

十二年國民基本教育
高級中等學校

實用技能學程課程實施規範
餐旅群

中華民國一〇八年七月

目次

壹、修訂背景.....	1
貳、基本理念.....	1
參、群科歸屬.....	2
肆、群教育目標.....	2
伍、核心素養.....	3
陸、課程架構.....	3
一、日間上課.....	3
二、夜間上課.....	4
柒、教學科目與學分數.....	5
捌、學習重點.....	10
一、編碼說明.....	10
二、一般科目.....	11
三、專業科目.....	11
(一)觀光餐旅業導論.....	11
四、實習科目.....	12
(一)餐飲服務技術.....	12
(二)飲料實務.....	14
玖、實施要點.....	16
附錄一 餐旅群核心素養具體說明呼應表.....	19
附錄二 議題適切融入實施規範.....	21

壹、修訂背景

依據《高級中等教育法》第五條，高級中等學校類型分為：普通型、技術型、綜合型及單科型四種類型，設有專業群科或專門學程者得提供實用技能學程，強化學生專門技術及職業能力；另第四十三條「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。」另依據民國 103 年 11 月公布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》實施要點附則第五項，有關高級中等學校進修部、實用技能學程、建教合作班、重點產業專班等學制及班別等實施規範，參照《總綱》，由中央主管機關另行訂定之。

實用技能學程之課程係以技能實習為主，並以就業為導向，旨在培育各行職業基層技術人才，自民國 72 年以「延長以職業教育為主的國民教育」（簡稱「延教班」）開辦以來，於民國 84 年納入正式學制，並更名為「實用技能班」，民國 94 年配合職業學校法公布，再更名為「實用技能學程」。為配合十二年國民基本教育之實施，乃依據《高級中等教育法》、《技術及職業教育法》及《總綱》，組成實用技能學程課程研修工作小組進行實施規範之規劃，並將其名稱定名為「十二年國民基本教育高級中等學校—實用技能學程課程實施規範」。

貳、基本理念

實用技能學程課程實施規範之研修，係依據技術型高級中等學校教育目標：「涵養核心素養，形塑現代公民；強化基礎知識，導向終身學習；培養專業技能，符應產業需求；陶冶道德品格，提升個人價值」及《總綱》中全人教育的精神，以「自發」、「互動」及「共好」為理念，以「成就每一個孩子—適性揚才、終身學習」為願景。本實施規範所持之基本理念係強調務實致用及先專後廣之就業導向，課程研修係以職能分析為基礎，依據群核心素養及就業需求，研訂所需之實作技能科目，並輔以必要之專業理論。學校應強化產學互動，積極辦理職場參觀、校外實習及業界專家協同教學等活動，並融入職業倫理與道德之涵養，俾利學生能熟練職場實作技能、養成敬業及終身學習之態度，以培育各行職業基層技術人才。

在各年段課程規劃，係以職場需求為導向，強調各年段課程與職場之連結，亦即各學年之課程內涵以技能實作為主，且能對應特定職場必要技能。各科別於各學年的專業及實習課程，應逐年增廣該科別領域之相關職場崗位技能，以擴展其就業能力，培養以謀職為主，繼續進修為輔之能力。

餐旅群在課程設計方面主要運用職能分析方法，參考目前觀光餐旅產業從業人員所需餐飲服務、飲料實務相關技術等專業知識技能；著重於培養職業倫理與道德、敬業精神及團隊合作等態度，以強化學生實務技能，落實技職教育務實致用之精神；課程發展務求與產業接

軌，使學生職涯發展能順利將學校所學知能，應用於餐旅相關產業之職場，並能配合產業發展繼續精進。

參、群科歸屬

實用技能學程以對應職業技能專業需求為核心，為符應產業發展更迭迅速，爰此群科歸屬設計精神，以學校在地社區產業結構及學生就業需求為主，賦予學校彈性選擇科別歸屬，本群之群科歸屬如下表：

群別：餐旅群

科別	各校可自行視情況選擇歸屬群別
1. 觀光事務科	
2. 餐飲技術科	
3. 旅遊事務科	
4. 烹調技術科	
5. 中餐廚師科	
6. 烘焙食品科	食品群
7. 其他依法設立之科別	

註：

1. 其他依法申請設立之科別，由中央主管機關核定其所屬群別。
2. 學校得依據產業人力需求、對應在地產業特色等因素，並考量學生專業領域之實務能力與產業接軌的人才培育目標，依照本實施規範的群科歸屬表選擇所屬群別。
3. 上述群科歸屬改變程序如下：學校應提供產業人力需求評估、在地產業特色與相關群別之師資、圖儀設施設備評估，經課程發展程序決議。
4. 學校決議該科別選定歸屬群別後，應依本實施規範之該群課程架構等內容進行課程規劃。

肆、群教育目標

- 一、培養學生具備餐旅群核心素養，及相關專業領域之實務能力，俾利學生未來職涯適性發展。
- 二、培養學生具備餐旅相關產業基層從業人員之能力，能擔任餐旅領域有關餐飲、觀光等工作，強化就業力。
- 三、培養學生具備於餐旅工作中之團隊合作、職業倫理與道德、重視職業安全之工作態度與觀念。

各校應依據實用技能學程的基本理念、群教育目標，配合職場需求、學生特質、學校特色、職涯發展及本群核心素養等條件，訂定明確之科教育目標。

伍、核心素養

本群核心素養具體內涵如下，其與《總綱》三面九項核心素養之具體內涵說明呼應表詳參附錄一：

- 一、具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。
- 二、具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。
- 三、具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。
- 四、秉持人文關懷之心尊重與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。
- 五、具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職業倫理與道德及環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。
- 六、具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。

各校應參照本群核心素養、科教育目標、專業屬性與職場發展趨勢等，研訂科專業能力。

陸、課程架構

實用技能學程分為日間上課與夜間上課兩種授課方式，為符應技能學習及就業導向需求，課程架構採年段式設計，以群部定專業及實習科目為基礎，校訂科目規劃以每一年段均能習得職場就業專精技能，並逐年增廣該專業領域之就業技能，學校課程規劃應結合部定科目及校訂科目，並對應各年段所設定之職場就業技能。其課程架構如下：

一、日間上課

實用技能學程餐旅群日間上課課程架構如表 6-1：

表 6-1 實用技能學程餐旅群日間上課課程架構

類別	部定必修			校訂（必修、選修）	
	領域/科目	學分	百分比（%）	學分	百分比（%）
一般科目	1. 語文領域-國語文(6) 2. 語文領域-英語文(4) 3. 數學領域(4) 4. 社會領域(4) 5. 自然科學領域(4) 6. 藝術領域(4) 7. 綜合活動領域暨科技領域(4) 8. 健康與體育領域(4)	36	18.8%	128-140	66.7%-72.9%

類別	部定必修			校訂(必修、選修)	
	領域/科目	學分	百分比(%)	學分	百分比(%)
	9. 全民國防教育(2)				
專業科目	1. 觀光餐旅業導論(4)	4	16	8.3%	
實習科目	1. 餐飲服務技術(6) 2. 飲料實務(6)	12			
小計		52	27.1%	128-140	66.7%-72.9%
應修習學分數		180-192學分(節)			
團體活動時間		12-18節(不計學分)			
彈性學習時間		6-12節			
上課總節數		210節			
畢業學分數		150學分			

說明：

1. 本群所屬各科於規劃課程時，皆應符合本架構表規定。
2. 校訂科目(含一般科目、專業科目及實習科目)由各校課程發展組織(含科教學研究會、群課程研究會、校課程發展委員會)自訂。
3. 上課總節數為應修習學分數、團體活動時間及彈性學習時間三欄位之合計。
4. 團體活動時間及彈性學習時間之辦理方式，應依《總綱》之相關規定辦理。
5. 校訂科目學分數範圍之計算，依「應修習學分數」之上限192學分計算。
6. 本表各百分比的計算，其分母依「應修習學分數」之上限192學分計算。

二、夜間上課

實用技能學程餐旅群夜間上課課程架構如表 6-2：

表 6-2 實用技能學程餐旅群夜間上課課程架構

類別	部定必修			校訂(必修、選修)		
	領域/科目	學分	百分比(%)	學分	百分比(%)	
一般科目	1. 語文領域-國語文(6)		36	26.1%	86	62.3%
	2. 語文領域-英語文(4)					
	3. 數學領域(4)					
	4. 社會領域(4)					
	5. 自然科學領域(4)					
	6. 藝術領域(4)					
	7. 綜合活動領域暨科技領域(4)					
	8. 健康與體育領域(4)					
	9. 全民國防教育(2)					
專業科目	1. 觀光餐旅業導論(4)	4	16	11.6%		
實習科目	1. 餐飲服務技術(6) 2. 飲料實務(6)	12				
小計		52	37.7%	86	62.3%	
應修習學分數		138學分				

團體活動時間	12節（不計學分）
上課總節數	150節
畢業學分數	132學分

說明：

1. 本群所屬各科於規劃課程時，皆應符合本架構表規定。
2. 校訂科目（含一般科目、專業科目及實習科目）由各校課程發展組織（含科教學研究會、群課程研究會、校課程發展委員會）自訂。
3. 上課總節數為應修習學分數及團體活動時間之合計。
4. 校訂科目學分數範圍之計算，依「應修習學分數」之上限138學分計算。
5. 本表各百分比的計算，其分母依「應修習學分數」之上限138學分計算。

柒、教學科目與學分數

表 7-1 實用技能學程餐旅群領域／科目及學分數（日間上課）

課程類別	領域/科目及學分數		建議授課年段與學分配置						備註				
			第一學年		第二學年		第三學年						
	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二					
部 定 必 修 科 目	語文	國語文	6	3	3								
		英語文	4	2	2								
	數學	數學	4	2	2								
	社會	歷史	4			2	2				「社會領域」包括「歷史」、「地理」、「公民與社會」三科目，各校可依群科屬性、議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等彈性開設，並得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分，至少修習二科目，合計為 4 學分。		
		地理											
		公民與社會											
	自然科學	物理	4			2	2					「自然科學領域」包括「物理」、「化學」、「生物」三科目，各校可依群科屬性、議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等因素彈性開設，並得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分，至少修習二科目，合計為 4 學分。	
		化學											
		生物											
	藝術	音樂	4	2		2							「藝術領域」包括「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科目，各校自選二科目共 4 學分彈性開設。
		美術											
		藝術生活											

課程類別	領域/科目及學分數		建議授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二		
綜合活動	生命教育	生命教育	4	2					「綜合活動領域」包括「生命教育」、「生涯規劃」、「家政」、「法律與生活」、「環境科學概論」等五科目，「科技領域」包括「生活科技」、「資訊科技」等二科目，各校自選二科目共4學分彈性開設。	
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技	2							
		資訊科技								
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2	1	1					
		全民國防教育	2	1	1					
小計		36	12	12	6	4	0	2		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2					群共同專業及實習科目，本群所屬之科別均應修習。	
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6					3	3		
小計		16	2	2	3	3	3	3		
部定必修學分合計		52	14	14	9	7	3	5		
校訂科目	校訂必修	專題實作	2-6						各校視需要自行規劃，須包括特殊需求領域課程。	
		職涯體驗	2							
		小計								
	校訂選修								各校開設規定選修學分1.2-1.5倍之選修課程，供學生自由選修。	
小計										
校訂必修及選修學分合計		128-140								
學分上限總計（每週節數）		180-192 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	部定必修、校訂必修及選修課程學分上限總計。	
團體活動時間（節數）		12-18	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	六學期每週單位合計12-18節。	
彈性學習時間（節數）		6-12	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	六學期每週單位合計6-12節。	
總上課節數		210	35	35	35	35	35	35		

說明：

1. 部定必修科目其開設年段參考領域/科目及學分數表之相關建議，得視實際需要酌予調整，惟科目內容有其學習先後順序者，應依序開設。

2. 專題實作課程規劃應依據《總綱》訂定之教學指引規定，並切合餐旅群各科教育目標及務實致用原則，以展現餐旅群各科課程之學習效果。
3. 各科別應依本實施規範之規定及本領域/科目及學分數表，發展各科別三年段完整課程。為使學生能充分了解三年所需修習課程，學校應提供選課相關參考資料，並輔導學生選課，以利學生適性發展。
4. 本表所定節數為每週上課節數，每週 35 節，每節 50 分鐘；學分認定及採計原則，依相關辦法之規定。
5. 學校排課以每天上課 7 節，每週上課 5 天為原則，除團體活動時間及彈性學習時間外，應修習學分上限 180-192 學分。
6. 團體活動時間：每週 2-3 節，含班級活動 1 節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座 1-2 節。班級活動列為導師基本授課節數。
7. 校訂科目規劃原則：

(1)開設範圍

- ①分為必修科目與選修科目，各校應依學校發展特色、產業需求及學生能力與興趣自行訂定，可開設一般科目、專業科目或實習科目，合計為128-140學分，選修科目比例應佔70%以上。
- ②專業科目與實習科目應佔校訂科目80%以上，其中60%以上應為實習實作課程，且每週應排授5節以上。
- ③各校需規劃職涯體驗2學分及專題實作2-6學分，並於課程計畫內敘明實施方式。

(2)校訂科目相關注意事項

- ①學校發展校訂科目時，以部定各群科必修科目為基礎，發展各科別之校訂必修及選修科目，課程規劃採年段式課程模式，並以工作分析方式，針對特定職場之崗位工作技能需求，研訂模組課程，且統整於同一學年排授，以建立學校辦學特色。
- ②校訂之選修科目，各校應提供學生跨班自由選修課程，學校開設之選修總學分數，應達學生應修習選修學分數之1.2-1.5倍。然得視各群科實際需求，酌減選修課程10%學分數，但須事先陳報各該主管機關核定後方可實施，並於課程計畫中敘明。
- ③校訂科目不可重複開設相同內容之課程，各該主管機關於學校陳報課程計畫時列入備查檢核重點，並為督導考核與編列經費、補助款之重要參考項目。
- ④校訂科目宜酌予規劃各群科專業英語文課程，以提升學生之專業英語文能力。
- ⑤參照「十二年國民基本教育特殊類型教育課程實施規範」辦理，「特殊需求領域課程」專指特殊教育學生（含安置在不同教育情境中的身心障礙或資賦優異學生）其特殊學習需求，經專業評估後，提供生活管理、社會技巧、學習策略、職業教

育、溝通訓練、點字、定向行動、功能性動作訓練、輔助科技應用、創造力、領導才能、情意發展、獨立研究或專長領域等特殊需求領域課程。

8. 畢業條件：學生須符合下列條件始得畢業

(1) 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。

(2) 表列部定必修科目52學分均須修習，並至少85%及格。

(3) 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習（含實驗、實務）科目至少50學分以上及格。

9. 校訂科目由教學研究會議決後，經學校課程發展委員會討論通過課程計畫，並陳報主管機關備查後實施。

表 7-2 實用技能學程餐旅群領域／科目及學分數（夜間上課）

課程類別	領域/科目及學分數		建議授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	語文	國語文	6	3	3					「社會領域」包括「歷史」、「地理」、「公民與社會」三科目，各校可依群科屬性、議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等彈性開設，並得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分，至少修習二科目，合計為 4 學分。 「自然科學領域」包括「物理」、「化學」、「生物」三科目，各校可依群科屬性、議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等因素彈性開設，並得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分，至少修習二科目，合計為 4 學分。 「藝術領域」包括「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科目，各校自選二科目共 4 學分彈性開設。 「綜合活動領域」包括「生命教育」、「生涯規劃」、「家政」、「法律與生活」、「環境科學概論」等五科目，「科技領域」包括「生活科技」、「資訊科技」等二科目，各校自選二科目共 4 學分彈性開設。
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4							
		地理				2	2			
		公民與社會								
	自然科學	物理	4							
		化學				2	2			
		生物								
	藝術	音樂	4							
		美術				2				
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活				2				
環境科學概論										
科技	生活科技	4								
	資訊科技									

課程類別	領域/科目及學分數		建議授課年段與學分配置						備註
			第一學年		第二學年		第三學年		
	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二	
健康與體育	健康與護理	2	1	1					
	體育	2	1	1					
	全民國防教育	2	1	1					
小計		36	12	12	6	4	0	2	
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2					群共同專業及實習科目，本群所屬之科別均應修習。
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3			
	飲料實務	6					3	3	
小計		16	2	2	3	3	3	3	
部定必修學分合計		52	14	14	9	7	3	5	
校訂科目	校訂必修	專題實作	2-6						各校視需要自行規劃，須包括特殊需求領域課程。
		職涯體驗	2						
		小計							
	校訂選修								各校開設規定選修學分 1.2-1.5 倍之選修課程，供學生自由選修。
		小計							
校訂必修及選修學分合計		86							
學分總計（每週節數）		138	23 (23)	23 (23)	23 (23)	23 (23)	23 (23)	23 (23)	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計。
團體活動時間（節數）		12	2	2	2	2	2	2	
總上課節數		150	25	25	25	25	25	25	

說明：

1. 部定必修科目其開設年段參考領域/科目及學分數表之相關建議，得視實際需要酌予調整，惟科目內容有其學習先後順序者，應依序開設。
2. 專題實作課程規劃應依據《總綱》訂定之教學指引規定，並切合餐旅群各科教育目標及務實致用原則，以展現餐旅群各科課程之學習效果。
3. 各科別應依本實施規範之規定及本領域/科目及學分數表，發展各科別三年段完整課程。為使學生能充分了解三年所需修習課程，學校應提供選課相關參考資料，並輔導學生選課，以利學生適性發展。
4. 本表所定節數為每週上課節數，每週 25 節，每節不得少於 45 分鐘；學分認定及採計

原則，依相關辦法之規定。

5. 學校排課以每天上課 5 節，每週上課 5 天為原則，每學期安排授課 23 學分，共計 138 學分，分為部定一般科目 36 學分、部定專業及實習科目 16 學分、校訂科目 86 學分及團體活動時間（不計學分）。
6. 團體活動時間各校每週應安排 2 節，其中 1 節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
7. 校訂科目規劃原則：
 - (1) 分為必修科目與選修科目，各校請依學校發展特色、產業需求及學生能力與興趣自行訂定，可開設一般科目、專業科目或實習科目，合計為 86 學分。
 - (2) 專業科目與實習科目應佔校訂科目 80% 以上，其中 60% 以上應為實習實作課程，且每週應排授 5 節以上。
 - (3) 各校需規劃職涯體驗 2 學分及專題實作 2-6 學分，並於課程計畫內敘明實施方式。
 - (4) 相關注意事項請參閱實用技能學程日間上課班級之規定。
8. 畢業條件：學生須符合下列條件始得畢業
 - (1) 應修習學分數 138 學分，畢業及格學分數至少為 132 學分。
 - (2) 表列部定必修科目 52 學分，均須修習，並至少 85% 及格。
9. 校訂科目由教學研究會議決後，經學校課程發展委員會討論通過課程計畫，並陳報主管機關備查後實施。

捌、學習重點

一、編碼說明

- (一) 學習表現：第 1 碼為類型別；第 2 碼為群科別，其代碼為本群之簡稱，以二字為編碼原則；第 3 碼為課程架構之課程屬性，分別以「專」表專業科目代碼，「實」表實習科目代碼；第 4 碼為科目名稱之簡稱，以二字為編碼原則；第 5 碼為學習表現之流水號。

第 1 碼	第 2 碼	第 3 碼		第 4 碼	第 5 碼
類型別	群科別	專業科目	實習科目	科目名稱	學習表現
實技	餐旅	專	實	專業科目： 1. 觀光餐旅業導論：餐導 實習科目： 1. 餐飲服務技術：餐服 2. 飲料實務：飲務	1、2、3...

- (二) 學習內容：第 1 碼為類型別；第 2 碼為群科別，其代碼為本群之簡稱，以二字為編碼原則；第 3 碼為課程架構之課程屬性，分別以「專」表專業科目代碼，「實」表

實習科目代碼；第4碼為科目名稱之簡稱，以二字為編碼原則；第5碼為學習內容主題之流水號；第6碼為學習內容之流水號。

第1碼	第2碼	第3碼		第4碼	第5碼	第6碼
類型別	群科別	專業科目	實習科目	科目名稱	主題	學習內容
實技	餐旅	專	實	專業科目： 1. 觀光餐旅業導論：餐導 實習科目： 1. 餐飲服務技術：餐服 2. 飲料實務：飲務	A、B、C...	a、b、c...

二、一般科目

- (一)語文領域國語文、英語文及數學領域，請參照實用技能學程一般科目課程實施規範。
- (二)社會領域、自然科學領域、藝術領域、綜合活動領域、科技領域、健康與體育領域及全民國防教育，請參照技術型高級中等學校各領域課程綱要。

三、專業科目

(一)觀光餐旅業導論

1. 學習表現：

- 實技-餐旅-專-餐導-1 了解觀光餐旅業從業理念與職業倫理與道德，具備系統思考、溝通協調之素養。
- 實技-餐旅-專-餐導-2 認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營理念，尊重多元發展，具備國際化視野。
- 實技-餐旅-專-餐導-3 具備觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能，並以創新的態度因應觀光餐旅業產業新趨勢。
- 實技-餐旅-專-餐導-4 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。
- 實技-餐旅-專-餐導-5 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。
- 實技-餐旅-專-餐導-6 具備觀光餐旅專業外文與術語能力。

2. 學習內容：

主題	學習內容
A. 觀光餐旅業基本觀念	實技-餐旅-專-餐導-A-a 觀光餐旅業的定義 實技-餐旅-專-餐導-A-b 觀光餐旅業的範圍 實技-餐旅-專-餐導-A-c 觀光餐旅業的特性 實技-餐旅-專-餐導-A-d 觀光餐旅業的發展過程 實技-餐旅-專-餐導-A-e 觀光餐旅業發展的影響 實技-餐旅-專-餐導-A-f 我國觀光餐旅主管機關
B. 觀光餐旅業之從業理念	實技-餐旅-專-餐導-B-a 觀光餐旅從業人員的身心條件 實技-餐旅-專-餐導-B-b 觀光餐旅從業人員的職業倫理與道德 實技-餐旅-專-餐導-B-c 觀光餐旅從業人員的職涯規劃
C. 餐飲業	實技-餐旅-專-餐導-C-a 餐飲業的定義與特性 實技-餐旅-專-餐導-C-b 餐飲業的發展過程 實技-餐旅-專-餐導-C-c 餐飲業的類別及餐廳種類 實技-餐旅-專-餐導-C-d 餐飲業的組織及從業人員職掌
D. 旅宿業	實技-餐旅-專-餐導-D-a 旅宿業的定義與特性

主題	學習內容
	實技-餐旅-專-餐導-D-b 旅宿業的發展過程 實技-餐旅-專-餐導-D-c 旅宿業的類別與客房種類 實技-餐旅-專-餐導-D-d 旅宿業的組織與部門
E. 旅行業	實技-餐旅-專-餐導-E-a 旅行業的定義與特性 實技-餐旅-專-餐導-E-b 旅行業的發展過程 實技-餐旅-專-餐導-E-c 旅行業的類別與旅行社種類 實技-餐旅-專-餐導-E-d 旅行業的組織與部門
F. 觀光餐旅相關產業	實技-餐旅-專-餐導-F-a 觀光遊樂產業 實技-餐旅-專-餐導-F-b 會議展覽業 實技-餐旅-專-餐導-F-c 交通運輸業
G. 觀光餐旅行銷	實技-餐旅-專-餐導-G-a 觀光餐旅業顧客消費行為概念 實技-餐旅-專-餐導-G-b 觀光餐旅業行銷意涵與演進 實技-餐旅-專-餐導-G-c 觀光餐旅業行銷組合策略 實技-餐旅-專-餐導-G-d 公共關係與業務推廣
H. 觀光餐旅業的現況與未來	實技-餐旅-專-餐導-H-a 我國觀光餐旅業市場現況 實技-餐旅-專-餐導-H-b 觀光餐旅業當前面臨的課題 實技-餐旅-專-餐導-H-c 觀光餐旅業未來發展趨勢

3. 教學注意事項：

3.1 依據我國《兒童及少年福利與權益保障法》第 43 條規定：教師在教學過程中，不得讓學生觀看、閱讀、收聽或使用涉及有害其身心健康之賭博相關物品。

3.2 教師於教學過程中應融入專業外文與術語。

四、實習科目

(一) 餐飲服務技術

1. 學習表現：

- 實技-餐旅-實-餐服-1 了解餐飲服務業所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。
- 實技-餐旅-實-餐服-2 熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。
- 實技-餐旅-實-餐服-3 熟練餐飲服務之基本服勤技巧，能規劃、執行與創新應變。
- 實技-餐旅-實-餐服-4 重視餐飲服務衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立餐飲服務從業人員職場業倫理與道德及職場衛生安全習慣。
- 實技-餐旅-實-餐服-5 能思辨勞動令規章與相關議題，省思自我的社會責任。
- 實技-餐旅-實-餐服-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。
- 實技-餐旅-實-餐服-7 具備餐飲服務專業外英文與術語能力。

2. 學習內容：

主題	學習內容
A. 餐廳服務基本概念	實技-餐旅-實-餐服-A-a 餐飲商品 實技-餐旅-實-餐服-A-b 基本服務禮儀與儀態 實技-餐旅-實-餐服-A-c 餐廳服務人員的組織與工作職責
B. 餐廳設備與器具	實技-餐旅-實-餐服-B-a 餐廳設備與器具

主題	學習內容
	實技-餐旅-實-餐服-B-b 餐廳器具材質、特性及保養 實技-餐旅-實-餐服-B-c 布巾的種類
C. 基本服務技巧	實技-餐旅-實-餐服-C-a 餐桌架設、拆除與收納 實技-餐旅-實-餐服-C-b 檯布鋪設及更換 實技-餐旅-實-餐服-C-c 餐巾摺疊技巧與應用 實技-餐旅-實-餐服-C-d 托盤與服務叉匙的使用技巧 實技-餐旅-實-餐服-C-e 上餐與撤餐的持盤技巧
D. 營業前的準備工作與營業後的收善工作	實技-餐旅-實-餐服-D-a 餐廳環境清潔與整理 實技-餐旅-實-餐服-D-b 工作檯清潔與整理 實技-餐旅-實-餐服-D-c 布巾類整理與準備 實技-餐旅-實-餐服-D-d 餐務整理作業
E. 菜單與飲料單	實技-餐旅-實-餐服-E-a 菜單定義與種類 實技-餐旅-實-餐服-E-b 菜單功能與結構 實技-餐旅-實-餐服-E-c 飲料單、酒單功能與結構
F. 餐桌佈置與擺設	實技-餐旅-實-餐服-F-a 中餐餐桌佈置與擺設 實技-餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌佈置與擺設 實技-餐旅-實-餐服-F-c 主題式餐桌佈置與擺設
G. 餐飲禮儀	實技-餐旅-實-餐服-G-a 席次安排 實技-餐旅-實-餐服-G-b 用餐禮儀
H. 餐飲服務方式	實技-餐旅-實-餐服-H-a 餐桌服務 實技-餐旅-實-餐服-H-b 自助式服務 實技-餐旅-實-餐服-H-c 櫃檯式服務 實技-餐旅-實-餐服-H-d 客房餐飲服務
I. 飲料服務	實技-餐旅-實-餐服-I-a 餐前酒服務 實技-餐旅-實-餐服-I-b 餐中酒服務 實技-餐旅-實-餐服-I-c 餐後酒服務 實技-餐旅-實-餐服-I-d 其他飲料服務
J. 餐廳服務流程	實技-餐旅-實-餐服-J-a 中餐服務流程 實技-餐旅-實-餐服-J-b 西餐服務流程 實技-餐旅-實-餐服-J-c 宴會廳服務流程 實技-餐旅-實-餐服-J-d 其他餐別服務流程
K. 餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	實技-餐旅-實-餐服-K-a 顧客抱怨與其他糾紛處理 實技-餐旅-實-餐服-K-b 緊急事件處理

3. 教學注意事項：

- 3.1 本科目為群共同實習科目，得依相關規定實施分組教學。
- 3.2 依據我國《兒童及少年福利與權益保障法》第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。
- 3.3 在餐飲服務技術課程授課中，會造成刀具傷害、瓦斯爐使用及咖啡機操作等危害安全之虞，學校應準備相關護具、消防設備及建置適當防護措施。
- 3.4 教學過程中，教師應提醒學生注意與預防姿勢不當所造成的職業傷害。

3.5 教師於教學過程中應融入專業外文與術語。

(二) 飲料實務

1. 學習表現：

- 實技-餐旅-實-飲務-1 了解飲料實務所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。
- 實技-餐旅-實-飲務-2 熟悉飲料調製所需之設備及器具，能規劃與執行各項製作與服務工作。
- 實技-餐旅-實-飲務-3 運用專業飲料調製方法製作成品，具備杯飾與飲品整體展現之美學。
- 實技-餐旅-實-飲務-4 重視飲品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立飲務從業人員職業倫理與道德及職場衛生安全習慣。
- 實技-餐旅-實-飲務-5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。
- 實技-餐旅-實-飲務-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。
- 實技-餐旅-實-飲務-7 具備飲料實務專業外文與術語能力。

2. 學習內容：

主題	學習內容
A. 飲務的作業規範	實技-餐旅-實-飲務-A-a 飲料的定義與分類 實技-餐旅-實-飲務-A-b 飲料業的分類與營運 實技-餐旅-實-飲務-A-c 飲料調製安全與衛生 實技-餐旅-實-飲務-A-d 吧檯設備與作業規範
B. 器具、材料與調製方法	實技-餐旅-實-飲務-B-a 飲料調製的器具 實技-餐旅-實-飲務-B-b 飲料調製的材料 實技-餐旅-實-飲務-B-c 飲料調製方法
C. 飲品的認識與調製	實技-餐旅-實-飲務-C-a 包裝飲料的認識 實技-餐旅-實-飲務-C-b 臺灣特有飲料的認識 實技-餐旅-實-飲務-C-c 飲料的調製
D. 茶的認識與調製	實技-餐旅-實-飲務-D-a 茶的發展趨勢 實技-餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性 實技-餐旅-實-飲務-D-c 茶葉的製程 實技-餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製
E. 咖啡的認識與調製	實技-餐旅-實-飲務-E-a 咖啡的發展趨勢 實技-餐旅-實-飲務-E-b 咖啡豆種類 實技-餐旅-實-飲務-E-c 咖啡豆的烘焙方法 實技-餐旅-實-飲務-E-d 咖啡的萃取方法與調製
F. 酒的分類與製程	實技-餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程 實技-餐旅-實-飲務-F-b 蒸餾酒的分類與製程 實技-餐旅-實-飲務-F-c 合成酒的分類與製程
G. 混合性飲料調製	實技-餐旅-實-飲務-G-a 混合性飲料的種類 實技-餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製

3. 教學注意事項：

3.1 本科目為群共同實習科目，得依相關規定實施分組教學。

3.2 依據我國《兒童及少年福利與權益保障法》第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒

或購買酒精類飲料之行為。

- 3.3 在飲料實務授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。
- 3.4 在使用義式咖啡機、烘豆機等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體或粉塵，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。
- 3.5 教師於教學過程中應融入專業外文與術語。

玖、實施要點

實用技能學程之實施要點，除應參照《總綱》實施要點之規範外，應針對學生特質、學生學習能力、課程及教材特色，整合多元教學資源、評估教學成果，以保障學生學習權，並強化教師的專業責任，進而展現實用技能學程之課程特色。

一、課程發展

學校發展本位課程，得將實用技能學程規劃組織與其他學制合併成立一般科目（或領域）及各科別之教學研究會。本群專業及實習課程之發展，在強調就業導向，以實作技能為主，輔以必要之專業理論，各學年之課程需對應特定職場必要技能，並逐年增廣該科別之相關職場崗位技能，以擴展其就業領域，課程發展主要原則如下：

（一）強調學習邏輯

注重專業科目及實習科目學習所需的一般科目先備知能、科目間的學習順序與邏輯，期能有效提升學生認知理解，強化實務技能的學習成效。

（二）符應產業發展

了解產業發展現況與未來發展趨勢，定期檢視並適切調整校訂課程，以縮短教學內涵與產業發展之落差，強化產業接軌、學用合一，培養產業需要之人才。

（三）強化終身學習

促發學生自發、自主學習的動能，強化其終身學習的動機與能力，深化學生適應未來產業變化與社會變遷的職涯轉換能力。

（四）發展年段課程

學校應依據本群專業屬性與地區產業需求，進而以就業崗位所需能力，發展年段課程，應著重於學習重點的統整，期能培育學生具備餐旅相關產業就業之專業知識及實作技能，並逐年增廣該科別領域之相關職場崗位技能，以擴展其就業能力。

二、教材編選

（一）應以學生為主體、有效學習為考量，兼重能力與素養、技能與理論、現在與未來，並顧及社區產業與學生就業需求。

（二）應了解學生的學習起點，鏈結學生的學習經驗，建構有效的學習平台，提供適切地學習順序，無縫銜接各階段的學習。

（三）應適切融入各項議題，增進學生學習的廣度與素養，教材編選涉及多元族群文化時，應明確引導學生於觀光餐旅實務應用各族群素材時，培養文化敏感度，正確認識、表述及尊重各族群歷史文化，避免出現族群偏見及歧視。

（四）教材內容應注意學習的連貫性與發展性，讓學生適性學習、激發潛能及創造力。

- (五) 實習科目教材之編選應力求活潑與淺顯易懂，並強調動手做、做中學、學中做，有效連結理論與實務。
- (六) 專有名詞宜附原文，翻譯應符合政府統一用詞、參照國內書刊或習慣用語。
- (七) 專業及實習科目教材內容，宜多採用與時俱進觀光餐旅產業實例，並輔以照片或影片，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生觀光餐旅專業素養。

三、教學實施

- (一) 本群科之教學應適切進行議題融入（詳參附錄二），以促進學生對社會的理解，並豐富其學習。
- (二) 部定實習科目之分組教學，請參考該科目之教學注意事項，得依據相關規定實施分組教學；校訂實習科目之分組教學，學校應將實施分組教學之實習科目於課程計畫中註記。
- (三) 學校應辦理職場參觀、校外實習或邀請業界專家協同教學，強化產學鏈結，促進理論與實務結合，深化學用合一之學習成效。
- (四) 詳實評估學生的基本學力，尊重學生的多元文化背景（例如性別、族群及特殊需求），並依學生的能力提供餐旅群科適才、適性的多元課程，及必要的支持與協助，建構有效與友善的學習環境，豐富學生學涯、職涯、生涯的發展。
- (五) 了解學生學習起點與生活經驗，擬定合宜的教材與進度。
- (六) 善用多元有效的教學方法及網路媒體。
- (七) 加強深化實習科目實習操作的熟練度與精確度。
- (八) 深化學生知識、能力及態度的涵育。
- (九) 因應學生的多元文化背景與特殊需求，提供支持性和差異化的教學，並提供適性的輔導措施。
- (十) 注重學生的學習表現，實施差異化教學，以充分發揮其潛能。
- (十一) 應視學生學習需求，彈性調整課程內容與教學方式。
- (十二) 課程內容依跨領域學習之需要，可規劃進行共備或協同教學。
- (十三) 配合專業知識，融入職業倫理與道德、工作權及勞動三權（包含團結權、協商權、爭議權）之重點內涵，以協助學生了解自身勞動權益及相關法令規範，建立正確勞動權益觀念，培養正面的勞動意識與素養。
- (十四) 注意教學過程中有關之高溫、高壓電、瓦斯、油煙、刀具使用、壓力機具、消防、地板濕滑、清潔劑、病媒蟲害及其他操作者本身（身體部分、衣物配件）有捲入操作設備之危險，另工作服儀、個人及環境衛生等事項，應符合職業相關規定，教師應進行衛生安全宣導，並指導學生於工作或學習時，使用相關安

全防護措施。

(十五) 實習課程教師應引導學生將實習廢棄物作適當的回收與處理。

四、學習評量

- (一) 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。
- (二) 學習評量宜兼顧知識、能力及態度等面向，導引學生全人發展。
- (三) 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。
- (四) 評量結果應做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。
- (五) 分析與診斷學生未通過評量之原因，及時實施補救教學。

五、教學資源

- (一) 學校應充實教學設備、教學媒體、網路及圖書資源，全力推動有效教學。
- (二) 學校應結合民間組織與產業界的社會資源，建立夥伴關係，以規劃課程，並強化產學合作機制。
- (三) 應充分利用媒體、教具及各種教學資源，提高學生學習興趣與效能。
- (四) 對於有特殊需求學生，包含隱性障礙如辨色障礙、情緒障礙、學習障礙等身心障礙，教育主管機關應協助學校提供合適的教學資源與必要的教學支持。
- (五) 學校宜與餐旅群產業保持連繫，適時帶領學生校外教學參訪餐旅產業，了解相關技術與產業趨勢，使理論與實務相結合。
- (六) 教學所需之防護措施，教育主管機關應協助學校提供合適的教學資源。
- (七) 教育主管機關及學校應提供教師充足之專業知能、勞動權益及各項議題適切融入教學之進修研習機會。

附錄一 餐旅群核心素養具體說明呼應表

十二年國民基本教育核心素養			核心素養具體內涵	一、 具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。	二、 具備餐旅外語與溝通之能力，在肯定自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。	三、 具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。	四、 秉持人文關懷之心與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。	五、 具備對工作安全及衛生知識的理解與實踐，探究職業倫理與道德及環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	六、 具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。
面向	項目	具體內涵							
A 自主行動	A1 身心素質與自我精進	U-A1 發展素質，發展個人潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃生涯，並透過自我精進與超越，追求至善與幸福人生。					V	V	V
	A2 系統思考與解決問題	U-A2 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。	V		V		V		
	A3 規劃執行與創新應變	U-A3 具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為因應新的情境或問題。	V		V		V		
B 溝通互動	B1 符號運用與溝通表達	U-B1 具備掌握各類符號表達的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。	V		V		V		
	B2 科技資訊與媒體素養	U-B2 具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體倫理的議題。	V	V	V				V
	B3 藝術涵養與	U-B3 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會			V		V		

十二年國民基本教育核心素養			核心素養具體內涵	一、 具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。	二、 具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值時，亦能欣賞與尊重多元化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。	三、 具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。	四、 秉持人文關懷之心尊重與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。	五、 具備對工作及職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職業倫理與道德及環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	六、 具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。
面向	項目	具體內涵							
	美感素養	藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。							
C 社會參與	C1 道德實踐與公民意識	U-C1 具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德、公民意識與社會責任，主動參與環境保育與社會公共事務。			V			V	V
	C2 人際關係與團隊合作	U-C2 發展適切的人際互動關係，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	V	V	V	V			V
	C3 多元文化與國際理解	U-C3 在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。	V	V			V	V	V

附錄二 議題適切融入實施規範

壹、前言

「議題」係基於社會發展需要、普遍受到關注，且期待學生應有所理解與行動的一些課題，其攸關現代生活、人類發展與社會價值，具時代性與前瞻性，且常具高度討論性與跨學門性質。十二年國民基本教育本乎《總綱》「自發」、「互動」及「共好」之基本理念，為與社會脈動、生活情境緊密連結，以議題教育培養學生批判思考及解決問題的能力，提升學生面對議題的責任感與行動力，並能追求尊重多元、同理關懷、公平正義與永續發展等核心價值。

依《總綱》「實施要點」規定，課程設計應適切融入性別平等、人權、環境、海洋、品德、生命、法治、科技、資訊、能源、安全、防災、家庭教育、生涯規劃、多元文化、閱讀素養、戶外教育、國際教育、原住民族教育等議題。各群科科目可發揮課程與教學之創意與特色，依需求適切融入，不受限於上述議題。同時隨著社會的變遷與時代的推移，議題內涵亦會發生改變或產生新議題，故學校宜對議題具備高度敏覺性，因應環境之變化，活化與深化議題內涵，並依學生的身心發展，適齡、適性地設計具創新、前瞻與統整之課程計畫。

議題教育的實施包含正式與非正式課程，學校課程的發展與教材編選應以學生經驗為中心，選取生活化教材。在掌握議題之基本理念與不同教育階段之實質內涵下，連結群科科目內容，以問題覺知、知識理解、技能習得及實踐行動等不同層次循序引導學生學習，發展教材並編輯教學手冊。教師教學時，除涵蓋於群科科目之教材內容外，可透過群科科目內容之連結、延伸、統整與轉化，進行議題之融入，亦可將人物、典範、習俗或節慶等加入教材，或採隨機教學，並於作業、作品、展演、參觀、社團與團體活動中，以多元方式融入議題。經由討論、對話、批判與反思，使教室成為知識建構與發展的學習社群，增進議題學習之品質。

各該教育主管機關應提供資源以落實議題融入教育，有關《總綱》所列各項議題之完整內涵說明與融入方式等，可參閱「議題融入說明手冊」與十二年國民基本教育課程綱要各群科科目之課程手冊。

為促進議題教育功能之發揮，各群科科目已進行《總綱》所列議題之適切轉化與統整融入。學校、教師及教材研發、出版與審查等相關教育人員應依循各群科科目內容，並參考本說明，落實議題融入課程與教學之責任。學校亦可於彈性學習時間及校訂課程中據以規劃相關議題，將議題的精神與價值適切融入學校組織規章、獎懲制度及相關活動，以形塑校園文化，提升學生學習成果。

貳、議題學習目標

為使各群科科目課程能適切進行議題融入，並落實教育相關法律及國家政策綱領，以下臚列十九項議題之學習目標，提供學校及教師於相關課程或議題教學時進行適切融入，以與群科科目課程作結合。

議題	學習目標
性別平等教育 ¹	理解性別的多樣性，覺察性別不平等的存在事實與社會文化中的性別權力關係；建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異；付諸行動消除性別偏見與歧視，維護性別人格尊嚴與性別地位實質平等。
人權教育 ²	了解人權存在的事實、基本概念與價值；發展對人權的價值信念；增強對人權的感受與評價；養成尊重人權的行為及參與實踐人權的行動。
環境教育 ³	認識與理解人類生存與發展所面對的環境危機與挑戰；探究氣候變遷、資源耗竭與生物多樣性消失，以及社會不正義和環境不正義；思考個人發展、國家發展與人類發展的意義；執行綠色、簡樸與永續的生活行動。
海洋教育 ⁴	體驗海洋休閒與重視戲水安全的親海行為；了解海洋社會與感受海洋文化的愛海情懷；探究海洋科學與永續海洋資源的知海素養。
科技教育 ⁵	具備科技哲學觀與科技文化的素養；激發持續學習科技及科技設計的興趣；培養科技知識與產品使用的技能。
能源教育 ⁶	增進能源基本概念；發展正確能源價值觀；養成節約能源的思維、習慣和態度。
家庭教育 ⁷	具備探究家庭發展、家庭與社會互動關係及家庭資源管理的知能；提升積極參與家庭活動的責任感與態度；激發創造家人互動共好的意識與責任，提升家庭生活品質。
原住民族教育 ⁸	認識原住民族歷史文化與價值觀；增進跨族群的相互了解與尊重；涵養族群共榮與平等信念。
品德教育	增進道德發展知能；了解品德核心價值與道德議題；養成知善、樂善與行善的品德素養。
生命教育	培養探索生命根本課題的知能；提升價值思辨的能力與情意；增進知行合一的修養。
法治教育	理解法律與法治的意義；習得法律實體與程序的基本知能；追求人權保障與公平正義的價值。
資訊教育	增進善用資訊解決問題與運算思維能力；預備生活與職涯知能；養成資訊社會應有的態度與責任。
安全教育	建立安全意識；提升對環境的敏感度、警覺性與判斷力；防範事故傷害發生以確保生命安全。
防災教育	認識天然災害成因；養成災害風險管理與災害防救能力；強化防救行動之責任、態度與實踐力。
生涯規劃教育	了解個人特質、興趣與工作環境；養成生涯規劃知能；發展洞察趨勢的敏感度與應變的行動力。
多元文化教育	認識文化的豐富與多樣性；養成尊重差異與追求實質平等的跨文化素養；維護多元文化價值。
閱讀素養教育	養成運用文本思考、解決問題與建構知識的能力；涵育樂於閱讀態度；開展多元閱讀素養。
戶外教育	強化與環境的連接感，養成友善環境的態度；發展社會覺知與互動的技能，培養尊重與關懷他人的情操；開啟學生的視野，涵養健康的身心。

議題	學習目標
國際教育	養成參與國際活動的知能；激發跨文化的觀察力與反思力；發展國家主體的國際意識與責任感。
8 項議題所涉之教育相關法律及國家政策綱領如下：	
註 1：性別平等教育之教育相關法律或國家政策綱領有：《性別平等教育法》、《性別平等政策綱領》、《消除對婦女一切形式歧視公約施行法》等。	
註 2：人權教育之教育相關法律或國家政策綱領有：《公民與政治權利國際公約及經濟社會文化權利國際公約施行法》、《兒童權利公約施行法》、《身心障礙者權利公約施行法》等。	
註 3：環境教育之教育相關法律或國家政策綱領有：《環境教育法》、《國家環境教育綱領》等。	
註 4：海洋教育之教育相關法律或政策綱領有：《國家海洋政策綱領》等。	
註 5：科技教育之教育相關法律或政策綱領有：《科學技術基本法》等。	
註 6：能源教育之教育相關法律或政策綱領有：《能源發展綱領》等。	
註 7：家庭教育之教育相關法律或政策綱領有：《家庭教育法》等。	
註 8：原住民族教育之教育相關法律或政策綱領有：《原住民族基本法》、《原住民族教育法》、《原住民族語言發展法》等。	

參、議題之學習主題與實質內涵

有鑒於性別平等、人權、環境、海洋教育議題為延續九年一貫課程綱要，已具完整之內涵架構，有利延伸規劃各群科/科目課程之適切融入，並能豐富與落實核心素養之內涵，故以性別平等、人權、環境、海洋教育議題為例，呈現其學習主題與實質內涵，以作為課程設計、教材編審與教學實施之參考。

教育階段		議題實質內涵	
議題/學習主題		高級中等學校	
性別平等教育	生理性別、性傾向、性別特質與性別認同多樣性的尊重	性 U1	肯定自我與尊重他人的性傾向、性別特質與性別認同，突破個人發展的性別限制。
		性 U2	探究社會文化與媒體對身體意象的影響。
	性別角色的突破與性別歧視的消除	性 U3	分析家庭、學校、職場與媒體中的性別不平等現象，提出改善策略。
		性 U4	維護與捍衛自己的身體自主權，並尊重他人的身體自主權。
	身體自主權的尊重與維護	性 U5	探究性騷擾、性侵害與性霸凌相關議題，並熟知權利救濟的管道與程序。
	性騷擾、性侵害與性霸凌的防治	性 U6	解析符號的性別意涵，並運用具性別平等的語言及符號。
	語言、文字與符號的性別意涵分析	性 U7	批判科技、資訊與媒體的性別意識形態，並尋求改善策略。
		性 U8	發展科技與資訊能力，不受性別的限制。
	科技、資訊與媒體的性別識讀	性 U9	了解性別平等運動的歷史發展，主動參與促進性別平等的社會公共事務，並積極維護性別權益。
		性 U10	檢視性別相關政策，並提出看法。
	性別權益與公共參與	性 U11	分析情感關係中的性別權力議題，養成溝通協商與提升處理情感挫折的能力。
		性 U12	反思各種互動中的性別權力關係。
	性別權力關係與互動	性 U13	探究本土與國際社會的性別與家庭議題。
		性 U14	善用資源以拓展性別平等的本土與國際視野。
性別與多元文化	性 U13	探究本土與國際社會的性別與家庭議題。	
	性 U14	善用資源以拓展性別平等的本土與國際視野。	
人權	人權的基本概念	人 U1	理解普世人權意涵的時代性及聯合國人權公約對人權保障的意義。

議題/學習主題	教育階段	議題實質內涵	
		高級中等學校	
教育	人權與責任	人 U2	探討國際人權議題，並負起全球公民的和平與永續發展責任。
	人權與民主法治	人 U3	認識我國重要的人權立法及其意義，理解保障人權之憲政原理與原則。
	人權與生活實踐	人 U4	理解人權與世界和平的關係，並在社會中實踐。
		人 U5	理解世界上有不同的國家、族群和文化，並尊重其文化權。
		人 U6	探討歧視少數民族、排除異類、污名化等現象，理解其經常和政治經濟不平等、種族主義等互為因果，並提出相關的公民行動方案。
	人權違反與救濟	人 U7	體悟公民不服從的人權法治意涵，並倡議當今我國或全球人權相關之議題。
人權重要主題	人 U8 人 U9 人 U10 人 U11 人 U12	說明言論自由或新聞自由對於民主社會運作的重要性。 理解法律對社會上原住民、身心障礙者等弱勢所提供各種平權措施，旨在促進其能擁有實質平等的社會地位。 認識聯合國及其他人權相關組織對人權保障的功能。 理解人類歷史上發生大屠殺的原因，思考如何避免其再發生。 認識聯合國的各種重要國際人權公約。	
環境教育	環境倫理	環 U1	關心居住地區，因保護所帶來的發展限制及權益受損，理解補償正義的重要性。
		環 U2	理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。
	永續發展	環 U3	探討臺灣二十一世紀議程的內涵與相關政策。
		環 U4	思考生活品質與人類發展的意義，並據以思考與永續發展的關係。
		環 U5	採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。
	氣候變遷	環 U6	探究國際與國內對氣候變遷的應對措施，了解因應氣候變遷的國際公約的精神。
		環 U7	收集並分析在地能源的消耗與排碳的趨勢，思考因地制宜的解決方案，參與集體的行動。
	災害防救	環 U8	從災害防救法規了解臺灣災害防救的政策規劃。
環 U9		分析實際監測數據，探究天然災害頻率的趨勢與預估。	
環 U10		執行災害防救的演練。	
環 U11		運用繪圖科技與災害資料調查，繪製防災地圖。	
能源資源永續利用	環 U12	了解循環型社會的涵意與執行策略，實踐綠色消費與友善環境的生活模式。	
	環 U13	了解環境成本、汙染者付費、綠色設計及清潔生產機制。	
	環 U14	了解國際及我國對能源利用之相關法律制定與行政措施。	
	環 U15	了解因地制宜及友善環境的綠建築原理。	
海洋教	海洋休閒	海 U1	熟練各項水域運動，具備安全之知能。
		海 U2	規劃並參與各種水域休閒與觀光活動。
		海 U3	了解漁村與近海景觀、人文風情與生態旅遊的關係。

議題/學習主題		教育階段	
		高級中等學校	
育	海洋社會	海 U4	分析海洋相關產業與科技發展，並評析其與經濟活動的關係。
		海 U5	認識海洋相關法律，了解並關心海洋政策。
		海 U6	評析臺灣與其他國家海洋歷史的演變及異同。
		海 U7	認識臺灣海洋權益與戰略地位。
	海洋文化	海 U8	善用各種文體或寫作技巧，創作以海洋為背景的文學作品。
		海 U9	體認各種海洋藝術的價值、風格及其文化脈絡。
		海 U10	比較我國與其他國家海洋民俗信仰與祭典的演變及異同。
	海洋科學與技術	海 U11	了解海浪、海嘯、與黑潮等海洋的物理特性，以及鹽度、礦物質等海洋的化學成分。
		海 U12	了解海水結構、海底地形及洋流對海洋環境的影響。
		海 U13	探討海洋環境變化與氣候變遷的相關性。
		海 U14	了解全球水圈、生態系與生物多樣性的關係。
		海 U15	熟悉海水淡化、船舶運輸、海洋能源、礦產探勘與開採等海洋相關應用科技。
	海洋資源與永續	海 U16	探討海洋生物資源管理策略與永續發展。
		海 U17	了解海洋礦產與能源等資源，以及其經濟價值。
		海 U18	了解海洋環境污染造成海洋生物與環境累積的後果，並提出因應對策。
		海 U19	了解全球的海洋環境問題，並熟悉或參與海洋保護行動。