

備查文號：  
中華民國110年04月15日北市教中字第1103037837號函 備查

高級中等學校課程計畫  
臺北市私立開平餐飲職業學校  
學校代碼：331404

技術型課程計畫書  
實驗班

本校109年10月16日第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章： \_\_\_\_\_

(110學年度入學學生適用)  
核定版

中華民國110年4月19日

## 學校基本資料表

學校校名	臺北市私立開平餐飲職業學校			
技術型高中	專業群科	餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(夜)	餐旅群:餐飲技術科			
聯絡人	處室	教務處	電話	02-2755-6939*376
	職稱	教學組	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

行動電話...等資料，請至課程計畫平臺之「填報人員設定」填寫(校代碼之帳號)

## 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	餐旅群	餐飲管理科	5	240	8	384	12	504	25	1128
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40	2	80	2	80	5	200
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	40	1	40	1	40	3	120

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 110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	餐旅群	餐飲管理科	5	48
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	48

# 參、學校願景與學生圖像

## 一、學校願景

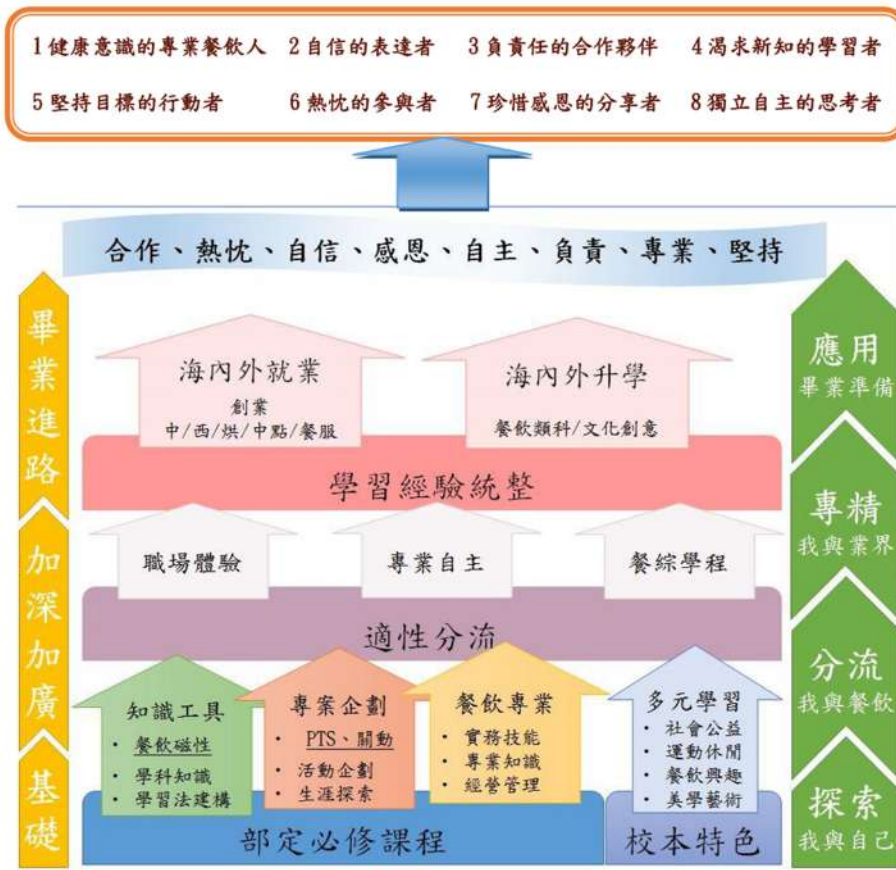
開平餐飲為美食藝術殿堂，以創新的課程，培養具有競爭力的人才，成為未來教育的典範，推廣提升餐飲文化，促進餐飲產業發展。

## 二、學生圖像

前言

開平餐飲是具指標性的技術高中，以關係動力學為基礎，透過分段主題社會化教學法(PTS)，提供硬實力及軟實力並重的課程，營造親師生共學的舞臺，實踐順性發展，讓學生具有反思與合作能力，成為熱忱、關懷、自信的餐飲人，致力於為社會帶來正向改變。

- 健康意識的專業餐飲人
- 自信的表達者
- 負責任的合作夥伴
- 渴求新知的學習者
- 堅持目標的行動者
- 熱忱的參與者
- 珍惜感恩的分享者
- 獨立自主的思考者



## 肆、課程發展組織要點

### 第一條

本要點依教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之實施要點規定訂定本校課程發展委員會組織要點。

### 第二條

規劃本校總體課程，發展學校課程特色，提升教學品質，審議各部之學科及學習領域課程計畫，規劃及執行課程評鑑，協助教師專業成長精進教學知能，以及其他有關本校課程發展相關事項，特設置「課程發展委員會」（以下簡稱本會），為學校課程決策單位。

### 第三條

本會組成人員如下：置主任委員1人，由校長兼任，校長聘任學校行政代表5人、部門代表4人、學科代表9人、家長代表1人、學生代表2人、學者專家1人、業界代表1人擔任委員共計25人。

### 第四條

本會委員皆為無給職，其任期為一學年(每年08月01日起至隔年07月31日止)。委員因事離職或停職，應另推舉遞補人員，其任期至原任期屆滿之日為止。

### 第五條 本會之任務如下：

- 一、統整課程綱要及課程內容，依據學校發展特色，研議本校總體課程及選修課程。
- 二、審議每學期學校課程計畫及其相關文件、作業流程，並督導執行。
- 三、審查全校且全學期教師因應學校發展特性、學生特質與需求自編之教材。
- 四、審議課程配置、開課學期、核定時數、學分，教師資格、設備需求等。
- 五、研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，以及重補修需求評估。
- 六、推動課程教學評鑑作業，以及規劃課程評鑑相關規範，並定期追蹤、檢討與修正。
- 七、每學年前一年擬定開課規劃案，配合各學科教學研究會、課程發展研究小組之整體規劃教學與主題教學活動，以及教師教學需求。
- 八、每學年至少舉行委員會議2次，必要時得召開臨時會議。

### 第六條 本會設下列組織：

#### 一、各學科教學研究會(知識領域及專案企劃領域學科)：

由本校知識領域及專案企劃領域學科組成之研究會，其成員包含領域召集人、學群組長及副組長、各授課教師，必要時得邀請日間部主任及教學中心有關人員列席。

#### 二、各餐飲專業科教學研究會(技能領域學科)：

由本校知技能領域學科組成之研究會，其成員包含領域召集人、中餐課群代表、西餐課群代表、烘焙課群代表、餐飲服務課群代表、各餐組授課教師，必要時得邀請餐飲科主任及教學中心有關人員列席。

#### 三、多元課程教學研究會(多元課程領域學科)：

由本校多元課程領域學科組成之研究會，其成員包含領域召集人、各多元課程授課教師，必要時得邀請教學中心有關人員列席。

#### 四、課程發展研究小組：

由教學中心召集人召集四部（日間部、進修部、國際部、主廚之家）主任、實驗研究組組長、教學組組長，校長得列席指導。

### 第七條 各教學研究會及課程發小組之任務如下：

#### 一、各教學研究會：

- (一) 規劃跨學科的課程，提供學生多元選修和順性發展的機會。
- (二) 協助辦理教師徵選事宜。
- (三) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (四) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (五) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (六) 其他課程研究和發展之相關事宜。

#### 二、課程發展研究小組：

除項目一所羅列款項，另有以下任務

- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 協助辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (三) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (四) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (五) 協助掌握各課程內容及教學進度。

### 第八條 各教學研究會及課程發小組之運作原則如下：

#### 一、各教學研究會：

- (一) 各學科/專業科教學研究會每學期舉行3次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 提出各學科/餐飲專業科之課程計畫及自編教材，送請本會審查。
- (三) 檢討各學科/專業科教課程與教學實施現況與執行成果。

- (四) 各教學研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 各教學研究會之行政工作及會議記錄，由各學群/領域/學科召集人主辦，課程發展研究小組及教學中心協助之。
- (六) 經各教學研究會審議通過之案件，由領域召集人具簽送本會核定後辦理。

二、課程發展研究小組：

- (一) 課程發展研究小組會議每月至少召開1次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 協助本會審查各學科/餐飲專業科之課程計畫及自編教材。
- (三) 協助本會審查督導各學科/專業科教課程與教學實施現況與執行成果。
- (四) 協助本會檢核各教學研究會之行政工作及會議記錄。
- (五) 協助本會其他課程研究和發展之相關事宜。

第九條

本會行政工作由教學中心主辦，相關處室協辦。

第十條

本課程發展委員會組織要點經校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

## 臺北市私立開平餐飲學校 課程發展委員會設置要點

106年08月25日校務會議通過

108年01月22日校務會議修正通過

108年08月23日校務會議修正通過

109年08月20日校務會議修正通過

- 第一條 本要點依教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之實施要點規定訂定本校課程發展委員會組織要點。
- 第二條 規劃本校總體課程，發展學校課程特色，提升教學品質，審議各部之學科及學習領域課程計畫，規劃及執行課程評鑑，協助教師專業成長精進教學知能，以及其他有關本校課程發展相關事項，特設置「課程發展委員會」（以下簡稱本會），為學校課程決策單位。
- 第三條 本會組成人員如下：置主任委員1人，由校長兼任，校長聘任學校行政代表5人、部門代表4人、學科代表9人、家長代表1人、學生代表2人、學者專家1人、業界代表1人擔任委員共計25人。

組成	成員	人數
主任委員	校長	1人
行政代表	行政中心召集人	6人
	教學中心召集人	
	聯合服務中心召集人	
	人文關懷中心召集人	
	理念推廣中心召集人	
	學分認證組組長	
部門代表	日間部主任	4人
	進修部主任	
	國際部主任	
	主廚之家主任	
學科代表	各學科代表 (語文社會、英文、體育、自然數學、專案企劃、中餐、西餐、烘焙、餐飲服務)	9人
家長代表	家長會會長	1人
學生代表	經選舉產生之學生代表	2人
學者專家	餐飲學科相關代表	1人
產業界代表	餐飲業界相關人士	1人
共計委員總人數		25人

- 第四條 本會委員皆為無給職，其任期為一學年(每年08月01日起至隔年07月31日止)。

委員因事離職或停職，應另推舉遞補人員，其任期至原任期屆滿之日為止。

**第五條** 本會之任務如下：

- 一、統整課程綱要及課程內容，依據學校發展特色，研議本校總體課程及選修課程。
- 二、審議每學期學校課程計畫及其相關文件、作業流程，並督導執行。
- 三、審查全校且全學期教師因應學校發展特性、學生特質與需求自編之教材。
- 四、審議課程配置、開課學期、核定時數、學分，教師資格、設備需求等。
- 五、研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，以及重補修需求評估。
- 六、推動課程教學評鑑作業，以及規劃課程評鑑相關規範，並定期追蹤、檢討與修正。
- 七、每學年前一年擬定開課規劃案，配合各學科教學研究會、課程發展研究小組之整體規劃教學與主題教學活動，以及教師教學需求。
- 八、每學年至少舉行委員會議2次，必要時得召開臨時會議。

**第六條** 本會設下列組織：

- 一、各學科教學研究會(知識領域及專案企劃領域學科)：
 

由本校知識領域及專案企劃領域學科組成之研究會，其成員包含領域召集人、學群組長及副組長、各授課教師，必要時得邀請日間部主任及教學中心有關人員列席。
- 二、各餐飲專業科教學研究會(技能領域學科)：
 

由本校校知技能領域學科組成之研究會，其成員包含領域召集人、中餐課群代表、西餐課群代表、烘焙課群代表、餐飲服務課群代表、各餐組授課教師，必要時得邀請餐飲科主任及教學中心有關人員列席。
- 三、多元課程教學研究會(多元課程領域學科)：
 

由本校多元課程領域學科組成之研究會，其成員包含領域召集人、各多元課程授課教師，必要時得邀請教學中心有關人員列席。
- 四、課程發展研究小組：
 

由教學中心召集人召集四部(日間部、進修部、國際部、主廚之家)主任、實驗研究組組長、教學組組長，校長得列席指導。

**第七條** 各教學研究會及課程發小組之任務如下：

- 一、各教學研究會：
  - (一) 規劃跨學科的課程，提供學生多元選修和順性發展的機會。
  - (二) 協助辦理教師徵選事宜。
  - (三) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
  - (四) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
  - (五) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
  - (六) 其他課程研究和發展之相關事宜。
- 二、課程發展研究小組：
 

除項目一所羅列款項，另有以下任務

  - (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
  - (二) 協助辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。



- (三) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (四) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (五) 協助掌握各課程內容及教學進度。

第八條 各教學研究會及課程發小組之運作原則如下：

一、各教學研究會：

- (一) 各學科/專業科教學研究會每學期舉行3次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 提出各學科/餐飲專業科之課程計畫及自編教材，送請本會審查。
- (三) 檢討各學科/專業科教課程與教學實施現況與執行成果。
- (四) 各教學研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 各教學研究會之行政工作及會議記錄，由各學群/領域/學科召集人主辦，課程發展研究小組及教學中心協助之。
- (六) 經各教學研究會審議通過之案件，由領域召集人具簽送本會核定後辦理。

二、課程發展研究小組：

- (一) 課程發展研究小組會議每月至少召開1次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 協助本會審查各學科/餐飲專業科之課程計畫及自編教材。
- (三) 協助本會審查督導各學科/專業科教課程與教學實施現況與執行成果。
- (四) 協助本會檢核各教學研究會之行政工作及會議記錄。
- (五) 協助本會其他課程研究和發展之相關事宜。

第九條 本會行政工作由教學中心主辦，相關處室協辦。

第十條 本課程發展委員會組織要點經校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

## 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								
				健康意識的專業餐飲人	自信的表達者	負責任的合作夥伴	渴求新知的學習者	堅持目標的行動者	熱忱的參與者	珍惜感恩的分享者	獨立自主的思考者	
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 二、透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 三、理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 四、認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	1. 培養學生運用準確且流暢的語詞進行書面寫作，透過寫作分享生活、學習和專業成長的多元經驗。 2. 引導學生適切掌握核心內容，擷取完整訊息且正確地理解與應用詞彙，將學習加以延伸至生活情境與其他類科的學習過程中。 3. 透過資料探索、文章閱讀，增進學生思辨與博學的素養，並應用在生活中。 4. 培養學生學習聆聽，藉由聆聽獲得更多新鮮、有用的資訊，並引導學生透過傾聽與人建立關係。 5. 透過口語表達練習，培養學生敢說、會說且說的有效，進而創造有效溝通。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	英語文	【總綱之教學目標】 一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。 二、增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 三、提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。 四、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。 五、培養邏輯思考與創新之能力。	1. 聽-教導學生聽懂職場及日常生活用語，以及常用句型。 2. 說-教導學生依情境回答問題及簡單描述事件與人溝通(如問候、感謝、道歉等)。 3. 讀-教導學生看懂日常資訊和理解職場相關文章進而吸取新知。 4. 寫-引導學生運用句型寫出簡單的句子來表達想法。 5. 經由英語做不同文化的探索，增加學生國際觀。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1. 教導學生數學的基本觀念及運算。 2. 引導學生利用所學的數學解決生活問題。 3. 啟發學生將數學結合專業領域並統整，加以運用於專業領域相關之計算。 4. 引導學生透過各種電腦軟體與行動裝置軟體，將科技應用結合數學學習，融入生活中。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
社會領域	歷史	【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、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、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、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 透過洞悉歷史，使學生了解世界各國餐飲文化脈絡。 2. 藉由課程活動，培養學生理解並尊重不同文化、宗教、族群、種族、性別歷史發展的獨特性與主體性。 3. 啟發學生自主研讀或考察歷史資料，分析其生成背景與其內容的關係，並進行問題釐清思考。 4. 透過學校實際活動，帶領學生體驗文化的傳承，將寶貴的優良文化從一代人傳承到另一代人。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			【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、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、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、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 以地理視野觀察說明(人文、自然)，引導學生體認生活中各種現象的全球關連。 2. 教導學生珍視不同空間尺度的環境永續價值，並願意付諸行動保護。 3. 透過實際田調活動結合在地文化，將地理結合專業領域，教導學生了解各地食材生長環境及週期，並啟發學生尊重文化的多樣性。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			【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。	1. 透過學校營造之各類專案及團隊活動，提升學生民主溝通互動、團隊合作，以及問題解決等公民實踐的素養。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

社會	<p>二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>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。</p> <p>五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏覺察知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	<p>2.啟發學生運用上課知識，以尊重及同理心的態度，關注社會上及國際間的各项議題，善盡世界公民的角色。</p>	○	●	●	●	○	○	●	●	
		<p>3.引導學生自主思考、價值判斷以實際的行動結合專業領域，培養自我反思並實踐廚師倫理與道德於生活中。</p>	●	○	●	○	●	○	●	●	
物理(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，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，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，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。</p>	<p>1.透過日常生活與環境中觀察與討論，認識基礎的物理概念，在生活中或實作中體驗到科學的價值，啟發學生科學素養，培養科學興趣。</p>	○	○	●	●	●	○	○	●	
		<p>2.擁有科學探索之精神，引導學生主動察覺問題，找到更有效能的方法解決問題提升餐飲實務現場品質。</p>	●	○	●	●	●	○	○	●	
		<p>3.引導學生將所學之觀念，解釋自然界中所存在的現象，並學會善用推理與驗證，提升科學的精神與態度，並將所學融入生活與專業領域中。</p>	○	●	○	●	●	○	○	○	●
化學(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，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，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，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。</p>	<p>1.教導學生從生活環境中認識物質，了解其組成、狀態、性質，進而學會分辨與探究科學，並能關心食安問題，了解企業社會責任，並維護自己與家人健康。</p>	●	○	●	○	●	●	○	○	
		<p>2.培養科學知能與探索興趣結合專業領域多元應用，提升學生自主學習、系統思考、透過問題解決獲得成就感，並應用於日常生活中。</p>	●	●	○	●	○	○	○	○	●
		<p>3.提升學生思辯能力，從科學對環境的影響、生態資源開發、氣候變遷、環境汙染日益嚴重等議題中，探討其原因，並引發學生的關注，進而愛惜生命，提升愛護大自然環境的素養。</p>	○	●	○	●	○	○	○	○	●
生物(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養自然科學基本素養，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，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。</p> <p>二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。</p> <p>三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。</p> <p>四、關懷社會價值觀之養成，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。</p>	<p>1.透過緣由的了解、科學的印證，培養學生對於未知事物探索的好奇心。</p>	○	○	○	●	●	○	○	●	
		<p>2.引導學生將生物知識結合專業領域課程，了解食材特性、各種食材會影響人體的因子，並善加運用及處理。</p>	●	○	●	○	○	○	○	○	○
		<p>3.培養學生與人合作及主動關懷社會之心，欣賞自然環境之美，並能珍惜有限資源，愛惜自然，進而節能減碳，保護環境，使生態永續經營。</p>	●	●	●	○	○	○	○	○	○
美術	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。</p> <p>二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。</p> <p>三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。</p>	<p>1.經由鑑賞活動，啟發學生體驗生活與美術的結合。</p>	●	○	○	○	○	○	○	○	
		<p>2.透過表現活動，啟發學生對於各類媒材與技法之運用，增進美術創作的的能力。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	
		<p>3.結合學校各類活動，應用美術的知識與經驗，了解藝術和生活的關係，培養學生美感素養。</p>	●	○	○	○	○	○	○	○	
藝術生活	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。</p> <p>二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。</p> <p>三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。</p>	<p>1.透過多元活動的參與，感受生活中的美學，啟發學生生活中的美感體驗。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	
		<p>2.培養學生對各類藝術之美意識與鑑賞的素養，並了解藝術與社會、歷史及文化的關係。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	
綜合活動領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、促進自我與生涯發展。</p> <p>二、實踐生活經營與創新。</p> <p>三、落實社會與環境關懷。</p>	<p>1.教導學生瞭解個人生涯發展與規劃的關連性，以個人現階段自我認識為基礎(特質、興趣、能力和工作價值)，考量相關外在因素影響(家庭、職場和升學管道)，於目前學制階段中做出暫時的生涯決定(整合、決策和行動)。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	
		<p>2.引導學生透過蒐集資訊、發現問題、體驗活動、想像未來、互動溝通、關懷服務等方式，了解市場變動、社會變遷情形，奠定未來生涯發展的基礎，進而想像未來職業生活，培養職場倫理及與人合作之正確態度。</p>	●	○	●	○	○	○	○	○	

			3. 透過課程或活動，啟發學生探索自我、自我覺察與整合，進而自我肯定與自我成長，達到自我實現。	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】 【總綱之教學目標】 一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	1. 培養學生透過數位科技自主學習之興趣。	○	●	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						
			2. 教導學生選用適當的資訊科技與他人合作完成專題製作。	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
			3. 培養學生資訊科技運用，透過資訊傳遞有效向他人表達自我。	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
			4. 引導學生學習使用資訊科技的態度，建立新世代公民資訊素養。	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
健康與護理	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生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、培養學生關懷生活、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、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生認識全人健康概念與其多層面意義，客觀的了解各健康主題的知識內涵，以及能認識健康技能與生活技能的實施程序概念，懂得基本上害防護處理，因應與健康相關之生活情境或需求。	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
			2. 引導學生以「自我」為主體思考點，呈現個人對於健康價值或生活型態的正面傾向，建立生活情境中的自我效能感。	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
			3. 透過示範、模仿、訓練、演練、熟悉等方式，使學生獲得生活中與健康技術相關的動作程序與能力，因應各種健康情境需求，進行健康相關技能的操作與調整，以達成維護健康的目標。	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	體育	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 四、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 五、建構學生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。 六、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 七、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 教導學生認識各項運動裝備、設施、場域，選擇適合自身的運動項目，藉由各類型運動鍛鍊體魄，維持健康。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
			2. 透過學校系列活動，培養學生團隊合作的意識，展現基本運動精神和道德規範，並找到屬於自己抒發壓力的管道。	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
			3. 透過課程教導學生認識職業傷害，懂得預防與治療，並實際落實於生活中，避免職業傷害發生。	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
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，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	1. 培養學生從日常生活中養成服裝儀容整潔端莊、應對適度、態度大方之良好習慣，並加強同學守法守紀之觀念與習性。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
			2. 教導學生全民國防對於國家安全之重要性，認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知，啟發學生愛國之心。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
			3. 使學生瞭解災害防制與應變方式，並具備各項基本防衛技能。深化全民國防共識，提昇防衛動員知能，並熟悉安全應變機制，藉以奠定社會安全基礎。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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							
					健康意識的專業餐飲人	自信的表達者	負責任的合作夥伴	渴求新知的學習者	堅持目標的行動者	熱忱的參與者	珍惜感恩的分享者	獨立自主的思考者
餐旅群	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	<p>升學之路：餐旅管理系、旅館管理學系、食品營養系、觀光事業學系、旅遊運輸學系、休閒管理學系、行銷創意設計系、應用藝術與設計系、商業設計系、視覺傳達設計系、海外餐飲學校、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系。</p> <p>職場之路：創業、海外餐廳、遊學打工、中餐三廚、西餐三廚、烘焙點心三廚、中西餐外場服務。</p>	<p>一、培養學生具備餐旅群核心素養，並為相關專業領域之學習或進修奠定基礎。</p> <p>二、培養學生具備餐旅相關產業基層從業人員，能擔任餐旅領域有關觀光、旅遊、休閒、旅館及餐飲等工作。</p> <p>三、培養學生具備於餐旅工作中之互助合作、職場倫理、重視職業安全之工作態度與觀念。</p>	具備與人合作的能力。	●	●	●	○	○	○	●	○
				具備與業界無縫接軌的能力。	●	●	●	●	●	●	○	●
				具備主動尋求新知的能力。	○	●	○	●	●	●	○	●
				具備餐飲製備與操作之能力。	●	○	○	●	●	●	●	●
				具備餐飲外場服務及應對的能力。	●	●	●	●	●	●	●	●
				具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐的能力。	●	○	○	●	●	○	●	●
餐旅群	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	<p>升學之路海外餐飲學校、餐旅管理系、旅館管理學系、食品營養系、觀光事業學系、旅遊運輸學系、休閒管理學系、行銷創意設計系、應用藝術與設計系、商業設計系、視覺傳達設計系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系。</p> <p>職場之路：海外餐廳、遊學打工、創業、中餐三廚、西餐三廚、烘焙點心三廚、中西餐外場服務。</p>	<p>一、培養學生具備餐旅群核心素養，並為相關專業領域之學習或進修奠定基礎。</p> <p>二、培養學生具備餐旅相關產業基層從業人員，能擔任餐旅領域有關觀光、旅遊、休閒、旅館及餐飲等工作。</p> <p>三、培養學生具備於餐旅工作中之互助合作、職場倫理、重視職業安全之工作態度與觀念。</p>	具備與人合作的能力。	●	●	●	○	○	○	●	○
				具備與業界無縫接軌的能力。	●	●	●	●	●	●	○	●
				具備主動尋求新知的能力。	○	●	○	●	●	●	○	●
				具備餐飲製備與操作之能力。	●	○	○	●	●	●	●	●
				具備餐飲外場服務及應對的能力。	●	●	●	●	●	●	●	●
				具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐的能力。	●	○	○	●	●	○	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

### 三、群科課程規劃

#### (一) 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班(408)

科專業能力：

1. 具備與人合作的能力。
2. 具備與業界無縫接軌的能力。
3. 具備主動尋求新知的能力。
4. 具備餐飲製備與操作之能力。
5. 具備餐飲外場服務及應對的能力。
6. 具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐的能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目							
	觀光餐旅業導論	●	●	●	○	○	○	
	觀光餐旅英語會話	●	●	●	○	○	○	
部定必修	實習科目							
	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	
	飲料實務	●	●	●	●	●	●	
	中餐烹調實習	●	●	●	●	○	●	
	西餐烹調實習	●	●	●	●	○	●	
	烘焙實務	●	●	●	●	○	●	
校訂必修	專業科目							
	餐飲活動規劃	●	●	●	○	○	●	
	餐飲專案	●	●	●	○	○	●	
	職業倫理與道德	●	●	●	○	○	●	
	人際關係與溝通	●	●	●	○	○	○	
	餐飲文化	●	●	●	○	●	○	
	表達訓練	●	●	●	○	●	○	
	菜單設計	●	●	●	○	○	○	
	餐飲成本	●	●	●	○	○	○	
	餐飲安全與衛生	●	●	●	●	○	●	
	餐飲管理	●	●	●	○	○	●	
	餐飲行銷	●	●	●	○	○	○	
	計算機概論	●	●	●	○	○	○	
	生活美學	●	●	●	○	○	○	
實習科目	國際禮儀實務	●	●	●	○	●	●	
	基礎烹調工法	●	●	●	●	○	●	
	點心製作	●	●	●	●	○	●	
	餐飲服務實務	●	●	●	●	●	●	
	職前訓練	●	●	●	●	●	●	
	專題實作	●	●	●	○	○	●	
校訂選修	專業科目							
	飲食與健康概論	●	●	●	○	○	●	
	創造力思考	●	●	●	○	○	○	
	餐旅組織與經營	●	●	●	○	○	●	
	飲料與服務	●	●	●	○	○	●	
	食物學	●	●	●	○	○	●	
	設計與生活	●	●	●	○	○	○	
	休閒產業原理	●	●	●	○	○	○	
	餐飲人力資源管理	●	●	●	●	○	○	
	節慶活動規劃	●	●	●	○	○	○	
地方美食文化	●	●	●	○	○	○		
實習科目	宴會實習	●	●	●	●	●	●	
	無國界料理實作	●	●	●	●	○	●	
	餐廳經營實習	●	●	●	○	●	●	

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。



## (二) 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班(408)

## 科專業能力：

1. 具備與人合作的能力。
2. 具備與業界無縫接軌的能力。
3. 具備主動尋求新知的能力。
4. 具備餐飲製備與操作之能力。
5. 具備餐飲外場服務及應對的能力。
6. 具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐的能力。

表5-3-2 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●	○	○	○	
		觀光餐旅英語會話	●	●	●	○	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	●	○	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	○	●	
		烘焙實務	●	●	●	●	○	●	
校 訂 必 修	專業科目	世界飲食文化	●	○	●	○	○	○	
		全球移動力	●	○	●	○	○	○	
		生活美學	●	○	●	○	○	○	
		食物學	○	○	○	●	○	●	
		創意料理設計概論	○	●	●	●	○	○	
		餐飲安全與衛生	○	○	○	●	○	●	
		餐飲經營概論	●	●	○	●	●	●	
	實習科目	跨文化溝通	●	●	●	○	○	○	
		專題實作	●	●	●	○	○	●	
		國際禮儀實務	●	●	○	●	●	○	
		地方美食製作	●	●	●	●	○	●	
		料理實作	●	●	●	●	○	●	
		餐飲服務實務	●	●	●	○	●	●	
		國際餐飲職業技能訓練	●	●	●	○	●	●	
校 訂 選 修	專業科目	人際關係與溝通	●	●	●	○	○	○	
		邏輯思維與創意思考	●	○	●	○	○	○	
		休閒與生活	●	●	●	○	○	○	
		餐飲活動規劃	●	●	●	○	○	●	
		文書處理	●	●	●	○	○	○	
		餐飲管理	●	●	●	○	○	○	
		節慶活動規劃	●	●	●	○	○	●	
		團隊合作概論	●	●	●	○	○	○	
		色彩應用概論	●	●	●	○	○	○	
		表達訓練	●	●	●	○	●	○	
	跨文化議題	●	●	●	○	○	○		
	實習科目	廚房操作實務	●	●	○	●	○	●	
		無國界料理實作	●	●	○	●	○	●	
團膳製作		●	●	○	●	○	●		

- 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) 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班(&408C)

#### 臺北市私立開平餐飲職業學校 課程地圖(適用110學年入學113年班學生)

<b>願景</b>		開平餐飲為美食藝術殿堂，以創新的課程，培養具有競爭力的人才，成為未來教育的典範，推廣提升餐飲文化，促進餐飲產業發展。							
<b>核心價值</b>	<b>專業</b>	<b>自信</b>	<b>堅持</b>	<b>熱忱</b>	<b>感恩</b>	<b>自主</b>	<b>合作</b>	<b>負責</b>	
	健康意識的專業餐飲人。	自信的表達者。	堅持目標的行動者。	熱忱的參與者。	珍惜感恩的分享者。	獨立自主的思考者。	負責任的合作夥伴。	渴求新知的學習者。	
<b>教學總目標</b>		全心待客、有能力、受歡迎。							
年級	學期	主軸	知識工具(餐飲磁性)	專案企劃	餐飲技術	多元試探彈性學習			
一年級	一	我與自己	國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 生物(2)_部必一般 化學(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 健康與護理(1)_部必一般 全民國防教育(1)_部必一般 觀光餐旅業導論(3)_部必專業 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業			中餐烹調實習(4)_部必實習 西餐烹調實習(3)_部必實習 基礎烹調工法(1)_校必實習 國際禮儀實務(2)_校必實習 點心製作(實2)_校必實習	藝術生活(2)_部必一般  *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)		
	二	我與餐飲	國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 數學(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 美術(2)_部必一般 全民國防教育(1)_部必一般 觀光餐旅業導論(3)_部必專業 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業	生活科技(2)_部必一般		中餐烹調實習(4)_部必實習 餐飲服務技術(3)_部必實習 飲料實務(3)_部必實習 職前訓練(2)_校必實習 餐飲服務實務(1)_校必實習	美術(2)_部必一般  *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)		
二年級	三	我與業界	國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 數學(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 健康與護理(1)_部必一般 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業	歷史(2)_部必一般 餐飲活動規劃(2)_校必專業 餐飲專案(2)_校必專業		烘焙實務(4)_部必實習 飲料實務(3)_部必實習 餐飲服務技術(3)_部必實習 職前訓練(2)_校必實習	公民與社會(2)_部必一般  *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)		
	四	職場體驗	<b>在校學程</b> 國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 地理(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業 職業倫理與道德(1)_校必專業 食物學(2)_校選專業 創造力思考(2)_校選專業 飲食與健康概論(2)_校選專業  <b>*選修-2選1</b> 休閒產業原理(2)_校選專業 餐飲人力資源管理(2)_校選專業  <b>進教合作</b> 飲食與健康概論(2)_校選專業 創造力思考(2)_校選專業 餐旅組織與經營(2)_校選專業 飲料與服務(2)_校選專業	<b>在校學程</b> 餐旅組織與經營(2)_校選專業 飲料與服務(2)_校選專業  <b>進教合作</b>	<b>在校學程</b> 宴會實習(3)_校選實習  <b>*選修-2選1</b> 無國界料理實作(3)_校選實習 餐廳經營實習(3)_校選實習  <b>進教合作</b> 職業技能訓練(一)(4) 職業技能訓練(二)(4)	<b>在校學程</b> 人際關係與溝通(2)_校必專業  <b>*無學分課程</b> 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)			
三年級	五	職場體驗	<b>在校學程</b> 國語文(2)_部必一般 英語文(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 食物學(2)_校選專業 餐飲文化(2)_校必專業 設計與生活(2)_校選專業 創造力思考(2)_校選專業 飲食與健康概論(2)_校選專業  <b>*選修-2選1</b> 休閒產業原理(2)_校選專業 餐飲人力資源管理(2)_校選專業  <b>*選修-2選1</b> 地方美食文化(2)_校選專業 節慶活動規劃(2)_校選專業  <b>進教合作</b> 飲食與健康概論(2)_校選專業 創造力思考(2)_校選專業 餐旅組織與經營(2)_校選專業 飲料與服務(2)_校選專業	<b>在校學程</b> 餐旅組織與經營(2)_校選專業 飲料與服務(2)_校選專業  <b>進教合作</b>	<b>在校學程</b> 宴會實習(3)_校選實習  <b>*選修-2選1</b> 無國界料理實作(3)_校選實習 餐廳經營實習(3)_校選實習  <b>進教合作</b> 職業技能訓練(三)(4) 職業技能訓練(四)(4)	<b>在校學程</b> 表達訓練(2)_校必專業  <b>*無學分課程</b> 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)			
	六	統整應用	國語文(2)_部必一般 簡章設計(2)_校必專業 餐飲成本(2)_校必專業 餐飲安全與衛生(2)_校必專業 英語文(2)_部必一般 體育(2)_部必一般	生涯規劃(2)_部必一般 專題實作(4)_校必實習 餐飲管理(2)_校必專業 餐飲行銷(2)_校必專業 計算機應用(2)_校必專業	烘焙實務(4)_部必實習 西餐烹調實習(3)_部必實習	生活美學(1)_校必專業  *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)			

## 畢業進路

## 國內外升學

中餐廚藝系、西餐廚藝系、烘焙管理系、餐旅管理系、旅館管理系、觀光事業學系、食品營養系、休閒管理學系、行銷創意系、海外餐飲學校。

## 國內外就業

創業、遊學打工、觀光飯店、獨立經營餐廳、連鎖經營餐廳、特色餐廳、複合式餐廳、海外餐廳。

(二) 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班(&408D)

臺北市私立開平餐飲職業學校 課程地圖(適用110學年入學113年班學生)

**願景** 開平餐飲為美食藝術殿堂，以創新的課程，培養具有競爭力的人才，成為未來教育的典範，推廣提升餐飲文化，促進餐飲產業發展。

**核心價值**

專業	自信	堅持	熱忱	感恩	自主	合作	負責
健康意識的專業餐飲人。	自信的表達者。	堅持目標的行動者。	熱忱的參與者。	珍惜感恩的分享者。	獨立自主的思考者。	負責任的合作夥伴。	渴求新知的學習者。

**教學總目標** 全心待客、有能力、受歡迎。

年級	學期	主軸	知識工具(餐飲磁性)	專案企劃	餐飲技術	多元試探彈性學習
一年級	一	自我認同	國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 生物(2)_部必一般 化學(1)_部必一般 地理(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 健康與護理(1)_部必一般 全民國防教育(1)_部必一般 觀光餐旅導論(3)_部必專業 英語聽講練習(2)_校必一般 英語閱讀與寫作(2)_校選一般 色彩應用概論(1)_校選專業		西餐烹調實習(3)_部必實習 國際禮儀實務(2)_校必實習 地方美食製作(3)_校必實習	藝術生活(2)_部必一般 *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)
	二	文化認同	國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 物理(1)_部必一般 健康與護理(1)_部必一般 體育(2)_部必一般 美術(2)_部必一般 全民國防教育(1)_部必一般 觀光餐旅導論(3)_部必專業 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業 英語聽講練習(2)_校必一般	生活科技(2)_部必一般	中餐烹調實習(4)_部必實習 餐飲服務技術(3)_部必實習 飲料實務(3)_部必實習 國際餐飲職業技能訓練(2)_校必實習 餐飲服務實務(1)_校必實習	美術(2)_部必一般 *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)
二年級	三	跨文化差異	國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 數學(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業 生活美學(1)_校必專業 跨文化議題(1)_校選專業	歷史(2)_部必一般 節慶活動規劃(3)_校選專業	烘焙實務(4)_部必實習 飲料實務(3)_部必實習 餐飲服務技術(3)_部必實習 國際餐飲職業技能訓練(2)_校必實習	公民與社會(2)_部必一般 *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)
	四	跨文化傳播	國語文(3)_部必一般 英語文(2)_部必一般 數學(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業 跨文化溝通(2)_校必專業 生活美學(1)_校必專業 新聞英文(2)_校選一般 英語發音練習(4)_校選一般	邏輯思維與創意思考(3)_校選專業 餐飲活動規劃(3)_校選專業	西餐烹調實習(3)_部必實習 料理實務(1)_校必實習	入際關係與溝通(2)_校必專業 *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)
三年級	五	國際交流	國語文(2)_部必一般 英語文(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業 食物學(3)_校必專業 創意料理設計概論(4)_校必專業 全球移動力(2)_校必專業 餐飲經營概論(2)_校必專業 *選修-3選1 應用英文(2)_校選一般 英語簡報(2)_校選一般	世界飲食文化(2)_校必專業 國際合作實務(3)_校選專業	中餐烹調實習(4)_部必實習	表達訓練(2)_校必專業 *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)
	六	統整應用	國語文(2)_部必一般 英語文(2)_部必一般 體育(2)_部必一般 觀光餐旅英語會話(2)_部必專業 全球移動力(2)_校必專業 餐飲安全與衛生(1)_校必專業 *選修-3選1 應用英文(2)_校選專業 英語簡報(2)_校選專業	生涯規劃(2)_部必一般 專題實務(4)_校必實習 *選修-3選1 餐飲管理(2)_校選專業 文書處理(2)_校選專業	烘焙實務(1)_部必實習 *選修-3選1 廚房操作實務(2)_校選實習 食品原料理實務(2)_校選實習 團膳製作(2)_校選實習	休閒與生活(2)_校選專業 *無學分課程 彈性學習時間(1) 團體活動時間(2)

畢業進路



課程類別：中餐、西餐、烘焙、飲料、食品營養系、休閒管理學系、行銷創意系。

課程類別：中餐、西餐、烘焙、飲料、食品營養系、休閒管理學系、行銷創意系。

## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 教學科目與學分(節)數檢核表  
110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	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一學年第一學期	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	4		2	2					A版
		社會	歷史	2			2				
			地理	2				2			
	自然科學	公民與社會	2			2					
		物理	1	1							A版
		化學	1	1							A版
	藝術	生物	2	2							A版
		美術	2		2						
	一般科目	藝術生活	2	2							
		綜合活動	生涯規劃	2					2		本校安排之建教合作校外實習課程期程於第二學年第二學期及第三學年第一學期之區間，故將生涯規劃課程開至第三學年第二學期，以期學生能透過在業界實習的經歷，奠定未來生涯發展的基礎，進而想像未來職業生活，培養職場倫理及與人合作之正確態度。
		科技	生活科技	2		2					
		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							
小計		66	15	14	14	9	6	8	部定必修一般科目總計66學分		
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
	觀光餐旅英語會話		8	2	2	2	2			本校安排之建教合作校外實習課程期程於第二學年第二學期及第三學年第一學期之區間，故將觀光餐旅英語會話課程調整於第一學年第二學年，並結合相同學期開設之職前訓練課程，透過理論與實務併進，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。	
	小計		14	5	5	2	2	0	0	部定必修專業科目總計14學分	
實習科目	餐飲服務技術		6		3	3				為提升職業類科學生銜接產業界之能力，且配合本校建置教學模擬實境餐廳，餐飲服務技術課程以實務進行教學。該課程結合相同學期開設之職前訓練課程，調整開課於第一學年第二學期及第二學年第一學期，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。	
	飲料實務		6		3	3				為提升職業類科學生銜接產業界之能力，且配合本校建置	

										教學模擬實境餐廳，飲料實務課程以實務進行教學。該課程結合相同學期開設之職前訓練課程，調整開課於第一學年第二學期及第二學年第一學期，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。
廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
	西餐烹調實習	6	3						3	學校課程特色，第一學年第一學期以學生自我探索、各餐組職涯試探為主要規劃，也符應餐旅群之教育目標，為相關專業領域之學習或進修奠定基礎，故開設於此年段。因第二學年第二學期及第三學年第一學期，多數學生將參與職場體驗課程(含建教合作校外實習課程)，故西餐烹調實習調整開課於第三學年第二學期，讓學生可將產業界所學習之專業技術成果，透過分享與交流連結業界資源無縫接軌。
烘焙	烘焙實務	8				4			4	學校課程特色，第一學年第一學期以學生自我探索、各餐組職涯試探為主要規劃，也符應餐旅群之教育目標，為相關專業領域之學習或進修奠定基礎，故開設於此年段。因第二學年第二學期及第三學年第一學期，多數學生將參與職場體驗課程(含建教合作校外實習課程)，故烘焙實務調整開課於第三學年第二學期，讓學生可將產業界所學習之專業技術成果，透過分享與交流連結業界資源無縫接軌。
小計		34	7	10	10	0	0	7	部定必修實習科目總計34學分	
專業及實習科目合計		48	12	15	12	2	0	7		
部定必修合計		114	27	29	26	11	6	15	部定必修總計114學分	



表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

## 110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	專業科目 24學分 12.5%	餐飲成本	2							2		
		餐飲活動規劃	2			2						
		餐飲文化	2						2			
		菜單設計	2							2		
		計算機概論	2								2	
		職業倫理與道德	1					1				為提升職業類科學生銜接產業界之能力，本校於第二學年第二學期開設1學分職業倫理與道德課程，結合相同學期之建教合作校外實習課程，加以強化餐飲人之職業倫理與道德，讓學生於職場體驗課程中學以致用，落實學用合一之教育目標。
		餐飲專案	2			2						
		餐飲安全與衛生	2								2	為培養學生了解食品衛生安全之基本觀念，啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。故搭配1學分之【化學】，開設在第一學年第一學期。
		生活美學	1								1	因配合學校第三學年第二學期之特色課程規劃，如展覽型主題課程、創業型主題課程、公益型主題課程等，故加入生活美學課程，強化學生感知覺察、審美思考與創意表現能力於各式學校課程規劃中，且呼應領綱之理念提升其美感素養，並透過學校特色課程將所學進行呈現。
		表達訓練	2								2	
		餐飲管理	2								2	
		人際關係與溝通	2					2				
		餐飲行銷	2								2	
		小計	24					4	3	4	13	校訂必修專業科目總計24學分
實習科目	14學分 7.29%	國際禮儀實務	2	2								
		職前訓練	4		2	2						
		點心製作	2	2								
		餐飲服務實務	1		1							為提升職業類科學生銜接產業界之能力，且配合本校建置教學模擬實境餐廳，餐飲服務實務課程以實務進行教學。該課程結合相同學期開設之職前訓練課程，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。
		專題實作	4								4	
		基礎烹調工法	1	1								本校為培育專業餐飲人才，故將西餐烹調實習課程分為「1學分之基礎烹調工法」與「3學分之西餐烹調實習」進行，並將課程開設於同一學期，加以培養學生餐飲實作能力，並落實學用合一之教育目標。
小計	14	5	3	2					4	校訂必修實習科目總計14學分		
校訂必修學分數合計		38	5	3	6	3	4	17	校訂必修總計38學分			
校訂選修	專業科目 28學分 14.58%	餐旅組織與經營	4				2	2				
		飲料與服務	4				2	2				
		食物學	4				2	2				
		創造力思考	4				2	2				
		設計與生活	2					2				
		飲食與健康概論	4				2	2				
		休閒產業原理	4				2	2			同科跨班 AN2選1	
		餐飲人力資源管理	4				2	2			同科跨班 AN2選1	
		地方美食文化	2					2			同科跨班 A02選1	
		節慶活動規劃	2					2			同科跨班 A02選1	
		最低應選修學分數小計	28									

實習科目	12學分 6.25%	宴會實習	6				3	3	
		無國界料理實作	6				3	3	同科跨班 AP2選1
		餐廳經營實習	6				3	3	同科跨班 AP2選1
		最低應選修學分數小計	12						
校訂選修學分數合計			40				18	22	多元選修開設12學分
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科國際餐飲課程實驗班 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年
	數學	數學	4			2	2			A版
	社會	歷史	2			2				
		地理	2	2						
		公民與社會	2			2				
	自然科學	物理	1		1					A版
		化學	1	1						A版
		生物	2	2						A版
	藝術	美術	2		2					
		藝術生活	2	2						
	綜合活動	生涯規劃	2						2	
	科技	生活科技	2		2					
	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						
小計		66	16	14	13	9	6	8	部定必修一般科目總計66學分	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
部定必修	餐飲服務技術		6		3	3				為提升職業類科學生銜接產業界之能力，且配合本校建置教學模擬實境餐廳，餐飲服務技術課程以實務進行教學。該課程結合相同學期開設之國際餐飲職業技能訓練課程，調整開課於第一學年第二學期及第二學年第一學期，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。
	飲料實務		6		3	3				為提升職業類科學生銜接產業界之能力，且配合本校建置教學模擬實境餐廳，餐飲服務技術課程以實務進行教學。該課程結合相同學期開設之國際餐飲職業技能訓練課程，調整開課於第一學年第二學期及第二學年第一學期，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。
	實習科目	中餐烹調實習	8		4				4	學校課程特色，國際部學生在第一學年以學生自我探索，認識故鄉，選擇中餐烹調實習，使學生無論是在知識或是實作上都能有連結，藉此讓學生有深入的印象及完整的學習。且為因應在第三學年第一學期學生的海外見習體驗課程(海外大學先修)，能在國外展現台灣在地菜餚及文化並做深入的介紹，故中餐烹調實習調整開課於第一學年第二學期及第三學年第一學期，透過分享與交流連結海外大學。
		西餐烹調實習	6	3				3		學校課程特色，為因應在第三學年第一學期學生的海外見習體驗課程(海外大學先修)，能提前理解國外在地食材及當地特色菜餚並做深入的介紹，並在學習結束後統整兩地所學，進行分享與交流。故西餐烹調實習調整開課於第一學年第一學期及第二學年第二學期。
	烘焙	烘焙實務	8			4			4	學校課程特色，學校國際特色實驗班讓學生在餐飲透過認識每個餐組，廣泛理解及實作結合所學，除中西烹調外，另加入烘焙烹調實習，使學生無論是在知識或是實作上都能有連結，藉此讓學生有深入的印象及完整的學習。故烘焙實務調整開課於第二學年第一學期及第三學年第二學期，結合海外大學課程內容，分享與交流連結國內外課程。
	小計		34	3	10	10	3	4	4	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	6	13	12	5	6	6		
部定必修合計		114	22	27	25	14	12	14	部定必修總計114學分	



表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科國際餐飲課程實驗班 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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	一般科目 8學分 4.17%	英語聽講練習	4	2	2							
		英語發音練習	4				4					
		小計	8	2	2		4			校訂必修一般科目總計8學分		
校訂必修	專業科目 23學分 11.98%	餐飲經營概論	2						2			
		創意料理設計概論	4						4			
		跨文化溝通	2				2					
		食物學	3						3			
		全球移動力	4						2	2		
		餐飲安全與衛生	4								4	
		生活美學	2				1	1				因配合學校第二學年節慶類型專案活動，故加入生活美學課程，強化學生感知覺察、審美思考與創意表現能力於各式學校課程規劃中，且呼應領綱之理念提升其美感素養，並透過學校特色課程將所學進行呈現。
		世界飲食文化	2							2		
		小計	23				1	3	13	6		校訂必修專業科目總計23學分
		實習科目	15學分 7.81%	國際禮儀實務	2	2						
國際餐飲職業技能訓練	4				2	2						
地方美食製作	3			3								
餐飲服務實務	1				1							為提升職業類科學生銜接產業界之能力，且配合本校建置教學模擬實境餐廳，餐飲服務實務課程以實務進行教學。該課程結合相同學期開設之國際餐飲職業技能訓練課程，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。
專題實作	4										4	
料理實作	1							1				本校為培育專業餐飲人才，故將西餐烹調實習課程分為「1學分之基礎烹調工法」與「3學分之西餐烹調實習」進行，並將課程開設於同一學期，加以培養學生餐飲實作能力，並落實學用合一之教育目標。
小計	15			5	3	2	1			4		校訂必修實習科目總計15學分
校訂必修學分數合計			46	7	5	3	8	13	10		校訂必修總計46學分	
校訂選修	一般科目 8學分 4.17%	新聞英文	2					2				
		英語閱讀與寫作	2	2								
		英語簡報	4						2	2	同科單班 AM2選1	
		應用英語	4						2	2	同科單班 AM2選1	
		最低應選修學分數小計	8									
	專業科目 22學分 11.46%	跨文化議題	1			1						
		邏輯思維與創意思考	3				3					
		團隊合作概論	3						3			
		休閒與生活	2							2		
		色彩應用概論	1	1								
		表達訓練	2							2		
		人際關係與溝通	2					2				
		餐飲活動規劃	6				3	3			同科單班 AQ2選1	
		節慶活動規劃	6				3	3			同科單班 AQ2選1	
		文書處理	2							2	同科單班 AR2選1	
餐飲管理	2							2	同科單班 AR2選1			
最低應選修學分數小計	22											
實習	2學分 1.04%	無國界料理實作	2						2	同科單班 AL3選1		

	科目	廚房操作實務	2					2	同科單班 AL3選1	
		圍膳製作	2					2	同科單班 AL3選1	
		最低應選修學分數小計	2							
		校訂選修學分數合計	32	3		4	10	7	8	多元選修開設14學分
		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)	6	1	1	1	1	1	1	
		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 餐旅群餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)  
110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		66-76 (34.4-39.6%)	66	34.38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.17 %		
		選修		8	4.17 %		
	合 計			82	42.72 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.29 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	17.71 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	23	11.98 %	
			選修		22	11.46 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	15	7.81 %	
			選修		2	1.04 %	
	合 計		至少 80 學分	110	57.29 %		
實習科目學分數		至少 45 學分	51	26.56 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分	192 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			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
<p><b>畢業條件</b></p> <p>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 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。            3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。</p>							
<p><b>備註：</b></p> <p>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。</p>							

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科國際餐飲課程實驗班 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)  
110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		66-76 (34.4-39.6%)	66	34.38 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.17 %	
		選修		8	4.17 %	
	合 計			82	42.72 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.29 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	17.71 %	

	專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %
校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	23	11.98 %
		選修		22	11.46 %
	實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	15	7.81 %
		選修		2	1.04 %
合 計			至少 80 學分	110	57.29 %
實習科目學分數			至少 45 學分	51	26.56 %
應修習總學分數			180 - 192 學分	192 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			6 - 12 節	6 節	
上課總節數			210 節	210 節	
畢業條件					
<p>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。</p> <p>2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。</p> <p>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。</p>					
備註：					
<p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					

## 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	16	16	16	16	16	16	
3	週會或講座	2	2	2	2	2	2	週會或講座
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)



## 捌、彈性學習時間實施規劃表

## 一、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需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		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	自主學習	1	18	餐飲管理科 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	V					內聘	
	六步模式反思寫作	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
	關係動力學與人際互動	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
	自主學習	1	18	餐飲管理科 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	V					內聘	
	六步模式反思寫作	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
	關係動力學與人際互動	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
第二學年	自主學習	1	18	餐飲管理科 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	V					內聘	
	六步模式反思寫作	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
	關係動力學與人際互動	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
	自主學習	1	18	餐飲管理科 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	V					內聘	
	六步模式反思寫作	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
	關係動力學與人際互動	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	

				餐飲管理科國際餐飲課程實驗班								
		關係動力學與人際互動	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲管理科 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	V					內聘	
		六步模式反思寫作	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
		關係動力學與人際互動	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲管理科 餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	V					內聘	
		六步模式反思寫作	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	
		關係動力學與人際互動	1	9	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班 餐飲管理科國際餐飲課程實驗班					獨創性	內聘	



## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	新聞英文	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	2	0	0
2.	一般	英語閱讀與寫作	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	2	0	0	0	0	0
3.	專業	餐旅組織與經營	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	2	2	0
4.	專業	跨文化議題	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	1	0	0	0
5.	專業	邏輯思維與創意思考	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	3	0	0
6.	專業	團隊合作概論	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	3	0
7.	專業	休閒與生活	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	0	2
8.	專業	飲料與服務	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	2	2	0
9.	專業	食物學	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	2	2	0
10.	專業	色彩應用概論	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	1	0	0	0	0	0
11.	專業	創造力思考	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	2	2	0
12.	專業	設計與生活	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	0	2	0
13.	專業	表達訓練	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	2	0
14.	專業	人際關係與溝通	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	2	0	0
15.	專業	飲食與健康概論	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	2	2	0
16.	實習	宴會實習	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	3	3	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	無國界料理實作	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	AL3選1
2.	實習	廚房操作實務	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	AL3選1
3.	實習	團膳製作	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	AL3選1
4.	一般	英語簡報	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	2	2	同科單班	AM2選1
5.	一般	應用英語	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	2	2	同科單班	AM2選1
6.	專業	休閒產業原理	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	2	2	0	同科跨班	AN2選1
7.	專業	餐飲人力資源管理	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	2	2	0	同科跨班	AN2選1
8.	專業	地方美食文化	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	0	2	0	同科跨班	A02選1
9.	專業	節慶活動規劃	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	0	2	0	同科跨班	A02選1
10.	實習	無國界料理實作	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	3	3	0	同科跨班	AP2選1

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		
11.	實習	餐廳經營實習	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	0	0	0	3	3	0	同科跨班	AP2選1
12.	專業	餐飲活動規劃	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	3	3	0	0	同科單班	AQ2選1
13.	專業	節慶活動規劃	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	3	3	0	0	同科單班	AQ2選1
14.	專業	文書處理	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	AR2選1
15.	專業	餐飲管理	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	AR2選1



## 拾、學校課程評鑑

### 110學年度學校課程評鑑計畫

110學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

## 108學年度自我評鑑結果

108學年度自我評鑑結果 請自行列印

[331404.pdf](#)



## 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 臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語聽講練習			
	英文名稱	English Listening and Speaking Practice			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)能分辨口語會話中的語音變化，如音與音的連結或省略，以及語調變化之意涵。(二)能從會話中聽取主旨及主題。(三)能從會話中了解重點資訊。(四)能聽懂一般日常生活技能的會話。(五)能適切表達及回應一般日常生活技能的會話。(六)能培養傾聽與尊重他人意見，願意參與討論的態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	第一學年第一學期
(二)語音與語調		音與音的連結或省略，及語調變化與表達意涵之關聯		6	第一學年第一學期
(三)問候用語		一般社交場合自我介紹、歡迎、問候、告別、道歉與感謝等用語		8	第一學年第一學期
(四)數字與時間用語		1. 大小數字之說法、計數、說序數、說電話號碼、說住址、說算式、說分數等。 2. 詢問時間與日期、報時、活動約定等。		8	第一學年第一學期
(五)英語聽講練習		透過多元英語聽力訓練素材，幫助學生聽懂英語對話、討論等，並以英語敘內容、表達意見。		8	第一學年第一學期
(六)經驗整理		成果驗收、檢討與改進。		4	第一學年第一學期
(七)課程回顧及暖身		1. 複習前一學期的學習內容。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	第一學年第二學期
(八)情境式英語聽力練習		透過聆聽多媒體語言素材，觀賞與討論多元情境的內容，以提昇學生理解不同情境所聽到的英語內容。		9	第一學年第二學期
(九)互動式英語閱讀		學生能清楚瞭解報導或演講內容，並做筆記、摘述大意要點，且能發表個人意見。		8	第一學年第二學期
(十)進階口語表達		協助學生在短時間內表達自己的看法，並能發表簡易的報告。		9	第一學年第二學期
(十一)經驗統整		分享成果、檢討與改進。		4	第一學年第二學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。 5. 教學活動宜配合不同主題、教師個人特色作不同搭配，並視教學效果、師生互動情況與學生程度特性作不同之運用，彈性運用各種教學方法，創造適當情境及英語會話活動，增加學生熟悉活用機會。				

表 11-2-1-2臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語發音練習			
	英文名稱	English Pronunciation			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.能夠辨識英語語音並能正確說出使英語為母語者理解的發音。2.能夠清楚知道普遍的重音位置和語調模式。3.能瞭解發音教學原則、方法與策略。4.能選擇及應用媒體與科技於發音教學。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	
(二)基本規則		字母和拼字規則認識		8	
(三)母音介紹		母音在前、中、後不同時音韻，以及連貫時發音方式		8	
(四)子音介紹		鼻音、連續音、塞擦音等，不同子音變化教學		8	
(五)重音與節奏		了解斷句的原則與認知，並進行口語練習		8	
(六)語調		運用音韻的高低起伏表達不同意思。		8	
(七)發音技巧		發音教學原則、方法與策略，並訓練口部肌肉。		8	
(八)發音練習		應用媒體與科技練習母語人士慣用音韻與節奏		8	
(九)活動設計與教學演示		設計不同情境，實際進行口語練習		8	
(十)回顧統整		成果驗收、檢討與改進。		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：筆試、作業、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。2.上課學習態度與出席狀況。3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。場地：內場或外場實習教室。設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。				



表 11-2-1-3臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新聞英文			
	英文名稱	News English			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、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、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.學習擷取關鍵單字與句型。 2.訓練學生英語聽說讀寫及英至中翻譯能力。 3.學生能讀懂新聞，掌握時事脈動。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)理論課程		1.瞭解新聞道德及價值 2.辨別假新聞、訊息來源		8	
(三)閱讀與討論		閱讀英文新聞報，比較不同報紙觀點		8	
(四)重點摘要		1.挑選兩則國際新聞 2.學習摘要改寫		8	
(五)實際練習		小組及個人對於新聞之想法彙整與發表。		8	
(六)經驗整理		成果驗收、檢討與改進。		2	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：筆試、作業、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場或外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-1-4臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語閱讀與寫作			
	英文名稱	English Reading and Writing			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 透過閱讀學習記憶單字。 2. 認識文章結構及格式。 3. 閱讀及練習各種主題和風格文章之寫作。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)概論		介紹並說明英文閱讀寫作技巧，根據上下文判斷字義。 利用字根、字首、字尾幫助學生記憶單字。		8	
(三)文章格式		介紹不同的文章結構及格式。		8	
(四)組織結構		閱讀不同類型的文章。 辨識文章組織結構。		8	
(五)實際書寫		了解工具書的使用並能在閱讀時查詢及協助書寫。 書寫表單、信件、短箋及200字內的短文寫作練習。		8	
(六)回顧統整		成果驗收、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場或外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-1-5臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語簡報			
	英文名稱	English Presentation			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：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：C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養表達技巧和溝通的能力。 2. 培養其學生蒐集資料與分析資料可用性的能力。 3. 培養批判性思考、合作學習與溝通能力。 4. 培養英語簡報製作能力。 5. 培養統整及表達的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	第三學年第一學期
(二)簡報技巧-1		1. 認識及了解簡報技巧。 2. 聲調、眼神及肢體儀態。 3. 時間掌握。 4. 服儀要點。		9	第三學年第一學期
(三)簡報技巧-2		1. 簡報重點用語。 2. 句型變化與替代。 3. 簡報的連結、敘事、解釋、說服、展示。		9	第三學年第一學期
(四)簡報美感		1. 簡報目標、原則、要素、架構。 2. 簡報在視覺、影像、美學等版面配置。		9	第三學年第一學期
(五)經驗整理		成果驗收、檢討與改進。		5	第三學年第一學期
(六)課程回顧及暖身		1. 複習前一學期的學習內容。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	第三學年第二學期
(七)簡報內容與邏輯		1. 使用心智圖、5W1H、等圖表製作分析。 2. 簡報大綱製作。 3. 簡報邏輯、主題確認及資料分析。 4. 簡報的過場、版權說明。		9	第三學年第二學期
(八)實際演練		1. 針對國外節慶進行資料收集。 2. 小組合作統整所收集資料，整合成資訊。		9	第三學年第二學期
(九)成果發表		1. 對舉辦之專案進行英語簡報。 2. 學生分組進行2-5分鐘的口頭報告。		9	第三學年第二學期
(十)經驗整理		成果驗收、檢討與改進。		5	第三學年第二學期
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場或外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-1-6 臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用英語			
	英文名稱	Applied Foreign Languages			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	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：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.標誌、符號的教學應儘量利用實物、教具，以使學生能充分了解教學內容。2.字、詞的意義須多實物、圖片、字卡、動作、表情等來教學，讓學生能夠辨認並了解意義。3.鼓勵學生欣賞及閱讀課外讀物，以增加閱讀興趣及能力。4.寫前技能應加強手指肌力的訓練及手指的靈活度。5.寫的教學應由仿寫、抄寫到自己寫，由簡而難的安排。6.注意握筆及寫字姿勢的指導。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	
(二) 國外生活禮儀		1.一般寒暄用語 2.適當肢體語言的理解與運用 3.與他人情緒分享時的溝通用語 4.向他人表達需求時的溝通用語 5.接待訪客的應對用語 6.與鄰里寒暄的應對用語 7.電話禮儀		8	
(三) 國外醫療保健		1.醫院門診時間表的閱讀與使用 2.看病時相關表格的填寫 3.自己身體狀況的描述		8	
(四)國外校園生活		1.學校特色的認識與描述 2.就讀科系基本內涵的認識與說明 3.學生手冊的閱讀與運用 4.學校公共設施說明的閱讀與使用 5.學校(班級)公佈欄的閱讀與使用		8	
(五) 國外購物須知		1.各種廣告單的閱讀與使用 2.各式產品說明書的閱讀與使用 3.購物時的應對用語 4.餐廳菜單的閱讀與使用		8	
(六)經驗統整		活動成果經驗分享、檢討與改進。		4	
(七)課程回顧及暖身		1.複習前一學期的學習內容。 2.了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	
(八)海外學習展現		1.撰寫於海外生活的生活歷程與學習點滴 2.書寫海外見學學習內容之英文說稿		8	
(九)校園生活-上		1.學校特色的認識與描述 2.校園刊物的閱讀 3.學校生活點滴的分享		8	
(十)校園生活-下		1.學生手冊的閱讀與運用 2.學校(班級)公佈欄的閱讀與使用		8	
(十一) 經驗統整		活動成果經驗分享、檢討與改進。		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。2.紙筆測驗(聽、說、讀、寫測驗)。3.上課學習態度與出席狀況。4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講				

述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。

## (二) 專業科目

表 11-2-2-1 臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃			
	英文名稱	Catering Activity and Planning			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.企畫書的基本架構撰寫能力。 2.獨立思考,表達自己的觀點。 3.學習與不同人合作,找到自己在團隊中的定位。 4.問題解決能力與時間的管理能力。 5.透過專案的執行,學會運用多元的圖表與軟體。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標,以及評量方式。		2	
(二)企劃規劃		1.了解企畫書的基本架構:企劃與計畫的差別、一頁企劃書。 2.依據企畫書的架構撰寫出符合餐飲活動提案的企畫書。 3.SMART目標管理、3W焦點討論法4F四層次提問法、5Q催化法。 4.能應用LCP配對比較表於餐飲活動提案中。		8	
(三)建構發想與創新應變		1.了解發想工具:曼陀羅思考法(九宮格)、強迫連結法、六頂思考帽。 2.學習PUMA簡報術於課堂中。 3.學習運用圖表工具,進行數據分析。 4.使用X-mind繪製心智圖。 5.影片編輯軟體-威力導演。		8	
(四)活動執行		1.口語表達訓練:獨立思考並能表達事實與觀點。 2.合作學習:比狼學得快_學習型組織、冰山的一角_系統思考、如何衝突後合作。 3.了解發呈的流程:包含行政、公文流程。 4.各組活動執行。		8	
(五)企劃執行檢核		1.簡易檢核分析表。 2.六個邏輯理解層次、PA活動。 3.洞穴人的陰影_洞察限制組織發展的信念。 4.結案報告撰寫。		8	
(六)經驗統整		1.活動成果經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3.上課學習態度與出席狀況。 4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選:依相關教科書進行自編教材。 設備:投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度,可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時,避免資料過於陳舊,無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學,引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法),有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-2臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化			
	英文名稱	World Food Culture			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 拓展國際視野，增加國際交流機會並提昇文化敏感度 2. 認識海外見學地區美食及特殊食材簡介。3. 透過飲食認識了解飲食中的文化內涵。 4. 介紹各國飲食禁忌，使學生對各國飲食有概括性的了解。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二) 意義及成因		1. 飲食文化之意義。 2. 影響飲食文化形成的因素。		8	
(三) 飲食探索		1. 海外見學國家實際飲食體驗。 2. 食材、烹飪方式、餐飲服務認識。 3. 飲食禁忌及用餐禮儀規範。		8	
(四) 餐飲文化分享		1. 進行實作分享台灣飲食文化。 2. 說明台灣菜餚故事及由來。 3. 進行台灣常用餐具及中餐禮儀教學。		8	
(五) 分組交流		1. 海內外飲食文化比較分析。 2. 小組報告		8	
(六)回顧統整		經驗整理、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：筆試、作業、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場或外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-3臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	全球移動力			
	英文名稱	Global Mobility			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 學習世界各大種族、文化、宗教與歷史。 2. 透過國際文化理解歧視、衝突來源，並學習解決方式。 3. 理解國際趨勢脈絡繼而能夠看懂未來世界趨勢。 4. 培育跨文化敏感度，能夠不同種族文化背景人才溝通與合作。 5. 能夠適應各種不同生活環境。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(二)全球移動力概論		1. 全球移動力的必要性與重要性。 2. 世界公民定義 3. SDG17 4. 世界環境對於我的影響		8	第三學年第一學期
(三)海外見學準備 (1)		了解海外見學國家生態 1. 了解當地禮儀風俗文化 2. 設定海外見學課業外學習目標 3. 模擬緊急狀況處理方式		8	第三學年第一學期
(四)海外見學準備 (2)		大學課程架構理解與分析 1. 課程事前準備 2. 國外大學文化 3. 遇到歧視應對方式		8	第三學年第一學期
(五)國際經濟		1. 資源與物價關係 2. 政府政策對於產業影響 3. 出國海外見學可以觀察國際經濟要點分析		8	第三學年第一學期
(六)經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		2	第三學年第一學期
(七)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容，延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第三學年第二學期
(八)世界文化		1. 研究分析各國文化與特色 2. 分析自己適合求學與居住國際 3. 模擬住在國外生態		8	第三學年第二學期
(九)多元文化		1. 人權 2. 設計班上決定事件方式(投票機制) 3. 政府機制探討:如何讓不同聲音被聽見		8	第三學年第二學期
(十)國際行銷		1. 找到自己的定位與自己文化的亮點 2. 了解世界趨勢與未來人才需求 3. 找到自己可以發揮的市場 4. 基本市場分析		8	第三學年第二學期
(十一)模擬聯合國		1. 了解聯合國議規舉行模擬會議 2. 學習多邊外交的過程 3. 分析公民議題的能力 (SDG17) 4. 團隊分工以及問題解決方式		8	第三學年第二學期
(十二)經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		2	第三學年第二學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。				



表 11-2-2-4臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲專案			
	英文名稱	Catering Project Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 專案時間管理。 2. 專案成本管理。 3. 專案品質管理。 4. 專案人力資源管理。 5. 專案企劃執行。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)專案時間管理		1. 學習專案時間管理工具，Google行事曆、甘特圖、Trello。 2. 學習計劃評核術，並繪製PERT圖。		4	
(三)專案成本與品質管理		1. 了解零基預算，並掌握預算編列等要素。 2. 認識魚骨圖。 3. 學習SWOT分析。 4. 制定環境衛生、迎賓接待、食品安全SOP。		8	
(四)專案人力資源		1. 團隊凝聚活動。 2. 工作分配表。 3. 衝突管理、學習衝突後的合作。 4. 製作人力定位表。		8	
(五)專案企劃執行檢核1		1. 簡易檢核分析表。 2. 回報與檢核流程。 3. 會議流程與記錄。		6	
(六)專案企劃執行檢核2		1. 十二個假設前提。 2. 風險管理(活動備案)。 3. 各組活動執行。		6	
(七)經驗統整		1. 活動成果經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2. 紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3. 上課學習態度與出席狀況。 4. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-5臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業倫理與道德		
	英文名稱	Professional Ethics And Moral		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者			
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班			
	1			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.從工作中促進瞭解自我職能性向,及認識所承擔工作內容。2.掌握自我就業就職的優勢條件,建構個人工作願景,規劃個人之職業生涯策略。3.透過同儕歷程分享獲取經驗。4.學習認知「職業倫理」的道德觀以及群體約束力,以提升個人的職場競爭力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標,以及評量方式。		1 為提升職業類科學生銜接產業界之能力,本校於第二學年第二學期開設1學分職業倫理與道德課程,結合相同學期之建教合作校外實習課程,加以強化餐飲人之職業倫理與道德,讓學生於職場體驗課程中學以致用,落實學用合一之教育目標。
(二)自我職能性向		個人優勢與職業性向之分析與瞭解,並進行資料收集。		4
(三)個人職業生涯策略		1.職業生涯策略規劃。 2.自我工作願景之建立與設定。		4
(四)校內外實習實況		1.校外實習場域經驗分享。 2.校內實習場域歷程分享。		4
(五)職場競爭力		1.工作倫理與職場道德的掌握與發展。 2.建立快樂職場人生觀。		4
(六)經驗統整		成果經驗分享、檢討與改進。		1
合計				18
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量:訪談紀錄、自我評量、資料蒐集整理、檔案評量等方式辦理。2.上課學習態度與出席狀況。3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選:依相關教科書進行自編教材。場地:校內外實習場域。設備:投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.作業評量內容及深度,可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時,避免資料過於陳舊,無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學,引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、價值澄清教學法、發表教學法),有助於提高學習成效。			

表 11-2-2-6臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活美學			
	英文名稱	Aesthetics in Life			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 透過活動參與感受生活中的美學，啟發生活中體驗美感。 2. 了解餐飲與美學的關係。 3. 提升美學之素養，將美學融於實際生活中。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		11111		9	
(二)課程暖身		22222		9	
(三)課程暖身		33333		9	
(四)課程暖身		44444		9	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-7臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通			
	英文名稱	Human Relations and Communication			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 人際關係與溝通的意義與分類。 2. 了解並覺察人際互動中語言及非語言訊息對溝通的影響。 3. 了解自己在人際關係中扮演的角色與定位，並覺察溝通的障礙。 4. 人際關係與溝通之實務能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)態度決定一切		如何展開一段良好的人際關係： 1. 溝通的意義：人際歷程的重要性、建立自我形象。 2. 溝通分類：非語言、語言、文字、圖形及符號。		8	
(三)溝通工具與要件		1. 聽你怎麼說：如何把話講的更清楚，更易懂。 2. 看你怎麼說：溝通的肢體語言、神色；良性溝通的條件與要求。		8	
(四)當我們團在一起		1. 團隊合作的重要性。 2. 如何培養好的團隊默契及營造合作氣氛。 3. 能了解議事規則的應用原則，並應用於團隊討論中。		8	
(五)環境營造		透過專案活動實際演練： 1. 溝通行為的實際演練(一對一)。 2. 溝通行為的實際演練(群體溝通)。 3. 非語言的實際演練(肢體動作與表情)。		8	
(六)經驗統整		經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2. 紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3. 上課學習態度與出席狀況。 4. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-8臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲文化			
	英文名稱	Culinary Culture			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.熟知飲食文化基本概念及特色。 2.欣賞及品味各國美食與特色料理。 3.了解飲食習慣與宗教文化之連結。 4.認識器皿與飲食文化之關係。 5.尊重各國飲食文化禁忌。 6.掌握飲食文化趨勢。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)餐飲文化概論		1.飲食文化定義、發展及特性。 2.東方飲食文化起源。 3.西方飲食文化起源。		8	
(三)各國飲食文化禁忌1		亞洲宗教文化、節慶活動、傳統飲食的習俗與禁忌。 1.臺灣 2.日本 3.韓國 4.越南 5.泰國 6.新加坡		5	
(四)各國飲食文化禁忌2		美洲、歐洲宗教文化、節慶活動、傳統飲食的習俗與禁忌。 1.美國 2.墨西哥 3.英國 4.德國 5.西班牙 6.法國 7.義大利		5	
(五)器皿與飲食文化之關係1		1.亞洲餐飲文化代表器皿。 2.亞洲餐飲文化代表餐具。 3.亞洲餐飲文化代表佈置品。 4.亞洲器皿、餐具與料理之關係。		5	
(六)器皿與飲食文化之關係2		1.美洲、歐洲餐飲文化代表器皿。 2.美洲、歐洲餐飲文化代表餐具。 3.美洲、歐洲餐飲文化代表佈置品。 4.美洲、歐洲器皿、餐具與料理之關係。		5	
(七)飲食文化趨勢		飲食潮流、未來趨勢、飲食相關產業的探討。		4	
(八)經驗統整		經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3.上課學習態度與出席狀況。 4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-9臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food Science		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、渴求新知的學習者、珍惜感恩的分享者			
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。 三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。	4	
(二)食物學概論		1. 飲食的觀念。 2. 食物學的內容。 3. 食物學學習目的。	9	
(三)食物的主要營養成分—營養素		營養素-蛋白質、醣類、脂質、維生素、礦物質、水	9	
(四)食物學和餐飲的關係		1. 製備餐飲的原則。 2. 熟悉各種食品標章。 3. 食品營養標示內容。	9	
(五)食物分類		糖、澱粉、蔬菜、肉、蛋、豆類、乳品及油脂	9	
(六)飲食之安全性		servsafe基本概念	9	
(六)經驗統整		經驗分享、檢討與改進。	5	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：紙筆測驗、書面報告、口頭報告、資料蒐集整理等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法)，有助於提高學習成效。			

表 11-2-2-10臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理設計概論			
	英文名稱	Creative Cuisine Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 學生以融合料理方式為概念，規劃出創意料理。2. 以西餐方式呈現，設計菜單將當令食材製作成西式料理。3. 搭配天然醬料，展現健康又自然的美味料理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	
(二)烹飪概論1		1. 烹飪基本概念複習。 2. 了解食物特性與做法。		9	
(三)烹飪概論2		1. 菜餚的搭配、烹調的製作流程。 2. 食物的配色及調味。		9	
(四) 盤飾技巧		1. 盤飾技巧概念說明。 2. 器皿、裝盤及擺飾的選擇注意事項。 3. 整體色彩、高低差藝術美學。		9	
(五) 西方菜系認識		學習西方各國菜系的分佈及特點。		9	
(六)西式創意料理概念發想		進行菜餚發想及理念說明。		9	
(七)創意菜餚設計		1. 西式創意料理介紹。 2. 食材天然醬汁製作。		9	
創意菜餚製作		西式創意套餐製作。		9	
成果展現		成果發表、經驗分享、檢討與改進。		5	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：口試、實作練習、自我評量、同儕互評等方式辦理。2. 上課學習態度與出席狀況。3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之任務量及深度，可依學生程度作若干調整。2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、示範教學法、實作法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-11臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	表達訓練			
	英文名稱	Expressive Training			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 透過說話訓練了解及調整自己的溝通與表達方式。 2. 找到適合自己的有效溝通與表達方式。 3. 培養更優質的溝通與表達方式。 4. 將所學得的溝通與表達技巧及時運用在簡報及日常生活上。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)說話的自我訓練1		說話的自我訓練： 1. 說話講重點：摘要、總結、回饋。 2. 語言加分術：如何讓人更印象深刻。 3. 抽象到具體的語言表達。 4. 語意和語用之別。		6	
(三)說話的自我訓練2		說話的自我訓練： 1. 非語言溝通的型態。 2. 如何解讀別人的非語言溝通訊息。 3. 如何以非語言溝通技巧來傳遞正確的訊息。		6	
(四)表達能力-口語表達訓練		1. 說話用詞正確、語意清晰、內容具體、主題明確。 2. 運用適當的表情和語氣，呈現內心情感，使表達內容具有感染力與說服力。		6	
(五)表達能力-肢體表達訓練		1. 培養沉穩台風：充滿魅力的肢體語言，讓別人留下好印象。 2. 透過表情、肢體語言的展現，明確表達個人觀點。		6	
(六)簡報表達與自我宣傳訓練		1. 基礎簡報表達技巧，讓簡報更加生動的關鍵法則。 2. 案例分析，討論解析，歸納要素。 3. 能夠以簡報、網路平台、宣傳等形式自我行銷。		8	
(七)成果統整		分享成果、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2. 紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3. 上課學習態度與出席狀況。 4. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				



表 11-2-2-12臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計			
	英文名稱	Menu Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.學習設計菜單的能力。 2.了解與控制食材成本並掌握菜單定價。 3.熟知菜單的種類風格與內容。 4.學習菜單的編排、美工與色彩搭配。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)菜單要素		分析菜單設計原因及其內涵，掌握菜單基本要素。		8	
(三)餐廳與菜單		透過餐廳營運的分析，檢視菜單的內容。		8	
(四)食材成本與菜單		食材成本基本概念與運算，了解菜單定價與食材之關係。		8	
(五)菜單分類與設計		1.實例分享，討論各種菜單風格與類型。 2.了解菜單製作的方法，實際製作。		8	
(六)成果展現		成果發表、檢討與改進。		2	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3.上課學習態度與出席狀況。 4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-13臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生			
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解食品衛生安全之基本觀念。 2. 了解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 3. 建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 4. 啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式		2	
(二)廚師衛生與安全食物		1. 餐飲從業人員須知 2. 安全的食物處理員 3. 供應安全的食物 4. 心智繪圖—如何提供安全食物 5. 分組報告說明		8	
(三)污染與過敏1		1. 微菌(病原菌) 2. 微菌(濾過性病毒，細菌) 3. 分組報告		8	
(四)污染與過敏2		1. 微菌(寄生蟲、真菌、生物性毒素) 2. 分組報告		8	
(五)污染與過敏3		1. 微菌(寄生蟲、真菌、生物性毒素)小考 2. 汙染及食品過敏原 3. 建立防治污染及避免食品過敏原系統 4. 了解食物過敏原		8	
(六)安全的食品流程		1. 食品流程簡介 2. 認識溫度計與校準方法		8	
(七)食品調理與服務		1. 食品流程：調理 2. 應用問題與討論 3. 食品流程：服務 4. 建構食品服務安全準則		8	
(八)管理系統認識		1. 食品安全管理系統 2. 食品安全管理系統-危機管理		8	
(九)衛生設施與器材		1. 衛生設施與器材 2. 洗碗		6	
(十)清潔與消毒		1. 衛生設施與器材 2. 清潔與消毒 3. 綜合性防治蟲鼠計畫		6	
(十一)經驗統整		經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2. 紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3. 上課學習態度與出席狀況。 4. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-14臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲成本		
	英文名稱	Food and Beverage Cost Control		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者			
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.能精熟餐飲成本原理及餐廳營運管理並應用在生活中。 2.認識各類成本與計算(營運成本、採購成本)。 3.認識食品及飲料的儲存方法。 4.瞭解物料管理的意義。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。	2	
(二)餐飲成本概念		1. 餐旅成本控制的意義。 2. 計算餐飲成本、人事成本。 3. 成本分析表。	8	
(三)營運成本		1. 翻桌率。 2. 營業額。 3. 食材成本、人事成本。 4. 收支平衡點。 5. 損益表。	8	
(四)採購成本		採購與成本控制的方法、驗收。	8	
(五)倉儲管理		物料管理的意義、盤點、發放。	8	
(六)經驗統整		成果經驗分享、檢討與改進。	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3.上課學習態度與出席狀況。 4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。			

表 11-2-2-15臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲經營概論			
	英文名稱	Restaurant Operation Theory			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、堅持目標的行動者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、啟發學生學習興趣，透過實作瞭解。二、熟練服務及訂位流程。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)餐廳布置與管理		1. 餐廳經營的要素。 2. 餐飲業的特性與種類。 3. 餐飲部門組織。		8	
(三)餐廳的職責與作業程序		熟悉工作站及作業流程：吧檯、菜口、後場、出納、清潔員、點單、開單、前置作業與善後收拾流程。		8	
(四)營業規劃		餐廳製備：了解餐廳的設備與器具。 廚房規劃：食物製備和控制與食品安全。 菜單知識：透過餐廳營運，檢視菜單的內容。		8	
(五)專業服務實習		圓托盤持拿：杯水、湯品、咖啡之服勤。 酒水服務：桌邊服務、葡萄酒服勤、基酒器具。		8	
(六)經驗彙整		實習經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：實習餐廳實際演練、口試、實作、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。2. 上課學習態度與出席狀況。3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之任務量及深度，可依學生程度作若干調整。2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、角色扮演教學法、實作法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-16臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生			
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.了解食品衛生安全之基本觀念。2.了解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。3.建立良好的餐飲衛生與安全習慣。4.啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)食品安全的挑戰		1.供應安全食物。 2.細菌。 3.食品汙染與過敏原。 4.安全的食物處理員。		8	
(三)操作過程中的食品流程		1.食品流程：簡介。 2.食品流程：選購材料、收取來貨及貯存。 3.食品流程：調理。 4.食品流程：服務。		8	
(四)食品安全管理系統、設施及防治蟲鼠計劃		1.食品安全管理系統。 2.衛生設施與器材。 3.清潔與消毒。 4.綜合性防治蟲鼠計畫。		8	
(五)食品安全條例及員工培訓		1.食品安全條例。 2.員工食品安全培訓。		8	
(六)經驗統整		經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。3.上課學習態度與出席狀況。4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-17臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理			
	英文名稱	Restaurant Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解餐飲管理的目的。 2. 熟知5S管理法的管理原則。 3. 了解餐廳營運管理和廚房中的運作原則。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		1. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。 2. 5S管理系統認識。		2	
(二) 5S管理系統-1S整理		整理的內容：區分要與不要，並處理不要之物。 1. 資源增值-減負： (1)不必要的環境；(2)不必要的人手；(3)不必要的物品。 2. 安全健康-斷捨離： (1)一套工具；(2)整理的生命期；(3)分層管理。 3. 檢視整理的環境與物品-人機料法環測。		8	
(三) 5S管理系統-2S存放		存放的內容：區域標識，物品定位。 1. 資源增值-以銷定產，以產定人，以人定物，以物定環。 2. 安全健康-存放取用原則： (1)個人儀容及分區負責人；(2)通標管理；(3)物品存放的方法；(4)貴重物品管理；(5)色彩管理；(6)一天工作計畫		8	
(四) 5S管理系統-3S清潔		清潔的內容：清除髒污，消除隱患。 1. 資源增值： (1)清潔維護與營業額的關係；(2)維修標準；(3)定期儀器的保養及紀錄；(4)過期或損壞的處理 2. 安全健康： (1)清潔與維修是習慣和態度；(2)建立標準及負責人；(3)工作前後要檢查；(4)邊做邊清潔，誰見誰清潔；(5)操作的設備及工具要保持整潔；(6)清潔檢核表		8	
(五) 5S管理系統-4S標準		標準的內容：制度化、規範化。 1. 資源增值： (1)環境開源及節流；(2)人手開源及節流；(3)機器/物品開源及節流；(4)流程開源及節流 2. 安全健康： (1)了解各項危險因子；(2)制定環境、人員、物品管理標準；(3)危機處理原則		8	
(六) 5S管理系統-5S素養		素養的內容：貫徹到底，形成文化，養成習慣。 1. 內修-建立每日、每周、每月審核工具。 2. 外修-藉由外部單位進行審核稽查。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙本檢核、書面報告、口頭報告。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-18臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	跨文化溝通			
	英文名稱	Intercultural Communication			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 探討文化與溝通之間的關聯及跨文化溝通的重要性。 2. 深入認識個人文化身分認同。 3. 學習文化在不同國度和情境中的展現與跨文化溝通的應用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二) 台灣在地文化		1. 台灣歷史、地理及在地文化 2. 各宗教與種族對於在台灣文化影響 3. 台灣所有的資源以及世界地位及影響力		8	
(三)衝突與解決辦法		1. 透過社會心理學了解人類對於不同文化的反應(防衛機制) 2. 透過SBI (Situation Behavior Impact) 給予回饋與開啟對話空間 3. 解決問題策略 4. 辯論基本概念		8	
(四)跨文化敏感		1. Intercultural Sensitivity Continuum理論學習 2. 何謂「歧視」 3. 多元文化vs. 單一文化社會狀態		8	
(五)跨文化情境溝通		列舉情境，分組演練		8	
(六)經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法、示範教學法、價值澄清教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-19臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷			
	英文名稱	Restaurant Business Marketing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.了解餐飲業市場、認識行銷技巧。2.培養製作行銷企劃及執行計畫能力。3.培養餐飲行銷人員的正確道德觀。4.培養對於消費者動機與需求的觀察力、促銷案設計與執行、進行績效評估。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)餐飲行銷概論		1.行銷種類介紹：整合行銷、資料庫行銷、網路行銷、直效行銷、關係行銷。 2.行銷計畫示例。		4	
(三)市場定位與區隔		1.消費環境市場分析：影響因素、市場分類、市場趨勢。 2.目標行銷：STP行銷、無差異行銷、差異行銷、集中行銷、個別行銷。 3.市場定位：定位的內容、步驟、策略、形式、原則、案例分析。		8	
(四)服務行銷		1.服務的特性：無形性、不可分離性、易變性、易消逝性。 2.市場導向的服務行銷。 3.服務品質：服務品質構面、缺口分析、關鍵事件技術。 4.產品與價格策略。		8	
(五)價格策略		1.定價的方法：成本導向定價、競爭導向定價、顧客導向定價。 2.價格的管理。 3.餐飲的定價。 4.酒單的定價。		8	
(六)公關與媒體		1.公關：傳播模式、服務項目、運作方式。 2.媒體：媒體的種類、媒體危機。 3.餐飲消息稿範例。		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.紙本檢核、書面報告、口頭報告。2.上課學習態度與出席狀況。3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				



表 11-2-2-20臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機概論			
	英文名稱	Introduction to Computer			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生操作套裝軟體的基本知識及能力。 2. 培養學生邏輯思維及運用電腦解決問題之能力。 3. 培養學生對資訊科技的正確觀念及態度。 4. 啟發學生學習資訊科技之興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)認識軟體系統		課程說明、影片後製軟體介紹，功能與效果認識。		8	
(三)影像處理軟體的學習		影像處理的基本概念、色彩原理、影像建構要項，並激發學生學習將影像具體、有效且有趣的呈現。		8	
(四)多媒體動畫軟體的學習		結合聲音、視訊與最新科技的動畫效果，配合最佳的使用者互動式介面，將多媒體充分的展現。		8	
(五)取得多媒體資料的方法		數位相機和數位攝影機的使用及影像和視訊的擷取與轉檔。		8	
(六)成果發表		成果發表、經驗整理。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙本檢核、影片後製成果、上台報告。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-21 臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活美學		
	英文名稱	Aesthetics in Life		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者			
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班			
	1			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 透過活動參與感受生活中的美學，啟發生活中體驗美感。 2. 了解餐飲與美學的關係。 3. 提升美學之素養，將美學融於實際生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		1 因配合學校第三學年第二學期之特色課程規劃，故加入生活美學課程，強化學生感知覺察、審美思考與創意表現能力於各式學校課程規劃中，且呼應領綱之理念提升其美感素養，並透過學校特色課程將所學進行呈現。
(二)日常生活美學與美感經驗		1. 發現生活中的美： (1)美的定義。 (2)存在於生活中的美是什麼？ (3)探討生活與美學的關係。 2. 活動中發現美： (1)探討個人在不同生命階段的美學經驗。 (2)紀錄日常食衣住行育樂中，具有美感的事物。		8
(三)美學思維與應用		1. 將美學概念應用於實際生活中。如：餐飲美學、藝文欣賞、運動美學。 3. 於各類活動中提升自我生活美學之素養。		8
(四)成果統整		分享成果、檢討與改進。		1
合計				18
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。			

表 11-2-2-22臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通			
	英文名稱	Human Relations and Communication			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.人際關係與溝通的意義與分類。 2.了解並覺察人際互動中語言及非語言訊息對溝通的影響。 3.了解自己在人際關係中扮演的角色與定位，並覺察溝通的障礙。 4.人際關係與溝通之實務能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)態度決定一切		如何展開一段良好的人際關係： 1.溝通的意義：人際歷程的重要性、建立自我形象。 2.溝通分類：非語言、語言、文字、圖形及符號。		8	
(三)溝通工具與要件		1.聽你怎麼說：如何把話講的更清楚，更易懂。 2.看你怎麼說：溝通的肢體語言、神色；良性溝通的條件與要求。		8	
(四)當我們團在一起		1.團隊合作的重要性。 2.如何培養好的團隊默契及營造合作氣氛。 3.能了解議事規則的應用原則，並應用於團隊討論中。		8	
(五)環境營造		透過專案活動實際演練： 1.溝通行為的實際演練(一對一)。 2.溝通行為的實際演練(群體溝通)。 3.非語言的實際演練(肢體動作與表情)。		8	
(六)經驗統整		經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3.上課學習態度與出席狀況。 4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-23臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食與健康概論			
	英文名稱	Introduction to Healthy Diet			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、渴求新知的學習者、珍惜感恩的分享者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識攝取量及個人需求，學習記錄飲食與評估，應用正確的知識管理自我飲食。 2. 學習以科學實證為原則，判斷食品營養資訊的正確性。 3. 認識各種飲食法。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第二學期
(二)飲食營養與健康		1. 健康飲食新趨勢 2. 基礎營養觀念 3. 食物的利用與人體生理		4	第二學年第二學期
(三)醣類		1. 醣類的組成、種類與特性 2. 醣類的功能 3. 醣類的消化、吸收與代謝 4. 醣類的食物來源與需要量 5. 醣類與健康問題		6	第二學年第二學期
(四)蛋白質		1. 蛋白質的組成、種類與特性 2. 蛋白質的功能 3. 蛋白質的消化、吸收與代謝 4. 蛋白質的食物來源與需要量 5. 蛋白質與健康問題		6	第二學年第二學期
(五)脂質		1. 脂質的分類 2. 脂質的組成、種類及特性 3. 三酸甘油酯的功能 4. 脂質的消化、吸收、代謝與運送 5. 脂肪的食物來源與建議量 6. 脂肪與健康問題		6	第二學年第二學期
(六)維生素		1. 維生素的命名、種類與特性 2. 脂溶性維生素 3. 水溶性維生素 4. 植物化學物質		6	第二學年第二學期
(七)礦物質與水分		1. 礦物質的特性 2. 巨量礦物質 3. 微量礦物質 4. 水分		6	第二學年第二學期
(八)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(九)能量代謝		1. 食物的熱量計算 2. 人體能量代謝之測定 3. 人體總熱量需求 4. 每日所需熱量之計算與建議量		6	第三學年第一學期
(十)均衡飲食		1. 均衡飲食的定義 2. 健康均衡的飲食指標 3. 食物的分類、特性與營養價值 4. 健康飲食菜單設計		6	第三學年第一學期
(十一)健康食品與食品安全		1. 健康食品 2. 食品添加物與健康 3. 加工食品 4. 食品標示與廣告管理 5. 食品相關政策介紹		6	第三學年第一學期
(十二)飲食法介紹1		1. 間歇性斷食法 Intermittent Fasting 2. 低GI飲食 Low Glycemic Index Diet 3. 地中海飲食		7	第三學年第一學期

(十三)飲食法介紹2	1. 得舒飲食 2. 彈性素食飲食 3. 飲食法的異同	7	第三學年第一學期
(十四)成果展現	成果驗收、檢討與改進。	2	第三學年第一學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。		
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。		
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。		

表 11-2-2-24臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	邏輯思維與創意思考			
	英文名稱	Logical thinking and creative applications			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	3				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識邏輯學的主要內涵及原理 2. 提升思辨、推理、判斷等生活智能 3. 有效進行語言論證和觀點表達 4. 培養獨立思考與解決問題的能力 5. 探討後現代脈絡中的另類邏輯				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二) 思考策略		1. 人類思考的基本型態 (Blooms Taxonomy) 2. 推理、比喻、刪除法 3. 了解混淆視聽(Red Herring and fallacy)		6	
(三) 實驗邏輯思考		1. 假設、因變量、與自辯量 2. 資料蒐集 3. 基礎統計學		6	
(四) 基礎哲學思考		1. 亞里斯多德和柏拉圖等哲學論述		6	
(五) 思考組織		1. 分類方式 2. 思考工具 (SWOT、5W1H等) 3. 因果關係 4. 個案分析		6	
(六) 分析邏輯		1. 如何抓重點 2. 確認資訊正確性要點 3. 確認資料來源重點 4. 分析策略		6	
(七) 資訊運用		1. 如何操控數字與統計 2. 問卷邏輯與其他檢核方式：如何確認檢核正確資訊 3. 給重要資訊 vs. 模糊焦點操作手法分析		6	
(八) 創意思考		1. 發想過程 (Madman, architect, carpenter, Judge 方式) 2. 創造思考技法 3. 創意思考的實例		6	
(九)批判性思考		1. 大家來找碴- 案例研究 2. 基礎辯論學		6	
(十)經驗統整		1. 辯論會 2. 活動成果經驗分享、檢討與改進。		4	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、口試、見習、實作、資料蒐集整理、報告、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、觀察法、協同教學法、價值澄清教學、示範教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-25臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創造力思考			
	英文名稱	Creative Thinking			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.培養問題解決能力。2.激發個體的創造潛能。3.啟發設計思維。4.觀察及體驗生活中之創意。5.增進學生的敏覺、變通、獨特等人格特質。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第二學期
(二)創造發明的啟示		1.說明創造的意義及與人類文明的關係。 2.舉出一些創造發明的故事。		8	第二學年第二學期
(三)創意生活		1.觀察及體驗生活中之創意。 2.觀察及體驗設計中之創意。 3.發揮潛能創造生活樂趣。		8	第二學年第二學期
(四)世界探索		1.世界探索課程(World Orientation):街坊走訪。 2.從好奇心出發:主題問題設定。 3.如何成為好問題製造機。 4.創造的人格特質。		8	第二學年第二學期
(五)創造潛能開發		1.街坊走訪:探討了人與社區的關係。 2.執行解決方案。		8	第二學年第二學期
(六)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		2	第二學年第二學期
(七)課程回顧及暖身		1.回顧前學期內容,延續新學期課程。 2.了解本堂課的課程內容和學習目標,以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(八)設計創意演練		1.問題的形成。 2.構想發展。 3.創意企畫提案。		8	第三學年第一學期
(九)設計思考		1.Design for Change(DFC)四步驟:感受、想像、實踐、分享。 2.AEIOU設計方法:(Action-活動;Environment-環境; Interaction-互動; Objects-物品; Users-使用者)。		8	第三學年第一學期
(十)桌遊體驗		1.思考練習:釐清、總結、創造。 2.體驗各類桌遊並觀察回饋。		8	第三學年第一學期
(十一)桌遊設計		1.桌遊設計方案。 2.打造桌遊原型。		8	第三學年第一學期
(十二)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		2	第三學年第一學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量:筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。2.上課學習態度與出席狀況。3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選:依相關教科書進行自編教材。設備:投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度,可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時,避免資料過於陳舊,無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學,引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法),有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-26臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅組織與經營			
	英文名稱	Catering Organization and Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識餐旅組織架構。 2. 了解餐旅事業體經營模式。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第二學期
(二)餐飲業導論		1. 餐飲業的起源與特性 2. 餐飲業的類型與組織		8	第二學年第二學期
(三)市場		1. 餐飲的市場與行銷 2. 菜單/飲料單的製作		8	第二學年第二學期
(四)製備		1. 廚房的設備與整體規劃 2. 食物原料的採購、進貨、儲存與領料 3. 餐飲的製備 4. 餐飲的衛生與安全		8	第二學年第二學期
(五)服務與公關		1. 餐飲的服務 2. 餐飲的控制 3. 餐飲業的公關和危機管理		8	第二學年第二學期
(六)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		2	第二學年第二學期
(七)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容，延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(八)餐飲分類1		1. 業態分類。 2. 菜系分類。 3. 檔次分類。		6	第三學年第一學期
(九)餐飲分類2		1. 主題分類。 2. 客群分類。		4	第三學年第一學期
(十)餐飲人力資源管理1		1. 餐飲人力資源管理。 2. 高效的團隊。 3. 選聘人才的程序和步驟。		6	第三學年第一學期
(十一)餐飲人力資源管理2		1. 培訓管理。 2. 物質激勵VS精神激勵。 3. 績效管理。		6	第三學年第一學期
(十二)餐飲業的現況和未來趨勢		1. 科技應用、環保永續、創新創業。 2. 外送平台、餐飲評論網站。		8	第三學年第一學期
(十三)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		4	第三學年第一學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。				



表 11-2-2-27臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒與生活			
	英文名稱	Leisure and Life			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 分析有關休閒的觀點與理論。 2. 探討不同的休閒主題的內涵及休閒產業的發展。 3. 有效規劃自我的休閒生活。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)休閒定義與基本認識		1. 休閒、遊憩、休閒生活的內涵 2. 休閒理論概要		8	
(三)休閒管理		1. 休閒的時間概念與休閒活動 2. 休閒與工作、休閒環境		8	
(四)休閒安排		1. 休閒從日常生活開始 2. 休閒生活安排的技巧		8	
(五)各年齡的休閒規劃		各生命週期的休閒規劃(青少年、成人、老人)		8	
(六)經驗統整		成果經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單。 2. 紙筆測驗。 3. 上課學習態度與出席狀況。 4. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-28臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃			
	英文名稱	Catering Activity and Planning			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	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	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.企劃書的基本架構撰寫能力。 2.獨立思考，表達自己的觀點。 3.學習與不同人合作，找到自己在團隊中的定位。 4.問題解決能力與時間的管理能力。 5.透過專案的執行，學會運用多元的圖表與軟體。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	
(二)企劃規劃		1.了解企畫書的基本架構：企劃與計畫的差別、一頁企劃書。 2.依據企畫書的架構撰寫出符合餐飲活動提案的企畫書。 3. SMART目標管理、3W焦點討論法4F四層次提問法、5Q催化法。 4.能應用LCP配對比較表於餐飲活動提案中。		9	
(三)建構發想與創新應變		1.了解發想工具：曼陀羅思考法(九宮格)、強迫連結法、六項思考帽。 2.學習PUMA簡報術於課堂中。 3.學習運用圖表工具，進行數據分析。 4.使用X-mind繪製心智圖。 5.影片編輯軟體-威力導演。		9	
(四)活動執行		1.口語表達訓練：獨立思考並能表達事實與觀點。 2.合作學習：比狼學得快_學習型組織、冰山的一角_系統思考、如何衝突後合作。 3.了解簽呈的流程：包含行政、公文流程。 4.各組活動執行。		9	
(五)企劃執行檢核		1.簡易檢核分析表。 2.六個邏輯理解層次、PA活動。 3.洞穴人的陰影_洞察限制組織發展的信念。 4.結案報告撰寫。		9	
(六)經驗統整		1.活動成果經驗分享、檢討與改進。		3	
(七)課程回顧及暖身		1.回顧前學期內容，延續新學期課程。 2.了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	
(二)時間管理		1.學習專案時間管理工具，Google行事曆、甘特圖、Trello。 2.學習計劃評核術，並繪製PERT圖。		8	
(三)成本管理		1.了解零基預算，並掌握預算編列等要素。 2.認識魚骨圖。		8	
(四)品質管理		1.學習SWOT分析。 2.制定環境衛生、迎賓接待、食品安全SOP。		9	
(五)團隊合作		1.團隊凝聚活動。 2.衝突管理、學習衝突後的合作。		9	
(六)人力資源		1.工作分配表。 2.製作人力定位表。		8	
(七)企劃執行檢核1		1.簡易檢核分析表。 2.回報與檢核流程。 3.會議流程與記錄。		9	
(八)企劃執行檢核2		1.十二個假設前提。 2.風險管理(活動備案)。 3.各組活動執行。		9	

(九)經驗統整	活動成果經驗分享、檢討與改進。	3
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3.上課學習態度與出席狀況。 4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。	
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。	
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。	

表 11-2-2-29臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與服務			
	英文名稱	Beverage and Services			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識飲料調製。 2. 了解餐飲服務技術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第二學期
(二)基本設備、材料介紹		1. 基本機具、設備介紹 2. 基本材料介紹		8	第二學年第二學期
(三)飲料調製注意事項		1. 吧檯準備操作&注意事項 2. 前置作業操作重點 3. 調製法總整理 4. 善後作業操作重點		8	第二學年第二學期
(四)餐廳常見飲品認識		1. 咖啡 2. 茶飲 3. 冰沙 4. 果汁 5. 無酒精雞尾酒		8	第二學年第二學期
(五)飲品與飲食文化認識		1. 餐酒搭配 2. 水與餐食 3. 茶與餐食		8	第二學年第二學期
(六)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		2	第二學年第二學期
(七)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容，延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(八)餐飲服務1		1. 餐廳器具認識與餐桌擺設 2. 基礎服勤方式 3. 餐飲概論		6	第三學年第一學期
(九)餐飲服務2		1. 餐飲安全與環保衛生 2. 相關法規		4	第三學年第一學期
(十)托盤、餐具		1. 托盤操持法 2. 餐具拿法 3. 餐具擦拭法 4. 服務叉匙操作方法		8	第三學年第一學期
(十一)口布、檯布		1. 口布摺疊示範 2. 圓檯布摺疊範例		4	第三學年第一學期
(十二)術科實作-服務流程		1. 前置作業 2. 餐桌擺設 3. 服務流程 4. 備品復歸		8	第三學年第一學期
(十三)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		4	第三學年第一學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-30臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學			
	英文名稱	Principles of Food			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解各類食物的特性與營養價值。 2. 學習食物的選購與貯存。 3. 認識飲食之安全性。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第二學期
(二)六大類食物與加工食品1		1. 全穀根莖類 2. 豆魚肉蛋類 3. 低脂乳品類 4. 蔬菜類 5. 水果類		6	第二學年第二學期
(三)六大類食物與加工食品2		1. 油脂與堅果種子類 2. 乾貨 3. 香料 4. 加工食品		6	第二學年第二學期
(四)加工食品1		1. 食品的劣變及其保藏方法 2. 食品熱加工及其保藏法 3. 食品冷加工及其保藏法		6	第二學年第二學期
(五)加工食品2		1. 食品脫水乾燥及濃縮加工 2. 食品加工與酵素、微生物應用		4	第二學年第二學期
(六)飲食之安全性1		1. 食品中毒 2. 食品中毒的類型		5	第二學年第二學期
(七)飲食之安全性2		1. 食品中毒預防與處理 2. 食品包裝容器及清潔的安全性		5	第二學年第二學期
(八)經驗整理		成果分享、檢討與改進。		2	第二學年第二學期
(九)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容，延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(十)加工食品3		1. 肉類及其製品加工 2. 蛋類及其製品加工		5	第三學年第一學期
(十一)加工食品4		1. 乳類及其製品加工 2. 水產類及其製品加工		5	第三學年第一學期
(十二)加工食品5		1. 油脂類製品加工 2. 蔬果類製品加工		5	第三學年第一學期
(十三)加工食品6		1. 農產類製品加工 2. 醱酵類製品加工		5	第三學年第一學期
(十四)加工食品7		1. 嗜好性製品加工 2. 食品包裝加工		4	第三學年第一學期
(十五)加工食品8		1. 食品添加物管理 2. 食品衛生安全與法規		4	第三學年第一學期
(十六)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。		6	第三學年第一學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講				

述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。

表 11-2-2-31 臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理			
	英文名稱	Word Processing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解文書處理的基本概念及應用範圍。 2. 熟知網路資源應用(智慧財產權)，培養資訊科技的正確觀念及態度。 3. 培養操作文書相關軟體的基本知識及能力。 4. 運用文書處理軟體完成各類文件與報告。 5. 利用雲端科技結合文書處理，啟發學生學習資訊科技之興趣。 6. 了解資訊安全的重要性。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)鍵盤操作與網路資源應用		認識及熟悉文書處理軟體之基本介面操作： 1. 熟練中文輸入技能。 2. 熟練英文輸入技能。 3. 運用中英文練習繕打。 4. 適當使用網路資源：智慧財產權，包括內容、文字、圖片、聲音、影像、軟體等。		8	
(三)各類軟體技巧-上		熟悉文書處理軟體(Word)基礎功能： 1. 編排：學習圖文排版、多欄排版及橫書/直書。 2. 圖表：學習表格設定功能。 3. 文案：製作各式文案之範本及樣式。		8	
(四) 各類軟體技巧-下		熟悉試算表軟體(Excel)基礎功能：學習彙整及分析數據。 熟悉簡報軟體(PowerPoint)基礎功能：製作相應報表及圖表。		8	
(五)軟體實務操作		利用已教授軟體進行課程實作： 1. Word實作。 2. PowerPoint實作。 3. Excel實作。		8	
(六)成果驗收		成果展現、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：作業、實作、資料蒐集整理、檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、觀察法、協同教學法、價值澄清教學、示範教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-32臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	設計與生活		
	英文名稱	Design and Life		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者			
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解並熟悉美學藝術基本概念及其生活應用。 2.藝術要素與原理的形成及其應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)美學的原義、範圍及價值		美學的原義、美學的研究範疇、美的材料、美及藝術的本質。	8	
(二)思考及推理方法		美學的邏輯概念、推理的重要性及歸納的方法、推理的重要性、歸納的方法。	8	
(三)藝術之象徵		一般象徵的特性、創造象徵的特性、整體的象徵。	8	
(四)結構的分析		美的形式：對比、重覆、對稱、均衡、比例、簡化、統調。	8	
(五)成果驗收與經驗整理		成果經驗分享、檢討與改進。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。			



表 11-2-2-33臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理			
	英文名稱	Restaurant Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解餐飲管理的目的。 2. 熟知5S管理法的管理原則。 3. 了解餐廳營運管理和廚房中的運作原則。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		1. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。 2. 5S管理系統認識。		2	
(二) 5S管理系統-1S整理		整理的內容：區分要與不要，並處理不要之物。 1. 資源增值-減負： (1)不必要的環境；(2)不必要的人手；(3)不必要的物品。 2. 安全健康-斷捨離： (1)一套工具；(2)整理的生命期；(3)分層管理。 3. 檢視整理的環境與物品-人機料法環測。		8	
(三) 5S管理系統-2S存放		存放的內容：區域標識，物品定位。 1. 資源增值-以銷定產，以產定人，以人定物，以物定環。 2. 安全健康-存放取用原則： (1)個人儀容及分區負責人；(2)通標管理；(3)物品存放的方法；(4)貴重物品管理；(5)色彩管理；(6)一天工作計畫		8	
(四) 5S管理系統-3S清潔		清潔的內容：清除髒污，消除隱患。 1. 資源增值： (1)清潔維護與營業額的關係；(2)維修標準；(3)定期儀器的保養及紀錄；(4)過期或損壞的處理 2. 安全健康： (1)清潔與維修是習慣和態度；(2)建立標準及負責人；(3)工作前後要檢查；(4)邊做邊清潔，誰見誰清潔；(5)操作的設備及工具要保持整潔；(6)清潔檢核表		8	
(五) 5S管理系統-4S標準		標準的內容：制度化、規範化。 1. 資源增值： (1)環境開源及節流；(2)人手開源及節流；(3)機器/物品開源及節流；(4)流程開源及節流 2. 安全健康： (1)了解各項危險因子；(2)制定環境、人員、物品管理標準；(3)危機處理原則		8	
(六) 5S管理系統-5S素養		素養的內容：貫徹到底，形成文化，養成習慣。 1. 內修-建立每日、每周、每月審核工具。 2. 外修-藉由外部單位進行審核稽查。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙本檢核、書面報告、口頭報告。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-34臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒產業原理			
	英文名稱	Introduction to Leisure Industry			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解現今休閒概念、角色與功能、台灣休閒產業概況。 2. 透過課程參與了解休閒產業活動。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第二學期
(二)休閒產業介紹		休閒基礎知識： 了解現今休閒概念、角色與功能、台灣休閒產業概況。		8	第二學年第二學期
(三)如何選擇休閒活動		環境適應能力： 了解影響參與休閒活動的各種社會文化與個人因素。		8	第二學年第二學期
(四)休閒活動參與		實際參與本學期訂定之休閒活動。 1. 桌遊好好玩 2. 紙牌的藝術 3. 積木的藝術		8	第二學年第二學期
(五)休閒活動參與		實際參與本學期訂定之休閒活動。 1. 食物模型製作 2. 籃球 3. 羽球 4. 爬山		8	第二學年第二學期
(六)成果發表		1. 成果報告。 2. 檢討與改進。		2	第二學年第二學期
(七)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容，延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(八) 休閒與餐飲		休閒結合餐飲之未來發展。		8	第三學年第一學期
(九)休閒時間與活動		時間運用概況、休閒活動的分類與功能、休閒生活滿意度。		8	第三學年第一學期
(十)休閒活動體驗		實際參與本學期訂定之休閒活動。 1. 舞蹈 2. 音樂 3. 攝影		8	第三學年第一學期
(十一)休閒活動體驗		實際參與本學期訂定之休閒活動。 1. 壯遊 2. 美食探索 3. 電影欣賞		8	第三學年第一學期
(十二)回顧統整		經驗分享、檢討與改進。		2	第三學年第一學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-35臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶活動規劃			
	英文名稱	Festival Activity Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.了解各個節慶的意義。2.連結產品與節日的關係。3.初窺產品的開發與設計。4.能依餐廳屬性策劃相符合之節慶產品與活動。5.學習與不同人合作,找到自己在團隊中的定位。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標,以及評量方式。		4	第二學年第一學期
(二)節慶起源與發展-上		1.認識上半年度的節日春節、情人節、母親節、端午節之由來及意義。 2.找尋節慶的定位與目標、重要元素與核心價值。		9	第二學年第一學期
(三)節慶產品研發-上		1.擬訂節慶企劃流程與內容目標及活動方式。 2.連結市場調查及需求,規劃出春節、情人節、母親節、端午節之特色產品。		9	第二學年第一學期
(四)節慶產品製作-上		依據產品研發結果,製作出春節、情人節、母親節、端午節之所設計之產品。		9	第二學年第一學期
(五)節慶產品行銷-上		依據行銷對象提出春節、情人節、母親節、端午節之行銷策略,並實際辦理示範教學活動。		9	第二學年第一學期
(六)成果結報		1.撰寫結案報告。 2.經費核銷教學。		8	第二學年第一學期
(七)經驗分享		活動成果經驗分享、檢討與改進。		6	第二學年第一學期
(八)課程回顧及暖身		1.回顧上半年開發過產品,延續開始新學期內容。 2.了解本堂課的課程內容和學習目標,以及評量方式。		4	第二學年第二學期
(九)節慶起源與發展-下		認識下半年度的節日父親節、中秋節、感恩節、聖誕節之由來及意義。		9	第二學年第二學期
(十)節慶產品研發-下		1.擬訂節慶企劃流程與內容目標及活動方式。 2.連結市場調查及需求,規劃出父親節、中秋節、感恩節、聖誕節之特色產品。		9	第二學年第二學期
(十一)節慶產品製作-下		依據產品研發結果,製作出父親節、中秋節、感恩節、聖誕節所設計之產品。		9	第二學年第二學期
(十二)節慶產品行銷-下		依據行銷對象提出父親節、中秋節、感恩節、聖誕節之行銷策略,並實際辦理示範教學活動。		9	第二學年第二學期
(十三)成果結報		1.撰寫結案報告。 2.經費核銷教學。		8	第二學年第二學期
(十四)回顧統整		活動成果經驗分享、檢討與改進。		6	第二學年第二學期
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量:筆試、作業、口試、實作、晤談、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。2.上課學習態度與出席狀況。3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選:依相關教科書進行自編教材。場地:內場及外場實習教室。設備:投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度,可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時,避免資料過於陳舊,無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學,引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、示範教學法),有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-36臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團隊合作概論			
	英文名稱	Team-based Learning			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 透過互動式的課堂教學活動，激發學生團隊合作群體向心力。 2. 透過小組與團體的課堂或小型戶外教學活動，凝聚團體共識並設立團隊目標。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	
(二) 認識學習模式		一、課程介紹 問題導向式學習介紹 二、建立團隊精神		8	
(三) 團隊發展階段與特色		了解團隊形成的階段		6	
(四) 團隊合作與任務編制		一、團隊信任感建立 二、團隊任務 三、團隊合作探索與回饋		8	
(五) 問題解決探索與方針		個案研讀與模擬情境		8	
(六)團隊向心力營造		團隊合作與問題解決解析		8	
(七)組織溝通與協調		1. 向上和向下溝通模式 2. 加強團隊意識與溝通能力		8	
(八)經驗分享		團隊合作任務討論與講評、檢討與改進。		4	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：見習、實作、案例分享報告、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、協同教學法、價值澄清教學、示範教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-37臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲人力資源管理			
	英文名稱	Introduction to Catering Human Resource Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 探討餐飲業人力資源管理。 2. 初窺餐飲業人力資源需求與發展。 3. 學習餐飲人力資源規劃。 4. 了解餐飲選才與訓練能力。 5. 在人力資源分配上, 有基礎規劃與配置基礎能力。 6. 了解餐飲人力資源規劃與訓練。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標, 以及評量方式。		2	第二學年第二學期
(二)餐旅產業人力資源管理導向		1. 餐飲業人力訓練與發展。 2. 餐飲業就業結構與特性。		8	第二學年第二學期
(三)工作設計與工作分析		1. 餐飲事業的特性與人力資源發展。 2. 餐飲員工訓練與發展。		8	第二學年第二學期
(四)人力資源規劃		1. 餐飲人員訓練的需求評估。 2. 餐飲人員訓練型態。		8	第二學年第二學期
(五)餐飲人員培訓與發展-上		1. 餐飲人員訓練方法與技術。 2. 餐飲人員訓練評鑑。		8	第二學年第二學期
(六)經驗分享		活動成果經驗分享、檢討與改進。		2	第二學年第二學期
(七)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容, 延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標, 以及評量方式。		2	第三學年第一學期
(八)現場考察		現場觀察、訪談餐飲人才訓練、人才需求及人才管理策略。		8	第三學年第一學期
(九)餐飲人員培訓與發展-下		1. 餐飲人員依照現行時代趨勢訓練發展。 2. 餐飲現場實務學習。		8	第三學年第一學期
(十)餐飲人員績效考核與評估		1. 餐飲人力資源管理與組織績效。 2. 餐飲人力資源策略與組織競爭優勢。		8	第三學年第一學期
(十一)未來展望		1. 餐飲生涯發展管理策略。 2. 餐飲訓練發展未來的挑戰。 3. 未來實務規劃。		8	第三學年第一學期
(十二)經驗統整		1. 案例分享報告。 2. 活動成果經驗分享、檢討與改進。		2	第三學年第一學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量: 筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選: 依相關教科書進行自編教材。 設備: 投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度, 可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時, 避免資料過於陳舊, 無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學, 引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法), 有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-38臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	色彩應用概論		
	英文名稱	Color Scheme		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	渴求新知的學習者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者			
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班			
	1			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 啟發學生關注周遭環境之色彩現象，提升對色彩的認知和鑑賞能力。 2. 培養學生建立色彩配色品味與研究的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。	2	
(二)認識色彩		自然中的色彩、生活中的色彩	3	
(三)色彩的本質		色彩三屬性、色彩體系、色調與色立體	3	
(四)色彩知覺		色彩心理、色彩意象與象徵	4	
(五)配色基本原理		配色原則：均衡、律動、漸層、強調、支配	4	
(六)經驗分享		成果分享與改進	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：見習、實作、案例分享報告、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、協同教學法、價值澄清教學、示範教學法)，有助於提高學習成效。			

表 11-2-2-39臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶活動規劃			
	英文名稱	Festival Activity Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.了解各個節慶的意義。 2.連結產品與節日的關係。 3.初窺產品的開發與設計。 4.能依餐廳屬性策劃相符合之節慶產品與活動。 5.學習與不同人合作，找到自己在團隊中的定位。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)節慶起源與發展		認識下半年度的節日父親節、中秋節、感恩節、聖誕節之由來及意義。		8	
(三)節慶產品研發1		1.擬訂節慶企劃流程與內容目標及活動方式。 2.連結市場調查及需求，規劃出父親節、中秋節、感恩節、聖誕節之特色產品。		8	
(四)節慶產品製作2		依據產品研發結果，製作出父親節、中秋節、感恩節、聖誕節所設計之產品。		8	
(五)節慶產品行銷3		依據行銷對象提出父親節、中秋節、感恩節、聖誕節之行銷策略，並實際辦理示範教學活動。		8	
(六)回顧統整4		1.撰寫結案報告。 2.活動成果經驗分享、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：筆試、作業、口試、實作、晤談、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、示範教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-40臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食文化		
	英文名稱	Local Food Culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	自信的表達者、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者			
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生對地方文化、飲食習慣的興趣。 2.瞭解地方文化與業界經典菜餚的關係。 3.熟知中西的烹調技巧與理論。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。	2	
(二)亞洲飲食文化		認識東南亞、東南亞地方美食文化。	8	
(三)美國飲食文化		認識美國地方美食文化(傳統食材、地方菜餚)。	8	
(四)西歐飲食文化		認識法國等地方美食文化(傳統食材、地方菜餚)。	8	
(五)南歐飲食文化		義大利、西班牙地方美食文化(傳統食材、地方菜餚)。	8	
(六)成果展現		成果發表、檢討與改進。	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。			



表 11-2-2-41臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	表達訓練			
	英文名稱	Expressive Training			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 透過說話訓練了解及調整自己的溝通與表達方式。 2. 找到適合自己的有效溝通與表達方式。 3. 培養更優質的溝通與表達方式。 4. 將所學得的溝通與表達技巧及時運用在簡報及日常生活上。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)說話的自我訓練1		說話的自我訓練： 1. 說話講重點：摘要、總結、回饋。 2. 語言加分術：如何讓人更印象深刻。 3. 抽象到具體的語言表達。 4. 語意和語用之別。		6	
(三)說話的自我訓練2		說話的自我訓練： 1. 非語言溝通的型態。 2. 如何解讀別人的非語言溝通訊息。 3. 如何以非語言溝通技巧來傳遞正確的訊息。		6	
(四)表達能力-口語表達訓練		1. 說話用詞正確、語意清晰、內容具體、主題明確。 2. 運用適當的表情和語氣，呈現內心情感，使表達內容具有感染力與說服力。		6	
(五)表達能力-肢體表達訓練		1. 培養沉穩台風：充滿魅力的肢體語言，讓別人留下好印象。 2. 透過表情、肢體語言的展現，明確表達個人觀點。		6	
(六)簡報表達與自我宣傳訓練		1. 基礎簡報表達技巧，讓簡報更加生動的關鍵法則。 2. 案例分析，討論解析，歸納要素。 3. 能夠以簡報、網路平台、宣傳等形式自我行銷。		8	
(七)成果統整		分享成果、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2. 紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3. 上課學習態度與出席狀況。 4. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-2-42臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	跨文化議題			
	英文名稱	Intercultural Issues			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	1				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 學習如何理解文化以及認識文化多樣性。 2. 整合不同世代形塑之文化，並加強特有文化的認知意識。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)文化的定義		何謂文化		4	
(三)語言與非語言的交流		1. 慣用語、俚語 2. 肢體語言與手勢		4	
(四)餐飲文化		飲食文化、用餐禮儀		6	
(五)經驗整理		經驗分享、檢討與改進。		2	
合計				18	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：紙筆測驗、書面報告、口頭報告、資料蒐集整理等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、討論法、探究教學法、發現教學法)，有助於提高學習成效。				

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀實務			
	英文名稱	The Practical Use of International Etiquette			
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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班			
	2	2			
	第一學年第一學期	第一學年第一學期			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解國際禮儀的意義、重要性、內涵及應用時機。 2. 習得國際禮知識，培養具有日常生活禮儀與國際禮儀的習慣。 3. 懂得席次安排、餐桌擺設。 4. 了解餐飲宴會禮儀並能實際應用。 5. 培養正確的禮儀觀念和態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)服務人員基本禮儀		基本服務禮儀、服裝儀容、儀態訓練、迎賓送客、引導帶位、電話禮儀、致歉禮儀。		8	
(三)餐桌擺設		1. 餐具排列、刀叉及餐巾使用。 2. 中餐餐桌擺設-宴會。 3. 西餐餐桌擺設-餐廳。		8	
(四)餐飲禮儀		1. 席次安排： 中式圓桌、西式圓桌、長桌。 2. 用餐禮儀(進餐原則)： 中餐、西餐、歐式自助餐、日式料理、宴會等用餐禮儀。 3. 餐飲宴會的認識： 中式、西式、自助式等宴會禮儀。		8	
(五)應用禮儀		社交禮儀、生活禮儀、接待禮儀、外交禮儀。		8	
(六)成果展現		成果驗收、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：筆試、作業、表演、報告、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-3-2臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project 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	自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班			
	4	4			
	第三學年第二學期	第三學年第二學期			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.協助學生瞭解專題製作的基本概念。 2.培養學生群體合作解決問題之精神。 3.培養學生獨立思考研究及創造之能力。 4.驗證及應用所學之專業知識。 5.培養學生實務能力,符合產業之所需。 6.培養學生整理與分析資料的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標,以及評量方式。		4	
(二)基本認知		1.專題實作的核心概念、學習目的與要點。 2.找到與自身的連結。		8	
(三)動機與目的		1.各類型專案企劃封面設計技巧、撰寫格式。 2.參考書目撰寫方式。 3.發想動機及目的。 4.使用工具:SWOT分析、PERT圖、表單(場地圖、收支表、預算表、器材清單)、圓餅圖等等。		8	
(四)相關資料蒐集		1.資料蒐集彙整。 2.資料分類、統整及組織。 3.專題分工及計畫書擬定。		8	
(五)範圍對象		1.實施對象之需求估。 2.實施範圍之訂定、聯繫。 3.實施人員之能力範圍評估。		8	
(六)過程與方法		1.專題製作步驟。 2.專題過程之注意事項。 3.專題小組開會之會議議程及記錄。 4.進行公文寫作、行政程序會簽。		8	
(七)結果與討論		依各小組之主題推動及進行會簽結果討論,確認專案實施圖像,進行專案計劃調整。		8	
(八)專案實作		1.專案製作與執行。 2.專案實作進度回報。 3.實作經驗整理。		8	
(九)成果發表		1.成果發表。 2.問題與討論。 3.撰寫結案報告。		8	
(十)回顧統整		經驗分享、檢討與改進。		4	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1.分組主題書面報告及上臺口頭簡報。 2.紙筆測驗(問題解決流程、企劃書基本架構)。 3.上課學習態度與出席狀況。 4.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選:依相關教科書進行自編教材。 場地:中庭、操場、內場及外場實習教室。 設備:投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度,可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時,避免資料過於陳舊,無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學,引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法),有助於提高學習成效。				

表 11-2-3-3臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烹調工法		
	英文名稱	Foundational Cooking Methods		
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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者			
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班			
	1			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.認識廚房設備與工具 2.了解基本烹調法 3.學習基本食材處理			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)以水為介質		1.川燙-川燙示範與注意事項。 2.沸煮-馬賽海鮮盅、水煮牛肉。 3.文火煮-文火煮雞肉、文火煮牛肉丸佐芥末辣根醬。 4.水波煮-水波蛋附燻鮭魚佐荷蘭汁、水波式鱈魚捲佐巴里醬。		6 本校為培育專業餐飲人才，故將西餐烹調實習課程分為「1學分之基礎烹調工法」與「3學分之西餐烹調實習」進行，並將課程開設於同一學期，加以培養學生餐飲實作能力，並落實學用合一之教育目標。
(二)以水蒸氣為介質		1.蒸-清蒸田園蔬菜佐義大利芳香醋、海帶芽蒸鮭魚佐奶油檸檬醬汁。		2
(三)以油為介質		1.炒/煎炒-舊金山式炒蝦球、俄式炒牛肉。 2.油炸-英吉利炸魚佐韃靼醬、麵衣炸大蝦附檸檬角。 3.油煎-煎鮮干貝貝糖蘋果、藍帶犢牛排。		6
(四)上光		1.上光-四色橄欖蔬菜、洋菇犢牛片。		2
(五)以空氣為介質		1.爐烤-燒烤春雞原汁、烤菲力牛排佐三椒醬。		2
合計				18
學習評量(評量方式)	1.採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風、實習教室。			
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。			

表 11-2-3-4臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作			
	英文名稱	Bakery Experiential Learning			
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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	2				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1.了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 2.了解烘焙原理、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3.能夠獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)烘焙基礎課程		烘焙教室器具認識、食材介紹。		8	
(三)基礎課程-餅乾類		1.基礎餅乾類製作能力。 2.包含食材認識、器機具操作、製作流程與配方撰寫、攪拌製作、製作整型、烘焙技術。		8	
(四)基礎課程-蛋糕體		1.蛋糕體製作能力。 2.包含食材認識、器機具操作、製作流程與配方撰寫、攪拌製作、製作整型、烘焙技術。		8	
(五)基礎課程-西點及麵包		1.基礎西點及麵包製作能力。 2.包含食材認識、器機具操作、製作流程與配方撰寫、攪拌製作、製作整型、烘焙技術。		8	
(六)成果展現		成果驗收、檢討與改進。		2	
合計				36	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-3-5臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食製作			
	英文名稱	Local Food Making			
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	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	3				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生對地方文化、飲食習慣的興趣。 2. 瞭解地方文化與業界經典菜餚的關係。 3. 熟知中西的烹調技巧與理論。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		4	
(二)認識餐飲文化-上		1. 了解何謂餐飲文化、及當中包含了哪些範疇。 2. 了解當地文化與地方美食之關聯與影響。		9	
(三)認識餐飲文化-下		介紹餐廳經典菜餚與各國在地之文化、生活習慣、歷史背景。		9	
(四)臺灣飲食文化		臺灣地方美食製作。		9	
(五)中國飲食文化		中國地方美食製作(起源、菜系、傳統美食)。		9	
(六)亞洲飲食文化		東南亞、東南亞地方美食製作。		9	
(七)成果展現		菜餚驗收、檢討與改進。		5	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：實作、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編制教材時，避免資訊過於陳舊，無法配合現今趨勢。 3. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、示範教學法)，有助於提高學習成效。 4. 有關實習場域相關注意事項：(1)實習場所的使用規則。(2)器具使用前預充分說明其潛藏的危險因素。(3)器具的使用之標準作業標準流程。(4)場地的清潔與維護。(5)原料的儲存問題等。				

表 11-2-3-6臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務		
	英文名稱	Food and Beverage Services		
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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者			
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班		
	1	1		
	第一學年第二學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.能應用餐飲服務之技能於餐廳各工作崗位。 2.培育餐飲基層人才之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)前置準備工作		確認定位名單、安排訂位位置、前置設備清潔、備品準備、餐桌擺設、環境清潔等。	2	為提升職業類科學生銜接產業界之能力，且配合本校建置教學模擬實境餐廳，餐飲服務實務課程以實務進行教學。該課程結合相同學期開設之職前訓練課程，讓學生進入職場體驗課程之前，能有更充實的準備與學習。
(二)菜口		連結內場與外場溝通之窗口，需控制餐點出單順序、及檢核菜餚品質。	4	
(三)後場		餐盤餐具清洗、垃圾分類、廁所維護。	2	
(四)出納		迎賓待位、接聽電話、接受訂位、結帳收費。	4	
(五)服務生		介紹菜餚、開立點菜單、出餐、派麵包、酒水服勤、清泉。	4	
(六)善後收拾工作		檯布送洗清點、機器電源關閉、到垃圾、資源回收及廚餘、物品歸位、掃地、拖地。	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。			



表 11-2-3-7臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	料理實作		
	英文名稱	Practical Class		
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	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、熱忱的參與者			
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班			
	1			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物製備及營養的相關知識。二、熟練各種烹調法的技能。三、培養正確的烹調觀念及實作能力。四、培養良好的衛生習慣與職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。	1	
(二)食物製作流程		1. 洗滌的順序及正確方法 2. 切割的順序及正確方法 3. 解凍的正確方法 4. 調理與加工應注意事項 5. 盤飾的方法及沾料的衛生	4	
(三)配菜及裝盤		1. 配菜的技巧 2. 配菜須知 3. 裝盤方法 4. 裝盤原則	4	
(四)西餐餐桌的佈置與用餐禮節		1. 餐具的配置與使用 2. 西餐餐桌禮節	4	
(五)西餐製作		1. 濃湯類 2. 沙拉類、蔬菜類 3. 蛋、肉類 4. 飯、麵食類 5. 魚蝦類	4	
(六)回顧統整		成果驗收、檢討與改進。	1	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：實習餐廳實際演練、口試、實作、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。2.上課學習態度與出席狀況。3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。			
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。			
教學注意事項	1.各單元之任務量及深度，可依學生程度作若干調整。2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、角色扮演教學法、實作法)，有助於提高學習成效。			

表 11-2-3-8臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職前訓練			
	英文名稱	Orientation Training			
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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	4				
	第一學年第二學期 第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 熟知餐飲相關基本能力(包含中式、西式)。 2. 了解基礎安全衛生。 3. 培養職場倫理(包括工作態度)及職業道德。 4. 了解勞動人權、勞動權益及建教合作簡介。 5. 掌握工廠組織與勞資關係。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第一學年第二學期
(二)共同課程-上		1. 相關科別介紹與行業特性及發展。 2. 安全衛生。 3. 職場倫理(包括工作態度)及職業道德。		6	第一學年第二學期
(三)專業課程-認識中式器皿		認識各類中餐器皿用途。如：器皿之種類、特性、形狀、深淺、溫度與器皿材質之關係、食物量之多少與器皿大小之關係。		5	第一學年第二學期
(四)專業課程-認識中式器皿		認識各類中餐器皿用途。 1. 食物配色。 2. 色彩調配。 3. 裝盤與擺盤。		5	第一學年第二學期
(五)專業課程-中式餐點服務訓練		中式分菜、分湯服務訓練： 1. 根據菜單擺放合適餐具。 2. 分菜前先預估分配的適當份量。 3. 菜餚呈示解說後。		8	第一學年第二學期
(六)專業課程-中式餐點服務訓練		中式分菜、分湯服務訓練： 1. 分菜服務。 2. 分湯服務。		8	第一學年第二學期
(七)成果展現		經驗整理、檢討與改進。		2	第一學年第二學期
(八)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容，延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第一學期
(九)共同課程-下		1. 勞動人權、勞動權益及建教合作簡介 2. 工廠組織與勞資關係		6	第二學年第一學期
(十)專業課程-認識西式器皿		認識各類西餐器皿用途。如：器皿之種類、特性、形狀、深淺、溫度與器皿材質之關係、食物量之多少與器皿大小之關係。		5	第二學年第一學期
(十一)專業課程-認識西式器皿		認識各類西餐器皿用途。 1. 食物配色。 2. 色彩調配。 3. 裝盤與擺盤。		5	第二學年第一學期
(十二)專業課程-西式餐點服務訓練		西式分菜、分湯服務訓練： 1. 根據菜單擺放合適餐具。 2. 分菜前先預估分配的適當份量。 3. 菜餚呈示解說後。		8	第二學年第一學期
(十三)專業課程-西式餐點服務訓練		西式分菜、分湯服務訓練： 1. 分菜服務。 2. 分湯服務。		8	第二學年第一學期
(十四)回顧統整		經驗分享、檢討與改進。		2	第二學年第一學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				

教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。
--------	--

表 11-2-3-9臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際餐飲職業技能訓練			
	英文名稱	International Catering Skill Training			
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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、珍惜感恩的分享者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	4				
	第一學年第二學期 第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 熟知餐飲相關基本能力(包含中式、西式)。 2. 了解基礎安全衛生。 3. 培養職場倫理(包括工作態度)及職業道德。 4. 了解勞動人權、勞動權益及建教合作簡介。 5. 掌握工廠組織與勞資關係。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第一學年第二學期
(二)共同課程-上		1. 相關科別介紹與行業特性及發展(2) 2. 安全衛生(2) 3. 職場倫理(包括工作態度)及職業道德(2)		5	第一學年第二學期
(三)專業課程-認識中式器皿		認識各類中餐器皿用途。		6	第一學年第二學期
(四)基本認識		1. 常用廚房用語、工具、工作崗位認識。 2. 當地常見食材、營養價值、食物安全、溫度及保存方式。 3. 廚房出餐動線、外場服務介紹。 4. 前置準備工作、廚房清潔原則。 5. 服儀穿著介紹。		6	第一學年第二學期
(五)專業課程-中式餐點服務訓練		中式分菜、分湯服務訓練： 1. 根據菜單擺放合適餐具。 2. 分菜前先預估分配的適當份量。 3. 菜餚呈示解說後。 4. 分菜服務。 5. 分湯服務。		8	第一學年第二學期
(六)實作訓練1		校內餐廳實作訓練		8	第一學年第二學期
(七)回顧統整		經驗整理、檢討與改進。		4	第一學年第二學期
(八)課程回顧及暖身		1. 回顧前學期內容，延續新學期課程。 2. 了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	第二學年第一學期
(九)共同課程-下		1. 勞動人權、勞動權益簡介(4) 2. 工廠組織與勞資關係(2)		5	第二學年第一學期
(十)專業課程-認識西式器皿		認識各類西餐器皿用途。		6	第二學年第一學期
(十一)專業課程-西式餐點服務訓練		西式分菜、分湯服務訓練： 1. 根據菜單擺放合適餐具。 2. 分菜前先預估分配的適當份量。 3. 菜餚呈示解說後。 4. 分菜服務。 5. 分湯服務。		8	第二學年第一學期
(十二)實作訓練2		校內餐廳實作訓練		8	第二學年第一學期
(十三)回顧統整		經驗分享、檢討與改進。		4	第二學年第一學期
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：作業、報告、實作參與、資料蒐集整理、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 課程內容深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-3-10臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚房操作實務			
	英文名稱	Kitchen Practical Operation			
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	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、堅持目標的行動者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解廚房作業操作技術學習與作業標準化的制定。 2. 認識廚房空間及動線規劃。 3. 廚房設備及使用方式實作。 4. 培養學生創業之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)空間及動線		1. 廚房與餐廳的基本格局。 2. 動線規劃邏輯。 3. 烹調習慣。 4. 儲藏區。 5. 動線分類: 黃金三角形動線、一字型動線、L型動線、U型動線、雙排型動線。 6. 設備配置。 7. 環境衛生管理。		8	
(三)設備及使用		1. 廚房設備清潔及維修。 2. 機器設備衛生管理。 3. 定期檢驗、消毒。 4. 正確操作及使用流程。		8	
(四)標準化制定		1. SOP標準作業流程介紹。 2. 繪製流程圖表。 3. 5S標準管理		8	
(五)實際操作		1. 規劃廚房動線 2. 繪製設計及流程圖表。 3. 安排實際演練流程。		8	
(六)成果展現		實際演練、檢討與改進。		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：實作、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：麥克風。				
教學注意事項	1.各單元深度，可依學生程度作若干調整。 2.編制教材時，避免資訊過於陳舊，無法配合現今趨勢。3.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、示範教學法)，有助於提高學習成效。 4.有關實習場域相關注意事項：(1)實習場所的使用規則。(2)器具使用前預充分說明其				

表 11-2-3-11臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實習			
	英文名稱	Banquet Skills Learning			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	6				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識宴會料理淵源及文化。 2. 了解宴會餐飲服務的概念。 3. 培養食材運用之能力。 4. 熟捻烹飪技巧並呈現於菜餚中。 5. 將所學運用在宴會餐飲服務工作上及實際生活中。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	第二學年第二學期
(二)宴會起源與演變		宴會菜單的起源與重要性。		6	第二學年第二學期
(三)宴會食材認識		1. 認識不同類型的宴會。 2. 認識各類食材，了解食物特性。 3. 依據不同類型主題規劃食材。 4. 各類食材保存管理。		6	第二學年第二學期
(四)食材處理1		1. 醬料調製及保存。 2. 個人衛生規範。		6	第二學年第二學期
(五)食材處理2		1. 調味料及辛香料的認識。 2. 處理食材技巧。		6	第二學年第二學期
(六)烹飪技巧1		1. 基本刀工要求。 2. 裝飾擺盤。		6	第二學年第二學期
(七)烹飪技巧2		1. 爐具基本使用。 2. 餐具的清潔維護及管理。		6	第二學年第二學期
(八)餐點實作1		依據課程單元進行餐點實作：例冷盤製作、熬製湯類。		6	第二學年第二學期
(九)餐點實作2		依據課程單元進行餐點實作：配菜方式、各式食材烹調法之原理與用途。		6	第二學年第二學期
(十)成果展現		成果經驗分享、檢討與改進。		3	第二學年第二學期
(十一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	第三學年第一學期
(十二)宴會規劃-主題及設計1		1. 認識不同類型的宴會。 2. 依據不同類型之宴會規劃。		6	第三學年第一學期
(十三)宴會規劃-主題及設計2		1. 婚宴。 2. 壽宴。 3. 謝師宴。 4. 喬遷喜宴。		6	第三學年第一學期
(十四)菜餚實作1		中餐烹調實作：依據課程單元進行菜餚製作。 1. 粵菜。 2. 浙菜。 3. 川菜。 4. 湘菜。		6	第三學年第一學期
(十五)菜餚實作2		中餐烹調實作：依據課程單元進行菜餚製作。 1. 台菜。 2. 北平菜。 3. 客家菜。		6	第三學年第一學期
(十六)菜餚實作3		西餐烹調實作： 1. 燉。 2. 煎。 3. 炒。 4. 烤。		6	第三學年第一學期
(十七)菜餚實作4		西餐烹調實作： 1. 水煮。		6	第三學年第一學期

	2.油炸。 3.低溫烹調。		
(十八)菜餚實作5	烘焙實作：依據課程單元運用攪拌、分割、包餡、桿捲、整型、脫模、裝飾、刀工、烘焙之工法，進行麵包製作。	6	第三學年第一學期
(十九)菜餚實作6	烘焙實作：依據課程單元運用攪拌、分割、包餡、桿捲、整型、脫模、裝飾、刀工、烘焙之工法，進行西點製作。	6	第三學年第一學期
(二十)成果展現	成果經驗分享、檢討與改進。	3	第三學年第一學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。		
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。		
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。		

表 11-2-3-12臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理實作			
	英文名稱	Borderless 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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	6				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識世界各國菜系特點。 2. 了解烹飪無國界之涵意。 3. 熟悉實習場域及各類器具使用方法。 4. 培養食材運用之能力。 5. 了解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 6. 培養學生具有有菜餚變化概念與技巧。 7. 認識與學習調味料的運用。 8. 培養學生老菜新做之能力，進而創造特的佳餚。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	第二學年第二學期
(二)守則與規範		1. 實習教室守則及環境區域： 認識實習環境及基本餐飲安全與衛生原則。 2. 各項器具介紹及使用示範： 介紹各國料理常見的器具並示範相關器具用法及說明其用途。		6	第二學年第二學期
(三)中西餐廚房設備及食材認識		1. 中、西餐廚房組織。 2. 中、西餐廚房機器設備。 3. 中、西餐食材。		6	第二學年第二學期
(四)世界各國菜系特點1		學習各國菜系的分佈及特點。 1. 中國菜。 2. 法國菜。 3. 義大利菜。 4. 美國菜。 5. 日本菜。		6	第二學年第二學期
(五)世界各國菜系特點2		學習各國菜系的分佈及特點。 1. 希臘菜。 2. 東南亞菜。 3. 韓國菜。 4. 德國菜。 5. 墨西哥菜		6	第二學年第二學期
(六)中西文化、無國界料理與烹調概論1		1. 定義與起源。 2. 無國界料理的演進。		8	第二學年第二學期
(七)中西文化、無國界料理與烹調概論2		中西餐的分類。		4	第二學年第二學期
(八)菜餚實作1		無國界料理實作。 1. 前菜 2. 湯品 3. 主菜(肉)		6	第二學年第二學期
(九)菜餚實作2		無國界料理實作。 1. 主菜(魚) 2. 甜品 3. 飲料		6	第二學年第二學期
(十)成果展現		成果經驗分享、檢討與改進。		3	第二學年第二學期
(十一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	第三學年第一學期
(十二)烹調實務1		刀工實務操作。		6	第三學年第一學期
(十三)烹調實務2		高湯實務製作。		6	第三學年第一學期
(十四)烹調實務3		工法教學 1. 煎。 2. 烤。 3. 炸。		6	第三學年第一學期
(十五)烹調實務4		工法教學		6	第三學年第一學期



	1. 燴 2. 燙。 3. 炒。 4. 蒸。		
(十六)料理實作1	無國界料理實作-烘焙麵包。	6	第三學年第一學期
(十七)料理實作2	無國界料理實作-烘焙西點。	6	第三學年第一學期
(十八)料理實作3	無國界料理實作-穀類、蔬食。	6	第三學年第一學期
(十九)料理實作4	無國界料理實作-豬肉、瓜類。	6	第三學年第一學期
(二十)成果展現	成果經驗分享、檢討與改進。	3	第三學年第一學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。		
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。		
教學注意事項	1.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。		

表 11-2-3-13臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理實作			
	英文名稱	Borderless 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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識世界各國菜系特點。 2. 了解烹飪無國界之涵意。 3. 熟悉實習場域及各類器具使用方法。 4. 培養食材運用之能力。 5. 了解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 6. 培養學生具有有菜餚變化概念與技巧。 7. 認識與學習調味料的運用。 8. 培養學生老菜新做之能力，進而創造特的佳餚。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
A1		1		9	
A2		2		9	
A3		3		9	
A4		4		8	
(一)課程暖身		12		1	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。				

表 11-2-3-14臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳經營實習			
	英文名稱	Restaurant Operation 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	健康意識的專業餐飲人、自信的表達者、負責任的合作夥伴、渴求新知的學習者、堅持目標的行動者、熱忱的參與者、獨立自主的思考者				
適用科別	餐飲管理科餐飲磁性課程實驗班				
	6				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識餐廳種類及組織，並實際操作整體作業流程。 2. 認識餐廳職務結構並熟知餐廳工作崗位。 3. 了解餐廳設備與器具並增進食品衛生知識。 4. 透過餐廳營運，分析菜單內容。 5. 了解餐桌的佈置與服務流程。 6. 認識餐廳經營產品。 7. 認識餐飲製作之前置作業善後收拾工作。 8. 習得中式及西式餐點的烹飪技能。 9. 培養餐廳經營素養。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	第二學年第二學期
(二)餐廳布置與管理1		1. 餐廳經營的要素。 2. 餐飲業的特性與種類。		8	第二學年第二學期
(三)餐廳布置與管理2		餐飲部門組織。		4	第二學年第二學期
(四)餐廳的職責與作業程序1		熟悉工作站及作業流程：吧檯、菜口、後場、出納。		6	第二學年第二學期
(五)餐廳的職責與作業程序2		熟悉工作站及作業流程：清潔員、點單、開單、前置作業與善後收拾流程。		6	第二學年第二學期
(六)營業規劃1		1. 餐廳製備：了解餐廳的設備與器具。 2. 廚房規劃：食物製備和控制與食品安全。		8	第二學年第二學期
(七)營業規劃2		菜單知識：透過餐廳營運，檢視菜單的內容。		4	第二學年第二學期
(八)專業服務實習1		圓托盤持拿：杯水、湯品、咖啡之服勤。		6	第二學年第二學期
(九)專業服務實習2		酒水服務：桌邊服務、葡萄酒服勤、基酒器具。		6	第二學年第二學期
(十)經驗彙整		實習經驗分享、檢討與改進。		3	第二學年第二學期
(十一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		3	第三學年第一學期
(十二)認識產品1		試菜與說菜。		6	第三學年第一學期
(十三)認識產品2		烹調方法及菜的由來與故事。		6	第三學年第一學期
(十四)前置準備與善後收拾工作1		1. 進貨領取食材分類進庫。 2. 團膳餐製作。 3. 出餐前準備。		8	第三學年第一學期
(十五)前置準備與善後收拾工作2		1. 出餐後整理。 2. 庫房清潔與整理。		4	第三學年第一學期
(十六)工作站實習1		熟悉實習餐廳各工作站：菜口、煎檯、披薩檯。		6	第三學年第一學期
(十七)工作站實習2		熟悉實習餐廳各工作站：麵檯、配菜區、湯品。		6	第三學年第一學期
(十八)產品實作1		1. 主菜 2. 披薩 3. 義大利麵		6	第三學年第一學期
(十九)產品實作2		1. 醬汁製作 2. 湯品 3. 開胃菜、沙拉		6	第三學年第一學期
(二十)經驗彙整		實習經驗分享、檢討與改進。		3	第三學年第一學期
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量：紙本測驗、書面報告、口頭報告、實作體驗、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2. 上課學習態度與出席狀況。 3. 依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 2. 編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時				

代與社會趨勢。 3. 融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4. 交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、價值澄清教學、角色扮演教學法、發現教學法、探究教學法、發表教學法)，有助於提高學習成效。

表 11-2-3-15臺北市私立開平餐飲職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團膳製作			
	英文名稱	Institutional Food Service			
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	健康意識的專業餐飲人、負責任的合作夥伴、堅持目標的行動者				
適用科別	餐飲管理科國際餐飲課程實驗班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.了解團膳市場的特性與組織 2.具備材料重量計算與營養分配能力 3.熟悉團膳供應的流程 4.培養職業道德與大量製備的技能 5.學習綠色食物製備系統知能與服務關懷弱勢者之情操				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程暖身		了解本堂課的課程內容和學習目標，以及評量方式。		2	
(二)團膳介紹		了解安全食材與食物備製過程安全管控與食材運用的重要性。		8	
(三)概念與操作		食物營養分配與重量變化的概念與操作。		8	
(四)設計及分析		菜單設計、成本與營養分析及相關運算。		8	
(五)採購及試作		菜單試作及食物製備操作。		8	
(六)成果展現		成果經驗分享、檢討與改進。		2	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量：口試、實作練習、自我評量、同儕互評等方式辦理。 2.上課學習態度與出席狀況。 3.依據評量結果改進教材教法並實施補救或增廣教學。				
教學資源	教材編選：依相關教科書進行自編教材。 場地：內場及外場實習教室。 設備：投影機、黑板、筆電、麥克風。				
教學注意事項	1.各單元之任務量及深度，可依學生程度作若干調整。 2.編寫教材時，避免資料過於陳舊，無法配合時代與社會趨勢。 3.融入多媒體或投影片為輔助教學，引發學生學習興趣。 4.交叉使用不同教學方法(講述法、問題教學法、合作學習教學法、示範教學法、實作法)，有助於提高學習成效。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

(五) 特殊需求領域課程

