# 桃園市立羅浮高級中等學校

## １１３學年度選課輔導手冊

# 目錄

壹、 學校現況 ..... 3
貳、 學校願景與學生圖像 ..... 4
一、 學校願景 ..... 4
二、 學生圖像 ..... 6
參、 教育目標與專業能力 ..... 8
一、 一般科目 ..... 8
二、 群科專業科目 ..... 12
肆、 群科課程發展與規劃-113 學年度餐飲科 ..... 14
一、 113 學年度餐飲管理科課程地圖與課表 ..... 14
二、 113 學年度餐飲科--課程架構表 ..... 15
三、 113 學年度餐飲科--部定必修教學科目與學分(節)數表 ..... 16
四、 113 學年度餐飲科—校訂必修教學科部與學分(節)數表 ..... 17
伍、 群科課程發展與規劃-112 學年度餐飲科 ..... 19
一、 112 學年度餐飲管理科課程地圖與課表 ..... 19
二、 112 學年度餐飲科—課程架構表 ..... 20
三、 112 學年度餐飲科—部定必修教學科部與學分(節)數表 ..... 21
四、 112 學年度餐飲科—校訂必修教學科部與學分(節)數表 ..... 22
陸、 群科課程發展與規劃-111 學年度餐飲科 ..... 24
一、 111 學年度餐飲科--課程地圖表 ..... 24
二、 111 學年度餐飲科--課程架構表 ..... 25
三、 111 學年度餐飲科—部定必修教學科部與學分(節)數表 ..... 26
四、 111 學年度餐飲科—校訂必修教學科部與學分(節)數表 ..... 27
柒、 群科課程發展與規劃-113 學年度觀光科 ..... 29
一、 113 學年度觀光事業科--課程地圖表 ..... 29
二、 113 學年度觀光科--課程架構表 ..... 30
三、 113 學年度觀光科—部定必修教學科部與學分(節)數表 ..... 31
四、 113 學年度觀光科—校訂必修教學科部與學分(節)數表 ..... 32
捌、 群科課程發展與規劃-112 學年度觀光科 ..... 34
一、 112 學年度觀光科--課程地圖表 ..... 34
二、 112 學年度觀光科--課程架構表 ..... 35
三、 112 學年度觀光科—部定必修教學科部與學分(節)數表 ..... 36
四、 112 學年度觀光科—校訂必修教學科部與學分(節)數表 ..... 37
玖、 群科課程發展與規劃-111 學年度觀光科 ..... 39

一、 111 學年度觀光科--課程地圖 ..... 39
二、 111 學年度觀光科--課程架構表 ..... 40
三、 111 學年度觀光科–部定必修教學科部與學分(節)數表 ..... 41
四、 111 學年度觀光科–校訂必修教學科部與學分(節)..... 42
壹拾、 未來升學進路 ..... 43
壹拾壹、 未來就業進路與選課建議 ..... 47
一、 餐飲管理科..... 47
二、 觀光事業科..... 48
壹拾貳、 彈性學習與自主學習 ..... 49
一、 彈性學習時間實施相關規定..... 49
二、 學生自主學習實施規範 ..... 56
三、 彈性學習時間規劃表..... 56
壹拾參、 學生選課規劃與輔導..... 57
一、 流程圖 ..... 57
二、 日程表 ..... 58
三、 選課輔導措施..... 58
壹拾肆、 學習歷程檔案作業要點 ..... 60
壹拾伍、 高中生該知道的學習歷程大小事 ..... 63
一、 學習歷程檔案包含什麼？ ..... 63
二、 它的功能到底是什麼呢？ ..... 64
三、 我該如何呈現學習歷程檔案？—課程學習成果..... 64
四、 我該如何呈現學習歷程檔案？—多元表現 ..... 65
五、 因應新課綱帶來的改變 ..... 65
六、 學習準備建議方向..... 66
七、 學習歷程上傳流程—務必留意每學期（年）上傳時間..... 66
八、 羅浮高中學歷程檔案上傳流程 ..... 67
壹拾陸、 本校畢業條件..... 68

# 壹、學校現況

| 類型 | 群別 | 科班別 | 一年級 | | 二年級 | | 三年級 | | 小　計 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 |
| 技術型高中 | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 17 | 1 | 22 | 2 | 33 | 4 | 72 |
| | | 餐飲管理科 | 2 | 44 | 2 | 43 | 1 | 24 | 5 | 111 |

# 貳、 學校願景與學生圖像

## 一、 學校願景

### 打造一所溫暖的（WARM）山與海新文化學校

原住民民族教育在現有國、高中升學制度下，難以真正落實延續傳承及創新永續；另外原住民 家庭多數父母需至外縣市工作，無法全心照顧家庭，有鑑於此，桃園縣政府為傳承原住民文 化、提昇原住民升學、就業機會及補足家庭功能為規劃，籌備設立完善的全新高中，以發展原 住民教育特色，創立多元文化學習環境，將為高中教育開啟全新里程碑。

有鑑於此，桃園縣政府於 102 年 8 月 1 日成立『桃園縣立原住民實驗高中籌備處』，縣府遴派邱嘉 增先生擔任籌備主任一職，籌備處甄選詹坤達先生為總務主任及瑪紹.彼蘭教師共同協助大園鄉 客貨運園區進行設校工作，無奈幾經波折，先以推動『一鄉一高中』目標於復興鄉羅浮校區進 行整體規畫，山區設校涉及用地變更、環境影響評估、水土保持計畫、協議價購等因素，以致 設校工作無法快速推展。

配合桃園縣政府升格為直轄市，103 年年底籌備處更名為『桃園市立原住民實驗高中籌備處』，設校籌備事務繁雜，經市府團隊及籌備處努力下，終於撥雲見日排除困難，於 108 年 5 月 31 日羅 浮校區正式動土，並由鄭文燦市長親自為『桃園市立羅浮高級中等學校』正式揭牌，學校將預計於 110 學年度首屆招生。

本校將為全國首座四位一體原鄉高中，校區內由幼兒園、國小、國中、高中組成，課程強化以 實驗教育精神兼採實用技能為內涵，未來整合國中及高中資源，在原住民族課程除了能一貫銜 接外，更希望將原住民傳統文化及元素等，融入各階段的課程目標中，讓原鄉在地

特色文化可以傳承，可以讓學生找到自我認同及自信。本校辦學以陶冶青年身心，培養健全公民，培植在地學子以結合地方觀光資源及文化特色等多 元技能，學校以「打造一所溫暖的（WARM）山與海新文化學校」為願景，分別以「美好 (Wonderful)-優質校園環境」、「自發（Active）-勤奮學習學生」、「真誠（Real）-互信教 學團隊」、「歡樂（Merry）-和諧合作親師」為學校目標，學校以「全額補助」、「全時照 顧」、「全力扶助」、「全能職路」、「全人形塑」的理念辦學，共同形塑新設校的願景圖 像，期能達成為原住民地區留才及創生的使命。

## 二、 學生圖像

### 前言

成為獨特的自己

✧ **品格力—**同理關懷 自我察覺●價值形塑 社會責任

教導學生以講究信用的態度待人，用腳踏實地的態度處事，另應具備同理心，建立正確之價值 觀，以禮待人，以信處事。誠以待人不虛偽，互助合作力量大，建立人與人之間最可靠的信任 關係。飲水思源是一種感恩的行動，殷切期待學子能心懷感念、知恩圖報，能善盡一點社會責任。

✧ **文化力—**文化理解 文化認同●包容異已 文化展能

培養學生在多元社會及多元價值中，能以不同文化的角度及視野，看待理解不同族群文化。文 化認同是學生不管任何族群，都應對自己群族的特殊性及獨特性產生自我認同，才能創造具自 信民族特性。異已的認識，才能減少價值衝突，越理解越包容。文化力的表現中，更能展現顯 性的特質，就是文化展能展露，在傳統與創新激盪中，找到屬於這年代的文化力與美。

✧ **專業力—**知識建構 自我創新●技術精進 跨域學習

培養每位學生能成為自我領域中專業技術人員為目標。強化自己的專業技能，理論與實務兼 顧， 術科與學科並重，以務實致用為方向養成終身學習的習慣。跨域領域學習更是在浩瀚知識 領域中，更能找出或創造出，在不同思維下的專業產物。

✧ **合作力—**團隊合作 自我解放●凝聚共識 共榮共享

團隊合作的能力是新世代年青人很重要的成功關鍵。從自我中解脫框架，打破單獨鬥建構團隊 合作的模式，發揮一加一大於二的力量。培養學生懷抱最熱忱的心和最堅定的信念，對人、對 事、對學習都能存有共榮共享的精神。

✧ **恆毅力—**勤奮不懈 自我精進●不屈不撓 勇敢果決

「勤、毅」是學校校訓中二個重要信念，勤奮不懈才能有創造成功更多機會，亦是自我提昇、 自我精進的重要利器，恆心加上毅力讓心智磨練更強壯，做事不屈不撓。

# 參、 教育目標與專業能力

## 一、 一般科目

| 領域 | 科目 | 科目教學目標 | 科目教學重點<br>(學校領域科目自訂) | 學生圖像 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 品格力 | 文化力 | 專業力 | 合作力 | 恆毅力 |
| 語文領域 | 國語文 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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，讓學生對文字華情之美產生興趣，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 | ● | ● | ● | ● | |
| | 英語文 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。<br>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。<br>四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。<br>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)，了解國內、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，及意見交換等。 | ● | ● | ● | ● | ● |
| | 閩南語文 | 【總綱之教學目標】<br>一、啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。<br>二、培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。<br>三、透過閩南語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化。<br>四、透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。<br>五、透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。 | 理解閩南語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 | ○ | ● | ○ | | ○ |
| | | | 具備運用閩南語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 | ● | ○ | | ○ | |
| | | | 具備運用閩南語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域<br>/科目領域，以因應新的情境或問題。 | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| | | | 具備運用閩南語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| | | | 具備運用閩南語文從事媒體資訊分析與批判的能力，並能思考人與科技、資訊、媒體倫理的關係。 | ○ | ○ | | ● | ○ |
| | 客語文 | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學習客家語文的興趣，認識客家歷史與文化。<br>二、具備客家語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。<br>三、增進在日常生活中使用客家語文思考和解決問題的能力。<br>四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。<br>五、<br>透過學習客家語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。 | 了解客家語文特質與傳承意義，進而肯定自我價值，努力自我精進，規劃個人生涯，追求美善與幸福的人生。 | | ○ | ● | | |
| | | | 具備運用客家語文進行推理批判、綜合歸納的能力，學習客家積極面對挑戰的精神，以有效處理生活與生命的種種課題。 | ○ | | | | |
| | | | 具備運用客家語文進行規劃、實踐與檢討省思的涵養，發揮創新精神，將客家語文知識融入其他領域 科目，進而提升因應社會變遷的能 | | ○ | ○ | ● | |
| | | | 具備運用客家語文表情達意的能力，能善用客家語言，以同理心進行人際溝通與互動。 | ● | | ○ | ● | |
| | 原住民族語文-布農語 | 【總綱之教學目標】 | 學生瞭解原住民族語言之語音、語法及構詞意涵。 | | ○ | ○ | ○ | |
| | | | 認識南島民族語系、文化與歷史沿革、演 進及其變遷。 | ○ | ○ | ○ | | |
| | | | 養成母語拼音及聽、說之能力。 | ○ | ● | ○ | | |
| | | | 提升學生民族文化素養與歷史視野。 | ○ | ● | ○ | ○ | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 原住民族語文-阿美語 | 【總綱之教學目標】 | 南島文化起源概述 | ○ | ● | ○ | ○ | |
| | | | 台灣原住民族各族群之起源分佈 | | ○ | ● | ○ | ○ |
| | | | 族群語言與文化的意義-欣賞母語、祭祀、歌謠之美 | ○ | ○ | ● | ○ | |
| | | | 羅馬拼音、語詞與句子介紹 | ○ | | ○ | ○ | |
| | | | 自我介紹-族名的結構與意涵 | ○ | ● | | ○ | |
| | 原住民族語文-泰雅語 | 【總綱之教學目標】<br>一、透過課程讓學生習得泰雅語(聽、說、讀、寫)與應用能力<br>二、提供學生對泰雅文化學習興趣，增加文化視野<br>三、能完全應用於日常生活的環境 | (一) 學生瞭解原住民族語言之語音、語法及構詞意涵。 | ○ | ● | | | |
| | | | (二) 認識南島民族語系、文化與歷史沿革、演進及其變遷。 | ○ | ● | ○ | | |
| | | | (三) 養成母語拼音及聽、說之能力。 | | ○ | ● | ○ | |
| | | | (四) 提升學生民族文化素養與歷史視野。 | ○ | ● | ○ | | |
| | 原住民族語文-排灣語 | 【總綱之教學目標】 | 台灣原住民族各族群之起源分佈 | ● | ○ | ○ | | |
| | | | 族群語言與文化的意義-欣賞母語、祭祀、歌謠之美 | | ○ | ● | ○ | |
| | | | 羅馬拼音、語詞與句子介紹 | | ○ | ● | ○ | |
| | | | 簡短對話與短篇文章導讀 | | ○ | ● | ○ | |
| | | | 自我介紹-族名的結構與意涵 | ○ | ● | ○ | ○ | |
| | 閩東語文 | 【總綱之教學目標】 | 理解閩東語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 | ○ | ○ | ○ | | |
| | | | 具備運用閩東語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 | | ○ | ○ | | |
| | | | 具備運用閩東語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域<br>/科目領域，以因應新的情境或問題。 | | ○ | ○ | | |
| | | | 具備運用閩東語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 | | ○ | ○ | | |
| | 臺灣手語 | 【總綱之教學目標】 | 理解臺灣手語的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 | ○ | | ● | | |
| | | | 具備運用臺灣手語進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 | ○ | ○ | ● | | ○ |
| | | | 具備運用臺灣手語進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域<br>/科目領域，以因應新的情境或問題。 | ○ | ○ | | ○ | |
| | | | 具備運用臺灣手語的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| 數學領域 | 數學(B) | 【總綱之教學目標】<br>一、提供所有學生數學學習習公平受教與學會數學的機會。<br>二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。<br>三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。<br>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。 | | | ● | | ● |
| 社會領域 | 歷史 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。<br>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。<br>四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。<br>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。<br>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. 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。 | | | ● | | |
| | | | 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。 | | | ● | | |
| | | | 3. 訓練學生蒐集、研讀、判斷資料的自主學習能力。 | ● | | ● | | |
| | | | 4. 訓練學生歷史思考的能力，能進行自主性思考。 | ● | | ● | | |
| | | | 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。 | | | ● | ● | ○ |
| | | | 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。 | | | ● | ● | |
| | 地理 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。<br>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。<br>四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。<br>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。<br>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. 培養學生蒐集資料，與自主思考、邏輯判斷的能力。 | ● | | ● | | ● |
| | | | 2. 認識地理資訊系統，學習資料的解讀與應用。 | | | ● | | ○ |
| | | | 3. 鼓勵學生探索與觀察各種地理現象與議題，能提出看法與解決策略。 | ● | | ● | ● | ○ |
| | | | 4. 能了解並尊重世界各種文化的多元性，並欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。 | ○ | ● | ● | | ○ |
| | | | 5. 課程結合地理時事與環境災害等議題，使學生發展跨領域學習與統整的能力。 | | | ● | ● | ○ |
| | | | 6. 連結地理視野與環境變遷的概念，具備對周遭環境的關懷意識。 | ● | ● | ● | ● | ○ |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 公民與社會 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。<br>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。<br>四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。<br>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。<br>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。 | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| 自然科學領域 | 物理(A) | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>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，俾養成為具有科學素養的國民。<br>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。<br>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. 了解物理基本史，認識科學方法，培養科學興趣 | | ● | ● | | ○ |
| | | | 2. 了解運動與力的關係 | ● | | ● | | ● |
| | | | 3. 物理於生活中的應用結合 | ● | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 4. 了解能量如何轉換，病如何開發新能源與有效節約能源 | ● | ○ | ● | ● | |
| | | | 5. 了解光的反射折射現象，並充實光與生活的知識 | ● | | ● | | ● |
| | | | 6. 了解電與磁的基本原理，並學習家庭用電的安全 | ● | | ● | ● | ● |
| | 化學(A) | 【總綱之教學目標】 | 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。 | | | ● | ○ | |
| | | | 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。 | ○ | | ● | ● | ○ |
| | | | 3、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。 | ● | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 4、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。 | ● | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 5、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。 | ○ | ● | ● | ○ | |
| | | | 6、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。 | ● | ● | ● | ● | ● |
| | | | 7、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。 | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| | 生物(A) | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>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，俾養成為具有科學素養的國民。<br>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。<br>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。 | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 藝術領域 | 音樂 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>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。<br>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. 引導學生能夠透過歌唱， 樂器演奏等音樂展現，表達自我情感與思想。 | ● | ○ | ○ | ● | ○ |
| | | | 2引導學生參加外藝文活動，校內外表演藝術活動，結合時事了解所居住城市中的音樂文化傳統與活動概況，以提升生活美感及自我涵養。 | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | 3 透過課堂活動，分組創作或班級音樂會，讓學生互相理解溝通， 體認藝術核心價值。 | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | 4 透過課堂活動，讓學生認識各類音樂，學習尊重多元文化及的生命價值。 | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | 5. 透過課堂活動，讓學生認識影音器材與簡易操作，學習製作簡易影音作品，。 | ○ | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | 6. 透過對音樂家及演奏家的創作與生命故事，鼓舞學生尋找自我價值，自我認同。 | ● | ● | ○ | ● | ● |
| | 藝術生活 | 【總綱之教學目標】<br>1. 善用設計思考，理解藝術的應用法則。<br>2. 能藉由學習的過程，從中涵養審美感知的能力。<br>3. 能培養參與藝術活動的興趣和建立生活應用的習慣，同時促進美感生活的學習。 | 1. 引導學生能運用設計思考，加強對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。 | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | 2. 引導學生能理解各類藝術型態之創作原則、組合元素及表現方法。 | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| | | | 3. 引導學生能透過學習的過程，具備對各類藝術之美感經驗及鑑賞能力。 | ○ | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 4. 引導學生能了解藝術與社會、歷史及文化的關係 | ● | ● | ● | | |
| | | | 5. 引導學生能認識文化資產，豐富藝術生活並涵養國際觀。 | ● | ● | ● | ● | |
| | | | 6. 培養學生認識區域文化與全球議題。 | ● | ● | | ● | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 科技領域 | 生活科技 | 【總綱之教學目標】<br>一、習得科技的基本知識與技能。<br>二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。<br>三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。<br>四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。<br>五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。<br>六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。<br>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，使學生能了解生活科技並產生興趣，進而培養能將生活科技運用至各日常生活領域中。 | ○ | | ● | ● | ○ |
| | | | 2. 從各項生活用品知識中，加強生活科技基本知能，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. 著重生活科技基礎教學，培養「讓生活更方便」的思維能力，使學生瞭解生活科技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，構想出新的生活科技產品。 | ○ | | ● | ● | ● |
| | | | 5. 引導學生利用生活科技產品的蒐集，瞭解科技產業與職業的內含，加強生活科技、產品設計及創造性思考的養成，進而了解未來科技的發展趨勢。 | ○ | | ● | | ○ |
| | | | 6. 運用生活科技教學及創造性思考的養成，使學生能從日常生活網絡中蒐集資料，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生活科技相關的應用，並強化該領域的基本知能，使理解生活科技及其對個人、社會、環境與文化的影響，提升思考及解決策略之能力。 | ● | | ○ | ● | ○ |
| | 資訊科技 | 【總綱之教學目標】<br>一、習得科技的基本知識與技能。<br>二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。<br>三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。<br>四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。<br>五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。<br>六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。<br>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。 | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| 健康與體育領域 | 健康與護理 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。<br>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。<br>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。<br>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。<br>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。<br>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。<br>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。<br>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。 | ● | ● | ● | ● | ○ |
| | 體育 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。<br>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。<br>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。<br>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。<br>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。<br>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。<br>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。<br>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。 | ● | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 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。 | ● | | ● | | ● |
| | | | 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。 | ● | | ● | ● | |
| | | | 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。 | ● | | ● | ● | ○ |
| | | | 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。 | ● | | ● | | ● |
| | | | 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 | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| 全民國防教育 | 全民國防教育 | 【總綱之教學目標】 | 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。

## 二、 群科專業科目

| 群別 | 科別 | 產業人力需求或職場進路 | 科教育目標 | 科專業能力 | 學生圖像 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 品格力 | 文化力 | 專業力 | 合作力 | 恆毅力 |
| 餐旅群 | 觀光事業科 | 1. 餐廳外場服務人員<br>2. 旅宿工作人員<br>3. 旅行社及相關工作人員<br>4. 導覽解說人員<br>5. 交通事業服務人員<br>6. 領隊/導遊人員<br>7. 文化推廣基層人員 | 1. 培育觀光產業基本能力之人才。<br>2. 培育旅館服務之基礎技能與管理能力之人才。<br>3. 培育旅行業客務工作與業務管理能力之人才。<br>4. 培育餐飲服務與管理能力之人才。<br>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。 | 1. 具備觀光餐旅服務產業基本知識之能力。 | ● | ○ | ● | ● | ○ |
| | | | | 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. 具備旅館房務操作客務服務與管理之能力。 | ○ | ○ | ● | ● | ○ |
| | | | | 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. 具備觀光餐飲服務之管理能力。 | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | | 6. 具備觀光產業良好職業道德之能力。 | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| 餐旅群 | 餐飲管理科 | 1. 餐飲業基層服務工作人員。<br>2. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員。<br>3. 烘焙相關產業工作人員。<br>4. 宴會企劃人員。<br>5. 餐飲相關產品創意與研發人員。 | 1. 培育餐飲旅宿產業之人才。<br>2. 培育中式餐飲產業製備與經營之人才。<br>3. 培育西式餐飲產業製備與經營之人才。<br>4. 培育烘焙產業製備與經營之人才。<br>5. 培育餐飲管理與創意料理製作之人才。<br>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。 | 1. 具備餐飲旅宿業基本知識之能力。 | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
| | | | | 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. 具備餐飲產業良好職業道德之能力 | ● | | ● | ● | ● |

備註：
1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

# 餐飲科-113 學年度

# 肆、 群科課程發展與規劃-113 學年度餐飲科

## 一、 113 學年度餐飲管理科課程地圖與課表

## 二、 113 學年度餐飲科--課程架構表

| 課程架構表-113學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 項目 | | | | 相關規定 | 學校規劃情形 | | 說明 |
| | | | | | 學分數 | 百分比(%) | |
| 一般科目 | 部定 | | | 68-78學分 | 72 | 39% | |
| | 校訂 | 必修 | | 各校課程發展組織自訂 | 11 | 6% | |
| | | 選修 | | | 2 | 1% | 不含跨屬性 |
| | 合計（A） | | | | 85 | 46% | |
| 專業科目及實習科目 | 部定 | 專業科目 | | 學分(依總綱規定) | 14 | 8% | |
| | | 實習科目 | | 學分(依總綱規定) | 34 | 18% | |
| | | 專業及實習科目合計 | | 60 學分為限 | 48 | 26% | |
| | 校訂 | 專業科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 2 | 1% | |
| | | | 選修 | | 15 | 8% | 不含跨屬性 |
| | | 實習科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 18 | 10% | |
| | | | 選修 | | 14 | 8% | 不含跨屬性 |
| | 校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計 | | | 各校課程發展組織自訂 | 4 | 2% | 系統統計 |
| | 合計（B） | | | 至少 80 學分 | 101 | 54% | |
| | 實習科目學分數 | | | 至少 45 學分 | 66 | 31% | 不含跨屬性 |
| 部定及校訂必修學分數合計 | | | | 至多160學分 | 151 | 81% | |
| 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計（C） | | | | 各校課程發展組織自訂 | 4 | 2% | |
| 應修習總學分數 | | | | 180 - 192 學分 | 190學分 | | （A）+（B）+（C） |
| 六學期團體活動時間(節數)合計 | | | | 12 - 18 節 | 16節 | | |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計 | | | | 4 - 12 節 | 4節 | | |
| 上課總節數 | | | | 210 節 | 210節 | | |
| | | | | | | | |
| 畢業條件 | 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。 | | | | | | |
| 備註 | 1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。 | | | | | | |

## 三、 113 學年度餐飲科--部定必修教學科目與學分(節)數表

| 部定必修-113學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程名稱 | | 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 | 語文領域 | 國語文 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| | | | 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | | 閩南語文 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 客語文 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-太魯閣語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-布農語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-邵語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-阿美語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-撒奇萊雅語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-魯凱語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-賽夏語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 原住民族語文-賽德克語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 閩東語文 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | | 臺灣手語 | 0 | '1' | '1' | | | | | |
| | | 數學領域 | 數學 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | B版 |
| | | 社會領域 | 歷史 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 地理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 公民與社會 | 2 | | | 1 | 1 | | | |
| | | 自然科學領域 | 物理 | 1 | | | | | 1 | | A版 |
| | | | 化學 | 1 | | | | | | 1 | A版 |
| | | | 生物 | 2 | | | | | | 2 | A版 |
| | | 藝術領域 | 音樂 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 藝術生活 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | 科技領域 | 生活科技 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | 資訊科技 | 2 | | 2 | | | | | |
| | | 健康與體育領域 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 小計 | | 72 | 17 | 17 | 10 | 10 | 8 | 10 | 部定必修一般科目總計72學分 |
| | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 14 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 部定必修專業科目總計14學分 |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 飲料實務 | | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 廚藝技能領域 | 中餐烹調實習 | 8 | 4 | 4 | | | | | |
| | | | 西餐烹調實習 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 烘焙技能領域 | 烘焙實務 | 8 | | | 4 | 4 | | | |
| | | 小計 | | 34 | 7 | 7 | 10 | 10 | 0 | 0 | 部定必修實習科目總計34學分 |
| | 專業及實習科目合計 | | | 48 | 10 | 10 | 12 | 12 | 2 | 2 | |
| | 部定必修合計 | | | 120 | 27 | 27 | 22 | 22 | 10 | 12 | 部定必修總計120學分 |

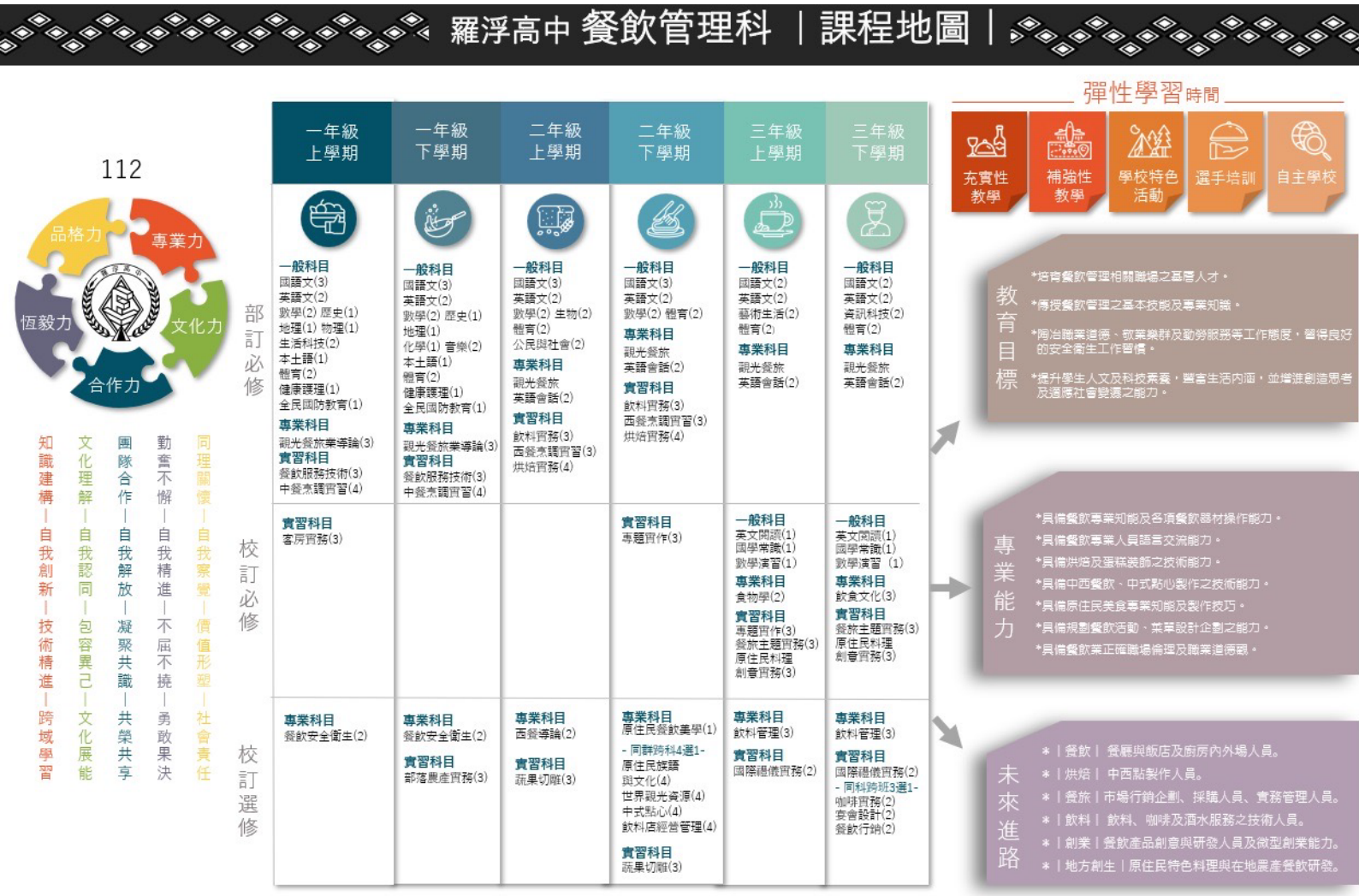
## 四、 113 學年度餐飲科–校訂必修教學科部與學分(節)數表

| 校訂必修-113學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 校訂必修 | 一般科目 | 11學分 6.04% | 生涯探索 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | | | 英文閱讀 | 4 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | | | | 國學常識 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 實用英文 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | | 數學演習 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 小計 | 11 | 2 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 校定必修一般科目總計11學分 |
| | | 專業科目 | 2學分 1.1% | 食物學 | 2 | | | 1 | 1 | | | |
| | | | | 小計 | 2 | | | 1 | 1 | | | 校定必修專業科目總計2學分 |
| | | 實習科目 | 18學分 9.89% | 原住民料理創意實務 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 專題實作 | 6 | | | | 3 | 3 | | |
| | | | | 部落農產伴手禮實務 | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | | | 小計 | 18 | 3 | 3 | | 3 | 6 | 3 | 校定必修實習科目總計18學分 |
| | | 校訂必修學分數合計 | | | 31 | 5 | 4 | 2 | 5 | 9 | 6 | 校定必修總計31學分 |
| | 校訂選修 | 一般科目 | | 多媒體美食攝影 | 1 | | | | | | 1 | |
| | | | | 簡報製作 | 1 | | | | 1 | | | |
| | | | | 原住民族語文-布農語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-邵語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-阿美語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-泰雅語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-排灣語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-魯凱語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-賽夏語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-賽德克語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 2 | | | | | | | |
| | | 專業科目 | | 烘焙科學 | 1 | | | | | | | |
| | | | | 飲食文化 | 2 | | | | | | | |
| | | | | 餐旅管理 | 6 | | | | | | | |
| | | | | 餐廳服務 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 世界觀光資源 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民餐飲美學 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 飲料店經營管理 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 從飲品看世界文化 | 4 | | | 4 | | | | 同群跨科AH2選1 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 15 | | | | | | | |
| | | 實習科目 | | 吧檯實務 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 資料蒐集與應用 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | | 西餐歐陸料理 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同群跨科AG2選1 |
| | | | | 點心製作 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同群跨科AG2選1 |
| | | | | 原住民料理食物製備 | 4 | | | 4 | | | | 同群跨科AH2選1 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 14 | | | | | | | |
| | | 校訂選修學分數合計 | | | 39 | | 1 | 8 | 5 | 12 | 13 | 多元選修開設14學分 |
| 必選修學分數合計 | | | | | 190 | 32 | 32 | 32 | 32 | 31 | 31 | |
| 每周團體活動時間(節數) | | | | | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| 每周彈性學習時間(節數) | | | | | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 每周總上課時間(節數) | | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |

# 餐飲科-112 學年度

# 伍、 群科課程發展與規劃-112 學年度餐飲科

## 一、 112 學年度餐飲管理科課程地圖與課表



## 二、 112 學年度餐飲科—課程架構表

<table>
<tr><td colspan="8">課程架構表-112學年度餐飲科入學生適用</td></tr>
<tr><td colspan="5" rowspan="2">項目</td><td rowspan="2">相關規定</td><td colspan="2">學校規劃情形</td><td>說明</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>百分比(%)</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">一般科目</td><td colspan="2">部定</td><td colspan="2"></td><td>68-78學分</td><td>72</td><td>38%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">校訂</td><td rowspan="2">必修</td><td colspan="2" rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>2</td><td>1%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td colspan="5">合計（A）</td><td>80</td><td>42%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">專業科目及實習科目</td><td rowspan="3">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>學分(依總綱規定)</td><td>14</td><td>7%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習科目</td><td>學分(依總綱規定)</td><td>34</td><td>18%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">專業及實習科目合計</td><td>60 學分為限</td><td>48</td><td>25%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>5</td><td>3%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>13</td><td>7%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>29</td><td>15%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>11</td><td>6%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td colspan="3">校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計</td><td>各校課程發展組織自訂</td><td>0</td><td>0%</td><td>系統統計</td></tr>
<tr><td colspan="3">合計（B）</td><td>至少 80 學分</td><td>106</td><td>56%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習科目學分數</td><td>至少 45 學分</td><td>74</td><td>35%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td colspan="5">部定及校訂必修學分數合計</td><td>至多160學分</td><td>160</td><td>84%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計（C）</td><td>各校課程發展組織自訂</td><td>4</td><td>2%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">應修習總學分數</td><td>180 - 192 學分</td><td colspan="2">190學分</td><td>（A）+（B）+（C）</td></tr>
<tr><td colspan="5">六學期團體活動時間(節數)合計</td><td>12 - 18 節</td><td colspan="2">16節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">六學期彈性教學時間(節數)合計</td><td>4 - 12 節</td><td colspan="2">4節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="9"></td></tr>
<tr><td>畢業條件</td><td colspan="8">1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。</td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="8">1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。</td></tr>
</table>

## 三、 112 學年度餐飲科–部定必修教學科部與學分(節)數表

| 部定必修-112學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程名稱 | | 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 | 語文領域 | 國語文 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| | | | 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | | 閩南語文 | 2 | 1 | 1 | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 客語文 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-布農語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-阿美語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-賽夏語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 閩東語文 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 臺灣手語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | 數學領域 | 數學 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | B版 |
| | | 社會領域 | 歷史 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 地理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 公民與社會 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | 自然科學領域 | 物理 | 1 | 1 | ‘1’ | | | | | A版 |
| | | | 化學 | 1 | ‘1’ | 1 | | | | | A版 |
| | | | 生物 | 2 | | | 2 | | | | A版 |
| | | 藝術領域 | 音樂 | 2 | | 2 | | | | | |
| | | | 藝術生活 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | 科技領域 | 生活科技 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | 資訊科技 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | 健康與體育領域 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 小計 | | 72 | 17 | 17 | 13 | 9 | 8 | 8 | 部定必修一般科目總計72學分 |
| | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 14 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 部定必修專業科目總計14學分 |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 飲料實務 | | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 廚藝技能領域 | 中餐烹調實習 | 8 | 4 | 4 | | | | | |
| | | | 西餐烹調實習 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 烘焙技能領域 | 烘焙實務 | 8 | | | 4 | 4 | | | |
| | | 小計 | | 34 | 7 | 7 | 10 | 10 | 0 | 0 | 部定必修實習科目總計34學分 |
| | 專業及實習科目合計 | | | 48 | 10 | 10 | 12 | 12 | 2 | 2 | |
| | 部定必修合計 | | | 120 | 27 | 27 | 25 | 21 | 10 | 10 | 部定必修總計120學分 |

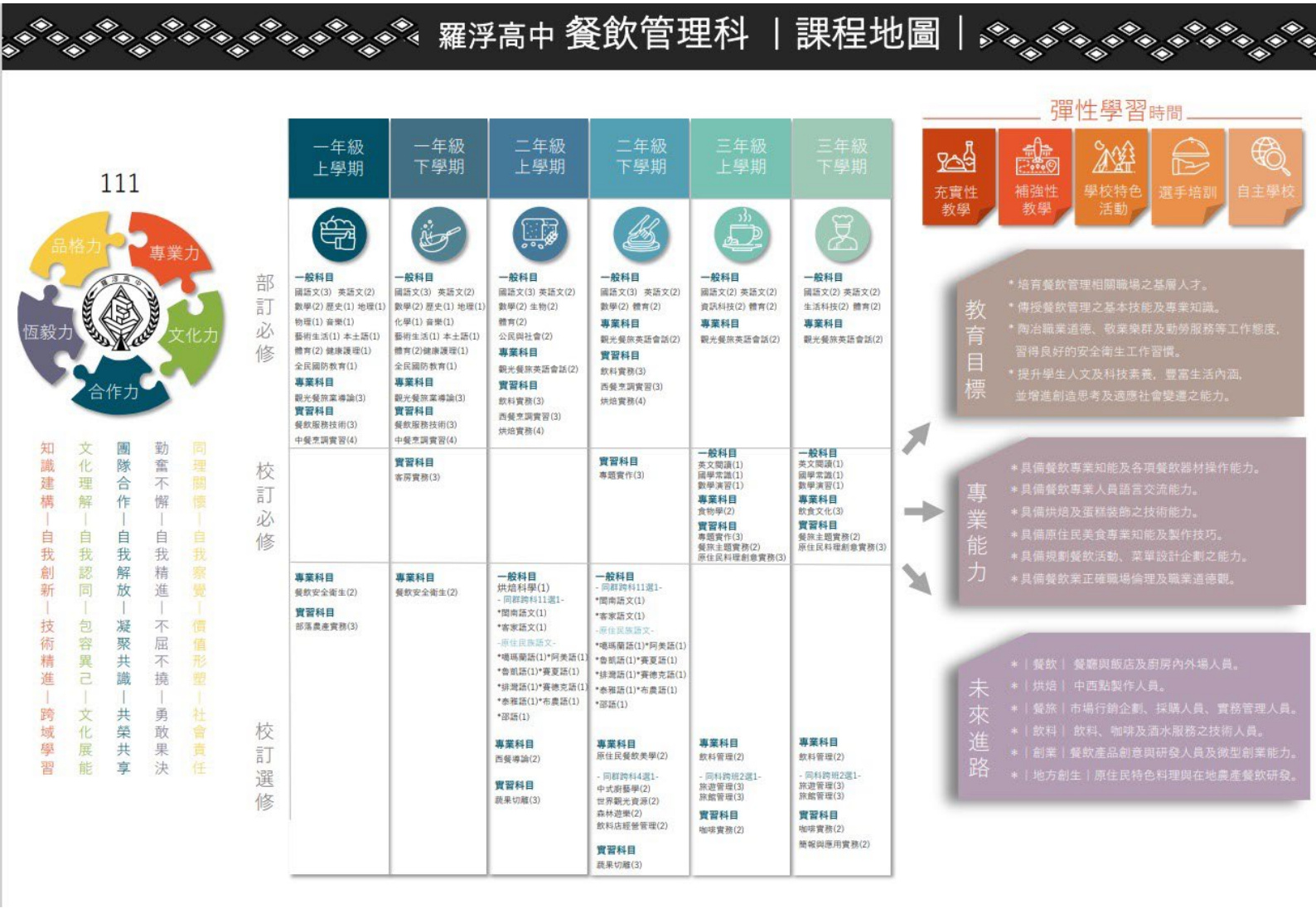
## 四、 112 學年度餐飲科–校訂必修教學科部與學分(節)數表

| 校訂必修-112學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程類別 | | | | 領域/科目及學分數 | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備註 |
| | | | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | |
| 名稱 | | 學分 | | 名稱 | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| | 校訂必修 | 一般科目 | 6學分 3.23% | 英文閱讀 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 國學常識 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 數學演習 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 小計 | 6 | | | | | 3 | 3 | 校定必修一般科目總計6學分 |
| | | 專業科目 | 5學分 2.69% | 食物學 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | | | 飲食文化 | 3 | | | | | | 3 | |
| | | | | 小計 | 5 | | | | | 2 | 3 | 校定必修專業科目總計5學分 |
| | | 實習科目 | 29學分 15.59% | 客房實務 | 3 | 3 | | | | | | |
| | | | | 原住民料理創意實務 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 專題實作 | 6 | | | | 3 | 3 | | |
| | | | | 餐旅主題實務 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 餐飲國際禮儀實務 | 8 | | | | | 4 | 4 | |
| | | | | 小計 | 29 | 3 | | | 3 | 13 | 10 | 校定必修實習科目總計29學分 |
| | | 校訂必修學分數合計 | | | 40 | 3 | | | 3 | 18 | 16 | 校定必修總計40學分 |
| | 校訂選修 | 一般科目 | | 烘焙科學 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | | 原住民族語文-布農語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-邵語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-阿美語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-泰雅語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-排灣語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-魯凱語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-賽夏語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-賽德克語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 2 | | | | | | | |
| | | 專業科目 | | 西餐導論 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | | 原住民餐飲美學 | 1 | | | | 1 | | | |
| | | | | 飲料管理 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 餐飲安全衛生 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | | 世界觀光資源 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 飲料店經營管理 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 13 | | | | | | | |
| | | 實習科目 | | 部落農產實務 | 3 | | 3 | | | | | |
| | | | | 蔬果切雕 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | | | 中式點心製作 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 咖啡實務 | 2 | | | | | | 2 | 同科跨班AI3選1 |
| | | | | 宴會設計 | 2 | | | | | | 2 | 同科跨班AI3選1 |
| | | | | 餐飲行銷 | 2 | | | | | | 2 | 同科跨班AI3選1 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 11 | | | | | | | |
| | | 校訂選修學分數合計 | | | 30 | 2 | 5 | 7 | 8 | 3 | 5 | 多元選修開設6學分 |
| 必選修學分數合計 | | | | | 190 | 32 | 32 | 32 | 32 | 31 | 31 | |
| 每周團體活動時間(節數) | | | | | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| 每周彈性學習時間(節數) | | | | | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 每周總上課時間(節數) | | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |

# 餐飲科-111 學年度

# 陸、 群科課程發展與規劃-111 學年度餐飲科

## 一、 111 學年度餐飲科--課程地圖表



## 二、 111 學年度餐飲科--課程架構表

| 課程架構表-111學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 項目 | | | | 相關規定 | 學校規劃情形 | | 說明 |
| | | | | | 學分數 | 百分比(%) | |
| 一般科目 | 部定 | | | 68-78學分 | 72 | 38% | |
| | 校訂 | 必修 | | 各校課程發展組織自訂 | 6 | 3% | |
| | | 選修 | | | 3 | 2% | 不含跨屬性 |
| | 合計（A） | | | | 81 | 43% | |
| 專業科目及實習科目 | 部定 | 專業科目 | | 學分(依總綱規定) | 14 | 7% | |
| | | 實習科目 | | 學分(依總綱規定) | 34 | 18% | |
| | | 專業及實習科目合計 | | 60 學分為限 | 48 | 25% | |
| | 校訂 | 專業科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 5 | 3% | |
| | | | 選修 | | 20 | 11% | 不含跨屬性 |
| | | 實習科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 19 | 10% | |
| | | | 選修 | | 15 | 8% | 不含跨屬性 |
| | 校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計 | | | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0% | 系統統計 |
| | 合計（B） | | | 至少 80 學分 | 107 | 57% | |
| | 實習科目學分數 | | | 至少 45 學分 | 68 | 32% | 不含跨屬性 |
| 部定及校訂必修學分數合計 | | | | 至多160學分 | 150 | 80% | |
| 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計（C） | | | | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0% | |
| 應修習總學分數 | | | | 180 - 192 學分 | 188學分 | | （A）+（B）+（C） |
| 六學期團體活動時間(節數)合計 | | | | 12 - 18 節 | 18節 | | |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計 | | | | 4 - 12 節 | 4節 | | |
| 上課總節數 | | | | 210 節 | 210節 | | |
| | | | | | | | |
| 畢業條件 | 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。 | | | | | | |
| 備註 | 1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。 | | | | | | |

## 三、 111 學年度餐飲科–部定必修教學科部與學分(節)數表

| 部定必修-111學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程名稱 | | 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 | 語文領域 | 國語文 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| | | | 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | | 閩南語文 | 2 | 1 | 1 | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 客語文 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-布農語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-阿美語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 閩東語文 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 臺灣手語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | 數學領域 | 數學 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | B版 |
| | | 社會領域 | 歷史 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 地理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 公民與社會 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | 自然科學領域 | 物理 | 1 | 1 | (1) | | | | | A版 |
| | | | 化學 | 1 | (1) | 1 | | | | | A版 |
| | | | 生物 | 2 | | | 2 | | | | A版 |
| | | 藝術領域 | 音樂 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 藝術生活 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 科技領域 | 生活科技 | 2 | | | | | (2) | 2 | |
| | | | 資訊科技 | 2 | | | | | 2 | (2) | |
| | | 健康與體育領域 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 小計 | | 72 | 17 | 17 | 13 | 9 | 8 | 8 | 部定必修一般科目總計72學分 |
| | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 14 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 部定必修專業科目總計14學分 |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 飲料實務 | | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 廚藝技能領域 | 中餐烹調實習 | 8 | 4 | 4 | | | | | |
| | | | 西餐烹調實習 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 烘焙技能領域 | 烘焙實務 | 8 | | | 4 | 4 | | | |
| | | 小計 | | 34 | 7 | 7 | 10 | 10 | 0 | 0 | 部定必修實習科目總計34學分 |
| | 專業及實習科目合計 | | | 48 | 10 | 10 | 12 | 12 | 2 | 2 | |
| | 部定必修合計 | | | 120 | 27 | 27 | 25 | 21 | 10 | 10 | 部定必修總計120學分 |

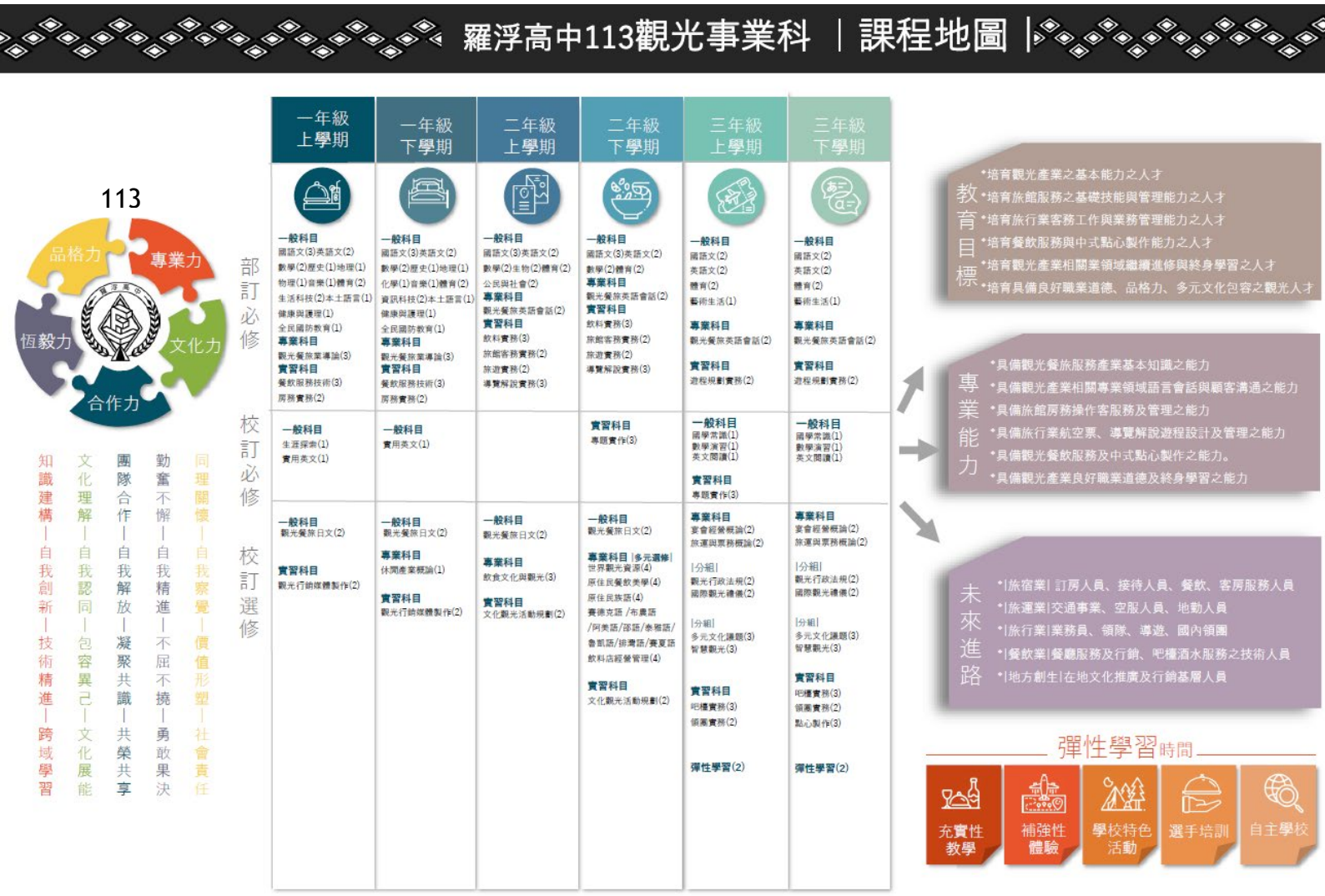
## 四、 111 學年度餐飲科–校訂必修教學科部與學分(節)數表

| 校訂必修-111學年度餐飲科入學生適用 | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 校訂必修 | 一般科目 | 6學分 3.19% | 英文閱讀 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 國學常識 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 數學演習 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 小計 | 6 | | | | | 3 | 3 | 校定必修一般科目總計6學分 |
| | | 專業科目 | 5學分 2.66% | 食物學 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | | | 飲食文化 | 3 | | | | | | 3 | |
| | | | | 小計 | 5 | | | | | 2 | 3 | 校定必修專業科目總計5學分 |
| | | 實習科目 | 19學分 10.11% | 客房實務 | 3 | | 3 | | | | | |
| | | | | 原住民料理創意實務 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 專題實作 | 6 | | | | 3 | 3 | | |
| | | | | 餐旅主題實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 小計 | 19 | | 3 | | 3 | 8 | 5 | 校定必修實習科目總計19學分 |
| | | 校訂必修學分數合計 | | | 30 | | 3 | | 3 | 13 | 11 | 校定必修總計30分 |
| | 校訂選修 | 一般科目 | | 烘焙科學 | 1 | | | 1 | | | | |
| | | | | 客語文選修 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 原住民族語文-布農語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-邵語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-阿美語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-泰雅語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-排灣語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-魯凱語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-賽夏語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 原住民族語文-賽德克語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 閩南語文選修 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 3 | | | | | | | |
| | | 專業科目 | | 西餐導論 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | | 原住民餐飲美學 | 2 | | | | 2 | | | |
| | | | | 飲料管理 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 餐飲安全衛生 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | | 旅遊管理 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科單班AF2選1 |
| | | | | 旅館管理 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科單班AF2選1 |
| | | | | 中式廚藝學 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AH4選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 世界觀光資源 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AH4選1<br>本科目開設科別：餐飲管理科 |
| | | | | 森林遊樂 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AH4選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 飲料店經營管理 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AH4選1<br>本科目開設科別：餐飲管理 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 20 | | | | | | | |
| | | 實習科目 | | 吧檯實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 部落農產實務 | 3 | 3 | | | | | | |
| | | | | 蔬果切雕 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | | | 簡報與應用實務 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 15 | | | | | | | |
| | | 校訂選修學分數合計 | | | 38 | 5 | 2 | 7 | 8 | 7 | 9 | 多元選修開設10學分 |
| 必選修學分數合計 | | | | | 188 | 32 | 32 | 32 | 32 | 30 | 30 | |
| 每周團體活動時間(節數) | | | | | 18 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| 每周彈性學習時間(節數) | | | | | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 每周總上課時間(節數) | | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |

# 觀光科-113 學年度

# 柒、 群科課程發展與規劃-113 學年度觀光科

## 一、 113 學年度觀光事業科--課程地圖表



## 二、 113 學年度觀光科--課程架構表

| 課程架構表-113學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 項目 | | | | 相關規定 | 學校規劃情形 | | 說明 |
| | | | | | 學分數 | 百分比(%) | |
| 一般科目 | 部定 | | | 68-78學分 | 72 | 38% | |
| | 校訂 | 必修 | | 各校課程發展組織自訂 | 3 | 2% | |
| | | 選修 | | | 14 | 7% | 不含跨屬性 |
| | 合計（A） | | | | 89 | 47% | |
| 專業科目及實習科目 | 部定 | 專業科目 | | 學分(依總綱規定) | 14 | 7% | |
| | | 實習科目 | | 學分(依總綱規定) | 34 | 18% | |
| | | 專業及實習科目合計 | | 60 學分為限 | 48 | 25% | |
| | 校訂 | 專業科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0% | |
| | | | 選修 | | 22 | 12% | 不含跨屬性 |
| | | 實習科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 6 | 3% | |
| | | | 選修 | | 21 | 11% | 不含跨屬性 |
| | 校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計 | | | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0% | 系統統計 |
| | 合計（B） | | | 至少 80 學分 | 97 | 51% | |
| | 實習科目學分數 | | | 至少 45 學分 | 61 | 29% | 不含跨屬性 |
| 部定及校訂必修學分數合計 | | | | 至多160學分 | 129 | 68% | |
| 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計（C） | | | | 各校課程發展組織自訂 | 4 | 2% | |
| 應修習總學分數 | | | | 180 - 192 學分 | 190學分 | | （A）+（B）+（C） |
| 六學期團體活動時間(節數)合計 | | | | 12 - 18 節 | 16節 | | |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計 | | | | 4 - 12 節 | 4節 | | |
| 上課總節數 | | | | 210 節 | 210節 | | |
| | | | | | | | |
| 畢業條件 | 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。 | | | | | | |
| 備註 | 1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。 | | | | | | |

## 三、 113 學年度觀光科—部定必修教學科部與學分(節)數表

| 部定必修-113學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程名稱 | | 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 | 語文領域 | 國語文 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| | | | 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | | 閩南語文 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 客語文 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-太魯閣語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-布農語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-邵語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-阿美語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-撒奇萊雅語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-魯凱語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-賽夏語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 原住民族語文-賽德克語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 閩東語文 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | | 臺灣手語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | |
| | | 數學領域 | 數學 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | B版 |
| | | 社會領域 | 歷史 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 地理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 公民與社會 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | 自然科學領域 | 物理 | 1 | 1 | ‘1’ | | | | | A版 |
| | | | 化學 | 1 | ‘1’ | 1 | | | | | A版 |
| | | | 生物 | 2 | | | 2 | | | | A版 |
| | | 藝術領域 | 音樂 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 藝術生活 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | 科技領域 | 生活科技 | 2 | 2 | ‘2’ | | | | | |
| | | | 資訊科技 | 2 | ‘2’ | 2 | | | | | |
| | | 健康與體育領域 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 小計 | | 72 | 18 | 18 | 13 | 9 | 7 | 7 | 部定必修一般科目總計72學分 |
| | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 14 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 部定必修專業科目總計14學分 |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 飲料實務 | | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 旅宿技能領域 | 房務實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | 旅館客務實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | 旅遊技能領域 | 旅遊實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | 導覽解說實務 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | | 旅程規劃實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 34 | 5 | 5 | 10 | 10 | 2 | 2 | 部定必修實習科目總計34學分 |
| 專業及實習科目合計 | | | | 48 | 8 | 8 | 12 | 12 | 4 | 4 | |
| 部定必修合計 | | | | 120 | 26 | 26 | 25 | 21 | 11 | 11 | 部定必修總計120學分 |

## 四、 113 學年度觀光科—校訂必修教學科部與學分(節)數表

| 校訂必修-113學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 校訂必修 | 一般科目 | 3學分 1.61% | 生涯探索 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | | | 實用英文 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | | 小計 | 3 | 2 | 1 | | | | | 校定必修一般科目總計3學分 |
| | | 實習科目 | 6學分 3.23% | 專題實作 | 6 | | | | 3 | 3 | | |
| | | | | 小計 | 6 | | | | 3 | 3 | | 校定必修實習科目總計6學分 |
| | | 校訂必修學分數合計 | | | 9 | 2 | 1 | | 3 | 3 | | 校定必修總計9學分 |
| | 校訂選修 | 一般科目 | | 英文閱讀 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 國學常識 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 數學演習 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 觀光餐旅日文 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | | | 原住民族語文-布農語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-邵語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-阿美語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-泰雅語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-排灣語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-魯凱語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-賽夏語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-賽德克語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 14 | | | | | | | |
| | | 專業科目 | | 休閒產業概論 | 1 | | 1 | | | | | |
| | | | | 宴會經營概論 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 旅運與票務概論 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 飲食文化與觀光 | 3 | | | 3 | | | | |
| | | | | 世界觀光資源 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民餐飲美學 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 飲料店經營管理 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AF12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 多元文化議題 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科單班<br>AI2選1 |
| | | | | 智慧觀光 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科單班<br>AI2選1 |
| | | | | 國際觀光禮儀 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科單班<br>AK2選1 |
| | | | | 觀光行政法規 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科單班<br>AK2選1 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 22 | | | | | | | |
| | | 實習科目 | | 文化觀光活動規劃 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | 吧檯實務 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 領團實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 點心製作 | 3 | | | | | | 3 | |
| | | | | 觀光行銷媒體製作 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 21 | | | | | | | |
| | | 校訂選修學分數合計 | | | 61 | 4 | 5 | 7 | 8 | 17 | 20 | 多元選修開設14學分 |
| 必選修學分數合計 | | | | | 190 | 32 | 32 | 32 | 32 | 31 | 31 | |
| 每周團體活動時間(節數) | | | | | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |

# 觀光科-112 學年度

# 捌、 群科課程發展與規劃-112 學年度觀光科

## 一、 112 學年度觀光科--課程地圖表

### 羅浮高中112觀光事業科 | 課程地圖

112

知識建構｜自我創新｜技術精進｜跨域學習
文化理解｜自我認同｜包容異己｜文化展能
團隊合作｜自我解放｜凝聚共識｜共榮共享
勤奮不懈｜自我精進｜不屈不撓｜勇敢果決
同理關懷｜自我察覺｜價值形塑｜社會責任

| | 一年級 上學期 | 一年級 下學期 | 二年級 上學期 | 二年級 下學期 | 三年級 上學期 | 三年級 下學期 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 部訂必修 | **一般科目**<br>國語文(3)英語文(2)<br>數學(2)歷史(1)地理(1)<br>物理(1)音樂(1)體育(2)<br>藝術生活(1)生活科技(2)<br>健康護理(1)本土語言(1)<br>全民國防教育(1)<br>**專業科目**<br>觀光餐旅導論(3)<br>**實習科目**<br>餐飲服務技術(3)<br>房務實務(2) | **一般科目**<br>國語文(3)英語文(2)<br>數學(2)歷史(1)地理(1)<br>化學(1)音樂(1)體育(2)<br>藝術生活(1)資訊科技(2)<br>健康護理(1)本土語言(1)<br>全民國防教育(1)<br>**專業科目**<br>觀光餐旅導論(3)<br>**實習科目**<br>餐飲服務技術(3)<br>房務實務(2) | **一般科目**<br>國語文(3)英語文(2)<br>數學(2)生物(2)體育(2)<br>公民與社會(2)<br>**專業科目**<br>觀光餐旅英語會話(2)<br>**實習科目**<br>飲料實務(3)<br>旅館客務實務(2)<br>旅遊實務(2)<br>導覽解說實務(3) | **一般科目**<br>國語文(3)英語文(2)<br>數學(2)體育(2)<br>**專業科目**<br>觀光餐旅英語會話(2)<br>**實習科目**<br>飲料實務(3)<br>旅館客務實務(2)<br>旅遊實務(2)<br>導覽解說實務(3) | **一般科目**<br>國語文(2)<br>英語文(2)<br>體育(2)<br>生活科技(2)<br>**專業科目**<br>遊程規畫實務(2)<br>**實習科目**<br>遊程規劃實務(2) | **一般科目**<br>國語文(2)<br>英語文(2)<br>體育(2)<br>資訊科技(2)<br>**專業科目**<br>觀光餐旅英語會話(2)<br>**實習科目**<br>遊程規劃實務(2) |
| 校訂必修 | | | | | **一般科目**<br>國學常識(1)<br>英文閱讀(1)<br>數學演習(1)<br>**實習科目**<br>專題實作(3) | **一般科目**<br>國學常識(1)<br>英文閱讀(1)<br>數學演習(1)<br>**實習科目**<br>專題實作(3) |
| 校訂選修 | **一般科目**<br>觀光餐旅日文(2)<br>**專業科目**<br>休閒產業概論(1)<br>**實習科目** \|分組\|<br>在地文化樂舞實務(2)<br>媒體製作實務(2) | **一般科目**<br>觀光餐旅日文(2)<br>**專業科目**<br>休閒產業概論(1)<br>**實習科目** \|分組\|<br>在地文化樂舞實務(2)<br>媒體製作實務(2) | **一般科目**<br>觀光餐旅日文(2)<br>**專業科目**<br>飲食文化與觀光(3)<br>**實習科目** \|分組\|<br>創意活動與應用(2)<br>簡報與應用實務(2) | **一般科目**<br>觀光餐旅日文(2)<br>**專業科目**<br>飲食文化與觀光(3)<br>**實習科目** \|分組\|<br>創意活動與應用(2)<br>簡報與應用實務(2)<br>\|多元選修\|<br>*中式點心製作(4)<br>*觀光資源(4)<br>*原住民族語-(4)<br>(賽德克語 /布農語<br>/阿美語/邵語/泰雅語/<br>魯凱語/排灣語/賽夏語)<br>*飲料店經營管理(4) | **專業科目**<br>宴會經營概論(2)<br>旅運與票務概論(2)<br>餐旅社群媒體行銷(2)<br>\|分組\|多元文化議題(3)<br>\|分組\|智慧觀光(3)<br>**實習科目**<br>吧檯實務(4)<br>\|分組\|旅宿實務(2)<br>\|分組\|領團實務(2)<br>彈性學習(2) | **專業科目**<br>宴會經營概論(2)<br>旅運與票務概論(2)<br>餐旅社群媒體行銷(2)<br>\|分組\|多元文化議題(3)<br>\|分組\|智慧觀光(3)<br>**實習科目**<br>吧檯實務(4)<br>\|分組\|旅宿實務(2)<br>\|分組\|領團實務(2)<br>彈性學習(2) |

**教育目標**
- *培育觀光產業之基本能力之人才。
- *培育旅館服務之基礎技能與管理能力之人才。
- *培育旅行業客務工作與業務管理能力之人才。
- *培育餐飲服務與中式點心製作能力之人才。
- *培育觀光產業相關業領域繼續進修與終身學習之人才。

**專業能力**
- *具備觀光餐旅服務產業基本知識之能力。
- *具備文化藝能及媒體製作行銷之能力。
- *具備旅館房務操作客務服務及管理之能力。
- *具備旅行業航空票、導覽解說遊程設計及管理之能力。
- *具備觀光餐飲服務及中式點心製作之能力。
- *具備觀光產業良好職業道德之能力。

**未來進路**
- *|旅宿業| 訂房人員、接待人員、餐飲、客房服務人員。
- *|旅運業|交通事業、空服人員、地勤人員。
- *|旅行業|業務員、領隊、導遊、國內領團。
- *|餐飲業|餐廳服務、飲料、咖啡及酒水服務之技術人員。
- *|地方創生|原住民部落文化推廣基層人員。

**彈性學習時間**

充實性教學 | 補強性體驗 | 學校特色活動 | 選手培訓 | 自主學校

## 二、 112 學年度觀光科--課程架構表

<table>
<tr><td colspan="8">課程架構表-112學年度觀光科入學生適用</td></tr>
<tr><td colspan="5" rowspan="2">項目</td><td rowspan="2">相關規定</td><td>學校規劃情形</td><td>說明</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td>百分比(%)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td colspan="2">68-78學分</td><td>72</td><td>38%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>0</td><td>0%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>14</td><td>7%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td colspan="5">合計（A）</td><td>86</td><td>45%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="11">專業科目及實習科目</td><td rowspan="3">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>學分(依總綱規定)</td><td>14</td><td>7%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習科目</td><td>學分(依總綱規定)</td><td>34</td><td>18%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">專業及實習科目合計</td><td>60 學分為限</td><td>48</td><td>25%</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>0</td><td>0%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>26</td><td>14%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>6</td><td>3%</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>20</td><td>11%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td colspan="3">校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計</td><td>各校課程發展組織自訂</td><td>0</td><td>0%</td><td>系統統計</td></tr>
<tr><td colspan="3">合計（B）</td><td>至少 80 學分</td><td>100</td><td>53%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">實習科目學分數</td><td>至少 45 學分</td><td>60</td><td>29%</td><td>不含跨屬性</td></tr>
<tr><td colspan="5">部定及校訂必修學分數合計</td><td>至多160學分</td><td>126</td><td>66%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計（C）</td><td>各校課程發展組織自訂</td><td>4</td><td>2%</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">應修習總學分數</td><td>180 - 192 學分</td><td colspan="2">190學分</td><td>（A）+（B）+（C）</td></tr>
<tr><td colspan="5">六學期團體活動時間(節數)合計</td><td>12 - 18 節</td><td colspan="2">16節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">六學期彈性教學時間(節數)合計</td><td>4 - 12 節</td><td colspan="2">4節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">上課總節數</td><td>210 節</td><td colspan="2">210節</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>畢業條件</td><td colspan="7">1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。</td></tr>
<tr><td>備註</td><td colspan="7">1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。</td></tr>
</table>

## 三、 112 學年度觀光科—部定必修教學科部與學分(節)數表

| 部定必修-112學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程名稱 | | 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 | 語文領域 | 國語文 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| | | | 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | | 閩南語文 | 2 | 1 | 1 | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 客語文 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-布農語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-阿美語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-賽夏語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 閩東語文 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 臺灣手語 | 0 | ‘1’ | ‘1’ | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | 數學領域 | 數學 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | B版 |
| | | 社會領域 | 歷史 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 地理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 公民與社會 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | 自然科學領域 | 物理 | 1 | 1 | ‘1’ | | | | | A版 |
| | | | 化學 | 1 | ‘1’ | 1 | | | | | A版 |
| | | | 生物 | 2 | | | 2 | | | | A版 |
| | | 藝術領域 | 音樂 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 藝術生活 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 科技領域 | 生活科技 | 2 | 2 | ‘2’ | | | | | |
| | | | 資訊科技 | 2 | ‘2’ | 2 | | | | | |
| | | 健康與體育領域 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 小計 | | 72 | 19 | 19 | 13 | 9 | 6 | 6 | 部定必修一般科目總計72學分 |
| | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 14 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 部定必修專業科目總計14學分 |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 飲料實務 | | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 旅宿技能領域 | 房務實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | 旅館客務實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | 旅遊技能領域 | 旅遊實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | 導覽解說實務 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | | 旅程規劃實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 34 | 5 | 5 | 10 | 10 | 2 | 2 | 部定必修實習科目總計34學分 |
| | 專業及實習科目合計 | | | 48 | 8 | 8 | 12 | 12 | 4 | 4 | |
| | 部定必修合計 | | | 120 | 27 | 27 | 25 | 21 | 10 | 10 | 部定必修總計120學分 |

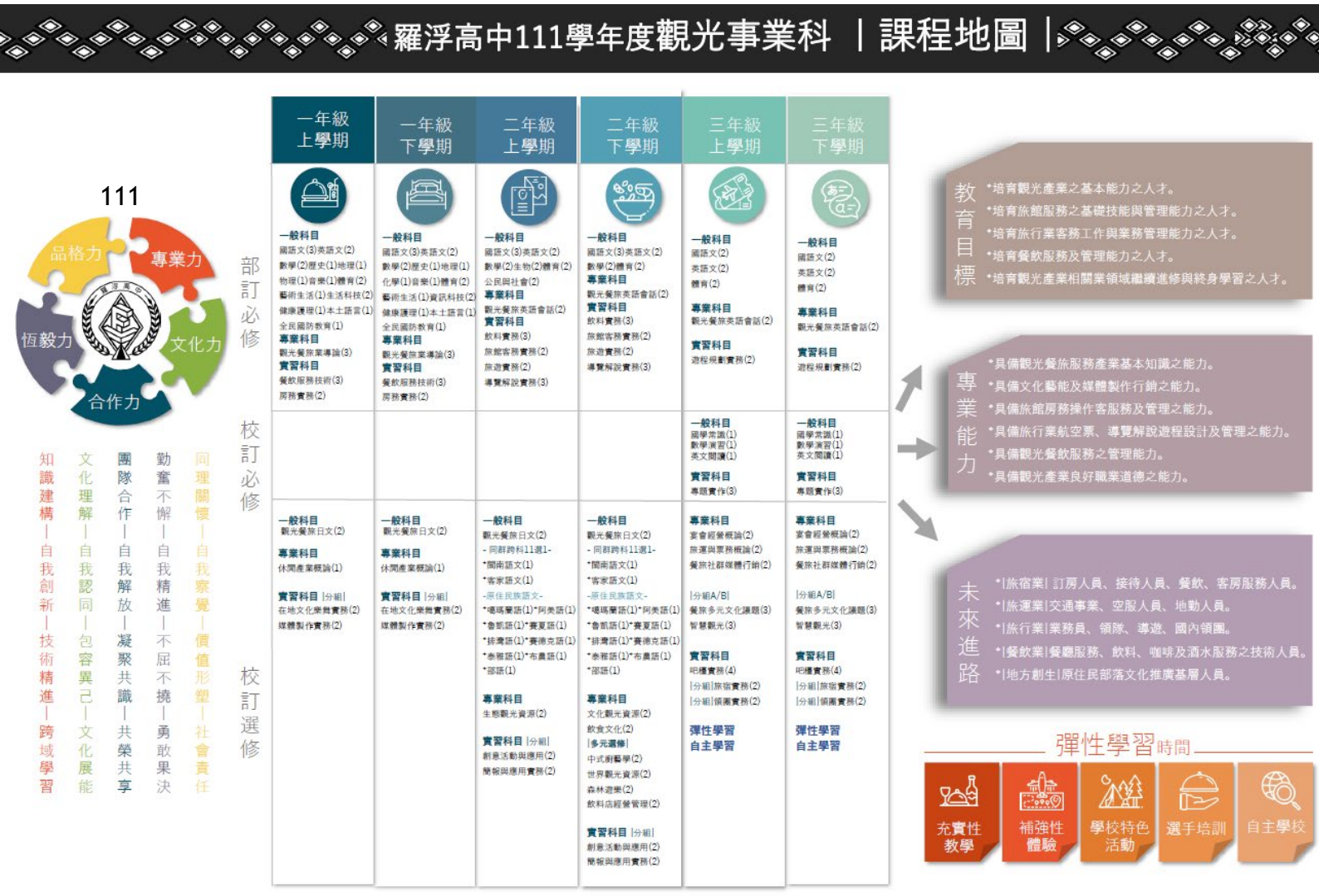
## 四、 112 學年度觀光科—校訂必修教學科部與學分(節)數表

| 校訂必修-112學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | 實習科目 6學分 3.23% | 專題實作 | 6 | | | | | 3 | 3 | 第三學年3/3 |
| | | | 小計 | 6 | | | | | 3 | 3 | 校定必修實習科目總計6學分 |
| | | 校訂必修學分數合計 | | 6 | | | | | 3 | 3 | 校定必修總計6學分 |
| | 校訂選修 | 一般科目 | 英文閱讀 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | 國學常識 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | 數學演習 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | 觀光餐旅日文 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | | 原住民族語文-布農語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-邵語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-阿美語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-魯凱語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-賽夏語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 原住民族語文-賽德克語 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 最低應選修學分數小計 | 14 | | | | | | | |
| | | 專業科目 | 休閒產業概論 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 宴會經營概論 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | 旅運與票務概論 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | 飲食文化與觀光 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | | 多元文化議題 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科跨班AD2選1 |
| | | | 智慧觀光 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科跨班AD2選1 |
| | | | 世界觀光資源 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 飲料店經營管理 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 最低應選修學分數小計 | 26 | | | | | | | |
| | | 實習科目 | 吧檯實務 | 8 | | | | | 4 | 4 | |
| | | | 創意活動設計與應用 | 4 | | | 2 | 2 | | | 同科跨班AA2選1 |
| | | | 簡報與應用實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | 同科跨班AA2選1 |
| | | | 在地文化樂舞實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | 同科跨班AB2選1 |
| | | | 媒體製作實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | 同科跨班AB2選1 |
| | | | 旅宿實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科跨班AC2選1 |
| | | | 領團實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科跨班AC2選1 |
| | | | 中式點心製作 | 4 | | | | 4 | | | 同群跨科AH12選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | 最低應選修學分數小計 | 20 | | | | | | | |
| | | 校訂選修學分數合計 | | 64 | 5 | 5 | 7 | 11 | 18 | 18 | 多元選修開設22學分 |
| 必選修學分數合計 | | | | 190 | 32 | 32 | 32 | 32 | 31 | 31 | |
| 每周團體活動時間(節數) | | | | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| 每周彈性學習時間(節數) | | | | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 每周總上課時間(節數) | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |

# 觀光科-111 學年度

# 玖、 群科課程發展與規劃-111 學年度觀光科

## 一、 111 學年度觀光科--課程地圖



## 二、 111 學年度觀光科--課程架構表

| 課程架構表-111學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 項目 | | | | 相關規定 | 學校規劃情形 | | 說明 |
| | | | | | 學分數 | 百分比(%) | |
| 一般科目 | 部定 | | | 68-78學分 | 72 | 38% | |
| | 校訂 | 必修 | | 各校課程發展組織自訂 | 6 | 3% | |
| | | 選修 | | | 10 | 5% | 不含跨屬性 |
| | 合計（A） | | | | 88 | 46% | |
| 專業科目及實習科目 | 部定 | 專業科目 | | 學分(依總綱規定) | 14 | 7% | |
| | | 實習科目 | | 學分(依總綱規定) | 34 | 18% | |
| | | 專業及實習科目合計 | | 60 學分為限 | 48 | 25% | |
| | 校訂 | 專業科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0% | |
| | | | 選修 | | 26 | 14% | 不含跨屬性 |
| | | 實習科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 6 | 3% | |
| | | | 選修 | | 20 | 11% | 不含跨屬性 |
| | 校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計 | | | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0% | 系統統計 |
| | 合計（B） | | | 至少 80 學分 | 100 | 53% | |
| | 實習科目學分數 | | | 至少 45 學分 | 60 | 29% | 不含跨屬性 |
| 部定及校訂必修學分數合計 | | | | 至多160學分 | 132 | 70% | |
| 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計（C） | | | | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0% | |
| 應修習總學分數 | | | | 180 - 192 學分 | 188學分 | | （A）+（B）+（C） |
| 六學期團體活動時間(節數)合計 | | | | 12 - 18 節 | 18節 | | |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計 | | | | 4 - 12 節 | 4節 | | |
| 上課總節數 | | | | 210 節 | 210節 | | |
| | | | | | | | |
| 畢業條件 | 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。 | | | | | | |
| 備註 | 1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。 | | | | | | |

## 三、 111 學年度觀光科—部定必修教學科部與學分(節)數表

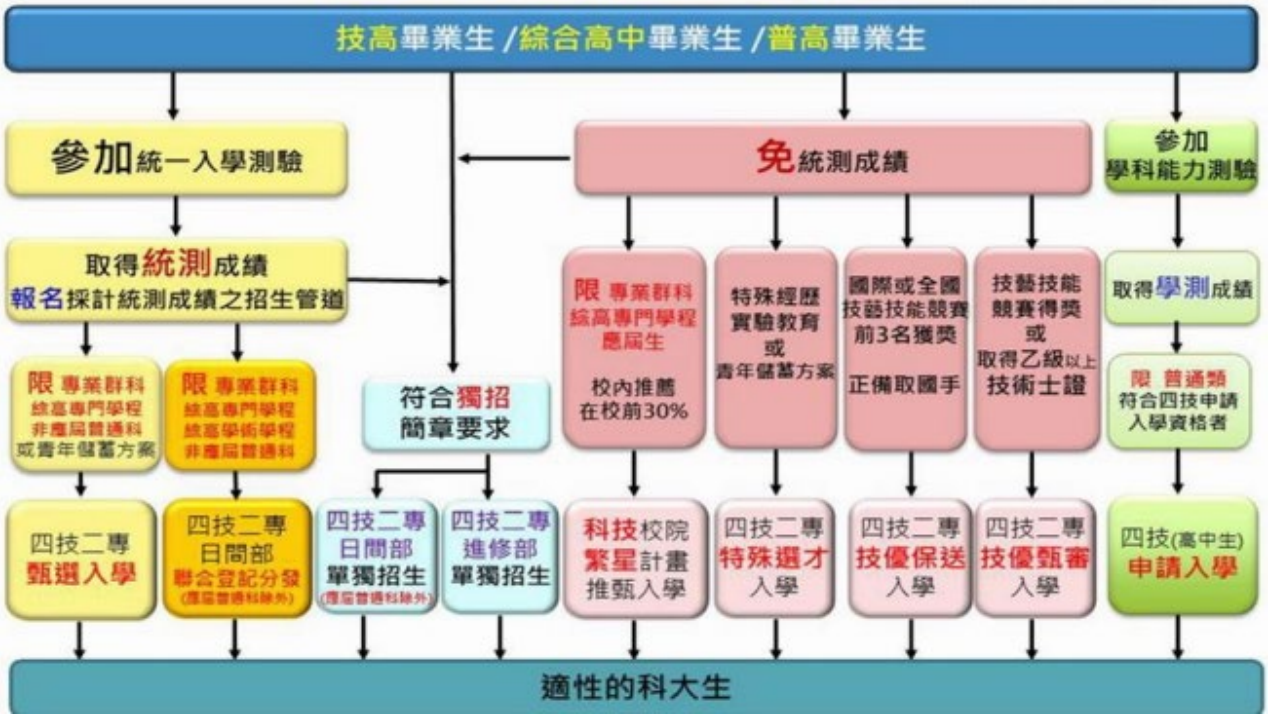
| 部定必修-111學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程名稱 | | 領域/科目及學分數 | | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備註 |
| | | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | |
| 名稱 | | 名稱 | | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 部定必修 | 一般科目 | 語文領域 | 國語文 | 16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| | | | 英語文 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | | 閩南語文 | 2 | 1 | 1 | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 客語文 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-布農語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-阿美語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 閩東語文 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | | 臺灣手語 | 0 | (1) | (1) | | | | | 適性分組：第一學年 |
| | | 數學領域 | 數學 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | B版 |
| | | 社會領域 | 歷史 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 地理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 公民與社會 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | 自然科學領域 | 物理 | 1 | 1 | (1) | | | | | A版 |
| | | | 化學 | 1 | (1) | 1 | | | | | A版 |
| | | | 生物 | 2 | | | 2 | | | | A版 |
| | | 藝術領域 | 音樂 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 藝術生活 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 科技領域 | 生活科技 | 2 | 2 | (2) | | | | | |
| | | | 資訊科技 | 2 | (2) | 2 | | | | | |
| | | 健康與體育領域 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 小計 | | 72 | 19 | 19 | 13 | 9 | 6 | 6 | 部定必修一般科目總計72學分 |
| | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 14 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 部定必修專業科目總計14學分 |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 飲料實務 | | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | 旅宿技能領域 | 房務實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | 旅館客務實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | 旅遊技能領域 | 旅遊實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | 導覽解說實務 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | | 旅程規劃實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | 小計 | | 34 | 5 | 5 | 10 | 10 | 2 | 2 | 部定必修實習科目總計34學分 |
| | 專業及實習科目合計 | | | 48 | 8 | 8 | 12 | 12 | 4 | 4 | |
| | 部定必修合計 | | | 120 | 27 | 27 | 25 | 21 | 10 | 10 | 部定必修總計120學分 |

## 四、 111 學年度觀光科–校訂必修教學科部與學分(節)

| 校訂必修-111學年度觀光科入學生適用 | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 課程類別 | | | | 領域/科目及學分數 | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備注 |
| | | | | | | 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% | 英文閱讀 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 國學常識 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 數學演習 | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | | 小計 | 6 | | | | | 3 | 3 | 校定必修一般科目總計6學分 |
| | | 實習科目 | 6學分 3.19% | 專題實作 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 小計 | 6 | | | | | 3 | 3 | 校定必修實習科目總計6學分 |
| | | 校訂必修學分數合計 | | | 12 | | | | | 6 | 6 | 校定必修總計12學分 |
| | 校訂選修 | 一般科目 | | 觀光餐旅日文 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | | | 客語文選修 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-布農語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-邵語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-阿美語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-泰雅語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-排灣語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-魯凱語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-噶瑪蘭語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-賽夏語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 原住民族語文-賽德克語 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 閩南語文選修 | 2 | | | 1 | 1 | | | 同群跨科AG11選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 10 | | | | | | | |
| | | 專業科目 | | 文化觀光資源 | 2 | | | | 2 | | | |
| | | | | 生態觀光資源 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | | 休閒產業概論 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | | 宴會經營概論 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 旅運與票務概論 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 飲食文化 | 2 | | | | 2 | | | |
| | | | | 餐旅社群媒體行銷 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 多元文化議題 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科跨班AD2選1 |
| | | | | 智慧觀光 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科跨班AD2選1 |
| | | | | 中式廚藝學 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AI4選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 世界觀光資源 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AI4選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 森林遊樂 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AI4選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 飲料店經營管理 | 2 | | | | 2 | | | 同群跨科AI4選1<br>本科目開設科別：觀光事業科 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 26 | | | | | | | |
| | | 實習科目 | | 吧檯實務 | 8 | | | | | 4 | 4 | |
| | | | | 創意活動設計與應用 | 4 | | | 2 | 2 | | | 同科跨班AA2選1 |
| | | | | 簡報與應用實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | 同科跨班AA2選1 |
| | | | | 在地文化樂舞實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | 同科跨班AB2選1 |
| | | | | 媒體製作實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | 同科跨班AB2選1 |
| | | | | 旅宿實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科跨班AC2選1 |
| | | | | 領團實務 | 4 | | | | | 2 | 2 | 同科跨班AC2選1 |
| | | | | 最低應選修學分數小計 | 20 | | | | | | | |
| | | 校訂選修學分數合計 | | | 56 | 5 | 5 | 7 | 11 | 14 | 14 | 多元選修開設20學分 |
| 必選修學分數合計 | | | | | 188 | 32 | 32 | 32 | 32 | 30 | 30 | |
| 每周團體活動時間(節數) | | | | | 18 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| 每周彈性學習時間(節數) | | | | | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 每周總上課時間(節數) | | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |

# 壹拾、 未來升學進路

➢ 升科技大學相關管道




| 進路名稱 | 時程 | 志願 | 參考資料 | 備註 |
|---|---|---|---|---|
| 特殊選才<br>聯合招生 | 12-1 月 | 5 個 | 招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、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<br>繁星計畫<br>聯合推薦甄選 | 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 | 各高職學校至多可推薦 15 名考生 |
| 四技二專<br>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。 |
| 大學<br>個人申請入學 | 5-6 月 | 6 個 | 報考大學學測，利用學測成績申請一般大學 | 各校得限制考生僅能報名該校 1 個系科(組)、學程 |
| 四技二專<br>技優甄審入學 | 5-6 月 | 5 個 | 技優保送的資格或乙級以上執照 | |
| 四技二專<br>甄選入學 | 5-6 月 | 6 個 | 先看統測成績，再看備審資料(必採專業實習或專題製作，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<br>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。 |

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

## ➢ 技專校院考招聯動

- 各項招生管道中，**甄選入學、技優甄審及四技申請入學備審資料參採學習歷程(招生名額約占50%)**；其餘招生管道，聯合登記分發、四技繁星計畫、特殊選才、技優保送等，**無須使用學習歷程**(招生名額約占50%)。

| 備審資料來源 | 學習歷程中央資料庫 | | | 報名平台<br>聯合會 |
|---|---|---|---|---|
| 學習歷程項目 / 入學管道 | 課程學習成果<br>(三年內最多上傳18件) | 基本資料<br>修課紀錄 | 多元表現<br>(三年內最多上傳30件) | 學習歷程自述<br>其他資料 |
| 甄選入學<br>技優甄審 | 具學分科目之**專題實作及實習科目學習成果至多**可採計**6件***<br>**其他課程學習成果至多**可採計**3件*** | **基本資料**<br>學生學籍資料(含校級、班級及社團幹部經歷)<br>**修課紀錄**<br>每學期修課之科目、學分數及成績 | **彈性學習時間、團體活動時間及其他表現至多**可採計**10件*** | **學習歷程自述**<br>依升學之志願科系撰寫學習歷程反思/就讀動機/未來學習計畫與生涯規劃<br>**其他資料**<br>各校系需求之補充資料/其他有利審查資料 |
| 四技申請入學<br>(普高生) | 具學分數之**課程實作作品或書面報告 至多**可採計**6件*** | | | |

## 四技繁星增列技能領域為第3比序　重視學生專業能力

- **呼應108學年度技術型高中新課綱增進學生實習操作能力**，調增部定實習科目學分數形成「技能領域」，依群科特色提供學生不同專業訓練，強化基礎實務技能教學，將技能領域納入四技繁星比序項目。
- **自111學年度實施，適用108學年度高一新生。**

| **技術型高中**比序項目 | 比序排名順序 | **綜合高中專門學程**比序項目 |
|---|---|---|
| 學業平均成績之群名次百分比 | 1 | 學業平均成績之群名次百分比 |
| 專業及實習科目平均成績之群名次百分比 | 2 | **專精科目平均成績之群名次百分比** 新增 |
| **技能領域科目平均成績之群名次百分比** 新增 | 3 | 核心科目平均成績之群名次百分比 |
| 英語文平均成績之群名次百分比 | 4 | 英語文平均成績之群名次百分比 |
| 國語文平均成績之群名次百分比 | 5 | 國語文平均成績之群名次百分比 |
| 數學平均成績之群名次百分比 | 6 | 數學平均成績之群名次百分比 |
| 「競賽、證照及語文能力檢定」之總合成績 | 7 | 「競賽、證照及語文能力檢定」之總合成績 |
| 「學校幹部、志工、社會服務及社團參與」之總合成績 | 8 | 「學校幹部、志工、社會服務及社團參與」之總合成績 |

註：實用技能學程、建教合作班以「實習科目平均成績之群名次百分比」為第3比序項目。

## 備審資料成績採計原則

- 111學年度甄選入學成績採計方式：備審資料參採學生學習歷程占總成績比率不低於40%；統測成績加權占總成績比率至多40%(且不得為0)。
- 學習歷程中央資料庫上傳之檔案大小：文件檔為2MB，影音檔大小為5MB。
- 學生除可從學習歷程中央資料庫勾選檔案上傳外，**聯合會也保留上傳PDF檔案的管道供學生運用**。

**第二階段甄選總成績採計方式**

| (一) 統一入學測驗成績加權 | | | (二) 指定項目 | | 占總成績比率 | (三) 證照或得獎加分 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 國　文 | ×1~倍 | ≤40%(不可為0) | 學習歷程資料審查(備審)(項目見簡章)(必採) | % | ≥40% | 依優待加分標準加分，並於簡章正面表列 |
| 英　文 | ×1~倍 | | 專題實作及實習科目學習成果(含技能領域)(必採) | % | | |
| 數　學 | ×1~倍 | | 術科實作(各校自訂) | % | | |
| 專業一 | ×2~倍 | | 筆試(各校自訂) | % | | |
| 專業二 | ×2~倍 | | 面試(各校自訂) | % | | |

(一)+(二)=100

## 專業對準、創造學生先進職場再進修的機會

### 技優甄審管道

鼓勵具實作能力優良學生，**不需統測成績**即有機會進技專校院就讀

- 技優報名資格：參加各項**技能競賽獲得名次**者或領有政府機關頒發之「**乙級**」**以上技術士證**。
- 現今技優加分比率：
  - 參加各項技能**競賽**獲得名次者，**加分比率為10%~55%**。
  - 領有甲證加分比率為25%；領有乙證加分比率為15%。

### 乙級技術士證調整優待加分比率

乙證對準查詢網站

- 領有**乙證**加分比率: 111學年起，調整為依技專科系**專業相關程度**分為**15%、8%、4%**三級。
  讓技高學生所具備的專業能力順利銜接至技專校院進階課程，以培養為優質的專業技術人才。
- **141張證照分列於34種招生專業類別，共436張(次)證照，依照專業相關度分列於高度170張(次)、中度156張(次)、低度110張(次)**

### 專技人員普考納入技優甄審

專技人員對應一覽表

- 自 111學年起，**領有專技人員普考證書**(結)業生或具同等學力之學生，可依此報考技優甄審管道，增加畢業生回流學習機會，深化專業知能。
- 16類科證書依其專業相關度訂定**加分比率為15%及8%**。

## 隨時隨地可查詢--招生選才內涵公告平台

依地區、校查詢

依不同招生管道查詢

請設定搜尋條件

自行設定搜尋條件(關鍵字)進行資料檢索

入學管道: (不限制) 招生群(類)別: (不限制)

學校所在縣市: (不限制) 招生學校: (不限制)

招生系科組學程: 請輸入關鍵字

開始查詢

https://www.techadmi.edu.tw/111new/apply/

技專校院招生策略委員會
Committee of Recruitment Policy for Technological Colleges and Universities

111學年度甄選入學招生選才內涵網站：

- ✓ 搜尋方法多元
- ✓ 依招生校系、招生群(類)別或自訂條件，皆可搜尋快速比較

招生選才內涵公告畫面

# 壹拾壹、 未來就業進路與選課建議

## 一、 餐飲管理科

科專業能力：

1. 具備餐飲旅宿業基本知識之能力。
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. 具備餐飲產業良好職業道德及終身學習之能力。

| 課程類別 | | 領域/科目 | 科專業能力對應檢核 | | | | | | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 名稱 | | 名稱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 部定必修 | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | ● | ○ | | ○ | ● | ● | |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | |
| | | 飲料實務 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | |
| | | 中餐烹調實習 | ● | ● | | ○ | ● | ● | |
| | | 西餐烹調實習 | ● | ● | | ○ | ○ | ● | |
| | | 烘焙實務 | ● | ● | | ○ | ○ | ● | |
| 校訂必修 | 專業科目 | 食物學 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | |
| | | 飲食文化 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | |
| | 實習科目 | 專題實作 | | ● | ○ | ● | ○ | ● | |
| | | 客房實務 | ● | | | | | ● | |
| | | 餐旅主題實務 | ● | ● | ● | ● | ○ | | |
| | | 原住民料理創意實務 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | |
| 校訂選修 | 專業科目 | 餐飲安全衛生 | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | |
| | | 西餐導論 | ● | ● | | ○ | ● | ● | |
| | | 飲料管理 | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● | |
| | | 中式廚藝學 | ○ | ● | | ○ | | ● | |
| | | 飲料店經營管理 | ● | | ● | ○ | ○ | ● | |
| | | 世界觀光資源 | ● | | | | | ● | |
| | | 森林遊樂 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| | | 原住民餐飲美學 | ● | ○ | ○ | ○ | | ● | |
| | 實習科目 | 部落農產實務 | ● | | | ○ | | ● | |
| | | 蔬果切雕 | ● | ○ | | ○ | | ● | |
| | | 國際禮儀實務 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | |
| | | 咖啡實務 | ● | | | ● | | ● | |
| | | 宴會設計 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| | | 餐飲行銷 | ● | | | ● | | ● | |

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

## 二、 觀光事業科

科專業能力：

1. 具備觀光餐旅服務產業基本知識之能力。
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. 具備旅館房務操作客務服務與管理之能力。
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. 具備觀光餐飲服務之管理能力。
6. 具備觀光產業良好職業道德及終身學習之能力。

| 課程類別 | | 領域/科目 | 科專業能力對應檢核 | | | | | | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 名稱 | | 名稱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 部定必修 | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | |
| | | 觀光餐旅英語會話 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | |
| | 實習科目 | 餐飲服務技術 | ● | ○ | | | ● | ○ | |
| | | 飲料實務 | ● | | | | ● | ○ | |
| | | 房務實務 | ● | | ● | | | ○ | |
| | | 旅館客務實務 | ● | | ● | | | ○ | |
| | | 旅遊實務 | ● | | | ● | | ○ | |
| | | 導覽解說實務 | ● | ○ | | ● | | ○ | |
| | | 遊程規劃實務 | ● | ○ | | ● | | ○ | |
| 校訂必修 | 實習科目 | 專題實作 | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | |
| 校訂選修 | 專業科目 | 休閒產業概論 | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | |
| | | 生態觀光資源 | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | |
| | | 宴會經營概論 | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | |
| | | 文化觀光資源 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| | | 餐旅社群媒體行銷 | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | |
| | | 飲食文化 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | |
| | | 旅運與票務概論 | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | |
| | | 智慧觀光 | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | |
| | | 多元文化議題 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| | | 觀光行政法規 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| | | 森林遊樂 | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | |
| | | 中式廚藝學 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | |
| | | 飲料店經營管理 | ● | ● | | | ● | ● | |
| | | 世界觀光資源 | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | |
| | 實習科目 | 簡報與應用實務 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | |
| | | 吧檯實務 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | |
| | | 旅宿實務 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○ | |
| | | 媒體製作實務 | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | |
| | | 在地文化樂舞實務 | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○ | |
| | | 創意活動設計與應用 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | |
| | | 領團實務 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | |

# 壹拾貳、 彈性學習與自主學習

## 一、 彈性學習時間實施相關規定

### 桃園市立羅浮高級中等學校
### 彈性學習時間實施規定

中華民國 110 年 11 月 11 日課程發展委員會議訂定

中華民國 112 年 9 月 11 日課程發展委員會議修定

**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）

(三) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」

**二、 目的**

桃園市立羅浮高級中等學校(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，三年級上下、學年每週 2 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，除學生自主學習及選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 6 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，經由「圖書館」彙整、管理與輔導。並且依自主學習按學習內容依學科與校訂課程自我充實、課外閱讀、線上學習等不同類型，由「教務處」分別安置學生及課程內容諮詢審議。

（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，依圖書館規定之時程及程序，完成自主學習申請。

（四）每位指導教師之指導學生人數，以 1 人以上、6 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。並將附件一「自主學習申請表暨計畫書」與附件三「自主學習成果紀錄表」上傳至本校自主學習平台。

**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：自主學習指導學生數超過 4 人以上者，第 5 (含)以上之指導人次依實際指導節數，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。

**十一、**自主學習申請書請下載附件一

附件一

# 桃園市立羅浮高級中等學校

## _____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<br>□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務 | | |
| 自主學習實施地點 | □ 1.圖書館　□ 2.(實習)教室：　□ 3其他： | | |
| 自主學習所需協助 | | | |
| 自主學習學習目標 | | | |

| 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 | 讀者服務組組長核章 | 圖書館主任核章 | 審核結果 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | □通過　□不通過 |

附件二

# 桃園市立羅浮高級中等學校

## _____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 |
| 自主學習主題 | 名稱： | | |
| 自主學習實施地點 | ☐ 1.圖書館　☐ 2.(實習)教室：　☐ 3其他： | | |
| 自主學習所需協助 | | | |

| 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 |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| 讀者服務組組長核章 | 圖書館主任核章 |
|---|---|
| | |

附件三

# 桃園市立羅浮高級中等學校

## _____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： | | |
| 自主學習實施地點 | ☐ 1.圖書館　☐ 2.(實習)教室：　☐ 3其他： | | |
| 自主學習所需協助 | | | |
| 自主學習學習目標 | | | |

| 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<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 2 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 3 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 4 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 5 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 6 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 7 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 8 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 9 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 10 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 12 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 13 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 14 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 15 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 16 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 17 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |
| 18 | | | ☐優良<br>☐尚可<br>☐待努力 | |

| | |
|---|---|
| 自主學習<br>成果說明 | |
| 自主學習<br>學習目標<br>達成情形 | |
| 自主學習<br>歷程省思 | |
| 指導教師<br>指導建議 | |

| 指導教師簽章 | 讀者服務組組長核章 | 圖書館主任核章 |
|---|---|---|
| | | |

## 二、 學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」。

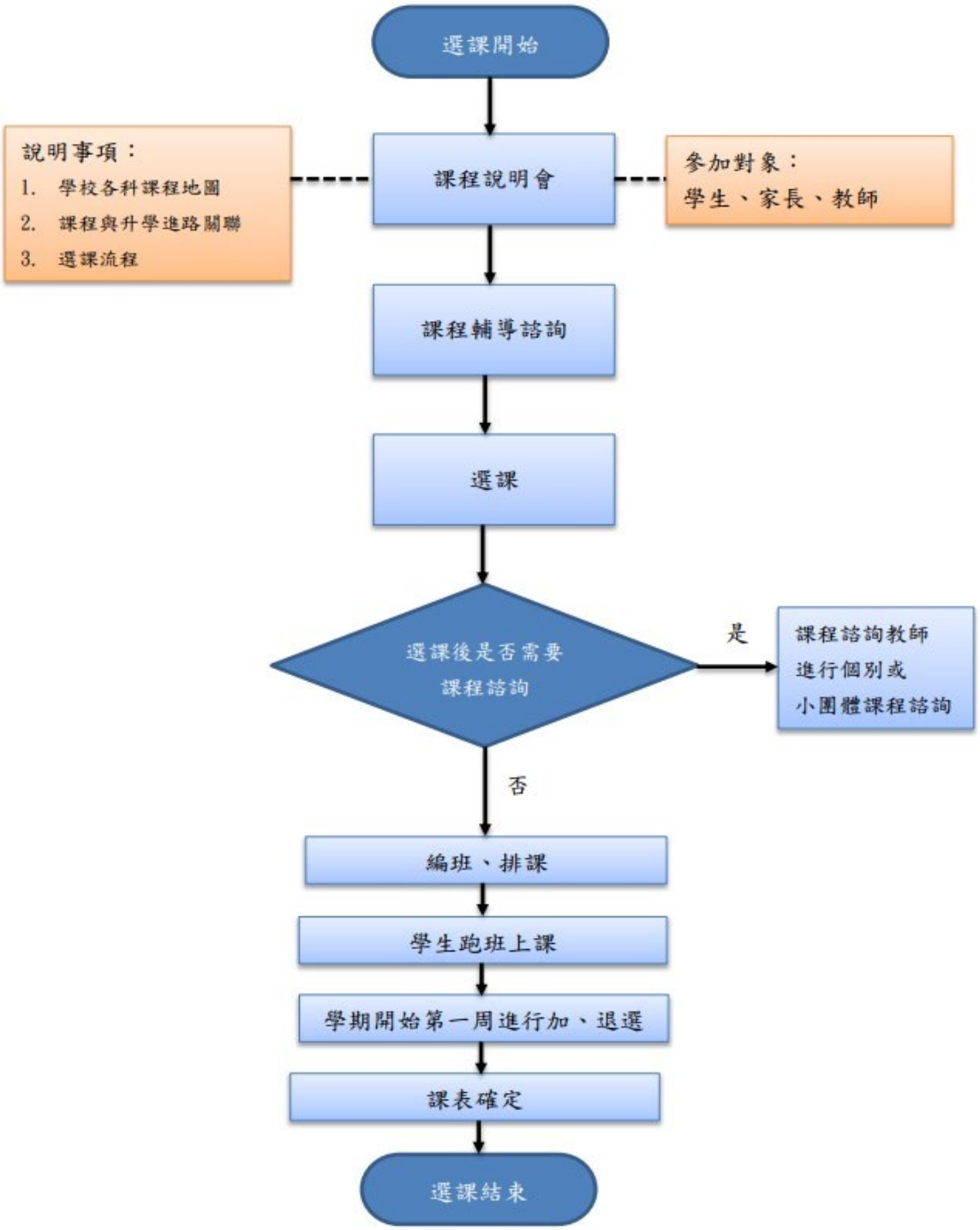
## 三、 彈性學習時間規劃表

| 科別 | 授課節數 | | | | | | 備 註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | |
| 每週彈性學習時間(節數) | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 餐飲管理科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| 觀光事業科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | |

| 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 | | |
| 第三學年 | 第一學期 | 自主學習 | 2 | 18 | 全校各科 | V | | | | | 內聘 | |
| | | 選手培訓 | 2 | 9 | 全校各科 | | V | | | | 內聘 | |
| | | 心理學與生活I | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 捕捉餐桌上的美景-手機攝影入門 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 復興區的過往 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 餐巾摺疊藝術 | 1 | 6 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 生命故事探索與戲劇展演 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 美姿美儀-精緻服務 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 展覽策劃與佈置概論 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 臺灣原住民神話與傳說故事 | 1 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 探尋台菜文化 | 1 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 文創敘事創作 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 世界咖啡風味探索 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 古典文學中的美食與禮儀 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 日本觀光飲食文化 | 1 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 應用數學 | 2 | 18 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 探索茶藝世界 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | Hey!LetsSingTheSong. | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 桃園漫漫自由行 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | 第二學期 | 自主學習 | 2 | 18 | 全校各科 | V | | | | | 內聘 | |
| | | 選手培訓II | 2 | 9 | 全校各科 | | V | | | | 內聘 | |
| | | 臺灣原住民現當代文學 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 歐陸食材探索 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 商品與活動提案實務 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 跟著美食去旅行 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 喝了搖曳發酵飲品 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 夢境探索與藝術創作 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 心理學與生活II | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 影像中的國際文化 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 復興區的現今 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 復興悠活自由行 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 說話藝術：推銷自我 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 世界咖啡實務 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 應用數學 | 2 | 18 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 南進政策：東南亞美食探索 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | 室內空間美學與布置實務 | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |
| | | Hey!LetsSingTheSong. | 2 | 9 | 全校各科 | | | V | | | 內聘 | |

# 壹拾參、 學生選課規劃與輔導

## 一、 流程圖



## 二、 日程表

| 項次 | 活動內容 | 時間 | 說明 |
|---|---|---|---|
| 1 | 課程說明會計團體課程諮詢 | 8/29 | |
| 2 | 多元選修課選課時間 | 8/29 | |
| 3 | 高三自主學習時間申請 | 8/29-9/6 | |
| 4 | 開學日 | 8/30 | |
| 5 | 課程學習成果&自填多元表現上傳 | 待訂 | 務必在訂定期限內完成上傳 |
| 6 | 課程學習成果&自填多元表現勾選 | 待訂 | 務必在訂定期限內完成勾選 |
| 本組將另發通知單公告上述待事項，請同學務必留意公告內容。 | | | |

## 三、 選課輔導措施

# 桃園市立羅浮高級中等學校選課輔導措施

一、 桃園市立羅浮高級中等學校（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修課及選課原則、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導 相關資料，其實施方式如下：

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）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。

（五）選課必須達到開課標準才能開班。

四、 選課輔導措施：

（一）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。

（二）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. 課程諮詢教師舉辦課程說明會，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。

（三）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。

# 壹拾肆、 學習歷程檔案作業要點

## 桃園市立羅浮高級中等學校建置學生學習歷程檔案作業補充規定

111 年 1 月 20 日校務會議通過
112 年 1 月 19 日校務會議修訂
113 年 1 月 19 日校務會議修訂

一、本補充規定依「高級中等學校學生學習歷程檔案作業要點」(以下簡稱作業要點第五點第二項規定訂定之。

二、本校依作業要點第五點第一項規定成立「學生學習歷程檔案工作小組」(以下簡　稱工作小組)，其成員由校長、教務主任、學務主任、輔導主任、實習處主任、觀光科主任、餐飲科主任、教學組長、註冊組長、實研組長、試務組長、設備組長、訓育組長、輔導組長、課程諮詢教師代表、導師代表、教師代表、家長代表、學生代表各一人，合計 19 人組成；其中校長擔任召集人，教務主任為執行秘書。

三、工作小組每學期應至少召開一次會議，由召集人召集並主持，議決下列有關學生學習歷程檔案之工作事項：

(一)各項工作作業期程及分工權責。

(二)學生學習歷程檔案資料建置之方式。

(三)學習歷程學校平臺運作及管理。

(四)學生訓練、教師研習、親師說明會等。

(五)成效評核及獎勵。

四、學習歷程檔案之各項作業期程，應配合主管機關及各相關單位公告之時程，每學期由教務處主任負責規劃，並訂定自我檢核作業。 前項作業期程應公告於學校網站，並分別訂定其起迄時間及自我檢核時間。

五、學習歷程學校平臺(包括校務行政系統及校內學生學習歷程紀錄模組)，由教 務處註冊組負責建置及管理，包括帳號開設管理、訊息公告及障礙排除等系統相關問題之處理。其建置資料內容及記錄方式、人員如下：

(一)基本資料：

1. 學生姓名、身分證明號碼及相關學籍資料，由教務處註冊組登錄。
2. 學生之校級、班級、社團幹部紀錄，由學務處訓育組登錄。

(二)修課紀錄：

1. 學業成績：學生修習科目及學業成績，由教務處註冊組登錄。
2. 課程諮詢紀錄：由課程諮詢教師登錄。

(三)課程學習成果：

1. 學生於規定時間內上傳，並應經任課教師認證；每學期其上傳件數至多 6 件。
2. 任課教師每學期應於規定時間內完成認證。

(四)多元表現：學生於規定時間內上傳；每學年其上傳件數至多 20 件。

六、學習歷程檔案資料之勾選、提交及收訖明細確認，其作業方式如下：

(一)學生於規定時間內完成資料勾選；其中課程學習成果每學年至多 6 件，多元表現每學年至多 10 件。

(二)學校應於規定時間內，完成下列各項資料提交： 1. 由教務處註冊組完成學生學籍資料及學業成績提交。 2. 由教務處註冊組完成課程學習成果提交。3. 由教務處註冊組完成校內幹部經歷提交。 4. 由教務處註冊組完成多元表現提交。

(三)學校完成提交資料後，應由教務處註冊組完成收訖明細 之確認。如收訖明細有相關疑義，應由第 2 項各款提交單位協助確認。

(四)前項學校公告之收訖明細確認期間，不得少於三日。

(五)學生應於學校依第四項規定之公告期間內，確認學校提交資料與學生上 傳資料一致；逾公告期間未確認，或未向學校提出疑義者，視為已確認 學校提交資料與學生上傳資料一致。

七、已畢業學生之學習歷程檔案資料，封存 3 年；達保存年限後，始得刪除。

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

九、學習歷程檔案之學生訓練、教師研習、親師說明會等事項，依下列方式辦理：

(一)宣導說明：由教務處註冊組向學生、家長及教職員辦理， 每學年至少一場次

(二)系統操作訓練：教務處註冊組向學生及教師辦理，每學年至少一場次。

(三)專業研習：由教務處註冊組向學生及教師辦理增能指導研習，每學年至少 一場次。

十、當本校學生學習歷程檔案相關人員因各種因素異動，影響學習歷程檔案相關作業之運作時，應依以下調整方式辦理。

(一)行政人員：若第五條、第六條、第九條所定之各項業務執行人員無法進行學習歷程檔案資料建置、修正、提交及疑義處置時，應依以下順位之行政人員代理執行業務：

1. 同組之組長或組員
2. 同處室之其他組長或組員
3. 同處室之主任

(二)任課教師：若原任課教師因疫情、重大事故、聘期屆滿離職、退休、留職停薪、停聘或解聘等因素，無法協助學生進行課程學習成果認證，應依以下順位之教師代理認證課程學習成果：

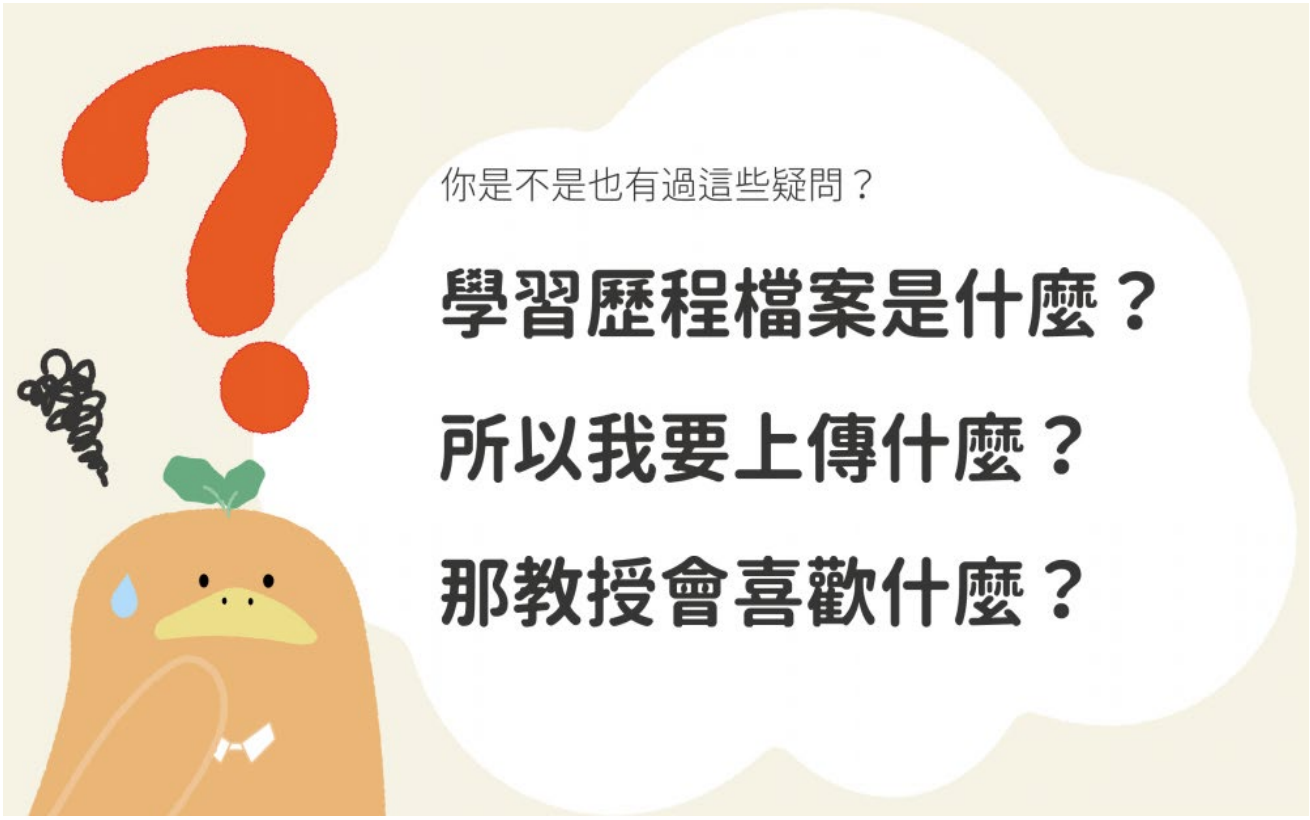
1. 由原任課教師委託之代理認證教師
2. 相同授課課程及年段之教師
3. 相同授課科目之教師或科召集人
4. 若該課程無相同授課科目之校內教師，則由教務處教學組或註冊組代理認證。若原任課教師仍可協助學生進行課程學習成果認證時，學校得衡酌資通安全相關事宜後，減緩原帳號消滅時間。

(三)學生：學生在學期或學年度結束後離校，若無法利用本校學習歷程平臺進行收訖明細確認時，教務處與學務處將以紙本郵寄方式通知學生進行各名 冊之收訖明細確認。

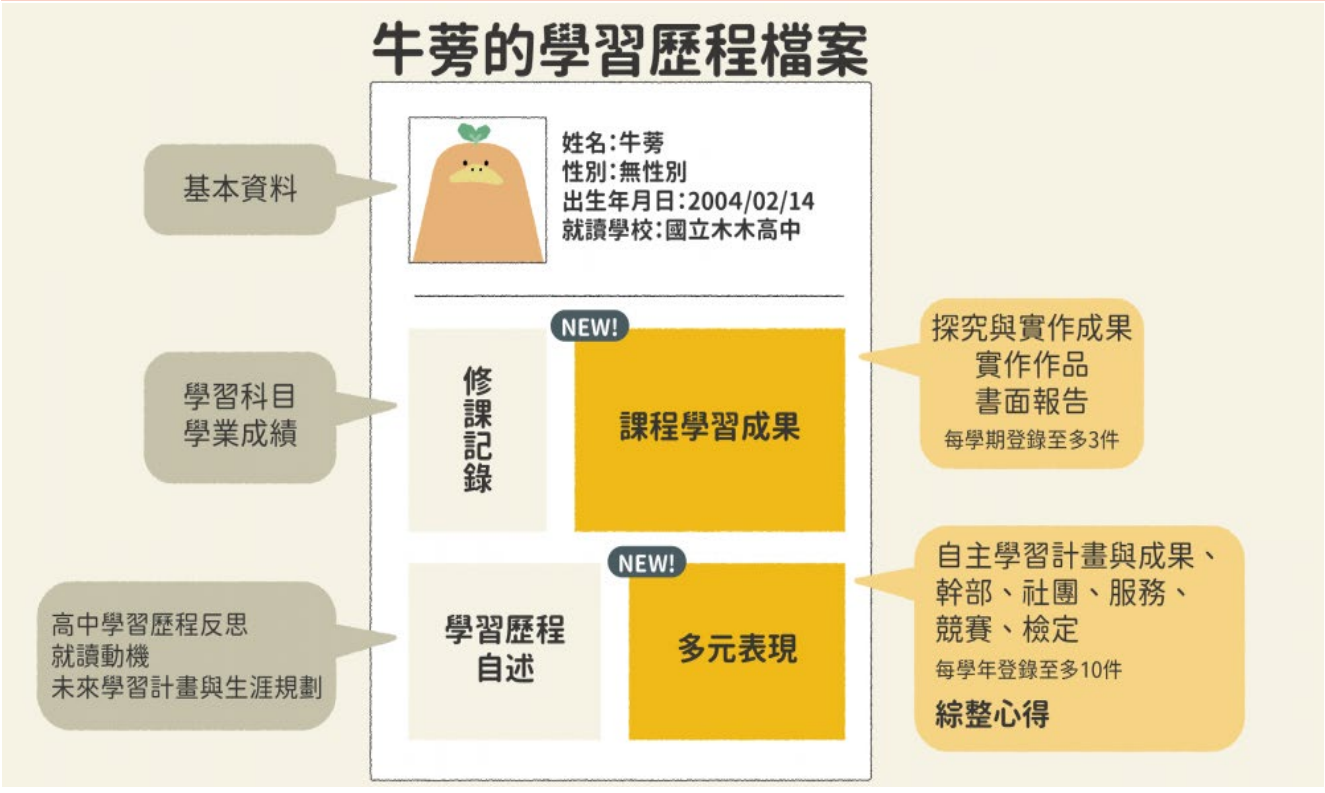
十一、 各項作業之指定辦理人員及教師，得由執行秘書視其辦理成效，提交工作小組評核，依學校教職員獎勵標準之規定，提請敘獎。

十二、 本補充規定經校務會議通過後實施，其修正時亦同。

# 壹拾伍、 高中生該知道的學習歷程大小事




## 一、 學習歷程檔案包含什麼？

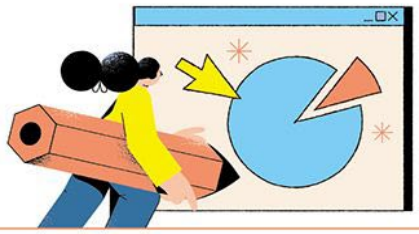


## 二、 它的功能到底是什麼呢？

學習歷程檔案
重要性提升
四大功能一次看懂

☑ 展現個人特色
- 展現高中三年適性學習軌跡
- 多元表現內容涵蓋範圍廣，可展現自己的興趣與熱情

☑ 補充考試無法呈現的學習成果
- 課程學習成果項目，能看出學生在該科目的理解反思與成長
- 強調跨領域、實作專題與體驗



☑ 回應新課綱校定課程特色
- 強調加深加廣選修，銜接大學多元通路
- 30 學分的試探空間，讓學生找到未來方向

☑ 強化審查資料可信度
- 學習歷程三年累積，無法造假
- 學習成果經教師認證

整理／王彤方
資料來源／教育部

## 三、 我該如何呈現學習歷程檔案？—課程學習成果

這些都可以是「課程學習成果」的呈現方式
↓

- **書面報告**
- **簡報檔案** ・我就蒡：不同土質對牛蒡品質之探討
- **小論文**
- **實作成果** ・繪本《一蒡接一蒡》：牛蒡種植興衰史
- **心得筆記** ・牛蒡養成記：種植觀察日記
  ・蒡農訪談心得
- **學習單** ・「好土!」：土壤酸鹼值紀錄學習單

## 四、 我該如何呈現學習歷程檔案？—多元表現

- **多元表現**
  - 自主學習計畫與成果
  - 幹部經歷：實驗牛蒡田土地公(高一～高二)
  - 社團活動：烘焙社(高一)、生物研究社(高二)
  - 活動經驗：牛蒡採收小幫手(2020.04)
    夏日食農教育營志工(2020.08)
  - 證照檢定
  - 競賽成果
  - 志工服務
- **多元表現綜整心得(高三撰寫)**

## 五、 因應新課綱帶來的改變

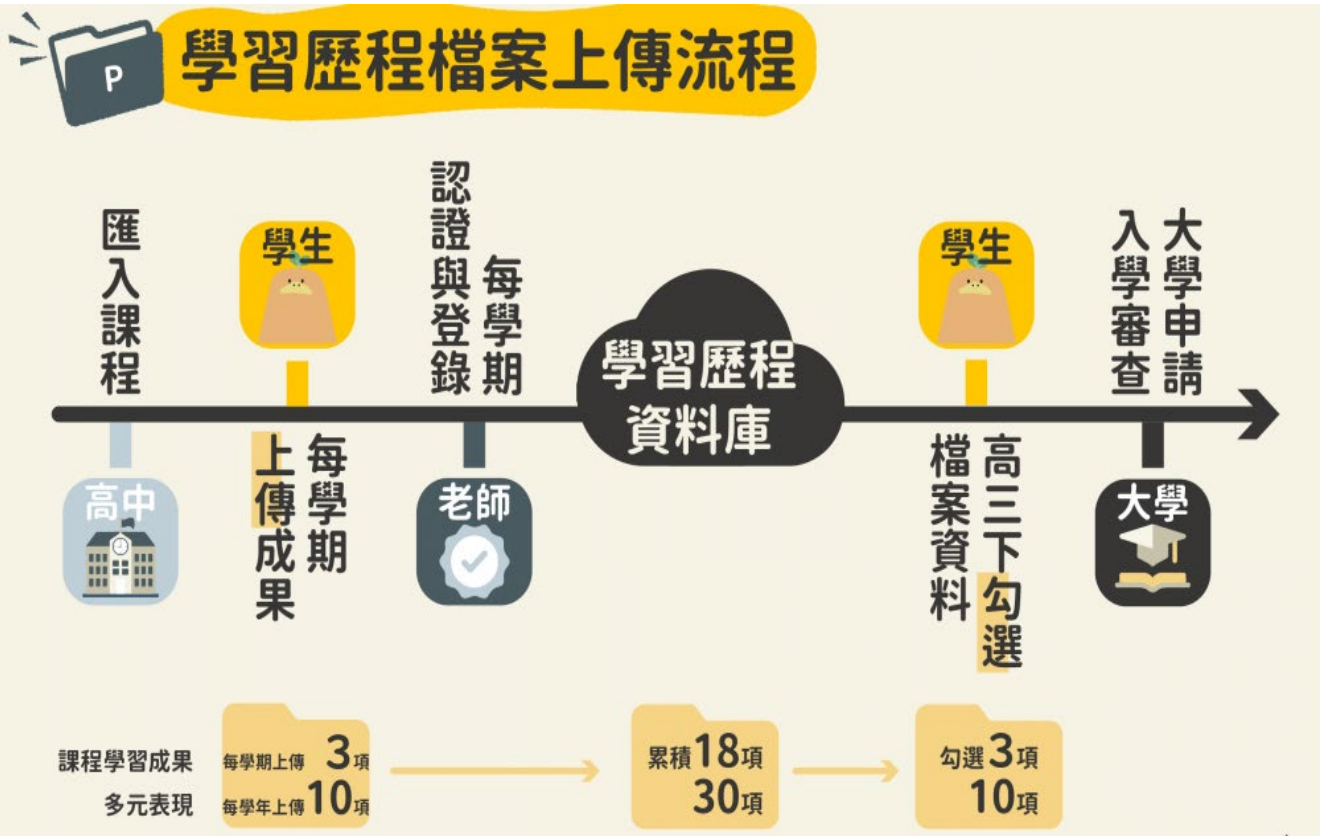
## 六、 學習準備建議方向

| 國立森森大學 田園學系 | | |
|---|---|---|
| 學習準備建議方向 | 修課記錄 | **本系參考之重點領域**<br>1. 自然科學領域<br>2. 藝術領域<br>3. 科技領域 |
| | 課程學習成果 | **下列內容或其他課程學習成果，選擇至多3件。**<br>1. 書面報告<br>2. 實作作品<br>3. 自然科學領域探究與實作成果 |
| | 多元表現 | **下列內容或其他有利審查資料，選擇至多10件，並撰寫「多元表現綜整心得」。**<br>1. 高中自主學習計畫與成果<br>2. 社團活動經驗<br>3. 特殊優良表現證明 |

大學各校系會提供「學習準備建議方向」供高中學生參考～

建議方向並非審查的唯一標準，同學們不必太過擔心自己的歷程檔案有缺項。

## 七、 學習歷程上傳流程—務必留意每學期（年）上傳時間



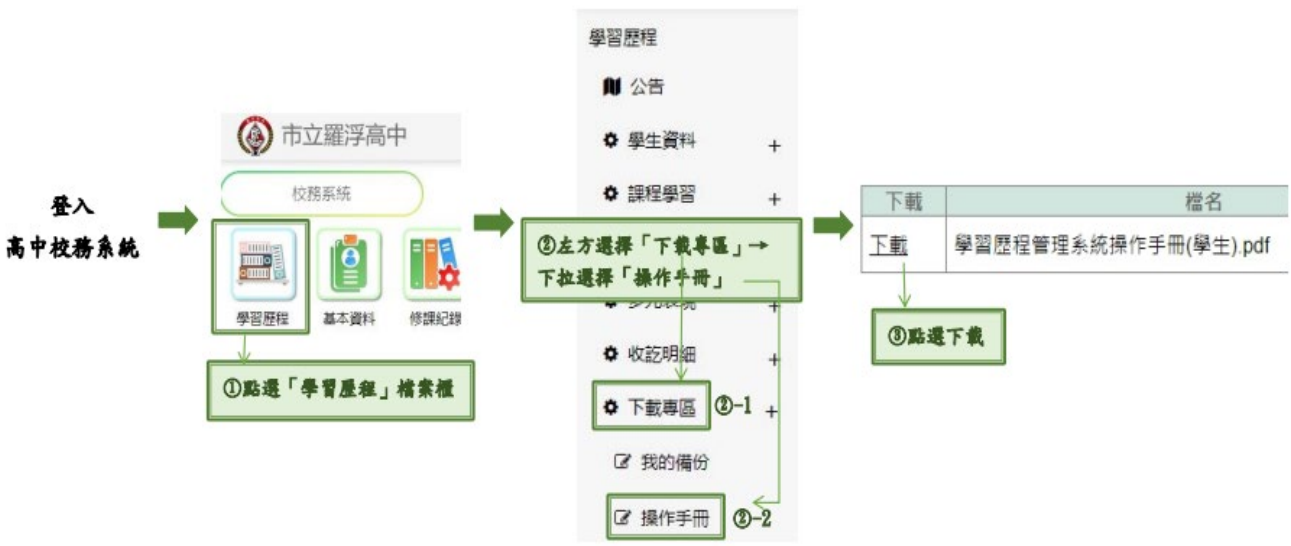
## 八、 羅浮高中學歷程檔案上傳流程

### 1. 羅浮高中學習歷程檔案相關流程

### 2. 學生上傳課程學習成果操作程序

➢ 登入程序

➢ 操作手冊下載



# 壹拾陸、 本校畢業條件

1. 應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。
2. 表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。
3. 專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上,其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。