# 108 學年度第 1 次課程發展委員會議會議紀錄

時間: 108/11/25(一)下午 4:30
地點: 第一會議室
主席: 蔡吉郎校長
參加人員: 校長、教務主任、實習主任、學務主任、主任輔導教師、總務主任、圖書館主任、人事主任、主計主任、實研組長、國語文召集人、英語文召集人、數學領域召集人、社會領域召集人、自然科學領域召集人、健康與體育領域召集人、藝術領域召集人、全民國防教育召集人、商業服務科主任、觀光事務科主任、餐飲服務科主任、資訊應用科主任、水產養殖科主任、特殊領域課程教師、學生代表、家長會代表。

記錄: 實研組洪菁梅

一、業務報告:

(一)一般科目多元選修、專業科目多元選修的教案製作，預計於 109 年 6 月完成，請相關教師掌握進度。(繳交共備紀錄、教案)

(二)法令宣導:

1. 總綱:

(1)畢業要件:部定必修及校訂必修均須修習且成績及格，畢業及格學分數至少為 160 學分。

(2)學程開課要件:每一學程所開設之專精科目總學分數至少為 60 學分，其中應含 26-30 學分之核心科目 及專題實作至少 2 學分。

(3)學程章要件:學生在特定專門學程修滿 40 學分含該學程之核心科目及專題實作均及格者，得在畢業證書上加註其主修學程。

2. 高級中等學校課程規劃及實施要點:

(1)本校目前開設的一般科目多元選修課程可以是跨領域或跨科目之專題類課程、統整課程、自然科學探究與實作課程，但本校教師員額少，每班學生數也低於 25 人，即使是跨領域或跨科目之課程仍僅由 1 位教師授課。

(2)普通型學校、綜合型學校及單科型學校，學生於修業年限內，其自主學習合計應至少十八節，並應安排於一學期或各學年內實施。

二、討論提案:

案由一、追認社會領域變更 108 學年度第 1 學期地理科教師用書，提請討論通過。

說明:前於上學年期末通過之一年級地理教科用書，原為高職版，任教課教師考量過於簡單，為使學生有更好之學習成效，改為使用高中版。

決議:照案通過。

案由二、修訂本校 108 學年度第 2 學期及 109-110 學年度彈性學習時間規劃內容，提請討論通過。

說明:1. 前於 108/10/30 彈性學習時間議題小組決議通過本校之彈性學習時間規劃內容，包含 108 學

年度第 2 學期及 109-110 學年度，並將學生自主學習做更完整之規劃，使符合三年至少 18 節之規定。

2.相關內容決議通過後，上傳課程資訊平台，送審通過後實施。(請參閱第 4 頁)

決議：照案通過。

案由三、訂定本校原住民族語 6 學分之課程規劃，如下列各項說明，提請討論通過。

說明：1.依據：十二年國民基本教育課程綱要總綱及語文領域綱要-本土語文〈原住民族語〉規定：

(1)高級中等學校教育階段學校可依據學生需求與學校發展願景及特色，於校訂課程規劃本土言文課程。

(2)依照《原住民族基本法》及《原住民族教育法》等相關法令，原住民族地區學校及原住民重點學校，可依原住民族學生學習需求及民族語言文化差異彈性調整領域學習課程，實施原住民族教育。其中，原住民族語言課程應列為優先。

(3)原住民重點學校/專班應於校訂課程開設 6 學分原住民族語言課程，並得於假日或寒、暑假實施。

2.除技高可開設於彈性學習時間，餘皆須開設在「校訂必修」或「校訂選修-一般科目」(或「多元選修」)，且原住民族語文課程得採外加方式辦理，不受課程 1.2-1.5 倍之限制。

3.依課綱規定，原住民重點學校/專班須在校訂課程開設 6 學分，所以課程計畫一定須有原住民族語文課程 6 學分之規劃，且須經檢視備查，取得課程代碼讓學生可以選擇。

4.查教育部近日預告修正原住民學生升學保障及原住民公費留學辦法草案，未來大專院校可參採「原住民族群文化學習成果」，在甄選等管道酌予優待，請各校務必鼓勵學生儘可能選修原住民族語文課程。

5.本校經教學組調查，本校學生有 16 族 42 語其中之原住民族語文-阿美語、原住民族語文-卑南語、原住民族語文-魯凱語、原住民族語文-雅美語等 4 類。

6.本校規劃原住民族語於多元選修(校訂選修-一般科目)內，開設於二上、二下、三上、三下各 2 學分。

7.相關內容決議通過後，上傳課程資訊平台，送審通過後實施。

決議：照案通過。

案由四、109 學年度綜合型高中課程計畫書修正，提請討論通過。

說明：1.109 學年度課程計畫書連同 108 學年度課程計畫修正，於校內通過課發會後，各校應於 12/4 日前上傳課程資訊系統，審查通過後開課實施。

2. 各領域/科目及學程原 108 學年度課程計畫書內容(包含課程名稱、教學大綱、核心課程等)若無修改變更，即為 109 學年度課程計畫書。目前經教研會討論，有以下課程需做修正。

(1)「追本溯源話成功」規劃為本校一年級校訂必修，2 學分開設於一下，為使課程能更完整並順利實施，教學大綱修改之處包含教學內容之主要單元、學習評量、教學資源及教學注意事項等，多處均有修正。

決議：照案通過。

案由五、訂定本校「課程評鑑實施計畫」，相關內容如說明各點，提請討論通過。

說明：1. 教育部為協助主管之高級中等學校落實十二年國民基本育課程綱要總綱柒、一(三)有關課程評鑑，及高級中等學校課程評鑑機制參考原則之規定，訂定「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

2. 學校課程評鑑內容如下：

(1)課程規劃：學校就課程計畫規劃之項目，進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。

(2)教學實施：有關教學準備與支援、教學模式與策略。

(3)學生學習：有關學生學習過程、成效及多元表現成果。

3. 學校應將前一學年度課程自我評鑑結果及當學年度課程評鑑計畫，納入當學年度學校課程計畫。

4. 課程評鑑實施計畫(草案)如附件。

5. 相關內容決議通過後，上傳課程資訊平台，送審通過後實施。(請參閱第 13 頁)

決議：照案通過。

三、臨時動議：

提案：餐飲學程修改二上、二下、三上、三下核心科目，提請討論通過。

提案人：餐飲學程劉懷柔主任。

說明：修改核心科目為二上二下觀光餐旅業導論各 3 學分、觀光餐旅英語會話各 2 學分、中餐烹調實習各 4 學分、食物學二上 2 學分、三上飲料實務 3 學分、烘焙實務 4 學分、西餐烹調實務 3 學分，合計核心科目二年級 20 學分，三年級 10 學分，共計 30 學分，資料如附件 P16-17。

決議：照案通過。

四、主席結語：

謝謝教務處規劃，相關事項請大家配合辦理。

五、散會

# 國立成功商業水產職業學校
# 彈性學習時間課程規劃表

108 學年度入學新生適用　第一學期

| 年級學期 | 開設組別/週次/日期（每週三第 3-4 節） | | | 開設課程名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 授課教師 | 上課或集合地點 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 第一學期 | 1 | 1-4 | 8/25-9/21 | 簡易生活英文會話 | 2 | 4 | 葉靜惠 | 藝文教室 |
| | | | | 本土語(台語)教學 | | | 蔡安泰 | 圖書館閱覽室 |
| | | | | 簡易生活日文會話 | | | （沒開班） | |
| | 2 | 5-7 | 9/22-10/12 | 原住民舞蹈 | 2 | 3 | 外聘講師 | 活動中心 |
| | | | | 母語教學 | | | 外聘講師 | 藝文教室 |
| | | | | 文書處理基礎實務 | | | （沒開班） | |
| | 3 | 8-10 | 10/13-11/2 | 棋藝智慧 | 2 | 3 | 王恩豪 | 進修學校教室 |
| | | | | 門市收銀體驗 | | | 鄭安順 | 商經教室 |
| | | | | 校園攝影 | | | （沒開班） | |
| | 4 | 11-13 | 11/3-11/23 | 吾愛吾鄉-淨灘活動 | 2 | 3 | 葉靜惠 | 活動中心集合 |
| | | | | 一步一脚印-東海岸健行 | | | 黃志豪 | 活動中心集合 |
| | | | | 自主學習 | | | 林政銘 | 進修學校教室 |
| | 5 | 14-17 | 11/24-12/21 | 認識海洋生物 | 2 | 4 | 外聘講師 | 水生教室 |
| | | | | 簡報製作基礎實務 | | | 王恩豪師 | 電腦 C 教室 |
| | | | | 電腦修護體驗 | | | （沒開班） | |
| | 6 | 18-20 | 12/22-1/11 | 手作西點 DIY | 2 | 3 | 蔡足英 | 烘焙教室 |
| | | | | 創意飲料調製 | | | 黃鈺琪 | 飲調教室(圖書館集合) |
| | | | | 自主學習 | | | 林政銘 | 進修學校教室 |

備註：

1. 選讀自主學習必須同一學年選滿 18 節，可多選超過 18 節，也可於其他學年續選讀。
2. 班級人數過多時，一般課程以 25 人為限開班。
3. 請上課教師確實點名，並指定學生按時至教務處拿取點名簿。
4. 每組(如 1-4 週、5-7 週，依此類推)課程結束後，由實研組製發印領清冊，核發鐘點費，若有私下代課情事，請授課教師自行處理鐘點費事宜。
5. 上課地點為暫排，課程開始前會再確認地點後公告學生，有需協調請聯絡實研組。
6. 授課教師若無法上課之情形，請填課務處理單擲教學組，課務單請與一般課程分開填製，另為單獨一張。如為請假請自尋代課教師，如為出差則由教務處排代。

# 國立成功商業水產職業學校
# 彈性學習時間課程規劃表

108 學年度入學新生適用　第二學期

| 學期別 | 開設組別/週次/日期 | | | 開設課程名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 授課教師 | 上課地點 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 第二學期 | 1 | 1-4 | | 簡易生活英文會話 | 2 | 4 | 葉靜惠 | |
| | | | | 本土語言教學(台語) | | | 蔡安泰 | |
| | | | | 簡易生活日文會話 | | | 謝正餘 | |
| | 2 | 5-7 | | 原住民舞蹈 | 2 | 3 | 外聘 | |
| | | | | 文書處理基礎實務 | | | - | |
| | | | | 母語教學 | | | 外聘 | |
| | 3 | 8-10 | | 棋藝智慧 | 2 | 3 | 王恩豪 | |
| | | | | 門市服務體驗 | | | 鄭安順 | |
| | | | | 校園攝影 | | | - | |
| | 4 | 11-13 | | 吾愛吾鄉-淨灘活動 | 2 | 3 | 葉靜惠 | |
| | | | | 一步一腳印-東海岸健行 | | | 黃志豪 | |
| | | | | 自主學習 | | | 林政銘 | |
| | 5 | 14-17 | | 認識海洋生物 | 2 | 4 | 外聘 | |
| | | | | 簡報製作基礎實務 | | | 王恩豪 | |
| | | | | 電腦修護體驗 | | | - | |
| | 6 | 18-20 | | 甜點手作 DIY | 2 | 3 | 蔡足英 | |
| | | | | 創意飲料調製 | | | 黃鈺琪 | |
| | | | | 自主學習 | | | 林政銘 | |

備註：

1. 選讀自主學習必須同一學年選滿 18 節，可多選超過 18 節，也可於其他學年續選讀。
2. 班級人數過多時，一般課程以 25 人為限開班。
3. 請上課教師確實點名，並指定學生按時至教務處拿取點名簿。
4. 每組(如 1-4 週、5-7 週，依此類推)課程結束後，由實研組製發印領清冊，核發鐘點費，若有私下代課情事，請授課教師自行處理鐘點費事宜。
5. 上課地點為暫排，課程開始前會再確認地點後公告學生，有需協調請聯絡實研組。
6. 授課教師若無法上課之情形，請填課務處理單擲教學組，課務單請與一般課程分開填製，另為單獨一張。如為請假請自尋代課教師，如為出差則由教務處排代。

# 國立成功商業水產職業學校
# 彈性課程規劃表

108 學年度入學適用　資訊應用學程

| 學程別 | 開設年級/週次/日期 | | | 開設課程名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 授課教師 | 上課地點 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 資訊應用學程 | 第三學期 | 1-7 | | 電腦 5 大單元 | 2 | 7 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 8-11 | | 學程運動會舞蹈 | 2 | 4 | | |
| | | | | 電腦繪圖去背 | | | | |
| | | 12-20 | | 控制位址資料匯流排 | 2 | 9 | | |
| | | | | 電腦拆裝 | | | | |
| | 第四學期 | 1-6 | | 二、八、十、十六進制數字系統轉換 | 2 | 6 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 7-12 | | 簡報軟體之轉場效果 | 2 | 6 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 13-20 | | 試算表軟體 | 2 | 8 | | |
| | | | | 電腦繪圖 | | | | |
| | 第五學期 | 1-8 | | 試算表之資料篩選、排序 | 2 | 8 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 9-10 | | 學程運動會舞蹈 | 2 | 2 | | |
| | | | | 程式設計練習 | | | | |
| | | 11-14 | | 自主學習 | 2 | 4 | | |
| | | | | 繪圖成品輸出 | | | | |
| | | 15-20 | | 網頁設計 | 2 | 6 | | |
| | | | | 網路概論 | | | | |
| | 第六學期 | 1-6 | | 購物網站架設 | 2 | 6 | | |
| | | | | 作業系統原理 | | | | |
| | | 7-10 | | 互動式網站 | 2 | 4 | | |
| | | | | 資料庫 | | | | |
| | | 11-16 | | 課程學習成果製作 | 2 | 6 | | |

# 國立成功商業水產職業學校
# 彈性課程規劃表

108 學年度入學適用　商業服務學程

| 學期別 | 開設組別/週次/日期 | | | 開設課程名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 授課教師 | 上課地點 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商業服務學程 | 第三學期 | 1-6 | | 門市收銀精修 | 2 | 6 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 7-11 | | 學程運動會律動 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 12-20 | | 中文視窗軟體應用 | 2 | 9 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | 第四學期 | 1-10 | | 門市清潔精修 | 2 | 10 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 11-20 | | APP 軟體好好玩 | 2 | 10 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | 第五學期 | 1-8 | | 創業遊戲 | 2 | 8 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 9-12 | | 學程運動會表演藝術 | 2 | 4 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 13-20 | | 精品咖啡 | 2 | 8 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | 第六學期 | 1-10 | | 理財面面觀 | 2 | 10 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 11-16 | | 模擬面試實務 | 2 | 6 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |

# 國立成功商業水產職業學校
# 彈性課程規劃表

108 學年度入學適用　觀光事務學程

| 學期別 | 開設組別/週次/日期 | | | 開設課程名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 授課教師 | 上課地點 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 觀光事務學程 | 第三學期 | 1-5 | | 遊程規劃 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 6-10 | | 運動會活動籌劃 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 11-15 | | 觀光在地資源運用 | 2 | 5 | | |
| | | | | 遊程規劃 | | | | |
| | | 16-20 | | 在地資源推廣 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | 第四學期 | 1-5 | | 西餐餐飲服務 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 6-10 | | 中餐餐飲服務 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 11-15 | | 期末成果展籌畫 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 16-20 | | 期末成果展籌畫 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | 第五學期 | 1-5 | | 學程活動企畫 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 6-10 | | 運動會活動籌畫 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 11-15 | | 專題製作與討論 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 16-20 | | 專題發表簡報製作 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | 第六學期 | 1-5 | | 在地資源運用與推廣 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 6-10 | | 履歷製作與面試技巧 | 2 | 5 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |
| | | 11-16 | | 履歷製作與面試技巧 | 2 | 6 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |

# 國立成功商業水產職業學校
# 彈性課程規劃表

108 學年度

入學適用　餐飲服務學程

| 學期別 | 開設組別/週次/日期 | | | 開設課程名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 授課教師 | 上課地點 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 餐飲服務學程 | 第三學期 | 1-6 | | 基礎水花課程 | 2 | 6 | | |
| | | | | 基礎口布折疊 | | | | |
| | | 7-10 | | 學程運動會舞蹈學習 | 2 | 4 | | |
| | | | | 學程點心製作 | | | | |
| | | 11-14 | | 基礎水花切割 | 2 | 4 | | |
| | | | | 檯布鋪換練習 | | | | |
| | | 15-20 | | 自主學習 | 2 | 6 | | |
| | | | | 餐具擺設 | | | | |
| | 第四學期 | 1-4 | | 學程特色點心製作 | 2 | 4 | | |
| | | | | 中式餐具擺設 | | | | |
| | | 5-10 | | 盤飾切割 | 2 | 6 | | |
| | | | | 西式餐具擺設 | | | | |
| | | 11-14 | | 學程點心製備 | 2 | 4 | | |
| | | | | 手沖咖啡 | | | | |
| | | 15-20 | | 自主學習 | 2 | 6 | | |
| | | | | 餐飲服務流程學習 | | | | |
| | 第五學期 | 1-4 | | 自主學習 | 2 | 4 | | |
| | | | | 迎新活動規劃及製作 | | | | |
| | | | | 餐服選手培訓 | | | | |
| | | 5-8 | | 學程運動會舞蹈學習 | 2 | 4 | | |
| | | | | 精製點心製作 | | | | |
| | | | | 餐服選手培訓 | | | | |
| | | 9-11 | | 專題製作及討論 | 2 | 3 | | |
| | | | | 基礎文書處理應用 | | | | |
| | | | | 餐服選手培訓 | | | | |
| | | 12-14 | | 專題文獻研讀與整理 | 2 | 3 | | |
| | | | | 簡報軟體應用 | | | | |
| | | | | 餐服選手培訓 | | | | |
| | | 15-20 | | 自主學習 | 2 | 6 | | |
| | | | | 專題資料彙整 | | | | |
| | 第六學期 | 1-4 | | 學程特殊點心製作 | 2 | 4 | | |
| | | | | 美式菜餚製作 | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5-10 | | 中式點心製作 | 2 | 6 | | |
| | | | | 西式餐點製備 | | | | |
| | | 11-14 | | 自主學習 | 2 | 4 | | |
| | | | | 無酒精飲料製備 | | | | |
| | | 15-16 | | 法式點心製作 | 2 | 2 | | |
| | | | | 自主學習 | | | | |

# 國立成功商業水產職業學校
# 彈性課程規劃表

108 學年度入學適用　水產養殖學程

| 學期別 | 開設組別/週次/日期 | | | 開設課程名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 授課教師 | 上課地點 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水產養殖學程 | 第三學期 | 1-10 | | 養殖環境綠美化 | 2 | 10 | | |
| | | | | 池塘管理基礎技巧 | | | | |
| | | 11-20 | | 自主學習 | 2 | 10 | | |
| | | | | 觀賞魚養殖管理 | | | | |
| | 第四學期 | 1-10 | | 自主學習 | 2 | 10 | | |
| | | | | 養殖場環境規劃 | | | | |
| | | 11-20 | | 水族飼育實務 | 2 | 10 | | |
| | | | | 海水魚苗養殖專精訓練 | | | | |
| | 第五學期 | 1-10 | | 技藝競賽培訓 | 2 | 10 | | |
| | | 1-5 | | 自主學習 | 2 | 5 | | |
| | | | | 漁場環境規劃 | | | | |
| | | 6-10 | | 自主學習 | 2 | 5 | | |
| | | | | 石斑魚養殖專精訓練 | | | | |
| | | 11-20 | | 池塘管理實務 | 2 | 10 | | |
| | | | | 吳郭魚養殖專精訓練 | | | | |
| | 第六學期 | 1-5 | | 自主學習 | 2 | 5 | | |
| | | | | 升學專業科目(一)加強 | | | | |
| | | | | 觀賞魚池管理 | | | | |
| | | 6-10 | | 自主學習 | 2 | 5 | | |
| | | | | 升學專業科目(二)加強 | | | | |
| | | | | 白蝦養殖專精訓練 | | | | |
| | | 11-16 | | 水生植物栽培與管理 | 2 | 6 | | |
| | | | | 海水觀賞魚飼育管理 | | | | |

# 國立成功商業水產職業學校課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 11 月 25 日課程發展委員會通過

一、 依據

（一）教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

（二）教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

（三）教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、 目的

（一）每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。

（二）定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

（一）課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。

（二）課程自我評鑑小組成員： 1.由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。 2.課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

（三）各領域/科目及專門學程教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。

（四）全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、 課程自我評鑑實施內容

（一） 課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

（二）教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習

歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

（三）學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、 課程自我評鑑實施方式

（一）課程發展委員會實施自我評鑑：

1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 必要時，邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

（二）教學單位實施自我檢核

1. 各領域/科目及專門學程代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
   （1）以領域/科目及專門學程教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
   （2）以教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、 課程自我評鑑流程規劃

| | |
|---|---|
| (一)校長聘請組成課程自我評鑑小組 | 校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組 |
| (二)課程自我評鑑小組擬定相關草案 | 自我評鑑小組協助擬定：1. 課程評鑑計畫草案、2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案 |
| （三）課程發展委員會通過相關計畫 | 課程發展委員會通過：1. 課程自我評鑑計畫、 2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃 |
| （四）領域/科目及專門學程教學研究會與教師個人進行自我檢核 | 領域/科目及專門學程教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核 |
| （五）完成課程自我評鑑報告草案 | 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案 |
| （六）提擬各項建議與改進方案並完成課 程自我評鑑報告 | 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫 |
| （七）結果運用之後續規劃與持續改善 | 各行政單位與領域/科目及專門學程教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善 |

七、 課程自我評鑑時程規劃

| | 8 -10 月 | 11 月-4 月 | 5-6 月 | 7 月 |
|---|---|---|---|---|
| （一）校長聘請組成課程自我評鑑小組 | ● | | | |
| （二）課程自我評鑑小組擬定相關草案 | ● | | | |
| （三）課程發展委員會通過相關計畫 | ● | | | |
| （四）領域/科目及專門學程教學研究會與教師個人進行自我檢核 | | ● | ● | |
| （五）完成課程自我評鑑報告草案 | | | ● | |
| （六）提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 | | | ● | ● |
| （七）結果運用之後續規劃與持續改善 | ● | ● | | |

八、 課程自我評鑑結果運用

（一） 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

（二）依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

（三）依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師 專業成長規劃。

（四）激勵教師進行課程及教學創新。

（五）增進教師對課程品質之重視。

（六）修正學校課程計畫。

（七）提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 108 學年度餐旅群餐飲服務學程　核心課程修正一覽表

原訂課程

| 名稱 | 學分 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | 核心科目 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 觀光餐旅業導論 | 6 | | | 3* | 3* | | | v |
| 觀光餐旅英語會話 | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 餐飲服務技術 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| 中餐烹調實習 | 8 | | | 4* | 4* | | | v |
| 民宿早餐 | 4 | | | 2* | 2* | | | v |
| 食物學 | 2 | | | 2 | | | | |
| 中餐實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| 餐飲衛生與安全 | 2 | | | | 2 | | | |
| 餐飲管理 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 飲料實務 | 6 | | | | | 3* | 3* | v |
| 專題實作 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 烘焙實務 | 8 | | | | | 4 | 4 | |
| 西餐烹調實務 | 6 | | | | | 3* | 3* | v |
| 旅運資源 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 合計 | 72 | | | | | | | |

修正後課程

| 名稱 | 學分 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | 核心科目 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 觀光餐旅業導論 | 6 | | | 3* | 3* | | | v |
| 觀光餐旅英語會話 | 8 | | | 2* | 2* | 2 | 2 | v |
| 餐飲服務技術 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| 中餐烹調實習 | 8 | | | 4* | 4* | | | v |
| 民宿早餐 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| 食物學 | 2 | | | 2* | | | | v |
| 中餐實務 | 4 | | | 2 | 2 | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 餐飲衛生與安全 | 2 | | | | 2 | | | |
| 餐飲管理 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 飲料實務 | 6 | | | | | 3* | 3 | v |
| 專題實作 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 烘焙實務 | 8 | | | | | 4* | 4 | v |
| 西餐烹調實務 | 6 | | | | | 3* | 3 | v |
| 旅運資源 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| 合計 | 72 | | | | | | | |