

備查文號：

教育部 109年2月11日 台教授國字 第1090009443 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立水里高級商工職業學校
學校代碼：080410

進修部課程計畫書

本校108年11月22日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長徐文法

(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年2月12日

學校基本資料表

學校校名	國立水里高級商工職業學校			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科；電機科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 外語群:應用外語科(日文組)；應用日語科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班			
	產學攜手合作專班			
	產學訓專班			
	就業導向課程專班			
雙軌訓練旗艦計畫				
其他				
進修部	1. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群:餐飲技術科			
特殊教育及特殊類型	1. 體育班 2. 餐飲服務科 3. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	049-2870666轉251
	職 稱	教學組	行動電話	0935227572
	姓 名	盧英娟	傳 真	049-2870540
	E-mail	chuan577@gmail.com		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通班	1	11	1	19	1	19	3	49
		體育班	1	24	1	19	1	16	3	59
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	21	1	20	1	26	3	67
		電機科	1	33	1	36	1	31	3	100
	商業與管理群	資料處理科	1	7	1	16	1	35	3	58
		應用外語科(日文組)	0	0	1	27	1	35	2	62
	外語群	應用日語科	1	33	0	0	0	0	1	33
		觀光事業科	1	27	1	29	1	37	3	93
	餐旅群	餐飲管理科	2	64	2	55	2	70	6	189
		餐飲服務科	1	7	0	0	0	0	1	7
	服務群	綜合職能科	0	0	1	5	1	9	2	14
		其他	0	0	1	5	1	9	2	14
進修部	電機與電子群	資訊科	1	13	0	0	0	0	1	13
	商業與管理群	資料處理科	0	0	1	13	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	20	1	20
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	33	1	26	1	35	3	94

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	1	35
		特色班	1	35
實驗班	1	35		
體育班	1	30		
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	35
		電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	外語群	應用日語科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
		餐飲管理科	1	35
	服務群	餐飲服務科	1	15

進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
-----	-----	-------	---	----

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

本校基於務實致用和特色發展的理念，積極發展本校專業的群科特色，強化產學的實務鏈結，落實學以致用精神和縮短學習落差，定位於培育務實致用的技職人才，從「社會服務、產學合作、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六大面向，培育有教養有競爭力的學生為學校發展願景，如圖所示。

依校務發展六大面向建構學校願景如下：

1. 營造優質環境，發展全人教育

積極辦理均質化及優質化計畫，改善學習環境，落實德、智、體、群、美五育均衡發展之理念，涵養學生成為社會中堅人才。注重品德陶冶、智能發展、強健體魄、生活教育與藝術涵養，透過集會、課程、活動的實施，培養學生正確的價值觀，並推動服務學習等活動。培育有教養、有競爭力的學生。

2. 落實技職教育，提升專業技能

辦理國中技藝班、實用技能學程、校內技藝競賽、技能檢定、參加全國高級中等學校工業及商業技藝競賽。積極推動產學攜手計畫，邀請業師到校協同教學，提升學生專業技能。

3. 提供多元活動，培育多元能力

辦理登玉山、學生成長營、校外教學參訪、校內技藝競賽、畢業成果展、生命與環境教育、衛生講習、性別平等教育、文藝活動、國語文競賽、體育競賽、創意發明競賽等多元活動，提供學生多元發展機會，培育學生多元能力。

4. 參與社會服務，爭取社區認同

輔導學生參與社會服務，如桐林及久美社區服務、登山淨山活動、參加南投溫泉季、全民運動會、利用課餘協助社區的衛生打掃工作、協助辦理原住民語言認證等，協助辦理鄉內各項活動，爭取社區認同。

5. 結合業界資源，導引職場探索

與水里蛇窯、車埕酒莊、梅子博物館、玉山管理處、日月潭教師會館、涵碧樓、日月行館、雲品酒店、溪頭米堤飯店、東埔帝綸飯店等社區業界產學合作，提供學生職場探索的機會。

6. 規劃國際教育，拓展國際視野

每年辦理大手牽小手計畫、職場英語營、新住民語言樂學計畫、赴日本教育旅行、接待及推薦扶輪社國際交換學生、推動體育選手參加國際賽等，拓展國際視野，成效卓著。



二、學生圖像

前言

教育，是因應全球變遷的關鍵，本校規劃以培育「有教養有競爭力」的優質技術人才為中心思維，建立「優質、樸質、卓越」之技職學府，以「教養、競爭力」為核心價值，培育學生「社會服務、職場探索、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六項校本的核心素養，同時具體表現在「品格力、就業力、移動力、學習力、技術力和整合力」六項校本核心能力上，如圖所示。本校核心能力如下：

品格力

培養德隨量進，量由識長服務學習的品格力。

就業力

創造技職專精，永續就業以實現潛能的自足能力。

移動力

培養國際接軌，開拓全球視野並強化外語能力。

學習力

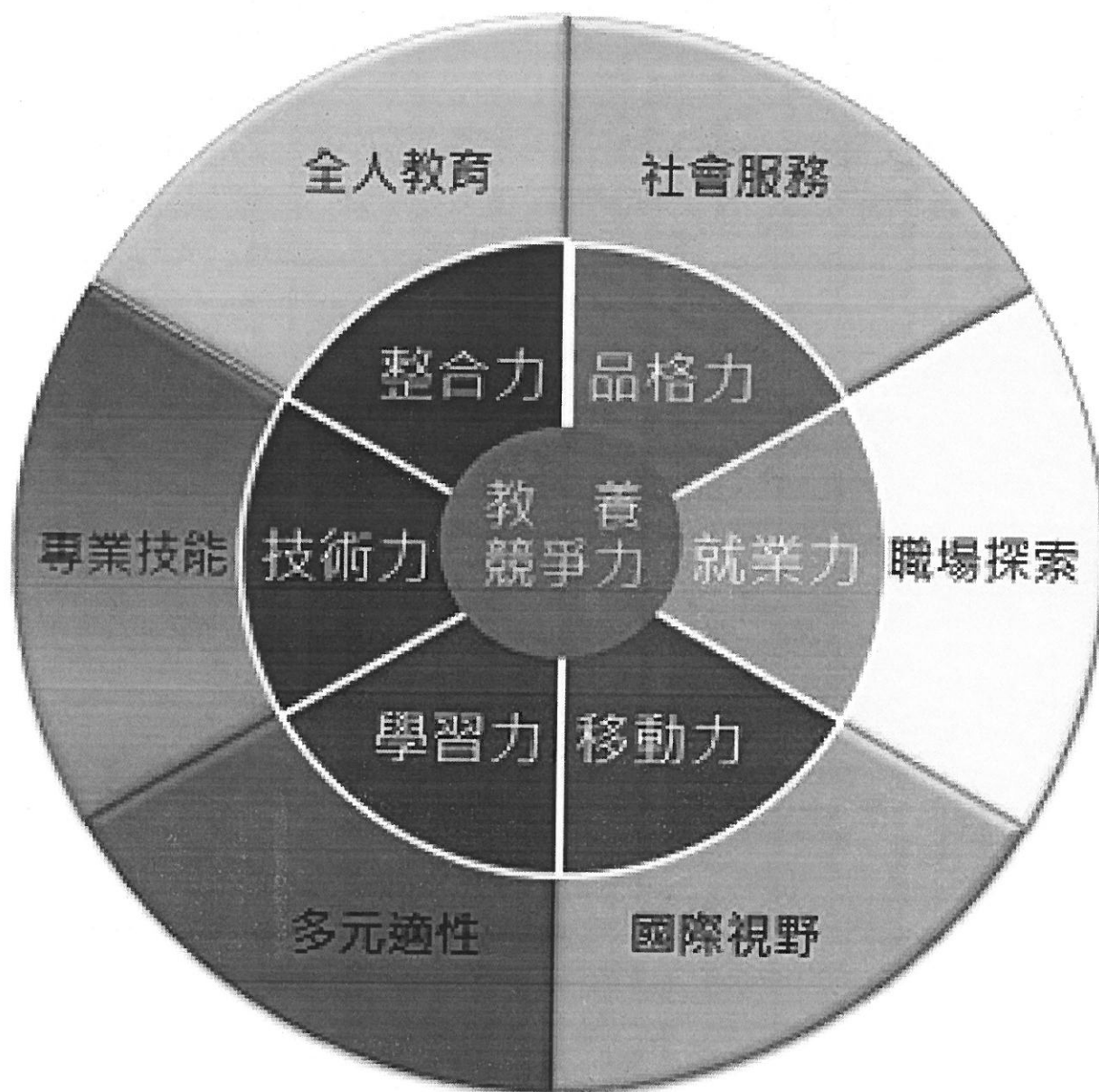
啟發多元適性學習，養成自主、能動、創造之學習力。

技術力

培養專業技能，追求技藝精湛卓越的技術力。

整合力

培養知識整合，涵養創新再造的能力。



肆、課程發展組織要點

國立水里高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

94年6月30日校務會議訂定
95年1月20日校務會議修正通過
104年1月27日校務會議修正通過
107年1月19日校務會議修正通過
107年6月29日校務會議修正通過
107年8月29日配合新課綱重新擬定，經校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之宗旨、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、本校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）置委員33人，委員任期為一年，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：由各處室主任（教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任）擔任之，共計7人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任擔任副執行秘書。
- (三) 學科教師：由各學科召集人（含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科）擔任之，每學科1人，共計6人。
- (四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任或召集人（含資、日、餐、觀、電、訊、商）擔任之，每專業群科1人，共計7人。
- (五) 特殊需求領域課程教師：由服務群（特教）、體育班召集人擔任之，共計2人。
- (六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
- (七) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
- (八) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
- (九) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
- (十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
- (十一) 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。
- (十二) 校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。
- (十三) 社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。

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，以十一月前及六月前各召開一次為原則，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) 各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
 - (二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
 - (三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應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，作為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。

(十) 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) 各學科/群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各學科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為主席。

(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核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行修正時亦同。

108學年度課程發展委員會名單

國立水里商工 108 學年度課程發展委員會組織表

序號	職稱	姓名	現任職稱	備註
1	主任委員	徐文法	校 長	
2	委員兼執行秘書	王異麟	教務主任	
3	副執行秘書	徐芬霞	實習主任	
4	副執行秘書	楊運興	進修部主任	
5	委 員	洪昭坤	學務主任	
6	委 員	許定邦	圖書館主任	
7	委 員	林珮君	輔導主任	
8	委 員	陳靜美	總務主任	
9	委 員	劉芬汝	導 師	國文科召集人
10	委 員	黃秀雯	導 師	英文科召集人
11	委 員	黃順星	專任教師	數學科召集人
12	委 員	連啟祥	專任教師	自然科召集人
13	委 員	周業登	導 師	社會科召集人
14	委 員	洪春成	秘 書	藝能科召集人
15	委 員	劉珮瑩	實驗研究組長	商業科召集人
16	委 員	蘇正仁	資處科科主任	
17	委 員	蔡銘修	應日科科主任	
18	委 員	楊書綾	餐飲科科主任	
19	委 員	賴季玲	觀光科科主任	
20	委 員	滕永盛	電機科科主任	
21	委 員	呂黃新	資訊科科主任	
22	委 員	林鈺清	特教組長	特教科召集人
23	委 員	彭坤郎	體育組長	體育班召集人
24	委 員	謝憲忠	導 師	一年級導師代表
25	委 員	陳俞良	導 師	二年級導師代表
26	委 員	洪嘉穗	導 師	三年級導師代表
27	委 員	唐玉春	導 師	教師會代表
28	委 員	鄭世平	南開科大教授	專家代表
29	委 員	林秀珍	雲品酒店協理	產業代表
30	委 員	簡如茵	日二忠學生	學生代表
31	委 員	陳九玆	家長委員	家長委員會代表
32	委 員	林東昇	水月會館管理	校友會代表
33	委 員	陳韋帆	村 長	社區代表

伍、課程發展與規劃

☐ 普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

☐ 專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					品格力	就業力	移動力	學習力	技術力	整合力
餐旅群	餐飲管理科	1. 擔任餐飲領域中、西餐、點心烘焙內場人員、餐飲外場服務人員、餐飲管理人員。 2. 擔任旅館業房務人員、前檯人員、管理人員。 3. 擔任觀光休閒相關產業人員，導遊、領隊、導覽人員。	1. 培養餐飲、旅館業、觀光休閒產業所需餐旅服務之基礎人才。	具備餐旅相關專業領域之基礎知識。	○	●	●	●	●	●
			2. 培養餐飲基層人員所需之餐飲管理、廚藝製作、飲料調製、餐飲服務、烘焙西點製作之專業服務人才。	具備觀光休閒產業相關專業領域之基礎知識。	○	●	●	●	●	●
			3. 培養旅館從業及管理之實用專業人才。	具備餐飲內場從業人員之專業技能。	●	●	●	●	●	●
			4. 培育觀光休閒產業之專業人才。	具備餐飲外場從業人員之專業技能。	○	●	○	●	●	○
			5. 培養職業道德與終身學習之人才。	具備旅館從業人員之專業技能。	○	●	○	●	●	○
				具備觀光休閒產業之專業技能。	○	●	○	●	●	○
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力。	●	●	○	○	○	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅相關專業領域之基礎知識。
2. 具備觀光休閒產業相關專業領域之基礎知識。
3. 具備餐飲內場從業人員之專業技能。
4. 具備餐飲外場從業人員之專業技能。
5. 具備旅館從業人員之專業技能。
6. 具備觀光休閒產業之專業技能。
7. 具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力。

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
		1	2	3	4	5	6	7	
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	●	●	○	○	○	○	●	
校訂必修	中餐烹調實習	●	●	○	○	●	●	○	
	西餐烹調實習	○	○	○	●	●	○	○	
	專題實作	●	○	●	●	○	●	○	
	專業科目								
	餐廳管理	●	○	●	●	○	○	●	
	休閒產業	○	●	○	○	○	●	○	
校訂選修	食物學	●	○	●	○	○	○	○	
	實習科目								
	中餐烹飪進階實習	●	○	●	○	○	○	●	
	養生蔬食	●	○	●	○	○	○	●	
	烘焙實務	●	○	●	○		○	●	

備註：

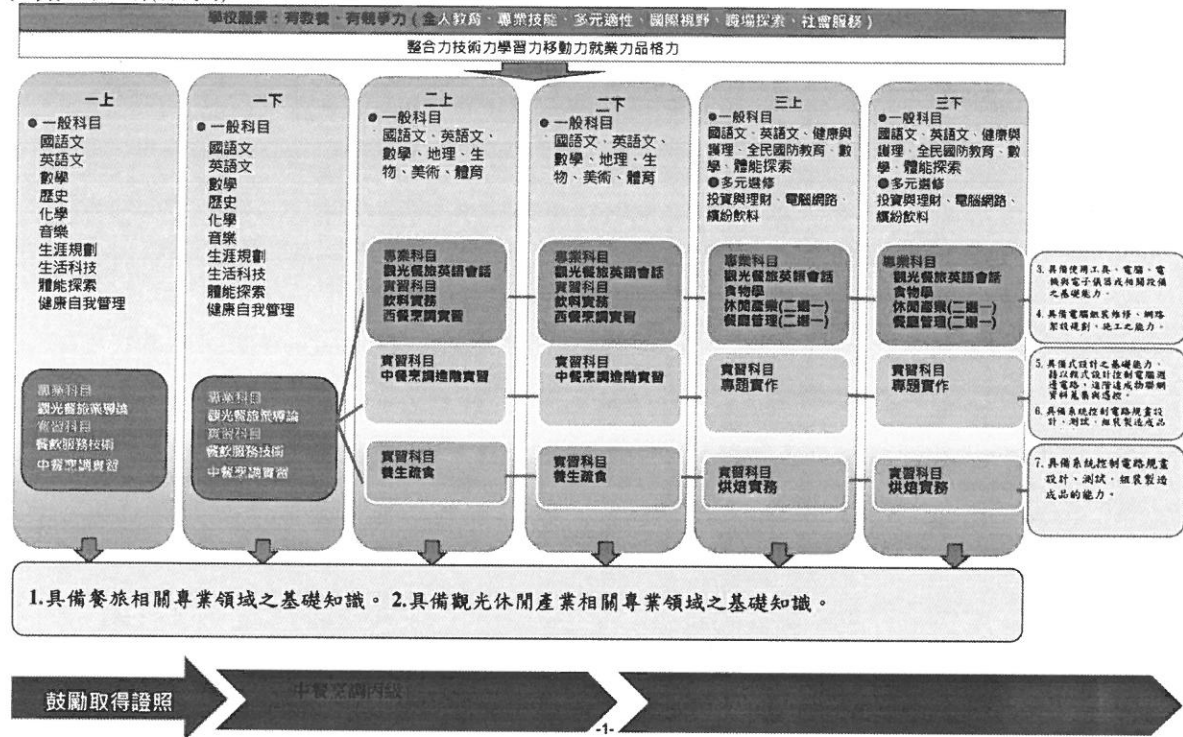
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)

三、群科課程規劃

(六)餐飲管理科(科代碼)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐ 專業群科

表 6-1-0 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	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	2			1	1			
		自然科學	化學	2	1	1					B版
			生物	2			1	1			A版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2			1	1			
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	生活科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2					1	1	
			體育	2			1	1			
		全民國防教育		2					1	1	
	小計			54	11	11	10	10	6	6	部定必修一般科目總計54節數
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節數	
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				
	小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目合計			40	10	10	8	8	2	2		
部定必修合計			94	21	21	18	18	8	8	部定必修總計94節數	

表 6-1-0 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	4節數 2.94%	數學	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數
			小計	4					2	2	
	實習科目	4節數 2.94%	專題實作	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數
			小計	4					2	2	
	校訂必修節數合計			8							校訂必修總計8節數
校訂選修	一般科目	10節數 7.35%	體能探索	4	1	1			1	1	
			健康自我管理	2	1	1					
			繽紛飲料	4					2	2	同科單班 AC3選1
			電腦網路	4					2	2	同科單班 AC3選1
			投資與理財	4					2	2	同科單班 AC3選1
			最低應選修節數小計	10							校訂選修一般科目總計18節數
	專業科目	8節數 5.88%	食物學	4					2	2	
			休閒產業	4					2	2	同科單班 AA2選1
			餐廳管理	4					2	2	同科單班 AA2選1
			最低應選修節數小計	8							校訂選修專業科目總計12節數
	實習科目	16節數 11.76%	烘焙實務	8					4	4	
			中餐烹飪進階實習	8			4	4			同科單班 AB2選1
			養生蔬食	8			4	4			同科單班 AB2選1
			最低應選修節數小計	16							校訂選修實習科目總計24節數
	校訂選修節數合計			32	1	1	4	4	11	11	校訂選修總計54節數
	學生應修習節數總計			134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
	每週彈性學習時間(節數)			4	1	1	1	1	0	0	
	每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

- 體能探索：校訂科目規劃以每學期2~4節為原則
- 健康自我管理：校訂科目規劃以每學期2~4節為原則

承辦人

單位主管

校長

進修部
教務組長鍾秋才進修部
主任楊運興

校長徐文法

二、課程架構表

表 6-2-0 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
109學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節	54	52.94 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	3.92 %	
		選修			10	9.8 %	
	合 計					68	66.66 %
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	13.73 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	25.49 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	39.22 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	7.84 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.92 %	
			選修		16	15.69 %	
	合 計			節(依總綱規定)	68	66.67 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)	46	45.1 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	102 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	102 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	4 節		
上課總節數				144 節	112 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

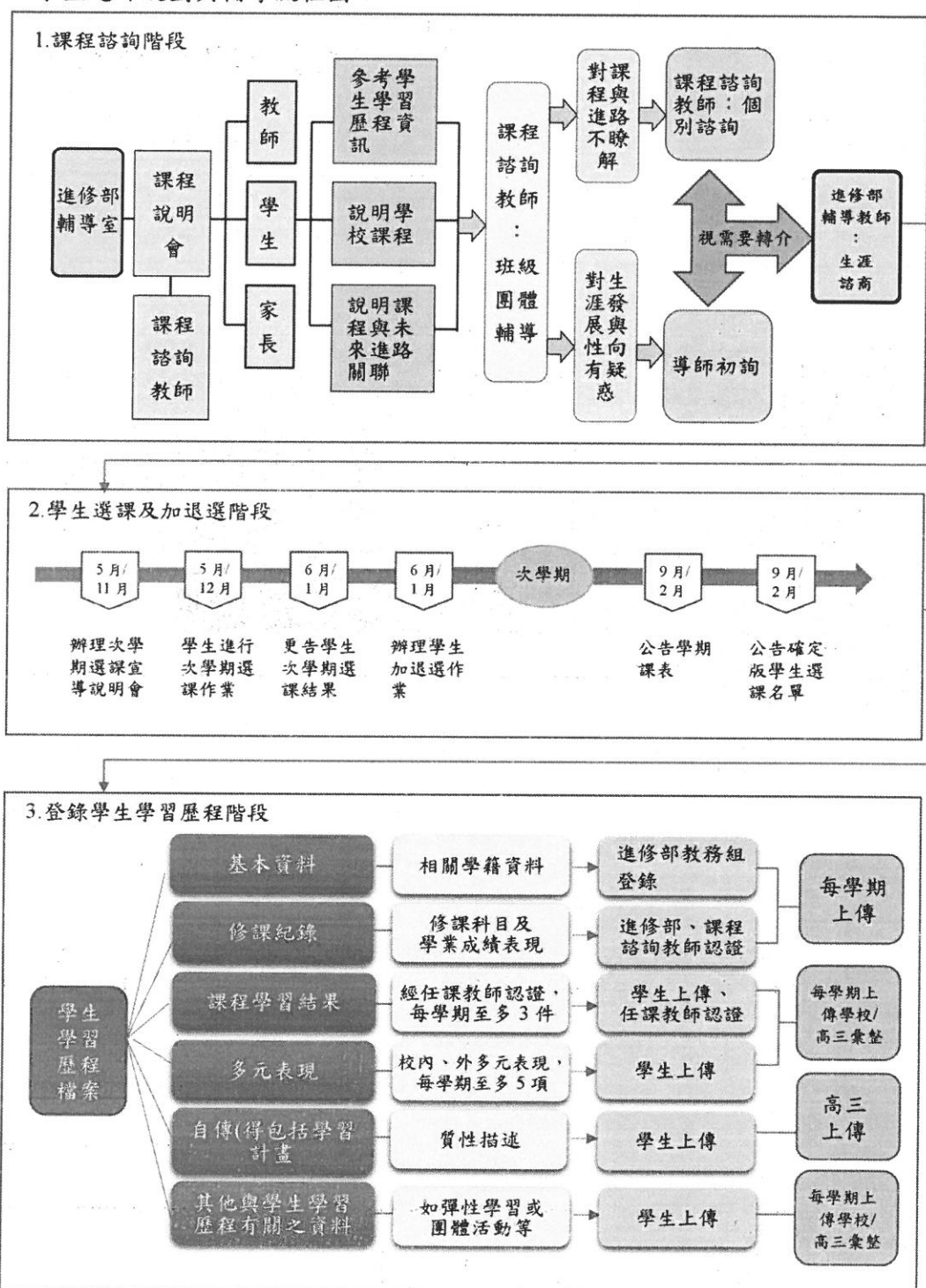
開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	自主學習	0	0	資訊科 餐飲管理科	V					內聘	
	學習檔案製作	1	18	餐飲管理科			V			內聘	
	自主學習	0	0	資訊科 餐飲管理科	V					內聘	
	電影文學	1	18	餐飲管理科			V			內聘	
第二學年	自主學習	0	0	資訊科 餐飲管理科	V					內聘	
	學習檔案製作	1	18	餐飲管理科			V			內聘	
	自主學習	0	0	資訊科 餐飲管理科	V					內聘	
	多采多姿的生物世界	1	18	餐飲管理科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

學生選課規劃與輔導流程圖



(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	108/06/14	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	108/08/23	選課宣導	利用新生報到時段進行選課宣導
3	108/08/26(上學期) 109/01/06(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 確認開課班級 2. 以紙本選課方式進行 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
4	108/09/02(上學期) 109/02/17(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
5	108/09/09(上學期) 109/02/24(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
6	109/06/19	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

三、選課輔導措施

(一) 國立水里高級商工職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第 1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校選課輔導措施。

(二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。

(三) 本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下:

1. 完備學生課程諮詢程序:

- (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (2) 設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。
- (3) 編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (4) 辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (5) 選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
- (6) 協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範:

- (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
- (2) 辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業時程。

3. 登載學生學習歷程檔案:

- (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則,其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
- (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:
 - A. 學生訓練:每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B. 教師研習:每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C. 家長說明:每學期得結合學校親職活動,辦理一次檔案建置與使用之說明。
4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業,由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成相關登載與檢核作業。

(五) 定期檢討選課輔導措施:

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

附件

國立水里高級商工職業學校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則

中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議通過

一、依據：

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

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

二、目的：為推動本校課程輔導諮詢相關工作，引導學生適性選修，落實十二年國民基本教育之目標，特訂定本原則。

三、組織成員：

(一) 本遴選會置委員11人，包括主任委員1人、執行秘書1人及其他委員9人。(二) 主任委員由校長兼任，執行秘書由教學組長兼任。

(三) 其他委員由秘書、教務主任、學務主任、輔導室主任、實習處主任、進修部主任、特教組長、體育組長及實習組長兼任。

(四) 本遴選會委員之任期，依其職務任免改聘。

四、任務：

(一) 遴選現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習。

(二) 遴選具課程諮詢教師資格者，擔任課程諮詢教師。

(三) 遴選課程諮詢教師一人兼任召集人。

(四) 進行課程諮詢教師工作內容推動成效之定期追蹤與檢討。

(五) 協調各處室配合推動課程輔導諮詢之相關事宜。

(六) 課程諮詢教師減授其每週基本教學節數之規劃及審議。

(七) 課程諮詢教師敘獎之建議。

五、運作方式：

(一) 本遴選會每學期應至少召開一次會議，並得視需要不定期召開會議。

(二) 會議主席由主任委員擔任，主任委員不克出席會議時，得指定由執行秘書擔任主席。

(三) 經本遴選會全體委員四分之一以上連署召開會議，主任委員應於二週內召集會議。

(四) 本遴選會委員，應親自出席會議。

(五) 本遴選會開會時，應有全體委員三分之二以上出席，及出席委員過半數之同意，始得決議。

(六) 本遴選會召開會議時，可視需求邀請經遴選擔任課程諮詢教師召集人及課程諮詢教師列席表示意見。

(七) 本遴選會召開之會議，相關討論決議應作成書面紀錄。

(八) 本遴選會之相關聯絡、協調及決議事項之追蹤控管，由執行秘書辦理。

六、課程諮詢教師遴選方式：

(一) 由各學(群)科推薦：由各學(群)科填寫推薦表，經當事人同意後，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

(二) 由各處(室)推薦：各處(室)主任可徵詢當事人同意後，填具推薦表，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

(三) 課程諮詢教師遴選會推薦：課程諮詢教師遴選會委員依學生發展需求可徵詢當事人同意後，填具推薦表，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

(四) 現職合格專任教師自薦：現職合格專任教師填具自薦表，將自薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

七、本原則經校務會議討論通過，陳校長核可後公告實施，修訂時亦同。

附件

國立水里高級商工職業學校學生學習歷程檔案建置作業補充規定中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議訂定

一、本補充規定依「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」（以下簡稱作業要點）第五點第二項規定訂定之。

二、依作業要點第五點第一項規定設置「建置學生學習歷程檔案資料工作小組」（以下簡稱本小組），負責辦理建置學生學習歷程檔案之相關工作。本小組成員由校長、教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、實驗研究組長、訓育組長、生輔組長、實習組長、教務組長、學生事務組長、各年級導師代表(3名)、進修部導師代表(1名)、專任輔導教師(日間部、進修部各 1 名)、教師會代表、課程諮詢教師代表、家長會代表及學生會代表各 1 人，合計 25 人組成；校長擔任召集人，教務主任為執行秘書。

前項成員代表，依民主機制產出，並經校務會議審議通過。

三、本小組每學期至少召開一次會議，由召集人召集並主持，議決學生學習歷程檔案之建置、登錄、檢核、訓練、研習、說明與獎勵等相關作業規定。

四、學生學習歷程檔案平臺由教務處負責建置管理，其登錄內容與作業方式如下：（一）基本資料

1. 學籍資料由註冊組於學生入學後登錄，每學期並須再次檢核確認。

2. 社團活動及幹部經歷之紀錄，由訓育組負責登錄提交。

3. 學生出、缺勤紀錄，由生輔組負責登錄提交。

4. 競賽成績、證照紀錄及參賽紀錄，由競賽及證照主辦單位登錄。

（二）修課紀錄

1. 學生自我學習評估：「學群（類群）探索與就業規劃」由輔導室依據學生之性向興趣及進路發展登錄；「選修課程名稱」由教學組於選課作業完成後，登錄學生選修科目資料。

2. 課程諮詢紀錄：由課程諮詢教師登錄「日期/時間/地點」及「諮詢內容及意見」。

3. 學生修課科目及學業成績表現，由註冊組依學生評量相關規定登錄提交。

（三）課程學習成果：學生自行將專題製作學習成果、專業實習科目學習報告或專題小論文等學習成果，於每學期結束前一週上傳至多三件，並經任課教師線上簽核確認。導師於規定期限內確認學生上傳無誤，並知會教學組協助提交。

（四）多元表現：學生應於每學年第二學期開學前自行登錄校內、外之多元表現（含名稱、內容、成績及證明文件），每學年至多十項。但資料庫內已由學校登錄之校內幹部、社團活動及其他資料，或校外機構登錄之競賽、檢定及其他參賽紀錄，不包括在十項之內。導師於規定期限內確認學生上傳無誤，並知會訓育組協助提交。

（五）自傳（得包括學習計畫）、其他與學習歷程有關之資料：學生於三年級第二學期開學前自行登錄；內容分別請輔導室（學生自我覺察描述、個人生涯規畫等）協助指導及該班國文教師（自傳）協助潤飾。導師於開學後兩週內協助確認未完成同學名單，並督促學生登錄完畢。前項內容參照作業要點之附件表單建置之，並於國教署規定上傳期限之二週前完成。相關處（室、組）須於規定之上傳期限內上傳至國教署指定之資料庫。

五、學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用，由本小組指派單位或人員，統籌辦理訓練、研習及說明：

（一）學生訓練：輔導室每學期得結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導、檔案建置與登錄等相關訓練。

（二）教師研習：教務處每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

（三）親師說明：輔導室每學期得結合親職活動，至少辦理一次檔案建置與使用之說明。

六、成效評核及獎勵：學生學習歷程檔案平臺各內容項目之指定管理、登錄人員及教師，得由執行秘書視其辦理成效，提交本小組議決後，依學校教職員獎勵標準規定提請敘獎。

七、本補充規定經校務會議決議，陳校長核定後施行，修正時亦同。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	體能探索	餐飲管理科	1	1	0	0	1	1
2.	一般	健康自我管理	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
3.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
4.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4

表 9-3-2 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
---	---	------	-------	-----------	------	------

課 號	科目名稱	適用群科別	第三學年						開課方式	開 課 時 段
			第一學年		第二學年		第三學年			
1.	休閒產業	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2選1
2.	餐廳管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2選1
3.	中餐烹飪進階實習	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AB2選1
4.	養生蔬食	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AB2選1
5.	繽紛飲料	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC3選1
6.	電腦網路	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC3選1
7.	投資與理財	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC3選1

拾、學校課程評鑑

一、學校課程評鑑計畫（108學年度）

文字說明：

無說明

附檔資料：

國立水里高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 22 日課程發展委員會通過

一、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」。

二、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。

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 - 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 9 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，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、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、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：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

- 1.進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
- 2.協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 3.依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
- 4.依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
- 5.統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
- 6.依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
- 7.依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施自我檢核

- 1.各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 2.依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃

- (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組。
- (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案：
 - 1. 課程評鑑計畫草案。
 - 2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案。
- (三) 課程發展委員會通過相關計畫：
 - 1. 課程自我評鑑計畫。
 - 2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃。
- (四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核：科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核。
- (五) 完成課程自我評鑑報告草案：課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案。
- (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告：課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。
- (七) 結果運用之後續規劃與持續改善：各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目 \ 時程	8-10 月	11 月-4 月	5-6 月	7 月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三) 課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (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。
- (三) 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。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、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。

一、學校課程評鑑計畫（109學年度）

文字說明：

無說明

附檔資料：

國立水里高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 22 日課程發展委員會通過

一、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」。

二、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。

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 - 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 9 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，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、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、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：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

- 1.進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
- 2.協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 3.依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
- 4.依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
- 5.統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
- 6.依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
- 7.依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施自我檢核

- 1.各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 2.依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃

(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組。

(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案：

1. 課程評鑑計畫草案。

2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案。

(三) 課程發展委員會通過相關計畫：

1. 課程自我評鑑計畫。

2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃。

(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核：科/學科教學研究會與教

師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核。

(五) 完成課程自我評鑑報告草案：課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人

自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案。

(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告：課程發展委員會依

據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。

(七) 結果運用之後續規劃與持續改善：各行政單位與學科/群科教學研究會及

教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目 \ 時程	8-10 月	11 月-4 月	5-6 月	7 月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三) 課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (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。
- (三) 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。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、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。

二、學校課程自我評鑑結果

本年度尚無自我評鑑結果

附件一：課程及教學規劃表

□普通科

一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)

二、校訂必修科目

三、多元選修科目

四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

五、加深加廣選修科目_第二外國語文

六、特殊需求領域課程

□專業群科

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 國立水里高級商工職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繽紛飲料		
	英文名稱	Flourishing Beverage		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：無			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	熟悉非酒精飲料調製的相關知識及技能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、茶類的認識與應用		1. 茶之分類及特性 2. 茶的栽種與製作 3. 茶的沖泡器具認識 4. 茶的沖泡 5. 各式茶飲的製作	8	
二、花茶的認識與應用		1. 認識各種花草茶及其功效 2. 花草茶的沖泡與供應	4	
三、養生茶的認識與應用		1. 養生茶的材料認識 2. 養生茶的調配 3. 養生茶的烹煮	4	
四、咖啡的認識與沖泡		1. 咖啡的歷史與遷徙 2. 咖啡的種類及特性 3. 咖啡豆的栽種與後製 4. 咖啡的沖煮法 5. 咖啡的沖煮法操作	4	
五、特調咖啡的調製		各式特調咖啡的製作	4	
六、果汁		1. 各種水果的認識 2. 各式果汁的製作	4	
七、氣泡飲		1. 氣泡水的認識 2. 調味氣泡飲的製作	4	
八、飲料與點心的搭配		1. 簡易點心的製作 2. 飲料與點心的搭配	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 2. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			

表 11-2-2-2國立水里高級商工職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路		
	英文名稱	Computer Network		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	跨領域：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦通訊之基本原理。 二、熟悉電腦網路之規格與使用。 三、培養電腦網路的基本知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)網路服務		1電腦網路基本概論 2 區域網路的設定與分享 3 進入網際網路 4 瀏覽全球資訊網 5 電子郵件	18	
(二)雲端服務		6 雲端服務 7 人際互動 8 遠端遙控 9 擁有自己的網站 10電子商務 11 行動裝置	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考			
教學資源	出版社書籍。教師自編教材。			
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實務講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-3國立水里高級商工職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能探索		
	英文名稱	Physical exploration		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一.瞭解自己的體能狀況 二.學會基礎體適能訓練技巧 三.學會自主訓練能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
律動與體能遊戲		體能大考驗	4	
壘包停看聽		支撐與肌力，地面爬行的四肢移動方法	4	
小熊螃蟹走		肌力與協調，地面移動的多種方法	4	
過橋山洞行		平衡與支撐，地面移動的多種方法動態平衡的移動技巧 雙人過橋的身體感覺	4	
爬網繩索遊		協調與敏捷，上肢的抓握懸垂能力 遵守爬網區安全規則	4	
抱石蜘蛛人		綜合體能手腳四肢的協調能力遵守攀岩區安全規則表現自我成長與進步	4	
爬竿		訓練手脚協調	4	
走繩考驗		訓練平衡感	4	
攀樹體驗		主要訓練體力，動作協調，增加膽量	4	
墊上核心運動		訓練核心肌群	4	
飛越高山跳箱		協調能力、四肢大肌肉訓練、爆發力訓練	4	
雙手萬能		團隊合作訓練、身體穩定與平衡訓練、手眼協調	4	
跳繩		協調能力，訓練平衡感	4	
正中目標飛盤		訓練投擲能力與小肌肉發展及力量控制	4	
彈力帶		小肌肉發展訓練及力量控制	4	
肌力訓練		徒手體能活動	4	
棒球九宮格		訓練投擲能力及力量控制	4	
體能大考驗		體能關關遊戲	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	體能關關遊戲			
教學資源	坊間書籍與學校運動場地設施			
教學注意事項	1.遊戲式、樂趣化教學，並要求學生實際參與，達到每週適當的身體活動量。 2.清楚示範與解說，並確認學生是否了解與跟上進度，適時調整難易度。			

表 11-2-2-4國立水里高級商工職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	投資與理財		
	英文名稱	Investment and Money Management		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	單科：無			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.認識理財的意義與重要性 2.認識自己對風險的承受度，以正確選擇理財的種類與自己適合的投資方式 3.瞭解理財的種類 4.能於生活中運用理財的知識 5.能學會管理與分配自己的金錢			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 投資理財重要性	投資理財介紹、重要性說明		2	
(二) 金錢規劃-收支	簡易記帳、想要與需要概念		2	
(三) 銀行各項單據練習	存款單、提款單、匯款單及郵政劃撥單填寫		2	
(四) 投資理財種類-存款	介紹存錢的方法、介紹定期存款、利息計算-單利及複利		6	
(五) 投資理財種類-保險	保險意義、重要性、種類、實例介紹		6	
(六) 風險承受度、報酬率	風險承受度種類、報酬率計算		2	
(七) 投資理財種類-股票	如何開戶、股票種類、簡易看盤介紹、買賣股票金額計算、虛擬投資		6	
(八) 投資理財種類-基金	基金介紹、簡易基金買賣介紹		4	
(九) 投資理財種類-外匯	簡易外匯買賣介紹		2	
(十) 理財大富翁	簡易財務報表介紹及理財大富翁操作應用		4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.學習單與考試測驗 2.分組報告 3.實作			
教學資源	1.坊間書籍 2.金融監督管理委員會、證券、基金等網路資源。			
教學注意事項	1.與時事結合，並配合實作 2.部分課程需使用電腦教室			

表 11-2-2-5國立水里高級商工職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康自我管理		
	英文名稱	Health Self-Management		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：無			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	認識常見突發疾病或症狀之處理技能，培養預防重於治療的態度及能積極主動關心他人。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)蜂火相連	蜂類蜇傷及火蟻入侵急救處理(5分鐘案例分享)		2	
(二)動物咬傷	貓狗咬傷急救與處理(5分鐘案例分享)		2	
(三)毒蛇咬傷	毒蛇分類及急救原則與處理(5分鐘案例分享)		2	
(四)水中世界	常見水中有毒生物急救與處理		2	
(五)心臟急症	心臟急症急救對策及處理		2	
(六)中風	腦血管意外之症狀與急救處理(5分鐘案例分享)		2	
(七)超越癲峰	癲癇緊急的處理原則		2	
(八)急性腹痛	常見的腹痛原因與處理(5分鐘案例分享)		2	
(九)呼吸急症	氣喘與過度換氣急救處理原則		2	
(十)異形入侵	異物進入眼、耳、鼻、喉之急救處理(5分鐘小組討論相關案例)		2	
(十一)搶救燒燙傷	燒燙傷分級與急救處理		2	
(十二)熱傷害	熱痙攣、熱衰竭及中暑的區分與症狀處理(5分鐘案例分享)		2	
(十三)冷傷害	冷傷害的預防與凍傷的急救處理		2	
(十四)運動傷害防護	運動傷害之預防與處理(5分鐘小組案例分享)		2	
(十五)骨折救護	骨折分類、症狀及其處理原則		2	
(十六)夾板運用	骨折固定處理及示範教學		2	
(十七)骨折處理高手	骨折固定分組練習測驗		2	
(十八)傷患搬運	傷患搬運原則與注意事項		2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	上課表現20%、分組練習測驗40%、期中考20%、期末考20%			
教學資源	醫療衛生，生命科學，社會心理，教育			
教學注意事項	教材編選著重急救知識。			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Introduction of Food Principles		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 四、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、食物學概論		1. 食物學範圍 2. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	4	
二、食物主要營養成分		1. 營養素概論 2. 蛋白質的組成、分類、功能、需要量與食物來源 3. 醣類的組成、分類、功能、需要量與食物來源 4. 脂肪的組成、分類、功能、需要量與食物來源 5. 維生素概論 6. 礦物質的定義、分布、功能、重要性與需求量 7. 水在人體的分布、功能、重要性及需求量	12	
三、食物的特殊成分		1. 食物中的酵素 2. 食物中的色素 3. 食物中的呈味成分	8	
四、食物分類 I		1. 食物的分類 2. 全穀根莖類簡介、種類、特性及營養價值 3. 肉類-家畜與家禽的結構、營養成分、烹調變化	8	
五、食物分類		1. 肉類-海鮮類的種類、結構、營養成分 2. 蛋類的結構、營養成分、烹調變化 3. 豆類食品的種類、營養價值與食品上的利用 4. 乳類的食品簡介、營養價值與烹調變化 5. 蔬菜類的種類、營養價值、烹調變化及烹調原則 6. 水果類的種類、營養成分、儲存及加工上的變化 7. 油脂類的種類、營養成分、性質、食品上的運用及烹調原則	12	
六、其他食品類		1. 嗜好品的認識 2. 加工食品的認識	8	
七、食物的選擇與儲存		1. 食物的鑑別與選購 2. 加工食品的選購 3. 食物儲藏的重要性及方法	8	
八、飲食的安全性		1. 食物中毒定義與類別、預防與處理 2. 食品包裝容器及清潔的安全性 3. 食品調理與餐具有衛生及注意事項	8	
九、飲食指南及膳食計劃		1. 國人飲食指南 2. 建議食取量表的認識 3. 食物代換表 4. 一般膳食設計	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 測驗評量：單元測驗 2. 作業評量：單元練習 3. 活動評量：發問法、參與態度與學習表現 4. 檔案評量：書面資料			
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍、作為輔助教材 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性			
教學注意事項	1. 教材內容之難易，應適合學生程度 2. 教材融入實務範例，引發學習動機 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣 4. 連結實地參訪，增進專業知能			

表 11-2-3-2國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒產業		
	英文名稱	Industry of Leisure		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解觀光、休閒、遊憩產業之發展趨勢，並透過課程、分組討論與作業等教學方式加深學生對休閒的認識。瞭解台灣休閒遊憩市場、產業發展及未來的趨勢 二、主要就休閒產業現況來探討休閒，並以業者及消費者觀點來分析未來發展趨勢，讓學生能了解休閒產業的理論與實務的相關知識。 三、多舉例目前休閒產業現況，以激發生學習興趣及未來就業的選擇。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 觀光、休閒與遊憩		1. 觀光、休閒與遊憩定義與差異 2. 休閒遊憩與觀光的基本概念 3. 觀光、休閒的起源與歷史發展 4. 休閒的本質與需求	6	
(二) 遊憩與觀光資源		1. 休閒遊憩與觀光的資源種類與內容 2. 分享探討自己的休閒型態	12	
(三) 休閒遊憩法規與策略發展		1. 公共政策推動休閒遊憩相關法規 2. 地區發展之觀光旅遊策略 3. 社區規劃與社區觀光共榮發展 4. 休閒遊憩與觀光當前的發展	8	
(四) 觀光休閒行銷與調查		1. 風俗禮儀中的休閒與娛樂 2. 休閒遊憩與觀光的行銷 3. 休閒遊憩與觀光未來的發展 4. 休閒資源調查	10	
(五) 休閒產業		1. 休閒活動介紹 2. 城市休閒與鄉村休閒差異比較 3. 世界遺產認識與介紹 4. 主題樂園、休閒農場、度假村與觀光工廠 5. 國家公園、國家風景區與森林遊樂區 6. 民宿、旅館與休閒之關係	18	
(六) 節慶活動與創意觀光		1. 節慶活動之休閒觀光資源 2. 運動休閒 3. 創意觀光	8	
(七) 休閒活動企劃		1. 休閒活動規劃與原則 2. 休閒活動企劃實務	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、出席討論二、期末考試三、作業評量			
教學資源	一、教科書或坊間中外休閒產業相關書籍或雜誌。 二、網際網路查詢休閒產業相關之資料。 三、結合業界參觀或業師研習。			
教學注意事項	一、教材編選 1.教材由教師選用適當教科書或自行編寫。 2.蒐集休閒產業相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。 二、教學方法 1.教師視內容適切性結合教學方法，如講述法、問答法、小組討論、上台發表或多媒體教學等以提升學習效果。 2.教師於教學時，加入實務範例或融入時事以提高學生學習興趣，並融入職業道德、環境教育等公民素養觀念。			

表 11-2-3-3國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理		
	英文名稱	Restaurant Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐廳管理目的 二、瞭解餐廳組織基本原則、型態、架構 三、瞭解餐廳人事管理 四、瞭解餐廳物料管理 五、瞭解餐廳服務心理學 六、瞭解餐廳事務管理 七、瞭解餐廳成本控制 八、瞭解餐廳管理趨勢			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1.餐廳管理的意義 2.餐廳管理的目的 3.餐廳管理的方法	4	
二、餐廳組織		1.餐廳組織的基本原則 2.餐廳各部門的工作職責 3.餐廳組織架構 4.餐廳部與其他單位的關係	10	
三、餐廳人事管理		1.人力資源管理概念 2.人員的遴選與任用 3.員工心理挫折與激勵 4.員工服務守則 5.員工職前與在職訓練	10	
四、餐廳物料管理		1.餐廳物料管理意義 2.物料的分類與管理 3.物料採購相關作業 4.物料驗收作業,倉儲作業 5.物料發放,盤點作業	10	
五、餐廳服務心理學		1.消費者的需求 2.服務的意義與特質 3.溝通的藝術 4.顧客抱怨處理	10	
六、事務管理		1.文書管理 2.檔案管理 3.時間管理	12	
七、成本控制		1.成本控制的意義 2.成本的分類 3.成本計算方法 4.成本分析	12	
八、餐廳管理趨勢		1.現代管理制度 2.現代市場行銷方式	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.測驗評量：單元測驗 2.作業評量：單元練習 3.活動評量：發問法、參與態度與學習表現 4.檔案評量：書面資料			
教學資源	1.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2.蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3.教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。			
教學注意事項	1.教材內容之難易，應適合學生程度。 2.教材融入實務範例，引發學習動機。 3.善用多媒體教學，提高學習興趣。 4.連結實地參訪，增進專業知能。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 國立水里高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	基於專題導向的學習觀念與研究設計，包含判斷力的學習，問題解決的學習，組織及連結的運用，以學習者的角度主動學習，歷程學習團隊互助合作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 專題製作的介紹 2. 專題製作主題的擬定	18	
(二)專題製作報告流程篇		1. 擬定專題製作大綱 2. 資料的彙整與蒐集 3. 專題製作的進行 4. 書面製作報告、製作簡報 5. 專題製作範例分享、成果發表	18	
(三)實作篇		1. 緒論 2. 文獻探討 3. 專題研究素材與方法	18	
(四)實作篇		1. 專題結果與討論 2. 結論與建議	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 專題成果評鑑(專題實施過程中歷程檔案) 2. 專題製作的書面報告 3. 專題製作的口頭簡報			
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性 4. 善用校內資源、公共資源、網際網路學術資料中心			
教學注意事項	1. 教材融入實務範例，引發學習動機 2. 善用多媒體教學，提高學習興趣 3. 連結實地參訪，增進專業知能			

表 11-2-4-2國立水里高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪進階實習		
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解各中餐菜系分類及烹調特色。(二)熟習各類食物的切配、烹調製作流程應注意事項。(三)熟練烹調技術的基本知識，方法及應用，裝、排盤、器皿整體藝術美學，創造美味佳餚。(四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。(五)培養職業道德及發揚敬業廚藝精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中餐菜系介紹		1. 中餐菜系的定義與分類 2. 各菜系的特色	18	
(二)蔬果切雕		1. 雕飾的材料 2. 雕飾的刀法 3. 蔬果雕飾的應用	18	
(三)配菜與裝盤技巧		1. 配菜的技巧 2. 裝盤的技巧 3. 菜餚的盤勢	18	
(四)中餐烹調實習		1. 北平菜 2. 山東菜 3. 四川菜 4. 湖南菜 5. 江浙菜 6. 上海菜 7. 廣東菜 8. 福建菜 9. 台灣菜 10. 其他地方菜	18	
(五)各類食物的烹調		1. 米飯類食物的烹調 2. 麵食類食物的烹調 3. 肉類食物的烹調 4. 海鮮類食物的烹調 5. 蛋類食物的烹調 6. 豆類食物的烹調 7. 蔬菜類食物的烹調 8. 水果類食物的烹調	18	
(六)中餐菜單設計		1. 菜單設計原則 2. 菜單設計的方法 3. 菜單成本的規劃	18	
(七)宴客菜設計及製作		1. 宴客菜菜單種類 2. 宴客菜設計菜單原則 3. 宴客菜製作與成果發表	18	
(八)中餐烹飪實習		1. 米飯類 2. 麵食類 3. 肉類 4. 海鮮類 5. 蛋類 6. 豆類 7. 蔬菜類 8. 水果類 9. 宴客菜	18	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 2. 一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。 3. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			

表 11-2-4-3國立水里高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生蔬食		
	英文名稱	Vegetarian Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	介紹養生蔬食的保健常識，引導學生正確的飲食觀念，並教導製作養生蔬食菜餚，使學生將養生蔬食習慣實踐於日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 概論		1. 養生蔬食的定義 2. 養生蔬食的起源與演進 3. 養生蔬食的發展趨勢	18	
(二) 廚房設備及安全管理		1. 廚房的設備與安全管理 2. 廚房的設備與工具認識 3. 廚房的設備器具的使用與維護	18	
(三) 養生蔬食的材料介紹		1. 養生蔬食材料的分類與選購 2. 養生蔬食的調味料與香辛料的認識 3. 養生蔬食材料營養價值及功能	18	
(四) 芽菜栽培與應用		1. 芽菜種類與特性 2. 芽菜的栽培法 3. 芽菜的培植及實作運用 (1)小麥草培植及小麥草汁調製 (2)苜蓿芽培植及鳳梨苜蓿芽汁調製	18	
(五) 養生蔬食料理實務		1. 冷食類 如:天然沙拉醬、全麥三明治、精力湯、涼麵、優酪乳、高C果汁、芽菜壽司捲、涼拌珊瑚草、核果奶 2. 湯品類 如:抗癌蔬菜湯、糙米茶、黑豆漿、南瓜濃湯、核桃芝麻糊、止咳蓮藕羹 3. 麵食類 如:全麥水餃、全麥包子、全麥饅頭、炒全麥麵條、全麥大阪燒	18	
(六) 養生蔬食料理實務		1. 套餐介紹及認識 2. 套餐製作與搭配原則 3. 套餐實作	18	
(七) 養生蔬食料理實務		套餐製作與搭配	18	
(八) 養生蔬食料理實務		套餐實作	18	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分進行紙筆測驗及書寫單元主題作業。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以個人之學習態度進行評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、雜誌及網路資源。 4. 各單元交互實施，由淺入深，並注意學生個別差異調整教學內容。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師自行編寫。 2.蒐集餐旅相關圖片、表格、宣傳作為輔助教材。(二)教學方法 1.本科目為實習科目，依規定是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作進行教學。 在操作過程中，培養學生思考及解決問題能力。			

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-5-1 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影文學		
	英文名稱	Film literature		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	期許本課程能開闊學生眼界，了解文學與電影的特質、學習文學與電影的賞析方法、提升自我的藝術與生活層次。 1.培養多面向的閱讀。 2.培養中文表達與撰寫能力。 3.培養文學鑑賞能力。 4.培養獨立思考能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 導論		1.課程介紹與導覽 2.文學與電影概論	2	
(二) 媒體素養		1.哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2.奇幻文學《魔戒三部曲》 3.長篇系列魔法小說《哈利波特》	5	
(三) 言情小說和自我書寫		1.網路愛情小說到影視愛情小說的戰鬥與蛻變《那些年，我們一起追的女孩》 2.黑色幽默手法的展現《父後七日》 3.台灣言情小說躍然大螢幕的影響《瓊瑤電影系列》	5	
(四) 鄉土文學與台灣新電影		1.臺灣社會轉型與時代變遷《兒子的大玩偶》 2.台灣電影的集體記憶《戀戀風塵》 3.象徵與隱喻的影視運用《玉卿嫂》 4.對文化的認同《海角七號》	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 心得與反思報告 學習態度			
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。			
教學注意事項	1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。			

表 11-2-5-2國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作	
	英文名稱	Learning File	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課 年級/學期	第一學年第一學期、第二學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。(2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。(3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。(4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	
第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
第七章學習檔案大解密(四)	7-4如何製作封面與封底	1	
第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	1	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	習題、作業、寫作		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	多元評量		

表 11-2-5-3 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	多采多姿的生物世界		
	英文名稱	A diverse world of creatures		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	1. 學生理解生態學基本原理、功能與重要性 2. 學生了解台灣生態系，及在地生態特色 3. 學生能運用周圍生態實例，導覽並解說生態系的功能與重要性			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 課程簡介		1. 簡介本期教學大綱 2. 說明評量方式 3. 分組	2	
(二) 生態學		生態學基本原理、功能與重要性	2	
(三) 生物多樣性		族群密度與生態多樣性的重要性	2	
(四) Exp-校園生物觀察		生態調查	2	
(五) 生物和環境		1. 生物間的交互作用 2. 族群、群集與生態系	2	
(六) 台灣的生態系		1. 陸域生態系 2. 水域生態系	2	
(七) Exp-參訪玉山國家公園管理處		探索台灣之美	2	
(八) 生物多樣性的重要性		生物多樣性的保持與生態平衡的重要性	2	
(九) 專題製作		1. 選擇主題、資料收集 2. 導覽與解說	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%			
教學資源	資訊教室、玉山國家公園管理處			
教學注意事項	須注意校內外場域的安排流暢度與安全性			

六、特殊需求領域課程