備查文號：
111年3月8日 新北教特字 第1110420230 號函備查

備查版

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

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年12月28日110學年度第4次課程發展委員會會議通過

（111學年度入學學生適用）
備查版

中華民國111年7月21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	學術學程:1年級不分群；學術社會學程；學術自然學程；多媒體設計學程			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科			
聯絡人	處　室	教務處	辦公室電話及分機	02-2958-2366#110
	職　稱	教務主任		

備查版

壹、依據

一、 總統發布之「高級中等教育法」第43條
二、 教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
三、 教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
四、 十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
五、 十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
六、 十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
七、 十二年國民基本教育體育班課程實施規範
八、 十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
九、 十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
十、 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	服務群	餐飲服務科	1	15	1	13	1	13	3	41
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	6	217	0	0	0	0	6	217
		學術社會學程	0	0	3	104	3	117	6	221
		學術自然學程	0	0	2	72	2	65	4	137
		多媒體設計學程	0	0	1	34	1	33	2	67

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	6	35

備查版

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。

備查版


根：本性、性格、潛質
幹：一般職能、核心職能
管理職能、專業職能
枝：能力
芽：技能
葉：知識
果：關鍵能力
知識力.思辨力.創新力.
溝通力.視野力.實踐力.
光復高中樹狀學生能力示意圖


知識 Knowledge
思辨 Speculation
創意 Creativity
溝通 Communication
視野 Vision
實踐 Practice
人文關懷課程
數理探究課程
藝術美感課程
國際展望課程
永續Sustainable
創新Innovation
多元Diversity
優質Quality
具備
多元能力正向
積極終身學習
的光復人
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

試看版

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

備查版

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。

110 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	吳宗珉	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	陳弘振	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	陳啟華	本校	專任教師
英語文領域代表	洪瑀柔	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	陳亭宇	本校	專任教師
社會領域代表	黃慧欣	本校	專任教師
藝能領域代表	黃晴湄	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	賴政安	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	紀品阡	本校	專任教師
家長代表	莊雪英	本校	家長會常委
業界代表	徐哲偉	巨門演藝有限公司	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	鄭安評	本校	教師會理事長
學生代表	劉柏揚	本校 206 學生	學生會學權長

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。		●			●	●

備查版

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	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。	●		●			●

		生活的相關資訊、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。	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	綜合活動	【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	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。			●			●

與科技領域	與科技	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。								
			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技能人才。 三、培養餐飲產業外場門市或服務人員。 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層從業人員。	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基本操作技術與能力。	●	○	○			●
				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基本操作技術與能力。
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	實習科目	農作物栽培	○				●	●	
		餐飲服務實作	●			●	●	●	
		專題實作	○	○	○	○	●	●	
		餐飲服務實習	●			●	●	●	
		餐廳營業實作	●		●	●	●	●	
		餐廚清潔實習	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	實習科目	門市速食處理實作	○			●	●	●	
		門市速食處理實習	●	○		●	○	●	
		進階飲調實作	○		●	●	●	●	
		烘焙甜品實作	●		●	○	●	●	
		中西餐烹調實習	●	●	●		○	●	
		食材處理實習	○	●	●		○	●	
		異國料理實作	●		●	○	●	●	
		餐飲包裝實作		●	●		○	●	
		餐飲門市櫃檯收銀實習	○		○	●	●	●	
		門市清潔實作	●	●		○	●	●	
		餐飲門市實作	○	○		●	○	●	

備查版

	居家與房務清潔實作	●	●			●	●	

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)



博雲版

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

111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	15	3	3	3	2	2	2	1.涵蓋國語文、英語文、本土語文/台灣手語。 2.本土語文/臺灣手語授課於第一學年，開設閩南語文。
		數學	數學	7	2	2	1	2			
		社會	社會	4	1	1	1	1			
		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	涵蓋綜合活動領域之生命教育、生涯規劃、家政、法律與生活、環境科學概論等五科目，以及科技領域之生活科技、資訊科技等二科目。
		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

備查版

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)

111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
		實習科目	34學分 19.77%	農作物栽培	6	3	3					協同教學
				餐飲服務實作	4			2	2			進階課程
				專題實作	2						2	進階課程
				餐飲服務實習	6					3	3	協同教學 校外實習
				餐廳營業實作	8			4	4			協同教學 進階課程
				餐廚清潔實習	8					4	4	協同教學 校外實習
				小計	34	3	3	6	6	7	9	校訂必修實習科目總計34學分
		特殊需求領域		職業教育	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
				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			40	5	5	6	6	8	10	校訂必修總計40學分
	校訂選修	實習科目	26學分 15.12%	門市速食處理實習	8					4	4	同科單班 協同教學 AB2選1 校外實習
				中西餐烹調實習	8					4	4	同科單班 協同教學 AB2選1 校外實習
				餐飲門市櫃檯收銀實習	6					3	3	同科單班 協同教學 AC2選1 校外實習
				食材處理實習	6					3	3	同科單班 協同教學 AC2選1 校外實習
				進階飲調實作	2					2		同科跨班 AD2選1
				餐飲包裝實作	2					2		同科跨班 AD2選1
				烘焙甜品實作	3					3		同科跨班 協同教學 AE2選1
				門市清潔實作	3					3		同科跨班 協同教學 AE2選1
				門市速食處理實作	4			2	2			同科跨班 協同教學 AF2選1
				餐飲門市實作	4			2	2			同科跨班 協同教學 AF2選1
				居家與房務清潔實作	3						3	同科跨班

備查版

											協同教學 AG2選1
				異國料理實作	3					3	同科跨班 協同教學 AG2選1
				最低應選修學分數小計	26						校訂選修實習科目總計52學分
		特殊需求領域		生活管理	12	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AA4選1
				社會技巧	12	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AA4選1
				學習策略	12	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AA4選1
				職業教育	12	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AA4選1
				最低應選修學分數小計	12						校訂選修特殊需求領域總計48學分
		校訂選修學分合計			38	2	2	4	4	14	12	校訂選修總計100學分數
學生應修習學分總計					186	31	31	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)					12	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)					12	2	2	2	2	2	2	
每週總上課時間(節數)					210	35	35	35	35	35	35	

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)

111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	百分比(%)	
一般科目	部定			49-78 學分	54	29.03 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	特殊需求：2學分 1.08%
		選修			12	6.45 %	特殊需求：12學分 6.45%
	合計				72	38.71 %	
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		學分(依總綱規定)	54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	34	18.28 %	
			選修		26	13.98 %	
	合計			至少80學分	114	61.29 %	
	實習科目學分			至少45學分	102	54.84 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	148 學分		
應修習總學分				180-192	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	12 節		
上課總節數				210 節	210 節		

學年學分制畢業條件	
	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103-132 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（含實驗、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. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。
3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校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	12	12	12	12	12	12	
3	講座、活動或服務學習	6	6	6	6	6	6	
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

備查版

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

新北市立光復高級中學彈性學習時間實施規定

中華民國108年7月22日課程發展委員會議通過

一、 依據

（一）教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

（二）教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、 目的

新北市立光復高級中學（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、 本校彈性學習時間之實施原則

（一）本校彈性學習時間：

1. 綜合高中：在一至二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週2節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週3節。
2. 餐飲服務科：在一至三年級第一及第二學期，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週1節。

（二）本校彈性學習時間之實施採全年級實施。

（三）各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

（四）彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；於校外實施者，應向教務處提出申請，經核准後始得實施。

（一）採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、 本校彈性學習時間之實施內容

（一） 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。

（二） 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前3個月為原則，申請表件如附件1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加2-3週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓

樣本版

之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。

（三） 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

（四） 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後1週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。

（五） 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達12人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。學校提供就讀餐服科學生跨班選修彈性學習時間之課程機會與時間，選修科目開班人數得視課程內容及學校資源情形，彈性辦理之。

五、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

（一） 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

（二） 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

（三） 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

（四） 補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。
2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

（五） 學校特色活動：採學生選讀制。

（六） 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

六、 本校彈性學習時間之學分授予方式

（一） 綜合高中：彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

（二） 餐飲服務科：彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

七、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

（一） 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

（二） 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三） 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

（四） 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

八、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

九、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

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
108年12月3日第四次課發會通過

備查版

一、 依據：

（一）教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」

（二）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：

（一）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。

（二）擬訂計畫後，自主實踐與完成計畫，並將相關成果作為高中學習歷程之一環。

三、實施原則：

（一）主責單位：圖書館。校內實施學生自主學習，由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、輔導處主任、採編組組長、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，共11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:

(1) 規劃學生自主學習基礎課程
(2) 訂定學生自主學習實施規範
(3) 研擬學生自主學習管理辦法
(4) 辦理學生自主學習計畫審查
(5) 研討學生自主學習成果呈現方式

（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. 申請計畫以學期為單位。
2. 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。並經教師指導及家長同意後實施。
3. 申請自主學習的學生必須參加說明會及自主學習課程，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。
4. 計畫初審由各指導老師進行審件。初審原則為評估計畫是否明確與可行，是否能在學校現有環境下完成。
5. 初審修改後未通過之計畫進入複審。複審審查由圖書館召開自主學習小組進行審查及修改意見之提供。
6. 自主學習計畫通過審查並且家長簽名確認了解學生的自主學習計畫後方可實施。
7. 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。

（四）學生自主學習管理

1. 學生於圖書館所安排的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。
2. 在各自主學習空間利用學校可利用資源學習，由自主學習指導老師管理。
3. 學生出缺席由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。
4. 學習活動必須依自我學習計畫書內容，於自主學習課程時間到達指定地點，並填寫自主學習日誌，由自主學習指導老師檢核評分。
5. 學生完成了18小時的自主學習後必須完成一份自我學習成果報告書。

（五）自主學習評量標準

1. 評量自主學習表現由學生出缺席紀錄，學生撰寫自主學習日誌及期末成果報告做為依據。
2. 三項評量依據的比例:出缺席紀錄佔30%，自主學習日誌佔40%，期末成果報告佔40%。
3. 自主學習以80分為基礎，90分以上為優，80分以下為不通過，未完成。

（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。

（八）未完成自主學習的同學，得視自己需要於圖書館表定的時間自行提出申請，撰寫自主學習計畫，並經過學生自主學習小組審查通過後於下一個學期進行自主學習。

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。

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. 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	2	2	2	2	2	2	

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	實充(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V						內聘	
		香草圖鑑	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		大家來作客	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		好好說再見	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		原來體育可以這樣玩	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		百工辭典	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
		雙北城市漫遊	1	18	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	
		光中生活誌	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		頭好壯壯身體好	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
		愛情攻略	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		議事規則實務	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		團體動力學	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		綻放新聲	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		生活一點通	1	9	餐飲服務科			V				內聘	

補查版

		錢進新台幣	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V						內聘	
		香草圖鑑	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		大家來作客	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		好好說再見	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		原來體育可以這樣玩	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		百工辭典	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
		雙北城市漫遊	1	18	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	
		光中生活誌	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		頭好壯壯身體好	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
		愛情攻略	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		議事規則實務	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		團體動力學	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		綻放新聲	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		生活一點通	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		錢進新台幣	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V						內聘	
		大家來作客	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		好好說再見	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		浪浪別哭:動物關懷	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		原來體育可以這樣玩	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		遇見畢卡索	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		雙北城市漫遊	1	18	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	
		光中生活誌	1	9	餐飲服務科			V				內	

											聘	
	頭好壯壯身體好	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
	愛情攻略	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
	議事規則實務	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	團體動力學	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	綻放新聲	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
	生活一點通	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	錢進新台幣	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	
	飲食新煮義	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
第二學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V						內聘	
	大家來作客	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	好好說再見	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
	浪浪別哭:動物關懷	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
	原來體育可以這樣玩	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
	遇見畢卡索	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	雙北城市漫遊	1	18	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	
	光中生活誌	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	頭好壯壯身體好	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
	愛情攻略	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
	議事規則實務	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	團體動力學	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	綻放新聲	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
	生活一點通	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	錢進新台幣	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	
		飲食新煮義	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V						內聘	
		大家來作客	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		好好說再見	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		原來體育可以這樣玩	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		雙北城市漫遊	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		身心障礙者福利服務及社區資源運用	1	18	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	
		光中生活誌	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		頭好壯壯身體好	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
		愛情攻略	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		議事規則實務	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		團體動力學	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		綻放新聲	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		生活一點通	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		餐飲行銷大挑戰	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		錢進新台幣	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		時尚玩家	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V						內聘	
		大家來作客	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		好好說再見	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		原來體育可以這樣玩	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		雙北城市漫遊	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		身心障礙者福利服務及社區資源運用	1	18	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	
		光中生活誌	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		頭好壯壯身體好	1	9	餐飲服務科				V			內聘	
		愛情攻略	1	18	餐飲服務科				V			內聘	
		議事規則實務	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		團體動力學	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		綻放新聲	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		生活一點通	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		餐飲行銷大挑戰	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		錢進新台幣	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
		時尚玩家	1	18	餐飲服務科				V			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

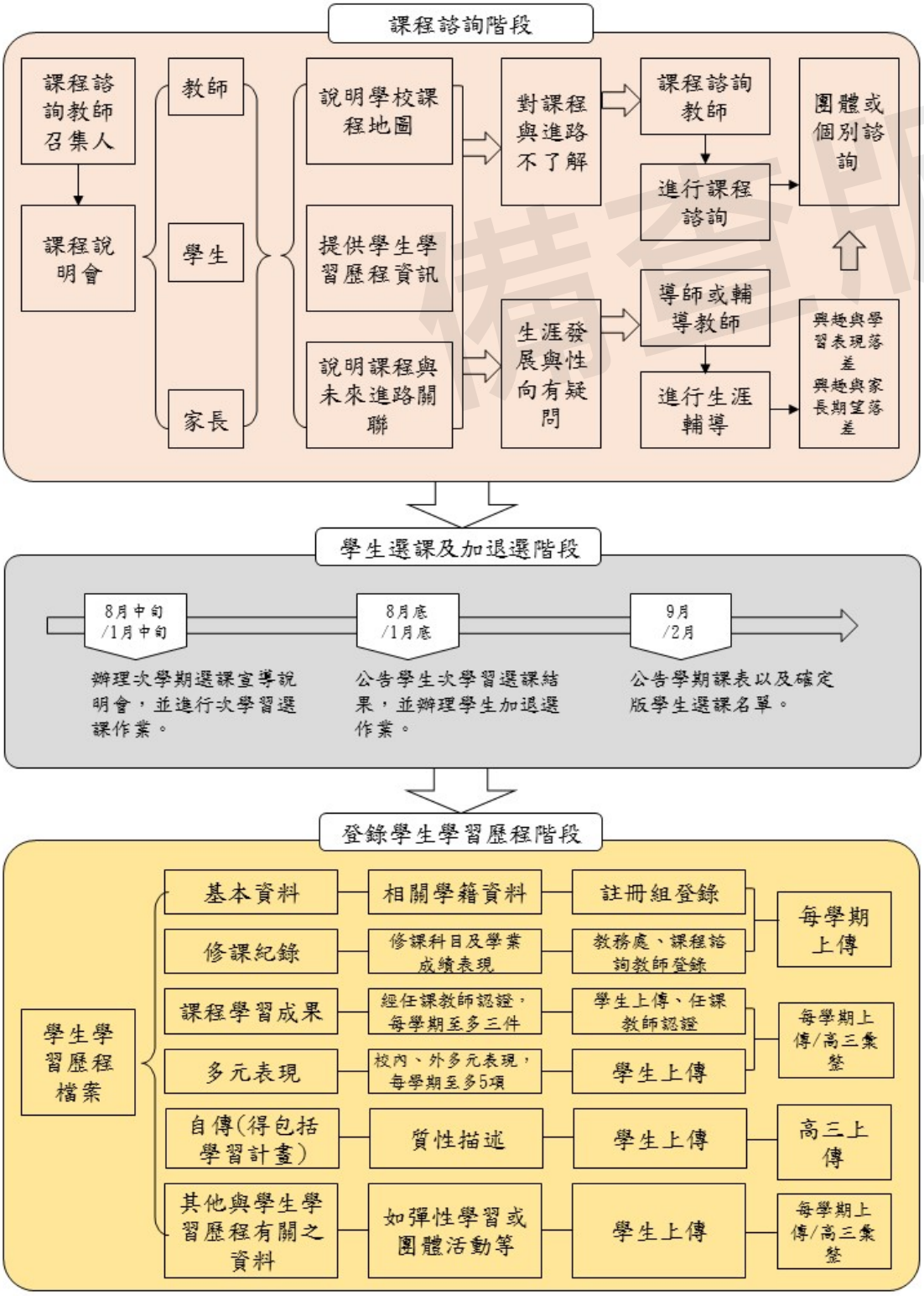
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	門市速食處理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AB2選1
2.	實習	中西餐烹調實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AB2選1
3.	實習	餐飲門市櫃檯收銀實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
4.	實習	食材處理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
5.	實習	進階飲調實作	餐飲服務科	0	0	0	0	2	0	同科跨班	AD2選1
6.	實習	餐飲包裝實作	餐飲服務科	0	0	0	0	2	0	同科跨班	AD2選1

備查版

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		
7.	實習	烘焙甜品實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0	同科跨班	AE2選1
8.	實習	門市清潔實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0	同科跨班	AE2選1
9.	實習	門市速食處理實作	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AF2選1
10.	實習	餐飲門市實作	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AF2選1
11.	實習	居家與房務清潔實作	餐飲服務科	0	0	0	0	0	3	同科跨班	AG2選1
12.	實習	異國料理實作	餐飲服務科	0	0	0	0	0	3	同科跨班	AG2選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(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.新生利用訓練時間進行分組選課 2.以電腦選課方式進行 3.規劃1.2~1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.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/1月底	加、退選	得於學期前兩週進行

備查版

三、選課輔導措施

預審版

新北市立光復高中餐飲服務科選課輔導措施

一、學生可依個人志趣與性向，經適性輔導，徵詢老師與家長之意見決定進路後，選修合適之課程。

二、學校於各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程一定要列入選課計畫。選修課程部分，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，應配合自己的進路及分析能力優弱勢詳加考慮。

三、選課時程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。每一學期開課會透過各種說明會、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。

（一） 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。

（二） 課程諮詢教師：餐服科亦有課程諮詢教師，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。

（三） 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。

五、有關選課輔導內容規劃、人員、時間等，說明如下：

（一） 輔導內容規劃：分別經由學生、家長兩方面並行實施。

1. 學生方面

(1) 於新生入學訓練期間，介紹服務群餐飲服務科課程、畢業生之進路發展等。

(2) 學校辦理相關講座，邀請之後畢業學長姐或職場達人分享生涯經驗等，讓學生透過專家之座談演講，開闊視野，進而與學校課程連結，做出適性之課程規劃。

2. 家長方面

(1) 辦理家長座談會，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。

（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。

拾、學校課程評鑑

一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

備查版

新北市立光復高級中學課程評鑑計畫

108 年 9 月 24 日課程發展委員會通過
109 年 9 月 15 日課程發展委員會修訂
109 年 10 月 27 日課程發展委員會修訂

一、依據
(一)教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令。
(二)新北市政府 108 年 8 月 20 日新北府教中字第 1081514990 號函辦理。

二、目的
(一)協助學校落實課程及教學之變革與創新，鼓勵教師個人反思與社群專業對話，引導學校精進課程發展。
(二)透過課程自我評鑑過程及結果，發揮學校課程評鑑之實質效益，協助教師提升教學效能與改善學生學習。

三、課程自我評鑑小組組織成員
(一)於課程發展委員會下設「課程自我評鑑小組」執行課程評鑑工作。
(二)「課程自我評鑑小組」成員含校長、教務主任、學務主任、輔導主任、實驗研究組組長、國語文、英語文、數學、社會、自然科學、藝能、科技、多媒體設計科、餐飲服務科代表各 1 人，共 14 人；及家長代表 1 人，共 1 人。

四、課程自我評鑑期程(附圖一)

五、課程自我評鑑流程(附圖二)

六、實施方式
(一)學校課程評鑑分為「總體課程評鑑」及「單一類型課程評鑑」(評鑑「校訂必修」與「校訂選修」等單一課程實施狀況)，總體課程評鑑由課程發展委員會全體委員運用「新北市綜合型高級中學學校總體課程評鑑表」評鑑之；單一類型課程評鑑則由課程評鑑小組運用「新北市光復高級中學學校單一類型課程評鑑表」，分工評鑑之。
(二)學校課程評鑑每學年實施一次，若單一類型課程僅開設一學期，則於該學期期末評鑑之。
(三)為了解學生個人修習課業之態度及對教師教學之反應，單一類型課程設有「學生學習回饋表」，由教務處規劃各年級學生填答。
(四)學生學習回饋表與課程評鑑結果應於該學年度期末課程發展委員會議提出報告，根據相關結果檢討改進，提供教師未來調整教學與下一學年度課程計畫之參考。

備查版

七、課程評鑑內容：
(一)由課程與總綱及學校願景關聯，檢視總體課程與單一類型課程，課程發展計畫符合總綱精神，課程發展計畫與學校願景具關連性。
(二)從總體課程評鑑之課程發展組織與運作機制，檢視是否成立或健全課程發展組織；各課程發展組織之間、課程發展組織和行政單位之間，其運作機制及互動協調能發揮實質功效，以及是否完整記錄各層級課程發展組織之運作情形，以供後續改進參考。
(三)藉由總體課程與單一類型課程的適性課程實施內涵，檢視課程目標與各課程規劃之目標及學習內容、學習活動、評量安排等，是否具邏輯一貫性；課程內容與教學模式，能以學生為主體，符合學生多元學習需求與適性發展，以及建立教材資源共享與永續的概念。
(四)從總體課程與單一類型課程的系統課程評鑑與回饋，檢視是否能建立課程發展回饋機制，管理多元的課程評鑑結果，並善用評鑑結果增進學習成效。

八、課程評鑑結果之應用：
(一)修正學校課程計畫。
(二)改善學校課程實施條件及整體教學環境。
(三)安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
(四)激勵教師進行課程及教學創新。
(五)調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
(六)增進教師對課程品質之重視。
(七)提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會議通過後實施，修正時亦同。

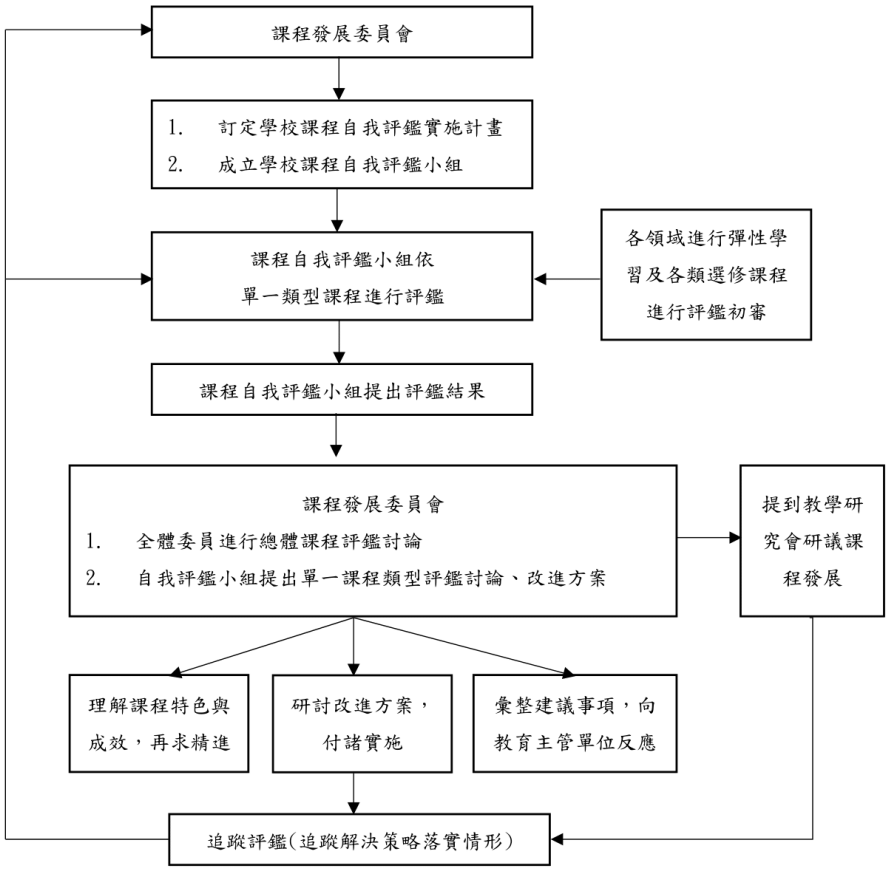
備查版

課程自我評鑑期程(附圖一)

課程自我評鑑內容	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
組成課程自我評鑑小組	V											
課程發展委員會提出下年度總體課程計畫		V	V	V								
上學期末辦理上學期單一課程分享會，教務處彙整教師自評與學生回饋				V	V							
各領域召開彈性學習及各類選修課程進行評鑑初審，並將評鑑結果向課程評鑑小組報告						V	V					
課程自我評鑑小組將各領域評鑑初審結果及校定必修課程評鑑結果向課程發展委員會報告							V					
依照單一課程評鑑結果提供開課教師修正參考								V	V			
下學期末辦理下學期單一課程分享會，教務處彙整教師自評與學生回饋										V		
各領域召開彈性學習及各類選修課程進行評鑑初審，並將評鑑結果向課程評鑑小組報告									V	V		
課程自我評鑑小組將各領域評鑑初審結果及校定必修課程評鑑結果向課程發展委員會報告										V		
課程發展委員會進行本年度總體課程計畫評鑑										V		
總體課程計畫與單一課程計畫評鑑結果上傳至課程計畫網站											V	V

樣本

課程自我評鑑流程(附圖二)



二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：109_014363_2_Year1_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

備查版

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	4	
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	
用路人安全與道德規範	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.認識交叉路口與內輪差	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	4	
大眾交通乘車安全	1.緊急求助技能的目的 2.緊急事件的處理技巧	4	

備查版

電腦網路及手機APP軟體應用	1.電腦操作Google Maps(網頁介面使用) 2.手機載具APP軟體操作(如:Google Maps、愛台北、台北公車通等)	6	
Google Maps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	6	
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	8	
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	6	
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	8	
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

（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，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	1	
食物感知	1.食物營養學 2.食物與身體健康之關係	2	
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	9	
耕種技術I	1.整地方法與實作 2.整畦定植方法與實作	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	

備查版

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 Implementation
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－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	
	4	
	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.了解餐飲服務區域、動線與設備器皿。 2.熟悉餐飲服務布置、座位安排、話術等基本技巧。 3.了解菜單結構與中西餐服務流程。 4.培養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
儀態訓練與工作態度	1.個人衛生與服裝儀容 2.儀態：站/走姿、表情與手勢 3.基本問候與引導禮儀	4	
服務區域、動線與座位安排	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.移動原則與服務動線 3.認讀座次圖與座位安排：人數、年齡、輩分，或特別安排 4.餐廳的基本設備與使用方式：空調、音響、照明、電腦資訊、消防等	6	
工作臺、服務車與托盤操持	1.工作臺的功能、布置與使用 2.服務車的功能、布置與使用 3.不同大小與不同材質托盤操持方式 4.單手與雙手持盤技巧	8	
飲料服務技巧	1.咖啡杯具、配料與香料認識 2.咖啡服務技巧：持壺、單杯 3.茶的杯具與服務技巧 4.水、果汁、牛奶與碳酸飲料的服務技巧	8	
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.餐巾摺疊技法 4.餐具材質與功能介紹 5.餐具搬運、擦拭與擺放	9	
關餐善後工作	1.收拾殘盤的原則與技術 2.收拾桌面與重新布置 3.餐具器皿清潔技巧與整理 4.布巾類清潔技巧與整理實作	8	
菜單的功能與結構	1.菜單的種類 2.菜單的功能 3.菜單的結構	2	

備查版

中餐服務流程	1.迎賓帶位的要領與操作方式 2.遞送茶水、遞送菜單的要領與操作方式 3.點菜與推薦的要領與操作方式 4.進單叫菜的注意事項與用語演練 5.送餐上菜服務的技巧與作業方式 6.餐中服務技巧 7.善後清理及重新擺設實作	9	
西餐服務流程	1.迎賓帶位的要領與操作方式 2.遞送茶水、遞送菜單的要領與操作方式 3.點菜與推薦的要領與操作方式 4.進單叫菜的注意事項與用語演練 5.送餐上菜服務的技巧與作業方式 6.餐中服務技巧 7.餐後甜點服務技巧 8.善後清理及重新擺設實作 9.中西餐服務流程異同與注意事項	9	
客訴處理	1.客訴的類別、目的與需求 2.處理客訴的說話技巧與態度 3.處理客訴的步驟 4.緊急事件的處理：停電、燒燙傷、火災、地震、身體不適	9	
合　計		72	

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. 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	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－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. 能運用所學知識及技能多元呈現學習成果 2. 培養良好團隊合作與問題解決能力 3. 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
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. 可能問題討論及注意事項	4	
專題製作資料蒐集	1. 資料蒐集管道與方法 2. 資料研讀與分析整理 3. 選擇合適研究方法（如問卷、訪談等）	8	
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）	8	
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	8	
成果發表執行與檢討	1. 小組專題成果報告 2. 成果展回饋與檢討	2	
合 計		36	

備查版

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、檔案評量等方式評量之。 2. 平時評量以課堂參與討論、創新建議、實作展現等方式評定。 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	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. 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。 7. 結合畢業成果展。

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	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	
	6	
	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. 獨立操作餐飲營業常見之設備器具 2. 精熟餐飲服務基本技巧 3. 運用餐飲營業前、中、後技能，獨立進行實務工作 4. 具備良好餐飲服務人員的專業素養 5. 能依職場特性及需求進行實務調整	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
餐廳服務的基本概念與技巧	1. 服務人員的衛生與儀容訓練與自我檢核 2. 服務人員的儀態訓練與自我檢核 3. 服務人員的工作職責 4. 服務人員的職業安全	3	
服務區域與工作動線	1. 了解餐廳的格局 2. 熟悉餐廳服務區域：候位區、吧檯區、用餐區、備餐區、點餐與結帳區之基本設備 3. 移動原則與工作動線實習	3	
接待禮儀與座位安排	1. 接待的流程與禮儀 2. 接待應對的話術 3. 接待應對的時機 4. 認讀座次圖與帶位實習 5. 座位安排實習	6	
硬體設備保養與維護	1. 家具設備保養與維護(如桌椅、工作臺、推車等) 2. 電器設備保養與維護(如空調、音響、照明、電腦、投影機等) 3. 緊急救護設備維護(如警鈴、消防、AED等)	3	
用餐區保養與維護	1. 桌面清潔與整理 2. 餐具清潔與整理 3. 布巾清潔與整理	9	
公共區域保養與維護	1. 精熟例行工作流程 2. 地面清潔與整理 3. 門窗清潔與整理 4. 廁所清潔與整理 5. 回收物與廢棄物處理	6	
餐廳營業前準備-環境準備	1. 精熟營業前準備流程 2. 餐廳環境清潔與整理	6	

備查版

	3. 櫃檯環境清潔與整理 4. 營業前設備檢查		
餐廳營業前準備-器具準備	1. 工作檯準備與整理 2. 服務車準備與整理 3. 中式餐具準備與整理 4. 西式餐具準備與整理	6	
上菜技巧	1. 精熟托盤操持技巧 2. 上菜動線與要領 3. 桌邊服務實習(分菜技巧) 4. 桌邊服務實習(分麵包、點心技巧)	9	
飲料服務技巧	1. 咖啡服務實習 2. 茶服務實習 3. 水、牛奶、果汁、碳酸飲料服務 4. 依職場需求，調整飲料服務技巧	9	
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. 中餐餐桌布置與擺設實習 3. 西餐餐桌布置與擺設實習	9	
關餐善後工作	1. 精熟關餐善後流程 2. 收拾殘盤、桌面並重新布置 3. 清潔整理並精熟管控餐具器皿 4. 清潔與整理布巾 5. 清潔與整理飲料吧檯	9	
點菜技巧	1. 精熟點菜流程 2. 介紹菜單的技巧 3. 推銷話術 4. 叫菜話術 5. 點菜實習	6	
櫃檯實作	1. 精熟訂位流程 2. 現場與電話訂位實習 3. 精熟結帳流程 4. 結帳操作 5. 結帳話術	9	
客訴處理	1. 客訴的類別 2. 客訴的目的與需求 3. 處理客訴的步驟 4. 處理客訴的話術與態度	9	
緊急意外事件-天災	1. 緊急意外事件的處理流程 2. 處理緊急意外事件的話術 3. 地震的緊急處理 4. 火災的緊急處理 5. 停電的緊急處理	3	
緊急意外事件-人為	1. 燒燙傷的緊急處理 2. 食物中毒的緊急處理 3. 衝突的緊急處理 4. 騷擾的緊急處理 5. 突發不適的緊急處理 6. 其他的緊急處理	3	
合　計		108	
學習評量（評量方式）	1. 以實作評量為主，觀察學生實際在職場表現是否能獨立操作。 2. 依照學生能力、興趣與學習態度，以及不同職場的需求進行多元評量。 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。例如：婚宴餐廳、合菜餐廳、飯店中西餐廳、連鎖西餐廳。 3. 鼓勵學生利用寒暑假前往餐飲相關業界學習，以充實自我實務能力。
教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目以校外職場實作為主，應以實際職場進行實務調整。 2. 本科目教學重視實際操作， 教材編選以實務技能為主。 3. 教材設計目的為學生能夠在職場獨立（或部份協助下）操作與應用技能。 二、教學方法 1. 依照學生能力、興趣與學習態度，以及不同職場的需求進行多元評量。 2. 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。 4. 教學著重獨立實作，以及依據職場實務進行彈性調整。

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	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			
	8			
	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. 落實良好的餐飲安全衛生習慣 2. 熟悉餐廳營業設備器具操作與清潔維護 3. 具備餐廳經營管理前、中、後的規劃與實作技能 4. 具備良好餐廳服務專業素養與熟悉餐廳服務技巧 5. 能依據不同情境或顧客需求，提供彈性且合適的餐飲服務 6. 能依據商品特性評估所需原物料規劃採購與成本控制			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
餐廳經營與服務心理	1. 認識餐廳風格類型 2. 餐廳內場經營概念 3. 餐廳外場經營概念 4. 剖析客群與消費習慣 5. 餐廳經營的壓力管理	9	
餐廳籌備實作	1. 餐廳的SWOT分析 2. 市場調查分析，確定產品及服務的銷售潛力 3. 選擇營業範圍及目標客群 4. 創造餐廳的風格及魅力 5. 建立商品推廣的通路	9	
菜色設計及菜單製作	1. 產品發想與餐點特色 2. 價格等級與套餐選擇 3. 定價及菜單設計實作 4. 設定收銀機餐點模組(餐飲資訊管理)	9	
餐廳店面設計及規劃	1. 分析餐廳選址的各項因素 2. 餐廳設施設備空間安排(包含：入口區、帶位台結帳區、座位區、廚房區、員工休息室等) 3. 固定式餐廳之顧客移動動線規劃 4. 移動式攤位之顧客動線調整技巧實作 5. 設計店面風格與色調，並分析和商品的適配性	9	
餐廳行銷實作	1. 思考產品特性進行餐廳行銷機會分析 2. 思考餐廳商品的行銷策略與目標 3. 建立通路行銷(預購) 4. 規劃促銷活動(限量) 5. 經營粉絲團網路行銷(按讚分享)	9	

備查版

餐廳食材選購及採購品質管理	1. 熟悉食材選購原則 2. 食材採購及品質管控 3. 食材進貨盤點及驗收 4. 食材倉儲作業管理 5. 餐廳營業當日的食材檢視與消耗紀錄	9	
餐具及包裝質感選購及包裝技巧實作	1. 分析商品與市面多樣餐具器皿的適配性 2. 分析商品與市面多樣包裝的適配性 3. 餐點包裝及裝袋技巧實作 4. 編寫及張貼食品標示	9	
餐廳組織及工作分配	1. 餐廳部為餐廳飲食銷售與服務實作 2. 飲務部為各類飲品實作 3. 廚務部為中西式餐點製備實作 4. 餐務部為餐(炊)具管理、包裝、垃圾處理、防蟲等環境維持實作 5. 採購部為採購、比價審查價格實作 6. 倉儲部為驗收、倉儲、發貨及確保庫存量	9	
餐廳營業前實作	1. 檢視個人衛生服儀 2. 開店前環境清潔消毒 3. 餐廳內外場環境規劃 4. 餐廳生產流程建立 5. 營業目標與任務分派 6. 餐廳設備檢視與暖機	9	
餐廳營業中實作	1. 開店熱情迎賓與帶位 2. 熟悉餐點內容與點餐系統操作與促銷話術 3. 獨力完成點餐、餐飲製作、備膳、出餐等 4. 提供桌邊服務與收桌	9	
餐廳櫃台收銀實作	1. 熟悉收銀設備操作 2. 熟悉顧客結帳流程 3. 正確點餐收銀及找零 4. 確實投庫及交班 5. 餐廳營收報表印製	9	
餐廳食物製備	1. 製作預購餐點 2. 製作現場餐點 3. 依據產品特性、顧客需求等，調整餐點製作速度及優先順序 4. 餐點品質管理及食材管控(衛生、品管)	9	
餐廳營業後收店工作	1. 告知營業結束時間 2. 餐具器皿清潔與整理 3. 餐廳內外場清潔整理 4. 廚餘垃圾與回收整理 5. 布巾類清潔消毒整理 6. 吧檯的清潔與整理 7. 營業結束環境檢查	9	
餐廳設備維護	1. 門市設備檢查與維護 2. 後場設備檢查與維護 3. 廚房及吧檯設備檢查與維護	9	

	4. 冷藏設備檢查與維護 5. 製冰機消毒檢查維護 6. 廚餘垃圾桶清潔消毒		
餐廳營運成本計算	1. 餐廳成本費用內容 2. 餐廳經營的成本估算 3. 餐廳營業成本及收入精算(營收) 4. 餐廳營業盈虧計算實作 (淨利、毛利)	9	
餐廳能源管理與廢棄物處理	1. 掌握餐廳能源消耗(瓦斯、天然氣、水電等) 2. 訂定餐廳節能方案 3. 定期檢討與修正 4. 廢棄物減量回收與再利用(廢水、油煙、廢油、廚餘、垃圾管理、廚餘處理)	9	
合 計		144	

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。 3. 教學時重視衛生及安全操作。 4. 結合本校實習商店經營，並搭配重要節慶。 5. 適時安排赴業界校外參訪及職場體驗課程。 6. 訓練成本控制與品質管理，可適時讓學生進行採購規劃，前往賣場練習採購，學習比價與挑選撿貨。

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. 具備餐廚內外場清潔專業知能 2. 具備獨立清潔餐廚內外場操作技能並熟悉工作流程 3. 具備維護餐廚內外場環境及安全衛生的工作素養 4. 能依職場需求及限制，配合調整清潔實務工做 5. 培養良好餐廚內外場清潔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
餐廚作業環境與安全衛生準則	1. 精熟餐廚環境 2. 具備餐廚作業環境安全衛生觀念 3. 熟悉餐廚作業環境的清潔原理與技能 4. 熟悉餐廚作業環境及清潔器具的消毒方法	8	
工作台清潔	1. 獨立處理工作台髒污 2. 獨立刷洗擦拭工作台 3. 能依職場需求獨立消毒工作台	4	
洗滌槽清潔	1. 獨立清潔濾杯清潔 2. 獨立清潔更換濾網 3. 濾網水管除油消毒	4	
內場地面清潔與消毒	1. 獨立清潔掃地作業 2. 獨立清潔拖地作業 3. 獨立清潔刷地作業 4. 能依職場需求獨立進行地面消毒作業	4	
排水溝和孔蓋清潔	1. 獨立刷洗排水溝渠 2. 獨立清潔排水孔蓋 3. 獨立排除阻塞物	4	
截油槽清潔	1. 獨立清潔截油槽 2. 獨立排除油汙阻塞物	8	
不鏽鋼層架清潔	1. 獨立清潔落地層架 2. 獨立清潔壁面層架 3. 獨立清潔推車層架	4	
餐具清潔與消毒	1. 獨立處理食物殘渣 2. 獨立分類各式餐具 3. 能依職場需求獨立清潔各式餐具	4	
洗滌設備清潔	1. 獨立清潔加壓水槍	4	

備查版

	2. 獨立清潔洗碗機 3. 獨立清潔烘碗機		
內場油煙設備	1. 獨立清潔炒台油煙機 2. 獨立清潔煎台油煙罩 3. 獨立清潔炸爐油煙機 4. 獨立清潔靜電油煙機	8	
烹調爐灶清潔	1. 獨立清潔卡式爐 2. 獨立清潔二孔瓦斯爐 3. 獨立清潔中餐快速爐 4. 獨立清潔西餐爐 5. 獨立清潔煎台	8	
油炸設備清潔	1. 獨立清潔油炸機 2. 獨立處理廢棄食用油 3. 獨立清潔脫油設備 4. 能依職場需求獨立清潔油炸設備	8	
電器加熱設備清潔	1. 獨立清潔烤箱 2. 獨立清潔微波爐 3. 獨立清潔蒸氣爐 4. 獨立清潔蒸烤箱 5. 獨立清潔煮飯鍋	8	
瓦斯加熱設備清潔	1. 獨立清潔高湯爐 2. 獨立清潔高湯台 3. 獨立清潔煮麵機	8	
食材加工機械清潔	1. 獨立清潔切菜機 2. 獨立清潔切肉機 3. 獨立清潔絞肉機 4. 獨立清潔麵食加工機	8	
其他特殊設備清潔	1. 獨立清潔撿飯機 2. 獨立清潔封膜機 3. 獨立清潔封口機	4	
烘焙設備清潔	1. 獨立清潔發酵箱 2. 獨立清潔烤箱	4	
保溫設備清潔	1. 獨立清潔保溫櫃 2. 獨立清潔保溫燈 3. 獨立清潔溫罐機 4. 獨立清潔保溫湯鍋 5. 獨立清潔關東煮機	4	
攪拌設備清潔	1. 獨立清潔攪拌機 2. 獨立清潔攪拌鋼盆 3. 獨立清潔攪拌棒 4. 獨立清潔攪拌機台架	4	
冷藏冷凍設備清潔	1. 獨立清潔冷藏冰箱 2. 獨立清潔冷凍冰箱 3. 獨立清潔製冰設備 4. 獨立清潔展示冰箱 5. 獨立清潔工作台冰箱 6. 熟悉冷藏冷凍櫃消毒	8	
淨水設備清潔	1. 獨立清潔淨水器外部 2. 獨立更換濾心	4	
外場清潔(自助區)	1. 獨立清潔自助區飲料、加熱、冷藏冷凍設備 2. 獨立清潔自助區吧檯 3. 能依職場需求獨立清潔自助區	4	

外場清潔(餐桌)	1. 完成垃圾及廚餘處理 2. 獨立收拾餐具與分類 3. 能依職場需求獨立清潔桌面與消毒	8	
外場清潔(地面)	1. 能判斷地板髒汙類型 2. 依據髒污類型選擇合適工具及調配清潔劑 3. 能依職場需求獨立完成用餐區域及公共區域地板清潔	4	
外場清潔(廁所)	1. 獨立處理廁所垃圾 2. 獨立清潔便器 3. 獨立清潔鏡面洗手台 4. 獨立清潔地板 5. 能依職場需求獨立進行廁所消毒作業	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. 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。 3. 課程實施以安排至業界實際校外職場實習為主，增進學習類化成效。 4. 重點除培養學生能獨立進行餐廚清潔外，並能依職場需求及特性配合調整。

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	居家與房務清潔實作		
	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			
	3			
	第三學年第二學期			
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	3	
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	3	
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	6	
房務員基本技能	1. 應對禮儀及儀態實作 2. 房務工作的準備作業實作 3. 房務整理注意事項 4. 房務會報及狀況報表	6	
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. 地板清潔及備品補充	6	
臥室清潔作業	1. 擦拭房門及衣櫥	6	

備查版

	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		
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	6	
房務清潔檢查標準	1. 房務檢查作業 2. 臥室設備檢查 3. 浴室設備檢查 4. 故障毀損通報	3	
從業人員作業安全	1. 職災預防與危機處理 2. 竊盜預防及顧客隱私 3. 尊重職場性別平等	3	
合 計		54	

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影片等。 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 11-2-3-8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	門市速食處理實作		
	英文名稱	Restaurant Fast food processing		
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、實踐力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎速食實作			
教學目標（教學重點）	1.了解門市速食商品類型。 2.判讀速食商品包裝資訊，能正確歸類及陳列。 3.熟悉常見速食製作器具與設備使用方式。 4.了解速食商品進貨與庫存處理方式。 5.培養良好餐飲門市工作態度與禮儀。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
門市速食商品類型	1.速食商品定義及特性 2.即食商品（如：麵包、蛋糕等）認識 3.加熱速食商品（如：輕食微波加熱等）認識 4.簡易加工速食商品（如：電鍋、烤箱等）認識	6	
門市速食商品進貨拆箱	1.拆箱作業實作 2.盤點商品數量及包裝完整性	6	
速食商品條碼及效期	1.商品條碼的功能及用途 2.商品外箱與商品包裝條碼核對 3.判讀保存期限 4.保存期限差異之比較 5.辨別效期先後順序	6	
速食商品價卡	1.區辨普通價卡及特殊性價卡 2.辨識商品品牌及品項 3.檢核販售容量與數量 4.配對商品條碼及價卡	6	
速食設備使用	1.餐飲門市各類型速食處理原則 2.冷凍冷藏櫃操作與判讀 3.加熱設備操作 4.鮮食設備操作	6	
門市速食保存方式	1.即食商品擺放位置(貨架、冷藏、冷凍) 2.常溫食品保存方式 3.冷藏食品保存方式 4.冷凍食品保存方式	6	
門市速食處理方式(加熱速食)	1.食品處理方式判讀 2.微波爐加熱速食處理實作 3.烤箱加熱速食處理實作	6	

備查版

	4.電鍋加熱速食處理實作 5.其他設備(如蒸包機、熱狗機)實作		
門市飲調處理方式	1.門市咖啡機機實作 2.冷藏冷凍櫃操作實作 3.冰淇淋及飲料機器實作	6	
門市速食處理與維護	1.鮮食設備實作與維護 2.加熱設備維護 3.飲調設備維護 4.冷藏冷凍櫃維護	6	
速食商品分類	1.門市速食商品介紹 2.門市速食商品分類原則 3.門市速食商品處理順序及整理	6	
速食商品陳列	1.門市速食商品陳列原則 2.門市速食商品陳列實作 3.門市速食商品補貨與拉排面	6	
速食商品庫存處理	1.依序號、條碼、品項及類別系統化儲存 2.速食商品存貨管理 3.速食商品進出貨實作 4.即期品及過期品篩選與處理	6	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.重視平時評量，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，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.本科目著重在學生實際應用常見設施設備製作餐飲門市速食，以及餐飲門市速食商品處理，評量時宜考量學生之個別差異。 4.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.教學相關網站、出版書籍、報章雜誌、youtube影音、網路資訊、社區資源等。 2.蒐集餐飲門市服務相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析與討論。 3.善用餐飲服務教室情境，或至業界參訪。 4.宜加強與餐飲門市業界之交流，並可安排至各種餐飲門市服務場所參訪，或實際操作速食設施設備。例如:烘焙坊、咖啡廳(星巴克、露易莎)、早午餐店、自助式餐廳(如千葉火鍋)等。
教學注意事項	1.在教師的引導下，學生能進行門市速食商品處理，包括使用常見設備。 2.教學時結合反覆實作，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升服務品質。 3.編選適合學生能力與程度之餐飲門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中取材，例如:咖啡廳、早午餐店、自助式餐廳等。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。 4.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。蒐集餐飲門市櫃檯作業設備相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 5.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。 6.宜多元化且有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練等方式進行討論分析。 7.教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 8.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。 9.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 11-2-3-9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	門市速食處理實習		
	英文名稱	Restaurant Fast food processing 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、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：基礎速食實作、門市速食處理實作			
教學目標（教學重點）	1.熟悉門市速食商品包裝資訊，獨立快速歸類及陳列。 2.熟悉門市常見速食器具與設備使用。 3.熟悉門市常見速食器具與設備維護。 4.熟悉速食商品進貨與庫存處理。 5.培養良好餐飲門市工作態度與禮儀。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
門市速食商品整理	1.熟悉門市速食商品種類及分類方式 2.速食商品整理工作的基本步驟 3.速食商品整理工作安全與注意事項	8	
門市速食商品進貨拆箱	1.速食商品拆箱實習 2.盤點商品數量及包裝完整性	8	
門市速食商品分類收納	1.速食商品分類分類流程 2.容器或地點選擇 3.速食商品收納歸類實習	8	
速食商品陳列	1.層架展示與布置實習 2.速食商品陳列實習 3.判讀有效期限 4.依效期陳列	8	
速食商品品質管理與檢核	1.商品品質重要性 2.不良品檢核原則 3.不良品檢核實習	8	
速食商品價卡	1.區辨價卡實習 2.檢核販售容量與數量 3.配對商品條碼及價卡實習	8	
速食商品補貨	1.速食商品理貨補貨流程 2.補貨工作實習 3.櫃位標示卡應用	8	
冷藏食品整理	1.冷藏櫃保存與整理 2.鮮食冷藏保存及陳列實習 3.飲料冷藏保存及陳列實習	8	
冷凍食品整理	1.冷凍櫃保存與整理 2.冷凍食品保存與整理實習 3.各類冷凍食品陳列實習	8	
常溫食品整理	1.常溫即食商品整理 2.常溫食品保存及陳列實習 3.判別速食商品擺放位置	8	

備查版

加熱設備操作	1.熟悉食品處理方式判讀 2.微波爐加熱速食操作實習 3.烤箱加熱速食操作實習 4.電鍋加熱速食操作實習 5.其他設備(如蒸包機、熱狗機)操作實習	8	
加熱設備維護	1.微波爐加熱速食設備維護實習 3.烤箱加熱速食設備維護實習 4.電鍋加熱速食設備維護實習 5.其他設備(如蒸包機、熱狗機)設備維護實習	8	
飲調設備操作與維護	1咖啡機操作實習 2.咖啡機維護實習 3.冰淇淋機操作實習 4.冰淇淋機維護實習 5.其他飲調設備操作與維護實習	8	
冷藏冷凍櫃操作與維護	1.冷藏櫃使用 2.冷藏櫃維護實習 3.冷凍櫃使用 4.冷凍櫃維護實習	8	
基本包裝處理	1.外箱包裝常見圖形標誌 2.外包裝的分辨 3.不良包裝的分辨 4.速食商品簡易打包	8	
速食商品搬運	1.常見搬運事故 2.商品搬運安全與注意事項 3.商品搬運實習	8	
速食商品庫存處理	1.依序號、條碼、品項及類別系統化儲存 2.速食商品存貨管理實習 3.速食商品進出貨實習 4.即期品及過期品篩選與處理實習 5.不同物品與區域的清點	8	
速食商品盤點	1.速食商品盤點種類 2.速食商品盤點單填寫與簽核 3.速食商品盤點實習 4.問題物品處理	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.採多元評量，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等。 3.學習評量除了注重流程及技巧外，更強調不同職場所需之個別化調整（如自助式餐廳、飲調門市、烘焙門市）。
教學資源	1.使用已出版教材、網路資源、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。 3.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。
教學注意事項	一、教材編選 1.本科目以校外職場實作為主，應以實際職場進行實務調整。 2.目的為學生能夠在職場獨立（或部份協助下）操作與應用技能。 3.可依職場類型、學生需求、所在地域等，彈性調整教材難度。 二、教學方法 1.教學著重獨立實作，以及依據職場實務進行彈性調整。 2.本課程經常操作熱水、設備，宜特別留意操作時的衛生與安全。 3.教學時結合反覆實作，落實每項任務或工作之自我檢核，養成學生隨時自我提醒以提升服務品質。 4.結合實習場所及業界現有設備，因應不同餐飲相關門市職場調整，如自助式餐廳、烘焙坊、便利超商、飲調門市。

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	進階飲調實作		
	英文名稱	Advanced Beverage Preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	知識力、創新力、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：飲料調製實作			
教學目標（教學重點）	1.遵守飲料調製的安全衛生工作規範 2.認識原料屬性及多元文化特色飲品 3.熟悉調製步驟且正確操作設備及器具 4.融合多元文化激盪新興飲料創意發想			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
台灣古早味茶飲	1. 降火青草茶實作 2. 洛神花茶實作 3. 古早味酸梅湯實作	2	
無咖啡因香草茶飲	1. 南非國寶茶實作 2. 洋甘菊花草茶實作 3. 紓壓玫瑰茶實作	2	
養生茶調製	1. 健康養生茶實作 2. 減重消脂茶實作 3. 桂圓紅棗茶實作	2	
氣泡飲品調製	1. 氣泡機操作與清潔實作 2. 水果風味氣泡飲實作 3. 疊色漸層氣泡飲實作	4	
冰淇淋特色飲品	1. 漂浮冰咖啡實作 2. 漂浮冰茶飲實作 3. 漂浮氣泡飲實作	4	
美式特色飲品	1. 香草奶昔實作 2. 巧克力奶昔實作 3. 水果風味奶昔實作	4	
韓式特色飲品	1. 柚子風味飲實作 2. 水果雞尾酒(無酒精) 實作	4	
日式特色飲品	1. 抹茶飲品實作 2. 焙茶飲品實作 3. 玄米茶實作	4	
東南亞特色飲品	1. 摩摩渣渣(泰國) 實作 2. 白咖啡(馬來西亞) 實作 3. 越式冰茶(越南) 實作	4	
世界奶茶大賞	1. 泰式奶茶實作 2. 印度拉茶實作 3. 鴛鴦奶茶實作 4. 台式手搓珍珠奶茶實作	6	
合 計		36	

備查版

學習評量（評量方式）	1. 課程評量以實作評量為主，紙筆測驗為輔。 2. 依據課程單元實施形成性的多元評量，綜合學習態度、課程實作、紙筆作業，如：學習護照、配方法、成品品評等予以個別評分。
教學資源	1. 飲料調製丙級技術士技能檢定參考用書 2. 使用已出版飲料調製相關著作、網路食譜、網路教學影片，如：開家賺錢的手搖飲料店、零基礎一學就會的100款手搖飲、iCook、Youtube等資源。 3. 結合業界特色飲品店，邀請業師技術指導或校外觀摩。
教學注意事項	1. 教學方法採直接教學法，以示範操作為主，講述為輔，提供學生大量實作練習。 2. 教材編輯得參考飲料調製相關專書著作及網路資源等作為補充教材，另提供自編實作講義與學習單。 3. 課程實施重視遵守食品安全衛生規範與維護環境清潔。 4. 製作時應留意食材原物料的天然性，並控制糖分與熱量的適量攝取。

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	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	群科中心學校公告－校訂參考科目		
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			
	4			
	第二學年			
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	9	
門市設備實作	1.門市營業設備簡介 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	9	
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.手開發票或收據實作。 6.投庫作業實作。 7.交班作業實作。	9	
收銀作業實作及商品管理	1.每日營業前、中、後之收銀櫃檯具體工作流程實作。 2.櫃台周邊商品管理作業。 3.常見服務狀況與應對處理方式練習。	9	
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。 7.商品上架與下架作業要項實作。 8.商品退貨及報廢管理。	9	
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。	9	

備查版

	3. 保存期限檢查實作。		
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。	9	
顧客服務與客訴處理	1.門市人員禮貌與服務態度。 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。	9	
合 計		72	

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餐廳，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或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中取材，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 11-2-3-12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	餐飲門市櫃檯收銀實習		
	英文名稱	Catering Store-service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	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	無			
教學目標（教學重點）	1. 操作不同類型餐飲門市相關收銀系統及外接設備。 2. 保養及維護餐飲門市收銀機的基礎能力。 3. 應用餐飲門市收銀話術及應對能力。 4. 實際操作技能與應用的能力。 5. 培養學生養成良好的餐飲門市服務態度。 6. 在實習職場能應用所學之技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
餐飲門市的類型	1.餐飲門市的店鋪分類 2.餐飲門市外場相關的工作內容 3.各類型餐飲門市人員的工作內容，例如:咖啡廳、早午餐店、餐廳及連鎖餐飲門市……等。	9	
餐飲門市櫃台環境整理	1.櫃台走道保持暢通 2.認識櫃台工作 3.熟悉實習職場櫃檯內的設備	6	
餐飲門市櫃台收銀操作	1.操作餐飲門市相關之櫃檯收銀工作 2.操作餐飲門市自助點餐機的使用方式	6	
餐飲門市收銀櫃檯與話術實習	1.操作餐飲門市收銀台 2.直立式條碼掃描器操作技能實習 3.手握式條碼掃描器操作技能實習 4.熟練餐飲門市相關複合式設備之操作 5.熟練收銀盒之操作 6.熟練發票捲紙機完整操作技能 7.在職場能應用餐飲門市結帳話術技能。	9	
餐飲櫃檯作業	1.發票辨識技能實習 2.熟練餐飲門市退換貨作業完整操作技能 3.熟練離櫃作業(換班作業)完整操作技能 4.在職場中，自行完成現金管理(投庫與結帳作業)完整操作技能 5.熟悉餐飲門市相關交、接排班表的使用。	9	
餐飲門市顧客服務作業	1.熟練顧客分類與服務特性	9	

備查版

	2.熟練顧客服務要點（餐飲櫃檯接待）完整操作技能 3.熟練餐飲門市客訴處理原則 4.餐飲門市自助點餐機完整操作技能		
餐飲相關全中文介面收銀機	1.熟練餐飲相關類型收銀機系統完整操作技能 2.熟練輸入統一編號完整操作技能 3.熟練餐飲門市換貨作業完整操作技能 4.熟練餐飲門市退貨作業完整操作技能	9	
餐飲相關POS觸控收銀機	1.熟練觸控收銀機完整操作技能 2.熟練輸入統一編號完整操作技能 3.熟練餐飲門市換貨作業完整操作技能 4.熟練餐飲門市退貨作業完整操作技能 5.熟練餐飲結帳位置設定完整操作技能	9	
餐飲門市相關結帳程序	1.熟練餐飲門市結帳話術完整操作技能 2.熟練登錄餐飲門市商品完整操作技能 3.熟練商品裝袋及食品裝袋完整操作技能 4.熟練餐飲門市結帳作業完整操作技能 5.熟練餐飲門市換貨、退貨作業完整操作技能	9	
餐飲外場服務商品登錄	1.熟練登錄餐飲外場商品完整操作技能 2.能自行進行手工記帳完整操作技能 3.能自行進行進行補登商品完整操作技能 4.熟練食材過期品檢核與報廢	9	
餐飲報表管理與投庫作業	1.熟悉投庫箱的使用 2.熟練投庫作業完整操作技能 3.熟練餐飲門市餐點禮券清點之完整操作技能	9	
餐飲門市交接班作業	1.熟悉餐飲門市交接注意事項 2.熟悉餐飲門市交接清點項目	6	
餐飲相關收銀機保養與維修作業	1.熟練餐飲相關收銀機和周邊配置拆裝與保養清潔完整操作技能 2.熟練餐飲相關收銀機和周邊配置故障排除完整操作技能 3.熟練耗材更換與補充完整操作技能	9	
合　計		108	

學習評量 （評量方式）	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考。 2. 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。 3. 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。 4. 本學期宜著重於使學生了解且能說明櫃台作業內容及達到操作和應用之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 5. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序促進工作效率提升，教師宜多鼓勵學生在校時間分享經驗，並斟酌加分。 6. 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. 餐飲門市服務業之職場主管、從業人員、就業穩定學長姐與其他專業人力資源。 2. 教師得依學生實習職 場與學生需求、個人能力斟酌學習內容，並完成學生個別實習計劃。
教學注意事項	1. 實習強調在工作中學習專業技能，而工作人格的建立，人際互動等學習也伴隨其中，良好的工作態度為首要的訴求。 2. 指導老師應與廠商負責人及指導員充分持續溝通，使學生於職場中學習技能、問題解決能力。 3. 職場實習老師每次實習後宜給予學生回饋鼓勵、分享實習心得，確實做好檢討工作， 使學生了解自己的狀況及努力的目標。 4. 可邀請職場前輩、畢業學長姐回校分享工作經驗，以演講方式增加學生對職場的認識與了解。 5. 蒐集餐飲門市櫃檯作業設備相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 6. 宜多元化且有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。

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	烘焙甜品實作		
	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	創新力、溝通力、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. 遵守烘焙與甜品衛生與安全 2. 了解烘焙與甜品材料知能 3. 熟悉烘焙與甜品製作技巧 4. 操作常見餅乾、麵包、布丁與果凍、塔派、蛋糕作法			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
基本烘焙與甜品概論	1. 烘焙與甜品衛生與安全 2. 常用烘焙與甜品廚房設備使用與安全	1	
烘焙與甜品材料知能	1. 認識麵粉類材料 2. 發酵類材料 3. 油脂類材料 4. 添加物材料 5. 配方計算 6. 度量衡使用	2	
烘焙與甜品製作技巧	1. 桿壓技巧原理與操作 2. 滾圓技巧原理與操作 3. 整形技巧原理與操作 4. 包餡技巧原理與操作 5. 攪拌技巧原理與操作 6. 打發技巧原理與操作 7. 擠法技巧原理與操作	3	
餅乾類實作	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. 餅乾類製作：奶油貓舌小西餅、葡萄乾燕麥紅糖小西餅、奶油小西餅、奶油蘇打餅乾等	9	
布丁與果凍類實作	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. 布丁與果凍類製作：香草卡士達布丁、咖啡歐蕾果凍、牛奶寒天、焦糖奶凍等	9	
麵包類實作	1. 烘焙模具使用及選用 2. 材料選擇及配方訂定 3. 麵包類製作：圓頂奶油吐司、圓	9	

備查版

	頂葡萄乾吐司、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包等		
塔派類實作	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. 泡芙與塔派類製作：巧克力塔、檸檬塔、酥脆法式鹹派、經典千層派等	9	
蛋糕類實作	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	
烘焙甜品成果展	1. 烘焙點心美食成果展規劃、準備、辦理 2. 製作烘焙甜品 3. 分享與鑑賞	3	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	1. 本科目標以實作評量學生實際操作的能力為主，以指筆測驗評量學生具備基本烘焙甜品的相關知能為輔。 2. 紙筆測驗：評量學生對於烘焙與甜品的衛生與安全概念、常用烘焙與甜品廚房設備使用與安全，以及麵粉類、發酵類、油脂類材料、添加物、配方計算、度量衡使用的基本知能。 3. 實作評量：以檢核表的方式實際評量烘焙與甜品製作技巧，評量小組製作常見餅乾、麵包、布丁與果凍、塔派、蛋糕的能力，以及觀察小組合作、溝通討論的能力。
教學資源	1. 使用已出版烘焙與甜點食譜、烘焙與甜點網路資源（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烘焙甜品製作之機會。
教學注意事項	1. 教學方法：以講解烘焙甜品知能為輔，操烘焙甜品製作技巧作練習為主。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. 教材編輯取自出版的食譜、網路資源等，選取生活化常見烘焙甜品製作方法，增加實用性及提升學習興趣。 4. 教材編輯將考量甜點製作複雜度、節慶甜點進行適度的調整。

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	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			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
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，獨立烹調經典菜餚。 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.能依職場特性及需求進行實務調整。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
廚房設備使用與衛生安全	1.烹飪器具實習 2.廚房設備實習 3.清潔工具實習 4.設備與器具的維護及保養	8	
常用烹調法（炒、爆、煸）	1.「炒」的烹調方法實習 2.「爆」的烹調方法實習 3.「煸」的烹調方法實習	8	
常用烹調法（燉、蒸）	1.「燉」的烹調方法實習 2.「蒸」的烹調方法實習	8	
火烤烹調法	1.「烤」的烹調方法實習 2.「焗」的烹調方法實習 3.「燻」的烹調方法實習	8	
水烹調法	1.「煮」的烹調方法實習 2.「涮」的烹調方法實習 3.「滷」的烹調方法實習	8	
油炸烹調法	1.「煎」的烹調方法實習 2.「炸」的烹調方法實習	8	
不需加熱的烹調法	1.「醃」的烹調方法實習 2.「拌」的烹調方法實習 3.「泡」的烹調方法實習	8	
濕熱烹調法	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	8	
乾熱烹調法	1.煎的烹調方法實習 2.烘烤、炭烤烹調實習 3.焗烤烹調實習	8	
米飯類烹調	1.熟悉米飯類食材的烹調特質 2.烹調米飯類料理	8	

備查版

	3.依據職場特性進行適合的米飯類烹調方式 4.米飯類料理的裝盤及裝飾		
麵食類烹調	1.熟悉麵食類食材的烹調特質 2.烹調麵食類食材 3.依據職場特性進行適合的麵食類烹調方式 4.麵食類料理的裝盤及裝飾	8	
肉類烹調	1.熟悉肉類食材的烹調特質 2.烹調肉類料理 3.依據職場特性進行適合的肉類烹調方式 4.肉類料理的裝盤及裝飾	8	
海鮮烹調	1.熟悉海鮮類食材的烹調特質 2.烹調海鮮類料理 3.依據職場特性進行適合的海鮮類烹調方式 4.海鮮類料理的裝盤及裝飾	8	
醬汁調製	1.製備常見醬汁 2.熟練醬汁的儲存方式	8	
甜點製作	1.熟悉甜點的製備要領 2.甜點製作實習 3.甜點的擺盤與裝飾	8	
高湯及湯品製作	1.熟悉高湯的製備要領 2.高湯的儲存及供應方式 3.湯品製作實習 4.湯品供應及儲存	8	
套餐製作	1.配菜製作與搭配 2.套餐製作與搭配 3.依職場需求調整套餐製作	8	
盤飾與菜餚搭配	1.依據烹調方式獨立辨別盤器的選擇 2.基礎盤飾刀法 3.盤飾的運用與搭配 4.依職場需求調整盤飾菜餚搭配	8	
合　計		144	

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.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，觀察學生實際在職場表現是否能獨立操作。
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.鼓勵學生利用寒暑假亦前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。 3.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。
教學注意事項	一、教材編選 1.本科目以校外職場實作為主，應以實際職場進行實務調整。 2.目的為學生能夠在職場獨立（或部份協助下）操作與應用技能。 3.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.教學著重獨立實作，以及依據職場實務進行彈性調整。 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 11-2-3-15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	食材處理實習		
	英文名稱	Ingredients Processing 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			
	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.熟悉並獨立操作職場廚房設備與器具。 2.能安全並獨立清潔與處理食材。 3.能獨立包裝與保存食材。 4.能獨立切割與烹調處理食材。 5.能依職場特性及需求進行實務調整。			

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.熟悉職場廚房設備使用 2.職場各種烹飪器具介紹 3.職場各種清潔工具介紹 4.實踐廚房衛生安全	3	
易混淆食材澄清	1.區辨易混淆蔬菜(例如:青蔥與紅蔥) 2.區辨易混淆肉類 3.區辨易混淆海鮮魚貝 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.獨立使用重量及容量衡量器具 2.使用職場秤量食材器具 3.依職場需求調整食材計量工具	6	
食材處理清潔	1.依照食材洗滌順序清潔食材 2.熟悉各類食材處理差異	6	
食材處理工具使用	1.精熟正確的菜刀、刨絲刀、刨刀姿勢 2.菜刀各部位功能處理食材 3.使用刨刀、刨絲刀處理食材 4.使用剪刀處理食材 5.依據不同職場規定調整食材處理方式 6.依不同類型場所需求調整食材處理工具	9	
廚具使用(粗切法)	1.熟悉食材切割程序與原則 2.菜刀食材切塊實習 3.菜刀食材切條實習 4.菜刀食材切片實習 5.安全使用菜刀進行粗切法	9	
廚具使用(特殊切法)	1.菜刀食材滾刀切法實習 2.菜刀食材斜切實習	9	

備查版

廚具使用(精細切法)	1.菜刀食材切絲實習 2.菜刀食材切丁實習 3.菜刀食材切末實習	9	
食材處理(蔬菜類)	1.熟悉蔬菜類食材的食物性質 2.獨立完成蔬菜食材製備前的處理 3.泡洗蔬菜食材 4.修整與切割蔬菜類食材 5.依據不同料理進行不同蔬菜類製備方式	9	
食材處理(肉類)	1.熟悉肉類食材的食物性質 2.完成肉類食材製備前的處理 3.處理肉類食材退冰 4.切割肉類食材 5.依據不同料理進行不同肉類製備方式	9	
食材處理(海鮮類)	1.熟悉海鮮食材的食物性質 2.完成海鮮食材製備前的處理 3.處理海鮮食材退冰 4.切割海鮮食材 5.依據不同料理進行不同海鮮類製備方式	9	
食材處理(南北雜貨、食用油與調味料類)	1.識別常見乾貨與處理 2.保存及使用常見食用油 3.保存及使用常見醬料類 4.保存及使用常見調味粉類	6	
廚具及廚務收納及擺放	1.收納及擺放餐具實習 2.收納及維護冰箱食材實習 3.精熟各食材及調味料收納位置 4.依不同職場的需求、要求調整食材及調味料的收納方式	9	
食材貯藏與保存	1.熟悉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.熟悉預防食材腐壞的貯存方法 3.貯存食材實習 4.依不同職場的需求調整貯存方法 5.依不同食材種類獨立辨別保存與包裝方式 6.依不同職場的需求及要求調整保存方法	9	
合　計		108	

學習評量(評量方式)	1.依照學生能力、興趣與學習態度，以及不同職場的需求進行多元評量。 2.留意學生內在差異，從學生優勢的角度實施個別化評量。 3.以實作評量為主，觀察學生實際在職場表現是否能獨立操作。
教學資源	1.參考十二年國民基本教育高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要、已出版的食譜、書籍等。 2.實際職場中的要求及操作手冊。 3.相關教學網站及教具等。 4.除職場中的實作外，也請家長讓學生在家有充份實作機會。
教學注意事項	一、教材編選 1.教材設計目的為學生能夠在職場獨立(或部份協助下)操作與應用技能。 2.依季節、學生能力需求、職場特性等，彈性調整教材難度。 3.本科目以校外職場實作為主，應依實際職場進行實務調整。 二、教學方法 1.本課程需大量操作器具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2.教學著重獨立實作，以及依據職場實務進行彈性調整。 3.教學時可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生珍惜資源，善用食材，避免浪費。

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	門市清潔實作		
	英文名稱	The Practice of Store cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	創新力、視野力、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：基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標（教學重點）	1. 熟悉門市清潔的維護技能。 2. 具備貨架清潔的基本操作技術。 3. 培養清潔所需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
商品及貨架認識	1. 基本商品認識 2. 基本食品認識 3. 貨架種類認識 4. 貨架特性介紹	1	
商品衛生管理	1. 商品整理實作 2. 食品製作衛生管理 3. 食品保存管理及整理	2	
基本清潔技能	1. 熟悉職場清潔工具使用方法與技巧 2. 職場清潔工具使用實作	3	
商品分類整理	1. 各類商品分類實作 2. 各類食品分類實作	3	
貨架整理與清潔	1. 貨架整理實作 2. 貨架清潔實作 3. 貨架清潔維護	3	
玻璃清潔與維護	1. 不同材質玻璃識別 2. 熟悉玻璃清潔工具使用方法 3. 玻璃清潔實作 4. 玻璃清潔維護實作	6	
櫃檯整理與清潔	1. 熟悉櫃檯擺設 2. 熟悉櫃檯清潔工具 3. 櫃檯清潔實作 4. 櫃檯整理實作	6	
置物架整理與清潔	1. 熟悉置物架擺設 2. 熟悉置物架清潔工具 3. 置物架清潔實作 4. 置物架整理實作	6	
檯面整理與清潔	1. 檯面清潔實作 2. 檯面整理實作	6	
冰箱整理與清潔	1. 冷凍櫃清潔與擺放順序 2. 冷藏櫃清潔與擺放順序	6	

備查版

	3. 冷凍冰櫃清潔實作		
地板清潔與維護	1. 不同材質地板識別 2. 熟悉地板清潔工具使用 方法 3. 地板清潔實作 4. 地板清潔維護實作	6	
門市速食設備清潔	1. 熟悉門市設備(如咖啡機、 蒸包機、熱狗機、關東煮機、冰淇淋機)基礎拆除 2. 咖啡機清潔實作 3. 蒸包機清潔實作 4. 熱狗機清潔實作 5. 關東煮機清潔實作 6. 冰淇淋機清潔實作 7. 其他設備清潔實作	6	
合 計		54	

學習評量 (評量方式)	1. 本科目重視學生實際操作能力的評量，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，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、 口試及筆試等，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. 本科目著重各類門市清潔處理，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 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. 可參考已出版的書籍及職場標準等。 2. 鼓勵學生利用寒暑假亦前往餐飲及門市相關業界學習，以充實自我實務能力。 3. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實作課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整。
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以門市清潔技能操作練習為主，講解門市清潔知能為輔。 (2) 著重訓練學生工作時的專注力、工作效率等，避免職業傷害的發生。 2. 教材編輯 (1) 本科目以門市清潔技巧操作為主，應以門市環境類型進行調整。 (2) 目的為學生能夠在門市環境中獨立(或部份協助下)操作與應用技能。 (3) 教學注意事項依季節、學生需求、門市特性等，彈性調整教材難度。 (4) 本課程設計依職場環境調整教學與教材。

表 11-2-3-17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	餐飲包裝實作		
	英文名稱	The Practice of Food Packaging		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	思辨力、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：餐飲服務實作、餐廳營業實作			
教學目標（教學重點）	1.了解不同餐飲商品適合的包材種類 2.熟悉包裝商品時所需的工具 3.能依要求將商品包裝一致 4.能具備衛生與基本美感 5.能自我檢核包裝品質與工作速度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
包裝概論	1. 包裝的用途與時機，如：外帶、展示、禮盒 2. 包裝原則與注意事項，如：正反面、乾淨、牢固、完整、品質、美感 3. 包材的材質種類，如：塑膠類、紙容器類、紙類、鋁箔類、玻璃類等 4. 封口工具，如：橡皮筋、膠帶、金蔥、封口機、封膜機、蓋子、緞帶、釘書機等 5. 包裝時的輔助工具，如：夾子、手套、漏斗、餐具等 6. 完整包裝的樣貌，如：餐點、餐具、提袋	6	
中式餐廳包裝	1. 分隔餐盒（塑膠、紙容器）包裝實作 (1) 掀蓋式紙餐盒 (2) 紙餐盒身、紙餐盒蓋 (3) 塑膠盒身、塑膠蓋 2. 一格餐盒(塑膠盒、封膜)包裝實作，如：涼麵 3. 湯碗（紙容器、塑膠蓋）包裝實作，如：湯品 4. 飲品杯(塑膠杯、封膜、塑膠蓋)包裝實作，如：飲料 5. 防油紙袋包裝實作，如：鹽酥雞 6. 塑膠袋、束口繩包裝實作，如：湯、燙青菜 7. 餐具放置：湯匙、筷子、吸管、手套	6	
西式餐廳包裝	1. 分隔餐盒（塑膠、紙容器）包裝實作，如：便當 (1) 掀蓋式紙餐盒	6	

備查版

	(2) 紙餐盒身、紙餐盒蓋 (3) 塑膠盒身、塑膠蓋 2. L型防油袋包裝實作，如：漢堡 3. 鋁箔盒、紙板包裝實作，如：焗烤 4. 三明治袋 5. 漢堡紙包裝實作，如：麥當勞、SUBWAY 6. 紙盒包裝實作，如：雞塊、漢堡、薯條 7. 餐具放置：湯匙、叉子、刀子、吸管、手套		
烘焙坊包裝	1. 手提西點盒包裝實作，如：麥麥盒、餐盒、蛋糕盒 2. 麵包袋（紙＋透明塑膠膜）包裝實作，如：大蒜麵包 3. 自黏袋包裝實作，如：蛋塔 4. 塑膠袋包裝實作，如：麵包 5. 塑膠膜包裝實作，如：海綿蛋糕 6. 蛋糕盒包裝實作，如：蛋糕 7. 布丁杯包裝實作，如：布丁 8. 小西點袋包裝實作，如：小西點	6	
禮盒包裝	1. 紙盒摺疊、組裝 2. 鐵盒分層方式 3. 塑膠分隔盒包裝實作 4. 封口機使用，如：餅乾 5. 糖果包裝實作 6. 組裝方式（大的、重的在下） 7. 傾斜擺設	6	
袋提包裝	1. 裝袋原則（大的在下，小的在上） 2. 提袋類型，如：紙袋、塑膠袋、飲料底座、箱子 3. 提袋內需要：餐點、餐具、醬料、紙巾 4. 裝袋實作練習	6	
合　計		36	

學習評量（評量方式）	1. 本科目重視學生實際操作能力的評量，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，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，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. 本科目著重各類商品之包裝，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 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. 可參考已出版的書籍及職場標準等。 2. 鼓勵學生利用寒暑假前往餐飲及門市相關業界學習，以充實自我實作能力，降低模擬與類化的困難。 3. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實作課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整。
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 以餐飲包裝技能操作練習為主，講解餐飲包裝知能為輔。 (2) 著重訓練學生工作時的專注力、工作效率等，避免職業傷害的發生。 2. 教材編輯 (1) 本科目以餐飲包裝技巧操作為主，應以餐飲或門市環境類型進行調整。 (2) 目的為學生能夠在工作環境中獨立(或部份協助下)操作與應用技能。 (3) 教學注意事項依季節、學生需求、商品特性等，彈性調整教材難度。 (4) 本課程設計依職場環境調整教學與教材。

表 11-2-3-18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	異國料理實作		
	英文名稱	Foreign Cuisine 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. 認識異國料理文化與特色烹調 2. 熟悉異國料理器具技能及使用安全 3. 熟悉異國料理烹調技術應用 4. 運用在地食材烹調經典異國料理料理菜餚 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
異國特色飲食介紹	1. 異國料理的地方文化與發展 2. 異國料理特色飲食烹調製作介紹 3. 異國料理特有食材介紹	3	
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. 日式料理實作：壽司、丼飯、玉子燒、大阪燒、章魚小丸子、炸天婦羅、拉麵、烏龍麵、關東煮、糰子等	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、韓式炸雞等	6	
義式特色料理製作	1. 義式特色料理製作方法及特色 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、提拉米蘇、巧克力等	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	
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	6	
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	6	
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	

備查版

	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		
異國料理製作成果展	1. 異國料理美食成果展規劃、準備、辦理 2. 製作異國料理	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. 學習評量除了注重異國料理製作流程及方法外，亦異國料理製作特色，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異國料理製作之機會。 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，選取生活化常見異國料理製作方法，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. 學生實作之異國料理可結合小舖經營，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	香草圖鑑
	英文名稱	Vanilla Appreciate
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	
教學目標 （教學重點）	1. 認識香草植物之特性及栽種培育知識。 2. 應用香草植物特性，製作香草周邊商品 3. 藉由體驗香草植物過程，以視覺、味覺、觸覺等多感官，啟動副交感神經，達到療育放鬆之效果。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
香草大解密	1. 香草植物的分類 2. 打造適合香草植物生長的環境 3. 香草植物的種植與維護 4. 香草植物的繁殖 5. 香草植物栽培四季節氣養護表	2	
嗅出好心情	1. 認識交感神經及副交感神經 2. 利用水氧機器進行各式香草精油之香芬體驗 3. 比較精油及新鮮香草之嗅覺體驗	2	
扦出小小苗	1. 認識芳香萬壽菊、檸檬香蜂草、薄荷 2. 實際利用簡易盆器及扦插方式種植香草植物	4	
吃出好風味	1. 認識食用香草(新鮮及乾燥香草) 2. 利用食用香草製作輕食料理，如:香草餅乾、紫蘇飯糰	3	
喝出好健康	1. 認識常見香草茶種類 2. 瞭解各式花草茶療效 3. 製作健康養生香草熱飲	3	
噴出迷人香	1. 認識迷迭香、薄荷 2. 製作迷迭香防蚊液或提神滾珠瓶	4	
合 計		18	

學習評量 （評量方式）	1. 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。 2. 評量時宜考量學生之個別差異，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. 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. 參考相關書籍，自行編訂講義。 4. 參考相關農業知識入口網https://kmweb.coa.gov.tw/index.php 或影音平台-森林有塊田 https://www.youtube.com/channel/UC6og7xxGr7-TS2cu5mwJ2Cg 5. 參考書籍如:

備查版

	(1)Iris青容(2019)。自種香草應用超入門：平易近人的香草植物20選，香草圖鑑 x 栽培祕訣 x 生活應用，教你輕鬆打造自然清新的植萃生活。和平國際 (2)佐倉朗夫(2017)。農業教授教你種出安心有機餐桌。瑞昇文化，新北市。 (3)黃文達(2015)。香草植物就要這樣玩：栽培X手作X料理，台灣廣廈，新北市。
教學注意事項	1. 教學以實作為主，藉由動手操作過程，以多感官體驗香草在生活中療育效果。 2. 結合學生日常食用的生活經驗，給予正確香草知識，如:薄荷為涼性食物，需以其他食材搭配使用，切勿一次大量飲用等健康知識。 3. 教學可利用多媒體設備及電腦網路資源，帶領學生認識香草種植過程及相關的影片，以加深學生的學習印象、學習共鳴及學習興趣。

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	好好說再見
	英文名稱	Life and Death Education
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. 建立學生對死亡的認識，透過對自然生命過程的真實認識，減少無謂的恐懼和焦慮，降低因死亡事件造成的傷害，提升生活的品質，並激發出生命的價值和意義性。 2. 培養學生正確面對生死議題的態度。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
奇妙的死後世界	1. 利用人生曲線帶領學生瞭解生命過程。 2. 引導學生討論對各種不同的喪葬習俗的看法。 3. 不同宗教背景對死後世界的詮釋。 4. 請學生畫出自己想像中的死後世界。	2	
生活的死亡事件	1.利用生活中事件(如:寵物、植物)，帶領學生瞭解死亡是自然的事情。 2.請學生討論各種與死亡相關的感覺詞彙，讓學生自身對死亡的感覺。 3. 探討死亡來臨時，該如何面對死亡。	4	
生命的紀念品	1. 利用繪本，引導思考死後能留下哪些紀念品。 2. 探討生命的意義與價值。 3. 以具體事件，帶領學生面對死亡的正確態度。	4	
死後的規劃	1. 認識生前契約與預立遺屬。 2. 利用繪本(如:爺爺沒有穿西裝)瞭解告別式的內容、流程及意義 。 3. 寫下自己的遺囑與預想的告別式。	4	
我要好好說再見	1. 寫下對過世來不及說的人事物，好好說再見。 2. 討論下周生前告別式型式、地點、內容。	3	
死亡咖啡廳	辦理一場生前告別式。	1	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察及筆試等，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。 2. 評量時宜考量學生之個別差異，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。

試審版

教學資源	1. 生命教育相關繪本，如:獾的禮物、爺爺沒有穿西裝、一片葉子落下來 2. 生死學相關書籍，如: 生死學概論、臺灣死亡咖啡館：故事版、臺灣死亡咖啡館——手冊版等 3. 臺灣殯葬資訊網http://www.funeralinformation.com.tw/Detail.php?LevelNo=3862
教學注意事項	1. 死亡教育的最核心目的，其實就是要透過對自然生命過程的真實認識，減少無謂的恐懼和焦慮，降低因死亡事件造成的傷害，提升生活的品質，並激發出生命的價值和意義性。 2. 認識死亡、接受死亡、面對死亡、處理死亡，是提升生命意義的基礎做法。而死亡教育便是促使人們能用正面的心態去認識死亡、接受死亡、面對死亡和處理死亡。 3. 藉由輕鬆的環境，放鬆的心情，以探討死亡重要議題。 4. 利用生活事件(如:寵物、盆栽)來說明死亡並不可怕，就是生命一樣自然。 5. 在面對生死教育課程時，可採用的教材則包括：投影片、影片、時事、閱讀教材、圖畫與作業單。

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	浪浪別哭:動物關懷
	英文名稱	Animals Care
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	
教學目標 (教學重點)	1. 認識流浪動物的現況及處遇 2. 瞭解動物保育及關懷的相關規範 3. 從電影—十二夜討論動物議題 4. 認識協助流浪動物的相關資訊 5. 培養動物關懷之素養	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
流浪動物處境	1. 流浪動物的出現及目前現況 2. 流浪動物的處理方式 3. 簡介全台收容所 4. 簡介民間動物保護團體 5. 簡介民間中途之家	3	
動物保育	1. 動物保育法條規範 2. 流浪動物相關法規 3. 飼育動物的正確觀念及方式 4. 預防流浪動物出現	3	
《十二夜》	1. 電影十二夜議題探討 2. 十二夜條款 3. 衍伸之收容處境及社會問題	3	
領養代替購買	1. 協助流浪動物的相關通報 2. 協助通報動物虐待 3. 關切社區動物相關議題 4. 簡介領養流程 5. 領養評估及討論	3	
動物關懷實踐	1. 介紹新北市動保團體及機構 2. 介紹板橋動物之家 3. 實察動物之家工作內容及體驗	4	
流浪動物相處之道	1. 人與浪犬及浪貓的安全互動行為 2. 自行車遇到浪犬教戰守則 3. 流浪動物的餵養觀念	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 評量時宜考量學生之個別差異，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. 各縣市動物保護處網站 2. 《十二夜》 3. 動保團體網站 4. 板橋動物之家https://act-adopt.ahiqo.ntpc.gov.tw/adopt_list.php 5. 台灣動物收容關懷協會https://www.facebook.com/tsaca/
教學注意事項	1. 教學方式：可透過分組的議題討論，由學生發表個人想法，包括對於動物保

預審版

	育之看法、動物保護之規範及結合學生個人生活經驗及觀察，激發學生思考。 2. 教材編輯：結合時事及相關議題討論，搭配多媒體教學媒介，並藉由影片及書籍引起學生學習動機，透過不同角度，包括學生個人及社會觀點，引發學生討論。 3. 培養動物關懷之公民素養，提供社會觀點及趨勢，結合不同國家之作法，引導學生關切動物議題。

表 11-2-4-4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	雙北城市漫遊
	英文名稱	Greater Taipei City Roaming
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. 提升學生休憩時間的活動安排 2. 增進學生搭乘大眾運輸工具之交通能力 3. 使學生深入認識生活圈周遭資源及活動 4. 培養學生規劃及問題解決能力	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
交通停看聽	1. 了解雙北交通網絡 2. 認識並實際體驗雙北捷運體系 3. 認識並實際體驗雙北公車網絡 4. 認識並實際體驗雙北自行車租借系統 5. 了解雙北新興共享機車模式	2	
有吃有玩	1. 認識雙北市行政區 2. 了解各行政區文化特色 3. 了解各行政區著名觀光景點 4. 了解雙北市著名景點之特色及歷史背景 5. 介紹雙北市著名景點特色小吃 6. 了解雙北市特色名產	4	
休閒活動一把罩	1. 認識雙北近期藝文活動 2. 認識雙北近期運動賽事 3. 認識雙北不同文化節日活動	4	
最佳導遊	1. 依據目的地安排遊程 2. 依據不同目的性質安排交通路線(最快、最省錢) 3. 依據不同需求搭配景點及活動 4. 了解並能介紹目的地周遭附近文化特色	4	
一日旅行社	1. 配合行動與安全課程，規劃旅遊行程 2. 實際搭乘交通運輸工具前往目的地 3. 分享介紹目的地之特色 4. 依據不同需求安排適當的活動 5. 實際體驗後，修正和調整個人規畫方式	4	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 評量時宜考量學生之個別差異,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. 雙北捷運及公車APP系統

簡章版

	https://www.metro.taipei/cp.aspx?n=91974F2B13D997F1 2. 新北市觀光旅遊網 https://tour.ntpc.gov.tw/ 3. 台北市觀光旅遊網 https://www.travel.taipei/zh-tw 4. 參考坊間旅遊及觀光相關書籍，選擇欲進行教學的主要地區。 5. 善用雙北各行政區政府之導覽及特色活動，可帶領學生使用網路搜尋或直接到地方機關了解地方特色。
教學注意事項	1. 教學方式：以實際練習為主、講述為輔，透過「一人一旅遊企畫書」的方式，讓學生獨立練習規畫遊程，並藉由分享規劃理念，選出最佳導遊的教學方式。 2. 教材編輯： (1)以雙北為主要教材設計，可參考不同旅遊書及網頁，了解不同地區文化特色。 (2)融合多元文化及國際化之教學趨勢，規劃課程可以主題式規劃(如：原住民等)以及國際化的國外遊程，培養學生認識不同文化並具外國文化之國際觀。 3. 透過本課程培養身心障礙學生個人休閒生活規劃及執行能力。

表 11-2-4-5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	身心障礙者福利服務及社區資源運用
	英文名稱	Welfare Services and Community Resources For Disabled
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	第三學年	
教學目標 (教學重點)	1. 能理解成人社會可能遭遇的各種困境與挑戰。 2. 能依據情境評估需求，培養學生尋求相關資源與支持的問題解決能力，提高成人自我效能與減少社會成本支出。 3. 能掌握一般或與身心障礙者有關的社會福利服務及相關資源為離校入社會做準備。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
CRPD身心障礙者權利公約	1. 上網搜尋CRPD易讀版 2. 認識CRPD八大原則基本概念	2	
與自身權益有關的重要法規	1. 身心障礙者權益保障法(如：保健醫療、教育權益、就業權益、支持服務等) 2. 勞動基準法(如：義務進用、非義務進用等) 3. 公私立單位身障招聘查詢	4	
新北市社會局身心障礙福利	1. 新北市政府福利補助自己查 2. 身心障礙鑑定與評估(如：身心障礙證明到期換補發) 3. 經濟安全服務(如：生活補助、租金補貼等) 4. 社會參與服務(如：復康巴士、愛心悠遊卡等)	4	
新北市勞工局身心障礙就業	1. 新北勞動雲 2. 職業重建中心評估與服務 3. 提早就業轉銜服務與實施 4. 居住地區就業服務站資源	4	
身心障礙者自我健康照護	1. 身心障礙者口腔自我照護 2. 能評估自己生理心理需求，尋求相關醫療資源協助(如：網路預約掛號、門診報到、看診、批價領藥等)	2	
法律扶助基金會資源	1. 監護宣告及輔助宣告 2. 身心障礙者財產信託 3. 觸犯法律的處理流程	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 除紙筆評量以外，可搭配口頭回答、電腦手機實作查詢等方式作為輔助評量。 2. 學習評量除了著重認知，更加重視學生能否依據情境主動尋找合理且適性之個別化支持及資源。
教學資源	1. 全國法規資料庫 2. 衛生福利部社會及家庭署身心障礙福利 3. 中華民國智能障礙者家長總會

備查版

	4. 新北市社會局身心障礙福利科 5. 新北市政府勞工局職業重建中心 6. 新北市政府勞工局就業服務站 7. 新北政府福利補助自己查 8. 政府部門出版品及民間機構三摺頁簡介
教學注意事項	1. 本科目為充實(擴充)性課程，協助學生統整成人生活可能所需的各種福利服務與社會資源，以講解為主，電腦、手機查詢操作為輔。 2. 教材內容主要參考政府及民間單位網站、出版品、文宣摺頁等，另將聯合國身心障礙者權利公約繁體中文易讀版、臺北市身心障礙者生活狀況調查親密關係篇、居住狀況篇、就業篇等作為補充教材。 3. 除認知教學，建議與其他校內課程結合或辦理校外教學，安排學生實地走訪勞工局、社會局、醫療院所等單位進行參訪以瞭解離校後的諮詢窗口。

表 11-2-4-6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。	

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	2	

開會版

	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		
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 11-2-4-7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	綻放新聲
	英文名稱	Release the sound
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. 感受及體察音樂，並根據不同時代傳達出多元的生活體驗及價值觀。 2. 養成日常生活中藝術表演與鑑賞的興趣及習慣。 3. 透過律動、歌唱及演奏樂器來感受音樂的要素。 4. 認識音樂的聆賞者、創作者、表演者。 5. 基本聆賞音樂素養養成，認識創意節奏律動團體及國內外知名無器樂伴奏人聲合唱團。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
用音樂說故事	1. 欣賞歌曲的旋律、曲及詞傳達的意義和感受 2. 分辨不同演唱者詮釋的方式及呈現的效果	2	
正確的發聲方式	1. 與樂器建立相同的共鳴 2. 音準的辨別與輸出 3. 節奏、力度、速度的掌控 4. 氣流的輸出及吐氣方式的練習	4	
音樂律動及節奏	1. 感知歌曲的律動 2. 歌唱節奏訓練	2	
合唱技巧	1. 輪唱訓練 2. 二部合唱訓練 3. 三部合唱訓練	2	
其他表演技巧	1. 歌曲情緒表情運用 2. 肢體表演動作 3. 整體表演張力收發呈現	2	
歌唱演奏及創作展現	1. 獨唱拿手歌曲進行個人組比賽 2. 合唱拿手歌曲進行團體組比賽	2	
音樂鑑賞	1. 聆聽他人表演歌曲並給予評價及回饋 2. 觀察表演者呈現的發聲技巧及表演張力	2	
認識A Cappella	1. A Cappella的發展起源 2. A Cappella組成與表演方式 3. 台灣VOX玩聲樂團等無伴奏合唱組合介紹 4. A Cappella電影介紹(例：歌喉讚)	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 運用多元評量方式，根據課堂參與度、單元學習活動、分組合作程度及隨堂表現紀錄綜合評估學習成效。 2. 安排競賽活動，實際觀察並記錄學習表現。
教學資源	1. 運用Youtube、KKBOX等串流音樂平台，提升學生學習動機及養成日常生活中

試看版

	藝術表演與鑑賞的興趣及習慣。 2. 參考音樂界專業人員教學分享： VBS學唱歌 - 聲音平衡歌唱技巧 https://www.youtube.com/user/VocalBalanceSystem 嘎老師 Miss Ga https://www.youtube.com/channel/UCJdMrdkCXs5FkR3DHlor81w
教學注意事項	1. 教學方法：以實際練習為主、講述為輔，透過音樂的鑑賞與反饋，體察人群間各種情感的特質。 2. 教材編輯：設計關懷社會及自然環境的主題，適當運用網路多元媒體，傳達個人或團體的情感與價值觀，透過團體討論及分享，發展獨立的思考能力。 3. 宜讓學生自行選擇適合自己的性向、興趣與能力的藝術活動並繼續學習。

表 11-2-4-8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	餐飲行銷大挑戰
	英文名稱	Restaurant Business Marketing Master
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。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
行銷概念	1. 行銷的核心概念及重要性 2. 初步擬定餐飲小舖商品	1	
市場及顧客心理	1. 目標行銷的基本概念 2. 市場區隔的四大方法：地理區隔、人口區隔、心理區隔、行為區隔 3. 探討消費者行為模式 4. 簡易實作練習:同儕市場調查及顧客分析	4	
行銷策略一:產品策略	1. 產品的意義及分類 2. 產品的三層次設計思維：核心產品、有形產品、引申產品 3. 產品包裝和設計賞析	2	
行銷策略二:價格策略	1. 影響價格的因素 2. 定價的重要性和方法 3. 促銷策略概念與賞析 4. 簡易實作練習:餐飲小舖價格策略、促銷定價、價格修正	3	
行銷策略三:通路策略	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. 行銷通路的選擇依據 4. 服務業的行銷策略賞析	3	
行銷策略四:網路行銷及、廣告行銷	1. 網路行銷的定義 2. 傳統行銷與網路行銷差異 3. 部落格、Facebook粉絲專頁、IG、Youtube行銷範例賞析 4. 簡易實作練習:餐飲小舖部落格、Facebook粉絲專頁、IG、Youtube行銷實作	3	
行銷策略分析與修正	1. 檢視餐飲小舖營運成果 2. 評估商品銷售策略之成效 3. 檢討與修正行銷策略	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

備查版

	定、促銷實務操作，以及實際建立小舖Facebook粉絲專頁或其他網路行銷方案，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、電視類國內外知名廣告、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。

表 11-2-4-9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	原來體育可以這樣玩
	英文名稱	Adapted Physical Education
師資來源	內聘	
科目屬性	補強性	
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. 提升學生基本體適能及身體的反應敏捷 2. 參與體育活動並積極發展團隊合作 3. 培養在校體育活動參與及校外運動休閒的維持	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
認識適應體育	1. 適應體育精神與由來 2. 觀賞身心障礙者奧林匹克運動會(帕奧)的各類運動項目宣傳影片	1	
適應體育的好處	1. 適應體育的功能 2. 適應體育的樂趣 3. 運動安全注意事項及自我防護技巧	2	
反應敏捷訓練	1. 桌遊訓練-閃靈快手 2. 團隊合作、反應訓練-校園Running Man 3. 反應敏捷練習-繩梯角標大考驗	3	
趣味球類競賽	1. 反應敏捷、手眼協調練習-球不落地 2. 團隊合作、手眼協調練習-趣味樂排球 3. 團隊合作、手眼協調練習-棒球大聯盟	6	
職業運動大會	1. 清潔隊闖關 2. 門市補貨王 3. 適應體育與職場工作的連結及應用	3	
跟著音樂動茲動	1. 校園歌舞青春 2. 鑼鼓喧天逗陣來(搭配樂器使用體適能) 3. 適應體育與休閒活動的連結及應用	3	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 教學活動以動態評量為主，依據課程單元實施形成性多元評量，綜合學生學習態度、團隊合作、運動活動成果等給予個人及小組評分。
教學資源	1. 使用已出版適應體育相關著作、網路教案及教學影片，如：教育部體育署適應體育數位平台、體育教材資源網、國立臺灣師範大學體育研究及發展中心、教育大市集、臉書社團「體育教學工廠」、體育課好好玩等媒介的適應體育教學資源作為參考，用以設計教學活動。 2. 結合校內外體育師資與專團治療師進行跨專業合作，共同設計適應體育教學活動，適度結合職業工作需求。

試看版

教學注意事項	1. 教學方法採直接教學法，以示範操作為主，講述為輔，提供學生大量實作練習與肢體活動。 2. 教材編輯得參考適應體育相關專書著作及網路資源等作為參考教材，另外設計體育教學的趣味活動。 3. 課程實施重視學生的個別參與與團隊合作，活動實施過程也應特別留意學生動作安全性與體能負荷。

表 11-2-4-10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	愛情攻略
	英文名稱	Intimate Relationships and Sexual Health
師資來源	內聘	
科目屬性	補強性	
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. 能衡量自我與他人的關係階段，確認人我關係發展。 2. 理解約會與友誼關係的聯結。 3. 能評估準備好邁入成人友誼需要的狀態。 4. 習得約會的社會性溝通技巧。 5. 了解濫用關係及性違法行為，並知道如何保護自己和他人。 6. 習得關係結束與失落情緒的處理。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
關係階段與關係維繫	1. 友誼與愛情關係的各種階段。 2. 發展深厚友誼或親密愛情的影響因素及時間。 3. 如何評估自我與他人關係。	2	
約會前的準備	1. 約會目的與注意事項。 2. 約會和關係的關聯。 3. 儀表的檢核清單。 4. 獨立生活技能。 5. 約會準備的社交技巧及心理狀態。	4	
約會大作戰	1. 與人會面及赴約的注意事項。 2. 約會地點及活動的選擇。 3. 如何邀約及拒絕他人。 4. 約會中的溝通技巧及社交技巧(如誰付錢、聊天話題等)。 5. 如何評估約會對象的語言及是否對你有興趣。 6. 約會之後的社交技巧(想再次見面與不想再次見面的處理)。	6	
保護自己與他人	1. 覺察關係中的加害行為，如性騷擾、性暴力、關係勒索等。 2. 保護自己與他人的技巧。 3. 違法行為及防範措施。	3	
關係結束的處理	1. 失戀及友情斷交的應對。 2. 失落情緒的處理。 3. 尊重他人選擇及心態。 4. 拒絕他人的技巧。	3	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 除紙筆評量以外，可搭配口頭回答、電腦手機查詢等方式作為輔助評量。 2. 學習評量除了著重認知，更加重視學生能否依據情境判斷合理的反應，及找尋適合的資源。
教學資源	1. 使用網路資源等，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、綜合活動領域統整。 3. 身心障礙者性別平等教育

特委版

教學注意事項	一、教材編選 1. 本科目教學重視情境判讀與分享。 2. 教材內容選取生活常見經驗，增加實用性及提升學習興趣。 3. 教材編輯期待透過討論，讓學生從中理解感情議題及想法抒發。 二、教學方法 1. 本科以講解為輔，討論為主。透過小組合作分享學習。 2. 教學時留意學生表達、社會技巧能力限制，以優勢能力強化學生對抽象概念及感情的理解。

表 11-2-4-11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	時尚玩家
	英文名稱	Fashion Player
師資來源	內聘	
科目屬性	補強性	
適用科別	餐飲服務科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第三學年	
教學目標 (教學重點)	1. 了解並依據個人身形進行搭配穿搭。 2. 了解化妝工具及練習基本妝容。 3. 判斷場合及情境，選擇適合的穿搭及妝容。 4. 探索個人合適的風格，進行衣物穿搭及妝容打扮。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
穿搭達人	1. 認識不同類型的身形 2. 了解不同身形適合的穿搭方式 3. 了解自己的身形及穿搭方式 4. 探索自己適合及喜愛的穿搭方式	4	
化妝魔法師	1. 認識不同化妝產品 2. 認識不同化妝工具 3. 了解不同化妝風格(日系、韓風、歐美風) 4. 認識不同化妝產品的成分 5. 認識不同化妝產品的妝感及功能	4	
最夯網紅	1. 了解各種需要裝扮的場合及氣氛 2. 認識不同場合適合的穿搭及妝容 3. 認識依據不同對象能夠搭配的服裝和妝容	4	
求職第一印象	1. 了解面試的重要性 2. 依據求職的種類選擇適當的衣物穿搭 3. 依據求職的種類選擇適當的妝容打扮	4	
時尚伸展台	1. 了解自己適合及喜歡的穿搭風格 2. 依據不同情境，選擇適合的服飾 3. 依據不同情境，完成適合的妝容	2	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 評量時宜考量學生之個別差異，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. 妝容教學部分參考坊間彩妝書籍及化妝書籍，穿搭教學部分參考坊間流行穿搭書籍和雜誌。 2. 美的好朋友 https://www.medpartner.club/ 3. Dappei 搭配- 流行穿搭媒體 https://dappei.com/
教學注意事項	1. 教學方式：以實際練習為主、講述為輔，依據學生能力狀況調整教學目標，低組教學讓學生從基本的儀容整理開始，循序漸進至簡易妝容；高組教學可進

預審版

	行較進階的穿搭及妝容設計。 2. 教材編輯：依照學生程度調整教材難易度，結合學生容易遇到的不同情境及場合，練習搭配適合穿搭及妝容。