

# 臺南市亞洲高級餐旅職業學校

## 餐旅群選課輔導手冊

(適用110學年度)

中 華 民 國 1 1 0 年            2            月            4            日

# 目 錄

壹、 <u>學校背景</u> .....	1
貳、 <u>學校願景與學生圖像</u> .....	2
一、學校願景 .....	2
二、學生圖像 .....	3
參、 <u>課程發展與規</u> .....	4
一、教育目標與專業能力 .....	4
二、課程地圖.....	10
肆、 <u>課程表</u> .....	16
一、課程架構表.....	16
二、教學科目與學分(節)數表 .....	18
三、科目開設一覽表.....	23
伍、 <u>彈性學習</u> .....	28
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範 .....	28
二、彈性學習時間規劃表 .....	42
陸、 <u>學生選課規劃與輔導</u> .....	45
一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃) .....	45
二、選課輔導流程規劃.....	47
(一)課程諮詢階段	
(二)選課及加退選階段	
(三)登錄學習歷程檔案階段	
柒、 <u>畢業條件</u> .....	49
一、學年學分制畢業條件 .....	49
二、成績評量方式 .....	50
捌、 <u>未來進路</u> .....	57
一、升學進路.....	57
二、就業進路.....	59
玖、 <u>附錄</u> .....	60
一、生涯規劃與進路測驗輔導	
二、高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點	

## 壹、學校背景

亞洲餐旅學校創校於民國四十五年秋，原校名為「台南市私立中正補習學校」，由翁鈐先生擔任董事長，劉伯安先生為校長，民國五十三年董事會決議改制，同年奉台灣省教育廳核准改名為「台南市文華中學」，並先後聘請許伯超先生、柯金標先生及馬德潤先生出任校長，董事長仍由翁鈐先生擔任，六十三年八月一日因應社會工商發展需要，在改制更名為「台南市亞洲高級工商職業學校」，同時董事會改組，由蘇英徽先生出任董事長，禮聘李毓筠先生擔任校長，八十年八月李校長屆齡榮退，由教務主任張四維先生接任校長，民國九十三年順應國家產業結構改變，服務業人力高度需求，再申請改制更名為「亞洲高級餐旅職業學校」朝向培育餐旅專業人才方面發展，九十四年八月張校長榮退，由總務主任陳福壽先生權理校務，同年十月董事會改組，推選徐國潤先生出任董事長，九十五年二月聘請書國範先生擔任校長。一零七年一月書校長榮退，徐國潤董事長同年二月聘請張敬川先生擔任校長，繼續推動餐旅教育至今。

## 貳、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

本校以全人教育為宗旨，期能成為培養專業技能、涵育多元視野、持續精進發展、接納創新變革之優質餐旅學校。本校發展願景為：

- (一) 培養專業技能：培育餐旅服務業專業人才之優質學校。
- (二) 涵育多元視野：實施人文陶冶、社會關懷、國際移動等多元教育之優質學園
- (三) 持續精進發展：運用社群動力與社會資源，構築教師專業發展之優質環境。
- (四) 接納創新變革：管理勇於求變，教學積極創新之學習型組織。

本校定位為技職體系之後期中等學校，現階段學校僅有餐飲管理科、餐飲技術科與觀光事業科所組成之餐旅群，課程設計以餐旅群專業科目為主，商管群科目為輔，以培育全方位餐旅或服務業專業人才、發展成為精緻餐旅專業職校為目標；學生來源競爭激烈的社會現狀，唯有設法營造學校特色，以培育具備全方位餐旅或服務業專業人才、發展成為精緻餐旅專業職校為主要目標，因應校務發展核心價值與全國教育會議揭櫫之四大主軸：「精緻、創新、永續、公義」搭配十二年國民基本教育課程綱要總綱要旨「自發、互動、共好」，因此未來校務發展方向將為以專業、創新、人文、國際化，營造小而美優雅校園文化之精緻學園。為達成目標，本校的發展方向依序為：

(一) 型塑專業學習環境：建置符合國家證照考試標準的中餐、西餐、烘焙、調酒及餐飲服務等專業實習教室，以協助學生順利考取證照，另升學則針對優質且有意願者特別加強增廣教育，務期做到教學與訓練並重，升學與考照輔導兼具；讓專業的肯定從學校開始。

(二) 深化教師專業素養：本校除聘請來自業界的專業師資，或邀請策略結盟技職端合作夥伴專業師資群支援教學，共同協助提升教師專業技能與素養外，亦配套鼓勵教師參與校外研習、取得專業證照、投入研究或合作計畫，使本校的教學團隊不但精緻化、專業化，更重要的是深化教師專業的寬度與廣度。此外，亦建立教師專業發展機制，汰弱揚善，以確保教學品質。

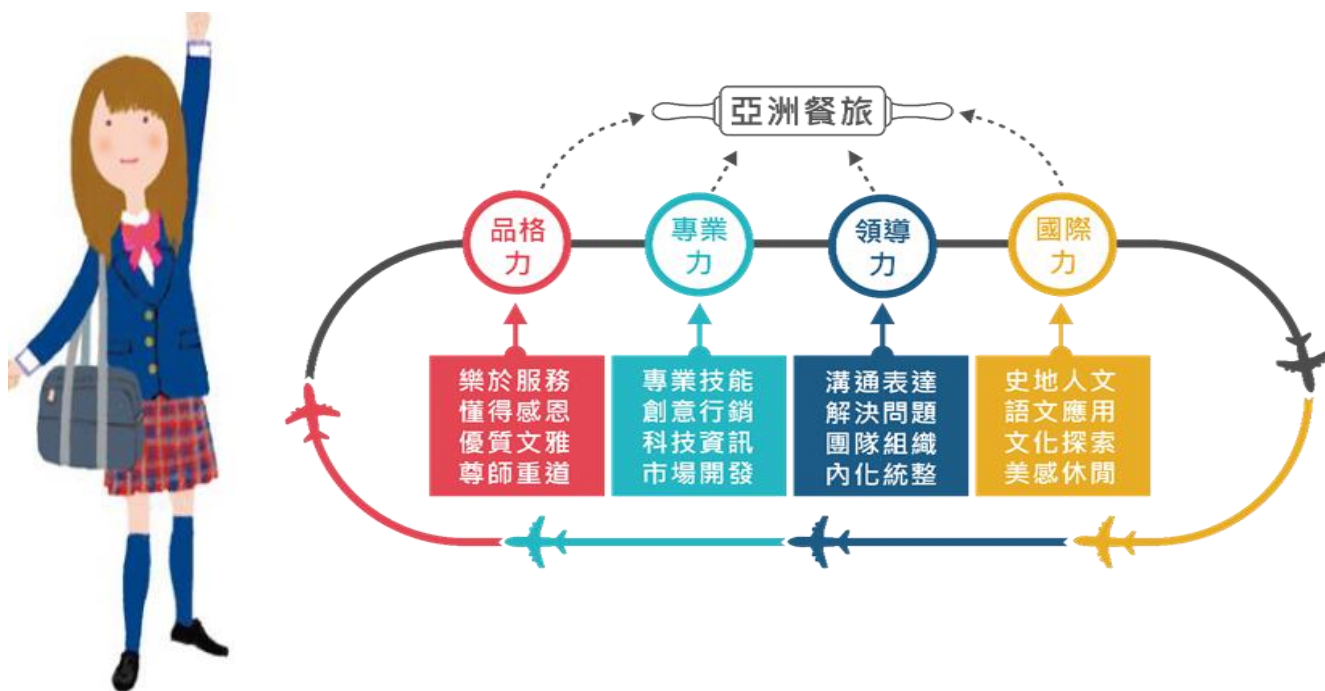
(三) 多元學習提升品德：在多元專業課程學習之外，加強生活教育與多樣化社團課程，增加學生學習興趣，培養學生良好生活習慣、認真勤勞的服務態度以及優異的體能，將個人潛能發揮到最高點，展現出優質世界公民的氣質。

(四) 產學攜手深耕國際：本校學生多來自於經濟弱勢家庭，廣泛與產學界建立合作關係，將積極成立產學攜手建教合作專班與僑生建教合作班，不但提供升學管道，解決多數弱勢學生經濟與升學問題，並給每位學生圓夢的機會，且因應少子化風暴之衝擊及響應政府的南向政策，增加學生更多國際文化的學習。

(五) 專業領導協助社區：在學校正常教學活動之外，充分利用學校專業師資與設備，積極協助政府辦理地區職訓班、社區民眾第二專長班、國中技藝學程及社區公私社團單位餐旅專業技術諮詢與協助，使學校成為社區餐旅專業學習中心，創造學校與社區雙贏的局面。

(六) 回流全人技職教育：本校積極憑藉豐沛的師資群與完整新穎的設備，本校曾通過 TTQS 國家訓練品質系統評核，榮獲訓練機構版銅牌獎，積極透過職業訓練進行餐旅或服務類之全人技職訓練、終身學習與回流教育，來為學校挹入另類學生，將終身學習與學校教育完美結合，落實『亞洲』有夢；築夢踏實，美夢成真。

## 二、學生圖像



學校願景	學生圖像	內涵(校本核心能力)	圖像詮釋
精進發展	品格力	樂於服務	學生能於課程中習得禮儀、感恩、尊重、關懷、服務之能力
		懂得感恩	
		優質文雅	
		尊師重道	
專業精進	專業力	專業技能	學生能於課程中運用創意與科技整合之能力，習得專業知能和市場開發，並提升職場就業能力
		創意行銷	
		科技資訊	
		市場開發	
創新變革	領導力	溝通表達	學生能於課程中能潛移默化其統整創意，並願意投入、參與各項競賽合作，將延伸至團隊組織，並習得與人協調、合作之能力
		解決問題	
		團隊組織	
		內化統整	
多元視野	國際力	史地人文	學生能於課程後具備寬廣的國際視野與外語能力，並加強採食能力與美感休閒活動
		語文應用	
		文化探索	
		美感休閒	

## 參、課程發展與規劃

### 一、教育目標與專業能力

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				品格力	專業力	領導力	國際力
國語文	國語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b></p> <p>1. 引導學生培養良好的聆聽與反饋的態度，並能統整訊息內容，透過組織與歸納，完整表達個人觀點，建立有效的人際溝通。</p> <p>2. 引導學生透過研讀各類文化經典，培養分析、組織等專業知能，以達到獨立思考、健全自我人格的目的。</p> <p>3. 引導學生具備多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。並建立閱讀習慣，並培養欣賞、表達與寫作的興趣及能力，陶冶人文素養，奠定終身學習的基礎。</p> <p>4. 啟發學生主動關心社會環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。</p>	1. 引導學生透過小組討論及分享，適切掌握講者內容。			●	
			2. 從聆聽過程中，釐清自我認知，啟發解決問題的思辨能力。			●	
3. 教導學生藉由藉由閱讀心得分享，運用流暢的口語表達能力，條理清晰地表達個人觀點。				●	●	●	
4. 透過表情與肢體語言的組織技巧，呈現內心情感，使語言表達具有說服力與感染力。			●		●		
5. 引導學生建立閱讀興趣及良好的學習態度，擴展閱讀視野。				●		●	
6. 結合網路資訊並認識文章的各種表述方式、主旨、結構等，藉此增進博學與思辨能力。					●	●	
7. 發揮思考與創造能力，透過觀摩與欣賞他人作品，激發創意並建立良好的寫作態度與興趣。					●	●	
8. 具有整理、記錄與分享個人生命經驗的能力，並主動參與公共事務，增加人文美感素養。			●	●	●	●	
語文領域	英語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b></p> <p>1. 具備理解及使用 語言、文字、數理、肢體及藝術等各種符號進行表達、溝通及互動，並能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。</p> <p>2. 具備問題理解、分析、推理批判的系統思考與思考素養，並能行動與反思，以有效處理及解決問題。</p> <p>3. 具備規劃及執行計畫的能力，並發展多元專業知能、充實生活經驗，發揮創新精神，以因應社會變遷、增進個人的彈性適應力。</p> <p>4. 具備友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人 溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。</p> <p>5. 具備善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體識讀的素養，能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。</p> <p>6. 具備道德實踐的素養，循序漸進，養成社會責任感及公民意識，主動關注公共議題並積極參與社會活動，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，而展現知善、樂善與行善的品德。</p>	1. 教導學生以聽、說、讀、寫的英語文內容素養，運用詞彙、句型與肢體語言表達，以運用在生活與職場常見情境中適切溝通表達，實踐職場倫理。		●	●	
			2. 教導學生具備系統性思考能力，以提升學習效率與品質，並讓學生主動探索與修習領域相關之課外資訊，擴展學習場域，養成自主學習習慣。			●	
			3. 引導學生用英語文搜尋所修習領域相關網路資訊。引導學生善用適切的肢體與聲音表情進行英語文角色扮演或短劇表演。培養學生成為具備優良文化素質之餐旅從業人員。	●	●		●
			4. 教導學生用英語文規劃、執行與檢討學習計畫的能力，並探索有效執行策略並改善。具備欣賞英語文語音、篇章美感的基礎能力。				●
			5. 引領學生積極參與英語文相關之團體活動，發展個人在生活與職場上溝通協調之能力，提升團隊合作素養。	●		●	
			6. 教導學生運用英語文認識國際議題與自然生態；並以學習的積極態度，主動參與社會活動，從多元文化觀點了解、欣賞不同文化習俗。			●	●
數學	數學	<p><b>【總綱之教學目標】</b></p> <p>1. 提供所有學生數學學習公平受教與學會數學</p>	1. 不放棄任何學生，嘗試引導學生產生學習動機，認識所學習的數學概念、運算與關係，語言符號，同時連結並應用數學的			●	●

領域	<p>(B) 的機會，培育其探索數學的信心與正向態度</p> <p>2. 培養學生觀察數學概念與技能的學習，提升數學應用及表述的能力。培養學生使用數學軟體、工具與科技應用的能力，以及將此能力運用於數學程序、解決問題的正確態度。</p> <p>3. 培養學生生活與技術應用之問題解決能力，提升其他領域科目所需的數學知能，用以解決日常生活問題、解釋自然現象，以期能對社會議題合宜量化推理分析並能應用於日常生活。</p> <p>4. 訓練邏輯思考活用於生活，體現數學在生活中，成為在生命不同階段中解決困難的能力。</p> <p>5. 培育學生欣賞數學的人文內涵中，以簡馭繁的精神與結構嚴謹完美的特質。</p>	<p>概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境並樂於分享，指導尚未?蒙同學。</p> <p>2. 透過各章節實例，以數學理解為基礎，實際帶領學生運用計算機與資訊科技軟體等各項科技工具，處理數學問題，並應用於日常生活或專業領域，進而提升反思媒體資訊之意涵與議題本質的能力。</p> <p>3. 透過基本四則運算之加強，餐飲觀光科學生必須加深加廣的比例計算，單位換算教導學生正確執行數學程序、統整並靈活運用數學概念及邏輯方法，並能用以與他人理性溝通、優化專業及人文涵養，解決問題。</p> <p>4. 透過獨創競賽或是各類機智問答，腦筋急轉彎等活動，在潛移默化中培養學生主動研究及邏輯思維，進而隨機應變，創新求變，達到以推類推之能力。</p> <p>5. 引導學生運用日常生活或是專業學科的實作經驗，透過自然情境的圖像與媒體視覺鏈結體認數學的應用、了解數學的關聯性，進而對美善的人事物具備鑑賞能力，並且可以利用所學各項單元融合在國際事務中任何史地所需具備的數學能力。</p>				
社會領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>2. 提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>3. 發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>4. 增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。</p> <p>5. 發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。</p> <p>6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	<p>1. 能了解基礎歷史，並建立過去與現在的關聯性。</p> <p>2. 培養學生對鄉土的認識與認同，並擴大到對世界的了解與關懷。</p> <p>3. 訓練學生對各族群及文化等各層面的深入了解，並對社會現象及國際事務提出看法與批判。</p> <p>4. 使學生能透過學習歷史，培養邏輯能力與思辨能力。</p>				
地理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>2. 提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>3. 發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>4. 增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。</p> <p>5. 發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批</p>	<p>1. 引導學生瞭解地理環境與人類活動之間的關係，並認識其生長、生活的地理環境。</p> <p>2. 培養學生關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。</p> <p>3. 課程結合地理時事、環境災害等議題，培養學生跨領域的統整分析能力。</p>				

		判的能力。 6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。					
	公民與社會	<b>【總綱之教學目標】</b> 1. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 2. 提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 3. 發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 4. 增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 5. 發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。 6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 引導學生瞭解現代社會生活的公民知識及現實感。 2. 培養學生具備多元思辨、分析、統整及解決問題的能力。 3. 培養學生珍視自我文化的價值，尊重差異，實踐人權，關懷全球議題，具備世界公民的意識。		●		●
	自然科學領域	<b>【總綱之教學目標】</b> 1. 引導學生學習化學的興趣。 2. 培養學生具備化學基本素養、科學態度並熟悉科學方法。 (B) 3. 增進學生解決問題、自我學習、推理思考及表達溝通之能力，以適應社會變遷，成為具有科學素養之公民。	1. 協助學生建構正確的基本化學知識。 2. 配合餐旅群科加強食品化學與分組報告。 3. 養成學生良好的科學態度和慎重的品格態度。 4. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。		●		
	生物	<b>【總綱之教學目標】</b> 1. 讓學生經由探討生命現象的奧秘，概念性瞭解生物學與生活的關係。 2. 讓學生經由認識生物圈中生命的共同性與多樣性，培養學生鑑賞生命與自然和諧之美。 (B) 3. 以生活化及具應用性的內容，培養學生觀察、推理、理性思辨及創造等能力。	1. 讓學生探討生命現象的奧秘。 2. 協助學生瞭解生物學與生活的關係。 3. 培養現代國民應具備的基本生物學素養。 4. 養成學生尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操。 5. 讓學生懂得解決 常生活中所遭遇到的生物領域問題。	○	●		
	藝術領域	<b>【總綱之教學目標】</b> 1. 豐富通識性之音樂基本素養。 2. 培養多樣化音樂欣賞的興趣及能力。 3. 增進演奏及歌唱之表現能力。 4. 涵養適性化之音樂終身活動。 5. 建構整合性之音樂文化理念。	1. 透過音樂基本知識與概念的學習，以及各種形式或風格的樂曲鑑賞，培養學生藝術思辨、音樂展演及審美能力。 2. 引導學生能夠透過演唱歌曲或樂器表演，表達出自我情感。 3. 引導學生參加校外藝文活動、校內才藝競賽或校外的音樂會欣賞，以提升生活美感及自我涵養。 4. 讓學生認識到音樂的多元面向，如：古典、流行音樂、世界音樂等，進而學會尊重多元價值。 5. 透過音樂家的生命故事，鼓舞學生認同自我價值的動力。	●	●		●
				○	●	○	
				●	●		
				○	○	●	●
				○	●		



			6. 結合時事，引導學生了解目前台灣的音樂生態及未來從事音樂工作的概況。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
藝術生活	【總綱之教學目標】 1. 表現：培育藝術知能，運用多元媒材進行主題式及跨領域創作。 2. 鑑賞：陶冶美感欣賞、藝術鑑賞、符號詮釋和文化省思的能力。 3. 實踐：涵跨在地與世界的人文關懷，進行藝術參與、生活運用及團隊合作，以增進人生的美善，達到實現自我。		1. 引導學生運用視覺藝術原理及設計思考，使用傳統媒材及新媒體進行特定主題及跨領域藝術創作。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			
			2. 引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			
			3. 引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力。		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
			4. 引導學生關注社會文化，透過藝術參與創新思考達到解決問題與自我實現的目的。		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		
			5. 引導學生透過分組討論，運用藝術知能，集體創作，表達當代國際重要議題的關懷及省思。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
綜合活動領域	【總綱之教學目標】 1. 協助學生發掘個人強項特質、學習自我管理與調適。 2. 強化學生面對困境的抗逆力和調適能力，了解存在的意義，建立明確的生活目標。 3. 引導學生開展個人生涯故事、具備工作倫理，與他人團隊合作。 4. 協助學生運用資訊分析個人特質與生涯進路、評估與規劃未來的生涯發展。 5. 培養學生具備職業道德、適應多元社會市場變動與未來的永續發展。		1. 培養學生瞭解生涯規劃的基本概念及重要性。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			
			2. 指導學生學習生涯規劃技巧，擴展生涯知覺範圍，增進生涯探索能力，促進自我實現。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
			3. 陶冶學生職業活動志趣，培養敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
			4. 培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			5. 搭配國際議題融入、上課的同儕與師生互動，使學生能練習適切的表達與溝通方式，培養情緒管理的能力、關懷利他的情操，增進人際互動的效能與自我關係。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			6. 掌握本校學生的起點學習能力及常規行為，提供適切的生涯典範供參考，以激發學生的信心。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
			7. 加強學生對生涯相關資源的瞭解與搜尋能力，而能主動規劃個人生涯發展進路。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		
科技領域	【總綱之教學目標】 1. 引導學生學習應用電腦的基本知識與操作技巧。 2. 引導學生熟悉視窗軟體的基礎觀念與方法。 3. 指導學生瞭解計算機程式的基本知識與觀念。 4. 指導學生增進個人解決問題、自我學習及推理思考之能力。		1. 協助學生瞭解電腦結構及操作電腦的技巧。		<input checked="" type="radio"/>			
			2. 引導學生善用資訊科技解決生活問題，提高自主學習能力及競爭力。		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			3. 引導學生使用網路資訊科技，促進合作學習的能力。		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
			4. 引導學生瞭解並遵守資訊倫理道德、相關法規及資訊安全保護。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			5. 引導學生透過分組討論，運用藝術知能，集體創作，表達當代國際重要議題的關懷及省思。		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
健康與體育	【總綱之教學目標】 1. 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康的素養。 2. 發揮所學將健康知識因應在日常生活養成學生規律運動、健康生活習慣及自我照顧能力。		1. 使學生重視生命的歷程，發展健康的生命態度。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>			
			2. 引導學生運用醫療救護資源，達到健康安全的生活。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			
			3. 協助教導學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我照顧及保護能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>			
			4. 使學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		

領域		3. 增進學生健康問題解決及規劃執行的能力。 4. 培養學生運用健康資訊的能力。	5. 引導學生學習適當人際與親密關係的發展知能，並充實自我保護概念。	●	○	●	○	
			6. 引導學生培養對國際媒體識讀與善用健康生活的相關資訊。	●	○		●	
體育	【總綱之教學目標】 1. 養成學生具有規律運動之生活習慣。 2. 培養學生習得體育運動的知識、態度與技能，具備體育的常識。 3. 培養學生良好的團隊精神及與人合作的思維。 4. 提高學生對於體育相關之文化素養及國際觀。 5. 建立對身體健康的價值認識，了解尊重不同個體的平等觀念。		1. 使學生能明白、了解各項運動技能的原理與原則，學習正確的知識與運動動作，並透過檢視找出適當的修正方法，達到有效學習運動技能的目標。	●	●			
			2. 引領學生利用各種方式去認識各項運動所發展出的文化意義與特色，藉以融入於欣賞比賽活動之中。	●	○	○		
			3. 導引學生在進行體育活動時發展建立良好人際關係之素養，展現尊重他人包容他人的態度，培養溝通協調的能力。				●	
			4. 引導學生培養思辨與善用維護健康身體與健康生活方式的相關資訊。	○	●			
			5. 使學生重視生命的歷程，重視個體的存在價值，發展健康的生命態度。	○	●			●
全民國防教育	【總綱之教學目標】 1. 培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 2. 凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 3. 深化全民國防共識，確保國家整體安全。 4. 提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 5. 熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。 6. 培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 7. 充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 8. 瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 9. 養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。 10. 培養野外求生知能，增進自我防衛能力。		1. 瞭解當前國際與兩岸情勢發展，以及我國的戰略地位。	●	●		○	
			2. 認識我國所面臨之國家安全威脅與國防政策的基本內容。	●	●		○	
			3. 理解全民國防的意義及內容。	●	●	○	○	
			4. 瞭解全民防衛動員的基本概念、組織體系與具備各項基本防衛技能。	●	●	○	○	
			5. 認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。	●	○		○	
			6. 評論現代重要戰爭與台灣戰史之歷程與意義。	○	●	○		
			7. 說明中外重要兵學家的生平及兵學思想。	●	●		●	
			8. 瞭解當代戰爭與軍事科技的特色，並對各項先進武器建立基本認識。		●			○
			9. 理解當前國際恐怖主義之威脅，及世界主要國家與我國的反恐政策與作為。		●			○
			10. 具備野外求生的基本知識與能力。	○	●	○		

## 二、群科教育目標與專業能力

◎群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	專業力	領導力	國際力
餐旅群	觀光事業科	1. 餐飲外場服務 2. 飲品製作 3. 旅館客務接待 4. 房務整理 5. 餐廚人員 6. 領隊及導遊 7. 觀光資源解說導覽	1. 培養具備誠信、勤奮及熱忱工作態度之人才 2. 培養具備觀光餐旅語言及相關產業專業技術之人才 3. 培養具備創新進取與自我發展能力之觀光餐旅產業人才 4. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才	具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力	●	●		
				具備觀光餐旅基礎英、日、韓外語能力。		●		●
				具備觀光、餐旅之基本知識與服勤技能		●	●	○
				具備飲料調製之基礎能力		●		○
				具備旅館客務與房務實務之行銷能力		●	●	○
				具備餐飲烹飪與烘焙之基礎能力		●	●	○
				具備旅遊實務與解說導覽實務之專業能力		●		○
				具備創新應變與國際潮流之能力			●	●
	具備適應各職場環境終身學習與自我發展之能力	○	○	○	●			
	餐飲管理科	1. 餐廳外場服務人員。 2. 中西糕點烘焙師 3. 餐廳飯店廚藝專業人才 4. 專業調飲師 5. 房務員 6. 餐旅行銷規劃設計工作人員 7. 餐廳經營管理人員	1. 培養正確工作態度與職業道德的人才。 2. 培養餐旅業相關專業知識及技能之技術人才。 3. 培養餐飲專業科技資訊及市場開發行銷之人才。 4. 培養團隊組織及領導、溝通能力及解決問題之人才。 5. 培養具備創新進取與自我發展能力之觀光餐旅產業人才 6. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才	具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力	●	●	●	
				具備餐旅服務產業之服勤基礎能力。		●		○
				具備廚藝料理產業之基礎能力		●		○
				具備飲料調製產業之基礎能力。		●		○
				具備創意烘焙產業之基礎能力。		●		○
具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力				○	○	○	●	

### 三、群科課程規劃

#### (一) 餐飲管理科

科專業能力：

1. 具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力
2. 具備餐旅服務產業之服勤基礎能力。
3. 具備廚藝料理產業之基礎能力
4. 具備飲料調製產業之基礎能力。
5. 具備創意烘焙產業之基礎能力。
6. 具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註		
		1	2	3	4	5	6			
名稱	名稱									
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●			●		
		觀光餐旅英語會話	○	●				●		
	實 習 科 目	餐飲服務技術	○	●	●				○	
		飲料實務	○	○	○	●			●	
		中餐烹調實習	○	●	●				○	
		西餐烹調實習	○	●	●				○	
烘焙實務		○	○	○		●		●		
校 訂 必 修	專業科目	餐飲安全與衛生	●	○	●	●	●			
		餐旅日文會話	○	●				●		
	實 習 科 目	食物學	○	●	●		○			
		國際禮儀		●		○		●		
		專題實作		●	●	●	●	●		
		餐飲活動規劃與實作	●	●	●	●	●			
校 訂 選 修	專業科目	旅館管理	○	●				●		
		飲料與調酒	○	●		●		●		
	實 習 科 目	餐飲管理	○	●	○	●	○	●		
		會計學概要	○	○	●	○	○			

實 習 科 目	餐旅產業應用		●	●			●	
	創意飲調實務		○	○	●		●	
	無國界料理實務			●	●	○	●	
	微創烘焙實務			○		●	●	
	餐旅服勤技術實務	○	●	●	○		●	
	蔬果雕與盤飾藝術		●	●	○		●	
	輕食料理製作		●	●	●		●	
	咖啡美學		●	○	●		●	

## (二) 觀光事業科

科專業能力：

1. 具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力
2. 具備觀光餐旅基礎英、日、韓外語能力。
3. 具備觀光、餐旅之基本知識與服勤技能
4. 具備飲料調製之基礎能力
5. 具備旅館客務與房務實務之行銷能力
6. 具備餐飲烹飪與烘焙之基礎能力
7. 具備旅遊實務與解說導覽實務之專業能力
8. 具備創新應變與國際潮流之能力
9. 具備適應各職場環境終身學習與自我發展之能力

課程 類別	領域/科目	科專業能力對應檢核									備註	
		名稱	1	2	3	4	5	6	7	8		9
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	餐飲安全與衛生			●	○			○		
餐旅日文會話				●				●		●	●	●
餐旅韓文會話				●				●		●	●	●

修	目	韓文應用		●			●		●	●	●				
	實	專題實作			●	●	○	●	○	●	●				
習	科	餐旅活動規劃與實作			●	●	●	●	●	●	●				
	目														
專	業	旅館管理	●	○	●		●		○	●	●				
	科	飲料與調酒		○		●				●					
	目	餐飲管理	●		●	○		●		●	●				
		會計學概要			●						●				
		食物學			●	●		●							
校	訂	選	修	實	創意飲調實務		○		●		○		●	●	
				習	無國界料理實務		○		○		●		●	●	
				科	微創烘焙實務		○		○		●		●	●	
				目	餐旅服勤技術實務	●	●			●		○	●	●	
					咖啡美學		○		●		●		●	●	
					輕食料理製作		○		●		●		●	●	
					中餐實習	○			●		●			●	
					西餐實習	○			●		●			●	

## 二、課程地圖-----餐飲管理科



**學校願景**：專業技能、多元視野、精進發展、創新變革

**學生圖像**：品格力、專業力、領導力、國際力

**科教育目標**

1. 培養正確工作態度與職業道德的人才。(對應代碼C)
2. 培養餐旅業相關專業知識及技能之技術人才。(對應代碼A)
3. 培養餐飲專業科技資訊及市場開發行銷之人才。(對應代碼D)
4. 培養團隊組織及領導、溝通能力及解決問題之人才。(對應代碼B)
5. 培養具備創新進取與自我發展能力及觀光餐旅產業人才。(對應代碼C)
6. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才。(對應代碼B)

**科專業能力**

1. 具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力。
2. 具備廚藝料理產業之基礎能力。(對應代碼A)
3. 具備飲料調製產業之基礎能力。(對應代碼B)
4. 具備餐旅服務產業之服勤基礎能力。(對應代碼C)
5. 具備創意烘焙產業之基礎能力。(對應代碼D)
6. 具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力。

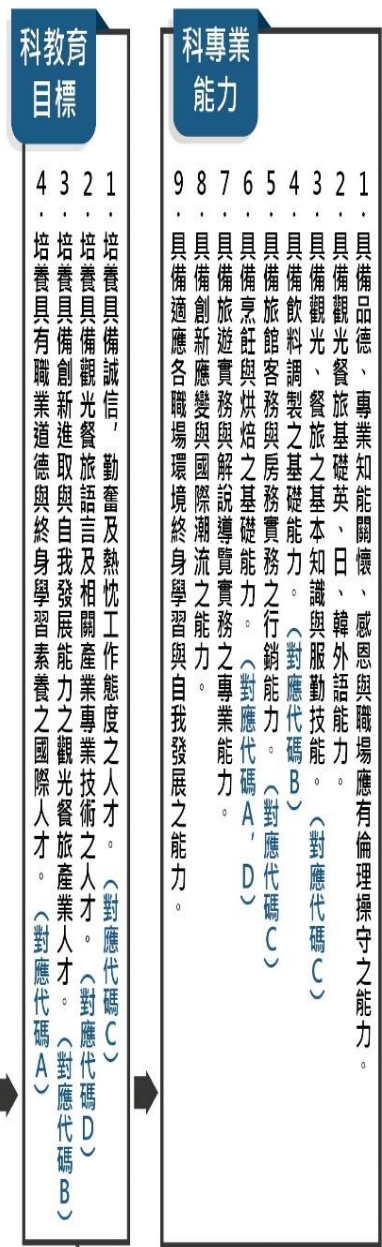
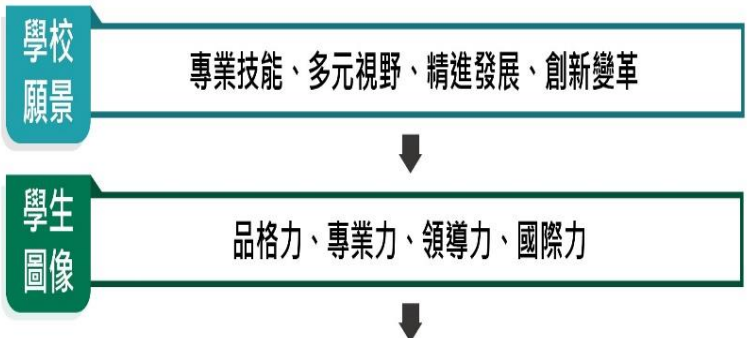
	一上	一下	二上	二下	三上	三下
<b>部定必修</b>	國語文、英語文、體育					
	數學					
	公民與社會、健康與護理、全民國防教育		歷史、地理			
	音樂、生活科技	藝術生活、生涯規劃	化學	生物		
觀光餐旅業導論			觀光餐旅英語會話			
餐飲服務技術、中餐烹調實習			飲料實務、西餐烹調實習、烘焙實務			
<b>校訂必修</b>	多媒體應用		閱讀與表達		背包客遊世界、生活數學	
	餐飲安全與衛生		餐旅日文會話			
	食物學		國際禮儀			
	專題實作			餐旅活動規劃與實作		
<b>校訂選修</b>	餐旅文學、邏輯分析			寰宇文化		
	同科跨班(3選1)			同科跨班(5選2)		
	餐旅產業應用			旅館管理、飲料與調酒 餐飲管理、會計學概要		
	蔬果雕與盤飾藝術 輕食料理製作 咖啡美學			無國界料理實務(A) 創意飲調實務(B) 餐旅服勤技術實務(C) 微創烘焙實務(D)		
<b>彈性學習</b>	英語填字遊戲 四則基本運算 體能訓練 鏢杵磨成繡花針		鄉土飲食源流 西洋流行音樂賞析 基礎重訓 基礎彩妝		繪本創作 三角酷 花式跳繩 餐桌上的蝴蝶結	
	看電影學美語 我們不一樣 羽球練習 咖啡好滋味		數獨、數字遊戲 臺南食尚玩家 巧克力入門 自我行銷		戰鬥有氧 歌舞劇人生 相機料理 盤中作畫	
	4選3		4選3		4選3	
	4選3		4選3		4選3	
	4選3		4選3		4選3	
	4選3		4選3		4選3	

- 升學進路**
1. 餐飲管理系
  2. 食品營養系
  3. 生活應用保健系
  4. 休閒保健管理系
  5. 休閒事業經營系
  6. 觀光事業系
  7. 旅運管理系
- 職場進路**
1. 餐廳飯店廚藝專業人才
  2. 餐廳經營管理
  3. 餐旅業行銷規劃設計
  4. 專業調飲師
  5. 中西糕點烘焙師
  6. 餐廳外場服務員
  7. 房務員

■ 一般科目 ■ 專業科目 ■ 實習科目 ■ 彈性學習

二、課程地圖——觀光事業科





	一上	一下	二上	二下	三上	三下
<b>部定必修</b>	國語文、英語文、體育					
	數學			歷史		
	地理、公民與社會、健康與護理、全民國防教育		化學		生物	
	音樂、生活科技		藝術生活、生涯規劃		觀光餐旅英語會話	
觀光餐旅業導論		餐飲服務技術、房務實務		飲料實務、旅館客房實務 旅遊實務、導覽解說實務		
餐飲服務技術、房務實務		觀光餐旅英語會話		旅程規劃實務		
<b>校訂必修</b>	多媒體應用		閱讀與表達		背包客遊世界、生活數學	
	餐飲安全與衛生		餐旅日文會話		餐旅韓文會話	
			專題實作		韓文應用	
					餐旅活動規劃與實作	
<b>校訂選修</b>	食物學		寰宇文化		寰宇文化	
			同群跨科(5選1)		同群跨科(5選1)	
	輕食料理製作 咖啡美學		中餐實習(A) 西餐實習(A)		旅館管理、飲料與調酒 餐飲管理、會計學概要	
			同科單班(2選1)		無國界料理實務(A) 創意飲調實務(B) 餐旅服勤技術實務(C) 微創烘焙實務(D)	
<b>彈性學習</b>	英語填字遊戲 四則基本運算 體能訓練 鑽杵磨成繡花針		繪本創作 三角酷 花式跳繩 餐桌上的蝴蝶結		看電影學美語 我們不一樣 羽球練習 咖啡好滋味	
	4選3		4選3		4選3	
	網土飲食源流 西洋流行音樂賞析 基礎重訓 基礎彩妝		4選3		數獨、數字遊戲 臺南食尚玩家 巧克力入門 自我行銷	
	4選3		4選3		4選3	
	戰鬥有氧 歌舞劇人生 相機料理 盤中作畫		4選3		4選3	
	4選3		4選3		4選3	



■ 一般科目 ■ 專業科目 ■ 實習科目 ■ 彈性學習

## 肆、課程表



## 一、課程架構表

◎餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

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%)	70	36.84 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.37 %		
		選修		0	0 %		
	<b>合 計</b>			84	44.21 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.37 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	17.89 %		
		<b>專業及實習科目合計</b>		60 學分為限	48	25.26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.47 %	
			選修		14	7.37 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.26 %	
			選修		22	11.58 %	
	<b>合 計</b>			<b>至少 80 學分</b>	112	58.94 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	66	34.73 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	190 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	8 節			
上課總節數			210 節	210 節			
<p><b>畢業條件</b></p> <p>1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。</p> <p>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。</p> <p>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。</p>							
<p><b>備註：</b></p> <p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							

◎餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明
			學分數	百分比(%)	



部 定 必 修	一般科目	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2				2				
		地理	2			2					
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學	化學	2			2					B版
		生物	2				2				B版
	藝術	音樂	2	2							
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2		2						
	科技	生活科技	2	2							
	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		70	16	16	13	13	6	6	6	部定必修一般科目總計70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	2
	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	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		118	26	26	25	25	8	8	8	部定必修總計118學分	

餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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	校	一	14學分	生活數學	4					2	2	

訂 訂 科 必 修 目	般 科 目	7.14%	背包客遊世界	4				2	2		
			多媒體應用	2		2					
			閱讀與表達	4			2	2			
			<b>小計</b>	<b>14</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>校訂必修一般科目總計14學分</b>
	專 業 科 目	18學分	9.18%	餐旅日文會話	8			2	2	2	2
				食物學	4	2	2				
				餐飲安全與衛生	2	2					
				國際禮儀	4					2	2
				<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
	實 習 科 目	10學分	5.1%	餐飲活動規劃與實作	6				3	3	
				專題實作	4				2	2	
				<b>小計</b>	<b>10</b>				<b>5</b>	<b>5</b>	<b>校訂必修實習科目總計10學分</b>
	<b>校訂必修學分數合計</b>				<b>42</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
校 訂 選 修	一 般 科 目	0學分	0%	餐旅文學	6			3	3		
				邏輯分析	6			3	3		
				寰宇文化	4				2	2	同科跨班 AD5選2
				<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>0</b>						<b>校訂選修一般科目總計16學分</b>
	專 業 科 目	14學分	7.14%	餐旅產業應用	6			3	3		
				旅館管理	4				2	2	同科跨班 AD5選2
				飲料與調酒	4				2	2	同科跨班 AD5選2
				會計學概要	4				2	2	同科跨班 AD5選2
				餐飲管理	4				2	2	同科跨班 AD5選2
				<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>14</b>						<b>校訂選修專業科目總計22學分</b>
	實 習 科 目	22學分	11.22%	蔬果雕與盤飾藝術	4	2	2				
				輕食料理製作	4	2	2				
				咖啡美學	4	2	2				
創意飲調實務				6					3	3	同群跨科 AC4選2
無國界料理實務				6					3	3	同群跨科 AC4選2

		餐旅服勤技術實務	6					3	3	同群跨科 AC4選2
		微創烘焙實務	6					3	3	同群跨科 AC4選2
		最低應選修學分數小計	22							校訂選修實習科目總計36學分
		校訂選修學分數合計	30	2	2	3	3	10	10	校訂選修總計74學分數
		每週團體活動時間(節數)	12	2	2	2	2	2	2	
		每週彈性學習時間(節數)	8	1	1	1	1	2	2	
		每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表

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	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2			1	1				
		地理	4	2	2						
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學	化學	2			2					B版
		生物	2				2				B版
	藝術	音樂	2	2							
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2		2						
	科技	生活科技	2	2							
	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	72	18	18	12	12	6	6		部定必修一般科目總計72學分	
專 業 科 目		觀光餐旅業導論	6	3	3						
		觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
		小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分	
實 習		餐飲服務技術	6	3	3						
		飲料實務	6			3	3				

科目	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			<b>34</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	部定必修實習科目總計34學分	
專業及實習科目合計			<b>48</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
部定必修合計			<b>120</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	部定必修總計120學分	

餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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		
校訂必修科目	一般科目 14學分 7.53%	生活數學	4					2	2		
		背包客遊世界	4					2	2		
		多媒體應用	2	2							
		閱讀與表達	4			2	2				
		<b>小計</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>校訂必修一般科目總計14學分</b>		
校訂必修科目	專業科目 16學分 8.6%	餐旅日文會話	8			2	2	2	2		
		餐旅韓文會話	2			1	1				
		餐飲安全與衛生	2	2							
		韓文應用	4					2	2		
		<b>小計</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>校訂必修專業科目總計16學分</b>		
校訂必修科目	實習科目 10學分 5.38%	專題實作	4					2	2		
		餐旅活動規劃與實作	6					3	3		
		<b>小計</b>	<b>10</b>					<b>5</b>	<b>5</b>	<b>校訂必修實習科目總計10學分</b>	
<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>40</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>校訂必修總計40學分</b>	
校訂選修科目	一般科目 0學分 0%	寰宇文化	4					2	2	同科單班 AA5選1	
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>0</b>							<b>校訂選修一般科目總計4學分</b>	
校訂選修科目	專業科目 4學分 2.15%	食物學	4	2	2						
		旅館管理	4					2	2	同科單班	

科目	科目								AA5選1		
		飲料與調酒	4					2	2	同科單班 AA5選1	
		會計學概要	4					2	2	同科單班 AA5選1	
		餐飲管理	4					2	2	同科單班 AA5選1	
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>4</b>							<b>校訂選修專業科目總計20學分</b>	
	實習科目	22學分 11.83%	輕食料理製作	4	2	2					
			咖啡美學	4	2	2					
			中餐實習	6			3	3			同科單班 AB2選1
			西餐實習	6			3	3			同科單班 AB2選1
			創意飲調實務	6					3	3	同群跨科 AC4選2
無國界料理實務			6					3	3	同群跨科 AC4選2	
餐旅服勤技術實務			6					3	3	同群跨科 AC4選2	
微創烘焙實務			6					3	3	同群跨科 AC4選2	
<b>最低應選修學分數小計</b>			<b>22</b>							<b>校訂選修實習科目總計44學分</b>	
<b>校訂選修學分數合計</b>		<b>30</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>校訂選修總計68學分數</b>		
每週團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2			
每週彈性學習時間(節數)		8	1	1	1	1	2	2			
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

#### 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





			藝術生活							
綜合活動			生涯規劃							
科技	生活科技									
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	→
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育							
校訂必修								背包客遊世界	→	背包客遊世界
					閱讀與表達	→	閱讀與表達			
								生活數學	→	生活數學
				多媒體應用						
校訂選修							寰宇文化	→	寰宇文化	

## (二)專業及實習科目

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
	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	餐飲安全與衛生						
				餐旅日文會話	→	餐旅日文會話	→	餐旅日文會話
		食物學	→	食物學				
						國際禮儀	→	國際禮儀
	實習						專題實作	→

	科目								餐飲活動規劃與實作	→	餐飲活動規劃與實作	
校訂選修	專業科目								旅館管理	→	旅館管理	
									飲料與調酒	→	飲料與調酒	
									餐飲管理	→	餐飲管理	
									會計學概要	→	會計學概要	
					餐旅產業應用	→	餐旅產業應用					
	實習科目									創意飲調實務	→	創意飲調實務
										無國界料理實務	→	無國界料理實務
										微創烘焙實務	→	微創烘焙實務
										餐旅服勤技術實務	→	餐旅服勤技術實務
		蔬果雕與盤飾藝術	→	蔬果雕與盤飾藝術								
		輕食料理製作	→	輕食料理製作								
		咖啡美學	→	咖啡美學								

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			
	科目類別	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
	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	餐飲安全與衛生							
					餐旅日文會話	→	餐旅日文會話	→	餐旅日文會話
					餐旅韓文會話	→	餐旅韓文會話		

校 訂 選 修	實習 科目								韓文應用	→	韓文應用	
									專題實作	→	專題實作	
									餐旅活動規劃 與實作	→	餐旅活動規劃與實 作	
	專業 科目									旅館管理	→	旅館管理
										飲料與調酒	→	飲料與調酒
										餐飲管理	→	餐飲管理
										會計學概要	→	會計學概要
		食物學	→	食物學								
	實習 科目									創意飲調實務	→	創意飲調實務
										無國界料理實 務	→	無國界料理實務
										微創烘焙實務	→	微創烘焙實務
										餐旅服勤技術 實務	→	餐旅服勤技術實務
			咖啡美學	→	咖啡美學							
			輕食料理製作	→	輕食料理製作							
									中餐實習	→	中餐實習	
								西餐實習	→	西餐實習		

## 伍、彈性學習

### 一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

#### 臺南市亞洲高級餐旅職業學校彈性學習時間實施補充規定

107年9月12日 課程發展委員會通過

#### 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：

臺南市亞洲餐旅高級餐旅職業學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、實施原則：

- (一) 本校彈性學習時間，每學期開設依一年級1節(節/週)；二、三年級各2節(節/週)，皆不採計為畢業學分。
- (二) 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、學校特色活動之開設申請
- (三) 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。彈性學習時間應與「校訂選修課程」、「團體活動時間」有區別。
- (四) 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，並經課程發展委員會討論通過，始得實施。

#### 四、實施內容：

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：由教師就代表學校參加競賽之選手，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壹個月為原則，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四週，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。

- (三) 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。
- (四) 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，於各次期中考後一週內，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。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；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12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：

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件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。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、35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。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件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、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，以代表學校之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生申請制。
- (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：採學生申請制。
- (五) 學校特色活動：採學生申請制。

(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、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，依彈性時數範圍內實際指導節數，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。

八、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。

九、本實施規定經課程發展委員會通過後，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫修正時亦同。

## 學生自主學習實施規範

本校學生自主學習之實施規範：

(一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習，應依附件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。

(三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、35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。

(五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件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。



臺南市亞洲高級餐旅職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

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		<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 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



## 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 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	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 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

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

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

## 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

附件 2-3



姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> ……		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 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

附件 4-1

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務		

主題	<input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 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

附件 4-2

臺南市亞洲高級餐旅職業學校      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	班級	學號	姓名
資料			
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		

自主學習	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場：		
實施地點	<input type="checkbox"/> 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

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			

	<b>11</b>			
	<b>12</b>			
	<b>13</b>			
	<b>14</b>			
	<b>15</b>			
	<b>16</b>			
	<b>17</b>			
	<b>18</b>			
	<b>19</b>			
	<b>20</b>			





第一學年	第一學期	自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V					內聘
		基礎外國語學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V			內聘
		英語填字遊戲	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
		基礎語文學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V			內聘
		體能訓練	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
		四則基本運算	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
		節慶主題製作	1	4	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性		內聘
	第二學期	自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V						內聘
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V					內聘
		基礎重訓	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
		基礎外國語學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V			內聘
		基礎彩妝	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘
		基礎語文學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V			內聘
鄉土飲食源流		1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
西洋流行音樂賞析		1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
節慶主題製作	1	4	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性		內聘		
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘	
		餐桌上的蝴蝶結	1	6	觀光事業科			V			內	



學 期	選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘
	相機料理	2	6	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
	戰鬥有氧	2	6	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
	盤中作畫	2	6	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
	歌舞劇人生	2	6	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
	年節主題實作	2	4	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘

## 陸、學生選課規劃與輔導

### 一、校定選修課程畫(含跨科、群、校選修課程規劃)

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	餐旅文學	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
2.	一般	邏輯分析	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
3.	專業	食物學	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
4.	專業	餐旅產業應用	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
5.	實習	蔬果雕與盤飾藝術	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0
6.	實習	輕食料理製作	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	2	2	0	0	0	0
7.	實習	咖啡美學	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	2	2	0	0	0	0

### 多元選修方式課程規劃表

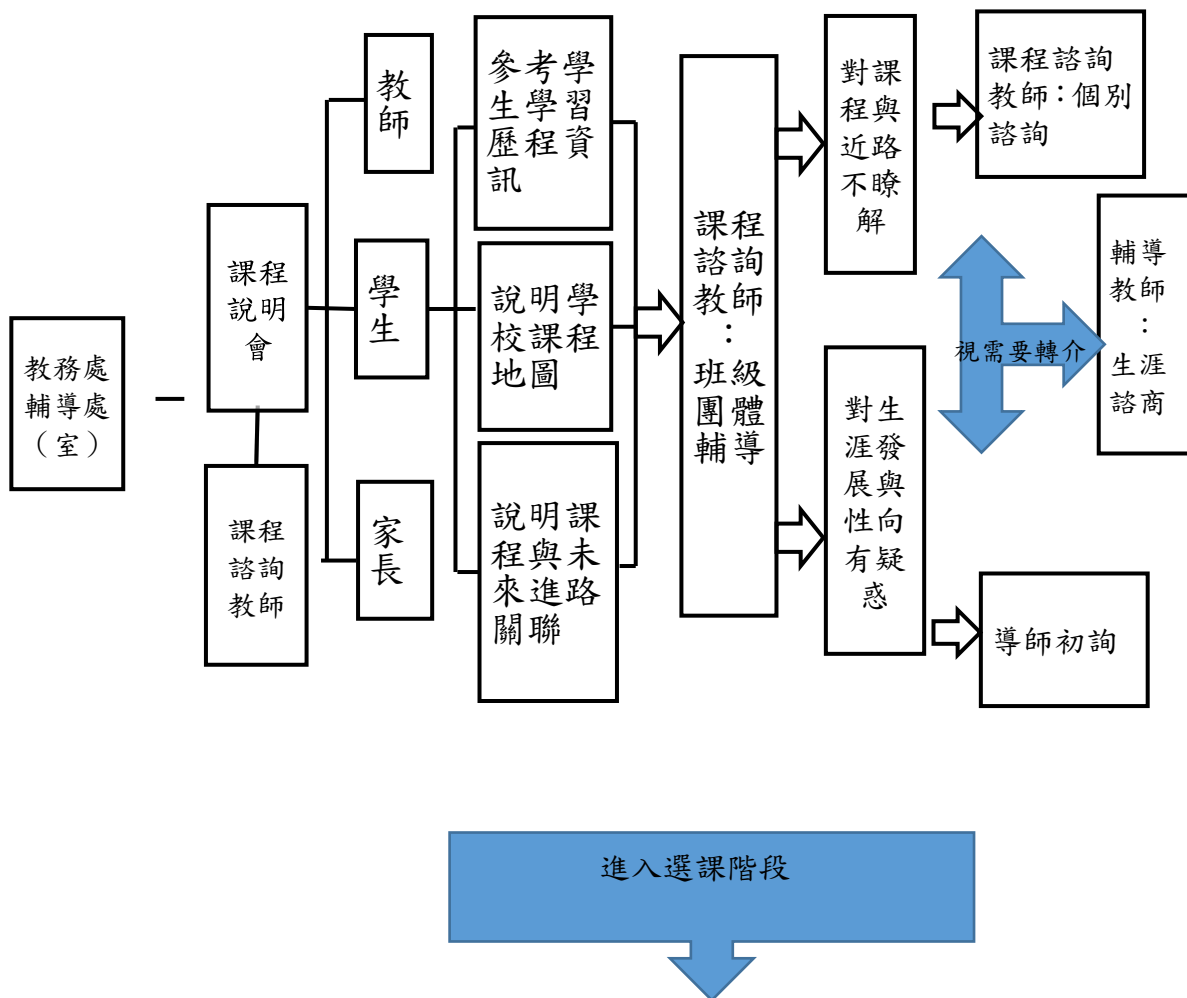
序	科	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置	開課方式	同時段開
---	---	------	-------	-----------	------	------

號	目 屬 性			第一學年		第二學年		第三學年			課
				一	二	一	二	一	二		
1.	一般	寰宇文化	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA5選1
2.	專業	旅館管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA5選1
3.	專業	飲料與調酒	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA5選1
4.	專業	會計學概要	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA5選1
5.	專業	餐飲管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA5選1
6.	實習	中餐實習	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
7.	實習	西餐實習	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
8.	實習	創意飲調實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
9.	實習	無國界料理實 務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
10.	實習	餐旅服勤技術 實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
11.	實習	微創烘焙實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AC4選2
12.	一般	寰宇文化	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AD5選2
13.	專業	旅館管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AD5選2
14.	專業	飲料與調酒	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AD5選2
15.	專業	會計學概要	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AD5選2
16.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AD5選2

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 課程諮詢階段

#### 1. 流程圖(含選課輔導及流程)

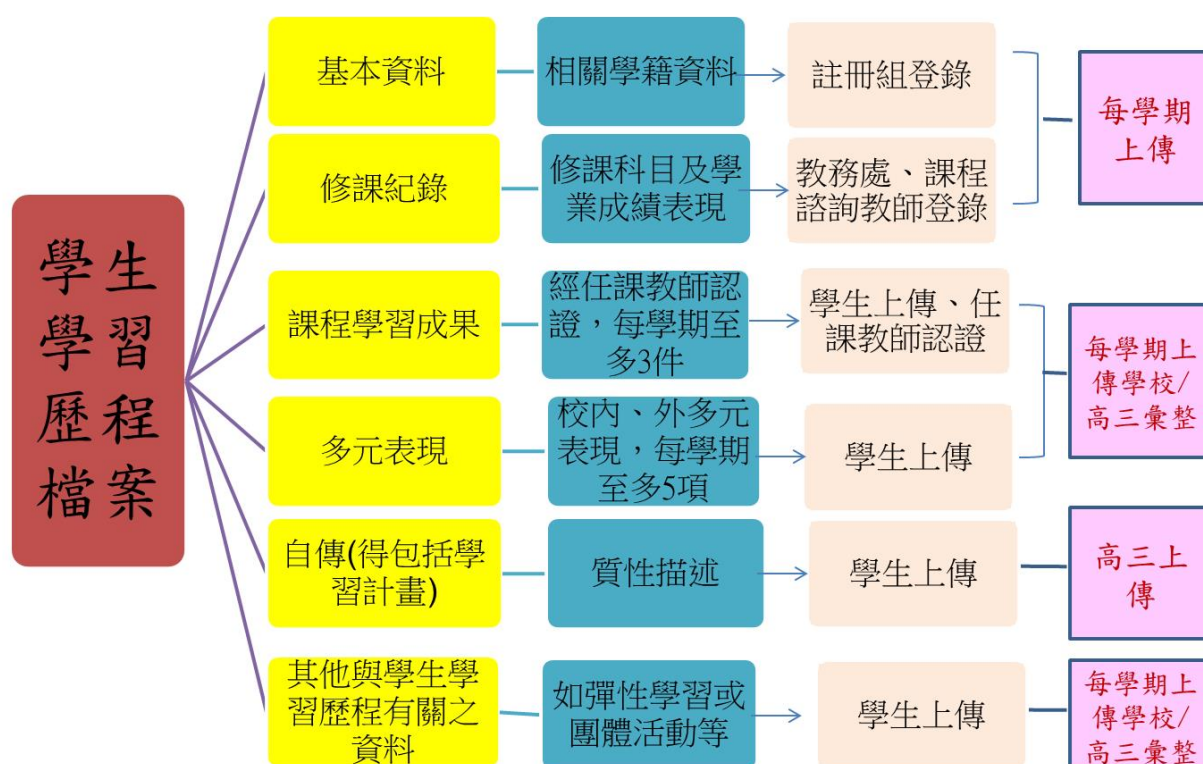


#### 2. 學生選課階段：



匯入學生學習歷程階段

3. 登陸學生學習歷程階段



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	10月15日(上學期)/ 4月15日(下學期)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	11月15日(上學期)/ 5月15日(下學期)	學生選課及教師 提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 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	9月1日 (上學期)/ 2月1日(下學期)	正式上課	跑班上課

## 柒、畢業條件

### 一、學年學分制畢業條件

科別	畢業條件
<b>餐飲管理科</b>	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。
<b>觀光科</b>	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。



## 二、成績評量方式

### 高級中等學校學生學習評量辦法

法規名稱：高級中等學校學生學習評量辦法(民國108年06月18日修正)

#### 第 1 條

本辦法依高級中等教育法（以下簡稱本法）第四十五條第二項規定訂定之。

#### 第 2 條

高級中等學校（以下簡稱學校）學生學習評量，應以了解學生學習情形，激發學生多元潛能，培養學生核心素養，促進學生適性發展為目的，並作為教師教學及輔導之依據。

#### 第 3 條

學校學生學習評量，包括學業成績評量及德行評量。

#### 第 4 條

學業成績評量，採百分制評定，並得註記質性文字描述。

學業成績評量，按學生身心發展及個別差異，兼顧科目認知、技能及情意之教學目標，採多元評量方式，並於日常及定期為之；其各科目日常及定期學業成績評量之占分比率，由學校定之。

前項多元評量，得採筆試、作業、口試、表演、實作、實驗、見習、參觀、報告、資料蒐集整理、鑑賞、晤談、實踐、自我評量、同儕互評或檔案評量等方式辦理。

#### 第 5 條

學業成績評量之科目，依高級中等學校課程綱要（以下簡稱課程綱要）之規定。

每一科目學分之計算，以每學期每週修習一節或總修習節數達十八節，為一學分。

#### 第 6 條

學生於定期學業成績評量時，因故不能參加全部科目或部分科目之評量，經學校核准給假者，學校得審酌其請假事由後，准予補行考試或採其他方式評量之；其評量方式、成績採計及登錄，由學校定之。

#### 第 7 條

學期學業成績總平均之計算，為各科目學期學業成績乘以各該科目學分數所得之總和，再除以總學分數。

學年學業成績總平均之計算，以該學年度各學期學業成績總平均成績平均之。

各科目學年學業成績之計算，以該學年度該科目各學期學業成績平均之；學生各科目學期學業成績，依第十條第二項規定應予補考者，其該科目學年學業成績之計算，以其該科目該學年各學期原成績或補考成績擇優登錄計算，不得與該科目重修或補修後之成績平均計算。

各科目學期學業成績之計算，遇小數點時，採四捨五入法，取整數計算；學期、學年學業成績總平均及各科目學年學業成績之計算，取小數點後一位數，第二位數採四捨五入法進入第一位數。

## 第 8 條

學業成績以一百分為滿分，其及格基準規定如下：

- 一、一般學生：以六十分為及格。
- 二、依各種升學優待辦法規定入學之原住民學生、重大災害地區學生、政府派赴國外工作人員子女、退伍軍人、僑生、蒙藏學生、外國學生、境外優秀科學技術人才子女及基於人道考量、國際援助或其他特殊身分經專案核定安置之學生：一年級以四十分為及格，二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。
- 三、依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定入學之學生：一年級、二年級以五十分為及格，三年級以後以六十分為及格。
- 四、依中等以上學校運動成績優良學生升學輔導辦法規定入學之學生：一年級、二年級以四十分為及格，三年級以後以五十分為及格。

身心障礙學生之學業成績評量，應依特殊教育法相關規定辦理。

## 第 9 條

學生因其居住地區或就讀學校發生災害防救法第二條第一款所定災害或其他重大變故情形，學校認有調整前條所定學業成績及格基準之必要者，得擬具計畫，經各該特定科目教學研究委員會及行政會議通過後調整之，並妥為保存；其調整後之成績及格基準，不得低於四十分。

前項計畫之內容，應包括下列事項：

- 一、適用調整學業成績及格基準之學生姓名、學號、年級、科別、班級與適用學期及學年。
- 二、學校已實施之多元評量執行策略及學生學習補救措施。
- 三、學生學習成就差異分析、學校學習評量調整方案及調整之必要性說明。

## 第 10 條

學生學期學業成績達第八條或前條所定及格基準之科目，授予學分。

學生學期學業成績未達第八條或前條所定及格基準之科目，其成績達下列基準者，學校應予補考：

一、及格基準分數為五十分至六十分者：四十分。

二、及格基準分數為四十分至四十九者：三十分。

前項補考科目，其補考所得之成績，達第八條或前條所定及格基準者，授予學分，並依及格基準分數登錄；未達及格基準者，不授予學分，並就原成績或補考成績擇優登錄。

學校每學期辦理補考，以一次為限。但學生因故不能參加補考，經學校核准給假者，學校得審酌其請假事由後，准予補行考試或採其他方式評量之。

學生學年學業成績達第八條或前條所定及格基準之科目，該學年度各學期均授予學分；其各學期成績仍應以該學期實得分數登錄。

### 第 11 條

學生於本法第四十二條規定之修業期限內，各學期學業成績未達第八條或第九條所定及格基準之科目，得申請重修。

課程綱要規定應修習之部定及校訂必修科目，未修習者應補修。轉學、轉科（學程）學生並得就應修習之部定必修及校訂必修以外科目，申請補修。

學校辦理重修、補修之方式，依下列規定順序為之：

一、專班辦理：申請學生人數達十五人以上者，由學校開設專門班級，供學生修讀；每一學分不得少於六節。

二、自學輔導：申請學生未達前款所定人數者，由教師指定教材，供學生自行修讀，並安排面授指導及教學；每一學分之面授指導及教學節數，屬重修者，不得少於三節，屬補修者，不得少於六節。

三、隨班修讀：依學生能力及學校排課等因素，安排學生隨其他班級課程修讀。

前項各款之實施時間、課程內容及實際授課節數，由學校定之。

重修、補修及延長修業期限學生之學業成績評量，應依第四條規定辦理。

### 第 12 條

學生依前條規定完成重修、補修後，其所得成績達第八條或第九條所定及格基準之科目，授予學分；未達及格基準者，不授予學分。

前項重修、補修後之科目成績登錄，依下列規定辦理：

一、重修：達第八條或第九條所定及格基準者，依所定之及格基準分數登錄；未達及格基準者，就重修前後成績，擇優登錄。

二、補修：依實得成績登錄。

### 第 13 條

學生各學年度第一學期取得之學分數，未達該學期修習總學分數二分之一者，第二學期得由學校輔導其減修學分；其減修之相關規定，由學校定之。

休學學生申請提前一學期復學者，準用前項規定。

#### 第 14 條

學生各學年度取得之學分數，未達該學年度修習總學分數二分之一者，得重讀；該學年度取得之學分數，應包括該學年度結束前補考、重修及補修後取得之學分。

重讀時，學生成績以重讀之實得分數登錄；學生對於重讀前已修習且取得學分之科目，於各學期開學日前申請免修者，學校應准予免修，該科目原成績列入重讀學期之成績一併計算；未申請免修而自願再次選讀者，該科目成績，應就再次選讀之成績或原成績擇優登錄。對於重讀之學生，學校應給予適當之輔導。

學校為協助學生取得畢業應修學分數，應針對學生各學期學分取得情形，提供預警措施並給予個別輔導。

轉學生入學時、轉科（學程）學生轉科（學程）時及休學學生復學時，準用前三項規定。

#### 第 15 條

學校應建置學生學習支援系統，並依日常及定期學業成績評量結果進行分析，作為學期中實施差異化教學及補救教學之依據，以輔導學生適性學習，發揮學生潛能；其實施基準及方式，由學校定之。

#### 第 16 條

新生與轉學生入學前、轉科（學程）學生轉科（學程）前及休學學生復學前，已修習且取得學分之科目，經審查符合課程綱要要求，或經測驗及格者，得列抵免修，其科目成績，依原成績或測驗成績登錄；未取得學分之科目，依第十一條規定辦理。

前項審查、測驗及學分抵免規定，由學校定之。

學生轉學、轉科（學程）經學校依第一項規定辦理學分抵免後，未符合第十四條第一項得重讀規定而申請重讀者，學校得視該生學習狀況與學校編班、班級人數等情形，依下列規定辦理：

- 一、符合高級中等學校學生學籍管理辦法第十三條及第十四條第一款規定者，編入適當之年級。
- 二、符合高級中等學校學生學籍管理辦法第十四條第二款及第三款規定者，編入適當之年級、科（學程）。

#### 第 17 條

資賦優異學生得依身心發展狀況、學習需要及意願，向學校申請縮短修業年限；其辦理方式，應依特殊教育學生調整入學年齡及修業年限實施辦法及其相關法規之規定辦理。

### 第 18 條

學生取得依高級中等學校辦理學生國外學歷採認辦法規定採認之國外學歷，其在國外所修之科目成績，經學校審查符合課程綱要要求，或經測驗及格者，得採計成績或學分，其科目並得列抵免修。

學生經學校核准後，赴國內、外公民營事業機構職場或就業導向之職訓機構等場所進修、訓練、實習或學習，取得學習成就或教育訓練證明，經學校審查符合課程綱要要求者，得採計成績或學分，其科目並得列抵免修。學校辦理前二項學生學歷、成績證明、學習成就或教育訓練之審查、測驗、學分採計及赴國外高級中等以上學校學習期間之認定，應依相關法規規定為之。

### 第 19 條

學校得協調國內其他高級中等學校開設跨校選修之課程，並得與大專校院合作開設預修課程或選修課程；其課程得採數位遠距教學。

### 第 20 條

學生修習課程綱要所定技術型高級中等學校彈性學習時間課程，符合下列各款規定，且於備查之學校課程計畫標註授予學分者，授予彈性學習時間學分：

- 一、所修讀者為全學期授課之充實增廣或補強性課程。
- 二、所得成績達第八條或第九條所定及格基準。
- 三、無第二十五條第一項所定缺課致成績零分之情形。

前項所得成績，得不登錄或以實得成績登錄。但不納入第七條第一項至第三項平均成績計算。

### 第 21 條

德行評量，依學生行為事實作綜合評量，不評定分數及等第。

德行評量項目如下：

- 一、日常生活綜合表現及校內外特殊表現。
- 二、服務學習。
- 三、獎懲紀錄。
- 四、出缺席紀錄。
- 五、具體建議。

### 第 22 條



德行評量以學期為階段，由導師依前條第二項各款規定，參考各科目任課教師及相關行政單位提供之意見，依行為事實記錄，並視需要提出具體建議，經學生事務相關會議審議後，作為學生適性輔導及其他適性教育處置之依據。

重修、補修學生及延長修業期限學生之德行評量，由學校依其修課情形，並參酌一般學生之規定定之。

### 第 23 條

德行評量之獎懲，依下列規定辦理：

- 一、獎勵：分為嘉獎、小功及大功。
- 二、懲處：分為警告、小過及大過。

學生之獎懲，應通知學生、導師、家長或監護人，並於學期結束時列入德行評量。

第一項之獎懲項目、事由、程序、獎懲相抵及銷過之相關規定，由學校定之。

### 第 24 條

學生請假別，分為公假、事假、病假、婚假、產前假、娩假、陪產假、流產假、育嬰假、生理假及喪假；其請假規定，由學校定之。

學生缺課未經學校依請假規定核准給假者，為曠課。

德行評量之出缺席紀錄，依學生請假規定辦理。

### 第 25 條

學生曠課及事假之缺課節數合計達該科目全學期總修習節數三分之一者，該科目學期學業成績以零分計算。但因學生或其家庭發生重大變故所請事假而缺課之節數，經提學生事務相關會議通過後，得不納入計算。

學生缺課致影響課業時，學校應視其情形提供預警措施，並給予個別輔導。

### 第 26 條

學生除公假外，全學期缺課節數達修習總節數二分之一，或曠課累積達四十二節者，經提學生事務相關會議後，應依法令規定進行適性輔導及適性教育處置。

### 第 27 條

學生學習評量結果，依下列規定處理：

- 一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

- (一) 修業期滿，符合課程綱要所定畢業條件。
- (二) 修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

- 二、修業期滿，修畢課程綱要所定應修課程，且取得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。

學生修畢實用技能學程分段課程，成績及格者，得向學校申請發給分段課程修業證明書。

#### 第 28 條

學生重讀、轉學或復學時，因中央主管機關發布新課程綱要，致其適用之畢業條件已變更者，由學校從寬就變更前後畢業條件擇一適用，並進行學分抵免及核計。

#### 第 29 條

學生學習評量之結果，應妥為保存及管理，並維護個人隱私及權益；其評量資料之蒐集、處理及利用，應依個人資料保護法及其相關法規之規定辦理。

#### 第 30 條

學校依本辦法規定，自行訂定之學生學習評量補充規定，應經校務會議通過後實施。

#### 第 31 條

本辦法自發布日施行。

## 捌、未來進路

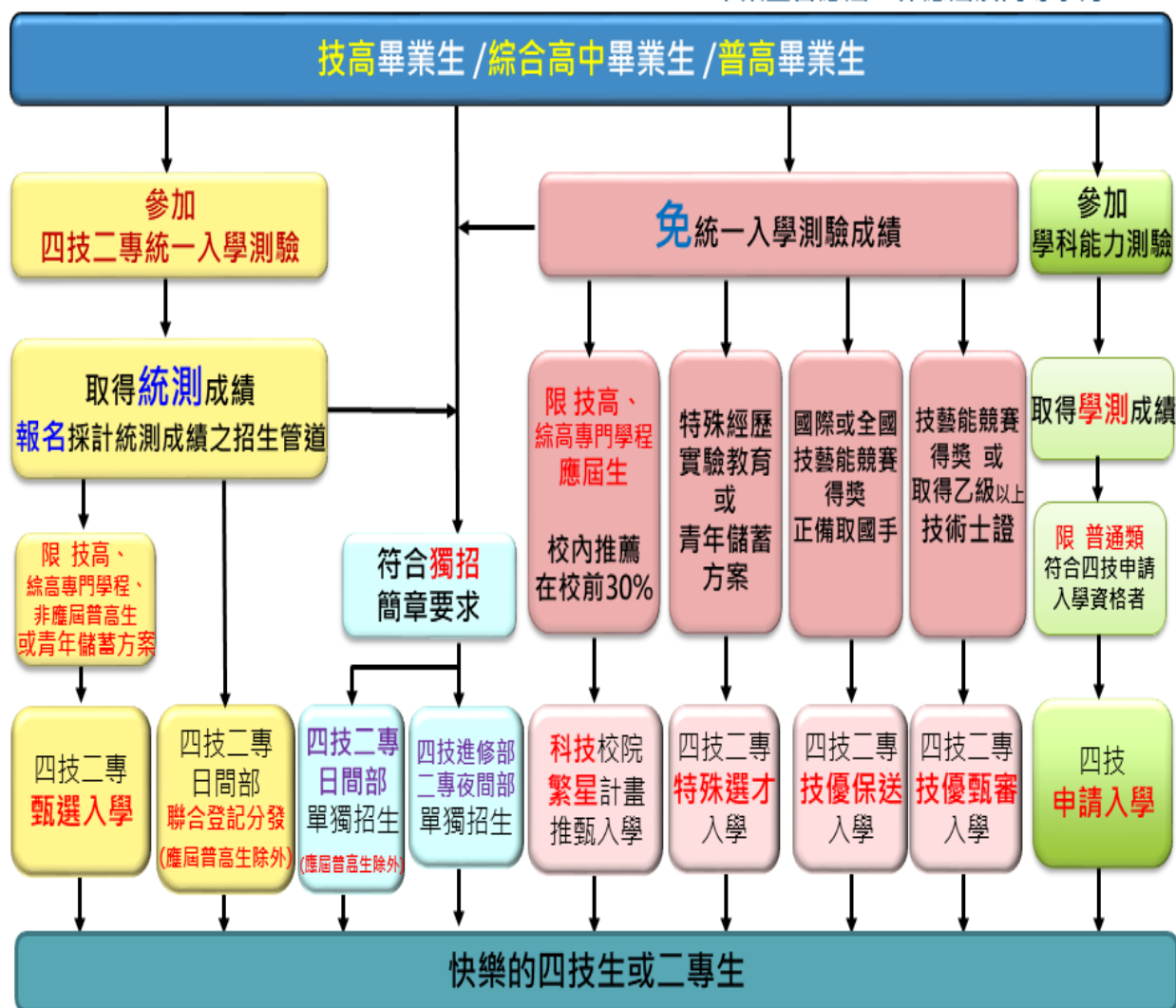
### 一、升學進路

目前國內已有許多餐旅類的碩士班，提供餐旅群的畢業生進修管道，有休閒事業研究所、觀光研究所、餐旅管理研究所、旅遊管理研究所，不出幾年將會有學校設立博士所，提供此類學生一條暢通的進修管道。而留學管道方面，歐美及澳洲的餐旅教育非常蓬勃發展，因此，餐旅類的畢業生亦可選擇至國外留學，國外享有盛名的餐旅學府很多，如：瑞士洛桑旅館學校、香港理工大學酒店管理、美國的更有不少的大學提供碩士班及博士班，有志出國留學的學生，可根據自己的興趣及相關領

域，挑選適合的學校申請就讀。

# 四技二專升學管道流程圖

\*畢業生含應屆、非應屆及同等學力



## 升學相關資訊網站

技專校院招生策進總會	<a href="http://www.techadmi.edu.tw/">http://www.techadmi.edu.tw/</a>
技專校院入學測驗中心	<a href="http://www.tcte.edu.tw/">http://www.tcte.edu.tw/</a>
技職博覽會	<a href="http://techexpo.moe.edu.tw/">http://techexpo.moe.edu.tw/</a>
技訊網 (招生校系查詢系統)	<a href="http://www.techadmi.edu.tw/search/">http://www.techadmi.edu.tw/search/</a>
大學招生委員會聯合會	<a href="http://www.jbcrc.edu.tw/">http://www.jbcrc.edu.tw/</a>
大學入學考試中心	<a href="http://www.ceec.edu.tw/">http://www.ceec.edu.tw/</a>
大學網路博覽會	<a href="http://univ.edu.tw/">http://univ.edu.tw/</a>



漫步在大學（大學校系查詢系統）	<a href="http://major.ceec.edu.tw/search/">http://major.ceec.edu.tw/search/</a>
來電網（大學多元入學諮詢服務）	<a href="http://www.jbcrc.edu.tw/info/index.asp">http://www.jbcrc.edu.tw/info/index.asp</a>

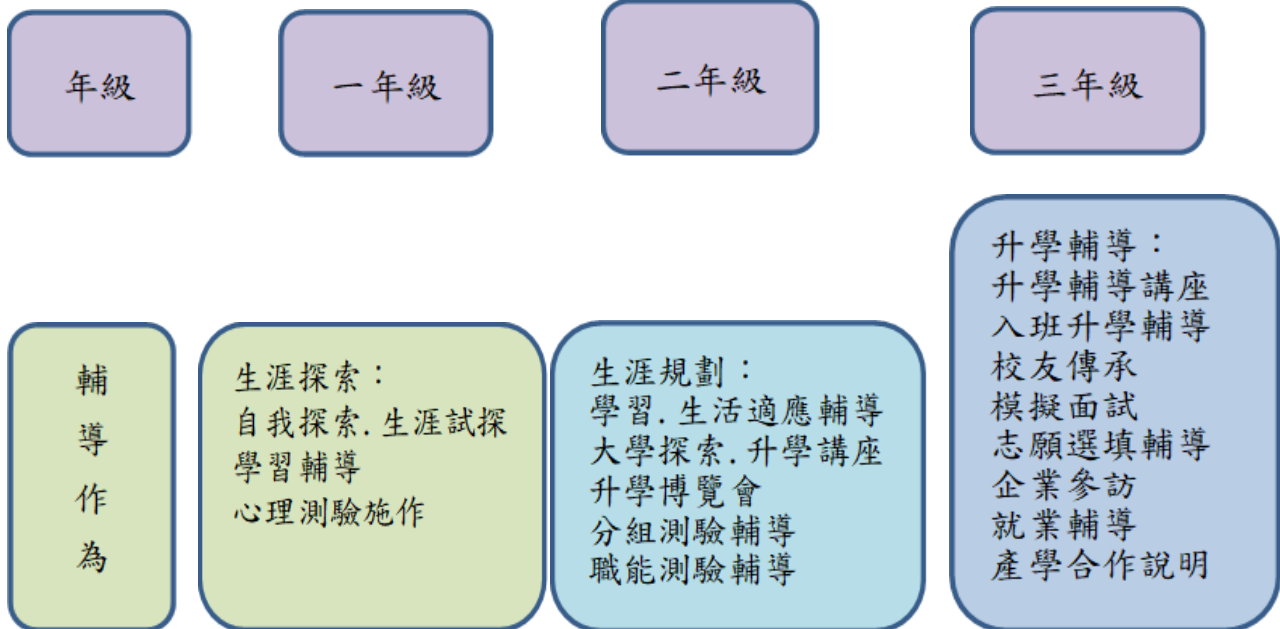
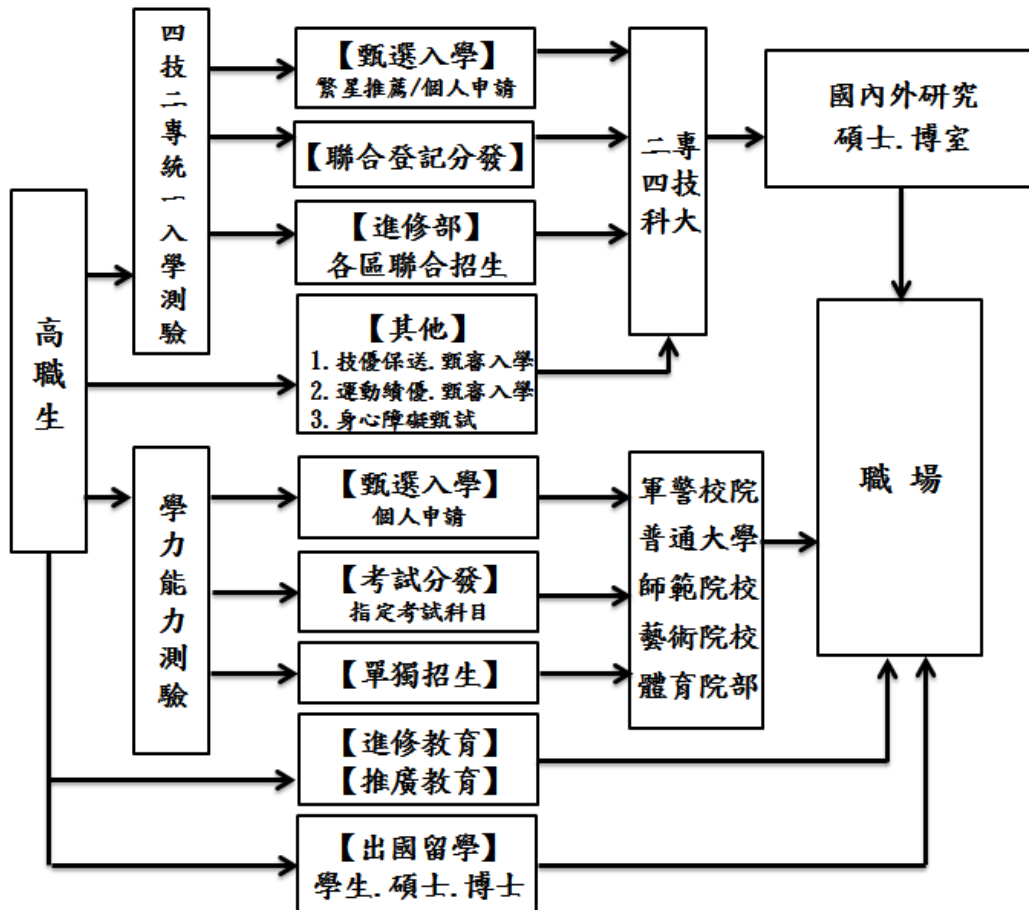
## 二、就業進路

就業發展 餐旅類各系的教育除強調解決問題能力的傳授外，更非常重視有理論基礎的實務知識。畢業生可修完教育學程至高職擔任教師為不錯的就業管道外，簡介如下：

類群	工作性質
休閒群	遊樂區的幹部、運動休閒中心的管理人才、旅行業中階行政與管理人員，如：遊程規劃員、線控人員、導遊人員；航空業中階地勤規劃人員，如：空服員、運務督導、訂位管理員、票務督導、客服專員、行銷規劃員
餐旅群	餐飲外場中階幹部及管理人才，如：領班、總領班、主任、副理、經理（中長期目標）；旅館業中階行政與管理人員，如：旅館房務及客務管理幹部、人事管理員、業務講習員、訓練管理員、公關人員
廚藝群	餐飲內場中階幹部及管理人才，如：中西餐副主廚／領班、中西點副主

## 玖、附錄

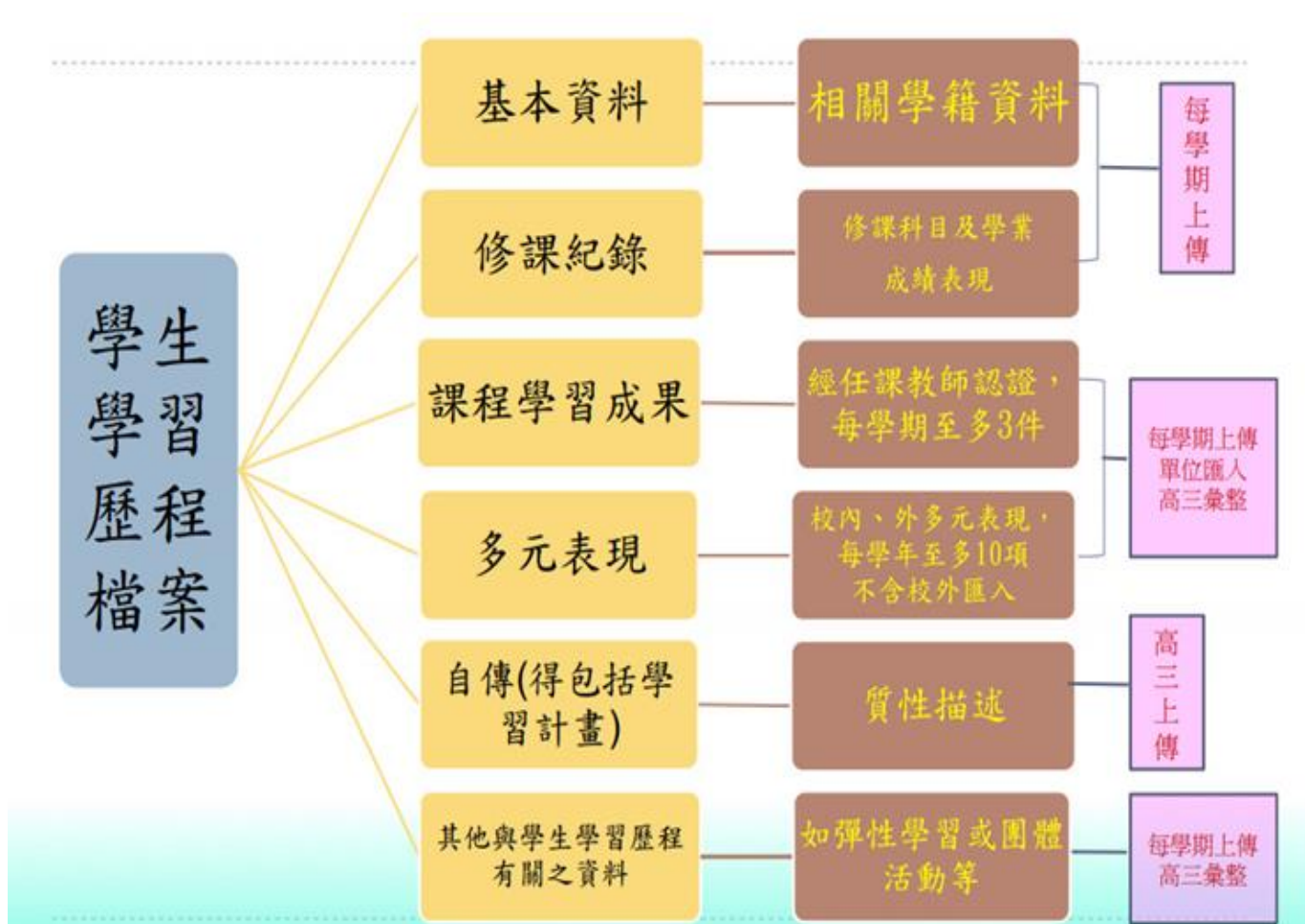
### 一、生涯規劃與進路測驗輔導



施測名稱	施測對象	時間	施測目的	備註
賴氏人格	普高、職科 一年級生	上學期	針對A、B、C、D、E各型人格特質進行解析，供學生對應自我表現是否相似並酌予參考。	各項施測皆提供予導師參考，俾利學生在

興趣量表	普高 一年級生	下學期	幫助學生了解自己的興趣特質，利於選課或生涯規劃參考工具。	選課、選組猶豫不定時，可將數種測驗結果與學校的成績一起審視，發揮使用測驗最大的功效。
學系探索 量表	普高 二年級生	下學期	進階協助學生瞭解自己對大學各學系學習興趣，幫助學生找到與自己興趣適配的「學群」與「學類」。	
九大 職能星	職科 二年級生	上學期	透過產業職能分析與職務職能分析，選擇正確的產業+職務，可以更精準的找到屬於自己的工作，在職場上發揮所長。	

## 二、高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點



# 教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段

## 學生學習歷程檔案作業要點

- 一、教育部國民及學前教育署（以下簡稱本署）為落實十二年國民基本教育課程綱要總綱有關高級中等學校（以下簡稱學校）應完備高級中等教育階段學生學習歷程檔案之規定，以蒐集、處理及利用學生學習歷程檔案資料，特訂定本要點。
- 二、本署依教育基本法第九條第一項第三款及教育部國民及學前教育署組織法第二條規定之職權，建立高級中等教育階段學生學習歷程資料庫（以下簡稱學習資料庫），向學校及學校型態、非學校型態實驗教育（以下簡稱實驗教育）辦理者蒐集學生學習歷程檔案資料，並得請相關機關或機構提供學生學習歷程檔案資料。  
前項學校、實驗教育辦理者、機關或機構，依各該教育評量法規、組織法規或個人資料保護法及其相關法規規定，其蒐集之學生學習歷程檔案資料，得依個人資料保護法第十六條或第二十條規定，釋出學生學習歷程檔案資料提供予學習資料庫處理及利用。
- 三、學校及本署應以數位平臺建置學生學習歷程檔案資料，其內容應包括下列項目：
  - （一）基本資料。
  - （二）修課紀錄。
  - （三）課程學習成果。
  - （四）多元表現。
  - （五）自傳（得包括學習計畫）。
  - （六）其他與學生學習歷程有關之資料。實驗教育辦理者之數位平臺學生學習歷程檔案資料，由本署建置之。  
前二項資料建置之格式，由本署另定之。
- 四、學生學習歷程檔案資料之建置，以學生就學期間之資料為限，並由學校、實驗教育辦理者及學生，依本署公告期限上傳資料庫；其內容及記錄方式如下：
  - （一）基本資料、修課紀錄：學校、實驗教育辦理者，應於每學期規定時間內登錄及檢核。
  - （二）課程學習成果：學生應於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，並經任課教師（在實驗教育，得為法定代理人或已成年之學生本人）認證。學校在籍學生，每學期至多三件；參與實驗教育之學生，每學年至多六件。
  - （三）多元表現：學生應將校內、外多元表現，於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，每學年至多十項。但資料庫內已由學校登錄之校內幹部及其他相當資料，或校外機構登錄之競賽、檢定及其他相當之資料，不包括在十項之內。
  - （四）自傳（得包括學習計畫）、其他與學生學習歷程有關之資料：學生申請就讀大專校院時，應於學校、實驗教育辦理者規定時間內登錄，並由學校、實驗教育辦理者於本署規定時間內上傳至資料庫。
- 五、學校應成立建置學生學習歷程檔案資料工作小組（以下簡稱工作小組），由校長擔任召集人，成員至少包括教務處、學務處、輔導處（室）、教師、家長及學生代表，每學期至少召開一次會議。學校應依本要點訂定補充規定，經校務會議通過後實施；其內容應包括下列事項：
  - （一）工作小組之組成及運作。
  - （二）學生學習歷程檔案資料建置之方式、人員、期程及內容。
  - （三）學生學習歷程檔案資料相關研習之規劃。

(四)辦理成效評核及獎勵。

實驗教育辦理者應自行訂定補充規定，並指定單位或人員，負責本要點所定相關事項。

- 六、學生申請就讀大專校院時，經學生本人同意及勾選後，本署得將資料庫之檔案釋出至依大學法第二十四條第二項所組成之大學招生委員會或聯合會，作為招生選才之參據。
- 七、本署對於學校、實驗教育辦理者有關學生學習歷程檔案資料之建置作業，得視其辦理情形，就相關人員予以獎懲；學校、實驗教育辦理者相關人員有登載不實，致影響學生權益或大學招生制度之公正性及公平性者，應負相關行政或刑事責任。
- 八、學習資料庫保有學生個人之所有資料，應自該學生申請入大專校院起五年後，予以封存。