

高級中等學校課程計畫

國立水里高級商工職業學校

學校代碼：080410

建教合作班課程計畫

本校108年11月22日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長徐文法

(109學年度入學學生適用)

第一次報備查版
修正後報備查版
准予備查版

中華民國109年05月07日

目 錄

學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、職業技能訓練計畫	17
柒、團體活動時間實施規劃	18
捌、彈性學習時間實施規劃	19
一、彈性學習時間實施相關規定	19
二、學生自主學習實施規範	34
三、彈性學習時間規劃表	35
附件二：校訂科目教學大綱	43
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	99
(一)訓練課程內容	9
(二)專業基礎課程內容	9
附件四、實習式群科課程表	1
	0
	0
	1
	0
	1

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	1.學術群：普通班		
技術型	專業群科	1.電機與電子群：資訊科、電機科 2.商業與管理群：資料處理科 3.外語群：應用外語科(日文組)、應用日語科 4.餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科 5.其他：綜合職能科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1.電機與電子群：資訊科 2.商業與管理群：資料處理科 3.餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1.餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1.學術群：體育班 2.服務群：餐飲服務科		
聯絡人	處室	教務處	
	職稱	教學組	
	電話	049-2870666轉251	

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。
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通班	1	11	1	19	1	19	3	49
	學術群	體育班	1	24	1	19	1	16	3	59
技術型	電機與電子群	資訊科	1	21	1	20	1	26	3	67
	電機與電子群	電機科	1	33	1	36	1	31	3	100
	商業與管理群	資料處理科	1	7	1	16	1	35	3	58
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	27	1	35	2	62
	外語群	應用日語科	1	33	0	0	0	0	1	33
	餐旅群	觀光事業科	1	27	1	29	1	37	3	93
	餐旅群	餐飲管理科	2	64	2	55	2	70	6	189
	其他	綜合職能科	0	0	1	5	1	9	2	14
進修部	電機與電子群	資訊科	1	13	0	0	0	0	1	13
	商業與管理群	資料處理科	0	0	1	13	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	20	1	20
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	33	1	26	1	35	3	94
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	7	0	0	0	0	1	7
合計			12	273	12	265	12	333	36	871

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	1	35
	學術群	體育班	1	30
技術型	電機與電子群	資訊科	1	35
	電機與電子群	電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	外語群	應用日語科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	15
合計			10	330

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 109學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目	說明			備註
	辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別				
階梯式	餐旅群	餐飲管理科	1班	42人

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

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：

品格力

培養德隨量進，量由識長服務學習的品格力。

就業力

創造技職專精，永續就業以實現潛能的自足能力。

移動力

培養國際接軌，開拓全球視野並強化外語能力。

學習力

啟發多元適性學習，養成自主、能動、創造之學習力。

技術力

培養專業技能，追求技藝精湛卓越的技術力。

整合力

培養知識整合，涵養創新再造的能力。



肆、課程發展組織要點

國立水里高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

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)召集人員簽送本委員會核定後辦理。
 - (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行修正時亦同。

108學年度課程發展委員會名單

國立水里商工 108 學年度課程發展委員會組織表

序號	職稱	姓名	現任職稱	備註
1	主任委員	徐文法	校長	
2	委員兼執行秘書	王異麟	教務主任	
3	副執行秘書	徐芬霞	實習主任	
4	副執行秘書	楊運興	進修部主任	
5	委員	洪昭坤	學務主任	
6	委員	許定邦	圖書館主任	
7	委員	林佩君	輔導主任	
8	委員	陳靜美	總務主任	
9	委員	劉芬汝	導師	國文科召集人
10	委員	黃秀雯	導師	英文科召集人
11	委員	黃順星	專任教師	數學科召集人
12	委員	連啟祥	專任教師	自然科召集人
13	委員	周業登	導師	社會科召集人
14	委員	洪春成	秘書	藝能科召集人
15	委員	劉珮瑩	實驗研究組長	商業科召集人
16	委員	蘇正仁	資處科科主任	
17	委員	蔡銘修	應日科科主任	
18	委員	楊書綾	餐飲科科主任	
19	委員	賴季玲	觀光科科主任	
20	委員	滕永盛	電機科科主任	
21	委員	呂黃新	資訊科科主任	
22	委員	林鈺清	特教組長	特教科召集人
23	委員	彭坤郎	體育組長	體育班召集人
24	委員	謝憲忠	導師	一年級導師代表
25	委員	陳俞良	導師	二年級導師代表
26	委員	洪嘉穗	導師	三年級導師代表
27	委員	唐玉春	導師	教師會代表
28	委員	鄭世平	南開科大教授	專家代表
29	委員	林秀珍	雲品酒店協理	產業代表
30	委員	簡如茵	日二忠學生	學生代表
31	委員	陳九炆	家長委員	家長委員會代表
32	委員	林東昇	水月會館管理	校友會代表
33	委員	陳韋帆	村長	社區代表

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 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
餐飲 旅 群	餐飲 管理 科	1. 中、西式餐廳與飯店之廚房 工作人員 2. 餐飲吧檯人員 3. 餐飲業基層服務人員 4. 餐飲相關產品創意與研發 人才 5. 烘焙相關產業工作人員	1. 培養中西餐基礎技術人才	1. 具備中西餐之專業能 力.						
			2. 培養飲料調製基礎技術人 才	2. 具備飲料調製之專 業能力						
			3. 培養餐旅服務基礎技術人 才	3. 具備餐飲服務之專業 能力						
			4. 培養食材儲存與成本控制 人才	4. 具備食材儲存與成本 控制之能力						
			5. 培養異國料理製作技術人 才	5. 具備異國料理製作之 專業能力						
			6. 培養創意烘焙製作技術人 才	6. 具備創意烘焙之專業 能力						
			7. 培養宴會管理及製作專業 技術人才	7. 具備宴會實務之專業 能力						
			8. 培養生活及品德教育,良好 職業道德與終身學習敬業樂 群之人才	8. 具備誠信負責職業道 德及自我精進之能力						

備註：1. 各科教育目標及科專業能力，請參照群科課程綱要或實用技能學程課程實施規範，研訂敘寫。

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核								備註	
		1. 具備中西餐之專業能力.	2. 具備飲料調製之專業能力	3. 具備餐飲服務之專業能力	4. 具備食材儲存與成本控制之能力	5. 具備異國料理製作之專業能力	6. 具備創意烘焙之專業能力	7. 具備宴會實務之專業能力	8. 具備誠信負責職業道德及自我精進之能力		
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論									
	實習科目	餐飲服務技術									
		飲料實務									

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核								備註		
		1.具備中西餐之專業能力.	2..具備飲料調製之專業能力	3.具備餐飲服務之專業能力	4.具備食材儲存與成本控制之能力	5.具備異國料理製作之專業能力	6.具備創意烘焙之專業能力	7.具備宴會實務之專業能力	8.具備誠信負責職業道德及自我精進之能力			
校訂必修	專業科目	職業道德										
		烘焙製作原理										
		飲調概論										
	實習科目		專題實作									
			職涯體驗									
			蔬果切雕									
			中餐烹飪實習									
			西式點心製作									
			西餐烹飪實習									
			餐旅服務技術									
校訂選修	專業科目	食物學										
		餐飲衛生與安全										
	實習科目		異國料理實習									
			地方特色料理									
			宴席料理製作									
		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，表示該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。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
109學年度入學學生適用 (階梯式)

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	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階段 一	階段 二	階段 三	階段 四			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
			英語文	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學
		數學	數學	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學
		社會	歷史	4							2						
			地理														
			公民與社會						2								
		自然科學	物理	4							2						
			化學								2						
			生物					2									
		藝術	音樂	4	1		1										
	美術							1		1							
	藝術生活																
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃															
		家政															
		法律與生活															
	科技	環境科學概論	4														
		生活科技				2											
資訊科技									2								
健康與體育	體育	2	1		1												
	健康與護理	2	1		1												
	全民國防教育	2	1		1												
	小計	36	11	0	13	0	5	0	7	0	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2												
	餐飲服務技術	6					3		3								
	飲料實務	6					3		3								
	小計	16	2	0	2	0	6	0	6	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	52	13	0	15	0	11	0	13	0	0	0	0	0			

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)
109學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
名稱	學分			第一學年		第二學年		第三學年		階段一	階段二	階段三	階段四			
		一	寒 假	一	暑 假	一	寒 假	一	暑 假							
校訂必修	一般科目 10學分 7.58%	語文表達與應用	4					2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		數學	4					2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		體能探索	2					1		1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目 10學分 7.58%	職業道德	2					1		1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		烘焙製作原理	4					2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		飲調概論	4	2		2									<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目 38學分 28.79%	專題實作	6					3		3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		職涯體驗	4	2				2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		蔬果切雕	4	2		2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中餐烹飪實習	6	3		3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		西式點心製作	6					3		3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		西餐烹飪實習	6	3		3									<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		餐旅服務技術	6	3		3									<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%													協同教學	
	校訂選修	小計		58	15		13		16		14					
		一般科目 4學分 3.03%	餐旅英文與會話	4	1		1		1		1					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 跨班
			食物學	2	2											<input type="checkbox"/> 協同教學
		專業科目 4學分 3.03%	餐飲衛生與安全	2			2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
			異國料理實習	3							3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科單班選修A
		實習科目 6學分 4.55%	地方特色料理	3							3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科單班選修A
宴席料理製作			3					3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科單班選修B	
養生蔬食			3					3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科單班選修B	
特殊需求領域		0學分 0%												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
小計		14	3		3		4		4							
校訂必修及選修學分合計			72	18		16		20		18						
在校期間應修習學分數			124	31		31		31		31						

團體活動時間(節數)		12	3	3	3	3	3												
彈性學習時間(節數)		4	1	1	1	1	1												
每週總上課節數			35	35	35	35													
職前訓練		4								4									
寒暑假課程	一般科目																<input type="checkbox"/> 協同教學		
	專業科目																<input type="checkbox"/> 協同教學		
	實習科目	中餐進階實習	2		2													<input type="checkbox"/> 協同教學	
		宴會服勤技術	4				4											<input type="checkbox"/> 協同教學	
		飲料調製實務	2						2									<input type="checkbox"/> 協同教學	
特殊需求領域																協同教學 <input type="checkbox"/>			
返校課程	實習科目	異國料理	2										2				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學		
		套餐製作	2												2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學		
在校期間應修習總學分數		140																	
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)		16										4						
	職業技能訓練(二)													4					
	職業技能訓練(三)															4			
	職業技能訓練(四)																4		
應修習總學分數		156	31	2	31	4	31	2	31	4	4	6	4	6					

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-2-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位, 1科1表)
109學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部 定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合 計			52	39.39%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	68-80學分	10	7.58%	系統設計		
		專業科目		10	7.58%			
		實習科目		38	28.79%			
	選 修	一般科目		4	3.03%			
		專業科目		4	3.03%			
		實習科目		6	4.55%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80% 以上 (以校訂科目學分數為分母)	58		80.56%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60% 以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44		75.86%	系統設計
	合 計				72		54.55%	系統設計
六學期團體活動時間合計		8-12節	12節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		0-4節	4節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
職前訓練		4學分	4學分		系統設計			
寒暑假課程		12-16學分	8學分		系統設計			
第三學年返校課程			4學分		系統設計			
職業技能訓練		16學分	16學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分, 畢業及格學分數至少為150學分。							

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

三、職業技能訓練計畫

表6-3-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：111/08/01 ~ 112/06/01)	人數	備註
餐階一忠	111/08/01 ~ 112/06/30	35	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，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。
3. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表7-1-1 (階梯式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	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
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	36	36	36	36
合計	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

- (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。
- (108年06日21日課發會通過)

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	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
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

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名			教學單元名稱		
參與學生資料		班級	學號	姓名	
授課紀錄					
序號	日期/節次	授課內容		學生缺曠紀錄	教師簽名
1					
2					
3					

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

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	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 就業力 <input type="checkbox"/> 移動力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 技術力 <input type="checkbox"/> 整合力		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他:		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工廠 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他:			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工廠 <input type="checkbox"/> 其他:			
自主學習 學習目標				
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要記錄		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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他:			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工廠 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	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				

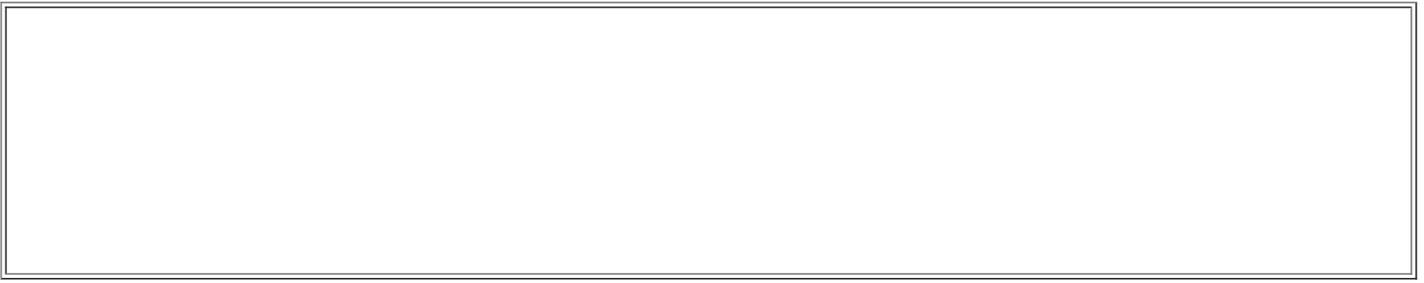
指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

I II



| | | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
|--|--|--|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |
| | | | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> |

			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○

			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								

			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○
			☑	○	○	○	○	○	○	○	○

			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="radio"/>	
	<input type="radio"/>	
		<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="radio"/>	
	<input type="radio"/>	

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="radio"/>	
	<input type="radio"/>	

	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	
		<input type="radio"/> <input type="radio"/>
	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	
	<input type="radio"/>	
	<input type="radio"/>	
		<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="radio"/>	
	<input type="radio"/>	

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	

