

備查文號：
中華民國111年1月27日臺教授國字第1110013057號函 備查

高級中等學校課程計畫
高雄市私立旗美高級商工職業學校
學校代碼：121410

技術型課程計畫

本校110年11月10日110學年度第2次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年2月8日

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. 家政群:照顧服務科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	07-6812152#101
	職稱	教務主任	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

行動電話...等資料，請至課程計畫平臺之「填報人員設定」填寫(校代碼之帳號)

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
- 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
- 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
- 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
- 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
- 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
- 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
- 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
- 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	12	1	12
	服務群	綜合職能科	1	8	0	0	1	8	2	16
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	28	0	0	0	0	1	28
	家政群	照顧服務科	0	0	0	0	0	0	0	0

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
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
	家政群	照顧服務科	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103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。

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：協助學生了解自己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

110年01月20日校務會議修正通過

111年01月20日校務會議修正通過

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員11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:

1. 召集人:校長。
2. 學校行政人員:由各處室主管(教務主任、生輔組長、庶務組長、實習主任及進修部主任)擔任之,共計3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。
3. 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、健體科、藝能科、國防教育及特殊需求領域課程)擔任之,每學科1人,共計8人。
4. 專業群科教師:由各專業群科教師擔任之,每專業群科1人,共計3人。
5. 特殊類型教育班課程教師:特殊教育班(集中式特殊教育班)召集人擔任之,共計1人。
6. 各年級導師代表:由各年級導師推選之,共計1人。
7. 教師組織代表:由本學校專任教師會推派1人擔任之。
8. 專家學者:由學校聘任專家學者1人擔任之。
6. 產業代表:由學校聘任產業代表1人擔任之。
7. 學生代表:由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
8. 學生家長委員會代表:由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標,進行課程發展,其任務如下:

1. 掌握學校教育願景,發展學校本位課程。
2. 統整及審議學校課程計畫。
3. 審查學校教科用書的選用,以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
4. 進行學校課程自我評鑑,並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下:

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 本委員會相關之行政工作,由教務處主辦,實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織:(以下簡稱研究會)

1. 各學科教學研究會:由學科教師組成之,由召集人召集並擔任主席。
2. 各專業群科(學程)教學研究會:由各科(學程)教師組成之,由科(學程)主任召集並擔任主席。
3. 各群課程研究會:由該群各科(學程)教師組成之,由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
4. 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。

六、各研究會之任務如下:

1. 規劃校訂必修和選修科目,以供學校完成各科、特殊教育班(含集中式特殊教育班、分散式資源班)和整體課程設計。
2. 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。
3. 協助辦理教師甄選事宜。
4. 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。
5. 辦理教師公開備課、授課和議課,精進教師的教學能力。
6. 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。
7. 選用各科目的教科用書,以及研發補充教材或自編教材。
8. 擬定教學評量方式與標準,作為實施教學評量之依據。
9. 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
10. 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下:

1. 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。
2. 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。
3. 各研究會會議由召集人召集,如經委員二分之一以上連署召集時,由召集人召集之,得由連署委員互推一人為主席。
4. 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。
5. 經各研究會審議通過之案件,由科召集人具發送本委員會會核定後辦理。
6. 各研究會之行政工作及會議記錄,由各科召集人主辦,教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後,陳校長核定後施行。

私立旗美高級職業學校課程發展組織架構



圖 1 課程發展組織架構圖

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	

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。

備查版

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						
					多元力	競爭力	專業力	品格力	自信力	移動力	就業力
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	○	○	●	●	○	○	○
				具備良好的職業道德並做好安全衛生工作習慣	○	○	●	●	○	○	●
				具備自我學習及終身教育的能力	○	●	●	○	○	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(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. 具備良好的職業道德並做好安全衛生工作習慣
8. 具備自我學習及終身教育的能力

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
		1	2	3	4	5	6	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	●	●	○	○	○	○	●	●	
	餐飲服務技術	●	○	●	○	○	●	●	○	
	實習科目									
	飲料實務	●	●	○	○	○	●	●	○	
	中餐烹調實習	●	●	●	●	○	○	●	●	
西餐烹調實習	●	●	○	○	○	●	●	○		
烘焙實務	●	●	○	○	●	●	●	●		
校 訂 必 修	實習科目									
	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	○	
	飲料調製	●	●	○	○	○	●	●	●	
	蔬果切雕與盤飾實習	●	○	○	○	●	●	●	●	
校 訂 選 修	專業科目									
	餐飲衛生與安全	○	○	○	○	○	●	●	●	
	實習科目									
	團體膳食規劃與實務	●	●	○	●	●	●	●	●	
	地方料理與製作	●	●	○	○	●	●	●	●	
	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	●	●	●	○	○	○	●	●	
手作實務	○	○	○			○	●	●		
特色蔬食料理	●	●	○	○	●	○	○	○		

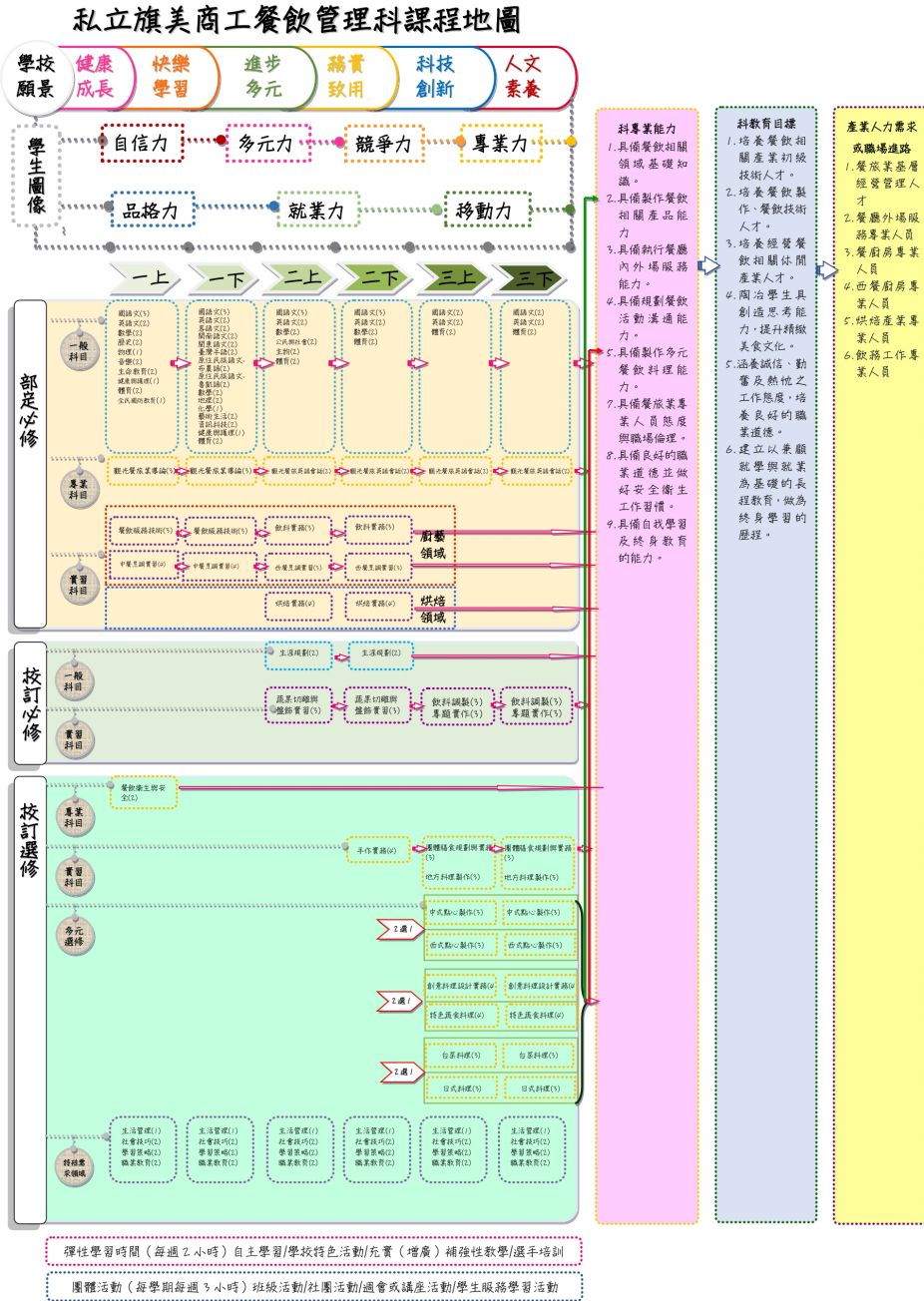
備註：

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

備查版

(一) 餐飲管理科(&4080)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表 111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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	0		(2)					
		客語文	2		2					
		原住民族語文-布農語	0		(2)					
		原住民族語文-魯	0		(2)					

	凱語								
	閩東語文	0	(2)						
	臺灣手語	0	(2)						
數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版
社會領域	歷史	2	2						
	地理	2		2					
	公民與社會	2			2				
自然科學領域	物理	1	1						A版
	化學	1		1					A版
	生物	2			2				A版
藝術領域	音樂	2	2						
	藝術生活	2		2					
綜合活動領域	生命教育	2	2						
科技領域	資訊科技	2		2					
健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
	體育	12	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2	1	1					
小計		72	18	20	13	9	6	6	部定必修一般科目總計72學分
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3					
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2	
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3					
	飲料實務	6			3	3			
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4				
		西餐烹調實習	6			3	3		
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4		
小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2	
部定必修合計		120	28	30	25	21	8	8	部定必修總計120學分

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 4學分 2.16%	生涯規劃	4			2	2					
		小計	4			2	2				校訂必修一般科目總計4學分	
	實習科目 18學分 9.73%	專題實作	6						3	3		
		飲料調製	6						3	3		
		蔬果切雕與盛飾實習	6			3	3					
		小計	18			3	3	6	6		校訂必修實習科目總計18學分	
	校訂必修學分數合計			22			5	5	6	6	校訂必修總計22學分	
	校訂選修	專業科目	餐飲衛生與安全	2	2							
			最低應選修學分數小計	2								
		實習科目	手作實務	4					4			
地方料理與製作			6						3	3		
團體膳食規劃與實務			6						3	3		
中式點心製作			6						3	3	同科單班 AA2:選1	
西式點心製作			6						3	3	同科單班 AA2:選1	
日式料理			6						3	3	同科單班 AB2:選1	
台菜料理			6						3	3	同科單班 AB2:選1	
特色蔬食料理			8						4	4	同科單班 AC2:選1	
創意料理設計實務			8						4	4	同科單班 AC2:選1	
最低應選修學分數小計			36									
特殊需求領域		生活管理	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)		
		社會技巧	0	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)		
		學習策略	0	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)		
	職業教育	0	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)			
	小計	0										
校訂選修學分數合計			38	2			4	16	16	多元選修開設20學分		
必修學分數總計			180	30	30	30	30	30	30			
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)			12	2	2	2	2	2	2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

111學年度入學新生適用

項目	相關規定		學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	72	40 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.22 %	
		選修		0	0 %	
	合 計			76	42.22 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.78 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.89 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26.67 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %
			選修		6	3.33 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	10 %
			選修		37	20.56 %
	合 計		至少 80 學分	109	60.56 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	89	49.45 %	
	應修習總學分數		180 - 192 學分	180 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	12 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

一、彈性學習時間實施相關規定

財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校彈性學習時間實施規定

- 一、財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定,特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。
- 二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定,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,以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展,並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃,以發展學校特色和銜接學生進路為主軸,規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排,依學校群科及班別定之。
- 四、本校彈性學習時間的開設學期,採高一~高三上下學期各開設1節課,全學期授課才採計學分。
- 五、彈性學習時間課程規劃涵蓋:
 - (一)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、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫。
 - (二)充實(增廣)教學、補強性教學:依各群科特性和學生需求,規劃符合學生職涯發展的增廣及補救教學課程。
 - (三)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依學校相關規定提出自主學習之申請。
 - (四)選手培訓:配合學生代表學校參加全國性或國際性以上的競賽進行選手培訓。前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達12人以上;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。
- 六、本規定經課程發展委員會討論通過,陳校長核定後實施,修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

備查版

高雄縣私立旗美高級商工職業學校學生自主學習活動實施規範

110.11.26課程發展委員會通過

- 一、依據：教育部103年11月28日臺教授國部字103135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」暨教育部國民及學前教育署107年2月21日號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、本校學生自主學習事宜，依下列原則辦理：
 - (一) 學生自主學習實施由教務處主辦，統籌各處室辦理相關事宜，並召開學生自主學習小組（以下稱學習小組）會議。
 1. 學生自主學習小組由教務處主任擔任主席，成員包含教務處代表1人、學務處代表1人、輔導室1人、年級導師代表1人，家長會代表1人與課程諮詢教師召集人（以下稱諮詢教師），共7人組成。
 2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與審查相關事宜。
 3. 如召開學生自主學習計畫申請確認會議，需有三分之二（含）代表出席，並經二分之一（含）成員通過後，陳校長同意後公布與執行。
 - (二) 學生自主學習計畫申請說明會與審查會議由教務處於開學日前兩週內辦理，並於開學後三週內完成自主學習計畫審查，公布結果。
 - (三) 學生自主學習計畫申請與審查，辦理原則如下：
 1. 高一新生於開學後兩週內提出申請計畫，舊生於指定時間內提出申請計畫。
 2. 申請計畫以一學期或同一學年度兩學期為單位。
 3. 教務處收整學生申請計畫後，排除申請項目與格式不符者（格式審查），將申請名單列表，提供班級導師與諮詢教師了解申請情形。
 4. 教務處召開學習小組會議審查格式審查通過之計畫。計畫複審原則為評估計畫是否明確與可行，是否能在學校現有環境及設備下完成。
 5. 審查結果經學習小組會議通過，經校長同意後公布與執行。
 - (四) 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。
 - (五) 學生申請自主學習，應依「附件一」完成自主學習申請表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，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或代理教師，擔任指導教師。
 - (六) 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，依「附件一」完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
 - (七) 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，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。
 - (八) 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師及家長之同意。
 - (九) 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；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 四、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
 - (一) 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	

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	2	18	全校各科	V					內聘	
		造型氣球(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活裡的科學(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		食農教育-創新烹調(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		綠化校園-園藝實務(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	第二學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		造型氣球(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活裡的科學(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		食農教育-創新烹調(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		綠化校園-園藝實務(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
第二學年	第一學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		造型氣球(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活裡的科學(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		食農教育-創新烹調(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		綠化校園-園藝實務(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	第二學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		造型氣球(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活裡的科學(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		食農教育-創新烹調(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		綠化校園-園藝實務(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		造型氣球(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活裡的科學(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		學習檔案製作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		食農教育-創新烹調(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	第二學期	綠化校園-園藝實務(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		新鮮人必上的18堂課(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		造型氣球(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		生活裡的科學(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
學習檔案製作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分		
食農教育-創新烹調(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分		

										學分	
	綠化校園-園藝實務(彈性)	1	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	新鮮人必上的18堂課(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分

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

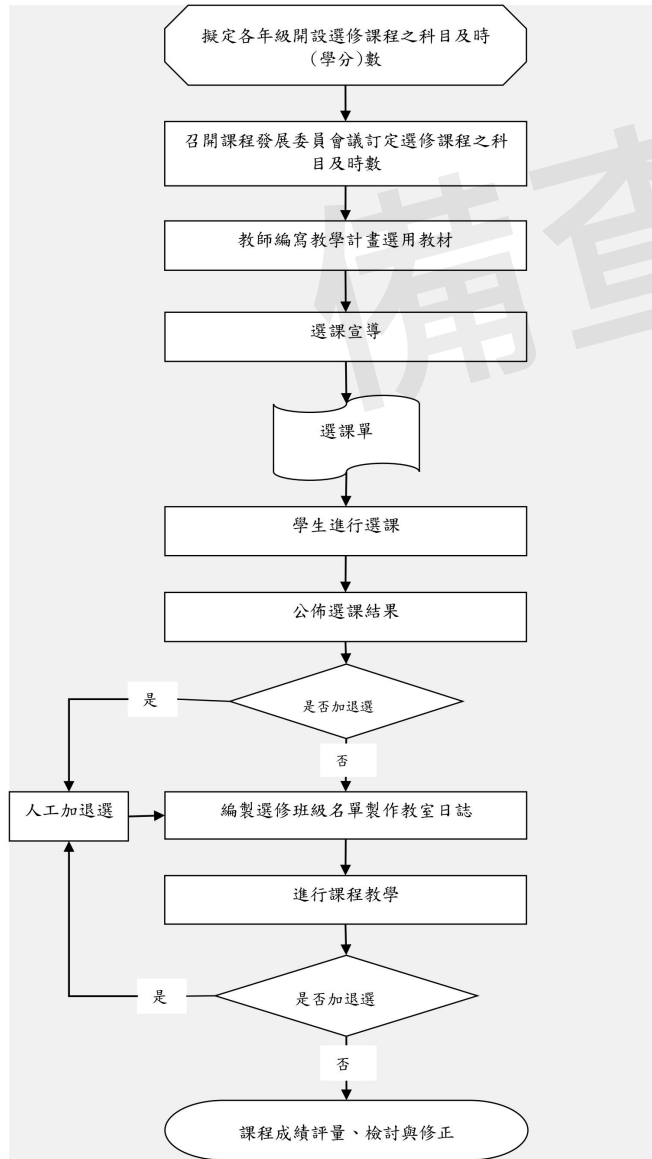
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						
				第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
1.	專業	餐飲衛生與安全	餐飲管理科	2	0	0	0	0	0	0
2.	實習	手作實務	餐飲管理科	0	0	0	4	0	0	0
3.	實習	團體膳食規劃與實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	0
4.	實習	地方料理與製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	日式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	台菜料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
5.	實習	特色蔬食料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
6.	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	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	4月中旬(舊生) 8月 下旬(新生)	選課宣導說明會	舊生於前一學期4月中旬進行選課宣導說明會 新生利用報到時段進行選課宣導
2	8月下旬(上學期)/ 1 月中旬(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 4. 選課諮詢輔導
3	9月上旬(上學期)/ 2 月中旬(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	111年10月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校選課輔導措施

- (一)財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校日間部選課輔導措施。
- (二)本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。
- (三)本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:
- 1.完備學生課程諮詢程序。
 - 2.規劃學生選課相關規範。
 - 3.登載學生學習歷程檔案。
 - 4.定期檢討選課輔導措施。
- (四)前點各項實施方式之執行內容如下:
- 1.完備學生課程諮詢程序:
 - (1)組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」。
 - (2)設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3)編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - (4)辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - (5)選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (6)協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。
 - 2.規劃學生選課相關規範:
 - (1)訂定本校學生選課及加退選作業時程。
 - (2)辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業時程。
 - 3.登載學生學習歷程檔案:
 - (1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則,其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:
 - A.學生訓練:每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B.教師研習:每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C.家長說明:每學期得結合學校親職活動,辦理一次檔案建置與使用之說明。
 - 4.落實學生學習歷程檔案各項登載作業,由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成相關登載與檢核作業。
- (五)定期檢討選課輔導措施:
- 檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

拾、學校課程評鑑

111學年度學校課程評鑑計畫

111學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

高雄市私立旗美高級商工職業學校 111 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	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				
	4 第二學年				
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的各種現象 2. 透視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	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				
	第一學年第一學期				
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的重要性。(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。				

(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			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	多元力、競爭力、專業力、自信力、移動力			
	餐飲管理科			
	6			
建議先修科目	第三學年			
教學目標 (教學重點)	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)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格式之介紹 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1		實務專題： 1. 專題分析 2. 專題設計	9	第三學年 第二學期
十、專題製作實作2		3. 開發工具之選定與學習 4. 專題實作	6	
十、專題製作實作3		小論文： 1. 實地調查 2. 觀察和實驗	6	
十、專題製作實作4		3. 問卷設計與實施	6	
十一、專題製作1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	6	
十一、專題製作書面報告2		3. 書面報告撰寫體例 4. 寫作要點	6	
十二、專題製作簡報1		1. 簡報要領 2. 示範實務	6	
十二、專題製作簡報2		3. 簡報製作 4. 進行簡報	6	
十三、專題製作成果發表		1. 專題製作報告書審查 2. 專題製作成果發表	3	
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：選擇簡單扼要、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				
學生圖像	科目來源 學校自行規劃				
適用科別	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力				
	餐飲管理科				
	6				
建議先修科目	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		1. 器具使用方法 2. 器具使用注意事項		6	
器具、材料介紹2		3. 器具維護 4. 材料之保存方法		6	
調製方法介紹1		1. 直接注入法 2. 攪拌法 3. 搖盪法		6	
調製方法介紹2		4. 電動攪拌法 5. 注入法		6	
吧台準備1		1. 吧檯準備流程 2. 前置作業流程		6	
吧台準備2		3. 吧檯準備實作 4. 前置作業實作		6	
裝飾物製作1		1. 裝飾物製作注意事項 2. 水果片的製作		6	
裝飾物製作2		3. 水果片&紅櫻桃的製作 4. 單耳兔的製作		6	
冰茶類調製1		1. 直接注入法冰茶類調製		6	
冰茶類調製2		2. 搖盪法冰茶類調製		6	
熱茶類調製1		1. 攪拌法熱茶類調製 2. 注入法熱茶類調製1		6	
熱茶類調製2		2. 注入法熱茶類調製2 3. 直接注入法熱茶類調製		6	
咖啡調製1		1. 虹吸式咖啡的調製 2. 濾杯式咖啡的調製		6	
咖啡調製2		3. 磨豆機使用 4. 義式咖啡機使用		6	
果汁調製1		1. 電動攪拌法鮮果汁調製		6	
果汁調製2		2. 搖盪法鮮果汁調製		6	
水果切盤1		1. 水果切盤方法		6	
水果切盤2		2. 水果切盤擺飾		6	
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商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕與盤飾實習		
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 認識蔬果切雕的材料、特色、工具、方法。(二) 熟悉蔬果切雕技法。(三) 培養欣賞果雕藝術之鑑賞力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1. 蔬果切雕藝術簡介 2. 蔬果切雕材料之認識與選擇 3. 蔬果切雕之工具種類與保養 4. 蔬果切雕作品的保存	3	第1學期
二、基礎刀法介紹		1. 直刀法 2. 推刀法 3. 拉刀法 4. 滾刀法 5. 蝴蝶刀法 6. 平刀法	9	
三-1、摺花		1. 摺花之基本技法 2. 基礎摺花	9	
三-2、摺花		3. 立體摺花 4. 立體翻花 5. 串摺花	9	
四、飲品杯飾		1. 有杯柱形杯飾 2. 平底杯杯飾	9	
五-1、盤飾		1. 盤飾之基本原則及技法	3	
五-2、盤飾		2. 平面盤飾	6	
五-3、盤飾		3. 立體盤飾	6	
六-1、圓槽刀雕法		1. 圓槽刀雕法之工具、材料	3	第2學期
六-2、圓槽刀雕法		2. 圓槽刀雕法基本技法 3. 圓槽刀雕法之應用	6	
七-1、黏花		1. 黏花之基礎技法	9	
七-2、黏花		2. 黏花之應用法	9	
八-1、立體雕法		1. 立體雕之基本技巧	9	
八-2、立體雕法		2. 立體雕之應用-花草	9	
八-3、立體雕法		3. 立體雕之應用-動物	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，針對技能部分施以實作評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。2. 評量內容應兼顧認知、技能及情意。3. 評量方式注重個人實作，培養蔬果切雕與盤飾之技能。			
教學資源	1. 教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。2. 廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能。3. 邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座。			
教學注意事項	1. 教材內容及次序安排，宜參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。2. 教材內容宜採循序漸進，使學生逐步學習切雕之技能。3. 兼顧認知、情意與生活化三方面之教學。4. 本科目以學生實作為主，教師講解及示範為輔。5. 教學上配合各種照片、圖片、錄影帶等教學媒體，加深學習概念，增進學習效果。6. 課程中隨時灌輸職業道德觀念。			

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	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			
學生圖像	科目來源	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)	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	9	第1學期
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(五) 大量膳食製備的成本預算 I		1. 成本的內容 2. 成本的分類	3	
(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	6	
(七) 大量膳食製備1		1. 不同生命週期的膳食 a. 幼兒餐點設計	9	
(七) 大量膳食製備2		b. 學童營養餐設計	9	第2學期
(七) 大量膳食製備3		c. 青少年期營養餐設計	9	
(七) 大量膳食製備4		d. 老年期營養餐設計	9	
(七) 大量膳食製備5		1. 不同場合膳食與實作 a. 便當設計	9	
(七) 大量膳食製備6		b. 盤餐設計	6	
(七) 大量膳食製備7		c. 自助餐設計	6	
(七) 大量膳食製備8		d. 速簡餐設計	6	
合 計			108	
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 11-2-3-5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	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			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力			
	餐飲管理科			
	6			
建議先修科目	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、	9	
台灣小吃料理製作(2)		鹹酥雞、蚵仔麵線、	6	
中式點心製作(1)		蛋黃酥、菊花酥、	6	
中式點心製作(2)		蘿蔔糕、油飯、	6	
經典南洋料理製作(1)		娘惹糕、泰式鳳梨炒飯、	6	
經典南洋料理製作(2)		清蒸檸檬魚、炸蝦餅、	6	
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1		韓式豆腐鍋、海鮮煎餅、	6	
韓式料理2		泡菜拌飯、春川雞肉、炒年糕	6	
經典南洋料理製作(3)		越式春捲、星洲炒米粉	6	
經典南洋料理製作(4)		海南雞飯、肉骨茶	6	
中式點心製作3		肉粽、芋頭糕	6	
中式點心製作4		咖哩餃、鳳梨酥	6	
台灣小吃料理製作(3)		芋圓、水煎包、滷味	9	
台灣小吃料理製作(4)		蚵仔煎、鹹水雞	6	
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 11-2-3-6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、培養學生具有菜餚變化概念與技巧。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
瞭解各式食材		各類食材認識		4
了解烹調方式		烹調方式的分類 各類烹調方式的重點		4
創意料理實作-蔬菜類1		蔬菜類創意料理實作1		8
創意料理實作-蛋類1		蛋類創意料理實作1		8
創意料理實作-肉類1		肉類創意料理實作1		8
創意料理實作-海鮮類1		海鮮類創意料理實作1		8
創意料理實作-綜合類1		綜合類創意料理實作1		8
成果展示1		期中教學成果展		8
創意料理實作-綜合類2		綜合類創意料理實作2		8
創意料理實作-海鮮類2		海鮮類創意料理實作2		8
創意料理實作-肉類2		肉類創意料理實作2		8
創意料理實作-蛋類2		蛋類創意料理實作2		8
創意料理實作-蔬菜類2		蔬菜類創意料理實作2		8
成果展示2		期末成果展設計與討論		4
成果展示3		期末成果展2		8
創意輕食料理設計		食譜設計與討論		4
創意輕食料理實務		實作1 實作2		8
創意香草料理設計		食譜設計與討論		4
創意香草料理實務		實作1 實作2		8
創意水果料理設計		食譜設計與討論		4
創意水果料理實務		實作1 實作2		8
合 計				144
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			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
	餐飲管理科			
	6			
建議先修科目	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		1.烘焙歷史 2.烘焙產品的定義與分類	4	
(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	8	
(三)西式點心基礎實作1		1.香草戚風蛋糕 2.巧克力戚風蛋糕 3.馬德雷	8	
(四)麵包類製作實習1		1.奶油餐包 2.熱狗捲 3.葡萄乾吐司	8	
(五)蛋糕類製作實習1		1.檸檬天使蛋糕 2.大理石重奶油蛋糕 3.海綿蛋糕	8	
(六)餅乾類製作實習1		1.椰子餅 2.冰箱小西點	8	
(七)慕斯類製作實習1		1.芒果慕斯 2.草莓慕斯 3.乳酪慕斯 4.小藍莓慕斯	8	
(八)派類製作實習1		1.德式布丁派 2.培根乳酪鹹派	8	
(九)成果展示		期末成果展	8	
(三)西式點心基礎實作2		4.葡式蛋塔 5.橄欖型餐包 6.焦糖布丁	8	
(四)麵包類製作實習2		4.義大利披薩 5.甜甜圈 6.貝果 7.丹麥麵包	8	
(五)蛋糕類製作實習2		4.巧克力瑞士捲 5.鹹蛋糕 6.奶油裝飾蛋糕	8	
(八)派類製作實習2		3.檸檬甜派 4.椰子塔	8	
(六)餅乾類製作實習2		3.丹麥奶酥 4.指形小西餅	8	
合計			108	
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		9	
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		6	
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		9	
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		9	
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		9	
第七章 中式米食點心實作與應用		第一節 米粒類點心		9	
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	
第二章 中式點心的種類1		第三節 其他點心		6	
第三章 中式點心的原料		第三節 調味品的介紹及應用 第四節 添加物的介紹及應用		9	
第四章 中式點心的製作設備與工具1		第二節 工具的介绍與說明		6	
第五章 中式點心的製作技巧1		第四節 製餡技巧 第五節 整型技巧 第六節 熟製技巧		6	
第六章 中式麵食點心實作與應用1		第三節 酥油皮類點心 第四節 糕漿皮類點心		6	
第七章 中式米食點心實作1與應用		第二節 漿標粉類點心		6	
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、中式點心設計實務				
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1		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	9	
第一單元 台菜料理2		1. 肉粽 2. 彰化肉圓 3. 炒米血糕 4. 茶葉蛋 5. 炒鱈魚意麵 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	9	
第二單元 四川料理1		1. 麻婆豆腐 2. 豆酥鱈魚 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	
第二單元 四川料理2		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	9	
第三單元 江浙料理1		1. 紹興醉雞 2. 上海烤麩 3. 麻辣小魚 4. 八寶辣醬 5. 鍋耙蝦仁 6. 油爆蝦 7. 蝦爆鱈片 8. 紅燒圓子	9	
第三單元 江浙料理2		1. 砂鍋芋芳鴨 2. 無錫排骨 3. 東坡肉 4. 栗子燒雞 5. 芋芳雞骨醬 6. 宋嫂魚羹 7. 上海菜飯 8. 雪裡紅炒年糕	9	
第一單元 台菜料理3		13. 客家炒飯條 14. 薑母鴨 15. 三杯雞 16. 金沙杏鮑菇 17. 蔞豉鮮蚶 18. 五味軟絲 19. 客家小炒 20. 絲瓜燴鮮蚶 21. 乾煎虱目魚肚 22. 櫻花蝦炒飯	9	

	23. 麻油雞飯 24. 紅蟳米糕 25. 魷魚螺肉蒜 26. 砂鍋魚頭		
第一單元 台菜料理4	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. 麻油雞腰 24. 芝麻鯉魚捲 25. 鹽焗鮮蝦 26. 烏金明蝦球	9	
第二單元 四川料理3	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	9	
第二單元 四川料理4	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	9	
第三單元 江浙料理3	9. 溜黃青蟹 10. 醬爆青蟹 11. 油爆雙脆 12. 韭黃鱸糊 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	9	
第三單元 江浙料理4	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. 紅燒肚瑞 15. 紅燒滑水 16. 松鼠黃魚	9	
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				
學生圖像	科目來源	學校自行規劃			
適用科別	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
	餐飲管理科				
	6				
建議先修科目	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
1-1 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1		9	第1學期
1-2 日本的飲食設計及規劃實務		第二節 日本飲食文化影響2 第三節 菜單設計與規劃		9	
2-1 烹飪設備與器具 I		第一節 廚房設備與炊具認識及應用 第二節 日式餐具與盤器認識及應用實務1		9	
2-2 烹飪設備與器具應用實務		第二節 日式餐具與盤器認識及應用實務2 第三節 刀具與砧板保養認識		9	
3-1 辛香料及調味品的認識		第一節 調味品的認識及製作實務 第二節 辛香料的認識及製作實務-1 第三節 高湯製作、醬汁及沾醬		9	
3-2 高湯、醬汁及沾醬的運用		第二節 辛香料的認識及製作實務-2 第三節 高湯製作、醬汁及沾醬		9	
4 調味品及辛香料認識 I		第一節 米類 第二節 麵條類 第三節 蔬果類 第四節 禽肉類-1		9	第2學期
4 調味品及辛香料認識 II		第四節 禽肉類-2 第五節 海鮮類 第六節 乾貨、加工食品類 第七節 蛋類		9	
5 日本料理基礎刀工 I		第一節 蔬菜的基礎切法 第二節 蔬菜裝飾刀工藝術-1 第三節 海鮮類的刀工藝術		9	
5 日本料理基礎刀工 II		第二節 蔬菜裝飾刀工藝術-2 第三節 海鮮類的刀工藝術		9	
6 日本料理基礎烹調 I		第一節 米類烹調 第二節 麵條烹調 第三節 湯品 第四節 刺身		9	
6 日本料理基礎烹調 II		第五節 涼拌類與醋物 第六節 炸物 第七節 烤物 第八節 煮物		9	
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. 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	一、 材料的分配(主材料及覆材料的份量分配取得)。 二、 刀工(包含擺盤及符合題意的刀工)。 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。				

表 11-2-3-11 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	手作實務		
	英文名稱	Hand-made practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、移動力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 紙類手作花製作技巧。 2. 手工皂製作原理及技巧。 3. 手做水泥盆栽。 4. 利用水泥盆栽植種多肉植物。 5. 手作(聖誕)花園。 6. 簡易禮品包裝藝術。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
手作花製作技巧1		認識手作花的種類	2	
手工皂實務1		認識手工皂的材料及用具, 對環保的意義 對肌膚無害	2	
手做水泥盆栽1		認識手作泥盆及運用	2	
利用水泥盆栽植種多肉植物1		認識多肉植物的種類	2	
手作(聖誕)花園1		各式花園花材及材料的認識	2	
簡易禮品包裝藝術1		禮品包裝入門及賞析	2	
手作花製作技巧2		手作花藝實務	8	
手工皂實務2		手工皂製作實務	8	
手做水泥盆栽2		手作泥盆實作	8	
利用水泥盆栽植種多肉植物2		多肉植物栽種技巧及植栽選配 多肉植物栽種實作及小物品美化技巧	8	
手作(聖誕)花園2		異材質選配技巧 手作花園實務	8	
簡易禮品包裝藝術2		禮品包裝實作	8	
百花爭妍 黏土捏塑1		認識黏土種類及性質	4	
百花爭妍 黏土捏塑2		黏土捏塑實作	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	為達充分、具體、客觀、應依以下四個項目評量: 1. 情意性評量:隨時觀察紀錄, 包括勤學精神態度、工具設備的維護情形 2. 形成性評量:配合各種教學媒體, 以口頭問答討論方式實施評量 3. 診斷性評量:以作業考核列為過程評量的成績, 未達標準者予以逐項指導, 建立其基本技能, 再予以評量 4. 總結性評量:以平時作業、期中、期末作品成績做總結性評量考核標準			
教學資源	自編教材, 並提供數位媒體及網路教材等教學資源			
教學注意事項	1. 包含教材編選、以彩繪設計繪畫之概論、技法、媒材及發想表現為主要教材 編選的範圍 2. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面教學 (2)激發學生對設計求知慾及興趣, 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片, 使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配, 激發學生對美的鑑賞能力。 (3)利用各項教學設備及多媒體教材、網路資訊平面廣告, 雜誌等增擴教學內容及效果。 (4)訓練理論與技能並重, 將設計佐以繪畫進行書面構圖。 (5)評量方式注重基礎實作, 培養設計能力, 經由討論方式, 使學生充分學習, 並啟發學生的表現力及鑑別作品能力。			

表 11-2-3-12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	特色蔬食料理			
	英文名稱	Vegetable Health food practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
學生圖像	科目來源	學校自行規劃			
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、能認識並進行蔬食烹調。二、能瞭解蔬食製作方法、原理、原則。三、能建立食物成本控制的觀念及增進菜單設計的能力。四、可以運用各種蔬食食材製作餐食。五、能熟練各式蔬食烹調技巧及烹調法。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
蔬食概論		1. 介紹蔬食飲食的基本概念與烹調原則。 2. 介紹蔬食飲食對身體的好處及影響。 3. 介紹食材的時令性。		4	第1學期
醬料調製實作		1. 介紹天然調味料來源(香味、酸味、甜味、辣味) 2. 介紹醬料製作的原則與步驟。 3. 醬料實作:芝麻醬拌茼蒿時蔬、五味醬拌菇、醋漬小黃瓜、莎莎醬時蔬。		8	
蔬食涼拌料理實作		1. 介紹蔬菜類、菇類食材的清洗與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 介紹沙拉對身體的益處與影響。 3. 蔬食涼拌料理實作:涼拌梅干彩椒、油醋醬酪梨沙拉、梅醋小黃瓜等。		8	
天然果醬實作		1. 介紹水果類食材的清洗、保存原則及時令性。 2. 介紹果醬的製作原則及步驟。 3. 當季天然果醬實作:鳳梨果醬、桑葚果醬、果醬吐司、果醬餅乾等。		8	
養生飲品實作I		1. 介紹果汁機的使用方法與步驟。 2. 介紹蔬果汁的製作原則與步驟。 3. 蔬果汁實作:蜂蜜奇異果西芹汁、紅蘿蔔蘋果汁、香蕉藍莓果昔等。		4	
養生飲品實作II		1. 介紹優格的製作原則及步驟。 2. 介紹優格的種類、對身體的好處與食用原則。 3. 優格實作:香蕉藍莓優格、火龍果鳳梨優格等。		4	
養生飲品實作III		1. 介紹酵素的製作原則及步驟。 2. 介紹酵素對身體的好處與食用原則。 3. 酵素實作:酵素氣泡飲、酵素醋飲等。		4	
穀物堅果類料理實作		1. 介紹堅果穀物類食材的挑選與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 介紹堅果穀物類食材對身體的好處與影響。 3. 堅果穀物類料理實作:黑糖養生糙米漿、蘋果肉桂奇亞籽燕麥粥、藜麥豆腐五彩蔬菜等。		8	
根莖類養生料理實作		1. 介紹根莖類食材的挑選與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 介紹根莖類食材對身體的好處與影響。 3. 根莖類養生料理實作:優格地瓜泥、荷香芋頭、咖哩馬鈴薯、醋溜土豆絲、南瓜堅果濃湯等。		8	
養生輕食實作		綜合整個學期的概念及實作,進行養生輕食套餐實作。		8	
豆類養生料理實作I		1. 介紹豆類食材的挑選與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 介紹豆類食品及其料理的製作方法與步驟。 3. 豆類食品實作:豆漿、杏仁花生豆腐、豆花等。		8	
豆類養生料理實作II		1. 認識加工素料及其對身體的影響。 2. 豆類天然加工品料理實作:腐皮高麗菜捲、豆皮金針卷、燒汁豆乾仙貝、黃金素鮮蝦、稻禾紫米壽司等。		8	
低油酥炸養生料理實作		1. 介紹油的種類、烹調原則與對身體的影響。 2. 介紹油炸類料理的基本原則與步驟。 3. 低油酥炸養生料理實作:香脆鹽酥菇、酥炸棒棒糖洋蔥圈、紫酥天婦羅、山藥海苔捲。		8	
熱炒養生料理實作I		1. 介紹薑、蔥、蒜對身體的好處及影響。 2. 介紹爆香、清炒類養生熱炒料理的基本原則與步驟。 3. 熱炒養生料理實作:麻油薑汁猴頭菇、蒜炒時蔬、蔥燒豆腐、薑絲絲瓜等。		8	
熱炒養生料理實作II		1. 介紹糖醋、三杯類養生熱炒料理的基本原則與步驟。 2. 熱炒養生料理實作:豆腐燒雙冬、番茄燒茄子、糖醋藕餅、糖醋素丁香、糖醋豆腐丸子等。		8	
主食養生類料理實作		1. 介紹精緻澱粉對身體的影響。 2. 介紹天然穀物與麵食類料理的製作原則與步		8	

	驟。 3. 主食養生類料理實作: 香菇蘿蔔燉冬粉糰、燴菜濃湯麵、豆包養生麵線、香菇南瓜炊十穀飯、糙米玉米粥、豆腐渣米漢堡等。		
養生湯品實作I	1. 介紹各式湯品的高湯製作原則與步驟。 2. 介紹時令湯品的種類與對身體的益處。 3. 湯品實作: 昆布豆腐湯、番茄蔬菜湯、冬瓜百菇湯等。	8	
養生湯品實作II	1. 介紹甜湯食材的清洗與保鮮、保存原則。 2. 介紹時令養生甜湯對身體的益處。 3. 養生甜湯實作: 銀耳蓮子湯、紅棗桂圓茶、黑木耳汁、紅豆薏仁湯等。	8	
養生餐點實作	綜合整個學期的概念及實作, 進行養生料理套餐實作。	8	
堅果穀物養生料理製	堅果穀物類料理實作: 黑糖養生糙米漿、蘋果肉桂奇亞籽燕麥粥、藜麥豆腐五彩蔬菜等。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	觀察、同儕評量、紙筆測驗、實際操作等評量方式宜多元搭配。留意學生個別內在與個體間的差異, 實施個別化評量。		
教學資源	1. 參考已出版的相關素食、蔬食書籍及食譜, 例如: 四季養生飲食秘方、天下文化-裸食廚房、食材保鮮這樣做、我的日常幸福蔬食、薩巴蒂娜的無肉料理蔬食計畫、發現純素好味道、蔬食常備菜: 168 道安之茹素的一日三餐提案、蔬食好料理、第1本素食料理書。 2. 相關教學網站及媒體等。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識, 加強課程深度。(2)教學範圍以本大綱所列為主, 教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度, 進行適度的調整。 2. 教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、探究法、欣賞法、練習法、工作分析法等方法, 以講解為輔, 操作練習為主。(2)實作練習時給學生精熟學習、反覆練習的機會。(3)學生實作之料理, 可結合相關課程或校內活動, 與校內師生、家長分享, 藉以增進學生與他人互動機會, 並提升未來就業準備度。(4)借用各種輔助教材, 指導學生學習食品之各項常識, 作為增廣教學, 以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量 (1)要求學生瞭解食材處理、基礎素食、食品加工等相關科目之認知知識。(2)以紙筆測驗、問答、觀察等方式評量學生是否習得養生飲食的基本觀念。(3)以同儕評量、觀察法、實作評量等方式測驗學生實作之應用能力、實際操作能力、精熟程度等。 4. 教學相關配合事項: (1)將有關正確的飲食觀念、蔬食養生觀練等新知之教材, 引導入增廣教學領域中。(2)第一堂課程應進行工業安全與衛生教育, 提醒學生留意教學場域之衛生與安全, 並於每次課堂中叮嚀學生注意刀具使用與機具操作安全, 課程完成後也須正確完成場地清潔與機具清潔。(3)教學時注意學生個別差異, 選擇合適的教學法。(4)建議結合生活故事或學生個人經驗, 並請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條規定, 上述內容得視學生之個別需求進行調整。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活裡的科學(彈性)		
	英文名稱	Science in life (flexibility)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節,共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	藉由生活中常見的科學狀況,以引導學生任何學習都不能單靠背誦,科學更要避免只側重知識灌輸,透過動手操作的探究學習,以了解科學原理原則與因果關係。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
揪出溶進食物中的塑化劑1		瞭解塑化劑	1	
揪出溶進食物中的塑化劑2		食品包裝的認識	1	
揪出溶進食物中的塑化劑3		預防及解決之道	1	
廚房裡的科學:糖1		瞭解糖的化學原理	1	
廚房裡的科學:糖2		認識糖不同的變化的產品製作	1	
廚房裡的科學:糖3		煮膨糖	2	
廚房裡的科學:糖4		糖酥腰果	2	
廚房裡的科學:糖5		拔絲地瓜	2	
廚房裡的科學:糖6		焦糖布丁	2	
巧克力的溫度機密1		認識巧克力	1	
巧克力的溫度機密2		調溫vs巧克力	2	
巧克力的溫度機密3		生巧示範操作與實務	2	
合 計			18	
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。 3.多媒體影音(如youtube...等)			
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.教學需有投影設備及操作台,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,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。			

表 11-2-4-2高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	綠化校園-園藝實務(彈性)		
	英文名稱	Green Campus-Gardening Practice (Flexible)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節,共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	一、能觀察校園中的植物,認識校園中的植物。二、能了解植物生長的要件,需要陽光、土壤、水、空氣。三、能描述並紀錄植物生長的變化,包含各班級種植之可食用植栽。四、能佈置植物生長的環境。五、能培養愛護花草樹木的好習慣且能珍惜周遭植物。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
園藝作物的分類與型態		校園植栽的認識	2	
可食植栽的生長環境與生理		認識各類型香草植物之生長環境 蔬菜之生長環境 栽種實務	9	
植栽的栽培與管理		栽培實務與管理實務	7	
合 計			18	
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。 3.多媒體影音(如youtube...等) 4.校園植栽			
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.教學需有投影設備及操作台,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,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。			

表 11-2-4-3高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育-創新烹調(彈性)		
	英文名稱	Food Farmer Education-Creative Cooking (Flexible)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節,共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	藉由校園生活中常見的植栽,實習課程中常運用之食材進行講解與引導食材的烹調或製備,並佐以影片教學及獎勵方式以激發學生創意料理及學習興趣。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
輕食創意料理		1.馬鈴薯 2.蓬萊米 3.飯條 4.土司	8	
減少碳足跡料理		美濃在地農特產品料理實務	8	
創意飲料調製實務		美濃在地農特產品與飲料調製	2	
合 計			18	
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。 3.多媒體影音(如youtube...等)			
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.教學需有投影設備及操作台,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,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。			

表 11-2-4-4 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作(彈性)		
	英文名稱	Learning file production (flexible)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週2節,共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標(教學重點)	記錄學生學習的歷程(省思與成果)孩子才是學習的主體,學習檔案的製作是記錄孩子們從自我出發臻於自我實踐境界的歷程。			
s教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
校內:社團、幹部、競賽、活動...等紀錄	認識與操作校外:擔任義務工作、服務學習或社區工作、教學參觀、參與研習營...等。各項紀錄宜妥善保存,並轉換數位存檔,能附加相片更好 What 學習經歷。優異表現:獎狀、記功嘉獎、成績單、學科證書或專業檢定證照...等。優良作品:閱讀筆記、作文、書面報告、實驗報告、校外教學參觀筆記、上課筆記、影音光碟、美術工藝作品、海報...等 What 豐功偉業		8	
HOW 動手做	1.蒐集(collection)彙編學習檔案的主要活動,由於未來不知道會需要什麼,所以全部蒐集。 2.選擇(selection)學生自行(或請師長協助)檢閱蒐集的資料,再由其中挑選適當的作品,移轉到檔案夾。 3.反省(reflection)過去學生敘述(書寫)選出這項作品的理由,對於自己學習檔案中的每個作品提出想法。 4.規劃(projection)將來將所有作品視為單一整體檔案反思評論,並前瞻設定未來發展目標。		8	
HOW 動手做 架構實作	<ul style="list-style-type: none"> 封面(建立第一印象)1頁 目錄(清楚劃分內容、方便尋找)1頁 自傳(我是誰?)1-2頁 包括自我介紹、中英文自傳、成長歷程、學習經歷、學習成績單、學習態度...等。 學習計畫1-2頁 預計選擇之類組與升學管道、學習計畫、高中期待 33. HOW 動手做 架構實作: <ul style="list-style-type: none"> 成果實錄(我有足夠的能力可以做到...)多頁 學習成果如:學習心得、學習作品、專題研究、小組報告...等 活動紀錄如:得獎紀錄、證照、能力檢定、資格考試、才藝創作、研習活動、成果發表會...等 特殊才藝如:教學參觀、校內外社團、幹部證明、義工、公益活動...等。 省思與結語(再次加強印象)2-3頁 隨著成果實錄放上當次活動的省思或學習最後,在放上整體學習檔案的省思、發現、心情寫真...等 		8	
HOW 動手做 內頁規格	宜採A4大小、活頁編輯,以方便閱讀及增換資料。 資料必須依類別,分別依序編號排列。 內容字體編輯,務求正確、清晰、整齊。 資料置放以正本為宜,若為影印本宜加蓋註記「與正本相符」。 引用資訊、列舉單位放在檔案最後。 內容的選列,須是符應學習檔案目標,有意義的代表性文件		8	
WORTH 評量與改進	評量規準 評量項目 評量標準:請以打√表示 3 優良 2尚可 1待加強 0缺少 一、表面與形式 1.封面(含美編設計及個人風格、特色) 2.目錄(含分類名稱及細目、頁碼) 3.分隔頁、側標二、內容 4.成長歷程(個人小檔案、自傳、相片等) 5.學習歷程的資料(學習成果、特殊表現等) 6.心理測驗結果(學習、多元能力等) 7.生涯規劃(高中期待、相關報告、資料等) 三、省思 8.進行自我分析及省思 四、事證 9.可供證明的文件 五、整體評估 10.整體而言,我的學習檔案總分平均		4	
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。 3.多媒體影音(如youtube...等)			
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,以利操作課程的進行。 4.教學需有投影設備及操作台,使學生熟練電腦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,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。			

表 11-2-4-5高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型氣球(彈性)		
	英文名稱	Shaped balloon (elastic)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節,共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	知道各種氣球種類,學會如何使用打氣筒,將氣球充滿氣,訓練學生手腦並用的能力並透過折氣球的過程,讓學習者計算每一個動作要折的長度,與整體的比例。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
認識氣球(1)		打氣筒、氣球種類與用途	1	
認識氣球(2)		打氣、打結	1	
認識氣球(3)		泡結、固定結	1	
認識氣球(4)		三泡結、雙球連接	1	
基本造型氣球1		寶劍、小狗	1	
基本造型氣球2		眼鏡、腰帶	1	
成果展1		第1次成果展示	1	
基本造型氣球3		手槍、盾牌	1	
基本造型氣球4		蝴蝶、手環	1	
基本造型氣球5		花、長頸鹿	1	
基本造型氣球6		翅膀、弓箭	1	
成果展2		第2次成果展示	1	
基本造型氣球7		愛心棒、權杖	1	
基本造型氣球8		小熊、蜻蜓	1	
基本造型氣球9		編織花、禮物盒	1	
基本造型氣球10		花籃、游泳圈	1	
基本造型氣球11		吉他、三味弦	1	
期末總評量暨成果展		基本造型氣球11選5及成果展示	1	
合 計			18	
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。 3.多媒體影音(如youtube...等)			
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,以利實作課程的進行。 4.教學需有投影設備及操作台,使學生熟練各種造型氣球的操作。 5.除理論與實作外,視需要利用各種視聽教學媒體,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。			

表 11-2-4-6高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	新鮮人必上的18堂課(彈性)	
	英文名稱	18 lessons for fresh people (flexible)	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週2節,共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 探討就業路上學生的需要及擔心的問題 2. 善用各種資源,為國中生涯發展尋找解決的途徑		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
基礎進退應對知識	怎麼提供茶水給客戶 乘車相關注意事項 行進相關的禮儀 上下樓梯與電梯搭乘你該知道的事 該怎麼接電話 電話應對步驟 電話基本禮儀 怎麼紀錄電話留言	8	
新鮮人該知道的時間管理	如何進行你的行程管理 如何進行你的行程計畫	4	
職場Email的各類知識	公文與Email的書寫時機 書寫禮儀 書寫的技巧 常見表達問題以及改善方式	8	
洞悉主管的練習	主管的性格分析 理解沒說出的部分 怎麼跟主管回應	6	
檔案整理知識	檔案整理方式	5	
資料整理與名片管理	資料整理五大訣竅 名片管理知識	5	
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。 3. 多媒體影音(如youtube...等)		
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職場新鮮人大補貼,學生可預先閱讀,以利課程的進行。 4. 教學需有投影設備,使學生能藉由課程所學,與同學互動練習。 5. 除理論與實作外,視需要利用各種視聽教學媒體,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。		

(五) 特殊需求領域課程

