檢查文號：臺中市政府教育局中華民國110年03月19日府授教高字第1100019221號函備查

高級中等學校課程計畫

台中市私立嶺東高級中學

學校代碼：**191314**

實用技能學程課程計畫書

本校109年11月27日109學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：校長楊寶琴

(110學年度入學學生適用)

☐ 第一次報備查版
☐ 修正後報備查版
■ 准予備查版

中華民國110年03月23日

目 錄

● 學校基本資料表 1
壹、依據 2
貳、學校現況 3
參、學校願景與學生圖像 5
一、學校願景 5
二、學生圖像 6
肆、課程發展組織要點 7
課程發展委員會組織要點 7
伍、課程規劃與學生進路 9
一、餐旅群旅遊事務科教育目標 9
二、餐旅群旅遊事務科學生進路 10
陸、群科課程表 11
一、教學科目與學分(節)數表 11
二、課程架構表 13
三、科目開設一覽表 14
柒、團體活動時間實施規劃 16
捌、彈性學習時間實施規劃 17
一、彈性學習時間實施相關規定 17
二、學生自主學習實施規範 30
三、彈性學習時間實施規劃表 31
玖、學校課程評鑑 35
學校課程評鑑計畫 35
附件二：校訂科目教學大綱 40

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">台中市私立嶺東高級中學</td></tr>
<tr><td>普通型</td><td colspan="3">1. 學術群：普通班</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>1. 動力機械群：汽車科
2. 電機與電子群：資訊科、電子科
3. 土木與建築群：建築科
4. 商業與管理群：商業經營科、國際貿易科
5. 外語群：應用外語科(英文組)、應用英語科
6. 設計群：多媒體設計科
7. 餐旅群：觀光事業科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手
合作專班</td><td></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向
課程專班</td><td></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練
旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="3">1. 動力機械群：汽車科
2. 電機與電子群：資訊科
3. 商業與管理群：資料處理科
4. 餐旅群：觀光事業科</td></tr>
<tr><td rowspan="3">聯絡人</td><td>處　室</td><td colspan="2">教務處</td></tr>
<tr><td>職　稱</td><td colspan="2">教學組長</td></tr>
<tr><td>電　　話</td><td colspan="2">04-23898940轉21</td></tr>
</table>

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作爲學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

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	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通班	5	208	4	189	4	182	13	579
技術型	動力機械群	汽車科	2	93	2	89	2	88	6	270
	電機與電子群	資訊科	2	50	2	88	2	76	6	214
	電機與電子群	電子科	2	74	2	87	2	81	6	242
	土木與建築群	建築科	2	79	1	47	1	41	4	167
	商業與管理群	商業經營科	2	79	2	82	2	76	6	237
	商業與管理群	國際貿易科	1	20	2	71	1	35	4	126
	外語群	應用外語科(英文組)	0	0	3	118	3	112	6	230
	外語群	應用英語科	2	76	0	0	0	0	2	76
	設計群	多媒體設計科	2	89	2	94	2	96	6	279
	餐旅群	觀光事業科	3	139	3	120	3	125	9	384
進修部	動力機械群	汽車科	0	0	0	0	1	37	1	37
	電機與電子群	資訊科	1	18	1	40	1	16	3	74
	商業與管理群	資料處理科	1	19	1	35	1	20	3	74
	餐旅群	觀光事業科	1	43	1	39	1	43	3	125
合計			26	987	26	1099	26	1028	78	3114

二、核定科班一覽表

表2-2 110學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	5	45
技術型	動力機械群	汽車科	2	45
	電機與電子群	資訊科	2	45
	電機與電子群	電子科	2	45
	土木與建築群	建築科	2	45
	商業與管理群	商業經營科	2	45
	外語群	應用英語科	2	45
	設計群	多媒體設計科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	2	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	電機與電子群	資訊科	1	40
	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	2	40
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	1	45
合計			28	1235

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

全人教育、適性揚才、成就學生、幸福校園

一、學校願景

嶺東創校以來秉持「學以致用，誠以待人」的校訓在南屯春社孜孜耕耘數十載，校園雖小，卻孕育無數人才與締造許多榮耀。值此教育翻轉之際，新課綱上路，嶺東在扎實的根基下，再次「改變」，只為成為學子們夢想發芽的一畝田。

全人教育 發展學生多元能力，激發學生潛能。
適性揚才 提供多元展能平台，成就每位學生。
成就學生 培養學生跨域能力，落實學以致用。
幸福校園 培育真善美的素養，打造幸福氛圍。

二、學生圖像

品格力
知識力
實作力

二、學生學習圖像

品格力 *Change with Attitude*

培養學生具備尊重他人、接納自己、人文關懷、挫折忍耐、感恩回饋的素養。

知識力 *Change with Knowledge*

培養學生具備自主學習、國際視野、閱讀思辨、批判思考的素養。

實作力 *Change with Practice*

培養學生具備創作設計、跨域統整、團隊合作、科技運用、學以致用的素養。

肆、課程發展組織要點

台中市私立嶺東高級中學

課程發展委員會組織要點

臺中市私立嶺東高級中學課程發展委員會設置要點
103年8月28日校務會議通過
104年6月30日校務會議修正通過
105年8月29日校務會議修正通過
107年5月14日臨時校務會議修正通過
108年1月18日配合新課綱重新擬訂，校務會議修正通過
108年6月27日校務會議修正通過

一、依據：
依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱 要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
二、組織：
本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員36人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
(一) 召集人：校長。
(二) 學校行政人員：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、實研組長、訓育組長及進修部教學組長擔任之，共計11人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
(三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人（含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、藝術領域、國防通識領域及生活科技領域）擔任之，每領域/科目1人，共計8人。
(四) 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計12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：由校長聘任專家學者1人擔任之。
(七) 產業代表：由校長聘任產業代表1人擔任之。
(八) 學生代表：由學生榮評會之學生代表1人擔任之。
(九) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
（組織架構表如附件一）
三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
(二) 統整及審議學校課程計畫。
(三) 審查學校教科用書的選用，以及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。

四、本委員會其運作方式如下：
(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，必要時得召開臨時會議。
(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
(三) 本委員會每年十一月前召開會議時，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。
(四) 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。
(五) 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。
(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
(一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
(二) 各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
(三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
(四) 各研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：
(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
(三) 協助辦理教師甄選事宜。
(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
(八) 擬定教學評量方式與標準，作爲實施教學評量之依據。
(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：
(一) 各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行三次會議。
(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人爲主席。
(四) 各研究會開會時，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，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。
各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本要點經校務會議通過，陳請 校長核定後實施，修正時亦同。

嶺東中學 109 學年課程發展委員會名單

委員會職稱	校內行政職稱	姓名	委員會職稱	校內行政職稱	姓名
主任委員	校長	楊寶琴	委員	家長會副會長	賴世澄
執行秘書	教務主任	羅美齡	委員	家長會常委	邱一峰
副執行秘書	實習主任	張德豐	委員	社區代表	呂建成
副執行秘書	進修部主任	吳永泉	委員	專家學者	洪瑞文
委員	學務主任	高馨寧	委員	家長代表	林月雲
委員	輔導主任	賴璿伊	委員	高中部主任	蔡庭昭
委員	圖書館主任	葛蜀光	委員	國中部主任	黃元鴻
委員	教學組長	林軒黛	委員	國文科領召	程桂芳
委員	註冊組長	徐大欽	委員	國防通識領域	賴俊成
委員	實研組長	吳碧玉	委員	數學科領召	王詩宜
委員	實就組長	楊詠喬	委員	英文科領召	張碧純
委員	訓育組長	劉權澤	委員	社會科領召	蔡仁銓
委員	進修部教學組長	林茗豐	委員	自然科領召	黃泰民
委員	汽車科主任	甘燿嘉	委員	科技領召	朱名培
委員	訊子科主任	李撒加	委員	藝能科領召	黃玉婷
委員	建築科主任	彭于玲	委員	特殊需求領域	王　麒
委員	商貿營科主任	蕭又豪	委員	導師代表	姚琪姝
委員	多媒科主任	張多茂	委員	導師代表	葉憶珉
委員	觀光科主任	黃雅琴	委員	導師代表	蔡仁銓
委員	應英科主任	黃雪貞	委員	學生代表	多一甲 27 號陳賢睿

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群旅遊事務科教育目標

1.培養本科學生成爲旅行業之基礎人才。 2.培養本科學生成爲旅館業之技術人才。 3.培養本科學生成爲餐廳外場服勤之技術人才。 4.培養本科學生成爲餐廳內場之烹飪技術人才 5.培養本科學生成爲飲料業之技術人才。 6.培養本科學生熟悉在地解說及自行車導覽技能。 7.培養本科學生遊程設計及規劃基礎知能。 8.培養學生終身學習及熱忱勤勉的工作態度。

二、餐旅群旅遊事務科學生進路

表5-1 餐旅群旅遊事務科(以科爲單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1.相關就業進路： (1)餐廳及旅館部擔任接待服務人員 (2)旅行社電腦文書行政事務員 (3) 旅宿業從業人員 (4)旅宿業從業人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1) 中西餐之餐桌標準擺置 (2) 旅館床務鋪設及整理 (3) 電腦行政事務處理 (4) 簡易英(日)語會話 (5) 蔬果切雕之基礎能力 3.檢定職類： (1)餐飲服務丙級 (2)TQC中英打證照 (3)商教會英聽4級 (4)客房服務丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑ 觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑ 餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑ 電腦軟體應用4學分 2.2 校訂選修： ☑ 蔬果切雕實習6學分 ☑ 宴會服勤實務6學分 ☑ 房務實務6學分
第二年段	1.相關就業進路： (1)風景區導覽解說員助理 (2)餐廳內場工作人員 (3)旅行業相關從業人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)導覽解說實務技巧 (2)具備中餐烹調法與製作能力 (3)電腦軟體操作能力 (4)飲料認識與基本調製的能力 3.檢定職類： (1)飲料調製丙級證照 (2)中餐烹調丙級證照 (3)商教會英聽3級 (4)TQC軟體證照word、power point	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑ 飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑ 餐旅英文會話6學分 ☑ 進階日語會話6學分 ☑ 韓語文化6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑ 專題實作2學分 ☑ 職涯體驗2學分 ☑ 電腦軟體應用2學分 2.2 校訂選修： ☑ 輕食飲務實務6學分 ☑ 中餐烹調實習6學分 ☑ 解說技巧實務4學分
第三年段	1.相關就業進路： (1)餐廳旅館櫃台服務人員 (2)旅行社遊程設計規劃事務助理 (3)飯店房務整理清潔員 (4)航空公司從業人員 (5)餐飲安全食品採購從業人員 (6)烘焙食品從業人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (1)簡易觀光英、日語溝通表達 (2)套裝行程設計規劃(3)遊程規畫設計能力 (4)航空票務操作能力 3.檢定職類： (1)PVQC專業英文檢定 (2)烘焙丙級證照 (3)日/韓語檢定 (4)遊程規畫師證照 (5)客務/航空票務證照 (6)調酒乙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑ 觀光旅運英文4學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑ 進階餐旅服務4學分 ☑ 烘焙實務8學分 ☑ 遊程規畫實務8學分 ☑ 觀光資訊系統實習8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群旅遊事務科 教學科目與學分 (節)數表(以科爲單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(日間上課)

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	6	3	3					
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4							
			地理					2			
			公民與社會				2				
		自然科學	物理	4			2				
			化學								
			生物					2			
		藝術	音樂	4	1	1					
			美術		1	1					
			藝術生活								
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃							2	
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技						2		
		健康與體育	體育	2	1	1					
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		36	12	12	4	4	2	2	
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
	小計			16	5	5	3	3	0	0	
	部定必修學分合計			52	17	17	7	7	2	2	

表6-1-1 餐旅群旅遊事務科 教學科目與學分 (節)數表(以科爲單位，1科1表) (續)
110學年度入學學生適用(日間上課)

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	8學分 4.30%	國學概要	8			2	2	2	2	
				小計	8	0	0	2	2	2	2	
		專業科目	4學分 2.15%	觀光旅運英文	4					2	2	
				小計	4	0	0	0	0	2	2	
		實習科目	22學分 11.83%	專題實作	6				2	2	2	
				職涯體驗	2			1	1			
				電腦軟體應用	6	2	2	2				
				休閒運動	8			2	2	2	2	
				小計	22	2	2	5	5	4	4	
	必修學分數合計				34	2	2	7	7	8	8	
	校訂選修	一般科目	12學分 6.45%	活用數學	8			2	2	2	2	☐ 跨班
				品格教育	4			1	1	1	1	☐ 跨班
				應選修學分數小計	12	0	0	3	3	3	3	
		專業科目	26學分 13.98%	台灣觀光資源	4	2	2					☐ 跨班
				基礎日語會話	4	2	2					☐ 跨班
				餐旅英文會話	12			3	3	3	3	☐ 跨班
				進階日語會話	6			3	3			☑ 跨班
				韓語文化	6			3	3			☑ 跨班
				應選修學分數小計	26	4	4	6	6	3	3	
		實習科目	62學分 33.33%	輕食飲務實務	6			3	3			☐ 跨班
				中餐烹調實習	6			3	3			☐ 跨班
				解說技巧實務	4			2	2			☐ 跨班
				領團實務	6					3	3	☐ 跨班
				飲務實務	2					1	1	☐ 跨班
				進階餐旅服務	4					2	2	☐ 跨班
				房務實務	6	3	3					☐ 跨班
				蔬果切雕實習	6	3	3					☐ 跨班
				烘焙實務	8					4	4	☑ 跨班 與遊程規畫實務選修
				遊程規畫實務	8					4	4	☑ 跨班 與烘焙實務選修
				宴會服勤實務	6	3	3					☐ 跨班
				數位旅遊攝影實務	8					4	4	☑ 跨班 與觀光資訊系統實習選修
				觀光資訊系統實習	8					4	4	☑ 跨班 與數位旅遊攝影實務選修
				應選修學分數小計	62	9	9	8	8	14	14	校訂選修實習科目開設 78學分
	選修學分數合計				100	13	13	17	17	20	20	
	校訂必修及選修學分上限合計				134	15	15	24	24	28	28	
學分上限總計					186	32	32	31	31	30	30	
每週團體活動時間(節數)					12-18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					6-12	0	0	1	1	2	2	
每週總上課節數					210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群旅遊事務科 課程架構表 (以科爲單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		36學分	36	19.35%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.15%	系統設計
	實習科目			12	6.45%	
	合　　計			52	27.96%	系統設計
校訂	必修	一般科目	124-140學分	8	4.30%	系統設計
		專業科目		4	2.15%	
		實習科目		22	11.83%	
	選修	一般科目		12	6.45%	
		專業科目		26	13.98%	
		實習科目		62	33.33%	
	合　　計			134	72.04%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	84	45.16%	系統設計
應修習學分數			180-192學分	186學分		系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			6-12節	6節		系統設計
上課總節數			210節	210節		系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少爲150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」爲分母。
2.上課總節數 ＝ 應修習學分數 ＋ 六學期團體活動時間合計 ＋ 六學期彈性學習時間合計 。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群旅遊事務科 科目開設一覽表 (以科爲單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	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
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→	
	社會		→		→		→	地理	→		→	
			→		→	公民與社會	→		→		→	
	自然科學		→		→	物理	→		→		→	
			→		→		→	生物	→		→	
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→	
		美術	→	美術	→		→		→		→	
	綜合活動		→		→		→		→		→	生涯規劃
	科技		→		→		→		→	資訊科技	→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→	
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→	
校訂科目	語文		→		→	國學概要	→	國學概要	→	國學概要	→	國學概要
	數學		→		→	活用數學	→	活用數學	→	活用數學	→	活用數學
	全民國防教育		→		→	品格教育	→	品格教育	→	品格教育	→	品格教育

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群旅遊事務科 科目開設一覽表 (以科爲單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	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
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→		→	
			→		→	飲料實務	→	飲料實務	→		→	
校訂科目	專業科目		→		→		→		→	觀光旅運英文	→	觀光旅運英文
		台灣觀光資源	→	台灣觀光資源	→		→		→		→	
		基礎日語會話	→	基礎日語會話	→		→		→		→	
			→		→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話
			→		→	進階日語會話	→	進階日語會話	→		→	
			→		→	韓語文化	→	韓語文化	→		→	
	實習科目		→		→		→	專題實作	→	專題實作	→	專題實作
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→	
		電腦軟體應用	→	電腦軟體應用	→	電腦軟體應用	→		→		→	
			→		→	休閒運動	→	休閒運動	→	休閒運動	→	休閒運動
			→		→	輕食飲務實務	→	輕食飲務實務	→		→	
			→		→	中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→	
			→		→	解說技巧實務	→	解說技巧實務	→		→	
			→		→		→		→	領團實務	→	領團實務
			→		→		→		→	飲務實務	→	飲務實務
			→		→		→		→	進階餐旅服務	→	進階餐旅服務
		房務實務	→	房務實務	→		→		→		→	
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→		→		→		→	
			→		→		→		→	烘焙實務	→	烘焙實務
			→		→		→		→	遊程規畫實務	→	遊程規畫實務
		宴會服勤實務	→	宴會服勤實務	→		→		→		→	
			→		→		→		→	數位旅遊攝影實務	→	數位旅遊攝影實務
			→		→		→		→	觀光資訊系統實習	→	觀光資訊系統實習

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週 2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座 1節。班級活動列爲導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排 2節，其中1節爲班級活動，班級活動列爲導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施爲原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，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。

表7-1團體活動時間規劃表 (日間上課)

項目	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
班級活動節數	36	36	36	36	36	36
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	2	2	2	2	2	2
學生自治活動節數	2	2	2	2	2	2
學生服務學習活動節數	2	2	2	2	2	2
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明O年O月O日第O次課發會通過)

臺中市私立嶺東高級中學彈性學習時間實施規定
中華民國107年6月11日課程發展委員會議通過
中華民國107年11月2日課程發展委員會議修訂通過
中華民國108年04月26日課程發展委員會議修訂通過
中華民國108年11月11日課程發展委員會議修訂通過
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：
臺中市私立嶺東高級中學(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，促進學生適性發展爲目的，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，普通科在一至三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週3節。職業類科在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35節中，開設每週1節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35節中，開設每週2節。
(二) 本校彈性學習時間以各年級分別實施爲原則。
(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爲原則；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：
(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6個月爲原則，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2-3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；其中教學活動爲短期授課，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1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；另補強性教學課程爲全學期授課者，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20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爲之。
(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6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、50人以下爲原則。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、 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，則由學務處登記爲公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局(處)或.....主辦之競賽爲限。
(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。
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：
(一) 彈性學習時間之學分，得採計爲學生畢業總學分。
(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，亦不得爲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予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，得計列爲其每週教學節數。
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爲之。
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。

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 1-1

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

附件 1-2

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

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		延訓期程/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

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 1-3

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

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間 附件 2-1

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

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 2-2

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

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 2-3

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

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 3

特色活動實施申請表

<table>
<tr><td rowspan="3">授課教師
姓名</td><td></td><td rowspan="3">活動名稱</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>適用班級</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>對應本校
學生圖像</td><td colspan="3">□品格力　□實作力　□知識力</td></tr>
<tr><td>特色活動
主題</td><td colspan="3">□國際教育　　□志工服務　□其他_____</td></tr>
<tr><td>特色活動
實施地點</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="9">特色活動
實施規劃
內容</td><td>週次</td><td colspan="2">實施內容與進度</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>特色活動
實施目標</td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

活動主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 4-1

自主學習計畫書

<table>
<tr><td rowspan="2">申請學生資料</td><td colspan="2">班級</td><td>學號</td><td colspan="2">姓名（請親自簽名）</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>自主學習主題</td><td colspan="5">□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務
□其他：</td></tr>
<tr><td>自主學習實施地點</td><td colspan="5">□教室　□圖書館　□工場：
□其他：</td></tr>
<tr><td rowspan="6">自主學習規劃內容</td><td>週次</td><td colspan="4">實施內容與進度</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="4">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。</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>19-21</td><td colspan="4">完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。</td></tr>
<tr><td>自主學習學習目標</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>自主學習所需協助</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>學生簽名</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">父母或監護人簽名</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="4">申請受理情形（此部分，申請同學免填）</td></tr>
<tr><td>受理日期</td><td>編號</td><td>領域召集人/科主任</td><td>建議之指導教師</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 4-2

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　□工場： □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

臺中市私立嶺東高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

附件 4-3

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　□工場： □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

二、學生自主學習實施規範

(須註明O年O月O日第O次課發會通過)
本項目得併入第一項「 彈性學習時間實施相關規定 」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型爲「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且爲全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應爲：OOOO(彈性)
3. 實施對象請填入科別、班級 ...等
4. 本表以校爲單位，1校1表。

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實性(增廣性)教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期				☐ 汽車修護科 ☐ 旅遊事務科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否
	第二學期				☐ 汽車修護科 ☐ 旅遊事務科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否
	第	電影欣賞	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		小論文寫作技巧	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		機戰未來	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		生涯理財規劃	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		影音剪輯入門	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		機車檢查與調整	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		建築模型動手做	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		創意廣告	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		藝術欣賞	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		看youtube學英文	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
										○ 例行性		

第二學年	一學期	機車保養與簡易維修	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		趣味電路動手做	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		積木程式設計	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		電學入門	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		數學與生活	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		英文電影開麥拉	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		西洋歌曲賞析	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		金融桌遊	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		園藝小農家	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		閱讀理解與表達	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		志工攜手同行	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ◉ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		電影欣賞	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		小論文寫作技巧	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		機戰未來	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		生涯理財規劃	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		影音剪輯入門	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		機車檢查與調整	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否

	第二學期	建築模型動手做	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		創意廣告	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		藝術欣賞	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		看youtube學英文	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		機車保養與簡易維修	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		趣味電路動手做	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		積木程式設計	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		電學入門	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		數學與生活	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		英文電影開麥拉	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		西洋歌曲賞析	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		金融桌遊	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		園藝小農家	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		閱讀理解與表達	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		志工攜手同行	1	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ◉ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		選手培訓	2	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	◉	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◉ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ◉ 否
		專業英文	2	9	☑ 汽車修護科	○	○	◉	○	○ 例行性 ○ 獨創性	◉ 內聘	○ 是

第三學年	第一學期				☑ 旅遊事務科					○ 服務學習 ○ 其它	○ 外聘	⊙ 否
		實用英文	2	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		機車零件拆裝	2	9	☑ 汽車修護科 ☐ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		汽車零件拆裝	2	9	☑ 汽車修護科 ☐ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		飲料搖起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		餐服一起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		領隊動起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
	第二學期	選手培訓	2	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	⊙	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		職涯探索	2	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		面試技巧	2	9	☑ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		機車電系量測	2	9	☑ 汽車修護科 ☐ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		汽車電系量測	2	9	☑ 汽車修護科 ☐ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		飲料搖起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		餐服一起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否
		領隊動起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☑ 旅遊事務科	○	○	⊙	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	⊙ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ⊙ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

臺中市私立嶺東高級中學課程評鑑計畫
中華民國108年11月11日課程發展委員會訂定
壹、 依據
一、 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
二、 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
三、 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
貳、目的
一、每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作爲調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
二、定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。
?、課程評鑑組織與分工
一、課程發展委員會
(一)規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
(二)審議課程評鑑實施計畫。
(三)依課程評鑑結果修正學校課程計畫及相關改進方案。
二、課程自我評鑑小組
(一)由校長就課程發展委員會成員或必要成員，聘請27人組成課程自我評鑑小組。
(二)協助發展學校課程評鑑之檢核工具、規準與歷程草案。
(三)彙整與檢視各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果。
(四)完成學校整體課程自我評鑑報告。?
三、群課程研究會
(一)檢視課程架構與群教育目標。
(二)開設跨域多元選修課程。
(三)協助規劃及開設彈性學習時間。
四、 各科/領域教學研究會
(一)由各科主任/領域之召集人所屬教師組成，提供教師自我檢核相關資料。
(二)彙整學生學習歷程及成效的質性分析及量化結果。
(三)協助檢視課程架構、科教育目標、學生圖像實踐之對應，課程開設、課程實施空間及課程實施設備的完善度。
(四)協助教材選擇並進行評鑑。
(五)開設多元選修課程。
(六)協助規劃及開設彈性學習時間。
(七)協助教師公開授課相關事宜(公開說課、觀課及議課)。
五、全校教師
(一)參與公開授課。
(二)參與社群共備及專業對話。
(三)教學實施中針對學生學習歷程之觀察分析及回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整，自我核核。
六、專家學者
學校課程評鑑的實施得依需要邀請具實務經驗或教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體及自然人協助實施。
肆、課程自我評鑑實施內容
一、 課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃(一般科目教學重點、學科教育目標及科專業能力以及學科課程規劃)、學科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。?
二、 教學實施：包含教學成效自我檢核、創新教學策略(包含素養教學評量、議題融入教學)及模組實施情況、教師參與各項研習、共備社群及公開授課狀況。
三、 學生學習：透過選課狀況分析、課堂觀察、巡堂記錄、教室日誌、訪談、多元評量之評量統計或問卷等方式，了解學生各學科的學習狀況，估評各學科教學模式及課程地圖之規劃是否適切運用「學生學習歷程檔案平台」並輔導學生妥善運用。
伍、課程自我評鑑時程規劃
本校課程自我評鑑依以下時程辦理：
項次 工作項目 預定時程
1 召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。 9月
2 成立學校課程評鑑小組。 9~10月
3 開發課程自我評鑑工具，進行教師教學及學生學習成果資料的收集。 10~11月
4 各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，課程自我評鑑結果後，提交課程評鑑小組。 9~1月、2~5月
5 課程評鑑小組彙整與檢視各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討意見及改進方案後，送交課程發展委員會。 12~1月、5~6月
6 課程發展委員會依課程評鑑檢討意見及改進方案，審議後執行自我評鑑改進措施。 1~2月、6~7月
7 召開課程發展委員會，修訂學校課程自我評鑑計畫。 8月～持續改進追蹤
陸、課程自我評鑑過程及結果運用
一、 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
二、 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
三、 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
四、 修正學校課程計畫。
五、 關注學生的學習需求與學習成效。
六、 激勵教師進行課程及教學創新。
七、 增進教師對課程品質之重視。
八、 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
柒、本計畫經課程發展委員會通過，陳 校長核定後實施，修正時亦同。

臺中市私立嶺東高級中學課程評鑑計畫

中華民國 108 年 11 月 11 日課程發展委員會訂定

壹、依據

一、 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

三、 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

貳、目的

一、每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。

二、定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

叁、課程評鑑組織與分工

一、課程發展委員會

（一）規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。

（二）審議課程評鑑實施計畫。

（三）依課程評鑑結果修正學校課程計畫及相關改進方案。

二、課程自我評鑑小組

（一）由校長就課程發展委員會成員或必要成員，聘請 27 人組成課程自我評鑑小組。

（二）協助發展學校課程評鑑之檢核工具、規準與歷程草案。

（三）彙整與檢視各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果。

（四）完成學校整體課程自我評鑑報告。

三、**群課程研究會**

（一）檢視課程架構與群教育目標。

（二）開設跨域多元選修課程。

（三）協助規劃及開設彈性學習時間。

四、 各科/領域教學研究會

（一）由各科主任/領域之召集人所屬教師組成，提供教師自我檢核相關資料。

（二）彙整學生學習歷程及成效的質性分析及量化結果。

（三）協助檢視課程架構、科教育目標、學生圖像實踐之對應，課程開設、課程實施空間及課程實施設備的完善度。

（四）協助教材選擇並進行評鑑。

（五）開設多元選修課程。

（六）協助規劃及開設彈性學習時間。

（七）協助教師公開授課相關事宜(公開說課、觀課及議課)。

五、**全校教師**

（一）參與公開授課。

（二）參與社群共備及專業對話。

（三）教學實施中針對學生學習歷程之觀察分析及回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整，自我核核。

六、**專家學者**

學校課程評鑑的實施得依需要邀請具實務經驗或教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體及自然人協助實施。

肆、課程自我評鑑實施內容

一、 **課程規劃**：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、學科教育目標及科專業能力以及學科課程規劃)、學科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

二、 **教學實施**：包含教學成效自我檢核、創新教學策略(包含素養教學評量、議題融入教學)及模組實施情況、教師參與各項研習、共備社群及公開授課狀況。

三、 **學生學習**：透過選課狀況分析、課堂觀察、巡堂記錄、教室日誌、訪談、多元評量之評量統計或問卷等方式，了解學生各學科的學習狀況，估評各學科教學模式及課程地圖之規劃是否適切運用「學生學習歷程檔案平台」並輔導學生妥善運用。

伍、課程自我評鑑時程規劃

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工作項目	預定時程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	9 月
2	成立學校課程評鑑小組。	9~10 月
3	開發課程自我評鑑工具，進行教師教學及學生學習成果資料的收集。	10~11 月
4	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，課程自我評鑑結果後，提交課程評鑑小組。	9~1 月、2~5 月
5	課程評鑑小組彙整與檢視各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討意見及改進方案後，送交課程發展委員會。	12~1 月、5~6 月
6	課程發展委員會依課程評鑑檢討意見及改進方案，審議後執行自我評鑑改進措施。	1~2 月、6~7 月
7	召開課程發展委員會，修訂學校課程自我評鑑計畫。	8 月~持續改進追蹤

陸、課程自我評鑑過程及結果運用

一、依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學

生學習輔導。

二、依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。

三、依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

四、修正學校課程計畫。

五、關注學生的學習需求與學習成效。

六、激勵教師進行課程及教學創新。

七、增進教師對課程品質之重視。

八、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

柒、本計畫經課程發展委員會通過，陳 校長核定後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校爲單位)

表9-2-1-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國學概要
	英文名稱	Chinese Literature Summary
師資來源	⊙ 校內單科　○ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	一般科目(領域：⊙ 語文　○ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	⊙ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進　☐ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☑ C1.道德實踐與公民意識　☑ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.引導學生認識國學相關知識。、 2.培養學生具備判斷「經、史、子、集」作品之能力。 3.建立學生具備「四書」知識之能力。 4.使學生擁有「應用文」各項知識與實踐能力。 5.使學生建立各項「文化常識」，培養文化素養。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)壹、國學常識篇—經部	一、經部概論 (一)十三經簡述 (二)易經 (三)尚書 (四)詩經 (五)三禮(周禮、儀禮、禮記) (六)春秋三傳(左傳、公羊傳、穀梁傳) (七)論語 (八)孟子	14	
(二)壹、國學常識篇—史部	二、史部概論 (一)史書常見體例 (二)史記、漢書比較 (三)左傳、戰國策比較 (四)史記、資治通鑑、台灣通史比較	20	
(三)壹、國學常識篇—子部	三、子部概論 (一)九流十家簡述 (二)儒、道、墨、法家比較 (三)孔子、孟子、荀子比較 (四)老子、莊子比較	14	
(四)壹、國學常識篇—集部(一)	四、集部概論(一) (一)韻文發展概況 (二)楚辭 (三)樂府詩、古詩、近體詩比較、 (四)唐詩分期分派及其代表人物與作品 (五)唐宋詩比較 (六)詞 (七)賦 (八)曲 (九)四大韻文比較(賦、詩、詞、曲) (十)駢文	18	
(五)壹、國學常識篇—集部(二)	四、集部概論(二) (一)散文發展概況 (二)唐宋古文八大家 (三)明代散文流變 (四)清代散文流變 (五)雜記體散文名篇 (六)貶謫文學名篇	14	

	(七)寓言 (八)古典小說流變 (九)小說界四大奇書 (十)重要集部作品		
(六)貳、文化教材篇—論語	一、論語概論 (一)孔門弟子群像與孔子論人物 (二)孔子論學 (三)孔子論教育 (四)孔子論仁 (五)孔子論孝 (六)孔子論道德修養 (七)孔子論士與君子 (八)孔子論詩、禮、樂 (九)孔子論政治 (十)孔子論君子與小人	14	
(七)參、應用文篇—書信	一、書信簡述 (一)書信結構 (二)書信相關用語	18	
(八)參、應用文篇—柬帖	二、柬帖簡述 (一)婚嫁喜慶類柬帖用語 (二)喪葬類柬帖用語 (三)贈禮謝帖類柬帖用語	14	
(九)參、應用文篇—題辭	三、題辭簡述 (一)婚嫁類題辭 (二)喪葬類題辭 (三)慶賀類題辭 (四)其他類題辭	18	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	一、教材編選：教師自編或選用合適教材、講義、相關作品介紹、相關影片補充。 二、教學方法：教師講述、議題發問、小組討論、小組發表。 三、評量方式：指定作品選讀、指定作品仿作、小組口頭報告、小組書面報告、紙筆測驗。		
教學資源	自編或選用教材、講義、相關作品、相關影片、圖書館資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、 教材編選 (一) 教材宜選用國學常識相關內容，由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後認識國學相關知識。 (二) 教材的編選應顧及學生需要，使課程內容儘量與國語文學習相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力。 (三) 教材的設計宜結合相關作品、相關影片，使學生更容易吸收理解。 二、 教學方法 (一)教師教學時，應以國學常識做爲教材，並以學生的既有經驗爲基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 (二)教學須重視課程的多元學習，加強學生國學常識觀念，並適當運用小組討論、專題報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 (三)教師教學前，應編定教學計畫；教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫， 以期改進教學方法。 三、評量方式 (一)學生評量，應以多元的方式考核學生上課表現，作爲平時成績的參考依據。 (二)評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 (三)評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行爲、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 (四)因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 (五)學習評量的結果須妥予運用，除作爲教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 四、教學資源 (一)自編教學參考材料與圖片、音訊、視訊等，宜重視著作智慧權及尊重多元文化的理念，避免有違反相關規定。 (二)教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源等。		

(一)一般科目(以校爲單位)

表9-2-1-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品格教育
	英文名稱	Character Education
師資來源	⊙ 校內單科　○ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　○ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　⊙ 全民國防教育)	
	⊙ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進　☐ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達　☑ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☑ C1.道德實踐與公民意識　☐ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	透過基本知識的傳遞，融入設定之學習目標，學習品德促進之新觀念，落實良好生活型態之實踐，透過基本知識的傳遞，融入設定之學習目標，學習品德促進之新觀念，落實良好生活型態之實踐，期待在生活化、趣味化、活潑化、多元化的課程活動設計中，具體培養優良品德實踐的能力，獲得完善自我提升的實質目的。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)春暉教育	1-1 反霸凌 1-2 反毒- 紫錐花運動 1-3 反黑 1-4 反菸 1-5 反酒 1-6 反檳榔 1-7 防愛滋	9	二上
(二)學生安全教育－天然災害篇	2-1 風災 2-2 震災 2-3 水災 2-4 火災	3	二上
(三)學生安全教育－人爲災害篇	3-1 交通事故 3-2 性騷擾及性霸凌 3-3 食物中毒 3-4 溺水事件 3-5 一氧化碳中毒 3-6 防詐騙	6	二上
(四)品德教育1	4-1 生命教育 4-2 倫理道德	9	二下
(五)品德教育2	5-1 服務學習 5-2 資訊素養	9	二下
(六)法律教育	6-1 防害自由 6-2 兒童及少年性交易防治條例 6-3 妨害風化 6-4 無故攜帶刀械 6-5 盜竊 6-6 賭博 6-7 準強盜罪 6-8 過失傷害	9	三上
(七)生活禮儀1	7-1 用餐禮儀 7-2 乘車禮儀	4	三上
(八)生活禮儀2	8-1 宴會禮儀 8-2 席次禮儀	5	三上
(九)基本教練1	9-1 立正 9-2 稍息 9-3 舉手敬禮 9-4 鞠躬敬禮	9	三下
(十)基本教練2	10-1 轉法 10-2 蹲下 10-3 坐下	9	三下

合計		72節	
學習評量 (評量方式)	書面評量及口語課堂報告		
教學資源	電腦、投影機、布幕		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 **1.**針對教學目標，在課程講述時搭配生活實例，結合課本內容，引發學生學習興趣。 **2.**配合相關教學多媒體或活動設計，結合當前時事、科技新知、熱門影片、網路、書籍等資源，增添教學豐富性，以達教學目標。 **3.**設定主題於課堂中發問，誘導學生思考，培養學生主動探索精神以利學習。		

(一)一般科目(以校爲單位)

表9-2-1-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活用數學
	英文名稱	Math in Use
師資來源	⊙ 校內單科　○ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　⊙ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	⊙ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進　☑ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☑ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。 三、引入繪圖計算器的使用，使學生的學習更加穩固，並可延申至各科專業領域，應用在專業科目上。 四、了解各種函數如何去呈現物體變化的歷程，並且解析各種物理、力學及電子學等現象，力求與實務結合。 五、藉由生活實例引發學生日常生的數學經驗，再建構新的數學概念。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)三角函數的應用	1.和差角公式與二倍角公式 2.正弦與餘弦定理 3.解三角形問題(含三角測量)	15	
(二)(二)二次曲線	1.圓的方程式 2.圓與直線的關係 3.拋物線的圖形與標準式 4.橢圓的圖形與標準式 5.雙曲線的圖形與標準式	15	
(三)(三)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖 2.排列與組合 3.重複排列與重複組合 4.二項式定理	15	
(四)(四)機率與統計	1.樣本空間與事件 2.求機率問題 3.數學期望值 4.資料整理與圖表編製 5.算術平均數、中位數、百分等級 6.四分位差與標準差 7.抽樣方法 8.解讀信賴區間與信心水準	15	
(五)(五)微積分與其應用	1.極限的概念(數列與函數) 2.多項函數的導數與導函數 3.微分公式 4.微分的應用 5.積分的概念與反導函數 6.多項函數的積分	18	
(六)(六)式的運算	1.多項式的四則運算 2.餘式與因式定裡 3.分式與根式的運算	15	
(七)(七)不等式及其應用	1.一元二次不等式 2.絕對不等式 3.二元一次不等式的圖形	15	
(八)(八)複數	1.複數的四則運算 2.一元二次方程式的虛根 3.複數平面與極式 4.隸美弗定理及其應用	15	
(九)(九)不等式及其應用	1.一元二次不等式 2.絕對不等式 3.二元一次不等式的圖形	12	

	4.線性規劃		
(十)(十)方程式	**1.**二元一次聯立方程組 **2.**二階行列式與克拉瑪公式 **3.**三階行列式與克拉瑪公式	**9**	
合計		**144**節	
學習評量 (評量方式)	依學生程度、課程內容採取多元評量，可用紙筆測驗，電腦軟體或繪圖計算器解說各圖形的變化，同學間相互討論分組報告，課堂問答，筆記及作業等方式。		
教學資源	一、以通過審定之教科書向學生講解其課程內容，隨堂練習並要求學生預習與複習，使學生能完整了解其觀念，且每章授後作一次評量。 二、繪圖計算器、合法的電腦軟體、電腦教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、從日常生活中的數學應用切入，引入數學史的發展，應以深入淺出的方式提升學習意願。 二、經由運用繪圖計算器、電腦軟體、繪圖**APP**進行數學連結學習，讓學生做中學培養其思考能力。 三、各單元結束前應將其重點歸納整理，以幫助學生統整概念，複習整合。		

(二)各科專業科目(以校爲單位)

表9-2-2-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光旅運英文
	英文名稱	Hospitality & Tourism specialist export
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	⊙ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.訓練學生獲得可擔任英語領隊及導遊所必需的英語旅遊知識與能力 2.培養學生對台灣的名勝古蹟、風土人情、歷史文化、藝術、宗教、特產、特色等多方面的認識 3.前往安排旅遊所需之交通工具、旅館、餐飲、購物、觀光等各方面應具備的知識、能力、服務態度及觀念等。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)帶旅客趴趴走遊Part1	1.航空	15	
(二)帶旅客趴趴走遊Part2	6.飯店住宿	15	
(三)帶旅客趴趴走遊Part3	11.社會現象	15	
(四)旅遊快速通關	1.機場用語	15	
(五)旅遊生活日常快速通關	1.餐廳用語	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.課堂參與、練習、測驗、表演、報告、作業 2. 期中考試或報告 3. 期末考或報告		
教學資源	1.課堂討論（含個案討論） 2.書面報告、作業、作品、設計 3.多媒體及網路教材蒐集、製作與應用 4. 影片欣賞與討論 5.角色扮演		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.使用書籍、旅遊雜誌、網路、影片、各地旅遊資訊 2.教師自製講義、及互動多媒體影音教材等。 3. 以教師講演、影片欣賞與探討、網路資訊蒐集與運用、小組討論、角色扮演、 方式進行。		

(二)各科專業科目(以校爲單位)

表9-2-2-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	韓語文化
	英文名稱	Korean culture
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	⊙ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識韓國文化與台灣文化的差異及比較 二、習得韓文字發音寫法及念法 三、學習基礎文法介紹 四、能夠用簡單的韓語句子自我介紹 五、學會簡單生活韓語及旅遊韓文 六、認識K-pop及分組討論	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) (一)韓國文化教學	1.孫中山對世宗大王	14	
(二) (二)母音	介紹基礎的10個母音、搭配單字與日常用語	14	
(三) (三)子音	介紹基礎的14個子音、搭配單字及日常用語。	14	
(四) (四)其他母音	介紹其他的母音、搭配單字及日常用語。	14	
(五) (五)基礎文法	1.如何形成韓文句子	13	
(六) (六)生活韓語會話	1.生活中常用對話	13	
(七) (七)旅遊韓語會話	1.旅遊常用對話	13	
(八) (八)文化課程	1.特殊的韓國文化	13	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.學習單表現30% 2.分組報告30% 3.期末報告30% 4.上課表現10%		
教學資源	1.課本 2.自編講義 3.各式多媒體資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 Ⅰ、教材編選 1.選自首爾大學韓國語1A（雙光碟版：1互動光碟＋1MP3） 2.自編補充講義 Ⅱ、教學方法 1.主採講述法，以課本爲主，自編講義、多媒體資源爲輔 2.每週課堂必有單字測驗，以利學生熟記、增加字彙量 3.將學生分成小組，針對每週給予韓國文化議題(食衣住行育樂)做分組報告 4.期末將有以歌曲、演戲、演說等請學生給予成果表現		

(二)各科專業科目(以校爲單位)

表9-2-2-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階日語會話
	英文名稱	Advanced of Japanese Conversation
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	⊙ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.培養學生具餐旅職場所需進階日語會話能力。 2.啓發學生自我學習，持續進修的動機。 3.扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啓發學生學習興趣 4.培養學生參加相關日語能力之檢定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程簡介	1. 課程介紹 2. 日本語基本會話複習	9	
(二)(二)拜託分開結帳	我想要車子。單字文法、會話練習	9	
(三)(三)請到綠町	請等一下。單字文法、會話練習	9	
(四)(四)您的家人呢	可以拍照嗎。單字文法、會話練習	9	
(五)(五) 請告訴我使用方式	早上慢跑後、淋浴之後要去公司。單字文法、會話練習	9	
(六)(六)怎麼了	請不要拍照。單字文法、會話練習	9	
(七)(七)興趣是甚麼	米勒先生會讀漢字。單字文法、會話練習	9	
(八)(八) 減肥明天開始	我曾經看過相撲。單字文法、會話練習	9	
(九)(九)不一起去嗎	三多斯先生沒來參加宴會。單字文法、會話練習	9	
(十)(十)我也這麼想	我認爲明天會下雨。單字文法、會話練習	9	
(十一)(十一) 找什麼樣的房子呢	這是米勒先生做的蛋糕。單字文法、會話練習	9	
(十二)(十二)怎麼去呢	在書館借書卡片是必要的。單字文法、會話練習	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	試、口試、聽力測驗並行		
教學資源	大家的日本語 初級II		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.儘量採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2.鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。 3.教導學生 正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 4.上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容， 啓發學生學習 興趣。		

(二)各科專業科目(以校爲單位)

表9-2-2-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣觀光資源
	英文名稱	Introduction in Tourism Resources Planning
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	⊙ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 增加學生對觀光資源之規劃與經營管理之認識與興趣。 2. 說明觀光資源定義、調查、評鑑與規劃。 3. 討論觀光資源之經營與管理理論及實例探討。 4. 分析觀光資源規劃與經營管理未來之發展。 5. 描述觀光資源規劃內容與設計之整合。 6. 探討觀光資源經營決策與評估。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、觀光概論	1.觀光與休閒遊憩 2.觀光資源概論 3.我國觀光行政組織 4.我國主要觀光法規	7	
(二)二、觀光產業發展	1.全球觀光發展趨勢 2.我國觀光發展新戰略	7	
(三)三、觀光心理及行銷	1.旅客需求與旅遊動機 2.旅客滿意度 3.消費者行爲分析 4.旅遊銷售技巧 5.重要名詞解釋	7	
(四)四、休閒農業概論	1.休閒農業的內涵 2.休閒農業的種類與現況	7	
(五)五、休閒農業經營及推廣	1.休閒農業區經營發展 2.休閒農業園區的推動	7	
(六)六、我國休閒遊憩資訊	1.國家公園及風景區 2.森林園區	7	
(七)七、臺灣地理概論	1.總論 2.南部地區 3.中部地區 4.北部地區 5.東部地區 6.離島地區	7	
(八)八、世界地理概論	1.亞洲地區 2.歐洲地區 3.美洲地區 4.非洲地區 5.澳洲、紐西蘭、大洋洲 6.綜合資料	7	
(九)九、臺灣歷史概論	1.前言 2.史前文化 3.荷蘭、西班牙時期 4.明鄭時代 5.清領時期 6.日治時代 7.國府時代	7	
(十)十、世界歷史概論	1.四大文明 2.世界歷史大事記 3.綜合資料	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4.成績比例分配：筆試 25%、實作報告25%、作業25%、隨堂測驗25%		

教學資源	**1.**觀光局旅遊網站、國家公園、國家風景區相關影片、簡報。 **2.**國內旅遊團出團行程及資訊。 **3.**教學設備：投影機、電視機、電腦。 **4.**期刊雜誌：國內旅遊書籍、領隊帶團實務。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 **1.**教學方法 **(1)**兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 **(2)**培養學生正確的職業道德觀念。 **(3)**培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 **2.**教材編選 **(1)**教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 **(2)**教材內容之難易，適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 **(3)**教材參照一般相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，現實脫節

(二)各科專業科目(以校爲單位)

表9-2-2-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎日語會話
	英文名稱	Japanese Conversation
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.建立紮實日語基礎 2.培養學習日語的興趣 3.培養學生日語聽、說的能力 4.培養基本的造句、寫作能力 5.培養學生參加檢定之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、課程介紹	日本文化介紹	6	
(二)二、日語發音	平假名-清音(五十音)	6	
(三)三、日語發音	平假名-濁音、半濁音、拗音	6	
(四)四、日語發音	平假名-促音、重音、長音	6	
(五)五、日語發音	片假名及問候語	6	
(六)六、第一課	自我介紹	6	
(七)七、第二課	問候語	6	
(八)八、第三課	請給我～～	6	
(九)九、第四課	星期、時間、號碼	6	
(十)十、第五課	幾月幾日、去哪裡	6	
(十一)十一、第六課	日常習慣、否定句	6	
(十二)十二、第七課	對不起、請、謝謝	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 (3)相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1.教材來源: (1) 以學生的經驗爲中心，選取符合生活化之教材，以激發學生學習興趣。 (2) 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3) 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍：好學日本語、大家的日本語等爲教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 2.教學方法: 教學方法以教師講解、指導爲原則，並配合各種視聽媒體等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、自學輔導法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 (1) 實作演練 (2)其他：念讀練習、紙筆書寫、角色扮演練習情境模擬		

	3.教學資源 **(1)**教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 **(2)**利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 **(3)**相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。

(二)各科專業科目(以校爲單位)

表9-2-2-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文會話
	英文名稱	**Hospitality English and Conversation**
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	⊙ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	**0/0/3/3/3/3**	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本科目目標主要爲培養基本之英語會話能力，以因應餐旅業工作之基本需求；並建立穩固之英語基礎，以達能夠自我學習，繼續成長或進修。教授內容主要爲餐旅業基本之英語會話。教學要點包括：教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習、上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容；並激發學生學習興趣。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音與語調訓練	**1.**單字音標與發音訓練。 **2.**重音練習。 **3.**句子之語調訓練。	**10**	
(二)打招呼	**1.**早午晚見面之問候語。 **2.**簡單寒暄與道別。 **3.**自我介紹。	**10**	
(三)數詞	**1.**數字與序數之說明。 **2.**數量之表示。	**10**	
(四)時間的說明	**1.**時、分、秒的說法。 **2.**時間的說明。 **3.**年、月、日、星期的說明。	**10**	
(五)方向與位置	**1.**東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 **2.**室內設施位置及地點的說明。 **3.**市區方向及地點的說明。	**10**	
(六)感謝與道歉	**1.**表示感謝時。 **2.**表示歉意時。	**10**	
(七)天氣說明	**1.**氣候說明。 **2.**氣溫說明。 **3.**衣著說明。	**10**	
(八)櫃檯服務(上)	**1.**訂房服務。 **2.**來訪客人的接待。 **3.**寄放與保管物品。 **4.**代寄郵件。	**10**	
(九)櫃檯服務(下)	**1.**住宿手續的登記。 **2.**晨喚服務。 **3.**洗衣服務。 **4.**停車與叫車服務。 **5.**失物招領。 **6.**其他服務。	**10**	
(十)電梯服務	**1.**客人招呼。 **2.**樓層說明。 **3.**抵達說明與道別。	**10**	
(十一)電話對話	**1.**電話禮貌。 **2.**電話號碼的說明。 **3.**轉接給客人或客房。 **4.**留話給客人。 **5.**國際電話使用說明。	**10**	
(十二)迎接客人	**1.**歡迎客人的光臨。 **2.**帶位與領檯。 **3.**客滿及等候之客人的招呼。 **4.**併桌時。	**10**	
(十三)客房餐飲服務	**1.**客房內餐飲服務並介紹菜。 **2.**費用說明。 **3.**接受訂餐。 **4.**房務工作(客房整理)。	**10**	

(十四)認識食材及菜單	1.認識基本食材。 2.瞭解烹調方法。 3.瞭解菜單內容。	10	
(十五)餐廳點菜與上菜	1.送菜單與點菜介紹菜內容服務。 2.送茶水。 3.上菜。	10	
(十六)吧檯與飲料、 酒水服務	1.飲料的分類。 2.吧檯基本用語。 3.送飲料單與點酒水服務。 4.服務酒水。	10	
(十七)用餐中的服務	1.換煙灰缸。 2.換碗盤。 3.清理桌面。 4.補充水酒。	10	
(十八)出納與送客	1.金額說明。 2.稅金與服務費說明。 3.付款方式。 4.找零與收據。 5.換外幣。 6.退房付費。 7.道謝與送客。	10	
(十九)旅遊	1.預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2.安排旅遊行程。 3.旅遊景點。 4.安排交通。 5.購物。	10	
(二十)航空	1.預訂機位。 2.確認班機。 3.登機手續與接機。 4.行李託運與提領。 5.安檢通關。 6.行李破損與遺失。 7.機上服務。	10	
(二十一)宣佈與 廣播服務	1.(機場與飛機上)廣播用語與事情宣佈。 2.(領隊、導遊)出發、抵達與集合時間地點說明。 3.(飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	10	
(二十二)抱怨的處理	1.出菜慢時。 2.出錯菜時。 3.菜中有異物時。 4.對餐具的抱怨。 5.弄髒客人衣物時。 6.別的客人太吵時。 7.電器故障時。 8.冷氣太冷或太弱時。 9.飛機行程等延誤時。	6	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，第一冊最好有語調標示，以建立同學說標準聲調之能力。 (2)須融入其他部定科目之專業用語。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動
	英文名稱	**Introduction to Sports and Leisure Activities**
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	**0/0/2/2/2/2**	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)休閒概論	第一節　休閒是什麼 第二節　休閒的特徵 第三節　休閒組成的要素 第四節　休閒效益 第五節　休閒發展趨勢	**18**	
(二)休閒理論	第一節　休閒學說起源 第二節　休閒理論發展種類 第三節　休閒新觀念	**18**	
(三)休閒方式	第一節　休閒方式的發展 第二節　休閒方式的主要特徵 第三節　休閒方式的分類	**18**	
(四)休閒運動概述	第一節　現代休閒方式主流：休閒運動 第二節　休閒運動是什麼 第三節　休閒運動的特性 第四節　休閒運動的分類	**18**	
(五)休閒運動的價值	第一節　休閒運動的健康價值 第二節　休閒運動的經濟價值 第三節　休閒運動的文化價值	**18**	
(六)我國休閒運動的發展	第一節　古代休閒運動 第二節　近代沒落凋零的休閒運動 第三節　現代休閒運動的崛起	**18**	
(七)國外休閒運動的發展	第一節　國外休閒運動概述 第二節　各國休閒運動概況 第三節　國外新興休閒運動方式 第四節　國外休閒運動之趨勢	**18**	
(八)休閒運動的實踐	第一節　休閒運動實踐原則 第二節　休閒運動計畫 第三節　休閒運動實例	**18**	
合計		**144**節	
學習評量 (評量方式)	**1.**平時上課表現，例如**:**上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 **2.**日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	**1.**坊間教科書。 **2.**教師自行設計教案。 **3.**補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編輯：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化運動與相關資訊。 二、教學方法：本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。 三、教學相關配合事項： **(一)**提供學生練習場所。 **(二)**鼓勵學生多加練習相關體能訓練，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會服勤實務
	英文名稱	banquet Management Practice
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解宴會之細節及基本的概念 2. 認識業界宴會廳的作業模式 3. 了解婚禮的宴會型態	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論	第一節　宴會之基本概念 第二節　宴會部門組織架構 第三節　宴會部門工作職掌 第四節　宴會服務的安排 第五節　服務人員及臨時工讀生之工作守則	12	
(二)二、宴會廳設備概述	第一節　宴會廳常用器皿及家具介紹 第二節　宴會廳營業器材籌備的設定量 第三節　桌布的基本認識與設定量	12	
(三)三、宴會成本控制、預算編列及促銷活動	第一節　宴會成本控制 第二節　宴會部門營業預算的編列 第三節　各項費用支出預算及營業淨利的編列 第四節　宴會促銷活動	12	
(四)四、宴會作業流程	第一節　洽詢 第二節　預約 第三節　確認與簽定訂席合約書 第四節　場地擺設與規劃 第五節　發布宴會通知單 第六節　再次確認 第七節　各單位工作計畫的擬定 第八節　宴會場地布置 第九節　服務工作的執行 第十節　帳單結清 第十一節　追蹤 第十二節　建檔	12	
(五)五、中式宴會擺設與服務	第一節　中式宴會擺設與布置 第二節　中式宴會服務 第三節　餐桌的設計與布置 第四節　宴會舞台之設計	12	
(六)六、西式宴會擺設與服務	第一節　西式宴會的餐桌擺設 第二節　西式宴會的餐桌服務 第三節　西餐的服務流程	12	
(七)七、宴會菜單的安排與設計	第一節　宴會菜單的起源與重要性 第二節　宴會菜單的設計	12	
(八)八、外燴的安排	第一節　外燴之服務流程 第二節　外燴之價位 第三節　外燴之經驗談	12	
(九)九、婚禮顧問執掌與任務	第一節　何謂婚禮顧問 第二節　確認婚宴類型 第三節　確認婚宴場地 第四節　結婚準備事項時程表 第五節　婚紗與攝影之挑選 第六節　婚禮活動規劃 第七節　婚禮周邊商品 第八節　婚禮中的MV與音樂	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.平時上課表現，例如:上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2.日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
	1.坊間教科書。		

教學資源	**2.**教師自行設計教案。 **3.**補充相關資料，並作整理及分析。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 **1.**使學生了解餐旅管理之重要性及其正確管理方法，並能應用所學之基本知識於餐旅工作及實際生活中。 **2.**建議教師使用實習教室讓學生實際操作。 **3.**與校外參訪搭配，至國際觀光飯店或餐旅業界參觀。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦軟體應用
	英文名稱	Application of Computer Package Software
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2/2/2/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學習編輯軟體 word 之功能與效用 二、熟練文書表格的製作與設計 三、熟悉印表機指令設定及操作 四、設計個人編輯格式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	課程目的、評分方式、教學環境	10	第二學年 第一學期
(二)電腦作業系統(上)	認識 Windows 作業系統檔案管理 輸入法	10	
(三)電腦作業系統(下)	軟體安裝 工具使用	11	
(四)文書處理(上)	Word 基本操作文件編輯 範本、索引、目錄編排	11	
(五)文書處理(下)	一般列印合併列印 職場應用實務範例	11	
(六)試算表應用(上)	Excel 基本操作 試算表製作 表格、公式、函數	11	
(七)試算表應用(下)	統計圖表 樞紐分析表	11	
(八)資料庫設計	Access 基本操作 製作資料庫及資料表 關聯設計查詢設計表單報表 職場應用實務範例	11	
(九)簡報製作	認識 PowerPoint簡報製作 多媒體與互動效果 職場應用實務範例	11	
(十)軟體整合	資料庫與試算表 試算表與文書處理試算表與線上作業簡報與試算表 職場應用實務範	11	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式辦理。教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 2.因應多元管道入學學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應輔以診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 3.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1.補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。 2.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。 3.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2.教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3.教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 (二)教學方法 1.教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。 2.教學時，應兼顧認知、技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。		

	3.教師教學時應注重實際操作，使學生可達到『做中學、學中做』，培養實務文書編輯的能力。 **4.**教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	**Baking Foods cooking Practice**
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	**0/0/0/0/4/4**	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	**1.**了解烘焙起源、定義、分類及發展趨勢，並能應用相關技能解決問題。 **2.**運用烘焙基本機具與器具，並能應用科技在專業實務操作。 **3.**運用麵包、蛋糕、西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用。 **4.**運用整形與裝飾技巧，以具備欣賞烘焙工藝之素養。 **5.**體會工作中學習互助合作，以建立烘焙從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。 **6.**能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 **7.**具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙的定義與發展	烘焙的定義 烘焙的起源與分類 烘焙食品的發展趨勢 烘焙美學	**14**	
(二)烘焙設備與器具	烘焙設備 烘焙器具 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護	**14**	
(三)烘焙材料	麵粉類 烘焙油脂類 烘焙糖類 烘焙蛋類 烘焙乳製品 酵母與化學膨脹劑 乳化劑與鹽 巧克力與可可粉 水果類、堅果類及其他 常用酒類	**14**	
(四)烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算	**14**	
(五)麵包的相關知識	麵包的定義、起源與發展 麵包的分類 麵包常用材料 麵包製作方法與流程 麵包內餡與裝飾 麵包品評與鑑定	**14**	
(六)麵包製作	軟質麵包產品製作技能 硬質麵包產品製作技能 甜麵包產品製作技能 鬆質麵包產品製作技能	**14**	
(七)蛋糕的相關知識	蛋糕的定義、起源與發展 蛋糕常用材料 蛋糕製作方法與流程 蛋糕整型與裝飾技巧 蛋糕品評與鑑定	**15**	
(八)蛋糕製作	麵糊類蛋糕產品製作技能 乳沫類蛋糕產品製作技能 戚風類蛋糕產品製作技能	**15**	
(九)西式點心的認識	西式點心的種類 小西餅 奶油空心餅 派與塔 鬆餅 披薩 道納司	**15**	

	膠凍類西點		
(十)西式點心製作	小西餅類產品製作技能 奶油空心餅產品製作技能 派與塔類產品製作技能 鬆餅類產品製作技能 披薩類產品製作技能 道納司類產品製作技能 膠凍類點心類產品製作技能	15	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.平時上課表現，例如:上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2.日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1.坊間教科書。 2.教師自行設計教案。 3.補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編輯：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化相關資訊。 二、教學方法：本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎烘焙能力。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 三、教學相關配合事項： (一)提供學生實作練習。 (二)鼓勵學生實作及觀察烘焙在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學習基本水果切雕。 二、學習根莖類蔬菜切雕。 三、能製作搭配菜餚之盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.蔬果切雕概述 2.原料介紹 3.工具介紹 4.刀工技法實作 5.蔬果的盤飾概念	27	
(二)蔬果切雕實作與應用	1.片 2.水花 3.推疊技法 4.盛器變化 5.花的變化	27	
(三)水果切盤	1.水果切盤基本概念 2.水果切盤技法與實作 柳丁、蘋果、芭樂、西瓜、鳳梨、木瓜等 3.水果切盤運用	27	
(四)蔬果切雕基礎運用	1.盤飾運用 2.杯飾運用	27	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.平時上課表現，例如:上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2.日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1.坊間教科書。 2.教師自行設計教案。 3.補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編輯：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的菜餚與相關資訊。 二、教學方法：本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎刀工。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 三、教學相關配合事項： (一)提供學生實作練習。 (二)鼓勵學生實作及觀察刀工在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資訊系統實習
	英文名稱	Application of Tourism Information System
師資來源	○ 內聘　⊙ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.使學生瞭解應用軟體發展趨勢，並透過課程教導、分組討論、上機測驗等教學方式加深學生的認識。 2.熟悉App程式製作，使科技與觀光產業互相結合以利應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)觀光資訊系統概念篇	1.旅遊資訊系統概論 2.旅遊資訊系統設備	14	
(二)課程簡介	1.全球航空旅遊電腦訂位系統概論與簡介 2.全球航空旅遊電腦訂位系統之功能與介紹 3.全球航空旅遊電腦訂位系統之操作先備知識 4.台灣目前引進之全球航空旅遊電腦訂位系統	14	
(三)特殊鍵盤定義與 系統登入出	1. 瞭解並能操作簽入系統。	14	
(四)訂位航空旅遊相 關知試資料庫	1、瞭解並能操作全球航空旅遊分銷訂位系統的代碼、相關訊息。	14	
(五)訂位五大要素	旅客訂位記錄 PNR	14	
(六)班機時刻查詢與 可售機位查詢	1、瞭解並能操作全球航空旅遊分銷訂位系統的可售機位狀態 2、認識航班顯示訊息	14	
(七)旅客訂位紀錄	1、瞭解並能操作全球航空旅遊分銷訂位系統	15	
(八)旅客訂位紀錄	PNR 內容組成	15	
(九)修改旅客訂位紀 錄與會員卡號、授權 開票	瞭解並能操作全球航空旅遊分銷訂位系統，進一步修改訂位記錄。	15	
(十)預先選位	1、查詢機位預選狀況 2、操作預選座位。	15	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。		
教學資源	客務系統、航空訂位系統		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材內容宜選用相關範例，顧及學生需要並配合科技發展與語言國際化，且各單元主題宜採範例說明並由淺入深循序漸進的方式，增進學生理解能力，讓學生學習後能活用數位科技。 2.教材的設計宜以實例與圖片來解說，增進學生的了解，並建構數位科技相關軟體之操作與應用爲主，以培養運用資訊科技解決問題的能力。 3.本課程內容介紹各種軟體，並注重軟體教學，爲讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等來進行課程講解與操作。 (二)教學方法 1.教師教學前，應編定教學計畫。教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。 2.教師教學時，可配合業界實務及案例之分析，進行案例教學，教學宜強調軟體應用的一致性觀念，並著重雲端應用的相關整合，融入資訊安全的相關應用。 3.教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的數位科技觀念，並適當運用小組討論、專題報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-07　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位旅遊攝影實務
	英文名稱	Digital Travel Photography & Image Application
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能熟悉攝影基本觀念與操作原理。 2.瞭解數位單眼相機的成像及拍攝原理。 3.具備操作數位單眼相機能力。 4具備旅遊攝影及動態影像的能力。 5.熟悉電腦數位影像處理基礎及軟體種類。 6.培養美感的情操。 7.培養學生具備數位旅遊攝影的實務作業能力，並將之應用於旅遊服務上。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)攝影基本概念	1.基礎攝影定義與認識 2.基礎攝影操作介面 3.相機的操作	29	
(二)基礎攝影相關器材	1.攝影棚介紹 2.基礎攝影設計軟體操作 3.相機、鏡頭、濾鏡、CMOS	29	
(三)基礎攝影技術	1.攝影棚實習與操作 2.光圓，採光技巧與色溫的掌握 3.影像色彩校正與管理 4.構圖	29	
(四)攝影製作	1.靜物攝影 2.風景攝影 3.人像攝影 4.翻拍攝影 5.專題攝影 6.旅遊攝影	29	
(五)旅遊攝影應用與觀摩	1.主題呈現與說明 2.分組討論與修正	28	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意全方位評量，並作爲未來教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關書籍、多媒體教材、範例作品、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學方法 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生創造力之啓發。宜特別注重設計過程之輔導，以養成正確的設計觀念。 三、教學相關配合事項 (一)利用數位多元教學，供學生實作練習與上網查詢相關資料。 (二)鼓勵學生思考及觀察攝影在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-08　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規畫實務
	英文名稱	Tour Planning, Design and Implementation
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.運用系統思考了解遊程設計內容的要件，以利問題解決。 2.了解遊程規劃相關之專業知識，具備運用科技、資訊與媒體之素養。 3.熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品，具備規劃、執行與創新能力。 4.具備遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。 5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 6.具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)遊程設計	遊程設計涵義及種類 遊程設計的原則 遊程設計的功能與目的	28	
(二)遊程設計的結構與考量因素	交通的規劃 食宿的安排 景點的選擇 遊程時間與季節的考量	29	
(三)成本估算	遊程售價的成本結構分析，如：遊程成本考量因子、影響成本外在因素及成本分析等 行銷目標合理價格的估算，如：制定訂價策	29	
(四)國內遊程設計	臺灣本島各區域遊程設計 離島遊程設計 環島遊程設計	29	
(五)遊程企劃書製作	旅遊包裝 概略行程描述 詳細行程描述	29	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充相?資料，並作整理及分析。 4. 現地參訪與解說訓練		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學注意事項： 1 本科目爲技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2 教師可利用社區及校園景觀資源爲基礎，配合情境模擬、主題演練與分組簡報，以提升遊程設計規劃之技巧。 3 可結合學校校外教學活動，讓學生參與或模擬遊程之規劃及設計。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-09　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階餐旅服務
	英文名稱	Advanced Restaurant service
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解宴會之細節及基本的概念 2. 認識業界宴會廳的作業模式 3. 了解婚禮的宴會型態	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)服務業道德	1.職場倫理 2.餐飲業相關守則 3.服儀標準介紹	12	
(二)展示台介紹及實作	1.圍鋪練習 2.服務台桌裙練習 3.紙箱圍鋪	12	
(三)水果切割	1.柳丁切割 2.葡萄柚切割 3.蘋果切割 4.奇異果切割 5.各類水果切割及擺盤	12	
(四)桌邊烹調-焰燒系列	1.火焰水果製作(櫻桃、水蜜桃、鳳梨等) 2.火焰牛排 3.火焰義大利麵	12	
(五)創意口布展示及作法	1.杯花口布 2.盤花口布 3.服勤用口布	12	
(六)菜單認識及介紹	1.英文菜單介紹 2.法文菜單介紹 3.酒與食物的搭配	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1坊間教科書。 2教師自行設計教案。 3補充相關資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)培養學生正確的職業道德觀念。 (3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 2. 教材編選 1.教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2.教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3.教材應參照一般相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲務實務
	英文名稱	Beverage Management
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 本科目之目標在促使學生具備酒類認識的能力，從各種酒類的基本認識出發，徹底加深學生對於酒類的認識，從而習得吧檯人員的資格。 2. 主要教學內容包含：酒類的介紹、調酒器具的認識與運用、調製法的教學及運用、咖啡拉花的原理及運用等。 3. 本科所學是目前餐旅業的外場人員基礎，讓學生具備外場飲務工作的能力，並有效與餐旅業順利接軌，有效降低產學之間的落差，促使學生成爲產業的即戰力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、裝飾物製作	1.裝飾物的認識及運用 2.實作茶品裝飾物	6	
(二)二、器具介紹	1.器具的使用。 2.杯器皿介紹	6	
(三)三、調製的原則及方法	1.調製法分類及操作。 2.直接注入法。 3.搖盪法。 4.分層法。 5.電動攪拌法。	6	
(四)四、咖啡製作	1.義式咖啡機製作。 2.虹吸式咖啡製作。 3.花式咖啡製作。	6	
(五)五、茶類介紹	1.不發酵茶介紹。 2.半發酵茶介紹。 3.全發酵茶介紹。 4.市售飲料實際操作。 5.配料與茶類的搭配與實作。	6	
(六)六、花茶類	1.中式養生茶製作。 2.西式花茶製作。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)，採多元評量方式，包含：問答與討論、作業與報告；實作練習		
教學資源	1.坊間教科書。 2.教師自行設計教案。 3.補充相關資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目之課程，主要讓學生對於外場吧檯飲料的基礎認識，讓學生能夠有效運用所學在業界上。 2.主要教學內容包含：花草茶、裝飾物、咖啡奶泡、咖啡拉花等相關知識及實作。 3.目前餐旅業爲各大領域需求人數最多的行業；幫助學生快速認識相關飲料，並給予正確且符合國家規範的飲料調製觀念，並輔導學生能考取技能檢定證照，增進自己未來就業競爭力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-11　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕食飲務實務
	英文名稱	althy Meal & Beverage Practice
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.簡單的料理，清淡，低熱量，七分飽的餐飲方式。 2.食材搭配五穀根莖類爲主，強調高纖，其餘的魚肉豆蛋類皆需符合建議攝取量， 3.烹調部分需減少人工添加物的攝取，盡量符合基本的三低二高原則 4.食材力求簡單豐富，即可兼顧健康與養生。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、鬆餅	1. 鬆餅粉客製化製作 2. 冰淇淋鐵板鬆餅 3. 鬆餅配料介紹	14	
(二)二、三明治	1. 帕里尼三明治 2. 鮮蔬三明治 3. 肉類三明治	14	
(三)三、沙拉	1. 沙拉醬汁製作 2. 凱薩沙拉 3. 蔬菜沙拉 4. 鮪魚蛋沙拉	14	
(四)四、奶酪	1. 基底奶酪製作 2. 鮮水果奶酪 3. 盆摘奶酪 4. 果凍、布丁	14	
(五)五、吐司	1. 蜜糖吐司 2. 貝果 3. 可頌堡系列	13	
(六)六、咖啡拉花	1. 奶泡的基礎訓練 2. 愛心、葉子圖案拉花	13	
(七)七、創意咖啡	1. 巧克力醬畫花 2. 焦糖醬畫花 3. 創意咖啡基礎及實作	13	
(八)八、炸物	1. 薯條、雞塊等炸物 2. 炸物的火候及擺盤	13	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：培養實務能力，各單元結束之報告方式繳交，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4.成績比例分配：實作報告75%、作業25%
教學資源	1.教材編選:師生自訂學習與內容，授課學校自訂實務專題程序與方法。 2.教學資源:專業科目之教科書、相關餐旅機構、相關之雜誌與期刊、最新餐旅新知報導、網路資源、佳作範本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目之課程，主要讓學生對於外場吧檯飲料的基礎認識，讓學生能夠有效運用所學在業界上。 2.主要教學內容包含：酒類知識、雞尾酒認識及調製、咖啡拉花等。 3.目前餐旅業爲各大領域需求人數最多的行業；幫助學生快速認識相關飲料，並給予正確且符合國家規範的飲料調製觀念，並輔導學生能考取技能檢定證照，增進自己未來就業競爭力。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-12　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cooking and Practice
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	I-1 了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 I-2 運用基本中餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。 I-3 運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 I-4 運用盤飾菜餚搭配，具備欣賞中式菜餚與餐飲美學之素養。 I-5 重視食品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。 I-6 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 I-7 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化與發展	中餐的起源、演進及發展 中餐廚房組織編制與工作職掌 中餐菜系的特色	14	
(二)中餐廚房	設備與器具的認識及維護 廚房衛生與安全	14	
(三)中餐食材	食材的認識與分類 各類食材的選購 各類食材的特性、處理方式及儲存 安全衛生的洗滌及切割流程	14	
(四)調味料與辛香料	常用調味料 常用辛香料 菜餚與調味料的搭配 菜餚與辛香料的搭配	14	
(五)切割法與烹調的運用	各式刀具的使用規範 各種刀法的認識 切割及刀工練習	13	
(六)盤飾及菜餚搭配	盤器的選擇 基本盤飾食材的認識 基礎盤飾的刀法 盤飾的運用與搭配	13	
(七)基礎烹調法	各類基礎烹調法的認識	13	
(八)健康餐盒烹調與 實習	不同年齡階段或需求之健康飲食概念 健康蔬食 養生藥膳 銀髮樂活 月子滋補 兒童餐點	13	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.平時上課表現，例如:上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2.日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	.坊間教科書。 2.教師自行設計教案。 3.補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編輯：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的菜餚與相關資訊。 二、教學方法：本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎烹調。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 三、教學相關配合事項： (一)提供學生實作練習。 (二)鼓勵學生實作及觀察烹調在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	⊙ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 二、訓練學生資料搜集及整理之能力。 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 四、培養學生運用所學進而解決問題之能力。 五、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、專題概論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作流程 4.專題製作類型	15	
(二)二、主題選定的擬定與計畫書	1.成員選擇與主題選定原則 2.資料蒐集 3.專題計畫書架構 4.撰寫專題計畫書	15	
(三)三、專題製作歷程	1.研究方法 2.進度掌握 3.專題實施注意事項 4.專題歷程檔案	25	
(四)四、專題製作報告格式	1.格式說明 2.撰寫內涵:封面、摘要、目錄、前言、文獻理論探討、專題採用方法、專題成果、結論建議、參考考文獻、附錄	15	
(五)五、專題成果與呈現	1.書面方式呈現 2.網頁方式呈現 3.簡報/口頭報告方式 4.競賽表現方式	15	
(六)六、專題範例介紹	1.實務專題 2.知識研究專題	13	
(七)七、專題評量與發表	1.專題評量 2.專題延伸發表	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：培養實務能力，各單元結束之報告方式繳交，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4.成績比例分配：實作報告75%、作業25%		
教學資源	1.教材編選:師生自訂學習與內容，教師或授課學校自訂實務專題程序與方法。 2.教學資源:專業科目之教科書、相關商管機構、相關之雜誌與期刊、最新商管新知報導、網路資源、佳作範本。 3.參考中學生小論文網站、商管群科中心歷屆作品。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。 2.專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 3.教材主題多利用社區特色及商管業界資源，專題內容能與實務結合。 4.專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領團實務
	英文名稱	Conducting Tours
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解領團人員之職責。 2. 訓練學生帶團及解說之技巧。 3. 開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。 4. 培養學生規劃未來發展之能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 領團之緣起與定義 2. 領團之任務與職責 3. 領團人員應具備的素養及條件 4. 領團人力供需狀況與相關問題 5. 領團人員生涯規劃	8	
(二)(二) 領團之解說技巧	1. 解說概論 2. 解說方法與原則 3. 解說技巧	12	
(三)(三)遊客心理之認識	1. 遊客消費心理 2. 服務的心理過程 3. 團員心理的經營	10	
(四)(四)旅遊安全與急救常識	1. 旅遊示警系統 2. 食衣住行之安全 3. 常見症狀之急就	14	
(五)(五)領團工作流程	1. 出團前作業 2. 帶團作業 3. 旅遊結束後作業	12	
(六)(六)接待禮儀	1. 基本接待禮儀 2. 台灣各地風俗民情與禁忌之認識	14	
(七)(七)領團實務	1. 校園導覽實務－以嶺東高中爲例 2. 社區導覽實務－以彩虹眷村爲例 3. 名勝古蹟導覽實務－以萬和宮爲例	14	
(八)(八)領團人員未來發展	1. 領隊之基本能力與證照取得 2. 導遊之基本能力與證照取得 3. 全方位發展	14	
(九)(九)現地參訪	現地導覽教學實習	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充相?資料，並作整理及分析。 4. 現地參訪與解說訓練		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)培養學生正確的職業道德觀念。 (3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 (4)現地參訪與解說訓練 2. 教材編選 (1) 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2) 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 (3) 教材應參照一般相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-15　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Plan
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	教導同學瞭解職涯規劃的重要性，並介紹就業市場的趨勢與就業力的分析,提供求職的工具與方法，俾於同學設定職涯目標並採取行動計劃。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容：飯店簡介→參觀旅館大廳→服務中心à商務中心→房務部→洗衣房→房間介紹→心得分享	8	參觀地點：裕元花園酒店
(二)校外職場參觀	活動內容：清泉崗機場簡介→播放航空站多媒體簡介→國際線航廈出境大廳→安檢線→航廈、免稅商店→入境長廊→入境安全檢查→海關檢查→入境大廳	8	參觀地點：清泉崗機場
(三)校外職場參觀	活動內容：旅展簡介→參觀各飯店攤位→參觀各旅行社攤位→心得分享	8	參觀地點：台中旅展【世貿館】
(四)業界專家授課	活動內容：【邀請領隊導遊人員】 1.職場介紹 2.趨勢分析 3.經驗分享	4	授課師資：鍾憶妮 服務單位：旅天下富隆旅行社 職 稱：線控、領隊
(五)業界專家授課	活動內容：【邀請旅遊從業人員】 1.職場介紹 2.趨勢分析 3.經驗分享	4	授課師資：林貞妙 服務單位：富隆旅行社股份有限公司 職 稱：業務經理
(六)業界專家授課	活動內容：【邀請旅館業從業人員】經驗分享 1.職場介紹 2.趨勢分析 3.經驗分享	4	授課師資：吳滿玉 服務單位：裕元花園酒店 職 稱：人事部經理
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.出席狀況(30%) 2.課堂參與(30%) 3.期末專題報告(40%)		
教學資源	生涯規劃概論(桂冠圖書，黃天中) 未來等待的人才 世界是平的 商業周刊、天下雜誌、career 就業情報雜誌、104&1111 人力銀行		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、自編補充講義 二、教學方法 1.主採講述法，以課本爲主，自編講義、多媒體資源爲輔 2.將學生分成小組，針對每週給予相關議題(食衣住行育樂)做分組報告 3.期末請學生給予成果表現		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-16　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Housekeeping Management Practices
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1 了解旅館房務工作所需之專業知識，具備系統思考、問題分析及解決之能力。 2 熟悉旅館房務作業流程，並妥善運用相關機具，具備規劃及執行各種作業方式之能力。 3 熟練房務清潔工作之技能，注重職業安全，具備良好溝通協調、人際關係及團隊合作之能力。 4 具備職業倫理及社會責任，尊重多元文化之差異性及職場性別平等。 5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務部組織與功能	房務部組織架構 從業人員的職責與規範	12	
(二)客房設施及備品	客房設施與器具 客房布巾與備品 清潔用品	12	
(三)客房清潔作業	客房清潔的前置作業 客房清潔作業流程 浴室清潔作業 臥室清潔作業	12	
(四)房務基本技能	應對禮儀及儀態訓練 尊重職場性別平等 房務車的準備作業 鋪床技能基本技巧實作	12	
(五)鋪床作業	單人床鋪設作業 雙人床鋪設作業 加床鋪設 開夜床作業	12	
(六)客房清潔後的檢查標準	客房檢查作業 浴室設備的檢查 臥室設備的檢查 洗衣房作業	12	
(七)住客服務	住客服務 管家服務 夜間服務	12	
(八)清潔及維護	客房的保養維護計畫 公共區域的清潔維護	12	
(九)客房安全	災害預防與處理 顧客隱私	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充相?資料，並作整理及分析。 4. 現地參訪與解說訓練		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1 本科目爲技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2 教師應提醒學生注意及預防職業傷害與安全，如：操作姿勢錯誤，清潔劑不當使用與職場性騷擾等問題。 3 教師應提醒學生尊重多元文化之差異性及職場性別平等，提供房務客製化服務。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校爲單位)

表9-2-3-17　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	解說技巧實務
	英文名稱	**Practice of Interpreting Tourism**
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　⊙ 選修
	○ 專業科目　⊙ 實習科目(☑ 分組　☐ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	**0/0/2/2/0/0**	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	**1.** 瞭解解說服務的意義與重要性。 **2.** 具備遊客行爲及解說資源之相關知識。 **3.** 具備解說技巧、服務態度與職業道德。 **4.** 具備解說服務規劃之進階能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導覽與解說概述	**1-1** 導覽概述 **1-2** 解說概述	**10**	
(二)文化與自然導覽解說	**2-1** 世界遺產源起與評定 **2-2** 文化導覽解說 **2-3** 自然導覽解說 **2-4** 台灣遺產認識	**10**	
(三)導覽解說技巧	**3-1** 導覽解說技巧 **3-2** 導覽解說心理技巧	**10**	
(四)人員與非人員導覽解說	**4-1** 導覽解說人員內涵 **4-2** 人員與非人員導覽解說方式 **4-3** 導覽解說之滿意度	**10**	
(五)導覽解說資料蒐集與重整	**5-1** 導覽解說資料蒐集 **5-2** 導覽解說資料重整	**10**	
(六)領隊人員規範與導覽解說	**6-1** 旅行業領隊人員類別 **6-2** 領隊工作流程與內容 **6-3** 領隊解說重點資訊	**10**	
(七)導遊人員規範與導覽解說	**7-1** 旅遊專業人員規範 **7-2** 導遊工作流程與內容 **7-3** 導遊人員導覽解說	**10**	
(八)廟宇導覽解說	**8-1** 媽祖傳統文化 **8-2** 媽祖遶境活動	**10**	
(九) 博物館導覽解說	**9-1** 博物館導覽解說 **9-2** 博物館導覽志工	**10**	
(十)環境教育與生態導覽解說	**10-1** 環境教育理念 **10-2** 環境破壞問題 **10-3** 生態導覽解說	**10**	
(十一)導覽解說單位與訓練	**11-1** 導覽解說單位概述 **11-2** 導覽解說單位訓練	**8**	
合計		**108節**	

學習評量 (評量方式)	**(1)**配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 **(2)**評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 **(3)**依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。
教學資源	**1.**坊間教科書。 **2.** 教師自行設計教案。 **3.** 補充相**?**資料，並作整理及分析。 **4.** 現地參訪與解說訓練
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 **1.** 教學方法 **(1)**兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 **(2)**培養學生正確的職業道德觀念。 **(3)**培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 **(4)**現地參訪與解說訓練 **2.** 教材編選 **(1)** 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 **(2)** 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 **(3)** 教材應參照一般相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脱節

(四)彈性學習時間之充實 (增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐服一起來
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	◉ 充實(增廣)　○ 補強性	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲業及旅館業服務精神及管理面的理論知識 2. 熟練餐飲服務及客房服務技巧 3. 具備獨立操作基本餐飲服務及客房服務的能力	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單元一	旅館人員應有的態度	2	
(二)單元二	旅館客房服務操作及技巧	4	
(三)單元三	房間布品選擇及鋪床技能	4	
(四)單元四	美姿美儀專業課程及示範	2	
(五)單元五	旅館客務及房務實務分享	4	
(六)單元六	中西餐廳基本服務技巧及服務流程	4	
(七)單元七	各式布巾介紹與口布摺疊	4	
(八)單元八	中西式餐具擺設	4	
(九)單元九	用餐禮儀	4	
(十)單元十	餐飲服務實務分享	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	房務技能學習單、客務服務演練、餐桌擺設學習單、餐廳服務流程演練。		
教學資源	影片、中西餐服勤教室設備、客房教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、利用講述法、分組合作法及行動學習法將課程與學生圖像連結，提升品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技術；提升實作力-旅館客房服務操作及技巧、鋪床技能、餐飲基本服務技巧、餐桌擺設；提升知識力-培養餐旅相關服務涵養，加深對餐旅業的認同。 二、期許學生透過實務的演練及職場案例分享，能對餐旅群相關領域有所認識，亦藉此促進學生對該領域彼此相關性連結，且從活動中培養核心素養 。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)
表9-2-4-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領隊動起來
	英文名稱	Professional Tour Leader
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	◉ 充實(增廣)　○ 補強性	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解導遊、領隊專業技術人員工作內涵 2. 認識旅行業之業務範圍與其他觀光產業的搭配 3. 領隊導遊帶團實務及技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單元一	領隊導遊概論	4	
(二)單元二	旅遊契約	4	
(三)單元三	急救常識	2	
(四)單元四	航空票務	6	
(五)單元五	出入境手續及法規	6	
(六)單元六	旅遊安全與緊急事件處理	4	
(七)單元七	領隊帶團及旅遊現況	4	
(八)單元八	導覽解說	2	
(九)單元九	旅客心理	2	
(十)單元十	兩岸關係及現況	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	領隊導遊實務操作及技巧演練、導覽解說技巧演練。		
教學資源	影片、多功能教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 利用講述法、分組合作法及行動學習法提升學生各項能力： 1.品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 2.實作力-領隊導遊實務操作及技巧、導覽解說技巧。 3.知識力-培養觀光相關服務涵養，加深對觀光業的認同。		

(四)彈性學習時間之充實 (增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料搖起來
	英文名稱	Dynamic Drinks Modulation
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	◉ 充實(增廣)　○ 補強性	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 茶與果汁類飲料調製與變化。 2. 咖啡豆的認識與各種咖啡飲品製作。 3. 經典雞尾酒調製。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單元一	六大調製法	4	
(二)單元二	茶類飲品的介紹與變化	3	
(三)單元三	創意無酒精性飲料調製	3	
(四)單元四	單品咖啡沖調法	3	
(五)單元五	義式咖啡機的操作與飲品製作	3	
(六)單元六	花式咖啡飲品調製	3	
(七)單元七	分層法及壓榨法	3	
(八)單元八	認識六大基酒	6	僅熟練操作，學生不得飲酒
(九)單元九	經典雞尾酒介紹	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
(十)單元十	創意雞尾酒調製	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	創意無酒精性飲料調製學習單、花式咖啡飲品調製學習單、創意雞尾酒調製學習單。		
教學資源	影片、飲調教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：講述法-課程基本知識架構的傳達、演練法-實務的演練及創意配方發想。 二、藉由老師指導提升學生各項能力： (一)品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 (二)實作力-調製法的運用、解說行銷飲品技巧、飲品研發與創新。 (三)知識力-培養餐飲相關服務涵養，加深對餐飲業的認同。		

(四)彈性學習時間之充實 (增廣)/補強性課程(全學期授課)
表9-2-4-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領隊動起來
	英文名稱	Professional Tour Leader
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	◉ 充實(增廣)　○ 補強性	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解導遊、領隊專業技術人員工作內涵 2. 認識旅行業之業務範圍與其他觀光產業的搭配 3. 領隊導遊帶團實務及技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單元一	領隊導遊概論	4	
(二)單元二	旅遊契約	4	
(三)單元三	急救常識	2	
(四)單元四	航空票務	6	
(五)單元五	出入境手續及法規	6	
(六)單元六	旅遊安全與緊急事件處理	4	
(七)單元七	領隊帶團及旅遊現況	4	
(八)單元八	導覽解說	2	
(九)單元九	旅客心理	2	
(十)單元十	兩岸關係及現況	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	領隊導遊實務操作及技巧演練、導覽解說技巧演練。		
教學資源	影片、多功能教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 利用講述法、分組合作法及行動學習法提升學生各項能力： 1.品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 2.實作力-領隊導遊實務操作及技巧、導覽解說技巧。 3.知識力-培養觀光相關服務涵養，加深對觀光業的認同。		

(四)彈性學習時間之充實 (增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐服一起來
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	◉ 充實(增廣)　○ 補強性	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲業及旅館業服務精神及管理面的理論知識 2. 熟練餐飲服務及客房服務技巧 3. 具備獨立操作基本餐飲服務及客房服務的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單元一	旅館人員應有的態度	2	
(二)單元二	旅館客房服務操作及技巧	4	
(三)單元三	房間布品選擇及鋪床技能	4	
(四)單元四	美姿美儀專業課程及示範	2	
(五)單元五	旅館客務及房務實務分享	4	
(六)單元六	中西餐廳基本服務技巧及服務流程	4	
(七)單元七	各式布巾介紹與口布摺疊	4	
(八)單元八	中西式餐具擺設	4	
(九)單元九	用餐禮儀	4	
(十)單元十	餐飲服務實務分享	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	房務技能學習單、客務服務演練、餐桌擺設學習單、餐廳服務流程演練。		
教學資源	影片、中西餐服勤教室設備、客房教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、利用講述法、分組合作法及行動學習法將課程與學生圖像連結，提升品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技術；提升實作力-旅館客房服務操作及技巧、鋪床技能、餐飲基本服務技巧、餐桌擺設；提升知識力-培養餐旅相關服務涵養，加深對餐旅業的認同。 二、期許學生透過實務的演練及職場案例分享，能對餐旅群相關領域有所認識，亦藉此促進學生對該領域彼此相關性連結，且從活動中培養核心素養 。		

(四)彈性學習時間之充實 (增廣)/補強性課程(全學期授課)
表9-2-4-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料搖起來
	英文名稱	Dynamic Drinks Modulation
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	◉ 充實(增廣)　○ 補強性	
適用科別	☑ 旅遊事務科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 茶與果汁類飲料調製與變化。 2. 咖啡豆的認識與各種咖啡飲品製作。 3. 經典雞尾酒調製。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單元一	六大調製法	4	
(二)單元二	茶類飲品的介紹與變化	3	
(三)單元三	創意無酒精性飲料調製	3	
(四)單元四	單品咖啡沖調法	3	
(五)單元五	義式咖啡機的操作與飲品製作	3	
(六)單元六	花式咖啡飲品調製	3	
(七)單元七	分層法及壓榨法	3	
(八)單元八	認識六大基酒	6	僅熟練操作，學生不得飲酒
(九)單元九	經典雞尾酒介紹	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
(十)單元十	創意雞尾酒調製	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	創意無酒精性飲料調製學習單、花式咖啡飲品調製學習單、創意雞尾酒調製學習單。		
教學資源	影片、飲調教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：講述法-課程基本知識架構的傳達、演練法-實務的演練及創意配方發想。 二、藉由老師指導提升學生各項能力： (一)品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 (二)實作力-調製法的運用、解說行銷飲品技巧、飲品研發與創新。 (三)知識力-培養餐飲相關服務涵養，加深對餐飲業的認同。		