

## 協志工商 103 學年度餐飲管理科課程輔導手冊

### (一) 餐飲管理科科史

#### 一、科主任的話：

E 世代的飲食文化，使世界各國的飲食也紛紛在台灣出現，美國的漢堡、義大利的披薩、日本的生魚片、德國的豬腳、瑞士的乳酪等等，包羅萬象，讓台灣著實成為饕客們的天堂。

未來台灣的經濟發展趨勢無疑是以觀光餐飲服務業為主，觀光局配合各地方政府積極規劃推廣各觀光景點及餐飲的行銷，如雲林古坑咖啡季、阿里山櫻花鐵道祭、及東港鮪魚季…等，餐飲觀光科系的學生勢必為未來就業市場炙手可熱的人力。期望各位在『協志餐飲』的三年中好好耕耘、認真學習及配合學校課程的安排，學有專精並擁有自己的一把謀生之鑰，相信三年後各位深感選擇『協志餐飲』是你人生做最佳的抉擇，而你（妳）更以身為『協志餐飲』校友為榮。

#### 二、科的設立：

倡導健康輕食的飲食習慣及之文化藝術，本校於九十年成立餐飲管理科用以培訓餐飲專業人才，學校投下鉅資，設置中餐、西餐、烘焙、調酒、餐旅服務、蛋糕點心裝飾藝術教室及全方位廚藝示範教室等之專業教室，期能培育出熱誠、積極與專業的餐旅優秀人才，為社會國家貢獻一份心力。

#### 三、歷屆科主任：

任別	教師姓名	任期	備註
第一任科主任	王錦慧老師	90 年 8 月至 95 年 7 月	
第二任科主任	張忠平老師	95 年 8 月至 100 年 7 月	
第三任科主任	陳麒淵老師	100 年 8 月至 101 年 7 月	
第四任科主任	王錦慧老師	101 年 8 月至今	

## (二)學校發展願景

- (一) 共創優質學府，打造協志金字招牌
- (二) 創造科技、藝術、人文的校園文化
- (三) 學校發展之雙軌制：
  - 1、提升升學率
  - 2、落實技職教育
- (四) 教學設施之充實，重視創意教學，提昇教育品質
- (五) 提昇教職員專業知能(乙級證照以上)及普通涵養
- (六) 營造快樂學習園地，培養學生創意料理能力

## (三)教育目標：

### (1)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，加強繼續進修能力，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. 充實職業知能，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，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。

### (2)餐飲科教育目標

1. 養成良好的職業道德及安全工作習慣。
2. 輔導學生通過中餐、西餐、烘焙、調酒、餐飲服務技術等五類職種丙級證照。
3. 培養學生具有餐飲服務與食物製備之專業知識及基礎能力。提升精緻美食文化。
4. 培育學生具有餐廳經營之基礎能力。
5. 培訓符合產業需求與再進修之基礎能力。
6. 陶冶餐飲科學生具藝術、創造思考能力。
7. 提供兼具學術導向及職業導向學習環境，培養學生繼續進修之興趣，奠定終身學習及生涯發展之基礎能力。
8. 自我發展的能力，以適應未來資訊化、科技化、國際化、多元化之社會環境。

## 二、核心能力

本科培養學生下列各項能力：

### (一) 餐旅群核心能力

#### 1. 一般能力：

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 涵養敬業樂群之精神。

1.2.3 培養同儕學習之能力。

#### 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 具備餐旅英文與會話之基礎能力。

2.2 具備餐旅服務技巧之基本能力。

2.3 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。

2.4 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。

### (二) 餐飲管理科專業核心能力

1. 具備餐旅英文基礎外語能力。

2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。

3. 具備安全與衛生及餐旅專業基礎知識。

4. 具備中西餐烹調、蛋糕裝飾、中西式點心製作、飲料調製、餐旅服務等能力。

5. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理

6. 具備專題製作能力。

## (四)科發展進程與特色

年級	規劃特色	項目
一年級	①讓新生瞭解科之特色及發展 ②具餐旅服務技巧與中餐烹調基本能力。 ③加強學習低成就者技能輔導	1. 科集合 3. 安排校外參觀
二年級	①延續加強一年級之技能 ②輔導中餐烹調、飲料調製與烘焙丙級技能檢定 ③參與校內外技藝競賽，擴展技術能力 ④加強學習低成就者技能輔導	1. 鼓勵學生參加校內外餐飲相關競賽 2. 施行補救教學 3. 舉辦期末成果展 4. 安排赴業界校外參觀
三年級	①強化餐飲之專業與實務經驗及技能 ②輔導烘焙丙級技能檢定 ③輔導四技二專之升學進程 ④舉辦餐廳實際營運試賣會，加強就業之能力及實務經驗 ⑤鼓勵參與校內外技藝競賽，提昇專業技能。	1. 辦理餐飲活動規劃之餐廳試賣會 2. 舉行畢業專題成果展 3. 鼓勵學生參加校內外餐飲相關競賽

## (五)未來進路

- (1) 升學：1. 畢業後可以報考一般大學、科技大學、技術學院或二年制專科學校科系。  
2. 可修讀技職校院的科系如：餐飲管理科(系)、旅館管理科(系)、觀光科(系)、中餐廚藝科(系)、西餐廚藝科(系)烘焙管理科(系)、旅運管理科(系)、休閒事業管(系)等。
- (2) 就業：1. 自行創業，包括中餐、西餐、調酒、烘焙等。  
2. 擔任餐飲相關行業內場、外場，包含助手中餐廚師、西餐廚師、調酒師、烘焙師、外場服務員…等。  
3. 飯店相關工作。

## (六) 科內教師簡介

教 師	學 歷	專 長	證 照	職 稱
王錦慧	台南女子技術學院 家政系學士	中餐與中點製作 服裝打版與製作 飲料與調酒	中餐烹調監評 飲料調酒監評 烘焙食品乙、丙級 中餐烹調乙、丙級 飲料與調酒丙級	餐飲科主任
陳麒淵	國立屏東科技大學 生活應用學系學士 國立嘉義大學 EMBA 觀光休閒管理研究所碩 士	單品菜餚與團體膳 食製備 吧台飲料 外場餐飲服務 餐飲實務管理	中餐烹調監評 中餐烹調乙、丙級 即測即評學科監評 飲料與調酒丙級 國際調酒師執照 餐旅服務丙級 華語導遊考試及格 華語領隊考試及格	專任教師
張忠平	實踐管理學院 致遠管理學院 靜宜大學觀光餐旅教學研究 所碩士	中餐烹調 西餐烹調	西餐烹調監評 中餐烹調乙、丙級 西餐烹調丙級 飲料與調酒丙級	專任教師
陳智杰	國立高雄餐旅學院 烘焙系學士	麵包烘焙 食物學	中式麵食乙丙級 烘焙食品乙丙級 調酒乙丙級 中式米食丙級 餐旅服務 丙級 中餐烹調乙級	專任教師
林義傑	文化大學 生活應用科學研究所碩士	中餐烹調 餐旅概論	中餐烹調丙級 烘焙食品丙級	專任教師

			調酒與餐旅服務丙級	
吳竺穎	國立高雄餐旅學院 餐飲管理學士	中餐烹調 西餐烹調	中餐烹調乙、丙級	專任教師
許芷瑋	國立高雄餐旅大學 餐飲管理系學士	餐旅服務 飲料調製	飲料調製丙級 餐旅服務丙級 中餐烹飪丙級 華語導遊人員 AH&LA 餐旅資訊系統 證照 日本語能力試驗合格書 四級	專任教師
鄭欣慧	稻江管理學院餐旅管理系	中餐 烘焙	中餐烹調乙丙級 西餐丙級 烘焙丙級 調酒丙級	專任教師
巫嘉玲	中國文化大學生活應用科學 所碩士	中餐烹調 餐旅服務	中餐烹調丙級 烘焙食品丙級 調酒丙級 餐旅服務丙級	專任教師
蘇緯秣	國立高雄餐旅大學 餐旅管理系學士	中餐烹調 飲料與調製	中餐烹調丙級 烘焙食品丙級 飲料調製丙級	專任教師
張世旻	南台科技大學 餐旅教學所碩士	中餐烹調 西餐烹調	中餐烹調乙丙級 西餐烹調丙級	專任教師
李季樺	高雄餐旅大學 餐旅管理系學士	餐旅概論 餐旅服務		專任教師

王麗美	屏東大學生活應用科學系	中餐烹調 烘焙食品 餐旅概論 餐旅服務	烘焙食品乙級 中餐烹調乙級	專任教師
賴育敏	大同技術學院餐飲管理科	中餐烹調 蔬果雕刻	中餐葷食乙、丙級 飲料與調酒丙級 餐旅服務丙級	兼任教師

### (七) 校訂課程科目規劃

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	餐飲管理科	1.生活適應及未來學習之基礎能力 (1) 具備解決問題及調適情緒之能力。 (2) 啟迪尊重生命之意識。 (3) 奠定生涯發展之基本能力。 (4) 養成終身學習之態度。 2.人文素養及職業道德 (1) 陶冶人文基本素養。 (2) 培養同儕學習之能力 (3) 涵養敬業樂群之精神 務之基本能力 (1) 深植積極進取之觀念 (2) 培養自我表達及人際關係處理之技巧。 (3) 陶冶民主法治之素養 (4) 養成樂於服務社會之態度。 (5) 增進國際瞭解之能力。	1.培養基礎餐旅英文與會話之能力。 2.具備餐旅基本服務技巧之能力。 3.培養基本安全與衛生之能力。 4.培養餐旅產品的基本製作之能力。 5.增進餐旅相關產業認識之能力。	專題製作 I-II	4
				餐飲英文與會話 I-IV	8
				餐旅概論 I-II	4
				餐旅服務 I-IV	10
				飲料與調酒 I-II	6
				中餐烹調 I-IV	14
				烘焙食品製作 I-II	8
				食物學概論 I-II	4
				餐旅管理 I-II	2
				餐飲衛生與安全 I-II	4
				餐旅日文與會話 I-II	4
				餐飲活動規劃與實作 I-II	8
				蔬果雕刻 I-II	4
				西餐烹調 I-II	6
				中式點心製作 I-II	6
				餐旅服務技術實務 I-II	2
烘焙食品製作 III-IV	8				
蛋糕裝飾 I-II	8				

## (八) 課程架構表

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		72-80 (38-42%)		68	36.56%	
	校訂	必修	10 學分		10	5.38%	
		選修			8	4.3%	
	合 計			<b>86</b>	<b>46.24%</b>		
專業及實習科目	部定	專業科目		4 學分	4	2.15%	
		實習(實務)科目		24 學分	24	12.9%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		0	0%
			選修			6	3.23%
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂		26	13.98%
			選修			40	21.51%
	合 計			<b>100</b>	<b>53.76%</b>		
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分		90	48.39%		
可修習總學分數			184-192	186 學分			
彈性教學時間			0-8	6 節			
活動科目			18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節			
上課總節數			210 節	210 節			
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%		85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分		80 學分		
			並至少 60 學分以上及格		60 學分		
實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格		30 學分			

- 備註：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.部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定。  
 4.校訂專業實習(實務)科目由各校認定。



## (九) 教學科目學分數及每週教學節數

表 2-4-4-O 餐旅群餐飲科教學科目與學分(節)數表

高職部 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 一 般 科 目 修 業 科 目 實 習 科 目 目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	採用 A 版教材	
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
	數學領域	數 學 I II	6	3	3					採用 B 版教材	
		社 會 領 域									
	社會領域	歷 史	2		2					採用 A 版教材	
		地 理	2	2						採用 A 版教材	
		公民與社會 I II	2			1	1			採用 A 版教材	
	自然領域	基 礎 物 理	2		2					採用 B 版教材	
		基 礎 化 學	2	2						採用 A 版教材	
	藝術領域	音 樂 I II	2	1	1						
		藝術生活 I II	2	1	1						
	生活領域	計算機概論 I II	2	1	1					採用 A 版教材	
		生涯規劃 I II	2	1	1						
	健康與 體育領域	體 育 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
		健康與護理 I II	2	1	1						
		全 民 國 防 教 育 I II	2	1	1						
		<b>小 計</b>	<b>68</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		
	專 業 科 目	餐 旅 概 論 I II	4	2	2						
			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	實 習 科 目	餐 旅 英 文 與 會 話 I - IV	8			2	2	2	2		
		餐 旅 服 務 I - IV	10	3	3	2	2				
		飲 料 與 調 酒 I II	6			3	3				
		<b>小 計</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	<b>專業及實習科目合計</b>	<b>28</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
	<b>部定必修科目合計</b>	<b>96</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>8</b>			

表 2-4-4-O 餐旅群餐飲科 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 科 目	10 學分 5.4%	藝 術 賞 析 I II	2			1	1				
				計 算 機 實 務 I II	2	1	1						
				數 學 III IV	6			3	3				
				英 文 進 階 I II	2					1	1		
				小 計	12	1	1	4	4	1	1		
	實 習 科 目	26 學分 14%	專 題 製 作 I II	4					2	2			
			中 餐 烹 調 I - IV	14	3	3	4	4					
			烘 焙 食 品 製 作 I II	8			4	4					
			小 計	26	3	3	8	8	2	2		校訂必修實習科目 26 學分	
	必修學分數合計			36	4	4	12	12	3	3			
	選 修 科 目	一 般 科 目	8 學分 4.3%	全 民 國 防 教 育 III - VI	4			1	1	1	1		
				基 礎 生 物 I II	2			1	1				
				生 命 教 育 I II	2					1	1		
				數 學 專 論 I II	2					1	1		
				數 學 進 階 I II	4					2	2		
				閱 讀 與 寫 作 I II	2					1	1		
				詩 詞 選 I II	2			1	1				
				趣 味 英 文	2					2			
				新 聞 英 文	2						2		
化 學 進 階 I II				2					1	1			
物 理 進 階 I II				2			1	1					
法 律 與 生 活				2					2				
世 界 文 化				2						2			
品 德 教 育 I - IV				4			1	1	1	1			
應選修學分數小計			6							校訂選修一般科目開設 34 學分			
專 業 科 目	6 學分 3.22%	食 物 學 概 論 I II	4			2	2						
		中 餐 概 論 I II	4			2	2						
		餐 旅 管 理 I II	2					1	1				
		餐 飲 安 全 與 衛 生 I II	4	2	2								
		餐 旅 日 文 與 會 話 I II	4					2	2				
		應選修學分數小計			6							校訂選修專業科目開設 14 學分	

實習科目	40學分 21.5%	校外實習 I II	2					【1 】	【1】	
		蔬果雕刻 I II	4			2	2			
		西餐烹調 I II	6					3	3	
		飲料與調酒 III IV	4					2	2	
		中式點心製作	6					3	3	
		餐旅服務技術實務 I II	4					2	2	
		烘焙食品製作 III IV	8					4	4	
		蛋糕裝飾 I II	8					4	4	
		餐飲活動規劃與實作 I II	8					4	4	
		應選修學分數小計	40							
選修學分數合計		54	2	2	4	4	21	21		
校訂科目學分數合計		90	6	6	16	16	23	23		
可修習學分數總計		186	31	31	31	31	31	31	184-192 依彈性時間變動	
彈性教學節數		6	1	1	1	1	1	1	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	必修科目不計學分
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2
每週教學總節數		210	35	35	35	35	35	35		

協志工商學校 (103 學年) 餐飲科輪調式建教合作教育班課程調整計畫表 0605 修訂

課程類別	科目名稱	原學	訂分	學分	第一學年		第二學年		第三學年		第一學年		第二學年				
					時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	時數	學分數	
部定必修科目	語文領域	國文 I - VI	12	12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	
		英文 I - IV	8	8	3	2	3	2	3	2	3	2			3	2	
	數學領域	數學 I II -	4	4	3	2	3	2									
		歷史	2	2	3	2											
	社會領域	地理	2	2			3	2									
		公民與社會	2	2					3	2							
	自然領域	基礎物理	2	2							3	2					
		基礎化學	2	2					1	1	2	1					
	藝術領域	音樂	2	2			3	2									
		藝術生活	2	2	3	2											
	生活領域	計算機概論	2	2	3	2											
		生涯規劃 I II	2	2									1	1	2	1	
	健康與體育領域	體育 I - IV	8	8	3	2	3	2	3	2	3	2					
		健康與護理 I - II	2	2					2	1	1	1					
	國防通識 I - IV	2	2	2	1	1	1										
小計		54	54	23	15	19	13	15	10	15	10	4	3	5	3		
專業及實習科目	餐旅概論 I II	4	4	3	2	3	2										
	餐旅服務 I - IV	10	10	4	3	5	3	3	2	3	2						
	飲料與調酒 I II	4	6					4	3	5	3						
	餐旅英文與會話 I - IV	8	8					3	2	3	2	3	2	3	2		
	小計		28	28	7	5	8	5	10	7	11	7	3	2	3	2	
部定必修科目合計		82	82	30	20	27	18	25	17	26	17	7	5	8	5		
校訂必修科目	一般科目	計算機概論實務	2	2			3	2									
		小計	2	2			3	2									
	專業	專題製作	4	4									3	2	3	2	
		中餐烹調 I - IV	10	10	3	2	3	2	5	3	4	3					
		飲料與調酒 III IV	4	4									3	2	3	2	
		小計	18	18	3	2	3	2	5	3	4	3	6	4	6	4	
	實習	建教合作 機構專業 實習	職場實習 I	3	3		3										
			職場實習 II	3	3			3									
			職場實習 III	3	3				3								
			職場實習 IV	3	3						3						
職場實習 V			3	3								3					
職場實習 VI			3	3										3		3	
小計	18	18		3		3		3		3		3		3			
校定必修科目合計		38	38	3	5	6	7	5	6	4	6	6	7	6	7		
校訂選修科目	一般科目	體育 V VI	4	4									3	2	3	2	
		國防通識 V VI	2	2					1	1	2	1					
		數學 III IV	4	4					3	2	3	2					
		品德教育 I II	2	2									1	1	2	1	

專 業 及 實 習 科 目	數學進階 I II	2	2									2	1	1	1
	趣味英文 I II	2	2									2	1	1	1
	小計	10	10	0	0	0	0	1	1	2	1	7	4	5	4
	基礎訓練	6	6		6										
	補充訓練	4	4						2		2				
	餐飲安全與衛生 I II	2	2					2	1	1	1				
	食物學概論 I II	2	2					2	1	1	1				
	蔬果雕刻 I II	2	2									2	1	1	1
	烘焙食品製作 I II	8	8									6	4	6	4
	蛋糕裝飾 I II	8	8									6	4	6	4
	西餐烹調 I II	6	6									4	3	5	3
	異國料理 I II	6	6									4	3	5	3
	中式點心製作 I II	6	6									5	3	4	3
	餐旅服務技術實務 I II	2	2									2	1	1	1
	餐旅管理 I II	2	2									1	1	2	1
餐飲活動規劃與實作 I II	8	8									4	4	6	4	
小計	30	30	0	6	0	0	2	3	1	3	13	9	14	9	
校訂科目合計	74	74	3	11	6	7	8	10	7	10	26	20	25	20	
合計	160	160	33	35	33	25	33	25	33	25	33	25	33	25	
必修科目	班會 I - VI	6(節)	6	1		1		1		1		1		1	
	綜合活動 I - VI	6(節)	6	1		1		1		1		1		1	
總計	160	160	35	35	35	25	35	25	35	25	35	25	35	25	

備註：  
 一、部定一般科目、學分數請比照「實用技能學程日間部課綱」規劃。部定專業科目、學分數請比照「99年職業學校群科課程綱要」規劃。  
 二、本表為輪調式建教合作教育班課程規劃，有關課程規劃原則請參照 95 年 1 月 4 日教中(三)字第 094500230 號函辦理。  
 三、建教合作機構專業學習以三個月為一階段，每階段採認三至五學分，由建教合作評估訪視委員評估後核予採認學分數。  
 四、學校補充訓練課程列於「校定選修科目」欄位，其授課節數不列入規定之 35 節計算，並請於科目名稱前以「\*」表示。  
 四、課程分上下學期且學分轉換後非整數者，可依學年之授課節數換算學分數，但仍須符合每 1 學分需授足 18 小時之規定。

※ 基礎訓練實施時程 103 年 7 月 8 日~102 年 8 月 8 日共 5 週，每周上課 3~4 天，每天上課 7 節，共 108 節 6 學分。

職群別：餐旅群 科別：餐飲技術科(103學年度入學適用)

類	別	科	目	授 課 節 數						備 註		
				第一 年		第二 年		第三 年				
名 稱	學 分	名 稱	學 分	一	二	一	二	一	二			
部 定 必 修 科 目	54 學分 28.1%	語文領域	國 文 I - IV	12	3	3	3	3				
		英文領域	英 文 I - IV	8	2	2	2	2				
		社會領域	歷 史	2			2					
			地 理 I II	2					1	1		
			公 民 與 社 會	2				2				
		自然領域	基 礎 化 學	4			1	1				
			基 礎 物 理	4			1	1				
		藝術領域	音 樂 I II	4	1	1						
			藝 術 生 活 I II	4	1	1						
		生活領域	計 算 機 概 論 I II	2	1	1						
			生 涯 規 劃 I II	2						1	1	
		健康與體育	體 育 I - IV	8	2	2	2	2				
			健 康 與 護 理 I II	2	1	1						男、女均須修習
				全 民 國 防 教 育 I II	2	1	1					男、女均須修習
		小 計	54	14	14	11	11	2	2			
習 專 業 及 實 習 科 目	28 學分 14.6%		餐 旅 英 文 與 會 話 I II III	8			2	2	2	2	含實習	
			餐 旅 概 論 I II	4	2	2						
			餐 旅 服 務 技 術 I II III IV	10	3	3	2	2			含實習	
			飲 料 與 調 酒 I II	6			3	3			含實習	
			小 計	28	5	5	7	7	2	2		
部 定 必 修 科 目 合 計			82	19	19	18	18	4	4			
校 訂 科 目	66 學分 34.4%	必 修	計 算 機 實 務 I II	2	1	1						
			體 育 V VI	2					1	1		
			中 餐 烹 飪 I II III IV	20	6	6	4	4			含實習	
			烘 焙 I II	8			4	4			含實習	
			西 餐 烹 飪 I II	6					3	3	含實習	
			餐 飲 活 動 規 劃 與 實 作 I	8					4	4	含實習	
			中 式 點 心 製 作 I II	8					4	4	含實習	
			專 題 製 作 I II	4					2	2		
			蛋 糕 裝 飾 I II	8					4	4	含實習	
			38 學分 18.8%	選 修	國 文 V VI	2					1	1
	數 學 III IV V VI	6					2	2	1	1		
	全 民 國 防 教 育 III IV	2					1	1				
	品 德 教 育 I II III IV	4			1	1	1	1				
	餐 飲 禮 儀 I II III IV	4			1	1	1	1			含實習	
	蔬 果 切 雕 I II	6							3	3	含實習	
	飲 料 調 製 I II	6			3	3					含實習	
	飲 料 與 調 酒 III IV	2							1	1		
餐 旅 管 理 I II	2					1	1					
		餐 旅 服 務 技 術 實 務 I II	4					2	2			
		小 計	104	12	12	13	13	27	27			
目 合 計			186	31	31	31	31	31	31			
彈 性 教 學 時 間			0	1	1	1	1	1	1	不計學分		

合 計 ( 學 分 )				186	32	32	32	32	32	32	畢業最少應 修得 150 學 分
部 定 必	活 動 科 目	18 節	班 會	18	1	1	1	1	1	1	不 計 學 分
			綜 合 活 動		2	2	2	2	2	2	
每 週 教 學 總 節 數				210	35	35	35	35	35	35	

※百分比係以 192 學分為分母

## (十) 開設流程表

餐旅群餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 課程領域	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	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 I → 公民與社會 II		
	自然領域	基礎物理					
		基礎化學					
	藝術領域	音樂 I → 音樂 II					
		藝術生活 I → 藝術生活 II					
	生活領域	計算機概論 I → 計算機概論 II					
		生涯規劃 I → 生涯規劃 II					
	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	語文領域					閱讀與寫作 I → 閱讀與寫作 II
			詩詞選 I → 詩詞選 II				
					趣味英文		
					新聞英文		
數學領域				數學 III → 數學 IV			
						數學進階 I → 數學進階 II	
						數學專論 I → 數學專論 II	
						法律與生活	
社會領域						世界文化史	
		自然領域			基礎生物 I → 基礎生物 II		
					化學進階 I → 化學進階 II		
			物理進階 I → 物理進階 II				
藝術領域				藝術賞析 I → 藝術賞析 II			
生活領域		計算機實務 I → 計算機實務 II					
					生命教育 I → 生命教育 II		
					品德教育 I → 品德教育 II → 品德教育 III → 品德教育 IV		
全民國防			全民國防教育 III → 全民國防教育 IV		全民國防教育 V → 全民國防教育 VI		

類別：專業及實習科目(含部定、校訂之專業及實習、實務科目)

表 2-4-5-2-O 餐旅群餐飲科 科目開設流程表(以科為單位，1科1表)



課程類別	學科類	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			餐飲英文與會話 I	餐飲英文與會話 II	餐飲英文與會話 III	餐飲英文與會話 IV
		餐旅概論 I	餐旅概論 II				
	實	餐旅服務 I	餐旅服務 II	餐旅服務 III	餐旅服務 IV		
				飲料與調酒 I	飲料與調酒 II		
校訂科目	專	餐飲安全與衛生 I	餐飲安全與衛生 II				
				食物學概論 I	食物學概論 II		
						餐旅管理 I	餐旅管理 II
	實					餐旅日文與會話 I	餐旅日文與會話 II
		中餐烹調 I	中餐烹調 II	中餐烹調 III	中餐烹調 IV	中式點心製作 I	中式點心製作 II
				烘焙食品製作 I	烘焙食品製作 II	烘焙食品製作 III	烘焙食品製作 IV
						專題製作 I	專題製作 II
						校外實習 I	校外實習 II
				蔬果雕刻 I	蔬果雕刻 II		
						西餐烹調 I	西餐烹調 II
						飲料與調酒 III	飲料與調酒 IV
						餐旅服務技術實務 I	餐旅服務技術實務 II
						蛋糕裝飾 I	蛋糕裝飾 II
						餐飲活動規劃	餐飲活動規劃
						與實作 I	與實作 II

## 實用技能班

項 目	說 明	備 註
一、第一年段之技能專長及就業進路	1. 第一年段課程著重中餐烹飪與調酒基本能力試探，期能取得中餐丙級證照，修畢後可從事餐飲外場服務與廚師助理之工作，如切菜、簡單的烹調和菜餚上桌之引導。	
二、第二年段之技能專長及就業進路	1. 第二年段課程著重烘焙食品實習及餐飲相關學科，修畢後期能取得烘焙食品丙級證照，可從事餐廳和飯店點心製作之助理，如餐廳外場之服務、簡易麵包之製作。	
三、第三年段之技能專長及就業進路	1. 第三年段課程著重高級烹調、蛋糕裝飾實習專精訓練，修畢後能取得中餐乙級證照，可從事中餐或西餐和點心之二手廚師，如蛋糕製作及裝飾、採購、初級菜單設計。	

## (十一) 學生修課及學生選課輔導措施

本校課程係為升學導向與就業而設計，並兼顧綜合導向學生之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。

各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

至於選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。課程手冊已公佈每一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

- a. 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- b. 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- c. 於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- d. 以班級座談方式，引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。
- e. 舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(2) 家長方面：

- a. 適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- b. 利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3) 教師方面：

- a. 舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- b. 提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- c. 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

## 2. 輔導人員

- (1) 各班導師
- (2) 輔導教師
- (3) 各科主任
- (4) 其他相關人員

## 3. 輔導時間

- (1) 高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2) 各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3) 個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4) 家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

## 4. 查詢資源

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

- (1) 開設必修及選修科目：教務處。
- (2) 課程規劃：教務處、任課老師及召集人。
- (3) 選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師及召集人。
- (4) 心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。
- (5) 確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。
- (6) 科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

## (十二)升學選課建議表

餐旅群 餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

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	三	一	2	必修	
	餐旅概論 II	三	二	2	必修	
	食物學概論 I	二	一	2	選修	
	食物學概論 II	二	二	2	選修	
	餐飲安全與衛生 I	一	一	2	選修	
	餐飲安全與衛生 II	一	二	2	選修	
	餐旅管理 I	三	一	1	選修	
	餐旅管理 II	三	二	1	選修	
實習科目	餐旅英文與會話 I	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 II	二	二	2	必修	
	餐旅英文與會話 III	三	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 IV	三	二	2	必修	
	餐旅服務 I	一	一	3	必修	
	餐旅服務 II	一	二	3	必修	
	餐旅服務 III	二	一	2	必修	
	餐旅服務 IV	二	二	2	必修	
	飲料與調酒 I	二	一	3	必修	
	飲料與調酒 II	二	二	3	必修	
	飲料與調酒 III	三	一	2	選修	
	飲料與調酒 IV	三	二	2	選修	
	餐旅服務技術實務 I	三	一	2	選修	
	餐旅服務技術實務 II	三	二	2	選修	
	專題製作 I	三	一	2	必修	
	專題製作 II	三	二	2	必修	

## (十三)就業輔導選課建議表

餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

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	三	一	2	必修	
	餐旅概論 II	三	二	2	必修	
	食物學概論 I	二	一	2	選修	
	食物學概論 II	二	二	2	選修	
	餐飲安全與衛生 I	一	一	2	選修	
	餐飲安全與衛生 II	一	二	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話 I	二	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 II	二	二	2	必修	
	餐旅英文與會話 III	三	一	2	必修	
	餐旅英文與會話 IV	三	二	2	必修	
	餐旅服務 I	一	一	3	必修	
	餐旅服務 II	一	二	3	必修	
	餐旅服務 III	二	一	2	必修	
	餐旅服務 IV	二	二	2	必修	
	飲料與調酒 I	二	一	3	必修	
	飲料與調酒 II	二	二	3	必修	
	專題製作 I	三	一	2	必修	
	專題製作 II	三	二	2	必修	
	中餐烹調 I	一	一	3	必修	
	中餐烹調 II	一	二	3	必修	
	中餐烹調 III	二	一	4	必修	
	中餐烹調 IV	二	二	4	必修	
	烘培食品製作 I	二	一	4	必修	
	烘培食品製作 II	二	二	4	必修	
	餐旅日文與會話 I	三	一	2	選修	
	餐旅日文與會話 II	三	二	2	選修	
	校外實習 I	三	一	1	選修	
	校外實習 II	三	二	1	選修	
	蔬果雕刻 I	二	一	2	選修	
	蔬果雕刻 II	二	二	2	選修	
	西餐烹調 I	三	一	4	選修	
	西餐烹調 II	三	二	4	選修	
	中式點心製作 I	三	一	3	選修	
	中式點心製作 II	三	二	3	選修	
	烘焙食品製作 III	三	一	4	選修	
	烘焙食品製作 IV	三	二	4	選修	
蛋糕裝飾 I	三	一	4	選修		
蛋糕裝飾 II	三	二	4	選修		

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
	餐飲活動規劃與實作 I	三	一	4	選修	
	餐飲活動規劃與實作 II	三	二	4	選修	

### (十三)學生成績考查辦法

#### 私立協志高級工商職業類科(含實用技能學程)學生成績考查辦法補充規定

教育部頒職業學校學生成績考查辦法 【981104 教育部台參字第 0980183534C 號令】	補充 要點	本校成績考查辦法補充規定 98 年 12 月 14 日行政會報通過 本校成績考查辦法補充規定 99 年 1 月 6 日教務會議討論 通過
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， <b>其日常及定期考查方式，除本辦法另有規定外，由各校定之。</b>	學業成績之考查，酌採下列適當之方式評量： 1.口頭問答。2.演習練習。3.實驗、實習。 4.閱讀報告。5.作文。6.隨堂測驗。 7.調查採集等報告。8.工作報告。9.其他。	
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。	體育成績考查依如下辦理： 1.平常成績(運動技能)佔 60%。 2.期中考成績(運動精神與學習態度)佔 25%。 3.期末考成績(體育知識)佔 15%。 其它科目成績考查依如下辦理： 1.平常成績佔 40%。 2.期中考成績佔 30%。	

	3.期末考成績佔 30%。
<p>第七條 學業成績以一百分為滿分，其及格基準規定如下：</p> <p>一、一般學生：均以六十分為及格。</p> <p>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：初入學第一年級以四十分為及格，第二年級以五十分為及格，第三年級以後以六十分為及格。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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，得予補考：</p> <p>一、一般學生：四十分。</p> <p>二、前項第二款至第四款學生：</p> <p>(一)及格分數為四十分者：三十分。</p> <p>(二)及格分數為五十分或六十分者：四十分。</p> <p>三、前二款學生遭遇特殊事故者：由各校定之。</p> <p>前項補考之成績，依下列規定採計：</p> <p>一、補考及格者，授予學分，並以第一項所定及格分數計。</p> <p>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。</p> <p>身心障礙學生之學業成績考查，由學校依特殊教育法第二十七條所定個別化教育計畫之評量方式定之。</p>	
<p>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：</p> <p>一、專班重修：重修學生<b>人數達十五人以上者</b>，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。</p> <p>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。</p> <p>三、隨班修讀：學生得於修業期限內隨其他班級課程修讀。</p> <p>前項各款辦理方式，由各該主管教育行政機關定之。</p> <p>第一項各款重修之成績，其採計方式如下：</p> <p>一、重修後成績及格之科目，授予學分，其成績<b>依前條第一項各款所定及格分數</b>登錄。</p> <p>二、重修後成績不及格之科目，不授予學分，其成績<b>得就重修前後成績</b>擇優登錄。</p>	一般科目不及格成績在四十(含)分以上者，准予補考一次。



<p>第九條 學生學業成績於定期考查時，因第五條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。</p>	<p>學生於期中考試、期末考試時，因公、因病、因直系血親尊親喪亡或不可抗力之偶發事件，不能參加全部科目或部分科目之考試，報經學校核准給假者，准予補考，其成績按實得分數計算。其餘超過六十分者，一律以六十分計算。但無故缺考者，不准補考，其缺考科目之成績以零分計算。</p>
<p>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。</p>	
<p>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。 <b>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：</b> <b>一、補考後不及格科目之學分數。</b> <b>二、未達補考標準之不及格科目學分數。</b> 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。</p>	
<p>第十二條 新生及轉學生入學前，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，不及格或未修之科目學分，均應重修或補修；其審查、甄試及學分抵免規定，由各校定之。 轉學生有前條第一項規定之情事者，學校應視該學生之學習狀況，編入適當之年級就讀。</p>	<p>轉學生依本校當學期核定招收轉學生簡章規定辦理。</p>
<p>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。</p>	
<p>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。 <b>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。</b></p>	

<p>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。</p>	
<p>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。</p>	<p>依據高級中等學校學生學籍管理辦法，學生因特殊原因可申請休學一學年（至多兩學年）；惟依據 97 年 1 月 3 日教中三字第 0970550029 號教育部中部辦公室書函，學生因懷孕生產或為哺育幼兒申請休學者，其申請休學期間不計入休學年限，且得延長修業期限。</p>
<p>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。</p>	<p>學生申請銷過依學務處所定之銷過辦法辦理。</p>
<p>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。 德行評量之出席紀錄，依學生請假規定辦理。</p>	<p>一、學生缺課有下列情形之一者，不得參加期末考試，並且不給予成績考查。 1.缺課日數達全學期教學總日數三分之一者。 2.某一科目缺課之時(節)數，達該科目全學期教學總時(節)數三分之一者，該科目成績不予成績考查並以零分計算之。學生因公、重病、嚴重意外或因特殊事故經學校核准給假者，不受前項之限制。 二、因懷孕或哺育幼兒而核准之事(病)假、產假致缺課時數逾全學期授課時數三分之一者，該科目成績得視需要與科目性質以補考或其他補救措施彈性處理，補考成績按實際成績計算。</p>
<p>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<b>其他適性教育</b>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。</p>	
<p>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。</p>	
<p>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： <b>(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。</b></p>	

<p>(二)修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後未滿三大過者。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
<p>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。</p>	<p>本規定由各科教學研究會審議並提報行政會報討論後，再經校務會議正式通過，報請主管教育行政機關備查後施行，修正時亦同。</p>
<p>第二十三條 <b>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。</b></p> <p><b>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。</b></p> <p><b>前二項</b>各條規定，以適用於<b>前二項施行</b>日期入學之職業學校一年級學生為限，並逐年實施。</p>	<p>中華民國 97 年 7 月 31 日以前入學之本校學生，不適用本法。</p> <p>前項學生之成績考查，依教育部 95.07.18 台參字第 0950104957B 號令職業學校學生成績考查辦法及相關之本校成績考查補充規定辦理。</p>
<p>第二十四條 本辦法除另定施行日期者外，自發布日施行。</p>	