

檔 號：

保存年限：

簽 於 教務處

日期：114年9月24日

主旨：檢陳本校114學年度第一次課發會會議紀錄，請 鑒核。

說明：

一、本會依據教育部公佈之「十二年國民基本教育一貫課程總綱綱要」設立。

二、檢附本次會議紀錄如附件，請參閱。

承辦單位	教務會	決行
教師兼楊雅婷 教學組長	學務主任 蔡宗凌	教師兼蔡宗凌 學務主任
教師兼朱婉菱 教務主任 114. 9. 24	總務主任 陳凱毅	教師兼陳凱毅 總務主任 114. 9. 25
	輔導主任 許伶如	教師兼許伶如 輔導主任
	實習主任 余珮筠	教師兼余珮筠 實習主任
	圖書館主任 陳孟汝	教師兼陳孟汝 圖書館主任
	註冊組長+ 國中國文領召 蔡依伶	教師兼蔡依伶 註冊組長
	教師會長 林建志	
	餐飲科主任 辛政霖	教師兼辛政霖 餐飲管理科主任
	觀光科主任 王姿瑋	教師兼王姿瑋 科主任
高中國文科召 黃如昕		國中數學領召 陳培郡
高中英文科召 歐文嘉	教師兼歐文嘉	國中社會領召 湯雅蜜
高中數學科召 林律揚		國中自然暨 科技領召 辛怡瑩
國中健體領召 施孟儀	教師兼施孟儀 輔導組長	國中綜合暨 藝術領召 丁燕秋
國中英文領召 林晏君	教師兼林晏君 體育組長	

學錄

卷之四

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

114 學年度 第 1 次課程發展委員會會議紀錄

時間：114 年 9 月 22 日(星期一) 中午 12：30~13：10

地點：本校三樓會議室

主席：陳森杰 校長

出席人員：如簽到表所示。

議程：

壹、工作報告：

- 一、本校 114 學年度國中學校課程計畫已經高雄市政府教育局中華民國 114 年 8 月 28 日高市教中字第 11436667700 號函備查。
- 二、本校 112~114 學年度技術型高中學校課程計畫已經教育部中華民國 114 年 8 月 8 日臺教授國字第 1140076825 號、中華民國 114 年 8 月 22 日臺教授國字第 1140081647A 號及中華民國 114 年 5 月 19 日臺教授國字第 1140048759B 號函備查。
- 三、本校 112、114 學年度實用技能學程課程計畫已經教育部中華民國 114 年 8 月 1 日臺教授國字第 1140073856B 號函備查。
- 四、十二年國教課綱相關議題，教育部針對不同階段主題製作相關說明簡報供師長運用，可參考以下網站：

課綱資訊網：

<https://shs.kl2ea.gov.tw/site/l2basic>

高級中等學校自主學習資源網：

<https://sdl.ntl.edu.tw/sdl/>

技專校院招生策略委員會 | 四技、二技、二專、五專招生宣導網站：

<https://www.techadmi.edu.tw/>

國中教育會考宣導網站：

<https://cap.rcpet.edu.tw/releaseItem.html>

國中適性入學宣導網站：

<https://shs.kl2ea.gov.tw/site/adapt-kl2ea>

- 五、若各領域針對新課綱有增能研習需求，可向教務處提出相關經費補助。
- 六、各領域每學年須召開領域會議至少六次(上、下學期各三次)，由領召負責整理會議紀錄。各次會議討論題綱請參閱 Z:\114 學年度\3.教務處\0.公用區

\114 會議資料\領域會議，並在會議記錄中附上會議照片（照片需附註照片內容說明及拍攝日期），於學期末交至教學組彙整，上學期繳交期限為

1/19(一)。其中各領域須將生涯發展教育融入教學，並請各領域於領域會議中至少有一次會議內容討論生涯發展教育議題(法定議題)如何融入課程。

七、本校國中部及高一 114 年國中教育會考學生成績報告資料請各相關領域納入第一次領域會議時進行分析及討論，資料在 Z 槽-114 學年度-教務處-公用區-114 教育會考學力品質監控。

八、依本校校外人士協助教學或活動要點，若各課程有校外人士協助教學或活動須經過審查，相關表件在 Z 槽-114 學年度-教務處-公用區-校外人士入校協助教學。表件使用方式：如為部定、校訂時間之教學活動，請使用「入校須知」與「部定、校訂申請表」；如非屬部定、校訂時間，則請使用「入校須知」與「非部定、校訂時段審查表」。

九、114 學年度課程選修情形：

➤ 高三多元選修：

科目名稱	列第一志願選修人數	最終選修人數
休閒遊憩實務	41 人	19 人
多媒體創作與營運	21 人	26 人
創意料理實務	7 人	15 人
咖啡四重奏	10 人	20 人

➤ 觀光三多元選修：專業科目 2 選 1—航空票務概論(選修人數過少，未成班)、城市旅遊學(全班選修)。

➤ 烹調三多元選修：

1. 專業科目 A、B 模組選 1—A 組【餐飲管理、餐飲行銷】(全班選修)；B 組【餐廳設計、飲料概論】(選修人數過少，未成班)。

2. 實習科目 2 選 1—國際禮儀(全班選修)、旁桌服務技術(選修人數過少，未成班)。

➤ 餐管二多元選修：採購學 18 人、菜單設計 17 人。

➤ 高三彈性學習時間：

科目名稱	列第一志願選修人數	最終選修人數
英文悅讀樂	27 人	22 人
手工美食黏土製作	30 人	30 人

美圖繡繡	19 人	26 人
數學摺紙	1 人	未開班
自主學習	2 人申請	2 人

► 高二彈性學習時間：

科目名稱	列第一志願選修人數	最終選修人數
愛情路上停看聽	44 人	30 人
來一杯咖啡	19 人	31 人
生活色鉛筆	24 人	27 人

十、依據高雄市政府教育局實施「友善校園人權環境指標」問卷調查（高雄市政府教育局中華民國 114 年 9 月 4 日高市教中字第 11436942100 號函），調查結果詳如附件一，針對持續精進項目予以改善調整，請各領域適時將人權教育融入各領域學科教學，以營造友善校園人權環境。

十一、教育部出版「多元性別友善教學資源手冊」國中小、高中版及課程模組，鼓勵學校教職員工多加運用，本案教材請至教育部性別平等教育全球資訊網下載。國小版資源手冊及課程模組網址：<https://pse.is/7perdf>；國中版資源手冊及課程模組網址：<https://pse.is/7pered>。高中版資源手冊及課程模組網址：<https://pse.is/7pesdf>。

貳、討論事項：

案由一、討論本學年作業抽查時間(暫定為 10/27~10/30)及辦理方式。

說明：往年辦理方式如下：

1. 各年級先由任課教師指定範圍，當日由學藝股長與各科小老師收齊作業後送交教務處。
2. 教務處檢查完畢後登記各班未通過名單，並指定複查時間。複查未通過之學生登記警告一次。
3. 本學年度作業抽查是否有需調整之處，提請討論。

決議：照案通過。

案由二、通過 114 學年度第一學期高中部各科配分及考程評量方式(附件二)。

說明：依本校高中部學生學習評量補充規定第三條規定，各科目學業學期成績，依日常考查成績及定期考查成績，按照下列比率計算：

1. 舉行一次定期考查之科目：1. 日常考查 70%、2. 定期考查 30%。

2. 舉行兩次定期考查之科目：1. 日常考查 40%、2. 兩次定期考查各 30%。

3. 舉行三次定期考查之科目：1. 日常考查 40%、2. 期中考查各 15%、3. 期末考查 30%。

4. 未舉行定期考查科目(如：實習、藝術、綜合活動、國防、科技、健康與護理、體育等)：得由任課老師決定是否舉行定期考查，經每學期期初課發會議決。

5. 各科的評量方式如附件，及因科目性質提出調整日常考查及定期考查比率之科目如下，提請討論是否照案通過。

班級	課程名稱	節數	授課教師	日常考查	第一次段考	第二次段考	第三次段考
高一	英語文	2	歐又嘉	40%	20%	20%	20%
餐一、 觀一	實用英文	2	歐又嘉	60%	20%	20%	不考
高一	觀光餐旅業 導論	3/2	楊東衡、 王姿琄、 黃琬婷	40%	20%	20%	20%
餐一、 烹一	中餐烹調實 習	4	陳凱毅、 毛佳馨	70%	10%	10%	10%
觀一	遊程規劃實 務	2	陳柏任	70%	10%	10%	10%
觀一	基礎日語	1	王姿琄	40%	20%	20%	20%
烹一	餐旅英文與 會話	2	王姿琄	40%	20%	20%	20%
烹一	本土語言 (客語)	1	范晏如	40%	20%	20%	20%
高二	英語文/應 用英文	2	何馥芳、 歐又嘉	40%	20%	20%	20%
餐二、 觀二	進階英文	2	何馥芳	60%	20%	20%	不考
高二	飲料實務	3	陳孟汝、楊 東衡、范睿 婷	40%	20%	20%	20%
高二	觀光餐旅英 語會話/餐 旅英文與會 話	2	王姿琄	40%	20%	20%	20%
餐二、 烹二	西餐烹調實 習	3	楊珮菁、 辛政霖	70%	10%	10%	10%
觀二	旅遊實務	2	陳柏任	70%	10%	10%	10%

高三	英語文/應用英文	2	何馥芳、歐又嘉	40%	20%	20%	20%
餐三、觀三	觀光餐旅英語會話	2	何馥芳	40%	20%	20%	20%
餐三	旅館實務	1	余珮筠	40%	20%	20%	20%
餐三、觀三	餐飲實務/餐飲管理	1/2	陳孟汝	40%	20%	20%	20%
高三	進階飲料實務/飲料概論	2	楊東衡	40%	20%	20%	20%
高三	進階餐飲服務/國際禮儀	2	吳欣怡、楊珮菁、曹雅婷	40%	20%	20%	20%
觀三	旅館經營管理	2	余珮筠	40%	20%	20%	20%
烹三	宴會製作實習	3	辛政霖	70%	10%	10%	10%

決議：照案通過。

案由三、審議 114 學年度第一學期 IEP 課程計畫。

說明：IEP 計畫詳見輔導處資料，提請討論是否照案通過。

決議：照案通過，IEP 計畫詳見輔導處資料。

案由四、審議 114 學年度國中技藝教育課程計畫(附件三)。

說明：1. 依據國民中學技藝教育實施辦法第六條：國民中學得於三年級彈性調整領域學習節數及彈性學習節數開設技藝教育課程，並由學校課程發展委員會參與規劃技藝教育課程之相關事宜。

2. 本校 114 學年度技藝教育開辦模式為技職合作式，合作學校為中山工商，故委由提供本次技藝教育班之教學進度與教學內容，提交本校課程發展委員會審定，請詳見中山工商提供之技藝教育教學進度表。

決議：照案通過。

案由五、審查本學期校外人士協助教學或活動規劃。

說明：本學期校外人士協助教學或活動如下，提請審議：

序號	協助類別	實施年級	實施時間	課程/活動名稱	協同團體
1	☒ 教學 ☐ 活動	高中部學生	☐ 晨光時間 ☐ 1-7 節正式課程 ☒ 課後時間	高中多益檢定輔導課程	高雄餐旅大學 曾稚珵老師
2	☐ 教學 ☒ 活動	高三、國九學生	☐ 晨光時間 ☐ 1-7 節正式課程	晚自習活動	餐大師培生

			☒ 課後時間		
3	☒ 教學 ☐ 活動	國中部學生	☐ 晨光時間 ☐ 1-7 節正式課程 ☒ 課後時間	國中英文學習扶助課程	餐大師培生
4	☒ 教學 ☐ 活動	高三	☐ 晨光時間 ☐ 1-7 節正式課程 ☒ 課後時間	高中餐旅學習扶助課程	餐大師培生
5	☐ 教學 ☒ 活動	高中部學生	☐ 晨光時間 ☒ 1-7 節正式課程 ☐ 課後時間	學習歷程檔案分享	畢業生 陳宥芯
6	☒ 教學 ☐ 活動	觀光一	☐ 晨光時間 ☒ 1-7 節正式課程 ☐ 課後時間	追風的我們：臺灣鐵道檔案風景話展覽講座	檔案管理局 徐紹綱 副研究員

決議：照案通過。

參、臨時動議：

一、彈性學習時間建議可邀請各領域專長教師共同輪流開設課程模組。

肆、散會(13:00)。

檔 號：
保存年限：

高雄市政府教育局 函

地址：830201高雄市鳳山區光復路2段132號

承辦單位：國中教育科

承辦人：張毓竊

電話：7995678#3031

電子信箱：yoyoyuyao@yahoo.com.tw

受文者：國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

發文日期：中華民國114年9月4日

發文字號：高市教中字第11436942100號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：調查結果(隨文引入) (63150751_11436942100A0C_ATTCH2.doc)

主旨：檢送本市辦理114年度「友善校園人權環境指標」調查結果1份，請貴校就人權環境指標適時融入各領域學科教學，請查照。

說明：

- 一、依據114年度中央對直轄市及縣市政府一般教育補助款考核項目辦理。
- 二、本案於114年6月3日至7月23日期間實施本市三級學校之學生、家長及教職員工「友善校園人權環境指標」問卷調查，藉以瞭解目前校園人權教育環境之現況。
- 三、調查結果詳如附件，請將結果提供校內行政人員及教師於推動人權教育實務規劃之參考，另針對持續精進項目予以改善調整，以營造友善校園人權環境。

正本：本市公私立高級中等以下學校(全)、國立高雄師範大學附屬高級中學、國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校、高雄市私立正義高級中學、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校、佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學、國立中山大學附屬國光高級中學、國立高科實驗高級中等學校

副本：本局高中職教育科(含附件)、國小教育科(含附件)、國中教育科(皆紙本)(含附

高餐大附中 1140904



11470721100

件) 電 2025/09/04 文
交 12:58:01 換 章

裝

訂



線



高雄市114年度「友善校園人權環境指標」調查結果彙整表

組別 對象	國小組	國中組	高中職組	
學生	4-2我的學校能依照「常態編班」規定編班，且不會將各種資源集中於特定班級或個人。	6-5我的學校能積極肯定學生出身的族群文化多元性，並鼓勵我們認識與認同他人所處社區的文化多元性，並參與社區活動。	8-1學校各項法規（教師輔導管教學生辦法、學生申訴辦法、校規、班規等）的訂定，能不違反憲法、教育基本法與基本人權的理念（如世界人權宣言、兒童權利公約、學習權宣言、公民與政治權利國際公約、經濟社會文化權利國際公約、消除對婦女一切形式歧視公約等）。	最滿意項目
	3-8學校尊重學生放學後留在學校接受課後輔導或考試的意願。	5-5學校能善用各種管道（如聯絡簿、學校日等），充分告知學生及家長其切身權益、教育政策與校規（如就學貸款或相關獎補助、編班、成績計算方式、各項申請、申訴程序等）。	4-5校園內教職員工及學生能相互尊重彼此的身體自主權（如髮式等）。	
	4-3學校遵守「常態編班」規定，並且不會將各種資源集中於特定班級或個人。	2-4學校能尊重個人隱私，除非基於重大安全考量或法律允許，不會任意檢查個人信件、書包或置物櫃等私人物品與空間。	2-4學校能尊重個人隱私，除非基於重大安全考量或法律允許，不會任意檢查個人信件、書包或置物櫃等私人物品與空間。	
學生	2-3校園內所有的教職員工不會因為某位或少數同學的不當或違規行為，就處罰全班或大多數學生。	5-1老師能按時上、下課，尊重我的受教權、休息與遊戲權。	10-3學校生活（或工作）進而使我對社會充滿希望。	持續精進項目
家長	8-3學校能安排學生、家長及教職員工討論有關人權議題的機會（如辯論會、演講、媒體識讀、模擬法庭等）。	8-3學校能安排學生、家長及教職員工討論有關人權議題的機會（如辯論會、演講、媒體識讀、模擬法庭等）。	2-1教職員工及家長能以理性、公平及友善的態度對待彼此與學生。	

教職員工	10-3學校生活（或工作）進而使我對社會充滿希望。	10-3學校生活（或工作）進而使我對社會充滿希望。	10-3學校生活（或工作）進而使我對社會充滿希望。
------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

製表：114.8.31

班級	課程名稱	節數	授課教師	日常考查 40%	第一次段考(請填百分比, 15%or30%)	是否納入教務處考程表(請下拉選單選取)	第二次段考(請填百分比, 15%or30%)	是否納入教務處考程表(請下拉選單選取)	第三次段考(請填百分比, 30%)	是否納入教務處考程表(請下拉選單選取)	備註
高三	休閒遊憩實務	3	余珮筠	100%		不納入考程		不納入考程		不納入考程	
高三	創意料理實務	3	辛政霖	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
高三	咖啡四重奏	3	林建志	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
高三	多媒體創作與營運	3	陳柏任	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0	不納入考程	
烹調一	餐飲安全衛生	2	毛佳馨	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調一	餐旅英文與會話	2	王姿琄	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調一	本土語言	1	江金蘭	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調一	餐飲服務技術	3	吳欣怡/曹雅婷	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調一	數學	2	林律揚	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調一	資訊科技	1	林律揚	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調一	本土語言(客語)	1	范晏如	40%	20%	不納入考程	20%	不納入考程	20%	不納入考程	
烹調一	生涯規劃	1	郭明惠	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調一	全民國防教育	1	陳世杰	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調一	烘焙製作實習	4	陳泓旗	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調一	中餐烹調實習	4	陳凱毅/毛佳馨	70%	10%	考	10%	考	10%	考	
烹調一	體育	1	黃子芩	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調一	觀光餐旅業導論	2	黃琬婷	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調一	食物學	2	黃琬婷	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調一	英語文	2	歐又嘉	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調一	健康與護理	1	謝昆宏	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調一	國語文	3	顧晏瑜	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調二	餐旅英文與會話	2	王姿琄	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調二	西餐烹飪實習	3	楊珮菁	70%	10%	考	10%	考	10%	考	
烹調二	飲料實務	3	范睿煒	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調二	美術	1	孫英倫	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	公民與社會	1	孫國益	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	職涯體驗	1	陳泓旗	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	餐廳營運	2	陳泓旗	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	西式點心製作實習	4	陳泓旗	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調二	採購學	2	陳泓旗	70%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	30%	考	
烹調二	體適能活動	1	黃子芩	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	廚藝概論	2	楊珮菁	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	應用英文	2	歐又嘉	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調二	音樂	1	蔡明蓉	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	物理	1	謝昆宏	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調二	應用數學	2	羅琳峰	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調二	應用國文	2	顧晏瑜	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調三	宴會製作實習	3	辛政霖	70%	10%	考	10%	考	10%	考	
烹調三	運動休閒概論	1	施孟儀	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調三	國際禮儀	2	曹雅婷	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調三	生涯輔導	1	郭明惠	70%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	30%	考	
烹調三	無國界料理	4	陳凱毅	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調三	化學	1	陳雅惠	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調三	應用國文	2	黃如昕	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調三	中式點心製作實習	4	黃琬婷	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調三	餐飲管理	2	黃琬婷	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
烹調三	飲料概論	2	楊東衡	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
烹調三	專題實作	2	楊珮菁/曹雅婷	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調三	應用英文	2	歐又嘉	40%	20%	考	20%	考	20%	考	

烹調三	生物	1	謝昆宏	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
烹調三	應用數學	1	羅琳峰	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管一	本土語言(阿美語)	1	朱婉菱	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	本土語言	1	江金蘭	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	餐飲服務技術	3	吳欣怡/曹雅婷	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管一	生物	1	辛怡瑩	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	物理	1	林建志	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	數學	2	林律揚	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管一	資訊科技	1	林律揚	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	應用數學	1	林律揚	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	美術	1	孫英倫	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	歷史	2	孫國益	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	中餐烹調實習	4	陳凱毅/毛佳馨	70%	10%	考	10%	考	10%	考	
餐管一	體育	2	黃子芩	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	國語文	3	黃如昕	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管一	本土語言(南排語)	1	黃怡婷	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	觀光餐旅業導論	3	楊東衡	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管一	本土語言(布農語)	1	楊雅婷	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	英語文	2	歐又嘉	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管一	實用英文	2	歐又嘉	60%	20%	考	20%	考	0%	不納入考程	
餐管一	音樂	1	蔡明蓉	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	健康與護理	1	謝昆宏	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管一	生涯規劃	1	謝桂娥	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	觀光餐旅英語會話	2	王姿琄	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管二	英語文	2	何馥芳	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管二	進階英文	2	何馥芳	60%	20%	考	20%	考	0%	不納入考程	
餐管二	烘焙實務	4	余珮筠	100%		不納入考程		不納入考程		不納入考程	
餐管二	餐飲管理	1	辛政霖	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	公民與社會	1	孫國益	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	全民國防教育	1	陳世杰	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	飲料實務	3	陳孟汝	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管二	菜單設計	2	陳孟汝	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	體育	2	黃子芩	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	採購學	2	黃琬婷	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	西餐烹調實習	3	楊珮菁/辛政霖	70%	10%	考	10%	考	10%	考	
餐管二	數學	2	羅琳峰	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管二	應用數學	1	羅琳峰	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管二	國語文	3	顧晏瑜	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管二	閱讀理解	1	顧晏瑜	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管三	英語文	2	何馥芳	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管三	觀光餐旅英語會話	2	何馥芳	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管三	旅館實務	1	余珮筠	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管三	專題實作	2	余珮筠/辛政霖	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管三	數學	2	林律揚	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管三	應用數學	2	林律揚	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管三	航空實務	2	曹雅婷	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管三	生涯輔導	1	郭明惠	70%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	30%	考	
餐管三	餐飲實務	2	陳孟汝	40%	20%	考	20%	考	20%	考	
餐管三	國語文	2	黃如昕	40%	15%	考	15%	考	30%	考	
餐管三	應用寫作	1	黃如昕	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管三	進階烘焙實習	3	黃琬婷	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程	
餐管三	進階飲料實務	2	楊東衡	40%	20%	考	20%	考	20%	考	

餐管三	進階餐飲服務	2	楊珮菁	40%	20%	考	20%	考	20%	考
餐管三	體育	2	蔡宗凌	100%		不納入考程		不納入考程		不納入考程
觀光一	觀光餐旅業導論	3	王姿琄	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光一	基礎日語	1	王姿琄	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光一	地理	2	石珊綺	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	本土語言	1	江金蘭	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	餐飲服務技術	3	吳欣怡/曹雅婷	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光一	物理	1	林建志	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	數學	2	林律揚	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光一	資訊科技	1	林律揚	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	應用數學	1	林律揚	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	美術	1	孫英倫	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	遊程規劃實務	2	陳柏任	70%	10%	考	10%	考	10%	考
觀光一	化學	1	陳雅惠	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	體育	2	黃子芩	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	英語文	2	歐又嘉	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光一	實用英文	2	歐又嘉	60%	20%	考	20%	考	0%	不納入考程
觀光一	音樂	1	蔡明蓉	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	健康與護理	1	謝昆宏	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	生涯規劃	1	謝桂娥	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光一	國語文	3	顧晏瑜	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光一	語文表達	1	顧晏瑜	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光二	觀光餐旅英語會話	2	王姿琄	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光二	英語文	2	何馥芳	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光二	進階英文	2	何馥芳	60%	20%	考	20%	考	0%	不納入考程
觀光二	體育	2	施孟儀	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光二	文書處理	3	范雪娟	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光二	全民國防教育	1	陳世杰	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光二	烘焙實務	4	陳泓旗	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光二	旅遊實務	2	陳柏任	70%	10%	考	10%	考	10%	考
觀光二	導覽解說實務	3	陳柏任	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光二	飲料實務	3	楊東衡	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光二	數學	2	羅琳峰	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光二	應用數學	1	羅琳峰	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光二	國語文	3	顧晏瑜	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光三	英語文	2	何馥芳	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光三	觀光餐旅英語會話	2	何馥芳	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光三	英文閱讀與寫作	2	何馥芳	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光三	旅館經營管理	2	余珮筠	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光三	進階餐飲服務技術	2	吳欣怡	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光三	專題實作	2	吳欣怡/陳柏任	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光三	航空票務概論	2	曹雅婷	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光三	生涯輔導	1	郭明惠	70%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	30%	考
觀光三	餐飲管理	2	陳孟汝	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光三	國語文	2	黃如昕	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光三	應用寫作	2	黃如昕	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程
觀光三	進階飲料實務	2	楊東衡	40%	20%	考	20%	考	20%	考
觀光三	體育	2	蔡宗凌	100%		不納入考程		不納入考程		不納入考程
觀光三	數學	2	羅琳峰	40%	15%	考	15%	考	30%	考
觀光三	應用數學	1	羅琳峰	100%	0%	不納入考程	0%	不納入考程	0%	不納入考程

中山工商合作式國中技藝教育【食品職群】教學進度表 17週-上學期適用

授課工場：烘焙教室一、烘焙教室二、烘焙教室三、中式麵食教室

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.食品職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.食品職群實習科目介紹 1-2.食品職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.食品加工的範圍與產業	2-1.食品群各科主要學習內容與證照 2-2.食品相關產業介紹	2	
		3.食品原料與機具	3-1.食品原料的介紹 3-2.食品機具的介紹		
		4.食品安全與衛生	4-1.食品安全的介紹 4-2.食品衛生觀念的介紹		
		5.食品檢驗分析及生物技術	5-1.微生物、化學介紹 5-2.生物技術介紹		
2	中式麵食加工	2.發麵類	2-1.發粉類製作-發糕	2	
		1.水調(和)麵類	1-1.中式麵食加工概論	1	
3	中式麵食加工	1.水調(和)麵類	1-2.水調(和)麵類製作-生鮮麵條	3	
4	中式麵食加工	1.水調(和)麵類	1-2.水調(和)麵類製作-水餃	3	
5	中式麵食加工	2.發麵類	2-2.發酵麵類製作-豆沙包	2	
		3.酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-1.酥(油)皮類製作-蛋黃酥概論 3-2.糕(漿)皮類製作-鳳梨酥類概論	1	
6	中式麵食加工	3.酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-1.酥(油)皮類製作-蛋黃酥	3	
7	中式麵食加工	3.酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-2.糕(漿)皮類製作-鳳梨酥類	3	
8	中式麵食加工(延)	1.進階發麵類	1-1.發酵麵類製作-饅頭	3	
9	中式麵食加工(延)	1.進階發麵類	1-2.發粉麵類製作-馬拉糕	3	
10	烘焙	2.西點類	2-1.奶油空心餅製作	3	
11	烘焙	2.西點類	2-2.布丁餡製作	1	
		1.蛋糕類	1-1.蛋糕製作概論	2	

12	烘焙	1.蛋糕類	1-1.蛋糕製作概論	3	
13	烘焙	1.蛋糕類	1-2.麵糊類蛋糕製作-重奶油蛋糕	3	
14	烘焙	1.蛋糕類	1-3.乳沫類蛋糕製作-海綿蛋糕	3	
15	烘焙	1.蛋糕類	1-4.戚風類蛋糕製作-戚風蛋糕捲	3	
16	烘焙(延)	1.進階西點類	1-1.冰箱小西點製作	3	
17	烘焙(延)	1.進階西點類	1-2.比薩類製作	3	

- 註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。
2. 若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【食品職群】教學進度表
15週-下學期適用

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.食品職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.食品職群實習科目介紹 1-2.食品職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.食品加工的範圍與產業	2-1.食品群各科主要學習內容與證照 2-2.食品相關產業介紹	2	
		3.食品原料與機具	3-1.食品原料的介紹 3-2.食品機具的介紹		
		4.食品安全與衛生	4-1.食品安全的介紹 4-2.食品衛生觀念的介紹		
		5.食品檢驗分析及生物技術	5-1.微生物、化學介紹 5-2.生物技術介紹		
2	中式麵食加工	2.發麵類	2-1.發粉類製作-發糕	2	
		1.水調(和)麵類	1-1.中式麵食加工概論	1	
3	中式麵食加工	1.水調(和)麵類	1-2.水調(和)麵類製作-生鮮麵條	3	
4	中式麵食加工	1.水調(和)麵類	1-2.水調(和)麵類製作-水餃	3	
5	中式麵食加工	2.發麵類	2-2.發酵麵類製作-豆沙包	2	
		3.酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-1.酥(油)皮類製作-蛋黃酥概論 3-2.糕(漿)皮類製作-鳳梨酥類概論	1	
6	中式麵食加工	3.酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-1.酥(油)皮類製作-蛋黃酥	3	
7	中式麵食加工	3.酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-2.糕(漿)皮類製作-鳳梨酥類	3	
8	中式麵食加工(延)	1.進階發麵類	1-1.發酵麵類製作-饅頭	3	
9	烘焙	2.西點類	2-1.奶油空心餅製作	3	
10	烘焙	2.西點類	2-2.布丁餡製作	1	
		1.蛋糕類	1-1.蛋糕製作概論	2	
11	烘焙	1.蛋糕類	1-1.蛋糕製作概論	3	
12	烘焙	1.蛋糕類	1-2.麵糊類蛋糕製作-重奶油蛋糕	3	

13	烘焙	1.蛋糕類	1-3.乳沫類蛋糕製作-海綿蛋糕	3	
14	烘焙	1.蛋糕類	1-4.戚風類蛋糕製作-戚風蛋糕捲	3	
15	烘焙(延)	1.進階西點類	1-1.冰箱小西點製作	3	

- 註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。
2. 若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【化工職群】教學進度表
17週(適用於上學期)

授課工場：理化實驗室、地環生物教室

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.化工職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.化工職群實習科目介紹 1-2.化工職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.化工的定義、化工職類的內容及化學工業的重要性	2-1.化工的定義 2-2.化工職類的內容 2-3.化學工業的重要性	2	
		3.化工職場的安全及規範	3-1.化工職場安全的重要性 3-2.化工職場的安全規範		
2	生活化學用品製造	1.乳液的製造	1-1.乳液的原料 1-2.乳液的功能 1-3.乳液的製作	3	
3	生活化學用品製造	2.面膜的製造	2-1.面膜的原料 2-2.面膜的製作	3	
4	生活化學用品製造	3.沙拉脫的製造	3-1.沙拉脫的原料 3-2.沙拉脫的功能 3-3.沙拉脫的製作	3	
5	生活化學用品製造	4.手工皂的製造	4-1.手工皂的原料 4-2.手工皂的功能 4-3.手工皂的製作	3	
6	生活化學用品製造	5.免水洗手膏的製造	5-1.免水洗手膏的原料 5-2.免水洗手膏的功能 5-3.免水洗手膏的製作	3	
7	生活化學用品製造	6.抗菌潔手露的製造	6-1.抗菌潔手露的原料 6-2.抗菌潔手露的原理 6-3.抗菌潔手露的製作	3	
8	生活化學用品製造(延)	1.燙傷藥膏的製造	1-1.面速利達姆的原料與製作 1-2.紫雲膏的原料與製作	3	
9	生活化學用品製造(延)	2.沐浴鹽的製造	2-1.固體的混合原理 2-2.沐浴鹽的原料 2-3.沐浴鹽的製作	3	
10	趣味化學實驗	1.誰比較會生氣—吹氣比賽	1-1.酸鹼反應的原理 1-2.氣體的檢測	3	
11	趣味化學實驗	2.紗葉的製造	2-1.紗葉製作的原理 2-2.紗葉的製作	3	
12	趣味化學實驗	3.大力士—小蘇打的應用	3-1.小蘇打的化學反應原理 3-2.小蘇打的實作	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
13	趣味化學實驗	4.色彩繽紛的杯子	4-1.氧化還原的原理 4-2.氧化還原的實作	3	
14	趣味化學實驗	5.彩色環	5-1.物質酸鹼性的認識 5-2.彩色環的製作	3	
15	趣味化學實驗	6.精油的製造	6-1.天然香料的認識 6-2.天然香料的製作 6-3.由香花製取精油	3	
16	趣味化學實驗 (延)	1.無字天書—隱形字 畫	1-1.隱形字畫的原理 1-2.隱形字畫的製作	3	
17	趣味化學實驗 (延)	2.固態酒精	2-1.固態酒精的原理 2-2.固態酒精的製作 2-3.固態酒精的用途	3	

- 註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。
2. 若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【化工職群】教學進度表
15週(適用於下學期)

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.化工職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.化工職群實習科目介紹 1-2.化工職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.化工的定義、化工職類的內容及化學工業的重要性	2-1.化工的定義 2-2.化工職類的內容 2-3.化學工業的重要性	2	
		3.化工職場的安全及規範	3-1.化工職場安全的重要性 3-2.化工職場的安全規範		
2	生活化學用品製造	1.乳液的製造	1-1.乳液的原料 1-2.乳液的功能 1-3.乳液的製作	3	
3	生活化學用品製造	2.面膜的製造	2-1.面膜的原料 2-2.面膜的製作	3	
4	生活化學用品製造	3.沙拉脫的製造	3-1.沙拉脫的原料 3-2.沙拉脫的功能 3-3.沙拉脫的製作	3	
5	生活化學用品製造	4.手工皂的製造	4-1.手工皂的原料 4-2.手工皂的功能 4-3.手工皂的製作	3	
6	生活化學用品製造	5.免水洗手膏的製造	5-1.免水洗手膏的原料 5-2.免水洗手膏的功能 5-3.免水洗手膏的製作	3	
7	生活化學用品製造	6.抗菌潔手露的製造	6-1.抗菌潔手露的原料 6-2.抗菌潔手露的原理 6-3.抗菌潔手露的製作	3	
8	生活化學用品製造(延)	1.燙傷藥膏的製造	1-1.面速利達姆的原料與製作 1-2.紫雲膏的原料與製作	3	
9	生活化學用品製造(延)	2.沐浴鹽的製造	2-1.固體的混合原理 2-2.沐浴鹽的原料 2-3.沐浴鹽的製作	3	
10	趣味化學實驗	1.誰比較會生氣－吹氣比賽	1-1.酸鹼反應的原理 1-2.氣體的檢測	3	
11	趣味化學實驗	2.紗葉的製造	2-1.紗葉製作的原理 2-2.紗葉的製作	3	
12	趣味化學實驗	3.大力士－小蘇打的應用	3-1.小蘇打的化學反應原理 3-2.小蘇打的實作	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
13	趣味化學實驗	4.色彩繽紛的杯子	4-1.氧化還原的原理 4-2.氧化還原的實作	3	
14	趣味化學實驗	5.彩色環	5-1.物質酸鹼性的認識 5-2.彩色環的製作	3	
15	趣味化學實驗	6.精油的製造	6-1.天然香料的認識 6-2.天然香料的製作 6-3.由香花製取精油	3	

中山工商合作式國中技藝教育【商業與管理職群】教學進度表
17週(適用於上學期)

授課工場：電腦教室六、電腦教室九、門市服務教室

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.商業與管理職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.商業與管理職群實習科目介紹 1-2.商業與管理職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.基本產品行銷	2-1.銷售的定義與範圍 2-2.產品推廣實務簡介	2	
		3.中英文文書處理	3-1.輸入法簡介 3-2.文書處理軟體環境與實例簡介		
		4.簡易記帳實務	4-1.記帳的意義 4-2.記帳的重要性		
		5.金融市場簡介	5-1.金融市場簡介 5-2.證券投資概念		
		6.國際貿易實務	6-1.國際貿易概念 6-2.貿易英文介紹		
2	中英文文書處理	1.電腦簡介	1-1.視窗環境 1-2.鍵盤認識及操作	1	
		2.中英文輸入	2-1.基本指法 2-2.英文輸入法及實作 2-3.中文輸入法及實作	2	
3	中英文文書處理	3.文書處理	3-1.文書處理軟體簡介	3	
4	中英文文書處理	3.文書處理	3-2.文書處理軟體實作	3	
5	中英文文書處理	4.綜合應用	4-1.課表製作	3	
6	中英文文書處理	4.綜合應用	4-2.卡片製作	3	
7	中英文文書處理	4.綜合應用	4-3.自傳	3	
8	中英文文書處理 (延)	1.商業文書應用	1-1.商業文書概念簡介 1-2.合併列印操作教學	3	
9	中英文文書處理 (延)	1.商業文書應用	1-3.履歷表製作	3	
10	產品行銷實務	1.產品推廣概念	1-1.行銷策略簡介 1-2.產品推廣的方式及價格計算操作	2	
		3.商品的擺設	3-1.商品陳列的技巧	1	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
11	產品行銷實務	3.商品的擺設	3-2.商品陳列參觀 3-3.商品陳列實習	3	
12	產品行銷實務	2.店面廣告與直寄信函	2-1.店面廣告 POP的簡介與實作	3	
13	產品行銷實務	2.店面廣告與直寄信函	2-2.直寄信函 DM的簡介與實作	3	
14	產品行銷實務	2.店面廣告與直寄信函	2-2.直寄信函 DM的簡介與實作	2	
		4.包裝	4-1.包裝的技巧簡介	1	
15	產品行銷實務	4.包裝	4-2.包裝實習	3	
16	產品行銷實務 (延)	1.節慶活動行銷實務	1-1.節慶行銷活動企劃案設計	3	
17	產品行銷實務 (延)	1.節慶活動行銷實務	1-2.節慶行銷活動企劃案演練	3	

- 註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。
- 2.若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【商業與管理職群】教學進度表
15週(適用於下學期)

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.商業與管理職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.商業與管理職群實習科目介紹 1-2.商業與管理職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.基本產品行銷	2-1.銷售的定義與範圍 2-2.產品推廣實務簡介	2	
		3.中英文文書處理	3-1.輸入法簡介 3-2.文書處理軟體環境與實例簡介		
		4.簡易記帳實務	4-1.記帳的意義 4-2.記帳的重要性		
		5.金融市場簡介	5-1.金融市場簡介 5-2.證券投資概念		
		6.國際貿易實務	6-1.國際貿易概念 6-2.貿易英文介紹		
2	中英文文書處理	1.電腦簡介	1-1.視窗環境 1-2.鍵盤認識及操作	1	
		2.中英文輸入	2-1.基本指法 2-2.英文輸入法及實作 2-3.中文輸入法及實作	2	
3	中英文文書處理	3.文書處理	3-1.文書處理軟體簡介	3	
4	中英文文書處理	3.文書處理	3-2.文書處理軟體實作	3	
5	中英文文書處理	4.綜合應用	4-1.課表製作	3	
6	中英文文書處理	4.綜合應用	4-2.卡片製作	3	
7	中英文文書處理	4.綜合應用	4-3.自傳	3	
8	中英文文書處理 (延)	1.商業文書應用	1-1.商業文書概念簡介 1-2.合併列印操作教學	3	
9	產品行銷實務	1.產品推廣概念	1-1.行銷策略簡介 1-2.產品推廣的方式及價格計算操作	2	
		3.商品的擺設	3-1.商品陳列的技巧	1	
10	產品行銷實務	3.商品的擺設	3-2.商品陳列參觀 3-3.商品陳列實習	3	
11	產品行銷實務	2.店面廣告與直寄信	2-1.店面廣告 POP的簡介與實作	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
		函			
12	產品行銷實務	2.店面廣告與直寄信函	2-2.直寄信函 DM的簡介與實作	3	
13	產品行銷實務	2.店面廣告與直寄信函	2-2.直寄信函 DM的簡介與實作	2	
		4.包裝	4-1.包裝的技巧簡介	1	
14	產品行銷實務	4.包裝	4-2.包裝實習	3	
15	產品行銷實務 (延)	1.節慶活動行銷實務	1-1.節慶行銷活動企劃案設計	3	

中山工商合作式國中技藝教育【設計職群】教學進度表
17週(適用於上學期)

授課工場：電腦教室六、設計群專業教室、多媒體劇場教室

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.設計職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.設計職群實習科目介紹 1-2.設計職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.設計的定義、分類與設計產業的重要性	2-1.設計的定義 2-2.設計的分類與生活應用 2-3.設計產業介紹	2	
		3.設計方法	3-1.發現設計 3-2.設計方法的介紹		
		4.設計程序	4-1.設計程序介紹 4-2.設計的進路及發展		
2	基礎描繪	1.基礎描繪與素描概說	1-1.描繪的意義及目的 1-2.描繪和設計表現的關係 1-3.描繪的表現內容及形式操作 1-4.描繪材料、工具與表現方法操作	3	
3	基礎描繪	2.基礎描繪的工具	2-1.工具與基本技法介紹和操作 2-2.鉛筆描繪的練習實作	3	
4	基礎描繪	3.形體的觀察與描繪	3-1.形體的簡化練習 3-2.形體的整體感練習	3	
5	基礎描繪	3.形體的觀察與描繪	3-3.形體的比例與測量實作	3	
6	基礎描繪	4.光影明暗的觀察與表現	4-1.光影明暗的觀察與描繪操作	3	
7	基礎描繪	4.光影明暗的觀察與表現	4-2.光影明暗的表現與象徵手法	3	
8	基礎描繪(延)	7.色鉛筆畫習作	7-1.色鉛筆基本技法與特性簡介 7-2.各類型色鉛筆畫作品欣賞	3	
9	基礎描繪(延)	7.色鉛筆畫習作	7-3.色鉛筆畫的表現與創作練習	3	
10	設計基礎	1.何謂設計	1-1.設計的意義與本質的瞭解 1-2.設計在生活中的應用 1-3.設計的領域與分類練習	3	
11	設計基礎	2.設計方法	2-1.設計程序的認識 2-2.構想發展技術操作	3	
12	設計基礎	2.設計方法	2-3.表現技術應用	3	
13	設計基礎	2.設計方法	2-4.設計美感的表達	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
14	設計基礎	3.形態與造形	3-1.工具及各種材料的介紹和操作	3	
15	設計基礎	3.形態與造形	3-2.基本形態繪製應用	3	
16	設計基礎(延)	2.平面設計基礎與構成	2-1.點的構成和操作 2-2.線的構成和操作 2-3.面的構成和操作	3	
17	設計基礎(延)	2.平面設計基礎與構成	2-4.各種配置之構成與繪製練習	3	

- 註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。
2. 若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【設計職群】教學進度表
15週(適用於下學期)

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.設計職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.設計職群實習科目介紹 1-2.設計職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.設計的定義、分類與設計產業的重要性	2-1.設計的定義 2-2.設計的分類與生活應用 2-3.設計產業介紹	2	
		3.設計方法	3-1.發現設計 3-2.設計方法的介紹		
		4.設計程序	4-1.設計程序介紹 4-2.設計的進路及發展		
2	基礎描繪	1.基礎描繪與素描概說	1-1.描繪的意義及目的 1-2.描繪和設計表現的關係 1-3.描繪的表現內容及形式操作 1-4.描繪材料、工具與表現方法操作	3	
3	基礎描繪	2.基礎描繪的工具	2-1.工具與基本技法介紹和操作 2-2.鉛筆描繪的練習實作	3	
4	基礎描繪	3.形體的觀察與描繪	3-1.形體的簡化練習 3-2.形體的整體感練習	3	
5	基礎描繪	3.形體的觀察與描繪	3-3.形體的比例與測量實作	3	
6	基礎描繪	4.光影明暗的觀察與表現	4-1.光影明暗的觀察與描繪操作	3	
7	基礎描繪	4.光影明暗的觀察與表現	4-2.光影明暗的表現與象徵手法	3	
8	基礎描繪(延)	7.色鉛筆畫習作	7-1.色鉛筆基本技法與特性簡介 7-2.各類型色鉛筆畫作品欣賞	3	
9	設計基礎	1.何謂設計	1-1.設計的意義與本質的瞭解 1-2.設計在生活中的應用 1-3.設計的領域與分類練習	3	
10	設計基礎	2.設計方法	2-1.設計程序的認識 2-2.構想發展技術操作	3	
11	設計基礎	2.設計方法	2-3.表現技術應用	3	
12	設計基礎	2.設計方法	2-4.設計美感的表達	3	
13	設計基礎	3.形態與造形	3-1.工具及各種材料的介紹和操作	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
14	設計基礎	3.形態與造形	3-2.基本形態繪製應用	3	
15	設計基礎(延)	2.平面設計基礎與構成	2-1.點的構成和操作 2-2.線的構成和操作 2-3.面的構成和操作	3	

中山工商合作式國中技藝教育【電機與電子職群】教學進度表
17週(適用於上學期)

授課工場：工業配線廠、資訊四廠、室內配線廠、電子廠

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.電機與電子職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.電機與電子職群實習科目介紹 1-2.電機與電子職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.電機與電子職群的進路簡介	2-1.職場簡介 2-2.相關類科簡介 2-3.生涯進路規劃	2	
		3.電子元件與儀表簡介	3-1.常用電子元件模組介紹 3-2.常用電子儀表介紹 3-3.電子元件模組與儀表在工業界上的認識與應用		
		4.電機器具與設備簡介	4-1.常用電機器具介紹 4-2.常用電機設備介紹 4-3.電機器具及設備在工業界上的認識與應用		
2	基本室內配線	1.室內配線簡介	1-1.室內配線的工作安全要求介紹 1-2.室內配線的基本應用 1-3.室內配線工具的認識及使用	2	
		2.導線的連接及處理	2-1.常用導線認識	1	
3	基本室內配線	2.導線的連接及處理	2-2.導線的連接	3	
4	基本室內配線	2.導線的連接及處理	2-3.導線的壓接及絕緣處理	1	
		3.電儀表的認識及使用	3-1.電壓表的使用 3-2.電流表的使用 3-3.三用電表的使用 3-4.瓦特表的使用	2	
5	基本室內配線	4.基本室內配線裝置	4-1.開關、插座及器具的裝配認識	3	
6	基本室內配線	4.基本室內配線裝置	4-2.基本電燈、插座及電鈴回路控制	3	
7	基本室內配線	4.基本室內配線裝置	4-3.照明燈具的控制	3	
8	基本室內配線 (延)	1.儀器使用	1-1.瓦時計的接線及使用	3	
9	基本室內配線	1.儀器使用	1-2.自動點滅控制	3	

	(延)				
10	基本電子應用	1.常用基本電子元件的識別及量測	1-1.電阻器、電容器及電感器的識別 1-2.電阻器、電容器及電感器的量測	3	
11	基本電子應用	1.常用基本電子元件的識別及量測	1-3.二極體及電晶體的識別及量測	3	
12	基本電子應用	2.銲接練習	2-1.低功率銲接工具的使用 2-2.銲接要領及實作	3	
13	基本電子應用	2.銲接練習	2-2.銲接要領及實作	1	
		3.常用電子儀表的認識及操作	3-1.直流電源供應器的操作 3-2.三用電表的使用	2	
14	基本電子應用	4.基本電子電路實作	4-1.電子元件腳位識別及安裝	3	
15	基本電子應用	4.基本電子電路實作	4-2.PCB 銲接佈線實作	3	
16	基本電子應用 (延)	1.常用邏輯實驗儀器的使用	1-1.麵包板的使用 1-2.邏輯探棒的使用 1-3.數位 IC 測試器的使用	3	
17	基本電子應用 (延)	2.電子電路實作	2-1.基本電子電路製作 2-2.電子明滅器、電子鳥鳴器實作	3	

註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。

2. 若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【電機與電子職群】教學進度表
15週(適用於下學期)

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.電機與電子職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.電機與電子職群實習科目介紹 1-2.電機與電子職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.電機與電子職群的進路簡介	2-1.職場簡介 2-2.相關類科簡介 2-3.生涯進路規劃	2	
		3.電子元件與儀表簡介	3-1.常用電子元件模組介紹 3-2.常用電子儀表介紹 3-3.電子元件模組與儀表在工業界上的認識與應用		
		4.電機器具與設備簡介	4-1.常用電機器具介紹 4-2.常用電機設備介紹 4-3.電機器具及設備在工業界上的認識與應用		
2	基本室內配線	1.室內配線簡介	1-1.室內配線的工作安全要求介紹 1-2.室內配線的基本應用 1-3.室內配線工具的認識及使用	2	
		2.導線的連接及處理	2-1.常用導線認識	1	
3	基本室內配線	2.導線的連接及處理	2-2.導線的連接	3	
4	基本室內配線	2.導線的連接及處理	2-3.導線的壓接及絕緣處理	1	
		3.電儀表的認識及使用	3-1.電壓表的使用 3-2.電流表的使用 3-3.三用電表的使用 3-4.瓦特表的使用	2	
5	基本室內配線	4.基本室內配線裝置	4-1.開關、插座及器具的裝配認識	3	
6	基本室內配線	4.基本室內配線裝置	4-2.基本電燈、插座及電鈴回路控制	3	
7	基本室內配線	4.基本室內配線裝置	4-3.照明燈具的控制	3	
8	基本室內配線 (延)	1.儀器使用	1-1.瓦時計的接線及使用	3	
9	基本電子應用	1.常用基本電子元件的識別及量測	1-1.電阻器、電容器及電感器的識別 1-2.電阻器、電容器及電感器的量測	3	

10	基本電子應用	1.常用基本電子元件的識別及量測	1-3.二極體及電晶體的識別及量測	3	
11	基本電子應用	2.銲接練習	2-1.低功率銲接工具的使用 2-2.銲接要領及實作	3	
12	基本電子應用	2.銲接練習	2-2.銲接要領及實作	1	
		3.常用電子儀表的認識及操作	3-1.直流電源供應器的操作 3-2.三用電表的使用	2	
13	基本電子應用	4.基本電子電路實作	4-1.電子元件腳位識別及安裝	3	
14	基本電子應用	4.基本電子電路實作	4-2.PCB 銲接佈線實作	3	
15	基本電子應用 (延)	2.電子電路實作	2-1.基本電子電路製作 2-2.電子明滅器、電子鳥鳴器實作	3	

中山工商合作式國中技藝教育【機械職群】教學進度表
17週(適用於上學期)

授課工場：綜合機械廠、電腦製圖教室

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.機械職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.機械職群實習科目介紹 1-2.機械職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.機械的定義、種類與機械工業的介紹	2-1.機械的定義 2-2.機械的種類 2-3.機械工業的重要性與未來發展	2	
		3.機械加工方法	3-1.傳統加工法介紹 3-2.非傳統加工法介紹		
		4.機械製造程序	4-1.機械加工程序介紹 4-2.製造業生產流程 4-3.金屬成形方法		
		5.生產自動化	5-1.數值控制機械簡介 5-2.機電整合概論		
2	鉗工基礎工作	1.鉗工簡介與基本工具操作練習	1-1.鉗工用途與其安全守則 1-2.游標卡尺的量測技巧與鉗工工具使用介紹	3	
3	鉗工基礎工作	1.鉗工簡介與基本工具操作練習	1-3.基準平面和垂直面銼削練習	3	
4	鉗工基礎工作	1.鉗工簡介與基本工具操作練習	1-4.劃線與鋸切練習	1	
		2.鉗工基礎工作	2-1.銼削、工件精修與整光練習	2	
5	鉗工基礎工作	2.鉗工基礎工作	2-1.銼削、工件精修與整光練習	3	
6	鉗工基礎工作	2.鉗工基礎工作	2-2.鑽孔、鉸孔與攻牙練習	3	
7	鉗工基礎工作	2.鉗工基礎工作	2-2.鑽孔、鉸孔與攻牙練習	3	
8	鉗工基礎工作(延)	1.鉗工綜合練習	1-1.鉗工手工具綜合應用，包含鑽孔、銼削、鉸孔、鋸切、攻螺紋等練習	3	
9	鉗工基礎工作(延)	1.鉗工綜合練習	1-2.平面及直角加工練習	3	
10	機械識圖與製圖	1.機械製圖簡介	1-1.機械製圖的基本概念介紹 1-2.製圖用具介紹與操作練習	3	
11	機械識圖與製圖	2.線條	2-1.線條的種類與畫法	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
12	機械識圖與製圖	2.線條	2-2.線條繪圖練習	1	
		4.應用幾何	4-1.應用幾何概念介紹 4-2.切線畫法實作	2	
13	機械識圖與製圖	4.應用幾何	4-3.徒手畫法實作	2	
		5.電腦輔助繪圖	5-1.電腦輔助繪圖概念介紹	1	
14	機械識圖與製圖	5.電腦輔助繪圖	5-2.2D 視圖繪製	3	
15	機械識圖與製圖	3.正投影	3-1.正投影原理介紹 3-2.點、線、面之正投影練習 3-3.三視圖繪圖練習	3	
16	機械識圖與製圖 (延)	1.尺度標註	1-1.尺度標註練習	3	
17	機械識圖與製圖 (延)	2.3D 列印零件製作	2-1.3D 列印原理介紹 2-2.3D 列印製造流程介紹 2-3.3D 列印實作	3	

- 註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫
核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。
2. 若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【機械職群】教學進度表
15週(適用於下學期)

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
1	職群概論	1.機械職群之基本介紹 及職業安全與道德	1-1.機械職群實習科目介紹 1-2.機械職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.機械的定義、種類與 機械工業的介紹	2-1.機械的定義 2-2.機械的種類 2-3.機械工業的重要性與未來發展	2	
		3.機械加工方法	3-1.傳統加工法介紹 3-2.非傳統加工法介紹		
		4.機械製造程序	4-1.機械加工程序介紹 4-2.製造業生產流程 4-3.金屬成形方法		
		5.生產自動化	5-1.數值控制機械簡介 5-2.機電整合概論		
2	鉗工基礎工作	1.鉗工簡介與基本工具 操作練習	1-1.鉗工用途與其安全守則 1-2.游標卡尺的量測技巧與鉗工工具使用 介紹	3	
3	鉗工基礎工作	1.鉗工簡介與基本工具 操作練習	1-3.基準平面和垂直面銼削練習	3	
4	鉗工基礎工作	1.鉗工簡介與基本工具 操作練習	1-4.劃線與鋸切練習	1	
		2.鉗工基礎工作	2-1.銼削、工件精修與整光練習	2	
5	鉗工基礎工作	2.鉗工基礎工作	2-1.銼削、工件精修與整光練習	3	
6	鉗工基礎工作	2.鉗工基礎工作	2-2.鑽孔、鉸孔與攻牙練習	3	
7	鉗工基礎工作	2.鉗工基礎工作	2-2.鑽孔、鉸孔與攻牙練習	3	
8	鉗工基礎工作(延)	1.鉗工綜合練習	1-1.鉗工手工具綜合應用，包含鑽孔、銼 削、鉸孔、鋸切、攻螺紋等練習	3	
9	機械識圖與製圖	1.機械製圖簡介	1-1.機械製圖的基本概念介紹 1-2.製圖用具介紹與操作練習	3	
10	機械識圖與製圖	2.線條	2-1.線條的種類與畫法	3	
11	機械識圖與製圖	2.線條	2-2.線條繪圖練習	1	
		4.應用幾何	4-1.應用幾何概念介紹 4-2.切線畫法實作	2	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
12	機械識圖與製圖	4.應用幾何	4-3.徒手畫法實作	2	
		5.電腦輔助繪圖	5-1.電腦輔助繪圖概念介紹	1	
13	機械識圖與製圖	5.電腦輔助繪圖	5-2.2D 視圖繪製	3	
14	機械識圖與製圖	3.正投影	3-1.正投影原理介紹 3-2.點、線、面之正投影練習 3-3.三視圖繪圖練習	3	
15	機械識圖與製圖 (延)	1.尺度標註	1-1.尺度標註練習	3	

中山工商合作式國中技藝教育【餐旅職群】教學進度表
17週(適用於上學期)

授課工場：中餐教室一、中餐教室二、西餐教室、飲調教室、
中式麵食教室

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容(實作名稱)	節數	備註
1	職群概論	1.餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.餐旅職群實習科目介紹 1-2.餐旅職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.餐旅職群概論	2-1.餐旅的類別與特性 2-2.餐旅從業人員的工作內容 2-3.餐旅從業人員應有的素養 2-4.培養正確服務態度 2-5.瞭解餐旅業未來的願景	2	
2	中餐廚藝製作	1.廚房器具的認識、使用與衛生安全	1-1.認識廚房設備與器具 1-2.正確的使用刀具 1-3.基礎刀工介紹及練習	3	
3	中餐廚藝製作	2.食材的認識、保存與烹調法介紹	2-1.六大類食物與營養素 2-2.食材辨識 2-3.食物保存與原則 2-4.基本烹調法	3	
4	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-1.煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習	3	
5	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-2.蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習	3	
6	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-3.炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習	3	
7	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-4.煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習	3	
8	中餐廚藝製作 (延)	1.複合烹調法實習	1-1.燒-紅燒獅子頭、乾燒大蝦、蔥燒豆腐練習	3	
9	中餐廚藝製作 (延)	1.複合烹調法實習	1-2.其他複合烹調法-糖醋肉片、黑胡椒溜雞片、客家釀豆腐練習	3	
10	餐飲服務技術	1.儀態與儀容	1-1.認識從業人員的儀容標準 1-2.良好儀態的練習	2	
		2.社交接待禮儀	2-1.接待應有的禮儀練習	1	
11	餐飲服務技術	2.社交接待禮儀	2-2.介紹的技巧 2-3.電話禮儀的練習 2-4.公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
12	餐飲服務技術	3.口布的摺疊	3-1.口布的規格與用途 3-2.不同功能的口布的摺法練習	3	
13	餐飲服務技術	3.口布的摺疊	3-2.不同功能的口布的摺法練習 3-3.口布清潔與上漿練習	3	
14	餐飲服務技術	4.基本的服務技巧	4-1.托盤的操作 4-2.餐盤的指夾法練習	3	
15	餐飲服務技術	4.基本的服務技巧	4-3.運送飲料練習	3	
16	餐飲服務技術 (延)	1.餐桌佈置與擺設	1-1.中餐餐桌佈置與擺設練習	3	
17	餐飲服務技術 (延)	1.餐桌佈置與擺設	1-2.西餐餐桌佈置與擺設練習	3	

- 註：1.請依據教育部發布之「國民中學技藝教育課程實施參考指引」各職群主題「學習大綱」填寫核心主題名稱、單元名稱及單元內容（參考單元內容訂定實作課程）。
2. 若有一週內教授不同主題/單元之情形，請分列各主題/單元教授時數。

中山工商合作式國中技藝教育【餐旅職群】教學進度表
15週(適用於下學期)

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容(實作名稱)	節數	備註
1	職群概論	1.餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.餐旅職群實習科目介紹 1-2.餐旅職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1	
		2.餐旅職群概論	2-1.餐旅的類別與特性 2-2.餐旅從業人員的工作內容 2-3.餐旅從業人員應有的素養 2-4.培養正確服務態度 2-5.瞭解餐旅業未來的願景	2	
2	中餐廚藝製作	1.廚房器具的認識、使用與衛生安全	1-1.認識廚房設備與器具 1-2.正確的使用刀具 1-3.基礎刀工介紹及練習	3	
3	中餐廚藝製作	2.食材的認識、保存與烹調法介紹	2-1.六大類食物與營養素 2-2.食材辨識 2-3.食物保存與原則 2-4.基本烹調法	3	
4	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-1.煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習	3	
5	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-2.蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習	3	
6	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-3.炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習	3	
7	中餐廚藝製作	3.基本烹調法實習	3-4.煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習	3	
8	中餐廚藝製作(延)	1.複合烹調法實習	1-1.燒-紅燒獅子頭、乾燒大蝦、蔥燒豆腐練習	3	
9	餐飲服務技術	1.儀態與儀容	1-1.認識從業人員的儀容標準 1-2.良好儀態的練習	2	
		2.社交接待禮儀	2-1.接待應有的禮儀練習	1	
10	餐飲服務技術	2.社交接待禮儀	2-2.介紹的技巧 2-3.電話禮儀的練習 2-4.公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習	3	
11	餐飲服務技術	3.口布的摺疊	3-1.口布的規格與用途 3-2.不同功能的口布的摺法練習	3	
12	餐飲服務技術	3.口布的摺疊	3-2.不同功能的口布的摺法練習 3-3.口布清潔與上漿練習	3	

週次	核心主題名稱	單元名稱	單元內容（實作名稱）	節數	備註
13	餐飲服務技術	4.基本的服務技巧	4-1.托盤的操作 4-2.餐盤的指夾法練習	3	
14	餐飲服務技術	4.基本的服務技巧	4-3.運送飲料練習	3	
15	餐飲服務技術 (延)	1.餐桌佈置與擺設	1-1.中餐餐桌佈置與擺設練習	3	

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校 114 學年度
第一次課程發展委員會會議簽到表

時間：114 年 9 月 22 日（一）中午 12：30-13:00

地點：三樓會議室

身分		姓名	簽到
召集人	校長	陳森杰	陳森杰
專家學者代表	高餐大教授	馮莉雅	假
家長代表	家長會委員	何國清	假
家長代表	家長會委員	高志平	假
副召集人	教務主任	朱婉菱	朱婉菱
執行秘書	教學組長	楊雅婷	楊雅婷
行政代表	學務主任	蔡宗凌	蔡宗凌
	總務主任	陳凱毅	公假
	輔導主任	許伶如	公假
	實習主任	余珮筠	余珮筠
	圖書館主任	陳孟汝	陳孟汝
	註冊組長+ 國中國文領召	蔡依伶	蔡依伶
教師代表	教師會長	林建志	林建志

國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校 114 學年度
第一次課程發展委員會會議簽到表

時間：114 年 9 月 22 日（一）中午 12：30-13:00

地點：三樓會議室

身分		姓名	簽到
領域代表	餐飲科主任	辛政霖	辛政霖
	觀光科主任	王姿珺	王姿珺
	高中中國文科召	黃如昕	假
	高中英文科召	歐又嘉	歐又嘉
	高中數學科召	林律揚	林律揚
	國中健體領召	施孟儀	施孟儀
	國中英文領召	林晏君	林晏君
	國中數學領召	陳培郡	陳培郡
	國中社會領召	湯雅蜜	湯雅蜜
	國中自然暨科技領召	辛怡瑩	辛怡瑩
	國中綜合暨藝術領召	丁燕秋	丁燕秋
學生代表	學生會會長	莊雅心	莊雅心

