

>

新北市立金山高級中學

代碼：014338

附件：校訂科目教學大綱

2.專門學程

附件2-2-1 旅遊資訊與定位系統 76315

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	旅遊資訊與定位系統	
	英文名稱	Tourist Information and GPS	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目			
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學校自行規劃		
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 C-1自主學習 C-2國際互動		
學分數			
建議先修科目	無		
教學目標	1.瞭解旅遊資訊系統及設備之概況 2.瞭解旅行社各項電腦之作業及報告之解讀 3.瞭解電腦在旅行業中之應用及扮演角色		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
旅遊資訊系統概論	1. 旅遊資訊系統概論 2. 旅遊資訊系統設備	18	
認識全球訂位系統	1. 全球航空旅遊電腦訂位系統概論與簡介 2. 全球航空旅遊電腦訂位系統之功能介紹 3. 全球航空旅遊電腦訂位系統之操作設備知識 4. 台灣地區目前引進之全球航空旅遊電腦訂位系統 5. 大陸與未來全球航空旅遊電腦訂位系統。	18	
現況與未來趨勢	1. 目前主要的觀光旅遊資訊系統案例 2. 未來的觀光趨勢與技術	18	
實作與成果展演	1. 資訊系統實務操作 2. 成果展演	18	
合計		72節	
學習評量	1. 平時學習參與與回饋 2. 期末成果		
教學資源	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師提供之補充教材。		

教學注意事項	了解學習啟始學期能力和個別學生學習能力差異
--------	-----------------------

2.專門學程

附件2-2-2 中式麵食 76316

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	中式麵食	
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目			
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	學群科中心學校公告-校訂參考科目		
課綱 核心素養	A自主行動	<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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養	
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
學生圖像	A-1探索思辨、B-2健康美學、C-1自主學習		
學分數			
建議先修科目	有		
	科目名稱	烘焙實務	
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 了解中式麵食的種類及其製作過程與口感之差異。 具備中式麵食操作技術。 能夠發揮創意製作具商品價值之產品。 		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)中式麵食的種類介紹	<ol style="list-style-type: none"> 水調和麵類 發麵類 酥油皮類 糕漿皮類 	4	第三學年 第一學期
(二)水調和麵類	<ol style="list-style-type: none"> 冷水麵食的製作過程 冷水麵食的產品特色 冷水麵食實作-水餃、麵條 燙麵食的製作過程 燙麵食的產品特色 燙麵食實作-蔥油餅、韭菜盒 	16	
(三)發麵類	<ol style="list-style-type: none"> 發酵麵食的製作過程 發酵麵食的產品特色 發酵麵食實作-饅頭、水煎包 發粉麵食(蒸)的製作過程 發粉麵食(蒸)的產品特色 發粉麵食(蒸)實作-發糕、馬拉糕 發粉麵食(炸)的製作過程 發粉麵食(炸)的產品特色 發粉麵食(炸)實作-沙其馬、巧果 	16	
(四)酥油皮類	<ol style="list-style-type: none"> 酥油皮麵食的製作過程 酥油皮麵食的產品特色 酥油皮麵食實作-蛋黃酥、方塊酥、菊花酥、綠豆椪、太陽餅 	16	第三學年 第二學期

(五) 糕漿皮類	1. 糕漿皮麵食的製作過程 2. 糕漿皮麵食的產品特色 3. 糕漿皮麵食實作—鳳梨酥、酥皮蛋塔、桃酥、廣式月餅	12	
(六) 產品研發	1. 研發產品之要點 2. 行銷企劃方法 3. 整體包裝與呈現	8	
合計		72節	
學習評量	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分以實際操作測驗評量。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中式麵食相關之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 邀請資深業師進行協同教學，與產業接軌。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集中式麵食相關之圖片、影片及書籍等作為輔助教材。 (二) 教學方法 1. 透過學理的講解，輔以實際操作的過程，讓學生了解產品製作過程對成品之影響。 2. 規劃學生蒐集市面上相關產品之資訊，藉以分析其行銷方法，並規劃自有產品之推廣行銷。		

2. 專門學程

附件2-2-3 中餐烹調實習 76317

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習		
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目				
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源	學校自行規劃			
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 type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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		
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決、B-2健康美學、C-1自主學習			
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	4/4			
建議先修科目	無			
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中餐烹飪的基本知識 2. 熟練各種刀工及烹調技巧 3. 培養食物選購及正確操作各種烹飪設備的能力 4. 建立良好的餐飲衛生與安全習慣 5. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後升學或從事餐飲工作的基礎 			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
(一) 中餐飲食文化及發展融合	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐經典菜系的特色 3. 中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4. 蔬食的健康飲食概念 	9	第三學年 第一學期	
(二) 中餐廚房的認識	<ol style="list-style-type: none"> 1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生及安全 	3		
(三) 中餐食材的認識	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性及前處理和儲存 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程 	15		
(四) 調味料及辛香料的認識	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常用調味料的認識 2. 常用辛香料的認識 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及辛香料的搭配 	6		
(五) 切割法的認識、運用與實習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各式刀具的使用規範 2. 刀法的認識 3. 切割及刀工練習 4. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習 	21		

	塊、條、丁、柳、粒、片、絲、米、末、 細絲、茸、泥、捲、脯。		
(六) 盤飾及菜餚 的搭配	1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法 4. 盤飾的運用與搭配	8	第三學年 第二學期
(七) 各類常見基 礎烹調法及實習	1. 川：如生川魚片湯 2. 煮：如雞火煮干絲 3. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4. 燴：如肉片燴絲瓜 5. 羹：如香菇肉羹 6. 拌：如雞絲拉皮 7. 蒸：如粉蒸：粉蒸排骨 8. 扣：如筒仔米糕 9. 扒：如冬菇燒白菜膽 10. 炒：如銀芽炒雞絲 11. 爆：如蔥爆肉絲 12. 煎：如煎魚 13. 炸：如鹽酥雞 14. 溜：如醋溜丸子 15. 滷：如滷雞翅 16. 燒：如豆瓣紅燒魚 17. 燜：如桂竹筍燜肉	46	
合計		108節	
學習評量	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 中式烹調相關書籍、頻道、光碟等。 2. 邀請業師蒞校交流指導。 3. 相關製作設備、器具。		
教學注意事項	1. 注意實習安全。 2. 設定專業教室安全操作規定。 3. 確認學生實習操作狀況，避免只有幾位同學操作。		

2.專門學程

附件2-2-4 西餐烹調實習 76318

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習		
	英文名稱	Western Culinary Practice		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目				
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" 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
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決、B-2健康美學、C-2國際互動			
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	3/3			
建議先修科目	有			
	科目名稱	食材認識與採購、-食品科學-食物紅綠燈		
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-5 房務實務 76319

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	房務實務		
	英文名稱	Hotel Housekeeping Practice		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	原班級			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
學生圖像	探索思辨 問題解決 B-2健康美學 C-1自主學習			
適用學程	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	2*/2*			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-6 初階英語聽講練習 76320

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	初階英語聽講練習		
	英文名稱	Basic English Listening and Speaking Practice		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	原班級			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動			
學分數	2*/2*			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
免填		0		
合計		0節		
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-7 金融與證券投資實務 76321

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	金融與證券投資實務		
	英文名稱	Practice of Financial and Investment		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像	創新-探索思辨、問題解決; 多元-自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級/學期	第三學年第二學期	
學分數	2			
建議先修科目	有			
	科目名稱	經濟學		
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-8 門市經營實務 76322

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	門市經營實務		
	英文名稱	Chain Store Service Practice		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像	創新-探索思辨、問題解決; 多元-自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	2/2			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-9 活用英文字彙 76323

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	活用英文字彙	
	英文名稱	Usage of English Vocabulary	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
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 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	
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動		
學分數	2/2		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-10 英文文書處理實務 76324

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	英文文書處理實務		
	英文名稱	Practice of English Word Processing		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	原班級			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動			
學分數	2/2			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
免填		0		
合計		0節		
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-11 英文作文 76325

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	英文作文	
	英文名稱	English Composition	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
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 type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" 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 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	
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動		
適用學程	學術社會學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期
	學術自然學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期
學分數	2/2/2/2		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-12 英文修辭與習作 76326

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	英文修辭與習作	
	英文名稱	English Rhetoric and Writing	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
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 checked="" 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 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	
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動		
學分數	2/2/2/2		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-13 英文商業書信寫作 76327

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	英文商業書信寫作					
	英文名稱	Writing of Business English Correspondence					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	原班級						
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要						
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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動						
學分數	2/2/2/2						
建議先修科目	無						
教學目標	免填						
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
免填			0				
合計			0節				
學習評量	免填						
教學資源	免填						
教學注意事項	免填						

2.專門學程

附件2-2-14 英語口說表達能力 76328

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	英語口說表達能力	
	英文名稱	English Oral Expression	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
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 checked="" 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 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	
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動		
學分數	2/2/2/2		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-15 旅遊實務 76329

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	旅遊實務		
	英文名稱	Travel Agency Practice		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" 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 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
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 C-1自主學習 C-2國際互動			
適用學程	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	2*/2*			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
免填		0		
合計		0節		
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-16 旅館客務實務 76330

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	旅館客務實務		
	英文名稱	Hotel Front Office Practice		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	原班級			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-2健康美學 C-1自主學習			
適用學程	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	2/2			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-17 烘焙實務 76331

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	烘焙實務	
	英文名稱	baking	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
學生圖像	分工合作		
學分數	2/2		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢	4	
(二)烘焙設備與器具的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	4	
(三)烘焙材料的認識	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類	8	
(四)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	3	
(五)麵包的認識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。	8	

(六)麵包製作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 軟質麵包 如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2. 硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包 3. 甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4. 鬆質麵包 如：牛角麵包 5. 其他變化產品 如：蔓越莓司康、鮪魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒 	44	
(七)蛋糕的認識	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蛋糕的分類 2. 蛋糕常用材料 3. 蛋糕製作方法與流程 4. 蛋糕整型與裝飾技巧 5. 蛋糕品評與鑑定 	12	
(八)蛋糕製作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 麵糊類。 如：重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕 2. 乳沫類。 如：海綿蛋糕、香草天使蛋糕、酒會小蛋糕 3. 戚風類。 如：香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕捲、葡萄乾戚風瑞士捲 4. 其他變化蛋糕 如：杯子蛋糕、聖誕巧克力蛋糕捲、布朗尼、重乳酪蛋糕、草莓慕斯蛋糕、黑森林蛋糕 	24	
(九)西式點心的認識	<ol style="list-style-type: none"> 1. 西式點心的種類 2. 小西餅定義與製作方法 3. 奶油空心餅定義與製作方法 4. 派和塔定義與製作方法 5. 鬆餅定義與製作方法 6. 披薩定義與製作方法 7. 道納司定義與製作方法 8. 膠凍類西點定義與製作方法 	8	
(十)西式點心製作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小西餅 如：指形小西餅、冰箱小西餅 2. 奶油空心餅 如：奶油空心餅、天鵝泡芙 3. 派和塔 如：檸檬布丁派、水果塔 4. 鬆餅 如：裝飾鬆餅 5. 披薩 如：厚片披薩、薄片披薩 6. 道納司 如：酵母道納司 7. 膠凍類西點 	28	

	如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪		
合計		143節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2. 專門學程

附件2-2-18 商用數學 76332

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	商用數學		
	英文名稱	Business Arithmetic		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(專業科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	學校自行規劃			
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
學生圖像	創新 A-2問題解決 多元C-1自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	3/3/3/3			
建議先修科目	無			
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 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. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 4. 配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 5. 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	內容細項	分配節數	備註	
直線方程式免填	<ol style="list-style-type: none"> 1. 直角坐標。 2. 距離公式。 3. 分點坐標。 4. 重心公式 5. 函數圖形 	8		
三角函數	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有向角及其度量 2. 三角函數的定義 	16		

	3. 三角函數的基本關係 4. 任意角的三角函數 5. 三角函數圖形		
向量	1. 向量的意義。 2. 向量的加減與實數積。 3. 向量的內積與夾角。	14	
指數與對數及其運算	1. 指數與對數及其運算的意義。 2. 指數函數及其圖形。 3. 對數函數及其圖形。 4. 常用對數與其應用。	12	
數列與級數	1. 等差數列與等差級數。 2. 等比數列與等比級數。 3. 無窮等比級數。	12	
式的運算	1. 多項式的四則運算。 2. 餘式與因式定理。 3. 分式與根式的運算。	14	
方程式	1. 多項方程式。 2. 二元一次聯立方程式與二階行列式。 3. 三階行列式與Cramer公式。	12	
不等式及其應用	1. 一元二次不等式。 2. 絕對不等式。 3. 二元一次不等式的圖形。 4. 線性規劃。	16	
排列組合	1. 乘法原理與樹狀圖。 2. 排列與組合。 3. 重複排列與重複組合。 4. 二項式定理。	24	
機率與統計	1. 樣本空間與事件。 2. 求機率問題。 3. 數學期望值。 4. 資料整理與圖表編製。 5. 算術平均數、中位數、百分等級。 6. 四分位差與標準差。 7. 抽樣方法。 8. 解讀信賴區間與信心水準。	36	
三角函數的應用	1. 和差角公式與二倍角公式。 2. 正弦與餘弦定理*。 3. 解三角形問題(含三角測量)。	12	
二次曲線	1. 圓方程式。 2. 圓與直線的關係。 3. 拋物線的圖形與標準式。 4. 橢圓的圖形與標準式。 5. 雙曲線的圖形與標準式。	14	
微積分及其應用	1. 極限的概念(數列與函數)。 2. 多項函數的導數與導函數。 3. 微分公式。	26	

	<ul style="list-style-type: none"> 4. 微分的應用。 5. 積分的概念與反導函數。 6. 多項函數的積分。 		
合計		216節	
學習評量	<ul style="list-style-type: none"> 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫報告作業評量。 2. 針對技能部分利用分組護相協助的方式以提升個人實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補教教學。 		
教學資源	<ul style="list-style-type: none"> 1. 學校應設置電腦網路支援運用。 2. 使用相關圖書資料、網路資源與雜誌。 3. 安排靜態或動態成果展示讓學生展現所學，應用所學。 		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集教材相關資料、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。 <p>(二)教學方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 讓學生分組實作，以增加教學內容的印象。 3. 加強學生的思考與邏輯，使其增加對於數學學習的興趣。 		

2.專門學程

附件2-2-19 商業概論 76333

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	商業概論		
	英文名稱	Introduction to Business		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(專業科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" 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 checked="" 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		
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
	電子商務學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	2*/2*			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-20 商業溝通 76334

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	商業溝通					
	英文名稱	Business Communication					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(實習科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨學程						
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要						
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 checked="" type="checkbox"/>	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input 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 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
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習						
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期		第三學年第一學期			
	電子商務學程	開課 年級 / 學期		第三學年第一學期			
學分數	2*						
建議先修科目	無						
教學目標	免填						
教學內容							
主要單元	內容細項			分配節數		備註	
免填				0			
合計				0節			
學習評量	免填						
教學資源	免填						
教學注意事項	免填						

2.專門學程

附件2-2-21 商業禮儀 76335

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	商業禮儀	
	英文名稱	Business Etiquette	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學校自行規劃		
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 checked="" 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 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	
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動		
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
學分數	2/2		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
緒論免填	1-1禮儀的淵源 1-2禮儀的重要性 1-3禮節、禮儀與禮貌的意義 1-4禮節、禮儀與禮貌的關係 1-5商業禮儀的形與意義	8	
行的禮儀	2-1徒步的一般禮儀原則 2-2乘車的一般禮儀原則 2-3搭乘火車、捷運的禮貌 2-4搭飛機時的注意事項 2-5搭郵輪的禮儀規定 2-6搭電梯的禮儀 2-7上下樓梯、電扶梯的禮儀	10	
食的禮儀	3-1宴會的種類 3-2宴會的策劃 3-3席次的安排 3-4餐會的進行 3-5菜單和服務	8	
衣的禮儀	4-1穿衣的基本認識 4-2男士服飾的禮儀 4-3女士服飾的禮儀	6	
住的禮儀	5-1平日居家的禮儀	6	

	5-2寄居作客的禮儀 5-3投宿旅館的禮儀		
育的禮儀	6-1儀態 6-2說話的禮儀 6-3拜訪與回拜 6-4慶弔與餽贈的禮儀	6	
樂的禮儀	7-1各種藝術欣賞的禮儀通則 7-2歌劇院及其他室內樂場所禮儀 7-3電影院及露天表演場所的禮儀 7-4博物館、紀念館及圖書館的禮儀 7-5戶外活動的禮儀	8	
辦公室禮儀	8-1電話的禮儀 8-2同事相處之道 8-3介紹與名片的使用 8-4召開商業會議的禮儀	8	
商業從業人員禮儀	9-1商業從業人員的基本條件 9-2各種商業場合的禮儀 9-3演講或報告的禮儀	6	
國際禮儀	10-1國際禮儀的意義 10-2國際禮儀的重要 10-3國際禮儀的形成 10-4國際禮儀與商業禮儀的關係	6	
合計		72節	
學習評量	<p>1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生對生活實例與經濟新聞時事之認識及思考能力，並作為平時成績之參考依據。</p> <p>2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。</p> <p>4. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較。</p> <p>6. 除實施總結性評量外，教學中更應診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>7. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>		
教學資源	<p>1. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</p> <p>2. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。</p> <p>3. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。</p>		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材編輯應參照經濟學教學綱要內容與備註說明，並符合課程目標。</p> <p>2. 教材內容宜多引用國內、外較新之相關生活時事資料，顧及社會發展現況學生需要，並配合科技發展，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生能學以致用洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，改善目前生活。</p> <p>3. 教材選擇應顧及學生學習經驗及身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</p> <p>4. 教材選擇須注意「縱」的銜接，各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其</p>		

內容與活動能由簡而繁，由易而難，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。

5.教材選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，不但讓學生能獲得統整之知能，亦可聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。

(二)教學方法

1.教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。

2.教師可透過生活實例或新聞影片引起學生學習動機，並交互運用講述、問答、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。亦可藉由學生口頭時事報告進行各類媒體識讀與思考批判，以增進其對商業禮現況之了解與反思因應。

3.教師教學後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

2.專門學程

附件2-2-22 專題實作 76336

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	專題實作	
	英文名稱	Project Development	
師資來源	校內跨科協同		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	學校自行規劃		
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習		
適用學程	商業經營學程	開課 年級/學期	第二學年第二學期
	電子商務學程	開課 年級/學期	第二學年第二學期
學分數	3		
建議先修科目	有		
	科目名稱	專題討論	
教學目標	(一)描述專題製作的理論與實務之間的關係。 (二)分享專題製作的案例。 (三)養成分析、思辨、批判有關專題製作的相關能力。		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)個別成品專業技術及知識指導	1.實作知識與技能 2.撰寫研究報告及相關成果 3.提供建議與指導	18	
(二)規劃各組評分指標	1.規劃評分指標 2.修正評分指標 3.確定評分指標	18	
(三)各組專題成品展示	1.專題報告 2.建議與修正 3.專題成果展示	18	
合計		54節	
學習評量	1.學生的評量，應以多元的方式考核學生關於專題製作的實務應用，結合日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2.評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3.評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性		

	<p>評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。</p> <p>6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容宜選用商業實務應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明，並由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能知悉專題製作的目的與要達成的目標。 2. 教材的編選應顧及學生能力及需要並配合科技發展與語言國際化，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 3. 教材的設計宜摘要說明相關理論，能以實例與圖片來解說，增進學生的瞭解。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2. 教學活動之設計宜強調解決問題與內化思考的能力。 3. 教學時，應以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 4. 教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的專題製作觀念，運用小組討論、工作階段報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 5. 因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也 更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。

2.專門學程

附件2-2-23 專題實作 76337

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	專題實作					
	英文名稱	Project Development					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	原班級						
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要						
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 checked="" 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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動						
學分數	3						
建議先修科目	無						
教學目標	免填						
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
免填			0				
合計			0節				
學習評量	免填						
教學資源	免填						
教學注意事項	免填						

2.專門學程

附件2-2-24 程式語言與設計 76338

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	程式語言與設計		
	英文名稱	Programming Language and Design		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input 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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像				
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	4/4			
建議先修科目	有			
	科目名稱	數位科技概論		
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			4	程式語言與設計
合計			4節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-25 飲料實務 76339

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	飲料實務	
	英文名稱	Beverage Practice	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決		
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期
	觀光事業學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期
學分數	2*/2*/2*		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-26 飲料調製 76340

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	飲料調製	
	英文名稱	Beverages Preparation	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學校自行規劃		
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養	
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	A-1探索思辨、B-2健康美學、C-1自主學習		
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第三學年第二學期
	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第三學年第二學期
學分數	2		
建議先修科目	有		
	科目名稱	飲料實務	
教學目標	1.能了解飲料調製相關之化學及物理原理。 2.能利用基礎的調製原理做創意的展現。 3.能針對不同主題研發相應之無酒精雞尾酒飲料。		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一) 飲料調製原理	1.色彩學在飲料調製的應用。 2.比重與密度在飲料調製的應用。 3.酸鹼性在飲料調製的應用。 4.天然色素的特性在飲料調製的應用。	8	第三學年 第二學期
(二) 主題一： 豆、奶類	1.以鮮乳為主題研發雞尾酒飲料。 2.以優格為主題研發雞尾酒飲料。 3.以保久乳為主題研發雞尾酒飲料。 4.以調味乳為主題研發雞尾酒飲料。 5.以發酵乳為主題研發雞尾酒飲料。 6.以豆漿為主題研發雞尾酒飲料。	6	
(三) 主題二：蔬 果類	1.以各式蔬菜為主題研發雞尾酒飲料。 2.以各式水果為主題研發雞尾酒飲料。	6	
(四) 主題三：堅 果類	1.以各式堅果為主題研發雞尾酒飲料。 2.以各式堅果油脂為主題研發雞尾酒飲料。	4	
(五) 主題四：鹹 味	1.挑選適合調製飲料的鹹味材料 2.以鹹味為主題研發雞尾酒飲料。	6	

(六) 主題五: 其他素材	1. 以食用花為主題研發雞尾酒飲料。 2. 以辣味為主題研發雞尾酒飲料。	4	
成果展現	1. 以綜合元素研發雞尾酒飲料。 2. 佈置展檯以符合雞尾酒主題。	2	
合計		36節	
學習評量	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分以實作測驗評量。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 不定期邀請業師進行示範教學，吸取經驗。 2. 圖書館購置相關專業書籍。 3. 相關之雜誌及網路資源等。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 與業界連結實地參訪或參觀相關餐旅產業展覽，以增進餐旅專業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事餐旅相關產業。 4. 融入重要議題，如職場的性別平等、性別歧視與多元尊重概念。</p>		

2.專門學程

附件2-2-27 會計軟體應用 76341

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	會計軟體應用			
	英文名稱	Accounting Software Application			
師資來源	校內單科				
課程類別	校訂選修				
科目屬性	專精科目(實習科目)				
核心科目	核心科目				
領域名稱	不分領域				
開課方式	跨學程				
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要				
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 checked="" 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習				
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期		
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期		
學分數	2/2				
建議先修科目	有				
	科目名稱	會計學 科技應用概論			
教學目標	免填				
教學內容					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
免填			0		
合計			0節		
學習評量	免填				
教學資源	免填				
教學注意事項	免填				

2.專門學程

附件2-2-28 經濟學 76342

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	經濟學		
	英文名稱	Economics		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(專業科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	原班級			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像	創新-探索思辨、問題解決、多元-自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
	電子商務學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	4*/4*			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-29 資訊管理 76343

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	資訊管理		
	英文名稱	Management Information System		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	學校自行規劃			
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 checked="" 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	2/2			
建議先修科目	無			
教學目標	訓練資訊管理根本的觀念為資訊管理系入門核心學科。主要訓練學生瞭解資訊科技的新典範，IT如何規劃管理與運用及企業電腦化的成功關鍵因素。			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
資訊管理的基本 概念與觀點	1. 21世紀湧現的網路經濟體系與商業契機 2. 資訊管理的核心概念 3. 資訊管理的重要性與困難性 4. MIS的主要議題與架構	14		
資訊管理的科技 觀點	1. IT的基礎設施 2. MIS的應用系統面觀點	10		
資訊管理的環境 與經濟面觀點	1. 隱私權、智慧財產權、資訊正確、資訊存取權 2. 網路型經濟體系	12		
資訊管理的組織 面觀點	1. ICT對組織策略的影響 2. ICT對組織結構、流程與人的影響 3. 在ICT所創造的新經營模式	12		
資訊管理的策略 面觀點	1. MIS的策略規劃 2. MIS的開發管理	6		
資訊管理的應用 系統觀點	1. MIS的實施引進點 2. MIS的安全觀點 3. IT的治理(IT Governance) 4. 電子商務與電子化企業的經營模式與策略	18		

合計		72節	
學習評量	<ol style="list-style-type: none"> 1.學生的評量，應以多元的方式考核學生關於數位科技運用在日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2.評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評 或檔案評量等多元評量方式辦理。 3.評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1.教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App 等做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源 		
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1.教師教學時，應以商業有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 2.教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的數位科技觀念，並適當運用小組討論、專題報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 3.各單元內容應以簡介為主，不應強調繁瑣複雜的計算或過於繁雜的操作過程。 4.因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。 5.教師教學前，應編定教學計畫；教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。 6.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 		

2.專門學程

附件2-2-30 遊程規劃實務 76344

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	遊程規劃實務	
	英文名稱	Tour Planning	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨班		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
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 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	
學生圖像	A-1探索思辨 C-1自主學習 C-2國際互動		
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
學分數	2/2		
建議先修科目	有		
	科目名稱	旅遊實務	
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-31 數位科技概論 76345

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	數位科技概論					
	英文名稱	Introduction to Digital Technology					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(專業科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨學程						
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要						
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 type="checkbox"/>	C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/>	C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷						
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期				
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期				
學分數	2*/2*						
建議先修科目	有						
	科目名稱	高一資訊科技					
教學目標	免填						
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
免填			0				
合計			0節				
學習評量	免填						
教學資源	免填						
教學注意事項	免填						

2.專門學程

附件2-2-32 導覽解說實務 76346

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	導覽解說實務		
	英文名稱	Guidance and Interpretation		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" 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 checked="" 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		
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習 C-2國際互動			
適用學程	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	2/2			
建議先修科目	有			
	科目名稱	旅遊實務		
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-33 餐旅服務實務 76347

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	餐旅服務實務		
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
學生圖像	系統解決			
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第三學年第二學期	
	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第三學年第二學期	
學分數	2			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
1.餐廳服務緒論	1. 餐飲商品介紹。 2. 基本服務禮儀及儀態訓練。 3. 餐飲從業人員的工作職責。	2		
2.餐廳設備及器具	1. 餐廳設備的介紹。 2. 餐廳器具的介紹。 3. 餐廳器具材質、特性及保養。 4. 布巾的介紹。	2		
3.菜單飲料單的認識	1. 認識各式菜單。 2. 菜單功能與結構。 3. 認識飲料單及酒單。 4. 飲料單、酒單之功能及結構。 5. 餐食與飲料的搭配。	4		
4.餐飲禮儀	1. 席次的安排。 2. 用餐禮儀。	2		
5.營業前的準備工作	1. 餐廳之清潔及整理。 2. 餐具之清潔及整理。 3. 工作檯之清潔及整理。 4. 布巾類之整理及準備。	2		
6.基本服務技巧	1. 摺疊餐巾。 2. 架設及拆除餐桌。	4		

	<ul style="list-style-type: none"> 3. 鋪設及更換檯布。 4. 操持各式托盤、服務架及服務車。 5. 餐具擺設。 6. 餐廳服務預知。 		
7. 餐桌佈置及擺設	<ul style="list-style-type: none"> 1. 中餐的餐桌佈置及擺設。 2. 西餐的餐桌佈置及擺設。 	4	
8. 餐飲服務方式	<ul style="list-style-type: none"> 1. 餐桌服務。 2. 自助式服務。 3. 櫃檯式服務。 4. 宴會服務。 5. 客房餐飲服務。 	4	
9. 飲料服務	<ul style="list-style-type: none"> 1. 葡萄酒、香檳的服務。 2. 餐前酒及餐後酒的服務。 3. 啤酒的服務。 4. 紹興酒的服務。 5. 咖啡及茶的服務。 6. 其他飲料的服務。 	4	
10. 餐廳服務流程	<ul style="list-style-type: none"> 1. 中餐服務流程。(迎賓~送客) 2. 西餐服務流程。(迎賓~送客) 	4	
11. 餐務作業	<ul style="list-style-type: none"> 1. 餐具之清潔及分類。 2. 廚餘之處理。 3. 垃圾之分類。 4. 餐廳資源回收之處理。 	2	
12. 餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理	<ul style="list-style-type: none"> 1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 餐廳緊急事件之種類及處理。 	2	
合計		36節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-34 餐旅連鎖實務 76348

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	餐旅連鎖實務	
	英文名稱	Franchising in the Hospitality Industry	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學校自行規劃		
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	<input type="checkbox"/> A-1探索思辨 <input type="checkbox"/> A-2問題解決 <input type="checkbox"/> C-1自主學習 <input type="checkbox"/> C-2國際互動		
學分數	2		
建議先修科目	無		
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解各國餐飲市場發展趨勢 2.探討台灣餐飲連鎖經營現況及經營管理方式 3.餐飲連鎖經營及組織特性 4.餐飲連鎖行銷擬定及成效檢討、營運計畫撰寫 5.門市管理服務及服務品質控管 6.餐飲連鎖門市訓練及品牌管理 7.餐飲連鎖人員招募及任用 8.餐飲連鎖加盟方式及連鎖體系關係 9.餐飲連鎖物流及採購、中央廚房管理 		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.認識加盟連連鎖	<ol style="list-style-type: none"> 1. 加盟連鎖的定義 2. 餐旅加盟連鎖餐館現況 3. 餐旅加盟連鎖的利弊 	6	
2.認識餐旅業的加盟連鎖	<ol style="list-style-type: none"> 1. 旅館業的加盟連鎖 2. 旅行業的連鎖 3. 餐飲業的加盟連鎖 	12	
3.個案認識與討論	個案認識與討論	12	
學習成果報告與回饋	個案認識與討論	6	
合計		36節	
學習評量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平時學習參與與回饋 2. 期末成果 		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 金山與北海岸地區觀光資源 2. 圖書館與網路資源 3. 教師自編教材 		

教學注意事項	了解學生學習起始能力與個別學生學習能力差異
--------	-----------------------

2.專門學程

附件2-2-35 餐飲服務技術 76349

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	餐飲服務技術		
	英文名稱	Catering service technology		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
學生圖像	思考判斷力			
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期	
	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期	
學分數	2*/2*/2*			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
(一)餐廳服務緒論	1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態訓練 3. 餐廳服務人員的組織及工作職責	8		
(二)餐廳設備與器具	1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾的介紹	9		
(三)基本服務技巧	1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤餐) 6. 服務叉匙的運用	12		
(四)營業前的準備工作與營業後的收善工作	1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 工作檯的清潔與整理 3. 布巾類的整理與準備 4. 餐務整理與準備	6		
(五)菜單與飲料	1. 菜單的介紹	9		

單的認識	2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構		
(六) 餐桌佈置與擺設	1. 中餐的餐桌佈置與擺設 2. 西餐的餐桌佈置與擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設	10	
(七) 餐飲禮儀	1. 席次的安排 2. 用餐禮儀	8	
(八) 餐飲服務種類	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務	12	
(九) 飲料服務技巧	1. 餐前酒的服務 2. 餐中酒的服務 3. 餐後酒的服務 4. 其他飲料的服務	12	
(十) 餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶的服務流程 4. 宴會廳的服務流程	16	
(十一) 餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 餐廳緊急事件之種類與處理	6	
合計		108節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-36 應用英文 76350

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	應用英文	
	英文名稱	Applied English	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動		
學分數	2*/2*/2*		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-37 簡報實務 76351

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	簡報實務	
	英文名稱	Presentation Practice	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要		
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 checked="" 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 checked="" 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 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	
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動		
學分數	2*/2*/2*		
建議先修科目	無		
教學目標	免填		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
免填		0	
合計		0節	
學習評量	免填		
教學資源	免填		
教學注意事項	免填		

2.專門學程

附件2-2-38 觀光餐旅業實務 76352

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅業實務	
	英文名稱	Tourism and Hospitality Practice	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(專業科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學校自行規劃		
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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
學生圖像	<input type="checkbox"/> A-1探索思辨 <input type="checkbox"/> A-2問題解決 <input type="checkbox"/> C-1自主學習 <input type="checkbox"/>		
學分數	2*/2*/2*		
建議先修科目	有		
	科目名稱	觀光餐旅業導論	
教學目標	1. 了解正確的觀光餐旅業從業理念與職業道德 2. 認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營觀念 3. 具備符應觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
餐飲業	1. 我國餐飲業的現況發展 2. 國際餐飲業的現況發展 3. 未來餐飲業的發展趨勢	9	
旅行業	1. 我國旅行業的現況發展 2. 國際旅行業的現況發展 3. 未來旅行業的發展趨勢	9	
旅宿業	1. 我國旅宿業的現況發展 2. 國際旅宿業的現況發展 3. 未來旅宿業的發展趨勢	9	
其他觀光餐旅相關產業	1. 我國觀光餐旅相關產業的現況發展 2. 國際觀光餐旅相關產業的現況發展 3. 未來觀光餐旅相關產業的發展趨勢	9	
合計		36節	
學習評量	1. 形成性評量：課程發表與討論 2. 總結性評量：段考		
教學資源	1. 圖書館相關報章雜誌、書籍資料 2. 網路相關影音資料 3. 個人電腦、單槍投影機、投影布幕、無線上網設備		
教學注意事項	了解學生學習起始能力與個別學生學習能力差異		

2.專門學程

附件2-2-39 觀光餐旅業導論 76353

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅業導論		
	英文名稱	Introduction to Tourism & Hospitality Industry		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(專業科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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		
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決、C-2國際互動			
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期	
	觀光事業學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期	
學分數	2*/2*/2*			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
免填			0	
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-40 觀光餐飲業實務 76354

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	觀光餐飲業實務	
	英文名稱	Tourism and Hospitality Practice	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	學校自行規劃		
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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決、B-1鄉土關懷、C-1自主學習		
學分數	2*/2*/2*		
建議先修科目	有		
	科目名稱	觀光餐旅業導論	
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 了解正確的觀光餐旅業從業理念與職業道德 認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營觀念 具備符應觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能 		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
餐飲業	<ol style="list-style-type: none"> 我國餐飲業的現況發展 國際餐飲業的現況發展 未來餐飲業的發展趨勢 	9	
旅行業	<ol style="list-style-type: none"> 我國旅行業的現況發展 國際旅行業的現況發展 未來旅行業的發展趨勢 	9	
旅宿業	<ol style="list-style-type: none"> 我國旅宿業的現況發展 國際旅宿業的現況發展 未來旅宿業的發展趨勢 	9	
其他觀光餐旅相關產業	<ol style="list-style-type: none"> 我國觀光餐旅相關產業的現況發展 國際觀光餐旅相關產業的現況發展 未來觀光餐旅相關產業的發展趨勢 	9	
合計		36節	
學習評量	<ol style="list-style-type: none"> 形成性評量：課程發表與討論 總結性評量：段考 		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 圖書館相關報章雜誌、書籍資料 網路相關影音資料 個人電腦、單槍投影機、投影布幕、無線上網設備 		
教學注意事項	需注意學生整體學習能力與個體能力差異		

2. 專門學程

附件2-2-41 專題實作 76355

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	專題實作	
	英文名稱	Project Study	
師資來源	校內跨科協同		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨班		
科目來源	學校自行規劃		
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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決、B-1鄉土關懷、C-1自主學習		
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
學分數	2/2		
建議先修科目	無		
教學目標	培養同學撰寫報告的能力以及口語表達能力，從中得到觀察、獨立思考、批判等能力		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
1. 專題製作過程與方法	1. 資料收集、歸納 2. 資料分析、整理	18	
2. 專題製作實作	1. 資料彙整 2. 研究成果整理與檢討	18	
3. 專題製作成果發表	1. 專題成果發表準備與展演	18	
合計		54節	
學習評量	1. 形成性評量：課程中的發表與討論 2. 總結性評量：期末報告		
教學資源	1. 圖書館館藏資源 2. 網路資料 3. 金山區田野資源		
教學注意事項	課程規劃須考量整體學生能力之狀態，與個別學生能力差異。		

2.專門學程

附件2-2-42 中高階英語聽講練習 79160

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	中高階英語聽講練習			
	英文名稱	Intermediate and Advanced English Listening and Speaking Practice			
師資來源	校內單科				
課程類別	校訂選修				
科目屬性	專精科目				
核心科目	核心科目				
領域名稱	不分領域				
開課方式	原班級				
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要				
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動				
學分數	2/2				
建議先修科目	有				
	科目名稱	初級英語聽講練習			
教學目標	免填				
教學內容					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
合計			0節		
學習評量	免填				
教學資源	免填				
教學注意事項	免填				

2.專門學程

附件2-2-43 中高階英語聽講練習 79161

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	中高階英語聽講練習			
	英文名稱	Intermediate and Advanced English Listening and Speaking Practice			
師資來源	校內單科				
課程類別	校訂選修				
科目屬性	專精科目				
核心科目	核心科目				
領域名稱	不分領域				
開課方式	原班級				
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要				
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動				
學分數	2/2				
建議先修科目	有				
	科目名稱	初級英語聽講練習			
教學目標	免填				
教學內容					
主要單元	內容細項		分配節數	備註	
合計			0節		
學習評量	免填				
教學資源	免填				
教學注意事項	免填				

2.專門學程

附件2-2-44 會計學 79162

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	會計學		
	英文名稱	Accounting		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(專業科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	原班級			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	3*/3*/2*/2			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-45 觀光餐旅英語會話 79163

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話		
	英文名稱	English Conversation for Tourism and Hospitality		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(專業科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要			
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 checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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		
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動			
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	2*/2*/2*/2			
建議先修科目	無			
教學目標	免填			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
合計			0節	
學習評量	免填			
教學資源	免填			
教學注意事項	免填			

2.專門學程

附件2-2-46 英文閱讀與寫作練習 79164

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	英文閱讀與寫作練習					
	英文名稱	English Reading and Writing Practice					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	原班級						
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要						
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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動						
學分數	2*/2*/2*/2						
建議先修科目	無						
教學目標	免填						
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
合計			0節				
學習評量	免填						
教學資源	免填						
教學注意事項	免填						

2.專門學程

附件2-2-47 英文閱讀與寫作練習 79165

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	英文閱讀與寫作練習					
	英文名稱	English Reading and Writing Practice					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	原班級						
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要						
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 checked="" 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 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
學生圖像	A-1 探索思辯C-1自主學習 C-2國際互動						
學分數	2*/2*/2*/2						
建議先修科目	無						
教學目標	免填						
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
合計			0節				
學習評量	免填						
教學資源	免填						
教學注意事項	免填						

2.專門學程

附件2-2-48 數位科技應用 79166

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	數位科技應用					
	英文名稱	Digital Technology Application					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(實習科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨學程						
科目來源	技術型高級中等學校群科課程綱要						
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 checked="" 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 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習						
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期				
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期				
學分數	2*/2						
建議先修科目	有						
	科目名稱	數位科技概論					
教學目標	免填						
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
免填			0				
合計			0節				
學習評量	免填						
教學資源	免填						
教學注意事項	免填						

2.專門學程

附件2-2-49 專題討論 80459

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	專題討論	
	英文名稱	Project Discussion	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學校自行規劃		
課綱 核心 素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	A-1探索思辨 A-2問題解決 B-1鄉土關懷 C-1自主學習		
適用學程	商業經營學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期
	電子商務學程	開課 年級/學期	第二學年第一學期
學分數	3		
建議先修科目	有		
	科目名稱	資訊科技	
教學目標	(一)說明專題製作的目標與精神。 (二)養成學習知識應用理論的正確態度。		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作實施方式介紹	1. 與其他成員互動 2. 與教師互動 3. 強化專題貢獻度 4. 學習專業知識 5. 學習專業技術 6. 收集相關知識 7. 知識整合 8. 協助積極主動參與	18	
(二)使用技術及技法介紹_1	1. 擬定主題 2. 選用適宜的研究方法 3. 進行研究設計	18	
(三)使用技術及技法介紹_2	4. 實踐研究計劃 5. 修正研究計劃 6. 再實踐研究計劃 7. 實作知識與技能	18	
合計		54節	
學習評量	1. 學生的評量，應以多元的方式考核學生關於專題製作的實務應用，結合日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。		

	<p>3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。</p> <p>6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>
教學資源	<p>1. 教學設備需符合「電腦教室」設備基準。</p> <p>2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。</p> <p>3. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。</p> <p>4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。</p> <p>5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。</p> <p>6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。</p>
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材內容宜選用商業實務應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明，並由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能知悉專題製作的目的與要達成的目標。</p> <p>2. 教材的編選應顧及學生能力及需要並配合科技發展與語言國際化，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>3. 教材的設計宜摘要說明相關理論，能以實例與圖片來解說，增進學生的瞭解。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。</p> <p>2. 教學活動之設計宜強調解決問題與內化思考的能力。</p> <p>3. 教學時，應以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。</p> <p>4. 教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的專題製作觀念，運用小組討論、工作階段報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。</p> <p>5. 因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。</p>

2.專門學程

附件2-2-50 專題討論 80460

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	專題討論	
	英文名稱	Project Discussion	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學校自行規劃		
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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決、B-1鄉土關懷、C-1自主學習		
學分數	3		
建議先修科目	無		
教學目標	培養同學撰寫報告的能力，介紹專題研究，探討研究動機的內涵與意義		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
1.專題製作的基本認知	1.介紹專題研究的精神、目的與方法 2.引導思考金山在地相關研究主題	18	
2.研究動機與目的	1.探討研究動機的內涵與意義 2.研究動機、研究目的的撰寫方法 3.金山在地議題思考	18	
3.專題製作文獻蒐集	1.二手資料收集、閱讀與整理 2.一手資料收集與整理 3.田野踏查紀錄	18	
合計		54節	
學習評量	1.形成性評量：課程中的發表與討論 2.總結性評量：期末報告		
教學資源	1.圖書館館藏資源 2.網路資料 3.金山區田野資源		
教學注意事項	(一)教材編選 1.自編教材 2.研究方法概論 (二)教學方法 1.依學生之興趣與能力，進行個別指導。 2.著重學生創造力之啟發。 3.注重設計過程之輔導，以養成正確的設計觀念。		

2. 專門學程

附件2-2-51 網站經營與管理 80880

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	網站經營與管理					
	英文名稱	Website Management					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(實習科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨班						
科目來源	學校自行規劃						
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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像	A-1探究思辨 A-2問題解決 C-1自主學習						
適用學程	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第二學期				
學分數	2						
建議先修科目	有						
	科目名稱	電子商務概論					
教學目標	(一) 認知電子商務應用架構、電子商務商業模式、實務。 (二) 規劃設計微型事業電子商店之模擬商店。 (三) 培養正確的電商網站經營管理理念、態度						
教學內容							
主要單元	內容細項	分配節數	備註				
(一)設店的準備	1. 電子商務基本概論 2. 中小企業網路創業 3. 電子商務網站軟體系統架構 4. 電子商店的規劃與設計	6					
(二)架設網路商店	1. 本地主機 2. 虛擬主機 3. 電子商店案例研討	4					
(三)網路商店新店開幕	1. 登入與註冊新帳號 2. 商品選購 3. 購物車管理 4. 結帳作業 5. 我的帳號	6					
(四)網路商店新店開幕	1. 管理者登入 2. 更改網路商店Logo 3. 系統設定 4. 商品上架 5. 商品資訊進階設定 6. 特價商品 7. 付款方式設定 8. 出貨方式設定	8					

(五)網路商店經營管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 訂單處理 2. 客戶管理 3. 報表管理 4. 資料備份與還原 5. 電子商務與資料庫行銷概論 6. 顧客交易紀錄分析實務 7. 網路商店系統擴充 8. 程式修改與外掛安裝基礎 9. 語系文字修改 10. 左右欄框調整 11. 服務台選單修改 12. 綜合練習 	12	
合計		36節	
學習評量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生的評量，應以多元的方式考核學生關於數位科技運用在日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 		
教學資源	<p>教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容宜選用電子商務網站的經營與管理相關範例，且各單元主題宜採範例說明，並由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能知悉網站的經營與管理理論與技能。 2. 教材的編選應顧及學生能力及需要並配合科技發展與語言國際化，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 3. 教材的設計宜摘要說明相關理論，能以實例與圖片來解說，增進學生的瞭解。 <p>教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 		
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2. 教學活動之設計宜強調解決問題與內化思考的能力。 3. 教學時，應以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 4. 教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的網站的經營與管理的知能，並適當運用小組討論、實作等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 5. 因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。 		

2.專門學程

附件2-2-52 電子商務個案研究 80881

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	電子商務個案研究					
	英文名稱	A case study of Electronic Commerce					
師資來源	校內單科						
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(實習科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨班						
科目來源	學校自行規劃						
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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像	■A-1探究思辨 ■A-2問題解決 ■C-1自主學習						
適用學程	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第二學期				
學分數	2						
建議先修科目	有						
	科目名稱	電子商務概論					
教學目標	(一) 認知電子商務相關個案的學習與應用。 (二) 具有規劃設計微型事業電子商店之基本知能 (三) 培養正確的電商網站經管管理理念、態度 (四) 能活用相關知能創新應用 (開創更具特色的商機)						
教學內容							
主要單元	內容細項	分配節數	備註				
(一)電子商務應用層面及現況	1. 電子商務之概述。 2. 電子商務應用之層面。 3. 電子商務之現況。	4					
(二)電子商務相關個案介紹	1. 個案成立之動機、時間及資金來源。 2. 個案之基本架構。 3. 個案之特色分析。 4. 個案之服務內容。 5. 個案之交易方式。 6. 評價。	16					
(三) 相關個案分析	1. 策略之制定分析。 2. 合作夥伴分析。 3. 市場反應分析。 4. 教育訓練分析。 5. 作業流程分析。 6. 設備與技術之評訪。 7. 系統之建構分析。 8. 系統管理分析。 9. 權變管理分析。 10. 行銷推廣分析。	16					
合計		36節					

學習評量	<ol style="list-style-type: none"> 1.學生的評量，應以多元的方式考核學生關於數位科技運用在日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2.評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3.評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。 5.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 6.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	<p>教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教材內容宜選用蒐集成功的電子商務相關個案實例，以利教學，且各單元主題宜由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能知悉電子商務的現況發展相關理論與技能，並引導學生正確觀念，著重理論與實務能力的培養。 2.教材的編選應顧及學生能力及需要並配合科技發展與語言國際化，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 3.教材的設計宜摘要說明相關理論，能以實例與圖片來解說，增進學生的瞭解。 <p>教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3.相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 4.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 5.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1.教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2.教學活動之設計宜強調解決問題與內化思考的能力。 3.教學時，應以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 4.教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的網站的經營與管理的知能，並適當運用小組討論、實作等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 5.因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。

2.專門學程

附件2-2-53 烘焙實務 82423

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱			
師資來源				
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源				
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input 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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像				
適用學程	觀光事業學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	4/4			
建議先修科目				
教學目標				
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
合計			0節	
學習評量				
教學資源				
教學注意事項				

2.專門學程

附件2-2-54 3D養生果凍花 82866

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	3D養生果凍花					
	英文名稱						
師資來源							
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	原班級						
科目來源							
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/>	A1.身心素質與自我精進	<input 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 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 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像							
學分數	4/4						
建議先修科目							
教學目標							
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
合計			0節				
學習評量							
教學資源							
教學注意事項							

2.專門學程

附件2-2-55 食材藝術 82867

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	食材藝術	
	英文名稱	understanding of ingredients and procurement	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	原班級		
科目來源	學校自行規劃		
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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養	
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" 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	
學生圖像	A-1探索思辨、A-2問題解決、B-2健康美學、C-1自主學習		
學分數	4/4		
建議先修科目	無		
教學目標	(一) 瞭解食材藝術在廚藝裝飾的重要性 (二) 瞭解食材藝術的類別 (三) 瞭解食材藝術的運用 (四) 瞭解食材藝術的技法 (五) 讓食材裝飾藝術連結生活美學 (六) 讓學生提昇藝術涵養與美感素養		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)認識食材裝飾藝術	1. 何謂食材藝術 2. 食材藝術在廚藝裝飾的重要性	2	
(二)食材藝術器具介紹與運用	1. 食材藝術常用的器具	2	
(二)食材藝術器具介紹與運用2	2. 食材藝術常用的模具	2	
(三)食材藝術-紅蘿蔔櫻花	1. 介紹紅蘿蔔櫻花切雕	2	
(三)食材藝術-紅蘿蔔櫻花2	2. 紅蘿蔔櫻花切雕法盤飾	2	
(四)食材藝術-紅蘿蔔串玫瑰花	1. 介紹紅蘿蔔串玫瑰花	2	
(四)食材藝術-紅蘿蔔串玫瑰花2	2. 紅蘿蔔串玫瑰花盤飾運用	2	
(五)食材藝術-切雕半平面南瓜魚	1. 介紹半平面南瓜魚切雕法 2. 半平面南瓜魚盤飾運用	2	
(六)食材藝術-皂雕	1. 介紹皂雕技法 2. 皂雕技法的運用	2	
(七)食材藝術-薄木片摺鳥	1. 薄木片摺鳥模擬法	2	

(七)食材藝術-薄木片摺鳥 2	2. 實作薄木片摺鳥技法	2	
(八)食材藝術-果醬畫盤	1. 介紹果醬畫盤技法 2. 果醬畫盤技法實作	2	
(九)食材藝術-杯飾切雕	1. 介紹杯飾切雕	2	
(九)食材藝術-杯飾切雕 2	2. 杯飾切雕技法運用	2	
(十)食材藝術-西瓜立體切雕	1. 介紹西瓜立體切雕	2	
(十)食材藝術-西瓜立體切雕2	2. 西瓜立體切雕技法運用	2	
(十一)食材藝術-水果盤造型	1. 介紹水果盤造型切雕	2	
(十一)食材藝術-水果盤造型2	2. 創意水果盤造型切雕運用	2	
合計		36節	
學習評量	1. 紙筆測驗。 2. 專題報告。 3. 選購實務評量。		
教學資源	1. 圖書館相關書籍。 2. 在地食材販售商。 3. 相關網路影片。		
教學注意事項	與在地商家做好連結，以提升課程實務面之操作。		

2.專門學程

附件2-2-56 烘焙實務 82868

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱			
師資來源				
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源				
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input 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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像				
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
學分數	3*/3*			
建議先修科目				
教學目標				
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
合計			0節	
學習評量				
教學資源				
教學注意事項				

2.專門學程

附件2-2-57 餐旅活動規劃與實作 82871

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	餐旅活動規劃與實作					
	英文名稱						
師資來源							
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨學程						
科目來源							
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/>	A1.身心素質與自我精進	<input 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 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 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像							
學分數	3*/3*						
建議先修科目							
教學目標							
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
合計			0節				
學習評量							
教學資源							
教學注意事項							

2.專門學程

附件2-2-58 行銷實務 82878

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	行銷實務	
	英文名稱	Marketing Practices	
師資來源	校內單科		
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源	學群科中心學校公告-校訂參考科目		
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
學生圖像	A-1探究思辨 A-2問題解決 C-1自主學習		
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
學分數	2/2		
建議先修科目	有		
	科目名稱	商業概論	
教學目標	(一)說明不同階段的行銷觀念演進與內涵。 (二)分辨消費者與組織不同的購買行為與購買決策。 (三)培養目標行銷 STP 與 SWOT 分析的能力。 (四)熟悉產品、價格、通路、推廣的行銷組合與決策。 (五)運用行銷知能，分組製作一份基礎實用型的行銷企劃書，並發表成果。 (六)培養創意創新的行銷思維，具備溝通協調與團體合作的精神。		
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷觀念及其演進	1.行銷的意義與本質 2.行銷的範圍 3.行銷觀念的演進與爭議 4.行銷的社會責任 5.實作活動與範例說明	4	
(二)行銷環境分析	1.行銷環境分析 2.行銷的內部環境及其變遷對行銷工作的影響 3.行銷的外部環境及其變遷對行銷工作的影響 4.行銷環境分析的工具 5.實作活動與範例說明	8	
(三)顧客購買行為與市場分析	1.市場結構分析 2.消費者購買決策過程 3.影響消費者購買行為的因素 4.組織購買決策過程 5.影響組織購買行為的因素 6.顧客關係管理 7.實作活動與範例說明	6	
(四)行銷目標	1.行銷策略 STP 分析的基本概念	10	

	2.如何運用行銷組合來完成行銷目標 3.SWOT 分析 4.實作活動與範例說明		
(五)行銷組合 - 產品	1.行銷組合的基本概念 - 4P 與 4C 2.產品概論 3.產品策略 4.產品生命週期(PLC)模式 5.實作活動與範例說明	4	
(六)行銷組合 - 價格	1.價格決策 2.影響價格決策的因素 3.基本定價方法 4.價格競爭策略 5.實作活動與範例說明	4	
(七)行銷組合 - 通路	1.通路的基本概念 2.通路的類型 3.通路系統的整合 4.實作活動與範例說明	6	
(八)行銷組合 - 推廣	1.促銷(銷售推廣) 2.人員推銷 3.公共關係 4.廣告的意義與類型 5.廣告的 5M 決策 6.實作活動與範例說明	10	
九)市場調查與行銷資訊	1.市場調查的定義 2.市場調查的範圍與功能 3.市場調查的步驟 4.行銷資訊系統 5.實作活動與範例說明	8	
(十)行銷企劃書撰寫	1.企劃書撰寫要點 2.企劃書撰寫流程 3.企劃書撰寫格式 4.企劃書撰寫參考主題 5.行銷企劃書範例 6.實作活動與範例說明	12	
合計		72節	
學習評量	<p>1.教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。</p> <p>2.教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。</p> <p>3.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>4.學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。</p> <p>5.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。</p>		
教學資源	<p>1.教學設備須符合「商務應用教室」設備基準。</p> <p>2.教學上應充分利用圖書館資源、網絡資源(如 YouTube 等)，並結合社會資源，例如與產業界進行建教式合作教學或策略聯盟等方式，以增進行銷實務知能。</p>		

	<p>3.教學上教師應引導學生共同蒐集列舉各種商業廣告案例，可藉由書籍、雜誌以及各網站等多管道蒐集之，以提升教學成效。</p> <p>4.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學上應充分運用教材、教具及其他各種多媒體，以提升學習興趣。</p>
教學注意事項	<p>1.本科目為實習科目，是否分組上課依主管機關規定。</p> <p>2.教師教學時，應重視行銷基本觀念的傳授，並運用小組分組方式教學，搭配實作活動，培養學生互助合作與批判思考的能力。</p> <p>3.進行教學活動時，應依照學生程度或地域性差異，適時調整課程內容。以學生的既有經驗為基礎，引導學生運用科技、資訊與媒體，進行商業行銷議題的判讀與反思。</p> <p>4.須落實「實作活動」單元之教學，並加強口語表達能力之訓練，以利於學生學習具體行銷實務的方法及技巧，增進將來從事行銷業務工作之實務技能。</p> <p>5.教學時多運用創意創新教學，鼓勵學生以小組方式完成行銷企劃書的撰寫，並進行展演發表等方式呈現學習成果，增進學生行銷企劃實作能力。</p>

2.專門學程

附件2-2-59 科技應用專題 82879

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	科技應用專題					
	英文名稱						
師資來源							
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(實習科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨學程						
科目來源							
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/>	A1.身心素質與自我精進	<input 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 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 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像							
學分數	2/2						
建議先修科目							
教學目標							
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
合計			0節				
學習評量							
教學資源							
教學注意事項							

2.專門學程

附件2-2-60 網路行銷 82880

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	網路行銷		
	英文名稱	Internet Marketing		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	學校自行規劃			
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 checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像	A-1探究思辨 A-2問題解決 C-1自主學習			
適用學程	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期	
	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期	
學分數	2			
建議先修科目	有			
	科目名稱	電子商務概論		
教學目標	(一) 認知現代行銷基本觀念。 (二) 了解網路出現後，為行銷帶來的變革。 (三) 認知網路行銷策略理論與個案探討			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
(一)行銷理論與網路科技	1. 認識行銷策略 2. 行銷策略之STP與4P組合 3. 網路的技術與概念		4	
(二)網路行銷理論	1. 網路行銷與產品 2. 網路行銷與價格 3. 網路行銷與通路 4. 網路行銷與推廣		4	
(三)網路消費者行為與行銷的應用	1. 網路消費者行為與特質 2. 網路消費者行為與網路行銷的應用的關係		4	
(四)網路行銷的策略與規畫	1. 網路行銷的策略： 廣告行銷 針對潛在用戶的部落格內容行銷 自有平台 搜尋引擎行銷(SEM) 搜尋引擎優化(SEO) 社群行銷 電子報行銷 病毒行銷 行銷工程師		16	

	聯盟行銷計畫 2. 網路行銷策略的規畫 3. 網路行銷策略的評估		
(五)個案研討	1. 廣告行銷 Yahoo Youtube 2. 針對潛在用戶的部落格內容行銷 Pixnet(痞客邦) 3. 社群行銷 facebook Line IG	8	
合計		36節	
學習評量	1. 學生的評量，應以多元的方式考核學生關於數位科技運用在日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	教材編選 1. 教材內容宜選用網路行銷應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明並由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能知悉網路行銷理論。 2. 教材的編選應顧及學生能力及需要並配合科技發展與語言國際化，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 3. 教材的設計宜摘要說明相關理論，能以實例與圖片來解說，增進學生的瞭解。 教學資源 1. 教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。		
教學注意事項	1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2. 教學活動之設計宜強調解決問題與內化思考的能力。 3. 教學時，應以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 4. 教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的網站的經營與管理的知能，並適當運用小組討論、實作等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 5. 因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。		

2.專門學程

附件2-2-61 導覽解說實務 83729

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	導覽解說實務					
	英文名稱						
師資來源							
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(實習科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨班						
科目來源							
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/>	A1.身心素質與自我精進	<input 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 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 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像							
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期				
學分數	3/3						
建議先修科目							
教學目標							
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
合計			0節				
學習評量							
教學資源							
教學注意事項							

2.專門學程

附件2-2-62 資料庫應用 83773

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	資料庫應用	
	英文名稱		
師資來源			
課程類別	校訂選修		
科目屬性	專精科目(實習科目)		
核心科目	核心科目		
領域名稱	不分領域		
開課方式	跨學程		
科目來源			
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input 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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
學生圖像			
適用學程	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期
	商業經營學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期
學分數	2/2/2		
建議先修科目			
教學目標			
教學內容			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
合計		0節	
學習評量			
教學資源			
教學注意事項			

2.專門學程

附件2-2-63 電子商務概論 83775

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	電子商務概論					
	英文名稱						
師資來源							
課程類別	校訂選修						
科目屬性	專精科目(專業科目)						
核心科目	核心科目						
領域名稱	不分領域						
開課方式	跨學程						
科目來源							
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/>	A1.身心素質與自我精進	<input 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 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 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 type="checkbox"/>	C3.多元文化與國際理解
學生圖像							
適用學程	電子商務學程	開課 年級 / 學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期				
學分數	2/2						
建議先修科目							
教學目標							
教學內容							
主要單元	內容細項		分配節數	備註			
合計			0節				
學習評量							
教學資源							
教學注意事項							

2.專門學程

附件2-2-64 旅遊實務 83776

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	旅遊實務		
	英文名稱			
師資來源				
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(實習科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨班			
科目來源				
課綱 核心 素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input 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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像				
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級 / 學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
學分數	2/2			
建議先修科目				
教學目標				
教學內容				
主要單元	內容細項		分配節數	備註
合計			0節	
學習評量				
教學資源				
教學注意事項				

2.專門學程

附件2-2-65 觀光餐旅業管理 85835

111學年度入學新生適用

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅業管理		
	英文名稱	Tourism and Hospitality Management		
師資來源	校內單科			
課程類別	校訂選修			
科目屬性	專精科目(專業科目)			
核心科目	核心科目			
領域名稱	不分領域			
開課方式	跨學程			
科目來源	學校自行規劃			
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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
學生圖像	<input type="checkbox"/> A-1探索思辨 <input type="checkbox"/> A-2問題解決 <input type="checkbox"/> C-1自主學習			
適用學程	餐飲管理學程	開課 年級/學期	第三學年第二學期	
	觀光事業學程	開課 年級/學期	第三學年第二學期	
學分數	2			
建議先修科目	有			
	科目名稱	觀光餐旅業導論		
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解正確的觀光餐旅業從業理念與職業道德 2. 認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營觀念 3. 具備符應觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能 			
教學內容				
主要單元	內容細項	分配節數	備註	
餐飲業	<ol style="list-style-type: none"> 1. 我國餐飲業的現況發展 2. 國際餐飲業的現況發展 3. 未來餐飲業的發展趨勢 	9		
旅行業	<ol style="list-style-type: none"> 1. 我國旅行業的現況發展 2. 國際旅行業的現況發展 3. 未來旅行業的發展趨勢 	9		
旅宿業	<ol style="list-style-type: none"> 1. 我國旅宿業的現況發展 2. 國際旅宿業的現況發展 3. 未來旅宿業的發展趨勢 	9		
其他觀光餐旅相關產業	<ol style="list-style-type: none"> 1. 我國觀光餐旅相關產業的現況發展 2. 國際觀光餐旅相關產業的現況發展 3. 未來觀光餐旅相關產業的發展趨勢 	9		
合計		36節		
學習評量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 形成性評量：課程發表與討論 2. 總結性評量：定期評量(段考) 			

教學資源	<ol style="list-style-type: none">1. 圖書館相關報章雜誌、書籍資料2. 網路相關影音資料3. 個人電腦、單槍投影機、投影布幕、無線上網設備
教學注意事項	了解學生學習起始能力與個別學生學習能力差異