



台北市私立稻江高級商業職業學校
進修部

106 學年度

課程總計畫書

目 錄

壹、課程發展組織與運作機制	
一、組織架構	2
二、規劃流程及工作要項	3
貳、群科歸屬	
群科歸屬表	5
參、各群科課程規劃	
一、科教育目標	5
二、校訂課程科目規劃	6
三、教學科目每週教學節數	15
附錄	
課程發展委員名單	17

壹、課程發展組織與運作機制

一、組織架構：本校課程發展組織架構，如圖 1。

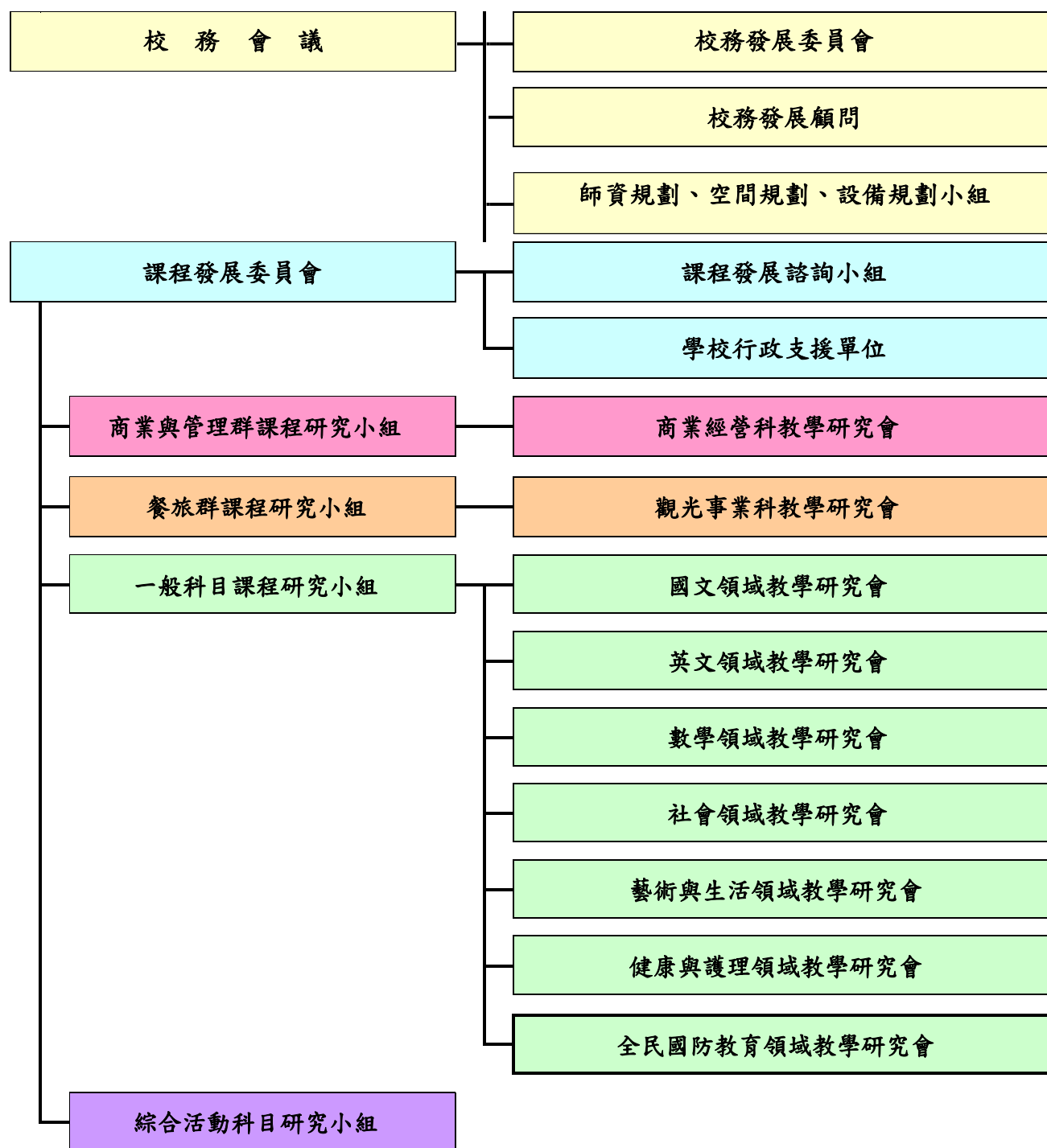


圖 1 臺北市稻江商職進修部課程發展組織架構

二、規劃流程及工作要項

本校是一所歷史悠久、校風淳樸的學校，早年以「稻江家政職業學校附設商科」為基礎，至民國 51 年 7 月經當時台灣省政府教育廳認定辦理成績優良、核准設立「臺北市私立稻江商業職業補習學校」。於民國 57 年配合國家發展職業教育政策，專案報請臺北市政府教育局核准設立「臺北市私立稻江高級商業職業學校」。目前進修學校設有商業經營科、觀光事業科等二科。

本校進修學校本著「誠實、負責、創造、榮譽」之校訓，希望能培育更多的優秀人才，報效國家。並達到快樂學習、適性發展、技藝超群、進路暢通等學校願景在擬定課程規劃步驟上，依下列四個階段進行規劃(規劃流程及工作要項如圖 2)，說明如下：

(一)規劃階段：

規劃是為課程設計作準備，主要目的在於理念的溝通與課程架構的建立；其內容包括成立規劃小組、資料蒐集、需求評估、確立目標、成立課程組織、確立課程架構、訂定規劃進度等。為要使課程規劃有效執行，本校成立課程發展委員會，作為學校本位課程發展的最高決策單位；為凸顯學校本位的特色，課程發展委員會成員除學校行政人員之外，校內各教學領域之教師亦推舉代表參加，並為顧及學校本位課程發展的周延性，也邀請家長會等共同參與；課程架構是課程規劃的主體，除了部定必修為本校必須共同遵守，校訂科目課程的安排，均透過各教學研究會的討論與課程發展委員會的協調，訂出適合本校發展的課程架構，此為發展學校本位課程的最大特色。

(二)設計階段：

擬出教學科目，包括一般科目、活動科目與專業及實習科目，再依據各單元課程的關聯性，安排課程之學習進度與流程，最後整合出各科之課表，包括科目名稱、上課年段、節數等。

(三)實施階段：

欲使本校所規劃的課程，在實施後能達到預定之目標，故針對擔任教學的教師、接受課程的學生與家長進行溝通與宣導，說明規劃理念及欲達成之教育目標與未來進路及畢業條件等；教師依據教育目標設計教學單元與課程內容及評量標準，學生依照個人的生涯規劃，選擇最適合自己的學習課程。

（四）評鑑階段：

課程評鑑是在整個課程發展階段隨時都在進行的步驟；學校本位課程發展的評鑑方式，可以分成「成就評鑑」、「過程評鑑」與「內容評鑑」三種，「成就評鑑」主要針對課程實施後的結果，包括學業成就、技能成就、生活教育成就、活動表現成就等項目作總結性的評鑑；「過程評鑑」主要針對課程發展的過程，對每個步驟的工作要項作邏輯性與周延性的分析評鑑；「內容評鑑」是針對課程架構、課程使用的教材、教學滿意度、設備滿意度及教學環境滿意度等項目作調查評鑑。

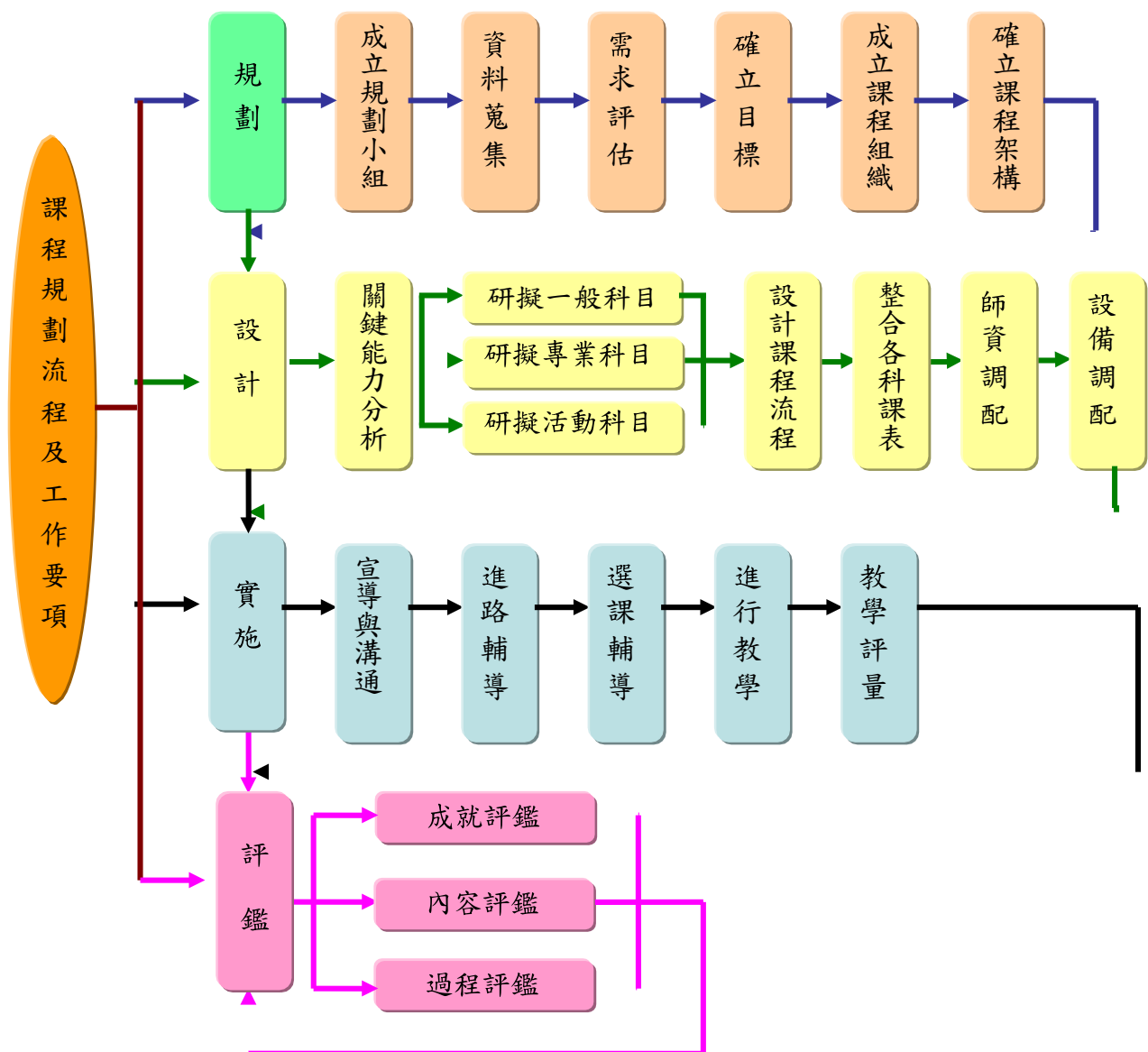


圖 2 課程規劃流程及工作要項

貳、群科規屬

本校目前現有1個職業類群1 個職業類科，分別為餐旅群的觀光事業科（如表三）。合計有8班，學生人數約有 300 人。

表三 群科歸屬表

群 別	類 別	科 別	現有	新增
餐旅群	餐旅類	觀光事業科	◎	

參、各群科課程規劃

一、科教育目標

科 別	科 教 育 目 標
觀光事業科	<ol style="list-style-type: none">1. 傳授有關觀光事業之基本知識和服務知能。2. 培養觀光事業之基層作業與實用技能。3. 涵養誠信、勤奮、熱忱之工作態度及人文素養。

二、校訂課程科目規劃

表四 餐旅群 觀光事業科 校訂課程科目規劃表

科 別	一 般 能 力	專 業 能 力	相 對 應 校 訂 科 目	
			科 目 名 稱	節 數
觀光事業科	一、生活適應及未來學習之基礎能力 (一)具備解決問題及調適情緒之能力。 (二)啟迪尊重生命之意識。 (三)奠定生涯發展之基本能力。 (四)養成終身學習之態度。	一、培養學生正確之化學知識。 二、訓練學生觀察、分析及歸納的技巧。 三、培養學生化學應用之能力。	化學 I – II	2
		培育學生經由探討生命現象的奧秘，瞭解生物學與人生的關係，培養學生具備有生物學的素養。	生物 I – II	2
		一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。	數學 V – VI	4
		一、瞭解餐廳餐飲、旅館客服的一般事務及規範。 二、熟練餐旅服務的基本技能。 三、培養正確的服務態度及職業道德。	餐旅服務實習	2
	二、人文素養及職業道德 (一)陶冶人文基本素養。 (二)養成尊重差異之態度。 (三)培養同儕學習之能力。 (四)涵養敬業樂群之精神。	一、認識餐飲業的特性與類型，及目前市場概況。 二、了解餐飲業的管理與控制原則。 三、了解餐飲業的服務理念。	餐飲實務 I – II	4
		一、瞭解生活禮儀的內涵及應用時機。 二、熟悉商業禮儀的使用情況。 三、瞭解禮儀知識及其所規範的人、事、物的配合	商業禮儀 I – IV	4
	三、公民資質及社會服務之基本能力 (一)深植積極進取之觀念。 (二)培養自我表達及人際關係處理之技巧。			

	<p>(三)陶冶民主法治之素養。</p> <p>(四)養成樂於服務社會之態度。</p> <p>(五)增進國際瞭解之能力。</p>	<p>。四、培養具有日常生活禮儀與商業禮儀的習慣。</p>		
		<p>一、瞭解電腦基本軟體知識與理論。</p> <p>二、熟悉視窗作業系統操作及設定。</p> <p>三、瞭解檔案的分類、排序及操作。</p> <p>四、熟練中文資料輸入。</p> <p>五、熟練文書處理套裝軟體的操作與文件的編輯運作。</p> <p>六、培養正確使用中文電腦的專業道德。</p>	電腦軟體應用 I – II	6
		<p>一、培養學生瞭解飲料與酒類的服務。</p> <p>二、使學生了解酒吧的特性及經營方式。</p> <p>三、培養學生掌握觀光產業各時勢趨向，為將來升學就業準備。</p>	飲料與調酒進階 I – II	2
		<p>一、瞭解旅行業的起源、意義及特質</p> <p>二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。</p> <p>三、培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。</p> <p>四、提升航空業務、帶團作業及旅行業未來發展之正確認知。</p>	旅遊實務 I – II	4

		<p>一、培養對觀光事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。</p> <p>二、培養對觀光事業之經營管理有通盤認識。</p> <p>三、了解觀光價值與觀光資源之規劃與管理。</p>	觀光學概要 I – II	4
		<p>一、奠定紮實的日文基礎。</p> <p>二、培養基本的聽、說、讀、寫能力。</p> <p>三、由學習日本語文，進而瞭解日本文化。</p>	日文與會話 I – II	4
		<p>一、使學生認識商業的基本常識，奠定商業經營的基礎。</p> <p>二、瞭解社會上各種商業活動的運作情形，培養敬業樂群的精神。</p>	商業概論 I – II	4
		<p>一、認識商業心理學的內涵與基本學理。</p> <p>二、了解人類的行為、態度及人際關係與商業活動的關係，並能運用於商業活動中，協助學生自我瞭解，並認識外在世界環境，以培養自己做正確有效的商業行為。</p> <p>三、培養學生在畢業後，能勝任各項商業活動與工作，並提高商業活動的效率與效果。</p>	商業心理學 I – II	4

		<p>一、了解各級觀光行政機構的組織及職掌。</p> <p>二、培養同學對各項重要法規有正確認識。</p> <p>三、培養觀光從業人員的正確守法觀念與態度。</p>	觀光行政與法規 I – II	4
		<p>一、了解房務管理的所有流程。</p> <p>二、實務操作鋪床之流程。</p> <p>三、利用科展、報告之製作等，使學生了解飯店之整體架構。</p>	客房實務 I – II	4
		使同學們能充分了解青少年處於發育時期身心調適的正確態度。	健康與護理 III – IV	2
		<p>一、使同學們能認知全民國防教育與國家安全的關聯性。</p> <p>二、透過全民國防教育課程，培養同學們的愛國意識，成為全民國防的新生力量。</p>	全民國防教育 III – IV	2
		<p>一、了解網頁設計的原理。</p> <p>二、表現學習網頁設計的興趣。</p> <p>三、了解網頁設計於生活周遭的應用範疇與重要性。</p> <p>四、學習網頁設計的技巧。</p>	網頁設計概論 I – II	2
		<p>一、使同學了解先進科技發展，及戰爭型態的演變。</p> <p>二、培養青年學生對國防科技的興</p>	當代軍事科技 I – II	1

		趣和正確認知， 以促進國防科 技發展。		
		一、使同學對恐怖主 義及危害有所認 知。 二、使同學知道我國 的反恐作為機 制。	恐怖主義與反恐作為	1

三、教學科目每週教學節數

群別：餐旅群 科別：觀光事業科

106 課程大綱教學科目與節數表

課程類別		科目		授課節數						備註			
				第一學年		第二學年		第三學年					
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修科目	一般科目	語文領域	國文 I - VI	18	3	3	3	3	3	3			
			英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	2		
		數學領域	數學 I - IV	8	2	2	2	2					
			社會領域	歷史	1	1							
		地理		1		1							
		公民與社會 I - II		2			1	1					
		藝術與生活領域	音樂	1	1								
			美術	1		1							
			生涯規劃 I - II	2	1	1							
			計算機概論 I - II	2	1	1							
		目標	健康與護理 I - II		2	1	1						
			全民國防教育 I - II		2	1	1						
	小計		52	13	13	8	8	5	5				
	專業及實習科目	餐旅英文與會話 I - IV		8	2	2	2	2					
		餐旅概論 I - II		4	2	2							
		餐旅服務 I - IV		8	2	2	2	2					
		飲料與調酒 I - II		4					2	2			
		小計		24	6	6	4	4	2	2			
	部定必修科目合計				76	19	19	12	12	7	7		
	校訂科目	校訂必修	化學 I - II		2			1	1				
生物 I - II			2			1	1						
各校訂科目		各	數學 V - VI		4					2	2		
			餐旅服務實習 I - II		2			1	1				
			餐飲實務 I - II		4					2	2		
		校	商業禮儀 I - IV		4	1	1	1	1				
			電腦軟體應用 I - II		6			3	3				
			飲料與調酒進階 I - II		2					1	1		
		自	旅遊實務 I - II		4					2	2		
			觀光學概要 I - II		4					2	2		
			日文與會話 I - II		4	2	2						
		訂	商業概論 I - II		4			2	2				
			商業心理學 I - II		4					2	2		
			觀光行政與法規 I - II		4					2	2		
		科目	客房實務 I - II		4					2	2		
			健康與護理 III - IV		2			1	1				
			全民國防教育 III - IV		2			1	1				
			網頁設計概論 I - II		2	1	1						
			當代軍事科技		1					1			
		目標	恐怖主義與反恐作為		1						1		
校訂科目合計			62	4	4	11	11	16	16				
必修科目	活動科目	班會		6	1	1	1	1	1	1			
每週教學總節數				144	24	24	24	24	24	24			

附 錄

課程發展委員會名單

106 學年度課程發展委員會 委員名單

職 稱	代表屬性	姓 名	所屬學科	課程專業
校長	主任委員	林淑珍		
行政代表	執行秘書	馬光南	社會科	教導主任
	委員	蔡勝男	商業經營科	事務主任
	委員	顏聖珠	社會科	註冊組長
	委員	王興台	藝術與生活科	教學組長
	委員	艾明德	觀光科	訓育組長
	委員	生怡斐	商業經營科	衛生組長
課程研究小組召集人、 教學研究會召集人	委員	陳淑華	國文科	國文
	委員	林書正	英文科	英文
	委員	林妙音	日文科	日文
	委員	蕭維德	數學科	數學
	委員	王希湘	餐飲技術科	飲料調製
	委員	邱垂裕	藝術與生活科	計算機概論
	委員	羅瑞生	觀光科	旅遊實務
	委員	費齊信	觀光科	觀光英語會話
	委員	劉立群	全民國防教育	全民國防教育
	委員	王希湘	餐飲技術科	餐飲實務
社區代表 家長代表	委員	劉珀杏		