

# 高級中等學校課程計畫

國立頭城高級家事商業職業學校

學校代碼：020409

## 實用技能學程課程計畫書

本校109年12月4日109學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(110學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國110年03月25日

# 目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	10
一、餐旅群觀光事務科教育目標	10
二、餐旅群觀光事務科學生進路	11
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
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	35
三、彈性學習時間實施規劃表	51
玖、學校課程評鑑	56
學校課程評鑑計畫	56
附件二：校訂科目教學大綱	60

## 學校基本資料表

學校校名	國立頭城高級家事商業職業學校		
普通型	1. 學術群：普通班		
技術型	專業群科	1. 商業與管理群：商業經營科、資料處理科 2. 家政群：幼兒保育科、美容科、流行服飾科 3. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科 4. 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			
綜合型	1. 學術學程：1年級不分群、學術社會學程、學術自然學程 2. 家政群：美容學程 3. 餐旅群：餐飲服務學程		
進修部	1. 家政群：幼兒保育科 2. 餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1. 設計群：服裝製作科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)、旅遊事務科(日間上課) 3. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1. 服務群：綜合職能科		
聯絡人	處室	教務處	
	職稱	教學組	
	電話	03-9778058	

## 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實用技能學程課程實施規範。
- 六、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	32	0	0	0	0	1	32
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	32	1	26	1	13	3	71
	商業與管理群	資料處理科	1	30	1	27	1	21	3	78
	家政群	幼兒保育科	1	26	1	33	1	29	3	88
	家政群	美容科	1	30	1	31	1	31	3	92
	家政群	流行服飾科	1	23	1	25	1	11	3	59
	餐旅群	觀光事業科	1	31	0	0	0	0	1	31
	餐旅群	餐飲管理科	2	64	1	32	1	35	4	131
	其他	綜合職能科	0	0	2	21	1	12	3	33
綜合型	學術學程	學術社會學程	0	0	1	24	1	18	2	42
	學術學程	學術自然學程	0	0	0	13	1	11	1	24
	家政群	美容學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲服務學程	0	0	0	0	0	0	0	0
進修部	家政群	幼兒保育科	0	0	0	0	1	7	1	7
	餐旅群	餐飲管理科	1	24	1	16	1	8	3	48
實用技能學程	設計群	服裝製作科(日間上課)	0	0	1	9	1	11	2	20
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	32	1	34	1	29	3	95
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	1	29	0	0	0	0	1	29
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	30	1	26	1	17	3	73
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	2	17	0	0	0	0	2	17
合計			15	400	13	317	14	253	42	970

二、核定科班一覽表

表2-2 110學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	1	35
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
	家政群	美容科	1	35
	家政群	流行服飾科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	2	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程	餐旅群	觀光事務科(日間上課)	1	35
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	35
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	35
合計			13	460

## 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

#### Technology技術

一、以個別適性原則加強學生對於職能之認知與理解，陶冶良好之工作態度與倫理素養，增進人際互動，提升國民素質。二、深究各專長領域之基礎實作能力，養成自我精進、檢討與反省之精神，並能配合科技資訊之運用以進行終身學習。

#### Care 關懷

一、依據學生能力本位培養職場知能，養成自我負責之習慣，以具備解決職場問題之能力與素養。二、教育學生具備同理精神，並理解多元文化，增進人際溝通與理解之技能，展現團隊合作之行動。

#### Versatility多元

一、培養對於自我文化價值之瞭解及認同，進而欣賞與尊重多元文化，擴大國際視野，參與社會與國際事務。二、對於性平、人權、環境、海洋及其他重要議題有所涉獵及重視，培養學生之公民意識與社會責任。

#### Sustainability永續

一、成就學生充實生活知能、珍惜生命價值、發展健全人格之機會，以培育基層從業人員之自立自省能力。二、透過認知及實作能力之培養，期許學生自我精進與超越，並能貢獻所學，服務他人。



## 二、學生圖像

### 品格力

型塑學生具備職業道德、自我負責之精神，從而肯定自我價值，有效規劃生涯發展。

### 創新力

培養學生結合課程理論與創新技術，能勝任技職產業之相關工作，具備職涯發展之潛能。

### 合作力

促進學生團隊合作、知識融合與溝通之能力，能以同理心積極溝通、互動與協調。

### 行動力

造就學生將創新思考轉化為具體實踐之關鍵能力，展現服務職能，解決職場問題。

### 國際力

擴大學生多元文化理解與國際視野，融合在地全球化與全球在地化之素養，關心國際議題與趨勢。





# 肆、課程發展組織要點

## 國立頭城高級家事商業職業學校

### 課程發展委員會組織要點

課程發展委員會組織要點

課程發展委員會委員名單

課程發展委員會委員名單

#### 國立頭城高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

107年2月21日校務會議修正通過

107年10月25日配合新課綱重新擬訂，課程發展委員會修正通過

107年10月29日經臨時校務會議通過

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員39人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
  - (一) 召集人：校長。
  - (二) 學校行政人員：由各處室主任(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、主計主任、人事主任、進修部主任)，相關組長(教學組長、綜高實驗研究組長、訓育組長、進修部教務組長、實用技能組長)擔任之，共計14人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
  - (三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、體育領域及藝能領域)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。
  - (四) 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計8人。
  - (五) 特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計1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。
- 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) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
  - (二) 各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
  - (三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
- 研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。
- 六、各研究會之任務如下：
- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
  - (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
  - (三) 協助辦理教師甄選事宜。
  - (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
  - (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
  - (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
  - (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
  - (八) 擬定教學評量方式與標準，作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) 各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
  - (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
  - (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
  - (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，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立頭城家商 109 學年度課程發展委員會 委員名單

職 稱	姓 名	聘任起迄時間	現任職務	備註
課程發展委員會召集人	陳琨義	109 年 08 月 01 日起 至 110 年 07 月 31 日起	校長	
課程發展委員會委員兼 執行秘書	黃家棟		教務主任	
課程發展委員會委員兼 副執行秘書	馮炫傑		實習主任	
課程發展委員會委員	洪文友		進修部主任	
	陳淑華		學務主任	
	李嘉文		輔導主任	
	黃承焜		總務主任	
	陳英鈞		圖書館主任	
	曾千玲		主計主任	
	湯世明		人事主任	
	吳奇穆		教學組長	
	林資閔		訓育組長	
	楊雅媛		實驗研究組長	
	林育鼎		特教組長	
	何俊緯		進修部教務組長	
	陳仲豐		實用技能組長	
	偕鵬鎮		體育組長	
	戴憶文		商經科主任	
	黃秀靜		幼保科主任	
	陳雅筑		流行服飾科主任	
	陳韻如		美容科主任	
	林裕立		資處科主任	
	黃淑冠		餐飲科主任	
	林玉涵		觀光科召集人	
	葉淑美		國文領域召集人	
	陳志威		英文領域召集人	教師會代表
	林建宏		數學領域召集人	
	江維信		自然領域召集人	
	陳奕宏		社會領域召集人	
	孫福昇		藝能領域召集人	
	李萬里		一年級導師代表	
卓世盟	二年級導師代表			
陳建志	三年級導師代表			
林亮宏	家長會代表	家長會委員		
傅大吉	礁溪寒沐酒店 總經理	產業代表		
劉建鴻	名留集團總經理	產業代表		
楊瑞明	台北城市科大 校發中心主任	專家學者		
謝子寬	學生班聯會主席	學生代表		

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、餐旅群觀光事務科教育目標

(一) 習得觀光、餐飲基本專業知識及技能。(二) 培育具國際觀的旅遊業之專業管理人才。(三) 具備旅遊事務理論與實務操作能力。(四) 養成敬業樂群良好的工作態度與職場倫理。

二、餐旅群觀光事務科學生進路

表5-1 餐旅群觀光事務科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1.相關就業進路： 1.泡沫紅茶店吧台員 2.咖啡廳吧台員 3.調酒吧台員</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.飲料調製 2.調酒 3.輕食料理</p> <p>3.檢定職類： 調酒丙級檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 旅館管理4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光資源概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光產品行銷概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 輕食料理6學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 國際禮儀實務2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 房務實務4學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 1.餐廳服務員 2.餐飲業外場服務人員 3.飯店接待人員 4.旅行社助理</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.餐飲服務 2.導覽解說 3.旅遊領團業務</p> <p>3.檢定職類： 餐旅服務丙級檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 日語聽讀4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅英語會話4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 台灣文創產業與聚落文化觀光2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 旅行業經營管理2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 導覽解說實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐廳精緻服勤6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 吧檯實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 領隊實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食物製備4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 廣告行銷應用2學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 1.國民旅遊領團人員 2.旅行社業務員 3.旅行社OP 4.旅館房務員 5.遊程規劃說明人員 6.國家風景區、國家公園及地方旅遊景點之導覽解說人員</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.旅行社作業程序 2.遊程規劃 3.旅館服務</p> <p>3.檢定職類： 國民領團人員、遊程規劃師、客房服務丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光日語會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅英語會話4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光地理2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 國內旅遊領團實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 客房實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 遊程規劃實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐廳實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 航空業務實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 旅館客務實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 樂活飲品製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 電腦軟體應用4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 在地美食導覽2學分</p>

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群觀光事務科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
110學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4				2			
		地理						2		
		公民與社會								
	自然科學	物理	4			2				
		化學								
		生物					2			
	藝術	音樂	4		2					
		美術			2					
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃		1	1					
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技	2							
		資訊科技		2						
	健康與體育	體育	2	2						
健康與護理		2	2							
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	15	13	2	4	2	0		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	小計	16	5	5	3	3	0	0		
	部定必修學分合計	52	20	18	5	7	2	0		

表6-1-1 餐旅群觀光事務科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)  
110學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 8學分 4.30%	應用文	8			2	2	2	2			
		生活管理	24	4	4	4	4	4	4			
		社會技巧	24	4	4	4	4	4	4			
		學習策略	24	4	4	4	4	4	4			
		職業教育	24	4	4	4	4	4	4			
		功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4			
		小計	8	0	0	2	2	2	2			
	專業科目 20學分 10.75%	旅館管理	4	4	2	2						
		日語聽讀	4	4			2	2				
		觀光日語會話	4	4					2	2		
		觀光餐旅英語會話	8	8			2	2	2	2		
		小計	20	2	2	4	4	4	4	4		
	實習科目 12學分 6.45%	專題實作	4	4				2	2			
		職涯體驗	2	2				2				
		輕食料理	6	6	3	3						
		小計	12	3	3	0	4	2	0			
	必修學分數合計			40	5	5	6	10	8	6		
	校訂科目	一般科目 10學分 5.38%	休閒運動	10		2	2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
生活管理			24	4	4	4	4	4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 特殊需求領域課程		
社會技巧			24	4	4	4	4	4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 特殊需求領域課程		
學習策略			24	4	4	4	4	4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 特殊需求領域課程		
職業教育			24	4	4	4	4	4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 特殊需求領域課程		
功能性動作訓練			24	4	4	4	4	4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 特殊需求領域課程		
應選修學分數小計			10	0	2	2	2	2	2			
專業科目 14學分 7.53%		觀光資源概論	4	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		觀光產品行銷概論	4	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		台灣文創產業與聚落文化觀光	2	2			2				<input type="checkbox"/> 跨班	
		旅行業經營管理	2	2			2				<input type="checkbox"/> 跨班	
		觀光地理	2	2					2		<input type="checkbox"/> 跨班	
		應選修學分數小計	14	4	4	4	0	0	2			
校訂選修		實習科目 70學分 37.63%	國際禮儀實務	2	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
			房務實務	4	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班
			導覽解說實務	4	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			餐廳精緻服動	6	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			吧檯實務	6	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
	領隊實務		4	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
	食物製備		4	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
	廣告行銷應用		2	2			2				<input type="checkbox"/> 跨班	
	國內旅遊領團實務		4	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
	客房實習		6	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班A(2選1)	
	遊程規劃實務		6	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班A(2選1)	
	餐廳實習		8	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班B(2選1)	
	航空業務實務		8	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班B(2選1)	

旅館客務實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班C(2選1)
樂活飲品製作	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班C(2選1)
觀光餐旅實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
電腦軟體應用	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
在地美食導覽	2						2	<input type="checkbox"/> 跨班
應選修學分數小計	70	3	3	14	12	18	20	校訂選修實習科目開設 90學分
選修學分數合計	94	7	9	20	14	20	24	
校訂必修及選修學分上限合計	134	12	14	26	24	28	30	
學分上限總計	186	32	32	31	31	30	30	
每週團體活動時間(節數)	12-18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)	6-12	0	0	1	1	2	2	
每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35	



## 二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群觀光事務科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
110學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部 定	一般科目	36學分	36	19.35%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.15%	系統設計			
	實習科目		12	6.45%				
	合 計			52	27.96%	系統設計		
校 訂	必修	一般科目	124-140學分	8	4.30%	系統設計		
		專業科目		20	10.75%			
		實習科目		12	6.45%			
	選修	一般科目		10	5.38%			
		專業科目		14	7.53%			
		實習科目		70	37.63%			
	合 計				134		72.04%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	82		44.09%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		6-12節	6節		系統設計			
上課總節數		210節	210節		系統設計			
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。							
	2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。							
	3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格							

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2.上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群觀光事務科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→		→	歷史	→		→		
			→		→		→		→	地理	→		
	自然科學		→		→	物理	→		→		→		
			→		→		→	生物	→		→		
	藝術		→	音樂	→		→		→		→		
			→	美術	→		→		→		→		
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→		
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→		→		→		→		→		
		健康與護理	→		→		→		→		→		
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→			
校訂科目	語文		→		→	應用文	→	應用文	→	應用文	→	應用文	
	健康與體育		→	休閒運動	→	休閒運動	→	休閒運動	→	休閒運動	→	休閒運動	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群觀光事務科 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
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→	
校訂科目	專業科目	旅館管理	→	旅館管理	→		→		→	
			→		→	日語聽讀	→	日語聽讀	→	
			→		→		→		→	觀光日語會話
			→		→		→		→	觀光日語會話
			→		→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話
		觀光資源概論	→	觀光資源概論	→		→		→	
		觀光產品行銷概論	→	觀光產品行銷概論	→		→		→	
			→		→	台灣文創產業與聚落文化觀光	→		→	
			→		→	旅行業經營管理	→		→	
			→		→		→		→	觀光地理
			→		→		→		→	
		實習科目			→		→	專題實作	→	專題實作
				→		→	職涯體驗	→		→
	輕食料理		→	輕食料理	→		→		→	
	國際禮儀實務		→	國際禮儀實務	→		→		→	
	房務實務		→	房務實務	→		→		→	
			→		→	導覽解說實務	→	導覽解說實務	→	
			→		→	餐廳精緻服勤	→	餐廳精緻服勤	→	
			→		→	吧檯實務	→	吧檯實務	→	
			→		→	領隊實務	→	領隊實務	→	
			→		→	食物製備	→	食物製備	→	
			→		→	廣告行銷應用	→		→	
			→		→		→		→	國內旅遊領團實務
			→		→		→		→	客房實習
			→		→		→		→	遊程規劃實務
			→		→		→		→	餐廳實習
			→		→		→		→	航空業務實務
		→		→		→		→	旅館客務實習	
	→		→		→		→	樂活飲品製作		
	→		→		→		→	觀光餐旅實習		
	→		→		→		→	電腦軟體應用		
	→		→		→		→	在地美食導覽		

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週 2-3 節，含班級活動 1 節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座 1 節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排 2 節，其中 1 節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 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。

表 7-1 團體活動時間規劃表 (日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
合計	48	48	48	48	48	48

## 捌、彈性學習時間實施規劃

### 一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

中華民國107年10月25日課程發展委員會議通過

# 國立頭城高級家事商業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國107年10月25日課程發展委員會議通過

## 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、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

國立頭城高級家事商業職業學校(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、 本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 技術型高中彈性學習時間:在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週一節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。為全學期課程者,授予學分。
- (二) 普通型高中彈性學習時間:在全年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。
- (三) 進修部彈性學習時間,在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 24 節中,開設每週1節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週24 節中,開設每週2節。為全學期課程者,授予學分。
- (四) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (五) 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。
- (六) 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。
- (七) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

## 四、 本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師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2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2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1週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，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15人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

#### 五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (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、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申

請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

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：採學生選讀制。

（四）補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

（五）學校特色活動：採學生選讀制。

（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、本校彈性學習時間之學分授予方式

（一）彈性學習時間之學分，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、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

（二）選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

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。

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別		<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	
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 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		指導競賽名稱	
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	姓名
		學號	
延長培訓規劃與內容			
序號	日期節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 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		<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
培訓指導紀錄				
序號	日期節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 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



國立頭城高級家事商業職業學校 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

國立頭城高級家事商業職業學校 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"/> 學習力 <input type="checkbox"/> ……		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
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			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章



## 國立頭城高級家事商業職業學校 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"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	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。	
	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

國立頭城高級家事商業職業學校 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	班級	學號	姓名
資料			
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"/> 工場： <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紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## ○立○○高級○○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(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"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<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 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。  
中華民國107年10月25日課程發展委員會議通過

# 國立頭城高級家事商業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國107年10月25日課程發展委員會議通過

## 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、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

國立頭城高級家事商業職業學校(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、 本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 技術型高中彈性學習時間:在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週一節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。為全學期課程者,授予學分。
- (二) 普通型高中彈性學習時間:在全年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。
- (三) 進修部彈性學習時間,在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 24 節中,開設每週1節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週24 節中,開設每週2節。為全學期課程者,授予學分。
- (四) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (五) 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。
- (六) 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。
- (七) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

## 四、 本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前2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2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1週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，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15人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

#### 五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (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、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申

請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

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：採學生選讀制。

（四）補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

（五）學校特色活動：採學生選讀制。

（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、本校彈性學習時間之學分授予方式

（一）彈性學習時間之學分，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、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

（二）選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

（三）充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

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。

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<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
培訓規劃與內容			
序號	日期節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 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		指導競賽名稱	
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			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章



國立頭城高級家事商業職業學校 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



國立頭城高級家事商業職業學校 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

國立頭城高級家事商業職業學校 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"/> 學習力 <input type="checkbox"/> ……		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
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			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章



## 國立頭城高級家事商業職業學校 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"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	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。	
	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

國立頭城高級家事商業職業學校 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	班級	學號	姓名
資料			
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"/> 工場： <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紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## ○立○○高級○○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(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"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<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 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：  
 1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。  
 2. 課程類型為「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：○○○○(彈性)  
 3. 實施對象請填入科別、班級...等  
 4. 本表以校為單位，1校1表。

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第一學期	餐廳格局布置	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	頑皮少年	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	情緒管理與壓力調適	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	摺紙藝「數」	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	創意字型設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	影劇與社會	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	手部保養	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	體重管理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	兒歌彈奏	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科					<input type="radio"/> 例行性		

初階科學探究與實作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
三國演義導讀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
Line貼圖製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
商品創意行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
主題餐廳營運	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
聽歌謠學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
生活數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
保養品科學調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
創意飲料調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
阻力訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
咖啡飲品製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
西遊記導讀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
精神疾病的認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
數字來爆料	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
網拍商品攝影	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
食與社會	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

第二學期	美容導論	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	繪本英閱會	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	用圖形Show黃金比例	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	看電影學科學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	翻轉手機	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活理財家	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	氣球造型	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	藍染工藝	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	客房營運實務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
創意表演(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
商業活動設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
舞台造型設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
數學函數的應用(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
多媒體應用及實作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
性別教育(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是	

第一學期

第三學年

			<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科					<input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 否
飾品設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
精進口語表達(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
英對如流(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
有故事的人(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
環保生活行動(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
健康體適能(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
健康飲食(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
食物製備(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
旅遊英文懶人包(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
微型創業實作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
創意表演實作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
數字秘密花園(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
情感教育(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
電影主題賞析(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
電影裡的心理學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科					<input type="checkbox"/> 例行性		



第二學期	餐飲美學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	音樂與文學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	旅遊不怕菜英文(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	這一天的世界(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	渾沌的宇宙奧秘探究(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	競技體適能(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	鋼琴彈奏(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	紓壓按摩(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	金工飾品設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	文化觀光解說實務(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

## 玖、學校課程評鑑

### 學校課程評鑑計畫

國立頭城高級家事商業職業學校

110 學年度課程評鑑實施計畫

109 年11 月04 日課程發展委員會通過

#### 一、依據

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

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

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

#### 二、目的

(一)促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。

(二)探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。

(三)引導學校進行校務省思，促進校務發展。

#### 三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。(如附件表)

#### 四、評鑑內容及說明

(一)課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程成果進行評鑑。

(二)教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三)學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：(如附件表)

#### 五、課程評鑑結果與應用

(一)依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。

(二)依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

(三)依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

(四)藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。

(五)鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

(六)藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

(七)透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

#### 六、評鑑流程(如附件評鑑流程圖)

七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

# 國立頭城高級家事商業職業學校

## 110 學年度課程評鑑實施計畫

109 年 11 月 04 日課程發展委員會通過

### 一、依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

### 二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

### 三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	執掌
學生	1. 全校學生依意願填寫教學回饋表單。 2. 學生代表出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料，及學生、家長、產業專家、學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

### 四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

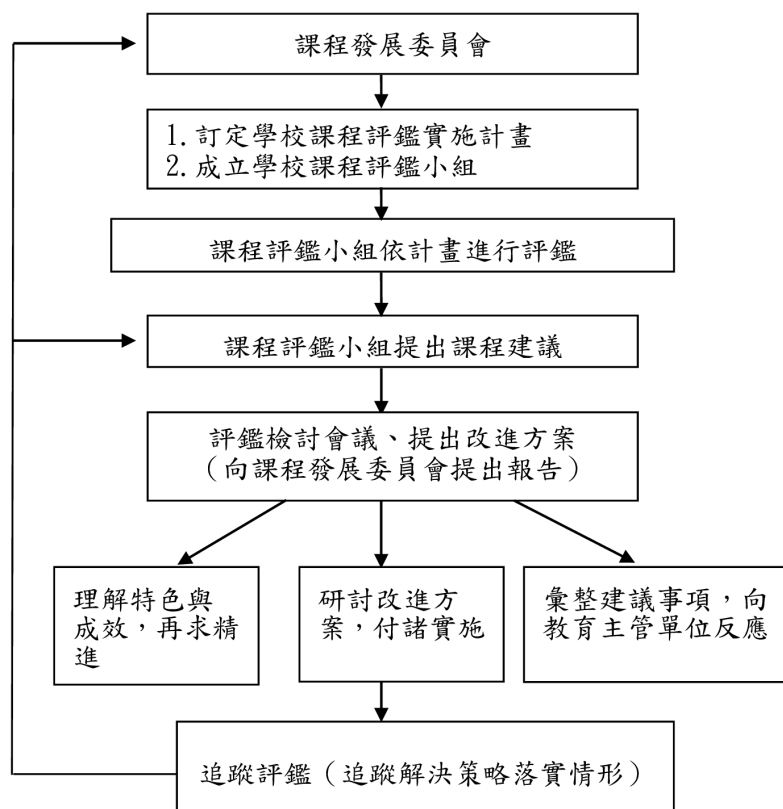
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 教學研究會</li> <li>• 課程評鑑小組</li> <li>• 產業專家</li> <li>• 學者專家</li> <li>• 課程發展委員會</li> </ul>	1-1 選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表  每年8月與2月
2	教學實施	課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 授課教師</li> <li>• 學生</li> <li>• 家長</li> <li>• 教學研究會</li> </ul>	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年1月及6月
3	學生學習	學生學習過程、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 授課教師</li> <li>• 教學研究會</li> </ul>	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫調整實施評量 每年1月及6月

## 五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

## 六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Applied Writing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具有應用語言文字的實用知識與基本能力。 二、讓學生將習得的知識與能力落實於日常事務中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)書信	1.書信的種類 2.信箋、信封的寫作 3.書信的用語	36	
(二)(二)便條、名片與東帖	1.便條的寫作 2.名片的設計 3.東帖的寫作	36	
(三)(三)啓事與廣告	1.啓事的種類與法律責任、效力 2.啓事的寫作 3.廣告的種類與結構 4.廣告的寫作	32	
(四)(四)自傳與履歷表	1.自傳的意義與寫作 2.履歷表的意義與寫作	40	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.由教師安排定期評量。 2.除定期評量外，亦採取口頭問答方式，針對不同特質學生訂定不同評量方式。 3.讓學生實際寫作運用練習。		
教學資源	1.鼓勵學生前往圖書館尋找相關好書。 2.建議學生上網瀏覽相關資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.建議學生可收集日常所見之名片、東帖、對聯、契約、平面與媒體廣告、宣傳單等資料，便於對照及運用。 2.各單元教師可考量學生就讀科別及教學狀況自行搭配運用。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動		
	英文名稱	Leisure sport		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域:)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	非跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科			
學分數	0/2/2/2/2			
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:			
教學目標(教學重點)	1.培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能,增進健康與體育的素養。 2.養成規律運動與健康生活的習慣。 3.培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 4.建構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。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)運動場地介紹、安全注意事項	1.學校場館介紹。 2.安全注意事項。	12	
(二)運動知識	1.運動相關知識。 2.期中考進行測驗。	36	
(三)體能訓練、球類技巧教學	1.體能訓練。 2.籃球、排球、桌球、羽球技巧教學。	132	
合計		180節	
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	學校各式體育場館、器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)採用多樣化的體育教學方法、模式或策略,以確保學生之學習成效。 (2)規劃多元的分組合作學習及差異化教學模式。 (3)透過分段或連續步驟的解說與示範、練習與回饋,結合生活經驗與基礎技能的學習,以協助學生習得運動技能與促進運動參與,並養成終身學習與終身運動習慣。 (4)善用教學模式、回饋與班級經營技巧,使體育課能流暢的進行,並讓學生具備高比例的有效學習與身體活動時間 2.教學相關配合事項 (1)運動場館空間數量應滿足教學需求。 (2)器材應定期檢修。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理
	英文名稱	Tourism Geography
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。 二、使學生清楚瞭解台灣及世界各國之觀光資源。 三、培養學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。 四、養成學生成為觀光業人員的基本素養與正確態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論篇	1.自然環境與觀光 2.人文環境與觀光 3.空間環境與行為	8	
(二)二、世界各國觀光導遊	1.亞洲各國觀光環境 2.非洲各國觀光環境 3.歐洲各國觀光 4.美洲各國觀光環境 5.大洋洲各國觀光景點概況	20	
(三)三、空間環境與行為	1.觀光地區的分類 2.觀光地區與環境保護 3.觀光客需求與調查 4.觀光資源分類與評估	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	多元評量		
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅行業經營管理
	英文名稱	Travel industry management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識旅行業之定義與分類、旅行業服務方式。</li> <li>2.了解旅行業相關法令規定、證照相關作業、旅行業遊程設計、出團相關作業。</li> <li>3.熟悉導遊與領隊業務、旅行業公共關係與危機處理。</li> <li>4.知道旅行業的競爭策略以及旅行業未來發展趨勢等。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅行業的發展與產業分析	旅行業的發展沿革、旅行業的產業大環境、旅行社的產業特性。	2	
(二)旅行社的分類及組織架構	臺灣旅行社的分類及業務、旅行社的營運範圍與組織架構、旅行業的產業結構。	2	
(三)旅行業職涯學習藍圖	旅行業從業人員具備的條件與態度、旅行業從業人員種類及職掌、旅行業職涯學習藍圖、導遊、領隊、經理證照與資格。	2	
(四)旅行業證照作業與電子商務	政令放寬、證照簡化、科學化、電子商務創新模式。	3	
(五)航空票務與服務	票務基本知識、航空機票種類、航空電腦訂位系統及銀行清帳作業。	3	
(六)旅行團的靈魂人物—導遊、領隊實務	導遊與領隊的職責與種類、導遊實務與技巧、領隊實務與技巧。	3	
(七)旅遊產品的發展趨勢	旅遊產品種類、旅遊產品發展趨勢。	2	
(八)套裝旅遊的設計技巧與成本計算	套裝旅遊行程機票與住宿規劃、套裝旅遊行程內容及其他費用考量、計算團體成本。	3	
(九)國民旅遊	國民旅遊國人旅遊重要指標、國民旅遊的類型與業務、國民旅遊相關配套規劃。	3	
(十)大陸觀光客來臺旅行業業務	大陸觀光客來臺觀光局政策、大陸旅客的接待作業、維護與提升陸客來臺旅遊品質。	3	
(十一)旅行社行銷與競爭策略	旅行業的競爭策略、找出核心競爭力與打造行銷策略、競爭策略的終極目標。	3	
(十二)旅行業的財會觀念	旅行社財務管理意義、旅行業財務管理特性、案例探討分析。	3	
(十三)旅行業的風險管理與責任	旅行業的風險管理、旅行社的責任範圍、旅遊糾紛案例研討與學習。	2	
(十四)旅行業的轉型與大未來	旅行業面臨的競爭與挑戰、旅行業的轉型與應變、旅行業的大未來。	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)善用社區資源、結合當地特色。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)實務與理論相互結合，提高學習成效。</li> <li>(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。</li> <li>(3)配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。</li> </ol> </li> </ol>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理
	英文名稱	Hotel Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<b>1.</b> 了解世界旅館的起源發展，以及各國旅館等級劃分的標準。 <b>2.</b> 認識旅館的投資及規劃，了解品牌的建立、投資及規劃可行性分析、市場的發展及競爭的策略。 <b>3.</b> 熟悉旅館產品(客房及餐飲)、人力資源、行銷、財務及工程設施的管理探討。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概述	介紹旅館產業的特性與發展過程。	6	
(二)旅館開發與投資	先說明旅館開發可行性，再介紹旅館投資與分析。	12	
(三)旅館結構與組織	介紹旅館公司結構及連鎖經營方式，以及旅館人員的組織及結構。	12	
(四)旅館人力資源	旅館人力資源包含旅館客房部門及餐飲部門。	12	
(五)旅館餐飲預算	說明餐飲預算規劃、旅館餐飲成本控制及成本，以及利潤分析。	12	
(六)旅館的財務與行銷	介紹旅館在行銷管理以及財務分析應注意之事項。	12	
(七)旅館發展趨勢	說明旅館未來的趨勢與發展。	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<b>1.</b> 採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 <b>2.</b> 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	<b>1.</b> 教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 <b>2.</b> 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 <b>3.</b> 教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 <b>4.</b> 妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 <b>5.</b> 相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.</b> 教學方法 <b>(1)</b> 本科目為實習科目。 <b>(2)</b> 利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。 <b>(3)</b> 善用社區資源、結合當地特色。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語聽讀
	英文名稱	Japanese Listening and Speaking Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	本科目目標在使學生能辨別口語會話中的語音變化以及有意義的字串,並能聽懂他人相關資訊及一般日常生活對話,且能運用不同的語調表達不同的需求及意義,並能適切表達與自己有關的資訊或回應日常生活對話。主要內容包括語音的變化、問候、數字、時間、家庭、學校等主題。 標在使學生能從會話中聽取主旨及主題、選取重點資訊、聽懂並適切表達及回應一般日常生活的會話。主要內容包含電話、方向、餐廳、購物等生活常用主題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1.語音的變化	清音、鼻音、濁音、半濁音、促音、拗音、長音和短音等。	4	
(二)2.問候	介紹自己及問候他人、告別。	4	
(三)3.數字	數字、量詞、電話號碼等。	4	
(四)4.數字	詢問時間與日期、報時、約定活動時間。	4	
(五)5.家庭	介紹家人及其職業、親戚等。	4	
(六)6.學校	描述教室、學校、談論課程、課外活動。	4	
(七)7.電話	撥接電話、一般電話、記錄留言、請求留言。	4	
(八)8.餐廳	食物名稱、食物特色、餐廳服務和點餐用語。	4	
(九)9.購物	描述欲物品之式樣、購規格、價格及購物地點等。	4	
(十)10.服飾	談論各式衣服、配件及描述自己想要的衣物等。	4	
(十一)11.旅遊	能聽懂及談論旅遊時的經驗、感受等。	4	
(十二)12.休閒	談論各種運動、嗜好等。	4	
(十三)13.交通	能聽懂及談論交通狀況,搭乘或接駁交通方式的表達用語。	4	
(十四)14.風俗習慣、假日、節慶	敘述及瞭解日本的風俗習慣及特別活動、日本的假日、節慶及慶祝活動。	4	
(十五)15.身體各部位、健康、疾病	描述身體各部位、輕微疾病、看醫生或探病、對某人的健康問題提供建議等。	4	
(十六)16.環保	如垃圾分類、資源回收等。	4	
(十七)17.邀請、祝賀、請求、抱怨	如邀請朋友餐會、接受或婉拒邀請等。	4	
(十八)18.道歉、感謝	如道歉、提出理由、表達感謝等。	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、學習態度皆可列入評量考核範圍內		
教學資源	所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動,以溝通式教學為原則,依年級循序漸進編寫,內容宜生動活潑並與實際生活應用結合,以增進學生之學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.教學方法</b> <b>(1).</b> 本科目為實務科目,可運用分組與合作學習之教學活動,並於語言實驗教室進行教學。 <b>(2).</b> 彈性運用各種教學方法,創造適當情境及日語會話活動,增加學生熟悉活用機會。 <b>2.教學相關配合事項</b> <b>(1)</b> 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 <b>(2)</b> 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光日語會話
	英文名稱	Sightseeing Japanese Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	<p>1.第一、二冊編輯注重單字、句型、練習、會話。第三冊以後餐旅專門用語、單字,實務會話練習等,以提高學習興趣。</p> <p>2.實用第一、二冊基礎單字、句型、練習、會話。第三冊以後以觀光餐旅專門用語、單字,實務會話練習等,以提高學習興趣並增加聽、說、讀、寫的能力。</p> <p>3.第四冊旅館專用語與實用會話,運用實務會話練習,加強說、聽能力</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)五十音	五十音介紹日語文字與標準發音結構及寫法?生詞	6	
(二)指示代名詞	各種指示代名詞用法	6	
(三)形容詞表現	形容詞表現?月日、期間?生詞、文法、	6	
(四)用餐及購物	餐廳及購物會話	6	
(五)請求表現	請求表現及比較表現?數量詞?生詞、文法	6	
(六)交通工具會話	利用交通工具會話?生詞,文法	6	
(七)設施參觀	設施參觀、許可及禁止表現?生詞、文法	6	
(八)生病求助	生病求助會話?說明現狀表現?生詞、文法	6	
(九)旅館的遷入	飯店櫃台(Check-in、飯店的說明、Check-out等)	6	
(十)旅館情境	電話時的應對、訂房相關用語、處理突發狀況(客人的抱怨、客人生病等)、學習飯店場面中會使用到的用語,訂房,抱怨等用語。	6	
(十一)一般服務業	接洽客人或是推薦。	6	
(十二)航空服務	一般會使用的對話及以特殊單字。	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<p>1.採多元評量方式:包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</p> <p>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</p>		
教學資源	<p>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>2.教學內容及次序安排,參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</p> <p>3.教材範例與實務相結合,易於學習遷移。</p> <p>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具,增進學習效果。</p> <p>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1.教學方法</p> <p>(1)本科目為實習科目。</p> <p>(2)利用學校專業知識課程為基礎,進行認識與了解。</p> <p>(3)善用社區資源、結合當地特色。</p> <p>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</p> <p>(5)在操作過程中,培養學生系統思考與解決問題能力。</p> <p>(6)指導學生閱讀相關書籍,活用知識,藉以在潛移默化中,強化人文素養。</p> <p>(7)隨時提供學生相關新知,以符合現代生活的應用。</p> <p>2.教學相關配合事項</p> <p>(1)實務與理論相互結合,提高學習成效。</p> <p>(2)教師視實際需要帶領學生校外教學,藉以驗證所學。</p> <p>(3)配合情境模擬及實地演練,依情況讓學生選擇主題實作演練。</p>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Sightseeing meal English conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解觀光餐旅基本英語會話知識，並能運用於日常生活與觀光餐旅職場中。 2.了解觀光餐旅英語會話技能，主動探索新知，並解決實務問題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)問候用語	見面問候語、寒暄與道別與自我介紹	12	
(二)方向與位置	設施位置及地點、地區方向及地點	12	
(三)訂房服務	旅館客房設施說明、訂房作業用語	12	
(四)櫃檯服務	遷入及遷出手續、代寄郵件、寄放與保管物品	12	
(五)服務中心	行李服務、停車與叫車服務、票務及旅遊服務、商務中心	12	
(六)房務服務	客房清潔與整理、補充客房備品、失物招領洗衣服務	12	
(七)電梯服務	客人招呼、樓層說明、抵達說明與道別	12	
(八)話務服務	電話禮貌、電話號碼的說明、轉接及留話給客人、國際電話使用說明、晨喚服務	12	
(九)食材與烹調法	基本食材認識、基本烹調方法	12	
(十)客房餐飲服務	舒適的環境中享用多樣化精緻美食的餐飲體驗	12	
(十一)旅遊諮詢	旅遊景點資訊	12	
(十二)航空服務	一般會使用的對話及以特殊單字。	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。 (3)善用社區資源、結合當地特色。 (4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。 (5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。 (7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。 (2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。 (3)配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資源概論
	英文名稱	Introduction to Sightseeing Resources
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解觀光資源與產業的意義與範疇。 2.瞭解觀光政策與社會文化發展的關係。 3.認識觀光資源的多元性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)觀光資源的內涵與發展過程	介紹世界觀光資源的內涵, 並了解觀光資源發展之過程	12	
(二)觀光資源系統及其政策組織	認識世界各地之觀光資源系統、觀光組織, 以及其觀光政策組織。	12	
(三)觀光事業之認識	認識觀光事業之內含, 並探討觀光事業內之各種產業別。	12	
(四)觀光活動對社會的影響	了解各地之觀光活動對社會的影響, 包括人文、經濟、環境等各方面之影響。	12	
(五)台灣的自然觀光資源	認識台灣各地之地質、地形等等之觀光資源。	12	
(六)台灣的人文觀光資源	認識台灣各地之宗教、古蹟與文化、族群與產業等等之觀光資源。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式: 包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排, 參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合, 易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具, 增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為專業科目。 (2)利用學校專業知識課程為基礎, 進行認識與了解。 (3)善用社區資源、結合當地特色, 實際參訪宜蘭觀光資源。 (4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。 (5)在操作過程中, 培養學生系統思考與解決問題能力。 (6)指導學生閱讀相關書籍, 活用知識, 藉以在潛移默化中, 強化人文素養。 (7)隨時提供學生相關新知, 以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合, 提高學習成效。 (2)教師視實際需要帶領學生校外教學, 藉以驗證所學。 (3)配合情境模擬及實地演練, 提升對在地觀光資源的認識。 (4)依情況讓學生選擇主題實作演練。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光產品行銷概論
	英文名稱	Introduction to Tourism Product Marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解並分析企業的行銷經營狀況，並找出管理員工行銷存在的盲點。</li> <li>2.知道績效管理代表的意義，以及行銷業績該如何提升。</li> <li>3.熟悉觀光產品行銷技巧，並正確地評估與管理績效。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷理論	認識行銷與市場行銷的區別，介紹行銷的理論及重要性。	12	
(二)建立行銷技巧的基礎	先認識觀光餐旅事業的特性，再結光觀光與文化創意產業的結合，最後教授人際關係與溝通技巧。	12	
(三)企業內部管理與消費者關係管理	從績效管理了解觀光產業的狀態，建構整體組織行銷系統，最後再介紹觀光行銷的方法。	12	
(四)企業整合行銷之新紀元	說明觀光產品如何運用網路社群新科技的行銷手法，進而引發消費者購買觀光產品。	12	
(五)五、文化觀光的行銷	文化的吸引力、新興文化議題：世界遺產、行銷文化觀光的可能問題	12	
(六)六、行銷計劃書的撰寫	行銷計畫的內容、個案討論	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)善用社區資源、結合當地特色。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)實務與理論相互結合，提高學習成效。</li> </ol> </li> </ol>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣文創產業與聚落文化觀光
	英文名稱	Taiwan's cultural and creative industries and settlement culture sightseeing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.介紹台灣富有特色的各種產業遺址與聚落文化景觀。</li> <li>2.認識遺址或聚落建築再造,以及其所保留下來珍貴的產業與歷史建築。</li> <li>3.熟悉臺灣特色產業聚落與園區,從老產業再生到文創觀光。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	介紹台灣富有特色的各種產業遺址與聚落文化景觀,以及聚落建築再造。	3	
(二)北台灣(一)	從台灣菸酒到華山、松山文創園區,以及西門町電影街地圖與紅樓文創。	3	
(三)北台灣(二)	水金九聚落與台灣礦業文化,以及鶯歌的陶瓷文化、老街、博物館。	3	
(四)北台灣(三)	宜蘭酒產業與蘭陽平原文化風景,以及東方美人茶與北埔客家聚落山城	3	
(五)中台灣(一)	桐花祭與三義木雕文化,以及台中草悟道。	3	
(六)中台灣(二)	南投魚池與台灣紅茶文化,以及日月潭水力發電與集集線鐵路。	3	
(七)中台灣(三)	鹿港小鎮與傳統民俗工藝。	3	
(八)南台灣(一)	林業文化與阿里山森林鐵路、台南五條港與海安路藝術造街,以及濱海鹽業文化與七股潟湖。	3	
(九)南台灣(二)	打狗哈瑪星新市鎮與駁二碼頭倉庫再生,以及台灣糖業文化與橋頭糖廠。	3	
(十)南台灣(三)	高雄旗津遊艇產業到未來亞洲新灣區,以及排灣族琉璃珠文化與屏東三地門。	3	
(十一)東台灣與島群(一)	台東池上有機米與鹿野福鹿茶。	3	
(十二)東台灣與島群(二)	金門高粱酒文化與閩南文化遺產。	3	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式:包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排,參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合,易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具,增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎,進行認識與了解。</li> <li>(3)善用社區資源、結合當地特色。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在操作過程中,培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍,活用知識,藉以在潛移默化中,強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知,以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)實務與理論相互結合,提高學習成效。</li> <li>(2)教師視實際需要帶領學生校外教學,藉以驗證所學。</li> <li>(3)配合情境模擬及實地演練,依情況讓學生選擇主題實作演練。</li> </ol> </li> </ol>		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.熟悉電腦資訊軟體硬體相關知識之應用。</li> <li>2.培養學生對資訊的獲取、處理、管理、表達及交流的能力。</li> <li>3.引導學生善用網路科技解決生活問題，提高自主學習能力及競爭力。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本概念	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.電腦科技與現代生活之應用</li> <li>2.電腦硬體之概念</li> </ol>	4	
(二)文書處理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.版面設定</li> <li>2.字型與段落</li> <li>3.圖片、快取圖案、物件等應用</li> <li>4.表格製作與設計</li> <li>5.合併文件的製作</li> <li>6.長篇文件的製作</li> </ol>	12	
(三)電子試算表	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.電子試算表之操作與應用</li> <li>2.基本工具認識與操作</li> <li>3.公式之認識及應用</li> <li>4.圖表及樞紐分析</li> <li>5.進階功能介紹及應用</li> </ol>	12	
(四)簡報軟體	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.簡報軟體認識與操作</li> <li>2.基本工具認識與操作</li> <li>3.大綱模式</li> <li>4.多媒體物件認識與應用</li> <li>5.簡報專題製作</li> </ol>	12	
(五)影像處理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.影像處理認識與操作</li> <li>2.基本工具認識與操作</li> <li>3.初階人像修圖(含痘痘、疤痕等)。</li> </ol>	12	
(六)影像處理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Photoshop進階人像修圖(含電腦上妝等)。</li> <li>2. Photoshop初階圖像修圖(含去背等)。</li> <li>3. Photoshop進階圖像修圖(含調色等)。</li> </ol>	12	
(七)綜合術科練習	技能測驗	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。</li> <li>2.評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。</li> <li>3.依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。</li> <li>4.評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。</li> <li>5.實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。</li> <li>2.利用網際網路與影片教學，擴增教學內容與教學效果。</li> <li>3.教學時多運用創意創新教學，鼓勵學生以小組方式完成廣告企劃書的撰寫，並進行展演發表等方式呈現學習成果，增進學生廣告企劃實作能力</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材編選：坊間相關專業書籍或教師自編教材。</li> <li>2.教學方法               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為軟體應用科目，宜重視操作及運用之基本概念說明，並加強軟體之間互相使用之協調能力。</li> <li>(2)加強文書處理及簡報編輯能力，協助學生參與競賽及報告製作。</li> <li>(3)以學生既有知識或經驗為基礎，更進一步加強學生對色彩之敏銳度。</li> <li>(4)練習範例講授時，可放慢速度仔細講解，並且帶入快捷鍵，反覆說明用途，以便學生更快進入軟體使用狀況。</li> <li>(5)練習時應多給予學生鼓勵，發揮自身創意，展現屬於自我風格之作品。</li> </ol> </li> <li>3.教學相關配合事項 (1)教導學生尊重智慧財產權，了解練習時所使用之素材與商業用途使用之素材的不同之處。</li> </ol>		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/2/2/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解專題製作的方法。 二、應用利用設計的技巧解決問題 三、培養學生基礎研究能力。 四、能專題實作呈現學習成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題製作的意義	一、研究動機與目的。 二、專題製作文獻蒐集 三、專題製作方法與過程。	12	
(二)(二)專題製作的應用	四、專題製作結果與討論。 五、參考書目的撰寫。 六、專題製作實作。 七、專題製作成果發表。	12	
(三)專題製作的流程	1.準備階段。 2.實施階段。 3.呈現階段。 4.評鑑階段。	12	
(四)專題製作實務	熟悉及學會專題製作流程知能及各項資訊能力。	12	
(五)專題製作實務分享	專題製作實務分享	12	
(六)小論文實務分享	小論文實務分享	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、採行多元評量之方式, 評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、 操作、筆試等, 並顧及認知、技能、情意的評量, 以作為教學進度 與教材編擬之參考。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.透過業界實地參訪行程，認識旅館、機場及旅展等。</li> <li>2.邀請業師到校授課，了解旅行社內工作內容、領隊與導遊的甘苦談。</li> <li>3.實際認識業界人士使學生對未來職涯發展更具概念。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容：飯店簡介、參觀旅館大廳、服務中心、商務中心、房務部、洗衣房、房間介紹、心得分享。	6	參觀地點：台北圓山大飯店
(二)校外職場參觀	活動內容：機場簡介、航廈出入境大廳、安檢線、海關檢查、心得分享等。	6	參觀地點：桃園國際機場
(三)校外職場參觀	活動內容：旅行業公會舉辦之旅展參訪：旅展簡介、參觀各飯店攤位、參觀各旅行社攤位、心得分享。	6	參觀地點：台北國際旅展
(四)業界專家授課	活動內容：邀請旅行社人員至校授課，包含：職場介紹、趨勢分析、經驗分享。	6	授課師資：李嘉豪 服務單位：山富旅遊 職稱：客戶服務部專員
(五)業界專家授課	活動內容：邀請領隊導遊至校授課，包含：職場介紹、趨勢分析、經驗分享。	6	授課師資：鍾任榮 服務單位：中華民國遊程規劃協會 職稱：理事長
(六)校外職場參觀	活動內容：茶園介紹、製茶過程、經驗分享。	6	參觀地點：宜蘭縣冬山鄉星源茶園
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)善用社區資源、結合當地特色。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)實務與理論相互結合，提高學習成效。</li> <li>(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。</li> <li>(3)配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。</li> </ol> </li> </ol>		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕食料理
	英文名稱	Light food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.認識輕食料理，並可適時運用在平日的飲食當中。 2.學會選用自然、健康、營養、不過度烹調的餐食，來達到減輕身體負擔及平衡油膩大餐的目的。 3.製作各式輕食。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)輕食概述	認識輕食料理，學會健康飲食。	6	
(二)開胃輕食	生菜沙拉、開胃菜、濃湯。	9	
(三)野餐風輕食	三明治、漢堡、飯糰、壽司。	12	
(四)咖啡館風輕食	法式麵包、炒蛋、新鮮沙拉。	12	
(五)飽足感輕食	法式麵包、炒蛋、新鮮沙拉。	12	
(六)輕食點心	布丁、奶酪、鬆餅、棉花糖土司。	9	
(七)肉類蒸少油	肉類本身含有豐富天然油脂，清蒸各種料理。	12	
(八)海鮮蒸鮮美	清蒸海鮮最能保留食材本身的鮮甜味，如：清蒸魚、酒蒸蛤蜊。	12	
(九)蔬菜蒸高纖	只要注意蒸煮時間，即使是深綠色葉菜，還是能蒸得翠綠又可口，營養價值不流失。	12	
(十)蛋豆腐蒸軟嫩	雞蛋、豆腐類的食材很適合清蒸烹調，蒸煮後仍能保留食材的營養價值和特性，吃起來更加軟嫩滑口。	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。 (3)善用社區資源、結合當地特色。 (4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。 (5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。 (7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。 (2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。 (3)配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀實務
	英文名稱	International etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	1/1/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	<p>一、了解國際禮儀基本概念。</p> <p>二、了解本國及他國之禮俗,以適應與他國人民之文化交流。</p> <p>三、建立良好國際禮儀觀念,以培養正確的服務態度。</p> <p>(一)知識:學習國際禮儀,主要的目標不在於熟背各地、各民族有哪些禁忌或特殊風俗,而在於將禮儀內化為自己的涵養。</p> <p>(二)技能:在全球化、國際化的趨勢下,國際禮儀不僅是商務人士必備的常識與技能,亦成為世界共同的行為規範。</p> <p>(三)態度:禮儀萬事通,態度決定高度。</p> <p>(四)其他:冀望同學在未來國際化的職場生涯中,充分掌握國際禮儀,為自己暨事業加分。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、課程簡介、緒論	1.課程目的、進度、評分方式。 2.國際禮儀的涵意。	2	
(二)二、食的禮儀	1.中餐的禮儀、中式宴會的禮儀。 2.西餐的禮儀。 3.日本料理與其他飲食禮儀。 4.酒的禮儀。	9	
(三)三、衣的禮儀	1.男士服飾的禮儀。 2.女士服飾的禮儀。 3.儀容儀態的禮儀。 4.裝扮的禮儀。	4	
(四)四、住的禮儀	1.住家的禮儀。 2.居家待客與作客禮儀。	3	
(五)五、行的禮儀	1.步行與方向位置的禮儀。 2.行走及出入於辦公大樓的禮儀。 3.駕車與乘車禮儀。	4	
(六)六、社交禮儀生活禮儀	1.電話禮儀。 2.應對進退與行禮的禮儀。 3.名片、介紹與交談禮儀。 4.婚禮禮儀、喪禮祭禮唁吊、拜訪與探病。	4	
(七)七、育樂的禮儀	1.商務飯店與渡假旅館。 2.大眾運輸與航空、郵輪禮儀/美姿美儀。 3.機場與旅館的禮儀。 4.音樂會、博物館與溫泉禮儀。 5.運動競賽禮儀。	4	
(八)八、商業禮儀接待禮儀	1.職場禮儀。 2.公關禮儀。 3.訪問接待與應酬活動禮儀。 4.網路與E-Mail寫作禮儀。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.老師上課發問,學生回答。 2.紙筆測驗、評量。 3.老師上課示範,學生實際操作。 4.學生分組口頭+紙本報告。 5.分組競賽。		
教學資源	1.坊間教科書。 2.自編教材。 3.網路資訊:相關影片。		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法: 1.以多媒體或投影片為輔助教學,以提高學習效果。 2.利用角色扮演之教學法,以強化學生之禮儀觀念。		

教學注意  
事項

3. 教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。

二、教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考本課程以實用（務）知識為主，學生於上課前可簡單預習指定閱讀內容即可；授課教師鼓勵選修學生於預習時（非上課時），依照自己興趣，從不同國家、不同文化的角度事先了解相關主題於該國、文化圈之作法，以供上課做心得交流。  
授課教師鼓勵具跨文化溝通與交流經驗的選修同學於課堂上提出自己的觀察，促進師生對於不同文化的族群對於本學期各類主題、情境反應之瞭解。

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Housekeeping Management Practices
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.瞭解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。</li> <li>2.認識房務管理之作業及維護。</li> <li>3.具備房務員基本的操作技術。</li> <li>4.具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務部組織與功能	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.房務部組織架構</li> <li>2.從業人員的職責、規範與工作安全</li> </ol>	4	
(二)客房設施及備品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.客房設施、器具</li> <li>2.客房布巾、備品</li> <li>3.清潔用品之特性</li> </ol>	6	
(三)客房清潔作業	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.客房清潔的前置作業</li> <li>2.客房清潔作業流程</li> <li>3.臥室清潔作業</li> <li>4.浴室清潔作業</li> </ol>	10	
(四)房務基本技能	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.應對禮儀及儀態訓練</li> <li>2.房務車的準備作業</li> <li>3.鋪床技能基本技巧實作</li> <li>4.洗衣房作業</li> </ol>	16	
(五)鋪床作業	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.單人床鋪設作業</li> <li>2.雙人床鋪設作業</li> <li>3.加床鋪設、開夜床作業</li> </ol>	20	
(六)客房清潔後的檢查標準	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.客房檢查作業</li> <li>2.臥室設備的檢查</li> <li>3.浴室設備的檢查</li> </ol>	4	
(七)住客服務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.住客服務</li> <li>2.管家服務</li> <li>3.夜間服務</li> </ol>	8	
(八)清潔及維護	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.客房的保養維護計畫</li> <li>2.公共區域的清潔維護</li> </ol>	2	
(九)客房安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.災害預防與處理</li> <li>2.竊盜預防與顧客隱私</li> </ol>	2	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)善用社區資源、結合當地特色。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)實務與理論相互結合，提高學習成效。</li> <li>(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。</li> </ol> </li> </ol>		





## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	導覽解說實務
	英文名稱	Guided interpretation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解導覽解說在觀光活動之重要性，具備探索新知、自我精進之素養。</li> <li>2.了解導覽解說工作的內涵，具備符號表達、溝通協調能力。</li> <li>3.具備導覽解說應有的態度與觀念，並能尊重欣賞多元文化。</li> <li>4.熟練導覽解說技巧，能運用系統思考、規劃與執行專業實務操作。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導覽解說基本概念	導覽解說的意義與功能、導覽解說的目標與要素、導覽解說場域與遊客關係與導覽解說與環境教育。	8	
(二)導覽解說資源	人文資源的認識與自然資源的認識。	8	
(三)導覽解說內涵	導覽解說對遊客的影響、導覽解說場所與時機、導覽解說媒體的分類與導覽解說的層級。	12	
(四)導覽解說環境與設施	遊客中心及展示廳、視聽多媒體與出版品、自導式步道與標誌牌示與行動數位設備。	8	
(五)導覽解說員的特質與工作	導覽解說員的人格特質、導覽解說員的分類、餐導覽解說員的工作要求、導覽解說員的工作內容與導覽解說員的培訓。	12	
(六)導覽解說原則與技巧	據點導覽解說原則與技巧、領團行進導覽解說原則與技巧、據點導覽解說與領團導覽解說。	12	
(七)導覽解說規劃作業程序	導覽解說規劃的意義與原則、導覽解說規劃的作業程序。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)善用社區資源、結合當地特色。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)實務與理論相互結合，提高學習成效。</li> <li>(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。</li> <li>(3)配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。</li> </ol> </li> </ol>		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳精緻服勤
	英文名稱	The Service of Fine Dining Restaurant
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.課程主要在於了解餐飲業的發展歷程、特性、概況與趨勢。</li> <li>2.餐飲經營的型態,餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。</li> <li>3.了解服務流程之細節與分類。</li> <li>4.了解餐飲管理的目的及成本控制的方法。</li> <li>5.了解現代餐飲管理的發展趨勢。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務介紹	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐飲歷史介紹</li> <li>2.現今餐飲發展</li> <li>3.餐廳功能、特性與種類介紹</li> </ol>	6	
(二)認識餐廳設備	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.熟知各種餐廳設備</li> <li>2.熟知各餐廳用品及英文名稱</li> <li>3.正確使用各種餐廳用品</li> </ol>	6	
(三)營業前準備工作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐廳之清潔及整理</li> <li>2.餐具之清潔及整理</li> <li>3.工作檯之清潔及整理</li> <li>4.布巾類的整理與準備</li> <li>5.訂位確認與餐桌佈設</li> <li>6.工作檢核與服務前會議</li> </ol>	6	
(四)法式服勤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.法式服勤介紹</li> <li>2.法式服勤器具認識</li> <li>3.法式服勤實作</li> </ol>	8	
(五)英式服勤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.英式服勤介紹</li> <li>2.英式服勤器具認識</li> <li>3.英式服勤實作</li> </ol>	8	
(六)桌邊服勤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.桌邊服勤介紹</li> <li>2.桌邊服勤器具及推車認識</li> <li>3.桌邊服勤實作</li> <li>4.烤雞切割服務</li> <li>5.酒汁薄餅烹調及服務</li> <li>6.凱薩沙拉製作及服務</li> <li>7.佛羅里達水果盅、火焰香蕉製作及服務</li> </ol>	8	
(七)持盤勢服勤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.持盤式服勤介紹</li> <li>2.持盤式服勤步驟認識</li> <li>3.持盤式服勤步驟實作</li> </ol>	8	
(八)俄式服勤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.俄式服勤介紹</li> <li>2.俄式服勤器具認識</li> <li>3.俄式服勤實作</li> </ol>	8	
(九)餐飲服務技巧	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.中式服勤</li> <li>2.日式服勤</li> <li>3.異國料理</li> </ol>	6	
(十)餐飲器具口布	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.桌布鋪換教學</li> <li>2.創意口布摺疊</li> <li>3.特殊餐具認識</li> </ol>	6	
(十一)餐飲擺設	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐桌藝術美學感</li> <li>2.餐廳氛圍營造</li> <li>3.餐桌陳列擺設</li> </ol>	6	
(十二)餐廳器具	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐廳器具盤點與保養</li> <li>2.餐廳器具盤點方法</li> <li>3.餐廳器皿成本計算</li> </ol>	8	
(十三)吧檯管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.茶類服勤</li> <li>2.咖啡服勤</li> </ol>	8	

	<b>3.飲品服勤</b>		
<b>(十四)食材認識</b>	<b>1.食品的分類、選擇與儲存</b> <b>2.調味料與辛香料的認識。</b>	<b>8</b>	
<b>(十五)酒類服勤</b>	<b>1.紅白葡萄酒服勤介紹</b> <b>2.香檳酒類服勤介紹</b> <b>3.其他酒類服勤介紹</b>	<b>8</b>	
合計		<b>108節</b>	
學習評量 (評量方式)	<b>1.老師上課發問，學生回答。</b> <b>2.紙筆測驗、評量。</b> <b>3.老師上課示範，學生實際操作。</b> <b>4.分組競賽。</b>		
教學資源	<b>1.坊間教科書。</b> <b>2.自編教材。</b> <b>3.網路資訊-相關影片。</b>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法： <b>1.以分組方式進行角色扮演之教學法，增強實務經驗。</b> <b>2.以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。</b> <b>3.教師可邀請專家學者，作餐飲服勤相關題目之演講與示範。</b> 二、教學評量：平時成績、平時實務操作考核、期末考。 三、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶。 四、蒐集相關餐旅事業之圖片作為輔導教材。 五、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法等教學方法。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務
	英文名稱	Bar Management and Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1.認識及熟練吧檯器具,設備之操作方法。 2.認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、茶、果汁等之調製方法。 3.學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、吧檯規劃設計、基本機具配備整合	1.飲料的定義及分類。 2.吧檯設備器具介紹 3.吧檯設備操作及作業規範	8	
(二)二、吧檯的形態與工作部門	1.吧檯組織架構與職掌 2.吧檯經營：成功的餐飲經營概念	16	
(三)三、吧檯管理	酒吧作業流程、飲料服勤	16	
(四)四、校外參訪	酒吧參訪	10	
(五)五、吧檯實務	1.雞尾酒調製規則 2.各種調製方法 3.杯器皿的選擇	16	
(六)六、雞尾酒調製	1.雞尾酒之裝飾技巧。 2.各種雞尾酒調製。 3.創意雞尾酒調製。	42	
合計		108節	
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.專業飲料調製教室。 2.飲料調製專業教學設備。 3.廣播教學及投影設備。 4.相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法： (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3)適時導入市場主流性飲品，增進學習效果。 (4)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。 (5)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 (6)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 (7)隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性飲品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。 (8)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。 2.教學相關配合事項： (1)圖書館應具備充足之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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領隊實務
	英文名稱	Practice of Tour Leader
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解旅行業中領隊人員之工作內涵。 2.促進領隊工作之專業技能。 3.瞭解領隊應有之服務態度與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	介紹旅行業中領隊人員之工作內涵。	2	
(二)領隊技巧	說明領隊在帶團時之流程,從出入境到團體走行程,回到國內後之結帳等過程。	4	
(三)航空票務	介紹機票的種類,以及航空票務之概念。	4	
(四)急救常識	教授急救常識,如傷口包紮、哈姆立克急救法(異物哽塞處理法)等。	4	
(五)旅遊安全及緊急事件處理	說明在行程中旅客最常發生的意外,以及遇到事件時的危機處理方法。	4	
(六)國際禮儀	說明國際禮儀,以及各國家因風俗民情不同而有的文化差異。	4	
(七)觀光行政	介紹我國之觀光組織,以及觀光政策。	4	
(八)觀光法規	法規之介紹,包括:入出境相關法規、外匯常識、民法債篇旅遊專節與國外旅遊定型化契約、台灣地區與大陸人民關係條例、香港澳門關係條例、兩岸現況認識。	4	
(九)導論	介紹旅行業中領隊人員之工作內涵。	2	
(十)領隊技巧	說明領隊在帶團時之流程,從出入境到團體走行程,回到國內後之結帳等過程。	4	
(十一)航空票務	介紹機票的種類,以及航空票務之概念。	4	
(十二)急救常識	教授急救常識,如傷口包紮、哈姆立克急救法(異物哽塞處理法)等。	4	
(十三)旅遊安全及緊急事件處理	說明在行程中旅客最常發生的意外,以及遇到事件時的危機處理方法。	4	
(十四)國際禮儀	說明國際禮儀,以及各國家因風俗民情不同而有的文化差異。	8	
(十五)觀光行政	介紹我國之觀光組織,以及觀光政策。	8	
(十六)觀光法規	法規之介紹,包括:入出境相關法規、外匯常識、民法債篇旅遊專節與國外旅遊定型化契約、台灣地區與大陸人民關係條例、香港澳門關係條例、兩岸現況認識。	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式:包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排,參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合,易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具,增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)利用學校專業知識課程為基礎,進行認識與了解。 (3)善用社區資源、結合當地特色。 (4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。 (5)在操作過程中,培養學生系統思考與解決問題能力。 (6)指導學生閱讀相關書籍,活用知識,藉以在潛移默化中,強化人文素養。 (7)隨時提供學生相關新知,以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合,提高學習成效。 (2)教師視實際需要帶領學生校外教學,藉以驗證所學。		

**(3)**配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備
	英文名稱	Food Preparation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	<b>1.瞭解食物製備及營養的相關知識。</b> <b>2.熟練各種烹調法的技能。</b> <b>3.培養正確的烹調觀念及實作能力。</b> <b>4.培養良好的衛生習慣與職業道德。</b>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烹調器具的使用及維護	<b>1.中式烹調用具的認識</b> <b>2.廚房器具的使用方法與維護</b> <b>3.廚房的安全與衛生</b> <b>4.烹調器具的清潔</b>	8	
(二)材料之衡量	<b>1.磅秤的認識及使用</b> <b>2.重量的換算方法</b> <b>3.量杯量匙的認識及使用</b> <b>4.量杯量匙的換算方法</b>	4	
(三)認識調味料與辛香料	<b>1.認識調味料的種類及用途</b> <b>2.認識辛香料的種類及用途</b>	6	
(四)食物選購的方法	<b>1.五穀及澱粉質根莖類的選購方法</b> <b>2.油脂類的選購方法</b> <b>3.魚肉蛋奶豆類的選購方法</b> <b>4.蔬果類的選購方法</b> <b>5.加工食品類的選購方法</b>	6	
(五)食物的儲存方法	<b>1.乾燥法</b> <b>2.冷藏法</b> <b>3.冷凍法</b> <b>4.罐製法</b> <b>5.醃漬法(鹽漬、糖漬、調味漬)合計</b>	4	
(六)食物的洗滌	<b>1.蔬果類的洗滌</b> <b>2.類類及內臟類的洗滌</b> <b>3.海鮮類的洗滌</b>	12	
(七)基本切割的方法	<b>1.拿刀法與切割準備</b> <b>2.切割(切段、塊、片、條、丁、絲、末、花)</b>	16	
(八)烹調法的實作	<b>1.各種食物烹調法的實作(煮、燙、蒸、拌、炒)</b> <b>2.實作練習</b>	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<b>1.採多元評量方式,如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。</b> <b>2.注意學生上課之操作與學習態度,施以觀察評量。</b> <b>3.教師依學生個別差異,進行個別評量。</b>		
教學資源	<b>1.餐飲業相關教學媒體,如教學影片、投影片等,輔助教學之進行,以提高學生學習效率與動機。</b> <b>2.教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。</b> <b>3.教學相關的實習工廠。</b>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.教學方法</b> <b>(1)依學生差異,適時調整課程內容及實務應用,以提昇學生學習興趣。</b> <b>(2)運用分組討論、個案發表,現場示範,讓每位學生參與課程內容。</b> <b>2.教學評量</b> <b>(1)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。</b> <b>(2)評量方式注重實作性作業,培養實務能力。</b> <b>3.教學資源</b> <b>(1)編寫教材時,宜多注意當前的環境,融入最新的資料。</b> <b>(2)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。</b> <b>4.教學相關配合事項</b> <b>(1)教師利用相關教學設備,帶領學生參與實際操作,增加學生實務經驗。</b> <b>(2)校外參觀場地支配與學校行政支援。</b>		





## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廣告行銷應用
	英文名稱	Advertising Marketing Application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養現代青年對廣告的鑑賞觀念。 2.增進企劃製作廣告的能力。 3.輔助未來相關廣告就業的準備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)廣告學基本概念	1.廣告的定義。 2.廣告的演進。 3.廣告的功能。 4.廣告的種類。	6	
(二)廣告與行銷、消費行為	1.消費者購買行為的影響因素。 2.消費者購買行為的影響因素。 3.消費者分析。	12	
(三)廣告的呈現	1.廣告的創意來源。 2.廣告的創意方法與過程。 3.廣告的訴求方式。	8	
(四)廣告創作、企劃實務	1.電視、電台廣告的設計與製作。 2.其他媒體製作簡介。	2	
(五)廣告運動/廣告調查	1.廣告調查的方法與內涵。 2.廣告媒體的量與質的調查與方法。	6	
(六)媒體企劃	1.媒體的評估。 2.媒體的組合。 3.媒體運用策略。	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2.評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 3.依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 4.評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 5.實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。		
教學資源	1.教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2.利用網際網路與影片教學，擴增教學內容與教學效果。 3.可與商家合作，模擬打造自己的廣告故事，達到實際廣告行銷之體驗。 4.教學時多運用創意創新教學，鼓勵學生以小組方式完成廣告企劃書的撰寫，並進行展演發表等方式呈現學習成果，增進學生廣告企劃實作能力		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)培養學生正確的職業道德觀念。 (3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 (4)配合時事、以個案研究方式進行、以提升學生興趣。 2.教學相關配合事項：可與商家配合，實地進行廣告模擬操作。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國內旅遊領團實務
	英文名稱	Domestic tourism group practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1.介紹臺灣歷史、地理, 以及觀光資源。 2.認識臺灣六都及各縣市, 並說明旅行業相關各法規。 3.熟悉國內旅遊領團之注意事項。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)臺灣歷史	臺灣史前時代與臺灣歷史時期。	6	
(二)臺灣地理	認識臺灣地理概論。	6	
(三)臺灣國家公園及風景特定區	臺灣國家公園、臺灣風景特定區。	6	
(四)臺灣六都介紹	六都介紹: 臺北市、新北市、桃園市、臺中市、臺南市、高雄市。	6	
(五)臺灣十三縣介紹	十三縣介紹: 宜蘭縣、新竹縣、苗栗縣、南投縣、彰化縣、雲林縣、嘉義縣、屏東縣、臺東縣、花蓮縣、澎湖縣、金門縣、連江縣。	6	
(六)臺灣三市介紹	三市介紹: 基隆市、新竹市、嘉義市。	6	
(七)旅行業相關法規介紹	旅行業管理規則、民法債編旅遊專節條文、國內旅遊定型化契約書範本。	6	
(八)導覽解說技巧	認識導覽解說技巧。	6	
(九)國內航空	介紹航空票務暨機場業務。	6	
(十)領團人員執業流程與守則	領團人員執業守則與領團人員執業流程。	6	
(十一)旅遊安全及緊急事件處理原則	旅遊安全與緊急事件處理急救常識概論。	6	
(十二)觀光客糾紛抱怨處理	觀光客心理與旅遊糾紛抱怨處理。	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式: 包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排, 參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合, 易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具, 增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)利用學校專業知識課程為基礎, 進行認識與了解。 (3)善用社區資源、結合當地特色。 (4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。 (5)在操作過程中, 培養學生系統思考與解決問題能力。 (6)指導學生閱讀相關書籍, 活用知識, 藉以在潛移默化中, 強化人文素養。 (7)隨時提供學生相關新知, 以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合, 提高學習成效。 (2)教師視實際需要帶領學生校外教學, 藉以驗證所學。 (3)配合情境模擬及實地演練, 依情況讓學生選擇主題實作演練。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房實習
	英文名稱	Front Office and Housekeeping Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解、瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的進階知識及規範。 2.熟練餐旅服務之進階技能。 3.培養正確的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅客遷入作業	說明旅客遷入旅館之流程，且由客房部人員服務。	16	
(二)客房餐飲服務	介紹旅館在客房餐飲服務時應注意之事項。	16	
(三)客房設施及備品認識	對客房內各種設施及備品的認識、清潔保養。	12	
(四)客房清潔作業	為旅客提供乾淨的客房環境。	14	
(五)客房房務作業技能	當旅客在客房的房間需要做整理時，說明其標準作業技能。	14	
(六)住客服務	旅館提供給一般住客及貴賓住客的服務內容。	12	
(七)客房的設計與規劃	旅館內餐廳的設計與規劃之考量因素，並介紹其設計原理。	12	
(八)客房的佈置與美化	透過客房的佈置與美化，更能提昇質感，以及旅客前來消費之動機。	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。 (3)善用社區資源、結合當地特色。 (4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。 (5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。 (7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。 (2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。 (3)配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃實務
	英文名稱	Touring Program Planning
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.運用系統思考了解遊程設計內容的要件，以利問題解決。</li> <li>2.了解遊程規劃相關之專業知識，具備運用科技、資訊與媒體之素養。</li> <li>3.熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品，具備規劃、執行與創新能力。</li> <li>4.具備遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)遊程設計	介紹遊程設計涵義及種類，再說明遊程設計的原則，最後再介紹遊程設計的功能與目的。	12	
(二)遊程設計的結構與考量因素	說明交通的規劃、食宿的安排、景點的選擇，以及遊程時間與季節的考量。	12	
(三)成本估算	遊程售價的成本結構分析，如：遊程成本考量因子、影響成本外在因素及成本分析等，以及行銷目標合理價格的估算，如：制定訂價策略等。	12	
(四)國內遊程設計-北部	臺灣本島北部區域遊程設計。	12	
(五)國內遊程設計-中部	臺灣本島中部區域遊程設計。	12	
(六)國內遊程設計-南部	臺灣本島南部區域遊程設計。	12	
(七)國內遊程設計-東部	臺灣本島東部區域遊程設計。	12	
(八)國內遊程設計-離島、環島	臺灣本島離島、環島區域遊程設計。	12	
(九)遊程企劃書製作	旅遊包裝、概略行程描述，以及詳細行程描述。	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)善用社區資源、結合當地特色。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)實務與理論相互結合，提高學習成效。</li> <li>(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。</li> <li>(3)配合情境模擬及實地演練，依情況讓學生選擇主題實作演練。</li> </ol> </li> </ol>		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳實習
	英文名稱	Practice of Restaurant
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識餐飲業相關之工作業務及從業人員的職務內容。</li> <li>2.了解餐飲業相關之業人員應具備的條件與態度。</li> <li>3.了解餐飲業相關之作業內容。</li> <li>4.了解餐飲業相關之競發展趨勢、管理等相關作業內容。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程、店家及相關規範介紹	介紹校外實習目的、實習單位、規則說明等。	10	
(二)業界參訪體驗	辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。	3	
(三)校外實習(一)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(四)校外實習(二)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(五)校外實習(三)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(六)校外實習(四)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(七)校外實習(五)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(八)校外實習(六)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(九)餐廳禮儀實務	領隊接待服務之技巧。	7	
(十)餐廳接待實務	導遊接待服務之技巧。	7	
(十一)餐飲服務方式	產品部、商務部	7	
(十二)餐廳服務流程	國民旅遊部、業務部、行銷部	7	
(十三)校外實習(七)	餐飲業校外實習。	6	
(十四)校外實習(八)	餐飲業校外實習。	6	
(十五)校外實習(九)	餐飲業校外實習。	6	
(十六)校外實習(十)	餐飲業校外實習。	6	
(十七)校外實習(十一)	餐飲業校外實習。	6	
(十八)校外實習(十二)	餐飲業校外實習。	6	
(十九)餐廳實務(一)	中餐廳-服務流程及內容。	8	
(二十)餐廳實務(二)	西餐廳-服務流程及內容。	8	
(二十一)模擬餐廳情境活動	模擬餐廳情境。	8	
(二十二)校外職場實習總檢討	學生撰寫實習成果及實習心得。	7	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)配合校外實習，模擬練習。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> </ol>		

**2.教學相關配合事項**

- (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。**
- (2)配合情境模擬及實地演練，提升對旅宿業的認識。**

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空業務實務
	英文名稱	Aviation Practices and Operations
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1.了解航空之沿革與航空管理。 2.認識我國之民航與其組織。 3.熟悉航空公司之任務與營運。 4.學生明瞭現代民用航空業務之全貌與發展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)航空發展史與特性	介紹航空的緣起與沿革,並說明航空特性與管理。	16	
(二)我國民航組織	認識我國之民航與其組織單位。	16	
(三)航空業之產品	旅行社提供的遊程設計	16	
(四)旅行文件	出入境所使用的旅遊文件及規定	16	
(五)出入境手續	個人及團體的出入境的通關手續、流程	16	
(六)時區的劃分	學習航班轉停的城市的標準時間和時差對照	8	
(七)航空業務代碼	定期航班轉停的城市代碼、機場代碼、航空公司代碼	8	
(八)民航航權	透過認識民航的重要名詞後,再說明民航的航權。	16	
(九)航空公司之任務與組織	介紹航空公司之任務與營運,及其航空公司之組織與業務。	16	
(十)各國家之航空公司	認識世界各國家之航空公司。	16	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式:包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排,參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合,易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具,增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)利用學校專業知識課程為基礎,進行認識與了解。 (3)善用社區資源、結合當地特色。 (4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。 (5)在操作過程中,培養學生系統思考與解決問題能力。 (6)指導學生閱讀相關書籍,活用知識,藉以在潛移默化中,強化人文素養。 (7)隨時提供學生相關新知,以符合現代生活的應用。 2.教學相關配合事項 (1)實務與理論相互結合,提高學習成效。 (2)教師視實際需要帶領學生校外教學,藉以驗證所學。 (3)配合情境模擬及實地演練,依情況讓學生選擇主題實作演練。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館客務實習
	英文名稱	Practice of Front Office
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識旅館產業的實務實作能力、注重基礎實作技術。</li> <li>2.培養旅宿業學術方面的認知理解及應用能力。</li> <li>3.學習客務部從業人員的職務內容及從業態度。</li> <li>4.瞭解客務部的組織結構及日常營運模式。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程、店家及相關規範介紹	介紹校外實習目的、實習單位、規則說明等。	10	
(二)業界參訪體驗	辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。	3	
(三)校外實習(一)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(四)校外實習(二)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(五)校外實習(三)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(六)校外實習(四)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(七)校外實習(五)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(八)校外實習(六)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(九)客務外場實務(一)	服務中心-門衛、行李員。	7	
(十)客務外場實務(二)	服務中心-萬事通。	7	
(十一)客務內場實務(一)	客務部-總機。	7	
(十二)客務內場實務(二)	客務部-訂房組。	7	
(十三)校外實習(七)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(十四)校外實習(八)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(十五)校外實習(九)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(十六)校外實習(十)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(十七)校外實習(十一)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(十八)校外實習(十二)	旅宿業業界指導學生基礎能力技術。	3	
(十九)房務實務(一)	房務鋪設-單人床、雙人床。	8	
(二十)房務實務(二)	房務整理-標準客房、套房。	8	
(二十一)模擬旅館客房情境活動	模擬旅館客房情境-角色扮演。	8	
(二十二)校外職場實習總檢討	學生撰寫實習成果及實習心得。	7	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括實作測驗、撰寫實習報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法</li> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)配合校外實習，模擬練習。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol>		



**2.教學相關配合事項**

- (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。**
- (2)配合情境模擬及實地演練，提升對旅宿業的認識。**

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂活飲品製作
	英文名稱	Preparing Beverage by LOHAS
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.培養創作飲品的能力。</li> <li>2.瞭解各種飲料對人體的影響。</li> <li>3.認識飲料的類別、特性及服務方式。</li> <li>4.培養飲務管理能力及安全、衛生概念調製流程。</li> <li>5.在地特色食材的瞭解與應用。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)導論	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.樂活飲食概論。</li> <li>2.流行飲料介紹。</li> </ol>	9	
(二)(二)天然食材運用	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.各式天然果醬製作。</li> <li>2.各式天然糖漿製作。</li> </ol>	9	
(三)(三)咖啡因飲品(上)	創意茶飲品製作。	18	
(四)(四)咖啡因飲品(下)	創意咖啡飲品製作。	18	
(五)(五)無咖啡因飲品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.養生茶飲介紹。</li> <li>2.花草茶創意飲品製作。</li> <li>3.設計在地特色養生飲品-果蔬飲調製作。</li> </ol>	18	
(六)(六)吧檯實作(上)	吧檯飲物流程實務。	18	
(七)(七)吧檯實作(下)	吧檯飲物規劃、設計。	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.針對認知部分以紙筆測驗評量。</li> <li>2.針對技能部分施以實作評量。</li> <li>3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.專業飲料調製教室。</li> <li>2.飲料調製專業教學設備。</li> <li>3.廣播教學及投影設備。</li> <li>4.相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。</li> <li>(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。</li> <li>(3)適時導入市場主流性飲品，增進學習效果。</li> <li>(4)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。</li> <li>(5)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。</li> <li>(6)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性飲品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。</li> <li>(8)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。</li> </ol> </li> <li>2.教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。</li> <li>(2)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。</li> </ol> </li> </ol>		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅實習
	英文名稱	Practice of Tourism & Hospitality
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業之工作業務及從業人員的職務內容。</li> <li>2.了解旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業之業人員應具備的條件與態度。</li> <li>3.了解旅行業遊程設計、國民旅遊出團等相關作業內容。</li> <li>4.了解遊艇碼頭的競發展趨勢、碼頭管理等相關作業內容。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程、店家及相關規範介紹	介紹校外實習目的、實習單位、規則說明等。	10	
(二)業界參訪體驗	辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。	6	
(三)校外實習(一)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(四)校外實習(二)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(五)校外實習(三)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(六)校外實習(四)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(七)校外實習(五)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(八)校外實習(六)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(九)領隊實務	領隊接待服務之技巧。	7	
(十)導遊實務	導遊接待服務之技巧。	7	
(十一)旅行社營業部門實務(一)	產品部、商務部	7	
(十二)旅行社營業部門實務(二)	國民旅遊部、業務部、行銷部	7	
(十三)校外實習(七)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(十四)校外實習(八)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(十五)校外實習(九)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(十六)校外實習(十)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(十七)校外實習(十一)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(十八)校外實習(十二)	旅行業、遊艇碼頭等觀光餐旅業校外實習。	6	
(十九)遊艇碼頭實務(一)	遊艇碼頭-服務內容。	7	
(二十)遊艇碼頭實務(二)	遊艇碼頭-泊位及設施。	7	
(二十一)模擬遊艇碼頭情境活動	模擬遊艇碼頭情境。	7	
(二十二)校外職場實習總檢討	學生撰寫實習成果及實習心得。	7	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。</li> <li>2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為實習科目。</li> <li>(2)利用學校專業知識課程為基礎，進行認識與了解。</li> <li>(3)配合校外實習，模擬練習。</li> <li>(4)本科目採示範、講述及實地參訪法進行教學。</li> <li>(5)在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> <li>(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。</li> <li>(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> </li> </ol>		

**2.教學相關配合事項**

- (1)實務與理論相互結合，提高學習成效。**
- (2)配合情境模擬及實地演練，提升對旅宿業的認識。**

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地美食導覽
	英文名稱	Guidance and Interpretation of Local cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	
學分數	0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解在地美食的淵源。 2.熟悉在地美食的製作過程。 3.具備在地美食導覽應有的技巧與認知	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 一、在地美食淵源與介紹	介紹頭城當地各式傳統美食歷史與地方淵源之關係	8	
(二) 二、在地美食與旅遊觀光影響	參訪頭城各社區，善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。	8	
(三) 三、在地美食對地方發展的效益	探討在地美食對地方觀光成長效益為何。	4	
(四) 四、具代表性美食之製作過程	當地特色傳統小吃、美食實際操作，培養實際操作能力。	8	
(五) 五、美食導覽技巧能力的養成	1.配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。 2.實際模擬導覽能力。	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目。(2)利用學校實習課程為基礎，進行實地導覽解說。(3)善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。(4)本科目採示範、講述及實作法進行教學。(5)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問		

注意  
事項

題能力。(6)指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。(7)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。2.教學相關配合事項(1)實務與理論相互結合，提高學習成效。(2)教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。(3)配合情境模擬及實地演練，提升在地美食導覽解說與實作技巧。(4)依情況讓學生選擇主題實作演練。

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精進口語表達(彈性)	
	英文名稱	Oral Expression Improvement	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	透過課堂教學活動，提升學生口語表達能力		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)哈囉！大家好	指導學生做1分鐘精彩的自我介紹	6	
(二)很高興認識你	指導學生如何面對群眾侃侃而談	6	
(三)人際互動你我他	指導學生如何有效地與他人進行溝通	6	
(四)换位思考說服術	指導學生如何遊說他人接受自己的觀點	6	
(五)一份故事的完成	指導學生如何說一個完整的故事	6	
(六)一份報告的表達	指導學生如何做專題研究口頭報告	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	個人上台演練、小組實作分享		
教學資源	翻滾海狸工作室：《口語表達課程講義》台北：三民書局		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英對如流(彈性)
	英文名稱	Let's Speak English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科
		<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	1.提升英語表達能力 2.能自行完成英文簡報 3.認識並關懷台灣文化及世界脈動	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹及自我介紹	教師介紹課程、仿效「快速約會」模式讓選修本堂課學生迅速認識彼此	2	
(二)Show and Talk	限時五分鐘，讓學生擇一件對自己具有特殊意義的物品或者自己喜歡的東西介紹	4	
(三)歌唱演練	帶領學生唱西洋流行歌曲	2	
(四)電影配音練習	讓學生藉由模仿電影角色人物對話習得英文口說語調	4	
(五)電影配音發表	讓學生展演透過模仿配音之角色所習得之英文口說語調	4	
(六)台灣主題小組討論	分組並討論東/西/南/北台灣之著名景點與特色	2	
(七)台灣主題小組報告	限時二十分鐘，報告東/西/南/北台灣之著名景點與特色	4	
(八)自助旅行：機票篇	引領學生認識機票所示資訊	2	
(九)自助旅行：住宿篇	引領學生瀏覽訂房網站英文介面，使學生習得如何搜尋、評比、訂購海外住宿	2	
(十)國際線自助旅行小組討論	分組並討論/搜尋海外自助旅行之目的地、交通方式、住宿	2	
(十一)國際線自助旅行小組報告	限時二十分鐘，報告海外自助旅行之目的地、機票資訊、住宿、景點介紹	4	
(十二)英文問答	事先提供學生 15-20 題題目準備，由授課教師輪流提問，藉以評量學生英文口說能力	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	口頭報告、學習態度、作品發表、作業		
教學資源	網路平台、廣播		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備(彈性)	
	英文名稱	Practices of Food Preparation	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。</li> <li>2.培養選購新鮮食材能力。</li> <li>3.瞭解烹飪的基本知識。</li> <li>4.能應用所學烹調法製作簡易餐點。</li> <li>5.養成良好的衛生工作習慣。</li> </ol>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品營養概論	營養學概述、每日飲食指南、營養標示	2	
(二)認識六大類食物	六大營養素認識	2	
(三)食材認識	食材認識、分類與選購、各類食材處理方式及儲存	2	
(四)辛香料的作用、種類、特徵及用途	常用調味料、辛香料、菜餚與辛香料的搭配	2	
(五)了解刀工的定義及切割的技巧	各式刀具使用規範、各種刀法的認識、切割及刀工練習	4	
(六)烹調法的認識與應用	各類基礎烹調法實習(蒸、煮、炒、炸)	24	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1)考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。</li> <li>(2)評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1)以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。</li> <li>(2)學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。</li> <li>(3)運用電腦網路以資運用查詢烹調相關資料。</li> <li>(4)中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.需注意廚房衛生與安全</li> <li>2.學生刀具使用及烹調安全</li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	渾沌的宇宙奧秘探究(彈性)	
	英文名稱	Exploration of the chaotic universe	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	1.能明白宇宙萬物的起源。 2.能理解的相對論。 3.能從科學的觀點去了解其他高等智慧生物的可能性。 4.能理解紅位移對宇宙的影響。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日心說與地心說	1.哥白尼的日心說 2.伽利略與天文學 3.伽利略的挑戰	2	
(二)宇宙背景輻射	1.絕對溫標 2.宇宙背景輻射現況	2	
(三)大爆炸	1.大爆炸是一點嗎? 2.宇宙膨脹	2	
(四)太陽	1.太陽表面的電漿活動 2.太陽風與地球磁場 3.太陽的紫外線照片 4.太陽的X光照片 5.光球與黑子	2	
(五)恆星與光譜	1.恆星與行星 2.光譜分析	2	
(六)紅移現象	1.宇宙大小 2.過去、現在、未來	2	
(七)時空參考座標	1.慣性座標 2.絕對時間 3.絕對空間 4.時間與空間	2	
(八)八大行星與冥王星	1.八大行星大小 2.地球與木星大紅斑的大小	2	
(九)星系形成	1.星系群>星系>星團 2.恆星、塵埃和星際介質 3.橢圓星系、螺旋星系和不規則星系	2	
(十)暗物質	1.電磁力 2.重力 3.速度與冷暗物質、溫暗物質、熱暗物質	2	
(十一)暗能量	1.宇宙加速膨脹 2.大尺度宇宙 3.平坦宇宙	2	
(十二)天文觀測	1.天文站 2.哈伯望遠鏡	2	
(十三)SETI	1.無線電波 2.地外文明	2	
(十四)SETI	1.科學、科技、社會 2.觀察是具有理論蘊含的?	2	
(十五)重力波	1.雙星、三星系統 2.旋近 3.合併 4.沉靜	2	
(十六)重力波	1.時空的漣漪 2.質能守恆定律 $E=mc^2$	2	
(十七)霍金與宇宙	1.外星人? 2.霍金宇宙觀	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.個人口頭報告20% 2.群組口頭報告20% 3.個人書面報告(作業、作品)20% 4.群組書面報告(作業、作品)20% 5.課堂討論20%		

教學資源	相關書籍(基礎物理、基礎化學、基礎生物、基礎地球科學)、多媒體教材、網路數位資訊等。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選書目：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.時間簡史(史蒂芬霍金著，許明賢吳忠超合譯)。藝文印書館(1992)。</li> <li>2.胡桃裡的宇宙(史蒂芬霍金著，葉李華譯)。大塊文化(2001)。</li> <li>3.物理之舞(Gary Zukav，廖世德譯)。方智出版社股份有限公司(1995)。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.宜有投影設備暨備網際網路功能之教學環境。</li> <li>2.以課堂教師講述、多媒體數位教學，深化學習。</li> <li>3.透過個人口頭報告、群組口頭報告，強化學習。</li> <li>4.宇宙學亦可融入科學教學時的補充教材。</li> </ol>

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與文學(彈性)	
	英文名稱	Music and Literature	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	經由深入解析歌詞的意境及創作技巧，在聆聽或演唱歌曲中領略文學之美		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)古詞新調	選取古典詩詞搭配現代曲調的作品進行鑑賞	6	
(二)現代詩傳唱	選取現代詩譜上當代曲調的作品進行賞析	6	
(三)華語流行歌曲歌詞賞析	選取時下華語流行歌曲歌詞進行鑑賞	18	
(四)學生成果發表	由學生自選作品進行賞析及口頭報告	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.小組討論及成果發表50% 2.課堂參與50%		
教學資源	書面資料、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師自編教材		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鋼琴彈奏(彈性)	
	英文名稱	piano playing	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	學生能學習讀譜能力。 學生能學習鋼琴彈奏技巧。 學生能以正確的態度專心上課。 學生能學習欣賞鋼琴作品。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)音樂基本能力	1.讀譜練習 2.基本樂理認識	18	
(二)鋼琴彈奏技巧	1.單手-雙手練習 2.樂曲彈奏	18	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	以樂曲演奏、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據		
教學資源	琴法教室、鋼琴、電子琴		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	紓壓按摩(彈性)	
	英文名稱	Flexible learning time- Rolling massage	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、瞭解按摩基本概念。 二、熟練美容按摩手技應有操作技巧，培養從事美容行業的興趣。 三、應用基本技巧於日常生活中。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工具準備與運用實務	瞭解美容專業按摩及歷史	9	
(二)臉部舒壓按摩實務操作	深入淺出臉部手技按摩真人實務操作	9	
(三)芳香療法	精油的使用方法與芳香療法	9	
(四)肩頸舒壓按摩實務操作	芳香調理肩背部按摩手技	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2、評量方式注重基礎實作，培養按摩能力。		
教學資源	1.選擇簡單扼要、深入淺出之教材，並配合現行專業護膚、美容SPA實務現況、時尚流行等相關資訊。 2.相關書籍、成品、多媒體教材、整體造型數位軟體、網路數位資訊、雜誌等。 3.利用專業教室供學生實作練習。 4.結合社區資、電腦教室，供學生查詢相關資訊。 5.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。 6.利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1、兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。 2、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術能相輔相成，以增進學習興趣。 3、瞭解基礎按摩知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養美容專業技能。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	金工飾品設計(彈性)	
	英文名稱	Accessory Design	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、了解金工工具的操作概念。 二、熟悉金工素材的基本認知。 三、熟練金工飾品製作的基本技法與操作程序。 四、具備金工飾品的組合與應用能力。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)材質、器具基本配備	1.認識常見材質 2.基本器具認識	2	
(二)銅片鋸切	1.銅片鋸切基本技法 2.黃銅與紅銅的認識	2	
(三)銅片拋修	1.手工拋修的基本技法 2.吊鑽的操作技法	4	
(四)幾何圖形與鏤空	1.鑽孔操作方法與注意事項 2.鑽孔器具的認識	4	
(五)軟蠟飾品設計	1.戒指設計與製作。 2.項鍊設計與製作。 3.耳環設計與製作。	6	
(六)硬蠟飾品設計	1.戒指設計與製作。 2.立體造型飾品設計與製作	4	
(七)蠟雕	1.硬蠟與軟蠟。 2.輓壓機的使用。	2	
(八)線材的運用	1.抽線。 2.管子製作。 3.螺旋形捲線製作。 4.線的扭轉。	4	
(九)焊接	1.硬焊與軟焊。 2.輔助焊接的各種配件。	4	
(十)金屬折彎與成形	1.退火。 2.折彎。 3.敲凹成形。 4.球面成形。	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.金木作工具操作基本知識與技巧(20%)。 2.學習態度(20%)。 3.個人學習單(20%)。 4.作品創作(40%)。		
教學資源	手作設計網站、教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以實際操作為主。 2.學生皆能獨立完成木作作品。 3.學習成果分享、發表、講評與觀摩。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	這一天的世界(彈性)	
	英文名稱	What the Day Means to Us	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	從環保、人權、兩性平權、多元文化等議題出發，配合世界特殊節日，引發思考，培養關懷理解之心，進而付諸行動，身體力行。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)馬拉拉日	奮鬥不懈的女權	5	
(二)開齋節?齋戒月?	穆斯林飲食規範的特色	4	
(三)哥倫布紀念日	「誰」的「新」大陸?	4	
(四)美國獨立紀念日	「誰」的《美國獨立宣言》?	5	
(五)國際非暴力日	印度聖雄與國際非暴力日	4	
(六)原爆日	原爆日：蕈狀雲的餘波盪漾	5	
(七)DNA紀念日	你我的密碼：DNA紀念日	4	
(八)世界影音遺產日	從「世界影音遺產日」到自己的影音頻道	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.以學生課程參與度進行評量 2.學期末的總結性評量，包含報告及心得回饋		
教學資源	1.教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書 2.蒐集社會科相關之圖片、刊物、影片等作為輔助教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採多元評量的方式，評量方法可包括觀察、紀錄、問答、討論、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編纂之參考。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊不怕菜英文(彈性)	
	英文名稱	Travel English	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	1.能認識自助旅行所需注意的面向,進而具備自助旅行的能力;2.能認識不同文化,進而理解各文化的存在價值,以及對自我文化的認同;3.能理解觀光旅遊對旅行者以及旅遊地所帶來的影響;4.能養成主動學習的習慣;5.能運用資訊能力蒐集資料;6.能培養獨立思考、協調合作的能力;7.能閱讀、回應、規劃旅遊時所需的相關英文資訊,例如:機票訂購、住宿預訂等;8.能閱讀、分析旅遊以及與其相關題材的英文文章;9.能書寫旅遊行程計畫。		

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	各週主題介紹:旅行的意義、觀光旅行帶給旅行者及旅遊地的影響與衝擊、旅遊方式的定調、相關書籍網站介紹、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(二)飛出小島	機票種類、航空公司種類、網路訂票相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(三)住宿落腳點	住宿方式(青年旅館、沙發衝浪、打工換宿等,不同於一般旅館的介紹)、住宿挑選、網路訂房、住的安全、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(四)行程規劃	行程規劃原則、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(五)景點間的移動	他國大眾交通工具的認識、火車票預定、租車相關訊息、行的安全、相關主題的英語文章閱讀與討論、期中報告分組與說明	2	
(六)\$\$\$	旅費估算、外匯認識、價值觀、金錢觀的討論、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(七)背包 v.s.旅行箱	簡單生活的美好、行李打包術、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(八)欣賞旅途中的意料之外	生病受傷、飛機停飛、旅遊平安險、其他突發狀況應變、接受不完美的準備、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(九)旅行中的吃喝文化	由異國飲食文化探討對差異的尊重、飲食安全、隨身小廚房、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(十)不同文化中看見自己文化的價值	異國風俗慶典介紹、自我文化的認同、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(十一)文化適應力和國際移動力的培養	何謂文化適應力?何謂國際移動力?相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(十二)旅遊英文 1	入境表格填寫、海關詢問、車站買票、找路問路、對話練習	2	
(十三)旅遊英文 2	飯店入住、銀行換匯、餐廳點菜、對話練習	2	
(十四)旅遊英文 3	逛街購物、醫院就醫、對話練習、期末報告分組與說明	2	
(十五)旅行電影	經典旅遊影片介紹與討論	2	
(十六)旅遊印記	旅程隨筆札記、旅遊影像紀錄	2	
(十七)期末旅遊規劃報告 1	運用這學期所學的主題,依指定國家、主題、天數、預算進行規劃,兩兩一組進行簡報報告	2	
(十八)期末旅遊規劃報告 2	運用這學期所學的主題,依指定國家、主題、天數、預算進行規劃,兩兩一組進行簡報報告,期末討論與回饋	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.課堂作業20%(含學習單等) 2.期中報告30%(在「旅行中的吃喝文化」與「不同文化中看見自己文化的價值」,選一主題,進行口語簡報。) 3.期末報告30%(含書面與口語旅遊規劃報告) 4.學習態度20%(含出席考核與課堂參與度等) *期中報告與期末報告,包含教師評分以及同儕互評		
教學資源	書面資料、網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計(彈性)	
	英文名稱	Accessory Design	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<b>1.學會飾品設計的基本概念。</b> <b>2.熟悉各種工具的操作方式。</b> <b>3.具備創作與設計飾品的專業能力。</b>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 從設計開始	<b>1.繪圖技法練習。</b> <b>2.飾品材質、種類的介紹。</b>	6	
(二)(二) 設計圖創作	<b>1.設計圖創作與構圖。</b> <b>2.設計重點與注意事項說明。</b>	30	
(三)(三) 飾品製作	<b>1.器具介紹與認識。</b> <b>2.器具使用說明與注意事項。</b> <b>3.飾品製作</b> <b>4.細部加工</b> <b>5.成品展示</b>	36	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<b>1.飾品設計基本知識與技巧(20%)。</b> <b>2.學習態度(20%)。</b> <b>3.個人學習單(20%)。</b> <b>4.作品創作(40%)。</b>		
教學資源	手作設計網站、教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.以實際操作為主。</b> <b>2.學生皆能獨立完成木作作品。</b> <b>3.學習成果分享、發表、講評與觀摩。</b>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意表演(彈性)	
	英文名稱	Creative Performance	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識創意表演活動的意義。</li> <li>2.了解創意表演活動的目的及其價值。</li> <li>3.熟悉創意表演的各種教學方法。</li> <li>4.認識創意表演活動教材的內容及選擇方法。</li> <li>5.增進各種表演設計的基本能力。</li> <li>6.培養審美與創造的能力。</li> </ol>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎概念	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解肢體創造力的發展。</li> <li>2.了解創意手作活動的目的與意義</li> </ol>	10	
(二)體驗與實作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識創意表演教學的原理原則。</li> <li>2.透由多元素材進行各種創意表演實作。</li> </ol>	12	
(三)設計與應用	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.藉由指定素材結合個人創意進行</li> <li>2.融合美感元素進行創意表演。</li> </ol>	14	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.藉由指定素材結合個人創意進行。</li> <li>2.融合美感元素進行創意表演。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.圖書資源-創意相關書籍。</li> <li>2.外部資源-參觀舞蹈或藝術創作展覽，增加學生美感經驗體會。</li> <li>3.業界資源-接洽不同素材與形式的藝術創作者帶領學生進行藝術創作活動。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)以激發學生創意為主要教學目標，藉由不同藝術創作形式啟發學生美感經驗，教師居於輔導支援地位。</li> <li>(2)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。</li> <li>(3)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。</li> <li>(4)隨時培養學生正確的工作價值觀念。</li> </ol> </li> <li>2.教材編選               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧素材多元性。</li> <li>(2)知識學習需與實務配合，使學生能學以致用。</li> </ol> </li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業活動設計(彈性)	
	英文名稱	Business activity design	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<b>1.使學生了解商業活動設計的內涵與發展</b> <b>2.使學生學會撰寫商業活動企劃書</b> <b>3.以案例演練使學生成為商業活動設計高手</b> <b>4.以分組實作來訓練商業活動設計能力</b>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商業活動設計的內涵及發展	<b>1.何謂活動?何謂商業行銷活動?</b> <b>2.商業行銷活動的演進</b> <b>3.e化商業活動行銷</b> <b>4.商業活動行銷的未來影響力與趨勢</b>	16	
(二)商業活動企劃書練習	<b>1.商業活動企劃的定義</b> <b>2.擬定商業活動企劃案的步驟</b> <b>3.商業活動企劃立案的標準流程</b> <b>4.商業活動企劃書的製作練習</b>	20	
(三)商業活動設計案例討論	<b>1.娛樂與慶典活動案例討論</b> <b>2.企業活動案例討論</b> <b>3.展覽活動案例討論</b>	16	
(四)商業活動設計分組實作	<b>1.娛樂與慶典活動設計</b> <b>2.企業活動設計</b> <b>3.新品發表商業活動設計</b> <b>4.展覽活動設計</b>	20	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<b>(一)檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) (二)實作評量(實作、作業) (三)口語評量(口試、口頭報告)</b>		
教學資源	<b>1.教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</b> <b>2.教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。</b> <b>3.教材內容之難易，應適合學生程度。</b> <b>4.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。</b>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.教學方法</b> <b>(1)依學生差異，適時調整課程內容及實務應用，以提昇學生學習興趣。</b> <b>(2)運用分組討論、個案發表,現場示範，讓每位學生參與課程內容。</b> <b>2.教學評量</b> <b>(1)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。</b> <b>(2)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。</b> <b>3.教學資源</b> <b>(1)編寫教材時，宜多注意當前的商業活動設計，融入最新的資料。</b> <b>(2)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。</b> <b>4.教學相關配合事項</b> <b>(1)要求學生須關心生活中與商業活動有關的書籍、報章雜誌與新聞。</b> <b>(2)訓練學生能利用上網搜尋資料，蒐集相關資料，以充實所學。</b>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台造型設計(彈性)	
	英文名稱	Stage design	
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	一、瞭解造型基本概念。 二、熟練造型設計應有操作技巧，培養從事舞台整體造型行業的興趣。 三、應用秀場造型設計。 四、啟發觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 造型基本概念	1.基本技巧操作 2.真人舞台走秀與設計	18	
(二)(一) 造型基本概念	1.基本技巧操作 2.真人舞台走秀與設計	18	
(三)(二) 造型設計	實務操作	18	
(四)(二) 造型設計	實務操作	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	評量方式注重基礎實作，培養舞台造型設計專業能力。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1、兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。 2、教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3、舞台造型設計知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 4、指導學生注重流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。 5、培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學函數的應用(彈性)		
	英文名稱	The application of Mathematical Functions		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘			
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性			
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	2	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>讓學生了解二次函數並且會模擬砲彈發射的軌跡。</li> <li>讓學生了解如何用三角函數去做簡單的測量問題。</li> </ol>			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 二次函數	<ol style="list-style-type: none"> <li>二次函數的介紹與基本性質</li> <li>如何畫二次函數。</li> <li>如何求二次函數的極值。</li> </ol>	6	
(二)(一) 二次函數	<ol style="list-style-type: none"> <li>二次函數的介紹與基本性質</li> <li>如何畫二次函數。</li> <li>如何求二次函數的極值。</li> </ol>	6	
(三)(二) 三角函數	<ol style="list-style-type: none"> <li>三角函數的介紹與基本性質。</li> <li>如何利用三角函數解三角形。</li> <li>三角函數在測量問題的應用。</li> <li>在手機數學App實際模擬測量問題。</li> </ol>	12	
(四)(二) 三角函數	<ol style="list-style-type: none"> <li>三角函數的介紹與基本性質。</li> <li>如何利用三角函數解三角形。</li> <li>三角函數在測量問題的應用。</li> <li>在手機數學App實際模擬測量問題。</li> </ol>	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗 實際模擬測驗		
教學資源	手機相關數學APP		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>相關教材要注意實際的模擬是否可行。</li> <li>三角測量的問題盡量要碰觸3D的圖形。</li> <li>二次函數要注意可以控制參數的模擬。</li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	情感教育(彈性)	
	英文名稱	Affective Education	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	使學生具備情感經營及關係處理的能力		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)健康自尊與真愛	1.自我概念與自尊 2.愛的表達與約會	8	
(二)(二)擇友技巧	擇友應有認知與態度 接受與拒?	8	
(三)(三)情感經營	親密感受與愛的分享 愛情三元素的經營 意外懷孕議題	8	
(四)(四)面對失落與悲傷	分手的決定 分手調適與學習	8	
(五)(五)多元的性	尊重多元及同志教育	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂出席及參與、分組報告及學習單		
教學資源	健護學科中心教學資源、性別平等教育全球資訊網		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以電影為媒材及自編教材進行教學。 2.教學方法主要透過教師引導，學生討論、報告及分享來進行。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影主題賞析(彈性)	
	英文名稱	Movie Appreciation	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	認知: 1.學生能了解電影的發展。 技能: 1.學生能學習與分析說明電影作品的主题内容。 2.學生能學習與分析說明電影的影像表現。 情意: 1.學生能以正確的態度專心上課。 2.學生能廣泛欣賞不同類型、影像風格的電影。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)電影的歷史	1.電影的起源 2.電影的發展與創新	8	
(二)(二)電影的主題	1.時間的可能: 似曾相似、星際效應、今天暫時停止 2.戰爭的觀察: 三不管地帶、越戰創傷、早安越南、黑暗之心	28	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	以報告、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據		
教學資源	美術教室、單槍投影機、音響設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材參考資料 1.認識電影: 焦雄屏 譯 2.電影鏡頭設計: 史蒂文·卡茨 著 3.電影藝術: 形式與風格 曾偉禎 譯 4.閃回: 電影簡史 賈內梯 著  教學方法 講述與欣賞教學		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學(彈性)	
	英文名稱	Food and Beverage Aesthetics	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.熟悉飲料調製之相關技能運用。</li> <li>2.熟悉蔬果雕刻之專業技能。</li> <li>3.培養學生展檯佈設能力。</li> <li>4.熟悉擺盤技巧。</li> <li>5.熟悉餐桌擺設之技能。</li> <li>6.提升餐飲美學之涵養。</li> </ol>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)創意飲料設計及呈現	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.運用調製法設計創意飲品(漸層、霜凍等)</li> <li>2.運用不同主題素材設計創意飲品(咖啡、茶、水果等)</li> <li>3.飲品杯飾切雕</li> </ol>	10	
(二)菜單及飲料單設計	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.菜單設計的技巧</li> <li>2.主題菜單及異國菜單設計</li> </ol>	8	
(三)創意口布摺疊	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.口布摺疊技巧</li> <li>2.創意口布設計及摺疊</li> </ol>	10	
(四)造型點心設計	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.杯子蛋糕裝飾</li> <li>2.造型餅乾裝飾</li> </ol>	8	
(五)蔬果雕刻及擺盤藝術	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.基礎切雕技法</li> <li>2.中、西、日式擺盤裝飾</li> <li>3.水果盤切雕</li> </ol>	10	
(六)餐桌擺設藝術	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.餐桌擺設技巧</li> <li>2.餐盤搭配藝術</li> <li>3.主題料理及異國料理餐桌佈設</li> </ol>	14	
(七)主題展檯佈設及素材運用	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.多元素材運用技巧</li> <li>2.主題展檯佈設</li> <li>3.成果發表</li> </ol>	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1)針對認知部分以紙筆測驗評量。</li> <li>(2)針對技能部分施以實作評量。</li> <li>(3)針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1)專業飲料調製及餐服教室。</li> <li>(2)廣播教學及投影設備。</li> <li>(3)相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。</li> <li>(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，適時導入市場主流性產品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。</li> <li>(3)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。</li> <li>(4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。</li> </ol> </li> <li>2.教材來源 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>(2)蒐集相關之多媒體教材、圖片、實體教材、雜誌刊物等作為輔助教材。</li> </ol> </li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊英文懶人包(彈性)	
	英文名稱	Cliff's Notes Version of Travel English	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.提升觀光旅遊與生活英文聽力及口說能力。</li> <li>2.讓學生踏出敢開口說英文的勇氣。</li> <li>3.了解旅遊用英文的表達方式。</li> </ol>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)At the Airport	Checking in, Boarding and Luggage, Filling out Forms	8	
(二)On the Plane	Takeoff, After take off	7	
(三)After Landing	Passing the Immigration, Customs	7	
(四)On We Go	Car Rental, Driving, Taxi	7	
(五)Mass Transportation	Buses, Train and Subway	7	
合計		36節	
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、實作演練、影片製作等。		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3. 教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4. 妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5. 相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 得分組上課，以學生多練習實作，課堂上要求學生上台口說對話，期能藉此增進學生的英文口語表達能力。</li> <li>2. 善用網路資源，使學習更彈性、多元。</li> <li>3. 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。</li> <li>4. 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。</li> <li>5. 指導學生觀看相關旅遊英文書籍及頻道，活用知識以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。</li> <li>6. 適時播放相關旅遊照片及影片，透過情境學習引導學生學習。</li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影裡的心理學(彈性)
	英文名稱	Psychology in Film
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科
		<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	1.利用電影與心理學，反思人生關鍵的重要議題。 2.透過電影故事反思了解自己的生命故事。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)化冰之旅	1.課程說明 2.評量方式講解 3.認識彼此、促進建立良好關係 4.提升成員彼此接納與認同、增進團體凝聚力	1	
(二)(二)刺蝟的優雅 主題:人我關係	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-他人身上有否我從未發現的特質 3.自我探索-自己身上因人、時、地的特質展現	4	
(三)(三)不思議幸福列車 主題:生命教育	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-自己對幸福的定義 3.自我探索-生命價值澄清	4	
(四)(四)狐狸與我 主題:愛與尊重	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-了解討論愛與佔有、尊重與友誼 3.自我探索-了解關係與自由的需求、及其衝突，並討論自己的界限及拿捏	4	
(五)(五)酷馬 主題:寬恕與原諒	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-曾經寬恕的經驗與感覺 3.自我探索-曾經耿耿於懷的故事並善用媒材表現出來	4	
(六)(六)心靈捕手 主題:心理治療	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-了解甚麼是心理治療以及其關係 3.自我探索-了解自己的支持系統與關係	4	
(七)(七)戀夏500日 主題:愛情心理學	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-了解喜歡與愛、戀愛的心理歷程 3.自我探索-人際關係中曾經喜歡的特點卻變成討厭的缺點經驗	4	
(八)(八)鴻孕當頭 主題:性教育心理	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-了解性行為與未婚懷孕 3.自我探索-性行為與未婚懷孕的迷思澄清與選擇	4	
(九)(九)異類 主題:自閉症	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-了解自閉症與阿斯伯格症 3.自我探索-了解社會如何看待身心障礙者以及如何影響彼此的互動	4	
(十)(十)當怪物來敲門 主題:悲傷輔導	1.電影欣賞與討論 2.引導思考-生命中的失落經驗及其影響 3.自我探索-曾經的失落經驗故事並善用媒材表現並從中嘗試學習轉化	3	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	方式:分組討論報告、影片討論心得學習單、探索活動體驗口頭報告 人員:教師評量、學生自評及互評		
教學資源	《刺蝟的優雅》、《不思議幸福列車》、《酷馬》、《心靈捕手》、《戀夏500日》、《鴻孕當頭》、《狐狸與我》、《異類》、《當怪物來敲門》		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影片討論可於影片欣賞中或欣賞後進行。 2. 教師適時留意學生欣賞電影時的學習概況。 3. 影片使用公播版。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意表演實作(彈性)	
	英文名稱	Creative Performance Practice	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	<b>1. 認識創意表演實務的意義。</b> <b>2. 了解創造肢體活動的目的及其價值。</b> <b>3. 認識創意表演實務教材的內容及選擇方法。</b> <b>4. 增進各種表演設計的基本能力</b>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)表演藝術	<b>1. 創意表演實務的意義。</b> <b>2. 了解創造肢體活動的目的及其價值</b> <b>3. 增進各種表演設計的基本能力</b>	8	
(二)(二)體驗與實作	<b>1. 創意表演實務教材的內容</b> <b>2. 創意表演實務教材的選擇方法</b>	12	
(三)(三)設計與應用	<b>1. 編舞</b> <b>2. 編劇與應用</b>	16	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<b>1. 個人創意成果與檔案，以及過程中態度與行動的正確性。</b> <b>2. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。</b> <b>3. 評量方式注重實作性成果展現，培養實務能力。</b>		
教學資源	<b>1. 圖書資源-創意相關書籍影音資料。</b> <b>2. 外部資源-參觀舞蹈或藝術創作展覽，增加學生美感經驗體會。</b> <b>3. 業界資源-接洽不同素材與形式的藝術創作者帶領學生進行藝術創作活動。</b>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>(1) 以激發學生創意為主要教學目標，藉由不同藝術創作形式啟發學生美感經驗，教師居於輔導支援地位。</b> <b>(2) 注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。</b> <b>(3) 教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧素材多元性。</b>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數字秘密花園(彈性)	
	英文名稱	Digital Secret Garden	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	<b>1.訓練數字能力</b> <b>2.培養投資理財的基本觀念與操作力。</b> <b>3.介紹投資分析的簡易理論與工具。</b>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數字魔力	<b>1.認識數字</b> <b>2.操作數字遊戲</b> <b>3.數字桌遊進行</b>	6	
(二)現金流	<b>1.現金流理財介紹</b> <b>2.現金流活動操作</b>	10	
(三)OPI	<b>1.華爾街股市大亨內容介紹</b> <b>2.OPI資產負債投資</b> <b>3.OPI活動進行</b>	10	
(四)操作活動	<b>1.投資的基本概念及工具</b> <b>2.證券市場介紹</b> <b>3.台灣股市結構及交易制度</b> <b>4.輔導學生參加投資模擬系統的操作競賽</b>	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<b>1.評量的方法有考試、實習與分組書面報告、作業及平時問答表現</b> <b>2.可依據評量結果,改進教材教法,實施補救或增廣教學。</b>		
教學資源	<b>1.使用桌遊,協助學生建立數字觀念。</b> <b>2.教材之例題及習題,應與實務配合,使學生能學以致用。</b> <b>3.教材內容之難易,應適合學生程度高,提高其學習興趣。</b>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選: <b>1.教材應參照實務趨勢及新頒規定,能與現實結合。</b> <b>2.教材之例題及習題,應與實務配合,使學生能學以致用。</b> <b>3.教材內容之難易,應適合學生程度。</b> 教學方法: <b>1.教學應以學生的既有經驗為基礎,引發其學習動機。</b> <b>2.培育學生適應變遷、規劃執行、創新進取及自我發展之核心素養。</b> <b>3.教學須重視道德實踐及培養學生正確的職業道德觀念。</b> <b>4.教學時應充分利用社會及網路資源,安排參訪相關產業機構,使理論與實務相結合,提高學習興趣和效果。</b> <b>5.教師於教學活動可安排參加投資模擬系統的操作競賽。</b>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微型創業實作(彈性)	
	英文名稱	Micro-Entrepreneurship Practice	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	<b>1.瞭解影像處理的基本概念。</b> <b>2.掌握影像編排與色彩設計。</b> <b>3.啟發創意思考。</b> <b>4.培養文創專業製作能力。</b>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文創商品製作	<b>1.影像基礎知識及各程種圖檔介紹</b> <b>2.影像處理功能、影像去背應用。</b> <b>3.數位相片編修。</b> <b>4.影像合成技術。</b> <b>5.文字工具及文字圖層的設定與應用。</b> <b>6.文創商品介紹及觀摩</b> <b>7.文創商品機具介紹及應用</b> <b>8.文創商品設計與製作</b>	36	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<b>(1) 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。</b> <b>(2) 期末評量宜以專題作業的方式進行，並以個人或分組方式為之。</b>		
教學資源	<b>(1) 實習電腦網路教室。</b> <b>(2) 廣播教學設備。</b> <b>(3) 熱昇華印表機、平板燙轉印機、馬克杯轉印機、3D印表機、照相機等設備。</b> <b>(4) 轉印紙、擦拭貼、馬克杯、滑鼠墊、磁性拼圖、T恤。</b>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.教材編選</b> <b>(1) 多媒體教學教材。</b> <b>(2) 坊間相關專業書籍或教師自編教材。</b> <b>2.教學方法</b> <b>(1) 理論配合上機實際操作，並製作出客製化文創商品，提昇學習興趣及效果。</b> <b>(2) 熟悉各種影像處理、3D建模的運用。</b> <b>(3) 分組實習，讓學生體驗團隊合作的重要。</b> <b>(4) 優良作品及學生作業採用互相觀摩方式，增進學生視野及技術。</b> <b>3.教學相關配合事項</b> <b>(1) 教學雖使用商業剪輯軟體，但也可視狀況選用自由軟體或免費軟體，如此一方面可讓學生容易取得軟體，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。</b> <b>(2) 由於市面上軟體改版迅速，教學無法百分之百滿足業界，所以在教學時，應熟悉影像處理及3D建模的基本功能，才能適用於各種軟體。</b>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環保生活行動(彈性)	
	英文名稱	Environmental Life Action	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	藉由設計行動方案，讓學生使用已學會的環保知識，進行促進資源永續的生活方式，並評估這種生活方式的利弊得失。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)環保生活方式	(1)說明保護環境的理由與方法 (2)介紹各種綠色科技在生活中進行保護環境的活動	6	
(二)設計與執行促進環保的生活行動	(1)釐清環境面臨的各種問題 (2)發想促進環境保護的生活行動	6	
(三)設計與執行促進環保的生活行動	(1)釐清環境面臨的各種問題 (2)發想促進環境保護的生活行動	6	
(四)設計與執行促進環保的生活行動	(1)釐清環境面臨的各種問題 (2)發想促進環境保護的生活行動	6	
(五)環保生活的成果與阻力	(1)展示環保生活行動的執行成果 (2)探討推廣環保生活的阻礙	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	口頭問答、成果展示、專題報告		
教學資源	相關科目教科書、期刊、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康飲食(彈性)	
	英文名稱	Healthy Diet	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	1.使學生能具備中西健康飲食知識並落實於生活中 2.使學生能體會飲食對環境的影響		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)均衡飲食	健康飲食原則及運用 飲食相關新知	4	
(二)營養素與健康	重要營養素介紹 特殊需求與保健	4	
(三)食材的選擇	如何選擇新鮮的食材 選擇加工食品注意事項	4	
(四)傳統醫學四季養生	傳統醫學五行概念 四季養生 製作一道當季養生膳食	8	
(五)設計自己的菜單	運用所學設計一份餐點 完成餐點製作並分享	4	
(六)外食的健康選擇	外食的陷阱 外食也能吃的健康	4	
(七)食安議題	食品安全相關規定 重大食安議題	4	
(八)食物與環境	永續餐桌 綠色消費	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂出席及參與、分組報告、超市實察、菜單設計及製作、學習單		
教學資源	健護學科中心教學資源、食品安全資訊網、國民健康署、食品營養概論(蕭寧馨,2014)、樂齡好滋味：楊玲玲的幸福餐飲(楊玲玲,2014)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.自編教材。 2.教學方法主要透過教師引導，學生討論、報告、餐點製作及分享來進行。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能(彈性)	
	英文名稱	Elementary Physical fitness	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<b>1.認識健康體適能的意義。</b> <b>2.學習設計運動處方，增進健康體適能。</b> <b>3.培養運動樂趣、習慣，提昇生活品質。</b> <b>4.養成團隊合作互助精神。</b>		

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	介紹課程內容、運動場館介紹及建立健康體適能的理論與觀念	2	
(二)測驗	自我體適能檢測(心肺耐力)	2	
(三)測驗	自我體適能檢測(仰臥起坐、坐姿體前彎、立定跳遠)	2	
(四)體適能基本觀念	身體活動的消耗與健康促進 如何藉由運動提升體適能與運動關係	4	
(五)心肺適能運動處方	心肺適能概要、心跳率、提升心肺適能的運動處方	2	
(六)肌肉適能	肌力與肌耐力理論與實際(一)；徒手核心肌群；間歇運動	4	
(七)肌肉適能	肌力與肌耐力理論與實際(二)；重量訓練(帶毛巾)	8	
(八)柔軟度適能	柔軟度的維持與促進，柔軟度訓練之指導方針	4	
(九)心肺適能	心肺有氧適能理論與實際；心肺耐力	4	
(十)身體組成	身體組成與體重管理	2	
(十一)運動處方	個別化健身運動的設計與安排	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<b>1.課程實作。</b> <b>2.學習單。</b>		
教學資源	運動、重訓器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.課程開始前，需暖身。</b> <b>2.器材使用規則，須說明清楚，並讓學生嚴格遵守。</b>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文化觀光解說實務(彈性)	
	英文名稱	Practice of Interpreting Cultural Tourism	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.瞭解文化觀光導覽解說內涵</li> <li>2.熟悉台灣文化觀光資源導覽解說過程</li> <li>3.具備導覽解說原則與技巧</li> </ol>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導覽解說資源及歷史文化認識	介紹台灣知名觀光資源及文化歷史淵源	6	
(二)導覽解說原則與技巧	進行各項文化據點及領團導覽解說技巧	8	
(三)實地導覽技巧能力的養成	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配合情境模擬及實地演練，提升導覽解說與實作技巧。</li> <li>2.實際模擬導覽能力。</li> </ol>	12	
(四)完成導覽解說摺頁	指導學生製作解說摺頁，型態不拘，書籤、手工藝品、扇子、書面報告等皆可。	6	
(五)現地測驗，業師評比	在期末選擇宜蘭文化觀光解說，現地演練，由來自業界的解說員一起指導講評。	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練、影片製作等。		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。</li> <li>3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。</li> <li>4.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。</li> <li>5.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.得分組上課，以學生多練習實作，課堂上要求學生上台報告，期能藉此增進學生的口語表達能力。</li> <li>2.善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。</li> <li>3.教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。</li> <li>4.依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。</li> <li>5.指導學生閱讀相關書籍，活用知識以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。</li> <li>6.適時安排學生到校外實地參觀，藉以驗證所學。</li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	競技體適能(彈性)	
	英文名稱	Advanced Physical fitness	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	<b>1.認識競技體適能的意義。</b> <b>2.學習設計運動處方，增進競技體適能。</b> <b>3.培養運動樂趣、習慣，提昇生活品質。</b> <b>4.養成團隊合作互助精神。</b>		

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	介紹課程內容、運動場館介紹及建立競技體適能的理論與觀念	2	
(二)測驗	自我體適能檢測(協調性、反應、平衡)	2	
(三)測驗	自我體適能檢測(速度、爆發力、敏捷性)	2	
(四)協調性適能	協調性適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(五)反應適能	反應適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(六)平衡適能	平衡適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(七)速度適能	速度適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(八)爆發力適能	爆發力適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(九)敏捷性適能	敏捷性適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(十)測驗	自我體適能檢測(協調性、反應、平衡)	2	
(十一)測驗	自我體適能檢測(速度、爆發力、敏捷性)	2	
(十二)運動處方	個別化健身運動的設計與安排	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<b>1.課程實作。</b> <b>2.學習單。</b>		
教學資源	運動、重訓器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <b>1.課程開始前，需暖身。</b> <b>2.器材使用規則，須說明清楚，並讓學生嚴格遵守。</b>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體應用及實作(彈性)	
	英文名稱	Multimedia Applications and practice	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<b>1. 培養整合photoshop、illustrator、indesign的能力</b> <b>2. 能將作品整合至dreamweaver及其他多媒體平台</b> <b>3. 能有一定色彩搭配及版面配置美學的能力</b>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)多媒體製作介紹規劃、目的及技術複習	1.多媒體製作介紹 2.課程規劃、分組及意見交流 3.各軟體相關技巧複習	9	
(二)(二)實施及創作階段	1.分析相關作品 2.技巧說明 3.歷屆選手範例解析	21	
(三)(三)整合流程	1.開場動畫 2.互動式網頁設計 3.主畫面配置	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.競賽學科題目 2.上機測驗		
教學資源	1.網路動態教學 2.歷屆作品 3.版面配置美學的相關書籍 4.實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1.要掌握好各段進度 2.教材內容宜採主題式範例為優，並簡單說明所用的工具用途。 3.目前選用adobe的相關軟體。 4.相關產業的就業資訊分享及youtube的相關影片。 5.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 6.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 7.可採個別學習、小組合作學習或全班團體學習來完成一個完整的多媒體專案。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有故事的人(彈性)	
	英文名稱	Life Lessons That Lead Us to the World	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<b>1.</b> 培養學生能力，拓展國際視野 <b>2.</b> 討論多元主題，探索自我價值 <b>3.</b> 培養學生具備正確「解讀媒體」、「選擇媒體」、「評估媒體」、「近用媒體」態度 <b>4.</b> 能力的閱聽人關切全球化議題，接軌網路新世代		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)媒體大搜查	公眾的媒體近用權、媒體的功能與角色、認識媒體、傳播的過程。	4	
(二)聰明看廣告	置入性行銷 廣告創意、刻板印象	4	
(三)網路知多少	推薦優質網路平台 介紹社群媒體	6	
(四)專題探究討論	配合時事專題，進行深度探討	6	
(五)全球化議題探究	全球化加速的原因與影響：針對全球化現狀下的議題，蒐集資料、提出看法	6	
(六)全球十大議題報告	各組上台報告	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	書面作業、討論互動歷程、口頭報告		
教學資源	大電視		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 課堂上需分組指導，師生密切討論互動		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	性別教育(彈性)	
	英文名稱	Gender Education	
師資來源	◎ 內聘 ○ 外聘		
科目屬性	◎ 充實(增廣) ○ 補強性		
適用科別	☑ 觀光事務科	☑ 美髮技術科	☑ 餐飲技術科
學分數	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	<p>1、使學生了解性別帶給自身的影響，能省思生活中的性別刻板印象，並願意打破性別帶來的框架。</p> <p>2、認知文化對身體意象的影響，並懂得學習欣賞與悅納自己。</p> <p>3、了解不同的性別特質，並學習尊重與欣賞不同性別特質的人。</p> <p>4、了解在愛情中的自我狀態，並學習理性的溝通模式與合宜的情感表達方式。</p> <p>5、對性侵害性騷擾、親密關係暴力等有正確認知，並了解性別中的相關法律問題，學習保護自己</p>		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)性別刻板印象	1.了解何謂性別刻板印象，性別刻板印象的內涵 2.討論生活中出現的性別刻板印象(勞務分工、生涯選擇、社會角色、習俗文化等)	3	
(二)(二)身體意象	1.透過廣告及瘦身等書籍來探討社會文化對身體的看法 2.了解影響身體意象的因素及何謂身體自主權	2	
(三)(三)多元文化議題	1.播放影片：為巴比祈禱 2.了解性別的多元取向，認識LGBT族群 3.討論LGBT族群在社會上面臨的處境	4	
(四)(四)愛情與親密關係暴力	1.透過學生對戀愛的經驗分享，討論愛情的酸甜苦辣，並認識愛情的理論 2.討論分手，學習尊重情感選擇的自主性，並培養對情感挫折容忍度 3.針對新聞中的情殺案件，討論親密關係暴力及預防與處理方法	6	
(五)(五)性騷擾、性侵害預防	1.學習尊重人際互動中的身體界線 2.了解性侵害與性騷擾的內涵，培養因應性侵害及性騷擾的能力 3.了解相關的法律問題	7	
(六)(六)多元家庭型態	1.了解多元家庭型態的樣貌 2.學習理解、接納與尊重多元的家庭型態	2	
(七)(七)未婚懷孕	(七)未婚懷孕 1.播放影片：早熟 2.與學生討論未婚懷孕所需承擔的風險及面對的責任 3.學習安全性行為的保護措施	4	
(八)(八)網路與我	1.討論網路交友議題 2.討論網路自拍議題 3.討論網路色情議題	3	
(九)(九)婚姻與家庭	1.探討婚姻與家庭的性別互動模式 2.討論經營婚姻與家庭的方法	3	
(十)(十)公共場所的親密行為	1.討論隱私權的定義 2.討論親密關係中性別互動的公開與隱私的界線，思考在公共場域親密行為的適當性	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	以口頭報告、問答、撰寫學習單等方式進行評量		
教學資源	電腦、投影機、麥克風，光碟機...等。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 教材選用</p> <p>1. 國家教育研究院性別平等教育系列影片 2. 教育部、內政部等相關性別教育宣導短片 3. 網路資料</p> <p>教學注意事項</p> <p>1. 教材案例可搭配時事更新 2. 授課時宜多引導學生，讓學生可以表述自己的想法與意見，透過討論方式，澄清迷思 3. 若學生於授課中有用詞不當時，可給予機會教育，建立正確觀念</p>		