

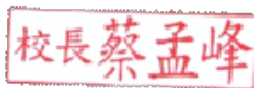
# 高級中等學校課程計畫

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學校代碼：190406

## 實用技能學程課程計畫書

本校110年11月26日110學年度第1次課程發展委員會會議通過



校長簽章：\_\_\_\_\_

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年04月22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	9
一、農業群園藝技術科教育目標	9
二、農業群園藝技術科學生進路	10
三、食品群烘焙食品科教育目標	11
四、食品群烘焙食品科學生進路	12
五、餐旅群觀光事務科教育目標	14
六、餐旅群觀光事務科學生進路	15
七、餐旅群餐飲技術科教育目標	16
八、餐旅群餐飲技術科學生進路	17
陸、群科課程表	19
一、教學科目與學分(節)數表	19
二、課程架構表	38
三、科目開設一覽表	42
柒、團體活動時間實施規劃	50
捌、彈性學習時間實施規劃	51
一、彈性學習時間實施相關規定	51
二、學生自主學習實施規範	53
三、彈性學習時間實施規劃表	54
玖、學校課程評鑑	63
學校課程評鑑計畫	63
109學校課程評鑑結果	66
附件二：校訂科目教學大綱	67

## 學校基本資料表

學校校名	國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校		
技術型	專業群科	1.機械群：生物產業機電科 2.土木與建築群：土木科 3.農業群：農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科 4.食品群：食品加工科 5.家政群：幼兒保育科 6.餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1.農業群：農場經營科、園藝科 2.餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科		
實用技能學程	1.農業群：園藝技術科(日間上課) 2.食品群：烘焙食品科(日間上課) 3.餐旅群：觀光事務科(日間上課)、餐飲技術科(日間上課) 4.食品群：烘焙食品科(夜間上課) 5.餐旅群：餐飲技術科(夜間上課)		
特殊教育及特殊類型	1.學術群：體育班 2.服務群：綜合職能科		
聯絡人	處室	教務處教學組	
	職稱	教學組長	
	電話	04-2281-0010#201	

## 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【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。
- 七、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	體育班	1	19	1	22	1	21	3	62
技術型	機械群	生物產業機電科	1	38	1	32	1	34	3	104
	土木與建築群	土木科	1	37	1	35	1	30	3	102
	農業群	農場經營科	2	68	2	56	2	71	6	195
	農業群	園藝科	2	70	2	64	2	66	6	200
	農業群	森林科	1	34	1	34	1	34	3	102
	農業群	畜產保健科	1	36	1	35	1	35	3	106
	食品群	食品加工科	2	72	2	69	2	72	6	213
	家政群	幼兒保育科	1	37	1	33	1	33	3	103
	餐旅群	觀光事業科	1	37	1	32	1	36	3	105
	餐旅群	餐飲管理科	2	71	2	68	2	68	6	207
進修部	農業群	農場經營科	1	13	1	8	1	11	3	32
	農業群	園藝科	1	11	1	9	1	9	3	29
	餐旅群	觀光事業科	1	8	1	15	1	11	3	34
	餐旅群	餐飲管理科	1	35	1	22	1	28	3	85
實用技能學程	農業群	園藝技術科(日間上課)	1	31	1	29	1	26	3	86
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	1	31	1	31	1	29	3	91
	餐旅群	觀光事務科(日間上課)	1	27	1	31	1	28	3	86
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	30	1	31	1	26	3	87
	食品群	烘焙食品科(夜間上課)	0	0	0	0	1	20	1	20
	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	1	15	1	15	0	0	2	30
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	2	30	2	28	2	30	6	88
合計			26	750	26	699	26	718	78	2167

## 二、核定科班一覽表

表2-2 111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	體育班	1	30
技術型	機械群	生物產業機電科	1	35
	土木與建築群	土木科	1	35
	農業群	農場經營科	2	35
	農業群	園藝科	2	35
	農業群	森林科	1	35
	農業群	畜產保健科	1	35
	食品群	食品加工科	2	35
	家政群	幼兒保育科	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	農業群	農場經營科	1	40
	農業群	園藝科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程	農業群	園藝技術科(日間上課)	1	35
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	1	35
	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
	食品群	烘焙食品科(夜間上課)	1	35
合計			24	855

## 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

以四葉風扇來代表「適性學習、品格優先、自我表達、活力創新」的附農人，在人生道路上，風扇轉動，御風前行。

(一) 學校願景型塑之蘊含：

1. 適性學習：期望學生具有個人學習的狀態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，來符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格教育：期望學生具有品格的培養、社會關懷、多元社會尊重包容、職業道德養成、生活技能的能力。
3. 自我表達：期望學生具有將自己的思想、情感、想法，用語言、文字、圖形、表情和動作等清晰明確地表達出來，並善於讓他人理解、體會和掌握的能力。
4. 活力創新：期望學生具有創新、講求進取的精神，改被動為主動、改守舊為創新，能契合知識經濟時代的發展的能力。



## 二、學生圖像

### 學習力

是適性學習的一種核心能力，包括知識質與量，更重要的是知識增加、學習成果的創新以及將知識轉化應用的能力。本校訂定學習力的基本核心能力—優質學習、卓越技能、適性發展、終身學習。

### 品格力

是品格教育的本質能力，可經由教育的訓練，以培養良好的品格。本校訂定品格力的基本核心能力—誠實勤儉、品格優先、人文關懷、尊重包容。

### 表達力

是自我表達一種核心能力，以通曉所用的語言、文字，熟練運用提高自我表達能力。本校訂定表達力的基本核心能力—樂觀自信、展現自我、溝通無礙、提升競爭。

### 執行力

是活力創新的一種核心能力，要有深厚的核心能力為基礎才能成功創新。本校訂定執行力的基本核心能力—活力創新、團隊合作、前瞻規劃、接軌國際。





## 肆、課程發展組織要點

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

### 課程發展委員會組織要點

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校課程發展委員會組織要點  
106年6月30日校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令修正發布《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35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：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、實用技能組長及進修部教學組長擔任之，共計9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) 學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數理科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計5人。

(四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。

(五) 特殊需求領域課程教師：由服務群(特教組長)、體育班召集人(體育組長)擔任之，共計2人。

(六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二) 統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二) 各專業群科(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，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三) 協助辦理教師甄選事宜。

(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行2次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

110 學年度課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
召集人	校長	蔡孟峰	數學	數學
行政代表	教務主任	張文澤	土木	土木
	學務主任	楊育仁	體育	體育
	實習主任	劉惠瑜	餐飲管理	餐飲管理
	輔導主任	鄭淑君	輔導	輔導
	進修部主任	黃珮玲	園藝	園藝
	圖書館主任	邱靖惠	國文	國文
	教學組長	王貴玲	數學	數學
	實用技能組長	陳佳蚊	餐飲管理	餐飲管理
	進修部教學組長	陳麗名	觀光事業	觀光事業
專業群科 教師代表	農場經營科主任	廖明芳	農場經營	農場經營
	園藝科主任	荊樹英	園藝	園藝
	森林科主任	邱淑惠	森林	森林
	畜產保健科主任	陳婷婷	畜產保健	畜產保健
	生物產業機電科主任	李聲謙	生物產業機電	生物產業機電
	食品加工科主任	邱紫怡	食品加工	食品加工
	土木科主任	詹宗麟	土木	土木
	觀光事業科主任	尤二巧	觀光事業	觀光事業
	餐飲管理科主任	曾淑華	餐飲管理	餐飲管理
	幼兒保育科主任	張雅玲	幼兒保育	幼兒保育
	共同學科 教師代表	國文科召集人	陳映儒	國文
英文科召集人		沈月梅	英文	英文
數理科召集人		楊惠君	數學	數學
社會科召集人		洪慧玲	地理	地理
生活與藝術科召集人		林依潔	音樂	音樂
特殊需求領域 課程教師代表	服務群召集人	周皓馨	綜合職能	綜合職能
	體育科召集人	林佑儒	體育	體育
年級 導師代表	一年級	劉芳婷	英文	英文
	二年級	謝思怡	森林	森林
	三年級	李雲翔	國文	國文
教師會代表	教師會代表	張介民	畜產保健	畜產保健
專家學者	專家學者	林國楨	國立彰化師範大學教育研究所教授	
產業代表	產業代表	蔡文榕	佳興農業資材行董事長	
學生代表	學生會長	王俊雄	觀光事務科2年級甲班22號	
家長代表	家長會長	陳國信	祥弘食品有限公司董事長	

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、農業群園藝技術科教育目標

- (一) 傳授園藝與造園景觀之基本知識與技能 (二) 傳授園藝產業科技之新知 (三) 熟悉園藝產業自動化機械之操作與管理  
(四) 養成良好職業道德與安全衛生之認知 (五) 培育學生創新及探索能力

二、農業群園藝技術科學生進路

表5-1 農業群園藝技術科(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： 苗圃管理、種苗生產、園藝種苗與資材銷售、花店經營、園藝治療</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1) 植物繁殖法 (2) 植物識別 (3) 田間衛生管理 (4) 園藝作物栽培 (5) 種苗生產</p> <p>3. 檢定職類： 園藝丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 農業概論6學分</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：  1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 園藝概論2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 造園景觀2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 景觀製圖實習4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 種苗生產實習2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 園藝作物栽培實習8學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 造園景觀設計、景觀維護管理、園藝景觀資材銷售、綠美化佈置</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 觀賞植物辨識 2. 景觀資材識別 3. 景觀製圖與施工</p> <p>3. 檢定職類： 造園丙級技術士</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"/> 農園場實習8學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修：  1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 園藝作物栽培6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒農業4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品科學概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒遊憩概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 植物保護實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 園景材料識別6學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 景觀工程實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 景觀模型製作實習8學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 景觀工程顧問管理、造園景觀相關工程實務之基本施工及維護管理技能、景觀工程技術指導、生物技術公司、種苗公司、公民營機關、園藝資材公司、花店及花藝設計、休閒農場</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 景觀規劃與設計 2. 景觀維護管理 3. 園藝景觀植物辨識 4. 景觀工程製圖與模型製作 5. 花藝設計 6. 生物技術</p> <p>3. 檢定職類： 造園乙級技術士</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"/> 農業資訊處理4學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修：  1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 生命科學概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 農業專論6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 生物技術4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作6學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 花藝技術實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 景觀設計實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 園產品處理與利用實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 組織培養實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 香藥草作物實習6學分</p>

### 三、食品群烘焙食品科教育目標

1. 具備烘焙食品加工單元操作之基礎能力。
2. 具備食品衛生安全知識、法規及品質管理之基礎能力。
3. 具備食品產業基本知識與技術之基礎能力。
4. 具備烘焙食品推廣與行銷之基礎能力。
5. 具備烘焙食品終身學習能力。

四、食品群烘焙食品科學生進路

表5-2 食品群烘焙食品科(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： 一、麵包店助手 二、早餐店助手</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 一、麵包製作 二、中點製作 三、餅乾製作</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品麵包丙級技能檢定 中式麵食加工丙級技能檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： 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"/> 烘焙食品概論4學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餅乾製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 麵包製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階麵包製作實習4學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 一、麵包店助手 二、西點蛋糕店助手 三、食品工廠作業員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 一、麵包製作 二、西點製作 三、蛋糕製作 四、微生物 五、穀類加工</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品西點蛋糕丙級技能檢定 中式米食加工丙級技能檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品微生物2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品微生物實習3學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品微生物2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品科學概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒農業4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒遊憩概論4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 穀類加工實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品微生物實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 蛋糕製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 麵包製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西式點心製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 造型麵包設計實習2學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 一、蛋糕店助手 二、西點店助手 三、食品工廠檢驗操作助理 四、相關食品製作自行創業</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 一、蛋糕製作 二、蛋糕裝飾 三、西點製作 四、食品化學</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品乙丙級技能檢定 食品檢驗分析丙級技能檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品加工4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品化學與分析實習3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品加工實習6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全與衛生3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品與營養3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品添加物2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品化學與分析2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 蛋糕裝飾實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 蛋糕製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 進階食品化學與分析實習3學分</p>



## 五、餐旅群觀光事務科教育目標

- (一) 具備餐旅相關專業領域之基礎知識。
- (二) 具備餐旅安全與衛生之基礎知能。
- (三) 具備餐旅英文會話之基礎能力。
- (四) 具備餐旅服務、製備與操作之基礎能力。
- (五) 具備餐旅業從業態度與職場倫理。



六、餐旅群觀光事務科學生進路

表5-3 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</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 飲料調製</p> <p>3. 檢定職類： 飲料調製丙級檢定</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"/> 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修：  1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅日文與會話6學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 房務技術4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 飲料實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅英文與會話6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： (1) 餐廳服務員 (2) 房務整理員 (3) 餐廳廚房工作人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 餐飲服務</p> <p>3. 檢定職類： 餐飲服務丙級檢定 中餐丙級檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：  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：  1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒遊憩概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅日文與會話6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 客房管理4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 休閒農業4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品科學概論4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"/> 餐飲實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅英文與會話4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) 遊樂園工作人員 (4) 旅行社OP</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1) 旅行社作業程序 (2) 導覽解說</p> <p>3. 檢定職類： 旅館客房服務丙級檢定 日文檢定N5級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：  2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修：  1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅日文與會話6學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 飲料管理4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 旅館管理實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 導覽解說實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 世界餐旅文化實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅英文與會話6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 遊程規劃實務4學分</p>

## 七、餐旅群餐飲技術科教育目標

(一) 培育學生具有餐旅業職場上基層人才的技藝暨餐旅專業的知能，因應當前國內餐飲業求新求變的環境，啟發學生創意思考、具備國際觀與前瞻性。(二) 涵養學生具備優雅的人格特質、專業的服務熱忱與職業道德及良好的安全衛生工作習慣。(三) 提升人文素養及繼續進修相關專業領域之學習動機，奠定生涯發展之藍圖。(四) 依據部頒課程綱要、學校發展、社會產業需求、學生生涯發展及群核心能力開設課程。(五) 配合餐飲製作及服務課程知識與實務技能之結合，培養學生具備以下各種能力：1. 一般能力：(1) 奠定生活適應及未來繼續進修之能力。(2) 陶冶人文素養及職業道德。(3) 培養公民資質及社會服務之基本能力。(4) 具有終身學習之態度及能力。2. 專業能力：(1) 培養中西餐基本製備能力。(2) 習得餐旅英文與會話能力。(3) 輔導學生取得飲料調製丙級、中餐烹調(葷)丙級、中式麵食(酥糕漿皮類)丙級、烘焙(麵包)丙級技術士檢定證照。(4) 瞭解現代膳食營養觀念，具備餐飲安全與衛生之素養與正確的工作習慣。(5) 養成餐飲服務之專業基礎能力。

八、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-4 餐旅群餐飲技術科(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： (一) 餐廳外場服務人員 (二) 酒吧飲調助手、冰品飲調人員 (三) 中式餐廳廚房助手、小吃店助手</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (一) 基礎中餐烹調(葷、素食) 1. 職業道德 2. 中式烹調器具設備之認識 3. 中式食材性質之認識與選購 4. 食物營養與安全衛生 5. 中式食物製備、品質控制 6. 中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7. 成本計算與管控 (二) 飲料與調酒 1. 吧台清潔 2. 作業準備 3. 飲料調製 4. 善後作業 5. 相關法規與職業道德</p> <p>3. 檢定職類： 1. 飲料調製丙級檢定 2. 食物製備丙級</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"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料概論2學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>蔬果切雕實習4學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： (一) 中式餐廳廚房二手、小吃店經營者 (二) 中式點心助手、糕餅店助手 (三) 客房服務人員、餐廳外場服務人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (一) 中餐烹調(葷、素食) 1. 職業道德 2. 中式烹調器具設備之認識 3. 中式食材性質之認識與選購 4. 食物營養與安全衛生 5. 中式食物製備、品質控制 6. 中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7. 成本計算與管控 (二) 餐旅服務 1. 餐具認識與餐桌擺設 2. 餐飲服勤方式 3. 飲料服務 (二) 中式點心製作 1. 中式點心產品分類、原料之選用 2. 中式米、麵食加工機具原理及操作安全 3. 中式點心製作原理與技術 4. 成品品質鑑定、貯存 5. 中式點心包裝與標式 6. 中式點心成本計算與控制</p> <p>3. 檢定職類： 1. 中餐烹調丙級檢定 2. 中式點心(米食、麵食、油酥油皮)丙級檢定 3. 餐飲服務丙級</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： <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：</p> <p>1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食物與營養4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲安全與衛生4學分 <input checked="" type="checkbox"/>休閒農業4學分 <input checked="" type="checkbox"/>食品科學概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/>休閒遊憩概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務實習2學分 <input checked="" type="checkbox"/>進階中餐烹飪實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文與會話4學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： (一) 團膳公司人員 (二) 西式餐飲助手 (三) 西點烘焙坊助手 (四) 旅館業客房人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (一) 西餐烹調 1. 職業道德 2. 西式烹調器具設備之認識 3. 西式香料及食材性質之認識與選購 4. 西式食物製備、品質控制 5. 西式排盤、盤飾與成品鑑賞 6. 成本計算與管控 (二) 西式點心製作 1. 西式點心產品分類、原料之選用 2. 烘焙麵包及蛋糕加工機具原理及操作安全 3. 烘焙麵包及蛋糕製作原理與技術 4. 烘焙麵包及蛋糕成品品質鑑定、貯存 5. 烘焙麵包及蛋糕包裝與標式 6. 烘焙麵包及蛋糕成本計算與控制 (三) 團體膳食製作 1. 材料膨脹、收縮率的認識及計算 2. 菜單種類認識與設計 3. 食材熱量的計算 4. 食物的採購與貯藏 5. 大量食物製備原理與實作 6. 行銷管理 (四) 客房服務 1. 客房清潔作業 2. 鋪床作業 3. 客房餐飲服務</p> <p>3. 檢定職類： 1. 烘焙-麵包、蛋糕丙級檢定 2. 餐旅服務(旅館)-丙級 3. 西餐烹調-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：</p> <p>1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>旅遊概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲採購4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲概論2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>進階西餐烹飪實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料業經營實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會料理實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>西式點心製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文與會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/>進階宴會料理實習4學分</p>



# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 農業群園藝技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)  
111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	一般科目	國語文	6	3	3					為使本土語言課程的開設符合學生的需求, 本校規劃於高一上學期調查新生對於本土語言之實際需求後, 再針對預定開設之本土語言課程進行師資審核及徵聘。為使教學單位安排課程更為妥適, 故將本土語言安排於第二學年授課。	
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-邵族語 原住民族語文-太魯閣族語 原住民族語文-賽德克族語	2			1	1				
		英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4							
			地理		2						
			公民與社會			2					
		自然科學	物理	4							
			化學		2						
			生物			2					
		藝術	音樂	4			1	1			
			美術		1	1					
	藝術生活										
	綜合活動	生命教育	4								
		生涯規劃				2					
		家政									
		法律與生活									
		環境科學概論									
	科技	生活科技									
		資訊科技			2						
	健康與體育	體育	2	2							
		健康與護理	2	1	1						
		全民國防教育	2	1	1						
	小計	38	16	16	2	4	0	0			
專業科目	農業概論	6	3	3							
實習科目	農業資訊處理	4					2	2			
	農園場實習	8			4	4			農園場實習、寵物飼養與管理實習、牧場實習, 由各校決定三選一共 8 學分。		
	寵物飼養與管理實習	0									
	牧場實習	0									
	小計	18	3	3	4	4	2	2			
	部定必修學分合計	56	19	19	6	8	2	2			



表6-1-1 農業群園藝技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)  
111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 校訂科目	一般科目 16學分 8.51%	物理概論	2			2					
		生物概論	2	2							
		文學欣賞	8			2	2	2	2		
		英文精讀	4			2	2				
		小計	16	2	0	6	4	2	2		
	專業科目 0學分 0.00%										
		小計	0	0	0	0	0	0	0	0	
	實習科目 22學分 11.70%	專題實作	6						3	3	
		職涯體驗	2				1	1			職涯體驗教學方式因受教育部規範，其中需安排學生校外職場參觀，因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群，且教育部尚無專款編列支應，故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理，因該計畫規範學期場次申請數量，故1/1學分才能符合申請需求，以減少學生經濟負擔。
		景觀製圖實習	4	2	2						
		植物保護實習	4			2	2				
		園景材料識別	6			3	3				
		小計	22	2	2	6	6	3	3		
		特殊需求領域 32學分 0%	生活管理	8			2	2	2	2	
	社會技巧		8			2	2	2	2		
	學習策略		8			2	2	2	2		
	職業教育		8			2	2	2	2		
	小計		32	0	0	8	8	8	8		
	必修學分數合計			38	4	2	12	10	5	5	
	校訂選修	一般科目 6學分 3.19%	休閒運動	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂選修	一般科目	6學分 3.19%	運動休閒	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				球類運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				綜合運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				競技運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				應選修學分數小計	6	0	2	1	1	1	1	
專業科目	28學分 14.89%	園藝概論	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 園藝概論為結合校訂選修實習科目種苗生產實習及園藝作物栽培實習合併開設之理論課程，並輔導學生考取相關證照。		



課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
專業科目	28學分 14.89%	造園景觀	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 造園景觀課程為結合校訂必修景觀模型製作實習合併開設之課程。
		園藝作物栽培	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		生命科學概論	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		農業專論	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
		生物技術	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		休閒農業	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		食品科學概論	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		餐飲安全與衛生	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		休閒遊憩概論	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		應選修學分數小計	28	2	2	5	5	7	7	
校訂選修	60學分 31.91%	園藝作物栽培實習	8	4	4					<input type="checkbox"/> 跨班
		種苗生產實習	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 種苗生產實習為結合校訂選修專業科目園藝概論及校訂選修實習科目園藝作物栽培實習合併開設之實習課程，配合相關課程教學生導園藝繁殖的基本操作技術，並輔導學生考取相關證照。
		景觀工程實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班
		景觀模型製作實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班
		花藝技術實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		景觀設計實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		園產品處理與利用實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		組織培養實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		香藥草作物實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
應選修學分數小計	60	5	5	8	8	17	17	校訂選修實習科目開設60學分		
特殊需求領域	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分	
選修學分數合計			94	7	9	14	14	25	25	
校訂必修及選修學分上限合計			132	11	11	26	24	30	30	
學分上限總計			188	30	30	32	32	32	32	
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)			4-12	2	2	0	0	0	0	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

表6-1-2 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

111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	一般科目	國語文	6	3	3					為使本土語言課程的開設符合學生的需求，本校規劃於高一上學期調查新生對於本土語言之實際需求後，再針對預定開設之本土語言課程進行師資審核及徵聘。為使教學單位安排課程更為妥適，故將本土語言安排於第二學年授課。
		本土語文/臺灣手語	2							
		客語文								
		閩南語文								
		閩東語文								
		臺灣手語				1	1			
		原住民族語文-阿美族語								
		原住民族語文-泰雅族語								
		原住民族語文-排灣族語								
		原住民族語文-布農族語								
		原住民族語文-卑南族語								
	原住民族語文-邵族語									
	原住民族語文-太魯閣族語									
	原住民族語文-賽德克族語									
	英語文	4	2	2						
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4	2						一年級先建立基本先備知識及概念 一年級先建立基本先備知識及概念
		地理			2					
		公民與社會								
	自然科學	物理	4	2						
化學				2						
生物										
藝術	音樂	4			1	1				
	美術				1	1				
	藝術生活									
綜合活動	生命教育	4								
	生涯規劃						2			
	家政									
	法律與生活									
	環境科學概論									
科技	生活科技	4								
	資訊科技			2						
健康與體育	體育	2	1	1						
	健康與護理	2					1	1		
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	38	13	15	3	3	1	3		
專業科目	食品加工	4					2	2		
	食品微生物	2			2					
	食品化學與分析	2					2			
實習科目	食品微生物實習	3			3					
	食品化學與分析實習	3					3			
	食品加工實習	6					3	3		
	小計	20	0	0	5	0	10	5		
	部定必修學分合計	58	13	15	8	3	11	8		

表6-1-2 食品群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表) (續)

111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		
校訂科目	一般科目	文學欣賞	8			2	2	2	2	三年級開設英文精讀課程為延續一、二年級部定必修英語文及校訂選修英文精讀課程,以利國際教育及終身學習,但因專業實習科目學分數需求較甚,故依據科別屬性及學生學習需求開設1/1學分。	
		英文精讀	6			2	2	1	1		
		數學	2			2					
		生物概論	2	2							
		小計	18	2	0	6	4	3	3		
	專業科目	烘焙食品概論	4	2	2						
		進階食品微生物	2				2				
		小計	6	2	2	0	2	0	0		
	實習科目	專題實作	4						2	2	職涯體驗教學方式因受教育部規範,其中需安排學生校外職場參觀,因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群,且教育部尚無專款編列支應,故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理,因該計畫規範學期場次申請數量,故1/1學分才能符合申請需求,以減少學生經濟負擔。
		職涯體驗	2			1	1				
		蛋糕裝飾實習	8					4	4		
		小計	14	0	0	1	1	6	6		
	特殊需求領域	生活管理	6			2	2	1	1		
		社會技巧	8			2	2	2	2		
		學習策略	8			2	2	2	2		
職業教育		6			2	2	1	1			
小計		28	0	0	8	8	6	6			
必修學分數合計			38	4	2	7	7	9	9		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂選修	一般科目	6學分 3.19%	休閒運動	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 休閒運動課程為結合部定必修一般科目體育課程合併開設之課程，為推動海洋教育，鼓勵學生學會游泳技巧，並熟悉自救知能，因原部定學分數無法符合故於校訂課程中增開。
				球類運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				競技運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				綜合運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。

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	
一般科目	6學分 3.19%	運動休閒	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求及維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
		應選修學分數小計	6	1	1	1	1	1	1	
專業科目	14學分 7.45%	食品安全與衛生	3						3	<input type="checkbox"/> 跨班
		食品與營養	3						3	<input type="checkbox"/> 跨班
		食品添加物	2					2		<input type="checkbox"/> 跨班
		進階食品化學與分析	2						2	<input type="checkbox"/> 跨班
		食品科學概論	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		休閒農業	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		餐飲安全與衛生	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		休閒遊憩概論	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		應選修學分數小計	14	0	0	2	2	5	5	
實習科目	72學分 38.30%	麵包製作實習	14	3	3	4	4			<input type="checkbox"/> 跨班
		進階麵包製作實習	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班 進階麵包製作實習為結合校訂選修實習科目麵包製作實習合併開設之實習課程，配合相關課程教導麵包製作操作技術，加深加廣學習，並輔導學生考取相關證照。
		造型麵包設計實習	2				2			<input type="checkbox"/> 跨班
		中式點心製作實習	8	4	4					<input type="checkbox"/> 跨班
		餅乾製作實習	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班
		進階食品微生物實習	3				3			<input type="checkbox"/> 跨班
		穀類加工實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		西式點心製作實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		蛋糕製作實習	16			4	4	4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		穀物加工	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		進階食品化學與分析實習	3						3	<input type="checkbox"/> 跨班
		應選修學分數小計	72	12	12	14	19	6	9	校訂選修實習科目開設72學分
特殊需求領域	0學分 0.00%									
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分
選修學分數合計			92	13	13	17	22	12	15	
校訂必修及選修學分上限合計			130	17	15	24	29	21	24	
學分上限總計			188	30	30	32	32	32	32	
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)			4-12	2	2	0	0	0	0	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

表6-1-3 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)  
111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	一般科目	國語文	6	3	3					為使本土語言課程的開設符合學生的需求，本校規劃於高一下學期調查新生對於本土語言之實際需求後，再針對預定開設之本土語言課程進行師資審核及徵聘。為使教學單位安排課程更為妥適，故將本土語言安排於第二學年授課。	
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-邵族語 原住民族語文-太魯閣族語 原住民族語文-賽德克族語	2			1	1				
		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							
			化學					2			
			生物				2				
		藝術	音樂	4	1	1					
			美術				1	1			
	藝術生活										
	綜合活動	生命教育	4								
		生涯規劃									
		家政									
		法律與生活			2						
		環境科學概論									
	科技	生活科技									
		資訊科技		2							
健康與體育	體育	2	1	1							
	健康與護理	2	1	1							
	全民國防教育	2	1	1							
	小計	38	13	13	6	6	0	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	54	18	18	9	9	0	0			

表6-1-3 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)  
111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			
一般科目	16學分 8.51%	文學欣賞	10			3	3	2	2	三年級開設英文精讀課程為延續一、二年級部定必修英語文及校訂選修英文精讀課程，以利國際教育及終身學習，但因專業實習科目學分數需求較甚，故依據科別屬性及學生學習需求開設1/1學分。		
		英文精讀	6			2	2	1	1			
		小計	16	0	0	5	5	3	3			
專業科目	0學分 0.00%											
		小計	0	0	0	0	0	0	0			
實習科目	22學分 11.70%	專題實作	6			1	1	2	2	專題實作為學生對專業實習科目有深入了解後才能選定主題深入探究，故安排二年級1/1學分，先了解專題製作的方法及文獻探討，三年級再安排2/2學分，將專題內容逐漸充實完成。		
		職涯體驗	2			1	1			職涯體驗教學方式因受教育部規範，其中需安排學生校外職場參觀，因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群，且教育部尚無專款編列支應，故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理，因該計畫規範學期場次申請數量，故1/1學分才能符合申請需求，以減少學生經濟負擔。		
		旅館管理實務	6					3	3			
		房務技術	4	2	2							
		飲料管理	4					2	2			
		小計	22	2	2	2	2	7	7			
		特殊需求領域	32學分 0%	生活管理	6			2	2	1	1	
				社會技巧	6			2	2	1	1	
學習策略	10					3	3	2	2			
職業教育	10					3	3	2	2			
小計	32			0	0	10	10	6	6			
必修學分數合計			38	2	2	7	7	10	10			

校訂科目  
校訂必修

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂選修	一般科目	10學分 5.32%	數學	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
				休閒運動	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 休閒運動課程為結合部定必修一般科目體育課程合併開設之課程，為推動海洋教育，鼓勵學生學會游泳技巧，並熟悉自救知能，因原部定學分數無法符合故於校訂課程中增開。
				綜合運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
				競技運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。



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	
一般科目	10學分 5.32%	運動休閒	4			1	1	1	1	☑跨班 量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
		球類運動	4			1	1	1	1	☑跨班 量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
		應選修學分數小計	10	1	1	3	3	1	1	
專業科目	26學分 13.83%	觀光餐旅日文與會話	18	3	3	3	3	3	3	☐跨班
		客房管理	4			2	2			☐跨班
		休閒農業	4			2	2			☑跨班 同校跨群四選一科目
		食品科學概論	4			2	2			☑跨班 同校跨群四選一科目
		餐飲安全與衛生	4			2	2			☑跨班 同校跨群四選一科目
		休閒遊憩概論	4			2	2			☑跨班 同校跨群四選一科目
		應選修學分數小計	26	3	3	7	7	3	3	
實習科目	60學分 31.91%	觀光餐旅英文與會話	16	3	3	2	2	3	3	☐跨班
		飲料實習	6	3	3					☐跨班 飲料實習為結合部定必修實習科目飲料實務合併開設之實習課程，配合相關課程教導飲料製作、水果切割及進階操作技術，加深加廣學習，並輔導學生考取相關證照。
		餐飲服務實習	6					3	3	☐跨班
		餐飲實務	8			4	4			☐跨班
		遊程規劃實務	4					2	2	☐跨班

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	實習科目 60學分 31.91%	旅遊實務	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		導覽解說實務	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		世界餐旅文化實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		應選修學分數小計	60	6	6	6	6	18	18	校訂選修實習科目開設60學分	
	特殊需求領域 0學分 0.00%										
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分	
	選修學分數合計			96	10	10	16	16	22	22	
	校訂必修及選修學分上限合計			134	12	12	23	23	32	32	
	學分上限總計			188	30	30	32	32	32	32	
	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)			4-12	2	2	0	0	0	0		
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35		

表6-1-4 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
111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	一般科目	國語文	6	3	3					為使本土語言課程的開設符合學生的需求，本校規劃於高一上學期調查新生對於本土語言之實際需求後，再針對預定開設之本土語言課程進行師資審核及徵聘。為使教學單位安排課程更為妥適，故將本土語言安排於第二學年授課。		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-邵族語 原住民族語文-太魯閣族語 原住民族語文-賽德克族語	2			1	1					
		英語文	4	2	2							
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4		2						一年級先建立基本先備知識及概念
			地理									一年級先建立基本先備知識及概念
			公民與社會			2						
		自然科學	物理	4								一年級先建立基本先備知識及概念
			化學		2							一年級先建立基本先備知識及概念
			生物			2						一年級先建立基本先備知識及概念
		藝術	音樂	4	1	1						
			美術				1	1				
	藝術生活											
	綜合活動	生命教育	4							提早確立學生生涯性向,以利未來生涯規劃		
		生涯規劃		2								
		家政										
		法律與生活										
		環境科學概論										
	科技	生活科技										
		資訊科技				2						
健康與體育	體育	2	1	1								
	健康與護理	2	1	1								
	全民國防教育	2	1	1								
	小計	38	15	17	4	2	0	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	54	20	22	7	5	0	0				

表6-1-4 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表) (續)

111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	
一般科目	12學分 6.38%	文學欣賞	8			2	2	2	2	
		英文精讀	4			2	2			
		小計	12	0	0	4	4	2	2	
專業科目	2學分 1.06%	飲料概論	2	1	1					飲料概論為結合部定必修實習科目飲料實務合併開設之理論課程, 配合相關課程教導飲料調製操作技術, 加深加廣學習, 並輔導學生考取相關證照。
		小計	2	1	1	0	0	0	0	
實習科目	26學分 13.83%	專題實作	4			2	2			
		職涯體驗	2			1	1			職涯體驗教學方式因受教育部規範, 其中需安排學生校外職場參觀, 因實用技能學程學生多屬於經濟弱勢族群, 且教育部尚無專款編列支應, 故需搭配申請國教署補助校外職場參觀計畫辦理, 因該計畫規範學期場次申請數量, 故1/1學分才能符合申請需求, 以減少學生經濟負擔。
		進階西餐烹飪實習	4					2	2	
		中餐烹飪實習	8	4	4					
		西餐烹飪實習	8					4	4	
		小計	26	4	4	3	3	6	6	
特殊需求領域	32學分 0%	生活管理	8			2	2	2	2	
		社會技巧	8			2	2	2	2	
		學習策略	8			2	2	2	2	
		職業教育	8			2	2	2	2	
		小計	32	0	0	8	8	8	8	
必修學分數合計			40	5	5	7	7	8	8	
校訂選修	一般科目 14學分 7.45%	數學	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
		地理概論	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班
		電腦軟體	2				2			<input type="checkbox"/> 跨班

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目	14學分 7.45%	休閒運動	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班 休閒運動課程為結合部定必修一般科目體育課程合併開設之課程，為推動海洋教育，鼓勵學生學會游泳技巧，並熟悉自救知能，因原部定學分數無法符合故於校訂課程中增開。
			綜合運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
			競技運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
			運動休閒	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
一般科目	14學分 7.45%	球類運動	4			1	1	1	1	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 考量實用技能學生體能需求、維護健康避免職業傷害及符合學生適性學習，故開設同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目，鼓勵學生自由選修且多元選讀相關運動課程。
		應選修學分數小計	14	3	1	3	5	1	1	
專業科目	18學分 9.57%	食物與營養	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
		旅遊概論	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		餐飲採購	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		餐飲概論	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班 餐飲概論為結合校訂選修實習科目飲料業經營實習合併開設之專業理論課程，配合相關課程，加深加廣學習。
		休閒農業	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		食品科學概論	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		餐飲安全與衛生	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		休閒遊憩概論	4			2	2			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同校跨群四選一科目
		應選修學分數小計	18	0	0	4	4	5	5	
實習科目	62學分 32.98%	蔬果切雕實習	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班
		餐旅英文與會話	8			2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		中式點心製作實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班
		餐飲服務實習	2			1	1			<input type="checkbox"/> 跨班 餐飲服務實習為結合部定必修實習科目餐飲服務技術合併開設之實習課程，配合相關課程教導餐服操作技術，加深加廣學習，並輔導學生考取相關證照。
		進階中餐烹飪實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班
		飲料業經營實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		宴會料理實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		進階宴會料理實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班

校訂科目  
校訂選修

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	實習科目 62學分 32.98%	西式點心製作實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
		進階西式點心製作實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
		應選修學分數小計	62	2	2	11	11	18	18	校訂選修實習科目開設62學分
	特殊需求領域 0學分 0.00%									
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分
	選修學分數合計		94	5	3	18	20	24	24	
	校訂必修及選修學分上限合計		134	10	8	25	27	32	32	
	學分上限總計		188	30	30	32	32	32	32	
	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)		4-12	2	2	0	0	0	0	
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35		

## 二、課程架構表

表6-2-1 農業群園藝技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
111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	38學分	38	20.21%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	6	3.19%	系統設計			
	實習科目		12	6.38%				
	合計			56	29.79%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	16	8.51%	系統設計		
		專業科目		0	0.00%			
		實習科目		22	11.70%			
	選修	一般科目		6	3.19%			
		專業科目		28	14.89%			
		實習科目		60	31.91%			
	合計				132		70.21 %	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	82		43.62%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	188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		4-12節	4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54-58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。



表6-2-2 食品群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
111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	38學分	38	20.21%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	8	4.26%	系統設計			
	實習科目		12	6.38%				
	合 計			58	30.85%	系統設計		
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	18	9.57%	系統設計		
		專業科目		6	3.19%			
		實習科目		14	7.45%			
	選修	一般科目		6	3.19%			
		專業科目		14	7.45%			
		實習科目		72	38.30%			
	合 計				130		69.15 %	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	86		45.74%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	188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		4-12節	4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	<p>1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</p> <p>2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</p> <p>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</p>							

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。

表6-2-3 餐旅群觀光事務科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
111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	38學分	38	20.21%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計	
	實習科目		12	6.38%		
	合 計		54	28.72%		
校 訂	必修	122-138 學分	一般科目	16	8.51%	系統設計
			專業科目	0	0.00%	
			實習科目	22	11.70%	
	選修		一般科目	10	5.32%	
			專業科目	26	13.83%	
			實習科目	60	31.91%	
	合 計	134	71.28 %	系統設計		
	實習科目學分數	至少60學分	82	43.62%	系統設計	
應修習學分數	180-192學分	188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	4-12節	4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54-58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。

表6-2-4 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
111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	38學分	38	20.21%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計			
	實習科目		12	6.38%				
	合 計			54	28.72%	系統設計		
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	12	6.38%	系統設計		
		專業科目		2	1.06%			
		實習科目		26	13.83%			
	選修	一般科目		14	7.45%			
		專業科目		18	9.57%			
		實習科目		62	32.98%			
	合 計				134		71.28 %	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	88		46.81%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	188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		4-12節	4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54-58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 農業群園藝技術科 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	語文		→		→	本土語文	→	本土語文	→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→	
		社會	地理	→		→		→		→		→
	自然科學		→	公民與社會	→		→		→		→	
		化學	→		→		→		→		→	
	藝術		→	生物	→		→		→		→	
		音樂	→		→	音樂	→	音樂	→		→	
	綜合活動	美術	→	美術	→		→		→		→	
		生涯規劃	→		→		→	生涯規劃	→		→	
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→	
		體育	→		→		→		→		→	
	健康與體育	健康與護理	→	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		→		→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞
			→		→	英文精讀	→	英文精讀	→		→	
	自然科學		→		→	物理概論	→		→		→	
		生物概論	→		→		→		→		→	
	健康與體育		→	休閒運動	→		→		→		→	
			→		→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動
			→		→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動
			→		→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動
		→		→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 農業群園藝技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	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	農業概論		農業概論									
					農園場實習		農園場實習		農業資訊處理		農業資訊處理	
校訂科目	園藝概論		園藝概論									
	造園景觀		造園景觀									
					園藝作物栽培		園藝作物栽培					
									生命科學概論		生命科學概論	
									農業專論		農業專論	
									生物技術		生物技術	
					休閒農業		休閒農業					
					食品科學概論		食品科學概論					
					餐飲安全與衛生		餐飲安全與衛生					
					休閒遊憩概論		休閒遊憩概論					
									專題實作		專題實作	
					職涯體驗		職涯體驗					
	景觀製圖實習		景觀製圖實習									
					植物保護實習		植物保護實習					
					園景材料識別		園景材料識別					
	園藝作物栽培實習		園藝作物栽培實習									
	種苗生產實習		種苗生產實習									
					景觀工程實習		景觀工程實習					
				景觀模型製作實習		景觀模型製作實習						
								花藝技術實習		花藝技術實習		
								景觀設計實習		景觀設計實習		
								園產品處理與利用實習		園產品處理與利用實習		
								組織培養實習		組織培養實習		
								香藥草作物實習		香藥草作物實習		

(三)一般科目

表6-3-2-1 食品群烘焙食品科 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	語文		→		→	本土語文	→	本土語文	→		→		
		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	→		→		→		→		→		
			→	化學	→		→		→		→		
	藝術		→		→	音樂	→	音樂	→		→		
			→		→	美術	→	美術	→		→		
	綜合活動		→		→		→		→		→	生涯規劃	
	科技		→	資訊科技	→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
			→		→		→		→	健康與護理	→	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		→		→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	
			→		→	英文精讀	→	英文精讀	→	英文精讀	→	英文精讀	
	數學		→		→	數學	→		→		→		
	自然科學	生物概論	→		→		→		→		→		
	健康與體育	休閒運動	→	休閒運動	→		→		→		→		
			→		→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	
			→		→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	
		→		→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動		
	→		→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒			

(四)專業及實習科目

表6-3-2-2 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	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		
	科目類別		科目類別		科目類別		科目類別		科目類別		科目類別		
部定科目	專業科目	→	→	→	→	→	→	→	食品加工	→	食品加工		
	專業科目	→	→	→	→	→	→	→	食品微生物	→			
	專業科目	→	→	→	→	→	→	→	食品化學與分析	→			
部定科目	實習科目	→	→	→	→	→	→	→	食品微生物實習	→			
	實習科目	→	→	→	→	→	→	→	食品化學與分析實習	→			
	實習科目	→	→	→	→	→	→	→	食品加工實習	→	食品加工實習		
校訂科目	專業科目	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→		
	實習科目	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
→		→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	

(五)一般科目

表6-3-3-1 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	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		→		→	本土語文	→	本土語文	→		→		
		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		→		→		→	化學	→		→		
			→		→	生物	→		→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
			→		→	美術	→	美術	→		→		
	綜合活動		→	法律與生活	→		→		→		→		
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	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		→		→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	
			→		→	英文精讀	→	英文精讀	→	英文精讀	→	英文精讀	
	數學		→		→	數學	→	數學	→		→		
	健康與體育	休閒運動	→	休閒運動	→		→		→		→		
			→		→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	
			→		→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	
			→		→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	
			→		→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	



(六)專業及實習科目

表6-3-3-2 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	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	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→			→		
	飲料實務	→ 飲料實務	→	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→		
校訂科目	觀光餐旅日文與會話	→ 觀光餐旅日文與會話	→	觀光餐旅日文與會話	→ 觀光餐旅日文與會話	→	觀光餐旅日文與會話	→ 觀光餐旅日文與會話
		→	→	客房管理	→ 客房管理	→		
		→	→	休閒農業	→ 休閒農業	→		
		→	→	食品科學概論	→ 食品科學概論	→		
		→	→	餐飲安全與衛生	→ 餐飲安全與衛生	→		
		→	→	休閒遊憩概論	→ 休閒遊憩概論	→		
		→	→	專題實作	→ 專題實作	→	專題實作	→ 專題實作
		→	→	職涯體驗	→ 職涯體驗	→		
		→	→			→	旅館管理實務	→ 旅館管理實務
	房務技術	→ 房務技術	→			→		
		→	→			→	飲料管理	→ 飲料管理
	觀光餐旅英文與會話	→ 觀光餐旅英文與會話	→	觀光餐旅英文與會話	→ 觀光餐旅英文與會話	→	觀光餐旅英文與會話	→ 觀光餐旅英文與會話
	飲料實習	→ 飲料實習	→			→		
		→	→			→	餐飲服務實習	→ 餐飲服務實習
		→	→	餐飲實務	→ 餐飲實務	→		
		→	→			→	遊程規劃實務	→ 遊程規劃實務
		→	→			→	旅遊實務	→ 旅遊實務
	→	→			→	導覽解說實務	→ 導覽解說實務	
	→	→			→	世界餐旅文化實習	→ 世界餐旅文化實習	

(七)一般科目

表6-3-4-1 餐旅群餐飲技術科 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	語文		→		→	本土語文	→	本土語文	→		→		
		國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→	歷史	→		→		→		→		
			→	公民與社會	→		→		→		→		
	自然科學	化學	→		→		→		→		→		
			→	生物	→		→		→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
			→		→	美術	→	美術	→		→		
	綜合活動	生涯規劃	→		→		→		→		→		
	科技		→		→	資訊科技	→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	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		→		→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	→	文學欣賞	
			→		→	英文精讀	→	英文精讀	→		→		
	數學		→		→	數學	→	數學	→		→		
	社會	地理概論	→		→		→		→		→		
	綜合活動		→		→		→	電腦軟體	→		→		
	科技		→		→		→		→		→		
	健康與體育	休閒運動	→	休閒運動	→		→		→		→		
			→		→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	
			→		→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	
			→		→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	
	→		→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒			

(八)專業及實習科目

表6-3-4-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位, 1科1表)

課程類別	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	飲料實務	→	飲料實務	→		→		→
		飲料概論	→	飲料概論	→		→		→
			→		→	食物與營養	→	食物與營養	→
			→		→		→		→
			→		→		→	旅遊概論	→
			→		→		→	餐飲採購	→
			→		→		→	餐飲概論	→
			→		→		→		→
	實習科目		→		→	休閒農業	→	休閒農業	→
			→		→	食品科學概論	→	食品科學概論	→
			→		→	餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→
			→		→	休閒遊憩概論	→	休閒遊憩概論	→
			→		→	專題實作	→	專題實作	→
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→
			→		→		→	進階西餐烹飪實習	→
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→		→
			→		→		→	西餐烹飪實習	→
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→		→		→
			→		→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→
			→		→	中式點心製作實習	→	中式點心製作實習	→
	→		→	餐飲服務實習	→	餐飲服務實習	→		
	→		→	進階中餐烹飪實習	→	進階中餐烹飪實習	→		
	→		→		→	飲料業經營實習	→		
	→		→		→	宴會料理實習	→		
	→		→		→	進階宴會料理實習	→		
	→		→		→	西式點心製作實習	→		
	→		→		→	進階西式點心製作實習	→		

## 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
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
其他節數	12	12	12	12	12	12
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

中華民國107年10月23日課程發展委員會議訂定

中華民國108年06月13日課程發展委員會議修訂

### 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

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校(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要點(以下簡稱本要點)。

### 三、實施原則

(一) 本校彈性學習時間於學生在校上課35節中開課,一年級全學年每週2節,二年級全學年每週1節。

(二) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式(體育班除外)分別實施。

(三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學年完成課程規劃,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、實施內容

(一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本要點提出自主學習之申請。

(二) 選手培訓: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。

(三) 充實(增廣)教學: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: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。

(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。

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25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、自主學習實施規範

(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,應依附件一完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多4人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數,以12人以上、20人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件二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,將附件三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、自主學習成果表彙編之完成度、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之檢核提供質性建議。

### 六、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,則由教務處登記為公假。

(三) 充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四) 補強性教學: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、學分授予方式

(一) 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。

(二) 彈性學習時間之學分,採計為學生畢業總學分。

(三) 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。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

#### 八、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、本要點之實施檢討，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、本要點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。

## 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。  
併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，如第四、五項規範

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(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	盟菌物語	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	造園工程及測繪基礎	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	來唱日文童謠	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	網球英語應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	積木式程式設計與物聯網應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習先修課程	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習	0	18	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<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
	布可思議-機縫入門實習	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
	從電影學國際關係	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否



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 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第一學期	手機食先，美食拍拍	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	古風/韓風舞曲體驗	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	香草植物的應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	植物藝術繪畫	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	森活	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	微景觀創作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	認識臺中自行車道	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	景觀模型創作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	水電維護	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	國外自助行不行	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	植物識別一點靈	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	看影片學建築	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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

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 (增廣) 性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	古典詩欣賞	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	蔬食--減塑，心，美學	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	有機農業與健康	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	門市服務實務應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	景觀模型製作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	全民國防百分百	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	影像處理123	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	系統控制	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	特奧融合運動探究	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	宗教與生活	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	新詩欣賞及習作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	臺灣當代新詩欣賞及習作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
以經濟動物為出發之動物福利	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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	

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(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	股市大富翁(基礎篇)	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	初階組織培養	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	食品加工影片賞析	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	東方武舞	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	吃得健康又美麗	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	畜產品的美妙滋味	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	與畫家有約	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	萊富史塔克如何從農場到餐桌	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	在愛裡成長	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	陰瑜珈	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	軍武實作大PK	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	英文打字	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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

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 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第二學期	盟菌物語	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	造園工程及測繪基礎	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	植物識別二點零	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	來唱日文童謠	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	網球英語應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	現代小說欣賞及習作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	積木式程式設計與物聯網應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	名畫話與畫	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	自主學習先修課程	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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	0	18	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	布可思議-機縫入門實習	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	選手培訓	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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
	手機食先，美食拍拍	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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

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 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第二學期	古風/韓風舞曲體驗	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	香草植物的應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	植物藝術繪畫	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	森活	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	微景觀創作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	古典小說欣賞	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	認識臺中自行車道	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	景觀模型創作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	水電維護	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	法律防身術	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	臺灣當代小說欣賞及習作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	看影片學建築	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

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 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第二學期	蔬食--減塑，心，美學	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有機農業與健康	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	愛情旅程	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	打個結吧	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	門市服務實務應用	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	景觀模型製作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	生活花藝	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	影像處理123	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	系統控制	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	特奧融合運動探究	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	以經濟動物為出發之動物福利	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	初階組織培養	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
食品加工影片賞析	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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 type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

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 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學			學 校 特 色 活 動	
第一學年	第二學期	東方武舞	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		On the Go英文桌遊遊台灣	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		吃得健康又美麗	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		畜產品的美妙滋味	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		萊富史塔克如何從農場到餐桌	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		股市大富翁(均線篇)	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		銘雕與園藝	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		陰瑜珈	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		英文打字	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		當幸福來敲門	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 園藝技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 園藝技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input 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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 園藝技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input 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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	

開設年	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 (增廣) 性教學	補強性 教學			學校 特色 活動
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 園藝技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 觀光事務科 <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"/> 園藝技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 觀光事務科 <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



# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校  
111學年度課程評鑑實施計畫

中華民國110年11月26日課程發展委員會會議通過

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04月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年05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) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。
- (二) 定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。
- (三) 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，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (四) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一) 課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二) 課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三) 各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一) 課程規劃：

檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二) 教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三) 學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次 評鑑內容 評鑑項目 評鑑人員 使用工具 評鑑時間

1 課程規劃 課程設計的訂定與執行

課程組織與結構

教學計劃

行政支援與學生選課志願等 課程發展委員會

課程評鑑推動小組

教學研究會

專家學者/產業代表 1. 課程計畫書

2. 學生選課結果 1. 每年8-9月

新生選課結果

2. 每年6月 每年1月

2 教學實施 課程設計

教材與教學

教學策略及教學方式 教學研究會  
授課教師 教師公開授課相關表格 每年1月  
每年6月

3 學生學習 學生學習過程成效  
及多元表現成果 教學研究會

授課教師

學生 資料庫：

1. 學生成績系統
2. 學生歷程檔案
3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫

附件：學生回饋表 1. 依學校計畫調整實施評量

2. 每年1月

每年6月

(一) 課程發展委員會實施課程評鑑：

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

(二) 教學單位實施課程檢核：

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

六、評鑑實施流程：

實施流程 實施內容

- (一) 校長聘請組成課程評鑑推動小組 校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員
- (二) 課程評鑑推動小組擬定相關草案 課程評鑑推動小組協助擬定：  
課程評鑑計畫草案(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
- (三) 課程發展委員會通過相關計畫 課程發展委員會通過：  
課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
- (四) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核 專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
- (五) 完成課程評鑑報告草案 課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
- (六) 擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告 課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
- (七) 結果運用之後續規劃與持續改善 各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

時程

工作項目 08-10月 11-04月 05-06月 07月

- (一) 課程發展委員會通過相關計畫 ●
- (二) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核 ● ●
- (三) 完成課程評鑑報告草案 ●
- (四) 提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告 ● ●
- (五) 結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●

八、結果運用：

- (一) 依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
- (二) 依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
- (四) 深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
- (五) 優化教師公開備課議課，調整教材和教法，回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
- (六) 強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
- (七) 結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。  
？

附件

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校  
學生回饋表

學年度第 學期 課程名稱： 填表日期：

非常同意 同意 普通 不同意 非常不同意

(5) (4) (3) (2) (1)

一、學生自評

1. 我會課前預習上課的內容
2. 我會準時出席每次的上課
3. 我會認真主動參與課程內容
4. 我發現疑問時，會主動提出問題
5. 我會設法解決在課堂中出現的問題
6. 我會課後複習上課的內容

二、我對課程教材、教具使用感到滿意

三、課程內容對我的未來發展相當有幫助

四、我對課程實施的場地與環境感到相當滿意

五、整體而言，我對於本課程的成效感到滿意

(一) 你覺得本課程最有用、有趣的部份是那些？為什麼有趣？

(二) 你覺得本課程在哪方面帶給你新的經驗或體悟？

(三) 你對本課程有什麼建議？

？



## 附件二：校訂科目教學大綱