

備查文號：  
中華民國114年1月23日臺教授國字第1140002283號函備查

高級中等學校課程計畫  
苗栗縣私立君毅高級中學  
學校代碼：051302

進修部課程計畫

本校113年11月12日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年1月24日

## 學校基本資料表

學校校名	苗栗縣私立君毅高級中學			
普通型高中	普通科			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	1. 電機與電子群:水電技術科 2. 商業群:多媒體技術科 3. 餐旅群:餐飲技術科			
聯絡人	處室	教務處	電話	037622009#202
	職稱	實研組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	3	92	3	136	2	83	8	311
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	81	2	44	2	60	6	185
	商業與管理群	資料處理科	1	33	1	40	1	32	3	105
		餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	1	24	1
	餐飲管理科		2	83	2	78	2	66	6	227
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	19	1	24	1	21	3	64
	餐旅群	餐飲管理科	1	27	1	21	1	18	3	66
實用技能學程(日)	電機與電子群	水電技術科	1	45	1	38	1	33	3	116
	商業群	多媒體技術科	1	37	1	30	1	32	3	99
	餐旅群	餐飲技術科	1	45	1	39	1	38	3	122

## 二、核定科班一覽表

表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	3	45
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	45
	商業與管理群	資料處理科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40

備查版

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

#### 優質

本校於中國上海創校至今已歷90餘載，在臺灣復校後仍持續培育各界優秀人才，目前持續充實各項軟、硬體資源，以期培養懂得如何思考、團隊溝通合作的優質青年。

#### 卓越

為持續培育在地菁英，本校致力研發並持續優化校本課程，透過全方位身、心、靈兼具的課程強健學生生命力，以及深根鄉土放眼國際的課程塑造學生尊重與包容的胸襟。

#### 創新

本校位於科技立鎮的竹南，透過產學合作，實踐資訊科技融入教學，啟發學生創新思維以因應快速變遷的資訊化社會，是家長與社區對本校的共同期待。

## 二、學生圖像

### 前言

「優質、卓越、創新」為本校願景，在此願景之下，透過三年一貫的課程規畫，可促進學生發展出「學思、溝通」、「生命、品格」、「創造、多元」等六大具體圖像。

#### 學思力

培養學生具有邏輯思考、自我學習能力

#### 溝通力

培養學生人際溝通能力，提升自信心，認定自我價值

#### 生命力

教導學生運用各種技能，維持生存發展的能力

#### 品格力

培養學生追求良好德行的道德品格及追求卓越的成就品格

#### 創造力

培養學生提升個人智能，具有變通力、獨創力，能解決各種問題

#### 多元力

培養同學多元能力，以面對快速變化的未來。



## 肆、課程發展組織要點

苗栗縣私立君毅高級中學課程發展委員會設置要點

### 苗栗縣私立君毅高級中學課程發展委員會設置要點

104年10月27日校務會議修訂

107年06月29日校務會議修訂

110年07月02日校務會議修訂

一、依據：

- (一) 93年8月31日臺中(一)字第0930112130號令「普通高級中學課程暫行綱要」之規定。
- (二) 100年7月14日臺中(三)字第1000114161B號令「普通高級中學課程綱要」之規定。
- (三) 110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之規定。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本會)負責規劃本校總體課程計畫，議定每週各學習領域學習節數、審查教師自編教科用書、負責課程評鑑。

三、本校課程發展委員會設委員29人，委員均為無給職，其組成方式如下：

- (一) 學校行政人員代表：12人，係指校長及與課程有關之兼任行政人員代表，校長為當然委員。
- (二) 年級及各科教師代表：13人，係指經各科推選之教師代表，每科1名。
- (三) 家長代表：1人，係指家長會選(推)舉之代表。
- (四) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
- (五) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科者應設置之)
- (六) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

四、本會之執掌如下：

- (一) 充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等因素，配合教育政策，結合全體教師與社區資源，發展學校本位課程，並審慎規劃全校總體課程計畫。
- (二) 統整各學習領域課程計畫，並於每學期開學前完成學校課程計畫。
- (三) 審查各科自編教科用書。
- (四) 議定各學習領域之選修課程、學習節數、選用教科用書並編選彈性課程學習節數之課程教材。
- (五) 規劃教師專業成長進修計畫，增進專業成長。
- (六) 負責課程與教學評鑑，規劃學生學習評鑑。
- (七) 對各科課程設計、教材編選、教學實施等開發之創意教師進行協助與獎勵。
- (八) 其他有關課程發展事宜。

五、本會委員任期1年，得連選連任。候補委員或補選(推)舉產生之委員，其任期均至原任

期屆滿之日止。

六、本會每學年至少召開會議 2 次，唯必要時得召開臨時會議。

七、課程計畫需本會委員三分之二以上的委員出席，二分之一的委員同意，始能通過。

八、本要點修正後送校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

備查版

### 苗栗縣私立君毅高級中學課程發展委員會委員名單

#### 一、學校行政人員代表：12人

職稱	執掌或業務	姓名
校長	主掌本校課程發展	林慶旺
教務主任	課程核心小組：制訂本校課程發展規劃	徐文孝
學務主任	課程核心小組：制訂本校課程發展規劃	洪于婷
總務主任	課程評鑑小組：課程評鑑與教科書採購	吳東哲
輔導主任	課程評鑑小組：課程評鑑整體規畫	林雅真
實習主任	教師專業成長規劃小組：教師研習規畫	林玉騏
進修部主任	課程評鑑小組：配合課程發展編排課務	林明慧
教學組長	課務規劃小組：校本特色教材研發	劉彥迪
特教組長	課務規劃小組：特殊教育課程規劃	段漢妮
設備組長	課務規劃小組：教科書選用與教學設備配合	羅郁文
實研組長	教師專業成長規劃小組：教師研習規畫	杜佩珊
訓育組長	教師專業成長規劃小組：教師研習規畫	顏瑞成

#### 二、年級及各科教師代表：13人

領域	代表科別	姓名	領域	代表科別	姓名
語文	國文科召集人	林振萬	健康與體育	健體領域召集人	張雋青
	英文科召集人	張玲婉	全民國防教育	生輔組長	王世騰
數學	數學科召集人	羅文宜	生活	資料科主任	洪曉玲
社會	社會科召集人	黃清水	資訊	資訊科主任	楊昇運
自然	自然科召集人	郭俊鑫	餐飲	餐飲科主任	曾襪煊
藝術	藝術領域召集人	黃文如	觀光	觀光科主任	張翠倫
科技	科技領域召集人	林玉潔			

#### 三、家長、專家、產業、學生代表：4人

職稱	備註
家長代表	林承賢
專家代表	李義祥
產業代表	邱旭崑(家長會副會長)
學生代表	洪鈺斌

## 伍、課程發展與規劃

## □專業群科

## 一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					學思力	溝通力	生命力	品格力	創造力	多元力
商業與管理群	資料處理科	數位行銷人員 電腦操作人員 電腦2D、3D繪圖人員 多媒體製作人員 程式設計助理 會計助理 廣告設計人員	1. 培養敬業精神、負責勤勞、職業道德及人際關係等職業素養。 2. 培養電腦的基本實用技能，並有配合科技進步終身學習之觀念，成為現代辦公室經營管理人才。 3. 培養商業、電腦與網路結合為主流之產業應用人才。 4. 培養學生為具備App製作能力之基礎人才。 5. 培養數位行銷及科技產品使用之基本人才。 6. 培養具備創新思考及設計之人才。	具備產業所需之工作倫理與職業道德，透過分組實作建立團隊的合作能力。	○	○	●	●	○	○
				具備e-office的專業之能力，並能與時俱進的終身學習觀念。	●	●	●	○	○	●
				能結合傳統文化及創新科技建立多媒體製作專業能力	○	●	○	○	○	○
				具備基本程式開發(如APP)及文書處理能力	●	●	○	○	○	○
				具備數位行銷、創新科技產品及活用的能力	○	●	○	○	●	●
				具備maker創新動手實作之能力	●	●	○	○	○	●
餐飲管理群	餐飲管理科	1. 飯店業：飯店櫃檯服務人員、房務領班、房務人員、飯店客服人員、民宿經營者。 2. 餐飲業：廚師、烘焙師、侍(調)酒師、咖啡師、餐廳業務主管、餐飲服務人員、自行創業者。	1. 培養觀餐飲光產業相關人員具備敬業精神、負責勤勞及人際關係等職業素養。 2. 培養工作整合能力，獨立作業及問題處理能力之人才 3. 培養學生具備口語能力，由在地特色及區域產業出發，學習跨國語言、拓展國際視野。 4. 培養學生具有餐旅群職業道德與畢業後終身學習的能力。 5. 提供跨領域的教學模式，培養學生創新能力	具備餐旅相關專業領域之基礎理論知識，並重視食品安全衛生與職業道德	○	○	●	●	○	●
				具備廚藝刀工、烹調料理、飲品製作能力、糕點設計、烘焙製作能力，並能正確選擇各式食材運用於餐飲實作中	●	●	○	○	●	○
				具備餐旅英語會話、餐飲與觀光技能、餐飲管理、生涯規畫等基礎專業能力	●	●	○	○	●	○
				具備現今餐飲資訊識品與用與資料搜尋整合，並能擁有創新與終身學習的能力	○	●	●	○	●	○

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

## 二、群科課程規劃

### (一) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備產業所需之工作倫理與職業道德，透過分組實作建立團隊的合作能力。
2. 具備e-office的專業之能力，並能與時俱進的終身學習觀念。
3. 能結合傳統文化及創新科技建立多媒體製作專業能力
4. 具備基本程式開發(如APP)及文書處理能力
5. 具備數位行銷、創新科技產品及活用的能力
6. 具備maker創新動手實作之能力

表5-2-1商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	商業概論	●	●	●	●	●	●		
		數位科技概論	●	●	●	●	●	●		
		會計學	●	●	●	●	●	●		
		經濟學	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	數位科技應用	○	●	●	●	●	●		
		商業溝通	●	●	●	○	●	●		
		資訊應用技能領域	程式語言與設計	●	●	●	●	●	●	
			多媒體製作與應用	●	●	●	●	●	●	
			資料庫應用	●	●	●	●	●	●	
		校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	○	○
校訂選修	專業科目	電子商務	●	●	●	●	●	●		
		文書處理	●	●	●	●	●	●		
		影像處理	●	●	●	●	●	●		
		中英文輸入	○	●	●	●	○	○		
	實習科目	計算機應用	●	●	●	●	●	●		
		電腦繪圖	●	●	●	●	●	●		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

## (二) 餐飲管理科(408)

## 科專業能力：

1. 具備餐旅相關專業領域之基礎理論知識，並重視食品安全衛生與職業道德
2. 具備廚藝刀工、烹調料理、飲品製作能力、糕點設計、烘焙製作能力，並能正確選擇各式食材運用於餐飲實作中
3. 具備餐旅英語會話、餐飲與觀光技能、餐飲管理、生涯規畫等基礎專業能力
4. 具備現今餐飲資訊讖品與用與資料搜尋整合，並能擁有創新與終身學習的能力

表5-2-2餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核				備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●	○	
		觀光餐旅英語會話	●	○	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	○		
		飲料實務	●	○	○	●	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	●	●	○
西餐烹調實習	●		●	●	○		
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	○	○	
校訂選修	專業科目	餐旅管理	●	●	●	●	
		電子商務	●	○	○	●	
		影像處理				●	
	實習科目	基礎烘焙實務	●	●	●	●	
		休閒咖啡實作	●	●	●	●	
		蛋糕裝飾	●	●	●	●	
		蔬果切雕實作	●	●	●	●	
		餐飲美學	○	●	●	○	

## 備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

### 三、科課程地圖

#### (一) 資料處理科(404)



#### (二) 餐飲管理科(408)



## 四、議題融入

## (一) 資料處理科(404)

表5-4-1資料處理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必一般 / 英文會話				✓															✓	
校必實習 / 專題實作					✓			✓						✓		✓				
校選一般 / 休閒運動管理																	✓			
校選一般 / 運動傷害與急救						✓						✓								
校選專業 / 中英文輸入									✓											
校選專業 / 文書處理	✓														✓					
校選專業 / 電子商務							✓													
校選專業 / 影像處理	✓	✓						✓					✓							
校選實習 / 計算機應用											✓									
校選實習 / 電腦繪圖				✓																✓
科目數統計	2	1	1	1	1	1	1	2	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

## (二) 餐飲管理科(408)

表5-4-2餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必一般 / 英文會話				✓															✓	
校必實習 / 專題實作								✓						✓		✓				
校選一般 / 休閒運動管理																	✓			
校選一般 / 運動傷害與急救						✓						✓								
校選專業 / 電子商務							✓													
校選專業 / 影像處理	✓								✓				✓							
校選專業 / 餐旅管理					✓										✓					
校選實習 / 休閒咖啡實作															✓					
校選實習 / 基礎烘焙實務											✓	✓								
校選實習 / 蛋糕裝飾		✓													✓					
校選實習 / 蔬果切雕實作			✓																	
校選實習 / 餐飲美學																			✓	✓
科目數統計	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	2	1	1

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						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		
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組
		英語文	8	2	2	2	2			適性分組
		閩南語文	0	(1)	(1)					
		客語文	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	2	1	1					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版 適性分組
	社會	歷史	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	物理	2	1	1					A版
		生物	2			1	1			A版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
		全民國防教育	2	1	1					
	<b>小計</b>	<b>52</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>部定必修一般科目總計52節數</b>	
專業科目	商業概論	4	2	2						
	數位科技概論	4	2	2						
	會計學	10	3	3	2	2				
	經濟學	8			4	4				
	<b>小計</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計26節數</b>	
實習科目	數位科技應用	4			2	2				
	商業溝通	2						2		
	資訊應用	程式語言與設計	4	2	2					
		多媒體製作與應用	6			3	3			
		資料庫應用	4					2	2	
<b>小計</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>部定必修實習科目總計20節數</b>		
	<b>專業及實習科目節數合計</b>	<b>46</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		
	<b>部定必修節數合計</b>	<b>98</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>部定必修總計98節數</b>	

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	英文會話	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數	
		小計	4					2	2		
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4					2	2		校訂必修實習科目總計4節數
		小計	4					2	2		
校訂必修節數合計			8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數	
校訂選修	一般科目 6節數 4.48%	運動傷害與急救	6			2	2	2		同校跨群 AD2選1	
		休閒運動管理	6			2	2	2		同校跨群 AD2選1	
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 8節數 5.97%	中英文輸入	4			2	2			同校跨群 AA2選1	
		文書處理	4			2	2			同校跨群 AA2選1	
		電子商務	4					2	2	同校跨群 AB2選1	
		影像處理	4					2	2	同校跨群 AB2選1	
		最低應選修節數小計	8								
	實習科目 14節數 10.45%	電腦繪圖	8						4	4	
		計算機應用	6						3	3	
		最低應選修節數小計	14								
	校訂選修節數合計			28	0	0	4	4	11	9	多元選修開設 14 節
	學生應修習節數總計			134	22	22	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			8	2	2	1	1	1	1	
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

專業群科

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						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		
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組
		英語文	8	2	2	2	2			適性分組
		閩南語文	0	(1)	(1)					
		客語文	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	2	1	1					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版 適性分組
	社會	歷史	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	物理	2	1	1					A版
		生物	2			1	1			A版
	藝術	音樂	2					1	1	
		藝術生活	2					1	1	
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2					1	1	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		52	12	12	8	8	6	6	部定必修一般科目總計52節數
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3						
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	小計	26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目節數合計		40	10	10	8	8	2	2		
部定必修節數合計		92	22	22	16	16	8	8	部定必修總計92節數	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 3.01%	英文會話	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數	
		小計	4					2	2		
	實習科目 4節數 3.01%	專題實作	4					2	2		校訂必修實習科目總計4節數
		小計	4					2	2		
校訂必修節數合計			8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數	
校訂課程	一般科目 6節數 4.51%	運動傷害與急救	6			2	2	2		同校跨群 AD2選1	
		休閒運動管理	6			2	2	2		同校跨群 AD2選1	
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 8節數 6.02%	餐旅管理	4			2	2				
		電子商務	4					2	2	同校跨群 AB2選1	
		影像處理	4					2	2	同校跨群 AB2選1	
		最低應選修節數小計	8								
	實習科目 19節數 14.29%	基礎烘焙實務	4						4		
		休閒咖啡實作	6			3	3				
		蛋糕裝飾	4							4	
		餐飲美學	5					2	3	同科單班 AC2選1	
		蔬果切雕實作	5					2	3	同科單班 AC2選1	
	最低應選修節數小計			19							
	校訂選修節數合計			33	0	0	7	7	10	9	多元選修開設 15 節
	學生應修習節數總計			133	22	22	23	23	22	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
每週團體活動時間(節數)			8	2	2	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			3	0	0	0	0	1	2		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

## 二、課程架構表

表 6-2-1 商業與管理群資料處理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	52	36.11 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	31.95 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		14	9.72 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
合計 (B)			節(依總綱規定)	72	50 %		
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	106	73.61%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	8 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
114學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	52	36.11 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		19	13.19 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
合計 (B)			節(依總綱規定)	71	49.31 %		
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	100	69.44%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	133 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	8 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	3 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	18	18	0	0	0	0	
	合計	36	36	18	18	18	18	(節/學期)
		2	2	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

## 捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：
1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

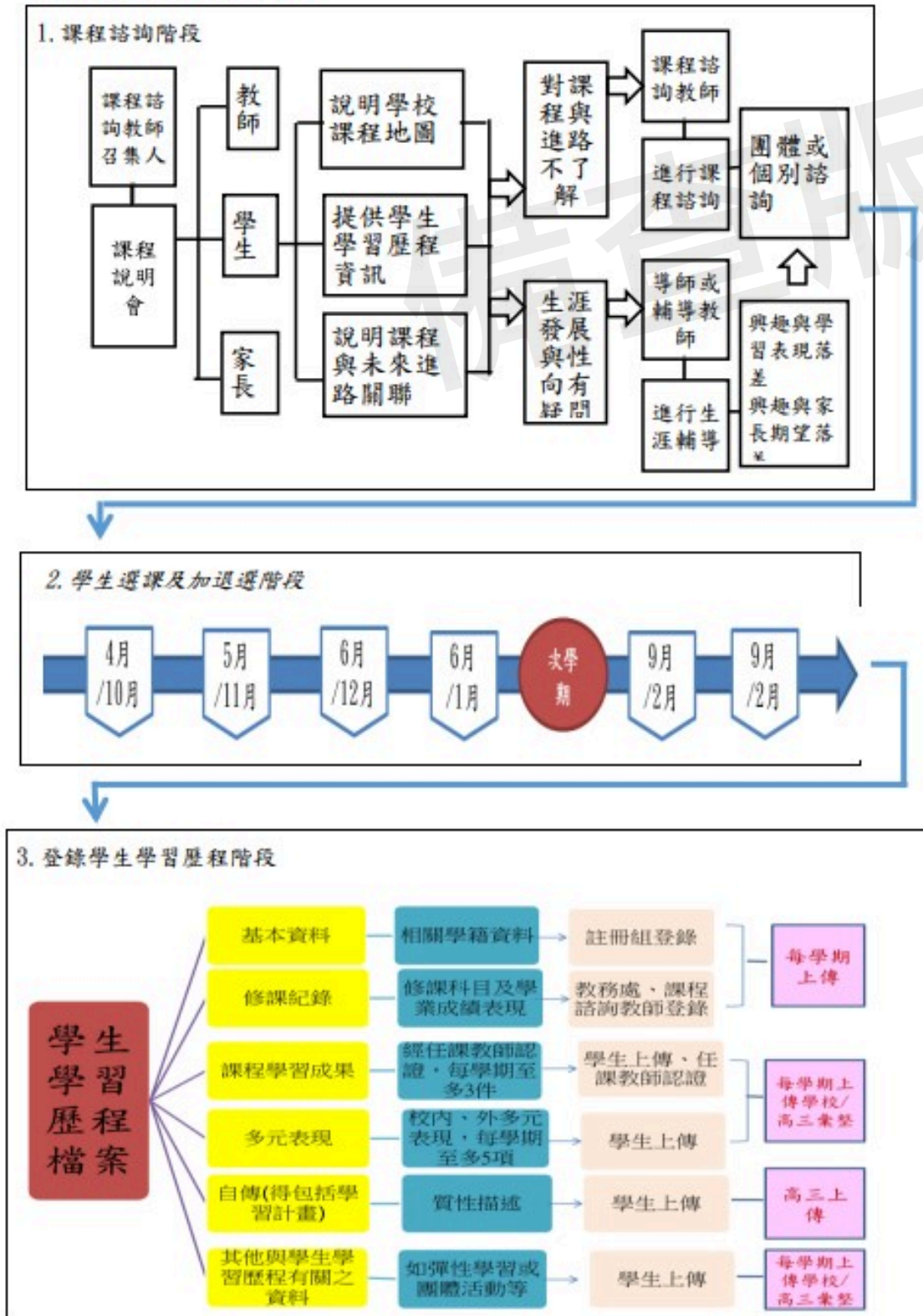
開設 年段	開設名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型				師 資 規 劃	備 註	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 ) 性 教 學	補 強 性 教 學			學 校 特 色 活 動
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
		選手培訓	1	9	全校各科		V			內聘	
		球類運動	1	9	全校各科			V		內聘	
		社會技巧	1	18	全校各科			V		內聘	
		社區服務學習	1	9	全校各科				服務學習	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	資料處理科	V				內聘	
		自主學習	2	18	餐飲管理科	V				內聘	
		選手培訓	1	9	全校各科		V			內聘	
		球類運動	1	9	全校各科			V		內聘	
		社會技巧	1	18	全校各科			V		內聘	
		社區服務學習	1	9	全校各科				服務學習	內聘	

### 玖、學生選課規劃與輔導

#### 一、選課輔導流程規劃

##### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

流程圖(含選課輔導及流程)



## (二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月(上學期)、 11月(下學期)	選課宣導	利用開學班會，進行入班宣導。 將各群科的學生分組，在不同場地集合，由主任向學生宣導選課內容。
2	6月中(上學 期)、12月中 (下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	6月中(上學 期)、12月中 (下學期)	公告選課初選結果	學期結束前公告學生次學期選課結果
4	9月(上學期)、 2月(下學期)	正式上課	開學即正式上課
5	9月(上學期)、 2月(下學期)	加、退選	
6	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

## 二、選課輔導措施

### 選課輔導措施

(一) 苗栗縣私立君毅高中(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校選課輔導措施。

(二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。

(三) 本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:

1. 完備學生課程諮詢程序 2. 學生選課相關規範 3. 登載學生學習歷程檔案 4. 定期檢討選課輔導措施

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下:

1. 完備學生課程諮詢程序:

- (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (2) 設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學科教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。
- (3) 編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (4) 辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (5) 選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
- (6) 協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範:

- (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
- (2) 辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

1. 登載學生學習歷程檔案:

(1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則,其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

(2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:

A. 學生訓練:每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。B. 教師研習:每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。C. 家長說明:每學期得結合學校親職活動,辦理一次檔案建置與使用之說明。

2. 落實學生學習歷程檔案登載作業,由資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成登載與檢核作業。

(五) 定期檢討選課輔導措施:

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

## 三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	餐旅管理	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
2.	實習	基礎烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0
3.	實習	休閒咖啡實作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
4.	實習	電腦繪圖	資料處理科	0	0	0	0	4	4
5.	實習	計算機應用	資料處理科	0	0	0	0	3	3
6.	實習	蛋糕裝飾	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	中英文輸入	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AA2選1
2.	專業	文書處理	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AA2選1
3.	專業	電子商務	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AB2選1
4.	專業	影像處理	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AB2選1
5.	實習	餐飲美學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	3	同科單班	AC2選1
6.	實習	蔬果切雕實作	餐飲管理科	0	0	0	0	2	3	同科單班	AC2選1
7.	一般	運動傷害與急救	資料處理科	0	0	2	2	2	0	同校跨群	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	2	2	2	0	同校跨群	AD2選1
8.	一般	休閒運動管理	資料處理科	0	0	2	2	2	0	同校跨群	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	2	2	2	0	同校跨群	AD2選1

## 拾、學校課程評鑑

### 一、114學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

君毅中學課程評鑑計畫

附檔資料：

### 苗栗縣私立君毅高級中學課程評鑑計畫

中華民國 113 年 11 月 12 日課程發展委員會通過後實施

#### 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 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」
- (三)教育部 108 年 05 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」訂定本實施計畫。

#### 二、目的

- (一)蒐集分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，診斷學校課程問題，進而引導課程發展，確保課程實施與成效。
- (二)作為調整課程計畫及整體教學環境設施之改善依據，以協助掌握學校教育願景，維持學校課程發展與教學的變革與創新。

#### 三、課程評鑑內容、人員、分工及時間

##### (一)課程發展委員會：

- 1.負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
- 2.審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
- 3.依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

##### (二)課程評鑑小組：

由校長就課程發展委員會委員，聘請 11 位委員組成課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。成員包括學務主任、實習主任、輔導主任及各學(群)科教學研究會召集人。負責擬定課程評鑑計畫。

- 1.協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程。
- 2.負責彙整各科教學研究會評鑑資料實施自我檢核後之質性分析與量化結果。
- 3.運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

##### (三)各領域/群科教學研究會：

- 1.各領域/群科教學研究會由召集人/主任召開，教學研究會所屬教師組成。
- 2.負責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
- 3.組織科內教師進行自我檢核與分析，並就領域/群科課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。

##### (四)全校教師：

- 1.參與公開觀課、教師社群專業對話回饋。
- 2.教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，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與自我檢核。

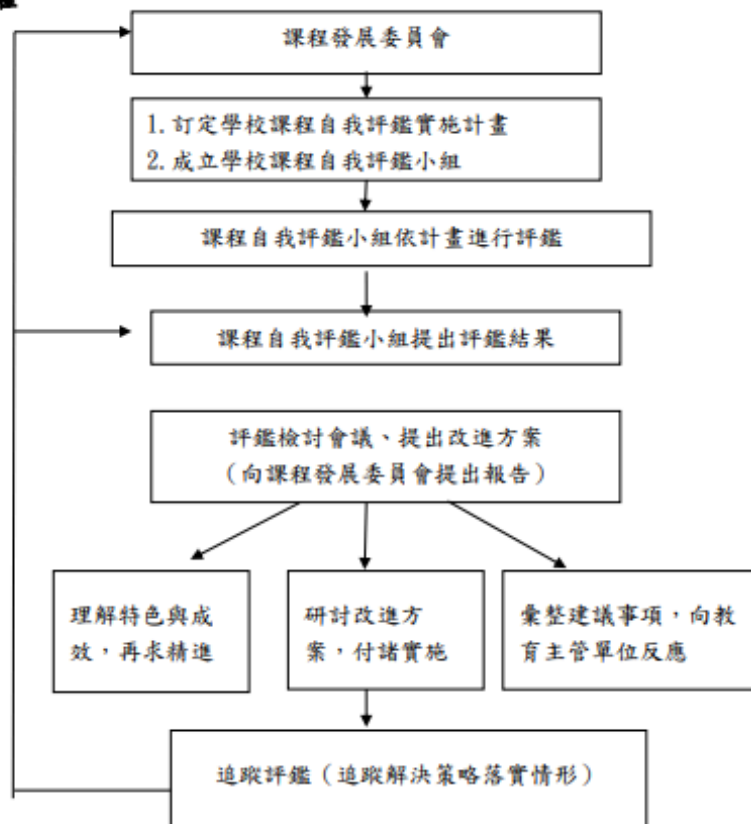
為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	評鑑時間
課程規劃	課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、實施與回饋等	教學研究會、課程評鑑小組、課程發展委員	每年課程計畫書填報前(9-11月)
教學實施	課程設計、教材編選、教學策略、教師專業社群之參與、公開觀課課等	授課教師、教學研究會	每學年(期)末
學生學習	學生學習歷程、成效及多元表現成果等	授課教師、教學研究會	每學年(期)末

#### 四、課程評鑑實施方式

- (一)整體課程評鑑：由課程發展委員會、課程評與鑑小組各教學研究會，針對本校開設之課程，確認是否符合學生升學進路需求與學生學習圖像，以作為學校課程發展之依據。
- (二)單一課程評鑑：由開課教師依據評鑑指標自我評鑑，審核自我的教學歷程與學生學習效果，以期增進教學品質。

#### 五、評鑑時程



**六、評鑑指標**

項目	評鑑指標
課程規劃	符合總綱核心素養
	對應本校願景與學生圖像
	依據課程目標設計 18 週課程計劃
	課程規劃成果與實施歷程具體
	教材編選適宜
課程實施	課程內容符應教學目標
	應用適當教學媒體與教具
	運用適當且具多元性的評量方式
	提供學生互動回饋機會
	提供學生建立學習歷程檔案機會
學生學習	學習過程與成果符合課程規劃
	學習過程與成果強化核心素養養成
	學習過程與成果實踐學科教育目標
	學習過程與成果符合學生圖像
	學習過程與成果深化學習理解達到優化適性發展

**七、評鑑結果運用**

- (一)依評鑑結果，修正學校課程計畫、改善學校課程實施及教學環境。
- (二)增進教師對課程品質之重視，調整教材教法，進行課程及教學創新。
- (三)針對學生學習評鑑結果，安排增廣、補救教學或學生學習輔導。

**八、計畫施行**

本計畫經本校課程發展委員會審議通過、校長核定後實施。

## 二、112學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

君毅中學進修部課程評鑑結果

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[112\\_051302\\_2 Year1\\_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

## 附件一：課程及教學規劃表

專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文會話		
	英文名稱	English Conversation		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	校訂必修 一般科目			
	領域：語文			
	單科：			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	創造力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	4	4		
	000022 第三學年	000022 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	經由活潑、生動有趣的語言提升學生的學習動機為主要目標。			
議題融入	資料處理科：海洋教育、國際教育 餐飲管理科：海洋教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
會話練習1	用英語做自我介紹或介紹家人或工作職稱	9	第三學年第一學期	
會話練習2	能熟悉有關外出用餐的一般用語且能用英與語邀請朋友外出吃東西	9	第三學年第一學期	
會話練習3	學會正確以英語進行電話交談並學會打錯電話時，能以合適的英語應對	9	第三學年第一學期	
會話練習4	學會一般乘坐交通運輸時使用的英語問答	9	第三學年第一學期	
會話練習5	討論不同的嗜好及擁有嗜好的好處	9	第三學年第二學期	
會話練習6	學會開口用英語點菜及討論有關吃的基本會話	9	第三學年第二學期	
會話練習7	學會討論假期出遊計畫及地點並決定如何預定飯店及車票	9	第三學年第二學期	
會話練習8	學會各種問路與搭車用語及表達方式	9	第三學年第二學期	
合計		72		
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。			
教學資源	一、教育部審定之版本或參考相關書籍。 二、配合輔助教學媒體。			
教學注意事項	一、經由活潑、生動有趣的語言提升學生的學習動機為主要目標。 二、用英語做自我介紹或介紹家人或工作職稱。 三、能熟悉有關外出用餐的一般用語且能用英與語邀請朋友外出吃東西。 四、學會正確以英語進行電話交談並學會打錯電話時，能以合適的英語應對			

表 11-2-2-2 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動傷害與急救		
	英文名稱	Sports injuries and first aid		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：特殊需求			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	生命力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	6	6		
	002220 第二學年 第三學年第一學期	002220 第二學年 第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>近幾年來隨著人類文明的進步，漸漸地人民開始注重體育運動與休閒活動。尤其現代的國人，生活在緊張忙碌的工商社會中，除了工作壓力外，還有生活環境上許多干擾與壓迫的因子存在。這些皆易於引發身心的疲憊與文明病，然而體育運動與休閒活動是維護健康和消除文明病最有效的一帖處方。</p> <p>政府亦積極的在推展全民體育、全民運動及休閒活動等，以提昇全民的對外競爭力。然而運動基於政府的大力推展，和國民生活水準的提高，普遍的為國人喜愛與重視，運動人口也因此與日俱增。隨著運動人口的增加，因而運動傷害發生比率也提昇了不少。所以『運動傷害』可說是所有從事運動休閒者的最大敵人，在享受運動樂趣與榮耀之時，沒有任何一個人能夠完全避免其發生，惟有事前的預防及正確的急救處理，方能防止身體的惡化，並掌控復健情形。因此，在學校體育運動中，得格外重視預防的工作，貫徹預防的方針，同時掌握傷害發生的規律性，具體做好各項預防工作，即能有效防堵運動傷害的發生。</p>			
議題融入	資料處理科：生命教育、防災教育 餐飲管理科：生命教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
運動傷害的定義	『運動傷害』是指在身體運動過程中，所發生身體組織、器官損傷、病變或生理障害。包括急性與慢性的傷害，甚至因運動而引起之暴斃等	9		
運動傷害的分類	一、根據傷勢輕重來分：  按照運動能力喪失情況而定，可分為輕度傷害，受傷後仍能繼續活動；中度傷害，需停止練習或減少患部活動；重度傷害，完全不能活動。  二、根據受傷組織種類及嚴重程度診斷：  按受傷組織、器官部位分類，如皮膚傷害；肌肉或骨骼傷害；肌腱或韌帶傷害；血管傷害及內臟器官傷害等。  三、運動傷害可依受傷或症狀出現的時間及疼痛的程度，來分類：	9		

	<p>(一) 運動外傷—受到一次外力衝擊或跌倒等引起的傷害，亦可稱為急性運動傷害，例如：扭傷、挫傷、撞傷、擦傷…等等。需要正確的診斷和適當的緊急處理，才能儘快醫治康復。</p> <p>(二) 運動障礙—這類傷害大多會有疼痛感漸漸增加的現象，大多被稱為慢性運動傷害，又稱為過度使用症候群(overuse syndrome)。發病原因大多是運動姿勢、習慣不良，而產生的較小外力累積造成，如：腳踝、膝蓋骨周邊的疼痛、起水泡…等。</p>		
<p>運動傷害的成因與誘因</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>一、 熱身運動不適切，準備運動不足。</li> <li>二、 超量訓練、運動過勞。</li> <li>三、 體力不足、過度逞強。</li> <li>四、 運動技術欠佳、動作不熟練。</li> <li>五、 違反運動規則、粗暴行為。</li> <li>六、 身體失調、狀況欠佳。</li> <li>七、 緊張關如(心理鬆懈)或過度緊張。</li> <li>八、 運動場地設備、器材欠完善。</li> <li>九、 技擊項目、蓄意傷人。</li> <li>十、 運動比賽時責任感太重、求勝心切。</li> <li>十一、 對自己的能力太過於自信，其實練習不足。</li> <li>十二、 肌肉的頡抗作用失調。</li> <li>十三、 運動方法錯誤、動作不正確。</li> <li>十四、 缺乏運動風度、脾氣暴躁。</li> <li>十五、 健康管理不當，起居作息不規律。</li> <li>十六、 運動時之服裝、鞋襪、以及其他裝備欠妥。</li> <li>十七、 天候變化大，運動器官(肌肉、關節)受涼。</li> <li>十八、 曾經受過傷的部位，易再復發。</li> <li>十九、 缺乏運動衛生常識與知識。</li> <li>二十、 先天性體質欠佳、後天又失調</li> </ol>	<p>9</p>	
<p>運動傷害的症狀特徵</p>	<p>一、急性運動傷害症狀特徵</p> <p>人體組織受到外力不當作用時，會使組織破壞產生撕裂或斷裂，出現瘀血或紅腫；而腫脹會對神經產生壓迫和牽扯性刺激。因組織受傷和因痛而產生保護性反射，表現出功能性障礙。以上症狀的外顯呈現紅腫、痛熱及功能障礙等局部變化。</p> <p>二、慢性運動傷害症狀特徵</p> <p>組織長期受到壓迫、拉扯及摩擦可能引起微小的傷害。這些傷害不致影響正常的運動或訓練，但對已受傷組織而言，卻已是超負荷，因此易再引起另一次運動傷害，如此反覆不斷的累積，進而形成慢性的運動傷害。</p>	<p>9</p>	
<p>學校體育活動運動傷害緊急處理模式</p>	<p>每個學校都應有一『緊急傷害危機處理』小組，以最快的速度來協助學生傷害的處理，更可以鼓勵學校教職員工參與運動傷害與急救的課程，藉以降低運</p>	<p>9</p>	

	<p>動意外的風險，並有助於在運動傷害發生時，能夠做出適當妥善的處理，以免延誤急救送醫的時效。</p>		
如何做好運動傷害防護的工作	<p>運動前：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 充分的休息與睡眠，保持體能於最佳狀態。</li> <li>2. 充分之熱身。</li> <li>3. 萬全之心理準備及適宜的個人護具與裝備。</li> <li>4. 注意天候的變化，不可在高溫多濕的環境下運動。</li> <li>5. 隨時檢查確認運動設備、場地及器材的安全。</li> </ol> <p>運動中：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. 從事適合自己身體特性（年齡、性別、運動能力）之運動。</li> <li>7. 集中精神但不可過度緊張。</li> <li>8. 心情放輕鬆但不可過度散漫或輕敵大意。</li> <li>9. 嚴守比賽規則，服從裁判之判決及教練指導。</li> <li>10. 動作不可過度誇張或太勉強。</li> <li>11. 不可戲弄別人與負傷帶病上場。</li> </ol> <p>運動後：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. 充分之緩身整理運動，循序漸進地使身體進入休息狀態。</li> <li>13. 充分的攝取補充營養、水分及充足之休息與睡眠。</li> </ol>	9	
PRICE的處理原則	<p>P (Protection)：保護患部；防止再次的傷害，而使傷害加劇，</p> <p>可利用貼紮或是繃帶包紮作一固定，亦可利用護木來達到固定及保護的效果。</p> <p>R (Rest)：患部休息；盡量不要用受傷的部位作任何事，以避免</p> <p>二次傷害的產生，可用拐杖或輔具來達到此目的。</p> <p>I (Ice)：冰敷患部；在受傷後48-72小時內，用以消腫，止痛，</p> <p>可利用冰袋或者冷噴霧劑。</p> <p>C (Compression)：壓迫患部；用以減輕腫脹，保護患部為目的，</p> <p>可用彈性繃帶或運動貼紮以達壓迫組織的目的。</p> <p>E (Elevation)：抬高患部，增加血液的回流，以達減輕腫脹的目的利用擺位的方式以達目的。以上是處理急性運動傷害的原則，如需要更詳細的方法，例如利用貼紮，輔具冰敷，壓迫的力道請向專業物理治療師循問。</p>	9	
運動傷害的預防與處理	<p>設計以運動傷害的預防與處理為主題的教學活動，是希望藉由活潑生動的教學方法，透過實際操作的過程，加深運動傷害處理的正確觀念，使國民能從小即可養成保護、休息、冰敷、壓迫、抬高處理步驟。</p>	9	

	<p>體育教師對於如何預防運動傷害的發生及傷害形成後的處理皆要有所瞭解，然而在體育教學中不可忽視的是運動傷害預防基本概念的灌輸及實施。包含：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 重視學生健康檢查的功能。</li> <li>2. 灌輸學生上體育課時的穿衣哲學。</li> <li>3. 給予學生一個安全的運動環境、氣候、溫度、濕度和風力的現況都是從事運動時須特別注意的。</li> <li>4. 為學生選擇適當的器材及保護工具。</li> <li>5. 教導學生正確的技術及觀念。</li> <li>6. 培養學生良好的體能狀況。</li> <li>7. 避免造成學生過度運動。</li> <li>8. 強調熱身運動及伸展。</li> <li>9. 不要忘記水分補充的重要性。</li> <li>10. 具備辨別危機的能力。</li> </ol>		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	問答評量、紙筆評量、形成性評量等		
教學資源	自製教材、多媒體設備		
教學注意事項	<p>針對學生在運動傷害上的認知，在教學上可利用DVD、VCD、錄影帶或幻燈片以及運動明星受傷案例之探討……等等，經由實際的影像及實例，來加深學生對運動傷害種類的認知。對於運動傷害的認知與受傷後的正確處理步驟，在體育教學領域中已推展多年，但我們更應重視的是往下扎根的長遠目標。運動傷害的發生在所難免，所以藉由如此生動而實際並趣味化的教學設計，希望我們的體育教學對運動傷害能更加重視而實際的去推廣。</p>		

表 11-2-2-3 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動管理		
	英文名稱	Sport Management		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	學思力、生命力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	6	6		
	002220 第二學年 第三學年第一學期	002220 第二學年 第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、養成規律運動習慣，保持良好體適能。 2、評估體適能活動的益處，並藉以提升個人體適能。 3、經常參與心肺耐力、肌力與肌耐力、柔軟度、身體組成等活動以促進體適能。 4、使用各項體適能測驗來評估個人的體適能水準。			
議題融入	資料處理科：戶外教育 餐飲管理科：戶外教育			
<b>教學內容</b>				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
課程介紹&基本健身操	課程基本介紹與說明	9	第二學年第一學期	
基本暖身操-體適能	伸展操&柔軟度 肌力&肌耐力 心肺耐力 基礎健走	9	第二學年第一學期	
基本暖身操-桌球1(基本動作&規則介紹)	講解桌球基本動作與規則	9	第二學年第一學期	
基本暖身操-桌球2(分組練習)	桌球分組練習	9	第二學年第一學期	
基本暖身操-桌球3(分組比賽)	桌球分組比賽	9	第二學年第一學期	
基本暖身操-籃球1(基本動作&規則介紹)	講解籃球基本動作與規則	9	第二學年第二學期	
基本暖身操-籃球2(分組練習)	籃球分組練習	9	第二學年第二學期	
基本暖身操-籃球3(三對三比賽)	籃球分組比賽	9	第二學年第二學期	
基本暖身操-排球1(基本動作&規則介紹)	講解排球基本動作與規則	9	第三學年第一學期	
基本暖身操-排球2(分組練習)	排球分組練習	9	第三學年第一學期	
基本暖身操-排球3(兩隊競賽)	排球分組比賽	9	第三學年第一學期	
健康飲食介紹	教導學生運動後該如何健康飲食保持良好體態	9	第三學年第一學期	
合計		108		

學習評量 (評量方式)	形成性評量
教學資源	自製教材與講義、多媒體設備
教學注意事項	一、認識體適能常模，包含 800M 及 1600M 跑走（心肺耐力）、立定跳遠、一分鐘屈膝仰臥起坐（肌力與肌耐力）、坐姿體前彎（柔軟度）、身體質量指數（身體組成）的常模分類。 二、評估個人體適能水準，並診斷不同的體適能狀況。

## 三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務		
	英文名稱	E-commerce		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學思力、溝通力、創造力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	4	4		
	000022 第三學年	000022 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解現代化的商業環境對提昇生產力及競爭優勢的意義。 2. 學習商業自動化的內容與內涵。 3. 熟悉現代商業實際運作之系統、程度與作業方式。			
議題融入	資料處理科：法治教育 餐飲管理科：法治教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)我國商業現代化的現況	1. 商業現代化的起源與定義。 2. 商業環境的演進。 3. 商業現代化與四流的關係。 4. 政府相關法令政策與計劃。		9	第三學年第一學期
(二)連鎖加盟事業	1. 傳統商店經營現況與危機。 2. 連鎖經營的優點與缺點。 3. 連鎖加盟組織的類型。 4. 連鎖加盟組織的加盟條件概述。 5. 連鎖加盟體制的經營管理。 6. 異業結盟。		9	第三學年第一學期
(三)無店鋪銷售型態	1. 無店鋪銷售的起源與定義。 2. 無店鋪銷售型態的種類。 3. 直效行銷的定義與種類。 4. 人員銷售的定義與種類。 5. 自動販賣。		9	第三學年第一學期
(四)流通現代化	1. 流通業的定義。 2. 主要的流通業別。 3. 連鎖加盟組織的類型。 4. 流通通路的功能與流程。 5. 流通業的變革與展望。		9	第三學年第一學期
(五)銷售點管理系統	1. 銷售時點管理系統的定義。 2. POS 的系統架構與技術。 3. POS 系統應用現狀。 4. POS 系統效益及遭遇的問題點。		9	第三學年第二學期
(六)支付工具	1. 塑膠貨幣的種類。 2. 信用卡的發展與種類。 3. IC 卡的發展與種類。 4. IC 卡的運用及遭遇的問題點。		9	第三學年第二學期
(七)物流中心	1. 物流中心的定義。 2. 物流中心的種類。 3. 物流中心的發展與未來趨勢。		9	第三學年第二學期
(八)電子商務	1. 電子商務的定義。 2. 電子商務的種類。 3. 電子商務的運用。 4. 電子商務的發展。		9	第三學年第二學期

合 計	72
學習評量 (評量方式)	配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，方式包含紙筆測驗及上課討論或報告並依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
教學資源	教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。
教學注意事項	(一)教材編選 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標，教材內容之難易，應適合學生程度，教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。(二)教學方法 理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異依學生差異；教學時儘量列舉實例，以幫助學生領會商業現代化融入生活的重要。

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影像處理		
	英文名稱	Image Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學思力、溝通力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	4	4		
	000022 第三學年	000022 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)本課程以了解攝影原理與觀念，學習影像處理技術與應用為主旨。 (二)課程設計上著重學習樂趣，以生動活潑的方式講解攝影知識與創新技術。 (三)影像處理的主要軟體為Photoshop，藉由講述與實作，使學生對攝影產生高度興趣，能夠主動自我學習，輕易的掌握課程內容。			
議題融入	資料處理科：性別平等教育、人權教育、科技教育、家庭教育 餐飲管理科：性別平等教育、資訊教育、家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)測光與曝光	1. 測光 2. 曝光	9	第三學年第一學期	
(二)數位影像的一些觀念	1. 色彩模式與色域 2. 色溫 3. 白平衡 4. ISO感光度 5. 檔案格式與影像大小	9	第三學年第一學期	
(三)形式與構圖	1. 主賓關係 2. 簡潔化 3. 直幅或橫幅 4. 立體感 5. 縱深感 6. 圍繞觀察 7. 改變視點 8. 善用框架與對比	9	第三學年第一學期	
(四)影像色彩的調整與美化	1. 影像修正第一步 2. 提高亮度對比 3. 讓顏色更鮮明的調色技法 4. 徹底解決色偏的問題	9	第三學年第一學期	
(五)犀利又聰明的去背大法	1. 使用選取工具去背 2. 商業級的路徑去背 3. 心愛寵物的毛髮去背 4. 精緻又自然的髮絲去背	9	第三學年第二學期	
(六)專業攝影的修圖技法	1. 調整廣角或魚眼造成的彎曲相片 2. 模擬景深影像製作 3. 打造速度與動感的視覺效果 4. 運用消失點延伸田園風光	9	第三學年第二學期	
(七)實際運用與操作	1. 實際拍照與分享	9	第三學年第二學期	
(八)實務分享	分組實作並分享 成果展示	9	第三學年第二學期	
合計		72		
學習評量 (評量方式)	配合課程進度，進行仿作練習及創作，並實施補救或增廣教學。			
教學資源	攝影教室、實習電腦網路教室、廣播教學設備、實務投影機等。			

教學注意事項	(一)教材編選 教學內容宜配合實例帶入，選擇與生活實用的教材，配合校外參觀進行校外教學活動以提高學生學習興趣。(二)教學方法 鼓勵學生勤加演練，鼓勵學生參加對外競賽刺激技術精進的動力。
--------	--

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中英文輸入		
	英文名稱	Chinese and English input		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學思力、生命力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	認識硬體設備開機練習、正確打字姿勢、正確的打字指法、英文字母指法練習、數字鍵法練習、短句練習、特殊符號輸入、字元插入刪除、短文練習。			
議題融入	資料處理科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
CAI教學軟體	1. 認識鍵盤與中、英文輸入 2. 鍵盤特殊鍵介紹 3. CAI軟體介紹	9		
輸入法介紹、指法說明	1. 對硬體設備開機知識有初步認識。 2. 對文書處理軟體或CAI教學軟體知識有學習概念。 3. 能了解打字姿勢與鍵盤指法。 4. 能了解鍵盤各項功能鍵之應用。 5. 能正確開關、啟動電腦及操作軟體。 6. 能使用正確打字姿勢及指法。	9		
英打練習/字根一形	甲、依寫字順序取碼。 乙、截長與補短。 丙、分節。 丁、取碼原則。	9		
單字練習	7. 能熟練英文字鍵、數字鍵及按鍵技巧。 8. 能熟練特殊符號輸入及各項功能鍵應用。 9. 能熟練中文拆字，並可不看鍵盤打出正確字碼。 10. 能養成良好的打字坐姿儀態。 11. 有良好的電腦使用態度及習慣。 12. 能有熟練中文輸入認知目標。	9		
字根綜合練習	甲、數字聯想。 乙、英文單字聯想。 丙、字根變形聯想。	9		
難記字根練習	3. 英打字母鍵位指法練習及嘸蝦米輸入法字根一形的介紹及練習。	9		
文章練習	系統內的文章可用抽取式的方式讓學生練習	9		
文章測驗	電腦基金會辦理的中英文輸入檢定文章可供學生做鑑測	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 課堂測驗。 2. 課後練習。 3. 電腦基金會鑑測			
教學資源	教科書、黑板、粉筆、白板筆、電腦、投影機			

教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 對電腦開機操作有初步概念。</li><li>2. 熟識英文字母。</li><li>3. 初步了解鍵盤操作。</li></ol>
--------	--

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理		
	英文名稱	Document Processing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學思力、溝通力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)能熟練中、英文輸入法與文書處理技能。 (二)能熟練辦公室文書軟體操作及檔案編輯與管理。 (三)能活用文書處理的技能以符合職場需求。			
議題融入	資料處理科：性別平等教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)文書處理 基本概念	1. 認識鍵盤與中、英文輸入 2. 鍵盤特殊鍵介紹 3. CAI軟體介紹	9		
(二)文件編輯基本技能	1. 字型設定 2. 段落設定 3. 尋找與取代 4. 亞洲方式配置	9		
(三)表格設計技能	1. 插入表格、儲存格調整 2. 表格的美化 3. 表格公式及排序	9		
(四)圖文編輯技能	1. 圖片的應用 2. 文字藝術師與浮水印 3. Smart Art圖形的應用 4. 設計問題與指導老師討論 5. 訪談與問卷結果撰寫	9		
(五)長篇文件進階編輯技能	1. Word選項設定、標號、插入圖表目錄 2. 多層次清單、功能變數、插入/修改及更新功能變數、常用功能變數 3. 拼字及文法檢查、語言、註解、追蹤修訂	9		
(六)合併列印設計技能	1. 簡報與口頭報告準備步驟 2. Power Point簡報製作 3. 簡報與口頭報告報告結果與指導老師討論	9		
(七)可重複使用的版面內容	1. 文件佈景主題 2. 插入文件封面頁 3. 編輯頁首、頁尾與頁碼	9		
(八)分組練習與競賽	透過平日所學辦理校內競賽，讓學生提升自信心	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，實施補救或增廣教學。			
教學資源	實習電腦網路教室、廣播教學設備、CAI等。			
教學注意事項	(一)教材編選 教材內容及編排，應有完成的各式實用範例，強化理論觀念與實務之連結，為學生提供專題之有效參考資料。(二)教學方法 鼓勵學生勤加練習，及鼓			

勵學生參加檢定及競賽。

表 11-2-3-5 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理		
	英文名稱	Hospitality Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學思力、創造力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐旅管理的目的。二、瞭解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。三、瞭解旅館各單位之功能與運作方式。四、瞭解餐旅成本控制的方法。五、瞭解現代餐旅管理的發展新趨勢。			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 餐旅介紹		第1章 餐旅概論	6	第二學年第一學期
二. 旅館業介紹1		第2章 飯店事業	6	第二學年第一學期
二. 旅館業介紹2		第3章 客房經營管理	6	第二學年第一學期
二. 旅館業介紹3		第4章 飯店餐飲經營管理	6	第二學年第一學期
三. 飲料餐館經營代辦餐飲服務1		第5章 飲料管理	6	第二學年第一學期
三. 飲料餐館經營代辦餐飲服務2		第6章 餐飲事業	6	第二學年第一學期
三. 飲料餐館經營代辦餐飲服務3		第7章 餐館經營	6	第二學年第二學期
三. 飲料餐館經營代辦餐飲服務4		第8章 代辦餐飲服務	6	第二學年第二學期
四. 俱樂部與博弈事業1		第9章 觀光事業	8	第二學年第二學期
四. 俱樂部與博弈事業2		第10章 休閒遊憩、主題公園與俱樂部	8	第二學年第二學期
四. 俱樂部與博弈事業3		第11章 博弈娛樂	8	第二學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。			
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。 (2)充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀餐旅管理知識。			
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。</li> <li>2. 本科目為專業科目，宜選擇配合機種之套裝軟體進行教學。</li> <li>3. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。</li> <li>4. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</li> <li>5. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</li> <li>6. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，便使學生能獲得統整之知能。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師教學前，應編定教學進度表。</li> <li>2. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問</li> </ol>			

題，然後採取解決問題的步驟。

3. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以改進教學方法。

## 四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Special topic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學思力、溝通力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	4	4		
	000022 第三學年	000022 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)整合在校所學的專業知能與工作基本能力。 (二)強化就業競爭能力、關懷商業環境議題。 (三)反應職場所需專業人才的核心工作能力。			
議題融入	資料處理科：品德教育、科技教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育 餐飲管理科：科技教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
專題小組建構	1. 以S. M. A. R. T法則找到關鍵因素 2. 八大團隊技能 3. 專題製作表單說明	9	第三學年第一學期	
擬定專題計畫書	1. 小組成員的聯繫 2. 專題計畫書暨工作進度 3. 專題執行進度 4. 預定行程計畫書暨負責人員 5. 每日計畫	9	第三學年第一學期	
資料蒐集與彙整	1. 資料種類 2. 初級資料的蒐集 3. 各種資源的運用	9	第三學年第一學期	
問卷與訪談	1. 選擇受訪對象的原則 2. 訪問的事前演變 3. 確定問卷主題與選擇問卷類型 4. 設計問題與指導老師討論 5. 訪談與問卷結果撰寫	9	第三學年第一學期	
專題製作報告撰寫	1. 專題報告Word應用 2. 報告結果與指導老師討論	9	第三學年第二學期	
簡報製作與口頭報告	1. 簡報與口頭報告準備步驟 2. Power Point簡報製作 3. 簡報與口頭報告報告結果與指導老師討論	9	第三學年第二學期	
實際運用與操作	分組報告與分享	9	第三學年第二學期	
分組練習與競賽	實務練習	9	第三學年第二學期	
合計		72		
學習評量 (評量方式)	配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，方式包含學習單、小組合作態度及上課討論或報告並依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。			
教學資源	實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體等。			
教學注意事項	(一)教材編選 教材內容及編排，應有完成的各式實用範例，強化理論觀念與實務之連結，為學生提供專題之有效參考資料。(二)教學方法 本學期以完成小組專題實作作品為主，時間的掌握要注意。			

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烘焙實務		
	英文名稱	Bakery Food Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學思力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000040 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備。 二、瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。 三、熟練烘焙計算及製作流程。 四、培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。			
議題融入	餐飲管理科：能源教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 烘焙基礎實務	常用烘焙原料 常用烘焙器材介紹 烘焙計算	9		
(二) 吐司類實作練習	山形白土司 圓頂葡萄乾土司 圓頂奶油土司	9		
(三) 麵包類實作練習	紅豆甜麵包 奶酥甜麵包	9		
(四) 麵包類實作練習	布丁餡甜麵包 橄欖形餐包	9		
(五) 蛋糕類實作練習	大理石蛋糕 海綿蛋糕 香草天使蛋糕 巧克力戚風蛋糕捲	9		
(六) 其他類實戰演練	蒸烤雞蛋牛奶布丁 泡芙(奶油空心餅) 檸檬布丁派	9		
(七) 餅乾類實作練習	貓舌小西餅 葡萄乾燕麥紅糖小西餅 調味小餅乾 奶油小西餅	9		
(八) 餅乾類實作練習	瑪琍牛奶餅乾 蘇打餅乾 椰子餅乾	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。			
教學資源	(1)教育部審定之版本或參考相關書籍。(2)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。(3)充分利用圖書館圖書資源，養成學生閱讀相關書籍、報導之習慣。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。2.本科目為實習科目，宜選擇配合機種之套裝軟體進行教學。3.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。4.教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面			

基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。5.教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。6.教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，便使學生能獲得統整之知能。(二)教學方法 1.本科目為實習科目，以學生實作為主，教師講授為輔，以提高學習興趣及實用性。2.教師教學宜多舉範例，讓學生習作。3.教師宜考核學生實習操作技巧、熟練程度作為重要的平時成績。4.教師教學前，應編定教學進度表。5.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。6.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以改進教學方法。7.本課程為實習科目，是否採行分組教學，得依主管機關規定辦理。(三)學習評量 1.本科目因屬實習科目，應以實作為主，學習成果評量宜多採實機測驗方式。2.課堂參與、學習態度、與個人作品、報告皆可列入評量考核範圍內。3.教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，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。4.評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。5.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求力上進，避免學生間的相互比較。6.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。7.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。8.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可視需要實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒咖啡實作		
	英文名稱	Creative Drink Of Caffe		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、生命力、創造力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	003300 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識各式咖啡與茶。 (二)熟悉飲料調製之相關物料及設備。 (三)熟悉飲料調製之專業技能。 (四)熟悉飲料調製之中英文專業術語。			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		飲料的定義及分類 飲料店的分類與經營	9	第二學年第一學期
無酒精飲料\茶		茶的分類及特性 茶的沖泡方法 調味茶的變化及調製 養生茶的認識及調製	9	第二學年第一學期
無酒精飲料\咖啡		咖啡的種類與特性 咖啡的沖煮法 特調熱咖啡的製作 特調冰咖啡的製作 咖啡的飲用	9	第二學年第一學期
無酒精飲料\其他		現成包裝飲料的認識 果汁飲料的調製 冰沙的調製	9	第二學年第一學期
咖啡產地介紹-亞洲國家		亞洲及太平洋區域主要咖啡產地： 台灣廣為人知的雲林縣 古坑、南投縣 惠蓀、台南縣 東山鄉；阿拉伯葉門的 摩卡沙那尼；印尼的爪哇、曼特寧、麝 香貓咖啡；中國大陸的雲南咖啡、海南 咖啡；以及印度、越南、夏威夷等國家 咖啡。	9	第二學年第一學期
咖啡產地介紹-非洲國家		非洲國家產地： 非洲為咖啡的起源地，自然有許多產咖 啡的國家。剛果、盧安達、肯亞、安哥 拉、辛巴威、莫三比克、衣索比亞等國 均有產咖啡。	9	第二學年第一學期
咖啡產地介紹-拉丁國家		拉丁美洲區域主要咖啡產地： 巴西的聖多斯咖啡頗有名氣；牙買加最 著名的則有「咖啡極品」之稱的藍山咖 啡；墨西哥、巴拿馬、祕魯、哥倫比 亞、瓜地馬拉、哥斯大黎加、古巴、委 內瑞拉、尼加拉瓜等拉丁美洲國家也均 有產咖啡。	9	第二學年第二學期
咖啡種類介紹藍山咖啡		藍山咖啡 產於牙買加。純正牙買加藍 山咖啡將咖啡中獨特的酸、苦、甘、醇 等味道完美地融合在一起，香味十分濃 鬱，香醇甘滑、有持久的水果味，形成	9	第二學年第二學期

	強烈誘人的優雅氣息，可謂是咖啡之極品。		
咖啡種類介紹Cubita	Cubita 產於古巴水晶山。以其醇厚香濃的口感而著名，是海島豆中較特殊的咖啡豆，被譽為獨特加勒比海風味咖啡。	9	第二學年第二學期
咖啡種類介紹哥倫比亞咖啡	哥倫比亞咖啡 產於哥倫比亞。烘焙後的咖啡豆，會釋放出甘甜的清香，具有酸中帶甘、苦味中平的良質特性，且濃度適中，並帶有持久水果清香，有時有堅果香。因為濃度合宜的緣故，也被應用於高級的混合咖啡。	9	第二學年第二學期
咖啡種類介紹巴西咖啡	巴西咖啡 產於巴西。種類繁多，多數的咖啡帶有適度的酸性特徵，其甘、苦、醇三味屬中性，濃度適中，口味滑爽而特殊，主要用於混合咖啡。	9	第二學年第二學期
咖啡實作分享	分組製作，成果分享與展示	9	第二學年第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。		
教學資源	(1)教育部審定之版本或參考相關書籍。 (2)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。 (3)充分利用圖書館圖書資源，養成學生閱讀相關書籍、報導之習慣。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。 2. 本科目為實習科目，宜選擇配合機種之套裝軟體進行教學。 3. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。 4. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 5. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 6. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，便使學生能獲得統整之知能。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，以學生實作為主，教師講授為輔，以提高學習興趣及實用性。 2. 教師教學宜多舉範例，讓學生習作。 3. 教師宜考核學生實習操作技巧、熟練程度作為重要的平時成績。 4. 教師教學前，應編定教學進度表。 5. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以改進教學方法。 7. 本課程為實習科目，是否採行分組教學，得依主管機關規定辦理。 (三)學習評量 1. 本科目因屬實習科目，應以實作為主，學習成果評量宜多採實機測驗方式。 2. 課堂參與、學習態度、與個人作品、報告皆可列入評量考核範圍內。 3. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，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。 4. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求力上進，避免學生間的相互比較。 6. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 7. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可視需要實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>		

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學		
	英文名稱	Catering aesthetics		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學思力、溝通力、生命力			
適用科別	餐飲管理科			
	5			
	000023 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解擺盤的方法 2. 欣賞食物的美感 3. 學習如何擺設能更吸引消費者 4. 能完成中西餐擺盤角度與拍攝技巧			
議題融入	餐飲管理科：國際教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
餐飲美學的基本概念	第一節 美與美學 第二節 餐飲美學與藝術欣賞 第三節 餐飲美育與美感的開發	9	第三學年第一學期	
餐飲設計美學-中華文化	第一節 中華文化風格的餐飲設計美學	9	第三學年第一學期	
餐飲設計美學-西方文化	第二節 西方文化風格的餐飲設計美學	9	第三學年第一學期	
餐廳餐桌布置與擺設藝術-擺設	第一節 中餐餐桌布置擺設美學 第二節 西餐餐桌布置擺設美學	9	第三學年第一學期	
餐廳餐桌布置與擺設藝術-餐服	第三節 餐巾摺疊藝術 第四節 餐廳服務美學	9	第三學年第一學期	
時尚廚藝美學1	第一節 菜餚命名藝術 第二節 菜餚烹調藝術	9	第三學年第二學期	
時尚廚藝美學2	第三節 菜餚盤飾美學 第四節 冰雕與蔬果雕藝術	9	第三學年第二學期	
西方餐飲文化美學	第一節 西餐烹調及餐桌服務美學 第二節 西方料理文化美學	9	第三學年第二學期	
現代時尚餐飲生活美學1	第一節 宴會席次安排美學 第二節 宴會餐飲美學	9	第三學年第二學期	
現代時尚餐飲生活美學2	第三節 健康餐飲生活美學 第四節 品酒美學	9	第三學年第二學期	
合計		90		
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。			
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。 (2)充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀餐旅管理知識。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。 2.本科目為專業科目，宜選擇配合機種之套裝軟體進行教學。 3.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。 4.教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 5.教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 6.教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，便使學生能獲得統整之知能。			

(二)教學方法 1. 教師教學前，應編定教學進度表。 2. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 3. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以改進教學方法。

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦繪圖		
	英文名稱	Computer Drawing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學思力、溝通力			
適用科別	資料處理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解電腦繪圖基本概念。 (二)瞭解電腦繪圖的應用範圍。 (三)熟悉電腦軟硬體及周邊設備的操作能力。 (四)透過實作練習與作品賞析，培養電腦繪圖為創作媒體之能力。			
議題融入	資料處理科：環境教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
軟體介紹	軟體下載安裝 軟體畫面 開啟、儲存、匯出	8		
軟體基本操作	滑鼠操作 度量單位 視圖方向 物體輔助圖示	8		
基礎-物體篇	建立物件本體 深度、高度建立	8		
基礎-動物篇	建立動物本體 製作身體與與頭部 結合物件 儲存檔案	8		
基礎-人物篇	身體物件製作 手、腳、頭部製作 儲存檔案	8		
列印機基本操作	3D印表機操作介紹與列印材質介紹 3D印表機簡易故障排除 3D建模與3D印表機輸出	8		
進階-人物篇	人物設計 建立物件本體 深度、高度建立 作品進階產出	8		
進階-物體篇	建立物件本體 深度、高度建立 作品產出	8		
進階-動物篇	建立動物本體 製作身體與與頭部 結合物件	8		
進階-運輸篇	交通物件製作 作品產出	8		
數位影像	1. 點陣圖與向量圖影像 2. 認識色彩模式	8		
Illustrator	3. Illustrator工作環境 4. 檔案的管理	8		

基本繪圖	1. 選取工具操作 2. 色彩功能設定 3. 基本圖形繪製	8	
進階繪圖物件應用	1. 變形工具應用技巧 2. 繪圖物件管理技巧 3. 路徑管理員操作技巧	8	
圖層面板操作	1. 圖層基本操作技巧 2. 圖層管理技巧 3. 漸層色彩 4. 繪圖樣式面板 5. 網格填色 6. 即時上色功能	8	
進階繪圖工具	1. 鉛筆工具 2. 鋼筆工具 3. 進階線段功能 4. 繪圖筆刷工具 5. 點滴筆刷工具 6. 手繪板的應用	8	
遮色片效果應用	1. 封套容器概念 2. 剪裁遮色片	8	
文字的編輯與特效	1. 文字工具 2. 區域文字工具 3. 路徑文字工具	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	配合課程進度，進行仿作練習及創作，並實施補救或增廣教學。		
教學資源	實習電腦網路教室、廣播教學設備、CAI等。		
教學注意事項	(一)教材編選 教學內容宜配合實例帶入，選擇與生活實用的教材以提高學生學習興趣。 (二)教學方法 鼓勵學生勤加演練，鼓勵學生參加對外競賽刺激技術精進的動力。		

表 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用		
	英文名稱	computer application		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學思力、溝通力、多元力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)學習OFFICE中資料庫、試算表及排版整合的進階處理。 (二)熟練試算表樞紐分析表及小計功能。 (三)處理長文件的排版技巧。			
議題融入	資料處理科：安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
應檢需知及準備重點	1. 術科六大題組破題觀念與解題技巧 2. Access資料查詢 3. Excel樞紐分析表	9		
實作練習試題分析與講解	1. 實作練習一試題分析與講解 2. 學生練習操作 3. 教師批改後易錯分析	9		
實作練習試題分析與講解分析	1. 實作練習二試題分析與講解 2. 學生練習操作 3. 教師批改後易錯分析	9		
實作練習試題分析與講解討論	1. 實作練習三試題分析與講解 2. 學生練習操作 3. 教師批改後易錯分析	9		
實作練習試題分析與講解運用	1. 實作練習四試題分析與講解 2. 學生練習操作 3. 教師批改後易錯分析	9		
實作練習試題分析與講解操作	1. 實作練習五試題分析與講解 2. 學生練習操作 3. 教師批改後易錯分析	9		
綜合練習	1. 實作六題混搭練習 2. 學生批改結果及錯誤檢查練習 3. 抽題模擬練習	9		
建立論文的架構	1. 決定紙張大小與邊界 2. 用大綱模式建構章節骨幹 3. 用大綱編號賦予章節標號 4. 修改標題樣式 5. 論文構架編排練習	9		
論文的內容格式	1. 內文的字型與大小 2. 內文的行距與字距 3. 註腳 4. 標點符號避頭 5. 論文內文練習	9		
篇前部分	1. 封面 2. 標題頁 3. 目次 4. 表、圖目錄 5. 排版訂正	9		

篇後部分	1. 參考文獻 2. 附錄 (以問卷製作為例) 3. 索引 4. 簡報製作	9	
實作練習篇	1. 實作六題混搭練習 2. 學生批改結果及錯誤檢查練習 3. 抽題模擬練習	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	配合課程進度，進行實作練習及抽測，實施補救或增廣教學。		
教學資源	實習電腦網路教室、廣播教學設備、印表機等。		
教學注意事項	(一)教材編選 教材內容及編排，應有完成的各式實用範例，強化理論觀念與實務之連結，為學生提供專題之有效參考資料。(二)教學方法 鼓勵學生勤加練習，鼓勵學生參加檢定及競賽。		

表 11-2-4-7 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾		
	英文名稱	Cake Decoration Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學思力、溝通力、生命力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000004 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理			
議題融入	餐飲管理科：人權教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一單元緒論		蛋糕裝飾之基本觀念	9	
第二單元材料介紹		各式霜飾材料製備	9	
第三單元基本技法1		抹面 披覆的技巧	9	
第四單元基本技法2		畫直線 與曲線技巧 及變化	9	
第五單元基本技法3		各式擠花帶與花嘴應用	9	
第六單元基本色素1		各種食用色素的應用	9	
第七單元基本色素2		各式顏色的調配	9	
第八單元組合		各種技法的組合與應用	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。			
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。(2)充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀餐旅管理知識。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。 2.本科目為專業科目，宜選擇配合機種之套裝軟體進行教學。 3.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。 4.教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 5.教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 6.教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，便使學生能獲得統整之知能。(二)教學方法 1. 教師教學前，應編定教學進度表。 2. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 3. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以改進教學方法。			

表 11-2-4-8 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實作		
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學思力、溝通力、創造力			
適用科別	餐飲管理科			
	5			
	000023 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蔬果切雕之重要性。 二、熟練蔬果切雕的技巧。 三、培養蔬果切雕的鑑賞能力。 四、培養正確的工作態度與衛生習慣。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
蔬果切雕基礎概念	果雕素材的種類和挑選 刀器具介紹 刀具研磨示範 刀具持握示範 刀具用法示範	9	第三學年第一學期	
蔬果切雕基礎概念模具用法示範	模具用法示範 刀器具保養 果雕作品保存方法	9	第三學年第一學期	
基礎切雕技法示範水果類	水果類 瓜類	9	第三學年第一學期	
基礎切雕技法示範蔬菜類	蔬菜類 根莖類	9	第三學年第一學期	
中餐丙級必考水花片常用形狀取材切法示範	水花(配餐花)常用形狀取材切法示範 正方造型 三角造型 菱形造型	9	第三學年第一學期	
中餐丙級必考水花片變化造型	扇形造型 長方造型 刀刃造型	9	第三學年第二學期	
中餐丙級必考水花片特殊造型	酒桶造型	9	第三學年第二學期	
常見立體雕刻植物	花、樹	9	第三學年第二學期	
常見立體雕刻動物	鳥、小動物	9	第三學年第二學期	
常見冷盤擺飾	練習擺盤	9	第三學年第二學期	
合計		90		
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。			
教學資源	(1)教育部審定之版本或參考相關書籍。 (2)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。 (3)充分利用圖書館圖書資源，養成學生閱讀相關書籍、報導之習慣。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.由課程發展委員會之教材審查會議選定或編寫合適用書。 2.本科目為實習科目，宜選擇配合機種之套裝軟體進行教學。 3.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思			

謀解決之道。4.教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。5.教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。6.教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，便使學生能獲得統整之知能。(二)教學方法 1.本科目為實習科目，以學生實作為主，教師講授為輔，以提高學習興趣及實用性。2.教師教學宜多舉範例，讓學生習作。3.教師宜考核學生實習操作技巧、熟練程度作為重要的平時成績。4.教師教學前，應編定教學進度表。5.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。6.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以改進教學方法。7.本課程為實習科目，是否採行分組教學，得依主管機關規定辦理。(三)學習評量 1.本科目因屬實習科目，應以實作為主，學習成果評量宜多採實機測驗方式。2.課堂參與、學習態度、與個人作品、報告皆可列入評量考核範圍內。3.教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，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。4.評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。5.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求力上進，避免學生間的相互比較。6.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。7.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。8.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可視需要實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。

## 五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-5-1 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧	
	英文名稱	Social Skill	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	<p>1. 能辨識與處理自我的情緒；察覺自我壓力與習得各種抒解壓力方式；認識自我與接納自己的優弱勢能力，並進而學習擬定或調整問題解決計畫的能力。</p> <p>2. 能表達或分享自己的意見、適當評論對他人意見的看法、具備結交朋友及建立長期友誼的能力；強調與他人（指同性或異性之間）相處時能分辨並拒絕不適當的語言或動作、適當控制自己的性衝動，做到彼此尊重及欣賞；分辨衝突的情境、原因及後果，與妥善處理各種衝突情境的能力。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第一學期 Hello~你好嗎?	自我介紹、認識自己也認識他人。 基本”尊重他人”的行為。	6	
第一學期 歡喜做！甘願受！	明瞭凡事需盡力，但不過度重視結果或成敗。 面對各項問題情境，並評估自己解決問題的能力。 勇於面對自己的選擇願意承擔事件後果。	6	
第一學期 情緒檢測儀	日常生活中，時常會遇到『同一個事件引發多種情緒』的情形，其中有些情緒會讓人感覺到衝突、矛盾，正是所謂的『五味雜陳』、『難以言喻』的感覺。這時我們不但要練習如何『正確辨別自己的情緒』，也要練習適當地『表達自己的情緒』。	6	
第二學期 情緒轉個彎	每個人都會害怕的時候，也都會有不小心沒有達到父母期望的時候，幫自己想想好方法，讓情緒快點轉向正向的一面，才不會因為自己的恐懼影響正確的判斷能力。	6	
第二學期 情緒按個讚	根據情境或情緒強烈程度，選擇適當的方式表達自己的各種情緒。 面對困境時持續自我鼓勵。	6	
第二學期 情緒我敢擔	很多時候行為的合適與否沒有一定的標準，需要看當時的場合以及情境。 很多時候情緒來的當下我們容易做出不正確的判斷及行為，當我們冷靜下來後，我們要先思考當時為什麼選擇這樣做，是怎樣的情緒以及最後導致怎樣的結果，如果未來再發生時該如何處理才能避免重蹈覆轍。由於自己確實做了不適當的情緒行為，我們也該思考接下來該如何為自己的行為負責，當選擇了適當的方式承擔自己行為結果後，除了能降低傷害外也可能讓危機變成轉機。	6	
第三學期 惡「性」、良「性」?	生理變化了?那”心理”呢? 什麼是”喜歡”、”愛”?	6	

第三學期 轉角遇到「性」	何謂“尊重”？、如何“尊重”？ 如何“表達”？如何“相處”？ 如何“拒絕”？、如何處理“性衝動”？	6	
第三學期 「性」福降臨	如何自我肯定？ 如何在愛情中與生活中取得平衡？	6	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	觀察、實作、學習單		
教學資源	各式學習單 相關網站 教學用影片 上課用PPT		
教學注意事項	學習單需配合學生能力及狀況(如：字體、間距、圖片...等)		

