

備查文號：

中華民國110年03月09日臺教授國字第1100026804號函 備查

高級中等學校課程計畫
佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學
學校代碼：121307

技術型課程計畫書

本校109年12月28日第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長蔡國權

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年3月11日

學校基本資料表

學校校名	佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學			
普通型高中	普通班			
技術型高中	專業群科	餐旅群:觀光事業科；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			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	07-6562677#107
	職 稱	教學組長	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		

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
普通型高中	學術群	普通班	3	108	3	86	3	66	9	260
技術型高中	餐旅群	觀光事業科	1	7	1	8	1	19	3	34
		餐飲管理科	1	22	1	15	1	12	3	49

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
普通型高中	學術群	普通班	3	45
技術型高中	餐旅群	觀光事業科	1	45
		餐飲管理科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

本校為佛光山開山宗長 星雲大師，在推展佛教事業卓然有成之際，秉持一貫慈悲普濟之精神，發心所創辦的一所中學，作育英才，造福社會。創辦人 星雲大師秉持「以文化弘揚佛法，以教育培養人才」之宗旨創立本校，期勉師生成為「要說滿口的好話、要做滿手的好事、要有滿面的笑容、要具滿心的歡喜」的普中人。由此，也呼應新課綱及十二年國教核心素養，本校全體教職員凝聚共識，以「三好校園，攜手共進」為學校願景，期許能夠串連大樹地區國小-國中-高中-大學之文化、觀光、產業與教育資源，並鏈結在地及本土文化，加強國際交流，培育健全發展的三好學生。

本校運用優質化輔助方案協助新課綱試行，在滾動修正中逐步建構本校特色課程，讓學生能在一個溫馨、友善、關懷、鼓勵、支持的校園中適性發展，嘗試集體創作與服務學習，力行三好運動。

在技術型高中課程規劃上，以校本精神「生命教育」為主軸，規劃符合本校校本精神的蔬食料理；並進一步引用「食農教育」理念，並連結大樹在地食材，打造從產地(上游)到餐桌(下游)的產業鏈。

除了鏈結在地學外，學校也積極推廣國際學生交流計畫，奉政府指定推展南向計畫，招東南亞外籍生入校就讀，增長學子國際視野。

規劃理念與原則：

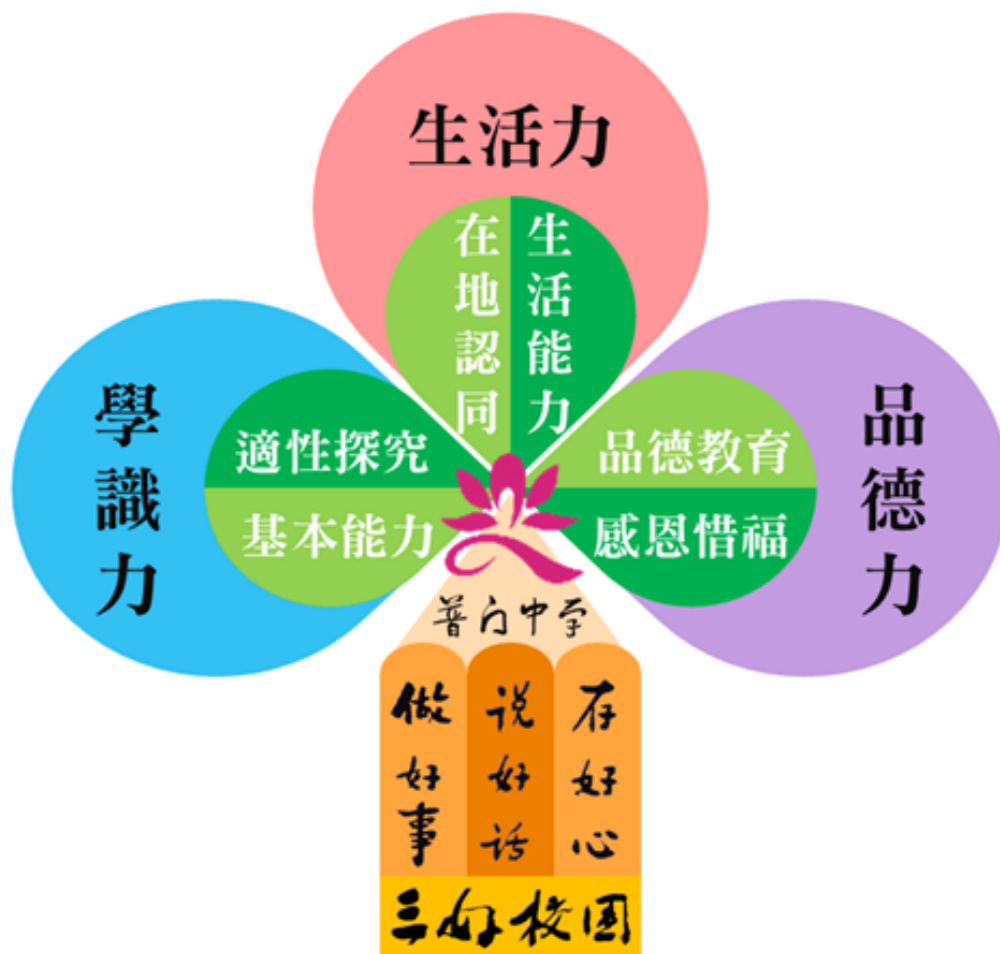
- 1、將所列課程件繳本校課程核心小組審視，實予學子帶著走的能力。
- 2、透過課綱多元選修的課程，讓學子得以適性揚才。
- 3、各領域課程透過教師專業社群進行對話與交流，符合課綱共備議課的共好精神。
- 4、鏈結在地：鏈結大樹在地農業與製造業，透過參訪、交流融入課程學習內容，並讓學生能就地取材，導覽在地特色、文化，並創造有溫度的飲食文化產業。
- 5、接軌國際：藉由佛光山資源辦理國際型活動，同學可參與服務及學習，增廣視野與國際觀，並透過國際教育旅行、遊學，將所學實務充分運用。



二、學生圖像

- 1、品德力（品德教育+感恩惜福）
 - 1-1 三好品德
 - 1-2 服務學習

- 1-3 國際視野
- 1-4 集體創作
- 1-5 四給行動
- 1-6 感恩惜福
- 2、生活力(生活能力+在地認同)
- 2-1 自主規劃
- 2-2 移轉適應
- 2-3 創新作為
- 2-4 關係和諧
- 2-5 靜心自在
- 2-6 美學賞析
- 3、學識力(基本能力+適性探究)
- 3-1 學科知識
- 3-2 資訊素養
- 3-3 系統思考
- 3-4 媒體運用
- 3-5 分析表達
- 3-6 探究問題



肆、課程發展組織要點

佛光山財團法人高雄市普門高級中學課程發展委員會組織要點
課程發展委員會名單

佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學課程發展委員會組織要點

100 年 08 月 29 日校務會議
101 年 06 月 29 日校務會議修正
107 年 08 月 09 日校務會議修正
108 年 12 月 31 日校務會議修正

- 一、依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 21 人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一) 召集人：校長。
 - (二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、圖書館主任、輔導主任、教學組長、訓育組長、設備組長)擔任之，共計 8 人；並由教務主任兼任執行秘書。
 - (三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目 1 人，共計 6 人。
 - (四) 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1 人，共計 1 人。
 - (五) 教師組織代表：由教師會組織代表 1 人擔任之。
 - (六) 專家學者：由學校聘任專家學者 1 人擔任之。
 - (七) 產業代表：由學校聘任產業代表 1 人擔任之。
(唯技術型高中召開會議時，遵此要點參與。)
 - (八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 1 人擔任之。
 - (九) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派 1 人擔任之。
 - (十) 社區代表：由學校聘任社區代表 1 人擔任之。
(唯普通型高中召開會議時，遵此要點參與。)
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - (一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - (二) 統整及審議學校課程計畫。
 - (三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - (四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
 - (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
 - (二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
 - (三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
 - (四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二) 各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

(三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三) 協助辦理教師甄選事宜。

(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一) 各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施實，修正亦同。

佛光山普門高級中學 109 學年度課程發展委員會名單

職 稱	姓 名
召集人(校長)	蔡國權校長
執行秘書(教務主任)	謝毓琳主任
學校行政人員代表	南鳳璋主任
學校行政人員代表	江俊德主任
學校行政人員代表	許淑芬主任
學校行政人員代表	謝昀辰組長
學校行政人員代表	李佳芳組長
學校行政人員代表	邱心怡組長
委員-國文科召集人	林宛嫻老師
委員-數學科召集人	蘇政宏老師
委員-英文科召集人	董馨文老師
委員-自然科召集人	李淑鈴老師
委員-社會科召集人	邱淑貞老師
委員-藝能科召集人	李佳芳老師
委員-職業科召集人	黃紫慶老師
專家學者	吳岱栖
學生家長委員會代表	林振瑜
社區代表	吳進雄
學生代表	林子曜

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		
				1、 品力 (品德教育 +感 恩 惜 福)	2、 生 活 力 (生活能力 +在地 認同)	3、 學 識 力 (基本能力 +適 性 探 究)
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。	使學生能認識由「學習表現」和「學習內容」開展組成。	●	○	○
			使學生能瞭解文字篇章、文本表述、文化內涵的各個主題範疇，均透過聆聽、口語表達、識字與寫字、閱讀、寫作五種表現類別，發展學習歷程，顯現學習成效。			●
	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。	使學生能將所學的英語文字詞及語法，實際應用於聽、說、讀、寫之溝通中。	●	●	●
			使學生具備英語文有效的學習方法及正確的學習態度，提升人文與科技的知能，並培養獨立思考及價值判斷之能力。		●	○
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】 (一) 提供數學學習公平受教與會的機。 (二) 培養數學概念與技能的習應用力。 (三) 培養使用數學軟體工具與科技應的能力。 (四) 培養生活與技術應用之問題解決能力。	使學生能認識多項式、指數、對數的運算及相關之估算。	○	●	●
			使學生能知道簡單函數。			○
			使學生具有面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究。	○	●	
			使學生能瞭解將數學知識與具體世界做連結。			○
			使學生能應用基本數學解決實際的問題。	○	●	
			使學生能應用計算器與軟體來解決職業群中的實務問題等。		●	○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 (一) 建立學生對於世界上其他不同文化歷史的認識和理解，培養學生世界觀與包容及欣賞多元文化的開闊胸襟。 (二) 培養歷史學科的學習方法，激發學生對歷史的興趣，充實生活內涵。 (三) 利用多樣化的歷史敘述，包括運用文字、圖表、照片、圖像與影視資料等的呈現，引發學生深刻的歷史認知及靈活的歷史思考。	使學生能瞭解近代世界文化的形成與變遷過程，增進思考及理解能力。	○	○	●
			使學生能知道各區域文化特質，培養學生對文化接觸與交流的正確態度。		○	●
			使學生能具有歷史的眼光與寬闊的胸懷，進而關懷社會及人群。	●	○	
	地理	【總綱之教學目標】 (一) 引導學生瞭解重要地理現象的空間分布及其意涵。 (二) 引導學生瞭解地理環境與人類活動之間的關係，並認識其生長、生活的地理環境。 (三) 引導學生瞭解重要的地理知識與地理技能，以增進認識地理現象、適應地理環境及解決問題的能力。 (四) 引導學生瞭解地理的實察、資料的蒐集與分析，以及圖表的繪製等重要的地理學方法，以培養科學素養及學習地理的興趣。 (五) 培養學生關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。	使學生能認識地理環境的自然與人文特性。主要內容包含：1. 地圖與地理資訊系統、2. 地形、3. 氣候與水文、4. 自然景觀帶、5. 人口、6. 第一級產業、7. 第二級產業、8. 第三級產業、9. 聚落、10. 環境經營、11. 鄉土地理實察。	○	●	○
	公民與社會	【總綱之教學目標】 (一) 引導學生瞭解現代社會生活的公民知識及現實感。 (二) 培養學生適應現代社會生活的公民德行及關懷心。 (三) 增進學生具備現代社會生活的公民參與能力及未來觀。	使學生能具備適應現代社會生活應有的公民資質，使其成為健全的現代公民。主要內容包含：心理、社會與文化；教育、道德與法律；政府與民主政治；經濟與永續發展。	●	●	○
自然科學	物理(A)	【總綱之教學目標】 (一) 培養學生對自然科學的認知及興趣。 (二) 引導學生體認科學發展對人類生活與環境的影響及其重要性。	使學生能認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能		●	●
			使學生能知道運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質，並能瞭解日常生活中常見的簡單現象		●	○

領域		(三)啟發學生創造和解決問題的能力。 (四)幫助學生養成正確的科學態度及學習科學的方法。	使學生能具有現代科技的基本知識，並瞭解其與日常生活息息相關		○	○
			使學生能瞭解物理學的目的是合理解釋物理現象，在過程中能有不同的理論觀點。並能尊重別人的觀點及分辨觀點正誤的能力，以及能與他人合作，有計畫的進行科學探究活動。	○	○	○
	化學 (A)	【總綱之教學目標】 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。 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，俾養成為具有科學素養的國民。 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。 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。	使學生能認識生活化的教材內容與實驗活動，主要內容包含：原子與分子、氣體的性質、溶液的性質。 使學生能瞭解後期中等教育化學科基本概念及化學在生活中之應用。主要內容包含：化學式與化學反應式、酸鹼反應、氧化還原反應、原子結構、物質的形成與性質、有機化學、生物體內的物質、聚合物。		○	●
	生物 (A)	【總綱之教學目標】 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。 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，俾養成為具有科學素養的國民。 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。 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。	使學生能認識生命現象的奧秘，主要內容包含：生命現象；細胞的構造與生理；細胞分裂；生物的歧異；；族群與群集；生態系；自然保育與永續經營等。 使學生能瞭解生物學與生活的關係，主要內容包含：根、莖、葉的構造與功能；光合作用；植物的生殖；營養與消化；呼吸與排泄；循環與免疫；神經與運動；內分泌與生殖；基因與遺傳；人類的遺傳；生物技術及其應用 使學生能具有現代國民應具備的基本生物學素養。主要內容包含：族群與群集；生態系；自然保育與永續經營等。	○	●	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 (一)豐富通識性之音樂基本素養。 (二)培養多樣化音樂欣賞的興趣及能力。 (三)增進演奏及歌唱之表現能力。 (四)涵養適性化之音樂終身活動。 (五)建構整合性之音樂文化理念。	使學生能認識透過音樂基本知識與概念的學習，以及各種形式或風格的樂曲鑑賞，主要內容包含：音樂基本知能學習。 使學生能具有藝術思辨、音樂展演及審美能力。主要內容包含：各種類型的樂曲鑑賞、歌曲與樂器介紹及展演、音樂創作練習等。		○	●
	美術	【總綱之教學目標】 (一)涵養並陶育學生美術的基本概念，增進學生審美的能力。 (二)引導學生認識美術的各種創作媒材及技法。 (三)培養學生對美術的興趣，以提高生活品質。	使學生能具有美術的基本概念及生活應用的思辨能力。主要內容包含：美術與人生、視覺藝術的風格及原理、美術的表現、設計中的美術應用、美術與多媒體創作、美術館及美術展覽等。	○	○	●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 (一)培養學生瞭解生涯規劃的基本概念及重要性。 (二)指導學生學習生涯規劃技巧，擴展生涯知覺範圍，增進生涯探索能力，促進自我實現。 (三)陶冶學生職業活動志趣，培養敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。 (四)培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義。	使學生能瞭解生涯規劃的基本概念與基本技巧。主要內容包含：生涯與生涯規劃、生涯中的自我、生涯角色與生活形態。 使學生能具有從事職業的志趣、技巧、能力及服務熱忱，涵養良好之職業道德。主要內容包含：環境與我、生涯抉擇、生涯行動與時間管理、休閒生活、生涯楷模學習等。教學方法宜兼重教師課堂講授及學生個別差異。	●	○	●
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】 (一)協助學生理解科技與評估其對個人、社會、環境及文化的影響。 (二)協助學生理解科技、科學與社會三者的互動關係。 (三)發展學生善用科技知能以解決問題與創新設計的能力。 (四)培養學生正確的科技觀念與態度，並啟發其對科技研究及發展的興趣。 (五)培養學生團隊合作的能力及習慣。	使學生瞭解科技與評估科技對個人、社會、環境及文化的影響，並理解科技、科學與社會三者的互動關係。 使學生認識發展學生善用科技知能以解決問題與創新設計的能力。 使學生培養正確的科技觀念與態度，並啟發他們對科技研究與發展的興趣。 使學生能瞭解學生團隊合作的能力與習慣。主要內容包含：科技的本質、科技社會與環境、科技、科學與工程、科技世界、創意設計與製作等教學主題。		●	○
				○	○	●
				●	○	○
				○	●	○
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 (一)促進健康生活型態 1. 認識健康生活型態的重要，並積極努力養成。 2. 具備健康自我管理的能力。 3. 瞭解並學習預防慢性病和傳染病的方法。 4. 認識老化，並學習老年照護。 (二)促進安全生活 1. 培養願意主動救人的心態與學習急救的原則和技能。 2. 學會事故傷害處理原則與技能。 (三)促進健康消費 1. 提升消費者自我覺察與資訊辨識的能力。 2. 應用正確的健康消費概念於日常生活中。 (四)促進心理健康 1. 瞭解並提升自尊與心理健康。 2. 具備維護心理健康的生活技能。 3. 認識精神疾病，破除對精神疾病患者與家屬的烙印化態度。	使學生能認識健康促進與疾病防治的知識、態度與技能。	○	●	●
			使學生能瞭解學習營造健康支持性環境、維護個人與環境安全。	○	●	
			使學生能具有擬定健康生活策略與實踐方法以及運用健康資訊、產品和服務的能力。		○	●

		(五)促進無菸及無物質濫用的生活 1.瞭解成癮藥物在醫療上的正確使用，以及物質濫用對個人、家庭與社會所造成的危害。 2.具備解決問題及拒絕技巧，以避免濫用成癮物質。 (六)促進性健康 1.養成健康的性觀念。 2.培養尊重不同性取向的態度。 3.具備健康兩性交往所需的生活技能。 4.具備促進性健康所需的知識、態度和行為。				
	體育	【總綱之教學目標】 (一)協助學生認識體育功能，建立正確的體育觀念。 (二)引導學生充實體育知識，奠定良好的運動基礎。 (三)協助學生增進運動技能，提升身體的適應能力。 (四)養成學生良好運動習慣，樹立良好的運動道德。 (五)引導學生養成運動興趣，提升休閒生活的品質。	使學生能認識體育課程一貫性原則，配合學校體育設施、教師專長、環境條件以選定各年級每學期授課教材，施予進階教學。 使學生能認識體育知識與方法，並鍛鍊身心，使其均衡發展， 使學生能具有增進運動技能，提升身體適應能力，培養良好運動習慣。 使學生能瞭解樹立合作守法精神，欣賞運動美感，以及充實休閒生活。	● ○ ○ ●	● ● ● ○	○ ○ ○ ○
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	【總綱之教學目標】 (一)培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 (二)凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 (三)深化全民國防共識，確保國家整體安全。 (四)提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 (五)熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	使學生能瞭解當前國際與兩岸情勢發展，以及我國的戰略地位。 使學生能認識我國所面臨之國家安全威脅與國防政策的基本內容。 使學生能理解全民國防的意義、內容與重要性。 使學生能瞭解全民防衛動員的基本概念、組織體系與具備各項基本防衛技能。 使學生能認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。	 ● ○	 ● 	○ ●

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		
					1、品德力 (品德教育+感恩惜福)	2、生活力 (生活能力+在地認同)	3、學識力 (基本能力+適性探究)
餐旅群	觀光事業科	客房部：櫃檯接待、櫃檯出納、總機、訂房中心、業務行銷、房務人員、商務中心、服務中心、行李員等。旅行社：領隊、票務、業務人員、OP等。 古蹟、風景區解說導覽人員。 航空公司：空服人員、地勤人員。	1. 培育觀光英(日)文與會話之基礎外語能力。 2. 培育觀光服務技巧之基本能力。 3. 培育安全與衛生之觀光服務基礎知能。 4. 培育觀光產品製作之基礎能力。 5. 培養觀光從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。 6. 培育觀光專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。 7. 培育正確的服務態度與職場道德。 8. 培育國際視野與終身學習的精神。	1. 具備基礎餐旅英(日)文外語會話能力。	○	○	●
				2. 具備導覽解說能力及旅遊相關知識。	○	○	●
				3. 具備熟練餐飲服務技術。	○	○	●
				4. 具備餐旅行業的興趣及正確態度。	●	○	●
				5. 具備專題製作的能力。	○	○	●
				6. 具備熟練的飲料調製能力。		○	●
				7. 具備正確的服務態度與職場道德。	●	○	○
				8. 具備國際視野與終身學習的精神。	●	○	●
餐旅群	餐飲管理科	客房部：櫃檯接待、櫃檯出納、總機、訂房中心、業務行銷、房務人員、商務中心、服務中心、行李員等。 餐飲部：外場服務人員、出納、領檯、調酒員。 廚房部：中餐廚房人員、西餐廚房人員、烘焙廚房人員。	1、培養學生主動了解餐飲專業知識及技能之專業人才(基礎人才)。 2、培養學生成為具備餐飲內場烹調製備人才(分流1人才)。 3、培養學生成為具備餐飲外場、旅館服務工作、經營管理人才(分流2人才)。 4、培養學生強化外語能力，並了解國際餐飲趨勢人才。 5、培養學生建立正確的職業道德觀。 6、培養學生學習興趣，奠定終身學習的基礎。 7、陶冶職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。	1、具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力(分流1能力)	○	●	○
				2、具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力(分流2能力)		●	●
				3、具備外語表達及國際觀了解產業餐飲旅館時事能力		●	○
				4、具備跨領域知識及專題實作能力		●	○
				5、具備人際溝通具備解決問題及團隊合作人才，並建立正確的職業道德觀。	●	●	
				6、具備學習興趣奠定終身學習的基礎。	○	●	○
				7、具備職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。	●	○	

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備基礎餐旅英(日)文外語會話能力。
2. 具備導覽解說能力及旅遊相關知識。
3. 具備熟練餐飲服務技術。
4. 具備餐旅行業的興趣及正確態度。
5. 具備專題製作的能力。
6. 具備熟練的飲料調製能力。
7. 具備正確的服務態度與職場道德。
8. 具備國際視野與終身學習的精神。

表5-3-1 餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
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	○	○	○	●	○	●	●	●	
		房務實務	○	○	●	●	○	○	●	●	
		旅館客務實務	○	○	●	●	○	○	●	●	
		旅遊實務	○	●	○	●	○		●	●	
		導覽解說實務	○	●	○	●	○		●	●	
		遊程規劃實務	○	●	○	●	○		●	●	
		校訂必修	專業科目	國際禮儀	○	○	●	●	○		○
觀光地理	○			○	●	●	○		●	●	
旅行業管理	●			●	●	●	●		●	○	
觀光日語	●			●	●	○	○		○	○	
職場倫理	○			○	●	○	○		●	●	
餐旅管理	●			●	●	●	●	○	●	○	
服務業管理	●			●	●	●	○		●	●	
飲料管理	○				●	○	○	●	○		
實習科目	專題實作		○	○	●	●	●	○	●	●	
	茶禪與茶點製作		○	○	○	●	●	○	●	○	
校訂選修	專業科目	世界飲食文化	○	●	○	●	●	○	○	●	
		餐旅時事議題與英文閱讀	●	●	●	○	○		○	●	
		第二外語-觀光日語	●	●	●	○	○	○	○	●	
		服務業管理進階			●	●			●	○	
		餐旅管理進階			●	●			●	○	
		旅遊玩家APP		●		●	●			○	
		飲料管理進階	○	○	●	●	○	●	●	○	
		餐飲美學	○	○	○	●	○	○	●	●	
	實習科目	特色小吃文化實務	○	○	●	●	●	○	○	●	
		桌邊烹調	○	○	○	●	○	○	●	○	
		吧檯實務			●	●	●	●	●	●	
		創意點心製作	○	○	○	○	●	○	●	●	

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。

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

- 1、具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力(分流1能力)
- 2、具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力(分流2能力)
- 3、具備外語表達及國際觀了解產業餐飲旅館時事能力
- 4、具備跨領域知識及專題實作能力
- 5、具備人際溝通具備解決問題及團隊合作人才，並建立正確的職業道德觀。
- 6、具備學習興趣奠定終身學習的基礎。
- 7、具備職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。

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）

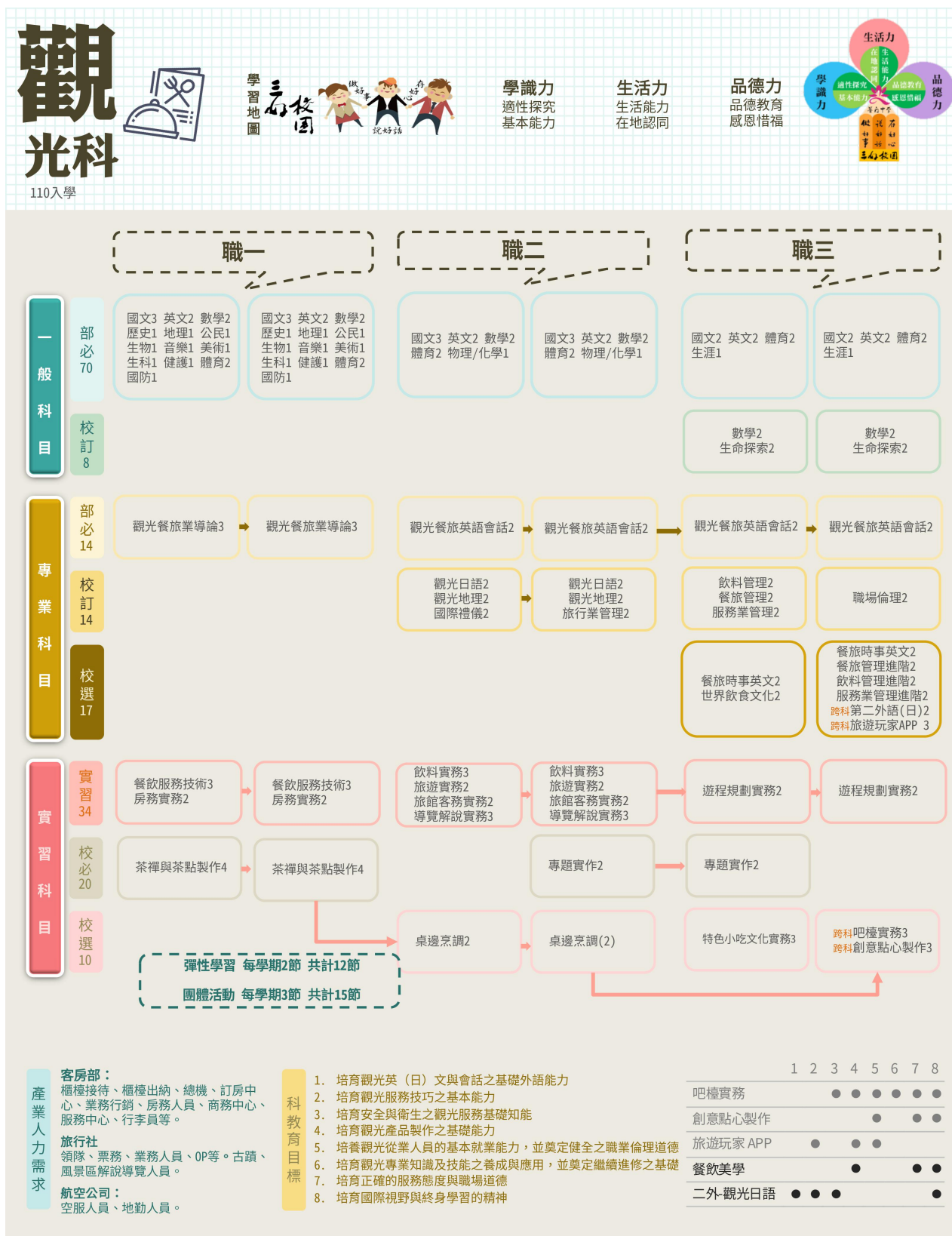
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目								
	觀光餐旅業導論	○	●	●	●	○	○	○	
	觀光餐旅英語會話		●	●	○	○	●	○	
	實習科目								
	餐飲服務技術	●	●	○	○	●	○	●	
	飲料實務	●	●	○	○	●	○	●	
校訂必修	中餐烹調實習	●		○	○	●	●	●	
	西餐烹調實習	●		○	○	●	●	●	
	烘焙實務	●		○	○	●	●	●	
	專業科目								
	綠色飲食概論			○	●	○			
	服務業管理		●	●	●				
	餐旅管理	●	●	●	●	●			
	職場倫理				●	●	●	●	
	國際禮儀	○	●	●		○			
	飲料管理	●	○			○		○	
	專題實作	●	●	○	●	●			
	實習科目								
	蔬食烹飪實務	●	●	○	●	●			
	食物學	●	○	○	●	●			
	養生料理	●	●	○	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目								
	智慧點餐app			○	●	●			
	世界飲食文化			●	○	○			
	餐飲美學	○	●	○	●	●	●	●	
	服務業管理進階	●	●			●			
	餐旅管理進階	●	●			●			
	旅遊玩家APP				●	●			
	飲料管理進階	●	●	○	●	○	●	○	
	第二外語-觀光日語	○	○	●	○	○	●	○	
	實習科目								
	地方小吃	○			○	●			
	創意點心製作	●	●	●			●	●	
	吧檯實務	●	●	●	○	○			
	中式點心	●	○	○	●	●	●	●	

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) 觀光事業科(&4070)



110入學

餐 飲 科



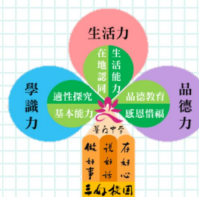
110入學



學識力
適性探究
基本能力

生活力
生活能力
在地認同

品德力
品德教育
感恩惜福



客房部：
櫃檯接待、櫃檯出納、總機、訂房中心、業務行銷、房務人員、商務中心、服務中心、行李員等

餐飲部：
外場服務人員、出納、領檯、調酒員

廚房部：
中餐廚房人員、西餐廚房人員、烘焙廚房人員

科教育目標

- 1、培養學生主動了解餐飲專業知識及技能之專業人才(基礎人才)
- 2、培養學生成為具備餐飲內場烹調調備人才(分流1人才)
- 3、培養學生成為具備餐飲外場、旅館服務工作、經營管理人才(分流2人才)
- 4、培養學生強化外語能力，並了解國際餐飲趨勢人才
- 5、培養學生建立正確穩健的職業道德觀
- 6、培養學生學習興趣，奠定終身學習的基礎
- 7、陶冶職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度

	1	2	3	4	5	6	7
吧檯實務	●	●	●				
創意點心製作	●	●	●			●	●
旅遊玩家 APP				●	●		
餐飲美學		●		●	●	●	●
二外-觀光日語			●			●	

一、教學科目與學分(節)數表

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	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	
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2	1	1					
			公民與社會	2	1	1					
		自然科學	物理	1				1			A版
			化學	1			1				A版
			生物	2	1	1					A版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2	1	1					
		綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
		科技	生活科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		70	18	18	10	10	7	7	部定必修一般科目總計70學分
	專 業 科 目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實 習 科 目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		旅宿	房務實務	4	2	2					
			旅館客務實務	4			2	2			
		旅遊	旅遊實務	4			2	2			
			導覽解說實務	6			3	3			
			遊程規劃實務	4					2	2	
		小計		34	5	5	10	10	2	2	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計		48	8	8	12	12	4	4		
	部定必修合計		118	26	26	22	22	11	11	部定必修總計118學分	

表 6-1-1 餐旅群觀光事業科 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		
校訂必修	一般科目	8學分 4.15%	數學	4					2	2		
			生命探索	4					2	2		
			小計	8					4	4	校訂必修一般科目總計8學分	
	專業科目	20學分 10.36%	服務業管理	2					2			
			觀光日語	4			2	2				
			觀光地理	4			2	2				
			飲料管理	2					2			
			餐旅管理	2					2			
			職場倫理	2						2		
			旅行業管理	2				2				
			國際禮儀	2			2					
			小計	20			6	6	6	2	校訂必修專業科目總計20學分	
	實習科目	12學分 6.22%	茶禪與茶點製作	8	4	4						
			專題實作	4				2	2			
			小計	12	4	4		2	2		校訂必修實習科目總計12學分	
	校訂必修學分數合計			40	4	4	6	8	12	6	校訂必修總計40學分	
	校訂選修	專業科目	17學分 8.81%	餐旅時事議題與英文閱讀	4					2	2	
				餐旅管理進階	2						2	
				飲料管理進階	2						2	
				服務業管理進階	2						2	
				世界飲食文化	2					2		
				旅遊玩家APP	3						3	同群跨科 本科目開設科別:觀光事業科 AA3選1 同群跨科
				餐飲美學	2						2	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AB2選1
				第二外語-觀光日語	2						2	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AB2選1
				最低應選修學分數小計	17							
		實習科目	10學分 5.18%	特色小吃文化實務	3					3		
桌邊烹調				2			2					
吧檯實務				3						3	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AA3選1	
創意點心製作				3						3	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AA3選1 同群跨科	
最低應選修學分數小計				10								
校訂選修學分數合計				22			2		7	13	多元選修開設5學分	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 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		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2	1	1						
		地理	2	1	1						
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學	物理	1				1			A版	
		化學	1			1				A版	
		生物	2	1	1					A版	
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1		
	科技	生活科技	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		70	18	18	10	10	7	7	部定必修一般科目總計70學分	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙	烘焙實務	8			4	4			
		小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2		
	部定必修合計		118	28	28	22	22	9	9	部定必修總計118學分	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 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		
校訂必修	一般科目 8學分 4.37%	數學	4					2	2			
		生命探索	4					2	2			
		小計	8					4	4	校訂必修一般科目總計8學分		
	專業科目 14學分 7.65%	服務業管理	2					2				
		綠色飲食概論	4	2	2							
		飲料管理	2					2				
		餐旅管理	2					2				
		職場倫理	2						2			
		國際禮儀	2			1	1					
		小計	14	2	2	1	1	6	2	校訂必修專業科目總計14學分		
		實習科目 18學分 9.84%	食物學	2			1	1				
	專題實作		4				2	2				
	蔬食烹飪實務		8			4	4					
	養生料理		4						4			
	小計		18			5	7	2	4	校訂必修實習科目總計18學分		
	校訂必修學分數合計			40	2	2	6	8	12	10	校訂必修總計40學分	
校訂選修	專業科目 15學分 8.2%	智慧點餐app	2			2						
		餐旅管理進階	2						2			
		飲料管理進階	2						2			
		服務業管理進階	2						2			
		世界飲食文化	2					2				
		旅遊玩家APP	3						3	同群跨科 本科目開設科別:觀光事業科 AA3選1 同群跨科		
		餐飲美學	2						2	同群跨科 本科目開設科別:觀光事業科 AB2選1		
		第二外語-觀光日語	2						2	同群跨科 本科目開設科別:觀光事業科 AB2選1		
		最低應選修學分數小計	15									
	實習科目 10學分 5.46%	中式點心	4					4				
		地方小吃	3					3				
		吧檯實務	3						3	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AA3選1		
		創意點心製作	3						3	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AA3選1		
		最低應選修學分數小計	10									
		校訂選修學分數合計			22			2		9	11	多元選修開設5學分
	每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群觀光事業科 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%)	70	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	8	4.44 %	
		選修			8	4.44 %	
	合 計					86	47.77 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.78 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.89 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26.67 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	11.11 %	
			選修		17	9.44 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.67 %	
			選修		10	5.56 %	
	合 計			至少 80 學分	107	59.45 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	56	31.12 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	180 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 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。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科 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%)	70	38.89 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.44 %	
		選修		0	0 %	
		合 計			78	43.33 %
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.78 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.89 %	
		專業及實習科目合計		48	26.67 %	

校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.78 %	
		選修		15	8.33 %	
	實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	10 %	
		選修		10	5.56 %	
	合 計		至少 80 學分	105	58.34 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	62	34.45 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	180 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	12 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 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。					
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。

2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

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

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

本辦法僅適用於「高中、職」之學生，所稱自主學習，應以下列相關之學習為範圍，並經過本校自主學習審查小組之會議審核，取得申請資格。

- (一) 有明確的升學規劃，並提前充實升學所需之學習歷程檔案。
- (二) 領域發展必備之學養及技能。
- (三) 各學群的延伸學習與重大議題學習(參考聯合國核心議題項目)，惟不得與本校已辦理之非學術社團內容相同。
- (四) 跨領域探究與專題實作。

二、學生自主學習實施規範

尚未填寫

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	
觀光事業科	2	2	2	2	2	2	

開設年 段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選 手 培訓	充實 (增 廣) 性教 學	補 強 性 教 學	學校特 色活動		
第一學年	第一學期	自主學習	2	18	觀光事業科 餐飲管理科	V				內聘	
		美味方程式:菜單設計	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		創意色彩	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		認識自我-從心開始	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	觀光事業科 餐飲管理科	V				內聘	
		滿漢全席	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		吸睛多媒體	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		活力休閒動起來	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	2	18	觀光事業科 餐飲管理科	V				內聘	
		美味方程式:菜單設計	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		創意色彩	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		認識自我-從心開始	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	觀光事業科 餐飲管理科	V				內聘	
		滿漢全席	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		吸睛多媒體	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		活力休閒動起來	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	觀光事業科 餐飲管理科	V				內聘	
		英語文桌遊-台灣走透透 (On the GO)	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	
		宴會設計(活動策畫)	2	9	觀光事業科 餐飲管理科				獨創性	內聘	
		宴會設計(活動執行)	2	9	觀光事業科 餐飲管理科				獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	觀光事業科 餐飲管理科	V				內聘	
		英語文桌遊-台灣走透透 (On the GO)	2	9	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘	

	宴會設計(活動策畫)	2	9	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘	
	宴會設計(活動執行)	2	9	觀光事業科 餐飲管理科					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.	專業	智慧點餐app	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
2.	專業	餐旅時事議題與英文閱讀	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	餐旅管理進階	觀光事業科	0	0	0	0	0	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
4.	專業	飲料管理進階	觀光事業科	0	0	0	0	0	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
5.	專業	服務業管理進階	觀光事業科	0	0	0	0	0	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
6.	專業	世界飲食文化	觀光事業科	0	0	0	0	2	0
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
7.	實習	中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0
8.	實習	地方小吃	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0
9.	實習	特色小吃文化實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	0
10.	實習	桌邊烹調	觀光事業科	0	0	2	0	0	0

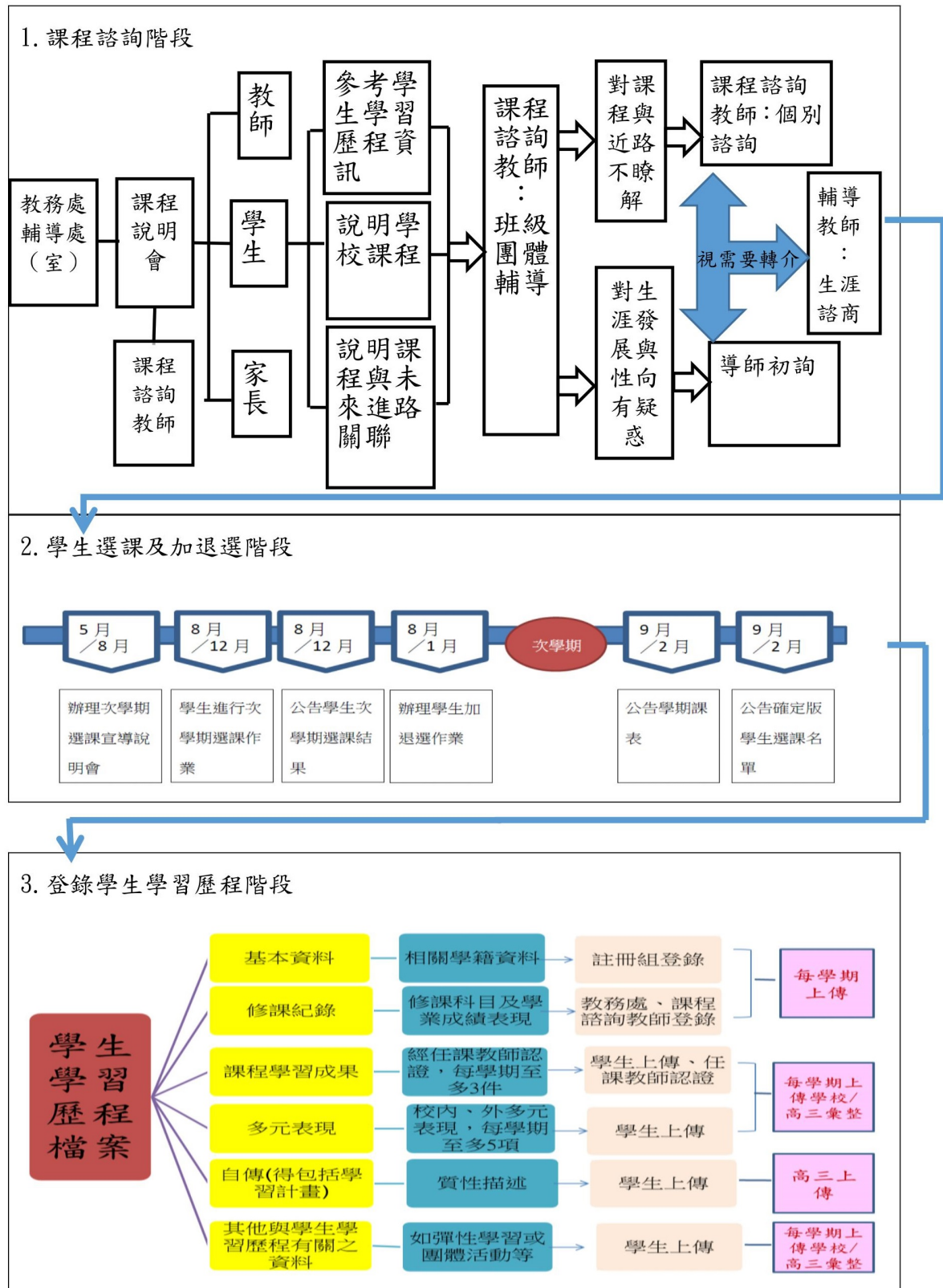
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	旅遊玩家APP	觀光事業科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AA3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AA3選1
2.	實習	吧檯實務	觀光事業科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AA3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AA3選1
3.	實習	創意點心製作	觀光事業科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AA3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AA3選1
4.	專業	餐飲美學	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB2選1
5.	專業	第二外語-觀光日語	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AB2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	110/05/21	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導

2	110/08/06	選課宣導	利用新生報到時段進行選課宣導
3	第一學期： 110/08/03 第二學期：110/12/24	學生進行選課	1. 進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
4	第一學期： 110/08/31 第二學期：111/02/17	正式上課	跑班上課
5	第一學期： 110/08/28 第二學期：111/01/22	加、退選	得於學期前兩週進行
6	110/11/26	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

(一) 佛光山普門高級中等(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日 臺教授國部字第 1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

(二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性 修習選修課程。

(三) 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：1. 發展選課輔導手冊、2. 規劃學生生涯探索活動、3. 完備課程諮詢程序、4. 登載學生學習歷程檔案。

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下：

1. 發展選課輔導手冊

每年6月底前完成輔導手冊掛網，並於開學印製手冊給學生，作為選課參考

2. 生涯探索

(1)於彈性學習時間開設「認識自我-從心開始」課程，每週2節共六週。藉由人格的特質剖析及能力探究來認識自我。

(2)辦理生涯探索活動，讓學生認識職業生活與社會需求。

(3)高三部定課程開設「生涯規劃」課程，進行生涯資源探、生涯決策，實踐生涯行動。

3. 興趣量表

(1)高一一：賴氏人格測驗，預計十月進行。

(2)高一一：多元性向測驗，預計十一月進行。

(3)高一一：興趣量表測驗，預計十二月進行。

(4)高三上：職涯測驗，預計十月進行。

4. 課程諮詢教師

完備學生課程諮詢程序：

(1)組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師設置暨遴選委員會組織及運作辦法」。

(2)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，遴選現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習，再由具資格者擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。

(3)編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

(4)辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

(5)選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

5. 其他

(1)登載學生學習歷程檔案：

A. 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校建置學生學習歷程檔案作業補充規定」。

(2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

(3)落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(4)定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

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 學年度佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學

課程評鑑結果與改善建議-總體課程

依據臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫佐證資料及其他校本資料檢討之結果完成課程評鑑

109 年 11 月 27 日由本校課發會通過

一、課程規劃：

校內自我檢核部分認為課程符合課綱理念、願景連結學校發展、課程對應學生圖像、能符合學生學習需求提升學習成效。後中資料庫發現教師對於課程目標的瞭解、參與程度以及組織運作方面均有中間偏正向的肯定。學校可持續辦理之重點：訂必修規劃、選修課程規劃、課程評鑑規劃、彈性學習規劃與教師熟悉主要授課領域之課程目標的增能、跨領專業對話的互重交流、跨領域社群的運作。

二、教學實施：

自評獲知教師能熟悉其任教課程課綱、計畫、教材內容，教學項目符合邏輯關聯，透過教師專業實施，能夠使學生獲得高品質的多元知能，提升學習成效。而教學研究適時改進為本校教師仍需加強的項目，應以學生個別差異，給予不同的加強方式，使其個別學生的學習，以便隨著課綱改變而作出最適合學生的課程設計調整。可與教師社群討論，進而維持學生的學習動機。後中資料庫中呈現，公開授課次數、觀課人數、引發學生學習興趣與動機、提高學生學習自信心、小組教學合作學習仍需加強，可多參與不同領域之專業研習，促進教師的教學知能。

學校可持續辦理之重點：辦理 108 課綱研習參與與課程共備人數，持續落實學生撰寫自主學習計畫、精進教師共備及公開觀課的品質與次數。

三、學生學習面向：

校內學生回饋中獲知校訂必修與選修課程的收穫均給予高度肯定；而教師檢核中看見學生自主學習能力，需多引導加強部分學生程度落差太大，學習表現結果有時不符合教師期望，宜再多發展個別化評量及補救教學。後中資料庫得知學生無論是在群科課程內容與想像內容相異、群科課程無法滿足期待、不知群科前景平均值均落在負向區間，而教師看待學生的核心能力表現有新課程讓學生基礎能力弱化的隱憂。

學校可持續辦理之重點：善用學校自主學習自由度及學生自主性俱佳的優勢，協助學生持續探索個人興趣。

四、總體面向：

教師於整體課程實施成果中以運用更多元的教學方法最高，另外在學校辦學更有特色或亮點、學校教學更正常化、老師更重視學生輔導工作平均值也落在正向區間。

課程發展委員會主席
(請填寫姓名並核章)

蔡國權

校長蔡國權

日期

109 年 11 月 27 日

佛光山普門高級中學課程評鑑實施計畫

108 年 10 月 18 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 探討本校在課程發展過程中的影響因素、支援系統或相關問題，以增益課程發展的實施成效。
- (二) 透過課程評鑑，引導本校相關教育工作者進行校務省思，促進專業成長。

三、人員任務及分工

(一) 課程發展委員會：

- 1. 負責課程自我評鑑相關工作。
- 2. 得邀請具教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體或自然人協助實施課程評鑑。
- 3. 審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施之具體內容。
- 4. 審議課程自我評鑑實施後各項建議與改進方案，以及課程自我評鑑報告。
- 5. 依課程自我評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送校內外相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。

(二) 課程自我評鑑小組：

- 1. 教務主任為當然成員，其餘成員由校長就課程發展委員會成員中，聘請2至3人組成課程自我評鑑小組。
- 2. 課程自我評鑑小組每年蒐集教師公開觀課、議課及專業社群對話之資料，召開相關會議進行課程評鑑，作為會議紀錄。
- 3. 協助依學校本位需求，擬定課程自我評鑑實施之規準、歷程、檢核工具與證據。
- 4. 負責彙整各學科/領域教師、專業學習社群實施自我檢核後之結果，並完成課程自我評鑑報告。

四、實施內容

- (一) 課程規劃：依課程計畫書項目進行規劃、實施、回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視教學內容規劃、教師實施教學之模式與策略。
- (三) 學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現。

五、實施方式

(一) 短程計畫：

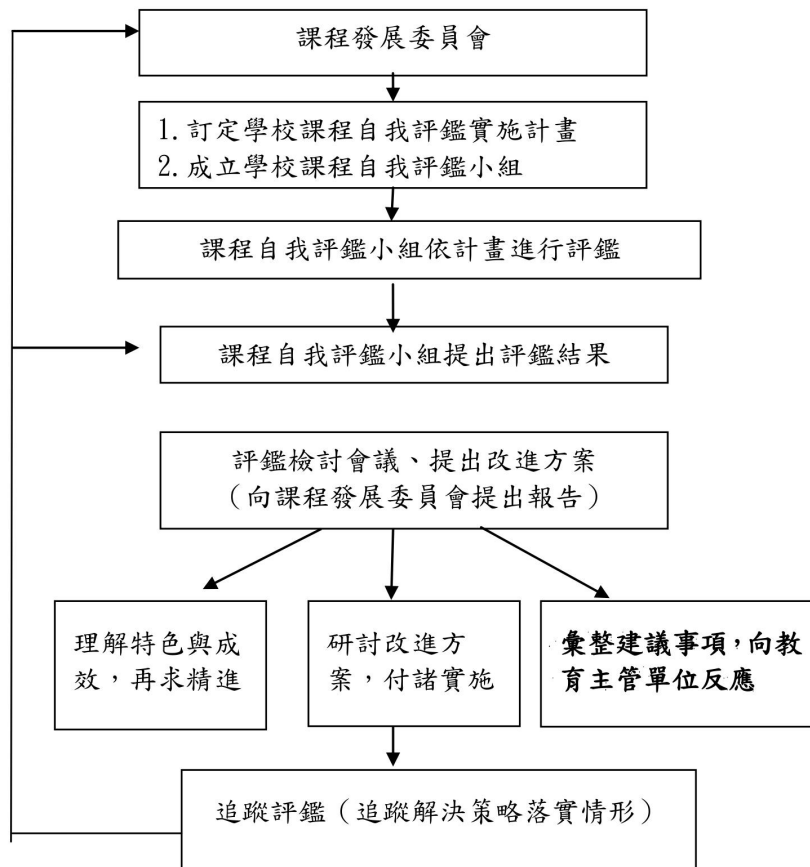
1. 鼓勵教師個人反思，透過公開觀課、議課及教師專業社群對話，有效改善教學方式與提升學生學習成效。
2. 配合主管機關填報或上傳各資料庫所需蒐集之資料。

(二) 中程計畫：

1. 運用主管機關提供或自行擷取資料庫之相關統計分析，了解學校課程實施之具體成效，釐清學校課程發展、設計與學習成效之關係。
2. 提供全校教師課程與教學參考之資料庫分析數據，據以調整修正學校前一年度之課程計畫書。

(三) 長程計畫：配合主管機關之學校(務)評鑑，進行課程教學之績效評核。

六、實施流程



七、評鑑資料運用

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

八、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

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

108尚未上傳自我評鑑結果

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 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命探索		
	英文名稱	Life exploration education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 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、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力（生活能力+在地認同）、3、學識力（基本能力+適性探究）			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 （教學重點）	一、態度 1. 培養學生以正確態度及信念來面對生活、生命與生死。 2. 能欣賞並尊重各宗教的歧異及多樣性，培養正確的生命觀。 3. 培養學生有情有義、義不容辭、義無反顧的義工精神。 二、技能 1. 培養學生溝通、尊重與自在的能力 2. 能蒐集與表達東西方各信仰生命觀的差異。 3. 能關懷生活周遭並規劃義工服務 三、認知 1. 讓學生認識生活學、生命學及生死學的基本概念 2. 能瞭解多元信仰對生命的詮釋、生命觀的差異及對生活的影響。 3. 能了解義工服務的內涵和重要。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程說明		1.活出精彩的生命：分為生活學、生命學、生死學三部分。 2.尊重與包容 3.有情有義-三好義工理念	1	
生活學		探討如何學習做人，學習認錯、柔和、生忍、溝通、放下、感動、生存、靈巧。在物質上、生活上、言語上、做人上、處事上、工作上、志趣上、學習達到安樂的生活。	3	
生命學		學習如何尊重各種生命，從獨自的生命，群體的生命到萬物的生命。	4	
生死學		從生老病死中體會生的喜悅，死之重生。	4	
尊重與包容		1.信仰與人生-從多元信仰中同中求異，看見世界多樣化，並能瞭解信仰對生命的重要性，以學習到正確的生命觀。 2.蒐集不同宗教的故事，並透過戲劇方式展演。	3	
有情有義-三好義工理念		1.義務工作的定義 2.義工的精神與意義 3.義工的工作態度與責任(愛語、同事、利行、捨得) 4.對服務工作的態度與責任	3	
合 計			18	
學習評量 （評量方式）	分組討論、筆試、報告			
教學資源	1、投影機、電腦等硬體設備。 2、本校佛光山宗教文化等軟體支援。			
教學注意事項	1、自編教材 2、以小組討論、影片賞析及實作等方式進行教學			

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	綠色飲食概論			
	英文名稱	Green Diet			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 （教學重點）	從飲食的問題探討「飲食、環境與身心」、「基因食物」、「食品添加物的功過」，繼而引導學生建構安全綠色食材的選用觀念和資訊「安全食材標章認識」、「各類食材的認識與選擇」、「台灣食材地圖」，並教導學生相關的飲食營養設計和製作方法，達到支持永續食材、正確的飲食消費觀念和行動，帶來喜樂的身心滿足。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 飲食、環境與身心		1. 飲食的危機 2. 環境的危機 3. 飲食對身心健康的影響		4	1. 班級人員分組 2. 將食安新聞議題融入課程內容
(二) 基因食物的探討		1. 基因改造食物的定義 2. 基因改造食物的原因和機轉 3. 基因食物的優缺點分析		4	配合多媒體教學資料，認識基因改造食物對個人、社會、環境帶來之好與壞，以及生物科技所引發的議題。
(三) 食品添加物的功與過		1. 魔法似的食品添加物 2. 化學合成食品添加物的分類		4	使用學習單「食品魔法師」增進學生對食品添加物的認識
(四) 食品添加物的功與過		1. 化學合成食品添加物盛行的原因與影響 2. 去除食品添加物的處理法		4	
(五) 安全食材標章認識		1. 吉園圖標章 2. 優良農產品證明標章（CAS標章） 60 3. 產銷履歷制度		4	
(六) 有機農產品		說明有機農產品與慣行農法之差異及其對自然、環境、生態及健康的影響。		4	段考
(七) 各類食材的認識與選購		1. 食材的選購概念 2. 五穀澱粉類食材的選購		4	
(八) 各類食材的認識與選購		1. 肉類的選購 2. 水產類的選購		4	
(九) 各類食材的認識與選購		1. 雞蛋 2. 黃豆製品 3. 奶類及其製品		4	
(十) 各類食材的認識與選購		1. 油脂類 2. 蔬果類		4	
(十一) 台灣食材地圖1		1. 台灣食材地理概況 2. 北部地區（基隆、台北、新北、桃園、新竹、苗栗）特色食材		4	
(十二) 台灣食材地圖2		1. 中部地區（台中、彰化、南投、雲林、嘉義）特色食材 2. 南部地區（台南、高雄、屏東）特色食材		4	段考
(十三) 台灣食材地圖3		1. 東部地區（宜蘭、台東、花蓮）特色食材 2. 離島地區（澎湖、金門）特色食材		4	
(十四) 台灣食材地圖		1. 有機食材地圖 2. 目前國內部分進行有履歷生產的單位及農戶		4	
(十五) 綠色飲食的製作		1. 飲食營養理論 2. 東方飲食營養概念		4	
(十六) 綠色飲食的製作		食物的四大分類法		4	
(十七)菜單設計原則與示例		1. 菜單設計和操作要點 2. 健康菜單示例		4	
(十八) 綠色飲食製備系統介紹		1. 綠色飲食製備系統的意義 2. 餐廳綠色飲食製備系統的內涵與執行		4	期末考

合 計		72
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%	
教學資源	1. 綠色飲食概論與設計 2. 台灣科學教育期刊： https://activity.ntsec.gov.tw/activity/ssm/53_3/ebook/PDF/53-3s.pdf 3. 自製課程教材及學習單	
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。	

表 11-2-2-2佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	international protocol		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	第二學年	第二學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	透由食衣住行禮儀的養成培養孩子養成端莊的儀態及清晰的表達能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程總綱		課程介紹及總論	2	
國際禮儀概論(一)		禮儀的意義	2	
國際禮儀概論(二)		國際禮儀的基本概念	2	
穿搭的禮儀(一)		男女性服飾	2	
穿搭的禮儀(二)		服裝舉止禮儀	2	
儀態(一)		基礎儀態說明	2	
儀態(二)		儀態訓練	2	
儀態(三)		優雅儀態養成	2	
說的禮儀(一)		說話禮儀	2	
說的禮儀(二)		音調音量訓練	2	
說的禮儀(三)		朗讀技巧	2	
說的禮儀(四)		台風訓練	2	
說的禮儀(五)		演講技巧	2	
電話禮儀(一)		電話禮儀	2	
電話禮儀(二)		電話應對與禁忌	2	
寫的禮儀(三)		書寫請柬	2	
寫的禮儀(四)		書卡禮儀-信封書寫	2	
寫的禮儀(五)		書卡禮儀-祝賀用語	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(兩次段考)、期末報告20%、平時成績40%(課堂參與、作業、口試)			
教學資源	龍騰文化出版社，李廷植《國際禮儀》。			
教學注意事項	1.講述、問答、分組討論與上台發表報告 2.需備有運用投影片與影片輔助課程內容的介紹與講解			

表 11-2-2-3 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服務業管理		
	英文名稱	Service Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力（生活能力+在地認同）、3、學識力（基本能力+適性探究）			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	有，科目：餐旅服務			
教學目標（教學重點）	服務業管理課程是以「服務業」的經營為主體，進行各項議題的討論。此課程以理論及實例來介紹服務業管理。課程重點在於教授服務業範疇與分類、內涵與管理。主要授課主題包括服務本質與特性、消費者行為、服務品質管理及行銷管理。本課程透過一系列的實例來增進學生對服務業管理之了解，並以專題報告的方式來提昇學生的溝通及寫作能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)服務業的時代		說明服務業與傳統產業的差異性及服務業的特質	4	
(二)服務業的範疇與分類		說明服務業是利用設備、工作、場所及技能等為社會大眾提供服務、勞務的業務，並闡述管理在服務業的重要性。	4	
(三)服務業的未來趨勢		1. 台灣的服務業現況 2. 台灣服務業的產值 3. 服務業的重要性 4. 服務業的科技運用	4	
(四)服務業的特性		1. 服務業是透過其專業的知識與技能創造產品價值。 2. 服務業是直接面對客戶的產業。	4	
(五)服務管理的原則		1. 服務業的導向策略說明 2. 服務業與傳統產業管理的差異 3. 服務管理的意義與觀點	4	
(六)服務業的內部管理-人員管理		1. 服務人員應有之特性 2. 服務業人員的遴選與招募原則	4	
(七)服務業的內部管理-人員訓練		1. 服務業人員訓練 2. 人員授權 3. 衝突管理	4	
(八) 服務的品質管理		說明何謂服務品質及其衡量方式	4	
(九) 服務倫理		1. 倫理與道德意涵 2. 服務業倫理與道德之重要性 3. 服務業的社會責任	4	
合 計			36	
學習評量（評量方式）	平常成績20%、分組報告20%、期中考25%、期末考35%			
教學資源	1. 服務業管理，王榮組，新文京出版社 2. 服務業管理，林月枝，楊智文化 3. 服務行銷與管理，陳澤義，華泰文化 4. 服務業管理聖經：打造以人為主的極致服務團隊，丹·山德斯著 美商麥格羅希爾國際股份有限公司台灣分公司 5. 中興大學EMBA講義 6. 華視教育文化網路課程 https://www.youtube.com/watch?v=k853KFXXkw			
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。			

表 11-2-2-4 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理			
	英文名稱	Tourism Geography			
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	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、3、學識力（基本能力+適性探究）				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	1.理解觀光與旅遊地理之基本要素與概念。 2.認識世界各區域文化特色的認識。 3.學會理解與尊重世界各國各民族的文化生活特性。 4.分析世界各地觀光地區地理特性，培養運用觀光資源之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)觀光地理的觀念與意義		1. 地理與觀光地理 2. 觀光地理的範疇		4	
(二)觀光地圖		1. 經緯度的認識及與觀光旅遊的關係 2. 觀光地圖的分類、功能、特性與運用		4	
(三)氣候與觀光		1. 影響觀光的氣候因子及活動 2. 氣候旅遊資源的種類		4	
(四)地理景觀與觀光		1. 地質、地貌、水文觀光資源景觀 2. 觀光對自然環境的影響		4	
(五)生態環境與觀光		1. 動、植物觀光資源 2. 觀光對生態環境的影響		4	
(六)歷史文化觀光資源		1. 種族與文化 2. 民俗與宗教 3. 工藝與藝術		4	
(七)聚落建築與古蹟		1. 觀光與聚落 2. 古蹟與觀光 3. 建築與觀光		4	
(八)交通運輸與觀光		1. 陸、海、空交通運輸與觀光 2. 觀光據點與交通的空間關係		4	
(九)觀光地區的分類		山岳、海岸、都市、歷史文化、宗教、娛樂觀光地		4	
(十)觀光地區與環境保護		1. 環境保育與觀光之關係 2. 觀光景點的環境保護及境影響評估		4	
(十一)觀光客需求與調查		1. 觀光需求之因素與調查方法 2. 旅客需求調查之項目		4	
(十二)觀光資源分類與評估		1. 觀光資源之分類、調查與資料應用 2. 觀光資源評估		4	
(十三)亞洲各國觀光環境		1. 亞洲地理概況 2. 東亞、西亞地區觀光景點概況		4	
(十四)非洲各國觀光環境		非洲地理概況及其觀光景點概況		4	
(十五)歐洲各國觀光環境		歐洲地理概況及其觀光景點概況		4	
(十六)北美洲各國觀光環境		北美洲地理概況及其觀光景點概況		4	
(十七)中南美洲各國觀光環境		中南美洲地理概況及其觀光景點概況		4	
(十八)大洋洲各國觀光環境		大洋洲地理概況及其觀光景點概況		4	
合 計				72	
學習評量（評量方式）	筆試40%(兩次段考)、期末報告20%、平時成績40%(課堂參與、作業、口試)				
教學資源	1. 揚智出版社，李銘輝《觀光地理》（第三版） 2. 新文京出版，林孟龍《觀光地理》 3. 搭配自編教材				
教學注意事項	1.講述、問答、分組討論與上台發表報告 2.需備有運用投影片與影片輔助課程內容的介紹與講解				

表 11-2-2-5 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理		
	英文名稱	Hospitality Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 培養學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念、中英文專用術語。 3. 培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論-1		了解餐旅概論學習的規範與作業規定	4	
(一)緒論-2		餐旅業的定義、特性與範圍	4	
(一)緒論-3		餐旅業與觀光產的關係	4	
(一)緒論-4		餐旅業的發展過程與影響	4	
(二)餐飲業篇-1		餐飲業的定義與特性	4	
(二)餐飲業篇-2		餐飲業的類別及組織	4	
(二)餐飲業篇-3		餐飲從業人員之執掌及功能	4	
(二)餐飲業篇-4		餐飲業的經營概念	4	
(三)旅館業篇-1		旅館業的經營概念	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	段考(兩次)30%、期末考 30%、作業 30%、課堂表現 10%			
教學資源	教科書與一般投影片教材			
教學注意事項	1. 教學過程中佐以業界實務經驗豐富教學內容。 2. 教學過程中依照課程需要補充相關教學影片。			

表 11-2-2-6佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅行業管理			
	英文名稱	Travel Agency 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	2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)				
適用科別	觀光事業科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論				
教學目標 (教學重點)	1. 認識國內外旅行業的演進歷史及分類方式 2. 了解我國旅行社的成立方式、組織架構及工作職掌 3. 分辨旅行業產品及其營運模式 4. 了解未來旅行業發展趨勢 5. 培養旅行業從業人員應有的道德及態度				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)旅行業的發展與沿革-1		中國旅行活動歷史及旅行業發展歷程		2	
(一)旅行業的發展與沿革-2		台灣旅行活動歷史及旅行業發展歷程		2	
(一)旅行業的發展與沿革-3		歐美旅行活動歷史及旅行業發展歷程		2	
(二)旅行業的特性		1. 旅行業的產業特性、產品的特性 2. 旅行業的競爭環境		2	
(三)旅行業的營運與業務		旅行業的分類及經營類型		2	
(四)旅行社的設立與條件		旅行社設立流程與規定		2	
(五)旅行社的企業組織與專業分工		旅行社的組織架構與部門簡介		2	
(六)導遊與領隊簡介		導遊、領隊的工作職掌、應具備的條件及作業流程		2	
(七)旅行業的相關行業-1		1. 航空業(類別、組織、代碼) 2. 航空業(航權、時區、飛行時間、時差計算)		2	
(七)旅行業的相關行業-2		1. 航空業(辨別、聯盟、低成本航空) 2. 電腦訂位系統(CRS)		2	
(七)旅行業的相關行業-3		1. 旅館業 2. 餐飲業		2	
(七)旅行業的相關行業-4		1. 水、陸上運輸 2. 購物店(免稅、特約)		2	
(八)旅行業產品		個別、團體旅遊產品		2	
(九)旅遊產品規劃		1. 旅遊產品規劃的功能、原則、流程 2. 成本估算 3. 包裝與行銷		2	
(十)旅遊通關實務		護照、簽證及出入境作業		2	
(十一)機票的使用與限制		1. 機票知識 2. 搭機注意事項		2	
(十二)旅遊糾紛		旅遊安全管理及相關法規		2	
(十三)緊急事件處理		緊急事件處理原則及相關法規		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	筆試60%(三次段考)、平時成績40%(課堂參與、作業、口試)				
教學資源	1. 全華圖書，謝永茂《旅行業管理概論》 2. 華都文化，張景棠《旅行業經營與管理》 3. 搭配自編教材				
教學注意事項	1. 講述、討論、分組討論、問答 2. 需備有運用現今時事、投影片與影片輔助課程內容的介紹與講解				

表 11-2-2-7佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光日語		
	英文名稱	Tourism Japanese		
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	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備日語基礎發音與書寫能力及基本對話 二、日語基本概念介紹(平假名、片假名之發音與書寫) 三、培養學習當地文化的興趣與能力 四、了解觀光日語的相關知識及其應用能力 五、培養旅遊應有的修養與儀態			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程簡介		1. 說明課程目標、進度與評量 2. 平假名、片假名之分類說明	4	
(二)平假名發音-1		日語清音、拗音發音與筆畫練習	4	
(二)平假名發音-2		日語濁音、半濁音發音與筆畫練習	4	
(三)片假名發音-1		日語清音、拗音發音與筆畫練習	4	
(三)片假名發音-2		日語濁音、半濁音發音與筆畫練習	4	
(四)文法		簡易文法說明及練習	4	
(五)招呼語		基本常用打招呼語介紹	4	
(六)自我介紹		自我介紹練習	4	
(七)機場會話-1		1. 機位訂票與劃位 2. 登機手續	4	
(七)機場會話-2		1. 行李托運 2. 行李檢查	4	
(八)機上對話		飛機上的應對	4	
(九)飯店預約		房間訂位	4	
(十)飯店會話-1		迎賓作業	4	
(十)飯店會話-2		1. 住宿登記及相關入住手續 2. 電話處理	4	
(十一)餐廳會話-		餐廳訂位、帶位、迎賓	8	
(十一)購物、交通		免稅商品、兌換貨幣、結帳、轉運搭乘	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	筆試60%(三次段考各20%)、平時成績40%(課堂參與10%、作業10%、口試20%)			
教學資源	一、自編教材並搭配豪風出版社《觀光日語》 二、輔以多媒體設備授課			
教學注意事項	一、採用分組練習、講述、上台發表、 二、輔以相關圖片及影片授課			

表 11-2-2-8佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場倫理			
	英文名稱	Workplace Ethics			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	2	2			
	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)	教導學生企業界在徵求、培養人才時，所著重的條件、心態、特質及能力等，希望學生進入職場後，在服務態度、工作績效、人際關係及自我成長等方面，都有令人激賞的表現，進而成為優秀的幹部、主管、領導者，不僅在職場獲得成功，將來也帶領自己所服務的企業成為有倫理、有良心的企業。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 職場新鮮人須知1		1. 服裝與儀容 2. 職前訓練 3. 第一印象的重要		2	人員分組
(二) 職場新鮮人須知2		1. 試用期間須知 2. 隨時準備好 3. 辦公場所的禮儀 4. 遲到早退&請假休假		2	1. 各組繳交分組專題報告題目 2. 課程融入「預防求職詐騙」宣導資料
(三) 辦公室基本倫理		1. 尊重他人 2. 避免浪費公司資源 3. 公私分明 4. 公司機密 5. 多付出少要求 6. 辦公室惡習與善習		2	活動：職場「鋼鐵人」VS職場「肝苦人」角色扮演活動，透過活動，由學生表演職場中討人喜愛以及惹人厭惡的兩種截然不同的職場表現，瞭解職場中的與人相處之道。
(四) 與同事及上司相處之道		1. 察言觀色 2. 與主管相處之道		2	
(五) 與同事及上司相處之道		1. 注意身邊的貴人 2. 保持低調 3. 同事相處基本原則		2	
(六) 專業的重要		1. 職業倫理 2. 何謂專業？ 3. 如何面對挫折與失敗？ 4. 魔鬼就在細節裡 5. 職場的正確心態		2	段考
(七) 態度的重要		1. 品德第一 2. 誠實的重要 3. 態度決定高度 4. 負責的態度 5. 謙虛的態度		2	
(八) 商務及職場上之禮儀		1. 微笑的重要 2. 辦公室基本禮儀 3. 電話之禮儀 4. 商務介紹之禮儀 5. 交換名片之禮儀 6. 稱呼之禮儀		2	
(九) 會議及簡報禮儀		1. 正式會議規則 2. 會議中之禮儀		2	
(十) 會議及簡報禮儀		1. 如何做簡報？ 2. 簡報禮儀及技巧		2	
(十一) 商務穿著之禮儀		1. 優雅的儀態 2. 商務場合正式服裝		2	教學活動：紳士與淑女藉由師長講解適合職場正式的服裝，並請同學於下一堂課攜帶較正式合宜的服裝，實施場景演練
(十二) 商務穿著之禮儀		1. 男士正式服裝 2. 女士正式服裝		2	段考
(十三) 商務拜訪之禮儀		1. 客戶是上帝		2	

	2. 商務拜訪禮儀 3. 到離時間 4. 參觀時禮儀與禁忌		
(十四) 接待客戶之禮儀	1. 接機禮儀 2. 乘車禮儀 3. 外賓餐飲安排 4. 重視個人隱私 5. 送禮的技巧	2	
(十五) 商務餐飲禮儀	1. 用餐基本禮儀 2. 自助餐會之禮儀 3. 餐桌禮儀 4. 飲酒之禮儀 5. 敬酒與祝酒之禮儀 6. 喝咖啡之禮儀	2	
(十六) 正式商務場合之禮儀	1. 參加展會之禮儀 2. 剪綵之禮儀 3. 簽約之禮儀 4. 酒會之禮儀 5. 參加演講會之禮儀	2	
(十七) 自我成長	1. 成功者的善習 2. 人脈銀行 3. 拓展人脈的禁忌與祕訣 4. 積極學習，追求卓越	2	
(十八) 轉換跑道	1. 面對裁員危機 2. 主動跳槽的技巧 3. 競業禁止條款 4. 學習第二專長	2	期末考
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%		
教學資源	1. 職場倫理(第二版)、朱立安，揚智文化 2. 職場倫理，葉保強，五南文化 3. CEO最在乎的事：職場倫理與工作態度，許書揚，天下雜誌 4. 職場倫理，丁志達，揚智文化 5. EMBA沒教的44則人性領導法則：用44則寓言故事，看懂職場人情世故，化解上下與跨部門溝通干戈障礙，圓融自在發揮強大個人影響力 6. 自製PPT教案。		
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。		

表 11-2-2-9佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理		
	英文名稱	Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 具備正確飲料品鑑與服務之概念。 2. 建構學生對於吧檯營運的基本知識與熟練。 3. 了解飲料茶、咖啡、酒類飲品未來趨勢與發展。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、 飲料調製安全與衛生		進一步了解飲料調製相關法規。	4	
二、 吧檯設備與營運		熟悉吧檯製作流程與營運控管所須注意事項。	4	
三、 飲料調製材料與選購		選材技巧。	4	
四、 直接注入法飲料應用		直接注入法的應用與創意延伸。	4	
五、 攪拌法飲料應用		攪拌法的應用與創意延伸。	4	
六、 搖盪法飲料應用		搖盪法法的應用與創意延伸。	4	
七、 茶葉的發展與趨勢		無酒精飲料-茶介紹，並進一步探討未來發展趨勢。	4	
八、 調味茶之變化及茶類飲料製作方法		花果茶認識。	4	
九、 養生茶的認識與調製		養生茶介紹。	4	
合 計			36	
學習評量（評量方式）	筆試60%（三次段考）、平時成績40%（出席率、作業、報告、小考成績）			
教學資源	1. 文野出版社《飲料與調酒總複習》 2. 龍騰文化《瞄準統測-飲料與調酒總複習》 3. 華泰文化《飲料管理：理論與實務》 4. 自編教材			
教學注意事項	1. 講述、討論、發表 2. 配合時事議題、最新法規等多媒體教材輔助教學			

表 11-2-2-10佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧點餐app			
	英文名稱	Smart Food-ordering APP			
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	2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	隨著行動商務的來臨，讓學生利用免費APP軟體設計屬於自己的旅遊報名線上系統，透過本課程，可以快速建構出具「有用性及易用性」的作品，也讓學生在跨領域學習上增加程式設計的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
CH1 一窺APP Inventor 的魅力		1.1 APP Inventor 2 魅力 1.2 APP Inventor的程式開發環境 1.3 進到APP Inventor2 雲端開發網頁 1.4 APP Inventor 2 的中文介面整合開發流程 1.5-1 APP Inventor 2 開發環境架構及開發流程 1.5 APP Inventor 2 開發環境架構及開發流程架構圖建立 1.6-1撰寫第一支APP Inventor 2 程式 撰寫拼圖程式・頁面布置 1.6-2撰寫第一支APP Inventor 2 程式 撰寫拼圖程式・Control元件講解 1.6-3撰寫第一支APP Inventor 2 程式 撰寫拼圖程式・Lists元件講解 1.6-4撰寫第一支APP Inventor 2 程式 撰寫拼圖程式・Logic元件講解 1.6-4撰寫第一支APP Inventor 2 程式 撰寫拼圖程式・Math元件講解 1.6-4撰寫第一支APP Inventor 2 程式 撰寫拼圖程式・Variales元件講解		20	
CH2 簡易點餐系統系統-1		2.1-1簡易點餐系統 建立點餐系統架構 2.1-2簡易點餐系統 檢查未填資料的問題 2.1-3簡易點餐系統 ?查程式的合理問題 2、段考 2.1-4簡易點餐系統 增加語音報名功能 2.1-5簡易點餐系統 增加菜單照片功能 2.1-6簡易點餐系統 菜單照片進階程式建立		8	
CH2 簡易點餐系統系統-2		2.1-7簡易點餐系統 增加報名人數折扣功能 2.1-8簡易點餐系統 增加客戶資料欄位資料		6	
CH3 雲端系統整合		將所製作的程式與雲端表單整合		2	
合 計			36		
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%				
教學資源	1. 網路上資料http://www.appinventor.tw/ai2 2. APP Inventor 2用書				
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。 4. 實作時，由具證照之師長親授課，並士切督導場域安全。				

表 11-2-2-11 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 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 Diet 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	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	飲食與文化的發展實在是息息相關，因此介紹各國的飲食時，其歷史、地理及文化均相互依附不可分割。另外，本課程將帶領學生經歷一次知性又有趣的世界飲食饗宴，探討因地理區域特性、宗教理念、民族性的不同，在世界飲食文化中所呈現的融合與變化。各地的的飲食習慣雖有不同，但絕不會讓人們忽視飲食的樂趣。由於世界飲食文化的課程已經是餐飲科系學生的必修科目，餐飲文化透過圖文並茂的學習，加上相關人身經驗，引導學生快速吸收學習內容，與飲食生活結合引發學生學習興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 世界飲食文化概論		1. 飲食文化的意義 2. 影響飲食文化的因素	2	人員分組
(二) 世界飲食文化概論		各國飲食文化概述	2	繳交各組就「世界飲食文化」專題報告題目
(三) 法國飲食文化		1. 法國簡介 2. 法國飲食文化與特色 3. 法國重要的特殊食材 4. 法國與中華飲食文化之比較	2	
(四) 義大利飲食文化		1. 義大利簡介 2. 義大利各地飲食文化及特色 3. 義大利常見的食材 4. 中義飲食文化之比較	2	配合窯烤教室實施窯烤PIZZA實作
(五) 英國飲食文化		1. 英國簡介 2. 英國食材與各地飲食文化特色 3. 英國特殊的飲食文化 4. 中英飲食文化之比較	2	分組報告1
(六) 德國飲食文化		1. 德國簡介 2. 德國食材與傳統美食介紹 3. 德國飲食文化與特色 4. 中德飲食文化之比較	2	段考
(七) 西班牙飲食文化		1. 西班牙飲食文化 2. 西班牙的食材與飲食特色 3. 文化差異之討論 4. 西班牙各地特色飲食	2	
(八) 中東飲食文化		1. 中東簡介 2. 中東食材與飲食特色 3. 文化差異之討論 4. 中東與台灣飲食文化之比較	2	分組報告2
(九) 美國餐飲文化		1. 美國簡介 2. 美國飲食文化的形成 3. 美國區域料理	2	
(十) 澳紐飲食文化		1. 澳洲飲食文化 2. 紐西蘭飲食文化 3. 澳紐與東方飲食文化觀察比較	2	
(十一) 日本飲食文化		1. 日本簡介 2. 日本食材與飲食特色	2	
(十二) 日本飲食文化		1. 中日飲食文化之比較 2. 台灣常見的日本食物、小吃、料理 3. 日本用餐禮儀	2	
(十三) 韓國飲食文化		1. 韓國簡介 2. 韓國食材與飲食特色 3. 韓國用餐禮儀	2	
(十四) 東南亞飲食文化		1. 東南亞概況 2. 特殊食材與辛香料調味文化 3. 各國代表菜 4. 東南亞與台灣飲食文化差異	2	分組報告3

(十五) 中國飲食文化	1. 中國簡介 2. 中國飲食文化與特色 3. 中國八大菜系	2	
(十六) 中國飲食文化	1. 中國常見的珍貴食材 2. 中國與台灣飲食文化之比較	2	
(十七) 台灣飲食文化	1. 台灣飲食文化 2. 傳統辦桌文化與現今餐廳之差異	2	
(十八) 台灣飲食文化	1. 台灣各地區特色食材 2. 台灣各地區飲食特色 3. 蔬食料理與創意料理	2	期末考
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%		
教學資源	1. 世界飲食與文化(第二版)，揚智文化。 2. 黃克武主編(2009)，地方飲食文化(一)、(二)，中華飲食文化基金會，台北。 3. 焦桐(2009)，臺灣味道，二魚文化，台北。 4. 韓良憶譯(2007)，Felipe Fernandez-Armesto原著，食物的歷史—透視人類的飲食與文明，初版五刷，左岸文化，台北。 5. 葉舒憲、戶曉輝譯(2004)，Marvin Harris原著，食物與文化之謎，書林，台北。 6. 謝筑恩(2008)，流離的日本味—日本料理在台灣的發生與變遷，世新大學社會心理所碩論。 7. 歐惠萍(2007)，高雄縣內門鄉辦桌產業文化研究，台南大學台研所碩論。 8. L. Guyot著，劉燈譯(2006)，香辛料的歷史，玉山社，台北。 9. T. Standage 著，楊雅婷譯(2010)，歷史大口吃：食物如何推動世界文明， 行人，台北。 10. 自編教材PPT。		
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。		

表 11-2-2-12佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅時事議題與英文閱讀		
	英文名稱	English for Current Events of Hospitality		
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	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、3、學識力（基本能力+適性探究）			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標（教學重點）	1.探究觀光餐旅業之脈動 2.了解觀光餐旅業未來發展趨勢 3.培養獨立思考的精神 4.精進英文的口說與閱讀能力 5.具備國際觀			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹		1.課程內容說明 2.複習觀光餐旅業之範圍界定	4	
(二)餐飲篇-1		餐飲業的現況	4	
(二)餐飲篇-2		餐飲市場的趨勢	4	
(二)餐飲篇-3		餐飲業的公關處理	4	
(二)餐飲篇-4		餐飲業的危機處理	4	
(二)餐飲篇-5		2019世界百大主廚(法國Arnaud Donckele、Michel Troisgros、荷蘭Jonnie Boer等)	4	
(三)飯店篇-1		飯店業的現況、未來趨勢與發展	4	
(三)飯店篇-2		飯店企業價值與價值觀塑造	4	
(三)飯店篇-3		飯店業顧客抱怨處理	4	
(三)飯店篇-4		2018全球十大酒店集團排行(洲際集團、萬豪集團、凱悅集團等)	4	
(三)飯店篇-5		2019最新酒店排名(Mandarin Oriental、BVLGARI、Aman、Grand Hyatt、InterContinental等)	4	
(四)旅行篇-1		旅行業的現況	4	
(四)旅行篇-2		旅行業市場需求與未來脈動	4	
(四)旅行篇-3		旅行業危機處理	4	
(四)旅行篇-4		2019年全球十大最佳航空公司(紐西蘭航空、澳洲航空、新加坡航空、長榮航空等)	4	
(四)旅行篇-5		2019年10大全球最佳旅遊城市排行(摩洛哥Meknes、中國 深圳、塞爾維亞Novi Sad、丹麥Copenhagen等)	4	
(五)智慧餐旅-1		探討《50%的工作將被AI取代！餐飲人未來的競爭力是……》	4	
(五)智慧餐旅-2		餐旅業科技的趨勢發展	4	
合 計			72	
學習評量（評量方式）	筆試40%(段考)、期末報告20%、平時成績40%(課堂參與、作業、口試)			
教學資源	1.崧燁文化《現代餐旅業創新與發展》 2.五南圖書《觀光英文：實務個案範例及應用英語知識》 3.華立圖書《旅遊糾紛與緊急事件處理：解析旅遊契約，糾紛案例探討，緊急事件處理》 4.華立圖書《餐飲連鎖加盟管理：以系統化經營臺灣美食，征服全世界的胃》 5..崧燁文化《飯店企業文化塑造：理論與案例》 6.華立圖書《餐飲管理：創新之路》 7.法國美食雜誌《Le Chef》 8.米其林指南 9.百選旅館、Travel + Leisure 10.Lonely Planet 11.全球專精航空公司 12.自編教材			
教學注意事項	1.講述、討論、發表 2.輔以時事議題及多媒體教材			

表 11-2-2-13 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學		
	英文名稱	Catering Eesthetics		
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－校訂參考科目		
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	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)	本課程藉由飲食美學和餐飲藝術與美感的闡釋，探討飲食的形.色.香.味.意。培養學生飲食美感的提升，使學生進一步具有理解飲食美學的基本鑑賞力，並對飲食美感進行綜合分析，使學生進一步理解飲食美學的基本範疇，引導具詮釋餐飲美學的基礎能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲美學的基本概念		1. 美與美學 2. 餐飲美學與藝術欣賞 3. 餐飲美育與美感的開發	2	人員分組
(二) 餐飲設計美學1		中華文化風格的餐飲設計美學	2	
(三) 餐飲設計美學		西方文化風格的餐飲設計美學	2	繳交分組報告題目
(四) 現代餐廳的設計美學		1. 餐廳空間美學規劃 2. 餐廳燈光照明設計	2	
(五) 現代餐廳的設計美學		1. 餐廳色彩美學 2. 餐廳裝潢布置藝術	2	
(六) 餐廳餐桌布置與擺設藝術		1. 中餐餐桌布置擺設美學 2. 西餐餐桌布置擺設美學	2	段考
(七) 餐廳餐桌布置與擺設藝術		1. 餐巾摺疊藝術 2. 餐廳服務美學	2	請業師及畢業校友示範口布、餐巾摺疊藝術
(八) 時尚廚藝美學		1. 菜餚命名藝術 2. 菜餚烹調藝術	2	
(九) 時尚廚藝美學		1. 菜餚盤飾美學 2. 冰雕與蔬果雕藝術	2	請就讀高雄餐旅大學之畢業校友返校分享果雕技巧
(十) 時尚飲料美學		1. 時尚咖啡 2. 時尚茶藝 3. 調酒美學	2	配合課程，上課地點改在飲調教室
(十一) 現代時尚餐飲生活美學		1. 宴會席次安排美學 2. 宴會餐飲美學	2	
(十二) 現代時尚餐飲生活美學		1. 健康餐飲生活美學 2. 品酒美學	2	段考
(十三) 東方餐飲文化美學		1. 中國餐飲文化美學 2. 日本餐飲文化美學	2	
(十四) 東方餐飲文化美學		1. 韓國餐飲文化美學 2. 泰國餐飲文化美學	2	
(十五) 西方餐飲文化美學		1. 西餐烹調及餐桌服務美學 2. 西方料理文化美學	2	
(十六) 台灣餐飲文化美學		台灣美食與夜市文化	2	
(十七) 台灣餐飲文化美學		台灣客家美食文化	2	
(十八) 台灣餐飲文化美學		台灣原住民美食文化	2	期末考
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%			
教學資源	1. 餐飲美學、出版商：楊智 2. 藝術的意味，蓋格爾，中國計量出版社，2014 3. 藝術創造論，余秋雨，天下文化，2006 4. 藝術原理新論:大眾傳媒時代的藝術原理，郭勇健著 上海，學林出版社，2008			
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 多元教學方式 (Muliti-Teaching Methods) 說明：除了課堂講授與考試測驗之外，本課程在學期中可能會運用到以下教學方式，小組討論、邀請業師或畢業校友進行分享、機構或企業參訪、..期末報告/海報設計、配合使用數位教學平台(Moodle)或其他多媒體教學 3. 要求學生服儀及攜帶課本。 4. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。			

表 11-2-2-14佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語-觀光日語		
	英文名稱	Tourism Japanese		
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	2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	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)	一、具備日語基礎發音與書寫能力及基本對話 二、日本基本概念與句型介紹 三、培養學習日語的興趣與對文化的認識 四、了解觀光日語的相關知識及其應用能力 五、培養旅遊應有的修養與儀態及國際視野			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程說明		1. 說明課程目標、進度與評量 2. 日語基本概念	2	
基本概念-發音		1. 母音與子因 2. 發音與重音	2	
基本概念-文法		1. 時態變化說明 2. 簡易文法介紹	2	
社交篇-1		基本問候語介紹與練習	2	
社交篇-2		自我介紹與練習	2	
社交篇-3		表達禮儀與國際禮儀介紹	2	
機場篇-1		1. 登記與提領行李 2. 海關申報	2	
機場篇-2		1. 機上服務 2. 旅遊資訊	2	
飯店篇-1		1. 預約與取消範點 2. 住宿登記	2	
飯店篇-2		1. 館內服務諮詢 2. 退房登記	2	
餐廳篇-1		1. 預約餐廳 2. 點菜	2	
餐廳篇-2		1. 菜單諮詢 2. 結帳作業	2	
交通篇		交通車搭乘、票?購買	2	
購物篇		1. 購物用與 2. 折扣殺價 3. 付款方式	2	
旅行篇-1		1. 行程安排 2. 郵局寄發物品	2	
旅行篇-2		1. 參觀博物館注意事項 2. 拍照用語	2	
緊急狀況-1		1. 突發狀況諮詢 2. 拍照用語	2	
緊急狀況-2		1. 迷路尋人 2. 遺失物	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(兩次段考各20%) 期末考20%(口語表達) 平時成績40%(課堂參與10%、作業10%、口試20%)			
教學資源	教科書 自編教材			
教學注意事項	1. 採用講述法並透過學生口語表達訓練發音與溝通能力 2. 多元評量方式，關注學生多元表現能力			

表 11-2-2-15 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服務業管理進階		
	英文名稱	Service 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—校訂參考科目		
學生圖像	3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：餐旅服務			
教學目標 (教學重點)	服務業管理課程是以「服務業」的經營為主體，進行各項議題的討論。此課程以理論及實例來介紹服務業管理。課程重點在於教授服務業範疇與分類、內涵與管理。主要授課主題包括服務本質與特性、消費者行為、服務品質管理及行銷管理。本課程透過一系列的實例來增進學生對服務業管理之了解，並以專題報告的方式來提昇學生的溝通及寫作能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(九) 服務倫理		1. 倫理與道德意涵 2. 服務業倫理與道德之重要性 3. 服務業的社會責任	2	
(十) 服務業的外部管理與規劃		1. 服務的基本概念 2. 服務的規劃	2	
(十一) 服務訂價		1. 訂價的意義 2. 影響服務訂價的因素 3. 服務訂價的方法 4. 服務訂價的策略 5. 價格調整管理	4	
(十二) 服務通路		1. 通路的意義與功能 2. 通路設計的考量因素 3. 通路型態的選擇 4. 通路成長策略組合	4	
(十三) 服務溝通		1. 溝通的意義與目的 2. 廣告決策 3. 人員銷售決策 4. 銷售推廣決策 5. 公共關係決策	4	
(十四) 服務的實體呈現		1. 實體環境的基本概念 2. 實體環境的影響層面 2 補充IKEA與家俱賣場將 產品融入場景 3. 實體環境的考量因素和設計	4	
(十五) 服務傳送的系統管理		1. 產品製造與服務製造之不同 2. 服務傳送的運作原則 3. 服務傳送結構 4. 服務傳送系統規劃 5. 自助服務的運作	4	
(十六) 顧客關係管理		1. 顧客關係管理理論 2. 顧客忠誠度 3. 顧客管理系統	4	
(十七) 服務疏失管理		1. 服務疏失的定義 2. 服務疏失的類型 3. 服務疏失的補救	4	
(十八) 服務業創新		1. 服務創新 2. 服務創新發展方向 3. 服務業經營創	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	平常成績20%、分組報告20%、期中考25%、期末考			
教學資源	1. 服務業管理，王榮組，新文京出版社 2. 服務業管理，林月枝，楊智文化 3. 服務行銷與管理，陳澤義，華泰文化 4. 服務業管理聖經：打造以人為主的極致服務團隊，丹·山德斯著 美商麥格羅希爾國際股份有限公司台灣分公司 5. 中興大學EMBA講義 6. 華視教育文化網路課程 https://www.youtube.com/watch?v=k853KFXOX			
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當配分			

表 11-2-2-16 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理進階			
	英文名稱	Service 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—校訂參考科目			
學生圖像	3、學識力(基本能力+適性探究)				
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科		
	2		2		
	第三學年第二學期		第三學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論				
教學目標 (教學重點)	1.培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 2.培養學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念、中英文專用術語。 3.培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、餐廳管理-人事規劃		人力資源管理介紹與分配		4	
二、餐廳管理-廚房管理		廚房細部管理介紹		4	
三、餐廳管理-物料控管		物料管理方法與保存技巧說明		4	
四、成本計算		成本與利潤的計算		4	
五、旅宿業的經營與管理		旅宿業的營運方式		4	
六、旅宿業的現況發展		台灣與全球旅宿業的發展現況介紹		4	
七、旅宿業的未來趨勢分析		旅宿業的趨勢與分析		4	
八、航空業務市場分析		航空運輸市場分配介紹		4	
九、航空運輸三大區域與九大航權		航空三大區域、九大航權說明		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	段考(兩次)30%、期末考 30%、作業 30%、課堂表現 10%				
教學資源	教科書與一般投影片教材				
教學注意事項	1.教學過程中佐以業界實務經驗豐富教學內容。 2.教學過程中依照課程需要補充相關教學影片。				

表 11-2-2-17佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊玩家APP			
	英文名稱	Smart Tour APP			
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—校訂參考科目			
學生圖像	2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	3	3			
	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)	隨著行動商務的來臨，讓學生利用免費APP軟體設計屬於自己的旅遊報名線上系統，透過本課程，可以快速建構出具「有用性及易用性」的作品，也讓學生在跨領域學習上增加程式設計的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
CH1.1一窺APP Inventor 的魅力		1.1 APP Inventor 2 魅力 1.2 APP Inventor的程式開發環境		3	
CH1.2一窺APP Inventor 的魅力		1.1 進到APP Inventor2 雲端開發網頁 1.2 APP Inventor 2 的中文介面整合開發流程		3	
CH1.3一窺APP Inventor 的魅力		1.5-1 APP Inventor 2 開發環境架構及開發流程		3	
CH1.4一窺APP Inventor 的魅力		1.5-2 APP Inventor 2 開發環境架構及開發流程 架架構圖建立		3	
CH1.5一窺APP Inventor 的魅力		1.6-1撰寫第一支APP Inventor 2 程式撰寫拼圖 程式・頁面布置		3	
CH1.6一窺APP Inventor 的魅力		1.6-2撰寫第一支APP Inventor 2 程式撰寫拼圖 程式・Control元件講解		3	
CH1.7一窺APP Inventor 的魅力		1.6-3撰寫第一支APP Inventor 2 程式撰寫拼圖 程式・Lists元件講解		3	
CH1.8一窺APP Inventor 的魅力		1.6-4撰寫第一支APP Inventor 2 程式撰寫拼圖 程式・Logic元件講解		3	
CH2.1簡易旅遊報名系統		2.1-1簡易旅遊報名系統-建立旅遊報名系統架構		3	
CH2.2簡易旅遊報名系統		2.1-2簡易旅遊報名系統-檢查未填資料的問題		3	
CH2.3簡易旅遊報名系統		2.1-3簡易旅遊報名系統-檢查程式的合理問題		3	
CH2.4簡易旅遊報名系統		2.1-4簡易旅遊報名系統-增加語音報名功能		3	
CH2.5簡易旅遊報名系統		2.1-5簡易旅遊報名系統-增加旅遊照片功能		3	
CH2.6簡易旅遊報名系統		2.1-6簡易旅遊報名系統-照片導覽進階程式建立		3	
CH2.7簡易旅遊報名系統		2.1-7簡易旅遊報名系統-增加報名人數折扣功能		3	
CH2.8簡易旅遊報名系統		2.1-8簡易旅遊報名系統-增加客戶資料欄位資料		3	
CH2.9簡易旅遊報名系統		旅遊報名系統操作整合		3	
CH3雲端系統整合		將所製作的程式與雲端表單整合		3	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%				
教學資源	1.網路上資料 http://www.appinventor.tw/ai2 2.APP Inventor 2用書				
教學注意事項	1.教學方法為:講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2.要求學生服儀及攜帶課本。 3.針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。 4.實作時，由具證照之師長親授課，並適切督導場域安全。				

表 11-2-2-18佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理進階		
	英文名稱	Advanced Beverage Service 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-校訂參考科目		
學生圖像	3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	2	2		
	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. 具備正確飲料品鑑與服務之概念。 2. 建構學生對於吧檯營運的基本知識與熟練。 3. 了解飲料茶、咖啡、酒類飲品未來趨勢與發展。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、 咖啡的歷史、特性解說		咖啡歷史演進	4	
二、 咖啡調製的分類		咖啡調製說明	4	
三、 葡萄酒的服務		葡萄酒標認識、產區介紹	4	
四、 啤酒及烈酒的服務		烈酒知識介紹	4	
五、 咖啡的發展與趨勢		無酒精飲料-咖啡介紹，並進一步探討未來發展趨勢。	4	
六、 酒類的發展與趨勢		酒精飲料知識介紹，並進一步探討未來發展趨勢。	4	
七、 酒吧管理		酒吧營運控管	4	
八、 餐飲從業人員的工作職責		服務業從業人員工作說明	4	
九、 飲料單與酒單認識		飲料、酒類原文認識	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	筆試60%(三次段考)、平時成績40%(出席率、作業、報告、小考成績)			
教學資源	1. 文野出版社《飲料與調酒總複習》 2. 龍騰文化《瞄準統測-飲料與調酒總複習》 3. 華泰文化《飲料管理：理論與實務》 4. 自編教材			
教學注意事項	1. 講述、討論、發表 2. 配合時事議題、最新法規等多媒體教材輔助教學			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic production		
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	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力（生活能力+在地認同）、3、學識力（基本能力+適性探究）			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第二學年第二學期 第三學年第一學期	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. 訓練學生獨立思考、研究及創造之能力 2. 訓練學生資料蒐集及整理之能力。 3. 培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 4. 培養學生運用、驗證所學之專業能力及技能，解決問題之能力。 5. 訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)「專題製作」的介紹		1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的	2	人員分組
(二)「專題製作」的介紹		1. 學習「專題製作」的好處 2. 專題製作的分類	2	
(三)「專題製作」的前置作業		1. 成員選擇與範圍選定原則 2. 製作專題前的心理準備 3. 各組的分工作業	2	
(四)「專題製作」的前置作業		1. 資料蒐集管道 2. 資料搜尋技巧	2	
(五)小論文比賽及全國群科中心專題及創意製作競賽介紹		1. 中學生網站-小論文報名方式 2. 專題製作競賽報名管道及相關辦法	2	
(六) 專題的整體規劃		1. 小論文的整體架構 2. 專題的研究步驟及研究邏輯 3. 專題的發展計畫書及時間規劃	2	段考
(七) 專題的整體規劃		1. 專題製作基本資料 2. 製作小論文及專題設備及材料清單 3. 執行進度掌握方式	2	
(八) 專題製作歷程-「前言」的發展		1. 研究動機及背景 2. 研究目的的介紹 3. 研究方法的介紹	2	
(九) 專題製作歷程-「前言」的發展		1. 研究範圍與限制 2. 研究步驟圖的介紹 3. 專題歷程檔案概述	2	
(十)「文獻(理論)探討」的發展		1. 文獻(理論)探討的目的 2. 文獻(理論)的資料來源及類型 3. 文獻(理論)探討的發展過程 4. 研究主題的相關理論 5. 文獻的引註資料	2	
(十一) 研究方法的進行		1. 研究工具的介紹 2. 資料的衡量尺度 3. 抽樣方法的介紹 4. 研究方法的進行	2	
(十二) 資料處理與分析		1. 統計學的分類 2. 常用的分析工具 3. 各種研究方法的資料處理與分析	2	段考
(十三)「結論」的發展		1. 結論的撰寫 2. 建議的撰寫 3. 後續研究之建議 4. 目錄、摘要及附錄的撰寫	2	
(十四) 專題成果呈現方式		1. 書面方式呈現 2. 團隊方式的編輯法 3. 格式設定的流程及建議	2	
(十五)專題報告及小論文常用網頁軟體介紹		1. 網頁方式呈現方式 2. 認識網頁編輯軟體 3. 編輯建議	2	

(十六) 簡報注意事項		1. 簡報成功的關鍵 2. 簡報架構及實際上場時團隊的運作	2	繳交書面成果
(十七) 口頭報告、口試、面試應答技巧		1. 正式服裝的穿搭方式 2. 口頭報告及簡報禮儀 3. 自信的自然對答方式	2	
(十八) 實際演練		分組演練	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20% 評量方式：採多元評量方式 技能成績：討論發言、專題製作流程進度掌控、完成專題製作。 上課態度：學習態度、合作方式。 相關知識：作業書寫進度及繳交。			
教學資源	1. 專題製作SOP最佳秘笈，林淑芬，台科大出版 2. 專題製作：飲食文化篇(修訂版)(第四版，周敦懿，WonderSun，台科大出版 3. 專題製作-餐旅、觀光 林靜仙、曾淑華(2010)編著 全華出版社 4. 自編講義教材			
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。			

表 11-2-3-2 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶禪與茶點製作		
	英文名稱	Tea and Refreshments Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力（生活能力+在地認同）、3、學識力（基本能力+適性探究）			
適用科別	觀光事業科			
	8			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 學習茶的類別與烘焙基本概要 2. 具備製作簡單茶點之技能 3. 了解茶與茶點搭配技巧			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)茶史沿革		茶文化的前端始末	8	
(二)茶文化解析-1		茶與茶點文化	8	
(二)茶文化解析-2		文選探討-紅樓夢的茶與茶點	8	
(三)茶品分類-1		不發酵茶(綠茶、黃茶)	8	
(三)茶品分類-2		半發酵茶(白茶、青茶)	8	
(三)茶品分類-3		全發酵茶(紅茶)	8	
(三)茶品分類-4		後發酵茶(黑茶)	8	
(四)品茗		宜興式泡茶法	8	
(五)茶點製作前介紹-1		1. 環境設備功能介紹與保養 2. 原物料的使用與保存方式 3. 機械正確安全操作使用	8	
(五)茶點製作前介紹-2		烘焙計算方法(損耗介紹、烘焙百分比解讀方式、係數算法介紹)	8	
(六)茶點製作-1		吐司類變化製作	8	
(六)茶點製作-2		甜麵包類變化製作	8	
(六)茶點製作-3		鹹麵包類變化製作	8	
(六)茶點製作-4		餅乾類變化製作	8	
(六)茶點製作-5		糕點類變化製作	8	
(六)茶點製作-6		鹹點類變化製作	8	
(七)成果發表-1		學生自創茶點應用	8	
(七)成果發表-2		自創茶點及茶的搭配發表	8	
合 計			144	
學習評量（評量方式）	實際操作60%(三次段考)、平時成績40%(課堂參與、作業、實作)			
教學資源	1. 新文創文化出版社，唐譯《圖解茶經大全二版》 2. 天地出版社，《劉心武爺爺講紅樓夢：妙玉請茶》 3. 麥田出版社，《私房滋味》 4. 里仁出版社，《紅樓夢校注》 5. 華威文化，《茶經》 6. 自編教材			
教學注意事項	1. 講述、討論、問答、示範、實作、發表、欣賞 2. 需備有運用投影片與影片輔助課程內容的介紹與講解 3. 搭配實作課程進行			

表 11-2-3-3佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬食烹飪實務		
	英文名稱	Vegetarian Cooking		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力（生活能力+在地認同）、3、學識力（基本能力+適性探究）			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 讓學生充分瞭解蔬食烹飪的基本範疇與相關領域。 2. 運用系統化實務操作的方式、建立學習者對於蔬食烹飪內涵的認知。 3. 從蔬食烹飪課程的學習過程中，充分瞭解烹飪的專業知識，並配合實務運用案例、讓學習者能充分了解學習內容。 4. 學習素食烹飪技法與烹調原理 5. 認識素食食材及搭配 6. 學習盤飾應用 7. 培養學生對於菜餚裝飾的美感			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 蔬食料理的淵源及發展		蔬食的定義、起源、演進與發展趨勢	6	人員分組
(二)廚房的設備安全管理		餐飲工作人員具備的條件、設備與安全管理規範	6	
(三)廚房的設備安全管理		廚房的設備與工具認識	6	
(四) 有機農產品		說明有機農產品與慣行農法之差異及其對自然、環境、生態及健康的影響。	6	補充食安議題及食品安全法
(五) 各類食材的認識與選購		食材的選購概念、五穀澱粉類食材的選購	6	
(六) 各類食材的認識與選購		蔬食調味料及香辛料的認識、各式調味法的認識	6	段考
(七)蔬食料理與節能減碳的關聯		美味肉食背後的真相。	6	
(八)蔬食料理新趨勢		介紹國內蔬食料理創作方式及世界各國運用蔬食的概況	6	
(九)烹調方式介紹		烹調法的介紹	6	
(十)台灣蔬食地圖		介紹台灣各地蔬食及有機食材概況（北、中、南、東）特色食材	6	
(十一) 蔬食料理實務篇		實際製作冷食類蔬食料理	6	
(十二) 蔬食料理實務篇		實際製作熱湯類蔬食料理	6	段考
(十三) 蔬食料理實務篇		實際製作飯類蔬食料理	9	
(十四) 蔬食料理實務篇		實際製作蒸煮類蔬食料理	9	
(十五) 蔬食料理實務篇		實際製作油炸類蔬食料理	9	
(十六) 蔬食料理實務篇-1		實際製作燒烤類蔬食料理	9	
(十七) 蔬食料理實務篇-2		實際製作甜點果汁類蔬食料理	9	
(十八)期末成果發表-1		請學生依分組，製作蔬食宴會料理設計	9	期末考
(十九)期末成果發表-2		請學生依分組，製作蔬食宴會料理實作	9	
(二十)期末成果發表-3		請學生依分組，製作蔬食宴會料理修正	9	
合 計			144	
學習評量（評量方式）	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%			
教學資源	1. 蔬食料理，王鈺婷，姚子濤，宥宸文化 2. LOHO異國風蔬食好味道，金一鳴著，朱雀文化事業有限公司出版 3. 家庭素食料理，陳東達，大展出版 4. 自編教材簡報 5. 原味，每一天：自然純蔬餐桌的簡單日常，鵝黃色甜點廚房 JAUNE PASTEL大好書屋			
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。 4. 實作時，由具證照之師長親授課，並士切督導場域安全。			

表 11-2-3-4佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 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			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 2.瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。 3.應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。 4.認識食物中成分及其營養對人體健康的重要性。 5.了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 6.能設計並規劃均衡飲食營養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 六大類食物。		概論	2	
(二) 六大類食物。		全穀根莖類	2	
(三) 六大類食物。		肉魚豆蛋類	2	
(四) 六大類食物。		蔬菜與水果類	2	
(五) 六大類食物。		奶類	2	
(六) 六大類食物。		油脂與堅果(核果)種子類	2	
(七)加工食品與餐飲		概論	2	
(八)加工食品與餐飲		加工食品1	2	
(九)加工食品與餐飲		加工食品2	2	
(十)加工食品與餐飲		色素與酵素	2	
(十一)加工食品與餐飲		食品添加物1	2	
(十二)加工食品與餐飲		食品添加物2	2	
(十三)衛生安全與餐飲		食物腐敗與保存	2	
(十四)衛生安全與餐飲		食物中毒1	2	
(十五)衛生安全與餐飲		食物中毒2	2	
(十六)衛生安全與餐飲		清洗與消毒	2	
(十七)衛生安全與餐飲		食品包裝1	2	
(十八)衛生安全與餐飲		食品包裝2	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測練評量。 2.平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。 3.重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。			
教學資源	1.教材內容應斟酌情增補有關食品化學與食物膳療相關知識，加強課程深度。 2.要求學生了解食品營養的知識外，並評量學生對不同生命週期對營養需求之評估與實際應用。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.食物學(I)/全華出版/作者：朱碧貞 2.食物學(II)/全華出版/作者：朱碧貞 3.參考書和衛生署宣導手冊、資料作為輔助教材，剪貼時事相關資料。(二)教學方法 1.老師講述以問答方式互動，並配合投影片配合教學。 2.傳閱時事相關議題，撰寫報告、討論並做心得分享。 3.注意新的研究報告與資訊，以生活化教學為主，並能將生態環保等生命教育 內涵融入。 4.採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材 加 深學生對食品與營養的認識與認知。			

表 11-2-3-5佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生料理			
	英文名稱	Health Food Cooking			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	2、生活力(生活能力+在地認同)				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	介紹對人體有益的食材，與目前以健康、安全、少油鹽料理之應用與經驗分享，讓學生在課堂上先認識樂活養生、樂活飲食的觀念，並介紹常見食材應用於實際烹調時之方法與經驗分享，提升對健康養生飲食的認知，在課堂上啟發同學對於樂活養生飲食如何與廚藝作結合，成為專業的料理主廚。並教導學生相關的飲食營養設計和製作方法，達到支持永續食材、正確的飲食消費觀念和行動，帶來喜樂的身心滿足。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 養生料理的淵源及發展		1. 養生料理的定義 2. 養生料理的起源、演進		4	人員分組
(二) 廚房的設備安全管理		1. 餐飲工作人員具備的條件 2. 廚房的設備與安全管理規範		4	
(三) 廚房的設備安全管理		1. 廚房的設備與工具認識 2. 度量衡的認識與應用 3. 溫度、重量的換算		4	
(四) 養生料理新趨勢		介紹國內養生料理創作方式及世界各國運用的概況		4	
(五) 烹調方式介紹		烹調法的介紹		4	
(六) 養生料理與節氣		介紹24節氣以及國人傳統食補概念		4	段考
(七) 台灣養生食材地圖1		介紹台灣各地蔬食及有機食材概況(北、中) 特色食材		4	
(八) 台灣養生食材地圖2		介紹台灣各地蔬食及有機食材概況(南、東及外離島) 特色食材		4	
(九) 養生烹飪料理的注意原則		介紹養生料理烹調注意事項		4	
(十) 養生料理實務篇1		實際製作藥膳類料理		4	
(十一) 養生料理實務篇2		實際製作冷食類料理		4	
(十二) 養生料理實務篇3		實際製作羹湯類料理		4	段考
(十三) 養生料理實務篇4		實際製作飯類料理		4	
(十四) 養生料理實務篇5		實際製作蒸煮類料理		4	
(十五) 養生料理實務篇6		實際製作炒炸類料理		4	
(十六) 養生料理實務篇7		實際製作燒烤類料理		4	
(十七) 養生料理實務篇8		實際製作甜點果汁類料理		4	
(十八) 期末成果發表		請學生依分組，製作養生宴會料理		4	期末考
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%				
教學資源	1. 蔬食創意料理好上手，蔡長志，葉子出版社 2. 蔬食料理，王鈺婷，姚子濤，宥宸文化 3. 中醫食療營養學 施奠邦 主編 知音出版社 4. 評註飲食譜 王孟英原著、吳海峰評註 知音出版社 5. 家庭素食料理，陳東達，大展出版 6. 自編教材簡報 7. 原味，每一天：自然純蔬餐桌的簡單日常，鵝黃色甜點廚房 JAUNE PASTEL大好書屋				
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。 4. 實作時，由具證照之師長親授課，並士切督導場域安全。				

表 11-2-3-6佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方小吃			
	英文名稱	Local cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力（生活能力+在地認同）、3、學識力（基本能力+適性探究）				
適用科別	餐飲管理科				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	藉由老師(含業師) 稟持傳統之「在地」與「原味」特色，教授廚 藝料理，提昇學員專業烹飪技術，從基本作法暨實際烹飪技術實作中，讓學員了解傳統及創新之地方小吃文化，讓學員更加了解台灣美食之精深奧妙，建立學員就業市場需求接軌的訓練機制，多角化經營教學策略，滿足學員需求，結合社區資源，開發多元化、多樣化教育類別，創造學以致用、學以就業，持續開拓學員就業技能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 庶民飲食文化的形成		1. 小吃的定義 2. 庶民料理的起源、演進		3	人員分組
(二)廚房的設備安全管理		1. 餐飲工作人員具備的條件 2. 廚房的設備與安全管理規範 3. 廚房的設備與工具認識 4. 度量衡的認識與應用 5. 溫度、重量的換算		3	
(三)小吃文化與族群—閩南		介紹閩南族群常見的小吃料理及食材特性與烹調方式		3	
(四)小吃文化與族群—客家		介紹客家族群常見的小吃料理及食材特性與烹調方式		3	
(五)小吃文化與族群—眷村料理		介紹眷村的小吃料理及食材特性與烹調方式		3	
(六)小吃文化與族群—原住民族		介紹原住民族的小吃料理及食材特性與烹調方式		3	段考
(七)小吃文化與族群—新住民及異國料理		介紹新住民的小吃料理及食材特性與烹調方式		3	
(八)小吃文化與夜市及傳統市集之關聯		說明台灣夜市文化對地方小吃的影響		3	
(九)地方小吃與地名— 南、北地方小吃之異同		說明因地地方場域之不同，在地小吃南北口味之異同		3	
(十)從地方小吃到國宴料理		從庶民小吃進化到高級料理		3	
(十一)地方小吃料理實務篇1		實際製作麵點類料理		3	
(十二) 地方小吃料理實務篇2		實際製作糕點、餅干類疏食料理		3	段考
(十三) 地方小吃料理實務篇3		實際製作芡水煎類料理(蚵仔煎等)		3	
(十四) 地方小吃料理實務篇4		實際製作肉類炸式料理(鹹酥雞等)		3	
(十五) 地方小吃料理實務篇5		實際製作蒸煮類疏食料理(蒸餃、湯包)		3	
(十六) 地方小吃料理實務篇6		實際製作米飯類料理(炒飯及粥品)		3	
(十七) 地方小吃料理實務篇7		實際製作甜點果汁類疏食料理		3	
(十八)期末成果發表		請學生依分組，製作地方小吃料理		3	期末考
合 計				54	
學習評量（評量方式）	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%				
教學資源	1. 尋味·台灣小吃，楊惠卿/文，黃進善/攝，上旗文化 2. 臺灣地方小吃，朱秋樺，出版菊 3. 意外辦桌：掌握台菜文化、刀工、烹調技巧，重溫鹹香甘甜的古早味！，帕斯頓數位多媒體有限公司 4. 蔬食料理，王鈺婷， 姚子濤，宥宸文化 5. 中醫食療營養學 施奠邦 主編 知音出版社 6. 評註飲食譜 王孟英原著、吳海峰評註 知音出版社 7. 家庭素食料理，陳東達，大展出版 8. 自編教材簡報				
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。 4. 實作時，由具證照之師長親授課，並士切督導場域安全。				

表 11-2-3-7佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色小吃文化實務			
	英文名稱	Local cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)				
適用科別	觀光事業科				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 （教學重點）	藉由老師(含業師) 稟持傳統之「在地」與「原味」特色，教授廚藝料理，提昇學員專業烹飪技術，從基本作法暨實際烹飪技術實作中，讓學員了解傳統及創新之地方小吃文化，讓學員更加了解台灣美食之精深奧妙，同時融入導覽技巧，建立學員就業市場需求接軌的訓練機制，創造學以致用、學以就業，持續開拓學員就業技能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 庶民飲食文化的形成		1. 小吃的定義 2. 庶民料理的起源、演進		3	人員分組
(二)廚房的設備安全管理		1. 餐飲工作人員具備的條件 2. 廚房的設備與安全管理規範 3. 廚房的設備與工具認識 4. 度量衡的認識與應用 5. 溫度、重量的換算		3	
(三)小吃文化與族群—閩南		1. 介紹閩南族群常見的小吃料理及食材特性 2. 閩南料理的烹調方式介紹 3. 服務人員對閩南餐點向顧客講解介紹之方式。		3	
(四)地方小吃料理實務篇1		1. 實際製作閩南式料理(麵線糊、蘿蔔糕) 2. 將同學依分組演練閩南料理講解、介紹，列入平時成績考量		3	
(五)小吃文化與族群—眷村料理		1. 介紹各地眷村常見的小吃料理及食材特性 2. 眷村料理的烹調方式介紹 3. 服務人員對眷村料理餐點向顧客講解介紹之方式。		3	
(六) 地方小吃料理實務篇2		1. 實際製作眷村料理(麻婆豆腐、上海菜飯) 2. 將同學依分組演練眷村料理講解、介紹，列入平時成績考量		3	
(七)小吃文化與族群—原住民族		1. 介紹原住民族群常見的小吃料理及食材特性 2. 原住民料理的烹調方式介紹 3. 服務人員對原住民餐點向顧客講解介紹之方式。		3	
(八) 地方小吃料理實務篇3		1. 實際製作原住民族料理(石頭悶蝦、檳榔花料理) 2. 將同學依分組演練原住民族料理講解、介紹，列入平時成績考量		3	
(九)小吃文化與族群—新住民及異國料理		1. 介紹新住民族群常見的小吃料理及食材特性 2. 新住民料理的烹調方式介紹 3. 服務人員對新住民餐點向顧客講解介紹之方式。		3	
(十) 地方小吃料理實務篇4		1. 實際製作新住民特色料理(越南河粉、泰式檸檬魚) 2. 將同學依分組演練新住民料理講解、介紹，列入平時成績考量		3	
(十一)小吃文化與夜市及傳統市集之關聯		1. 說明台灣夜市文化對地方小吃的影響 2. 介紹夜市常見的小吃料理及食材特性 3. 夜市料理的烹調方式介紹 4. 服務人員對夜市餐點向顧客講解介紹之方式		3	
(十二) 地方小吃料理實務篇5		1. 實際製作夜市特色料理(蚵仔煎、鹹酥雞) 2. 將同學依分組演練夜市料理講解、介紹，列入平時成績考量		3	
(十三)小吃文化與族群—客家料理		1. 介紹客家族群常見的小吃料理及食材特性 2. 客家常見料理的烹調方式介紹 3. 服務人員對客家餐點向顧客講解介紹之方式。		3	
(十四) 地方小吃料理實務篇6		1. 實際製作客家特色料理(客家小炒、冬瓜封、客		3	

	家麻糬) 2. 將同學依分組演練客家料理講解、介紹，列入 平時成績考量		
(十五)地方小吃與地名— 南、北地方小吃之異同	說明因地方場域之不同，在地小吃南北口味之異同	3	
(十六)從地方小吃到國宴料理	從庶民小吃進化到高級料理	3	
(十七)地方特色小吃菜單設計	指導同學依特色小吃的特性設計菜單	3	
(十八)期末成果發表	請學生依分組，製作養生宴會料理	3	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	筆試40%(段考)、期末報告40%、平時成績20%		
教學資源	1. 尋味・台灣小吃，楊惠卿/文，黃進善/攝，上旗文化 2. 臺灣地方小吃，朱秋樺，出版菊 3. 意外辦桌：掌握台菜文化、刀工、烹調技巧，重溫鹹香甘甜的古早味！，帕斯頓數位多媒體有限公司 4. 蔬食料理，王鈺婷，姚子濤，宥宸文化 5. 中醫食療營養學 施奠邦 主編 知音出版社 6. 評註飲食譜 王孟英原著、吳海峰評註 知音出版社 7. 家庭素食料理，陳東達，大展出版 8. 自編教材簡報		
教學注意事項	1. 教學方法為：講述法、導師學生法、問答法、多媒體教材、角色扮演法、分組討論及報告。 2. 要求學生服儀及攜帶課本。 3. 針對IEP學生須考量學生特性，並配合IEP會議決議，予以適當評分。 4. 實作時，由具證照之師長親授課，並士切督導場域安全。		

表 11-2-3-8佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意點心製作		
	英文名稱	Dessert Preparation 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	2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科	
	3		3	
	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)	一、了解點心烘焙產品之基本概念 二、了解各式點心烘焙產品的特性 三、了解各式點心製作方式 四、培養製作點心之能力 五、培養將美學概念帶入點心之設計能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		分配節數
課程說明		1. 課程說明 2. 環境設備功能介紹與保養、原物料的使用與保存方式、機械正確安全操作使用		3
伴手禮製作1		中式伴手禮研發與製作1:咖哩餃、蛋黃酥、芋頭酥		9
伴手禮製作2		中式伴手禮研發與製作2:菊花酥、蘿蔔絲酥餅、泡餅		9
伴手禮製作3		西式伴手禮研發與製作1:布朗尼蛋糕、奶油大理石蛋糕、布丁		9
伴手製作4		西式伴手禮研發與製作2:香草海綿蛋糕、咖啡核桃捲、肉鬆蛋糕		9
伴手禮製作5		在地農產伴手禮研發與製作1:鳳梨酥、鳳梨馬芬蛋糕		9
伴手禮製作6		在地農產伴手禮研發與製作2 成果展現與發表		6
合 計				54
學習評量 (評量方式)	1. 平常成績40% 【服裝儀容20%，學習熱忱10%，清潔狀況20%】 2. 第一次段考20% 3. 第二次段考20% 4. 第三次段考20%			
教學資源	1. 黑板、粉筆 2. 機具：攪拌機、發酵箱、烤箱			
教學注意事項	實作課學生服裝儀容基本要求：廚服:穿著乾淨、整齊制服及圍兜 帽子:戴帽子並把頭髮塞入帽內 鞋子:不得穿拖鞋、涼鞋 手部:有傷口、膿腫及患法定傳染性疾病者不得直接接觸食品(傷口須包紮好) 指甲：不得留指甲及塗指甲油 飾物 不得戴戒子、手錶、手鍊 食物：不得在教室飲食、嚼口香糖、吸煙(包含廁所) 個人用品：不得將個人衣物、食品帶入教室 上課秩序:不得喧嘩或任意進出烘焙教室 器具:使用後，洗淨擦乾放固定位並確實清點且補齊 設備:落實認養制度，確實清潔及保養 桌面:隨時保持乾淨 地板:離開前需打掃乾淨 垃圾:每天清理 離開前:檢查水、電、瓦斯及門窗是否關閉			

表 11-2-3-9佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌邊烹調		
	英文名稱	Table Cooking 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	1、品德力（品德教育+感恩惜福）、2、生活力(生活能力+在地認同)、3、學識力(基本能力+適性探究)			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、具備桌邊烹調服務與餐桌布設基本知能 二、了解桌邊烹調服務方式及技巧 三、培養外場服務人員專業能力 四、學習西餐學理與各式烹調料理技術			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)服務方式		1. 餐桌服務種類介紹 2. 基本餐桌布置與擺設與練習	2	
(二)旁桌服務		1. 服務特色與技巧運用 2. 桌邊烹調歷史典故與特色	2	
(三)侍酒服務		呈遞酒單→接受點酒→放置酒杯→展示驗酒→調整酒溫 →開瓶服務→過酒與醒酒→試酒服務→倒酒服務→後續服務	2	
(四)水果切割		1. 水果切割技巧說明(香蕉、柳丁、火龍果) 2. 擺盤技巧 3. 上桌服務	2	
(四)水果切割-練習		水果切割練習(香蕉、蘋果、柳丁、葡萄柚、奇異果)	2	
(五)調理		調理技巧說明(蝦考克、韃靼牛肉)	2	
(五)調理-練習		1. 調理練習(酪梨蝦仁、鮭魚韃靼) 2. 上桌服務	2	
(六)攪拌		攪拌技巧說明(醬汁製作、尼要斯沙拉)	2	
(六)攪拌-練習		1. 攪拌練習(凱薩沙拉) 2. 上桌服務	2	
(七)切割		切割技巧說明(雞)	2	
(七)切割-練習		1. 切割練習(羊、鴨) 2. 上桌服務	2	
(八)去骨		去骨技巧說明(魚)	2	
(八)去骨-練習		1. 去骨練習(牛) 2. 上桌服務	2	
(九)切薄片		薄片切割技巧說明(火腿、煙燻鮭魚)	2	
(十)火焰烹煮		烹煮季緻說明(酒汁薄餅、火焰香蕉)	2	
(十)火焰烹煮-練習		1. 火焰烹煮練習(火焰水蜜桃、火焰櫻桃) 2. 上桌服務	2	
(十一)綜合演練-1		指定菜餚製作與上桌服務	2	
(十一)綜合演練-2		結合桌邊烹調技巧進行指定菜餚製作與上桌服務	2	
合 計			36	
學習評量（評量方式）	期中30%、期末考30%、平時成績40%(課堂參與10%、作業10%、口試20%)			
教學資源	《揚智文化》餐飲服務與自編教材			
教學注意事項	一、採用分組練習、上台發表與講述法 二、輔以相關圖片及影片等多媒體授課 三、以多元評量評分，避免僅以筆試成績為主			

表 11-2-3-10佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務		
	英文名稱	Beverage and Bar Management and Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	2、生活力(生活能力+在地認同)			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	3	3		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	有，科目：飲料調製			
教學目標 (教學重點)	1. 了解飲料及器皿之基本知識。 2. 培養飲務管理能力及安全、衛生概念。 3. 具備正確飲料品鑑與服務之概念。 4. 無酒精飲料知識介紹(茶、咖啡、果汁、冰沙、奶昔) 5. 酒精飲料知識介紹(釀造酒、蒸餾酒、合成酒)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹		課程內容說明，複習飲料實務所學知能	5	
(二)飲料概述		1. 無酒精性飲料類別 2. 酒精性飲料類別	5	
(三)飲料店業		1. 飲料店的分類 2. 經營模式	5	
(四)無酒精性飲料-1		茶飲認識與調製1	5	
(四)無酒精性飲料-2		茶飲認識與調製2	5	
(四)無酒精性飲料-3		咖啡認識與調製1	5	
(四)無酒精性飲料-4		咖啡認識與調製2	6	
(四)無酒精性飲料-5		咖啡認識與調製3	6	
(五)吧檯管理-1		吧檯種類及相關作業規範	6	
(六)吧檯管理-2		飲料的儲存方式及與食物的搭配應用	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	筆試60%(三次段考)、平時成績40%(出席率、作業、報告、小考成績)			
教學資源	1. 文野出版社《飲料與調酒總複習》 2. 龍騰文化《瞄準統測-飲料與調酒總複習》 3. 華泰文化《飲料管理：理論與實務》 4. 自編教材			
教學注意事項	1. 講述、討論、發表 2. 配合時事議題、最新法規等多媒體教材輔助教學			

表 11-2-3-11 佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心		
	英文名稱	chinese refreshment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	2、生活力(生活能力+在地認同)			
適用科別	餐飲管理科			
	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. 認識中式點心的演進與發展 2. 瞭解中式點心常用的材料與設備 3. 製作各式中式點心 4. 加以變化中式點心產品。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹		課程簡介、評分方式、環境整理、選拔小老師	4	
(二)中式點心介紹		中式點心種類、常用石材、操作機具介紹	4	
(三)糕漿皮製作1		蛋黃酥製作	4	
(四)糕漿皮製作2		綠豆椪製作	4	
(五)糕漿皮製作3		鳳梨酥製作	4	
(六)糕漿皮製作4		桃酥製作	4	
(七)糕漿皮製作5		廣式月餅製作	4	
(八)糕漿皮製作6		台式月餅製作	4	
(九)糕漿皮製作7		菊花酥製作	4	
(十)糕漿皮製作8		蘇式月餅製作	4	
(十一)練習1		酥油皮製作練習 蛋黃酥	4	
(十二)練習二		酥油皮製作練習 綠豆椪	4	
(十三)練習三		酥油皮製作練習 蘇式月餅	4	
(十四)練習四		糕漿皮練習 鳳梨酥	4	
(十五)練習五		糕漿皮練習 廣式月餅	4	
(十六)練習六		糕漿皮練習 台式月餅	4	
(十七)術科測驗		抽題測試	4	
(十八)成果展		創意發想	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時成績：40%(平時考、術科實習表現、上課態度、成果報告、出缺勤、服儀…) 段考：60%			
教學資源	審定合格課本、自編教材、相關教學影片			
教學注意事項	一、 實際課堂示範操作，交授產品製作技巧與變化。 二、 進行實際操作多元評量，學術科並重。 三、 學生分組討論及操作，培養學生的團隊合作及分工 四、養成學生正確的工作態度與衛生食品安全概念。			

(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

