

高級中等學校課程計畫

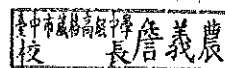
葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學

學校代碼：191302

技術型課程計畫書

本校108年1月18日107學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(108學年度入學學生適用)

核定版

中華民國108年5月20日

學校基本資料表

學校校名	葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學				
普通型	普通班				
技術型	專業群科	1. 外語群:應用英語科 2. 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	0424371728#710	
	職 稱	教務主任	行動電話	0911777856	
	姓 名	徐崇哲	傳 真	0424371815	
	E-mail	hsuchungche@wagor. tc. edu. tw			

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型	學術群	普通班	4	122	4	131	6	258	14	511
技術型	外語群	應用英語科	2	62	0	0	0	0	2	62
	餐旅群	觀光事業科	2	64	2	62	2	81	6	207
		餐飲管理科	2	82	3	114	4	153	9	349

二、核定科班一覽表

表 2-2 108學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	5	225
技術型	外語群	應用英語科	2	92
	餐旅群	觀光事業科	1	46
		餐飲管理科	3	138

參、學校願景與學生圖像

一、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。

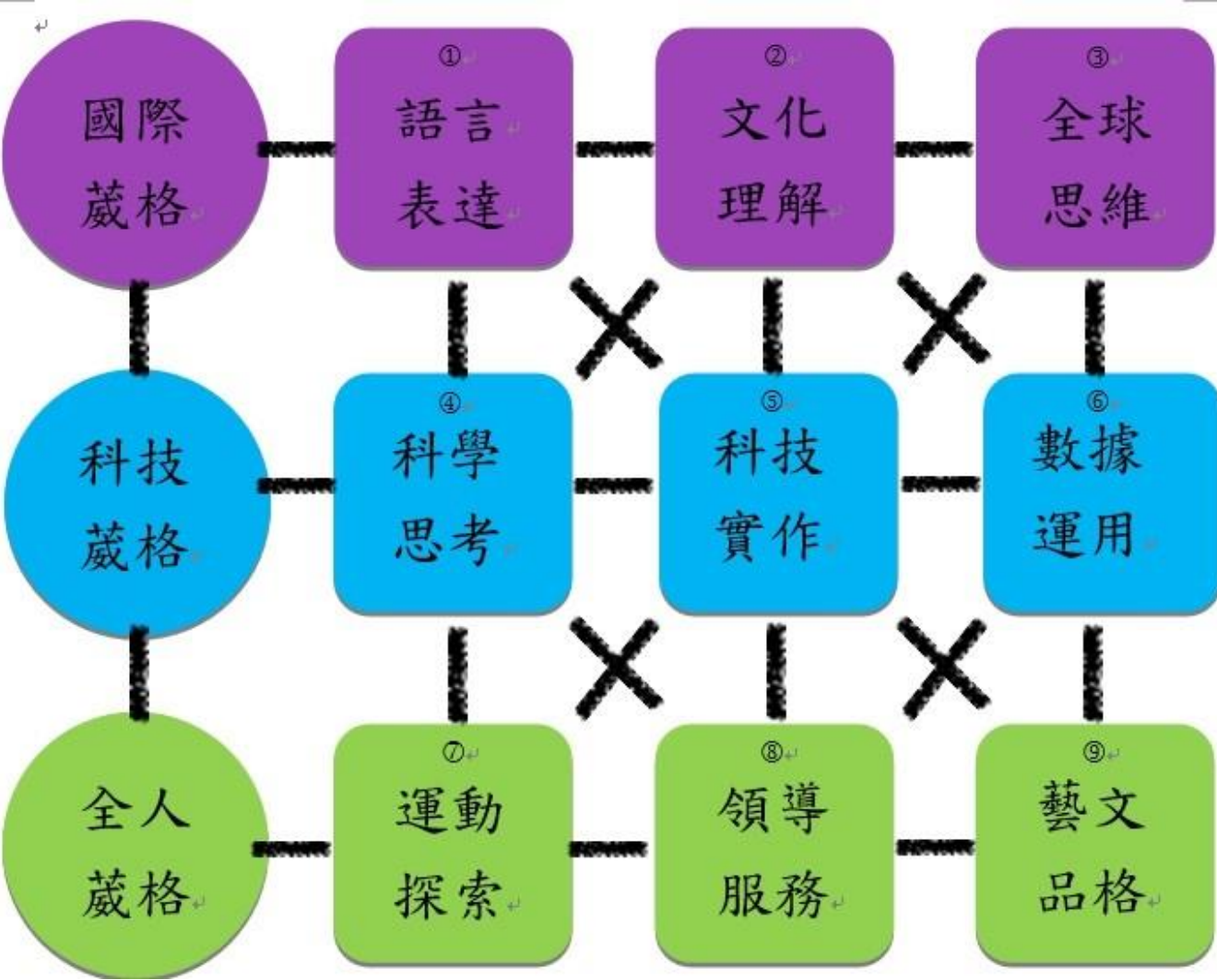
2. 本校是一所包含附設幼兒園、附設國小、附設國中及高中、高職等學制，由K至12年級的教育體系，課程以16年一貫為規劃藍圖，從幼兒園的生活管理、國小的環境探索、國中的夢想找尋一直到高中、職的生涯抉擇，為將來大學之後的實務能力培養打基礎。以「養成贏在未來的能力、培育具有國際動能素養的菁英」為規劃願景，以更具更前瞻性、更具國際競爭力的課程達成以上目標。

二、學生圖像

國際葳格

科技葳格

全人葳格



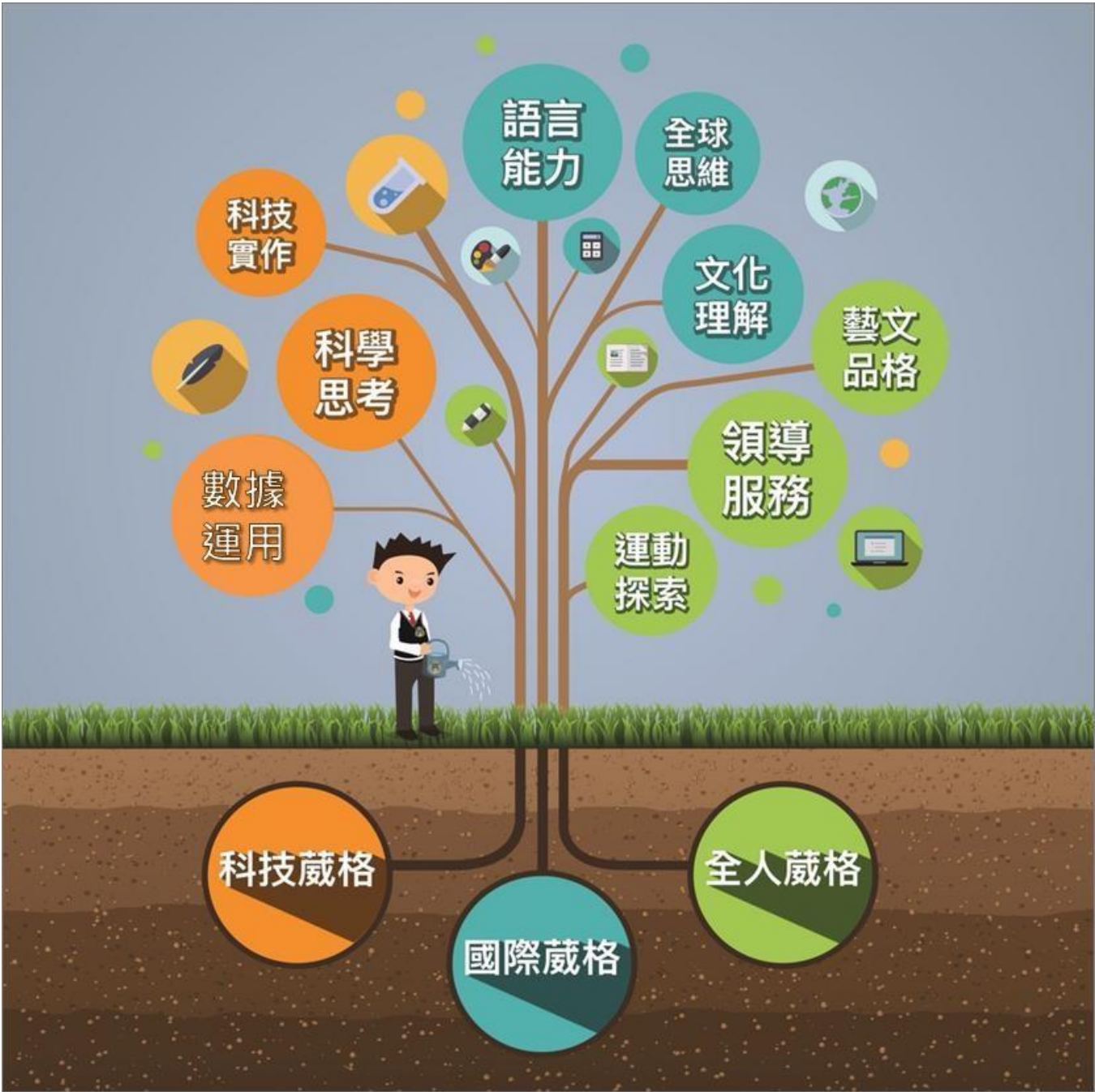
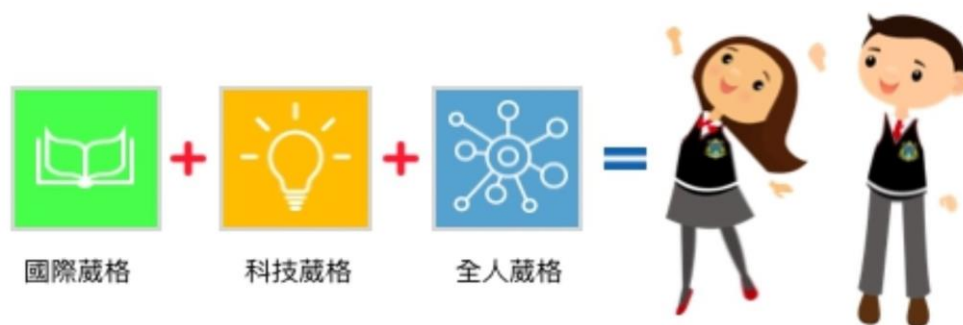


表 2-1 崧格學生圖像之校本素養指標與課綱素養對應表

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	

		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 全人 力	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
		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。	A3 規劃執行與 創新應變
		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。	



肆、課程發展組織要點

一、 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號《十二年國民基本教育課程綱二、本委員會以推動我國教育目標，實現本校學校願景，規劃學校特色課程，以符應學生需求及家長期待為宗旨

三、 本委員會置委員33人，委員任期一年，任期自每年8月1日起至隔年7月31日止，其組織成員如下：

（一）召集人：校長。

（二）學校行政人員：由秘書、教務主任、學務主任、總務主任、輔導主任、實習主任、外語部主任、圖書館主任、家服處主任、研發主任、人事主任、教學組長擔任之，共計12人；並由教務主任兼任執行秘書。

（三）學科教師：由各領域召集人（含國語文、英語文、數學、自然、社會、藝術、綜合活動、科技、健康與體育、國防）擔任之，每領域1人，共計10人。

（四）專業群科教師：由各專業群科（餐飲管理科、觀光事業科、應用英語科）之科主任擔任之，每專業群科1人，共計3人。

（五）各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

（六）專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

（七）產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

（八）學生代表：由學生會代表1人擔任之。

（九）學生家長委員會代表：由學生家長委員會推派1人擔任之。

四、 本委員會執掌如下：

（一）掌握學校教育願景，發展學校總體課程。

（二）規劃、統整及審議學校課程計畫。

（三）進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

（四）審議與課程相關之行政規劃。

（五）其他有關課程發展事宜。

五、 本委員會設下列組織：

（一）各學科、群科教學研究會：學科、群科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

（二）課程評鑑小組：由行政人員代表、各科教師及專家學者組成之，每學期對課程自我評鑑，檢討並修正。

六、 各教學研究會之任務如下：

（一）協助研議課程架構、教學大綱及評量方式等相關事宜。

（二）協助規劃設計各科教學活動。

（三）協助研發課程發展及教學方法。

（四）協助評選教科書及研發補充教材和自編教材。

（五）協助推動課程評鑑工作。

（六）協助推動公開觀課活動。

（七）協助建置課程教學檔案。

七、 本委員會運作如下：

（一）本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以11月前及6月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

（二）本委員會每年11月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

（三）本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。

（四）本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

（五）本委員會之行政工作，由教務處主辦，相關處室協辦。

八、 本組織要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修訂時亦同。

九、 檢附課程發展委員會組織成員名單

臺中市崧格高級中學課程發展委員會組織要點

中華民國104年01月26日校務會議通過

中華民國107年8月28日校務會議修訂通過

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號《十二年國民基本教育課程綱要》之柒、實施要點暨《高級中等教育法》第55條，組織「臺中市崧格高級中學課程發展委員會」(以下稱本委員會)，經校務會議通過，訂定本要點。
- 二、本委員會以推動我國教育目標，實現本校學校願景，規劃學校特色課程，以符應學生需求及家長期待為宗旨。
- 三、本委員會置委員34人，委員任期一年，任期自每年8月1日起至隔年7月31日止，其組織成員如下：
 - (一)召集人：校長。
 - (二)學校行政人員：由秘書、教務主任、學務主任、總務主任、輔導主任、實習主任、外語部主任、圖書館主任、家服處主任、研發主任、人事主任、教學組長擔任之，共計12人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。
 - (三)科主任：由普通科、餐飲管理科、觀光事業科、應用英語科之科主任擔任之，共計4人。
 - (四)學科教師：由各領域(含國語文、外國語文(含英語文、第二外語)、數學、自然、社會、藝能(含藝術、綜合活動、科技、健康與體育、國防)召集人擔任之，每領域1人，共計6人。
 - (五)專業群科教師：由各專業群科(餐飲管理科、觀光事業科、應用英語科)之教師擔任之，每專業群科1人，共計3人。
 - (六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
 - (九)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。
 - (十)學生家長委員會代表：由學生家長委員會推派1人擔任之。
 - (十一) 學生代表：由學生會代表1人擔任之。
- 四、本委員會執掌如下：
 - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位總體課程。
 - (二)規劃、統整及審議學校課程計畫。
 - (三)審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
 - (五)審議與課程相關之行政規劃。
 - (六)其他有關課程發展事宜。

五、本委員會運作如下：

- (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以11月前及6月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
- (二)本委員會每年11月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
- (三)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
- (四)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
- (五)本委員會之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦。

六、本委員會設下列組織：

- (一)各領域、群科教學研究會：學科、群科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
- (二)課程評鑑小組：由行政人員代表、各科教師及專家學者組成之，每學期對課程自我評鑑，檢討並修正。

七、各教學研究會之任務如下：

- (一)協助研議課程架構、教學大綱及評量方式等相關事宜。
- (二)協助規劃設計各科教學活動。
- (三)協助研發課程發展及教學方法。
- (四)協助評選教科書及研發自編教材和補充教材。
- (五)協助推動課程評鑑工作。
- (六)協助推動公開教學觀摩及觀課活動。
- (七)協助建置課程教學檔案。

八、本組織要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修訂時亦同。

九、檢附課程發展委員會組織成員名單

107學年度臺中市崧格高級中學課程發展委員會名單		
身分	姓名	備註
召集人	詹義農	校長
副召集人	陳世銘	副校長
執行秘書	徐崇哲	教務主任
副執行秘書	林雅欣	實習主任
行政主管	方慧徽	秘書
行政人員	彭朋薰	學務主任
行政人員	高嘉壕	總務主任

行政人員	莊文庭	輔導主任
行政人員	徐崇哲	圖書館主任
行政人員	葉庭卉	外語部主任
行政人員	詹明仁	家服處主任
行政人員	黃文貞	研發主任
行政人員	崔金銓	人事主任
行政人員	詹曜源	教學組長
科主任	詹曜源	普通科
科主任	林文君	觀光事業科
科主任	潘嘉如	餐飲管理科
科主任	黃淑娟	應用外語科英文組
導師代表	黃國倫	一年級導師
導師代表	蕭丞顯	二年級導師
導師代表	賴泯儒	三年級導師
一般科目領域代表	吳月容	語文領域
一般科目領域代表	梁琬婷	英文領域
一般科目領域代表	黃俊賢	數學領域
一般科目領域代表	伍家麟	自然領域
一般科目領域代表	黃靖婷	社會領域
一般科目領域代表	吳耿昇	藝能領域
職業類科領域代表	江馨以	觀光事業科
職業類科領域代表	蔡孟娟	餐飲管理科
職業類科領域代表	劉俞辰	應用外語科英文組
專家學者	林國楨	國立彰化師範大學教育研究所所長
產業代表	蔡明憲	葳格國際會議中心經理
社區代表	何明坤	里長
家長委員會代表	張璣元	家長會長
學生代表	張茜茹	學生會會長

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		
				國際 崧格	科技 崧格	全人 崧格
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	1. 引導學生涵養良善的自我品格，進一步提升自主學習的能力。	●		●
			2. 引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		●	●
			3. 利用情境教學，引導學生能從生活情境及未來餐旅職場中，使用正確之應用文體。		●	○
			4. 老師藉由分析與評論談話內容與評論演講、報導的內容，引導學生分析、反思與評論各類影音資料的內容。		●	●
			5. 融入旅遊文學作品之閱讀，引導學生富感情的朗讀作品，並應用於說話中，善用口語表達技巧，應用技巧表情達意，交換意見，針對不同場合適當的說明意見，分享經驗。			●
			6. 引導學生能利用進階詞彙、語法、修辭，輔助閱讀，及文化知識，輔助閱讀，鑑賞與評論各類作品。(閱讀素養教育議題)	●		●
			7. 引導學生能善用技巧遣詞造句，融入中英翻譯練習，善用寫作技巧，流暢的表情達意，創作結構嚴謹的作品。			●
	英語文	【總綱之教學目標】	1. 引導學生積極探究的態度，主動探索與修習餐旅英語科領域相關之課外資訊，養成自主學習習慣。	●	●	●
			2. 引導學生積極系統性思考能力，善用各種策略，提升學習效率，應用所學解決問題。	○	○	●
			3. 引導學生積極規劃、執行與檢討英語文及觀光專業英語學習計畫的能力。	●	○	●
			4. 引導學生能積極聽、說、讀、寫的英語文素養，在生活與未來餐旅職場常見情境中適切溝通表達。	●	○	●
			5. 引導學生能積極用英語文修習相關網路資訊的能力，以增進有效溝通能力，並了解世界各國之時事脈動。	●	●	○
			6. 引導學生能積極融合肢體與聲音表情進行英語文角色扮演或短劇表演。	○	○	●
			7. 引導學生積極運用餐旅英語的態度，關心國際議題與自然生態；具人文關懷，並主動參與社會活動。(國際教育議題)	●	○	●
			8. 引導學生能積極參與課堂內小組學習及課外英語文相關之團體活動，發展個人溝通協調及提升團隊合作能力。	●	○	●
			9. 引導學生涵育國際視野及地球村觀念，融入現代文學賞析，從多元文化觀點了解、欣賞不同文化習俗。(國際教育議題)(多元文化教育議題)	●	○	●
			1. 引導學生認識所學習的數學概念、運算與關係。	○	●	○
			2. 引導學生連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或餐旅專業學科情境。		●	●
			3. 培養學生能辨識問題與數學的關聯並正確地執行數學程序。		●	○
			4. 培養學生能夠運用數學概念、程序或方法解決問題。	○	●	
			5. 引導學生運用計算機或各項科技工具，處理數學、日常生活或餐旅專業領域的問題。		●	●
			6. 藉由日常生活或是融入餐旅專業、商業概論及國際貿易等專長領域的實作經驗，引導學生體驗到數學的功用。	○	●	
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	1. 引導學生能藉由歷史事件的解析，融入英文新聞導讀，增長學生基礎歷史人文素養，使學生了解世界歷史文化變遷過程。	●	○	●
			2. 透過時事及事件分析，激發學生思考理解能力，融入觀光專業透過對各區域歷史文化的了解，培養學生對多元文化接觸、交流之正確態度。(多元文化教育議題)	●	○	●
			3. 培養學生歷史的視角與寬闊的胸懷，並能與他人分享。	●	○	●
			4. 融入觀光專業知識，型塑國際領隊人文底蘊。	●	○	●
	地理	【總綱之教學目標】	1. 藉由融入英文戲劇導讀、英文散文導讀，引導學生培養自我文化的價值，尊重並肯認多元文化，融入觀光專業拓展國際視野，提升國際移動力。(多元文化教育議題)	●	○	●
			2. 引導對人類生活相關議題，具備探索、思考、推理、分析與統整的能力，並能提出解決各種問題的可能策略。	●	●	●
			3. 認識與理解人類生存與發展所面對的環境危機與挑戰，融入綠色	●	○	●

自然科學領域			飲食、生態觀光、探究氣候變遷、資源耗竭與生物多樣性消失，執行綠色、簡樸與永續的觀光之行動。(環境教育議題)			
			4. 根據地理系統與地理視野的觀點，學生能利用地理技能的方法發掘各種社會及環境問題。	●	●	●
	公民與社會	【總綱之教學目標】	1. 引導學生建立公民身分認同及形塑國家意識，並且認識世界各國之多元族群及促進不同文化間的平等。(多元文化教育議題)	●	○	●
			2. 協助學生了解親密關係的建立與個體自主的界線，融入餐旅職場現況之議題，釐清因性別刻板印象所造成的不平等並建立正確地性別平等觀念。(性別平等教育議題)	●	○	●
			3. 引導學生認識市場機能的供需原理並透過專業化分工達到資源的最佳配置，融入企業倫理及商業概論的概念，進而了解國際貿易的影響及其運作。	●	○	●
			4. 協助學生建立人權及憲政主義的觀念，並運用民事刑事行政訴訟程序維護自身權益。(人權教育議題)(法治教育議題)	●	○	●
	化學(A)	【總綱之教學目標】	1. 培養學生發展科技與資訊能力，不受性別的限制，培養性別平等意識。	●	●	●
			2. 利用學生分組合作完成餐旅化學之主題探究，從中學習尊重差異，避免歧視行為，建立友善與包容之人際關係，進而發展隊合作的素養。	○	●	●
			3. 融入英語表達訓練，引導學生瞭解海洋資源與環境汙染的現況，利用化學的知識背景來發想，提出永續發展的策略。(海洋教育議題)	●	●	○
		【總綱之教學目標】	1. 教導學生認識生物與生態系多樣性，覺知生活中性別刻板、偏見與歧視，培養性別平等意識。	●	○	●
			2. 融入英語表達訓練，培養學生探索生命科學的興趣與熱忱，能善用資訊、科技等各類媒體，進行海洋與地球資訊探索，進行分析、思辨與批判海洋議題。	○	●	●
			3. 培養學生關心科學未來的發展趨勢，融入綠色觀光議題，討論生物技術的安全性及倫理問題、環境相關的公共議題，並積極參與相關的社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。(能源教育環境教育議題)	●	●	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】	1. 教導學生能理解音樂基礎概念，並運用藝術知能於餐旅專業中。			●
			2. 引導學生認識及應用不同音樂素材或媒體，融入戲曲及歌曲賞析，透過多樣的音樂創作活動啟發藝術創造力。		●	●
			3. 藉由欣賞國內外具代表性的音樂作品，引導學生能拓展藝術視野，提升個人品味，並與他人分享。	●		●
			4. 引導學生瞭解各時代與不同民族的音樂，體認世界知名之藝術與社會文化的關係。	●		●
	美術	【總綱之教學目標】	1. 藉由探討分析藝術作品的創作目的、脈絡與涵義，使學生能表達對美感與生命價值的多元觀點。	●		●
			2. 融入戲曲及歌曲賞析，培養欣賞各國視覺藝術表現與文化特色。並導入環境與海洋議題藝術創作、人權關懷與女性主義藝術家介紹。(人權教育議題)	●		●
			3. 藉由多元文化與藝術內涵的瞭解，綜合運用多種媒材進行餐旅專題研究與創作。(多元文化教育議題)		●	●
			4. 培養學生使用網路資源蒐集藝術相關資訊，增進藝術融入餐旅事業與拓展創作表現視野與鑑賞思辨的能力。			●
綜合活動領域	生命教育	【總綱之教學目標】	1. 教導學生瞭解生命教育的意義、目的與內涵。(生命教育議題)	●		●
			2. 融入英文散文導讀，藉由思考生死課題，使學生進而省思生死關懷的理念與實踐。	●		●
			3. 使學生能掌握道德的本質，融入社會觀光並初步發展道德判斷的能力。			●
			4. 引導學生探討生命倫理與科技倫理的基本議題。		●	●
			5. 引導學生瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑。			●
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】	1. 融入多媒體英文，奠定學生使用資訊的知識與技能。		●	●
			2. 導引學生了解資訊與餐旅專業的關係。	●	●	●
			3. 增進學生利用各種資訊技能，進行大數據的搜尋、處理、分析、展示與應用於餐旅專業的能力。(資訊教育議題)		●	●
			4. 導引學生了解資訊倫理、電腦使用安全及資訊相關法律等相關議題。		●	●
			5. 培養學生正確使用網路的態度，善用網路分享學習資源與心得，培養合作、主動學習的能力。	●	●	●
			6. 開展學生資訊科技與人文素養的統整能力，應用資訊科技提升人文關懷、促進團隊和諧。(科技教育議題)	●	●	●
健	健	【總綱之教學目標】	1. 引導學生認識健康生活型態的重要，並積極努力提升自我管理的			●

康與體育領域	康與護理		能力。			
			2. 培養學生願意主動救人的心態與餐旅職場急救原則和技能。			●
			3. 引導學生了解並提升自尊與心理健康，具備維護心理健康的生活技能。			●
			4. 引導學生了解成癮藥物在醫療上的正確使用，以及物質濫用對個人、家庭與社會所造成的危害。(家庭教育議題)			●
			5. 培養學生了解健康的性觀念，具備健康兩性交往所需的生活技能。(性別平等教育議題)			●
	體育	【總綱之教學目標】	1. 培養學生了解體育活動的意義、方法及功能，並能應用於日常生活之中。			●
			2. 培養學生具備基本的運動能力，有效操控身體，表現運動技能，與熟練各項水域運動，具備水上安全知能。			●
			3. 引導學生體會運動與觀光，歷史與文化之間的互動關係，並尊重其發展。	●		●
			4. 藉由體育活動中，使學生展現相互包容與適切和諧人際關係溝通互動之技巧和社會規範行為。			●
			5. 使學生能積極參與運動，體驗運動樂趣，建立規律運動習慣，養成終身運動的規畫方針與推廣。			●
			6. 培養學生能完成定量的運動，促進身心均衡發展與健康的生活方式與環境永續之營造。			●
			7. 融入數位科技應用，對健康監測應用軟體的了解及運用。		●	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 引導學生了解兩岸情勢，對我國國家安全之影響，並融入餐旅時事議題。	●		●
			2. 引導使學生了解我國國防政策，以具備參與國防相關事務意願。	●		
			3. 引導學生指出台灣常面臨之災害，並透過實作培養同理關懷、團隊精神與溝通協調態度。(防災教育議題)	●	●	
			4. 指導學生初步了解步槍操作、射擊預習姿勢及技巧。		●	
			5. 藉由加強基本防衛技能，使學生擁有良好儀態。			●
			6. 融入國際貿易實務，認識我國國防採購流程。	●		○

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		
					國際崧格	科技崧格	全人崧格
外語群	應用英語科	1. 基礎商業英文職業人才。 2. 餐旅公關、觀光旅遊相關人才。 3. 口筆譯人員、外語教師、新聞文化事業人員。	1. 培育具有商業英文聽讀說寫應用能力之職業人才。 2. 孕育商業英文及電腦科技整合性人才。 3. 培養學生具備第二外語能力的國際人才。 4. 培育具有商業英文專長領域繼續進修與終身學習能力之人才。	具備英文商業聽、說、讀、寫的溝通能力。	●		○
				具備商業英文簡報設計、製作及電腦科技的應用能力。	●	●	○
				具備運用第二外語聽讀說寫與國際接軌的能力。	●		○
				具備商用英語產業良好職業道德及正確價值觀之能力。	○		●
餐旅群	觀光事業科	1. 旅館服務人員。 2. 旅行業相關服務人員。 3. 餐飲外場服務及管理人員。 4. 國際餐旅服務與管理人員。	1. 培育具備觀光產業之基本能力之人才。 2. 培育具備多元國際及地方特色文化及活動規畫人才。 3. 培育具備餐旅時事分析與統整及具備觀光第二外語的人才。 4. 培育具備旅館基礎技能與管理能力之人才。 5. 培育具備旅行業管理能力之人才。 6. 培育觀光產業相關專業領域繼續再進修與終身學習之人才。	具備觀光餐旅服務產業之基本知識及能力。	●	○	●
				具備多元觀光產業及旅館經營規劃之基礎能力。	●	○	●
				具備觀光產業相關專業領域之語言會話與溝通能力。	●	○	●
				具備飲料產業經營管理之專業能力。	○	○	●
				具備旅行業、遊程規畫、導覽解說管理能力。	●	●	●
				具備觀光產業良好職業道德、職場安全及正確價值觀之能力。	○	○	●
	餐飲管理科	1. 餐飲業基層工作人員。 2. 餐廳與飯店之廚房工作人員。 3. 餐飲相關產品研發人員。 4. 國際餐飲管服務人員。	1. 培育餐飲旅館產業之人才。 2. 培育中式餐飲產業製備與經營之人才。 3. 培育西式餐飲產業製備與經營之人才。 4. 培育烘焙產業製備與經營之人才。 5. 培育具備國際餐旅產業專業英文能力之人才。 6. 培育餐飲產業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才。	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、敬業樂群的服務熱誠。	●	○	●

- 備註：
- 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。
 - 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) 應用英語科(433)

科專業能力：

1. 具備英文商業聽、說、讀、寫的溝通能力。
2. 具備商業英文簡報設計、製作及電腦科技的應用能力。
3. 具備運用第二外語聽讀說寫與國際接軌的能力。
4. 具備商用英語產業良好職業道德及正確價值觀之能力。

表5-3-1外語群應用英語科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱		名稱	1	2	3	4	
部定必修	專業科目	商業概論				●	
		數位科技概論		●			
	實習科目	數位科技應用		●		●	
		初階英語聽講練習	●				
		中階英語聽講練習	●				
		高階英語聽講練習	●				
		初階英文閱讀與寫作練習	●				
		中階英文閱讀與寫作練習	●				
		高階英文閱讀與寫作練習	●	●			
		英文商業書信寫作	●			●	
		外語簡報實務	●	●		●	
		外語文書處理實務	●	●		●	
校訂必修	專業科目	企業倫理				●	
		多媒體英文		●	●		
		英文文法與句型		●			
		商業英文		●		●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	英文戲劇導讀	●				
		英文歌曲賞析	●				
		中英翻譯練習	●				
		英美散文導讀	●	●			
		第二外語德文			●		
		第二外語法文			●		
		第二外語日文			●		
		第二外語西班牙文			●		
		新聞英文導讀	●	●			
		會展英文	●	●		●	
		英語表達訓練	●				
		英美文學選讀	●				
	實習科目	數位軟體設計		●	●	●	
		國際貿易實務	●				

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) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備觀光餐旅服務產業之基本知識及能力。
2. 具備多元觀光產業及旅館經營規劃之基礎能力。
3. 具備觀光產業相關專業領域之語言會話與溝通能力。
4. 具備飲料產業經營管理之專業能力。
5. 具備旅行業、遊程規畫、導覽解說管理能力。
6. 具備觀光產業良好職業道德、職場安全及正確價值觀之能力。

表5-3-2餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
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	服務業管理學	●	○	○			●	
		領團原理	●				○	●	
	實習科目	專題實作	●				○		
		行銷暨會展佈置實務	●	○		○	○	●	
		飲料調製實作	●			●		●	
校訂選修	專業科目	第二外語日文			●				
		第二外語法文			●				
		第二外語德文			●				
		第二外語西班牙文			●				
		國際禮儀概論	●	●				●	
		觀光資源概論	●				●	●	
		世界旅遊資源學	●				●		
		飲料經營管理學	●			●		●	
	實習科目	飯店實務	●			●		●	
		吧檯實務			●				
		領隊實務	●	●				●	

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。

(三) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲旅館業基本知識之能力。
2. 具備中式料理製備之能力。
3. 具備西式餐飲製備之能力。
4. 具備烘焙產業製備之能力。
5. 具備國際餐飲觀光專業外語能力。
6. 具備餐飲產業良好職業道德、工作習慣及積極進取、敬業樂群的服務熱誠。

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

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
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	餐旅管理	●				○	●	
		專題實作	●				●		
	實習科目	餐飲經營實務	●				○	●	
校訂選修	專業科目	旅館管理	●				○	●	
		倉儲管理	●				○	●	
		第二外語日文					●		
		第二外語法文					●		
		第二外語德文					●		
		第二外語西班牙文					●		
	實習科目	中式點心製作	●	●				○	
		西式點心製作	●			●		○	
		宴席菜餚製作	●	●	●	●	○	○	
		食物製備實務	●	●	●			○	
		亞洲料理實作	●	○	●			○	
		台灣小吃實作	●	●				○	
		巧克力拉糖工藝實作	●			●		○	
		國際烹調實務	●		●		○	○	
		宴會管理實習	●	●	●	●	○	○	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

(一) 應用英語科(433)



臺中市崧格高級中學 外語群應用英語科 課程地圖

學校願景 創新前瞻 領袖崧格 培育具國際動能的世界公民

學生圖像 國際崧格 科技崧格 全人崧格

一上

一下

二上

二下

三上

三下

部定必修

一般科目

國語文 3
英語文 2
數學 3
歷史 1
化學 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
化學 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
體育 2國語文 3
英語文 2
地理 1
公民與社會 1
體育 2國語文 3
英語文 2
生物 1
體育 2國語文 3
英語文 2
生物 1
體育 2

專業科目

商業概論 2
數位科技概論 2商業概論 2
數位科技概論 2

實習科目

初階英語聽講練習 2
初階英語閱讀與寫作練習 2初階英語聽講練習 2
初階英語閱讀與寫作練習 2數位科技應用 2
外語簡報實務 2
外語文書處理實務 2
中階英語聽講練習 2
中階英語閱讀與寫作練習 2數位科技應用 2
外語簡報實務 2
外語文書處理實務 2
中階英語聽講練習 2
中階英語閱讀與寫作練習 2高階英語聽講練習 2
高階英語閱讀與寫作練習 2
英文商業書信寫作 2高階英語聽講練習 2
高階英語閱讀與寫作練習 2

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 3ESL 國際視野 1
數學 3ESL 國際視野 1
現代文學賞析 2
進階數學 3ESL 國際視野 1
現代文學賞析 2
進階數學 3

專業科目

英文文法與句型 2

英文文法與句型 2

多媒體英文 2
企業倫理 2多媒體英文 2
企業倫理 2

商業英文 2

實習科目

專題實作 2

專題實作 2

校訂選修

專業科目

選修 AB 4選1
第二外語(跨普通科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AB 4選1
第二外語(跨普通科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AB 4選1
第二外語(跨普通科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AB 4選1
第二外語(跨普通科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AB 4選1
第二外語(跨普通科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AB 4選1
第二外語(跨普通科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AF 4選1
英文戲劇導讀 2
英文歌曲賞析 2
中英翻譯練習 2
英美散文導讀 2選修 AF 4選1
英文戲劇導讀 2
英文歌曲賞析 2
中英翻譯練習 2
英美散文導讀 2選修 AK 4選2
新聞英文導讀 3
會展英文 3
英語表達訓練 3
英美文學選讀 3選修 AK 4選2
新聞英文導讀 3
會展英文 3
英語表達訓練 3
英美文學選讀 3

實習科目

原班級選修
國際貿易實務 2
數位軟體設計 2原班級選修
國際貿易實務 2
數位軟體設計 2

科專業能力

具備英文商業聽、說、
讀、寫的溝通能力。具備商業英文簡報
設計、製作及電腦科
技的應用能力。具備運用第二外語聽
讀說寫與國際接軌的
能力。具備商用英語產業良
好職業道德及正確價
值觀之能力。

(二) 觀光事業科(407)



臺中市葳格高級中學 餐旅群觀光事業科 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

一上

一下

二上

二下

三上

三下

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

飲料實務 3
房務實務 2飲料實務 3
房務實務 2餐飲服務技術 3
旅館客務實務 2
旅遊實務 2
導覽解說實務 3餐飲服務技術 3
旅館客務實務 2
旅遊實務 2
導覽解說實務 3

遊程規劃實務 2

遊程規劃實務 2

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 3ESL 國際視野 1
數學 3ESL 國際視野 1
現代文學賞析 2
進階數學 3ESL 國際視野 1
現代文學賞析 2
進階數學 3

專業科目

領團實務 2
服務業管理 2領團實務 2
服務業管理 2

實習科目

專題實作 2
飲料調製 2
行銷暨會展佈置 2專題實作 2
飲料調製 2
行銷暨會展佈置 2

校訂選修

專業科目

選修 AA 4選1
第二外語(跨餐飲科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2

選修 AA 4選1
第二外語(跨餐飲科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2

選修 AA 4選1
第二外語(跨餐飲科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2

選修 AA 4選1
第二外語(跨餐飲科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2

選修 AA 4選1
第二外語(跨餐飲科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2

選修 AA 4選1
第二外語(跨餐飲科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2

實習科目

原班級選修
國際禮儀 2
觀光資源 2

原班級選修
國際禮儀 2
觀光資源 2

選修 AI 2選1
世界旅遊資源 3
飲料經營管理 3

選修 AI 2選1
世界旅遊資源 3
飲料經營管理 3

選修 AJ 3選1
領隊管理 3
飯店管理 3
吧檯管理 3

選修 AJ 3選1
領隊管理 3
飯店管理 3
吧檯管理 3

科專業能力

具備觀光餐
旅服務產業
之基本知識
及能力。

具備多元觀
光產業及旅
館經營規劃
之基礎能力。

具備觀光產業
相關專業領域
之語言會話與
溝通能力。

具備飲料
產業經營
管理之專
業能力。

具備旅行
業、遊程規
畫、導覽解說
管理能力。

具備觀光產業良
好職業道德、職
場安全及正確價
值觀之能力。

(三) 餐飲管理科(408)



臺中市葳格高級中學 餐旅群餐飲管理科 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

一上

一下

二上

二下

三上

三下

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
西餐烹調實習 3
烘焙實務 4飲料實務 3
西餐烹調實習 3
烘焙實務 4

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 3ESL 國際視野 1
數學 3ESL 國際視野 1
現代文學賞析 2
進階數學 3ESL 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 AA 4選1
第二外語(跨觀光科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AA 4選1
第二外語(跨觀光科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AA 4選1
第二外語(跨觀光科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AA 4選1
第二外語(跨觀光科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AA 4選1
第二外語(跨觀光科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2選修 AA 4選1
第二外語(跨觀光科)
日文 2
法文 2
德文 2
西班牙文 2

實習科目

選修 AD 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 AD 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 AE 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 AE 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 AH 2選1
宴席菜餚製作 4
宴會管理實習 4選修 AH 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。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 外語群應用英語科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註			
				第一學年		第二學年		第三學年					
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2			
			英語文	12	2	2	2	2	2	2			
		數學	數學	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	2		
		全民國防教育		2	1	1							
		小計		68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目總計68學分		
	專業科目	商業概論		4	2	2							
		數位科技概論		4	2	2							
		小計		8	4	4	0	0	0	0	部定必修專業科目總計8學分		
	實習科目	數位科技應用		4			2	2					
		英語文	初階英語聽講練習	4	2	2							
			中階英語聽講練習	4			2	2					
			高階英語聽講練習	4					2	2			
			初階英文閱讀與寫作練習	4	2	2							
			中階英文閱讀與寫作練習	4			2	2					
			高階英文閱讀與寫作練習	4					2	2			
			英文商業書信寫作	2					2				
		職場實務	外語簡報實務	4			2	2					
			外語文書處理實務	4			2	2					
		小計		38	4	4	10	10	6	4	部定必修實習科目總計38學分		
		專業及實習科目合計		46	8	8	10	10	6	4			
		部定必修合計		114	26	26	19	19	13	11	部定必修總計114學分		

表 6-1-1 外語群應用英語科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108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	
校訂科目	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	14學分 7.53	多媒體英文	4			2	2			
				企業倫理	4			2	2			
				商業英文	2						2	
				英文文法與句型	4	2	2					
				小計	14	2	2	4	4		2	校訂必修專業科目總計14學分
	實習科目	4學分 2.15	專題實作	4					2	2		
			小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4學分	
	校訂必修學分數合計				40	3	3	8	8	8	10	校訂必修總計40學分
	校訂選修	專業科目	28學分 15.05	英美散文導讀	4			2	2			同科跨班 AD4選1
				中英翻譯練習	4			2	2			同科跨班 AD4選1
				英文戲劇導讀	4			2	2			同科跨班 AD4選1
				英文歌曲賞析	4			2	2			同科跨班 AD4選1
				英語表達訓練	6					3	3	同科跨班 AF4選2
				英美文學選讀	6					3	3	同科跨班 AF4選2
				會展英文	6					3	3	同科跨班 AF4選2
				新聞英文導讀	6					3	3	同科跨班 AF4選2
				第二外語日文	12	2	2	2	2	2	2	同校跨群 AH4選1 跨本校普通科選修
				第二外語西班牙文	12	2	2	2	2	2	2	同校跨群 AH4選1 跨本校普通科選修
				第二外語德文	12	2	2	2	2	2	2	同校跨群 AH4選1 跨本校普通科選修
				第二外語法文	12	2	2	2	2	2	2	同校跨群 AH4選1 跨本校普通科選修
				最低應選修學分數小計	28							校訂選修專業科目總計88學分
		實習科目	4學分 2.15	國際貿易實務	4					2	2	
				數位軟體設計	4					2	2	
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修實習科目總計8學分
		校訂選修學分數合計				32	2	2	4	4	10	10
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		

承辦人

科主任

教務主任

校長

檢核：

ESL國際視野： 規劃以每學期 2~4 學分為原則。請提規劃說明！（111111）

表 6-1-2 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表
108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
			英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		數學	數學	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	
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			本校設有餐飲管理科及觀光事業科，考量校內設備及師資調配，將科目開設年段錯開。	
		飲料實務		6	3	3					本校設有餐飲管理科及觀光事業科，考量校內設備及師資調配，將科目開設年段錯開。	
		旅宿	房務實務	4	2	2						
			旅館客務實務	4			2	2				
		旅遊	旅遊實務	4			2	2				
			導覽解說實務	6			3	3				
			遊程規劃實務	4					2	2		
		小計		34	5	5	10	10	2	2	部定必修實習科目總計34學分	
		專業及實習科目合計		48	8	8	12	12	4	4		
		部定必修合計		116	26	26	22	22	10	10	部定必修總計116學分	

表 6-1-2 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108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	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	8學分 4.3	服務業管理學	4						2	2		
			領團原理	4						2	2		
			小計	8						4	4	校訂必修專業科目總計8學分	
	實習科目	12學分 6.45	飲料調製實作	4						2	2		
			行銷暨會展佈置實務	4						2	2		
			專題實作	4						2	2		
			小計	12						6	6	校訂必修實習科目總計12學分	
	校訂必修學分數合計			42	1	1	4	4	16	16	校訂必修總計42學分		
校訂選修	專業科目	22學分 11.83	國際禮儀概論	4	2	2							
			觀光資源概論	4	2	2							
			第二外語日文	12	2	2	2	2	2	2	2	同群跨科 AG4選1	
			第二外語西班牙文	12	2	2	2	2	2	2	2	同群跨科 AG4選1	
			第二外語德文	12	2	2	2	2	2	2	2	同群跨科 AG4選1	
			第二外語法文	12	2	2	2	2	2	2	2	同群跨科 AG4選1	
			世界旅遊資源學	6				3	3			同科單班 AL2選1	
			飲料經營管理學	6					3	3		同科單班 AL2選1	
			最低應選修學分數小計	22								校訂選修專業科目總計68學分	
	實習科目	6學分 3.23	吧檯實務	6						3	3	同科單班 AM3選1	
			領隊實務	6						3	3	同科單班 AM3選1	
			飯店實務	6						3	3	同科單班 AM3選1	
			最低應選修學分數小計	6								校訂選修實習科目總計18學分	
校訂選修學分數合計			28	4	4	5	5	5	5	校訂選修總計86學分數			
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			

承辦人

科主任

教務主任

校長

檢核：

餐飲服務技術 領綱建議配置為 3 3 0 0 0 0 請提規劃說明！

飲料實務 領綱建議配置為 0 0 3 3 0 0 請提規劃說明！

ESL國際視野： 規劃以每學期 2~4 學分為原則。請提規劃說明！（111111）

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註			
				第一學年		第二學年		第三學年					
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2			
			英語文	12	2	2	2	2	2	2			
		數學	數學	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	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		
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3							
		飲料實務		6			3	3					
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4							
			西餐烹調實習	6			3	3					
		烘焙	烘焙實務	8			4	4					
		小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分		
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2					
部定必修合計		116	28	28	22	22	8	8	部定必修總計116學分				

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108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		
校訂科目	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
	校訂選修	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	同群跨科 AG4選1
			第二外語西班牙文	12	2	2	2	2	2	2	同群跨科 AG4選1
			第二外語德文	12	2	2	2	2	2	2	同群跨科 AG4選1
			第二外語法文	12	2	2	2	2	2	2	同群跨科 AG4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 AI3選1
			中式點心製作	6			3	3			同科跨班 AI3選1
			西式點心製作	6			3	3			同科跨班 AI3選1
			亞洲料理實作	6					3	3	同科跨班 AJ4選1
			國際烹調實務	6					3	3	同科跨班 AJ4選1
			巧克力拉糖工藝實作	6					3	3	同科跨班 AJ4選1
			台灣小吃實作	6					3	3	同科跨班 AJ4選1
			宴會管理實習	8					4	4	同科跨班 AK2選1 (畢業成果展)
			宴席菜餚製作	8					4	4	同科跨班 AK2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	校訂選修總計114學分數	
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		

承辦人

科主任

教務主任

校長

檢核：

ESL國際視野： 規劃以每學期 2~4 學分為原則。請提規劃說明！（111111）

二、課程架構表

表 6-2-1 外語群應用英語科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	22	11.83 %	
		選修			0	0 %	
	合 計					90	48.39 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	8	4.3 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	38	20.43 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
			選修		28	15.05 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		4	2.15 %	
	合 計			至少 80 學分	96	51.61 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	46	24.73 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	22	11.83 %	
		選修			0	0 %	
	合 計					90	48.39 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		22	11.83 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45 %	
			選修		6	3.23 %	
	合 計			至少 80 學分	96	51.62 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	52	27.96 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	22	11.83 %	
		選修			0	0 %	
	合 計					90	48.39 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		16	8.6 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		20	10.75 %	
	合 計			至少 80 學分	96	51.61 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	62	33.33 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 外語群應用英語科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科									生物	→	生物	
		化學	→	化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動	生命教育	→	生命教育									
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修		ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	
										現代文學賞析	→	現代文學賞析	
						數學	→	數學					
										進階數學	→	進階數學	

表 6-3-2-1 餐旅群觀光事業科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	生物	→	生物									
						化學	→	化學					
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動	生命教育	→	生命教育									
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校 訂 必 修		ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	
										現代文學賞析	→	現代文學賞析	
						數學	→	數學					
										進階數學	→	進階數學	

表 6-3-3-1 餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	生物	→	生物									
						化學	→	化學					
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動	生命教育	→	生命教育									
	科技	資訊科技	→	資訊科技									
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校 訂 必 修		ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	→	ESL國際視野	
										現代文學賞析	→	現代文學賞析	
						數學	→	數學					
										進階數學	→	進階數學	

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 外語群應用英語科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年 科目	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專科	商業概論	→	商業概論									
		數位科技概論	→	數位科技概論									
	實習科目					數位科技應用	→	數位科技應用					
		初階英語聽講練習	→	初階英語聽講練習									
						中階英語聽講練習	→	中階英語聽講練習					
										高階英語聽講練習	→	高階英語聽講練習	
		初階英文閱讀與寫作練習	→	初階英文閱讀與寫作練習									
						中階英文閱讀與寫作練習	→	中階英文閱讀與寫作練習					
										高階英文閱讀與寫作練習	→	高階英文閱讀與寫作練習	
										英文商業書信寫作			
						外語簡報實務	→	外語簡報實務					
						外語文書處理實務	→	外語文書處理實務					
校訂必修	專科					企業倫理	→	企業倫理					
						多媒體英文	→	多媒體英文					
		英文文法與句型	→	英文文法與句型									
	實習科目									專題實作	→	專題實作	
校訂選修	專科					英文戲劇導讀	→	英文戲劇導讀					
						英文歌曲賞析	→	英文歌曲賞析					
						中英翻譯練習	→	中英翻譯練習					
						英美散文導讀	→	英美散文導讀					
		第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	
		第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	
		第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	
		第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	
										新聞英文導讀	→	新聞英文導讀	
										會展英文	→	會展英文	
										英語表達訓練	→	英語表達訓練	
										英美文學選讀	→	英美文學選讀	
										數位軟體設計	→	數位軟體設計	
	實習科目									國際貿易實務	→	國際貿易實務	

表 6-3-2-2 餐旅群觀光事業科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論 →		觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目					餐飲服務技術	→	餐飲服務技術					
		飲料實務	→	飲料實務									
		房務實務	→	房務實務									
						旅館客務實務	→	旅館客務實務					
						旅遊實務	→	旅遊實務					
						導覽解說實務	→	導覽解說實務					
										遊程規劃實務	→	遊程規劃實務	
校訂必修	專業科目									服務業管理學	→	服務業管理學	
										領團原理	→	領團原理	
	實習科目									專題實作	→	專題實作	
										行銷暨會展佈置實務	→	行銷暨會展佈置實務	
										飲料調製實作	→	飲料調製實作	
校訂選修	專業科目	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	
		第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	
		第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	
		第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	
		國際禮儀概論	→	國際禮儀概論									
		觀光資源概論	→	觀光資源概論									
						世界旅遊資源學	→	世界旅遊資源學					
						飲料經營管理學	→	飲料經營管理學					
	實習科目									飯店實務	→	飯店實務	
										吧檯實務	→	吧檯實務	
										領隊實務	→	領隊實務	

表 6-3-3-2 餐旅群**餐飲管理科** 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論 →		觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目	餐飲服務技術 →		餐飲服務技術									
						飲料實務	→	飲料實務					
		中餐烹調實習 →		中餐烹調實習									
						西餐烹調實習	→	西餐烹調實習					
校訂必修	專業科目									餐旅管理	→	餐旅管理	
	實習科目									專題實作	→	專題實作	
										餐飲經營實務	→	餐飲經營實務	
校訂選修	專業科目									旅館管理	→	旅館管理	
										倉儲管理	→	倉儲管理	
		第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	→	第二外語日文	
		第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	→	第二外語法文	
		第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	→	第二外語德文	
		第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	→	第二外語西班牙文	
	實習科目					中式點心製作	→	中式點心製作					
						西式點心製作	→	西式點心製作					
										宴席菜餚製作	→	宴席菜餚製作	
						食物製備實務	→	食物製備實務					
										亞洲料理實作	→	亞洲料理實作	
										台灣小吃實作	→	台灣小吃實作	
										巧克力拉糖工藝實作	→	巧克力拉糖工藝實作	
										國際烹調實務	→	國際烹調實務	
										宴會管理實習	→	宴會管理實習	

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	29	31	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	學生自治節數	3	1	3	1	3	1	
4	學生服務學習活動	2	2	2	2	2	2	
5	週會或講座活動節數	19	21	19	21	8	8	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

二、學生自主學習實施規範

臺中市葳格高級中學彈性學習時間及自主學習實施規定

中華民國107年10月24日第一次課程發展委員會議通過

中華民國108年04月24日第一次課程發展委員會臨時會議通過

一、依據

- (一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、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1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。
- (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) 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

學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。

- (一) 選手培訓:由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,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。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、 本校學生自主學習之實施規範

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）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：由學生選讀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。
- (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、 本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 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。

(三) 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。

(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、 本補充規定之實施檢討，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、 本補充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

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		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

附件1-2

選手培訓實施延長申請表

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		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

臺中市葳格高級中學

學年度第

學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

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		班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄					
序號	日期/節次	培訓內容		學生缺曠紀錄	教師簽名
1					
2					
3					

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

臺中市崧格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
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

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

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紀錄表

授課教師姓名			教學單元名稱		
參與學生資料		班級	學號	姓名	
授課紀錄					
序號	日期/節次	授課內容		學生缺曠紀錄	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

臺中市崧格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

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

臺中市崧格高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

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

臺中市葳格高級中學

學年度第

學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

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

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 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

學年度第

學期

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。

導師簽章：

科主任簽章：

家長簽章：

教務處：

三、彈性學習時間規劃表

說明：

- 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。
- 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
- 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)
- 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。
- 實施對象請填入群科別等。
- 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		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
應用英語科	1	1	1	1	1	1	
觀光事業科	1	1	1	1	1	1	
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	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	選手培訓	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘	
	旅遊英文	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	小論文寫作指導	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	走讀台中	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	旅遊日文	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	讀書心得寫作指導	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	單車行旅	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	巧飲生活	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	城市探索	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	趣味數學	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本中階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本初階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	Maker創客	1	9	應用英語科 觀光事業科			V			內聘	

第二學年					餐飲管理科								
	食藝生活	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	自主學習	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	V						內聘		
	選手培訓	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		V					內聘		
	旅遊英文	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	小論文寫作指導	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	走讀台中	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	旅遊日文	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	讀書心得寫作指導	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	單車行旅	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	巧飲生活	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	城市探索	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	趣味數學	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	英文讀本中階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	英文讀本初階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	Maker創客	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	食藝生活	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘		
	第二學年	第一學期	自主學習	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
			選手培訓	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘	
			旅遊英文	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
小論文寫作指導			1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘		
走讀台中			1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘		
旅遊日文			1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘		
讀書心得寫作指導			1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘		

第二學期	攝影	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	甜點裝飾	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	單車行旅	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	城市探索	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本中階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	影片剪輯	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本初階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	Maker創客	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	基礎果雕	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	自主學習	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
	選手培訓	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘	
	旅遊英文	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	小論文寫作指導	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	走讀台中	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	旅遊日文	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	讀書心得寫作指導	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	攝影	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	甜點裝飾	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	單車行旅	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	城市探索	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本中階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	影片剪輯	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	英文讀本初階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	Maker創客	1	9	應用英語科			V			內聘	

				觀光事業科 餐飲管理科								
	基礎果雕	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
第一學期	自主學習	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	V						內聘	
	選手培訓	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		V					內聘	
	口語表達	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	文創設計	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	餐飲化學	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	簡報設計	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	英文讀本中階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	英文讀本初階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
第二學期	自主學習	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科	V						內聘	
	選手培訓	0	0	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科		V					內聘	
	口語表達	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	文創設計	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	餐飲化學	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	簡報設計	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	英文讀本中階	1	9	應用英語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
	英文讀本初階	1	9	應用英語科 觀光事業科 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
1.	專業	國際禮儀概論	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
2.	專業	觀光資源概論	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
3.	實習	國際貿易實務	應用英語科	0	0	0	0	2	2
4.	實習	數位軟體設計	應用英語科	0	0	0	0	2	2

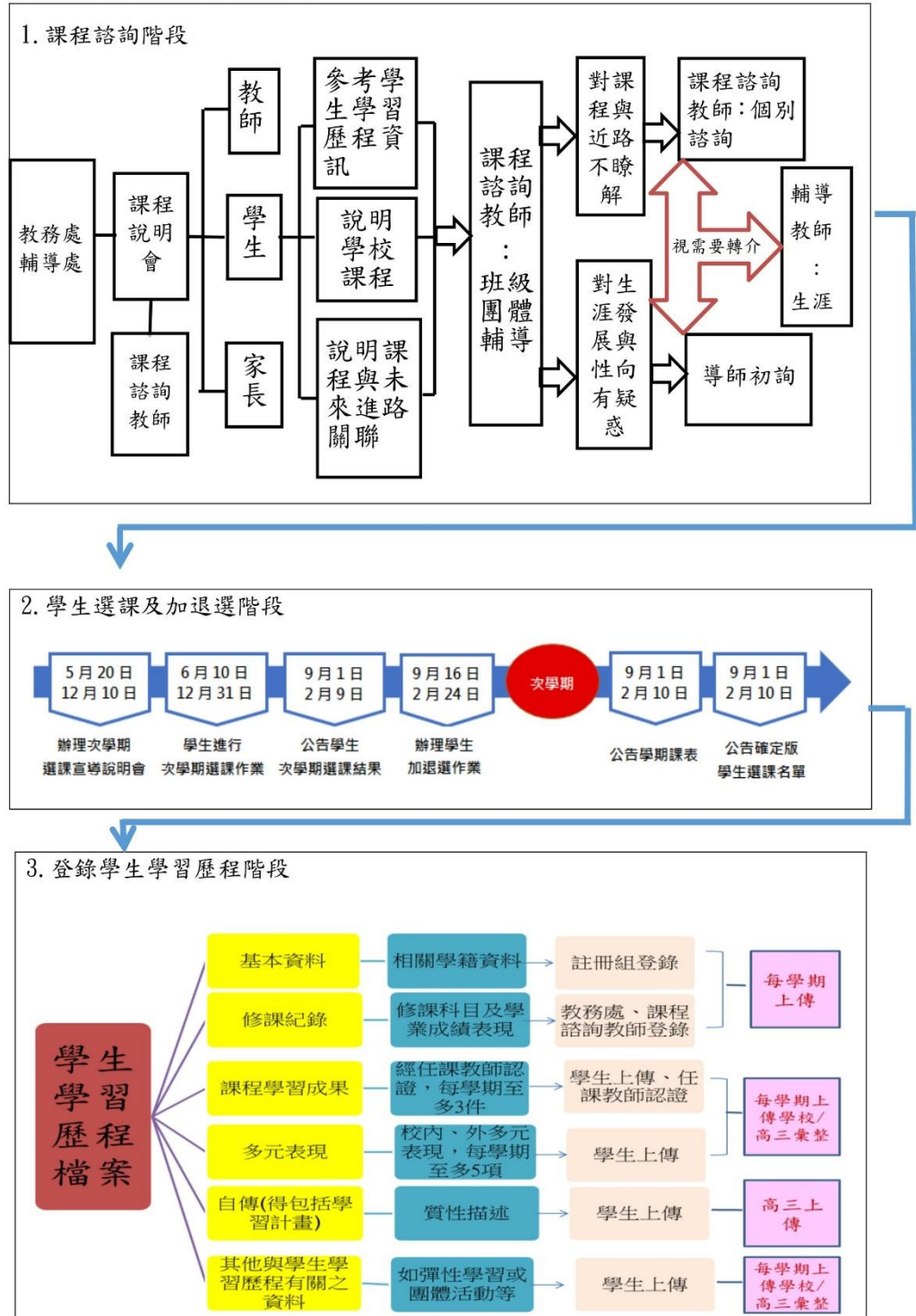
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

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.	專業	英美散文導讀	應用英語科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AD4選1
4.	專業	中英翻譯練習	應用英語科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AD4選1
5.	專業	英文戲劇導讀	應用英語科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AD4選1
6.	專業	英文歌曲賞析	應用英語科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AD4選1
7.	專業	英語表達訓練	應用英語科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選2
8.	專業	英美文學選讀	應用英語科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選2
9.	專業	會展英文	應用英語科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選2
10.	專業	新聞英文導讀	應用英語科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF4選2
11.	專業	第二外語日文	觀光事業科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
			餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
12.	專業	第二外語西班牙文	觀光事業科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
			餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
13.	專業	第二外語德文	觀光事業科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
			餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
14.	專業	第二外語法文	觀光事業科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
			餐飲管理科	2	2	2	2	2	2	同群跨科	AG4選1
15.	專業	第二外語日文	應用英語科	2	2	2	2	2	2	同校跨群	AH4選1
16.	專業	第二外語西班牙文	應用英語科	2	2	2	2	2	2	同校跨群	AH4選1
17.	專業	第二外語德文	應用英語科	2	2	2	2	2	2	同校跨群	AH4選1
18.	專業	第二外語法文	應用英語科	2	2	2	2	2	2	同校跨群	AH4選1
19.	實習	食物製備實務	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AI3選1
20.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AI3選1
21.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AI3選1
22.	實習	亞洲料理實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AJ4選1
23.	實習	國際烹調實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AJ4選1
24.	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	AJ4選1
25.	實習	台灣小吃實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AJ4選1
26.	實習	宴會管理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AK2選1
27.	實習	宴席菜餚製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AK2選1
28.	專業	世界旅遊資源學	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AL2選1
29.	專業	飲料經營管理學	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AL2選1
30.	實習	吧檯實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AM3選1
31.	實習	領隊實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AM3選1
32.	實習	飯店實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AM3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：

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：

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，透過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、觀光科、餐飲科、應英科）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。