備查日期：中華民國 108 年 8 月 21 日
備查文號：新北教特字第 1081556915 號

高級中等學校課程計畫
新北市立光復高級中學
學校代碼：014363

技術型課程計畫書

本校108年7月22日107學年度第10次課程發展委員會會議通過

校長簽章：校長曾永央

（108學年度入學學生適用）
核定版

中華民國108年8月13日

學校基本資料表

學校校名	新北市立光復高級中學			
綜合型高中	1. 學術學程:學術社會學程；學術自然學程 2. 商業群:電腦平面動畫學程 3. 設計群:多媒體設計學程 4. 其他(綜合):其他			
特殊教育及特殊類型	1. 餐飲服務科 2. 分散式資源班			
聯絡人	處　室	教務處	電　話	02-2958-2366#110
	職　稱	教務主任	行動電話	0912214304
	姓　名	余佳樺	傳　真	02-2958-5991
	E-mail	dal135.gfhs@gmail.com		

壹、依據

一、 102年7月10日總統發布之「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、 103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。

三、 107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

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	服務群	餐飲服務科	1	12	1	15	0	0	2	27
綜合型高中	學術學程	學術社會學程	0	0	3	104	3	108	6	212
		學術自然學程	0	0	2	83	2	87	4	170
	商業群	電腦平面動畫學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	設計群	多媒體設計學程	0	0	1	38	1	43	2	81
	其他(綜合)	其他	6	228	0	0	6	228	12	456
分散式資源班			1	7	1	10	0	0	2	17

二、核定科班一覽表

表 2-2 108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	服務群	餐飲服務科	1	15
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	6	38

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

100年為新北市的「教育基礎年」，教育局頒布「卓越高中」重點工作，健全「組織、法制、硬體、軟體」四項建設，以落實「在地就學、在地樂活」的目標，實踐朱立倫市長對教育的期望。為求新北市教育事業邁向高峰，教育局以「新北市卓越優質新教育」旗艦計畫，塑造直轄市精緻創新、優質卓越的教育品牌，期能達到「榮耀新北市、擁抱大世界、創造好未來」的教育願景。

本校102學年度改制為綜合高中暨完全中學，即秉持綜合高中理念，高一學生不分流，高二、高三輔導學生考量興趣、性向及能力並依學生意願進行分流，學校開設學術社會、自然學程；專門多媒體設計、電腦平面動畫學程。配合教育部十二年國教推動綜合高中課程改革，全校教師致力於提供多元課程與選擇、落實彈性選課機制及發揮適性諮商輔導等理念，並以「優質」、「多元」、「專業」、「創新」為學校願景，讓在本校學習的學生，身心健康、懂得感恩關懷與多元發展，同時希望打造光復高中成為一所人人嚮往的優質綜合高中。

本校於校務發展上，時時省思教育方針之核心理念，多年來用心經營，認真實踐。自103學年度起，本校連年爭取到教育部優質化高中輔助方案及新北市旗艦計畫之經費，落實學校願景，在優質設備與環境的基礎下，累積教師與行政團隊多年來的努力，讓「教師教學」、「學生學習」此二大面向卓然有成，本校104年獲教育部認證為「優質高中」，106年參加新北市校務評鑑獲得「通過」，學生於升學和各項競賽之亮麗表現，即為最佳驗證。

學校基於現況分析，因應108新課綱的課程發展，聚焦於學生的學習，茲將願景淺述如下：

(一) 優質－優質環境質量兼具，充實學校教學設備，營造快樂及有效的學習環境；建置軟硬體齊備的教育環境，創造優質教育環境。

(二) 專業－教師增能專業創新，激勵教師樂儀增能德業兼蓄以愛心、耐心、用心、關心、熱心、信心來教導學生，促進學生適性發展、健康成長。並且建立人師經師典範，發展適性課程提升創新教學。針對學生的需求提供非升學科目多元接觸與試探，藉此結合在地本土課程，活化教學內容建立校本特色，培養學生帶得走的能力。

(三) 多元－提供學生多元學習機會激發潛能，規劃增進學生自我了解，以應未來適性發展。並積極營造安全健康且溫馨、友善的校園，同時以建立具多元價值、相互尊重關懷的校園文化。重視學生優勢智慧潛質開發，規劃課程適性發展，進行加深加廣，強化學生優勢智慧之學習成效，厚植實力激發潛能。接觸多元文化與建立國際視野，加強第二外語能力養成，鼓勵學生與國外學生視訊互動，進行國際教育旅行，使學生具有國際視野。

(四) 創新－團隊合作共塑願景，鼓勵教師創思研究，厚積學校有效智慧資本。整合資源積極行銷學校特色。

二、學生圖像

前言

學校依據新課綱之發展目標和學校條件與需求進行系統思考、建立系結構，從「發展核心」、「學校願景」、「五大課程」、「六大能力」的前後扣合呼應，擬定光復學子的學生圖像與學習目標。(其關係示意圖如後所示)

學校課程整體計畫分析光復高中所處之自然環境和人文條件，以「培養正向積極、多元能力、終身學習的光復學子」為主軸，延續核心要素，統合研發五大特色課程「人文關懷課程」、「數理探究課程」、「生活美感課程」、「國際展望課程」及「品德卓越課程」，設計出跨界新特色課程，將使光復學子能將身邊隨手可見的板橋文化資源，轉化為自己的核心素養，培養學生的六大能力。茲將學生六大能力分述對應如下：

知識力

1-1具備主動求知的學習態度，主動學習、自動自發、主動積極、充滿好奇。

1-2具備多元學習能力，能擬定自主學習課程並展現學習成果、樂於主動參加各項競賽。

1-3熟悉學習策略的運用，例如：時間管理、學習計畫訂定與執行。

思辨力

2-1獨立思考、主動解決問題能力、創新思維、對周遭生活具敏銳觀察力。

2-2能運用各項思考技能於學習與生活，包含：創意思考、批判思考、解決問題等。

2-3培養「跨界」思考的視野，包含：跨越學科、時間及國際界限的思考。

創新力

3-1能具備創意思考及好奇心

3-2能實作應用，延伸學習與創新。

3-3具備編織青年大夢的勇氣與創意。

溝通力

4-1具備多元語言的聽說讀寫能力，例如：中文、英文、 第二外語、鄉土語言、程式語言。

4-2善於組織團隊、有效溝通、合作分工、學習社群。

4-3能進行各類媒體識讀與批判

4-3能進行各類媒體識讀與批判。

4-4能具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力。

4-5具備團隊運作的合作能力，與貢獻、分享的善群態度。

視野力

5-1具備「尊重人我」的社會價值觀，能以禮自持、重視倫理、尊重多元文化、促進族群和諧、性別平等，落實民主法治、與人權保障。

5-2具同理心、懂感恩、積極參與服務學習、樂於參與公眾事務、關懷回饋社會。

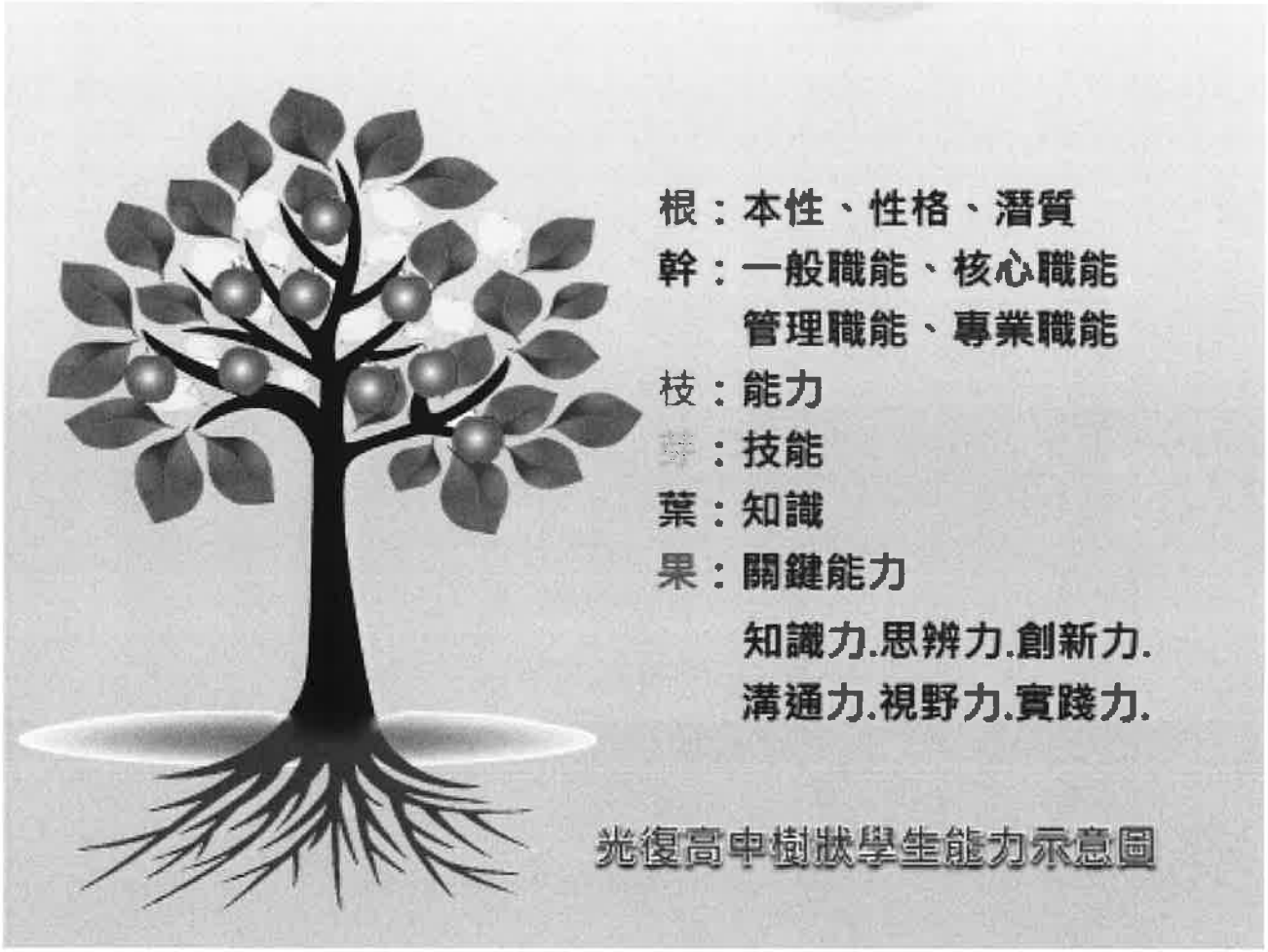
5-3具備「敬天護地」的環保價值觀，願與大自然和諧共存、重視永續發展。

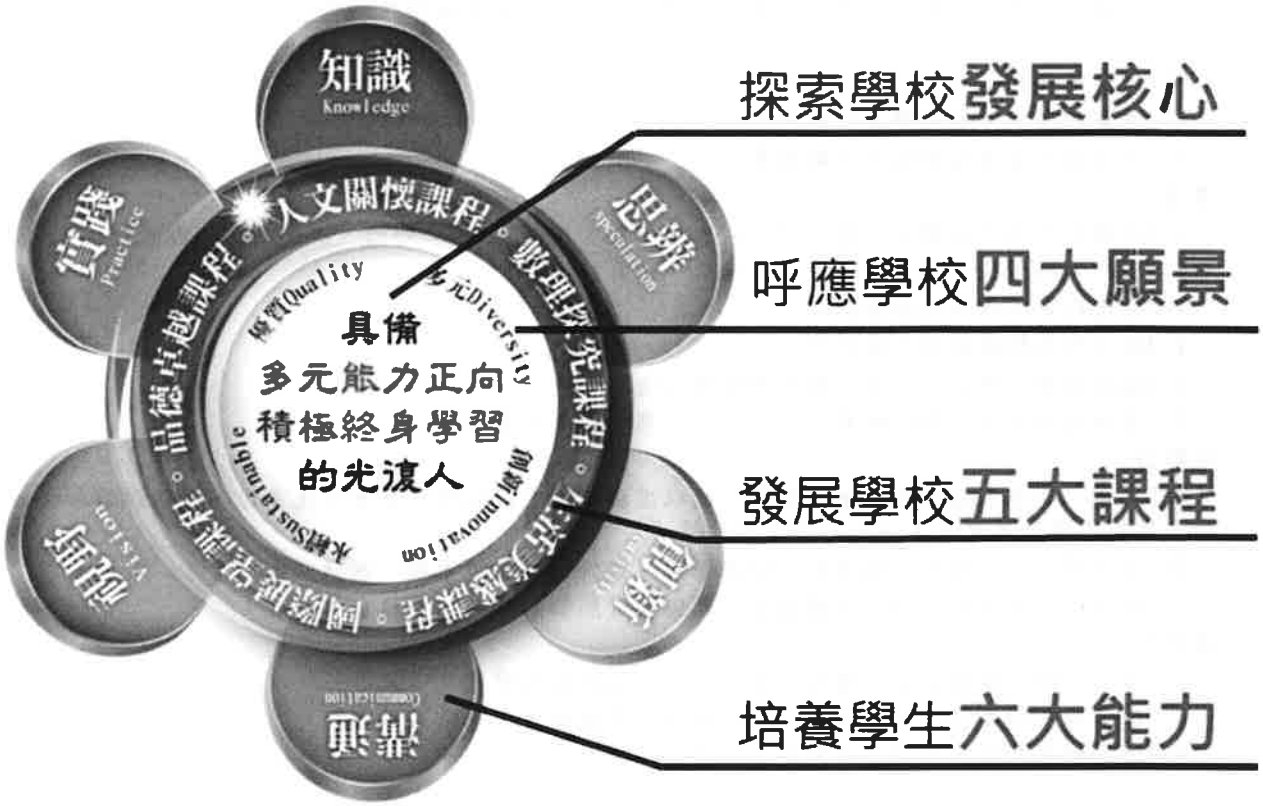
實踐力

6-1能以適性、務實負責、超越自我的態度，做好生涯規畫。

6-2能活用各項學習工具，例如：雲端學習、基礎統計、圖表數據研判。

6-3將知識及判斷自然融入日常生活之中。




知識
Knowledge
思辨
Speculation
實踐
Practice
人文關懷課程
數理探究課程
品德卓越課程
優質Quality
多元Diversity
具備
多元能力正向
積極終身學習
的光復人
永續Sustainable
創新Innovation
國際展望課程
人文藝術課程
視野
Vision
溝通
Communication
探索學校發展核心
呼應學校四大願景
發展學校五大課程
培養學生六大能力

肆、課程發展組織要點

新北市立光復高級中學高中部課程發展委員會設置作業要點
102年2月19日校務會議訂定
106年2月10日校務會議修正通過
107年11月5日臨時校務會議修正通過

一、 依據:高級中等教育法第26條及十二年國民基本教育課程綱要總綱辦理，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、 目的:依十二年國民基本教育課程綱要總綱，落實課程選修精神，考量學校主客觀環境條件、學生需求及家長期望等相關因素，發展校本位課程。

三、 組成：本校應成立課程發展委員會（以下簡稱課發會），課發會置委員22人，委員均為無給職，其組成方式如下：

(一) 學校行政人員代表7人：校長（主任委員）、教務主任（執行幹事）、學務主任、輔導主任、總務主任、圖書館主任、實研組長。

(二) 各領域召集人、代表10人；如無召集人，則由該科教師互選之。

1. 國語文領域代表
2. 英語文領域代表
3. 數學領域代表
4. 自然領域代表
5. 社會領域代表
6. 藝能領域代表
7. 科技領域代表
8. 各專門學程代表
9. 餐飲服務科暨特殊需求領域代表

(三) 家長代表1人：由家長會代表擔任之。

(四) 業界代表1人：由校長聘任之。

(五) 專家學者代表1人：由校長聘任之。

(五) 教師會代表1人:由教師會推派擔任之。

(六) 學生代表1人：由學生會推派擔任。

(七) 被選(推)舉為課發會委員，不得拒絕，應於任期內履行委員之義務。

四、課發會之職掌及任務如下：

(一)必修、選修、團體活動、彈性學習時間等課程規畫事宜。

(二)課程地圖、課程計畫審定事宜。

(三)課務運作之規劃及協調事宜。

(四)教師自編教材審查事宜。

(五)課程評鑑事宜。

(六)教師專業成長規劃。

(七)其他有關課程發展事宜。

課發會為因應實際需要設六個工作組，辦理課程核心小組、教學研發、課程規劃、教材審議、課程評鑑、教師專業成長規劃等課程發展相關事宜，各組成員由全體委員於第一次委員會議中完成工作分配，課程核心小組由主任委員親自任召集人，其餘各工作組召集人由成員互推產生，各工作組每學期至少運作1次，於審議相關案由時，具以反映意見或規劃文字草案。

五、課發會委員任期一年，任期自每年八月一日至隔年七月三十一日，連選得連任。遞補候補委員或補選產生之委員，其任期均至原任期屆滿之日止。選舉委員於任期中因故無法執行職務時，應解除其委員職務。

六、課發會開會時，以校長為當然主席，校長因故無法主持時，由教務主任擔任主席。

七、課發會每年定期舉行六次會議，每學期各三次為原則，必要時得召開臨時會議。但經委員二分之一以上連署時，主任委員應召開臨時會議。

各組任務分工表

課程核心小組

任務：

- 課程發展委員會各組之協調
- 會議資料之彙整

成員：學校行政人員代表、各領域召集人/代表

教學研發組

任務：

- 課程開發
- 課程教學與評量
- 撰寫各領域課程計畫，內容包含學習目標、單元活動主題、相對應能力指標、節數、備註等項目，且應融入性別平等、環境、資訊、家政、人權、生涯發展、海洋等七大議題。

成員：各領域召集人/代表

課程規劃組

任務：

- 充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，結合全體教師和社區資源，發展學校本位課程，並審慎規劃全校總體課程計畫。
- 彙整並審查各科課程計畫草案
- 規劃團體活動之實施草案
- 學校特色活動之蒐集與規劃
- 必選修課程規劃，並議決應開設之選修課程
- 審查自編教科用書

成員：學校行政人員代表、各領域召集人/代表、家長代表、業界代表、專家學者代表、教師會代表、學生代表

教材審議組

任務：

- 擬定教材審定(審定本選用及自編)運作機制
- 審議各科自編教材

成員：學校行政人員代表、各領域召集人/代表、專家學者代表

課程評鑑組

任務：

- 擬訂評鑑相關辦法草案
- 規劃教師課程發展專業進修草案
- 負責課程與教學的評鑑，並進行學習評鑑。
- 審查各領域課程小組之計畫與執行成效。

成員：學校行政人員代表、各領域召集人/代表、家長代表、業界代表、專家學者代表、教師會代表、學生代表

教師專業成長規劃組

任務：

- 規劃教師專業成長進修計畫，增進專業成長

成員：學校行政人員代表、各領域召集人/代表、業界代表、專家學者代表、教師會代表

八、本會審查學校課程計畫時，應有三分之二以上委員出席，二分之一以上出席委員通過，始得陳報主管機關。

九、本會開會時，需有三分之二（含）以上之委員出席，方得開議。提案需有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得決議。投票時採記名投票方式行之。無法議決之提案，提交校務會議討論表決之。

十、課發會開會時得視需要，邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢。

107學年度課發會組織成員名單

身分	姓名	服務單位	職稱
行政人員代表—主任委員	曹永央	本校	校長
行政人員代表—執行幹事	余佳樺	本校	教務主任
行政人員代表	呂仲恆	本校	學務主任
行政人員代表	陳錦文	本校	總務主任
行政人員代表	鄭安評	本校	輔導主任
行政人員代表	彭雅雯	本校	圖書館主任
行政人員代表	陳盈菁	本校	實驗研究組長
國語文領域代表	王靜兒	本校	專任教師
英語文領域代表	林美瑩	本校	專任教師
數學領域代表	顏玉如	本校	專任教師
自然領域代表	李正哲	本校	專任教師
社會領域代表	林雋永	本校	專任教師
藝能領域代表	洪仲宇	本校	專任教師
科技領域代表	徐雅琪	本校	專任教師
專門學程代表	尤珮娟	本校	專任教師
專門學程代表	葉至婷	本校	教學組長
餐飲服務科代表	邱妤芳	本校	專任教師
家長代表	羅英弘	本校	家長會會長
業界代表	徐哲偉	巨門演繹有限公司	創意總監
專家學者代表	薛雅慈	淡江大學教育政策與 研究所	所長
教師會代表	夏語婷	本校	教師會理事長
學生代表	黃文生	本校203學生	學生會會長

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					
				知識力	思辨力	創新力	溝通力	視野力	實踐力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】 一、增進聽、說、讀、寫的基本能力，發展思辨與自學能力，奠定終身學習的基礎。 二、結合語文與科技資訊，發展跨領域學習的能力。 三、透過閱讀，增進國語文應用能力，以切合實際生活與職業發展的需要。 四、主動關心生活環境與國際事務，拓展視野及理解與尊重多元文化。	引導學生學會提取文本訊息、推論訊息、詮釋與比較，完成閱讀理解之不同層次能力。	○	●				○
			引導學生學會運用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通互動。	●			●		●
			學生能從生活情境及其他類科學習過程中，使用正確之應用文體。	○		●			●
			啟發學生良善的品格與正向的處事價值觀；進一步提升自主學習的能力。		○			●	●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、提供數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養生活與技術應用之問題解決能力。	培養學生應用數學解決職業及現實生活問題之能力		●	○			●
			引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。	●	●				
			具備理解及使用符號進行表達、溝通，應用在日常生活及工作上。	○			●		○
			配合相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。			●			●
社會領域	社會	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	能善用各種科技、資訊、媒體，參與或了解公共事務及社會議題。		○		●	●	
			體會地理、歷史及各種人類生活規範間的交互影響。	●	●			○	●
			具備公共議題的素養，健全良好品德，主動參與環境保育與社會公共事務。		○			●	●
			尊重並肯認多元文化，關心重要議題。		●			●	●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 一、激發對自然科學的好奇心及自我主動學習的潛能，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題。 二、學習基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力。 三、養成關懷社會之價值觀，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。 四、提升基礎科學實驗操作與運用技能，並應用於未來生活或工作職場上，為生涯規劃中下一段發展做準備及銜接。	能培養探索自然科學的好奇心與熱忱，並應用於日常生活中。	○		●			●
			能以科學方法或蒐集相關資訊的能力，來解決日常生活或工作問題。	○		●			●
			培養愛護、珍惜環境、尊重生命的知能與態度，產生對自然環境與資源的責任。		○			●	●
			願意主動獲得與科學相關的知識，並樂於分享，從團體討論中，培養寬容多元的態度，接納他人不同的觀點。				●	●	○
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】 一、增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之覺察、探究、理解，以及表達的能力。 二、發展善用多元媒介與形式從事藝術與生活創作和展現的素養，以傳達思想與情感。 三、提升對藝術與文化的審美感知、理解、分析，以及判斷的能力，以增進美善生活。 四、培養主動參加藝術與文化活動的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值。 五、傳承文化與創新藝術，增進人與自己、他人、環境之多元、同理關懷與永續發展。	善用多元感官體驗藝術文化與生活。	○		●			●
			教導學生利用各類藝術型態之創作、組合及表現方法，參與藝術活動，陶冶身心，以提升生活美感及生命價值。			●			●
			鼓勵學生利用各項社會資源並參與欣賞各類展演活動，以擴大休閒生活、增廣見聞。					●	●
			強化藝術實踐歷程中團隊合作與溝通協調力。				●	○	
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。 五、培養思辨與善用健康生活的相關資訊、產	強化學生對健康的學習與技能。	●	○				
			具備掌握健康訊息及運用科技了解健康資訊的能力。	●		●			●

		品和服務的素養。 六、建構運動與健康的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。 七、培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	具備健康與自我照護的感知、表現與鑑賞能力。		○	●			
			具備於健康生活中，發展適切人際互動關係，並展現相互包容與尊重、溝通協調及團隊合作的精神。				●	●	●
	體育	【總綱之教學目標】 一、培養具體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。 五、培養思辨與善用體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構運動與健康的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。 七、培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	強化學生對運動及健康的學習與技能。	●	○				
			具備掌握肢體動作的能力。			●			●
			具備運動與健康的創作、感知、欣賞、表現與鑑賞能力。			●		●	●
			具備於體育活動和健康生活中，發展適切人際互動關係，並展現相互包容與尊重、溝通協調及團隊合作的精神。				●	●	●
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成防衛動員與災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務與促進國家永續發展的心志。	建立學生對國防政策之認知。	●					
			傳授野外求生智能，培養基本求生能力。	●			○		●
			介紹先進科技發展，開拓國防科技視野。	●				●	
			啟發學生宏觀戰爭視野，深植慎戰和平理念。		●			●	●
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展 探索自我觀、人性觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新 發展友善的互動知能與態度，建立良好的人際關係與健康的情感表達和互動。培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷 辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的關懷。	擴展學生生活經驗，持續發展學生興趣與專長，提個人生活及休閒能力，以促進適性發展。			●			●
			強化學生服務他人、關懷社會的學習，從中反思服務意義，以體現社會正義的熱忱及知能。					●	●
			增強學生自我肯定、反思、自治自律的能力。		●			○	
			鼓勵關懷自己與他人，以涵養關愛自己、社會及自然環境的情懷。		●		●		○

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					
					知識力	思辨力	創新力	溝通力	視野力	實踐力
服務群	餐飲服務科	一、清潔服務產業基層從業人員。 二、家事服務產業基層從業人員。 三、食品製造產業基層從業人員。 四、餐飲產業內場助理或半技術性人員。 五、餐飲產業外場門市或服務人員。	一、培養服務相關產業家務處理與清潔技術人才。 二、培養餐飲產業內場餐飲製作基礎人才。 三、培養餐飲產業外場門市或服務人才。 四、培養終身學習與參與社會人才。 五、培養具備職業倫理與工作態度基礎從業人才。	具備基礎清潔技能與維護職場安全衛生之能力。	●	○	○			●
				具備基礎家務處理與家事能力。	○	●	○	○		●
				具備內場餐飲製作與使用餐飲器具操作技術與能力。	●	○	○			●
				具備外場餐飲服務與門市簡易事務機器操作技術與能力。	○	●	●	●	○	●
				具備相關專業主動學習、參與社會與回饋社會之能力。	●	●	●		●	○
				具備職場應有倫理與敬業工作態度。		○		●	●	●

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) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備基礎清潔技能與維護職場安全衛生之能力。
2. 具備基礎家務處理與家事能力。
3. 具備內場餐飲製作與使用餐飲器具操作技術與能力。
4. 具備外場餐飲服務與門市簡易事務機器操作技術與能力。
5. 具備相關專業主動學習、參與社會與回饋社會之能力。
6. 具備職場應有倫理與敬業工作態度。

表5-3-1服務群餐飲服務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	服務導論	○	○	○	○		●	
		衛生與安全概論	●	○	●	●		●	
		事務機器與電腦應用概論				●		●	
	實習科目	基礎清潔實務	●				○		
		基礎清潔實作	●	○			○	●	
		職場清潔實作	●		●	●	●	●	
		顧客服務實務		○		●	●	●	
		顧客服務實作		○		●	●	●	
		生活用品整理實作		●				●	
		家電使用與維護實作	○	●	●	○		●	
		家事處理實作		●			●	●	
		食材處理實作	●	○	●		○	●	
		基礎速食實作	●	○	●		○	●	
		飲料調製實作	●	○	●	○	○	●	
校訂必修	專業科目	餐飲服務概論	○			●	○		
	實習科目	餐飲服務實作	●			●	●	●	
		餐廳營業實作	●		●	●	●	●	
		餐飲服務實習	●			●	●	●	
		食材處理實習	●	●	●		●	●	
		餐廚清潔實習	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	○	○	○	○	●	●	
		中西餐烹調實習	○	●	●		●	●	
		農作物栽培	○				●	●	
校訂選修	實習科目	中餐料理實作	●	●	●		●	●	
		歐美料理實作	●		●		●	●	
		亞洲料理實作	●		●		●	●	
		台灣小吃實作	●	●	●		●	●	
		烘焙點心實作	●		●		●	●	
		餐飲門市實作	○			●	●	●	
		居家與房務清潔	●	●			●	●	
		特色飲品與甜品實作	○	●	●		●	●	

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）餐飲服務科(916)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_014363_916coursemap.pdf」，請檢附此科課程地圖。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

108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	語文	16	3	3	3	3	2	2	
		數學	數學	6	1	1	2	2			
		社會	社會	4	2	2					
		自然科學	自然科學	4	2	2					
		藝術	藝術	4	1	1	1	1			
		健康與體育	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					
		綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4					2	2	
		小計		**54**	**13**	**13**	**8**	**8**	**6**	**6**	**部定必修一般科目總計54學分**
	專業科目	服務導論		4	2	2					
		衛生與安全概論		4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
		小計		**12**	**2**	**2**	**4**	**4**	**0**	**0**	**部定必修專業科目總計12學分**
	實習科目	基礎清潔實務		3	3						
		基礎清潔實作		3		3					
		職場清潔實作		6			3	3			
		顧客服務實務		3					3		
		顧客服務實作		3						3	
		家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3					
			家電使用與維護實作	3			3				
			家事處理實作	3				3			
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3						
			基礎速食實作	6		3	3				
			飲料調製實作	3				3			
		小計		**42**	**9**	**9**	**9**	**9**	**3**	**3**	**部定必修實習科目總計42學分**
	專業及實習科目合計			**54**	**11**	**11**	**13**	**13**	**3**	**3**	
	部定必修合計			**108**	**24**	**24**	**21**	**21**	**9**	**9**	**部定必修總計108學分**

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108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 2.33%	行動與交通安全	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	2學分 1.16%	餐飲服務概論	2			2					
				小計	**2**			**2**					**校訂必修專業科目總計2學分**
		實習科目	44學分 25.58%	農作物栽培	6	3	3						協同教學
				餐飲服務實作	2				2				協同教學
				中西餐烹調實習	6					3	3		實習分組
				食材處理實習	6					3	3		實習分組
				專題實作	2						2		
				餐飲服務實習	8					4	4		實習分組
				餐廳營業實作	6			3	3				協同教學
				餐廚清潔實習	8					4	4		實習分組 協同教學
				小計	**44**	**3**	**3**	**3**	**5**	**14**	**16**		**校訂必修實習科目總計44學分**
		特殊需求領域		職業教育	2					1	1		1.彈性學習時間於第三學年開設特殊需求領域職業教育相關課程供學生選修。2.校訂選修開設特殊需求領域課程每學期2學分可供學生選修本科目。
				小計	**2**					1	1		**校訂必修特殊需求領域總計2學分**
		校訂必修學分數合計			**52**	**5**	**5**	**5**	**5**	**15**	**17**		**校訂必修總計52學分**
	校訂選修	實習科目	14學分 8.14%	居家與房務清潔	2					2			同科單班 協同教學 AA2選1
				餐飲門市實作	2					2			同科單班 協同教學 AA2選1
				烘焙點心實作	3			3	(3)	(3)	(3)		同科跨班 協同教學 AB2選1
				歐美料理實作	3			(3)	3	(3)	(3)		同科跨班 協同教學 AB2選1
				亞洲料理實作	3			(3)	(3)	3	(3)		同科跨班 協同教學 AB2選1
				中餐料理實作	3			(3)	(3)	(3)	3		同科跨班 協同教學 AB2選1
				特色飲品與甜品實作	3			3	(3)	(3)	(3)		同科跨班 協同教學 AB2選1
				台灣小吃實作	3			(3)	(3)	(3)	3		同科跨班 協同教學 AB2選1
				最低應選修學分數小計	**14**								**校訂選修實習科目總計22學分**
		特殊需求領域		特殊需求課程	12	2	2	2	2	2	2		
				最低應選修學分數小計	**0**								**校訂選修特殊需求領域總計12學分**
		校訂選修學分數合計			**26**	**2**	**2**	**5**	**5**	**7**	**5**		**校訂選修總計34學分**
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	

承辦人　　科主任　　教務主任　　校長

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
108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			48-76 (25-39.6%)	54	29.03 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	含特殊需求
		選修			0	0 %	含特殊需求
	合　　計				60	32.26 %	含特殊需求
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.58 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	44	23.66 %	
			選修		14	7.53 %	
	合　　計			至少 80 學分	114	61.3 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	100	53.77 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		

畢業條件	1、學生應修習之總學分為 180-192 學分，且畢業學分數需至少 160 學分及格。 2、部定之必修領域/科目 93-136 學分均須修習，並至少 85 % 及格，始得畢業。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免修領域/科目，應逕予扣除免修學分數後， 再計算及格之比例，以免影響期取得畢業資格。 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(實務、實作)科目至少 45 學分以上及格。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免科目，應逕予扣除免修學分數後， 免受前開及格學分數之限制。

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。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群餐飲服務科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	語文	→	語文	→	語文	→	語文	→	語文	→	語文	
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學					
	社會	社會	→	社會									
	自然科學	自然科學	→	自然科學									
	藝術	藝術	→	藝術	→	藝術	→	藝術					
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
	綜合活動與科技領域									綜合活動與科技	→	綜合活動與科技	
校訂必修		行動與交通安全	→	行動與交通安全									

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 服務群餐飲服務科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	服務導論	→	服務導論									
						衛生與安全概論	→	衛生與安全概論					
						事務機器與電腦應用概論	→	事務機器與電腦應用概論					
	實習科目	基礎清潔實務											
				基礎清潔實作									
						職場清潔實作	→	職場清潔實作					
										顧客服務實務			
												顧客服務實作	
		生活用品整理實作	→	生活用品整理實作									
						家電使用與維護實作							
								家事處理實作					
		食材處理實作											
				基礎速食實作	→	基礎速食實作							
								飲料調製實作					
校訂必修	專業科目					餐飲服務概論							
	實習科目							餐飲服務實作					
						餐廳營業實作	→	餐廳營業實作					
										餐飲服務實習	→	餐飲服務實習	
										食材處理實習	→	食材處理實習	
										餐廚清潔實習	→	餐廚清潔實習	
												專題實作	
										中西餐烹調實習	→	中西餐烹調實習	
		農作物栽培	→	農作物栽培									
校訂選修	實習科目					中餐料理實作	→	中餐料理實作	→	中餐料理實作	→	中餐料理實作	
						歐美料理實作	→	歐美料理實作	→	歐美料理實作	→	歐美料理實作	
						亞洲料理實作	→	亞洲料理實作	→	亞洲料理實作	→	亞洲料理實作	
						台灣小吃實作	→	台灣小吃實作	→	台灣小吃實作	→	台灣小吃實作	
						烘焙點心實作	→	烘焙點心實作	→	烘焙點心實作	→	烘焙點心實作	
										餐飲門市實作			
										居家與房務清潔			
						特色飲品與甜品實作	→	特色飲品與甜品實作	→	特色飲品與甜品實作	→	特色飲品與甜品實作	

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	18	18	18	18	18	18	
3	講座、活動或服務學習	18	18	18	18	18	18	
	合計	54	54	54	54	54	54	**(節/學期)**
		3	3	3	3	3	3	**(節/週)**

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_014363_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。

二、學生自主學習實施規範

新北市立光復高級中學生自主學習實施要點
107年6月29日第五次課發會通過
一、依據：教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」暨教育部國民及學前教育署107年2月21日發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及實施要點」。
二、目的：為培養學生自主學習與適性發展，使學生能在教師指導下，擬定自主學習計畫，自主實踐與完成計畫，並能將相關成果作為高中學習歷程之一環，特訂定此規定，說明自主學習實施、管理與輔導相關事宜。
三、實施原則：
（一）主責單位：校內實施學生自主學習，由主辦單位圖書館統籌各處室協辦相關事宜，並定期召開學生自主學習小組會議。
1. 自主學習小組成員：學生自主學習小組由圖書館主任擔任主席，成員包含教務處主任、學務處主任、總務處主任、輔導室主任、承辦組組長、年級導師代表各1人、家長會代表1人、自主學習指導教師代表1人（由教務處推派）、課程諮詢教師1人與學生代表1人。
2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。
(二)學生自主學習計畫申請時間：
1. 高一新生於新生訓練時，由校內課程諮詢教師召集人會同教務處，辦理課程輔導諮詢說明會，發放學生自主學習計畫申請表。
2. 高二學生於高一下學期時，由校內課程諮詢教師及召集人會同教務處，辦理課程輔導諮詢說明會，發放學生自主學習計畫申請表。
3. 高三學生於高二下學期時，由校內課程諮詢教師及召集人會同教務處，辦理課程輔導諮詢說明會，發放學生自主學習計畫申請表。
(三)學生自主學習計畫輔導機制：
1. 學校於高一階段實施自主學習時，學生需先上自主學習計畫指導課程2-6週，可由個人或小組，依照自行選修之學習內容，於各班教室完成相關自主學習計畫，並需有產出相關成果（例如：完成線上課程心得摘要或指定作業）；自主學習計畫(表8-2-1)送交自主學習指導教師（或各班導師）進行計畫格式審閱通過後，依計畫實施。
2. 學校於高二或高三階段實施自主學習時，學生得先上自主學習計畫指導課程2-6週，可由個人或小組，依照自行選修之學習內容，於學校規劃之空間完成相關自主學習計畫，並需有產出相關成果（例如：專題、演出或指定作業）；自主學習計畫(表8-2-1)送交自主學習指導教師（或各班導師）進行計畫格式審閱通過後，依計畫實施。
3. 學生自主學習計畫成果得於自主學習指導教師協助下，自行上傳自主學習成果至個人學習歷程檔案。
4. 前項學生自行選修之線上課程，由圖書館安排之資訊教室或圖書館教學資源中心、各班教室等空間進行相關課程。
(四)學生自主學習管理：
1. 實施自主學習計畫指導課程時，由教務處安排教師進行相關課程2-6週。
2. 學生於資訊教室或圖書館教學資源中心等空間進行自行選擇之學習內容，亦由教務處安排教師指導管理。
3. 在各班教室利用學校線上課程、公益學習平台、教師自錄學習平台等學習，可由導師指導管理。
4. 學生出缺席由上述各場域安排之指導教師或導師，協助記錄於學校出缺勤紀錄表（系統），回報學務處登錄。
(五)學生自主學習計畫內容：包含學習主題、學習內容、規劃進度與進行方式，以及需求設備、空間等（表8-2-1）。並經教師指導及家長同意後實施。
(六)學生自主學習資源與平台由圖書館負責建置與維護，受理表現優秀之學生自主學習計畫與成果，並在學生同意下，提供本校其他學生參考與學習。
(七)學生自主學習期間，如遇全校共同之重要活動，須全程參加，原規劃之自主學習時間得暫停。
四、本要點經本校課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_014363_學生自主學習實施規定」，請另行檢附。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12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		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲服務科	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	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
		福利服務與社區資源應用	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		雙北城市漫遊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		流行音樂的N種視角	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		小廚師練功坊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		飲食男女	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		資訊科技玩家攻略	1	9	餐飲服務科			V			內聘	
		時尚玩家	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
		福利服務與社區資源應用	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		雙北城市漫遊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		流行音樂的N種視角	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		小廚師練功坊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		飲食男女	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		資訊科技玩家攻略	1	9	餐飲服務科			V			內聘	
		時尚玩家	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
		福利服務與社區資源應用	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		雙北城市漫遊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		流行音樂的N種視角	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		小廚師練功坊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		餐飲行銷實務	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		飲食男女	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		咖啡實驗小作所	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		資訊科技玩家攻略	1	9	餐飲服務科			V			內聘	
		時尚玩家	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
		福利服務與社區資源應用	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		雙北城市漫遊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		流行音樂的N種視角	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		小廚師練功坊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		餐飲行銷實務	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		飲食男女	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		咖啡實驗小作所	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		資訊科技玩家攻略	1	9	餐飲服務科			V			內聘	

		時尚玩家	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
		福利服務與社區資源應用	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		雙北城市漫遊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		流行音樂的N種視角	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		小廚師練功坊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		餐飲行銷實務	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		飲食男女	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		咖啡實驗小作所	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		資訊科技玩家攻略	1	9	餐飲服務科			V			內聘	
		時尚玩家	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		求職技巧與職業轉換	1	9	餐飲服務科						內聘	
		職業社會技巧	1	9	餐飲服務科						內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
		福利服務與社區資源應用	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		雙北城市漫遊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		流行音樂的N種視角	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		小廚師練功坊	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		餐飲行銷實務	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		飲食男女	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		咖啡實驗小作所	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		資訊科技玩家攻略	1	9	餐飲服務科			V			內聘	
		時尚玩家	1	9	餐飲服務科				V		內聘	
		求職技巧與職業轉換	1	9	餐飲服務科						內聘	
		職業社會技巧	1	9	餐飲服務科						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

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	居家與房務清潔	餐飲服務科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	餐飲門市實作	餐飲服務科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	烘焙點心實作	餐飲服務科	0	0	3	(3)	(3)	(3)	同科跨班	AB6選1
4.	實習	歐美料理實作	餐飲服務科	0	0	(3)	3	(3)	(3)	同科跨班	AB6選1
5.	實習	亞洲料理實作	餐飲服務科	0	0	(3)	(3)	3	(3)	同科跨班	AB6選1
6.	實習	中餐料理實作	餐飲服務科	0	0	(3)	(3)	(3)	3	同科跨班	AB6選1
7.	實習	特色飲品與甜品實作	餐飲服務科	0	0	3	(3)	(3)	(3)	同科跨班	AB6選1
8.	實習	台灣小吃實作	餐飲服務科	0	0	(3)	(3)	(3)	3	同科跨班	AB6選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_014363_選課輔導程規劃_流程圖.jpg」，請另行檢附。

(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	8月中旬/1月中旬	選課宣導	1.舊生利用前一學期末進行選課宣導 2.新生利用報到時段進行選課宣導
2	8月中旬/1月中旬	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.新生利用新生訓練時間進行分組選課 2.規劃1.2-1.5倍選修課程 3.相關選課流程參閱流程圖 4.選課諮詢輔導
3	8月底(上學期)/1月底(下學期)	正式上課	跑班上課
4	8月底(上學期)/1月底(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	12月/6月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

一、選課輔導措施

（一）本著服務群課綱精神，本校課程設計係以就業為導向，多元學習為主軸，兼顧學生需求進行安排。學生可依個人志趣與性向，徵詢老師與家長之意見後，參考選課輔導手冊及課程手冊，選修合適之課程。

（二）於各學期選課時，提醒學生選修課程可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的興趣、進路詳加考慮。

（三）選課時程部分，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。每一學期開課表會公佈於課程手冊，並透過各種說明會、座談會、輔導課程以及個別指導等方式，輔導學生選課。

（四）以選課輔導金三角之三位專業人力分工，確保每位學生皆了解學校課程規劃與自身適性能力，於每學期根據個人進路規劃做出最適當之選課。

1. 導師：導師位於照顧學生之第一線，可掌握最精準之學生個人背景與需求，於選課時提供初級建議與諮詢，並隨時與本校課程諮詢教師合作，若需在選課輔導上作進一步諮商，則轉介課程諮詢教師。

2. 課程諮詢教師：課程諮詢教師統整全校整體課程規劃與各科目對應之大學學群對照，統合編撰選課輔導手冊，並向學生、家長及教師說明學校課程計畫之課程與學生進路發展之關聯。參酌導師轉介資訊與學習歷程檔案平臺中之學生成果，以團體或個別之方式給予學生選課輔導之建議，並將課程諮商紀錄與內容建議登載於學習歷程檔案平臺上。

3. 專任輔導教師：針對有生涯輔導需求之學生，由專任輔導教師依其性向及興趣測驗結果輔導後，提供個別方式之課程諮詢。

二、選課輔導內容規劃、人員、時間、查詢資源

（一）輔導內容規劃：分別經由學生、家長及教師三方面並行實施。

學生方面

1. 於新生入學訓練期間，介紹服務群餐飲服務科畢業生之進路發展等；並辦理高一新生職能評估，以利了解學生在職業能力現況與技能，並作為教師調整課程與教學之依據，也提供學生評量結果解釋和課程關係的機會，促進學生對興趣、優弱勢和職業潛能方面的自我瞭解。

2. 舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展、進路之關係，另提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要在學期中由導師、課程諮詢教師及輔導教師提供個別輔導。

3. 高一服務導論課程中亦包括引導學生認識服務群職種概況，以及介紹職業世界之各類資訊，並藉由興趣或性向測驗之結果、教師建議等來分析試探學生個人潛質興趣，引導學生選擇適性之高二、高三校訂選修課程。

4. 辦理相關講座、參訪，如職業參訪，讓學生了解各職業工作的變化與特色；或參與高三面試履歷資料準備講座，讓學生了解個人在求職資料準備與面試技巧；生涯講座，可邀請之後畢業學長姐經驗分享，或職場達人分享生涯經驗等，讓學生透過演講、參訪，開闊視野，進而與學校課程連結，做出適性之課程規劃。

家長方面

1. 適時辦理親師座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。

2. 利用親師刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

教師方面

1. 舉辦課程說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決問題。

2. 提供學生測驗資料，包括職能評估資料，讓教師參考，解釋並說明結果與學生選課間的關係，並協助引導學生進行生涯探索和決策，朝向更現實的生涯目標。
3. 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

（二）輔導人員：
1. 課程諮詢教師
2. 各班導師
3. 輔導教師
4. 各領域任課教師
5. 其他相關人員

（三）輔導時間：
1. 高一新生於新生訓練及高一學期中實施；高二、高三學生於學期中實施。
2. 各種測驗、職能評估之施測、說明會與座談會利用寒暑假、活動課程或課餘時間進行。
3. 團體輔導與個別輔導可利用課餘時間進行。
4. 家長溝通則適時適地以講座、資料寄送、電話或約談等方式進行。

（四）查詢資源：有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊或選課輔導手冊外，亦可向下列人員或單位查詢相關問題。
1. 開設必修及選修科目：教務處。
2. 課程規劃：教務處、特教組。
3. 選課規劃：任課教師、導師、課程諮詢教師、輔導教師及教務處與輔導處。
4. 性向及興趣量表測驗施測及解釋：輔導處、輔導教師。
5. 個人職業興趣與職能評估結果：導師、特教組及家長。
6. 大專院校科系簡介資料：輔導處、輔導教師。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_014363_ 選課輔導程規劃_選課輔導措施」，請另行檢附。

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新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動與交通安全		
	英文名稱	Mobility and Traffic Safety		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：綜合活動			
	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：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：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	知識力、思辨力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 認識大台北地區交通運輸網絡 2. 具備道路交通安全的基本知能 3. 培養危機意識與緊急應變能力 4. 具備獨立交通的自我行動能力 5. 培養乘車禮儀及各項安全知能 6. 具備選擇最佳交通路徑的能力 7. 具備規劃時間金錢成本的能力 8. 熟悉交通網絡的新興科技應用			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
運輸科技的演變	1.交通及運輸的意義 2.運輸科技對生活的影響 3.新興環保交通工具	2	
大臺北地區交通運輸網	1.臺北市大眾交通運輸網 2.新北市大眾交通運輸網 3.其他城市交通運輸網	4	
校園周邊環境與危險路段	1.認識校園周邊環境 2.校園危險因素分析 3.校園周圍實地考察	4	
住家周邊環境與危險路段	1.認識住家周圍環境 2.住家危險因素分析 3.住家周圍實地考察	4	
用路人道德規範	1.行人規範的重要性 2.行車規範的重要性 3.常見交通事故案例分析	4	
道路交通標誌	1.交通標誌的種類 2.交通標誌的形狀 3.交通標誌的顏色 4.各類標誌的設置目的	6	
道路交通標線	1.交通標線的種類 2.交通標線的形狀 3.交通標線的顏色 4.各類標線的設置目的	6	
馬路如虎口-如何安全通過路口	1.穿越路口基本知識（行車號誌、行人專用號誌） 2.穿越路口平安口訣（如：停、看、轉、揮、動。） 3.認識交叉路口與內輪差 4.估算路寬及穿越時間 5.安全過馬路實測路考	6	
大眾交通乘車禮儀	1.遵守排隊購票的規範 2.乘車的相關注意事項	2	

大眾交通乘車安全	1.緊急事件的處理技巧 2.緊急求助技能的目的	2	
電腦網路及手機APP軟體應用	1.電腦操作GoogleMaps（網頁介面使用） 2.手機載具APP軟體操作（如：GoogleMaps、愛台北、台北公車通等）	4	
GoogleMaps任我行-公車篇	1.公車路線的判別 2.地圖上的圖示意義 3.路徑規劃的步驟 4.時間規劃的目的	4	
公車交通成本試算	1.計算搭乘公車交通費用 2.規劃最佳路徑的重要性	4	
公車交通能力實測	1.乘車路線規劃 2.票券購買與儲值 3.單點搭乘 4.轉乘其他公車	6	
GoogleMaps任我行-捷運篇	1.捷運路線的判別 2.地圖上的圖示意義 3.路徑規劃的步驟 4.時間規劃的目的	4	
捷運交通成本試算	1.計算搭乘捷運交通費用 2.規劃最佳路徑的重要性	4	
捷運交通能力實測	1.乘車路線規劃 2.票券購買與儲值 3.單點搭乘 4.轉乘其他捷運或公車	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	1.依據學生個別能力及特殊需求，實施多元評量；評量方法可包含觀察、作業、口試、筆試、實作測驗等方式（實作多於紙筆測驗）。 2.觀察學生上課態度與參與度(如：出席狀況、上課態度、作業繳交、團隊合作等) 3.道路實測評量，重視認知教學後的實際演練，依據學生個別差異，進行個別評量（路考口訣與動作）。
教學資源	1.使用已出版教材、網路資源（如：政府機關宣導網站、教學網站、youtube等）作為教學及教材編選之參考。 2.交通部168交通安全入口網 3.內政部警政署全球資訊網 4.監理服務網（法規檢索、道路交通標誌標線號誌設置） 5.Google Maps（查詢交通工具與最佳路徑規劃） 6.臺北市交通安全e網通 7.新北市公車動態網 8.公車APP（台北公車通、愛台北） 9.臺北大眾捷運股份有限公司（路線圖、各車站資訊、時刻表等）
教學注意事項	一、教材編選 1.依據學生能力現況及職涯發展所需交通能力自編講義。 2.蒐集政府單位出版或網路相關資源，如：交通安全資源網站、圖片、表格、影片等作為輔助教材參考資料。 3.教材編輯考量學生居住及學校所在環境交通網絡形態。 二、教學方法 1.採直接教學搭配簡報及影片多感官教學。 2.因應學生個別差異，採用分組合作教學。 3.老師示範後學生演練，視學生能力表現予以個別指導。 4.規劃校外教學，提供實際道路交通情境訓練，使學生能將課堂所學類化應用於真實情境，應取得家長同意書並留意人力支援且選擇車流量較低的道路實施教學。

（二）專業科目

表 11-2-2-1新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務概論		
	英文名稱	Introduction to Restaurant Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	知識力、思辨力、視野力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標（教學重點）	1. 了解餐飲營業所需之設備器具使用方式 2. 了解餐飲服務基本技巧 3. 熟悉餐飲服務營業前、營業中、營業後的準備工作技能 4. 具備良好餐飲服務人員的專業素養			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
餐廳的種類與服務方式	1. 餐廳的分類法：依菜色、用餐時間、消費客層、經營模式、服務方式、特殊地點、觀光局等分類。 2. 餐廳的服務方式：傳統、複合式、休閒餐廳、運輸服務餐廳、特色餐廳等。	2	
員工特質與要求	1. 餐廳服務人員應具備的基本條件 2. 美姿美儀訓練 3. 工作態度與服務禮儀實作	4	
服務區域與設備器皿	1. 餐廳服務區域：候位區、吧檯區、用餐區、備餐區、點餐與結帳區 2. 餐廳的基本設備與使用方式 3. 餐廳布巾與器具的保養與維護	6	
菜單、飲料單、酒單	1. 菜單功能與結構 2. 中餐、西餐、日式菜單結構與注意事項 3. 飲料與食物搭配的基本原則	4	
餐飲服務的方式	1. 婚宴桌菜服務技巧 2. 一般宴會桌菜服務技巧 3. 自助式餐會服務技巧 4. 櫃檯式服務技巧 5. 客房餐飲服務技巧	4	
餐廳營業前的準備工作	1. 準備工作時間與項目 2. 餐廳環境清潔步驟與整理實作 3. 工作檯面清潔步驟與整理實作 4. 備餐區的準備工作 5. 檢查燈光及音響 6. 營業前集會	8	
關餐善後工作	1. 餐具器皿清潔技巧與整理 2. 餐具器皿的管控 3. 布巾類清潔技巧與整理實作 4. 飲料吧檯的清潔技巧與整理實作 5. 營業工作檢查	8	
合　計		36	

學習評量（評量方式）	1. 配合各單元主題，多元評量了解學生學習情形。 2. 學習評量除了注重流程及技巧外，更強調不同餐飲業別所需之個別化調整（如服務要求等）。
教學資源	1. 使用已出版教材、網路資源（如教學網站、youtube）、業界實際職場工作規定等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容參考十二年國民基本教育餐旅群課綱、出版教材、網路資源等，選取常見餐飲服務技巧，增加實用性及符合職場所需技能。 3. 教材編輯將考量季節、節慶進行適度的調整。 二、教學方法 1. 提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視衛生及安全操作。 3. 本科目將結合本校餐飲小舖經營，並搭配重要節慶及營業時段實作。 4. 適時安排赴業界校外參訪及職場體驗課程。

（三）實習科目

表 11-2-3-1新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農作物栽培		
	英文名稱	Agriculture Education and Crop Cultivation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	知識力、溝通力、視野力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.體認食農教育之精神與意義。 2.認識食物與自身生命的關係。 3.發展基礎耕食技能 4.主動珍惜食材。 5.培養團隊合作精神。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
食與農	1.食農教育之精神與意義 2.食與農之關係	3	
食物感知	1.食物營養學 2.食物與身體健康之關係	3	
農業之型態	1.在地農業 2.有機農業	3	
農作物之屬性	1.季節性與非季節性農作物 2.冷涼蔬菜與高溫蔬菜	3	
農田工作準備	1.農田整理從業人員基本條件 2.農田整理之服裝儀容 3.安全防護原則	3	
耕種工具使用與保養	1.手工具的使用與保養 2.農機具的安全與操作	6	
耕種技術I	1.整地方法與實作 2.坐畦方法與實作	9	
耕種技術II	1.播種方法與原則 2.澆水與灌溉原則	6	
有性繁殖	1.植物繁殖方式 2.種子發芽條件 3.播種方法 4.播種實作	9	
無性繁殖	1.無性繁殖種類 2.扦插種類與方法 3.分株技術與實作	9	
水分管理技術	1.灌溉方法運用 2.植物澆灌實作	9	
肥料管理技術	1.施肥的方法 2.基肥與追肥	9	
雜草與病蟲害	1.常見的雜草與病蟲害 2.雜草與病蟲害的防治	9	
收割	1.收割方法與注意事項 2.手工具與農機具的收割	9	
農產品處理	1.農產品的處理 2.農產品的儲存 3.農產品的包裝	9	
農產品加工	1.釀造與發酵實作 2.脫水乾製實作 3.蜜餞加工實作 4.果醬製作實作	9	
合 計		108	

學習評量 （評量方式）	1.依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 2.兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。
教學資源	1.結合本校特色食農教育課程稼穡知趣與活動。 2.利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 3.搭配校外教學活動進行現場觀摩實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行練習。 4.舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。
教學注意事項	一、教材編選 1.本課程乃呼應本校特色食農教育課程，透過「親手做」的體驗過程，讓學生瞭解農作物到餐桌上食物的過程，並且培養正確的飲食生活方式。 2.從學生生活環境經驗中取材，可結合住家庭院、公園、休閒場地、農場等環境，以激發其學習興趣。 3.蒐集食物與農業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4.參考相關書籍，自行編訂講義。 二、教學方法 1.可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2.教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3.教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4.可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 6.依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件，彈性選擇作物種類。

表 11-2-3-2新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實作		
	英文名稱	Restaurant Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	知識力、思辨力、溝通力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術			
教學目標（教學重點）	1. 熟悉餐飲營業所需之設備器具使用方式 2. 熟練餐飲服務基本技巧 3. 具備餐飲服務營業前、營業中、營業結束的準備工作技能 4. 具備良好餐飲服務人員的專業素養			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
餐桌布置與擺設	1. 布巾鋪設、摺疊等準備工作 2. 中西餐餐桌擺設方法 3. 中餐餐桌布置與擺設實作演練 4. 西餐餐桌布置與擺設實作演練	6	
訂位工作	1. 接受訂位的優點 2. 訂位櫃台設備及操作步驟 3. 電話訂位的處理流程 4. 分時訂位及分區排桌的原則 5. 特殊訂位作業	4	
席次安排與餐桌禮儀	1. 中西餐席次安排的基本原則 2. 中西餐餐具使用方式 3. 宴會及自助餐用餐禮儀	4	
中餐服務實作	1. 迎賓帶位的要領與操作方式 2. 遞送茶水、服務毛巾的要領與操作方式 3. 遞送菜單的要領與操作方式 4. 點菜與推薦的要領與操作方式 5. 進單叫菜的注意事項與用語演練 6. 送餐上菜服務的技巧與作業方式 7. 餐中服務及分菜技巧 8. 善後清理及重新擺設的步驟與實作	8	
西餐服務實作	1. 迎賓帶位的要領與操作方式 2. 遞送茶水、服務毛巾的要領與操作方式 3. 遞送菜單的要領與操作方式 4. 點菜與推薦的要領與操作方式 5. 進單叫菜的注意事項與用語演練 6. 送餐上菜服務的技巧與作業方式 7. 餐中服務及分菜技巧 8. 餐後甜點服務技巧 9. 善後清理及重新擺設的步驟與實作 10. 中西餐服務流程異同與注意事項	8	
飲料服務技巧	1. 酒類服務技巧 2. 餐前酒與餐後酒的服務流程 3. 咖啡與茶的服務技巧 4. 咖啡與茶服務實作演練	6	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1. 形成性評量配合各單元主題，除了口試、筆試以外，將以實作方式為主。 2. 總結性評量將搭配階段性成果發表會，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重流程及技巧外，更強調不同餐飲業別所需之個別化調整（如上菜速度、服務要求等）。
教學資源	1. 使用已出版教材、網路資源（如教學網站、youtube）、業界實際職場工作規定等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作， 教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容參考十二年國民基本教育餐旅群課綱、出版教材、網路資源等，選取常見餐飲服務技巧，增加實用性及符合職場所需技能。 3. 教材編輯將考量季節、節慶進行適度的調整。 二、教學方法 1. 本科目以操作為主，講解為輔，提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視衛生及安全操作。 3. 本科目將結合本校實習商店餐飲小舖經營，並搭配重要節慶及營業時段實作。 4. 適時安排赴業界校外參訪及職場體驗課程。

表 11-2-3-3新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中西餐烹調實習		
	英文名稱	Chinese Food Cooking and Western Food Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	思辨力、視野力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.熟悉刀工及切割的技巧。 2.熟悉中式、西式菜餚與烹調方法。 3.熟悉中式、西式菜餚刀工與烹調技術的運用。 4.運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 5.熟悉並維持良好的餐飲安全衛生習慣。 6.具備敬業精神及廚師職業道德。 7.具備中餐、西餐美感素養。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
廚房設備使用與安全	1. 熟悉廚房設備使用 2. 熟悉烹飪器具使用 3. 精熟清潔工具操作 4. 實踐廚房衛生與安全 5. 精熟設備與器具的維護	3	
常用烹調法（炒、爆、煸)實習	1. 熟悉「炒」的烹調方法及操作 2. 熟悉「爆」的烹調方法及操作 3. 熟悉「煸」的烹調方法及操作	9	
常用烹調法（燉、蒸)實習	1. 熟悉「燉」的烹調方法及操作 2. 熟悉「蒸」的烹調方法及操作	9	
火烤烹調法實習	1. 熟悉「烤」的烹調方法及操作 2. 熟悉「焗」的烹調方法及操作 3. 熟悉「燻」的烹調方法及操作	6	
水烹調法實習	1. 熟悉「煮」的烹調方法及操作 2. 熟悉「涮」的烹調方法及操作 3. 熟悉「滷」的烹調方法及操作	9	
油炸烹調法實習	1. 熟悉「煎」的烹調方法及操作 2. 熟悉「炸」的烹調方法及操作	9	
不需加熱的烹調法實習	1. 熟悉「醃」的烹調方法及操作 2. 熟悉「拌」的烹調方法及操作 3. 熟悉「泡」的烹調方法及操作	6	
溫熱烹調法實習	1. 熟練西式烹調方式及及操作 2. 過水過油烹調方法及操作 3. 低溫煮烹調方法及操作 4. 慢煮烹調方法及操作	6	
乾熱烹調法實習	1. 熟悉煎的烹調方法及操作 2. 熟悉烘烤、炭烤的烹調方法及操作 3. 熟悉焗烤的烹調方法及操作	6	
米飯類烹調實習	1. 熟悉米飯類食材的烹調特質 2. 精熟米飯類料理的烹調方式 3. 精熟米飯類料理的裝盤及裝飾	6	
麵食類烹調實習	1. 熟悉麵食類食材的烹調特質 2. 精熟麵食類料理的烹調方式 3. 精熟麵食類料理的裝盤及裝飾	6	
肉類烹調實習	1. 熟悉肉類食材的烹調特質 2. 精熟肉類料理的烹調方式 3. 精熟肉類料理的裝盤及裝飾	9	
海鮮烹調實習	1. 熟悉海鮮類食材的烹調特質 2. 精熟海鮮類料理的烹調方式 3. 精熟海鮮類料理的裝盤及裝飾	9	
醬汁調製	1. 熟悉醬汁的製備 2. 熟練醬汁的儲存方式	6	

套餐製作	1. 熟練配菜製作與搭配 2. 熟練套餐製作與搭配	6	
盤飾與菜餚搭配	1. 熟悉盤器的選擇 2. 精熟基礎盤飾刀法 3. 精熟盤飾的運用與搭配	3	
合 計		108	

學習評量 （評量方式）	1. 評量方式應依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度多元評量。 2. 針對認知部分宜以紙筆測練、動態評量及實作評量。 3. 針對技能部分施以實作評量。 4. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 5. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。
教學資源	1. 可參考十二年國民基本教育高級中等餐旅群課程綱要、已出版的食譜、書籍等。 2. 相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube 等。 3. 鼓勵學生利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。 4. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材。練習實作的機會。
教學注意事項	一、教材編選 1. 參考十二年國民基本教育餐飲科課程內容進行教材編輯及課程設計。 2. 可依季節、學生需求、職場所在地域等，彈性調整教材難度。 4. 本課程設計依職場菜色調整教學與教材。 二、教學方法 1. 本科目以校外職場實作練習為主。 2. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 3. 教學著重實作，讓學生有精熟、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。

表 11-2-3-4新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材處理實習		
	英文名稱	Ingredients Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	思辨力、溝通力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標（教學重點）	1. 熟悉廚房設備與安全。 2. 能安全地清潔與處理食材。 3. 熟悉各種食用油與調味料的用途。 4. 熟悉食材包裝與保存方法。 5. 能對食材進行切割與烹調處理。 6. 能於食材處理時實踐食品衛生安全精神			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
廚房設備與安全	1. 熟悉廚房設備使用 2. 熟悉烹飪器具 3. 精熟清潔工具操作 4. 實踐廚房衛生與安全	3	
食材選購方法（蔬菜類）	1. 熟悉常見蔬菜種類分類 2. 精熟蔬菜選購原則及選購重點 3. 熟悉有機蔬菜的產銷履歷 4. 能選購蔬菜類食材	3	
食材選購方法（肉類）	1. 熟悉常見肉類種類分類 2. 精熟肉類選購原則及選購重點 3. 能選購肉類食材	3	
食材選購方法（海鮮類）	1. 熟悉常見海鮮魚貝種類分類 2. 精熟海鮮魚貝選購原則及選購重點 3. 能選購海鮮材料	3	
易混淆食材澄清	1. 精熟易混淆蔬菜之差異區辨(例如:青蔥與紅蔥) 2. 精熟易混淆肉類之差異區辨 3. 精熟易混淆海鮮魚貝之差異區辨 4. 精熟易混淆調味料之差異區辨(例如:料酒與味醂)	6	
食材計量及材料衡量	1. 熟悉重量及容量衡量器具 2. 熟悉食材處理衡量器具 3. 能食材重量及容量計量	3	
食材處理與清潔	1. 熟悉食材洗滌順序 2. 熟悉各類食材食材處理的差異	3	
廚具使用（刀具砧板使用）	1. 熟悉常見刀具的種類 2. 精熟正確的握刀姿勢 3. 熟悉菜刀各部位的功用 4. 精熟刨刀使用技巧與安全 5. 精熟剪刀使用技巧與安全 6. 精熟菜刀使用技巧與安全 7. 精熟砧板使用技巧與安全	9	
廚具使用（粗切法）	1. 熟悉不同食材切割方式 2. 熟悉食材切割程序與原則 3. 精熟切塊技法使用技巧與安全 4. 精熟切條技法使用技巧與安全 5. 精熟切片技法使用技巧與安全	6	
廚具使用（特殊切法）	1. 精熟斜切技法使用技巧與安全 2. 精熟滾刀技法使用技巧與安全	6	
廚具使用（精細切法）	1. 精熟切絲技法使用技巧與安全 2. 精熟切丁技法使用技巧與安全 3. 精熟切末技法使用技巧與安全	6	
食材處理(蔬菜類)	1. 熟悉蔬菜類食材的食物性質 2. 精熟蔬菜類食材製備前的處理流程	6	

	3. 熟悉蔬菜類食材的泡洗與流程 4. 熟悉蔬菜類食材的修整與切割		
食材處理(肉類)	1. 熟悉肉類食材的食物性質 2. 精熟肉類食材製備前的處理流程 3. 熟悉肉類食材的切割方式 4. 熟悉肉類食材的退冰與處理	6	
食材處理(海鮮類)	1. 熟悉海鮮魚貝類食材的食物性質 2. 精熟海鮮魚貝類食材製備前處理流程 3. 熟悉海鮮魚貝類食材的切割方式 4. 熟悉海鮮魚貝類食材的退冰與處理	6	
食材處理及保存(南北雜貨、食用油與調味料類)	1. 熟悉常見乾貨識別與處理 2. 精熟常用食用油使用用途與保存 3. 精熟常用醬類使用用途與保存 4. 精熟常用粉類使用用途與保存	6	
廚具清潔與保養	1. 熟悉挑選廚用刀的原則及清潔保養方式 2. 精熟菜刀清潔保養方式 3. 精熟刨刀清潔保養方式 4. 精熟剪刀清潔保養方式 5. 精熟砧板清潔與維護	6	
廚務清潔與保養	1. 精熟清潔工具操作 2. 精熟廚房設備的清潔與保養方式 3. 精熟烹飪器具的清潔與保養方式 4. 實踐廚房衛生與廚務衛生安全	9	
廚具及廚務收納及擺放	1. 熟悉餐具收納及擺放 2. 精熟冰箱收納及維護 3. 精熟各食材及調味料收納位置 4. 精熟各食材及調味料適合之收納環境及要求	6	
食材貯存	1. 精熟食材貯存的正確方式及方法(蔬菜類、肉類、魚貝類及調味品類) 2. 精熟預防食材腐壞的貯存方法 3. 熟悉冷凍的正確觀念與原則(例如:冷凍庫只是臨時保存區) 4. 能將食材正確貯存	6	
食材保存	1. 熟悉食材特性與包裝 2. 熟悉保存與包裝食材的種類 3. 熟悉冰箱冷藏與冷凍功能 4. 熟悉不同食材的冰存方式 5. 能依據食材類別正確保存	6	
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，觀察學生在職場的表現。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲業的學生參加丙級技術士檢定。
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐（葷食類）檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。 3. 相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。
教學注意事項	一、教材編選 1. 以常見之中餐為主，讓學生學習後，能夠在職場自行（或在協助下）操作與應用的內容與技能。 2. 可依季節、學生需求、職場特性等，彈性調整教材難度。 3. 本科目以校外職場實作練習為主。參考校外實習職場特性進行實務調整。 二、教學方法 1. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 3. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。

表 11-2-3-5新北市立光復高級中學 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-based Practical Course		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	思辨力、創新力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 瞭解實習職場的多元職務與產品服務特性 2. 能運用所學知識及技能多元呈現學習成果 3. 培養良好團隊合作與問題解決能力 4. 具備資料蒐集與整理及口頭簡報的能力			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
實習職場介紹	1. 實習職場的組織架構 2. 職場工作內容及環境 3. 職場產品與服務特性	2	
認識專題實作	1. 專題實作的意義 2. 專題實作目標及方法 3. 流程步驟與時程安排	2	
專題主題選定	1. 專題題目訂定方向（配合學生興趣及校內外所學知識及技能充分與老師討論專題方向） 2. 蒐集範例（依據餐飲服務科科目或實習職場產品或服務擬訂題目） 3. 訂定題目（彙整小組共同興趣、美化題目）	4	
專題製作歷程	1. 成員組織任務編制 2. 專題製作計畫擬訂 3. 進度檢核（甘梯圖） 4. 可能問題及注意事項	6	
專題製作資料蒐集	1. 資料蒐集管道與方法（圖書館、網路資源） 2. 資料研讀與分析整理 3. 選擇合適研究方法（問卷設計、訪談等）	6	
專題書面報告及簡報製作	1. word排版編輯（章節、標點符號、專題修辭、出處引用） 2. Powerpoint簡報製作（專題背景、方法及步驟、結果產出） 3. 圖表製作訓練（Smart圖形、統計圖表）	6	
成果發表籌備	1. 口頭報告訓練（訓練談吐儀態、溝通表達） 2. 成果海報製作 3. 會場佈置與事前準備	6	
成果發表執行與檢討	1. 小組專題成果報告 2. 專題成果回饋 3. 專題報告頒獎	4	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	1. 視學生能力現況及學習特性，採個別化多元評量，如：口頭問答、紙筆、定期書面檢核等方式評量之。 2. 平時評量（課堂參與討論、創新建議、實作展現等） 3. 專題實作成果報告評量（紙本、簡報、口頭）小組共同評分（含：自評、他評、老師評分等）綜合性評量。
教學資源	1. 教學相關網站、出版書籍、報章雜誌、youtube影音等。 2. 與鄰近學校（高職、技專院校等）餐旅群科學校發展策略聯盟。
教學注意事項	一、教材編選 1. 將過去所學講義、補充資料、實習筆記作為參考資料。 2. 運用已出版之專題製作教材、網路資源作為參考資料。 二、教學方法 1. 整合學生三年所學的知識及技能，鼓勵學生嘗試創新，並以多元方式呈現創意成果。 2. 專題分組人數3-5人，採分組合作學習並依據學生能力現況和共同興趣訂定專題主題，協助適性分配個別任務及擬訂進度。 3. 採直接教學搭配投影片及影音，過程以小組討論為主，小組間及老師適時給予彼此修正及建議。 4. 訂定各組週目標於課堂立即檢核，定期追蹤計劃進度。 5. 協助小組利用課餘時間使用專科教室進行討論與實作。 6. 引薦科內專業課程師資與實習單位業師，協助小組成員進行專業諮詢並修正專題或創新思維。

表 11-2-3-6新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Restaurant Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	思辨力、溝通力、視野力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務實作			
教學目標(教學重點)	1. 運用餐飲營業常見之設備器具 2. 具備餐飲服務基本技巧 3. 運用餐飲營業前、中、後技能，以因應實務工作 4. 具備良好餐飲服務人員的專業素養			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
餐廳設備器具使用與維護	1. 熟悉餐廳不同服務區域：候位區、吧檯區、用餐區、備餐區、點餐與結帳區之基本設備 2. 餐廳布巾保養與維護	8	
餐廳營業前準備	1. 熟悉餐廳環境清潔與整理 2. 熟悉備餐區的準備工作 3. 熟悉餐廳營業前準備流程	8	
餐桌布置與擺設	1. 運用布巾鋪設、摺疊進行餐桌環境準備 2. 熟悉中餐餐桌布置與擺設 3. 熟悉西餐餐桌布置與擺設	8	
中餐服務流程I	1. 熟悉迎賓帶位技巧 2. 熟悉遞送茶水、服務毛巾、遞送菜單技巧 3. 熟悉中式點菜與推薦的要領與技巧，解決實務問題 4. 熟悉進單叫菜技巧及用語	8	
中餐服務流程II	1. 熟悉中式餐點送餐上菜服務的技巧 2. 熟悉餐中服務 3. 熟悉分菜技巧	8	
西餐服務流程I	1. 熟悉迎賓帶位技巧 2. 熟悉遞送茶水、服務毛巾、遞送菜單技巧 3. 熟悉西式點菜與推薦的要領與技巧，解決實務問題 4. 熟悉進單叫菜技巧及用語	8	
西餐服務流程II	1. 熟悉西式餐點送餐上菜服務的技巧 2. 運用餐中服務及分菜技巧 3. 運用餐後甜點服務技巧	8	
飲料服務技巧	1. 熟悉酒類服務技巧 2. 具備餐前酒與餐後酒的服務技能 3. 熟悉咖啡服務技巧 4. 熟悉上茶服務技巧	8	
傳統餐廳服務	1. 熟悉傳統餐廳的經營模式 2. 熟悉傳統餐廳的服務方式 3. 具備傳統餐廳服務技巧	8	
複合式餐廳服務	1. 熟悉複合式餐廳的經營模式與特色 2. 熟悉複合式餐廳的服務方式 3. 具備複合式餐廳服務技巧	8	
休閒餐廳服務	1. 熟悉休閒餐廳的經營模式與特色 2. 熟悉休閒餐廳的服務方式 3. 具備休閒餐廳服務技巧	8	
婚宴桌菜服務I	1. 了解婚宴桌菜特色 2. 運用中餐餐桌布置知能進行婚宴餐桌擺設	8	
婚宴桌菜服務II	1. 運用上菜服務技巧進行婚宴服務 2. 運用分菜服務技巧進行婚宴服務 3. 應用相關知能解決婚宴會場實務問題	8	
自助式餐會服務	1. 了解自助式餐會特色，應用相關知能解決實務	8	

	問題 2. 運用自助式餐會知能進行環境擺設 3. 運用西餐服務技巧進行自助式餐會服務		
櫃檯式服務	1. 了解櫃檯式服務特色，應用相關知能解決實務問題 2. 進行櫃檯式服務營業前準備 3. 運用營業中服務技巧進行櫃檯式服務	8	
客房餐飲服務	1. 了解客房餐飲服務特色，應用相關知能解決實務問題 2. 運用飲料、甜點、上菜等服務知能進行客房餐飲服務 3. 具備服務人員專業素養	8	
關餐善後工作I	1. 清潔整理餐具器皿 2. 熟悉餐具器皿管控 3. 清潔與整理布巾 4. 清潔與整理飲料吧檯	8	
關餐善後工作II	1. 營業後檢查 2. 食材及器具盤點 3. 食材及器具收納歸位 4. 關店整理	8	
合 計		144	

學習評量 （評量方式）	1. 形成性評量配合各單元主題，以實作評量方式為主。 2. 總結性評量將搭配階段性成果發表會，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重流程及技巧外，更強調不同餐飲業別所需之個別化調整。
教學資源	1. 使用已出版教材、網路資源（如教學網站、youtube）、業界實際職場工作規定等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作， 教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容參考十二年國民基本教育餐旅群課綱、出版教材、網路資源等，選取常見餐飲服務技巧，增加實用性及符合職場所需技能。 二、教學方法 1. 本科目以實作為主，提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視衛生及安全操作。 3. 本科目將安排赴業界校外職場實習。

表 11-2-3-7新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳營業實作		
	英文名稱	Restaurant Operation Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	知識力、思辨力、溝通力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標(教學重點)	1. 運用餐飲營業常見之設備器具 2. 熟悉餐飲服務技巧 3. 具備餐飲營業前、中、後技能 4. 運用在地食材、刀工、烹調技巧，因應實務販售製作餐點。 5. 具備良好餐飲服務人員的專業素養 6. 具備良好的餐飲安全衛生習慣			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
餐廳風格與經營理念	1. 餐廳風格類型 2. 顧客剖析 3. 不同類型餐廳服務菜色型態調整	3	
菜色及菜單	1. 服務模式與菜單特色 2. 價格等級與菜單項目的選擇 3. 餐點定價及菜單設計實作	6	
食材的選購及採購	1. 熟悉食材選購原則 2. 食材處理實作 3. 食材採購及管控 4. 食材進貨盤點及驗收	9	
餐廳營業前準備實作	1. 餐廳環境清潔與整理 2. 熟悉備餐區、候位區、吧檯區、用餐區、點餐與結帳區的準備工作 3. 熟悉餐廳營業前準備流程	9	
服務品質與顧客服務實作	1. 熟悉服務流程 2. 遵守服務服裝儀容 3. 熟悉服務應對進退態度 4. 服務術語 5. 顧客抱怨或糾紛處理 6. 顧客排隊引導	9	
訂位及預訂工作	1. 預定餐點流程 2. 處理電話訂位或餐點預訂事務 3. 運用訂位及預購原則，規劃預訂工作 4. 處理特殊訂位或特殊預購	9	
櫃台實作	1. 熟悉收銀相關週邊設備操作 2. 顧客付款結帳流程 3. 投庫實作 4. 交班實作	9	
餐廳食物製備	1. 製作預購餐點 2. 製作現場內用、外帶餐點 3. 依菜單特色、顧客等待時間調整餐點製作速度 4. 餐點品質管理及食材管控	9	
餐廳營業時服務實作	1. 迎賓帶位實作 2. 遞送茶水實作 3. 遞送菜單實作 4. 點菜與推薦的要領與實作 5. 進單叫菜實作 6. 送餐上菜服務的技巧與實作 7. 外帶準備與實作 8. 善後清理及重新擺設的步驟與實作	9	
關餐善後工作	1. 餐具器皿清潔與整理 2. 餐具器皿的管控 3. 布巾類清潔與整理 4. 飲料吧檯的清潔與整理 5. 營業結束工作檢查	9	

餐廳設備維護	1. 門市設備檢查與維護 2. 後場單位設備檢查與維護 3. 廚房及吧檯設備檢查與維護 4. 冷藏設備檢查與維護 5. 製冰機檢查與維護 6. 廚餘處理	9	
餐廳行銷實作	1. 運用行銷策略推廣餐廳 2. 產品行銷實作 3. 通路行銷實作 4. 促銷活動實作 5. 網路行銷	9	
餐廳營運成本計算	1. 餐廳成本費用的內容 2. 餐廳成本費用預算 3. 餐廳營業成本及收入計算 4. 餐廳營業盈虧計算實作	9	
合 計		108	

學習評量 （評量方式）	1. 形成性評量配合各單元主題，除了口試、筆試以外，將以實作方式為主。 2. 總結性評量將搭配階段性實習商店營業，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重流程及技巧外，強調依實際餐廳遇到狀況個別調整（如服務要求、預購、顧客等待等）。
教學資源	1. 使用已出版教材、網路資源（如教學網站、youtube）、業界實際職場工作等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。 3. 本科目以本校實習商店實作為媒材，增加學生實作機會。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視各科統整及實作， 教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容參考十二年國民基本教育餐旅群課綱、出版教材、網路資源等，增加實用性及符合職場所需技能。 3. 教材編輯將考量實際實習商店營業進行適度的調整。 二、教學方法 1. 本科目為統整型科目，將統整各科重點，以操作為主，講解為輔。 2. 本科目將以實習商店實作為媒介，提供學生精熟學習、反覆練習的機會，並訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視衛生及安全操作。 3. 結合本校實習商店經營，並搭配重要節慶。 4. 適時安排赴業界校外參訪及職場體驗課程。

表 11-2-3-8新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廚清潔實習		
	英文名稱	Kitchen Cleaning Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	知識力、思辨力、創新力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實作			
教學目標(教學重點)	1. 瞭解居家廚房清潔及餐廳清潔的基礎專業知識 2. 熟悉居家廚房清潔及餐廳清潔的清潔維護基礎技能 3. 具備居家清潔人員及餐廳清潔人員的基本操作技術 4. 培養良好居家清潔及餐廳從業觀念及服務態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
廚房及餐廳清潔基本概念	1. 廚房清潔的工作內容 2. 餐廳清潔的工作內容 3. 定期與單次清潔工作 3. 市場趨勢與工作條件	8	
居家廚房清潔常見工作	1. 熟悉食物製備區清潔實作 2. 熟悉瓦斯爐台清潔實作 3. 熟悉洗碗槽清潔實作 4. 熟悉餐廚櫃子清潔實作	8	
餐廳清潔工作I	1. 食物製備區清潔實作 2. 瓦斯爐台清潔實作 3. 洗碗槽清潔實作 4. 冰箱整理清潔	8	
餐廳清潔工作II	1. 抽油煙機清潔實作 2. 壁面瓷磚清潔實作 3. 收納整理實作 4. 儲藏間清潔整理實作	8	
餐廳清潔工作III	1. 櫃台清潔實作 2. 門市貨架樓面清潔實作，如烘焙坊 3. 內用桌椅清潔實作 4. 吧檯、飲料區清潔實作	8	
餐廳浴廁清潔作業	1. 髒布巾及垃圾處理 2. 淋浴間清潔 3. 馬桶清潔 4. 洗手台及鏡面清潔 5. 地面清潔及備品補充	8	
清潔人員基本技能	1. 熟悉應對禮儀及儀態 2. 熟悉清潔工具車的準備作業 3. 清潔整理注意事項 4. 清潔會報及狀況報表	8	
清潔效能自我管理	1. 清潔前空間分配 2. 優先順序及時間規劃 3. 清潔標準與自我檢核	8	
廚房清潔檢查標準	1. 居家清潔檢查作業 2. 廚房設備檢查 3. 故障毀損通報	8	
餐廳清潔檢查標準	1. 內外場檢查作業 2. 餐飲設備檢查 3. 門市設備檢查 4. 故障毀損通報	8	
居家清潔工作與就業條件	1. 居家清潔職場工作內容 2. 居家清潔職場環境 3. 從業管道與就業條件	8	
餐廳清潔工作與就業條件	1. 餐廳清潔職場工作內容 2. 餐廳清潔職場環境 3. 從業管道與就業條件	8	

清潔器具保養與維護I	1. 熟悉餐廳空間清潔器具維護 2. 熟悉居家清潔器具保養與維護	8	
清潔器具保養與維護II	1. 熟悉餐廳空間清潔器具安全使用 2. 熟悉餐廳空間清潔器具保養	8	
特殊狀況清潔處理I	1. 陳年油垢處理 2. 水管堵塞處理	8	
特殊狀況清潔處理II	1. 發霉處理 2. 水垢、水漬處理	8	
清潔服務特殊狀況處理I	1. 熟悉大面積地板清潔 2. 熟悉大面積地板保養 3. 打翻餐點清潔處理	8	
清潔服務特殊狀況處理II	1. 熟悉營業前清潔整理 2. 熟悉營業中清潔作業 3. 熟悉營業結束清潔及善後工作	8	
合 計		144	

學習評量 (評量方式)	1. 依據學生個別學習需求及能力現況，採多元評量評量之，如：實作評量、口頭問答、實習報告等。 2. 平時評量觀察學生課堂參與、實習表現和工作態度等。
教學資源	1. 教學相關網站、出版書籍、報章雜誌、youtube影音等。 2. 與鄰近地區業者簽立策略聯盟，拓展實習管道。
教學注意事項	一、教材編選 1. 教材內容依據學生能力現況及職場需求，參考餐旅群課程綱要、集中式特殊教育班服務群課程綱要、網路資源等作為編輯參考資料。 2. 以實際職場情境進行教學。 二、教學方法 1. 本科目以校外職場實作練習為主。 2. 於實作中教學示範，或學生小組分組分工合作。 3. 著重訓練學生工作時的專注力、手眼協調與精細動作、工作效率等，避免職業傷害的發生。 4. 課程實施以安排業界實際見習、實習為主，增進學習類化成效。

表 11-2-3-9新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家與房務清潔		
	英文名稱	Home Cleaning and House Keeping Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	知識力、創新力、溝通力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作			
教學目標(教學重點)	1. 瞭解居家清潔及房務管理的基礎專業知識 2. 熟悉居家清潔及房務管理的清潔維護基礎技能 3. 具備居家清潔人員及房務員的基本操作技術 4. 培養良好居家清潔及房務管理從業觀念及服務態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
居家清潔基本概念與服務	1. 居家清潔的工作內容 2. 定期與單次清潔服務 3. 市場趨勢與工作條件 4. 居家清潔服務內容工作任務	2	
居家清潔管理效能	1. 清潔前空間分配 2. 優先順序及時間規劃 3. 清潔標準與自我檢核	2	
房務部組織及功能	1. 房務部組織架構 2. 房務部工作內容 3. 房務員職責與作業規範	2	
房務員基本技能	1. 應對禮儀及儀態實作 2. 房務車的準備作業實作 3. 房務整理注意事項 4. 房務會報及狀況報表	2	
客房設施及備品補充實作	1. 常見的客房房型種類 2. 客房空間設施及器具確認實作 3. 客房空間布巾及備品補充實作 4. 衛浴間設施及器具確認實作 5. 衛浴間布巾及備品補充實作	6	
鋪床作業實作	1. 認識床型與床具結構 2. 由上而下拆除布巾 3. 單人床鋪設實作 4. 雙人床鋪設實作 5. 加床鋪設實作 6. 開夜床實作	6	
衛浴間清潔	1. 髒布巾及垃圾處理 2. 淋浴間清潔 3. 馬桶及浴缸清潔 4. 洗手台及鏡面清潔 5. 地面清潔及備品補充	6	
臥室清潔作業	1. 擦拭房門及衣櫥 2. 擦拭電視櫃及吧台冰箱 3. 檢查吧台飲品或零食 4. 擦拭床頭、檯燈、電話 5. 擦拭窗台、椅子、書桌	6	
清潔檢查標準	1. 客房檢查實作 2. 臥室設備檢查 3. 浴室設備檢查 4. 故障毀損通報	4	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	1. 依據學生個別學習需求及能力現況，採多元評量評量之，如：實作評量、口頭問答、實習報告等。 2. 平時評量觀察學生課堂參與、實習表現和工作態度等。
教學資源	1. 教學相關網站、出版書籍、報章雜誌、youtube影音等。 2. 善用家務處理教室情境，或至業界參訪。 3. 與鄰近地區的旅宿業者簽立策略聯盟，拓展實習管道。

教學注意事項	一、教材編選 1. 教材內容依據學生能力現況及未來職場需求，參考餐旅群課程綱要、集中式特殊教育班服務群課程綱要、技能檢定中心旅館客房服務丙級術科測試參考資料、網路資源等作為編輯參考資料。 2. 蒐集旅館服務相關課程之照片、圖片及宣傳品作為補充教材，並以實物搭配實際情境進行教學。 二、教學方法 1. 可講述搭配投影片或影片，給予多感官的學習刺激。 2. 教師說明並實作示範，學生小組進行分組實作演練。 3. 著重訓練學生房務及清潔工作時的專注力、手眼協調與精細動作、工作效率等，避免職業傷害的發生。 4. 課程實施宜安排至旅宿業或家務清潔業界參訪和實作，增進學習類化成效。

表 11-2-3-10新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲門市實作		
	英文名稱	Restaurant Store-service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	思辨力、創新力、溝通力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：事務機器與電腦應用概論			
教學目標（教學重點）	1.培養正確的餐飲服務業從業概念，服務態度及職場倫理。 2.熟悉現代餐飲門市的相關軟、硬體設備操作。 3.熟練餐飲服務之基本服務技巧。 4.應用熟練門市服務相關設備流程。 5.培養正確的門市服務工作態度及實作能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
門市清潔作業	1.餐具之清潔及分類。 2.垃圾之處理(包含：廚餘、一般垃圾、資源回收。) 3.客席區之清潔。 4.騎樓之清潔	4	
門市設備實作	1.門市營業設備實作 2.觸控式收銀 POS 系統操作 3.其他門市設備操作 4.門市設備維修與保養	6	
門市櫃台作業	1.門市應對進退禮儀 2.收銀相關週邊設備操作 3.顧客付款方式收銀操作 4.結帳作業實作 5.投庫作業實作 6.交班作業實作	6	
商品分類與陳列	1.依顧客需求及顧客屬性分類 2.依商品功能分類 3.陳列的方式與型態 4.陳列範圍實作 5.陳列空間運用練習 6.商品補貨陳列實作	6	
商品進貨會驗	1. 檢查產品數量及貨物盤點實作 2. 檢查外包裝完整性 3. 保存期限檢查實作	6	
門市銷售技巧	1.自助式銷售話術演練 2.面對面銷售話術演練	4	
顧客服務與客訴處理	1.門市人員禮貌與應對進退態度 2.門市服務術語 3.顧客抱怨與其他糾紛處理 4.門市緊急事件之種類與處理	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2.採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3.依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2.教師利用現有之實習餐廳或配合業界門市，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 3.安排餐飲門市參訪活動。 4.蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析與討論，並蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選 1.編選適合學生能力與程度之門市教材，盡可能從實際職場中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3.蒐集櫃檯作業設備相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 二、教學方法 1.依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2.採示範、講述法及實作法進行教學。加強培養學生職場倫理與服務態度。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善

	用多媒體資源，提高學生學習興趣，增加學習效果。 4.依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-11新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙點心實作		
	英文名稱	Baking Dessert Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	思辨力、創新力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標(教學重點)	1. 遵守廚房基本衛生與安全 2. 認識基本烘焙概念 3. 熟悉常見烘焙設備及使用安全 4. 了解烘焙材料及製作特性 5. 運用常用材料、製作方法製作烘焙點心			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
基礎烘焙概論	1. 烘焙食品製作原理 2. 烘焙食品安全與衛生 3. 常用烘焙設備使用及安全。	1	
烘焙基本手法	1. 基本製作麵糰手法（揉、搓、滾圓） 2. 簡易點心製作手法，如包餡	2	
烘焙食材及配方制定	1. 認識常用麵粉類 2. 瞭解油類及乳化劑 3. 認識發酵類材料 4. 了解調味類食材 5. 度量衡的製作 6. 配方平衡	3	
麵包I	1. 烘焙模具使用及選用 2. 材料選擇及配方訂定 3. 吐司類製作：圓頂奶油吐司、圓頂葡萄乾吐司、山形奶油吐司等	9	
麵包II	1. 烘焙設備使用及選用 2. 材料選擇及配方訂定 3. 基本製作手法 4. 餐包類製作：紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、橄欖形餐包、布丁餡甜麵包等	9	
蛋糕	1. 烘焙設備使用及選用 2. 烘焙模具使用及選用 3. 材料選擇及配方訂定 4. 蛋糕類製作：巧克力戚風蛋糕、奶油大理石蛋糕、海綿蛋糕、香草天使蛋糕等	9	
西點	1. 烘焙設備使用及選用 2. 烘焙模具使用及選用 3. 材料選擇及配方訂定 4. 西點類製作：蒸烤雞蛋牛奶布丁、奶油空心餅、檸檬布丁派等	9	
節慶點心	1. 節慶及節日特色點心 2. 烘焙模具使用及選用 3. 材料選擇及配方訂定 4. 其他點心製作：月餅、生日蛋糕、鳳梨酥、喜餅等	9	
烘焙美食成果展	1. 烘焙點心美食成果展規劃、準備、辦理 2. 製作烘焙點心	3	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1. 除定期筆試評量測驗學生基本知識外，搭配實作評量了解學生實際烘焙能力。 2. 評量標準除評估學生基本烘焙概念及食材運用外，亦增加時間分配能力，養成學生進行有限時間的烘焙製作。
教學資源	1. 使用技職餐飲用書、丙級烘焙—麵包類、蛋糕類檢定用書以及搭配網路資源(如教學網站、youtube)等，進行教材編選之參考。 2. 安排業界相關專業人員，增進教學知能。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作與演練，教材編選以實務技能為主，與生活經驗連結。 2. 教材內容取自坊間出版食譜、網路資源等，以丙級烘焙考照檢定為主，並選擇生活化常見介紹及實作，

	增加學習動機及實用性。 3. 考量季節性食材及特色活動進行教材調整。 二、教學方法 1. 本科目以操作練習為主、講述為輔。提供學生精熟學習、增加餐飲實作經驗。 2. 教學時重視食品衛生以及安全操作。 3. 製作時可依學生學習興趣及培養健康觀念，適當調整課程以及引導學生健康飲食。 4. 學生製作餐點可搭配餐飲門市進行製作，培養學生進行工作前、工作時以及工作後的時間及任務分配。 5. 可結合校外參訪，了解烘焙門市製作流程及製作標準，並且增加生活經驗。

表 11-2-3-12新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐美料理實作		
	英文名稱	Western Food Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	知識力、創新力、視野力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標（教學重點）	1. 認識歐美西式料理文化與特色烹調 2. 熟悉歐美西式料理器具技能及使用安全 3. 熟悉歐美料理烹調技術應用 4. 運用在地食材烹調經典西式料理料理菜餚 5. 具備良好的餐飲安全衛生習慣			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
歐美特色飲食介紹	1. 歐美料理的地方文化與發展 2. 歐美料理特色飲食烹調製作介紹 3. 歐美料理特有食材介紹	3	
歐美料理食材選取	1. 歐美料理食材特色 2. 食材選取分類，如依時令、區域、部位等 3. 食材對各地區的影響，如海鮮、炸物 4. 食材特性及選購 5. 歐美料理常見調味料與辛香料	3	
義式特色料理製作I	1. 義式料理製作方法及飲食文化特色 2. 常見食材挑選與處理 3. 義式料理實作：披薩、義大利麵、燉飯、番茄蔬菜湯等	9	
義式特色料理製作II	1. 義式甜點特色及飲食文化 2. 義式甜點飲料實作：提拉米蘇、巧克力、馬卡龍、冰淇淋等	9	
英式特色料理製作	1. 英式特色料理製作方法及特色 2. 常見食材挑選與處理 3. 英式料理實作：炸魚薯條、英式早餐烘蛋、香腸、馬鈴薯料理等	9	
法式特色料理製作	1. 法式特色料理 1. 法式飲食文化 2. 法式料理食材及特色 3. 常見食材挑選與處理 4. 法式料理實作：法式濃湯、燉菜、法國乳酪、肉醬派餅、海鮮盤、紅酒燉牛肉、牛排等	9	
美式特色料理製作	1. 美式特色料理製作方法及特色 2. 常見食材挑選與處理 3. 美式料理實作：漢堡、三明治、牛排、炸雞、薯條、甜甜圈、烤雞等	9	
歐美料理成果展	1. 歐美西式料理美食成果展規劃、準備、辦理 2. 製作歐美西式料理	3	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1. 形成性評量配合各單元主題，除了口試、筆試以外，將以實作方式為主。 2. 總結性評量將搭配階段性成果發表會，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重歐美料理製作流程及方法外，亦西式料理製作特色，例如調味、油脂調整。
教學資源	1. 使用已出版食譜、網路資源（如教學網站、youtube）等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 邀請家長配合讓學生在家中有歐美料理製作之機會。 3. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作與演練， 教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容取自出版的食譜、網路資源等，選取生活化常見歐美料理製作方法，增加實用性及提升學習興趣。 3. 教材編輯將考量季節食材取得、節慶飲食進行適度的調整。 二、教學方法 1. 本科以講解為輔，操作練習為主。提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視食品衛生以及安全操作。 3. 製作時留意熱量的攝取，並考量個別學生飲食限制。強化學生對料理製作油脂、調味等攝取之健康概念。 4. 學生實作之歐美料理可結合實習商店餐飲小舖經營，搭配重要節慶、午餐時段進行調整。 5. 適時安排赴業界實施校外參訪及職場體驗課程。

表 11-2-3-13新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	亞洲料理實作		
	英文名稱	Asian Food Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	知識力、思辨力、創新力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標(教學重點)	1. 認識亞洲料理文化與特色烹調 2. 熟悉亞洲料理器具技能及使用安全 3. 熟悉亞洲料理烹調技術應用 4. 運用在地食材烹調經典亞洲料理料理菜餚 5. 具備良好的餐飲安全衛生習慣			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
亞洲特色飲食介紹	1. 亞洲料理的地方文化與發展 2. 亞洲料理特色飲食烹調製作介紹 3. 亞洲料理特有食材介紹 4. 食材對各地亞洲料理的影響 5. 食材選取選購 6. 亞洲各地料理常見調味料與辛香料	6	
日式特色料理製作	1. 日式特色料理製作方法及特色 2. 常見食材挑選與處理 3. 漬物、煮物、蒸物料理實作：漬物、關東煮、茶碗蒸等 4. 特色日式料理實作：大阪燒、壽司、章魚小丸子、糰子等 5. 揚物、燒烤、鍋物料理實作：天婦羅、燒肉、涮涮鍋等 6. 米、麵、湯類料理實作：烏龍麵、拉麵、丼飯、味噌湯、日式咖哩飯等	9	
印度特色料理製作	1. 印度特色料理製作方法 2. 印度飲食文化，如不食豬、牛 3. 食材挑選與處理 4. 印度料理實作：雞肉咖哩、印度烤餅、扁豆料理、優格料理	9	
韓式特色料理製作	1. 韓式特色料理製作方法及特色 2. 常見食材挑選與處理 3. 韓式料理實作：辣炒年糕、韓式泡菜、石鍋拌飯、韓式炸雞、韓式煎餅、甜米釀等	9	
泰式特色料理製作	1. 泰式特色料理製作方法及特色 2. 常見食材挑選與處理 3. 泰式料理實作：打拋豬肉、青木瓜沙律、清蒸檸檬魚、綠椰汁咖哩、蝦醬空心菜等	9	
越式特色料理製作	1. 越式特色料理製作方法及特色 2. 常見食材挑選與處理 3. 越式料理實作：越南炒河粉、湯河粉、越式春捲、越南酸辣湯等	9	
亞洲料理美食成果展	1. 亞洲料理美食成果展規劃、準備、辦理 2. 製作亞洲料理	3	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1. 形成性評量配合各單元主題，除了口試、筆試以外，將以實作方式為主。 2. 總結性評量將搭配階段性成果發表會，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重料理製作流程及方法外，亦亞洲料理製作特色，例如調味、油脂調整。
教學資源	1. 使用已出版食譜、網路資源（如教學網站、youtube）等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 邀請家長配合讓學生在家中有亞洲料理製作之機會。 3. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作與演練， 教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容取自出版的食譜、網路資源等，選取生活化常見亞洲料理製作方法，增加實用性及提升學習興趣。 3. 教材編輯

	將考量季節食材取得、節慶飲食進行適度的調整。 二、教學方法 1. 本科以講解為輔，操作練習為主。提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視食品衛生以及安全操作。 3. 製作時留意熱量的攝取，並考量個別學生飲食限制。強化學生對料理製作油脂、調味等攝取之健康概念。 4. 學生實作之亞洲料理可結合實習商店餐飲小舖經營，搭配重要節慶、午餐時段進行調整。 5. 適時安排赴業界實施校外參訪及職場體驗課程。

表 11-2-3-14新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐料理實作		
	英文名稱	Chinese Food Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	思辨力、視野力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標(教學重點)	1. 認識中式菜餚特色與烹調方法 2. 熟悉中式菜餚刀工技能及刀具使用安全 3. 熟悉中式菜餚烹調技術應用 4. 運用在地食材烹調經典中式菜餚			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
中餐飲食文化	1. 中餐的起源及發展 2. 中式經典菜系介紹，如川菜、粵菜等 3. 中式烹調技術及特色	1	
中餐食材選取	1. 中餐料理食材特色 2. 中式食材選取分類，如依時令、區域、部位等 3. 食材對菜系的影響 4. 食材特性及選購 5. 中餐料理常見調味料與辛香料	2	
蔬菜類菜餚、高湯製作	1. 蔬菜切割法實作：塊、滾刀、條、片、絲末、段等 2. 蔬菜料理各式烹調法製作：清炒高麗菜、清炒水蓮、涼拌小黃瓜、三杯杏鮑菇、川味娃娃菜等 3. 蔬菜高湯製作	6	
肉類烹調製作	1. 肉類切割法實作：片、條、絲、塊、丁等 2. 肉類料理各式烹調法製作：蔥爆牛肉、京醬肉絲、蒼蠅頭、豆干炒肉絲、蜜汁火腿、粉蒸排骨、香菇肉羹等	6	
家禽烹調製作	1. 家禽切割法實作：去骨、肉片、絲、條、腿塊等 2. 家禽類各式烹調法製作：宮保雞丁、三杯雞、左宗棠雞、椒鹽雞柳、麻油雞等 3. 雞湯製作	9	
蛋類及豆類烹調製作	1. 蛋及豆類食材處理實作 2. 蛋豆類各式烹調法製作：麻婆豆腐、烘蛋、糖心蛋、蔥燒豆腐、番茄炒蛋	3	
海鮮烹調製作	1. 海鮮切割法實作：刮除魚鱗、魚操刀技巧、中卷切花等 2. 各式烹調法製作：清蒸石斑、煎魚、蛤蜊絲瓜、炒海瓜子、烤蝦、蘆筍蝦仁等	6	
米飯類烹調製作	1. 中式米食製作原理與方法 2. 米食料理製作：瘦肉粥、油飯、炒飯、蘿蔔糕、炒米粉等	6	
麵食類烹調製作	1. 中式麵食製作原理與方法，如水調麵類、發麵類等 2. 麵食料理製作：雜糧饅頭、奶黃包、蛋餅、蔥油餅、蛋黃酥、綠豆椪等	6	
節慶宴客菜製作及成果展	1. 中式節慶飲食製作方法及特色 2. 中式節慶宴客製作：炸湯圓、佛跳牆、魚卵蝦仁沙拉、香菇雞湯、避風塘炒蝦、藥燉排骨、紅棗桂圓茶、楊枝甘露等 3. 中式料理美食成果展	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1. 形成性評量配合各單元主題，除了口試、筆試以外，將以實作方式為主。 2. 總結性評量將搭配階段性成果發表會，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重中式料理製作流程及方法外，亦中

	餐料理製作特色，例如調味、油脂調整，以及中餐料理製作速度（依顧客需求或菜餚特色調整上菜速度）。
教學資源	1. 使用已出版食譜、網路資源（如教學網站、youtube）等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 邀請家長配合讓學生在家中有中餐料理製作之機會。 3. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作與演練， 教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容取自出版的食譜、網路資源等，選取生活化常見中式料理製作方法，增加實用性及提升學習興趣。 3. 教材編輯將考量季節食材取得、節慶飲食進行適度的調整。 二、教學方法 1. 本科以講解為輔，操作練習為主。提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視食品衛生以及安全操作。 3. 製作時留意熱量的攝取，並考量個別學生飲食限制。強化學生對料理製作油脂、調味等攝取之健康概念。 4. 學生實作之中式料理可結合實習商店餐飲小舖經營，搭配重要節慶、午餐時段進行調整。 5. 適時安排赴業界實施校外參訪及職場體驗課程。

表 11-2-3-15新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色飲品與甜品實作		
	英文名稱	Special Beverage and Dessert Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、視野力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：飲料調製實作			
教學目標(教學重點)	1. 遵守餐飲服務教室基本衛生與安全規範 2. 認識特色飲品與甜品的基本烹調方法 3. 熟悉調製技能及調製工具的安全使用和清潔維護 4. 運用天然食材與低加工方式製作特色飲品及甜品			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
特色飲品及甜品文化	1. 飲品及甜品種類及市場發展趨勢 2. 市面特色飲品與甜品店家介紹，以連鎖業者及個人經營做比較。	1	
手作台式傳統飲品	1. 傳統飲品種類與介紹 2. 傳統飲品製作，如：客家擂茶、杏仁茶、冬瓜茶、桂圓紅棗茶	6	
手作草本飲品與甜品	1. 草本飲品及甜品的種類與特色 2. 草本飲品及甜品製作，如：青草茶、洛神茶、桂花茶、菊花茶、銀耳蓮子釀、桂圓紅棗茶。	6	
手作豆類飲品與甜品	1. 豆類種類與營養價值 2. 豆類飲品製作，如：鮮豆漿、豆花、黑豆水、紅豆湯、綠豆湯、薏仁湯、花生湯。	6	
手作粉圓及芋圓	1. 粉圓芋圓種類與特色 2. 新鮮粉圓製作，如：黑糖粉圓、蜂蜜粉圓、芝麻粉圓、青蛙下蛋、青蛙撞奶、芋頭芋圓、地瓜芋圓。	8	
手洗愛玉	1. 手洗愛玉特色與調製 2. 愛玉製作，如：蜂蜜檸檬愛玉、梅子愛玉。	3	
手作冰淇淋	1. 冰淇淋的製作配方法 2. 手作冰淇淋製作，如：鮮奶冰淇淋、香草冰淇淋、巧克力冰淇淋、水果冰淇淋。	3	
手作優格	1. 優格的製作配方法 2. 手作優格製作，如：原味優格、果醬優格、水果優格。	3	
手作凍飲	1. 凍飲的製作配方法 2. 手作凍飲製作，如：咖啡凍飲、茶類凍飲、仙草凍飲、奇亞籽凍飲。	3	
手作湯圓	1. 湯圓種類與製作配方法，結合冬至文化實施教學。 3. 手作湯圓製作，如：花生湯圓、芝麻湯圓、鹹湯圓等。	3	
手作台式冰品	1. 台式冰品製作配方 2. 台式冰品製作，如：清冰、四果冰、八寶冰、仙草冰、芒果冰。	6	
手作日式冰品	1. 日式冰品製作配方 2. 日式冰品製作，如：太妃錫蘭奶茶冰、宇治抹茶紅豆冰、宇治培茶鮮奶冰。	6	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1. 形成性評量配合各單元主題，以實作評量為主，配方法紀錄表及成品品評心得為輔。 2. 總結性評量搭配階段性成果發表會，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重飲品及甜品的製作流程及配方法外，亦重視學生能否習得注重健康飲食觀念及技能。
教學資源	1. 使用已出版食譜、網路資源（如：教學網站、youtube）等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 邀請家長配合讓學生在家中有飲品和甜品製作之機會。 3. 本科目可與業界策略聯盟，

	拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作與演練，教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容取自出版的食譜、網路資源等，選取生活化常見特色飲品與甜品，增加實用性及提升學習興趣。 3. 教材編輯考量季節食材取得、節慶飲食進行適度調整。 二、教學方法 1. 本科以講解為輔，操作練習為主。提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學重視食品衛生以及安全操作。 3. 製作時留意熱量的攝取，並考量個別學生飲食限制。強化學生對飲品或甜品製作時能以挑選天然食材及低加工等方式提升飲食健康概念。 4. 學生實作之成品可結合實習商店餐飲小舖經營，搭配校內活動、重要節慶、午餐時段進行調整。

表 11-2-3-16新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃實作		
	英文名稱	Taiwanese Food Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	思辨力、創新力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標(教學重點)	1. 遵守廚房基本衛生與安全 2. 認識台灣小吃特色與基本烹調方法 3. 熟悉中式菜餚刀工技能及刀具使用安全 4. 運用台灣常用食材、調味方式製作台灣小吃			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
台灣飲食文化及各地特色	1. 台菜的起源及發展 2. 不同地區特色小吃介紹，如宜蘭蔥餅、新竹米粉、海產粥等 3. 了解各地烹調特色，如蒸煮肉圓、油炸肉圓	2	
食材及調味選取	1. 台菜食材特色 2. 台菜食材選取，如依時令、區域、部位等 3. 食材對菜色、烹調的影響 4. 食材特性及選購 5. 台灣小吃常見調味料與醬料製作	4	
米食小吃製作	1. 常見米食料理製作方法 2. 米食小吃製作：番薯粥、米糕、油飯、鹹粥、肉粽、炒飯、油肉飯、炒米粉、客家板條等	9	
麵食類小吃製作	1. 常見麵食料理製作方法 2. 麵食類小吃製作：擔仔麵、牛肉麵、排骨麵、麵線糊等	9	
湯類台灣小吃製作	1. 常見羹、湯製作方法及特色 2. 湯類台灣小吃製作：土魠魚羹、虱目魚湯、四神湯、豬血湯、魚丸湯、藥膳湯等	9	
點心飲品製作	1. 點心、飲品製作方法及特色 2. 點心飲品製作：蛋餅、蔥油餅、肉圓、蚵仔煎、碗粿、珍珠奶茶、仙草、愛玉、木瓜牛奶等	9	
特色美食	1. 台灣特色美食製作方法 2. 特色美食製作：雞肉飯、大雞排、剉冰、滷味、米粉湯、豬血糕、阿給、大腸包小腸等	9	
台灣小吃美食成果展	1. 台灣小吃美食成果展規劃、準備、辦理 2. 製作台灣小吃	3	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1. 形成性評量配合各單元主題，除了口試、筆試以外，將以實作方式為主。 2. 總結性評量將搭配階段性成果發表會，實際操作成果呈現予以評量。 3. 學習評量除了注重台灣小吃製作流程及方法外，亦台灣小吃製作特色，例如調味、油脂調整。
教學資源	1. 使用已出版食譜、網路資源（如教學網站、youtube）等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 邀請家長配合讓學生在家中有料理製作之機會。 3. 本科目可與業界策略聯盟，拓展教學資源。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際操作與演練，教材編選以實務技能為主。 2. 教材內容取自出版的食譜、網路資源等，選取生活化常見台灣小吃製作，增加實用性及提升學習興趣。 3. 教材編輯將考量季節食材取得、節慶飲食進行適度的調整。 二、教學方法 1. 本科以講解為輔，操作練習為主。提供學生精熟學習、反覆練習的機會，以及訓練學生分工合作能力。 2. 教學時重視食品衛生以及安全操作。 3. 製作時留意熱量的攝取，並考量個別學生飲食限制。強化學生對料理製作油脂、調味等攝取之健康概念。 4. 學生實作之台灣小吃可結合實習商店餐飲小舖經營，搭配重要節慶、午餐時段進行調整。 5. 適時安排赴業界實施校外參訪及職場體驗課程。

（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新北市立光復高級中學 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	流行音樂的N種視角
	英文名稱	Different Perspectives on The Lyrics of Pop Music
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲服務科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	1. 透過流行音樂歌詞理解他人想法，尊重群己異同。 2. 運用流行音樂歌詞有效自我表達。 3. 以流行音樂探討情感與性別平等教育。 4. 以流行音樂解讀社會文化議題。 5. 透過流行音樂了解人生態度與生命教育。 6. 欣賞流行音樂特色與媒體傳播。	

S教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
重整青春	1. 流行樂主題:個人成長與生命史記錄 2. 分享個人成長與生命史的歌曲與歌詞閱讀 3. 觀察歌曲欲表達的生命態度，如頑固、倔強、轉眼、稻香等	3	
親情與家庭	1. 流行樂主題:親情與家庭生活 2. 分享親情、家庭相關歌曲與歌詞閱讀 3. 探討歌曲欲傳遞情感，如幾分之幾、魚仔、聽媽媽的話、小時候等	3	
情歌的模樣	1. 流行樂主題:愛情與性別關係 2. 分享愛情、性別角色相關歌曲與歌詞閱讀 3. 探討歌曲欲傳遞情感、愛情觀 4. 觀察其感情與性別議題與互動，如玫瑰少年、大藝術家、小幸運、帥到分手、年少有為、聽不到、曖昧等	3	
小人物大啟示	1. 流行樂主題:社會文化與思潮 2. 分享描述社會文化的歌曲與歌詞閱讀 3. 從歌曲理解社會思潮與變遷 4. 探討歌曲欲傳遞社會文化與議題，如偉大的渺小、飄向北方、爛泥、兇手不只一個等	3	
自身的模樣	1. 流行樂主題:人生態度與自我表達 2. 分享描述自我議題的歌曲、歌詞閱讀 3. 練習從自我的觀點分享並書寫紀錄 4. 如喜歡寂寞、青春住了誰、不為誰而作的歌、憨人等	3	
透視歌詞結構	1. 從語文表達、修辭等觀點理解歌曲的文學作品 2. 帶領學生找到歌詞中的語文表達應用 3. 歌詞欣賞與寫作	2	
偶像與天王天后	1. 說明流行音樂與娛樂產業商品化、資本化過程 2. 透過韓團及流行韓國音樂，觀察媒體傳播與跨文化	1	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 透過歌曲聆聽、分享表達與心得回饋進行課程評量。 2. 依學生個別差異與現況能力，選擇優勢管道作為表達方式。
教學資源	1. 使用網路資源（如：youtube、音樂頻道）等，做為教學及教材編選之參考，以提升課程實用性。 2. 本科目可與語文領域、社會領域、藝術領域、綜合活動領域統整。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視實際聆聽與分享。 2. 教材內容選取生活常見流行音樂，增加實用性及提升學習興趣。 3. 教材編輯除重視語文素養教學外，更期待透過音樂豐富學生視野，從中理解生命議題及情感、想法抒發。 二、教學方法 1. 本科以講解為輔，實作為主。透過小組合作分享學習。 2. 教學時留意學生語文能力限制，以優勢能力強化學生對抽象概念及生命體驗的理解。 3. 期末成果可結合k歌大賽，搭配校內活動進行。

表 11-2-4-2新北市立光復高級中學 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	咖啡實驗小作所
	英文名稱	Coffee-production Experience Workshop
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲服務科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第二學年、第三學年	
教學目標 (教學重點)	1. 能了解咖啡產地與種類的不同 2. 能認識常見單品咖啡的特性及差異 3. 提升學生咖啡飲品調製之基礎操作能力 4. 理解食安問題以提升職業道德與素養	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
飛越咖啡的歷史	1. 咖啡的簡史 2. 咖啡市場與消費習慣的演進 3. 咖啡正義與小農人道關懷	1	
咖啡的種類與特性	1. 咖啡的世界地圖 2. 咖啡種類介紹與命名 3. 咖啡的風味及特性介紹	1	
咖啡栽種	1. 咖啡樹的種植初階 2. 咖啡樹的病蟲害管理初接 3. 咖啡豆的採收(日晒、水洗) 4. 咖啡豆的精製(發酵、乾燥)	1	
咖啡豆辨別與調配	1. 瑕疵豆的判斷 2. 挑豆技巧 3. 咖啡豆的混合 4. 咖啡豆的調配	2	
咖啡豆的烘焙	1. 咖啡烘豆機操作原理 2. 咖啡豆的烘培理論 3. 咖啡豆的烘培程度辨識 4. 淺、中、深烘焙	2	
咖啡沖煮原理與方法	1. 咖啡沖煮原理介紹 2. 咖啡沖煮方法介紹 3. 粉量、水溫、注入法、悶蒸時間 4. 單品咖啡濾泡式沖泡 5. 綜合咖啡濾泡式沖煮	4	
其他沖煮法	1. 虹吸式沖煮原理 2. 紅吸式沖煮技巧 3. 虹吸式沖煮練習 4. 半自動義式咖啡機操作原理 5. Espresso濃縮萃取 6. 奶咖製作	4	
咖啡飲品的評鑑方法	1. 基礎咖啡的杯測理論(酸甜苦鹹) 2. 基礎咖啡味嗅覺訓練 3. 咖啡杯測練習	1	
咖啡拉花及創意飲品	1. 咖啡拉花實作 2. 耳掛式咖啡包製作 3. 咖啡創意飲品製作	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 除定期筆試評量測驗學生基本知識外，搭配實作評量了解學生實際能力。 2. 評量標準除評估學生基本咖啡概念及應用外，亦增加時間分配能力，養成學生進行有限時間的咖啡製作。
教學資源	1. 使用技職餐飲用書、飲料調製檢定用書以及咖啡相關書籍，搭配網路資源(如教學網站、youtube)等，進行教材編選之參考。 2. 安排業界相關專業人員，增進教學知能。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目旨在從咖啡樹苗種植、開花結果，至咖啡果實採收、精製、烘培、研磨、沖煮等過程，學習從咖啡果實變成一杯咖啡的完整歷程，真實體會每一杯咖啡背後所蘊涵的意義。 2. 除了咖啡的專業知識與技能外，宜安排「咖啡正義」、「咖啡農人道關懷」內容，咖啡產業與社會環境永續及社會企業等相關議題。 3. 教學著重在於透過參與咖啡採收與後製的過程，進而更能體會農人道關懷的重要性。 二、教學方法

	1. 本科目以操作練習為主、講述為輔。 2. 教學時重視食品衛生以及安全操作。 3. 結合校外參訪，了解製作過程，並且增加生活經驗。

表 11-2-4-3新北市立光復高級中學 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	餐飲行銷實務
	英文名稱	Restaurant Marketing Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲服務科	
節/週	每週1節，共18週	
開課年級/學期	第二學年、第三學年	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 2. 瞭解常見行銷推廣方法。 3. 實際運用各類行銷策略。 4. 具備網路行銷平台設立與經營技巧。	

s教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
行銷觀念及重要性	1. 行銷的定義及重要性 2. 行銷觀念的演進 3. 行銷的核心觀念	1	
市場及顧客	1. 目標行銷的基本概念 2. 市場區隔的目的 3. 市場區隔的流程 4. 消費者行為模式 5. 市場調查實作及顧客分析	3	
產品策略	1. 產品的意義及分類 2. 產品包裝和設計 3. 產品層次	2	
價格策略	1. 影響價格的因素 2. 定價的重要性和方法 3. 價格策略、促銷定價實作 4. 價格修正	3	
通路策略及服務業行銷	1. 行銷通路的概念和功能 2. 觀光餐旅產業中的行銷通路 3. 行銷通路選擇 4. 服務的行銷策略	3	
網路行銷及粉絲專頁管理	1. 網路行銷的定義 2. 傳統行銷與網路行銷差異 3. 網路行銷、廣告方式和效益 4. Facebook粉絲專頁設立 5. Facebook粉絲專頁、部落格實作	4	
廣告、促銷	1. 廣告行銷應用 2. 促銷策略應用與實作 3. 公共關係與行銷	2	
合 計		18	

學習評量(評量方式)	1. 運用多元評量方式，並以優勢管道進行評量。例如以報告方式蒐集廣告及銷售相關資料呈現學習成果。 2. 安排實際至銷售地點實地觀察及訪談。 3. 配合實習商店餐飲小舖經營行銷實作，包括市場調查、產品管理、價格訂定、促銷實務操作，以及實際建立小舖Facebook粉絲專頁，呈現學習成果。
教學資源	1. 注意當前經濟環境並搭配商業時事，以多媒體的方式呈現，充分運用教學設備，如電腦教室或單槍投影機等。 2. 利用youtube各種商業行銷廣告、電視頻國內外知名廣告、雜誌內廣告及各入口網站廣告，以提升學習興趣及實際體驗。 3. 報章雜誌商業知識，例如:商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報等，瞭解最新熱門的行銷手法、品牌等。
教學注意事項	一、教材編選 1. 以適合學生就業所需為主要教材設計考量，學習具體的行銷方法及技巧。 2. 將學生日常生活常見商業活動經驗融入課程中，蒐集各種商業行銷廣告、行銷手法實例等作為輔助教材。 3. 採用具體的網路行銷方法及技巧，將網路經驗融入課程，蒐集常見網站行銷實例、網路行銷技巧為編選教材主要考量。 二、教學方法 1. 安排學生分組練習活動，藉由小組同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 2. 配合實習商店餐飲小舖經營進行網路行銷實作，包括Facebook粉絲專頁建置與經營、部落格設立與經營等，使學生更容易瞭解網路行銷實務操作。

（五）特殊需求領域課程

表 11-2-5-1新北市立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育		
	英文名稱	Vocational Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	職業教育			
	校訂必修 一般科目			
學生圖像	思辨力、視野力、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 瞭解個人職業性向與就業方向 2. 培養良好工作態度與職前準備 3. 熟悉職重中心的功能與轉銜流程 4. 瞭解實習職場的多元職務與工作特性 5. 培養正確且實用的工作知識及求職技巧 6. 熟悉個人履歷撰寫與模擬面試技巧 7. 熟悉自我管理策略並運用科技輔具增進職場工作表現			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
理想生活調查	1. 期望的工作職稱 2. 期望的薪資待遇 3. 期待的居住環境 4. 期待的交通工具 5. 評估每月生活開支 6. 評估每月儲蓄金額	4	
職業能力評估	1. 運用周哈里窗及SWOT分析個人特質 2. 運用職業興趣探索量表進行評估職業興趣 3. 職業能力分析自評 4. 職業能力分析他評 5. 結果修正與建議	2	
工作技巧	1. 工作專注力與記憶力 2. 優先順序與問題解決（請求協助與婉拒、排列優先順序、面對突發事件保持彈性等） 3. 人際互動與工作態度（主動關心與維持、人我界線、修正缺失等） 4. 工作體耐力與持續性 5. 手眼協調與手部動作	4	
認識職業重建中心	1. 畢業生就業轉銜協助方案與轉銜流程 2. 填寫就業轉銜資料表 3. 職場實習計畫及日誌 4. 職重中心參訪	4	
職場介紹	1. 常見職場工作內容及環境 2. 常見職場應徵條件及管道 3. 加油站汽車美容職種 4. 工廠代工作業員 5. 勞力密集型工作 6. 庇護工廠及小作所介紹	2	
職場知識通與求職技能	1. 職業特性與工作條件 2. 市場需求及求職管道 3. 履歷架構與撰寫原則 4. 面試技巧教戰守則 5. 一分鐘自我介紹 6. 面試Q&A	4	
職場生存守則	1. 職場解密分析 2. 面試服裝儀容 3. 面試加分及禁忌 4. 辨識求職陷阱 5. 勞工相關法規與政策	4	
求職自傳撰寫技巧	1. 個人成長背景 2. 求職動機與工作內容 3. 多元能力與學經歷 4. 專業實習及工作經歷 5. 職涯規劃與未來期許	4	

面試技巧	1. 個別模擬面試 2. 團體模擬面試 3. 修正建議與回饋	4	
工作中自我管理	1. 時間管理 2. 薪資管理 3. 自我決定 4. 緊急事件的問題解決 5. 運用策略或科技輔助增進工作表現（行事曆）	4	
合 計		36	

學習評量 （評量方式）	1. 依據學生能力現況及特殊需求，實施個別化多元評量，如：學習單、個人自傳、實作演練等評量之。 2. 平時評量觀察學生課堂參與、實習態度等個別評量之。
教學資源	1. 勞動部勞動力發展署 2. 我的E政府 3. 雙北大區公立就業服務機構 4. 雙北地區職業重建中心 5. 雙北社福及機構資源一覽表 6. 人力銀行求職網站（104、1111人力銀行） 7. 台灣就業通網站
教學注意事項	一、教材編選 1. 依據「十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要」、全國特殊教育資訊網特教出版刊物「輕度自閉症成人生活教戰手冊」、勞動部出版「職場高手密集」等作為參考資料自編教材。 2. 其他相關書籍、報章雜誌、網路新聞、影音教材為輔。 二、教學方法 1. 以直接教學法搭配自編簡報及影音呈現。 2. 設計社會故事情境腳本，老師示範後學生實際演練。 3. 安排參訪職業重建中心，瞭解轉銜功能與實施流程。 4. 提供自傳範例教學，給予學生鷹架學習支持。 5. 邀請實習單位主管、業師、教師進行求職模擬面試。 6. 提供求職履歷範本，給予學生學習鷹架支持完成履歷。

餐飲服務科課程地圖

學校願景	優質、多元、專業、創新					
學生圖像	**知識力**	**思辨力**	**創新力**	**溝通力**	**視野力**	**實踐力**
科教育目標	培養終身學習與參與社會人才	培養具備職業倫理與工作態度基礎從業人才	培養服務相關產業家務處理與清潔技術人才		培養餐飲產業內場餐飲製作基礎人才	培養餐飲產業外場門市或服務人才
科專業能力	具備相關專業主動學習、參與社會與回饋社會之能力	具備職場應有倫理與敬業工作態度	具備基礎清潔技能與維護職場安全衛生之能力	具備基礎家務處理與家事能力	具備內場餐飲製作與使用餐飲器具操作技術與能力	具備外場餐飲服務與門市簡易事務機器操作技術與能力

一年級	語文 6 健康與護理 2 數學 2　體育 4 社會 4 全民國防教育 2 自然科學 4 藝術 2 特殊需求領域 4	行動與交通安全 4 團體活動時間 6 彈性學習時間 2 農作物栽培 6	服務導論 4	基礎清潔實務 3 基礎清潔實作 3	生活用品整理實作 6	食材處理實作 3 基礎速食實作 3	部定專業實習科目 校訂專業實習科目
二年級	語文 6 數學 4 藝術 2 體育 4 特殊需求領域 4	團體活動時間 6 彈性學習時間 2		衛生與安全概論 4 職場清潔實作 6	家電使用與維護實作 3 家事處理實作 3 基礎速食實作 3 飲料調製實作 3	中餐料理實作 3 歐美料理實作(3) 亞洲料理實作(3) 台灣小吃實作(3) 烘焙點心實作(3) 飲品甜品實作(3)	事務機器與電腦應用概論 4 餐飲服務概論 2 餐飲服務實作 2 餐廳營業實作 6
三年級	語文 4 綜合活動與科技 4 體育 4 特殊需求領域 4 職業教育 2	團體活動時間 6 彈性學習時間 2	顧客服務實務 3 顧客服務實作 3	餐廚清潔實習 8 專題實作 2		中餐料理實作 3 歐美料理實作(3) 亞洲料理實作(3) 台灣小吃實作(3) 烘焙點心實作(3) 飲品甜品實作(3)	餐飲門市實作 2 居家與房務清潔(2) 餐飲服務實習 8 食材處理實習 6 中西餐烹調實習 6

畢業進路	清潔服務產業基層從業人員	家事服務產業基層從業人員	食品製造產業基層從業人員	餐飲產業內場助理或半技術性人員	餐飲產業外場門市或服務人員