備查文號：
中華民國112年3月30日桃教高字第1120029693號函 備查

備查版

高級中等學校課程計畫
桃園市私立成功高級工商職業學校
學校代碼：031414

技術型課程計畫
特色招生專班

本校111年11月24日111學年度第3次課程發展委員會會議通過

（112學年度入學學生適用）

中華民國112年4月10日

學校基本資料表

學校校名	桃園市私立成功高級工商職業學校				
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科 4. 商業與管理群:流通管理科 5. 家政群:幼兒保育科 6. 餐旅群:餐飲管理科			
	建教合作班				
	重點產業專班	產學攜手合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向課程專班			
		雙軌訓練旗艦計畫			
		其他			
進修部	1. 動力機械群:汽車科 2. 餐旅群:餐飲管理科				
建教合作班	1. 機械群:機械科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 商業與管理群:流通管理科 4. 餐旅群:餐飲管理科				
特殊教育及特殊類型	綜合職能科;				
聯絡人	處　室	教務處	電　話	03-3294188#201	
	職　稱	教務主任	行動電話	個資不予顯示	
	姓　名	個資不予顯示	傳　真	個資不予顯示	
	E-mail	個資不予顯示			

備查版

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。

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、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

備查版

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	機械群	機械科	1	26	0	0	0	0	1	26
	動力機械群	汽車科	1	32	1	21	1	40	3	93
	電機與電子群	資訊科	0	0	1	29	1	32	2	61
	商業與管理群	流通管理科	0	0	1	23	1	21	2	44
	家政群	幼兒保育科	1	26	1	17	1	28	3	71
	餐旅群	餐飲管理科	2	60	2	71	2	50	6	181
	服務群	綜合職能科	1	8	1	14	1	10	3	32
進修部	動力機械群	汽車科	0	0	1	17	1	13	2	30
	餐旅群	餐飲管理科	1	40	1	38	1	21	3	99
建教合作班	機械群	機械科	0	0	1	18	1	19	2	37
	電機與電子群	資訊科	1	37	1	25	1	21	3	83
	商業與管理群	流通管理科	1	15	0	0	1	22	2	37
	餐旅群	餐飲管理科	1	40	2	74	2	48	5	162

二、核定科班一覽表

表 2-2 112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	機械群	機械科	2	45
	動力機械群	汽車科	2	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	商業與管理群	流通管理科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	電機與電子群	汽車科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

落實全人發展之四化校園
「學習正常化、品格優質化、技藝純熟化、學習系統效率化」
成功工商自建校以來，一直秉持設校初衷，堅持並致力於技職教育。學校現有六群七科中，就有四群五科辦理建教合作，與業界接軌。於「落實全人發展之四化校園」中，持續推動高職、產業攜手合作，培養術德兼修、手腦並用，具理論、實作與研發創新能力，並富人文素養，符合產業發展需求之人才。

二、學生圖像

前言

本校依循總綱理念、學校願景與全體教師的共識，建構學生優質務實之「專業能力」及多元溝通與解決問題之「整合能力」的人格特質，進而培養學生具備終身學習之「學習能力」與積極進取與公民素養之「品格能力」，以「四化--學習正常化、品格優質化、技藝純熟化、學習系統效率化」為教學目標，形塑學生核心素養，期能符合「自發」、「互動」、「共好」，以成就每一位孩子，使其人生邁向亮麗璀璨之未來。

專業力
培養優質專業基層人才，注重專業及實習之傳授，使其具備基層需求之素質。
學習力
具備學習方法、學習意志、閱讀習慣及終身學習的能力。
整合力
具備表達溝通、組織溝通、正向思考、多元文化體認及解決問題的能力。
品格力
培養學生積極進取且實踐力行之能力，以具備崇高人文關懷及公民素養能力。

備查版

專業力
學習力
整合力
品格力
務實致用
適性揚才
有效教學
拔尖扶弱
專業效率
尊重溝通
積極參與
公益關懷
全人
發展
桃園市私立成功高級工商職業學校
1966

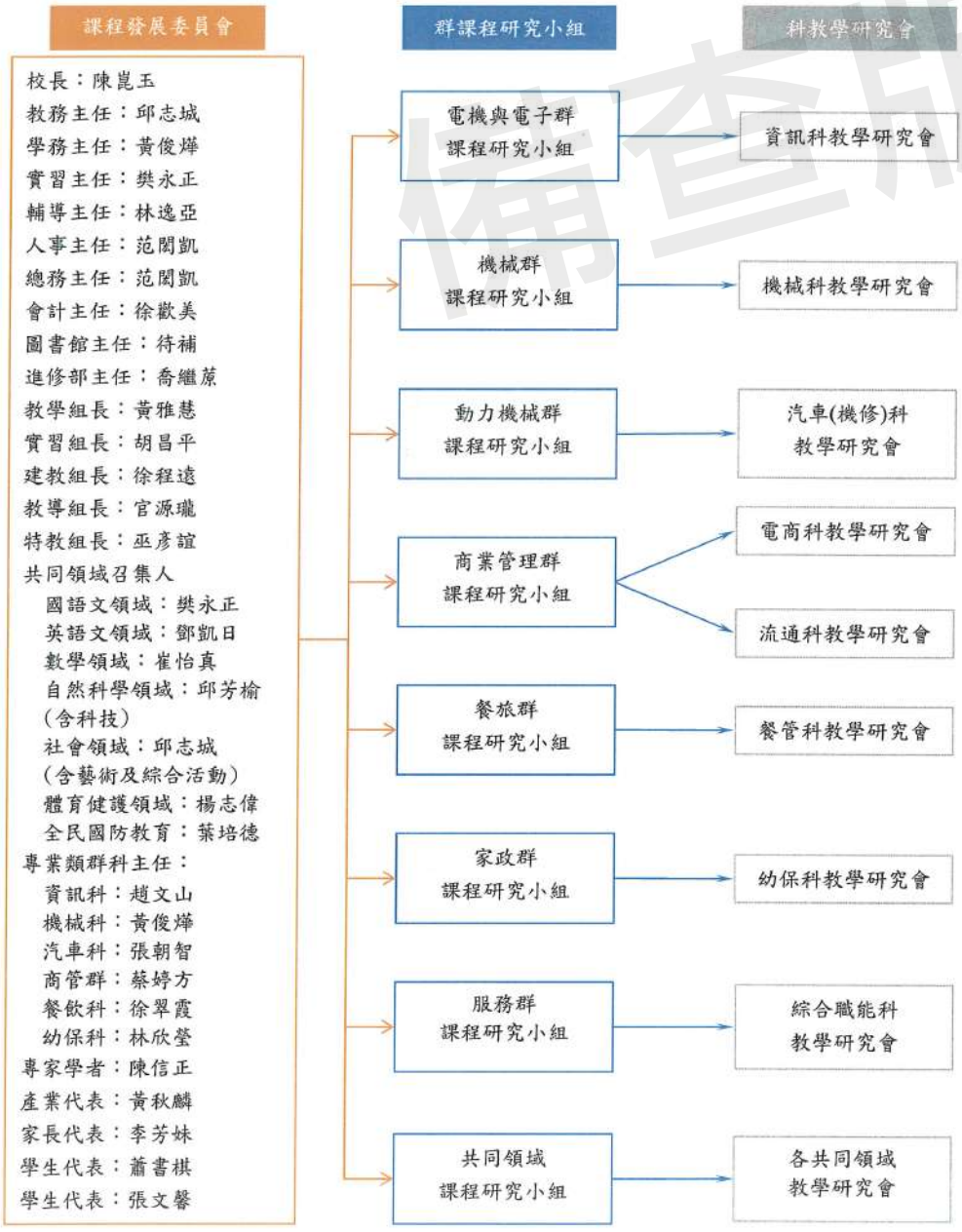
審查版

肆、課程發展組織要點

桃園縣私立成功高級工商職業學校課程發展委員會組織要點
桃園縣私立成功高級工商職業學校課程發展委員會組織要點
經106年3月6日臨時校務會議通過
經107年11月26日臨時校務會議通過後實施
108年3月26日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過
經108年11月20日臨時校務會議通過後實施
一、 依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
二、 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員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：由各處室主任(教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、人事主任、總務主任、會計主任、圖書館主任、進修部主任)、教學組長、實習組長、建教組長及教導組長擔任之，共計13人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任、輔導主任及進修部主任兼任副執行秘書。
(三) 領域科目教師：由各領域召集人（含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然科學領域(含科技領域)、社會領域(含藝術領域及綜合活動領域)、體育健護領域及全民國防教育領域擔任之，共計7人。
(四) 專業群科教師：由各專業群科之群科主任擔任之，每群科1人，共計6人。
(五) 特殊需求領域課程教師：由服務群召集人特教組長擔任之，共計1人。
(六) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
(七) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
(八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表2人擔任之。
(九) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
三、 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
(二) 統整及審議學校課程計畫。
(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
四、 本委員會其運作方式如下：
(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
(三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
(四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。
(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。
五、 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
(一) 各領域科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
(二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
(三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應(或得)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) 各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。
(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域科目/專業群科/各群召集人主辦，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。

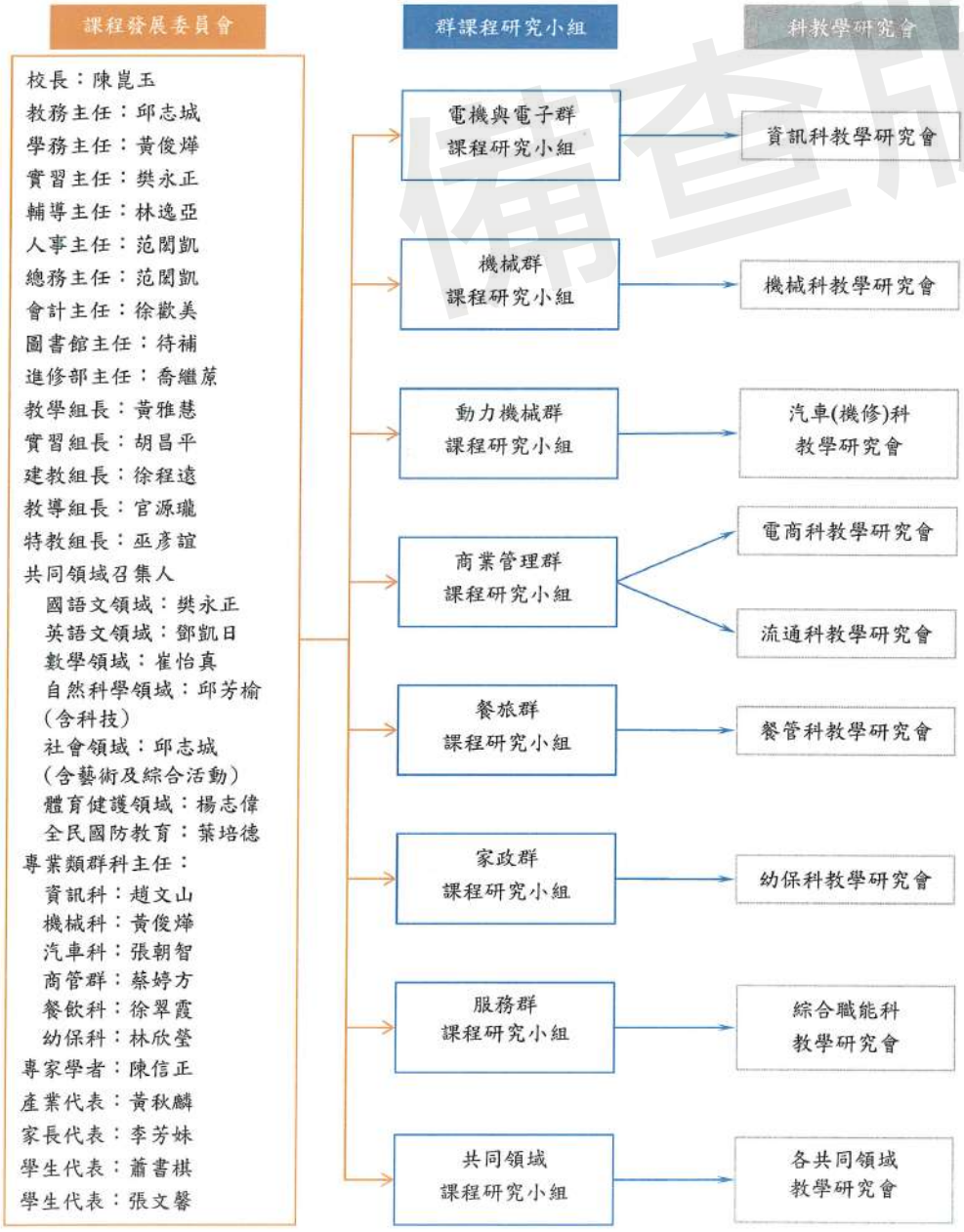
備查版

桃園縣私立成功高級工商職業學校發展學校本位課程組織分工



備查版

桃園縣私立成功高級工商職業學校發展學校本位課程組織分工



備查版

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 專業力	學習力	整合力	品格力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 1. 引導學生掌握學習語文的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。 2. 透過範文欣賞引導學生理解古今中外多元文化，發展學生思想和見解，開拓語文的眼界。 3. 引導學生於聆聽、閱讀中，掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作。 4. 引導學生進行議題的探究與思辯，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以聽、說、讀、寫的能力學習專業科目之知能。	培養學生自主學習語文基本知識，並提升閱讀與寫作的能力。	●	●		○
			奠定學生國學及文學常識基礎，增進對文學作品的欣賞及興趣。		●	○	●
			培養學生認識作者作品特質，體會文章情意，修養品格，建立正確價值觀。	○	●	○	●
			培養學生人文素養，透過課程與時事的結合，關懷社會議題。	○	○	○	●
			引導學生蒐集主題資料，能提取、推論文本訊息，進而能詮釋與比較。		○	●	
			培養學生熟練語文表達的技巧，應用於口頭報告、書面報告中。	●	○	●	○
	英語文	【總綱之教學目標】 1. 增進英語文聽、說、讀、寫的能力，應用於日常生活溝通。 2. 提升學習英語文興趣並涵育積極的學生態度，主動涉獵各領域知識。 3. 建構有效的英語文學習方法，強化自身能力，奠定終身學習之基礎。 4. 培養多元觀點，瞭解尊重不同的文化；培養國際視野永續發展的世界觀。 5. 培養以英語文進行邏輯思考、分析、整合與創新的能力。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以英文為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生運用所學的字詞與語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。	●	●	●	
			培養學生英文會話能力，並應用於日常情境中。	●	●	●	
			引導學生運用有效的英文學習法及樂於學習的態度，涵育學生對英語文的興趣。		●		
			培養學生主動利用英文相關資料，自主學習，培養人文素養及終身學習習慣。	●	●	●	
			培養學生對近代科技新知、文化差異、國際事務之瞭解，並深植尊重文化差異的概念。	●	●	○	●
	閩南語文	【總綱之教學目標】 1.理解閩南語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心， 有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 2.具備運用閩南語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 3.具備運用閩南語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 4.具備運用閩南語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動 之中。 5.培養閩南語文的賞析能力，並能體會其與社會、歷史、文化之間的關係，以欣賞語文的藝術美，進而從事創作與分享。 6.具備運用閩南語文建立良好的人際關係，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。	1培養學生聽辨閩南語的表達，理解其內在情感， 並分析其與自身看法的異同。	●	●	●	○
			2.培養學生以閩南語口語清楚且有條理地分析公共議題，並建立主動關懷社會的態度。	●	●	●	●
			3.培養學生理解與當代有關的閩南語文本和報告，以因應新的情境或問題。	●	●	●	○
			4.培養學生運用閩南語文進行不同文體的書寫。	○	●	●	
			5.培養學生閱讀並分析媒體中的閩南語文資訊。	●	●	●	
			6.培養學生透過閱讀閩南語文的藝文作品及相關資訊，體會其與社會、歷史、文化之間的關係	●	●	●	●
			7.培養學生以閩南語文針對自身專業進行寫作。	●	●	●	
			8.培養學生聽辨閩南語與其他語言的異同，並對其他語言的認識與尊重。	○	●		●
			9.培養學生以閩南語進行溝通協調，增進團隊合作效率。	●	●	●	●
			10.培養學生透過閱讀閩南語文的相關作品，思考本土化與國際化的關聯。	●	●	●	●
	客語文	【總綱之教學目標】 1.學習客家語文，認識客家民情風俗，藉此培養良好生活習慣以促進身心健康、發展個人生命潛能。 2.認識客家語文，具備主動學習客家語文的興趣與能力，探索自我價值，增進自我了解，積極發展自我潛能。 3.透過客家經驗傳承與體 驗，使學生具備以客家語文思考的能力，並能運用所學處理日常生活的問題。 4.藉由客家知識的傳承增進生活知能，使學生具備運用客家語文獨立思考的能力，並能從中尋求適當策略以解決生活問題。 5.具備擬定客家語文學習計畫與分享、討論及展演等基本實作能力，能以創新思考方式因應日常生活情境，充實生活經驗增 進未來適應社會的能力。 6.具備客家語文基本聽、說、讀、寫的能力，並能運用客家語文進行日常生活的表達。	1.培養學生透過語言與心智發展、理解應用、人際溝通等素養關係密切。	●	●	●	●
			2.培養學生把握說話者說話的技巧與推論，並藉由聆聽進行客家語文的聯想推論。	●	●	●	●
			3.培養學生用客家語文敘述故事經驗與報告評述，並詮釋閱讀客家語文作品的識見。	●	●	●	●
			4.培養學生理解客家語文書寫的內涵意蘊，並使用客家語文書寫。	●	●	●	●
			5.培養學生客家語文書寫的作品內涵與技巧。	●	●	●	○
	原住民族語文-阿美語	【總綱之教學目標】 一、能聽、說族語 二、熟悉族語發音位置 三、了解音節結構 四、拼出簡單詞彙及句子	培養學生聽懂教師的簡易指令	○	●	●	
			培養學生良好的聆聽習慣及態度	○	●	●	●
			培養學生聽懂他人的簡易表達	○	●	●	
			培養學生說出簡單的單詞	○	●	●	
			培養學生以簡單的單詞表達自己的意思	○	●	●	
			培養學生辨認簡單的書寫符號	○	●	●	
			培養學生拼讀簡單的書寫符號	○	●	●	
			培養學生朗讀簡單的單詞與句子	○	●	●	
			培養學生摹寫課文的單詞與短句	○	●	●	
	閩東語文	【總綱之教學目標】 1.理解閩東語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心， 有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 2.具備運用閩東語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 3.具備運用閩東語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 4.具備運用閩東語文的思辨、創作能力，理解其結	1.培養學生聽辨閩南語的表達，理解其內在情感， 並分析其與自身看法的異同。	●	●	●	○
			2.培養學生以閩南語口語清楚且有條理地分析公共議題，並建立主動關懷社會的態度。	●	●	●	●
			3.培養學生理解與當代有關的閩南語文本和報告，以因應新的情境或問題。	●	●	●	
			4.培養學生運用閩南語文進行不同文體的書寫	●	●	●	
			5.培養學生閱讀並分析媒體中的閩南語文資訊。。	●	●	●	

		構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動 之中。 5.培養閩東語文的賞析能力，並能體會其與社會、歷史、文化之間的關係，以欣賞語文的藝術美，進而從事創作與分享。 6.具備運用閩東語文建立良好的人際關係，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。	6.培養學生透過閱讀閩南語文的藝文作品及相關資訊，體會其與社會、歷史、文化之間的關係。	●	●	●	●
			7.培養學生以閩南語文針對自身專業進行寫作。	●	●	●	
			8.培養學生聽辨閩南語與其他語言的異同，並培養對其他語言的認識與尊重。	●	●	●	●
			9.培養學生以閩南語進行溝通協調，增進團隊合作效率。	●	●	●	●
			10.培養學生透過閱讀閩南語文的相關作品，思考本土化與國際化的關聯。	●	●	●	●
	臺灣手語	【總綱之教學目標】 1.啟發學習的動機，培養好奇心、探索力、思考力、判斷力與行動力，願意以積極的態度、持續的動力進行探索與學習；從而體驗學習的喜悅，增益自我價值感。進而激發更多生命的潛能，達到健康且均衡的全人開展。 2.培養基本知能，在生活中能融會各領域所學，統整運用、手腦並用地解決問題；並能適切溝通與表達，重視人際包容、團 隊合作、社會互動，以適應社會生活。進而勇於創新，展現科技應用與生活美學的涵養。 3.導引適性發展、盡展所長，且學會如何學習，陶冶終身學習的意願與能力，激發持續學習、創新進取的活力，奠定學術研 究或專業技術的基礎；並建立「尊嚴勞動」的觀念，淬鍊出面對生涯挑戰與國際競合的勇氣與知能，以適應社會變遷與世 界潮流，且願意嘗試引導變遷潮流。 4.厚植民主素養、法治觀念、人權理念、道德勇氣、社區/部落意識、國家認同與國際理解，並學會自我負責。進而尊重多 元文化與族群差異，追求社會正義；並深化地球公民愛護自然、珍愛生命、惜取資源的關懷心與行動力，積極致力於生態 永續、文化發展等生生不息的共好理想。	1.培養學生身心健全發展的素質，擁有合宜的人性觀與自我觀，同時透過選擇、分析與運用新知，有效規劃生涯發展，探尋生命意義，並不斷自我精進，追求至善。	●	●	●	●
			2.培養學生問題理解、思辨分析、推理批判的系統思考與後設思考素養，並能行動與反思，以有效處理及解決生活、生命問題。	●	●	●	●
			3.培養學生規劃及執行計畫的能力，並試探與發展多元專業知能、充實生活經驗，發揮創新精神，以因應社會變遷、增進個人的彈性適應力。	●	●	●	●
			4.培養學生理解及使用語言、文字、數理、肢體及藝術等各種符號進行表達、溝通及互動的能力，並能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。	●	●	●	●
			5.培養學生善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體識讀的素養，俾能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。	●	●	●	●
			6.培養學生藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗，培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	●	●	●	●
			7.培養學生友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。	●	●	●	●
			8.培養學生自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。	●	●	●	●
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。 2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展及進修的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	1.引導學生從實驗與課程討論中，培養探索數學的興趣與熱忱，欣賞數學的美及對於數學應用的正向以態度紮根數學基本能力。		●		
			2.引導學生針對各項議題進行思辯，進而解決日常生活問題、解釋自然現象、能對社會議題合宜量化推理分析。	○		●	
			3.配合專業科目所需基本知識，加強學生「數字的表達」及「邏輯的推理」等教學單元內容之學習。（幼保科）		○	●	
			4.配合專業科目所需基本知識，加強學生「比例」及「空間」等教學單元內容之學習。		○	●	
			5.培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力與培養學生生活 與技術應用之問題解決能力。		●	○	
			6.配合專業科目所需基本知識，加強學生使用統計工具並正確解 讀問卷統計結果。(各科專題製作)	○	●	○	
	數學(B)	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。 2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展及進修的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	1.引導學生從實驗與課程討論中，培養探索數學的興趣與熱忱，欣賞數學的美及對於數學應用的正向以態度紮根數學基本能力。		●		
			2.引導學生針對各項議題進行思辯，進而解決日常生活問題、解釋自然現象、能對社會議題合宜量化推理分析。	○		●	
			3.培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力與培養學生生活與技術應用之問題解決能力。		○	●	
			4.配合專業科目所需基本知識，加強學生「採購學」、「餐飲管理」等教學單元內容之學習。（餐飲科）		●	○	
			5.配合專業科目所需基本知識，加強學生「商業概論」、「會計學」等教學單元內容之學習。（電子商務科、流通管理科）		●	○	
			6. 配合專業科目所需基本知識，加強學生使用統計工具並正確解讀問卷統計結果。(各科專題製作)	○	●	○	
	數學(C)	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。 2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展及進修的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	1.引導學生從實驗與課程討論中，培養探索數學的興趣與熱忱，欣賞數學的美及對於數學應用的正向以態度紮根數學基本能力。		●		
			2.引導學生針對各項議題進行思辯，進而解決日常生活問題、解釋自然現象、能對社會議題合宜量化推理分析。	○		●	
			3.培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力與培養學生生活與技術應用之問題解決能力。		○	●	
			4.配合專業科目所需基本知識，加強學生「機械力學」、「機械原理」或是「物理」等教學單元內容之學習。（機械科）		●	○	
			5.配合專業科目所需基本知識，加強學生「應用力學」、「機件原理」與「基本電學」或是「物理」等教學單元內容之學習。（汽車科）		●	○	
			6. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「基本電學」、「電子學」與「數位邏輯設計」或是「物理」等教學單元內容之學習。（資訊科）		●	○	
			7.配合專業科目所需基本知識，加強學生使用統計工具並正確解讀問卷統計結果。(各科專題製作)		●	○	
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 1. 引導學生理解世界的飲食文化。 2. 教導學生學習服飾的歷史。 3. 教導學生學習建築的歷史。 4. 教導學生學習交通的歷史。 5. 教導學生學習科技的歷史。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以歷史事件借鑒並解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	培養學生認識飲食、作物、環境的互動影響，並了解台灣飲食發展過程與全球飲食趨勢。	○	●	○	
			培養學生認識服飾的由來與功用，並熟悉台灣服飾的發展與流行時尚。	●	●		
			培養學生學習建築、技術與自然環境，並理解建築的功能與文化意涵。	○	●	○	○
			培養學生認識交通路線與運輸工具的變遷，並理解台灣的交通發展。	○	●	○	
			培養學生學習傳統工藝與現代科技，並瞭解台灣科學園區與科技產業。	○	●	●	○
	地理	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。 2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展	培養學生運用地理技能解釋地表現象。	●	●	○	
			培養學生認識基本地理空間概念。	●	●	○	
			培養學生體會人與人、人與環境、人與空間的相互關係。	●	●	○	●
			引導學生了解區域發展差異及其異質性。	○	●	○	

		及進修的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	引導學生理解世界各區域地理條件與發展的關連。	●	●	○	
			引導學生認識全球化與本土化的相互關係。	●	●	○	
	公民與社會	【總綱之教學目標】 1. 引導學生學習社會生活的組織與制度。 2. 培養學生公民身份認同及社群。 3. 培養學生社會的運作、治理及參與實踐。 4. 增強民主社會的理想及現實。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以公民角度思考並解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	引導學生了解公民身分及公民發展權利與落實	●	○	●	●
			培養學生全球化、多元文化、國際經貿自由化的視野。	●	○	●	●
			培養學生認識基本法律規範的保障及救濟。	●	●	○	○
			培養學生了解人權保障及憲法的精神。	●	○	○	●
			培養學生將公民知識具體實踐於政治參與、勞動參與。	●	●	●	●
			培養學生認識基本經濟與社會脈絡的變動。	○	●	○	
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】 1. 養成學生對自然科學的認知及興趣。 2. 引導學生認識科學發展與生活環境的影響及其重要性。 3. 啟發學生創造及解決問題的能力。 4. 協助學生培養正確的科學態度及學習科學的方法。 5. 增強學生物理應用能力，以解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以物理為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生認識運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質，並能瞭解日常生活中常見現象。	●	●	●	
			培養學生認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並瞭解其基本原理及應用。	●	●	○	
			培養學生運用物理學知識，使用數學、統計、製作圖表等方法，有效整理資訊或數據。	○	○	●	
			培養學生透過瞭解科學理論的簡約、科學思考的嚴謹與複雜自然現象背後的規律，學會欣賞科學的美。	○	●	○	●
			培養學生同儕合作，進行科學探究活動能有效的溝通表達並尊重他人的觀點。	●	●	●	○
	物理(B)	【總綱之教學目標】 1. 養成學生對自然科學的認知及興趣。 2. 引導學生認識科學發展與生活環境的影響及其重要性。 3. 啟發學生創造及解決問題的能力。 4. 協助學生培養正確的科學態度及學習科學的方法。 5. 增強學生物理應用能力，以解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以物理為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生認識運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質，並能瞭解日常生活中常見現象。		●	○	
			培養學生認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並瞭解其基本原理及應用。		●	○	
			培養學生運用物理學知識，使用數學、統計、製作圖表等方法，有效整理資訊或數據。		○	●	
			培養學生透過瞭解科學理論的簡約、科學思考的嚴謹與複雜自然現象背後的規律，學會欣賞科學的美。			○	●
			培養學生同儕合作，進行科學探究活動能有效的溝通表達並尊重他人的觀點。			●	○
	化學(A)	【總綱之教學目標】 1. 培養學生對自然科學的認知和興趣。 2. 引導學生認識科學發展與生活環境的關聯性。 3. 啟發學生的創造力和解決問題的能力。 4. 協助學生培養正確的科學態度及學習科學探究的方法。 5. 增強學生的化學應用能力，以解決日常實際問題以及專業領域內的實務問題。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以化學為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生認識物質組成與元素的週期性，並進而理解日常生活常見現象。	●	●	○	
			培養學生認識能量的型態與流動，並瞭解其基本原理及應用。	●	●	○	
			培養學生主動察覺生活中物質反應，運用思考、圖表、資訊等方法，有效整理資訊或數據。	○	○	●	
			培養學生探索與科學思考對資源永續發展與利用產生新的體驗及興趣。	●	●	○	●
			培養學生同儕合作，進行生活中的科學應用，有效的溝通表達並尊重他人的觀點。	○	●	●	○
	化學(B)	【總綱之教學目標】 1. 培養學生對自然科學的認知和興趣。 2. 引導學生認識科學發展與生活環境的關聯性。 3. 啟發學生的創造力和解決問題的能力。 4. 協助學生培養正確的科學態度及學習科學探究的方法。 5. 增強學生的化學應用能力，以解決日常實際問題以及專業領域內的實務問題。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以化學為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生認識物質組成與元素的週期性，並進而理解日常生活常見現象。	●	●	○	
			培養學生認識能量的型態與流動，並瞭解其基本原理及應用。	●	●	○	
			培養學生主動察覺生活中物質反應，運用思考、圖表、資訊等方法，有效整理資訊或數據。	○	○	●	
			培養學生探索與科學思考對資源永續發展與利用產生新的體驗及興趣。	●	○	○	●
			培養學生同儕合作，進行生活中的科學應用，有效的溝通表達並尊重他人的觀點。	○	○	●	○
	生物(A)	【總綱之教學目標】 1. 培養學生具備基本生物知能與探索能力，且能理解並判斷與生物科學相關之內容。 2. 教導基礎生物科學知識，增進個人自主學習、系統思考、解決問題之能力。 3. 培養基礎生物科學實驗操作與運用技能，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 4. 懂得欣賞自然環境之美，愛護大自然並致力於使自然生態永續經營及生生不息。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以生物為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生主動察覺問題，並理解自然界的組成與特性。	○	●	○	
			培養學生合理運用自然科學知識或理論認識自然界的現象、規律與作用。	○	●	○	
			培養學生認識生物的演化與多樣性，運用有關生物科學理論，理解因果關係。	●	●	○	
			培養學生科學思考，對於自然界的永續發展體驗及認知。				
			培養學生對氣候變遷影響與調適進行探究與評核，提出合理的改善方案並分享。	○	○	○	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 1. 透過音樂與生活的關聯以豐富美感及經驗。 2. 使用資訊、科技與媒體，進行創作與賞析。 3. 具備音樂感知、創作與鑑賞能力，體會樂藝術文化之美， 透過生活美學的省思，豐富美感體驗，進行賞析、建構與分 享的態度與能力。 4. 透過演奏音樂，建立利他與合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，引導學生能以歌唱性及數位等多元媒材進行音像紀錄，來學習專業科目之知能。	引導學生運用讀譜知能及唱奏技巧詮釋樂曲，進行歌唱或演奏。	●	●	○	
			引導學生使用適當的音樂語彙，賞析不同時期與地域的音樂作品，探索音樂文化的多元。	●	●		○
			引導學生探究在地及全球藝術文化相關議題，並透過音樂展理解社會及文化內涵。	○	○		●
			培養學生進行音樂跨領域專題製作或展演，以提升團隊合作與自主學習的能力。	●	●	○	
			培養學生能關注社會議題，運用記譜方式或影音軟體，記錄與分享作品。	○	○	○	●
	美術	【總綱之教學目標】 1. 培養學生應用藝術技能表達情緒及思考。 2. 培養對藝術作品探索、 賞析與解讀之興趣，透過藝術創作連結生活中美好的人、事、物。 3. 能主動參與多元的藝術活動 ，在生活中應用藝術相關知能。 4. 建立與專業科目的橫向統整學習，引導學生能以繪畫性及數位等多元媒材進行物像紀錄，來學習專業科目之知能。	培養學生比較、分析、應用及運用藝術知能，多元媒材進行特定主題或跨領域藝術創作，以傳達意義與內涵，並展現創新思維。	●	●		
			培養學生分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，其文化脈絡與意涵，各符號性別意涵及其權力關係。	○	●		○
			培養學生表達對美感與生命價值的多元觀點。	●	●		●
			培養學生透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界藝術文明的探索。	○	○		●
			培養學生活用藝術知能，表達重要議題。	○	○	●	
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 1. 引導學生瞭解生涯規劃的基本概念及重要性。 2. 引導學生學習生涯規劃技巧，擴展生涯知覺範圍，增進生涯探索能力，促進自我實現。 3. 引導學生敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。 4. 培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義。	使學生能瞭解生涯規劃對未來人生的重要性。		●		○
			培養學生生涯探索的基本能力，進而達成自我目標的實現。		●		○
			培養學生從事職業的志趣、技巧、能力及服務熱忱，涵養良好之職業道德。			○	●
			培養學生瞭解終身學習、團隊合作對於職場的重要性。		●	●	
			使學生能進行個人學習檔案的製作。		●		

科技領域	生活科技	5. 建立與專業科目的橫向統整學習，引導學生了解自我職業進向。 【總綱之教學目標】 1. 具備資訊科技應用基本知能，並能有效規劃個人職涯，進而從事科技探究與發展。 2. 具備正確應用各類科技符號、運算思維的觀念與能力，與他人溝通並解決問題。 3. 理解資訊科技的原理及發展趨勢，具備正確使用科技、資訊與媒體的觀念及態度，並能分析、思辨、批判人與科技、社會、環境之關係。 4. 具備良好的科技應用觀念與態度，養成主動探討人文、科技、生態、與生命倫理議題的習慣。	培養學生樂於探索新興的資訊科技。	●	●	○	
			培養學生整合資訊科技進行有效的溝通表達。	●	○	●	
			培養學生使用多元的觀點評論資訊科技相關議題。	○	○	○	●
			培養學生使用程式設計實現運算思維的解題方法。	○	○	●	
			培養學生選用適當的資訊技與他人合作完成專題製作。	●	○	●	
			培養學生認識專案管理的概念。	○	●	○	
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 1. 具備系統思考、分析與探索健康的素養，並積極面對挑戰，以解決人生中各種健康的問題。 2. 具備掌握健康訊息能力，能以同理心與他人溝通並解決問題。 3. 具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類與健康之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。 4. 能省思健康問題對個人、群體與國際間所造成的威脅感與嚴重性。 5. 主動關切與本土、國 際等因素有關之健康議題。	引導學生詮釋生理、心理、社會、情緒與心靈各層面健康的概念與意義。	○	●		
			引導學生建構健康自主管理的策略或行動。	●	○	●	
			引導學生精熟各種「人際溝通 互動」技能。	○	○	●	○
			引導學生對於不同的健康情境，有效運用各種的生活技能，發展出個人及群體的健康生活模式。	○	○	●	
			引導學生運用有效的健康資訊、產品與服務，擬定健康行動策略。	○	○	●	
			培養學生尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野與全球健康議題。	○	○	○	●
			培養學生急救知能，因應專業實習實作課程遭遇意外傷害緊急處置能力。	●	●	●	
	體育	【總綱之教學目標】 1. 培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進體育素養。 2. 養成學生規律運動的習慣。 3. 培養學生體育問題解決及規劃執行的能力。 4. 培養學生思辨與善用體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 5. 建構學生運動美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與 全人健康。 6. 培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造運動社區。 7. 培養學生良好人際關係與團隊合作精神。發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	培養學生健康的生活型態，養成規律運動，提升健康體適能。	●	●		
			培養學生提升自尊及維護心理健康的技能並透過參與運動團隊機發團隊合作共識。	○	●	○	●
			培養學生觀賞運動賽會了解運動場館設施、各國體育發展重點。	○	○	●	○
			培養學生具備良好體能狀態，對應專業實習實作課程時具備良好體力操作各項工作。	○	○	●	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 1. 建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 2. 認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 3. 了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 4. 建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	培養學生建立全民國防的自我意識	○	○		●
			培養學生了解國際情勢與國家安全之重要	○	○	●	○
			培養學生對於我國國防現況與發展能有深度的了解	○	○	○	
			培養學生對防衛動員與災害防救的基本認知	○	○	●	
			引導學生對於戰爭啟示與全民國防的關聯性之了解	○	○	○	●

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			
					專業力	學習力	整合力	品格力
餐旅群	餐飲管理科異國料理特色班	1.中西料理廚師（特色專班） 2.西點烘焙師 3.外場專業人員 4.網路銷售人員 5.創意料理人才（特色專班）	1.培育餐飲產業製作之技術人才。 2.培育西點麵包，點心，蛋糕等烘焙食品之專業人才 3.培育網路創業結合餐飲之人才。 4.培育創意伴手禮製作之技術人才。 5.培育異國創意料理之技術人才。〈異國料理-特色專班〉 6.培育良好職業道德及終身學習能力。	具備中西料理廚藝製備能力實務能力	●	●	●	○
				具備烘焙食品製作實務能力	●	●	○	○
				具備微型網路創業能力	●	●	●	○
				具備創意伴手禮製備能力	●	●	●	○
				具備異國創意料理製備能力〈異國料理-特色專班〉	●	●	●	○
				具備職業道德、工作習慣、敬業樂群、人際溝通及終身學習能力	●	●	●	●

備註：
1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2.學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

備查版

三、群科課程規劃

（一）餐飲管理科異國料理特色班(408)

科專業能力：

1. 具備中西料理廚藝製備能力實務能力
2. 具備烘焙食品製作實務能力
3. 具備微型網路創業能力
4. 具備創意伴手禮製備能力
5. 具備異國創意料理製備能力〈異國料理-特色專班〉
6. 具備職業道德、工作習慣、敬業樂群、人際溝通及終身學習能力

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

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	●	○	○	○	
		觀光餐旅英語會話			●		○		
	實習科目	餐飲服務技術	○	○	●		○	○	
		飲料實務	○		○	●	●		
		中餐烹調實習	●			●		●	
		西餐烹調實習	●			●		●	
		烘焙實務		●		●		●	
校訂必修	專業科目	食物製備原理	●	○	○		○	○	
		食物學	●	●	○		●	●	
		採購學	●	●			●	●	
		餐飲安全與衛生	●	●	○		●	●	
		餐飲管理	○	○	●		○	○	
		各國菜單設計	○	○	●	○	○	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	
		中式點心製作		●		○		●	
校訂選修	實習科目	異國料理	○			○	●	●	
		盤飾藝術實務	●		○	○	●	●	
		蔬果切雕	●			●	○	●	
		旅館管理實務			●				
		日本料理	●			○	●	●	
		西點製作		●	●		●		
		各地方美食實務	●			○	●	●	
		烘焙伴手禮	○	●	●	●		●	
		蛋糕裝飾	○	●	●	●		●	
		食物製備	●	○	●	○	●	●	

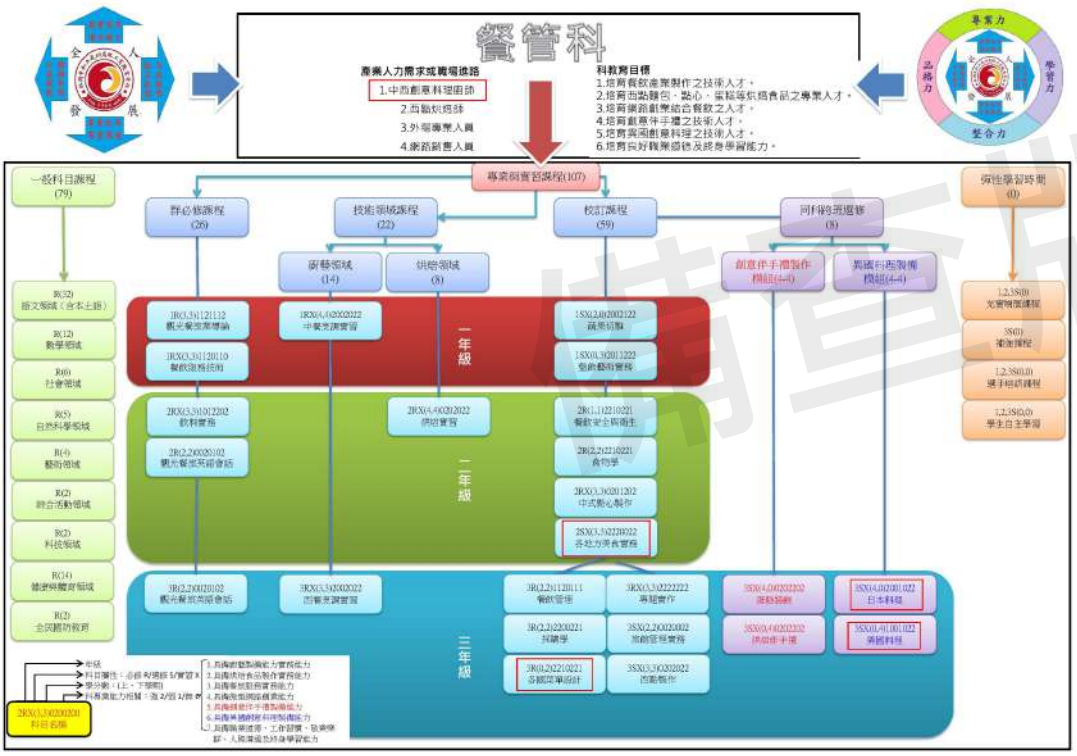
備註：

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。

備查版

四、科課程地圖

（一）餐飲管理科異國料理特色班(&408A)



五、議題融入

（一）餐飲管理科異國料理特色班(&408A)

表5-5-1餐旅群餐飲管理科 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	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 各國菜單設計															✓				
校選實習 / 各地方美食實務															✓				
校選實習 / 異國料理															✓				
校選實習 / 日本料理															✓				
科目數統計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科異國料理特色班 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一學年
			閩南語文	2	1	1					依學校調查學生需求及意願開課
			客語文	0	(1)	(1)					依學校調查學生需求及意願開課
			原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					依學校調查學生需求及意願開課
			閩東語文	0	(1)	(1)					依學校調查學生需求及意願開課
			臺灣手語	0	(1)	(1)					依學校調查學生需求及意願開課
		數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版 適性分組：第一學年
		社會領域	歷史	2		2					
			地理	2	2						
			公民與社會	2			2				
		自然科學領域	物理	2		2					A版
			化學	1	1						A版
			生物	2				2			A版
		藝術領域	音樂	2	1	1					
			美術	2	1	1					
		綜合活動領域	生涯規劃	2					2		
		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		73	18	17	12	12	8	6	部定必修一般科目總計73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	7	7	3	3	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計			48	10	10	9	9	5	5	
	部定必修合計			121	28	27	21	21	13	11	部定必修總計121學分

備查版

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科異國料理特色班 教學科目與學分(節)數表(續)

112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	
校訂科目	校訂必修	一般科目	4學分 2.27%	原住民族語文-阿美語	0							
				數學	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修一般科目總計4學分**
		專業科目	16學分 9.09%	食物製備原理	0							
				食物學	4			2	2			
				採購學	4					2	2	
				餐飲安全與衛生	2			1	1			
				餐飲管理	4					2	2	
				各國菜單設計	2						2	特色課程
				小計	**16**			**3**	**3**	**4**	**6**	**校訂必修專業科目總計16學分**
		實習科目	12學分 6.82%	中式點心製作	6			3	3			
				專題實作	6					3	3	
				小計	**12**			**3**	**3**	**3**	**3**	**校訂必修實習科目總計12學分**
	校訂必修學分數合計				**32**			**6**	**6**	**9**	**11**	**校訂必修總計32學分**
	校訂選修	一般科目		閱讀寫作	4	1	1	1	1			
				原住民族語文-阿美語	6					3	3	同科跨班 BE4選1
				最低應選修學分數小計	**4**							
		實習科目		盤飾藝術實務	3		3					
				蔬果切雕	2	2						
				日本料理	4					4		特色課程
				各地方美食實務	6			3	3			特色課程
				異國料理	4						4	特色課程
				西點製作	6					3	3	同科跨班 BE4選1
				烘焙伴手禮	6					3	3	同科跨班 BE4選1
				蛋糕裝飾	6					3	3	同科跨班 BE4選1
				食物製備	4					2	2	同科跨班 BF2選1
				旅館管理實務	4					2	2	同科跨班 BF2選1
				最低應選修學分數小計	**23**							
	校訂選修學分數合計				**33**	**3**	**4**	**4**	**4**	**9**	**9**	**多元選修開設10學分**
必選修學分數總計					**186**	**31**	**31**	**31**	**31**	**31**	**31**	
每週團體活動時間(節數)					**18**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	
每週彈性學習時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**210**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	**35**	

審查版

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科異國料理特色班 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			68-78 學分	73	39 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2 %	
		選修			4	2 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				81	43 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	8 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	9 %	
			選修		0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6 %	
			選修		23	12 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
	合 計(B)			至少 80 學分	99	53 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	69	33 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	153	82 %	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)				各校課程發展組織自訂	6	3 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		

畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。

備註：
1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

備查版

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	14	14	14	14	14	14	
3	學生自治活動	8	8	8	8	8	8	
4	學生服務學習活動	6	6	6	6	6	6	
5	學校週會或講座	8	8	8	8	8	8	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

備查版

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	
餐飲管理科異國料理特色班	1	1	1	1	1	1	

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		文創商品設計	1	18	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	18	全校各科			V			內聘	
		茶餐慢食	1	18	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	18	全校各科			V			內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	18	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	18	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		YouTuber養成	1	18	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	18	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	18	全校各科			V			內聘	
		金屬黏黏看	1	18	全校各科					獨創性	內聘	
	第二學期	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		文創商品設計	1	18	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	18	全校各科			V			內聘	
		茶餐慢食	1	18	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	18	全校各科			V			內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	18	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	18	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		YouTuber養成	1	18	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	18	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	18	全校各科			V			內聘	
		金屬黏黏看	1	18	全校各科					獨創性	內聘	
第二學年	第一學期	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		文創商品設計	1	18	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	18	全校各科			V			內聘	
		茶餐慢食	1	18	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	18	全校各科			V			內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	18	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	18	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		YouTuber養成	1	18	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	18	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	18	全校各科			V			內聘	
		金屬黏黏看	1	18	全校各科					獨創性	內聘	
	第二學期	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		文創商品設計	1	18	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	18	全校各科			V			內聘	

待審版

		茶餐慢食	1	18	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	18	全校各科			V			內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	18	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	18	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		YouTuber養成	1	18	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	18	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	18	全校各科			V			內聘	
		金屬黏黏看	1	18	全校各科					獨創性	內聘	
第三學年	第一學期	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		翻轉生活數學	1	18	全校各科				V		內聘	
		文創商品設計	1	18	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	18	全校各科			V			內聘	
		茶餐慢食	1	18	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	18	全校各科			V			內聘	
		生活英語	1	18	全校各科				V		內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	18	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	18	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		YouTuber養成	1	18	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	18	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	18	全校各科			V			內聘	
		成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
		金屬黏黏看	1	18	全校各科					獨創性	內聘	
	第二學期	翻轉生活數學	1	18	全校各科				V		內聘	
		文創商品設計	1	18	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	18	全校各科			V			內聘	
		茶餐慢食	1	18	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	18	全校各科			V			內聘	
		生活英語	1	18	全校各科				V		內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	18	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	18	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		YouTuber養成	1	18	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	18	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	18	全校各科			V			內聘	
		成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
		金屬黏黏看	1	18	全校各科					獨創性	內聘	

待審版

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	閱讀寫作	餐飲管理科異國料理特色班	1	1	1	1	0	0
2.	實習	各地方美食實務	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	3	3	0	0
3.	實習	異國料理	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	0	4
4.	實習	盤飾藝術實務	餐飲管理科異國料理特色班	0	3	0	0	0	0
5.	實習	蔬果切雕	餐飲管理科異國料理特色班	2	0	0	0	0	0
6.	實習	日本料理	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	4	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.	一般	原住民族語文-阿美語	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	3	3	同科跨班	BE4選1
2.	實習	烘焙伴手禮	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	3	3	同科跨班	BE4選1
3.	實習	西點製作	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	3	3	同科跨班	BE4選1
4.	實習	蛋糕裝飾	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	3	3	同科跨班	BE4選1
5.	實習	旅館管理實務	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	2	2	同科跨班	BF2選1
6.	實習	食物製備	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	2	2	同科跨班	BF2選1

備查版
備查版

拾、學校課程評鑑

112學年度學校課程評鑑計畫

112學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

桃園縣私立成功工商職業學校課程評鑑計畫

108 年 11 月 12 日課程發展委員會通過

一、依據教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點」（以下簡稱評鑑實施要點）辦理。

二、桃園縣私立成功工商職業學校（以下簡稱本校）課程發展委員會依評鑑實施要點，訂定本校學校課程評鑑計畫（以下簡稱本課程評鑑計畫），以進行學校課程自我評鑑。

三、本校課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程發展委員會訂定學校課程評鑑計畫開始（含組織分工和時程規劃）、至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑（含課程規劃、教學實施以及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，如附件 1 。

(一) 組織與分工

1.課程發展委員會（含核心小組）：負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫（含組織分工、辦理時程和實施內容），並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。

2.學校課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請 9 至 11 位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具（含量化和質化問題）以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。

3.各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。

4.教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

(二) 辦理之時程：如附件 2「桃園縣私立成功工商職業學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程之雙向細目表」所示。

(三) 實施之內容

1.課程規劃：檢視

(1)校務發展與願景圖像。

(2)學校課程發展與規劃（一般科 目教學重點、科教育目標及科專業能力）。

(3)各專業群科課程規劃。

(4)團體活動時施規劃。

(5)彈性學習時間實施規劃。

(6)學生選課規劃與輔導。

(7)修正學校課程計畫。

2.教學實施：檢視

(1)課程實施空間。

(2)課程實施設備。

(3)學生選課說明與輔導。

(4)多元選修課程開設。

(5)彈性學習時間開設。

(6)教師教學專業社群運作（核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進）。

(7)教師教材開發和教法精進。

3.學生學習：檢視

(1)教師公開授課實施情形。

(2)學習歷程檔案的上傳。

(3)工商實務（同校跨群）學習回饋（課程主題、課程安排、課程內容和自我成長）和教學分享。

(4)多元選修（同群跨科）學習回饋和教學分享。

(5)彈性學習時間學習回饋和教學分享。

(6)技能學習成效。

(7)學生專題實作實施情形。

(8)預警制度的執行。

(9)重補修的實施情形。

四、本校課程評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，以結合學校校務發展、健全學校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：

(一) 經由本校課程發展委員會（核心小組），進行修正學校課程計畫，完備學校中長程發展計畫。

(二) 經由總務處、圖書館以及校園規劃小組，配合本學校中長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。

(三) 經由教務處、實習處和輔導室安排增廣補強教學或學生學習輔導，提升學生有效學習。

(四) 深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，發揮教師專業自主精神。

(五) 優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，促進教師專業成長。

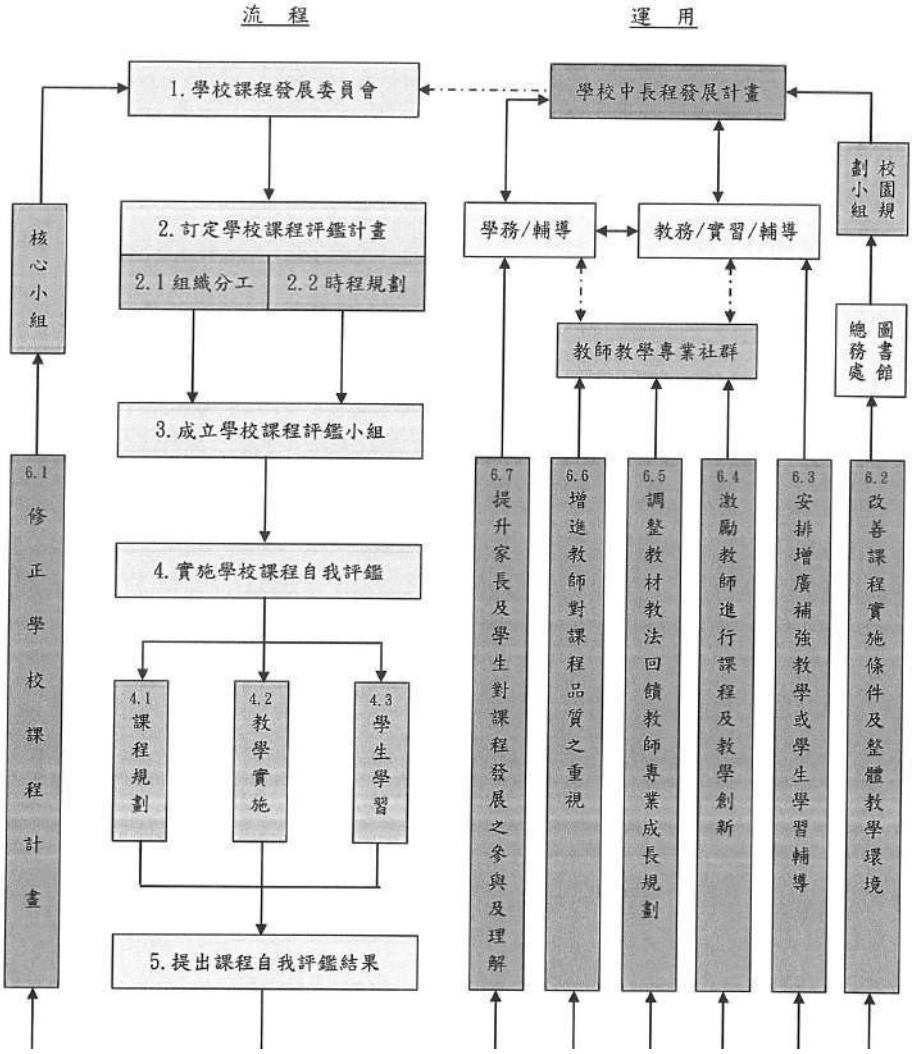
(六) 強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，發展學校本位課程特色。

(七) 經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

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

附件 1

桃園縣私立成功工商職業學校課程評鑑流程與運用



6.運用評鑑結果進行改善

附件 2

桃園縣私立成功工商職業學校
課程評鑑內容、組織與分工以及辦理時程之雙向細目表

評鑑內容		組織與分工				辦理時程											
						上學期						下學期					
		課程發展委員會	學校課程評鑑小組	各專業群科學／科研究召集人	教師教學專業社群／全體教師	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
1.課程規劃	(1)校務發展與願景圖像	○	●	○			V	V				V	V				
	(2)學校課程發展與規劃	○	●	○			V	V				V	V				
	(3)各專業群科課程規劃	○	●	○			V	V				V	V				
	(4)團體活動實施規劃	○	●				V	V				V	V				
	(5)彈性學習時間實施規劃	○	●				V	V				V	V				
	(6)學生選課規劃與輔導	○	●				V	V				V	V				
	(7)修正學校課程計畫	●	○					V	V	V							
2.教學實施	(1)課程實施空間			●	○	V											V
	(2)課程實施設備			●	○	V											V
	(3)學生選課說明與輔導			●	○					V						V	
	(4)多元選修課程開設			●	○				V	V					V	V	
	(5)彈性學習時間開設			●	○		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	
	(6)教師教學專業社群運作			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(7)教師教材開發和教法精進			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
3.學生學習	(1)教師公開授課實施情形			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(2)學習歷程檔案上傳			○	●						V	V				V	V
	(3)工商實務學習回饋和教學分享			○	●					V	V				V	V	
	(4)多元選修學習回饋和教學分享			○	●					V	V				V	V	
	(5)彈性學習時間學習回饋和分享			○	●					V	V				V	V	
	(6)技能學習的成效			○	●										V	V	
	(7)專題實作實施情形			○	●					V	V						
	(8)預警制度的執行			○	●			V		V			V		V		
	(9)重補修的實施情形			○	●	V											V

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桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

【原住民族語文-阿美語】尚未填寫

表 11-2-1-2桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	閱讀寫作		
	英文名稱	Literature reading and article writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：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	學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	4			
	第一學年 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.培養學生獨立思考與問題解決能力 2.涵養多元價值觀及尊重多元文化的觀念 3.加強與專業科目之學科書籍的統整學習，培養語文之理解能力以學習專業科目之知能 4.建構閱讀策略架構，由理解到分析進而評鑑層次 5.策略使用應規劃不同年級階段性，依策略難易度循序漸進 6.重視高層次的閱讀教學策略，不因統測只考選擇之影響 7.以學生為主的閱讀策略，而非偏重教師主導之閱讀策略			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
審題策略	尋找相關句---尋找與題目相關的句子	4	
提問策略	提問文章重要內容、概念	4	
詮釋策略	讀注釋----利用注釋理解重要概念、詞語、文句的涵義使用工具書----翻查工具書理解重要概念、詞語、文句的涵義 分析前後文意----利用前後文意理解重要概念、詞語、文句的涵義	6	
畫線策略	找出文章的主旨句或重點句	4	
摘要策略	瀏覽----標示段落句子，標示文章意義段 刪除---刪除句子或者段落中不重要的訊息，刪除不重要段落 寫摘要---敘述情節、文章重點	9	
推論策略	推論文句觀點（語氣態度看法）、文句關係（因果、條件）、人物特質（性格、動機）、對話（目的、效果）	6	
結構策略	分析段落及全文文意脈絡的系列或組織全文結構。	3	
預測策略	善用線索----尋找統整線索，預測文章的發展。連結舊經驗----結合舊經驗，預測文章的發展。	6	
表演策略	個人表演---將文本轉化為個人表演 團體表演---將文本轉化為團體表演 相關活動設計	8	
誦讀策略	藉由個人或團體口誦、吟唱以體驗聲情	4	
比較策略	規畫主題---規畫比較主題如人物、寫作技巧、主題等，再進一步做課文內容或不同課文內容的比較。	4	
分析策略	分析文章的例證、結論，統整與某重點相關、不相關的部分 分析要素在結構中的適切性和功能 分析文句寫作特色（修辭、文法）、段落寫作技巧（摹寫、視角）	7	
圖解策略	利用流程圖、心智圖、分類表等圖表整理重點，並分析重點的關係 分析文意脈絡結構圖，了解脈絡的關聯性	7	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.口語評量 2.學習單
教學資源	1. 閱讀的教學策略簡介 2. 簡介修辭學
教學注意事項	1.孩子重讀兩篇或是更多篇短且熟悉的書。 2.孩子能寫出短文。 3.教師將文章分解成部份後，學生能將其組合成一篇文章。 4.介紹新書給學生，並讓學生閱讀。 5.注意學生閱讀專業科目之書籍時，理解學科內容的問題。

備查版

表 11-2-1-3桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語
	英文名稱	Indigenous Language
師資來源	校內單科	
科目屬性	選修 一般科目	
	領域：語文	
	非跨領域	
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 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	專業力、學習力、整合力、品格力	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
	6	
	第三學年	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2.內容以文法為主，輔以生活會話。 3.以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
文化與族與概說1	認識族群與部落故事、族群傳說語樂舞	9	
文化與族與概說2	歌謠教唱學族語	9	
族語用語1-1	認識族群語音符號	9	
族語用語1-2	常用基本招呼語	9	
族語用語2-1	基本的人稱代名詞	9	
族語用語2-2	事務代名詞及常用冠詞	9	
族語用語3-1	基本副詞表示時間	9	
族語用語3-2	表示場所及常用冠詞	9	
族語文化1-1	親屬稱謂、稱呼、親屬人稱代名詞	9	
族語文化1-2	親身體部位、疾病名稱	9	
族語文化2-1	歲時祭儀與禁忌、祭儀特殊用語	9	
族語文化2-2	數字念法及數量形容詞	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	期中考30%，平時作業30%，期末考40%
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材
教學注意事項	1.熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2.內容以文法為主，輔以生活會話。 3.以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。

備查版

（二）專業科目

表 11-2-2-1桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備原理
	英文名稱	The Principle of Food and Food Preparation
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 專業科目	
	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	專業力、學習力、整合力	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
	0	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	知識：了解飲食與健康之相關性，包括人體所需的營養素、營養素的主要功能及其來源、國人的健康與營養問題、健康飲食原則等。 技能：了解食物製備之目的、原理與方法及膳食製備原則，並了解食物褐變的原因及其控制方法。 態度：人人需要注意保健，促進身心的健康，才有快樂的人生。 其他：建立正確學習行為。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	食物製備品質要件	2	
(二)食物材料認識	營養成份、食物選用及儲存方法	4	
(三)食物製備原理（一）	米、麥類食物	3	
(四)食物製備原理（二）	米、麥、其他薯類食物	3	
(五)蛋白質食物製備原理	動物性蛋白	4	
(六)蛋白質食物製備原理	植物性蛋白	4	
(七)食物製備原理(三)	脂肪類食物製備	4	
(八)加工製備原理	蔬果類、肉品及其加工品、褐變的原因及其控制方法	4	
(九)辛香料原理	調味料與香辛料	4	
(十)保存法及器具設備	冷藏、冷凍食品及燃料與烹調用具	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業報告
教學資源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。
教學注意事項	(一)配合各種主題宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源支援教學。 (二)可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 (三)總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、報告作業。 (四)掌握學生學習成效，作為教學改進參考。

備查版

表 11-2-2-2桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food Science		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	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	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）、瞭解食物學的基本知識。 （二）、瞭解各類食物的特性及營養價值。 （三）、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 （四）、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)談食物學的概念	1.食物學的範圍 2.食物學與餐飲的關係	8	
(二)營養素概論	1.營養素知多少 2.六大營養素介紹	8	
(三)談食物的特殊成分	1.主要呈味成分 2.色素、酵素	8	
(四)談食物的分類	了解六大類食物的種類、營養價值、烹調原則或食用原則等	8	
(五)其他加工食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品 3. 食品加工之目的	8	
(六)食物選購與貯存	1.食品品質的鑑別方式 2.食品貯存的重要性與方法	8	
(七)食物之安全性一	食物中毒的類型	8	
(八)食物之安全性二	1.食品包裝容器及清潔 2.調理食品與餐具安全	8	
(九)談飲食指南及膳食計畫	1.認識膳食營養素參考攝取量 2.一般膳食之計畫	8	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業
教學資源	(1)校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 (2)圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 (3)學校電腦網路可資源運用查詢相關資料。
教學注意事項	(1) 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 (2) 宜與中餐烹飪課程密切配合。 (3)讓同學分組上網搜尋食物相關營養素及烹調料理注意事項。 (4) 課程可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 (5)教材來源可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。

備查版

表 11-2-2-3桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學		
	英文名稱	Purchasing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	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	專業力、學習力、整合力、品格力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	4			
	第三學年			
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	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 採購的基本知識	1.採購的意義 2.採購的目的 3.採購工作的重要性 4.採購人員的基本素養	8	
(二) 採購的基本條件	1.採購的動機 2.採購的方式 3.採購的對象 4.採購的重點 5.採購的原則 6.採購與倉儲的關係	8	
(三) 採購工作的內容	1.採購的組織及任務 2.進貨的原則及方式 3.購買決策類型 4.購買決策程序 5.進貨程序	8	
(四) 採購的交貨工作	1.交貨方式 2.供應商不能如期交貨之原因 3.延遲交貨之買方責任 4.確保供應商如期交貨的方法	8	
(五)採購的驗收工作	1.驗收工作的重要性 2.驗收工作的步驟及方法驗收實作	8	
(六)採購的付款工作	1.付款方式的介紹 2.報價及實付金額的比較	8	
(七)採購的合約方式	合約方式介紹	8	
(八)現代採購 的方式	1.簡介電子訂貨系統 2.電子訂貨系統的訂貨方式 3.簡介物流中心 4.銷售時點及時通報系統介紹	8	
(九)採購的實 際過程	1.規劃採購 2.採購實作	8	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	(一) 筆試 (二) 口語問答 (三)作業評量 (四)個別補救教學評量。
教學資源	(一)自編教材。 (二)視聽教學媒體、投影片 (三)報章、雜誌、專業書刊。
教學注意事項	(一) 教材編選 1.可選用坊間出版之相關教科書或自編教材 2.蒐集採購相關法規、表格作為輔助教材 (二) 教學方法 1.講授、實作、影帶播放、觀摩示範及參觀活動。 2.教學內容可依學生學習狀況適當調整。 3.利用節慶實施採購計畫的實習，並結合簡易簿記。 4.注重學生職業道德及敬業樂群情操培養。

備查版

表 11-2-2-4桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 專業科目	
	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	專業力、學習力、品格力	

適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	2			
	第二學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	（一）、了解食品安全與餐飲衛生的重要性 （二）、使學生具備基本正確的餐飲安全與衛生知識 （三）、養成良好的餐飲安全與衛生的工作習慣
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.餐飲安全與衛生的定義及重要性 2 餐飲安全與衛生相關行政及法令的認識	2	
(二) 基礎微生物的認識	1.微生物發展史 2 細菌、黴菌、酵母菌、病毒	4	
(三) 食物中毒一	1.食物中毒的定義與分類 2 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒	5	
(四) 食物中毒二	1. 化學性食物中毒 2. 黴菌毒素食物中毒 3. 類過敏性食物中毒	5	
(五)洗淨、消毒與殺菌	1.洗淨的定義與要素 2 消毒及殺菌的定義	4	
(六)餐具的清洗管理	1.餐具的清洗程序與方法 2 餐具洗淨的簡易檢查法	4	
(七) 餐飲從業人員衛生管理	1.餐飲從業人員健康管理 2.餐飲從業人員衛生管理 3.餐飲從業人員衛生教育	6	
(八) 餐廳、廚房衛生管理	1.餐飲環境衛生管理 2.餐飲設備衛生管理	6	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業
教學資源	1.運用時事案利用各項教學設備及數位媒體，以提昇學習興趣。 2.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3.學校電腦網路可資源運用查詢相關資料。
教學注意事項	1. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 2. 除教科書外，讓學生上網或由報章雜誌查詢相關資料，並做報告以加 強學習效果。

備查版

表 11-2-2-5桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 專業科目	
	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	專業力、學習力、整合力	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
	4	
	第三學年	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	（一）了解餐飲管理的目的。（二）了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的關係。（三）了解成本的控制。（四）了解現代餐飲管理的發展趨勢。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	8	
(二)餐飲組織一	1、餐飲組織的定義與基本原則 2、餐飲各部分內職責	8	
(三)餐飲組織二	1、 餐飲組織架構 2、餐飲部與其他單位的關係 3、工作分析與工作設計	8	
(四)人事管理一	1、人事管理的概念 2、人員的遴選與任用 3、經理人應了解員工的心理特點	8	
(五)人事管理二	1.員工心理的挫折與激勵 2、員工職前訓練與在職進修	8	
(六) 物料管理	1、採購相關作業 2、物料之盤點 3、 餐飲產品之研發	8	
(七)服務心理學一	1、消費者的需求 2 、服務的意義與特質 3、溝通的藝術	8	
(八)服務心理學二	1、顧客抱怨心理分析及處理 2、 壓力管理	8	
(九)餐飲未來趨勢	未來發展趨勢	8	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)實習報告
教學資源	(一) 教學時運用創意並利用各項教學設備及數位媒體，以提昇學習興趣。 (二) 學生可以上網搜集相關的餐飲管理資訊，並和同學分享討論。
教學注意事項	1、使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。 2、課程可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 3、教材來源可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。 4、方法宜多元化而有彈性，著重餐飲管理技巧、演練與應用。 5、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。

備查版

表 11-2-2-6桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	各國菜單設計		
	英文名稱	Menu Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	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、認識菜單為餐廳介紹本身產品必備工具及其重要性。 二、建立菜單設計的基本能力 三、能根據市場需求來完成菜單設計。			
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班 (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)了解菜單	1.菜單的定義與起源。 2.菜單之基本認識。 3.菜單設計的重要性。	4	
(二)菜單的內容	1.菜單編製的依據。 2.菜單的種類。 3.菜單的項目。 4.菜單安排的要領。	8	
(三)菜單的結構	1.各國菜單的命名。 2.各國菜單的特色。 3.飲料單之製作。	6	
(四)菜單設計程序	1.菜單格式。 2.菜單封面。 3.菜單文字。 4.菜單字體選擇。 5.菜單用紙的選擇。 6.菜單的色彩運用。	6	
(五)菜單的定價及策略	1.菜單定價基礎。 2.影響菜單定價之因素。 3.定價原則。 4.定價策略。 5.常見的定價方法。	6	
(六)菜單的製作	1.菜單製作原則。 2.菜單製作要求。 3.菜單製作常見的通病。	6	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業
教學資源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。
教學注意事項	(一)配合各種主題宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。 (二)可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 (三)總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 (四)掌握學生學習成效，作為教學改進參考。

備查版

（三）實習科目

表 11-2-3-1桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力、學習力、整合力、品格力	

適用科別				
	餐飲管理科異國料理特色班			
	6			
	第三學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	(一)學習應用已具備餐飲知識與技能。 (二)瞭解專題製作之格式、步驟及程序。 (三)培養獨立思考、研究及創造之能力。 (四)訓練資料搜集及整理之能力。 (五)培養理論與實作並重理念、開發創新之潛能。 (六)培養設計思維、系統整合、實務驗證、合作學習及解決問題之生活應用能力。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要	專題製作意涵	9	
(二))專題製作教學	專題教學訓練	9	
(三)專題製作目標	專題製作功能與目標	9	
(四)書面格式說明	專題製作資料收集、書面格式及文書編輯說明	9	
(五)製作流程說明一	流程階段說明、期程規劃	9	
(六)製作流程說明二	設計研究方法與工具。	9	
(七)分組專題製作一	分組實施專題製作一	9	
(八)分組專題製作二	分組實施專題製作二	9	
(九)分組專題製作三	分組實施專題製作三	9	
(十)專題製作報告一	各組專題製作成果報告與心得分享	9	
(十一)專題製作報告二	各組專題製作成果報告與心得分享二	9	
(十二)專題製作報告三	各組專題製作成果報告與心得分享三	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)成果報告
教學資源	1.教學時運用創意並利用各項教學設備及數位媒體，以提昇學習興趣。 2.利用電腦教室教學，實際操作並學習各相關技能。 3.實習工場裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。
教學注意事項	1.學校應能配合提供實作教學相關軟硬體資源，安排適當練習場所讓學生能實際操作演練。 2.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校實習技能體驗營及辦理產業教學參觀，加強業界教學資源運用、經驗分享與交流，以縮短產學落差，提昇學生技術能力。 3.課程可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 4.教材來源可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。

備查版

表 11-2-3-2桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Snacks Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力、學習力、整合力	

適用科別				
	餐飲管理科異國料理特色班			
	6			
	第二學年			

建議先修科目	無
教學目標(教學重點)	（一）了解中式點心之歷史源流及發展趨勢。 （二）了解中式點心的分類及製作方法。 （三）熟習中式點心製作的技術。 （四）能獨立完成中式點心基礎產品製作。 （五）運用中式點心製作技巧，進而建構創意佳餚。 （六）培養正確的中式點心從業概念，工作態度及安全衛生習慣。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.中式點心之歷史演進。 2.中式點心、分布及發展趨勢。 3.中國各節令有關的習俗及應景點心。	6	
（二）中式點心教室之認識	1.廚房設備及器皿、工具認識。 2.廚房組織編制、職掌及運作規範。 3.度量衡、溫度、重量的換算。	6	
（三）中式點心原物料簡介	1.中點點心之主要材料。 2.中點點心之副材料。 3.中點點心常用之食品添加物。	9	
（四）中式點心之分類	1.中式點心之基本分類。 2.中式點心常用之熟製方式。	9	
（五）中式點心之製作原理及 技巧	1.麵食類點心之製作原理及技巧。 2.米食類點心之製作原理及技巧。	9	
（六）麵食類產品-冷水麵類	冷水麵類的操作與實習：手工麵條、翡翠麵條、大滷麵、台式炒麵、炸醬麵、三鮮湯麵、高麗菜水餃、花 素水餃、炒貓耳朵、餛飩湯等。	9	
（七）麵食類產品-燙麵類	2.燙麵的操作與實習：蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、蒸餃、荷葉餅、牛肉餡餅等。	9	
（八）麵食類產品-發麵類	發麵類的操作與實習：手工饅頭、菜肉包、水煎包、叉燒包、銀絲卷、千層糕、發糕、馬拉糕、薩奇瑪、開口笑等。	9	
（九）麵食類產品-酥油皮類	酥油皮糕（漿）皮類的操作與實習：蛋黃酥、綠豆椪、咖哩餃、蘿蔔絲餅、菊花酥、太陽餅、芝麻喜餅、核桃酥、鳳梨酥、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等。	9	
（十）米食類產品-米粒類	米粒類的操作與實習：筒仔米糕、油飯、甜米糕、台式粽子、湖州豆沙粽、鹼粽、甜八寶飯、臘八粥、廣東粥、?生粥等。	9	
（十）米食類產品-漿粉類	漿（粿）粉類的操作與實習：甜年糕、蘿蔔糕、碗粿、肉圓、鮮肉湯圓、芝麻湯圓、酒釀湯圓、麻糬、芋粿巧等。	9	
（十一）其他產品的操作	1.膠凍類的操作與實習：草莓果凍、杏仁豆腐、龜苓膏 2.其他類的操作與實習	9	
（十二）各地風味小吃之介紹與運用	1.各地風味小吃介紹。 2.中式點心在餐宴上的運用。 3.中式點心的未來發展趨勢。	6	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告
教學資源	1.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.利用實習工廠各項設備，實際操作並學習各相關技能
教學注意事項	教學注意事項 （一）教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 （二）教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 （三）教學相關配合事項 1.學校行政支援。 2.教師利用現有之教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。

備查版

表 11-2-3-3桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Exotic Cuisine
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力、學習力、整合力、品格力	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
	4	
	第三學年第二學期	
建議先修科目	有，科目：中餐烹調、地方特色小吃	
教學目標（教學重點）	1.學習中華料理以外的各國飲食文化與美食製作。 2.瞭解各國飲食文化的差異性特色 3.瞭解烹飪的基本範疇與相關領域。 4.瞭解異國料理元素，菜色製作，多元方法及特色飲食文化。	
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（ 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)各國飲食 文化介紹	介紹各國料理文化背景與故事	9	
(二)日本菜介紹	日本料理的沿革~天婦羅炸蝦/牛蒡絲炒牛肉	9	
(三) 韓國菜介紹	韓國料理沿革~韓國泡菜~泡菜辣炒年糕	9	
(四) 泰國.印度	1.南洋菜介紹~越南牛肉河粉/印尼炒飯佐沙爹串 2.印度菜介紹~坦都里烤雞/佐印度長米飯/馬沙拉鷹嘴豆沙拉	9	
(五)新加坡.馬來西亞.越南.印尼	3.新加坡式炒米粉/肉骨茶湯 4.海南雞飯/酥炸印度三角餅佐羅望子醬	9	
(六)地中海餐飲文化美食介紹	地中海飲食介紹~鷹嘴豆泥/烤茄泥/陳醋醃甜椒/西班牙海鮮飯	9	
(七)健康飲食金三角美食介紹	1.嫩炒花枝墨魚麵/洋蔥湯 2. 火腿酥芙蕾/水煮鱸魚菲力佐波菜蘑菇白酒汁	9	
(八)無國界酒會冷熱小點美食介紹	1.水波蛋佐燻鮭魚凍英式炸仿魚佐塔塔醬 2.英式炸仿魚佐塔塔醬	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.配合授課進度進行筆試測驗，並針對技能部分施以實作評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2.評量內容應兼顧認知、技能及情意。 3.評量方式注重個人實作，培養異國料理之技能。
教學資源	(一) 異國料理，作者： 鄭至耀、蕭永常，出版社：三藝文化，2016/06/03 (二) 相關之雜誌與期刊、網路資源。 (三) 依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法
教學注意事項	一、教材編選：(一) 異國料理，作者：鄭至耀、蕭永常，出版社：三藝文化，2016/06/03。(二)相關之雜誌與期刊、 網路資源。 (三)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 二、教學方法：(一)學生應具備基礎烹調概念，再帶入異國料理之烹調教學 (二)運用分組實作方式，操作各國代表性之菜餚。 (三)依學生差異，適時調整 課程內容。 (四)教師必預示範學生應學會之五大洲代表性菜餚。 三、教學評量：(一)課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝 之穿著、實習操作之表現給予操作評量成績。 (二)期中筆試測驗、期末以實作測驗測試學生之學習效果並予以評分。 四、教學資源：專業科目之教科書、相關之雜誌與期刊、 網路資源。 五、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績。

備查版

表 11-2-3-4桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	盤飾藝術實務		
	英文名稱	Plated Art Practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	盤飾藝術利用各式各樣色彩豐富蔬果、透過簡單的基礎刀工技巧切雕、將美食料理襯托的更加美味，並搭配簡單的醬汁運用搭配在盤飾藝術上以提升附加價值。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	盤飾藝術概論	6	
(二)蔬果材料	材料介紹	6	
(三)刀工技巧	各種刀法介紹	6	
(四) 平面擺盤技巧	1.盤飾的基本原則應用及操作 2.盤飾與切雕材料之認識與選擇。	9	
(五) 冷盤擺盤裝飾藝術	大黃瓜、小黃瓜、番茄、西瓜、柳丁等 基本造形排列	9	
(六) 果醬畫盤藝術	1.畫盤圍邊（醬汁圍邊）之認識與工具選擇 2.各種畫法應用及操作	9	
(七) 立體擺盤藝術	天鵝、白玉玫瑰、雙喜臨門、即興小品等創意組合	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告
教學資源	1.教學時運用日常飲食文化來帶入主題。 2.利用實習教室教學，實際操作並學習相關技能。 3.坊間書局提供
教學注意事項	1.教學方法：實作示範、分組操作。 2.本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 3.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。

備查版

表 11-2-3-5桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Fruit and vegetable carving
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力、學習力	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
	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）、瞭解蔬果切雕文化。 （二）、瞭解蔬果切雕的種類。 （三）、學習蔬果切雕基本技能。 （四）、培養蔬果切雕的鑑賞能力。 （五）、培養正確的工作態度與衛生習慣。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果切雕知能	1.蔬果切雕的淵源及發展 2.切雕工具及蔬果種類的認識 3.餐飲安全與衛生	4	
(二)各種刀法介紹與製作	1.紅蘿蔔直刀切製作 2.紅蘿蔔推刀切的製作 3.紅蘿蔔拉刀切的製作	8	
(三)大、小黃瓜刀法、排列介紹與製作	1.大黃瓜排拍介紹與製作 2.小黃瓜排拍介紹與製作 3.大小黃瓜排拍拼盤	8	
(四)紅、白蘿蔔A.B刀內容介紹	1.紅蘿蔔A.B刀製作 2.白蘿蔔A.B刀 3.紅蘿蔔水花片製作 4.白蘿蔔水花片製作	8	
(五)造型切雕類介紹	1.白蘿蔔百合製作 2.紅蘿蔔玫瑰製作 3.大黃瓜玫瑰製作 4.紅蘿蔔鳥製作 5.大黃瓜螃蟹製作	8	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告
教學資源	1.教學時運用蔬果切雕來帶入主題。 2.利用實習廚房教學，實際操作並學習相關技能。 3.坊間書局提供
教學注意事項	1.教學方法：實作示範、分組操作。 2.本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 3.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。

備查版

表 11-2-3-6桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理實務
	英文名稱	Hotel Management Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	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	專業力、學習力、整合力	

適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	4			
	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、瞭解旅館的行銷及人事作業程序。 四、瞭解旅館的消防及電腦等作業程序。 五、培養旅館從業人員應有的職業道德與敬業精神。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 旅館客房概論	1.客房的意義及分類 2.客房部的組織與職責	9	
(二)客房定價	1.旅館的計價方式 2.房價的類型 3.房租價目表的涵義	9	
(三)訂房作業	1.訂房的來源 2.訂房的種類 3.訂房的程序 4.訂房作業處理原則 5.訂房的控制與預測	9	
(四)旅客遷入作業	1.服務中心作業 2.櫃檯接待作業 3.櫃檯夜間接待作業	9	
(五)客帳作業	1.客帳登錄程序 2.帳卡設立 3.客帳管理 4.房租的核定與變動	9	
(六)旅客遷出作業	1.退房遷出服務 2.結帳 3.送客	9	
(七)房務管理	1.房務管理的重要性 2.服務生服務的細節與技巧 3.客房餐飲服務 4.房務管理實務	9	
(八)房務清潔維護	1.房務清潔維護的規範 2.機具設備的清潔與維護 3.能源節約	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)實習報告
教學資源	(1)運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 (2)學校宜建置專業教室相關之教學情境。 (3)教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 (4)利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 (5)安排飯店或大型餐廳前往參觀。 (6)教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。 (7)教師宜鼓勵學生參加勞動部餐旅服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。
教學注意事項	(1)教材由教師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 (2)蒐集相關餐飲事業之圖片、表格、宣傳刊物做為輔助教材。 (3)教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。

備查版

表 11-2-3-7桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理		
	英文名稱	Japanese Dishes		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	4			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.日本料理食材的認識、選購、處理與保存方法。 2.藉由實際操作，認識日本料理了解烹調時如何保持鮮度與美味。 3.具備依據食材特性做日本料理菜餚設計的觀念。 4.學習日本料理基本知能，提高國內餐飲職業服務技能水準，鼎力推動服務學習及職場倫理道德。			
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（ 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)日本飲食文化概論	1.實習工廠操作安全規範說明 2.日本料理的淵源及發展	6	
(二) 烹飪設備與器具	1.日本料理食材、機具的選購及使用與處理 保養。 2.各式料理烹調技巧製作、餐飲安全與衛生。 3.酥炸牛蒡佐酸甜醬、日式關東煮	6	
(三)調味品及辛香料認識	1.調味法的認識 2.照燒醬、壽喜醬燒漢堡排 3.秋刀魚甘露煮 4.廣島燒	6	
(四)基本壽司介紹與製作	1.認識壽司配料及製作壽司大卷方法 2.手握壽司的製作方法	9	
(五)基本壽司介紹與製作	3.壽司反卷的製作方法 4.毛球壽司、軍艦壽司、花之戀壽司、手卷的製作方法	9	
(六)日式丼飯介紹	1.丼飯之製作方法：豬扒丼、牛肉丼 2.蓋飯之製作方法：雞肉蓋飯、洋蔥豬排蓋飯	9	
(七)日式定食介紹	3.日式定食之製作方法：鰻魚飯、親子飯 4.製作天婦羅技巧：天婦羅什錦炸蝦配件菜	9	
(八)基本和食料理介紹	1.御飯糰之製作方法：三文魚飯糰、柴魚飯糰、正宗味噌湯 2.御飯糰及燒飯糰之製作方法： 柴魚梅肉飯糰、燒飯糰、海草紫菜青湯 3.日式火鍋之製作方法：壽喜鍋、蕃茄海鮮鍋	9	
(九)懷石料理介紹	1.開胃菜製作 2.煮物製作 3.生魚片製作 4.燒物製作 5.主菜製作 6.點心、抹茶製作	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告
教學資源	1.教學時運用日本飲食文化來帶入主題。 2.利用實習廚房教學，實際操作並學習相關技能。 3.坊間書局提供
教學注意事項	1.教學方法：實作示範、分組操作。 2.本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 3.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。

備查版

表 11-2-3-8桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作		
	英文名稱	Western Dessert Preparing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	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	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）、了解西點製作的起源及相關器具設備 （二）、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 （三）、熟練烘焙計算、產品分類及製作 （四）、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西式點概論	1.烘焙歷史 2.烘焙產品的定義與分類	9	
(二)西式點心常用材料及器材	1.常用烘焙材料 2.常用烘焙器材 3.烘焙計算	9	
(三)西式點心基礎實作	乳末類蛋糕	9	
(四)西式點心基礎實作	戚風類蛋糕	9	
(五)西式點心基礎實作	麵糊類蛋糕	9	
(六)西式點心基礎實作	裝飾用馬卡龍 巧克力甘納許	9	
(七)製作實習	麵包類	9	
(八)製作實習	蛋糕類	9	
(九)製作實習	餅乾類	9	
(十)製作實習 慕斯類	慕斯類	9	
(十一)製作實習	派類	9	
(十二)製作實習	宴會點心	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集烘焙相關之刊物及資訊等作為輔助教材。
教學注意事項	一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實務展示之整合學習概念。 三、利用實作，結合理論與實務。

備查版

表 11-2-3-9桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	各地方美食實務
	英文名稱	Manufacturing of Local Delicacies
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力、學習力、整合力	

適用科別				
	餐飲管理科異國料理特色班			
	6			
	第二學年			

建議先修科目	無
教學目標 (教學重點)	1.了解各地飲食文化習性及取材 2.了解特色菜餚的來源、典故 3.了解各國菜餚之特色 4.具備製作各地方特色菜餚之能力 5.操作安全規範.器具使用規範。
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班 (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)台灣小吃料理製作	蔥抓餅、魯肉燥飯、芋頭米粉湯、蚵仔煎	9	
(二)台灣小吃料理製作	鹹水雞、鹹酥雞、蚵仔麵線	9	
(三)台灣小吃料理製作	芋圓、水煎包、 滷味	9	
(四)中式點心 製作	蛋黃酥、菊花酥、咖哩餃、鳳梨酥	9	
(五)中式點心 製作	蘿蔔糕、油飯、肉粽、芋頭糕	9	
(六)經典南洋料理製作	娘惹糕、泰式鳳梨炒飯、海南雞飯、肉骨茶	9	
(七)經典南洋料理製作	清蒸檸檬魚、炸蝦餅、越式春捲、星洲炒米粉	9	
(八)經典南洋料理製作	沙嗲雞肉串、叻沙海鮮麵、泰式椒麻雞	9	
(九)日式料理風	照燒豬肉蓋飯、味噌豆腐湯、芙蓉炸豆腐	9	
(十)日式料理風	大阪燒、日式炒烏龍麵、和風味噌烤飯糰	9	
(十一)韓式料理	韓式豆腐鍋、海鮮煎餅、泡菜拌飯	9	
(十二)韓式料理	春川雞肉 炒年糕	9	
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度進行筆試測驗，並針對技能部分施以實作評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2.評量內容應兼顧認知、技能及情意。 3.評量方式注重個人實作，培養異國料理之技能。
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 (3)中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	1.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)培養學生正確的職業道德觀念。 (3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 2.教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 (3)中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。

備查版

表 11-2-3-10桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙伴手禮		
	英文名稱	Baking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 2.瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3.能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 4.培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。 5.培養欣賞美好事物的能力並陶冶性			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1.工廠安全衛生 2.器具之認識及正確使用法 3.相關勞安法規簡介	9	
(二)材料認識	1.主材料 2.副材料	9	
(三)器具認識	1.製備器具、烤焙器具 2.裝模器具、裝飾器具 3.裝飾器具	9	
(四)蛋糕製作1	1.蛋糕概論。 乳沫類蛋糕製作:北海道蛋糕、古早味蛋糕、波士頓派	9	
(五)蛋糕製作1	戚風類蛋糕製作:葡萄乾戚風捲、巧克力戚風捲、	9	
(六)蛋糕製作1	虎皮捲、輕乳酪蛋糕	9	
(七) 蛋糕製作2	麵糊類蛋糕製作:大理石蛋糕、杯子蛋糕、水果條	9	
(八) 蛋糕製作2	蛋白蛋糕製作:天使蛋糕、大理石天使蛋糕、紅豆天使蛋糕	9	
(九)西點製作1	1.西點概論。 2.奶油空心餅製作 3.派的製作:雙皮鳳梨派、檸檬布丁派	9	
(十)西點製作2	(七)西點製作2	9	
(十一)中式點心製作	1.中式點心概論。 2.酥皮類點心	9	
(十二)中式點心製作	糕漿皮類點心	9	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2.教學方法 (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。。 (3)與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 (4)教學相關配合事項：校外學者專家及業者蒞校講授交流。包含教材編選、教學方法

備查版

表 11-2-3-11桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力、學習力、整合力	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
	6	
	第三學年	
建議先修科目	無	
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全衛生	1.工廠安全衛生 2.器具之認識及正確使用法 3.相關勞安法規簡介	9	
(二)基本材料認識	1.蛋糕材料 2.裝飾材料 3.包裝材料	9	
(三)霜飾材料製備	1.霜飾種類 2.色彩的應用 3.各種食用色素應用與調配	9	
(四)各種花嘴練習	1.貝殼花嘴技巧、應用 2.玫瑰花、菊花嘴技巧、應用 3.圓形花嘴、線條花嘴技巧、應用。 4.編織花嘴技巧、應用	9	
(五)裝飾技巧-抹刀裝飾	1.基礎抹面技巧 2.抹面技巧 3.披覆技巧	9	
(六)裝飾技巧-擠花裝飾	1.貝殼戀曲 2.玫瑰之夜 3.聖誕花葉 4.花籃編織。	9	
(七)裝飾技巧-水果裝飾	1.生鮮水果裝飾	9	
(八)裝飾技巧-水果裝飾	2.罐頭水果裝飾	9	
(九)巧克力飾片製作	1.木輪花紋 2.菸捲製作 3.堅果裝飾	9	
(十)巧克力飾片製作	1.轉印紙 2.秋葉 3.利用模型工具	9	
(十一)創意蛋糕製作1	創意蛋糕〈一〉	9	
(十二)創意蛋糕製作2	創意蛋糕〈二〉	9	
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	製作成品、實習報告、口試、筆試、測驗
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折

備查版

表 11-2-3-12桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備		
	英文名稱	The Principle of Food and Food Preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	知識：了解飲食與健康之相關性，包括人體所需的營養素、營養素的主要功能及其來源、國人的健康與營養問題、健康飲食原則等。 技能：了解食物製備之目的、原理與方法及膳食製備原則，並了解食物褐變的原因及其控制方法。 態度：人人需要注意保健，促進身心的健康，才有快樂的人生。 其他：建立正確學習行為。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 導論	食物製備品質要件	4	
(二) 食物材料認識	營養成份、食物選用及儲存方法	8	
(三)食物製備原理（一）	米、麥	6	
(四)食物製備原理（二）	其他薯類食物	6	
(五)蛋白質食物製備原理	動物性蛋白	8	
(六)蛋白質食物製備原理	植物性蛋白	8	
(七)食物製備原理(三)	脂肪類食物製備	6	
(八)加工製備原理	蔬果類、肉品及其加工品、褐變的原因及其控制方法	9	
(九)辛香料原理	調味料與香辛料	9	
(十)保存法及器具設備	冷藏、冷凍食品及燃料與烹調用具	8	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業報告
教學資源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。
教學注意事項	(一)配合各種主題宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源支援教學。 (二)可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 (三)總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、報告作業。 (四)掌握學生學習成效，作為教學改進參考。

備查版

（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桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	這樣吃最健康
	英文名稱	The Diamond Diet
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 （教學重點）	以淺顯易懂的方式讓一般大眾都能瞭解營養保健之重要性，內容包含了聰明保養身體讓人人能享『壽』、健康食品介紹、疾病與營養等相關課程，讓一般大眾能從輕鬆愉快的課程中獲取更多與自身營養保健相關的知識，期讓人人都能聰明保健吃對營養。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元 1:現代人的健康危機及其因應之道	現代人的健康危機及其因應之道	2	
單元 2:生命期營養	生命期營養	2	
單元 3:疾病與營養	疾病與營養	3	
單元 4:營養與代謝	營養與代謝	3	
單元 5:膳食營養評估	膳食營養評估	3	
單元6:健康食品	健康食品	3	
單元 7:健康享壽	健康享壽	2	
合　計		18	

學習評量 （評量方式）	各週測驗 50% 觀看影片 50%
教學資源	健康飲食相關影片
教學注意事項	1.教學著重讓學生能靈活運用在日常生活。 2..每單元應講解相關知識。

備查版

表 11-2-4-2桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術殿堂
	英文名稱	Palace of Art
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	繪畫的概念不是只是一種知識，它是一種美感經驗的學習，不是畫到所謂「像或不像」這般的表面而已。透過繪畫訓練，提升自己敏銳的觀察力與美感	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元 1:藝術是什麼	說明藝術是什麼	2	
單元 2:藝術就在身邊	藝術就在身邊	2	
單元 3:作品集秘笈大公開	作品集秘笈大公開分享	2	
元 4:如何策劃展覽	如何策劃展覽	2	
單元 5:走進藝廊	走進藝廊	2	
單元 6:媒合商業單位	媒合商業單位	2	
單元 7:帶著作品走出去	帶著作品走出去	2	
單元 8:藝術教育	藝術教育	2	
單元 9:在台灣的外國藝術家	在台灣的外國藝術家	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	作品2張
教學資源	藝術相關畫作
教學注意事項	1.上課不遲到，不睡覺

備查版

表 11-2-4-3桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶餐慢食
	英文名稱	Slow Food
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	1、認識主流茶品的性質與風味，並依據自己的偏好需求發掘最適合的茶品，建立自己的品味及泡茶樂趣。 2、學會如何根據自己的需求及預算，挑選 CP 值最高茶葉。 3、學會基礎的茶桌禮儀，讓你在職場或生活中能展現正確且加分的儀態。 4、建立自己的飲茶品味，足量的茶藝知識更是職場與人際關係的加分話題！	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元 1 - 茶藝入門－建立基礎茶葉認知	建立基礎茶葉認知	1	
單元 2 - 認識六大茶類的特色	認識六大茶類的特色	2	
單元 3 - 喝對茶，好處竟然這麼多	喝對茶，好處竟然這麼多	1	
單元 4 -破除常見的飲茶迷思	破除常見的飲茶迷思	2	
單元 5-發掘最適合自己的茶品	發掘最適合自己的茶品	2	
單元 6 - 台灣茶藝文化發展	台灣茶藝文化發展	2	
單元 7－綠茶 & 文山包種茶	綠茶 & 文山包種茶	2	
單元 8 - 鐵觀音茶 & 白毫烏龍茶	鐵觀音茶 & 白毫烏龍茶	2	
單元 9 - 紅烏龍茶 & 紅茶	紅烏龍茶 & 紅茶	2	
單元 10- 學會挑選高CP值好茶的訣竅	學會挑選高CP值好茶的訣竅	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	經驗分享
教學資源	茶的文化及品茗
教學注意事項	1.上課不遲到早退

備查版

表 11-2-4-4桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	YouTuber養成
	英文名稱	YouTuber development
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	想從現在開始創作並分享生活的人、對於自己該選擇何種主題發展而感到茫然的人、在正式啟動後又對後續經營等課題極為煩惱的人，希望能在這個寬廣無際的世界裡，發掘出最適合自己的創作路線。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元1:創作設備	解析拍攝、收音相關設備的重要性與基礎設定。	1	
單元2:拍攝技巧	構築畫面呈現的主舞台。	2	
單元3:後製剪輯	傳遞訊息、遮掩缺陷，決定影片的節奏與魅力。	2	
單元4:成為YouTuber的基本觀念	充分理解成為「自媒體」之前的準備，讓創作之路走得更遠、更有樂趣。	2	
單元5:劇本編寫與主題構成	打造充滿魅力的影片素材，讓後續運作更順暢。	2	
單元6:BGM的活用	讓質感竄升、將觀者帶入故事情境的裝飾作業。	2	
單元7:文字與訊息呈現	左右氣氛與觀看感受的的關鍵齒輪。	2	
單元8:預覽縮圖	激起好奇心與觀看慾望的影片門面。	2	
單元9:用直播面對觀眾	直接互動所產生的巧妙效益。	2	
單元10:手機拍攝	多樣化的便捷性讓影像創作更靈活。	1	
合　計		18	

學習評量 (評量方式)	2次創作
教學資源	從零開始的YouTuber實戰養成教室：17項塑造優質自媒體的關鍵法則
教學注意事項	1.自備載具 2.自備耳機

審查版

表 11-2-4-5桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能伸展運動
	英文名稱	health-related fitness
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	1.建立並減少學生對『健康體適能』學科的知識。 2.使學生了解『健康體適能』的基本概念與外在環境的關係。 3.培養學生提升自我體適能的能力，以因應未來的發展。	

S教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
體適能概論1	健康體能測試	1	
體適能概論2	健康體能簡介	1	
體適能概論3	如何養成經常鍛煉的習慣	1	
體適能概論4	心肺耐力的處方與練習	1	
體適能概論5	肌肉健身的處方與練習	1	
體適能概論6	處方與練習靈活性	1	
體適能概論7	了解體適能及全人健康的複原	1	
體適能概論8	自我體適能檢測結果分析	1	
心肺適能的訓練理論1	有氧運動實作1	5	
心肺適能的訓練理論2	有氧運動實作2	5	
適應適應能力的訓練理論1	肌力訓練實作1	0	
適應適應能力的訓練理論2	肌力訓練實作2	0	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1.期中考25% 2.期末考25% 3.完成12週運動改善計畫20% 4.平時成績理想20%
教學資源	1.大學生的健康體適能/華泰文化公司。 2.ACSM體適能手冊/九州圖書公司。
教學注意事項	注意學生身體狀況，避免運動過激。

備查版

表 11-2-4-6桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	文創商品設計
	英文名稱	Creative construction design
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	以設計創作、實務設計為導向；培養學生創意生活設計（文化理解、符號分析、符號轉化、創意構思）之專業研究與設計能力。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
文化創意商品設計課程	文化創意商品主題設研究與設計	1	
文化創意商品主題設研究與設計1	研究主題設定；擬定研究設計概念 1	2	
文化創意商品主題設研究與設計2	研究主題設定；擬定研究設計概念2	2	
文化創意商品主題設研究與設計3	研究主題設定；擬定研究設計概念 3	2	
文化創意商品主題設研究與設計4	研究主題設定；擬定研究設計概念 4	2	
文化創意商品主題設研究與設計5	研究主題設定；擬定研究設計概念 5	2	
文化創意商品主題設研究與設計6	概念發想；發展設計草圖 1	2	
文化創意商品主題設研究與設計7	概念發想；發展設計草圖2	2	
文化創意商品主題設研究與設計8	概念發想；發展設計草圖 3	2	
文化創意商品主題設研究與設計9	概念發想；發展設計草圖 4	1	
合　計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 參與熱忱 3. 理解與見解 設計成果的創新與完整
教學資源	自編教材
教學注意事項	須獨力創作出文創作品，故請避免缺課。

備查版

表 11-2-4-7桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意生活家
	英文名稱	creative life home
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	以設計創作、實務設計為導向；培養學生創意生活設計之專業研究與設計能力。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元1:文化創意商品設計課程	文化創意商品主題設研究與設計	1	
單元2:文化創意商品主題設研究與設計1	研究主題設定；擬定研究設計概念 1	2	
單元3:文化創意商品主題設研究與設計2	研究主題設定；擬定研究設計概念 2	2	
單元4:文化創意商品主題設研究與設計3	研究主題設定；擬定研究設計概念 3	2	
單元5:文化創意商品主題設研究與設計4	研究主題設定；擬定研究設計概念4	2	
單元6:文化創意商品主題設研究與設計5	研究主題設定；擬定研究設計概念5	2	
單元7:文化創意商品主題設研究與設計6	概念發想；發展設計草圖 1	2	
單元8:文化創意商品主題設研究與設計7	概念發想；發展設計草圖 2	2	
單元9:文化創意商品主題設研究與設計8	概念發想；發展設計草圖3	2	
單元10:文化創意商品主題設研究與設計9	概念發想；發展設計草圖 4	1	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 參與熱忱 3. 理解與見解 設計成果的創新與完整
教學資源	自編教材
教學注意事項	須獨力創作出文創作品，故請避免缺課。

備查版

表 11-2-4-8桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽機車定保實作
	英文名稱	Car and motorcycle fixed warranty practice
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	每一單元包括知識單、操作單及作業單之系列編成，先使學生了解相關知識，接著能依正確步驟及方法實際操作，最後進行認知、技能與情意之評量。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元1:認識汽車	汽車引擎簡介 傳動系統簡介 煞車系統簡介 懸吊與轉向系統簡介	3	
單元2:汽車檢查與保養	行車安全檢查 行車應備工具 汽車定期檢查表	2	
單元3:使用汽車應注意事項	開車應注意什麼事項 如何開車更省油 自排車注意事項 防盜方法	3	
單元4:汽車用品的選購	選購汽車注意重點 中古車選購注意重點 加什麼汽油好呢? 如何選購機油 其他油類選購 輪胎的選購 汽車的改裝	5	
單元5:常見故障及簡易修護方法	輪胎打氣與補胎 備胎的更換 電瓶沒電怎麼辦 電瓶更換 引擎無法啟動怎麼辦 保險絲更換 燈光不亮怎麼辦 引擎過熱怎麼辦	5	
合　計		18	

學習評量 (評量方式)	1、總結性評量 2、形成性評量 3、階段性評量 4、隨堂測驗 5、習題作業 6、多元學習評量
教學資源	(1)多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。 (2)可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。 (3)選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 (4)提供實例教材講授。
教學注意事項	1.教學方法 (1)重視實務操作，使學生容易瞭解如何正確、安全的操作設備。 (2)理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。 (3)依學生差異，適時調整課程內容。 2.教學評量 (1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量方式包含紙筆測驗及實務操作。 (3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 (4)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 (5)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。 3.教學資源 (1)教學時運用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。

備查版

表 11-2-4-9桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意機器人操作
	英文名稱	Creative Robot Operation
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解機器人的機電結構及基本概念。 (二)學習機器人的程式操作能力。 (三)學習機器人各領域之設計及應用。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元1:工業安全衛生	工場安全衛生及電腦操作環境介紹。	2	
單元2:認識機器人模組	機器人硬體架構及模組單元介紹。	4	
單元3:認識IDE	機器人程式編輯開發環境介紹及使用實作。	4	
單元4:動作編輯與環境互動	基本輸出輸入控制及感測器偵測與回應實作。	4	
單元5:創意設計及應用	行動裝置遙控及創意設計應用實作。	4	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	(一)實務操作 (二)口語問答
教學資源	1.教學時運用創意並利用各項教學設備及數位媒體，以提昇學習興趣。 2.利用電腦教室教學，實際操作並學習各相關技能。 3.實習工場裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。
教學注意事項	1.編寫電腦教材時，宜多注意當前的系統資訊，避免陳舊的資料。 2.學校應能配合提供實作教學相關軟硬體資源，安排適當練習場所讓學生能實際操作演練。 3.使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。 4.課程可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。

請查閱

表 11-2-4-10桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	閩南語的奇妙世界
	英文名稱	The Wonderful World of Hokkien
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	1.理解閩南語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心， 有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 2.具備運用閩南語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 3.具備運用閩南語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 4.具備運用閩南語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動 之中。 5.培養閩南語文的賞析能力，並能體會其與社會、歷史、文化之間的關係，以欣賞語文的藝術美，進而從事創作與分享。 6.具備運用閩南語文建立良好的人際關係，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
語言與文學-標音與書寫	1.羅馬拼音。 2.漢字書寫。	3	
語言與文學-語法語用	1.語法修辭。 2.語用原則。	3	
聲母學習1	聲母學習1	1	
聲母學習2	聲母學習2	1	
聲母學習3	聲母學習3	1	
韻母學習1	韻母學習1	1	
韻母學習2	韻母學習2	1	
韻母學習3	韻母學習3	1	
拼音練習1	拼音練習1	1	
拼音練習2	拼音練習2	1	
聲調練習1	聲調練習1	1	
聲調練習2	聲調練習2	1	
拼音遊戲	拼音遊戲	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1.口說 2.書寫 3.測驗
教學資源	台灣閩南語羅馬拼音及其發音學習網(中教大)
教學注意事項	咬字的清晰度須注意，避免學生學到不正確的口音。

備查版

表 11-2-4-11桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英語
	英文名稱	Life english
師資來源	內聘	
科目屬性	補強性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第三學年	
教學目標 (教學重點)	1.讓學生可以不再害怕開口說英文，使英語生活化。 2.認識生活上所常用到的語句及辭彙。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
開口說英文	英文日常用語練習	8	
英文會話練習	英文會話練習	6	
英文繪本	英文繪本練習	4	
合　計		18	

學習評量 (評量方式)	1.口說練習 2.評量
教學資源	繪本，日常生活用語自編教材
教學注意事項	希望可以整節課皆以英文練習無中文

備查版

表 11-2-4-12桃園市私立成功高級工商職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	翻轉生活數學
	英文名稱	Turn math in Life Around
師資來源	內聘	
科目屬性	補強性	
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第三學年	
教學目標 (教學重點)	1.具備對生活周遭深刻體驗與觀察的能力，並藉此發現問題。 2.運用數理的思維，將身邊觀察到的現象或遭遇的問題轉化為數學的模型。 3.使用基礎的數學符號與語言表達意見，與他人溝通交流。 4.認識基本的數學概念與知識。 5.養成自主學習的習慣。 6.培養主動發現並解決問題的能力。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
玩玩橡皮筋—多變的拓樸	認識數學家歐拉和拓樸學的基本性質，並運用於生活中解決問題。	3	
最佳路徑—有趣的圖論	瞭解有趣的一筆畫和圖論的基礎概念，並運用於生活中解決問題。	3	
諜對諜—神奇的密碼	認識密碼學的發展歷史和近代密碼學的重大革新，並動手操作簡易的密碼。	3	
AI人工智慧—實用的電腦	瞭解電腦運算的基本原理，並認識未來的發展趨勢。	3	
老謀深算—刺激的賽局	認識數學家奈許的生平，並瞭解賽局論的基本概念和廣泛應用。	3	
數字會說話—直觀的統計	建立統計的基本概念並培養對數字的敏感度，以運用於生活中發現和解決問題。	3	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1.課前、課中與課後問卷 2.線上測驗 3.議題討論 4.作業繳交
教學資源	自編教材
教學注意事項	針對數學科普知識有興趣的學生教學。

備查版