

臺北市私立開南高級商工職業學校

附設高級職業進修學校

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、規劃流程及工作要領-----3

貳、群科歸屬

一、群科歸屬表-----5

參、各群科課程規劃

一、科教育目標-----6

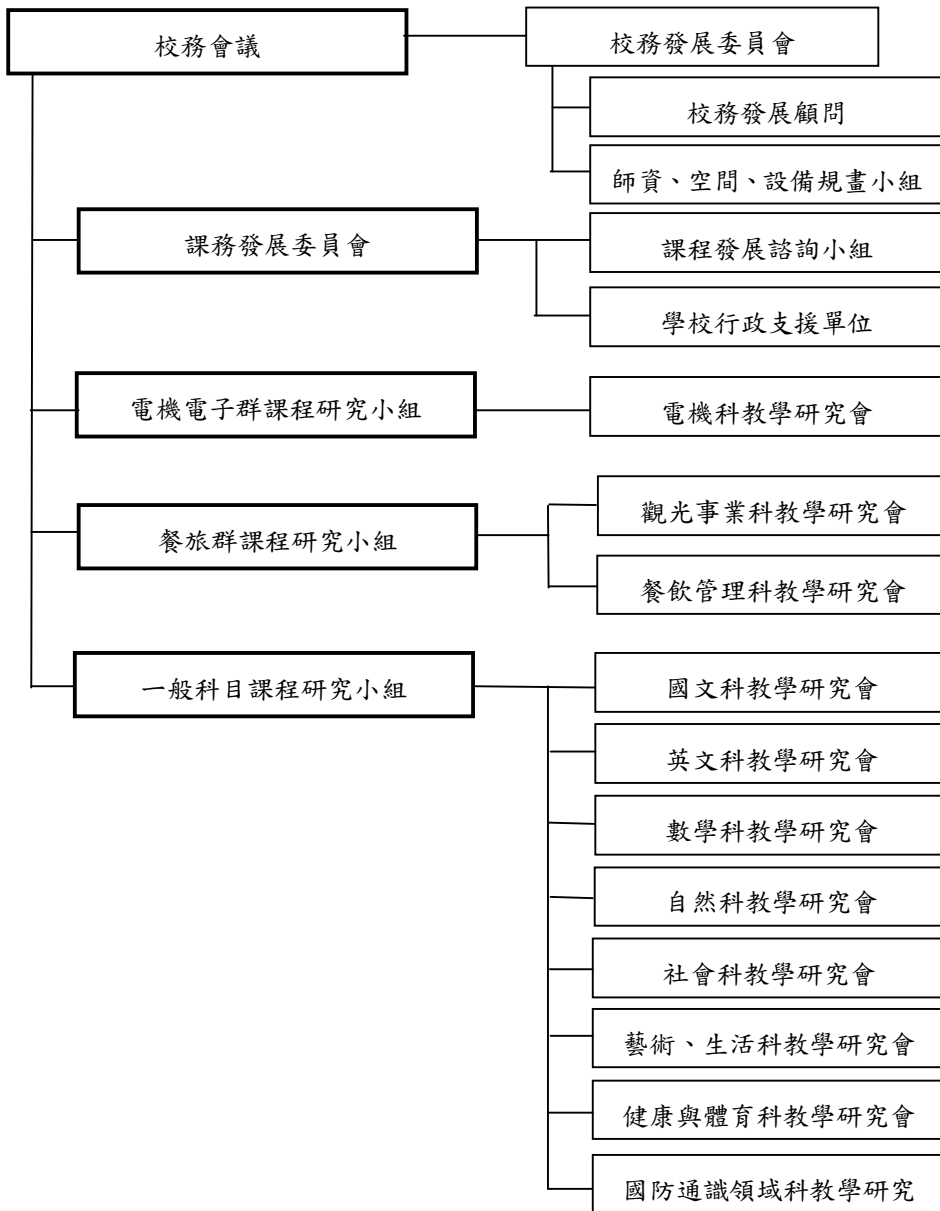
二、校訂課程科目規劃-----7

三、教學科目每週教學節數-----18

壹、課程發展組織與運作機制

(一) 組織架構：

臺北市私立開南高級商工職業學校附設進修學校課程發展組織架構



課程發展組織架構圖

圖 1 台北市開南商工附設進修學校課程發展組織架構

(二) 規劃流程及工作要項：

1. 蒐集資料。

- (1)高級中等進修補習學校民國 76 年以前參照日校高中職教育課程。
- (2)教育部民國 76 年公布「高級中等進修補習學校課程標準」。
- (3)教育部民國 95 年公布「高級中等進修學校暫行大綱」。
- (4)教育部民國 97 年公布「高級中等進修學校課程大綱」。

2. 發展學校特色課程需求評估分析。

3. 訂定教育目標及學生基本能力指標。

4. 擬定各項章程、辦法及細則。

(1)擬定校定科目設計與審查程序。

(A)校定科目設計原則。

- (a)符合學生學習能力需求。
- (b)符合發展學校特色需求。
- (c)符合工商業界需求。
- (d)參考本校現有師資、設備。

(B)校定科目設計與審查程序如下：

設計者提出科目名稱及科目大要



各學科教學研究會初審



學校課程發展委員會複審



正式列入科目表

(2)參考召集學校所訂之校定科目大要，撰寫格式。

(3)擬定排課原則與方式。

(4)擬定補救教學施行細則。

(5)擬定成績考查辦法補充規定。

5. 師資人力資源規劃：

- (1) 依全校總班級數，統計所有開課之總節數。
- (2) 分析統計各科教師之基本教學節數。
- (3) 做出各科目教師及教學節數分析表。
- (4) 師資人力資源供需依群屬性整合。

6. 空間資源規劃：

- (1) 現有空間調查。

研究學校現有之空間使用屬性及使用率，作為課程設計與排課參考。

- (2) 需求空間調查。

依據學校及中正社區大學班級數、學生數、教學節數以決定空間之需求。

- (3) 空間需求整合。

相同群科作空間需求整合與規劃。

7. 設備資源規劃：

- (1) 設備資源整合提高使用率。
- (2) 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

8. 溝通宣導。

9. 擬定學校整體課程架構表。

10. 擬定各類課程領域開設節數表。

11. 各科規劃小組擬定教學科目與節數。

12. 各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表。

13. 各科規劃小組擬定各學期開設科目表。

14. 各科規劃小組擬定教學科目節數總表。

15. 各科規劃小組撰寫科目大要。

16. 召開課程發展委員會審議。

17. 召開校務會議。

18. 呈報教育局核備。

19. 正式實施。

20. 成效檢討、修正。

貳、群科歸屬

(一)表 2.1 群科歸屬表

| 類 別 | 群 別 | 科 別 | 現有 | 新增 |
|-----|-------|-------|----|----|
| 工業類 | 電機電子群 | 電機科 | ◎ | |
| 商業類 | 餐旅群 | 餐飲管理科 | ◎ | |
| | | 觀光事業科 | ◎ | |

參、各群科課程規劃

(一)表 3.1 科教育目標

| 科 別 | 科 教 育 目 標 |
|-------|--|
| 電機科 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 傳授電機技術之基本知識。 2. 訓練電機技術之基本技能。 3. 培育電機技術相關實務工作之再進修能力。 4. 養成良好的安全工作習慣。 |
| 觀光事業科 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。 2. 培養健全之餐旅相關產業之初級技術人員，能擔任餐旅領域有關具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好安全工作習慣。 |
| 餐飲管理科 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 培養餐飲管理職場之基層人才的能力，並奠定學習專業知能之基礎能力。 2. 訓練學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好的安全工作習慣。 3. 培育具有繼續進修相關專業領域之能力。 |

(二)、校訂課程科目規劃

(1) 表 3.2.1 電機與電子群 電機科 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 |
| 電機科 | 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。 | 1. 銜接國中自然與生活科技必修教材。 2. 介紹物理知識在日常生活中的應用。 3. 激發學生對學習科學之興趣。 | 物理 I - II | 2 |
| | | 1. 引導學生對學習化學之興趣。 2. 培養學生具備化學基本素養。 3. 增進學生解決問題自我學習能力。 | 化學 I - II | 2 |
| | | 1. 拓展學生國防科技視野。 2. 使學生知道先進科技對戰爭型態的影響。 3. 建立學生對科技國防重要性認知。 | 全民國防教育 III - VI | 4 |
| | 2. 人文素養及職業道德 (1) 陶冶人文基本素養。 (2) 養成尊重差異之態度。 (3) 培養同儕學習之能力。 (4) 涵養敬業樂群之精神。 | 1. 認識體育知識與方法。 2. 鍛鍊身心，使其均衡發展。 3. 增進運動技能，提升身體適應能力。 | 體育 I - VI | 6 |
| | | 1. 學會影像處理軟體的應用。 2. 學會網頁製作軟體的應用。 3. 學會動畫製作軟體的應用。 4. 學會電腦簡易維修。 | 計算機應用 I - IV | 8 |
| | | 1. 認識室內、工業配電設備配電方式。 2. 透過課程可以實際操作低壓工業配電盤、故障模擬盤，使學生能了解各式室內、工業配電原理。 3. 能取得丙級技術士證照。 | 基礎配電實習 I II | 4 |
| | 3. 公民資質及社會服務之基本能力 (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. 能熟悉電工法規之理論概念。 2. 能熟悉電工法規之條文。 3. 能配合法規條文設計各類電力工程。 | 電工法規 I II | 4 |
| | | 1. 使學生能認識專題製作的概念。 2. 使學生能應用數位與微處理電路，並能設計低階程式語言。 3. 使學生能應用電腦輔助電路設計軟體，以設計電路圖與電路板。 4. 使學生能應用電腦輔助電路製造軟體與機具，以製作電路板。 5. 使學生能應用電腦軟體撰寫報告，以及輔助產品介紹。 | 專題製作 I - II | 6 |

| 科別 | 一般能力 | 專業能力 | 相對應校訂科目 | |
|----|------|---|----------------|----|
| | | | 科目名稱 | 節數 |
| | | 1. 能瞭解有關輸電、配電之一般知識。 2. 能瞭解輸配電工程所使用之器材及使用方法。 | 輸配電學 | 3 |
| | | 1. 使學生能認識 PLC 的發展背景及組成要件。 2. 培養認識 PLC 階梯圖及各種基本指令及應用指令的能力。 3. 使學生具備 PLC 的指令撰寫程式的能力。 4. 培養學生利用 PLC 來控制電動機、汽油壓、步進馬達的能力。 | 可程式控制實習 | 3 |
| | | 1. 能瞭解之微處理機之原理與結構。 2. 能瞭解微處理機與微電腦之關係。 3. 能瞭解資料傳輸之原理。 4. 能瞭解微處理機之中斷與資料取。 5. 培養學生能應用微處理機之能力。 | 微處理機實習 I II | 6 |
| | | 1. 認識被動元件基礎特性及應用。 2. 認識交、直流相關電路之基本原理。 | 基本電學 III IV | 4 |
| | | 1. 基本電子元件特性。 2. 基本偏壓電路以及基本放大電路原理的認知。 | 電子學 III IV | 4 |

(2) 表 3.2.2 餐旅群 觀光事業科 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 | 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。 | 1. 引導學生對學習化學之興趣。 2. 培養學生具備化學基本素養。 3. 增進學生解決問題自我學習能力。 | 化學 I - II | 2 |
| | | 1. 明白組織、器官及器官系統定義。 2. 熟悉各種動物組織特性與功能。 3. 熟悉各種植物組織特性與功能。 | 生物 I - II | 2 |
| | | 1. 拓展學生國防科技視野。 2. 使學生知道先進科技對戰爭型態的影響。 3. 建立學生對科技國防重要性認知。 | 全民國防教育 III - VI | 4 |
| | 2. 人文素養及職業道德 (1) 陶冶人文基本素養。 (2) 養成尊重差異之態度。 (3) 培養同儕學習之能力。 (4) 涵養敬業樂群之精神。 | 1. 認識體育知識與方法。 2. 鍛鍊身心，使其均衡發展。 3. 增進運動技能，提升身體適應能力。 | 體育 I - VI | 6 |
| | | 1. 學會影像處理軟體的應用。 2. 學會網頁製作軟體的應用。 3. 學會動畫製作軟體的應用。 4. 學會電腦簡易維修。 | 計算機應用 I - IV | 8 |
| | 3. 公民資質及社會服務之基本能力 (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. 奠定紮實的日文基礎。 2. 熟悉生活日語會話及觀光日語會話。 3. 培養基本的造句、寫作能力。 4. 培養學習日語的興趣。 | 觀光日語會話 I II III IV | 8 |
| | | 1. 培養學生熟習餐旅業界實務日語說寫能力 | 餐旅日語與會話 I II | 4 |
| | | 1. 培養對觀光事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。 2. 培養對觀光事業之經營管理有通盤認識。 3. 了解觀光價值與觀光資源之規劃與管理。 | 觀光學概要 I II | 4 |
| | | 1. 正確區分觀光資源屬性之不同定義。 2. 清楚瞭解台灣及各國之觀光資源。 3. 培養學生掌握觀光產業各經濟活動，為升學就業做準備。 | 觀光地理概論 I II | 4 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. 培養對旅館的正確概念 2. 瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。 3. 瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。 4. 培養對職業應有的道德與敬業精神。 | <p style="text-align: center;">旅館管理 I II</p> | 4 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解房務管理的所有流程。 2. 實務操作鋪床之流程。 | <p style="text-align: center;">客房實務 I II</p> | 4 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解各級觀光行政機構的組織及職掌。 2. 培養對各項重要法規有正確認識。 3. 培養觀光從業人員的正確守法觀念與態度。 | <p style="text-align: center;">觀光行政與法規概要 I II</p> | 4 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解旅行業的起源、意義及特質 2. 瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 3. 培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。 4. 提升航空業務、帶團作業及旅行業未來發展之正確認知 | <p style="text-align: center;">旅遊實務 I II</p> | 4 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解領隊人員的職責 2. 實務操作領隊接待服務 | <p style="text-align: center;">領隊實務 I II</p> | 4 |

(3) 表 3.2.3 餐旅群 餐飲管理科 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 |
| 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。 | (1)了解中餐烹飪的基本知識。 (2)熟練各種刀工及烹調技巧。 (3)食物選購及正確操作各種烹飪設備的能力。 (4)建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 | 中餐製作 I II | 8 |
| | | 具烘焙理論基礎，烘焙器具、設備及烘焙原料功能和特性之認識，烘焙產品實際製作能力。 | 烘焙 I II | 4 |
| | 2. 人文素養及職業道德 (1) 陶冶人文基本素養。 (2) 養成尊重差異之態度。 (3) 培養同儕學習之能力。 (4) 涵養敬業樂群之精神。 | (1)瞭解食品衛生安全之基本觀念。 (2)瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 (3)建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 (4)啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。 | 餐飲安全與衛生 I II | 4 |
| | | (1) 培養正確的食物學基本知識，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。 (2) 瞭解食物的特性、營養價值、選擇、貯存、加工與烹調時的變化。 | 食物學 I II | 4 |
| | 3. 公民資質及社會服務之基本能力 (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)基本高湯與沙司的特性及製作 (2)開胃菜與沙拉的特性及製作 (3)西式湯品的特性及製作 (4)西式甜點的特性及製作 | 西餐 I II | 4 |
| | | (1)瞭解中式點心的特性與分類。 (2). 瞭解各項材料的特性。 (3)學習製作各式麵食、米食與雜糧點心。 (4)熟練各類點心基礎的製作技巧。 | 中式點心 I II | 4 |

(三)、教學科目每週教學節數

(1) 電機科

群別：電機與電子群 科別：電機科 課程大綱教學科目與節數表

表 3.3.1

| 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 | | | |
| | | 數學領域 | 數學 I - IV | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| | | | 社會領域 | 歷史 I - II | 2 | | | 1 | 1 | | | |
| | | 公民與社會 I - II | 公民與社會 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | | 藝術與生活領域 | 法律與生活 I - II | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | 計算機概論 I - II | 4 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | 健康與護理 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | 全民國防教育 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| | 小 計 | 52 | 12 | 12 | 8 | 8 | 6 | 6 | | | | |
| | 專業及實習科目 | 基本電學 I - II | 6 | 3 | 3 | | | | | | | |
| | | 基本電學實習 I - II | 6 | 3 | 3 | | | | | | | |
| | | 電子學 I - II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 電子學實習 I - II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 電工機械 I - II | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | 小 計 | 30 | 6 | 6 | 9 | 9 | 0 | 0 | | | | |
| | 部定必修科目合計 | | | 82 | 18 | 18 | 17 | 17 | 6 | 6 | | |
| 校 訂 科 目 | 校訂 | 基礎物理 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | 基礎化學 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | 野外求生 | 1 | | | 1 | | | | | | |
| | | 當代軍事科技 | 1 | | | | 1 | | | | | |
| | | 恐怖主義與反恐作為 | 1 | | | | | 1 | | | | |
| | | 戰爭與危機的啟示 | 1 | | | | | | | 1 | | |
| | | 體育 I - VI | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| | | 計算機應用 I - IV | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | 基礎配電實習 I - II | 4 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | 電工法規 I - II | 4 | | | 2 | 2 | | | | | |
| | | 專題製作 I - II | 6 | | | | | | 3 | 3 | | |
| | | 輸配電學 | 3 | | | | | | 3 | | | |
| | | 可程式控制實習 | 3 | | | | | | | 3 | | |
| | | 微處理機實習 I - II | 6 | | | | | | 3 | 3 | | |
| 基本電學 III - IV | 4 | | | | | | 2 | 2 | | | | |
| 電子學 III - IV | 4 | | | | | | 2 | 2 | | | | |
| 校訂科目合計 | | | 56 | 5 | 5 | 6 | 6 | 17 | 17 | | | |
| 必修科目 | 活動科目 | 班 會 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| | | | 144 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | | |

97051

(2) 觀光事業科

 群別：餐旅群 科別：觀光事業科 課程大綱教學科目與節數表
 表 3.3.2

| 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 | | |
| | | 英文 I - VI | 12 | 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 I - II | 2 | | | 1 | 1 | | | |
| | | | 公民與社會 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 藝術與生活領域 | 法律與生活 I - II | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | 計算機概論 I - II | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | 健康與護理 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | 全民國防教育 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | 小計 | 52 | 12 | 12 | 8 | 8 | 6 | 6 | | | |
| | 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 | 18 | 18 | 12 | 12 | 8 | 8 | | |
| 校訂科目 | 校訂科目 | 化學 I - II | 2 | | | | 1 | 1 | | | |
| | | 生物 I - II | 2 | | | 1 | 1 | | | | |
| | 各校自訂科目 | 野外求生 | 1 | | | 1 | | | | | |
| | | 當代軍事科技 | 1 | | | | 1 | | | | |
| | | 恐怖主義與反恐作為 | 1 | | | | | 1 | | | |
| | | 戰爭與危機的啟示 | 1 | | | | | | 1 | | |
| | | 體育 I - VI | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | 計算機應用 I - IV | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| | | 觀光日語會話 I - IV | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | |
| | | 餐旅日語與會話 I - II | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| | | 觀光學概要 I - II | 4 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 觀光地理概論 I - II | 4 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | 旅館管理 I - II | 4 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | 客房實務 I - II | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| | | 觀光行政與法規概要 I - II | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| 旅遊實務 I - II | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | |
| 領隊實務 I - II | 4 | | | | | 2 | 2 | | | | |
| 校訂科目合計 | | | 62 | 5 | 5 | 11 | 11 | 15 | 15 | | |
| 必修科目 | 活動科目 | 班會 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | | 144 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | |

97051

群別：餐旅群 科別：餐飲管理科 課程大綱教學科目與節數表
表 3.3.3

| 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 | |
| | | 數學領域 | 數學 I - IV | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | 社會領域 | 歷史 I - II | 2 | | | 1 | 1 | | | |
| | | | 公民與社會 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 藝術與生活領域 | 法律與生活 I - II | 2 | | | | | 1 | 1 | |
| | | | 計算機概論 I - II | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | 健康與護理 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | 全民國防教育 I - II | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | 小 計 | | 52 | 12 | 12 | 8 | 8 | 6 | 6 | | |
| | 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 | 18 | 18 | 12 | 12 | 8 | 8 | | |
| 校 訂 科 目 | 校訂科目 | 化學 I - II | 2 | | | | | 1 | 1 | | |
| | | 生物 I - II | 2 | | | 1 | 1 | | | | |
| | 各校自訂科目 | 野外求生 | 1 | | | 1 | | | | | |
| | | 當代軍事科技 | 1 | | | | 1 | | | | |
| | | 恐怖主義與反恐作為 | 1 | | | | | 1 | | | |
| | | 戰爭與危機的啟示 | 1 | | | | | | 1 | | |
| | | 體育 I - VI | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | 計算機應用 I - IV | 8 | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| | | 中餐製作 I - II | 8 | 4 | 4 | | | | | | |
| | | 烘焙 I - II | 4 | | | 4 | 4 | | | | |
| | | 餐飲安全與衛生 I - II | 4 | | | | | 2 | 2 | | |
| | | 食物學 I - II | 4 | | | 2 | 2 | | | | |
| | 西餐 I - II | 4 | | | | | 4 | 4 | | | |
| 中式點心 I - II | 4 | | | | | 4 | 4 | | | | |
| 校 訂 科 目 合 計 | | | 62 | 5 | 5 | 11 | 11 | 15 | 15 | | |
| 必修科目 | 活動科目 | 班 會 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | | 144 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | |