

備查文號：
中華民國114年1月10日北市教職字第1143031310號函備查

高級中等學校課程計畫

臺北市私立大誠高級中學

學校代碼：381303

進修部課程計畫

本校113年10月24日113學年度第2次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年2月4日

學校基本資料表

學校校名	臺北市私立大誠高級中學			
普通型高中	普通科			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 設計群:室內空間設計科 3. 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. 動力機械群:汽車科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	22348989*38
	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		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	0	0	1	9	1	5	2	14
技術型高中	動力機械群	汽車科	0	0	1	8	1	11	2	19
	設計群	室內空間設計科	0	0	1	11	1	15	2	26
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	1	11	1	29	2	40
進修部	動力機械群	汽車科	0	0	1	13	1	8	2	21
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	1	38	1	34	2	72

二、核定科班一覽表

表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	1	40
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

備查版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

1. 全人發展

(1)以全人教育的理念，培養五育均衡發展的國民，進而找到適合自己的進路，以便繼續升學或順利就業。

(2)充實圖書設備、推動閱讀運動，培養良好讀書風氣，激發學生潛能，提昇基本學力。

(3)以人格為經，知識為緯，落實知、情、意並進，人文、科技兼備的全人教育。

2. 品格涵養

(1)推動校訓「禮義廉恥」、強調校園倫理，涵養學生知法守紀的禮節素養。

(2)注重品格教育，加強生活教育，建立和諧的校園倫理，化育品學兼優的好學生，達成「友善校園」的溫馨環境。

(3)鼓勵學生積極參與服務學習，發展學生多元能力，學習奉獻與付出的美德，體驗關懷生命

3. 多元適性

(1)以學生學習為中心，引導學生瞭解自我的性向與興趣，同時提供不同智能的學習機會，培養學生面對未來社會變遷的關鍵能力。

(2)開發校本課程及多元選修，發展多元智慧，讓學生從探索和研究過程中，學習團隊合作與計劃、觀察等各種能力。

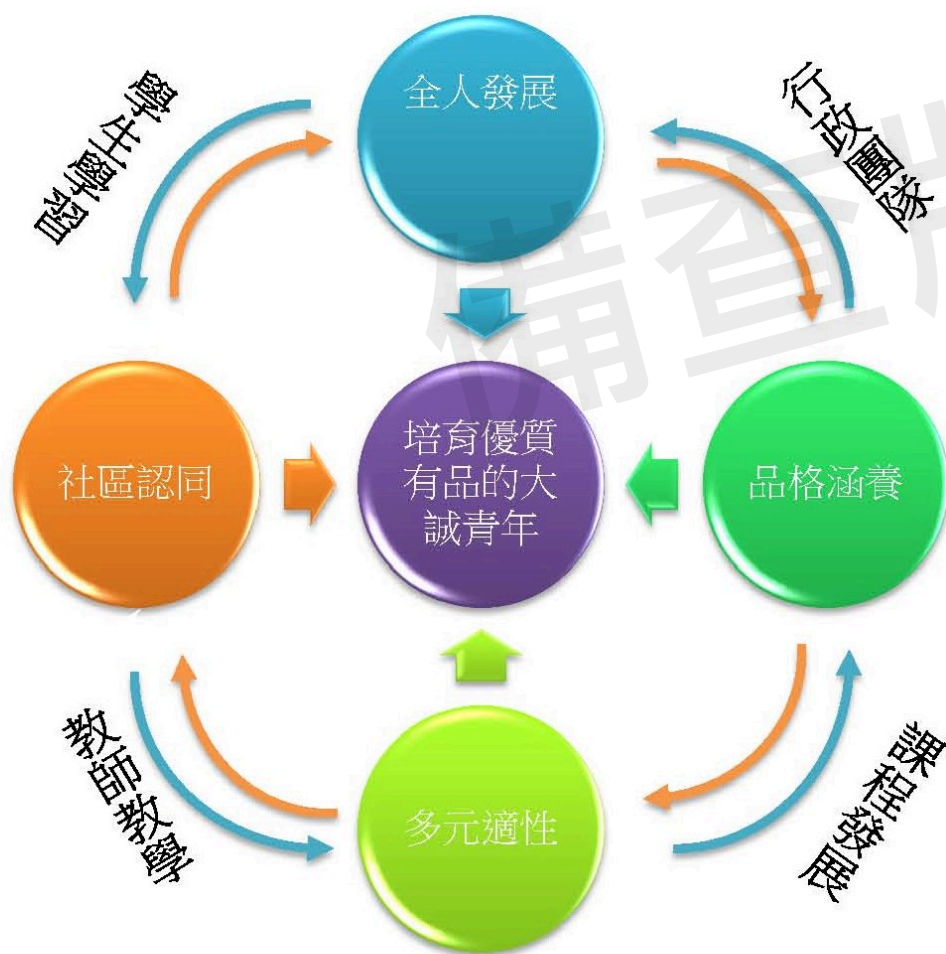
(3)鼓勵學生多元展能，積極對外參賽，充實技能檢定，推展「一證五照」計畫，實施多元課程輔導，提升學生多元技能檢定能力，並順利取得證照。

4. 社區認同

(1)添購教學設備、革新教學方法、充實技能檢定設備，並兼顧社區發展與社會教育。

(2)整合社區的人力、物力資源，作為教學與校務發展之用，提高家長及各界對學校辦學的滿意度。

(3)加強升學及技能輔導，提升國私立大學升學率及學生技能考照率，建立學校優質之正面形象。



二、學生圖像

1. 多元學習(思辨力)

- (1)具備獨立思考、主動解決問題能力，擁有創新思維、對周遭生活具敏銳觀察力。
- (2)展現積極、主動的探究精神，具備多元學習能力，能擬定自主學習課程並展現學習成果、樂於主動參加各項競賽。
- (3)具備主動求知的學習態度，主動學習、自動自發、主動積極、充滿好奇。

2. 適性發展(創造力)

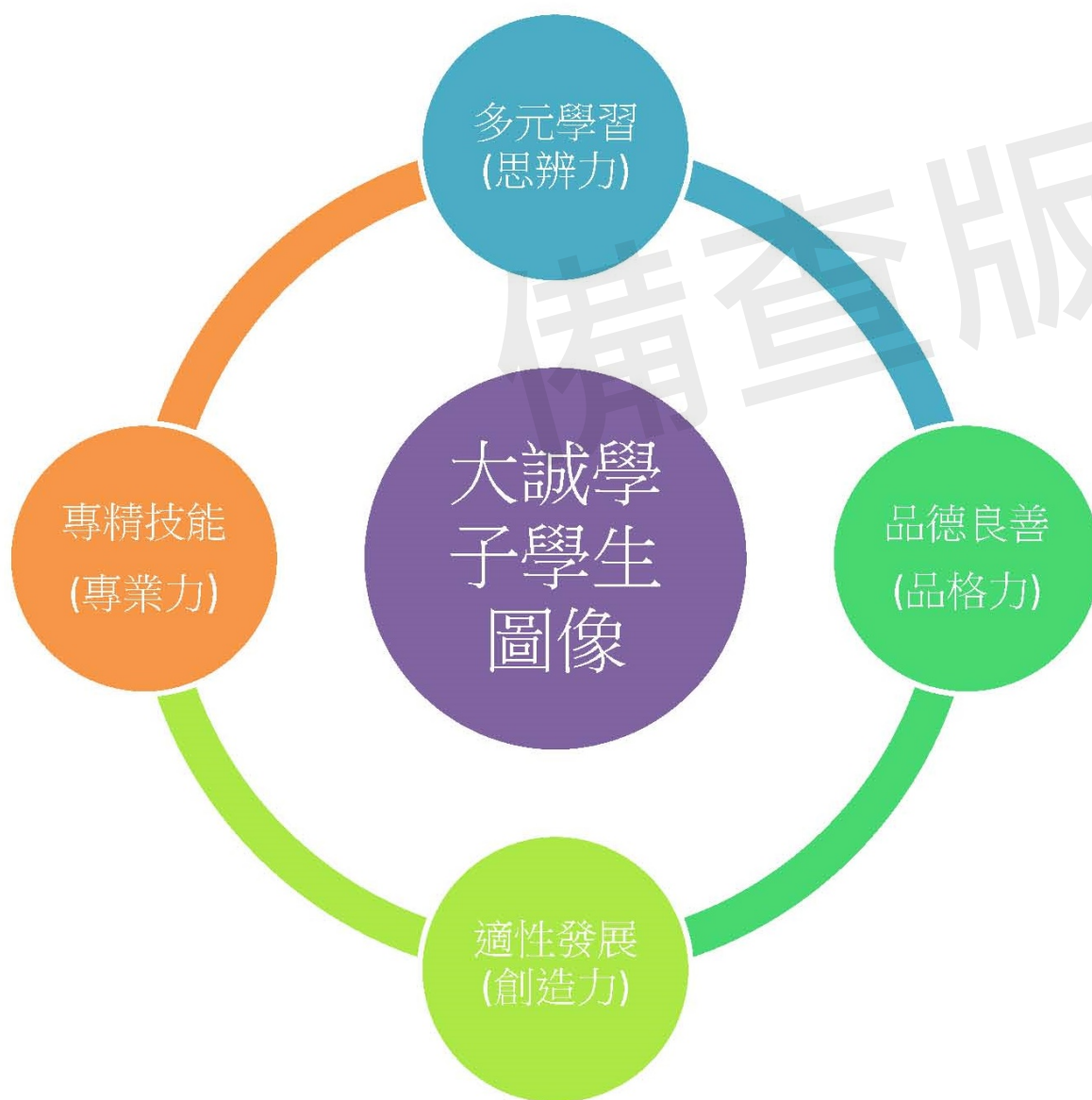
- (1)負責任、自我承擔，懂得自我生涯規劃、了解自己的能力、清楚自己的人生目標。
- (2)充分了解自己的個性與能力，並能表現個人特質，積極開發自己的潛能。
- (3)能以適性、務實負責、超越自我的態度，做好生涯規畫。

3. 品德良善(品格力)

- (1)具同理心、懂感恩、積極參與服務學習、樂於參與公眾事務、回饋社會。
- (2)能包容不同意見、平等對待他人與各族群；尊重生命，積極主動關懷社會。
- (3)孝順父母、敬重師長、有禮貌、懂感恩。

4. 專精技能(專業力)

- (1)學生具核心基本能力及專業能力，能適性發展成符合社會需求的專精人才。
- (2)學生具備一證五照專精多元能力，擁有技能、資訊統合實力。
- (3)學生具備研發創新創意及專題製作能力，激發主動思考及解決問題的精神。



肆、課程發展組織要點

課程發展組織要點

課發會組織成員

台北市私立大誠高級中學學校課程發展委員會組織要點

113年8月30日校務會議通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員22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：

(一) 召集人：校長。

(二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、輔導主任、圖書館主任)及教學組長、註冊組長擔任之，共計6人；並由教務主任兼任執行秘書，教學組長兼任副執行秘書。

(三) 領域教師：由各領域召集人(含語文社會領域、數理自然領域、綜合領域及進修部代表、特殊需求領域各推派1人)擔任之，共計4人。

(四) 專業群科教師：由各科主任(室設科、汽車科、餐飲科)各1人擔任之，共計3人。

(五) 年級代表：各年級推派一名教師代表，共計3人。

(六) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(七) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(九) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二) 統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

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

(四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各領域教學研究會：由各領域教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三) 各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。

(四) 各研究會參加人員名單如下

各科教學研究會	成員
語文社會領域	領域召集人、語文科教師、社會科教師
數理自然領域	領域召集人、數學科教師、自然科教師
綜合領域	領域召集人、綜合領域教師
室設科	科主任、室設科教師
汽車科(含進修部)	科主任、汽車科教師
餐飲科(含進修部)	科主任、餐飲科教師

六、各研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各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) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 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。

八、特殊教育另依特教推行委員相關辦法辦理。

九、本組織要點經校務會議通過，陳校長核定後施行。

臺北市大誠高級中學 113 學年度第 1 學期課程發展委員會組織成員

職 稱	成 員	簽 到 處	職 稱	成 員	簽 到 處
召 集 人	校 長	蕭琦蓉	進修部代表	餐飲科 教師	江世宇
執行秘書	教 務 主 任	蕭琦蓉	特教領域	輔 導 教 師	姚素幸
行政代表	學 務 主 任	蕭富聯	家長及社區 代表	家 長 會 長	李隆中
行政代表	輔 導 主 任	黃秋容	學生代表	學 生 會 代 表	李一玄
行政代表	教學組長	高子淇	專 家 學 者 代 表	東南科大	張濬哲
行政代表	體衛兼訓育 組長	王安祥	二年級導師 代表	二年級導師代表	鄭釗婷
領域教師 代表	語文社會領域 召集人	張麗芬	三年級導師 代表	三年級導師代表	陳偉銘
領域教師 代表	數理自然領域 召集人	蕭富聯	教師代表	教師	李宜珊
領域教師 代表	綜合領域 召集人	黃秋容	產業界代表	順成蛋糕	廖唯滋
領域教師 代表	室設科 主任	李奇燁			
領域教師 代表	餐飲科 主任	江世宇			
領域教師 代表	汽車科 教師	蔡明哲			

伍、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					1. 多元學習(思辨力)	2. 適性發展(創造力)	3. 品德良善(品格力)	4. 專精技能(專業力)
餐飲管理群	餐旅管理科	國內外五星級大飯店或餐廳之餐飲服務人員與觀光餐旅服務人員、宴會服務人員、中餐廚師、西餐廚師、麵包師、點心師、調酒師、咖啡師、飯店接待人員、帶團之領隊或導遊、航空服務人員等工作。	1. 培養職業知能及職業工作之基本能力。 2. 培養敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。 3. 培養人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造思考及適應社會變遷之能力。 4. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。 5. 培養中西烹調製作之能力。 6. 培養對食物學之認識。 7. 培養對餐飲安全與衛生之認識。 8. 培養餐旅服務之能力。	具備餐旅英文與會話之基礎能力。	○		●	●
				具備餐旅服務技巧之基本能力。	○	○	●	●
				具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。	○		●	●
				具備餐旅產品製作之基礎能力	○		●	●
				具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。	○	●	●	●
				具備正確的餐旅業從業服務態度及職場道德。	●	○	●	●
				具備使用專業軟硬體與查閱資料能力。	○	●	●	●
				具備表達接待服務及與溝通之能力。	●	●	●	●
				具備跨領域學習及終身學習之能力。	●	●	○	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅英文與會話之基礎能力。
2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。
3. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。
4. 具備餐旅產品製作之基礎能力
5. 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。
6. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場道德。
7. 具備使用專業軟硬體與查閱資料能力。
8. 具備表達接待服務及與溝通之能力。
9. 具備跨領域學習及終身學習的能力。

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

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核									備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	●	●	●	○	●	●	●	○	
		觀光餐旅英語會話	●	○	○	○	○	○		○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	●	○	●	●	○	●	○	
		飲料實務		●	●	●	●	○				
		廚藝技能領域		○	●	●	●	○	○	○		
			○	○	●	●	●	○	○	○		
校訂必修	專業科目	食物學	●	○	●	○	●	○	●	○		
	實習科目	專題實作	●	●	○	●	●	○	●	○	●	
校訂選修	專業科目	採購學	○	○	●	●	●	○	●	●		
		菜單設計	○	○	●	●	●	○	●	●		
		餐飲安全衛生	●	○	●	●	●	○	●	○		
	實習科目	點心製作實習	○	○	●	●	●	●	○	○		
		茶飲食料理	○	○	●	●	●	●	○	○		
		食農教育	○	○	●	●	●	●	●	○	●	
		異國料理	○	○	●	●	●	●	○	●	○	
		日本料理	○	○	●	●	●	●	●	○		
		烘焙實務	○	○	●	●	●	○	○	○	●	

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。

三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)

大誠高中進修餐飲 科課程地圖									
學校願景		全人發展		品格涵養		多元適性		社區認同	
學生圖像		思辨力		品格力		創造力		專業力	
部定必修	一年級			二年級			三年級		
	一上	一下		二上	二下		三上	三下	
	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 物理(1) 資訊科技(2) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 地理(2) 物理(1) 體育(1) 全民國防教育(1) <u>本土語言/台灣手語(2)</u>		國語文(2) 英語文(2) 化學(1) 美術(1) 藝術生活(1) 生涯規劃(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 化學(1) 美術(1) 藝術生活(1) 生涯規劃(1) 健康與護理(1)		國語文(2)	國語文(2)	
	一般科目	一般科目		一般科目	一般科目		一般科目	一般科目	
校定必修	專業科目			專業科目			專業科目		
	觀光餐旅業導論(3) 【對應產量D】	觀光餐旅業導論(3) 【對應產量D】		觀光餐旅英語會話(2) 【對應產量ID】	觀光餐旅英語會話(2) 【對應產量ID】		觀光餐旅英語會話(2) 【對應產量ID】	觀光餐旅英語會話(2) 【對應產量ID】	
校定選修	實習科目			實習科目			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)		飲料實務(3) 西餐烹調實習(3) 【對應產量C】	飲料實務(3) 西餐烹調實習(3) 【對應產量C】		飲料實務(3) 西餐烹調實習(3) 【對應產量C】	飲料實務(3) 西餐烹調實習(3) 【對應產量C】	
彈性學習時間	一般科目			一般科目			一般科目		
團體活動時間	專業科目			專業科目			專業科目		
				食物學(2) 【對應產量C】					
團體活動時間	實習科目			實習科目			實習科目		
				專題製作(2) 【對應產量I】	專題製作(2) 【對應產量I】		專題製作(2) 【對應產量I】	專題製作(2) 【對應產量I】	
團體活動時間	一般科目			一般科目			一般科目		
							體適能(1)	體適能(1)	
團體活動時間	專業科目			專業科目			專業科目		
							餐飲安全與衛生(2) 【對應產量I】 餐飲安全與衛生(2) 【對應產量I】 長壽飲食(2) 【對應產量I】	餐飲安全與衛生(2) 【對應產量I】 餐飲安全與衛生(2) 【對應產量I】 長壽飲食(2) 【對應產量I】	
團體活動時間	實習科目			實習科目			實習科目		
				烘焙實務(4)	烘焙實務(4)		日本料理(4) 點心製作實習(4) 異國料理/餐飲食料理(3)	食農教育(3) 日本料理(4) 點心製作實習(4) 異國料理/餐飲食料理(3)	
自主學習、充實(增廣)性教學、補強性教學 » 三下(2)									
班級活動(18節/每學期)、社團活動(12節/每學期)、週會/演講活動(24節/每學期)									

科專業能力	產量人力需求 / 職場進路
1. 具備餐旅英文與會話之基礎能力。	A. 餐飲服務人員
2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。	
3. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。	B. 觀光餐旅服務人員、宴會服務人員、接待人員
4. 具備餐旅產品製作之基礎能力。	
5. 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。	C. 餐廚師、西餐廚師、麵包點心師、調酒師
6. 具備正確的餐旅業從業服務態度和職場道德。	
7. 具備使用專業軟體與查閱資料能力。	D. 領導或導遊
8. 具備表達接待服務及溝通之能力。	
9. 具備跨領域學習及終身學習的能力。	E. 航空服務人員

科專業能力

1. 具備餐旅英文與會話之基礎能力。

2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。

3. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。

4. 具備餐旅產品製作之基礎能力。

5. 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。

6. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場道德。

7. 具備使用專業軟體與查閱資料能力。

8. 具備表達接待服務及與溝通之能力。

9. 具備跨領域學習及終身學習的能力。

產業人力需求/職場進路

A. 餐飲服務人員

B. 觀光餐旅服務人員、宴會服務人員、接待人員

C. 餐廚師、西餐廚師、麵包點心師、調酒師

D. 領隊或導遊

E. 航空服務人員

四、議題融入

(一) 餐飲管理科(408)

表5-4-1餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 食物學			✓		✓	✓												✓	
校必實習 / 專題實作			✓					✓	✓	✓				✓				✓	
校選一般 / 體適能											✓								
校選專業 / 採購學					✓		✓	✓	✓	✓									
校選專業 / 菜單設計			✓				✓	✓	✓									✓	
校選專業 / 餐飲安全衛生					✓	✓		✓		✓	✓					✓		✓	
校選實習 / 日本料理					✓	✓			✓						✓				
校選實習 / 食農教育			✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓								
校選實習 / 烘焙實務			✓		✓	✓			✓	✓				✓					
校選實習 / 茶飲食料理			✓			✓		✓	✓		✓								
校選實習 / 異國料理			✓		✓				✓	✓					✓			✓	
校選實習 / 點心製作實習			✓				✓	✓	✓		✓						✓		
科目數統計	0	0	8	0	7	6	3	7	9	6	5	0	0	2	2	1	1	5	0

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

☐ 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
			閩南語文	2		2					
			客語文	0		(2)					
			閩東語文	0		(2)					
			臺灣手語	0		(2)					
			原住民族語文	0		(2)					
	數學	數學	4	2	2					B版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2		2						
	自然科學	物理	2	1	1					A版	
		化學	2			1	1			B版	
	藝術	美術	2			1	1				
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1				
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		48	13	13	9	9	2	2	部定必修一般科目總計48節數	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數	
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
	飲料實務		6			3	3				
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目節數合計			40	10	10	8	8	2	2		
部定必修節數合計			88	23	23	17	17	4	4	部定必修總計88節數	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註		
					第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂課程	校訂必修	專業科目	2節數 1.47%	食物學	2			2					
				小計	2			2				校訂必修專業科目總計2節數	
		實習科目	4節數 2.94%	專題實作	4				2	2			
				小計	4				2	2		校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計			6	0	0	2	2	2	0	校訂必修總計6節數	
	校訂選修	一般科目	2節數 1.47%	體適能	2					1	1		
				最低應選修節數小計	2								
		專業科目	7節數 5.15%	餐飲安全衛生	4					2	2		
				菜單設計	3					3		同科單班 AB2選1	
				採購學	3					3		同科單班 AB2選1	
				最低應選修節數小計	7								
		實習科目	33節數 24.26%	食農教育	3							3	
				烘焙實務	8			4	4				
				日本料理	8					4	4		
				點心製作實習	8					4	4		
				異國料理	6					3	3	同科單班 AE2選1	
				茶飲食料理	6					3	3	同科單班 AE2選1	
				最低應選修節數小計	33								
		校訂選修節數合計			42	0	0	4	4	17	17	多元選修開設 9 節	
		學生應修習節數總計				136	23	23	23	23	23	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
		每週團體活動時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1	
		每週彈性學習時間(節數)				2	0	0	0	0	0	2	
		每週總上課時間(節數)				144	24	24	24	24	24	24	

二、課程架構表

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

114學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	48	33.33 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		2	1.39 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)				50	34.72 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
			選修		7	4.86 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		33	22.92 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
	合 計 (B)		節(依總綱規定)	86	59.72 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	94	65.28%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表

序 號	項 目	團體活動時間節數						備 註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合 計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

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

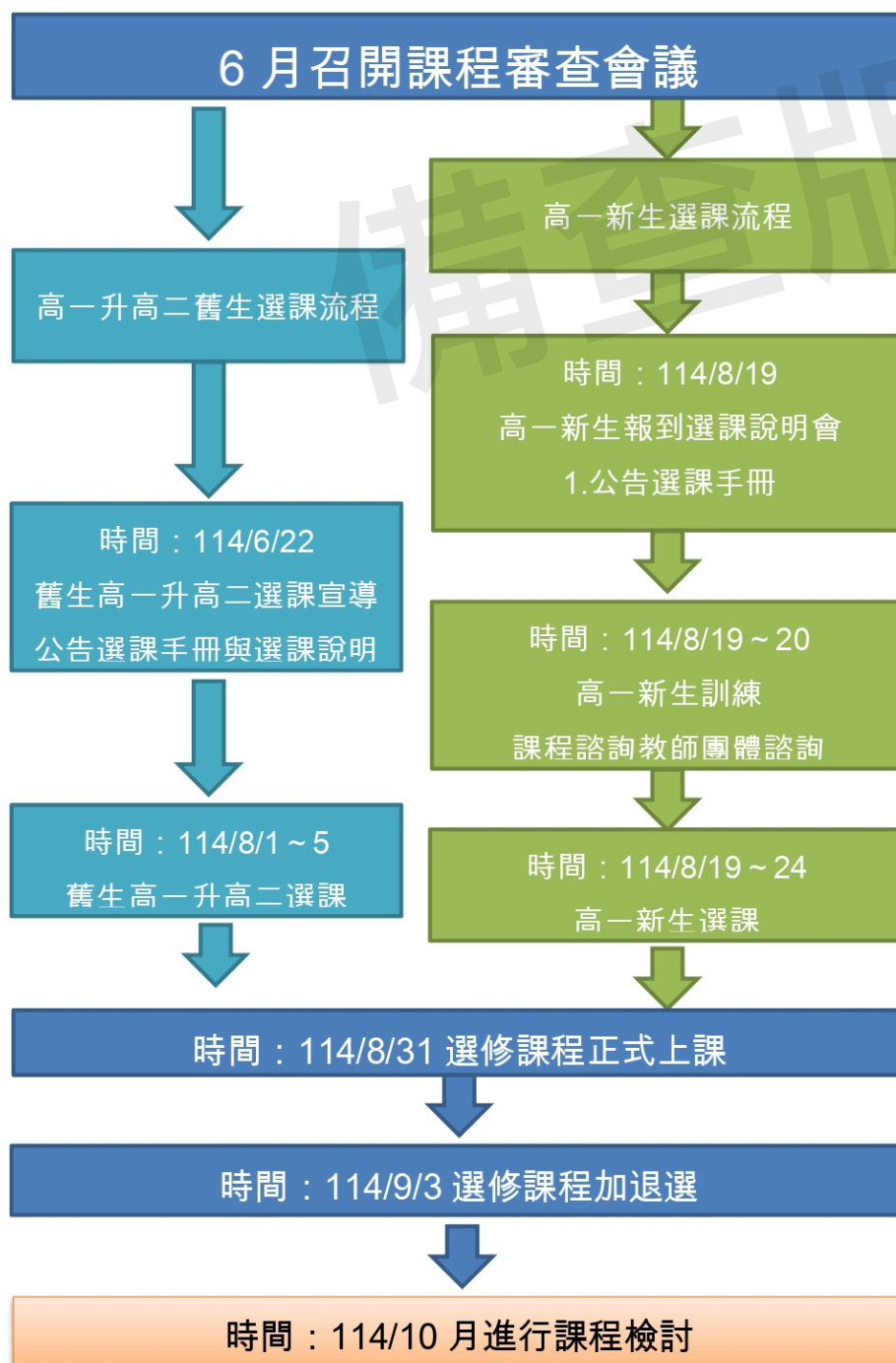
表8-1 彈性學習時間規劃表

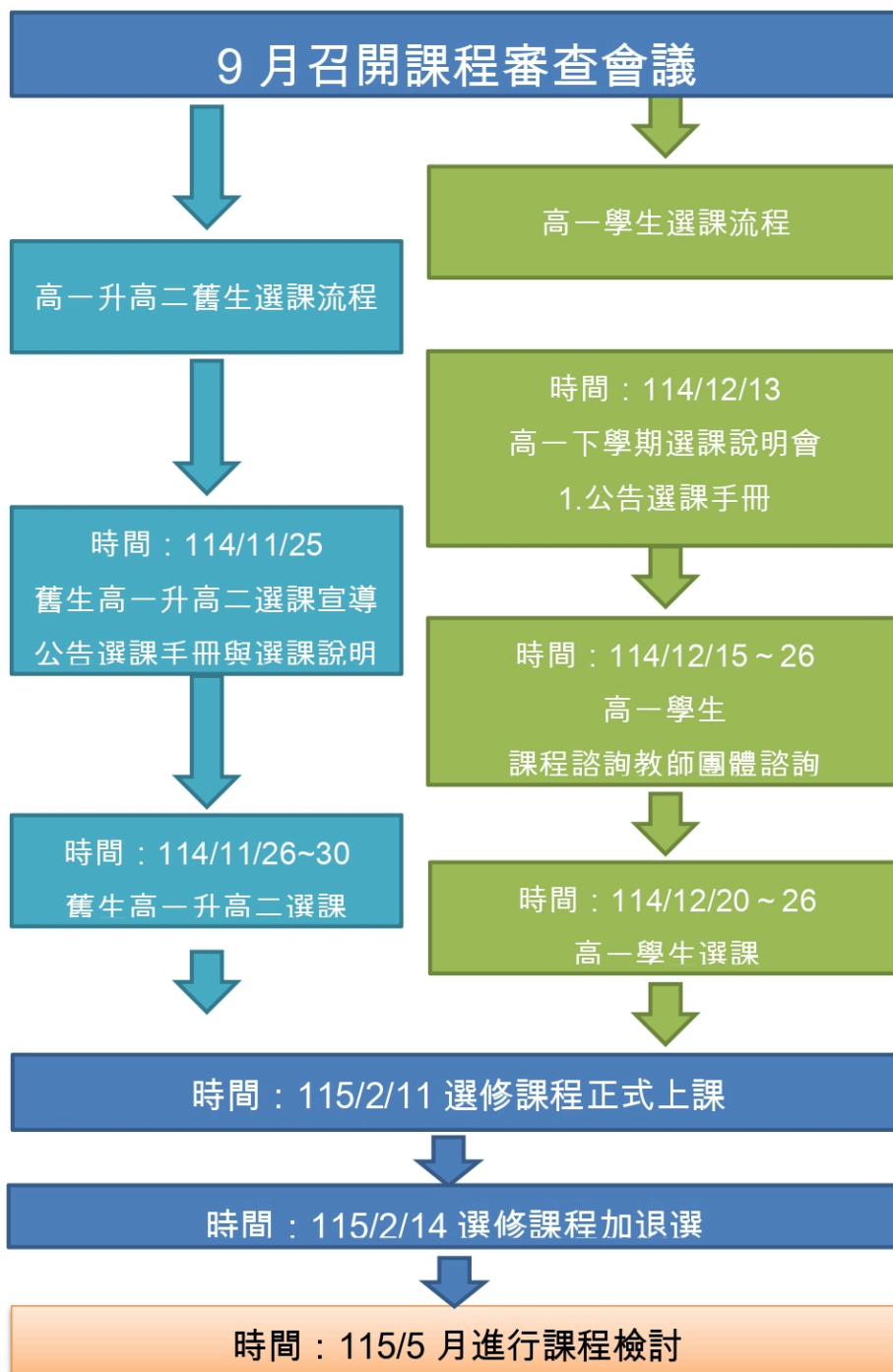
開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學 年	第二學期	自主學習	2	18	全校各科	V				內聘	
	數學好好玩	2	9	全校各科				V		內聘	
	搶救萊英文	2	9	全校各科				V		內聘	
	安全教育你我他	2	9	全校各科			V			內聘	
	電腦文書處理	2	9	全校各科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)





(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月初	高二、高三下學期課程說明會	參加對象：學生、家長、教師 說明事項： 1. 學校課程地圖 2. 課程與升學進路關聯 3. 選課流程
2	6月初	高二、高三下學期線上選課	輔導教師、導師及課程諮詢教師進行輔導
3	6月底	加退選	6月底 輔導教師、導師及課程諮詢教師進行輔導
4	8月初	新生課程說明會、團體課程諮詢、線上選課	參加對象：學生、家長、教師 說明事項： 1. 學校課程地圖 2. 課程與升學進路關聯 3. 選課流程
5	9月初	高一、高二、高三選課確認、課程確定	第一學期開學
6	11月初	課程檢討	配合課程評鑑收集資訊及整體檢討(配套措施)
7	12月初	高一、高二、高三下學期課程說明會	參加對象：學生、家長、教師 說明事項： 1. 學校課程地圖 2. 課程與升學進路關聯 3. 選課流程
8	1月初	高一、高二、高三下學期線上選課	輔導教師、導師及課程諮詢教師進行輔導
9	1月底	加退選	開學第一周 輔導教師、導師及課程諮詢教師進行輔導
10	2月初	高一、高二、高三選課確認、課程確定	第二學期開學

二、選課輔導措施

選課輔導措施

一、 學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由輔導教師或導師協同辦理。

二、 學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。

三、 學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。

四、 選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：

（一）生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。

（二）生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：

1. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。

2. 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。

3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。

五、 召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少 1 次。

六、 課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	體適能	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
2.	專業	餐飲安全衛生	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	實習	食農教育	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
4.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0
5.	實習	日本料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
6.	實習	點心製作實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB2選1
2.	專業	採購學	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB2選1
3.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE2選1
4.	實習	茶飲食料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE2選1

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

臺北市私立大誠高中課程評鑑實施計畫

113 年 08 月 30 日課程發展委員會通過

壹、依據

- 一、教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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 1080031188 號「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 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、目的

- 一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、領域教學研究會。

二、評鑑組織分工

(一) 課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。

(二) 課程自我評鑑小組

1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請 9 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
4. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 各科/領域教學研究會

1. 由各科/領域之召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
3. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
4. 協助教材選擇並進行評鑑。
5. 開設多元選修課程。
6. 協助規劃及開設彈性學習時間。
7. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

肆、課程評鑑內容及說明

一、評鑑內容

- (一) 課程規劃:學校就課程計畫規劃之項目，進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施:有關教學準備與支援、教學模式與策略。
- (三) 學生學習:有關學生學習過程、成效及多元表現成果。

二、評鑑重點

(一) 課程規劃檢視重點

1. 課程發展歷程過程是否完備
2. 課程縱、橫向架構邏輯關聯是否合理
3. 課程實施成果是否符合預設目標

(二) 教學實施檢視重點

1. 教師參與社群運作情形
2. 共同備觀課實施情形
3. 師生教學回饋實施情形

(三) 學生學習檢視重點

1. 學習過程與成果是否符合學習表現規畫
2. 學習過程與成果是否實踐科教育目標
3. 學習過程與成果是否達到優化適性發展

伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工 作 項 目	預 定 時 程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年6月前
2	成立學校課程評鑑小組。	9月
3	開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。 進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9月 9~12月、2~5月
4	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1月、5月
5	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。	6月初
6	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6月
7	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

陸、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討學校課程實施。
- 三、理解及重視課程品質。
- 四、提供教師教學調整及專業成長規劃。
- 五、規劃補救教學或學習輔導。
- 六、激勵教師課程及教學創新。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

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

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

建議上傳課程評鑑結果

備查版

附件一：課程及教學規劃表

☐專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能		
	英文名稱	Physical Fitness		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進			
學生圖像	2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000011 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識體育知識與方法 (二)鍛鍊身心，使期均衡發展 (三)增進運動技能，提升身體適應能力 (四)培養良好運動習慣 (五)欣賞運動美感。充實休閒生活			
議題融入	餐飲管理科：安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)體育知識		運動與生理	4	
(二)田徑		田徑項目	8	
(三)球類		各項球類	18	
(四)體適能		肌力和肌耐力	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.教學方法：一般上課、再以分組方式進行。 2.教學評量：平時成績、實作性評量。 3.重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解課程。 4.著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。			
教學資源	1.坊間教科書。 2.自編教材。			
教學注意事項	1.包含教材編選、教學方法如何引起學生學習興趣。 2.圖書館應具備體育充足相關之圖書資料。 3.電腦網路可資運用查詢體育相關資料。 4.相關廠商提供之書籍。			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Principles of Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	002000 第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、品德教育、生命教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食物營養學總論		1. 食物學的重要性 2. 營養成分概述 3. 食物學與餐飲及健康的關係	6	
(二)食物的主要成分－營養素		1. 營養素概論及蛋白質 2. 醣類 3. 脂肪 4. 維生素 5. 礦物質 6. 水	9	
(三)食物的特殊成份		1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	3	
(四)食物的種類、特性與功能及營養價值<一>		1. 食物之分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類--家畜與家禽 4. 肉類-水產類 5. 蛋類	9	
(五)食物的種類、特性與功能及營養價值<二>		1. 豆製品 2. 乳類 3. 油脂類 4. 水果類 5. 加工食品類	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 小組合作報告。 3. 日常表現。			
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢食物學相關資料。 3. 辦理產業參訪活動，讓學生認識食品市場環境。 4. 與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。			
教學注意事項	1. 教學方法：講述法、啟發法、討論法、小組合作法 2. 可搭配實習課程來進行食物材料實作過程 3. 教學資源：利用電腦教室網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 4. 教學相關配合事項：教師於授課時加入實務範例補充說明，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

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	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000030 第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食物學、中餐烹調實習、烘焙實務、西餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解菜單設計之基本概念及烹飪專業技巧。 二、熟習成本控制與廚房管理能力。 三、瞭解餐廳各部門協調合作的重要性，以培養團隊精神。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、法治教育、科技教育、資訊教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	4	
(二) 菜單的種類與結構		1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	9	
(三) 成本控制與售價訂定		1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當的改善方法	6	
(四) 菜單的規劃與設計		1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單規劃常見問題 4. 菜單的編排與設計	9	
(五) 菜單的評估		1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的增添	8	
(六) 菜單設計的未來趨勢		1. 食品安全 2. 營養標示 3. 科技應用 4. 未來菜單設計的趨勢	9	
(七) 菜單設計實習		1. 小組成立 2. 主題選定 3. 小組分工 4. 資料彙整 5. 菜單呈現	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 分組報告。 3. 日常表現。			
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢各式菜單設計資料。			
教學注意事項	1. 本科目採講述、分組報告及問答法進行教學。 2. 蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材。			

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。4. 在課程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 |
|--|

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全衛生		
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解餐飲安全衛生重要性。 (二)瞭解餐飲安全衛生正確管理方法。 (三)培養學生應用所學基本知識於餐飲安全衛生工作中。 (四)培養學生應用所學基本知識於安全衛生實際生活中。			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、生命教育、科技教育、能源教育、安全教育、閱讀素養教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 餐飲安全與衛生的意義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的管理 4. 餐飲安全與衛生的相關法規	4	
(二)微生物		1. 細菌 2. 酵母菌 3. 黴菌 4. 病毒	9	
(三)寄生蟲		1. 寄生蟲的類別 2. 寄生蟲的宿主 3. 常見的寄生蟲 4. 寄生蟲疾病的預防措施	8	
(四)經口傳染的疾病		1. 經口傳染疾病的類別 2. 經口傳染疾病的預防措施	4	
(五)食品中毒		1. 食品中毒的定義與類別 2. 食品中毒的原因、預防與處理 3. 細菌性食品中毒 4. 天然毒素食品中毒 5. 化學性食品中毒 6. 類過敏性食品中毒 7. 黴菌毒素食品中毒 8. 病毒性食品中毒	9	
(六)食品的腐敗與保存		1. 腐敗與變質的定義 2. 食品腐敗與變質的因素 3. 食品腐敗與變質的現象 4. 食品保存的方法 5. 各類食品的選購與保存	4	
(七)食品添加物		1. 食品添加物簡介 2. 食品添加物的使用 3. 食品添加物的類別 4. 食品添加物的誤用	6	
(八)洗淨、消毒與殺菌		1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒、殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	4	

(九)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所的規劃 3. 餐具的洗滌程序與方法 4. 餐具洗淨的簡易檢查方法	4	
(十)餐飲從業人員安全與衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	4	
(十一)餐廳廚房的衛生管理	1. 基本設施的衛生管理 2. 調理器具的衛生管理 3. 各種庫房的衛生管理 4. 廢棄物及用水的衛生管理 5. 環境衛生管理 6. 衛生自主管理	4	
(十二)食品標示	1. 食品標示的定義與種類 2. 食品標示的項目 3. 食品標章	6	
(十三)HACCP食品安全管制系統	1. HACCP的發展與定義 2. HACCP的原則 3. HACCP的實施步驟 4. HACCP於餐飲業之應用	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。 2. 教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。 3. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。 4. 著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	1. 包含教材編選、教學方法如何引起學生學習興趣。 2. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 3. 圖書館應具備餐飲衛生與安全充足相關之圖書資料。 4. 電腦網路可資運用查詢餐飲衛生與安全相關資料。 5. 相關廠商提供之書籍。		

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學		
	英文名稱	Purchasing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000030 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購管理的過程。 三、熟悉各種餐飲採購的方法。 四、能養成良好餐飲採購的道德與智能。 五、瞭解餐飲採購的後續作業-驗收、庫房管理與撥發作業。			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、法治教育、科技教育、資訊教育、能源教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)現代餐飲採購的基本概念		1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購管理的任務 3. 餐飲採購管理的流程 4. 餐飲採購政策	4	
(二)餐飲採購人員應備的基本素養		1. 現代餐飲採購人員的基本條件與知能 2. 現代餐飲採購道德	2	
(三)餐飲採購部的組織系統		1. 餐飲採購部的職責 2. 餐飲採購部的組織 3. 餐飲採購部與其他部門之關係	6	
(四)餐飲採購管理作業		1. 餐飲採購市場調查 2. 餐飲採購預算管理 3. 餐飲採購品質管理 4. 餐飲採購數量管理 5. 餐飲採購價格管理	8	
(五)餐飲採購的方法		1. 報價採購 2. 招標採購 3. 議價採購 4. 市場採購法 5. 其他餐飲採購法	6	
(六)餐飲採購程序與採購合約		1. 餐飲採購程序 2. 餐飲採購合約	4	
(七)生鮮食品的採購		1. 肉類的採購 2. 水產類的採購 3. 蛋及乳製品的採購 4. 新鮮蔬果的採購 5. 新鮮水果選購祕笈	4	
(八)乾貨、加工食品及雜貨的採購		1. 乾貨類的採購 2. 食品添加物與油脂類的採購 3. 加工食品的採購	4	
(九)一般飲料與酒類的採購		1. 一般飲料的採購 2. 酒類的選購	4	
(十)餐廳營運器皿與設備的採購		1. 餐廳備品與生財器具 2. 餐廳器具材質與特性 3. 餐廳設備採購 4. 餐廳器皿與設備的採購原則	4	

(十一)餐飲驗收作業	1. 驗收的意義與種類 2. 驗收的步驟與方法	2	
(十二)餐飲採購成本控制	1. 餐飲採購成本控制的意義 2. 餐飲採購成本控制的方法 3. 餐飲成本控制的步驟 4. 餐飲成本控制課題探討	6	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 小組合作報告 3. 日常表現。		
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢採購相關資料。 3. 辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 4. 與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。		
教學注意事項	1. 教學方法：講述法、啟發法、討論法、小組合作法 2. 可搭配實習課程來進行採購材料，演練過程 3. 教學資源：利用電腦教室網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 4. 教學相關配合事項：教師於授課時加入實務範例補充說明，以提高學生學習興趣。		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Hospitality Project		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000220 第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生針對問題進行資料之蒐集、整理、分析、整合，提出解決問題之方法，並以適當方法進行簡報呈現結果。 二、能統整所學奠定研究基礎能力，進而成為能力本位的落實。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、科技教育、資訊教育、能源教育、生涯規劃教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作的類型		1. 專題製作格式與架構 2. 專題製作書面內容報告	6	
(二)專題製作流程		1. 專題製作流程概要 2. 專題製作流程說明 3. 論文寫作的格式	7	
(三)專題製作實務		1. 餐飲類專題製作實務範例說明 2. 觀光類專題製作實務範例說明 3. 文獻的蒐集方法	7	
(四)擬訂專案進行計畫		1. 擬定、修正自己的專案計畫 2. 網頁設計能力	8	
(五)分組專題製作		1. 中餐烹飪 2. 西餐烹飪 3. 烘焙 4. 旅館業資源與管理 5. 餐飲業資源與管理 6. 餐旅服務技術 7. 飲料與調酒 8. 非酒精飲料製作與管理 9. 各組專案執行過程管理	8	
(六)專題成果書面呈現		1. 專題書面方式呈現介紹 2. 格式設定的流程及建議	9	
(七)專題成果簡報呈現		1. 專題簡報架構介紹 2. 專題口頭簡報技巧 3. 演練 4. 檢討與改進	9	
(八)專題評量與實作評量		1. 專題評量與實作評量介紹 2. 專題評量與實作評量實務	9	
(九)專題評量方法		1. 專題評量方法介紹 2. 專題評量方法之實務	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 小組合作報告。			

	3. 日常表現。
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢專題製作相關資料。 3. 專業教室應建置相關之教學實習設備、材料，情境佈置。 4. 辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 5. 與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。
教學注意事項	1. 教材編選上課講義及專題參考資料。 2. 教學方法：教師授課、分組討論、分組報告、個別報告。 3. 教學評量教學評量的方式宜多樣化：包括平時上課、分組報告、分組參與度、個別報告、報告修正、個人心得、口頭問答等。 4. 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)學校電腦網路可資運用查詢相關資料。 5. 教學相關配合事項定期蒐集專業相關資料更新教材。

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育		
	英文名稱	Food Agriculture Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、強調「親手做」的體驗教育。 二、培養選擇食物的能力及正確的飲食知識。 三、培養對食品安全、糧食安全的正確觀念。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、品德教育、生命教育、科技教育、資訊教育、能源教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 友善環境		1. 友善土地的耕種方式 2. 在地農業生產與特色 3. 農業與資源永續 4. 社會責任與倫理 5. 全球糧食議題	9	
(二) 食品安全		1. 食品選購與飲食安全 2. 加工食品及添加物 3. 食品運送及保存 4. 我國農產品安全認證	6	
(三) 飲食文化		1. 食物的重要 2. 飲食特色 3. 節慶食物 4. 飲食習慣	6	
(四) 低碳飲食		1. 地產地消與自然加工 2. 飲食消費行為 3. 動物性蛋白質來源替代 4. 綠色消費	6	
(五) 均衡飲食		1. 認識營養素與需求 2. 健康飲食原則 3. 餐點製作及食物組合 4. 綠色烹調	9	
(六) 社區產業		1. 認識社區農產品 2. 在地小農市集 3. 融入環境教育	9	
(七) 食農體驗		1. 社區參與 2. 體驗農業生產 3. 體驗食物烹飪 4. 生態體驗	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。			
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。 4. 校園中認領一塊小田園，從整地翻土、撿小石頭、拔草、撥種、覆土、澆水，選			

	擇適合當時天氣的蔬菜種類，讓學生親身體驗栽種農作物與生活、生態、生產的關係。
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於食農教育的觀念及由來。 3. 本科目採講述、示範及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，並透過在地探訪，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理		
	英文名稱	Exotic cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	有，科目：中西餐烹飪基礎			
教學目標 (教學重點)	一、認識異國料理的淵源與典故。 二、熟識異國料理常用器具與設備的正確操作。 三、認識各種異國料理的材料之特性。 四、熟練異國料理之製作方式與各項技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、品德教育、資訊教育、能源教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 異國料理之認識與介紹 2. 異國料理之差異性 3. 異國料理種類	6	
(二)異國料理基礎介紹-1		1. 歐式料理香料之介紹與認識 2. 歐式料理乾貨之介紹與認識 3. 歐式料理料理酒之介紹與認識	8	
(三)異國料理基礎介紹-2		1. 日韓料理介紹 2. 日韓料理調味料之介紹與認識 3. 日韓料理醬料之介紹	8	
(四)異國料理基礎介紹-3		1. 東南亞料理介紹 2. 東南亞醬料介紹 3. 東南亞料理調味料之介紹與認識	8	
(五)經典高湯製作		1. 雞骨高湯製作 2. 魚骨高湯製作 3. 牛骨高湯製作 4. 豚骨高湯製作	9	
(六)西式醬料製作		1. 白醬製作 2. 青醬製作 3. 紅醬製作 4. 特殊醬料製作	9	
(七)義式料理製作		1. 義式清炒蛤蜊義大利麵 2. 義式風味威尼斯牛排 3. 義式南瓜麵疙瘩 4. 義式南瓜濃湯 5. 義式蕃茄蘿勒雞肉義大利燉飯 6. (義式)西西里海鮮燉飯	9	
(八)法式料理製作		1. 法式藍帶豬排 2. 法式諾曼地奶油燉雞 3. 法式洋蔥湯 4. 法式翻轉蘋果派 5. 法式法國吐司	9	
(九)美式料理製作		1. 美式紐約辣雞翅 2. 美式烤肋排	9	

	3. 美式燻鴨胸佐果醋沙拉 4. 美式恩利蛋 5. 美式沙巴翁燻水果 6. 美式炸蘋果圈 7. 美式鮮果美式煎餅 8. 墨式墨式香料香煎雞腿排		
(十)日式料理製作	1. 日式茶碗蒸 2. 日式蝦仁蛋包飯 3. 日式親子丼 4. 日式味噌醬串烤飯糰 5. 日式薑汁豬肉	9	
(十一)韓式料理製作	1. 韓式辣味雞翅 2. 韓式炒年糕 3. 韓式海鮮煎餅	9	
(十二)泰式料理製作	1. 泰式椒麻雞 2. 泰式蝦醬空心菜 3. 泰式月亮蝦餅 4. 泰式鳳梨蝦仁炒飯 5. 泰式青木瓜沙拉 6. 泰式泰式炒河粉 7. 泰式泰式海鮮湯 8. 馬來風味咖哩雞	9	
(十三)西班牙料理製作	1. 西班牙巴斯克燉雞 2. 西班牙烘蛋	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。		
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於異國料理的觀念及由來。 3. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，並透過在地探訪，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶飲食料理		
	英文名稱	Tea diet		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲料調製、點心製作、中餐烹飪			
教學目標 (教學重點)	一、了解非酒精性飲料之定義與認識。 二、認識茶樹與種植環境。 三、了解茶葉的分類與製作技巧。 四、認識茶之應用與保健功效。 五、熟識茶與飲品之製作技巧。 六、熟識茶與料理之製作技巧。 七、熟識茶與點心之製作技巧。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、科技教育、資訊教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 非酒精性飲料之定義與認識 2. 茶樹與種植環境之認識	6	
(二)材料與設備介紹		1. 常用材料介紹 2. 常用設備與器具認識	6	
(三)茶葉之分類與介紹		1. 不發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗 2. 部分發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗 3. 全發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗 4. 後發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗	9	
(四)基礎作業		1. 基本調味料認識 2. 食材前處理 3. 醬料與配料	9	
(五)茶的化學成分與保健		1. 苦茶油與茶籽油 2. 茶的保健功能 3. 油茶樹、苦茶油、茶籽油 4. 天然保養聖品「茶籬」	9	
(六)台灣功夫茶之飲品應用		1. 功夫茶之介紹 2. 功夫茶 之實務 3. 茶藝文化與禮節	9	
(七)台灣時尚飲茶之飲品應用		1. 時尚飲茶之介紹 2. 時尚飲茶之實務	6	
(八)輕食茶點-西點類		1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與餅乾類、派、塔類、蛋糕類茶點	6	
(九)輕食茶點-凍類點心		1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與布丁卡士達類、乳糕類茶點	6	

(十)輕食茶點-麵包類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與麵包類茶點	6	
(十一)茶與嚕-米、麵食類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與中式米食、中式麵食類料理	9	
(十二)茶與嚕-豆蛋奶類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與豆蛋奶類料理	6	
(十三)茶與嚕-蔬食類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與蔬食類料理	6	
(十四)茶與嚕-肉類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與肉類料理	9	
(十五)茶與嚕-海鮮類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與海鮮類料理	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。 4. 結合在地茶園體驗親自摘茶葉、製茶，實務操作與認識。		
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於茶飲食料理的觀念及由來。 3. 本科目採講述、示範及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，並透過在地探訪、實務操作，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理		
	英文名稱	Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲食文化			
教學目標 (教學重點)	一、了解日本料理文化發展 二、養成良好的餐飲安全及工作習慣 三、了解日本料理特色及烹調重點 四、認識日本料理食材及調味料 五、熟練日本料理的製作技巧			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、生命教育、資訊教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)日本的飲食文化		1. 日本料理的飲食文化 2. 日本料理起源 3. 日本料理文化影響	9	
(二)日本料理的飲食歷史		1. 日本料理的歷史文化 2. 日本料理的種類 3. 菜單設計與規劃	9	
(三)烹飪設備與器具		1. 廚房設備與炊具認識 2. 日式餐具與盤器認識 3. 刀具與砧板保養認識	9	
(四)常用食材介紹-蔬菜與肉類海鮮		1. 生鮮蔬菜類 2. 肉類 3. 海鮮類	9	
(五)常用食材介紹-加工與辛香料		1. 加工食品類 2. 乾貨類	9	
(六)日本料理基礎刀工		1. 蔬菜的基礎切法 2. 蔬菜裝飾刀工藝術 3. 海鮮類的刀工藝術	9	
(七)日本料理基礎製備		1. 高湯基礎製備 2. 醬汁基礎製備 3. 醃料基礎製備 4. 沾醬基礎製備	9	
(八)食材選購與認識		1. 米類 2. 麵條類 3. 蔬果類 4. 禽肉類 5. 海鮮類 6. 乾貨、加工食品類 7. 蛋類	9	
(九)日本料理基礎烹調-前菜篇		1. 涼拌小菜 2. 漬物	9	
(十)日本料理基礎烹調-刺身篇		1. 龍蝦刺身 2. 綜合鮮魚生魚片 3. 炙燒鮭魚刺身	9	

(十一)日本料理基礎烹調-壽司篇	1. 海苔壽司 2. 稻荷紫米壽司 3. 鮮蝦蘆筍細捲	9	
(十二)日本料理基礎烹調-煮物、燒物篇	1. 日式豆皮野菜煮 2. 和風牛蒡 3. 照燒雞腿 4. 照燒扇貝 5. 旗魚西京燒	9	
(十三)日本料理基礎烹調-吸物、揚物篇	1. 蛤蠣酒蒸 2. 土瓶蒸 3. 鮮魚蒜味蒸 4. 野菜天婦羅 5. 揚出豆腐	9	
(十四)日本料理基礎烹調-蒸物、飯麵篇	1. 海鮮茶碗蒸 2. 鹽蒸海鱸 3. 鮭魚茶泡飯 4. 冷湯烏龍麵 5. 豚骨拉麵	9	
(十五)日本料理基礎烹調-火鍋篇	1. 北海道風味鍋 2. 壽喜燒 3. 昆布海鮮鍋	9	
(十六)日本料理基礎烹調-定食、甘物篇	1. 蒲燒鰻魚定食 2. 薑汁豚肉定食 3. 咖哩炸蝦定食 4. 西京燒烤鮭魚定食 5. 紅豆羊羹 6. 南瓜寒天凍 7. 抹茶紅豆銅鑼燒	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 日本料理教科書。 2. 參考專業工具書後自編教材。		
教學注意事項	1. 以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。 2. 利用分組實習，使學生熟練各種烹調專業技術。 3. 教學上輔以教學媒體（如錄影帶、照片）使加深學習概念。 4. 了解日本料理特色及烹調重點。 5. 認識日本料理食材及調味料。 6. 熟練日本料理的製作技巧。		

表 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作實習		
	英文名稱	Chinese Dessert Snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	2. 適性發展(創造力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	有，科目：烘培製作			
教學目標 (教學重點)	一、認識中國點心的淵源與文化。 二、熟練中國點心設備及工具的正确操作方法。 三、認識各種中式點心材料之特性。 四、熟練基礎中式點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、法治教育、科技教育、資訊教育、安全教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 中式點心的起源文化與發展 2. 各地風味、節令習俗	9	
(二)中式點心的種類		1. 麵食點心之介紹 2. 米食點心之介紹	9	
(三)中式點心製作設備與工具		1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明	9	
(四)中式點心的原料		1. 主材料的介紹 2. 副材料的介紹 3. 調味品的介紹 4. 添加物的介紹	9	
(五)中式點心製作技巧		1. 秤量技巧 2. 和麵技巧 3. 炊米技巧 4. 製餡技巧 5. 整形技巧 6. 熟製技巧	9	
(六)水調類點心製作		1. 水調類產品介紹與認識 2. 水調類產品製作技能	9	
(七)糕漿皮類點心製作		1. 糕漿皮類產品介紹與認識 2. 糕漿皮類產品製作技能	9	
(八)酥油皮類點心製作		1. 酥油皮類產品介紹與認識 2. 酥油皮類產品製作技能	9	
(九)西式點心的種類		1. 西式點心之介紹 2. 西式點心之分類	9	
(十)小西餅點心製作		1. 小西餅類產品介紹與認識 2. 小西餅類產品製作技能	9	
(十一)奶油空心餅點心製作		1. 奶油空心餅類產品介紹與認識 2. 奶油空心餅類產品製作技能	9	
(十二)派和塔點心製作		1. 派和塔類產品介紹與認識 2. 派和塔類產品製作技能	9	
(十三)鬆餅點心製作		1. 鬆餅類產品介紹與認識 2. 鬆餅類產品製作技能	9	
(十四)披薩點心製作		1. 披薩類產品介紹與認識 2. 披薩類產品製作技能	9	
(十五)道納司點心製作		1. 道納司類產品介紹與認識 2. 道納司類產品製作技能	9	

(十六)膠凍類點心製作	1. 膠凍點心類產品介紹與認識 2. 膠凍點心類產品製作技能	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。		
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於東方飲食文化的觀念及由來。 3. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，並透過在地探訪，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）