

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

111 學年度進修部選課輔導手冊



中華民國 111 年 8 月 1 日

目錄

壹、學校願景.....	1
貳、學生圖像.....	2
參、課程發展與規劃.....	3
一、一般科目教學重點.....	3
二、群科教育目標與專業能力.....	29
三、課程地圖.....	33
肆、課程表.....	36
一、課程架構表.....	37
二、教學科目與學分(節)數表.....	41
三、科目開設一覽表.....	49
伍、彈性學習.....	57
一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規劃.....	57
二、彈性學習時間規劃表.....	64
陸、學生選課規劃與輔導.....	66
一、選課輔導流程規劃.....	66
(一)課程諮詢階段.....	67
(二)選課作業.....	68
(三)登錄學生學習歷程檔案階段.....	73
柒、生涯輔導與未來進路.....	74
一、生涯輔導工作與資源.....	74
二、升學進路.....	76
三、就業進路.....	79

壹、學校願景

106年08月29日期初校務會議通過



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。

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。

貳、學生圖像

106年08月29日期初校務會議通過



學生圖像之校本詮釋：

1. **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。
2. **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。
3. **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。
4. **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。

參、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表 3-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
語文領域	國語文	一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。 四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	1. 應用多元、彈性的教學法，讓學生對文字聲情之美產生興趣，培養閱讀成為終身的喜好與良好習慣	●	○	○	
			2. 協助學生藉由閱讀古今中外典籍，傳承文化思想與生命價值，並建立正確的人生態度與價值觀	●	●		
			3. 引導學生靈活運用語文，使學生能適切自我表達與人良性溝通，並建立合作精神	●		●	●
			4. 強化語言練習，增進學生聽、說、讀、寫能力，能為工作所需及生活所用	●	○	●	●
			5. 教學中鼓勵學生探索生活環境與國際事務，提升思辨能力與當代課題的解決策略	●	○	●	●
			6. 透過國語文的學習，了解、欣賞、包容不同族群的文化，順應時代脈動，立足本土，放眼國際	●	●	●	

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
語文領域	英語文	一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	1. 複習基本拼音技巧(如:KK 音標或自然發音法)，並從日常生活中選材，教授常用英文字詞、用語、句型與對話。	●	○	●	
			2. 教授英文文法及重要句型，以增強學生閱讀能力，及基本寫作能力。	●		●	
			3. 訓練學生能流暢朗讀例句、文章或練習會話、做角色扮演，並運用於日常對話或收發英文簡訊等。	●	○	●	●
			4. 指導學生使用學校網站的數位學習(含校內及校外)線上英文教學資源，並可做學習評量，或介紹VoiceTube等英文學習網站。引導學生自主學習。	●	○	●	●
			5. 順應時節，教授各國或各族群節慶相關文章、歌曲或影片，學習英文的同時，增加對不同文化及價值觀的了解和包容。	○	●	●	
			6. 引導學生透過英文媒體網站(如:PTS、CNN、BBC等)，瞭解國內、外時事或熱門議題，提升國際公民意識，並用英文進行簡單的分組討論及意見交換。	●	●	●	○

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
數學領域	數學 A 版	一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生活與技術應用之問題解決能力。	1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。	●		○	○
			2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。	●		●	○
			3. 發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。	●	●	●	●
			4. 培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。	●	○	●	●
			5. 配合專業科目所需之指數與對數、排列組合、機率、統計，加強學生的概念與熟練度。	●		○	●

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
數學領域	數學B版	一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生活與技術應用之問題解決能力。	1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。	●		○	○
			2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。	●		●	○
			3. 發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。	●	●	●	●
			4. 培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。	●	○	●	●
			5. 配合專業科目所需之指數與對數、排列組合、機率、統計，加強學生的概念與熟練度。	●		○	●

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
數學領域	數學C版	一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生活與技術應用之問題解決能力。	1. 引導學生理解及掌握數學基本概念和計算技巧。	●		○	○
			2. 培養學生運用數字、符號、公式及其他數學內容的能力，並提升學生的數字感、符號感、空間感及度量感。	●		●	○
			3. 發展學生批判思考、創意、構思、探究及數學推理、用數學表達的能力。	●	●	●	●
			4. 培養學生利用數學來解決日常生活問題、數學問題、及其他有關學科問題的能力。	●		●	●
			5. 配合專業科目所需之三角函數、向量、複數，加強學生的概念與熟練度。	●		○	●

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
社會領域	歷史	一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。	1. 協助學生具備歷史知識的深度與廣度，培養同學的通識涵養。	●			●
		二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。	2. 引導學生關心國內外事務，與其他相關學科配合，培養學生宏觀視野。	●			●
		三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。	3. 訓練學生蒐集、研讀、判斷資料的自主學習能力。		●		
		四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。	4. 訓練學生歷史思考的能力，能進行自主性思考。	●			
		五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。	5. 以小組座談或發表的方式，培養學生溝通、陳述、團隊合作等能力。			●	
		六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	6. 融合時事及重要議題，使學生具備關懷社會及統整分析的能力。				●

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
社會領域	公民與社會	一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 引導學生探索自己，發展潛能，建立良好人際關係。	○	●	●	●
			2. 幫助學生了解多元文化的理念與現象，使能建立國際觀，以適應多元文化生活。	●	●	○	●
			3. 透過課堂活動設計，讓學生明瞭政治的運作過程與知識，並培養學生的群性，以建立社會共同體。	●	●	●	●
			4. 教導學生能善用各種資訊蒐集工具，以能蒐集、處理、分析各種資訊，並培養終身學習的態度與能力。	●	●	○	●
			5. 融合歷史與比較文化思想，以及多媒體教學，幫助學生建立法治思想及民主審議態度。	○	●	●	●
			6. 透過經濟知識的學習，引導學生適應未來經濟生活，並擁有生活的選擇能力。	●	●	○	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	化學A版	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。	1. 引導學生關心科學發展最新動態，善用 3C 產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。	●	●	○	○
		二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。	2. 引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動學習化學相關新知的習慣並樂於分享。	●	○	●	○
		三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	3. 引導學生認識全球環境汙染問題、氣候變遷所帶來的衝擊及海洋汙染議題，認識綠色化學及綠色消費的觀念，促進人類的永續發展。	●	●	○	●
		四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	4. 能察覺生活中遇到問題，並以科學方法著手設計動手做實驗驗證所學習到的化學知識。	●	○	●	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	化學B版	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。	引導學生關心科學發展最新動態，善用 3C 產品，更新資訊，了解最新科學議題與學習科學新知。	●	●	○	○
			引導學生養成正確的科學態度及判斷思考能力，進而養成主動學習化學相關新知的習慣並樂於分享。	●	○	●	○
		二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。	具備蒐集資料、統整及分析能力，進而具有邏輯思考以解決問題的能力。	●	○	○	●
			能將所學的化學知識與自己所就讀的相關科系結合並應用。	●	○	●	●
		三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	引導學生認識全球環境汙染問題、氣候變遷所帶來的衝擊及海洋汙染議題，認識綠色化學及綠色消費的觀念，促進人類的永續發展。	●	●	○	●
			能察覺生活中遇到問題，並以科學方法著手設計動手做實驗驗證所學習到的化學知識。	●	○	●	●
		四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	能具備化學知識融入生活中用以解釋生活中的迷思，進而提升個人健康及生活品質，並具備推廣珍惜生活環境及愛護地球的使命。	●	●	●	●

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
自然領域	生物A版	一、培養生命科學基本素養，具備基本生命科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎生命科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 三、提升基礎生命科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 引導學生主動學習科學新知的態度，具備正確的邏輯觀念。	●	●	○	●
			2. 具備收集資料的能力，並統整資料，完成一份分組報告。學習按照格式去完成報告。	●	●	○	●
			3. 培養以科學方法完成報告。了解如何處理事情並進行團隊溝通。	●	○	●	●
			4. 引導學生去關心自然科學的時事和自然現象。	●	●	○	●
			5. 了解環境是生物多樣性的基礎，所以開發建設時，要注意環境的永續發展及減少汙染。	●	●	○	●
			6. 了解天然災害對人類健康及經濟的影響，進而節能減碳。	●	●	○	●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
藝術領域	美術	一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 學生能了解造型、色彩和肌理等視覺基本概念，運用多元媒材進行跨領域藝術創作，表現自我並傳達意義與內涵，並展現創新思維。	●		●	●
			2. 學生能了解形式原理，進而跨領域整合運用，以多元視野溝通與分享，共創美善的生活。	●	○	●	●
			3. 透過欣賞本地藝文展覽與活動，引導學生親近藝術，進而養成主動參與藝術的興趣和習慣，豐富生活並欣賞人生。	●	○	●	○
			4. 透過藝術參與，引導學生能以多元視野進行視覺紀錄，探索與感受生活環境中的人事與景物，認識與鑑賞環境中各類藝術形式與作品。	●	○	●	
			5. 引導學生分組進行多元文化藝術討論，並能思考在地文化族群文化創意產品特色。	●		●	○
			6. 引導學生如何將美學藝術創作應用在該科作品表現，展現其藝術理解及技能。	●		●	●

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
科技領域	資訊科技	一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。 七、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	1. 運用分組教學共同討論的方式，使學生能了解資訊科技並產生興趣，進而培養能將資訊科技運用至各學習領域的學習。	●		○	●
			2. 從資訊網路知識中，加強資訊科技基本知能，引導學生思考解決問題能力，除了培養正確的科技觀念、態度及工作習慣，也能啟發科技研究與發展的興趣。	●	●	●	○
			3. 著重資訊科技基礎教學，培養運算思維能力，使學生瞭解電腦程式設計的知識及概念以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。	●	○	○	●
			4. 透過實作練習與分組競賽，使學生能適切自我表達互相討論，藉由理論邏輯概念，建構出所需要的程式。	●	○	●	●
			5. 引導學生利用資訊科技蒐集科技產業與職業的資訊，加強資訊科技、程式設計及邏輯觀念的養成，進	○		●	●

			而了解未來科技的發展趨勢。				
			6. 運用資訊科技教學及邏輯思考的養成，使學生能從資訊網路中蒐集資料，提高學生發現問題、判斷問題及解決問題的能力，使能為未來工作及生活所用。	●	○	●	○
			7. 教學中鼓勵學生探討資訊科技相關的應用，並強化該領域的基本知能，使理解資訊科技及其對個人、社會、環境與文化的影響，提升思考及解決策略之能力。	●	○	●	○

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
健康與體育領域	健康與護理	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生建立健康生活型態，培養健康自主管理的能力，建立健康至上的負責態度。	●	●		●
			2. 引導學生辨識與處理不安全的情境，讓學生了解與學習事故傷害處理原則，學習重視生命，隨時為安全把關。	●	●	●	●
			3. 引導學生尋找正確的消費資訊，培養聰明的消費思維，建立正確消費觀念，實踐於日常生活中。	●	●		●
			4. 引導學生學習壓力調適、情緒管理、解決問題能力，並以正向的態度面對自我讓自己可以創造出健康亮麗的人生。	●			
			5. 引導學生瞭解物質濫用，並勇敢對他說「NO」	●		●	●
			6. 引導學生學習如何發展剛柔並濟的人格特質，尊重不同性別取向的朋友，培養健康的愛情觀，進而珍愛生命。	●	●		●

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
健康與體育領域	體育	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	1. 引導學生了解簡易運動規則，進而參與體育活動，藉由參與讓知識與行動融入團體生活、符合團體規範。	●	●	○	●
		二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。					
		三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	2. 引導學生了解體育運動對健康、生活的好處，進而對體育運動充滿熱情，養成終身運動習慣。	●	●	○	●
		四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。					
		五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	3. 藉由團體活動，培養學生角色、工作分配，及解決問題之能力。	●	●	●	●
		六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	4. 讓學生了解體適能之重要，影響生活每一環節，引導學生主動積極提升個人體適能，以應付日常生活各種挑戰。	●	○	○	●
		七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	5. 培養學生運動操作能力，並提升運動欣賞能力，讓每一個人都能置身於其中，享受運動樂趣。	●	○	●	●
		八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。	6. 體育運動是與人互動的橋樑，經由體育各項活動學習人際間關係，藉由體育競賽培養道德觀念，完成真正的教育理念	●	●	○	●

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點	學生圖像			
				學習力	品格力	表達力	執行力
全民國防教育	全民國防教育	一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	1. 引導學生培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。	●	●	○	●
			2. 引導學生凝聚憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。	●	●	●	●
			3. 引導學生深化全民國防共識，確保國家整體安全。	●	●	●	●
			4. 引導學生提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。	●	●	●	●
			5. 引導學生熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	●	●	○	●
			6. 引導學生充實國防知識素養，掌握軍事發展脈絡。	●	●	○	●

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

(一) 群科教育目標與專業能力

1. 農業群農場經營科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	品格力	表達力	執行力
農業群	農場經營科	1. 農業相關產業如農作物栽培場、休閒農產、農企業公司等員工。 2. 各地農會或各區改良場、試驗單位等員工。 3. 農業相關行業創業。	1. 培育農業生產與農場經營管理基本知識與能力之人才。 2. 培育具備永續農業經營及有機生態管理能力之人才。 3. 培育具備休閒農業及設施農業經營管理之人才。 4. 培育農產業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才。	1. 具備農作物基本生產管理、農產運銷之能力。	●	○	○	●
				2. 具備應用農場各式機具、設備等進行農業生產之能力。	●	○	○	●
				3. 具備永續農業經營及有機生態管理之能力。	●	●	○	●
				4. 具備設施農業生產技術與相關之栽培環境規劃及管理的能力。	●	○	○	●
				5. 具備休閒農業經營與相關農業資源應用之能力。	●	○	●	●
				6. 具備農業經營產業良好職業道德之能力。	○	●	○	○

備註：1. 科/學程教育目標、科專業能力/學程專精能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

2.農業群園藝科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	品格力	表達力	執行力
農業群	園藝科	1. 造園景觀公司。	1. 培育園藝與造園基本知識與技術能力之人才。 2. 培育園藝相關產業、具國際視野及遠見之人才。 3. 培育造園相關產業、國際視野及遠見之人才。 4. 培育園藝與造園相關產業專長領域繼續進修與終身學習之人才。	1. 具備園藝基本專業知識與技術之能力。	●	○	○	●
		2. 種苗公司。		2. 具備農業安全衛生及尊重生命、大自然之能力。	○	●		●
		3. 花卉批發市場。		3. 具備園藝作物生產繁殖、管理、病蟲害防治的知識與技術之能力。	●	○	●	●
		4. 休閒農場。		4. 具備造園設計、施工知識與技能之能力。	●	○	●	●
		5. 園藝暨造園資材公司。		5. 具備園藝與造園相關產業良好職業道德之能力。	○	●	●	○
		6. 觀光花市。						
		7. 觀光農園場。						
		8. 農業試驗所。						
		9. 農業區改良場。						

備註：1.科/學程教育目標、科專業能力/學程專精能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

3.餐旅群觀光事業科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	品格力	表達力	執行力
餐旅群	觀光事業科	1. 餐廳外場服務人員	1. 培育觀光產業基本能力之人才。	1. 具備觀光餐旅服務產業基本知識之能力。	●	○	○	●
		2. 旅館工作人員	2. 培育旅館服務之基礎技能與管理能力之人才。	2. 具備觀光產業相關專業領域語言會話與顧客溝通之能力。	●	○	●	●
		3. 旅行社工作人員	3. 培育旅行業客務工作與業務管理能力之人才。	3. 具備旅館房務操作客務服務與管理之能力。	●	○	●	●
		4. 導覽解說人員	4. 培育餐飲服務與管理能力之人才。	4. 具備旅行業航空票務、導覽解說、遊程設計與管理之能力。	●	○	●	●
		5. 航空服務人	5. 培養觀光產業相關專業領域繼續進修與終身學習之人才。	5. 具備觀光餐飲服務之管理能力。	●	○	●	●
		6. 領隊/導遊人員		6. 具備觀光產業良好職業道德之能力。	●	●	○	●

備註：1.科/學程教育目標、科專業能力/學程專精能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

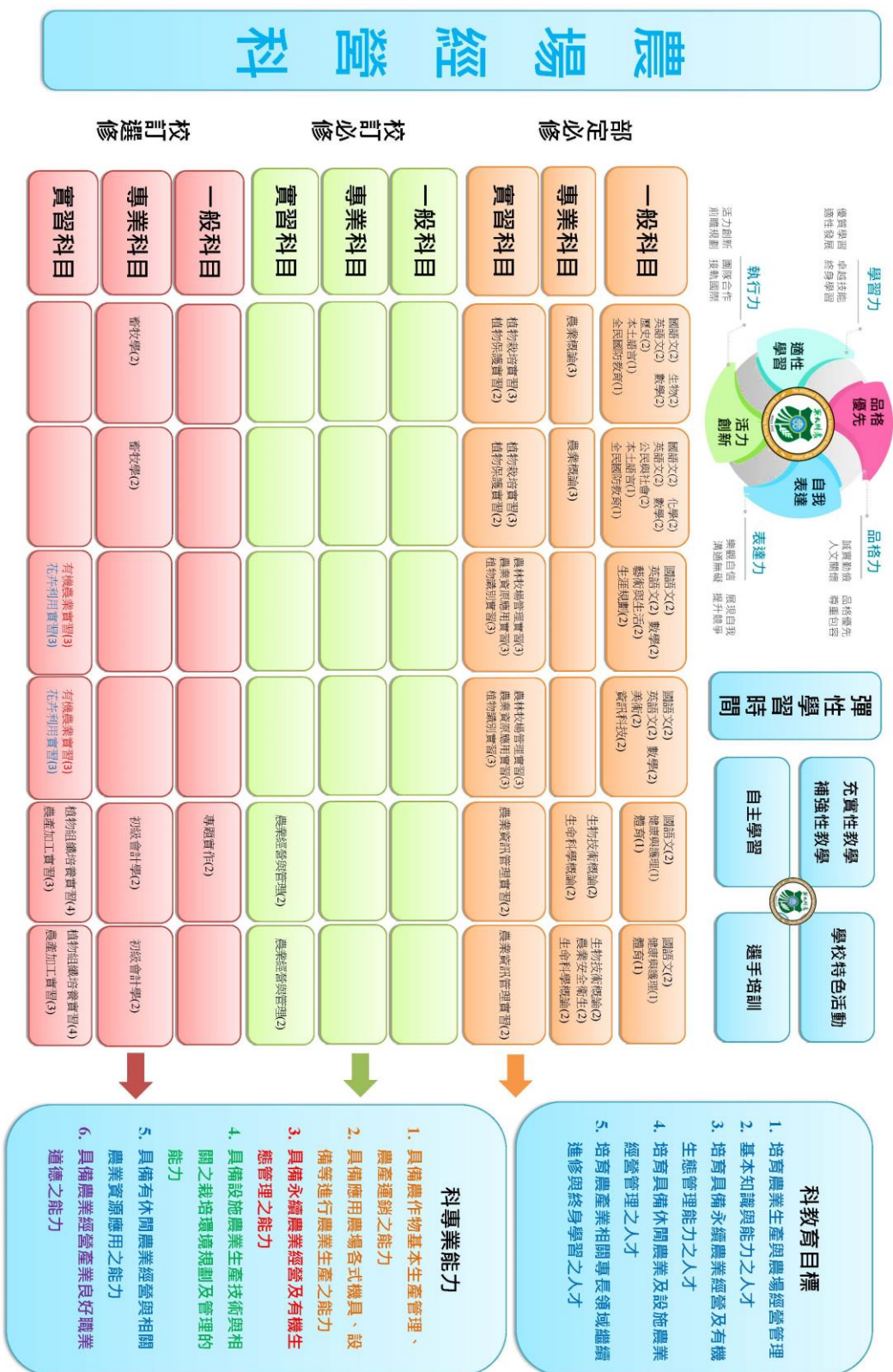
4.餐旅群餐飲管理科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

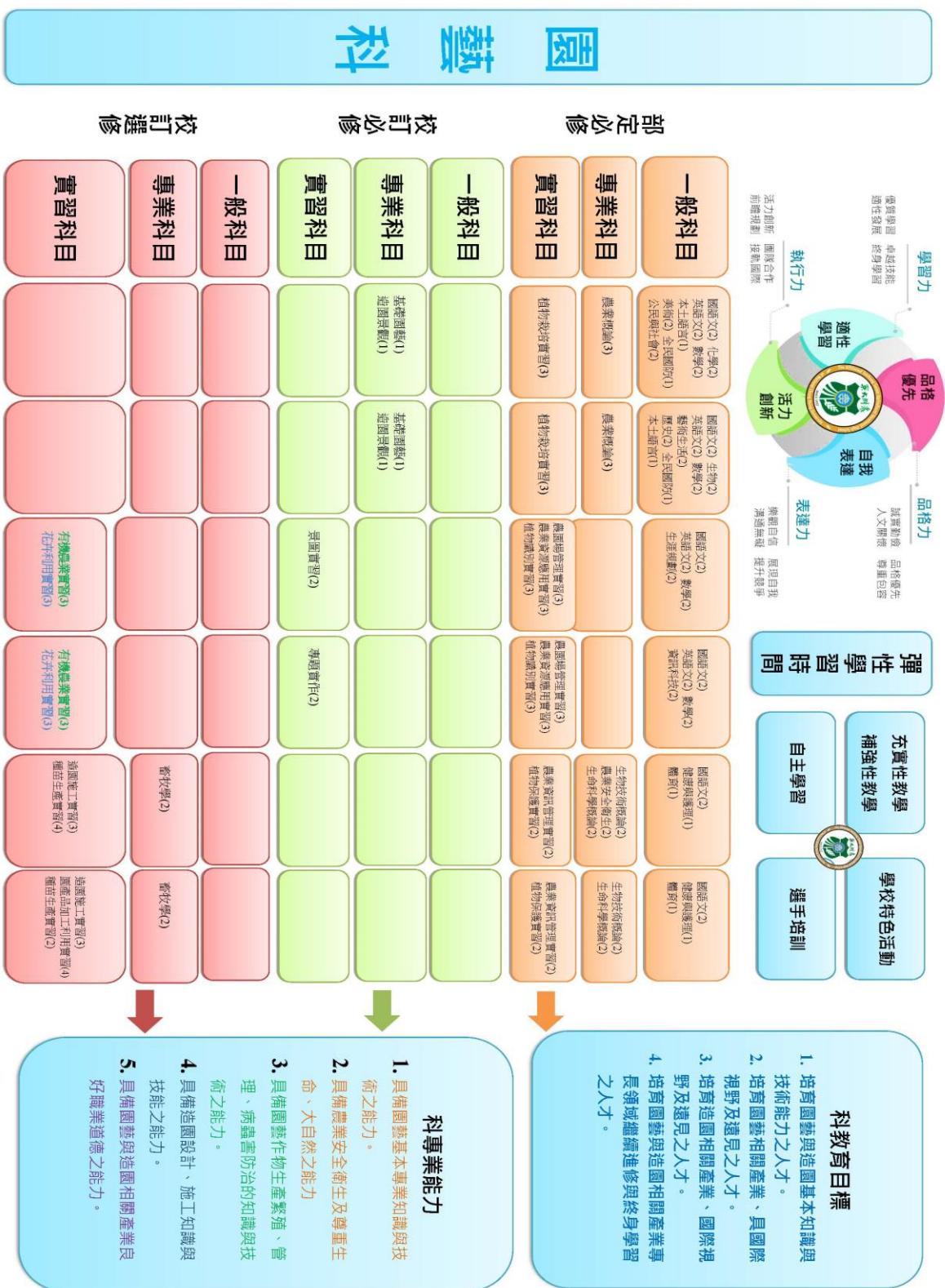
群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					學習力	品格力	表達力	執行力
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲業基層服務工作人員。	1. 培育餐飲旅宿產業之人才。	1. 具備餐飲旅宿業基本知識之能力。	●	●	○	○
		2. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員。	2. 培育中式餐飲產業製備與經營之人才。	2. 具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與管理之能力。	●	○	○	●
		3. 烘焙相關產業工作人員。	3. 培育西式餐飲產業製備與經營之人才。	3. 具備咖啡產業經營與管理之能力。	●	○	○	●
		4. 飲料製備人員。	4. 培育烘焙產業製備與經營之人才。	4. 具備創意料理製備與管理之能力。	●	○	○	●
		5. 宴會企劃人員。	5. 培育餐飲管理與創意料理製作之人才。	5. 具備宴會規劃之能力。	●	○	●	●
		6. 餐飲相關產品創意與研發人員。	6. 培育餐飲產業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才。	6. 具備食品製程與應用之能力。	●	○	●	●
			7. 培育餐飲產業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才。	7. 具備餐飲產業良好職業道德之能力。	○	●	●	○

備註：1.科/學程教育目標、科專業能力/學程專精能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、科課程地圖： 1 農業群農經科(進修部)





餐 飲 管 理 科

部定必修

校訂必修

校訂選修



彈塑性學習時間

充實性教學
補強性教學

自主學習

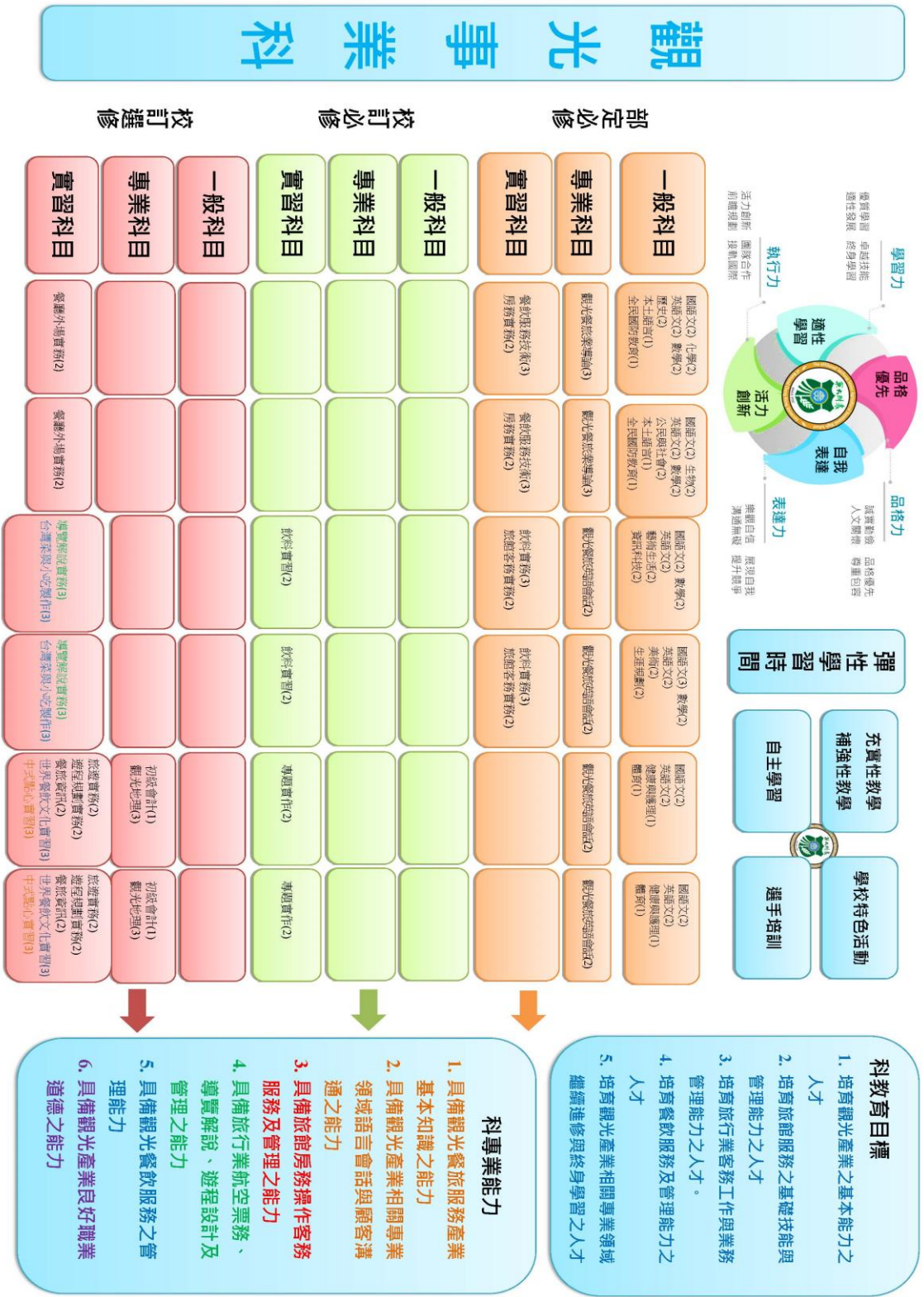
選手培訓

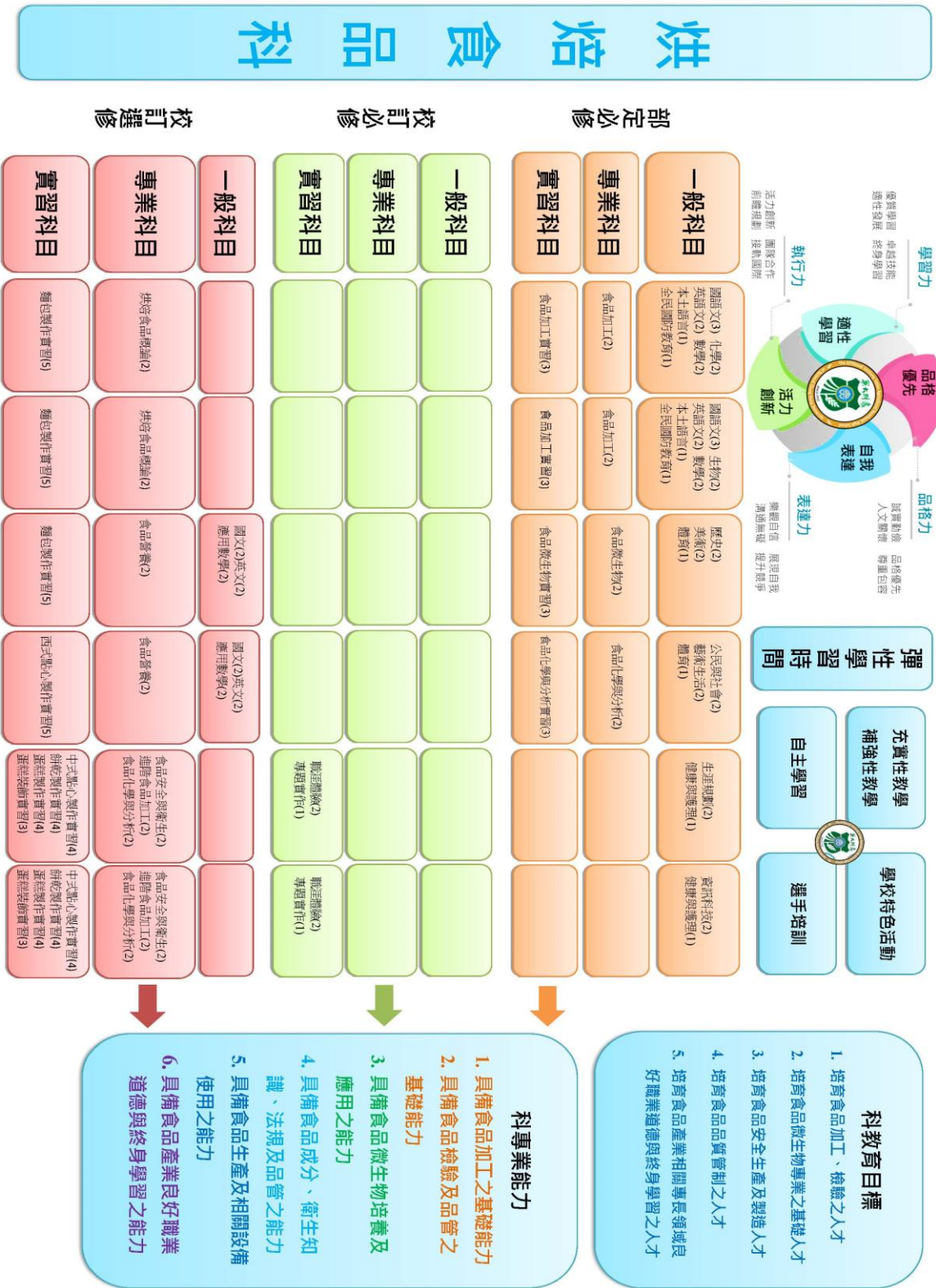
科教育目標

1. 培育餐飲旅館產業之人才
2. 培育中式餐飲產業製備與經營之人才
3. 培育西式餐飲產業製備與經營之人才
4. 培育烘焙產業製備與經營之人才
5. 培育餐飲管理與創意料理製作之人才
6. 培育餐飲產業相關專業領域繼續進修與終身學習之人才

科專業能力

1. 具備餐飲服務業基本知識之能力
2. 具備中式料理、西式餐飲及烘焙產業製備與管理之能力
3. 具備咖啡產業經營與管理之能力
4. 具備創意料理製備與管理之能力
5. 具備宴會規劃之能力
6. 具備食品製程與應用之能力
7. 具備餐飲產業良好職業道德之能力





肆、課程架構表農業群農場經營科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

111學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	52	38.81 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)					52	38.81 %
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	16	11.94 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	32	23.88 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	35.82 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.99 %	
			選修		8	5.97 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.49 %	
			選修		20	14.93 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	82	61.2 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	106	79.1%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
	備註：						
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

表 4-1-2 農業群園藝科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

表 4-1-3 餐旅群觀光事業科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

III學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				節數	百分比(%)			
一般科目	部定		48-56 節	56	41.79 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	不含跨屬性		
		選修		0	0 %			
	合 計 (A)				56	41.79 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	10.45 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		20	14.93 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		34	25.38 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	不含跨屬性	
			選修		8	5.97 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	5.97 %	不含跨屬性	
			選修		28	20.9 %		
		校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂		0	0 %	
		合 計 (B)		節(依總綱規定)		78	58.22 %	
	部定及校訂必修節數合計		節(依總綱規定)		98	73.13%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)		各校課程發展組織自訂		0	0%			
學生應修習節數總計		節(依總綱規定)		134 節		(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計		6 - 12 節		6 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計		2 - 4 節		4 節				
上課總節數		144 節		144 節				
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

表 4-1-4 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

項目				相關規定	學校規劃情形		說明	
					節數	百分比(%)		
一般科目	部定			48-56 節	56	41.79 %		
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修			0	0 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)					56	41.79 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	10.45 %		
		實習科目		節(依總綱規定)	26	19.4 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	29.85 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.49 %		
			選修		6	4.48 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.49 %		
			選修		28	20.9 %	不含跨屬性	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計				各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)				節(依總綱規定)	78	58.21 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	100	74.63%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	4 節			
上課總節數				144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

表 4-2-1 農業群農場經營科 教學科目與節數表

農業群農場經營科 教學科目與節數表(以科為單位，1 科 1 表)

111 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名 稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
			本土語言	2					1	1		
			英語文	8	2	2	2	2				
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
		社會	歷史	2	2							
			公民與社會	2		2						
		自然科學	化學	2		2					B版	
			生物	2	2						A 版	
		藝術	美術	2				2				
			藝術生活	2				2				
		綜合活動	生涯規劃	2				2				
		科技	資訊科技	2					2			
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						
			體育	2						1	1	
		全民國防教育		2	1	1						
		小 計		52	12	12	10	10	4	4	部定必修一般科目總計52節數	
	專業科目	農業概論		6	3	3						
		生物技術概論		4					2	2		
		農業安全衛生		2						2		
		生命科學概論		4					2	2		
		小 計		16	3	3	0	0	4	6	部定必修專業科目總計 16 節數	
	實習科目	農業資訊管理實習		4					2	2		
		農林牧場管理實習		6				3	3			
		農業生產與休閒生態	植物栽培實習	6	3	3						
			農業資源應用實習	6				3	3			
			植物識別實習	6				3	3			
			植物保護實習		4	2	2					
			小 計		32	5	5	9	9	2	2	部定必修實習科目總計32節數
		專業及實習科目合計		48	8	8	9	9	6	8		
	部定必修節數合計		100	20	20	19	19	10	12	部定必修總計100節數		

表 4-2-1 農業群農場經營科 教學科目與節數表（續）

111 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備 註			
						第一學年		第二學年		第三學年					
名稱		節數		名 稱		節數		一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂必修	專業科目	4節數 2.99%	農業經營與管理		4						2	2		
				小計		4		0	0	0	0	2	2	校訂必修專業科目總計4節數	
		實習科目	2節數 1.49%	專題實作		2						2			
				小計		2		0	0	0	0	2	0	校訂必修實習科目總計2節數	
	校訂必修節數合計				6		0	0	0	0	4	2	校訂必修總計6節數		
	校訂選修	專業科目	8節數 5.71%	畜牧學		4		2	2						
				初級會計學		4						2	2		
				最低應選修節數小計		8		2	2	0	0	2	2	校訂選修專業科目總計8節數	
		實習科目	28節數 20%	植物組織培養實習		8						4	4		
				農產加工實習		6						3	3		
				有機農業實習		6				3	3			同群跨科 AA2選1	
				花卉利用實習		6				3	3			同群跨科 AA2選1	
				最低應選修節數小計		20		0	0	3	3	7	7	校訂選修實習科目總計28節數	
				校訂選修節數合計				28		2	2	3	3	9	9
學生應修習節數總計				134		22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計。			
每週團體活動時間(節數)				6		1	1	1	1	1	1				
每週彈性學習時間(節數)				4		1	1	1	1						
每週總上課時間(節數)				144		24	24	24	24	24	24				

表 4-2-2 農業群園藝科 教學科目與節數表(以科為單位，1 科 1 表)

農業群園藝科 教學科目與節數表(以科為單位，1 科 1 表)

111 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2			
			本土語言	2				2	0			
			英語文	8	2	2	2	2				
		數學	數學	8	2	2	2	2		B版		
		社會	歷史	2		2						
			公民與社會	2	2							
		自然科學	化學	2	2					B版		
			生物	2		2				A 版		
		藝術	美術	2	2							
			藝術生活	2		2						
		綜合活動	生涯規劃	2			2					
		科技	資訊科技	2				2				
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						
			體育	2					1	1		
	全民國防教育			2	1	1						
	小計			52	14	14	8	8	5	3	部定必修一般科目總計52節數	
	專業科目	農業概論		6	3	3						
		生物技術概論		4					2	2		
		農業安全衛生		2					2			
		生命科學概論		4					2	2		
		小計		16	3	3	0	0	6	4	部定必修專業科目總計16節數	
	實習科目	農業資訊管理實習		4					2	2		
		農園場管理實習		6			3	3				
		農業生產與閒態	植物栽培實習	6	3	3						
			農業資源應用實習	6			3	3				
			植物識別實習	6			3	3				
			植物保護實習	4					2	2		
		小計		32	3	3	9	9	4	4	部定必修實習科目總計32節數	
	專業及實習科目合計		48	6	6	9	9	10	8			
部定必修合計		100	20	20	17	17	15	11	部定必修總計100節數			

農業群園藝科學科目與節數表（續）

111 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備 註			
						第一學年		第二學年		第三學年					
名稱		節數		名 稱		節數		一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂必修	專業科目	4節數 2.99%	基礎園藝		2		1	1						
				造園景觀		2		1	1						
				小計		4		2	2	0	0	0	0	校訂必修專業科目總計4節數	
		實習科目	4節數 2.99%	景圖實習		2				2					
				專題實作		2					2				
				小計		4		0	0	2	2	0	0	校訂必修實習科目總計4節數	
	校訂必修節數合計			8		2	2	2	2	0	0	校訂必修總計8節數			
	校訂選修	專業科目	4節數 2.99%	畜牧學		4						2	2		
				最低應選修節數小計		4		0	0	0	0	2	2	校訂選修專業科目總計4節數	
		實習科目	24節數 17.91%	造園施工實習		6						3	3		
				園產品加工利用		4							4		
				種苗生產實習		6						3	3		
				有機農業實習		6				3	3			同群跨科 AA2選1	
				花卉利用實習		6				3	3			同群跨科 AA2選1	
				最低應選修節數小計		22		0	0	3	3	6	10	校訂選修實習科目總計28節數	
				校訂選修節數合計			26		0	0	3	3	8	12	校訂選修總計34節數
				學生應修習節數總計			134		22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
		每週團體活動時間(節數)			6		1	1	1	1	1	1			
		每週彈性學習時間(節數)			4		1	1	1	1	0	0			
		每週總上課時間(節數)			144		24	24	24	24	24	24			

表 4-2-3 餐旅群觀光事業科 教學科目與節數表(以科為單位，1 科 1 表)

111 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名 稱		名 稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			本土語言	2					1	1	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	2						
			公民與社會	2		2					
		自然科學	化學	2	2						B 版
			生物	2		2					A 版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2			2				
		綜合活動	生涯規劃	2				2			
		科技	資訊科技	2			2				
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2					1	1	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		56	12	12	10	10	6	6	部分必修一般科目總計56節數
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部分必修專業科目總計14節數
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		旅宿	房務實務	4	2	2					
			旅館客務實務	4			2	2			
		小計		20	5	5	5	5	0	0	部分必修實習科目總計20節數
	專業及實習科目合計		34	8	8	7	7	2	2		
	部定必修節數合計		90	20	20	17	17	8	8	部分必修總計90節數	

餐旅群觀光事業科 教學科目與節數表（續）

111 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		節數		名 稱		節數		一	二	一	二	一	二
校訂科目	實習科目	8節數 5.97%	專題實作	4					2	2			
			飲料實習	4			2	2					
			小計	8	0	0	2	2	2	2	校訂必修實習科目總計8節數		
	校訂必修節數合計				8	0	0	2	2	2	2	校訂必修總計8節數	
	專業科目	10節數 7.46%	初級會計	2					1	1			
			觀光地理	6					3	3			
			最低應選修節數小計	8	0	0	0	0	4	4	校訂選修專業科目總計10節數		
	實習科目	28節數 20.9%	旅遊實務	4					2	2			
			遊程規劃實務	4					2	2			
			餐廳外場實務	4	2	2							
			餐旅資訊	4					2	2			
			世界餐飲文化實習	6					3	3	同群跨科 AB2選1		
			中式點心實習	6					3	3	同群跨科 AB2選1		
			導覽解說實務	6			3	3			同群跨科 AC2選1		
			台灣菜與小吃製作	6			3	3			同群跨科 AC2選1		
			最低應選修節數小計	26	2	2	3	3	18	18	校訂選修實習科目總計38節數		
	校訂選修節數合計				36	2	2	3	3	13	13	校訂選修總計54節	
	學生應修習節數總計				134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計。	
每週團體活動時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)				4	1	1	1	1	0	0			
每週總上課時間(節數)				144	24	24	24	24	24	24			

表 4-2-4 餐旅群餐管科 教學科目與節數表(以科為單位，1 科 1 表)

111 學年度入學學生適用

課程類別		領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名 稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
			本土語言	2					1	1		
			英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
		社會	歷史	2		2						
			公民與社會	2	2							
		自然科學	化學	2		2					B 版	
			生物	2	2						A 版	
		藝術	美術	2			2					
			藝術生活	2				2				
		綜合活動	生涯規劃	2				2				
		科技	資訊科技	2			2					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1						
			體育	2					1	1		
		全民國防教育		2	1	1						
		小計		56	12	12	10	10	6	6	部分必修一般科目總計54節數	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部分必修專業科目總計14節數	
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
		飲料實務		6			3	3				
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
			西餐烹調實習	6					3	3		
	小計			26	7	7	3	3	3	3	部分必修實習科目總計26節數	
	專業及實習科目合計			40	10	10	5	5	5	5		
	部定必修合計			96	22	22	15	15	11	11	部分必修總計96節數	

餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表（續）

111 學年度入學學生適用

課程類別				領域/科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名 稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂必修	專業科目	2學分 1.49%	食物與營養	2			2					
		小計		2	0	0	2	0	0	0	校訂必修專業科目總計2節數		
		實習科目	2學分 1.49%	專題實作	2				2				
		小計		2	0	0	0	2	0	0	校訂必修實習科目總計2節數		
	校訂必修節數合計				4	0	0	2	2	0	0	校訂必修總計4節數	
	校訂選修	專業科目	8學分 5.97%	初級會計學	2					1	1		
				餐飲管理	4					2	2		
				最低應選修節數小計		6	0	0	0	0	3	3	校訂選修專業科目總計6節數
		實習科目	28學分 20.9%	咖啡實務	4				2	2			
				餐飲資訊	4						2	2	
				西式點心實習	8						4	4	
				世界餐飲文化實習	6						3	3	同群跨科 AB2選1
				中式點心實習	6						3	3	同群跨科 AB2選1
				導覽解說實務	6				3	3			同群跨科 AC2選1
				台灣菜與小吃製作	6				3	3			同群跨科 AC2選1
				最低應選修節數小計		28	0	0	5	5	9	9	校訂選修實習科目總計34節數
		校訂選修節數合計				34	0	0	5	5	12	12	校訂選修總計46節數
學生應修習節數總計					134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)					6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)					4	1	1	1	1	0	0		
每週總上課時間(節數)					144	24	24	24	24	24	24		

餐旅群烘焙食品科 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(夜間上課)

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 											

餐旅群 烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表 (續)

111 學年度入學學生適用(夜間上課)

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	校訂必修	專業科目	0 學分 0%											
				小 計										
		實習科目	0 學分 0%	專題實作	2			1	1					
				職涯體驗	4					2	2			
	小 計			6	0	0	1	1	2	2				
	必修學分數合計		6	0	0	1	1	2	2					
	校訂選修	一般科目	16 學分 0%	體適能	4			1	1	1	1			
				國文	4			2	2					
				英文	4			2	2					
				應用數學	4			2	2					
				應選修學分數小計	16	0	0	7	7	1	1			
		專業科目	16 學分 0%	烘焙食品概論	4	2	2							
				食品營養	2					2				
				食品安全與衛生	2						2			
				進階食品加工	4					2	2			
				食品化學與分析	4					2	2			
				應選修學分數小計	16	2	2	0	0	6	6			
		實習科目	60 學分 0%	麵包製作實習	15	5	5	5						
				西式點心製作實習	5				5					
				中式點心製作實習	4					4				
				餅乾製作實習	4							4		
				蛋糕裝飾實習	6					3	3			
				蛋糕製作實習	8					4	4			
				應選修學分數小計	42	5	5	5	5	11	11			
		選修學分數合計		74	7	7	12	12	18	18				
校訂必修及選修學分上限合計			80	7	7	13	13	20	20					
學 分 上 限 總 計				138	23	23	23	23	23	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程學分上限總計。		
每週團體活動時間(節數)				12	2	2	2	2	2	2	2	含班級活動(不計學分)。		
每 週 總 上 課 節 數				150	25	25	25	25	25	25	25			

三、科目開設一覽表(一)一般科目

表 4-3-1 農業群農場經營科 一般科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 課 程	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→	→
		本土語言	→ 本土語言				
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學	→	→
	社會	歷史	→	→	→	→	→
			→ 公民與社會	→	→	→	→
	自然科學	生物	→	→	→	→	→
			→ 化學	→	→	→	→
	藝術		→	→ 藝術與生活	→	→	→
			→	→	美術	→	→
	綜合活動	→	→	生涯規劃	→	→	→
	科技	→	→	→ 資訊科技	→	→	→
	健康與體育	→	→	→	→ 健康與護理	→ 健康與護理	→ 健康與護理
		→	→	→	→ 體育	→ 體育	→ 體育
	全民國防	全民國防教育 → 全民國防教育		→	→	→	→

表 4-3-2 農業群園藝科 一般科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 課 程	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→	→
		本土語言	→ 本土語言				
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學	→	→
	社會	公民與社會	→	→	→	→	→
			→ 歷史	→	→	→	→
	自然科學	化學	→	→	→	→	→
			→ 生物	→	→	→	→
	藝術		→ 藝術與生活	→	→	→	→
		美術	→	→	→	→	→
	綜合活動		→	生涯規劃	→	→	→
	科技		→	→	資訊科技	→	→
	健康與體育		→	→	→	健康與護理	→ 健康與護理
			→	→	→	體育	→ 體育
	全民國防	全民國防教育	→ 全民國防教育	→	→	→	→

表 4-3-3 餐旅群觀光科 一般科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 課 程	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
		本土語言	→ 本土語言				
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學	→	→
	社會	歷史	→	→	→	→	→
		→ 公民與社會	→	→	→	→	→
	自然科學	→ 生物	→	→	→	→	→
		化學	→	→	→	→	→
	藝術	→	→ 藝術與生活	→	→	→	→
		→	→	→ 美術	→	→	→
	綜合活動	→	→	→ 生涯規劃	→	→	→
	科技	→	→ 資訊科技	→	→	→	→
	健康與體育	→	→	→	→ 健康與護理	→ 健康與護理	→ 健康與護理
		→	→	→	→ 體育	→ 體育	→ 體育
	全民國防	全民國防教育	→ 全民國防教育	→	→	→	→

表 4-3-4 餐旅群餐管科 一般科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 課 程	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
		本土語言	→ 本土語言				
	數學	數學	→ 數學	→ 數學	→ 數學	→	→
	社會		→ 歷史	→	→	→	→
		公民與社會	→	→	→	→	→
	自然科學	生物	→	→	→	→	→
			→ 化學	→	→	→	→
	藝術		→	→	→ 藝術與生活	→	→
			→	→ 美術	→	→	→
	綜合活動		→	→ 生涯規劃	→	→	→
	科技		→	→	→ 資訊科技	→	→
	健康與體育		→	→	→	→ 健康與護理	→ 健康與護理
			→	→	→	→ 體育	→ 體育
	全民國防	全民國防教育 → 全民國防教育		→	→	→	→

表 4-3-5 餐旅群烘焙食品科 一般科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 課 程	語文	國語文	→ 國語文	→	→	→	→
		英語文	→ 英語文	→	→	→	→
		本土語言	→ 本土語言				
	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	→	→	美術	→		→
		→	→	→	藝術與生活	→	→
	綜合活動	→	→	→	→	生涯規畫	→
	科技	→	→	→	→	→	資訊科技
	健康與體育	→	→	健康與護理	→ 健康與護理	→	→
		體育	→ 體育	→	→	→	→
	全民國防	全民國防教育	→ 全民國防教育	→	→	→	→
校 訂 科 目	一般科目	→	→	國文	→ 國文	→	→
		→	→	英文	→ 英文	→	→
				應用數學	應用數學		
	體育	→	→	體適能	→ 體適能	→ 體適能	→ 體適能

(二)專業及實習科目

表 4-3-6 農業群農場經營科 專業科目開設一覽表

課程類別	學年 科目類別	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
部定課程	專業科目	農業概論	→ 農業概論	→	→	→ 生物技術概論	→ 生物技術概論
			→	→	→	→	→ 農藥安全衛生
			→	→	→	→ 生命科學概論	→ 生命科學概論
	實習科目	植物栽培實習	→ 植物栽培實習	→ 農林牧場管理實習	→ 農林牧場管理實習	→ 農業資訊管理實習	→ 農業資訊管理實習
			→	→ 農業資源應用實習	→ 農業資源應用實習	→	→
		植物保護實習	→ 植物保護實習	→ 植物識別實習	→ 植物識別實習	→	→
校訂課程	專業科目		→	→	→	→ 農業經營與管理	→ 農業經營與管理
		畜牧學	→ 畜牧學	→	→	→	→
			→	→	→	→ 初級會計	→ 初級會計
	實習科目		→	→	→	→ 專題實作	→
			→	→	→	→ 植物組織培養實習	→ 植物組織培養實習
			→	→	→	→ 農產加工實習	→ 農產加工實習
			→	→ 有機農業實習	→ 有機農業實習	→ 植物組織培育實習	→ 植物組織培育實習
			→	→ 花卉利用實習	→ 花卉利用實習	→ 農產加工實習	→ 農產加工實習

表 4-3-7 農業群園藝科 專業科目開設一覽表

課程類別	學年 科目類別	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
部定課程	專業科目	農業概論	→ 農業概論	→	→	→ 生物技術概論	→ 生物技術概論
		→	→	→	→	→ 農談安全衛生	→
		→	→	→	→	→ 生命科學概論	→ 生命科學概論
	實習科目	植物栽培實習	→ 植物栽培實習	→ 農園場管理實習	→ 農園場管理實習	→ 農業資訊管理實習	→ 農業資訊管理實習
		→	→	→ 農業資源應用實習	→ 農業資源應用實習	→	→
		→	→	→ 植物識別實習	→ 植物識別實習	→ 植物保護實習	→ 植物保護實習
校訂課程	專業科目	基礎園藝	→ 造園景觀	→	→	→ 畜牧學	→ 畜牧學
	實習科目	→	→	→ 景圖實習	→ 專題實作	→	→
		→	→	→	→	→ 造園施工實習	→ 造園施工實習
		→	→	→	→	→ 種苗生產實習	→ 種苗生產實習
		→	→	→ 有機農業實習	→ 有機農業實習	→	→ 園產品加工利用實習
		→	→	→ 花卉利用實習	→ 花卉利用實習	→	→

表 4-3-8 餐旅群觀光科 專業科目開設一覽表

課程類別	學年 科目類別	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
部定課程	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→	→	→	→
		→	→	觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話
	實習科目	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→ 飲料實務	→ 飲料實務	→	→
		房務實務	→ 房務實務	→ 旅館客務實務	→ 旅館客務實務	→	→
		→	→	→	→	→	→
校訂課程	專業科目	→	→	→	→	初級會計	→ 初級會計
		→	→	→	→	觀光地理	→ 觀光地理
	實習科目	→	→	→	→	專題實作	→ 專題實作
		→	→	飲料實習	→ 飲料實習	→	→
		→	→	→	→	旅遊實務	→ 旅遊實務
		餐廳外場實務	→ 餐廳外場實務	→	→	遊程規劃實務	→ 遊程規劃實務
		→	→	→	→	餐旅資訊	→ 餐旅資訊
		→	→	導覽解說實務	→ 導覽解說實務	→	→
		→	→	台灣菜與小吃製作	→ 台灣菜與小吃製作	→	→
		→	→	→	→	世界餐飲文化實習	→ 世界餐飲文化實習
		→	→	→	→	中式點心實習	→ 中式點心實習
		→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→

表 4-3-9 餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年 科目類別	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
部定課程	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→	→	→	→
		→	→	觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話
	實習科目	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→ 飲料實務	→ 飲料實務	→	→
		中餐烹調實習	中餐烹調實習			→ 西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習
		→	→	→	→	→	→
校訂課程	專業科目	→	→	食物與營養	→	→ 初級會計	→ 初級會計
		→	→	→	→	→ 餐飲管理	→ 餐飲管理
	實習科目	→	→	→	專題實作	→	→
		→	→	咖啡實務	咖啡實務	→	→
		→	→	→	→	西式點心實習	西式點心實習
		→	→	→	→	餐旅資訊	餐旅資訊
		→	→	導覽解說實務	導覽解說實務	→	→
		→	→	台灣菜與小吃製作	台灣菜與小吃製作	→	→
		→	→	→	→	世界餐飲文化實習	世界餐飲文化實習
		→	→	→	→	中式點心實習	中式點心實習
		→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→
		→	→	→	→	→	→

表 4-3-10 食品群烘焙食品科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定課程	專業科目	食品加工	→ 食品加工	→	→	→	→
		→	→	食品微生物	— 食品化學與分析	—	→
	實習科目	食品加工實習	→ 食品加工實習	→	→	→	→
		→	→	食品微生物實習	→ 食品化學與分析實習	→	→
校訂課程	專業科目	→	→	專題實作	→ 專題實作	→	→
		→	→	→	→	職涯體驗	→ 職涯體驗
	專業科目	烘焙食品概論	→ 烘焙食品概論	→	→	→	→
		→	→	→	→	食品營養	→ 食品安全與衛生
		→	→	→	→	進階食品加工	→ 進階食品加工
		→	→	→	→	食品化學與分析	→ 食品化學與分析
	實習科目	蔬果切雕實習	→ 蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→	→
		中餐烹調實習	→ 中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→ 進階中餐烹調實習	→ 進階中餐烹調實習
		→	→	中式點心實習	→ 中式點心實習	→ 西式點心實習	西式點心實習
		→	→	職涯探索	→ 職涯探索	→	→
		→	→	→	→	西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習
		→	→	→	→	→	→

伍、彈性學習

一、彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 10 月 23 日課程發展委員會會議訂定

一、 依據

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

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學年度第 學期 彈性學習時間自主學習申請表暨計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名	
			每組至多4人，請親自簽名	
自主學習 主題	名稱：			
	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務			
實施地點	☐ 1.圖書館 ☐ 2.教室： ☐ 3.工場： ☐ 4.其他：			
所需協助				
學習目標				
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度		地點
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。		
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與「自主學習成果發表」。		
家長或監護人簽名		指導教師簽名		需與指導老師討論
編號	受理日期	教學組長核章	教務主任核章	審核結果
				☐ 通過 ☐ 不通過

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

_____學年度第_____學期 彈性學習時間自主學習晤談及指導紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名
			每組至多4人，請親自簽名
主題	名稱：		
實施地點	☐ 1.圖書館 ☐ 2.教室： ☐ 3.工場： ☐ 4.其他：		
所需協助			
週次	日期/節次 /地點	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
教學組長核章		教務主任核章	

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學年度第 學期 彈性學習時間自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名	
			每組至多4人，請親自簽名	
自主學習 主題	名稱：			
實施地點	☐ 1.圖書館 ☐ 2.教室： ☐ 3.工場： ☐ 4.其他：			
所需協助				
學習目標				
週次	日期/節次 /地點	實施內容與進度	自我 檢核	指導教 師確認
1			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
2			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
3			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
4			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
5			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
6			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
7			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
8			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
9			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
10			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	

11			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
12			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
13			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
14			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
15			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
16			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
17			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
18			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				
指導教師簽章		教學組長核章		教務主任核章

一、彈性學習時間規劃表：第一學年第一學期

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期	自主學習	1 18	全校各科	V					內聘	
		體適能	1 6	全校各科			V			內聘	
		桌球-正反拍擊球	1 6	全校各科			V			內聘	
		旅遊手冊製作	1 6	全校各科			V			內聘	
		園藝與生活	1 6	全校各科			V			內聘	
		羽球-長發球技巧練習	1 6	全校各科			V			內聘	
		植物識別一點靈	1 6	全校各科			V			內聘	
		手指點點、剪黏紙	1 6	全校各科			V			內聘	
		籃球-投籃技巧練習	1 6	全校各科			V			內聘	
		手機食先.美食拍拍	1 6	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1 18	全校各科	V					內聘	
		體適能	1 6	全校各科			V			內聘	
		桌球-正反拍擊球	1 6	全校各科			V			內聘	
		旅遊手冊製作	1 6	全校各科			V			內聘	
		園藝與生活	1 6	全校各科			V			內聘	
		羽球-長發球技巧練習	1 6	全校各科			V			內聘	
		植物識別一點靈	1 6	全校各科			V			內聘	
		手指點點、剪黏紙	1 6	全校各科			V			內聘	
		手機食先.美食拍拍	1 6	全校各科			V			內聘	

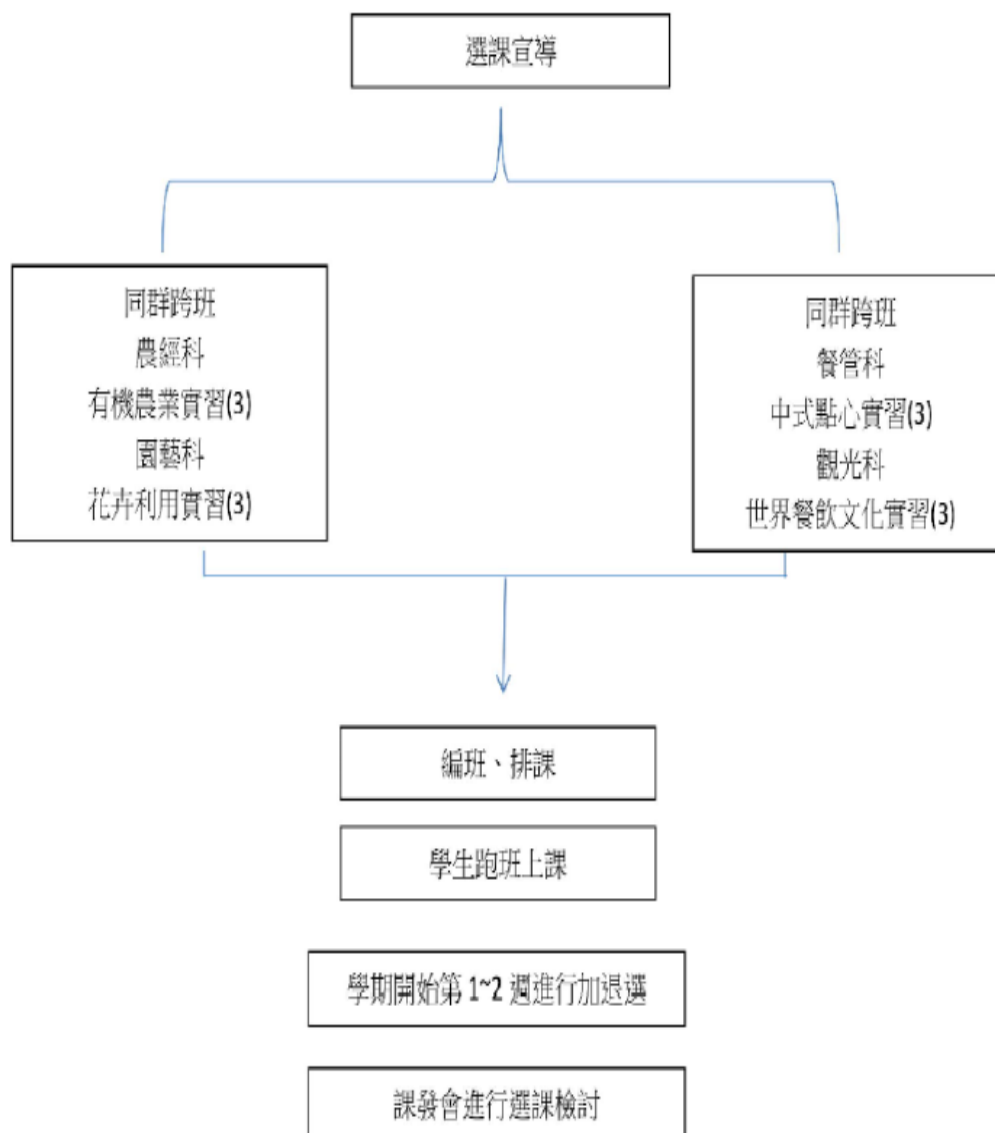
第二	第一	自主學習	1	18	全校各科	V						內聘	
----	----	------	---	----	------	---	--	--	--	--	--	----	--

學 年	學 期	桌球-正反拍擊球	1	6	全校各科			V			內聘	
		旅遊手冊製作	1	6	全校各科			V			內聘	
		園藝與生活	1	6	全校各科			V			內聘	
		羽球-長發球技巧練習	1	6	全校各科			V			內聘	
		植物識別一點靈	1	6	全校各科			V			內聘	
		手指點點、剪黏紙	1	6	全校各科			V			內聘	
		籃球-投籃技巧練習	1	6	全校各科			V			內聘	
		手機食先.美食拍拍	1	6	全校各科			V			內聘	
	第二學 期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		旅遊手冊製作	1	6	全校各科			V			內聘	
		園藝與生活	1	6	全校各科			V			內聘	
		羽球-長發球技巧練習	1	6	全校各科			V			內聘	
		手指點點、剪黏紙	1	6	全校各科			V			內聘	
		籃球-投籃技巧練習	1	6	全校各科			V			內聘	
		手機食先.美食拍拍	1	6	全校各科			V			內聘	

陸、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(一)課程諮詢階段

高級中等學校推動課程輔導諮詢實施原則

- 一、 學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
- 二、 學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
- 三、 學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
- 四、 選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
 - （一）生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
 - （二）生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：
 1. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
 2. 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
 3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
- 五、 召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。
- 六、 課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。

(二)選課作業

1、選課輔導措施

1. 學生選課有課程諮詢程序：

- (1) 本校設有課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (2) 設有選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (3) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃。
- (4) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體之課程諮詢，協助學生適性選課。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校選課輔導措施

- (一) 國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校（以下簡稱本校）為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。
- (二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。
- (三) 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫lp3vul4jo4wu6ej/vm, 6g/ 地修課及選課原則：

1. 為因應學生升學與就業之不同需要，在部定與校訂必修課程之外，學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，選修合適之課程。
2. 選修課程部份，就該學期各領域所開設之選修科目選擇，配合學生的進路詳加考慮。
3. 在升學科目方面，輔導學生選修校訂開設之一般科目；在專業方面，輔導學生選修實習科目增加技能課程以加強取得技術士證照。
4. 選修課程必須符合學生程度，配合部定課程及學生先備知識。
5. 選課必須達到開課標準才能開班。

(二) 輔導措施：

1. 教師方面

- (1) 經過各科會議決定開設各科選修科目供學生選課。
- (2) 師資安排須配合教師專長及意願，原則上以教師第一專長優先排配課。
- (3) 經由各科教學研究會議及課發會提供整體課程架構。
- (4) 各班導師加強宣導課程架構，輔導學生選修課程。
- (5) 舉辦課程說明會，將所開課程之內容與生涯發展之關係介紹給學生。

2. 學生方面

- (1) 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，使其瞭解畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- (2) 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- (3) 選課之選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前一層級學校

的學習經驗，一方面考慮與下一層級學校的課程銜接。

- (4)舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。
- (5)選課須注意縱向的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間需加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使新的學習經驗均能建立在舊經驗之上，逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。
- (6)學生選課亦須重視橫向的聯繫，不同科目各單元間相關部分，彼此間需加以適當的組織，使其內容與活動能統合連貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來自我之發展。

選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。

3.家長方面

- (1) 於親師座談會加強宣導。使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- (2) 將課程內容公告於學校網站，方便家長隨時透過網路資訊知悉學校各群、科各類選修課程的開課。
- (3) 藉由各科主任及各班導師透過科集會或班會提供溝通管道，使家長清楚得知選課科目及內容綱要。

(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明

https://courweb143.tchcvs.tc.edu.tw/course/plan_108ct/View_Item.asp?FromPG=F

022/4/1 上午10:46

111學年度高級中等學校進修部課程計畫 [190406]國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

1	111年9月1日	學生選課說明	1. 利用新生始業輔導安排時間，對新生選課說明 2. 利用新生始業輔導時間，向家長說明課程資訊
2	111年9月5日	課程資訊宣導	開學典禮時，安排學生選課說明的活動
3	111年9月5-8日	進行選課試探	各選修課程上課
4	111年9月12-16日	進行加退選課	至教學組進行加退選事宜
5	111年10月	課諮師入班團體輔導	

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	初級會計	觀光事業科	0	0	0	0	1	1
2.	專業	畜牧學	農場經營科	2	2	0	0	0	0
			園藝科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	觀光地理	觀光事業科	0	0	0	0	3	3
4.	專業	初級會計學	農場經營科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
5.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
6.	實習	咖啡實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
7.	實習	植物組織培養實習	農場經營科	0	0	0	0	4	4
8.	實習	旅遊實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
9.	實習	餐飲資訊	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	遊程規劃實務	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	農產加工實習	農場經營科	0	0	0	0	3	3
12.	實習	餐廳外場實務	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
13.	實習	造園施工實習	園藝科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	西式點心實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
15.	實習	餐旅資訊	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
16.	實習	園產品加工利用實習	園藝科	0	0	0	0	0	4
17.	實習	種苗生產實習	園藝科	0	0	0	0	4	2

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序 號	科 目	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置			開課方式	同時段開 課
				第一學年	第二學年	第三學年		

ourweb143.tchcvs.tc.edu.tw/course/plan_108ct/View_Item.asp?FromPG=F

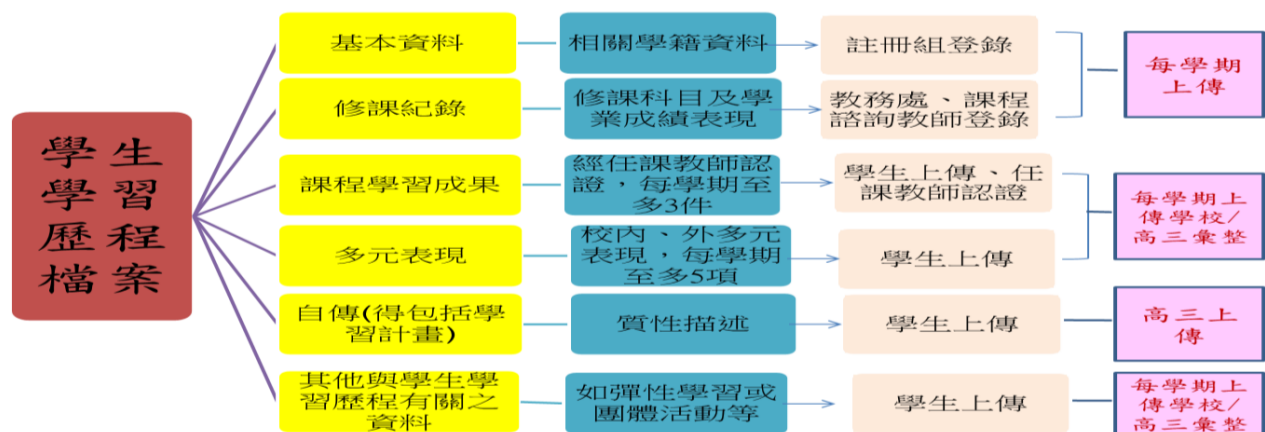
1 上午10:46

111學年度高級中等學校進修部課程計畫 [190406]國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

序 號	科 目 性 質	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開 課
				第一學年	第二學年	第三學年	第四學年	第五學年	第六學年		
1.	實 屬 性 實 習	有機農業實習	農場經營科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
			園藝科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
2.	實 屬 性 實 習	花卉利用實習	農場經營科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
			園藝科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA2選1
3.	實 習	世界餐飲文化 實習	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1
4.	實 習	中式點心實習	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB2選1
5.	實 習	導覽解說實務	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1
6.	實 習	台灣菜與小吃 製作	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AC2選1

3.選課實例

(三)登錄學生學習歷程檔案



柒、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一)、生涯輔導工作

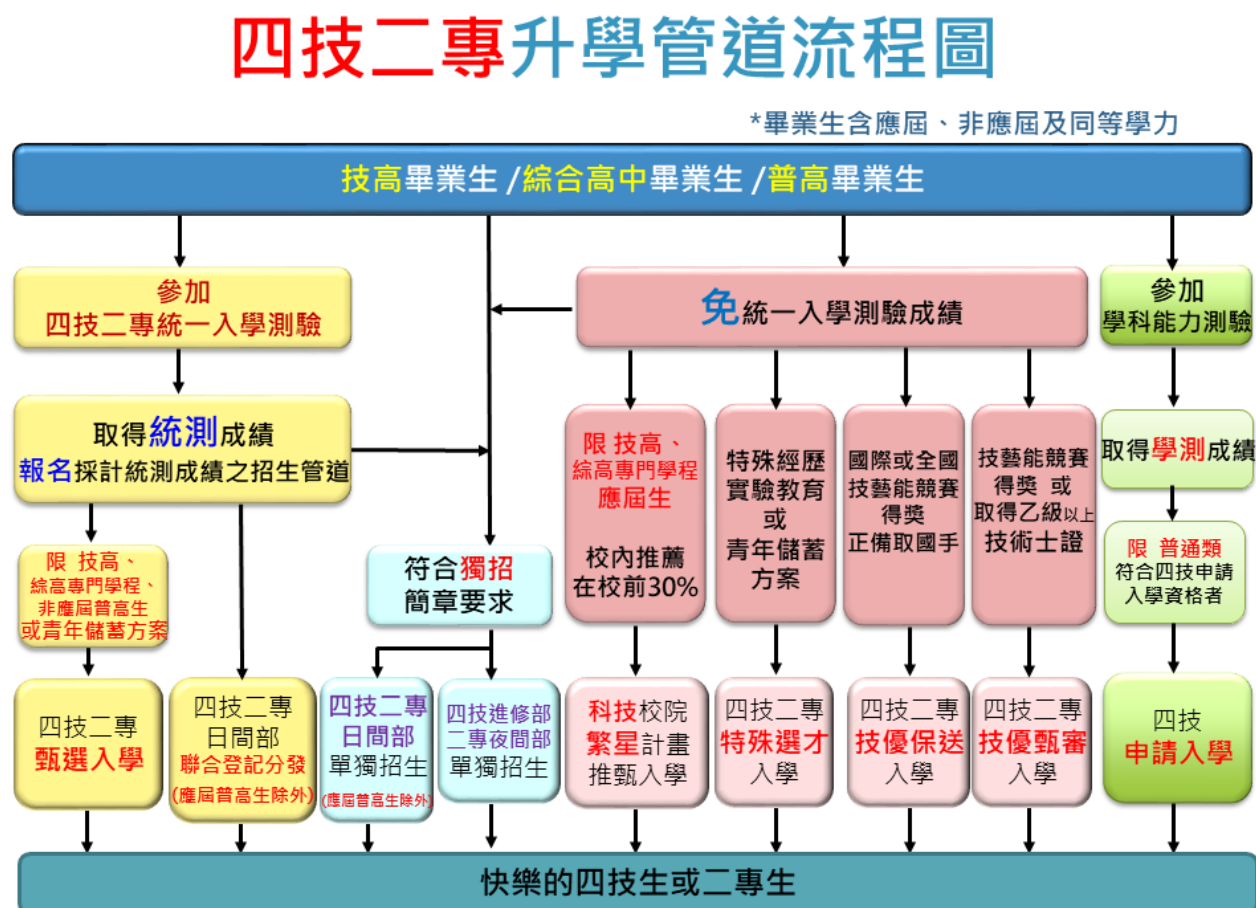
工作項目	實施內容	辦理時間
生涯規劃課程	1.課程包含認識自我、了解環境、評估做決定三向度。 2.建立學生個人生涯檔案。	全年
親師座談會	1.提供升學及就業資訊。 2.提供家長諮詢服務。	每年 9 月
心理測驗 團體輔導	1.實施興趣測驗並進行班級說明與問答。 2.根據班級需求提供生涯團體輔導。	上學期
個別輔導	提供生涯諮商。	全年
職涯講座	1.邀請學者專家、職涯達人蒞校演講。 2.邀請校友、家長生涯經驗分享。	全年
升學就業博覽會	1.辦理技職院校博覽會。 2.辦理行職業博覽會。	每年 2-3 月
升學宣導方案	1.辦理四技二專甄選輔導講座及活動。 2.編製甄選輔導手冊。 3.辦理模擬面試演練。 4.設立生涯發展中心，蒐集陳列大學校系資訊供參。 5.備審資料製作輔導。 6.提供資訊設備供學生查詢及製作備審資料。	下學期

(二)生涯輔導資源

項目	細項(網站名稱)	內容說明
自我探索	大考中心	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢。
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平臺	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識 PK
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，詳介學群判紹及其重視內涵、123 學類的資料內容，詳介學類及其對應校系
高職升學	技職校院測驗中心	統測資訊公告、歷年簡章、試題、相關新聞發布。
	招策會網站	二技、四技、二專、五專、各招生管道宣導簡介
	技訊網	升二技、四技、二專、五專、轉學考、學士後第二專長。
	技職風雲榜	優秀技職表現、獲獎紀錄。
軍警校	國軍人才招募	招募中心簡介、軍校招生簡章及時程。
	臺灣警察專科學校	警專招生資訊、警專歷屆試題．．．
	中央警察大學	警大招生資訊、警大課程及相關介紹．．．
職場就業	104 工作世界	以動畫引導進入行職業介紹
	工作大未來	連結村上龍鉅作工作大未來的職業介紹
	青年教育與就業	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫
	大專校院就業職場體驗	職能與職業查詢、RICH 職場體驗
高中升學	大學多元入學升學網	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平臺
	大學入學考試中心	指考、學測、英聽相關資訊、歷年試題、統計分析、心理測驗
	大學考試分發委員會	考試分發重要公告、歷年統計資料、登記分發相關資訊、網路登記志願平臺
	大學甄選入學委員會	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平臺
	新生註冊率查詢	統計處公開資訊、藉此了解各校辦學概況與經營特色。
	大專校院校務資訊	分領域、區域、學位查詢、全校新生註冊率、學雜費收費基準。
	大學術科考式委員會	術科考試簡章、報名；術科歷年統計資料；重要資訊公告。

二、升學進路

(一)四技二專升學管導流程圖



1.主要升學管道說明

種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專特殊選才聯合招生	12-1月	5個	招生校系(組)、學程自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教育組和青年儲蓄帳戶組
科技校院繁星計畫聯合甄選	3-4月	25個	先看在校成績，再看競賽、證照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與。	各高職學校最多可推薦15名考生
四技二專技優保送入學	12-1月	50個	國際賽優勝、國手或全國賽前3名。	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦
四技二專技優甄審入學	5-6月	5個	乙級以上證照、或國際賽、國手或全國賽優勝、教育部認可的比賽：全國專題與創意競賽、科展獲得佳作以上之成績。	
四技二專甄選入學	5-6月	3個	先看統測成績，再看備審資料(必採專業實習報告或專題製作成果，含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校1個系科(組)學程。
四技二專登記分發	7月	199個	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權1~2倍，專業科目成績加權2~3倍，由各大學校系自訂。

2.其他升學管道：

- (1) 四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2) 四技二專日間部一般單獨招生
- (3) 身心障礙學生招生
- (4) 藝術群單獨招生(藝術群可另外以學測成績參加四技二專申請入學)
- (5) 科技校院附設專科進修學校招生
- (6) 四技二專在職專班招生
- (7) 運動績優招生：
 - A、高級中等以上學校運動成績優良升學輔導甄審、甄試。
 - B、重點運動項目績優學生單獨招生。
- (8) 雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9) 產學攜手合作計畫專班招生
- (10) 產學訓合作訓練四技專班招生
- (11) 科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12) 空中進修學院二專招生
- (13) 軍警學校(含警專)招生

(二)各職群進修升學

群別	可進修升學系所
農業群	農園生產系、植物醫學系、農企業管理系、熱帶農業暨國際合作系、生物科技系、海洋生物技術系、醫學檢驗生物技術系、園藝學系、景觀系、空間設計系、森林系、森林暨自然資源系、茶文化與事業經營學士學位學程、木材科學與設計系、水土保持系、環境工程與科學系、獸醫學系、動物科學與畜產系、寵物美容學位學程、水產養殖系、漁業生產與管理系、企業管理系、食品科學系、保健營養生技系、應用化學系生化科技組、製劑製造工程系、化工與材料工程系、護理系、視光系……等。
餐旅群	餐旅管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲廚藝系、烘焙管理系、食品科技系、觀光與休閒事業管理系、休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、旅館管理系、餐旅管理系旅館組、旅遊事務管理系、休閒事業經營系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、航空服務管理系、會議展覽服務業學位學程、休閒運動保健系、海洋運動與遊憩系、休閒運動管理系、運動休閒保健系……等。

三、就業進路

(一)各科別學習內容與目標

群別	科別	主要學習內容與目標	相關證照
農業群	農場經營科	主要學習各種作物之生產及栽培管理、農業資源之應用，農業經營與行銷知識，認識農業未來趨勢，使學生將來能從事有關農園生產、作物栽培管理、環境資源管理、農產利用行銷等工作	農藝
農業群	園藝科	主要學習各種作物之生產及栽培管理、造園景觀設計及施工，農業行銷知識及加工利用技能，認識農業未來趨勢，使學生將來能從事有關農園生產、作物栽培管理、花藝設計、農產利用行銷、景觀設計施工等工作。	園藝 造園景觀
餐旅群	餐飲管理科	主要學習餐旅管理、餐飲衛生安全、採購學、食物學、餐飲實務、餐旅服務技術、中餐烹調、中式點心、烘焙、西餐烹調等全球化餐飲經營管理知能。	中餐烹調 烘焙食品 餐旅服務 飲料調製
餐旅群	觀光事業科	主要學習餐旅日語會話、遊程設計、解說教育、旅館管理、餐飲實務、客房實務、生態保育實務、世界旅遊資源、觀光概論等培養旅遊觀光基層之專業人員且提昇觀光旅遊實務知能。	餐旅服務 飲料調製

(二)各科別就業發展

群別	科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
農業群	農場經營科	農園生產相關產業如農作物栽培場、休閒農場、園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司等從業人員及自行創業等。	農園生產相關產業如農作物栽培場、休閒農場、園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司、生物科技研究公司等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究人員。	農園生產相關產業如農作物栽培場、休閒農場、園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司、生物科技研究公司等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究人員。
農業群	園藝科	園藝相關產業如園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司等從業人員及自行創業等。	園藝相關產業如園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司、生物科技研究公司等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究人員。	園藝相關產業如園藝公司、花藝設計公司、景觀工程公司、生物科技研究公司等從業及管理人員及自行創業等。 國內外學術機構教職/研究人員。
餐旅群	餐飲管理科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。
餐旅群	觀光事業科	主要工作場所為各大飯店的接待員、訂房員、總機、客房服務員；旅行社內勤助理人員。	主要工作場所為旅行業基層人員、票務人員、服務人員、行銷人員、領隊、導遊人員、解說員以及各大航空公司空勤、地勤人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。