備查文號：
教育部112年1月17日臺教授國字第1120005831號函備查

備查版

高級中等學校課程計畫
國立水里高級商工職業學校
學校代碼：080410

進修部課程計畫

本校112年1月6日111學年度第3次課程發展委員會會議通過

（112學年度入學學生適用）

中華民國112年1月19日

學校基本資料表

學校校名	國立水里高級商工職業學校		
普通型高中	普通科；體育班		
技術型高中	專業群科		1. 電機與電子群:資訊科；電機科 2. 商業與管理群:商業經營科 3. 外語群:應用日語科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科
	建教合作班		1. 餐旅群：餐飲管理科
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
進修部	1. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 餐旅群:餐飲管理科		
實用技能學程(日)	餐旅群:餐飲技術科		
建教合作班	餐旅群:餐飲管理科		
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科		

聯絡人	處　室	教務處	電　話	2870666*251
	職　稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓　名	個資不予顯示	傳　真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

備查版

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作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、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

七、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

八、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	1	4	1	6	1	5	3	15
		體育班	1	25	1	22	1	15	3	62
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	9	1	23	1	24	3	56
		電機科	1	30	1	28	1	28	3	86
	商業與管理群	商業經營科	0	0	0	0	0	0	0	0
	外語群	應用日語科	1	18	1	21	1	26	3	65
	餐旅群	觀光事業科	1	19	1	29	1	25	3	73
		餐飲管理科	1	34	1	30	1	31	3	95
	服務群	餐飲服務科	1	7	1	5	1	8	3	20
進修部	電機與電子群	資訊科	1	16	0	0	0	0	1	16
	商業與管理群	資料處理科	0	0	1	10	0	0	1	10
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	11	1	11
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	16	1	28	1	24	3	68
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	1	14	1	25	1	25	3	64

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 112學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	1	35
		體育班	1	35
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	35
		電機科	1	35
	商業與管理群	商業經營科	1	35
	外語群	應用日語科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
		餐飲管理科	1	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

備查版

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。

備查版

二、學生圖像

前言

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

品格力

培養德隨量進，量由識長服務學習的品格力。

就業力

創造技職專精，永續就業以實現潛能的自足能力。

移動力

培養國際接軌，開拓全球視野並強化外語能力。

學習力

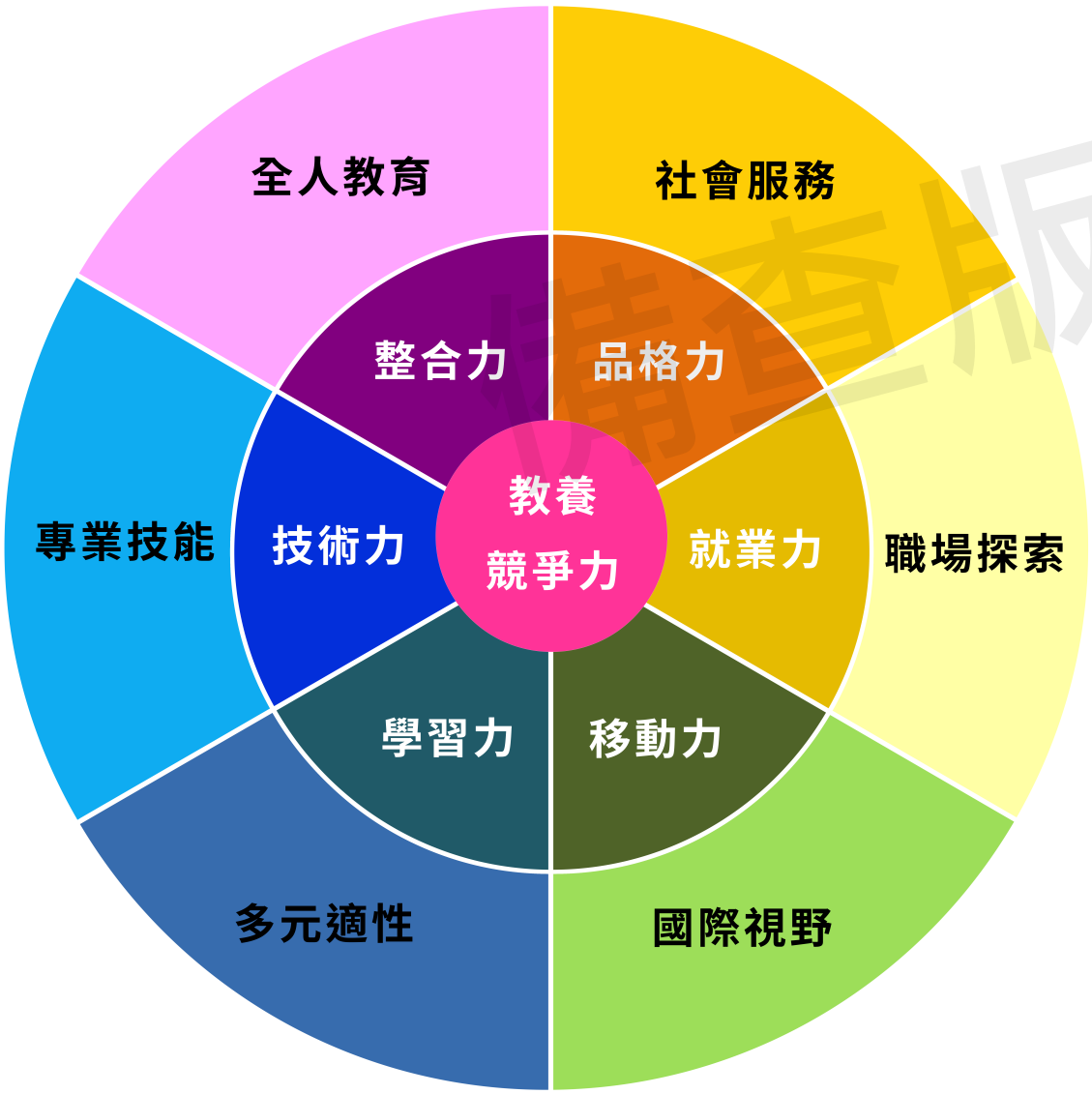
啟發多元適性學習，養成自主、能動、創造之學習力。

技術力

培養專業技能，追求技藝精湛卓越的技術力。

整合力

培養知識整合，涵養創新再造的能力。



備查版

肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點
體育班發展委員會組織章程

國立水里高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

備查版

107 年 8 月 29 日校務會議通過
108 年 1 月 16 日校務會議修正
111 年 1 月 20 日校務會議修正

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，及教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」，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）、教學組長擔任之，共計 8 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）擔任之，每專業群科 1 人，共計 6 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) 審查學校教科用書之選用，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。

備查版

備查版

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。

國立水里商工體育班發展委員會組織章程

94 年 8 月 5 日體育班發展委員會訂定
104 年 6 月 30 日校務會議修正
108 年 6 月 28 日校務會議修正
111 年 1 月 20 日校務會議修正

備查版

壹、依據「高級中等以下學校體育班設立辦法」第八條規定辦理。

貳、本委員會置委員 **13** 人，由校長兼任主任委員，聘學務主任、教務主任、主計主任、輔導主任、體育組長暨專任運動教練 1 位，體育班教師 3 位及家長代表 1 位，體育班學生代表 2 位為委員。

專任運動教練及體育班教師人數，應占委員總數三分之一以上；任一性別委員人數，不得少於委員總數三分之一。委員均為無給職，任期為一學年。

參、體育班發展委員會之任務如下：

一、審議課程及教學規劃：內容包括課程計畫、個別化課程、自編教科用書、競技運動綜合訓練課程計畫、體育班訪視、課程評鑑、生涯發展、職能探索、運動防護及運動科學應用。

二、審議學生對外出賽事項：內容包括出賽之課業成績基準及每學年度出賽、培訓計畫。

三、審議學生學習輔導措施：內容包括補課規劃、課業輔導及學習扶助模式。

四、審議學生調整術科專長項目，或因故不適合繼續就讀體育班需轉班或轉學。

五、督導運動訓練。

六、辦理體育班校內自我評鑑。

七、指定體育班召集人及遴任導師。

八、其他有關體育班發展事項。

肆、每學年至少召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

伍、本委員會業務推動經費由學校或主管機關專案相關經費項下支應。

陸、本組織章程經校務會議通過後實施，修正時亦同。

111 學年度體育班發展委員會組織與任務

編號	職稱	姓名	現職	備註
1	主任委員	徐文法	校長	行政人員
2	委　　員	彭坤郎	學務主任	行政人員
3	委　　員	李敏蕙	教務主任	行政人員
4	委　　員	張美淩	主計主任	行政人員
5	委　　員	廖婉孜	輔導主任	行政人員
6	委　　員	盧英娟	體育組長	行政人員
7	委　　員	汪明輝	專任運動教練	專任運動教練
8	委　　員	吳如琳	電二忠導師	體育班教師
9	委　　員	江文嘉	普二忠導師	體育班教師
10	委　　員	連啟祥	專任教師	體育班教師
11	委　　員	鍾文裕	家長會委員	家長代表
12	委　　員	陳雅玫	普三忠學生	體育班學生代表
13	委　　員	王明媗	普一忠學生	體育班學生代表

備查版

體育班發展委員會任務：

一、審議課程及教學規劃：內容包括課程計畫、個別化課程、自編教科用書、競技運 動綜合訓練課程計畫、體育班訪視、課程評鑑、生涯發展、職能探索、運動防護及運動科學應用。

二、審議學生對外出賽事項：內容包括出賽之課業成績基準及每學年度出賽、培訓計畫。

三、審議學生學習輔導措施：內容包括補課規劃、課業輔導及學習扶助模式。

四、審議學生調整術科專長項目，或因故不適合繼續就讀體育班需轉班或轉學。

五、督導運動訓練。

六、辦理體育班校內自我評鑑。

七、指定體育班召集人及遴任導師。

八、其他有關體育班發展事項。

伍、課程發展與規劃

□普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

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

三、議題融入

表普5-3 議題融入對應表

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
科目數統計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

審查版

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					品格力	就業力	移動力	學習力	技術力	整合力
餐旅群	餐飲管理科	1.擔任餐飲領域中、西餐、點心烘焙內場人員、餐飲外場服務人員、餐飲管理人員。 2.擔任旅館業房務人員、前檯人員、管理人員。 3.擔任觀光休閒相關產業人員，導遊、領隊、導覽人員。	1.培養餐飲、旅館業、觀光休閒產業所需餐旅服務之基礎人才。 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。	●	●	○	○	○	●

備註：

1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

檢查版

二、群科課程規劃

（一）餐飲管理科(408)

科專業能力：

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

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

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核							備註
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		●	○	○	●	○	●	●	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	○	●	○	○	○	●	
			西餐烹調實習	●	○	●	○	○	○	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	○	●	●	○	●	○	
校訂選修	專業科目	食物學		●	○	●	○	○	○	○	
		休閒產業		○	●	○	○	○	●	●	
		餐廳管理		●	○	●	●	○	○	●	
		繽紛飲料		●	○	●	○			○	
		旅館導論		●	○	○	○	●	○	●	
		觀光學概論		○	●	○	○	○	●	●	
	實習科目	烘焙實務		●	○	●	○	○	○	●	
		中餐烹飪進階實習		●	○	●	○	○	○	●	
		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。

備查版

三、科課程地圖

（一）餐飲管理科(408)

四、議題融入

（一）餐飲管理科(408)

表5-4-1餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必實習 / 專題實作									✓							✓			
校選一般 / 體能探索																	✓		
校選專業 / 休閒產業			✓																
校選專業 / 食物學											✓		✓						
校選專業 / 旅館導論	✓				✓														
校選專業 / 餐廳管理	✓				✓		✓												
校選專業 / 繽紛飲料											✓		✓						
校選專業 / 觀光學概論			✓											✓		✓			
校選實習 / 中餐烹飪進階實習			✓								✓	✓							
校選實習 / 烘焙實務					✓						✓	✓							
校選實習 / 養生蔬食											✓	✓							
科目數統計	2	0	3	0	3	0	1	0	1	0	5	3	2	1	0	2	1	0	0

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

□ 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
		自然科學	化學	2	1	1					B版
			生物	2			1	1			A版
		藝術	音樂	2	1	1					
			美術	2			1	1			
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	生活科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2					1	1	
			體育	2			1	1			
		全民國防教育		2					1	1	
		小計		**56**	**12**	**12**	**10**	**10**	**6**	**6**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		小計		**26**	**7**	**7**	**6**	**6**	**0**	**0**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**10**	**10**	**8**	**8**	**2**	**2**	
	部定必修節數合計			**96**	**22**	**22**	**18**	**18**	**8**	**8**	**部定必修總計96節數**

備查版

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	4節數 2.99%	數學	4					2	2	
				小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數
		實習科目	4節數 2.99%	專題實作	4					2	2	
				小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數
		校訂必修節數合計			8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數
	校訂選修	一般科目	2節數 1.49%	體能探索	2					1	1	
				最低應選修節數小計	2							
		專業科目	12節數 8.96%	食物學	4					2	2	
				休閒產業	4					2	2	同科單班 AB2選1
				餐廳管理	4					2	2	同科單班 AB2選1
				繽紛飲料	4					2	2	同科單班 AD3選1
				旅館導論	4					2	2	同科單班 AD3選1
				觀光學概論	4					2	2	同科單班 AD3選1
				最低應選修節數小計	12							
		實習科目	16節數 11.94%	烘焙實務	8					4	4	
				中餐烹飪進階實習	8			4	4			同科單班 AC2選1
				養生蔬食	8			4	4			同科單班 AC2選1
				最低應選修節數小計	16							
		校訂選修節數合計			30	0	0	4	4	11	11	多元選修開設 16 節
學生應修習節數總計					134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
每週團體活動時間(節數)					6	1	1	1	1	1	1	
每週彈性學習時間(節數)					4	1	1	1	1	0	0	
每週總上課時間(節數)					144	24	24	24	24	24	24	

備查版

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
		選修			2	1.39 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				62	43.06 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		16	11.11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	72	50 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	104	72.22%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	4 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表

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

備註：每學期以18週計算

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

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

表8-1 彈性學習時間規劃表

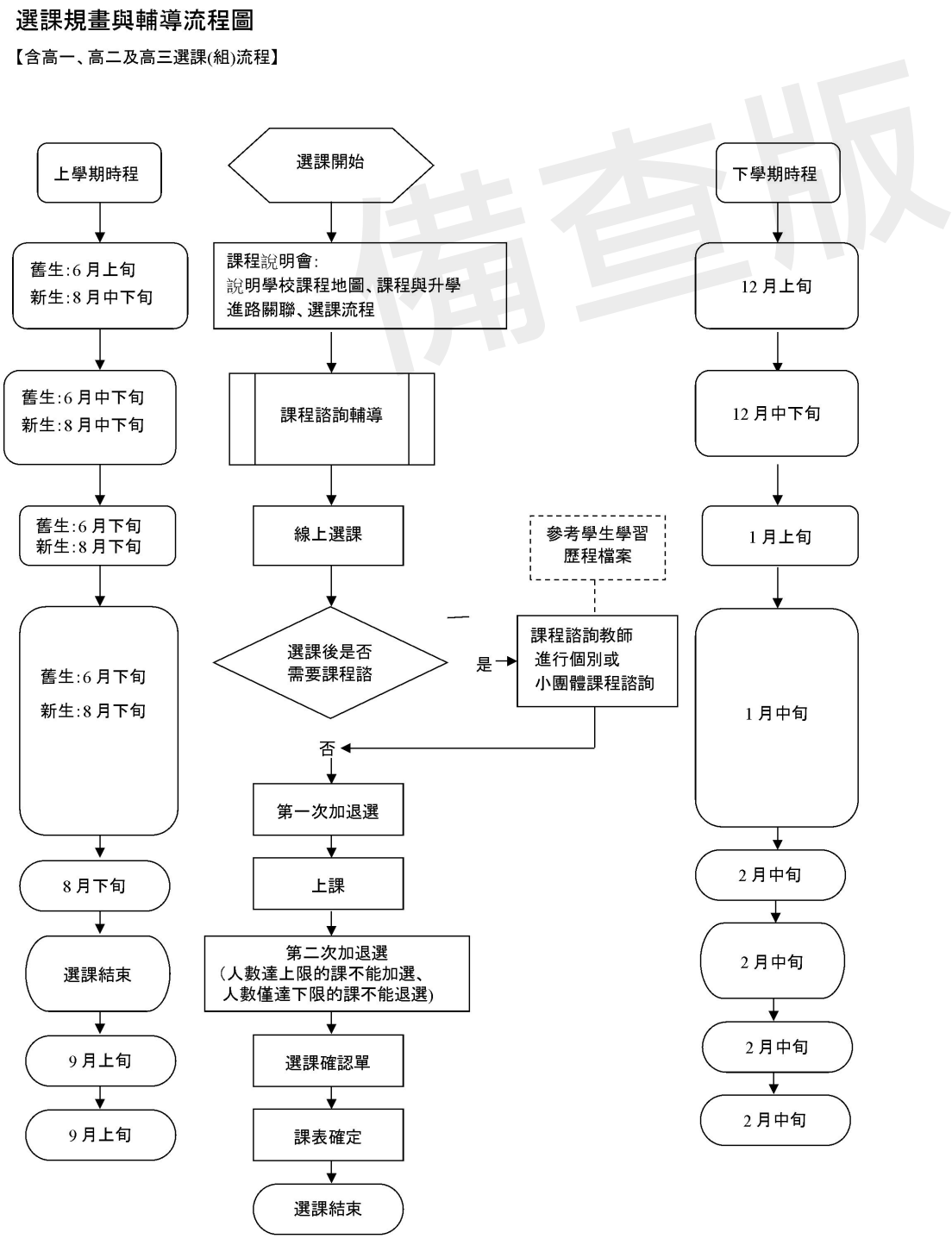
開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	校色動學特活		
第一學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		多采多姿生物世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		電影文學	1	18	全校各科			V			內聘	
		學習檔案製作	1	18	全校各科			V			內聘	
		備審資料製作	1	18	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		多采多姿生物世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		電影文學	1	18	全校各科			V			內聘	
		學習檔案製作	1	18	全校各科			V			內聘	
		備審資料製作	1	18	全校各科			V			內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		多采多姿生物世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		電影文學	1	18	全校各科			V			內聘	
		學習檔案製作	1	18	全校各科			V			內聘	
		備審資料製作	1	18	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		多采多姿生物世界	1	18	全校各科			V			內聘	
		電影文學	1	18	全校各科			V			內聘	
		學習檔案製作	1	18	全校各科			V			內聘	
		備審資料製作	1	18	全校各科			V			內聘	

備查版

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明

1	6月上旬(上學期) /12月上旬(下學期)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	8月中下旬	新生選課宣導	利用新生報到時段進行選課宣導
3	6中下旬月及8月中下旬(上學期) / 12月下旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.確認開課班級 2.以紙本選課方式進行 3.規劃1.2~1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
4	8月(上學期)/2月(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
5	9月(上學期)2月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
6	6月	檢討	課發會進行選課檢討

二、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。

備查版

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 日校務會議訂定

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。

國立水里高級商工職業學校建置學生學習歷程檔案作業補充規定

中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議訂定

中華民國 108 年 8 月 29 日校務會議修正

中華民國 109 年 1 月 16 日校務會議修正

一、本補充規定依「高級中等學校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成立「學生學習歷程檔案工作小組」（以下簡稱工作小組），負責辦理學生學習歷程檔案之相關工作。

本工作小組成員由校長、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。

三、工作小組每學期至少召開一次會議，其工作範圍含學生學習歷程檔案資料建置之方式、學習歷程學校平臺運作及管理、人員權責、工作期程規畫及其他相關事項，並應辦理學生訓練、教師研習、親師說明、成效評核及獎勵。

四、本校建置之學習歷程學校平臺(包括校務行政系統及校內學生學習歷程記錄模組)由教務處負責建置及管理，其內容及記錄方式如下：

（一）基本資料

1.學生姓名、身分證明號碼及其他學籍資料由教務處註冊組/進修部教務組、於學生入學後登錄，每學期須再次檢核確認。

2.學生之校級、班級、社團及幹部之紀錄，由學務處訓育組/進修部學生事務組負責登錄。

3.學生出、缺勤紀錄，每學期由學務處生輔組/進修部學生事務組負責登錄。

（二）修課紀錄

1.學業成績：學生修習科目及學業成績由教務處註冊組/進修部教務組依學生評量相關規定登錄。

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」。

（三）課程學習成果：

1.學生每學期應於本校規定時間內上傳，應經任課教師認證；其件數至多 9 件。

2.任課教師每學期應於本校規定時間內完成認證。

3.學生每學年應於本校規定時間內完成勾選至多 6 件。

（四）多元表現：

1.學生應於本校規定時間內上傳，每學年其件數至多 30 件。

三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

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

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	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 一	第一學年 二	第二學年 一	第二學年 二	第三學年 一	第三學年 二	開課方式	同時段開課
1.	專業實習	(休閒)產業生涯規劃	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
2.	專業實習	(餐廳)管理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
3.	專業實習	中餐烹飪進階實習	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2選1
4.	專業實習	養生蔬食	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2選1
5.	專業實習	繽紛飲料	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD3選1
6.	專業實習	旅館導論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD3選1
7.	專業實習	觀光學概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD3選1

五、重讀、復學、轉學及借讀學生依國民及學前教育署「高級中等教育階段學生學籍異動之學生學習歷程檔案處理原則」辦理。

六、學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用，由工作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：每學年由輔導室/進修部專任輔導教師，至少辦理一次學生學習歷程檔案簡介及系統操作等相關訓練。

(二)教師研習：每學年由教務處/進修部教務組，至少辦理一次學生學習歷程檔案之專業研習。

(三)親師說明：每學年由輔導室/進修部專任輔導教師，至少辦理一次學生學習歷程檔案宣導說明。

七、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，提交工作小組議決後，依學校教職員獎勵標準規定提請敘獎。

八、本補充規定經校務會議通過後實施，修正時亦同。

備查版

拾、學校課程評鑑

一、112學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

112 學年度國立水里商工課程評鑑實施計畫

111 年 11 月 14 日課程發展委員會通過

備查版

壹、依據

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

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

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

四、教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第 1100016363B號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

貳、辦理目標

一、每學年定期蒐集、分析運用課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學與改善學生學習之參考。

二、協助學校落實課程及教學之變革與創新，鼓勵教師個人反思與社群專業對話，引導學校精進課程發展。

三、透過課程評鑑過程及結果，協助學校落實課綱課程發展、教學實施與學生適性學習結果，發揮學校課程評鑑之實質效益。

四、課程評鑑秉持校本精神，依據學校脈絡與條件進行選擇與規劃，並運用臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫(以下簡稱後中資料庫)，協助完成課程評鑑。

參、評鑑類型

一、總體課程評鑑：由課程評鑑小組針對本校開設之總體課程，確認是否符合學校願景、學生學習圖像及學生生涯進路需求，評鑑結果提課程發展委員會(以下簡稱課發會)討論。

二、單一課程評鑑：由部定課程及校訂課程授課教師，依據評鑑指標提出資料說明，由課程評鑑小組進行課程評鑑後，評鑑結果提課發會討論。

肆、課程評鑑人員及分工

一、課程發展委員會成員:負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、自我評鑑實施內容之檢核工具、規準歷程、各項建議、改進方案以及課程自我評鑑報告。

二、課程自我評鑑小組成員:

1.由校長就課程發展委員會成員，聘請 9 人組成課程自我評鑑小組。

2.課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準歷程草案，以及負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

三、各科主任/學科教學研究會召集人:負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果;組織科內教師進行自我檢核與分析(與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應)，並就群科課程架構(開設課程科目與學分)，進行檢視與討論後續建議修正方案。

四、全校教師:參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思與教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

伍、評鑑內容

一、課程規劃:運用或分析臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫之課程教學成效相關資訊，或由本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃)、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

二、教學實施:運用或分析臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫之課程教學成效相關資訊，或由本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

備查版

三、學生學習:運用或分析臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫之課程教學成效相關資訊，或由本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

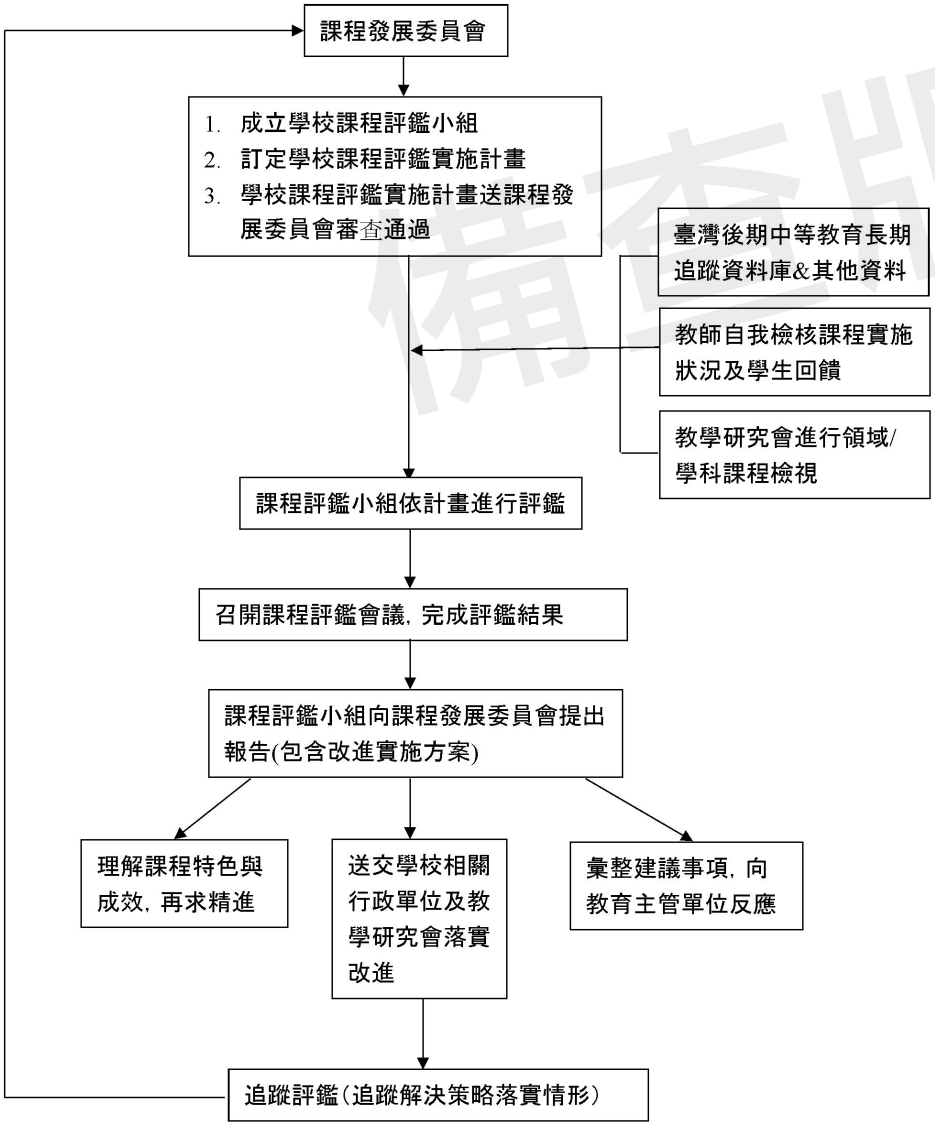
備查版

陸、課程評鑑時程規劃

自112年8月1日起至113年7月31日止。

項次	課程評鑑工作項目與期程	8 -10 月	11 月-4 月	5 -6 月	7 月
1	校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
2	課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
3	課程發展委員會通過相關計畫	●	●		
4	評鑑小組應用課程評鑑檢核項目和其他佐證資料，共同討論發現問題		●		
5	領域/學科教學研究會與教師進行教學回饋與反思		●	●	
6	課發會討論課程評鑑之發現，並提擬各項需調整改進之重點與策略			●	●
7	評估結果應用之持續規劃與改進	●	●	●	●

柒、課程評鑑流程



資料來源：參考高級中等學校課程實務工作手冊CH11

捌、課程評鑑結果運用

一、依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

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

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

四、激勵教師進行課程及教學創新。

五、增進教師對課程品質之重視。

六、修正學校課程計畫。

七、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

玖、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

備查版

二、110學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：110_080410_2_Year1_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

備查版

附件一：課程及教學規劃表

□普通科

一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)

二、校訂必修科目

三、多元選修科目

四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

□專業群科

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

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1國立水里高級商工職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能探索		
	英文名稱	Physical exploration		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	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、A2.系統思考與問題解決 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解自己的體能狀況。 二、學會基礎體適能訓練技巧。 三、學會自主訓練能力。			
議題融入	餐飲管理科：戶外教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
律動與體能遊戲	體能大考驗	4	
壘包停看聽	支撐與肌力，地面爬行的四肢移動方法	4	
小熊螃蟹走	肌力與協調，地面移動的多種方法	4	
過橋山洞行	平衡與支撐，地面移動的多種方法 動態平衡的移動技巧 雙人過橋的身體感覺	4	
爬網繩索遊	協調與敏捷，上肢的抓握懸垂能力 遵守爬網區安全規則	4	
抱石蜘蛛人	綜合體能手腳四肢的協調能力 遵守攀岩區安全規則 表現自我成長與進步	4	
爬竿	訓練手腳協調	4	
走繩考驗	訓練平衡感	4	
墊上核心運動	訓練核心肌群	4	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	體能闖關遊戲。
教學資源	坊間書籍與學校運動場地設施。

備查版

教學注意事項	1.遊戲式、樂趣化教學，並要求學生實際參與，達到每週適當的身體活動量。 2.清楚示範與解說，並確認學生是否了解與跟上進度，適時調整難易度。

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繽紛飲料		
	英文名稱	Flourishing Beverage		
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	就業力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	孰悉非酒精飲料調製的相關知識及技能。			
議題融入	餐飲管理科：安全、家庭教育			

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 6.提升學生參與家庭活動的責任感及態度(家庭教育)	9	
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	9	
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	9	
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.建立學生食的安全意識，確保生命安全(安全教育)	9	
五、特調咖啡的調製	各式特調咖啡的製作	9	
六、果汁	1.各種水果的認識 2.各式果汁的製作	9	
七、氣泡飲	1.氣泡水的認識 2.調味氣泡飲的製作	9	
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	9	
合　計		72	

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	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。 3.以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

備查版

表 11-2-3-2國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館導論		
	英文名稱	Introduction to Hotel Industry		
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	就業力、移動力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解旅館的定義 二、瞭解旅館的功能與特性 三、瞭解西方旅館業的發展沿革 四、瞭解我國旅館業的發展沿革 五、瞭解旅館業的類別 六、瞭解旅館客房的類別 七、瞭解旅館的評鑑制度 八、瞭解旅館的組織及部門職掌			
議題融入	餐飲管理科：性別平等、品德			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.旅館業的語源 2.旅館業的定義 3.旅館業的商品	9	
二、旅館業的功能與特性	1.旅館業的基本核心功能 2.旅館業的其他功能 3.旅館業的特性 4.與餐旅業的相關特性(品德教育)	9	
三、西方旅館業的發展沿革	1.古代時期 2.近代時期 3.現代時期	9	
四、我國旅館業的發展沿革	1.傳統旅社時期 2.觀光旅館發跡時期 3.國際觀光旅館興起時期 4.大型化國際觀光旅館時期 5.連鎖旅館時期 6.多元與環保旅館時期	9	
五、旅館業的類別	1.法規分類 2.經營型態分類 3.目標客群分類 4.地理位置分類 5.服務類型分類 6.住宿時間分類 7.其他分類	9	
六、瞭解旅館客房的類別	1.以使用人數區分 2.以房間設備區分 3.以所在位置區分 4.以窗外景觀區分	9	
七、旅館業的評鑑制度	1.國外旅館評鑑制度 2.台灣旅館評鑑制度	9	
八、旅館的組織及部門職掌	1.旅館的組織 2.旅館客務部的部門與人員職掌 3.旅館房務部的部門與人員職掌(性別平等教育) 4.各部門的溝通與協調	9	
合 計		72	

備查版

學習評量（評量方式）	1.測驗評量：單元測驗 2.作業評量：單元練習 3.活動評量：發問法、參與態度與學習表現 4.檔案評量：書面資料
教學資源	1.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2.蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3.教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。
教學注意事項	1.教材內容之難易，應適合學生程度。 2.教材融入實務範例，引發學習動機。 3.善用多媒體教學，提高學習興趣。 4.連結實地參訪，增進專業知能。

表 11-2-3-3國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學概論		
	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－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			
	4			
	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。			
議題融入	餐飲管理科：環境、生涯規劃、閱讀素養			

備查版

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.觀光的動機 3.觀光產業的範疇 4.觀光產業的功能 5.觀光產業的成長因素 6.開展多元閱讀素養(閱讀素養)	9	
二、我國觀光產業與觀光市場概況	1.我國觀光組織 2.交通運輸業 3.我國旅行業、旅館業、餐飲業 4.遊樂業及其他觀光相關行業 5.我國觀光市場的現況 6.了解個人特質與工作環境，建構生涯規劃知能(生涯規劃)	9	
三、國際觀光產業與觀光市場概況	1.國際觀光組織 2.歐洲各國觀光產業 3.美加地區觀光產業 4.太平洋地區觀光產業 5.國際觀光旅遊市場	9	
四、觀光產業之經營與管理	1.我國現行觀光政策與施政重點 2.旅館業之經營管理 3.旅行業之經營管理 4.餐飲業之經營管理 5.觀光遊憩區之經營管理 6.觀光市場行銷	9	
五、觀光規劃與發展之原則	1.觀光規劃的意義 2.觀光規劃的流程與步驟 3.觀光資源 4.觀光開發的基本原則 5.台灣地區觀光遊憩系統開發計畫 6.觀光開發資金的籌措與政策運用	9	
六、國家公園	1.國家公園的定義 2.國家公園的特質與選定標準 3.我國國家公園現況	9	
七、觀光產業發展相關之環境議題	1.觀光與環境之相互關係 2.觀光對環境的正面效益 3.觀光對環境的衝擊(環境) 4.觀光產業未來發展趨勢	9	

八、觀光法規	1.發展觀光條例 2.交通部觀光局組織條例 3.風景特定區管理規則 4.觀光旅館業管理規則 5.旅行業管理規則 6.導遊人員管理規則 7.民宿管理辦法 8.觀光地區遊樂設施安全檢查辦法	9	
合 計		72	

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.蒐集餐旅事業相關之圖片、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 11-2-3-4國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Introduction of Food Principles		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	就業力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.瞭解食物學的基本知識。 2.瞭解各類食物的特性及營養價值。 3.瞭解各類食物製備時將發生的變化。 4.應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科：安全、家庭教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、食物學概論	1.食物學範圍 2.食物學與餐飲之關係 3.食物與健康的關係 4.提升學生參與家庭活動的責任感及態度(家庭教育)	4	
二、食物主要營養成分-營養素	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	7	
三、食物主要營養成分-維生素	1.維生素概論 2.礦物質的定義、分布、功能、重要性與需求量 3.水在人體的分布、功能、重要性及需求量	5	
四、食物的特殊成分	1.食物中的酵素 2.食物中的色素 3.食物中的呈味成分	8	
五、食物分類1	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	
六、食物分類2	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	7	
七、食物分類3	1.蔬菜類的種類、營養價值、烹調變化及烹調原則 2.水果類的種類、營養成分、儲存及加工上的變化 3.油脂類的種類、營養成分、性質、食品上的運用及烹調原則	5	

備查版

八、其他食品類	1.嗜好品的認識 2.加工食品的認識	8	
九、食物的選擇與儲存	1.食物的鑑別與選購 2.加工食品的選購 3.食物儲藏的重要性及方法	8	
十、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 4.建立學生食的安全意識，確保生命安全(安全教育)	8	
十一、飲食指南及膳食計劃	1.國人飲食指南 2.建議食取量表的認識 3.食物代換表 4.一般膳食設計	4	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.測驗評量：單元測驗 2.作業評量：單元練習 3.活動評量：發問法、參與態度與學習表現 4.檔案評量：書面資料
教學資源	1.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材 2.蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍、作為輔助教材 3.教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性
教學注意事項	1.教材內容之難易，應適合學生程度 2.教材融入實務範例，引發學習動機 3.善用多媒體教學，提高學習興趣 4.連結實地參訪，增進專業知能

表 11-2-3-5國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒產業		
	英文名稱	Industry of Leisure		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解觀光、休閒、遊憩產業之發展趨勢，並透過課程、分組討論與作業等教學方式加深學生對休閒認識。 二、瞭解台灣休閒遊憩市場、產業發展及未來趨勢。 三、從休閒產業現況來探討休閒，並以業者及消費者觀點分析未來發展趨勢，讓學生瞭解休閒產業的理論與實務的相關知識。 四、多舉例目前休閒產業現況，以激發學生學習興趣及未來就業的選擇。			
議題融入	餐飲管理科：環境			

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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(五)休閒產業1	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	9	
(六)休閒產業2	1.主題樂園、休閒農場、度假村與觀光工廠 2.國家公園、國家風景區與森林遊樂區 3.民宿、旅館與休閒之關係	9	
(七)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	9	
(八)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	9	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	一、出席討論 二、期末考試 三、作業評量
教學資源	一、教科書或坊間中外休閒產業相關書籍或雜誌。 二、網際網路查詢休閒產業相關之資料。 三、結合業界參觀或業師研習。
教學注意事項	一、教材編選 1.教材由教師選用適當教科書或自行編寫。 2.蒐集休閒產業相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。 二、教學方法 1.教師視內容適切性結合教學方法，如講述法、問答法、小組討論、上台發表 或多媒體教學等以提升學習

備查版

	效果。 2.教師於教學時，加入實務範例或融入時事以提高學生學習興趣，並融入職業 道德、環境教育等公民素養觀念。

表 11-2-3-6國立水里高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理		
	英文名稱	Restaurant Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	就業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐廳管理目的。 二、瞭解餐廳組織基本原則、型態、架構。 三、瞭解餐廳人事管理。 四、瞭解餐廳物料管理。 五、瞭解餐廳服務心理學。 六、瞭解餐廳事務管理。 七、瞭解餐廳成本控制。 八、瞭解餐廳管理趨勢。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等、品德、法治			

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	9	
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 5.了解職場道德之核心價值及議題(品德)	9	
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 6.建立職場正確性別平等的價值信念(性別平等)	9	
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	9	
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 5.了解消費者人權保障及法律程序的基本知能(法治)	9	
六、事務管理	1.文書管理 2.檔案管理 3.時間管理	9	
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	9	
八、餐廳管理趨勢	1.現代管理制度 2.現代市場行銷方式	9	
合　計		72	

備查版

學習評量 （評量方式）	1.測驗評量：單元測驗 2.作業評量：單元練習 3.活動評量：發問法、參與態度與學習表現 4.檔案評量：書面資料
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。
教學注意事項	1. 教材內容之難易，應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例，引發學習動機。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。 4. 連結實地參訪，增進專業知能。

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1國立水里高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	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			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	基於專題導向的學習觀念與研究設計，包含判斷力的學習，問題解決的學習，組織及連結的運用，以培養歷程中主動學習的態度及團隊互助合作的精神。			
議題融入	餐飲管理科：資訊、閱讀素養			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一.專題實作定義	1.專題製作的意涵 2.專題實作的功能 3.運用資訊解決問題與運算思維能力(資訊)	6	
二.專題教學	專題教學訓練	5	
三.專題實作目與目標	1.四大目的 2.訓練目標	5	
四.專題製作應具備的心態	1.團隊合作 2.主動積極 3.良好溝通 4.高抗壓力 5.得失與感恩	5	
五.專題實作流程概要	1.專題實作流程 2.流程3階段 3.開展多元閱讀素養(閱讀素養)	5	
六.專題實作流程說明(一)	1.小組成員選定與分工 2.專題實作期程規劃	5	
七.專題實作流程說明(二)	1.訂定主題 2.專題計劃書的撰寫	5	
八.專題實作流程說明(三)	1.蒐集文獻資料 2.設計研究方法及工具	5	
九.專題實作流程說明(四)	1.綜合成果與結論 2.專題彙整與成果發表	5	
十.專題實作格式	1.專題報告內文 2.頁面格式 3.內文格式	5	
十一.專題實作架構	摘要與目錄	5	
十二.專題實作書面內容(一)	1.摘要 2.目錄 3.緒論	6	
十三.專題實作書面內容(二)	1.文獻探討/文獻回顧 2.研究方法	6	
十四.專題實作書面內容(三)	1.結果與討論 2.結論與建議 3.參考文獻	4	

備查版

合　計		72	
學習評量 （評量方式）	1. 專題成果評鑑(專題實施過程中歷程檔案)。 2. 專題製作的書面報告。 3. 專題製作的口頭簡報。		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。 4. 善用校內資源、公共資源、網際網路學術資料中心。		
教學注意事項	1.教材融入實務範例，引發學習動機。 2.善用多媒體教學，提高學習興趣。 3.連結實地參訪，增進專業知能。		

表 11-2-4-2國立水里高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪進階實習		
	英文名稱	中餐烹飪進階實習		
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、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)瞭解各中餐菜系分類及烹調特色。 (二)熟習各類食物的切配、烹調製作流程應注意事項。 (三)熟練烹調技術的基本知識、方法及應用，裝、排盤、器皿整體藝術美學，創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五) 培養職業道德及發揚敬業廚藝精神。			
議題融入	餐飲管理科：環境、安全、防災			

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 3.了解氣候變遷與生物多樣性對飲食發展的影響(環境)	9	
(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	9	
(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 4.建立學生食的安全意識，確保生命安全(安全教育)	9	
(四)中餐烹調實習一	1.北平菜 2.山東菜 3.四川菜 4.了解災害風險管理與災害防救方式(防災)	9	
(五)中餐烹調實習二	1.湖南菜 2.江浙菜 3.上海菜	9	
(六)中餐烹調實習三	1.廣東菜 2.福建菜 3.台灣菜	9	
(七)中餐烹調實習四	其他地方菜	9	
(八)各類食物的烹調一	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	9	
(九)各類食物的烹調二	1.蛋類食物的烹調 2.豆類食物的烹調 3.蔬菜類食物的烹調 4.水果類食物的烹調	9	
(十)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	9	

備查版

(十一)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	9	
(十二)中餐烹飪實習一	1.米飯類 2.麵食類	9	
(十三)中餐烹飪實習二	1.肉類 2.海鮮類	9	
(十四)中餐烹飪實習三	1.蛋類 2.豆類	9	
(十五)中餐烹飪實習四	1.蔬菜類 2.水果類	9	
(十六)中餐烹飪實習五	宴客菜等菜色	9	
合　計		144	

學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。
教學資源	1.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 2.一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。 3.以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

表 11-2-4-3國立水里高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生蔬食		
	英文名稱	Vegetarian Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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、技術力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	介紹養生蔬食的保健常識，引導學生正確的飲食觀念，並教導製作養生蔬食菜餚，使學生將養生蔬食習慣實踐於日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科：安全、防災			

備查版

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.養身蔬食的發展趨勢 4.建立學生食的安全意識，確保生命安全(安全教育)	9	
(二)廚房設備認知	1.廚房的設備與安全管理 2.廚房的設備與工具認識	9	
(三)廚房安全管理	1.廚房的設備器具的使用與維護 2.了解災害風險管理與災害防救方式(防災)	9	
(四)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辛香料的認識 3.養生蔬食材料營養價值及功能	9	
(五)芽菜栽培	1.芽菜種類與特性 2.芽菜的栽培法	9	
(六)芽菜運用	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	9	
(七)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	9	
(八)養生蔬食料理實務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	9	
(九)養生蔬食料理實務3	麵食類 如：全麥水餃、全麥包子	9	
(十)養生蔬食料理實務4	麵食類 如：全麥饅頭、炒全麥麵條、全麥大阪燒	9	
(十一)養生蔬食料理實務5	套餐介紹及認識	9	
(十二)養生蔬食料理實務6	套餐製作與搭配原則	9	
(十三)養生蔬食料實理務7	套餐實作(一)	9	
(十四)養生蔬食料實理務8	套餐實作(二)	9	
(十五)養生蔬食料實理務9	套餐實作(三)	9	
(十六)養生蔬食料理實務10	綜合測驗	9	

合　計		144	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分進行紙筆測驗及書寫單元主題作業。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以個人之學習態度進行評量。 4.根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1.圖書館應具備充足之圖書資料。 2.學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐旅主管機關與相關產業資訊。 3.中外餐旅相關之圖書資料、雜誌及網路資源。 4.各單元交互實施，由淺入深，並注意學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師自行編寫。 2.蒐集餐旅相關圖片、表格、宣傳作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，依規定是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作進行教學。 在操作過程中，培養學生思考及解決問題能力。		

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

表 11-2-5-1國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影文學
	英文名稱	Film literature
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年	
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。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1.課程介紹與導覽 2.文學與電影概論	2	
(二)媒體素養	1.哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2.奇幻文學《魔戒三部曲》 3.長篇系列魔法小說《哈利波特》	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》	5	
合　計		18	

學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 心得與反思報告 學習態度
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。
教學注意事項	1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。

審查版

表 11-2-5-2國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作
	英文名稱	Learning File
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年	
教學目標 (教學重點)	(1)培養學生資料統整能力。 (2)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 。(3)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	
第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
第七章學習檔案大解密(四)	7-4如何製作封面與封底	1	
第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	1	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	習題、作業、寫作
教學資源	自編教材
教學注意事項	多元評量

傳查版

表 11-2-5-3國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	多采多姿生物世界
	英文名稱	A diverse world of creatures
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、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	

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)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)玉山國家公園	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：課堂講授、考試測驗、分組報告
教學資源	自編教材
教學注意事項	須注意場域安排流暢度與安全性

審查版

表 11-2-5-4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	備審資料製作
	英文名稱	Documents File
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科	
節/週	每週1節，共18週	
開課 年級/學期	第一學年、第二學年	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由備審資料之建立，紀錄個人各方面之成長歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。 (2)培養學生運用電腦技能及美工技巧呈現各項成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第一章 備審資料建立	備審資料的製作流程	3	
第二章 自傳	自傳書寫	3	
第三章 讀書計畫	讀書計畫書寫	3	
第四章 文書處理與排版	常用WORD應用教學	3	
第五章 線上書審	線上書審上傳步驟	3	
第六章 資料編排美化	獎狀、證明與照片設計	3	
合 計		18	

學習評量 (評量方式)	專題、作品與成果
教學資源	自編教材
教學注意事項	實作、多元評量

審查版