

學校代號：121413

編號：

高英高級工商職業學校餐旅群

餐飲管理科

申請辦理 103 年度

發展務實致用特色課程計畫書

餐飲管理科/ 學程主任	許貞敏	電話(0)	07-7832991#271
手機號碼	0952225358	E-mail	vs9572jamie@yahoo.com.tw
傳真機	7835611		
單位主管	(請核章)	校 長	(請核章)

初審版 複審版 核定版

中華民國 103 年 4 月 25 日

撰寫格式說明

Word 文書排版

壹、版面設定

- 一、邊界：上 2.5cm、下 2cm，左右各 2.5cm。
- 二、方向：由左至右
- 三、紙張：A4 直式橫書

貳、字形與行距

- 一、字形：
 - (一)中文：一律用標楷體，
 - (二)英文及阿拉伯數字：一律用 Times New Roman。
- 二、內容字體大小：
 - (一)主標題：16pt，粗體。
 - (二)次標題：14pt，粗體。
 - (三)內文：12pt。
- 三、行距：
 - (一)內文：1.25 行距。
 - (二)標題與段落之間務請空 0.25 行。
 - (三)段落與段落之間務請空 0.25 行。
 - (四)每段開頭空 2 字。

參、標次體例

壹、(主標題-粗體 16pt)

一、(次標題-粗體 14pt)

- (一)(次標題-字體 14pt)
 1. (次標題-字體 14pt)

肆、標點符號規定

所有標點符號，除文中之英文字及頁碼請使用英數小寫外，其餘規定使用中文全形之標點符號。如：，；、。：？！／「」()……。

禁止使用英數之標點符號，如：{}^!][;,. '!"*() :/><...，等。

目 錄

壹、學校課程實施現況 -----	1
一、本科/學程基本資料-----	1
二、本科/學程現有實際開設之專業與實習科目-----	2
三、本科/學程現有師資人力-----	4
四、本科/學程現有課程結構分析-----	5
貳、發展特色課程之規劃與設計 -----	6
一、組織運作 -----	6
(一)學校課程發展組織圖 -----	6
(二)本科/學程教育目標-----	7
(三)課程發展預計進度表 -----	8
(四)擬合作之產業別/社區資源及其代表人員-----	9
(五)諮詢之專家學者名單 -----	10
二、規劃設計 -----	11
(一)擬辦理之課程發展相關研習 -----	11
(二)發展特色課程之具體作法 -----	12
(三)本計畫成果校訂檢核項目 -----	155
三、課程實施 -----	166
(一)預擬推動特色課程之具體作法 -----	166
(二)預擬實施特色課程之配套規劃 -----	錯誤! 尚未定義書籤。 7
參、預期效益 -----	188
肆、經費需求概算 -----	20

壹、學校課程實施現況

一、本科/學程基本資料

項目	學制別	學制別		班級		人數		備註	
		日間部		8		248			
		實用技能學程		9		469			
		建教合作班		4		185			
		產學攜手專班							
		雙軌訓練旗艦計畫							
		產學訓專班							
		就業導向課程專班							
	班級人數	一年級		二年級		三年級		合計	
		班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
7		311	7	305	7	286	21	902	
近二年學生畢業進路	學年度	升學人數	升學率	就業人數	就業率	其他人數	其他比率	畢業生人數	
	100								
	101								

二、餐飲管理科現有實際開設之專業與實習科目

科目 屬性	科目名稱	學分 數	開設學期						備註
			一 上	一 下	二 上	二 下	三 上	三 下	
部必	餐旅概論 I II	4	2	2					請依開設順序填寫
部必	餐旅英文與 會話 I-IV	8	2	2	2	2			
部必	餐旅服務 I-IV	6	3	3	2	2			
部必	飲料與調酒 I II	6			3	3			
校必	中餐烹調實 習 I II	10					5	5	
校必	烘焙實務 I II	10					5	5	
校必	專題製作 I	6					3	3	
校選	餐飲安全與 衛生	4	2	2					
校選	食物學 I II	4	2	2					
校選	色彩學 I II	4	2	2					
校選	人際溝通技 巧 I II	2	1	1					
校選	採購學 I II	2			1	1			
校選	成本控制 I II	2			1	1			
校選	飲食文化 I II	4			2	2			
校選	餐旅日文與 會話 I-IV	8			2	2	2	2	
校選	餐飲管理 I II	4					2	2	
校選	餐飲實務 I II	4					2	2	

科目 屬性	科目名稱	學分 數	開設學期						備註
			一 上	一 下	二 上	二 下	三 上	三 下	
校選	調酒實務 I II	4					2	2	請依開設順序填寫
校選	觀光學概要 I II	4					2	2	
校選	觀光學概要 I II	4					2	2	
校選	中餐烹調實 習 III IV	6			3	3			
校選	中式點心製 作實習 I II	6			3	3			
校選	西式點心製 作實習 I II	6			3	3			
校選	西餐烹調實 習 I II	8					4	4	
校選	宴會餐飲實 習 I II	8					4	4	
校選	蔬果切雕實 習 I II	4					2	2	
校選	日本料理實 習 I II	8					4	4	
校選	觀光學概要 I II	4					2	2	

三、餐飲管理現有師資人力

專任教師姓名	任教年資	任教科目	每週上課節數	備註(兼任職務)
許貞敏	15	餐服技術	12	餐管科主任
呂昭霖	10	西餐烹調	10	建教組長
林宜萱	13	餐服技術	19	專任教師兼導師
林慧琪	8	中式麵食	20	專任教師兼導師
高少芸	8	餐飲管理	20	專任教師兼導師
唐雅珍	23	飲料調製	19	專任教師兼導師
許博貴	4	西餐烹調	19	專任教師兼導師
謝碧霜	4	烘焙食品	20	專任教師兼導師
許志弘	2	烘焙食品	20	專任教師兼導師
謝至偉	1	烘焙食品	19	專任教師兼導師
黃金雯	2	飲料調製	19	專任教師兼導師
莫如齊	4	中餐烹調	20	專任教師兼導師
彭怡倩	9	餐旅英文會話	26	專任教師兼導師
陳佳宏	4	中餐烹調	23	專任教師
許雅婷	1	飲料調製	20	專任教師
林宇婷	1	餐旅日文會話	24	專任教師

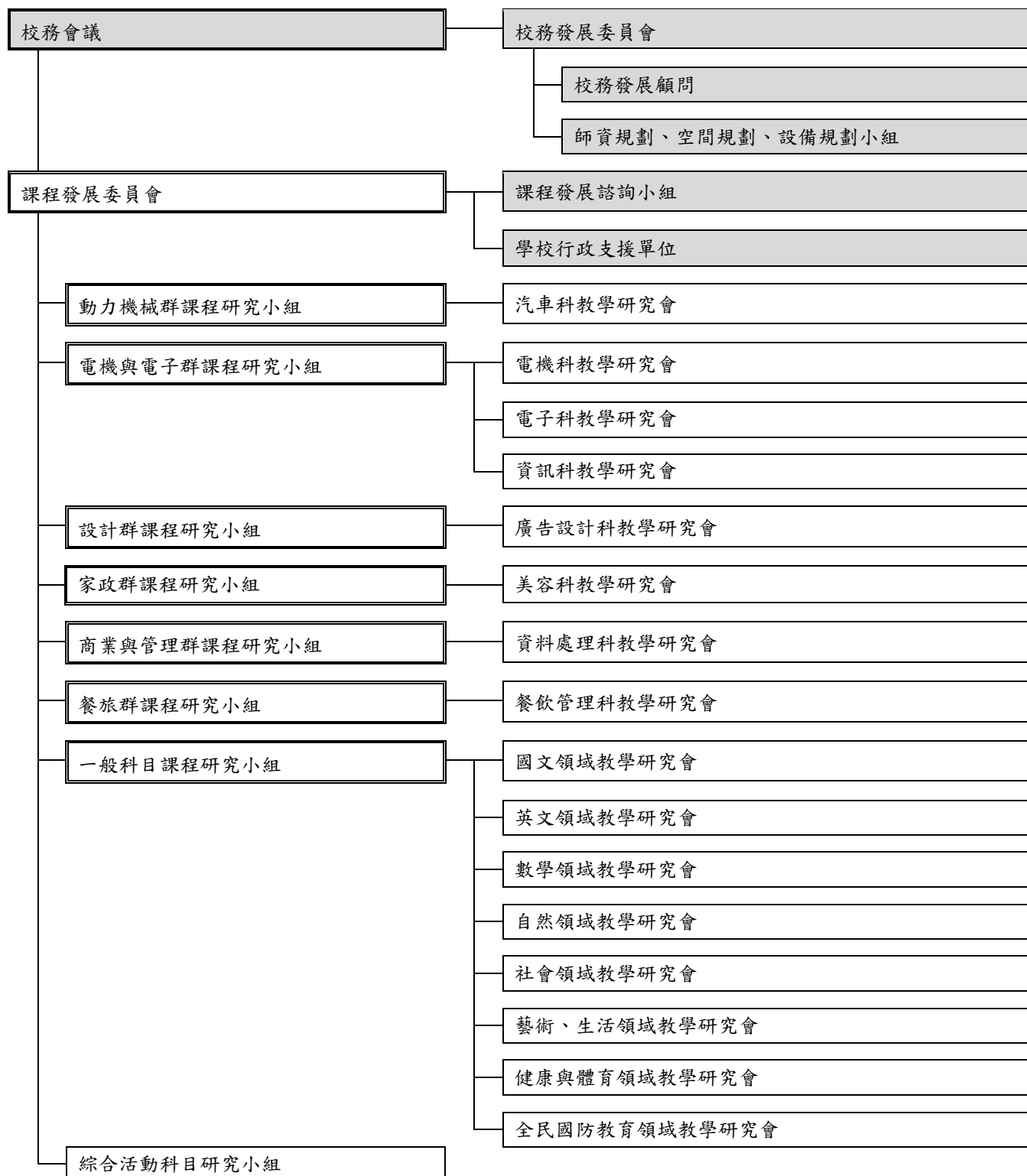
四、餐飲管理科現有課程結構分析

科目類別		學分數	合計學分數	百分比
一般科目	部定	68	92	47.9%
	校訂	24		
專業科目	部定	4	22	11.5%
	校訂	18		
實習科目	部定	24	78	40.6%
	校訂	54		
三年開課總學分數		192	192	100%

貳、發展特色課程之規劃與設計

一、組織運作

(一)學校課程發展組織圖



(二)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。

(三)課程發展預計進度表(一科一表)

編號	日期	辦理會議或活動	預定內容說明	備註 (參加人員)
1	8月18日	召開第一次教學研究會	說明特色課程規劃內容及作法	本科專業科目教師
2	9月3日	召開專家學者第一次諮詢會議	說明特色課程作法及內容,並徵尋意見	本科專業科目教師 合作大學校院學者 合作業界專家
3	10月1日	召開第二次教學研究會	決定科教學目標及其對應技能分析	本科專業科目教師
4	10月29日	召開專家學者第二次諮詢會議	討論並決定科特色技能及特色課程發展方向	本科專業科目教師 合作大學校院學者 合作業界專家
5	11月5日	召開第三次教學研究會	確定科特色課程具體設計方法及教材教具準備方向	本科專業科目教師
	12月8日	參加全校課程發展委員會	審查特色課程編入總體計畫書內容	各處室主任、各科主任 及學科召集人
	12月24日	召開第四次教學研究會	提報特色課程計畫執行成果	本科專業科目教師

註：本表不敷使用，請自行增加或調整。

(四)擬合作之產業別/社區資源及其代表人員

編號	產業別/社區資源	代表人員	備註
1	坤田餐飲有限公司	經理 陳信彰	
2	阿囉哈食品有限公司	副總經理 張小華	
3	美濃客家菜餐廳	總監 黃承邦	
4	高雄市餐飲職業工會	主任 谷世華	
5	武陵農場武陵賓館	經理 尚仁	
6	吉林宴席美食廣場	負責人 林茂林	
7	有晟餐具行	負責人 謝維哲	
8	鼎宇企業有限公司	負責人 蕭國裕	
9	藏龍圳鍋物料理	副總經理 郭天生	
10	高雄市外燴餐飲工會	理事長 古來生	
11	高雄市西餐人員職業工會	理事 曾忠全	
12	海霸王食品有限公司	人事經理 徐雪珍	
13	泰安食品企業有限公司	人事主任 史孟玉	
14	儷野大飯店股份有限公司	人事主任 徐玲玲	

(五)諮詢之專家學者名單

編號	專家學者	單位職稱	備註
1	孫仲山	國立高雄師範大學 工業教育研究所教授	
2	戴建耘	國立臺灣師範大學 工業教育學系教授	
3	曾國鴻	美和科技大學 經營管理學院課座教授	
4	張明寮	高苑科技大學 行銷與流通管理系副教授	
5	薛梨真	大仁科技大學 幼兒保育系教授	
6	李明聰	高雄應用科技大學 觀光系副教授	
7	郭德賓	高雄餐旅大學 餐旅管理系教授	
8	林宥君	樹德科技大學 烘焙系助理教授	
9	李碧琪	正修科技大學 餐飲管理系助理教授	
10	徐裕峰	和春技術學院 餐飲管理系助理教授	
11	覃孟雄	美和科技大學 餐飲管理系系主任	
12			
13			

二、規劃設計

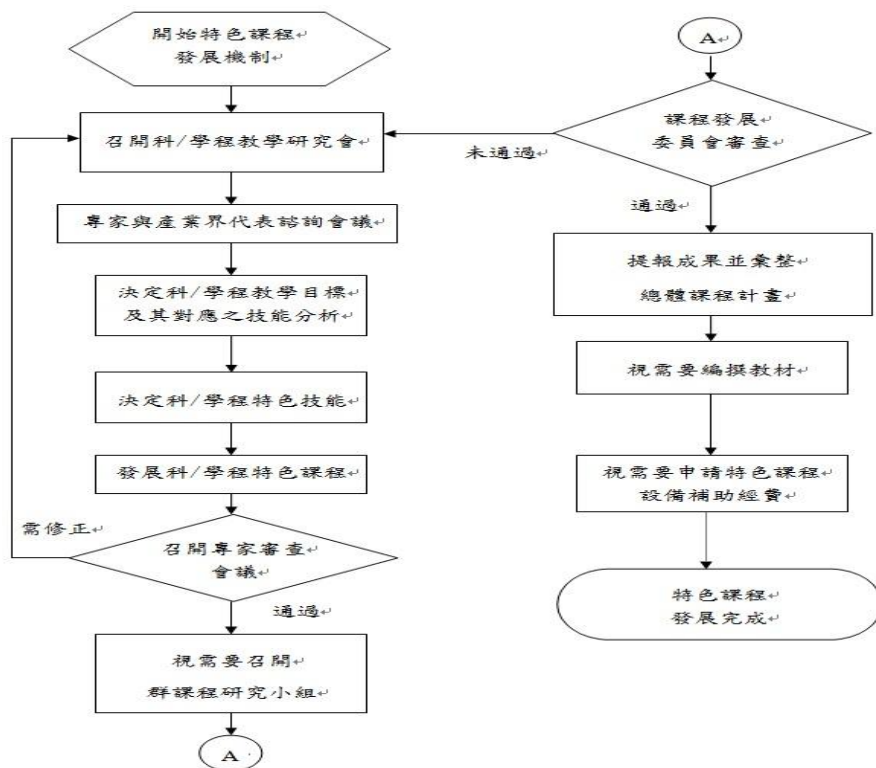
(一)擬辦理之課程發展相關研習

研習名稱	日期	主題	研習時數	備註(與會人員)
暑假特色課程研習	8月19日	商業資訊與資料安全實務	2	本科專業科目教師
暑假特色課程研習	8月19日	模擬電子商城教學課程	2	本科專業科目教師
暑假特色課程研習	8月19日	商城成果專網教學課程	4	本科專業科目教師
暑假特色課程研習	8月20日	專賣店電子商務	4	本科專業科目教師
暑假特色課程研習	8月20日	專賣店行銷專網	3	本科專業科目教師
暑假特色課程研習	8月20日	教學成果檔案教學課程	1	本科專業科目教師
暑假特色課程研習	8月21日	企業實地參訪	4	本科專業科目教師
暑假特色課程研習	8月22日	企業實地參訪	4	本科專業科目教師
9月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	4	本科專業科目教師及導師
10月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	4	本科專業科目教師及導師
11月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	4	本科專業科目教師及導師
12月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	4	本科專業科目教師及導師

(二)發展特色課程之具體作法

1. 現況分析：依經建會推估至 2015 年，我國基層技術人力缺口為 33 至 36 萬人，而高級專業及管理人力每年平均缺口才 4-5 萬人。因此，未來技術型高級中等學校所肩負振興國家產業，及補足基層技術人力之重責，就更顯重要。本校餐飲管理科創立於民國 88 年，已有 14 年的歷史，目前開設有職業學校正規班、建教班、實用技能學程、建教班及進修學校等學制，發展以升學及就業並重的技職教育課程，在南台灣地區頗俱盛名，課程方面主要以餐飲相關專業知識及技能為主要學習內容，配合教育部核定總體計畫書之課程綱要，落實課程教學活動。本校餐飲管理科配合教育部十二年國民基本教育及本校發展特色，並以業界務實致用的技術領域發展本校特色，以中華料理與異國美食為主要發展方向，除了可提升學生在基礎技術課程學習之用，也積極與產業間相互連繫及交流，以發展本校餐飲管理科的特色。

2. 發展流程：如下圖



3. 具體內容：配合本校餐飲管理科特色課程規劃所實施之具體內容實施如下：

項次	活動內容	預計辦理時間	辦理主題	備註
1	召開第一次教學研究會	8月18日	說明特色課程規劃內容及作法	
2	中華料理與異國美食實務	8月19日	中華料理與異國美食實務	
3	中華料理教學課程	8月19日	中華料理教學課程	
4	中華料理教學課程	8月19日	中華料理教學課程	
5	異國料理教學課程	8月20日	異國料理教學課程	
6	異國料理教學課程	8月20日	異國料理教學課程	
7	教學成果檔案教學課程	8月20日	教學成果檔案 教學課程	
8	業界實地參訪	8月21日	業界實地參訪	
9	業界實地參訪	8月21日	業界實地參訪	
10	召開專家學者第一次諮詢會議	9月3日	說明特色課程作法及內容， 並徵尋意見	
11	9月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	
12	召開第二次教學研究會	10月1日	決定科教學目標及其對應 技能分析	
13	10月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	
14	召開專家學者第二次諮詢會議	10月29日	討論並決定科特色技能及 特色課程發展方向	
15	11月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	
16	召開第三次教學研究會	11月5日	確定科特色課程具體設計 方法及教材教具準備方向	
17	12月份社群共同研討時間	每週三下午	研討教學內容及特色課程	
18	參加全校課程發展委員會	12月8日	審查特色課程編入總體計 畫書內容	
19	召開第四次教學研究會	12月24日	提報特色課程計畫執行成 果	

4. 發展期程：

執行月份 工作項目		103 年					104 年						
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
1	召開教學研究會	◎	◎	◎	◎	◎		◎	◎	◎	◎		
2	參加課程發展委員會					◎							
3	教師研習	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎					
4	業界參訪	◎		◎									
5	大學校院出席諮詢		◎	◎	◎								
6	成果報告					◎							
7	編製及修訂總體計畫書					◎	◎						

(三)本計畫成果校訂檢核項目(103年)

類別	項目	預期績效	實際績效
組織運作	特色課程目標	依特色課程修訂	
	特色課程發展之科教學研究會開會次數	4次	
	特色課程發展之群課程研究小組開會次數	1次	
	特色課程發展之課程發展委員會開會次數	1次	
規劃設計	特色課程發展之專業研習人次	24人次	
	特色課程發展之專業研習次數與時數	4次 28小時	
	特色課程發展之專業研討人次	132人次	
	特色課程專家諮詢人次	8人次	
	特色課程之規劃科目數	2科	
	特色課程發展之科目大要數	2科	
	特色課程之企業參訪次數	2次	
課程實施	特色課程之自編教材數	2冊	
	特色課程之自編數位教材數	2冊	
	學校自訂項目	2科	

三、課程實施

(一)預擬推動特色課程之具體作法

可包含師資人力、課程教學、學習評量、空間設備規劃等項目，並敘明多年期之相關作法。

1. 師資人力：

1.	成員	專家學者	業界專家 大學校院學者老師
2.	運作方式	教師研習	1. 暑假實施 2. 學期中每週三共同研討時間

2. 課程與教學：

- (1) 依本科發展特色，配合區域的特色及學生實務之需求，規劃研擬適合本科學生學習的課程內容，將「中華料理」及「異國美食」製編成教材，融入實習課程。讓學生在具備基本的理論及專業知識後，透過實際的操作，精進學習的領域，使學習更具特色及多元化。
- (2) 進一步活化教學現場，以分組教學或分組實習，培養學生發揮創意及分工合作的精神，協助學生進行餐飲業創業人才培植，
- (3) 藉由特色課程的學習，可以研發更具創意之菜餚，發展成為餐旅群專題製作的題材及方向。
- (4) 可結合本校資料處理科，建立網購平台，將菜餚商品化行銷。
此一目標可呈現十二年國教中培育學生具備尊重與關懷的人際互動關係，並靈活運用以展現團隊合作與溝通協調的精神與素養的精神。

3. 學習評量：

本特色課程計畫可培育學生多元能力與核心素養，依據K-12年級課程核心素養水平統整課程設計原則，高中職階段的設計原則如下：

- (1) 學習者為主體
- (2) 各類群科進行課程統整
- (3) 連結生活經驗並能兼顧專業養成與核心素養之培育
- (4) 整合後中核心課程與素養

中華料理及異國美食的課程設計及目標如下：

- (1)教師將本國及各國的美食佳餚運用於課程中，學生不僅能接觸到各國的飲食文化，認識更多的食材，增加餐飲相關學知識。
- (2)學生經由特色課程的實務操作學習，更能熟練烹調的技巧，精進自己的技能，透過分組溝通分享，能樂在學習，並將所學應用於專題製作之研究與發展。
- (3)建構良好的教學環境，營造餐飲業界的學習環境，形塑優良學習風氣，鼓勵學生多元學習，增進學生製備、研發之創作能力，促進學習的成效與應用，累積餐飲創業之能力。

3. 空間設備規劃:

(1)特色課程預計規劃實施專業教室與設備名稱，如下表：

專業教室名稱	設備名稱	數量	備註
中餐實習教室	專業瓦斯爐台	12 台	
	工作桌	12 台	
	冷凍冰箱	1 台	
	冷藏冰箱	1 台	
西餐實習教室	四口爐附烤箱	12 組	
	明火烤箱	4 台	
	鐵板燒	1 座	
	冷凍冰箱	1 台	
	冷藏冰箱	1 台	

(二)預擬實施特色課程之配套規劃

可包含教師專業成長、設備改善措施、企業鏈結、策略聯盟等項目，並敘明多年期

之相關規劃。

1. 教師專業成長

組織教師專業學習社群，將餐旅資訊融入教學，並建立教師專業發展等重點發展目標。

建立教師教學網站，教師教學檔案，為了讓學生能充分運用雲端資訊科技，增進雲端學習與數位應用，建立雲端學習網站。

配合十二年國教目標，進行特色教學及特色目標，讓商業類科可以更貼近目標商務教學之目的。

- (1)發展創新思考導向教學
- (2)發展實務導向教學
- (3)發展問題導向學習
- (4)運用整合式教學

2. 設備改善措施：配合 103 學年度技職再造方案設備增購特色課程設備。

3. 企業鏈結：

- (1)本科教師至相關特色課程企業參訪活動。
- (2)企業單位專家至本科協同教學，並參與特色課程諮詢會議。
- (3)未來課程實施後學生可至特色課程相關產業進行參訪及實作課程。

4. 策略聯盟：

- (1)與本校合作之建教合作廠家進行合作，以利往後特色課程之發展。
- (2)透過特色課程尋求相關產業合作機會。

參、預期效益

- 一、提昇學生電子商務主動學習的動機，使其電子商務課程與實作相結合。
- 二、學生主動學習電子商務課程，有效提升電子商務及微創業學習成效。
- 三、促進學生有系統進行商城經營及解決能力的的能力，並能提升統整網路行銷知識

的能力。

四、教師善用模擬商城系統，活化商務教學內容，並延伸至商科特色招生。

肆、經費需求概算(一科/學程一表)

103 會計年度概算表 (103 年 1 月至 12 月)

申請表

教育部國民及學前教育署補助計畫項目經費

核定表

申請單位：XXX 學校		計畫名稱：XXXX				
計畫期程： 年 月 日至 年 月 日						
計畫經費總額： 元，申請金額： 元，自籌款： 元						
擬向其他機關與民間團體申請補助： <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 (請註明其他機關與民間團體申請補助經費之項目及金額)						
國教署： 元，補助項目及金額：						
XXXX 部：.....元，補助項目及金額：						
經費項目	計畫經費明細				教育部國教署核定計畫經費 (申請單位請勿填寫)	
	單價(元)	數量	總價(元)	說明	金額(元)	說明
業務費	講座鐘點費	1,600	14	22,400	大專院校學者專家研習鐘點費	一、
	鐘點費	800	14	11,200	業界專家及校內教師研習鐘點費	
	出席費	2,000	20	40,000	專家學者諮詢出席費	
	交通費	5,000	2	10,000	企業參訪租車費	
	設備維護費	40,000	1	40,000	特色課程規劃設備維護費	
	物品耗材費	20,000	0	20,000	特色課程教師研習物品耗材費	
	小計			143,600		

申請表
核定表

教育部國民及學前教育署補助計畫項目經費

申請單位：XXX 學校				計畫名稱：XXXX			
計畫期程： 年 月 日至 年 月 日							
計畫經費總額： 元，申請金額： 元，自籌款： 元							
雜支							
凡前項費用未列之辦公事務費用屬之。如文具用品、紙張、錄音帶、資訊耗材、資料夾、郵資等屬之							
合 計							本署核定補助為 元
承辦單位		會計單位		機關長官或負責人		國教署承辦人 <input style="width: 100%;" type="text"/> 國教署組(室)主管 <input style="width: 100%;" type="text"/>	
備註：						補助方式： <input type="checkbox"/> 全額補助 <input type="checkbox"/> 部分補助 【補助比率 %】 <input type="checkbox"/> 酌予補助	
1、依行政院 99 年 3 月 4 日院授主忠字第 0990001184 號函頒對民間團體捐助之規定，為避免民間團體以同一事由或活動向多機關申請捐助，造成重複情形，各機關訂定捐助規範時，應明定以同一事由或活動向多機關提出申請捐助，應列明全部經費內容，及擬向各機關申請補助經費項目及金額。 2、補助案件除因特殊情況經本署同意外，以不補助人事費為原則；另內部場地使用費及行政管理費則一律不予補助。 3、各經費項目，除依相關規定無法區分者外，以人事費、業務費、雜支、設備及投資四項為編列原則。 4、雜支最高以【(業務費)*6%】編列。						餘款繳回方式： <input type="checkbox"/> 繳回 (請敘明依據) <input type="checkbox"/> 不繳回 (請敘明依據)	

科主任

實習主任

教務主任

主計主任

校長

群科中心學校與綜合高中中心學校一覽表

編號	群科	群科中心學校	主管機關
01	機械群	新北市立新北高級工業職業學校	新北市政府教育局
02	動力機械群	國立彰師附屬高級工業職業學校	教育部國民及學前教育署
03	電機與電子群	國立臺中高級工業職業學校	教育部國民及學前教育署
04	土木與建築群	國立臺南高級工業職業學校	教育部國民及學前教育署
05	化工群	國立沙鹿高級工業職業學校	教育部國民及學前教育署
06	商業與管理群	國立臺中高級家事商業職業學校	教育部國民及學前教育署
07	外語群	國立臺南高級商業職業學校	教育部國民及學前教育署
08	設計群	國立彰化高級商業職業學校	教育部國民及學前教育署
09	餐旅群	新北市立淡水高級商工職業學校	新北市政府教育局
10	家政群	國立嘉義高級家事職業學校	教育部國民及學前教育署
11	農業群	國立中興大學附屬臺中高級農業學校	教育部國民及學前教育署
12	食品群	國立中興大學附屬臺中高級農業學校	教育部國民及學前教育署
13	海事群	國立東港高級海事水產職業學校	教育部國民及學前教育署
14	水產群	國立東港高級海事水產職業學校	教育部國民及學前教育署
15	一般科目暨 藝術群科學校	臺灣師範大學教育研究與評鑑中心	教育部
16	綜合高中中心	國立溪湖高級中學	教育部國民及學前教育署

職業學校群科歸屬表

102.12.18

類別	群別	現有科別	科數	備註
工業類	01 機械群	(301)機械科、(302)鑄造科、(304)板金科、(332)機械木模科、(337)配管科、(338)模具科、(360)機電科、(363)製圖科、(372)生物產業機電科、(374)電腦機械製圖科【100學年度】	10	(371)電腦繪圖科【90至99學年度試辦】
	02 動力機械群	(303)汽車科、(364)重機科、(381)飛機修護科、(392)動力機械科【98學年度】、(205)農業機械科、軌道車輛科【102學年度】	6	
	03 電機與電子群	(305)資訊科、(306)電子科、(307)控制科、(308)電機科、(309)冷凍空調科、(384)航空電子科、(703)電子通信科*、電機空調科【102學年度】	8	
	04 化工群	(315)化工科、(319)紡織科、(352)染整科、(367)環境檢驗科*	4	
	05 土木與建築群	(311)建築科、(365)土木科、(397)消防工程科、(398)空間測繪科	4	
商業類	06 商業與管理群	(401)商業經營科、(402)國際貿易科、(403)會計事務科、(404)資料處理科、(405)文書事務科*、(418)不動產事務科、(425)電子商務科、(426)流通管理科、(215)農產行銷科、(706)水產經營科*、(717)航運管理科、	11	
	07 外語群	(419)應用外語科(英文組)、(421)應用外語科(日文組)	1	
	08 設計群	(312)家具木工科、(316)美工科、(361)陶瓷工程科、(366)室內空間設計科、(373)圖文傳播科、(394)金屬工藝科、(399)家具設計科、(406)廣告設計科、(430)多媒體設計科、(512)室內設計科、(431)多媒體應用科、(318)美術工藝科	12	
農業類	09 農業群	(201)農場經營科、(202)園藝科、(204)森林科、(214)野生動物保育科、(216)造園科、(217)畜產保健科	6	
	10 食品群	(206)食品加工科、(505)食品科、(718)水產食品科、(517)烘焙科	4	
家事類	11 家政群	(501)家政科、(502)服裝科、(503)幼兒保育科、(504)美容科、(513)時尚模特兒科、(515)流行服飾科、(516)時尚造型科【100學年度】	7	(514)照顧服務科【96學年度開始試辦】
	12 餐旅群	(407)觀光事業科、(408)餐飲管理科	2	
海事水產類	13 水產群	(701)漁業科、(705)水產養殖科	2	

類別	群別	現有科別	科數	備註
	14 海事群	(702)輪機科、(708)航海科	2	
藝術類	15 藝術群	(801)戲劇科、(802)音樂科、(803)舞蹈科、(804)美術科、 (806)影劇科、(807)西樂科、(808)國樂科、(816)電影電 視科、(817)表演藝術科、(820)多媒體動畫科、(822)時 尚工藝科、(813)劇場藝術科	12	
合 計			91	

說明：1. 其中加註*之 5 科無學生；備註欄 2 科為試辦；鑄造科等 9 群 20 科為產業特殊需求類科。

2. 科代碼：第 1 碼為「原類別」代號，2、3 碼為「序號」。

3. 原類別代號：2-農業類、3-工業類、4-商業類、5-家事類、7-海事類、8-藝術類。