

備查文號：  
中華民國115年1月13日北市教職字第1153031487號函 備查

高級中等學校課程計畫  
臺北市私立滬江高級中學  
學校代碼：381302

技術型課程計畫

本校114年8月29日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年1月19日

# 目錄

- 學校基本資料 >
- 壹、依據 >
- 貳、學校現況 >
- 參、學校願景與學生圖像 >
- 肆、課程發展組織要點 >
- 伍、課程發展與規劃 >
- 陸、群科課程表 >
- 柒、團體活動時間規劃 >
- 捌、彈性學習時間實施規劃表 >
- 玖、學生選課規劃與輔導 >
- 拾、學校課程評鑑 >
- 附件、教學大綱 >
- 科目學分數規劃說明 >

## 學校基本資料表

|           |        |   |    |                 |
|-----------|--------|---|----|-----------------|
| 學校校名      |        | 臺北市私立滬江高級中學                                       |    |                 |
| 技術型高中     | 專業群科   | 1. 電機與電子群:航空電子科<br>2. 設計群:室內空間設計科<br>3. 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        |        |   |    |                 |
| 實用技能學程(日) |        | 餐旅群:餐飲技術科   |    |                 |
| 實用技能學程(夜) |        | 餐旅群:餐飲技術科;  |    |                 |
| 聯絡人       | 處室     | 教務處   | 電話 | 02-86631122#212 |
|           | 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建教合作班課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 六、臺北市高級中等學校辦理身心障礙學生專業技能班實施計畫
- 七、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範

## 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     | 電機與電子群 | 航空電子科   | 1   | 10 | 1   | 13 | 1   | 11 | 3  | 34 |
|           | 設計群    | 室內空間設計科 | 1   | 16 | 1   | 10 | 1   | 25 | 3  | 51 |
|           | 餐旅群    | 餐飲管理科   | 1   | 14 | 1   | 17 | 1   | 20 | 3  | 51 |
| 實用技能學程(日) | 餐旅群    | 餐飲技術科   | 1   | 17 | 1   | 14 | 1   | 17 | 3  | 48 |
| 實用技能學程(夜) | 餐旅群    | 餐飲技術科   | 0   | 0  | 0   | 0  | 1   | 10 | 1  | 10 |

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 115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 | 設計群 | 室內空間設計科 | 1   | 35   |
|       | 餐旅群 | 餐飲管理科   | 1   | 35   |

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

技高一籌的專業達人

(二) 學校願景補充說明

本校為推動新課綱發展學校本位課程計畫，108學年度以「打造務實的滬江勇者」為願景，並經課程發展委員會、校務會議通過學校總體課程計畫。

109學年度因應學校轉型計畫而申請停辦綜合高中，並經校務會議通過學校經營發展定位為技術型高中，110學年度再度透過專業群科/領域教學研究會、課程發展委員會討論修訂111學年度學校總體課程計畫之學校願景為「培養技高一籌的專業達人」，與微調整各專業群科學生圖像之核心能力—「品格力、學習力、生活力、專業力」，將「生活力」調整為「服務力」。

各專業群科依據學校願景「培養技高一籌的專業達人」與學生圖像，修訂課程計畫，在課程中加入服務，讓學生能在服務中學習，希望學生從專業課程學習到之技能、知識在生活中應用，並結合服務學習，關懷社會與全球議題，成為有品格、有學力、有服務實踐力的專業達人，一方面發揮專業力得以適性揚才，一方面培養學生服務社會的公民精神，實踐校本課程「適性、多元、創新、國際」之教育理念，落實新課綱「自發、互動、共好」的目標。

### 二、學生圖像

品格力

以實踐校訓(信義勤愛)之品格力為基本素養，培育學生能自律尊重、團隊合作與人文關懷的世界公民。

學習力

涵蓋閱讀力、思考力、創造力，培育學生能自主學習、多元思考與創意創新。

專業力

培養專業知能以符應產業需求之就業力。

服務力

服務學習，從「做中學」，用所學知能去服務他人與社會，在服務中學習成長。



## 肆、課程發展組織要點

臺北市私立滬江高級中學課程發展委員會組織要點

104年8月31日校務會議修正通過

106年8月30日校務會議修正通過

107年8月30日校務會議修正通過

110年8月31日校務會議修正通過配合新課綱重新擬訂、校務會議修正通過

一、依教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、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、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員33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：由各處室主管(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館組長、輔導組長)擔任之，共計5-6人；並由教務主任兼任執行秘書，研究發展處主任兼任副執行秘書。

(三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人，含國語文領域、英語文領域、數學領域、自然領域、社會領域、綜合活動領域、藝能領域(體育與健康、國防)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。

(四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計3-4人。

(五)特殊需求領域課程教師：由輔導教師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者2人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表4人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十)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。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)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。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、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，各處室協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

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

(四)研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、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(技高)、學程(綜高)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)辦理教師公開備課、授課和議課，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。

七、各研究會之運作原則如下：

(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。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行，修正時亦同。

## 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<br>(學校領域科目自訂)  | 學生圖像 |     |     |     |  |
|---|---|--|---|------|-----|-----|-----|--|
|   |   |  |   | 品格力  | 學習力 | 服務力 | 專業力 |  |
| 語文領域                                      | 國語文   | <b>【總綱之教學目標】</b><br>一、能自行閱讀各類文本，提升理解、欣賞、評析的能力。<br>二、培養語文興趣，善用學習方法，厚植思辨根基，發展自學能力。<br>三、運用語言文字分享經驗、溝通意見，建立良好人際關係，有效處理人事務。  | 培養學生透過國語文的學習，培養自我省思的能力，並建立積極調適與精進的態度。                             | ●    | ○   |     |     |  |
|   |   |  | 培養學生具備運用文字表達經驗、理念與情意，培養閱讀素養，以學會從他人的角度思考問題，具備溝通與協商的能力。             |      | ○   | ●   |     |  |
|   |   |  | 培養學生具備透過閱讀理解文本內涵，認識文學表現技法，能理解文化之美並與人分享。                           |      | ○   |     | ●   |  |
|   |   |  | 培養學生具備透過文字運用資訊及美學欣賞能力，將人文視野融入資訊科與設計群科專業領域，塑造美好的生活情境。              | ●    |     | ○   |     |  |
|   |   |  | 培養學生具備瞭解他人想法與立場，學習溝通、相處之道，認知群體生活的重要性，學習協調與合作的能力，以此融入性別平等、人權教育等議題。 |      | ○   | ●   |     |  |
|   | 培養學生具備廣泛閱讀各類文本，建立自我文化認同，探討各種社會議題的能力，如：環境教育、海洋教育、多元文化等。  | ●  |   |      | ○   |     |     |  |
|   | 英語文   | <b>【總綱之教學目標】</b><br>一、培養英語文聽、說、讀、寫的能力，應用於日常生活溝通。<br>二、提升學習英語文的興趣並涵育積極的學習態度，主動涉獵各領域知識。<br>三、建構有效的英語文學習方法，強化自學能力，奠定終身學習之基礎。<br>四、尊重與悅納多元文化，培養國際視野與全球永續發展的世界觀。<br>五、培養以英語文進行邏輯思考、分析、整合與創新的能力。     | 培養學生具備兼顧聽、說、讀、寫四項語言能力之訓練及整合運用的能力。                                 | ●    | ○   |     |     |  |
|   |   |  | 培養學生具備系統性思考能力，善用各種策略，提升英語文學習效率與品質，應用所學解決問題的能力。                    |      |     | ●   | ○   |  |
|   |   |  | 培養學生具備能應用資訊科技與媒體在各種專業英文上，進行資訊整合的基礎英文能力。                           |      | ○   |     | ●   |  |
|   |   |  | 培養學生具備運用基礎英語文的積極態度，關心國際議題與自然生態的能力。                                | ●    |     |     | ○   |  |
|   | 閩南語文  | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 培養學生探索、熱愛閩南語的興趣與態度，並養成主動學習的習慣。<br>2. 培養學生閩南語聆聽、說話、標音、閱讀、寫作的基本能力，並能在日常生活中靈活運用、表情達意。<br>3. 培養學生應用閩南語從事思考、溝通、討論、欣賞和解決問題的能力。<br>4. 培養學生應用閩南語學習知識、擴充生活經驗、認識多元文化，以因應現代化社會的需求。 | 培養學生能聽辨閩南語常用字詞的語音差異並主動使用閩南語與他人互動。                                 | ●    | ○   |     |     |  |
|   |   |  | 培養學生能適切的運用閩南語口語表達，展現合宜的人性觀與自我觀。                                   | ○    | ●   | ○   |     |  |
| 培養學生能主動利用資訊科技和媒體，進行閩南語文的閱讀。               |   |  | ●   |      |     | ○   |     |  |
| 培養學生能運用閩南語詢問與回答日常生活中的熟悉主題，並能說出在地文化的特色與關懷。 |   |  | ○   | ●    |     | ○   |     |  |
| 培養學生能從日常客家人生活語句了解語詞及了解說明客家文化的組成元素。        |   |  | ○   | ●    |     | ○   |     |  |
| 客語文                                       | <b>【總綱之教學目標】</b><br>一、培養學習客家語文的興趣，認識客家歷史與文化。<br>二、具備客家語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。<br>三、增進在日常生活中使用客家語文思考和解決問題的能力。<br>四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。<br>五、透過學習客家語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。  | 培養學生透過客家文化培養生活道德與公民責任意識，藉由社區參與養成主動關懷社會議題與自然生態的永續發展，進而提升道德思辨與實踐的公民素養。   | ●   | ●    | ○   |     |     |  |
|   |   | 培養學生善用客家語文知識以增進溝通協調的能力，具備積極服務人群的態度，提升與人合作與和諧互動的素養。   | ●   | ○    | ●   |     |     |  |
|   |   | 培養學生了解客家文化的價值，欣賞多元文化的差異，關心國際文化，體認並尊重國際與本土文化的異同，進而養成恢弘的世界文化觀。   | ●   |      |     | ○   |     |  |
|   |   | 聆聽媒體中閩東語的訊息，並進行分析、批判與應用。   |   | ●    |     |     |     |  |
|   |   | 欣賞閩東語文相關藝文活動，並體會其與社會、歷史及文化之間的關係。   |   | ●    |     |     |     |  |
| 閩東語文                                      | <b>【總綱之教學目標】</b><br>一、啟發學習閩東語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩東語文的態度與習慣。<br>二、培養閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。<br>三、透過閩東語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化，並培養語言復振的意識。<br>四、透過閩東語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。<br>五、透過閩東語文進行多元文化思考，以增進國際視野。         | 聽辨閩東語話語中的意涵，並藉以增進團隊合作與社會參與。  |   |      | ●   |     |     |  |
|   |   | 聽辨閩東語方言音與語詞的差異性，並培養對其他語言的認識與尊重。  | ●   |      |     |     |     |  |
|   |   | 透過閩東語聆聽、分析並應用於學科/專業領域。   |   |      |     | ●   |     |  |
|   |   | 培養學生與特殊教育相關人員進行專業合作。   | ○   | ○    |     | ●   |     |  |
|   |   | 培養學生敬業精神與態度，願與聽障者建立互動關係。   | ○   | ○    | ●   | ○   |     |  |
| 臺灣手語                                      | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 啟發學習臺灣手語的興趣。<br>2. 培養臺灣手語理解、表達及溝通互動的能力。<br>3. 增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。<br>4. 運用不同語言與文化的視角進行思辨。   | 培養學生瞭解聽障者的身心發展與需求。   | ●   | ●    | ○   |     |     |  |
|   |   | 培養學生運用手語能力，與聽障者進行良好溝通。   | ●   | ●    | ○   |     |     |  |
|   |   | 培養學生能樂於了解並說出傳統歌謠、傳說故事的主旨及其語言文化的美感。   |   | ○    |     | ●   |     |  |
|   |   | 培養學生能樂於了解並尊重他人的生活經驗，促進相互分享與社會共有、共榮、共好。   | ●   |      | ○   |     |     |  |
|   |   | 培養學生能主動將學習延伸至課堂外，如家庭、部落等，拓展學習或使用族語的場域。   | ○   |      | ●   |     |     |  |
| 原住民族語文                                    | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 具備說族語的基本能力及習慣，孕育原住民族文化主體性的意識與自信，啟發對族語文化的興趣。<br>2. 具備積極主動學習族語的能力與興趣，展現原住民族文化主體性，並主動融入族語社群，認識族語文化的內涵，發展傳承家族與民族文化精神。<br>3. 能以原住民族文化主體性的觀點，思考日常生活中自己與他人遭遇的問題，並從日常生活中建立主動解決問題的態度及能力。<br>4. 以原住民族文化主體性的觀點，培養使用族語的能力，藉此充實文化經驗並認識民族文化精神及內涵，培養創新思維。 | 培養學生能以原住民族文化主體性的觀點，探究各族的命名方式、意義、文化內涵，以及當前改名所遭遇的困難。   | ●   |      |     |     |     |  |
|   |   | 培養學生透過文化祭儀活動，演練日常生活用語並進行簡易對話。  | ●   |      |     |     |     |  |
|   |   | 培養學生轉化真實情境的問題為數學問題的能力。   |   |      | ○   | ●   |     |  |
|   |   | 培養學生運用計算機與資訊科技軟體的能力；運用在企業的物流與管理的事務。  |   |      | ●   | ○   |     |  |
|   |   | 培養學生和他人合作解決問題的能力。  | ●   |      |     | ○   |     |  |
| 數學領域                                      | 數學(A)   | <b>【總綱之教學目標】</b><br>一、培養創新應變的人才。<br>二、培養資訊媒體的人才。<br>三、培養團隊合作的人才。   | 培養學生識讀、批判以及反思的能力。   | ○    | ●   |     |     |  |



|   |        |   |   |   |   |   |   |   |  |
|---|--------|---|---|---|---|---|---|---|--|
|   |        | 二、能主動參與多元的藝術活動，在生活中應用藝術相關知能。  | 培養學生具備歷史知識，認識文化資產，連結區域文化與全球議題之能力。       |   | ○ | ● | ● | ● |  |
| 綜合活動領域  | 生涯規劃   | 【總綱之教學目標】<br>一、透過課程協助學生探索並建立適當的人生觀與信念，以規劃個人生涯並促進適性發展。<br>二、增進自主學習與強化自我管理，實踐生活經營與創新。<br>三、發展友善的人際關係並培養團體合作與服務領導的素養。<br>四、辨識環境中的各種挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，<br>五、學習尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 | 培養學生具備自我認識、自我探索的能力。                     |   | ○ | ● |   |   |  |
|   |        | 培養學生具備覺察個人特質，接軌職涯發展之能力。   |   |   |   | ○ | ● |   |  |
|   |        | 培養學生具備擁有國際觀，並能學以致用的能力。  |   |   |   |   | ○ | ● |  |
|   |        | 培養學生具備發展友善人際關係，並培養團體合作與服務領導的能力。   |   | ○ | ● |   |   |   |  |
|   |        | 培養學生具備創新及解決問題的能力。   |   | ● |   |   | ○ |   |  |
|   |        | 培養學生具備實踐生活美學、改善生活品質的能力。   |   |   |   | ● | ○ |   |  |
| 科技領域  | 資訊科技   | 【總綱之教學目標】<br>一、培養利用運用運算工具之思維能力，藉以分析問題、發展解題方法，並進行有效的決策。<br>二、培養利用資訊科技與他人合作並進行創作的能<br>力。<br>三、培養利用資訊科技表達想法並與他人溝通的能<br>力。  | 培養學生具備運用算工之思維能力，藉以分析問題、發展解題方法，並進行有效的決策。 |   | ○ | ○ | ○ | ● |  |
|   |        | 培養學生具備利用資訊科技表達想法並與他人溝通的能力   |   | ○ | ● | ○ | ○ |   |  |
|   |        | 培養學生具備利用資訊科技與他人合作並進行創作的能<br>力。  |   | ● | ○ | ○ | ○ |   |  |
|   |        | 培養學生具備健康、合理與法的資訊科技使用態度與習慣，並樂於探<br>索資訊。  |   | ○ | ● | ○ | ○ |   |  |
|   |        | 培養學生運用計算機與資訊科技軟體的能力；培養資訊科、航空電子科學生具備運用科技軟體技能，以提升軟體設計及硬體邏輯規劃之能<br>力   |   | ○ | ○ | ● | ○ |   |  |
| 健康與體育領域   | 健康與護理  | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康素養。<br>二、養成學生健康生活的習慣。<br>三、培養學生健康問題解決及規劃執行的能力。<br>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。<br>五、培養學生思辨與善用健康生活的相關資訊、產品和服務的素養。                                      | 培養學生具備健康自我管理並學習預防慢性病和傳染病的方法的能力          |   |   | ● | ● | ● |  |
|   |        | 培養學生具備生理性別傾向與性別認同的尊重與接納，增強學生人際互動互助的能力   |   | ● | ● | ● |   |   |  |
|   |        | 培養學生具備健康消費概念，自我覺察與資訊辨識並應用於日常生活的能<br>力。  |   |   | ● |   | ● |   |  |
|   |        | 培養學生具備遇事故傷害時能做程序緊急處理的能力。  |   |   | ● | ● | ● |   |  |
|   |        | 培養學生具備破除對精神疾病患者與家屬的刻板印象的能力  |   |   |   | ● | ● |   |  |
|   | 體育     | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。<br>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。<br>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能<br>力。<br>四、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。<br>五、培養學生良好人際關係與團隊合作精神            | 培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養的能力。 |   |   | ● | ○ |   |  |
| 培養學生具備利用運動規則書、雜誌或時事的賽事規則介紹融入資訊科專業領域，引導學生自動學習及欣賞運動賽事的能力。 |        |   | ●                                       | ○ |   |   |   |   |  |
| 培養學生具備正確的運動觀念，有效提升自身的體適能，建立正常生活作息與規律運動的習慣的能力。           |        |   |   |   | ● | ○ |   |   |  |
| 培養學生具備各項運動基本動作的能<br>力，以因應不同運動情境，發展多元運動能力。               |        |   |   | ○ |   | ● |   |   |  |
|   |        |   |   |   |   |   |   |   |  |
| 全民國防教育  | 全民國防教育 | 【總綱之教學目標】<br>一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。<br>二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。<br>三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。   | 培養學生具備國家認同與自信心，參與國防事務及促進愛國的心志           |   | ● | ○ | ● | ○ |  |
|   |        | 培養學生具備探討國際情勢與國家發展的批判思考能力  |   | ○ | ● | ○ | ○ |   |  |
|   |        | 培養學生具備蒐集資訊與媒體識讀的能力，融入資訊科專業領域。   |   | ● | ○ |   | ○ |   |  |
|   |        | 培養學生具備動員及災害防救之意識與行動力  |   | ● | ● | ○ | ○ |   |  |
|   |        | 培養學生具備全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安的能力   |   | ● | ● |   | ● |   |  |

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  | 學習力 | 服務力 | 專業力 |
| 設計群 | 室內空間設計科 | 1. 室內設計師助理<br>2. 室內設計師<br>3. 室內工程裝修技術人員<br>4. 室內工程管理人員<br>5. 空間收納整理師<br>6. 公務部門技術人員<br>7. 家飾設計師<br>8. 家具設計人員          | 1. 培養空間美學設計人才<br>2. 培養空間規劃設計之專業人才<br>3. 培養專業室內裝修技術人才<br>4. 培育正向自我管理之設計產業人才<br>5. 培育具備良好溝通互動能力之專業人才   | 1. 具備空間美學設計與應用之能力        | ○    | ●   | ○   | ●   |
|     |         |   |  | 2. 具備室內設計領域系統性思考之能力      | ○    | ●   | ○   | ●   |
|     |         |   |  | 3. 具備室內裝修基礎工法技術之能力       | ○    | ●   | ○   | ●   |
|     |         |   |  | 4. 具備良善的職業道德及積極進取之素養精神   | ●    | ●   | ○   | ○   |
|     |         |   |  | 5. 具備良好的公共關係及終身學習之能力     | ●    | ○   | ●   | ○   |
| 餐旅群 | 餐飲管理科   | 1. 餐飲服務業基層工作人員<br>2. 中、西式餐館與飯店之廚房工作人員<br>3. 烘焙相關產業工作人員<br>4. 飲料調製工作人員<br>5. 旅館相關工作人員<br>6. 餐飲相關產品創意與研發人員<br>7. 宴會企劃人員 | 1. 培養學生成為具備職場倫理與職業道德、重視職業安全與良好工作態度之人才<br>2. 培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才<br>3. 培養學生成為具備人際溝通、分析與解決問題及團隊合作之人才<br>4. 培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才<br>5. 培育學生成為具備餐飲外場與旅館服務工作的經營管理人才<br>6. 培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才<br>7. 培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才 | 具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力      | ●    | ○   |     | ●   |
|     |         |   |  | 具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作能力   | ●    | ●   |     | ○   |
|     |         |   |  | 具備瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野及終身學習能力  | ●    | ○   |     | ○   |
|     |         |   |  | 具備餐旅相關領域基礎知識之能力          | ○    | ●   |     | ●   |
|     |         |   |  | 具備餐飲外場專業知識與基本操作及辦理各類餐會能力 | ○    | ●   |     | ●   |
|     |         |   |  | 具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力      | ○    | ●   |     | ●   |
|     |         |   |  | 具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力      | ○    | ●   |     | ●   |
|     |         |   |  |                          | ○    | ●   |     | ●   |

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。

### 三、群科課程規劃

#### (一) 室內空間設計科(366)

科專業能力：

1. 1. 具備空間美學設計與應用之能力
2. 2. 具備室內設計領域系統性思考之能力
3. 3. 具備室內裝修基礎工法技術之能力
4. 4. 具備良善的職業道德 及積極進取之素養精神
5. 5. 具備良好的公共關係及終身學習之能力

表5-3-1 設計群室內空間設計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 | 5 |    |
| 名稱        | 名稱       |           |   |   |   |   |    |
| 部定必修      | 專業科目     |           |   |   |   |   |    |
|           | 設計概論     | ●         | ○ | ○ | ○ | ● |    |
|           | 色彩原理     | ●         | ● | ○ | ○ | ● |    |
|           | 造形原理     | ●         | ○ | ○ | ○ | ● |    |
|           | 創意潛能開發   | ●         | ○ | ○ | ● | ● |    |
|           | 實習科目     |           |   |   |   |   |    |
|           | 繪畫基礎實習   | ●         | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|           | 表現技法實習   | ○         | ● | ● | ○ | ○ |    |
|           | 基本設計實習   | ○         | ● | ○ | ○ | ● |    |
|           | 基礎圖學實習   | ○         | ● | ● | ○ | ○ |    |
| 電腦向量繪圖實習  | ○        | ○         | ○ | ● | ● |   |    |
| 數位影像處理實習  | ○        | ○         | ○ | ● | ● |   |    |
| 室內設計與製圖實作 | ○        | ○         | ● | ○ | ● |   |    |
| 室內裝修實務    | ○        | ●         | ● | ● | ○ |   |    |
| 校訂必修      | 專業科目     |           |   |   |   |   |    |
|           | 室內工程概論   | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|           | 空間美學     | ●         | ○ | ○ | ● | ● |    |
|           | 實習科目     |           |   |   |   |   |    |
| 專題實作      | ○        | ●         | ● | ● | ● |   |    |
| 備審資料製作實務  | ●        | ○         | ○ | ○ | ● |   |    |
| 校訂選修      | 專業科目     |           |   |   |   |   |    |
|           | 圖文編排概論   | ○         | ○ | ○ | ● | ● |    |
|           | 室內裝修材料概論 | ○         | ● | ● | ● | ○ |    |
|           | 實習科目     |           |   |   |   |   |    |
|           | 彩繪藝術實作   | ●         | ● | ○ | ○ | ● |    |
|           | 工藝創作實習   | ●         | ● | ○ | ○ | ● |    |
|           | 木質工法實作   | ○         | ○ | ● | ○ | ● |    |
|           | 模型實作     | ●         | ● | ○ | ○ | ○ |    |
|           | 空間數位表現實習 | ●         | ● | ○ | ○ | ● |    |
|           | 文字造型應用   | ●         | ○ | ○ | ○ | ● |    |
| 空間數位表現進階  | ●        | ○         | ○ | ○ | ● |   |    |
| 數位造型實務    | ●        | ●         | ○ | ○ | ● |   |    |
| 室內設計實務    | ○        | ●         | ● | ● | ● |   |    |

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. 具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力
2. 具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作能力
3. 具備瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野及終身學習能力
4. 具備餐旅相關領域基礎知識之能力
5. 具備餐飲外場專業知識與基本操作及辦理各類餐會能力
6. 具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力
7. 具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力

表5-3-2 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)

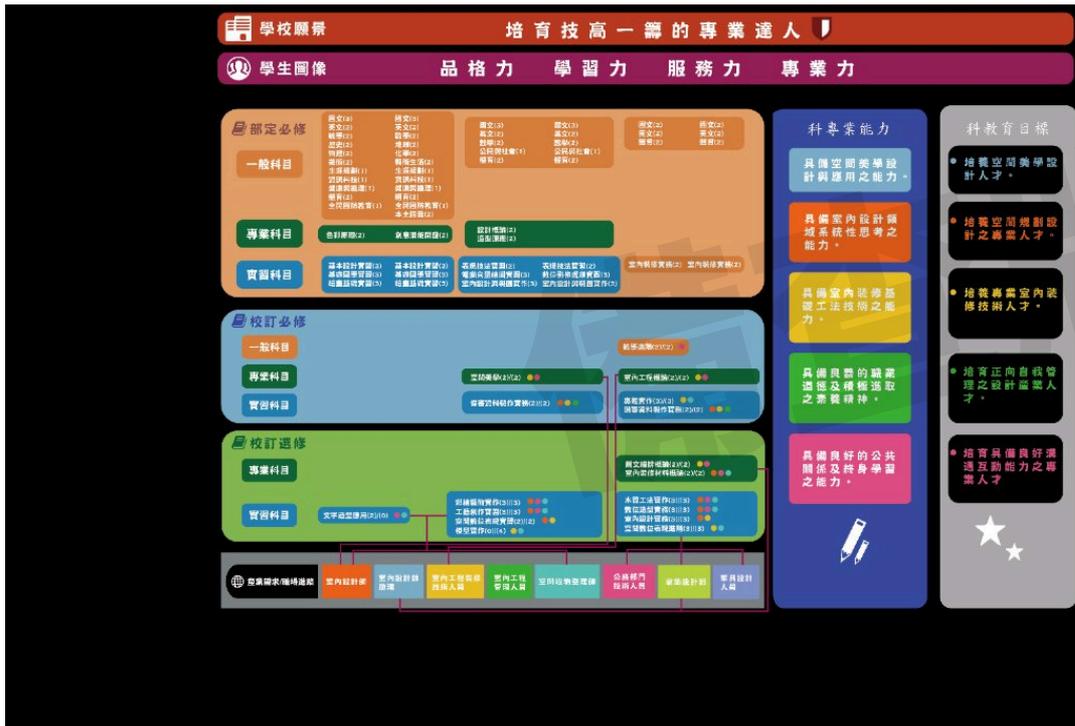
| 課程類別 | 領域/科目 | 科專業能力對應檢核  |   |   |   |   |   |   | 備註 |  |
|------|-------|------------|---|---|---|---|---|---|----|--|
|      |       | 1          | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |    |  |
| 名稱   | 名稱    |            |   |   |   |   |   |   |    |  |
| 部定必修 | 專業科目  | 觀光餐旅業導論    | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ●  |  |
|      |       | 觀光餐旅英語會話   | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ | ●  |  |
|      | 實習科目  | 餐飲服務技術     | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ | ●  |  |
|      |       | 飲料實務       | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ●  |  |
|      |       | 中餐烹調實習     | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○  |  |
|      |       | 西餐烹調實習     | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ○  |  |
|      |       | 烘焙實務       | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○  |  |
| 校訂必修 | 專業科目  | 食物學        | ● | ○ |   | ● |   | ○ |    |  |
|      | 實習科目  | 專題實作       | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ | ●  |  |
|      |       | 蔬果藝術應用     | ● | ○ |   | ● |   | ● | ○  |  |
| 校訂選修 | 專業科目  | 客房服務技術     | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ○  |  |
|      |       | 飲食文化與生活    | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ●  |  |
|      |       | 前場經營與管理    | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ●  |  |
|      |       | 飲料店經營管理    | ● | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ●  |  |
|      | 實習科目  | 旅館管家服務     | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | ○  |  |
|      |       | 中式宴席料理製作   | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 東方料理製作     | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 精緻西點製作     | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 南洋料理製作     | ● | ○ | ● | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 創意時尚甜點製作   | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 創意料理設計與製作  | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 宴會設計與應用    | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ●  |  |
|      |       | 中式麵食製作     | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ●  |  |
|      |       | 中式米食製作     | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ●  |  |
|      |       | 中國特色地方小吃製作 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 臺灣特色地方小吃製作 | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 臺灣特色料理製作   | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ●  |  |
|      |       | 餅乾製作       | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○  |  |
|      |       | 蛋糕裝飾       | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ | ○  |  |

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) 室內空間設計科(&3660)



### (二) 餐飲管理科(&4080)



## 五、議題融入

### (一) 室內空間設計科(&3660)

表5-5-1設計群室內空間設計科 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 |
| 校必一般 / 數學進階   |      |      |      |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |        |
| 校必專業 / 室內工程概論 |      |      | ✓    |      |      |      |      |      |      |      | ✓    | ✓    |      |      |      |      |      |      |        |
| 校必專業 / 空間美學   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ✓    | ✓    |      | ✓    | ✓      |

| 科目              | 議題       |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          | 原住民<br>民族教育 |          |          |          |          |
|-----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------------|----------|----------|----------|----------|
|                 | 性別<br>平等 | 人權<br>教育 | 環境<br>教育 | 海洋<br>教育 | 品德<br>教育 | 生命<br>教育 | 法治<br>教育 | 科技<br>教育 | 資訊<br>教育 | 能源<br>教育 | 安全<br>教育 | 防災<br>教育 | 家庭<br>教育 | 生涯<br>規劃 |             | 多元<br>文化 | 閱讀<br>素養 | 戶外<br>教育 | 國際<br>教育 |
| 校必實習 / 專題實作     | ✓        |          |          |          | ✓        |          | ✓        |          |          |          |          |          |          | ✓        |             |          |          |          |          |
| 校必實習 / 備審資料製作實務 |          |          |          |          |          |          |          | ✓        | ✓        |          |          |          |          | ✓        |             |          |          |          |          |
| 校選專業 / 圖文編排概論   |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          | ✓        | ✓           |          | ✓        | ✓        |          |
| 校選專業 / 室內裝修材料概論 |          |          | ✓        |          |          |          |          |          |          |          | ✓        | ✓        |          |          |             |          |          |          |          |
| 校選實習 / 木質工法實作   |          |          |          | ✓        |          |          |          |          |          |          | ✓        | ✓        |          |          |             |          |          |          |          |
| 校選實習 / 空間數位表現實習 |          |          |          |          |          |          |          | ✓        | ✓        |          |          |          |          |          |             |          |          |          |          |
| 校選實習 / 模型實作     |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          | ✓        |             |          | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 文字造型應用   |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          | ✓        |             |          | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 空間數位表現進階 |          |          |          |          |          |          |          | ✓        | ✓        |          |          |          |          |          |             |          |          |          |          |
| 校選實習 / 彩繪藝術實作   |          |          |          | ✓        |          | ✓        |          |          |          |          |          |          |          | ✓        |             |          |          |          |          |
| 校選實習 / 數位造型實務   |          |          |          |          |          |          |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |          |          |          |             |          |          |          |          |
| 校選實習 / 工藝創作實習   |          |          |          | ✓        |          | ✓        |          |          |          |          |          |          |          | ✓        |             |          |          |          |          |
| 校選實習 / 室內設計實務   |          |          | ✓        |          |          |          |          | ✓        |          |          |          |          |          | ✓        |             |          |          |          |          |
| 科目數統計           | 1        | 0        | 3        | 3        | 1        | 2        | 1        | 5        | 5        | 1        | 5        | 3        | 0        | 2        | 7           | 3        | 0        | 4        | 4        |

(二) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-2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       |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          | 原住民<br>民族教育 |          |          |          |          |
|-------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------------|----------|----------|----------|----------|
|                   | 性別<br>平等 | 人權<br>教育 | 環境<br>教育 | 海洋<br>教育 | 品德<br>教育 | 生命<br>教育 | 法治<br>教育 | 科技<br>教育 | 資訊<br>教育 | 能源<br>教育 | 安全<br>教育 | 防災<br>教育 | 家庭<br>教育 | 生涯<br>規劃 |             | 多元<br>文化 | 閱讀<br>素養 | 戶外<br>教育 | 國際<br>教育 |
| 校必專業 / 食物學        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校必實習 / 蔬果藝術應用     | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校必實習 / 專題實作       | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校必實習 / 客房服務技術     | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選專業 / 前場經營與管理    | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選專業 / 旅館管家服務     | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選專業 / 飲料店經營管理    | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選專業 / 飲食文化與生活    | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校選實習 / 臺灣特色料理製作   | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校選實習 / 精緻西點製作     | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 中式宴席料理製作   | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 餅乾製作       | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 創意料理設計與製作  | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校選實習 / 創意時尚甜點製作   | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校選實習 / 宴會設計與應用    | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校選實習 / 蛋糕裝飾       | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        |          |          | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 臺灣特色地方小吃製作 | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校選實習 / 中式麵食製作     | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        |          |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 南洋料理製作     | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 中國特色地方小吃製作 | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        |
| 校選實習 / 東方料理製作     | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 校選實習 / 中式米食製作     | ✓        | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        |          | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓        | ✓           | ✓        | ✓        | ✓        |          |
| 科目數統計             | 22       | 22       | 22       | 7        | 22       | 20       | 11       | 12       | 22       | 20       | 22       | 22       | 22       | 22       | 22          | 22       | 13       | 21       | 10       |

## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 設計群室內空間設計科 教學科目與學分(節)數表

115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 |    |  |                |
| 一般科目      | 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         |     | 2    |    |      |   |    |  |                |
|           |             | 客語文       | 0         |     | (2)  |    |      |   |    |  |                |
|           |             | 閩東語文      | 0         |     | (2)  |    |      |   |    |  |                |
|           |             | 臺灣手語      | 0         |     | (2)  |    |      |   |    |  |                |
|           | 原住民族語文      | 0         |           | (2) |      |    |      |   |    |  |                |
|           | 數學領域        | 數學        | 8         | 2   | 2    | 2  | 2    |   |    | B版                                     |                |
|           | 社會領域        | 歷史        | 2         | 2   | (2)  |    |      |   |    |  |                |
|           |             | 地理        | 2         | (2) | 2    |    |      |   |    |  |                |
|           |             | 公民與社會     | 2         |     |      | 1  | 1    |   |    |  |                |
|           | 自然科學領域      | 物理        | 2         | 2   |      |    |      |   |    |  | A版             |
|           |             | 化學        | 2         |     | 2    |    |      |   |    |  | B版             |
|           | 藝術領域        | 美術        | 2         | 2   |      |    |      |   |    |  |                |
|           |             | 藝術生活      | 2         |     | 2    |    |      |   |    |  |                |
|           | 綜合活動領域      | 生涯規劃      | 2         | 1   | 1    |    |      |   |    |  |                |
|           | 科技領域        | 資訊科技      | 2         | 1   | 1    |    |      |   |    |  | 師資人力安排         |
|           | 健康與體育領域     | 健康與護理     | 2         | 1   | 1    |    |      |   |    |  |                |
|           |             | 體育        | 12        | 2   | 2    | 2  | 2    | 2 | 2  | 2                                      |                |
|           | 全民國防教育      |           | 2         | 1   | 1    |    |      |   |    |  |                |
|           | 小計          |           | 72        | 19  | 21   | 10 | 10   | 6 | 6  |  | 部定必修一般科目總計72學分 |
| 專業科目      | 設計概論        | 2         |           |     | 2    |    |      |   |    | 設計概論跟造形原理之課程內容有許多互通之處，於同時段開設可增進學習效果。   |                |
|           | 色彩原理        | 2         | 2         |     |      |    |      |   |    | 原設計概論調整至二上後，專業科目會形成同時上三門課程，故調整至一年級上學期。 |                |
|           | 造形原理        | 2         |           |     | 2    |    |      |   |    |  |                |
|           | 創意潛能開發      | 2         |           | 2   |      |    |      |   |    | 配合調整後之色彩原理課程，於一下開設對開之創意潛能開發課程。         |                |
|           | 小計          |           | 8         | 2   | 2    | 4  | 0    | 0 | 0  | 部定必修專業科目總計8學分                          |                |
| 實習科目      | 繪畫基礎實習      | 6         | 3         | 3   |      |    |      |   |    |  |                |
|           | 表現技法實習      | 4         |           |     | 2    | 2  |      |   |    |  |                |
|           | 基本設計實習      | 6         | 3         | 3   |      |    |      |   |    |  |                |
|           | 基礎圖學實習      | 6         | 3         | 3   |      |    |      |   |    |  |                |
|           | 電腦向量繪圖實習    | 3         |           |     | 3    |    |      |   |    |  |                |
|           | 數位影像處理實習    | 3         |           |     |      | 3  |      |   |    |  |                |
|           | 室內設計技能領域    | 室內設計與製圖實作 | 6         |     |      | 3  | 3    |   |    |  |                |
|           | 室內裝修實務      | 4         |           |     |      |    | 2    | 2 |    |  |                |
| 小計        |             | 38        | 9         | 9   | 8    | 8  | 2    | 2 |    | 部定必修實習科目總計38學分                         |                |
| 專業及實習科目合計 |             | 46        | 11        | 11  | 12   | 8  | 2    | 2 |    |  |                |
| 部定必修合計    |             | 118       | 30        | 32  | 22   | 18 | 8    | 8 |    | 部定必修總計118學分                            |                |



表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表  
115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<br>定<br>必<br>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         |    | 2    |    |      |   |    |                |                |
|                  |             | 客語文    | 0         |    | (2)  |    |      |   |    |                |                |
|                  |             | 閩東語文   | 0         |    | (2)  |    |      |   |    |                |                |
|                  |             | 臺灣手語   | 0         |    | (2)  |    |      |   |    |                |                |
|                  |             | 原住民族語文 | 0         |    | (2)  |    |      |   |    |                |                |
|                  | 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         | 2  |      |    |      |   |    |                | A版             |
|                  |             | 化學     | 2         | 2  |      |    |      |   |    |                | B版             |
|                  | 藝術領域        | 美術     | 2         | 2  |      |    |      |   |    |                |                |
|                  |             | 藝術生活   | 2         |    |      | 2  |      |   |    |                | 師資安排           |
|                  | 綜合活動領域      | 生涯規劃   | 2         | 1  | 1    |    |      |   |    |                |                |
|                  | 科技領域        | 資訊科技   | 2         |    |      | 1  | 1    |   |    |                |                |
|                  | 健康與體育領域     | 健康與護理  | 2         | 1  | 1    |    |      |   |    |                |                |
|                  |             | 體育     | 12        | 2  | 2    | 2  | 2    | 2 | 2  | 2              |                |
| 全民國防教育           |             | 2      | 1         | 1  |      |    |      |   |    |                |                |
| 小計               |             | 70     | 20        | 20 | 10   | 8  | 6    | 6 | 6  | 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 | 2  |                |                |
|                  | 小計          | 14     | 3         | 3  | 2    | 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    | 10 | 10   | 0 | 0  | 0              | 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 | 12   | 12 | 2    | 2 |    |                |                |
| 部定必修合計           |             | 118    | 30        | 30 | 22   | 20 | 8    | 8 | 8  | 部定必修總計118學分    |                |

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)  
115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<br>8學分<br>4.3%  | 數學                | 6         |           |           | 3         | 3         |           |               |                  |               |
|                   |                      | 數學進階              | 2         |           |           |           |           | 1         | 1             | 學生學習需求           |               |
|                   |                      | <b>小計</b>         | <b>8</b>  |           |           | <b>3</b>  | <b>3</b>  | <b>1</b>  | <b>1</b>      | 校訂必修一般科目總計8學分    |               |
|                   | 專業科目<br>4學分<br>2.15% | 食物學               | 4         | 2         | 2         |           |           |           |               |                  |               |
|                   |                      | <b>小計</b>         | <b>4</b>  | <b>2</b>  | <b>2</b>  |           |           |           |               | 校訂必修專業科目總計4學分    |               |
|                   | 實習科目<br>16學分<br>8.6% | 客房服務技術            | 6         |           |           | 3         | 3         |           |               |                  |               |
|                   |                      | 專題實作              | 6         |           |           |           | 2         | 2         | 2             |                  |               |
|                   |                      | 蔬果藝術應用            | 4         |           |           |           |           | 2         | 2             |                  |               |
|                   |                      | <b>小計</b>         | <b>16</b> |           |           | <b>3</b>  | <b>5</b>  | <b>4</b>  | <b>4</b>      | 校訂必修實習科目總計16學分   |               |
|                   |                      | 生活管理              | 3         |           |           | 3         |           |           |               |                  |               |
|                   | 特殊需求領域               | 社會技巧              | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  |               |
|                   |                      | 溝通訓練              | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  |               |
|                   |                      | 學習策略              | 3         |           |           |           | 3         |           |               |                  |               |
|                   |                      | <b>小計</b>         | <b>12</b> |           |           | <b>3</b>  | <b>3</b>  | <b>3</b>  | <b>3</b>      | 校訂必修特殊需求領域總計12學分 |               |
|                   | <b>校訂必修學分數合計</b>     |                   | <b>28</b> | <b>2</b>  | <b>2</b>  | <b>6</b>  | <b>8</b>  | <b>5</b>  | <b>5</b>      | <b>5</b>         | 校訂必修總計28學分    |
| 校訂選修              | 專業科目                 | 前場經營與管理           | 4         |           |           |           |           | 2         | 2             |                  |               |
|                   |                      | 旅館管家服務            | 4         |           |           |           |           | 2         | 2             |                  |               |
|                   |                      | 飲食文化與生活           | 2         |           |           |           |           | 1         | 1             | 學生學習需求           |               |
|                   |                      | 飲料店經營管理           | 4         |           |           |           |           | 2         | 2             |                  |               |
|                   |                      | <b>最低應選修學分數小計</b> | <b>14</b> |           |           |           |           |           |               |                  |               |
|                   | 實習科目                 | 宴會設計與應用           | 8         |           |           |           |           |           | 4             | 4                |               |
|                   |                      | 創意料理設計與製作         | 6         |           |           |           |           |           | 3             | 3                |               |
|                   |                      | 中國特色地方小吃製作        | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  | 同科跨班<br>AB3選1 |
|                   |                      | 東方料理製作            | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  | 同科跨班<br>AB3選1 |
|                   |                      | 精緻西點製作            | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  | 同科跨班<br>AB3選1 |
|                   |                      | 南洋料理製作            | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  | 同科跨班<br>AC3選1 |
|                   |                      | 創意時尚甜點製作          | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  | 同科跨班<br>AC3選1 |
|                   |                      | 臺灣特色地方小吃製作        | 3         |           |           |           |           |           | 3             |                  | 同科跨班<br>AC3選1 |
|                   |                      | 中式麵食製作            | 3         |           |           | 3         |           |           |               |                  | 同科跨班<br>AF3選1 |
|                   |                      | 蛋糕裝飾              | 3         |           |           | 3         |           |           |               |                  | 同科跨班<br>AF3選1 |
| 臺灣特色料理製作          | 3                    |                   |           | 3         |           |           |           |           | 同科跨班<br>AF3選1 |                  |               |
| 中式米食製作            | 3                    |                   |           |           | 3         |           |           |           | 同科跨班<br>AG3選1 |                  |               |
| 中式宴席料理製作          | 3                    |                   |           |           | 3         |           |           |           | 同科跨班<br>AG3選1 |                  |               |
| 餅乾製作              | 3                    |                   |           |           | 3         |           |           |           | 同科跨班<br>AG3選1 |                  |               |
| <b>最低應選修學分數小計</b> | <b>26</b>            |                   |           |           |           |           |           |           |               |                  |               |
| <b>校訂選修學分數合計</b>  |                      | <b>40</b>         |           |           | <b>3</b>  | <b>3</b>  | <b>17</b> | <b>17</b> | <b>17</b>     | 多元選修開設12學分       |               |
| <b>必選修學分數總計</b>   |                      | <b>186</b>        | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>31</b> | <b>31</b> | <b>30</b> | <b>30</b> |               |                  |               |
| 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)      |                      | 6                 |           |           | 1         | 1         | 2         | 2         |               |                  |               |
| 每週總上課時間(節數)       |                      | 210               | 35        | 35        | 35        | 35        | 35        | 35        |               |                  |               |

## 二、課程架構表

表 6-2-1 設計群室內空間設計科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

115學年度入學新生適用

| 項目  |                        | 相關規定      |              | 學校規劃情形     |        | 說明          |       |
|---|------------------------|-----------|--------------|------------|--------|-------------|-------|
|   |                        |           |              | 學分數        | 百分比(%) |             |       |
| 一般科目  | 部定                     |           | 68-78 學分     | 72         | 39 %   |             |       |
|   | 校訂                     | 必修        | 各校課程發展組織自訂   | 4          | 2 %    |             |       |
|   |                        | 選修        |              | 0          | 0 %    | 不含跨屬性       |       |
|   | 合計 (A)                 |           |              |            | 76     | 41 %        |       |
| 專業及實習科目   | 部定                     | 專業科目      | 學分(依總綱規定)    | 8          | 4 %    |             |       |
|   |                        | 實習科目      | 學分(依總綱規定)    | 38         | 20 %   |             |       |
|   |                        | 專業及實習科目合計 |              | 60 學分為限    | 46     | 24 %        |       |
|   | 校訂                     | 專業科目      | 必修           | 各校課程發展組織自訂 | 8      | 4 %         |       |
|   |                        |           | 選修           |            | 8      | 4 %         | 不含跨屬性 |
|   |                        | 實習科目      | 必修           |            | 14     | 8 %         |       |
|   |                        |           | 選修           |            | 34     | 18 %        | 不含跨屬性 |
|   | 校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計 |           | 各校課程發展組織自訂   | 0          | 0%     | 系統統計        |       |
|   | 合計(B)                  |           | 至少 80 學分     | 110        | 59 %   |             |       |
|   | 實習科目學分數                |           | 至少 45 學分     | 86         | 41 %   | 不含跨屬性       |       |
| 部定及校訂必修學分數合計  |                        |           | 至多160學分      | 144        | 77 %   |             |       |
| 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)   |                        |           | 各校課程發展組織自訂   | 0          | 0 %    |             |       |
| 應修習總學分數   |                        |           | 180 - 192 學分 | 186 學分     |        | (A)+(B)+(C) |       |
| 六學期團體活動時間(節數)合計   |                        |           | 12 - 18 節    | 18 節       |        |             |       |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計   |                        |           | 4 - 12 節     | 6 節        |        |             |       |
| 上課總節數   |                        |           | 210 節        | 210 節      |        |             |       |
| <p><b>畢業條件</b></p> 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。 |                        |           |              |            |        |             |       |
| <p><b>備註：</b></p> 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。   |                        |           |              |            |        |             |       |

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)

115學年度入學新生適用

| 項目      |        | 相關規定      |            | 學校規劃情形     |        | 說明    |       |
|---------|--------|-----------|------------|------------|--------|-------|-------|
|         |        |           |            | 學分數        | 百分比(%) |       |       |
| 一般科目    | 部定     |           | 68-78 學分   | 70         | 38 %   |       |       |
|         | 校訂     | 必修        | 各校課程發展組織自訂 | 8          | 4 %    |       |       |
|         |        | 選修        |            | 0          | 0 %    | 不含跨屬性 |       |
|         | 合計 (A) |           |            |            | 78     | 42 %  |       |
| 專業及實習科目 | 部定     | 專業科目      | 學分(依總綱規定)  | 14         | 8 %    |       |       |
|         |        | 實習科目      | 學分(依總綱規定)  | 34         | 18 %   |       |       |
|         |        | 專業及實習科目合計 |            | 60 學分為限    | 48     | 26 %  |       |
|         | 校訂     | 專業科目      | 必修         | 各校課程發展組織自訂 | 4      | 2 %   |       |
|         |        |           | 選修         |            | 14     | 8 %   | 不含跨屬性 |
|         |        | 實習科目      | 必修         |            | 16     | 9 %   |       |

|      |  |              |     |        |             |
|------|--|--------------|-----|--------|-------------|
|      | 選修   |              | 26  | 14 %   | 不含跨屬性       |
|      | 校訂多元選修跨專業及實習科目/<br>屬性學分數合計   | 各校課程發展組織自訂   | 0   | 0%     | 系統統計        |
|      | 合計(B)  | 至少 80 學分     | 108 | 58 %   |             |
|      | 實習科目學分數  | 至少 45 學分     | 76  | 36 %   | 不含跨屬性       |
|      | 部定及校訂必修學分數合計   | 至多160學分      | 146 | 78 %   |             |
|      | 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分<br>數合計(C)  | 各校課程發展組織自訂   | 0   | 0 %    |             |
|      | 應修習總學分數  | 180 - 192 學分 |     | 186 學分 | (A)+(B)+(C) |
|      | 六學期團體活動時間(節數)合計  | 12 - 18 節    |     | 18 節   |             |
|      | 六學期彈性教學時間(節數)合計  | 4 - 12 節     |     | 6 節    |             |
|      | 上課總節數  | 210 節        |     | 210 節  |             |
| 畢業條件 | 1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。<br>2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。<br>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，<br>含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。 |              |     |        |             |
| 備註：  | 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。<br>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。<br>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。  |              |     |        |             |



# 捌、彈性學習時間實施規劃表

## 一、彈性學習時間實施相關規定

114 學年度臺北市私立滬江高級中等學校彈性學習時間及自主學習實施補充規定

112 年 08 月 02 日 課程發展委員會通過

### 一、依據

1. 教育部「十二年國民基本教育課程綱要總綱」
2. 臺教授國部字第 1120064831A 號 112 年 06 月 08 日「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

### 二、目的

以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間及自主學習實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。

### 三、彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校綜合高中彈性學習時間，各於學生在校上課每 35 節中，開設每週 2 節。以不採計為畢業學分為原則。技術型高中各群科彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每 35 節中，開設每週 2 節。以不採計為畢業學分為原則。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採全校群班方式實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

### 四、彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：
  1. 由教師代表學校參加區域性、全國性、國際性競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導，申請表件如附件 1-1；
  2. 必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加選數，申請表件如附件 1-2。
  3. 實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實（增廣）教學：

由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：
  1. 由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；
  2. 教學活動為短期授課，得由學生提出申請，或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；
  3. 授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；
  4. 補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五) 學校特色活動：

1. 由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；
  2. 另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。
  3. 前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 12 人以上；另除學校運動（含電競）代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。
- 五、學生自主學習之實施規範
- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
  - (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 12 人）提出申請，送圖書館審查後，由教務處依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
  - (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依規定之時程及程序，完成自主學習申請。
  - (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
  - (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。
- 六、彈性學習時間之學生選讀方式
- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
  - (二) 選手培訓：採教師指定制；由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件，填妥附件 1-1 資料向主責處室申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
  - (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
  - (四) 補強性教學：
    1. 短期授課之教學活動：由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1 附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
    2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
  - (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
  - (六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 八、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

## 二、學生自主學習實施規範

114 學年度臺北市私立滬江高級中等學校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 12 人）提出申請，送圖書館審查後，由教務處依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

### 三、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        | 0    | 0 | 1    | 1 | 2    | 2 |    |
| 室內空間設計科      | 0    | 0 | 1    | 1 | 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 |      |    |  |
| 第一學期    | 自主學習      | 1        | 18   | 全校各科 | V    |      |           |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 選手培訓      | 1        | 18   | 全校各科 |      | V    |           |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 手作無人機     | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 餐飲美學      | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 看漫畫學英文    | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 基礎重量訓練    | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 遊玩廣告      | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 複合媒材創作    | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 說書人       | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 生活大補帖     | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 咖啡學。學咖啡   | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 英文歡樂唱     | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 第二學年    | 推理類桌遊     | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 一元二次方程式加強 | 1        | 6    | 全校各科 |      |      |           | V     |        | 內聘   |    |  |
|         | 自主學習      | 1        | 18   | 全校各科 | V    |      |           |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 選手培訓      | 1        | 18   | 全校各科 |      | V    |           |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 手作無人機     | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 餐飲美學      | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 看漫畫學英文    | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 基礎重量訓練    | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 遊玩廣告      | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 複合媒材創作    | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 說書人       | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 生活大補帖     | 1        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 咖啡學。學咖啡 | 1         | 6        | 全校各科 |      |      | V    |           |       | 內聘     |      |    |  |
| 英文歡樂唱   | 1         | 6        | 全校各科 |      |      | V    |           |       | 內聘     |      |    |  |
| 推理類桌遊   | 1         | 6        | 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   |    |  |
|         | 電競電腦配備介紹  | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 食行好安全     | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 生命電影院     | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 咖啡烘豆      | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 派對類桌遊     | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 飲食與電影     | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 指數對數基礎強   | 2        | 6    | 全校各科 |      |      |           | V     |        | 內聘   |    |  |
|         | 看電影學英文    | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 飛行模擬器練習   | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 外聘   |    |  |
|         | 複合媒材創作進階  | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 第一學期    | 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   |    |  |
|         | 電競電腦配備介紹  | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 食行好安全     | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 生命電影院     | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 咖啡烘豆      | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 派對類桌遊     | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 看電影學英文    | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
|         | 飛行模擬器練習   | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 外聘   |    |  |
|         | 第二學期      | 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 |  |
|         |           | 電競電腦配備介紹 | 2    | 6    | 全校各科 |      |           | V     |        |      | 內聘 |  |
| 食行好安全   |           | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 生命電影院   |           | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 咖啡烘豆    |           | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 派對類桌遊   |           | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 看電影學英文  |           | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 內聘   |    |  |
| 飛行模擬器練習 |           | 2        | 6    | 全校各科 |      |      | V         |       |        | 外聘   |    |  |

|  |          |   |   |      |  |  |   |  |  |    |  |
|--|----------|---|---|------|--|--|---|--|--|----|--|
|  | 複合媒材創作進階 | 2 | 6 | 全校各科 |  |  | V |  |  | 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.  | 專業   | 前場經營與管理   | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 |
| 2.  | 專業   | 旅館管家服務    | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 |
| 3.  | 專業   | 飲料店經營管理   | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 |
| 4.  | 專業   | 圖文編排概論    | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 |
| 5.  | 專業   | 飲食文化與生活   | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 1    | 1 |
| 6.  | 專業   | 室內裝修材料概論  | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 |
| 7.  | 實習   | 空間數位表現實習  | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 2    | 2 | 0    | 0 |
| 8.  | 實習   | 模型實作      | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 0    | 4 | 0    | 0 |
| 9.  | 實習   | 文字造型應用    | 室內空間設計科 | 2         | 0 | 0    | 0 | 0    | 0 |
| 10. | 實習   | 空間數位表現進階  | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 |
| 11. | 實習   | 創意料理設計與製作 | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 |
| 12. | 實習   | 宴會設計與應用   | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |
| 13. | 實習   | 室內設計實務    | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 |

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

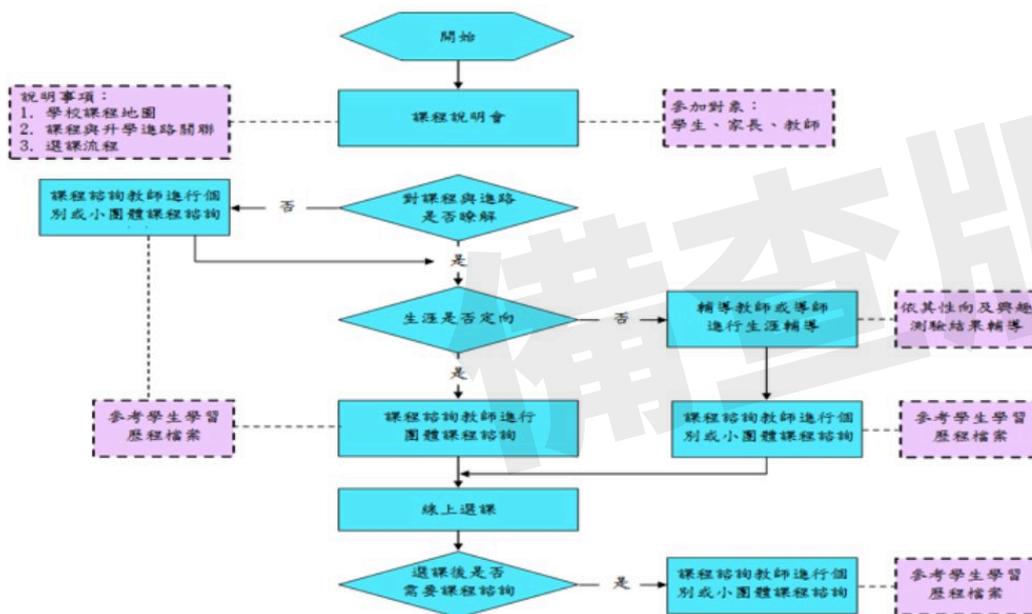
| 序號  | 科目屬性 | 科目名稱       | 適用群科別   | 授課年段與學分配置 |   |      |   |      |   | 開課方式 | 同時段開課 |
|-----|------|------------|---------|-----------|---|------|---|------|---|------|-------|
|     |      |            |         | 第一學年      |   | 第二學年 |   | 第三學年 |   |      |       |
|     |      |            |         | 一         | 二 | 一    | 二 | 一    | 二 |      |       |
| 1.  | 實習   | 精緻西點製作     | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 0 | 同科跨班 | AB3選1 |
| 2.  | 實習   | 中國特色地方小吃製作 | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 0 | 同科跨班 | AB3選1 |
| 3.  | 實習   | 東方料理製作     | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 0 | 同科跨班 | AB3選1 |
| 4.  | 實習   | 創意時尚甜點製作   | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    | 3 | 同科跨班 | AC3選1 |
| 5.  | 實習   | 臺灣特色地方小吃製作 | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    | 3 | 同科跨班 | AC3選1 |
| 6.  | 實習   | 南洋料理製作     | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    | 3 | 同科跨班 | AC3選1 |
| 7.  | 實習   | 臺灣特色料理製作   | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 3    | 0 | 0    | 0 | 同科跨班 | AF3選1 |
| 8.  | 實習   | 蛋糕裝飾       | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 3    | 0 | 0    | 0 | 同科跨班 | AF3選1 |
| 9.  | 實習   | 中式麵食製作     | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 3    | 0 | 0    | 0 | 同科跨班 | AF3選1 |
| 10. | 實習   | 中式宴席料理製作   | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 3 | 0    | 0 | 同科跨班 | AG3選1 |
| 11. | 實習   | 餅乾製作       | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 3 | 0    | 0 | 同科跨班 | AG3選1 |
| 12. | 實習   | 中式米食製作     | 餐飲管理科   | 0         | 0 | 0    | 3 | 0    | 0 | 同科跨班 | AG3選1 |
| 13. | 實習   | 彩繪藝術實作     | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 3    | 3 | 0    | 0 | 同科單班 | AK2選1 |
| 14. | 實習   | 工藝創作實習     | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 3    | 3 | 0    | 0 | 同科單班 | AK2選1 |
| 15. | 實習   | 木質工法實作     | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 | 同科單班 | AN2選1 |
| 16. | 實習   | 數位造型實務     | 室內空間設計科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 | 同科單班 | AN2選1 |

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

附件二：

臺北市私立滬江高級中學選課輔導機制作業流程



### (二) 日程表

| 序號 | 時間                | 活動內容          | 說明   |
|----|-------------------|---------------|--|
| 1  | 舊生:4月中;新生8月中/12月初 | 課程宣導及說明會      | 1. 新生利用新生始業輔導,召開團體課程說明會(含彈性課程)<br>2. 開學後第1週分班向學生宣導選課內容                                       |
| 2  | 9月初/2月中           | 正式上課          | 開學正式跑班上課   |
| 3  | 9月10日/2月底         | 辦理 加退選        | 1. 選課不適性之學生名單通知教務處辦理加退選。<br>2. 開學2週內為原則。   |
| 4  | 11月中/4月底          | 次學期 預選調查、興趣調查 | 1. 依課程手冊之規劃進行預選調查了解學生進路發展需求。<br>2. 學生填寫學程抉擇分析表。<br>3. 彈性學習提供學生生涯學群職探與體驗。                     |
| 5  | 11月底/5月初          | 準備次學期開課資料     | 1. 擬訂開班數:<br>跨班、跨學程/群科、跨年級、共同核心科目、一般科目選修。<br>2. 預估師資、設備、教室需求                                 |
| 6  | 12月初/5月中          | 次學期選課說明會      | 1. 上下限:每一選課班以15人為開班下限制(原則),以35人為上限。<br>2. 同時段數班或多時段數班總計人數≥ 預選人數,滿足需求,師資設備能因應。                |
| 7  | 12月中/6月初          | 進行選課          | 進行選課   |
| 8  | 12月底/6月中          | 選課適性度檢核       | 1. 轉介輔導:<br>1. 導師檢核-選課不符規定、選課不理想、選課不符意、學分未達下限。<br>2. 課程諮詢教師、輔導教師-進行個別諮商。<br>3. 教學組檢核-學生是否衝堂。 |
| 9  | 1月初/6月底           | 統計次學期選課結果     | 各科選書、核對繳費、調整配課、正式排課、製作課表。  |
| 10 | 1月底/7月初           | 檢討            | 課發會進行檢討  |

### 三、選課輔導措施

# 115 學年度臺北私立滬江高級中學學生選課規劃與輔導措施

中華民國 112 年 08 月 02 日課程發展委員會議通過

## 壹、依據：

- 一、教育部「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 三、教育部「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

## 貳、主旨：

- 一、因應學生個別差異，實現「能力本位」與「適性發展」的理想。
- 二、提供學生修習各類課程的機會，均衡五育發展。

## 參、對象：本校修習多元選修課程學生。

學生選課應詳細閱讀本辦法，並應遵照導師、科(學程)主任、課程諮詢教師及輔導老師指導辦理，上述人員對學生選課應盡力輔導，有疑問時，從速協調有關單位辦理。

## 肆、選課輔導機制：

- 一、導師：負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導與親師溝通；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形，由導師先進行瞭解及輔導。
- 二、輔導教師：結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動與講座，並透過心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣與性向，俾利學生規劃未來與學習；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，則協助導師，提供學生專業之生涯輔導。

## 三、課程諮詢教師：

- (一)辦理課程說明會：每學期選課前針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生遠路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢。
- (二)提供課程諮詢：針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，俟導師或輔導老師輔導並解決相關問題後，提供學生課程諮詢。
- (三)學習歷程檔案諮詢：每學期於選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
- (四)協助編印選課輔導手冊，以提供學生選修課程時之參考。

## 四、科(學程)主任：提供修課學生專業類科及技能課程的分析與輔導。

## 五、選課輔導機制作業流程說明，如附件一、附件二。

伍、學生每學期所修科目以其電腦選課或選課單為準。已選科目未經退選不得中途放棄，否

則成績概以零分登錄，併入學期總平均計算。

陸、選課採預選制，學生於每一學期結束前預選下學期課程。新生則於新生始業輔導時選課。學生選課須合於下列規定：

- 一、每學期應修學分數以 30 學分為原則。
- 二、學生需依課程手冊所載之選修課程進行選修，不可以多選或不選，學校未提供空白不選課機制。
- 三、學生選課以電腦選課為主，加退選以電腦選課或紙本申請單為之。
- 四、學生選修具連續性課程時，以上、下學期連續選修為原則。
- 五、選修科目之每班開班人數上限為當年度核訂之班級人數，選修人數超過上限時，由電腦依選課學生志願序隨機篩選。若有特殊狀況，則召開會議依專案處理。
- 六、每班開班人數不得低於 15 人為原則，情形特殊且校內經費足以支應者，得降至 10 人以下。選修科目未達最低人數不予開課，選修該課程學生需接受學校輔導改選已開班之其他科目。
- 七、學生所修習之科目，其上課時間不得衝堂，如有衝堂需接受學校輔導改選已開班之其他科目。
- 八、學生需於學校指定的選修期限辦理選修作業，未於規定期間選課由教務處逕予分發。

捌、學生加選或退選須合於下列規定：

- 一、加、退選科目以一科目一次為限，加、退選後之總修習學分數應以 30 學分為原則。
- 二、加選以本班開設之科目為優先。
- 三、學生之退選以不影響原成班下限人數為原則。
- 四、學生之加選以不影響加選班級上限人數為原則。
- 五、若因加、退選後造成選修人數高於核定班級人數上限時，則採公開抽籤方式，不得有異議。
- 六、學生加、退選申請單需於選課結果公告後一周內提出申請。經家長、導師、輔導教師、課程諮詢教師及科(學程)主任簽章審核辦理；若有特殊狀況，須召開會議專案處理時，申請單經家長、導師、加(退)選授課教師、課程諮詢教師及科(學程)主任簽署後，送教務處作業。
- 七、超過加退選期限，即不得以任何理由要求再加退選課程。

玖、本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

臺北市私立滬江高級中學選課輔導機制作業流程說明

| 流程                 | 時間          |             | 輔導對象  | 應辦事項(單位)  | 注意事項   |
|--------------------|-------------|-------------|---|---|--|
|                    | 上學期         | 下學期         |   |   |  |
| 課前說明               | 第1週         | 第1週         | 課前手冊  | 教務處<br>輔導組<br>課前諮詢教師  | 1.課前利用課前作業輔導，因應<br>課前諮詢說明會(含課前諮詢)<br>2.課前作業1週分班由專任輔導<br>老師負責                                   |
| 正式上課               | 第1週         | 第1週         | 課前  | 教務處   | 課前正式課前上課   |
| 課前<br>加選課          | 第2週         | 第2週         | 加選課申請書  | 導師<br>輔導組/課前諮詢教師<br>教學組   | 1.課前不適合之學生由導師知<br>教務處辦理加選課。<br>2.課前2週內辦理。  |
| 次學期<br>課前諮詢<br>與諮詢 | 第12週        | 第12週        | 1.課前手冊<br>2.心理測驗量表<br>3.課前諮詢<br>4.課前申請書(備組)   | 1.課前/學前負責人(課<br>前諮詢教師)<br>2.輔導組(主任/導師/導<br>導教師)   | 1.課前手冊之測驗進行課前<br>諮詢了解學生諮詢需求。<br>2.學生課前諮詢與課前諮詢。<br>3.課前諮詢與學生主任/導師<br>諮詢與諮詢。                     |
| 課前分學<br>期課前諮詢<br>表 | 第13週        | 第13週        | 1.課前手冊<br>2.課前諮詢<br>3.課前諮詢<br>4.學生課前諮詢<br>5.課前諮詢:分組課前-<br>限制課前<br>6.上一學期市課前諮詢<br>結果表:諮詢、課前<br>諮詢/課前學生統計。<br>7.課前、課前、課前、<br>課前、課前、課前<br>/課前:共同核心、一致<br>課前諮詢。 | 1.課前諮詢<br>2.入學課-教師諮詢<br>3.課前/學前課前諮詢<br>教師-學生課前諮詢(備<br>組/備組)<br>4.教務處教學組-上學<br>期課前諮詢<br>5.輔導組-課前課前<br>諮詢課前諮詢(班數、業<br>師、支援社會學校教師) | 1.規訂課前諮詢:<br>課前、課前諮詢、課前、共<br>同核心、一致、一致課前諮詢。<br>2.課前諮詢、課前、課前諮詢。                                 |
| 次學期課<br>前諮詢        | 第13週        | 第13週        | 1.課前手冊<br>2.課前諮詢說明書   | 1.課前諮詢教師(課前<br>主任/學前負責人)-課<br>前諮詢內容與主任/學<br>前諮詢諮詢<br>2.輔導組-課前諮詢課<br>前諮詢諮詢<br>3.教務處教學組-課前<br>諮詢諮詢                                | 課前諮詢<br>1.教師課前諮詢:課前/學前<br>負責人、導師、主任/課前諮詢<br>及行政人員。<br>2.學生課前諮詢:入班或聯合<br>學生諮詢。<br>3.課前諮詢諮詢。     |
| 次學期課<br>前諮詢        | 第13週        | 第13週        | 課前諮詢  | 教學組<br>設備組資訊  | 1.上下限:每一課前班以 15 人<br>為課前班限制(原則),以 45 人<br>為上限。<br>2.同時課前班或多時課前班總<br>計人數≤課前人數,滿足需求,<br>師資設備能因應。 |
| 課前諮詢               | 第14-16<br>週 | 第14-16<br>週 | 課前手冊  | 教學組、設備組<br>課前主任/學前負責人   |  |

|                |              |              |                   |   |                               |
|----------------|--------------|--------------|-------------------|---|-------------------------------|
| 備用<br>備用<br>備用 | 第 15-16<br>屆 | 第 15-16<br>屆 | 備用<br>備用/備用<br>備用 | 1. 導師考核<br>2. 導師考核<br>3. 導師考核<br>4. 導師考核<br>5. 導師考核 | 1. 導師考核<br>2. 導師考核<br>3. 導師考核 |
| 高年級<br>班級      | 第 17 屆       | 第 17 屆       | 高年級<br>班級         | 教學<br>教學  | 命題<br>命題                      |
| 師<br>生         | 第 17 屆       | 第 17 屆       | 高年級<br>班級         | 教學<br>教學  | 命題<br>命題                      |

## 拾、學校課程評鑑

### 115學年度學校課程評鑑計畫

#### 115學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

#### 115 學年度臺北市私立滬江高級中等學校 本位課程與教學評鑑實施計畫

112 年 08 月 02 日課程發展委員會通過

##### 一、依據

- (一) 教育部發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱。
- (二) 本校校務中長程發展計畫。
- (三) 本校課程發展委員會設置要點。

##### 二、目的

- (一) 落實課程綱要(以下簡稱課綱)之實施，協助教師教學增能與學生學習。
- (二) 建立課程自我評鑑與檢核機制，確保「學校本位課程」發展與教學品質。

##### 三、評鑑原則

- (一) 範圍：總體課程計畫評鑑、課程實施評鑑(課程教學計畫、實施成果)、教材及教科書的評鑑等。
- (二) 方法：採多元化方式，兼具形成性評量與總結性評量。
- (三) 結果：作為課程規劃、教學計畫、教材編選及教學評量等改進的參考，以提昇學習成效，並進行評鑑後的檢討。

##### 四、課程評鑑小組組織分工

|      |   |       |
|------|---|-------|
| 召集人  | 校長  | 綜理、督導 |
| 執行秘書 | 教務主任  | 策劃、執行 |
| 委員   | 課發會委員<br>專家學者(得邀請)<br>領域代表教師<br>教師會代表<br>家長代表 |       |

##### 五、評鑑方式及作法

- 一、課程評鑑：由本校課程發展委員會、學習領域小組定期研討，並適時修正。
- 二、教學評鑑：由教學園定期自評互評，本校課程發展委員會進行教學評鑑統整之評核。
  - (一) 每學期結束前：學校本位課程實施檢核表。
  - (二) 下學期：同儕訪視紀錄表(每師三份)。
- 三、學習評鑑：由教學園定期自評互評，本校課程發展委員會進行教學評鑑統整之評核。
  - (一) 上學期教師進修：安排學年進行校本課程成果分享。
  - (二) 下學期教師進修：安排學習領域、專業社群成果分享。
  - (三) 上學期：學習領域教師自我檢核表。

##### 六、評鑑結果之運用

- (一) 由本會定期召開會議檢討修正計畫。
- (二) 教研會定期開會評估檢討教材、教學活動和評量方式。
- (三) 教師進行自我評鑑、同儕互評，蒐集意見改進教學，加強教師專業成長。
- (四) 逐步建立教學檔案。
- (五) 檢討與改進教學策略與成效。
- (六) 研究發展學校特色選修課程。

- 七、本計畫經課程發展委員會通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。



## 附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |  |      |    |
|----------------|---|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 數學進階   |      |    |
|                | 英文名稱  | Advanced mathematics   |      |    |
| 師資來源           | 校內單科  |  |      |    |
| 科目屬性           | 必修 一般科目   |  |      |    |
|                | 領域：   |  |      |    |
|                | 非跨領域  |  |      |    |
| 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<br>B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養<br>C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作  |  |      |    |
| 學生圖像           | 學習力、專業力   |  |      |    |
| 適用科別           | 室內空間設計科   |  |      |    |
|                | 000022  |  |      |    |
|                | 第三學年  |  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：數學   |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 針對高一、高二數學中部分相關內容題目進行強化練習並進行延伸。<br>2. 尊重多元的問題解法，建立良好的互動關係<br>3. 培養學生將真實情境問題轉化為數學問題的能力   |  |      |    |
| 議題融入           | 室內空間設計科 (資訊教育 閱讀素養)   |  |      |    |
| 教學內容           |   |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |   | 內容細項   | 分配節數 | 備註 |
| (一)直線方程式       |   | 1. 分點座標強化練習<br>2. 直線方程式題目練習  | 4    |    |
| (二)式的運算        |   | 1. 餘式與因式定理題目強化練習<br>2. 分式與根式相關題目延伸                                 | 8    |    |
| (三)三角函數        |   | 1. 三角函數的定義與圖形相關題目延伸<br>2. 三角函數的基本性質題目強化練習                          | 8    |    |
| (四)圓與直線        |   | 圓與直線的關係題目強化練習  | 8    |    |
| (五)數列與級數       |   | 1. 等差、等比數列與級數題目強化練習<br>2. 無窮等比級數相關題目延伸                             | 8    |    |
| (六)不等式及其應用     |   | 1. 絕對不等式題目強化練習<br>2. 線性規劃生活相關題目延伸                                  | 8    |    |
| (七)指數與對數       |   | 1. 指數與對數基本運算題目強化練習<br>2. 常用對數及其應用相關題目延伸                            | 8    |    |
| (八)排列組合        |   | 1. 排列組合基本運算題目強化練習<br>2. 重複排列與重複組合相關題目延伸<br>3. 排列組合與生活的結合           | 4    |    |
| (九)機率與統計       |   | 1. 數學期望值題目強化練習<br>2. 標準差題目強化練習<br>3. 信賴區間與信心水準之應用<br>4. 機率統計與生活的結合 | 8    |    |
| (十)微分與積分       |   | 1. 學習微分的公式及應用<br>2. 學習積分的公式及應用                                     | 8    |    |
| 合計             |   |  | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 評量向度以評量紙筆測驗、隨堂測驗、作業、分組報告、數學演練為主<br>平時成績佔60%<br>期中考佔20%<br>期末考佔20%   |  |      |    |
| 教學資源           | 審定本為主，搭配教師自訂教材與學校特色活動學習單  |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量<br>2. 安排分組報告時，宜適當提醒或指導其分工合作之概念，避免引起學生間的衝突。<br>3. 學習單宜針對每學期教學研究會討論學期特色為主，避免重複之學習單<br>4. 鼓勵學生儘量上台進行數學演練，加深同學的熟練度與自信<br>5. 藉由紙筆測驗適當調整其教學題目之難度，必要時進行班級內適性教學。 |  |      |    |

表 11-2-1-2 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |  |      |    |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 數學進階                                     |      |    |
|                | 英文名稱   | Advanced mathematics                     |      |    |
| 師資來源           | 校內單科   |  |      |    |
| 科目屬性           | 必修 一般科目  |  |      |    |
|                | 領域：<br>跨領域：統整型   |  |      |    |
| 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<br>B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養   |  |      |    |
| 學生圖像           | 學習力、專業力  |  |      |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |  |      |    |
|                | 000011   |  |      |    |
|                | 第三學年   |  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：數學(部定必修)  |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | (一)釐清一、二年級數學概念，增進學生的基本數學知識。<br>(二)培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來專業及資訊應用領域內實務問題。<br>(三)增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。                                |  |      |    |
| 議題融入           | 無  |  |      |    |
| 教學內容           |  |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項                                     | 分配節數 | 備註 |
| 1.坐標系與函數圖形     |  | (1)坐標系與函數圖形觀念統整                          | 2    |    |
| 2.直線方程式        |  | (1)直線方程式相關概念應用                           | 2    |    |
| 3.式的運算         |  | (1)多項式相關運算                               | 3    |    |
| 4.方程式          |  | (1)一元二次方程式、二元一次聯立方程式的解法及幾何意義             | 2    |    |
| 5.三角函數         |  | (1)複習三角函數及其應用                            | 2    |    |
| 6.向量           |  | (1)向量的基本運算                               | 3    |    |
| 7.圓與直線         |  | (1)統整圓與直線關係                              | 2    |    |
| 8.數列與級數        |  | (1)複習數列與級數概念及應用                          | 2    |    |
| 9.二元一次不等式      |  | (1)解讀二元一次不等式圖解                           | 3    |    |
| 10.指數與對數       |  | (1)複習指數與對數及其應用                           | 3    |    |
| 11.排列組合        |  | (1)排列組合基本原理介紹及應用                         | 3    |    |
| 12.機率          |  | (1)集合及機率基本原理<br>(2)古典機率及條件機率<br>(3)數學期望值 | 3    |    |
| 13.統計          |  | (1)母群體及樣本<br>(2)抽樣方法<br>(3)統計圖表介紹        | 3    |    |
| 14.總複習         |  | (1)複習基本數學概念及運算                           | 3    |    |
| 合 計            |  |  | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.學生課堂參與<br>2.學生上台發表<br>3.期中期末診斷式評量  |  |      |    |
| 教學資源           | 相關網路教學影片<br>投影設備<br>自編補充教材   |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1.審定本為主，搭配教師自訂教材與學校特色活動學習單。<br>2.教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習。<br>3.每章授課後作一次多元評量，以驗收學習成效。<br>4.鼓勵學生儘量上台進行數學演練，加深同學熟練度與自信。<br>5.藉由測驗適當調整數學題目之難度，必要時進行班級內適性教學。 |  |      |    |

## (二) 專業科目

表 11-2-2-1 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                  |  |   |  |      |     |
|------------------|--|---|--|------|-----|
| 科目名稱             | 中文名稱   | 室內工程概論  |  |      |     |
|                  | 英文名稱   | Introduction to Interior Engineering              |  |      |     |
| 師資來源             | 內聘   |   |  |      |     |
| 科目屬性             | 必修 專業科目  |   |  |      |     |
|                  | 必修   |   |  |      |     |
| 學生圖像             | 科目來源   | 學校自行規劃  |  |      |     |
|                  | 品格力、學習力、專業力  |   |  |      |     |
| 適用科別             | 室內空間設計科  |   |  |      |     |
|                  | 000022   |   |  |      |     |
|                  | 第三學年   |   |  |      |     |
| 建議先修科目           | 無  |   |  |      |     |
| 教學目標 (教學重點)      | 1. 了解室內設計上下游產業關係<br>2. 具備工程規劃與控管之能力<br>3. 培養應有之專業表達與溝通能力   |   |  |      |     |
| 議題融入             | 室內空間設計科 (環境教育 安全教育 防災教育)   |   |  |      |     |
| 教學內容             |  |   |  |      |     |
| 主要單元(進度)         |  | 內容細項  |  | 分配節數 | 備註  |
| 室內設計工程介紹         |  | 1. 室內設計施工業界現況<br>2. 工程對象與要求程度概述<br>3. 品質目標與控制項目概述 |  | 8    | 上學期 |
| 建築及室裝工程施工估價技巧(一) |  | 1. 施工估價概論<br>2. 工程數量估算                            |  | 8    | 上學期 |
| 建築及室裝工程施工估價技巧(二) |  | 3. 工料及單價分析<br>4. 工程估價單之編製                         |  | 8    | 上學期 |
| 設計圖說與工程規劃(一)     |  | 建築案例與室內設計工程管理                                     |  | 6    | 上學期 |
| 設計圖說與工程規劃(二)     |  | 設計圖面分析與工程計畫                                       |  | 6    | 上學期 |
| 工程進度掌握技巧(一)      |  | 1. 工程進度解析   |  | 4    | 下學期 |
| 工程進度掌握技巧(二)      |  | 2. 工程進度安排<br>3. 工程進度安排掌握重點                        |  | 8    | 下學期 |
| 實務應用案例解析(一)      |  | 1. 室內工程工項介紹<br>2. 重要建材特性介紹                        |  | 8    | 下學期 |
| 實務應用案例解析(二)      |  | 3. 工程實際案例解析                                       |  | 4    | 下學期 |
| 實際案例操作演練(一)      |  | 實務案例演練  |  | 8    | 下學期 |
| 實際案例操作演練(二)      |  | 實務經驗分享與問題討論                                       |  | 4    | 下學期 |
| 合計               |  |   |  | 72   |     |
| 學習評量 (評量方式)      | 1. 紙筆測驗 20%<br>2. 鑑賞報告 15%<br>3. 設計製作 50%<br>4. 分組報告 15%   |   |  |      |     |
| 教學資源             | 自編教材   |   |  |      |     |
| 教學注意事項           | <p>1. 教材編選：選擇工程估價與室內建材相關資訊之教科書。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1) 本科目為實務實習課程。</p> <p>(2) 工廠(場)或其他場所實習，得分組上課，每班最多以八組為限，每組人數不超過四人。</p> <p>(3) 專業實務或實習內容考慮學生學習成效及實作安全。</p> <p>(4) 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會裝潢技能融入生活的重要。</p> <p>3. 教學評量：採行多元評量之方式，評量方法可包括工作日誌、問答、報告、實作等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考，為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量：</p> <p>(1) 情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形。</p> <p>(2) 形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。</p> <p>(3) 診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本技能，再予以評量。</p> <p>(4) 總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。</p> <p>4. 教學資源：相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。</p> <p>5. 教學相關配合事項</p> <p>(1) 資訊融入教學，適時導入PBL教學。</p> <p>(2) 可與策略聯盟之技專院校，實施專業課程協同教學。</p> <p>(3) 可安排校外教學機構之現場參觀與訪談。</p> <p>(4) 教學方式課堂講授與繪畫實務並重。</p> |   |  |      |     |

表 11-2-2-2 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |                                      |      |    |
|----------------|---|--------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 食物學                                  |      |    |
|                | 英文名稱  | Principles of Food                   |      |    |
| 師資來源           | 內聘  |                                      |      |    |
| 科目屬性           | 必修 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           | 品格力、學習力、專業力   |                                      |      |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科   |                                      |      |    |
|                | 220000  |                                      |      |    |
|                | 第一學年  |                                      |      |    |
| 建議先修科目         | 無   |                                      |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | (一)介紹食物學的範圍與餐飲、健康的關係。<br>(二)建立正確健康飲食之觀念與了解採購方法應用於生活。<br>(三)認識食物的主要營養成分。<br>(四)了解六大類食物的相關基本常識 並將其運用於餐飲及生活中。<br>(五)介紹食物學與餐飲及健康的關係。<br>(六)認識加工食品的食用正確觀念，培養敬業精神及職業道德以符應產業需求 求之就業力。<br>(七)認識食物的清洗、消毒、保存及包裝。<br>(八)了解食物中毒的含義及原因和防治。   |                                      |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科 ( 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 )  |                                      |      |    |
| 教學內容           |   |                                      |      |    |
|                | 主要單元(進度)  | 內容細項                                 | 分配節數 | 備註 |
| (一)食物學概論       |   | 1.食物學的內涵<br>2.食物與健康<br>3.食物學與餐飲      | 6    |    |
| (二)飲食指南        |   | 1.健康飲食<br>2.每日飲食指南<br>3.膳食計畫         | 9    |    |
| (三)營養素(1)      |   | 1.營養素概論<br>2.醣類<br>3.蛋白質<br>4.脂肪     | 9    |    |
| (四)營養素(2)      |   | 1.維生素<br>2.礦物質<br>3.水                | 9    |    |
| (五)六大類食物與餐飲(1) |   | 1.概論<br>2.全穀根莖類<br>3.肉魚豆蛋類           | 9    |    |
| (六)六大類食物與餐飲(2) |   | 1.蔬菜與水果類<br>2.奶類<br>3.油脂與堅果(核果)種子類   | 9    |    |
| (七)食品加工與餐飲     |   | 1.概論<br>2.加工食品<br>3.色素與酵素<br>4.食品添加物 | 9    |    |
| (八)衛生安全與餐飲(1)  |   | 1.食物腐敗與保存<br>2.食物中毒                  | 8    |    |
| (九)衛生安全與餐飲(2)  |   | 1.清洗與消毒<br>2.食品包裝                    | 4    |    |
| 合 計            |   |                                      | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.實施多元評量(觀察、問答、筆試等)。<br>2.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。<br>3.針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。<br>4.根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。   |                                      |      |    |
| 教學資源           | 1.審定版教科書<br>2.參考食物學相關影片、圖片。<br>3.投影設備。<br>4.筆記型電腦。  |                                      |      |    |
| 教學注意事項         | (一)教材編選<br>1.教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。<br>2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。<br>3.蒐集營養學、食品加工產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。<br>(二)教學方法<br>1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。<br>2.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。<br>3.綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。<br>4.主題報告撰寫培養學生機動、應變、收集資訊之能力。<br>5.培養學生系統思考與解決問題能力。 |                                      |      |    |

表 11-2-2-3 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |  |  |      |     |
|----------------|---|--|--|------|-----|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 空間美學                                     |  |      |     |
|                | 英文名稱  | Space Aesthetics                         |  |      |     |
| 師資來源           | 內聘  |  |  |      |     |
| 科目屬性           | 必修 專業科目   |  |  |      |     |
|                | 必修  |  |  |      |     |
|                | 科目來源  | 學校自行規劃                                   |  |      |     |
| 學生圖像           | 專業力   |  |  |      |     |
| 適用科別           | 室內空間設計科   |  |  |      |     |
|                | 002200  |  |  |      |     |
|                | 第二學年  |  |  |      |     |
| 建議先修科目         | 無   |  |  |      |     |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 介紹室內風格裝潢樣式<br>2. 解析美學理論如何融入生活哲學<br>3. 傢俱擺設、色彩、材料、質感的整體美學訓練                         |  |  |      |     |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 多元文化 閱讀素養 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  |
| (一)導論          |   | 1. 生活美學與風格樣式的關聯<br>2. 空間風格組成元素           |  | 6    | 上學期 |
| (二)室內風格賞析(1)   |   | 新古典式風格；維多利亞風格介紹                          |  | 4    | 上學期 |
| (二)室內風格賞析(2)   |   | 鄉村式風格；美式風格介紹                             |  | 6    | 上學期 |
| (二)室內風格賞析(3)   |   | 中國風格及室內風水介紹                              |  | 8    | 上學期 |
| (二)室內風格賞析(4)   |   | 日式風格；峇里島風格介紹                             |  | 6    | 上學期 |
| (二)室內風格賞析(5)   |   | 現代式風格；極簡；禪風介紹                            |  | 6    | 上學期 |
| (三)空間擺設概述      |   | 天、地、牆、門、窗、傢俱、飾品之關係                       |  | 6    | 下學期 |
| (四)家具配置概述      |   | 1. 古典與現代、中式與西式傢俱概述<br>2. 家具價位與搭配介紹       |  | 4    | 下學期 |
| (五)裝飾物件配置概述    |   | 飾品、點景與空間之搭配關係                            |  | 4    | 下學期 |
| (六)案例分析(1)     |   | 1. 居家空間美學風格分析<br>2. 色彩及材質計畫說明<br>3. 分組報告 |  | 8    | 下學期 |
| (六)案例分析(2)     |   | 1. 商辦空間案例賞析<br>2. 色彩及材質計畫說明<br>3. 分組報告   |  | 8    | 下學期 |
| (六)案例分析(3)     |   | 1. 公共工程空間案例賞析<br>2. 色彩及材質計畫說明<br>3. 分組報告 |  | 6    | 下學期 |
| 合 計            |   |  |  | 72   |     |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 平時成績(分組報告)：80%<br>2. 期末心得：20%  |  |  |      |     |
| 教學資源           | 自編教材  |  |  |      |     |
| 教學注意事項         | 一、收集成功的設計實例、資料、圖片，以利教學。<br>二、學生需親自參與資料收集、市場分析等工作。<br>三、以發展多元創意表現為主要訴求，令學生擁有良善的設計發想起步。 |  |  |      |     |

表 11-2-2-4 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |  |  |      |              |
|----------------|--|--|--|------|--------------|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 前場經營與管理  |  |      |              |
|                | 英文名稱   | Front Office Management and Operation  |  |      |              |
| 師資來源           | 內聘   |  |  |      |              |
| 科目屬性           | 選修 專業科目  |  |  |      |              |
|                | 選修   |  |  |      |              |
| 學生圖像           | 科目來源   | 學校自行規劃   |  |      |              |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |  |  |      |              |
|                | 000022   |  |  |      |              |
|                | 第三學年   |  |  |      |              |
| 建議先修科目         | 有，科目：餐旅概論  |  |  |      |              |
| 教學目標<br>(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解旅館業客務管理所需的專業知識。</li> <li>2. 熟悉櫃檯與服務中心作業流程。</li> <li>3. 了解旅館業營運概況。</li> <li>4. 具備正確的旅館業從業人員觀念、服務態度及職場倫理。</li> <li>5. 瞭解旅館客房接待的知識及規範。</li> </ol>                               |  |  |      |              |
| 議題融入           | 餐飲管理科 (性別平等 人權教育 環境教育 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)   |  |  |      |              |
| 教學內容           |  |  |  |      |              |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項   |  | 分配節數 | 備註           |
| (一)客務部組織與功能    |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客務部組織架構</li> <li>2. 從業人員的職責與規範</li> <li>3. 與其他部門的合作</li> </ol>           |  | 4    | 第三學年<br>第一學期 |
| (二)旅館商品介紹      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館業的類別型態</li> <li>2. 客房的分類與計價方式</li> </ol>                               |  | 4    |              |
| (三)訂房作業        |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 訂房的來源與控制</li> <li>2. 訂房作業細則</li> <li>3. 訂房的追蹤與超額訂房</li> </ol>            |  | 8    |              |
| (四)旅客遷入作業      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 服務中心的接待作業</li> <li>2. 櫃檯接待作業</li> </ol>                                  |  | 4    |              |
| (五)客帳作業        |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 帳卡設立</li> <li>2. 客帳支付方式</li> <li>3. 住客帳務作業</li> </ol>                    |  | 8    |              |
| (六)館內服務        |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 櫃檯問詢服務</li> <li>2. 商務中心服務</li> <li>3. 總機話務服務</li> <li>4. 夜間服務</li> </ol> |  | 8    |              |
| (七)旅客遷出作業      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 退房遷出服務</li> <li>2. 結帳與送客</li> <li>3. 退房遷出的後續處理</li> </ol>                |  | 6    | 第三學年<br>第二學期 |
| (八)旅館業安全       |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館安全制度</li> <li>2. 緊急事件之種類及處理</li> <li>3. 顧客抱怨事項處理</li> </ol>            |  | 6    |              |
| (九)旅館業之經營(一)   |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館行銷策略</li> <li>2. 旅館資訊系統</li> </ol>                                     |  | 8    |              |
| (十)旅館業之經營(二)   |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 連鎖旅館經營</li> <li>2. 民宿業經營</li> </ol>                                      |  | 8    |              |
| (十)旅館發展趨勢與法規   |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館業發展趨勢</li> <li>2. 旅館業相關法規</li> </ol>                                   |  | 8    |              |
| 合 計            |  |  |  | 72   |              |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。</li> <li>2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。</li> <li>3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。</li> <li>4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</li> </ol>     |  |  |      |              |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 審定教科書或相關圖書</li> <li>2. 投影設備</li> <li>3. 筆記型電腦</li> <li>4. 旅館相關影片</li> </ol>  |  |  |      |              |
| 教學注意事項         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。</li> <li>2. 學校宜建置專業教室相關之教學情境。</li> <li>3. 利用寒暑假安排飯店或大型餐廳前往參觀。</li> <li>4. 利用寒暑假前往相關旅館業界見習，充實自我實務專業能力。</li> <li>5. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。</li> </ol> |  |  |      |              |

表 11-2-2-5 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                 |  |  |      |              |
|-----------------|--|--|------|--------------|
| 科目名稱            | 中文名稱   | 旅館管家服務   |      |              |
|                 | 英文名稱   | Hotel Butler Service Management  |      |              |
| 師資來源            | 內聘   |  |      |              |
| 科目屬性            | 選修 專業科目  |  |      |              |
|                 | 選修   |  |      |              |
| 學生圖像            | 科目來源   | 學校自行規劃   |      |              |
| 適用科別            | 學習力、專業力  |  |      |              |
|                 | 餐飲管理科  |  |      |              |
|                 | 000022   |  |      |              |
| 建議先修科目          | 第三學年   |  |      |              |
|                 | 有，科目：餐旅概論  |  |      |              |
| 教學目標 (教學重點)     | 1. 了解旅館管家服務所需的專業知識。 2. 瞭解旅館管家服務所需的相關技能。 3. 熟悉旅館各部門作業流程。 4. 具備正確的旅館管家從業觀念、服務態度及職場倫理。  |  |      |              |
| 議題融入            | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 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 國際教育 )  |  |      |              |
| 教學內容            |  |  |      |              |
| 主要單元(進度)        |  | 內容細項   | 分配節數 | 備註           |
| (一)緒論           |  | 1. 何謂「英式管家」?<br>2. 英式管家之類型   | 4    | 第三學年<br>第一學期 |
| (二)英式管家之歷史      |  | 1. 英式管家的起源<br>2. 管家的轉變<br>3. 不同管家類型的工作   | 4    |              |
| (三)管家的功能        |  | 1. 管家功能<br>2. 管家工作範圍<br>3. 管家需具備條件<br>4. 管家工作條件與限制<br>5. 管家所扮演角色與重要性                                     | 6    |              |
| (四)管家之工作特質與人格特質 |  | 1. 相關工作背景<br>2. 人格特質<br>3. 跨部門交叉訓練<br>4. 樓層管家  | 6    |              |
| (五)管家服務管理       |  | 1. 服務流程及標準作業流程<br>2. 飯店管家的先前準備工作<br>3. 飯店管家的迎賓作業流程<br>4. 賓客在住宿期間之服務<br>5. 管家任務結束之相關工作流程                  | 8    |              |
| (六)客務部          |  | 1. 大廳櫃檯角色及功能<br>2. 大廳設施<br>3. 管家會使用到的客務部部分SOP  | 8    |              |
| (七)服務中心         |  | 1. 服務中心的角色及功能<br>2. 服務中心的設施和備品<br>3. 管家會使用到的服務中心部分SOP  | 6    | 第三學年<br>第二學期 |
| (八)餐飲部          |  | 1. 餐飲部F&B (Food and Beverage) 的角色及功能<br>2. 餐飲部的設施和備品<br>3. 管家會使用到的客房餐飲部分SOP<br>4. 基本酒類知識<br>5. 特別介紹客房餐飲篇 | 8    |              |
| (九)房務部          |  | 1. 房務部 (Housekeeping) 的角色及功能<br>2. 房務部設施和備品<br>3. 管家會使用到的房務部部分SOP  | 8    |              |
| (十)貴賓入住前的準備     |  | 1. 收集資料<br>2. 房間的檢查與準備<br>3. 個人資料的核對   | 4    |              |
| (十一)私人管家的時間安排   |  | 1. 入住前的時間運用<br>2. 住宿期間的時間安排  | 4    |              |
| (十二) 貴賓退房後的工作   |  | 1. 協助退房辦理<br>2. 送客<br>3. 房間的檢查<br>4. 遺留物的處理<br>5. 私人管家報告   | 6    |              |
| 合 計             |  |  | 72   |              |
| 學習評量 (評量方式)     | 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。                                |  |      |              |
| 教學資源            | 1. 坊間出版社相關叢書 2. 教師自製課堂學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 管家服務相關影片   |  |      |              |
| 教學注意事項          | 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 學校宜建置專業教室相關之教學情境。 3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4. 利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 5. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。 6. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。 |  |      |              |

表 11-2-2-6 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |  |      |    |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 飲料店經營管理  |      |    |
|                | 英文名稱   | Beverage Management  |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |  |      |    |
| 科目屬性           | 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           | 品格力、學習力、專業力  |  |      |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |  |      |    |
|                | 000022   |  |      |    |
|                | 第三學年   |  |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解各式飲料之專業知識與調製原理。</li> <li>2. 認識飲料調製之相關物料及設備。</li> <li>3. 熟練飲料調製之技能。</li> <li>4. 具備良好衛生安全與工作習慣。</li> <li>5. 具備美感素養，並激發創意表現。</li> <li>6. 培養敬業精神及職業道德以符應產業需求之就業力。</li> <li>7. 培育學生能自律尊重、團隊合作。</li> </ol> |  |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科(性別平等人權教育 環境教育 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)   |  |      |    |
| 教學內容           |  |  |      |    |
|                | 主要單元(進度)   | 內容細項   | 分配節數 | 備註 |
| (一)緒論          |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 飲料的定義及分類</li> <li>2. 飲料店的分類及經營</li> <li>3. 酒精的影響</li> </ol>  | 6    |    |
| (二)非酒精飲料—茶     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶的分類及特性</li> <li>2. 茶的沖泡方法</li> <li>3. 調味茶的變化及調製</li> <li>4. 養生茶的認識及調製</li> </ol>                  | 8    |    |
| (三)無酒精飲料—咖啡    |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 咖啡的種類及特性</li> <li>2. 咖啡的沖煮法</li> <li>3. 特調熱咖啡的製作</li> <li>4. 特調冰咖啡的製作</li> <li>5. 咖啡的飲用</li> </ol> | 8    |    |
| (四)無酒精飲料—其他    |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 現成包裝飲料的認識</li> <li>2. 果汁飲料的調製</li> <li>3. 冰沙的調製</li> </ol>   | 8    |    |
| (五)酒的類別-釀造酒(1) |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 葡萄酒的定義與歷史</li> <li>2. 葡萄的栽種與生長</li> <li>3. 葡萄的成份與品種</li> </ol>                                     | 6    |    |
| (六)酒的類別-釀造酒(2) |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蒸餾酒的介紹</li> <li>2. 合成酒的介紹</li> <li>3. 國產酒的介紹</li> </ol>  | 6    |    |
| (七)酒的類別-蒸餾酒(1) |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 葡萄酒的釀製過程</li> <li>2. 葡萄酒的分類</li> <li>3. 各國葡萄酒介紹</li> </ol>   | 6    |    |
| (八)酒的類別-蒸餾酒(2) |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 國產酒的介紹</li> </ol>  | 6    |    |
| (九)雞尾酒的調製(1)   |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 雞尾酒的特性</li> <li>2. 調酒之用具與材料</li> <li>3. 調酒的基本原則與方法</li> </ol>                                      | 6    |    |
| (十)雞尾酒的調製(2)   |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 雞尾酒的種類</li> <li>2. 雞尾酒的調製</li> </ol>   | 6    |    |
| (十一)吧檯作業及酒類服務  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 吧檯設備及作業規範</li> <li>2. 酒單的認識</li> <li>3. 酒的服務</li> <li>4. 酒與食物的搭配</li> </ol>                        | 6    |    |
| 合計             |  |  | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。</li> <li>2. 針對認知部分以紙筆測驗評量、書寫主題報告及書寫課程學習單評量。</li> <li>3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組團隊精神為評量標準。</li> <li>4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</li> </ol>  |  |      |    |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 審定教科書</li> <li>2. 教師自編學習單</li> <li>3. 投影機、筆記型電腦</li> <li>4. 參考其他飲料店經營相關書籍及影片</li> </ol>  |  |      |    |
| 教學注意事項         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。</li> <li>3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於學習單填寫中得到樂趣與成就。</li> <li>4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。</li> </ol>  |  |      |    |

表 11-2-2-7 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |                                 |  |      |     |
|----------------|---|---------------------------------|--|------|-----|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 圖文編排概論                          |  |      |     |
|                | 英文名稱  | Typography and Editorial Design |  |      |     |
| 師資來源           | 內聘  |                                 |  |      |     |
| 科目屬性           | 選修 專業科目   |                                 |  |      |     |
|                | 選修  |                                 |  |      |     |
|                | 科目來源  | 學校自行規劃                          |  |      |     |
| 學生圖像           | 學習力、專業力   |                                 |  |      |     |
| 適用科別           | 室內空間設計科   |                                 |  |      |     |
|                | 000022  |                                 |  |      |     |
|                | 第三學年  |                                 |  |      |     |
| 建議先修科目         | 無   |                                 |  |      |     |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解圖文編排設計的意義。<br>2. 具備圖文編排設計創作能力及多媒體設計實務作能力。<br>3. 培養圖文編排設計作業的團隊精神。   |                                 |  |      |     |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 多元文化 閱讀素養 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  |
| (一)導論          |   | 1. 圖文編排的概念與運用<br>2. 圖文編排的構成元素   |  | 4    | 上學期 |
| (二)版面          |   | 1. 版面的概念<br>2. 版面的種類            |  | 6    | 上學期 |
| (三)文字          |   | 1. 文字的基本構成要素<br>2. 字體設計與應用      |  | 6    | 上學期 |
| (四)圖像          |   | 1. 靜態圖像編排<br>2. 動態圖像編排          |  | 8    | 上學期 |
| (五)圖文整合        |   | 1. 文字的編排<br>2. 圖像的編排            |  | 6    | 上學期 |
| (六)圖文整合        |   | 3. 色彩的配置<br>4. 圖像與文字整合編排        |  | 6    | 上學期 |
| (七)圖文編排原理      |   | 1. 視覺心理與動線<br>2. 編排美感原則         |  | 8    | 下學期 |
| (八)圖文編排原理      |   | 3. 編排構成形式                       |  | 4    | 下學期 |
| (九)平面編排設計與應用   |   | 1. 書籍編排設計與應用<br>2. 報紙編排設計與應用    |  | 6    | 下學期 |
| (十)平面編排設計與應用   |   | 3. 海報編排設計與應用<br>4. 型錄編排設計與應用    |  | 6    | 下學期 |
| (十一)數位編排設計與應用  |   | 1. 網頁編排設計與應用<br>2. 簡報編排設計與應用    |  | 6    | 下學期 |
| (十二)數位編排設計與應用  |   | 3. 電子書編排設計與應用<br>4. 行動載具編排設計與應用 |  | 6    | 下學期 |
| 合 計            |   |                                 |  | 72   |     |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 平時成績:60%。<br>2. 段考成績:40%。  |                                 |  |      |     |
| 教學資源           | 自編教材  |                                 |  |      |     |
| 教學注意事項         | 一、收集成功的多媒體設計實例、資料、圖片、幻燈片，以利教學。<br>二、各項作業的訓練，難易要適中，根據學生能力為要求。<br>三、要求學生親自參與資料收集、市場研究分析等工作，以產生良好的創意發展。<br>四、根據學生所具備的軟體專業程度，發展多元化的多媒體發展，以求刺激更多更新的創意表現。 |                                 |  |      |     |

表 11-2-2-8 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|             |  |                          |      |              |
|-------------|--|--------------------------|------|--------------|
| 科目名稱        | 中文名稱   | 飲食文化與生活                  |      |              |
|             | 英文名稱   | Dietary Culture and life |      |              |
| 師資來源        | 內聘   |                          |      |              |
| 科目屬性        | 選修 專業科目  |                          |      |              |
|             | 選修   |                          |      |              |
| 學生圖像        | 科目來源   | 學校自行規劃                   |      |              |
| 適用科別        | 學習力、專業力  |                          |      |              |
|             | 餐飲管理科  |                          |      |              |
|             | 000011   |                          |      |              |
| 建議先修科目      | 第三學年   |                          |      |              |
| 教學目標 (教學重點) | 有, 科目: 觀光餐旅業導論   |                          |      |              |
| 議題融入        | 1. 培養對各國飲食文化的特色、屬性及其演進有正確的概念。<br>2. 培養對各國飲食文化發展及組織有通盤認識。<br>3. 了解不同飲食文化價值與其不同之處。   |                          |      |              |
| 教學內容        | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 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 )  |                          |      |              |
| 主要單元(進度)    | 內容細項   |                          | 分配節數 | 備註           |
| (一)世界飲食文化概論 | 1. 飲食文化的意義<br>2. 影響飲食文化的因素<br>3. 各國飲食文化概述  |                          | 2    | 第三學年<br>第一學期 |
| (二)法國飲食文化   | 1. 簡介<br>2. 各地飲食文化與特色<br>3. 中法飲食文化之比較<br>4. 特殊食材<br>5. 結語  |                          | 3    |              |
| (三)義大利飲食文化  | 1. 簡介<br>2. 各地飲食文化與特色<br>3. 中義飲食文化之比較<br>4. 常見食材   |                          | 4    |              |
| (四)英國飲食文化   | 1. 簡介<br>2. 各地飲食文化與特色<br>3. 中英飲食文化之比較  |                          | 3    |              |
| (五)德國飲食文化   | 1. 地理位置<br>2. 歷史<br>3. 地理環境及氣候<br>4. 美食簡介<br>5. 中?飲食文化之比較  |                          | 3    |              |
| (六)西班牙飲食文化  | 1. 地理位置及氣候<br>2. ?文地理<br>3. 歷史<br>4. 飲食文化與習慣<br>5. 美食地圖<br>6. 美食常識   |                          | 3    |              |
| (七)美國餐飲文化   | 1. 自然地理<br>2. 氣候<br>3. 歷史<br>4. 移民與人口<br>5. 什麼是美國料理?<br>6. 飲食文化的形成<br>7. 菜單與餐廳的類別<br>8. 區域料理<br>9. 餐飲趨勢與食材新走向<br>10. 結語                            |                          | 4    | 第三學年<br>第二學期 |
| (八)澳紐飲食文化   | 1. 澳洲飲食文化<br>2. 澳洲食材與飲食特色<br>3. 紐西蘭飲食文化<br>4. 中、澳紐飲食文化之比較  |                          | 2    |              |
| (九) 日本飲食文化  | 1. 簡介<br>2. 料理發展及特色<br>3. 中日飲食文化之比較<br>4. 結語   |                          | 4    |              |
| (十)中國飲食文化   | 1. 簡介<br>2. 飲食文化特色<br>3. 與臺菜飲食文化之比較  |                          | 4    |              |
| (十一)台灣飲食文化  | 1. 簡介<br>2. 飲食文化特色<br>3. 飲食習俗<br>4. 台灣與中華料理飲食文化之比較<br>5. 特殊食材介紹  |                          | 4    |              |
| 合計          |  |                          | 36   |              |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。<br>2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能, 並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。<br>3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。<br>4. 根據評量結果調整教材教法, 實施補救教學。 |                          |      |              |
| 教學資源        | 1. 坊間出版之飲食文化書籍、教師自製課堂學習單<br>2. 飲食文化相關影片  |                          |      |              |

|        |  |
|--------|--|
|        | 3. 投影設備<br>4. 筆記型電腦  |
| 教學注意事項 | 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。<br>2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。<br>3. 加強學生飲食文化與生活的結合，使學生於學習單填寫中得到樂趣與成就。<br>4. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 |

表 11-2-2-9 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |                                   |      |     |
|----------------|---|-----------------------------------|------|-----|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 室內裝修材料概論                          |      |     |
|                | 英文名稱  | Typography and Editorial Design   |      |     |
| 師資來源           | 內聘  |                                   |      |     |
| 科目屬性           | 選修 專業科目   |                                   |      |     |
|                | 選修  |                                   |      |     |
|                | 科目來源  | 學校自行規劃                            |      |     |
| 學生圖像           | 學習力、專業力   |                                   |      |     |
| 適用科別           | 室內空間設計科   |                                   |      |     |
|                | 000022  |                                   |      |     |
|                | 第三學年  |                                   |      |     |
| 建議先修科目         | 無   |                                   |      |     |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 使學生能充分了解、掌握裝修材料與構造設計的基本知識和設計思路<br>2. 認識各類裝修材料性能及如何做材料之選擇<br>3. 分析室內裝修各部位的基本構造做法及施工要求   |                                   |      |     |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 環境教育 安全教育 防災教育 )  |                                   |      |     |
| 教學內容           |   |                                   |      |     |
| 主要單元(進度)       |   | 內容細項                              | 分配節數 | 備註  |
| (一)室內裝修材料與構造   |   | 1. 室內裝修材料概說<br>2. 室內裝修材料的發展       | 6    | 上學期 |
| (二)室內裝修骨架材料    |   | 1. 輕鋼材質材料<br>2. 鋁合金材料<br>3. 木骨架材料 | 8    | 上學期 |
| (三)室內裝修硬質類材料   |   | 1. 室內石材類裝修材料<br>2. 室內金屬類裝修材料      | 6    | 上學期 |
| (四)室內裝修硬質類材料   |   | 3. 室內陶瓷類裝修材料<br>4. 室內玻璃類裝修材料      | 6    | 上學期 |
| (五)室內裝修軟質類材料   |   | 1. 室內木質板飾材料<br>2. 室內塑膠類裝修材料       | 6    | 上學期 |
| (六)室內裝修軟質類材料   |   | 3. 室內纖維織物類材料                      | 4    | 上學期 |
| (七)室內家具材料介紹    |   | 1. 室內家具材料概述<br>2. 室內家具分類          | 8    | 下學期 |
| (八)室內家具材料介紹    |   | 3. 室內家具材料規格                       | 4    | 下學期 |
| (九)室內燈具材料介紹    |   | 1. 室內燈具的分類<br>2. 室內燈具的材料          | 8    | 下學期 |
| (十)室內燈具材料介紹    |   | 3. 室內燈具的構造<br>4. 室內光源的種類          | 6    | 下學期 |
| (十一)室內裝修施工工藝   |   | 室內裝修材料設計練習                        | 6    | 下學期 |
| (十二)室內裝修施工工藝   |   | 室內裝修材料樣板製作                        | 4    | 下學期 |
| 合 計            |   |                                   | 72   |     |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 平時成績:60%。<br>2. 段考成績:40%。  |                                   |      |     |
| 教學資源           | 自編教材  |                                   |      |     |
| 教學注意事項         | 一、收集成功的多媒體設計實例、資料、圖片、幻燈片，以利教學。<br>二、各項作業的訓練，難易要適中，根據學生能力為要求。<br>三、要求學生親自參與資料收集、市場研究分析等工作，以產生良好的創意發展。<br>四、根據學生所具備的軟體專業程度，發展多元化的多媒體發展，以求刺激更多更新的創意表現。 |                                   |      |     |

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |   |  |      |          |
|----------------|---|---|--|------|----------|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 蔬果藝術應用  |  |      |          |
|                | 英文名稱  | Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit                    |  |      |          |
| 師資來源           | 內聘  |   |  |      |          |
| 科目屬性           | 必修 實習科目   |   |  |      |          |
|                | 必修  |   |  |      |          |
| 學生圖像           | 科目來源  | 學校自行規劃  |  |      |          |
| 適用科別           | 品格力、學習力、專業力   |   |  |      |          |
|                | 餐飲管理科   |   |  |      |          |
|                | 000022  |   |  |      |          |
| 建議先修科目         | 第三學年  |   |  |      |          |
| 建議先修科目         | 無   |   |  |      |          |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1活用各式蔬菜之特性(顏色、材質、形狀等)切雕出各式可襯托菜餚美感之造型<br>2增進學生餐飲美學之學習<br>3培養學生對蔬果應用的興趣<br>4具備基礎蔬果切割與菜餚搭配能力   |   |  |      |          |
| 議題融入           | 餐飲管理科(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)  |   |  |      |          |
| 教學內容           |   |   |  |      |          |
| 主要單元(進度)       |   | 內容細項  |  | 分配節數 | 備註       |
| (一)緒論          |   | 1. 刀具認識與掌握技巧<br>2. 切雕食材保存技巧<br>3. 大黃瓜片摺式切雕<br>4. 大黃瓜剪影式切雕       |  | 8    | 第三學年第一學期 |
| (二)蔬菜雕-紅蘿蔔水花片  |   | 1. 紅蘿蔔幾何形切雕<br>2. 紅蘿蔔水花片切雕<br>3. 紅蘿蔔水花片切雕<br>4. 紅蘿蔔水花片切雕        |  | 8    |          |
| (三)蔬菜雕-紅蘿蔔摺式   |   | 1. 紅蘿蔔串摺式巧花<br>2. 紅蘿蔔片摺式切雕<br>3. 紅蘿蔔推轉式切雕                       |  | 8    |          |
| (四)水果雕         |   | 1. 紅蘋果剪影式切雕<br>2. 紅蘋果剪影式切雕<br>3. 紅蘋果輪廓式切雕<br>4. 紅蘋果輪廓式切雕        |  | 8    |          |
| (五) 蔬菜雕-茄子     |   | 1. 茄子鋸齒狀式切雕   |  | 4    |          |
| (六)蔬菜雕-進階1     |   | 1. 流星錘_魔術切雕<br>2. 水花_丙檢切雕(一)<br>3. 玲瓏球_鏤空切雕(一)<br>4. 水花_丙檢切雕(二) |  | 8    | 第三學年第二學期 |
| (七)蔬菜雕-進階2     |   | 1. 7片_片摺式切雕<br>2. 鋸齒花_段式切雕<br>3. 三瓣花_串摺式切雕<br>4. 風扇_半立體切雕       |  | 8    |          |
| (八)蔬菜雕-進階3     |   | 1. 捲菊花_串摺式切雕<br>2. 蝴蝶_片摺式切雕<br>3. 玲瓏球_鏤空切雕(二)<br>4. 三瓣花_扣刀式切雕   |  | 8    |          |
| (九)蔬菜雕-進階4     |   | 1. 創意小水桶_柱體切雕<br>2. 創意手作印章<br>3. 箭竹蘭_扣刀式切雕<br>4. 五瓣花_立體式切雕      |  | 8    |          |
| (十)蔬菜雕-進階5     |   | 1. 葉型紋_半立體切雕<br>2. 剪影式_八開切雕                                     |  | 4    |          |
| 合 計            |   |   |  | 72   |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量<br>2. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記<br>3. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作<br>4. 相關知識學期成績20%，評量方式：觀察、實習實作  |   |  |      |          |
| 教學資源           | 1. 自編學習單。<br>2. 教育部審定合格教科書。   |   |  |      |          |
| 教學注意事項         | 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。<br>2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。<br>3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。<br>4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於蔬果切雕中得到樂趣與成就。<br>5. 在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。 |   |  |      |          |

表 11-2-3-2 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |                      |      |                     |
|----------------|---|----------------------|------|---------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 專題實作                 |      |                     |
|                | 英文名稱  | Special Project      |      |                     |
| 師資來源           | 內聘  |                      |      |                     |
| 科目屬性           | 必修 實習科目   |                      |      |                     |
|                | 必修  | 科目來源 群科中心學校公告—校訂參考科目 |      |                     |
| 學生圖像           | 學習力、專業力   |                      |      |                     |
| 適用科別           | 室內空間設計科   |                      |      |                     |
|                | 000033  |                      |      |                     |
|                | 第三學年  |                      |      |                     |
| 建議先修科目         | 無   |                      |      |                     |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 培育學生養成積極的學習態度、具有能夠獨立解決難題之能力。<br>2. 熟悉室內設計領域須具備之各項繪圖規範及工程圖說。<br>3. 熟悉廣告設計領域須具備之各項電腦繪圖能力以及發表能力。  |                      |      |                     |
| 議題融入           | 室內空間設計科 (性別平等 品德教育 法治教育 生涯規劃)   |                      |      |                     |
| 教學內容           |   |                      |      |                     |
| 主要單元(進度)       | 內容細項  |                      | 分配節數 | 備註                  |
| (一)課程概述        | 1. 專題製作的意義<br>2. 專題製作的內容<br>3. 專題製作注意事項<br>4. 學生分組  |                      | 9    |                     |
| (二)題目選定        | 1. 專題方向介紹<br>2. 分組討論<br>3. 選定製作主題   |                      | 9    |                     |
| (三)資料蒐集與探討     | 1. 案件導向資料蒐集<br>2. 資料分析<br>3. 使用客群設定<br>4. SWOT分析<br>5. 市場定位分析   |                      | 9    |                     |
| (四)設計實務        | 1. 設計項目選定<br>2. 設計進度排定<br>3. 工作分配   |                      | 9    |                     |
| (五)議題融入        | 在地文化之環保、永續議題延伸探討。   |                      | 9    | 走入社區，培育人文關懷及環境保育之情操 |
| (六)深耕閱讀        | 1. 提升學生的基本學理常識<br>2. 建立各組專題製作資料庫  |                      | 9    |                     |
| (七)專題製作實務(一)   | 1. 設計草圖發想<br>2. 設計提案<br>3. 設計理念及設計目標完成  |                      | 9    |                     |
| (八)專題製作實務(二)   | 1. 基地分析及現況探討<br>2. 分組報告   |                      | 9    |                     |
| (九)專題製作實務(三)   | 1. 徒手規劃草圖<br>2. 電繪規劃完稿  |                      | 9    |                     |
| (十)專題製作實務(四)   | 1. PPT製作<br>2. 書面排版印製   |                      | 9    |                     |
| (十一)專題發表       | 學習如何讓專題簡報的字體大小剛好，內容美觀又有說服力。   |                      | 9    |                     |
| (十二)成果展示觀摩     | 展示各組的書面專題、PPT 簡報，以及各項完成作品，達到同儕間互相觀摩學習的效果。   |                      | 9    |                     |
| 合計             |   |                      | 108  |                     |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 個人學習報告 30%<br>2. 各組別案例分析報告 30%<br>3. 各組別依工作內容互評 10%<br>4. 各組別期末發表 30%  |                      |      |                     |
| 教學資源           | 1. 審定教科書或相關圖書<br>2. 投影設備<br>3. 各項專業繪圖軟體   |                      |      |                     |
| 教學注意事項         | 1. 教材編選選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。<br>2. 教學方法宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生創造力之啟發，以養成正確的設計觀念。<br>3. 教學評量採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。<br>4. 利用電腦教室，供學生實作練習與上網查詢相關資料。並鼓勵學生家長添購電腦設備及軟體，以強化學生學習效果。<br>5. 成果展示方式為校內/外之實作成品展覽。<br>6. 分組人數以4-6人為宜，可視實際班級人數調整之。<br>7. 議題融入部分，以校園周邊之社會公益團體為主要合作對象，例如：社區發展協會、國中小家長會...等。 |                      |      |                     |

表 11-2-3-3 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |                 |      |              |
|----------------|--|-----------------|------|--------------|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 專題實作            |      |              |
|                | 英文名稱   | Project Making  |      |              |
| 師資來源           | 內聘   |                 |      |              |
| 科目屬性           | 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           | 品格力、學習力、專業力  |                 |      |              |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |                 |      |              |
|                | 000222   |                 |      |              |
|                | 第二學年第二學期   |                 |      |              |
|                | 第三學年   |                 |      |              |
| 建議先修科目         | 無  |                 |      |              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。<br>2. 訓練學生資料蒐集及整理能力。<br>3. 培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。<br>4. 培養學生運用所學進而解決問題之能力。<br>5. 使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。<br>6. 訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。<br>7. 落實理論與實務結合。 |                 |      |              |
| 議題融入           | 餐飲管理科(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)   |                 |      |              |
| 教學內容           |  |                 |      |              |
| 主要單元(進度)       | 內容細項   |                 | 分配節數 | 備註           |
| (一)專題製作課程概述    | 1. 專題製作的意義<br>2. 專題製作的目的<br>3. 專題製作流程<br>4. 專題製作類型   |                 | 6    | 第二學年<br>第二學期 |
| (二)擬定題目技巧與方向   | 1. 成員選擇與主題選定原則介紹<br>2. 學生分組<br>3. 分組討論<br>4. 專題計畫書架構<br>5. 撰寫專題計畫書   |                 | 6    |              |
| (三)專題製作歷程      | 1. 研究方法<br>2. 進度掌握<br>3. 專題實施注意事項<br>4. 專題歷程檔案   |                 | 6    |              |
| (四)文獻資料蒐集與閱讀   | 1. 搜集資料的管道與技巧介紹<br>2. 專題資料蒐集<br>3. 資料分類、統整及組織  |                 | 6    |              |
| (五)專題製作格式      | 1. 格式說明<br>2. 撰寫內涵：封面、摘要、目錄、前言、文獻理論探討、專題採用方法、專題成果、結論建議、參考文獻、附錄<br>3. 專題製作實作  |                 | 6    |              |
| (六)研究方法        | 1. 選擇研究方法與研究設計<br>2. 問卷設計介紹<br>3. 問卷設計技巧與注意事項<br>4. 問卷發放技巧<br>5. 專題製作實作  |                 | 6    |              |
| (七)資料整理        | 1. 問卷資料整理與建檔步驟<br>2. EXCEL操作技巧<br>3. 問卷資料分析<br>4. 統計圖表製作<br>5. 專題製作實作  |                 | 6    | 第三學年<br>第一學期 |
| (八)專題製作結果與討論   | 1. 研究結果撰寫要領<br>2. 結論建議撰寫要領<br>3. 問題與討論   |                 | 4    |              |
| (九)參考書目撰寫方法    | 1. 專題製作參考文獻撰寫注意事項。<br>2. 專題製作實作  |                 | 2    |              |
| (十)專題成果呈現      | 1. 書面呈現方式<br>2. 簡報/口頭報告方式<br>3. 競賽表現方式<br>4. 專題製作實作  |                 | 6    |              |
| (十一)簡報製作方法與技巧  | 1. 簡報投影片設計原則<br>2. 簡報投影片格式安排   |                 | 6    |              |
| (十二)口頭報告簡報製作技巧 | 1. 口頭報告應注意事項<br>2. 口頭報告之技巧<br>3. 口頭報告常見之問題   |                 | 6    |              |
| (十三)專題製作實作     | 1. 專題製作實作進度報告。<br>2. 題製作實作   |                 | 6    |              |
| (十四)專題評量與發表    | 1. 1-2組專題報告<br>2. 1-2組專題評量及延伸發表<br>3. 1-2組問題與討論  |                 | 8    | 第三學年<br>第二學期 |
| (十五)專題評量與發表(二) | 1. 3-4組專題報告<br>2. 3-4組專題評量及延伸發表<br>3. 3-4組問題與討論  |                 | 8    |              |

|                |   |     |  |
|----------------|---|-----|--|
| (十七)專題評量與發表(三) | 1.5-6組專題報告<br>2.5-6組專題評量及延伸發表<br>3.5-6組問題與討論  | 8   |  |
| (十七)專題評量與發表(四) | 1.7-8組專題報告<br>2.7-8組專題評量及延伸發表<br>3.7-8組問題與討論  | 8   |  |
| (十八)成果發表會      | 1.成果發表會前置作業<br>2.校內成果發表會  | 4   |  |
| 合 計            |   | 108 |  |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以學習單、紙筆測驗評量及書寫專題報告作業評量。</li> <li>2. 針對技能部分以電腦操作實作與口頭報告以提升電腦文書實作能力與口頭報告能力。</li> <li>3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。</li> <li>4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</li> </ul>                                    |     |  |
| 教學資源           | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 審定教科書</li> <li>2. 專題製作相關書籍、相關雜誌與期刊、博碩士論文、多媒體教材、網路數位資訊等。</li> <li>3. 投影設備</li> <li>4. 筆記型電腦</li> </ul>   |     |  |
| 教學注意事項         | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。利用電腦教室，供學生實作練習與上網查詢相關資料。</li> <li>2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。</li> <li>3. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。</li> <li>4. 鼓勵學生家長添購電腦設備及軟體，以強化學生學習效果。</li> </ul> |     |  |

表 11-2-3-4 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |  |      |    |
|----------------|--|---|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 備審資料製作實務  |  |      |    |
|                | 英文名稱   | Preparation of Review Materials                                       |  |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |   |  |      |    |
| 科目屬性           | 必修 實習科目  |   |  |      |    |
|                | 必修   |   |  |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃  |  |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、學習力、專業力  |   |  |      |    |
| 適用科別           | 室內空間設計科  |   |  |      |    |
|                | 002222   |   |  |      |    |
|                | 第二學年<br>第三學年   |   |  |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |   |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 讓學生藉由記錄個人的學習歷程，找出自身亮點，肯定自己的獨特性。<br>2. 培育學生對智慧財產權相關法規內容理解及思辯之能力。<br>3. 培養學生對於視覺美學及版面編排之軟體操作能力。 |   |  |      |    |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 科技教育 資訊教育 生涯規劃 )   |   |  |      |    |
| 教學內容           |  |   |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項  |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)課程介紹        |  | 1. 升學進路與學習歷程檔案之關聯<br>2. 學習歷程檔案之項目說明<br>3. 學習歷程檔案之意涵說明                 |  | 8    |    |
| (二)智慧財產權概論     |  | 1. 智慧財產權之定義<br>2. 智慧財產權與法律責任<br>3. 智慧財產權判例介紹                          |  | 8    |    |
| (三)智慧財產權標的     |  | 1. 智慧財產權之標的<br>2. 智慧財產權的常見類別<br>3. 智慧財產權的使用時機                         |  | 8    |    |
| (四)資料蒐集說明      |  | 1. 自傳及讀書計畫<br>2. 競賽獲獎紀錄<br>3. 校內外各項活動紀錄<br>4. 證照及研習課程紀錄<br>5. 未來進路規畫  |  | 8    |    |
| (五)使用軟硬體說明     |  | 1. 輸入設備使用說明<br>2. 軟體分類說明<br>3. 軟體功能說明                                 |  | 8    |    |
| (六)作品掃描及格式轉換   |  | 1. 作品掃描<br>2. 檔案格式規範說明<br>3. 檔案格式轉換                                   |  | 8    |    |
| (七)視覺美學        |  | 1. 視覺傳達美學<br>2. 範例賞析  |  | 8    |    |
| (八)軟體操作        |  | 1. 美編軟體操作<br>2. 平面排版軟體操作<br>3. 手繪/電繪作品呈現模式教學<br>4. 影音作品呈現模式教學         |  | 8    |    |
| (九)作品彙整        |  | 1. 優良作品賞析<br>2. 作品分享與評論<br>3. 個人作品認證<br>4. 個人作品上傳                     |  | 8    |    |
| (十)小論文格式       |  | 1. 格式說明<br>2. 項目內容說明<br>3. 研究議題選定<br>4. 大綱撰寫                          |  | 8    |    |
| (十一)設計思維       |  | 1. 文字編寫教學<br>2. 設計表達<br>3. 設計思潮                                       |  | 8    |    |
| (十二)小論文撰寫      |  | 1. 前言<br>2. 正文<br>3. 結論<br>4. 引述資料                                    |  | 8    |    |
| (十三)成果發表       |  | 1. 完稿編修<br>2. 個人成果報告<br>3. 同儕互評                                       |  | 8    |    |
| (十四)全國專題比賽說明   |  | 參加各年度全國高級中等學校設計群專題及創意製作競賽說明   |  | 8    |    |
| (十五)專題格式       |  | 1. 專題內容及格式說明<br>2. 成員分組   |  | 8    |    |
| (十六)專題內容       |  | 1. 報名表<br>2. 作品說明書<br>3. 作品簡介及課程對應表<br>4. 競賽日誌<br>5. 作品分工表<br>6. 心得報告 |  | 8    |    |
| (十七)專題圖面繪製     |  | 1. 平面圖繪製<br>2. 立面圖繪製<br>3. 剖面圖繪製<br>4. 透視圖繪製                          |  | 8    |    |

|                |  |     |
|----------------|--|-----|
| (十八)成果展現       | 分組報告   | 8   |
| 合 計            |  | 144 |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課堂表現 30%</li> <li>2. 成果報告(各組) 30%</li> <li>3. 成果發表(個人) 30%</li> <li>4. 同儕互評 10%</li> </ol>   |     |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 電腦教室廣播系統</li> <li>2. 平面繪圖軟體</li> <li>3. 平面排版軟體</li> </ol>  |     |
| 教學注意事項         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評量方式應著重於作品原創及獨特性之展現。</li> <li>2. 相關法令規範應隨時導入課程，並建立學生正確的著作權法令規章概念。</li> <li>3. 本科目需運用電腦專業教室及相關輸入/輸出設備進行教學。</li> <li>4. 教師在教學現場應依照學生屬性進行教學，培養學生對自身作品之認同及重視。</li> <li>5. 本課程分成二上、二下、三上、三下，然課程操作上的性質雷同，主要原因為考量利用課間進行檔案收集跟建置，更符合資料之公正及完整性。</li> <li>6. 小論文之成果報告主要以個人為主；專題競賽之成果發表以分組方式進行。</li> </ol> |     |

表 11-2-3-5 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                    |   |   |      |    |
|--------------------|---|---|------|----|
| 科目名稱               | 中文名稱  | 客房服務技術  |      |    |
|                    | 英文名稱  | Hotel Housekeeping Practice   |      |    |
| 師資來源               | 內聘  |   |      |    |
| 科目屬性               | 必修 實習科目   |   |      |    |
|                    | 必修  |   |      |    |
|                    | 科目來源  | 群科中心學校公告—校訂參考科目   |      |    |
| 學生圖像               | 品格力、學習力、專業力   |   |      |    |
| 適用科別               | 餐飲管理科   |   |      |    |
|                    | 003300  |   |      |    |
|                    | 第二學年  |   |      |    |
| 建議先修科目             | 有，科目：餐飲服務技術   |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 協助學生瞭解飯店服務的一般知識與規範。</li> <li>2. 熟悉飯店營業所需之設備及器具。</li> <li>3. 熟練貴賓服務之基本技能並培養學生正確的服務態度、職業道德。</li> <li>4. 具備符合職場所需人才之專業知識與技能。</li> <li>5. 具備學生餐貴賓服務之良好工作態度，建立職場倫理。</li> </ol>   |   |      |    |
| 議題融入               | 餐飲管理科 (性別平等 人權教育 環境教育 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)  |   |      |    |
| 教學內容               |   |   |      |    |
| 主要單元(進度)           |   | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
| (一)旅館服務管理緒論        |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐旅服務品質的意義</li> <li>2. 餐旅服務品質的維護管理</li> <li>3. 旅館的產品與特性</li> <li>4. 旅館客房的種類</li> </ol>               | 8    |    |
| (二)旅館的組織及從業人員的職責   |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館的組織</li> <li>2. 旅館從業人員的職責</li> </ol>  | 8    |    |
| (三)旅館從業人員應備的條件     |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館服務禮儀</li> <li>2. 旅館服務人員應備的條件</li> <li>3. 旅館經理人員應備的條件</li> </ol>                                   | 8    |    |
| (四)旅館客房設備、器具與備品    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客房的設備</li> <li>2. 客房的器具</li> <li>3. 客房的布巾與備品</li> </ol>   | 8    |    |
| (五)房務鋪設作業實務        |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館房務鋪設的前置作業</li> <li>2. 單人床鋪設作業</li> <li>3. 雙人床鋪設作業</li> <li>4. 加床鋪設作業</li> <li>5. 開夜床服務</li> </ol> | 8    |    |
| 課外補充               |   | 餐旅服務丙級技術士技能檢定房務作業   | 6    |    |
| (六)旅館客房的清潔維護(1)    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客房的清潔作業程序</li> <li>2. 客房設備器具的清潔維護</li> </ol>  | 8    |    |
| (七)旅館客房的清潔維護(2)    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客房備品的補充作業</li> <li>2. 客房清潔作業的機具設備</li> </ol>  | 8    |    |
| (八)旅館公共區域的清潔維護(1)  |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館公共區域設備的清潔保養</li> <li>2. 天花板及通風口的清潔保養</li> </ol>   | 8    |    |
| (九)旅館公共區域的清潔維護(2)  |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館客用廁所的清潔</li> </ol>  | 6    |    |
| (十)旅館客房住客服務(1)     |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 一般住客服務</li> <li>2. 貴賓住宿服務</li> </ol>  | 8    |    |
| (十一)旅館客房住客服務(2)    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 布品類收發作業</li> </ol>  | 6    |    |
| (十二)旅館顧客抱怨及緊急事件的處理 |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 顧客抱怨及其他糾紛處理</li> <li>2. 旅館緊急意外事件的處理</li> </ol>  | 6    |    |
| (十三)客房服務專業術語(1)    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅館客房設備與備品</li> <li>2. 旅館客房服務常見的專業術語</li> </ol>  | 6    |    |
| (十四)客房服務專業術語(2)    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客房服務英語</li> </ol>   | 6    |    |
| 合 計                |   |   | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式)     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。</li> <li>2. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫課程學習單評量。</li> <li>3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組團隊精神為評量標準。</li> <li>4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學資源               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 審定版教科書</li> <li>2. 課程學習單</li> <li>3. 投影設備</li> <li>4. 筆記型電腦</li> <li>5. 旅館客房相關影片</li> </ol>   |   |      |    |
| 教學注意事項             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為實習科目，得依主管機關規定辦理分組事宜。</li> <li>2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>3. 綜合學習方式(搜集資料、口頭報告、活動分享)。</li> <li>4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。</li> <li>5. 培養學生機動、應變、搜集資訊之能力。</li> <li>6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> </ol> |   |      |    |

表 11-2-3-6 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                 |  |   |  |      |     |
|-----------------|--|---|--|------|-----|
| 科目名稱            | 中文名稱   | 木質工法實作  |  |      |     |
|                 | 英文名稱   | Woodworking   |  |      |     |
| 師資來源            | 內聘   |   |  |      |     |
| 科目屬性            | 選修 實習科目  |   |  |      |     |
|                 | 選修   |   |  |      |     |
| 學生圖像            | 科目來源   | 學校自行規劃  |  |      |     |
| 適用科別            | 學習力、專業力  |   |  |      |     |
|                 | 室內空間設計科  |   |  |      |     |
|                 | 000033   |   |  |      |     |
| 建議先修科目          | 第三學年   |   |  |      |     |
| 建議先修科目          | 有，科目：基礎圖學  |   |  |      |     |
| 教學目標<br>(教學重點)  | 1. 學習生活上居家木工修繕及傢俱之基本維修技巧。<br>2. 學習木工裝潢行業的材料及工法知識。<br>3. 瞭解各項木工裝修材料價格。  |   |  |      |     |
| 議題融入            | 室內空間設計科 ( 海洋教育 安全教育 防災教育 )   |   |  |      |     |
| 教學內容            |  |   |  |      |     |
| 主要單元(進度)        |  | 內容細項  |  | 分配節數 | 備註  |
| (一)課程概論         |  | 1. 課程安全規範<br>2. 木工裝修之各種材料規格<br>3. 家具設計圖與實作案例                  |  | 9    | 上學期 |
| (二)平刨機、圓鋸機及集塵設備 |  | 1. 認識木材紋理<br>2. 機台操作與示範<br>3. 機台操作練習<br>4. 職業安全與衛生            |  | 9    | 上學期 |
| (三)砂輪機與手持砂輪機    |  | 1. 瞭解機台與手工工具優缺點<br>2. 機台操作與示範<br>3. 機台及手工工具操作練習<br>4. 職業安全與衛生 |  | 9    | 上學期 |
| (四)氣動釘槍與氣動砂磨機   |  | 1. 工具操作與示範<br>2. 工具操作練習<br>3. 職業安全與衛生                         |  | 9    | 上學期 |
| (五)鑽孔機、修邊機、帶鋸機  |  | 1. 桌上型木工機具使用說明<br>2. 機台操作與示範<br>3. 機台操作練習<br>4. 職業安全與衛生       |  | 9    | 上學期 |
| (六)手工工具研磨及保養    |  | 1. 刨刀、鑿刀之研磨方法<br>2. 木作工具刨削練習<br>3. 木作工具鑿切練習                   |  | 9    | 上學期 |
| (七)木工材料介紹       |  | 1. 材料認識與應用<br>2. 如何備料   |  | 6    | 下學期 |
| (八)木工職場概述       |  | 1. 木作裝修工作環境概述<br>2. 木作裝修工程估價<br>3. 木作裝修未來發展分析                 |  | 6    | 下學期 |
| (九)木工表面處理       |  | 1. 木作塗裝知識<br>2. 木作面材材料介紹<br>3. 木作漆面種類介紹                       |  | 6    | 下學期 |
| (十)木工表面處理練習     |  | 1. 木工漆作塗裝<br>2. 木工面貼材質練習                                      |  | 9    | 下學期 |
| (十一)木工系統思考與繪圖設計 |  | 1. 設計稿規畫概念<br>2. 尺寸制定<br>3. 設計圖製作                             |  | 9    | 下學期 |
| (十二)手工家具實作      |  | 1. 手工工具組合運用<br>2. 繪圖設計<br>3. 材料準備<br>3. 成品製作                  |  | 9    | 下學期 |
| (十三)裝潢家具實作      |  | 1. 電動工具操作<br>2. 機具維護<br>3. 實品操作                               |  | 9    | 下學期 |
| 合 計             |  |   |  | 108  |     |
| 學習評量<br>(評量方式)  | 1. 成品製作 60%<br>2. 課程學習單 20%<br>3. 工具維護與保養 20%  |   |  |      |     |
| 教學資源            | 1. 教師自編教材<br>2. 教學影片<br>3. 投影設備  |   |  |      |     |
| 教學注意事項          | 1. 教學評量標準採多元評量之評分方式，為達客觀，應依以下四個向度為基準：<br>(1)情意性：學習的積極性與穩定度。<br>(2)形成性：以問答討論方式實施學習成效評量。<br>(3)診斷性：作業未能完成者予以額外個別指導，再次予以評量。<br>(4)總結性：依每個人作品完成度為考核標準。<br>2. 學生應確實遵守實習工廠之衛生及安全管理規定，並以培養正確的職業安全衛生觀念為主要教學目的。<br>3. 可與策略聯盟之技專院校合作，安排相關展覽及活動參訪，以瞭解實際職場之需求及工作環境。<br>4. 可安排校外教學機構之現場參觀與訪談。 |   |  |      |     |

表 11-2-3-7 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |                       |      |    |
|----------------|--|-----------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 空間數位表現實習              |      |    |
|                | 英文名稱   | Computer Aided Design |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |                       |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |                       |      |    |
|                | 選修   |                       |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃                |      |    |
| 學生圖像           | 學習力、專業力  |                       |      |    |
| 適用科別           | 室內空間設計科  |                       |      |    |
|                | 002200   |                       |      |    |
|                | 第二學年   |                       |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |                       |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 建構電腦模擬空間之基本知識<br>2. 熟悉空間建構與模擬表現   |                       |      |    |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 科技教育 資訊教育 )  |                       |      |    |
| 教學內容           |  |                       |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項                  | 分配節數 | 備註 |
| (一)軟體概論        |  | 操作界面與繪圖環境設定           | 2    |    |
| (二)軟體概論        |  | 基礎工具介紹                | 4    |    |
| (三)軟體概論        |  | 繪圖指令介紹                | 4    |    |
| (四)軟體概論        |  | 家具組件庫                 | 6    |    |
| (五)軟體概論        |  | 動態組件                  | 6    |    |
| (六)軟體概論        |  | 材質編修與設定               | 6    |    |
| (七)繪圖操作        |  | 剖面切割操作                | 8    |    |
| (八)繪圖操作        |  | 尺寸及文字標註               | 6    |    |
| (九)繪圖操作        |  | 相機；場景設定               | 8    |    |
| (十)繪圖操作        |  | 動畫設定與輸出(1)            | 6    |    |
| (十一)繪圖操作       |  | 動畫設定與輸出(2)            | 6    |    |
| (十二)作品稿件處理     |  | Layout操作              | 4    |    |
| (十三)作品稿件處理     |  | 後期處理                  | 4    |    |
| (十四)作品稿件處理     |  | 動畫展示技巧                | 2    |    |
| 合 計            |  |                       | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 小組案例分析報告 20%<br>2. 小組設計報告 40%<br>3. 小組期末發表 40%  |                       |      |    |
| 教學資源           | 1. 自編教材<br>2. 教學影片<br>3. 投影設備  |                       |      |    |
| 教學注意事項         | <p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合學生學習程度，教師宜多方收集日常生活與各類設計中有關電腦輔助設計實例，以增進學生理解能力</p> <p>2. 選擇適合學生程度之教材，並應重視個別的差異化教學</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 教學時應以和日常生活有關的事物做為教材，且重視示範教學及個別輔導</p> <p>(三)學習評量</p> <p>1. 因應學生學習能力的不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較</p> <p>2. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學</p> <p>(四)教學資源</p> <p>1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用設計相關媒體雜誌、教材、教具及其他教學資源</p> <p>2. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合在地特色及產業界進行產學合作。</p> |                       |      |    |

表 11-2-3-8 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                  |   |   |      |    |
|------------------|---|---|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱  | 臺灣特色料理製作  |      |    |
|                  | 英文名稱  | Taiwanese classic cuisinePractice   |      |    |
| 師資來源             | 內聘  |   |      |    |
| 科目屬性             | 選修 實習科目   |   |      |    |
|                  | 選修  |   |      |    |
| 學生圖像             | 科目來源  | 學校自行規劃  |      |    |
| 適用科別             | 餐飲管理科   |   |      |    |
|                  | 003000  |   |      |    |
|                  | 第二學年第一學期  |   |      |    |
| 建議先修科目           | 有，科目：中餐烹調實習   |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解臺灣菜的歷史淵源、特色、烹調方式、食材應用、生活背景及飲食風的發展過程。</li> <li>2. 學會各式臺菜的烹調與調味技法。</li> <li>3. 熟悉各式臺菜製作所需之設備及器具。</li> <li>4. 熟練各式臺菜製作之基本技能並培養學生正確的餐廳廚藝、職業道德。</li> <li>5. 培養符合各式臺菜製作餐廳職場所需人才之地方專業知識與技能。</li> <li>6. 培養具備各式臺菜製作餐廳之良好工作態度，建立職場倫理。</li> </ol> |   |      |    |
| 議題融入             | 餐飲管理科 ( 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 )  |   |      |    |
| 教學內容             |   |   |      |    |
| 主要單元(進度)         |   | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
| (一)廚房設備器具介紹      |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臺菜餐廳廚房設備的介紹</li> <li>2. 臺菜餐廳廚房器具的介紹</li> <li>3. 臺菜餐廳廚房器具材質、操作流程介紹</li> <li>4. 餐廳後場廚藝人員的組織及工作職責</li> </ol> | 6    |    |
| (二)臺菜的發展         |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臺菜歷史回顧、淵源與美食背景</li> <li>2. 臺菜的發展過程</li> </ol>   | 6    |    |
| (三)臺灣料理製作(1)     |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臺灣傳統料理</li> <li>2. 臺灣地方特色料理</li> </ol>  | 8    |    |
| (四)臺灣料理製作(2)     |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臺灣夜市小吃料理</li> </ol>   | 6    |    |
| (五)客家、原住民料理製作(1) |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 客家料理</li> </ol>   | 8    |    |
| (六)客家、原住民料理製作(2) |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原住民料理</li> </ol>  | 6    |    |
| (七)辦桌料理製作        |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臺式辦桌料理(冷盤)</li> <li>2. 臺式辦桌料理(熱菜)</li> </ol>  | 8    |    |
| (八)辦桌料理製作        |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. 臺式辦桌料理(扣燉)</li> </ol>   | 6    |    |
| 合 計              |   |   | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。</li> </ol>   |   |      |    |
| 教學資源             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參考臺灣料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋臺灣特色料理相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>   |   |      |    |
| 教學注意事項           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。</li> <li>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> </ol>                      |   |      |    |

表 11-2-3-9 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|               |   |  |      |    |
|---------------|---|--|------|----|
| 科目名稱          | 中文名稱  | 模型實作   |      |    |
|               | 英文名稱  | Model design   |      |    |
| 師資來源          | 內聘  |  |      |    |
| 科目屬性          | 選修 實習科目   |  |      |    |
|               | 選修  |  |      |    |
| 學生圖像          | 科目來源  | 學校自行規劃   |      |    |
| 適用科別          | 品格力、學習力、專業力   |  |      |    |
|               | 室內空間設計科   |  |      |    |
|               | 000400  |  |      |    |
| 建議先修科目        | 第二學年第二學期  |  |      |    |
| 建議先修科目        | 無   |  |      |    |
| 教學目標 (教學重點)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培育學生具有專業的模型製作工法能力。</li> <li>2. 學習欣賞他人之作品，並能解說其作品的優缺點。</li> <li>3. 學習認識各種材料並能靈活運用。</li> <li>4. 培育學生具有環保意識，思考模型製作的材料應用上如何融入議題。</li> <li>5. 學習正確使用各種工具、材料，並妥善保存模型。</li> </ol>  |  |      |    |
| 議題融入          | 室內空間設計科 ( 多元文化 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 |
| (一)材料與工具介紹    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 材料介紹</li> <li>2. 工具介紹</li> <li>3. 優良範例賞析</li> </ol>      | 3    |    |
| (二)模型的構成      |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 材質計畫</li> <li>2. 色彩計畫</li> <li>3. 空間意象</li> </ol>        | 9    |    |
| (三)材質應用(一)    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水</li> <li>2. 植物</li> <li>3. 草坪</li> <li>4. 樹</li> </ol> | 6    |    |
| (四)材質應用(二)    |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瓷磚及磚塊</li> <li>2. 玻璃</li> <li>3. 木材</li> </ol>           | 6    |    |
| (五)家具模型製作     |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 習用比例介紹</li> <li>2. 移動式家具模型製作</li> </ol>                  | 6    |    |
| (六)空間模型製作(一)  |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 空間需求及比例介紹</li> <li>2. 住宅空間模型製作</li> </ol>                | 9    |    |
| (七)空間模型製作(二)  |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 空間需求及比例介紹</li> <li>2. 農場空間模型製作</li> </ol>                | 9    |    |
| (八)空間模型製作(三)  |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 空間需求及比例介紹</li> <li>2. 餐廳空間模型製作</li> </ol>                | 6    |    |
| (九)模型展示介紹     |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各類展示方式介紹</li> <li>2. 模型聲光效果介紹</li> </ol>                 | 6    |    |
| (十)建築構件製作     |   | 牆、柱、地板、天花板細部介紹   | 3    |    |
| (十一)家具模型製作(二) |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 習用比例介紹</li> <li>2. 固定式家具模型製作</li> </ol>                  | 6    |    |
| (十二)作品展示      |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 場地規劃</li> <li>2. 成果發表</li> </ol>                         | 3    |    |
| 合 計           |   |  | 72   |    |
| 學習評量 (評量方式)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課程學習單 20%</li> <li>2. 課堂表現 20%</li> <li>3. 作品呈現 60%</li> </ol>  |  |      |    |
| 教學資源          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 審定教科書或相關圖書</li> <li>2. 投影設備</li> <li>3. 筆記型電腦</li> <li>4. 模型製作相關影片</li> <li>5. 各項成型機具及設備</li> </ol>   |  |      |    |
| 教學注意事項        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目重視教師的講解及現場示範，並依學生的程度差異做個別的指導，為達教學功效，建議分組教學。</li> <li>2. 課堂以啟發式教學為主，透過實作演練，並輔以生活觀察、個案研討及設計作業等方法。在教材中應多加安排相關領域創意設計實例，以增進學習效果。</li> <li>3. 教學時應適時搭配教學影片進行，以增強學習的目標性及完整。</li> <li>4. 應兼顧簡易工具及最新精密儀器之學習，適應各種不同的就業市場需求。</li> <li>5. 課程學習單應以啟發創作概念為導向。</li> <li>6. 成果發表展示空間以校內创客教室為主。</li> <li>7. 成果發表展示空間以校內创客教室為主。</li> </ol> |  |      |    |

表 11-2-3-10 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |  |  |      |    |
|----------------|--|--|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 精緻西點製作   |  |      |    |
|                | 英文名稱   | Exquisite Western dessert practice                   |  |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |  |  |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |  |  |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃   |  |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、學習力、專業力  |  |  |      |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |  |  |      |    |
|                | 000030   |  |  |      |    |
|                | 第三學年第一學期   |  |  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：烘焙實務  |  |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解甜點起源及發展趨勢。<br>2.學習烘焙計算及產品製作。<br>3.學習正確使用烘焙器具。<br>4.培養正確的工作習慣及態度。   |  |  |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科(性別平等人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 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 國際教育)   |  |  |      |    |
| 教學內容           |  |  |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項   |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)甜點起源        |  | 1.廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明<br>2.歐洲甜點歷史與發展<br>3.歐洲各國著名甜點介紹 |  | 3    |    |
| (二)烘焙計算        |  | 1.烘焙計算的目的<br>2.烘焙公式的運用                               |  | 6    |    |
| (三)西式點心-派      |  | 檸檬派製作  |  | 3    |    |
| (四)西式蛋糕-戚風     |  | 葡萄乾戚風捲製作   |  | 3    |    |
| (五)西式點心-奶油空心餅  |  | 香草泡芙製作   |  | 3    |    |
| (六)西式點心-小西餅    |  | 巫婆手指餅乾製作   |  | 3    |    |
| (七)西式蛋糕-海綿     |  | 香草海綿蛋糕製作   |  | 3    |    |
| (八)中式點心-蛋塔     |  | 黃金蛋塔製作   |  | 3    |    |
| (九)西式點心-綜合小西餅  |  | 薑餅屋製作  |  | 6    |    |
| (十)西式蛋糕-重奶油    |  | 奶油大理石蛋糕製作  |  | 3    |    |
| (十一)西式點心-創意小西餅 |  | 巧克力之心餅乾製作  |  | 3    |    |
| (十二)西式點心-迷你塔   |  | 水果塔製作  |  | 3    |    |
| (十三)西式蛋糕-奶油    |  | 桂圓核桃蛋糕製作   |  | 3    |    |
| (十四)西式蛋糕-捲     |  | 肉桂蘋果捲製作  |  | 3    |    |
| (十五)西式蛋糕-裝飾    |  | 鮮奶油蛋糕裝飾製作  |  | 6    |    |
| 合計             |  |  |  | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記<br>2.職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作<br>3.相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作   |  |  |      |    |
| 教學資源           | 選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備  |  |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1.本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。<br>2.教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。<br>3.對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。<br>4.學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 |  |  |      |    |

表 11-2-3-11 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                             |  |                                  |      |    |
|-----------------------------|--|----------------------------------|------|----|
| 科目名稱                        | 中文名稱   | 中式宴席料理製作                         |      |    |
|                             | 英文名稱   | Chinese banquet cuisine Practice |      |    |
| 師資來源                        | 內聘   |                                  |      |    |
| 科目屬性                        | 選修 實習科目  |                                  |      |    |
|                             | 選修   |                                  |      |    |
| 學生圖像                        | 科目來源   | 學校自行規劃                           |      |    |
| 適用科別                        | 品格力、學習力、專業力  |                                  |      |    |
|                             | 餐飲管理科  |                                  |      |    |
|                             | 000300   |                                  |      |    |
| 建議先修科目                      | 第二學年第二學期   |                                  |      |    |
| 教學目標 (教學重點)                 | 有，科目：臺灣特色料理製作  |                                  |      |    |
| 議題融入                        | 1. 瞭解中國各省宴客菜的歷史淵源、特色、烹調方式與食材應用。<br>2. 學會各式中國各省宴客菜的烹調與調味技法。<br>3. 培養符合餐廳職場所需人才之地方專業知識與技能。<br>4. 熟悉各式中國各省宴客菜製作所需之設備及器具。<br>5. 培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。<br>6. 培養正確的餐廳廚藝、職業道德。          |                                  |      |    |
| 教學內容                        | 餐飲管理科 (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)  |                                  |      |    |
| 主要單元(進度)                    | 內容細項   |                                  | 分配節數 | 備註 |
| (一)廚房設備器具介紹                 | 1. 了解廚房實作與工具擺放、工作場所衛生安全規範。<br>2. 認識廚房，器具定位、材料費用說明  |                                  | 6    |    |
| (二)中國八大菜系宴客菜介紹與製作-魯、蘇、皖菜(1) | 1. 山東菜(魯菜)宴客菜餚的介紹與製作。<br>2. 江蘇菜(蘇菜)宴客菜餚的介紹與製作。   |                                  | 6    |    |
| (三)中國八大菜系宴客菜介紹與製作-魯、蘇、皖菜(2) | 1. 安徽菜(皖菜)宴客菜餚的介紹與製作。  |                                  | 3    |    |
| (四)中國八大菜系宴客菜介紹與製作-浙、閩、粵菜(1) | 1. 江浙菜(浙菜)宴客菜餚的介紹與製作。<br>2. 福建菜(閩菜)宴客菜餚的介紹與製作。   |                                  | 6    |    |
| (五)中國八大菜系宴客菜介紹與製作-浙、閩、粵菜(2) | 1. 廣東菜(粵菜)宴客菜餚的介紹與製作。  |                                  | 3    |    |
| (六)中國八大菜系宴客菜介紹與製作-川、湘菜(1)   | 1. 四川菜(川菜)宴客菜餚的介紹與製作。  |                                  | 6    |    |
| (七)中國八大菜系宴客菜介紹與製作-川、湘菜(2)   | 1. 湖南菜(湘菜)宴客菜餚的介紹與製作。  |                                  | 6    |    |
| (八)臺灣菜                      | 1. 臺灣菜宴客菜餚的介紹與製作。  |                                  | 6    |    |
| (九)宴客菜的設計及製作(1)             | 1. 各式宴會、茶會、酒會的介紹與設計之呈現   |                                  | 6    |    |
| (十)宴客菜的設計及製作(2)             | 1. 宴客菜設計與宴客菜製作實習   |                                  | 6    |    |
| 合計                          |  |                                  | 54   |    |
| 學習評量 (評量方式)                 | 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記<br>職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作<br>相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作<br>觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量<br>(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。  |                                  |      |    |
| 教學資源                        | 1. 參考中式宴席相關餐飲叢書、教師自製課程學習單<br>2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋中式宴席相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學  |                                  |      |    |
| 教學注意事項                      | 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。<br>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。<br>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。<br>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。<br>5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 |                                  |      |    |

表 11-2-3-12 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |                                  |      |    |
|----------------|---|----------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 文字造型應用                           |      |    |
|                | 英文名稱  | Text modeling application        |      |    |
| 師資來源           | 內聘  |                                  |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目   |                                  |      |    |
|                | 選修  |                                  |      |    |
| 學生圖像           | 科目來源  | 學校自行規劃                           |      |    |
| 適用科別           | 品格力、學習力   |                                  |      |    |
|                | 室內空間設計科   |                                  |      |    |
|                | 200000  |                                  |      |    |
| 建議先修科目         | 第一學年第一學期  |                                  |      |    |
|                | 無   |                                  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 讓學生能概括瞭解，並活用於文字編排上之基本變化及構成<br>2. 深入分析及運用文字造型與空間、色彩，圖象符號、圖片等搭配之整體視覺效應<br>3. 運用文字造型之設計和結構之變以達平面設計細膩之美  |                                  |      |    |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 多元文化 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 |
| (一)文字設計概念      |   | 中文字基本框架                          | 2    |    |
| (二)文字設計概念      |   | 文字架構                             | 4    |    |
| (三)文字設計概念      |   | 負空間均衡                            | 2    |    |
| (四)文字框架概述      |   | 骨架設計                             | 4    |    |
| (五)文字框架概述      |   | 文字重心與結構                          | 2    |    |
| (六)文字框架概述      |   | 文字設計概論                           | 4    |    |
| (七)中文字筆畫造型     |   | 1. 筆形概念<br>2. 起、收筆技巧             | 4    |    |
| (八)中文字筆畫造型     |   | 1. 主副筆概念<br>2. 明、黑體造型<br>3. 力道變化 | 4    |    |
| (九)字體設計發想      |   | 字體設計與製作流程                        | 2    |    |
| (十)字體設計發想      |   | 發想法-從關鍵字展開                       | 2    |    |
| (十一)字體設計發想     |   | 發想法-從筆形展開                        | 4    |    |
| (十二)字體設計發想     |   | 字體創作實例分享                         | 2    |    |
| 合 計            |   |                                  | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 期中考試 20%<br>2. 上課表現 20%<br>3. 設計製作 60%   |                                  |      |    |
| 教學資源           | 自編教材  |                                  |      |    |
| 教學注意事項         | <p>(一)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目為實習科目，重視教師的講解及現場示範，並依學生的程度差異做個別的指導，為達教學功效，建議分組教學。</li> <li>2. 課堂以啟發式教學為主，透過實作演練，並輔以生活觀察、個案研討及設計作業等方法。</li> <li>3. 教學活動應重視示範教學及個別輔導。</li> <li>4. 教師教學時應以學生的既有經驗為基礎，多舉例；並可適時搭配、運用電腦 教學影片進行示範教學，加強學習動機。</li> <li>5. 應兼顧簡易工具及最新精密儀器之學習，適應各種不同的就業市場需求。</li> <li>6. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</li> </ol> <p>(二) 教材編選：可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。</p> |                                  |      |    |

表 11-2-3-13 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |                            |      |    |
|----------------|--|----------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 餅乾製作                       |      |    |
|                | 英文名稱   | Biscuit Preparing Practice |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |                            |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |                            |      |    |
|                | 選修   |                            |      |    |
| 學生圖像           | 科目來源   | 學校自行規劃                     |      |    |
| 適用科別           | 品格力、學習力、專業力  |                            |      |    |
|                | 餐飲管理科  |                            |      |    |
|                | 000300   |                            |      |    |
| 建議先修科目         | 第二學年第二學期   |                            |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |                            |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 瞭解餅乾的特性與種類<br>2. 熟悉餅乾的製作流程<br>3. 培養手工餅乾的能力<br>4. 培養運用食材比例之不同作創意產品<br>5. 培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。<br>6. 培養具備烘焙產業從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。   |                            |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 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 國際教育 )  |                            |      |    |
| 教學內容           |  |                            |      |    |
|                | 主要單元(進度)   | 內容細項                       | 分配節數 | 備註 |
|                | (一)概論(1)   | 1. 餅乾概論。<br>2. 烘焙計算。       | 6    |    |
|                | (一)概論(2)   | 1. 烘焙器具與設備。<br>2. 工廠安全衛生。  | 6    |    |
|                | (二)麵糊類小西餅(1)   | 1. 軟性小西餅製作(1)              | 8    |    |
|                | (二)麵糊類小西餅(2)   | 1. 軟性小西餅製作(2)              | 6    |    |
|                | (三)麵糊類小西餅(3)   | 1. 酥鬆性小西餅製作(1)             | 8    |    |
|                | (三)麵糊類小西餅(4)   | 1. 酥鬆性小西餅製作(2)             | 6    |    |
|                | (四)乳沫類小西餅(1)   | 1. 海綿類小西餅製作                | 8    |    |
|                | (四)乳沫類小西餅(2)   | 1. 蛋白類小西餅製作                | 6    |    |
|                | 合 計  |                            | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記<br>職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作<br>相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作<br>觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量   |                            |      |    |
| 教學資源           | 選用坊間出版之相關叢書、實習廚房設備、教師自製課堂學習單   |                            |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。<br>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。<br>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。<br>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。<br>5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 |                            |      |    |

表 11-2-3-14 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |                                |      |     |
|----------------|--|--------------------------------|------|-----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 空間數位表現進階                       |      |     |
|                | 英文名稱   | Computer Aided Design Advanced |      |     |
| 師資來源           | 內聘   |                                |      |     |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |                                |      |     |
|                | 選修   |                                |      |     |
| 學生圖像           | 科目來源   | 學校自行規劃                         |      |     |
| 適用科別           | 學習力、專業力  |                                |      |     |
|                | 室內空間設計科  |                                |      |     |
|                | 000033   |                                |      |     |
| 建議先修科目         | 第三學年   |                                |      |     |
|                | 有，科目：空間數位表現實習  |                                |      |     |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 學生能熟悉3D色彩、陰影、燈光照明等執行能力。<br>2. 學生能建立間接照明、全局照明等渲染能力。  |                                |      |     |
| 議題融入           | 室內空間設計科(科技教育 資訊教育)   |                                |      |     |
| 教學內容           |  |                                |      |     |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項                           | 分配節數 | 備註  |
| (一)基礎建模        |  | 1. 空間建模概念介紹<br>2. 空間量體概念       | 6    | 上學期 |
| (二)基礎建模        |  | 室內空間構件建模                       | 9    | 上學期 |
| (三)燈光及材質       |  | 1. 燈光配置練習<br>2. 燈具光學原理         | 9    | 上學期 |
| (四)燈光及材質       |  | 1. 天花板材質介紹<br>2. 地板材質介紹        | 6    | 上學期 |
| (五)燈光及材質       |  | 3. 牆面材質介紹                      | 6    | 上學期 |
| (六)燈光及材質       |  | 建築外觀材質                         | 9    | 上學期 |
| (七)燈光及材質       |  | 材質紋理參數概念與應用                    | 9    | 上學期 |
| (八)燈光及材質       |  | 1. 光源概念<br>2. 色溫搭配             | 6    | 下學期 |
| (九)燈光及材質       |  | 3. 光源種類運用<br>4. 全局光使用方式        | 6    | 下學期 |
| (十)渲染參數設定      |  | 渲染界面相關數值解說                     | 6    | 下學期 |
| (十一)渲染參數設定     |  | 1. 業界常用設定<br>2. 參數數值參考         | 9    | 下學期 |
| (十二)影像後製流程     |  | 1. 渲染效果加強介紹<br>2. 後製特效介紹       | 3    | 下學期 |
| (十三)專案範例建模     |  | 室內空間建模練習：商業空間(1)               | 6    | 下學期 |
| (十四)專案範例建模     |  | 室內空間建模練習：商業空間(2)               | 6    | 下學期 |
| (十五)專案範例建模     |  | 室內空間建模練習：住宅空間(1)               | 6    | 下學期 |
| (十六)專案範例建模     |  | 室內空間建模練習：住宅空間(2)               | 6    | 下學期 |
| 合 計            |  |                                | 108  |     |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 課堂表現 40%<br>2. 期末作業 60%   |                                |      |     |
| 教學資源           | 1. 自編教材<br>2. 教學影片   |                                |      |     |
| 教學注意事項         | <p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合學生學習程度，教師宜多方收集日常生活與各類設計中有關電腦輔助設計實例，以增進學生理解能力</p> <p>2. 選擇適合學生程度之教材，並應重視個別的差異化教學</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 教學時應以和日常生活有關的事物做為教材，且重視示範教學及個別輔導</p> <p>(三)學習評量</p> <p>1. 因應學生學習能力的不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較</p> <p>2. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學</p> <p>(四)教學資源</p> <p>1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用設計相關媒體雜誌、教材、教具及其他教學資源</p> <p>2. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合在地特色及產業界進行產學合作。</p> |                                |      |     |

表 11-2-3-15 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |      |    |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 彩繪藝術實作  |      |    |
|                | 英文名稱   | Colored Drawing Art   |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |   |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |   |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃  |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、學習力、專業力  |   |      |    |
| 適用科別           | 室內空間設計科  |   |      |    |
|                | 003300   |   |      |    |
|                | 第二學年   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：繪畫基礎實習  |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 對彩繪漆料及繪製工法有基本的認知。<br>2. 學習團隊合作之分工繪製並透過社區參與有更深層的人文關懷。<br>3. 有能力將人文素養、在地特色導入美學思考。 |   |      |    |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 海洋教育 生命教育 多元文化 )   |   |      |    |
| 教學內容           |  |   |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
| (一)認識公共藝術      |  | 1. 欣賞各式的公共藝術作品<br>2. 認識環境與生活的關係<br>3. 反思環境對藝術表現的影響                      | 6    |    |
| (二)公共藝術的設置     |  | 1. 公共藝術的設立相關法規<br>2. 公共藝術的設置前提<br>3. 公共藝術的價值與意義                         | 9    |    |
| (三)漆作材料        |  | 1. 水泥漆特性介紹<br>2. 乳膠漆特性介紹<br>3. 油性調和漆特性介紹                                | 6    |    |
| (四)認識漆作塗裝      |  | 1. 塗裝工具介紹及應用<br>2. 塗裝工法介紹及應用<br>3. 介紹綠建材標章<br>4. 漆作塗裝與環境保護              | 9    |    |
| (五)塗裝相關產業      |  | 1. 工業類塗裝<br>2. 建築及空間類塗裝<br>3. 商品類塗裝                                     | 6    |    |
| (六)彩繪造景技術      |  | 1. 工具的介绍與準備<br>2. 技術的分類與分析<br>3. 施作注意要點                                 | 9    |    |
| (七)校園彩繪        |  | 1. 學校空教室或校園圍牆<br>2. 構圖及放樣<br>3. 實際繪製規劃及演練<br>4. 問題解決方案討論<br>5. 工程施作     | 9    |    |
| (八)校園彩繪工程檢討    |  | 1. 施作進度檢視<br>2. 優缺點及改善建議<br>3. 填寫課程學習單                                  | 6    |    |
| (九)社區彩繪        |  | 1. 社區地點選取<br>2. 現場丈量及設計發想<br>3. 草圖繪製及修改<br>4. 底稿定案及放樣<br>5. 工程施作        | 9    |    |
| (十)社區彩繪工程檢討    |  | 1. 施作項目及時間檢討<br>2. 融入環境保護議題<br>3. 學習社區互動<br>4. 填寫課程學習單                  | 6    |    |
| (十一)工作紀錄       |  | 1. 影像資料收集<br>2. 影片製作<br>3. 傳播媒體介紹與應用                                    | 9    |    |
| (十二)閒置空間規劃     |  | 1. 閒置地點選取<br>2. 政府相關部門企畫案申請介紹<br>3. 企畫案申請流程說明<br>4. 資料表件製作<br>5. 計畫申請作業 | 9    |    |
| (十三)閒置空間彩繪     |  | 1. 準備工具及材料<br>2. 草圖繪製及修改<br>3. 底稿定案及放樣<br>4. 工程施作                       | 9    |    |
| (十四)閒置空間彩繪檢討   |  | 1. 心得分享<br>2. 填寫課程學習單   | 6    |    |
| 合 計            |  |   | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 彩繪技法實作 60%<br>2. 學習單回饋 20%<br>3. 期中、期末心得/考試成績 20%                               |   |      |    |
| 教學資源           | 1. 校園閒置空間之使用(空教室或校園圍牆)<br>2. 社區發展協會提供之場地(社區服務中心)<br>3. 閒置空間之使用(捷運附近)<br>4. 業師協同教學  |   |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 教學方法：強調與時代潮流並進的教學方式，透過對次文化的認知、解讀其所想傳遞的價值，提升學生學習興趣。                              |   |      |    |

2. 注意重點：

- (1) 強調實務為主的課程
  - (2) 強調學生的參與感的教材
  - (3) 能漸進式推演課程(由淺入深)
  - (4) 收集各類의 彩繪影片、照片、新聞……等
  - (5) 實地勘察彩繪現場
  - (6) 安全管理規範
3. 需強調建立學生正確的工作態度
4. 課程進行方式得視氣候因素彈性調整，在課程分配上宜考量室外溫度對工程施作之影響
5. 課程之成效表現方式是以透過新媒體來呈現，在強調工法技藝之餘，也需建立學生良好的社區服務精神以及正確的工作態度

表 11-2-3-16 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |      |    |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 創意料理設計與製作   |      |    |
|                | 英文名稱   | Creative cuisine design and practice  |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |   |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |   |      |    |
|                | 選修   |   |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃  |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、學習力、專業力  |   |      |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |   |      |    |
|                | 000033   |   |      |    |
|                | 第三學年   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：中、西餐烹調實習  |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓學生尋找餐飲相關叢書及網路資訊，發揮創意與構想。</li> <li>2. 培養食材運用之能力。</li> <li>3. 培養學生認識傳統料理，老菜新做之專業能力。</li> <li>4. 培養學生具有菜餚變化概念與技巧，並在未來生活及就業上都能夠運用。</li> <li>5. 讓學生了解烹飪無國界之涵意。</li> <li>6. 培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。</li> <li>7. 培養正確的餐廳廚藝、職業道德。</li> </ol>  |   |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科(性別平等 人權教育 環境教育 海洋教育 品德教育 生命教育 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)  |   |      |    |
| 教學內容           |  |   |      |    |
|                | 主要單元(進度)   | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
|                | (一)烹飪概論  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明</li> <li>2. 烹飪基本概念。</li> <li>3. 瞭解食物特性與做法</li> <li>4. 菜餚的切配、烹調製作流程</li> <li>5. 食物配色與調味</li> </ol> | 6    |    |
|                | (二)烹調食材美學製作  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 料理的盤飾技巧運用</li> <li>2. 裝盤、擺飾、器皿選擇應注意事項</li> <li>3. 裝、排盤、器皿整體藝術美學</li> </ol>  | 9    |    |
|                | (三)各式創意之料理設計介紹與製作-中華料理   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以中華料理之地方小吃延伸之創意料理。</li> <li>2. 以中華料理之傳統料理延伸之創意料理。</li> </ol>  | 12   |    |
|                | (四)各式創意之料理設計介紹與製作-亞洲   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以亞洲料理之地方小吃延伸之創意料理。</li> <li>2. 以亞洲料理之傳統料理延伸之創意料理。</li> </ol>  | 12   |    |
|                | (五)各式創意之料理設計介紹與製作-美國   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以美國料理之地方小吃延伸之創意料理。</li> <li>2. 以美國料理之傳統料理延伸之創意料理。</li> </ol>  | 15   |    |
|                | (六)四季蔬果及食材概論   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 春季食材資訊搜尋、介紹及運用</li> <li>2. 夏季食材資訊搜尋、介紹及運用</li> <li>3. 秋季食材資訊搜尋、介紹及運用</li> <li>4. 冬季食材資訊搜尋、介紹及運用</li> </ol>            | 12   |    |
|                | (七)各式創意之料理設計介紹與製作-蔬果料理   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以蔬果料理之地方小吃延伸之創意料理。</li> <li>2. 以蔬果料理之傳統料理延伸之創意料理。</li> </ol>  | 12   |    |
|                | (八)各式創意之料理設計介紹與製作-禽類、家畜類料理   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以家禽類之地方小吃、傳統料理、延伸之創意料理。</li> <li>2. 以家畜類之地方小吃、傳統料理、延伸之創意料理。</li> </ol>  | 12   |    |
|                | (九)各式創意之料理設計介紹與製作-海鮮類  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以海鮮類之地方小吃延伸之創意料理。</li> <li>2. 以海鮮類之傳統料理延伸之創意料理。</li> </ol>  | 12   |    |
|                | (十)各式創意之料理設計介紹與製作-團隊合作設計之創意料理  | 以蔬果、家禽類、家畜類、海鮮類之地方小吃、傳統料理、團隊合作設計之創意套餐製作。  | 6    |    |
|                | 合計   |   | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參考相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學注意事項         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。</li> <li>4. 綜合學習方式(蒐集餐飲叢書及網路資料、小組口頭報告、活動分享)。</li> <li>5. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>6. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> <li>7. 多鼓勵學生閱讀課外書籍，集思廣義可幫助創意發揮；藝術書籍嘗試閱讀，增加擺盤美感。</li> </ol> |   |      |    |

表 11-2-3-17 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |      |    |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 創意時尚甜點製作  |      |    |
|                | 英文名稱   | Creative fashion dessert practice   |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |   |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |   |      |    |
|                | 選修   |   |      |    |
| 學生圖像           | 科目來源   | 學校自行規劃  |      |    |
| 適用科別           | 品格力、學習力、專業力  |   |      |    |
|                | 餐飲管理科  |   |      |    |
|                | 000003   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 第三學年第二學期   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解材料適合於裝飾糕點及如何運用。<br>2. 如何拿捏巧克力製作與調溫技巧。<br>3. 法式甜點的極致美學，整體盤飾的妝點由淺入深學習基礎盤飾技巧。<br>4. 培育學生團隊合作與創意開發之能力，以符合業界之需求。<br>5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。<br>6. 培養學生學習興趣並能鑑賞創意甜點之優劣。 |   |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 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 )  |   |      |    |
| 教學內容           |  |   |      |    |
|                | 主要單元(進度)   | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
|                | (一)緒論與色彩應用   | 1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明<br>2. 烘焙基本材料、工具介紹<br>3. 認識染色材料<br>4. 蛋糕工藝的作用<br>5. 色彩調配與設計 | 3    |    |
|                | (二)裝飾技巧  | 1. 抹刀裝飾<br>2. 水果裝飾<br>3. 擠花裝飾<br>4. 巧克力裝飾   | 3    |    |
|                | (三)經點甜點實作  | 1. 德國黑森林<br>2. 法式檸檬派<br>3. 巴黎布雷斯特<br>4. 義大利杏仁脆餅<br>5. 奧地利沙哈蛋糕                     | 8    |    |
|                | (三)創意造型甜點實作(1)   | 1. 紅豆香草天使蛋糕<br>2. 芋泥奶凍捲<br>3. 日式蜂蜜千層蛋糕<br>4. 水浴蒸烤乳酪蛋糕                             | 8    |    |
|                | (四)創意造型甜點實作(2)   | 3. 抹茶紅豆起司塔  | 6    |    |
|                | (五)當代流行甜點實作(1)   | 1. 巧克力戚風蛋糕捲<br>2. 義式提拉米蘇  | 8    |    |
|                | (四)當代流行甜點實作(2)   | 3. 抹茶紅豆起司塔  | 6    |    |
|                | (五)創意造型甜點實作(1)   | 1. 彩繪餅乾<br>2. 基本造型捏塑  | 6    |    |
|                | (五)創意造型甜點實作(2)   | 1. 創意翻糖蛋糕製作<br>2. 創意造型蛋糕裝飾  | 6    |    |
|                | 合 計  |   | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記<br>2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作<br>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作  |   |      |    |
| 教學資源           | 選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備  |   |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。<br>2. 教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。<br>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。<br>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。             |   |      |    |

表 11-2-3-18 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |  |  |      |    |
|----------------|--|--|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 宴會設計與應用  |  |      |    |
|                | 英文名稱   | Banquet design and Practice  |  |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |  |  |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |  |  |      |    |
|                | 選修   |  |  |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃   |  |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、學習力、專業力  |  |  |      |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |  |  |      |    |
|                | 000044   |  |  |      |    |
|                | 第三學年   |  |  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：餐旅服務技術、中西餐烹調實習、烘焙實務   |  |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解宴會的定義及服務型態。</li> <li>2. 瞭解宴會部的組織與人員工作職掌。</li> <li>3. 瞭解各式宴會的擺設與服務流程。</li> <li>4. 瞭解宴會菜單定價與設計。</li> <li>5. 瞭解宴會飲料服務與管理。</li> <li>6. 使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。</li> <li>7. 培養符合宴會廳所需人才之地方專業知識與技能。</li> <li>8. 培養具備宴會廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。</li> </ol> |  |  |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科（性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 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）  |  |  |      |    |
| 教學內容           |  |  |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項   |  | 分配節數 | 備註 |
| (一) 概論         |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會的歷史演進</li> <li>2. 宴會的定義</li> </ol>                           |  | 8    |    |
| (二) 宴會型態       |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會型態及功能</li> <li>2. 宴會的性質</li> <li>3. 宴會規模及目的</li> </ol>       |  | 12   |    |
| (三) 宴會規劃       |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會規劃作業</li> <li>2. 各單位協作業</li> </ol>                           |  | 8    |    |
| (四) 宴會場地規劃     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 場地挑選條件</li> <li>2. 會場設計與佈置</li> <li>3. 視聽器材配置</li> </ol>       |  | 12   |    |
| (五) 宴會預算規劃     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會預算編撰</li> <li>2. 預算控制與運用</li> </ol>                          |  | 8    |    |
| (六) 宴會菜單       |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會菜單規劃</li> <li>2. 宴會菜單設計</li> <li>3. 宴會飲料管理</li> </ol>        |  | 12   |    |
| (七) 宴會組織架構     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會人員管理分部職稱</li> <li>2. 宴會部工作職掌</li> <li>3. 工作職掌職責任務</li> </ol> |  | 12   |    |
| (八) 宴會流程       |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會作業流程</li> <li>2. 宴會服務與安排</li> <li>3. 服務人員工作守則</li> </ol>     |  | 12   |    |
| (九) 宴會品質管理     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 後勤作業</li> <li>2. 危機處理與應變</li> <li>3. 訂席作業與宴會安排</li> </ol>      |  | 12   |    |
| (十) 宴會服裝       |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會服裝型態與性質</li> <li>2. 宴會服裝的選定</li> </ol>                       |  | 12   |    |
| (十一) 宴會設備管理    |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會廳常用器皿介紹</li> <li>2. 器材籌備設定量</li> <li>3. 檯布籌備設定量</li> </ol>   |  | 8    |    |
| (十二) 宴會活動企劃(1) |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會菜單擬定</li> <li>2. 宴會活動設計</li> <li>3. 宴會服務流程</li> </ol>        |  | 12   |    |
| (十三) 宴會活動企劃(2) |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會場佈置</li> <li>2. 宴會檯面設計與擺台</li> <li>3. 主題式宴會設計</li> </ol>     |  | 12   |    |
| (十四) 宴會活動企劃(3) |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宴會組織及人員管理，工作安排</li> <li>2. 宴會餐飲禮儀</li> </ol>                   |  | 4    |    |
| 合 計            |  |  |  | 144  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫主題企劃報告作業評量。</li> <li>2. 針對技能部分結合餐飲服務、餐飲管理、國際禮儀等課程知能，並利用播放影片以提升宴會規劃的技能能力。</li> <li>3. 針對情意部分以學生個人之學習態度表現評量。</li> <li>4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</li> </ol>   |  |  |      |    |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 坊間教科書</li> <li>2. 自編學習單</li> <li>3. 投影設備</li> <li>4. 筆記型電腦</li> <li>5. 宴會管理相關影片</li> </ol>   |  |  |      |    |
| 教學注意事項         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 採分組討論，分工及角色扮演方式，從宴會規畫操作中學習宴會管理。</li> <li>2. 舉辦宴會或成果展示會，學習工作流程及與各單位協調性</li> <li>3. 綜合學習方式(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。</li> <li>4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。</li> </ol>   |  |  |      |    |

5. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。

6. 在操作過程中，培養學生溝通協調能力，與系統思考與解決問題能力。

表 11-2-3-19 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |                           |  |       |
|----------------|--|---------------------------|--|-------|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 數位造型實務                    |  |       |
|                | 英文名稱   | Digital Forming Practices |  |       |
| 師資來源           | 內聘   |                           |  |       |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |                           |  |       |
|                | 選修   |                           |  |       |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃                    |  |       |
| 學生圖像           | 學習力、專業力  |                           |  |       |
| 適用科別           | 室內空間設計科  |                           |  |       |
|                | 000033   |                           |  |       |
|                | 第三學年   |                           |  |       |
| 建議先修科目         | 無  |                           |  |       |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、引導學生建立正確且確實的設計觀念與操作訣竅<br>二、培養同學動手做的功夫，徒手畫構想草圖、製作模型，培養對立體造型的掌握能力  |                           |  |       |
| 議題融入           | 室內空間設計科 ( 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 )  |                           |  |       |
| 教學內容           |  |                           |  |       |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項                      |  | 備註    |
| (一)邏輯性思考       |  | 設計理論介紹                    |  | 6 上學期 |
| (二)邏輯性思考       |  | 設計發展與企劃                   |  | 6 上學期 |
| (三)設計發想        |  | 制訂主題                      |  | 6 上學期 |
| (四)設計發想        |  | 材質選擇及製造方法                 |  | 6 上學期 |
| (五)設計發想        |  | 架構研究及障礙排除                 |  | 6 上學期 |
| (六)案例收集        |  | 案例分析與統整                   |  | 9 上學期 |
| (七)設計流程        |  | 設計與製造流程介紹                 |  | 9 上學期 |
| (八)概念發表        |  | 設計構想與草圖發表                 |  | 6 上學期 |
| (九)設計實作        |  | 設計圖面完稿                    |  | 6 下學期 |
| (十)設計實作        |  | 立體造型實作(1)                 |  | 9 下學期 |
| (十一)設計實作       |  | 立體造型實作(2)                 |  | 9 下學期 |
| (十二)設計實作       |  | 立體造型實作(3)                 |  | 6 下學期 |
| (十三)後加工處理      |  | 表面處理與修飾                   |  | 9 下學期 |
| (十四)海報製作       |  | 成品完稿輸出                    |  | 9 下學期 |
| (十五)作品發表       |  | 期末成果發表                    |  | 6 下學期 |
| 合 計            |  |                           |  | 108   |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.個人期末發表 80%<br>2.課堂表現 20%   |                           |  |       |
| 教學資源           | 1.自編教材<br>2.教學影片<br>3.投影設備   |                           |  |       |
| 教學注意事項         | 1.強調整合已學知識進行完整設計程序演練<br>2.針對學生之構想展開予以同儕間的互相評論，強調思考的價值與個人觀點之平衡<br>3.提供機會與產業界學習或合作<br>4.以學生作品發表之完整性為成績主要評量方式 |                           |  |       |

表 11-2-3-20 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |      |    |
|----------------|--|---|------|----|
| 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           | 選修 實習科目  |   |      |    |
|                | 選修   |   |      |    |
| 學生圖像           | 科目來源   | 學校自行規劃  |      |    |
| 適用科別           | 品格力、學習力、專業力  |   |      |    |
|                | 餐飲管理科  |   |      |    |
|                | 003000   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 第二學年第一學期   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解蛋糕器具、製作、裝飾之基本觀念<br>2. 熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧<br>3. 熟悉擠花袋及各式花嘴花樣的應用<br>4. 相關食用色素的認識與調配<br>5. 具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理、蛋糕整體性之組合<br>6. 培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。<br>7. 培養具備烘焙產業從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。 |   |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科 (性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 資訊教育 安全教育 防災教育 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養)   |   |      |    |
| 教學內容           |  |   |      |    |
|                | 主要單元(進度)   | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
|                | (一)蛋糕裝飾之基本觀念   | 1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明<br>2. 基本工具介紹<br>3. 基本材料認識                            | 3    |    |
|                | (二)蛋糕製作(1)   | 1. 香草戚風蛋糕<br>2. 香草戚風瑞士捲<br>3. 巧克力戚風蛋糕                                       | 9    |    |
|                | (三)蛋糕製作(2)   | 1. 巧克力戚風瑞士蛋糕<br>2. 全蛋海綿蛋糕<br>3. 重奶油蛋糕                                       | 6    |    |
|                | (四)色彩霜飾  | 1. 各式霜飾材料製備<br>2. 各種食用色素的應用<br>3. 各式顏色的調配                                   | 9    |    |
|                | (五)裝飾技巧(1)   | 1. 抹面、披覆的技巧<br>2. 畫直線與曲線技巧及變化   | 9    |    |
|                | (六)裝飾技巧(2)   | 1. 各式擠花帶與花嘴應用<br>2. 各種技法的組合與應用<br>(1)抹刀裝飾<br>(2)擠花裝飾<br>(3)水果裝飾<br>(4)巧克力裝飾 | 6    |    |
|                | (七)裝飾實作練習(1)   | 1. 抹刀裝飾篇<br>2. 擠花裝飾篇  | 6    |    |
|                | (八)裝飾實作練習(2)   | 1. 創意造型篇  | 6    |    |
|                | 合計   |   | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記<br>2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作<br>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作  |   |      |    |
| 教學資源           | 選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備  |   |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。<br>2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。<br>3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。<br>4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。<br>5. 在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。          |   |      |    |

表 11-2-3-21 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |      |    |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 臺灣特色地方小吃製作  |      |    |
|                | 英文名稱   | Taiwan Features Local delicacies practice   |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |   |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |   |      |    |
|                | 選修   |   |      |    |
| 學生圖像           | 科目來源   | 學校自行規劃  |      |    |
| 適用科別           | 品格力、學習力、專業力  |   |      |    |
|                | 餐飲管理科  |   |      |    |
|                | 000003   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 第三學年第二學期   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識台灣特色地方小吃的淵源與文化。</li> <li>2. 熟練台灣特色地方小吃設備及工具之正確操作方法，建立在生活中良好的 餐飲安全及衛生習慣。</li> <li>3. 認識各種台灣特色地方小吃材料之特性。</li> <li>4. 熟練台灣特色地方小吃基礎技能。</li> <li>5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念以符應產業需求之就業力。</li> <li>6. 培養學生學習興趣並能鑑賞全省各地點心之優劣。</li> <li>7. 培育學生能自律尊重、團隊合作。</li> </ol> |   |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 海洋教育 品德教育 生命教育 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 )   |   |      |    |
| 教學內容           |  |   |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
| (一)緒論          |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廚房安全須知與衛生安全規範</li> <li>2. 台灣各地方小吃的淵源與文化</li> <li>3. 台灣各地方小吃的特色介紹</li> </ol>     | 3    |    |
| (二)北台灣地方小吃(1)  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基隆市——鼎邊趖、天婦羅</li> <li>2. 新北市——臭豆腐、淡水阿給、九份芋圓</li> <li>3. 台北市——刈包、大腸麵線</li> </ol> | 9    |    |
| (三)北台灣地方小吃(2)  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 桃園縣——客家菜包、米干</li> <li>2. 新竹縣——潤餅、新竹米粉</li> <li>3. 苗栗縣——客家板條</li> </ol>          | 9    |    |
| (四)中台灣地方小吃     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台中市——筒仔米糕、排骨麵</li> <li>2. 彰化縣——肉圓、蚵仔煎</li> </ol>                                | 6    |    |
| (五)南台灣地方小吃(1)  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 嘉義縣——裸仔湯、雞肉飯</li> <li>2. 台南縣——小卷米粉、擔仔麵、虱目魚粥、鱈魚意麵、碗粿、棺材板</li> </ol>              | 9    |    |
| (五)南台灣地方小吃(2)  |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 高雄市——海產粥、羊肉爐</li> <li>2. 屏東縣——萬巒豬腳</li> </ol>                                   | 6    |    |
| (六)東台灣地方小吃     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宜蘭縣——牛舌餅、蔥油餅</li> <li>2. 花蓮縣——扁食、麻糬</li> <li>3. 台東縣——豬血湯、米苔目</li> </ol>         | 6    |    |
| (七)離島地方小吃      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 澎湖——黑糖糕</li> <li>2. 金門——蚵嗲</li> </ol>   | 6    |    |
| 合 計            |  |   | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：觀察、實作、筆記等</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作、大掃除等</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作等</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習廚房設備、食材</li> <li>2. 參考台灣地方小吃相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學注意事項         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。</li> <li>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> </ol>                                     |   |      |    |

表 11-2-3-22 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                 |  |                              |      |    |
|-----------------|--|------------------------------|------|----|
| 科目名稱            | 中文名稱   | 中式麵食製作                       |      |    |
|                 | 英文名稱   | Chinese Pastry Practice      |      |    |
| 師資來源            | 內聘   |                              |      |    |
| 科目屬性            | 選修 實習科目  |                              |      |    |
|                 | 選修   |                              |      |    |
| 學生圖像            | 科目來源   | 學校自行規劃                       |      |    |
| 適用科別            | 品格力、學習力、專業力  |                              |      |    |
|                 | 餐飲管理科  |                              |      |    |
|                 | 003000   |                              |      |    |
| 建議先修科目          | 第二學年第一學期   |                              |      |    |
| 建議先修科目          | 無  |                              |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)  | 1. 了解中式麵食的製作原理與分類。<br>2. 培養對各類中式麵食的認識。<br>3. 能獨立完成各類中式麵食成品製作。<br>4. 培養正確衛生觀念、實習精神與學習態度。<br>5. 培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。<br>6. 培養正確的餐廳廚藝、職業道德。  |                              |      |    |
| 議題融入            | 餐飲管理科(性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 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 國際教育)  |                              |      |    |
| 教學內容            |  |                              |      |    |
| 主要單元(進度)        |  | 內容細項                         | 分配節數 | 備註 |
| (一)緒論(1)        |  | 1. 廚房安全規範說明<br>2. 中式麵食加工原料介紹 | 6    |    |
| (二)緒論(2)        |  | 1. 中式麵食器具之介紹<br>2. 中式麵食之分類   | 6    |    |
| (三)糕漿皮製作(1)     |  | 1. 桃酥<br>2. 鳳梨酥<br>3. 台式月餅   | 6    |    |
| (四)糕漿皮製作(2)     |  | 1. 廣式月餅<br>2. 油皮蛋塔           | 6    |    |
| (五)油皮、油酥製作(1)   |  | 1. 蛋黃酥<br>2. 鴛鴦酥<br>3. 太陽餅   | 6    |    |
| (六)油皮、油酥製作(2)   |  | 1. 咖哩餃<br>2. 芋頭酥             | 6    |    |
| (七)水調和燙麵類的製作(1) |  | 1. 蔬菜麵條<br>2. 水餃<br>3. 蔥油餅   | 6    |    |
| (八)水調和燙麵類的製作(2) |  | 1. 淋餅<br>2. 鍋貼               | 6    |    |
| (九)發麵類的製作       |  | 1. 肉包<br>2. 小籠包              | 6    |    |
| 合 計             |  |                              | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)  | 1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記<br>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作<br>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作  |                              |      |    |
| 教學資源            | 1. 審定教科書或相關圖書<br>2. 參考中式麵食相關餐飲叢書<br>3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學   |                              |      |    |
| 教學注意事項          | 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。<br>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。<br>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。<br>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。<br>5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 |                              |      |    |

表 11-2-3-23 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |  |      |    |
|----------------|--|---|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 工藝創作實習  |  |      |    |
|                | 英文名稱   | Craft Creation  |  |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |   |  |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |   |  |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃  |  |      |    |
| 學生圖像           | 學習力、專業力  |   |  |      |    |
| 適用科別           | 室內空間設計科  |   |  |      |    |
|                | 003300   |   |  |      |    |
|                | 第二學年   |   |  |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |   |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 學習將基本設計中之「美的形式原理」原則實際應用於生活美學上<br>2. 培育具備各項手工藝製作技術人才以符應專精產業之人力需求   |   |  |      |    |
| 議題融入           | 室內空間設計科(海洋教育 生命教育 多元文化)  |   |  |      |    |
| 教學內容           |  |   |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項  |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)乾燥花掛飾       |  | 1. 美的形式原理解析<br>2. 色彩體系配色練習<br>3. 乾燥花掛飾設計                  |  | 9    |    |
| (二)水泥造型器皿      |  | 1. 美的形式原理解析<br>2. 色彩體系配色練習<br>3. 水泥造型器皿形狀塑模、結構製作          |  | 9    |    |
| (三)乾燥花盆花       |  | 1. 美的形式原理解析<br>2. 色彩體系配色練習<br>3. 設計基礎與理論<br>4. 乾燥花盆花設計    |  | 9    |    |
| (四)水泥球簾空燭罩     |  | 1. 美的形式原理解析<br>2. 色彩體系配色練習<br>3. 水泥線條球體構成<br>4. 水泥球簾空燭罩製作 |  | 9    |    |
| (五)生活工藝美學      |  | 1. 運用點、線、面、體之概念完成個人作品。<br>2. 金屬工藝創作                       |  | 9    |    |
| (六)成品展出        |  | 1. 海報製作<br>2. 展場布置  |  | 9    |    |
| (七)魯班鎖創作       |  | 1. 製作手工具介紹<br>2. 手工具保養及研磨技巧<br>3. 製作流程說明                  |  | 9    |    |
| (八)軌道造型書架      |  | 1. 桌上型木工機具介紹<br>2. 電動工具使用及保養說明<br>3. 製作步驟講解               |  | 9    |    |
| (九)雷射切割/雕刻介紹   |  | 1. 雷射切割/雕刻基本原理<br>2. 機器操作使用及安全介紹<br>3. 繪圖軟體應用與教學介紹        |  | 9    |    |
| (十)雷射切割/雕刻實務   |  | 1. 雷射切割立體化設計概念<br>2. 基本卡榫結構設計與運用<br>3. 雷射切割平面設計實作         |  | 9    |    |
| (十一)金屬工藝實作     |  | 1. 金工基本工具認識<br>2. 技法練習<br>3. 單元練習成品製作<br>4. 創意應用與作品賞析     |  | 9    |    |
| (十二)成果發表       |  | 1. 個人海報製作<br>2. 展場規劃布置                                    |  | 9    |    |
| 合 計            |  |   |  | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 設計製作 60%<br>2. 同儕互評 20%<br>3. 上課表現 20%  |   |  |      |    |
| 教學資源           | 1. 審定教科書或相關圖書<br>2. 投影設備<br>3. 桌上型木工機具<br>4. 雷射切割/雕刻機  |   |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 教學評量標準：採多元評量之評分方式，可包括工作日誌、問答、報告、實作等，並著重形成性評量，為達客觀，應依以下四個向度為基準：<br>(1)情意性：學習的積極性與穩定度。<br>(2)形成性：實品製作過程中面對問題之解決能力。<br>(3)診斷性：歸納出未完成作品學生之原因，並再次予以評量。<br>(4)總結性：依每個人作品完成度為考核標準。<br>2. 金工課程之專業機具若校內設備尚不完整，可考量結合策略聯盟學校進行協同教學。<br>3. 課程內容以實作導向為主，著重在自身創意展現。<br>4. 成果發表之形式為校內展出，內容需涵蓋平面輸出及立體作品之呈現。<br>5. 課程中應大量導入環境保育議題及職場安全與衛生概念，力求養成良好的工作態度與習慣。 |   |  |      |    |

表 11-2-3-24 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                  |   |  |  |      |    |
|------------------|---|--|--|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱  | 南洋料理製作   |  |      |    |
|                  | 英文名稱  | Southeast Asian Cuisine Practice   |  |      |    |
| 師資來源             | 內聘  |  |  |      |    |
| 科目屬性             | 選修 實習科目   |  |  |      |    |
|                  | 選修  |  |  |      |    |
|                  | 科目來源  | 學校自行規劃   |  |      |    |
| 學生圖像             | 品格力、學習力、專業力   |  |  |      |    |
| 適用科別             | 餐飲管理科   |  |  |      |    |
|                  | 000003  |  |  |      |    |
|                  | 第三學年第二學期  |  |  |      |    |
| 建議先修科目           | 無   |  |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解南洋各國烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。</li> <li>2. 了解南洋各國料理的歷史及文化起源與特色。</li> <li>3. 熟練各種食物材料切割技巧。</li> <li>4. 認識各國家對食材運用的技巧</li> <li>5. 熟悉各國家的烹調原理</li> <li>6. 啟發學習異國料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作基礎。</li> <li>7. 培養學生對食物的熱情，已達成自我創作能力</li> <li>8. 透過課程理解與欣賞異國文化</li> </ol>  |  |  |      |    |
| 議題融入             | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 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 國際教育 )   |  |  |      |    |
| 教學內容             |   |  |  |      |    |
| 主要單元(進度)         |   | 內容細項   |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)南洋各國飲食文化介紹(1) |   | 1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明<br>2. 泰國料理地方小吃、傳統料理飲食文化介紹<br>3. 越南料理地方小吃、傳統料理飲食文化介紹 |  | 6    |    |
| (二)南洋各國飲食文化介紹(2) |   | 1. 馬新料理地方小吃、傳統料理飲食文化介紹<br>2. 印尼料理地方小吃、傳統料理飲食文化介紹                           |  | 6    |    |
| (三)泰國料理(1)       |   | 1. 泰國飲食的種類<br>2. 泰國料理的烹調特色   |  | 6    |    |
| (四)泰國料理(2)       |   | 1. 泰國料理材料及特色<br>2. 泰國料理各式菜色介紹與實習   |  | 6    |    |
| (五)越南料理(1)       |   | 1. 越南飲食的種類<br>2. 越南料理的烹調特色   |  | 6    |    |
| (六)越南料理(2)       |   | 1. 越南料理材料及特色<br>2. 越南料理各式菜色介紹與實習   |  | 6    |    |
| (七)馬新料理(1)       |   | 1. 馬來西亞、新加坡飲食的種類<br>2. 馬新料理的烹調特色   |  | 6    |    |
| (八)馬新料理(2)       |   | 1. 馬新料理材料及特色<br>2. 馬新料理各國菜色介紹與實習   |  | 6    |    |
| (九)印尼料理          |   | 1. 印尼飲食的種類<br>2. 印尼的烹調特色<br>3. 印尼材料及特色<br>4. 印尼各國菜色介紹與實習                   |  | 6    |    |
| 合 計              |   |  |  | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。</li> </ol>   |  |  |      |    |
| 教學資源             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參考南洋料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>   |  |  |      |    |
| 教學注意事項           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。</li> <li>4. 綜合學習方式(蒐集餐飲叢書及網路資料、小組口頭報告、活動分享)。</li> <li>5. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>6. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> <li>7. 多鼓勵學生閱讀世界各國餐飲叢書，了解當地飲食文化，嘗試閱讀，吸收更多異國飲食文化特色。</li> </ol> |  |  |      |    |

表 11-2-3-25 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |  |   |      |    |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 中國特色地方小吃製作  |      |    |
|                | 英文名稱   | Chinese Features Local delicacies practice  |      |    |
| 師資來源           | 內聘   |   |      |    |
| 科目屬性           | 選修 實習科目  |   |      |    |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃  |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、學習力、專業力  |   |      |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |   |      |    |
|                | 000030   |   |      |    |
|                | 第三學年第一學期   |   |      |    |
| 建議先修科目         | 無  |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識中國特色地方小吃的淵源與文化。</li> <li>2. 熟練中國特色地方小吃設備及工具的正確操作方法。</li> <li>3. 認識中國台灣特色地方小吃材料之特性。</li> <li>4. 熟練中國特色地方小吃基礎技能。</li> <li>5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。</li> <li>6. 培養學生學習興趣並能鑑賞全省各地點心之優劣。</li> </ol>                        |   |      |    |
| 議題融入           | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 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 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 |
|                | (一)緒論  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廚房安全須知與衛生安全規範</li> <li>2. 中國各地方小吃的淵源與文化</li> <li>3. 中國各地方小吃的特色介紹</li> </ol>               | 3    |    |
|                | (二)北京小吃  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 京八件</li> <li>2. 杏仁豆腐</li> </ol>   | 9    |    |
|                | (三)天津小吃  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 狗不理包子</li> <li>2. 大餅雞蛋</li> </ol>   | 6    |    |
|                | (四)上海小吃  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 海鮮兩面黃</li> <li>2. 蟹殼黃</li> <li>3. 山東小吃</li> <li>4. 拔絲地瓜</li> </ol>                        | 9    |    |
|                | (五)福建小吃  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蠣餅</li> <li>2. 雞捲</li> </ol>  | 6    |    |
|                | (六)廣東小吃  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 腸粉</li> <li>2. 蝦餃</li> <li>3. 燒賣</li> <li>4. 鳳爪</li> <li>5. 叉燒包</li> <li>6. 焗奶</li> </ol> | 9    |    |
|                | (七)四川小吃  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 棒棒雞</li> <li>2. 紅油抄手</li> </ol>   | 6    |    |
|                | (八)雲南小吃  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 過橋米線</li> <li>2. 雲南米干</li> <li>3. 椒麻雞</li> </ol>  | 6    |    |
|                | 合 計  |   | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校實習工廠、材料、支援</li> <li>2. 參考各菜系相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學注意事項         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。</li> <li>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> </ol> |   |      |    |

表 11-2-3-26 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                  |   |                                    |      |    |
|------------------|---|------------------------------------|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱  | 東方料理製作                             |      |    |
|                  | 英文名稱  | East Asian cuisine Practice        |      |    |
| 師資來源             | 內聘  |                                    |      |    |
| 科目屬性             | 選修 實習科目   |                                    |      |    |
|                  | 選修  |                                    |      |    |
| 學生圖像             | 科目來源  | 學校自行規劃                             |      |    |
| 適用科別             | 品格力、學習力、專業力   |                                    |      |    |
|                  | 餐飲管理科   |                                    |      |    |
|                  | 000030  |                                    |      |    |
| 建議先修科目           | 第三學年第一學期  |                                    |      |    |
| 建議先修科目           | 有，科目：西餐烹調實習   |                                    |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解東方各國烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。</li> <li>2. 了解東方各國料理的歷史及文化起源與特色。</li> <li>3. 熟練各種食物材料切割技巧。</li> <li>4. 認識各國對食材運用的技巧</li> <li>5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。</li> <li>6. 啟發學習異國料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作基礎。</li> <li>7. 培養學生對食物的熱情，已達成自我創作能力</li> <li>8. 透過課程理解與欣賞異國文化</li> </ol>   |                                    |      |    |
| 議題融入             | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 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 國際教育 )   |                                    |      |    |
| 教學內容             |   |                                    |      |    |
| 主要單元(進度)         |   | 內容細項                               | 分配節數 | 備註 |
| (一)東亞各國飲食文化介紹(1) |   | 1. 日本料理文化介紹。<br>2. 韓國料理文化介紹。       | 6    |    |
| (二)東亞各國飲食文化介紹(2) |   | 1. 中東料理文化介紹。                       | 6    |    |
| (三)日本料理(1)       |   | 1. 日本飲食的種類。<br>2. 日本料理的烹調特色。       | 8    |    |
| (四)日本(2)         |   | 1. 日本料理材料及特色。<br>2. 日本料理各式菜色介紹與實習  | 6    |    |
| (五)韓國料理(1)       |   | 1. 韓國飲食的種類。<br>2. 韓國料理的烹調特色。       | 8    |    |
| (六)韓國料理(2)       |   | 1. 韓國料理材料及特色。<br>2. 韓國料理各式菜色介紹與實習。 | 6    |    |
| (七)中東料理(1)       |   | 1. 中東飲食的種類。<br>2. 中東料理的烹調特色。       | 8    |    |
| (八)中東料理(2)       |   | 1. 中東料理材料及特色。<br>2. 中東料理各國菜色介紹與實習。 | 6    |    |
| 合 計              |   |                                    | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。</li> </ol>   |                                    |      |    |
| 教學資源             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參考東方料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>   |                                    |      |    |
| 教學注意事項           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。</li> <li>4. 綜合學習方式(蒐集餐飲叢書及網路資料、小組口頭報告、活動分享)。</li> <li>5. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>6. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> <li>7. 多鼓勵學生閱讀世界各國餐飲叢書，了解當地飲食文化，嘗試閱讀，吸收更多異國飲食文化特色。</li> </ol> |                                    |      |    |

表 11-2-3-27 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                |   |                          |      |     |
|----------------|---|--------------------------|------|-----|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 室內設計實務                   |      |     |
|                | 英文名稱  | Interior design practice |      |     |
| 師資來源           | 內聘  |                          |      |     |
| 科目屬性           | 選修 實習科目   |                          |      |     |
|                | 選修  |                          |      |     |
| 學生圖像           | 科目來源  | 學校自行規劃                   |      |     |
| 適用科別           | 品格力、學習力、專業力   |                          |      |     |
|                | 室內空間設計科   |                          |      |     |
|                | 000033  |                          |      |     |
| 建議先修科目         | 第三學年  |                          |      |     |
|                | 有，科目：室內設計與製圖實作  |                          |      |     |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、使學生熟悉室內設計之實務流程。<br>二、瞭解對室內各空間之設計考慮要點。<br>三、使學生熟練室內設計之圖面表現方式。<br>四、增進學生對室內各空間設計思考周密性。  |                          |      |     |
| 議題融入           | 室內空間設計科 (環境教育 科技教育 安全教育 多元文化)   |                          |      |     |
| 教學內容           |   |                          |      |     |
| 主要單元(進度)       |   | 內容細項                     | 分配節數 | 備註  |
| (一)室內設計概說      |   | 室內設計概說                   | 3    | 上學期 |
| (二)室內設計概說      |   | 室內機能與形式                  | 9    | 上學期 |
| (三)室內設計概說      |   | 室內人體工學簡介與傢俱造型            | 9    | 上學期 |
| (四)室內設計概說      |   | 造型與空間計劃                  | 6    | 上學期 |
| (五)室內設計概說      |   | 色彩、光線與照明                 | 6    | 上學期 |
| (六)室內設計概說      |   | 材料分析與計劃                  | 6    | 上學期 |
| (七)室內設計實務      |   | 商業空間設計                   | 6    | 上學期 |
| (八)室內設計實務      |   | 辦公空間設計                   | 9    | 上學期 |
| (九)室內設計實務      |   | 起居空間(1)                  | 6    | 下學期 |
| (十)室內設計實務      |   | 起居空間(2)                  | 6    | 下學期 |
| (十一)室內設計實務     |   | 餐廳空間                     | 6    | 下學期 |
| (十二)室內設計實務     |   | 臥寢空間                     | 6    | 下學期 |
| (十三)室內設計實務     |   | 書房、工作室                   | 6    | 下學期 |
| (十四)室內設計實務     |   | 休憩娛樂空間                   | 6    | 下學期 |
| (十五)室內設計實務     |   | 衛浴設備                     | 6    | 下學期 |
| (十六)室內設計實務     |   | 案例企劃書製作(1)               | 6    | 下學期 |
| (十七)室內設計實務     |   | 案例企劃書製作(2)               | 6    | 下學期 |
| 合 計            |   |                          | 108  |     |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 小組案例分析報告 20%<br>2. 小組設計報告 40%<br>3. 小組期末發表 40%   |                          |      |     |
| 教學資源           | 1. 自編教材<br>2. 教學影片<br>3. 投影設備   |                          |      |     |
| 教學注意事項         | 1. 本課程著重在訓練學生溝通協調之能力，務必以分組方式進行各項作業及工程。<br>2. 各項實務技能：如木工、漆作等工程施作務必注意各項實習工廠安全及衛生準則，以學生安全為第一考量，改造成效為次要考量。<br>3. 成果展現以實際比例空間改造或家具製作為主，若該年度無適合施作之場地，則空間改以模型製作方式呈現，家具或其它則維持以實際比例製作完成。<br>4. 本課程主要目的為銜接歷年與社會福利機構合作之偏鄉關懷空間改善計畫。<br>5. 未來發展模式以走進社區，著重在人文關懷為主。<br>6. 課程相關經費由科內實習材料費供應之，若有超過預算之情事，則經與學生及家長溝通及書面通知後進行收費。<br>7. 成果發表場地以實際製作場地為主，若當年度無則以校內创客教室為主。 |                          |      |     |

表 11-2-3-28 臺北市私立滬江高級中學 校訂科目教學大綱

|                    |   |   |      |    |
|--------------------|---|---|------|----|
| 科目名稱               | 中文名稱  | 中式米食製作  |      |    |
|                    | 英文名稱  | Chinese Rice Savoury Practice   |      |    |
| 師資來源               | 內聘  |   |      |    |
| 科目屬性               | 選修 實習科目   |   |      |    |
|                    | 選修  |   |      |    |
| 學生圖像               | 科目來源  | 學校自行規劃  |      |    |
| 適用科別               | 品格力、學習力、專業力   |   |      |    |
|                    | 餐飲管理科   |   |      |    |
|                    | 000300  |   |      |    |
| 建議先修科目             | 第二學年第二學期  |   |      |    |
| 建議先修科目             | 無   |   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解中式米食的製作原理與分類。</li> <li>2. 培養對各類中式米食的認識。</li> <li>3. 能獨立完成各類米食成品製作。</li> <li>4. 培養正確衛生觀念、實習精神與學習態度。</li> <li>5. 培養具備餐廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。</li> <li>6. 培養正確的餐廳廚藝、職業道德。</li> </ol> |   |      |    |
| 議題融入               | 餐飲管理科 ( 性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 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 國際教育 )   |   |      |    |
| 教學內容               |   |   |      |    |
| 主要單元(進度)           |   | 內容細項  | 分配節數 | 備註 |
| (一)緒論              |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廚房安全規範說明。</li> <li>2. 中式米食加工原料介紹</li> <li>3. 中式米食器具之介紹</li> <li>4. 中式米食之分類</li> </ol> | 3    |    |
| (二)米粒類--飯粒         |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 油飯</li> <li>2. 台式肉粽</li> <li>3. 筒仔米糕</li> </ol>                                       | 6    |    |
| (三)米粒類--粥品型        |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 八寶粥</li> <li>2. 廣東粥</li> </ol>  | 6    |    |
| (四)米粒類--粥品型        |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 海鮮粥</li> </ol>  | 6    |    |
| (五)漿(糝)粉類--米漿型(1)  |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蘿蔔糕</li> <li>2. 發糕</li> </ol>   | 6    |    |
| (六)漿(糝)粉類--米漿型(2)  |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. 芋頭糕</li> <li>4. 碗糕</li> </ol>   | 6    |    |
| (七)漿(糝)粉類--一般漿糰(1) |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 甜年糕</li> <li>2. 芋粿巧</li> <li>3. 湯圓</li> </ol>   | 6    |    |
| (八)漿(糝)粉類--一般漿糰(2) |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 甜年糕</li> <li>2. 麻糬</li> </ol>   | 6    |    |
| (九)熟粉類             |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冰皮月餅</li> <li>2. 糕仔崙</li> </ol>   | 6    |    |
| (十)膨發類--一般膨發類      |   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 米花糖</li> </ol>  | 3    |    |
| 合 計                |   |   | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> </ol>   |   |      |    |
| 教學資源               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 審定教科書或相關圖書</li> <li>2. 參考中式麵食相關餐飲叢書</li> <li>3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>  |   |      |    |
| 教學注意事項             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>4. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> </ol>      |   |      |    |

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

