103 學年度

高英高級工商職業學校

餐旅群

餐飲管理科課程手冊

餐管科編製

中華民國 103 年 08 月

目　　錄

壹、教育目標

一、職業學校教育目標 ----------01

二、餐旅群教育目標 ----------01

三、餐飲管理科教育目標----------01

貳、核心能力

一、餐旅群核心能力----------02

二、餐飲管理科核心能力----------02

叁、課程規劃

一、課程架構表----------04

二、教學科目、學分數及每週授課節數表----------05

三、課程開課流程表----------07

四、選課建議表

（一）共同科目選課建議表----------09

（二）升學導向選課建議表----------10

（三）就業導向選課建議表----------11

肆、升學與就業資訊

一、升學資訊 ----------12

二、103年四技二專商業與管理群考試科目----------13

三、四技二專統一入學測驗考試類別及考試科目一覽表 ----------13

四、技優甄審入學 ----------15

五、就業進路 ----------17

伍、專業證照與技能學習指標

一、技能學習指標----------19

二、專業證照輔導----------20

陸、校訂科目教學大綱----------21

柒、附錄

附錄一 職業學校成績考查辦法----------49

附錄二 職業學校特種身份學生成績及格標準表：----------53

附錄三 高英高級工商職業學校學生成績考查辦法----------57
附錄四 高英高級工商職業學校成績考查辦法補充規定----------59
附錄五 高英高級工商職業學校學生重補修學分施行細則----------61

高英高級工商職業學校餐飲管理科課程手冊

壹、教育目標：

一、職業學校教育目標

職業學校以教導專業知能、涵養職業道德、培育實用技術人才，並奠定其生涯發展之基礎為目的，為實現此一目的，須輔導學生達到下列目標：

1. 充實專業知能，培育行職業工作之基本能力。
2. 陶冶職業道德，培養敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。
3. 提升人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造思考及適應社會變遷之能力。
4. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定其生涯發展之基礎。

二、餐旅群教育目標

1. 培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。
2. 培養健全餐旅相關產業之服務與技術人才，能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。

三、餐飲管理科教育目標

1. 培養學生具備內場廚藝初階訓練，培育健全之初級技術人才。
2. 培養餐飲製備與服務之基層管理知能。
3. 培養菜單設計及成本分析能力，使其能完全勝任外場中級管理幹部。
4. 加強學生人際關係與溝通之技巧，以具備外場管理應對能力。
5. 涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。
6. 提昇人文素養及繼續進修之能力，以奠定職業與學習生涯永續展之基礎。

（各校應依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。）

7.發展中華料理與異國美食特色課程，熟悉世界各國具有代表性的美食佳餚，成為餐飲職場上的需求人才，同時能符應餐飲宴會的需求，在校所學能與區域結合。

貳、**核心能力：**

一、餐旅群核心能力

1.一般能力（由一般科目撰寫）

1.1 生活適應及未來學習之基礎能力

1.1.1 具備解決問題及調適情緒之能力。

1.1.2 啟迪尊重生命之意識。

1.1.3 奠定生涯發展之基本能力。

1.1.4 養成終身學習之態度。

1.2 人文素養及職業道德

1.2.1 陶冶人文基本素養。

1.2.2 養成尊重差異之態度。

1.2.3 培養同儕學習之能力。

1.2.4 涵養敬業樂群之精神。

1.3 公民資質及社會服務之基本能力

1.3.1 深植積極進取之觀念。

1.3.2 培養自我表達及人際關係處理之技巧。

1.3.3 陶冶民主法治之素養。

1.3.4 養成樂於服務社會之態度。

1.3.5 增進國際瞭解之能力。

2.專業能力

2.1 具備基礎餐旅英文與會話之能力。

2.2 具備餐旅基本服務技巧之能力。

2.3 培養基本安全與衛生之能力。

2.4 培養餐旅產品的基本製作之能力。

2.5 增進餐旅相關產業認識之能力。

二、餐飲管理科核心能力

1.瞭解觀光餐旅業的工作特性。

2.學習餐飲製作和接待禮節之基本能力。

3.養成安全衛生的工作習慣與敬業樂群的態度。

4.重視及推動餐旅業相關證照之取得。

5.培養具餐旅業之人文素養及宏觀視野，以提升國際競爭力。

（各校應依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。）

叁、課程規劃

一、課程架構表：

私立高英高級工商職業學校餐旅群餐管科課程架構表(以科為單位)

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分	百分比(%)	
一般科目	部定必修			66-76 (34.4-39.6%)	68	35.42%	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0.00%	
		選修			16	8.33%	
	合計				84	43.75%	
專業及實習科目	部定	專業科目		4學分	4	2.08%	
		實習(實務)科目		24學分	24	12.50%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0.00%	
			選修		28	14.58%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.54%	
			選修		26	13.54%	
	合計				108	56.25%	
	實習(實務)科目學分數小計			至少30學分	76	39.58%	
彈性教學時間				0-8	0節		
活動科目				18(含班會及綜合活動，不計學分)	18節		
總節數				210節	210節		
總學分				184～192學分	192學分		
畢業條件	畢業學分數			160學分(報經主管機關核定後增減之)	160學分		
	部定科目及格率			至少85%	至少85%		
	專業及實習科目及格學分數			至少60學分以上及格	至少60學分以上及格		
	實習(實務)科目及格學分數			至少30學分	至少30學分以上及格		

說明：1.百分比計算以「可修習總學分」為分母。

2.上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。

3.實習(含實驗、實務)科目內容及學分之認定及採計原則，依職業學校實習辦法之規定。

二、教學科目學分數及每週學分節數表：

103 學年度「餐旅群」餐飲管理科課程綱要教學科目與學分(節)數表

103 學年度入學學生適用

課程類別		科目			每週授課節數						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文Ⅰ-Ⅵ	**16**	3	3	3	3	2	2	國文A
			英文Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
		數學領域	數學	**8**	4	4					數學B
		社會領域	歷史	**6**			2				歷史B
			地理					2			地理A
			公民與社會				2				公民與社會A
		自然領域	基礎物理	**4**					2		基礎物理A
			基礎化學							1	基礎化學A
			基礎生物							1	
		藝術領域	音樂	**4**							
			美術		2						
			藝術生活			2					
		生活領域	生活科技	**4**							
			家政								
			計算機概論		2						計算機概論A
			生涯規劃					2			
			法律與生活								
			環境科學概論								
		健康與體育領域	體育Ⅰ-Ⅵ	**12**	2	2	2	2	2	2	
			健康與護理ⅠⅡ	**2**	1	1					
		全民國防教育ⅠⅡ		**2**	1	1					
		小計		**68**	**16**	**14**	**11**	**11**	**8**	**8**	
	專業科目	餐旅概論ⅠⅡ		**4**	2	2					
		小計		**4**	2	2	0	0	0	0	
	實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ-Ⅳ		**8**	2	2	2	2	0	0	
		餐旅服務Ⅰ-Ⅳ		**10**	3	3	2	2	0	0	
		飲料與調酒ⅠⅡ		**6**			3	3			
		小計		**24**	5	5	7	7	0	0	
	專業及實習科目合計			**28**	**7**	**7**	**7**	**7**	**0**	**0**	
	部定必修科目合計			**96**	**23**	**21**	**18**	**18**	**8**	**8**	各群依屬性不同得進行差異性規劃

103 學年度「餐旅群」餐飲管理科教學科目與學分(節)數表（續）

103 學年度入學學生適用

課程類別				科目		每週授課節數						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	必修科目	一般	0 學分 0.00%									各校視需要自行規劃
				小計	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
		專業	0 學分 0.00%									
				小計	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	0	
		實習	26 學分 13.54%	中餐烹調實習 I II	10	5	5					
				烘焙實務 I II	10			5	5			
				專題製作 I II	6					3	3	
				小計	**26**	**5**	**5**	**5**	**5**	**3**	**3**	
		必修學分數合計			**26**	**5**	**5**	**5**	**5**	**3**	**3**	
	選修科目	一般科目	14 學分 7.29%	計算機概論 II	**2**		2					各校原則開設規定選修學分 1.2 倍之選修課程，供學生自由選修
				數學 III VI	**12**			3	3	3	3	
				英語會話 I - IV	**8**			2	2	2	2	
				應用文 I II	**2**					1	1	
				閱讀 I - VI	**6**	1	1	1	1	1	1	
				野外求生	**1**	1						
				當代軍事科技	**1**			1				
				戰爭與危機啟示錄	**1**						1	
				兵法的智慧	**1**					1		
				恐怖主義與反恐	**1**				1			
				應選修學分數小計	**14**	**0**	**2**	**4**	**4**	**2**	**2**	
		專業科目	30 學分 15.63%	食物學 I II	**4**	2	2					
				餐飲安全與衛生 I II	**4**	2	2					
				餐旅日文與會話 I - IV	**8**			2	2	2	2	
				成本控制 I II	**4**			2	2			
				飲食文化 I II	**4**			2	2			
				菜單設計 I II	**6**			3	3			
				觀光學概要 I II	**4**					2	2	
				餐飲管理 I II	**6**					3	3	
				餐飲實務 I II	**4**					2	2	
				調酒實務 I II	**4**					2	2	
				餐旅概論進階 I II	**6**					3	3	
				餐旅服務進階 I II	**4**					2	2	
				飲料與調酒進階 I II	**4**					2	2	
				小計	**30**	**4**	**4**	**2**	**2**	**9**	**9**	
		實習科目	26 學分 13.54%	中餐烹調實習 III VI	**6**			3	3			
				西式點心製作實習 I II	**6**			3	3			
				中式點心製作實習 I II	**6**			3	3			
				日本料理實習 I II	**8**					4	4	
				宴會餐飲實習 I II	**8**					4	4	
				西餐烹調實習 I II	**8**					4	4	
				蔬果切雕實習	**4**					2	2	
				小計	**26**	**0**	**0**	**3**	**3**	**10**	**10**	
		選修學分數合計			**70**	**4**	**6**	**9**	**9**	**21**	**21**	
	校訂科目學分數合計				**96**	**9**	**11**	**14**	**14**	**24**	**24**	
可修習學分數總計					**192**	32	32	32	32	32	32	畢業學分數為 160 學分
彈性教學時間					**0**	0	0	0	0	0	0	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用
必修科目	活動科目	18		班會	**6**	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分
				綜合活動	**12**	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數					**210**	35	35	35	35	35	35	

三、開課流程表：

類別：一般科目

課程別類	學年 / 課程領域	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	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
部定科目	語文領域	國文Ⅰ →	國文Ⅱ →	國文Ⅲ →	國文Ⅳ →	國文Ⅴ →	國文Ⅵ
		英文Ⅰ →	英文Ⅱ →	英文Ⅲ →	英文Ⅳ →	英文Ⅴ →	英文Ⅵ
	數學領域	數學Ⅰ →	數學Ⅱ				
	社會領域			歷史			
				公民與社會	地理		
	自然領域					基礎物理	
							基礎化學
	藝術領域	音樂					
			美術				
	生活領域	計算機概論					
					生涯規劃		
	健康與體育領域	體育Ⅰ →	體育Ⅱ →	體育Ⅲ →	體育Ⅳ →	體育Ⅴ →	體育Ⅵ
		健康與護理Ⅰ →	健康與護理Ⅱ				
	全民國防	全民國防教育Ⅰ →	全民國防教育Ⅱ				
校訂科目	生活領域		計算機概論Ⅱ				
	全民國防	野外求生		軍事科技	戰爭啟事錄	兵法的智慧	恐怖主義與反恐
	數學領域			數學Ⅲ →	數學Ⅳ →	數學Ⅴ →	數學Ⅵ
	語文領域					英語會話Ⅰ →	英語會話Ⅱ
						應用文Ⅰ →	應用文Ⅱ
		閱讀Ⅰ →	閱讀Ⅱ →	閱讀Ⅲ →	閱讀Ⅳ →	閱讀Ⅴ →	閱讀Ⅵ

類別：專業及實習科目

課程類別	學年 / 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目						
	實習科目						
		中餐烹調實習Ⅰ →	中餐烹調實習Ⅱ	烘焙實務Ⅰ →	烘焙實務Ⅱ	專題製作Ⅰ →	專題製作Ⅱ
校訂科目	專業科目	食物學Ⅰ →	食物學Ⅱ	成本控制Ⅰ →	成本控制Ⅱ	餐飲管理Ⅰ →	餐飲管理Ⅱ
		餐飲安全與衛生Ⅰ →	餐飲安全與衛生Ⅱ	飲食文化Ⅰ →	飲食文化Ⅱ	餐飲實務Ⅰ →	餐飲實務Ⅱ
				菜單設計Ⅰ →	菜單設計Ⅱ	調酒實務Ⅰ →	調酒實務Ⅱ
				餐旅日文與會話Ⅰ →	餐旅日文與會話Ⅱ →	餐旅日文與會話Ⅲ →	餐旅日文與會話Ⅳ
						餐旅概論進階Ⅰ →	餐旅概論進階Ⅱ
						餐旅服務進階Ⅰ →	餐旅服務進階Ⅱ
						飲料與調酒進階Ⅰ →	飲料與調酒進階Ⅱ
						觀光學概要Ⅰ →	觀光學概要Ⅱ
	實習科目			中餐烹調實習Ⅲ →	中餐烹調實習Ⅳ	蔬果切雕實習Ⅰ →	蔬果切雕實習Ⅱ
				西式點心製作實習Ⅰ →	西式點心製作實習Ⅱ	西餐烹調實習Ⅰ →	西餐烹調實習Ⅱ
				中式點心製作實習Ⅰ →	中式點心製作實習Ⅱ	宴會餐飲實習Ⅰ →	宴會餐飲實習Ⅱ
						日本料理實習Ⅰ →	日本料理實習Ⅱ

備註：1.科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。
2.表序號請依實際情形延續編碼。

四、選課建議表：

(一)部定及校訂一般科目選課建議表

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
語文領域	國文Ⅰ	一	上	3	必修	A
	國文Ⅱ	一	下	3	必修	A
	閱讀Ⅰ	一	上	1	選修	
	閱讀Ⅱ	一	下	1	選修	
	國文Ⅲ	二	上	3	必修	A
	國文Ⅳ	二	下	3	必修	A
	閱讀Ⅲ	二	上	1	選修	
	閱讀Ⅳ	二	下	1	選修	
	國文Ⅴ	三	上	2	必修	A
	國文Ⅵ	三	下	2	必修	A
	閱讀Ⅴ	三	上	1	選修	
	閱讀Ⅵ	三	下	1	選修	
	應用文Ⅰ	三	上	2	選修	
	應用文Ⅱ	三	下	2	選修	
	英文Ⅰ	一	上	2	必修	
	英文Ⅱ	一	下	2	必修	
	英文Ⅲ	二	上	2	必修	
	英文Ⅳ	二	下	2	必修	
	英文Ⅴ	三	上	2	必修	
	英文Ⅵ	三	下	2	必修	
	英語會話Ⅰ	二	上	2	選修	
	英語會話Ⅱ	二	下	2	選修	
	英語會話Ⅲ	三	上	2	選修	
	英語會話Ⅳ	三	下	2	選修	
數學領域	數學Ⅰ	一	上	3	必修	B
	數學Ⅱ	一	下	3	必修	B
	數學Ⅲ	二	上	3	選修	B
	數學Ⅳ	二	下	3	選修	B
	數學Ⅴ	三	上	3	選修	B
	數學Ⅵ	三	下	3	選修	B
社會領域	歷史	一	上	2	必修	B
	地理	一	下	2	必修	A
	公民與社會	二	上	2	必修	A
自然領域	基礎物理	二	上	2	必修	A
	基礎化學	二	下	2	必修	A
藝術領域	音樂	一	上	2	必修	
	美術	一	下	2	必修	
生活領域	計算機概論Ⅰ	一	上	2	必修	A
	計算機概論Ⅱ	一	下	2	選修	
	生涯規劃	二	下	2	必修	
健康與體育領域	體育Ⅰ	一	上	2	必修	
	體育Ⅱ	一	下	2	必修	
	體育Ⅲ	二	上	2	必修	
	體育Ⅳ	二	下	2	必修	

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
	體育Ⅴ	三	上	2	必修	
	體育Ⅵ	三	下	2	必修	
	健康與護理Ⅰ	一	上	1	必修	
	健康與護理Ⅱ	一	下	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育Ⅰ	一	上	1	必修	
	全民國防教育Ⅱ	一	下	1	必修	
	野外求生	一	上	1	選修	
	軍事科技	二	上	1	選修	
	戰爭啟事路	二	下	1	選修	
	兵法的智慧	三	上	1	選修	
	恐怖主義與反恐	三	下	1	選修	

(二)專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向（餐飲管理科）

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	餐旅概論Ⅰ	一	上	2	部必	
	餐旅概論Ⅱ	一	下	2	部必	
	餐飲安全與衛生Ⅰ	一	上	1	選修	
	餐飲安全與衛生Ⅱ	一	下	1	選修	
	食物學Ⅰ	一	上	2	選修	
	食物學Ⅱ	一	下	2	選修	
	採購學Ⅰ	二	上	1	選修	
	採購學Ⅱ	二	下	1	選修	
	成本控制Ⅰ	二	上	1	選修	
	成本控制Ⅱ	二	下	1	選修	
	餐飲管理Ⅰ	三	上	2	選修	
	餐飲管理Ⅱ	三	下	2	選修	
	餐飲實務Ⅰ	三	上	2	選修	
	餐飲實務Ⅱ	三	下	2	選修	
	調酒實務Ⅰ	三	上	2	選修	
	調酒實務Ⅱ	三	下	2	選修	
	觀光學概要Ⅰ	三	上	2	選修	
	觀光學概要Ⅱ	三	下	2	選修	
	餐旅概論進階Ⅰ	三	上	2	選修	
	餐旅概論進階Ⅱ	三	下	2	選修	
	飲料與調酒進階Ⅰ	三	上	2	選修	
	飲料與調酒進階Ⅱ	三	下	2	選修	
	餐旅服務進階Ⅰ	三	上	2	選修	
	餐旅服務進階Ⅱ	三	下	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話Ⅰ	一	上	2	部必	
	餐旅英文與會話Ⅱ	一	下	2	部必	
	餐旅英文與會話Ⅲ	二	上	2	部必	
	餐旅英文與會話Ⅳ	二	下	2	部必	
	餐旅服務Ⅰ	一	上	3	部必	

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
	餐旅服務Ⅱ	一	下	3	部必	
	餐旅服務Ⅲ	二	上	2	部必	
	餐旅服務Ⅳ	二	下	2	部必	
	飲料與調酒Ⅰ	二	上	3	部必	
	飲料與調酒Ⅱ	二	下	3	部必	
	餐旅日文與會話Ⅰ	一	上	2	選修	
	餐旅日文與會話Ⅱ	一	下	2	選修	
	餐旅日文與會話Ⅲ	二	上	2	選修	
	餐旅日文與會話Ⅳ	二	下	2	選修	

(三)專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向（餐飲管理科）

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備　註
專業科目	色彩學Ⅰ	一	上	2	選修	
	色彩學Ⅱ	一	下	2	選修	
	人際溝通技巧Ⅰ	一	上	2	選修	
	人際溝通技巧Ⅱ	一	下	2	選修	
	飲食文化Ⅰ	二	上	2	選修	
	飲食文化Ⅱ	二	下	2	選修	
實習科目	中餐烹調實習Ⅰ	一	上	5	校必	
	中餐烹調實習Ⅱ	一	下	5	校必	
	烘焙實務Ⅰ	二	上	5	校必	
	烘焙實務Ⅱ	二	下	5	校必	
	中餐烹調實習Ⅲ	二	上	3	選修	
	中餐烹調實習Ⅳ	二	下	3	選修	
	中式點心製作實習Ⅰ	二	上	4	選修	
	中式點心製作實習Ⅱ	二	下	4	選修	
	西式點心製作實習Ⅰ	二	上	4	選修	
	西式點心製作實習Ⅱ	二	下	4	選修	
	專題製作Ⅰ	三	上	3	校必	
	專題製作Ⅱ	三	下	3	校必	
	西餐烹調實習Ⅰ	三	上	4	選修	
	西餐烹調實習Ⅱ	三	下	4	選修	
	蔬果切雕實習Ⅰ	三	上	2	選修	
	蔬果切雕實習Ⅱ	三	下	2	選修	
	宴會餐飲實習Ⅰ	三	上	4	選修	
	宴會餐飲實習Ⅱ	三	下	4	選修	
	日本料理實習Ⅰ	三	上	4	選修	
	日本料理實習Ⅱ	三	下	4	選修	

肆、升學與就業資訊

一、升學資訊(以技專院校入學測驗中心及該年度升學簡章公告為標準)

目前四技二專升學管道採多元入學，有技職繁星、技優保送、技優甄審、甄選入學、登記分發等(另有一般大學、軍校、警察大學、警察專科學校等可報名申請入學考試)。請多參加有證書或能得獎之各項活動，提昇各方面的優勢與競爭力。

統一入學測驗說明：考試科目為國文、英文、數學、專業科目一及專業科目二計五科，登記分發配分比重為100、100、100、200、200 分。

(一)技職繁星計畫:高職各科(組)或各學程學業成績前20%以內之學，每校至多推薦8 名學生。103 學年度共招收2,154 名，共計32所科技院校。

(二)技優入學：佔招生名額10%，採外加名額。

1.保送：認可之國際技能競賽獲得優勝者與全國技能競賽及全國高級中等學校技(藝)能競賽獲得前三名者，依序按等第分發。

2.甄審：認可之競賽獲獎者或持乙級以上技術士證者，每位考生可報考五個校系並需參加各校之指定項目甄審（可報名五個志願）。

(三)甄選入學：佔招生名額40%，採計統測成績，每位考生可選填三個校系。

1.第一階段資格篩選：以當年度統測級分為篩選門檻，由各招生學校自訂。

2.第二階段甄試：各校指定項目甄試(書面資料審查或口試…)，競賽獲獎或持丙級以上技術士證者，部分校系可加分，另有部分校系採計在校成績。

(四)登記分發：佔招生名額60%，以統一入學測驗成績加權(國文100、英文100、數學100、專業科目一200 及專業科目二200 計五科，總分700 分)換算之總成績進行排序與分發。

二、103年四技二專商業與管理群考試科目

1.以技專院校入學測驗中心及該年度升學簡章公告為標準。

2.四技二專統一入學測驗並未限制報考群別，學生可依自己興趣報考任一群類別，詳細考試類別及考試科目請參閱簡章。

三、103學年度四技二專統一入學測驗考試類別及考試科目一覽表

規劃群別	專業科目考科
01 機械群	1.機件原理、機械力學 2.機械製造、機械基礎實習、製圖實習
02 動力機械群	1.應用力學、引擎原理及實習 2.電工概論與實習、電子概論與實習
03 電機與電子群電機類	1.電子學、基本電學 2.電工機械、電子學實習、基本電學實習
04 電機與電子群資電類	1.電子學、基本電學 2.數位邏輯、數位邏輯實習、電子學實習、計算機概論
05 化工群	1.普通化學、普通化學實驗、分析化學、分析化學實驗 2.化工原理（基礎化工、化工裝置）
06 土木與建築群	1.工程力學、工程材料 2.測量實習、製圖實習
07 設計群	1.色彩原理、造形原理、設計概論 2.基本設計、繪畫基礎、基礎圖學（術科考試）
08 工程與管理類	1.基礎物理、基礎化學 2.計算機概論
09 商業與管理群	1.商業概論、計算機概論 2.會計學、經濟學
10 衛生與護理類	1.基礎生物 2.健康與護理 1.食品加工、食品加工實習 2.食品化學與分析、食品化學與分析實習
11 家政群幼保類	1.家政概論、家庭教育 2.幼兒教保概論與實務
12 家政群生活應用類	1.家政概論、家庭教育 2.色彩概論、家政行職業衛生與安全
13 農業群	1.農業概論 2.基礎生物
14 外語群英語類	1.商業概論、計算機概論 2.英文閱讀與寫作(題型含選擇題與非選擇題)
15 外語群日語類	1.商業概論、計算機概論

	2. 日文閱讀與翻譯
16 餐旅群	1. 餐旅概論 2. 餐旅服務、飲料與調酒
17 海事群	1. 輪機 2. 船藝
18 水產群	1. 水產生物概要 2. 水產概要
19 藝術群影視類	1. 專業藝術概論(影視) 2. 展演實務(影視製作概論)
共同科目	國文　　適用以上各群類，並加考寫作測驗 英文　　適用以上各群類 數學(A)　適用群類：家政群幼保類、家政群生活應用類、衛生與護理類 數學(B)　適用群類：設計群、商業與管理群、食品群、農業群、外語群英語類、外語群日語類、餐旅群、海事群、水產群 數學(C)　適用群類：機械群、動力機械群、電機與電子群電機類、電機與電子群資電類、化工群、土木與建築群、工程與管理類 數學(S)　適用群類：藝術群影視類

備註：1. 依據教育部98 年7 月29 日台技(二)字第0980127819 號函核定。

2. 103 學年度可以同時報考兩種以上群類別的組合包括：

(1) 可同時考【電機與電子群電機類+電機與電子群資電類】

(2) 可同時考【家政群生活應用類+家政群幼保類】

(3) 可同時考【商業與管理群+外語群英語類】

(4) 可同時考【商業與管理群+外語群日語類】

(5) 可同時考【外語群英語類+外語群日語類】

(6) 可同時考【商業與管理群+外語群英語類+外語群日語類】

其餘的群類別每位考生僅能選擇其中單一群類別報考（例如：無法同時報考設計群及藝術群影視類）亦不可同時報考其他的組合（例如：無法同時報考商業與管理群及餐旅群）。

*四技二專招生相關網站：

技專校院入學測驗中心：http://www.tcte.edu.tw/page_new.php

技專校院招生策進總會：http://www.techadmi.edu.tw/

技專校院招生委員會聯合會：https://www.jctv.ntut.edu.tw/

四、技優甄審入學(以技專院校入學測驗中心及該年度升學簡章公告為標準)

(一)關於四技二專技優甄審入學：

凡取得認可之競賽獲獎者或持有乙級以上技術士證者（詳見下表），符合資格之高職生或高中生，無論是應屆或非應屆畢業生均可報名，可選擇五個志願參加招生學校辦理之指定項目甄審，評量方式可包含面試、實作、作品集、書面資料審查等，由各校訂定，但皆不採筆試，亦不採計統一入學測驗成績。

甄審總成績計算方式為依據各指定項目甄審成績總分，再依各競賽名次或證照等級優待加分標準（詳見下表）加分後，即為甄審總成績。各校依報名考生成績訂定錄取標準，再評定考生為正取生、備取生或不予錄取，獲得正取或備取資格的考生，皆須至四技二專聯合甄選委員會網站登記就讀志願序，再由聯合甄選委員會依考生志願順序及正備取狀況進行統一分發。

※註：符合技優保送入學資格但未報名參加技優保送入學、或報名參加技優保送入學未獲錄取、或已錄取但未報者或者已報到但已聲明放棄錄取資格者，也可報名參加技優甄審入學。

(二)技優甄審入學採計之競賽與證照及其優待加分比例：

技優甄審入學採計之競賽與證照及其優待加分比例

競賽名稱	競賽優勝名次	升學分數加權
國際技能競賽 國際展能節職業技能競賽 國際科技展覽	金牌、銀牌、銅牌	增加甄審總分55% 優勝 增加甄審總分50%
國際技能競賽國手選拔 國際展能節職業技能競賽國手選拔	入選國手正、備取	入選國手正、備取
全國技能競賽 全國身心障礙者技能競賽	第1 名	增加甄審總分40%
	第2 名	增加甄審總分35%
	第3 名	增加甄審總分30%
	第4 名	增加甄審總分25%
	第5 名	增加甄審總分25%
全國中小學科學展覽 臺灣國際科學展覽	第1 名	增加甄審總分25%
	第2 名	增加甄審總分20%
	第3 名	增加甄審總分20%
	佳作	增加甄審總分15%

全國高級中等學校技藝競賽	第1~3 名	增加甄審總分30%
	第4~15 名	增加甄審總分25%
	第16~30 名	增加甄審總分20%
	第31~50 名	增加甄審總分15%
	第51~76 名	增加甄審總分10%
中央各級機關或直轄市政府主辦經聯合 甄選委員會認可之全國性各項技藝技能競賽	第1~3 名	增加甄審總分20%
	其餘得獎者	增加甄審總分15%
領有技術士證照等 (行政院勞委會主辦)	甲級技術士證	增加甄審總分25%
	乙級技術士證	增加甄審總分15%
其他參加國際性特殊技藝技能競賽	獲相關競賽優勝名次	增加甄審總分 15%~50%(由聯合甄選委員會依相關資料認定)

備註

1. 若考生同時持有2 種以上符合加分優待之技藝技能競賽得獎證明或技術士證，限選1 項優待加分。
2. 各項競賽、證照及職種(類)等各項目須符合「甄選群(類)別及技藝技能優良競賽優勝及技術士職種(類)對照表」；未列於對照表中之各項技藝技能競賽及證照皆不給予加分優待。

五、就業進路

(一)參加公家機關考試

公務人員初等考試資格相關規定

考試種類	公務人員高普初考
考試名稱	公務人員初等考試
考試等級	初等(公務)
類科別	依當年考試院公告為準
學歷資格	不限學歷
應考資格	不限學歷
特殊限制條件	不限學歷
備註	

公務人員普通考試資格相關規定

考試種類	公務人員高普初考
考試名稱	公務人員普通考試
考試等級	普考(公務)
類科別	
學歷資格	高中(職)
應考資格	一、具有高等考試應考資格第一款資格者。 二、公立或立案之私立高級中等學校畢業得有證書者。 三、經初等考試或相當初等考試之特種考試及格滿三年者。 四、經高等或普通檢定考試及格者。
特殊限制條件	18 歲以上
備註	

公務人員五等特考資格相關規定

考試種類	公務人員特考
考試名稱	特種考試地方政府公務人員考試
考試等級	五等考試(特考)
類科別	依當年考試院公告為準
學歷資格	不限學歷
應考資格	無
特殊限制條件	18 歲以上
備註	

公務人員四等特考資格相關規定

考試種類	公務人員特考
考試名稱	特種考試地方政府公務人員考試
考試等級	五等考試(特考)
類科別	依當年考試院公告為準
學歷資格	高中(職)
應考資格	一、具有三等考試應考資格第一款資格者。 二、公立或立案之私立高級中等學校畢業得有證書者。 三、經初等考試或相當初等考試之特種考試及格滿三年者。 四、經高等或普通檢定考試及格者。
特殊限制條件	年滿18 歲者
備註	

(二)業界服務：中西餐廚師、西點烘焙師、飯店調酒師、中西餐外場服務、有關餐飲市場行銷及相關教學工作等行業。

(三)自行創業：烘焙坊、餐飲小吃店、中西式簡餐店、複合式咖啡簡餐、連鎖加盟店、團膳外包、外燴辦桌、自助餐店…等之負責人。

伍、專業證照與技能學習指標

一、技能學習指標

項目	技能項目	技能指標	通過認證	備註
1	餐飲安全與衛生	具備餐飲安全與衛生常識		1 上
2	中餐烹調	安全衛生		1 上
3		基本刀工		1 上
4		各式烹調法		1 上
5		工廠安全的要領		1 上
6		盤飾		1 上
7	餐飲服務	托盤操作		1 上
8		口布摺疊		1 上
9		倒水服務		1 上
10		檯布鋪設		1 上
11		服務台佈置		1 上
12		服務叉匙的操作		1 上
13		餐具的認識		1 上
14		餐桌擺設		1 上下
15		派送麵包		2 上
16		各式餐飲服務		2 上
17	實務技術(二)	單人床鋪設		2 上下
18		雙人床鋪設		2 上下
19	烘焙	攪拌機操作		2 上
20		發酵箱操作		2 上
21		烤箱操作		2 上
22		餅乾製作		2 上
23		蛋糕製作		2 上
24		麵包製作		2 下
25	飲料調製(三)	飲調器具認識		2 上
26		咖啡機的操作		2 上下
27		Syphon 的操作		2 上下
28		濾杯的操作		2 上下
29		各式飲料調製法		2 上下
30	果雕	蔬果切雕		3 上下
31	西餐烹調	鐵板燒的操作		3 上下
32		四口爐的操作		3 上
33		全雞刀工處理		3 上
34		各式醬汁製作		3 上下

二、專業證照輔導

(一)中餐烹調丙級技術士證照

(二)烘焙食品丙級技術士證照

(三)飲料調製丙級技術士證照

(四)餐服技術丙級技術士證照

(五)中式麵食丙級技術士證照

(六)西餐烹調丙級技術士證照

(七)中餐烹調乙級技術士證照

(八)烘焙食品乙級技術士證照

(九)飲料調製乙級技術士證照

伍、校訂科目教學大綱

表 4-3-2-58　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食物學ⅠⅡ			
	英文名稱	Food PrinciplesⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.培養正確的食物學基本知識，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。 2.瞭解食物的特性、營養價值、選擇、貯存、加工與烹調時的變化。				
教學內容	1.食物學概論。 2.營養素概論。 3.食物中的特殊成分的認識。 4.飲食之安全與衛生。 5.食物分類與製備原理。 6.食品加工及飲食指南與理想體重等單元。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告。 2.以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 3.讓國人在享用美食之際，能兼顧生態環保。 4.注意飲食之安全與衛生，人人都能吃的安全、吃出健康。				

表 4-3-2-59　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生ⅠⅡ			
	英文名稱	Food Service Hygiene and SafetyⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解餐飲衛生安全的重要性。 2.基本知識並培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。				
教學內容	1.餐飲衛生安全概論。 2.基礎微生物的認識。 3.食品中毒。 4.寄生蟲病。 5.經口傳染。 6.洗淨.消毒及殺菌。 7.餐具的清洗管理。 8.從業人員衛生管理。 9.餐廳.廚房衛生管理。 10.ＨＡＣＣＰ原理應用。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告。 2.以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 3.利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀衛生觀念。 4.教師可邀請專家學者，作餐飲安全與衛生相關題目之演說。				

表 4-3-2-60　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	色彩學ⅠⅡ			
	英文名稱	Chromatics ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解色彩學基礎知識。 2.培養對色彩敏銳度及鑑賞能力。 3.學習用色方法及技巧，提高用色能力。 4.透過練習，增進理論與實務結合之能力，並將其落實於餐旅實務中。				
教學內容	1.色彩的基本常識。 2.色彩配色時的原則與視覺效果。 3.色彩學的應用。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.本科著重理論傳授、實作練習及實例探討。 2.教導時理論傳授配合實作練習，以加強學習效果。 3.配合實例之介紹讓學生瞭解色彩理論之應用。				

表 4-3-2-61　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人際溝通技巧ⅠⅡ			
	英文名稱	Communication Skills ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	1.熟悉人際溝通的基本技巧。 2.具備團體溝通的互動技巧。 3.應用人際溝通技巧解決問題。				
教學內容	1.溝通的歷程--感覺與知覺 2.瞭解自己、接納自己 3.自我管理策略 4.語言的溝通 5.非語言的溝通（自我形象） 6.做一個稱職聆聽者的技巧 7.同理心技巧 8.辦公室的人際關係 9.促進人際關係和諧的方法 10.情緒的運用與建設性地表達				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 2.方法宜多元化而有彈性，著重人際溝通技巧、演練與應用。 3.採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-62　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	成本控制ⅠⅡ			
	英文名稱	Cost ControlⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.協助學生瞭解餐飲成本的內容及範圍。 2.瞭解各項餐飲成本的計算，以達菜單定價及餐廳成本控制之能力。				
教學內容	1.成本控制範圍及分類 2.收入與支出管理 3.採購管理與成本控制 4.銷售與成本控制 5.食物成本管理 6.飲料管理 7.人力成本管理 8.報表分析。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.教學方法：方法原理介紹、數學計算方面則應著重演練與應用。 2.教學評量：評量之方式採多元評量方法。 3.以靈活、彈性的方式，運用社會資源來支援教學。				

表 4-3-2-63　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	飲食文化Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Dietary Culture Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.使學生瞭解人類起源及飲食習慣，期使學生對飲食文化有正確的認識。 2.使學生瞭解改變人類飲食文化的要角，達到國際交流之目的。 3.使學生瞭解中國飲食文化的八大菜系。 4.使學生瞭解台灣飲食文化的民族大融合。 5.使學生瞭解台灣飲食文化的奇特現象。 6.使學生瞭解飲食與宗教的關係。 7.使學生瞭解亞洲及歐洲的飲食文化。 8.使學生瞭解科學的飲食觀念。				
教學內容	1.人類的起源與生活演變 2.飲食習慣與民族特性- 各國麵食大不同 3.中國飲食文化-傳統技法與特色 4.中國飲食文化-八大菜系 5.台灣飲食文化 6.亞洲飲食文化地圖 7.歐洲飲食文化地圖 8.科學的飲食觀念				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 2.方法宜多元化而有彈性，著重市場的分析、演練與應用。 3.採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-64　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話Ⅰ-Ⅳ			
	英文名稱	Hospitality Japanese and Conversation Ⅰ-Ⅳ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	2	2	2	2	
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	
教學目標	1.第一、二冊編輯注重單字、句型、練習、會話。第三冊以後餐旅專門用語、單字，實務會話練習等，以提高學習興趣。 2.實用第一、二冊基礎單字、句型、練習、會話。第三冊以後以觀光餐旅專門用語、單字，實務會話練習等，以提高學習興趣並增加聽、說、讀、寫的能力。 3.第四冊旅館專用語與實用會話，運用實務會話練習，加強說、聽能力。				
教學內容	1.第一、二冊為基本入門 2.第三冊開始為觀光日語基礎會話。 3.第四冊至第六冊為餐飲旅館觀光日文會話及相關語彙，使同學從一年級開始就能打好日文基礎，以便將來在觀光餐旅業中日語能暢通無止。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.建議以上基本句型及時態變化可增加。 2.CD補充教材以利會話練習。 3.加強旅館專業用語字彙。 4.旅館專業用語字彙。				

表 4-3-2-65　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲管理ⅠⅡ			
	英文名稱	Food and Beverage ManagementⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.了解餐飲管理的目的。 2.了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的關係。 3.了解成本的控制。 4.了解現代餐飲管理的發展趨勢。				
教學內容	1.餐飲組織的必要性與重要性說明。 2.人事、物料、事務、廚房的管理。 3.成本控制與分析。 4.現代餐飲管理的趨勢。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 2.方法宜多元化而有彈性，著重餐飲管理技巧、演練與應用。 3.採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-66　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Food and Beverage PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.使學生認識中餐及西餐各式菜系之特色 2.使學生區分中西廚房設備之差異 3.使學生認識中西廚房的工作流程。 4.訓練中西餐點的基本烹飪技能。 5.認識採購、驗收、倉儲、發貨等餐飲製作之前置作業，並增進專業知識及作業能力。				
教學內容	1.中餐廚房作業。 2.西餐廚房作業。 3.採購與驗收。 4.倉儲與發貨。 5.餐廳概論。 6.餐廳出納。 7.衛生與安全。 8.食品營養。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 2.方法宜多元化而有彈性，著重餐飲實務技巧、演練與應用。 3.採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-67　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	調酒實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Mixed Cocktail PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1. 了解飲料各種差異與其分別定義 2. 飲料與調酒種類、沖調變化與服務 3. 有無咖啡因飲料之分類介紹 4. 了解各項酒精性飲料之製造及應用 5. 了解各項雞尾酒之背景與調製 6. 吧檯操作與各項酒類服務之流程				
教學內容	一、緒論 二、茶的介紹 三、無咖啡因之飲料 四、含咖啡因之飲料 五、酒精性飲料 六、雞尾酒的調製 七、吧檯作業及酒類的服務				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 2.方法宜多元化而有彈性，著重調酒實務技巧、演練與應用。 3.採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-67　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	菜單設計ⅠⅡ			
	英文名稱	Menu DesignⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.使學生了解菜單設計的概念與相關知識 2.養學生對菜單設計之興趣 3.使學生了解並學習菜單設計之原則				
教學內容	1.菜單的內容 2.菜單的結構 3.菜單設計程序 4.菜單的定價及策略 5.菜單的製作 6.菜單之評估				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.課本理論搭配實務，以應現代社會潮流。 2.舉例以日常生活所見為例提出探討並從旁指導加以評論。 3.要學生配合時事以達學以致用之目的。				

表 4-3-2-68　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	採購學ⅠⅡ			
	英文名稱	PurchasingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解餐飲採購的意義與重要性。 2.採購管理的過程。 3.各種餐飲採購的方法、驗收。 4.庫房管理與發放作業。 5.養成良好餐飲採購的道德與智能。				
教學內容	1.現代餐飲採購之基本概念。 2.採購部的組織系統 3.採購之方法 4.採購合約 5.採購市場調查與價格預算 6.餐飲採購品之規格 7.驗收作業 8.倉儲管理 9.發放管理				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 2.方法宜多元化而有彈性，著重市場的分析、演練與應用。 3.採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

表 4-3-2-69　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光學概要ⅠⅡ			
	英文名稱	Introduction to TourismⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.使學生了解觀光學的概念與相關知識。 2.培養學生對觀光學之興趣。 3.使學生了解觀光產業的意義、觀光社團組織。				
教學內容	1.觀光產業的概念。 2.觀光發展政策與觀光組織。 3.觀光服務業。 4.觀光市場與行銷。 5.觀光資源規劃與管理。 6.導遊與領隊。 7.觀光人力資源運用。 8.觀光衝擊與觀光未來發展方向。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.課本理論搭配實務，以應現代社會潮流。 2.舉例以日常生活所見為例提出探討並從旁指導加以評論。 3.要學生配合時事以達學以致用之目的。				

表 4-3-3-63　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Chinese Cuisine PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	10				
開課 年級/學期	第一學年 第一、二學期				
教學目標	1.瞭解中餐烹調的基本知識。 2.熟練各種刀工及烹調技巧。 3.養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				
教學內容	1.烹飪起源與發展。 2.廚房衛生與安全。 3.烹飪器具的認識與運用。 4.食材分類與選擇。 5.刀工及烹調法實習。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3.利用校外參觀，結合理論與實物。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。
　　2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-64　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and FruitⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.增進學生餐飲美學之學習。 2.培養學生對蔬果應用的興趣。 3.具備基礎蔬果切割與菜餚搭配能力。				
教學內容	1.蔬果切雕的特性與功能。 2.刀具之認識。 3.基本切雕法(技法)示範。 4.各式刀法操作與實習。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.瞭解蔬果切雕的基本知識。 2.熟練各種刀工及烹調技巧。 3.養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-65 高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Chinese Dessert PreparingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解中式點心的特性與分類。 2.瞭解各項材料的特性。 3.學習製作各式麵食、米食與雜糧點心。 4.熟練各類點心基礎的製作技巧。				
教學內容	1.點心的由來及歷史演變。 2.中式點心的分類與特性。 3.各項點心材料的特性介紹。 4.基礎米食點心製作。 5.基礎麵食點心製作。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3.利用校外參觀，結合理論與實物。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-66　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Baking Practice ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	4	4			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.協助學生瞭解烘焙產業之起源及未來趨勢。 2.由實作中引導學生興趣，認識材料與工具，養成良好工作習慣與態度。				
教學內容	1.烘焙概論（烘焙史、產品分類、烘焙計算、製作流程、品質鑑定）。 2.認識材料特性與功能。 3.瞭解機器設備、工具使用及安全防護。 4.熟悉各類產品製作原理及操作注意事項。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3.利用校外參觀，結合理論與實物。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-67　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習ⅢⅣ			
	英文名稱	Chinese Cuisine PracticeⅢⅣ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	■群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	6				
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期				
教學目標	1.瞭解中餐烹調的基本知識。 2.熟練各種刀工及烹調技巧。 3.養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				
教學內容	1.烹飪起源與發展。 2.廚房衛生與安全。 3.烹飪器具的認識與運用。 4.食材分類與選擇。 5.刀工及烹調法實習。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3.利用校外參觀，結合理論與實物。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-68　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Western Dessert PreparingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	1.協助學生瞭解烘焙產業之起源及未來趨勢。 2.由實作中引導學生興趣，認識材料與工具，養成良好工作習慣與態度。				
教學內容	1.西式點心概論（西點史、產品分類、烘焙計算、製作流程、品質鑑定）。 2.認識材料特性與功能。 3.瞭解機器設備、工具使用及安全防護。 4.熟悉各類產品製作原理及操作注意事項。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3.利用校外參觀，結合理論與實物。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-69　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作ⅠⅡ			
	英文名稱	Project Development ⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	■必修　□選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	6				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期				
教學目標	1.熟悉並運用已學會的餐飲相關知識與技能。 2.熟悉專題製作之資料整理、餐飲製作和報告撰寫的能力。 3.培養創造力、激發學生餐飲相關的創意製作。				
教學內容	1.學生分組。 2.選擇專題。 3.資料蒐集與探討。 4.設計計畫。 5.實務製作 6.檢討與修正。 7.作品與專題報告製作。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.分組以 2-3 人為原則。 2.提供相關實物示範講解、如圖片展示法(照片,幻燈片,投影片)。 3.學生需繳交專題製作報告及作品照片。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-70　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Western Cuisine PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	5	5			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.瞭解西餐烹飪的基本知識，並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 2.熟練西餐烹飪之基本技能。 3.培養良好的學習態度與敬業精神。				
教學內容	1.西餐的起源、演進。 2.廚房設備的認識與運用。 3.材料、香料的認識與應用。 4.各類食材的切割、西餐專業術語。 5.基本烹調法的介紹與實作。 6.各式早餐、三明治、高湯、沙司之製作等。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.本科目先經教師講解示範，再由學生操作練習、理論與實務並重。 2.善用社會資源，利用暑假期間安排學生至西餐廳內場觀摩，增進學生對餐飲業的瞭解與提昇實務經驗。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-71　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	宴會餐飲實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Banquet Cuisine PreparingⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	1.認識宴會餐飲的意義與精神。 2.具備宴會餐飲菜單設計與製作的能力。 3.具備宴會餐飲成本與量的控制的專業知能。 4.熟悉宴會餐飲服務的流程。				
教學內容	1.宴會廳設備概介 2.宴會成本控制 3.宴會促銷活動 4.宴會服務流程 5.中西宴會服務安排 6.宴會菜單的設計 7.宴會雞尾酒設計 8.宴會料理實作 9.宴會餐飲禮儀				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.瞭解團膳管理的基本知識。 2.熟練各種刀工及大量製備烹調技巧。 3.養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-72　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	調酒實務ⅠⅡ			
	英文名稱	Cocktail PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	8				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期				
教學目標	1.使學生學習各類飲料調製方法。 2.培養學生對飲料與調酒之興趣。 3.使學習學習創作各類飲料。				
教學內容	1.緒論。 2.非酒精性飲料。 3.無咖啡因之飲料。 4.含咖啡因之飲料。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.課本理論搭配實際操作練習。 2.課本配合實際學習需求、以生活化為主、以應現代社會潮流。 3.以示範教學及操作為主、教師示範後學生練習。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-73　高英高級工商職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	日本料理實習ⅠⅡ			
	英文名稱	Japanese Cuisine PracticeⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	8				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期				
教學目標	1.建立學生對日本飲食文化的概念。 2.瞭解日式料理的分類與內涵。 3.具備製作日式料理的基礎能力。				
教學內容	1.日本飲食文化介紹。 2.日本料理的分類與特性介紹。 3.基本壽司製作。 4.燒烤類製作。 5.蒸煮類製作。 6.醋漬物製作。 7.日式火鍋料理。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.本科目先經教師講解示範，再由學生操作練習、理論與實務並重。 2.善用社會資源，利用暑假期間安排學生至日本料理餐廳內場觀摩，增進學生對餐飲業的瞭解與提昇實務經驗。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

科目名稱	中文名稱	餐旅服務進階ⅠⅡ			
	英文名稱	Service Skills in Hospitality AdvancedⅠⅡ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期				
教學目標	1. 瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的一般知識及規範。 2.熟練餐旅服務之基本技能。 3.培養正確的服務態度及職業道德。				
教學內容	餐廳服務緒論 餐廳設備及器具 菜單、飲料單的認識 餐飲禮儀 營業前的準備工作 基本服務技巧 餐桌布置及擺設 餐飲服務方式 飲料服務 餐廳服務流程 餐務作業 餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理 旅館服務緒論 客房設備、器具及備品 房務基本技能 客房的清潔及維護 房務鋪設作業 住客服務 公共區域的清潔及維護 旅館顧客抱怨處理及緊急事件處理				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				

教學注意事項	5.教學相關配合事項 1.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 2.透過校外餐旅機構之接洽，孜排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒進階Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation Advanced Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　□專業科目　■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	4				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期				
教學目標	1.熟悉非酒精飲料的類別與特性。 2.瞭解酒的類別與特性。 3.瞭解雞尾酒的調製要領。 4.瞭解酒類之服務技巧。				
教學內容	1.緒論。 2.非酒精飲料-茶。 3.無酒精飲料-咖啡。 4.無酒精飲料-其他。 5.酒的類別。 6.雞尾酒的調製。 7.吧檯作業及酒類服務。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.教材編選 教材編寫及師生自訂學習步驟與內容 (1)教科書編輯應按教學單元依次編寫，專業術語預中英對照一併列出，以因應將來從事吧檯工作之需。 (2)教材內容之編寫應注重基本酒之介紹及咖啡、雞尾酒之調製要領，使學生能對吧檯實務有基本認識。 (3)教材內容應以實務為主，理論為輔，文字力求簡潔易懂。				

科目名稱	中文名稱	餐旅概論進階Ⅰ Ⅱ			
	英文名稱	Introduction to Hospitality Advanced Ⅰ Ⅱ			
科目屬性	必／選修	□必修　　■選修			
	□一般科目　■專業科目　□實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 □臺北市政府教育局建議參考科目 ■學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	6				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期				
教學目標	1. 培養學生認識旅館、餐廳、旅行業等餐旅相關眾業之屬性、架構及基本運作。 2. 培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。				
教學內容	餐旅業的定義與屬性。 餐旅業的發展過程與影響。 餐旅從業人員之職業前程規畫。 餐旅從業人員的職業道德。 餐旅從業人員之條件。 餐飲業的發展。 餐旅業類別及餐廳種類。 餐飲組織及從業人員的職掌。 餐廳格局概要。 飲業之經營概念。 旅館業、旅行業的發展。 旅行業、旅行業的發展。 旅行業、旅館業的類別及客房、旅行社的種類。 旅行業、旅行業的組織及從業人員之職掌。 旅行業、旅館業之經營概念。 餐旅行銷、餐旅業的未來發展趨勢。				
教材來源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	5.教學相關配合事項 1.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 2.透過校外餐旅機構之接洽，孜排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。				

附錄一 職業學校成績考查辦法

高英高級工職業學校學生成績考查辦法

中華民國七十六年七月二十二日
（76）台參字第 33199 號令訂 定發布全文 70 條
中華民國七十七年四月八日
（77）台參字第 14401 號令修正第 23、61、70 條
中華民國八十一年十月二十八日
（81）台參字第 59242 號令修 正發布第 1、7、11、20、25、27
、30、51、52、58、61、62、64 條；並刪除第 60 條
中華民國八十八年六月二十九日
（88）台參字第 88075896 號令 修正第 8 條之附件
中華民國八十九年一月七日
（89）台參字第 89001946 號令修正 發布全文 28 條；並自發布日起施行
中華民國九十五年七月十八日
台參字第 0950104957B 號令修正 發布全文 27 條
；並九十五年八月一日施行
中華民國九十七年十一月二十七日
台參字第 0970222590C 號令 修正發布全文 24 條
；除第 3、17、19、21、22 條及 18 條第 2 項
規定自九十七年八月一日施行外，其餘自發布日施行
中華民國九十八年十一月四日
台參字第 0980183534C 號令修正 發布第 5、8、9、11、14、19、21、23 條
；除第 8 條第 3 項 、第 11 條及第 21 條自九十九年八月一日施行外
，其餘自發布日施行
中華民國 103 年 9 月 13 日
臺教授國部字第 1030077647B 號令修正部分條文

第 一 條 本辦法依據職業學校學生成績考查辦法第 20 條規定訂定之。

第 二 條 本辦法適用於職業學校日、夜間部各職業類科、高級中學附設職業類科、實用技能學程學生。

職業學校附設普通科學生之成績考查，適用高級中學學生成績考查辦法規定。

第 三 條 職業學校學生成績考查，包括下列二類：

一、學業成績：採百分制評定。

二、德行評量：依行為事實綜合評量，不評定分數及等第；其項目如下：

（一）日常生活綜合表現與校內外特殊表現：考量學生之待人誠信、整潔習慣、禮節、社團活動、參與校內外競賽情形及對學校聲譽之影響等。

（二）服務學習：考量學生之班級服務、尊重生命價值、規劃生涯發展、提升生活素養、體驗社區實際需求，具備公民意識及責任感等。

（三）獎懲紀錄。

（四）出缺席紀錄。

（五）具體建議。

第 四 條 學業成績考查之科目，依教育部所定課程規定辦理。每一科目學分之計算，以每學期每週授課一節，或總授課節數達十八節，為一學分。

第 五 條 學業成績考查應參照學生身心發展與個別差異，並依學科及活動之性質，兼顧認知、技能及情意等學習結果，採擇多元及適當之方法，於日常及定期為之，其日常及定期考查方式，除本辦法另有規定外，由各校定之。

第　六　條　學期學業總平均成績之計算，為各科目學期成績乘以各該科目學分數所得之總和，再以總學分數除之。

第　七　條　學業成績以一百分為滿分，其及格基準規定如下：

一、一般學生：均以六十分為及格。

二、依各種升學優待辦法入學之政府派赴國外工作人員子女、退伍軍人、僑生、蒙藏學生、外國學生、重大災害地區學生、原住民學生及境外優秀科技人才子女：初入學第一年以四十分為及格，第二年以五十分為及格，第三年以後以六十分為及格。

三、依中等以上學校運動成績優良升學輔導辦法規定入學之運動成績優良學生：初入學第一年、第二年以四十分為及格，第三年以後以五十分為及格。

四、依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定，入學之國民中學之學生：初入學第一年、第二年以五十分為及格，第三年以後以六十分為及格。

前項各款學生學業成績不及格之科目，其成績達下列基準者，應予補考：

一、一般學生：四十分。

二、前項第二款至第四款學生：

（一）及格分數為四十分者：三十分。

（二）及格分數為五十分或六十分者：四十分。

三、前二款學生遭遇特殊事故者：由各校定之。

前項補考之成績，依下列規定採計：

一、補考及格者，授予學分，並以第一項所定及格分數計。

二、補考不及格者，不授予學分，該科目成績就補考成績或原成績擇優登錄。

身心障礙學生之學業成績考查，由學校依特殊教育法第二十八條所定個別化教育計畫之評量方式定之。

第　八　條　學期成績及格之科目，授予學分。學期成績不及格之科目，得申請重修；其重修方式如下：

一、專班重修：重修學生人數達十五人以上者，由學校開設專門班級，讓學生重新修讀，每一學分不得少於六節。

二、自學輔導：重修學生未達前款所定人數者，由教師指定教材，供學生自行修讀並安排面授指導，每一學分不得少於三節。

三、隨班修讀：學生得於修業期限內隨其他班級課程修讀。

前項各款辦理方式，由各該主管教育行政機關定之。

第一項各款重修之成績，其採計方式如下：

一、重修後成績及格之科目，授予學分，其成績依前條第一項各款所定及格分數登錄。

二、重修後成績不及格之科目，不授予學分，其成績得就重修前後成績擇優登錄。

第　九　條　學生學業成績於定期考查時，因故不能參加全部科目或部分科目之考試，經學校核准給假者，准予補行考試或採其他方式考查之；其成績考查方式及計算，由各校定之。

第　十　條　學生各學期學業成績不及格科目之學分數，達該學期修習總學分數二分之一者，次一學期得由學校輔導其減修或補修學分；其減修、補修之相關規定，由各校定之。

第 十一 條　學生學年成績不及格科目學分數，逾當學年學分數二分之一者，應重讀；其成績以重讀之分數採計。

前項學年成績不及格科目學分數之計算，應包括下列學分數：

一、補考後不及格科目之學分數。

二、未達補考標準之不及格科目學分數。

重讀時，學生對於已修習及格之科目申請免修者，學校應准予免修，該科目原成績列入重讀學期之成績一併計算。

學生於重讀時，對於已修習及格之科目，自願申請再次選讀者，該科目成績，就再次選讀之成績或原成績擇優登錄，不受第一項規定之限制。

對於重讀之學生，學校應給予適當之輔導。

第 十二 條　新生與轉學生入學前、轉科生轉科前及休學生復學前，已修習及格之科目及學分，經審查符合課程要求，或經甄試及格者，得列抵免修；其審查、甄試及學分抵免規定，由各校定之。

學生不及格或未修習之科目學分，得申請重修或補修；其重修或補修之辦理方式，準用第八條規定。但未修習之科目學分，屬教育部部定必修者，均應補修。

轉學生、轉科生有前條第一項規定之情事者，學校應視該學生學習狀況，編入適當之年級就讀。

第 十三 條　學校對於資賦優異學生，得由學校辦理學科免修鑑定。經鑑定合格者，得免修該學科該學期或學年有關之課程或科目，並授予學分，其學科成績以鑑定之分數登錄之；其學科鑑定規定，由各校定之。

第十三條之一　學校應依學業成績考查結果進行分析，作為實施差異化及補救教學之依據，並輔導學生適性學習，發揮學生潛能。

第 十四 條　學生取得經我國駐外使領館、代表處、辦事處或其他經外交部授權機構查證認定相當於國內高級中學教育階段之正式合格國外學歷，其在國外所修之科目學分，經學校審查符合課程要求，或經甄試及格者，得列抵免修或升級。

學生經學校核准後，赴國外或國內其他高級中等以上學校進修或學習，取得學分證明、學習成就或教育訓練，經學校審查符合課程要求者，得列抵免修或升級。

前二項學生學歷、學分證明、學習成就或教育訓練之審查、甄試、學分採計及赴國外或國內其他高級中等以上學校學習期間之相關規定，由各該主管教育行政機關定之。

第 十五 條　學校得推薦學生赴專科以上學校預修進階專業課程；其辦理方式及成績考查，由各校協調專科以上學校定之。

第 十六 條　學生缺課除因公假、病假、產前假、娩假、流產假、育嬰假、生理假、喪假或其他特殊事故，經學校核准給假外，其缺課節數達該科目全學期教學總節數三分之一者，該科目成績以零分計算。

學生缺課致影響課業時，學校應視其情形給予個別輔導。

第 十七 條　德行評量之獎懲，依下列規定辦理：

一、獎勵：分為嘉獎、小功及大功。

二、懲處：分為警告、小過、大過及留校察看。

學生之獎懲，除應通知學生、導師、家長或監護人外，於學期結束時列入德行評量。

第一項之獎懲項目、事由、程序、獎懲相抵及銷過之相關規定，由各校定之。

第 十八 條　學生請假別，分為公假、事假、病假、產前假、娩假、流產假、育嬰假、生理假及喪假；其請假規定，由各校定之。

德行評量之出缺席紀錄，依學生請假規定辦理。

第 十九 條　德行評量以學期為單位由導師依第三條第二款各目規定，參考各科任課教師及相關行政單位提供之意見，依行為事實記錄，並視需要提出具體建議，作為學生輔導及其他適性教育安置之依據。

重、補修學生及延修學生之德行評量，由學校依其修課情形並參酌一般學生之規定定之。

第 二十 條　學生除公假外，全學期缺課達教學總日數二分之一者，應辦理休學。

學生曠課累積達四十二節，經提學生事務會議通過後，應依據各校學生獎懲規定與相關程序輔導及安置。

第 二十一 條　學生成績考查結果，依下列規定處理：

一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

（一）依教育部所定課程規定修業期滿（修業年限日間部以三年為原則、夜間部以四年為原則，得延長二年），已修畢應修課程及學分。

（二）修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後未滿三大過者。

二、依教育部所定課程規定修業期滿，已修畢一百二十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

前項學生修畢實用技能學程分段課程，成績及格，另發給分段課程修業證明書。

第 二十二 條　各校依本辦法所定之規定，或為適應實際需要自行訂定之成績考查補充規定，應提校務會議通過，並報各該主管教育行政機關備查。

第 二十三 條　中華民國九十七年十一月二十七日修正發布之第三條、第十七條、第十八條第二項、第十九條、第二十一條及前條規定，自中華民國九十七年八月一日施行。

九十八年十一月四日修正發布之第八條第三項、第十一條及第二十一條，自九十九年八月一日施行。

前二項各條規定，以適用於前二項施行日期入學之職業學校一年級學生為限，並逐年實施。

中華民國一百零二年九月十三日修正發布之第七條、第十二條及第十三條之一，自一百零二年八月一日施行。

第 二十四 條　本辦法除另定施行日期者外，自發布日施行。定施行日期者外，自發布日施行。

附錄二

職業學校學生成績考查辦法

中華民國七十六年七月二十二日（76）台參字第 33199 號令訂 定發布全文 70 條
中華民國七十七年四月八日（77）台參字第 14401 號令修正第 23、61、70 條
中華民國八十一年十月二十八日（81）台參字第 59242 號令修 正發布第 1、7、11、20、25、27、30、51、52、58、61、62、64 條；並刪除第 60 條中華民國八十八年六月二十九日（88）台參字第 88075896 號令 修正第 8 條之附件
中華民國八十九年一月七日（89）台參字第 89001946 號令修正 發布全文 28 條；並自發布日起施行
中華民國九十五年七月十八日台參字第 0950104957B 號令修正 發布全文 27 條；並九十五年八月一日施行
中華民國九十七年十一月二十七日台參字第 0970222590C 號令 修正發布全文 24 條；除第 3、17、19、21、22 條及 18 條第 2 項 規定自九十七年八月一日施行外，其餘自發布日施行
中華民國九十八年十一月四日台參字第 0980183534C 號令修正 發布第 5、8、9、11、14、19、21、23 條；除第 8 條第 3 項 、第 11 條及第 21 條自九十九年八月一日施行外，其餘自發布日施行中華民國 103 年 9 月 13 日
臺教授國部字第 1030077647B 號令修正部分條文

第 一 條 本辦法依職業學校法第四條第四項規定訂定之。

第 二 條 本辦法適用於職業學校日、夜間部各職業類科、高級中學附設職業類科、實用技能學程學生。

職業學校附設普通科學生之成績考查，適用高級中學學生成績考查辦法規定。

第 三 條 職業學校學生成績考查，包括下列二類：

一、學業成績：採百分制評定。

二、德行評量：依行為事實綜合評量，不評定分數及等第；其項目如下：

（一）日常生活綜合表現與校內外特殊表現：考量學生之待人誠信、整潔習慣、禮節、社團活動、參與校內外競賽情形及對學校聲譽之影響等。

（二）服務學習：考量學生之班級服務、尊重生命價值、規劃生涯發展、提升生活素養、體驗社區實際需求，具備公民意識及責任感等。

（三）獎懲紀錄。

（四）出缺席紀錄。

（五）具體建議。

第 四 條 學業成績考查之科目，依教育部所定課程規定辦理。每一科目學分之計算，以每學期每週授課一節，或總授課節數達十八節，為一學分。

第 五 條 學業成績考查應參照學生身心發展與個別差異，並依學科及活動之性質，兼顧認知、技能及情意等學習結果，採擇多元及適當之方法，於日常及定期為之，其日常及定期考查方式，除本辦法另有規定外，由各校定之。

第 六 條 學期學業總平均成績之計算，為各科目學期成績乘以各該科目學分數所得之總和，再以總學分數除之。

第 七 條 學業成績以一百分為滿分，其及格基準規定如下：

一、一般學生：均以六十分為及格。

二、依各種升學優待辦法入學之政府派赴國外工作人員子女、退伍軍人、僑生、蒙藏學生、外國學生、重大災害地區學生、原住民學生及境外優秀科技人

才子女：初入學第一年以四十分為及格，第二年以五十分為及格，第三年以後以六十分為及格。

三、依中等以上學校運動成績優良升學輔導辦法規定入學之運動成績優良學生：初入學第一年、第二年以四十分為及格，第三年以後以五十分為及格。

四、依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定，入學之國民中學之學生：初入學第一年、第二年以五十分為及格，第三年以後以六十分為及格。

前項各款學生學業成績不及格之科目，其成績達下列基準者，應予補考：

一、一般學生：四十分。

二、前項第二款至第四款學生：

（一）及格分數為四十分者：三十分。

（二）及格分數為五十分或六十分者：四十分。

三、前二款學生遭遇特殊事故者：由各校定之。

前項補考之成績，依下列規定採計：

一、補考及格者，授予學分，並以第一項所定及格分數計。

二、補考不及格者，不授予學分，該科目成績就補考成績或原成績擇優登錄。

身心障礙學生之學業成績考查，由學校依特殊教育法第二十八條所定個別化教育計畫之評量方式定之。

第　八　條　學期成績及格之科目，授予學分。學期成績不及格之科目，得申請重修；其重修方式如下：

一、專班重修：重修學生人數達十五人以上者，由學校開設專門班級，讓學生重新修讀，每一學分不得少於六節。

二、自學輔導：重修學生未達前款所定人數者，由教師指定教材，供學生自行修讀並安排面授指導，每一學分不得少於三節。

三、隨班修讀：學生得於修業期限內隨其他班級課程修讀。

前項各款辦理方式，由各該主管教育行政機關定之。

第一項各款重修之成績，其採計方式如下：

一、重修後成績及格之科目，授予學分，其成績依前條第一項各款所定及格分數登錄。

二、重修後成績不及格之科目，不授予學分，其成績得就重修前後成績擇優登錄。

第　九　條　學生學業成績於定期考查時，因故不能參加全部科目或部分科目之考試，經學校核准給假者，准予補行考試或採其他方式考查之；其成績考查方式及計算，由各校定之。

第　十　條　學生各學期學業成績不及格科目之學分數，達該學期修習總學分數二分之一者，次一學期得由學校輔導其減修或補修學分；其減修、補修之相關規定，由各校定之。

第十一條　學生學年成績不及格科目學分數，逾當學年學分數二分之一者，應重讀；其成績以重讀之分數採計。

前項學年成績不及格科目學分數之計算，應包括下列學分數：

一、補考後不及格科目之學分數。

二、未達補考標準之不及格科目學分數。

重讀時，學生對於已修習及格之科目申請免修者，學校應准予免修，該科目原成績列入重讀學期之成績一併計算。

學生於重讀時，對於已修習及格之科目，自願申請再次選讀者，該科目成績，就再次選讀之成績或原成績擇優登錄，不受第一項規定之限制。

對於重讀之學生，學校應給予適當之輔導。

第 十二 條　新生與轉學生入學前、轉科生轉科前及休學生復學前，已修習及格之科目及學分，經審查符合課程要求，或經甄試及格者，得列抵免修；其審查、甄試及學分抵免規定，由各校定之。

學生不及格或未修習之科目學分，得申請重修或補修；其重修或補修之辦理方式，準用第八條規定。但未修習之科目學分，屬教育部部定必修者，均應補修。

轉學生、轉科生有前條第一項規定之情事者，學校應視該學生學習狀況，編入適當之年級就讀。

第 十三 條　學校對於資賦優異學生，得由學校辦理學科免修鑑定。經鑑定合格者，得免修該學科該學期或學年有關之課程或科目，並授予學分，其學科成績以鑑定之分數登錄之；其學科鑑定規定，由各校定之。

第十三條之一　學校應依學業成績考查結果進行分析，作為實施差異化及補救教學之依據，並輔導學生適性學習，發揮學生潛能。

第 十四 條　學生取得經我國駐外使領館、代表處、辦事處或其他經外交部授權機構查證認定相當於國內高級中學教育階段之正式合格國外學歷，其在國外所修之科目學分，經學校審查符合課程要求，或經甄試及格者，得列抵免修或升級。

學生經學校核准後，赴國外或國內其他高級中等以上學校進修或學習，取得學分證明、學習成就或教育訓練，經學校審查符合課程要求者，得列抵免修或升級。

前二項學生學歷、學分證明、學習成就或教育訓練之審查、甄試、學分採計及赴國外或國內其他高級中等以上學校學習期間之相關規定，由各該主管教育行政機關定之。

第 十五 條　學校得推薦學生赴專科以上學校預修進階專業課程；其辦理方式及成績考查，由各校協調專科以上學校定之。

第 十六 條　學生缺課除因公假、病假、產前假、娩假、流產假、育嬰假、生理假、喪假或其他特殊事故，經學校核准給假外，其缺課節數達該科目全學期教學總節數三分之一者，該科目成績以零分計算。

學生缺課致影響課業時，學校應視其情形給予個別輔導。

第 十七 條　德行評量之獎懲，依下列規定辦理：

一、獎勵：分為嘉獎、小功及大功。

二、懲處：分為警告、小過、大過及留校察看。

學生之獎懲，除應通知學生、導師、家長或監護人外，於學期結束時列入德行評量。

第一項之獎懲項目、事由、程序、獎懲相抵及銷過之相關規定，由各校定之。

第 十八 條　學生請假別，分為公假、事假、病假、產前假、娩假、流產假、育嬰假、生理假及喪假；其請假規定，由各校定之。

德行評量之出缺席紀錄，依學生請假規定辦理。

第 十九 條　德行評量以學期為單位由導師依第三條第二款各目規定，參考各科任課教師及相關行政單位提供之意見，依行為事實記錄，並視需要提出具體建議，作為學生輔導及其他適性教育安置之依據。

重、補修學生及延修學生之德行評量，由學校依其修課情形並參酌一般學生之規定定之。

第 二十 條　學生除公假外，全學期缺課達教學總日數二分之一者，應辦理休學。

學生曠課累積達四十二節，經提學生事務會議通過後，應依據各校學生獎懲規定與相關程序輔導及安置。

第 二十一 條　學生成績考查結果，依下列規定處理：

一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

（一）依教育部所定課程規定修業期滿（修業年限日間部以三年為原則、夜間部以四年為原則，得延長二年），已修畢應修課程及學分。

（二）修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後未滿三大過者。

二、依教育部所定課程規定修業期滿，已修畢一百二十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

前項學生修畢實用技能學程分段課程，成績及格，另發給分段課程修業證明書。

第 二十二 條　各校依本辦法所定之規定，或為適應實際需要自行訂定之成績考查補充規定，應提校務會議通過，並報各該主管教育行政機關備查。

第 二十三 條　中華民國九十七年十一月二十七日修正發布之第三條、第十七條、第十八條第二項、第十九條、第二十一條及前條規定，自中華民國九十七年八月一日施行。

九十八年十一月四日修正發布之第八條第三項、第十一條及第二十一條，自九十九年八月一日施行。

前二項各條規定，以適用於前二項施行日期入學之職業學校一年級學生為限，並逐年實施。

中華民國一百零二年九月十三日修正發布之第七條、第十二條及第十三條之一，自一百零二年八月一日施行。

第 二十四 條　本辦法除另定施行日期者外，自發布日施行。定施行日期者外，自發布日施行。

附錄三

私立高英高級工商職業學校特殊學生成績考查注意事項

一、 依據：

(一) 教育部 78.7.20.台(78)社字第 35565 號函「高中、高職視障、聽障學生成績考查注意事項」規定。

(二) 教育部 81.6.26.台(81)中字第 34186 號函「特種生入學職業學校加分優待及學業成績及格標準」規定。

(三)本校「學生學業成績考查實施要點」。

二、 考查原則：

(一) 視覺障礙、聽覺障礙(以下簡稱視障、聽障學生)及其他身心障礙學生之教學與考查，應以個別化為原則。

(二) 視障、聽障及其他身心障礙學生之成績考查，應分別按其所修習科目予以彈性規定，以配合其身心發展。

(三) 運動績優甄試與藝能優良甄選學生之教學及成績考查，應重視其專長科目部分，並加強其一般科目之課業輔導。

(四) 僑生之教學與成績考查，應重視其本國語文科目部分，並加強其生活輔導。

三、 考查內容：

(一) 德行成績之考查：比照「職業學校學生成績考查辦法」辦理。

(二) 學業成績之考查：比照本校「學生學業成績考查實施要點」辦理；惟各類特殊學生之及格標準，則依下列規定辦理：

1. 視障、聽障及多重障礙學生：第一、二學年以四十分為及格標準；第三學年起以五十分為及格標準。
2. 運動績優甄試學生：第一、二學年以四十分為及格標準；第三學年起以五十分為及格標準。
3. 僑生、**原住民生及**藝能優良甄選學生：第一、二學年以五十分為及格標準；第三學年起以六十分為及格標準。
4. 其他身心障礙學生：入學後得向學校提出降低學業成績考查標準之申請，並經由「審查小組」核定，其第一、二學年最低及格標準為四十分；第三學年起之最低及格標準為五十分。「審查小組」由教務主任擔任召集人，其成員包括教學組長、註冊組長、及各教學研究會召集人(國文、英文、社會科學、藝能、基礎科學、家事類科、商業類科與資料處理)。
5. **特殊學生學期成績以五十分為及格者，不及格科目成績達四十二分(含)以上或以四十分為及格者，不及格科目成績達三十三分(含)以上，得參加補考，且補考以一次為限。**

四、 考查方法：

(一) 數理科目：有關圖形或抽象概念之部分可酌予省略，並延長測驗時間。

(二) 語文科目：有關字形、字章辨別、發音、聽音、語言辨別之部分，應針對視障、聽障學生之實際需要，予以改變測驗方式。

(三) 專業實習、軍訓、體育、美術及音樂教學應注重其學習精神、態度及創造過程。

(四) 期中考、期末考及其他重要之考查，應針對弱視學生之實際需要，予以放大試卷。

(五) 視障學生之平時考查，宜多採用口頭問答或口問筆答方式進行；聽障學生之平時考查，應儘量採用書面方式進行，避免採用口頭問答方式。

五、 本要點未規定者，依相關規定辦理。

六、 本要點提經校務會議通過後實施，修正時亦同。

附錄四

私立高英高級工商職業學校
學生學業成績考查辦法補充規定

總則

本規定依職業學校學生成績考查辦法(以下簡稱本辦法)第二條、二十七條規定訂定之。
本校學生學業成績之考查，除依法令之規定外，悉依本規定辦理。

學業成績之考查

學生學業成績，分學科、實習（含技藝能）科目、體育科目、軍訓及護理科目等四項，採日常及定期考查之，學科定期考查分為期中考查兩次、期末考查一次，佔分比例分別為日常考查 40%、期中考查 30%、期末考查 30%，學業每一科目學期成績之計算，為日常考查、定期考查二項成績之合計。實習（含技藝能）科目、體育科目、軍訓及護理科目之成績考查次數、佔分比率、考查方式等相關事項，由各該類科教學研究會議決議之，並在開學後兩週內由教務處公告之。

學業成績之考查，得依前條考查項目、科目性質、考查時機，酌用下列方式辦理：

一、口頭問答。
二、演習、練習。
三、實驗、實習、實作。
四、閱讀報告、實習報告。
五、紙筆測驗。
六、作文。
七、隨堂測驗。
八、調查採集等報告。
九、工作報告、研究報告。
十、小型論文。
十一、其他。

每一學期學業平均成績之計算，為當學期結束時，學生所修習各科目學期成績乘各該科目學分數後所得之總和，再除以學生所修習之總學分數。

實習科目如有校外實習之成績，其所佔實習成績比率，應按校內外授課之節數比率調整計算。

補考、缺考、扣考

學生學期成績不及格之科目達四十分（含）以上者，得參加補考，補考以一次為限。補考不及格者，可申請重修該科目，重修及格即授予學分。

前項補考之成績依下列規定辦理：

補考及格者，成績以六十分計。
補考不及格者，其成績以補考成績或原成績擇優登錄。

學生於定期考查時，因公、因重病、因特殊事故不能參加全部科目或部分科目之考查，報經學校核准給假者，准予補考，其成績得實算之。但未經核准給假，或經准假而無故

缺考者不准補考。其缺考科目之成績以零分計算。

學生缺課有下列情形之一者，不得參加學期末之定期考查：

（一）缺課日數達全學期教學總日數三分之一時，不得參加學期末之定期考查。

（二）某一科目缺課節數達該科目全學期教學總節數三分之一時，不得參加該科目學期末之定期考查。

（三）學生因公、重病、嚴重意外事故或直系血親尊親屬喪亡而請假缺課者，不受前項之限制。

成績考查結果之處理

學生上學期學業成績不及格科目之學分數，經重(補)修後仍達該學期修習總學分數二分之一(含)者，下學期應減修上學期修習總學分數四分之一學分。

學生當學年度學業成績不及格科目之學分數，經重(補)修後仍達該學年度修習總學分數二分之一(含)者，次學年度應於原年級重讀該學年度修習不及格科目課程；或接受輔導轉學它科或它校。

學生依下列規定重讀：

(一)同一學年以重讀一次為限。

(二)重讀同一學年已修習及格之科目學分，應予免修。

(三)學生重讀當年，其不及格科目之學分數，經再重（補）修後仍達該生當學年修習總學分數二分之一（含）以上且重修有困難者，應接受輔導轉學它校。

(四)重讀時應依規定繳交學雜費。

學生成績考查之結果具有下列情形之一者，應予輔導轉學，並發給修業證明書：

(一)修業期限逾五年（含重讀、延修、不含休學）仍未修足規定之科目及學分者。

(二)經獎懲委員會評定並經校長核定應予輔導轉學者。

(三)其他依本校相關規定應予輔導轉學者。

學生符合下列各款規定者，准予畢業，並發給畢業證書：

(一)修業年限符合規定。

(二)德行成績達到標準者。

(三)軍訓護理成績及格者。

(四)體育成績及格者。

(五)畢業總學分數（含抵、免修）達到規定最低標準者（150 學分），其中必修科目均需及格，且畢業總學分數計算中不含軍訓、護理、體育及活動科目。

不符前項標準者，發給修業證明書。

報核

本規定經校務會議通過，報請主管教育行政機關備查後實施，修訂時亦同。

附錄五

私立高英高級工商職業學校學生重補修學分實施要點

99 年 08 月 27 日校務會議討論通過
103 年 08 月 29 日 103 學年度期初校務會議修訂通過

一、 本要點依教育部頒布「職業學校學生成績考查辦法」規定訂定之。

二、 參加對象：

（一） 必修科目成績不及格，未能取得學分者。

（二） 選修科目成績不及格，未能取得學分而有意願重修或另修其他科目代替者。

（三） 修習學分不足，無法畢業者。

（四） 其他有特殊需要者。

三、 開、編班原則：

（一） 開辦專班:重補修專班最低人數,實習科目以五名、其他科目以十二名以上(含)為原則；未達足夠修習人數時，不予開班。

（二） 隨班修讀：重補修學分時，可隨同日校或進修部所開設相同科目之班級上課。

（三） 自學輔導：重補修人數未達開辦專班標準，或人數已達開辦專班標準，而學校無法安排專班時，得採自學輔導方式。

四、 授課時數：

（一） 開辦專班：授課時數依原科目學分應授課時數計算。

（二） 隨班修讀:授課時數與一般生相同，以滿一學期計算;延修生在學期上課期間，於每週重補修學分時間，作息時間及生活教育規範與一般生相同。

（三） 自學輔導：採自學輔導方式辦理重補修時，教師授課時數以原應授時數二分之一核計，惟該科目重補修人數，實習科目在五名、其他科目在十二名以下者，得酌予降低授課時數。

五、 開辦專班之上課時間：

（一） 暑假期間週一至週五第一至八節。

（二） 學期間週一至週五第八、九、十節。

（三） 學期間週六第一至四節。

六、 課程內容：以原授課內容為主，授課教師得依實際需要，適當調整教材內容、份量及順序。

七、 師資遴聘原則：

（一） 以校內具專長之合格教師擔任為原則，必要時得聘請兼任教師授課。

（二） 校內教師得併入基本授課時數且不受教師兼代課最高鐘點數之限制。

（三） 重補修班及自學輔導之教師，應依實際授課時數核實支付鐘點費。

八、 成績考查：

（一） 依據本校「學生學業成績考查實施要點」辦理。

（二） 學期中所重補修科目之成績，得併入同學期成績計算，暑假期間所重補修科目之成績，得併入下一學年度第一學期成績計算；惟第三學年暑假期間所重補修科目之成績，得併入當學年度第二學期成績計算。

（三） 學生重補修學分，在授課時間未達三分之一前得申請退選，其成績不列入學期成績計算，但所繳納費用不予退還。

九、 重補修學生生活輔導：

（一） 重補修之學生，由任課教師負責出缺勤考核、上課秩序及環境公物之督導維護；學生之出缺勤、上課秩序及生活常規等表現得列入成績考核。

（二） 寒暑假重補修之學生，實施與正常修課相同之生活輔導方式。

（三） 自學輔導班之學生，除由教務處安排各科目教師指導課業外，並由指派之教師負責其生活輔導。

（四） 其餘輔導措施依據相關輔導計劃辦理。

十、 收費標準與經費依下列規定處理：

（一） 開辦專班及自學輔導方式辦理重補修時，得向學生收取學分費，每一學分為新台幣 240 元。

（二） 延修生繳交重補修學分費如超過當學年度三年級學生學雜費繳交數額，則以三年級學雜費數額為上限。

（三） 原住民學生、給卹期滿軍公教遺族、軍公教遺族、全公費學生、半公費學生、現役軍人子女、殘障學生、殘障人士子女及低收入戶子女等已享有學雜費優待補助者，其重補修學分費不再補助，惟低收入戶子女必要時得免收重補修學分費。

（四） 所收學分費以支付教師授課鐘點費、教材、講義及行政等費用為主，且教材、講義及行政等費用，不得超過收費總額之百分之三十；倘收費不敷使用，以支付教師授課鐘點費為優先。

（五） 重補修學分費須專款專用，不受會計年度限制，如有不足得由教育部本項專案補助款或由學校編列預算或在相關經費項下支應。

十一、 本要點未規定者，依相關規定辦理。

十二、 本要點提經校務會議通過後實施，修正時亦同。