

高級中等學校課程計畫

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

學校代碼：581402

實用技能學程課程計畫書

本校108年11月18日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

校長林岑

(109學年度入學學生適用)

中華民國111年01月17日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	11
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	11
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	12
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	21
三、彈性學習時間實施規劃表	22
玖、學校課程評鑑	26
學校課程評鑑計畫	26
附件二：校訂科目教學大綱	32

學校基本資料表

學校校名	高雄市私立三信高級家事商業職業學校		
技術型	專業群科	1. 商業與管理群：商業經營科、資料處理科 2. 外語群：應用外語科(英文組)、應用外語科(日文組)、應用英語科、應用日語科 3. 設計群：廣告設計科 4. 家政群：幼兒保育科 5. 餐旅群：餐旅管理科、餐飲管理科	
	建教合作班	1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科	
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
	其他		
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 外語群：應用外語科(日文組)、應用日語科 3. 家政群：幼兒保育科、美容科 4. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科		
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1. 服務群：餐飲服務科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	07-7517171轉1115	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	34	1	32	2	28	4	94
	商業與管理群	資料處理科	2	93	2	93	2	39	6	225
	外語群	應用外語科(英文組)	0	0	1	24	1	16	2	40
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	22	1	18	2	40
	外語群	應用英語科	1	20	0	0	0	0	1	20
	外語群	應用日語科	1	18	0	0	0	0	1	18
	設計群	廣告設計科	2	76	2	69	2	71	6	216
	家政群	幼兒保育科	1	16	1	17	1	23	3	56
	家政群	美容科(建教合作班)	3	100	3	65	2	36	8	201
	餐旅群	觀光事業科(建教合作班)	4	124	4	105	2	31	10	260
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	9	313	8	298	3	145	20	756
	餐旅群	餐旅管理科	0	0	0	0	6	195	6	195
	其他	綜合職能科	0	0	1	13	1	15	2	28
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	28	1	19	1	12	3	59
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	13	1	17	2	30
	外語群	應用日語科	1	14	0	0	0	0	1	14
	家政群	幼兒保育科	1	15	1	7	0	0	2	22
	家政群	美容科	0	0	0	0	1	17	1	17
	餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	1	20	1	20
	餐旅群	餐飲管理科	1	49	2	87	2	72	5	208
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	65	2	53	2	86	6	204
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	15	0	0	0	0	1	15
合計			31	980	31	917	31	841	93	2738

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	5	45
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	5	45
	餐旅群	餐飲管理科	11	45
	藝術群	表演藝術科	1	45
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	0	0
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	1	45
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	45
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	15
合計			45	1995

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

學校願景—【愛的教育，幸福三信】三信家商創立於民國47年，創校人林瓊瑤先生提倡「愛的教育」的理念，秉持「成就每一位學生」目標，用心啟發學生的多元智慧，涵養道德品格、扎根基本學科能力、精熟專業技能、輔導職業技能證照，以人文藝術教育陶冶美學心性，培養學生團隊合作和解決問題的能力，使成為具備優質能力與深厚素養的技職人才，希冀打造一所以『自立自主人格、學問技能活用、模範國民造就』教育目標的全人幸福優質學校，正符應新課綱之「核心素養」。學校願景補充說明 1、自立自主人格 「心之所向，身之所往。」意思就是，在精神人格的指引下，導致了行動的實踐。因此品格教育不論在東方或西方，長久以來皆為教育的核心課題。惟人格的養成是連續性、漸進性且動態化的歷程，透過潛移默化且日積月累的薰陶，孕育學生的道德意念，奠定人性尊嚴基礎，朝向自我概念的發展，落實於生活之中。悠游於三信家商優美的校園景致，徜徉綠意盎然的草皮，仰望高聳入雲的精神堡壘-三信塔，在如此溫馨友善的氛圍中，學生能養成開闊的心胸，去關懷、尊重、理解不同的文化，涵育人文美學素養，最終，讓學生養成擁有自立的人格，並且能夠自主行動、自律生活。2、學問技能活用 技職教育的重點在於培育知識與實作能力兼具之人才，發揚杜威(John Dewey)做中學(learning by doing)的精神。對於致力投身在技職教育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之設計外，學生進路更是我們關注的課題。本校與業界向來維持密切聯繫與合作，透過業師協同教學、職場體驗…等等的活動，與業界資源交流，共榮共享，奠定學生專業精進，以達到強化技職、產學鏈結的目的，俾便學生畢業後能與職場順利無縫接軌。故以學問素養為蘊底，再輔以專業技能之加乘，學生便能具備專業學問技能，擁有豐沛的溝通互動，強化職場就業優勢，創造自我價值。3、模範國民造就 教育乃一切的根本，也是國家競爭力的重要基石。禮記學記篇中所提：「大學之法，禁於未發之謂豫，當期可之謂時，不凌節而失之謂孫，相觀而善之謂摩。此四者，教之所由興也。」言簡意賅道出「豫、時、孫、摩」乃亙古不移之教學真諦。唯有透過教育的歷程，讓人之所以為人，才能適應社會，傳遞文明瑰寶。德國教育家福祿貝爾(F.Frobel)曾說：「教育之道無他，唯有愛與榜樣」。教育者透過身教、境教，成為學生的楷模，引導學生五育均衡發展，成為具備品格內涵及文化素養的模範國民。取之於社會，也能回饋於社會，關注人際互動，保持良善的社會參與，讓幸福的氛圍，由三信家商的小我，感染至整個社稷國家的大我。



二、學生圖像

創學力

美國哈佛大學教育研究院心理發展學家加德納(Howard Gardner)於1983年提出了「多元智能理論」，指陳人與生俱來有不同面向的稟賦，每個學生都是獨一無二的個體，應善用自身的優勢智能去學習，這個理論在教育界也掀起了劃時代的波瀾，故單向灌輸的教學模式已被淘汰，建構創造思考之學習環境取而代之。三信家商在課程和教學的模式上，力求不斷求新、求變、求進步，是高雄市投入資訊融入教學的前導學校之一，在國內外的各項比賽中一直都有傑出的斬獲。資訊科技的發展可謂一日千里、日新月異，教學的現場如能由資訊科技輔助，提供適性學習，必能增強學生興趣，激發其創意潛能。在現今創造力及自造者(Maker)概念盛行的趨勢下，如何學習建構、重新組合、反思與啟發？如何培養或發現自己的獨特性？等議題十分重要。本校除了讓學生了解如何多元運用課本知識外，更訓練學生領導統御、有效率工作、情緒管理等能力，其核心精神正呼應教育部十二年國民基本教育新課綱「自發」、「互動」及「共好」之核心理念及九大核心素養，另為加強與新課綱的結合，更加鼓勵議題探究、記錄創意發想之歷程，以利學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會，增強學生學習的理解、連貫和運用，並強調表達與分享的重要性。培養問題解決、生活美學、跨科整合、多元創新、團隊合作等能力，並落實108新課綱「全人教育」的理念。本校推動創業典範課程，深化校園創新之扎根，強化學生學習體驗途徑，開展多元智能，讓學子藉由不斷反思與啟發，醞釀獨立思考能力，啟發創意創新之思維。同時我們也期待藉由運用科技媒體之能力與正向態度，學生能夠有能力進行識讀與批判，使培育創意的知能不再只限於學校場域。古希臘三哲提出「博雅」的教育精神，除了在知識、技能方向的精進之外，同時涵泳人文關懷素養，陶冶職業道德。本校建置各類科的創意情境教室，包含英語360度環繞情境教室、攝影教室、日式料理教室、簡易創業教室、……等等，讓學生可以從「做中學」，將知識與生活經驗相結合。本校跨處(科)室整合網路資源，研發跨領域課程，建置討論平臺，提供學生創意合作機會，養成解決問題之能力，發揮創新精神，以因應社會變遷，增進個人的彈性適應力。創學力讓科技和人文的相互結合，激發出燦爛火花。

美感力

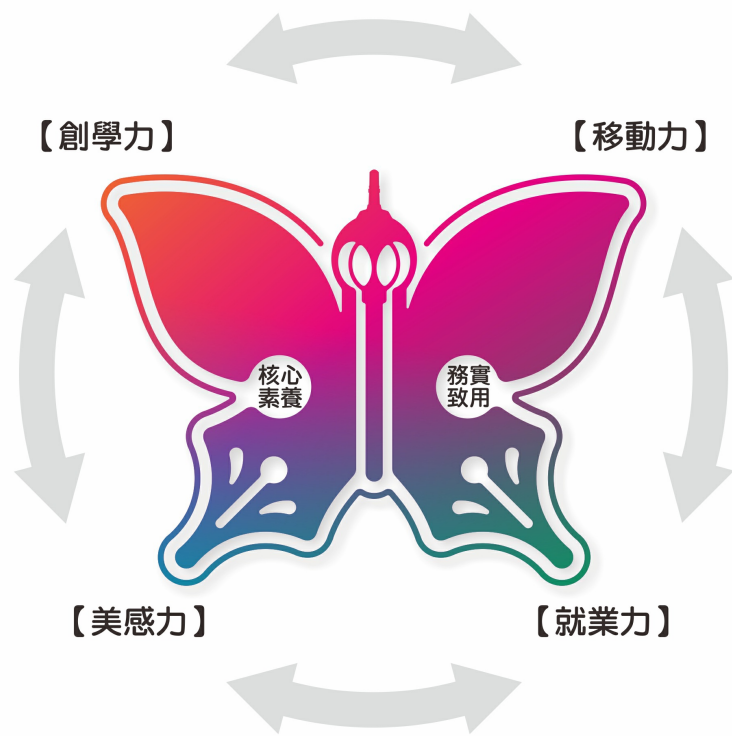
美感力是國家進步和社會成熟度的表徵，三信家商承襲「藝術使人豐富，教養使人美麗」的教育理念，美感思維長久以來是本校的特色。我們相信透過藝術欣賞、評鑑、創作，得以涵蘊學生高貴氣質與生活美感，成為新世紀的美學公民，以臻於至真至善至美的境界。身為教育現場的工作者，我們深切地了解到，美學素養對於一個人生命厚實度的重要性。教育部近來大力推行美感教育的中長期計畫，其核心理念為美感從幼起、美力終身學，期盼透過藝術青年，播撒美感種子。本校長久以來不遺餘力地推動美感教育及藝術教育紮根，啟發學生美感覺知與經驗，奠定美力終身的基礎。培養學生美的感受力、想像力、創造力、實踐力等並視為終身學習的權利，以提升生活幸福感及創造力。透過推動各項美感教育計畫，教師得以研發各種美感的課程、教材教法及學習評量。誠如108新課綱揭示「成就每一個孩子，適性揚才、終身學習」為願景，以尊重學生生命主體為起點，希冀透過適性品格教育，激發學生生命的喜悅與生活的自信。高職階段正好屬於青少年狂飆期，是形塑個人人格和自我認同的關鍵時期。本校透過核心素養課程的導入，鼓勵學生對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。冀望藉由美感力以涵養品格發展，內化成為一種生活態度，我們培養學生從生活中體驗其核心價值，結合社區資源，鼓勵從事志工服務，培育感恩、願意付出的利他精神；另本校校園環境優美，充斥著藝術與人文氣息，藉由美學環境傳遞善念，彰顯倫理規範，讓美感教育透過身教、境教等潛在課程的薰陶，讓學生主動並樂於與人際互動溝通，強化其道德感與同理心，俾能具備美學素養之人生目標。

就業力

青少年時期乃人格養成及發展自我認同的關鍵期，在求學的過程中，能盡情揮灑才華，在下一階段，找尋適合自己的職涯發展與定位，協助學生了解自我的職涯發展方向啟蒙與建立，取得工作與生活的平衡，成就幸福家庭。「就業力」(employability)係指「為順利就業、保持就業、及在必要時獲得新就業之能力」。依據英國學者Harvey、Locke 和Morey (2002)的定義，就業力的本質乃是：「個人在經過學習過程後，能夠具備獲得工作、保有工作、以及做好工作的能力」。簡單地說，就業力就是獲得及持續完成工作的能力。所以三信家商一直致力於訓練學生擁有在勞動市場中藉由永續就業來實現潛能的自足能力。不但有利於就業的工作態度與個人特質、自我行銷與職涯管理能力，而且具有學習的積極意願，並能反思所學。包括：溝通技能、團隊合作技能、問題解決技能、原創與進取技能、規劃與組織技能、自我管理技能、學習技能及科技技能等。三信家商因應產業結構轉型及社會多元變遷，培養學生適性發展及就業規劃能力，期能達成「第二期技職教育再造計畫」中提升技職教育整體競爭力之目標。故在校就學期間即透過生涯規劃課程，提供青少年職涯諮詢評估及相關就業資訊，辦理職場參觀體驗及就業博覽會等等，讓同學們提前了解工作世界的樣貌，提升務實致用之肆應力，讓學生學用有專精。本校開設各類契合式人才培育專班，更首創私立高職風氣之先，與國營事業體合作，俾便產學鏈結、無縫接軌。配合國家相關的輔導青少年就業政策，結合政府機構與民間力量，培養學生敬業樂群的態度，讓學生能夠開創屬於自己的志業，臻於自我實現的理想。

移動力

世界銀行預測，具備全球移動力的人才，薪資將比同輩多出五成，平均資產多出一倍以上，早期農業社會所強調安土重遷的藩籬也逐漸被打破，國際移動力人才正如雨後春筍般的新生。全球移動力(global mobility)已經成為高等教育國際化程度的一項重要指標；除了透過留學經驗來拓展視野、促進人格發展以及增加環境適應能力以外，更能從中找到未來的職業發展的助力。全球移動力不只是謀取一個穩定的工作，更是尋求更好的專業表現以及薪資結構。全球移動力係指個體願意參與國際交流，積極從事各種學習和分享活動，培養自己具有開拓心胸和宏觀思維，且能夠融入當地社會和認同多元文化的能力，以提升個人的競爭力；至少包括外語能力、多元文化能力、積極正向能力、宏觀思維能力以及融入不同社會能力(吳清山, 2016)。三信家商的學生能具備國際視野，揉合多元文化內涵，強化語言優勢，精進溝通協調能力、拓展國際觀。本校積極提倡國際教育，除了透過課程融入教學外，每年固定與美國、日本的姊妹校進行交流。另外更接受來自巴西、墨西哥、法國等等世界各地的國際交換生到本校來就讀。三信家商致力於培養具備全球競爭力及全球責任感的國際移動人才，協助學子在全球化的浪潮下，勇於迎向挑戰，立足在地，放眼國際，創造非凡成就。



肆、課程發展組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

課程發展委員會組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會組織設置要點

105年12月05日校務會議通過

107年元月31日校務會議修正通過

一、本要點依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第1030135678A 號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）訂定之。

二、高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）根據《總綱》的基本理念與課程目標，以及學校願景和目標，發展並精進學校本位課程。

本委員會任務如下：

- (一) 審議學校課程計畫，研擬或統整各科(群)及領域所規劃之課程計畫。
- (二) 審查學校教科用書的選用，以及全學期使用之自編教材。
- (三) 進行學校課程自我評鑑及定期追蹤與檢討。
- (四) 審議學校與課程相關之計畫、研究及章則。

三、本委員會組織成員：

- (一) 由校長擔任主任委員，教務處主任為副主任委員。
- (二) 校內委員為：進修部主任、學務處主任、總務處主任、實習輔導處主任、輔導室主任、圖書館主任、人事室主任、會計室主任、教學組組長、註冊組組長、設備組組長、特教組組長、訓育組長、進修部教學組長、進修部學務組長、教師會會長、各群科科主任、一般科目/領域召集人及學生代表 1 人。
- (三) 校外委員為：家長、產業代表及專家學者代表各 1 人。
- (四) 委員之任期採學年制；校內委員於學年度職務變動時，由新任職相關人員接替之；校外委員由主任委員聘任之。
- (五) 設執行秘書一名，由教學組組長擔任，負責聯絡、協調與執行決議事項。

四、本委員會其運作方式如下：

- (一) 由校長召集之，如經全體委員四分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。
- (二) 應每學期召開會議乙次，並得視需要不定期召開臨時會。
- (三) 應於每年十二月召開會議，並完成下學年度學校課程計畫之審議。
- (四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。

五、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會（以下簡稱教學研究會）。

教學研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修與選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- (三) 辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (四) 協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- (五) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (六) 協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- (七) 選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定評量相關事宜。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

課程研究會之任務如下：

- (一) 規劃、統整該群科之課程發展。
- (二) 協助協調該群科課程實施相關事項。
- (三) 規劃群內跨科選修課程之發展與其實施相關事項。

教學研究會及課程研究會之成員從高級中等教育法及總綱之規定，其會議由各召集人召集，其開議及議決規定比照本委員會規定辦理。

教學研究會應每年定期舉行四次會議，每學期各二次，必要時得召開臨時會議；課程研究會得合併召開之。

六、本委員會及教學研究會與課程研究會，應於課程規劃階段，邀請產業代表共同參與。教學研究會與課程研究會，應於規定期限，提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。

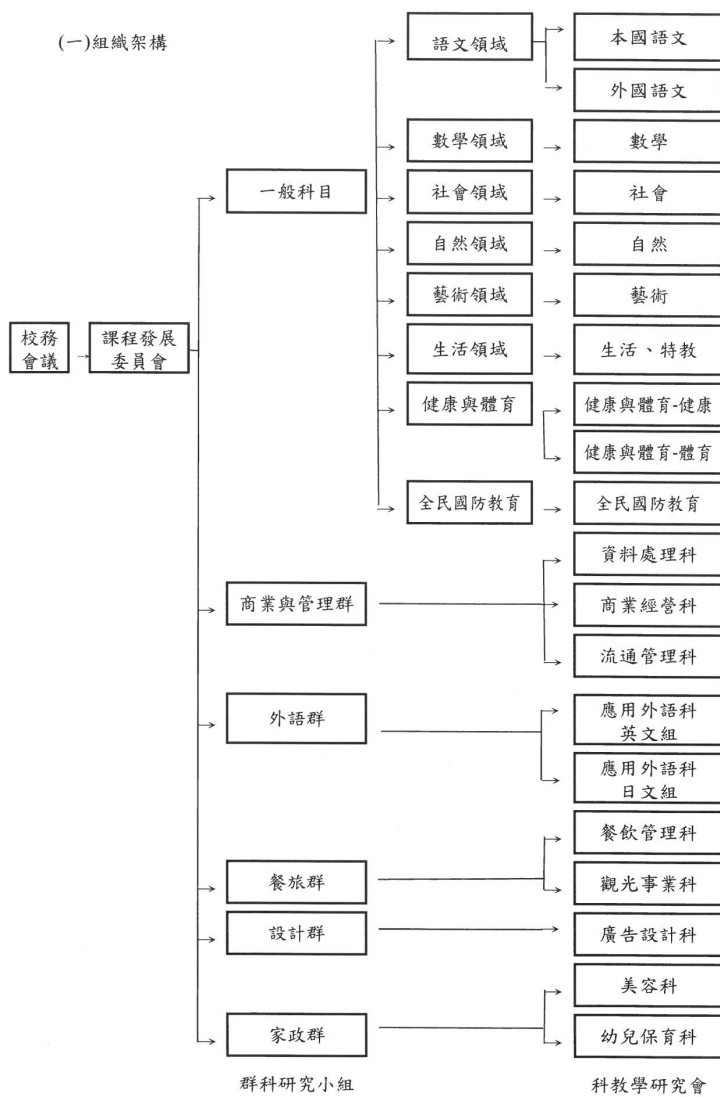
部定必修國語文、英語文及數學三科目，經各該教學研究會通過實施部分或全面適性分組教學時，其分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式，應提交本委員會審議通過後實施。

各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

七、本要點經校務會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

三信家商 108 學年度第 1 學期課程發展委員會組織圖

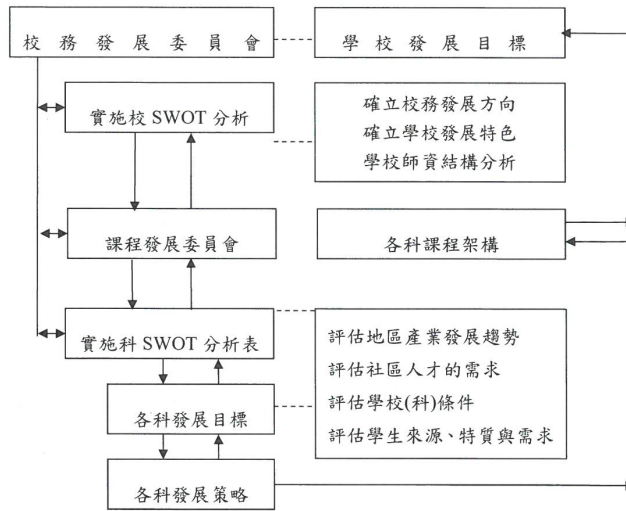
107 年元月 31 日校務會議通過



(二) 規劃流程及工作要項

1. 高雄市三信高級家事商業職業學校發展學校本位課程規劃架構

本校發展職校本位課程，係依據教育部訂定「職業學校群科課程綱要」為架構；參考後期中等教育共同核心課程指引總綱，並實際思考學校內外環境，由下而上採用 SWOT 為分析工具，進行課程模式規劃；規劃原則是周延性、具體性及可行性，規劃理念為統整、融入及銜接特性，預期以學校現有之課程架構為基礎，發展適切而能展現學校特色及銜接未來之技職課程。



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養具有餐旅管理基礎核心素養的人才。 2. 培養具有餐飲業基礎及餐飲烹調技術的人才。 3. 培養具有基礎餐旅服務技術核心素養的人才。 4. 培養具有專業倫理與職業道德的技職人才。 5. 培養具有服務熱忱、創意思考與永續發展之人才。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位,1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 餐飲服務就業進路：1. 餐飲業服務員 2. 餐廳管理人員 3. 飯店櫃台服勤人員 中餐烹調就業進路：1. 餐飲內場主廚/副主廚 2. 餐飲內場切/分菜員 3. 餐飲內場廚師/學徒 4. 食品材料行從業人員 5. 產品研發從業人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 中式烹調基礎知識與能力 2. 餐飲服務之基礎知識與能力</p> <p>3. 檢定職類： 1. 中餐烹調丙級技術士 2. 餐飲服務丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲衛生與安全2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 說菜服務與技巧2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅英文與會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 資訊科技應用2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹飪實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕4學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 烘焙實務就業進路 1. 點心坊師傅/學徒 2. 甜點坊師傅/學徒 3. 飯店烘焙坊師傅/學徒 4. 食品材料行從業人員 5. 產品研發從業人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 烘焙製作基礎知識與能力 2. 餐旅業從業服務態度及職場倫理</p> <p>3. 檢定職類： 1. 烘焙丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 食物學2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲採購2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅英文與會話2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 房務技術6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 特色飲調6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹調實習精修8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕4學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 飲料實務就業進路：1. 吧檯服務人員 2. 酒吧從業人員 3. 飲品開發人員 西餐烹調就業進路：1. 西餐廳內場主廚/副主廚 2. 西餐廳內場切/分菜員 3. 西餐廳內場廚師/學徒 4. 食品材料行從業人員 5. 產品研發從業人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 飲料調製基礎知識與能力 2. 西式烹調基礎知識與能力 3. 安全衛生包裝、行銷、販售與美學應用等之能力 4. 創意思考且有創業行銷企劃能力</p> <p>3. 檢定職類： 1. 飲料調製丙級技術士 2. 西式烹調丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 國際禮儀2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅英文與會話2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐廳管理4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹飪實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 日本料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 微型創業實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 伴手禮製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 異國料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 歐式點心6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 特色蔬食料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 裝飾美學運用2學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4	1	1					
		地理		1	1					
		公民與社會								
	自然科學	物理	4			1	1			
		化學								
		生物				1	1			
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術		1	1					
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4			1	1			
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技		2						
	健康與體育	體育	2	1	1					
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	16	14	3	3	0	0		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6					3	3		
	小計	16	2	2	3	3	3	3		
	部定必修學分合計	52	18	16	6	6	3	3		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	6學分 3.23%	生涯發展	2				1	1		
			體育進階	4			1	1	1	1	
			小計	6	0	0	1	1	2	2	
	專業科目	8學分 4.30%	食物學	2			2				
			餐飲採購	2				2			
			國際禮儀	2					1	1	
			餐飲衛生與安全	2	1	1					
			小計	8	1	1	2	2	1	1	
	實習科目	8學分 4.30%	專題實作	4					2	2	
			職涯體驗	2			1	1			
			資訊科技應用	2		2					
			小計	8	0	2	1	1	2	2	
	特殊需求領域	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			22	1	3	4	4	5	5	
校訂科目	一般科目	22學分 11.83%	數學進階	6			2	2	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			英語文進階	6			2	2	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			走讀苓雅	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			國語文進階	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			生涯規畫	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計	22	1	1	7	7	3	3	
	專業科目	16學分 8.60%	說菜服務與技巧	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
			餐旅英文與會話	8	2	2	1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			餐廳管理	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			宴會服務概論	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計	16	5	5	1	1	2	2	
	實習科目	74學分 39.78%	中式點心製作	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
			中餐烹飪實習	8	4	4					<input type="checkbox"/> 跨班
			烘焙實務	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班
			西餐烹飪實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
日本料理			6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
特色飲調			6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班	
微型創業實務			6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
特色蔬食料理			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同歐式點心	
裝飾美學運用			2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班	
伴手禮製作			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同異國料理	
異國料理			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同伴手禮製作	
歐式點心			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同特色蔬食料理	
中餐烹調實習精修			8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
蔬果切雕			8	2	2	2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
房務技術	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班			
應選修學分數小計	74	6	6	13	13	18	18	校訂選修實習科目開設94學分			
特殊	0學分										

需求 領域	0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分
選修學分數合計			112	12	12	21	21	23	23	
校訂必修及選修學分上限合計			134	13	15	25	25	28	28	
學分上限總計			186	31	31	31	31	31	31	
每週團體活動時間(節數)			12-18	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)			6-12	2	2	2	2	2	2	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	19.35%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.15%	系統設計			
	實習科目		12	6.45%				
	合計			52	27.96%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	124-140 學分	6	3.23%	系統設計		
		專業科目		8	4.30%			
		實習科目		8	4.30%			
	選修	一般科目		22	11.83%			
		專業科目		16	8.60%			
		實習科目		74	39.78%			
	合計				134		72.04 %	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	82		44.09%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		6-12節	12節		系統設計			
上課總節數		210節	210節		系統設計			
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格							

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會	歷史	→	歷史	→		→		→		→		
		地理	→	地理	→		→		→		→		
	自然科學		→		→	物理	→	物理	→		→		
			→		→	生物	→	生物	→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
		美術	→	美術	→		→		→		→		
	綜合活動		→		→	生命教育	→	生命教育	→		→		
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→			
校訂科目	語文		→		→	英語文進階	→	英語文進階	→	英語文進階	→	英語文進階	
			→		→	國語文進階	→	國語文進階	→		→		
	數學		→		→	數學進階	→	數學進階	→	數學進階	→	數學進階	
	社會		→		→		→		→	走讀苓雅	→	走讀苓雅	
	綜合活動		→		→		→		→	生涯發展	→	生涯發展	
		科技	生涯規畫	→	生涯規畫	→		→		→		→	
健康與體育		→		→	體育進階	→	體育進階	→	體育進階	→	體育進階		

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	第一學年			第二學年			第三學年			
	第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→					
	實習科目		→		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→	
校訂科目	專業科目		→		→	食物學	→		→	
			→		→		→	餐飲採購	→	
			→		→		→		→	國際禮儀
			→		→		→		→	國際禮儀
		餐飲衛生與安全	→	餐飲衛生與安全	→		→		→	
		說菜服務與技巧	→	說菜服務與技巧	→		→		→	
		餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話
			→		→		→		→	餐廳管理
	宴會服務概論	→	宴會服務概論	→		→		→	餐廳管理	
	實習科目		→		→		→		→	專題實作
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	專題實作
			→	資訊科技應用	→		→		→	
			→		→		→		→	中式點心製作
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→		→	中式點心製作
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→	
			→		→		→		→	西餐烹飪實習
			→		→		→		→	日本料理
			→		→	特色飲調	→	特色飲調	→	日本料理
			→		→		→		→	微型創業實務
			→		→		→		→	特色蔬食料理
		→		→		→		→	裝飾美學運用	
	→		→		→		→	裝飾美學運用		
	→		→		→		→	伴手禮製作		
	→		→		→		→	伴手禮製作		
	→		→		→		→	異國料理		
	→		→		→		→	異國料理		
	→		→	中餐烹調實習精修	→	中餐烹調實習精修	→	歐式點心		
	→		→		→		→	歐式點心		
	→	蔬果切雕	→	蔬果切雕	→	蔬果切雕	→			
	→		→	房務技術	→	房務技術	→			

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	36	36	36	36	36	36
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

高雄市私立三信高級商業職業學校彈性(自主)學習時間實施規定

中華民國 107 年11月14日課程發展委員會議通過

一、依據

(一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二)教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

高雄市私立三信高級商業職業學校(以下簡稱本校)彈性(自主)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(自主)學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性(自主)學習時間之實施原則

(一)本校彈性(自主)學習時間,於每學期在校上課每週35節中,開設每週1節,但不予採計學分。

(二)本校彈性(自主)學習時間之實施採班群方式分別實施。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。

(三)彈性(自主)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。

四、本校彈性(自主)學習時間之實施內容

(一)學生自主學習:學生得於彈性(自主)學習時間,依學校相關規定提出自主學習之申請。

(二)校隊選手培訓:由校隊指導老師就代表學校參加縣市級以上競賽之學生(例如:技藝競賽...等)或參加校隊訓練之學生,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導。學生應填具【選手培訓實施申請表】(如附件1);校隊教練應填寫【選手培訓指導紀錄表】(如附件2)。

(三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程(教師填具【微課程申請表】,申請微課程開設,以6~10週為限,如附件3),其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期考後兩週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件4;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件5;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件6。

(五)學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動,其相關申請表件如附件7。

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12人以上;除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一)學生自主學習之實施時段,應於本校彈性(自主)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8完成【自主學習申請表】,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多5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,至多以15人為原則。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9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(自主)學習時間結束前,將附件10之【自主學習成果紀錄表】彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性(自主)學習時間之學生選讀方式

(一)學生自主學習:採學生申請制,學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。

(二)選手培訓:採教師指定制,校隊指導老師提供參與選手培訓之學生之申請表(附件1)提出申請。

(三)充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四)補強性教學:

1.短期授課之教學活動:由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單;並填妥附件4、5資料向教務處申請核准後實施。

2.全學期授課之課程:採學生選讀制。

(五)學校特色活動:採學生選讀制。

(六)第(三)(四)(五)類彈性(自主)學習時間方式,其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性(自主)學習時間之各項課程選讀,均不授予學分。

八、本校彈性(自主)學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式,依實際指導節數,支給鐘點費,但不列入授課節數採計。

九、本補充規定之實施檢討,應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形,定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過,陳校長核定後實施,並納入本校課程計畫。

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

高雄市私立三信高級商業職業學校自主學習時間實施規定

中華民國 107 年11月14日課程發展委員會議通過

一、依據

(一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二) 教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

高雄市私立三信高級商業職業學校(以下簡稱本校)彈性(自主)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(自主)學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校學生自主學習之實施規範

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

(二) 學生申請自主學習，應依附件8完成【自主學習申請表】，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多5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，至多以15人為原則。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9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10之【自主學習成果紀錄表】彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)
3. 實施對象請填入科別、班級...等
4. 本表以校為單位，1校1表。

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	精修英文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	精修國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	學習檔案製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	精修數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第一學年	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	精修英文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
									<input type="radio"/> 例行性		

第二學期	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	精修國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	學習檔案製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	精修數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第一學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學年	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

										<input type="radio"/> 親善接待與服務 <input type="radio"/> 備審資料製作 <input type="radio"/> 生活禮儀與服務學習	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
										<input type="radio"/> 親善接待與服務 <input type="radio"/> 備審資料製作 <input type="radio"/> 生活禮儀與服務學習	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
										<input type="radio"/> 親善接待與服務 <input type="radio"/> 備審資料製作 <input type="radio"/> 生活禮儀與服務學習	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
第一學期										<input type="radio"/> 生活禮儀與服務學習 <input type="radio"/> 自主學習 <input type="radio"/> 選手培訓	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 18 <input type="radio"/> 18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
										<input type="radio"/> 選手培訓 <input type="radio"/> 國防軍事培育 <input type="radio"/> 職場就業通	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 18 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
										<input type="radio"/> 國防軍事培育 <input type="radio"/> 職場就業通 <input type="radio"/> 親善接待與服務	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
											<input type="radio"/> 親善接待與服務 <input type="radio"/> 備審資料製作	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
											<input type="radio"/> 備審資料製作 <input type="radio"/> 親善接待與服務	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
											<input type="radio"/> 親善接待與服務 <input type="radio"/> 備審資料製作	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第三學年										<input type="radio"/> 親善接待與服務 <input type="radio"/> 備審資料製作 <input type="radio"/> 生活禮儀與服務學習	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
										<input type="radio"/> 備審資料製作 <input type="radio"/> 生活禮儀與服務學習 <input type="radio"/> 自主學習	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
										<input type="radio"/> 生活禮儀與服務學習 <input type="radio"/> 自主學習 <input type="radio"/> 選手培訓	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 18 <input type="radio"/> 18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
											<input type="radio"/> 選手培訓 <input type="radio"/> 國防軍事培育	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 18 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
											<input type="radio"/> 國防軍事培育 <input type="radio"/> 親善接待與服務	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
											<input type="radio"/> 親善接待與服務 <input type="radio"/> 備審資料製作	<input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 9 <input type="radio"/> 9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

			職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
--	--	--	-------	---	---	---	--------------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--	---	---

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫
中華民國108年11月18日課程發展委員會通過

一、依據

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

二、目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、課程自我評鑑人員及分工

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

(二) 課程自我評鑑小組成員：

1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

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

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

四、課程自我評鑑實施內容

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

(二) 教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

(三) 學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

(二) 教學單位實施自我檢核

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

六、課程自我評鑑流程規劃

(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組

校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組

(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案

自我評鑑小組協助擬定：1. 課程評鑑計畫草案、2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案

(三) 課程發展委員會通過相關計畫

課程發展委員會通過：1. 課程自我評鑑計畫、2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃

(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核

科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核

(五) 完成課程自我評鑑報告草案

課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案

(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告

課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫

(七) 結果運用之後續規劃與持續改善

各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、 課程自我評鑑時程規劃

工作項目 時程 8 -10月 11月-4月 5 -6月 7月

- (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組 ●
- (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案 ●
- (三) 課程發展委員會通過相關計畫 ●
- (四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 ● ●
- (五) 完成課程自我評鑑報告草案 ●
- (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 ● ●
- (七) 結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●

八、 課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫

中華民國 108 年 11 月 18 日課程發展委員會通過

一、 依據

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

二、 目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教

學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

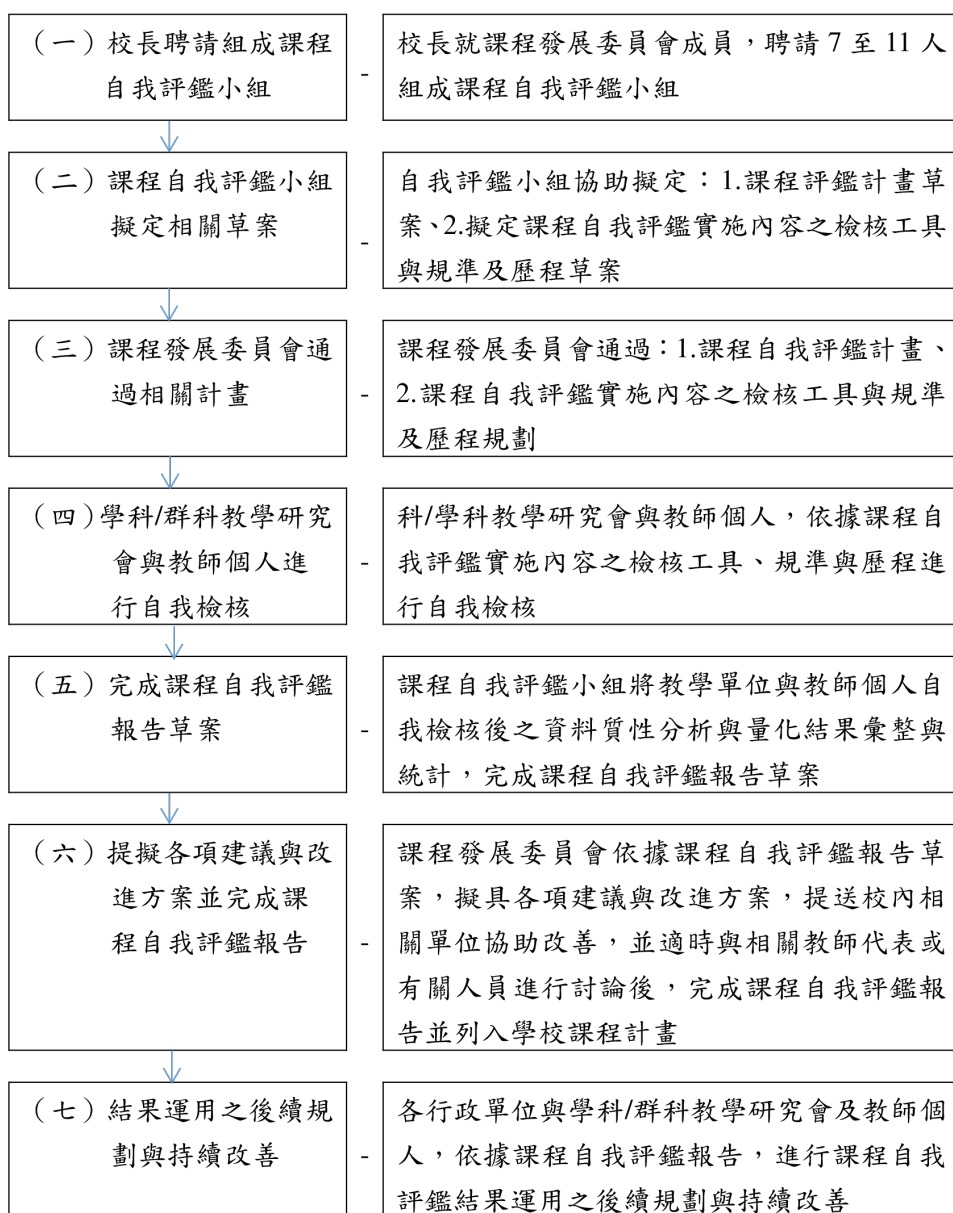
- (一) 課程規劃：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

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

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

六、課程自我評鑑流程規劃



七、 課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程	8 -10 月	11 月-4 月	5 -6 月	7 月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組		●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案		●			
(三) 課程發展委員會通過相關計畫		●			
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核			●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案				●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告				●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善		●	●		

八、 課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階
	英文名稱	Chinese Advanced
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	6	第二學年第一學期
(二)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	6	第二學年第一學期
(三)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	6	第二學年第一學期
(四)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	6	
(五)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	6	
(六)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	6	
(七)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(八)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(九)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(十)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	6	

(十一)出師表	1. 介紹三國時代及諸葛亮。 2. 探討不同身份, 不同的說話方式。 3. 學習如何因應不同的場合、對象, 選擇適當的溝通語辭, 強化職能發展與人際關係。	6	
(十二)出師表	1. 介紹三國時代及諸葛亮。 2. 探討不同身份, 不同的說話方式。 3. 學習如何因應不同的場合、對象, 選擇適當的溝通語辭, 強化職能發展與人際關係。	6	
(十三)愛照vaguniya的猴子	1. 原住民文學欣賞。 2. 探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	6	
(十四)愛照vaguniya的猴子	1. 原住民文學欣賞。 2. 探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	6	
(十五)愛照vaguniya的猴子	1. 原住民文學欣賞。 2. 探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	6	
(十六)散戲	1. 臺灣鄉土小說賞析。 2. 學習培養正確的工作觀念與態度。 3. 認識社會轉型對於職業生態的影響。	6	
(十七)散戲	1. 臺灣鄉土小說賞析。 2. 學習培養正確的工作觀念與態度。 3. 認識社會轉型對於職業生態的影響。	6	
(十八)散戲	1. 臺灣鄉土小說賞析。 2. 學習培養正確的工作觀念與態度。 3. 認識社會轉型對於職業生態的影響。	6	
(十九)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察, 學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	6	
(二十)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察, 學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	6	
(二十一)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察, 學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	6	
(二十二)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	6	
(二十三)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	6	
(二十四)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	6	
(二十五)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(二十六)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(二十七)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(二十八)先秦韻文選	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 詩經介紹。 3. 楚辭介紹。	6	第二學年第二學期
(二十九)先秦韻文選	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 詩經介紹。 3. 楚辭介紹。	6	第二學年第二學期

(三十)先秦韻文選	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 詩經介紹。 3. 楚辭介紹。	6	第二學年第二學期
(三十一)現代詩選	1. 從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	6	
(三十二)現代詩選	1. 從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	6	
(三十三)現代詩選	1. 從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	6	
(三十四)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	6	
(三十五)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	6	
(三十六)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	6	
(三十七)鴻門宴	1. 史記介紹。 2. 思考不同立場處境，要如何應對進退。 3. 學習因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	3	
(三十八)鴻門宴	1. 史記介紹。 2. 思考不同立場處境，要如何應對進退。 3. 學習因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	3	
(三十九)鴻門宴	1. 史記介紹。 2. 思考不同立場處境，要如何應對進退。 3. 學習因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	3	
(四十)生活美學的起點	1. 生活美學之涵養。 2. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(四十一)生活美學的起點	1. 生活美學之涵養。 2. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(四十二)生活美學的起點	1. 生活美學之涵養。 2. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(四十三)夢溪筆談選	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 探究科學發明和思維之關聯性。	3	
(四十四)夢溪筆談選	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 探究科學發明和思維之關聯性。	3	
(四十五)夢溪筆談選	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 探究科學發明和思維之關聯性。	3	
(四十六)天工開物選	1. 瞭解所有發明都有其背景原因。 2. 體會中國古代發明之工巧。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	3	
(四十七)天工開物選	1. 瞭解所有發明都有其背景原因。 2. 體會中國古代發明之工巧。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	3	
(四十八)天工開物選	1. 瞭解所有發明都有其背景原因。 2. 體會中國古代發明之工巧。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	3	
(四十九)詞曲選	1. 國學常識：詞、曲介紹。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	3	
(五十)詞曲選	1. 國學常識：詞、曲介紹。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	3	
(五十一)詞曲選	1. 國學常識：詞、曲介紹。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	3	
(五十二)一桿稱仔	1. 閱讀小農民的故事，從中反映出社會脈動與人性尊嚴。 2. 經由語文看見社會的溝通與互動，感情的抒發與思想的傳承。	3	
(五十三)一桿稱仔	1. 閱讀小農民的故事，從中反映出社會脈動與人性尊嚴。 2. 經由語文看見社會的溝通與互動，感情的抒發與思想的傳承。	3	
	1. 閱讀小農民的故事，從中反映出社會脈動與人性尊嚴。		

(五十四)一桿稱仔	2.經由語文看見社會的溝通與互動，感情的抒發與思想的傳承。	3	
(五十五)庖丁解牛	1.從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2.化抽象為具體，說明由技悟道的過程。	3	
(五十六)庖丁解牛	1.從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2.化抽象為具體，說明由技悟道的過程。	3	
(五十七)庖丁解牛	1.從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2.化抽象為具體，說明由技悟道的過程。	3	
(五十八)神雕重劍	1.閱讀華人世界經典武俠名著。 2.說明重劍無鋒，大巧不工，同時呼應莊子思想。 3.從個人省思擴展到社會關懷，養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(五十九)神雕重劍	1.閱讀華人世界經典武俠名著。 2.說明重劍無鋒，大巧不工，同時呼應莊子思想。 3.從個人省思擴展到社會關懷，養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(六十)神雕重劍	1.閱讀華人世界經典武俠名著。 2.說明重劍無鋒，大巧不工，同時呼應莊子思想。 3.從個人省思擴展到社會關懷，養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	