

佛光山普門中學



技高

年 組

目錄

	學校願景	1
	學生圖像.....	2
	觀光事業科課程地圖.....	12
	各領域年度課程安排	13
	學習歷程檔案.....	20
	生涯規劃與升學進路	25
	彈性學習時間規劃.....	28
	學生自主學習實施規範	29
	選課作業與流程.....	34
	畢業條件與修課學分檢核表	34

本校為佛光山開山星雲大師，在推展佛教事業卓然有成之際，秉持一貫慈悲普濟之精神，發心所創辦的一所中學，作育英才，造福社會。創辦人 星雲大師秉持「以文化弘揚佛法，以教育培養人才」之宗旨創立本校，期勉師生成為「要說滿口的好話、要做滿手的好事、要有滿面的笑容、要具滿心的歡喜」的普中人。由此，也呼應新課綱及十二年國教核心素養，本校全體教職員凝聚共識，以「**三好校園，攜手共進**」

為學校願景，期許能夠串連大樹地區國小-國中-高中-大學之文化、觀光、產業與教育資源，並鏈結在地及本土文化，加強國際交流，培育健全發展的三好學生。



本校運用優質化輔助方案協助新課綱試行，在滾動修正中逐步建構本校特色課程，讓學生能在一個溫馨、友善、關懷、鼓勵、支持的校園中適性發展，嘗試**集體創作與服務學習**，力行三好運動。

在技術型高中課程規劃上，以校本精神「**生命教育**」為主軸，規劃符合本校校本精神的蔬食料理；並進一步引用「**食農教育**」理念，並連結大樹在地食材，打造從產地(上游)到餐桌(下游)的產業鏈。

除了鏈結在地學外，學校也積極推廣**國際學生交流計畫**，奉政府指定推展南向計畫，招東南亞外籍生入校就讀，增長學子國際視野。本校的規劃理念與原則如下：

- 一、**課程審查**：將所列課程件繳本校課程核心小組審視，施予學子帶著走的能力。
- 二、**多元選修**：透過課綱多元選修的課程，讓學子得以適性揚才。
- 三、**專業社群**：各領域課程透過教師專業社群進行對話與交流，符合課綱共備議課的共好精神。
- 四、**鏈結在地**：鏈結大樹在地農業與製造業，透過參訪、交流融入課程學習內容，並讓學生能就地取材，導覽在地特色、文化，並創造有溫度的飲食文化產業。
- 五、**接軌國際**：藉由佛光山資源辦理國際型活動，同學可參與服務及學習，增廣視野與國際觀，並透過國際教育旅行、遊學，將所學實務充分運用。

品德力

(品德教育+感恩惜福)

- 1-1 三好品德
- 1-2 服務學習
- 1-3 國際視野
- 1-4 集體創作
- 1-5 四給行動
- 1-6 感恩惜福

生活力

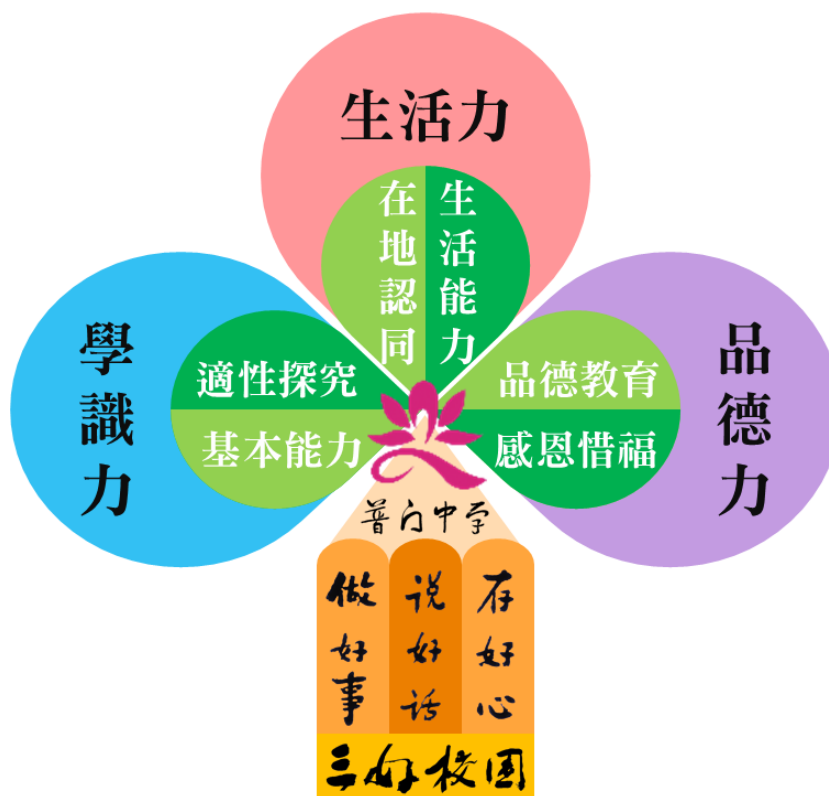
(生活能力+在地認同)

- 2-1 自主規劃
- 2-2 移轉適應
- 2-3 創新作為
- 2-4 關係和諧
- 2-5 靜心自在
- 2-6 美學賞

學識力

(基本能力+適性探究)

- 3-1 學科知識
- 3-2 資訊素養
- 3-3 系統思考
- 3-4 媒體運用
- 3-5 分析表達
- 3-6 探究問題



一般科目教學重點

一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像		
				品德力	生活力	學識力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 (一) 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 (二) 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 (三) 理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 (四) 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	使學生能認識由「學習表現」和「學習內容」開展組成。	●	○	○
			使學生能瞭解文字篇章、文本表述、文化內涵的各個主題範疇，均透過聆聽、口語表達、識字與寫字、閱讀、寫作五種表現類別，發展學習歷程，顯現學習成效。			●
	英語文	【總綱之教學目標】 (一) 增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。 (二) 增進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。 (三) 提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。 (四) 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。 (五) 培養邏輯思考與創新之能力。	使學生能將所學的英語文字詞及語法，實際應用於聽、說、讀、寫之溝通中。	●	●	●
			使學生具備英語文有效的學習方法及正確的學習態度，提升人文與科技的知能，並培養獨立思考及價值判斷之能力。		●	○
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】 (一) 提供數學學習公平受教與會的機。 (二) 培養數學概念與技能的習應用力。 (三) 培養使用數學軟體工具與科技應的能力。 (四) 培養生活與技術應用之問題解決能力。	使學生能認識多項式、指數、對數的運算及相關之估算。	○	●	●
			使學生能知道簡單函數。			○
			使學生具有面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究。	○	●	
			使學生能瞭解將數學知識與具體世界做連結。			○
			使學生能應用基本數學解決實際的問題。	○	●	
			使學生能應用計算器與軟體來解決職業群中的實務問題等。		●	○
社	歷	【總綱之教學目標】	使學生能瞭解近代世界文化的形成與變遷過	○	○	●

會 領 域	史	(一)建立學生對於世界上其他不同文化歷史的認識和理解，培養學生世界觀與包容及欣賞多元文化的開闊胸襟。	程，增進思考及理解能力。			
		(二)培養歷史學科的學習方法，激發學生對歷史的興趣，充實生活內涵。	使學生能知道各區域文化特質，培養學生對文化接觸與交流的正確態度。		○	●
		(三)利用多樣化的歷史敘述，包括運用文字、圖表、照片、圖像與影視資料等的呈現，引發學生深刻的歷史認知及靈活的歷史思考。	使學生能具有歷史的眼光與寬闊的胸懷，進而關懷社會及人群。	●	○	
地 理		【總綱之教學目標】 (一)引導學生瞭解重要地理現象的空間分布及其意涵。 (二)引導學生瞭解地理環境與人類活動之間的關係，並認識其生長、生活的地理環境。 (三)引導學生瞭解重要的地理知識與地理技能，以增進認識地理現象、適應地理環境及解決問題的能力。 (四)引導學生瞭解地理的實察、資料的蒐集與分析，以及圖表的繪製等重要的地理學方法，以培養科學素養及學習地理的興趣。 (五)培養學生關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。	使學生能認識地理環境的自然與人文特性。主要內容包含：1.地圖與地理資訊系統、2.地形、3.氣候與水文、4.自然景觀帶、5.人口、6.第一級產業、7.第二級產業、8.第三級產業、9.聚落、10.環境經營、11.鄉土地理實察。	○	●	○
	公 民 與 社 會	【總綱之教學目標】 (一)引導學生瞭解現代社會生活的公民知識及現實感。 (二)培養學生適應現代社會生活的公民德行及關懷心。 (三)增進學生具備現代社會生活的公民參與能力及未來觀。	使學生能具備適應現代社會生活應有的公民資質，使其成為健全的現代公民。主要內容包含：心理、社會與文化；教育、道德與法律；政府與民主政治；經濟與永續發展。	●	●	○
自 然 科 學 領 域	物 理 (A)	【總綱之教學目標】 (一)培養學生對自然科學的認知及興趣。 (二)引導學生體認科學發展對人類生活與環境的影響及其重要性。 (三)啟發學生創造和解決問題的能力。 (四)幫助學生養成正確的科學態度及學習科學的方法。	使學生能認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能		●	●
			使學生能知道運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質，並能瞭解日常生活中常見的簡單現象		●	○
			使學生能具有現代科技的基本知識，並瞭解其與日常生活息息相關		○	○
			使學生能瞭解物理學的目的是合理解釋物理現象，在過程中能有不同的理論觀點。並能尊重別人的觀點及分辨觀點正誤的能力，以及能與他人合作，有計畫的進行科學探究活動。	○	○	○
	化 學 (A)	【總綱之教學目標】 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。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增	使學生能認識生活化的教材內容與實驗活動，主要內容包含：原子與分子、氣體的性質、溶液的性質。		○	●
			使學生能瞭解後期中等教育化學科基本概念及化學在生活中之應用。主要內容包含：化學式	○	●	○

生物	(A)	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。 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。 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。	與化學反應式、酸鹼反應、氧化還原反應、原子結構、物質的形成與性質、有機化學、生物體內的物質、聚合物。			
		【總綱之教學目標】 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。 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。 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。 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。	使學生能認識生命現象的奧秘，主要內容包含：生命現象；細胞的構造與生理；細胞分裂；生物的歧異；；族群與群集；生態系；自然保育與永續經營等。	○	●	●
			使學生能瞭解生物學與生活的關係，主要內容包含：根、莖、葉的構造與功能；光合作用；植物的生殖；營養與消化；呼吸與排泄；循環與免疫；神經與運動；內分泌與生殖；基因與遺傳；人類的遺傳；生物技術及其應用	○	●	
			使學生能具有現代國民應具備的基本生物學素養。主要內容包含：族群與群集；生態系；自然保育與永續經營等。	●	○	○
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 (一)豐富通識性之音樂基本素養。 (二)培養多樣化音樂欣賞的興趣及能力。 (三)增進演奏及歌唱之表現能力。 (四)涵養適性化之音樂終身活動。 (五)建構整合性之音樂文化理念。	使學生能認識透過音樂基本知識與概念的學習，以及各種形式或風格的樂曲鑑賞，主要內容包含：音樂基本知能學習。		○	●
			使學生能具有藝術思辨、音樂展演及審美能力。主要內容包含：各種類型的樂曲鑑賞、歌曲與樂器介紹及展演、音樂創作練習等。	○		●
	美術	【總綱之教學目標】 (一)涵養並陶育學生美術的基本概念，增進學生審美的能力。 (二)引導學生認識美術的各種創作媒材及技法。 (三)培養學生對美術的興趣，以提高生活品質。	使學生能具有美術的基本概念及生活應用的思辨能力。主要內容包含：美術與人生、視覺藝術的風格及原理、美術的表現、設計中的美術應用、美術與多媒體創作、美術館及美術展覽等。	○	○	●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 (一)培養學生瞭解生涯規劃的基本概念及重要性。 (二)指導學生學習生涯規劃技巧，擴展生涯知覺範圍，增進生涯探索能力，促進自我實現。 (三)陶冶學生職業活動志趣，培養敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。 (四)培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義。	使學生能瞭解生涯規劃的基本概念與基本技巧。主要內容包含：生涯與生涯規劃、生涯中的自我、生涯角色與生活形態。	●	○	●
			使學生能具有從事職業的志趣、技巧、能力及服務熱忱，涵養良好之職業道德。主要內容包含：環境與我、生涯抉擇、生涯行動與時間管理、休閒生活、生涯楷模學習等。教學方法宜兼重教師課堂講授及學生個別差異。	○	●	○
科	生	【總綱之教學目標】	使學生瞭解科技與評估科技對個人、社會、環		●	○

技 領 域	活 科 技	(一)協助學生理解科技與評估其對個人、社會、環境及文化的影響。	境及文化的影響，並理解科技、科學與社會三者的互動關係。			
		(二)協助學生理解科技、科學與社會三者的互動關係。	使學生認識發展學生善用科技知能以解決問題與創新設計的能力。	○	○	●
		(三)發展學生善用科技知能以解決問題與創新設計的能力。	使學生培養正確的科技觀念與態度，並啟發他們對科技研究與發展的興趣。	●	○	○
		(四)培養學生正確的科技觀念與態度，並啟發其對科技研究及發展的興趣。	使學生能瞭解學生團隊合作的能力與習慣。主要內容包含：科技的本質、科技社會與環境、科技、科學與工程、科技世界、創意設計與製作等教學主題。	○	●	○
		(五)培養學生團隊合作的能力及習慣。				
健 康 與 體 育 領 域	健 康 與 護 理	【總綱之教學目標】	使學生能認識健康促進與疾病防治的知識、態度與技能。	○	●	●
		(一)促進健康生活型態				
		1.認識健康生活型態的重要，並積極努力養成。	使學生能瞭解學習營造健康支持性環境、維護個人與環境安全。	○	●	
		2.具備健康自我管理的能力。				
		3.瞭解並學習預防慢性病和傳染病的方法。				
		4.認識老化，並學習老年照護。				
		(二)促進安全生活				
		1.培養願意主動救人的心態與學習急救的原則和技能。				
		2.學會事故傷害處理原則與技能。				
		(三)促進健康消費				
		1.提升消費者自我覺察與資訊辨識的能力。				
		2.應用正確的健康消費概念於日常生活中。				
		(四)促進心理健康				
		1.瞭解並提升自尊與心理健康。	使學生能具有擬定健康生活策略與實踐方法以及運用健康資訊、產品和服務的能力。		○	●
		2.具備維護心理健康的生活技能。				
		3.認識精神疾病，破除對精神疾病患者與家屬的烙印化態度。				
		(五)促進無菸及無物質濫用的生活				
		1.瞭解成癮藥物在醫療上的正確使用，以及物質濫用對個人、家庭與社會所造成的危害。				
		2.具備解決問題及拒絕技巧，以避免濫用成癮物質。				
		(六)促進性健康				
		1.養成健康的性觀念。				
		2.培養尊重不同性取向的態度。				
		3.具備健康兩性交往所需的生活技能。				
		4.具備促進性健康所需的知識、態度和行為。				
體 育	體 育	【總綱之教學目標】	使學生能認識體育課程一貫性原則，配合學校體育設施、教師專長、環境條件以選定各年級每學期授課教材，施予進階教學。	●	●	○
		(一)協助學生認識體育功能，建立正確的體育觀念。				
		(二)引導學生充實體育知識，奠定良好的運動基礎。	使學生能認識體育知識與方法，並鍛鍊身心，使其均衡發展。	○	●	○
		(三)協助學生增進運動技能，提升身體的適應能力。				
		(四)養成學生良好運動習慣，樹立良好的運動道德。				

		(五)引導學生養成運動興趣，提升休閒生活的品質。	使學生能具有增進運動技能，提升身體適應能力，培養良好運動習慣。		○	●
			使學生能瞭解樹立合作守法精神，欣賞運動美感，以及充實休閒生活。	●	○	
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	【總綱之教學目標】 (一)培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 (二)凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 (三)深化全民國防共識，確保國家整體安全。 (四)提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 (五)熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	使學生能瞭解當前國際與兩岸情勢發展，以及我國的戰略地位。			○
			使學生能認識我國所面臨之國家安全威脅與國防政策的基本內容。		●	
			使學生能理解全民國防的意義、內容與重要性。	●		
			使學生能瞭解全民防衛動員的基本概念、組織體系與具備各項基本防衛技能。			●
			使學生能認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。	○		

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。

群科教育目標與專業能力

群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群 別	科 別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像		
					品 德 力	生 活 力	學 識 力
餐 旅 群	觀 光 事 業 科	客房部：櫃檯接待、櫃檯出納、總機、訂房中心、業務行銷、房務人員、商務中心、服務中心、行李員等。旅行社：領隊、票務、業務人員、OP 等。 古蹟、風景區解說導覽人員。 航空公司：空服人員、地勤人員。	1. 培育觀光英(日)文與會話之基礎外語能力。 2. 培育觀光服務技巧之基本能力。 3. 培育安全與衛生之觀光服務基礎知能。 4. 培育觀光產品製作之基礎能力。 5. 培養觀光從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。 6. 培育觀光專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。 7. 培育正確的服務態度與職場道德。 8. 培育國際視野與終身學習的精神。	1. 具備基礎餐旅英(日)文外語會話能力。	○	○	●
				2. 具備導覽解說能力及旅遊相關知識。	○	○	●
				3. 具備熟練餐飲服務技術。	○	○	●
				4. 具備餐旅行業的興趣及正確態度。	●	○	●
				5. 具備專題製作的能力。	○	○	●
				6. 具備熟練的飲料調製能力。		○	●
				7. 具備正確的服務態度與職場道德。	●	○	○
				8. 具備國際視野與終身學習的精神。	●	○	●
餐 旅 群	餐 飲 管 理 科	客房部：櫃檯接待、櫃檯出納、總機、訂房中心、業務行銷、房務人員、商務中心、服務中心、行李員等。 餐飲部：外場服務人員、出納、領檯、調酒員。 廚房部：中餐廚房人員、西餐廚房人員、烘焙廚房人員。	1. 培養學生主動了解餐飲專業知識及技能之專業人才(基礎人才)。 2. 培養學生成為具備餐飲內場烹調製備人才(分流 1 人才)。 3. 培養學生成為具備餐飲外場、旅館服務工作、經營管理人才(分流 2 人才)。 4. 培養學生強化外語能力，並了解國際餐飲趨勢人才。 5. 培養學生建立正確的職業道德觀。 6. 培養學生學習興趣，奠定終身學習的基礎。 7. 陶冶職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。	1. 具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力(分流 1 能力)	○	●	○
				2. 具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力(分流 2 能力)		●	●
				3. 具備外語表達及國際觀了解產業餐飲旅館時事能力		●	○
				4. 具備跨領域知識及專題實作能力		●	○
				5. 具備人際溝通具備解決問題及團隊合作人才，並建立正確的職業道德觀。	●	●	
				6. 具備學習興趣奠定終身學習的基礎。	○	●	○
				7. 具備職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。	●	○	

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。

群科課程規劃

(一) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備基礎餐旅英(日)文外語會話能力。
2. 具備導覽解說能力及旅遊相關知識。
3. 具備熟練餐飲服務技術。
4. 具備餐旅行業的興趣及正確態度。
5. 具備專題製作的能力。
6. 具備熟練的飲料調製能力。
7. 具備正確的服務態度與職場道德。
8. 具備國際視野與終身學習的精神。

餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表

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	7	8	
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	專業科目	國際禮儀	○	○	●	●	○		○	●	
		觀光地理	○	○	●	●	○		●	●	
		旅行業管理	●	●	●	●	●		●	○	
		觀光日語	●	●	●	○	○		○	○	
		職場倫理	○	○	●	○	○		●	●	
		餐旅管理	●	●	●	●	●	○	●	○	

校訂選修	實習科目	服務業管理	●	●	●	●	○		●	●	
		飲料管理	○		●	○	○	●	○		
		專題實作	○	○	●	●	●	○	●	●	
		茶禪與茶點製作	○	○	○	●	●	○	●	○	
	專業科目	世界飲食文化	○	●	○	●	●	○	○	●	
		餐旅時事議題與英文閱讀	●	●	●	○	○		○	●	
		第二外語-觀光日語	●	●	●	○	○	○	○	●	
		服務業管理進階			●	●			●	○	
		餐旅管理進階			●	●			●	○	
		旅遊玩家 APP		●		●	●			○	
		飲料管理進階	○	○	●	●	○	●	●	○	
		餐飲美學	○	○	○	●	○	○	●	●	
	實習科目	特色小吃文化實務	○	○	●	●	●	○	○	●	
		桌邊烹調	○	○	○	●	○	○	●	○	
		吧檯實務			●	●	●	●	●	●	
		創 點心製作	○	○	○	○	●	○	●	●	

備註：

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。本表不足，請自行增列。

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力(分流 1 能力)
2. 具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力(分流 2 能力)
3. 具備外語表達及國際觀了解產業餐飲旅館時事能力
4. 具備跨領域知識及專題實作能力
5. 具備人際溝通具備解決問題及團隊合作人才，並建立正確的職業道德觀。
6. 具備學習興趣奠定終身學習的基礎。
7. 具備職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。

餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
		1	2	3	4	5	6	7	
部 專業	觀光餐旅業導論	○	●	●	●	○	○	○	

定 必 修	科目	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	綠色飲食概論			○	●	○			
		服務業管理		●	●	●				
		餐旅管理	●	●	●	●	●			
		職場倫理				●	●	●	●	
		國際禮儀	○	●	●		○			
		飲料管理	●	○			○		○	
	實習 科目	專題實作	●	●	○	●	●			
		蔬食烹飪實務	●	●	○	●	●			
		食物學	●	○	○	●	●			
		養生料理	●	●	○	●	●	●	●	
校 訂 選 修	專業 科目	智慧點餐 app			○	●	●			
		世界飲食文化			●	○	○			
		餐飲美學	○	●	○	●	●	●	●	
		服務業管理進階	●	●			●			
		餐旅管理進階	●	●			●			
		旅遊玩家 APP				●	●			
		飲料管理進階	●	●	○	●	○	●	○	
		第二外語-觀光日語	○	○	●	○	○	●	○	
	實習 科目	地方小吃	○			○	●			
		創意點心製作	●	●	●			●	●	
		吧檯實務	●	●	●	○	○			
		中式點心	●	○	○	●	●	●	●	

備註：

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。

觀光事業科課程地圖

觀光科

110入學



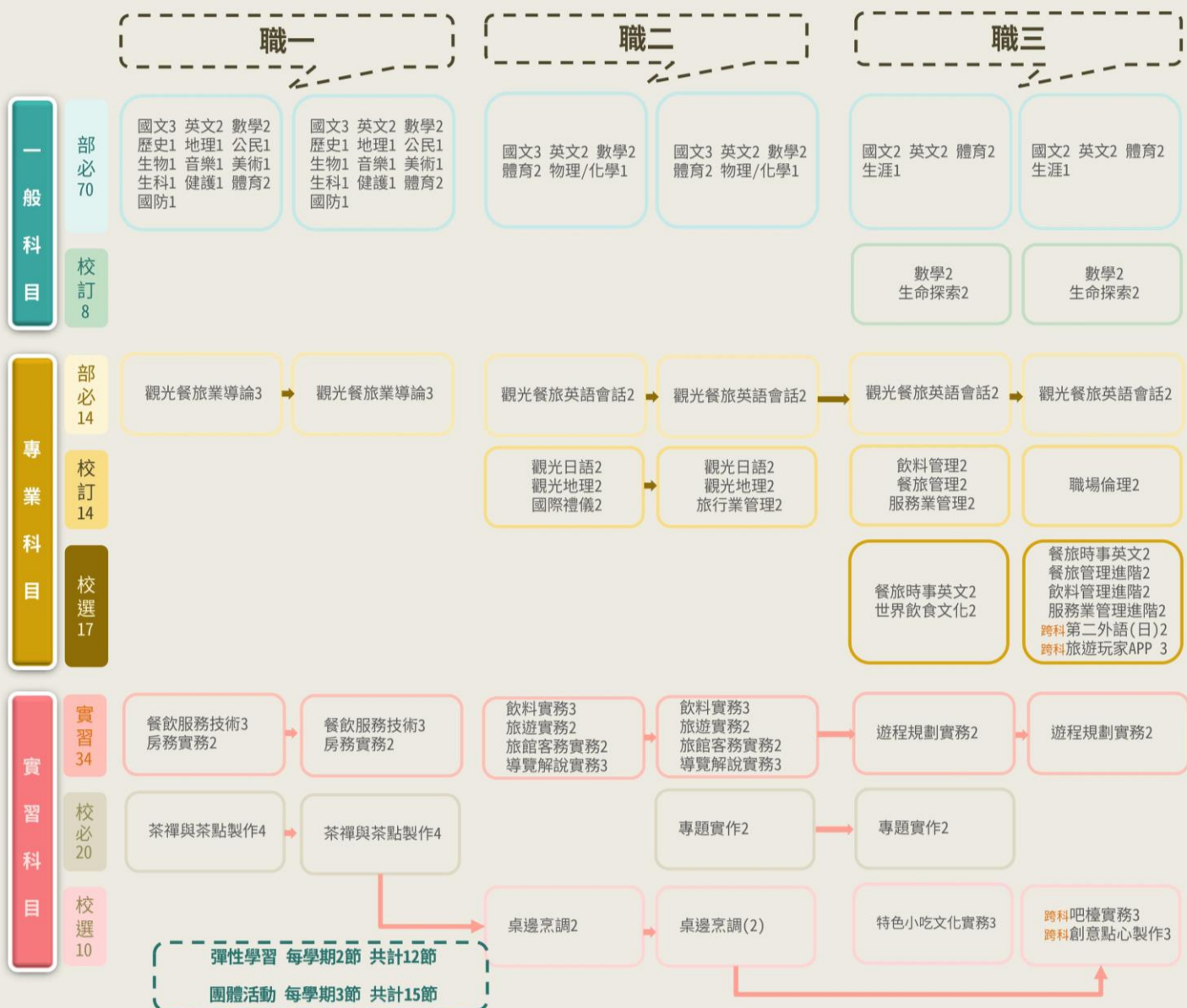
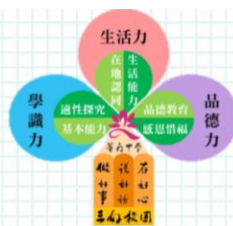
學習地圖



學識力
適性探究
基本能力

生活力
生活能力
在地認同

品德力
品德教育
感恩惜福



產業人力需求

客房部：
櫃檯接待、櫃檯出納、總機、訂房中心、業務行銷、房務人員、商務中心、服務中心、行李員等。

旅行社：
領隊、業務、業務人員、OP等。古蹟、風景區解說導覽人員。

航空公司：
空服人員、地勤人員。

- 科教育目標**
1. 培育觀光英（日）文與會話之基礎外語能力
 2. 培育觀光服務技巧之基本能力
 3. 培育安全與衛生之觀光服務基礎知能
 4. 培育觀光產品製作之基礎能力
 5. 培養觀光從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德
 6. 培育觀光專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎
 7. 培育正確的服務態度與職場道德
 8. 培育國際視野與終身學習的精神

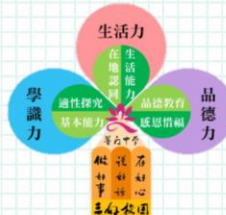
	1	2	3	4	5	6	7	8
吧檯實務			●	●	●	●	●	●
創意點心製作					●		●	●
旅遊玩家 APP	●			●	●			
餐飲美學				●			●	●
二外-觀光日語	●	●	●					●

110入學

三才校園



品德力
品德教育
感恩惜福

校訂
8

國文2 英文2 體育2
生涯1

數學2
生命探索2

校訂
14

選
15

觀光餐旅英語會話2

飲料管理2
餐旅管理2
服務業管理2

職場倫理2

智慧點餐APP 2

世界飲食文化2

餐旅管理進階2
飲料管理進階2
旅行業管理進階2
跨科餐飲美學2
跨科旅遊玩家APP 3

實習
34

校必
14

校選
16

飲料實務3
西餐烹調3
烘焙實務4

飲料實務3
西餐烹調3
烘焙實務4

食物學1
專題實作2
其他必修實務

— 44 —

地方小吃3
中式點心4

養生料理4
跨科吧檯實務3
跨科創意點心製作3

彈性學習 每學期2節 共計12節

團體活動 每學期3節 共計15節

客房部：
櫃檯接待、櫃檯出納、總機、訂房中心、業務行銷、房務人員、商務中心、服務中心、行李員等

餐飲部：
外場服務人員、出納、領檯、調酒員

廚房部：
中餐廚房人員、西餐廚房人員、烘焙廚房人員

科教育目標

- 1、培養學生主動了解餐飲專業知識及技能之專業人才(基礎人才)
- 2、培養學生成為具備餐飲內場烹調製備人才(分流1人才)
- 3、培養學生成為具備餐飲外場、旅館服務工作、經營管理人才(分流2人才)
- 4、培養學生強化外語能力，並了解國際餐飲趨勢人才
- 5、培養學生建立正確的職業道德觀
- 6、培養學生學習興趣，奠定終身學習的基礎
- 7、陶冶職業道德，建立敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度

	1	2	3	4	5	6	7
吧檯實務	●	●	●				
創意點心製作	●	●	●			●	●
旅遊玩家 APP				●	●		
餐飲美學		●		●	●	●	●
二外觀光日語			●			●	

觀光事業科 教學科目與學分(節) 數表

部定必修

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 必 修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	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	1	1					A 版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2					1	1		
	科技領域	生活科技	2	1	1						
	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		70	18	18	10	10	7	7	部定必修一般科目總計 70 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	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					

目		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			
		遊程規劃實務	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		118	26	26	22	22	11	11	部定必修總計 118 學分	

校訂必修

課程類別				領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂 科目	校訂 必修	一般 科目	8 學分 4.15%	數學	4					2	2	
				生命探索	4					2	2	
				小計	8					4	4	校訂必修一般科目總計 8 學分
		專業 科目	20 學分 10.36%	服務業管理	2					2		
				觀光日語	4			2	2			
				觀光地理	4			2	2			
				飲料管理	2					2		
				餐旅管理	2					2		
				職場倫理	2						2	
				旅行業管理	2				2			
				國際禮儀	2			2				
				小計	20			6	6	6	2	校訂必修專業科目總計 20 學分
		實習 科目	12 學分 6.22%	茶禪與茶點製作	8	4	4					
				專題實作	4				2	2		
				小計	12	4	4		2	2		校訂必修實習科目總計 12 學分
	校訂必修學分數合計				40	4	4	6	8	12	6	校訂必修總計 40 學分
	校訂 選修	專業 科目	17 學分 8.81%	餐旅時事議題與 英文閱讀	4					2	2	
				餐旅管理進階	2						2	
				飲料管理進階	2						2	
				服務業管理進階	2						2	

				世界飲食文化	2					2			
				旅遊玩家 APP	3						3	同群跨科 本科目開設科別:觀光事業科 AA3 選 1	
				餐飲美學	2						2	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AB2 選 1	
				第二外語- 觀光日語	2						2	同群跨科本科目開設科別:餐飲管理科 AB2 選 1	
				最低應選修學分 數小計	17								
		實習 科目	10 學分 5.18%	特色小吃文化實 務	3					3			
				桌邊烹調	2			2					
				吧檯實務	3						3	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AA3 選 1	
				創意點心製作	3						3	同群跨科 本科目開設科別:餐飲管理科 AA3 選 1	
				最低應選修學分 數小計	10								
		校訂選修學分數合計				22			2		7	13	多元選修開設 5 學分
		每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	3	
		每週彈性學習時間(節數)				12	2	2	2	2	2	2	
		每週總上課時間(節數)				210	35	35	35	35	35	35	

餐飲管理科 教學科目與學分(節) 數表

部定必修

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部 定 必 修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	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	1	1					A 版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2					1	1		
	科技領域	生活科技	2	1	1						
	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		70	18	18	10	10	7	7	部定必修一般科目總計 70 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	118	28	28	22	22	9	9	部定必修總計 118 學分

校訂必修

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	8 學分 4.37%	數學	4					2	2	
				生命探索	4					2	2	
				小計	8					4	4	校訂必修一般科目總計 8 學分
		專業科目	14 學分 7.65%	服務業管理	2					2		
				綠色飲食概論	4	2	2					
				飲料管理	2					2		
				餐旅管理	2					2		
				職場倫理	2						2	
				國際禮儀	2			1	1			
				小計	14	2	2	1	1	6	2	校訂必修專業科目總計 14 學分
		實習科目	18 學分 9.84%	食物學	2			1	1			
				專題實作	4				2	2		
				蔬食烹飪實務	8			4	4			
				養生料理	4						4	
				小計	18			5	7	2	4	校訂必修實習科目總計 18 學分
	校訂必修學分數合計				40	2	2	6	8	12	10	校訂必修總計 40 學分
	校訂選修	專業科目	15 學分 8.2%	智慧點餐 app	2			2				
				餐旅管理進階	2						2	
				飲料管理進階	2						2	
				服務業管理進階	2						2	
				世界飲食文化	2					2		
				旅遊玩家 APP	3						3	同群跨科・本科目開設科別:觀光事業科 AA3 選 1
				餐飲美學	2						2	同群跨科・本科目開設科別:觀光事業科

											AB2 選 1	
				第二外語-觀光 日語	2						2	同群跨科・本科目開設科別:觀光事業科 AB2 選 1
				最低應選修學分 數小計	15							
		實習 科目	10 學 分 5.46%	中式點心	4					4		
				地方小吃	3					3		
				吧檯實務	3						3	同群跨科・本科目開設科別:餐飲管理科 AA3 選 1
				創意點心製作	3						3	同群跨科・本科目開設科別:餐飲管理科 AA3 選 1
				最低應選修學分 數小計	10							
		校訂選修學分數合計			22			2		9	11	多元選修開設 5 學分
		每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3	
		每週彈性學習時間(節數)				12	2	2	2	2	2	
		每週總上課時間(節數)				210	35	35	35	35	35	

一次看懂流程與效益

學習歷程檔案面面觀

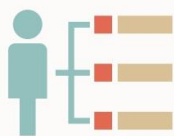
108課綱即將實施了，為達成「成就每一個孩子—適性揚才、終身學習」願景，將以學習歷程檔案取代現行備審資料，在重質不重量的原則下，豐富個人的學習成果與多元表現。

該如何協助學生準備學習歷程檔案呢？

讓我們簡單說清楚！➡

資料來源:教育部、未來 Family、技專校院招生策略委員會

學習歷程檔案的功能



展現個人特色
和適性學習軌跡



補充考試無法
呈現的學習成果



回應新課綱的
校訂課程特色



強化審查資料
可信度

(使用時間)



要怎麼達到這些功能呢？➡

學習歷程檔案的內容



學習歷程資料庫

登錄校外多元表現資料



校外機構



學習歷程資料庫

資料庫每學期彙整各校學生學習歷程檔案



學生

學生申請/甄選大專校院（高三下）

1. 上傳自傳、學習計畫
2. 依照申請的各校科系要求，學生勾選匯出資料



甄選會

甄選會將學習歷程資料給大專校院各科系



大專校院各科系

推動各大專校院招生專業化審查，協助各校科系教授瞭解學習歷程檔案的審核方式



課程計畫平台



校務行政系統



學習歷程資料庫

對於學生來說...

了解課程計畫

1 適性選校

國中畢業生可將高中開設的課程特色列入選校參考。

2 適性探索

利用選修課程的機會適性探索不同領域，參考課程地圖規劃未來方向。



累積學習歷程

1 一步一腳印

以課堂作業累積學習成果，展現自己的學習足跡。

2 聚焦未來

上傳資料份數有上限，相關成果需呼應自身志趣與目標科系選才標準。

3 簡化格式

僅需依照大專校院要求項目勾選資料並匯出，毋須費心美編。

4 節省製作時間

在學期間逐年上傳資料，降低高三下申請/甄選入學時的準備負擔。

學習歷程檔案 修課紀錄呈現方式

提升審查品質與時效。

同校生依分數排序易於客觀評分



學習歷程檔案 多元表現呈現方式

發展學習歷程資料評分輔助工具



學習歷程檔案資料參採及運用

111學年度甄選入學成績採計方式

- 第一階段以統一入學測驗成績篩選。
- 第二階段採計項目可包括：(一)統一入學測驗成績加權、(二)指定項目甄試、及(三)證照或得獎加分等三項。第(一)及第(二)項加總為100分、第(三)項為選採加分項目。
- 技專校院以實務選才為本，重視實務技能、專題及實作的展現。學習歷程檔案為學生在學期間完整的學習記錄，可落實新課綱重視實作能力、多元學習之精神。
- 將專題實作及實習科目學習成果列為必採指定項目。
- 為兼顧實務選才與各校招生彈性，甄選入學第二階段甄選總成績占比規劃如下：

第二階段甄選總成績採計方式									
(一)				(二)				(三)	
統一入學測驗 成績加權				指定項目		占總成績 比率		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									

學習歷程檔案資料參採方式：

甄選及技優甄審項目對照

學習歷程檔案資料庫		111學年度甄選入學及技優甄審招生 第二階段指定項目資料
項目	內容	
一、基本資料	• 學生學籍資料	基本資料
二、課程學習成果	• 有修課紀錄且具學分數之課程實作、作品或書面報告 • 檔案格式：影音、PDF、圖片等	專題實作及實習科目學習成果
	• 專題實作及實習科目學習成果(含技能領域) • 其他學習(作品)成果	
三、修課紀錄	• 每學期修課紀錄，包括修習部定/校訂必修/選修等課程學分數及成績等	學習歷程資料審查 (招生校系於簡章說明必、選繳交項目、內容、件數限制，並得參考綜整說明文件一份。)
四、多元表現	• 校內表現、校外表現、志工服務、競賽成果、幹部經歷、檢定證照等 • 檔案格式：影音、PDF、圖片等	
五、自傳(得包括學習計畫)	• 依申請入學之志願科系，撰寫自傳或學習計畫	
六、其他資料	• 技專端需求之補充資料	

學習歷程檔案資料採計原則

課程學習成果與多元表現參採件數原則上限

學習歷程檔案 資料庫項目名稱	技專招生 入學管道	參採課程學習成果及多元表現原則
課程學習成果 - 具學分數之課程實作、作品或書面報告 - 三年內最多可上傳18件 - 檔案格式：影音、PDF、圖片等	甄選入學、技優甄審	1. 專題實作及實習科目學習成果(為必採指定項目)： 至多可採計6件 ，得參採綜整說明文件一份，以審酌學生實作之能力。 2. 其他學習成果： 至多可採計3件 。
	四技申請入學(普高生)	至多可採計6件 ，著重跨領域/科目專題、實作/實驗課程或探索體驗等課程學習統整與應用之學習成果。
多元表現 - 校內表現、校外表現、志工服務、競賽成果、幹部經歷、檢定證照等 - 三年內最多可上傳30件 - 檔案格式：影音、PDF、圖片等	甄選入學、技優甄審、四技申請入學(普高生)	至多可採計10件 ，招生校系於簡章說明必、選繳交項目、件數限制，並得參採綜整說明文件一份。 *惟設計群、藝術群等特殊群類另予彈性考量。



生涯規劃與升學進路

生涯規畫

一、生涯探索：

於彈性學習時間開設「認識自我-從心開始」課程，每週 2 節共九週。藉由人格的特質剖析及能力探究來認識自我，辦理生涯探索活動。

二、興趣量表：

高一上	高三上
賴氏人格測驗，預計十月進行。	職涯測驗，預計十月進行。
多元性向測驗，預計十一月進行。	大學學系探索量表，預計十一月進行。
興趣量表測驗，預計十二月進行。	

三、課程諮詢教師：

完備學生課程諮詢程序：

- (一) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師設置暨遴選委員會 組織及運作辦法」。
- (二) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，遴選現職合格專任教師，參加教育部辦理之 課程諮詢專業知能研習，再由具資格者擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (三) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (四) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (五) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
- (六) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

四、其他：

(一) 登載學生學習歷程檔案：

- 1、 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校建置學生學習歷程檔案作業補充規定」。
- 2、 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
 - (1) 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、

登錄等相關訓練。

(2) 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

(3) 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

(二) 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(三) 定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

升學進路

四技二專統一入學測驗：

(一) 考試說明：

1、 **考試類別**：機械群、動力機械群、電機與電子群(電機類、資電類)、化工群、土木與建築群、設計群、工程與管理費、商業與管理群、衛生與護理類、食品群、家政群(幼保類、生活應用類)、農業群、外語群(英語類、日語類)、餐旅群、海事群、水產群、藝術群影視類，共 20 個群類別；亦開放部分群(類)可同時間參加多個群(類)別考試，共 6 種可跨群(類)應考組合。

2、 **考試時間**：五月的第一個周六、日。

3、 **考試科目**：共同科目(國、英、數)、專業科目(一、二)。

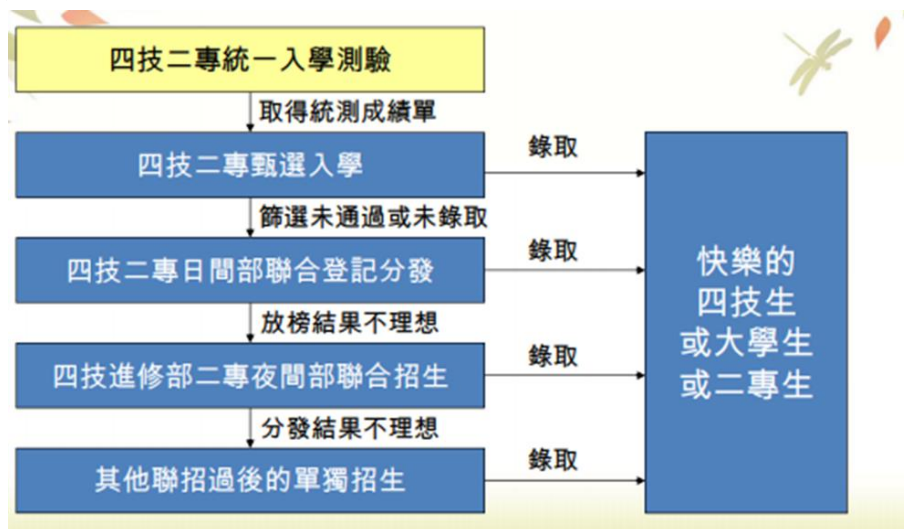
(二) 餐旅群考試說明：

1、 適用科系：餐飲管理科、觀光事業科等。

2、 考試科目：

共同科目			專業科目(一)	專業科目(二)
國文	英文	數學 B	觀光餐旅業導論	餐飲服務技術、飲料實務

(三) 升學流程圖：(圖片來源-技專校院招生策略委員會)



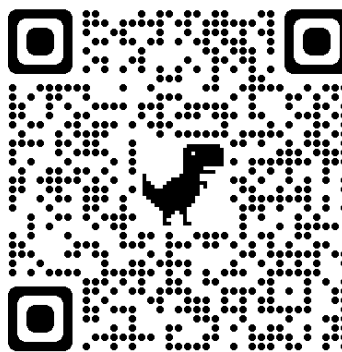
入學管道

四技二專的入學管道相當多元，包含**需要統測成績**的甄選入學、聯合登記分發；**不需要統測成績**的技優保送入學、技優甄審入學、科技校院繁星計畫聯合推薦甄選、特殊選才聯合招生；**需要學測成績**的四技申請入學聯合招生，以及**其他管道**如各校日間部及進修部單獨招生等。

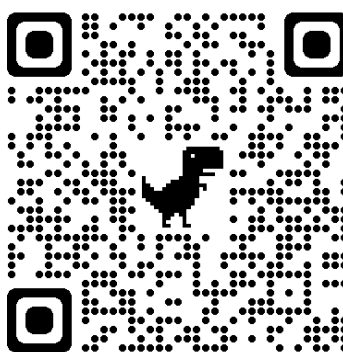
四技二專					
管道	身份			採計	
	高中生	高職生	綜高生	考試成績	採計學習歷程檔案
四技申請入學	●	-	●	學測	●
甄選入學	-	●	● (專門學程)	統測	●
聯合登記分發	-	●	●	統測	-
科技繁星計畫	-	●	● (專門學程)	-	-
特殊選才	●	●	●	-	-
技優保送	●	●	●	-	-
技優甄審	●	●	●	-	●

・以上表格以應屆畢業生為例，非應屆畢業生詳見各入學管道規範。

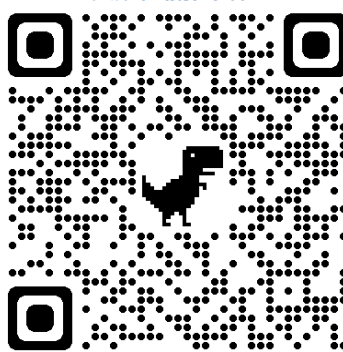
四技二專入學管道詳細說明



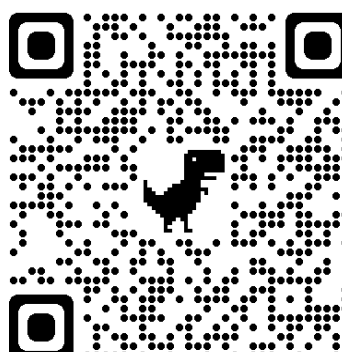
四技二專各屆招生資訊



統測相關資訊



學習歷程檔案的詳細資訊



彈性學習時間規劃

高一上	高一下	高二上	高二下	高三上	高三下
自主學習(全)	自主學習(全)	自主學習(全)	自主學習(全)	自主學習(全)	自主學習(全)
菜單設計(9 周)	滿漢全席(9 周)	菜單設計(9 周)	滿漢全席(9 周)	英文桌遊(9 周)	英文桌遊(9 周)
創意色彩(9 周)	吸睛多媒體(9 周)	創意色彩(9 周)	吸睛多媒體(9 周)	宴會設計(9 周) (活動策畫)	宴會設計(9 周) (活動策畫)
認識自我(9 周)	活力休閒(9 周)	認識自我(9 周)	活力休閒(9 周)	宴會設計(9 周) (活動執行)	宴會設計(9 周) (活動執行)

(一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。



佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學學生自主學習實施辦法

107 年 4 月 24 日第 33 次行政會議通過

107 年 4 月 24 日 106 學年度課程核心小組通過

107 年 4 月 24 日 106 學年度課程發展委員會通過

107 年 8 月 9 日 107 學年度第 1 次校務會議通過

- 一、依據：教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」暨教育部國民及學前教育署 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 二、佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學(以下簡稱本校)，為培育學生自主規劃學習目標、充實升學準備，透過彈性與多元的學習方式，跨域探究並掌握所需要學習之知識，加強學生的思維及終身學習之能力，特訂定學生自主學習實施辦法(以下簡稱本辦法)。
- 三、本辦法僅適用於「高中、職」之學生，所稱自主學習，應以下列相關之學習為範圍，並經過本校自主學習審查小組之會議審核，取得申請資格。
 - (一)有明確的升學規劃，並提前充實升學所需之學習歷程檔案。
 - (二)領域發展必備之學養及技能。
 - (三)各學群的延伸學習與重大議題學習(參考聯合國核心議題項目)，惟不得與本校已辦理之非學術社團內容相同。
 - (四)跨領域探究與專題實作。
- 四、本校之本辦法主辦單位為圖書館，統籌各處室辦理相關事宜，並成立學生「自主學習審查小組」。
 - (一)自主學習審查小組置委員 7 人，由圖書館主任擔任主席，成員包含教務處代表 1 人、學務處代表 1 人、輔導室代表 1 人、年級導師代表 1 人、家長會代表 1 人與自主學習指導教師 1 人。
 - (二)自主學習審查小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。
 - (三)審查小組召開學生自主學習計畫申請確認會議，需有三分之二(含)代表出席，並經二分之一(含)成員通過後，陳校長同意後實施。
- 五、指導教師須具備相關專業背景。

六、 若發生不可抗力因素須中途更換指導教師，須經由自主學習審查小組會議通過。

七、 學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導室協助下，登入學生學習歷程檔案。

八、 學生自主學習資源與平台由圖書館負責建置與維護，統整表現優秀之學生自主學習計畫與成果，並在學生同意下，提供本校其他學生參考與學習。

九、 學生自主學習期間，如遇學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為由拒絕出席。

十、 學生進行自主學習所需基礎及進階課程由圖書館負責規劃與辦理，並由教務處協助與管控。

十一、 本辦法申請作業要點：

(一) 高一新生於第一個學期結束前一個月內提出申請計畫，舊生依公告日期內提出申請計畫，經自主學習審查小組會議通過後於次學期實施進行。

(二) 自主學習計畫項目包含：申請名稱(主題、學習目標)、學習方式與內容、執行進度、預期成果、發表方式、設備需求等。

(三) 學生應於首次提出自主學習計畫前，參加學校辦理之學生自主學習計畫申請說明會，並依據規定格式，撰寫自主學習計畫。

(四) 學生應於規定時間內，經家長或法定代理人同意後，向圖書館提出自主學習計畫申請。

(五) 學生應於計畫核可後，依計畫執行，按月繳交個人或小組學習紀錄、與指導教師討論紀錄，將成果彙整「學習檔案」一份，檔案內容包含：文件、相片、參賽成績證明書、影音等，並於自主學習計畫完成時由學校安排時間辦理自主學習成果發表。

(六) 自主學習計畫申請說明會與審查會議由圖書館於開學日前兩週內辦理，並於開學後兩週內完成學生自主學習計畫審查，公告結果。

(七) 自主學習計畫申請與審查，依下列規定辦理：

1. 申請計畫以學期為單位。

2. 圖書館收整學生申請計畫後，排除申請項目與格式不符者，將申請名單列表，提供班級導師與自主學習指導教師了解申請情形。

3. 圖書館將符合之計畫平均分配當學期負責自主學習指導教師進行初審。計畫初審原則為評估計畫是否明確與可行，是否能在學校現有環境設備下完成。

4. 通過初審之計畫，由圖書館統整後，平均分配當學期負責自主學習指導教師進行計畫複審。

同一計畫之初審與複審需安排不同教師審查。

5. 複審結果經自主學習審查小組會議通過，經校長同意後公布。

(八) 學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。

(九) 自主學習指導教師應指派學生負責自主學習班級日誌、協助學生自主學習計畫初審、進行學生出缺點名與通報、按月檢視學生自主學習紀錄、了解學生自主學習進度與困難、協助學生辦理自主學習成果發表、登錄學生自主學習成果完成與否。

(十) 學生自主學習期間之出缺勤管理由圖書館負責，學務處協助登錄作業，學生須依據本校「學生請假暨缺曠規則」辦理請假事宜。出缺席情況列入下學期計畫審查考核。

(十一) 學生如於自主學習時間需使用其他場地，需經由指導教師同意，並出示相關證明，以便場地借用與管理。如需使用實驗室與實驗設備，需取得指導教師與實驗室管理者同意後，由教師陪同下進行實驗。

十二、 本辦法經本校課程發展委員會討論後送校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學

學生自主學習計畫申請書

申請日期：____年____月____日

姓 名	學 號	就讀科系班級	參加說明會日期
		____科____年____班	年 月 日
申請學期	申請時數	共學同學(無則免填)	其他自主學習時間 (搭配非在校時間)
	____節/週		
我的未來 (請簡要說明生涯規劃)			
計畫/專題名稱		相關學群/議題	
內容說明			
設備需求			
預期成果			
成果展示	☐ 同意於校內學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考 ☐ 不同意於校內學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考 ☐ 僅同意於校內學習平台提供____給其他同學參考		
成果發表形式	☐ 靜態展 ☐ 動態展 ☐ 其他____		
申請人確認簽名		法定代理人簽名	

※以下欄位由審查小組填寫，申請者請勿填寫

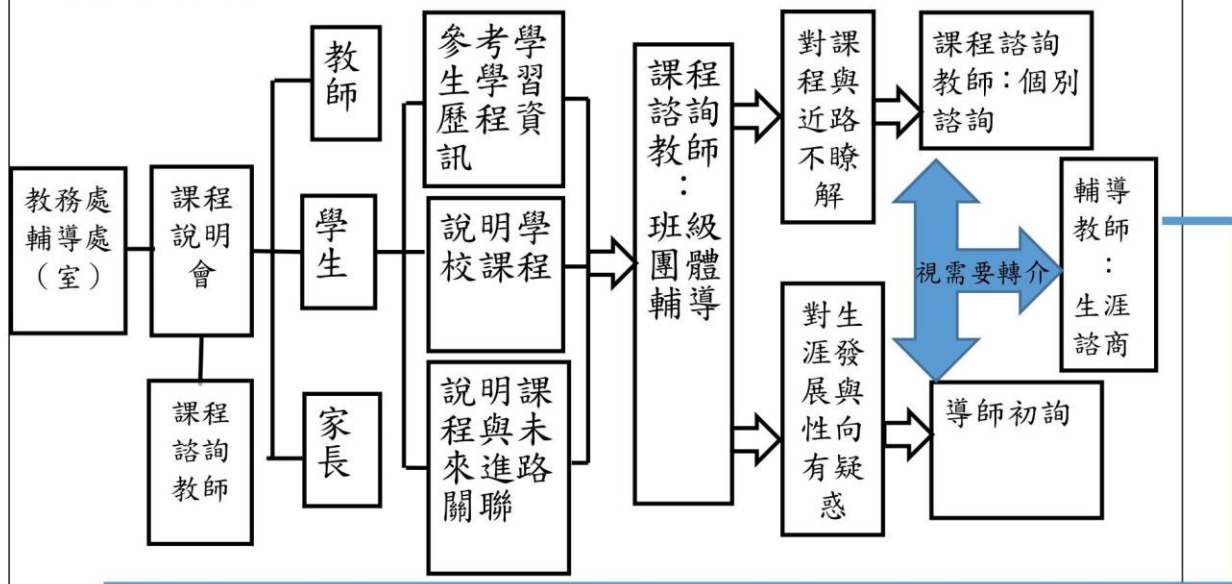
書 面 初 審	指導老師	確認會議
☐ 通過 ☐ 不通過 圖書館簽名：	☐ 通過 ☐ 不通過 審查意見： 指導老師簽名：	☐ 通過 ☐ 不通過 於 年 月 日 自主學習審查小組第 次會議

【自主學習規劃預計進度】		
學習起迄日期		自 年 月 日起至 年 月 日止
學習目標		
週次	學習內容與方式	備 註 (場地、設備或其他事宜)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

選課作業與流程

(含選課輔導及流程)

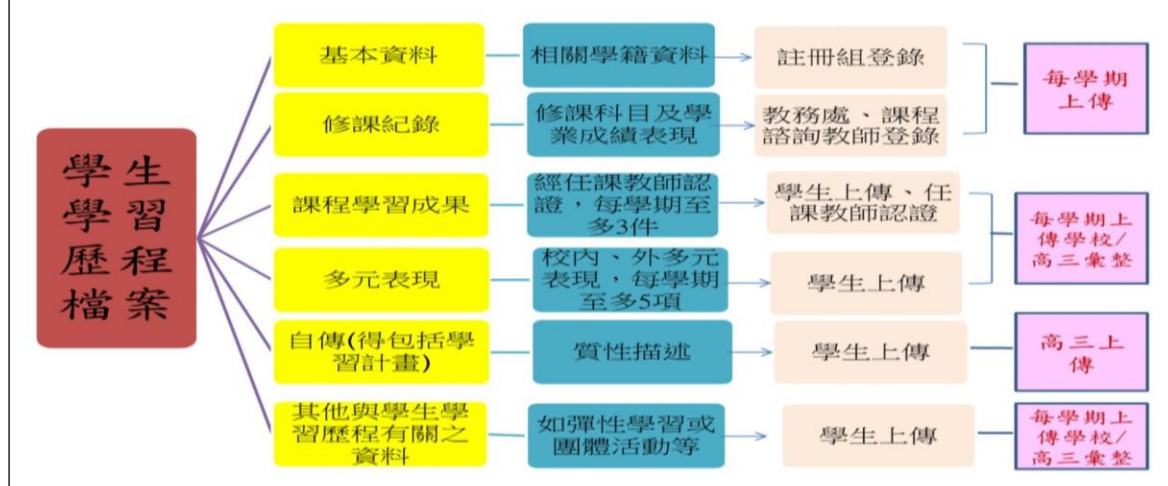
1. 課程諮詢階段



2. 學生選課及加退選階段



3. 登錄學生學習歷程階段





畢業條件與修課學分檢核表

以下條件皆需符合始達到畢業條件：

- ✓ 畢業學分數：160 學分
- ✓ 部定必修科目 118 學分均需修習，其中及格率需達 85%
- ✓ 專業及實習科目至少修 80 學分，其中至少 60 學分及格
- ✓ 實習科目至少 45 學分及格
- ✓ 未滿三大過部定必修學分數

 A 學生	部定必修修完 101 學分 專業及實習科目修完 70 學分	畢業😊
 B 學生	部定必修修完 100 學分 專業及實習科修完 60 學分	未達畢業條件😞
 C 學生	必修修完 120 學分 專業及實習科修完 58 學分	未達畢業條件😞

溫馨提醒

若有科目學期成績不及格，表示該科目「被當！」學分沒有拿到，為了拿到畢業證書，就要進行「重修」，得花一筆錢，還要利用暑假或假日時間重修學分。

修課學分檢核表

科別：觀光事業科

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置												
				第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		名稱	學分	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得	
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	
		數學領域	數學	8	2		2		2		2					
		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						
			化學	1					1							
			生物	2	1		1									
		藝術領域	音樂	2	1		1									
			美術	2	1		1									
		綜合活動領域	生涯規劃	2									1		1	
		科技領域	生活科技	2	1		1									
		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		70	18		18		10		10		7		7	
	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	
	實 習	餐飲服務技術		6	3		3									
		飲料實務		6					3		3					

科目	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					
		遊程規劃實務	4									2		2	
	小計		34	5		5		10		10		2		2	
	專業及實習科目合計		48	8		8		12		12		4		4	
	部定必修合計		118	26		26		22		22		11		11	

校訂必修

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置											
				第一學年				第二學年				第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得
校訂必修科目	一般科目 8 學分 4.15%	數學	4									2		2	
		生命探索	4									2		2	
		小計	8									4		4	
	專業科目 20 學分 10.36%	服務業管理	2									2			
		觀光日語	4					2		2					
		觀光地理	4					2		2					
		飲料管理	2									2			
		餐旅管理	2									2			
		職場倫理	2											2	
		旅行業管理	2							2					
		國際禮儀	2					2							
		小計	20					6		6		6		2	
	實習科目 12 學分 6.22%	茶禪與茶點製作	8	4		4									
		專題實作	4							2		2			

校訂必修	目			小計	12	4		4			2		2			
	校訂必修學分數合計				40	4		4		6		8		12		6
	專業科目	17 學分 8.81%	餐旅時事議題 與英文閱讀	4										2		2
			餐旅管理進階	2											2	
			飲料管理進階	2											2	
			服務業管理進 階	2											2	
			世界飲食文化	2									2			
			旅遊玩家 APP	3											3	
			餐飲美學	2											2	
			第二外語- 觀光日語	2											2	
			最低應選修學 分數小計	17												
	實習科目	10 學分 5.18%	特色小吃文化 實務	3									3			
			桌邊烹調	2				2								
			吧檯實務	3											3	
			創意點心製作	3											3	
			最低應選修學 分數小計	10												
	校訂選修學分數合計				22					2				7		13
每週團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3	
每週彈性學習時間(節數)				12	2		2		2		2		2		2	
每週總上課時間(節數)				210	35		35		35		35		35		35	

修課學分檢核表

科別：餐飲管理科

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置												
				第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		名稱	學分	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得	
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	
		數學領域	數學	8	2		2		2		2					
		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						
			化學	1				1								
			生物	2	1		1									
		藝術領域	音樂	2	1		1									
			美術	2	1		1									
		綜合活動領域	生涯規劃	2									1		1	
		科技領域	生活科技	2	1		1									
		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		70	18		18		10		10		7		7	
	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	
	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	
		專業及實習科目合計		48	10		10		12		12		2		2	
		部定必修合計		118	28		28		22		22		9		9	

校訂必修

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												
						第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		學分		名稱	學分	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得	一	實得	二	實得	
校訂科目	校訂必修	一般科目	8 學分 4.37%	數學	4									2		2		
				生命探索	4									2		2		
				小計	8									4		4		
		專業科目	14 學分 7.65%	服務業管理	2										2			
				綠色飲食概論	4	2		2										
				飲料管理	2									2				
				餐旅管理	2									2				
				職場倫理	2											2		
				國際禮儀	2					1		1						
	小計	14	2		2		1		1		6		2					
	實習科目	18 學分 9.84%	食物學	2					1		1							
			專題實作	4							2		2					
			蔬食烹飪實務	8					4		4							
			養生料理	4											4			
			小計	18					5		7		2		4			
	校訂必修學分數合計				40	2		2		6		8		12		10		

校訂選修	專業科目	15 學分 8.2%	智慧點餐 app	2					2						
			餐旅管理進階	2										2	
			飲料管理進階	2										2	
			服務業管理進階	2										2	
			世界飲食文化	2								2			
			旅遊玩家 APP	3										3	
			餐飲美學	2										2	
			第二外語-觀光日語	2										2	
			最低應選修學分數小計	15											
		實習科目	10 學分 5.46%	中式點心	4								4		
	地方小吃			3								3			
	吧檯實務			3										3	
	創意點心製作			3										3	
	最低應選修學分數小計			10											
	校訂選修學分數合計			22					2				9		11
	每週團體活動時間(節數)			18	3		3		3		3		3		3
	每週彈性學習時間(節數)			12	2		2		2		2		2		2
	每週總上課時間(節數)			210	35		35		35		35		35		35