

葳格國際學校 109 學年度入學學學生

選課輔導手冊



1 0 9 年 0 6 月 3 0 日

目 錄

壹、學校願景	03
貳、學生圖像	04
參、課程地圖	09
肆、各領域年度課程安排	12
伍、課程及教學規劃表	20
陸、課程輔導諮詢實施與流程	80
柒、生涯規劃相關資料	83
捌、學生學習地圖	85
玖、升學進路	88
拾、學生學習歷程檔案	99
拾壹、彈性學習時間之規劃（含「學生自主學習實施規範」）	100
拾貳、選課作業方式與流程	121
拾參、畢業條件與修課學分檢核表	124
拾肆、問與答	125

壹、學校願景

一、創新前瞻，領袖葳格，培育具國際動能的世界公民。

葳格教育的學習地圖以「國際葳格」、「科技葳格」、「全人葳格」為三大發展方向，希望培養學生外語能力，增益科技素養，另外輔以全人教育，培養領袖格局。

(一)國際葳格：

課程以「國際化」為特色，強化多語教學，包含：英語文、第二外文(德語、法語、西班牙語、日語)，在「加深加廣」、「多元選修」及「彈性學習時間-自主學習」中規畫相關課程：

另外安排許多「國際交流」活動，每生一位國際學伴，每年接納外籍交換學生，以及赴日本及歐美各國的遊學與教育互訪，海外志工服務等，讓學生運用外語能力及全球思維進行跨文化溝通。

(二)科技葳格：

課程上，我們在普通高中一、二年級的多元選修課程中融合科學、技術、工程、數學等範疇的實作課程，以科學為基礎，拓展到藝術、人文、設計等跨領域學習，促進科學思考，培養問題解決的能力。

另外在技術型高中的課程中，我們結合行動教學及外語進行 ESP(English for Special Purposes)課程，讓學生在專業課程中運用外語及行動學習的能力，呈現其學習成果。

在教學上，我們採用 iWagor「行動教學」，師生人手一台 iPad，進行互動式教與學，以增進學生科技素養及國際知能。

(三)全人葳格：

透過多元的活動如萬聖節、聖誕節、葳格好聲音、與作家面對面、飢餓 30、公民訓練成年禮、戶外探索等等，培養藝文人格及領導服務的能力。

另外藉由學校不定期舉辦的各項校外教學活動，藉由對周遭環境或特定區域的跨領域課程進行，培養學生對自己的鄉土民情、社會文化有更深入的了解，進一步培養人親土親、愛家愛國的情操，更可以延伸推廣到對不同文化的理解及接納，跟「國際葳格」的精神接軌。

另外加強各項國學常識、文學選讀及專題研究的課程研讀，尚有語文表達與傳播應用，讓學生具備更多的人文情懷及能力素養。

未來的社會是一個講究創新的時代，無論在哪領域或行業，管理的概念及能力都是不可或缺的。我們體認未來趨勢，開設商業經典案例研究及微創業 Maker 課程，提供學生發想創意並學習實踐的機會。

二、發展 K 至 12 年級 16 年一貫的葳格國際學校教育體系。

本校是一所包含附設幼兒園、附設國小、附設國中及高中、高職等學制，由 K 至 12 年級的教育體系，課程以 16 年一貫為規劃藍圖，從幼兒園的生活管理、國小的環境探索、國中的夢想找尋一直到高中、職的生涯抉擇，為將來大學之後的實務能力培養打基礎。以「養成贏在未來的能力、培育具有國際動能素養的菁英」為規劃願景，以更具更前瞻性、更具國際競爭力的課程達成以上目標。

貳、學生圖像

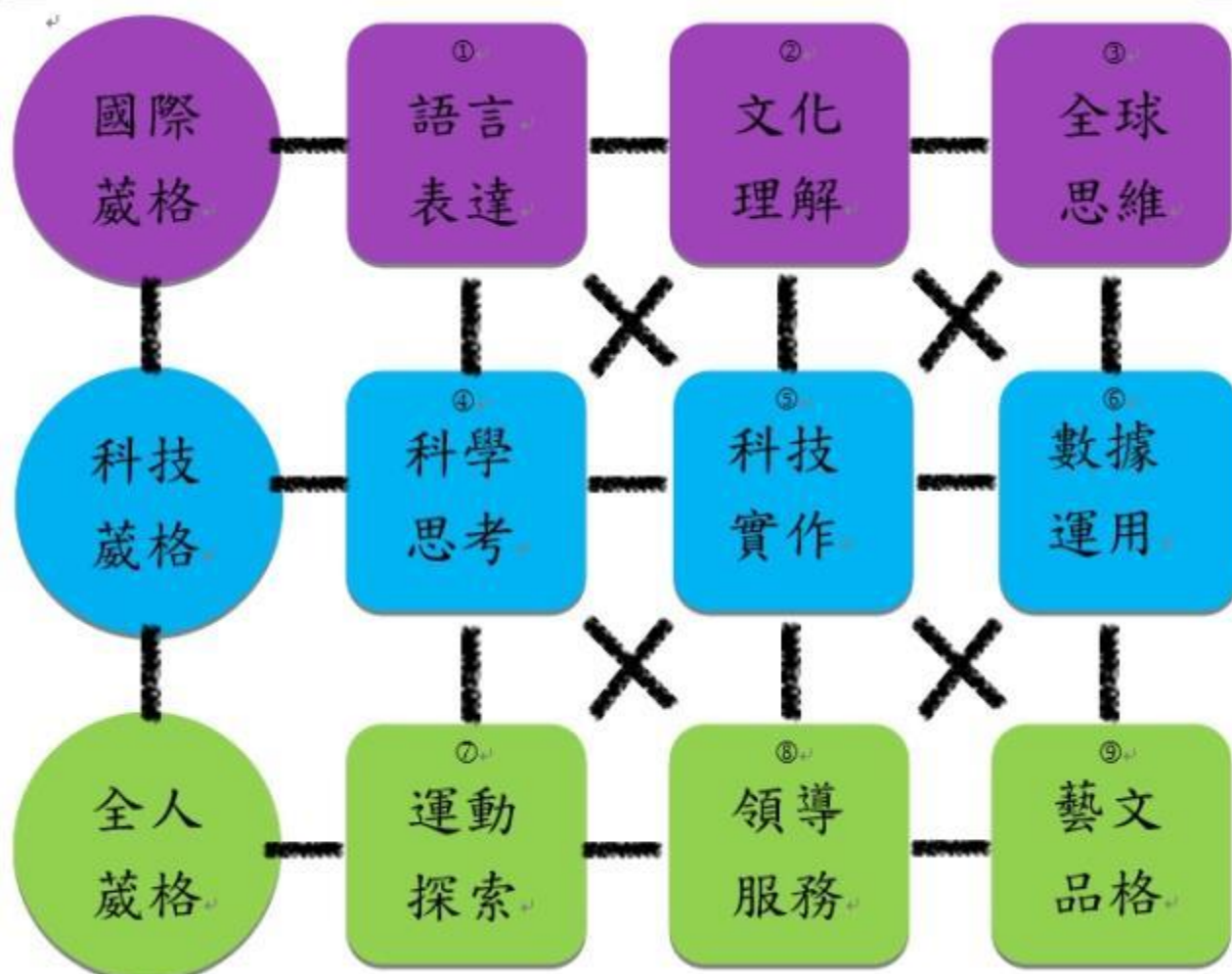




表 2-1 蕨格學生圖像之校本素養指標與課綱素養對應表

第一階	第二階	第三階	課綱三面九項對應
1 國際力	1-1 語言表達	1-1-1語文能力：具備理解及使用語言的能力，以精確擷取並表達資訊。	C 社會參與 C3 多元文化與國際理解
		1-1-2清楚表達：在各種不同的形式和脈絡下，運用口語、文字和非文字的溝通能力，清楚表達思考和想法。	B 溝通互動 B1 符號運用與溝通表達
		1-1-3溝通協調：能包容與尊重不同意見，協調各方意見形成共識。	
	1-2 文化理解	1-2-1 文化理解：能尊重並欣賞全球多元文化的差異。	C 社會參與 C3 多元文化與國際理解
		1-2-2 國際交流：能關懷與參與國際事務，並具備國際移動力。	
		1-2-3 文化涵養：透過學習文化，具基礎人文素養，陶冶品性，促進祥和，提升生活	
	1-3 全球思維	1-3-1全球議題：能關注全球重要議題與國際情勢，並分析其成因。	
		1-3-2環境分析：能觀察世界系統內元素，了解系統架構，分析因果關係。	
		1-3-3系統創新：能有效建議世界系統策略，提出創新方法，解決問題，並適時回饋修正。	
2 科技力	2-1 科學思考	2-1-1收集資料：能夠擁有收集紙本資料與數位資料的能力。	A 自主行動 A2 系統思考與解決問題
		2-1-2實事求是：指從實際物件出發，探求事物的內部聯繫及其發展的規律性，認識事物的本質。	
		2-1-3科學之美：浸潤在科學探究的世界裡，可覺知自然事物表象美，並領略表	

3 全人力		象下的深層美感、及其所引發的神秘與敬畏。	
	2-2 科技實 作	2-2-1科技工具：學習新興科技，並能有效運用。	B 溝通互動 B2 科技資訊與 媒體素養
		2-2-2分析判讀：分析資訊，正確判讀資訊的可信度。	
		2-2-3 資訊倫理：尊重彼此想法，遵守法律與道德規範。	
	2-3 數據運 用	2-3-1理解問題：能觀察問題現象，洞悉關鍵，同理感受不同問題背景，釐清所面對的問題。	A 自主行動 A1 身心素質與 自我精進
		2-3-2 創新思考：能以創新思考，建構解決問題的方法。	
		2-3-3 解決問題：用數據引入人文思維，解決問題。	
	3-1 運動探 索	3-1-1策略運用：評估各階段達成目標的方法，懂得彈性調整優先順序。	A 自主行動 A3 規劃執行與 創新應變
		3-1-2 有效執行：妥善分配時間，於預定期限內逐項實踐夢想。	
		3-1-3 自律能力：能夠自我控制，並能自我約束。	A 自主行動 A1 身心素質與 自我精進
	3-2 領導服 務	3-2-1領導指引：影響並帶領他人，讓他人發揮長處，承擔共同責任，完成共同目標。	C 社會參與 C2 人際關係與 團 隊合作
		3-2-2 合群利他：願意參與群體，做好團體中自己的工作，並幫助弱勢。	
		3-2-3 確立藍圖：找出實踐夢想的具體途徑，訂定執行流程。	A 自主行動 A3 規劃執行與 創新應變
	3-3 藝文品	3-3-1生活美學：欣賞與了解各種藝術及美感的特質、認知與表現方式，增進生活的豐富性與美感體驗。	C 社會參與 C1 道德實踐與

	格	3-3-2品格養成：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
		3-3-3身體力行：將良好品德實踐於生活及行動中，能關懷他人、社會與環境，展現知善、樂善與行善的品德。	



國際蕨格



科技蕨格



全人蕨格



參、課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)



臺中市葳格高級中學 餐旅群餐飲管理科 109學年度課程地圖

學校願景 創新前瞻 領袖葳格 培育具國際動能的世界公民

學生圖像 國際葳格 科技葳格 全人葳格

課程類別		一年級上學期	一年級下學期	二年級上學期	二年級下學期	三年級上學期	三年級上學期
部定必修	一般科目	國語文3 英語文2 數學3 歷史1 生物1 音樂1 美術1 生命教育1 資訊科技1 健康與護理1 體育2 全民國防教育1	國語文3 英語文2 數學3 歷史1 生物1 音樂1 美術1 生命教育1 資訊科技1 健康與護理1 體育2 全民國防教育1	國語文3 英語文2 地理1 公民與社會1 化學1 體育2	國語文3 英語文2 地理1 公民與社會1 化學1 體育2	國語文3 英語文2 體育2	國語文3 英語文2 體育2
	專業科目	觀光餐旅業導論3	觀光餐旅業導論3	觀光餐旅英文會話2	觀光餐旅英文會話2	觀光餐旅英文會話2	觀光餐旅英文會話2
	實習科目	餐飲服務技術3 中餐烹調實習4	餐飲服務技術3 中餐烹調實習4	飲料實務3 烘焙實務4 西餐烹調實習3	飲料實務3 烘焙實務4 西餐烹調實習3		
校訂必修	一般科目	ESL國際視野1	ESL國際視野1	ESL國際視野1 數學3	ESL國際視野1 數學3	ESL國際視野1 現代文學賞析2 進階數學3	ESL國際視野1 現代文學賞析2 進階數學3
	專業科目					餐旅管理2	餐旅管理2
	實習科目					專題實作2 餐飲經營實務2	專題實作2 餐飲經營實務2
校訂選修	專業科目	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2
	實習科目			選修AE 3選1 中式點心製作3 西式點心製作3 食物製備實務3	選修AE 3選1 中式點心製作3 西式點心製作3 食物製備實務3	選修AC 2選1 旅館管理2 倉儲管理2	選修AC 2選1 旅館管理2 倉儲管理2
						選修AF 4選1 台灣小吃實作3 巧克力拉糖工藝實作3 亞洲料理實作3 國際烹調實務3	選修AF 4選1 台灣小吃實作3 巧克力拉糖工藝實作3 亞洲料理實作3 國際烹調實務3
					選修AG 2選1 宴席菜餚製作4 宴會管理實習4	選修AG 2選1 宴席菜餚製作4 宴會管理實習4	
科專業能力		具備餐飲旅館業 基本知識之能力	具備中式料理 製備之能力	具備西式餐飲 製備之能力	具備烘焙產業 製備之能力	具備國際餐飲觀光 專業外語能力	具備餐飲產業良好職業道德、工作習慣及積極進取、敬業熱群的服務熱誠

肆、各領域年度課程安排

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109 學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2			
		英語文	12	2	2	2	2	2	2			
	數學	數學	6	3	3					B 版		
	社會	歷史	2	1	1							
		地理	2			1	1					
		公民與社會	2			1	1					
	自然科學	化學	2			1	1			A 版		
		生物	2	1	1					A 版		
	藝術	音樂	2	1	1							
		美術	2	1	1							
	綜合活動	生命教育	2	1	1							
	科技	資訊科技	2	1	1							
	健康與體育	健康與護理	2	1	1							
		體育	12	2	2	2	2	2	2			
	全民國防教育		2	1	1							
	小計		68	18	18	10	10	6	6	部定必修一般科目總計68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	餐飲服務技術		6	3	3							

習 科 目	飲料實務		6			3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙	烘焙實務	8			4	4		
	小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2	
部定必修合計		116	28	28	22	22	8	8	部定必修總計116學分	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109 學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	22學分 11.83%	進階數學	6					3	3		
			數學	6			3	3				
			現代文學賞析	4					2	2		
			ESL 國際視野	6	1	1	1	1	1	1	本課程藉由外籍教師分組授課，涵養學生國際視野	
			小計	22	1	1	4	4	6	6	校訂必修一般科目總計22學分	
	專業科目	4學分 2.15%	餐旅管理	4					2	2		
			小計	4					2	2	校訂必修專業科目總計4學分	
	實習科目	8學分 4.3%	專題實作	4					2	2		
			餐飲經營實務	4					2	2		
			小計	8					4	4	校訂必修實習科目總計8學分	
	校訂必修學分數合計			34	1	1	4	4	12	12	校訂必修總計34學分	
	校訂科目	專業科目	16學分 8.6%	倉儲管理	4					2	2	同科跨班 AC2選1
				旅館管理	4					2	2	同科跨班 AC2選1
				第二外語日文	12	2	2	2	2	2	2	同科跨班 AH4選1
				第二外語西班牙文	12	2	2	2	2	2	2	同科跨班 AH4選1
第二外語德文				12	2	2	2	2	2	2	同科跨班 AH4選1	
第二外語法文				12	2	2	2	2	2	2	同科跨班 AH4選1	
最低應選修學分數小計				16							校訂選修專業科目總計56學分	
實習科目		20學分 10.75%	食物製備實務	6			3	3			同科跨班 AE3選1	
			中式點心製作	6			3	3			同科跨班 AE3選1	
			西式點心製作	6			3	3			同科跨班 AE3選1	
			亞洲料理實作	6					3	3	同科跨班 AF4選1	
			國際烹調實務	6					3	3	同科跨班 AF4選1	
			巧克力拉糖工藝實作	6					3	3	同科跨班 AF4選1	
			台灣小吃實作	6					3	3	同科跨班 AF4選1	
			宴會管理實習	8					4	4	同科跨班 AG2選1 (畢業成果展)	
			宴席菜餚製作	8					4	4	同科跨班 AG2選1 (畢業成果展)	
			最低應選修學分數小計	20							校訂選修實習科目總計58學分	
			校訂選修學分數合計			36	2	2	5	5	11	11

每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)	6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

伍、課程及教學規劃表

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階數學		
	英文名稱	Mathematics		
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 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	國際葳格、科技葳格、全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：高職數學 B I-IV 冊			
教學目標 (教學重點)	1.引導學生複習一、二年級的課程。 2.強化學生對數學知識觀念的理解。 3.能連結各章節的基本觀念，引導學生更熟悉數學的解題觀念及技巧。 4.引導學生將數學基本知識融入生活，從生活找出數學的樂趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、函數、規律、求解		直線方程式試題演練	4	
二、函數、規律、求解		三角函數試題演練	7	
三、函數、規律、求解		三角函數的應用試題演練	7	
四、函數、規律、求解		向量試題演練	7	
五、函數、規律、求解		指數與對數及其運算試題演練	10	
六、函數、規律、求解		數列與級數試題演練	8	
七、函數、規律、求解		式的運算試題演練	8	
八、函數、規律、求解		方程式試題演練	8	
九、規劃、機率統計、曲線、微積分		不等式及其應用試題演練	5	
十、規劃、機率統計、曲線、微積分		排列組合試題演練	8	
十一、規劃、機率統計、曲線、微積分		機率試題演練	8	
十二、規劃、機率統計、曲線、微積分		統計試題演練	8	
十三、規劃、機率統計、曲線、微積分		二次曲線試題演練	10	
十四、規劃、機率統計、曲線、微積分		微積分及其應用試題演練	10	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、課堂問答、作業與筆記、多元評量			
教學資源	ipad、Apple TV、投影機、複習講義、歷屆試題、尺規			
教學注意事項	(一)教材編選 教師教學時，得依據每週時數的多寡及所任教科目的不同，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。(二)教學方法：採課堂講授與練習 (三)教學評量 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。(四)教學資源 教學之視聽設備。			

表 11-2-1-2 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

	中文名稱	現代文學賞析			
科目名稱	英文名稱	Appreciation of Modern Chinese			
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：C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	國際葳格、科技葳格、全人葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解現代文學的源流與發展。 二、引導學生閱讀現代文學的作品，包括現代散文、現代詩及現代小說。 三、藉由閱讀與討論，深入了解現代文學的創作精神與寫作技巧。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、現代文學發展史		了解中國現代文學的誕生背景、發展概況，從年代及人物進入發展及演進。		2	
二、現代文學概說		現代文學的分類-散文詩小說。		2	
三、現代文學的主題與寫作手法		辨析不同作家的風格特色，提高解讀、賞評文學作品的主题、寫作技巧的能力。		2	
四、現代散文名家名作鑑賞		重要名家散文作品閱讀賞析及心得寫作，散文習作。		22	
五、現代詩名家名作鑑賞		重要名家現代詩閱讀賞析及心得寫作，現代詩習作。		22	
六、現代小說名家名作鑑賞		重要名家現代小說閱讀賞析及心得寫作，現代小說習作。		22	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	學生的成績評量除筆試外，重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。				
教學資源	自編教材				
教學注意事項	(一)教材編選：教師教學時，選擇適當的範文，尤其切合臺灣本地人文風景地誌的作品，結合學生生活經驗，以激發學生學習興趣。(二)教學方法：採課堂講授與練習。				

表 11-2-1-3 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	ESL 國際視野		
	英文名稱	English as Second Language		
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	群科中心學校公告－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、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：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	國際嚴格、科技嚴格、全人嚴格			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 提升學生英文全方面英語文能力。 2. 提供及引導學生國際文化議題，培養世界觀及文化融入。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 英語文全方面能力培養		1. 進階英文聽、讀、說、寫能力訓練 2. 特殊或時興用語與句型	10	
二. 英語文學術能力加強		英文學術能力提升-閱讀與寫作	18	
三. 英語文活動融入課程		1. 議事英文學習 2. 英文主播文稿創作 3. 英文主播口說練習	20	
四. 英語文活動融入課程		1. 英文歌曲賞析 2. 英文歌詞學習 3. 英文歌唱比賽	20	
五. 英語文活動融入課程		1. 英文話劇劇本改寫 2. 舞台表演合作 3. 話劇台詞演練	20	
六. 英語文活動融入課程		1. 英文自傳 2. 英文履歷	20	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 任務演練 2. 成果展現 3. 文本作業			
教學資源	課本、網路資源、多媒體教學資料			
教學注意事項	(一)教學方法 1. 模擬聯合國相關示範與演練。 2. 影本參考。 3. 分組討論。 4. 角色扮演。(二)教學評量 1. 依授課進度，進行階段性評量。 2. 評量方式包含:課堂演示、報告、成果展、文本作業。			

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

	中文名稱	餐旅管理		
科目名稱	英文名稱	Hotel Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	全人蕙格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.說明旅館的定義與特性、旅館的起源與功能、旅館的組織及住宿設施的分類等內容。 2.探討客房管理，以旅館客房部組織與職責、櫃檯實務及訂房作業。 3.介紹房務管理，內容包括房務部組織與職責及房務作業。 4.介紹餐飲服務之業務，包括餐飲組織與職責及其準備作業。 5.瞭解行銷管理，說明旅館業行銷計畫擬定與運用、市場供需，及行銷推廣與市場調查等內容。 6.說明何謂行政管理，舉凡旅館業之人事管理、服務管理、會計管理及工務與安全管理，扼要說明並建立企業形象。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、導論		1.旅館的定義與特性 2.旅館的起源與功能 3.旅館的組織與分類	10	
二、客房管理		1.客房部組織與職責 2.櫃檯實務 3.訂房作業	10	
三、房務管理		1.房務部組織與職責 2.房務作業	16	
四、餐飲管理		1.餐飲服務	12	
五、行銷管理		1.行銷作業	12	
六、行政管理		1.人事管理 2.服務管理 3.會計管理 4.工務與安全管理	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、課堂小考、作業與筆記、多元評量			
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.選用教師自編教材。 3.網路資源。			
教學注意事項	1.以實務與理論相配合，提高學習效果。 2.實際飯店實習及業界參訪。 3.教師參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。 4.加強旅館業實務範例，藉以使學生能力與產業界需求相配合。 5.教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。			

表 11-2-2-2 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語日文		
	英文名稱	Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	12			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 幫助學生日本語發音。 2. 訓練學生日語表達法及慣用語。 3. 提升學生日語閱讀能力及閱讀日本社會文化的短篇故事。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 日文發音		日文發音技巧與規則	18	
二. 日文平假名、片假名或基本漢字		平假名、片假名或基本漢字所書寫之固定詞句、文章等。	18	
三. 日本文化		1. 日常生活習慣異同 2. 日本傳統文化介紹及起源	18	
四. 日文會話-語法、食物及數字		1. 日文語法:各詞性語尾變化、助詞及助動詞及其他品詞等。 2. 食物主題 3. 數字主題	18	
五. 日文會話-天氣與自我介紹		1. 天氣主題 2. 打招呼 3. 簡單自我介紹	18	
六. 日文會話-電話對話、點餐及詢問		1. 電話對話 2. 餐飲點單 3. 詢問地址	18	
七. 日文會話-旅遊、交通及職業		1. 渡假旅遊 2. 搭乘交通工具 3. 職業主題	18	
八. 日文會話-購物、閱讀及書信		1. 生活購物 2. 短、中篇文章 3. 各形式主題文章，如廣告單、宣傳單、信件書寫等文題。	18	
九. 日文相關活動學習與教學-日本歌與日本卡		1 日文歌學習與表演 2. 日本卡製作	18	
十. 日文相關活動學習與教學-語文競賽		1. 日文朗讀比賽 2. 日文語言活動競賽	18	
十一. 日文檢定-基礎		第二外語檢測-基礎級	18	
十二. 日文檢定-中級		第二外語檢測-中級	18	
合 計			216	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 口語表達:發音測驗、閱讀朗誦等 3. 小組活動 4. 歌唱			
教學資源	教師自編教材			
教學注意事項	(一)教學方法 1. 善用情境及創意學方法。 2. 配合多媒體教學等各式教具利用。 3. 鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。(二)教學評量 1. 依授課進度，進行單元評量。 2. 評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮演、對話練習。			

表 11-2-2-3 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	倉儲管理			
	英文名稱	Warehouse Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	全人蕙格				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.倉儲保管作業目的與需求來源 2.倉儲保管作業活動及流程 3.倉儲保管作業考量因素、管理原則及倉儲分類 4.倉儲保管作業管理及標準作業流程 5.EIQ 分析				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、倉儲保管作業目的與需求來源		1.倉儲保管作業目的 2.倉儲需求的產生來源		6	
二、倉儲保管作業活動及流程		倉儲保管基本的作業活動可分為八大類使倉儲的運作發揮最大效率 1.進貨 2.預先包裝 3.入庫 4.儲存 5.檢貨 6.包裝與流通加工 7.訂單彙整 8.分貨與出貨		12	
三、倉儲保管作業考量因素、管理原則及倉儲分類		1.商品貨物及人員的安全 2.商品貨物進出的效率 3.商品貨物儲存的方式 4.倉儲保管作業設施選擇 5.控制倉儲保管作業成本 6.倉儲保管作業的考量因素 7.倉儲保管作業動線規劃 8.管理原則 9.倉儲分類		18	
四、倉儲保管作業管理及標準作業流程		1.進貨作業 2.入庫作業 3.出庫檢貨 4.商品貨物搬運 5.流通加工作業 6.儲位管理 7.儲存、庫存、盤點 8.儲存績效指標		18	
五、EIQ 分析		1.何謂 EIQ 2.EQ 分析的判讀與應用 3.應用方法： (1)客戶 ABC 分級 (2)客戶情報管理 (3)包裝紙箱大小的決定 (4)揀貨順序的安排 (5)配送路線的安排 (6)進出貨暫存區及月台的規劃		18	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗 二、實際操作練習				
教學資源	一、選用部頒課程標準編寫之教科書。 二、運用各項教學設備及媒體，及影片分享、激起學習興趣。				
教學注意事項	一、教學 1.教師以講述法為主，利用多媒體教材輔助教學，以增加學習效益。 2.實作練習，加深學生印象。 3.結合時事新聞，給予實際重點說明，並歸納。 二、測驗 1.紙筆測驗。				

表 11-2-2-4 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理		
	英文名稱	Hotel Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	全人蕙格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解不同的旅館服務方式及其特色與原則。 二、學習各旅館文化及階層管理，服務技能運用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、旅館產業的特性、分類與類型		1. 旅館產業的特性 2. 旅館以目標市場做分類 3. 旅館以規模做分類 4. 旅館以服務等級做分類 5. 旅館以產權型態做分類	4	
二、旅館籌備開幕及組織職責		1. 旅館起源及發展史 2. 旅館開發可行性分析 3. 旅館籌備及人員進用時程 4. 旅館試營運及正式營運 5. 旅館組織及各部門職責	4	
三、客務管理與實務		1. 客務部作業守則 2. 客務部組織與員工職掌 3. 客務部各單位作業	6	
四、房務管理與實務		1. 房務部作業守則 2. 房務部組織與員工職掌 3. 旅館客房型態 4. 房務部各單位作業	6	
五、餐飲管理實務		1. 餐飲業的定義、特性與組織架構 2. 餐廳規劃與管理 3. 餐飲內外場查核作業 4. 餐廳鑑定 5. 宴會管理及服務	6	
六、人力資源管理		1. 人力資源管理的定義與角色 2. 人力資源管理的功能	4	
七、旅館管理資訊系統		1. 旅館管理資訊系統之發展概念 2. 旅館應用管理資訊系統之目的 3. 旅館如何選擇適當的管理資訊系統 4. 旅館管理資訊系統的發展趨勢	4	
八、餐旅採購		1. 採購作業 2. 驗收作業 3. 倉儲管理 4. 發貨流程	2	
九、旅館安全與衛生管理		1. 設備維護與安全 2. 衛生管理 3. 汙水處理 4. 勞工安全	4	
十、餐旅行銷實務		1. 餐飲行銷 2. 旅館行銷 3. 餐旅行銷管理及創意行銷 4. 餐旅行銷技巧 5. 餐旅行銷知識	6	
十一、餐旅客訴處理與公共關係		1. 顧客抱怨 2. 客訴處理技巧與禁忌 3. 餐旅公關	4	
十二、旅館品牌管理		1. 品牌管理的理論分析 2. 品牌定位及文化管理 3. 品牌於資產、延伸及危機管理 4. 旅館品牌管理 5. 海峽兩岸旅館品牌經營實例	6	

十三、旅館成本控制與經營利潤分析		1. 成本的定義與分類 2. 餐旅成本的概念、計算與控制 3. 旅館營運利潤分析 4. 損益兩平分析與利潤規劃	6	
十四、旅館市場與產業分析		1. 產業分析與市場定位 2. 常見的旅館市場分析指標 3. 旅館價值指標	6	
十五、星級旅館評鑑		1. 外國旅館等級評鑑 2. 我國星級旅館評鑑 3. 星級旅館評鑑實務 4. 星級旅館評鑑制度之反思	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗 二、實際操作練習			
教學資源	一、選用部頒課程標準編寫之教科書。 二、運用各項教學設備及媒體，及影片分享、激起學習興趣。			
教學注意事項	一、教學：1. 教師以講述法為主，利用多媒體教材輔助教學，以增加學習效益。 2. 實作練習，加深學生印象。 3. 結合時事新聞，給予實際重點說明，並歸納。 二、測驗：1. 紙筆測驗。			

科目名稱	中文名稱	旅館管理			
	英文名稱	Hotel Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	全人蕙格				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解不同的旅館服務方式及其特色與原則。 二、學習各旅館文化及階層管理，服務技能運用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、旅館產業的特性、分類與類型		1. 旅館產業的特性 2. 旅館以目標市場做分類 3. 旅館以規模做分類 4. 旅館以服務等級做分類 5. 旅館以產權型態做分類		4	
二、旅館籌備開幕及組織職責		1. 旅館起源及發展史 2. 旅館開發可行性分析 3. 旅館籌備及人員進用時程 4. 旅館試營運及正式營運 5. 旅館組織及各部門職責		4	
三、客務管理與實務		1. 客務部作業守則 2. 客務部組織與員工職掌 3. 客務部各單位作業		6	
四、房務管理與實務		1. 房務部作業守則 2. 房務部組織與員工職掌 3. 旅館客房型態 4. 房務部各單位作業		6	
五、餐飲管理實務		1. 餐飲業的定義、特性與組織架構 2. 餐廳規劃與管理 3. 餐飲內外場查核作業 4. 餐廳鑑定 5. 宴會管理及服務		6	
六、人力資源管理		1. 人力資源管理的定義與角色 2. 人力資源管理的功能		4	
七、旅館管理資訊系統		1. 旅館管理資訊系統之發展概念 2. 旅館應用管理資訊系統之目的 3. 旅館如何選擇適當的管理資訊系統 4. 旅館管理資訊系統的發展趨勢		4	
八、餐旅採購		1. 採購作業 2. 驗收作業 3. 倉儲管理 4. 發貨流程		2	
九、旅館安全與衛生管理		1. 設備維護與安全 2. 衛生管理 3. 汗水處理 4. 勞工安全		4	
十、餐旅行銷實務		1. 餐飲行銷 2. 旅館行銷 3. 餐旅行銷管理及創意行銷 4. 餐旅行銷技巧 5. 餐旅行銷知識		6	
十一、餐旅客訴處理與公共關係		1. 顧客抱怨 2. 客訴處理技巧與禁忌 3. 餐旅公關		4	
十二、旅館品牌管理		1. 品牌管理的理論分析 2. 品牌定位及文化管理 3. 品牌於資產、延伸及危機管理 4. 旅館品牌管理 5. 海峽兩岸旅館品牌經營實例		6	

十三、旅館成本控制與經營利潤分析		1. 成本的定義與分類 2. 餐旅成本的概念、計算與控制 3. 旅館營運利潤分析 4. 損益兩平分析與利潤規劃	6	
十四、旅館市場與產業分析		1. 產業分析與市場定位 2. 常見的旅館市場分析指標 3. 旅館價值指標	6	
十五、星級旅館評鑑		1. 外國旅館等級評鑑 2. 我國星級旅館評鑑 3. 星級旅館評鑑實務 4. 星級旅館評鑑制度之反思	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗 二、實際操作練習			
教學資源	一、選用部頒課程標準編寫之教科書。 二、運用各項教學設備及媒體，及影片分享、激起學習興趣。			
教學注意事項	一、教學：1. 教師以講述法為主，利用多媒體教材輔助教學，以增加學習效益。 2. 實作練習，加深學生印象。 3. 結合時事新聞，給予實際重點說明，並歸納。 二、測驗：1. 紙筆測驗。			

表 11-2-2-5 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語西班牙文		
	英文名稱	Spanish		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	12			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.幫助學生西班牙文發音。 2.訓練學生西班牙文各級數字彙。 3.提升學生日常生活相關會話及閱讀等溝通技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 西班牙文發音		西班牙文發音規則與技巧	18	
二. 西班牙文字彙		西班牙文字彙	18	
三. 西班牙文進階字彙		西班牙文各級字彙	18	
四. 西班牙文化		1.日常生活習慣異同 2.西班牙文化起源與現況	18	
五. 西班牙會話主題-自我介紹、食物		1.西文語法:各詞性介紹、時式、語態、句型等。 2.個人資料 3.自我介紹、問候他人、道別 4.外表與個性描述 5.食物主題	18	
六. 西班牙會話主題-電話對話、旅遊、點餐、購物		1.電話號碼與數字 2.旅遊主題 3.餐飲點單 4.一般購物對話 5.一日行事曆描述	18	
七. 西班牙會話主題-交通、休閒活動、健康		1.搭乘交通工具 2.地名及位置描述 3.假日休閒活動 4.身體部位名稱及疼痛描述	18	
八. 西班牙會話主題-文章及書信		各形式主題文章,如廣告單、宣傳單、信件書寫等文題。	18	
九. 西班牙相關活動學習與教學-節慶		西班牙節慶教學	18	
十. 西班牙相關活動學習與教學-語文競賽		西班牙文語言活動競賽	18	
十一. 西班牙文檢定-基礎		第二外語檢測-基礎級	18	
十二. 西班牙文檢定-中級		第二外語檢測-中級	18	
合 計			216	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.口語表達:發音測驗、閱讀朗誦等 3.小組活動 4.歌唱			
教學資源	教師自編教材			
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。(二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮演、對話練習。			

表 11-2-2-6 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語德文		
	英文名稱	German		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	12			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 幫助學生德文發音。 2. 訓練學生德文各級數字彙。 3. 提升學生日常生活相關會話及閱讀等溝通技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 德文發音		德文發音規則與技巧	18	
二. 德文字彙		德文字彙	18	
三. 德文進階字彙		德文各級字彙	18	
四. 德國文化		1. 日常生活習慣異同 2. 德國文化起源與現況	18	
五. 德國會話主題-自我介紹、食物		1. 德文語法:各詞性介紹、時式、語態、句型等。 2. 個人資料 3. 自我介紹、問候他人、道別 4. 外表與個性描述 5. 食物主題	18	
六. 德國會話主題-電話會話、旅遊、點餐、購物		1. 電話號碼與數字 2. 旅遊主題 3. 餐飲點單 4. 一般購物對話 5. 一日行事曆描述	18	
七. 德國會話主題-交通、休閒活動及健康		1. 搭乘交通工具 2. 地名及位置描述 3. 假日休閒活動 4. 身體部位名稱及疼痛描述	18	
八. 德國會話主題-文章與書信		各形式主題文章，如廣告單、宣傳單、信件書寫等文題。	18	
九. 德文相關活動學習與教學-節慶		德國節慶教學	18	
十. 德文相關活動學習與教學-語文競賽		德文語言活動競賽	18	
十一. 德文檢定-基礎		第二外語檢測-基礎級	18	
十二. 德文檢定-中級		第二外語檢測-中級	18	
合 計			216	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 口語表達:發音測驗、閱讀朗誦等 3. 小組活動 4. 歌唱			
教學資源	教師自編教材			
教學注意事項	(一)教學方法 1. 善用情境及創意學方法。 2. 配合多媒體教學等各式教具利用。 3. 鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。(二)教學評量 1. 依授課進度，進行單元評量。 2. 評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮演、對話練習。			

表 11-2-2-7 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語法文		
	英文名稱	French		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	國際嚴格			
適用科別	餐飲管理科			
	12			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.幫助學生適應法語學習與發音。 2.奠定法語會話基礎，讓學生能開口與法國人或同儕進行對話。 3.法國生活日常文化了解。 4.法文文法學習與運用。 5.具備通過第二外語基礎級檢定測驗能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 法文發音		法文基礎發音技巧與規則	10	
二. 法文特殊發音		特殊發音學習，如部分母音	10	
三. 法文發音-開口說		學生開口學習並運用以上	10	
四. 法文語文能力-聽說讀寫		培養學生法文聽、讀、說、寫的能力	10	
五. 法國文化		1.日常生活習慣異同 2.典故、起源介紹	8	
六. 法文基礎會話-文法		各詞性、時式、句型、子句、間接問句等。	18	
七. 法文基礎會話-食物、數字及天氣		1.食物主題 2.數字主題 3.天氣主題	18	
八. 法文基礎會話-問候、自我介紹、電話會話、點餐		1.打招呼 2.基礎自我介紹 3.電話對話 4.餐飲點單	18	
九. 法文基礎會話-旅遊、交通及職業		1.詢問地址 2.渡假旅遊 3.搭乘交通工具 4.職業主題	18	
十. 法文基礎會話-運動、購物、故事		1.運動健康 2.生活購物等 3.描述人物、地點 4.敘述故事情節	18	
十一. 法文基礎會話-討論及解決問題		1.自我及對他人介紹 2.提出問題、詢問及建議	18	
十二. 法文相關活動學習與教學-法文歌		1.法文歌學習與表演 2.法國影片與心得	18	
十三. 法文相關活動學習與教學-語言競賽		法文語言活動競賽	18	
十四. 法文檢定-基礎級		第二外語檢測-基礎級	12	
十五. 法文檢定-中級		第二外語檢測-中級	12	
合 計			216	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.口語表達、歌唱 3.小組活動 4.閱讀理解測驗			
教學資源	教師自編教材			
教學注意事項	一、教材編選 (1)教材內容應由淺入深，循序學習 二、教學方法 (1)以分組方式設計各種不同之活動，訓練學生翻譯技巧，並透過 文章閱讀賞析活動，將學生所學與實際生活密切結合。 三、教學評量 (1)採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、筆試等，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度 與教材編擬之參考。 四、教學資源 (1)利用電腦、試聽教室播放相關視聽多媒體教材、如光碟、幻燈 片、網路數位資訊等，予以學生足夠啟發，增加學生觀察、思考與創 造力。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	全人蕙格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解專題製作的方法。 二、能實際應用餐飲經營與管理實務，完成專題實作。 三、能以實作方式呈現所學成果。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、第一篇 專題通論與專題格式篇 第1章 專題通論		1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程	9	
二、第2章 主題選定與計畫書的擬定		1. 資料蒐集 2. 蒐集管道及搜尋技巧 3. 專題計畫書架構 4. 撰寫專題計畫書 5. 專題製作背景及目的 6. 專題製作方法、步驟與進度	9	
三、第3章 專題製作歷程		1. 研究方法 2. 教師的進度規劃 3. 學生的進度掌握 4. 教師的進度追蹤 5. 專題實施注意事項 6. 專題歷程檔案 7. 歷程檔案概述 8. 歷程檔案的管理	9	
四、第4章 專題製作報告格式		1. 格式說明 2. 撰寫專題報告 3. 封面/標題頁 4. 中/英文摘要 5. 目錄(含圖/表目錄) 6. 第1章 前言(概論/緒論) 7. 第2章 理論探討 8. 第3章 專題設計 9. 第4章 專題成果(模擬或實驗成果) 10. 第5章 結論與建議	9	
五、第5章 專題評量與發表		1. 專題評量 2. 專題評量與實作評量 3. 專題評量方法 4. 專題延伸	9	
六、第二篇 操作篇 第6章 書面方式呈現		1. 格式設定的流程及建議 2. 使用文件範本 3. 編輯技巧 4. Word 專題範本的使用	9	
七、第7章 網頁方式呈現		1. 認識網頁編輯軟體 2. 不需編輯軟體的網頁呈現方式	9	
八、第8章 簡報 / 口頭方式報告		1. 簡報成功的關鍵 2. 建立簡報架構 3. 專題簡報範本 4. 演練(口頭報告技巧) 5. 利用 PowerPoint 進行演練	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	作業與筆記、多元評量			
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.專題製作相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。			
教學注意事項	方法宜由教師課堂講授、實地操作，進而達到學校學習與實際餐飲操作，互相結合之成效。			

表 11-2-3-2 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲經營實務			
	英文名稱	Restaurant Operation			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	全人蕙格				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養學生了解餐飲業的屬性、架構及基本經營運作。 二、培養學生了解餐飲業的意義、特性與範圍。 三、培養學生了解餐飲業的分類。 四、培育符合餐飲業初級人才所需的基本知能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論		1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點		6	第三學年第一學期
二、餐飲組織		1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計		8	
三、人事管理		1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修		8	
四、物料管理		1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發		6	
五、服務心理學		1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理		8	
六、事務管理		1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理		6	第三學年第二學期
七、廚房的維護與管理		1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全		8	
八、食材成本控制與分析		1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究		8	
九、現代餐飲管理之趨勢		1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展		8	
十、能源管理與廢棄物管理		1. 能源管理 2. 廢棄物管理		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、課堂小考、作業與筆記、多元評量				
教學資源	1. 教育部審定教科書。 2. 餐飲管理相關專業參考書籍。 3. 報章雜誌。 4. 網路資源。				
教學注意事項	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

表 11-2-3-3 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理實習		
	英文名稱	Management of Banquet		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	全人蕙格			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生擁有外場服務技術，專業形象及儀態養成 二、配合課程完成畢業成果展，成為內外場兼具的餐飲人才			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、口布篇		1. 口布複習(十種) 2. 熨斗使用方式	8	
二、服勤篇		1. 倒水 2. 服務叉匙使用. 攤口布 3. 打桌. 轉桌. 疊椅. 走位. 帶位. 派麵包	16	
三、文創商品		製作各班文創商品	14	
四、文創商品		採購. 比價. 上台報告. 投票	14	
五、周邊設計		服裝設計	10	
六、周邊設計		菜單. 邀請卡. 海報. 桌卡製作	10	
七、餘興篇		各班討論表演方式呈現	14	
八、餘興篇		影片拍攝剪輯. 宴會音樂收集	14	
九、平板篇		1. 設計問卷 2. 遊戲設計. 菜單設計	8	
十、成果演練		依照各班活動日期演練現場服務及預演	18	
十一、成果演練		畢業成果展	18	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	實作評量、作業與筆記、多元評量			
教學資源	1、教育部審定教科書。 2、宴會管理相關專業參考書籍。 3、報章雜誌。 4、網路資源。			
教學注意事項	1、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。			

表 11-2-3-4 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	亞洲料理實作			
	英文名稱	Asian cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	國際葢格、全人葢格				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解亞洲料理的起源與發展。 二、學會各地亞洲料理。 三、培養敬業精神與良好的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、烹調基本功		1. 認識亞洲料理常用調味料及醬料 2. 認識各式辛香料		6	
二、烹調基本功		1. 學習湯底的熬製 2. 學習各式食材前處理		6	
三、東南亞料理-星馬料理		1. 海南雞 2. 檳城蝦麵		6	
四、東南亞料理-星馬料理		1. 咖哩叻沙 2. Wantan Mee 雲吞麵		6	
五、東南亞料理-星馬料理		1. Nasi Lemak 椰漿飯 2. Char Kway Teow 炒粿條		6	
六、東南亞料理-越南料理		1. 牛肉湯河粉 2. 酸辣湯米線 3. 涼拌青木瓜 4. 生菜春捲		6	
七、東南亞料理-越南料理		1. 涼拌海鮮 2. XO 醬蛋炒飯		6	
八、東南亞料理-泰式料理		1. 月亮蝦餅 2. 打拋豬肉		6	
九、東南亞料理-泰式料理		1. 蝦醬空心菜 2. 綠咖哩雞 3. 椒麻雞 4. 清邁炸春捲 5. 清蒸檸檬魚 6. 泰式酸辣涼麵		12	
十、東北亞料理-日本料理		1. 海鮮丼 2. 綜合握壽司 3. 鮭魚味噌湯 4. 和風野菜沙拉		6	
十一、東北亞料理-日本料理		1. 納豆拌山藥 2. 各式手卷 3. 海鮮煎餅 4. 部隊鍋		6	
十二、東北亞料理-韓國料理		1. 辣炒年糕 2. 各式泡菜製作 3. 燉雞湯飯 4. 韓式糖餅		6	
十三、東北亞料理-韓國料理		1. 韓式炸雞 2. 韓式沾拌醬製作		6	
十四、綜合實做		請學生依之前所學，設計屬於自己的菜單		12	
十五、綜合實做		1. 分組試做 2. 成果展		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、作業與筆記、多元評量				
教學資源	1. 教育部審定教科書。 2. 亞洲料理相關專業參考書籍。 3. 報章雜誌。 4. 網路資源。				
教學注意事項	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易應適合學生程度。				

表 11-2-3-5 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備實務			
	英文名稱	Food preparation			
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	全人蕙格				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	食物由生食變成熟食，是人類飲食生活中的一大進展。然而，將食物烹調原理集結作為理論基礎，則是近百年之事。當人們了解食物烹調是有原理可依循時，就可變化、製作出不同的菜餚。近年來「分子廚藝」就因此誕生，人們利用不同的食材製作出與食材完全不相關的東西，讓飲食生活更有創意也更為豐富。 東西方烹調方法做了解釋，讓讀者可以了解及加以利用，使餐食更多元化。近年來食安風波不斷，原因就是為了食物製作出來的成品口感、風味、色澤好，廠家添加了不合法的食品添加物，食安問題引發社會動盪不安，各類食物的食材選購、烹調原理等都不相同，經由本門課程介紹一些基本知識，會帶給餐飲科學生基本觀念，從學校課程扎根導入合法的調味料，教導餐飲科學生製作出安全的食品，逐步擴展並導正國人食品安全相關觀念。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論		1. 烹調之目的 2. 水的重要性 3. 熱傳導 4. 蛋白質變性 5. 食品的褐變 6. 食品標誌與安全認證		6	
二、現代食品發展		1. 食品標誌 2. 食品添加物 3. 有機農產品 4. 分子廚藝 5. 基因食品 6. 季節性的食物		6	
三、食材認識		1. 食物酸鹼性 2. 認識各類食材		6	
四、製備方法		1. 刀具 2. 烹調方法 3. 調味 4. 調味料 5. 香辛料的作用、種類、特徵及用途		12	
五、主食類		1. 米 2. 小麥 3. 玉米 4. 馬鈴薯 5. 番薯		6	
六、肉 類		1. 肉的品種及特徵 2. 營養價值 3. 肉的構造 4. 肉類的選購 5. 肉的切割 6. 影響肉嫩度之因素 7. 肉的保水性 8. 肉之烹調 9. 肉類加工		18	
七、海鮮類		1. 海鮮之分類 2. 海鮮的營養價值 3. 魚貝類之選購 4. 魚貝類之腐敗、鮮度判定與品質管理		9	
八、黃豆類		1. 黃豆的營養成分 2. 黃豆的用途 3. 各種黃豆產品		3	
九、蛋 類		1. 蛋的種類與營養 2. 蛋的選購 3. 蛋的烹調原理 4. 蛋的製備 5. 蛋的加工		6	

十、奶 類	1. 奶類的營養價值 2. 奶類加工 3. 牛奶之烹調原理	3	
十一、油 脂	1. 油脂之特性 2. 油脂加熱之變化 3. 市售橄欖油之種類 4. 利用油酸來判斷油脂的好壞 5. 餐飲業用油之指引 6. 近年來食用油事件	6	
十二、蔬果類	1. 蔬果的分類 2. 蔬果的營養價值 3. 蔬果的色素 4. 有機農產品 5. 蔬果農藥之去除 6. 蔬菜殺青 7. 蔬果之儲存	9	
十三、菇 類	1. 菇類的營養價值 2. 各食用菇類 3. 保健用菇類	3	
十四、飲 料	1. 咖啡 2. 茶	3	
十五、蛋糕與小西餅	1. 蛋糕類 2. 小西餅	9	
十六、低碳與素食飲食	1. 低碳飲食 2. 素食	3	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、作業與筆記、多元評量		
教學資源	1. 教育部審定教科書。 2. 食物製備相關專業參考書籍。 3. 報章雜誌。 4. 網路資源。		
教學注意事項	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. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 3. 教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 4. 教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 5. 輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意與興趣培養。 6. 以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。		

表 11-2-3-6 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際烹調實務			
	英文名稱	International cuisine			
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	國際葳格、全人葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養學生對於各國不同飲食化製作、品嚐和了解。 二、擴展學生對美食文化的國際觀，且增添學生多彩多姿之生活。 三、瞭解不同的族群與文化群體，各有其獨特的飲食傳統與習慣。 四、透過以多元化美食製作為基礎的課程設計與學習。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、法式傳統料理		國際湯品製作 例如:南瓜濃湯、法式洋蔥湯、蛤蠣巧達湯、馬賽海鮮湯		12	
二、法式傳統料理		學習經典主食 例如:燉牛膝附米蘭燉飯、威靈頓牛排、橙汁鴨胸、德式烤豬腳		15	
三、法式傳統料理		學習鄉村鹹派 例如:南瓜派、培根洋蔥鹹派、羊乳酪鹹派、田園蔬食派		15	
四、法式傳統料理		學習經典甜點 例如:鄉村蘋果派、檸檬派、巧克力慕斯、經典泡芙		12	
五、義式傳統料理		學習開胃菜的製作 例如:卡布里斯、義式肉品製作、海鮮沙拉、肉類慕斯		18	
六、義式傳統料理		學習手工麵製作 例如:青醬義大利麵、波隆那肉醬千層麵		12	
七、義式傳統料理		學習手工餃子製作 例如:奶油起司餃、菠菜餃、肚子餛飩		12	
八、義式傳統料理		學習披薩製作 例如:瑪格麗特、披薩餃		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、作業與筆記、多元評量				
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.國際烹調相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。				
教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

表 11-2-3-7 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴席菜餚製作			
	英文名稱	Practice of Banquet cuisine			
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	國際葳格、科技葳格、全人葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解各式烹飪的相關專業知識。 二、瞭解各式宴席的種類。 三、熟練各式烹飪的基本技能及餐桌禮節。 四、養成良好餐飲安全與工作習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、宴會組織圖		1. 認識各個工作單位部門及工作內容。 2. 學習宴席菜餚菜單規劃與設計。		10	
二、開胃菜篇		學習製作開胃菜、份量的製作及儲存。		10	
三、沙拉篇		學習製備沙拉、儲存及醬汁的製作。		10	
四、湯篇		學習製作湯品並且使用台灣在地食材融入。		10	
五、主菜篇		學習製作宴席主菜並且使用台灣在地食材融入。		10	
六、甜點篇		學習製作完整甜點盤，內容物包含主體、醬汁、裝飾及說明餐點概念。		10	
七、伴手禮篇		製作手工巧克力及班級文創紀念品。		10	
八、活動設計		宴席活動規劃例如：才藝表演、影片互動、主持人 Q&A 等。		24	
九、餐飲服務		服務生同學的訓練，站立及走位、端盤與服務的練習，並且小組合作提共服務。		24	
十、會展管理		學習安排整場宴席流程，並且排定餐餚及活動的序位，完美呈現三年所習課程。		26	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作評量、作業與筆記、多元評量				
教學資源	1. 教育部審定教科書。 2. 宴席菜餚製作相關專業參考書籍。 3. 報章雜誌。 4. 網路資源。				
教學注意事項	1. 教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2. 以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3. 輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

表 11-2-3-8 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

	中文名稱	中式點心製作		
科目名稱	英文名稱	Chinese dessert practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	全人蕙格			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解中式點心基本廚房守則。 二、基本麵團介紹、粉料的選擇與運用。 三、中式點心烹調方式的變化、中式點心材料的選擇與變化。 四、中式點心器具使用。 五、四大點心菜系簡介和產品品評及中點廚房流程區之主要作業內容及相關位置。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、中式點心的種類		1. 麵食點心 2. 米食點心 3. 其他點心	6	
二、中式點心的原料		1. 主材料介紹 2. 副材料介紹 3. 調味品介紹 4. 添加物介紹	6	
三、中式點心機具設備與手工具		1. 操作器具的使用原理，如：攪拌機、不鏽鋼盆、攪拌器、切麵刀、麵棍。 2. 烹調及烘焙設備的操作方式，如：烤箱、蒸籠鍋、萬能蒸烤箱。	6	
四、原料之選用與用途		1. 辨別麵粉種類與了解如何運用，如高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉、澄粉。 2. 辨別米的種類與了解如何運用，如在來米、蓬萊米、圓糯米、長糯米。	12	
五、中式點心的製作技巧		1. 秤麵技巧 2. 和麵技巧 3. 炊米技巧 4. 製餡技巧 5. 整形技巧 6. 熟製技巧	36	
六、各類常見基礎烹調法及實習		1. 油皮、油酥製作。 2. 糕、漿皮製作。 3. 水調和燙麵類的製作。 4. 發麵類的製作。 5. 中式米食製作。	42	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、作業與筆記、多元評量			
教學資源	1. 教育部審定教科書。 2. 中式點心製作相關專業參考書籍。 3. 報章雜誌。 4. 網路資源。			
教學注意事項	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。			

表 11-2-3-9 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	巧克力拉糖工藝實作			
	英文名稱	Chocolate & Pull Sugar Art			
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	全人蕙格				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解巧克力的分類、調溫技巧基礎原理、製作拉糖的基本方法，煮糖時溫度變化的過程。 二、學會披覆造型之巧克力製作，切割造型巧克力製作，灌模造型巧克力製作，基礎拉糖的基本技巧，能製作出乙組小型糖雕作品。 三、培養敬業精神與良好的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、了解可可來擴展自己的想像力1		1. 可可是水果 2. 在馬達加斯加邂逅了三種可可 3. 可可的「品種」與「產地」 4. 製造是從「發酵」開始		9	
二、了解可可來擴展自己的想像力2		1. 乾燥 2. 飄洋過海、烘焙 3. 變成流體 4. 巧克力的完成 5. 公平貿易		6	
三、巧克力糖的創作1		1. 特製純苦巧克力 2. 製作甘納許 3. 用食物調理機製作甘納許 4. 用 Stephan 製作甘納許 5. 用真空攪拌機製作甘納許 6. 用切割器切割成形 7. 倒進去凝固、用切割器切開、披覆		12	
四、巧克力糖的創作2		1. 製作巧克力的環境 2. 保存巧克力糖的環境 3. 巧克力糖完成品的保存 4. 巧克力的調溫 5. 大理石調溫法 6. 冰水冷卻法 7. 室溫靜置法 8. 碎巧克力法 9. 微波爐調溫法		12	
五、品嚐可可的樂趣		1. 特製牛奶巧克力 2. 聖彼拉諾75%巧克力 3. 聖彼拉諾51%牛奶巧克力 4. 葛蘭德巧克力 5. 丹尼爾巧克力		12	
六、酒精帶來的溫和融口感		1. 香檳松露 2. 蘭姆酒 3. 燻香 4. 雲頂 5. 胭脂紅		6	
七、感受水果的香氣、酸味與果肉		1. 黑醋栗 2. 百香果 3. 荔枝		18	
八、堅果飄香的果仁糖		1. 榛果 2. 杏仁 3. 白芝麻&夏威夷豆 4. 椰肉&杏仁		9	
九、焦糖與蜂蜜的柔軟甘納許		1. 鹽味焦糖 2. 牛奶焦糖		12	
十、焦糖與蜂蜜的柔軟甘納許		1. 異國風焦糖 2. 冷杉蜂蜜		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、作業與筆記、多元評量				

教學資源	1.教育部審定教科書。 2.巧克力拉糖工藝相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。
教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。

表 11-2-3-10 葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃實作			
	英文名稱	Taiwanese snacks			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	全人蕙格				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解臺灣小吃的起源與發展。 二、學會各地臺灣小吃。 三、培養敬業精神與良好的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、小吃基本功		1. 辛香料認識及烹調前處理 2. 小吃常用調味料介紹及萬用湯底介紹 3. 常用醬料及配料		12	
二、主食小吃		1. 廟口鹹粥+紅燒肉 2. 廟口香菇油飯+廟口滷肉飯 3. 台南米糕+無刺虱目魚肚粥 4. 筒仔米糕+六合夜市海產粥		14	
三、主食小吃		1. 蚵仔大腸麵線+米粉炒 2. 松山路涼麵+鹹米苔目 3. 嘉義雞肉飯+汕頭麵 4. 嘉義豬腸冬粉+宜蘭米粉羹		14	
四、主食小吃		1. 鴨肉冬粉+當歸鴨肉麵線 2. 饒河街炸醬麵+台南擔仔麵 3. 七堵咖哩麵+米粉湯 4. 學期成果展現及測驗		14	
五、點心小吃 羹湯小吃		1. 脆皮臭豆腐+麻辣臭豆腐 2. 松山水煎包+四神湯 3. 松山胡椒餅+汾陽餛飩湯 4. 府城棺材板+蝦仁羹		18	
六、點心小吃 羹湯小吃		1. 麻豆碗粿+豬血小腸湯 2. 鹿港古早味芋丸+藥燉排骨 3. 清蒸蝦仁肉圓+廟口肉羹湯		18	
七、甜品小吃		1. 燒麻糬+麵煎粿 2. 燒仙草+宜蘭糕渣		6	
八、套餐料理設計		結合整學年所學，設計菜單結合實務應用		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、作業與筆記、多元評量				
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.臺灣小吃相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。				
教學注意事項	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.教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 3.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 4.教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 5.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意與興趣培養。 6.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。				

表 11-2-3-11 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作			
	英文名稱	Western dessert 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	全人蕙格				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、 學習烘焙產品理論、原料相關特性、烘焙計算等知識 二、 瞭解各種烘焙產品製作與變化、操作方法與技術要領 三、 培養一個現代烘焙技師從事烘焙工作的需要 四、 其他：用實際操作以證明理論的重要				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、西式點心概論		1. 烘焙歷史 2. 烘焙產品的定義與分類		3	
二、西式點心常用材料及器材		1. 常用烘焙材料 2. 常用烘焙器材 3. 烘焙計算		3	
三、西式點心基礎實作		1. 香草戚風蛋糕 2. 巧克力戚風蛋糕 3. 抹茶戚風蛋糕 4. 裝飾用馬卡龍 5. 巧克力甘納許		12	
四、麵包類		1. 熱狗捲 2. 冰心波蘿包 3. 捲餅 4. 三明治 5. 蘋果肉桂捲 6. 馬鈴薯沙拉 7. 漢堡包 8. 麵包棒 9. 雜糧餐包 10. 歐培拉 11. 蜂蜜千層蛋糕		12	
五、餅乾類		1. 皇家紅茶餅 2. 椰子餅 3. 辣味芝士餅 4. 濃情巧克力 5. 燕麥朱古力 6. 檸檬優格餅乾 7. 鹽之花		12	
六、慕斯類		1. 芒果慕斯 2. 草莓慕斯 3. 巧克力慕斯 4. 巧克力巴巴露		12	
七、派類		1. 覆盆子巧克力派 2. 德式布丁派 3. 柑橘檸檬派		12	
八、派類		1. 杏仁塔 2. 巧克力塔 3. 燻雞派 4. 夏威夷派		12	
九、宴會點心		1. 法式烤布蕾 2. 雞蛋烤布丁 3. 提拉米蘇 4. 栗子蒙布朗 5. 芒果奶酪		15	
十、宴會點心		1. 草莓巧克力司康 2. 葡萄蔓越莓司康 3. 冰心地瓜 4. 辣味地瓜杯 5. 蛋皮福袋		15	

--	--	--	--

合 計		108
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、作業與筆記、多元評量	
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.西式點心製作相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。	
教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。	

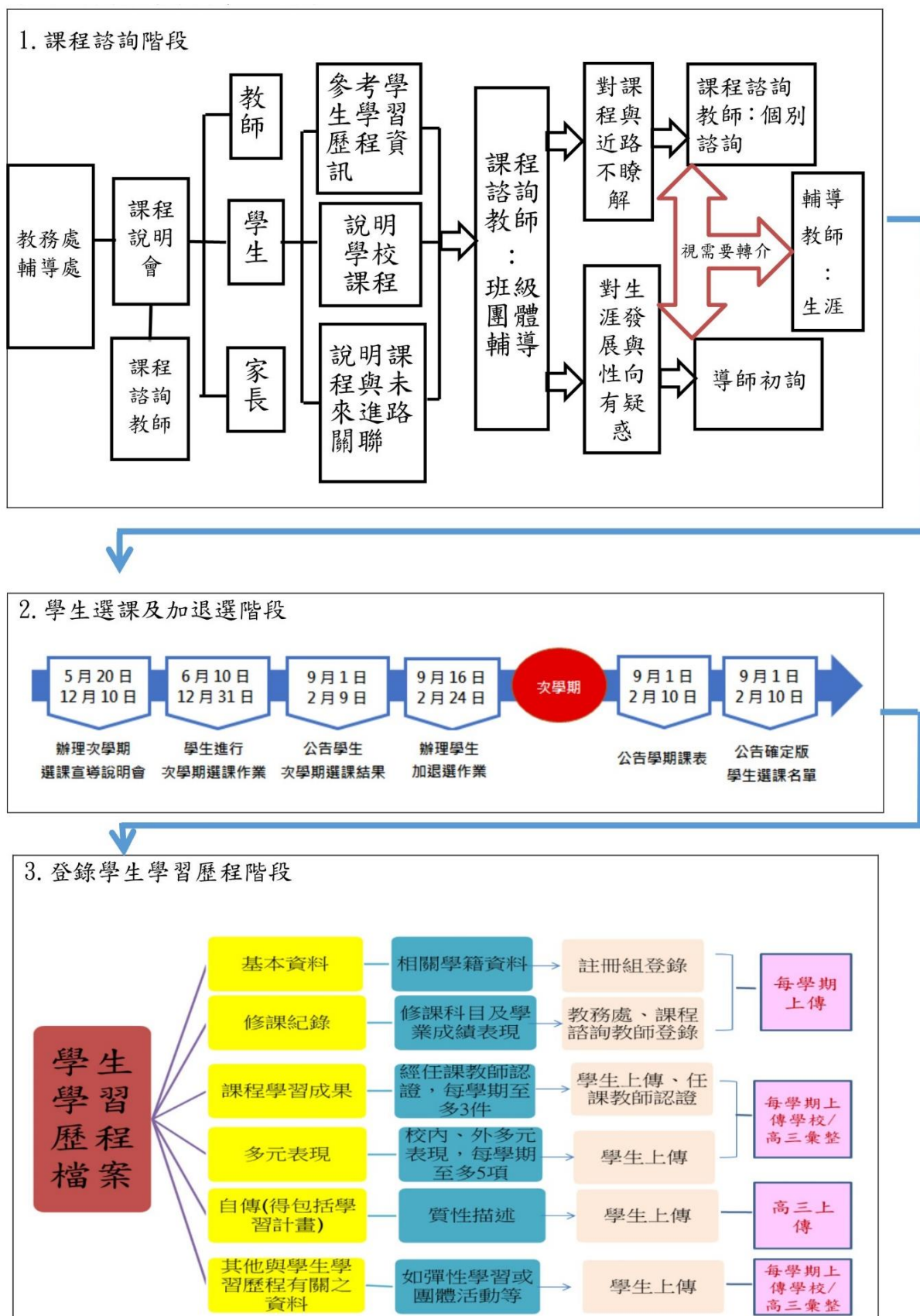
(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

(五) 特殊需求領域

陸、課程輔導諮詢實施與流程

一、選課流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



二、選課輔導措施

(一)發展選課輔導手冊：請學校提供手冊連結(108學年度請於108年6月底前提供)

(二)生涯探索：

(一)於新生始業輔導期間，介紹綜合高中與普通高中及高職教育之差異，及學校五大學程之進路發展，並針對各種升學管道與多元入學方式提出說明。

(二)高一下學期分別開設「生涯規劃I」課程，引導學生了解各學程課程特色、大學校院暨技專校院概況與系組簡介，以及各行各業資訊，亦實施興趣測驗及性向測驗，提供客觀評量之資料，協助學生認識自我。

(三)高一下學期辦理學程選擇學長姐經驗分享講座，引導學生瞭解各學
程學習性質、特色活動，協助其評估個人能力、特質選擇各學程
之

適切性，以及從學長姐學習經驗增進自我覺察與省思。

(四)高一上、下學期分別辦理「親師座談」與「多元入學管到家長說明會」，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助其選擇適合個人能力、志趣之學程，同時亦介紹各學程開課規劃及其生涯發展之特色，提供相關選課資訊，並依需要提供個別諮詢服務。

(五)在輔導學生選課期間，透過校內各項會議，協助師運用測驗結果了解班級學生能力、志趣，並了解各學程特色與規劃，以共同輔導學生適性選課。

(六)每學年皆舉辦「大學參訪」生涯探索活動，透由實地參訪大學校院與技專校院，使學生分別瞭解其校風特色，並進一步瞭解本校學程未來可選填之學系概況，作為適性選課之參考。

(七)配合業界資源，辦理職涯專題講座，提供學生職業資訊。

(三)興趣量表：本量表施測結果可供高一、高二、高三的高中高職學生生涯規劃、選課及選擇校系之參考。本量表亦可為一般及科技大學生轉系與選擇研究所的輔助工具。測驗結果包括每位學生六型分數、興趣代碼、抓週三碼、諧和度、區分值、一致性以及學類興趣扇形區域等項目。在應用上，每位同學可以自己的興趣代碼查詢「學類代碼表」，找出有興趣的學類與學系，也可以有興趣的學類，找到大學學類圖上自己的興趣區域並探索這些學系於地圖上的群集關係，作為選組與選系參考。另也可參考百分位數常模、T分數常模，與一般同學比較，了解自己在六種類型上喜好的程度。

(四)課程諮詢教師：普通科科主任、餐飲科科主任、觀光科科主任、應外科科主任，由此四位教師擔任課程諮詢教師。

葳格高級中學 學生選課輔導要點(草案)

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」。
- (二)、教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

二、目的：

為落實本校學生適性選修課程，學校應提供學生有關課程之資訊與選課輔導措施，讓學生可依個人志趣與性向，並得徵詢課程諮詢及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇合適之選修課程。必要時學校依學生需要提供個別諮詢及輔導，特訂本要點。

三、實施方式：

- (一)、學生選課前學校應完備學校課程計畫、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。
 - (二)、為強化課程輔導諮詢，學生適性選修輔導以「課程宣導」、「課程諮詢」及「生涯輔導」方式實施。
 - A.「課程宣導」：由教務處及外語部負責。
 - (1) 一年級並利用新生始業輔導，介紹學校各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
 - (2) 二、三年級利用活動課程時間辦理選課說明會，提供學生及家長有關下一學期課程之資訊。協助其明白各項選課流程、選課規定、進路相關課程。
 - B.「課程諮詢」：由課程諮詢教師及各專業群科科主任負責。
 - (1) 每學期選課前，針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。
 - (2) 針對有生涯未定向、家長期望與其興趣有落差、其能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形之學生，經導師或輔導室參考學生之性向及興趣測驗結果予以輔導，並解決其相關問題後，續提供學生有關課程部分及選課之個別諮詢。
 - C.「生涯規劃」：由輔導室負責
 - (1) 由專任輔導教師、生涯規劃課程任課教師及各班導師分工合作推動。
 - (2) 專任輔導教師結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動或講座，並透過相關心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾學生妥善規劃未來之生涯發展。
 - (3) 導師負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營、規劃學生事務及與親師溝通之相關事宜。
- 四、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

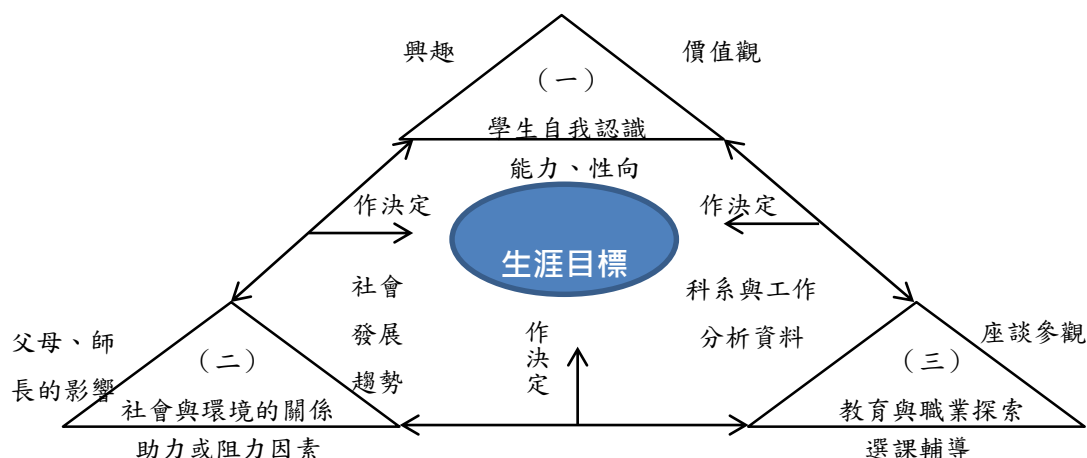
柒、生涯規劃相關資料

選課的考量

人生分分秒秒都在做決定，如果把人生地圖攤開，上面一定布滿密密麻麻的十字路口，不論願不願意，你必須選擇向前走、向左轉或是向右轉，無法在原地停留太久。人生不同階段會經歷不同的事件與決定，例如：高中生從高一升上高二時，通常都須做選課的決定。選課的決定，攸關你是否選到自己喜歡

上的課程、學測或指考成績的高低、及大學科系選擇的問題等。所以在選課時，常思考「我喜歡什麼？我能做什麼？我必須做什麼？」等問題，將有助於順利地抉擇。

下圖是生涯抉擇的金三角，在生涯選擇上，有三個面向是你需要考量的，茲分述如下：



◎生涯金三角

資料來源改編自金樹人（1997），生涯諮商與輔導，頁50，台北東華。

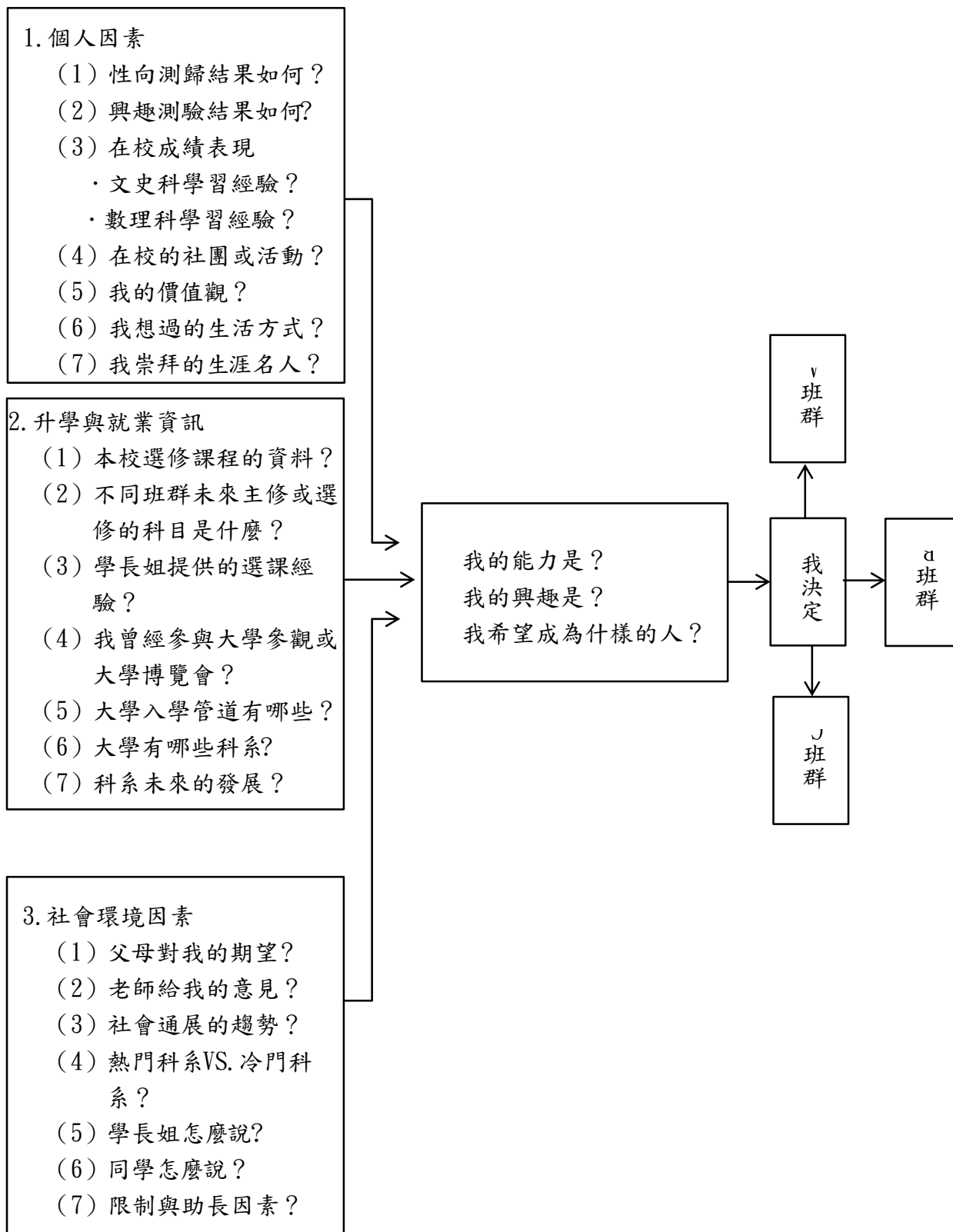
一、學生自我認識

包含興趣、能力、性向、價值觀以及學業成績、個性特質等，在這個部分你可以參考以前你做過的心理測驗，從測驗當中發現自己的強項以及比較突出的能力或興趣，再配合你對大學學群、學類與學系的了解，找出幾個可能的方向，將這些因素考量後，可以與老師、家人或同學討論，再做決定。

二、社會環境關係

包含家庭因素、社會發展趨勢、科系未來走向及就業機會等，這些都是在選課時重要的考慮因素。如果你想知道這方面的相關訊息，可以上人力資源相關網站，或參考《遠見》與《天下雜誌》出版的生涯資訊專刊，就可以獲得比較接近社會現況的生涯資訊。

三、教育與職業探索包含目前有哪些大學？大學又有哪些科系？這些科系未來的升學與發展為何？與這些科系相關或性質相近者是哪些？要了解這些資訊，你可以瀏覽升學相關網站、實地去大學參訪、詢問學長姐或至輔導室查詢相關資料。選課決定看似簡單，卻蘊藏著深厚的學問。以下從三大方向去探討個人的考量因素，包括個人因素、升學與就業資訊以及社會環境因素。最後，在多方考量後，協助同學做出一個比較完善的選課決定，流程如下圖所示：





臺中市葳格高級中學 餐旅群餐飲管理科 109學年度課程地圖

學校願景

創新前瞻 領袖葳格 培育具國際動能的世界公民

學生圖像

國際葳格 科技葳格 全人葳格

課程類別		一年級上學期	一年級下學期	二年級上學期	二年級下學期	三年級上學期	三年級上學期
部定必修	一般科目	國語文3 英語文2 數學3 歷史1 生物1 音樂1 美術1 生命教育1 資訊科技1 健康與護理1 體育2 全民國防教育1	國語文3 英語文2 數學3 歷史1 生物1 音樂1 美術1 生命教育1 資訊科技1 健康與護理1 體育2 全民國防教育1	國語文3 英語文2 地理1 公民與社會1 化學1 體育2	國語文3 英語文2 地理1 公民與社會1 化學1 體育2	國語文3 英語文2 體育2	國語文3 英語文2 體育2
	專業科目	觀光餐旅業導論3	觀光餐旅業導論3	觀光餐旅英文會話2	觀光餐旅英文會話2	觀光餐旅英文會話2	觀光餐旅英文會話2
	實習科目	餐飲服務技術3 中餐烹調實習4	餐飲服務技術3 中餐烹調實習4	飲料實務3 烘焙實務4 西餐烹調實習3	飲料實務3 烘焙實務4 西餐烹調實習3		
校訂必修	一般科目	ESL國際視野1	ESL國際視野1	ESL國際視野1 數學3	ESL國際視野1 數學3	ESL國際視野1 現代文學賞析2 進階數學3	ESL國際視野1 現代文學賞析2 進階數學3
	專業科目					餐旅管理2	餐旅管理2
	實習科目					專題實作2 餐飲經營實務2	專題實作2 餐飲經營實務2
校訂選修	專業科目	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2	選修AH 4選1 第二外語-日文2 第二外語-法文2 第二外語-德文2 第二外語-西班牙文2
	實習科目			選修AE 3選1 中式點心製作3 西式點心製作3 食物製備實務3	選修AE 3選1 中式點心製作3 西式點心製作3 食物製備實務3	選修AC 2選1 旅館管理2 倉儲管理2 選修AF 4選1 台灣小吃實作3 巧克力拉糖工藝實作3 亞洲料理實作3 國際烹調實務3 選修AG 2選1 宴席菜餚製作4 宴會管理實習4	選修AC 2選1 旅館管理2 倉儲管理2 選修AF 4選1 台灣小吃實作3 巧克力拉糖工藝實作3 亞洲料理實作3 國際烹調實務3 選修AG 2選1 宴席菜餚製作4 宴會管理實習4
科專業能力		具備餐飲旅館業 基本知識之能力	具備中式料理 製備之能力	具備西式餐飲 製備之能力	具備烘焙產業 製備之能力	具備國際餐飲觀光 專業外語能力	具備餐飲產業良好職業道德、工作習慣及積極進取、敬業熱群的服務熱誠

玖、升學進路

一、升學考試與管道

(一) 考試：

種類	時間	科目	方式	用途	備註
學科能力測驗	高三寒假	國語文、英語文、數學（二年級依學生進路分數學A與數學B）、自然科學、社會等科目之必修學分。	5科選考	繁星推薦、申請入學與分發入學參採	
分科測驗	高三畢業後七月	數學甲、物理、化學、生物、歷史、地理、公民與社會等各科目部定必修及加深加廣選修	7科自由選考	分發入學參採	
術科考試	高三寒假	音樂、美術、體育三項術科考試由「大學術科考試委員會聯合會」負責統一辦理，其餘由各校系自行辦理	依專長報考	申請入學與分發入學參採	

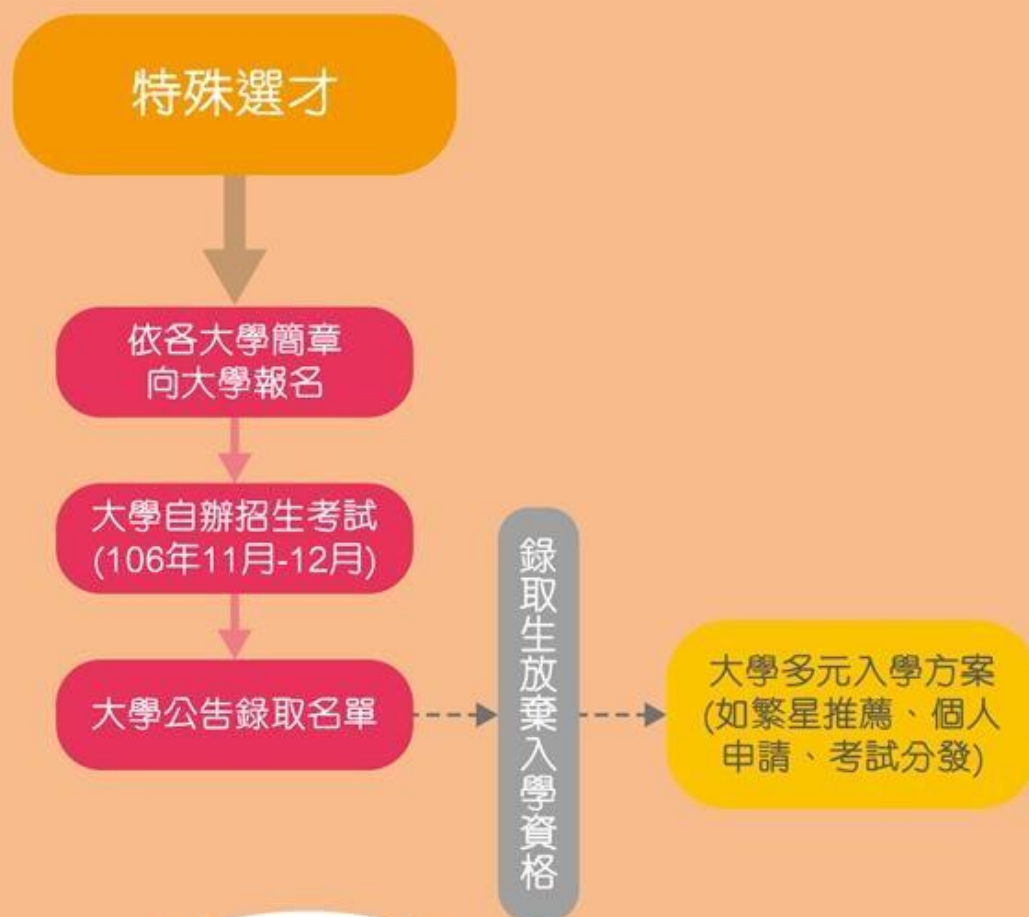
(二) 管道：

1. 特殊選才
2. 繁星推薦
3. 申請入學
4. 分發入學

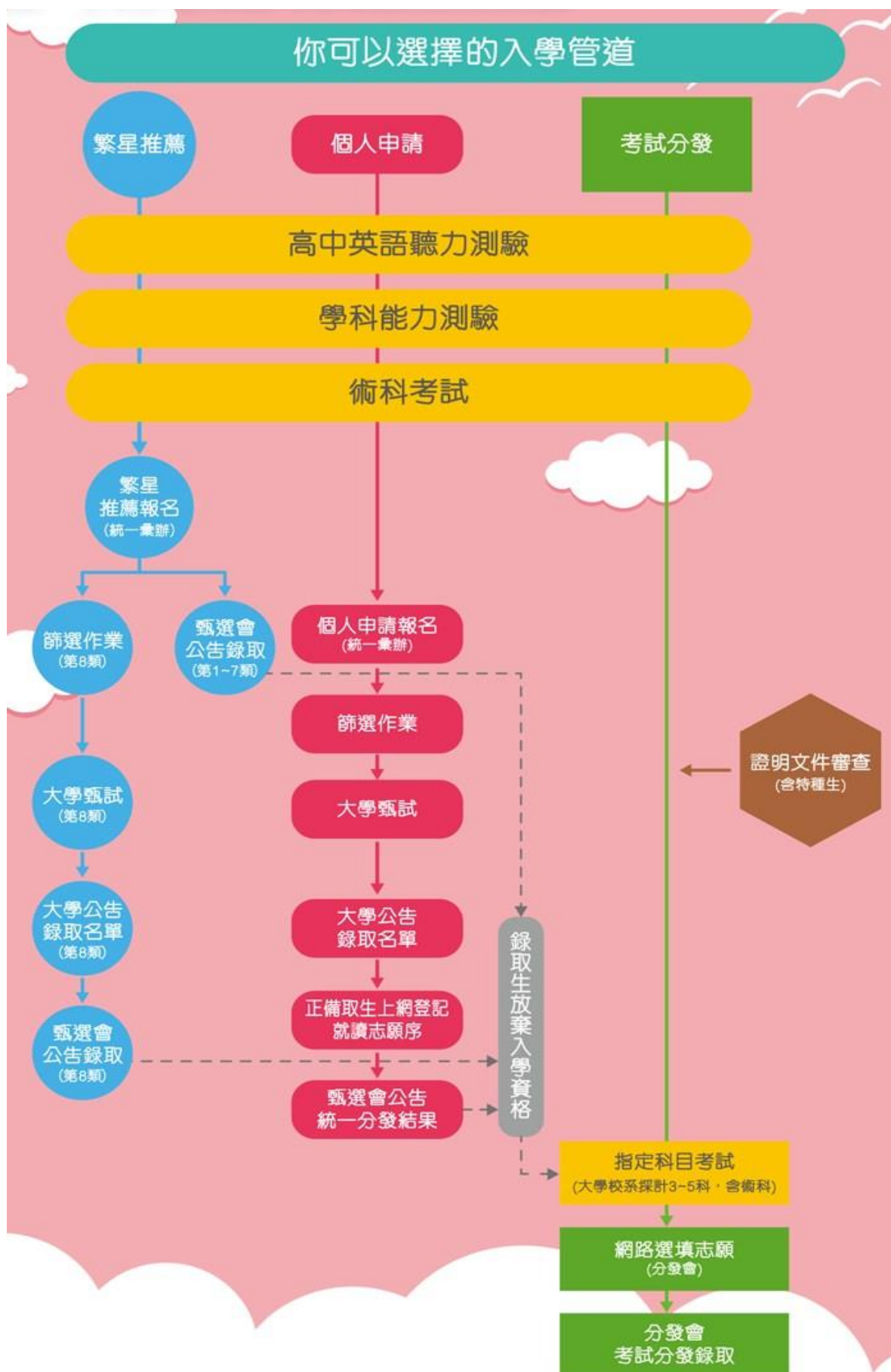
發生時間	進路名稱	精神	內容
高三上學期	特殊選才	增進學生來源多樣，招生有特殊才能、經歷、成就的學生，並顧及弱勢與大學所在區域之在地學生。	依據特殊選才項目內容選才。
高三下學期四月	繁星推薦	強調平衡區域、城鄉就學機會，推動就近入學高中。	依據在校成績選才
高三下學期五月初至六月初	申請入學	強調適才適所，拔尖扶弱，參採學習歷程、多元表現或透過校系自辦甄試項目進行選才。	依據學測(X)與綜合學習表現(P)選才
高三畢業後八月	分發入學	強調簡單一致，僅採計入學考試成績，直接分發。	依據學測、選考(或術科)等成績選才

(資料來源：藍偉瑩老師所編《選課輔導手冊》。)

項目	特殊選才
考試	1. 由學校自主規劃筆試、面試、書面審查、術科或實作測驗等方式。 2. 透過特殊選才招生管道全方面瞭解學生學習經歷、特殊才能或成就。
篩選	依各校簡章規定。
考試	依各校簡章規定。
各校系甄試	依各校簡章規定。
公布錄取名單	依各校簡章規定。
限制條件	未於規定期限內向錄取之大學聲明放棄入學資格者，不得參加當學年度大學繁星推薦、個人申請、科技校院日間部四年制申請入學第一階段篩選，以及大學考試分發招生與四技二專各聯合登記分發入學招生。



你可以選擇的入學管道



資料來源：
107 學年度大學多元入學升學網

二、大學十八學群簡介

學群名稱	學群介紹	主要學類	需要能力	主要生涯發展
資訊學群	強調資訊處理各層次的理論與實務技術，包括電腦程式設計與系統、電腦軟硬體結構、網路架設、資訊安全保密、資訊系統的統整、規劃與管理	資訊工程、資訊教育、資訊管理、圖書資訊、數位設計	閱讀能力、計算能力、科學能力、抽象推理	程式設計師、系統分析師、網路系統工程師、資訊管理人、資訊產品研發人員
工程學群	包括所有與「工程」相關的學系，將基礎科學的知識與工程技術結合，依生產實務區分為各專門領域，以培育高層技術人才。近年來「工學教育分化專精」，從傳統學系衍生出來的系組不少，若不想過早分化，可選擇基礎領域，再依興趣選擇專攻 電機電子包括電路的基本結構與構造、電子零件的功能及原理、設計與測試積體電路、電子零件組成機器設備、通訊器材的技術等 機械工程包括機械材料與加工方式、機械作用原理、飛機船舶的結構、機械設計與製作、發動機原理等 土木工程包括規劃設計興建與管理橋樑道路及建築物、各種土木工程材料、繪製工程藍圖、灌溉工程與水土保持等 化學工程包括化學工業的程序控制與設計、高分子材料的成份與加工、化工產品製造過程的能量需求、觸媒的作用原理、化學平衡定律等	電機與電子工程、機械工程、土木工程、化學工程、工業管理	閱讀能力、計算能力、科學能力、抽象推理、機械推理、操作能力	電機工程師、電子工程師、機杙工程師、土木工程師、化學工程師、工業管理師

	材料工程包括電子、陶瓷、金屬、高分子等材料的理論基礎、製程、加工與分析檢測，提昇高科技產值及發揮技術密集效果 科技管理工程與管理的科際整合，強調以資訊、管理及自動化生產之專業人才培養			
數理化學群	數理化學群強調基礎數理化的探究、周密的思考邏輯訓練，輔以系統化的課程，使同學培養基礎科學的知識能力，並建立實務研究的紮實背景	數學、物理、化學、統計、數學資訊教育等	閱讀能力、計算能力、科學能力、抽象推理、機械推理	數學教師、物理教師、化學教師、數學研究人員、物理研究人員、化學研究人員
醫藥衛生學群	醫藥衛生學群學習與人類身心健康相關之知識及技術，服務的對象從個人到整個人群，包括身心健康的維持、疾病或傷害的預防與治療。學生要面對的是各種天然及人為的病源，甚至與生命攸關的生死大事，對人要有高度的關懷	醫學、牙醫、中醫、營養保健、護理、藥學、公共衛生、職業安全、醫學技術、復健醫學、健康照護、呼吸治療、獸醫、衛生教育、醫務管理、化妝品	閱讀能力、操作能力、科學能力、助人能力	醫師、藥師、護理師、公共衛生專業人員、醫事檢驗師、營養師、復健師、病理藥理研究人員
生命科學學群	生命科學學群著重於動植物生活型態、生命現象的知識探究，包括生命的發生、遺傳、演化、構造、功能、細胞及分子層次機制等。學習的內容統整了相關基礎學科，並結合生物科技中各領域的技術與學理	生物工程、生命科學、生物科技、動植物保護等	閱讀能力、科學能力、操作能力	生物教師、生物學研究人員、動植物研究人員、生物科技專業人員、生態保育專業人員、病理藥理研究人員

生物資源學群	生物資源學群強調的是經濟作物的栽培改良及病蟲害防治、家畜的品種改良、畜漁產品的加工利用及研發、森林保護與經營管理、生活環境之設計經營、農業機具的製造與相關技術之訓練等，屬於科技整合的學門，生物科學領域有：農藝、	農藝、動物科學、園藝、森林、食品生技、海洋資源、水土保持等	閱讀能力、科學能力、操作能力	獸醫師、生態保育專業人員。生物技術研發人員、農藥及肥料研發、景觀設計規劃師、園藝企業經營、牧場經營、畜牧業技師、畜產管理、食品研發品管、動物園技師、環
--------	---	-------------------------------	----------------	---

	畜牧、園藝、獸醫、森林、植病、昆蟲、農化、漁業、土壤；工學相關領域有：農業工程、農業機械、水土保持；社會學領域有：農業經濟、農業推廣、農產運銷、造園景觀			保技師、自然資源保育師、環境保育師。
地球與環境學群	地球與環境學群主要研究人類生存環境的各種自然現象及人文現象、資源的分佈與特色、污染成因與防治，也研究改變人文與自然環境之科學理論及工程技術等	地球科學、地理、地質、大氣科學、海洋科學、環境科學	閱讀能力、科學能力、操作能力、空間關係	地理或地球科學教師、天文學研究人員、氣象學研究人員、地質學及地球科學研究人員、採礦工程師、測量師、環境工程師等
建築與設計學群	建築與設計學群的特質在對物體、空間或環境同時能賦予實用與美學之特性，學習圖學、色彩學、設計概念、建築設計、景觀規劃與設計等實用功能及美學的整體表達	建築、工藝、都市計畫、景觀與空間設計、工業設計、商業設計、織品與服裝設計等	閱讀能力、操作能力、空間關係、抽象推理、藝術創作	建築師、景觀設計師、室內設計師、美術設計師、商業設計師、工業設計
藝術學群	藝術學群包括各類表達形式及創作過程的學習及賞析，結合各種特定形式來闡述人生中抽象意義層次的理念感受，運用創作者本身意識並配合各項藝術表現的基礎理論，用以詮釋生命的各種可能性	美術、音樂、表演藝術、藝術與設計、雕塑	閱讀能力、操作能力、空間關係、藝術創作、音樂能力	美術教師、音樂教師、舞蹈家、畫家、音樂家、作家、表演工作者

社會心理學群	社會與心理學群著重社會結構及社會現象的觀察、分析批判，對人類行為的探討及因而衍生的助人專業訓練，以提升眾人的生活福祉，其中心思想為對人的關懷	心理、輔導諮商、社會、社會工作、宗教學、人類學等	閱讀能力、語文運用、助人能力、親和力	臨床與諮商心理師、輔導教師、社會工作專業人員、社會學研究人員、心理學研究人員、社會服務經理人員
大眾傳播學群	大眾傳播學群主要學習傳播相關理論，利用各種媒體將訊息以聲音、文字、影像等方式傳遞給人群，包括對訊息收集、媒體認識製作、評估訊息傳播的影響、傳播政策之擬定、傳播機構管理及資訊服務訓練等	大眾傳播、新聞、廣播電視、廣告、電影	閱讀能力、語文運用、文藝創作、藝術創作、操作能力	新聞記者、廣告企劃、廣播電視製作人、編輯、表演工作者、攝影、導演等

	大傳相關學系主要課程包括學習公共關係的理論與方法、新聞資料的整理與編輯、採訪新聞事件並寫成報導，還要了解影響視聽與傳播工具的發展與應用、學習各類媒體器材的運用與操作方法及管理傳播機構的方法			
外語學群	外語學群主要為學習外國語文聽說讀寫能力，進而了解該國的歷史、文學創作及欣賞、社會政治經濟現況。外語系群的主要課程包括：閱讀及討論外國文學名著、練習用外語表達自己的意思、聽外語錄音帶、觀賞外國戲劇，也要研究各種語言的特色及比較不同國家的文學作品	英語、英語教育、歐語、日語、東方語文、應用語文等	閱讀能力、語文運用、文藝創作、文書速度與確度	英文教師、外語教師、翻譯人員、語言學研究人員、外貿人員

文史哲學群	文學主要培養探究及欣賞文化、運用語文及創作、賞析的能力；史學在瞭解歷史現象的演進、分析、探究與考據；哲學在訓練思考的能力以對自我及世界反省 文史系群的大學主要課程包括：了解中國歷代文學作品及思想、了解中外文化思想的演變、了解政治或社會制度與歷史發展的關係，並學習鑑賞歷史文物及蒐集、整理地方歷史文獻 哲學系群主要要學習中外哲學史、要了解歷代哲學家的思想與影響、了解人類對宇宙及世界的觀念、了解法律及社會制度設計的原因、假設及社會正	中國語文、臺灣語文、國語文教育、歷史、哲學、史地學等	閱讀能力、語文還用、文藝創作、文書速度與確度	文史教師、文字編輯、作家或評論家、文物管理師、哲學歷史研究人員、語言學研究人員等
-------	--	----------------------------	------------------------	--

	義的意義與內涵。課程還包括了研究人的意志是否自由、倫理道德的本質和必要性、探討知識的本質和來源、宗教的本質及心靈和物質的關係			
教育學群	教育學群主要培養中小學及學前教育師資，除各學科領域專業知識外，還要學習教育理論的學習、課程與教材的設計、教學方法、教師應具備的素養等	教育及相關學系	閱讀能力、語文運用、助人能力、親和力	中學教師、小學教師、學前教育教師、教育機構專業人員、校長及學校主管人員、教育研究人員等

法政學群	法政學群主要探究人類社會運作中相關法律、政治制度的各項層面，包括了解法律、政治運作的過程及政治理論的建構，藉以訓練從事法案制定、社會改革之專業人員 法律主要課程在，要學習及比較我國和其他國家的憲法基本架構內容與法律、認識各種法律下的權力與義務關係、學習民事及刑事案件訴訟程序、財產有關的法律、刑法有關之法律、國際貿易法規及智慧財產權法規等 政治主要課程包括：學習我國政治制度的變遷、政府預算的決策與執行、了解各級政府行政的理論與方法、學習政治思想史及對政治思潮的影響、認識國家重要政策形成的過程、學習國際政治與組織以及民意調查的概念及方法等	法律、政治、外交、行政管理、資產管理等	閱讀能力、語文運用、組織能力、領導能力	律師、法官、檢察官、書記官、法律專業人員、民意代表、政府行政主管
管理學群	管理學群主要處理組織系統內外人事物的各種問題，學習從事溝通協調、領導規劃或系統分析、資源整合等，以促使組織或企業工作流程順暢、工作效	企業管理、資訊管理、行銷經營、休閒管理、餐旅管理等	閱讀能力、語文運用、親和力、組織能力、領導能力、銷售能力	行政或財務經理人員、證券或財務經紀人、人事或產業關係經理人員、市場銷售經理人員、工商服務

	率提升、工作環境人性化、合理化，以收最大效益 管理相關學系的課程包括：了解企業組織與管理方法、國民就業市場的供需，學習品質管理的觀念與方法、如何有效的經營管理及激勵員工，學習資訊系統的統整規畫與管理、工廠生產作業程序、產品行銷方法及了解勞工問題及勞資關係等			業經理人員、餐飲旅館經理人員等
財經學群	財經學群在於對個人、組織、國家、國際等不同層面財政處理之概念技術，組織間的金融互動及經濟市場脈動之了解，包括專業商學各相關學系所需基本理論及應用的能力	會計、財務金融、經濟、國際企業、保險、財稅	計算能力、文書速度與確度、閱讀能力、組織能力、銷售能力	會計師、稅務專業人員、金融專業人員、財務經理人員、證券或財務經紀人、商業作業經理人員、保險專業人員等
遊憩與運動學群	包括觀光休閒產業經營理論的學習與實作，體育科學（運動生理、心理、生物力學等）之研究與學習、運動體育技能之訓練、運動休閒之經營發展及推廣	觀光事業、餐旅管理、休閒管理、體育、運動管理、體育推廣、運動保健	溝通能力、親和力、銷售能力、操作能力	旅館餐飲管理人員、休閒遊憩管理人員、運動員、體育教練、體育教師、體育休閒事業經理、運動器材經營者
不分學群	包括幾所大學推出的學士班、學士學位學程、不分系榮譽班等，學生可有一~二年緩衡的時間來發掘自身興趣與能力，大一或大二結束時依本身意願自由選擇該學院所歸任一學系，分流進入所選之主修學系就讀，畢業取得該學系學士學位。但要留意的是，各學校要求學生分流時間不一，需要注意相關規定			

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）

二、目的

臺中市葳格高級中學（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補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一)本校彈性學習時間，在一年級至三年級各學期時，各於學生在校上課每週35節中，開設每週2節。
- (二)本校彈性學習時間之實施採各年級各群科分別實施。
- (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，並經課發會決議通過後實施。
- (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，應經校內程序提出申請，經教務處審查呈校長核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，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、本校彈性學習時間之實施內容：

- (一)選手培訓：由指導教師就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，向教務處提出申請通過後實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前2個月為原則，申請表件如附件1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加2週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
- (二)充實（增廣）教學：由教師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。
- (三)補強性教學：由教師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；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次定期考查考後2週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程，由學生進行選讀。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
- (四)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；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達15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)學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本實施規定及自主學習實施規範提出自主學習之申請。

五、本校學生自主學習實施規範

本實施規範包括：實施原則、輔導管理及學習計畫之實施，相關補充規定如下：

- (一)實施原則：1. 鼓勵學生自主規劃；2. 提升自主學習能力；3. 落實自主學習精神。
- (二)輔導管理：

1. 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（高一～高三上

下學期各一節課，合計共六節課）。

2. 學生申請自主學習，應依附件4-1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，可跨班級）提出申請，經教務處彙整後，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。
3. 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，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
4. 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、30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4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
5. 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4-3之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表之檢核提供質性建議。

六、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (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），由教師填妥附件1-1資料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，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
 1. 短期授課之教學活動：由學生提出申請或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。
 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

七、 本校彈性學習時間之學分授予方式

- (一) 依據《高級中等學校學生學習評量辦法》第二十條規定，本校技術型高級中等學校學生修讀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. 所修讀者為全學期授課之充實增廣或補強性課程。
 2. 經教師實施評量所得成績達《高級中等學校學生學習評量辦法》第八條或第九條所定及格基準。
 3. 無《高級中等學校學生學習評量辦法》第二十五條第一項所定缺課至成績零分之情形。
- (二) 彈性學習時間授予之學分，採計為學生畢業總學分。
- (三) 彈性學習時間所得之成績，得不登錄或以實得成績登錄，但不納入學期學業成績總平均及學年學業成績總平均計算。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 本校彈性學習時間之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、 本實施規定之實施檢討，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、 本實施規定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。

臺中市葳格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表 申請人：

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市级		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 (可自行增列)	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

臺中市葳格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

申請人：

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級	☐ 區域級	☐ 縣市級
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 (可自行增列)	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

學期彈性學習時間

填寫人：

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級	☐ 區域級	☐ 縣市級
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 (可自行增列)	班級	學號	姓名

培訓指導紀錄

[illegible]

校 長 核 章

臺中市葳格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

申請人：

授課教師姓名		教學單元名稱	
實施時間		實施地點	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

臺中市葳格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

申請人：

授課教師姓名			教學單元名稱	
授課規劃與內容				
序號	日期/節次	授課內容		實施地點
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

特色活動實施申請表

申請人：

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 國際力 ☐ 科技力 ☐ 全人力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

自主學習申請計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室：_____ ☐ 圖書館 ☐ 實作教室： ☐ 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	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。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

自主學習晤談及指導紀錄表

填表人：

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室：_____ ☐ 圖書館 ☐ 實作教室： ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

臺中市葳格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

填表人：

申請學生	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
資料				
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：			
自主學習 實施地點	☐ 教室：_____ ☐ 圖書館 ☐ 實作教室： ☐ 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
	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。	☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			

	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

臺中市葳格高級中學 學生彈性時間選課表

班級		座號		姓名	
----	--	----	--	----	--

全學期課程選修

志願序	課程代碼	課程名稱
1		
2		
3		

微課程選修

志願序	第一時段 第1~10週		第一時段 第11~20週	
1	課程代碼		課程代碼	
	課程名稱		課程名稱	
2	課程代碼		課程代碼	
	課程名稱		課程名稱	
3	課程代碼		課程代碼	
	課程名稱		課程名稱	

注意事項

- 一、學生依志願序填上「課程代碼」、「課程名稱」，請填3個志願。
- 二、選修微課程需填滿兩個時段志願序。
- 三、選修課程需參考開課資訊與限制條件，未依規定選填志願無效。
- 四、未依時程完成選課程序者，由教務處安排，不得異議。

家長簽章：

導師簽章：

科主任簽章：

教務處：

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

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
	一	二	一	二	一	二	
每周彈性學習時間(節數)							
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	

開設 年段	開設名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校特 色活動		
第一學年	自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
	選手培訓	0	0	餐飲管理科		V				內聘	
	翻轉數學	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	旅遊英文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	小論文寫作指導	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	走讀台中	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	旅遊日文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	單車行旅	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	自主學習基礎課程	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	巧飲生活	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	城市探索	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本中階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	國學大步走	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本初階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	Maker創客	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	食藝生活	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
	選手培訓	0	0	餐飲管理科		V				內聘	
	翻轉數學	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	旅遊英文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	小論文寫作指導	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	走讀台中	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	旅遊日文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	單車行旅	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	巧飲生活	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	城市探索	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本中階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	國學大步走	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本初階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	Maker創客	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	食藝生活	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
第二學年	自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
	選手培訓	0	0	餐飲管理科		V				內聘	
	旅遊英文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	

第三學年	第二學期	小論文寫作指導	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		走讀台中	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		旅遊日文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		攝影	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		甜點裝飾	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		單車行旅	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		城市探索	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		英文讀本中階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		影片剪輯	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		國學大步走	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		英文讀本初階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		Maker創客	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		基礎果雕	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	餐飲管理科		V				內聘	
		旅遊英文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		小論文寫作指導	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		走讀台中	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		旅遊日文	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		攝影	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		甜點裝飾	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		單車行旅	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		城市探索	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	第一學期	英文讀本中階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		影片剪輯	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		國學大步走	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		英文讀本初階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		Maker創客	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		基礎果雕	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	餐飲管理科		V				內聘	
		口語表達	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		文創設計	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
	第二學期	餐飲化學	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		簡報設計	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		英文讀本中階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		英文讀本初階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		自主學習	0	0	餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	餐飲管理科		V				內聘	
		口語表達	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		文創設計	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		餐飲化學	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		簡報設計	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		英文讀本中階	1	9	餐飲管理科			V			內聘	
		英文讀本初階	1	9	餐飲管理科			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

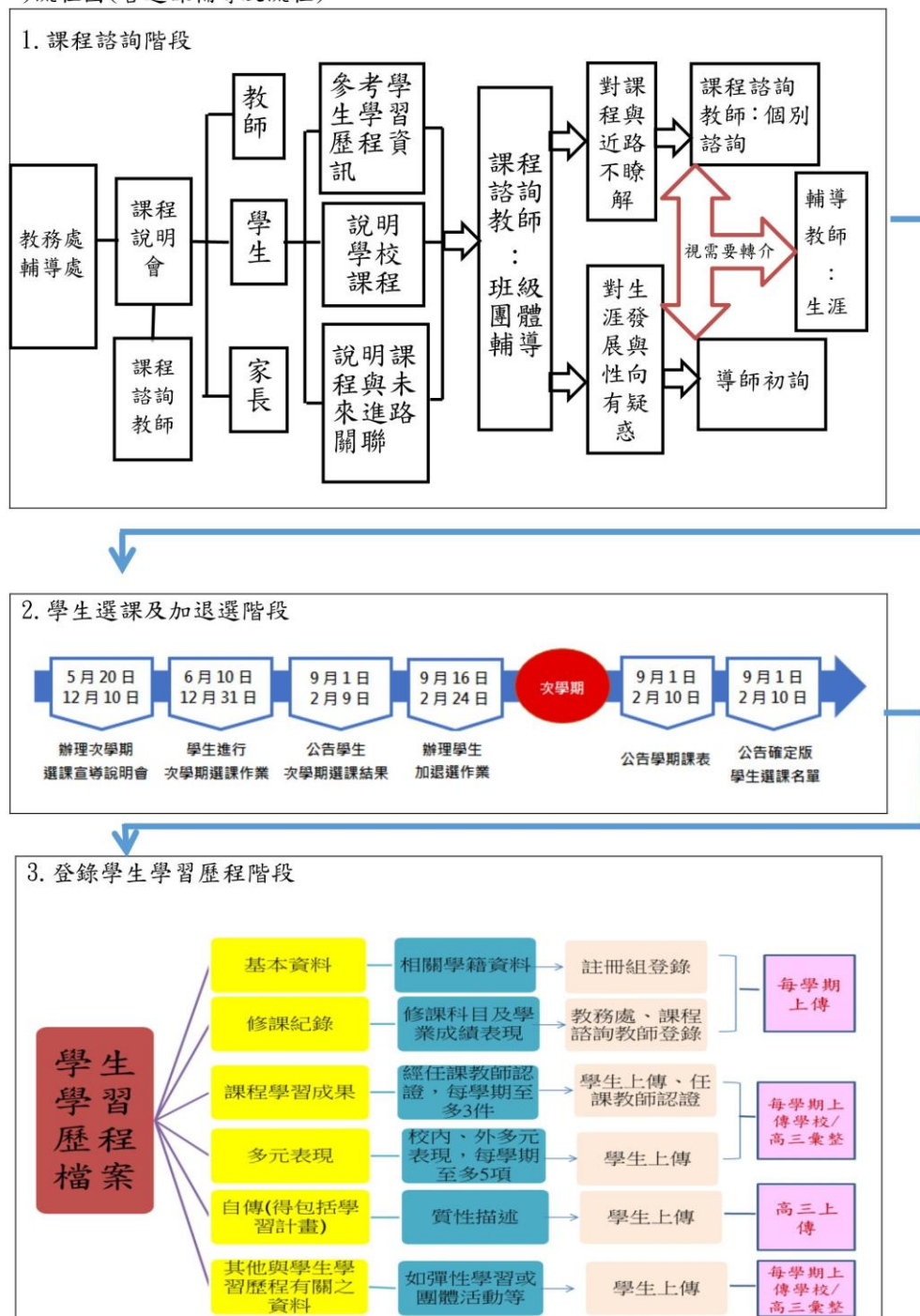
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科 目 名 稱	適 用 群 科 別	授課年段與學分配置						開 課 方 式	同 時 段 開 課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	倉儲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AC2選1
2.	專業	旅館管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AC2選1
3.	實習	食物製備實務	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AE3選1
4.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AE3選1
5.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AE3選1
6.	實習	亞洲料理實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選1
7.	實習	國際烹調實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選1
8.	實習	巧克力拉糖工藝實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選1
9.	實習	台灣小吃實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選1
10.	實習	宴會管理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AG2選1
11.	實習	宴席菜餚製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AG2選1
12.	專業	第二外語日文	餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同科跨班	AH4選1
13.	專業	第二外語西班牙文	餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同科跨班	AH4選1
14.	專業	第二外語德文	餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同科跨班	AH4選1
15.	專業	第二外語法文	餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同科跨班	AH4選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

(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	5月20日(上學期)	舊生選課輔導	舊生利用前一學期末進行選課輔導
2	6月10日(上學期)	舊生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級。 2. 以電腦選課方式進行。 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
3	8月15日(上學期)	高一新生選課宣導	新生利用新生訓練進行選課宣導
4	8月25日(上學期)	新生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級。 2. 以電腦選課方式進行。 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
5	9月2日(上學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
6	9月16日(上學期)	加、退選	開學2週內進行加退選
7	12月10日(下學期)	選課輔導	利用前一學期末進行選課輔導
8	12月31日(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級。 2. 以電腦選課方式進行。 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
9	2月10日(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
10	2月24日(下學期)	加、退選	開學2週內進行加退選
11	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

(一)發展選課輔導手冊：

(預計於109年6月完成)

(二)生涯探索：

1. 於新生始業輔導期間，介紹普通高中及高職教育之差異，及學校四群科之進路發展，並針對各種升學管道與多元入學方式提出說明。
2. 高一下學期分別開設「生涯規劃」課程，引導學生了解各學程課程特色、大學校院暨技專校院概況與系組簡介，以及各行各業資訊，亦實施興趣測驗及性向測驗，提供客觀評量之資料，協助學生認識自我。
3. 高一下學期辦理學程選擇學長姐經驗分享講座，引導學生瞭解各學程學習性質、特色活動，協助其評估個人能力、特質選擇各學程之適切性，以及從學長姐學習經驗增進自我覺察與省思。
4. 高一上、下學期分別辦理「親師座談」與「多元入學管到家長說明會」，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助其選擇適合個人能力、志趣之學程，同時亦介紹各學程開課規劃及其生涯發展之特色，提供相關選課資訊，並依需要提供個別諮詢服務。
5. 在輔導學生選課期間，透過校內各項會議，協助師運用測驗結果了解班級學生能力、志趣，並了解各學程特色與規劃，以共同輔導學生適性選課。
6. 每學年皆舉辦「大學參訪」生涯探索活動，透由實地參訪大學校院與技專校院，使學生分別瞭解其校風特色，並進一步瞭解本校學程未來可選填之學系概況，作為適性選課之參考。
7. 配合業界資源，辦理職涯專題講座，提供學生職業資訊。

(三)興趣量表：

本量表施測結果可供高一、高二、高三的高中高職學生生涯規劃、選課及選擇校系之參考。本量表亦可為一般及科技大學生轉系與選擇研究所的輔助工具。

測驗結果包括每位學生六型分數、興趣代碼、抓週三碼、諧和度、區分值、一致性以及學類興趣扇形區域等項目。在應用上，每位同學可以自己的興趣代碼查詢「學類代碼表」，找出有興趣的學類與學系，也可以有興趣的學類，找到大學學類圖上自己的興趣區域並探索這些學系於地圖上的群集關係，作為選組與選系參考。另也可參考百分位數常模、T分數常模，與一般同學比較，了解自己在六種類型上喜好的程度。

(四)課程諮詢教師：

1. 成立課程諮詢教師遴選委員會，遴選各科（普通科、餐飲管理科）課程諮詢教師。
2. 課程諮詢教師接受課程諮詢培訓課程，並取得完訓證明。
3. 定期召開課程諮詢教師會議，由普通科諮詢教師擔任召集人。
4. 每學期選課前，協助學校編輯選課輔導手冊。
5. 辦理選課輔導，向學生、家長及教師說明學校課程計畫及課程與學生進路發展之關係。
6. 每學期選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
7. 針對有生涯輔導需求之學生，由專任輔導教師或導師依其性向及興趣輔導後，提供個別之課程諮詢。

8. 將本課程諮詢記錄登載於個別學生學習歷程檔案中。

(五)其他：

拾壹、彈性學習時間之規劃

拾參、畢業條件

臺中市葳格高級中學畢業條件說明

壹、依據：103 年 08 月 01 日高級中等學校學生學習評量辦法第 25 條：

- 一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：（一）依教育部所定課程規定修業期滿，已修畢一百六十個畢業應修學分數。
（二）修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後未滿三大過者。
- 二、依教育部所定課程規定修業期滿，已修畢一百二十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

貳、依據普通高級中學課程綱要總綱規定：

普通高級中學學生畢業之最低學分數為 160 學分，包括：

- 一、必修學分：課綱總綱中所列之必修科目均須修習，至少須 120 學分成績及格，始得畢業，其中應包括後期中等教育共同核心課程。
- 二、選修學分：至少須修習 40 學分，其中「第二外國語文」、「藝術與人文」、「生活、科技與資訊」、「健康與休閒」、「全民國防教育」、「生命教育」、「生涯規劃」、「其他」等八類合計至少須修習 8 學分。

參、依據職業類科課程綱要總綱規定：

職業學校（餐飲管理科）學生畢業學分數為 160 學分，包括：

- 一、部定必修科目 96~106 學分均須修習，並至少百分之八十五及格。
- 二、專業及實習科目至少需修習 80 學分以上，其中至少60學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少 30 學分以上及格。

肆、國中部：

- 一、依據：104 年 01 月 07 日國民小學及國民中學學生成績評量準則。
- 二、國民中小學學生修業期滿，符合下列規定者，為成績及格，由學校發給畢業證書；未達畢業標準者，發給修業證明書：
（一）學習期間扣除學校核可之公、喪、病假，上課總出席率至少達三分之二以上，且經獎懲抵銷後，未滿三大過。
（二）七大學習領域有四大學習領域以上，其各學習領域之畢業總平均成績，均達丙等以上。

拾肆、問與答

一、Q：二年級可以同時選修物理與歷史嗎？

A：可以，同學可依自己興趣選修課程修習，會列在學生學習歷程檔案供參，但大學分發入學並無如此採計之學系。

二、Q：如果二年級已選修物理、化學、生物等學科，三年級改選修歷史、地理、公民與社會，是否會影響申請入學有關學生學習歷程檔案的參採？

A：不會，大學端有關學生在校修課的歷程，著重點在於學習的態度與表現，若是因生涯未定向而選了不同的課程，並不會因此影響了自己申請入學的評比。

三、Q：選修課程最少須多少人才會開班？

A：最少要 12 人。

四、Q：學生可否至他校選課？

A：可以，但修課內容應以本校未開之課程為主，本校已開之課程，應在本校修課，不得至他校修習。

五、Q：108 課綱之學分採計方式為何？

A：高級中等學校實施學年學分制。每學期每週修習 1 節，每節上課 50 分鐘，持續滿一學期或總修習節數達 18 節課，為 1 學分。一般生成績以 60 分為及格，成績及格即取得該學分。

六、Q：須有多少學分及格才能畢業？

A：請參閱「拾參、畢業條件與修課學分檢核表」之說明。

七、Q：「班級課表」和「我的課表」有什麼不同？

A：我的課表指學生選課的結果一覽表（內含本班、選修、校訂必修、彈性學習時間等各項選課結果），學生可依「我的課表」時間上課；班級課表指學生所屬班級的開課一覽表，學生所屬班級的開課表，不代表是學生的個人課表，亦無法顯示學生所選定的選修、校訂必修、彈性學習時間的選擇結果。每個學生的選課情形都不同，也不一定只選原班的課程。

八、Q：如何得知應修習哪些課程？

A：每學期進行選課前，學校會由課程諮詢教師召集人及相關處室召開課程說明會，並提供選課輔導手冊，向教師、家長、學生介紹課程，學生可藉此了解學校之課程，進行選修。若對課程與升學進路有任何疑問，可向課程諮詢教師提出諮詢，若對個人的生涯規劃不清楚，可尋求導師及專任輔導教師的協助，並在生涯輔導後，由課程諮詢教師提供個別諮詢。

九、Q：「校訂必修課程」不及格，會影響畢業資格嗎？

A：根據總綱規定，校訂必修學分數各校不一，但一定要修，但並未規定及格始得畢業。

十、Q：若「數學」、「英文」實施分組教學，是否可自己選擇組別？

A：導師或任課教師會提供選擇組別的建議，但同學仍可依自己的興趣選擇組別。