

高級中等學校課程計畫  
國立光復高級商工職業學校  
學校代碼：150411

技術型課程計畫  
實驗班

本校112年11月23日112學年度第1次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年2月19日

## 學校基本資料表

學校校名	國立光復高級商工職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:電機科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 食品群:烘焙科 5. 餐旅群: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	餐旅群:餐飲管理科;			
聯絡人	處室	教務處	電話	03-8700245 #102
	職稱	教學組長		
	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。

## 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
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	25	1	16	1	15	3	56
	電機與電子群	電機科	1	4	1	5	1	10	3	19
	商業與管理群	資料處理科	1	5	1	7	1	8	3	20
	食品群	烘焙科	1	6	1	12	1	7	3	25
	餐旅群	餐飲管理科	1	13	1	17	1	19	3	49
進修部	餐旅群	餐飲管理科	0	0	1	10	0	0	1	10

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	35
	電機與電子群	電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	食品群	烘焙科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

創校校訓：克己創新

辦學理念：光耀技藝、復興人文

形成願景～精緻卓越、永續發展（卓越永續）

說明：

1. 本校願景素材之一來自校訓「克己創新」，因為自創校以來，校訓一直為本校教育學生的指導方針，此願景至今深獲師生校友認同。所以將校訓列入學校願景有承續優良傳統與情感的考量。
2. 本校創校原為職業學校，89年8月轉型綜合高中，後考量區域特性，103年再轉型回技術型高中，「光耀技藝」即來自技術型高中以技藝為辦學重點，期待能成為技藝精湛的學校。
3. 光復地區文化歷史資源豐富，除了是原住民阿美族重要部落聚集區，原住民文化、閩客族群文化及花蓮糖廠園區日治時期文化，都有豐富歷史特色價值。過去光復地區人文薈萃、社團蓬勃豐富，孕育優秀政、商、工藝及運動人才。近十年來人才凋零或外流，少子化情況嚴重，學校以「復興人文」為願景，期待學校成為社區中心，帶動社區復興，再創人文鄉鎮。
4. 「克己、創新、技藝、人文」的學校願景，期許學校能「卓越永續」，以造福在地學子，並肩負起偏鄉教育的責任。



### 二、學生圖像

前言

在堅持「克己、創新、技藝、人文」理念進而達成「卓越永續」學校願景前提下，進一步具像呈現本校學生圖像：

- 克己：克己復禮-自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格-品格力
- 創新：創新發展-創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣-創造力
- 技藝：光耀技藝-技藝精湛匠器人才，體現專業深化技職-技術力
- 人文：復興人文-學藝素養賞析古今，人文內涵豐富生活-賞析力

說明：

- 學生圖像來自學校願景的四個主題「克己、創新、技藝、人文」，進而演進延伸內涵：「態度禮儀、生活常規」、「創新思維、創意發展」、「技藝精湛、專業深化」、「學藝素養、人文內涵」。

- 結合延伸內涵，進而對應出學生所需具備的能力「品格力、創造力、技術力、賞析力」，形成學生圖像。

品格力  
創造力  
技術力  
賞析力



學校願景	學生圖像	圖像詮釋
克己復禮	品格力	自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格
創新發展	創造力	創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣
光耀技藝	技術力	技藝精湛匠器人才，體現專業深化技職
復興人文	賞析力	學藝素養賞析古今，人文內涵豐富生活

## 肆、課程發展組織要點

國立光復高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

106年06月30日校務會議通過

107年1月24日校務會議修訂

108年1月18日校務會議修訂

110年6月28日校務會議修訂

一、依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之宗旨、實施要點，

訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，並審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑

等相關事宜，特設置本校「職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

三、本會置委員34-36人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、人事主任、主

計主任、主任教官、教學組長、註冊組長、進修部主任)擔任之，共計12人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進

修部主任兼任副執行秘書。

(三)一般學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、社會領域、自然領域、藝能領域)及資源班導師擔任

之，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，共計7人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(六)教師組織代表：由教師會理事長擔任之。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(九)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

(十)學生代表：經選舉產生之學生代表班聯會主席1人擔任之。

(十一)校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

(十二)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

四、本會之任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展、規劃、統整及審議學校課程計畫。

(二)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(三)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

(四)其他有關課程發展事宜。

五、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，

方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

六、本會設置下列研究會：

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

七、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開觀課、共同備課、授課及議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

八、各研究會之運作原則如下：

7

(一)各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

九、本章程經校務會議通過，呈報校長核定後實施，修正時亦同。

## 國立光復高級商工職業學校111學年度課程發展委員會委員名單

職稱	姓名	職稱	姓名	職稱	姓名
召集人	李秋嫻	學科領域 國文科	鄭微文	群科教師 餐飲管理科	粘瓊蓮
主任秘書	許又尹	學科教師 英文科	萬宜佑	群科教師 烘焙科	楊文男
教務主任	葉志明	學科領域 數學科	吳俊陽	群科教師 電機科	劉芳玲
學務主任	張鈞銘	學科領域 社會科	李美惠	群科教師 汽車科	張榮芳
總務主任	張中岳	學科領域 自然科	林昱緯	群科教師 資料處理科	劉洲
實習主任	廖麗鄉	學科領域 藝術領域	黃平	一年級 導師代表	紀燕萍
輔導主任	趙惠美	學科領域 綜合科技	趙惠美 (兼任)	二年級 導師代表	趙崇賢
圖書館主任	古漢威	學科領域 健康與體育	黃安	三年級 導師代表	黃瓊玉
進修部主任	魏裕庭	學科領域 全民國防教育	鄭凱庭	專家學者	郭添財
		特殊需求 領域教師	陳建安	產業代表	葉益全
				學生代表	林念祖
				家長代表	劉建志

30人(教學組長31人)

### 伍、課程發展與規劃

#### 一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				品格力	創造力	技術力	賞析力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●
			2. 從古今中外典籍賞析中，運用價值澄清法，培養學生系統思考與解決問題之能力，並建立正確人生態度與價值觀。	●	●		●
			3. 運用國語文教學，使學生能適切自我表達，發展與他人良性溝通、互動之關係。	●	○		○
			4. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○
			5. 在教學中鼓勵學生探索、觀察生活環境與國際事務等當代課題，提升思辯及解決策略之能力。	○	●	●	●
			6. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	○		●	
	英語文	【總綱之教學目標】	1. 課堂中運用多元測驗與評量，使學生能拼寫基本常用字詞。	○		●	
			2. 運用各類口語練習活動與團康英文互動遊戲，引導學生學習動機，樂於參與課程。	●		○	
			3. 運用主題式教學，引導學生有效運用學習英語文的方法與技巧。		○	●	○
			4. 運用課程中播放與主題相關影音與分組討論，引導學生了解、尊重並欣賞不同的文化與風土民情。	●	○		●
			5. 餐管科： (1) 課程中運用對話練習與角色扮演，搭配外籍講師入班協同教學，引導學生使用英文與他人溝通。 (2) 課堂融入國際議題與新知，透過分組討論，想法交流，引導學生樂於以英文為工具了解最新時事。 (3) 運用網路查詢功能，引導學生主動了解學習文本內容。	●	○	●	
			1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●
閩南語文	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	
客語文	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	
原住民族語文-太魯閣語	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	
原住民族語文-布農語	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	
原住民族語文-阿美語	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	
原住民族語文-撒奇萊雅語	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	
原住民族語文-賽德克語	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○		●	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	
閩東語文	【總綱之教學目標】	2. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	○	●	●	○	
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	○	○		●	

臺灣手語	【總綱之教學目標】	3. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	●	○	○	●
		1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣。	○	○	○	●
		2. 在教學中鼓勵學生探索、觀察生活環境與國際事務等當代課題，提升思辯及解決策略之能力。	○	●	●	●
數學領域	數學(B) 【總綱之教學目標】	3. 使學生能適切自我表達，發展與他人良性溝通、互動之關係。	●	○	○	●
		1. 運用講述及演算練習，引導學生了解所學習的數學概念、運算與關係。	○	●	○	○
		2. 運用應用數學的概念、程序或方法，連結到日常生活或專業學科情境，引導學生能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	○	●	○	●
		3. 運用電腦軟體或各項科技工具輔助教學，引導學生處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	○	●	●	○
社會領域	歷史 【總綱之教學目標】	4. 運用課堂中及課後反覆精熟練習，引導學生加強基本四則運算能力。	○	○	●	○
		1. 運用講述及分組專題討論，引導學生培養研讀及考察歷史資料之能力。	○	○	○	●
	地理 【總綱之教學目標】	2. 運用多媒體影片教學，引導學生探究社會變遷，並能尊重不同文化歷史發展的獨特性及全體性。	○	○	○	●
		3. 規劃踏查與參訪活動安排，引導學生對在地史蹟、耆老及文獻歷史的實地體驗，增進鄉土情懷。	●	○	○	○
		4. 運用講述地理基本知識概念，引導學生了解生活環境的地理知識。	○	○	○	●
	公民與社會 【總綱之教學目標】	2. 運用議題分組討論，引導學生發掘各種社會或環境問題，思索探討解決策略。	○	●	○	○
		3. 運用實地踏查及參訪，引導學生尊重在地文化的多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	●	○	○	●
		4. 課程規劃強調融入海洋教育、環境教育、原住民教育等議題。引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	●	○	○	○
		1. 運用講述及討論議題，引導學生探索自我、發展自我，健全身心素養，追求幸福人生。	●	●	○	○
		2. 運用生活上案例講述及分享，引導學生具備反省、規劃、實踐的素養。	●	○	○	○
自然科學領域	物理(A) 【總綱之教學目標】	3. 運用分組專題討論發表，引導學生表達經驗、思想價值和情意的智能，增強與他人溝通能力。	●	○	○	●
		4. 課程教學融入人權、品德、法治教育等議題，引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	●	○	○	○
	生物(A) 【總綱之教學目標】	1. 運用講述及實驗實作，培養主動學習科學新知的習慣及積極探究事物的能力。	●	○	○	●
		2. 運用多媒體教學，引導學生認識科學知識與使用科學方法。	○	●	○	●
		3. 運用分組專題，引導學生培養搜集及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，去面對生活或工作上的變化及因應社會變遷的衝擊。	○	○	○	●
藝術領域	音樂 【總綱之教學目標】	4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	●	○	○	○
		1. 運用講述及多媒體教學，引導學生了解生物體內的能量與代謝，以及動植物的構造及功能。	○	○	○	●
		2. 運用講述及多媒體教學，引導學生了解人類的生殖、DNA及常見的遺傳疾病。	○	○	○	●
	美術 【總綱之教學目標】	3. 運用講述及多媒體教學，引導學生了解基因改造生物與食品及抗生素與疫苗。	○	●	○	○
		4. 透過多媒體影片、分組討論及辦理校外參訪，引導學生了解天然災害、環境污染防治及資源回收。	●	○	○	○
		5. 課程教學中融入環境、海洋、防災、科技教育等議題，引導學生養成關懷社會價值觀。	●	○	○	○
綜合活動領域	生涯規劃 【總綱之教學目標】	1. 運用音樂欣賞、講述討論等策略，培養學生對音樂的興趣，增加對聲樂器曲與樂曲、樂種與曲式、本土與傳統、各時代與風格之代表作品及相關樂器、音樂家與表演團體之了解，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。	○	○	○	●
		2. 指導學生彈奏樂器及演唱技巧，使學生能進行歌唱或演奏。並能使用音樂符號、音樂術語、音樂要素、記譜法、音樂軟體或應用程式。	○	○	○	●
		3. 透過音樂活動的主動參與，使學生展現對各類音樂活動、音樂節慶與祭典、音樂政策與時事、音樂職涯的了解。	○	○	○	●
		4. 資處科：課程內容增加運用數位化音樂軟體學習，增加學生運用音樂於資訊專業應用的能力。	○	○	○	●
生涯規劃 【總綱之教學目標】	5. 電機科：課程內容增加音樂電子設備的使用及維護之知能，增加學生使用電子化音樂器材設備的能力。	○	○	○	●	
	1. 運用作品欣賞、講述原理、設計實作等策略，引導學生對生活上的色彩與造型、空間性表現、數位藝術、商業藝術與設計的概念，並展現創新思維。	○	○	○	●	
	2. 運用多元媒材來進行課程，講述或分組討論方式探討分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，使學生能表達對美感與生命價值的多元觀點。	○	○	○	●	
生涯規劃 【總綱之教學目標】	3. 透過多元藝文活動的主動參與，使學生展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題的關懷及省思。	○	○	○	●	
	4. 餐管科：課程內容結合餐桌擺設、餐點擺飾課程，增強學生專業能力上創意表現。	○	○	○	●	
	1. 運用評量分析工具，覺察個人成長歷程與生涯發展之關係。引導學生主動探索個人生涯目標及意義。	○	○	○	●	
生涯規劃 【總綱之教學目標】	2. 運用課程教學講述及分組討論，引導學生具備分析及統整個人特質、生涯態度與信念能力。	○	○	○	●	
	3. 運用個別晤談與分組討論分享，引導學生情緒管理、關懷利他的情操，並增進人際互動的效能。	○	○	○	●	

			4. 運用多媒體教學影片及參觀體驗了解職業生活相關資訊，引導學生對未來職業生活的想像且能認識性別、勞動權益相關法令知與跨文化素養。	○	○	●	○
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】	1. 運用講述與討論，充實學生應用科技技能，有效規劃個人生涯發展朝向自我精進。		●	○	○
			2. 運用分組研討方式，探究日常生活上相關的科技應用，使學生能整合科學、科技、工程、藝術與數學等方法及工具，有效處理與解決問題。		●	○	
			3. 透過自造實作，培養學生運用科技工具以組織工作團隊，並進行溝通協調，以進行合作共創。	○	●	●	
			4. 運用辦理參訪活動或體驗課程，使學生欣賞科技創作之美感。	○	○		●
			5. 課程中加強融入環境、法治、家庭、防災、安全教育等議題，促使學生能成為守法公民。	●			○
健康與護理 健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	1. 運用課程教學講述，引導學生學習了解相關生長、發育、老化及死亡。	●	○	○	○
			2. 透過講述、動作示範、實際操作，讓學生學習急症的處理技能。		○	●	○
			3. 運用課程融入時事案例講述及分組討論報告，引導學生了解健康環境創造。	○	●	○	○
			4. 運用多媒體影片教學，提供學生健康知識，增加學習成效。	○	○	●	○
			5. 加強於課程中融入性別平等、生命、家庭、安全教育等議題，培養學生對健康人生的素養。	●	○	○	●
	體育	【總綱之教學目標】	1. 運用教師動作示範或多媒體影片教學策略，建立學生正確的運動動作技術。		○	●	○
			2. 運用課程安排結合校內運動競賽辦理，引導學生對體育課程動機。		○	●	○
			3. 運用課堂重複練習動作，引導學生運動技術熟練。	○	○	●	○
			4. 運用體育運動競賽影片欣賞，引導學生對各項運動的認識與賞析。	○	○	○	●
			5. 用課程教學融入傑出運動員成長故事，培養學生品格與運動家精神。	●	○		●
			6. 運用多人團體運動教學與競賽體驗，引導學生相互合作與建立友誼關係。	●	○	○	○
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 運用課程教學與分組討論，引導學生了解兩岸情勢，對我國國家安全之影響。	○	●		●
			2. 運用課程融入時事討論，引導學生了解我國國防政策，具備參與國防相關事務意願。	●	○		○
			3. 運用課程案例說明，引導學生能指出台灣常面臨之災害，並透過實作培養同理關懷、團隊精神與溝通協調態度。	●	○	○	○
			4. 運用教學示範與模仿練習，引導學生了解步槍操作、射擊預習姿勢及技巧。	○	○	●	

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

## 二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	創造力	技術力	賞析力
餐旅群	餐飲管理科 餐飲雙語教育實驗班	1. 餐飲內場廚師與飲料調製人員。 2. 餐旅外場服務人員。 3. 餐旅服務業經營者。 4. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育餐飲製備知識技術人才。 2. 培育餐旅服務知識技術人才。 3. 培育餐旅經營之人才。 4. 培育餐飲相關專業領域繼續進修之人才。	具備餐飲專業技術之能力。	○	●	●	○
				具備餐旅服務專業技術之能力。	○	●	●	○
				具備餐旅服務業經營之能力。	○	●	○	○
				具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。	●	○	●	●

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。

### 三、群科課程規劃

#### (一) 餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲專業技術之能力。
2. 具備餐旅服務專業技術之能力。
3. 具備餐旅服務業經營之能力。
4. 具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。

表5-3-1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		
		1	2	3	4			
名稱	名稱							
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	●	●	●		
	專業科目	觀光餐旅英語會話	○	○	●	●		
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	●	●		
		飲料實務	●	○	●	●		
		中餐烹調實習	●	○	●	●		
		西餐烹調實習	●	○	●	●		
實習科目	烘焙實務	●	○	●	●			
校訂必修	專業科目	食物學	○	●	○	●		
	專業科目	餐飲衛生與安全		○	●	●		
	專業科目	菜單設計與原理	○	●	●	●		
	實習科目	餐旅實務	●	●	●	●		
		專題實作	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	飲料與調酒	●	○	○	●		
		採購學			●	●		
		飲食文化	●			●		
		餐飲管理		●	●	●		
		旅館管理	○	●	●	●		
		烘焙概論	○	●	●	○		
		消費者心理學	○	●	●	●		
		餐飲行銷	○	●	●	●		
		餐廳面面觀			●	○		
		香料共和國	●			○		
		舌尖上的美食	●	○				
		英文讀報思辨			○	●		
		各國菜餚烹調技巧與原理	○	●	○	●		
		實習科目	蔬果切雕與餐桌擺設	●	●	●	●	
			餐飲設備保養與倉儲管理	●		○	●	
			基礎刀工	●	●	○		
實習科目	民宿經營管理		●	●	○			

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。

## 四、科課程地圖

(一) 餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班(&408A)

尚未填寫

## 五、議題融入

(一) 餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班(&408A)

表5-5-1 餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等	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	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必專業 / 食物學			✓							✓										
校必專業 / 餐飲衛生與安全					✓						✓	✓								
校必專業 / 菜單設計與原理															✓					
校必實習 / 餐旅實務															✓		✓	✓		
校必實習 / 專題實作								✓	✓											
校選一般 / 英文文法															✓	✓	✓	✓		
校選一般 / 數學演算																✓				
校選一般 / 國文寫作																✓				
校選專業 / 餐廳面面觀															✓		✓			
校選專業 / 香料共和國															✓			✓		
校選專業 / 旅館管理															✓		✓			
校選專業 / 飲料與調酒															✓					
校選專業 / 消費者心理學					✓															
校選專業 / 舌尖上的美食															✓					
校選專業 / 飲食文化															✓					
校選專業 / 採購學										✓										
校選專業 / 英文讀報思辨															✓	✓			✓	
校選專業 / 烘焙概論										✓	✓									
校選專業 / 各國菜餚烹調技巧與原理															✓				✓	
校選專業 / 餐飲管理											✓	✓			✓					
校選專業 / 餐飲行銷															✓				✓	
校選實習 / 蔬果切雕與餐桌擺設															✓					
校選實習 / 基礎刀工											✓									
校選實習 / 民宿經營管理															✓		✓	✓		
校選實習 / 餐飲設備保養與倉儲管理											✓	✓								
科目數統計	0	0	1	0	2	0	0	1	1	3	5	3	0	0	15	4	5	7	0	

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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		
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	3	3					B版
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學領域	物理	2	1	1					A版
		生物	2	1	1					A版
	藝術領域	音樂	2			1	1			
		美術	2						2	
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1					
	科技領域	生活科技	2					2		
	健康與體育領域	健康與護理	2			1	1			
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		70	17	17	10	10	8	8	部定必修一般科目總計70學分
	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學分	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙技能領域	烘焙實務	8					4	4	
	小計		34	7	7	6	6	4	4	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	10	10	8	8	6	6		
部定必修合計		118	27	27	18	18	14	14	部定必修總計118學分	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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		
校訂必修	一般科目 6學分 3.66%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 6學分 3.66%	食物學	2	2							
		菜單設計與原理	2			2					
		餐飲衛生與安全	2		2						
		小計	6	2	2	2				校訂必修專業科目總計6學分	
	實習科目 10學分 6.1%	專題實作	4				2	2			
		餐旅實務	6			3	3				
		小計	10			3	5	2		校訂必修實習科目總計10學分	
	校訂必修學分數合計			22	2	2	8	8	2		校訂必修總計22學分
校訂選修	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1		
		國文寫作	6	1	1	1	1	1	1		
		數學演算	4						2	2	
		最低應選修學分數小計	16								
	專業科目	舌尖上的美食	4							4	實驗課程
		英文讀報思辨	2				2				實驗課程
		香料共和國	2			2					實驗課程
		烘焙概論	4					2	2		
		採購學	2							2	
		飲食文化	2						2		
		飲料與調酒	4			2	2				
		餐廳面面觀	1		1						實驗課程
		消費者心理學	2						2		同科單班 AL2:選1
		餐飲行銷	2						2		同科單班 AL2:選1
		各國菜餚烹調技巧與原理	2						2		同科單班 BM2:選1
旅館管理	4						2	2	同科單班 BN2:選1		
餐飲管理	4						2	2	同校跨群 BN2:選1		
最低應選修學分數小計	27										
實習科目	基礎刀工	1	1							本課程為與中餐烹調配合，因新中餐烹調分為刀工測試與烹調測試兩部分，為使學生能打好刀工基礎再做菜餚的烹調，故在上學期間設1學分之基礎刀工。	
	餐飲設備保養與倉儲管理	2						2		同科單班 BM2:選1	
	民宿經營管理	2							2	同科單班 BO2:選1	
	蔬果切雕與餐桌擺設	2							2	同科單班 BO2:選1	
	最低應選修學分數小計	3									
校訂選修學分數合計			48	3	3	6	6	14	16	多元選修開設10學分	
必選修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

科主任

教務主任

校長



## 柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3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，**惟社團活動每學年不得低於24節**。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

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	0	0	0	0	0	0	
2	社團活動	54	54	54	54	54	54	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)



# 捌、彈性學習時間實施規劃表

## 一、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「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。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	2	

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(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第二學年	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘		
	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘		
第三學年	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘		
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘		
	從文本和電影探討日本的殖民統治(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分	
	人魚，馬甲，你們在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分	
	原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分	
	原住民族語文-布農語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分	
	電吉他彈奏	2	18	全校各科			V			內聘		
	心靈雞湯(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分	
	視覺化遊戲程式設計	2	18	全校各科			V			內聘		
	日語歌教唱(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分	
	第一學期	微積分研究	2	18	全校各科			V			內聘	
		美容實務	2	18	全校各科			V			內聘	
		職業與生涯	2	18	全校各科			V			內聘	
		基本電子實作	2	18	全校各科			V			內聘	
		餅乾製作與成本計算	2	18	全校各科			V			內聘	
		數位科技應用探作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		原住民族語文-太魯閣語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
		機器人控制(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		物聯網(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
		玩樂園	2	18	全校各科			V			內聘	
第二學期	備審資料製作	2	18	全校各科			V			內聘		
	服務學習活動	2	18	全校各科					服務學習	內聘		
	特色活動企劃	2	18	全校各科					例行性	內聘		
	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘		
選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘			
從文本和電影探討日本的殖民統治(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分		

人魚，馬甲，你們在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
原住民族語文-布農語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
瘋樂園	2	18	全校各科			V			內聘	
點心製作與成本計算	2	18	全校各科			V			內聘	
視覺化遊戲程式設計	2	18	全校各科			V			內聘	
日語歌教唱(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
微積分研究	2	18	全校各科			V			內聘	
美容實務	2	18	全校各科			V			內聘	
職業與生涯	2	18	全校各科			V			內聘	
分享喜『悅』(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
簡易水電修復	2	18	全校各科			V			內聘	
原住民族語文-太魯閣語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
生活花藝美學-乾燥花藝與餐旅業之相關運用	2	18	全校各科			V			內聘	
儀表機電應用操作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
仿生獸製作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
職涯面試輔導	2	18	全校各科			V			內聘	
物聯網(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
服務學習活動	2	18	全校各科					服務學習	內聘	
特色活動企劃	2	18	全校各科					例行性	內聘	

## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 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.	一般	英文文法	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	1	1	1	1	1	1
2.	一般	數學演算	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	2
3.	一般	國文寫作	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	1	1	1	1	1	1
4.	專業	餐廳面面觀	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	1	0	0	0	0
5.	專業	香料共和國	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	2	0	0	0
6.	專業	飲料與調酒	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	2	2	0	0
7.	專業	舌尖上的美食	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	0	4
8.	專業	飲食文化	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	0
9.	專業	採購學	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	0	2
10.	專業	英文讀報思辨	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	2	0	0
11.	專業	烘焙概論	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	2
12.	實習	基礎刀工	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	1	0	0	0	0	0

表 9-2-1 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	消費者心理學	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	AL2選1
2.	專業	餐飲行銷	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	AL2選1
3.	專業	各國菜餚烹調技巧與原理	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	BM2選1
4.	實習	餐飲設備保養與倉儲管理	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	0	同科單班	BM2選1
5.	專業	旅館管理	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	2	同科單班	BN2選1
6.	專業	餐飲管理	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	2	2	同校跨群	BN2選1
7.	實習	蔬果切雕與餐桌擺設	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	B02選1
8.	實習	民宿營管理	餐飲管理科餐飲雙語教育實驗班	0	0	0	0	0	2	同科單班	B02選1



