

備查文號：

教育部108年05月17日臺教授國字第1080053915號函備查

高級中等學校課程計畫

(學校全銜)

學校代碼：080410

技術型課程計畫書

本校107年11月30日107學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：校長徐文法

(108學年度入學學生適用)

☐ 初審版 ☐ 複審版 ☒ 核定版

中華民國 108 年 5 月 17 日

目錄

● 學校基本資料表	01
壹、依據	02
貳、學校現況	02
參、學校願景與學生圖像	03
一、學校願景	03
二、學生圖像	04
肆、課程發展組織要點	05
課程發展委員會組織要點	05
伍、課程發展與規劃	08
一、一般科目教學重點	08
二、群科教育目標及科專業能力	19
三、群科課程規劃	22
四、科課程地圖	29
陸、群科課程表	35
一、教學科目與學分(節)數表	35
二、課程架構表	47
三、科目開設一覽表	53
柒、團體活動時間實施規劃	65
捌、彈性學習時間實施規劃	67
一、彈性學習時間實施相關規定	67
二、學生自主學習實施規範	68
三、彈性學習時間實施規劃表	82
玖、學生選課規劃與輔導	91
一、校訂選修課程規劃	91
二、選課輔導流程規劃	96
三、選課輔導措施	97
拾、學校課程評鑑	102
附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃	103
附件二：校訂科目教學大綱	103

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	普通科			
技術型	專業群科		1. 商業與管理群：資料處理科 2. 應用外語群：應用日文科 3. 餐旅群：餐飲管理科、觀光事業科 4. 電機與電子群：電機科、資訊科	
	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			
綜合型				
單科型				
進修部	資訊科、資料處理科、餐飲管理科			
實用技能學程	餐飲技術科			
特殊教育及特殊類型	1.服務群(身心障礙類)：餐飲服務科 2.體育班			
實驗班	依據高級中等學校辦理實驗教育辦法核定成立			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	049-2870666#251
	職 稱	教學組長	行動電話	0935-227572
	姓 名	盧英娟	傳 真	049-2870540
	E-mail	chuan577@gmail.com		

備註：不適用型別(普通型、技術型...)可整列刪除。

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

等級名稱	群別名稱	科系名稱	第一學年		第二學年		第三學年		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	1	19	1	21	1	38	3	78
		體育班	1	20	1	27	1	24	3	71
技術型	電機與電子群	資訊科	1	23	1	35	1	38	3	96
		電機科	1	36	1	36	1	41	3	113
	商業與管理群	資料處理科	1	27	1	31	1	36	3	94
	外語群	應用日語科	1	29	1	36	1	35	3	100
	餐旅群	觀光事業科	1	35	1	37	1	37	3	109
		餐飲管理科	2	61	2	70	2	69	6	200
	服務群	綜合職能科	1	5	1	13	1	10	3	28
進修部	電機與電子群	資訊科	0	0	0	0	1	27	1	27
	商業與管理群	資料處理科	1	15	0	0	0	0	1	15
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	1	23	0	0	1	23
實用技		餐飲技術科	1	36	1	36	1	38	3	110
合計			12	306	12	365	12	393	36	1064

二、核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	電機與電子群	資訊科	1	36
		電機科	1	36
	商業與管理群	資料處理科	1	36
	外語群	應用日語科	1	36
	餐旅群	觀光事業科	1	36
		餐飲管理科	2	72
	服務群	餐飲服務科	1	15
進修部	電機與電子群	資訊科	1	36
實用技	餐旅群	餐飲技術科	1	36
合計			10	339

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



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：

1. 品格力：培養德隨量進，量由識長服務學習的品格力。
2. 就業力：創造技職專精，永續就業以實現潛能的自足能力。
3. 移動力：培養國際接軌，開拓全球視野並強化外語能力。
4. 學習力：啟發多元適性學習，養成自主、能動、創造之學習力。
5. 技術力：培養專業技能，追求技藝精湛卓越的技術力。
6. 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、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。

107學年度第二次課程發展委員會委員名單

身分別	姓名	備註	身分別	姓名	備註
校長	徐文法		觀光科召集人	傅靖瑄	
教務主任	王異麟		電機科召集人	滕永盛	
實習主任	徐芬霞		資訊科召集人	江祈生	
進修部主任	楊運興		商業科召集人	黃子芸	
學務主任	洪昭坤		特教科召集人	林鈺清	
圖書館主任	許定邦		體育班召集人	彭坤郎	
輔導主任	林颯君		一年級導師代表	陳俞良	
總務主任	陳靜美		二年級導師代表	洪嘉穗	
國文科召集人	吳如琳		三年級導師代表	賴季羚	
英文科召集人	黃瓊慧		教師會代表	唐玉春	教師會理事長
數學科召集人	黃順星		專家代表	楊基宏	臺南高商教務主任/課綱諮詢核心委員
自然科召集人	連啟祥		產業代表	吳克宗	3C 資訊產業
社會科召集人	周業登		學生代表：	魏玉盈	日二忠
藝能科召集人	洪春成		學生家長委員會代表	蔡秀榆	家長會副會長
資處科召集人	廖麗齡		校友會代表	李佩珍	校友
應日科召集人	蔡銘修		社區代表	陳韋帆	村長
餐飲科召集人	林郁芄				

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標 (請參考領綱，加以修改)	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像					
				品格力	就業力	移動力	學習力	技術力	整合力
語文	國語文	一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。 四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	一、教導學生對語體文認知的基本能力，從各類文學議題中，讓學生表達對文章的鑑賞與情意的見解。	○	●	○	●	●	●
			二、透過古今文學作品比較與分析，引導學生對文化脈絡與生命價值作結合，培養健康適性的價值觀與人生態度，進而開發潛能，實踐終身學習。	●	○	○	●	○	●
			三、藉由多元媒體的運用及文化藝術鑑賞，讓學生具備創作的的能力，並融入專業領域，塑造美好的生活情境。	●	○	○	○	●	●
			四、透過口語報告與寫作，引導學生善用語文的表意功能和溝通技巧，強化人際關係。	○	○	○	●	●	○
			五、扮演學生的媒介，引導學生觀察、思辨的深度與廣度，經由意見交流與討論，反思當代環境保育、性別平等、憲政法治等課題，並為議題做總結。	●	○	○	●	○	●
			六、結合社會與國際議題導讀，引導學生了解民主社會的價值及發展的面向，建立倫理道德觀念、公民意識與社會責任。	●	○	○	○	○	●
			七、引導學生透過國語文學習與新住民的融合，了解、欣賞不同族群的文化特質，立足本土，放眼全球，具備國際視野。	○		●	●		●

英語文	一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	一、使學生具備聽、說、讀、寫的英語文素養，能夠運用字詞及句型，在多元情境中適切溝通表達。	☐	☒	☒	☒	☒	☐
		二、使學生能有使用英文職場溝通互動及獲取新知的工具性能力。	☐	☒	☒	☒	☒	☐
		三、提升學生英語文知能，運用各種資源，強化自主學習，培養自我思考的能力。	☐	☒	☐	☒	☒	☒
		四、使學生能融合文化知識與語言能力，解決生活中的實際問題，奠定終身學習的基礎。	☐	☐	☒	☐	☒	☒
		五、使學生具備欣賞及賞析英語文語言文字及英美文學作品的的能力。	☐	☐	☐	☒	☐	☒
		六、引導學生了解、尊重不同之文化習俗，能具有基本的世界觀。	☒	☒	☒	☐	☐	☒
		七、使學生具備運用英語文的能力，關心國際議題與生態環境；具人文關懷精神，主動參與社會活動。	☐	☒	☒	☒	☒	☒
		八、引導學生具備規劃、執行與檢討英語文學習計畫的能力，並探索有效策略。	☐	☒	☒	☒	☐	☒
		九、培養學生積極探究的態度，主動探索課外相關資訊，擴展學習場域。	☒	☐	☒	☒	☐	☐

數學	數學 (B)	一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數的機會。 二、培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解	一、教導所有學生能了解數學的概念、運算與關係，並採適性教學讓中等以上程度學生學習進階教材。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			二、教導所有學生能彈性、精確、有效率且合適地執行數學程序。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			三、教導商科學生學習坐標系與函數圖形、三角函數、平面向量、式的運算、直線與圓、數列與級數、排列組合、指數與對數、二元一次不等式與線性規劃、方程式、三角函數的應用等單元。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			四、教導所有學生能正確使用數學軟體與科技工具，協助認知、問題解決等技能。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			五、教導所有學生能連結並應用數學方法，解決日常或相關學科問題。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			六、教導所有學生能從日常生活與學科學習經驗中體驗數學的價值。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
	數學 (C)	一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	採適性教學讓中等以上程度學生學習進階教材。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			二、教導所有學生能彈性、精確、有效率且合適地執行數學程序。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			三、教導工科學生學習坐標系與函數圖形、三角函數、平面向量、式的運算、直線與圓、數列與級數、排列組合、三角函數的應用、指數與對數、空間向量、一次聯立方程式與矩陣、二元一次不等式與線性規劃、二次曲線、微分、積分等單元。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			四、教導所有學生能正確使用數學軟體與科技工具，協助認知、問題解決等技能。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			五、教導所有學生能連結並應用數學方法，解決日常或相關學科問題。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			六、教導所有學生能從日常生活與學科學習經驗中體驗數學的價值。	☐	☒	☐	☒	☒	☐

社會	歷史	一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。	一、引領學生建構和理解自然環境對人類飲食型態的影響及造成文化的差異	●	○	○	●	●	○
		二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。	二、建構學生了解並比較不同時空的歷史背景下服飾所代表的文化意義	○	●	○	●	●	○
		三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。	三、帶領學生尋求解析不同自然環境天然材料的建築造就歷史文化樣貌的差異	○	○	○	●	●	○
		四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。	四、引導學生嘗試分析車、船、道路、運河在歷史的變遷中所扮演的關鍵角色	○	○	○	●	●	●
		五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。	五、指導學生運用理解貫通地理領域知識並帶領結合操作地理工具。ex：地圖、指南針、GPS等，運用探究、理解其方法意義及重要性	○	○	○	●	●	●
	地理	六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	一、協同學生建構理解公民身份及權利的演變、建立國家和多元身分認同的關係，以參與公民社會	○	○	○	●	●	●
			二、學生須學會尋找並結合田野實察在環境、生態、人類活動等跨學科的系統結構中，釐清其間脈絡關係	○	●	○	●	●	●
			三、引導學生串連地理學科的原理原則知識，並能經由思考、價值判斷、理性分析、應變至實際生活以及周遭環境上	○	●	●	●	○	●
			四、指導學生探究並釐清工業革命的創新發展引領人類歷史的變遷與改變	○	●	○	●	●	●
			五、引發學生具備與現實生活之社會組織的互動的能力並建立社會制度規範的智能，以養成有責任意識的公民	●	○	●	○	○	●

自然科學	公民與社會		一、學生需要理解現實社會的運作型態、治理方式，並具備用民主溝通協調之能力	●	○	●	○	○	●
			二、建立並擴展學生視野，銜接在地與國際的橋樑並探索區域的異同，了解世界的脈動	○	○	○	●	○	●
			三、要求學生如何透過社會學科知識的整合，進而引導學生理解在全球化與在地化中，我們需扮演的角色，以及公民行動方針	●	○	●	●	○	●
			四、扮演學生的媒介，結合國際議題導讀與討論，引導學生了解民主社會的現實及未來發展的面向，以具備關懷全球視野	●	○	●	●	○	●
	物理	一、培養自然科學基本素養、知能與提升數據解析能力。 二、增進個人自主學習、系統思考、創新應變，以及具有探索與問題解決能力 三、強化科學實驗操作與運用技能，能應用於工作職場上。 四、能理解並判斷周遭科學訊息	一、教導學生學習基本分析歸納、製作圖表、整理數據之能力	○	●	○	●	●	○
			二、引導學生學習運用簡單公式，理解科學知識之能力	○	●	●	●	○	○
			三、引導學生學習探究生活相關物理知識或以科學方式解決問題之能力	○	●	●	●	○	○
			四、教導學生學習基礎運動與力學知識	●	○	●	●	○	○
			五、指導學生學習電磁學概念，並應用於日常生活相關活動的能力	○	●	●	○	●	○
			六、指導學生學習基礎物理實驗能力	●	●	●	○	●	○
			七、引導學生學習節能與科學精神的理念	●	●	○	●	○	●
	化學		一、引導學生學習科學相關尺度與單位的概念	○	○	●	●	○	○

		相關之內容。 五、能將自然科學知識與技能應用於日常生活中，以適應未來生活及社會變遷之能力 六、培育術德兼備，關懷自然環境、社會人文及珍惜資源的信念。	二、教導學生學習物質的組成與元素的週期性概念	☐	☐	☒	☒	☐	☐
			三、引導學生學習由物質反應規律，探討生活相關現象之基礎能力	☐	☒	☐	☒	☒	☐
			四、教導學生學習溶液化學與有機化學之基礎能力	☐	☒	☒	☒	☐	☐
			五、教導學生學習基礎化學實驗能力	☐	☒	☒	☐	☒	☐
			六、引導學生學習藉由能源及環境化學，建立永續發展的理念	☒	☐	☒	☐		☒
			一、教導學生學習解說基礎細胞學，與生物體內代謝現象的能力	☐	☐	☒	☒	☐	☐
	生物		二、引導學生學習剖析植物與動物構造及其功能的能力	☐	☐	☒	☐	☒	☒
			三、教導學生學習生物的型態與分類建構親緣關係的能力	☒	☐	☒	☒	☐	☐
			四、引導學生學習演化與生態多樣性的概念，探討環境及海洋等各項議題的問題成因或其因果關係	☐	☒	☒	☐	☒	☐
			五、引導學生學習生物實驗基礎操作能力	☒	☐	☒	☒	☐	☒
			六、引導學生學習觀察生物現象，建立尊重自然與社群關係的理念	☒	☐	☒	☒	☐	☒
			一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想						
藝術	音樂		一、教導學生音樂認知的的基本能力，從各類議題的音樂風格表現中，讓學生表達鑑賞與情意的見解。	☒	☐	☒	☒	☐	☒

		與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	二、以筆試得知學生在音樂上的程度與屬性，利用世界音樂與扶輪交換生的分享讓學生能探索異文化並與本土文化之相關比較。	●	○	●	●	○	○
			三、藉由大眾流行元素的動機為學習方向，進而從模仿，讓學生有演唱歌曲或演奏樂器的基本能力因而認識表演藝術的舞台。	○	●	○	●	●	○
			四、與校內慶典活動連結，創造學生展演平台，鼓勵學生上台展演，激發學生展現創意和表演自信與能力。	●	○	●	●	●	●
			一、讓學生認識當代美術資訊，並介紹當代美學脈動，從美術、建築跨領域的教學與實踐，減少文化的城鄉差距。	○	○	○	●	○	●
	美術		二、讓學生具備欣賞各類藝術創作媒材的美感特質能力，能擅長某一項媒材，表現自己的思維、心靈與情感世界。	○	○	○	●	○	●
			三、引導學生能比較與分析美術作品的歷史及主題，並將文化脈絡與生命價值作結合。	●	○	●	●	●	●
			四、從多元媒體的運用及專業技術面的培養，讓學生有主題設定與創作的的能力。	○	●	○	●	●	●
			一、利用電影影像題材，啟發學生影像配樂的賞析能力。	○	●	●	●	●	●
	藝術生活		二、介紹具特色的文創產業與文化場域，讓學生認識與參觀有價值的公共藝術與文化遺產，能幫助學生提生生活的品質和美感教育的培養。	●	○	●	●	○	●

			三、運用傳統文化與觀光行銷結合，啟發學生能認同與肯定自己家鄉的特色，珍惜保存，進而結合產業創新與觀光，推廣國際。	●	●	●	●	●	●
綜合活動	生涯規劃	一、促進自我與生涯發展。 二、實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷	一、引導學生探索個人成長歷程與生涯發展方向	●	●	○	●	○	●
			二、讓學生透過分享了解自我所擁有的各方面的特質	●	●	●	●	○	●
			三、協助學生統整個人特質、生活角色，並能理解教育歷程、未來產業發展趨勢	●	●	●	●	●	●
			四、帶領學生查詢未來升學進路中大學相關學系組的特色、思考接續未來可能的學習領域	○	●	○	●	●	●
			五、結合時事協助學生反思社會議題，能關懷反思並學習尊重包容等多元價值。	●	●	●	○	●	●
科技	生活科技	一、協助學生理解科技與評估其對個人、社會、環境及文化的影響。 二、協助學生理解科技、科學與社會三者的互動關係。 三、發展學生善用科技知能以解決問題與創新設計的能力。 四、培養學生正確的科技觀念與態度，並啟發其對科技研究及發展的興趣。	一、引導學生運用科學知識、創意、材料和資源解決所面臨的問題，擴展人類的能力及提升人類的生活品質。	●	●	●	●	○	●
			二、引導學生認識科技帶給環境及生物的傷害，以建構學生的環保意識。	●	○	●	●	●	●
			三、引導學生能在日常生活中察覺問題並思考問題解決的方法與步驟，提出多種可行方式，進而選擇最佳的解決方案，以達到設計創新之目的。	○	○	●	●	●	●
			四、引導學生設計規劃與實作，能夠將創意、構想與設計具體呈現。	○	○	●	●	●	●

	資訊科技	一、習得科技的基本知識與技能。	一、引導學生從生活中培養資訊基礎知識，中、英、日輸入能力。	○	●	○	○	●	●
		二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。	二、引導學生邏輯思維及運用電腦解決問題，使用校內多媒體設備，發展多元能力。	●	○	○	●	○	○
		三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。	三、學生能有邏輯的概念，學習程式語言，提升專業技能。	○	●	○	○	●	○
		四、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。	四、引導學生學習資訊科技之興趣和在地產業結合。	●	○	●	○	○	●
健康與體育	健康與護理	一、培養學生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。	一、引導學生由全人健康發展，培養肯定自我價值與他人溝通的能力。	●	○	●	●	○	○
		二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。	二、教導學生傳統預防醫學的概念，讓學生具備評估自我健康需求的能力。	○	○	○	●	●	○
		三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行能力。	三、透過規劃、實踐與檢討，培養學生健康自我照顧的能力。	○	●	●	●	●	○
		四、培養學生獨立生活的自我照護能力。	四、引導學生運用科技、資訊與媒體，進而培養健康之相關媒體識讀與批判反思的能力。	○	○	●	●	●	○
		五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動	五、教導學生健康的道德課題與環境之思考，使學生具備主動參與相關環保與社會公益活動的能力。	●	○	●	●	○	●
			六、透過瞭解由急、慢性病的辨識與防治，引導同學主動關心全球健康議題的能力。	○	○	●	●	○	●

		的相關資訊、產品和服務的素養。	七、教導同學運用各種的生活技能，發展出健康生活模式的能力。	○	○	●	●	●	○
	體育	六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	一、教導學生認識運動規則，從運動進行中培養學生遵守運動規則，進而養成學生守法觀念。	○		○	●	●	○
			二、從運動中培養學生遵守時間，善用時間。嚴守份際各司職掌，相互尊重的觀念。	○		○	●	●	○
			三、藉由團體運動的過程，培養學生團隊合作能力。發揮個人才能，培養自信。從團隊合作過程，學習欣賞他人的能力。	●	○	○	●	●	○
			四、從運動教學中培養學生認識身體與肢體運動，培養運動及欣賞運動能力，養成終生運動習慣，維持健康生活適能。	●	○	○	●	○	●
			五、藉由運動學習，運動競賽過程，培養挑戰突破自我能力	●	○	○	●	○	●
			六、透過運動教學，培養學生了解各項運動知能，並具備運動競賽觀賞及判斷能力。	●	●	○	●	○	●
			七、藉由體育課程設計，以分組競賽方式，培養學生溝通能力及問題解決。	○	○	○	●	○	●
			八、以本校體育活動，透過學生志工以實作方式，培養學生運動賽事規劃及執行能力。	○	○	○	●	○	●
			九、透過運動傷害防護課程，培養學生具備基本運動傷害處理、判斷能力，藉以降低運動傷害的產生。	●	○	●	●	●	●

全民國防教育	一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	一、透過國家政策-國軍使命、任務、現況與兵役制度。	○	○	○	●	○	○
		二、引導同學能在災防實作時將心比心，表現同理心關懷與溝通協調態度。	○	○	○	●	●	○
		三、引導同學現今臺灣常面臨的複合式災害類型，與防災處置策略。	○	○	○	●	○	●
		四、透過全民國防對於國家安全之重要性。	●	○	○	●	○	○
		五、引導同學理解我國國家安全的影響。	●	○	○	○	○	●
		六、引導同學藉由時事-瞭解全球與亞太區域安全情勢與重要安全議題。	○	○	○	●	○	○
		七、引導同學藉由小組討論-更深入體會傳統與非傳統安全威脅簡介。	●	○	○	○	●	○
		八、透過時事分析臺灣處於亞太地區，海洋利益與軍事地緣價值。	●	○	○	●	●	○

備註：1.請參照各領域課程綱要之**核心素養**及**學習重點**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、群科教育目標與專業能力

表 5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群 別	科 別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					品 格 力	就 業 力	移 動 力	學 習 力	技 術 力	整 合 力
電 機 與 電 子 群	資 訊 科	1.電子資訊技術 2.電腦設備裝修 3.網路佈線與設計測試 3.程式設計與測試。 4.控制系統設計。	1.培養電子資訊技術之基礎技術人才 2.培養電腦硬體裝修與程式設計人才 3.培養網路架設與規劃應用人才 4.培養具備職業道德與終身學習人才	具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力		●	○	●	●	○
				具備查閱專業操作手冊、資料手冊，藉以認識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。	○	●	○	●	●	○
				具備使用工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。	○	●	○	●	●	○
				具備電腦組裝維修、網路架設規劃、施工之能力。	○	○	●	●	●	○
				具備式設計之基礎能力，藉以程式設計控制電腦週邊電路，進階達成物聯網資料蒐集與遙測控制能力。	○	●	○	●	●	○
				具備物聯網規劃技術，蒐集分析數據，進行資訊與通信程式設計及電路應用的專業技術能力		●	●	○	●	○
				具備雲端服務技術規畫設計、架站測試能力		●	●	○	●	○
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力	●	●	○	○	○	●
	電 機 科	1.電機工程基礎技術人員。 2.製程控制技術人員。 3.電力設備裝修人員。 4.發電設備操作人員。	1.培養健全之電機基層技術人才。 2.培養電機基礎控制專業知識及技術，具備現場故障檢修之技術人才。 3.培養電機程式設計，電力設備、組裝及操作之人才。 4.培養適應社會變遷及具備自我	具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力。	○	●	○	●	●	○
				具備查閱專業操作手冊、資料手冊，藉以認識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。	○	○	●	●	○	●
				具備使用工具、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。	○	●	○	●	●	●
				具備電學、電子學、電工機械之基本知識及技能之能力。	○	●	○	●	●	○
				具備數位邏輯概念、機電整合及可程式控制之基本應用能力。	○	●	●	●	●	●

			發展能力之人才。 5.培養注重工業安全、職業道德的職業觀並養成終身學習、繼續進修的人才。	具備變壓器裝修基本知識及技能之能力。	☐	☒	☐	☒	☒	☐
				具備工作安全衛生知識與環保、職業道德之基礎能力。	☒	☒	☐	☐	☐	☒
商業與管理群	資料處理科	1.軟體設計工程師 2.電子商務資訊助理人員 3.批發零售基層人員 4.會計服務之/記帳/出納/一般會計人員	1.培養資訊軟體及管理所需之初級技術人才。 2.培養資料蒐集、處理、分析及操作商業資訊系統之應用知能。 3.培養商業應用所需之基礎技能。 4.培養職業道德與終身學習之人才。	具備基礎應用軟體操作能力	☐	☒	☐	☒	☒	☐
				具備基本程式設計能力	☐	☐	☐	☒	☒	☒
				具備初級多媒體設計與製作能力	☒	☒	☐	☒	☒	☐
				具備商業實務作業基礎能力	☐	☒	☐	☐	☒	☐
				具備吸收軟體資訊新知及應變能力	☐	☐	☐	☒	☒	☒
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力	☒	☒	☐	☐	☐	☒
外語群	應用日語科	1.日文商務助理人員 2.辦公室日本文書處理人員 3.電腦資訊軟體處理助理人員	1.培養日語及商務應用能力基礎人才 2.培養日語相關產業所需之基礎人才 3.培養具備商業基礎知識及商務活動能力之基礎人才 4.培養職業道德與終身學習之人才	具備學習職場所需基礎日語及商務應用技能之能力	☐	☒	☐	☒	☒	☒
				具備日語基礎聽力、口說、閱讀與寫作應用能力	☐	☒	☐	☒	☒	☒
				具備商業基礎知識應用能力	☐	☒	☐	☒	☒	☒
				具備電腦資訊軟體應用基礎能力	☐	☒	☐	☒	☒	☒
				具備國際價值觀與互助合作的能力	☒	☐	☒	☒	☐	☐
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力	☒	☒	☐	☐	☐	☒
餐旅群	觀光事業科	1.觀光休閒事業、旅行業從業人員。 2.旅宿業、餐飲業從業人員、侍酒(茶)師、調酒(茶)員。	1.培養具備觀光餐旅領域專業知識與外語能力之人才。 2.培養具備觀光休閒旅遊產業相關之技術人才。 3.培養具備餐飲、旅宿產業相關之技術人才。 4.培養職業道德	具備觀光休閒、旅宿及餐飲基本知識之能力。	☒	☒	☐	☒	☐	☒
				具備觀光餐旅英日語基礎能力。	☐	☒	☒	☒	☐	☐
				具備遊程規畫與導覽解說之基礎能力。	☒	☒	☐	☒	☒	☐
				具備休閒事業管理之能力。	☒	☒	☐	☒	☒	☐
				具備餐飲服務與飲料調製之基礎能力。	☒	☒	☐	☒	☒	☒
				具備餐廳、宴會與會展管理之能力。	☒	☒	☐	☒	☐	☒

餐飲管理科		與終身學習之人才。	具備旅館客務與房務基礎能力。	●	●	○	●	○	●
			具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力。	●	●	○	○	○	●
	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。 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。 3.培養旅館從業及管理之實用專業人才。 4.培育觀光休閒產業之專業人才。 5.培養職業道德與終身學習之人才。	具備餐旅相關專業領域之基礎知識。	○	●	●	●	●	●
			具備觀光休閒產業相關專業領域之基礎知識。	○	●	●	●	●	●
			具備餐飲內場從業人員之專業技能。	●	●	●	●	●	●
			具備餐飲外場從業人員之專業技能。	○	●	○	●	●	○
			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。	●	●	○	○	○	●

三、群科課程規劃

(一) 資訊科(305)

科專業能力：

1. 具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力
2. 具備查閱專業操作手冊、資料手冊，藉以認識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。
3. 具備使用工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。
4. 具備電腦組裝維修、網路架設規劃、施工之能力。
5. 具備式設計之基礎能力，藉以程式設計控制電腦週邊電路，進階達成物聯網資料蒐集與遙測控制能力。
6. 具備物聯網規劃技術，蒐集分析數據，進行資訊與通信程式設計及電路應用的專業技術能力
7. 具備雲端服務技術規畫設計、架站測試能力
8. 具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力

表5-3-1電機與電子群資訊科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位，1科1表)

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	基本電學	●	●		○	○	○		○	
		電子學	●	●		○	○	○		○	
		數位邏輯設計	●	●	○	○	○	○	○	○	
		微處理機	●	●	○	○	●	○	●		
	實習科目	基本電學實習	●	●	●	●	○	○	○	●	
		電子學實習	●	●	●	●	○	○	○	●	
		程式設計實習	○	○	○	●	●	●	●	○	
		可程式邏輯設計實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		單晶片微處理機實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		行動裝置應用實習	○	○	○	●	●	●	●	●	
		微電腦應用實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		介面電路控制實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
校訂必修	專業科目	數位電子學	●	●		○	○	○	○	○	
		電路學	●	●		○	○	○	○	○	
		應用電子學	●	●		○		○	○	●	
	實習科目	基礎資訊技術實習	○	●	●	○	●	●		●	
		網路佈線實習	●	●	●	○		●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
		電腦硬體裝修實習	●	●	●	●		○	●	●	
校訂選修	專業科目	計算機應用	●	●		○	○	●	●	●	
		生活水電概論	●	○	●						
		變壓器概論	●	○	●						
		數位計算機原理	●	●	○	○	○	○	●	●	
		計算思維	●	●	○	○	○	○	●	●	
		配電設計概論	●	●					●	●	

實習科目	資訊產品行銷	○			○	●	●	○	●	
	工業設計與行銷	○			○	●	●	○	●	
	電學演算	●	●		○	○	○	○	○	
	電腦網路與雲端服務	●	●		○	○		○	○	
	自由軟體實習	●	○	●	○	●		○	○	
	辦公室軟體應用實習	○		●			○		●	
	資訊應用技術實習		●		●		●	○	●	
	物聯網技術實習	○	○	○	●		●	●	●	

備註：

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

(二) 電機科(308)

科專業能力：

1. 具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力。
2. 具備查閱專業操作手冊、資料手冊，藉以認識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。
3. 具備使用工具、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。
4. 具備電學、電子學、電工機械之基本知識及技能之能力。
5. 具備數位邏輯概念、機電整合及可程式控制之基本應用能力。
6. 具備變壓器裝修基本知識及技能之能力。
7. 具備工作安全衛生知識與環保、職業道德之基礎能力。

表5-3-2電機與電子群電機科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位，1科1表)

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核							備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目	基本電學	●	●	○	●		○	○	
		電子學	●	●	○	●	○		○	
		電工機械	○	●	○	●		○	○	
	實習科目	基本電學實習	●	●	●	●	○	○	●	
		電子學實習	●	○	○	●	○	○	●	
		電工實習	●	●	●	●	○	○	●	
		可程式控制實習	○	●	●	○	●		●	
		機電整合實習	●	●	●	○	●		●	
		智慧居家監控實習	○	○	●	●	●		●	
		電力電子應用實習	●	●	○	○	●	○	○	
		電工機械實習	●	●	○	●		●	●	
校訂必修	專業科目	數位邏輯概論	○	●		○	●		○	
		基本電學進階	●	○	○	●		○	○	
		電工機械進階	○	○	○	●		○	○	
	實習科目	變壓器裝修實習	●	○	●	●		●	●	
		基礎工業控制實習	○	●	●	○	●		●	
		單晶片控制實習	●	●	○	○	●		●	
		專題實作	●	●	●	●	●	○	●	
校訂選修	專業科目	計算機應用		○			●			
		生活水電概論	●	○	●	○	●		●	
		變壓器概論	●	●	●	○		●	○	
		數位計算機原理		○			●			
		計算思維		○			●			
		配電設計概論	○	●	○	●	●	○	○	
		電子學進階	●	●	○	●	○		○	
		電路學	○	○	○	●		○	○	
	實習科目	變壓器裝修進階實習	●	○	●	●		●	●	
		工業配線實習	●	●	○	●	●	○	●	

備註：

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

(三) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備基礎應用軟體操作能力
2. 具備基本程式設計能力
3. 具備初級多媒體設計與製作能力
4. 具備商業實務作業基礎能力
5. 具備吸收軟體資訊新知及應變能力
6. 具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力

表5-3-3商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位，1科1表)

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	商業概論	○		●	●	●	●	
		數位科技概論	●	○	○		●	●	
		會計學	●			●	●	○	
		經濟學	○		○	●	●	○	
	實習科目	數位科技應用	●	●	●	○	●	●	
		商業溝通	○		○	●	●	○	
		多媒體製作與應用	●	○	○	○		●	
		程式語言與設計	○	●	○	●	○	●	
校訂必修	專業科目	資料庫應用	●	○	●	○	●	●	
		運算思維	●	●	○	○	●	●	
	實習科目	記帳理論	●			●	○	○	
		電腦軟體應用	●		●	●	○	○	
		專題實作	●	○	●	●	○	●	
校訂選修	專業科目	網路實務	●	○	●	●	●	●	
		經濟學進階			●	●	○	●	
		會計精研	○	○		●	○	●	
		商業知識進階	○	○		●		○	
	實習科目	會計進階				●	●	●	
		計算機應用	●	●	○		●	●	
		多媒體設計製作	●	●	●		○	●	
		日本文化實務	●	○	●	●	○	●	
		日本數位觀光實務			○	○	●	●	
		行銷實務	○		○	●	●	●	
		商業書報閱讀實務			○	●	●	●	
		財報分析實務	○	○		●	○	○	

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。

(四) 應用日語科(434)

科專業能力：

1. 具備學習職場所需基礎日語及商務應用技能之能力
2. 具備日語基礎聽力、口說、閱讀與寫作應用能力
3. 具備商業基礎知識應用能力
4. 具備電腦資訊軟體應用基礎能力
5. 具備國際價值觀與互助合作的能力
6. 具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力

表5-3-4外語群應用日語科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位，1科1表)

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	商業概論	●		●		○	●	
		數位科技概論	●			●	○	●	
	實習科目	數位科技應用	●			●	○	●	
		日語聽解入門練習	●	●			○	○	
		日語聽解初階練習	●	●			○	○	
		日語文型練習	●	●			○	○	
		日語翻譯練習	●	●			○	○	
		日語讀解入門練習	●	●			○	○	
		日語讀解初階練習	●	●			○	○	
		日文商用書信實務	●	●	●	●	○	●	
		外語簡報實務	●	●	●	●	●	●	
		外語文書處理實務	●	●	○	●	○	●	
校訂必修	專業科目	日語會話	●	●			●	●	
		商業知識進階	●		●		○	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	
		日語發音與口語練習	●	●			○	○	
校訂選修	專業科目	日語讀本	●	●			○	○	
		日語語法	●	●			○	○	
		日文寫作	●	●			○	○	
		商用日文	●	●	○		●	●	
	實習科目	日語聽解進階練習	●	●			○	○	
		數位科技實作	●			●	●	●	
		日本文化實務	○	○			●	●	
		日本數位觀光實務	○	○	○	●	●	●	
		行銷實務	●		●	○	○	●	

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。

(五) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備觀光休閒、旅宿及餐飲基本知識之能力。
2. 具備觀光餐旅英日語基礎能力。
3. 具備遊程規畫與導覽解說之基礎能力。
4. 具備休閒事業管理之能力。
5. 具備餐飲服務與飲料調製之基礎能力。
6. 具備餐廳、宴會與會展管理之能力。
7. 具備旅館客務與房務基礎能力。
8. 具備職業道德、工作安全、持續專業精進的能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
		1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○		○		●
	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●	●		○		○	●
	實習科目	餐飲服務技術	●	○			●	○	○	●
		飲料實務	●	○			●	○		●
		房務實務	●	○		○			●	●
		旅館客務實務	●	●		○	○		●	●
		旅遊實務	●	○	●	●				●
		導覽解說實務	●	●	●	○		○		●
		遊程規劃實務	●	○	●	●				●
校訂必修	專業科目	觀光學	●	○	○	○			○	●
	實習科目	茶作實務	○				●		○	●
		茶藝美學實習	○			○	●		○	●
		專題實作	●	○	●	○	●	○	○	●
		餐旅服務實務	●	○		○	●	○	●	●
		飲務管理實務	●	○			●	○	○	●
校訂選修	專業科目	休閒產業	●	○	○	●			○	●
	專業科目	餐廳管理	●	○			●	●	○	●
		宴會與會展管理	●	○	○		●	●	○	●
		觀光餐旅日語會話	●	●	●		○		○	●
	實習科目	進階飲料實習	●	○			●	○	○	●

備註：

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

(六) 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5-3-6餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位，1科1表)

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	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	●	○	○	●	○	●	●	
		中餐烹調實習	●	○	●	○	○	○	●	
		西餐烹調實習	●	○	●	○	○	○	●	
		烘焙實務	●	○	●	○	○	○	●	
校訂必修	專業科目	食物學	●	○	●	○	○	○	○	
		餐飲安全衛生	●	○	●	●	○	○	●	
	實習科目	中餐烹飪進階實習	●	○	●	○	○	○	●	
		專題實作	●	○	●	●	○	●	○	
		餐飲服務實務	●	●	○	●	○	●	●	
校訂選修	專業科目	餐廳管理	●	○	●	●	○	○	●	
		宴會與會展管理	●	●	○	●	○	●	○	
		休閒產業	○	●	○	○	○	●	○	
		觀光學概要	○	●	○	○	○	●	●	
		旅遊文化研究	○	●	○	○	○	●	○	
		飲務管理	●	○	○	●	○	●	●	
	實習科目	養生蔬食	●	○	●	○	○	○	●	

備註：

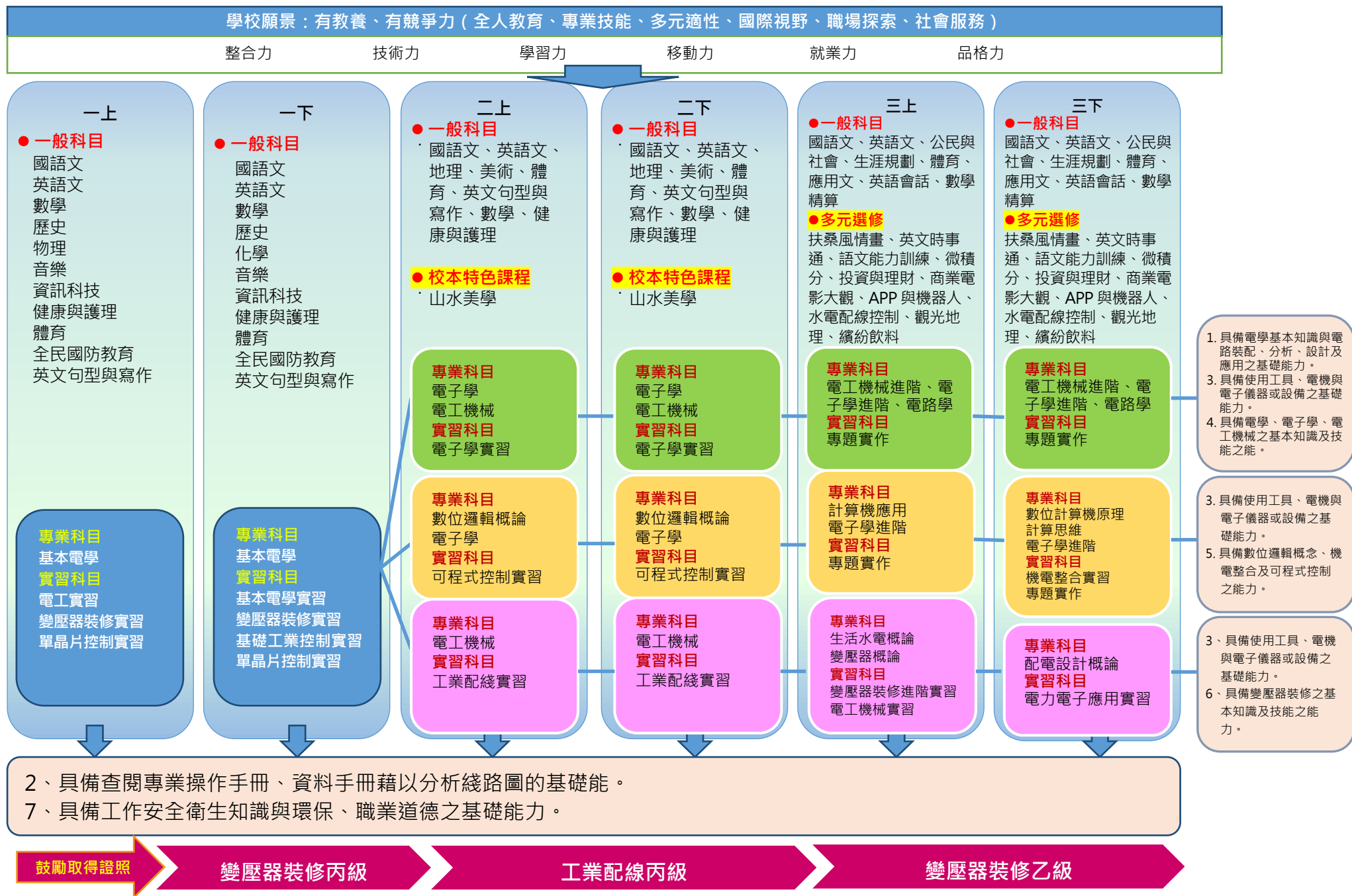
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

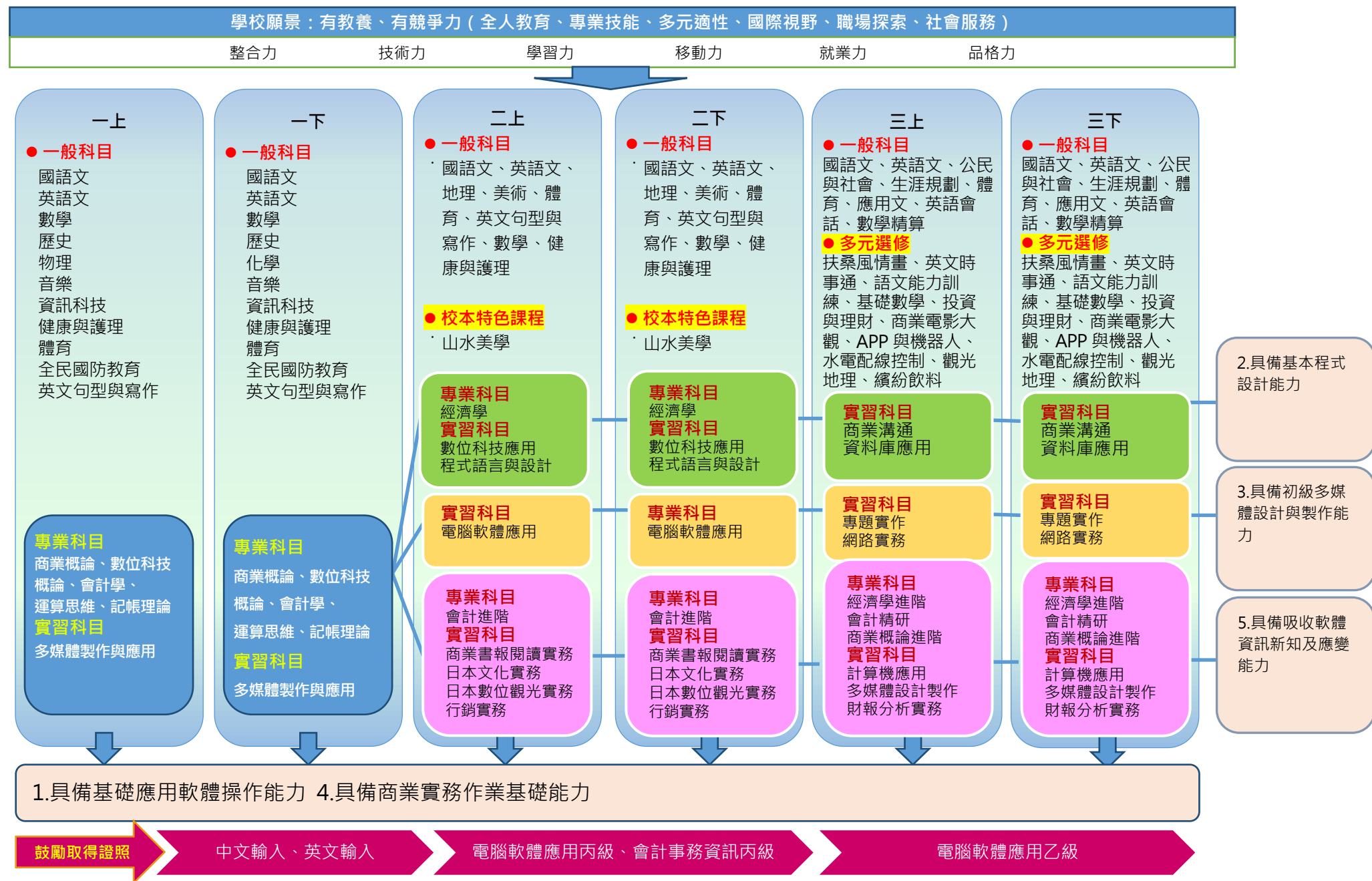
(一)資訊科(305)



(二)電機科(308)



(三)資料處理科(404)



(四)應用日語科(434)



(五)觀光事業科(科代碼)



(六)餐飲管理科(408)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 電機電子群 **資訊科** 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名 稱		名 稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	4	4					C 版
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	物理	4	2	2					A版
			化學	2		2					B 版
			生物	2	1	1					
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2					1	1	
			藝術生活	2					1	1	
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	生活科技	12	2	2	2	2	2	2	
			資訊科技	16	3	3	3	3	2	2	
		健康與體育	健康與護理	12	2	2	2	2	2	2	
			體育	8	4	4					
		全民國防教育		2	1	1					
		小 計		72	18	20	9	9	8	8	部定必修一般科目總計72學分
	專業科目	基本電學		6	3	3					
		電子學		6			3	3			
		數位邏輯設計		3			3				
		微處理機		3				3			
		小 計		18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計18學分
	實習科目	基本電學實習		3		3					
		電子學實習		6			3	3			
		晶片設計	可程式設計實習	3	3						
			可程式邏輯設計實習	3			3				
			單晶片微處理機實習	3				3			
		微電腦應用	行動裝置應用實習	3					3		
			微電腦應用實習	3					3		
			介面電路控制實習	3						3	
		小 計		27	3	3	6	6	6	3	部定必修實習科目總計27學分
	專業及實習科目合計		45	6	6	12	12	6	3		
	部定必修學分合計		117	24	26	21	21	14	11	部定必修總計117學分	

表6-1-1 電機電子群 資訊科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108學年度入學學生適用

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註			
		第一學年			第二學年		第三學年							
名稱	學分		名	稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂必修	一般科目 16學分 8.6%	數學		8			4	4					
			應用文		2					1	1			
			山水美學		2			1	1					
			英文句型與寫作		4	1	1	1	1					
			小計		16	1	1	6	6	1	1			
		專業科目 10學分 5.38%	應用電子學		4					2	2			
			電路學		4					2	2			
			數位電子學		2					2				
			小計		8	0	0	0	0	6	4			
		實習科目 14學分 7.53%	網路佈線實習		3				3					
			電腦硬體裝修實習		4		4							
			基礎資訊技術實習		3	3								
			專題實作		4					2	2			
			小計		14	3	4	0	3	2	2			
		校訂必修學分數合計					40	4	5	6	9	9	7	
		校訂選修	一般科目 12學分 6.45%	英語會話		2					1	1		
	數學精算				4					2	2			
	健康自我管理				2					1	1			
	繽紛飲料			4						2	2	同校跨群 AA10選1 同校跨群(10選1全校含普通 科、體育班、實用技能班、各 職業類科)上下學期對開，只能 修一次。		
	扶桑風情畫									2	2			
	商業電影大觀									2	2			
	APP與機器人									2	2			
	語文能力訓練									2	2			
	英文時事通									2	2			
	水電配線控制									2	2			
	微積分									2	2			
	觀光地理									2	2			
	投資與理財									2	2			
	最低應選修學分數小計				12	0	0	0	0	6	6		校訂選修一般科目總計48學分	
	專業科目 11學分 5.91%		電腦網路與雲端服務		2						2			
			電學演算		3			3						
			工業設計與行銷		1				1					
資訊產品行銷				1			1							
計算機應用			2						2		同群跨科 AE3選1			
生活水電概論								2		電機科、資訊科(3選1)				
變壓器概論								2						
數位計算機原理			2							2	同群跨科 AF3選1			
計算思維										2	電機科、資訊科(3選1)			
配電設計概論										2				
最低應選修學分數小計			11	0	0	4	1	2	4	校訂選修專業科目總計19學分				
實習科目 6學分 3.23%	自由軟體實習			3	3						同科單班			
	辦公室軟體應用實習		3	3						AH2選1				
	物聯網技術實習		3						3	同科單班				
	資訊應用技術實習		3						3	AJ2選1				
	最低應選修學分數小計		6	3	0	0	0	0	3	校訂選修實習科目總計12學分				
校訂選修學分數合計					29	3	0	4	1	8	13	校訂選修總計79學分數		
校訂必修及選修學分上限合計					69	7	5	10	10	17	20			
學分上限總計					186	31	31	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)					6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課節數					210	35	35	35	35	35	35			

表6-1-2 電機電子群 **電機科** 教學科目與學分(節)數檢核表表

108學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	4	4					C 版
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	物理	4	2	2					A 版
			化學	2		2					B 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	資訊科技	2					1	1	
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		72	18	20	9	9	8	8	部定必修一般科目總計72學分
	專業科目	基本電學		6	3	3					
		電子學		6			3	3			
		電工機械		6			3	3			
		小計		18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計18學分
	實習科目	基本電學實習		3		3					
		電子學實習		6			3	3			
		自動控制	電工實習	3	3						
			可程式控制實習	3			3				
			機電整合實習	3						3	
		電機工程	智慧居家監控實習	3				3			
			電力電子應用實習	3						3	
			電工機械實習	3					3		
		小計		27	3	3	6	6	3	6	部定必修實習科目總計27學分
		專業及實習科目合計		45	6	6	12	12	3	6	
	部定必修合計		117	24	26	21	21	11	14	部定必修總計117學分	

表6-1-2 電機電子群 **電機科** 教學科目與學分(節)數表檢核表(續)
108學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註			
						第一學年		第二學年		第三學年					
名稱	學分			名	稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂必修	一般科目	16學分 8.6%	數學	8			4	4						
				應用文	2					1	1				
				山水美學	2			1	1					協同教學	
				英文句型與寫作	4	1	1	1	1						
				小計	16	1	1	6	6	1	1			校訂必修一般科目總計16學分	
		專業科目	8學分 4.3%	基本電學進階	2				2						
				數位邏輯概論	2			2							
				電工機械進階	4					2	2				
				小計	8	0	0	2	2	2	2			校訂必修專業科目總計8學分	
		實習科目	14學分 7.53%	基礎工業控制實習	2		2							實習分組	
				變壓器裝修實習	4	4								實習分組	
				單晶片控制實習	4	2	2							實習分組	
				專題實作	4					2	2			實習分組	
				小計	16	6	6	0	0	2	2			校訂必修實習科目總計14學分	
		校訂必修學分數合計				38	7	5	8	8	5	5		校訂必修總計38學分	
		校訂選修	一般科目	12學分 6.45%	英語會話	2					1	1			
					數學精算	4					2	2			
					健康自我管理	2					1	1			
					繽紛飲料	4					2	2			
	扶桑風情畫								2	2					
	商業電影大觀								2	2					
	APP與機器人								2	2					
	語文能力訓練								2	2					
	英文時事通								2	2					
	水電配線控制								2	2					
	微積分								2	2					
	觀光地理								2	2					
	投資與理財								2	2					
	最低應選修學分數小計				14	2	2	1	1	4	4			校訂選修一般科目總計48學分	
	專業科目		12學分 6.45%	電子學進階	4					2	2				
				電路學	4					2	2				
				變壓器概論	2					2				同群跨科	
				計算機應用					2				AE3選1		
				生活水電概論					2				電機科、資訊科(3選1)		
				計算思維	2						2			同群跨科	
				配電設計概論						2			AF3選1		
				數位計算機原理						2			電機科、資訊科(3選1)		
	最低應選修學分數小計		12	0	0	0	0	6	6			校訂選修專業科目總計20學分			
	實習科目		7學分 3.76%	工業配線實習	4			2	2					實習分組	
		變壓器裝修進階實習		3					3				實習分組		
		最低應選修學分數小計		7	0	0	2	2	3	0			校訂選修實習科目總計7學分		
	選修學分數合計				33	2	2	3	3	13	10				
	校訂必修及選修學分上限合計				71	9	9	10	10	18	15				
學分上限總計				186	31	31	31	31	31	31					
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3					
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1					
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35					

表6-1-3 商管群 資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3					B 版 適性分組
			社會	歷史	2	1	1				
		地理		2			1	1			
		公民與社會		2			1	1			
		自然科學	物理	2	2						A 版
			化學	2		2					B 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	資訊科技	2					1	1	
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		68	17	17	9	9	8	8	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	商業概論		4	2	2					
		數位科技概論		4	2	2					
		會計學		10	3	3	2	2			
		經濟學		8			4	4			
		小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26學分
	實習科目	數位科技應用		4			2	2			
		商業溝通		2						2	
		資訊應用	多媒體製作與應用	6	3	3					
			程式語言與設計	4			2	2			
			資料庫應用	4					2	2	
		小計		20	3	3	4	4	2	4	部定必修實習科目總計20學分
	專業及實習科目合計		46	10	10	10	10	2	4		
	部定必修合計		114	27	27	19	19	10	12	部定必修總計114學分	

表6-1-3 商管群 資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
		第一學年				第二學年		第三學年					
名稱	學分			名	稱	學分	一	二	一	二	一		二
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 7.53%	數學	6			3	3				
				應用文	2					1	1		
				山水美學	2			1	1			協同教學	
				英文句型與寫作	4	1	1	1	1				
				小計	14	1	1	5	5	1	1	校訂必修一般科目總計14學分	
		專業科目	6學分 3.23%	運算思維	4	2	2						
				記帳理論	2	1	1						
				小計	6	3	3					校訂必修專業科目總計6學分	
		實習科目	12學分 6.45%	網路實務	4					2	2		
				電腦軟體應用	4			2	2				
				專題實作	4					2	2	實習分組	
				小計	12			2	2	4	4	校訂必修實習科目總計12學分	
		校訂必修學分數合計				32	4	4	7	7	5	5	校訂必修總計32學分
		校訂選修	一般科目	14學分 7.53%	英語會話	2					1	1	
					數學精算	6					3	3	
	健康自我管理				2			1	1				
	繽紛飲料				4					2	2	同校跨群 AA10選1 同校跨群(10選1全校含普通 科、體育班、實用技能班、各 職業類科)上下學期對開，只能 修一次。	
	扶桑風情畫									2	2		
	商業電影大觀									2	2		
	APP與機器人									2	2		
	語文能力訓練									2	2		
	英文時事通									2	2		
	水電配線控制									2	2		
	微積分									2	2		
	觀光地理									2	2		
	投資與理財									2	2		
	最低應選修學分數小計				14	0	0	1	1	6	6	訂選修一般科目總計50學分	
	專業科目		18學分 9.6%	商業知識進階	2					2			
				會計進階	2			1	1				
				經濟學進階	4					2	2		
				會計精研	4					2	2		
				最低應選修學分數小計	12	0	0	1	1	6	4	校訂選修專業科目總計12學分	
	實習科目		8學分 4.3%	商業書報閱讀實務	2			1	1				
				財報分析實務	4					2	2		
				多媒體設計製作	4					2	2	同科單班 AG2選1	
				計算機應用						2	2		
				日本數位觀光實務	4			2	2			同校跨群 AI3選1 資、日同校跨群，上下學期對開3 選1，上學期選修，下學期不可再 選相同科目	
				日本文化實務				2	2				
				行銷實務				2	2				
				最低應選修學分數小計	14	0	0	3	3	4	4	校訂選修實習科目總計26學分	
	選修學分數合計				40	0	0	5	5	16	14	校訂選修總計88學分數	
	校訂必修及選修學分上限合計				72	4	4	12	12	21	19		
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35			

表6-1-4 外語群 應用日文科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組
		數學	數學	6	3	3					B 版 適性分組
			社會	歷史	2	1	1				
		地理		2			1	1			
		公民與社會		2			1	1			
		自然科學	物理	2	2						A 版
			化學	2		2					B 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	資訊科技	2					1	1	
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		68	17	17	9	9	8	8	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	商業概論		4			2	2			
		數位科技概論		4	2	2					
		小計		8	2	2	2	2	0	0	部定必修專業科目總計8學分
	實習科目	數位科技應用		4			2	2			
		日語文	日語聽解入門練習	4	2	2					
			日語聽解初階練習	4			2	2			
			日語文型練習	4	2	2					
			日語翻譯練習	4					2	2	
			日語讀解入門練習	4			2	2			
			日語讀解初階練習	4					2	2	
			日文商用書信實務	2					2		
		職場實務	外語簡報實務	4			2	2			
			外語文書處理實務	4			2	2			
		小計		38	4	4	10	10	6	4	部定必修實習科目總計38學分
		專業及實習科目合計			46	6	6	12	12	6	4
	部定必修合計			114	23	23	21	21	14	12	部定必修總計114學分

表6-1-4 外語群 應用日文科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註			
						第一學年		第二學年		第三學年					
名稱		學分		名 稱		學分		一	二	一	二		一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 7.53%	數學	6			3	3						
				應用文	2					1	1				
				山水美學	2			1	1			協同教學			
				英文句型與寫作	4	1	1	1	1						
		小計				14	1	1	5	5	1	1	校訂必修一般科目總計14學分		
		專業科目	16學分 8.6%	商業知識進階	4						2	2			
				日語會話	12	2	2	2	2	2	2				
				小計				16	2	2	2	2	4	4	校訂必修專業科目總計16學分
		實習科目	8學分 4.3%	日語發音與口語練習	4	2	2								
				專題實作	4						2	2	實習分組		
				小計				8	2	2			2	2	校訂必修實習科目總計8學分
		校訂必修學分數合計				38	5	5	7	7	7	7	校訂必修總計38學分		
		校訂選修	一般科目	14學分 7.53%	英語會話	2						1	1		
					數學精算	6						3	3		
	健康自我管理				2			1	1						
	繽紛飲料				4						2	2	同校跨群 AA10選1 同校跨群(10選1全校含普通 科、體育班、實用技能班、各 職業類科)上下學期對開，只能 修一次。		
	扶桑風情畫									2	2				
	商業電影大觀									2	2				
	APP與機器人									2	2				
	語文能力訓練									2	2				
	英文時事通									2	2				
	水電配線控制									2	2				
	微積分									2	2				
	觀光地理									2	2				
	投資與理財									2	2				
	最低應選修學分數小計				14	0	0	1	1	6	6	校訂選修一般科目總計50學分			
	專業科目		8學分 4.3%	日語讀本	4	2	2								
				日語語法	2	1	1								
				商用日文	2						2	同科單班			
				日文寫作	2						2	AB2選1			
				最低應選修學分數小計				8	3	3	0	0	0	2	校訂選修專業科目總計10學分
	實習科目		12學分 6.45%	日語聽解進階練習	4						2	2			
				數位科技實作	4						2	2			
				日本數位觀光實務	4				2	2			同校跨群 AI3選1 實、日同校跨群，上下學期對開3 選1，上學期選過，下學期不可再 選相同科目		
				日本文化實務					2	2					
				行銷實務					2	2					
	最低應選修學分數小計				12	0	0	2	2	4	4	校訂選修實習科目總計20學分			
	校訂選修學分數合計				34	3	3	3	3	10	12	校訂選修總計80學分數			
	校訂必修及選修學分上限合計				72	10	10	10	10	15	17				
學 分 上 限 總 計				186	31	31	31	31	31	31					
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3					
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1					
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35					

表6-1-5 餐旅群 觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組
		數學	數學	6	3	3					B 版 適性分組
			社會	歷史	2	1	1				
		地理		2			1	1			
		公民與社會		2			1	1			
		自然科學	物理	2		2					A 版
			化學	2	2						B 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	資訊科技	2					1	1	
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		68	17	17	9	9	8	8	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3			
		飲料實務		6	3	3					
		旅宿	房務實務	4	2	2					
			旅館客務實務	4	2	2					
		旅遊	旅遊實務	4			2	2			
			導覽解說實務	6			3	3			
			遊程規劃實務	4					2	2	
		小計		34	7	7	8	8	2	2	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計		48	10	10	10	10	4	4		
	部定必修合計		116	27	27	19	19	12	12	部定必修總計116學分	

表6-1-5 餐旅群 **觀光事業科** 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
						第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		學分		名 稱		學分		一	二	一	二		一	二
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 7.53%	數學	6			3	3					
				應用文	2					1	1			
				山水美學	2			1	1					協同教學
				英文句型與寫作	4	1	1	1	1					
				小計	14	1	1	5	5	1	1	校訂必修一般科目總計14學分		
		專業科目	2學分 1.08%	觀光學	2					1	1			
				小計	2	0	0	0	0	1	1	校訂必修專業科目總計2學分		
		實習科目	20學分 10.75%	茶作實務	4			2	2					
				飲務管理實務	4					2	2			
				專題實作	4					2	2			實習分組
				餐旅服務實務	4					2	2			實習分組
				茶藝美學實習	4					2	2			
				小計	20	0	0	2	2	8	8			
		校訂必修學分數合計				36	1	1	7	7	10	10		
	校訂選修	一般科目	14學分 7.5%	英語會話	2					1	1			
				數學精算	6					3	3			
				健康自我管理	2			1	1					
				繽紛飲料	4					2	2	同校跨群 AA10選1 同校跨群(10選1全校含普通 科、體育班、實用技能班、各 職業類科)上下學期對開，只能 修一次。		
				扶桑風情畫						2	2			
				商業電影大觀						2	2			
				APP與機器人						2	2			
				語文能力訓練						2	2			
				英文時事通						2	2			
				水電配線控制						2	2			
				微積分						2	2			
				觀光地理						2	2			
				投資與理財						2	2			
				最低應選修學分數小計	14	0	0	1	1	6	6	校訂選修一般科目總計50學分		
		專業科目	16學分 8.6%	觀光餐旅日語會話	12	3	3	2	2	1	1			
				休閒產業	4					2	2	同群跨科 AD3選1 餐飲科、觀光科同群跨科3選 1，只能修一次		
				餐廳管理					2	2				
				宴會與會展管理					2	2				
				最低應選修學分數小計	16	3	3	2	2	3	3	校訂選修專業科目總計24學分		
實習科目		4學分 2.2%	進階飲料實習	4			2	2						
			最低應選修學分數小計	4	0	0	2	2	0	0	校訂選修實習科目總計4學分			
校訂選修學分數合計				34	3	3	5	5	9	9	校訂選修總計78學分數			
校訂必修及選修學分上限合計					70	6	6	12	12	17	17			
學 分 上 限 總 計					186	31	31	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)					6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課節數					210	35	35	35	35	35	35			

表6-1-6 餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學學生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組
		數學	數學	6	3	3					B 版 適性分組
			社會	歷史	2	1	1				
		地理		2			1	1			
		公民與社會		2			1	1			
		自然科學	物理	2		2					A 版
			化學	2	2						B 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	資訊科技	2					1	1	
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		68	17	17	9	9	8	8	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙	烘焙實務	8			4	4			
		小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計			48	10	10	12	12	2	2	
	部定必修合計			116	27	27	21	21	10	10	部定必修總計116學分

表6-1-6 餐旅群 **餐飲管理科** 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名	稱	學分	一	二	一	二	一		二
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 7.53%	數學	6			3	3				
				應用文	2					1	1		
				山水美學	2			1	1			協同教學	
				英文句型與寫作	4	1	1	1	1				
				小計	14	1	1	5	5	1	1	校訂必修一般科目總計14學分	
		專業科目	6學分 3.23%	食物學	4	2	2						
				餐飲安全衛生	2	1	1						
				小計	6	3	3					校訂必修專業科目總計6學分	
		實習科目	18學分 9.68%	中餐烹飪進階實習	4			2	2			實習分組	
				餐飲服務實務	8			2	2	2	2	實習分組	
				專題實作	6					3	3	實習分組	
				小計	18			4	4	5	5	校訂必修實習科目總計18學分	
		校訂必修學分數合計				38	4	4	9	9	6	6	校訂必修總計38學分
	校訂選修	一般科目	14學分 7.5%	英語會話	2					1	1		
				數學精算	6					3	3		
				健康自我管理	2			1	1				
				繽紛飲料	4					2	2	同校跨群 AA10選1 同校跨群(10選1全校含普通 科、體育班、實用技能班、各 職業類科)上下學期對開，只能 修一次。	
				扶桑風情畫						2	2		
				商業電影大觀						2	2		
				APP與機器人						2	2		
				語文能力訓練						2	2		
				英文時事通						2	2		
				水電配線控制						2	2		
				微積分						2	2		
				觀光地理						2	2		
				投資與理財						2	2		
				最低應選修學分數小計	14	0	0	0	0	6	6	校訂選修一般科目總計50學分	
		專業科目	12學分 6.5%	飲務管理	2					1	1		
				觀光學概要	6					3	3	同科跨班	
				旅遊文化研究						3	3	AC2選1	
				休閒產業	4					2	2	同群跨科 AD3選1	
				餐廳管理						2	2	餐飲科、觀光科同群跨科3選 1，只能修一次	
				宴會與會展管理						2	2		
				最低應選修學分數小計	12	0	0	0	0	6	6	校訂選修專業科目總計26學分	
		實習科目	6學分 3.2%	養生蔬食	6					3	3	實習分組	
				最低應選修學分數小計	6	0	0	0	0	3	3	校訂選修實習科目總計6學分	
		選修學分數合計				32	2	2	1	1	13	13	
		校訂必修及選修學分上限合計				70	6	6	10	10	19	19	
		學分上限總計				186	31	31	31	31	31	31	
每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表(系統產生)

表 6-2-1 電機與電子群 資訊科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年入學學生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	72	38.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	16	8.6 %	
		選修			12	6.45 %	
	合 計					100	53.76 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	18	9.68 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	27	14.52 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24.2 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %	
			選修		11	5.91 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
			選修		6	3.23 %	
	合 計			至少 80 學分	86	46.25 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	47	25.28 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 電機與電子群 **電機科** 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)**108學年度入學新生適用**

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	72	38.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	16	8.6 %	
		選修			12	6.45 %	
	合 計					100	53.76 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	18	9.68 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	27	14.52 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24.2 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
			選修		7	3.76 %	
	合 計			至少 80 學分	86	46.24 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	48	25.81 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-3 商業與管理群 資料處理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	26	13.98 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	20	10.75 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45 %	
			選修		14	7.53 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.39 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	46	24.73 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-4 外語群 應用日語科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	8	4.3 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	38	20.43 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	8.6 %	
			選修		8	4.3 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		12	6.45 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.38 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	58	31.18 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-5 餐旅群 觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		16	8.6 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.75 %	
			選修		4	2.15 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.39 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	58	31.18 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-6 餐旅群 餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項 目				相 關 規 定	學 校 規 劃 情 形		說 明
					學 分 數	百 分 比 (%)	
一般科目	部 定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校 訂	必 修		各校課程發展組織自訂	14	7.53 %	
		選 修			14	7.53 %	
	合 計					96	51.62 %
專業及實習 科目	部 定	專 業 科 目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實 習 科 目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校 訂	專 業 科 目	必 修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選 修		12	6.45 %	
		實 習 科 目	必 修	各校課程發展組織自訂	18	9.68 %	
			選 修		6	3.23 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.4 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	58	31.19 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 電機與電子群 資訊科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	物理	→	物理									
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技									資訊科技	→	資訊科技	
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校 訂 必 修										應用文	→	應用文	
	英文句型與寫作	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作					
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校 訂 選 修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
										健康自我管理	→	健康自我管理	
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										觀光地理	→	觀光地理	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 6-3-2-1 電機與電子群 電機科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
	自然科學	物理	→	物理									
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技									資訊科技	→	資訊科技	
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作						
						數學	→	數學					
校訂選修						山水美學	→	山水美學					
										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
										健康自我管理	→	健康自我管理	
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										觀光地理	→	觀光地理	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 6-3-3-1 商業與管理群 資料處理科 科目開設一覽表

學年	第一學年	第二學年	第三學年
----	------	------	------

課程類別	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
		歷史	→	歷史									
	社會					地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	物理											
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技									資訊科技	→	資訊科技	
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作					
						數學	→	數學					
校訂選修						山水美學	→	山水美學					
										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP與機器人	→	APP與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										觀光地理	→	觀光地理	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 6-3-4-1 外語群 應用日語科 科目開設一覽表

學年	第一學年	第二學年	第三學年
----	------	------	------

課程類別	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
		歷史	→	歷史									
	社會					地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	物理											
				化學									
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技									資訊科技	→	資訊科技	
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
		英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作					
						數學	→	數學					
校訂選修						山水美學	→	山水美學					
										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP與機器人	→	APP與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										觀光地理	→	觀光地理	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 6-3-5-1 餐旅群 觀光事業科 科目開設一覽表

學年	第一學年	第二學年	第三學年
----	------	------	------

課程類別	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
						公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學			物理									
		化學											
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技									資訊科技	→	資訊科技	
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校 訂 必 修										應用文	→	應用文	
	英文句型與寫作	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作					
						數學	→	數學					
						山水美學	→	山水美學					
校 訂 選 修										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP與機器人	→	APP與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										觀光地理	→	觀光地理	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

表 6-3-6-1 餐旅群 餐飲管理科 科目開設一覽表

學年	第一學年	第二學年	第三學年
----	------	------	------

課程類別	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學									
	社會	歷史	→	歷史									
						地理	→	地理					
	自然科學			物理									
		化學											
	藝術	音樂	→	音樂									
		美術	→	美術									
	綜合活動									生涯規劃	→	生涯規劃	
	科技									資訊科技	→	資訊科技	
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育									
校訂必修										應用文	→	應用文	
	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作	→	英文句型與寫作						
						數學	→	數學					
校訂選修						山水美學	→	山水美學					
										英語會話	→	英語會話	
										數學精算	→	數學精算	
						健康自我管理	→	健康自我管理					
										扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
										投資與理財	→	投資與理財	
										APP 與機器人	→	APP 與機器人	
										水電配線控制	→	水電配線控制	
										英文時事通	→	英文時事通	
										語文能力訓練	→	語文能力訓練	
										微積分	→	微積分	
										觀光地理	→	觀光地理	
										繽紛飲料	→	繽紛飲料	
										商業電影大觀	→	商業電影大觀	

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 電機與電子群 資訊科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	基本電學	→	基本電學									
						電子學	→	電子學					
						數位邏輯設計							
								微處理機					
	實習科目			基本電學實習									
						電子學實習	→	電子學實習					
		程式設計實習											
						可程式邏輯設計實習							
								單晶片微處理機實習					
										行動裝置應用實習			
										微電腦應用實習			
												介面電路控制實習	
校訂必修	專業科目									數位電子學			
										電路學	→	電路學	
										應用電子學	→	應用電子學	
	實習科目	基礎資訊技術實習											
								網路佈線實習					
				電腦硬體裝修實習						專題實作	→	專題實作	
校訂選修	專業科目									計算機應用			
										生活水電概論			
										變壓器概論			
												數位計算機原理	
												計算思維	
												配電設計概論	
						資訊產品行銷							
								工業設計與行銷					
	實習科目					電學演算							
		自由軟體實習											
		辦公室軟體應用實習											
												資訊應用技術實習	
												物聯網技術實習	

表 6-3-2-2 電機與電子群 **電機科** 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	基本電學	→	基本電學									
						電子學	→	電子學					
						電工機械	→	電工機械					
	實習科目			基本電學實習									
						電子學實習	→	電子學實習					
		電工實習											
						可程式控制實習							
												機電整合實習	
								智慧居家監控實習					
												電力電子應用實習	
										電工機械實習			
校訂必修	專業科目					數位邏輯概論							
								基本電學進階					
										電工機械進階	→	電工機械進階	
	實習科目	變壓器裝修實習											
				基礎工業控制實習									
		單晶片控制實習	→	單晶片控制實習									
校訂選修	專業科目									專題實作	→	專題實作	
										計算機應用			
										生活水電概論			
										變壓器概論			
												數位計算機原理	
												計算思維	
												配電設計概論	
										電子學進階	→	電子學進階	
	實習科目									電路學	→	電路學	
										變壓器裝修進階實習			
						工業配線實習	→	工業配線實習					

表 6-3-3-2 商業與管理群 資料處理科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

學年	第一學年	第二學年	第三學年
----	------	------	------

課程類別	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	商業概論	→	商業概論									
		數位科技概論	→	數位科技概論									
		會計學	→	會計學	→	會計學	→	會計學					
						經濟學	→	經濟學					
	實習科目					數位科技應用	→	數位科技應用					
												商業溝通	
		多媒體製作與應用	→	多媒體製作與應用									
						程式語言與設計	→	程式語言與設計					
										資料庫應用	→	資料庫應用	
校訂必修	專業科目	運算思維	→	運算思維									
		記帳理論	→	記帳理論									
	實習科目					電腦軟體應用	→	電腦軟體應用					
										專題實作	→	專題實作	
校訂選修	專業科目									經濟學進階	→	經濟學進階	
										會計精研	→	會計精研	
										商業知識進階			
						會計進階	→	會計進階					
	實習科目									計算機應用	→	計算機應用	
										多媒體設計製作	→	多媒體設計製作	
						日本文化實務	→	日本文化實務					
						日本數位觀光實務	→	日本數位觀光實務					
						行銷實務	→	行銷實務					
						商業書報閱讀實務	→	商業書報閱讀實務					
										財報分析實務	→	財報分析實務	

表 6-3-4-2 外語群 應用日語科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目					商業概論	→	商業概論					
		數位科技概論	→	數位科技概論									
	實習科目					數位科技應用	→	數位科技應用					
		日語聽解入門練習	→	日語聽解入門練習									
						日語聽解初階練習	→	日語聽解初階練習					
		日語文型練習	→	日語文型練習									
										日語翻譯練習	→	日語翻譯練習	
						日語讀解入門練習	→	日語讀解入門練習					
										日語讀解初階練習	→	日語讀解初階練習	
										日文商用書信實務			
						外語簡報實務	→	外語簡報實務					
						外語文書處理實務	→	外語文書處理實務					
校訂必修	專業科目	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	→	日語會話	
										商業知識進階	→	商業知識進階	
	實習科目									專題實作	→	專題實作	
		日語發音與口語練習	→	日語發音與口語練習									
	專業科目	日語讀本	→	日語讀本									
		日語語法	→	日語語法									
												日文寫作	
												商用日文	
	實習科目									日語聽解進階練習	→	日語聽解進階練習	
										數位科技實作	→	數位科技實作	
						日本文化實務	→	日本文化實務					
						日本數位觀光實務	→	日本數位觀光實務					
						行銷實務	→	行銷實務					

表 6-3-5-2 餐旅群 觀光事業科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

學年	第一學年	第二學年	第三學年
----	------	------	------

課程類別	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科目					餐飲服務技術	→	餐飲服務技術					
		飲料實務	→	飲料實務									
		房務實務	→	房務實務									
		旅館客務實務	→	旅館客務實務									
						旅遊實務	→	旅遊實務					
						導覽解說實務	→	導覽解說實務					
										遊程規劃實務	→	遊程規劃實務	
校訂必修	專業科目									觀光學	→	觀光學	
	實習科目					茶作實務	→	茶作實務					
										茶藝美學實習	→	茶藝美學實習	
										專題實作	→	專題實作	
										餐旅服務實務	→	餐旅服務實務	
										飲務管理實務	→	飲務管理實務	
校訂選修	專業科目									休閒產業	→	休閒產業	
										餐廳管理	→	餐廳管理	
										宴會與會展管理	→	宴會與會展管理	
		觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話	→	觀光餐旅日語會話	
	實習科目					進階飲料實習	→	進階飲料實習					

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

課程類別	學年		第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 必 修	專 業 科 目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論										
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話		
	實 習 科 目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術										
						飲料實務	→	飲料實務						
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習										
						西餐烹調實習	→	西餐烹調實習						
						烘焙實務	→	烘焙實務						
校 訂 必 修	專 業 科 目	食物學	→	食物學										
		餐飲安全衛生	→	餐飲安全衛生										
	實 習 科 目					中餐烹飪進階實習	→	中餐烹飪進階實習						
						餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務		
校 訂 選 修	專 業 科 目										餐廳管理	→	餐廳管理	
											宴會與會展管理	→	宴會與會展管理	
											休閒產業	→	休閒產業	
											觀光學概要	→	觀光學概要	
											旅遊文化研究	→	旅遊文化研究	
											飲務管理	→	飲務管理	
	實 習 科 目										養生蔬食	→	養生蔬食	

柒、團體活動時間實施規劃

國立水里高級商工職業學校團體活動時間實施計畫

107年9月21日課程發展委員會會議訂定通過

一、依據

(一)教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令

(二)教育部 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」之「陸、課程架構訂定本校團體活動時間實施要點」。

二、目的：讓學生藉由同儕關係的融入，增進團隊合作精神，共同完成任務，拓展生命視野，並能從中培養人際相處能力。

三、實施方式

(一)每週教學節數以 3 節為原則。

(二)團體活動時間包含班級活動 1 節，列為導師基本節數。

(三)實施項目為社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動、週會或講座。

(四)社團活動每學年不得低於 24 節。

(五)以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，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。

四、實施項目

(一)班級活動(班會)

1. 活動內容：由導師輔導的班會或班級性活動，用以實踐民主議事程序，推展班級自治、聯誼活動、班級團體輔導及生活教育活動。

2. 節數分配：每週 1 節（週五第 7 節）。

(二)社團活動(全校性社團活動)

1. 活動內容：依學生興趣、性向與需求、師資、設備及社區狀況成立社團，並在教師輔導下進行學習活動。

2. 節數分配：每次 2 節，一學期 6 次（週五第 5、6 節）。

(三)學生自治活動

1. 活動內容：學生會或學生議會主辦的活動、各科的迎新送舊活動。

2. 節數分配：每次 2 節，一學期 2 至 3 次（週五第 5、6 節）。

(四)學生服務學習活動

1. 活動內容：國際志工宣導、協助公益團體募發票、社區服務、弱勢關懷活動、淨山活動。

2. 節數分配：每次 2 節，一學期 2 至 3 次（週五第 5、6 節）。

(五)週會或講座

1. 活動內容：週會演講（反毒、反霸凌、生命教育、環境教育演講、法律常識、租稅教育宣導、品德教育勵志講座、性別平等教育、志工服務、校園環境美觀、孝道推廣、校園法治、創新研發）及學校特色活動（校慶園遊會、運動會、畢業典禮、歌唱大賽、社團成果發表、升學祈福、敬師孝道活動等）。

2. 節數分配：每次 2 節，一學期 3 至 5 次（週五第 5、6 節）。

五、實施注意事項

- (一)全體教師對團體活動均負指導、輔導及參與之責任。
- (二)學生自治會活動，以學生會及學生議會為主體，學務處負責督導。
- (三)學生服務學習活動及學校特色活動，由學務處負責規劃及執行。
- (四)各項活動之進行應著重團體精神之陶冶，提供學生共同參與及人際互動之機會。
- (五)各學科相關教學或測驗，不得佔用團體活動時間。
- (六)評量
 - 1.應依據活動目標及學習內涵，採用多元的評量方法。
 - 2.相關活動項目評量負責人員及單位如下：
 - (1)班級活動由導師負責評定。
 - (2)社團活動由社團指導老師負責評定。
 - (3)學生自治會活動、學生服務學習活動由各處室或相關人員負責評定。
 - (4)評量結果由導師彙整，適切參酌學生自評、同儕評量、家長評量及其他相關人員的評量資料實施總評。評量結果以文字描述為主，得視學校需要輔以等級呈現。
- (七)學務處應依本實施計畫訂定團體活動時間行事曆或併入全校行事曆。

六、本實施計畫經課程發展委員會議通過，陳校長核定後施行。

備註

- 一、班級活動由導師擔任。
- 二、社團活動每學年不得低於 24 節。
- 三、社團活動應遴選適當教師擔任；必要時，得聘請具有專長之本校職工、家長、校友、大學學生或社會人士擔任。
- 四、對於身心發展有特殊需求之學生，應安排適當之活動項目，並給予特別輔導。各項活動之實施計畫務求周全，應顧及學生身心發展與安全措施。
- 五、團體活動時間規劃表如下：

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	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	8
學生自治及服務節數	12	12	12	12	12	8

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施補充規定

國立水里高級商工職業學校彈性學習時間實施補充規定

107年9月21日課程發展委員會會議訂定通過

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：國立水里高級商工職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、彈性學習時間之實施原則

- (一) 彈性學習時間
 - 1. 普通科、體育班：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2節，不採計學分。
 - 2. 職業類科：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1節，全學期授課才採計學分。
- (二) 彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、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六個月為原則，申請表件如附件1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加二週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達12人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多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、35人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：高一、高二依科別規劃，高三採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
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。
全學期授課之課程：採班（群）別規劃。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、彈性學習時間之學分授予方式

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列支給方式

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		選手競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別		☐ 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	學生缺況紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

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

備註:

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 品格力 ☐ 就業力 ☐ 移動力 ☐ 學習力 ☐ 技術力 ☐ 整合力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務...		
特色活動 地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

承辦人員核章

教務處核章

校長核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 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 ☐ 工廠 ☐ 其他:		
自主學習 規畫內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導老師討論自主學習規畫，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 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 ☐ 工廠 ☐ 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記錄		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

國立水里高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級		學號	姓名	
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 ☐ 工廠 ☐ 其他:				
自主學習 學習目標					
自主學習 成果紀錄	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 立成省思				
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、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需 6-12 節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：OOOO(彈性)
4. **開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。**
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1 校 1 表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
資訊科	1	1	1	1	1	1	
電機科	1	1	1	1	1	1	
資料處理科	1	1	1	1	1	1	
應用日語科	1	1	1	1	1	1	
觀光事業科	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科	V					內聘	
	生活日語餐飲篇	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	飲食文化賞析(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	商業 POP(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科			V			內聘	授予學分

			觀光事業科 餐飲管理科								
音樂與動畫(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	授予學分
挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
生活日語旅遊篇	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
玩轉軟體-邊玩邊學 APP 寫作程式	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
動手做童玩(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	授予學分
挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6	資訊科			V				內聘	

第二學期				電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科							
	學習檔案製作(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科	V					內聘	
	生活日語餐飲篇	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	飲食文化賞析(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	商業 POP(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	音樂與動畫(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	生活日語旅遊篇	1	9	資訊科 電機科			V			內聘	

				資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科							
		照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		玩轉軟體-邊玩邊學 APP 寫作程式	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		動手做童玩(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘 授予學分
		挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科			V			內聘
		學習檔案製作(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘 授予學分
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科	V					內聘
		控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9	資訊科 電機科 資料處理科			V			內聘

			應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科							
情境日語育樂篇	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
跟著 Youtuber 學語文-背包課實用英文	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科			V			內聘	
多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
節慶文學(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
情境日語文化篇	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
遊程規劃與設計(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
控制與觸控的邂逅-觸控 0 與 1	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
跟著 Youtuber 學語文-用英語聊美食	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科			V			內聘	

第二學期				觀光事業科 餐飲管理科							
	商業禮儀(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
	電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	跟著 Youtuber 學語文-My Life 生活英語	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	服務學習	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科					服務學習	內聘	
	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科	V					內聘	
	控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科			V			內聘	
	情境日語育樂篇	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	跟著 Youtuber 學語文-背包課實用英文	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科			V			內聘	
	多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科			V			內聘	授予學分

			觀光事業科 餐飲管理科								
節慶文學(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	授予學分
情境日語文化篇	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
遊程規劃與設計(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	授予學分
電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
控制與觸控的邂逅-觸控 0 與 1	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
跟著 Youtuber 學語文-用英語聊美食	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
商業禮儀(彈性)	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	授予學分
電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	
跟著 Youtuber 學語文-My Life 生活英語	1	6	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V				內聘	

		服務學習	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科					服務學習	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科	V					內聘	
		數學遊戲	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
		電影文學	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
		學習歷程製作	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分
		英語歌曲賞析	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		日本時事	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		全球面面觀	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲服務科	V					內聘	
		數學遊戲	1	18	資訊科				V		內聘	

				電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科							
電影文學	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分	
學習歷程製作	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	授予學分	
英語歌曲賞析	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘		
日本時事	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘		
全球面面觀	1	18	資訊科 電機科 資料處理科 應用日語科 觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘		

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	英語會話	資訊科	0	0	0	0	1	1
			電機科	0	0	0	0	1	1
			資料處理科	0	0	0	0	1	1
			應用日語科	0	0	0	0	1	1
			觀光事業科	0	0	0	0	1	1
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
2.	一般	數學精算	資訊科	0	0	0	0	2	2
			電機科	0	0	0	0	2	2
			資料處理科	0	0	0	0	3	3
			應用日語科	0	0	0	0	3	3
			觀光事業科	0	0	0	0	3	3
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
3.	一般	健康自我管理	資訊科	0	0	0	0	1	1
			電機科	0	0	0	0	1	1
			資料處理科	0	0	1	1	0	0
			應用日語科	0	0	1	1	0	0
			觀光事業科	0	0	1	1	0	0
			餐飲管理科	0	0	1	1	0	0
4.	專業	商業知識進階	資料處理科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	日語讀本	應用日語科	2	2	0	0	0	0
6.	專業	農園藝植物維護實作	餐飲服務科	3	(3)	0	0	0	0
7.	專業	車輛美容實作	餐飲服務科	(3)	3	0	0	0	0
8.	專業	電腦網路與雲端服務	資訊科	0	0	0	0	0	2
9.	專業	日語語法	應用日語科	1	1	0	0	0	0
10.	專業	觀光學概要	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
11.	專業	電子學進階	電機科	0	0	0	0	2	2
12.	專業	會計進階	資料處理科	0	0	1	1	0	0
13.	專業	觀光餐旅日語會話	觀光事業科	3	3	2	2	1	1

14.	專業	電學演算	資訊科	0	0	3	0	0	0
15.	專業	電路學	電機科	0	0	0	0	2	2
16.	專業	經濟學進階	資料處理科	0	0	0	0	2	2
17.	專業	幼兒養護實務	餐飲服務科	3	(3)	0	0	0	0
18.	專業	會計精研	資料處理科	0	0	0	0	2	2
19.	專業	蔬果加工實作	餐飲服務科	(3)	3	0	0	0	0
20.	專業	工業設計與行銷	資訊科	0	0	0	1	0	0
21.	專業	資訊產品行銷	資訊科	0	0	1	0	0	0
22.	實習	工業配線實習	電機科	0	0	2	2	0	0
23.	實習	商業書報閱讀實務	資料處理科	0	0	1	1	0	0
24.	實習	人際溝通實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0
25.	實習	日語聽解進階練習	應用日語科	0	0	0	0	2	2
26.	實習	養生蔬食	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
27.	實習	數位科技實作	應用日語科	0	0	0	0	2	2
28.	實習	進階飲料實習	觀光事業科	0	0	2	2	0	0
29.	實習	專業清潔實作	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
30.	實習	變壓器裝修進階實習	電機科	0	0	0	0	3	0
31.	實習	門市服務實作	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0
32.	實習	財報分析實務	資料處理科	0	0	0	0	2	2
33.	實習	社區適應實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

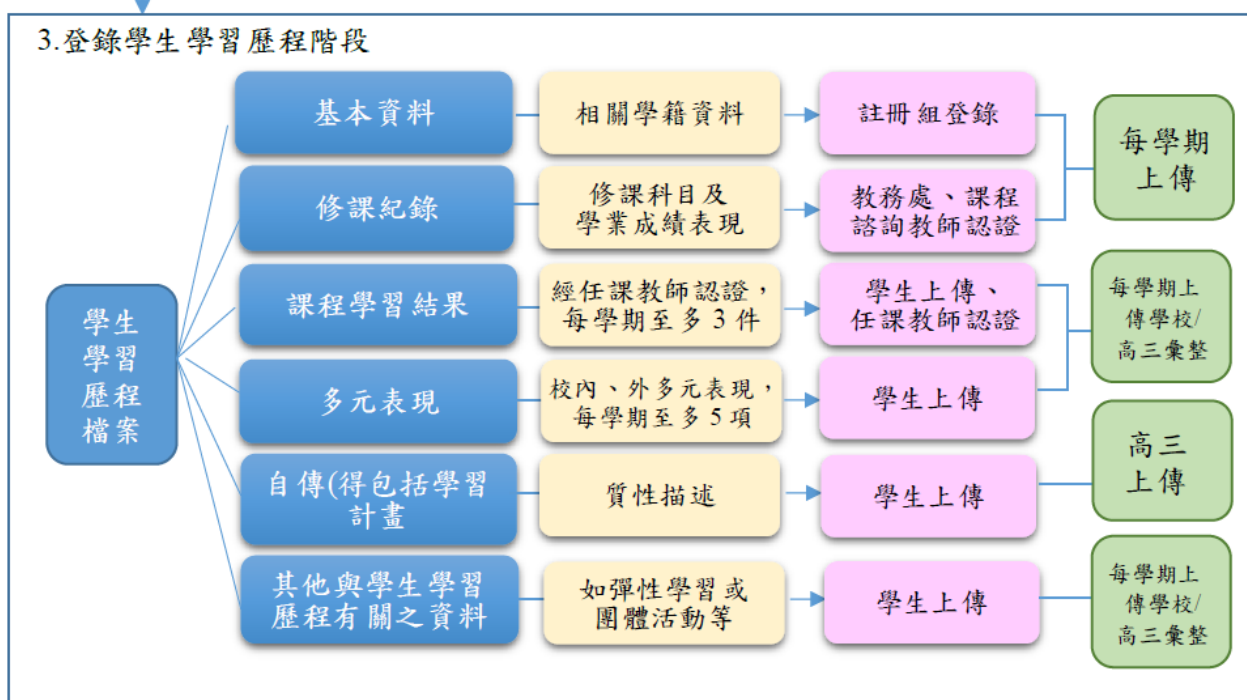
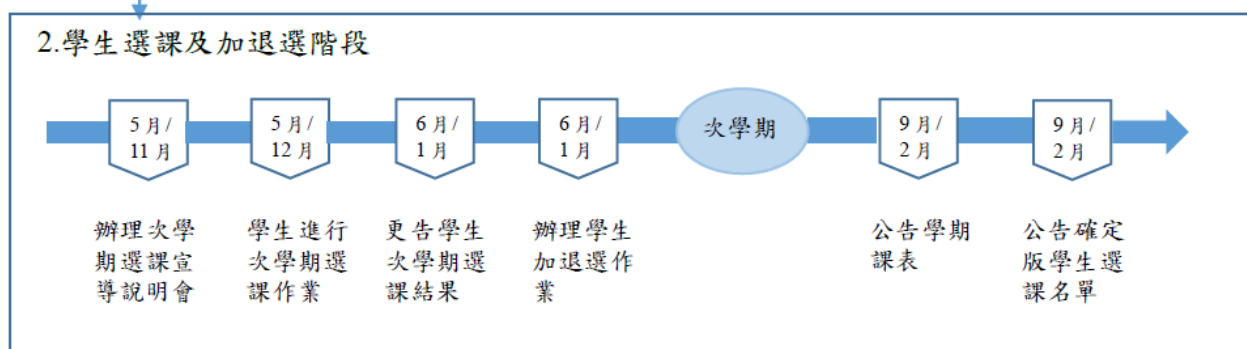
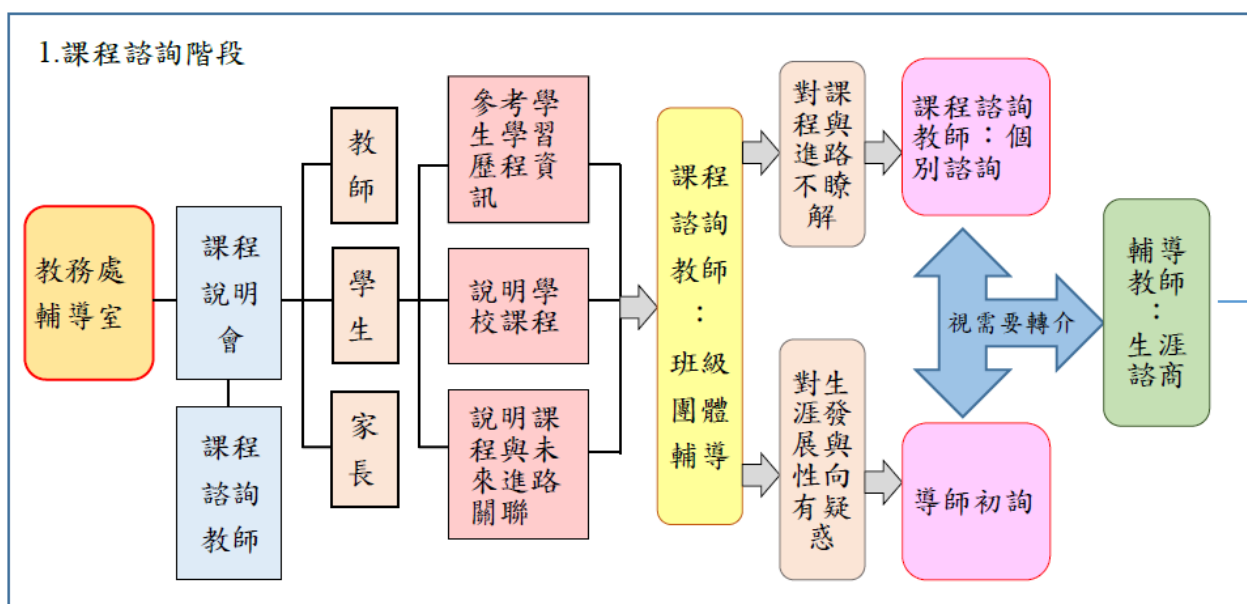
序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開 課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	一般	繽紛飲料	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
2.	一般	扶桑風情畫	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
3.	一般	商業電影大觀	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
4.	一般	APP 與機器人	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
5.	一般	語文能力訓練	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
6.	一般	英文時事通	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
7.	一般	水電配線控制	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1

			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
8.	一般	微積分	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
9.	一般	觀光地理	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
10.	一般	投資與理財	資訊科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			應用日語科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA10 選 1
11.	專業	商用日文	應用日語科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB2 選 1
12.	專業	日文寫作	應用日語科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB2 選 1
13.	專業	飲務管理	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1	同科跨班	AC2 選 1
14.	專業	旅遊文化研究	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2 選 1
15.	專業	休閒產業	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
16.	專業	餐廳管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
17.	專業	宴會與會展管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AD3 選 1
18.	專業	變壓器概論	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
19.	專業	計算機應用	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
20.	專業	生活水電概論	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AE3 選 1
21.	專業	計算思維	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
22.	專業	配電設計概論	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
23.		數位計算機原理	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1

	專業		電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AF3 選 1
24.	實習	多媒體設計製作	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
25.	實習	計算機應用	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AG2 選 1
26.	實習	自由軟體實習	資訊科	3	0	0	0	0	0	同科單班	AH2 選 1
27.	實習	辦公室軟體應用實習	資訊科	3	0	0	0	0	0	同科單班	AH2 選 1
28.	實習	日本數位觀光實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
			應用日語科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
29.	實習	日本文化實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
			應用日語科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
30.	實習	行銷實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
			應用日語科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AI3 選 1
31.	實習	物聯網技術實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2 選 1
32.	實習	資訊應用技術實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2 選 1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	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.進行分組試填，確認開課班級 2.以電腦選課方式進行 3.規劃 1.2~1.5 倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
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

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期程。

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

(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。

拾、學校課程評鑑 (略)

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文		
	英文名稱	Practical Writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	2	2	2	2
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	2	2		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.指導學生認識各種應用文之特性與價值 2.培養學生正確的處事態度，發展良好的人際關係 3.提升學生寫作應用文的技巧與能力，因應實際生活與職業工作之需要			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		說明授課規定、授課大綱、指定作業、成績考核與上課方式。	1	
(二)公文		書狀 單據 會議文書契約 規章、啟事、題辭與標語 慶弔文教學	10	
(三)自傳與履歷		履歷自傳、習作與觀摩	8	
(四)廣告文案企劃概論		1 廣告與企劃文案教學、習作與觀摩 2.企劃書寫作技巧與習作	8	
(五)新聞稿		新聞稿撰寫技巧與習作	8	
(六)簡報製作		簡報達人演講影片觀摩與習作	3	
合 計			38	
學習評量 (評量方式)	1.課堂講授與考試測驗 2.分組報告 3.學習態度			
教學資源	1.坊間書籍 2.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.選文力求內容旨趣切合時宜，並兼顧當代議題，啟發學生思考。 2.課外讀物之選材文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充 3.樣式多元符合社會脈動			

表 11-2-1-2 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	山水美學		
	英文名稱	Landscape aesthetics		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：健康與體育			
	跨領域：統整型			
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 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 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	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	2	2	2	2
	第二學年 觀光事業科	第二學年 餐飲管理科	第二學年	第二學年
	2	2		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識自然環境 二、培養學生愛好運動投入自然 三、培養學生美感內涵建構在地美學觀			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識環境		認識日月潭	1	
(二)船隻介紹		海洋艇動作介紹	1	
(三)船隻操作		海洋艇操舟練習	1	
(四)船隻操作		海洋艇操舟練習	1	
(五)操舟探秘		海洋艇日月潭水域操舟探秘(一)	1	
(六)操舟探秘		海洋艇日月潭水域操舟探秘(二)	1	
(七)山野安全知能		山野教育介紹	1	
(八)山野安全知能		溯溪技術暨溪流安全	1	
(九)地圖判讀與定位		地圖判讀與山野定位	1	
(十)野外救護		緊急醫療及野外救護	1	
(十一)山野教育		定向越野(一)	1	
(十二) 山野教育		定向越野(二)	1	
(十三)認識土地		認識土地倫理，土地主體性之單元介紹	1	
(十四)在地風景與人文		在地風景、人文特色介紹	1	

(十五)在地藝術家	在地藝術家介紹及作品欣賞	1	
(十六)在地圖像	在地圖像與色彩解析	1	
(十七)環境議題	以環境議題—繪製作品、表現在地特色	1	
(十八) 作品欣賞	環境議題學生作品鑑賞	1	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.操舟動作測驗。 2.心得報告。		
教學資源	南投縣划船、輕艇委員提供水上活動必需器材		
教學注意事項	一、相關水上人員保險 二、聘任專業水上救生人員協助		

表 11-2-1-3 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文句型與寫作
	英文名稱	Sentence-Writing and Composition
師資來源	校內單科	
科目屬性	必修	
	領域：語文	
	非跨領域	
科目來源	學校自行規劃	

課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力、整合力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第一學年 第二學年 觀光事業科	第一學年 第二學年 餐飲管理科	第一學年 第二學年	第一學年 第二學年
	4	4		
	第一學年 第二學年	第一學年 第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生瞭解單字用法，並用文法串聯成句子。2.熟用句型及文章基本概念。3.寫出文法無誤，用字精準，詞句優美之文章。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 句子的基本概念		1.句子的定義及基本架構 2.陳述句 3.疑問句 4.感嘆句 5.祈使句	9	
(二) 五大基本句型		1.認識五大句型 2.判斷句型的種類 3.造句練習	18	
(三)名詞		1.名詞的種類 2.可數名詞與不可數名詞 3.名詞的單複數 4.名詞的所有格	18	
(四) 代名詞		1.指示代名詞 2.人稱代名詞 3.疑問代名詞 4.不定代名詞	18	
(五) 冠詞		1.不定冠詞 2.定冠詞	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	分組競賽、作業練習、隨堂測驗、口語練習			
教學資源	影片、CD、CD 播放機、網路、音響、麥克風、投影設備			
教學注意事項	1.兼顧聽說讀寫的練習。2.加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。3.具備搜尋相關字詞的能力。			

表 11-2-1-4 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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	
	非跨領域	
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	

課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 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、技術力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	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	10	
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	8	
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	2	
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			40	
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 11-2-1-5 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語會話		
	英文名稱	English Conversation		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力、整合力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	2	2	2	2
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	2	2		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養使用英語 進行日常對話的能力。 2.培養以口語表達意見和參與簡單討論的能力。 3.引導學生將所學之字彙、片語及文法靈活運用於溝通中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)自我介紹		1.問候句 2.常用句型 3.自我介紹練習	6	
(二)校園		1.課堂常用語句 2.校園常見會話練習	6	
(三)電話		1.電話常用語句 2.電話生活會話練習	4	
(四)節慶		1.感恩節 2.聖誕節 3.新年	12	
(五)餐廳		1.餐廳常用語句 2.餐廳常見會話練習	8	
(六)方向指引		1.問路常用語句 2.方向指引常見會話練習	4	
合 計			40	
學習評量 (評量方式)	分組競賽、作業練習、隨堂測驗、口語練習			
教學資源	影片、CD、CD 播放機、網路、音響、麥克風、投影設備			

教學注意事項	1.避免介紹冷僻、艱深的文法與句型 2.使用圖表、影片或安排有趣之情境，提供學生充份練習之機會，以加強學生對英文基本句法與常見重要句型之瞭解 3.多元學習方式，增進聽說讀寫的能力。
--------	--

表 11-2-1-6 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	扶桑風情畫		
	英文名稱	Introdution To Japan		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	跨領域：統整型			
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 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	學習力、整合力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.認識日本地理、歷史。 2.認識日本各地旅遊景點。 3.認識日本年中行事。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)日本地理		日本地理概說	2	
(二)日本歷史		日本歷史概說	2	
(三)日本旅遊		1.北海道旅遊景點 2.本州旅遊景點 3.四國旅遊景點 4.九州旅遊景點	8	
(四)日本的年中行事		1.一年的慶典與生活	24	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。			
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。			
教學注意事項	1.教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)選取合於學生程度之題材，激發學生學習的興趣。 2.教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法、分組練習、背誦法。(2)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 3.教學相關配合事項 (1)準備教材時，宜多引較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。			

表 11-2-1-7 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業電影大觀		
	英文名稱	Commercial Movies Appriciation.		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：藝術			
	跨領域：統整型			
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 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.藉由電影欣賞來了解財務、行銷、理財的簡單基本概念。2.學習重點分析、統整、團隊討論、溝通與表達之能力 3.建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 財務類電影欣賞		電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、基本財務概念介紹	6	
(二) 行銷類電影欣賞		電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、基本行銷概念介紹	8	
(三) 理財類電影欣賞		電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、基本理財概念介紹	6	
(四) 商業職業道德類電影欣賞		電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、引導正確之價值觀。	6	
(五) 商業心理類電影欣賞		電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、建立正確的態度。	6	
(六) 商業勵志類電影欣賞		電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、激發正向的思考能力。	8	
合 計			40	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.學習單			
教學資源	1.坊間書籍 2.網路資源。			

教學注意事項	1. 電影內容切合時宜，啟發學生思考。2. 配合電影內容設計適合之學習單，培養學生分析、統整之能力。
--------	--

表 11-2-1-8 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	APP 與機器人		
	英文名稱	Application software programming And robot application		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	跨領域：探究型			
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、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			
學生圖像	品格力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.透過零件組裝，引導學生動手建構創意機器人。2.透過「App Inventor 圖控程式」來開發手機 App 操控機器人。3.透過 App 來讓學生實際與機器人進行互動，以提高學習動機與興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)應用程式設計		1. App Inventor 拼圖程式的開發環境 2.進到 App Inventor 2 雲端開發網頁 3. App Inventor 2 的整合開發環境 4.撰寫第一支 App Inventor 程式 5. App Inventor 程式的執行模式 6.管理自己的 App Inventor 專案	18	
(二)程式與機器人應用		1.手機 App 程式撰寫與修改。 2.基本車組裝與操作控制 3.觸碰感測器組裝與操作控制 4.光源感測器組裝與操作控制 5.IR 紅外線(或超音波)感測器組裝與操作控制 6.機器手臂組裝與操作控制	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	隨堂口試、測驗、分組討論			
教學資源	坊間書籍			

教學注意事項	本科目在實習工場上課、實際操作、撰寫程式為主
--------	------------------------

表 11-2-1-9 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語文能力訓練		
	英文名稱	Basic language ability training		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、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、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、就業力、學習力、整合力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生語文表達及應用之基本能力。2.指導學生具備溝通協調、理性思辨、專業統整、終身學習之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)重要形音義辨識		重要字形、字音、字義辨識及應用	2	
(二)重要詞語辨識		詞語古今衍義、外來文化語言、e世代社會語言辨識與應用	2	
(三)重要成語辨識		成語古今衍義、成語認識及活用	2	
(四)基本詞性辨識		詞性的活用、文句同字詞性的變化、致使動詞與意謂動詞的辨識	2	
(五)複詞種類辨識		合義複詞與衍聲複詞的辨識與應用	2	
(六)文法結構辨識		句子的基本成分、單句結構及特殊句式的認識與應用	2	
(七)複句結構辨識		假設複句、比較複句、因果複句的認識與應用	2	
(八)修辭辨識		基本修辭判斷與活用	2	
(九)六書辨識		漢字的特質、文字學的定義、六書的認識	2	
(十)古典詩詞欣賞與閱讀		古典詩歌的定義、發展與流派、詩人代表及作品賞析	2	

(十一) 現代詩欣賞與閱讀	現代詩的定義、發展與流派、現代詩人代表認識與比較	2	
(十二) 現代詩賞析及寫作	現代詩詠人詩篇及詠物詩篇賞析、練習創作	2	
(十三) 現代散文欣賞與閱讀	現代散文的定義與發展、現代散文家介紹	2	
(十四) 現代散文賞析及寫作	現代散文家作品賞析、練習創作	2	
(十五) 現代小說欣賞與閱讀	現代小說的定義與發展、現代小說家介紹	2	
(十六) 古典小說欣賞與閱讀	古典小說的定義與發展、古典小說家及作品介紹	2	
(十七) 書信、柬帖辨識與應用	書信概說、信箋的寫作、信封的寫作與柬帖的種類、柬帖的用語介紹與活用	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1.分組討論、完成學習單 30% 2.實作 30% 3.口語報告 40%		
教學資源	1.坊間書籍 2.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.課外讀物之選材文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充 2.樣式多元符合社會脈動		

表 11-2-1-10 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文時事通		
	英文名稱	English News		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：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	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	透過閱讀時事英文，增進學生閱讀能力，培養多元國際觀以及關心時事的習慣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註

(一)環保議題	1.單字與片語學習(一) 2.文法與句型練習(一) 3.閱讀技巧訓練(一)	6	
(二)經濟議題	1.單字與片語學習(二) 2.文法與句型練習(二) 3.閱讀技巧訓練(二)	8	
(三)國際局勢	1.單字與片語學習(三) 2.文法與句型練習(三) 3.閱讀技巧訓練(三)	6	
(四)人道關懷	1.單字與片語學習(四) 2.文法與句型練習(四) 3.閱讀技巧訓練(四)	6	
(五)醫療議題	1.單字與片語學習(五) 2.文法與句型練習(五) 3.閱讀技巧訓練(五)	8	
(六)藝文議題	1.單字與片語學習(六) 2.文法與句型練習(六) 3.閱讀技巧訓練(六)	6	
合 計		40	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.口頭問答 3.書面報告		
教學資源	1.補充教材 2.網路資源		
教學注意事項	1.教材編選以英文時事為主，輔以網路影音資源，例如 CNN、BBC、Youtube 等網站。2.教學強調增加單字與片語詞彙量，釐清文法句型結構，並且培養閱讀技巧。		

表 11-2-1-11 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水電配線控制		
	英文名稱	Hydropower wiring control		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：自然科學			
	跨領域：實作型			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	品格力、就業力、學習力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	學習基本電學知識理、家庭水電裝配原理及故障維修技能		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
工場安全及衛生	工業安全及衛生設施 消防安全	2	
用電常識及用電安全	開關插座及器具之裝配介紹 單相二線式及單相三線式配線之認識	6	
屋內配線	導線選用及線徑測量 導線接頭之壓接、鉗接及絕緣處理 分電盤及瓦時計之裝配 PVC 管配管之認識 綜合配管及配線	8	
家庭照明及電熱器具介	家庭照明器具之認識、安裝及檢修 家庭電熱器具之認識安裝及檢修	6	
低壓工業配線	電動機啟動、停止控制 基本器具認識、使用及裝配介紹 單相感應電動機正逆轉原理及控制 三相感應電動機正逆轉原理及控制 水塔水位控制裝置原理	8	
家庭用水設備	給水另件損壞更新常識 馬桶水箱另件漏水處理 瓦斯熱水器、瓦斯調節器簡介 瞬間電熱器安裝與修理	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗及實作		
教學資源	教科書、投影片、網路上之豐富教學資源...等。		
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關實習。二、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-1-12 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微積分
	英文名稱	Calculus
師資來源	校內單科	
科目屬性	選修	
	領域：數學	
	非跨領域	
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目	
課綱核心素養	A 自主行動：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	
學生圖像	品格力、學習力	

適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	定位為大一微積分導讀，提供學生提前修習大學課程的管道。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)極限與函數		1.數列及其極限 2.函數的概念 3.函數的極限	12	
二)導函數		1.導函數的定義 2.函數性質的判定 3.連鎖律 4.函數的微分	12	
(三)積分		1.不定積分 2.變換代換法 3.定積分的基本意義	12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、口試			
教學資源	自編講義、網路資源、計算機			
教學注意事項	1.教材編選以基礎、簡易為主，提供數據盡量用簡單的整數。2.教學方法注意學生的差異化，目標讓所有學生能建立微積分觀念，並簡易計算。3.評量方式以作業、紙筆測驗為主，對於學習成效低落的學生輔以簡易口試。			

表 11-2-1-13 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理
	英文名稱	Geography of Tourism
師資來源	校內單科	
科目屬性	選修	
	領域：社會	
	跨領域：統整型	
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 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	品格力、移動力、學習力	

適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、增廣學生對觀光地理的認知。二、增進學生對觀光地理方面的探究技能。三、提高學生對觀光地理方面的學習興趣。四、使學生能將所學運用於觀光旅遊和實際生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 觀光地理興起與類型 2. 國際旅遊市場現況與世界六大旅遊地區	2	
(二) 台灣篇		1. 台灣自然旅遊資源 2. 台灣人文旅遊資源	4	
(三) 中國篇		1. 中國北方、中部旅遊資源 2. 中國南方、西部旅遊資源	2	
(四) 東亞太平洋區-東亞篇		1. 東北亞地區旅遊資源 2. 東南亞地區旅遊資源	6	
(五) 東亞太平洋區-大洋洲篇		1. 澳洲大陸旅遊資源 2. 大洋洲群島旅遊資源	4	
(六) 南亞中東篇		1. 南亞和中亞旅遊資源 2. 中東旅遊資源	2	
(七) 非洲篇		1. 非洲北部旅遊資源 2. 非洲南部旅遊資源	2	
(八) 歐洲篇		1. 南歐旅遊資源 2. 西歐旅遊資源 3. 北歐旅遊資源 4. 東歐旅遊資源	6	
(九) 北美洲篇		1. 美國旅遊資源 2. 加拿大旅遊資源	4	
(十) 中南美洲篇		1. 中美洲旅遊資源 2. 南美洲旅遊資源	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	一、出席率，上課態度表現 二、紙筆測驗 三、功課作業			
教學資源	一、高職與大學相關書籍。二、坊間中外觀光相關圖書或雜誌。三、網際網路查詢觀光地理領域相關之資料。			
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.蒐集日常觀光地理領域之相關資訊、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。3.以實務與理論相配合，提高學習效果。4.利用各種教學媒體，以提高學習興趣，並參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。			

表 11-2-1-14 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學精算		
	英文名稱	Math actuarial		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：數學			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：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	品格力、學習力			
適用科別	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	6	6
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生具備學好數學的信心與態度。2.培養學生統整數學各單元概念，強化生活情境與問題理解的能力。3.培養學生具備將現實情境的問題轉化為數學問題的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)平面座標系		1.平面向量 2.向量的內積 3.面積的計算方法 4.直線方程式	14	
(二)數列與級數		1.等差數列與級數 2.等比數列與級數	8	
(三)三角函數		1.有向角及其度量 2.三角函數的基本性質 3.任意角的三角函數 4.正弦與餘弦定理	20	
(四)指數與對數		1.指數的性質 2.指數函數及其圖形 3.對數的性質 4.對數函數及其圖形	16	
(五)圓		1.圓的方程式 2.圓與直線的關係	8	
(六)排列組合		1.直線排列 2.重複排列 3.組合	14	

(七)機率與統計	1.集合的基本概念 2.機率的運算 3.數學期望值 4.統計的基本概念 5.統計資料整理	28	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、口試		
教學資源	自編講義、網路資源、計算機		
教學注意事項	1.教材編選以基礎、簡易為主，提供數據盡量用簡單的整數。2.教學方法注意學生的差異化，目標讓所有學生能建立數學觀念，並簡易計算。3.評量方式以作業、紙筆測驗為主，對於學習成效低落的學生輔以簡易口試。		

表 11-2-1-15 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	4	4	4	4
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年
	4	4		
	第三學年	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 11-2-1-16 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、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	資訊科	電機科	資料處理科	應用日語科
	2	2	2	2
	第三學年 觀光事業科	第三學年 餐飲管理科	第二學年	第二學年
	2	2		
	第二學年	第二學年		
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	蜂類螫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?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。		

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運算思維		
	英文名稱	COMPUTATIONAL THINKING		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、什麼是運算思維 二、運算思維的重要性 三、如何培養運算思維 四、視覺化程式設計工具			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、什麼是運算思維		1-1 運算思維的定義	1	
一、什麼是運算思維(一)		1-2 運算思維的內涵	1	
一、什麼是運算思維(二)		1-3 運算思維與數學思維	2	
二、運算思維的重要性		2-1 運算思維與日常生活	1	
二、運算思維的重要性(一)		2-2 運算思維與職涯發展	1	
三、如何培養運算思維(二)		3-1 運算思維與資訊科學	1	

三、如何培養運算思維(三)	3-2 運算思維與資訊科技課綱	2	
三、如何培養運算思維(四)	3-3 運算思維與其他學科領域	1	
四、視覺化程式設計工具	4-1 運算思維與程式設計學習	2	
四、視覺化程式設計工具(一)	4-2 Blockly Games Project	2	
四、視覺化程式設計工具(二)	4-3 拼圖	2	
四、視覺化程式設計工具(三)	4-4 目標導向學習	2	
四、視覺化程式設計工具(四)	4-5 迷宮	1	
四、視覺化程式設計工具(五)	4-6 目標導向運算思維學習	1	
合 計		20	
學習評量 (評量方式)	(一)檔案評量(二)書面報告(三)實作評量(表演、實作、作業、軼事記錄)(四)口語評量(口試、口頭報告、晤談)		
教學資源	自編教材、相關網站 https://blockly-games.appspot.com/		
教學注意事項	評量可採多元評量。		

表 11-2-2-2 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學		
	英文名稱	Introduction to Travel and Tourism		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	移動力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。 二、培養學生對觀光整體環境之認識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)觀光產業概念		1.觀光產業的意義及變遷 2.觀光產業的起緣與發展 3.觀光產業的範疇 4.觀光客的意義	6	第一學期
(二)觀光發展政策與組織		1.我國與國際觀光產業發展概況 2.觀光組織 3.觀光發展計畫	4	

(三)觀光服務業	1.服務業定義與特性 2.觀光服務的內涵與經營管理	3	
(四)觀光市場與行銷	1.觀光市場概念與供需 2.觀光行銷概念 3.市場情勢分析與旅客行為	5	
(五)觀光資源規劃與管理	1.觀光資源定義、特性及分類 2.觀光資源規劃之原則與步驟 3.觀光資源經營管理理念 4.遊憩活動類型	6	第二學期
(六)領隊與導遊	1.導遊與領隊的意義、種類與資格取得 2.導遊與領隊之業務	4	
(七)觀光人力資源運用	1.觀光人力資源運用的概念與內容 2.觀光人力發展計畫與方法 3.觀光人力資源培訓、需求分析與規劃 4.觀光人力資源績效評估	4	
(八)觀光衝擊與未來發展	1.觀光發展對經濟、社會、文化及環境的影響 2.觀光產業未來發展方向 3.觀光事業之未來經營管理趨勢	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、出席率，上課態度表現 二、紙筆測驗 三、功課作業		
教學資源	一、高職與大學相關書籍。二、坊間中外觀光學相關圖書或雜誌。三、網際網路查詢觀光領域相關之資料。		
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.蒐集日常觀光學領域之相關資訊、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 11-2-2-3 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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	必修			
	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			
	第一學年			
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	2	
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	26	
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	4	
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	16	
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	4	
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		80	
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 11-2-2-4 國立水里高級商工職業學校 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 Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	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、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	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	6	
(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	21	
(三)實作篇		1.緒論 2.文獻探討 3.專題研究素材與方法 4.專題結果與討論 5.結論與建議	33	
合 計			60	
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 11-2-2-5 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語會話
	英文名稱	Japanese Conversation
師資來源	內聘	
科目屬性	必修	
	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、移動力、學習力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	12			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養各種日常生活不同場面的對話能力。2.透過日語對話內容理解日本。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基礎日語		1.基本日常問候語 2.常用動詞的運用 3.常用形容詞、名詞的運用	36	第一學年第一學期
(二)會話練習		1.時刻的表達 2.交通工具的使用 3.電話禮節	36	第一學年第二學期
(三)會話練習		1.料理 2.天氣 3.好惡、意願、看法的表達	36	第二學年第一學期
(四)會話練習		1.理由的陳述 2.條件、並列的表達 3.猜想、推測、建議的表達	36	第二學年第二學期
(五)總合練習		1.比較、詢問、加強的表達 2.說明、請求、嘗試、打算的表達 3.病症陳述、藥物名稱介紹	36	第三學年第一學期
(六)總合練習		1.授受動詞的表現 2.敬語 3.自我介紹	36	第三學年第二學期
合 計			216	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。			
教學資源	教科書、期刊雜誌、語言教室多媒體設備、日文網站。			
教學注意事項	1.教材編選 (1)內容選擇與次序安排，應參照教材大綱之內涵，符合教學目標。(2)宜選擇貼近生活情境之題材，應多引用較新之相關資料，避免內容陳舊不符合現況。(3)難易應適合學生程度，避免學生因艱深晦澀而降低學習意願。2.教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法、分組練習、背誦法。3.教學相關配合事項 (1)除教授課程相關之基本知識，同時需培養學生正確之職業道德觀念，及積極進取之學習態度。(2)運用多媒體設備，可使教學方法多元化，並培養學生勇於開口，不怕說錯的觀念。			

表 11-2-2-6 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯概論
	英文名稱	Digital Logic
師資來源	內聘	

科目屬性	必修			
	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、技術力			
適用科別	電機科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識基本邏輯概念。二、熟悉組合邏輯和循序邏輯的設計與應用。三、培養學生數位邏輯基礎設計能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)邏輯概論		1.概論 2.數字系統 3.基本邏輯閘與真值表 4.布林代數與笛摩根定理 5.布林代數化簡	20	
(二)邏輯設計與應用		1.組合邏輯之應用 2.正反器 3.循序邏輯之設計 4.循序邏輯之應用	16	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答...等。			
教學資源	教科書、投影片、網路上之豐富教學資源...等。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關實習。二、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-7 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業知識進階		
	英文名稱	Advanced of Business Knowledge.		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：_商業概論__			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解現代化之下所呈現的商業環境。2.認識商業及其應有的管理理念。3.培養正確工作態度及創業精神。4.建立永續經營的企業觀。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商業意義及發展	商業起源發展、企業應有責任	6	第一學期
(二)企業精神與創業能力探討	企業家精神、創業方式及可能風險、企業問題解決能力	8	
(三)現代化商業機能統整	商業現代化、商業機能	6	
(四)商業經營型態歸納	種與業態、零售業形態、批發業型態	10	
(五)連鎖企業與微型企業創業總論	傳統商店與連鎖店比較、連鎖業的型態、異業結盟、微型企業的經營	6	
(六)行銷管理研究	行銷管理定義與發展、目標行銷、行銷組合的重要性	10	第二學期
(七)人力資源管理探究	人力資源概念、人力資源規劃、人才招聘及訓練、薪資與福利、員工績效及獎懲、勞動基準法的退休制度	8	
(八)財務管理及分析	財務管理的介紹、財務管理的規劃及控管、營運資產管理、籌措資金	8	
(九)商業法律規範	政府法規-智慧財產權、政府法規與企業經營的關係、電子商務的相關法律議題	6	
(十)商業未來發展	電子商務的發展、未來商業發展趨勢	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.紙筆測驗		
教學資源	1.坊間書籍 2.編寫合適教材		
教學注意事項	、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。二、加強實例的介紹，使教學活潑化。。		

表 11-2-2-8 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全衛生		
	英文名稱	Foodservice Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	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			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	使學生了解食品安全與衛生的重要性，且建立正確餐飲概念，養成良好餐飲衛生工作習慣，並能將所學之知識應用於餐飲工作及實際生活。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1. 餐飲安全與衛生的意義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的管理 4. 餐飲安全與衛生的相關法規	2	
(二) 微生物	1. 細菌型態、構造與生殖方式 2. 酵母菌型態、構造與生殖方式 3. 黴菌型態、構造與生殖方式 4. 病毒型態、構造與生殖方式	3	
(三) 寄生蟲	1. 寄生蟲的類別 2. 寄生蟲與宿主 3. 常見的寄生蟲 4. 寄生蟲疾病的預防措施	3	
(四) 經口傳染的疾病	1. 經口傳染的疾病的類別 2. 經口傳染的疾病的預防措施	2	
(五) 食品中毒	1. 食品中毒的定義與類別 2. 食品中毒的原因、預防與處理 3. 細菌性食品中毒的意義、類別與預防措施 4. 天然毒素食品中毒的意義、類別與預防措施 5. 化學性食品中毒的意義、類別與案例 6. 類過敏性食品中毒意義及預防 7. 黴菌毒素食品中毒意義及預防 8. 常見病毒性食品中毒	5	
(六) 食品的腐敗與保存	1. 食品腐敗與變質的定義 2. 食品腐敗與變質的因素 3. 食品腐敗與變質的現象 4. 食品保存的方法 各類食品的選購與保存	3	
(七) 食品添加物	1. 食品添加物簡介 2. 食品添加物的使用 3. 食品添加物的類別 4. 食品添加物的誤用	3	
(八) 洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒與殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	3	
(九) 餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所之規劃 3. 餐具的洗滌程序與方法 4. 餐具洗淨的簡易檢查方法	2	
(十) 餐飲從業人員的安全與衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	2	
(十一) 餐廳廚房的衛生管理	1. 基本設施的衛生管理 2. 調理器具的衛生管理 3. 各種庫房的衛生管理 4. 廢棄物及用水的衛生管理 5. 環境衛生管理 衛生自主管理	3	
(十二) 食品標示	1. 食品標示的定義與種類 2. 食品標示的項目 食品標章	3	

(十三) HACCP 食品安全管制系統	1.HACCP 的發展與定義 2.HACCP 的原則 3.HACCP 的實施步驟 HACCP 於餐飲業之應用	2	
合 計		36	
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.針對情意部分以個人之學習態度進行評量。3.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	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 11-2-2-9 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱	Practicum of Baking		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)熟習烘焙的相關知識 (二)熟練各種烘焙食品的製作技能 (三)培養良好的衛生習慣與職業道德			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙概論		1.什麼是烘焙食品 2.介紹烘焙食品的種類 3.說明烘焙食品的特徵	4	
(二)認識烘焙器具的特性		1.器具的種類 2.器具的特性 3.器具的選擇 4.器具的使用 5.器具的維護 6.各式秤量工具的認識及使用	12	
(三)各式添加材料		1.認識西點附加材料 2.酒類與香精 3.粉類與糖類	4	
(四)西點類實作		1.餅乾類製作 2.塔、派類製作	20	

	3.披薩製作 4.東洋點心		
(五)蛋糕類實作	1.重奶油蛋糕製作 2.輕奶油蛋糕製作 3.天使蛋糕製作 4.海綿蛋糕製作 5.戚風蛋糕製作 6.裝飾蛋糕製作	20	
(六)麵包類實作	1.軟式麵包 2.軟式餐包製作 3.甜麵包製作 4.特殊麵包製作	84	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	評量方式含同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。		
教學注意事項	1.教材之編選應顧及社區學生之需求，使課程內容與生活相互結合。2.教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。3.教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。		

表 11-2-2-10 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位電子學		
	英文名稱	Digital Electronics		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：數位邏輯			
教學目標 (教學重點)	一、熟悉數位邏輯間的各種功能。二、使用各種儀器設備，並能使用積體元件完成電路功能。三、培養數位邏輯的興趣，並啟發思考推理的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)序向邏輯		一、順序邏輯電路 二、順序邏輯的應用。 三、算術邏輯單元。	12	
(二)可程式邏輯		四、可程式化邏輯元件。	10	
(三)介面週邊電路		六、微電腦介面週邊電路。 七、記憶體電路。	10	

合 計		32	
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，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-2-11 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	記帳理論		
	英文名稱	Accounting Exercise Theory		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、技術力			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.配合會計學課程，瞭解記帳的基本概念及理論。2.熟練記帳實務的處理方法，培養具有擔任企業組織之獨立記帳能力。3.明瞭有關商業會計法令，使學生建立守法的觀念與良好的職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)分錄及日記簿		1.開業分錄 2.銷貨相關分錄 3.進貨相關分錄 4.銀行存款及票據分錄 5.購置營業資產分錄 6.業主往來分錄 7.暫付款分錄	6	第一學期
(二)分類帳過帳		1.標準式分類帳過帳練習 2.餘額式分類帳過帳練習	2	
(三)試算表		1.編製總額式試算表 2.編製餘額式試算表 3.編製總額餘額式試算表 4.更正分錄及試算表	3	
(四)調整一		1.應計項目之調整日記簿練習 2.遞延項目之調整日記簿練習	3	
(五)調整二		1.呆帳調整練習 2.折舊調整練習 3.攤銷之計算與調整練習 4.存貨調整練習 5.編製工作底稿 6.回轉分錄練習	4	
(六)結帳。		1.虛帳戶結清-本期損益法。2.虛帳戶結清銷貨成本法。3.實帳戶結轉分錄。4.編製結帳後試算表。	4	第二學期
(七)財務報表		1.綜合損益表之編製。2.資產負債表之編製。	8	
(八)加值型營業之會計處理		1.進貨、進貨退出及進貨折讓之加值型營業稅分錄練習。2.不得扣抵之進項稅額分錄練習。3.三聯式發票之銷項稅額分錄練習。4.二聯式發票之銷項稅額分錄練習。	6	

合 計	36
學習評量 (評量方式)	1.筆試測驗 2.分組報告 3.問答
教學資源	1.會計學課本 2.網路資源。
教學注意事項	1.教材宜由淺而深，以適合學生程度。 2..依學生差異，適時調整課程內容。 3.多加演練題目，使學生熟悉題型。 4.本綱要所列之教學時數係配合部定第一學年「會計學 I-II」時數不足 予以輔助，故建議學校本課程應與部定第一學年「會計學I-II」合併 由同一位教師負責。

表 11-2-2-12 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本電學進階		
	英文名稱	Basic Electricity Advanced		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、學習力			
適用科別	電機科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學 I、II			
教學目標 (教學重點)	一、能敘述電的基本概念。二、能辨識 R、L、C，了解其在電路中的作用原理。三、能了解串並聯電路。四、能熟悉各種基本直流與交流電路的特性。五、能熟悉交流電功率的產生。六、能熟悉單相及三相交流電源的特性及用途。七、培養學生對電學之興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)直流電路		1.基本概念 2.電阻 3.串並聯電路 4.直流迴路 5.電容與靜電 6.電感與電磁.	14	
(二)交流與三 相電源		1.直流暫態 2.交流電 3.基本交流電路 4.交流電功率 5.諧振電路 6.三相交流電源	22	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答...等。			
教學資源	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答...等。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。二、本科以在教室由老師上課講解為主。三、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-13 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電路學
	英文名稱	Electrical Circuits

師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	移動力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基本電學			
教學目標 (教學重點)	本課程介紹電路的基本分析方法。以基本電路法則為開端，將說明如何應用這些基本法則來分析電路在直流驅動以及交流驅動下的響應。學生將會學到各種電路分析方法，以及瞭解各式電路的本質特性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)直流迴路		1.基礎電路理論 2.直流網路分析 3.電流與電感	36	
(二)交流迴路		4.弦波穩態分析 5.耦合電路 6.暫態與穩態	36	
合 計			72	
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，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-14 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工機械進階		
	英文名稱	Electric Machinery Advanced		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	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、技術力			
適用科別	電機科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：電工機械III			

教學目標 (教學重點)	一、能解析電工機械之構造、特性及用途。二、強化電工機械之實驗、操作及維護之能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)直流電機	1.電工機械之分類 2.直流電機應用	36	
(二)交流電機 及特殊電機	1.變壓器應用 2.感應電動機之控制與應用 3.同步電機之控制與應用 4.特殊電機之控制與應用 5.週邊裝置之電路設計與控制	36	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、分組討論...等。		
教學資源	教科書、投影片、網路上之豐富教學資源...等。		
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。三、除教科書外，善用各種實例示範講解、搭配水力電廠及業界參觀等以加強學習效果。		

表 11-2-2-15 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用電子學		
	英文名稱	APPLIED ELECTRONICS		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：電子學			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解基本電子元件之原理與特性。二、能解析二極體應用電路、雙極性與場效電晶體放大電路。三、能解析各式串級放大電路。四、能解析運算放大器及其相關應用電路。五、培養學生對電子學的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)二極體與電晶體遠裡與應用		1.電子學發展與沿革 2.二極體的物理性質及特性 3.二極體的應用電路 4.雙極性接面電晶體 5.電晶體之直流偏壓	36	

(二)電晶體劉電路與應用	1.電晶體之交流小信號分析 2.串級放大電路 3.場效電晶體 4.場效電晶體放大電路 5.運算放大器 6.基本振盪電路應用	36	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考		
教學資源	出版社書籍或教師自編教材。		
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，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-2-16 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用		
	英文名稱	Application of Computing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科	電機科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解資料處理基本概念。 2.硬體週邊裝置。各週邊裝置的認識以及功能的了解 3.瞭解軟體系統。所包括的領域，以及程式產生的過程 4.瞭解作業系統。功能以及操作方式，以及電腦病毒的認識 5.瞭解程式語言。 6.瞭解電腦網路與通訊。相關硬體，軟體、通訊等規格與標準 7.最新資訊科技知識與資訊名詞			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
計算機應用領域		1. 基本概念 2. 硬體 3. 軟體 4. 作業系統 5. 程式語言 6. 網路 7. 最新科技資訊	36	
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，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-17 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學進階
------	------	-------

	英文名稱	Advanced Economics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：經濟學ⅠⅡ			
教學目標 (教學重點)	一、能更敏銳去觀察及洞悉整個經濟環境的變遷和政府角色的重要性 二、能更深入瞭解經濟學原理與原則 三、能將所學習的經濟理論融入現實生活環境並具有分析能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 供需理論及消費者行為		供需模型、市場均衡與價格機能、效用與消費者最大滿足之關係、消費者剩餘、家庭消費定律、消費者主權及消費者保護運動	10	第一學期
(二) 生產理論與廠商成本		生產要素與生產者剩餘、生產函數及合適生產階段分析、成本與利潤關係、長短期成本探討	8	
(三) 市場結構分析與廠商收益		市場結構類型、廠商收益決定	10	
(四) 國民所得統整		國民所得來源、國民所得會計、經濟福利與社會福利	8	
(五) 所得水準分析		消費、儲蓄與投資關係、如何決定均衡所得、缺口的分析、政府支出對均衡所得的影響	8	第二學期
(六) 貨幣理論與金融市場		貨幣供給與需求、銀行如何創造貨幣、金融系統的認識	8	
(七) 政府		政府應有的職能、公共財的認識、代理問題與公共選擇	8	
(八) 國際貿易與國際金融		國際貿易理論、國際投資方式、外匯市場與匯率、經貿組織的歸納	6	
(九) 經濟發展與成長		經濟波動、景氣循環、失業種類、通貨膨脹與緊縮、經濟成長與自然生態	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.紙筆測驗			
教學資源	1.坊間書籍 2.編寫合適教材			
教學注意事項	一、教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 二、編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。。 三、鼓勵學生以理論分析時事方式呈現學習成果。 四、加強學生口頭報告及表達能力之訓練，以利學生就業之準備。			

表 11-2-2-18 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	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	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	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	12	
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	12	
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	12	
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	12	
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	80
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 11-2-2-19 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計精研		
	英文名稱	Refinement of Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：會計學			
教學目標 (教學重點)	1.對會計準則更進一步研讀。2.對會計理論更深入探討。3.對帳務及會計實務的處理方法更加深入研究。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)平時會計程序		分錄、過帳、試算加深	6	第一學期
(二)期末會計程序加深		調整、結帳、編表加廣	6	
(三)財務報導觀念加深		會計假設、會計原則、會計限制加深	2	
(四)公司會計		股利分配計算與會計處理、盈餘分配會計處理、庫藏股票會計處理、帳面金額計算。	12	
(五)現金及應收款項		零用金會計處理、應收帳款呆帳計算及會計處理、應收票據貼現計算及之會計處理。	10	
(六)存貨		存貨錯誤之更正、存貨計價方法改變之影響、存貨續後評價-成本與淨變現價值孰低法、存貨估計-毛利率法與零售價法。	8	第二學期
(七)投資		FV/PL 會計處理、FV/OCI 會計處理、EMI 會計處理。	8	
(八)不動產、廠房及設備		不動產、廠房及設備之資產交換會計處理、折舊遞減法之計算與會計處理、折舊估計變動之計算、資本支出與收益支出錯誤之影響。	10	

(九)無形資產	形資產之處分會計處理、可明確辨認無形資產之會計處理。	4	
(十)負債	負債準備及或有負債之會計處理、流動與非流動負債之會計處理、應付公司債兩付息日及有效利率法之會計處理	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.上台演算。2.分組競賽。3.個人紙筆測驗。		
教學資源	1.會計學課本及相關講義。2.自編講義。3.坊間書籍		
教學注意事項	1.教材以適合學生程度為主，課程內容應循序漸進。2.題型多元化，使學生對會計有更深入的精研。		

表 11-2-2-20 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會與會展管理		
	英文名稱	Banquet&MICE Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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、移動力、技術力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解宴會之基本概念 二、瞭解宴會廳設備、宴會成本控制及銷活動 三、瞭解中、西式宴會服務 四、瞭解餐飲禮儀、外燴安排 五、瞭解會展產業 六、瞭解如何安排會展活動 七、瞭解禮賓接待、貴賓迎接等流程			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1.宴會之基本概念 2.宴會部門組織 3.宴會部門工作職掌 4.宴會服務安排	6	
二、宴會廳設備		1.宴會廳組常用器皿 2.宴會廳營業器材 3.宴會廳家具介紹 4.餐廳部與其他單位的關係	6	
三、宴會成本控制及銷活動		1.宴會成本控制 2.宴會廳各項管銷費用編列 3.宴會促銷活動	4	
四、中式宴會服務		1.中式宴會擺設與布置 2.中式宴會服務 3.餐桌的設計與布置	6	

五、西式宴會服務	1.西式宴會擺設與布置 2.西式宴會服務 3.西餐的服務流程	6	
六、餐飲禮儀	1.席次的安排 2.用餐的禮節 3.服務人員的服務準則	4	
七、外燴安排	1.外燴的服務流程 2.外燴的成本估算 3.外燴的規劃	6	
八、會展產業介紹	1.會展產業之基本概念 2.會展產業之活動分類 3.會展功能特性 4.國際會展現況	8	
九、會展活動安排	1.會展活動程序與議程規劃 2.邀請協辦參與籌辦 3.會展議題邀集稿件 4.展覽活動招商	8	
十、會場選擇、食宿交通安排	1.會場選擇基本原則 2.會場空間規劃配置 3.會場食宿基本原則 4.交通運輸作業要點	8	
十一、禮賓接待、貴賓迎接	1.禮賓接待作業基本原則 2.安排貴賓接送與簡報要領	8	
十二、展覽席位及動態展示規劃執行	1.安排展覽席位基本原則 2.籌畫動態、靜態展位安排	8	
合 計		78	
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 11-2-2-21 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活水電概論		
	英文名稱	Introduction to Living Hydropower		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科	電機科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	經由水電器具之構造原理分析，並配合實際配線實務說明，使學生學習到水電裝配原理及簡易維修技能。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.用電常識及安全。2.開關、插座安裝。 3.電線之壓接、剝線及連接法。 4.三用電表量測用法。5.塑膠管彎曲加熱法。	16	
(二)生活篇	1.燈具認識、安裝。2.家庭配電及線路簡介。 3.家電介紹。4.日常生活水電實務問題。	20	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、實作...等。		
教學資源	投影片、教學 VCD 及網路上之豐富教學資源...等。		
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。		

表 11-2-2-22 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業知識進階		
	英文名稱	Advanced of Business Knowledge.		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：_商業概論			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解現代化之下所呈現的商業環境。 2.認識商業及其應有的管理理念。 3.培養正確工作態度及創業精神。 4.建立永續經營的企業觀。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 商業意義及發展		商業起源發展、企業應有責任	3	
(二) 企業精神與創業能力探討		企業家精神、創業方式及可能風險、企業問題解決能力	4	
(三)現代化商業機能統整		商業現代化、商業機能	3	
(四) 商業經營型態歸納		業種與業態、零售業形態、批發業型態	5	

(五)連鎖企業與微型企業創業總論	傳統商店與連鎖店比較、連鎖業的型態、異業結盟、微型企業的經營	3	
(六)行銷管理研究	行銷管理定義與發展、目標行銷、行銷組合的重要性	5	
(七)人力資源管理探究	人力資源概念、人力資源規劃、人才招聘及訓練、薪資與福利、員工績效及獎懲、勞動基準法的退休制度	4	
(八)財務管理及分析	財務管理的介紹、財務管理的規劃及控管、營運資產管理、籌措資金	4	
(九)商業法律規範	政府法規-智慧財產權、政府法規與企業經營的關係、電子商務的相關法律議題	3	
(十)商業未來發展	電子商務的發展、未來商業發展趨勢	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.紙筆測驗		
教學資源	1.坊間書籍 2.編寫合適教材		
教學注意事項	一、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。二、加強實例的介紹，使教學活潑化。		

表 11-2-2-23 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	變壓器概論		
	英文名稱	Introduction to transformers		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科	電機科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解變壓器動作原理與特性。二、能正確連接各種變壓器之接線。三、培養學生對變壓器及電路設計的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1.能了解電磁效應 2.各種變壓器之認識 3.變壓器檢定之各站簡介	18	
(二)變壓器		1.變壓器之原理及特性 2 變壓器之接線及檢測	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、實作...等。			
教學資源	投影片、教學 VCD 及網路上之豐富教學資源...等。			

教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。
--------	--

表 11-2-2-24 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	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	第一學期
(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	22	第二學期
(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	6	

(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	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、出席討論 40% 二、期末考試 30% 三、作業評量：個人報告 10% 四、期中報告：小組專題報告 20%		
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 11-2-2-25 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學概要		
	英文名稱	Outlines of Tourism		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品格力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。二 培養學生對觀光整體環境之認識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一 觀光產業的概念		1.觀光產業的意義 2.觀光產業的起源與發展 3.觀光產業的範疇 4.觀光客的意義 5.觀光產業相關名詞	16	
二 觀光發展政策與觀光組織		1.我國與國際觀光產業發展概況 2.觀光組織 3.國際性主要觀光組織	12	
三 觀光服務業		1.服務業的涵義 2.服務業的特性 3.觀光服務的內涵 4.觀光服務業的經營管理	14	
四 觀光市場與行銷		1.觀光市場的概念 2.觀光需求與供應 3.觀光行銷的概念	12	

五 觀光資源規劃與管理	1.觀光資源的概念 2.觀光資源規劃 3.觀光資源開發與管理	12	
六 導遊與領隊	1.導遊與領隊的概念 2.導遊接待業務 3.領隊作業	12	
七 觀光人力資源運用	1.觀光人力資源發展 2.觀光人力資源管理 3.觀光人力資源培訓 4.觀光人力規劃	16	
八 觀光衝擊與觀光未來發展方向	1.觀光衝擊 2.我國觀光產業發展重點 3.觀光產業未來發展趨勢	8	
合 計		102	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。2.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。3.針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
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.教材配合相關之圖書資料、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.善用多媒體教學，提高學習興趣。2.連結實地參訪，增加專業知識。		

表 11-2-2-26 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計進階		
	英文名稱	Advanced Study on Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解財務會計之基本理論。2.瞭解國內一般公認會計原則。3.熟練會計實務的處理方法，培養獨立記帳能力。4.配合記帳理論，使之具備帳務處理及財務報告能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)公司會計		股東權益項目、股利計算與會計處理、股票發行之會計處理、每股盈餘及本益比之計算。	3	第一學期
(二)現金及應收款項		現金及約當現金、零用金、銀行存款及調節表、應收帳款之認列、應收票據之入帳與貼現。	3	

(三)存貨	存貨歸屬與錯誤影響、盤存制之會計處理差異、存貨成本衡量、續後評價及估計。	3	
(四)投資	投資之意義及類別、各類投資之會計處理	3	第二學期
(五)不動產、廠房及設備	不動產、廠房及設備之成本衡量、續後支出及處分之會計處理。	3	
(六)無形資產及負債	無形資產之成本衡量及處分之會計處理、流動負債之評價及會計處理、應付公司債之會計處理。	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.上台演算。2.分組競賽。3.個人紙筆測驗。		
教學資源	1.會計學課本。2.自編講義。		
教學注意事項	1.課程內容應循序漸進。2.應多演練題目，使學生熟悉題型。3.應注重觀念理解。4.應運用各項教學設備及媒體(包含商業專業教室、電腦教室或網際網路教學)，以提升學習興趣。		

表 11-2-2-27 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位計算機原理		
	英文名稱	The Basis Theorem of Computer		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科	電機科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識微電腦系統工作原理。二、熟悉數位電路原理與功能。三、了解數位計算機內部結構的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)數值系統計算		1 數值表示法 2 數位與類比系統 3 數位數目系統	12	
(二)數位系統		4 二進數量表示 5 數位電路/邏輯電路 6 並聯與串聯傳輸	12	
(三)數位計算機		7 記憶器 8 數位計算機	12	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考			

教學資源	出版社書籍或教師自編教材。
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，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-28 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算思維		
	英文名稱	COMPUTATIONAL THINKING		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科	電機科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、什麼是運算思維 二、運算思維的重要性 三、如何培養運算思維 四、視覺化程式設計工具			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、什麼是運算思維		1-1 運算思維的定義 1-2 運算思維的內涵 1-3 運算思維與數學思維	8	
二、運算思維的重要性		2-1 運算思維與日常生活 2-2 運算思維與職涯發展	4	
三、如何培養運算思維		3-1 運算思維與資訊科學 3-2 運算思維與資訊科技 3-3 運算思維與其他學科領域	8	
四、視覺化程式設計工具(1)		4-1 運算思維與程式設計學習 4-2 Blockly Games Project 4-3 拼圖	8	
四、視覺化程式設計工具(2)		4-4 目標導向學習 4-5 迷宮 4-6 目標導向運算思維學習	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	檔案評量、書面報告、作業、口頭報告			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	評量可採多元評量			

表 11-2-2-29 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊文化研究
	英文名稱	Research of Travel Cultures

師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	移動力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、旅遊文化內涵、特徵、價值與方法。二、文化創意、文化商品與文化產業的設計。三、跨文化行為的特性。四、各國飲食文化的介紹，。五、世界遺產的意義、分類標準及各國在旅遊產業結合的發展趨勢。六、如何針對東、西文化差異，創新設計較具有市場潛力的旅遊產品。七、整合的觀點：「文化」是資產、「歷史」是故事、「旅遊」是途徑；讓「文化」豐富觀光的生命；以「旅遊文化」認識我們的過去與瞭解未來的責任。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、導論		1.旅遊文化的定義 2.旅遊文化的特性 3.旅遊文化的定位、分類與群聚效應	6	
二、旅遊文化差異		1.文化差異與跨域的動因及應用 2.跨域旅遊文化行為分析 3.旅遊差異文化產品設計	6	
三、世界遺產與古文明旅遊		1.世界古文明旅遊 2.世界遺產保護 3.文化遺產管理：物質遺產與非物質遺產 4.聯合國教科文組織介紹 5.台灣世界遺產潛能與推動	10	
四、飲食文化		1.傳統與現代飲食文化的變遷 2.從歷史背景談台灣飲食文化 3.中國各地飲食文化介紹 4.東南亞飲食文化介紹 5.中亞與東北亞飲食文化介紹 6.歐洲飲食文化介紹。 7.美洲飲食文化介紹	14	
五、與旅遊文化相關議題		1.服飾文化介紹 2.建築文化介紹 3.運輸文化介紹 4.宗教文化介紹	8	
六、節慶文化與活動管理		1.影響節慶與活動可行性分析 2.節慶與活動規劃和管理實務應用 3.節慶與活動的行銷策略 4.節慶活動專業發展與未來展望	8	
七、世界最具特色的節慶		1.台灣節慶介紹 2.國際節日 3.西方國家節日 4.中國節慶介紹	10	

	5.亞洲國家節日 6.歐洲國家節日 7.非洲國家節日 8.美洲、大洋洲國家節日		
八、旅遊地理文化分析	1.台灣地區研究 2.中國地區研究 3.亞洲地區研究 4.歐洲地區研究 5.美洲地區研究 6.非洲地區研究 7.大洋洲地區研究	10	
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。4.深入各地實地調查，讓課程內容更具體化、生活化。		
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，舉例說明教學內容，引發學習動機。3.善用多媒體教學，教學單元分項統整，提高學習興趣。4.連結實地參訪，增進專業知能。		

表 11-2-2-30 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲務管理		
	英文名稱	Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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、技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識酒精飲料的類別，特性及服務方式。 2. 熟悉酒吧組織結構及人員管理方式。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1.酒的概論? 2.蒸餾烈酒簡史	3	
(二)酒吧介紹		1.酒吧介紹 2.吧檯和後吧檯的設備工具	3	
(三)吧檯設計		1.吧台設計 2.布局與設計	2	

(四)烈酒	烈酒 1.棕色烈酒：一般與蘇格蘭威士忌 2.白色烈酒：伏特加、琴酒、蘭姆酒和龍舌蘭酒	5	
(五)餐後酒	餐後酒認識	5	
(六)香甜酒	香甜酒認識	3	
(七)茶飲料	茶飲料認識	4	
(八)茶飲料	如何製作茶包	3	
(八)啤酒	1.啤酒的種類 2.釀製啤酒的基礎知識	3	
(九)葡萄酒	1.葡萄酒的種類 2.葡萄品種	3	
(十)飲料採購	飲料採購. 驗收. 儲藏與庫存	2	
合 計		36	
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.針對情意部分以個人之學習態度進行評量。3.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。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	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 11-2-2-31 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配電設計概論		
	英文名稱	Introduction to Distribution Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科	電機科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	透過本課程學習使學生對家庭配電有更深了解，進而改善家中用電不良習慣，並具有基礎配電設計之概念及能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)配電概論		1.用電常識及安全。2.台灣輸配電力之認識 3.台灣發電系統介紹	6	

(二)配電實務	1.配電設備及器材 2.保護電驛 3.電壓降 4.功率因數及改善 5.照明理論及設計、配電設計實例	30	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、實例...等。		
教學資源	投影片、教學 VCD 及網路上之豐富教學資源...等。		
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。		

表 11-2-2-32 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊產品行銷		
	英文名稱	Marketing of Information		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、整合力			
適用科別	資訊科			
	1			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解資訊產品行銷的基本概念。 2.學習團隊討論、溝通與表達之能力 3.建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)行銷概念		行銷的意義、演進、組合	2	
(二)市場概念		市場區隔、目標市場、市場定位、SWOT 分析	4	
(三)消費者分析		影響消費者行為因素、消費者行為分析、購買決策	3	
(四)資訊產品		資訊產品的意義、種類、特性	2	
(五)資訊產品行銷方式		社群媒體、部落格、即時通訊(LINE、WeChat)	3	
(六)故事行銷		概念、撰寫方式介紹	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.學習單			
教學資源	1.坊間書籍 2.網路資源。			
教學注意事項	1.部分課程需用到手機，要注意手機管控。 2.因學生未接觸過商業基本課程，要注意相關知識的補充。			

表 11-2-2-33 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子學進階		
	英文名稱	Advanced Electronics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品格力、就業力、學習力			
適用科別	電機科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：電子學III			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解基本電子元件之原理與特性。二、能解析二極體應用電路、雙極性與場效電晶體放大電路。三、能解析各式串級放大電路。四、能解析運算放大器及其相關應用電路。五、培養學生對電子學的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)二極體及 電晶體		1.概論 2.二極體的物理性質及特性 3.二極體的應用電路 4.雙極性接面電晶體 5.電晶體之直流偏壓 6.電晶體之交流小信號	36	
(二)場效電晶體及運算 放大器		1.串級放大電路 2.場效電晶體之特性 3.場效電晶體放大電路 4.運算放大器 5.基本振盪電路應用	36	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、分組討論...等。			
教學資源	教科書、投影片、網路上之豐富教學資源...等。			
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。 二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。 三、除教科書外，善用各種實例示範講解以加強學習效果。			

表 11-2-2-34 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業設計與行銷
	英文名稱	Design and marketing of Industry
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	專業科目	

	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、整合力			
適用科別	資訊科			
	1			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.藉由電影欣賞來了解財務、行銷、理財的簡單基本概念。2.學習重點分析、統整、團隊討論、溝通與表達之能力 3.建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工業產品基本概念		工業產品與消費產品的意義、工業產品特性	2	
(二)設計基本概念		設計史、設計心理、設計溝通	3	
(三)工業產品設計相關概念		目標市場、品牌策略、市場定位、色彩學與攝影、世界各大設計比賽介紹	6	
(四)工業產品行銷策略		價格制定、通路與促銷方式介紹、組織市場介紹	4	
(五)案例分析		解析工業產品的設計與行銷策略	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.學習單			
教學資源	1.坊間書籍 2.網路資源。			
教學注意事項	1. 學生對商業課程接觸較少，適時補充相關知識。2. 可利用線上美術館引導學生美感體驗。3. 可大量配合影音圖文，增進學生理解			

表 11-2-2-35 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電路學		
	英文名稱	Electric Circuits		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力			
適用科別	電機科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基本電學III			
教學目標 (教學重點)	一、因應電機、電子、資訊等相關產業的技術人力之需求。二、培養學生應用電學的基礎並具有電路分析、設計的能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)直流電路	1.電阻串、並聯電路。2.電容串、並聯電路。3.電感串、並聯電路。4.直流迴路分析。	36	
(二)交流電路	1.交流電路分析。2.交流電功率。3.串、並聯諧振電路。4.三相電源電路與應用。	36	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、分組討論...等。		
教學資源	教科書、投影片、網路上之豐富教學資源...等。		
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。二、本科以在教室由老師上課講解為主。三、除教科書外，善用各種實例示範講解以加強學習效果。		

表 11-2-2-36 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商用日文		
	英文名稱	Business Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：日語讀解入門練習			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生了解一般商業禮儀。2.培養學生閱讀商用日文之基本能力。3.將所學應用於日常生活以及人際溝通之中。4.培養學生具備廣泛涉獵各領域知識之素養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)商用日文基本知識		1.商用日文之問候語 2.商務禮儀 3.職場用語及敬語	6	
(二)商用日文練習		1.商用日文相關之語彙 2.商用日文相關之句型	12	
(三)場面日語		1.練習商務情境對話 2.閱讀與練習書寫商業相關文章	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、課堂參與、上課態度等。			

教學資源	1.教科書、期刊雜誌。2.利用多媒體進行練習，掌握不同會話場合。3.配合商業相關文章，適時補充日本商業社會中之各項資訊。
教學注意事項	1.教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，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，應適合學生之日文程度。(3)教材內容之課程主題設定應重點明確、相關詞彙、句型之表現及資料應避免太過陳舊，不符合現況。2.教學方法 (1)宜參考業界實用商用日語，力求其實用性。(2)兼顧聽、說、寫三方面之教學。(3)注重會話交替練習及實際場合之會話運用練習。(4)說明各種日本商務之基礎概念，並融合於商用日文基本表現。3.教學相關配合事項 (1)編寫教材時，宜多引用較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。(2)商用日文之範圍廣泛，教學時宜注意循序漸進，教師盡量指導學生由造短句開始練習，逐漸增加文句之長度。

表 11-2-2-37 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語讀本		
	英文名稱	Japanese Reading		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	應用日語科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解日本語音、語彙、句型具備簡易閱讀能力。2.了解日語語尾變化，學習助動詞、助詞的用法。3.了解日文句子的簡單結構及各語形變化，學習句型運用。4.熟悉文章句法，認識句子結構。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基礎日語		1.基本斷定句(肯定、否定句、疑問句) 2.指示代名詞的介紹 3.動詞基本變化及運用時機 4.量詞介紹 5.常用形容詞介紹 6.助詞正確運用	18	第一學年第一學期
(二)句型介紹與文章解讀		1.存在、比較、目的、並列、請求、義務、經驗、好惡等句型介紹 2.各種句型習作與文章閱讀	18	
(三)句型介紹與文章解讀		1.忠告、允許、引述、打算、推測、猜想、形式名詞等句型介紹 2.各種句型習作與文章閱讀	18	第一學年第二學期
(四)句型介紹與文章解讀		1.假設、使役、能力、被動、條件、比況、傳聞、樣態、尊敬、順態、逆態等句型介紹 2.各種句型習作與文章閱讀	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。			

教學資源	教科書、期刊雜誌、多媒體設備、日文網站。
教學注意事項	1.教材編選 (1)內容選擇與次序安排，應參照教材大綱之內涵，符合教學目標。(2)宜選擇貼近生活情境之題材，應多引用國內、外較新之相關資料，避免內容陳舊不符合現況。(3)難易應適合學生程度，避免學生因艱深晦澀而降低學習意願。2.教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法、分組練習、背誦法。3.教學相關配合事項 (1)除教授課程相關之基本知識，同時需培養學生正確之職業道德觀念，及積極進取之學習態度。(2)運用多媒體設備，可使教學方法多元化，並培養學生勇於開口，不怕說錯的觀念。

表 11-2-2-38 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路與雲端服務		
	英文名稱	Computer Network and Cloud Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科			
	2			
	第三學年第二學期			
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 11-2-2-39 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語語法		
	英文名稱	Japanese Grammar		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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、移動力、學習力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養對日語品詞的概念及運用。2.了解語法的變化規則，使其能實際應用。3.具備分析句子閱讀文章的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)日語語法概論		1.品詞的介紹 2.動詞特性、分類及其變化與特性 3.形容詞的基本知識及其變化的用法 4.名詞的基本知識及其變化的用法	18	第一學年第一學期
(二)日語語法介紹		1.助詞的用法 2.接尾詞、接續詞的用法 3.副詞的用法	18	
(三)日語語法練習		1.助動詞的分類與變化 2.各種助動詞的活用與練習	36	第一學年第二學期
合 計			72	
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。2.評量內容包含語法理解及應用。3.評量方式注重造句表達之完整性。			
教學資源	利用相關文法書做為補充教材，加強學生句型之理解及應用能力。			
教學注意事項	1.教材編選 (1)內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)文法分析重點明確不繁雜，例句多樣化且能引起學生興趣。(3)難易度應適合學生，避免艱澀內容而降低學生學習意願。2.教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法。(2)基礎文法及句型結構之分析。(3)反覆做單字代換之練習，以熟悉句型正確用法。(4)利用基本句型做造句練習，培養學生句型之運用能力。3.教學相關配合事項 (1)配合閱讀課程，使學生能融會貫通。			

表 11-2-2-40 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅日語會話
	英文名稱	Japanese Conversation for Hospitality and Tourism
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	專業科目	

	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	12			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.學生能用日語簡單表達日常生活會話。2.熟練觀光餐旅日語會話基本句型，培養實際運用的能力。3.培養學生具備觀光餐旅職場所需的基礎日語會話能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基礎日語		1.平假名、片假名發音與筆順 2.長音、撥音、促音 3.重音及語調 4.教室用語、常用問候語、數字	18	第一學年第一學期
(二)基礎日語		1.基本斷定句(肯定、否定句、疑問句) 2.指示代名詞的介紹 3.動詞基本變化及運用時機	18	
(三)基礎日語		1.量詞介紹 2.常用形容詞介紹 3.助詞運用	18	
(四)應用表現		1.存在、比較、目的、並列、請求、義務、經驗、好惡等句型介紹	18	第一學年第二學期
(五)應用表現		1.忠告、允許、引述、打算、推測、猜想、形式名詞等句型介紹	18	
(六)應用表現		1.假設、使役、能力、被動、條件、比況、傳聞、樣態、尊敬、順態、逆態等句型介紹	18	
(七)餐飲日語		1.座席訂位與確認 2.帶位引領 3.菜色介紹 4.點餐服務	18	第二學年第一學期
(八)餐飲日語		1.進餐服務 2.結帳服務 3.送客服務 4.客訴處理	18	
(九)旅館日語		1.訂房手續 2.住房手續 3.退房手續 4.飯店設施	18	第二學年第二學期
(十)旅館日語		1.兌換外幣 2.餐食服務 3.客房服務 4.電話轉接 5.客訴處理	18	
(十一)旅遊日語		1.機位訂票、劃位 2.出境手續	18	第三學年第一學期

	3.飛機上的應對 4.入境手續 4.購物、退稅手續 5.交通搭乘		
(十二)旅遊日語	1.台灣著名旅遊景點介紹 2.日本著名旅遊景點介紹	18	第三學年第二學期
合 計		216	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、書面報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、期刊雜誌、日文網站。		
教學注意事項	1.教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，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，應適合學生之日文程度。(3)教材內容之課程主題設定應重點明確、相關詞彙、句型之表現及資料應避免太過陳舊，不符合現況。2.教學方法 (1)注重會話交替練習及實際場合之會話運用練習。(2)說明各種餐旅基礎概念，並融合於觀光餐旅日語基本表現。3.教學相關配合事項 (1)編寫教材時，宜多引較新之相關資料。(2)觀光餐旅日語範圍廣泛，教學時宜注意循序漸進，教師盡量指導學生由造短句開始練習，逐漸增加文句之長度。		

表 11-2-2-41 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電學演算		
	英文名稱	Electrical Calculus		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學III			
教學目標 (教學重點)	一、能了解串並聯電路，並計算其電壓、電流的變化。二、能辨識電容器、電感器，並了解其在電路中的作用原理。三、能熟悉各種基本直流與交流電路的特性及其運算方法。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)直流迴路		一、串並聯電路 二、直流迴路 三、電容與靜電	18	
(二)交流迴路 1		四、電感與電磁 五、直流暫態	18	
(三)交流迴路 2		六、交流電 七、基本交流電路	18	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考			
教學資源	教育部審定合格教科書			

教學注意事項	一、本科目以在教室由老師上課講解為主。二、除教科書外，配合歷屆試題示範講解，以加強學習效果。
--------	--

表 11-2-2-42 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文寫作		
	英文名稱	Japanese Writing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.熟悉口語體寫作，認識與文章體之差異。2.培養簡單句型敘述能力。3.應用學過的日文語彙、句型、語法、助動詞、助詞等，寫出通順的文章作品。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)日文寫作格式		1.作文格式 2.書寫用語及口語用語之差異	4	
(二)句型敘述		1.語彙排列組合 2.看圖造句	8	
(三)日文作文撰寫練習		1.日記、書信 2.遊記 3.文章讀後感 4.自我介紹	24	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、書面報告、課堂參與、上課態度等。			
教學資源	教科書、期刊雜誌、日文網站。			
教學注意事項	1.教材編選 (1)內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)教材的編選以符合日常生活實用性為原則。(3)顧及學生日語程度，每單元儘量採簡明題材，並視需要，可適當調整內容綱要。2.教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法。(2)基礎文法及句型結構之分析。(3)從練習摘要或心得之寫作開始，來檢視學生習得之語彙、句型之運用是否正確、完整，並藉此提高學生寫作能力。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—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			
	4			
	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	6	
(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	4	
(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	2	
(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	28	
(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	4	
(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	4	
(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	2	
(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	30	
合 計		80	
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 11-2-3-2 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎資訊技術實習		
	英文名稱	Basic Information Technology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、整合力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦硬體規格。二、熟悉系統安裝實務。三、具備硬體故障排除能力。四、主動關心電腦資訊脈動與發展趨勢。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電腦硬體		一、電腦硬體介紹：功能、特性、發展沿革 二、電腦硬體工作原理介紹	18	
(二)主機板設定		三、BIOS 設定功能介紹 四、硬碟規劃	12	
(三)系統安裝		五、系統安裝、設定及驅動程式 六、電腦設備更新注意事項 七、檢修及故障排除	24	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課為主			

表 11-2-3-3 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶作實務
	英文名稱	Tea Production and Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	必修	

	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：飲料實務			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解台灣茶產業的起源與發展。二、瞭解茶樹品種與栽培狀況。三、瞭解茶葉採收及製作過程。四、瞭解製茶流程，培養茶葉製作實務能力。五、瞭解台灣各地區茶葉特色，培養茶葉品質鑑定之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)台灣茶業概況		1.台灣茶文化沿革與發展 2.台灣茶園分布與茶葉產量 3.台灣茶產業市場與價格	8	第一學期
(二)台灣主要茶葉種類認識		1.茶樹品種特色介紹 2.茶樹之育種與栽培	12	
(三)茶葉製作過程		1.茶菁認識與採摘 2.茶葉萎凋及揉捻 3.茶葉發酵原理與作用 4.茶葉乾燥與精製	16	
(四)各式茶類製作		1.不發酵茶製作原理流程與實務 2.部分發酵茶製作原理流程與實務 3.全發酵茶製作原理流程與實務	8	第二學期
(五)茶葉品質鑑定		1.茶葉品評發展與機構 2.茶葉品評流程與方法 3.茶葉品評實務	14	
(六)製茶實務操作		1.製茶機具之操作 2.製茶流程體驗	14	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗評量。二、實作評量。三、出席率，上課精神與學習態度評量。四、作業評量			
教學資源	一、教科書或坊間中外茶葉相關書籍或雜誌。二、網際網路查詢茶知識相關之資料。三、結合業界師資或在地產業資源。			
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.蒐集茶葉相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。二、教學方法 1.本科目為實習科目，如至實習工廠或其他場所實習，得分組操作。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，並配合教學影片或光碟以提升學習效果。3.視情況善用適當教學方法，實際操作茶葉品評與製作。			

表 11-2-3-4 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	變壓器裝修實習
	英文名稱	Practice of Transformer Dight
師資來源	內聘	

科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力			
適用科別	電機科			
	4			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解變壓器動作原理與特性。二、能正確連接各種變壓器之接線。三、培養學生對變壓器及電路設計的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
變壓器裝修		1.電工識圖。2.變壓器繞製與裝配。 3.引出線之彎曲、焊接及絕緣處理。 4.變壓器之特性試驗。5.變壓器之製作流程	72	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括實作、紙筆測驗、口頭問答...等。			
教學資源	教育部審定合格教科書、投影片、網路上之豐富教學資源...等。			
教學注意事項	一、本科以在實習工場上課、實際操作為主。二、除教科書外，善用各種實物示範講解及電路操作，以加強學習效果。			

表 11-2-3-5 國立水里高級商工職業學校 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	Computer Software Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、移動力、技術力、整合力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能對電腦軟體、資訊安全及職業道德有基本的認識。二、能熟練至少一種以上中文輸入法。三、能熟悉文書處理之排版應用。			
教學內容				

主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、電腦概論		電腦概論	2	
二、應用軟體使用		應用軟體使用	2	
三、系統軟體使用		系統軟體使用	2	
四、資訊安全		資訊安全	2	
五、職業道德		職業道德	2	
六、中文輸入法介紹		中文輸入法介紹	2	
七、字根與取碼原則示範與練習		字根與取碼原則示範與練習	2	
八、資料夾及檔案的操作列印		資料夾及檔案的操作列印	2	
九、視窗作業系統功能的設定與列印		視窗作業系統功能的設定與列印	2	
十、合併列印		合併列印	2	
十一、辦公室文書處理軟體作		辦公室文書處理軟體作	2	
合 計			22	
學習評量 (評量方式)	多元評量			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	一、重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解作業系統。二、理論應配合實際操作，以提昇學習興趣。三、視學生程度，調整課程內容，部份內容可以作為學生自習或參考用。四、觀念應詳加解說，以幫助學生建立正確及清楚之觀念。五、多採用實例，避免只有艱深的理論?述，以幫學生瞭解課程內容。六、製作上機操作手冊，以輔助?生上機操作系統。			

表 11-2-3-6 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務		
	英文名稱	Practicum of Restaurant Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。(二)了解餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。(三)熟練餐飲服務之基礎技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註

(一)餐飲服務基礎禮儀	1.能表現服務人員適當儀態。 2.迎賓、帶位、入座禮節。 3.稱呼、問候、談話禮節。 4.傳達客人的需要方式。 5.實務演練。	8	
(二)餐廳準備工作	1.鋪設與更換檯布的方式。 2.桌面、紙巾及餐桌裝飾的擺設。 3.餐廳環境之清潔工作。	8	
(三)餐飲服務技能	(三)餐飲服務技能 1.使用托盤技巧。 2.倒茶水技巧。 3.送餐點、上菜技巧。 4.實務練習。	8	
(四)餐具的認識、保養與維護	1.餐具的類別 2.餐具的清潔與保養 3.餐具的正確使用方式 4.實務練習。	8	
(五)中西餐具的排列	1.中餐餐具擺設及更換方法。 2.西餐餐具擺設及更換的方法。 3.實務練習。	12	
(六)用餐後的收拾工作	1.剩餘食物的收拾方式。 2.收拾餐具、杯皿的注意事項。 3.桌面整理的技巧。 4.實務練習。	8	
(七)一般餐廳服務禮儀及技巧	1.中式餐飲服務禮儀及技巧。 2.西式餐飲服務禮儀及技巧。 3.自助餐式服務禮儀及技巧。 4.實務練習。	12	
(八)速食店服務及工作技巧	1.速食店餐飲服務禮儀及技巧。 2.速食店垃圾及殘渣清理方式。 3.實務練習。	8	
(九)廚房設備與用具	1.廚房設備的認識。 2.烹飪器具的認識。 3.能使用常見的廚房設備及器具，如電鍋、微波爐、電磁爐、烤箱等。 4.實務練習。	8	
(十)餐具及廚房器具清洗 I	1.常用清潔劑的認識及安全原則。 2.相關職業病的了解及手部保養方式。 3.不同性質(油膩、咖哩等)髒污餐具的清理方式、技巧及原則。 4.各類餐具、器具的方式、技巧及注意事項。 5.實務練習。	8	
(十一) 餐具及廚房器具清洗II	1.清洗步驟及流程。 2.徒手清洗之方式與技巧。 3.使用洗碗機清洗之方式與技巧。 4.強力噴槍的使用 5.餐具、器具分類及歸位。 6.實務練習。	8	
(十二)協助烹調前食物備製工作	1.清洗魚類、肉類、蔬菜類等食材。 2.基本切割工具的使用技巧(如菜刀、刨刀等)。 3.食品解凍的正確方法。	12	
(十三)食材及材料保存	1.材料及調味品補充及貯存技巧。 2.生鮮食材分類及貯存技巧。	4	

(十四)廚房清潔	1.常用清潔劑的認識及安全原則。 2.廚台、爐灶、置物架、櫥櫃清理技巧。 3.垃圾或殘渣的分類與包裝。 4.地面除油濕拖。 5.實作練習。	12	
(十五)吧檯設備與器具	1.吧檯設備及器具的認識。 2.能使用常見的吧檯設備，如咖啡機、封口機等 3.實務練習。	8	
(十六)基本飲料的認識及簡易製作	1.認識飲料製作的工具及材料 2.認識各類飲料 3.製作簡單飲品 4.實作練習	12	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式，如採實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。2.注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。3.教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1.餐飲服務相關教學媒體，如示意圖、投影片、影視光碟和電腦軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率。2.教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。3.教學相關的實習職場。		
教學注意事項	安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見實、實習，由該領域專業人員解說及示範。		

表 11-2-3-7 國立水里高級商工職業學校 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 Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.能瞭解專題製作的方法。2.能實際應用所學，完成專題實作。3.能以實作方式呈現所學成果。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作的基本概念		1.專題實作的格式 2.專題的架構及內容 3.專題實作作品賞析	12	第三學年第一學期
(二)專題實作的方法		1.研究動機與目的 2.專題實作文獻蒐集 3.專題實作方法與過程 4.專題實作結果與討論 5.參考書目的撰寫	24	

(三)專題實作與發表	1.專題實作 2.專題實作成果發表	36	第三學年第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。		
教學注意事項	1.教材編選 (1)編寫教材時，宜多引較新之相關資料。(2)專題範圍廣泛，教學時宜注意循序漸進。2.教學方法 (1)指導學生於授課前查閱相關期刊、文獻、操作手冊及各項元件技術資料，以加強認知程度，並培養學生思考、分析的能力。(2)教師可指導學生於課堂發表階段性成果，讓學生有互相學習的機會。3.教學相關配合事項 (1)除教授課程相關之基本知識，同時需培養學生正確之職業道德觀念，及積極進取之學習態度。(2)各組專題製作主題所需不同教學資源、硬體設備應充分，軟體設備須事先蒐集製作，以利教學。		

表 11-2-3-8 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路佈線實習		
	英文名稱	Network Topology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習			
教學目標 (教學重點)	一、認識區域網路的規劃方式。二、熟悉網路線材、接頭的規格與實作。三、熟悉網站伺服器的架設。四、依不同需求規劃個人、家庭或企業的網路並完成架設與安裝。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)網路設定與實作		一、網路的類型與應用 二、網路線材、接頭的規格與實作	20	
(二)作業系統安裝與設定		三、安裝網路作業系統	18	
(三)網路服務安裝與設定		四、HTTP 伺服器安裝與設定 五、FTP 伺服器安裝與設定	16	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-9 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語發音與口語練習		
	英文名稱	Japanese Pronunciation and Oral Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	應用日語科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生能正確發出五十音。2.使學生能熟練單字的發音及音調。3.使學生能具備日語五十音聽辨之能力。4.使學生能分辨清音、濁音、半濁音、拗音、促音、鼻音。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)五十音		1.五十音 2.單字語調 3.教室用語 4.基本問候語、數字、時間	18	第一學年第一學期
(二)發音練習		1.日語繞口令 2.擬聲語、擬態語	18	
(三)口語應用		1.短文朗讀練習 2.自我介紹	36	第一學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。			
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。			
教學注意事項	1.教材編選 (1)內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)宜選擇貼近生活情境之題材，多引用國內外較新之相關資料。(3)難易度應適合學生，避免艱澀內容而降低學生學習意願。2.教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法。3.教學相關配合事項 (1)本課程不同於日語會話課，主要著重於學生對單字的發音、語調，課程不應侷限於句型講解或練習，而應注意讓學生有更多開口的機會。(2)利用多媒體設備讓學生進行跟讀訓練。(3)可擷取有學習意義之對話讓學生反覆朗誦。			

表 11-2-3-10 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎工業控制實習		
	英文名稱	Basic Industrial Contral Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		

學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	電機科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解可程式控制器之基本概念、硬體架構、操作原理與指令應用。二、plc 應用實務及程式設計			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
基本概念		可程式控制簡介、plc 硬體安裝實務操作、基礎指令	18	
程式設計		階梯圖程式設計、人機介面控制、步進階梯圖 SFC 程式設用	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括實作評量、紙筆測驗、口頭問答...等。			
教學資源	投影片、教學 VCD 及網路上之豐富教學資源...等。			
教學注意事項	一、本科以在實習工場上課、實際操作為主。二、除教科書外，善用各種實物示範講解及電路操作，以加強學習效果。			

表 11-2-3-11 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境服務實務		
	英文名稱	Practicum of Environment Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 培養職場服務之工作社會能力。(二) 培養基本的環境服務器具設備使用及維護技巧。(三) 能熟悉各項基本環境清潔技能技巧。(四) 強化環境服務基礎知能及興趣技巧。(五) 培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註

(一)顧客服務	1.瞭解職場服裝儀容規定。 2.瞭解職場服務禮儀。 3.認識顧客抱怨處理原則及實際案例演練。 4.認識緊急事件處理原則及實際案例演練。	9	
(二)環境服務器具使用安全	1.複習環境服務常見的器具。 2.使用器具應注意之共同安全事項。 3.使用特定器具之安全注意事項。 4.機器使用維護及故障判別。 5.職場環境安全(如：用電、消防、逃生等)緊急事件應變處理。 6.器具操作實作練習。	6	
(三)環境器材之運用與維護保養	1.複習常用清潔器具與種類。 2.瞭解清潔器具之運用時機。 3.認識常用清潔材料及藥劑。 4.正確使用清潔材料及藥劑。 5.瞭解清潔器具材料之保養。 6.清潔用油劑的保養。 7.機器使用維護及故障判別。 8.清潔器具材料運用及保養實作練習。	6	
(四)基本環境服務清潔技能	1.抹布、刮刀、菜瓜布、雞毛撢、清潔劑等使用方法及技巧。 2.掃帚、拖把、除塵器、擰乾器、長柄刷等使用方法及技巧。 3.正確操作清潔作業流程（高處除塵、平面去污、浴廁清潔、地板除塵與濕拖、垃圾桶清潔、自我檢查等）。 4.清潔工作操作實作練習。 5.清潔作業流程實作練習。	9	
(五)環境服務中常見垃圾處理	1.複習垃圾種類。 2.複習垃圾分類。 3.垃圾處理之安全守則。 4.一般垃圾分類實作練習。 （準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	6	
(六)金屬器材之保養	1.能分辨金屬器材。 2.金屬器材的保養方式及原則。 3.不同金屬材質的處理方法： （1）不銹鋼 （2）銅器材 （3）一般金屬 4.不同材質處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	
(七)牆面之維護	1.認識台面、牆面、天花板、通風口等清潔步驟及原則。 2.重點式污點去除 （1）處理方式及原則。 （2）實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 3.高處除塵 （1）處理方式及原則。 （2）實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 4.立面除塵 （1）處理方式及原則。 （2）實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	

	5.室內牆面清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）		
(八)玻璃之維護	1.玻璃的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.不同用途之玻璃的處理方式 (1) 認識不同用途之玻璃：鏡子、窗戶、大片玻璃/落地窗。 (2) 實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 3.不同材質之玻璃的處理方式 (1) 認識不同材質之玻璃：光面玻璃、霧面玻璃。 (2) 實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 4.玻璃清潔實作練習實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	
(九)不同類型傢俱之維護	1.傢俱的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.常見材質之家具及用品設備的處理方式。 3.不同類型及功能傢俱的處理方式： (1) 衣櫥、五斗櫃、書櫃、書桌、椅子、床、掛衣架、化妝台等。 (2) 茶几、沙發椅、酒櫃、鞋櫃、鞋架、書報架、電話等 (3) 餐桌椅、廚櫃、吧台、冰箱、飲水器等。 4.清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	
(十)地板之維護	1.地板除塵與濕拖的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.地板除塵的處理方法： (1) 認識掃把、吸塵器、靜電拖把。 (2) 處理原則及方法。 (3) 實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 3.地板濕拖的處理方法： (1) 認識拖把、擰乾器。 (2) 處理原則及方法。 (3) 實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 4.機器使用維護及故障判別。 5.地板除塵及濕拖實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	
(十一)浴廁之維護	1.浴廁的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.常見材質之浴廁及用品設備的處理方式： (1) 工作原則：工作場地方面、工作速度方面、清潔劑及清潔工具使用安全方面 (2) 清潔工作流程：準備器材、將廁所內可移動物品移至門外、天花板除塵、清潔窗戶、清潔肩部以上高度之牆壁、擦洗置物架、刷洗洗手槽、刷洗馬桶、刷洗小便斗、刷洗肩部以下高度之牆壁、刷洗地面、清潔鏡子、清洗拖把槽、物品歸位、清洗清潔用具、自我檢視。 3.浴廁清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	
(十二)茶水間之清潔	1.茶水間的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.常見材質之廚房及用品設備的處理方式： (1) 工作原則：工作場地方面、工作速度方面、清潔劑及清潔工具使用安全方面 (2) 清潔工作流程：準備器材、將廚房內可移動物品移至門外、天花板除塵、清潔窗戶、清潔	9	

	肩部以上高度之牆壁、刷洗肩部以下高度之牆壁、清理冰箱、清潔抽油煙機、擦洗置物架、清潔廚櫃、清潔瓦斯爐、刷洗洗碗槽、地面除塵濕拖、物品歸位、清洗清潔用具、自我檢視。 3.茶水間清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。		
(十三)公共區間之維護	1.公共廁所的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.電梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 3.樓梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 4.溝渠的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 5.庭院的清潔步驟、安全原則及使用之工具。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。（1）在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。（2）在技能方面的評量，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。（3）在情意方面的評量，應強調工作環境及操作器具之安全。2.應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3.評量內容應與職場的工作標準一致。		
教學資源	1.餐飲服務相關教學媒體，如示意圖、投影片、影視光碟和電腦軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率。2.教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。3.教學相關的實習職場。		
教學注意事項	1.安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見實、實習，由該領域專業人員解說及示範。		

表 11-2-3-12 國立水里高級商工職業學校 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			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、整合力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解專題製作的方法。二、能實際應用中多媒體製作的方法完成專題實作。三、能以實作方式呈現所學成果。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、研究動機與目的		研究動機與目的	3	
二、專題製作文獻蒐集		專題製作文獻蒐集	3	
三、專題製作方法與過程		專題製作方法與過程	3	
四、專題製作結果與討論		專題製作結果與討論	3	

五、參考書目的撰寫	參考書目的撰寫	3	
六、專題製作實作	專題製作實作	3	
七、專題製作成果發表	專題製作成果發表	3	
合 計		21	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	1.教師蒐集之資料 2.網路資料		
教學注意事項	1.各組專題製作主題所需不同教學資源、硬體設備應充分準備，軟體設備須事先蒐集製作，以利教學。 2.指導學生於授課前查閱相關期刊、文獻、操作手冊及各項元件技術資料，以加強認知程度，並培養學生思考、分析的能力。		

表 11-2-3-13 國立水里高級商工職業學校 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 Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－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			
	6			
	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	6	
(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	21	
(三)實作篇		1.緒論 2.文獻探討 3.專題研究素材與方法 4.專題結果與討論 5.結論與建議	33	
合 計			60	
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 11-2-3-14 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶藝美學實習			
	英文名稱	Tea Aesthetics and Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	就業力、學習力、技術力				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：飲料實習				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解茶葉屬性及分類。二、瞭解茶藝之範疇。三、培養茶葉沖泡技術能力。四、「以茶學禮」培養生活文化禮儀。五、培養茶道精神與美學。六、培養茶席設置理念，瞭解茶席設置的元素。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 茶藝文化與意義		1.茶藝的定義和範圍 2.茶藝的內容 3.茶藝、茶俗、茶道與茶文化 4.學習茶藝的意義		12	第一學期
(二) 茶葉與茶具		1.各式茶具用途認識 2.不同材質茶具介紹 3.茶具的選配與選購		16	
(三) 泡茶要素		1.水質、時間與茶量 2.泡茶原理與注意事項		8	
(四) 茶藝練習		1.現代茶藝表演 2.泡茶流程與方法 3.泡茶技術與儀態		12	第二學期
(五) 茶飲服務與品評		1.評茶職業術語與實務品評 2.茶飲服務		12	
(六) 茶席布置		1.設計品茗環境 2.茶席設計 3.營造家庭茶室或茶會		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗評量。二、實作評量。三、出席率，上課精神與學習態度評量。四、作業評量。				
教學資源	一、教科書或坊間中外茶葉相關書籍或雜誌。二、網際網路查詢茶藝美學知識相關之資料。三、結合業界師資或在地產業資源。				

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.蒐集茶藝美學相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。二、教學方法 1.本科目為實習科目，如至實習工廠或其他場所實習，得分組操作。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，並配合教學影片或光碟以提升學習效果。3.視情況善用適當教學方法，實際操作茶藝表演與茶飲服務。
--------	---

表 11-2-3-15 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路實務		
	英文名稱	Network Principles and Practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	移動力、學習力、技術力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解電腦網路的基本概念。二、習得電腦網路的基礎理論。三、懂得如何應用電腦網路。四、資訊安全與網路管理操作。五、學習網際網路有效的操作及應用。六、學習網際網路商業行為的模擬作業。七、具備網際網路安全的概念及保護的態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、電腦網路的概論		論台灣網路連線觀察實習	2	
二、電腦網路的構成		網路教室觀察	3	
三、電腦網路的種類		RJ-45 線材實作	3	
四、電腦網路的通訊協定		電腦網路的通訊協定	2	
五、電腦網路的安全與管理		上機操作	2	
六、電腦網路的應用及實作		無線網路設定	2	
七、Internet、Intranet、Extranet 的介紹		Internet 簡介	2	
八、網際網路的策劃與評估		網際網路的策劃	2	
九、網際網的未來趨勢		網際網的未來	2	
合 計			20	
學習評量 (評量方式)	多元評量			
教學資源	教育部審定合格教科書			
教學注意事項	一、觀念應詳加解說，以幫助學生建立正確及清楚之觀念。二、編輯時多採用實例。三、製作上機操作冊，以輔助學生上機操作系統。			

表 11-2-3-16 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單晶片控制實習			
	英文名稱	Single Chip Control Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力				
適用科別	電機科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生能認識微處理系統與組合語言。二、能使用微處理系統開發系統(In-Circuit Emulator)。三、使學生具備基本微處理電路實驗、測試、調整與裝配之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)單晶片控制(一)		1.工場安全教育 2.認識 80513.8051 基本操作 4.8051 之輸出電路設計 5.8051 之輸入電路設計		36	
(一)單晶片控制(二)		1.進階輸出入電路設計與應用 2.中斷控制 3.計時計數器控制 4.步進馬達控制 5.LED 陣列控制 6.LCD 顯示器控制		36	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括實作過程、完成之實驗、紙筆測驗、分組討論...等。				
教學資源	教師自編教材、投影片、網路上之豐富教學資源...等。				
教學注意事項	一、本科以在實習工場上課、實習為主。二、除教科書外，善用各種實物示範講解及電路操作，以加強學習效果				

表 11-2-3-17 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務		
	英文名稱	Food and Beverage Service Skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—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			
	8			

	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解餐飲服務業所需之專業知識。2. 熟悉餐廳營業所需之設備及器具。3. 熟練餐飲服務之基本服勤技巧。4. 具備餐飲從業人員所需之專業知識與技能。5. 培養學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)餐廳服務緒論	1.餐飲商品介紹 2.基本服務禮儀與儀態訓練 3.餐廳外場服務人員的組織及工作職責	4		
(二)餐廳設備與器具	1.餐廳設備的介紹 2.餐廳器具的介紹 3.餐廳器具材質、特性及保養 4.布巾的介紹	6		
(三)基本服務技巧	1.餐桌的架設、拆除與收納 2.檯布的鋪設與更換 3.口布摺疊技巧與應用 4.托盤的使用 5.持盤技巧(上餐與撤餐) 6.服務叉匙的運用	8		
(四)營業前的準備工作與營業後的收善工作	1.餐廳環境之清潔與整理 2.工作檯的清潔與整理 3.布巾類的整理與準備 4.餐務整理與準備	4		
(五)菜單與飲料單的認識	1.菜單的介紹 2.菜單的功能與結構 3.飲料單、酒單的功能與結構	6		
(六)餐桌佈置與擺設	1.中餐的餐桌佈置與擺設 2.西餐的餐桌佈置與擺設 3.主題式的餐桌佈置與擺設	8		
(七)餐飲禮儀	1.席次的安排 2.用餐禮儀	6		
(八)餐飲服務種類	1.餐桌服務 2.自助式服務 3.櫃檯式服務 4.客房餐飲服務	8		
(九)飲料服務技巧	1.餐前酒的服務 2.餐中酒的服務 3.餐後酒的服務 4.其他飲料的服務	8		
(十)餐廳服務流程	1.中餐廳服務流程 2.西餐廳服務流程 3.下午茶的服務流程 4.宴會廳的服務流程	10		
(十一)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1.顧客抱怨與其他糾紛處理 2.餐廳緊急事件之種類與處理	4		
合 計		72		

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.針對情意部分以個人之學習態度進行評量。3.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	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 11-2-3-18 國立水里高級商工職業學校 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 Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習、電子學實習、數位邏輯實習、程式設計實習			
教學目標 (教學重點)	一、使學生在校所學能做一綜合學習。二、訓練學生創意思考能力。三、讓學生有「自我肯定」、「自我實現」、「自我超越」的感受。四、最終使學生具有獨力設計電子產品之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題研究與製作		專題製作構想、草案、蒐集資料、問題研討	36	
(二)專題作品製作		組合邏輯電路設計、I/O 裝置及應用、感測器實作與組裝、專題實作與展示。	36	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂分組發表與驗收			
教學資源	坊間書籍與資料			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-19 國立水里高級商工職業學校 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			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：一、二年級涵蓋之課程			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解專題製作的方法。二、能實際應用觀光餐旅領域所學，完成專題實作。三、能以實作方式呈現所學成果。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作導論		1. 專題製作的意義及心態 2. 專題製作目標及達成方法 3. 專題製作流程及時程安排	2	第一學期
(二)專題主題選定		1. 專題題目的訂定方向 2. 餐旅群科目題目範例 3. 訂定題目流程	2	
(三)專題製作歷程		1. 專題成員組成及計畫書 2. 進度掌控及學習歷程建檔 3. 遭遇問題可能性及注意事項	2	
(四) 專題製作方法		1. 資料蒐集管道及方法 2. 文獻研讀與整理 3. 問卷調查法、訪談法、實驗研究法介紹	2	
(五) 專題書面報告		1. 格式說明及撰寫規定 2. 專題內含要點 3. 引用文獻撰寫方式	2	
(六)專題範例介紹		1. 餐廳及旅館業相關議題 2. 旅行業及其他觀光休閒娛樂業相關議題 3. 飲料相關議題	2	
(七)專題實作		1. 訂定題目 2. 文獻蒐集及訂定研究方法 3. 資料分析結果	24	
(八) 專題口頭報告		1. 簡報製作方法之注意事項 2. 海報或其他媒體之製作 3. 報告要點及呈現方式	6	
(九) 專題評量及發表		1. 平時考核 2. 書面及口頭報告評量	30	第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、學習歷程評量。二、實作評量。三、出席率，上課精神與學習態度評量。			

教學資源	一、教科書或坊間中外專題製作相關書籍或雜誌。二、網際網路查詢專題製作相關之資料。三、業界參訪或科大端教學資源。
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.蒐集專題製作相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。二、教學方法 1.本科目為實習科目，如至實習工廠或其他場所實習，得分組操作。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，並配合教學影片或光碟以提升學習效果。3.視情況善用適當教學方法，追蹤各組同學專題製作進度。

表 11-2-3-20 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦硬體裝修實習		
	英文名稱	Computer Hardware Repair Basic Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦硬體結構組成。二、能夠學會拆裝電腦。三、能夠安裝與設定電腦基本作業系統。四、取得丙級技術士證照。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電腦硬體		一、介紹電腦硬體結構組成。 二、熟練拆解電腦硬體結構。 三、熟練組裝電腦硬體結構。	36	
(二)系統安裝		四、安裝與設定兩套電腦基本作業系統	18	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-21 國立水里高級商工職業學校 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 Study

師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力			
適用科別	電機科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生能應用電腦輔助電路製造軟體與機具，以製作電路板。二、使學生能應用電腦軟體撰寫報告，以及輔助產品介紹。三、培養學生對於產品開發實務的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內 容 細 項	分配節數	備 註
專題實作		1.電腦輔助電路製造。 2.機構與組裝方法。 3.測試、記錄與修訂。 4.產品包裝與簡報。 5.專題報告。	72	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括完成之作品、實作過程、紙筆測驗、分組討論...等。			
教學資源	教師自行蒐集資料、投影片、網路上之豐富教學資源...等。			
教學注意事項	一、本科以在實習工場上課、實作為主，並輔以課後之研究實作。二、除教科書外，善用各種實物示範講解及電路操作，以加強學習效果。			

表 11-2-3-22 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務實務		
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：旅館客務實務、房務實務、餐飲服務			

教學目標 (教學重點)	一、培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 二、了解餐廳、房務的工作組織編制，任務職掌，器材設備、作業流程、中英文專用術語。 三、熟練餐廳及房務服勤之基礎技能。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐廳服務流程	1. 中餐服務流程與實務操作 2. 西餐服務流程與實務操作	10	第一學期
(二) 餐桌擺設	1. 一般餐具與特殊餐具認識與應用 2. 檯布鋪換技巧	8	
(三) 餐飲服務	1. 餐飲服務方式原則與方法 2. 餐飲服務方式實務演練 3. 旁桌服務實務練習	18	
(四) 飲料服勤	1. 紅茶與咖啡服勤 2. 酒類服勤	14	第二學期
(五) 顧客抱怨與緊急事件	1. 餐旅業顧客抱怨與緊急事件種類與處理原則 2. 角色扮演法，模擬真實情境演練	10	
(六) 主題布置	1. 餐廳宴會之餐桌主題布置 2. 旅館房務之主題布置	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗評量。 二、實作評量。 三、出席率，上課精神與學習態度評量。 四、作業評量		
教學資源	一、教科書或坊間中外餐旅服務相關書籍或雜誌。 二、網際網路查詢餐旅服務相關之資料。 三、結合業界走訪與業師研習。		
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.蒐集餐旅服務相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。 二、教學方法 1.本科目為實習科目，如至實習工廠或其他場所實習，得分組操作。 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，並配合教學影片或光碟以提升學習效果，並融入職業道德與終身學習精神等公民素養觀念。 3.視情況善用適當教學方法，實際操作餐廳與旅館服務與練習。		

表 11-2-3-23 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲務管理實務		
	英文名稱	Beverage Management & Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲料實務			
教學目標 (教學重點)	一、認識各式酒類飲料之中英文專業術語。二、認識酒精飲料調製之相關物料及設備。三、熟悉 Cocktail 與 Mocktail 調製之專業技能。四、水果雕刻與裝飾之能力。五、培養酒吧專業知能之基礎能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 各式酒類認識	1. 六大基酒及其他蒸餾酒 2. 葡萄酒與其他釀造酒 3. 香甜酒	16	第一學期
(二) 雞尾酒知識	1. 雞尾酒發展與種類 2. 調製飲料之器具與方法 3. 調酒基本原則與酒精濃度計算	12	
(三) 酒吧知識	1. 雞尾酒價格與成本計算 2. 吧檯設計與酒單 3. 酒的佐餐原則與食物搭配 4. 世界知名酒吧巡禮 5. 飲酒時機與原則	8	
(四) 各式雞尾酒製作	1. 雞尾酒調製(Cocktail) 2. 無酒精雞尾酒調製(Mocktail)	24	第二學期
(五) 水果雕刻	1. 雞尾酒裝飾物 2. 水果盤	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗評量。二、實作評量。三、出席率，上課精神與學習態度評量。四、作業評量		
教學資源	一、教科書或坊間中外酒類相關書籍或雜誌。二、網際網路查詢酒類知識相關之資料。三、業界參訪或業師研習。		
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.蒐集酒類相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。二、教學方法 1.本科目為實習科目，如至實習工廠或其他場所實習，得分組操作。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，並配合教學影片或光碟以提升學習效果。3.視情況善用適當教學方法，實際操作雞尾酒製作。		

表 11-2-3-24 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	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			
	6			
	第三學年			
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	3	
(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	3	
(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	6	
(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	12	
(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	30	
(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 套餐實作	12	
合 計		66	
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。		

表 11-2-3-25 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自由軟體實習
	英文名稱	free software Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力	

適用科別	資訊科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	自由軟體（free software）的定義界定了一特定軟體是否能合乎自由軟體的準則，代表軟體尊重使用者的自由，以及社群的自由，使用者擁有執行、複製、散布、研究、更動和改善該軟體的自由，本課程介紹目前自由軟體中，常用的種類與實際操作教學。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)自由軟體概論		1. 自由軟體定義與發展沿革 2. 自由軟體種類介紹 3. 文書軟體	36	
(二)應用軟體		4. 網路軟體 5. 圖形軟體 6. 影音軟體 7. 其他程式	18	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍、自編教材			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作程式為主			

表 11-2-3-26 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用		
	英文名稱	Application of Computing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、技術力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	瞭解資料處理基本概念。2.硬體週邊裝置。各週邊裝置的認識以及功能的了解。3.瞭解軟體系統。所包括的領域，以及程式產生的過程。4.瞭解作業系統。功能以及操作方式，以及電腦病毒的認識。5.瞭解程式語言。6.瞭解電腦網路與通訊。相關硬體，軟體、通訊等規格與標準。7.最新資訊科技知識與資訊名詞。			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 基本概念	基本概念	3	
2. 硬體	硬體	3	
3. 軟體	軟體	3	
4. 作業系統	作業系統	3	
5. 程式語言	程式語言	3	
6. 網路	網路	3	
7. 最新科技資訊等七大類	最新科技資訊等七大類	3	
合 計		21	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	教育部審定合格教科書		
教學注意事項	一、本科目以在教室由老師上課講解為主。二、除教科書外，配合歷屆升學試題示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-3-27 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	變壓器裝修進階實習		
	英文名稱	Advenced of Transformer Dight Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力			
適用科別	電機科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解變壓器動作原理與特性。二、能正確連接各種變壓器之接線。 三、培養學生對變壓器及電路設計的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
變壓電裝修進階		1.電工識圖。 2.變壓器繞製與裝配。 3.引出線之彎曲、焊接及絕緣處理。 4.變壓器之特性試驗。5.變壓器之製作流程。	54	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括實作、紙筆測驗、口頭問答...等。			
教學資源	教育部審定合格教科書、投影片、網路上之豐富教學資源...等。			

教學注意事項	一、本科以在實習工場上課、實際操作為主。二、除教科書外，善用各種實物示範講解及電路操作，以加強學習效果。
--------	--

表 11-2-3-28 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實作		
	英文名稱	Practicum of Practicum of Restaurant Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)具備門市服務之實作專業能力。(二)了解櫃台、機器作業流程。(三)培養正確安全知識及積極就業態度。(四)取得門市服務相關證照。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)零售概論		1.零售管理之定義、分類與業態特色。 2.零售管理之功能與意義。 3.關係行銷與綠色銷售。	4	
(二)顧客服務作業		1.依職場要求穿著整齊清潔。 2.能正確依職場要求整理個人服裝儀容。 3.能主動向顧客問候。 4.能細心、耐心聆聽顧客需求。 5.能正確應對顧客要求之事項。 6.能活用招呼顧客的手法。 7.能正確的面對與電話應對。 8.能重視客戶並營造良好購物氣氛與環境。	12	
(三)門市行政		1.能正確說明門市一天主要工作內容及編製作息時間表。 2.瞭解基本工作職責與工作排程觀念建立。 3.招募及各項福利制度、教育訓練內容。 4.瞭解出缺勤管理的意義。	12	
(四)門市清潔		1.能正確執行清潔門市內外及周圍環境。 2.維持門市內外環境之清潔。 3.能正確瞭解清潔範圍、項目及步驟。 4.能正確使用清潔方法、用具、用品以達到清潔效果。 5.能安排定期維持門市清潔。 6.能按正確清潔程序進行操作清潔。 7.門市清潔後續維護處理。	16	

(五)清潔作業實作	1.地板清潔作業。 2.掃拖地作業 3.玻璃清潔作業。 4.實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	16	
(六)商品處理作業	1.商品種類之認識。 2.商品品質概念。 3.進退貨流程之處理。 4.理貨與報廢程序。 5.補貨程序。 6.商品陳列之意義。 7.商品配置的原則與執行作業。	12	
(七)櫃檯作業	1.櫃檯服務禮貌用語。 2.櫃檯收銀作業重點。 3.櫃檯標準配置。 4.收銀流程正確執行。 5.交接排班表之瞭解。	12	
(八)收銀機操作	1.簡易設備操作。 2.結帳作業。 3.投庫作業。 4.離櫃作業。	12	
(九)簡易設備操作	1.門市設備種類的瞭解與管理。 2.標準操作程序。 3.能依正確步驟或手冊操作門市相關設備。 4.相關安全措施。 5.日常及定期保養作業。 6.基本故障因素排除。 7.報修處理。 8.實作練習（準備器材、操作練習、收拾器材及歸位、自我檢查）。	12	
(十)環境及安全衛生作業	1.門市商圈、立地環境。 2.門市配置及動線規劃。 3.區域活動參與重要性。 4.門市衛生之重要性。 5.售後服務與客訴即時處理。 6.門市污染與防治概念。 7.搶、竊、騙等不當行為之防範作業。 8.發生搶、竊、騙行為之處理作業。 9.能夠正確使用用具或方法防止賣場出現安全的危機，如滑倒、刮傷等。	12	
(十一)服務品質	1.認識基本服務態度。 2.訓練門市服務動作。 3.正確應對處理話術。	16	
(十二)商圈經營與顧客管理	1.訓練經營基本態度。 2.了解經營策略方針。 3.學會應對作業處理。 4.正確處理店務工作。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，分別進行各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.評量方式注重實例性作業，培養實務能力。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.加強實例的介紹，使教學活潑化。2.利用實習商店，讓學生瞭解不同業態（便利商店、超市、量販店及物流中心）實際作業情形，效果更佳。		
教學注意事項	1.安排賣場之現場參觀與訪談。2.結合學校合作社的經營設施與營運決策，供授課實務教學之用。3.本科目為實務科目，應結合理論與實務進行教學。4.兼顧認知、技能、情意三方面之教學。5.注重實例學		

	習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。6.隨時灌輸學生正確的工作價值觀念。7.培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。8.配合時事及個案研究方式進行，以提昇學生興趣。
--	--

表 11-2-3-29 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業配線實習		
	英文名稱	Practice of Industrial Wiring		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力			
適用科別	電機科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生能正確辨認低壓工業配電設備。二、使學生能明確操作低壓工業配電盤。三、協助學生能取得工業配電丙級技術士證照。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工業配線		1.單相感應電動機正反轉控制 2.乾燥桶控制電路 3.電動空壓機控制電路 4.二台輸送帶電動機順序運轉控制 5.二台抽水機交替運轉控制 6.三相感應電動機 Y-△降壓起動控制 7.三相感應電動機正反轉控制	36	
(二)故障排除		1.故障檢修及故障排除	36	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括實作、紙筆測驗、口頭問答...等。			
教學資源	教師自編講義、投影片、網路上之豐富教學資源...等。			
教學注意事項	一、本科以在實習工場上課、實際操作為主。二、除教科書外，善用各種實物示範講解及電路操作，以加強學習效果。			

表 11-2-3-30 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體設計製作
	英文名稱	Multi-media Production and application
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	實習科目	

	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、技術力、整合力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解電腦繪圖的設計原則。二、熟悉影像處理軟體的編輯。三、為日後的電腦排版設計建立基礎。四、瞭解電腦數位影像設計輸入與輸的關係。五、具備電腦數位影像設計獨立製作的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、影像處理概念		影像處理概念	2	
二、影像的基本處理		影像的基本處理	2	
三、影像的編輯		影像的編輯	2	
四、各類電腦數位影像設計軟體介紹		各類電腦數位影像設計軟體介紹	2	
五、基礎影像及色彩管理		基礎影像及色彩管理	2	
六、編輯影像		編輯影像	2	
七、影像去背處理		影像去背處理	2	
八、文字設計		文字設計	2	
九、圖層使用		圖層使用	2	
十、濾鏡使用		濾鏡使用	2	
合 計			20	
學習評量 (評量方式)	多元評量			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	一、在繪圖及描繪軟體的教學階段，應著重在訓練並培養學生的描繪能力，勿使學生過依賴現成的簡便工具。二、在影像處理的教學階段，應啟發生對圖形意象上的創作思考，勿使作品流於一般的影像剪貼。三、蒐集使用電腦繪圖製作完成的作品或實例，以利教學。			

表 11-2-3-31 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際溝通實作		
	英文名稱	Practicum of		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力			
適用科別	餐飲服務科			

	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能(二)能處理與他人有關的基本溝通、與人相處、兩性互動、處理衝突技巧(三)能處理與環境相關的事務，並具備在教室生存及社區內活動的基本應對進退能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)處理情緒及壓力技巧	1.能分析不同處理方式引發的行為後果 2.能根據情境或情緒強烈程度，選擇適當的方式表達自己的各種情緒 3.能在面對壓力時有效處理自己的負面情緒 4.能從檢討失敗經驗中重新調整解決問題的方式或策略 5.能主動尋求資源或策略以處理被拒絕的困境 6.能不斷嘗試各種抒解壓力的方法，找出適合自己的有效方法 7.能持續使用有效的方式抒解壓力		18	
(二)自我效能	1.能積極發揮自己的優勢能力去處理事務或解決問題 2.能在遭遇不如意事件時，調整心態為正向思考的角度 3.能在面對困境時持續自我鼓勵 4.能根據解決問題成效調整方向重新擬定計畫 5.能面對各項問題情境事先評估結果，並選擇最好的解決方法 6.能做出對自己及他人皆有利的決定 7.能勇於面對自己的選擇願意承擔事件後果		12	
(三)基本溝通技巧	1.能用適當的方式表達對別人意見的評論 2.能禮貌的接受他人對自己意見的評論 3.能轉述他人談話的重點以適當回應他人的談話 4.能因應對話中隱含之意表現合宜的行為 5.能根據對方情緒選擇適當的處理方法 6.能協助他人抒解壓力		18	
(四)人際互動技巧	1.能依情境變化適當展現自己的優勢能力，以降低弱勢能力帶來的負面影響 2.能與不同特質的人維持適當的關係 3.與朋友互動過程中能選擇適當的回饋，調整自己的行為以維持友誼 4.能根據自己的喜好表現出適當行為，以爭取團體的接納 5.能積極參與團體學習展現領導的特質與能力 6.能在團體中怡然自處適當分享自己的感受或想法		18	
(五)處理衝突技巧	1.能在面對衝突情境時，有效處理自己的負面情緒 2.能在面對同儕的抱怨或衝突（如：責罵、批評、嘲弄、欺負等）時自我反省 3.能主動與同儕協商提出雙方都可接受的方法解決衝突 4.能分析衝突原因以在事前避免正面衝突 5.能在面對團體多數的壓力時，仍可做出正確的決定 6.能在被他人誤解或誣賴時主動澄清		18	

	7.能在不願遵從他人的要求時禮貌地協商，提出其他可能的替代方案 8.能在無法執行他人的要求或期待時，根據原因尋求有效的資源 9.能在面對兩難的情境尋求資源或替代方法，解決內在的自我衝突		
(六)學校基本適應技巧	1.能傾聽他人說話，表現出同理他人的感受 2.能服從指令規劃執行工作的步驟 3.能在執行工作過程中自我檢查、自我回饋以解決問題 4.能在遭遇困難時，根據分析結果掌握有效資源尋求解決困難 5.能遵守規定獨立使用專科教室 6.能在課堂或小組討論針對他人的談話，給予適當的回饋或評論 7.在小組中能協調不同意見，盡力與他人合作爭取團隊榮譽	12	
(七)社區基本適應技巧	1.能在與陌生人互動時，根據當時的情境有禮貌地與人閒聊 2.能在社區情境活動時，根據當時的情境有禮貌地與人閒聊 3.能在過年或節慶時在社區情境活動時，主動愉悅地說出應景的話 4.能在喪事或他人遭逢不如意的場合時，協助他人處理事情	12	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.評量方式多元：口頭回答、作業單、操作表演、角色扮演、紙筆測驗等 2.評量情境多元：包括課堂內、日常生活作息及戶外教學情境 3.評量者多元：包括教師、家長及社區相關人士評量及學生自我評量 4.兼顧認知、技能及習慣態度方面之評量		
教學資源	1.結合時事新聞或校園發生事件作為教材進行討論或練習。 2.教材內容融入日常生活。		
教學注意事項	1.評量目前社會適應行為、擬訂適當目標 2.靈活運用各種教學策略 3.教學應使其具有意義性 4.注意經驗之統整 5.提供機會澄清及建立正確的價值觀 6.強調主動學習的過程 7.適當的安排社區教學 8.充分利用教學資源增進教學效果 9.在工作及遊戲中教導社會行為 10.鼓勵家長參與，協助教學及評量工作		

表 11-2-3-32 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室軟體應用實習		
	英文名稱	Office software application internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：計算機概論			
教學目標 (教學重點)	課程將介紹辦公室軟體應用之相關概念，配合上機實作，使學生了解如何運用電腦及網路進行各種資訊應用，並能嫻熟運用資訊軟體進行文書處理、簡報製作、試算表應用、網頁設計、專業英文練習。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)辦公室文書軟體	1.Word 功能介紹、Word 進階操作 2.Excel 圖表建立及資料分析與進階操作 3.PowerPoint：多媒體互動式簡報設計	36	
(二)網路應用	4.影像剪輯軟體與進階操作 5. App Inventor2 的開發與應用 6. HTML 與網頁設計	18	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收		
教學資源	坊間書籍、自編教材		
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作撰寫程式為主		

表 11-2-3-33 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本文化實務		
	英文名稱	Japanese Culture Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力			
適用科別	資料處理科	應用日語科		
	4	4		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.讓學生了解日本傳統文化的特色。2.讓學生了解台灣與日本的文化差異。3.熟記並活用日本文化相關聯之語彙或專門用語。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)年中行事		四季生活禮儀	6	
(二)年中行事		國定假日慶典	6	
(三)年中行事		民俗節慶活動	6	
(四)傳統文化及生活禮儀		茶道文化	4	
(五)傳統文化及生活禮儀		飲食文化	4	
(六)傳統文化及生活禮儀		宗教信仰	4	
(七)傳統文化及生活禮儀		傳統藝術	6	

合 計		36
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。	
教學資源	教科書、期刊雜誌、多媒體設備、日文網站。	
教學注意事項	1.教材編選 (1) 內容選擇與次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2) 內容宜生動活潑並與實際生活應用結合，以提升學生之學習興趣。(3) 宜選擇貼近生活情境之題材，多引用較新之相關資料，避免內容陳舊不符合現況。(4) 難易應適合學生程度，避免學生因艱深晦澀而降低學習意願。2.教學方法 (1) 講演法、口頭問答法、練習法、發表法。3.教學相關配合事項 (1) 除教授課程相關之基本知識，同時需培養學生正確之職業道德觀念，及積極進取之學習態度。(2) 教師可設計日本文化主題，指導學生於課堂發表。(3) 運用各種教學方式，創造適當情境及文化體驗活動，增加學生熟悉度，且在日常生活中能有實際使用之機會。	

表 11-2-3-34 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業清潔實作		
	英文名稱	Practicum of Cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 熟悉各項污垢處理的清潔技能。(二) 熟悉地板機具設備的使用、維護與安全。(三) 培養各項地板材質的清潔專業能力。(四) 培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 汙垢處理		1.玻璃上貼膠痕跡之清潔操作 2.窗戶軌道或門檻溝槽之清潔操作 3.口香糖沾黏處之清潔操作 4.浴室磁磚縫隙之清潔操作 5.水泥痕跡之清潔操作 6.特殊污垢處理的實際操作（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	16	
(二) 地板清潔機具的維護與操作		1.認識打蠟相關設備與材料。 2.洗地機、吸水機、打蠟機的保養與維護。 3.機器使用安全、維護及故障判別。 4.洗地機、吸水機、打蠟機的實際操作（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）	12	
(三) 塑膠、木質及 PU 地板清潔維護		1.塑膠、木質及 PU 地板材質的處理方法： （1）清潔與保養步驟 （2）潔與保養原則及使用工具 （3）處理方式：除塵、除蠟、安全原則及使用	12	

	之工具。 2.處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。		
(四)石材地板清潔維護	1.石材地板材質的處理方法： (1) 清潔與保養步驟 (2) 清潔與保養原則及使用工具 (3) 處理方式：除塵、除蠟、安全原則及使用之工具。 2.處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	12	
(五)地板清潔維護	1.認識各類地板材質清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.認識各類地板材質保養步驟、安全原則及使用之工具。 3.不同地板材質的處理方法： (1) 塑膠地板：除塵、除蠟、清洗、上蠟、拋光 (2) 木質地板：除塵、擦拭、保養 (3) 石材地板：除塵、擦拭、保養 (4) PU地板：除塵、擦拭 4.機器使用維護及故障判別。 5.不同材質地板處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	12	
(六)地毯保養與防護	1.認識各類地毯材質清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2.認識各類地毯材質保養步驟、安全原則及使用之工具。 3.不同地毯材質的處理方法：除塵、擦拭、清洗。 4.機器使用維護及故障判別。 5.不同材質地毯處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	12	
(七)居家之清潔	1.居家清潔共同處理原則、清潔步驟及使用工具材料。 2.居家之特殊處理方式 3.機器使用維護及故障判別。 4.居家清潔之處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	8	
(八)商辦、賣場（百貨公司）之清潔	1.商辦、賣場（百貨公司）清潔處理原則、清潔步驟及使用工具材料。 2.商辦、賣場（百貨公司）之特殊處理方式機器使用維護及故障判別。 3.商辦、賣場（百貨公司）清潔之處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	12	
(九)大眾運輸、遊樂場之清潔	1.大眾運輸、遊樂場清潔處理原則、清潔步驟及使用工具材料。 2.大眾運輸、遊樂場之特殊處理方式 3.機器使用維護及故障判別。 4.大眾運輸、遊樂場清潔之處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	8	
(十)飯店（餐飲、客房及共同區域）之清潔	1.飯店（餐飲、客房及共同區域）清潔處理原則、清潔步驟及使用工具材料。 2.飯店（餐飲、客房及共同區域）特殊處理方式。	12	

	3.機器使用維護及故障判別。 4.飯店（餐飲、客房及共同區域）清潔之處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。		
(十一)醫院、科技廠房之清潔	1.醫院、科技廠房清潔處理原則、清潔步驟及使用工具材料。 2.醫院、科技廠房特殊處理方式。 3.機器使用維護及故障判別。 4.醫院、科技廠房清潔之處理方式實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	12	
(十二)廢棄物處理	1.複習垃圾分類。 2.複習垃圾場的種類。 3.複習廢棄物及其分類。 4.廢棄物及垃圾處理之安全守則。 5.一般垃圾分類之實作練習。 6.廢棄物及垃圾處理之實作練習	8	
(十三)環境衛生消毒、病媒防治	1.認識病媒蚊及其傳播途徑。 2.認識各種環境污染。 3.認識環境消毒及病媒蚊防治之相關設備。 4.認識各種消毒劑及殺蟲劑。 5.使用消毒劑及殺蟲劑之安全守則。 6.常見病媒蚊防治之處理方式： （1）處理方式及原則 （2）實作練習：準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查 7.常見環境消毒與防治之處理方式： （1）處理方式及原則 （2）實作練習：準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查。 8.機器使用維護及故障判別。	12	
合 計		148	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，分別進行各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.評量方式注重實例性作業，培養實務能力。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.加強實例的介紹，使教學活潑化。2.利用實習商店，讓學生瞭解不同業態（便利商店、超市、量販店及物流中心）實際作業情形，效果更佳。		
教學注意事項	1.安排賣場之現場參觀與訪談。2.結合學校合作社的經營設施與營運決策，供授課實務教學之用。3.本科目為實務科目，應結合理論與實務進行教學。4.兼顧認知、技能、情意三方面之教學。5.注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。6.隨時灌輸學生正確的工作價值觀念。7.培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。8.配合時事及個案研究方式進行，以提昇學生興趣。		

表 11-2-3-35 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊應用技術實習
	英文名稱	Application of Information Technology Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力	

適用科別	資訊科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備電腦基本知識並能操作電腦處理辦公室文書工作，並能應用套裝軟體及特殊軟體以改善業務，提高工作效率之能力。二、具備微電腦介面的控制與應用及區域電腦網路系統的安裝與應用之能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)文書軟體		資料庫、試算表、文書處理、簡報等軟體綜合應用	36	
(二)網路與介面卡設定		介面電路製作與控制 區域網路規劃與架設	18	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂分組發表與驗收			
教學資源	坊間書籍、自編教材			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-36 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本數位觀光實務		
	英文名稱	Japan digital tourism		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、整合力			
適用科別	資料處理科	應用日語科		
	4	4		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習到日本觀光的旅遊規劃。二、以日本觀光局為主要參考。三、從台灣出發，設定遊途場面，練習簡單日語。四、影音創作的方法與技巧。五、利用數位化媒體呈現。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、吃-日本的味覺		吃-日本的味覺	5	
二、玩-娛樂日本		玩-娛樂日本	5	

三、購物指南	購物指南	5	
四、特輯-四季節慶活動	特輯-四季節慶活動	5	
合 計		20	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	自編教材 日本觀光局 http://www.welcome2japan.tw/		
教學注意事項	教材的編選以生活化、實務化及理論化並重，同時教師應指導學生使用數位軟體教材，以利學生數位化輸出。		

表 11-2-3-37 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區適應實作		
	英文名稱	Practicum of Social Adjustment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養適切的社交技能，增進良好的人際互動關係。(二)認識社區環境與資源，熟悉使用社區設施，增強參與社區活動的能力。(三)瞭解自然、人文、史地的基本常識，培養關懷環境。(四)培養明辨是非、價值判斷、解決問題的能力及負責的行為與態度，以奠定適應民主法治社會生活的基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)獨立自主		1.決策能力的培養 2.獨立生活能力的培養 3.問題解決能力的培養 4.選擇能力的培養	15	
(二)社交禮儀		1.合宜的穿著打扮 2.合宜的姿勢 3.合宜的肢體動作 4.守時守信的重要 5.作客與待客的基本禮儀	12	
(三)法律常識		1.法律功能基本認識 2.守法的意義 3.可能觸法的行為及其後果 4.尋求協助的方法及認識 5.身心障礙者權益保障法的基本認識 6.勞動基準法的基本認識	9	
(四)社區環境設施的認識與使用		1.餐飲類的認識及使用規則 2.交通設施的認識及使用規則	15	

	3.醫療設施的認識及使用規則 4.各種休閒育樂的認識及使用規則 5.百貨類的認識及使用規則 6.金融機構的認識及使用規則 7.公家機構的認識及使用規則		
(五)環境的保護	1.資源的回收 2.垃圾的處理 3.垃圾的減量 4.廢物的利用	12	
(六)求職的技巧	1.就業資訊的來源 2.就業資訊的處理與運用 3.面談技巧	12	
(七)工作的環境	1.公司(工廠)的認識 2.公司(工廠)的行政組織與職掌工作 3.工作部門的認識	12	
(八)工作的調適	1.職場規定的遵循 2.職場的人際關係 3.職場壓力的調適 4.工作規定與指示的遵循 5.尋求支持與協助的方法	15	
合 計		102	
學習評量 (評量方式)	1.評量方式多元：口頭回答、作業單、操作表演、角色扮演、紙筆測驗等 2.評量情境多元：包括課堂內、日常生活作息及戶外教學情境 3.評量者多元：包括教師、家長及社區相關人士評量及學生自我評量 4.兼顧認知、技能及習慣態度方面之評量 1.以學生的生活為中心，由自我逐漸擴展至家庭、學校、社區、國家及世界。 2.教材內容融入日常生活。 3.配合時令季節、學校行事曆及社會動態來安排教材。 4.辦理校外教學及職場實習能實際運用。		
教學資源	1.以學生的生活為中心，由自我逐漸擴展至家庭、學校、社區、國家及世界。 2.教材內容融入日常生活。 3.配合時令季節、學校行事曆及社會動態來安排教材。 4.辦理校外教學及職場實習能實際運用。		
教學注意事項	1.評量目前社會適應行為、擬訂適當目標 2.靈活運用各種教學策略 3.教學應使其具有意義性 4.注意經驗之統整 5.提供機會澄清及建立正確的價值觀 6.強調主動學習的過程 7.適當的安排社區教學 8.充分利用教學資源增進教學效果 9.在工作及遊戲中教導社會行為 10.鼓勵家長參與，協助教學及評量工作		

表 11-2-3-38 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷實務		
	英文名稱	Marketing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、整合力			
適用科別	資料處理科	應用日語科		
	4	4		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.藉由行銷案例討論，學習互助合作，增進溝通語表達的能力。2.能對行銷組合有基本概念，完成產品設計、價格制訂、通路訂定與促銷方案的實際操作。3.寫出行銷企劃案4.電子商務平台商品販賣。5.建立正確的態度、引導正確之價值觀，並激發創意。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷概念	意義、演進過程	2	
(二)市場概念	消費者分析、市場區隔、目標市場、品牌定位、STP、SWOT 分析、案例討論 1	5	
(三)產品	產品與包裝概念、礦泉水水瓶設計	6	
(四)價格	價格與產品定位、價格訂價方式、案例討論 2	3	
(五)通路	通路介紹與選擇、案例討論 3	3	
(六)促銷	促銷方案介紹、案例討論 4	4	
(七)企劃案	利用範本做出一份行銷企劃案	4	
(八)電商平台	電商平台開店、商品上架、販賣、促銷	9	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.學習單 4.電子商務平台內容		
教學資源	1.坊間書籍 2.網路資源 3.電子商務平台軟體		
教學注意事項	1. 電商平台需要利用電腦教室教學。 2. 分組人數以 2-3 人為佳，可避免搭便車行為。		

表 11-2-3-39 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業書報閱讀實務		
	英文名稱	Reading and discussion of Business topics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、移動力、學習力、整合力			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 能培養商業文章之閱讀習慣。 2. 能建立商業文章之閱讀能力。 3. 能掌握文章架構並撰寫摘要重點。 4. 能針對閱讀主題上台分享報告、提出問題及發表個人意見。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 商業勵志類書報		文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、激發正面效法之精神	3	第一學期
(二) 商業道德類書報		文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、引導正確之價值觀。	2	

(三) 商業心理類書報	文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、連結個人的商業行為與心理動機。	2	
(四) 商業行銷類書報	文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、發想小型的行銷活動。	2	
(五) 商業管理類書報	文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、將企業管理策略轉化為自我管理技巧。	3	第二學期
(六) 產業趨勢類書報	文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、連結個人未來職涯相關產業的發展趨勢。	2	
(七) 職場及就業類書報	文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、連結個人經驗與生涯規劃。	2	
(八) 財務管理、投資理財類書報	文章重點概述與引導、文章閱讀與討論、閱讀筆記之撰寫與分享、基本財務投資之介紹。	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 個人口頭發表。2. 分組簡報報告。3. 學習單及課堂筆記。		
教學資源	1. 坊間書籍。2. 網路資源。		
教學注意事項	1. 依學生差異適時運用創意調整課程內容以提昇學生學習興趣。2. 善用實際個案培養學生分析之能力，以因應商業環境改變之衝擊與挑戰。3. 評量方式包含學習單、筆記、簡報、報告等多元方式。4. 訓練學生能上網搜尋資料及利用校、內外圖書館蒐集資料，以充實所學。5. 培養學生具有正確的工作價值觀與倫理道德。		

表 11-2-3-40 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	財報分析實務		
	英文名稱	Financial Statement Analysis		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：會計學			
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生具備財務報表分析之知識及應用 2. 瞭解各種財務分析的意義與用途 3. 善用財務報表分析之各種方法與工具，以培養財務分析及解釋能力， 4. 具備誠實之品德操守，提供客觀、可靠的資料。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註

(一)財務報表簡介	財務報表之意義、財務報表之基本要素、財務報表之種類及其使用者、財務報表應具備之品質、財務報表表達之限制	8	第一學期
(二)財務報表分析之基本概念	財務報表分析之意義、財務報表分析之目的、財務報表分析之方法、財務報表之限制及其分析之風險	6	
(三)各種財務報表分析方法	比較財務報表、共同比較財務報表、比率分析	8	
(四)流動性分析	流動比率、速動比率、應收帳款週轉率、平均應收帳款收現天數、存貨週轉率、平均存貨銷售天數、營業週期之應用	14	第二學期
(五)經營績效及獲利能力分析	淨利率、總資產週轉率、總資產報酬率、普通股股東權益報酬率、每股盈餘、本益比之應用。	14	
(六)資本結構及長期償債能力分析	資本結構之意義及重要性、資本結構比率分析、負債對總資產比率、利息保障倍數之應用。	14	
合 計		64	
學習評量 (評量方式)	1.筆試測驗 2.報告 3.問答		
教學資源	1.自編教材。 2.坊間書籍 3.網路資源。		
教學注意事項	1.編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 2.依學生差異，適時調整課程內容。		

表 11-2-3-41 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語聽解進階練習		
	英文名稱	Advanced Japanese Listening and Speaking Practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：日語聽解初階練習			
教學目標 (教學重點)	1.加強日語聽、說之知能，並能以正確、流暢的口語應對。 2.訓練學生能聽懂及談論一般生活的會話。 3.能聽懂及適切表達一般職場上接待應對的會話。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)聽解練習		1.課題理解 2.重點理解 3.概要理解	18	第三學年第一學期
(二)聽解練習		1.即時應答 2.綜合理解	18	

(三)場面日語	1.情境對話練習 2.機能別重要表現。	18	第三學年第二學期
(四)場面日語	1.短片欣賞及討論 2.感想意見表達 3.國際時事	18	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、期刊雜誌、多媒體設備、日文網站。		
教學注意事項	1.教材編選 (1)內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)宜選擇貼近生活情境之題材，多引用國內外較新之相關資料。(3)難易度應適合學生，避免艱澀內容而降低學生學習意願。2.教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法。3.教學相關配合事項 (1)除教授課程相關基本知識，同時培養學生正確之職業道德觀念，及積極進取之學習態度。(2)運用多媒體設備等，可使教學多元化，並培養學生聽力及閱讀能力。		

表 11-2-3-42 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技實作		
	英文名稱	Application of Computing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	應用日語科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生經由實際的上機操作，藉著系統親切的介面操作，熟悉 Access，並進而了解資料庫原理。 二、具備利用 Access 管理資料的能力。三、巨集的使用，處理資料更能得心應手。四、與 office 的整合應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識 Access		認識 Access	2	
二、建立資料庫		建立資料庫	2	
三、資料庫的編修		資料庫的編修	2	
四、資料的排序尋找與篩選		資料的排序尋找與篩選	2	
五、資料庫的查詢		資料庫的查詢	2	
六、關聯式資料庫		關聯式資料庫	2	
七、表單的製作		表單的製作	2	
八、報表與郵遞標籤製作		報表與郵遞標籤製作	2	

九、資料庫巨集	資料庫巨集	2	
十、資料頁的認識與應用	資料頁的認識與應用	2	
十一、與 Office 的整與應用	與 Office 的整與應用	2	
十二、Access VBA	Access VBA	2	
合 計		24	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	教育部審定合格教科書		
教學注意事項	一、觀念應詳加解說，以幫助學生建音正確及清楚之觀念。二、製作上機操作手冊，以輔助學生上機操作系統。		

表 11-2-3-43 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階飲料實習		
	英文名稱	Advanced Beverage Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：飲料實務			
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解咖啡發展與產地、咖啡品種與處理法與烘焙，從種植咖啡至沖煮出飲料過程之相關知識與要領。二、使學生能夠具備判別咖啡品質、烘豆、沖煮調製咖啡與如何品評之基礎能力。三、咖啡與點心搭配製作之能力。四、透過咖啡知識學習與結合實務練習，激發學生學習興趣並肯定自我價值，將咖啡文化融入日常生活，尊重咖啡農及友善環境。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 咖啡來源		1. 咖啡歷史與發展、品種與變種 2.咖啡栽種採收與處理法	4	第一學期
(二) 世界各主要生產國簡介		1.世界主要產區介紹與特色 2.風味品評-非洲、亞洲、大洋洲、中南美洲、加勒比地區、北美洲	4	
(三)咖啡經濟規模與發展		1.世界與台灣咖啡市場現況與發展 2.台灣咖啡的生長史、文化、產量與價格	2	
(四) 精品咖啡與感官品評		1.精品咖啡定義與評分 2.挑豆與瑕疵豆辨識 3.感官分析、風味輪與聞香瓶 4.杯測實習與分析	12	

(五) 咖啡烘焙、保存與萃取	1.烘焙原理與種類、烘焙階段與重點 2.烘豆實習 3.咖啡豆儲存與包裝 4.水粉比與金杯理論 5.咖啡研磨、水質、溫度與時間	14	
(六) 咖啡沖煮與特調咖啡	1.各式沖煮原理 2.各式咖啡煮具實習 3.特調咖啡實習	26	第二學期
(七) 咖啡點心	1.咖啡與點心餐食的搭配原理 2.咖啡點心實習	10	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗評量。二、實作評量。三、出席率，上課精神與學習態度評量。四、作業評量。		
教學資源	一、教科書或坊間中外咖啡相關書籍或雜誌。二、網際網路查詢咖啡知識相關之資料。三、業界參訪或業師研習。		
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.蒐集咖啡相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。二、教學方法 1.本科目為實習科目，如至實習工廠或其他場所實習，得分組操作。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，並配合教學影片或光碟以提升學習效果。3.視情況善用適當教學方法，實際操作咖啡烘焙、品評與製作。		

表 11-2-3-44 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網技術實習		
	英文名稱	Internet Of Things Technology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習、電子學實習、行動裝置裝置實習、程式設計實習			
教學目標 (教學重點)	把網路全都連結在一起的東西，叫做 Internet (網際網路)，那把所有的東西都連在一起，那就叫做「Internet of Things ，簡稱為 IoT」，意思就是「所有東西的網際網路」，本課程介紹物聯網的起源、歷程、架構、技術、應用、挑戰、未來，內容結合理論與產業案例，使學生了解物聯網最新的觀念與實務上的應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)物聯網概論		一、物聯網簡介、架構 二、智慧連結應用	18	
(二)感測與控制		三、感測器技術與嵌入式系統 四、物聯網之區網連接與實測 五、物聯網之外網連接與實測	18	

(三)雲端與數據	六、雲端平台的物聯網連接 七、大數據與物聯網服務實例	18	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收		
教學資源	坊間書籍、自編教材		
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-4-1 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	商業 POP(彈性)
	英文名稱	commerce POP
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	

適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第一學年		
教學目標 (教學重點)	讓學生認識商業手繪海報的發展緣由，與構成要素與繪製技巧，從實作中手繪出各種議題的 POP 海報。		
s 教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商業手繪 POP 海報發展緣由介紹	1.介紹什麼是 POP 手繪海報 2.講解手繪 POP 海報的應用	2	授予學分數
(二)海報的構成要素介紹	1.教導 POP 海報的內容組成要素 2.教導學生 POP 海報的構圖要領	2	
(三)POP 廣告字行練習	1.POP 基本字型示範與練習 2.POP 特殊字型示範與練習	6	
(四)POP 海報製作	1.海報議題引導與文案規劃 2.海報插圖繪製 3.POP 海報實作	7	
(五)POP 海報賞析	1.學生 POP 海報鑑賞 2.學生 POP 海報評分.	1	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	作業評量、練習評量、學習態度評量		
教學資源	黑板、粉筆、電腦、投影機		
教學注意事項	自編教材 需印製字型範本工學生練習 需請學生準備鉛筆、麥克筆材料與海報用紙		

表 11-2-4-2 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	音樂與動畫(彈性)		
	英文名稱	Music and Animation		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第一學年			
教學目標 (教學重點)	1.能比較分析音樂在動畫中的功能與配樂的基本鋪陳 2.能觀察動畫間的多元文化展現並讓學生有具體的介紹與表達之能力 3.能以模仿的角度啟發歌曲的學習，並激發展演性的表演能力 4.能比較日本和美國動畫間的異同之處，並以表格化比較			
s 教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註

(一)遨遊 東京	1.介紹東京秋葉原 2.介紹宮崎駿博物館(三鷹美術館)	3	授予學分數
(二)日本 動畫與音樂	1.探討動畫與虛擬實境的特色 2.如何強化角色的戲劇張力	3	
(三)教唱 歌曲	1.品味歌詞中的意涵並較難的句子 2.欣賞重要配樂 3.教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(四)歐美 動畫與音樂	1.認識動畫的設定場景 2.認識動畫中傳達的多元文化價值	3	
(五)歌曲教唱	1.品味歌詞中的意涵並較難的句子 2.欣賞重要配樂 3.教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(六)評量	1.分組歌唱方式來呈現 2.紙筆評量	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆評量 2.分組報告 3.分組表演		
教學資源	1.鋼琴 2.DVD 3.電腦 4.五十音表格 5.英文歌詞		
教學注意事項	1.選擇內容符合潮流、且音樂和戲劇的相輔性，作品和片段要嚴選 2.配合上課內容挑選適合之歌曲，進而培養學生理解、表演之能力 3.觀察同學的特長並進行適性適才的工作分配		

表 11-2-4-3 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	動手做童玩(彈性)		
	英文名稱	Child Toy D.I.Y.		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第一學年			
教學目標 (教學重點)	以基礎物理教材為本，透過實際動手操作，增強學生對於物理瞭解的興趣，並訓練學生抽象思考、計算以及動手做的能力，以奠定學生研習下一階段物理的基礎。			
s 教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、竹槍童玩製作		竹槍製作	1	授予學分數
二、吸管笛童玩製作		吸管笛製作	1	
三、投石器童玩製作		投石器製作	12	

四、風箏童玩製作	風箏製作	2	
五、氣動車童玩製作	氣動車製作	2	
六、陀螺童玩製作	陀螺製作	1	
七、迴旋飛機童玩製作	迴旋飛機製作	2	
八、咕嚕蛋童玩製作	咕嚕蛋製作	1	
九、平衡鳥童玩製作	平衡鳥製作	1	
十、降落傘童玩製作	降落傘製作	1	
十一、迴力鏢童玩製作	迴力鏢製作	2	
十二、水火箭童玩製作	水火箭製作	2	
合 計		28	
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	教具製作、實作器具、材料		
教學注意事項	1.注意操作流程說明 2.實作時注意安全		

表 11-2-4-4 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	飲食文化賞析(彈性)		
	英文名稱	Dietary Culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第一學年			
教學目標 (教學重點)	1.飲食不僅單純地滿足了人們的口腹之欲，更因受到各種自然環境、經濟條件、政治因素及宗教文化條件等許多成因的影響，而創造出獨有的特色。2.飲食是一種人類生活軌跡的呈現，飲食文化亦經過漫長的歷史階段，由粗簡到精緻逐步形成的過程。			
s 教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒 論		1.飲食文化的產生 2.飲食文化的定義 3.世界飲食區域分布	2	授予學分數
二、臺灣烹調文化與飲食習俗		1.歷史背景 2.食烹器具的使用 3.烹調法 4.傳統習俗	3	
三、大陸地區之飲食文化		1.起源與菜系發展 2.飲食原料與利用 3.飲食器具與烹調法 4.飲食習俗與飲食禁忌	3	

四、亞洲飲食文化	1.日本料理文化 2.韓國飲食文化 3.東南亞美食	2	
五、歐美地區飲食文化	1.義大利飲食文化 2.法國飲食文化 3.美國飲食文化 4.澳洲飲食文化	3	
六、宗教與飲食文化	1.佛教飲食 2.道教飲食 3.基督教飲食 4.回教飲食	3	
七、現代飲食與生活	1.飲食新潮流 2.營養與生活 3.未來發展趨勢	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3.針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
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。		

表 11-2-4-5 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(彈性)		
	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	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第一學年			
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。			
s 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	授予學分數
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 11-2-4-6 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	節慶文學(彈性)	
	英文名稱	Festival literature	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第二學年		
教學目標 (教學重點)	帶領學生剖析民俗節慶活動相關儀式之文化意涵，深究其背後之價值準則與社會意義，並檢索相關文學，開闊學生眼界，以深度了解華人節慶生活的淵源典故、及當代儀式之變遷樣貌，提升自我的藝術與生活層次。1. 藉由文獻與田野調查，觀察傳統歲時文化與當代禮俗之沿革。2. 藉由節慶與歲時的連結，掌握日常生活文化美學之精髓。3. 培養對中國文學暨文化鑒賞、寫作、應用之專業基礎能力。4. 培養對中國語言文字文獻解讀、分析、演述之專業基礎能力。5. 培養對中國古今文學名著研讀、論說、思辯之專業基礎能力。		
s 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 2.歲時總論~認識農民曆	2	授予學分數

(二) 廿四節氣基本認識	1. 立春、雨水、驚蟄及相關節慶活動 2. 春分、清明、穀雨及相關節慶活動 3. 立夏、小滿、芒種及相關節慶活動 4. 夏至、小暑、大暑及相關節慶活動 5. 立秋、處暑、白露及相關節慶活動 6. 秋分、寒露、霜降及相關節慶活動 7. 立冬、小雪、大雪及相關節慶活動 8. 冬至、小寒、大寒及相關節慶活動	8	
(三) 分組報告	分組報告:台灣民俗與節慶	8	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 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. 課堂講授。 2. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片。 3. 以分組報告互動方式，深度了解節慶之文化意涵、價值與社會意義。		

表 11-2-4-7 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(彈性)		
	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	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第二學年			
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			
s 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	1	
(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	1	
(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	3	
(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	1	

(九)專題製作	1.選擇主題、資料收集 2.導覽與解說	4	
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		

表 11-2-4-8 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	遊程規劃與設計(彈性)		
	英文名稱	Tour Scheduling and Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第二學年			
教學目標 (教學重點)	1 了解旅行社和遊程規劃作業系統的知識與特性。2 探討旅行社和遊程規劃的內涵與相關問題，以增加學生之服務管理技能。3 結合在地觀光產業特性，強化實作能力。			
s 教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、旅遊產品設計概論		1.旅遊產品的特質 2.臺灣旅行業之分類與營業範圍 3.旅行業之角色扮演	2	授予學分數
二、旅遊產品的定義與分類		1.產品的定義 2. 產品的分類	2	
三、旅遊產品設計原則		1.產品企劃結構 2.產品設計原則	3	
四、旅遊產品設計之方法		1.產品設計之方法 2.新產品設計作業流程	3	
五、團體旅遊成本分析		1.旅遊成本概述 2.成本分析架構	3	
六、世界旅遊業概況與未來的旅遊趨勢		1.世界旅遊業概況 2.中國旅遊業概況 3.臺灣旅遊市場的現況（國人出國、外人來臺、陸客來臺） 4.世界旅遊趨勢	3	
七、案例分析		1.臺灣（國內遊） 2.東南亞 3.中國大陸 4.日本	2	
合 計			18	

學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3.針對技能部分施以口頭或書面報告評量。
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.教材配合相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3.善用多媒體教學，提高學習興趣。

表 11-2-4-9 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	商業禮儀(彈性)		
	英文名稱	Executive Manners		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第二學年			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食、衣、住、行等各項禮儀的基本概念及演練。 2.學習團隊討論、溝通與表達之能力 3.建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。			
s 教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
禮儀的概念		起源、各國文化差異、禮儀的形成	2	
行的禮儀		徒步、乘車、上下電梯樓梯與搭乘火車、捷運、飛機遊輪之禮儀	4	
食的禮儀		宴會的種類、宴會的策劃、席次安排、餐會進行、菜單與服務	5	
衣的禮儀		男士服務禮儀、女士服務禮儀、認識國際知名品牌	2	
辦公室禮儀		話禮儀、同事相處、名片交換、召開商業會議	3	
商業從業人員禮儀		商業場合的禮儀、演講或報告禮儀	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.學習單 3.紙筆測驗			
教學資源	.坊間書籍 2.網路資源。			
教學注意事項	.禮儀著重實用性，學習過程可讓學生多演練。			

表 11-2-4-10 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	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第三學年			
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。			
s 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《哈莉波特》	6	
(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》	7	
合 計			20	
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 11-2-4-11 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	英語歌曲賞析
	英文名稱	Appreciation of English Songs

師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週 1 節，共 18 週		
開課 年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	1.認識、習唱課程安排的英文歌曲課程 2.研究分析歌曲、音樂並且賞析 3.喜愛英語歌曲與展演		
s 教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹與導引	1. 介紹課程目標(第一學期) 2.進度規畫 3.分組討論	1	
(二) The Beatles	1.介紹樂團/歌手(一) 2.原曲聆賞(一) 3.聽力練習(一) 4.Imagine 教唱 5.Hey Jude 教唱 6.學生分組練習(一) 7.學生學習評量(一)	5	
(三)The Carpenters	1.介紹樂團/歌手(二) 2.原曲聆賞(二) 3.聽力練習(二) 4.Yesterday 教唱 5.Close to You 教唱 6.學生分組練習(二) 7.學生學習評量(二)	5	
(四) Whitney Houston	1.介紹樂團/歌手(三) 2.原曲聆賞(三) 3.聽力練習(三) 4.The Greatest Love of All 教唱 5.Saving All My Love for You 教唱 6.學生分組練習(三) 7.學生學習評量(三)	5	
(五) The Eagles	1.介紹樂團/歌手(四) 2.原曲聆賞(四) 3.聽力練習(四) 4.Hotel California 教唱 5.I Can't Tell You Why 教唱 6.學生分組練習(四) 7.學生學習評量(四)	5	
合 計		21	
學習評量 (評量方式)	分組表演、歌曲接唱比賽、歌詞填空測驗、歌曲背景小測驗		
教學資源	影片、CD、CD 播放機、網路、音響、麥克風、投影設備		

教學注意事項	1.主題兼顧歷史、時代背景。 2.涵蓋人文與藝術的欣賞。 3.教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4.結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。
--------	---

表 11-2-4-12 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	日本時事		
	英文名稱	Japan Today		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	1.認識日本的社會現況 2.了解日本的生活風俗			
s 教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)日本史地		1.日本地理概說 2.日本歷史概說	4	
(二)日本政治		1.天皇、內閣、國會選舉制度 2.外交、國旗、國名由來	2	
(三)日本經濟		1.戰後的經濟到高度成長 2.產業發展概況 3.日本企業經營	3	
(四)日本社會與科技		1.教育制度 2.家庭生活 3.交通運輸狀況 4.科學技術活動	4	
(六)日本文化		1.文字、語言、文學 2.傳統藝能 3.傳統藝術 4.飲食文化 5.宗教信仰	5	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。			
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。			
教學注意事項	1.教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)選取合於學生程度之題材，激發學生學習的興趣。 2.教學方法 (1)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 (2)授課宜著重基礎知識介紹。			

	3.教學配合相關配合事項 (1)準備教材時，宜多引較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。
--	---

表 11-2-4-13 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	數學遊戲		
	英文名稱	Math game		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週 1 節，共 18 週			
開課 年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	利用遊戲，讓學生對數學能有更深入的了解與喜愛。			
s 教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 課程準備		講解課程內容。	1	
(二)無字證明		「無字證明」並不是不需要文字說明就可以完全理解，而是僅需極少的解釋就能得證的意思。越是好的「無字證明」，所需的輔助文字越少。	4	
(三)圓的切線		利用餘弦定理應用在現實生活問題解決。	4	
(四)對稱的妙用		將數學中的對稱觀念與排組合作連結。	4	
(五)青蛙交換遊戲		利用排列組合的觀念來解決問題	4	
(六)手指數數的遊戲		在活動中尋找規律或發現公式來解決問題。	4	
合 計			21	
學習評量 (評量方式)	分組討論、紙筆測驗、作業、口頭回答			
教學資源	自編講義、網路資源			
教學注意事項	1.教材編選以能 樂趣化教學為主。 2.教學方法採小班，分組討論為主。			

表 11-2-4-14 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	學習歷程製作
	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	資訊科、電機科、資料處理科、應用日語科、觀光事業科、餐飲管理科	
節/週	每週 1 節，共 18 週	

開課 年級/學期	第三學年		
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。		
s 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		17	
學習評量 (評量方式)	一、實作評量 二、書面報告 三、表演評量 四、口語評量(口試、口頭報告、晤談) 五、同儕評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	採用多元評量		