111 學年度第 2 學期第 1 次課程發展委員會 會議記錄

時間：112 年 05 月 30 日(星期二)

地點：第一會議室

主席：邱申寶琪校長　　記錄：課務組簡詩涵

出席人員：如簽到表

壹、業務報告：

一、112 學年度部分班級實驗班相關事項報告

(1) 申請結果：通過，111 學年度下學期開始招生，112 學年度下學期開始進行實驗班課程。

(2) 入學方式：完全免試、免試入學、續招。

(3) 112 學年度實驗班申請方式：高一下學期學程申請。

二、112 學年度課程手冊已通過，並公布在學校官網(官網-108 新課綱專區-本校十二年國教課程計畫)。

三、本學期高一人數 40 位，高二人數 36 位，根據開班最低人數(3 人)與最高人數(該年段人數/班級數)，112 學年度彈性課程、多元選修開班人數如下表：

科目屬性	高一升高二	高二升高三
一般科目多元選修	3-14人	3-9人
專精科目多元選修	3-10人	3-9人
彈性課程	3-10人	3-9人

四、112 學年度彈性課程、多元選修開班人數爆滿之篩選方式，由 5/26(五)朝會時間，高一二學生投票決定。**投票結果「以個人缺礦為選課優先」**(投票人數共 65 人。以全班繳件速度為優先 27 票。以個人缺礦為優先 38 票)。

五、112 學年度彈性課程、多元選修選課說明

(1) 選課方式：**紙本作業**，學生在時間內核章(繳費)完 ，繳交至課務組(逾期視為放棄選課權力)。

(2) 選課宣導時間：6/12(一)至 6/16(五) 。

(3) 跑單時間：6/13(二)~6/16(五) 。

(4) 收件時間：6/16(五)下午 1 點 20 至 5 點。

五、業師合作日本料理課程進度報告

(1) 合作單位：三井水產、公益平台

(2) 課程時間：112 學年度整學年。112 年 9 月至 113 年 6 月。

(3) 實施對象：成功商水高三學生，有興趣之同學。

(4) 上課時段：高三多元選修(一般科目 2 學分+專精科目 2 學分)、餐飲三下學期專題實作與旅運資源。(跨域修課同學公假參加)

(5) 選課方式:日本料理(一般科目多元選修和專精科目)必須要綁定選課不能只單選 2 學分，且上下學期都要選擇該科目。

(7) 業師進駐時間：112 學年度下學期 3 個禮拜來一次。學校課程 8 小時(兩天上午)，社區課程 4 小時。

(8) 經費安排：業師之講師鐘點、交通、住宿由公益平台挹注。課程之材料費、相關耗品耗材，由競爭型相關計畫挹注。

(9) 協助單位：實習旅館(提供住宿)

貳、討論提案

提案一：

提案單位：教務處

案由：高二、高三 112 學年度一般科目多元選修、專精科目多元選修之選課須知與課程內容，提請討論。

說明：

一、高二一般科目多元選修

	課程名稱	開設領域	學分	選課須知	課程內容	授課老師	上課地點
一般科目3選1	成語中的趣味科普	國語文領域	2	1. 建議一年級國文學年成績超過 70 分再來選修會比較輕鬆。 2. 歡迎對閱讀文章有興趣的同學參與本課程。 3. 主要協助未來高三有升學意願的同學提升國文基礎閱讀能力。 4. 酌收講義費一百元。 5. 上課教材用市面上三大版本高中職課文為教材，以古典詩詞、古文、現代文學為主。	1. 知曉成語出處典故、來龍去脈與引伸意義。 2. 藉由文章的閱讀理解各成語的應用與分析。	田世廷師	合作學習教室
	環境科學概論	綜合活動領域	2	對於環境議題, 如溫室效應, 海洋問題, 能源問題, 有興趣的同學。	課程在使學生能夠培養愛護環境的態度, 及學習保護環境及解決環境問題的基本能力。	劉宗誠師	養二教室
	性別與社會	社會領域	2	1. 課程以「書寫心得」及「發表心得」為主，無法按時繳交心得則無成績。 2. 公民與社會成績 80 分以上者優先錄取。	1. 瞭解性別差異及性別角色差異、不同性傾向及平權社會 2. 在課程中發表自己課堂上的心得。	巫佳容師	觀光二教室

二、高二專精科目多元選修

	課程名稱	開設學程/領域	學分	選課須知	課程內容	授課老師	上課地點
專精科目(5選1)	中文視窗軟體應用	商業學程	2	有興趣之學生	提供學生對於電腦中英輸入技巧的基礎認知，了解中英輸入常用輸入法之介紹。	劉瓊月師	電A教室
	影像處理	資訊學程	2	有興趣之學生	教授基本的影像處理技巧與進階的相片合成技術等。	楊賀凱師	電C教室
	團康活動設計	觀光學程	2	有興趣之學生	各種團康活動設計、帶領方法及帶領團康後之省思。	黃鈺琪師	實習旅館
	創意烘焙達人	餐飲學程	2	繳交200元材料費才能選課	學習烘焙特性及技巧，享受製作樂趣，進而創意新產品。	謝正餘師	烘焙教室
	魚市場魚類認識	養殖學程	2		1 菜市場魚類概論 2.菜市場魚類認識 3.菜市場甲殼類類認識 4.菜市場貝類及其他生物認識 5.菜市場觀摩 6.海鮮料理及製作	熊代勛師	養二教室

三、高三一般科目多元選修

	課程名稱	開設學程/領域	學分	選課須知	課程內容	授課老師	上課地點
一般科目(7選1)	數學好好玩	數學領域	2	無	1.提升對數學的理解與觀察。 2.增進對數學的分析與研究。	黃志豪師	合作學習教室
	英文歌曲賞析	英語文領域	2	無	1.將英語歌曲與英文教學結合，增進英文能力。 2. 以個別或分組進行英文歌曲賞析分享與表演。	黃冠瑜師	商業三教室
	食品與化學	自然領域	2	無	1.了解食品組成分變化。 2.了解食品化學基礎原理。 3.認識食品感能品評。	蔡足英師	視聽教室
	原住民語文-阿美語	語文領域	2	無	以口述為主，以語音、語詞、句型的反覆練習，讓學生對有更多刺激和練習機會。	外聘教師	未定
	原住民語文-卑南語	語文領域	2	無	以口述為主，以語音、語詞、句型的反覆練習，讓學生對有更多刺激和練習機會。	外聘教師	未定
	原住民語文-魯凱語	語文領域	2	無	以口述為主，以語音、語詞、句型的反覆練習，讓學生對有更多刺激和練習機會。	外聘教師	未定
	日式料理烹飪及用餐禮儀	觀光領域	2	1. 上課時需穿廚師服和安全鞋 2. 和日本料理初階技巧一起選課	1.日本料理的認識 2.基礎日本料理製作	黃鈺琪師	中餐教室

四、高三專精科目多元選修

	課程名稱	開設學程/領域	學分	選課須知	課程內容	授課老師	上課地點
專精科目(6選1)	專題實作電腦編輯技能	商業學程	2	有興趣之學生	學習專題實作電腦文書編輯技能，進而提升專題撰寫之流暢度與專業度	劉瓊月師	電A教室
	世界任我行	觀光學程	2	有興趣之同學	理解世界經典的旅遊景點和旅遊行程。熟悉自由行的方法	簡詩涵師	創客教室
	行動麵食點心	餐飲學程	2	繳交200元材料費才能選課	學習麵食點心特性及技巧，享受製作樂趣，進而創意新產品。	蔡足英師	烘焙教室
	網站架設實務	資訊學程	2	有興趣之同學	1.培養學生網頁設計及網站架設 2.培養學生HTML文件的基本設定 3.培養學生超連結設定與運用	王恩豪師	電B教室
	東海岸魚類採集	養殖學程	2	因需至校外實地採集，選修者請務必投保200萬意外險+20萬醫療險並自費保險費。	1.臺灣東部海域常見之魚類認識。 2.東海岸實地魚類採集。	趙川俊師	1.校外 2.養殖場 3.養三教室
	日本料理初階技巧	餐飲學程	2	1.繳交200元材料費才能選課 2.上課時需穿廚師服和安全鞋 3.和日式料理烹飪及用餐禮儀一起選課	1.日本料理的認識 2.基礎日本料理製作	劉懷柔師	中餐教室

決議：照案通過。

提案二：

提案單位：教務處

案由：確認高二、高三 112 學年度彈性課程、多元選修選課單之開課科目、收費科目、核章單位，提請討論。

說明：

一、 高一選課單

國立成功商業水產職業學校 111 學年度第 2 學期綜合高中一年級選課單

班級：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ 座號：＿＿＿＿＿ 姓名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

※注意：選創意烘焙達人第 1 志願的同學，務必先繳交材料費（$200 元）給任課老師(謝正餘老師)並蓋章。

※排序：依照意願寫 12345，最想去的寫 1。

※收件時間：6/16(五)下午 1 點 20 至 5 點。沒有繳交的視為放棄自己選課權利，由老師安排。

※收件標準：全班收齊、內容正確。由學藝股長統一交給詩涵老師。

屬性	科目名稱	排序
一般科目多元選修(排序 1-3)	依照選課意願寫 1-2-3，最想去的寫 1	
	成語中的趣味科普	
	環境科學教育	
	性別與文學	
專精科目多元選修(排序 1-5)	依照選課意願寫 1-2-3-4-5 最想去的寫 1	
	影像處理(資)	
	魚市場魚類認識(養)	
	創意烘焙達人(餐)	謝正餘老師
	中文視窗軟體應用(商)	
	圍康活動設計(觀)	

家長簽章：

導師簽章：

課諮師(謝正餘老師)：

課務組長：

教務主任：

屬性	科目名稱	排序
	依照選課意願寫 1-2-3-4-5-6 最想去的寫 1 會有一格空格	
彈性課程第一階段(排序 1-6)	一起來寫作基礎(國)	
	數學數與式(數)	
	門市收銀精修(商)	
	英打指法教學(資)	
	遊程規劃(觀)	
	基礎水花課程(餐)	
	養殖環境綠美化(養)	
彈性課程第二階段(排序 1-6)	依照選課意願寫 1-2-3-4-5-6 最想去的寫 1 會有二格空格	
	白話文找一找與想一想閱讀理解(國)	
	英語文文法練習(英)	
	數學多項式函數(數)	
	學程運動會律動(商)	
	英打指法教學(資)	
	池塘管理基礎技巧(養)	
	運動會規劃(觀)	
	學程運動會舞蹈學習(餐)	
彈性課程第三階段(排序 1-6)	依照選課意願寫 1-2-3-4-5-6 最想去的寫 1 會有二格空格	
	文言文精修基礎(國)	
	英語文閱讀題解(英)	
	數學指數與對數函數(數)	
	簡報力養成(商)	
	中打應用教學(資)	
	觀賞魚養殖管理(養)	
	在地資源運用(觀)	
	基礎日語(餐)	

二、 高二選課單

國立成功商業水產職業學校111學年度第2學期綜合高中二年級選課單

班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

※注意：選**日式料理烹飪及用餐禮儀**和**日本料理實作初階**的同學，務必先繳交材料費（$200元）給任課老師(劉懷柔老師)並蓋章。

※排序：依照意願寫123456，最想去的寫1。

※收件時間：6/16(五)下午1點20至5點。沒有繳交的視為放棄自己選課權利，由老師安排。

※收件標準：全班收齊、內容正確。由學藝股長統一交給詩涵老師。

屬性	科目名稱	排序
一般科目多元選修(排序1-6)	依照選課意願寫1-2-3-4-5-6最想去的寫1 日式料理烹飪及用餐禮儀和日本料理實作初階要一起選	
	數學好好玩	
	英文歌曲賞析	
	食品與化學	
	阿美語	
	卑南語	
	魯凱語	
	雅美語	
	日式料理烹飪及用餐禮儀	劉懷柔老師
專精科目多元選修(排序1-6)	日本料理實作初階(餐)	
	專題製作電腦編輯技能(商)	
	東海岸魚類採集(養)	
	世界任我行(觀)	
	小烤箱烹調(餐)	
	網路架設實務(資)	

屬性	科目名稱	排序
彈性課程第一階段(排序1-5)	依照選課意願寫1-2-3-4-5最想去的寫1	
	App軟體好好玩（商）	
	試算表之資料篩選、排序(資)	
	學程活動企劃(觀)	
	自主學習（餐）	
	自主學習(養)	
彈性課程第二階段(排序1-5)	依照選課意願寫1-2-3-4-5最想去的寫1	
	商業藝術企劃（商）	
	學程運動會舞蹈(資)	
	運動會活動籌畫(觀)	
	自主學習（餐）	
	漁場環境規劃(養)	
彈性課程第三階段	依照選課意願寫1-2-3-4-5最想去的寫1	
	小論文製作(商)	
	網路概論（資）	
	專題製作語討論(觀)	
	專題文獻研讀與整理(餐)	
	池塘管理實務(養)	

家長簽章：　　課務組長：

導師簽章：　　教務主任：

課諮師(謝正餘老師)：

決議：一、高一選課單資訊學程第二階段修正為學程運動會律動；一般選修課程名稱修正為「性別與社會」。

二、修正後通過。

提案三：

提案單位：商業學程教研會

案由：110、111 及 112 年課程手冊商業服務學程彈性課程調整案，提請討論。

說明：

一、修改 110 年課程手冊彈性課程

	高三上	高三下
第一階段	~~創業遊戲~~ APP 軟體好好玩	~~理財面面觀~~ 自主學習(商)
第二階段	~~學程運動會表演藝術~~ 商業藝術企劃	~~模擬面試實務~~ 履歷製作及面試技巧
第三階段	~~精品咖啡~~ 小論文製作	理財面面觀

二、修改 111 年課程手冊彈性課程

	高二上	高二下	高三上	高三下
第一階段	門市收銀精修	門市清潔精修	~~會計事務檢定學術科加強~~ APP 軟體好好玩	~~商業專業加強~~ 自主學習(商)
第二階段	學程運動會律動	~~APP 軟體好好玩~~ 自主學習(商)	~~學程運動會表演藝術~~ 商業藝術企劃	履歷製作及面試技巧
第三階段	~~中文視窗軟體實用~~ 簡報力養成	~~文創商品設計~~ 會計事務檢定學術科加強	小論文製作	理財面面觀

三、修改 112 年課程手冊彈性課程

	高二上	高二下	高三上	高三下
第一階段	門市收銀精修	門市清潔精修	~~會計事務檢定學術科加強~~ APP 軟體好好玩	~~商業專業加強~~ 自主學習(商)
第二階段	學程運動會律動	~~APP 軟體好好玩~~ 自主學習(商)	~~學程運動會表演藝術~~ 商業藝術企劃	履歷製作及面試技巧
第三階段	~~中文視窗軟體應用~~ 簡報力養成	~~模擬面試實務~~ 會計事務檢定學術科加強	~~創業遊戲~~ 小論文製作	理財面面觀

決議：照案通過。

提案四：

提案單位：資訊學程教研會

案由：資訊應用學程高三專精課程調整案，擬請討論。

說明：

一、 本學程為因應統測專業科目需求，建議調整高三課程如下：

第三學年的上、下學期各 2 學分的「記帳實務」課程調整為上、下學期各 2 學分的「經濟學進階」課程，並自 112 學年度起開始實施。。

二、 教學大綱如附件 1

決議：修改 110、111、112 課程手冊，刪除「記帳實務」，開設「經濟學進階」，與商業學程合班授課。

提案五：

提案單位：觀光科教研會

案由：開設高三一般科目多元選修課程，並自 112 學年度起開始實施，擬請討論。

說明：

一、 觀光學程擬於高三第一學期開設一般科目多元選修-「日式料理烹飪及用餐禮儀」課程；高三第二學期開設一般科目多元選修-「日式料理烹飪及經營策略」課程。

二、教學大綱如附件 2

決議：照案通過，增加此課程至 110、111、112 課程手冊。

提案六：

提案單位：餐飲學程教研會

案由：開設高三專精科目多元選修課程，並自 112 學年度起開始實施，擬請討論。

說明：

一、餐飲學程擬於高三第一學期開設專精科目多元選修-「日本料理初階技巧」；高三第二學期開設專精科目多元選修-「日本料理進階技巧」課程 。

二、教學大綱如附件 3

決議：照案通過，增加此課程至 110、111、112 課程手冊。

提案七：

提案單位：餐飲學程教研會

案由：增加 110 年、111 年、112 年彈性課程課程，提請討論。

說明：

一、增加 110 年課程手冊彈性課程

	高三上	高三下
第一階段		餐飲專業學科複習
第二階段		餐點製作
第三階段	專題文獻研讀與整理	飲料調製學習

二、增加 111 年課程手冊彈性課程

	高二上	高二下	高三上	高三下
第一階段	基礎水花課程	基礎文書處理簡報軟體與應用		餐飲專業學科複習
第二階段	學程運動會舞蹈學	中西式點心		餐點製作

	習			
第三階段	基礎日語	基礎日語	專題文獻研讀與整理	飲料調製學習

決議：照案通過。

提案八：

提案單位：教務處

案由：調整本校「課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」。

說明：

一、調整「課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」組織成員領域/學程代表為國語文、英語文、數學領域、社會暨綜合活動領域、健康體育暨自然領域召集人互推兩人，各學程主任互推一人。

二、「課程諮詢教師遴選會組織及運作原則(草案)」附件 4

決議：照案通過。

貳、臨時動議：

一、112 學年度課程諮詢教師遴選會議相關事項討論

(一)開會時間：6/14(三)中午 12 點 10 分

(二)開會地點：第二會議室(附便當)

(三)開會事項：112 學年度、113 學年度課程諮詢教師遴選

(四)開會人員：校長、課務組長、教務主任、實習主任、輔導主任、一年級級導師、二年級級導師、三年級級導師，國英數社健領域代表 2 人(國文領域、英文領域代表)，各學程主任代表 1 人(商業學程代表)。(一般科目領域委員代表用輪流的，112 學年度遴選委員從國文科、英文科開始輪)

(五)推薦與自薦時間：6/1(四)~6/7(三)

肆、主席結語：

伍、散會(17：30)

附件 1

科目名稱	中文名稱	經濟學進階
	英文名稱	Advanced Economics
師資來源	■校內單科　校內跨科協同　跨校協同　外聘(大學)　外聘(其他)	
科目屬性	課程類別	■校訂選修
	屬性	■專精科目(專業)　專精科目(實習)　專精科目(核心科目)
	領域名稱	■不分領域
	課程屬性	跨領域/科目專題　實作及探索體驗
開課方式	原班級 ■跨班■跨學程　跨年級　跨校	
科目來源	普通型高級中等學校課程綱要 技術型高級中等學校群科課程綱要 學群科中心學校公告-校訂參考科目 ■學校自行規劃科目 其他	
課綱 核心素養	A 自主行動	A1.身心素質與自我精進 ■A2.系統思考與問題解決　A3.規劃執行與創新應變
	B 溝通互動	B1.符號運用與溝通表達　B2.科技資訊與媒體素養　B3.藝術涵養與美感素養
	C 社會參與	■C1.道德實踐與公民意識　C2.人際關係與團隊合作　C3.多元文化與國際理解
學生圖像	■品德力 ■關懷力 ■專業力 ■創新力 ■溝通力	
適用學程	商業服務學程、資訊運用學程	開課 年級/學期：第三學年 第一、二學期
學分數	2/2	
建議先修 科目	■無 有	
	科目名稱	(30 字內)
教學目標	1.了解經濟學基本知識，並能運用於日常生活。 2.運用基本經濟理論，具備分析與探索生活實例與經濟新聞時事之素養。 3.具備自我精進與系統思考能力，養成團隊合作與溝通協調之素養。 4.具備邏輯分析與數量分析之能力，並能解決實務問題。 5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容

主要單元	內容細項	分配節數	備註

(一)國民所得	1.國民所得的認識 2.國民所得會計 3.國民所得在應用上的限制 4.經濟福利的認識與社會福利指標	10	
(二)所得水準的決定	1.消費、儲蓄及投資(含自發性投資與定額稅，投資邊際效率計算以一年為主) 2.簡單均衡所得決定過程：總需求等於總供給分析法(45°線分析法) 3.乘數原理 4.膨脹缺口、緊縮缺口及節儉的矛盾 5.政府支出與均衡所得	14	
(三) 貨幣與金融	1.貨幣的認識 2.貨幣的供給與需求 3.物價、幣值及貨幣數量學說 4.銀行與貨幣創造 5.中央銀行與貨幣政策 6.金融體系簡介	12	
(四) 政府	1.政府職能(含擴張性與緊縮性的財政政策) 2.代理問題(含逆選擇與道德危險)與公共選擇問題	6	
(五) 國際貿易	1.國際貿易理論(含絕對利益、比較利益及現代比較利益法則) 2.國際貿易政策(含保護貿易的方式) 3.國際投資的認識 4.外匯市場與匯率的決定(含銀行牌告外匯匯率之買入匯率、賣出匯率) 5.國際經貿組織	12	
(六)經濟波動	1.經濟波動的認識 2.景氣循環 3.失業與就業 4.物價膨脹與通貨緊縮(含擴張性與緊縮性的財政政策與貨幣政策)	10	
(七) 經濟成長與經濟發展	1.經濟成長 2.經濟發展 3.經濟成長與自然生態	8	
合計		72 節	
學習評量	作業、測驗、上課學習態度。		

教學資源	1.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。 2.編寫教材時，宜多引用國內、外較新之相關資料，以免內容太過陳舊與現實脫節。
教學注意事項	(包含教材編選、教學方法) 1.教學應著重基本名詞定義、圖形、英文簡稱、符號等之知識介紹與生活應用，避免繁複計算或過多學者學說記憶背誦之內容。 2.教師可透過生活實例或新聞影片引起學生學習動機，並適時結合時事問題增進學生理解與應用。 3.教材編選之經濟指標請參酌行政院主計總處最新規範編製。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多學程開設同一科目，可共用一表敘寫，並以學程為單位排序。

附件 2

科目名稱	中文名稱	日式料理烹飪及禮儀
	英文名稱	Japanese cuisine and etiquette
師資來源	校內單科 ■校內跨科協同 跨校協同 外聘(大學) 外聘(其他)	
科目屬性	課程類別	■校訂選修
	屬性	■專精科目(專業) 專精科目(實習) 專精科目(核心科目)
	領域名稱	不分領域
	課程屬性	跨領域/科目專題 實作及探索體驗
開課方式	原班級 ■跨班 ■跨學程 跨年級 跨校	
科目來源	普通型高級中等學校課程綱要 技術型高級中等學校群科課程綱要 學群科中心學校公告-校訂參考科目 ■學校自行規劃科目 其他	
課綱 核心素養	A 自主行動	A1.身心素質與自我精進 A2.系統思考與問題解決 ■A3.規劃執行與創新應變
	B 溝通互動	B1.符號運用與溝通表達 B2.科技資訊與媒體素養■B3.藝術涵養與美感素養
	C 社會參與	C1.道德實踐與公民意識 ■C2.人際關係與團隊合作 ■C3.多元文化與國際理解
學生圖像	品德力 關懷力 ■專業力 ■創新力 ■溝通力	
適用學程	觀光事務學程	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 ■有	
	科目名稱	食物製備或中餐烹調
教學目標	一、認識日式用餐文化與演進。 二、認識日式料理基本餐具及服勤方式。 三、培養日式料理各項基本服勤能力。 四、了解日式料理店經營模式及策略。	

教學內容

主要單元	內容細項	分配節數	備註
認識日本文化	一、 認識日本文化 二、認識日本餐飲文化 三、 日本飲食習慣 四、 日本餐桌禮儀與禁忌	4	協同教學

日式料理基本餐具	(一) 認識日式料理基本餐具、特色餐具、酒器及花器。 (二) 正確使用日式料理基本餐具、特色餐具、酒器及花器。	2	協同教學
日式料理用餐禮儀	(一) 讓外國人感到困惑的用餐禮儀。 (二) 如何享用日本神饌料理套餐。 (一) 如何享用日本大享料理套餐。 (三) 如何享用日本精進料理套餐。 (四) 如何享用日本本膳料理套餐。 (五) 如何享用日本懷石料理套餐。 (六) 如何享用日本會席料理套餐。 (七) 連日本人也會忽略的禮儀。	7	協同教學
日式料理演進之認識	(二) 神饌料理 (三) 大享料理 (四) 精進料理 (五) 本膳料理 (六) 懷石料理 (七) 會席料理	7	協同教學
日式料理專業執行之分工及烹調 I	神饌料理專業執行之分工及烹調	2	協同教學
日式料理專業執行之分工及烹調 II	大享料理專業執行之分工及烹調	2	協同教學
日式料理專業執行之分工及烹調 III	精進料理專業執行之分工及烹調	2	協同教學
日式料理專業執行之分工及烹調 IV	本膳料理專業執行之分工及烹調	2	協同教學
日式料理專業執行之分工及烹調 V	懷石料理專業執行之分工及烹調	2	協同教學
日式料理專業執行之分工及烹調 VI	會席料理專業執行之分工及烹調	2	協同教學
日式料理專業執行之分工及烹調 VII	鄉土料理專業執行之分工及烹調	2	協同教學
日本近期重要的餐飲管理概念之了解	日本近期重要的餐飲管理概念之了解	1	協同教學
日式料理店在台未來展望	日式料理店在台未來展望	1	協同教學

合計		36 節	
學習評量	一、配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，督促學生達成學習目標。 二、評量方式包含紙筆測驗及實際操作。 三、評量內容注重實際操作的熟悉度、應用能力。 四、依據評量結果、改進教材、教法。		
教學資源	一、教學時利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 二、利用電腦教室或網際網路教學，實際進廚房操作與瞭解日式文化。 三、自編教材。		
教學注意事項	一、兼顧學生認知、技能、情意三方面的學習。 二、講述法：以 PPT 的方式講述。 三、實際操作：於實作教室，於示範組操作講解後讓學生操作練習。 四、合作學習：學生分組同儕合作，共同完成一份成品。 五、作業：學生作業以分組報告為主，除紀錄課程筆記外，需撰寫心得。		

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多學程開設同一科目，可共用一表敘寫，並以學程為單位排序。

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="3">日式料理烹飪及經營策略</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="3">Japanese cuisine and business strategy</td></tr>
<tr><td>師資來源</td><td colspan="4">校內單科 ■校內跨科協同 跨校協同 外聘(大學) 外聘(其他)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">科目屬性</td><td>課程類別</td><td colspan="3">■校訂選修</td></tr>
<tr><td>屬性</td><td colspan="3">■專精科目(專業) 專精科目(實習) 專精科目(核心科目)</td></tr>
<tr><td>領域名稱</td><td colspan="3">不分領域</td></tr>
<tr><td>課程屬性</td><td colspan="3">跨領域/科目專題 實作及探索體驗</td></tr>
<tr><td>開課方式</td><td colspan="4">原班級 ■跨班 ■跨學程 跨年級 跨校</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="4">普通型高級中等學校課程綱要
技術型高級中等學校群科課程綱要
學群科中心學校公告-校訂參考科目
■學校自行規劃科目
其他</td></tr>
<tr><td rowspan="3">課綱
核心素養</td><td>A 自主行動</td><td colspan="3">A1.身心素質與自我精進 A2.系統思考與問題解決 ■A3.規劃執行與創新應變</td></tr>
<tr><td>B 溝通互動</td><td colspan="3">B1.符號運用與溝通表達 B2.科技資訊與媒體素養■B3.藝術涵養與美感素養</td></tr>
<tr><td>C 社會參與</td><td colspan="3">C1.道德實踐與公民意識 ■C2.人際關係與團隊合作 ■C3.多元文化與國際理解</td></tr>
<tr><td>學生圖像</td><td colspan="4">品德力 關懷力 ■專業力 ■創新力 ■溝通力</td></tr>
<tr><td>適用學程</td><td colspan="2">觀光事務學程</td><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第二學期</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td colspan="4">2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">建議先修
科目</td><td colspan="4">無
■有</td></tr>
<tr><td>科目名稱</td><td colspan="3">食物製備或中餐烹調及日式料理烹飪及禮儀課程</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="4">一、 深度了解
二、 認識在台熱銷日式料理。
三、 認識日式家常菜。
四、 深度了解日式料理刀工。
五、 深度了解日式料理烹調方式。
六、 了解在台日式料理店經營模式及策略。</td></tr>
<tr><td colspan="5">教學內容</td></tr>
<tr><td>主要單元</td><td colspan="2">內容細項</td><td>分配節數</td><td>備註</td></tr>
<tr><td>在台熱銷日式料理 I</td><td colspan="2">日式味噌湯、日式丼飯起源及作法。</td><td>4</td><td>協同教學</td></tr>
<tr><td>在台熱銷日式料理 II</td><td colspan="2">日式醃蘿蔔、日式生魚片、日式壽司、日式手捲、日式握壽司起源及作法。</td><td>6</td><td>協同教學</td></tr>
</table>

在台熱銷日式料理 III	日式炸豬排、日式咖哩飯起源及作法。	4	協同教學
在台熱銷日式料理 IV	日式拉麵、日式壽喜燒起源及作法	4	協同教學
認識日式家常菜	日式家常菜起源及料理作法。	4	協同教學
認識日式便當	日式便當起源及料理作法。	4	協同教學
認識日本居酒屋	日式居酒屋起源及料理作法。	4	協同教學
在台日式料理成功經營案例	三井日本料理、欣葉日本料理、金子半之助、九州鬆餅、美觀園台北城老舖、丼飯店…等經營模式認識。	4	協同教學
成果發表及分享	學習成果發表及分享	2	協同教學
合計		36 節	
學習評量	一、配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，督促學生達成學習目標。 二、評量方式包含紙筆測驗及實際操作。 三、評量內容注重實際操作的熟悉度、應用能力。 四、依據評量結果、改進教材、教法。		
教學資源	一、教學時利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 二、利用電腦教室或網際網路教學，實際進廚房操作與瞭解日式文化。 三、自編教材。		
教學注意事項	一、兼顧學生認知、技能、情意三方面的學習。 二、講述法：以 PPT 的方式講述。 三、實際操作：於實作教室，於示範組操作講解後讓學生操作練習。 四、合作學習：學生分組同儕合作，共同完成一份成品。 五、作業：學生作業以分組報告為主，除紀錄課程筆記外，需撰寫心得。		

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多學程開設同一科目，可共用一表敘寫，並以學程為單位排序。

附件 3

科目名稱	中文名稱	日本料理初階技巧		
	英文名稱	Japanese food		
師資來源	■內聘　□外聘			
科目屬性	課程類別	■校訂選修		
	屬性	■專精科目(專業) □專精科目(實習) □專精科目(核心科目)		
	領域名稱	■不分領域		
開課方式	□原班級 ■跨班 ■跨學程□跨年級			
科目來源	□普通型高級中等學校課程綱要 ■技術型高級中等學校群科課程綱要 □學校自行規劃科目 □其他			
學生圖像	■品德力 ■關懷力 ■專業力 ■創新力 ■溝通力			
適用學程	餐飲服務學程、觀光事務學程、水產養殖學程、資訊應用學程、商業服務學程		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 □有			
	科目名稱	(30 字內)		
教學目標	1.對料理有興趣製作者，學習到日式食堂常見料理，擴展學生飲食地圖。 2.瞭解材料特性及日料技巧，多看多做多請益，享受製作樂趣。 3.培養敬業的精神和態度，實作過程學習日料製作流程，方能得心應手。			
教學內容				
主要單元	內容細項		分配 節數	備註
第一單元 日料基礎	1.日本料理從業人員之職業素養 2.日本料理產業須具備之職業態度 3.瞭解日本料理特色及發展趨勢 4.了解及正確使用日本料相關器具與設備.		4	協同教學
第二單元 汁物	1.日式高湯製作 2.味噌種類及用途 3.日式汁物料理應用-味噌湯、豬肉味噌湯(豚汁)、潮汁		2	協同教學
第三單元 刀工練習 1	1.蔬菜的基礎刀工-白蘿蔔 2.蔬菜的基礎刀工-紅蘿蔔 3.蔬菜的基礎刀工-蔥絲		2	協同教學

第四單元 壽司1	1.壽司介紹 2.醋飯製作 3.太捲壽司、稻荷壽司製作	2	協同教學
第五單元 壽司2	1.醋飯製作 2.玉子燒製作 3.花壽司製作	2	協同教學
第六單元 生魚片1	1.花東海岸魚類介紹 2.鰹魚切割1 3.生魚片製作	2	協同教學
第七單元 生魚片2	1.蔬菜的基礎刀工-小黃瓜 2.鬼頭刀切割1 3.生魚片製作	2	協同教學
第八單元 總複習	1.複習本學期學習的日本料理 2.製作1份定食套餐	2	協同教學
	總計	36 節	
學習評量	(一) 成績之評量，包括日常考查、平時作業、單元習作練習、口頭評量等方式。 (二) 評量內容依學生不同能力提升之需要而斟酌。 (三) 評量方法採用口試、筆試、觀察、上臺演練、作業評量等方式。		
教學資源	(一)教材編選 1.教材的編選配合課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解。 2.教材範例及習題與實務相結合，使學生以致用。 3.教材之選擇讓學生學習經驗並了解日式食品應用。 (二)教學方法 1.教師教學包括以講授法、示範法等方法。 2.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。 (三)學習評量 1.評量用客觀差異性的評量，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。 2.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗、報告等，按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 (四)教學資源 1.中、西餐教室設備。 2.日本料理工具。 3.學校宜充分利用圖書館資源、觀摩會、網際網路與社區、社會資源。 4.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲服務相關行業。		

教 學 注 意 事 項	(包含教材編選、教學方法) 1.應用實際上課之教材內容，可依學生不同需要而講授。 2.應用實際上課之教材份量，可依不同的時間分配，具有彈性。 3.利用手機方便即時特性，引導學生上網查詢相關資訊，培養學生自主學習能力。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多學程開設同一科目，可共用一表敘寫，並以學程為單位排序。

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="3">日本料理進階技巧</td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="3">Japanese food</td></tr>
<tr><td>師資來源</td><td colspan="4">■內聘　□外聘</td></tr>
<tr><td rowspan="3">科目屬性</td><td>課程類別</td><td colspan="3">■校訂選修</td></tr>
<tr><td>屬性</td><td colspan="3">■專精科目(專業) □專精科目(實習) □專精科目(核心科目)</td></tr>
<tr><td>領域名稱</td><td colspan="3">■不分領域</td></tr>
<tr><td>開課方式</td><td colspan="4">□原班級 ■跨班 ■跨學程□跨年級</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="4">□普通型高級中等學校課程綱要
■技術型高級中等學校群科課程綱要
□學校自行規劃科目
□其他</td></tr>
<tr><td>學生圖像</td><td colspan="4">■品德力 ■關懷力 ■專業力 ■創新力 ■溝通力</td></tr>
<tr><td>適用學程</td><td colspan="2">餐飲服務學程、觀光事務學程、水產養殖學程、資訊應用學程、商業服務學程</td><td>開課
年級/學期</td><td>第三學年
第一學期</td></tr>
<tr><td>學分數</td><td colspan="4">2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">建議先修科目</td><td colspan="4">■無
□有</td></tr>
<tr><td>科目名稱</td><td colspan="3">(30 字內)</td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="4">1.對料理有興趣製作者，學習到日式食堂常見料理，擴展學生飲食地圖。
2.瞭解材料特性及日料技巧，多看多做多請益，享受製作樂趣。
3.培養敬業的精神和態度，實作過程學習日料製作流程，方能得心應手。</td></tr>
<tr><td colspan="5">教學內容</td></tr>
<tr><td>主要單元</td><td colspan="2">內容細項</td><td>分配
節數</td><td>備註</td></tr>
<tr><td>第一單元
日料基礎</td><td colspan="2">1.日本料理從業人員之職業素養
2.台灣日本料理產業當前發展趨勢</td><td>2</td><td>協同教學</td></tr>
<tr><td>第二單元
壽司 1</td><td colspan="2">1.醋飯製作
2.握壽司製作
3.軍艦壽司製作</td><td>2</td><td>協同教學</td></tr>
<tr><td>第三單元
丼飯</td><td colspan="2">1.了解丼飯製作特性及文化
2.日式丼飯料理應用-親子丼、牛丼等</td><td>2</td><td>協同教學</td></tr>
<tr><td>第四單元
煮物</td><td colspan="2">1.煮物種類
2.日式汁物料理應用-關東煮、山形芋煮、馬鈴薯燒肉、奶醬鮭魚。</td><td>2</td><td>協同教學</td></tr>
</table>

第五單元 壽司2	1.醋飯製作 2.花壽司製作 3.散壽司製作	2	協同教學
第六單元 小菜	1.日式小菜種類 2.日式小菜料理應用-糠漬泡菜、茶碗蒸、芝麻拌海帶芽、胡麻豆腐	2	協同教學
第七單元 炸物	1.油品種類及特色介紹 2.各式炸法介紹-清炸、粉炸、天婦羅麵衣、唐揚炸麥年炸 3.日式炸物料理應用-炸豬排丼、時蔬天婦羅、唐揚炸雞	2	協同教學
第八單元 生魚片	1.認識旗魚 2.旗魚生魚片製作	2	協同教學
第九單元 總複習	1.複習本學期學習的日本料理 2.製作1份定食套餐	2	協同教學
	總計	36 節	
學習評量	(一) 成績之評量，包括日常考查、平時作業、單元習作練習、口頭評量等方式。 (二) 評量內容依學生不同能力提升之需要而斟酌。 (三) 評量方法採用口試、筆試、觀察、上臺演練、作業評量等方式。		
教學資源	(一)教材編選 1.教材的編選配合課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解。 2.教材範例及習題與實務相結合，使學生以致用。 3.教材之選擇讓學生學習經驗並了解日式食品應用。 (二)教學方法 1.教師教學包括以講授法、示範法等方法。 2.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。 (三)學習評量 1.評量用客觀差異性的評量，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。 2.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗、報告等，按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 (四)教學資源 1.中、西餐教室設備。 2.日本料理工具。 3.學校宜充分利用圖書館資源、觀摩會、網際網路與社區、社會資源。 4.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲服務相關行業。		

教 學 注 意 事 項	(包含教材編選、教學方法) 1.應用實際上課之教材內容，可依學生不同需要而講授。 2.應用實際上課之教材份量，可依不同的時間分配，具有彈性。 3.利用手機方便即時特性，引導學生上網查詢相關資訊，培養學生自主學習能力。

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多學程開設同一科目，可共用一表敘寫，並以學程為單位排序。

附件 4

國立成功商業水產職業學校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則(草案)

107 年 9 月 27 日課程發展委員會議通過

112 年 5 月 30 日課程發展委員會修正草案

一、依據：中華民國 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令頒佈「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

二、目的：為推動本校課程輔導諮詢相關工作，引導學生適性選修，落實十二國民基本教育之目標，特訂定本原則。

三、組織成員：

(一)本遴選會置委員 11 人，包括主任委員 1 人、執行秘書 1 人及其他委員 9 人。

(二)主任委員由校長兼任，委員兼執行秘書由課務組長兼任。

(三)行政代表 3 人：教務主任、實習主任、輔導主任。

(四)導師代表 3 人：各年級導師代表各 1 人，共 3 人。

(五)領域/學程代表 3 人：由國語文、英語文、數學領域、社會暨綜合活動領域、健康體育暨自然領域召集人互推 2 人；各學程主任互推 1 人。

四、任務：

(一)遴選現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習。

(二)遴選具課程諮詢教師資格者，擔任課程諮詢教師。

(三)遴選課程諮詢教師一人兼任召集人。

(四)進行課程諮詢教師工作內容推動成效之定期追蹤與檢討。

(五)協調各處室配合推動課程輔導諮詢之相關事宜。

(六)課程諮詢教師減授其每週基本教學節數之規劃及審議。

(七)課程諮詢教師敘獎之建議。

五、運作方式：

(一)本遴選會每學期應至少召開一次會議，並得視需要不定期召開。

(二)會議主席由主任委員擔任，主任委員不克出席會議時，得指定由執行秘書擔任主席。

(三)經本遴選會全體委員二分之一以上連署召開會議，主任委員應於二週內召集會議。

(四)本遴選會委員，應親自出席會議。

(五)本遴選會召開會議時，應有全體委員三分之二(含) 以上之出席，及出席委員過半數之同意，始得決議。

(六)本遴選會召開會議時，可視需求邀請經遴選擔任課程諮詢教師召集人及課程諮詢教師列席表示意見。

(七)本遴選會召開之會議，相關討論決議應作成書面紀錄。

(八)本遴選會之相關聯絡、協調及決議事項之追蹤控管，由執行秘書辦理。

六、課程諮詢教師遴選方式：

(一)由各科推薦：由各科填寫推薦表，經當事人同意後，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

(二)由各處(室)推薦：各處(室)主任可徵詢當事人同意後，填具推薦表，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

(三)現職合格專任教師自薦：現職合格專任教師填具自薦表，將自薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

(四) 應優先遴選具專業群科資格之教師。

七、任期：

(一)每二年自推薦人員中遴選課程諮詢教師 1 人(兼召集人)。

(二)任期自遴選學年度 8 月 1 日至次二學年度 7 月 31 日止。

八、本原則經課程發展委員會議通過，陳校長核可後公告實施，修訂時亦同。

國立成功商水111學年度下學期

『第1次課程發展委員會』會議簽到表

一、時間：112年5月30日(星期二) 下午

二、地點：第一會議室

三、與會人員：

序號	職稱	姓名	簽名	序號	職稱	姓名	簽名
1	校長	邱申寶琪	邱申寶琪	18	餐飲服務學程主任	劉懷柔	劉懷柔
2	祕書	楊賀凱	楊賀凱	19	資訊應用學程主任	張舜銘	張舜銘
3	教務主任	劉瓊月	劉瓊月	20	水產養殖學程主任	趙川俊	趙川俊
4	學務主任	黃志豪	假	21	特殊需求領域課程教師	佘曉樺	假
5	總務主任	鄭安順	鄭安順	22	一年級級導師	蔡安泰	假(黃冠瑜代)
6	實習主任	葉玉萍	公差	23	二年級級導師	劉宗誠	劉宗誠
7	輔導室主任	魏頡	公差	24	三年級級導師	葉靜惠	公
8	圖書館主任	洪菁梅	洪菁梅	25	產業專家學者代表	鄭明忠	
9	教學組長	林政銘	林政銘	26	學生代表	邱廷洋	邱廷洋
10	課務組長	簡詩涵	簡詩涵	27	家長會代表		
11	國語文召集人	許書齊	許書齊				
12	英語文召集人	黃冠瑜	黃冠瑜				
13	數學科召集人	黃志豪	同學務主任				
14	社會暨綜合活動活動領域召集人	巫佳容	巫佳容				
15	健康體育暨自然領域召集人	王偉仁	王偉仁				
16	商業服務學程主任	黃寀霓	黃寀霓				
17	觀光事務學程主任	黃鈺琪	黃鈺琪				