

未來學校財團法人臺東縣育仁高級中學

選課輔導手冊

(技術型高級中等學校)-觀光科



未來
FUTURE
SCHOOL

目錄

壹、 學校願景	1
貳、 學生圖像	1
參、 課程地圖	3
肆、 各領域年度課程安排.....	4
伍、 校訂課程介紹.....	6
陸、 課程輔導諮詢實施與流程.....	36
柒、 生涯規劃相關資料.....	38
捌、 升學進路.....	40
玖、 學生學習歷程檔案.....	40
拾、 彈性時間規劃(含自主學習實施規範).....	41

壹、學校願景

- 學校教育的內涵講求五育並重，學生重視知識及自我探索的能力，以充分展現個人潛質，致力於培養學生具備「自主永續、積極熱情、資訊宏觀」的核心素養，引領學生成為與世界接軌的人才。

「自主永續」：主動創新，培養終身學習能力

「積極熱情」：積極向上，開發多元潛能。

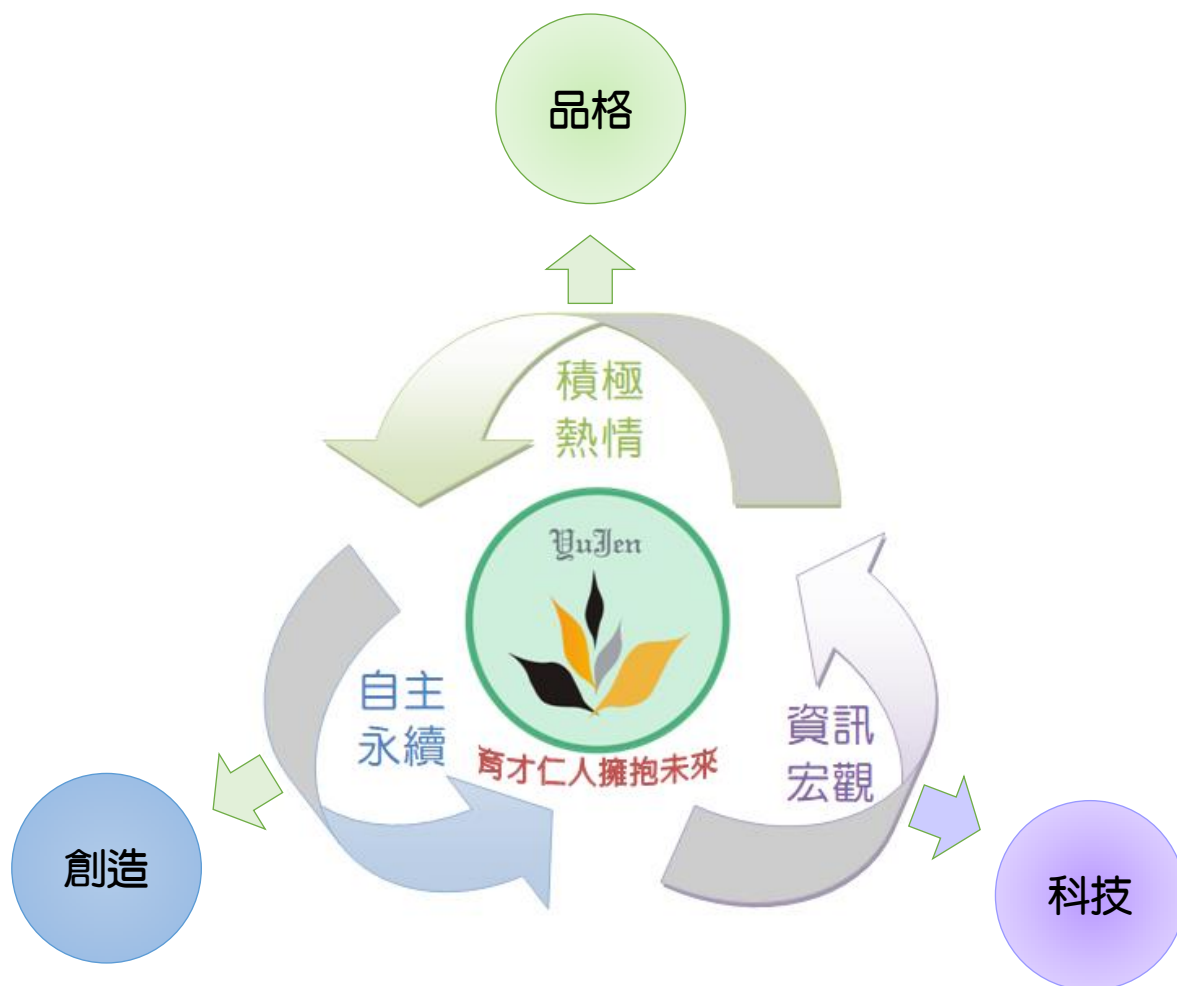
「資訊宏觀」：運用科技，拓展國際視野。



貳、學生圖像

為符應十二年國民基本教育政策，本校形塑「評判力、創造力、溝通力、品格力、科技力、國際觀」的學生圖像，培養學生具備創意思考、解決問題的能力，成為以人為本的終身學習者，自我價值實現者。

- 品格力：具有主動、誠實、熱忱、感恩及正向的素養
- 創造力：產生新想法、並付出行動，使想法實現
- 科技力：運用資訊、媒體、科技的能力



參、課程地圖

未來學校財團法人臺東縣育仁高級中等學校 108 入學學生課程地圖

		1 年級		2 年級		3 年級	
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
		<p>品格力 產生新想法、並付出行動， 使想法實現</p>		<p>創造力 具有主動、誠實、熱忱、感恩 及正向的素養</p>		<p>科技力 運用資訊、媒體、科技的能力</p>	
<p>部訂 必修 校訂 必修 選修</p>	<p>國 3 英 2 數 2 社 2(地 2) 自 2(物 2) 藝 2(音 1)(藝 1) 健體 2(健 1)(體 2) 國防 1 觀光餐旅業專論 3 餐飲服務技術 3 房務實務 2</p> <p>24</p>	<p>國 3 英 2 數 2 社 2(歷 2) 自 2(化 2) 藝 2(音 1)(藝 1) 健體 2(健 1)(體 2) 資訊科技 1 國防 1 觀光餐旅業專論 3 餐飲服務技術 3 房務實務 2</p> <p>25</p>	<p>國 3 英 2 數 2 社 2(公 2) 健體 2(體 2) 觀光餐旅英語會話 2 飲料實務 3 旅館客務實務 2 旅遊實務 2 導覽解說 3</p> <p>23</p>	<p>國 3 英 2 數 2 健體 2(體 2) 觀光餐旅英語會話 2 飲料實務 3 旅館客務實務 2 旅遊實務 2 導覽解說 3</p> <p>21</p>	<p>國 2 英 2 生涯 2 資訊科技 1 健體 2(體 2) 觀光餐旅英語會話 2 遊程規劃實務 2</p> <p>13</p>	<p>國 2 英 2 健體 2(體 2) 觀光餐旅英語會話 2 遊程規劃實務 2</p> <p>10</p>	
		<p>觀日 2</p> <p>2</p>	<p>觀日 2</p> <p>2</p>	<p>旅館管理 2 觀光日語會話 2 餐服技術 3</p> <p>7</p>	<p>旅館管理 2 觀光日語會話 2 餐服技術 3</p> <p>7</p>	<p>咖啡調製 3 專題實作 3</p> <p>6</p>	<p>咖啡調製 3 專題實作 3</p> <p>6</p>
		<p>一般科目 英會 2 計算機應用 2</p> <p>4</p>	<p>一般科目 英會 2</p> <p>2</p>	<p>一般科目 英會 2</p> <p>2</p>	<p>一般科目 英會 2</p> <p>2</p>	<p>一般科目 數學演習一二 2</p> <p>2</p>	<p>一般科目 數學演習一二 2</p> <p>2</p>
	<p>專業科目 觀休概論 2 客房 2 觀地 2</p> <p>6</p>	<p>專業科目 觀休概論 2 客房 2 觀地 2 餐衛 2 國際 2</p> <p>10</p>	<p>專業科目 世資 2 世文 2 客房 2 多媒 2</p> <p>8</p>	<p>專業科目 世資 2 世文 2 客房 2 多媒 2 遊客 2</p> <p>10</p>	<p>專業科目 遊程 2 民宿 3 茶藝進階 4 餐服進階 4</p> <p>13</p>	<p>專業科目 遊程 2 民宿 3 茶藝進階 4 餐服進階 4</p> <p>13</p>	
	<p>實習科目</p>	<p>實習科目</p>	<p>校訂實習科目 茶藝文化 3</p> <p>3</p>	<p>校訂實習科目 茶藝文化 3</p> <p>3</p>	<p>實習科目 飲料進階 2 西點蛋糕 4 西點烘焙 4 蔬果切雕 3 領隊導遊實務 3 領隊導遊實務 3 桌邊烹調 4</p> <p>20</p>	<p>實習科目 飲料進階 2 西點蛋糕 4 西點烘焙 4 蔬果切雕 3 領隊導遊實務 3 西點烘焙 4 桌邊烹調 4</p> <p>22</p>	

肆、各領域年度課程安排

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學					
	社會			歷史									
		地理											
						公民與社會							
	自然科學			化學									
		生物											
	藝術	音樂	→	音樂									
		藝術生活	→	藝術生活									
	綜合活動									生涯規劃			
	科技			資訊科技						資訊科技			
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
校訂選修	英語會話	→	英語會話	→	英語會話	→	英語會話						
									數學演習一二	→	數學演習一二		
	計算機應用												

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論									
						觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	
	實習科	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術									

	目				飲料實務	→	飲料實務				
					旅遊實務	→	旅遊實務				
					導覽解說實務	→	導覽解說實務				
								遊程規劃實務	→	遊程規劃實務	
		房務實務	→	房務實務							
					旅館客務實務	→	旅館客務實務				
校訂必修	專業科目	觀光日語會話	→	觀光日語會話	→	觀光日語會話	→	觀光日語會話			
	實習科目							咖啡調製實務	→	咖啡調製實務	
						餐服技術	→	餐服技術			
								專題實作	→	專題實作	
校訂選修	專業科目				世界旅遊資源	→	世界旅遊資源				
		觀光地理	→	觀光地理							
				餐旅安全與衛生 概論							
					世界旅遊文化	→	世界旅遊文化				
								餐旅服務進階	→	餐旅服務進階	
								茶藝文化進階	→	茶藝文化進階	
		觀光與休閒遊憩 概論	→	觀光與休閒遊憩 概論							
								民宿經營與管 理	→	民宿經營與管 理	
					多媒體製作	→	多媒體製作				
							遊客心理學				
			國際禮儀								
	實習科目							領隊導遊實務	→	領隊導遊實務	
								西點烘焙	→	西點烘焙	
					茶藝文化	→	茶藝文化				
							飲料調製進階	→	飲料調製進階		
							西點蛋糕	→	西點蛋糕		
							桌邊烹調實務	→	桌邊烹調實務		
							蔬果切雕	→	蔬果切雕		

伍、校訂課程介紹

(一) 一般科目

科目名稱	中文名稱	英語會話		
	英文名稱	Conversation Curriculum		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	8			
	第一學年 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 日常生活對話能力(英文) 2. 用英文完整表達論述 3. 銜接職場應用英文			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
Tour 1	Vocabulary	8		
Tour 2	Conversation 1	8		
Tour 3	Conversation 2	8		
Tour 4	Extensive Train	8		
Restaurant 1	Order	8		
Restaurant 2	Service	8		
Restaurant	Extensive Train	8		

Hotel 1	Order	8	
Hotel 2	Service	8	
Network 1	Website Vocabulary	6	
Network 2	Website Conversation	6	
Shopping 1	Vocabulary	8	
Shopping 2	Conversation 1	8	
Shopping 3	Conversation 2	8	
Shopping 4	Extensive Train	8	
Culture 1	Foreign Culture	6	
Culture 2	Experience	6	
Culture 3	Sharing	6	
合計		134	
學習評量 (評量方式)	1. Oral 2. Writing Test 3. Exam		
教學資源	1. 課本 2. 學習單 3. 補充講義		
教學注意事項	None		

科目名稱	中文名稱	計算機應用		
	英文名稱	computer application		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：科技			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第一學年第一學期			

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、電腦科技與現代生活 二、電腦硬體與軟體 三、套裝軟體整合應用 四、電腦網路原理與應用 五、資訊安全與倫理		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
辦公室作業(Word, Excel, Access, PowerPoint)	文書處理與排版、電子試算表、「簡報」文件製作、資料庫處理	20	
網頁設計	Flash 動畫設計、網頁設計軟體 Dreamweaver	20	
合計		40	
學習評量 (評量方式)	作品、筆試、報告		
教學資源	Word, Excel, Access, PowerPoint, Dreamweaver, Flash		
教學注意事項	一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。		

科目名稱	中文名稱	數學演習一二		
	英文名稱	Mathematics Exercise I II		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：數學			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達			
學生圖像	創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：數學 A 一~四冊			
教學目標	1.配合數學 A，引導學生複習過去所學的數學知識，統整所有學過的數學概念與計算技巧，以做為			

(教學重點)	學習高職數學的基礎。 2.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 4.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
數學一	直角坐標系、三角函數及應用	20	
數學二	向量、式的運算、指對數	25	
數學三	不等式、圓與直線、數列與級數	20	
數學四	排列組合、機率統計	15	
合計		80	
學習評量 (評量方式)	筆試		
教學資源	一、一般用書：部定審核字號通過之數學 A 習作之出版用書 二、教師自編補充資料		
教學注意事項	1.宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析 參考資料、教學方法與注意事項、教學活動舉例、習題簡答，以及教學媒體 使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。 2.在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。 3.本綱要所列分配時數與實施學年學期僅供參考，教師得因學生實際需求， 增減單元時數，務使學生能有實質之學習成效。		

(二) 專業科目

科目名稱	中文名稱	觀光日語會話		
	英文名稱	Basic Tourism Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	8			
	第一學年 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標	1. 學習日語基礎五十音、平假名、片假名。 2. 學習基礎生活用語。			

(教學重點)			
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 五十音、平假名、片假名	五十音、平假名、片假名。	10	
2. 濁音、半濁音、拗音	濁音、半濁音、拗音。	10	
3. 基本招呼用語	基本招呼用語	10	
4. 數詞	數詞	10	
5. 時間說明	時間說明	10	
6. 感謝及道歉	感謝及道歉	10	
合計		60	
學習評量 (評量方式)	筆試 口試 課堂表現 作業		
教學資源	教科書		
教學注意事項	無		
科目名稱	中文名稱	世界旅遊資源	
	英文名稱	World Tour Resources	
師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	專業科目		
	科目來源	學校自行規劃	
學生圖像	品格力、創造力、科技力		
適用科別	觀光事業科		
	4		
	第二學年		
建議先修 科目	無		
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解世界各國的風土民情及歷史文化。 2. 瞭解世界各國著名及具代表性之旅遊資源。 3. 開擴學生視野及培養學生國際觀。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註

亞洲線旅遊資源	亞洲線旅遊資源	8	
美洲線旅遊資源	美洲線旅遊資源	8	
大洋洲旅遊資源	大洋洲旅遊資源	8	
歐洲線旅遊資源	歐洲線旅遊資源	8	
非洲線旅遊資源	非洲線旅遊資源	8	
合計		40	
學習評量 (評量方式)	筆試 課堂表現 作業		
教學資源	教科書		
教學注意事項	利用各種教學媒體，以提高學習興趣。		

科目名稱	中文名稱	觀光與休閒遊憩概論		
	英文名稱	An Introduction to Tourism		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修 科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養對觀光事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。 二、培養對觀光事業之經營管理有通盤認識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)觀光事業的意義與觀光事業的範疇		觀光事業的意義與觀光事業的範疇	7	
(二)我國觀光事業與觀光市場概況		我國觀光事業與觀光市場概況	6	
(三)國際觀光事業與觀光市場概況		國際觀光事業與觀光市場概況	7	

(四)觀光事業之經營與管理	觀光事業之經營與管理	7	
(五)觀光事業發展相關之環境議題	觀光事業發展相關之環境議題	7	
(六)觀光事業之未來展望	觀光事業之未來展望	6	
合計		40	
學習評量 (評量方式)	學習單、段考		
教學資源	合格課本		
教學注意事項	利用各種教學媒體，以提高學習興趣。		

科目名稱	中文名稱	世界旅遊文化		
	英文名稱	Tourism and Global Culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	教導學生認識國際城市以及了解各國文化風俗民情節慶等，進而將這些城市特色編排入旅遊行程，進而教導學生學習規劃國際旅遊行程。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)旅遊文化概述		旅遊文化的定義與發展 旅遊文化的內容與意義 旅遊文化的類型 旅遊文化的特徵	5	
(二)世界文明		世界文明的起源 世界各地文明的起源與發展	4	

(三)世界遺產與資源	世界遺產 世界奇景	5	
(四)節慶觀光	節慶活動的重要性 節慶活動的定義與分類 東方節慶活動 西方節慶活動	5	
(五)世界飲食文化特色	飲料 中國的餐飲文化特色 亞洲的餐飲文化特色 西方的餐飲文化特色	5	
(六)世界建築與旅遊文化觀光	建築概論 東方建築與文化觀光 西方建築與文化觀光 宗教建築與文化觀光	5	
(七)人化歷史文化之旅-東方篇	東方音樂 東方舞蹈 東方戲劇 東方繪畫	3	
(八)人化歷史文化之旅-西方篇	西方音樂 西方舞蹈 西方戲劇 西方繪畫	3	
(九)旅遊文化的未來	東西文化交流 旅遊文化的衝擊 文化旅遊的發展	5	
合計		40	
學習評量 (評量方式)	分組報告、作業、段考		
教學資源	世界旅遊文化與觀光(揚智)		
教學注意事項	利用各種教學媒體，以提高學習興趣。		

科目名稱	中文名稱	民宿經營與管理
	英文名稱	Home stay Operating Management
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	

	專業科目		
	科目來源	學校自行規劃	
學生圖像	品格力、創造力、科技力		
適用科別	觀光事業科		
	6		
	第三學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	應用餐旅管理理論與方法於民宿經營實務中。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)我國民宿發展沿革與各國民宿發展	我國民宿發展沿革與各國民宿發展。	2	
(二)民宿法規	民宿法規。	2	
(三)民宿經營理念與基本條件	民宿經營理念與基本條件。	2	
(四)民宿的行銷策略	民宿的行銷策略。	2	
(五)民宿接待作業及房務作業	民宿接待作業及房務作業。	2	
(六)民宿體驗活動企劃與執行	民宿體驗活動企劃與執行。	2	
(七)民宿管家的功能	民宿管家的功能。	2	
(八)民宿管家專案實習	民宿管家專案實習。	2	
合計		16	
學習評量 (評量方式)	筆試 課堂表現 作業		
教學資源	教科書		
教學注意事項	無		

科目名稱	中文名稱	多媒體製作
	英文名稱	Multimedia production
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	專業科目	

	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(1) 了解多媒體基本概念及各種互動式多媒體的技術。(2) 了解設計原理及運用到互動式多媒體資訊設計上。(3) 能為自己建立有用的個人網頁之外,也能進一步規劃互動式多媒體教學網頁。(4) 透過多媒體作品展示使課堂變得生動,增加學生對學習多媒體製作的興趣。(5) 闡釋有關多媒體製作的應用領域及刺激學生的創作思考,加強學生的自學能力。(6) 課程內容及進度安排,配合引導學生實際製作多媒體並完成有關的專題。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
多媒體與溝通的藝術	<ol style="list-style-type: none"> 1. 什麼是多媒體 2. 為什麼需要多媒體藝術 3. 多媒體與人際溝通和資訊傳遞的關係 4. 網頁與人際溝通和資訊傳遞的關係 5. 網際 路上的新傳播科技 — 環場影像、Real Audio、Real Video 		2	
多媒體的應用範疇	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多媒體製作相關資訊網站介紹 2. 多媒體在商業上的應用 3. 多媒體虛擬實境、VR 的應用 		3	
如何運用編輯軟體迅速建立互動式多媒體	<ol style="list-style-type: none"> 1. 如何在個人電腦建構編輯多媒體的環境 下載檔案解壓縮軟體 Winzip 95 下載檔案上傳軟體 WS_FTP 安裝下載多媒體編輯軟體 2. 介紹 FLASH、Dreamwever、 Macromedia 多媒體編輯軟體 3. 影像處理技術 4. 如何在 WWW Server 建立互動式多媒體網頁 		3	
多媒體範例介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多媒體產品的成功要件 成功的溝通效果 適才適任的參與人員 運作容易的製作環境 確實嚴謹的製作過程 		2	

	<p>有效的製作後行銷與服務</p> <p>2. 多媒體產品的種類與特性</p> <p>3. 網站的種類與特性</p> <p>4. 政府網站評鑑標準</p>		
多媒體網頁設計注意事項	<p>1. 網頁設計應特別注意的事項</p> <p>多媒體網頁的使用者與測試員—觀眾</p> <p>多媒體網頁設計的目標</p> <p>2. 網頁設計一般要注意的事項</p> <p>瀏覽器</p> <p>電 運作平台</p> <p>網路頻寬</p> <p>使用環境測試</p> <p>智慧財產權</p> <p>資訊更新</p> <p>觀眾的評價</p>	2	
多媒體製作程序	<p>1. 建構多媒體製作小組</p> <p>2. 專案計劃書與合約</p> <p>專案計劃書: 溝通目標的陳述/專案的處理方法/專案的內容/費用總結或預算/製作進度管制表</p> <p>合約</p> <p>3. 設計階段</p> <p>創意腦力激盪會議</p> <p>紙上設計: 內容導覽流程圖/分鏡腳本/互動功能操作規範</p> <p>產品雛形製作</p> <p>4. 發展階段</p> <p>使用者測試</p> <p>產品生產: 阿法測試/貝塔測試/母片製作</p> <p>找尋產品缺點</p>	4	
認識互動性	<p>1. 互動性的威力</p> <p>2. 互動性對多媒體的重要性</p> <p>3. 互動性與個人電腦</p> <p>4. 互動性與思考和推理</p>	2	
使用者介面設計的目標	<p>1. 認識使用者介面</p> <p>2. 使用者介面設計應思考的問題</p> <p>3. 使用者方便性為介面設計的首要目標</p>	2	
合計		20	
學習評量	作品、報告		

(評量方式)	
教學資源	軟體
教學注意事項	(1) 教授方式儘量用電腦實際上機，輔以教材內容講解。(2) 建議每位上課同學能申請一個硬碟帳號，作為儲存作品用途。(3) 建立一個網頁公佈欄，讓學生上網查詢個人資料及上課補充教材。

科目名稱	中文名稱	茶藝文化進階		
	英文名稱	Tea culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	讓學生學會茶文化及結合現代行銷技巧			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
茶藝文化課程說	課程成績說明	1		
茶道	亞洲茶道 歐洲茶道	4		
茶藝概論	茶業歷史	2		
泡茶基本技法與技藝	各種茶業溫度及手法	8		
綠茶茶藝	綠茶製作及種類產地	2		
紅茶茶藝	紅茶製作及種類產地	2		
普洱茶茶藝	普洱茶製作及種類產地	2		
烏龍茶茶藝	烏龍茶製作及種類產地	2		
黃茶茶藝	黃茶製作及種類產地	2		

白茶茶藝	白茶製作及種類產地	2	
花茶茶藝	花茶製作及種類產地	2	
民俗茶藝	台灣茶的花式技術 宜新式泡法 中國茶意花式泡法	4	
茶席設計	茶席美學設計		
茶藝服務	茶的服務及教學 與茶客談話技巧	2	
科學飲茶	科學茶調 茶的魔術師	2	
茶葉儲藏	茶葉的適放環境	1	
茶葉保管	茶業與細菌的淵源	1	
總複習	總複習	2	
合計		44	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	書籍資料及專業教室實務教學		
教學注意事項	龍騰 為主要書籍 教學方法為實作及理論並重		

科目名稱	中文名稱	遊客心理學		
	英文名稱	An Introduction to Tourims Pshchology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標	一、建立旅遊心理學概念。 二、瞭解旅客心理需求。 三、洞悉旅客旅遊動機。 四、提升服務理			

(教學重點)	念及旅遊品質。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)導論	導論	4	
	(二)旅遊行為的研究模式	旅遊行為的研究模式	4	
	(三)旅客知覺	旅客知覺	2	
	(四)旅客的學習	旅客的學習	2	
	(五)旅遊動機	旅遊動機	2	
	(六)旅客態度	旅客態度	2	
	(七)旅客的個性	旅客的個性	2	
	(八)社會群體對旅遊行為的影響	社會群體對旅遊行為的影響	2	
	合計		20	
學習評量 (評量方式)	筆試 課堂表現 作業			
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校教師自編教材。			
教學注意事項	教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			

科目名稱	中文名稱	觀光地理		
	英文名稱	Tourism Geography		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解觀光地理學的基本原理 2. 使學生了解世界觀光旅遊的區域差異 3. 使學生了解觀光旅遊的城鄉差異，自然與人文的差別。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
簡介	簡介	2	
觀光旅遊的需求與供應	旅遊現況分享	4	
自然環境與觀光旅遊	如何介紹環境	4	
交通與觀光旅遊	旅遊交通觀光相關知識	4	
台東之一	所在地環境	3	
台東之二	所在地文化	3	
區域旅遊	亞洲、歐洲、美洲	8	
高山旅遊	高山旅遊的簡介	4	
世界遺產	介紹世界遺產	8	
合計		40	
學習評量 (評量方式)	自助旅遊計畫 期末報告 作業或小考		
教學資源	電腦		
教學注意事項	1. 學生應踴躍發言與參與討論。 2. 課堂中請勿飲食。 3. 教學大綱與進度表乃預定，但是可能有臨時的變動或調整。若有變動，會在公佈。		

科目名稱	中文名稱	餐旅安全與衛生概論		
	英文名稱	Introduction to Occupational Safety and Health		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標	1.知識：提昇同學之「職場安全與衛生」初步入門之知識、技術與態度。 2.技能：使同學對於生活			

(教學重點)	上之危害因子有所認知。 3.態度：養成合於規範之行為，保護自己遭受職業和生活上的危害。 4.其他：藉由上課中許多生活中案例發生，更能隨時隨地提醒自己及週遭之生活環境。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
Introduction & 安全衛生災例探討	Introduction & 安全衛生災例探討	4	
安全與衛生概論(1)	安全與衛生概論(1)	4	
安全與衛生概論(2)	安全與衛生概論(2)	4	
安全衛生法 簡介	安全衛生法規簡介	2	
化學性危害	化學性危害	2	
機械安全防護	機械安全防護	2	
電氣安全	電氣安全	2	
人因工程	人因工程	2	
電腦作業危害與預防	電腦作業危害與預防	2	
危害通識	危害通識	2	
個人防護設備	個人防護設備	2	
呼吸防護	呼吸防護	2	
火災爆炸	火災爆炸	2	
緊急應變	緊急應變	2	
合計		34	
學習評量 (評量方式)	筆試 課堂表現 作業		
教學資源	教科書		
教學注意事項	無		

科目名稱	中文名稱	餐旅服務進階
	英文名稱	Technical Guide of Meal Brigade
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	專業科目	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	品格力、創造力、科技力	

適用科別	觀光事業科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解餐旅服務的概念。 二、使學生瞭解餐旅服務的種類。 三、對於餐旅服務技術工作及服務流程的瞭解。 四、能將所學運用在餐旅服務工作上及實際生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、服務人員應具備的條件	服務人員應具備的條件	2		
二、正確服務心態、專業技能的要求	正確服務心態、專業技能的要求	2		
三、服務須知、服務人員與顧客的關係	服務須知、服務人員與顧客的關係	2		
四、餐飲服務的準備工作	餐飲服務的準備工作	2		
五、口布折疊	口布折疊	8		
六、訂位迎賓	訂位迎賓	2		
七、點菜、結帳	點菜、結帳	2		
八、法式服務	法式服務	2		
九、美式服務	美式服務	2		
十、英、俄、自助式服務	英、俄自助式服務	2		
十一、中式餐桌服務	中式餐桌服務	2		
十二、客房餐飲服務	客房餐飲服務	2		
十三、桌邊烹調服務	桌邊烹調服務	4		
合計		34		
學習評量 (評量方式)	筆試 術科操作 課堂表現 作業			
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校教師自編教材、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。			
教學注意事項	一、教學理論與實務並重。 二、採循序漸進，使學生逐步學習餐飲服務技術之每一環節。 三、教學時配合場地及器材，從事操作練習。 四、利用寒暑假安排校外實習，培養學生對餐飲工作之實際經驗。 五、培養學生正確的服務觀念。			

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	International etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	讓學生學會如何待人處事			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
國際禮儀概論	禮儀的意義 禮儀基本觀及如何應用	2		
說話禮儀	聆聽原則 演說技巧 肢體語言 電話禮儀	4		
服飾禮儀	穿著禮儀 男女服飾 個人修飾及適合穿著搭配	3		
儀態禮儀	儀態怡容	2		
宴客禮儀	宴客觀念	2		
餐飲禮儀	餐具使用 用餐順序 中西不同	2		
居住禮儀	平日居家 受邀居家 旅館投宿	3		

交通禮儀	走得禮儀 交通工具禮儀	2	
社交禮儀	握手 名片 送禮 書卡電子郵件	2	
休閒活動禮儀	參觀宗教場所 電影及舞台表演 運動比賽	3	
各國文化禮儀	各國禮俗 各國文化	2	
合計		27	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	書籍課本內容，學校視聽教室		
教學注意事項	龍騰教科書 視聽教室		

(三) 實習科目

科目名稱	中文名稱	咖啡調製實務		
	英文名稱	An Introduction to Coffee		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生咖啡調製的專業技能 2. 提升學生對咖啡調製的興趣			
教學內容				

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 咖啡文化	咖啡文化	4	
2. 咖啡豆介紹	咖啡豆介紹	4	
3. 滴濾式咖啡調製	滴濾式咖啡調製	4	
4. 虹吸式咖啡調製	虹吸式咖啡調製	2	
5. 義式咖啡機調製	義式咖啡機調製	2	
6. 傳統咖啡飲品	傳統咖啡飲品	2	
7. 花式咖啡飲品	花式咖啡飲品	2	
合計		20	
學習評量 (評量方式)	筆試 術科操作 課堂表現		
教學資源	教科書		
教學注意事項	實際操作，培養學生實作能力		
科目名稱	中文名稱	餐服技術	
	英文名稱	Meal service technology	
師資來源	內聘		
科目屬性	必修		
	實習科目		
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	
學生圖像	創造力		
適用科別	觀光事業科		
	6		
	第二學年		
建議先修 科目	無		
教學目標 (教學重點)	本科目標主要協助學生瞭解餐廳餐飲、旅館房務服務的一般知識、規範與熟練餐旅服務之基本技能，並培養學生正確的服務態度、職業道德。第一學年主授餐廳服務，第二學年主授房務實務，教學時宜以實務操作為主，理論教導為輔，從事操作練習應充份運用專業教室及器具，並善用各種輔助教具，教學評量時以紙筆測驗評量認知部分，技能及情意部分應施以實作評量，方能強化學習效果並增進學生對餐旅業的瞭解及實際經驗。		
教學內容			

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務緒論	第一節 餐飲商品介紹 第二節 餐飲服務的基本概念 第三節 基本服務禮儀及儀態訓練 第四節 餐飲從業人員的工作職責	2	
(二)餐廳設備與器具	第一節 餐廳設備的介紹 第二節 餐廳器具的介紹 第三節 餐廳器具材質與特性及保養	3	
(三)菜單飲料單的認識	第三節 認識各式菜單 第四節 飲料單酒單之功能及結構 第五節 餐食與飲料搭配	3	
(四)餐飲禮儀	第一節 席次的安排 第二節 用餐禮儀	2	
(五)營業前的準備	第一節 餐廳之清潔與整理 第二節 餐具之清潔與整理 第三節 工作臺之清潔與整理	3	
(六)基本服務技巧	第一節 摺疊餐巾 第二節 架設及拆除餐桌 第三節 鋪設及更新檯布 第四節 操持各式托盤服務架及服務車	3	
(七)餐桌布置及擺設	第一節 中餐的餐桌布置與擺設 第二節 西餐的餐桌布置與擺設	2	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	書面報告， 作業 段考		
教學資源	一、自編教材 二、坊間教材		
教學注意事項	1.本科目為實習科目， 2.加強學生職業道德觀念與服務態度培養。 3.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 5.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic production
師資來源	內聘	
科目屬性	必修	
	實習科目	

	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	創造力			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題製作的方法。二、提升「資料蒐集能力」三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」四、能專題實作呈現學習成果。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
專題製作 概要	專題製作定義 專題製作的目標		2	
專題製作內容	專題製作格式與架構 專題製作書面內容報告		3	
專題製作流程	專題製作流程概要 專題製作流程說明		2	
專題製作實務 餐飲篇	餐飲科實習課程學習成果展企劃與執行探討		3	
專題製作實務觀光篇	休閒農場消費者行為探討		3	
專題製作實例	專題探討		3	
專題製作相關議題	專題製作報告		3	
合計			19	
學習評量 (評量方式)	段考 平時作業 專題報告			
教學資源	一、自編教材 二、坊間教材			
教學注意事項	一、研究動機與目的 二、專題製作文獻蒐集 三、專題製作方法與過程 四、專題製作結果與討論 五、參考書目的撰寫 六、專題製作實作 七、專題製作成果發表			
科目名稱	中文名稱	西點烘焙		
	英文名稱	Baking Practice Training		

師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	實習科目		
	科目來源	學校自行規劃	
學生圖像	品格力、創造力、科技力		
適用科別	觀光事業科		
	8		
	第三學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1.了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 2.了解烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3.能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕及小西餅基礎產品之製作。 4.培養正確的烘焙從業概念、工作態度及衛生安全之習慣。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.烘焙理論	歷史/設備與器具/材料/小西餅概論/蛋糕概論/ 麵包概論	20	
2.烘焙技術	小西餅/蛋糕/麵包	50	
3.烘焙態度	合作/熱情/負責	2	
合計		72	
學習評量 (評量方式)	筆試 術科操作 課堂表現 作業		
教學資源	1. 教科書 2. 參考書籍與資料 3. 多媒體		
教學注意事項	1.配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各種教具及媒體 2.加強實作的練習。 3.強調烘焙在實際生活的應用，實施生活化教學。		

科目名稱	中文名稱	桌邊烹調實務
	英文名稱	Side Table service and flambe service
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	實習科目	
	科目來源	學校自行規劃

學生圖像	品格力、創造力			
適用科別	觀光事業科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	讓學生銜接業界技巧			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
桌邊烹調概論	課程內容及說明配分	1		
桌邊烹調 1	佛羅里達盅	3		
桌邊烹調 2	火焰香蕉	3		
桌邊烹調 3	火焰蘋果	3		
桌邊烹調 4	火焰鳳梨	3		
桌邊烹調 5	火焰鮮蝦	3		
桌邊烹調 5-1	鮮蝦盅	3		
桌邊烹調 6	桌邊水果切割	3		
桌邊烹調 7	火焰冰琪凌	3		
桌邊烹調 8	蘇珊薄餅	3		
合計		28		
學習評量 (評量方式)	實做考試			
教學資源	學校現場烹調教室 及現場烹調車			
教學注意事項	Flambe 車 刀具 桌邊調製酒用			

科目名稱	中文名稱	西點蛋糕
	英文名稱	Professional Baking
師資來源	內聘	
科目屬性	選修	
	實習科目	

	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力			
適用科別	觀光事業科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：西點烘焙			
教學目標 (教學重點)	1.藉由實際操作，讓每位同學都能學到實作技術 2.藉由實作課程增進學生對烘焙，有更深的體認了解			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)課程介紹	智慧財產權觀念宣導、課程能力指標簡介		8	
(二)食品衛生與安全	食品衛生，安全課程		4	
(三)巧克力蛋糕	巧克力蛋糕製作		4	
(四)大理石蛋糕	大理石蛋糕製作		4	
(五)奶油小布里麵包	奶油小布里麵包製作		4	
(六)蒸烤布丁	蒸烤布丁製作		4	
(七)歐式麵包	歐式麵包製作		4	
(八)海綿蛋糕	海綿蛋糕製作		4	
(十)筆試測驗	筆試測驗		4	
(十一)檸檬布丁派	檸檬布丁派製作		4	
(十二)奶油布丁空心餅	奶油布丁空心餅製作		4	
(十三)天使蛋糕製作	天使蛋糕製作		4	
(十四)酥皮蛋塔，酥皮製作	酥皮蛋塔製作		4	
(十五)造型餅乾	造型餅乾製作		4	
(十六)港式蛋糕	港式蛋糕製作		4	
(十七)黑玫瑰海綿蛋糕	黑玫瑰海綿蛋糕製作		4	
(十八)術科操作考試	術科操作考試		4	
(十九)專業教室維護	教室大掃除		4	
合計			76	

學習評量 (評量方式)	筆試測驗、術科操作、筆記
教學資源	教材：西式點心製作(全華)
教學注意事項	分組操作

科目名稱	中文名稱	飲料調製進階		
	英文名稱	Beverage and Cocktail		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識各式飲料。二、熟悉飲料調製之相關物料與設備。三、熟悉飲料調製之專業技能。四、熟悉飲料調製之中英文專業術語。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、無酒精飲料--茶		無酒精飲料--茶	12	
二、無酒精飲料--咖啡		無酒精飲料--咖啡	12	
三、酒的類別		酒的類別	12	
四、雞尾酒的調製		雞尾酒的調製	12	
五、吧合作業		吧合作業	12	
六、酒類服務		酒類服務	12	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	筆試 術科操作 課堂表現 作業			
教學資源	教科書			
教學注意事項	一、本科目為實習科目。二、至實習場所上課分組教學，分組從事實作練習。三、教師於施教時			

	加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			
科目名稱	中文名稱	蔬果切雕		
	英文名稱	Fruit and vegetable carving		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	讓學生學習到專業吧台技巧，已立於在畢業及未來就業有更多的機會及能力			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
蔬果切割說明	成績說明		3	
刀具說明	課程規範 刀具規則		3	
蔬果切割---蔬菜變化	各式蔬菜的花樣		3	
蔬果切割---蘿蔔(蝴蝶)	蘿蔔(蝴蝶)		3	
蔬果切割---蘿蔔(蘿蔔花)	蘿蔔(蘿蔔花)		3	
蔬果切割---蘿蔔(彼岸花)	蘿蔔(彼岸花)		3	
蔬果切割---小黃瓜水刀	小黃瓜水刀		3	
蔬果切割---小黃瓜蝴蝶	小黃瓜蝴蝶		3	
蔬果切割---番茄花	番茄花		3	
蔬果切割---柳丁皮運用	-柳丁皮運用		3	
蔬果切割---檸檬皮運用	檸檬皮運用		3	
蔬果切割---鳳梨切割	鳳梨刀工變化		3	

蔬果切割---西瓜切割	西瓜刀工變化	3	
蔬果切割---水果切盤 1	西瓜海盜船水果盤	3	
蔬果切割---水果切盤 2	西瓜和平白鴿盤	3	
蔬果切割---水果切盤 3	鳳梨塔綜合盤	3	
蔬果切割---水果切盤 4	鳳凰水果綜合盤	3	
蔬果切割---水果切盤 5	創意水果盤	3	
合計		54	

學習評量 (評量方式)	實作測驗		
教學資源	實做教室現場教學 運用投影機配合教學		
教學注意事項	校內教師自行教學		

科目名稱	中文名稱	領隊導遊實務		
	英文名稱	Travel and Tourism Leaders Preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.旅行業的基本知識 2.領隊實務作業流程 3.領隊導遊人員需具備的人格特質 4.與顧客互動的技巧 5.緊急事件處理			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹		領隊與導遊工作概述	2	
(二)台灣旅行社		台灣旅行社組織架構與經營業務介紹	2	
(三)領隊與導遊		領隊與導遊的資格與管理規則	2	

(四)領隊與導遊	領隊與導遊應具備特質與條件	2	
(五)領隊帶團實務作業流程	領隊帶團實務作業流程(一)	4	
(六)領隊帶團實務作業流程	領隊帶團實務作業流程(二)	4	
(七)導遊	導遊-旅行業接待管理與作業(一)	4	
(八)導遊	導遊-旅行業接待管理與作業(二)	4	
(九)出國說明會	出國說明會操作與注意事項	2	
(十)領隊與導遊人員管理規則	領隊人員管理規則、導遊人員管理規則	4	
(十一)領隊技巧	領隊技巧	4	
(十二)導覽解說	導覽解說	4	
(十三)旅客心理與行為	旅客心理與行為	2	
(十四)急救常識	急救常識	2	
(十五)帶團危機處理	帶團危機處理	2	
(十六)帶團危機處理	不可抗力事件導致行程變更處理程序	2	
(十七)帶團危機處理	旅遊糾紛與申訴處理要點與程序	2	
(十八)帶團危機處理	班機延誤與行李遺失處理程序	2	
合計		50	
學習評量 (評量方式)	上課態度、作業、段考		
教學資源	領隊與導遊實務		
教學注意事項	自編教材		

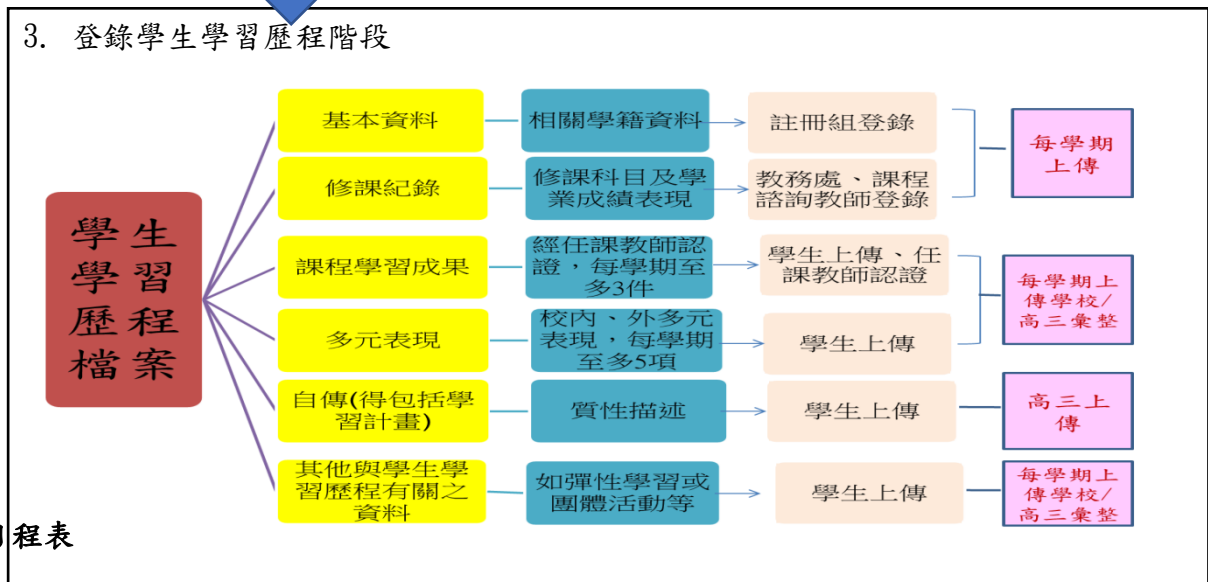
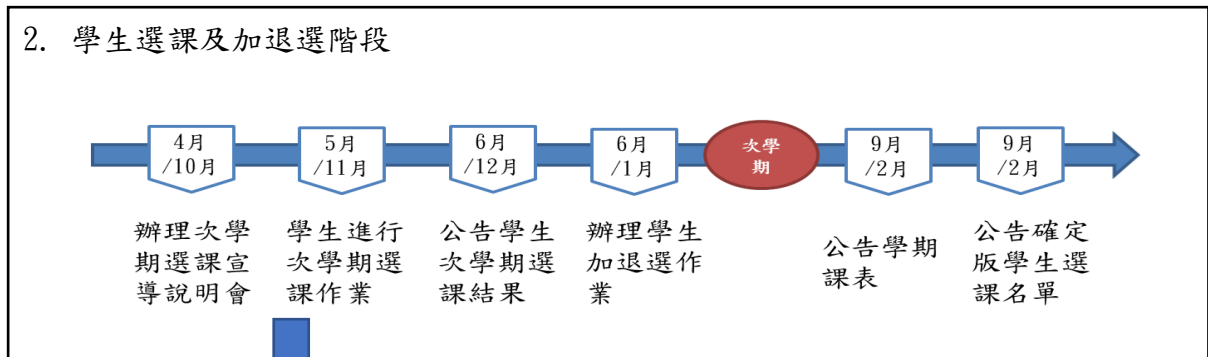
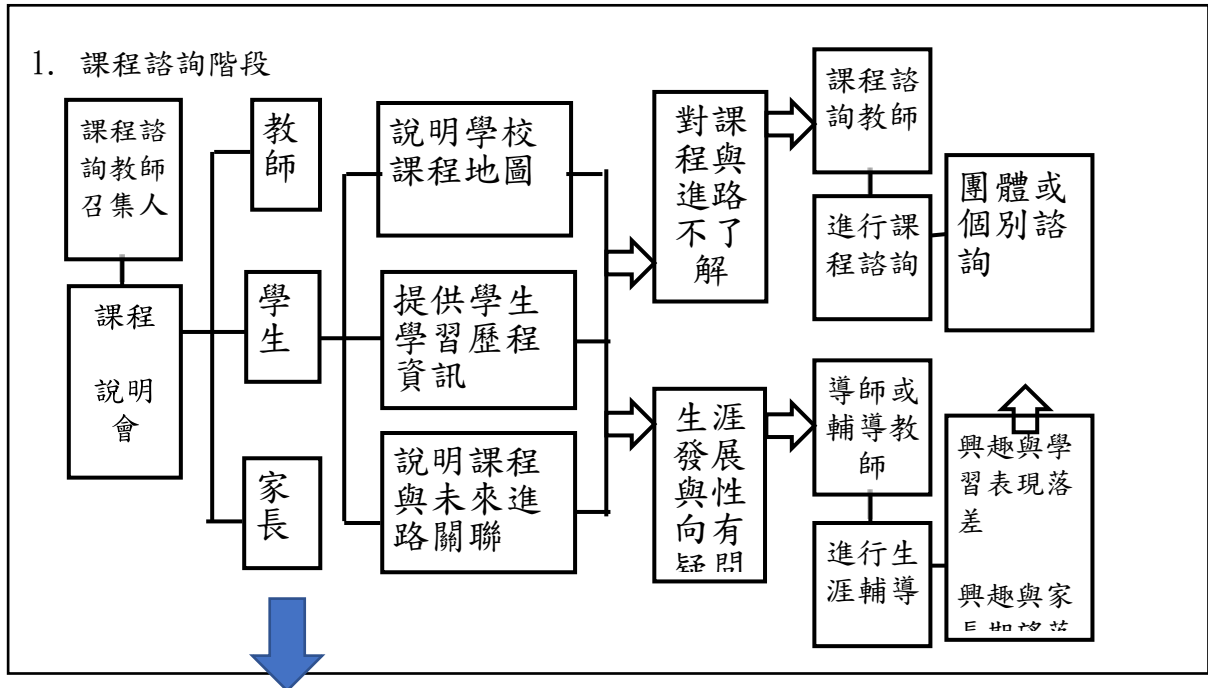
科目名稱	中文名稱	茶藝文化		
	英文名稱	The Art of Tea Culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創造力、科技力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			

建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、培養學生對詩詞茶藝文化認識 二、增進學生對茶詩詞與休閒文化認知 三、強化學生美感經驗與應用 四、結合「茶文化」與「文創產業」之設計應用		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 課程介紹	課程介紹	2	
2. 茶藝發展概論	茶藝發展概論	4	
3. 茶藝文化-茶道	茶藝文化-茶道	4	
4. 飲茶文化	飲茶文化	4	
5. 茶與文創產品設計與應用	茶與文創產品設計與應用	4	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	筆試 課堂表現 作業		
教學資源	一、提供網路的運用，參訪的人物、雜誌的閱讀，圖書館的運用等 二、多提供參考的資料或範例? 予學生有參考之方向。 三、教育部審定之版本或參考相關書籍。 四、配合輔助教學媒體。		
教學注意事項	(1)利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。(2)可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。(3)教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校教學。		

陸、課程輔導諮詢實施與流程

一、選課流程規劃

(一) 流程圖



(二) 日程表

序	時間	活動內容	說明
1	108/06/03	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	108/08/27	選課宣導	利用新生報到時段進行選課宣導
3	第一學期： 108/10/15 第二學期： 109/03/17	學生進行選課	1. 進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃 1.2~1.5 倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
4	第一學期： 108/09/01 第二學期： 109/02/11	正式上課	跑班上課
5	第一學期： 108/06/03 第二學期： 109/01/07	加、退選	得於學期前兩週進行
6	108/06/25	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

(一)發展選課輔導手冊：

(二)生涯探索：

1. 校園生涯講座
2. 新編多元性向測驗
3. 生涯輔導小團體
4. 選組輔導與成績分析學習單
5. 各大專院校辦學特色宣導講座
6. 學習檔案製作

(三)興趣量表：

1. 大學興趣探索量表
2. 1111 人力銀行九大職能星量表
3. 生涯興趣量表

(四)課程諮詢教師：

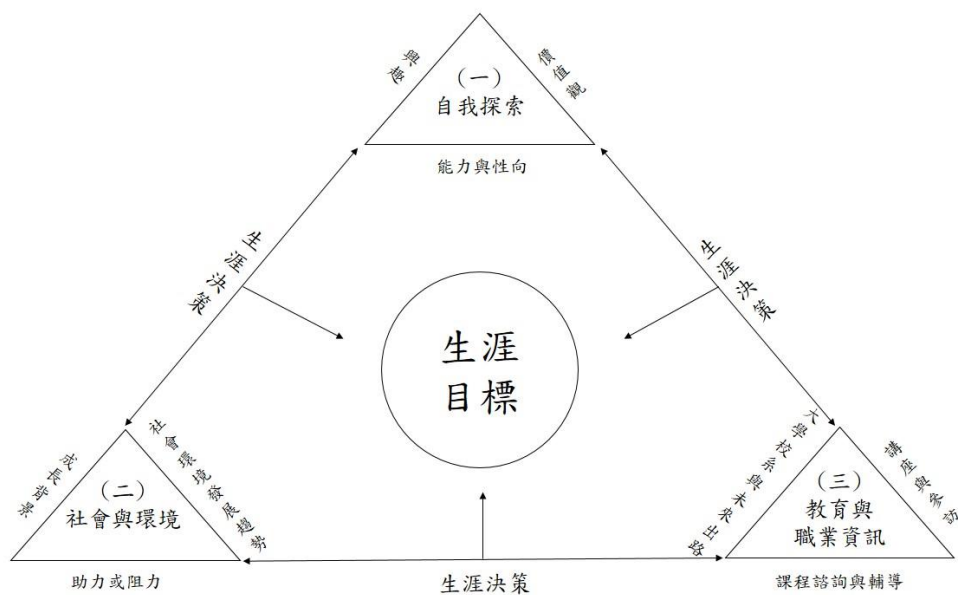
1. 美容科:許瀨文老師
2. 觀光科:郭美君老師

柒、生涯規劃相關資料

一、選課考量要素

人生就像一趟冒險之旅，我們必須一路修煉技能、過關斬將，最終達到自己的「人生目標」。旅途上會有一直待在你身邊支持你的夥伴，也會有遇到困境時才出現的貴人；會遇到許多阻礙與艱澀的困難，也一定會有克服及成功的歡喜，最重要的是過程中所跨出的每一個腳步、做的每一個決定，將要如何引領我們邁向人生的正軌。

在不同的人生階段，我們會經歷不同的事件與決定，而高中生涯其中一項重大抉擇，即是從高一升上高二時，我們必須決定自己要上哪些選修課。選修課的決定，攸關你是否選到適合自己的課程、學習歷程檔案的建置，以及大學類群的選擇等生涯發展之關鍵因素。下圖為「生涯金三角」，在生涯選擇上，有三個面向是你需要考量的，茲分述如下：



◎生涯金三角【改編自金樹人(1997)。生涯諮商與輔導，頁 50。台北東華】

(一)自我探索

自我探索包含個人之興趣、能力、性向、價值觀及學業成績等多項特質，可以參考過去在校施行的心理測驗，亦或是生涯規劃課中所探討的相關內容，藉此找出自己較突出的能力或興趣等優勢強項，並配合個人對大學學群、學類與學系的瞭解，找出幾個可能的發展方向，加以整合這些資訊及要素後，可與課程諮詢教師、輔導老師、家人或同學等重要他人討論，再來選擇適合自己的選修課程。

(二)社會與環境

除了家庭背景、學習經歷之外，社會發展趨勢、科系未來走向及就業機會等因素，都是在選課時重要的考量項目。如果想更多相關訊息，可以上人力資源網站搜索，或參考工商企管類、生涯資訊類專刊，如：《Career 職場情報誌》與《天下雜誌》等，就可以獲得比較接近社會現況的資訊。

(三)教育與職業資訊

選課前我們必須確認以下幾件事：目前有哪些大學？這些大學有哪些科系？其未來的升學與發展為何？與這些科系相關或性質相近的科系和工作有哪些？要瞭解這些資訊，可以瀏覽升學相關網站，例如：大學問、漫步在大學等；也可實地去參訪、詢問學長姐，或至輔導室索取各大專院校之相關資料。

捌、升學進路

一、升學

公私立大學、公私立科大、技術學院。

如：觀光事業系、旅運管理系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展管理系、行銷管理系、休閒事業系、休閒遊憩事業系、餐飲管理系、旅館管理系及部分外語學系。

二、就業


1. 觀光行政公職普考。

2. 領隊導遊、導覽解說人員、觀光旅館業、旅遊業、航空運輸業、餐飲服務業、觀光遊樂業、國際會議暨會展產業、郵輪業、休閒運動中心、民宿業、俱樂部與健身房管理、高爾夫球場管理、社區營造等。


玖、學生學習歷程檔案

- 一、學校須依「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」，訂定補充規定，針對學生選課作業、課程諮詢等相關資料蒐集，規劃辦理學生學習歷程檔案登錄作業。
- 二、學生透過基本資料之連結，應以個人帳號、密碼，按照時程上傳個人之選課及學習成果，並檢核個人學習歷程檔案內資料之正確性。
- 三、學生應確實填寫或檢視性向與興趣等相關測驗量表，以透過科學、客觀之分析，了解自己之興趣與專長。學生依照興趣、性向與能力，選擇不同學程、不同程度分級的選修科目，並視需要選修大學先修課程或與產業及訓練機構合作的課程。
- 四、每學期選課時應主動與（課程諮詢）教師討論，以了解選修課程與未來進路發展、十八學群、職業對應之關聯性，並參考（課程諮詢）教師之建議（課程諮詢紀錄）進行加退選，其諮詢記錄並應列入檔案。

學習歷程檔案資料內容




基本資料：
學生學籍資料




修課記錄：
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

校務系統資料庫



課程學習成果：
有修課紀錄且具學分數課程之實作、作品或書面報告(學生定期上傳，並經老師確認，每學年最多勾選 6 件)



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(學生自行上傳，每學年最多勾選 10 件，不含學校或校外機構已登錄之幹部、競賽、檢

學生於升學時擇優選取部份資料



自傳(可含讀書計畫)
依據入學志願科系撰寫之自傳或讀書計畫



其他
依據入學志願科系撰寫之技專端需求之補充資料

學生於升學時上傳

拾壹、彈性時間規劃(含自主學習實施規範)

一、學生自主學習實施規範

未來學校財團法人臺東縣育仁高級中等學校學生自主學習實施規範

107年11月23日課程發展委員會通過

- 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 日教育部臺教授國部字第 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. 為培養學生自主學習與適性發展，使學生能自行或在教師指導下，擬定自主學習計畫，自主實踐與完成計畫，並自主辦理發表成果，特訂定此規範，說明自主學習實施、管理與輔導相關事宜。
- 三. 本校學生自主學習事宜，依下列原則辦理：
 - (一)學生自主學習實施由(教務處)主辦，統籌各處室辦理相關事宜，並召開學生自主學習小組會議。
 1. 學生自主學習小組由主辦處室主任擔任主席，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、年級導師代表各 1 人與自主學習指導教師。
 2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。
 3. 如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，陳校長同意後公布與執行。
 - (二)學生自主學習計畫申請說明會與審查會議由(教務處)於前一學期第二次段考後一週辦理，並於說明會後三週內完成自主學習計畫審查，公布結果。
 - (三)學生自主學習計畫申請與審查，辦理原則如下：
 1. 高一新生於開學後上基礎課程，舊生於指定時間內提出申請計畫。
 2. 申請計畫以學期為單位。
 3. 主辦處室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，提供班級導師與輔導教師了解申請情形。
 4. 主辦處室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。
 5. 通過初審之計畫，由主辦處室收整後，平均分配當學期負責自主學習指導教師進行計畫複審。
 6. 複審結果經學生自主學習小組會議通過，經校長同意後公布與執行。
 - (四)學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處負責，學生須依據本校「學生請假暨缺曠規則」辦理請假事宜。
 - (五)學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。
 - (六)學生自主學習之指導教師，依下列原則提供學生協助。
 1. 指定學生自主學習執行日誌之負責同學、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。

2. 指導教師可提供學生諮詢，不須負責學生自主學習成果之品質。

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

(八) 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，於教師陪同下進行實驗。

(九) 學生自主學習資源與平台由資訊組負責建置與維護，收理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。

(十) 學生自主學習期間，如有學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為理由拒絕出席。

四. 學生自主學習計畫項目包含：申請名稱、申請內容、執行進度、預期成果、發表方式、需要設備等，格式詳如附件一。

五. 學生申請自主學習計畫，依下列原則辦理：

(一) 學生自主學習計畫項目可包含學科的延伸學習，議題學習，新科技或資訊學習等，惟不得與本校已辦理之非學術社團內容相同。

(二) 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。

(三) 學生應於規定時間內，經家長同意後，向(教務處)提出自主學習計畫申請。

(四) 學生應於計畫核可後，依計畫實施，記錄自主學習情形，按月繳交自主學習紀錄，並於自主學習計畫完成時於學校規定時間內，得辦理自主學習成果發表。

本要點經課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

二、彈性學習時間規劃表

類別	內容	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		
		班數	節數	週數	班數	節數	週數	班數	節數	週數	班數	節數	週數	班數	節數	週數	班數	節數	週數
自主學習		1	1	18	0	0	18	1	2	18	1	2	18	1	2	18	1	2	18

