

備查文號：

中華民國114年7月24日臺教授國字第1140068550號函 備查

中華民國114年2月25日臺教授國字第1145400973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

技術型課程計畫

實驗班

本校113年11月20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8月30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;			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	03-8700245 #102
	職 稱	教學組長		
	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
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	10	1	18	1	15	3	43
	電機與電子群	電機科	1	12	1	5	1	4	3	21
	商業與管理群	資料處理科	1	4	1	5	1	7	3	16
	食品群	烘焙科	1	10	1	4	1	9	3	23
	餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	13	1	15	3	50
進修部	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	9	1	9

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	動力機械群	汽車科	1	32
	電機與電子群	電機科	1	32
	商業與管理群	資料處理科	1	32
	食品群	烘焙科	1	32
	餐旅群	餐飲管理科	1	32
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	39

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

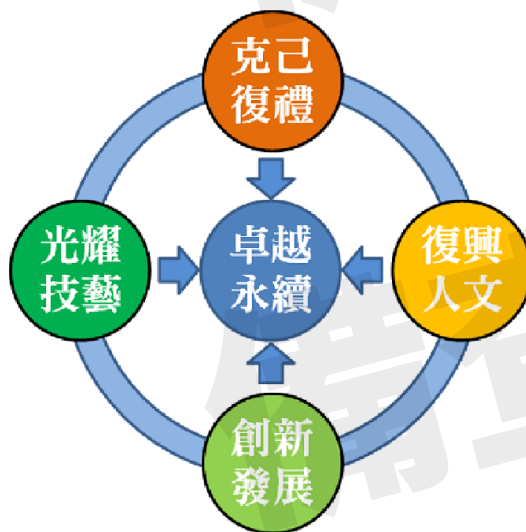
創校校訓：克己創新

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

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	具備守分有禮、崇尚品格的態度
創新發展	創造力	具備融合突破、發明創新的能力
光耀技藝	技術力	具備專業知識、精熟技術的能力
復興人文	賞析力	具備人文涵養、藝術賞析的能力

肆、課程發展組織要點

國立光復高級工商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

108年6月28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。

-2-

(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三次會議，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。

國立光復商工113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	董娟娟	群科教師 餐飲管理科	鄭寬霖
主任秘書	許又尹	學科教師 英文科	萬宣佑	群科教師 烘焙科	方姿文
教務主任	葉志明	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 聯合科	李美惠	群科教師 汽車科	古錦章
總務主任	廖麗鄉	學科領域 藝術領域	吳凝芝	群科教師 資料處理科	劉洲
實習主任	張肇芳	學科領域 健康與體育	劉承翰	一年級 導師代表	陳宇芯
輔導主任	郭又銓	特殊需求領域	陳建安	二年級 導師代表	粘瓊蓮
圖書館主任	古漢威	專家學者	郭添財	三年級 導師代表	紀燕萍
進修部主任	張中岳	家長會代表	羅世豪	學生代表	吳若琪
		產業代表	梁瀚文		

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			
				品格力	創造力	技術力	實析力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●
			2. 從古今中外典籍賞析中，運用價值澄清法，培養學生系統思考與解決問題之能力，並建立正確人生態度與價值觀。	●	●		●
			3. 運用國語文教學，使學生能適切自我表達，發展與他人良性溝通、互動之關係。	●	○		○
			4. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○
			5. 在教學中鼓勵學生探索、觀察生活環境與國際事務等當代課題，提升思辨及解決策略之能力。	○	●	●	●
			6. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	○		●	
	英語文	【總綱之教學目標】	1. 課堂中運用多元測驗與評量，使學生能拼寫基本常用字詞。	○		●	
			2. 運用各類口語練習活動與團康英文互動遊戲，引導學生學習動機，樂於參與課程。	●		○	
			3. 運用主題式教學，引導學生有效運用學習英語文的方法與技巧。		○	●	○
			4. 運用課程中播放與主題相關影音與分組討論，引導學生了解、尊重並欣賞不同的文化與風土民情。	●	○		●
			5. 餐管科： (1) 課程中運用對話練習與角色扮演，搭配外籍講師入班協同教學，引導學生使用英文與他人溝通。 (2) 課堂融入國際議題與新知，透過分組討論，想法交流，引導學生樂於以英文為工具了解最新時事。 (3) 運用網路查詢功能，引導學生主動了解學習文本內容。	●	○	●	
	閩南語文	【總綱之教學目標】	1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●
			2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○
			3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●
	客語文	【總綱之教學目標】	1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●
			2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○
			3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●
	閩東語文	【總綱之教學目標】	1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●
			2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○
			3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●
數學領域	臺灣手語	【總綱之教學目標】	1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣。	○	○		●
			2. 在教學中鼓勵學生探索、觀察生活環境與國際事務等當代課題，提升思辨及解決策略之能力。	○	●	●	●
			3. 使學生能適切自我表達，發展與他人良性溝通、互動之關係。	●	○		●
	原住民族語文	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本族語概念，具備簡易對話能力。	●	○	○	●
			2. 藉由網路、圖書等資料搜尋族群相關文化資訊、歷史、故事、祭儀等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●		○	●
			3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色、傳統生活智慧、技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	●	●
			4. 運用分組討論或是議題討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思想之能力。	●	○		●
	數學(B)	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及演算練習，引導學生了解所學習的數學概念、運算與關係。		●	○	○
			2. 運用應用數學的概念、程序或方法，連結到日常生活或專業學科情境，引導學生能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	○	●	○	●
			3. 運用電腦軟體或各項科技工具輔助教學，引導學生處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	○	●	●	○
			4. 運用課堂中及課後反覆精熟練習，引導學生加強基本四則運算能力。	○	○	●	○
	社會領域	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及分組專題討論，引導學生培養研讀及考察歷史資料之能力。		○	○	●
			2. 運用多媒體影片教學，引導學生探究社會變遷，並能尊重不同文化歷史發展的獨特性及全體性。	○	○		●
			3. 規劃踏查與參訪活動安排，引導學生對在地史蹟、耆老及文獻歷史的實地體驗，增進鄉土情懷。	●	○		○
	地理	【總綱之教學目標】	1. 運用講述地理基本知識概念，引導學生了解生活環境的地理知識。		○	○	●
			2. 運用議題分組討論，引導學生發掘各種社會或環境問題，思索探討解決策略。	○	●	○	○

自然科學領域			3.運用實地踏查及參訪，引導學生尊重在地文化的多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	●	○	○	●
			4.課程規劃強調融入海洋教育、環境教育、原住民教育等議題。引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	●	○		○
	公民與社會	【總綱之教學目標】	1.運用講述及討論議題，引導學生探索自我、發展自我，健全身心素養，追求幸福人生。	●	●		○
			2.運用生活上案例講述及分享，引導學生具備反省、規劃、實踐的素養。	●	○	○	○
			3.運用分組專題討論發表，引導學生表達經驗、思想價值和情意的智能，增強與他人溝通能力。	●	○		●
			4.課程教學融入人權、品德、法治教育等議題，引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	●	○		○
	物理(A)	【總綱之教學目標】	1.運用講述及實驗實作，培養主動學習科學新知的習慣及積極探究事物的能力。	●	○	○	●
			2.運用多媒體教學，引導學生認識科學知識與使用科學方法。		●	○	●
			3.運用分組專題，引導學生培養搜集及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，去面對生活或工作上的變化及因應社會變遷的衝擊。	○	○	●	
			4.加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	●	○	○	○
	生物(A)	【總綱之教學目標】	1.運用講述及多媒體教學，引導學生了解生物體內的能量與代謝，以及動植物的構造及功能。		○	○	●
			2.運用講述及多媒體教學，引導學生了解人類的生殖、DNA及常見的遺傳疾病。	○	○		●
			3.運用講述及多媒體教學，引導學生了解基因改造生物與食品及抗生素與疫苗。	○	●		○
			4.透過多媒體影片、分組討論及辦理校外參訪，引導學生了解天然災害、環境污染防治及資源回收。	●	○	○	○
			5.課程教學中融入環境、海洋、防災、科技教育等議題，引導學生養成關懷社會價值觀。	●	○		○
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】	1.運用音樂欣賞、講述討論等策略，培養學生對音樂的興趣，增加對聲樂器曲與器樂曲、樂種與曲式、本土與傳統、各時代與風格之代表作品及相關樂器、音樂家與表演團體之了解，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。	○	○		●
			2.指導學生彈奏樂器及演唱技巧，使學生能進行歌唱或演奏。並能使用音樂符號、音樂術語、音樂要素、記譜法、音樂軟體或應用程式。		○	●	○
			3.透過音樂活動的主動參與，使學生展現對各類音樂活動、音樂節慶與祭典、音樂政策與時事、音樂職涯的了解。	○			●
			4.資處科：課程內容增加運用數位化音樂軟體學習，增加學生運用音樂於資訊專業應用的能力。		○	●	
			5.電機科：課程內容增加音樂電子設備的使用及維護之知能，增加學生使用電子化音樂器材設備的能力。		○	●	
	美術	【總綱之教學目標】	1.運用作品欣賞、講述原理、設計實作等策略，引導學生對生活上的色彩與造型、空間性表現、數位藝術、商業藝術與設計的概念，並展現創新思維。		○	○	●
			2.運用多元媒材來進行課程，講述或分組討論方式探討分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，使學生能表達對美感與生命價值的多元觀點。	○	●	○	○
			3.透過多元藝文活動的主動參與，使學生展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題的關懷及省思。	●	○		●
			4.餐管科：課程內容結合餐桌擺設、餐點擺飾課程，增強學生專業能力上創意表現。		●	●	○
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	1.運用評量分析工具，覺察個人成長歷程與生涯發展之關係。引導學生主動探索個人生涯目標及意義。	●	●	○	○
			2.運用課程教學講述及分組討論，引導學生具備分析及統整個人特質、生涯態度與信念能力。	●	○	○	○
			3.運用個別晤談與分組討論分享，引導學生情緒管理、關懷利他的情操，並增進人際互動的效能。	●	○	○	●
			4.運用多媒體教學影片及參觀體驗了解職業生活相關資訊，引導學生對未來職業生活的想像且能認識性別、勞動權益相關法令知與跨文化素養。	○	○	●	○
	科技領域	【總綱之教學目標】	1.運用講述與討論，充實學生應用科技知能，有效規劃個人生涯發展朝向自我精進。		●	○	○
			2.運用分組研討方式，探究日常生活上相關的科技應用，使學生能整合科學、科技、工程、藝術與數學等方法及工具，有效處理與解決問題。		●	○	
			3.透過自造實作，培養學生運用科技工具以組織工作團隊，並進行溝通協調，以進行合作共創。	○	●	●	
			4.運用辦理參訪活動或體驗課程，使學生欣賞科技創作之美感。	○	○		●
			5.課程中加強融入環境、法治、家庭、防災、安全教育等議題，促使學生能成為守法公民。	●			○
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	1.運用課程教學講述，引導學生學習了解相關生長、發育、老化及死亡。	●	○	○	○
			2.透過講述、動作示範、實際操作，讓學生學習急症的處理技能。		○	●	○
			3.運用課程融入時事案例講述及分組討論報告，引導學生了解健康環境創造。	○	●	○	○
			4.運用多媒體影片教學，提供學生健康知識，增加學習成效。	○	○	●	○
			5.加強於課程中融入性別平等、生命、家庭、安全教育等議題，培養學生對健康人生的素養。	●	○	○	●
	體育	【總綱之教學目標】	1.運用教師動作示範或多媒體影片教學策略，建立學生正確的運動動作技術。		○	●	○

			2.運用課程安排結合校內運動競賽辦理，引導學生對體育課程動機。		○	●	○
			3.運用課堂重複練習動作，引導學生運動技術熟練。	○	○	●	○
			4.運用體育運動競賽影片欣賞，引導學生對各項運動的認識與賞析。	○	○	○	●
			5.用課程教學融入傑出運動員成長故事，培養學生品格與運動家精神。	●	○		●
			6.運用多人團體運動教學與競賽體驗，引導學生相互合作與建立友誼關係。	●	○	○	○
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	【總綱之教學目標】	1.運用課程教學與分組討論，引導學生了解兩岸情勢，對我國國家安全之影響。	○	●		●
			2.運用課程融入時事討論，引導學生了解我國國防政策，具備參與國防相關事務意願。	●	○		○
			3.運用課程案例說明，引導學生能指出台灣常面臨之災害，並透過實作培養同理關懷、團隊精神與溝通協調態度。	●	○	○	○
			4.運用教學示範與模仿練習，引導學生了解步槍操作、射擊預習姿勢及技巧。	○	○	●	

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	創造力	技術力	實折力
餐旅群	餐飲管理科 餐飲雙語教育實驗班	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。 2. 培育餐旅服務知識技術人才。 3. 培育餐旅經營之人才。 4. 培育餐飲相關專業領域繼續進修之人才。	具備餐飲專業技術之能力。	○	●	●	○
				具備餐旅服務專業技術之能力。	○	●	●	○
				具備餐旅服務業經營之能力。	○	●	○	○
				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。

三、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班(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5-3-1 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
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	●	○	●	●	
	中餐烹調實習	●	○	●	●	
校訂必修	專業科目					
	西餐烹調實習	●	○	●	●	
	烘焙實務	●	○	●	●	
	食物學	○	●	○	●	
	餐飲衛生與安全		○	●	●	
	菜單設計與原理	○	●	●	●	
	實習科目					
校訂選修	專業科目					
	餐旅實務	●	●	●	●	
	專題實作	●	●	●	●	
	飲料與調酒	●	○	○	●	
	採購學			●	●	
	飲食文化	●			●	
	餐飲管理		●	●	●	
	旅館管理	○	●	●	●	
	烘焙概論	○	●	●	○	
	消費者心理學	○	●	●	●	
	餐飲行銷	○	●	●	●	
	餐廳面面觀			●	○	
	香料共和國	●			○	
	舌尖上的美食	●	○			
	各國菜餚烹調技巧與原理	○	●	○	●	
	味旅			○	●	
	蔬果切雕與餐桌擺設	●	●	●	●	
	實習科目					
	餐飲設備保養與倉儲管理	●		○	●	
	基礎刀工	●	●	○		
	民俗經營管理		●	●	○	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班(&408A)



五、議題融入

(一) 餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班(&408A)

表5-5-1餐飲群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題													
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃
校必專業 / 食物學			✓							✓				
校必專業 / 餐飲衛生與安全					✓						✓	✓		
校必專業 / 菜單設計與原理														✓
校必實習 / 餐旅實務														✓
校必實習 / 專題實作								✓	✓					✓
校選一般 / 英文文法														✓
校選一般 / 數學演算														✓
校選一般 / 國文寫作														✓
校選專業 / 餐廳面面觀														✓
校選專業 / 香料共和國														✓
校選專業 / 旅館管理														✓
校選專業 / 飲料與調酒														✓
校選專業 / 消費者心理學					✓									✓
校選專業 / 舌尖上的美食														✓
校選專業 / 飲食文化														✓
校選專業 / 味旅														✓
校選專業 / 採購學										✓				✓
校選專業 / 烘焙概論										✓	✓			✓
校選專業 / 各國菜餚烹調技巧與原理														✓
校選專業 / 餐飲管理											✓	✓		✓
校選專業 / 餐飲行銷														✓
校選實習 / 蔬果切雕與餐桌擺設														✓
校選實習 / 基礎刀工											✓			✓
校選實習 / 民宿經營管理														✓
校選實習 / 餐飲設備保養與倉儲管理											✓	✓		✓
科目數統計	0	0	1	0	2	0	0	1	1	3	5	3	0	15

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 教學科目與學分(節)數表

114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	
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3					B版
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學領域	物理	2	1	1					A版
		生物	2	1	1					A版
	藝術領域	音樂	2			1	1			
		美術	2						2	
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1					
	科技領域	生活科技	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		70	17	17	10	10	8	8	部定必修一般科目總計70學分
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝技能領域	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	6	6	4	4
專業及實習科目合計		48	10	10	8	8	6	6		
部定必修合計		118	27	27	18	18	14	14	部定必修總計118學分	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 6學分 3.47%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 6學分 3.47%	食物學	2	2							
		菜單設計與原理	2			2					
		餐飲衛生與安全	2		2						
		小計	6	2	2	2				校訂必修專業科目總計6學分	
	實習科目 10學分 5.78%	專題實作	4				2	2			
		餐旅實務	6			3	3				
		小計	10			3	5	2		校訂必修實習科目總計10學分	
	校訂必修學分數合計		22	2	2	8	8	2		校訂必修總計22學分	
校訂科目	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1		
		國文寫作	6	1	1	1	1	1	1		
		數學演算	4					2	2		
		最低應選修學分數小計	16								
	專業科目	舌尖上的美食	4							4	實驗課程
		味旅	2				2				實驗課程
		香料共和國	2			2					實驗課程
		烘焙概論	4					2	2		
		採購學	2						2		
		飲食文化	2					2			
		飲料與調酒	4			2	2				
		餐廳店面觀	1		1						實驗課程
		消費者心理學	2					2			同科單班 AL2選1
		餐飲行銷	2					2			同科單班 AL2選1
		各國菜餚烹調技巧與原理	2					2			同科單班 BM2選1
		旅館管理	4					2	2		同科單班 BR2選1
		餐飲管理	4					2	2		同科單班 BR2選1
		最低應選修學分數小計	27								
	實習科目	基礎刀工	1	1							本課程為與中餐烹調配合，因新中餐烹調分為刀工測試與烹調測試兩部分，為使學生能打好刀工基礎再做菜餚的烹調，故在上學期開設1學分之基礎刀工。
		餐飲設備保養與倉儲管理	2						2		同科單班 BM2選1
		民宿經營管理	2							2	同科單班 BN2選1
		蔬果切雕與餐桌擺設	2							2	同科單班 BN2選1
		最低應選修學分數小計	3								
	校訂選修學分數合計		48	3	3	6	6	14	16		多元選修開設10學分
必選修學分數總計		188	32	32	32	32	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)		4						2	2		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

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	0	0	0	0	0	0	
2	社團活動	54	54	54	54	54	54	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、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	
餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	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		
第三學年	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘	
	人魚，馬甲，你們在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	電吉他彈奏	2	18	全校各科			V			內聘	
	心靈雞湯(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	視覺化遊戲程式設計	2	18	全校各科			V			內聘	
	平凡生活的我，意外轉生成社會觀察員	2	18	全校各科			V			外聘	
	硬筆字書寫	2	18	全校各科			V			內聘	
	日語歌教唱(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	微積分研究	2	18	全校各科			V			內聘	
	美容實務	2	18	全校各科			V			內聘	
	職業與生涯	2	18	全校各科			V			內聘	
	基本電子實作	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	
	數位科技應用探作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	行銷概論(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	美式光復學(上)(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	機器人控制(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	閱讀與語文表達	2	18	全校各科			V			內聘	
	會展產業概論(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	物聯網(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	玩樂園	2	18	全校各科			V			內聘	
	備審資料製作	2	18	全校各科			V			內聘	
	服務學習活動	2	18	全校各科					服務學習	內聘	
	特色活動企劃	2	18	全校各科					例行性	內聘	
	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘	
	人魚，馬甲，你們在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	瘋樂園	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	
	視覺化遊戲程式設計	2	18	全校各科			V			內聘	
	平凡生活的我，意外轉生成社會觀察員	2	18	全校各科			V			外聘	
	硬筆字書寫	2	18	全校各科			V			內聘	
	日語歌教唱(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	微積分研究	2	18	全校各科			V			內聘	
	美容實務	2	18	全校各科			V			內聘	
	職業與生涯	2	18	全校各科			V			內聘	
	美式光復學(下)(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	VR帶你玩世界	2	18	全校各科			V			外聘	

行銷概論(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
分享喜『悅』(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
簡易水電修復	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	
儀表機電應用操作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
閱讀與語文表達	2	18	全校各科			V			內聘	
仿生歌製作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
會展產業概論(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
職涯面試輔導	2	18	全校各科			V			內聘	
物聯網(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
服務學習活動	2	18	全校各科					服務學習	內聘	
特色活動企劃	2	18	全校各科					例行性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	英文文法	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	1	1	1	1	1	1
2.	一般	數學演算	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	2
3.	一般	國文寫作	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	1	1	1	1	1	1
4.	專業	餐廳面面觀	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	1	0	0	0	0
5.	專業	香料共和國	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	2	0	0	0
6.	專業	飲料與調酒	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	2	2	0	0
7.	專業	舌尖上的美食	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	0	4
8.	專業	飲食文化	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	0
9.	專業	味旅	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	2	0	0
10.	專業	採購學	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	0	2
11.	專業	烘焙概論	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	2
12.	實習	基礎刀工	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	1	0	0	0	0	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.	專業	消費者心理學	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	AL2選1
2.	專業	餐飲行銷	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	AL2選1
3.	專業	各國菜餚烹調技巧與 原理	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	BM2選1
4.	實習	餐飲設備保養與倉儲 管理	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	BM2選1
5.	實習	蔬果切雕與餐桌擺設	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	BN2選1
6.	實習	民宿經營管理	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	BN2選1
7.	專業	旅館管理	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	2	2	同科單班	BR2選1
8.	專業	餐飲管理	餐飲管理科餐飲雙語 教育實驗班	0	0	0	0	2	2	同科單班	BR2選1

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 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

科目名稱	中文名稱	英文文法		
	英文名稱	English grammar		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力 、 技術力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	111111			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 增進英文文法能力，以提升學習英文之能力。 2. 建構有效之英文文法學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 3. 提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 閱讀素養 戶外教育 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)名詞		1. 名詞的種類 2. 名詞的可數、不可數 3. 可數及不可數名詞的複數	4	
(二)冠詞		1. a/ an 2. the 3. 冠詞被省略的情況	3	
(三)代名詞		1. 人稱——主格 2. 人稱——受格 3. 人稱——所有格 4. 反身代名詞	6	
(四)動詞-1		1. be動詞 2. 過去式、現在式 3. 否定句 4. 疑問句 5. There is/are...	9	
(五)動詞-2		1. 一般動詞 2. 第三人稱單數現在式 3. 助動詞及否定句、疑問句	6	
(六)複習與反思		1. 總複習 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略	4	
(七)形容詞		1. 形容詞的種類及作用 2. 形容詞的比較級與最高級	4	
(八)副詞		1. 副詞的種類及作用 2. 副詞的比較級與最高級	4	
(九)介系詞		1. 場所介系詞 2. 時間介系詞	4	
(十)時態		1. 現在式及相關助動詞 2. 過去式及相關助動詞 3. 完成式及相關助動詞 4. 未來式及相關助動詞	8	
(十一)情態助動詞		1. can / could 2. may / might 3. must 4. will / would 5. should 6. had better	4	
(十二)複習與反思		1. 總複習 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略 3. 檢視自己的進步	4	
(十三)五大句型		1. 簡介五大句型 2. 認識「格」 3. 辨識句型	4	
(十四)句子的功能		1. 敘述句 2. 疑問句 3. 祈使句 4. 感嘆句	6	
(十五)被動語態		1. 被動語態的使用時機 2. 被動語態的規則 3. 不同時態的被動語態	6	
(十六)複習與反思		1. 總複習：極短篇寫作 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略 3. 檢視自己的進步	4	
(十七)子句-1		1. 名詞子句 2. 副詞子句 3. 形容詞子句 4. that的特殊用法 5. 限定用法與非限定用法	8	
(十八)子句-2		1. 關係副詞 2. 關係代名詞what 3. 複合關係代名詞	4	
(十九)特別句型		1. 間接問句 2. 附加問句 3. 倒裝句	4	
(二十)假設語氣		1. 假設語氣的使用時機 2. 假設語氣的種類 3. 省略If的假設語氣 4. 假設語氣的其他形式	8	
(二十一)複習與反思		1. 總複習：極短篇寫作 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略 3. 檢視自己的進步	4	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 形成性評量:紙筆測驗、檔案評量、作業評量、課堂觀察、口頭報告、分組報告。 2. 總結性評量:紙筆測驗。			
教學資源	1. 教師自編教材。			
教學注意事項	1. 依學生程度進行差異化教學。 2. 適時融合各專業類科知識，以及可搭配特殊節慶使用之句型。			

表 11-2-1-2 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

科目名稱	中文名稱	數學演算			
	英文名稱	Mathematics Algorithm			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	品格力、創造力、賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000022				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.熟悉相關數學計算知識 2.面對相關數學問題能做猜測並做探究 3.將數學知識與具體生活做連結 4.能應用基本計算解決時機問題				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（閱讀素養）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)排列組合I		1.等差數列與級數 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
(二)排列組合II		1.等比數列與級數 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
(三)排列組合III		1.直線方程式與二次函數 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
(四)排列組合IV		1.多項式 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
(五)機率與統計I		1.基礎三角函數 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
(六)機率與統計II		1.三角函數應用 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
(七)機率與統計III		1.指數與對數 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
(八)機率與統計IV		1.平面與空間向量 2.題目演練 3.隨堂測驗		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				
教學資源	1.在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。 2.學校應提供學生合法電腦軟體、電腦教室之資源、一般教室應有投影機及能有連線上網之功能。				
教學注意事項	(一)教材編選：教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。(二)教學方法：每個數學計算概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。(三)教學資源：應與各類數學相關教材的內容力求銜接，在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。結合生活情境發展課程內容。(四)教學相關配合事項 教師宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。				

表 11-2-1-3 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

科目名稱	中文名稱	國文寫作			
	英文名稱	Chinese Writing			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、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、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	品格力、創造力、賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	111111				
	第一學年 第二學年 第三學年				
建議先修科目	有，科目：國文				
教學目標 (教學重點)	一、培養學生能準確流暢的運用語詞、造句的基本能力。二、強化學生語文的組織能力，適切的表達想法，培養學生遣詞造句、篇章組織、構思選材、場合應對等語文表達的應用能力。三、加強基本語文練習，提高學生閱讀與寫作能力及程度，使能為未來工作及生活所用。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（閱讀素養）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)寫作句子練習I		1.去蕪存菁-修剪文句 2.長話短說-把握重點		9	
(二)寫作句子練習II		1.創造新句 2.聯想力訓練		9	
(三)寫作句子練習III		1.修辭技巧訓練 2.綜合練習		6	
(四)寫作描寫訓練I		1.描寫訓練-記人 2.描寫訓練-記景		9	
(五)寫作描寫訓練II		1.描寫訓練-記物 2.描寫訓練-記事		9	
(六)寫作描寫訓練III		1.訓練-記心理狀態I 2.訓練-記心理狀態II 3.綜合練習		9	
(七)寫作文章演練I		1.文章起首練習 2.文章結尾練習		9	
(八)寫作文章演練II		1.完成文章的八步驟 2.綜合練習		8	
(九)寫作文章演練III		1.基本文章布局法 2.個體文章實際演練I 3.個體文章實際演練II		9	
(十)寫作作文演練I		1.看圖寫作 2.設定情境寫作		9	
(十一)寫作作文演練II		1.閱讀心得練習2.閱讀心得評論		9	
(十二)寫作作文演練III		1.詩文鑑賞I 2.詩文鑑賞II 3.綜合練習		8	
(十三)寫作作文演練IV		1.題意引導式作文 2.綜合練習		5	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作業、分組報告、學習態度及學習檔案資料整理等各方整體表現				
教學資源	一、教材編選揀選相關事項，經本校國文教學研究會視教學需要討論訂定。二、網路資源。三、相關題庫資源。四、自編教材。				
教學注意事項	一、可利用分組及討論方式進行教學，使學生透過親身參與，進而引發其學習興趣及提升國語文能力。二、掌握國家、社會脈動，實施生活化教學。三、善用各種教學媒體，以強化學生學習效果。				

(二) 專業科目

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	必修 專業科目				
	必修				
	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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	200000				
	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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 環境教育 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)概論		1. 食物學的內涵 2. 食物與健康 3. 食物學與餐飲		6	
(二)營養成分		1. 營養素概論 2. 六大營養素		8	
(三)食物特殊成分		酵素 色素 主要呈味		4	
(四)食物分類(一)		1. 食物與食品的定義 2. 食物分類法 3. 全穀雜糧類 4. 肉類-家畜與家禽		8	
(五)食物分類(二)		1. 肉類-海鮮 2. 蛋類 3. 豆類 4. 乳類 5. 蔬菜 6. 水果 7. 油脂		8	
(六)其他食品類		1. 嗜好品 2. 加工品		2	
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	教學方法： 1. 教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對食物學相關知識。 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 11-2-2-2 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

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	必修 專業科目				
	必修				
	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 、 技術力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	020000				
	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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 品德教育 安全教育 防災教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1.定義與重要性 2.管理方式與相關法規		4	
(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		6	
(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		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	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，以增強學生對產業相關知識。 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 11-2-2-3 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

科目名稱	中文名稱	菜單設計與原理		
	英文名稱	Menu Design and Principles		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	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 、 技術力 、 賞析力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 菜單起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	4	
(二)菜單種類與結構		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	8	
(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	8	
(四)菜單的規劃與設計		1. 市場調查重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 常見問題與編排與設計	4	
(五)菜單的評估		1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的增添	4	
(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	4	
(七)菜單設計實習		1. 小組成立 2. 主題選定 3. 分工、彙整、呈現	4	
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、蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材。 二、理論與實務並重。			
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、利用餐廳菜單之範例教學。			

表 11-2-2-4 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

科目名稱	中文名稱	餐廳面面觀		
	英文名稱	Bilingual Restaurant Server		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力 、 賞析力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	010000			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	學科學習目標： 一、瞭解餐廳餐飲服務所需之專業知識。 二、培養學生具備餐飲基本服務技巧之能力。 三、習得外場服務溝通能力。 語言學習目標： 一、熟悉餐廳營業所需之設備及器具之英語用法。 二、熟練以英語方式表達餐飲服務之基本服勤技巧。 三、以英文了解顧客用餐時常見的問題，與溝通對話。 四、提升學生在服務時與顧客的英文應對能力和語言能力。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 戶外教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
預備週		上課方式說明、課程準備及分組(中文60%、英文40%)	1	
營業設備		餐廳設備的介紹與專有名詞(中文60%、英文40%)	1	
餐廳器具(一)		金屬器具介紹與英文(中文60%、英文40%)	1	
餐廳器具(二)		瓷器器具介紹與英文(中文60%、英文40%)	1	
餐廳器具(三)		玻璃器具介紹與英文(中文60%、英文40%)	1	
原民慶典禮儀(一)		基本服務禮儀(中文60%、英文40%)	1	
原民慶典禮儀(二)		原民重要慶典與禮儀(中文60%、英文40%)	1	
原民慶典禮儀(三)		臺灣原民與世界原民禮異同(中文60%、英文40%)	1	
原民慶典菜單（一）		重要節慶部落菜單(中文60%、英文40%)	1	
原民祭典菜單(二)		重要祭典原住民部落菜單(中文60%、英文40%)	1	
各國菜單介紹(一)		西式菜單(中文60%、英文40%)	1	
影片欣賞		餐廳服務影片與討論(中文60%、英文40%)	1	
模擬服務		撰寫書面報告(菜單、流程)（中文60%、英文40%）	1	
分組報告(一)		小組上台模擬與回饋(中文60%、英文40%)	1	
分組報告(二)		於原住民慶典中上台實作與回饋(中文60%、英文40%)	1	
日光蘇菲亞實習咖啡廳演練I		實習咖啡廳餐飲服務模擬與回饋(英文100%)	1	
日光蘇菲亞實習咖啡廳演練II		實習咖啡廳餐飲服務，模擬與回饋(英文100%)	1	
期末總結		教師期末彙整與總結(中文60%；英文40%)	1	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 書面報告與作業30% 2. 上台模擬20% 3. 學業成績測驗25% 4. 平常成績25%			
教學資源	說明：因此門課為專業科目，故上課場域為雙語實習咖啡屋及餐飲服務技術專科教室。			
教學注意事項	講述法；分組討論；專題報告；實際操作；影片欣賞			

表 11-2-2-5 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

科目名稱	中文名稱	香料共和國		
	英文名稱	A Touch of Spice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創造力 、 技術力 、 賞析力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	002000			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	學科學習目標： 一、引導學生藉由香料的認識(栽種培育)，學習如何從土壤到餐桌的食材運用，已達環境教育(減碳)。 二、培養學生活用香料於餐飲烹調之技巧，從臺灣香料到世界各國香料中選擇、搭配出獨特的風味，將既有的食譜重新再次激盪出在地部落食物的美味香氣。 三、提供學生上台報告機會，培養自我口說能力及團隊合作。 語言學習目標： 一、提供學生用英文口說上台報告機會，培養自我口說能力及團隊合作。 二、學生能分辨不同種類香料，並以簡單英文介紹從土壤至餐桌的香料料理。 三、學生能使用基礎英文製作香料料理從研發到製作及完成的導覽介紹影片。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 國際教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
預備週		上課方式說明、課程準備及分組(中文70%；英文30%)	2	
太巴塢香料介紹I		乾燥香料品種認識、香料栽植、分組討論(中文70%；英文30%)	2	
馬太鞍香料介紹II		乾燥香料品種認識、香料栽植、分組討論2(中文70%；英文30%)	2	
阿美族香料介紹I		新鮮香料品種認識、運用與介紹、產地到餐桌(中文70%；英文30%)	2	
阿美族香料介紹II		新鮮香料品種認識、運用與介紹、產地到餐桌2(中文70%；英文30%)	2	
香料運用I		料理運用、分組討論、食譜研發(中文60%；英文40%)	2	
香料運用II		料理運用、分組討論、食譜研發2(中文60%；英文40%)	2	
廚房中的調味聖手		蔥科植物、分組討論並英文口頭報告(中文50%；英文50%)	2	
暖暖去腥的醬用香料		薑科植物、分組討論並英文口頭報告(中文50%；英文50%)	2	
熱情的椒客		胡椒、辣椒、花椒(中文60%；英文40%)	2	
馬錫山香草養生館I		花蓮馬錫山的精靈—刺蔥、馬告、土當歸(中文60%；英文40%)	2	
馬錫山香草養生館II		花蓮馬錫山的精靈—打那、山胡椒、甜點製作(中文60%；英文40%)	2	
馬錫山香草養生館III		花蓮馬錫山的精靈—土肉桂及香茅結合香氣生活DIY(中文50%；英文50%)	2	
各國香料I		世界各地常用香料香草及辛香料(中文50%；英文50%)	2	
各國香料II		世界各地常用香料香草及辛香料2(中文50%；英文50%)	2	
專題報告I		主題式報告I、食譜研發(中文50%；英文50%)	2	
專題報告II		主題式報告II、食譜研發(中文50%；英文50%)	2	
成品發表		學生成品發表會(中文50%；英文50%)	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 分組報告 35%(其中英文需佔30%) 2. 英語口頭報告 20%(其中英文需佔40%) 3. 課堂參與 20% (其中英文需佔30%) 4. 討論參與 20%(其中英文需佔30%) 5. 書面作業 5%(其中英文需佔40%)			
教學資源	說明：因此門課涵蓋在地香料認識，故認識香料的單元上課場域為雙語多功能教室及食農教育溫室。			
教學注意事項	■講述法；■分組討論；■專題報告；■實際操作；■影片欣賞			

表 11-2-2-6 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

科目名稱	中文名稱	旅館管理			
	英文名稱	Hotel Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	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、賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000022				
	第三學年				
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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（多元文化 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)旅館業的基本認識		1. 旅館業的定義與發展 2. 旅館業類別、組織		6	
(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		6	
(四)旅館管理		1. 設備管理原則、人員管理方式 2. 經營管理原則 3. 相關注意事項		8	
(五)旅館業的設立		1. 旅館設立條件 2. 旅館相關法規		8	
(六)旅館的經營模式		1. 連鎖 2. 獨資 3. 策略聯盟		8	
(七)旅館的性質		1. 都會型 2. 度假型 3. 特殊型等		8	
(八)旅館介紹		1. 星級介紹 2. 實例介紹		8	
(九)房務管理		1. 房務概念 2. 房務組織 3. 客房功能 4. 客房整理流程 5. ROOM SERVICE 6. 服務規範		8	
(10)旅館人力資源		1. 員工遭招募 2. 員工培訓		4	
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 11-2-2-7 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

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒			
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation Principles			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	品格力 、 創造力 、 技術力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	002200				
	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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 (多元文化)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 飲料的分類 2. 飲料店的分類與經營		4	
(二)飲料定義		1. 飲料的定義與發展 2. 原料的相關法規		6	
(三)酒類定義		1. 酒類定義與發展 2. 酒類釀製 3. 六大基酒 4. 特色酒類介紹 5. 酒的文化		8	
(四)茶的介紹		1. 茶定義與發展 2. 茶的製程 3. 發酵、不發酵、部分發酵茶介紹 4. 特色茶類介紹 5. 茶的文化		8	
(五)咖啡介紹		1. 咖啡定義與發展 2. 咖啡由來與栽種 3. 咖啡豆烘焙 4. 特色咖啡介紹 5. 咖啡的文化		8	
(六)調飲介紹		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	
(七)調酒介紹		1. 酒精飲品介紹 2. 酒精飲品調製法 3. 酒精飲品配方		8	
(八)飲務作業規範		1. 飲料調製安全與衛生 2. 吧檯設備與規範		6	
(九)特色飲品一-無酒精		1. 各國無酒精特色飲品 2. 調製方式 3. 各國飲品由來與文化		8	
(十)特色飲品二-有酒精		1. 各國有酒精特色飲品 2. 調製方式 3. 各國飲品由來與文化		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	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 11-2-2-8 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

科目名稱	中文名稱	消費者心理學			
	英文名稱	Consumer Psycholgy Instruction			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000020				
	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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 品德教育 ）				
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		1. 行為模式、市場分析 2. 佐證理論、市場區隔		6	
(二)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		8	
(三)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		8	
(四)決策過程		1. 決策模式 2. 實例探討		8	
(五)心理需求力		1. 消費者需要產品與解決問題的方案 2. 購買理由 3. 驅動與動機 4. 挖掘買點		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	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。				
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 11-2-2-9 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

科目名稱	中文名稱	舌尖上的美食			
	英文名稱	A Bite Of the World			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力 、 創造力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000004				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	學科學習目標： 一、透過認識在地部落飲食及各國料理飲食文化結合以培養學生國際視野。 二、強化學生餐飲技能與知能，提升學生對餐飲的熱情。 三、關注國際性的餐飲競賽，養成自我創作能力。 語言學習目標： 一、提供學生用英文口說上台報告機會，培養自我口說能力及團隊合作。 二、學生能認識不同國家的料理文化，並以簡單英文臺灣飲食及國外飲食的創新與連結。 三、學生能使用全英文於期末雙語美食展執行餐飲服勤、來賓對答及報告創意料理之製作。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
備週		上課方式說明、課程準備及分組(中文70%；英文30%)		1	
世界飲食文化概論		了解各國飲食文化概述與素養(中文50%；英文50%)		5	
臺灣飲食文化		介紹臺灣傳統飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
原住民飲食文化		介紹臺灣原住民飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
光復在地飲食文化		介紹花蓮光復在地飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
閩南飲食文化		介紹閩南飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
客家飲食文化		介紹其客家飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
亞洲部落飲食文化		介紹亞洲飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
印度古老飲食文化		介紹印度飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
非洲部落飲食文化		介紹非洲飲食文化與特色(中文50%；英文50%)		4	
創意料理簡介與服務		介紹創意之內涵與料理文化，並於日光蘇菲亞雙語實習商店進行在地飲食英文服務介紹(中文50%；英文50%)		5	
歐洲創意料理 1		選一國之料理進行食譜再次研發與實作(中文50%；英文50%)		4	
歐洲創意料理 2		選一國之料理進行食譜再次研發與實作2(中文50%；英文50%)		4	
亞洲創意料理 1		選一國之料理進行食譜再次研發與實作3(中文50%；英文50%)		4	
亞洲創意料理 2		選一國之料理進行食譜再次研發與實作4(中文50%；英文50%)		4	
美澳創意料理 1		選一國之料理進行食譜再次研發與實作5(中文50%；英文50%)		4	
美澳創意料理 2		選一國之料理進行食譜再次研發與實作6(中文50%；英文50%)		4	
成果發表		1. 產出多元異國料理菜單，並於日光蘇菲亞雙語實習商店向顧客簡介、提供英文餐飲服務。 2. 以英文介紹料理與手做創意料理，於洄瀾電視台中錄製舌尖上美食節目(英文100%)		5	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.分組報告 20%(其中英文需佔30%) 2.英語口頭報告 20%（其中英文需佔60%） 3.課堂參與 15%(其中英文需佔30%) 4.討論參與 15%(其中英文需佔30%) 5.書面作業 5%(其中英文需佔50%) 6.美食展 25%（其中英文需佔100%）				
教學資源	說明：因此門課涵蓋創意料理製作，故創意料理的單元上課場域為西餐教室及雙語多功能教室。				
教學注意事項	■講述法；■分組討論；■專題報告；■實際操作；■影片欣賞；■雙語實習咖啡屋實地操作				

表 11-2-2-10 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

科目名稱	中文名稱	飲食文化		
	英文名稱	Food culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力 、 創造力 、 賞析力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	000020			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解東西飲食文化。 二、瞭解在地飲食文化的特色。 三、瞭解不同飲食文化須注意的相關事項。 四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 (多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中國北方飲食文化		瞭解中國北方飲食文化及代表菜餚。	4	
(二)中國南方飲食文化		瞭解中國南方飲食文化及代表菜餚。	4	
(三)台灣飲食文化(1)閩南		瞭解閩南家庭飲食文化。	4	
(四)台灣飲食文化(2)外省		瞭解外省家庭飲食文化。	4	
(五)台灣飲食文化(3)客家		瞭解客家家庭飲食文化。	2	
(六)台灣飲食文化(3)原住民		瞭解原住民家庭飲食文化。	4	
(七)西方飲食文化		瞭解西方國家特殊飲食文化與內容。	4	
(八)在地飲食文化		花蓮在地特色飲食文化探討。	4	
(九)宗教飲食		宗教文化的飲食原則與禁忌	4	
(十)文化分享		學生飲食文化報告。	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.教學方法：一般上課、個人報告方式選出優良內容上台分享。 2.教學評量：平時成績、平時考核、書面報告考核、定期考。			
教學資源	1.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2.坊間教科書。 3.自編教材。			
教學注意事項	1.重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解民宿經營與管理。 2.可結合實務操作，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 11-2-2-11 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

科目名稱	中文名稱	味旅			
	英文名稱	Spices Journey			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力 、 創造力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000200				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	學科學習目標： 一、引導學生探索香料與地方特色飲食文化，從在地到國際，增進飲食文化理解。 二、培養學生利用香料設計特色風味旅遊行程，包含餐飲規劃與文化故事分享。 三、提升學生結合香料與創意行銷的能力，推廣地方特色產品。 語言學習目標： 一、提供學生機會以英文撰寫旅遊行程簡介與行銷文案。 二、培養學生以英文進行團隊展示，介紹風味旅遊主題。 三、鼓勵學生以簡單英文製作影片，介紹地方風味旅遊及其背後文化故事。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 閱讀素養 戶外教育 國際教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
預備週		上課方式說明、課程準備及分組(中文70%；英文30%)		2	
臺灣味旅：在地香料探索		探討臺灣常見香料如馬告、刺蔥等，了解其在地方料理中的應用(中文70%；英文30%)		2	
日本味旅：和風香料魅力		介紹日本香料如芥末、七味粉，分析其在傳統與現代日式料理中的角色(中文70%；英文30%)		2	
泰國味旅：辛香之旅		認識泰國香料如檸檬草、香茅、泰國羅勒等，設計以泰式風味為主題的旅遊行程(中文70%；英文30%)		2	
印度味旅：咖喱的藝術		探討印度經典香料如薑黃、小茴香、肉桂等，了解其在咖哩與印度飲食文化中的重要地位(中文70%；英文30%)		2	
中東味旅：香料與文化		分析中東常用香料如茴香、豆蔻、藏紅花，設計結合香料的飲食文化體驗行程(中文60%；英文40%)		2	
義大利味旅：香草與生活		介紹義大利常見香料如羅勒、牛至，並設計以義式料理和文化故事為主的旅遊行程(中文60%；英文40%)		2	
法國味旅：香氣之都		認識法式經典香料如百里香、迷迭香，探討其在法國美食與香氛產品中的運用(中文50%；英文50%)		2	
美國味旅：融合的風味		探討美國南部料理中的香料如辣椒粉、煙燻香料，設計結合跨文化融合風味的行程(中文50%；英文50%)		2	
墨西哥味旅：辣椒文化		深入了解墨西哥辣椒品種如哈瓦那辣椒、墨西哥辣椒，分析其在料理中的運用（中文60%；英文40%）		2	
非洲味旅：香料的根源		認識非洲常見香料如肉豆蔻、香菜籽，了解其在地方菜餚和文化中的角色(中文60%；英文40%)		2	
各國香料旅遊行程規劃		各組選擇一個國家或區域，整合香料與文化故事，初步規劃完整旅遊行程(中文60%；英文40%)		2	
英語行程簡報撰寫與練習		撰寫並排練行程簡報，以雙語呈現香料旅遊計畫(中文50%；英文50%)		2	
行銷影片製作與編輯		製作以香料旅遊為主題的行銷影片，強調地區特色與旅遊亮點(中文50%；英文50%)		2	
專題報告工作坊		世界各地常用香料香草及辛香料(中文50%；英文50%)		2	
專題報告呈現與互評		學生團隊報告展示，包含雙語行程簡報與成果發表（中文50%；英文50%）		2	
成品展示與評估		整合旅遊行程與產品設計，進行成果發表會與觀眾互動(中文50%；英文50%)		2	
期末反思與心得分享		回顧學習歷程，分享心得並進行課程反思(中文50%；英文50%)		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 分組報告 35%(其中英文需佔30%) 2. 英語口頭報告 20%(其中英文需佔40%) 3. 課堂參與 20%（其中英文需佔30%） 4. 討論參與 20%(其中英文需佔30%) 5. 書面作業 5%(其中英文需佔40%)				
教學資源	說明：因此門課涵蓋在地香料認識，故認識香料的單元上課場域為雙語多功能教室及食農教育溫室。				
教學注意事項	■講述法；■分組討論；■專題報告；■實際操作；■影片欣賞				

表 11-2-2-12 國立光復高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學		
	英文名稱	Purchasing Studies		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力 、 技術力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	000002			
	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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 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)採購基本原則		瞭解現代餐飲採購的基本原則與任務。	3	
(二)採購管理實施		瞭解餐飲採購管理的實施過程。	4	
(三)採購人員條件		採購人員應具備的基本條件、能力與道德	4	
(四)餐飲採購方法		各種餐飲採購方法之介紹與運用。	4	
(五)作業過程		瞭解驗收、倉儲與撥發作業過程。	3	
(六)實地演練(1)		在地市場演練教學。	2	
實地演練(2)		在地賣場演練教學。	2	
(七)成本定義		成本的內容及概念	4	
(八)食材保存		1. 各項食材保存法 2. 食材應用原則與方法	4	
(九)成本計算		1. 計算法 2. 定價方式	3	
(十)成本控制		1. 成本控制方法 2. 成控之注意事項	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	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。			
教學資源	一、視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 二、坊間教科書。 三、自編教材。			
教學注意事項	一、重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解採購方法與原則。 二、可結合實務操作，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 11-2-2-13 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

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	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力 、 賞析力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	000022			
	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、瞭解烘焙烹調法的差別性。 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。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 (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)原料介紹		各原物料介紹與應用	6	
(二)器具介紹		器具介紹與應用	6	
(三)麵包製作原理		麵包製作原理與方法	8	
(四)蛋糕製作原理		蛋糕製作原理與方法	8	
(五)烘焙計算		1. 烘焙計算 2. 製作流程撰寫	8	
(六)麵包類		1. 台式麵包 2. 歐式麵包	8	
(七)餅乾類		1. 餅乾類 2. 小西餅類	8	
(八)蛋糕類		1. 戚風 2. 海綿 3. 麵糊 4. 天使	8	
(九)烘焙中式點心		1. 油酥油皮類 2. 糕皮類	6	
(十)未來趨勢		1. 烘焙之研發 2. 烘焙創新與未來發展	6	
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	教學方法： 1. 教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對烘焙相關知識。 2. 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。 3. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解烘焙概論課程。			

表 11-2-2-14 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

科目名稱	中文名稱	各國菜餚烹調技巧與原理			
	英文名稱	Cooking skills and principles of dishes from various countries			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力 、 創造力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000020				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解東西方烹調文化。 二、瞭解東西方烹調特色。 三、瞭解不同烹調方式須注意的相關事項。 四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 (多元文化 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)中國地區		瞭解中國各地著名烹調技巧。		8	
(二)台灣地區		瞭解閩南、外省、客家、原住民飲食烹調技巧與原則。		8	
(三)西方地區		瞭解西方國家特殊飲食烹調技巧與原則。		8	
(四)花蓮在地		花蓮在地特色烹調技巧與原則探討。		8	
(五)報告分享		學生報告與介紹不同烹調方式與原則。		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.教學方法：一般上課、個人報告方式選出優良內容上台分享。 2.教學評量：平時成績、平時考核、書面報告考核、定期考。				
教學資源	1.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2.坊間教科書。 3.自編教材。				
教學注意事項	1.重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解民宿經營與管理。 2.可結合實務操作，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 11-2-2-15 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

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 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創造力、賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（安全教育 防災教育 多元文化）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)餐飲管理意義I		1. 餐飲管理的目的I 2. 餐飲管理的趨勢I 3. 餐飲管理的方法I		6	
(二)餐飲管理意義II		1. 餐飲管理的目的II 2. 餐飲管理的趨勢II 3. 餐飲管理的方法II		6	
(三)餐飲組織I		組織內容		5	
(四)餐飲組織II		組織介紹		5	
(五)人事管理		1. 管理的原則與特性 2. 實例探討		6	
(六)物料管理I		1. 物料管理的原則與特性I 2. 實例探討I		6	
(七)物料管理II		1. 物料管理的原則與特性II 2. 實例探討II		6	
(八)事務管理		1. 相關事務管理 2. 屬性探討		8	
(九)廚房管理I		1. 廚房管理原則與特性I 2. 管理方式探討I		6	
(九)廚房管理II		1. 廚房管理原則與特性I 2. 管理方式探討II		6	
(十)餐飲成本與分析I		1. 餐飲成本種類I 2. 餐飲成本分析內容I 3. 餐飲成本探討I		6	
(十一)餐飲成本與分析II		1. 餐飲成本種類II 2. 餐飲成本分析內容II 3. 餐飲成本探討II		6	
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 11-2-2-16 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

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 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	品格力 、 創造力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000020				
	第三學年第一學期				
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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 (多元文化 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1.行銷組合 2.行銷計畫 3.行銷重要性		4	
(二)行銷的定義		1.行銷的定義與原則 2.行銷的特性		4	
(三)行銷管理		1.行銷類別 2.相關效益		8	
(四)行銷探討		1.行銷方式探討 2.相關注意事項		8	
(五)行銷實例		1.各行業成功與失敗的案例 2.餐飲業行銷實例		6	
(六)定位區隔策略		1.市場定位與區隔 2.消費市場 3.環境分析 4.目標行銷		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。				
教學注意事項	一、依餐飲行銷教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學。 二、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。 三、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。				

(三) 實習科目

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	必修 實習科目			
	必修			
	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 、 技術力 、 賞析力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	003300			
	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。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 戶外教育 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)口布摺疊		1. 盤花 2. 杯花	9	
(二)餐廳基本技能		1. 托盤操作 2. 服務叉匙操作	9	
(三)服務檯鋪設		1. 長檯布鋪設 2. 豬群圍鋪	9	
(四)中餐廳基本技能介紹		1. 圓桌鋪設 2. 圓檯布鋪設 3. 轉檯定位、搬運	9	
(五)中餐廳技能		1. 前置作業 2. 中餐桌擺設 3. 餐椅搬運	9	
(六)中餐服務技能		1. 迎賓 2. 帶客入座. 3. 餐中服務流程	9	
(七)中餐善後處理		1. 備品歸位 2. 環境維護	9	
(八)西餐廳基本技能介紹		1. 前置作業 2. 西餐桌擺設 3. 服務流程	9	
(九)西餐廳技能		1. 接待 2. 入座 3. 倒水 4. 倒水服務 5. 酒類服務	9	
(十)西餐服務技能		1. 迎賓 2. 帶客入座 3. 餐中服務流程	9	
(十一)西餐善後處理		1. 備品歸位 2. 環境維護	9	
(十二)餐廳安全		各階段服務流程安全注意事項	9	
合 計			108	
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。			

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

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	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 、 技術力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 科技教育 資訊教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)導論		1. 專題製作之意義、目標與方法 2. 製作流程與時程安排		6	
(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		6	
(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(研究)方法		1. 資料蒐集 2. 文獻整理 3. 調查法 4. 訪談法 5. 實驗研究法		9	
(五)文獻探討		1. 引用文獻規範 2. 文獻探討途徑		9	
(六)研究分析		1. 研究架構 2. 選定研究方法與流程 3. 分析		9	
(七)書面報告		1. 格式介紹 2. 章節排版		8	
(八)分組報告製作		1. 分組實作 2. 口頭報告		9	
(九)專題製作競賽		1. 排版 2. 資料彙整與上傳 3. 心得撰寫		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				
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 11-2-3-3 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

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕與餐桌擺設			
	英文名稱	Vegetable Fruit Cutting and Restaurant Table Setting			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力 、 創造力 、 技術力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	000002				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蔬果的切雕法。 二、瞭解蔬果造型切雕及其運用。 三、應用所學之切雕技術於餐飲工作及日常生活中。 四、瞭解餐桌擺設的基本概念原理。 五、瞭解餐桌擺設重要性與運用 六、應用所學之餐桌擺設技術於餐飲工作及日常生活中。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 (多元文化)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)切雕法介紹與實作		1. 基本刀法 2. 基本刀工		4	
(二)蔬果特性與適合的切雕法		1. 蔬果切雕的藝術 2. 適合雕術的蔬果 3. 蔬果的選購方法		4	
(三)蔬菜類造型切割		蔬菜類切割		4	
(四)水果類造型切割		水果類切割		4	
(五)擺盤藝術教學		擺盤原則與配色及藝術		2	
(六)餐桌擺設原理		1. 擺設原則 2. 注意事項		4	
(七)口布摺疊		1. 客用型口布 2. 服務型口布 3. 觀賞型口布		4	
(八)餐桌色彩配置原則與實作		1. 色彩學 2. 搭配原則 3. 實例介紹		4	
(九)長桌巾、方桌巾、元桌巾鋪設教學與實作		1. 長桌巾 2. 方桌巾 3. 紙箱圍鋪		4	
(十)小組討論		各組相互觀摩與討論學習		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2.評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。				
教學資源	1.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2.坊間教科書。 3.自編教材。				
教學注意事項	1.教學方法：一般上課、教學示範再以分組方式進行實作。 2.教學評量：平時成績、實作成績。 3.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。				

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

科目名稱	中文名稱	基礎刀工			
	英文名稱	Basic Carve			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力 、 創造力 、 技術力 、 賞析力				
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班				
	100000				
	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。				
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 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)刀法知識I		1. 刀工意義及價值 2. 刀具及砧板的使用		2	
(二)刀法知識II		1. 刀具種類 2. 刀具的使用及養護方法		3	
(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		5	
(四)基礎刀法		1. 基礎刀法與實習		4	
(五)刀法應用		1. 材料應用處理 2. 水花片應用		4	
合 計				18	
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、以平時實務練習與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 11-2-3-5 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

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 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力 、 技術力 、 賞析力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	000002			
	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。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班（ 多元文化 戶外教育 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)定義與法規		1. 民宿定義 2. 民宿相關法規	9	
(二)民宿的經營與管理		1. 民宿的類型 2. 民宿經營方式 3. 民宿管理方式	9	
(三)實例介紹		1. 國內外民宿介紹 2. 花蓮特色民宿介紹	9	
(四)房務實務		1. 房務清潔注意事項 2. 鋪床的技巧與方法	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			
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、重視基本觀念講授，使學生容易瞭解民宿經營與管理。 三、可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。			

表 11-2-3-6 國立光復高級商工職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲設備保養與倉儲管理		
	英文名稱	Catering equipment maintenance and storage management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力 、 創造力 、 技術力			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
	000020			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解現有餐飲設備基礎保養。 二、瞭解現有餐飲設備基本維護。 三、瞭解倉庫管理與儲存放置須注意的相關事項。 四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 (安全教育 防災教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中餐項I		中餐相關設備維護與保養原則。	4	
(二)中餐項II		中餐教室實地操作。	4	
(三)西餐項I		西餐相關設備維護與保養。	4	
(四)西餐項II		西餐教室實地操作。	3	
(五)烘焙項I		烘焙相關設備維護與保養。	4	
(六)烘焙項II		烘焙教室實地操作。	4	
(七)飲調項I		飲調相關設備維護與保養。	4	
(八)飲調項II		飲調教室實地操作。	3	
(九)管理原則I		各庫房管理須注意的事項與原則實務操作。	2	
(十)管理原則II		庫房實地操作。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.教學方法：一般上課、個人報告方式選出優良內容上台分享。 2.教學評量：平時成績、平時考核、書面報告考核、定期考。			
教學資源	1.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2.坊間教科書。 3.自編教材。			
教學注意事項	1.視基本觀念的講授，使學生容易瞭解民宿經營與管理。 2.可結合實務操作，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。			

(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 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	視覺化遊戲程式設計		
	英文名稱	Visual Game Programming Language		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 沒有程式設計的基礎也能獨自創造屬於自己的3D遊戲 2. 以直覺式的圖示來操作及修改角色及物件的各式屬性。 3. 建立3D虛擬世界多樣化的遊戲。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)KODU體驗趣		1. 移動程式 2. 射擊遊戲	3	第一學期
(二)單車漫遊		1. 場景設計 2. 獲勝設定	3	第一學期
(三)極速競技		1. 競技場製作 2. 程式編排	3	第一學期
(四)即刻救援		1. 角色安排 2. KODU程式設計	4	第一學期
(五)決戰世界		1. 決戰世界設計場景 2. 計分設定	4	第一學期
(六)魔王對戰		1. 魔王對戰場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(七)跳躍創關		1. 跳躍創關場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(八)瞬間移動		1. 瞬間移動場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(九)擂台挑戰		1. 擂台挑戰場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(十)森林城市		1. 森林城市場景設計 2. 程式設計	3	第二學期
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式採學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 按單元內容和性質，針對學生的作業、實作和其他表現配合使用。			
教學資源	1. 教學設備符合電腦教室設備基準。 2. 選用KODU作為教學資源。			
教學注意事項	1. 課程採視覺化程式學習，教學內容視覺化物件導向程式設計語言，加強運算思維的應用能力、解決問題能力及創新思考。 2. 教學活動重視實作以培養學生實務創作能力。 3. 教導學生經由邏輯學習，培養系統思考、分析與探索之素養，於遭遇問題時，具備解決問題之能力。			

表 11-2-4-2國立光復高級工商職業學校(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	美式光復學(下)(彈性)		
	英文名稱	AMIS Kuangfuology		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	將帶領學生探索光復鄉阿美族部落的深厚文化底蘊。透過文學角度及當地特色，我們將深入瞭解傳統料理及祭儀文化，並透過互動體驗和實踐活動，讓學生在學習的過程中建立對阿美族文化的認同感、自信心及其意義。 1.學習阿美族傳統料理的製作方法，包括紅糯米、席烙和野菜，並能夠品嚐、評價和分享美食。 2.瞭解阿美族的祭儀文化，包括豐年祭、年齡階層、社會結構、母系社會和服飾，並能夠解讀其象徵意義。 3.教學內容宜適當的融入四大議題(性平、海洋、環境及人權)及五大安全議題之一(水域)及本校學生圖像(品格力、創造力、技術力、賞析力)。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
紅糯米料理		學習紅糯米料理的製作方法，包括糯米飯、糯米糕等傳統食品，體驗阿美族的烹飪技巧和飲食文化，並了解食物在阿美族社會中的象徵意義。	8	
席烙料理		學習席烙的製作工序、素材及保存方式，並親手製作一塊席烙，體驗阿美族的傳統好滋味，了解席烙在傳統生活和儀式中的角色及其重要性。	6	
野菜文化		學習採集和烹飪阿美族傳統野菜，包括十心菜、四菜一湯、樹豆、箭筈、麵包果等，體驗阿美族對於大自然的依賴和尊重，瞭解野菜文化在阿美族飲食和生活中的重要地位。	6	
豐年祭		學習阿美族豐年祭的傳統儀式和舞蹈姿態，瞭解祭儀文化對於阿美族傳統族人及社會結構的重要性及影響，並能分享曾參與祭儀和慶典文化活動的省思、氛圍和意義。	4	
年齡階層和社會結構		探討阿美族社會的年齡階層和社會結構，包括家族和部落的組織形式，並討論母系社會的特點和價值觀念，理解阿美族社會的獨特組織、文化結構對於性別及人權議題的價值。	4	
阿美族服飾		學習阿美族傳統服飾的特色和製作方法，並進行服飾展示和穿著體驗，瞭解服飾在阿美族文化中的象徵意義、傳承價值。	4	
文化綜合呈現		學生進行小組或個人專題研究或發表，選擇阿美族文化的某一方面，如傳統音樂、舞蹈、工藝等進行深入研究和呈現，並在課程結束時進行展示和分享，展現他們對阿美族文化的理解和創意才能。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	課程參與：40% 實作：60%			
教學資源	1.阿美族料理的食材。 2.豐年祭和祭儀文化相關的照片和影像資料。 3.阿美族服飾的展示品和圖片資料。			
教學注意事項	1.尊重和理解阿美族文化的價值和傳統的多樣性觀念為基礎進行教學。 2.建立互動和尊重的教學環境，鼓勵學生分享和討論自己的觀點和經驗。 3.鼓勵學生參與實際的料理等活動，體驗阿美族文化的實踐價值。 4.引導學生對阿美族文化進行批判性思考和創造性表達，鼓勵他們思考文化傳承和創新的問題。 5.提供學生多樣化的資源和學習機會，鼓勵他們主動探索和學習。			

表 11-2-4-3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	VR帶你玩世界		
	英文名稱	VR Takes You Around the World		
師資來源	外聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	1. 學生能認識虛擬實境（VR）概念、應用目的與 VR 製作流程。 2. 學生能結合相關主題，應用相關軟體編輯製作VR環景影像場景與多媒體素材。 3. 學生能使用簡報軟體製作VR導覽腳本。 4. 學生能應用Thinglink VR平台製作VR專題導覽與發表。 5. 能培養學生系統思考與問題解決的能力。 6. 能培養學生團隊合作與溝通能力。 7. 能培養學生對環境的關懷。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)本學期課程規劃與VR簡介		1. 課程介紹 2. 虛擬實境概念、應用案例與體驗 3. VR導覽製作流程 4. 學生分組與VR導覽主題規劃說明	4	
(二)導覽製作相關理論		1. 敘事架構與遊戲化元素 2. 導覽主題確認前置作業說明	2	
(三)環景影像製作與編輯		1. 環景影像原理介紹與分析 2. 環景影像製作(I)-街景影像搜尋與下載 3. 環景影像製作(II)-街景影像編輯 4. 環境影像製作(III)-AI影像生成與編輯	6	
(四)多媒體資源製作與嵌入		1. 多媒體資源嵌入-音效製備(含AI生成)實作 2. 導覽主題確認與VR導覽腳本製作說明 3. 多媒體資源嵌入-影片(含AI生成)製作 4. 多媒體資源嵌入-3D物件(含AI生成)製作	8	
(五)VR腳本編製		1. VR導覽腳本製作與材料蒐集 2. Thinglink VR平台編輯教學	4	
(六)VR腳本編製與導覽實作		1. VR導覽腳本製作與材料蒐集 2. VR導覽編輯實作與進度討論	6	
(七)VR作品發表與互評反饋		1. 分組發表(含反思與心得)與互評 2. 課程回顧與總結	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與（含出席與課堂互動）10% 2. 隨堂測驗 10% 3. 課堂實作練習作業 30% 4. 期末專題實作報告 50%			
教學資源	1. 教師自編教材 2. 應用軟體：Thinglink VR平台、Google簡報、Radio aporee、Suno、Hedra、Fliki、Tripo AI…等相關軟體。			
教學注意事項	1. 教師自編教材 2. 應用軟體：Thinglink VR平台、Google簡報、Radio aporee、Suno、Hedra、Fliki、Tripo AI…等相關軟體。			

表 11-2-4-4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	行銷概論(彈性)		
	英文名稱	Introduction To Marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	教學要點： 1.教材編選：曾光華(2020)。行銷管理。台北：前程企業管理有限公司。服務管理個案(第一,二,三輯)。2000-2002。國立政治大學編著。 智勝文化Strategic Marketing Problem 2000, R.Kerin and R.Peterson, 9th Edition, Prentice Hall. 2.Hospitality and Travel Marketing 2002, A. Morrison. 3rd Edition, Delmar. 行銷管理個案。2001。林建煌編著。智勝文化。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)行銷觀念及其演進		1.行銷學的意義與本質 2.行銷觀念的演進與爭議	4	
(二)行銷環境及其變遷對行銷工作影響		1.競爭環境分析 2.內、外部環境變遷對行銷工作的影響	4	
(三)顧客與市場分析		1.顧客與市場分析的工具 2.消費者市場、組織市場的顧客分析	4	
(四)行銷目標與行銷組合		1.目標行銷(Target Marketing)的基本概念 2.STP 3.SWOT分析	4	
(五)產品管理		1.產品的管理與產品策略 2.產品生命週期(PLC)模式	4	
(六)價格管理		1.基本定價方法 2.價格競爭策略 3.定價與經濟分析	4	
(七)推廣管理		1.推廣與促銷 2.人員推銷、公共關係	4	
(八)行銷通路管理		1.行銷通路的類型 2.通路系統的整合與決策	4	
(九)市場調查與行銷資訊		1.市場調查的步驟 2.行銷資訊系統	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	期末評量60% 日常評量40%			
教學資源	一般教室			
教學注意事項	教學方法：課程講授及個案分析			

表 11-2-4-5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	美式光復學(上)(彈性)		
	英文名稱	AMIS Kuangfuology		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	將帶領學生探索光復鄉阿美族部落的深厚文化底蘊。透過文學角度及當地特色，我們將深入瞭解千年神話、部落傳說及工藝技術，並透過互動體驗和實踐活動，讓學生在學習的過程中建立對阿美族文化的認同感、自信心及其意義。 1.瞭解阿美族千年神話及部落傳說，並能夠分析其中的文學元素和故事結構。 2.掌握阿美族工藝技術，包括竹編、藤編、檳榔葉鞘和巴拉告，並能夠創作出獨特的手工藝品。 3.教學內容宜適當的融入四大議題(性平、海洋、環境及人權)及五大安全議題之一(水域)及本校學生圖像(品格力、創造力、技術力、賞析力)。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
介紹與導入		認識光復鄉阿美族部落、認識課程目標和學習成果、介紹阿美族文化的重要性。	2	
千年神話故事		學習阿美族千年神話故事，了解其中的故事情節、人物形象，並討論其在阿美族文化中的意義和價值。	8	
部落傳說		學習阿美族部落傳說，包括故事的起源、傳統的價值觀念、對自然和人類生活的影響，並探討其對當地社區的重要性。	6	
竹藝1		學習竹編的基礎技巧，並製作一些簡單的手工藝品，體驗阿美族的傳統工藝，了解其在當地生活和文化中的重要性。	5	
竹藝2		學習藤編的基礎技巧，並製作一些簡單的手工藝品，體驗阿美族的傳統工藝，了解其在當地生活和文化中的重要性。	5	
檳榔葉鞘		學習檳榔葉鞘的製作方法，並製作各種精美的工藝品，了解檳榔葉鞘在阿美族文化中的象徵意義和應用。	6	
巴拉告		學習巴拉告的基本知識，包括採用的自然素材、構造、特色、製作方法和環境永續概念，體驗巴拉告在阿美族傳統生活中的文化價值與意義。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	課程參與：40% 實作：60%			
教學資源	1.阿美族神話和部落傳說的文獻資料和故事集。 2.竹藝、藤編、檳榔葉鞘和巴拉告的製作工具和材料。			
教學注意事項	1. 尊重和理解阿美族文化的價值和傳統的多樣性觀念為基礎進行教學。 2. 建立互動和尊重的教學環境，鼓勵學生分享和討論自己的觀點和經驗。 3. 鼓勵學生參與實際的工藝製作等活動，體驗阿美族文化的實踐價值。 4. 引導學生對阿美族文化進行批判性思考和創造性表達，鼓勵他們思考文化傳承和創新的問題。 5. 提供學生多樣化的資源和學習機會，鼓勵他們主動探索和學習。			

表 11-2-4-6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	會展產業概論(彈性)		
	英文名稱	Introduction to The MICE Industry		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	教材編選：《國際會展產業概論》，劉碧珍，華立，2023 年。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課堂介紹		1. 學期課程說明與評分標準兩性平等的尊重與意義 2. 本課第一堂也是最重要的一堂 【你為什麼要在這我的課學習，老師上課的時候專業嗎?】節錄自《高餐的初心掇拾》，王珠慧、陳素美者	2	
會展產業介紹		1. 展產業構成要素與未來就業情況。 2. 會展產業範疇與國際會展重要組織。	4	
產業發展機會		目的地行銷對城市會展產業發展機會。	2	
會展設施與規劃		會展設施與規劃活動的考量、考古題與課堂測驗 1。	2	
國際會議		1. 國際會議條件與市場解析。 2. 國際會議條件與市場解析、考古題與課堂測驗 2。	6	
複習與檢核 I		複習與檢核 I	2	
國際會議規劃		舉辦國際會議規劃、考古題與課堂測驗 3。	2	
國際展覽		1. 國際展覽條件與市場解析。 2. 舉辦國際展覽規劃。	6	
旅遊市場		全球獎勵旅遊市場概況與團體旅遊差異、考古題與課堂測驗 4。	2	
旅遊規劃		獎勵旅遊規劃要素、考古題與課堂測驗 5、6。	4	
大型活動企劃		大型活動企劃要件與會展工作執行實務限制。	2	
複習與檢核 II		複習與檢核 II	2	
合 計			36	
學習評量(評量方式)		期末評量60% 日常評量40%		
教學資源		一般教室		
教學注意事項		教學方法：課程講授及個案分析。		

表 11-2-4-7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	閱讀與語文表達		
	英文名稱	Reading and language expression		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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.使學生能學習運用正確文字與語辭，抒發情感及表達意見。 2.使學生對各類文學作品，能理解、評析及欣賞文學之真善美。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)各類文學作品選讀1		帶領學生閱讀文本，學習掌握句子和段落意義與主要概念，藉由寫作或口頭表達文本觀點。	9	
(二)各類文學作品選讀2		教師運用預測、推論、提問等策略，增進學生對文本的理解，鼓勵其透過大量閱讀，體會閱讀樂趣。	9	
(三)口語表達1		教導學生運用適切口語、面部表情、身體姿態，達成與他人良性溝通。	9	
(四)口語表達2		1.帶領學生閱讀文本，學習掌握句子和段落意義與主要概念，藉由寫作或口頭表達文本觀點。 2.教師運用預測、推論、提問等策略，增進學生對文本的理解，鼓勵其透過大量閱讀，體會閱讀樂趣。	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.評量內容包括學生學習態度、口頭報告、閱讀心得寫作。 2.評量方式為口試、筆試、課堂觀察、分組討論、上臺報告、作業評量等。			
教學資源	數位媒材及網路資源： 1.善用與國語文領域課程相關數位媒材及網路資源，以供學生自主學習，拓展其學習領域。 2.數位媒材包含簡報、影片、圖像、部落格、教學平台、即時回饋系統等。 3.網路資源包含語文教學相關之網站。 圖書館及圖書設備： 1.運用圖書館及圖書設備以輔助教學，以培養學生之閱讀興趣。			
教學注意事項	教材編選： 1.經由國文教研會或任課老師，因應學生特質與需求，編選適合學生學習興趣及身心發展之各類文學作品，經過教研會審議後使用。 2.教材編排視學生學習狀況，選擇各類口語、書面、影音文本，並參酌坊間各類寫作、演講、辯論、應用文教學書籍編選。			

表 11-2-4-8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	硬筆字書寫		
	英文名稱	Calligraphy with pen		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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.學習如何寫好硬筆字，筆順、架構和筆法。 2.了解硬筆字書寫的內涵、精神、風格和意境。 3.掌握筆畫節奏感，日常書寫又快又好。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本認識		1.認識硬筆種類及周邊工具。 2.良好的書寫坐姿。	9	
(二)讓字體變漂亮的關鍵法則		1.動筆前準備。 2.基本筆畫的寫法。 3.字體的結構。 4.書寫的筆順。	9	
(三)練字靜心名言帖		1.勵志短文 2.名言佳句 3.哲學好文 4.詩詞古文	9	
(四)鷹架式習字法		拆解練習，掌握美自核心概念	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	學評量方式多樣化，配合單元學習目標，採用口試、分組討論、作業及作品欣賞等形式。			
教學資源	(一)教材編選： 1.經由國文教學研究會或任課教師，因應學生特質與需求，編選適合學生學習興趣及身心發展之各類優秀字帖範本，並經教學研究會審議通過後使用。 2.教材編排視學生學習狀況，選擇各類口語、書面、影音文本，並參酌坊間各類書籍、講演、硬筆鋼筆字教學書籍，以編選之。 (二)數位媒材及網路資源： 1.數位媒材包含簡報、影片、圖像、部落格、教學平台等。 2.網路資源包含語文教學相關之網站。 (三)圖書館及圖書設備： 運用圖書館及圖書設備以輔助教學			
教學注意事項	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。			

表 11-2-4-9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	日語歌教唱(彈性)		
	英文名稱	Japanese song teaching		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	一、認知方面 1. 認識日本語 2. 懂得每個單字的發音與重音。 二、技能方面 1. 能正確說出歌曲中單字的發音。 2. 能唱出完整的日本歌曲。 三、情意方面 1. 增進學生對於語言的興趣。 2. 能經由唱歌，紓解壓力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)五十音		1. 平假名 2. 片假名 3. 分辨清音、濁音、半濁音、拗音、促音、鼻音	6	
(二)日語歌教唱I		1. 日語兒歌 2. 抒情歌	6	
(三)日語歌教唱II		1. 老歌 2. 動漫或卡通插曲	6	
(四)單詞、語句		1. 歌曲單字語意 2. 歌詞中詞句練說	6	
(五)自選歌練唱		1. 個人選歌 2. 歌詞語意說明 3. 練習	6	
(六)成果評量		1. 單辭、詞句翻譯 2. 唱出自選曲	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	平日表現(含到課次數)70% 期中、期末測驗(發表)30%			
教學資源	喇叭、網路youtube			
教學注意事項	1. 教材編選：自編教材及教具。 2. 教學方法： (1)採練習教學法為主，引起動機、解說重點、歌曲欣賞、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			

表 11-2-4-10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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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	4	
(二)介紹		餅乾製作種類介紹	4	
(三)計算		成本計算、定價模式、販售技巧	2	
(四)製作實務操作		餅乾製作與包裝	26	
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 11-2-4-11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(彈性)		
	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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 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)我的人魚/馬甲線去哪裡了？		1-1導致肥胖或過瘦的因素(1節) 1-2測量肥胖或過瘦的方法(1節) 1-3每天平均消耗熱量計算 (2節) 1-4設計屬於自己的菜單(2節) 1-5初級核心肌群訓練(16節) 1-6中級核心肌群訓練(12節) 1-7我有進步嗎？(2節)	36	扣除段考週
(二) 線條，你回來了嗎？		2-1為何我的線條沒變化？(2節) 2-2我該如何調整我的菜單？(2節) 2-3核心肌群+Street Workout初階動作訓練(16節) 2-4核心肌群+Street Workout中階動作訓練(14節) 2-5前後比一比(2節)	36	扣除段考週
合 計			72	
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 11-2-4-12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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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	4	
(三)計算		成本計算、定價模式、販售技巧	2	
(四)包裝		點心製作與包裝	26	
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 11-2-4-13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	物聯網(彈性)		
	英文名稱	Internet of Things		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	一、新興的科技介紹與創意應用，讓學生快速進入物聯網的世界。以循序漸進的方式介紹物聯網的起源、歷程、架構、技術、應用、挑戰、未來，內容結合理論與產業案例，使學生了解物聯網最新的觀念與實務上的應用。 二、IoT的應用:IoT元件控制、智慧型環境(家庭、辦公、工廠)領域、IoT雲端應用與行動載具應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)		1. 新興科技及IoT概論介紹 2. 感知層的感知技術與嵌入式系統 3. LED控制	18	
(二)		1. 蜂鳴器控制 2. OLED控制 3. 超音波控制	18	
(三)		1. ADC類比轉數位 2. DC直流馬達控制微專題 3. Relay繼電器控制微專題	18	
(四)		1. PIR人體移動感測 2. WiFi-AR 通訊模式 3. 學生專題製作	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式多樣化，配合單元學習目標，採用實作、討論、口頭問答、隨堂測驗、專題研究獲分組報告等方法。			
教學資源	歐利科技有限公司 http://www.vesido.net/ 高中資訊學科中心 http://icerc.tnssh.tn.edu.tw/ 黃裕雄數位教學 https://algobear.blogspot.com/ 張志勇、石貴平、廖文華、游國忠，"物聯網與穿戴式裝置概論與實務應用"，基峰資訊，2017 張志勇、石貴平、翁仲銘、廖文華，"物聯網智慧應用及技術特訓教材"， 基峰資訊，2016			
教學注意事項	1. 使用電腦教室教學 2. 使用MicroPython(ESP8266)控制板及相關IoT控制元件，至少兩人要有一套實驗設備。 3. 本課程強調自主學習，合作學習與課程參與。課程大量使用網路服務，網路參與內容的發表請注意智慧財產權相關規定。 4. 希望對物聯網有興趣、喜歡動手做的學生，熱心參與課程討論的同學來加入此課程。			

表 11-2-4-14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	電吉他彈奏		
	英文名稱	Six Strings Guitar Devil		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	(一)認知方面 1.使學生認識電吉他相關知識 2.認識電吉他效果器及擴音設備運作 2.學習吉他樂理知識，並能應用在表演。 (二)技能方面 1.學習吉他彈奏進階技巧。 2.能使用電吉他獨奏表演或為演唱者伴奏。 3.能運用電吉他自彈自唱。 4.能使用電吉他效果器及架設基本監聽設備 (三)情意方面 1.能喜歡電吉他這個樂器，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。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識吉他		1.介紹電吉他種類及用途。 2.介紹電吉他效果器與監聽設備使用及維護。 3.欣賞電吉他演奏表演。	9	
(二)基礎彈奏		1.封閉和弦指法A指型 2.封閉和弦指法E指型 3.封閉和弦移調彈奏 4.各音階運指彈法與練習 5.強力和弦彈法 6.左手彈奏效果技巧與電吉他搖桿運用	9	
(三)音響效果		1.基礎電吉他監聽設備應用與架設 2.電吉他效果器基本應用	9	
(四)視譜樂理		1.吉他各音階位置 2.封閉和弦移調原理 3.進階吉他樂理	9	
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、監聽音箱、吉他效果器或由學生自備。 2.教學材料由學校提供補充單絃、吉他彈片等或由學生自行準備。 3.教學場地應具備數位網路教學及影音投影設備，音樂教室牆面應有吸音效果。			
教學注意事項	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。			

表 11-2-4-15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

【瘋樂園】尚未填寫

表 11-2-4-16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	心靈雞湯(彈性)		
	英文名稱	The Soulmate-Picture Books		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 培養學習者情意教育面愛與關懷之感知 2. 培養多元素養 3. 欣賞及導讀英語繪本			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)異國文化		1. 學習異國文化 2. 以多面視角欣賞異國特色	5	
(二)性別議題		1. 培養性別平權觀念 2. 以不同角度認識多元角色	4	
(三)種族		1. 培養多元文化素養 2. 認識不同民族背景之特色	4	
(四)生活體驗		1. 體悟生活真諦 2. 小組運用繪本結合生活交流想法	4	
(五)分享繪本		1. 經驗分享 2. 期末反思	1	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 形成性評量(分享與報告) 2. 總結性評量(繪本導讀發表)			
教學資源	1. 英語繪本 2. 投影設備			
教學注意事項	1. 教師宜多運用鷹架理論實際教學 2. 課室宜以學生自己發現、體會為主；減少講述式教學 3. 多結合學生生活經驗，具體產生語言與生活之聯結性			

表 11-2-4-17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	微積分研究		
	英文名稱	Differentiation and Integration study		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)能熟練極限意義及運算 (2)認識直線斜率、平均速率、導函數之相關性 (3)面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究 (4)能瞭解無窮等比級數的運算 (5)能瞭解積分與面積及物體體積之間的關係 (6)能正確、流暢地利用口語或文字表達解題想法等 (7)最重要的是想讓學生能想多親近、理解甚至運用微、積分來解決數學問題。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)微分		1. 極限 2. 直線斜率、平均速率、導函數 3. 微分公式 4. 微分應用 5. 函數圖形	36	
(二)積分		1. 無窮等比級數 2. 面積公式 3. 積分與微分關係 4. 積分公式 5. 積分應用	36	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 2.內容可允許學生使用計算器或電腦軟體求值與作圖，不宜要求學生以筆算方式處理繁複數值的計算。			
教學資源	1.在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。 2.因應未來趨勢，內容應介紹使用電腦軟體解決相關問題的方法。 3.學校可提供學生電算器、合法電腦軟體、電腦教室之資源。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2.內容可編寫使用電腦軟體解決相關問題之操作說明。 (二)教學方法 1.每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 2.內容可使用電腦軟體求值與作圖。			

表 11-2-4-18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	職業與生涯		
	英文名稱	Career Planning		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 能篩選適合自己的工作資訊。 2. 能辨識求職陷阱。 3. 能撰寫個人履歷，演練面試技巧。 4. 能定時回報工作情形或進度。 5. 能遵守人事規定。 6. 能遵守工作場域之工作規範。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工作與人生		1. 經說明工作與職業，使學生瞭解其重要性。 2. 說明三種不同求職管道。	8	(第一學期)
(二)職業評量		1. 職業評量的講解與施測。 2. 講解結果並與學生興趣連結說明職種。	8	(第一學期)
(三)勇往職前		1. 說明不同職種所需的能力與專業。 2. 勞動力發展署就業中心參訪。	10	(第一學期)
(四)職場規則要遵守		1. 說明職場中常見之危險與職業災害。 2. 說明職場中常見且須遵守之規則。	10	(第一學期)
(五)職場好人緣		1. 說明職場人員之重要性。 2. 模擬在職場中人際互動狀況解決。	10	(第二學期)
(六)工作放大鏡		1. 說明在職場中有負面情緒時如何排解。 2. 說明如何在工作中找尋成就感。	12	(第二學期)
(七)履歷表填寫		1. 練習履歷表的填寫與模擬面試。 2. 相關職場參訪活動。	14	(第二學期)
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	回答、實作。			
教學資源	1. 教育部國民及學前教育署 優質特教平台 特教教材資料庫。 2. 教育部國民及學前教育署 特教網路中心 特教教材分享平台。			
教學注意事項	1. 本課程須呼應學生職場就業興趣。 2. 本課程需求調生活化情境與情境類化能力。			

表 11-2-4-19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	基本電子實作		
	英文名稱	Basic electronic operation		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 學習電子工作法、電子儀表使用、電子零件的認識與使用使學生獲得基本的電子知識。 2. 建立電路基礎概念並以實作電路驗證。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基礎工具認識		1. 基本手工具的認識與使用 2. 三用電表的認識與使用	3	
(二)元件介紹		1. 電阻、電容元件的符號規格及功能介紹 2. LED元件特性符號介紹 3. 電晶體功能介紹	6	
(三)實作		三組基本電路實作	9	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	本課程非授予學分，故以完成作品為主，未實施評量。			
教學資源	使學生能充分了解各種元件及操作規範，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法			
	(一)教材編選：自編教材。			
	(二)教學方法			
	1. 先課堂講授為主，配合實際演示以幫助學生了解課程內容。 2. 學生從做中學亦進行分組互助學習。 3. 蒐集課程相關資料補充教學。			

表 11-2-4-20 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	數位科技應用操作(彈性)		
	英文名稱	Digital Technology Application Operations		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 強化數位邏輯電路設計能力 2. 完成介面卡控制電路製作之能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)循序邏輯電路應用		1. 多位數計數器與多工器設計應用。 2. 電源穩壓器與計數器歸0介面卡設計。	12	
(二)邏輯控制應用		1. 暫存器、掃描電路設計與應用。 2. 二位元計數電路與除頻電路設計。 3. 偵測電路應用。	12	
(三)循序邏輯整合應用		24模計數器、時間調整電路及多工器電路設計與應用。	12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試等，教師按單元內容，針對學生的實際操作、作品和其他表現配合使用。			
教學資源	為使學生能充分了解，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選：自編教材。 (二)教學方法 1. 先課堂講授為主，配合實際演示以幫助學生了解課程內容。 2. 學生從做中學亦進行分組互助學習。 3. 蒐集課程相關資料補充教學。			

表 11-2-4-21 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	分享喜『悅』(彈性)		
	英文名稱	Spreading the Joy		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	1. 培養學習者情意教育面愛與關懷之感知 2. 實做英語繪本 3. 分享及導讀自製英語繪本			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)題材極思		1. 思考生活中可運用之題材 2. 蒐集相關資料 3. 模擬故事架構	4	
(二)生活攝影		1. 拍攝生活角落 2. 彙整相關照片	2	
(三)繪本製作		1. 繪本故事編撰 2. 繪本美工製作 3. 會本文與圖整合	6	
(四)導讀演練		1. 繪本導讀演練 2. 小組資訊交流	4	
(五)分享繪本		1. 實際至附近中小學導讀 2. 感恩與回饋	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 實作評量(繪本實作成果) 2. 總結性評量(繪本導讀發表)			
教學資源	1. 英語繪本 2. 美術材料 3. 投影設備			
教學注意事項	1. 教師宜多運用鷹架理論實際教學 2. 課室宜以學生自己發現、體會為主；減少講述式教學 3. 多結合學生生活經驗，具體產生語言與生活之聯結性			

表 11-2-4-22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	簡易水電修復		
	英文名稱	Simple hydropower repair		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	1. 建立正確的用電安全。 2. 建立電器及水電維護的基礎概念並具有簡易的修護能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電的認識		1. 家庭電力傳輸流程說明。 2. 安全的電源總開關。 3. 居家電源總開關接線	9	
(二)電的安全防護		1. 無熔絲開關、漏電斷路器介紹 2. 導線規格的認識 3. 延長線之電力負荷計算	9	
(三)開關控制		1. 插座、開關、插頭的認識與應用 2. 單切、雙切開關應用	9	
(四)電器基礎修護		1. 電扇 2. 電鍋	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	本課程非授予學分，故以完成作品為主，未實施評量。			
教學資源	使學生能充分了解各種元件及操作規範，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法			
	(一)教材編選：自編教材。			
	(二)教學方法			
	1. 先課堂講授為主，配合實際演示以幫助學生了解課程內容。			
	2. 學生從做中學亦進行分組互助學習。			
	3. 蒐集課程相關資料補充教學。			

表 11-2-4-23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	機器人控制(彈性)		
	英文名稱	Robot Control		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 能學會感知器及作動器應用。 2. 能了解循跡、迷宮和相撲機器人行進原理及應用。 3. 能學會程式撰寫及APP控制。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)感知器應用		1. 紅外線感應器應用。 2. 超音波感應器應用。	4	
(二)作動器控制		1. 馬達控制。 2. 蜂鳴器控制。	4	
(三)程式撰寫		1. Arduino IDE介紹。 2. APP Inventor介紹。	2	
(四)循跡機器人應用		1. 循跡模組應用。 2. Arduino IDE程式應用。 3. APP Inventor程式應用。	8	
(五)迷宮機器人應用		1. 紅外線模組應用。 2. Arduino IDE程式應用。 3. APP Inventor程式應用。	8	
(六)相撲機器人應用		1. 超音波模組應用。 2. Arduino IDE程式應用。 3. APP Inventor程式應用。	10	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	課程參與：40% 實作：60%			
教學資源	筆記型電腦、平板電腦、循跡機器人、迷宮機器人、相撲機器人及競賽道具			
教學注意事項	1.教材編選： 以坊間專業書籍及自編教材為主。 2.教學方法： (1)從簡易感知器及作動器應用，循序漸進、由淺而深學習。 (2)課程內容以各種機器人控制應用，輔以程式撰寫及遙控，引發學習動機。 (3)應用UbD教學，重視學生學習表現。			

表 11-2-4-24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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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		花材特性、種類、價格、價值	4	
(二)自製花材		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	6	
(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	12	
(五)花藝應用		1. 花藝應用於店家擺設及裝飾 2. 花藝在會展、婚宴、畢業季的應用	12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	操作實作實際評量。			
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 11-2-4-25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	儀表機電應用操作(彈性)		
	英文名稱	Instrument electronic application operation		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	1. 強化電壓表電路設計能力 2. 完成儀表電路製作之能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)直流電壓表		1. 驅動電路設計與應用 2. A/D轉換電路設計與應用 3. 二進碼轉BCD碼轉換器設計 4. 電壓產生電路	18	
(二)電源供應器		1. 濾波電路設計與應用 2. 振盪電路設計與應用 3. 穩壓電路設計與應用 4. 比較器電路設計與應用	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試等，教師按單元內容，針對學生的實際操作、作品和其他表現配合使用。			
教學資源	為使學生能充分了解，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選：自編教材。 (二)教學方法 1. 先課堂講授為主，配合實際演示以幫助學生了解課程內容。 2. 學生從做中學亦進行分組互助學習。 3. 蒐集課程相關資料補充教學。			

表 11-2-4-26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	仿生獸製作(彈性)		
	英文名稱	Bionic Beast Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	1. 能學會選擇及馬達應用。 2. 能了解仿生行進原理及應用。 3. 能正確操作木工工具。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)機電應用		1. 馬達及齒輪盒組裝運作。 2. 電池及馬達齒輪組運作。	4	
(二)手工具操作		1. 手弓鋸操作。 2. 手搖鑽操作。 3. 熱融膠槍操作。	4	
(三)工具機操作		1. 線鋸機操作。 2. 鑽床操作。 3. 砂磨機操作。	4	
(四)足型仿生獸製作		1. 四足仿生獸製作。 2. 跳躍型仿生獸製作。 3. 二足重心搖擺仿生獸製作	10	
(五)爬型仿生獸製作		1. 螞蟥仿生獸製作。 2. 昆蟲仿生獸製作。	6	
(六)仿生獸創作		1. 自由創作-二足、四足或六足仿生獸。 2. 自由創作-二輪、三輪仿生獸。	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	課程參與：40% 實作作品：60%			
教學資源	基本手工具、木工工具機、雷射切割機			
教學注意事項	1.教材編選： 以坊間專業書籍及自編教材為主。 2.教學方法： (1)從簡易手工具操作再進階至木工工具機操作，循序漸進、由淺而深學習。 (2)課程內容以日常生活常見的動物為主，並以作品實作為主，引發學習動機。 (3)應用UbD教學，重視學生學習表現。			

表 11-2-4-27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	美容實務		
	英文名稱	Beauty Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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. 養成學生正確的皮膚保養觀念 2. 熟悉個人與專業護膚的技能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識膚質		皮膚的種類	8	
(二)保養品的種類		保養製品的認識及使用方式	8	
(三)手技實作		按摩技巧講解	12	
(四)臉部按摩		1. 平時保養步驟說明 2. 臉部保養實作	20	
(五)手足保養		1. 手部保養按摩技巧 2. 足部保養按摩技巧	12	
(六)化妝造型		臉部彩妝實作	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	操作實作評量方式。			
教學資源	門市教室			
教學注意事項	3. 自編教材			
	4. 老師教學示範後，由學生操作			

表 11-2-4-28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	職涯面試輔導		
	英文名稱	Career interview counseling		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	(一)認知方面 1.了解自己的定位，並選擇合適校系。 2.蒐集所選校系之課程結構與學生進路。 (二)技能方面 1.熟悉進退技巧。 2.學會口語表達。 (三)情意方面 1.透過分組，增進人際關係。 2.了解自己，建立自信。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識自己		1.校系選擇 2.志願擬定	4	
(二)熟悉備審資料內容		1.包含自傳、讀書計畫、活動紀錄、學習成果 2.操練進退技巧、口語能力訓練	24	
(三)除錯		1.面試書面資料定稿 2.服裝確認	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	約定之面試題目答案完成度，即為評量成績。			
教學資源	電腦教室			
教學注意事項	1.電腦教室應具備網路、印表機環境 2.教材編制：自編教材 3.教學方法：引起動機、解說重點、教師示範、學生模仿、成果製作。			

表 11-2-4-29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	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	(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。			
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.基礎電吉他彈奏技巧 2.基礎爵士鼓打擊技巧 3.基礎電貝斯彈奏技巧 4.基礎電子琴彈奏技巧與功能操作 5.舞台演唱技巧 6.樂團練習與表演	28	
(三)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	4	
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	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。			

表 11-2-4-30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	備審資料製作	
	英文名稱	Preparation of review materials	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班		
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)	(一) 認知方面 1. 使學生了解自己的定位，並選擇合適校系。 2. 蒐集所選校系之課程結構與學生進路。 (二) 技能方面 1. 熟悉文書處理。 2. 學會資料應用。 (三)情意方面 1. 透過分組，增進人際關係。 2. 了解自己，建立自信。		
教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
(一)認識學校		1. 校系選擇 2. 志願擬定	4
(二)備審資料		1. 自傳、讀書計畫 2. 活動紀錄 3. 學習成果 4. 榮譽事蹟	24
(三)除錯裝訂		1. 書面資料定稿 2. 除錯與裝訂	8
合 計			36
學習評量 (評量方式)	書面資料完成度，即為評量成績。		
教學資源	電腦教室		
教學注意事項	1. 電腦教室應具備網路、印表機環境 2. 教材編制：自編教材 3. 教學方法：引起動機、解說重點、教師示範、學生模仿、成果製作。		

表 11-2-4-31 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	平凡生活的我，意外轉生成社會觀察員		
	英文名稱	Once an Ordinary Person yet Reincarnated into a Social Observer		
師資來源	外聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班			
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)	課程強調素養導向的核心宗旨來規劃與執行教學，目標是讓修課學生能夠投入社會科學的多元探索，一窺其的多元與迷人之處。課程將設計的各項互動教案以及作業的規劃，讓修課者有更多實際投入探究與實作的機會。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹個人與社會		1. 課程說明 2. 重要基本概念介紹	2	
(二)集體記憶的認同拼圖		1. 你的記憶不是你的記憶 2. 集體記憶無所不在	2	
(三)餐盤上的歷史與文化		1. 飲食與社會歷史文化 2. 吃什麼與認同息息相關	2	
(四)文化無所不在		1. 文化的定義與社會功能：從主流到次文化 2. 文化變遷與多元性的案例：蘿莉塔、女僕、地下偶像 3. 文化對認同的影響	2	
(五)叛逆與歸 屬：8+9 文化與負面標籤		1. 社會規範與偏差行為 2. 以8+9 文化為例，討論負面標籤對青少年的影響	2	
(六)運動場上的文化戰爭		1. 運動如何反映與重塑社會文化 2. 性別平等在運動中的挑戰與進展 3. 國際體育賽事中的文化交流與衝突	4	
(七)性別迷思與隱形不平等		1. 簡介性別的多元性 2. 性別刻板印象的來源與影響 3. 因性別所造成的不平等：職場、家庭與宗教文化的性別差異 4. 打破性別迷思的案例	2	
(八)戀愛腦是怎麼來的？		1. 現代愛情觀的形成與性別角色的演變 2. 科技在親密關係中造成的影響 3. 親密關係中的衝突與溝通	2	
(九)越發展，越貧窮？		1. 都市化過程的貧富差距 2. 都市貧窮的社會與空間探討 3. 緩解都市貧窮的作法	2	
(十)花越多，越快樂？		1. 消費文化的起源與發展 2. 促使我們消費的機制 3. 金錢與幸福的關係	2	
(十一)MBTI真的準嗎？		1. 人格心理學的理論基礎與應用範疇 2. 人格測驗的局限與科學性探討，以MBTI 為例 3. 自我認知與社會認同的關聯	2	
(十二)數字背後的故事：民意調查如何反映社會意見？		1. 民調基本原理與應用 2. 問卷的奧妙 3. 民調對選舉、政策的影響	2	
(十三)疾病與不平等		1. 影響健康的社會因素。 2. 公共衛生因應健康不平等的案例分析：偏鄉醫療與弱勢族群的健康權益。	2	
(十四)人工智慧可以讓我們躺平？		1. 人工智慧對勞動市場與社會結構的挑戰 2. AI 的潛力與倫理問題 3. 如何因應AI 時代	2	
(十五)虛擬與現實交錯的電玩世界		1. 電玩文化與社會發展。 2. 遊戲設計與玩家社群中的性別與種族呈現與爭議 3. 虛擬世界如何影響現實中的行為與價值觀	2	
(十六)人比鬼還可怕？台灣地方傳說與驚悚故事		1. 探討台灣現代文學/電影中的鬼怪故事 2. 台灣地方傳說的起源與特性 3. 地方傳說如何進入現代流行文化	2	
(十七)期末總結		課程總整回顧(含共通問題評析與回饋)	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	為提供符合高中端多元選修需求的課程內容，計畫所開設的課程除強調課程中與修課學生的互動外，也將透過持續開設的詢問和交流管道、作業批改與意見作為課程學習評量。我們將要求學生進行至少3 次課堂提問、3 次課堂討論的作答、並完成5份500 字內之課程作業。每週主題將公佈一項課程作業，整個學期將公佈18 個課程作業主題，修課學生只需挑選有興趣的主題和作業內容，完成5 份課程作業即可。提問、討論與作業的完成進度，將由本計畫所聘用之助教人力進行確認，並定期提醒學生。修課學生所完成的作業將由協同計畫主持人與課程助教批改作業與提供意見回饋。我們也規劃透過Dropbox Paper 與修課學生持續保持互動交流，讓學生反映課程意見。			
教學資源	本課程所需軟、硬體設備： (一) 教學硬體：上課學生所需電腦(作業系統Windows 10 以上、Mac OS X10 以上或Linux 5 以上)，由學校提供筆記型/桌上型電腦或學生自行攜帶筆記型電腦，不一定要安排在電腦教室上課。 (二) 教學軟體：使用「YouTube」平臺進行課程直播，並搭配「Slido」平臺進行課程互動及使用「Dropbox」平臺提供學生上傳作業及提問。			

教學注意事項	為跨校遠距課程。
--------	----------

