

備查文號：
中華民國115年1月29日桃教高字第1150009785號函 備查

高級中等學校課程計畫
桃園市立羅浮高級中等學校
學校代碼：034348

技術型課程計畫

本校114年10月27日114學年度第2次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月6日

目錄

● <u>學校基本資料</u>	2
● 壹、依據	>
● 貳、學校現況	>
● 參、學校願景與學生圖像	>
● 肆、課程發展組織要點	>
● 伍、課程發展與規劃	>
● 陸、群科課程表	>
● 柒、團體活動時間規劃	>
● 捌、彈性學習時間實施規劃表	>
● 玖、學生選課規劃與輔導	>
● 拾、學校課程評鑑	>
● 附件、教學大綱	>
● 科目學分數規劃說明	>

學校基本資料表

學校校名	桃園市立羅浮高級中等學校				
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		
	職稱				
	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、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、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	餐旅群	觀光事業科	1	27	1	16	1	23	3	66
		餐飲管理科	2	56	2	41	2	41	6	138

二、核定科班一覽表

表 2-2 115學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	餐旅群	觀光事業科	1	25
		餐飲管理科	2	25

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

打造一所溫暖（WARM）的山海新文化學校：

在現行國、高中升學制度下，原住民族教育面臨文化傳承與課程實踐的挑戰；再加上多數原住民家庭因工作因素需遠赴外縣市，親職支持與陪伴功能相對不足。基於此需求，桃園縣政府以促進文化延續、提升升學就業機會、健全家庭支持為目標，積極規劃設立一所兼具原住民教育特色與多元文化學習環境的高級中等學校，開創高中教育嶄新的里程碑。

桃園縣政府於102年8月1日成立「桃園縣立原住民實驗高中籌備處」，由邱嘉增先生擔任籌備主任，並由詹坤達先生與瑪紹·彼蘭教師共同推動校務籌備。雖然曾以大園客貨運園區作為初期設校方向，但因規劃未果，後依「一鄉一高中」政策將地點調整至復興區羅浮校區；然山地設校涉及土地變更、環評、水保與地價協議等複雜程序，致使籌備歷程屢經挑戰。

隨著桃園升格直轄市，103年底籌備處更名為「桃園市立原住民實驗高中籌備處」。在市府與籌備團隊共同努力下，設校進度逐漸突破瓶頸，歷經多年規劃終於在108年5月31日完成羅浮校區動土儀式，並由鄭文燦市長正式揭牌「桃園市立羅浮高級中等學校」，110學年度迎來首屆學生入學，開啟嶄新的辦學篇章。

本校為全國首創「幼、國小、國中、高中」四位一體原鄉學校，課程規畫以實驗教育精神為核心，融合實用技能導向，期能讓原住民族課程具備貫通連結與階段性目標；同時將部落傳統智慧、文化元素與生活實踐融入教學，培養學生自我認同、自信成長，使原鄉文化永續傳承。

本校堅持陶冶青年身心、培育健全公民之教育理念，並結合地方觀光、人文與產業特色，培養學生具備多元適性發展能力。學校以「打造一所溫暖（WARM）的山海新文化學校」為願景，依序設定「美好（Wonderful）—優質舒適校園」、「自發（Active）—勤學有責態度」、「真誠（Real）—互信互助團隊」、「歡樂（Merry）—親師合作和諧」為主要目標。透過「全額補助」、「全時照顧」、「全力扶助」、「全人形塑」、「全能職路」五大辦學理念，共同勾勒羅浮教育藍圖，實踐扎根原鄉、留才育才與地方創生的使命。



二、學生圖像

前言

成為獨特的自己

品格力

品格力
同理關懷 自我察覺●價值形塑 社會責任
教導學生以講究信用的態度待人，用腳踏實地的態度處事，另應具備同理心，建立正確之價值觀，以禮待人，以信處事。誠以待人不虛偽，互助合作力量大，建立人與人之間最可靠的信任關係。飲水思源是一種感恩的行動，殷切期待學子能心懷感念、知恩圖報，能善盡一點社會責任。

文化力
文化理解 文化認同●包容異己 文化展能
培養學生在多元社會及多元價值中，能以不同文化的角度及視野，看待理解不同族群文化。文化認同是學生不管任何族群，都應對自己族群的特殊性及獨特性產生自我認同，才能創造具自信民族特性。異己的認識，才能減少價值衝突，越理解越包容。文化力的表現中，更能展現顯性的特質，就是文化展能展露，在傳統與創新激盪中，找到屬於這年代的文化力與美。

專業力
知識建構 自我創新●技術精進 跨域學習
培養每位學生能成為自我領域中專業技術人員為目標。強化自己的專業技能，理論與實務兼顧，術科與學科並重，以務實致用為方向養成終身學習的習慣。跨域領域學習更是在浩瀚知識領域中，更能找出或創造出，在不同思維下的專業產物。

合作力
團隊合作 自我解放●凝聚共識 共榮共享
團隊合作的能力是新世代年青人很重要的成功關鍵。從自我中解脫框架，打破單獨門建構團隊合作的模式，發揮一加一大於二的力量。培養學生懷抱最熱忱的心和最堅定的信念，對人、對事、對學習都能存有共榮共享的精神。

恆毅力
勤奮不懈 自我精進●不屈不撓 勇敢果決
「勤、毅」是學校校訓中二個重要信念，勤奮不懈才能有創造成功更多機會，亦是自我提昇、自我精進的重要利器，恆心加上毅力讓心智磨練更強壯，做事不屈不撓。



肆、課程發展組織要點

桃園市立羅浮高級中等學校課程發展委員會組織要點

壹、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」設置。

110.09.03校務會議通過

113.01.19校務會議修訂通過

113.06.28校務會議修訂通過

貳、本會執掌：

- 一、本校課程發展委員會(以下簡稱本會)負責規畫總體課程計畫，整體課程評鑑事宜。
- 二、依課程綱要，考量學校主客觀環境條件、學生需要和家長期望等相關因素，掌握本校願景及課程發展特色，持續學校本位課程發展，重視各學習領域/群科/學科間課程統整及協同教學，含各學習領域課程節數、選修課程、國中部彈性課程及高中部彈性學習時間學習節數，規劃發展學校總體課程計畫。
- 三、審查各學習領域/群科/學科課程計畫，內容包括：「學年/學期學習目標、單元活動主題、核心能力、時數、評量方式」等項目，且應融入學校願景與學生學習圖像，適切融入有關生命教育、性別平等教育、法治教育、人權教育、環保教育、永續發展教育、海洋教育、多元文化教育、消費者保護及國際教育等議題。
- 四、提升教師發展、設計教學新課程的知能，增進教師專業自主能力。
- 五、擬定本校「選用教科用書辦法」。
- 六、審查老師自編教科用書，學校對課程設計、教材編選、教學實施積極開發創業者，應給予必要之協助與獎勵。
- 七、協助審查並擬定下一學年度學校總體課程計劃。
- 八、審查各學習領域課程小組之計畫與執行成效。
- 九、負責課程與教學的評鑑，並進行學習評鑑。
- 十、其他有關課程發展事宜。

參、組織：本委員會置召集人1人，由校長兼任(為當然委員)；置執行秘書1人，由教務主任兼任；另置委員若干人，成員組成如下：

一、學校行政人員代表10人：由學務主任、輔導主任、實習輔導主任、圖書館主任、文教處主任、教學組長、註冊組長、設備組長、訓育組長、特教組長擔任之。

二、教師代表2人：國、高中各1人。

三、各科主任/領域召集人代表12人：國中部各領域1人(國文、英文、數學、社會、自然、健體、藝術、綜合、科技)共9人、高中部共同科目1人、餐飲管理科主任1人、觀光事業科主任1人。

四、學生家長委員代表1人：由家長會推派擔任之。

五、專家學者代表1人：由召集人遴聘之。

六、學生代表1人：由本校學生班級聯合會推選，召集人遴聘之。

七、本會委員任期為1學年(委員均為無給職)，得連選連任，任期內出缺，得補行遴聘，其任期至原任期屆滿之日為止(任期自該年8/1至隔年7/31止)。行政與各科教師代表以不重覆為原則，但該科僅有一位教師者除外。

肆、本會之會議於期初、期末各召開一次會議，由校長召集或由校長指定一位委員召集，然如經由委員總額二分之一(含)以上連署時，得召開臨時課程發展委員會議。

伍、本會開會時，須有應出席委員三分之二(含)以上之出席，須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得決議，投票採無記名投票或舉手方式行之。

陸、本會開會時，得視事實需要，邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

柒、本會之行政工作，由教務處主辦，相關單位協辦。

捌、本要點經校務會議通過，陳校長核定後施行，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像						
				品格力	文化力	專業力	合作力	恆毅力		
國語文	【總綱之教學目標】		1. 應用多元、彈性的教學法，讓學生對文字聲情之美產生興趣，培養閱讀成為終身的喜好與良好習慣 2. 協助學生藉由閱讀古今中外典籍，傳承文化思想與生命價值，並建立正確的人生態度與價值觀 3. 引導學生靈活運用語文，使學生能適切自我表達與良性溝通，並建立合作精神 4. 強化語言練習，增進學生聽、說、讀、寫能力，能為工作所需及生活所用 5. 教學中鼓勵學生探索生活環境與國際事務，提升思辨能力與當代課題的解決策略 6. 透過國語文的學習，了解、欣賞、包容不同族群的文化，順應時代脈動，立足本土，放眼國際			●				
						●	●			
						●	●	●		
						●	●	●	●	
						●	●	●	●	
						●	●	●	●	
英語文	【總綱之教學目標】		1. 複習基本拼音技巧(如:KK音標或自然發音法)，並從日常生活中選材，教授常用英文字詞、用語、句型與對話。 2. 教授英文文法及重要句型，以增強學生閱讀能力，及基本寫作能力。 3. 訓練學生能流暢朗讀例句、文章或練習會話、做角色扮演，並運用於日常對話或收發英文簡訊等。 4. 指導學生使用學校網站的數位學習(含校內及校外)線上英文教學資源，並可做學習評量，或介紹VoiceTube等英文學習網站。引導學生自主學習。 5. 順應時節，教授各國或各族群節慶相關文章、歌曲或影片，學習英文的同時，增加對不同文化及價值觀的了解和包容。 6. 引導學生透過英文媒體網站(如:PTS、CNN、BBC等)，了解國內、外時事或熱門議題，提升國際公民意識，並用英文進行簡單的分組討論，及意見交換等。			●		●		
						●	○	●	○	●
						●	●	●	●	
						●	●	●	●	
						●	●	●	●	
						●	●	●	●	
閩南語文	【總綱之教學目標】		理解閩南語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 具備運用閩南語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 具備運用閩南語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 具備運用閩南語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 具備運用閩南語文從事媒體資訊分析與批判的能力，並能思考人與科技、資訊、媒體倫理的關係。	○	●	○		○		
					●	○	○	○		
					●	○	○	●	○	
					○	○	●	○		
					○	○	●	○		
客家語文	【總綱之教學目標】		了解客家語文特質與傳承意義，進而肯定自我價值，努力自我精進，規劃個人生涯，追求美善與幸福的人生。 具備運用客家語文進行推理批判、綜合歸納的能力，學習客家積極面對挑戰的精神，以有效處理生活與生命的種種課題。 具備運用客家語文進行規劃、實踐與檢討省思的涵養，發揮創新精神，將客家語文知識融入其他領域/科目，進而提升因應社會變遷的能力。 具備運用客家語文表情達意的能力，能善用客家語言，以同理心進行人際溝通與互動。		○	●				
					○	○	○	●		
					●	○	○	●		
閩東語文	【總綱之教學目標】		理解閩東語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 具備運用閩東語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 具備運用閩東語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 具備運用閩東語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。	○	○	○				
					○	○				
					○	○				
臺灣手語	【總綱之教學目標】		理解臺灣手語的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 具備運用臺灣手語進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 具備運用臺灣手語進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 具備運用臺灣手語的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。	○		●				
					○	○	●	○		
					○	○	○			
原住民族語文	【總綱之教學目標】 一、激發學習族語文的興趣。 二、建立族語文的核心能力。 三、拓展學生的文化認同與實踐能力。 四、深化學生對多元文化的尊重與理解。 五、增強學生的國際文化視野。		引導學生學習族語文的興趣 培養族語文基本語言能力-語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 引導學生拓展生活經驗與實踐應用，進而關懷在地多元文化。 透過族語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 啟發多元文化思考與國際視野。	○	●	○		○		
					○	●	○	○		
					●	●	○			
					●	●	●			
					●	●	○	○		
數學	數學(B)	【總綱之教學目標】	1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。 2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。			●				

領域			3.發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4.培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5.配合專業科目所需之指數與對數、排列組合、機率、統計，加強學生的概念與熟練度。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	1.協助學生具備歷史知識的深度與廣度，培養同學的通識涵養。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2.引導學生關心國內外事務，與其他相關學科配合，培養學生宏觀視野。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3.訓練學生蒐集、研讀、判斷資料的自主學習能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4.訓練學生歷史思考的能力，能進行自主性思考。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5.以小組座談或發表的方式，培養學生溝通、陳述、團隊合作等能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6.融合時事及重要議題，使學生具備關懷社會及統整分析的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	地理	【總綱之教學目標】	1.培養學生蒐集資料，與自主思考、邏輯判斷的能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2.認識地理資訊系統，學習資料的解讀與應用。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3.鼓勵學生探索與觀察各種地理現象與議題，能提出看法與解決策略。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4.能了解並尊重世界各種文化的多元性，並欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5.課程結合地理時事與環境災害等議題，使學生發展跨領域學習與統整的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6.連結地理視野與環境變遷的概念，具備對周遭環境的關懷意識。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	公民與社會	【總綱之教學目標】	1.引導學生探索自己，發展潛能，建立良好人際關係。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2.幫助學生了解多元文化的理念與現象，使能建立國際觀，以適應多元文化生活。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3.透過課堂活動設計，讓學生明瞭政治的運作過程與知識，並培養學生的群性，以建立社會共同體。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4.教導學生能善用各種資訊蒐集工具，以能蒐集、處理、分析各種資訊，並培養終身學習的態度與能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			5.融合歷史與比較文化思想，以及多媒體教學，幫助學生建立法治思想及民主審議態度。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6.透過經濟知識的學習，引導學生適應未來經濟生活，並擁有生活的選擇能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】	1.了解物理基本史，認識科學方法，培養科學興趣	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2.了解運動與力的關係	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3.物理於生活中的應用結合	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			4.了解能量如何轉換，病如何開發新能源與有效節約能源	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			5.了解光的反射折射現象，並充實光與生活的知識	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			6.了解電與磁的基本原理，並學習家庭用電的安全	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	化學(A)	【總綱之教學目標】	1、引導學生關心科學發展最新動態，善用3C產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2、引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動學習化學相關新知的習慣並樂於分享。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3、具備蒐集資料、統整及分析能力，進而具有邏輯思考以解決問題的能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4、能將所學的化學知識與自己所就讀的相關科系結合並應用。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5、引導學生認識全球環境汙染問題、氣候變遷所帶來的衝擊及海洋汙染議題，認識綠色化學及綠色消費的觀念，促進人類的永續發展。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6、能察覺生活中遇到問題，並以科學方法著手設計動手做實驗驗證所學習到的化學知識。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			7、能具備化學知識融入生活中用以解釋生活中的迷思，進而提升個人健康及生活品質，並具備推廣珍惜生活環境及愛護地球的使命。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	生物(A)	【總綱之教學目標】	1.引導學生主動學習科學新知的態度，具備正確的邏輯觀念。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2.具備收集資料的能力，並統整資料，完成一份分組報告。學習按照格式去完成報告。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3.培養以科學方法完成報告。了解如何處理事情並進行團隊溝通。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4.引導學生去關心自然科學的時事和自然現象。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5.了解環境是生物多樣性的基礎，所以開發建設時，要注意環境的永續發展及減少汙染。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.了解天然災害對人類健康及經濟的影響，進而節能減碳。			<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】	1.引導學生能夠透過歌唱，樂器演奏等音樂展現，表達自我情感與思想。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2.引導學生參加外藝文活動，校內外表演藝術活動，結合時事了解所居住城市中的音樂文化傳統與活動概況，以提升生活美感及自我涵養。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3.透過課堂活動，分組創作或班級音樂會，讓學生互相理解溝通，體認藝術核心價值。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4.透過課堂活動，讓學生認識各類音樂，學習尊重多元文化及的生命價值。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5.透過課堂活動，讓學生認識影音器材與簡易操作，學習製作簡易影音作品。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6.透過對音樂家及演奏家的創作與生命故事，鼓舞學生尋找自我價值，自我認同。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	藝術生活	【總綱之教學目標】	1.引導學生能運用設計思考，加強對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2.引導學生能理解各類藝術型態之創作原則、組合元素及表現方法。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

			3. 引導學生能透過學習的過程，具備對各類藝術之美感經驗及鑑賞能力。	○	●	●	●	○			
			4. 引導學生能了解藝術與社會、歷史及文化的關係	●	●	●					
			5. 引導學生能認識文化資產，豐富藝術生活並涵養國際觀。	●	●	●	●				
			6. 培養學生認識區域文化與全球議題。	●	●		●				
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】	1. 運用分組教學共同討論的方式，使學生能了解生活科技並產生興趣，進而培養能將生活科技運用到各日常生活領域中。	○		●	●	○			
			2. 從各項生活用品知識中，加強生活科技基本知能，引導學生思考解決問題能力，除了培養正確的科技觀念、態度及工作習慣，也能啟發科技研究與發展的興趣。	●		●	○				
			3. 著重生活科技基礎教學，培養「讓生活更方便」的思維能力，使學生瞭解生活科技的知識及概念以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。	●		●	●	○			
			4. 透過實作練習與分組競賽，使學生能適切自我表達互相討論，藉由理論邏輯概念，構想出新的生活科技產品。	○		●	●	●			
			5. 引導學生利用生活科技產品的蒐集，瞭解科技產業與職業的內含，加強生活科技、產品設計及創造性思考的養成，進而了解未來科技的發展趨勢。	○		●		○			
			6. 運用生活科技教學及創造性思考的養成，使學生能從日常生活網絡中蒐集資料，提高學生發現問題、判斷問題及解決問題的能力，使能為未來工作及生活所用。	●		●	○	○			
			7. 教學中鼓勵學生探討生活科技相關的應用，並強化該領域的基本知能，使理解生活科技及其對個人、社會、環境與文化的影響，提升思考及解決策略之能力。	●		○	●	○			
	資訊科技	【總綱之教學目標】	1. 運用分組教學共同討論的方式，使學生能了解資訊科技並產生興趣，進而培養能將資訊科技運用到各學習領域的學習。			●	●	○			
			2. 從資訊網路知識中，加強資訊科技基本知能，引導學生思考解決問題能力，除了培養正確的科技觀念、態度及工作習慣，也能啟發科技研究與發展的興趣。	●		●	○				
			3. 著重資訊科技基礎教學，培養運算思維能力，使學生瞭解電腦程式設計的知識及概念以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。	●	○	●					
			4. 透過實作練習與分組競賽，使學生能適切自我表達互相討論，藉由理論邏輯概念，建構出所需要的程式。	●	○	●		●			
			5. 引導學生利用資訊科技蒐集科技產業與職業的資訊，加強資訊科技、程式設計及邏輯觀念的養成，進而了解未來科技的發展趨勢。	○		●		○			
			6. 運用資訊科技教學及邏輯思考的養成，使學生能從資訊網路中蒐集資料，提高學生發現問題、判斷問題及解決問題的能力，使能為未來工作及生活所用。	○	○	●	○	○			
			7. 教學中鼓勵學生探討資訊科技相關的應用，並強化該領域的基本知能，使理解資訊科技及其對個人、社會、環境與文化的影響，提升思考及解決策略之能力。	●	●	●	○	○			
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	1. 引導學生建立健康生活型態，培養健康自主管理的能力，建立健康至上的負責態度。	●		●		○			
			2. 引導學生辨識與處理不安全的情境，讓學生了解與學習事故傷害處理原則，學習重視生命，隨時為安全把關。	●		●		○			
			3. 引導學生尋找正確的消費資訊，培養聰明的消費思維，建立正確消費觀念，實踐於日常生活中。			●	○				
			4. 引導學生學習壓力調適、情緒管理、解決問題能力，並以正向的態度面對自我讓自已可以創造出健康亮麗的人生。	○	○			○			
			5. 引導學生瞭解物質濫用，並勇敢對他說「NO」	●		●		●			
			6. 引導學生學習如何發展剛柔並濟的人格特質，尊重不同性別取向的朋友，培養健康的愛情觀，進而珍愛生命。	●	●	●	●	○			
	體育	【總綱之教學目標】	1、引導學生了解簡易運動規則，進而參與體育活動，藉由參與讓知識與行動融入團體生活、符合團體規範。	●	●	●	●	○			
			2、引導學生了解體育運動對健康、生活的好處，進而對體育運動充滿熱情，養成終身運動習慣。	●		●		●			
			3、藉由團體活動，培養學生角色、工作分配，及解決問題之能力。	●		●	●				
			4、讓學生了解體適能之重要，影響生活每一環節，引導學生主動積極提升個人體適能，以應付日常生活各種挑戰。	●		●	●	○			
			5、培養學生運動操作能力，並提升運動欣賞能力，讓每一個人都能置身於其中，享受運動樂趣。	●		●		●			
			6、體育運動是與人互動的橋樑，經由體育各項活動學習人際間關係，藉由體育競賽培養道德觀念，完成真正的教育理念	●	○	●	●	○			
			全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 引導學生培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。	●		●		●
						2. 引導學生凝聚憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。	●	○	●	●	●
3. 引導學生深化全民國防共識，確保國家整體安全。	●					●	●	●			
4. 引導學生提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。	●					●	●	●			
5. 引導學生熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	●	○				●	●	●			
6. 引導學生充實國防知識素養，掌握軍事發展脈絡。	●					●		●			

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								
					品格力	文化力	專業力	合作力	恆毅力				
餐旅群	觀光事業科	1. 觀光餐旅產業基層從業人員。 2. 餐飲業外場及吧檯從業人員。 3. 旅宿業客務及房務從業人員。 4. 旅行業、領隊、導遊及導覽解說從業人員。 5. 休閒產業及文化推廣從業人員。	1. 培育餐飲外場及飲務服務基礎人才。 2. 培育旅宿產業基礎人才。 3. 培育旅遊產業基礎人才。 4. 培育觀光遊程設計、導覽解說及在地文化保存推廣之人才。 5. 培育具職業道德與服務熱忱之餐旅產業人才。 6. 培育繼續進修與終身學習人才。	具備餐飲業外場及吧檯之服務與團隊合作能力。	●	○	●	●	●				
				具備飯店客務部與房務部的操作與接待應對能力。	●	○	●	●	●				
				具備旅遊業之規劃及行銷管理能力。	●	●	●	○	○				
				具備電腦軟體及基礎外語溝通之能力。	●	●	●	○	○				
				具備統合在地文化及觀光資源，發展具文化內涵之遊程設計能力。	●	●	●	○	○				
				具備觀光餐旅產業良好職業道德、同理心及問題解決能力。	●	●	●	●	●				
				具備國際視野、多元創新及終身學習能力。	○	●	●	○	●				
				餐旅群	餐飲管理科	1. 餐旅業基層服務工作人員。 2. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員。 3. 烘焙相關產業工作人員。 4. 宴會餐飲企劃人員。 5. 引導學生具備餐旅產業之特質，培育學生瞭解餐旅產業發展趨勢之人才。 6. 結合在地文化特色深入校園與社區永續原鄉傳統，加強民族自我認同之人才。	1. 培育餐飲管理相關產業技術人才。 2. 培育餐旅從業人員的基本就業能力、健全之職業倫理道德與品格力之人才。 3. 培育中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與經營之人才。 4. 加強餐旅專業知識及技能之養成與應用，並培育終身學習及繼續進修之人才。 5. 引導學生具備餐旅產業之特質，培育學生瞭解餐旅產業發展趨勢之人才。 6. 結合在地文化特色深入校園與社區永續原鄉傳統，加強民族自我認同之人才。	具備餐飲專業知能及各項餐飲器材操作能力。	●	○	●	○	○
								具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與管理之能力。	●	○	●	●	●
								具備餐飲管理與創意料理製備與管理之能力。	●	●	●	●	●
具備宴會規劃與管理之能力。	●	●	●					●	●				
具備餐旅產業良好職業道德、專業知能、應有的倫理操守進而達到終身學習目標之能力。	●	●	●					●	●				
具備團體合作及溝通協調能力。	●							●	●				
具備創新應變知能及餐飲國際視野之能力。	○	●	●					●					
具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性之能力。	●	●	●					○	○				

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備餐飲業外場及吧檯之服務與團隊合作能力。
2. 具備飯店客務部與房務部的操作與接待應對能力。
3. 具備旅遊業之規劃及行銷管理能力。
4. 具備電腦軟體及基礎外語溝通之能力。
5. 具備統合在地文化及觀光資源，發展具文化內涵之遊程設計能力。
6. 具備觀光餐飲產業良好職業道德、同理心及問題解決能力。
7. 具備國際視野、多元創新及終身學習能力。

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	
		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	●	○		○		●	●	
		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	部落觀光資源			●	○	●	●	○	
		飲食文化	○		○		●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	○	●	●	●	●	●	
校 訂 選 修	專業科目	國際禮儀	●	●	●	○	○	●	●	
		餐旅管理	●	●	●	○	○	●	●	
		餐廳服務	●	○	○	●		●	●	
	實習科目	在地風味手作美學	●		○		●	●	●	
		資訊軟體應用實務		●	●	●	○	○	○	
		簡報製作			●	●	●	○	●	
		文化節慶活動規劃	○	○	●		●	●	●	
		宴會服勤實務	●	○	●	○	○	●	●	
		餐旅行銷媒體製作	●	●	●	●	●	○	●	
		原住民餐飲美學	●				●	●	●	
		飲料店經營管理	●			○	○	●	●	
		吧檯實務	●	○	○	○	●	○	●	
		自媒體經營實務	●	○	●	●	●	○	●	
在地文化樂舞實務			●		●	○	●			

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. 具備餐飲專業知能及各項餐飲器材操作能力。
2. 具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與管理之能力。
3. 具備餐飲管理與創意料理製備與管理之能力。
4. 具備宴會規劃與管理之能力。
5. 具備餐飲產業良好職業道德、專業知能、應有的倫理操守進而達到終身學習目標之能力。
6. 具備團體合作及溝通協調能力。
7. 具備創新應變知能及餐飲國際視野之能力。
8. 具備理解與關心本土與國際事務的素養，並認識與包容文化的多元性之能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
		1	2	3	4	5	6	7	8	
名稱	名稱									
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	●	●	○	●
		觀光餐旅英語會話	●	○		○	●	●	●	●
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	○	●	●	●	○
		飲料實務	●	○	○	○	●	●	●	○
		中餐烹調實習	●	●		○	●	●	●	●
		西餐烹調實習	●	●		○	○	●	●	●
	烘焙實務	●	●		○	○	●	●	●	
校 訂 必 修	專業科目	飲食文化		○	○			●	●	●
	實習科目	專題實作		●	○	●	○	●	●	●
		部落農產伴手禮實務		●		●	●	●	●	●
校 訂 選 修	專業科目	餐旅管理	●	●	●		○	●	●	○
		餐廳服務	○	●	●	○	●	●	●	○
		烘焙科學	●	●		○		●	○	○
	實習科目	吧檯實務	●		●	○	○	●	●	●
		點心製作	●	●			○	●	●	●
		資料蒐集與應用	○	○			○	●	●	
		從飲品看世界文化	●		●			●	●	○
		飲料店經營管理	●	○	●	○	○	●	●	○
		原住民餐飲美學	●	●	●	●	○	●	●	●
		原住民創意料理	●	●		●	○	●	●	●
		國際禮儀					●	●	●	●
		餐旅行銷媒體製作	○	○	○	○	●	●	●	●

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。

科目	議題																		
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 實用英文															✓	✓		✓	
校必專業 / 部落觀光資源		✓	✓		✓	✓				✓	✓	✓			✓		✓		✓
校必專業 / 飲食文化			✓	✓	✓	✓	✓								✓				✓
校必實習 / 專題實作			✓		✓			✓	✓						✓	✓		✓	✓
校選一般 / 原住民族語文					✓								✓		✓	✓			✓
校選一般 / 觀光餐旅日文													✓		✓			✓	
校選專業 / 餐廳服務					✓									✓	✓	✓		✓	
校選專業 / 餐旅管理					✓		✓							✓	✓	✓		✓	
校選專業 / 國際禮儀	✓	✓			✓	✓							✓		✓			✓	
校選實習 / 吧檯實務											✓	✓							
校選實習 / 在地風味手作美學			✓												✓				✓
校選實習 / 文化節慶活動規劃	✓		✓			✓									✓		✓		✓
校選實習 / 簡報製作								✓	✓							✓			
校選實習 / 飲料店經營管理		✓	✓		✓		✓	✓	✓			✓		✓	✓				
校選實習 / 在地文化樂舞實務					✓										✓				✓
校選實習 / 原住民餐飲美學			✓		✓	✓								✓	✓				✓
校選實習 / 宴會服勤實務					✓									✓	✓				
校選實習 / 資訊軟體應用實務							✓	✓	✓										
校選實習 / 自媒體經營實務		✓			✓			✓	✓					✓	✓	✓			
校選實習 / 餐旅行銷媒體製作							✓	✓	✓	✓									
科目數統計	3	5	7	1	13	5	5	7	6	2	2	3	3	8	17	9	2	6	9

(二) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-2餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 生涯探索	✓				✓								✓	✓					
校必一般 / 國學常識					✓											✓			
校必一般 / 語文表達與寫作														✓	✓	✓			✓
校必一般 / 數學演習								✓											
校必一般 / 實用英文															✓	✓		✓	
校必專業 / 飲食文化			✓	✓	✓		✓								✓			✓	
校必實習 / 專題實作			✓		✓			✓	✓						✓			✓	✓
校必實習 / 部落農產伴手禮實務			✓													✓			✓
校選一般 / 簡報製作								✓	✓							✓			
校選一般 / 部落探索	✓	✓	✓		✓	✓					✓		✓		✓	✓	✓		✓
校選一般 / 原住民族語文					✓								✓		✓	✓			✓
校選一般 / 多媒體美食攝影								✓	✓						✓				✓
校選專業 / 餐廳服務					✓									✓	✓			✓	
校選專業 / 烘焙科學								✓	✓	✓	✓					✓			
校選專業 / 餐旅管理					✓									✓	✓	✓		✓	
校選實習 / 吧檯實務											✓	✓		✓					
校選實習 / 資料蒐集與應用								✓	✓						✓	✓			
校選實習 / 點心製作											✓	✓		✓	✓				
校選實習 / 從飲品看世界文化	✓	✓			✓	✓								✓	✓			✓	✓
校選實習 / 飲料店經營管理					✓			✓	✓					✓		✓			
校選實習 / 原住民餐飲美學					✓									✓	✓				✓
校選實習 / 原住民創意料理			✓	✓									✓	✓	✓	✓			✓
校選實習 / 國際禮儀	✓	✓			✓	✓							✓	✓				✓	
校選實習 / 餐旅行銷媒體製作							✓	✓	✓	✓									
科目數統計	4	3	5	2	12	3	2	8	7	2	4	2	5	10	14	15	1	7	9

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表

115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	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	原住民族語文	0	(1)	(1)							
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會領域	歷史	2	1	1						
		地理	2	1	1						
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學領域	物理	1					1			A版
		化學	1						1		A版
		生物	2						2		A版
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		藝術生活	2					1	1		
	科技領域	生活科技	2	2							
		資訊科技	2		2						
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育	2	1	1							
	小計	72	17	17	10	10	8	10		部定必修一般科目總計72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					
	旅宿技能領域	房務實務	4	2	2						
		旅館客務實務	4			2	2				
	旅遊技能領域	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	120	25	25	22	22	12	14		部定必修總計120學分	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表
115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	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會領域	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學領域	物理	1					1		A版
		化學	1						1	A版
		生物	2						2	A版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	科技領域	生活科技	2	2						
		資訊科技	2		2					
	健康與體育領域	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	72	17	17	10	10	8	10	部定必修一般科目總計72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				
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙技能領域	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	120	27	27	22	22	10	12	部定必修總計120學分	

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)

115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		68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	11	6 %		
		選修		8	4 %	不含跨屬性	
	合計 (A)				91	48 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	3	2 %	
			選修		17	9 %	不含跨屬性
		實習科目	必修		6	3 %	
			選修		21	11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計	
	合計(B)		至少 80 學分	95	50 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	61	29 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	140	74 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)			各校課程發展組織自訂	4	2 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	190 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	16 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
<p>畢業條件</p> 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。							
<p>備註：</p> 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

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)

115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		68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	11	6 %		
		選修		4	2 %	不含跨屬性	
	合計 (A)				87	46 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1 %	
			選修		17	9 %	不含跨屬性
		實習科目	必修		12	6 %	

	選修		20	11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計	各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
	合計(B)	至少 80 學分	99	52 %	
	實習科目學分數	至少 45 學分	66	31 %	不含跨屬性
	部定及校訂必修學分數合計	至多160學分	145	76 %	
	校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)	各校課程發展組織自訂	4	2 %	
	應修習總學分數	180 - 192 學分		190 學分	(A)+(B)+(C)
	六學期團體活動時間(節數)合計	12 - 18 節		16 節	
	六學期彈性教學時間(節數)合計	4 - 12 節		4 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 113-138 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	36	36	36	36	18	18	
	合計	54	54	54	54	36	36	(節/學期)
		3	3	3	3	2	2	(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

桃園市立羅浮高級中等學校

彈性學習時間實施規定

中華民國 110 年 11 月 11 日課程發展委員會議訂定

中華民國 112 年 9 月 11 日課程發展委員會議修定

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）
- (三) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」

二、目的

桃園市立羅浮高級中等學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間要點（以下簡稱本要點）。

三、實施原則

- (一) 本校彈性學習時間於學生在校上課 35 節中開課，**三年級全學年每週 2 節。**
- (二) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式（體育班除外）分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 全學期授課規劃者，應於授課之前一學年完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、實施內容

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本要點提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導。
- (三) 充實（增廣）教學：規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動

或課程。

- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫。

前項各款實施內容，除學生自主學習及選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達6人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、自主學習實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多4人）提出申請，經圖書館彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依圖書館規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以1人以上、6人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件二完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件三自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果表彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄之檢核提供質性建議。

六、學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由教務處登記為公假。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、學分授予方式

- (一) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (二) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (三) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績

計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 教師教學節數及鐘點費編列方式

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

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

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

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

十、 本要點經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

_____學年度第_____學期 彈性學習時間自主學習申請表暨計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名	
	每組至多4人，請親自簽名			
自主學習 主題	名稱：			
	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 1.圖書館 <input type="checkbox"/> 2.(實習)教室： <input type="checkbox"/> 3其他：			
自主學習 所需協助				
自主學習 學習目標				
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度		地點
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。		
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與「自主學習成果發表」。		
家長或監護人簽名		指導教師簽名		需與指導老師討論
編號	受理日期	讀者服務組組長核章	圖書館主任核章	審核結果
				<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過

11			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
13			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				
指導教師簽章	讀者服務組組長核章	圖書館主任核章		

二、學生自主學習實施規範

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4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 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	0	0	0	0	2	2	
觀光事業科	0	0	0	0	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		
第一學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	2	9	全校各科		V				內聘	
	捕捉餐桌上的美景-手機攝影入門	2	9	全校各科			V			內聘	
	觀光體適能	2	9	全校各科			V			內聘	
	復興區的過往	2	9	全校各科			V			內聘	
	餐巾摺疊藝術	2	9	全校各科			V			內聘	
	生命故事探索與戲劇展演	2	9	全校各科			V			內聘	
	美姿美儀-精緻服務	2	9	全校各科			V			內聘	
	展覽策劃與佈置概論	2	9	全校各科			V			內聘	
	探尋臺茶文化	2	9	全校各科			V			內聘	
	臺灣原住民神話與傳說故事	2	9	全校各科			V			內聘	
	心理學與生活	2	9	全校各科			V			內聘	
	文創敘事創作	2	9	全校各科			V			內聘	
	世界咖啡風味探索	2	9	全校各科			V			內聘	
	古典文學中的美食與禮儀	2	9	全校各科			V			內聘	
	臺灣原住民族文化概論	2	9	全校各科			V			內聘	
	日本觀光飲食文化	2	9	全校各科			V			內聘	
	第二學期	應用數學	2	18	全校各科			V			內聘
探索茶藝世界		2	9	全校各科			V			內聘	
Hey!LetsSingTheSong.		2	9	全校各科			V			內聘	
桃園漫漫自由行		2	9	全校各科			V			內聘	
自主學習		2	18	全校各科	V					內聘	
選手培訓II		2	9	全校各科		V				內聘	
臺灣原住民現當代文學		2	9	全校各科			V			內聘	
故事裡的心理學		2	9	全校各科			V			內聘	
觀光體適能		2	9	全校各科			V			內聘	
歐陸食材探索		2	9	全校各科			V			內聘	
商品與活動提案實務		2	9	全校各科			V			內聘	
跟著美食去旅行		2	9	全校各科			V			內聘	
喝了搖曳發酵飲品		2	9	全校各科			V			內聘	
夢境探索與藝術創作		2	9	全校各科			V			內聘	
影像中的國際文化		2	9	全校各科			V			內聘	
復興區的現今		2	9	全校各科			V			內聘	
復興悠活自由行		2	9	全校各科			V			內聘	
臺灣原住民族當代議題討論		2	9	全校各科			V			內聘	
說話藝術：推銷自我	2	9	全校各科			V			內聘		
世界咖啡實務	2	9	全校各科			V			內聘		
應用數學	2	18	全校各科			V			內聘		
南進政策：東南亞美食探索	2	9	全校各科			V			內聘		
室內空間美學與布置實務	2	9	全校各科			V			內聘		
Hey!LetsSingTheSong.	2	9	全校各科			V			內聘		

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

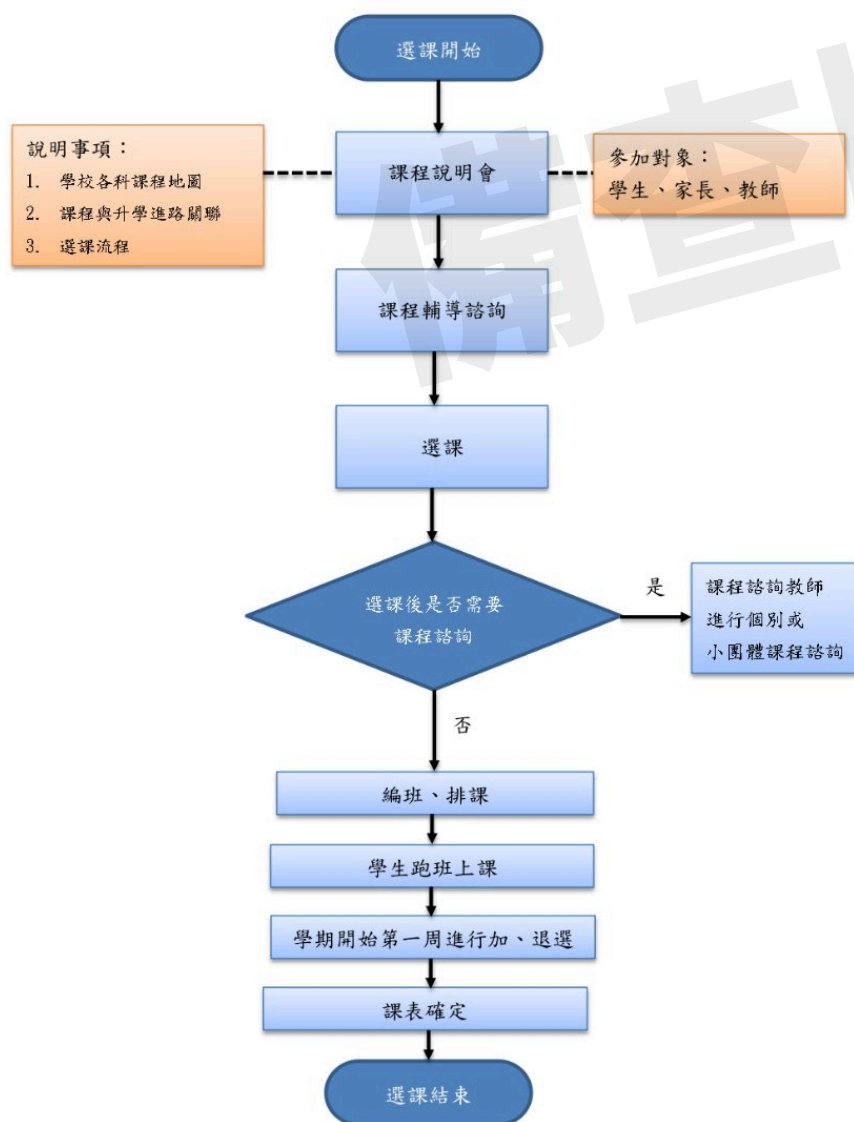
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	簡報製作	餐飲管理科	0	0	0	1	0	0
2.	一般	部落探索	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
3.	一般	觀光餐旅日文	觀光事業科	2	2	2	2	0	0
4.	一般	多媒體美食攝影	餐飲管理科	0	0	0	0	0	1
5.	專業	餐廳服務	觀光事業科	0	0	0	0	4	4
			餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
6.	專業	烘焙科學	餐飲管理科	0	1	0	0	0	0
7.	專業	餐旅管理	觀光事業科	0	0	0	0	4	4
			餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
8.	專業	國際禮儀	觀光事業科	0	1	0	0	0	0
9.	實習	吧檯實務	觀光事業科	0	0	0	0	4	4
			餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
10.	實習	在地風味手作美學	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
11.	實習	資料蒐集與應用	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
12.	實習	簡報製作	觀光事業科	0	0	1	0	0	0
13.	實習	從飲品看世界文化	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
14.	實習	資訊軟體應用實務	觀光事業科	1	1	0	0	0	0
15.	實習	國際禮儀	餐飲管理科	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.	實習	點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH2選1
2.	實習	原住民創意料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH2選1
3.	一般	原住民族語文	觀光事業科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
			餐飲管理科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
4.	實習	飲料店經營管理	觀光事業科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
			餐飲管理科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
5.	實習	原住民餐飲美學	觀光事業科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
			餐飲管理科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
6.	實習	餐旅行銷媒體製作	觀光事業科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
			餐飲管理科	0	0	0	4	0	0	同群跨科	AK4選1
7.	實習	文化節慶活動規劃	觀光事業科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AL2選1
8.	實習	宴會服勤實務	觀光事業科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AL2選1
9.	實習	在地文化樂舞實務	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AM2選1
10.	實習	自媒體經營實務	觀光事業科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AM2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	115年8月	新生選課說明	高一新生利用新生訓練時進行選課說明及課程諮詢輔導。
2	115年9月(上學期)、 116年2月(下學期)	加、退選	於學期開始第一至二週進行，若有課程因人數不足開設不成、人數過多已達開班上限，或學生有特殊原因，經任課師及家長、學生充分溝通後，才得進行加、退選。
3	115年9月至116年1月 (上學期)、116年2 月至116年6月(下學 期)	正式上課	跑班上課。

4	115年9月至116年1月(上學期)、116年2月至116年6月(下學期)	課程諮詢輔導	由課諮師提供相關課程諮詢輔導。
5	116年1月(下學期)、116年6月(上學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 以表單選課方式進行。 2. 規劃1.2-1.5倍選修課程。 3. 相關選課流程參閱流程圖。 4. 選課諮詢輔導。
6	116年1月(上學期)、116年6月(下學期)	檢討	課發會召開會議進行選課檢討。

三、選課輔導措施

桃園市立羅浮高級中等學校

選課輔導措施

- 一、桃園市立羅浮高級中等學校(以下簡稱本校)為落實教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B 號頒布「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修課及選課原則、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:
 - (一)為因應學生升學與就業之不同需要,在部定與校訂必修課程之外,學生可依個人志趣與性向,並徵詢老師與家長之意見決定進路後,選修合適之課程。
 - (二)選修課程部份,就該學期各領域所開設之選修科目選擇,配合學生的進路詳加考慮。
 - (三)在升學科目方面,輔導學生選修校訂開設之一般科目;在專業方面,輔導學生選修實習科目增加技能課程以加強取得技術士證照。
 - (四)選修課程必須符合學生程度,配合部定課程及學生先備知識。
 - (五)選課必須達到開課標準才能開班。
- 四、選課輔導措施:
 - (一)教師方面
 - 1.經過各科會議決定開設各科選修科目供學生選課。
 - 2.師資安排須配合教師專長及意願,原則上以教師第一專長優先排配課。
 - 3.經由各科教學研究會議及課發會提供整體課程架構。
 - 4.各班導師加強宣導課程架構,輔導學生選修課程。
 - 5.舉辦課程說明會,將所開課程之內容與生涯發展之關係介紹給學生。
 - (二)學生方面
 - 1.高一新生於新生始業輔導及高一學期中,介紹國中、高中職之差異,使其瞭解畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
 - 2.高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗,提供客觀之評量資訊,幫助學生增進對自我的認識。
 - 3.選課之選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展程序,一方面基於前一層級學校的學習經驗,一方面考慮與下一層級學校的課程銜接。
 - 4.課程諮詢教師舉辦課程說明會,提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素,並依需要提供個別輔導。
 - 5.選課須注意縱向的銜接,同一科目各單元間及相關科目彼此間需加以適當的組織,使其內容與活動能由簡而繁,由易而難,由具體而抽象,使新的學習經驗均能建立

在舊經驗之上，逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。

6.學生選課亦須重視橫向的聯繫，不同科目各單元間相關部分，彼此間需加以適當的組織，使其內容與活動能統合連貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來自我之發展。

選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。

(三) 家長方面

- 1.於親師座談會加強宣導。使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- 2.將課程內容公告於學校網站，方便家長隨時透過網路資訊知悉學校各群、科各類選修課程的開課。
- 3.藉由各科主任及各班導師透過科集會或班會提供溝通管道，使家長清楚得知選課科目及內容綱要。

拾、學校課程評鑑

115學年度學校課程評鑑計畫

115學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

桃園市立羅浮高級中等學校 115 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 114 年 10 月 27 日課程發展委員會會議通過

一、依據：

- (一) 教育部中華民國 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) 教育部中華民國 108 年 04 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 05 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」。
- (四) 教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、目的：

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。
- (二) 定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。
- (三) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (四) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一) 課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二) 課程評鑑推動小組：

1. 小組評鑑推動小組置主席 1 人，由校長擔任，執行秘書 1 人，由教務主任擔任；教學組長為當然成員，其餘成員由校長就課程發展委員會成員中，聘請 4 至 6 人組成課程評鑑推動小組；若領域召集人為國中部教師，則由領域召集人推派高中部教師，由教務處審定聘任。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三) 各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。

- 4.參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
- 5.教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一) 課程規劃：

檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二) 教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三) 學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	評鑑時間
1	課程規劃	(1) 課程設計的訂定與執行 (2) 課程組織與結構、教學計劃、行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑推動小組 教學研究會	1. 課程計畫書 2. 學生選課結果	1. 每年 8-9 月 新生選課結果 2. 每年 6 月 每年 1 月
2	教學實施	課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	教學研究會 授課教師	教師公開觀議課表件	全學年 持續進行
3	學生學習	學生學習過程、成效及多元表現成果	教學研究會 授課教師	1. 學生成績系統 2. 學生歷程檔案	全學年 持續進行

(一) 課程發展委員會實施課程評鑑：

1. 進行課程評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。
4. 依據各教學單位實施課程評鑑檢核結果，進行課程評鑑(運用檢視課程評鑑推動小組彙整之檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程評鑑歷程與結果，通過課程評鑑報告，並修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1)依群科/領域教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2)依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一) 課程發展委員會	訂定課程評鑑計畫
(二) 成立學校課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員
(三) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，進行自我檢核
(四) 完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(五) 擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(六) 結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑檢討：

本校課程發展委員會於每學期末之會議，檢視各(跨)領域/科目教學研究會其評鑑實施情形，同時檢討其實施課程評鑑之效用性、可行性、妥適性及正確性，發現需改善者，則研議其改善之道。必要時，得委請校外專業單位或人員協助進行評估與檢討。

八、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

桃園市立羅浮高級中學課程評鑑檢核表-總體課程

※填答者：行政人員、領域召集人

項目	檢核指標	完成情形 (優異→待加強)					具體成果、學校特色、 遭遇困難及待改進事項
		5	4	3	2	1	
(一) 課程 規劃	1.學校課程願景，能掌握課綱之基本理念、目標及學校之教育理想。						
	2.各領域/科目課程之學習節數規劃，能適合學生學習需要，獲致高學習效益。						
	3.彈性學習課程之學習節數規劃，能適合學生學習需要，獲致高學習效益。						
	4.學校課程願景、發展特色和各類彈性學習課程主軸，能與學校發展及所在社區文化等內外相關重要因素相連結。						
	5.課程規劃對應本校學生圖像。						
	6.規劃過程經專業對話並經學校課程發展委員會審議通過。						
	7.校內行政主管和教師已參加主管機關及學校辦理之新課程專業研習或成長活動，對課程綱要內容有充分理解。						
(二) 教學 實施	1.課程目標符合總綱核心素養。						
	2.校內師資人力及專長足以有效實施各領域/科目。						
	3.教師積極參與各領域/科目會議、專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課和議課活動。						
	4.各領域/科目教師熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。						
	5.學校課程計畫獲主管機關備查，並運用多元管道方式向學生與家長說明。						
	6.各領域/科目課程教材已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標並依規定審查。						
	7.各領域/科目課程之實施場地與設備，已規劃妥善。						
	8.各領域/科目教學研究會及各教師專業學習社群，能就各課程之教學實施情形進行對話、討論，適時改進課程與教學計畫及其實施。						
檢核日期	年 月 日	檢核者 簽名					

※填答者：授課教師

一、教學授課：(一課程1張)

課程類型	<input type="checkbox"/> 部訂必修	<input type="checkbox"/> 校訂必修	<input type="checkbox"/> 校定選修	<input type="checkbox"/> 多元選修	<input type="checkbox"/> 彈性學習時間
課程名稱				學分數/節數	

二、教師教學自我檢核

項目	檢核指標	完成情形 (優異→待加強)					具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項
		5	4	3	2	1	
(一) 課程 規劃	1.教學單元/主題和教學重點之規劃，能完整納入課綱列示之本教育階段學習重點，兼具學習內容和學習表現兩軸度之學習，以有效促進核心素養之達成。						
	2.核心素養、教學單元/主題、教學重點、教學時間與進度以及評量方式等項目內容，符合邏輯關連。						
	3.規劃與設計過程具專業參與性，經由領域/科目小組會議、年級會議或相關教師專業學習社群之共同討論。						
	4.教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。						
	5.課程規劃與設計能符合學校願景與學生圖像。						
(二) 教學 實施	1.教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略和活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及目標。						
	2.教師於教學過程之評量內容與方法，能掌握課綱及課程計畫規劃之核心素養、學習內容與學習表現，並根據評量結果進行學習輔導或教學調整。						
	3.能於各領域/科目教學研究會或各教師專業學習社群，就各課程之教學實施情形進行討論，適時改進課程與教學計畫及其實施。						
	4.學生之學習結果表現，能達成課綱訂定之本教育階段核心素養，並精熟各學習重點。						
	5.課程設計能有效提升學生學習的意願與同儕合作的態度。						
檢核日期	年 月 日	檢核者 簽名					

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 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯探索			
	英文名稱	Career exploring			
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 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	品格力				
適用科別	餐飲管理科				
	100000				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(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。				
議題融入	餐飲管理科(性別平等 品德教育 家庭教育 生涯規劃)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 生涯與生涯規劃		1.生涯與生涯規劃 2.生涯規劃的意義及重要性。 3.生涯規劃模式。 4.高級職業學校學生之生涯發展階段及發展任務。		2	
(二) 個人成長歷程與生涯學習檔案		1.原生家庭成長經驗的人事物。 2.我的生命故事回顧與展望。 3.運用個人學習歷程檔案進行自我探索。		4	
(三) 生涯中的自我探索		1.1自我特質與生涯規劃模式。 1.2自我特質探索。 2.1價值觀與生涯規劃模式。 2.2生涯價值觀的定義。 2.3生涯價值觀的內涵。 2.4生涯價值觀的探索與澄清。 3.1生涯能力與生涯規劃模式。 3.2生涯成功要素。 3.3生涯能力內涵。 3.4生涯能力評估。 4.1興趣與生涯規劃模式。 4.2心理測驗與生涯規劃。 4.3興趣量表的實施。 4.4興趣探索。		2	
(四) 生涯角色		1.生涯角色的定義與內涵。 2.Super的生涯角色及生涯彩虹圖。 3.生涯角色與生活形態。		2	
(五) 教育發展與職業選擇		1.生涯進路與生涯資訊網站簡介。 2.高職學習內涵與生涯進路。 3.個人特質與職業屬性。		4	
(六) 生涯楷模學習		1.生涯名人案例。 2.生涯訪談。 3.生涯訪談報告。 4.生涯座右銘。 5.檔案案例學習。		2	
(七) 生涯行動與時間		1.我的生涯行動計畫。 2.生涯規劃與時間管理。 3.時間規劃練習。		2	
合計				18	
學習評量 (評量方式)	1.出、缺席之考核。 2.個人作業部分：情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省。學生對當下生涯發展之興趣、關注及敏銳力，能提出獨特性的觀點，並能做自我規劃或調適。學習態度評比：上課專心力，發問能力，對本學科之投注力，對社會關懷注意力……等之評量。書面或口頭報告評量：角色扮演、資料蒐集、作品展示等評量。 3.小組作業部分：課外任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。				
教學資源	平板、電腦教室				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 面對科技發展日新月異、社會發展急速變遷的世紀，只習得專業上的一技之長，已不足以和諧、圓滿實踐有意義的人生。有鑑於此，為配合學生的階段性發展與個性化需求而設計本課程，教材編選宜關注兩岸、國際化、本土化的生活情境及趨勢發展等脈絡因素。				

(二)教學方法

1.生涯規劃係實用性學科，在基本知識之外，更強調實用－能實際應用於個人/學生的生涯發展歷程中。因此，宜透過生動活潑且與個人切身相關的活動，引發學生對生涯的關切，產生探索/規劃生涯的意願，進而有效學習相關的能力、培養適切的生涯態度。

2.教學活動設計宜考慮：

2.1每單元主題均包含認知、情意及習作或相關活動演練。

2.2教學內容可配合當日或近日發生於校園社會等重大新聞或生活事件。切入各單元主題，使議題融入教學以引起動機，並使理論及實務兼顧。

2.3可安排實地參觀訪查相關機關學校、活動、展覽等，與現實社會相結合。

2.4教學媒體可選擇與單元主題相關的影片或歌曲或相關素材其來源，亦可徵求學生提供，更易引起共鳴。

表 11-2-1-2 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯探索			
	英文名稱	Career exploring			
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 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	品格力				
適用科別	觀光事業科				
	100000				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(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。				
議題融入	觀光事業科(性別平等 人權教育 生涯規劃)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 生涯與生涯規劃		1.生涯與生涯規劃 2.生涯規劃的意義及重要性。 3.生涯規劃模式。 4.高級職業學校學生之生涯發展階段及發展任務。		2	
(二) 個人成長歷程與生涯學習檔案		1.原生家庭成長經驗的人事物。 2.我的生命故事回顧與展望。 3.運用個人學習歷程檔案進行自我探索。		4	
(三) 生涯中的自我探索		.1自我特質與生涯規劃模式。 1.2自我特質探索。 2.1價值觀與生涯規劃模式。 2.2生涯價值觀的定義。 2.3生涯價值觀的內涵。 2.4生涯價值觀的探索與澄清。 3.1生涯能力與生涯規劃模式。 3.2生涯成功要素。 3.3生涯能力內涵。 3.4生涯能力評估。 4.1興趣與生涯規劃模式。 4.2心理測驗與生涯規劃。 4.3興趣量表的實施。 4.4興趣探索。		2	
(四) 生涯角色		1.生涯角色的定義與內涵。 2.Super的生涯角色及生涯彩虹圖。 3.生涯角色與生活形態。		2	
(五) 教育發展與職業選擇		擇 1.生涯進路與生涯資訊網站簡介。 2.高職學習內涵與生涯進路。 3.個人特質與職業屬性。		4	
(六) 生涯楷模學習		1.生涯名人案例。 2.生涯訪談。 3.生涯訪談報告。 4.生涯座右銘。 5.檔案案例學習。		2	
(七) 生涯行動與時間		1.我的生涯行動計畫。 2.生涯規劃與時間管理。 3.時間規劃練習。		2	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	1.出、缺席之考核。 2.個人作業部分：情意性評量：重視學生學習的歷程與自我反省。學生對當下生涯發展之興趣、關注及敏銳力，能提出獨特性的觀點，並能做自我規劃或調適。學習態度評比：上課專心力，發問能力，對本學科之投注力，對社會關懷注意力……等之評量。書面或口頭報告評量：角色扮演、資料蒐集、作品展示等評量。 3.小組作業部分：課外任務分配與課堂中表達及分享之參與程度為主。				
教學資源	平板、電腦教室				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 面對科技發展日新月異、社會發展急遽變遷的世紀，只習得專業上的一技之長，已不足以和諧、圓滿實踐有意義的人生。有鑑於此，為配合學生的階段性發展與個性化需求而設計本課程，教材編選宜關注兩岸、國際化、本土化的生活情境及趨勢發展等脈絡因素。(二) 教學方法 1.生涯規劃係實用性學科，在基本知識之外，更強調實用一能實際應用於個人/學生的生涯發展歷程中。因此，宜透過生動活潑且與個人切身相關的活動，引發學生對生涯的關切，產生探索/規劃生涯的意願，進而有效學習相關的能力、培養適切的生涯態度。 2.教學活動設計宜考慮： 2.1每單元主題均包含認知、情意及習作或相關活動演練。 2.2教學內容可配合當日或近日發生於校園社會等重大新聞或生活事件。切入各單元主題，使議題融入教學以引起動機，並使理論及實務兼顧。 2.3可安排實地參觀訪查相關機關學校、活動、展覽等，與現實社會相結合。 2.4教學媒體可選擇與單元主題相關的影片或歌曲或相關素材其來源，亦可徵求學生提供，更易引起共鳴。				

表 11-2-1-3 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國學常識		
	英文名稱	Exentials of the Chinese Classics		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域： 跨領域：統整型			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
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、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	品格力、文化力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	000022	000022		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、引導學生認識國學的基本範疇與核心內容。二、培養學生閱讀與理解國學經典的能力。三、啟發學生對國學經典的興趣與欣賞能力。四、引導學生探索國學思想與現代社會的聯繫。			
議題融入	觀光事業科(品德教育 閱讀素養) 餐飲管理科(品德教育 閱讀素養)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、課程介紹	(一)、教學宗旨及目標介紹。(二)、國學入門必讀書目介紹。(三)、國學分類及研讀方法介紹。(四)、國學資料蒐羅方法介紹。	4	第一學期
	二、經部介紹	(一)、《易經》介紹。(二)、《尚書》介紹。	8	
	三、經部介紹	(三)、《詩經》介紹。(四)、《周禮》、《儀禮》、《禮記》介紹。	8	
	四、史部介紹	(一)、《史記》介紹。(二)、《漢書》介紹。	8	
	五、史部介紹	(三)、其他重要史書介紹。	8	
	六、子部介紹	(一)、道家介紹。(二)、儒家介紹。	9	第二學期
	七、子部介紹	(三)、墨家介紹。(四)、法家介紹。(五)、名家介紹。	9	
	八、集部介紹	(一)、楚辭介紹。(二)、別集介紹。(三)、總集介紹。	9	
	九、集部介紹	(四)、詩文評論介紹。(五)、詩學導讀。(六)、詞學導讀。(七)、曲學導讀。	9	
	合計		72	
	學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。二、分組報告。三、寫作評量。		
	教學資源	王靜芝、蔡興濟合著《國學導讀》。		
	教學注意事項	參考書目：(一)、《國學研讀法三種》梁啟超 中華書局。(二)、《國學發微》劉師培 國民書局。(三)、《國學概論》章太炎 五洲出版社。(四)、《古籍導讀》屈萬里 開明書局。(五)、《國學導讀》熊琬 五南書局。(六)、《國學三百題》張踐 建安書局。		

表 11-2-1-4 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語文表達與寫作			
	英文名稱	Expressive language and writing			
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、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 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	品格力、文化力、合作力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	001100	001100			
	第二學年	第二學年			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 結合核心素養，深化學生的思考，並學習關心在地社會。 2. 以抄錄、簡答、寫作，逐步訓練表達力。				
議題融入	觀光事業科(生涯規劃 多元文化 閱讀素養 原住民族教育) 餐飲管理科(生涯規劃 多元文化 閱讀素養 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
成熟大人的內在		指定閱讀下列四個主題的文本，並針對文言文文本進行解說。 情緒力：如何看待正能量及負能量 人際力：如何自在地和他人相處 創思力：打破框架進行真正的思考 表達力：用故事包裝精準使用語言		6	第一學期
預見未來世界		指定閱讀下列四個主題的文本，並針對文言文文本進行解說，同時討論對未來世界的想像。 走向國際：認識世界培養國際觀 科技時代：科技對未來的正反面影響 高齡社會：如何面對父母的老年與死亡 女子崛起：觀察未來社會的性別關係		6	
這樣工作 那樣賺錢		指定閱讀下列四個主題的文本，並針對文言文文本進行解說，同時討論個人的人生規劃。 未來人才：認識未來需求的人才類型 社群經營：社群網站經營自己認識他人 聰明管理：善用工具管理人生 穩健理財：用正確開放的態度看待錢財		6	
別叫它「鬼島」它是你的故鄉		指定閱讀下列四個主題的文本，並針對文言文文本進行解說，同時討論對故鄉的想法。 婆娑之洋：臺灣的海洋及自然風貌 美麗之島：臺灣社會的人文景致 在地吃食：臺灣獨特的飲食風貌 手搖飲品：喝手搖飲品學相關知識		6	第二學期
全球化的時代，更需要在地特色		指定閱讀下列四個主題的文本，並針對文言文文本進行解說，同時討論對身處之地的特色。 流行現象：觀察臺灣的流行現象及特色 表演藝術：認識臺灣代表性的表演藝術 傳統文藝：認識臺灣的傳統工藝 廟宇文化：認識臺灣的廟宇文化及特色		6	
文學的變與不變		指定閱讀下列四個主題的文本，並針對文言文文本進行解說，同時請學生上台報告：曾看過的經典。 知識考古：死知識的現代意義 經典重讀：今人重讀經典 奇幻妖怪：文學的奇思妙想 書店風景：紙本書籍的死亡或新生		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	口語評量及紙筆評量。說明：1. 平時課程：課堂筆記與統整 2. 段考寫作成績與期末分組發表。				
教學資源	選用坊間合適教材或自編閱讀教材				
教學注意事項	採用多元評量，引發學生主動學習與參與，以達共好目標。				

表 11-2-1-5 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演習			
	英文名稱	Mathematics Exercises for Home Economics			
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	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養				
學生圖像	專業力、恆毅力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	000011	000011			
	第三學年	第三學年			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.學生能夠藉由教師講述或課堂討論了解數學概念，運算與關係。2.學生能夠正確地執行數學程序、創造自己的解題歷程。3.學生能運用電腦軟體或手機app處理數學相關的問題。4.使學生能夠正確地執行數學程序、創造自己的解題歷程。5.使學生有運用數學概念、程序或方法解決問題的能力。6.引導學生連結數學與生活或自然現象的相關性。7.教導學生能夠應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境中。				
議題融入	觀光事業科(科技教育) 餐飲管理科(科技教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)坐標系與函數圖形及直線方程式		1.平面坐標系、線性函數、二次函數內容中與國中銜接部分加強。 2.斜率、直線方程式內容中與國中銜接部分加強。		3	第一學期
(二)式的運算		配方法、多項式的基本概念、餘式定理與因式定理、因式分解內容中與國中銜接部分加強。		5	
(三)三角函數		角度的基本性質、比與比值、銳角三角函數(sin, cos, tan)、任意角三角函數(sin, cos, tan)、正餘弦函數週期現象表徵內容中與國中銜接部分加強。		4	電子計算機使用
(四)圓與直線		圓方程式、圓與直線的關係內容中與國中銜接部分加強。		6	
(五)數列級數		等差數列與等差級數、等比數列與等比級數內容中與國中銜接部分加強。		4	第二學期
(六)不等式及其應用		一元一次不等式、一元二次不等式、絕對值不等式、二元一次不等式、線性規劃等內容加深加廣練習。		5	
(七)指數與對數		指數與指數函數、對數與對數函數、常用對數及其應用等內容加深加廣練習。		5	電子計算機使用
(八)排列組合		直線排列、重複排列、組合等內容加深加廣練習。		4	電子計算機使用
合計				36	
學習評量 (評量方式)	課堂參與、隨堂測驗、作業				
教學資源	教材:教育部審查合格課本、講義、測卷				
教學注意事項	1.以講述法為主亦可進行分組討論。2.適時使用電腦設備協助教學使學生能使用科技工具協助計算。				

表 11-2-1-6 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用英文	
	英文名稱	Practical English	
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 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	文化力、專業力、合作力		
適用科別	餐飲管理科		
	110000		
	第一學年		
建議先修科目	無		
教學目標(教學重點)	一、培養聆聽英語的能力。二、培養使用英語進行日常對話的能力。三、培養以英語表達意見，描述熟悉的人、事、地、物和參與簡單討論的能力。四、增進對英語溝通禮儀的認識，以在不同的場合與情境中適當應對。五、增進對外國文化的瞭解，並培養以簡單英語介紹中外文化的能力。		
議題融入	餐飲管理科(多元文化 閱讀素養 國際教育)		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)語音與語調	音與音的連結或省略，及語調變化與表達意涵之關聯	1	第一學期
(二)問候用語	一般社交場合自我介紹、歡迎、問候、告別、道歉與感謝等用語	3	
(三)數字用語	大小數字之說法、計數、說序數、說電話號碼、說住址、說算式、說分數等	3	
(四)時間用語	詢問時間與日期、報時、活動約定等	2	
(五)家族關係	介紹家族稱謂、關係、與家族活動等	3	
(六)校園生活	描述教室、學校、談論課程、課外活動，討論同學關係、參與校園公共事務等	3	
(七)電話通訊	電話禮儀、一般電話對話、紀錄留言、請求留言、簡訊、最新通訊軟體應用等	3	
(八)方位用語	問答地點或方位、描述地理方位等	3	第二學期
(九)食物用語	東西方食物名稱、食物特色、飲食習慣、料理方式、材料名稱等	3	
(十)餐廳用語	餐廳選擇、詢問與點餐、用餐禮儀、餐廳服務、價格與付費、以及各式餐廳特色	3	
(十一)購物用語	詢問貨品項目、規格、價格、比價、殺價、折扣、描述購物地點等	3	
(十二)服飾用語	談論東西方服飾特色、各式衣服、風格、配件、時尚流行以及用語等	3	
(十三)旅遊用語	預訂機票或旅館；在機場辦理登機相關手續之用語或訂、退房手續等；談論旅遊行程規畫、經驗、感受等	3	
合計		36	
學習評量(評量方式)	月考評量 60%：月考3次各20% 平時成績 40%：課堂參與(10%) + 隨堂、線上測驗及作業(30%)		
教學資源	主要教材：統測高頻率單字，台北市，龍騰。文法複習講義，台北市，龍騰。Live互動英語，台北市，LiveABC 互動英語教學集團。English 4U 活用空中美語，台北市，AMC 空中美語。IVY Enjoy，台北市，常春藤教學集團。英文大考題卜書，台北市，台科大。		
教學注意事項	一、教材兼顧基礎英文能力及各科專業英文需求。二、輔以資訊運用、批判思考及小組活動技巧，俾使學生能在大量資訊素材中，快速分析重點，並予以整合組織。		

表 11-2-1-7 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用英文			
	英文名稱	Practical English			
師資來源	校內跨科協同				
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 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	文化力、專業力、合作力				
適用科別	觀光事業科				
	110000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.讓學生認識基礎餐旅單字 2.強化學生對於專業實用英文之活用 3.強化學生對英文之喜愛				
議題融入	觀光事業科(多元文化 閱讀素養 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)專業英文認識		PVQC 專業英文詞彙能力國際認證介紹		3	第一學期。
(二)專業英文系統訓練		PVQC 專業英文詞彙測評系統操作說明		6	
(三)旅行實用英文		1.領隊基礎單字 2.領隊基礎用語 3.旅行社專業術語 4.帶團專業用語		9	
(四)專業英文認證實作		PVQC 專業英文能力認證練習與實作		3	第二學期。
(五)旅館實用英文		1.旅館基礎單字 2.旅館基礎用語 3.旅館專業術語 4.櫃台專業用語		6	
(六)口說及書寫		旅運專業實用英語應用		9	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.口說聽練 3.出席狀況 4.上課態度				
教學資源	1.電腦教室使用 2.多媒體撥放器 3.教學播放設備及投影設備				
教學注意事項	1.參考書目:PVQC觀光旅運專業英文詞彙全收錄含自我診斷Demo版-最新版(第二版)-附MOSME行動學習一點通:診斷、加值。 2.本課程為餐旅英文前置課程,餐旅專業英文發展。				

表 11-2-1-8 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡報製作			
	英文名稱	Presentation and Production			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 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：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	品格力、專業力、合作力				
適用科別	餐飲管理科				
	000100				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.能認識簡報的基本要素及概念。 2.能依照不同簡報對象，設計簡報內容。 3.能熟悉簡報流程，及整體簡報文字、圖表規劃。 4.能運用簡報技巧，設計及演練不同型態的商業簡報。 5.能於簡報製作與發表過程中，學習團隊合作，培養尊重他人意見的態度。				
議題融入	餐飲管理科(科技教育 資訊教育 閱讀素養)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)簡報製作的基本概念		1.簡報的溝通模式 2.簡報製作觀念 3.國際公司簡報範例簡介		1	
(二)認識簡報對象		1.組織內部簡報實例 1.1 實用句型 1.2 簡報實務演練 2.組織外部簡報實例 2.1 實用句型 2.2 簡報實務演練		3	
(三)簡報流程		1.常用開場白或簡介 2.簡報中注意事項及圖表解說		3	
(四)簡報技巧		1如何替簡報作結論 2.問答注意事項		3	
(五)提案簡報演練		不同型態的簡報演練 1.公司業務簡報 2.產品簡報 3.導覽簡報		4	
(六)提案簡報演練		1.旅遊規劃簡報 2.新聞簡報 3.其他型態簡報		4	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	1.評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生身心健全發展。 2.除了客觀的評量，也可輔導學生作自我評量或同儕互評，以明瞭學習的成就與困難並彼此切磋砥礪。 3.評量的方式有觀察、作業評定、口試、筆試、展演等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用，以強化學生聽、說、讀、寫、譯等全方位商用語文實力及團隊合作精神。 4.因應學生學習能力不同，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，實施補救教學。學習快速者則實施加廣加深教學。 5.學習評量的結果除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。				
教學資源	1.利用圖書館資源、網路資源與社會資源，亦可和大學端合作，共同參與任務與資源共享。 2.運用數位資源充實商業簡報相關實務內容，與時俱進，並適時導入國際商務禮儀及職場應對倫理				
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材的編選應顧及實務需要及配合實例練習，使課程內容盡量與國內外商業活動或實際生活結合，以引發學生興趣及增進學生理解，使學生不但能應用所學之外語能力於實務中，並能洞察商用簡報與一般簡報之差異。 2.教材之選擇應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面需考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此之間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。單元編排方式可依 照實際範例調整教學內容項目次序，以增進最佳學習效果。 4.教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元之間及相關科目彼此之間須加以適當組織，使其內容與活動能統整或連貫。 5.教材之選擇須具實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有批判思考、互助合作及問題解決能力。 6.為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體。 (二)教學方法 1.教師教學時，除了以講述法解說基本概念及原理，演練時宜將學生適當分組，採啟發式、合作或練習教學法等方式彈性運用，以模擬真實情境，並培養學生實務及團隊合作能力。 2.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後引導解決問題的步驟。 3.本課程為實習科目，是否採行分組教學，依主管機關規定辦理。 (三)教學相關配合事項 1.教師得依學生學習狀況，調整各單元主題教學時數。				

2. 學校應經常與業界機構保持聯繫，以了解國內外實務趨勢與職場需求，指導學生就業或升學指引。
3. 簡報軟體之使用，應與時俱進，並遵守合法使用之規定。

表 11-2-1-9 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	部落探索			
	英文名稱	the history of indigenous			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	品格力、文化力、合作力				
適用科別	餐飲管理科				
	002000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1. 學生能學習到泰雅族文化根源。 2. 學生能學習到質性資料收集方法。 3. 學生能學習到訪談技巧。				
議題融入	餐飲管理科(性別平等人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 安全教育 家庭教育 多元文化 閱讀素養 戶外教育 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、探究泰雅族族群分類與遷徙分佈		1. 認識泰雅族族群分類與遷徙分佈 2. 討論泰雅族部落遷徙與家族興衰的發展		6	
二、探究泰雅族社會與文化		1. 介紹泰雅族文化與階級社會 2. 討論階級與文化的關聯		4	
三、探討泰雅族神話故事與傳說		1. 介紹泰雅族神話故事與傳說 2. 探討神話故事的意涵、隱喻與社會關係		6	
四、探究泰雅族的歲時祭儀與生命禮俗		1. 介紹泰雅族對人的一生的生命禮俗 2. 討論歲時祭儀在家庭與部落的意義		6	
五、探究泰雅族與小米收割的祭典		1. 介紹小米的生長季節 2. 祭典與小米生長季的關聯 3. 祭典帶給社會價值觀的意義 4. 小米對泰雅飲食文化的角色		6	
六、社區訪談耆老		1. 口述歷史方法概念 2. 述者與聽者關係 3. 口述歷史資料記錄方法 4. 社區訪談		6	
七、小組報告與討論		期末綜整口說報告		2	
合計				36	
學習評量(評量方式)	課堂討論40%、訪談紀錄40%、成果報告20%				
教學資源	【阿給佑萊撒(2012)。泰雅爾族傳統文化-部落哲學，神話故事與現代意義：新銳文創出版。】 【瓦歷斯·諾幹(2012)。番人之眼。】 【楊馥桐(2020)。泰雅生活志-泰雅耆老口述歷史：晨星。】 【王梅霞(2023)。轉化、交織與再創造泰雅族、太魯閣族、賽德克族社會文化變遷】 【菊池一隆(2024)。臺灣原住民口述史——泰雅族和夫與日本妻子緣】				
教學注意事項	1. 泰雅族歷史與民族資料考證。 2. 口述歷史的資料整理方法正確性。				

表 11-2-1-10 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅日文			
	英文名稱	Hospitality Japanese			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	文化力、專業力				
適用科別	觀光事業科				
	222200				
	第一學年 第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多文化能力 2. 增加學生第二外語日文能力 3. 提供學生增加溝通能力				
議題融入	觀光事業科 (家庭教育 多元文化 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基礎日文		1. 50音字體 2. 平假名/片假名		6	第一學年第一學期。
(二)基礎日文發音		1. 日文的發音 (清音、濁音、半濁音、拗音、促音、長音連濁) 2. 日文單字書寫		6	
(三)問候		1. 基礎問候 2. 基礎自我介紹 3. 見面/離開/道歉/祝賀、感謝/用餐/外出、回家/問安/下班		6	
(四)名詞		1. 名詞介紹 2. 餐旅名詞 3. 指示代名詞 用指示代名詞問與答/ 4. 敬語		6	
(五)基礎數字生活單字		1. 數字 2. 星期 3. 價格 4. 日期與日數(～號/～日/～天)的說法		6	
(六)助詞		1. 助詞種類 2. 助詞用法 3. 助詞接續		6	
(七)形容詞		1. 形容動詞 2. 形容詞 3. 形容詞接續		6	第一學年第二學期。
(八)存在/有無		1. [事物] 2. [人、生物] 3. 位置表現		6	
(九)數字		1. 數字使用 2. 數數運用 3. 數字的讀法：1~10、十位、百位/時間的說法		6	
(十)時間的表現		1. 天氣的說法 2. 年齡的說法 3. 電話號碼的說法 4. 名詞+/時間的表現 5. 月份的唸法		6	
(十一)動詞基礎		1. 餐旅動詞 2. 動詞漢字及動詞使用 3. 動詞接續		6	
(十二)動詞變化		1. 動詞的變化 2. 否定形 3. 連用形 動詞?形 4. 連用形		6	
(十三)動詞應用		1. 連體型 2. 假定形 3. 命令形 4. 意量形 5. 自動詞、他動詞 20. 授受動詞		6	第二學年第一學期。
(十四)動詞使役		1. 使役動詞 2. 被動形 3. 使役被動形		6	
(十五)助詞應用一		1. 與「連接」相關的 2. 與「地點」相關的 3. 與「目的」相關的?		6	

	4. 與「時間」相關的 ?/?? 5. 與「期限」相關的 ??/??? 6. 與「但是」相關的 ??/??? 7. 與「自動詞、他動詞」相關的 ?/?		
(十六)助詞應用二	1. 與「舉例」相關的 2. 與「從開始到結束」相關的 3. 與「想要」相關 4. 與「假設」相關 5. 與「差不多」相關 6. 與「比較」相關 7. 與「限定」相關 8. 與「轉折語氣」相關 9. 與「原因」相關 10. 與「動作同時進行」相關 11. 與「成為」相關的 12. 與「推測」相關的 13. 與「樣態」相關的	6	
(十七)電話應對禮儀	1. 電話應對用語及禮儀 2. 轉接給客人或客房 3. 留話給客人 4. 文法剖析：動詞活用 5. 應用練習	6	
(十八)飯店電話預約	1. 預約單 2. 文章文法剖析 3. 應用練習與對話演練	6	
(十九)預約機票	1.告知預約機票所需情報 2.變更預約 3.搭飛機 4.辦理登機手續 在機上請求協助 吃飛機餐 4.填寫入境表格	6	第二學年第二學期。
(二十)機場	1. 在入境審查處 2. 提領行李 3. 海關申報 4. 詢問前往東京市區的方法	6	
(二十一)客房服務	1. 清理房間 2. 房務人員基礎日文	6	
(二十二)交通	1.巴士的種類及搭乘方法 2. 購買電車或地鐵的儲值卡 3. 觀光計程車與租車	6	
(二十三)餐廳服務-引導	1. 接待 2. 送茶水 3. 點菜 4. 介紹餐廳	6	
(二十四)餐廳服務 -點菜	1. 點菜 2. 下午茶 3. 人數與歲數 4. 店內廣播	6	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、實作測驗30%、成果表現30%。 5. 身心障礙學生依學生能力彈性評量。		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學注意事項	1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 3. 本校為原住民重點學校，此課程也融入原住民族觀光/部落觀光的議題 4. 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

表 11-2-1-11 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體美食攝影			
	英文名稱	Multimedia Gourmet Photography			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 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、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養、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				
學生圖像	品格力、文化力、專業力、合作力				
適用科別	餐飲管理科				
	000001				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、會使用靜態攝影、動態錄影機器 二、了解各種攝影技巧 三、分辨各種光影能力 四、分享並欣賞他人作品				
議題融入	餐飲管理科 (科技教育 資訊教育 多元文化 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)相機認識		1. 認識相機零件 2. 保養相機 3. 認識鏡頭		2	
(二)拍照基本技巧1		1. 拿相機的姿勢技巧 2. 拍照模式認識(單拍、連拍、定時拍) 3. 四大創意拍攝模式-P/A/S/M模式應用		3	
(二)拍照基本技巧2		4. 相機曝光概念 5. 認識快門 6. 認識光圈、景深 7. 認識iso感光度、對焦技巧		4	
(三)光線與構圖		1. 白平衡設定 2. 認識測光錶 3. 光影認識		2	
(四)美感養成		1. 拍照流程SOP 2. 分析拆解好照片的關鍵技術 3. 照片畫質設定		3	
(五)拍攝實務		1. 靜態美食 2. 景物與食物搭配 3. 飲品拍攝		4	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	一、採平時(學習態度)、理論方式進行。 二、平時成績、作業成績。 三、各組成果發表成績 四、教師依評量結果在調整教學方法及教學內容。				
教學資源	一、自編教材 二、實地調查。 三、配合實物、照片及書籍等，進行輔助教學加深學生的學習概念。 四、各組分組上台報告並進行成果發表。				
教學注意事項	課堂講述，分組討論，口頭報告，實際操作				

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	部落觀光資源			
	英文名稱	Tribal Tourism Resources			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
學生圖像	品格力	文化力	專業力	合作力	
適用科別	觀光事業科				
	002000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識台灣觀光資源型態及重要性 二、認識在地部落觀光資源型態及重要性 三、培養導覽解說能力 四、融入在地文化及區域特色課程，創造在地人才優勢 五、使學生體會觀光資源的吸引力				
議題融入	觀光事業科(人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 能源教育 安全教育 防災教育 多元文化 戶外教育 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 部落觀光資源概論		1. 觀光資源定義 2. 觀光資源利用 3. 觀光資訊科技興起 4. 觀光資源發展		3	
(二) 桃園原住民族觀光資源與設施		1. 桃園原住民族觀光資源導覽 2. 觀光設施—北橫公路 3. 觀光設施—明池國家森林遊樂區 4. 觀光設施—東眼山國家森林遊樂區 5. 觀光設施—小烏來風景區 6. 觀光設施—福巴越嶺國家步道		6	
(三) 桃園原住民族觀光服務資源		1. 民宿與旅館 2. 復興區觀光導覽協會 3. 部落工作坊 4. 休閒農場及事業 5. 在地特產店		5	
(四) 部落觀光類型與發展		1. 新興觀光據點 2. 觀光產品的多樣化 3. 觀光據點競爭白熱化 4. 部落觀光的興起		4	
(五) 復興區自然資源盤點		1. 自然資源—地質景觀 2. 自然資源—地形景觀 3. 自然資源—森林生態 4. 自然資源—溪流生態 5. 自然資源—高山植物 6. 自然資源—花卉景觀 7. 自然資源—高山鳥類 8. 自然資源—動物景觀		8	
(六) 復興區人文資源盤點		1. 紀念碑及公園 2. 祭典文化 3. 歷史人文 4. 物質文化		4	
(七) 部落觀光資源盤點實務		1. 觀光資源分析 2. 觀光資源分類 3. 觀光資源手冊製作		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、實作測驗30%、成果表現30%。 5. 身心障礙學生依學生能力彈性評量。				
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。				
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。				

表 11-2-2-2 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化			
	英文名稱	Culinary Culture			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	文化力、專業力、合作力				
適用科別	餐飲管理科				
	001100				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.了解飲食文化起源、演變、習慣。2.了解國際食材運用與食具演變。3.認識各洲飲食文化。4.學習基本技巧，進而具有創造地方特色飲食能力。5.比較台灣與西方飲食的共同性與差異性。				
議題融入	餐飲管理科(環境教育 海洋教育 品德教育 法治教育 多元文化 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識飲食文化		1.瞭解飲食文化的起源 2.介紹飲食文化的演變及習慣		6	第一學期
(二)國際食材與食具篇		1.介紹國際食材 2.瞭解各式食具		6	
(三)飲食文化—飲料篇		1.認識各式酒精性飲料 2.認識各式非酒精性飲料		6	
(四)各洲飲食文化一		1.介紹亞洲飲食文化 2.介紹歐洲飲食文化		9	第二學期
(五)各洲飲食文化二		1.介紹台灣飲食文化 2.介紹科學飲食文化		9	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。2.期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。				
教學資源	1.圖書館資料 2.電腦網路資料 3.教學光碟 4.雜誌				
教學注意事項	一、教學方法 1.採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式 2.補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材 3.學校相關活動時間，隨機指導練習 4.結合生活教育，融入如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等各項議題教學 二、教學評量 1.討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試 2.期中考試 3.期末考試 4.隨堂測驗 3.形成性評量 5.總結評量 三、相關配合事項 1.得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數 2.依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度				

表 11-2-2-3 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化			
	英文名稱	Culinary Culture			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	文化力、專業力、合作力				
適用科別	觀光事業科				
	000010				
	第三學年第一學期				
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. 了解飲食文化的多樣性：讓學生認識世界各地不同的飲食習俗和食物種類。 2. 增進文化理解：透過學習各國的飲食文化，增強學生對不同文化的尊重和欣賞。 3. 促進健康飲食習慣：教育學生關於健康飲食的重要性以及如何選擇營養均衡的食物。 4. 烹飪技巧：教授基本的烹飪技巧和食譜，讓學生能夠實際操作並享受烹飪的樂趣。 5. 歷史與社會背景：讓學生了解食物與文化、歷史、經濟、地理等方面的關聯。				
議題融入	觀光事業科 (環境教育 海洋教育 品德教育 生命教育 法治教育 多元文化 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)飲食文化概述		1. 了解世界各地不同的飲食文化 2. 介紹全球各地的飲食習俗和食物種類3. 文化比較研究		2	
(二)飲食習俗		1. 認識和比較不同文化的飲食習俗2. 探討各種文化中的飲食禮儀和習慣3. 活動：小組討論與報告		2	
(三)傳統食材與料理		1. 了解各國代表性的食材和料理 2. 內容：介紹世界各地傳統食材和著名料理 3. 活動：烹飪示範與品嚐會		2	
(四)節慶食物		1. 探索節慶食物的文化意義 2. 內容：研究不同節慶中特殊食物的象徵意義 3. 活動：創作節慶食物海報		2	
(五)健康飲食		1. 認識健康飲食的重要性 2. 探討均衡飲食和營養搭配 3. 認識健康食譜		2	
(六)食物的社會與文化影響		1. 了解食物與社會和文化之間的關聯2. 研究食物如何反映和影響文化和社會3. 文化探訪或邀請講者演講		4	
(七)飲食文化的變遷		1. 理解飲食文化的演變歷程 2. 內容：探討飲食文化的歷史變遷及現代影響		4	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	1. 出席率 2. 參與度 3. 作業繳交 4. 紙筆測驗				
教學資源	1. 電腦、網際網路 2. 飲食文化相關書籍				
教學注意事項	1. 教學方法:講述法 2. 反思與總結：每個單元結束後，讓學生進行反思和總結，分享學習心得和收穫。				

表 11-2-2-4 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳服務		
	英文名稱	Restaurant Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、合作力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	000044	000044		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解餐飲業特性、種類、組織、器具設備認識、市場經營現況...等。 (二)正確的服務態度及職場倫理。 (三)基本的服務技巧及專業相關用語。 (四)熟練服務員的基本服務流程。			
議題融入	觀光事業科 (品德教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 國際教育) 餐飲管理科 (品德教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 國際教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳起源、組織與服務型態		1. 餐館的起源 2. 餐廳服務的型態 3. 餐廳組織 4. 傳統餐廳的編制 5. 新式餐廳的編制	9	第一學期
(二)菜單結構、設計與製作		1. 菜單結構 2. 菜單設計 3. 飲料單設計 4. 菜單/飲料單製作	9	
(三)餐廳設備與用具及服務前準備工作		1. 餐廳的設備 2. 中/西餐廳的用品 3. 清潔與就緒 4. 中/西餐的餐桌擺設	9	
(四)餐桌服務基礎技術1		1. 餐桌服務的種類 2. 獻菜服務 3. 分菜服務 4. 服務方向的原則	9	
(五)餐桌服務基礎技術2		5. 餐盤服務 6. 合菜服務 7. 實習及演練	9	
(六)旁桌服務技術		旁桌服務服勤技巧及流程演練 1. 攪拌(Tossing) 2. 切割(Carving) 3. 去骨(Boning) 4. 烹煮(Cooking)	9	
(七)葡萄酒服務1		1. 飲料的種類 2. 葡萄酒的介紹及開瓶方法 (1)葡萄酒介紹技巧 (2)葡萄酒開瓶技巧 (3)不同開瓶器使用演練 (4)醒酒溫度判斷 (5)紅葡萄酒過酒練習 (6)老酒開瓶技巧	9	
(八)葡萄酒服務2		葡萄酒服勤技巧 1. 試酒介紹與酌酒技巧 2. 用餐中服務葡萄酒演練 3. 葡萄酒飲用禮儀	9	
(九)飲料服務1		1. 啤酒的服務 2. 紹興酒的服務	9	第二學期
(十)飲料服務2		1. 雞尾酒桌邊展演 2. 雞尾酒的服務	9	
(十一)飲料服務3		1. 普通咖啡、義式咖啡服務 2. 侍茶的服務	9	
(十二)餐廳的服務作業		1. 服務作業的流程 2. 迎接與領檯 3. 點菜與叫菜 4. 中/西餐服務 5. 結帳歡送與重新擺設	9	
(十三)其他服務1		1. 宴會服務 2. 早餐服務 3. 客房餐飲服務	9	
(十四)其他服務2		1. 桌邊烹調與切割 2. 日本料理服務	9	
(十五)西餐餐會實務演練		1. 分組設計西餐餐廳營業菜單項目與服務方式。 2. 模擬現場用餐服務流程。 3. 小組反饋與分享用餐感受滿意度。	9	

(十六)中餐宴會服務實務演練	1.分組設計中餐宴會營業菜單項目與服務方式。 2.模擬現場用餐服務流程。 3.小組反饋與分享用餐感受滿意度。	9	
合 計	144	學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.實作成績
教學資源	1.校外餐旅機構之配合與學校行政支援。 2.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3.透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。 4.此課程之專業知能須配合四技二專升學考科，加強學生餐廳服務的專業知識，令學生在認知、情意及技能等學習皆能提升。	教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 3.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 4.教材與實做互相結合，使學生學以致用。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.多媒體課堂講授 2.服勤示範 3.實作(可分個人或分組共同演練) 4.宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。

表 11-2-2-5 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙科學		
	英文名稱	The Science of Baking		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	餐飲管理科			
	010000			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、具備良好的學習態度、職業道德及重視安全與衛生規範。 二、認識烘焙食品 三、認識烘焙材料及應用 四、認識烘焙食品製作的科學原理與應用			
議題融入	餐飲管理科(科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 概論		1. 職業道德宣導 2. 食品安全與衛生法規 3. 烘焙食品的種類介紹	2	
(二) 烘焙的度量衡		1. 烘焙常用的度量衡單位 2. 烘焙常用的度量衡器材 3. 烘焙計算	2	
(三) 烘焙器具		1. 攪拌機 2. 烤箱 3. 壓麵機 4. 冷藏冷凍設備 5. 各式小型工具 6. 各式模型	1	
(四) 烘焙的材料		1. 麵粉 2. 酵母 3. 水 4. 鹽 5. 糖 6. 蛋 7. 油脂 8. 牛乳、鮮奶油 9. 乳化劑 10. 膨脹劑	1	
(五) 麵包製程		1. 麵包種類 2. 材料特性 3. 麵糰攪拌 4. 發酵 5. 內餡 6. 整型 7. 烤培 8. 產品包裝及貯存 9. 失敗原因的探討	3	
(六) 蛋糕製程		1. 蛋糕種類 2. 材料特性 3. 蛋白打發 4. 其他攪拌法 5. 烤培 6. 內餡 7. 蛋糕裝飾 8. 產品包裝及貯存 9. 失敗原因的探討	4	
(七) 西點製程		1. 西點種類 2. 材料特性 3. 塔 4. 派 5. 餅乾 6. 小西餅 7. 裝飾 8. 產品包裝及貯存 9. 失敗原因的探討	4	
(八) 烘焙食安		1. 烘焙食品的保存 2. 焙培食品的添加物	1	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。 5. 身心障礙學生依學生能力彈性評量。			
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。			
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈			

現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-2-6 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 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	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力			
適用科別	觀光事業科	餐旅管理科		
	000044	000044		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.瞭解餐飲管理的發展現況。2.瞭解餐飲組織與各人員職掌。3.培養良好的餐飲服務精神與態度。4.瞭解事務管理的內涵。5.瞭解餐廳與廚房管理的要領。6.餐飲成本的控制與分析。7.餐飲管理的未來發展趨勢。			
議題融入	觀光事業科(品德教育 法治教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 國際教育) 餐旅管理科(品德教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 國際教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲業的起源與特性		1. 中西餐飲業的起源與發展 2. 餐飲業的特性、類型、組織	8	第一學期
(二) 菜單/飲料單的製作		1. 菜單的內容、製作 2. 飲料單製作 3. 菜單的訂價	9	
(三) 餐飲的服務		1. 餐飲服務的範圍與技巧 2. 高品質的服務及訓練	8	
(四) 食物原料的採購、進貨、儲存與領料		1. 採購供應商選擇 2. 進貨-材料品質判定 3. 儲存-物料存放空間溫度與擺設方法 4. 領料-領用流程、倉儲管理	9	
(五) 餐飲業的公關和危機管理		1. 餐飲業的公關 2. 餐飲業的危機管理	8	
(六) 餐飲業和未來發展趨勢		1. 餐飲業的未來發展趨勢 2. 大數據化餐飲業發展 3. 米其林綠星-綠色飲食興起	7	
(七) 廚房的設備與整體規劃		1. 廚房的規劃 2. 廚房的設備採購 3. 防災安全與消防知識 4. 廚房設備保養維護	5	
(八) 餐飲的市場與行銷		1. 行銷的定義與行銷組合 2. 餐飲業決定市場的步驟 3. 餐飲業的行銷推廣	9	
(九) 餐桌擺設規劃		1. 用餐主題風格訂定 2. 餐廳用餐人數設定 3. 配合節慶擺設思考 4. 口布摺疊變化練習	9	
(十) 說菜技巧		1. 菜單、菜餚製作方法及食材了解 2. 菜餚文化探究 3. 主廚創意發想理解 4. 撰寫文稿訓練 5. 口說練習	9	第二學期
(十一) 人事訓練技巧		1. 介紹公司環境與同事 2. 介紹公司政策與工作項目 3. 個人工作職掌 4. 評估審核訓練	9	
(十二) 餐飲連鎖店		1. 了解餐飲連鎖店品牌 2. 了解連鎖加盟方法 3. 了解連鎖店經營物料與成本控制	9	
(十二) 消費者行為		1. 個人變素(動機、學習、知覺、態度、人格等) 2. 環境變素(溝通、情境、文化、家庭、流行等)	9	
(十三) 消費者行為案例探討		1. 實際案例探討分析 2. 小組分組報告	9	
(十三) 餐飲成本控制		1. 了解餐飲的訂價策略 2. 了解餐廳損益平衡點的計算 3. 了解如何分析餐飲潛在成本 4. 了解成本會計制度-請購、採購、驗收作業流程	9	
(十四) 餐飲成本計算		1. 餐飲成本計算練習 2. 實際按個案成本與進出貨計算	9	
(十五) 餐廳籌備計畫書撰寫		1. 根據以上學習知識內容,以小組方式討論開設依間餐廳的設計 2. 製作一份餐廳籌備計畫書 3. 上台發表	9	
合計			144	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。2. 針對技能部分施以實作評量。3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			

教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4. 利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 5. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。 6. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。 7. 教師宜鼓勵學生參加勞動部餐飲服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 餐飲管理/揚智出版/作者：陳堯帝 2. 餐飲管理-理論與實務/揚智出版/作者：高秋英、林珮秀 3. 餐飲實務/揚智出版/作者：林香君 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

表 11-2-2-7 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	The Practice of Hospitality International Etiquette			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 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	品格力、文化力、專業力				
適用科別	觀光事業科				
	010000				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1.瞭解國際餐飲禮儀的意義、重要性、內涵及應用時機。 2.瞭解餐飲禮儀、禮節與禮貌的意義與關係。 3.訓練學生瞭解國際餐飲禮儀知識及其所規範的人事物配合,培養具有日常生活禮儀與國際餐飲禮儀的習慣。				
議題融入	觀光事業科(性別平等 人權教育 品德教育 生命教育 家庭教育 多元文化 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)國際禮儀概論		禮儀的意義及其重要性、國際禮儀的基本概念、國際禮儀的應用及注意事項。		1	
(二)說話禮貌		音調與速度、口語表達與談話技巧、演說技巧、合宜的肢體語言搭配。		2	
(三)服飾與儀態		男女服飾穿著禮儀、個人體型與服飾色彩搭配修飾、優雅儀態的介紹。		2	
(四)電話禮儀		接打電話禮儀、公務電話接打要領及步驟。		1	
(五)書卡禮儀		中(西)式書卡形式、書卡應用場合與時機、合宜的書信文字表達。		2	
(六)住的禮儀		住宿旅館的相關禮儀、世界旅館介紹。		2	
(七)行的禮儀		電梯禮儀、乘車禮儀、上下樓禮儀、世界交通介紹。		2	
(八)餐飲宴會禮儀		中餐禮儀、西餐禮儀、歐式自助餐禮儀、日式料理禮儀、宴會禮儀。		2	
(九)其他一般禮儀		公共場所禮儀、求職面試禮儀、拜訪與回拜。		2	
(十)各國文化禮俗		各國文化風俗禮儀介紹、禮俗禁忌說明。		2	
合 計				18	
學習評量(評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4.身心障礙學生依學生能力彈性評量。				
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與教學有關之資料。 5.其他：教師增進教學成效之自製教具。				
教學注意事項	一、教材編選： 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法：教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Study			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
學生圖像	科目來源	學校自行規劃			
適用科別	觀光事業科		餐飲管理科		
	000330		000330		
	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. 認識專題製作內涵 2. 學習使用專題工具 3. 學習使用資料收集方法 4. 學習主題訂定 5. 專題問卷發展與實施 6. 學習專題書面報告				
議題融入	觀光事業科 (環境教育 品德教育 科技教育 資訊教育 多元文化 閱讀素養 國際教育 原住民族教育) 餐飲管理科 (環境教育 品德教育 科技教育 資訊教育 多元文化 閱讀素養 國際教育 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 蒐集資料		1. 專題的資料蒐集方向。 2. 實做題目確立作品操作完成。		6	第二學年第二學期
(二) 專題製作之過程I		1. 專題製作之調查、研究與實驗。		6	
(二) 專題製作之過程II		2. 專題製作之調查、研究與實驗。		6	
(三) 專題的表達方式I		1. 說明專題的表達方式。		6	
(三) 專題的表達方式II		2. 說明專題的表達方式。		6	
(四) 專題的書面資料整理I		1. 數據如何以圖、表表示。		6	
(四) 專題的書面資料整理II		2. 數據如何以圖、表表示。		6	
(五) 尋找解決問題之方法I		1. 分組分享、討論。		6	
(五) 尋找解決問題之方法II		2. 參考文獻的書寫。		6	
(六) 如何選擇專題題目		1. 提供學生以往可供參考作品 2. 告知學生可以思索作品範圍與方向 3. 告知學生評分標準與大致要求		4	第三學年第一學期
(七) 專題製作流程規劃及控制專題進度		1. 如果有競賽時程將競賽時程納入規畫進度 2. 規劃進度時規定落後者之罰則		6	
(八) 資料之蒐集、研讀和彙整		1. 對於修課同學資料蒐集進度加以追蹤與督促考核 2. 諮詢學生相關資訊的內容與方向		8	
(九) 專題製作計劃書之撰寫I		1. 詳細說明撰寫方式與要求		6	
(九) 專題製作計劃書之撰寫II		2. 找實例加以說明		6	
(十) 各項工作之分派與執行I		1. 要求同學將工作分工表則要列出		6	
(十) 各項工作之分派與執行II		2. 設計執行督考查核方式		6	
(十一) 完成成品，並撰寫書面報告及提出口試報告I		1. 仔細督考報告內容與形式。		6	
(十一) 完成成品，並撰寫書面報告及提出口試報告II		2. 對於需要改善部分能夠加以督考。		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。 5. 身心障礙學生依學生能力彈性評量。				
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。				
教學注意事項	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。				

表 11-2-3-2 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	部落農產伴手禮實務			
	英文名稱	Indigenous Tribe Agricultural and Souvenir Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、文化力、專業力、合作力				
適用科別	餐飲管理科				
	330000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1.理解部落農產、食農議題及食安危機。2.認識當季部落農作物並了解在地農業的故事。3.學習部落農作物進行初級加工。				
議題融入	餐飲管理科(環境教育 閱讀素養 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 部落農產、食農教育		認識食農議題，並培養對當季部落、農作物的認識及理解		9	第一學期
(二) 部落踏查(上)I		透過體驗或採訪，走入部落，認識復興區當季的農作物I		4	
(二) 部落踏查(上)II		透過體驗或採訪，走入部落，認識復興區當季的農作物II		4	
(三) 部落踏查(下)I		挖掘部落故事，透過文字或影像進行紀錄I		4	
(三) 部落踏查(下)II		挖掘部落故事，透過文字或影像進行紀錄II		4	
(四) 初級加工I		部落農作物進行初級加工，了解農作物製成加工品會遇到的議題。I		6	
(四) 初級加工II		部落農作物進行初級加工，了解農作物製成加工品會遇到的議題。II		6	
(五) 初級加工食安法規I		部落農作物進行初級加工，藉此認識食安法規。I		4	
(五) 初級加工食安法規II		部落農作物進行初級加工，藉此認識食安法規。II		4	
(六) 伴手禮基本產品製作知識		1.原物料認識及選用2.配方制定3.機具設備操作方法4.各類點心伴手禮製作方法與相關知識		9	
(六) 伴手禮基本產品製作技術		各類點心伴手禮製作程序(猛男麵包、拜拜蛋糕、菜燕、方形吐司、發糕、糖鼓燒餅、元寶麵包、紅豆年糕、麥仔煎、烤饅頭、蘿蔔糕、XO醬米果、蝴蝶酥、起司饅頭、粉粿、咕咕霍夫、熱狗捲、芝麻酥糖)		9	第二學期
(七) 創新產品製作		創新產品製作程序(亞麻仁歐包、布列塔尼酥餅、柑橋磅蛋糕、酒釀桂圓歐包、咖啡奶酪、伯爵瑪德蓮、花生麵包、杯子蛋糕、百香果塔、白葡萄歐式麵包、雙色布里歐、巧克力杏仁雪球、伯爵維也納、黑糖吐司、蘭姆葡萄夾心餅乾、酒釀烏龍茶歐包、香料黑橄欖義式吐司、燒烤布蕾)		9	
(七) 部落農產創新產品製作		小米甜甜圈、馬告肉桂捲、小米爆米香、刺蔥馬告XO醬、刺蔥馬告XO佛卡夏、馬告柑橋馬芬、山豬肉比薩		9	
(八) 部落農產品伴手禮包裝設計I		1.認識伴手禮包裝的特色與具備元素 2.視覺構圖與排版之設計 3.熟悉著作權法相關知識		9	
(八) 部落農產品伴手禮包裝設計II		從傳統到時尚-完整伴手禮包裝設計重新塑造流程		9	
(九) 部落農產品伴手禮銷售行銷		產品定位與擬定行銷策略 STP方法與4P策略 產品訂價、獲利模式與商業模式		9	
合 計				108	
學習評量(評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。5.身心障礙學生依學生能力彈性評量。				
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。				
教學注意事項	一、教材編選 1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。				

表 11-2-3-3 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務			
	英文名稱	Operation practices of Bar			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
學生圖像	品格力	專業力	合作力	恆毅力	
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	000044	000044			
	第三學年	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲料實務				
教學目標 (教學重點)	1.學生能夠認識及熟練吧?器具，設備之操作方法。2.學生能夠認識各種飲料及酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、茶、果汁等之調製方法。3.學生能夠製作簡易的輕食、甜點及水果盤。4.學生能夠學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制等專業知識。5.學生具有做為一位吧檯員的職業態度與倫理。				
議題融入	觀光事業科(安全教育 防災教育) 餐飲管理科(安全教育 防災教育 生涯規劃)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)吧檯設備操作及使用方法		課程介紹、各種酒杯的認識，吧檯設備操作及使用方法。		12	第一學期
(二)吧檯的歷史與沿革		吧檯語源、酒吧文化史、經營型態介紹		12	
(三)吧檯的經營型態與管理		常見的組織與編制、吧檯內組織工作執掌、人員管理、採購原則、成本		12	
(四)水果切雕操作		杯飾物設計原則、挑選水果要訣、切雕方法及注意事項		12	
(五)蔬果汁的調製		果蔬飲料的特點、分類、常見的原料以及製作原則		12	
(六)咖啡飲品的調製		拿鐵咖啡、卡布奇諾，濃縮咖啡，摩卡咖啡及各式創意咖啡飲品之製作。		12	
(七)精品咖啡實務		1.咖啡產區、品種風味辨識 2.手沖、虹吸、義式咖啡機萃取科學 3.TDS水質分析		12	第二學期
(八)茶類飲品的調製		中國茶、印度茶、古典茶、再加工茶、茶的鑑別、儲存以及服務方式		12	
(九)品茶感官調整		1.感官品評基本原理及操作 2.基本味覺辨識 3.泡茶理論 / 茶葉沖泡要領 4.評茶員品評基礎		12	
(十)雞尾酒的調製		雞尾酒的由來、定義、十大基酒要領		12	
(十一)經典雞尾酒		雞尾酒種類、知名雞尾酒調製		12	
(十二)創意調酒		1.學習判斷調酒風味、調整口感 2.學習發想原創調酒創作邏輯		12	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測練評量。2.針對技能部分施以實作評量。3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。2.專業教室應建置相關之教學情境佈置。3.教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。4.安排酒吧或餐酒館前往參觀。5.教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。				
教學注意事項	(一)教材編選 1.吧台管理：吧台飲料實務全能/華立圖書/作者：陳忠良。2.酒吧管理與實務技能/揚智出版/作者：高琦。(二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。				

表 11-2-3-4 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地風味手作美學			
	英文名稱	Indigenous Flavor and Handmade Aesthetics			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、文化力、專業力、合作力				
適用科別	觀光事業科				
	220000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解在地泰雅文化與特色 2. 瞭解在地食材與作物 3. 學習咖啡烘豆知識與技術 4. 具備部落手作技藝與文化美學創作之應用能力 5. 培養對在地泰雅文化之認同與尊重				
議題融入	觀光事業科 (環境教育 多元文化 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 認識復興區與泰雅文化		1. 復興區部落分布、地理與生態 2. 泰雅族歷史與文化 3. 泰雅色彩與圖紋的意義		6	第一學期
(二) 美學的基本概念		1. 美與美學 2. 美學與藝術欣賞 3. 美育與美感的開發		3	
(三) 文化美學手作技藝		1. 泰雅手工藝介紹 2. 基礎材料介紹 3. 泰雅手工藝製作		9	
(四) 在地食材認識與應用		小米、刺蔥、綠竹筍、桂竹筍、香菇、水蜜桃、甜柿、桶柑		9	
(五) 在地高山茶認識		1. 茶葉種類與特性 2. 茶葉的種植與採收 3. 茶葉製程 4. 茶的沖泡與調製		9	
(六) 在地咖啡豆認識		1. 咖啡種類與特性 2. 咖啡豆種植與採收 3. 咖啡的精製方法 4. 咖啡的沖泡與調製		9	第二學期
(七) 在地咖啡豆烘焙實作 I		1. 咖啡豆原理 2. 烘豆機的種類、構造及操作		9	
(八) 在地咖啡豆烘焙實作 II		1. 咖啡豆烘豆製作 2. 在地特色包裝設計		9	
(九) 在地咖啡豆烘焙實作 III		1. 商品形象與標籤設計 2. 在地文化品牌故事撰寫 3. 行銷計畫撰寫 4. 成果展現		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、 針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、 針對技能部分施以實作評量。 三、 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課。 4. 邀請業師示範教學。				
教學注意事項	一、教學方法 (一) 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 (二) 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 (三) 在操作過程中，培養學生對在地食材之認識運用與多元文化之尊重。 二、教材編選 (一) 教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 (二) 蒐集相關實際案例為輔助教材。				

表 11-2-3-5 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文化節慶活動規劃		
	英文名稱	Cultural Festival Tourism and Event Planning Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、文化力、專業力、合作力、恆毅力			
適用科別	觀光事業科			
	004000			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解文化觀光活動 2. 使學生可以深度訪談 3. 建立學生對於團隊合作重要性 4. 讓學生學習活動企劃			
議題融入	觀光事業科 (性別平等 環境教育 生命教育 多元文化 戶外教育 原住民族教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)文化觀光	1. 文化觀光的概念、定義與流程 2. 文化的觀光效益與重要性 3. 文化節慶觀光的特性與型態	6	
	(二)產業觀光	1. 從小農產業看觀光 2. 從偏鄉產業看觀光 3. 從傳統產業看觀光	6	
	(三)節慶觀光	1. 節慶的定義與功能 2. 節慶的類型 3. 節慶活動 4. 節慶活動的定義與類型	4	
	(四)觀光活動	1. 台灣文化觀光之發展 2. 文化活動要素介紹	6	
	(五)民俗慶典	1. 民俗節慶活動 2. 原住民祭 3. 新興節慶 4. 全球文化節慶	6	
	(六)特殊節慶文化活動	1. 北部資料收集 2. 中部資料收集 3. 南部資料收集 4. 東部資料收集	8	
	(七)活動設計實作	1. 文化活動方案的規劃與設計 2. 文化活動體驗設計步驟	9	
	(八)行銷手法設計	1. 地方觀光活動的行銷模式 2. 文化觀光活動流程	9	
	(九)訪談及問卷製作	1. 問卷設計 2. 問卷發放 3. 問卷訪談回收	9	
	(十)活動呈現	1. 活動企劃書撰寫 2. 活動緊急應變處理	9	
	合計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 學生上課態度 2. 學生資料表現 3. 團隊協作能力 4. 相關專業知能紙筆測驗			
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣 2. 利用實例操作，加強學生學習效能			
教學注意事項	教材編選：文化節慶觀光：管理行銷與活動規劃設計簡報軟體應用(楊智出版社/陳富德) 企劃案撰寫實作，透過選書會議決選教材 教學方法：口述教學、示範教學、作品觀摩、分組演練 上課教室：電腦教室			

表 11-2-3-6 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料蒐集與應用			
	英文名稱	Data Collection and Application			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、合作力、恆毅力				
適用科別	餐飲管理科				
	002000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.能熟悉網路資料蒐集之基本操作能力。2.能應用圖書館資源。3.能收集相關餐飲資訊，並製作報告。4.將所蒐集之資料做有系統整理。5.教導如何利用簡報工具與軟體，正確且有效的將要傳達之內容傳遞出去並達到說服的效果，並透過實際演練加強學習成效。6.瞭解簡報基本技巧。7.可以依照受眾需求及目標擬定簡報大綱。8.有信心可以展現成功的簡報。				
議題融入	餐飲管理科(科技教育 資訊教育 多元文化 閱讀素養)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1.課程介紹與說明。 2.學生分組與討論。		2	
(二)資料蒐集的能力		介紹資料蒐集的管理		3	
(三)圖書館		圖書館導覽與資料蒐集		3	
(四)網路資源應用		1.Google 資料查閱分析。 2.Yahoo資料蒐集。 3.中學生網站。 4.國家圖書館。 5.電子資料庫介紹與應用。		7	
(五)文獻研讀與整理		1.介紹文獻(如何研讀)。 2.整理文獻之重點。		8	
(六)簡報前導		簡報三大忌諱、聽眾決定你的簡報、創造自己的故事		3	
(七)簡報架構技巧		架構簡報內容四大步驟、簡報結構化技巧、如何選擇結構化技巧		4	
(八)簡報視覺設計		圖表內容為支援、讓文字說話、幫數字化妝、示範技巧		3	
(九)台上簡報		時間分配、口語表達與肢體語言		3	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.平時考核:就學生上課、到勤與討論等方面評量，作為平時成績。2.簡報報告:以主題報告撰寫及簡報成績作為期中考試成績。				
教學資源	1.學校宜建置專業教室相關之教學情境。2.若有專業經費可以邀請專家協同教學。3.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。4.每個軟體概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。				
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。2.蒐集相關餐飲事業之圖片、表格、宣傳刊物作為輔助教材。3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 (二)教學方法 1.每個軟體概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。2.利用視聽多媒體來源，增加學生創意思考。3.透過分組討論，提升學生團隊合作精神，以及激發更多潛在思維 4.每次上課皆有學生輪流上台，報告專題進度，訓練颱風及學生穩定度。				

表 11-2-3-7 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作		
	英文名稱	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	專業力、合作力、恆毅力			
適用科別	餐飲管理科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：烘焙實務			
教學目標 (教學重點)	1. 認識中國點心的淵源與文化。 2. 熟練中國點心設備及工具之正確操作方法。 3. 認識各種中式點心材料之特性。 4. 熟練基礎中式點心技能。 5. 了解西點製作的起源及相關器具設備。 6. 熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。 7. 熟練烘焙計算、產品分類及製作。 8. 培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣。 9. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 10. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。			
議題融入	餐飲管理科 (安全教育 防災教育 生涯規劃 多元文化)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)緒論	1. 點心文化及由來 2. 點心的分類及差異	9	第一學期
	(二)中式點心	1. 麵食類 (1)水調和麵類 (2)發麵類	9	
	(三)中式點心	1. 麵食類 (3)油酥皮類 (4)糕皮	9	
	(四)中式點心	2. 米食類 (1)飯粒類(2)粥品類(3)漿線粉類	9	
	(五)中式點心	2. 米食類 (4)熟粉類(5)膨發類	9	
	(一)西式點心	1. 麵包類 (1)軟式麵包 (2)硬式麵包 (3)丹麥麵包 (4)起酥麵包 (5)香料麵包 (6)脆皮麵包	9	
	(二)西式點心	2. 餅乾類 (1)軟式餅乾 (2)脆硬性餅乾 (3)酥鬆性餅乾 (4)薄燒式餅乾 (5)蛋白乳沫餅乾	9	第二學期
	(三)西式點心	3. 蛋糕類 (1)麵糊類 (2)乳沫類 (3)戚風類 (4)起司、慕斯蛋糕	9	
	(四)西式點心	4. 起司慕斯蛋糕類 5. 派類	9	
	(一)日式點心	饅頭、麻糬、大福、求肥、水饅頭、羊羹、銅鑼燒	9	
	(一)特別點心	舒芙蕾、熱熔岩巧克力、混合式泡芙	9	
	(二)特別點心2	奶酪蛋糕、沙哈蛋糕、黑森林巧克力蛋糕	9	
	合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品加工著作。 5. 應將有關烘焙食品的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。			
教學注意事項	(一)教材編選 中式點心/全華出版/作者：陳楨婷、呂哲維 中式點心(含米食、麵食、甜點)/台科大出版/蕭消息、戴佩珍、李夢萍、蕭美玲、林宏周 西式點心/全華出版/廖利凱、彭金堂、吳仕文、林明慧 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，分組進行教學、操作。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結。			

表 11-2-3-8 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡報製作			
	英文名稱	Presentation and Production			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
學生圖像	科目來源	學校自行規劃			
適用科別	品格力、專業力、合作力				
	觀光事業科				
	001000				
建議先修科目	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識簡報的基本要素及概念。 2. 能依照不同簡報對象，設計簡報內容。 3. 能熟悉簡報流程，及整體簡報文字、圖表規劃。 4. 能運用簡報技巧，設計及演練不同型態的商業簡報。 5. 能於簡報製作與發表過程中，學習團隊合作，培養尊重他人意見的態度。 				
議題融入	觀光事業科(科技教育 資訊教育 閱讀素養)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)簡報製作的基本概念		<ol style="list-style-type: none"> 1. 簡報的溝通模式 2. 簡報製作觀念 3. 國際公司簡報範例簡介 		1	
(二)認識簡報對象		<ol style="list-style-type: none"> 1. 組織內部簡報實例 <ol style="list-style-type: none"> 1.1 實用句型 1.2 簡報實務演練 2. 組織外部簡報實例 <ol style="list-style-type: none"> 2.1 實用句型 2.2 簡報實務演練 		3	
(三)簡報流程		<ol style="list-style-type: none"> 1. 常用開場白或簡介 2. 簡報中注意事項及圖表解說 		3	
(四)簡報技巧		<ol style="list-style-type: none"> 1. 如何替簡報作結論 2. 問答注意事項 		3	
(五)提案簡報演練		不同型態的簡報演練 <ol style="list-style-type: none"> 1. 公司業務簡報 2. 產品簡報 3. 導覽簡報 		4	
(六)提案簡報演練		<ol style="list-style-type: none"> 1. 旅遊規劃簡報 2. 新聞簡報 3. 其他型態簡報 		4	
合 計				18	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生身心健全發展。 2. 除了客觀的評量，也可輔導學生作自我評量或同儕互評，以明瞭學習的成就與困難並彼此切磋砥礪。 3. 評量的方式有觀察、作業評定、口試、筆試、展演等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用，以強化學生聽、說、讀、寫、譯等全方位商用語文實力及團隊合作精神。 4. 因應學生學習能力不同，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，實施補救教學。學習快速者則實施加廣加深教學。 5. 學習評量的結果除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 				
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用圖書館資源、網路資源與社會資源，亦可和大學端合作，共同參與任務與資源共享。 2. 運用數位資源充實商業簡報相關實務內容，與時俱進，並適時導入國際商務禮儀及職場應對倫理。 				
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> (一)教材編選 <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材的編選應顧及實務需要及配合實例練習，使課程內容盡量與國內外商業活動或實際生活結合，以引發學生興趣及增進學生理解，使學生不但能應用所學之外語能力於實務中，並能洞察商用簡報與一般簡報之差異。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面需考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此之間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。單元編排方式可依照實際範例調整教學內容項目次序，以增進最佳學習效果。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元之間及相關科目彼此之間須加以適當組織，使其內容與活動能統整或連貫。 5. 教材之選擇須具實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有批判思考、互助合作及問題解決能力。 6. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體。 (二)教學方法 <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師教學時，除了以講述法等解說基本概念及原理，演練時宜將學生適當分組，採啟發式、合作或練習教學法等方式彈性運用，以模擬真實情境，並培養學生實務及團隊合作能力。 2. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後引導解決問題的步驟。 3. 本課程為實習科目，是否採行分組教學，依主管機關規定辦理。 (三)教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師得依學生學習狀況，調整各單元主題教學時數。 2. 學校應經常與業界機構保持聯繫，以了解國內外實務趨勢與職場需求，指導學生就業或升學指引。 3. 簡報軟體之使用，應與時俱進，並遵守合法使用之規定。 				

表 11-2-3-9 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	從飲品看世界文化		
	英文名稱	Drinking Cultures Around the World		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	品格力、文化力、專業力			
	餐飲管理科			
	002000			
建議先修科目	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)能說出世界三大飲品專業知識(二)能列舉與操作世界三大飲品的調製技巧(三)從世界三大飲品的流變對應各國文化與歷史變遷(四)能歸納世界三大飲品與文化及生活之影響(四)能透過飲品變化分析文化之流動			
議題融入	餐飲管理科(性別平等 人權教育 品德教育 生命教育 多元文化 閱讀素養 國際教育 原住民族教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、茶文化		1. 茶之分類及特性2. 衝之沖泡與服務3. 調味茶4. 養生茶介紹	3	
二、東方茶文化		1. 茶的發源地2. 古書悄悄說了茶的歷史3. 宋代「鬥茶」的品茶方式	3	
三、大航海時代下的茶		1. 「茶」傳到歐洲2. 茶葉間接導致英國發生兩次戰爭3. 英國紅茶與女性的關係	3	
四、非洲與中東的咖啡櫻桃		1. 牧羊人的咖啡櫻桃2. 傳統烹煮咖啡的器具3. 阿拉伯人與咖啡的傳播	3	
五、咖啡征服歐洲		1. 咖啡在歐洲影響2. 咖啡館的興起3. 義大利的咖啡品飲文化	3	
六、20世紀的咖啡		1. 戰爭對咖啡的影響2. 即溶咖啡的歷史流變3. 世界精品咖啡	3	
七、人類利用酒精的發現史(一)		七千年啤酒的歷史鍊金術造就蒸餾酒誕生	9	
八、人類利用酒精的發現史(二)		八、人類利用酒精的發現史(二)	9	
合計			36	
學習評量(評量方式)	1. 採用適宜之多元評量方式。2. 評量內涵包含實作能力、紙筆測驗等相關成果產出。3. 兼重形成性評量與總結性評量，並包括認知、技能、情意三向度。4. 兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。5. 教學評量配合授課進度，進行單元評量，並以實務操作了解教學成效。6. 日常學業成績評量佔40%(上課態度10%、出勤狀況10%、課堂分組討論作業20%)，定期評量佔60%(第一次期中考试15%、第二次期中考试15%、期末考30%)。			
教學資源	1. 自編教材2. 教師利用現有之實習設備等教學，引領學生參與實際作業。3. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。4. 利用網路電腦教學，達到餐旅產業即時獲得隨更新教學資源。5. 參考創意飲料相關之圖書資料。			
教學注意事項	1. 建立飲料吧檯從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。2. 注意並預防飲料實務操作，使用不當所造成的使用傷害。3. 尊重各國特色飲料文化。			

表 11-2-3-10 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料店經營管理			
	英文名稱	Beverage Store Operation Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
學生圖像	科目來源	學校自行規劃			
適用科別	品格力、專業力、合作力				
	觀光事業科	餐飲管理科			
	000400	000400			
建議先修科目	第二學年第二學期	第二學年第二學期			
	無				
教學目標(教學重點)	一、認識飲料店起源、種類與組織型態。二、認識台灣飲料店市場概況。三、認識飲料店前場營業場地與後場製備場地的格局設計。四、認識及熟練吧器具，設備之操作方法。五、認識各種飲料類之材料與特性。六、學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識				
議題融入	觀光事業科(人權教育 環境教育 品德教育 法治教育 科技教育 資訊教育 防災教育 生涯規劃 多元文化) 餐飲管理科(品德教育 科技教育 資訊教育 生涯規劃 閱讀素養)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)飲料店經營概論		1. 認識飲料店起源、種類與組織型態。2. 台灣飲料店市場概況。		5	
(二)飲料店的格局設計		1. 飲料店前場營業場地。2. 後場製備場地的格局設計。		9	
(三)各種飲料材料與特性		1. 茶的分類及特性。2. 咖啡的分類及特性。3. 酒的分類及特性。4. 雞尾酒的分類及特性。		9	
(四)吧器具設備之操作方法		吧檯器具設備之操作方法。		9	
(五)飲料設計與飲料銷售		1. 飲料設計發想。2. 飲料銷售行銷策略。3. 飲料材料成本計算、毛利率計算。		9	
(六)飲料成本控制與飲料庫房管理		1. 飲料進貨成本控制。2. 飲料庫房管理。		9	
(七)飲料店的未來發展		1. 飲料店的未來發展與分析。2. 台灣案例分析與連鎖經營策略報告。		9	
(八)開店模擬實務		1. 分組找尋模擬開店的地址，做市場SWOT分析。2. 店面租用費用調查。3. 裝潢設計構想。4. 飲料品項設計。5. 行銷策略制定、粉絲專頁架設。		9	
(九)小組報告發表		發表各組的開業企畫書。		4	
合計				72	
學習評量(評量方式)	一、平時測驗與段考實施總結性評量。二、學習單作業。				
教學資源	主要教學資源為教室及專業教室、教課書、自編講義。				
教學注意事項	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本，加入教師自編的補充教材，教學理論與實務並重。二、了解學生的起點行為能力。三、加?學生飲料店經營管理，藉以讓學生能與產業界需求相配合。四、教師蒐集簡報或教學媒體，以增加學生學習興趣。五、參閱最新相關資料及訊息，配合教材內容來教學。				

表 11-2-3-11 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地文化樂舞實務		
	英文名稱	Indigenous Traditional music and dance		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	文化力、恆毅力			
適用科別	觀光事業科			
	000002			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、理解原住民族傳統文化與藝術中豐富的語言文化 二、認識原住民族的傳統樂舞背後的典故涵義 三、使學生能積極振興族群語言 四、使學生產生對族群文化的認同及欣賞各族群文化之美 五、透過田野調查實作薪傳樂舞文化 六、培養原住民族文化展演藝術人才與推廣傳承			
議題融入	觀光事業科 (品德教育 多元文化 原住民族教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)台灣原住民族概論		1. 台灣原住民族概論 2. 原住民族樂舞概論	4	
(二)阿美族、賽德克族樂舞簡介與教學		1. 阿美族、賽德克族音樂採集 2. 阿美族、賽德克族音樂欣賞 3. 阿美族、賽德克族舞蹈教學 4. 演練	4	
(三)泰雅族、達悟族樂舞簡介與教學		1. 泰雅族、達悟族音樂採集 2. 泰雅族、達悟族音樂欣賞 3. 泰雅族、達悟族舞蹈教學	4	
(四)布農族、魯凱族樂舞簡介與教學		1. 布農族、魯凱族音樂採集 2. 布農族、魯凱族音樂欣賞 3. 布農族、魯凱族舞蹈教學	4	
(五)排灣族、賽夏族樂舞簡介與教學		1. 排灣族、賽夏族音樂採集 2. 排灣族、賽夏族音樂欣賞 3. 排灣族、賽夏族舞蹈教學	4	
(六)多元及現代樂舞		1. 多元及現代音樂採集 2. 多元及現代音樂欣賞 3. 舞蹈教學	4	
(七)樂器		1. 樂器使用 2. 編寫曲目及修正	4	
(八)編排與討論		1. 實務編排及演練 2. 討論及分享	4	
(九)成果發表		成果發表及討論分享	4	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績50%、樂舞實作成績50%。 5. 身心障礙學生依學生能力彈性評量。			
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。			
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。			

表 11-2-3-12 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民餐飲美學			
	英文名稱	Indigenous Food and Beverage Aesthetics			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、文化力、專業力、合作力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	000400	000400			
	第二學年第二學期	第二學年第二學期			
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1.透過餐飲美學課程，使學生瞭解美的本質。2.使學生瞭解美學法則。3.使學生瞭解色彩應用在擺盤技巧及餐廳佈置上應用。使學生瞭解美學在食器與餐具的應用。5.融合原住民文化，使學生瞭解美學在餐飲業的應用。				
議題融入	觀光事業科(環境教育 品德教育 生命教育 生涯規劃 多元文化 原住民族教育) 餐飲管理科(品德教育 生涯規劃 多元文化 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)美感的體現		1.美學的基本概念2.結合餐飲的美學概念3.色彩學概念		9	1.影片賞析與導讀2.色相環介紹
(二)感官之美		1.透由五官眼耳鼻舌口來感知2.綜合與彙整來體驗美感		9	1.音樂、香氣、影片、食物、觸感等活動結合 2.引導出學生對於美的感受
(三)文化之美		1.原鄉部落生活文化2.原住民生活智慧及技能3.建立自然和諧共存的心靈及體會多元文化尊重之美		9	
(四)食器之美		1.各媒介素材介紹2.東西方、原住民飲食文化美學3.餐桌佈置藝術4.擺盤設計		9	1.陶、瓷、玻璃、木頭、金屬、塑料等材料認識2.透過直線、對比、統一、平衡等來傳達設計擺盤理念
(五)擺盤色彩之美		1.擺盤基本形式2.菜品色彩及聚焦		9	
(六)建築之美		1.以原住民傳統家屋欣賞。2.以中國建築為代表的東方建築體系3.以歐洲古典建築為代表的西方建築體4.以西亞建築為代表的伊斯蘭建築體系。		9	
(七)燈光氛圍營造		1.色溫：區分及挑選色溫2.環境光線與色溫選擇3.環境裝潢設計與燈具挑選4.依據空間用途選擇色溫及燈具5.餐點設計與環境光線搭配		9	
(八)最美的時刻		1.藉由餐桌營造美的感動2.付諸行動給家人、朋友、客人製造精心的時刻		9	以節慶或回憶喚起每人心中最美時刻
合計				72	
學習評量(評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。2.針對技能部分施以實作評量。3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。2.專業教室應建置相關之教學情境佈置。3.透過校外參訪特色餐廳，瞭解餐飲文化的的基本概念與內涵，使學生對餐飲設計具有靈活運用能力。4.從各大餐廳裝潢及餐桌擺設照片，來探討當代美感消費趨勢，並將實用的美學概念加以應用。				
教學注意事項	(一)教材編選 1.莊靖譯。大衛·柏金斯著。(2008)。《看藝術學思考》。台北：原點出版。2.詹偉雄著。(2005)。《美學的經濟：台灣社會變遷的60個微型觀察》。台北：風格者。3.漢寶德談美。(二)教學方法 1.透過電腦資源，讓學生了解美與審美概念，加強對美感的認知。2.從各式餐廳樣貌中學學習基本設計的概念，建立專業美學素養。3.說明餐飲與文化、環境之關係，從而引導學生重視餐飲美學的內涵。4.培育餐飲經營與發展，兼具美學與藝術化之能力。				

表 11-2-3-13 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會服勤實務			
	英文名稱	Banquet Service practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告-校訂參考科目			
學生圖像	品格力、文化力、專業力、合作力、恆毅力				
適用科別	觀光事業科				
	004000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解宴會的組織架構與工作職掌 2.瞭解宴會的分類及作業流程 3.熟練各項服務技巧 4.培養正向積極的服務態度與職業道德				
議題融入	觀光事業科 (品德教育 生涯規劃 多元文化)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)宴會廳組織架構與工作職掌		1.宴會的基本概念 2.宴會廳組織架構 3.宴會廳工作職掌		4	
(二)宴會型式與管理		1.宴會定義與型式 2.宴會管理基本概念 3.宴會廳常用器皿與設備 4.營業器材籌備(庫存、備品) 5.成本控制 6.預算編列		4	
(三)宴會前置作業		1.洽談、預約 2.確認與簽約 3.發布宴會通知單 4.人力安排與工作分配 5.菜單設計		4	
(四)宴會作業流程-雞尾酒會		1.雞尾酒會場地設計與布置 2.宴會前會議 3.宴會服務 4.撤場與善後 5.檢討與改進		4	
(五)宴會作業流程-中式宴會		1.中式宴會場地設計與布置 2.宴會前會議 3.宴會服務 4.撤場與善後 5.檢討與改進		4	
(六)宴會作業流程 -西式宴會		1.西式宴會場地設計與布置 2.宴會前會議 3.宴會服務 4.撤場與善後 5.檢討與改進		4	
(七)宴會作業流程 -自助餐會		1.自助餐會場地設計與布置 2.宴會前會議 3.宴會服務 4.撤場與善後 5.檢討與改進		4	
(八)飲品服務技巧		1.各類飲品知識 2.侍酒基本知識 3.特調飲品的製作 4.顧客飲品推薦與說明 5.飲品服務的禮儀與技巧		12	
(九)上菜服務		1.說菜藝術 2.菜餚命名哲學 3.菜色典故與食材的背景		4	
(十)餐桌美學 I		1.情境模擬佈置 2.主題餐飲佈置 3.節慶餐飲佈置 4.氛圍營造 5.餐廳音樂、燈光、氣味、擺設		4	
(十一)餐桌美學 II		1.花的保養和處理 2.花束及花籃的製作 3.餐桌花飾與宴會佈置		4	
(十二)進階服務技巧應用 I		1.美式服務 2.英式服務 3.法式服務 4.俄式服務		8	
(十三)進階服務技巧應用 II		1.旁桌服務 2.中餐服務		4	
(十四)規劃期末宴會流程		1.宴會舉辦形式 2.菜單規劃 3.場地規劃 4.宴會流程		4	

(十五)期末宴會實務	1. 期末成果發表 2. 宴會辦理	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、 針對認知部分以紙筆測練評量。 二、 針對技能部分施以實作評量。 三、 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。 5. 教材各單元交互實施，融入理論與實習課。 6. 邀請業師示範教學。		
教學注意事項	一、教學方法 (一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。 (二)教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 (三)在操作過程中，培養學生對宴會規劃與服勤之實作能力。 二、教材編選 (一)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 (二)蒐集宴會相關實際案例為輔助教材。		

表 11-2-3-14 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用實務		
	英文名稱	Practical Application of Information Software		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	文化力、專業力、合作力			
適用科別	觀光事業科			
	110000			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	Office軟體對許多人來說,是生活、職場中最常用到的資訊技能,不論是專業出眾的文件、數據資料試算表、或是多媒體互動簡報,都可以成為實務上的最佳幫手。學生可透過內容題材範例,從實務應用中快速學會軟體功能。進而應用在各項文件、試算表及簡報製作,達到訓用合一的目標。(1)軟體基礎:介紹常見的資訊軟體工具和平台,涵蓋他們的功能和用途。(2)實務應用:展示如何在真實世界中應用這些軟體來解決特定問題,例如資料管理、業務流程自動化等。(3)使用案例研究:分析成功應用資訊軟體的案例,從中學習有效的策略和方法。			
議題融入	觀光事業科(法治教育 科技教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論與基本概念		1.課程介紹及期望設定 2.微軟辦公軟體(Office Suite)概述 3.簡介 Word, Excel, PowerPoint 的基本功能 4.資料管理工具(如Excel, Google Sheets)的介紹及應用	2	第一學期
(二)Microsoft Word 的應用		1.文書處理基礎 2.文件格式化技巧 3.插入元素/插入圖表和圖形/插入鏈接和書籤 4.目錄和索引的創建/引用和註腳的使用/文件的導航和組織	6	
(三)Microsoft Excel 的應用		1.資料輸入技巧/儲存格式化和數據驗證/使用條件格式化強調數據 2.基本公式的應用/常見函數(如SUM, AVERAGE, COUNT) 3.排序和篩選資料/使用資料透視表進行分析 4.圖表製作與呈現	6	
(四)問卷製作		1.設計問卷 2.輸入問卷 3.發放問卷 4.收回問卷	4	
(五)Microsoft PowerPoint 的應用		1.微軟 PowerPoint 介面的介紹和定制 2.建立和保存簡報文件 3.幻燈片設計與佈局 4.圖形與圖表 5.動畫和過渡效果 6.多媒體內容與連結 7.文字與圖片插入 8.演示與放映	6	第二學期
(六)canva課程		1.課程導論與基礎操作 2.創建簡單設計/(如海報、名片) 3.圖片與圖形的應用 4.色彩和字體設計 5.實際設計項目應用	6	
(七)影片剪輯軟體		如Adobe Premiere Pro、Final Cut Pro、DaVinci Resolve等 1.拍攝圖片影片 2.蒐集資料 3.掌握剪輯、編輯和合成的技巧 4.音效處理 5.特效與過場 6.故事板與分鏡 7.後期製作:學習如何進行後期製作,包括色彩校正和字幕添加。	3	
(六)線上軟體使用		1.YouTube 2.Facebook Watch 3.銷售影片及相關內容製作	3	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	1.出席率 2.上課參與,學生課程完成作業 3.課後繳交作業 4.作品展示 5.團隊學習態度			
教學資源	1.筆電 2.網際網路 3.微軟軟體			
教學注意事項	1.書目:微軟書目及自製講義 2.本課考慮課程時數問題,會分組完成期末作品。請注意團隊合作學習態度 3.本課程會有相關作品列印費用,請注意。 4.教學方法,如講授、討論、實作、案例分析等。			

表 11-2-3-15 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自媒體經營實務		
	英文名稱	Practical Aspects of Self-Media Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
適用科別	品格力、文化力、專業力、合作力			
	觀光事業科			
	000002			
建議先修科目	第三學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	無			
議題融入	觀光事業科(人權教育 品德教育 科技教育 資訊教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)	課程介紹與目標設定	1. 課程概要介紹 2. 個人目標設定與期望	1	
(二)	自媒體概述與趨勢分析	前的自媒體趨勢和市場分析	1	
(三)	內容創作策略	1. 如何產生創意和制定內容策略 2. 內容規劃與排程工具	5	
(四)	自媒體平台選擇與使用	1. 主要自媒體平台介紹(如博客、YouTube、Instagram等) 2. 平台特性及選擇策略	5	
(五)	內容創作與發布	1. 寫作技巧與故事敘述 2. 吸引人的標題和文章結構 3. 故事敘述技巧	6	
(六)	視覺內容創作	1. 圖片和視頻內容製作 2. 視覺設計基礎(色彩理論/構圖與佈局/字體排印/視覺層級/對比/視覺風格)	5	
(七)	多媒體內容製作工具	介紹常用的內容製作工具(如Photoshop、Canva、Premiere Pro等)	5	
(八)	受眾分析與定	1. 受眾研究方法 2. 定位目標受眾	2	
(九)	社群經營策略	1. 如何建立和管理社群 2. 互動和參與策略	2	
(十)	數據分析與回饋	自媒體數據分析工具介紹(常見的自媒體數據分析工具包括Google Analytics、YouTube Analytics、Facebook Insights和Instagram Insights等)	2	
(十一)	品牌建立與個人品牌	1. 品牌的概念與重要性 2. 個人品牌建立方法 3. 合作談判技巧	1	
(十二)	法律問題與版權管理	自媒體經營中的法律考量(版權法/隱私法/言論自由與責任/廣告法/網絡安全法)	1	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 出席率 2. 團隊參與 3. 作品 4. 課程中表現			
教學資源	1. 自編講義 2. 參考書籍:流量密碼解密(2024), 財經錢線文化有限公司 3. 教學設備:電腦、網際網路、實體儲存空間USB等。			
教學注意事項	1. 教學方法:講述法、實作法、團隊協作法、分組討論法。 2. 本課程需要學生利用自己的時間多練習操作相關議題, 媒體操作的方式也要多練習。			

表 11-2-3-16 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民創意料理		
	英文名稱	Indigenous peoples Creative Dishes Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、文化力、專業力、恆毅力			
適用科別	餐飲管理科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生發揮創意與構想。二、培養原住民、在地、各種食材運用之能力。三、培養學生老菜新做之能力。四、培養學生具有菜餚變化概念與技巧。五、讓學生了解烹飪無國界之涵意。			
議題融入	餐飲管理科(環境教育 海洋教育 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 原住民族教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)緒論		1.人員衛生管理2.物料的衛生安全管理3.環境設備的規劃與安全		6 第一學期
(二)食材器具介紹		1.食材概說2.廚房器具及烹調工具		9
(三)營養飲食概念		1.東方飲食概念2.西方飲食概念		9
(四)烹調美學I		1.烹調前處理		6
(四)烹調美學II		2.盤飾設計		9
(五)調味搭配		1.常見調味料2.辛香料與醬料運用		6
(六)烹調火候		1.火候運用2.烹調技法		9
(七)創意料理實務 I		1.牛肉創意料理2.豬肉創意料理3.魚肉創意料理		9 第二學期
(七)創意料理實務 I I		1.雞肉創意料理2.海鮮創意料理		9
(八)創意料理實務 II I		1.蔬食創意料理2.菇類創意料理		9
(八)創意料理實務 IV		1.水果創意料理		9
(九)創意料理實務V		1.筵席菜設計2.廚藝競賽攻略		9
(十)創意料理實務VI		1.東方創意料理2.西方創意料理		9
合計				108
學習評量 (評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。5.身心障礙學生依學生能力彈性評量。			
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌：與教學有關之資料。5.其他：教師增進教學成效之自製教具。			
教學注意事項	一、教材編選1.以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。			

表 11-2-3-17 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	The Practice of Hospitality International Etiquette			
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	品格力、文化力、專業力				
適用科別	餐飲管理科				
	002000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1.瞭解國際餐飲禮儀的意義、重要性、內涵及應用時機。2.瞭解餐飲禮儀、禮節與禮貌的意義與關係。3.訓練學生瞭解國際餐飲禮儀知識及其所規範的人事物配合,培養具有日常生活禮儀與國際餐飲禮儀的習慣。				
議題融入	餐飲管理科(性別平等 人權教育 品德教育 生命教育 家庭教育 生涯規劃 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)國際禮儀概論		禮儀的意義及其重要性、國際禮儀的基本概念、國際禮儀的應用及注意事項。實務案例報告與展演。		4	
(二)說話禮貌		音調與速度、口語表達與談話技巧、演說技巧、合宜的肢體語言搭配。實務案例報告與展演。		4	
(三)服飾與儀態		男女服飾穿著禮儀、個人體型與服飾色彩搭配修飾、優雅儀態的介紹。實務案例報告與展演。		4	
(四)電話禮儀		接打電話禮儀、公務電話接打要領及步驟。實務案例報告與展演。		4	
(五)書卡禮儀		中(西)式書卡形式、書卡應用場合與時機、合宜的書信文字表達。實務案例報告與展演。		4	
(六)住的禮儀		住宿旅館的相關禮儀。實務案例報告與展演。		2	
(七)行的禮儀		電梯禮儀.乘車禮儀.上下樓禮儀...等。實務案例報告與展演。		2	
(八)餐飲宴會禮儀		中餐禮儀、西餐禮儀、歐式自助餐禮儀、日式料理禮儀、宴會禮儀。實務案例報告與展演。		4	
(九)其他一般禮儀		公共場所禮儀、求職面試禮儀、拜訪與回拜。實務案例報告與展演。		4	
(十)日本餐飲文化禮俗		日本餐飲文化風俗禮儀介紹、禮俗禁忌說明。實務案例報告與展演。		4	
合 計				36	
學習評量(評量方式)	1.過程評量:配合課程進度,參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2.總結性評量:除紙筆測驗外,配合學習目標,注重實作性作業,培養實務能力,各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現,採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。3.依據評量結果,改進教材、教法、實施補救或增廣教學。4.身心障礙學生依學生能力彈性評量。				
教學資源	1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。3.視聽教學設備:幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。4.期刊雜誌:與教學有關之資料。5.其他:教師增進教學成效之自製教具。				
教學注意事項	一、教材編選:1.以學生的經驗為中心,選取符合產業界實務化之教材,以激發學生學習興趣。2.教材中之專有名詞與翻譯名稱,符合教育部之規定;或參照國內書刊或習慣用語,且能與其他專業學科所使用者相同。3.依本校學生之背景及特性,採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。二、教學方法:教學方法以教師講解、指導為原則,以課堂講授、分組討論及實作演練呈現,或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動,同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施,採取下列教學法綜合運用:講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法,給予適當的習作作業及評量,注意學生學習基礎及個別差異。				

表 11-2-3-18 桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅行銷媒體製作		
	英文名稱	Hospitality marketing media production		
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	文化力、專業力、合作力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	000400	000400		
	第二學年第二學期	第二學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生能了解媒體的種類並認識不同種類媒體種類。 2.提供學生練習媒體製作軟體及平台 3.加強學生對於行銷的內涵4.使學生可以產出觀光媒體作品			
議題融入	觀光事業科(法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育) 餐飲管理科(法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)認識媒體種類	媒體類型1.書籍、2.報紙、3.雜誌、4.錄音製品、5.電台廣播、6.電影、7.電視 8.網際網路。	4	
	(二)觀光行銷	1.行銷的內涵2.行銷的意義3.觀光與行銷的關係 4.行銷策略	5	
	(三)文案的編寫	1.標題練習2.顧客定位3.吸引力的文案	9	
	(四)脚本與題材	1.提案設計 2. 編寫脚本 3. 採集與編輯素材	9	
	(五)Photoshop基本概念	1.影像數位化流程2.數位影像類型3. 影像色彩模式4. 影像位元深度	9	
	(六)數位影像基本編修	1 認識影像解析度與尺寸2 調整影像尺寸與版面尺寸3 影像複製、旋轉與翻轉4 裁切影像5 使用透視彎曲功能矯正變形影像6 開啟RAW檔與基本編修	9	
	(七)圖層的應用	1 圖層的觀念2 圖層的基本操作3 圖層的混合模式4 圖層樣式5 調整圖層與填滿圖層6 圖層遮色片7 剪裁遮色片8 綜合應用—立體照片與電影海報	9	
	(八)文字使用技巧	1 文字工具的使用2 文字的編輯與設定3 文字及段落樣式的設定4 建立路徑文字5 綜合應用透明塑膠及雲彩紙文字	9	
	(九)濾鏡特效製作	1 濾鏡基本概念2.智慧型濾鏡3 濾鏡收藏館4 液化濾鏡5 消失點濾鏡6 扭曲濾鏡7 風格化濾鏡8 模糊濾鏡與模糊	9	
	合計		72	
學習評量 (評量方式)	1.出席、上課態度 2.作品繳交 3.紙筆測驗			
教學資源	1.教學多媒體/使用電腦教室2.手機或平板使用3.資料蒐集或採集			
教學注意事項	1.參考書目:Photoshop CC必學教本:數位影像編修與設計/全華圖書;文案訓練手冊/喬瑟夫·休格曼/高寶出版;行銷前必修的購物心理學:徹底推翻被誤解的消費行為,揭開商品大賣的祕密/蕭美惠,林佳誼,吳慧珍/商周出版。2.為有系統地教學,並可以如期完成學期末的作品,請同學務必出席上課。3.本課為實習課程,請獨立完成自己的作品			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1桃園市立羅浮高級中等學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學	
	英文名稱	Applied Mathematics	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	利用學生於高一、高二所學知識進行探討，橫向結合各單元知識點，使學生體會數學之美。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
方程式	1. 一元一次方程式 2. 一元一次不等式 3. 一元二次方程式的基礎概念 4. 一元二次方程式的解法 5. 根的性質與判別式 6. 根與係數的關係	2	
線性規劃	1. 二元一次方程組的基礎概念 2. 二元一次聯立方程組的解法 3. 二元一次方程組的幾何圖形 4. 二元一次不等式 5. 二元一次聯立不等式 6. 線性規劃 7. 求目標函數的最佳值 8. 線性規劃的應用	4	
指數與對數	1. 正整數指數與指數律 2. 零指數與負整數指數 3. 有理指數 4. 指數函數的圖形 5. 指數方程式	4	
第一次期中考	第一次期中考	2	
三角函數	1. 銳角三角數 2. 任意角三角函數的定義 3. 任意三角函數的定義 4. 正弦定理與餘弦定理 5. 測量的名詞與術語 6. 求解平面三角測量問題 7. 直角三角形的測量 8. 非直角三角形的測量 9. 簡單的立體測量	6	
排列組合	1. 樹狀圖 2. 加法原理 3. 乘法原理 4. 階乘記法 5. 相異物的排列 6. 不盡相異物的排列 7. 重複排列 8. 組合 9. 二項式定理	4	
第二次期中考	第二次期中考	2	
機率	1. 機率的定義 2. 機率的性質 3. 條件機率 4. 獨立事件 5. 數學期望值	6	
統計	1. 統計的意義 2. 抽樣調查 3. 資料整理與圖表編制 4. 統計資料的次數分配表 5. 次數分配直方圖、折線圖 6. 累積次數分配表、折線圖 7. 集中量數 8. 離散量數	4	
期末考	期末考	2	
合計		36	
學習評量(評量方式)	課堂表現20%、上課筆記20%、作業成績20%、紙筆測驗40%。		
教學資源	教師自編講義及各出版社網路教材。		
教學注意事項	1. 紙筆測驗配合學校段考行事曆。 2. 每周作業檢查。 3. 成績預警通知。		

