

備查文號：  
教育部 111年3月21日 臺教授國字 第1110036105 號函備查

高級中等學校課程計畫  
國立光復高級商工職業學校  
學校代碼：150411

進修部課程計畫

本校110年11月9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3月24日

## 學校基本資料表

學校校名	國立光復高級商工職業學校				
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:電機科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 食品群:烘焙科 5. 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	餐旅群:餐飲管理科				
特殊教育及特殊類型	分散式資源班				
聯絡人	處室	教務處	電話	03-8700245 #102	
	職稱	教學組長	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
- 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	動力機械群	汽車科	1	17	1	10	1	10	3	37
	電機與電子群	電機科	1	11	1	7	1	13	3	31
	商業與管理群	資料處理科	1	10	1	12	1	14	3	36
	食品群	烘焙科	1	12	1	17	1	14	3	43
	餐旅群	餐飲管理科	1	28	1	12	1	17	3	57
進修部	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	18	1	18
分散式資源班			0	13	0	7	0	8	0	28

## 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	動力機械群	汽車科	1	35
	電機與電子群	電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	食品群	烘焙科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
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

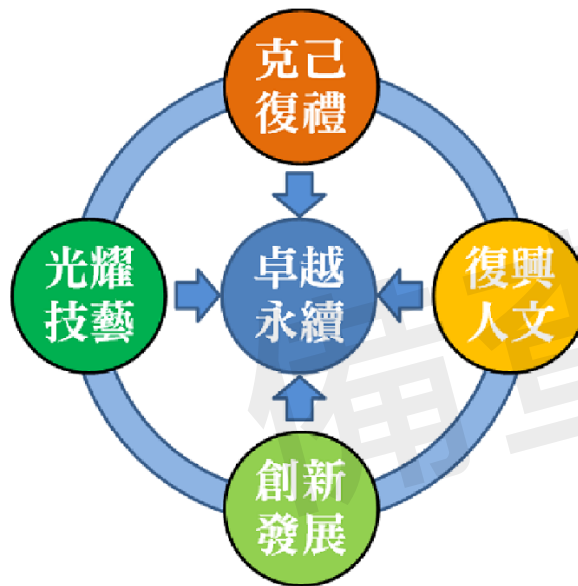
創校校訓：克己創新

辦學理念：光耀技藝、復興人文

形成願景～精緻卓越、永續發展（卓越永續）

說明：

1. 本校願景素材之一來自校訓「克己創新」，因為自創校以來，校訓一直為本校教育學生的指導方針，此願景至今深獲師生校友認同。所以將校訓列入學校願景有承續優良傳統與情感的考量。
2. 本校創校原為職業學校，89年8月轉型綜合高中，後考量區域特性，103年再轉型回技術型高中，「光耀技藝」即來自技術型高中以技藝為辦學重點，期待能成為技藝精湛的學校。
3. 光復地區文化歷史資源豐富，除了是原住民阿美族重要部落聚集區，原住民文化、閩客族群文化及花蓮糖廠園區日治時期文化，都有豐富歷史特色價值。過去光復地區人文薈萃、社團蓬勃豐富，孕育優秀政、商、工藝及運動人才。近十年來人才凋零或外流，少子化情況嚴重，學校以「復興人文」為願景，期待學校成為社區中心，帶動社區復興，再創人文鄉鎮。
4. 「克己、創新、技藝、人文」的學校願景，期許學校能「卓越永續」，以造福在地學子，並肩負起偏鄉教育的責任。



## 二、學生圖像

### 前言

在堅持「克己、創新、技藝、人文」理念進而達成「卓越永續」學校願景前提下，進一步具像呈現本校學生圖像：

- 克己：克己復禮-自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格-品格力
  - 創新：創新發展-創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣-創造力
  - 技藝：光耀技藝-技藝精湛匠器人才，體現專業深化技職-技術力
  - 人文：復興人文-學藝素養賞析古今，人文內涵豐富生活-賞析力
- 以型塑本校學生成為一個兼具技藝、學藝、態度之在地創意青年。

說明：

- 學生圖像來自學校願景的四個主題「克己、創新、技藝、人文」，進而演進延伸內涵：「態度禮儀、生活常規」、「創新思維、創意發展」、「技藝精湛、專業深化」、「學藝素養、人文內涵」。
- 結合延伸內涵，進而對應出學生所需具備的能力「品格力、創造力、技術力、賞析力」，形成學生圖像。

品格力  
創造力  
技術力  
賞析力



學校願景	學生圖像	圖像詮釋
克己復禮	品格力	自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格
創新發展	創造力	創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣
光耀技藝	技術力	技藝精湛匠器人才，體現專業深化技職
復興人文	賞析力	學藝素養賞析古今，人文內涵豐富生活

## 肆、課程發展組織要點

國立光復高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

106年06月30日校務會議通過

107年1月24日校務會議修訂

108年1月18日校務會議修訂

一、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》之柒，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31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：由主任秘書及各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任)擔任之，共計8人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。

(三)學科領域教師：由各學科領域召集人或教師(語文領域國文科、語文領域英文科、數學領域、自然科學領域、社會領域、藝術領域、綜合科技領域、健康與體育領域、全民國防教育領域)擔任之，每學科領域1人，共計9人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計5人。

(五)特殊需求領域課程教師：由特教教師擔任，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任。

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十)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臨時會議時，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。

(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。

研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

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)各教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議

(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，修正時亦同。

### 國立光復高級商工職業學校110學年度課程發展委員會委員名單

職稱	姓名	職稱	姓名	職稱	姓名
召集人	李秋嫻	學科領域 國文科	黃瓊玉	群科教師 餐飲管理科	魏裕庭
主任秘書	黃俊仁	學科教師 英文科	萬宣佑	群科教師 烘焙科	楊文男
教務主任	張中岳	學科領域 數學科	吳俊陽	群科教師 電機科	劉芳玲
學務主任	張鈞銘	學科領域 社會科	李美惠	群科教師 汽車科	張肇芳
總務主任	古漢威	學科領域 自然科	王選治	群科教師 資料處理科	葉志明
實習主任	何麗貞	學科領域 藝術領域	黃平	一年級 導師代表	趙崇賢
輔導主任	趙惠美	學科領域 綜合科技	趙惠美 (兼任)	二年級 導師代表	鄭寬震
圖書館主任	許又尹	學科領域 健康與體育	黃安	三年級 導師代表	粘瓊蓮
進修部主任	張中岳 (兼任)	學科領域 全民國防教育	鄭凱庭	專家學者	郭添財
		特殊需求 領域教師	陳建安	產業代表	葉益全
				學生代表	何春盈
				家長代表	張惠美

## 伍、課程發展與規劃

普通科

### 一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

### 二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

備查版

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			
					品格力	創造力	技術力	賞析力
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲內場廚師與飲料調製人員。 2. 餐旅外場服務人員。 3. 餐旅服務業經營者。 4. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育餐飲製備知識技術人才。	具備餐飲專業技術之能力。	○	●	●	○
			2. 培育餐旅服務知識技術人才。	具備餐旅服務專業技術之能力。	○	●	●	○
			3. 培育餐旅經營之人才。	具備餐旅服務業經營之能力。	○	●	○	○
			4. 培育餐飲相關專業領域繼續進修之人才。	具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。	●	○	●	●

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. 具備餐飲專業技術之能力。
2. 具備餐旅服務專業技術之能力。
3. 具備餐旅服務業經營之能力。
4. 具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。

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		
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	●	○	●	●		
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	○	●	●	
			西餐烹調實習	●	○	●	●	
校訂必修	專業科目	烘焙概論	○	●	●	○		
		基礎刀工原理	●	○		●		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	西餐概論	○	○	●	●		
		食物學	○	●	○	●		
		餐飲衛生與安全	○	○	●	●		
		餐飲管理	○	●	●	●		
		旅館管理	○	●	●	●		
		消費者心理	○	●	●	●		
		餐飲行銷	○	●	●	●		
		產品包裝與應用設計			○	●		
		民宿經營管理	○	●	●	●		
	飲料與調酒原理	●	○	○	●			
	實習科目	烘焙實務	●	○	●	●		
餐旅實務		●	●	●	●			

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。



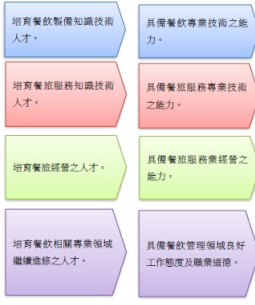
### 三、科課程地圖

#### (一) 餐飲管理科(408)

學校願景：光耀技藝、復興人文  
克己復禮、創新發



科教育目標      科專業能力



	一上	一下	二上	二下	三上	三下
部定必修	國文 2 英文 2 本土語南/ 1 數學 3 歷史 2 物理 2 生物 2 生活規劃 1 體育 1 觀光餐旅業導論 3 中餐烹調實習 4	國文 2 英文 2 本土語南/ 1 數學 3 地理 2 生物 2 生活規劃 1 體育 1 觀光餐旅業導論 3 中餐烹調實習 4	國文 2 英文 2 資訊科技 1 健康與護理 1 觀光餐旅英文會話 2 餐飲服務技術 3 飲料實務 3	國文 2 英文 2 資訊科技 1 健康與護理 1 觀光餐旅英文會話 2 餐飲服務技術 3 飲料實務 3	國文 2 英文 2 美術 2 觀光餐旅英文會話 2 西餐烹調實習 3 全民國防教育 1	國文 2 英文 2 藝術生活 2 觀光餐旅英文會話 2 西餐烹調實習 3 全民國防教育 1
校訂必修	基礎刀工原理 1	基礎刀工原理 1		專籍實作 2	專籍實作 2 烘焙概論 1	烘焙概論 1
校訂必修	班會活動 1	班會活動 1	班會活動 1	班會活動 1	彈性學習 2 班會活動 1	彈性學習 2 班會活動 1
校訂必修			健康體適能 1 原住民族語文列奧 1	健康體適能 1 原住民族語文列奧 1		

進修部  
國立光復工商  
餐飲管理科  
課程地圖

產業需求或職場進路





## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

 專業群科

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		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	0	(1)	(1)					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	2	1	1					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	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	2						A版	
	生物	2		2					A版	
藝術	美術	2					2			
	藝術生活	2						2		
綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
科技	生活科技	2			1	1				
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		52	13	13	6	6	7	7	部定必修一般科目總計52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	4	4	6	6	3	3	部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目合計		40	7	7	8	8	5	5		
部定必修合計		92	20	20	14	14	12	12	部定必修總計92節數	

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			
校訂必修	專業科目 4節數 2.99%	基礎刀工原理	2	1	1							
		烘焙概論	2					1	1			
		小計	4	1	1				1	1	校訂必修專業科目總計4節數	
	實習科目 4節數 2.99%	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			8	1	1	0	2	3	1	校訂必修總計8節數		
校訂科目	一般科目 2節數 1.49%	健康體適能	2			1	1				同科單班 AC2選1	
		原住民族語文-阿美語	2			1	1				同科單班 AC2選1	
		最低應選修節數小計	2									
	專業科目 20節數 14.93%	食物學	2	2								
		餐飲衛生與安全	2		2							
		西餐概論	4						2	2		
		飲料與調酒原理	4			2	2					
		消費者心理	2			2						同科單班 AA2選1
		餐飲行銷	2			2						同科單班 AA2選1
		旅館管理	4			2	2					同科單班 AB2選1
		餐飲管理	4			2	2					同科單班 AB2選1
		民宿經營管理	2							2		同科單班 AD2選1
		產品包裝與應用設計	2							2		同科單班 AD2選1
	最低應選修節數小計	20										
	實習科目 12節數 8.96%	烘焙實務	8						4	4		
		餐旅實務	4				2	2				
		最低應選修節數小計	12									
	特殊需求領域	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數
		社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數
學習策略		0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數	
職業教育		0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數	
溝通訓練		0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數	
點字		0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數	
定向行動		0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數	
功能性動作訓練		0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數	
輔助科技應用		0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		特殊需求領域科目不計入節數	
小計	0											
校訂選修節數合計			34	2	2	9	7	6	8	多元選修開設 10 節		
學生應修習節數總計			134	23	23	23	23	21	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)			4	0	0	0	0	2	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)

111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	52	38.81 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		2	1.49 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			54	40.3 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.45 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.4 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	29.85 %	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.99 %	
				選修	20	14.93 %	不含跨屬性
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.99 %	
				選修	12	8.96 %	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			0	0 %		
合計 (B)			80	59.72 %			
部定及校訂必修節數合計			100	74.63%			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			0	0%			
學生應修習節數總計			134 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		4 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「應修習節數總計」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

備查版

## 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

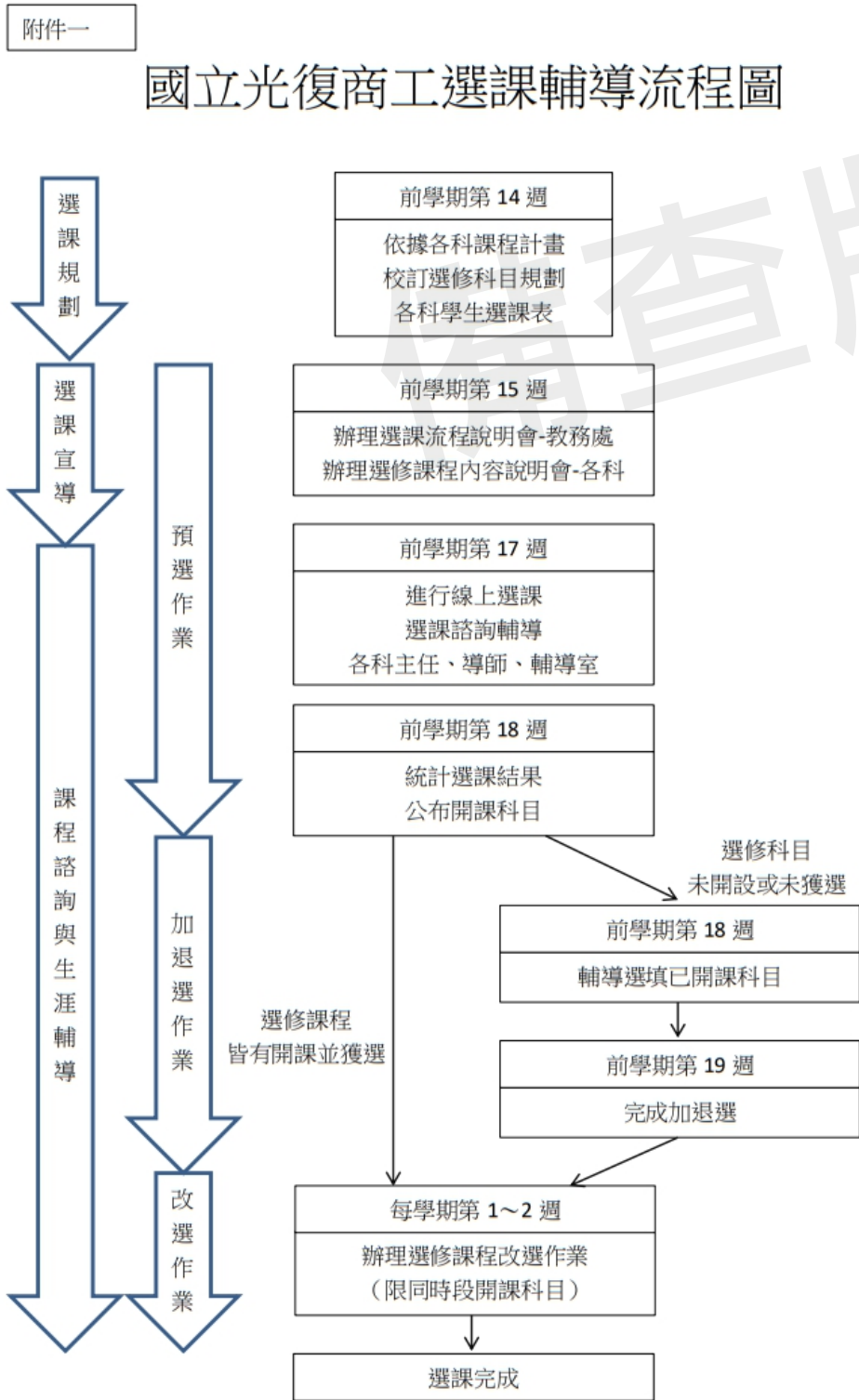
開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		餅乾製作與成本計算	2	18	全校各科			V			內聘	
		人魚、馬甲，你們在哪裡	2	18	全校各科			V			內聘	
		資訊生活	2	18	全校各科			V			內聘	
		篆刻	2	18	全校各科			V			內聘	
		玩樂團	2	18	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		瘋樂團	2	18	全校各科			V			內聘	
		點心製作與成本計算	2	18	全校各科			V			內聘	
		生活花藝美學-乾燥花藝與餐旅業之相關運用	2	18	全校各科			V			內聘	
		資訊生活	2	18	全校各科			V			內聘	
		篆刻	2	18	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	8月X日	新生課程選修說明	介紹學校各學期所開課程之內容與生涯發展之關係
2	3月X日、9月X日	辦理家長宣導	親職教育活動實施選課宣導
3	12月X日、5月X日	辦理選課說明與輔導	1. 各科自行辦理選修課程說明會 2. 利用週會活動時間辦理選課作業宣導(線上選課操作說明) 3. 課程諮詢教師提供選課諮詢 4. 輔導室提供生涯輔導諮詢 5. 辦理課程預選作業(線上選課)
4	12月X日、6月X日	辦理加退選	1. 統計選課結果並公布開課科目 2. 選修科目人數不足未能開設,輔導退選並加選其他課程 3. 選修科目人數超過限制上限,輔導加選其他課程
5	1月X日、6月X日	完成選課作業	公布選課結果及修課名單
6	9月X日、2月X日	辦理改選作業	公布選課結果及修課名單
7	7月X日	檢討與改進	課程發展委員會進行課程及選課檢討



## 二、選課輔導措施

### 國立光復高級商工職業學校選課輔導要點

107年6月29日校務會議訂定

#### 一、依據：

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」
- (二) 教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」

#### 二、實施目的：

為落實本校學生適性選修課程，學校應提供學生有關課程之資訊與與選課輔導措施，讓學生可依個人志趣與性向，並得徵詢課程諮詢及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇合適之選修課程。必要時學校依學生需要提供個別諮詢及輔導，特訂此要點。

#### 三、實施方式：

- (一) 學生選課前學校應完備學校課程計畫、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。
- (二) 為強化課程輔導諮詢，學生適性選修輔導以「課程宣導」、「課程諮詢」及「生涯輔導」方式實施。
  1. 「課程宣導」部分：由教務處負責
    - (1) 利用新生始業輔導，介紹學校各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
    - (2) 規劃週會時間辦理選課說明會，提供學生有關下一學期課程之資訊。協助其明白各項選課流程、選課規定、進路相關課程。
    - (3) 利用親職教育活動辦理家長課程宣導，提供家長課程相關資訊與諮詢，
  2. 「課程諮詢」部分：由課程諮詢教師及各專業群科科主任負責
    - (1) 每學期選課前，針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。
    - (2) 針對有生涯未定向、家長期望與其興趣有落差、其能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形之學生，俟其經導師或輔導室參考學生之性向及興趣測驗結果予以輔導，並解決其相關問題後，續提供學生有關課程部分及選課之個別諮詢。
  3. 「生涯輔導」部分：由輔導室負責
    - (1) 由專任輔導教師、生涯規劃課程任課教師及各班導師分工合作推動。
    - (2) 專任輔導教師應結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動或講座，並透過相關心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾學生妥善規劃未來之生涯發展。
    - (3) 導師負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營、規劃學生事務及與親師溝通之相關事宜。

#### 四、作業程序：

選課作業包含預選、加退選、改選作業，作業時程如附件一「選課輔導流程圖」、附件二「選課輔導日程表」。

##### (一)「預選作業」於前學期第 17 週前辦理。

1. 學生進行線上選課，完成預選作業。
2. 逾期完成預選作業視同放棄，由教務處採各科建議預選課程。
3. 新生第一學年第一學期由學校統一依所屬群科預選課程。

##### (二)「加選選作業」於前學期第 10 週前辦理。

## (一)「加退選作業」於開學期第 10 週前辦理。

1. 因選修課程人數未達開課標準無法開課，或因課程超過限制人數未獲選中時，學生應進行線上加退選。
2. 學生於加退選期限內進行選課，並選擇已開設且尚有名額之課程，完成加退選作業。
3. 逾期辦理加退選視同放棄，由教務處安排不得異議。

## (三)「改選作業」：於開學第 2 週前辦理。

學生得於期限內填寫改選申請表，經家長及導師簽章後繳回教務處，辦理改選作業。學生改選限制如下：

1. 限制改選同時段課程。
2. 應取得轉出任課教師及轉入任課教師同意簽章。
3. 不影響已開設課程開設人數限制。
4. 經課程諮詢教師或科主任同意簽章。

五、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 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.	專業	食物學	餐飲管理科	2	0	0	0	0	0
2.	專業	餐飲衛生與安全	餐飲管理科	0	2	0	0	0	0
3.	專業	西餐概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	飲料與調酒原理	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
5.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
6.	實習	餐旅實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0

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	消費者心理	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AA2選1
2.	專業	餐飲行銷	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AA2選1
3.	專業	旅館管理	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB2選1
4.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB2選1
5.	一般	健康體適能	餐飲管理科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AC2選1
6.	一般	原住民族語文-阿美語	餐飲管理科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AC2選1
7.	專業	民宿經營管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AD2選1
8.	專業	產品包裝與應用設計	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AD2選1



## 拾、學校課程評鑑

### 一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

## 國立光復高級商工職業學校 111 學年度課程評鑑實施計畫

### 壹、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 號函發布之「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 號函發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- 四、國立光復高級商工職業學校(以下簡稱本校)課程發展委員會組織要點。

### 貳、目的

- 一、定期檢視學生學習歷程、學習成效等多元成果表現，落實學生素養的建立，以掌握學校課程實施之具體成效。
- 二、評估課程實施成效，據以持續課程發展、教學精進創新並改進教學環境，落實課程評鑑功能。

### 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、課程評鑑小組、各科/領域教學研究會。

#### 二、課程評鑑分工

##### (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) 課程評鑑小組

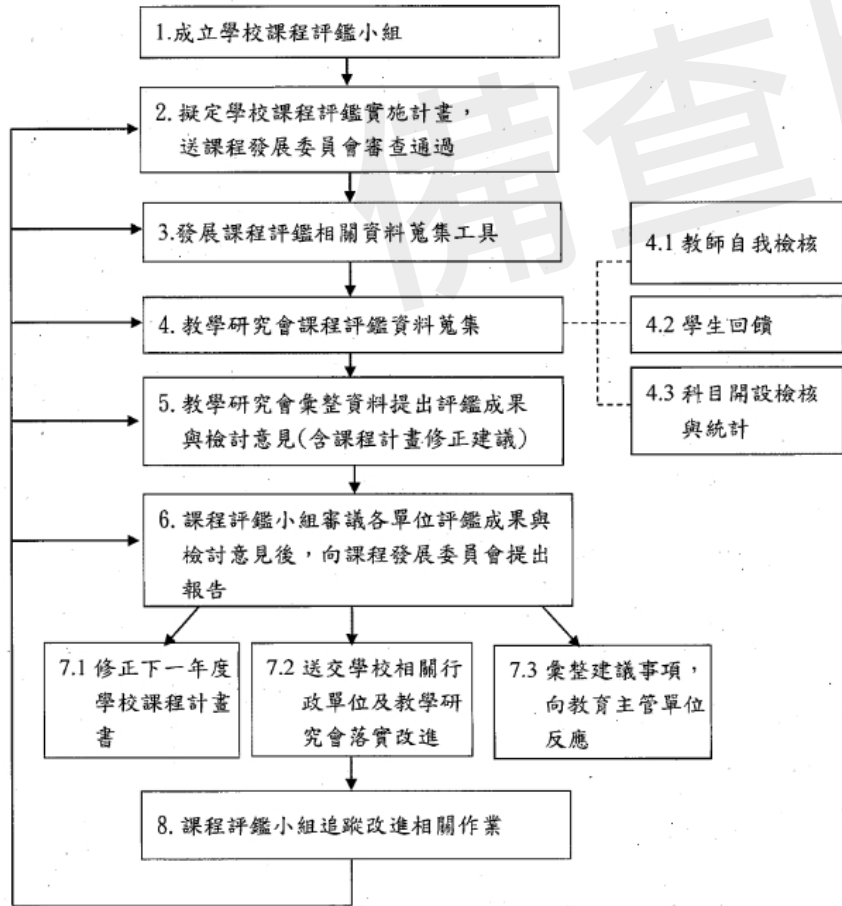
1. 由校長自課程發展委員會成員中聘請處室主管、各科主任、學科領域召集人及相關教師等組成課程評鑑小組，其中教務主任及教學組長為當然小組成員，並由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書。
2. 訂定本校課程評鑑科目
3. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
4. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
5. 完成學校課程評鑑報告。

##### (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(含跨域)。
6. 研發多元選修教材(含跨域)。
7. 協助規劃及開設彈性學習時間。
8. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

肆、課程評鑑實施流程與時程表

一、實施流程



## 二、自我評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	訂定課程評鑑實施計畫	前學年學校課程評鑑小組研擬本學年學校課程評鑑計畫，並提出課程評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	110年11月
2	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括主任秘書、學務主任、總務主任、實習主任、輔導室主任、圖書館主任及各科主任、學科領域召集人及相關教師等	111年8月
3	發展課程評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑規準與重點，發展課程評鑑相關資料蒐集工具。	111年9月
4	教學研究會課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。	111年9月～ 112年1月
			112年2月～ 112年6月
5	教學研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會課討論後送交課程評鑑小組。	112年1月
			112年6月
6	課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據所蒐到的量化與質化資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研商具可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	112年6月
7	執行課程評鑑改進措施	修正下一年度學校課程計畫書、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項，向教育主管單位反應	112年7月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見 由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	112年8月
			112年11月

## 伍、課程評鑑實施

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習等三內容，評鑑細項目及相關說明如下：

內容	細項	說明	相關工具及資料	負責單位
課程規劃	課程發展運作機制	1. 課程發展組織依相關規定成立 2. 課程發展組織依組織要點運作	課程發展組織設置要點 課程發展組織會議紀錄	教務處
	課程規劃目標	1. 課程規劃能符合課綱規定。 2. 課程規劃能符合學校願景。 3. 課程規劃能符合科教育目標。 4. 課程規劃能對應科專業能力。 5. 課程規劃能符合學生進路發展。 6. 課程規量能符合學生需求。 7. 課程規劃能符合家長與社區期待。	【科目開設檢核與報告表】	教研會 課發會
	教學規劃設計	1. 教學內容設計符合課程目標 2. 教學進度規劃分配適宜 3. 單元素養教學情形	教學綱要 教學進度表 素養教學單元教案 【科目開設檢核與報告表】	教師 教研會 課發會
	教學空間與設備	1. 教學空間符合教學內容需求 2. 教學設備符合教學內容需求	教學空間配置及設備表 【科目開設檢核與報告表】	教務處 教研會
教學實施	教師教學負擔	1. 教師工作負擔能勝任教學實施 2. 教師授課時數情形 3. 教師兼任職務情形 4. 教師課後授課情形 5. 教師培訓學生競賽、檢定情形	【授課教師自我檢核表】	教師
	教學技巧與方法	教學策略方法與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	教學教材運用	教學教材運用與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【授課教師自我檢核表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	教學評量方式	教學評量方式與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	專業成長檢核	1. 教師共備、公開觀課情形 2. 教師參加專業社群活動情形 3. 教師參加專業研習情形 4. 教師專業成長符合教學需求	【科目開設檢核與報告表】 【授課教師自我檢核表】	教務處 教師 教研會



內容	細項	說明	相關工具及資料	負責單位
學生學習	學生學習表現分析	學生學習表現符合課程目標	學生成績分析報告 【學生回饋表】	教務處 學生
	學生學習歷程檔案分析	學生建置學習歷程檔案情形	學生上傳學習歷程檔案情形	教務處
	學生相關表現	學生相關競賽、證照表現情形	學生競賽及檢定情形	教務處
	學生回饋	學生其它回饋意見	【學生回饋表】	學生

#### 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、檢討改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- 三、安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- 四、增進教師對課程品質之重視。
- 五、激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- 六、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- 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、109學年度學校課程自我評鑑結果（含109學年度一年級及二年級）

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！  
(不一定要上傳)

備查版

## 附件一：課程及教學規劃表

普通科

- 一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)
- 二、校訂必修科目
- 三、多元選修科目
- 四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學
- 五、加深加廣選修科目\_第二外國語文

專業群科

## 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能		
	英文名稱	Healthy Fitness		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：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、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、技術力、賞析力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、培養具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康的素養。二、養成規律運動與健康生活的習慣。三、培養健康問題解決、能規劃執行的能力及獨立生活的自我照護能力。四、培養善用健康生活與運動的相關資訊、產品和服務的素養。五、培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)心肺耐力適能I	1. 心肺耐力適能認識 2. 心肺耐力適能測量方式	2		
(二)心肺耐力適能II	1. 基礎心肺耐力適能訓練方式 2. 心肺耐力適能訓練器材運用	2		
(三)肌力適能I	1. 肌力適能認識 2. 肌力適能測量方式	4		
(四)肌力適能II	1. 基礎肌力適能訓練方式 2. 肌力適能訓練器材運用	4		
(五)肌耐力適能I	1. 肌耐力適能認識 2. 肌耐力適能測量方式	4		
(六)肌耐力適能II	1. 基礎肌耐力適能訓練方式 2. 肌耐力適能訓練器材運用	4		

(七)柔軟性適能I	1. 柔軟性適能認識 2. 柔軟性適能測量方式	4	
(八)柔軟性適能II	1. 基礎柔軟性適能訓練方式 2. 柔軟性適能訓練器材運用	4	
(九)身體組態I	1. 身體組成認識與 2. 健康身體組態說明	4	
(十)身體組態II	1. 健康飲食與營養控制 2. 基礎護理與急救術	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 運用多元評量策略，可採課前活動準備、上課參與、課後作業、平時觀察、健康習慣紀錄表、健康狀況自評表或檢核表、同儕互評、紙筆測驗、技能測驗、檔案評量、口語評量及表現等方式進行。 2. 評量的範圍以學習重點為依據，並對照核心素養達成情形，可在教學前、中、後實施，兼顧形成性與總結性評量。 3. 評量應兼顧學生身心發展、個別差異、文化差異與特殊需求，給予彈性、適性的評量方式。 4. 採用質與量並重的多元評量方法，紙筆測驗應為最少化，在質性評量方面訂定評量標準，觀察判斷學生技能表現的等級程度；在量化評量方面，以利用不同工具及方式評量為主。		
教學資源	1. 田徑場 2. 游泳池 3. 健身房 4. 健康護理專科教室		
教學注意事項	1. 動作教學編選應注意學生體能狀況設計強度。 2. 課程應考量學生個別的起點行為與進步幅度，以診斷學習困難、培養運動參與及欣賞的興趣與行為習慣為最高原則。		

## 三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論		
	英文名稱	Baking Theories		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、賞析力			
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)	一、瞭解烘焙原料的性質與應用。二、對烘焙有基本的認識及概念。三、烘焙產品的認識與保存。四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙基本認識I		1. 各原物料功能介紹 2. 各原物料的應用	4	
(二)烘焙基本認識II		1. 各原物料特性 2. 各原物料的保存方式	4	
(三)烘焙基本認識III		1. 器具介紹及設備操作 2. 器具的清潔保養 3. 烘焙計算基本概念 4. 配方計算	4	
(四)產品介紹		1. 麵包類:製作原理、流程 2. 餅乾類:製作原理、流程 3. 蛋糕類:製作原理、流程	6	
(五)烘焙衛生與安全		1. 瞭解烘焙食品衛生與安全 2. 瞭解器具、設備等衛生安全 3. 個人衛生安全	6	
(六)烘焙成本簡述		1. 成本計算方式 2. 成本分類 3. 成本控制注意事項	6	
(七)未來趨勢		1. 瞭解烘焙食品消費概況 2. 未來創新趨勢	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對產業相關知識。二、教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。三、教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-2國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎刀工原理		
	英文名稱	Basic Carve Principles		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：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	品格力、創造力、賞析力			
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、瞭解刀工的意義及刀工的價值。二、瞭解刀具的種類、使用、養護方法。三、瞭解持刀的方式及基本切割法。四、瞭解如何製作平面盤飾與水花片。五、培養學生正確觀念，並注重中餐烹飪的運用。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)刀具知識I	1. 刀工意義及價值 2. 刀具及砧板的使用	4		
(二)刀具知識II	1. 刀具種類 2. 刀具的使用及養護方法	5		
(三)刀法種類與材料應用	1. 運刀操作 2. 切配要求 3. 材料應用	9		
(四)基礎刀法	1. 基礎刀法與實習	9		
(五)刀法應用	1. 材料應用處理 2. 水花片應用	9		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。			
教學注意事項	一、配合檢定課程單元，設計教學進度並結合實際操作。二、兼顧專業知識的獲得及運用，加強學生在廚房的應用。三、以平時測驗並結合期中考試實施總結性評量。四、培養學生正確觀念，並多參閱相關書籍與影片。			

表 11-2-3-3國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	消費者心理		
	英文名稱	Consumer Psycholgy Instruction		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、賞析力			
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。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)消費者行為意義I	1. 行為模式 2. 市場分析	5		
(二)消費者行為意義II	1. 佐證理論 2. 市場區隔	5		
(三)心理因素	1. 影響消費者行為的心理因素 2. 針對心理因素而制定的策略	9		
(四)商業性與人際性的資訊重要性	1. 商業性資訊 2. 人際性資訊 3. 兩者之重要性	9		
(五)決策過程	1. 決策模式 2. 實例探討	8		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核。			
教學資源	教學資源為各式餐廳風格、各種產品優勢、產品圖片及相關雜誌、幻燈片、投影片等來增加學生學習對餐飲行銷的動機。			
教學注意事項	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。五、宜增加目前較真實的例子，提供學生學習能正確分析出顧客心理的方法。			

表 11-2-3-4國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理		
	英文名稱	Hotel Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、創造力、賞析力			
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、培養對旅館的正確概念。二、瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。三、瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。四、培養對職業應有的道德與敬業精神。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)旅館業的基本認識	1. 旅館業的定義 2. 旅館業的發展 3. 旅館業類別、組織	8		
(二)旅館業的特性	1. 旅館業經營特性 2. 旅館業從業人員特性	8		
(三)旅館業的內涵	1. 相關專業術語 2. 設備及相關備品	7		
(四)旅館管理	1. 設備管理原則、 2. 人員管理方式 3. 相關注意事項	8		
(五)旅館經營	1. 經營管理原則 2. 相關注意事項	7		
(六)旅館業的設立	1. 旅館設立條件 2. 旅館相關法規	7		
(七)旅館的經營模式	1. 連鎖 2. 獨資 3. 策略聯盟	9		
(八)旅館的性質	1. 都會型 2. 度假型 3. 特殊型等	9		
(九)旅館介紹	1. 星級介紹 2. 實例介紹	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核			
教學資源	1. 依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。2. 教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。3. 依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。4. 報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	教學方法：1. 教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對旅館管理相關訊息。2. 教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。3. 教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。			



表 11-2-3-5國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	民宿經營管理		
	英文名稱	Homestay Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、賞析力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解民宿經營管理的模式。二、瞭解民宿經營管理的特色。三、瞭解經營民宿須注意的相關事項。四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)定義與法規	1. 民宿定義 2. 民宿相關法規	4		
(二)民宿的經營與管理	1. 民宿的類型 2. 民宿經營方法 3. 民宿管理方式	9		
(三)實例介紹及分析I	1. 國內民宿介紹 2. 國外民宿介紹 3. 民宿簡介及分析	9		
(四)實例介紹及分析II	1. 花蓮特色民宿介紹 2. 民宿簡介及分析	7		
(五)房務實務	1. 房務清潔注意事項 2. 鋪床的技巧 3. 鋪床的方法	7		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課、個人報告方式選出優良內容上台分享。二、教學評量：平時成績、平時考核、書面報告考核、定期考。三、重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解民宿經營與管理。四、可結合房務實作，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。			

表 11-2-3-6國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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	品格力、賞析力			
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、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 食物學的內涵 2. 食物與健康 3. 食物學與餐飲	9		
(二)營養素	1. 營養素概論 2. 六大營養素	9		
(三)食物分類	1. 食物之六大分類 全穀雜糧類-乳品類-蔬果類 豆魚蛋肉類-水果類 -油脂與堅果種子	9		
(四)飲食指南與膳食計畫	1. 健康飲食 2. 飲食指南 3. 膳食設計	9		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對食物學相關知識。二、教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。三、教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-7國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品包裝與應用設計		
	英文名稱	Product Packaging and Application Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、技術力、賞析力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解包裝對食品的重要性。 2. 瞭解食品包裝材料的種類，特性與應用。 3. 瞭解各類食品的包裝。 4. 遵守應用食品包裝的安全衛生知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 包裝設計基本知識	1-1包裝設計的基本概念 1-2包裝的組成要素 1-3包裝設計的分類	4		
(二) 包裝對商業活動的影響	2-1經濟時代裡的包裝角色 2-2包裝設計	4		
(三) 字體設計與圖文編排	3-1文字設計要素 3-2色彩設計要素 3-3編排設計	4		
(四) 包裝盒的結構與設計	4-1包裝設計的重要性與法則 4-2單件包裝設計 4-3組合包裝設計 4-4配套包裝設計 4-5系列化包裝設計 4-6各類商品包裝設計	8		
(五) 包裝材料與表現	5-1金屬 5-2玻璃 5-3塑膠 5-4紙質 5-5積層包裝	8		
(六) 包裝材料的殺菌與標示	6-1塑膠容器及包裝材料性能與食品相容性 6-2殺菌袋裝食品製造技術 6-3玻璃瓶裝食品之密封性 6-4餅乾、休閒食品包裝技術 6-5乾燥包裝食品之永久性 6-6包裝材料吸附及香味品質變化	8		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	採平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、筆試等)、段考、作業等評量方式。			
教學資源	1. 教育部審定合格各相關教科書。 2. 相關期刊、雜誌、論文、報告等。 3. 利用坊間專業書籍、網路資源自編教材。			
教學注意事項	1. 本課程分為二大部份，前半部概略介紹包裝設計的基礎概念，以及經常使用的文字、圖像、色彩的應用，使學生了解經過設計的產品包裝，是如何影響消費者購買意願、再購率與忠誠度；後半段則強調除了有設計質感外，設計者也必須依照產品特性給予適當的包裝材質，符合食品最基本之衛生安全標準。 2. 以市售產品包裝作為樣本講解，學生較易懂。			

表 11-2-3-8國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全		
	英文名稱	Restaurant Sanitation and Safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、賞析力			
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、瞭解食品衛生安全之基本觀念。二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 定義與重要性 2. 管理方式與相關法規	5		
(二)微生物與寄生蟲	1. 微生物分類與防治 2. 寄生蟲分類與防治	6		
(三)食品中毒	1. 定義與類別 2. 中毒原因與預防處理 3. 各分類之食品中毒	8		
(四)食品腐敗與保存	1. 腐敗與變質的定義、因素、現象 2. 保存方法 3. 各類食品選購與保存	4		
(五)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. 注意事項	4		
(六)廚房管理與應用	1. 餐具的清洗管理 2. 從業人員安全與衛生管理 3. 廚房衛生管理 4. 食品標示 5. HACCP食品安全管制系統	9		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對產業相關知識。二、教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。三、教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-9國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐概論		
	英文名稱	Western Cuisine Theories		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、賞析力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、對西餐有基本的認識及概念 二、瞭解西餐食材、酒類、香料等相關基本認識。 三、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)西餐概述	1. 西餐的分類 2. 西餐的組成 3. 西餐禮儀及注意事項	6		
(二)廚房認識	1. 廚房器具、設備認識及維護 2. 餐具、工具使用介紹	7		
(三)原料食材介紹	1. 常見的西餐食品材料介紹 2. 常見的西餐調味料、辛香料介紹	7		
(四)西餐配菜	1. 配菜基本概念 2. 常見配菜介紹 3. 配菜製作介紹	9		
(五)酒的應用	1. 西餐與酒的搭配 2. 烹調用酒認識	9		
(六)切割法	1. 握刀方式 2. 切割尺寸介紹 3. 各種食材切割法介紹	9		
(七)西餐湯品認識	1. 各國著名湯品起源 2. 各國著名湯品認識	9		
(八)衛生與安全	1. 瞭解食品衛生與安全 2. 瞭解器具、設備等衛生安全 3. 個人衛生安全	8		
(九)西式餐飲業概況分析	1. 瞭解西式餐飲現況 2. 未來趨勢	8		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。 二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。 四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對產業相關知識。 二、教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。 三、教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-10 國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒原理		
	英文名稱	Beverage and Coctail Preparation Principles		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、創造力、賞析力			
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、認識各式飲料。二、熟悉飲料調製之相關物料及設備。三、熟悉飲料調製之專業技能。四、熟悉飲料調製之中英文專業術語。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)飲料定義	1. 飲料的定義與發展 2. 原料的相關法規	4		
(二)酒類定義I	1. 酒類的定義 2. 酒類的發展 3. 酒類釀製	7		
(三)酒類定義II	1. 六大基酒 2. 特色酒類介紹 3. 酒的文化	7		
(四)茶的介紹I	1. 茶的定義 2. 茶的發展 3. 茶的製程	6		
(五)茶的介紹II	1. 發酵、不發酵、部分發酵茶介紹 2. 特色茶類介紹 3. 茶的文化	6		
(六)咖啡介紹I	1. 咖啡定義與發展 2. 咖啡的由來 3. 咖啡的栽種	8		
(七)咖啡介紹II	1. 咖啡豆烘焙 2. 特色咖啡介紹 3. 咖啡的文化	8		
(八)調飲介紹I	1. 無酒精飲品介紹 2. 無酒精飲品調製法介紹 3. 無酒精飲品配方	8		
(九)調酒介紹II	1. 酒精飲品介紹 2. 酒精飲品調製法 3. 酒精飲品配方	9		
(十)特色飲品	1. 各國特色飲品 2. 調製方式 3. 各國飲品由來與文化	9		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教學方法：1. 教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對飲料調製相關訊			

息。 2. 教師宜視實際需要選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。  
3. 教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。

表 11-2-3-11 國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Restaurant Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、創造力、賞析力			
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、瞭解餐飲管理意義、目的、趨勢及方法。二、瞭解餐飲組織。三、瞭解餐飲人事管理。四、瞭解餐飲物料管理。五、瞭解餐飲事務管理。六、瞭解廚房管理。七、瞭解餐飲成本與分析。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)餐飲管理意義I	1. 餐飲管理的目的 2. 餐飲管理的重要性	9		
(二)餐飲管理意義II	1. 餐飲管理的趨勢 2. 餐飲管理的方法	9		
(三)餐飲組織	1. 組織內容 2. 組織介紹	9		
(四)人事管理	1. 人事管理的原則 2. 人事管理的特性 3. 實例探討	9		
(五)物料管理	1. 物料管理的原則 2. 物料管理的特性 3. 實例探討	9		
(六)事務管理	1. 相關事務管理介紹 2. 屬性探討	9		
(七)廚房管理	1. 廚房管理原則 2. 廚房管理的特性 3. 管理方式探討	9		
(八)餐飲成本與分析	1. 餐飲成本種類 2. 餐飲成本內容分析 3. 餐飲成本探討	9		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現			
教學資源	1. 依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。2. 教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。3. 依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。4. 報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	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。			



表 11-2-3-12 國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷		
	英文名稱	Restaurant Marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、創造力、賞析力			
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、注重實務操作技巧、培養正確服務理念。二、啟發學生獨立思考、創造力及組織能力。三、加強餐飲銷售技巧及成本控制。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)行銷的定義	1. 行銷的定義 2. 行銷的原則 3. 行銷的特性	6		
(二)行銷管理	1. 行銷類別 2. 相關效益	8		
(三)行銷探討	1. 行銷方式探討 2. 相關注意事項	8		
(四)行銷實例I	1. 各行業成功案例 2. 各行業失敗案例 3. 案例分析	8		
(五)行銷實例II	1. 餐飲業行銷實例 2. 案例分析	6		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依餐飲行銷教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、主要教學資源為各式餐廳風格、各種產品優勢、產品圖片及相關雜誌、幻燈片、投影片等來增加學生學習對餐飲行銷的動機。五、宜增加目前較有特色的餐廳行銷為例，提供學生學習符合現代餐旅行銷的內容、方法。			
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，著重人際溝通技巧、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、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	Project Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：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	品格力、創造力、技術力、賞析力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	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、培養學生資料搜尋之能力。二、培養學生資料統合之能力。三、製作專題報告。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)導論	1. 專題製作之意義、目標與方法 2. 製作流程與時程安排	5		
(二)主題選定	1. 題目訂定的方向 2. 餐旅群科為範例介紹 3. 訂定題目的流程	5		
(三)製作歷程	1. 成員組成 2. 專題計劃書 3. 進度掌握與遭遇問題及注意事項	8		
(四)製作方法	1. 資料蒐集 2. 文獻整理 3. 問卷調查法 4. 訪談法 5. 實驗研究法	9		
(五)書面報告	1. 格式介紹 2. 章節排版	9		
(六)分組報告製作(一)	1. 分組實作(一) 2. 口頭報告(一)	9		
(七)分組報告製作(二)	1. 分組實作(二) 2. 口頭報告(二)	9		
(八)分組報告製作(三)	1. 分組實作(三) 2. 口頭報告(三)	9		
(九)分組報告製作(四)	1. 分組實作(四) 2. 口頭報告(四)	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教師應留意製作進度。二、勿讓學生有抄襲行為。三、可利用電腦教室與圖書館。			

表 11-2-4-2國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅實務		
	英文名稱	Hospitality Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	品格力、技術力、賞析力			
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、學習服務台鋪設及技巧。二、學習中餐廳餐桌擺設及器具認識。三、學習西餐廳餐桌擺設及器具認識。四、學習中西餐服務技巧與流程。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)服務檯鋪設	1.長檯布鋪設 2.長桌擺設	6		
(二)中餐廳基本技能介紹I	1.圓桌鋪設 2.圓檯布鋪設	6		
(三)中餐廳基本技能介紹II	1.圓檯布鋪設 2.轉檯定位、搬運	6		
(四)中餐廳技能I	1.前置作業 2.中餐桌擺設(一)	6		
(五)中餐廳技能II	1.中餐桌擺設(二) 2.服務流程	6		
(六)西餐廳基本技能I	1.前置作業 2.方桌鋪設	6		
(七)西餐廳基本技能II	1.桌巾更換 2.方檯布鋪設	6		
(八)西餐廳技能I	1.前置作業 2.西餐桌擺設(一)	6		
(九)西餐廳技能II	1.西餐桌擺設(二) 2.服務流程	6		
(十)服務技能I	1.口布定位 2.餐椅定位 3.餐具擦拭	9		
(十一)服務技能II	1.倒水服務 2.酒類服務 3.服務叉匙技巧 4.分菜服務	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核。			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。四、報章雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課、教學示範再以分組方式進行實作。二、重視餐飲服務技術實作，使學生學習餐飲服務技術。三、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。			

## 五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-5-1國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校)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	餅乾製作與成本計算		
	英文名稱	COOKIE		
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	第三學年第一學期			
教學目標(教學重點)	學會多種餅乾製作、得知成本計算、制定售價。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)原理		餅乾製作原理	3	
(二)介紹		餅乾製作種類介紹	3	
(三)計算(1)		成本計算	4	
(四)計算(2)		定價模式	4	
(五)計算(3)		販售技巧	4	
(六)製作實務操作(1)		餅乾製作實作	9	
(七)製作實務操作(2)		餅乾包裝實作	9	
合計			36	
學習評量(評量方式)	學生操作實作。			
教學資源	烘焙教室。			
教學注意事項	1. 老師自編教材。 2. 老師教學示範後，由學生親自操作實作。			

表 11-2-5-2國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	人魚、馬甲，你們在哪裡		
	英文名稱	Body Sculpting		
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	第三學年第一學期			
教學目標(教學重點)	1. 使學生瞭解健康飲食之基礎理論 2. 使學生瞭解各式減重塑身的原理原則，並運用在日常生活上。 3. 使學生瞭解正確運動的好處，並養成固定運動的好習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)肥胖因素		導致肥胖或過瘦的因素	3	
(二)方法		測量肥胖或過瘦的方法	3	
(三)計算		每天平均消耗熱量計算	4	
(四)設計		設計屬於自己的菜單	4	
(五)初級訓練		初級核心肌群訓練	9	
(六)中級訓練		中級核心肌群訓練	9	
(七)回饋		我有進步嗎？	4	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	1. 平時：出席率、參與度、溝通表達、積極度、嚴格執行菜單等 2. 健康飲食觀念、理想體重/BMI計算等			
教學資源	1. 投影機、布幕、板書等 2. 瑜珈墊、舞蹈教室			
教學注意事項	教材編選：自編教材 教學方法：講述、影片/圖片欣賞與討論、觀察與資料收集、示範等 1. 由於本課程為健康飲食搭配持續運動習慣之培養，所以在評量上較著重學生原本程度與學習後程度之比較，不以一般標準為基準。 2. 學生參與前後的評量，不只是視覺主觀的評分，亦包含其參與認真、持續等等			

表 11-2-5-3國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	玩樂團	
	英文名稱	Play Band	
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	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	<p>(一)認知方面 1.使學生認識流行樂團相關知識 2.認識流行樂團組織及運作模式 3.學習流行樂團各樂器樂理知識及音響控制相關知識。(二)技能方面 1.學習電吉他、電貝斯、爵士鼓、電子琴演奏技術及舞台演唱技巧。 2.能組織流行樂團並合作表演。 3.能架設使用PA音響系統設備，並能簡易維修樂器音響器材。(三)情意方面 1.能喜歡流行樂團表演，增進對音樂學習的興趣。 2.能經由音樂陶冶性情，紓解壓力。 3.增加個人人才藝項目，提升魅力，建立自信。 4.經由流行樂團結交愛好音樂的朋友，增進人際關係。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識樂團	1.介紹流行樂團種類及流行音樂發展。 2.介紹PA音響設備種類及使用。 3.介紹流行樂團各樂器種類與使用。 4.欣賞流行樂團表演。	4	
(二)樂團技術(1)	1.基礎電吉他彈奏技巧 2.基礎爵士鼓打擊技巧	9	
(三)樂團技術(2)	1.基礎電貝斯彈奏技巧 2.基礎電子琴彈奏技巧與功能操作	9	
(四)樂團技術(3)	1.舞台演唱技巧 2.樂團練習與表演	9	
(五)音響控制	1.PA音響架設與維護 2.混音器操作與PA音場調整控制	5	
合計		36	
學習評量 (評量方式)	採彈奏表演方式，每節課教學練習後隨即評量練習成效。		
教學資源	1.教學器材由學校提供練習電吉他、電貝斯、爵士鼓、電子琴及PA音響設備。 2.教學材料由學校提供連接線材、樂器耗材等。 3.教學場地應具備數位網路教學及影音投影設備，教室牆面應有吸音效果。		
教學注意事項	<p>教材編選：自編教材及教具          教學方法：          1.採練習教學法為主，引起動機、解說重點、教師示範、學生模仿、反覆練習、評量回饋、鼓勵發展。          2.運用欣賞教學法陶冶情意，並視學生學習能力採個別化教學。</p>		

表 11-2-5-4國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	瘋樂團	
	英文名稱	Crazy Band	
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	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	<p>(一)認知方面 1.使學生認識流行樂團相關知識 2.認識流行樂團組織及運作模式 3.學習流行樂團各樂器樂理知識及音響控制相關知識。(二)技能方面 1.學習電吉他、電貝斯、爵士鼓、電子琴演奏進階技術及舞台演唱技巧。2.能組織流行樂團並自創歌曲、合作編曲完成表演。3.能架設使用PA音響系統設備，並能簡易維修樂器音響器材。(三)情意方面 1.能喜歡流行樂團表演，增進對音樂學習的興趣。2.能經由音樂陶冶性情，紓解壓力。3.增加個人才藝項目，提升魅力，建立自信。4.經由流行樂團結交愛好音樂的朋友，增進人際關係。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識樂團	1.介紹流行樂團種類及認識流行音樂。 2.介紹PA音響設備種類及使用。 3.介紹流行樂團各樂器種類與使用。 4.欣賞流行樂團表演。	4	
(二)樂團技術I	1.進階電吉他彈奏技巧 2.進階爵士鼓打擊技巧	9	
(三)樂團技術II	1.進階電貝斯彈奏技巧 2.進階電子琴彈奏技巧與功能操作	9	
(四)樂團技術III	1.進階舞台演唱技巧 2.自創歌曲、合作練習與表演	9	
(五)音響控制	1.大型PA音響架設與維護 2.混音器操作與PA音場調整控制 3.數位錄音設備操作。	5	
合計		36	
學習評量(評量方式)	採彈奏表演方式，每節課教學練習後隨即評量練習成效。		
教學資源	<p>1.教學器材由學校提供練習電吉他、電貝斯、爵士鼓、電子琴及PA音響及錄音設備。 2.教學材料由學校提供連接線材、樂器耗材等。 3.教學場地應具備數位網路教學及影音投影設備，教室牆面應有吸音效果。</p>		
教學注意事項	<p>教材編選：自編教材及教具 教學方法： 1.採練習教學法為主，引起動機、解說重點、教師示範、學生模仿、反覆練習、評量回饋、鼓勵發展。 2.運用欣賞教學法陶冶情意，並視學生學習能力採個別化教學。</p>		

表 11-2-5-5國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	點心製作與成本計算		
	英文名稱	Dessert Manufacture and Cost Finding		
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	第三學年第二學期			
教學目標(教學重點)	學會多種點心製作、得知成本計算、制定售價。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)原理		點心製作原理	4	
(二)種類		點心製作種類介紹	7	
(三)計算		成本計算、定價模式、販售技巧	7	
(四)包裝(1)		點心製作	9	
(五)包裝(2)		包裝實作	9	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	操作實作，平時上課表現及成果評量。			
教學資源	烘焙教室			
教學注意事項	1. 自編教材 2. 老師教學示範後，由學生操作			



表 11-2-5-6國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	生活花藝美學-乾燥花藝與餐旅業之相關運用		
	英文名稱	Life Floral Aesthetics		
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	第三學年第二學期			
教學目標(教學重點)	學會乾燥花藝之認識及應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識花材		1. 花材特性、種類、價格、價值	2	
(二)自製花材		1. 乾燥花如何簡單製作及注意事項	2	
(三)實務操作		1. 色系搭配、主花與副花概念、視覺層次運用 2. 花束固定方式、結合包材實作	8	
(四)主題花藝		1. 情人節、聖誕節、母親節等主題花藝 2. 成品與照相技巧實作	8	
(五)花藝應用I		花藝應用於店家擺設及裝飾	8	
(六)花藝應用II		花藝在會展、婚宴、畢業季的應用	8	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	操作實作			
教學資源	餐服教室			
教學注意事項	1. 自編教材 2. 老師教學示範後，由學生操作			

表 11-2-5-7國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	資訊生活	
	英文名稱	Information life	
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)	<p>(一)認知方面 1.使學生了解個人電腦及週邊設備相關知識。 2.使學生了解資訊發展對生活的影響。 3.使學生透過了解個人、社會、環境及文化之相互影響。 4.使學生認識網際網路對生活的影響。(二)技能方面 1.學會使用個人電腦基本操作 2.能使用個人電腦及應用程式將生活中資訊數位化。 3.能運用應用程式解決或簡化工作及生活中的問題。 4.能使用網際網路搜尋獲得知識。 5.能運用雲端硬碟儲存檔案資料。 6.學會個人電腦及週邊設備故障排除及維簡易維護。(三)情意方面 1.能養成良好使用資訊設備的習慣及網路倫理。 2.經由網際網路使用得資訊科技融入生活中。 3.培養學生的邏輯思考及系統思考的能力。 4.增加個人資訊生活能力，融入現代化社會，能與社會及環境友善共存。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)資訊設備介紹	1. 介紹個人電腦發展歷史 2. 介紹個人電腦輸入及輸出週邊裝置 3. 介紹雲端網路設備發展	2	(第一學期)
(二)資訊設備應用	1. 個人電腦作業系統操作 2. 應用軟體操作： 網頁瀏覽、電子郵件、影音播放、 文書處理、列印輸出 3. 雲端硬碟使用	8	(第一學期)
(三)資訊設備維護	1. 個人電腦硬體故障排除與簡易維護 2. 周邊輸入輸出裝置故障排除與簡易維護	6	(第一學期)
(四)資訊生活涵養	1. 資訊生活與健康 2. 資訊生活與人際互動關係 3. 資訊生活法律規範與道德觀念	2	(第一學期)
(五)資訊設備介紹	1. 介紹資訊設備發展歷史 2. 介紹數位資訊設備及網路裝置 3. 介紹雲端網路應用與物聯網發展	2	(第二學期)
(六)資訊設備應用	1. 個人電腦作業系統操作 2. 數位資訊設備操作： 數位相機、數位攝影機、網路監視器 無線AP、其他智慧物聯網裝置 3. 雲端應用程式使用	8	(第二學期)
(七)資訊設備維護	1. 數位資訊設備硬體故障排除與簡易維護 2. 網路設備裝置故障排除與簡易維護	6	(第二學期)
(八)資訊生活涵養	1. 資訊生活與健康 2. 資訊生活與人際互動關係 3. 資訊生活法律規範與道德觀念	2	(第二學期)
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	每節課教學練習後隨即採實做及問答評量。		
教學資源	1.教學器材由學校提供教學器材如數位相機、數位攝影機、網路監視器、無線AP、其他智慧物聯網裝置及教學投影設備。 2.教學場地以資訊電腦教室為主。		
教學注意事項	教材編選：自編教材及教具		

教學方法：

1. 採講述及練習教學法為主，引起動機、解說重點、教師示範、學生操作、反覆練習、評量回饋、鼓勵發展。
2. 運用3~5人分組刺激團體合作學習，並視學生學習能力採個別化及補救教學。

表 11-2-5-8國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 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	篆刻	
	英文名稱	Engraved	
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. 藉由篆刻認識及結合中國古典文化 書畫文風 用印方式 2. 藉由篆刻接觸中文造字之文字學 3. 經由治印 用印接觸美學、提升人文素養 4. 培養興趣、達到怡情養性效果		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎認識	1. 篆刻及工具介紹 2. 認識印石 3. 刀法介紹與實作 4. 刀法練習 5. 治印介紹	9	
(二)各方認識練習	1. 陰刻白文仿漢印 2. 印泥介紹 使用 保養 3. 名家介紹 4. 名家陽刻朱文仿治	9	
(三)各項練習	1. 認識篆文、書法練習 2. 認識佈稿、練習佈稿 3. 自治姓名章 閒章	9	
(四)成果	1. 認識邊款 邊款製作 2. 拓印練習 3. 製作個人印冊成果展現	9	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂練習表現 2. 治印成品		
教學資源	1. 書畫毯2. 檯燈3. 砂紙4. 毛筆5. 篆刻刀6 (毫米刀或者8毫米硬質合金刀) 6. 印床7. 印石8. 鬃刷9. 朱砂印泥10. 雁皮宣紙11. 墨12. 小鏡子13. 牙刷14. 印(矩) 15. 拓包16. 字帖17. 各種參考書		
教學注意事項	1. 興趣培養 2. 文學涉獵文章摘句 3. 接觸文字學 4. 美學認識 5. 現場製作 6. 成果展現		

