

備查文號：  
中華民國112年1月13日臺教授國字 第1120004658號函 備查

高級中等學校課程計畫  
嘉義市私立興華高級中學  
學校代碼：201304

技術型課程計畫

本校111年11月21日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年1月18日

### 學校基本資料表

學校校名	嘉義市私立興華高級中學			
普通型高中	普通科			
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 外語群:應用英語科 3. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科；		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
聯絡人	處室	教務處	電話	05-2763644
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

## 壹、依據

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

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	3	107	3	120	3	112	9	339
技術型高中	商業與管理群	資料處理科	1	35	1	35	2	59	4	129
	外語群	應用英語科	0	0	0	0	1	31	1	31
	餐旅群	觀光事業科	1	13	1	20	1	29	3	62
餐飲管理科		1	45	2	59	2	55	5	159	

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 112學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	3	45
技術型高中	商業與管理群	資料處理科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
		餐飲管理科	2	45

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

私立興華高中在歷屆校長努力經營之下，已建立獨具特色的校園學風，但本校地處相對弱勢縣市(嘉義)，臨近地區廣設公、私立高中職，學區學生來源重疊，又受少子化影響，學校面臨之生存壓力與日俱增，因此，學校唯有建立品牌與特色，建立學校於社區民眾中優質的形象，提供社區學子安心、優質的就近學習環境，方能獲得學區學生及家長認同，使家長樂於將子女送到學校就讀，校務得以永續發展。

在社會環境變動劇烈及知識經濟的挑戰下，為保有學校競爭優勢，並期盼能培育出「心善德高、氣質超凡、勤奮樂觀、優質成長、積極創新、追求卓越、感恩關懷、勇敢負責」之優質學生，本校以「全人教育」為學校核心願景，逐步發展「學生圖像」，同時參考「學校現況SWOT分析」，訂定「探索(多元學習)、精進(專業精進)、涵養(人文藝術)、創新(創新教學)」為學校發展目標，且由行政單位與各學科、各專業類科代表，共同規劃、擬定相關經營策略。



### 二、學生圖像

體驗探索  
專業精進  
進學涵養  
卓越創新



嘉義市私立興華高中 - 學生圖像

學校願景	學生圖像	學生圖像的詮釋
全人教育	體驗探索	1.1 多元展能與特色發展
		1.2 服務學習與敬業樂群
		1.3 全球視野與核心競爭
	專業精進	2.1 技藝專精與專業成長
		2.2 科技整合與資訊運用
		2.3 團隊合作與自我探索
	進學涵養	3.1 品格養成與互信互愛
		3.2 人文素養與社會參與
		3.3 溝通協調與勇於表達
	卓越創新	4.1 創意前瞻與務實致用
		4.2 批判反思與創新求變
		4.3 自我超越與勇於負責

學生圖像與學生圖像雙向細目表

## 肆、課程發展組織要點

嘉義市私立興華高級中學課程發展委員會設置要點

領綱公佈故重新擬訂，於108年.08.29校務會議經過

一、依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號頒「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之誦、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36人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一) 召集人：校長。

(二) 學校行政人員：由副校長、教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、教學組長、設備組長、實研組長、訓育組長、實習組長擔任之，共計11人

(三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、生活領域、健康與體育領域、科技領域、全民國防教育、特殊教育)擔任之，每領域/科目 1 人，共計10人。

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

(五) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(六) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(七) 產業界人士：由學校聘任產業人士1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(九) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派 家長會長及家長代表，共計2人擔任之。

(十) 社區人士：由學校聘任社區人士 1 人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

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，實習處協辦。

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。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。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

## 嘉義市私立興華高級中學課程發展委員會設置要點

111年08月29日校務會提案

- 一、依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號頒「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 36 人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
  - (一) 召集人：校長。
  - (二) 學校行政人員：由教務主任、學務主任兼總務主任、實習主任、輔導主任、教學組長、設備組長、訓育組長、實習組長擔任之，共計 8 人
  - (三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、生活領域、健康與體育領域、科技領域、全民國防教育、特殊教育)擔任之，每領域/科目 1 人，共計 10 人。
  - (四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1 人，共計 2 人。
  - (五) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計 3 人。
  - (六) 專家學者：由學校聘任專家學者 1 人擔任之。
  - (七) 產業界人士：由學校聘任產業人士 1 人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)
  - (八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 1 人擔任之。
  - (九) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派 家長會長及家長代表，共計 2 人擔任之。
  - (十) 社區人士：由學校聘任社區人士 1 人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)
- 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，實習處協辦。

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。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。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。



嘉義市私立興華高級中學 111 學年度課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	代表科別	執掌或業務 (課程專業)
校長(主任委員)		郭彥麟		主掌本校課程發展
行政代表	教務主任	王品涵		配合課程發展編排課務
	學務主任	陳盈位		綜合活動課程規劃
	實習主任	林絮涵		職業類科實習設備規劃
	總務主任	陳盈位		教學資源規劃及提供
	輔導主任	何韋良		生命教育與生涯規劃
	教學組長	鄭遠鄉		協助課程發展編排課務
	設備組長	賴志民		協辦教科書選用與教學設備配合
	訓育組長	洪士燮		綜合活動課程規劃及藝術領域課程規劃
教師代表	實習組長暨資處科主任	黃靖月		職業類科實習設備規劃及職業科專業及實習實務課程規劃
	餐飲管理科主任	洪綉雯	餐飲管理科	職業科專業及實習實務課程規劃
	資料處理科主任	張君楷	資料處理科	職業科專業及實習實務課程規劃
	國文教師	楊珮真	國文	語文領域國文科課程規劃
	英文教師	鄭世杰	英文	語文領域英文科課程規劃
	數學教師	林彥奴	數學	數學領域課程規劃
	歷史教師	侯淑娟	社會領域	社會領域課程規劃
	地科教師	蘇志晃	自然領域	自然領域課程規劃
	家政教師	陳淑娥	生活領域	生活領域課程規劃
	體育教師	張義弦	健康體育領域	健康與體育領域課程規劃
	生輔組長	王俊堅	全民國防教育	全民國防教育課程規劃
	資訊教師	蔡淑真	科技領域	資訊科技課程發展事宜
	輔導教師	鄭詠柔	特教代表	特殊教育課程發展事宜
	導師	許珮珊	年級導師代表	其他有關課程發展事宜。
	導師	蘇湘婷	年級導師代表	其他有關課程發展事宜。
導師	童詠涵	年級導師代表	其他有關課程發展事宜。	
家長代表	家長會長	邱明俊	家長會代表	
學生代表	學生會長	鄭欣宜	學生會代表	
社區代表	諮詢委員	林怡秀		
業界代表	諮詢委員	譚柏健		嘉市飲調工會咖啡師
課程專家	諮詢委員	簡國雄		南華科技大學應用數位媒體教授

# 伍、課程發展與規劃

## 一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				體 檢 探 索	專 業 精 進	進 學 涵 養	卓 越 創 新
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	培養學生如何操作閱讀策略，學習如何推論、歸納文意，可以掌握文本意涵及大意，正確理解他人。	○	●	●	○
			強化學生學習與生活經驗之結合；以國語文為主，結合群科學習經驗，發展主題式寫作教學，例如：觀光科可進行「旅遊企劃書寫作」；餐飲科可進行「美食文學」之鑑賞等，以此強化學習與生活之結合。	●	●	●	○
			訓練學生口語表達能力，藉由文本中的正反論證，引導同學在群體中學習表達，以自己的觀點進行正反論述，同時強化閱讀理解能力。	○	●	●	○
	英語文	【總綱之教學目標】	培養學生欣賞文學之美，結合多媒體教材進行教學活化，例如：以電影引導如何進行故事結構架設、以歌詞培養文字使用及修辭等。	●	○	●	●
			提升學生的學習動機，藉由活潑、生動有趣的生活英語訓練學生能聽懂教師用英語所講述的課文內容概要，以及所提出與課文內容相關的問題。	○	●	●	○
			培養學生口說能力，藉由合作學習，加入情境，分組演練對話，並配合多媒體教材，讓學生更熟悉英美文化。	○	●	●	●
	閩南語文	【總綱之教學目標】	訓練學生英文書寫能力，可以運用適當的詞彙或句型造出正確的句子，並將中文的句子與段落翻譯成英文。	○	●	●	○
			引導同學樂於接觸課外的英語文多元素材，如小說、電影、歌曲等，培養學生以英語文為工具，引領同學探索不同領域的新知，多加認識異國之主要節慶習俗及風土民情。	●	●	●	○
			培養學生具備聆聽並理解閩南語對話的主題與內容之能力。	○	●	●	○
	客語文	【總綱之教學目標】	增進同學聆聽分辨閩南語話語中的用語和意涵，並藉此增進溝通協調之能力	○	●	●	○
			強化學生運用閩南語自我表達並具備解決問題之能力。	●	○	○	●
			培養學生運用資訊科技與媒體，以強化閩南語文的閱讀能力	●	●	●	●
	原住民族語文- 邵語	【總綱之教學目標】	培養學生具備聆聽並理解客語文對話的主題與內容之能力。	○	●	●	○
			增進同學聆聽分辨客語文語中的用語和意涵，並藉此增進溝通協調之能力。	○	●	●	○
			強化學生運用客語自我表達並具備解決問題之能力。	●	○	○	●
	閩東語文	【總綱之教學目標】	培養學生運用資訊科技與媒體，以強化客語文的閱讀能力。	●	●	●	●
			培養學生具備聆聽並理解閩東語文對話的主題與內容之能力。	○	●	●	○
			增進同學聆聽分辨閩東語文中的用語和意涵，並藉此增進溝通協調之能力。	○	●	●	○
臺灣手語	【總綱之教學目標】	強化學生運用閩東語自我表達並具備解決問題之能力。	●	○	○	●	
		培養學生運用資訊科技與媒體，以強化閩東語文的閱讀能力。	●	●	●	●	
		培養學生運用身體動作方位等部位以習得手語表達能力。	●	○	●	○	
數學領域	數學 (B)	【總綱之教學目標】	培養臺灣手語溝通的基本能力，並認識聾人社群、歷史及文化特色。	●	○	●	●
			促進學生了解手語語法的規則。	●	○	○	●
			培養學生的好奇心及觀察規律、演算、抽象、推論、溝通和數學表述等各項能力。	●	●	●	○
			培養學生運用數學思考問題、分析問題和解決問題的能力。	○	●	●	○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	培養學生日常生活應用與學習其他領域/科目所需的數學知能。	●	○	●	●
			培養學生使用工具，運用於數學程序及解決問題的正確態度。	●	●	●	○
			培養學生思考、判斷能力；以某件歷史現象作為課程主題，推論其因果關係，並分析歷史事件對後世的影響，培養同學獨立思考的能力。	○	●	●	○
			培養學生建立正確態度與價值觀；運用歷史知識了解現今環境問題的成因，發展本土歷史意識與地方關懷，建立正確的環保意識。	○	●	●	○
			引導學生了解台灣歷史的發展與特色，並建立對家鄉的認識與認同。透過研讀嘉義縣市或走讀嘉義（結合鄰近博愛社區大學），建立學生歷史基礎知識。	●	○	○	●
			引導學生以多元的角度了解歷史人物與事件，透過探究與實作課程，連結本土歷史經驗與他國的歷史發展，深化對史事脈絡的理解，發展全球視野，關懷世界不同文化的歷史變遷，以及探索多元文化之差異。	●	●	○	○
地理	【總綱之教學目標】	培養學生資料蒐集與整合之能力，透過連結地理系統（GIS）、地理視野與地理技能，結合資訊科學強化地理知識探究能力。	○	●	●	○	
		培養同學團隊合作；透過小組共同合作，分析地方文化資源的價值與意義，並利用storymap 書寫文化資源的故事。	●	●	○	●	
		培養學生在地認同感；引領學生接觸在地地理知識，透過小組合作討論，調查嘉義周遭之文化及觀光資源，探索嘉義監獄的歷史與地理意義。	●	●	○	○	
		培養同學正確價值觀，實踐公民素養；理解地理環境的系統運作，體認環境倫理的內涵，建立正確環境保護之觀念，實踐無塑新生活。	●	●	●	○	
公	【總綱之教學目標】	訓練學生口語表達能力；以主題性公民議題進行探索與討論，整合公民	●	●	●	○	

民與社會		知識，論述自己的主張，並能提出合理的論證。					
		培養學生獨立思考能力：結合學生生活經驗，以分組合作學習，連結媒體與社群網路，探究媒體如何影響公共意見的形成。	●	●	○	●	
		培養學生主動學習與探究人類生活相關議題，善用資源並規劃相對應的行動方案。	●	●	○	○	
		培養學生關懷社會與實踐公民議題：以主題式議題引領學生思考國家主權和人民的日常生活有什麼關係？國家和多元身分認同的關係為何。	○	●	●	○	
自然科學領域	物理 (A)	【總綱之教學目標】	引領學生認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並知道其基本原理及應用於生活中的功能。	●	●	●	○
			培養學生了解運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質之能力，並能瞭解日常生活中常見的簡單現象。	○	●	●	○
			培養學生具備現代科技的基本知識，並瞭解其與日常生活息息相關。	●	●	●	○
			培養學生理解物理學的目的是合理解釋物理現象，在過程中能有不同的理論觀點。並能尊重?人的觀點及分辨觀點正誤的能力，以及能與他人合作，有計畫的進行科學探究活動。	●	○	○	●
	化學 (A)	【總綱之教學目標】	引導學生從生活環境中的物質介紹，認知物質的組成的概念、型態、性質、結構、功能和其轉換進而學會分離與鑑定並合理解釋科學的探究。	○	●	●	○
			引導學生從日常生活中的用品使用的交錯化學反應探討化學反應的種類和其特性同時教導學生基本化學反應式的概念，延伸化學反應速率與平衡之間的關係。	○	○	●	○
			培養學生具備闡述並探討科學、科技與社會間的相關連結之能力，從生活中歷史發展中了解科學對人類帶來的影響。	●	○	○	●
			培養學生思辨能力，從科學對環境的影響中，生態資源開發、氣候變遷與環境汙染中探討並引伸出學生愛惜大自然環境的素養。	●	○	●	●
	生物 (A)	【總綱之教學目標】	引導學生認識大自然中生物體能量代謝和細胞組成構造關係與進而學會分類。	●	●	●	○
			引導學生了解自然界的現象、規律與作用包含遺傳演化、生物多樣性、生態多樣性與恆定調節在生物中重要的特性。	○	●	●	○
			引導學生從認識校園環境為開始，認知學校的生物(含動植物)之間的交互影響，延伸出愛惜生命的基本價值觀。	●	○	●	○
			培養學生了解環境對於生命體的重要之價值觀，建立學生愛護愛惜環境永續環境的素養。	○	○	●	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】	提升學生音樂欣賞的認知與鑑賞能力，搭配嘉義市管樂活動，增進同學對不同音樂型態的認識。	●	○	●	○
			加強學生歌唱技巧，增進歌曲詮釋的能力，並提供參與展演活動之機會，例如：母親節合唱比賽、與華盃卡拉ok大賽，給予學生演出表現之機會。	●	●	●	●
			建立學生基礎演奏能力：學習樂器演奏與指揮之技巧，考量現有學校設備及學生先備技能，以「杯子敲擊」進行教學，並結合流行歌曲進行伴奏。	●	●	●	●
	美術	【總綱之教學目標】	培養學生音樂創作能力：教授音樂創作基本技巧、多媒體之基本概念，搭配畢業影片製作，進行畢業歌曲創作，嘗試編曲工作。	●	○	●	●
			引導學生認識美術的各種創作媒材及技法，透由生活中之材料進行創作，例如：利樂包凸版畫製作、浮雕製作等，強化學生美術創意。	●	○	●	●
			涵養學生美術的基本概念，增進學生審美的能力，辦理校外美展，增進同學對美術創作之信心，鼓勵其運用繪畫表現個人特質。	○	○	●	●
綜合活動領域	家政	【總綱之教學目標】	協助學生瞭解家政的內涵、發展與相關職業	●	●	○	○
			激發學生學習家政的興趣，為從事家政相關職業做準備	●	●	●	○
			進行職場預備與形象管理之訓練，選擇適合職場的裝扮，展現自我特色及合宜形象。	●	○	○	●
	環境科學概論	【總綱之教學目標】	培養學生具備工作安全衛生知能與環保之基礎素養及家政產業服務與管理專業之基礎知能	○	○	●	●
			引導學生了解環境與人類生活之關聯及環境保護之重要性	●	●	○	○
			培養學生了解保護環境及尊重周遭環境之重要性	●	●	●	○
		培養學生愛護環境之態度及主動參與環保工作之熱忱	○	○	●	●	
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】	培養學生關心環境及保護環境的世界公民意識	○	○	●	●
			引導學生何謂生活科技，理解知識的應用和應用性的知識，從生活中去認識科學背後的原理原則。	○	●	●	○
			培養學生攝影、影片剪輯及架設網頁的能力，培養其科技素養，使未來具備使「用」工作及科技產品的能力。	●	●	●	●
	資訊科技	【總綱之教學目標】	培養學生體會、認識科學奧秘與樂趣：介紹與生活息息相關的科技新知，讓學生能體會科學的奧秘及樂趣，例如代替能源、防癌飲食等。	●	●	●	○
			引領學生反思科技與生態之關係。面對因發展經濟而導致的人為破壞，引領學生去了解、觀察；面對當科技無限擴張時，所帶來的正、反面影響，人類如何不被科技所駕馭。	●	○	●	○
			培養學生之資訊科學基礎知識	●	●	○	○
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	培養學生邏輯思維及運用電腦解決問題之能力	●	●	●	○
			培養學生對資訊科技的正確觀念及態度	●	●	○	○
			啟發學生學習資訊科技之興趣	●	○	●	●
			引領學生認識健康生活型態的重要，並積極努力養成運動的好習慣。搭配學務處辦理的「馬拉松路跑」活動、「近山淨山」體驗活動等，給予同學適時遠離3c產品的機會。	●	●	●	●
	促進學生心理健康：認識青少年心理疾病，搭配多媒體教材，例如：「美麗境界」、「我們與惡的距離」等，引領同學認識情緒困擾，學習如何調節自己的內在在世界，感受自己的心理健康。	●	●	○	○		

		引領學生認識無菸及無物質濫用的生活：分析藥物濫用的嚴重性，瞭解成癮藥物在醫療上的正確使用，以及物質濫用對個人、家庭與社會所造成的危害，避免非法藥物之使用。	●	●	●	○	
		建立學生性健康的觀念：進行性教育，建立正確的性態度與適當的性行為；建立性別認同及培養尊重不同性取向的態度，宣導性別平等，透過溝通對話引導同學尊重他人與自己的不同。	●	●	●	●	
體育	【總綱之教學目標】	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。	●	●	○	○	
		養成學生規律運動與健康生活的習慣	○	●	●	○	
		建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	●	●	●	○	
		培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	○	●	●	●	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	建立學生國家主權、文化、認同等國家價值，從全民國防導論培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	●	●	●	○
			引領學生瞭解影響國家安全的因素，認識當前國家處境進而深切體認國家安全與實踐全民國防的重要性。	●	●	●	○
			培養學生了具備全民防衛之價值觀，透過防衛動員與災害防救，提升動員緊急應變能力，使學生得以發揮強大的人力動員潛能。	●	●	●	○
			提高學生全民國防意識，引導學生建構全民國防意識與知能，從戰爭啟示與全民國防概念培養學生主動關懷社會與國家安全。	●	●	●	○

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			
					體驗探索	專業精進	進學涵養	卓越創新
商業與管理群	資料處理科	1. 硬體設備安裝及維護人才 2. 軟體系統安裝及設計與應用人才 3. 多媒體遊戲產業行銷及整合人才 4. 金融財務人才	1. 培養電腦硬體安裝及維護技能之人才。 2. 培育軟體系統安裝及設計與應用能力人才。 3. 培養多媒體遊戲產業管理與行銷人才。 4. 培育具備職業道德及服務精神之商業、財經管理人才	1. 具備電腦硬體知識及設備建構能力	○	●	●	○
				2. 具備電腦硬體及設備檢測維護能力	○	●	●	○
				3. 具備電腦軟體系統規劃及管理的能力	○	●	●	●
				4. 具備各式應用軟體操作及應用能力	●	●	●	○
				5. 具備多媒體與遊戲規劃開發能力	●	●	●	●
				6. 具備系統整合執行能力	●	●	●	○
				7. 具備財務金融管理知識及商業記帳能力	○	●	●	○
				8. 具備職場倫理及職業道德能力	●	○	●	○
餐旅群	觀光專業科	1. 餐旅服務人才 2. 飲料製備人才 3. 飲料服勤人才 4. 領隊導遊人才 5. 導覽解說人才 6. 航空服務人才	1. 培養具備觀光餐旅專業知能，懂得感恩關懷、親善款待服勤之人才。 2. 培養具備觀光餐旅基本技能，懂得鑑知品味，注重衛生與安全觀念之人才。 3. 培養具備遊程規劃整合能力，發展在地景點特色之人才。 4. 培養具備英日語導覽解說能力，富有國際視野觀之人才。 5. 培養學生具備終身學習能力，以能適應未來職場的快速變化。	1. 具備餐飲、管家服務之能力。	●	●	●	○
				2. 具備房務、旅館客房實務之能力。	●	●	○	○
				3. 具備蘇打房實務、咖啡製作之能力。	●	●	○	●
				4. 具備多國料理及觀光伴手禮製作之能力。	●	●	○	●
				5. 具備領隊導遊與活動規劃之能力。	●	●	●	●
				6. 具備旅遊網頁與航空票務操作之能力。	●	●	●	●
				7. 具備英語、日語表達之能力。	●	●	●	○
				8. 具備觀光餐旅從業態度與職業倫理道德。	●	●	●	○
餐旅群	餐飲管理科	1. 行銷人才 2. 經營管理人才 3. 採購人才 4. 飯店管理人才 5. 連鎖速食餐飲儲備人才 6. 烘焙點心製作人材	1. 培養具備餐旅相關產業從業人員之專業能力。 2. 培養餐旅從業人員相關外場餐旅服務及內場廚藝技術能力，提升專業證照。 3. 培養具備結合各項餐飲規劃及行銷之人才。 4. 培養自我發展，能整合餐旅專業並適應未來國際化及終身學習之人才。	1. 具備職業倫理道德、團隊合作、主動積極、人文關懷服務之能力。	●	●	●	○
				2. 具備基礎餐旅英文會話、日文之能力。	●	●	●	○
				3. 具備務實致用餐旅服務之能力。	●	●	●	●
				4. 具備中餐廚藝製備之能力。	●	●	○	●
				5. 具備烘焙廚藝製備之能力。	●	●	○	●
				6. 具備異國料理廚藝之能力。	●	●	○	●
				7. 具備數位整合行銷之能力。	●	●	○	●
				8. 具備創意前瞻觀，培養全方位職能學習之能力。	●	●	●	●

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) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 1. 具備電腦硬體知識及設備建構能力
2. 2. 具備電腦硬體及設備檢測維護能力
3. 3. 具備電腦軟體系統規劃及管理能力
4. 4. 具備各式應用軟體操作及應用能力
5. 5. 具備多媒體與遊戲規劃開發能力
6. 6. 具備系統整合執行能力
7. 7. 具備財務金融管理知識及商業記帳能力
8. 8. 具備職場倫理及職業道德能力

表5-3-1 商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註	
		1	2	3	4	5	6	7	8		
部定必修	專業科目	商業概論	●							●	
		數位科技概論			●	○	○	○	●		
		會計學	●	●						○	
		經濟學	●	●	○	○	○	○	○	●	
		數位科技應用			●	○	○	○	●		
	實習科目	商業溝通									
		多媒體製作與應用			○	○	●	●	○		
		程式語言與設計			●	●	○		○		
	資料庫應用			○	○			●			
校訂必修	實習科目	專題實作	○	○	○	○	○	○	●	○	
校訂選修	專業科目	行銷概論	●	○	○	○	○	○	●	○	
		廣告行銷與企劃概論	●	○	○	○	○	○	●	○	
		商業經營概論	●	○	○	○	○	○	●	○	
	實習科目	會計實務	○	●	○	○	○	○	○	●	
		電腦排版設計	○	○	○	○	○	○	●	○	
		智慧機器人應用	○	○	○	●	●	●	○	○	
		電腦套裝軟體應用	○	○	○	○	○	○	●	○	
		多媒體遊戲輔助訓練	○	○	●	○	○	○	○	●	
		微電腦修護實作	○	○	●	●	○	○	○	●	
		資料庫程式設計			●	●			●		
		會計資訊系統實作	○	●	○	○	○	○	●	○	
		電腦硬體裝修	○	○	●	●	○	○	○	●	
		遊戲發展實務	○	○	●	○	○	●	○	●	
		進階多媒體製作與應用			●				●	●	
		多媒體遊戲設計	●	○	○	○	○	●	●	○	
	進階資料庫網站設計	○	○	●	●	○	○	●	○		
	初階商業實習	○	○	○	○	○	○	●	●	○	

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) 觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 1. 具備餐飲、管家服務之能力。
2. 2. 具備房務、旅館客房實務之能力。
3. 3. 具備蘇打房實務、咖啡製作之能力。
4. 4. 具備多國料理及觀光伴手禮製作之能力。
5. 5. 具備領隊導遊與活動規劃之能力。
6. 6. 具備旅遊網頁與航空票務操作之能力。
7. 7. 具備英語、日語表達之能力。
8. 8. 具備觀光餐旅從業態度與職業倫理道德。

表5-3-2餐旅群觀光事業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	8		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業專論	●	●	●	●	●	●	○	●	
		觀光餐旅英語會話	○	○	○	○	○	●	●	○	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	●	●	○	○	○	○	
		飲料實務	●	○	●	●	○	○	●	●	
		房務實務	○	●	○	○	●	●	●	●	
		旅館客務實務	○	●	○	○	●	●	●	●	
		旅遊實務	●	●	○	○	●	●	●	●	
		導覽解說實務	●	●	○	○	●	●	●	●	
		遊程規劃實務	●	●	○	○	●	●	●	●	
		校訂必修	專業科目	台灣觀光資源專論	○	○	○	○	●	●	○
	餐飲管理	●	●	●	●					●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	觀光日文與會話	○	○	○	○	○	●	●	○	
		管家服務學	●	●	●	●	●	●	●	●	
		飲料管理學	○	○	●	●	○	○	○	○	
	實習科目	導遊實務	○	○	○	○	●	●	●	●	
		領隊實務	○	○	○	○	●	●	●	●	
		咖啡實務	○	○	●	●	○	○	○	○	
		蘇打房實務	○	○	●	●	○	○	○	○	
		觀光伴手禮製作	○	○	●	●	○	○	○	○	
		外語導覽及解說實務	○	○	○	○	●	○	○	○	
		多國料理製作	○	○	○	○	○	○	○	○	
		旅遊網頁製作	○	○	○	○	●	●	○	○	●
		航空票務實務	○	○	○	○	○	●	●	●	
節慶活動規劃	○	○	○	○	●	●	●	●			

備註：

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

(三) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 1. 具備職業倫理道德、團隊合作、主動積極、人文關懷服務之能力。
2. 2. 具備基礎餐旅英文會話、日文之能力。
3. 3. 具備務實致用餐旅服務之能力。
4. 4. 具備中餐廚藝製備之能力。
5. 5. 具備烘焙廚藝製備之能力。
6. 6. 具備異國料理廚藝之能力。
7. 7. 具備數位整合行銷之能力。
8. 8. 具備創意前瞻觀，培養全方位職能學習之能力。

表5-3-3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	8		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業專論	●	●	●	●	○	○	○	●	
	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●	●	○	○	○	○	●	
部定必修	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	飲料實務	●	●	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	中餐烹調實習	●	○	●	●	○	○	●	●	
	實習科目	西餐烹調實習	●	●	●	○	○	●	●	●	
校訂必修	專業科目	烘焙實務	●	○	●	○	●	○	○	●	
	專業科目	餐飲管理	●	●	●	○	○	○	●	●	
	專業科目	餐旅日文會話	●	●	●	○	○	●	○	●	
	實習科目	專題實作	●	○	○	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	手調飲料實務	●	○	●	○	○	●	○	●	
		觀光學概論	●	●	●	●	○	○	○	●	
		餐飲安全與衛生概論	●	○	○	●	●	●	○	○	
		旅管經營管理學	●	●	●	●	○	○	○	●	
	實習科目	飲品管理學	●	○	●	○	○	○	●	●	
		多國料理設計實務	●	○	●	●	●	●	○	●	
		多媒體製作與應用	●	○	●	○	○	○	●	●	
		餐飲活動規劃實務	●	○	●	●	●	●	○	●	
		西點實作	●	○	●	○	●	●	○	●	
		中式麵食實作	●	○	●	●	●	○	○	●	
		蔬果切雕實務	●	○	●	●	○	●	○	●	
		創意料理設計與實作	●	○	●	●	●	●	○	●	
伴手禮實作	●	○	●	○	●	○	○	●			
食物製備實習	●	○	●	●	●	●	○	●			

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) 資料處理科(&4040)

嘉義興華中學資料處理科112學年度課程地圖						
學校願景—探索、精進、涵養、創新						
學生圖像—體驗探索、專業精進、進擊涵養、卓越創新						
科教育目標 1. 培養電腦硬體安裝及維護技能人才。 2. 培養軟體系統安裝及設計與應用能力人才。 3. 培養多媒體遊戲產業管理與行銷人才。 4. 培育具備職業道德及服務精神之商業、財經管理人才。						
	高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期
部定必修						
一般科目	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文	國語文
	英語文	英語文	英語文	英語文	英語文	英語文
	國南語文	國南語文				
	客語文	客語文				
	原住民族語文-節語	原住民族語文-節語				
	閩東語文	閩東語文				
	臺灣手語	臺灣手語				
	數學	數學	數學	數學		地理
	資訊科技	資訊科技	物理	公民與社會	化學	生物
	音樂	音樂	美術	美術	環境科學概論	環境科學概論
	健康與護理	健康與護理	體育	體育	體育	體育
	全民國防教育	全民國防教育				
	體育	體育				
專業科目	商業概論	商業概論	會計學	會計學		
	數位科技概論	數位科技概論	經濟學	經濟學		
	會計學	會計學				
實習科目	編譯語言與設計	編譯語言與設計	數位科技應用	數位科技應用		
			資料庫應用	資料庫應用		
				商業溝通		
部定必修						
一般科目			臺灣現代文選	臺灣現代文選	選修數學	選修數學
					臺灣現代文選	臺灣現代文選
實習科目			專題實作	專題實作		
部定選修						
一般科目	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作	數學習作
					國文閱讀與寫作	國文閱讀與寫作
	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話	生活英語會話
專業科目					行銷概論	行銷概論
					廣告行銷與企劃概論	廣告行銷與企劃概論
					商業經營概論	商業經營概論
實習科目	電腦安裝軟體	電腦安裝軟體	智慧機器人應用	智慧機器人應用	微電腦修護	微電腦修護
	會計資訊系統實作	會計資訊系統實作	多媒體遊戲設計	多媒體遊戲設計	多媒體遊戲輔助訓練	多媒體遊戲輔助訓練
	遊戲發展實務	遊戲發展實務	電腦硬體裝拆	電腦硬體裝拆	選修多媒體製作與應用	選修多媒體製作與應用
			資料庫程式設計	資料庫程式設計		
				會計資訊	會計資訊	
				電腦排版設計	電腦排版設計	
				初階商業實習		
				選修資料庫網站設計	選修資料庫網站設計	
彈性學習						
團體活動時間						

1. 具備電腦硬體知識及故障排除能力
2. 具備電腦硬體安裝與組裝能力
3. 具備多媒體與遊戲軟體開發能力
4. 具備各系統用軟體操作及應用能力
5. 具備電腦軟體系統規劃及管理執行能力
6. 具備財務金融管理知識及商業記憶能力
7. 具備網路維護及網路管理知識
8. 具備網路維護及網路管理知識

### (二) 觀光事業科(&4070)

嘉義興華中學觀光事業科112學年度課程地圖						
學校願景-全人教育						
學生圖像-體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新						
<b>科教育目標</b> 1.傳授觀光餐飲專業知識，懂得感恩關懷、親善接待的知識服務之人才。 2.培育觀光餐飲基本技能，鑑知品味，注重衛生與安全觀念專業人才。 3.配合觀光產業需要，推動過程規劃整合訓練，發展在地景點特色專業人才。 4.加強英語專業解說訓練，提升學生國際視野及語言溝通能力之人才。 5.培養學生具備終身學習能力，以能適應未來職場的快速變化。			<b>科專業能力</b> 1.具備餐飲、管家服務之能力 2.具備房務、旅館客房實務之能力 3.具備蘇打房實務、咖啡製作之能力 4.具備多國料理及觀光伴手禮製作之能力 5.具備領隊導遊與活動規劃之能力 6.具備旅遊網頁與航空票操作之能力 7.具備英語、日語表達之能力 8.具備觀光餐飲從業態度與職業倫理道德			
高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期	
<b>規定必修</b>						
<b>一般科目</b>						
國語文(3)	國語文(3)	國語文(3)	國語文(3)	國語文(2)	國語文(2)	
英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	
闽南語文(1)	闽南語文(1)					
客語文(1)	客語文(1)					
原住民族語-原語(1)	原住民族語-原語(1)					
國東語文(1)	國東語文(1)					
臺灣手語(1)	臺灣手語(1)					
數學(2)	數學(2)	數學(2)	數學(2)	地理(2)	歷史(2)	
資訊科技(1)	資訊科技(1)	物理(2)	公民與社會(2)	生物(1)	化學(1)	
音樂(1)	音樂(1)	美術(1)	美術(1)	家政(1)	家政(1)	
體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	
全民國防教育(1)	全民國防教育(1)					
健康與護理(1)	體育(1)					
<b>專業科目</b>						
觀光餐飲概論(3)	觀光餐飲概論(3)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	
<b>實習科目</b>						
餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)			
房務實務(2)	房務實務(2)	旅館客房實務(2)	旅館客房實務(2)			
		旅遊實務(2)	旅遊實務(2)			
		導覽解說實務(3)	導覽解說實務(3)	遊藝規劃實務(2)	遊藝規劃實務(2)	
<b>規定必修</b>						
<b>一般科目</b>						
				選修數學(2)	選修數學(2)	
<b>專業科目</b>						
台灣觀光資源導論(2)	台灣觀光資源導論(2)			餐旅管理(2)	餐旅管理(2)	
<b>實習科目</b>						
				專題實作(1)	專題實作(1)	
<b>規定選修</b>						
<b>一般科目</b>						
數學習作(1)	數學習作(1)	數學習作(1)	數學習作(1)	數學習作(1)	數學習作(1)	
		臺灣現代文選(1)	臺灣現代文選(1)	臺灣現代文選(1)	臺灣現代文選(1)	
生活英語會話(1)	生活英語會話(1)	生活英語會話(1)	生活英語會話(1)	生活英語會話(1)	生活英語會話(1)	
				國文閱讀與寫作(1)	國文閱讀與寫作(1)	
<b>專業科目</b>						
觀光日文與會話(3)	觀光日文與會話(3)	觀光日文與會話(1)	觀光日文與會話(1)	觀光日文與會話(2)	觀光日文與會話(2)	
				管家服務學(2)	管家服務學(2)	
				飲料管理學(2)	飲料管理學(2)	
<b>實習科目</b>						
蘇打房實務(3)	蘇打房實務(3)			咖啡實務(3)	咖啡實務(3)	具備蘇打房實務、咖啡製作之能力
		旅遊網頁製作(2)	旅遊網頁製作(2)	航空業務實務(3)	航空業務實務(3)	具備旅遊網頁與航空業務操作之能力
		多國料理製作(2)	多國料理製作(2)	觀光伴手禮製作(3)	觀光伴手禮製作(3)	具備多國料理及觀光伴手禮製作之能力
		節慶活動規劃(2)	節慶活動規劃(2)			具備領隊導遊與活動規劃之能力
		導遊實務(2)	導遊實務(2)			具備領隊導遊與活動規劃之能力
		領隊實務(2)	領隊實務(2)			具備領隊導遊與活動規劃之能力
		外語導覽及解說實務(2)	外語導覽及解說實務(2)			具備英語、日語表達之能力
<b>彈性學習</b>						
<b>團體活動時間</b>						

### (三) 餐飲管理科(&4080)



科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	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
校選專業 / 廣告行銷與企劃概論															✓				
校選實習 / 會計實務						✓													
校選實習 / 電腦排版設計								✓											
校選實習 / 智慧機器人應用							✓												
校選實習 / 電腦套裝軟體應用										✓									
校選實習 / 多媒體遊戲輔助訓練				✓							✓								
校選實習 / 微電腦修護實作										✓									
校選實習 / 電腦硬體裝修											✓								
校選實習 / 進階多媒體製作與應用														✓					
校選實習 / 多媒體遊戲設計		✓																	
校選實習 / 進階資料庫網站設計							✓												
校選實習 / 初階商業實習		✓																	
科目數統計	0	3	0	0	2	0	1	2	1	0	2	1	0	0	3	5	0	0	0

(二) 觀光事業科(&4070)

表5-5-2餐旅群觀光事業科 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	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	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 / 進階教學																✓			
校必專業 / 台灣觀光資源導論	✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓					✓				✓
校必專業 / 餐飲管理					✓	✓	✓												
校必實習 / 專題實作			✓					✓	✓										
校選一般 / 數學習作																✓			
校選一般 / 臺灣現代文選																✓			
校選一般 / 國文閱讀與寫作																✓			
校選一般 / 生活英語會話																✓			
校選專業 / 觀光日文與會話	✓														✓	✓		✓	
校選專業 / 管家服務學	✓				✓						✓								
校選專業 / 飲料管理學			✓				✓												
校選實習 / 咖啡實務			✓				✓	✓											
校選實習 / 導遊實務	✓				✓		✓								✓				
校選實習 / 蘇打房實務			✓				✓												
校選實習 / 觀光伴手禮製作			✓												✓			✓	
校選實習 / 領隊實務	✓				✓										✓				
校選實習 / 外語導覽及解說實務					✓			✓	✓						✓				
校選實習 / 多國料理製作			✓												✓			✓	
校選實習 / 旅遊網頁製作								✓	✓										
校選實習 / 航空票務實務								✓	✓										
校選實習 / 節慶活動規劃	✓	✓	✓	✓	✓	✓									✓			✓	
科目數統計	6	2	8	2	6	3	6	5	4	1	1	0	0	0	8	6	0	4	1

(三) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-3餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	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 / 進階教學																✓			
校必專業 / 餐旅日文會話	✓																		
校必專業 / 餐飲管理	✓					✓													
校必實習 / 手調飲料實務			✓				✓												
校必實習 / 專題實作										✓									
校選一般 / 數學習作																✓			
校選一般 / 臺灣現代文選																✓			
校選一般 / 國文閱讀與寫作																✓			
校選一般 / 生活英語會話															✓	✓			
校選專業 / 旅管經營管理學					✓													✓	
校選專業 / 觀光學概論	✓										✓				✓				

科目	議題														原住民 民族教育				
	性別 平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭 教育	生涯 規劃		多元 文化	閱讀 素養	戶外 教育	國際 教育
校選專業 / 餐飲安全與衛生概論												✓							
校選專業 / 飲品管理學	✓											✓							
校選實習 / 多媒體製作與應用							✓												
校選實習 / 西點實作														✓					
校選實習 / 餐飲活動規劃實務										✓									
校選實習 / 伴手禮實作														✓					
校選實習 / 蔬果切雕實務			✓																
校選實習 / 創意料理設計與實作										✓									
校選實習 / 多國料理設計實務										✓				✓					
校選實習 / 食物製備實習										✓									
<b>科目數統計</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數表

112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	適性分組：第一、二、三學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
		閩南語文	2	1	1						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		客語文	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		原住民族語文-鄒語	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		閩東語文	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		臺灣手語	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版 適性分組：第一、二、三學年	
	社會領域	歷史	2			2					
		地理	2						2		
		公民與社會	2				2				
	自然科學領域	物理	2			2					A版
		化學	1					1			A版
		生物	1						1		A版
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2			1	1				
	綜合活動領域	環境科學概論	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							
	<b>小計</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		<b>部定必修一般科目總計72學分</b>	
專業科目	商業概論	4	2	2							
	數位科技概論	4	2	2							
	會計學	10	3	3	2	2					
	經濟學	8			4	4					
	<b>小計</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>部定必修專業科目總計26學分</b>	
實習科目	數位科技應用	4			2	2					
	商業溝通	2						2			
	資訊應用技能領域	程式語言與設計	4	2	2						
		多媒體製作與應用	6			3	3				
		資料庫應用	4					2	2		
<b>小計</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>部定必修實習科目總計20學分</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>46</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			
<b>部定必修合計</b>		<b>118</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>14</b>		<b>部定必修總計118學分</b>	



表 6-1-2 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表  
112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	適性分組：第一、二、三學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
		閩南語文	2	1	1						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		客語文	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		原住民族語文-鄒語	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		閩東語文	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
		臺灣手語	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修。
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版 適性分組：第一、二、三學年	
	社會領域	歷史	2						2		
		地理	2					2			
		公民與社會	2				2				
	自然科學領域	物理	2			2				A版	
		化學	1						1	A版	
		生物	1					1		A版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2			1	1				
	綜合活動領域	家政	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		
全民國防教育		2	1	1							
	<b>小計</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>部定必修一般科目總計72學分</b>		
專業科目	觀光餐旅業專論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2			
	<b>小計</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修專業科目總計14學分</b>		
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	旅宿技能領域	房務實務	4	2	2						
		旅館客務實務	4			2	2				
	旅遊技能領域	旅遊實務	4			2	2				
		導覽解說實務	6			3	3				
	遊程規劃實務	4					2	2			
<b>小計</b>	<b>34</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修實習科目總計34學分</b>			
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>48</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
<b>部定必修合計</b>		<b>120</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>部定必修總計120學分</b>		



表 6-1-2 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數表(續)  
112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 4學分 2.08%	進階數學	4					2	2		
		<b>小計</b>	<b>4</b>					<b>2</b>	<b>2</b>	<b>校訂必修一般科目總計4學分</b>	
	專業科目 8學分 4.17%	台灣觀光資源導論	4	2	2						
		餐飲管理	4					2	2		
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>校訂必修專業科目總計8學分</b>	
	實習科目 2學分 1.04%	專題實作	2					1	1		實習分組
		<b>小計</b>	<b>2</b>					<b>1</b>	<b>1</b>		<b>校訂必修實習科目總計2學分</b>
	<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	<b>校訂必修總計14學分</b>
	校訂選修	一般科目	生活英語會話	6	1	1	1	1	1	1	
			國文閱讀與寫作	2					1	1	
臺灣現代文選			4			1	1	1	1		
數學習作			6	1	1	1	1	1	1		
<b>最低應選修學分數小計</b>			<b>18</b>								
專業科目		飲料管理學	4						2	2	
		管家服務學	4						2	2	
		觀光日文與會話	12	3	3	1	1	2	2		
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>20</b>								
		<b>校訂選修學分數合計</b>	<b>58</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>多元選修開設14學分</b>	
<b>必選修學分數總計</b>			<b>192</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>		
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表  
112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	適性分組：第一、二、三學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
		閩南語文	2	1	1						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修
		客語文	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修
		原住民族語文-鄒語	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修
		閩東語文	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修
		臺灣手語	0	(1)	(1)						自由選修。本土語言依學生興趣及成長背景選修課程，採跨班跨群選修
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版 適性分組：第一、二、三學年	
	社會領域	歷史	2							2	
		地理	2						2		
		公民與社會	2				2				
	自然科學領域	物理	2			2					A版
		化學	1							1	A版
		生物	1						1		A版
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2			1	1				
	綜合活動領域	家政	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							
	<b>小計</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>部定必修一般科目總計72學分</b>	
專業科目	觀光餐旅業專論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2	2		
	<b>小計</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修專業科目總計14學分</b>	
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						
	<b>小計</b>	<b>34</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修實習科目總計34學分</b>	
	<b>專業及實習科目合計</b>	<b>48</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	<b>部定必修合計</b>	<b>120</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>部定必修總計120學分</b>	



## 二、課程架構表

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

112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	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4 %		
		選修		14	7 %	不含跨屬性	
	合計(A)			94	49 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	26	14 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	20	10 %		
		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	0	0 %	
			選修		4	2 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %	
			選修		44	23 %	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	98	51 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	68	32 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	130	68 %		
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	192 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 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。 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。 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。					
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 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。 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 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

112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	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %		
		選修		18	9 %	不含跨屬性	
	合計(A)			94	49 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7 %		
		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	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4 %	
			選修		20	10 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1 %	
				20	10 %		

	選修				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	98	51%	
	實習科目學分數	至少 45 學分	56	27%	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計		至多160學分	134	70%	
	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		192 學分	(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節		12 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> <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。  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。  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>					
<p><b>備註：</b></p> <p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。  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。  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。</p>					

表 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112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	38%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2%		
		選修		18	9%	不含跨屬性	
合計(A)			94	49%			
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7%		
		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	25%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5%	
			選修		18	9%	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4%	
			選修		14	7%	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	98	51%		
實習科目學分數		至少 45 學分	56	27%	不含跨屬性		
部定及校訂必修學分數合計		至多160學分	142	74%			
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		192 學分	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節		12 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> <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。  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。  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>							
<p><b>備註：</b></p> <p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。  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。  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。</p>							





# 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

### 嘉義市私立興華高級中學技術型高中彈性學習時間實施補充規定

(107年2月26日第4次課發會通過)

(108年1月14日第3次課發會修正通過)

#### 一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

#### 二、目的

- (一) 嘉義市私立興華高級中學技術型高中(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,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補充規定(以下簡稱本補充規定)。

#### 三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,在一年級~三年級上、下學期,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採應用英語科與資料處理科跨群、餐飲管理科與觀光事業科跨科分別實施。
- (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、本校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:由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前六個月為原則,申請表件如附件(一);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四週,申請表件如附件(二)。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件(三)。
- (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: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;其中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（四）；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件（五）；另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（六）。

- (五) 學校特色活動：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；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（七）。

#### 六、本校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；學生應依本校自主學習實施要點提出申請。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師透由校內簽呈向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (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：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；透由教學組經校內簽呈會知各處室後實施。
  - 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，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

#### 七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
  - 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
  - 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
  - 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

#### 八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
  - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿

足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

（四）學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

- 九、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，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、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。







附件(四)

嘉義市私立興華高級中學技術型高中補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章







附件(七)

嘉義市私立興華高級中學技術型高中\_\_\_\_\_學年度第\_\_\_\_\_學期

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 思辨力 <input type="checkbox"/> .....		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 .....		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名 (請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場 :		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形 (此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

## 嘉義市私立興華高級中學自主學習實施要點

107年8月27日於行政會報提出

107年9月3日課程發展委員會通過

108年1月14日課程發展委員會修正通過

### 一、依據：

- (一)《十二年國民基本教育課程綱要總綱》。
- (二)《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點(草案)》。

### 二、目的：

- (一) 拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習精神。
- (二) 發展學校學生學習特色和銜接學生升學進路。

### 三、原則：

- (一) 彈性學習時間之開設學期，採高一到高三共六學期，每學期規劃一節課為原則，不採計為畢業學分。課程規劃以「學生自主學習」、「充實(增廣)課程」及「學校特色活動」等為原則。另外得配合學生對外競賽需求，進行選手培訓。
- (二) 配合新課綱推動且配合各科專業規劃，安排充實(增廣)教學、補強性教學之微課程(規劃六節課的課程)，如各科專業技能研訓、咖啡美學、桌遊數學等共19門課供同學選讀。
- (三) 學生自主學習由圖書館主辦，統整各處室辦理相關事宜(含學生申請自主學習計畫說明會)。
- (四) 學生得經教師指導，進行自主學習規劃，並得採個人或小組方式，高一以小組課程(技能)研究方式進行、高二以技藝專精或課程探索、高三以創新實作或主題發展進行。
- (五) 學生自主學習資源及平台由圖書館建置維護，收集學生學習計畫與成果，在學生同意下，得公開學習成果、檢核相關績效，提供其他學生參考與學習。

### 四、輔導管理：

- (一) 安排師長輔導學生規劃自主學習計畫，並得安排師長督導自主學習事宜，相關師長得核實計支鐘點費。
- (二) 學生自主學習，出缺勤管理、教室管理以及作息時間，均比照一般課程。
- (三) 學生自主學習計畫訂定統一格式(如附件)，包括學習的主題、內容、進度、方式及所需資源或設備等，每學期依指定時間回報。
- (四) 學生自主學習所需之資訊設備、圖書和使用空間，應依校內相關規定借用，若使用衝突，得由相關處室統一協調之。
- (五) 學生自主學習成果不佳或屢有干擾學習活動情事者，依情節嚴重，由主責處室集中輔導，並依校內規定處理。

### 五、本要點經課程發展委員會討論議定，經行政會報通過後公佈實施，修正時亦同。

附件

(一)「學生自主學習計畫書」，格式如下，每學期於開學前提出。不敷使用可自行延伸。

嘉義市私立興華高級中學技術型高中學生「自主學習」計畫書 (範例)

撰寫日期：○○○年○○月○○日

一、計畫名稱：閱讀心得寫作/ 小論文寫作/名家作品賞析/上台分享

二、執行期程：108年9月 日到109年1月 日

三、執行者：高○○班 ○○號 ○○○

四、動機目的：1.

2.

五、計畫內容：1.

2.

六、執行方法：(請描述透過何種行動、策略或方法達成)

1.先找同好分組，可以就同一作家同一主題

2.

七、預期效益：1.喜歡閱讀、研究、探索，在高中生涯留下美好的印象培養終身學習的能力

2.

3.

八、指導、協辦或贊助單位：

(一) 所需資源或設備：圖書、雜誌、報紙、電腦

(二) 計畫輔導老師及其建議：

(二) 撰寫「成果報告書」，格式如下，每學期於期末考前繳交，不敷使用可自行延伸。

嘉義市私立興華高級中學技術型高中學生「自主學習」成果報告書 (範例)  
撰寫日期：○○○年○○月○○日

一、計畫名稱：閱讀心得寫作/ 小論文寫作/名家作品賞析/上台分享

二、執行期程：108年09月 日(星期四)至109年01月 日(星期三)

三、執行者：高○○班○○號○○○

四、整體計畫執行狀況描述：

- 1.
- 2.
- 3.

五、成效說明與實際產出：

- 1.
- 2.
- 3.

六、自主學習歷程：(請摘要說明)

- 1.
- 2.
- 3.

七、學習心得：

- 1.
- 2.
- 3.

八、結論與具體建議：

九、附件：(可附加佐證資料、文書紀錄、照片或相關計畫運作情形資料等)

### 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	
資料處理科	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	
觀光事業科	1	1	1	1	1	1	

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		
第一學年	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	
	吃喝玩樂在台灣	1	18	全校各科			V			內聘	
	少年波麗士大人	1	6	全校各科			V			內聘	
	全球面面觀：多元文化的迪士尼音樂	1	18	全校各科			V			內聘	
	食藝美學-產地到餐桌	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
	食材認識	1	6	全校各科			V			內聘	
	進階咖啡美學	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
	初階咖啡美學	1	6	全校各科			V			內聘	
	街頭健身	1	6	全校各科				V		內聘	
	音樂與動畫	1	18	全校各科			V			內聘	
	電影文學	1	18	全校各科			V			內聘	
	就愛流行樂	1	18	全校各科			V			內聘	
	桃城茶樣子	1	6	全校各科			V			內聘	
	專業技能研訓	1	6	全校各科			V			內聘	
	簡報故事力	1	18	全校各科			V			內聘	
	走讀歷史-糖鐵線的探訪	1	18	全校各科			V			外聘	
	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	
	吃喝玩樂在台灣	1	18	全校各科			V			內聘	
	蔬果盤飾	1	6	全校各科			V			內聘	
	全球面面觀：多元文化的迪士尼音樂	1	18	全校各科			V			內聘	
	基礎杯飾	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
	全球面面觀：多元文化的韓國影視	1	6	全校各科			V			內聘	
基礎素描	1	6	全校各科			V			內聘		
茶藝美學	1	6	全校各科			V			內聘		
音樂與動畫	1	18	全校各科			V			內聘		
電影文學	1	18	全校各科			V			內聘		
就愛流行樂	1	18	全校各科			V			內聘		
街頭健身(二)	1	6	全校各科				V		內聘		
專業技能研訓	1	6	全校各科			V			內聘		
簡報故事力	1	18	全校各科			V			內聘		
走讀歷史-糖鐵線的探訪	1	18	全校各科			V			外聘		
第二學年	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	
	吃喝玩樂在台灣	1	18	全校各科			V			內聘	
	全球面面觀：多元文化的迪士尼音樂	1	18	全校各科			V			內聘	
	音樂與動畫	1	18	全校各科			V			內聘	
	電影文學	1	18	全校各科			V			內聘	
	公民科學家	1	6	全校各科			V			內聘	
	就愛流行樂	1	18	全校各科			V			內聘	
	民宿經營	1	6	全校各科			V			內聘	
	專業技能研訓	1	6	全校各科			V			內聘	
	簡報故事力	1	18	全校各科			V			內聘	
	葡萄酒鑑賞	1	6	全校各科			V			內聘	

第二學期	文學創作實驗課程	1	6	全校各科			V		內聘
	飲品調製	1	6	全校各科			V		內聘
	走讀歷史-糖鐵線的探訪	1	18	全校各科			V		外聘
	健康醫療照護	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
	吃喝玩樂在台灣	1	18	全校各科			V		內聘
	全球面面觀：多元文化的迪士尼音樂	1	18	全校各科			V		內聘
	高中生的法學鮮體驗	1	6	全校各科			V		內聘
	音樂與動畫	1	18	全校各科			V		內聘
	電影文學	1	18	全校各科			V		內聘
	就愛流行樂	1	18	全校各科			V		內聘
	科學閱讀	1	6	全校各科			V		內聘
	攝影寫真	1	6	全校各科			V		內聘
	專業技能研訓	1	6	全校各科			V		內聘
	雞尾酒鑑賞	1	6	全校各科			V		內聘
簡報故事力	1	18	全校各科			V		內聘	
走讀歷史-糖鐵線的探訪	1	18	全校各科			V		外聘	
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
	吃喝玩樂在台灣	1	18	全校各科			V		內聘
	表演創作	1	6	全校各科			V		內聘
	全球面面觀：多元文化的迪士尼音樂	1	18	全校各科			V		內聘
	思考：智慧的啟航	1	6	全校各科			V		內聘
	音樂與動畫	1	18	全校各科			V		內聘
	電影文學	1	18	全校各科			V		內聘
	就愛流行樂	1	18	全校各科			V		內聘
	專業技能研訓	1	6	全校各科			V		內聘
	生涯檔案製作	1	6	全校各科			V		內聘
	學習歷程製作	1	6	觀光事業科 餐飲管理科			V		內聘
	面試技巧	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				V	內聘
	簡報故事力	1	18	全校各科			V		內聘
	走讀歷史-糖鐵線的探訪	1	18	全校各科			V		外聘
	運動與健康	1	6	全校各科			V		內聘
第三學年	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘
	吃喝玩樂在台灣	1	18	全校各科			V		內聘
	美姿美儀	1	6	觀光事業科 餐飲管理科				V	內聘
	全球面面觀：多元文化的迪士尼音樂	1	18	全校各科			V		內聘
	健康與休閒生活	1	6	全校各科			V		內聘
	簡歷製作	1	6	全校各科			V		內聘
	音樂與動畫	1	18	全校各科			V		內聘
	電影文學	1	18	全校各科			V		內聘
	未來想像與生涯進路	1	6	全校各科			V		內聘
	就愛流行樂	1	18	全校各科			V		內聘
	多媒體音樂	1	6	全校各科			V		內聘
	專業技能研訓	1	6	全校各科			V		內聘
	生涯檔案製作	1	6	全校各科			V		內聘
	簡報故事力	1	18	全校各科			V		內聘
	走讀歷史-糖鐵線的探訪	1	18	全校各科			V		外聘

## 玖、學生選課規劃與輔導

### 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學習作	資料處理科	1	1	1	1	1	1
			觀光事業科	1	1	1	1	1	1
			餐飲管理科	1	1	1	1	1	1
2.	一般	臺灣現代文選	觀光事業科	0	0	1	1	1	1
			餐飲管理科	0	0	1	1	1	1
3.	一般	國文閱讀與寫作	資料處理科	0	0	0	0	1	1
			觀光事業科	0	0	0	0	1	1
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
4.	一般	生活英語會話	資料處理科	1	1	1	1	1	1
			觀光事業科	1	1	1	1	1	1
			餐飲管理科	1	1	1	1	1	1
5.	專業	旅管經營管理學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	觀光學概論	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
7.	專業	觀光日文與會話	觀光事業科	3	3	1	1	2	2
8.	專業	餐飲安全與衛生概論	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0
9.	專業	管家服務學	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
10.	專業	飲料管理學	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
11.	專業	飲品管理學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
12.	實習	蘇打房實務	觀光事業科	3	3	0	0	0	0
13.	實習	會計實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	電腦排版設計	資料處理科	0	0	0	0	2	2
15.	實習	電腦套裝軟體應用	資料處理科	3	3	0	0	0	0
16.	實習	資料庫程式設計	資料處理科	0	0	2	2	0	0
17.	實習	會計資訊系統實作	資料處理科	1	1	0	0	0	0
18.	實習	遊戲發展實務	資料處理科	3	3	0	0	0	0
19.	實習	進階資料庫網站設計	資料處理科	0	0	0	0	2	2
20.	實習	初階商業實習	資料處理科	0	0	0	0	2	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

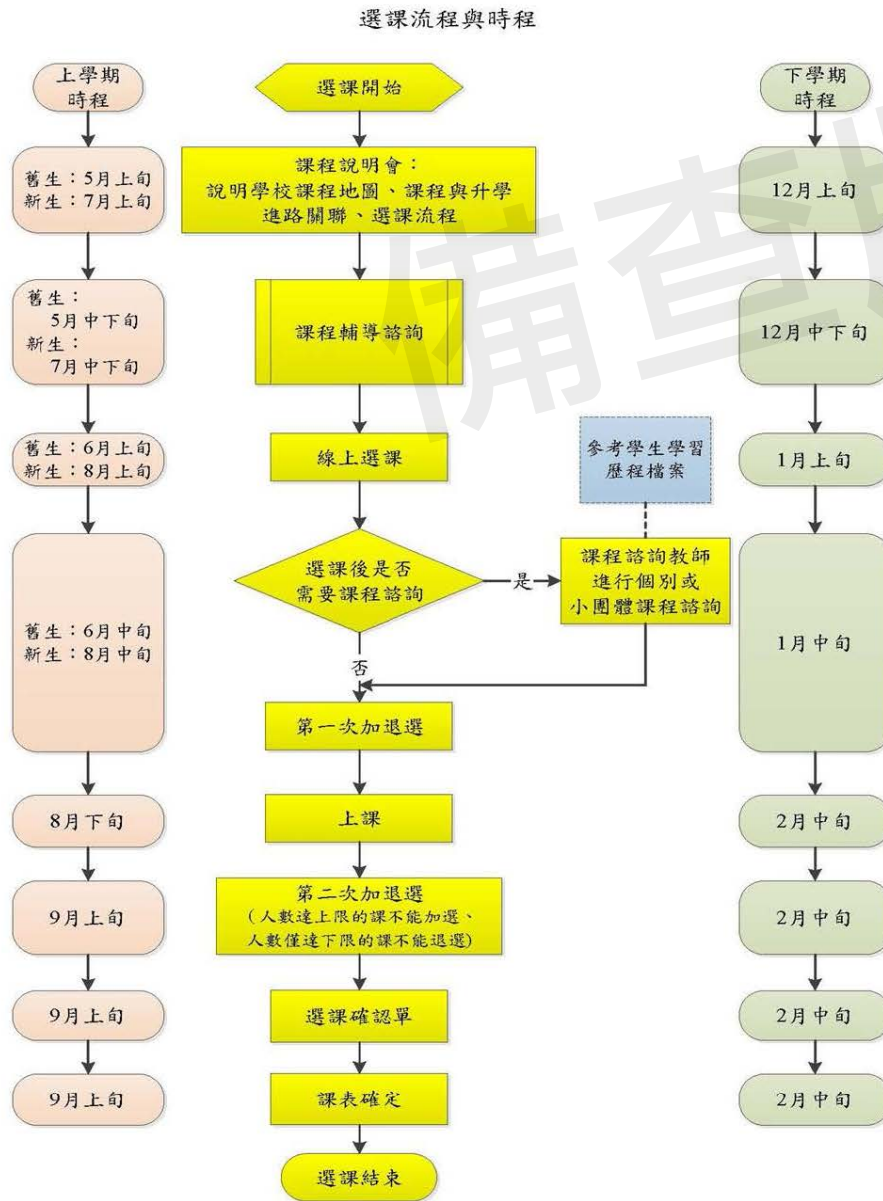
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	多媒體遊戲輔助訓練	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH3選1
2.	實習	微電腦修護實作	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH3選1
3.	實習	進階多媒體製作與應用	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH3選1
4.	專業	商業經營概論	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AJ3選1
5.	專業	行銷概論	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AJ3選1
6.	專業	廣告行銷與企劃概論	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	AJ3選1
7.	實習	多媒體製作與應用	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AK3選1
8.	實習	西點實作	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AK3選1
9.	實習	多國料理設計實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AK3選1
10.	實習	餐飲活動規劃實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AL3選1
11.	實習	伴手禮實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AL3選1
12.	實習	創意料理設計與實作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AL3選1
13.	實習	導遊實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AM3選1
14.	實習	領隊實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AM3選1
15.	實習	外語導覽及解說實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AM3選1
16.	實習	咖啡實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AN3選1
17.	實習	觀光伴手禮製作	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AN3選1



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		
18.	實習	航空票務實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AN3選1
19.	實習	多國料理製作	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	A03選1
20.	實習	旅遊網頁製作	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	A03選1
21.	實習	節慶活動規劃	觀光事業科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	A03選1
22.	實習	中式麵食實作	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科跨班	AP3選1
23.	實習	蔬果切雕實務	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科跨班	AP3選1
24.	實習	食物製備實習	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科跨班	AP3選1
25.	實習	智慧機器人應用	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AQ3選1
26.	實習	電腦硬體裝修	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AQ3選1
27.	實習	多媒體遊戲設計	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AQ3選1

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)



### (二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月10日(舊生)、7月12日(新生)、12月09日(下學期時程)	選課說明會	1、上學期時程舊生利用前一學期5月中旬進行選課說明會 2、上學期時程新生利用報到時段進行選課說明會 3、下學期時程利用12月上旬
2	5月24日(舊生)、7月19日(新生)、12月16日(下學期時程)	辦理課程輔導諮詢	1、上學期時程舊生利用5月中下旬辦理課程輔導諮詢 2、上學期時程新生利用7月中下旬辦理課程輔導諮詢

			諮詢 3、下學期時程利用12月中下旬
3	6月3日(舊生)、8月2日(新生)、1月6日(下學期時程)	線上選課	1. 進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖
4	6月17日(新生)、8月9日(舊生)、1月13日(下學期時程)	選課後是否需要課程諮詢及第一次加退選	1、選課後若需要課程諮詢，則透過課程諮詢教師參考其學習歷程檔案，進行課程諮詢或小團體諮詢後，進行第一次加退選。 2、選課後若無需課程諮詢，則可直接進行第一次加退選。
5	8月30(上學期時程)、2月10日(下學期時程)	正式上課	1、上學期於8月下旬正式上課。 2、下學期於2月中旬正式上課。
6	9月6日(上學期時程)、2月10日(下學期時程)	第二次加退選	1、上學期於9月上旬辦理第二次加退選。 2、下學期於2月中旬辦理第二次加退選。 3、人數達上限的課程不能加選，人數僅達下限的課程不能退選。
7	9月6日(上學期時程)、2月10日(下學期時程)	課程確定及選課結束	1、上學期於9月上旬確定課程及選課結束。 2、下學期於2月中旬確定課程及選課結束。

### 三、選課輔導措施

備查版

## 嘉義市私立興華高級中學選課輔導實施計畫

### (一)依據

- 1、教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總」。
- 2、教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定。
- 3、教育部國民及學前署 106 年 7 月 26 日臺教國署高字第 1060075928B 號發布之「教育部國民及學前署建置高級中等階段生習歷程檔案作業要點」。

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

### (三)實施方式

- 1、完備學生課程諮詢序。
- 2、規劃學生選課相關範。
- 3、登載學生習歷程檔案。
- 4、定期檢討選課輔導措施。

### (四)實施內容

#### 1、完備學生課程諮詢程序：

- (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (2) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢設置要點規定，優先由各群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (3) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明課程輔導諮詢流程、選課及加退作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃、活動或講座，協助學自

我探索、了解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

2、規劃學生選課相關範：

(1) 訂定本校學生選課及加退作業時程，如附件二。

(2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實方式及各項作業期程。

3、登載學生習歷程檔案：

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

(2) 辦理學生習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A. 學生訓練：每學期於彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C. 家長說明：每學期得結合校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4、落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(五) 定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

112學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

嘉義市私立興華高級中學技術型高中  
課程自我評鑑計畫

111年11月21日於課程發展委員會會議通過

一、依據：

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日 臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日 臺教授國部字第 1080031188B 號令發布之「1 高級中等學校課程評鑑機沉辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日 臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的：

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展，強化教師教學品質及提升學生學習之成效。
- (二) 每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- (三) 評估本校課程實遊成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

三、課程評鑑組織及分工

- (一) 本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、群課程研究會及各科/領域教學研究會。

(二) 評鑑組織分工

組織	工作內容
1、課程發展委員會	1、規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。 2、審議課程評鑑實施計畫。 3、依課程評鑑結果修正學校課程計畫。
2、課程自我評鑑小組	1、由校長自課程發展委員會成員，聘請 9 至 11 人組成課程自我評鑑小組。 2、協助發展學校課程評鑑之檢核工作。 3、彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 4、完成學校課程鑑報告。
3、跨域核心小組	1、開設跨域多元選修課程。 2、研發跨域多元選修教材。 3、協助規劃及開設彈性學習時間。
4、各科/領域教學研究會	1、由各科/領域之召集人及該科教師組成，教師提供自我檢核相關資料。

	<p>2、彙整學生學習成效的質性分析與量化結果。</p> <p>3、協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。</p> <p>4、協助教材選擇並進行評鑑。</p> <p>5、開設多元選修課程。</p> <p>6、協助規劃及開設彈性學習時間。</p> <p>7、協助教師公開授課相關事宜搭配高職優質化實施(備課、公開授課及議課)。</p> <p>8、學習歷程檔案經驗分享。</p>
--	--

#### 四、評鑑內容與說明

- (一) 課程規劃：確立學校課程發展委員會之組成及運作方式是否符合課程綱要實施要點的規定、檢核學校開設課程是否符合學校教育願景及學校總體課程、學校課程地圖、團體活動時施規劃、彈性學習時間實施規劃及修正學生課程計劃等。
- (二) 教學實施：檢視課程實施空間與設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、教師培力與專業增能(含教師社群運作：如核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進)，鼓勵及自辦教師參與研習及進修、教師共同備課、觀課及議課。
- (三) 學生學習：檢視學習歷程檔案上傳情形、學生學習成效(經由小考、期中考及期末考等之統計資料、各項競賽及證照表現、心得回饋)、多元表現成果(團體志工服務、競賽參與、檢定證照、彈性學習、職場學習、其他活動等。)、補救輔導措施等實施情形。

#### 五、評鑑結果的之運用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整與改進教學策略與成效。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展與之參與及理解。

五、評鑑時程表：

學校課程自我評鑑之各項工作的時程安排如下表，以一年為一個循環，十二年國民基本教育課程綱要新課程實施初期可每年執行課程自我評鑑，待學校整體課程經適度調整穩定後，在考量學校課程精進的實際需求及行政作業負荷下，可每二至三年實施一次課程自我評鑑。

工作項目	實施月份											
	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8
擬定學校課程自我評鑑計畫	■											
評鑑小組執行自我評鑑			■									
教師自我檢核課程實施狀況			■									
填寫教師教學自我檢核表							■					
填寫學生回饋表							■					
各科教學研究會彙集回饋意見並進行課程自我檢核								■				
完成課程自我評鑑結果報告								■				
執行改進實施方案										■		
修正學校課程計劃												

七、本計畫經課程發展委員會會議決議通過，陳請 校長核定後施行，修正時亦同。

備查版



附件之1 自我評鑑內容

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果 (分數由低至高為1~5分)	
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
一、 課程 規劃	1. 學校課程發展委員會組織與運作健全	1-1 學校課程發展委員會之組成及運作方式符合課程綱要實施要點的規定。	1. 課程發展委員會組織要點		
		1-2 成立課程核心工作小組，規劃學校教育願景及學校總體課程。	1. 課發會會議紀錄 2. 核心工作小組組織章程 3. 核心工作小組會議紀錄		
		1-3 課程發展委員會訂定課程自我評鑑計畫，成立課程自我評鑑小組，進行課程評鑑。	1. 課發會會議紀錄 課程評鑑計畫。		
	2. 發展具體可行的學校課程計畫	2-1 課程核心工作小組，與各領域教學研究會雙向溝通，並定期召開會議討論，訂定學校願景及學校總體課程目標。	1. 核心工作小組會議紀錄 2. 學校願景圖像 3. 學校總體課程目標		
		2-2 依據學校課程地圖建構原則及步驟，建構學校課程地圖。	1. 核心工作小組會議紀錄 2. 學校課程地圖		
		2-3 依據學校課程地圖及課程綱	核心工作小組會議紀錄		

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果 (分數由低至高為1~5分)		
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)	
		要，擬定學校總體課程計畫，並送交課程發展委員會通過。	學校總體課程計畫 課程學分配置表			
二、 教學 實施	1. 課程實施 空間與設 備	1-1 應依高級中等學校課程綱要規定，考量教學設備、安全及空間等因素，得實施分組教學。				
		1-2 配合新課綱回應課程實施需求，重新檢視教學設備，並依實際需求調整設備。				1. 教室設置情形調查表。 2. 教師設置需求調查表。
		1-3 配合新課綱發展之技能領域課程，補助充實基礎教學實習設備，補助改善實習教學環境與設施				
	2. 學生選課 說明與輔導	2-1 規劃選課輔導流程(含課程諮詢及學生選課及加退選階段)	1. 選課輔導手冊。 2. 課程諮詢輔導紀錄。			
	2-2 規劃選課輔導措施，辦理課程說明會及協助學生適性選課	3. 教師研習心得回饋。				

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果 (分數由低至高為1~5分)	
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
		2-3 每學年辦理一次教師研習，針對學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用進行增能。			
	3. 多元選修課程開設	3-1 選修課程符合學校特色發展，深化學生的學習內涵 3-2 選修課程落實適性探索與實踐多元發展。	1. 多元選修學生選修人數統計表。 2. 課程諮詢輔導紀錄。 3. 學生選課分發志願序統計。		
	4. 教師培力與專業增能	4-1 成立教師專業社群，鼓勵教師共同備課及專業對話。 4-2 教師參與研習及進修，並分享心得。 4-3 實施教師共同備課、觀課及議課。	1. 專業社群相關紀錄 2. 研習進修紀錄 3. 心得分享紀錄 4. 觀課及議課紀錄三部曲。		
三、學生學習	1. 學習歷程檔案上傳	1-1 每學年上傳課程學習成果(最多6件)，並由教師進行認證。 1-2 每學期學生自主上傳多元表現，(每學年最多10件)	1. 學生學習歷程檔案資料分析。 2. 學習歷程檔案多元表現資料分析。		
	2. 學生學習成效	2-1 透由學習成效直接評量方法	1. 學生學業表現統計資料。		

評鑑項目	評鑑規準	評鑑重點	評鑑方式與資料來源	評鑑結果 (分數由低至高為1~5分)		
				量化結果	質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)	
		(小考、期中考及期末考等)之統計資料,檢視學生學習狀況	2. 學生檢定通過率。			
		2-2 各專業群科學生各項競賽及證照表現				
		2-3 了解學生平時的學習情況,以作為學校進一步改善的依據				
3. 多元表現成果	3-1 學生於彈性學習時間之學習成果。	3-2 學生於團體活動時間之學習成果	1. 彈性學習時間之學習回饋單。 2. 團體活動時間之學習回饋單。 3. 其他學單習心得回饋。			
				3-3 學生幹部經歷、競賽成果、檢定證照、志工服務、實作評量及其他學習心得回饋		
4. 補救輔導措施	4-1 辦理扶弱計畫:針對各考科成績落於全年級後25%者申請參加。	4-2 針對學習落後的學生,有效提升其學業成績	1. 學生學業表現統計資料。 2. 補助後學習表現對照表。			

備註:每項指標配分以5.4.3.2.1為準,各項分數之判斷依據如下:

5 係指「該指標符合程度達85%以上」

4 係指「大多數執行成效良好」或「符合程度達70%~84%」

- 3 係指「執行成效普通」或「符合程度達 55%-69%」
- 2 係指「符合程度達 40%-54%的達成程度」
- 1 係指「39%以下的達成程度」

附件之 2 綜合評鑑結果分析表

項目	量化結果 (平均)	頗具成效、學校特色，可持續保持，提供其他學校參考之事項	遭遇困難與待改進事項
課程規劃			
教學實施			
學生學習			

附件之 3 綜合評鑑結果建議表

項目	評鑑後之具體改進策略
對學校本身的建議	
對教育主管機關的建議	



## 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 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階數學		
	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：數學			
	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：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	專業精進、進學涵養			
適用科別	餐飲管理科	資料處理科	觀光事業科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.引導學生更加瞭解數學 I-IV 的內容，並增進數學應用能力。2.加強學生數學演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。3.訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。4.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	餐飲管理科 (閱讀素養) 資料處理科 (閱讀素養) 觀光事業科 (閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
說明課程內容及教學目標		說明本學期之課程規劃與教學內容		1 高三上
數與式		科學記號與有效位數、數值計算與誤差。		3
指數與對數		受指數的成長或衰退、常用對數與科學記號之連結。		4
直線與圓		代數與幾何的連結:直線與圓的方程式。對稱性、平面幾何的綜合應用。		4
多項式		利用電腦軟體學習多項式的繪圖與應用。		4
三角比		坡度、極坐標、簡易三角測量。		4
數列與級數		觀察並具體操作具有規律的數列或圖形，並寫出其遞迴關係式及一般項。		4
數據分析		百分位數、統計圖表、常用統計量與數據分析。根據數據的特徵或欲調查之目的，選擇適當的統計量。理解二維數據散佈圖，觀察兩數據可能的關係，若有線型關係則能做最適直線並且理解相關係數的意義，能用於溝通、解釋和預測。		4
邏輯		認識命題及其否定，兩命題的或、且推論關係，充分、必要、充要條件。		4
排列組合		有系統地計數方法:窮舉法、樹狀圖、基本計數原理(加法原理、乘法原理、取捨原理)、排列、組合與二項式定理。		4
圓錐曲線		介紹圓錐曲線和二次曲面在科學與建築工程中的具體應用，以讓學生認識數學曲線與曲面之美麗與實用。		4
機率		學習機率、不確定性的思維。		4
三角函數的圖形性質		探討週期現象的數學模型:音波、光波。以圖騰或是裝飾條紋呈現重複模式的週期性現象，並讓學生判斷週期性現象的基本模式。		4
指數和對數		生活中的指數模型與對數模型:地震規模，金融與理財，平均成長率，連續複利與 e 的認識，自然對數函數。		4
平面向量		連結藝術、設計學群的需求，包括包裝、商標、字型，都有向量方法，乃至專業電腦輔助設計軟體中的向量表徵。向量夾角與人臉辨識。		4
空間概念與圖形		理解空間概念，認識認識球面上的大圓與小圓，並提供文史藝術設計等方面的基礎數學素養，連結生活中(例如建築、裝飾和商業設計中)常見的形體。		4
矩陣與資料表格		將矩陣視為資料表，用電腦做矩陣運算的觀念與示範。透過電腦輔助方式(如 Excel)，讓學生實際從電腦表單中操作數據的變化，強化學生對於矩陣為資料表的心像。		4
主觀機率與 客觀機率		根據機率性質檢視主觀機率的合理性，根據已有的數據獲得客觀機率。透過主觀機率與機率性質的推論，讓學生體會機率在個人生活與社會情境		4



	中的價值:在不確定的情況下,協助理性的思考與決策。透過客觀機率,讓學生認識機率與統計的連結,並理解生活經驗中獲得的機率,經常屬於客觀機率。		
個案分析報告及撰寫	三人一組,選擇此門課之授課主題,自行挑選某一主題並結合生活經驗、時事製作報告。Ex:生活中的函數實例--如果女朋友問你:世上你愛誰?最佳答案為何?	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量,評量方式為: <input type="checkbox"/> 檔案評量 <input type="checkbox"/> 口語評量 <input type="checkbox"/> 其他: <u>團隊合作</u>		
教學資源	1.自編或選購坊間合適之教材,教材之編選顧及日常生活與職業群中現實問題的應用,並在教材中安排隨堂練習,供學生在課堂上演練,使理論與應用並重,在情境中求真實。2.部分內容編寫使用計算器、電腦軟體(如:試算表)解決相關問題之操作說明。		
教學注意事項	教學方法: 1.每個數學概念的介紹,宜由實例入手,提綱挈領,化繁為簡,歸納出一般的結論。2.部分內容可使用計算器或電腦軟體求值與作圖。教學評量: 1.教學評量方式宜多樣化,除紙筆測驗外,應配合單元學習目標,採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。2.部分內容應允許學生使用計算器或電腦軟體求值與作圖,不宜要求學生以筆算方式處理繁複數值的計算。		

表 11-2-1-2 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣現代文選			
	英文名稱	Taiwan Contemporary Literature			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：語文				
	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：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	專業精進、進學涵養				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作深度語體文之興趣及能力。(二)培養學生閱讀與欣賞深度文選、古典小說選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。(三)指導學生研讀中國文化基本教材大學，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。(四)指導學生熟習常用應用文一般公文等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。(五)促進學生思考、組織、創造、想像、分析及評鑑之能力。				
議題融入	資料處理科(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) 課程介紹及目標		介紹本課程內容及教學目標		1	
(二) 現代文閱讀策略之介紹		1.擷取訊息之定義及判讀 2.發展解釋之定義及判讀 3.統整歸納之定義及判讀 4.省思評鑑之定義及判讀		8	
(三) 台灣現代文學之發展		1.何謂台灣現代文學? 2.現代文學的流變 (1)四十年代—皇民化運動,禁用漢語、漢文,新文學運動式微。 (2)五十年代—反共文學、戰鬥文學、懷鄉組曲 (3)五、六十年代—現代主義文學 (4)七十年代—鄉土文學 (5)八十年代—多元化文學 (6)九〇年代—世紀末文學—解構、顛覆、追新 摹奇感官情色書寫、同志文學、病痛文學、旅遊文學、網路文學		9	此階段以小組分組報告方式進行課程內容,藉以此訓練同學蒐集資料、統整能力
(四) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹：楊逵-和平宣言 2.作家暨文章介紹：吳濁流-亞細亞的孤兒 3.作家暨文章介紹：白先勇-孽子		6	
(五) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹：張秀亞-婚姻 2.作家暨文章介紹：鍾理和-原鄉人 3.作家暨文章介紹：李昂-殺夫		6	
(六) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹：廖輝英-油麻菜籽、2.作家暨文章介紹：洪醒夫-黑面慶仔 3.作家暨文章介紹：賴和-鬥閩熱		6	
(七) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹：王禎和-嫁妝一牛車 2.作家暨文章介紹：黃春明-兒子的大玩偶 3.電影欣賞—兒子的大玩偶		6	
(八) 台灣文學與電影		臺灣電影新浪潮 (1)鄉土文學v.s新電影時期 (2)現代文學v.s新電影時期 (3)以朱天文作品為例		6	
(九) 台灣文學與影視作品		臺灣小說與影視之對話 (1)介紹曹瑞原導演與作品 (2)經典文學作品與影視產業之火花 (3)以「一把青」為例進行探討		6	
(十) 新興網路小說		網路小說與影視之對話 (1)介紹九把刀、藤井樹、痞子蔡作家之作品 (2)新創文學作品與影視產業之火花 (3)以「那些年我們一起追的女孩」為例進行探討		6	
(十一) 現代文學-在地文學		1.介紹女性文學、原住民文學 2.女性主義文學的寫作及興起背景 3.原住民文學的寫作及興起背景 4.認識張亦絢、瓦歷斯·諾幹等作家及作品		6	
(十二) 現代文學-在地文學		1.介紹同志文學、海洋文學 2.同志文學的寫作及興起背景 3.海洋文學的寫作及興起背景 4.探討黃惠偵「我和我的T媽媽」作品 5.欣賞海洋文學作家廖鴻基之紀錄片		3	
(十三) 探究現代文學之發展		1.分組報告 (1)同學以4-5人為一組,選定一位作家進行專題報告 (2)剖析該作家之文學風格與成就 (3)針對該作家及作品進行評價與鑑賞		3	

合 計	72
學習評量 (評量方式)	採多元評量，評量方式為： <input checked="" type="checkbox"/> 紙筆測驗 <input type="checkbox"/> 檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 習作評量 <input checked="" type="checkbox"/> 口語評量 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：分組討論
教學資源	1. 收集相關文獻自編或選購坊間合適之教材。 2. 相關網站查詢。
教學注意事項	教學方法：1. 問題導向教學法 (1)教師講述教材內容。(2)教師提出相關問題，供上課學生討論。 2. 分組討論及報告 (1)學生二人一組。(2)設定報告主題及問題。(3)進行資料收集。(4)進行報告討論。(5)撰寫相關報告。 3. 實地參觀 (1)文學館。(2)撰寫參觀報告

表 11-2-1-3 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學習作			
	英文名稱	Mathematics Practice			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 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：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	專業精進、進學涵養				
適用科別	餐飲管理科	資料處理科	觀光事業科		
	6	6	6		
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 提昇學生對於數字的計算、理解能力，以能充分了解內容。2. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。3. 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	餐飲管理科 (閱讀素養) 資料處理科 (閱讀素養) 觀光事業科 (閱讀素養)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
說明課程內容及教學目標		說明本課程之課程規劃與教學內容		1	
數學領域學習重點之認識		1. 數與量 2. 代數 3. 空間與形狀 4. 變化與關係 5. 資料與不確定性		8	
坐標系與函數圖形		探討距離與分點公式的應用、函數概念、配方法、二次函數圖形的描繪與其應用，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
直線方程式		探討斜率的概念、直線方程式、二直線間的關係，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
式的運算		探討除法原理、綜合除法、餘(因)式定理及其應用，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
三角函數		探討角度的換算、同界角與標準位置角、銳角與任意角三角函數、正(餘)弦函數圖形的變化、三角函數的應用，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
圓與直線		探討圓的標準式與一般式、圓與直線相交的情形，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
數列與級數		探討規則數列與級數的表示法、規則級數總和求法，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
不等式及其應用		探討圖解元一次不等式與二元一次不等式、二元一次不等式的應用，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
指數與對數		探討指數函數與對數函數圖形的關係及其變化、常用對數首數與尾數的應用，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
排列組合		探討樹狀圖、排容原理、相異物直線排列、不盡相異物的排列、一般組合概念，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
機率與統計		探討古典機率的觀念、統計的基本概念、統計資料整理與圖表繪製、簡易統計量的計算與解讀，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
二次曲線		探討在日常生活接觸的各種曲線中，比如：投擲籃球的路徑是拋物線、盤子的形狀有圓形或橢圓形，將拋物線、圓與橢圓、雙曲線合稱為圓錐曲線。因為在平面坐標系中，其對應的方程式均為二元二次式，並檢討課本習題、銜接教材、補充增廣教材之講授或日常生活應用實例。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量，評量方式為： <input checked="" type="checkbox"/> 紙筆測驗 <input type="checkbox"/> 檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 習作評量 <input type="checkbox"/> 口語評量 <input type="checkbox"/> 其他：__團隊合作				
教學資源	1. 自編或選購坊間合適之教材，教材之編選額及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。2. 部分內容編寫使用計算器、				

	電腦軟體(如：試算表)解決相關問題之操作說明。
教學注意事項	教學方法：1. 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。2. 部分內容可使用計算器或電腦軟體求值與作圖。教學評量：1. 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。2. 部分內容應允許學生使用計算器或電腦軟體求值與作圖，不宜要求學生以筆算方式處理繁複數值的計算。

表 11-2-1-4嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣現代文選			
	英文名稱	Taiwan Contemporary Literature			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 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：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	專業精進、進學涵養				
適用科別	餐飲管理科		觀光事業科		
	4		4		
	第二學年 第三學年		第二學年 第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作深度語體文之興趣及能力。(二)培養學生閱讀與欣賞深度文選、古典小說選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。(三)指導學生研讀中國文化基本教材大學，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。(四)指導學生熟習常用應用文一般公文等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。(五)促進學生思考、組織、創造、想像、分析及評鑑之能力。				
議題融入	餐飲管理科 (閱讀素養) 觀光事業科 (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) 課程介紹及目標		介紹本課程內容及教學目標		1	
(二) 現代文閱讀策略之介紹		1.擷取訊息之定義及判讀 2.發展解釋之定義及判讀 3.統整歸納之定義及判讀 4.省思評鑑之定義及判讀		8	
(三) 台灣現代文學之發展		1.何謂台灣現代文學? 2.現代文學的流變 (1)四十年代—皇民化運動,禁用漢語、漢文,新文學運動式微。 (2)五十年代—反共文學、戰鬥文學、懷鄉組曲 (3)五、六十年代—現代主義文學 (4)七十年代—鄉土文學 (5)八十年代—多元化文學 (6)九〇年代—世紀末文學-解構、顛覆、追新 摹奇感官情色書寫、同志文學、病痛文學、旅遊文學、網路文學		9	此階段以小組分組報告方式進行課程內容,藉以此訓練同學蒐集資料、統整能力
(四) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹:楊逵-和平宣言 2.作家暨文章介紹:吳濁流-亞細亞的孤兒 3.作家暨文章介紹:白先勇-孽子		9	
(五) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹:張秀亞-婚姻 2.作家暨文章介紹:鍾理和-原鄉人 3.作家暨文章介紹:李昂-殺夫		9	
(六) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹:廖輝英-油麻菜籽、2.作家暨文章介紹:洪醒夫-黑面慶仔 3.作家暨文章介紹:賴和-門閩熱		6	
(七) 經典散文欣賞		1.作家暨文章介紹:王禎和-嫁妝一牛車 2.作家暨文章介紹:黃春明-兒子的大玩偶 3.電影欣賞-兒子的大玩偶		6	
(八) 台灣文學與電影		臺灣電影新浪潮 (1)鄉土文學v.s新電影時期 (2)現代文學v.s新電影時期 (3)以朱天文作品為例		6	
(九) 台灣文學與影視作品		臺灣小說與影視之對話 (1)介紹曹瑞原導演與作品 (2)經典文學作品與影視產業之火花 (3)以「一把青」為例進行探討		6	
(十) 新興網路小說		網路小說與影視之對話 (1)介紹九把刀、藤井樹、痞子蔡作家之作品 (2)新創文學作品與影視產業之火花 (3)以「那些年我們一起追的女孩」為例進行探討		3	
(十一) 現代文學-在地文學		1.介紹女性文學、原住民文學 2.女性主義文學的寫作及興起背景 3.原住民文學的寫作及興起背景 4.認識張亦絢、瓦歷斯·諾幹等作家及作品		3	
(十二) 現代文學-在地文學		1.介紹同志文學、海洋文學 2.同志文學的寫作及興起背景 3.海洋文學的寫作及興起背景 4.探討黃惠偵「我和我的T媽媽」作品 5.欣賞海洋文學作家廖鴻基之紀錄片		3	
(十三) 探究現代文學之發展		1.分組報告 (1)同學以4-5人為一組,選定一位作家進行專題報告		3	

	(2) 剖析該作家之文學風格與成就 (3) 針對該作家及作品進行評價與鑑賞	
合 計		72
學習評量 (評量方式)	採多元評量，評量方式為： <input checked="" type="checkbox"/> 紙筆測驗 <input type="checkbox"/> 檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 習作評量 <input checked="" type="checkbox"/> 口語評量 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：分組討論	
教學資源	1. 收集相關文獻自編或選購坊間合適之教材。 2. 相關網站查詢。	
教學注意事項	教學方法： 1. 問題導向教學法 (1)教師講述教材內容。 (2)教師提出相關問題，供上課學生討論。 2. 分組討論及報告 (1)學生二人一組。 (2)設定報告主題及問題。 (3)進行資料收集。 (4)進行報告討論。 (5)撰寫相關報告。 3. 實地參觀 (1)文學館。 (2)詩歌研究場所。 (3)撰寫參觀報告	

表 11-2-1-5 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文閱讀與寫作		
	英文名稱	Chinese Reading&Writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：語文			
	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：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	專業精進、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科	資料處理科	
	2	2	2	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	有，科目：國文			
教學目標 (教學重點)	藉由多元而豐富的文本閱讀，引導思考的提問與互動討論的教學過程；在循序漸進的過程中，全面性地幫助孩子有效的培養閱讀理解能力。強調學生整合知識，將知識應用在個人生活以及工作領域，並培養「高層次的思辨技巧」與「整合性的思考與溝通」，建立解決問題的態度與能力。			
議題融入	餐飲管理科（閱讀素養） 觀光事業科（閱讀素養） 資料處理科（閱讀素養）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
一、人文藝術類、知識專題類		文章： (1) 做鬼沒那麼簡單 (2) 與狗狗對話		2 閱讀策略一 1.擷取訊息 2.發展解釋 3.統整歸納 4.省思評鑑 教學活動 1.閱讀文本。 2.小組討論。 3.完成任務。 4.小組發表。 5.教師總結
二、生活領域類		文章： (1) 為什麼可以超賈機位？ (2) 雪山隧道		2 閱讀策略一 1.擷取訊息 2.發展解釋 3.統整歸納 4.省思評鑑 教學活動 1.閱讀文本。 2.小組討論。 3.完成任務。 4.小組發表。 5.教師總結
三、社會領域/議題探討		文章： (1) 馬太效應 (2) 大麻爭議		2 閱讀策略一 1.擷取訊息 2.發展解釋 3.統整歸納 4.省思評鑑 教學活動 1.閱讀文本。 2.小組討論。 3.完成任務。 4.小組發表。 5.教師總結
四、議題探討/文學領域		文章： (1) 一場來自東方，橫掃西方的風暴 (2) 器官捐贈		2 閱讀策略一 1.擷取訊息 2.發展解釋 3.統整歸納 4.省思評鑑 教學活動 1.閱讀文本。 2.小組討論。 3.完成任務。 4.小組發表。 5.教師總結
五、主題選文		文章： (1) 科學，沒那麼單純 (2) 「北極熊活活餓死事件」：你看見的可能不是全部		2 閱讀策略一 1.擷取訊息 2.發展解釋 3.統整歸納 4.省思評鑑 教學活動 1.閱讀文本。 2.小組討論。 3.完成任務。 4.小組發表。 5.教師總結
六、主題選文/生涯發展		文章： (1) 裘莉切乳只為錢？相信之前請用用理智 (2) 畢業生出路調查		2 閱讀策略一 1.擷取訊息 2.發展解釋 3.統整歸納



			4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
七、各國風情/消費購物	文章： (1) 洋芋片包裝 (2) 靠左走靠右走	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
八、環境保育/資訊科技	文章： (1) 塑膠 (2) 紙本書vs. 電子書	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
九、文學選讀/自然科學	文章： (1) 聊齋誌異選讀 (2) 沉默的細胞	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十、圖表判讀	文章： (1) 解讀宮廟籤詩 (2) 青少年升學意願分析	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十一、圖表判讀/情境應用	文章： (1) 古代檳榔文化 (2) 神經科學vs. 殭屍	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十二、情境應用	文章： (1) 美食臭豆腐的價值 (2) 宋代印刷術對閱讀態度的影響	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十三、跨域探究	文章： (1) 聽，莫札特的天然與自由 (2) 建築是立體的書法	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十四、跨域探究/資訊科技	文章： (1) 古典樂的理性與感性 (2) 電子用品與飛航安全 (2)	2	閱讀策略-- 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十五、科普知識	文章：	2	閱讀策略--

	(1) 基礎科學為什麼重要？ (2) 為什麼人有兩個鼻孔？		1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十六、多元文化/環境保育	文章： (1) 印度種姓制度 (2) 素個好問題	2	閱讀策略一 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十七、媒體試讀/國際體育	文章： (1) 評價網站 (2) NBA規則	2	閱讀策略一 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
十八、文學選讀/多元文化	文章： (1) 《安妮的日記》節選 (2) 黑白衝突的是非黑白	2	閱讀策略一 1. 擷取訊息 2. 發展解釋 3. 統整歸納 4. 省思評鑑 教學活動 1. 閱讀文本。 2. 小組討論。 3. 完成任務。 4. 小組發表。 5. 教師總結
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量，評量方式為： <input checked="" type="checkbox"/> 紙筆測驗 <input type="checkbox"/> 檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 習作評量 <input checked="" type="checkbox"/> 口語評量 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
教學資源	1. 自編或選購坊間合適之教材，範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2. 編選教材時，把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3. 選文力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 4. 課外讀物之選材，力求文字難易適中，內容廣博周沿，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。		
教學注意事項	1. 教學方法可採用講述法、發表法、問答法、練習法、討論法、欣賞法、自學輔導法、觀摩法、演示法、戲劇表演法、結合科技資源的教學、分組討論法等。 2. 教學評量可採綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		

表 11-2-1-6嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英語會話			
	英文名稱	Daily English Conversation			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	體驗探索、卓越創新				
適用科別	資料處理科				
	6				
	第一學年 第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.藉由本課程，使學生能增加學習美語之興趣。2.引導學生將課堂上所學之英文字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。3.學生能瞭解日常生活美語之用法。4.學生能進行生活美語之聽、說、讀、寫。				
議題融入	資料處理科(多元文化)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
【第一章】國際節慶與文化 Festivals and cultures		Unit 1 新年—新年新希望 Unit 2 情人節—表達心意的好時機 Unit 3 婦女節—性別平權的紀念日 Unit 4 愚人節—幽默一下，無傷大雅 Unit 5 潑水節—擺脫過去的霉運 Unit 6 復活節—兔子與彩蛋出沒中 Unit 7 母親節—世上只有媽媽好 Unit 8 父親節—爸爸的愛不會少 Unit 9 萬聖節—西洋鬼門開		9	
【第二章】五花八門的情緒表達法 Emotional Expressions		Unit 1 如何表達贊成 Unit 2 同情與安慰 Unit 3 相信與懷疑 Unit 4 失望與絕望 Unit 5 寂寞與憂鬱 Unit 6 鼓勵與貶低 Unit 7 驕傲與謙虛 Unit 8 羞愧與尷尬 Unit 9 建議與提醒		9	
【第三章】人生的里程碑 Significant Events in Life		Unit 1 迎接新生命的喜悅 Unit 2 新學期、新希望 Unit 3 小考、大考、期末考 Unit 4 畢業就是新的開始 Unit 5 羞澀的第一次約會 Unit 6 天涯何處無芳草 Unit 7 轉角就有新邂逅 Unit 8 求婚大作戰 Unit 9 姻緣天註定		9	
【第四章】日常生活大小事 Everyday Life		Unit 1 起床、整裝出門 Unit 2 就寢、放鬆休息 Unit 3 處理家事雜物 Unit 4 購買家具 Unit 5 租屋族注意細節 Unit 6 買房晉升有殼蝸牛 Unit 7 裝修新家 Unit 8 認識新鄰居 Unit 9 鄰居來訪		9	
【第五章】茶餘飯後的談話話題 Chit chat		Unit 1 聊聊明星 Unit 2 說說八卦 Unit 3 談談書籍 Unit 4 探討減肥 Unit 5 網路議題 Unit 6 閒談天氣 Unit 7 話說災難 Unit 8 討論吸菸 Unit 9 擔憂環境		9	
【第六章】旅遊計畫與流程 Travel		Unit 1 計畫出行 Unit 2 詢問旅社 Unit 3 打包行李 Unit 4 預定酒店 Unit 5 預訂機票 Unit 6 注意事項 Unit 7 托運行李 Unit 8 準備登機		9	
【第七章】出遊交通面面觀 Transportation		Unit 1 詢問道路 Unit 2 搭計程車 Unit 3 碰上塞車 Unit 4 遭遇事故 Unit 5 搭乘公車 Unit 6 乘坐火車		9	9

	Unit 7 搭乘輪船 Unit 8 前去租車 Unit 9 搭乘飛機		
【第八章】銀行業務 Banking Procedures	Unit 1 存款 Unit 2 兌換業務 Unit 3 貸款業務 Unit 4 辦理匯款 Unit 5 銀行卡 Unit 6 掛失服務	9	
【第九章】職場情境與辦公室會話 Workplace Conversations	Unit 1 為工作奔波 Unit 2 為面試努力 Unit 3 為新工作準備 Unit 4 人事制度 Unit 5 上下班時間 Unit 6 協調工作職責 Unit 7 同事關係如何維繫 Unit 8 外出請假如何表達 Unit 9 出差生活	9	
【第十章】商務會話大進擊 Business Talk	Unit 1 客戶詢價 Unit 2 廠商報價 Unit 3 雙方還價 Unit 4 雙方談判 Unit 5 共同簽約 Unit 6 客戶下單 Unit 7 商品包裝 Unit 8 運輸條件 Unit 9 付款條件	9	
【第十一章】不同的運動類型 Sports	Unit 1 瑜珈鍛鍊 Unit 2 登山活動 Unit 3 外出散步 Unit 4 堅持跑步 Unit 5 球類運動 Unit 6 騎自行車 Unit 7 滑雪練習	9	
【第十二章】各類享樂場合 Recreational Activities	Unit 1 酒吧歡聚 Unit 2 聆聽音樂 Unit 3 派對狂歡 Unit 4 棋牌遊戲 Unit 5 野餐活動 Unit 6 打高爾夫 Unit 7 去美髮店 Unit 8 購物計畫 Unit 9 電影購票	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量，評量方式為： <input checked="" type="checkbox"/> 紙筆測驗 <input type="checkbox"/> 檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 習作評量 <input checked="" type="checkbox"/> 口語評量 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
教學資源	自編或選購坊間合適之教材，教材選擇以實用、趣味、和啟發性的文章或寫作範例為主，並兼顧多樣化。		
教學注意事項	1. 教學方法：教學過程除訓練學生聽、說、讀、寫的語言能力及技巧外，也須營造真實的溝通情境，如：講說、角色扮演、歌曲教唱、學生對話等等，讓學生實際應用語言。2. 教學評量：教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流利度及精確度。		

表 11-2-1-7 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英語會話		
	英文名稱	Daily English Conversation		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	專業精進、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	6	6		
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.藉由本課程，使學生能增加學習美語之興趣。2.引導學生將課堂上所學之英文字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。3.學生能瞭解日常生活美語之用法。4.學生能進行生活美語之聽、說、讀、寫。			
議題融入	餐飲管理科(多元文化 閱讀素養) 觀光事業科(閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
日常生活		日常食、衣、住、行、育樂之美語對話應用	9	第一學年上學期
觀光與旅遊篇		機場英語 1. Picture Dictionary: At the Airport 2. Dialogue 1: Checking In 辦理登機手續 3. Dialogue 2: Security and Immigration 安檢和出入境 4. Dialogue 3: Boarding and Taking Off 登機和起飛	9	
現代科技		1. 嗜好、興趣與休閒活動以及各類運動等。 2. 資訊、醫學及現代科技產品等	9	第一學年下學期
觀光英語		1. Picture Dictionary: A Tour 2. Dialogue 1: A Tour of the Arch of Triumph 3. Dialogue 2: A Tour of the Eiffel Tower	9	
文學與藝術		1. 西洋老歌、流行歌曲之教唱。 2. 西洋諺語及名句之教學。 3. 西洋電影台詞之賞析。 4. 西洋文學之介紹。	9	第二學年上學期
語言		1. 信件及自我簡介之寫作 2. 廣告、標示、書信、表格、肢體語言及語言禮儀等	9	
飯店英語		1. Dialogue 1: Checking In 2. Dialogue 2: Unpacking 3. Dialogue 3: Getting Hotel Information 4. Dialogue 4: Having Problems with the Room 5. Dialogue 5: Talking to the Concierge 6. Dialogue 6: Checking Out	9	第二學年下學期
餐廳英語		Picture Dictionary: In a Restaurant Dialogue 1: Choosing a Restaurant Dialogue 2: Getting a Table Dialogue 3: Ordering Dialogue 4: Wrong Order Dialogue 5: Ending the Meal	9	
問路英語		1. Picture Dictionary: On the Road 2. Dialogue 1: Location 3. Dialogue 2: Parts of Town 4. Dialogue 3: Subway Directions 5. Dialogue 4: Street Directions	9	第三學年上學期
度假英語		1. Dialogue 3: Sitting in the Sun 2. Dialogue 4: Walking on the Beach 3. Dialogue 5: Getting Swimming Lessons 4. Dialogue 6: Beach Volleyball	9	
購物英語		1. Dialogue 2: Looking at Clothes 2. Dialogue 3: Finding the Right Style 3. Dialogue 4: Paying the Price 4. Dialogue 5: At the Mall 5. Dialogue 6: Asking the Price	9	第三學年下學期
烹飪英語		1. Dialogue 2: Preparing Soup and Salad 2. Dialogue 3: Preparing Side Dishes 3. Dialogue 4: Cooking Steak 4. Dialogue 5: Watching over Foods 5. Dialogue 6: Preparing Desserts	9	
合計			108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量，評量方式為： <input checked="" type="checkbox"/> 紙筆測驗 <input type="checkbox"/> 檔案評量 <input checked="" type="checkbox"/> 習作評量 <input checked="" type="checkbox"/> 口語評量 <input type="checkbox"/> 其他：_____			

教學資源	自編或選購坊間合適之教材，教材選擇以實用、趣味、和啟發性的文章或寫作範例為主，並兼顧多樣化。
教學注意事項	1.教學方法：教學過程除訓練學生聽、說、讀、寫的語言能力及技巧外，也須營造真實的溝通情境，如：講說、角色扮演、歌曲教唱、學生對話等等，讓學生實際應用語言。2.教學評量：教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流利度及精確度。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Food & Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	一、認識餐飲業的特性與類型，暨目前市場概況。二、了解餐飲業的管理與控制原則。三、了解餐飲業的服務理念。			
議題融入	餐飲管理科(性別平等 生命)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)餐飲管理緒論		第一節 餐飲業的發展史 第二節 餐飲業的特性 第三節 餐飲業的類別 第四節 餐廳的種類 第五節 餐飲業營運成敗的原因		6 第三學年第一學期
(二)餐飲組織及從業人員的職責		第一節 餐飲組織 第二節 工作說明書與工作條件 第三節 餐飲從業人員的工作職責		6
(三)餐飲管理的意義及內涵		第一節 餐飲管理的意義 第二節 餐飲管理者的角色 第三節 餐飲管理的範圍		6
(四)餐飲管理策略		第一節 餐飲組織策略 第二節 餐飲策略管理的程序 第三節 現代餐飲管理策略		6
(五)餐廳開店創業投資規劃		第一節 餐廳創業的基本理念 第二節 餐廳創業規劃三部曲：開店準備 第三節 餐廳創業規劃三部曲：餐廳籌備 第四節 餐廳創業規劃三部曲：開幕營運 第五節 餐廳創業營運企劃書		6
(六)餐廳格局規劃設計		第一節 餐廳的格局設計 第二節 廚房的格局設計 第三節 倉儲區的規劃設計		6
(七)餐廳菜單的規劃設計		第一節 菜單的基本概念 第二節 菜單設計與菜單工程 第三節 菜單的結構與菜單定價策略 第四節 飲料單與酒單		4 第三學年第二學期
(八)廚房生產製備管理		第一節 廚房組織及其標準化作業 第二節 廚房生產製備的方式 第三節 餐具之維護與管理 第四節 餐飲安全與衛生 第五節 餐廳廚房緊急事件的種類及處理		2
(九)餐飲服務		第一節 餐桌服務 第二節 自助式服務 第三節 櫃檯式服務 第四節 宴會與酒會服務		4
(十)餐飲服務品質		第一節 餐飲服務品質的意義 第二節 餐飲服務品質的維護管理		2
(十一)餐飲服務管理		第一節 餐廳顧客的需求 第二節 餐廳顧客的心理風險 第三節 餐廳員工的結構及員工心理 第四節 餐廳員工心理挫折的防範 第五節 餐廳顧客抱怨事項的處理		4
(十二)飲料與酒吧管理		第一節 飲料的基本概念 第二節 葡萄酒的服務 第三節 啤酒及烈酒的服務 第四節 咖啡、茶及其他飲料的服務 第五節 酒吧管理		4
(十三)餐飲人力資源管理		第一節 餐飲從業人員應有的素養 第二節 人員的遴選與任用 第三節 員工職前訓練與在職訓練 第四節 激勵與溝通		2
(十四)餐飲行銷管理		第一節 餐飲行銷的基本概念 第二節 餐飲行銷的方法 第三節 餐飲品牌行銷		2
(十五)餐飲財務管理		第一節 餐飲財務管理的意義 第二節 資產負債表與損益表 第三節 餐廳財務報表分析		4
(十六)餐飲成本控制與分		第一節 餐飲成本控制的意義與範圍 第二節 餐飲成本的分類 第三節 餐飲成本的計算方法 第四節 餐飲成本分析研究 第五節 餐飲成本控制的方法		2
(十七)現代餐飲業在經營管理面臨的課題		第一節 餐飲業經營環境的問題 第二節 餐飲業營運所衍生的問題		4
(十八)二十一世紀餐飲業的發展趨勢		第一節 二十一世紀餐飲業的發展趨勢 第二節 二十一世紀餐飲業應努力的方向		2
合計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台			

中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。



表 11-2-2 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話			
	英文名稱	Hospitality Japanese			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、進學涵養				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、結合餐飲相關字彙的介紹，使學習者能習得日語基礎假名、初階句型以及簡易的口說能力。二、透過台日生活文化的比較，使學習者能擴展國際異文化的視野涵養。三、透過有關日籍人士在台工作生活飲食樣式的介紹，使學習者逐步理解日語學習對未來生涯可能的助益，期能引發進一步的自主學習。				
議題融入	餐飲管理科 (性別平等)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)平假名-清音、撥音		1.學習書寫50音筆順 2.配合餐飲相關單字做發音練習		6	第一學年第一學期
(二)平假名-清音、撥音		1.學習分辨促音特殊音 2.配合餐飲相關單字做發音練習		6	
(三)平假名-清音、撥音		1.學習分別長音特殊音 2.配合餐飲相關單字做發音練習		8	
(四)平假名-清音、撥音		1.綜合練習 2.補充(自我介紹慣用句)		8	
(五)平假名-清音、撥音		1.文化介紹。(姓氏制度、門牌、櫻花前線) 2.文化介紹。(邀請、行政區域、歷史人物) 3.文化介紹。(受邀婉拒、外來語使用、國歌簡介) 4.文化介紹(婚禮-佛式、神道式、基督教式) 5.習作演練。		8	
(六)平假名-清音、撥音		1.綜合練習 2.補充(阿拉伯數字1-10) 3.補充(打招呼慣用句)		6	第一學年第二學期
(七)特殊音		1.長音&促音、音讀&訓讀、重音、外來特殊音 2.配合餐飲相關單字做發音練習		6	
(八)平假名-濁音、拗音		1.綜合練習 2.補充(阿拉伯數字10-1000)		8	
(九)高中生常用單字		1.單字 2.補充(常見日本姓氏) 3.句型講解(肯定句、否定句、疑問句) 4.句型練習、會話練習、綜合練習		8	
(十)搭機購票		1.單字 2.補充(常用單字) 3.句型講解(肯定句、否定句、疑問句) 4.句型練習、會話練習、綜合練習		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-2-3嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣觀光資源導論		
	英文名稱	Introduction of Taiwan Tourism Resources		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解台灣觀光資源與產業的意義與範疇。二、瞭解觀光政策與社會文化發展的關係。三、認識觀光資源的多元性。			
議題融入	觀光事業科(性別平等 人權 環境 海洋 生命 法治 能源 多元文化 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)觀光資源定義與構成條件		1.觀光資源的定義 2.觀光資源的構成要件	4	第一學年第一學期
(二)觀光資源特性與分類		1.觀光資源的特性 2.觀光資源的分類	4	
(三)生態旅遊與世界遺產		1.生態旅遊 2.世界遺產	6	
(四)自然觀光資源		1.地質資源 2.地貌資源	6	
(五)自然觀光資源		1.水景資源 2.天象資源 3.生物資源	8	
(六)人文觀光資源		1.宗教資源 2.古蹟資源	6	
(七)人文觀光資源		1.文化資源 2.族群資源 3.產業資源	8	
(八)人文觀光資源		1.遊憩資源 2.都市與交通資源	6	
(九)台灣各地特色		1.台灣北部觀光資源 2.台灣中部觀光資源	8	第一學年第二學期
(十)台灣各地特色		1.台灣南部觀光資源 2.台灣東部觀光資源	8	
(十一)台灣各地特色		1.台灣離島觀光資源	4	
(十二)台灣觀光資源發展		1.觀光資源規畫 2.未來願景	4	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-2-4嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Food & Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	一、熟悉並運用已學會的觀光餐飲相關知識與技能。二、學習專題製作之資料整理、觀光餐飲製作和報告撰寫的能力。三、培養創造力、激發學生觀光餐飲相關的創意製作。			
議題融入	觀光事業科(品德 生命 法治)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)餐飲管理緒論		第一節 餐飲業的發展史 第二節 餐飲業的特性 第三節 餐飲業的類別 第四節 餐廳的種類 第五節 餐飲業營運成敗的原因		4 第三學年 第一學期
(二)餐飲組織及從業人員的職責		第一節 餐飲組織 第二節 工作說明書與工作條件 第三節 餐飲從業人員的工作職責		4
(三)餐飲管理的意義及內涵		第一節 餐飲管理的意義 第二節 餐飲管理者的角色 第三節 餐飲管理的範圍		4
(四)餐飲管理策略		第一節 餐飲組織策略 第二節 餐飲策略管理的程序 第三節 現代餐飲管理策略		4
(五)餐廳開店創業投資規劃		第一節 餐廳創業的基本理念 第二節 餐廳創業規劃三部曲：開店準備 第三節 餐廳創業規劃三部曲：餐廳籌備 第四節 餐廳創業規劃三部曲：開幕營運 第五節 餐廳創業營運企劃書		4
(六)餐廳格局規劃設計		第一節 餐廳的格局設計 第二節 廚房的格局設計 第三節 倉儲區的規劃設計		4
(七)餐廳菜單的規劃設計		第一節 菜單的基本概念 第二節 菜單設計與菜單工程 第三節 菜單的結構與菜單定價策略 第四節 飲料單與酒單		4
(八)廚房生產製備管理		第一節 廚房組織及其標準化作業 第二節 廚房生產製備的方式 第三節 餐具之維護與管理 第四節 餐飲安全與衛生 第五節 餐廳廚房緊急事件的種類及處理		4
(九)餐飲服務		第一節 餐桌服務 第二節 自助式服務 第三節 櫃檯式服務 第四節 宴會與酒會服務		4
(十)餐飲服務品質		第一節 餐飲服務品質的意義 第二節 餐飲服務品質的維護管理		4 第三學年 第二學期
(十一)餐飲服務管理		第一節 餐廳顧客的需求 第二節 餐廳顧客的心理風險 第三節 餐廳員工的結構及員工心理 第四節 餐廳員工心理挫折的防範 第五節 餐廳顧客抱怨事項的處理		4
(十二)飲料與酒吧管理		第一節 飲料的基本概念 第二節 葡萄酒的服務 第三節 啤酒及烈酒的服務 第四節 咖啡、茶及其他飲料的服務 第五節 酒吧管理		4
(十三)餐飲人力資源管理		第一節 餐飲從業人員應有的素養 第二節 人員的遴選與任用 第三節 員工職前訓練與在職訓練 第四節 激勵與溝通		4
(十四)餐飲行銷管理		第一節 餐飲行銷的基本概念 第二節 餐飲行銷的方法 第三節 餐飲品牌行銷		4
(十五)餐飲財務管理		第一節 餐飲財務管理的意義 第二節 資產負債表與損益表 第三節 餐廳財務報表分析		4
(十六)餐飲成本控制與分析		第一節 餐飲成本控制的意義與範圍 第二節 餐飲成本的分類 第三節 餐飲成本的計算方法 第四節 餐飲成本分析研究 第五節 餐飲成本控制的方法		4
(十七)現代餐飲業在經營管理面臨的課題		第一節 餐飲業經營環境的問題 第二節 餐飲業營運所衍生的問題		4
(十八)二十一世紀餐飲業的發展趨勢		第一節 二十一世紀餐飲業的發展趨勢 第二節 二十一世紀餐飲業應努力的方向		4
合 計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中			

進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。

表 11-2-2-5嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷概論			
	英文名稱	Introduction to Marketing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	資料處理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 2.分析行銷環境和消費者購買行為。 3.瞭解市場區隔與選擇目標市場。 4.瞭解產品、價格、推廣通路規劃與決策。 5.瞭解各種溝通與推廣策略。 6.瞭解各種行業的行銷方式。 7.應用簡單的行銷方法。				
議題融入	資料處理科 (品德)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)以關係為基礎的行銷策略		1.導論 2.關係行銷		9	
(二)瞭解市場及顧客的需要與欲望		1.市場調查 2.消費者行為		9	
(三)設計一個顧客導向的行銷策略		1.行銷策略 2.STP		9	
(四)建構一個提供優異價值的行銷組合方案		1.產品策略 2.服務行銷策略 3.價格策略 4.通路策略 5.推廣策略與IMC		9	
(五)擬定一個有效溝通的行銷溝通組合方案		1.廣告與促銷策略 2.公關、人員銷售與直效行銷策略 3.數位行銷策略		9	
(六)全球行銷環境		1.世界經濟概況2. 經濟制度3.市場發展的階段 4.商品及服務的貿易		9	
(七)全球社會與文化環境		1.社會、文化及全球消費者文化2.高脈絡與低脈絡文化3.擴散理論4.社會與文化環境之行銷意涵		9	
(八)全球資訊系統與行銷研究		1.運用資訊科技進行全球行銷2.市場資訊的來源 3.正式市場研究4.企業總部對市場研究的控管		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-2-6嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學概論			
	英文名稱	Introduction to Tourism			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解旅行業的起源、意義及特質。二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。三、培養辦理出國手續、團體作業能力與知識。四、提升航空票務相關知識、團體帶領能力。五、加強對旅行業未來發展之正確認知，以掌握旅行業經營趨勢。				
議題融入	餐飲管理科(性別平等 安全 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)觀光餐旅業現況1		1. 旅館業與旅行業 2. 民宿業與觀光遊樂業		6	第二學年第一學期
(二)觀光餐旅業現況2		1. 餐旅產業面臨的問題與未來趨勢 2. 個案與問題討論		6	
(三)觀光事業		1. 觀光餐旅事業定義與概況 2. 文化觀光 3. 特殊主題觀光 4. 個案與問題討論		8	
(四)旅館事業1		1. 旅館業的概況及未來發展趨勢 2. 民宿經營概況及未來發展趨勢		8	
(五)旅館事業2		1. 汽車旅館的概況及未來展望 2. 個案與問題討論		8	
(六)餐飲業1		1. 餐飲業的認識 2. 餐廳經營管理		6	
(七)餐飲業2		1. 主題餐廳 2. 個案與問題討論		6	
(八)休閒產業		(八)休閒產業 1. 休閒產業的定義與功能 2. 休閒農場 3. 電子休閒		6	
(九)旅遊事業		1. 旅行社介紹 2. 遊樂園介紹 3. 航空公司介紹		8	第二學年第二學期
(十)會議與展覽1		1. 會議產業的起源與發展現況 2. 我國會議展覽產業之優勢與劣勢		8	
(十一)會議與展覽2		1. 台灣會議展覽產業未來之發展方向 2. 個案與問題討論		8	
(十二)觀光餐旅業行銷管理1		1. 行銷的內涵與原則 2. 顧客關係行		6	
(十三)觀光餐旅業行銷管理2		1. 全球配銷系統 2. 個案與問題討論		6	
(十四)觀光餐旅業服務態度1		1. 服務態度的內涵與重要性 2. 顧客滿意度內涵與重要性		6	
(十五)觀光餐旅業服務態度2		1. 服務態度構面與文化探討 2. 個案探討與分析		6	
(十六)亞洲地區觀光餐旅產業發展		1. 港澳地區 2. 韓國與新加坡 3. 日本		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性與總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-2-7嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廣告行銷與企劃概論			
	英文名稱	Introduction to Advertising Marketing and Planning			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	體驗探索、專業精進				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解廣告行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。2.瞭解產品、價格、推廣通路規劃與決策。3.瞭解商業廣告製作上，市場調查、企劃分析、文案表現等廣告表達的動向中樞。4.學生對廣告行銷企劃案能融會貫通及培養企劃案的創造力。5.將廣告行銷動向理念加以視覺化方式呈現。				
議題融入	資料處理科(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) 多元媒體特性與市場經營		1.平面媒體特性與市場區隔 2.電子媒體特性與受眾分析		9	
(二) 媒體企劃的重要性與執行方式		1.網路媒體特性與發展趨勢 2.戶外媒體特性與行銷效應 3.新媒體的產生與影響		9	
(三) 媒體企劃個案研究與解讀		1.企劃的意義與內容 2.媒體企劃的執行與評估 3.企劃書的撰寫與技巧 4.媒體預算與購買 5.行銷趨勢：置入性行銷、公關與廣告 6.從媒體發展趨勢看媒體企劃		9	
(四) 媒體預算與購買		1.媒體預算分配與支出2.用於競爭的媒體支出3.媒體購買4.利潤的產生與成本的考量		9	
(五) 從媒體發展趨勢看媒體企劃		1.知識管理與內容管理2.媒體科技趨勢和媒體產業變化		9	
(六) 網路媒體特性與發展趨勢		1.網路媒體的特性與行銷效果2.網路媒體的趨勢：Web 2.0及微網誌的興起		9	
(七) 新媒體的產生與影響		1. Blog與Twitter、微網誌、PTT、YouTube2. 智慧手機、平板電腦、電子書3. Facebook、Google4. Web 2.0後與媒體反思		9	
(八) 戶外媒體特性與行銷效應		1.戶外媒體的特性、類別和行銷效益2.戶外媒體的地理空間影響3.戶外媒體的個案和反思		9	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-8嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業經營概論			
	英文名稱	Introduction to Business Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、專業精進				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	藉由實務案例、業師經驗分享，介紹產業價值鏈圖、產業分析、創業發展、策略建構、價值鏈管理、品牌經營、流程精實管理、產品研發、服務創新、升級轉型等現今台灣企業經常面臨的商業經營與管理，期藉由課程安排與討論，加強學生對於經營管理實務的了解與應用能力。				
議題融入	資料處理科（人權）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
商業經營計劃		1. 經營計劃概述 2. 計劃體系與制定流程 3. 計劃方法		9	
商業戰略的實施與控制		1. 商業決策 2. 決策概述 3. 決策方法 4. 科學決策的制定與執行		9	
企業組織		1. 組織機構設計的必要性 2. 商業組織機構設置的原則 3. 商業的組織形式 4. 組織變革		9	
營銷管理		1. 營銷管理概述 2. 市場調查與預測 3. 營銷策略		9	
財務管理		1. 財務管理概述 2. 融資與投資管理 3. 成本、費用和利潤管理 4. 財務分析		9	
人力資源管理		1. 人力資源管理概述 2. 企業人力資源規劃 3. 人力資源的開發 4. 人力資源評價		9	
企業文化		1. 企業文化的含義與功能 2. 企業文化的塑造		9	
創新管理		1. 創新及其作用 2. 創新的基本內容 3. 創新的過程和組織		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				



表 11-2-9 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生概論		
	英文名稱	Introduction to Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性 二、使學生有正確的基本知識 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣			
議題融入	餐飲管理科(防災)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)緒論		1.學習目的、定義與範圍 2.食品「安全」觀念之探討 3.法令規章與餐飲衛生		2 第一學年第一學期
(二)基礎微生物認識		1.細菌 2.黴菌 3.酵母菌 4.微生物控制方法		4
(三)食品腐敗與中毒		1.食品腐敗 2.腐敗預防方法(食品保存方法) 3.食品中毒		2
(四)食品中毒		※病原性與細菌性食物中毒 1.感染型食品中毒 2.毒素型食品中毒 3.中間型食品中毒 4.黴菌性食品中毒：黃麴毒素 5.其他之食物中毒		6
(五)食品中毒		1.天然毒素 2.化學毒素、其他 3.預防食品中毒之防範措施與處理		4
(六)食品添加物		1.食品添加物的定義與分類 2.食品添加物之規格、用量標準與使用範圍 3.有害之食品添加物		4 第一學年第二學期
(七)清潔消毒與殺菌		1.清潔與有效殺菌 2.其他殺菌方法		2
(八)餐具的清洗管理		1.餐具清洗及衛生管理 2.餐具清洗效果之簡易檢查		2
(九)餐飲從業人員衛生管理		1.個人衛生管理 2.衛生稽查		2
(十)食品良好衛生規(GHP)與餐飲衛生管理		1.餐飲業者衛生規範 2.場所與設施衛生管理		2
(十一)餐飲法規		1.餐飲安全與衛生相關法規 2.衛生標準 3.食品安全衛生管理法 4.食品衛生管理法施行細則 5.食品之良好衛生規範準則草案		6
合 計				36
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-10 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅管經營管理學			
	英文名稱	Practical Hotel Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.學習旅館營運管理專業知能。2.熟悉旅館業各部門組織與職責。3.瞭解國內各大飯店其營運管理之現況,以及發展趨勢。4.加強對其相關行業就業市場之工作特性、職掌及生涯規劃的認識。				
議題融入	餐飲管理科(品德 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)旅館的概念		1.旅館的特性與類別 2.旅館的起源與發展 3.旅館的功能、產品及計價方式		4	第三學年第一學期
(二)旅館的規劃設計		1.旅館空間規劃 2.客房的規劃與設計 3.廚房的規劃與設計		4	
(三)員工服務行為與服務品質		1.服務與顧客的關係 2.服務禮儀與規範		4	
(四)旅館的形象管理與顧客滿意度		1.旅館形象的建立與特性 2.旅館服務與顧客滿意度		4	
(五)餐飲部運作與服務		1.餐廳的管理 2.菜單種類與設計 3.餐飲成本控制 4.餐飲部的衛生安全		4	
(六)客務部的運作與服務		1.接待組工作內容及應注意事項 2.服務組工作內容及應注意事項 3.訂房組工作內容及應注意事項		4	
(七)房務部運作與服務		1.房務部的工作職務與內容 2.洗衣組的工作職責 3.公共區域清潔組		4	
(八)旅館的宴會管理		1.宴會的意義與特性 2.宴會的型態與預定方式 3.宴會的組織及作業 4.宴會的基本設備 5.宴會的各项服務流程		8	
(九)旅館的會議展覽		1.會展的定義 2.會展型旅館 3.旅館的會展經營與管理		4	第三學年第二學期
(十)旅館的公關活動企劃		1.服務業公關 2.公關企劃的形式與活動內容 3.網路時代活動企劃及行銷		6	
(十一)旅館的人力資源管理		1.人力資源管理的意義 2.旅館組織編制與工作說明 3.旅館的人力資源運用與管理		4	
(十二)旅館的採購管理		1.採購的定義 2.採購部編制與功能 3.採購作業程序 4.採購的策略		4	
(十三)旅館的財務		1.旅館財務 2.旅館的資產 3.旅館成本控制策略 4.財務管理人員的培養與策略		4	
(十四)旅館安全管理		1.旅館安全管理與組織職掌 2.旅館的消防安全管理 3.旅館的危機管理與應變		4	
(十五)旅館的行銷與管理		1.市場的定位與競爭 2.旅館行銷活動與通路 3.旅館的創新經營		4	
(十六)旅館的現況與未來發展		1.臺灣地區觀光旅館概況 2.主題休閒旅館的發展趨勢 3.民宿經營的發展趨勢 4.連鎖旅館經營與發展趨勢 5.國際觀光旅館經營的發展趨勢		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度,進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異,設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法,實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準,定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質,應採多元適當之評量方式,可參酌下列方式辦理: 1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				

教學注意事項

一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。

表 11-2-2-11 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光日文與會話		
	英文名稱	Tourism Japanese Conversation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養			
適用科別	觀光事業科			
	12			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、由學習日語文，進而瞭解日本文化。並學習如何與日本人應對。二、強化日語檢定所必備之文字語彙、文法讀解與聽解能力，並熟習日語檢定受測題型。三、培養學生具備餐旅業界實務日語聽、說、讀、寫能力。			
議題融入	觀光事業科 ( 性別平等 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)字母		平假名(清音)、平假名(濁音、半濁音)	9	第一學年第一學期
(二)字母		片假名(清音)、片假名(濁音、半濁音、拗音)	9	
(三)肯定、否定句		直接肯定否定、肯定疑問、否定疑問	9	
(四)物品場所指示		物品指示名詞、場所指示代名詞、方位名詞	9	
(五)動詞助詞		動詞丁寧體、自動詞	9	第一學年第二學期
(六)動詞助詞		具體方向動詞	8	
(七)名詞助詞		名詞、方向場所助詞	8	
(八)名詞助詞		名詞工具、手段、方法	8	
(九)名詞助詞		名詞、形容詞肯定否定句變化	9	
(十)邀請表示		邀請表示(委婉邀請)、邀請表示(直接邀請)	8	第二學年第一學期
(十一)抽象方向		抽象方向動詞(外而內)、抽象方向動詞(內而外)	8	
(十二)名詞修飾狀態		名詞修飾	6	
(十三)名詞修飾狀態		狀態形容詞	6	
(十四)位置敘述		位置指示	6	
(十五)位置敘述		頻率敘述	6	
(十六)位置敘述		期間敘述	6	
(十七)目的依賴指示		目的指示、依賴指示、狀態指示	6	
(十八)順序、必須表示		敘述順序、動作順序	6	
(十九)可能經驗表示		可能表示、經驗表示	6	
(二十)時態、引述		丁寧體(動詞名詞時態)、丁寧體(形容詞四時態)	6	第二學年第二學期
(二十一)時態、引述		普通體(動詞名詞時態)、普通體(形容詞四時態) 間接引述、直接引述	6	
(二十二)修飾、動作		連體修飾(動詞/名詞)、連體修飾(形容詞) 動作 後果表示、時間子句表示	8	
(二十三)方向		一般抽象方向性動詞、複合抽象方向性動詞 空間/ 方位方向性動詞	6	
(二十四)強調、請求、尋求		強調用法(動詞)、請求用法、尋求建議用法	6	第三學年第一學期
(二十五)強調、請求、尋求		強調用法(名詞)、請求用法、尋求建議用法	6	
(二十六)強調、請求、尋求		強調用法(形容詞)、請求用法、尋求建議用法	6	
(二十七)行為表示		可能形變化規則、可能形句型對比用法、複合助詞	6	
(二十八)行為表示		同時連續動作表示、長期並列行為表示行為結果之狀態、習慣行為表示、並列理由表示、複數理由表示	6	
(二十九)動作		一般事物狀態描寫、客觀事物狀態描寫、話題事物狀態說明	9	第三學年度第二學期
(三十)動作		動作備用表示(口語)、動作備用表示(正式)、動作遺憾表示(口語)、動作遺憾表示(正式)	9	
合 計			216	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-12 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	管家服務學		
	英文名稱	Butler Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術、房務實務、旅館客務實務			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解管家服務的類型及功能。二、認識管家之特質與工作規範。三、熟悉管家服務的流程與發展。			
議題融入	觀光事業科(性別平等 品德 安全)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)緒論		第一節 何謂「英式管家」? 第二節 英式管家之類型		6 第三學年第一學期
(二)英式管家之歷史		第一節 英式管家的起源 第二節 管家的轉變 第三節 不同管家類型的工作		6
(三)管家的功能		第一節 旅館中專業管家的功能 第二節 企業中專業管家的功能 第三節 私人家庭中專業管家的功能		8
(四)管家之工作特質與人格特質		第一節 工作特質之定義與理論 第二節 人格特質之定義與研究 第三節 飯店管家之工作特質與人格特質		8
(五)旅館管家之工作規範		第一節 工作規範之內容 第二節 工作規範之用途 第三節 飯店管家之工作規範		8
(六)飯店中英式管家的類型		第一節 專業型管家團隊 第二節 任務型管家團隊 第三節 指派型管家團隊 第四節 各種管家團隊類型之優缺點		8 第三學年第二學期
(七)飯店中從事英式管家之誘因及禁忌		第一節 有形的誘因 第二節 無形的誘因 第三節 飯店管家之禁忌		8
(八)飯店英式管家之服務流程與標準作業流程		第一節 服務流程及標準作業流程 第二節 飯店管家的先期準備工作 第三節 飯店管家的迎賓作業流程 第四節 賓客在住宿期間之服務 第五節 管家任務結束之相關工作流程		8
(九)飯店英式管家之訓練發展		第一節 訓練型態 第二節 職前訓練 第三節 學徒訓練 第四節 在職訓練		6
(十)飯店英式管家之訓練發展		第一節 外交元首 第二節 影藝明星 第三節 私人企業 第四節 總結		6
合計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-13嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理學		
	英文名稱	Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：蘇打房實務、飲料實務			
教學目標 (教學重點)	一、吧檯供應飲料禮儀。二、用杯的挑選、飲料的溫度、時間、操作的態度以及調酒員的外語能力。三、介紹各種不同飲料的起源、種類與製作方法。四、學習各種不同水果的裝飾物切割技巧。五、提昇吧檯人員的服務理念及技巧。			
議題融入	觀光事業科 ( 環境 法治 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)吧檯的歷史與沿革		一、吧檯的語源 二、吧檯文化史 三、吧檯經營型態介紹		9 第三學年第一學期
(二)吧檯之組織與編製		一、常見的吧檯組織編制 二、吧檯內組織工作執掌		9
(三)吧檯經營與管理		一、酒吧人員管理 二、酒吧採購原則		9
(四)吧檯經營與管理		一、酒吧物料管理 二、酒吧成本管控		9
(五)吧檯營運工作流程		一、營業前準備工作 二、營業中執行工作 三、營業後善後工作		9 第三學年第二學期
(六)飲料單設計與行銷		一、飲料之涵義 二、飲料單與酒單的分類 三、飲料單與吧檯的關係 四、飲料單製作原則 五、常用的行銷工具 六、飲料單促銷活動		9
(七)吧檯器具設備介紹		一、吧檯結構 二、吧檯器皿介紹 三、吧檯材料介紹		9
(八)水果切雕		一、杯飾物設計原則 二、飲品裝飾物的分類 三、挑選水果的要訣 四、水果切雕注意事項 五、水果切雕方法		9
合 計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-2-14嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲品管理學		
	英文名稱	Beverage Managment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業精進、進學涵養			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 熟悉飲品從業人員基本禮儀、經營管理概念。(二) 熟悉飲料調製之中英文專業術語。(三) 熟悉飲料成品設計與成本控制。(四) 熟悉飲品pos資訊系統運用。(五) 熟悉飲品通路行銷策略。			
議題融入	餐飲管理科 ( 性別平等 防災 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)緒論		1. 飲料管理概論 2. 飲料的分類 3. 飲品人員基本禮儀、經營管理概念 4. 飲品專業英文術語。		8 第三學年第一學期
(二)飲料管理作業		1. 飲務管理 2. 飲務部組織與前置作業 3. 酒吧飲務管理作業流程		8
(三)酒精性-飲料設計1		飲料與酒單設計		8
(四)酒精性-飲料設計2		酒精濃度、成本計算與定價策略		8
(五)非酒精性飲料設計(1)		飲料與酒單設計		4
(六)非酒精性飲料設計(2)		非酒精飲料、成本計算與定價策略		4 第三學年第二學期
(七)飲料設計與行銷(1)		1. 飲料單設計—生產作業的前置規劃 2. 標準配方表與成本分析 3. 標準飲品成本單與成本分析		6
(八)飲料設計與行銷(2)		1. 建立標準成本-餐飲成本的目標 2. 飲料單訂價策略與餐飲市場調查		6
(九)POS系統與營收管理(1)		資訊系統介紹		4
(十)POS系統與營收管理(2)		1. 成本控制系統的改變 2. 未來趨勢		4
(十一)行銷通路		1. 飲品行銷開發計畫 2. 自營通路 3. 加盟、連鎖通路		6
(十二)飲品、酒吧的設備及人員管理		1. 吧檯設備 2. 吧檯用具 3. 飲品設備採購、機具、器皿維護 4. 飲品、調酒人員的職責和工作 5. 飲品、調酒人員的分級標準		6
合 計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 嘉義市私立興華高級中學 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 Development			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	專業精進、進學涵養				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養專題製作之方法、程序、技術、與管理能力。 2. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 3. 組織焦點團體蒐集回饋，提高製作的可用性。 4. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。 5. 養成接受回饋並調整自我概念的學習能力。				
議題融入	資料處理科 (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) 專題實作的整體規劃		1. 專題實作的介紹 2. 專題實作的前置作業		9	
(二) 專題實作的處理分析		1. 文獻探討的發展 2. 研究方法的進行		9	
(三) 專題報告製作		1. 專題製作執行流程圖 2. 專題製作報告項目 3. 專題報告架構圖 4. 好用軟體和網站		9	
(四) 樣式表進階設定		1. 樣式進階技巧 2. 多層次清單進階設定 3. 研究架構圖		9	
(五) 論文寫作設計		1. 參考文獻製作 2. 圖目錄製作 3. 表格目錄製作 4. 自訂標題樣式 5. 文件不同頁碼設定		9	
(六) 論文時程圖與問卷		1. 時程圖製作 2. 問卷製作		9	
(七) 問卷資料統計分析		1. 問卷資料統計分析 2. 運用函數統計資料 3. 統計圖表製作 4. 樞紐分析表		9	
(八) 專題報告簡報製作		1. 操作介面 2. 首頁簡報編輯 3. 投影片轉場效果 4. 儲存檔案 5. 播放投影片		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11. 其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				



表 11-2-3-2嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	The Practice of Hospitality Planning		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：各項觀光基礎課程			
教學目標 (教學重點)	一、熟悉並運用已學會的觀光餐飲相關知識與技能。二、學習專題製作之資料整理、觀光餐飲製作和報告撰寫的能力。三、培養創造力、激發學生觀光餐飲相關的創意製作。			
議題融入	觀光事業科(環境 科技 資訊)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)創造思考與問題解決		第一節 創意、創新與創造力的意義 第二節 創造的四心五力與田歷程 第三節 常見的創造思考方法 第四節 問題的解決		6 第三學年第一學期
(二)專題實作課程發展		第一節 專題製作的意義與目的 第二節 專題製作課程之實施流程 第三節 專題製作注意事項 第四節 相關資料的蒐集 第五節 相關創意競賽活動 第六節 註冊商標的申請 第七節 專利的申請 第八節 專題製作教學進度表		6
(三)專題製作課程實施流程及範例		第一節 準備階段 專題構想及方向、計畫書之撰寫 第二節 實施階段 資料蒐集及相關文獻、遊程規劃設計 進度檢核及追蹤、問題討論與解決 第三節 評量階段、過程評量、成品評量 總結性評量 第四節 呈現階段、報告書撰寫、成果發表		6
(四)觀光餐飲專題實作題目參考範例		第一節 實務範例應用說明 餐飲篇 創意料理篇 旅館篇 全台季節篇 文化篇 觀光篇 教育知性篇		6 第三學年第二學期
(五)專題製作報告書格式規範		第一節 專題製作報告書格式規範 第二節 小論文格式規範 第三節 報告書寫作技巧		6
(六)備審資料之呈現與口面試的準備		第一節 備審資料指定項目 第二節 備審資料寫作重點 第三節 口面試準備與技巧		6
合 計				36
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台上進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-3嘉義市私立興華高級中學 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 Development		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。(二)涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。(三)建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。(四)應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。			
議題融入	餐飲管理科(能源)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)專題通論		1-1專題製作的意義。 1-2專題製作的目的。 1-3專題製作流程。		6 第三學年第一學期
(二)主題選定與計畫書的擬定		2-1成員選擇與主題選定原則 2-2資料蒐集 2-2-1蒐集管道 2-2-2搜尋技巧 2-3專題計畫書架構 2-4撰寫專題計畫書		6
(三)專題製作歷程1		3-1研究方法 3-2進度掌握 3-2-1教師的進度規劃 3-2-2學生的進度掌握 3-2-3教師的進度追蹤		6
(四)專題製作歷程2		4-1專題實施注意事項 4-1專題歷程檔案 4-4-1歷程檔案概述 4-4-2歷程檔案的管理		4 第三學年第二學期
(五)專題製作報告格式		5-1格式說明 5-2撰寫專題報告 5-2-1封面/標題頁 5-2-2中/英文摘要 5-2-3目錄(含圖/表目錄) 5-2-4第1章 前言(概論/緒論) 5-2-5第2章 理論探討 5-2-6第3章 專題設計 5-2-7第4章 專題成果(模擬或實驗成果) 第5章 結論與建議 5-2-9參考文獻 5-2-10附錄		6
(六)專題成果呈現		6-1書面方式呈現 6-1-1團隊方式的編輯法 6-1-2格式設定的流程及建議 6-2網頁方式呈現 6-2-1認識網頁編輯軟體 6-2-2編輯建議 6-3簡報/口頭方式報告 6-3-1簡報成功的關鍵 6-3-2建立簡報架構 6-3-3建立簡報環境 6-3-4演練(口頭報告的技巧) 6-3-5檢討改善		4
(七)專題評量與發表		7-1專題評量 7-1-1專題評量與實作評量 7-1-2專題評量方法 7-2專題延伸		4
合計				36
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-4嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手調飲料實務		
	英文名稱	Handmade Drink Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲料實務			
教學目標 (教學重點)	(一)認識各式飲料。(二)熟悉飲料調製之相關物料及設備。(三)熟悉飲料調製之專業技能。(四)熟悉飲料調製之中英文專業術語。			
議題融入	餐飲管理科(環境 法治)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)導論篇-飲料概論	1. 飲料的演變與發展 2. 飲料的功用 3. 飲料的分類 4. 飲料的生產趨勢		2	第三學年第一學期
(二)軟性飲料	1. 嗜好性飲料 2. 碳酸飲料 3. 功能性飲料 4. 蔬果類飲料 5. 乳製飲料 6. 包裝飲用水		8	
(三)酒精性飲料	1. 酒的概論 2. 釀造酒 3. 蒸餾酒 4. 再製酒		8	
(四)基礎篇-酒吧介紹與吧檯認識1	1. 酒吧類型 2. 酒吧裝潢與吧檯建構 3. 吧檯設備與杯具 4. 認識酒瓶及其大小		8	
(五)基礎篇-酒吧介紹與吧檯認識2	1. 吧檯設備與杯具 2. 認識酒瓶及其大小		8	
(六)蒸餾酒-六大基酒1	1. 威士忌 2. 伏特加 3. 白蘭地		8	
(七)蒸餾酒-六大基酒2	1. 蘭姆酒 2. 特吉拉酒 3. 琴酒		6	
(八)混合飲料的調製1	1. 混合飲料的定義與起源 2. 混合飲料的架構與組成要素 3. 調配混合飲料的計量方法與器具 4. 混合飲料的調製方法		6	
(九)混合飲料的調製2	1. 吧檯常用的裝飾物與調味料 2. 混合飲料類型 3. 常見的混合飲料酒譜		6	第三學年第二學期
(十)釀造酒-啤酒1	1. 啤酒的由來與發展 2. 德國啤酒的影響力 3. 啤酒的酒精濃度與啤酒度數 4. 啤酒釀造的主要元素 5. 啤酒的發酵方法		6	
(十一)釀造酒-啤酒2	1. 啤酒的釀造過程 2. 啤酒的分類 3. 啤酒的品質與儲存 4. 啤酒的服侍與飲用		6	
(十二)釀造酒-葡萄酒1	1. 葡萄的生長條件 2. 釀酒的葡萄品種 3. 葡萄酒的分類 4. 葡萄酒的釀造		6	
(十三)釀造酒-葡萄酒2	1. 加烈葡萄酒的釀造 2. 其他特殊的釀造 3. 新舊世界的葡萄酒 4. 酒標與葡萄酒的命名		6	
(十四)應用篇-葡萄酒的服侍1	1. 葡萄酒理想的儲存環境 2. 如何享用葡萄酒 3. 葡萄酒服侍的重點		4	
(十五)應用篇-葡萄酒的服侍2	1. 飲用葡萄酒的順序與原則 2. 品嚐葡萄酒的步驟與技巧 3. 食物與葡萄酒的搭配		6	
(十六)咖啡	1. 咖啡樹與咖啡果實 2. 咖啡生豆的製作與烘焙 3. 咖啡產區 4. 煮咖啡的器具		6	

	5. 製作咖啡的原則與技巧 6. 義式調配咖啡		
(十七)茶	1. 茶樹起源與種植 2. 茶葉產區 3. 茶葉的製作過程 4. 泡茶的基本要素 5. 功夫茶 6. 紅茶基本調製與簡單花茶調製	4	
(十八)飲料與健康	1. 酒與健康 2. 咖啡與健康 3. 茶與健康 4. 酒的課稅項目及稅額計算 5. 酒稅之納稅義務人	4	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。		

表 11-2-3-5嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多國料理設計實務			
	英文名稱	Multinational Cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、讓學生發揮創意與構想。二、培養食材運用之能力。三、培養學生老菜新做之能力。四、培養學生具有菜餚變化概念與技巧。五、讓學生了解烹飪無國界之涵意。				
議題融入	餐飲管理科(安全 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)日式料理		1.日本文化介紹 2.日式料理常用食材 3.日式料理常用工具 4.日式料理常用醬料 5.日式料理高湯製作 6.日式料理醬汁與煮汁		4	第二學年第一學期
(二)日式料理實作		1.壽司類 2.茶碗蒸 3.炸物、燒物 6.湯類 7.丼類 8.麵食類		8	
(三)韓式料理		1.韓國文化介紹 2.韓式料理常用食材 3.韓式料理常用工具 4.韓式料理常用醬料 5.韓式料理高湯製作 6.韓式料理醬汁與煮汁		6	
(四)韓式料理實作		1.米食類 2.泡菜類 3.煎炒類 4.湯類		8	
(五)泰國料理(1)		1.泰國文化介紹 2.泰式料理常用食材 3.泰式料理常用工具		6	
(六)泰國料理(2)		1.泰式料理常用醬料 2.泰式料理醬汁與煮汁		4	
(七)泰國料理實作(1)		1.海鮮料理 2.時蔬類		6	第二學年第二學期
(八)泰國料理實作(2)		1.肉類 2.甜點		4	
(九)義大利料理(1)		1.義大利文化介紹 2.義大利料理新鮮、乾燥香料 3.義大利料理特色調味料 4.義大利料理特殊風味罐頭		6	
(十)義大利料理(2)		1.義大利料理乳製品 2.義大利料理食用油 3.義大利麵 4.義大利米		4	
(十一)義大利料理實作		1.麵食類 2.燉飯類		8	
(十二)印度料理		1.各式咖哩 2.肉類料理 3.海鮮料理 4.香料運用		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)。二、學科成績:作業、段考。三、術科操作成績。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體,並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源,以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業,使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩,與產業無縫接軌,引領學生參與實際作業,增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定,增進學習成效。				

表 11-2-3-6嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體製作與應用		
	英文名稱	Multimedia Production and Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本科目在於建立學生動畫觀念，並學習動畫製作方法及影片製作，並進而將設計概念軟體介面溝通，完成互動式多媒體作品			
議題融入	餐飲管理科 ( 科技 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)PDF文件與Adobe Acrobat		1. Acrobat Reader的使用技巧 2. Acrobat的使用技巧		4 第二學年第一學期
(二)出戰篇影像媒體簡介與PhotoImpact		1. 數位影像簡介 2. 認識PhotoImpact X3工作環境 3. PhotoImpact基礎操作與編修 4. 數位相片的編修		6
(三)Photoshop CS6與Illustrator CS6輕鬆學		1Photoshop的工作環境與基本操作 2Photoshop的影像編修 3Illustrator的工作環境與基本操作 4Illustrator的造型設計		6
(四)音訊軟體簡介與Goldwave		1. 音訊簡介 2. 以Goldwave編輯音訊 3. 儲存選取的區段功能		6
(五)Audacity輕鬆學		1. Audacity編輯音訊不求人 2. Audacity專案格式簡介 3. 修剪聲音技巧		6
(六)視訊媒體簡介與會聲會影X7		1. 視訊媒體簡介 2. 認識會聲會影操作介面X7 3. 會聲會影的專案與素材 4. 以快速範本打造精緻影片 5. 視訊的剪輯與安排 6. 視訊影像的編輯技巧 7. 加入轉場與濾鏡 8. 視訊標題設定 9. 視訊影片的輸出		8
(七)威力導演13輕鬆學		1. 認識威力導演 2. 加入素材 3. 使用簡易編輯器打造專業影片 4. 以幻燈片秀編輯器編輯影片 5. 加入片頭標題		6 第二學年第二學期
(八)多媒體簡報設計		1. 投影片設計第一步 2. 自訂佈景主題變化 3. 從大綱模式編輯投影片		6
(九)2D動畫媒體與Flash		1. 2D動畫簡介 2. Flash的工作環境環境 3. 編輯輔助工具介紹 4. 以工具繪製造型 5. 文字處理 6. 漸層顏色效果 7. 認識時間軸面板 8. 元件的使用 9. Flash動畫製作不求人		8
(十)3D免費動畫軟體-Blender		1. 3D動畫簡介 2. Blender初體驗 3. 模型的建立與刪除 4. 編輯3D模型 5. 材質顏色的設定 6. 光線設定 7. 攝影機設定		8
(十一)多媒體網頁製作-Dreamweaver CS6		1. 網頁設計入門 2. 網站的建立與基本操作 3. 網頁檔的建立 4. 文字設定與樣式處理 5. 圖片的加入與編輯 6. 超連結設定 7. 表格的設定 8. 插入多媒體物件		8
合 計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。			

教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。

表 11-2-3-7嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計實務		
	英文名稱	Accounting Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、進學涵養			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解公司會計的基本概念。二、熟悉各項資產評價及帳務處理。三、瞭解負債的帳務處理。四、加強各種會計處理之實作能力。五、培養守法的觀念，涵養誠信之職業道德。			
議題融入	資料處理科(法治)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)公司會計—保留盈餘、股利及損益報導		1. 股東權益之內容 2. 公司盈餘之分配及保留盈餘表之編製 3. 股利 4. 損益之報導 5. 每股盈餘 6. 本章與國際會計準則之差異	9	
(二)投 資		1. 金融資產的定義及分類 2. 金融資產的衡量與損益認列 3. 長期股票投資—權益法 4. 本章與國際會計準則之差異	9	
(三)長期負債		1. 應付公司債 2. 分期還本公司債 3. 長期應付票據 4. 本章與國際會計準則之差異	9	
(四)現金流量表		1. 現金流量表之意義、目的 2. 現金流量之分類 3. 現金流量表之編製方法 4. 本章與國際會計準則之差異	9	
(五)財務報表分析		1. 財務報表分析之意義與方法 2. 共同比分析及比較財務報表 3. 比率分析	9	
(六)會計變動與錯誤更正		1. 會計變動 2. 會計錯誤更正 3. 本章與國際會計準則之差異	9	
(七)所有者權益		1. 實收資本 2. 資本公積 3. 留存收益	9	
(八)收入		1. 銷售商品收入 2. 提供勞務收入 3. 讓渡資產使用權收入 4. 政府補助收入	9	
(九)費用		1. 營業成本 2. 稅金及附加 3. 期間費用	9	
(十)利潤		1. 營業外收支 2. 所得稅費用 3. 本年利潤	9	
(十一)成本核算		1. 成本核算概述 2. 生產成本的核算 3. 生產成本在完工產品和在產品之間的分配	9	
(十二)資產		1. 貨幣資金 2. 交易性金融資產 3. 應收及預付款項 4. 存貨	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11. 其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			



表 11-2-3-8嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃實務		
	英文名稱	Food and Beverage activity and 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	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解餐飲活動如何設計與規劃執行並實際應用在畢業成果展中。結合中餐烹飪及烘焙實務實習課程。二、瞭解宴會菜單的設計、擺設、動線安排。三、教導文宣品製作之重點、募款設計之原則等，實際操作。四、畢業成果展訂定宣傳方式、募款活動及設計數親睦鄰方案。五、學會如何設計一個熱鬧有達活動目標之表演活動並能清楚知道設計活動要注意之重點。			
議題融入	餐飲管理科(安全)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)西餐沿革與分類		1.西餐起源、演進與發展 2.西餐分類 3.台灣西餐教育現況		6 第三學年第一學期
(二)廚房組織		1.廚房編制與職責 2.廚房規劃 3.廚房操作 4.廚房機器設備 5.烹調器具設備		8
(三)廚房安全與衛生		1.廚房安全 2.廚房衛生 3.食品安全與衛生 4.垃圾處理		8
(四)基本廚藝認知		1.個人專業素養 2.實務技能 3.衛生習性與服儀 4.廚房常用器具 5.度量衡的種類與使用		8
(五)庫房		1.庫房種類與使用方式 2.食物儲存與解凍		8
(六)菜單與食譜		1.菜單設計 2.食譜設計		8
(七)香料、調味料		1.香料運用 2.調味料運用		8
(八)蔬菜與水果(1)		1.蔬菜的分類 2.蔬菜的營養與存放		6 第三學年第二學期
(九)蔬菜與水果(2)		蔬果餐設計製作		4
(十)肉類(1)		1.肉品的結構 2.紅肉類食品設計製作		6
(十一)肉類(2)		白肉類食品設計製作		4
(十二)水產類(1)		魚類食品設計製作		6
(十三)水產類(2)		甲、貝、軟體類食品設計製作		4
(十四)蛋品類、乳製品類、油脂品類		1.蛋品 2.乳製品食品設計製作		6
(十五)蛋品類、乳製品類、油脂品類		餐點油脂品設計控制		6
(十六)保存性食品類		1.烹飪用酒類 2.酒類的烹調食品設計製作		6
(十七)保存性食品類		1.醬汁類、浸漬類、乾貨 2.醃燻製品類之食品設計製作		6
合 計				108
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-9嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦排版設計			
	英文名稱	Computer Editing Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	進學涵養、卓越創新				
適用科別	資料處理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、熟悉電腦排版相關軟體，以應用至編排設計的創作。二、藉由對電腦科技的認識，設計製作出更具時代特色的專業作品。三、協助學生準備畢業作品及展覽，朝多元化美術風貌，多樣化的材質表現。四、依學生個人特色風格與興趣，表現個性化的作品。五、以提升學生升學、就業之競爭力。				
議題融入	資料處理科(資訊)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)設計基礎概念		1. 設計應該用甚麼軟體 2. 平面設計軟體必須注意的概念 3. Adobe CC行動裝置App		9	
(二)讓我們來認識InDesign		1. InDesign您一定要會的介面設定 2. InDesign方便使用者客製的偏好設定		9	
(三)從設計名片、會員卡、DM開始吧!		1. 版面結構 2. 依據傳單的種類進行設計規劃 3. 傳單的構成與格式 4. 傳單的規格 5. 圖像著作權 6. 設計專案管理 7. 用InDesign也可以設計名片 8. 用InDesign也可以設計會員卡 9. 用InDesign也可以設計DM		9	
(四)雙面三摺與進階DM的設計		1. CIS設計分析 2. 平面構成的基本元素 3. 用InDesign編排設計雙面3摺式DM 4. DM進階設計		9	
(五)用InDesign設計菜單、DM超方便		1. 字體設計 2. 文字屬性 3. 字距與行距 4. 色彩管理與規劃 5. 與InDesign相關的檔案格式 6. 製稿的常用術語 7. 用InDesign設計說明手冊內頁		9	
(六)InDesign必學—雜誌、寫真集、書冊設計		1. 雜誌內容製作分析 2. 設計全景式小書冊 3. 構成版面的要素 4. 用InDesign 設計雜誌 5. 用InDesign 製作書冊串聯與目錄		9	
(七)文宣製作		1. 新增文件2. 調整文件屬性3. 添加格點4. 編輯格點5. 置入格點文字6. 文件的儲存		9	
(八)橫幅廣告		1. 背景的製作2. 心型的製作3. 五角星的製作4. 對話方塊的製作5. 路徑文字的製作6. LOGO的製作		9	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-3-10 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧機器人應用		
	英文名稱	Intelligent Robot Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	體驗探索、卓越創新			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 由認識機器人相關軟、硬體及初步組裝與應用, 培養學生探索科技知識以及整合應用科技知識與技能之能力。 2. 增進學生對科技之興趣, 以試探與發展未來生涯所需之科技專業知能。			
議題融入	資料處理科 ( 科技 )			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	認識mBot機器人	1-1 認識mBot機器人 1-2 mBot機器人與mBlock程式設計 1-3 mBot機器人運作方式 1-4 下載與安裝mBlock及Arduino程式 1-5 啟動mBot機器人的連接方式 1-6 紅外線遙控mBot機器人	9	
	按下按鈕跟著Panda熊趴趴走	2-1 按鈕元件與按鈕mBlock積木 2-2 新增舞台背景 2-3 新增角色與造型 2-4 事件積木啟動執行 2-5 控制積木控制執行流程 2-6 動作積木 2-7 跟著Panda熊趴趴走程式設計	9	
	算術發聲與閃爍LED光的機器人	3-1 LED燈與LED mBlock積木 3-2 蜂鳴器與蜂鳴器mBlock積木 3-3 運算積木 3-4 外觀積木 3-5 資料和指令 3-6 算術發聲與閃爍LED光的機器人程式設計 3-7 出題提問與答案判斷 3-8 機器人播放音調及LED程式設計	9	
	光線控制機器人	4-1 光線感應器與光線mBlock積木 4-2 畫筆積木 4-3 光線控制機器人程式設計 4-4 外觀特效 4-5 小男孩重複往右移動 4-6 飛機畫筆痕跡 4-7 光線控制機器人前進	9	
	超音波無人自動車	5-1 超音波感應器與超音波mBlock積木 5-2 無超音波人自動車程式設計 5-3 恐龍跟著滑鼠滑標移動 5-4 閃電重複往下掉落 5-5 碰到角色 5-6 碰到邊緣 5-7 機器人自動避開障礙物	9	
	智慧小夜燈—可調電阻器與觸摸感應器	7-1 可調電阻器與mBlock積木 7-2 觸摸感應器與mBlock積木 7-3 智慧小夜燈腳本規劃 7-4 傳回人體紅外線感應器偵測值 7-5 傳回可調電阻器偵測值 7-6 偵測觸摸感應器 7-7 可調電阻器控制舞台背景顏色	9	
	火氣監控電動車—火焰感應器、氣體感應器與超音波感應器	8-1 火焰感應器與mBlock積木 8-2 氣體感應器與mBlock積木 8-3 火氣監控電動車腳本規劃 8-4 傳回超音波感應器偵測值 8-5 傳回火焰感應器偵測值 8-6 傳回氣體感應器偵測值 8-7 舞台顯示氣體及火焰偵測值 8-8 角色對話與音效 8-9 角色動畫	9	
	界面處理與感知子系統	國際技能競賽機器人介紹及操控	9	
	合計		72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度, 進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異, 設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法, 實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準, 定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質, 應採多元適當之評量方式, 可參酌下列方式辦理: 1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體, 並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源, 以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業, 使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 四、加強產學互動觀摩, 與產業無縫接軌, 引領學生參與實際作業, 增加學生實務經驗。 五、可輔導參加相關證照、證書之檢定, 增進學習成效。			

表 11-2-3-11 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦套裝軟體應用		
	英文名稱	Computer Package Software Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習編輯軟體word之功能與效用 二、熟練文書表格的製作與設計 三、熟悉印表機指令設定及操作 四、設計個人編輯格式 五、取得電腦軟體應用丙級證照			
議題融入	資料處理科(安全)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	熱身篇	1. Word概述	9	
	基礎篇(一)	輸入文件資料	9	
	基礎篇(二)	編製表格	9	
	基礎篇(三)	圖文並茂	9	
	基礎篇(四)	編輯文件技巧	9	
	基礎篇(五)	編排版面	9	
	基礎篇(六)	公文與信函	9	
	進階篇(一)	合併列印	9	
	進階篇(二)	特殊功能	9	
	進階篇(三)	大綱編號	9	
	進階篇(四)	多頁文件製作	9	
	進階篇(五)	函數應用	9	
	合計		108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-12嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體遊戲輔助訓練		
	英文名稱	Assisted Training to Multimedia and Games Development		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、卓越創新			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、發展學生具備遊戲技術規劃與競技能力 二、培育有志從事電競事業的頂尖人才			
議題融入	資料處理科(品德)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	區分戰士屬性	戰士屬性、兵種分類	9	
	擬定對戰環境	戰爭的種類、戰術、戰術思想、戰略思想	9	
	設定取勝關鍵	戰爭取勝的方法及勝敗關鍵	9	
	預想戰場規模	團體戰、集團戰、會戰、國戰、世界大戰	9	
	洞悉地理環境	水上戰、水中戰、空中戰、宇宙戰	9	
	揣摩對戰對象	敵軍種類、攻擊方式和武器	9	
	釐清戰爭型態	一般會戰、遭遇戰、伏兵戰	9	
	虛構兵種	兵種運用	9	
	個人戰鬥	個人戰鬥及個人武技	9	
	戰術	作戰方向發展的各種策略	9	
	作戰與陣形	作戰層次的戰鬥方式	9	
	戰略與政略	合理的戰略決定穩健的政略	9	
	合計		108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。四、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。五、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-13嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點實作			
	英文名稱	Western Dessert Preparing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解西點製作的起源及相關器具設備 二、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作 四、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣				
議題融入	餐飲管理科 ( 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)緒論		1. 西式點心的起源與文化 2. 西式點心的各地風味		4	第二學年第一學期
(二)西點的種類		1. 麵包 2. 蛋糕 3. 餅乾及西點		4	
(三)西式點心常用材料		1. 主材料介紹 2. 添加物的介紹		4	
(四)西式點心的製作與工具		1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明		8	
(五)烘焙計算與操作技巧1		1. 烘焙百分比計算 2. 蛋糕攪拌技巧 3. 麵團攪拌技巧		8	
(六)烘焙計算與操作技巧2		1. 老麵製作技巧 2. 天然酵母製作技巧		8	
七)蛋糕類1		1. 水果蛋糕 2. 馬芬蛋糕等		6	第二學年第二學期
(八)蛋糕類2		商業型蛋糕等		6	
(九)麵包類1		1. 牛奶棒 2. 法國長棍等		6	
(十)麵包類2		商業型麵包等		6	
(十一)甜點類1		1. 天鵝泡芙 2. 司康等		6	
(十二)甜點類2		商業型甜點類等		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-3-14嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電腦修護實作			
	英文名稱	Microcomputer Repair Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	專業精進、進學涵養、卓越創新				
適用科別	資料處理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識微處理機之發展背景。二、瞭解微處理機之內部結構。三、熟悉微處理機之定址法及指令集。四、瞭解微電腦之週邊裝置與其資料傳輸方法及原理。五、培養學生微處理機應用之能力。六、增加學生對微處理機及微電腦之興趣。				
議題融入	資料處理科(安全)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)微電腦概論		1.微電腦基本結構 2.單晶片微電腦 Arduino開發板介紹		9	
(二)微電腦應用系統的開發流程及環境介紹		1.軟體工程概述 2.微電腦應用系統的開發流程 3.Arduino IDE整合開發環境操作概述 4.ArduinoIDE程式開發範例		9	
(三)arduino程式語言介紹		1.基本架構 (Structure) 2.變數、常數與資料型態 (Variables、Constants、Data Types) 3.運算子 (Operators) 4.控制流程		9	
(四)輸出原理與基本實驗		1.輸出控制介紹 2.實例演練		9	
(五)輸入原理與基本實驗		1.指撥開關控制		9	
(六)類比輸出入原理與基本實驗		1.類比輸出入介紹 2.實例演練		9	
(七)串列通信原理與基本實驗		1.串列通訊介面介紹 2.TXRX對傳通訊 3.SoftwareSerial對傳通訊 4.EasyTransfer對傳通訊		9	
(八)中斷工作原理與基本實驗		1.Arduino外部中斷介紹 2.實例演練		9	
(九)聲音與音樂播放		1.認識發聲方法與裝置2.自激式蜂鳴器測試3.資料型態轉換函數4.播放DoReMi5.魔法調音師 5-7 歌曲播放器		9	
(十)RGB LED 應用		1. 認識RGB LED2.RGB LED 基本控制3.RGB LED 掃描式控制4.串列式RGB LED 條驅動函數庫5.串列式RGB LED 條控制		9	
(十一)LCD 之驅動與應用		1. 認識LCD 16022.LCD 1602 之相關函數3.並列式驅動LCD4.PC 傳控LCD5.漂洋的愛心6.LCD 1602 之I2C 函數 7.I2C 驅動LCD 1602		9	
(十二)藍芽與XBEE 之應用		1. 認識藍芽模組2. 認識軟體串列埠函數3.PC 控制藍芽模組4. 手機控制藍芽模組		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-3-15嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	導遊實務		
	英文名稱	Tour Guide Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論、台灣觀光資源導論			
教學目標 (教學重點)	一、介紹導遊人員概論與基本條件 二、了解觀光專用術語、機場認識、業務相關的協力廠商 三、訓練導遊帶隊技巧、帶團倫理、風險管理、旅遊糾紛案例探討 四、操作跨線帶團，建立領隊的風格及未來生涯規劃			
議題融入	觀光事業科 ( 性別平等 品德 法治 多元文化 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)導遊人員緒論		第一節 導遊的起源 第二節 導遊的定義 第三節 導遊人員之報考資格限制與考試方法 第四節 導遊之受僱對象及分類 第五節 導遊之業務範圍 第六節 導遊的服務、責任與條件 5 第七節 導遊的相關法規 ( 節錄 ) 第八節 導遊與領隊的差異 第九節 相關統計數字 第十節 各國導遊制度		6 第二學年第一學期
(二)導遊與旅行業		第一節 旅行業的起源 第二節 旅行業的定義 第三節 旅行業的業務範圍與分類 第四節 旅行業的組織、申請籌設與註冊流程 第五節 我國旅行業之經營分類 第六節 旅行業之組織架構及主要營運項目 第七節 旅行業之特質		6
(三)導遊與觀光相關產業		第一節 旅館業 第二節 餐飲業 (F&B) : Food & Beverage 第三節 陸上運輸業 第四節 海上運輸業 第五節 主題樂園 第六節 其他相關觀光事業		8
(四)導遊與航空事業		第一節 航空器的起源 第二節 航空公司的分類 第三節 城市代號與機場代號 第四節 航空機票 第五節 預約訂位 第六節 航空時間 第七節 票價的計算 第八節 航權 第九節 空運行李 第十節 航空事故之旅客賠償責任額度 第十一節 隨身行李新規定		8
(五)導遊與證照作業及入出境手續		第一節 護照與簽證 第二節 入出境聯檢程序 第三節 檢疫 第四節 結匯		8
(六)導遊作業與導覽解說		第一節 導遊作業 第二節 導覽解說		8 第二學年第二學期
(七)旅遊安全與緊急事件的處理		第一節 旅遊安全 第二節 緊急事件處理 第三節 急救常識		6
(八)國際禮儀		第一節 緒論 第二節 食的禮儀 第三節 衣的禮儀 第四節 住的禮儀 第五節 行的禮儀 第六節 育的禮儀 第七節 樂的禮儀		6
(九)觀光心理與行為		第一節 觀光旅遊動機 第二節 影響觀光旅遊動機的因素及旅遊決策的過程 第三節 觀光行為 第四節 影響消費者行為的因素		8
(十)台灣人文、自然與地理		第一節 台灣人文 第二節 台灣自然 第三節 台灣地理概要		8
合 計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦			



	理： 1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。

表 11-2-3-16嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食實作			
	英文名稱	Chinese Style Wheat Foodstuff Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解中式麵食的起源及相關器具設備。二、熟練各項常用材料的特性及使用方法。三、熟練烘焙計算、產品分類及製作。四、培養正確的工作習慣和態度及對中式麵食的興趣。五、培養具備研發中式點心之人才。				
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
(一)緒論		1. 中式點心的起源與文化發展 2. 中式點心的各地風味 3. 中式點心與節令習俗		6	第一學年第一學期
(二)中式點心的種類1		麵食點心		6	
(三)中式點心的種類2		1. 米食點心 2. 其他點心		6	
(四)中式點心的原料1		1. 主要原料的介紹 2. 副材料的介紹運用		6	
(五)中式點心的原料2		1. 調味料的介紹 2. 添加物的介紹運用		6	
(六)中式點心的製作設備及工具		1. 設備介紹 2. 工具介紹		6	
(七)中式點心製作技巧1		1. 稱量的技巧 2. 和麵的技巧 3. 炊米的技巧 4. 製餡的技巧		6	第一學年第二學期
(八)中式點心製作技巧2		1. 整形的技巧 2. 熟製的技巧		6	
(九)中式麵食點心製作1		1. 水調和點心 2. 發麵類點心		6	
(十)中式麵食點心製作1		1. 酥油皮點心 2. 糕漿皮點心		6	
(十一)中式米食點心製作2		1. 米粒類點心 2. 米粉類之漿標類點心		6	
(十二)其他點心製作		1. 巧果 2. 芋泥西米露 3. 甜湯 4. 其他等		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)。二、學科成績:作業、段考。三、術科操作成績。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-3-17嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領隊實務		
	英文名稱	Leader Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論、台灣觀光資源導論			
教學目標 (教學重點)	一、介紹領隊人員概論與基本條件 二、了解觀光專用術語、機場認識、業務相關的協力廠商 三、訓練領隊帶隊技巧、帶團倫理、風險管理、旅遊糾紛案例探討 四、操作跨線帶團，建立領隊的風格及未來生涯規劃			
議題融入	觀光事業科 ( 性別平等 品德 多元文化 )			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項			備註
(一)領隊人員緒論	第一節 領隊人員的定義 第二節 領隊人員業務內容 第三節 領隊人員在職場上稱呼 第四節 領隊人員在觀光餐旅業的功能 第五節 領隊人員的區分			8 第二學年第一學期
(二)領隊人員的基本條件	第一節 領隊人員職業資格取得 第二節 領隊職前訓練 第三節 領隊人員具備基本條件			6
(三)觀光專用術語	第一節 旅行業專用術語 第二節 航空專業術語 第三節 餐旅專業術語 第四節 其他交通工具專用術語			8
(四)機場認識	第一節 國際機場 第二節 國內機場 第三節 臺灣的國際機場			6
(五)領隊業務協力廠商	第一節 旅館篇 第二節 餐飲篇 第三節 交通篇 第四節 藝品店 第五節 主題樂園			8
(六)領隊帶團技巧	第一節 帶團技巧 第二節 帶團流程			6 第二學年第一學期
(七)帶團倫理	第一節 領隊應有之行為 第二節 領隊不可為之行為 第三節 旅行社所期待的領隊			6
(八)領隊的風險管理	第一節 風險預防與管理 第二節 狀況處理			4
(九)旅遊糾紛案例探討	旅遊糾紛案例探討			4
(十)如何跨線帶團	第一節 亞洲 第二節 大洋洲 第三節 歐洲 第四節 美洲 第五節 非洲			8
(十一)領隊的風格	第一節 風格的建立 第二節 場所的運用			4
(十二)領隊的生涯規劃	第一節 學習成長階段 第二節 創造事業第二春			4
合計				72
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-18嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料庫程式設計		
	英文名稱	Database programming		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、進學涵養			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.教授學生資料庫管理系統之基本概念2.讓學生能熟悉SQL的基本語法以使用正確使用3.讓學生能了解邏輯資料庫設計之理論基礎及實體資料庫設計之方法4.培養學生將來如何管理資料庫之基本概念			
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
	基礎篇(1)	1.準備AppServ環境 2.關聯式資料庫與SQL概論	9	
	基礎篇(2)	1. Dreamweaver快速入門 2. Dreamweaver操作與HTML 法	9	
	PHP程式設計篇(1)	1. PHP基本語法與資料型態 2. 變數與常數 3. 運算子	9	
	PHP程式設計篇(2)	1. 陣列 2. 控制結構 3. 函數	9	
	MySQL資料庫篇(1)	MySQL使用環境介紹	9	
	MySQL資料庫篇(2)	phpMyAdmin使用環境	9	
	實戰篇(1)	資料庫網站實例-電影海報收藏館	9	
	實戰篇(2)	網頁遊戲程式設計實例-拼圖遊戲	9	
	合計		72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-19嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實務		
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習基本水果切雕。二、學習根莖類蔬菜切雕。三、能製作搭配菜餚之盤飾。			
議題融入	餐飲管理科(海洋)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果切雕概述		1. 蔬果切雕的歷史演變 2. 蔬果切雕的類型 3. 蔬果切雕的用途 4. 蔬果切雕的特性	8	第一學年第一學期
(二)食材選購須知		1. 蔬菜類 2. 水果類	6	
(三)工具介紹刀與使用1		1. 器具介紹 2. 研磨器具介紹 3. 刀具研磨示範	6	
(四)工具介紹刀與使用2		1. 正確拿刀方法 2. 刀具用法示範	6	
(五)刀工技法的介紹與實作1		基本刀工技法示範	6	
(六)刀工技法的介紹與實作2		基本刀工實作	4	
(七)蔬果切雕之盤飾概念1		1. 盤飾原則 2. 盤飾的分類	6	第一學年第二學期
(八)蔬果切雕之盤飾概念2		盤飾的排法	6	
(九)蔬果切雕實作與應用1		1. 片的變化 2. 水花變化 3. 推疊技巧 4. 盛器變化	6	
(十)蔬果切雕實作與應用2		1. 花的變化 2. 鳥類變化 3. 魚類組裝 4. 自由創作	6	
(十一)水果切盤1		1. 水果切盤基本概念 2. 水果切盤技法與實作	6	
(十二)水果切盤2		1. 水果切盤運用 2. 蔬果切盤基礎運用	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)。二、學科成績:作業、段考。三、術科操作成績。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體,並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源,以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業,使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩,與產業無縫接軌,引領學生參與實際作業,增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定,增進學習成效。			

表 11-2-3-20嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理設計與實作		
	英文名稱	Creative Dishes 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	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生發揮創意與構想。二、培養食材運用之能力。三、培養學生老菜新做之能力。四、培養學生具有菜餚變化概念與技巧。五、讓學生了解烹飪無國界之涵意。			
議題融入	餐飲管理科(安全)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1.人員衛生管理 2.物料的衛生安全管理 3.環境設備的規劃與安全	4	第二學年第一學期
(二)食材器具介紹		1.食材概說 2.廚房器具及烹調工具	4	
(三)營養飲食概念		1.東方飲食概念 2.西方飲食概念	6	
(四)烹調美學		1.烹調前處理 2.盤飾設計	10	
(五)調味搭配		1.常見調味料 2.辛香料與醬料運用	6	
(六)烹調火候		1.火候運用 2.烹調技法	6	
(七)創意料理實務 I		1.牛肉創意料理 2.豬肉創意料理 3.魚肉創意料理 4.雞肉創意料理 5.海鮮創意料理	10	第二學年第二學期
(八)創意料理實務 II		1.蔬食創意料理 2.菇類創意料理 3.水果創意料理	10	
(九)創意料理實務 III		1.筵席菜設計 2.廚藝競賽攻略	8	
(十)創意料理實務 IV		1.東方創意料理 2.西方創意料理	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)。二、學科成績:作業、段考。三、術科操作成績。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體,並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源,以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業,使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩,與產業無縫接軌,引領學生參與實際作業,增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定,增進學習成效。			

表 11-2-3-21 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計資訊系統實作			
	英文名稱	Accounting Information System Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
學生圖像	專業精進、進學涵養				
適用科別	資料處理科				
	2				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解企業流程管理資訊化及會計資訊系統之觀念，並體會其在組織中的價值及重要性。二、學習會計總帳及進銷存之流程架構，並應用電腦套裝軟體進行帳務的處理。三、熟悉電腦化會計帳務處理，培養學生未來就業之競爭力。四、培養取得電腦會計檢定合格證照的學習精神。				
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
會計資訊系統的角色與目的		1. 常用圖示與符號運用 2. 系統參數檔之設定		9	
會計資訊系統中的交易處理(一)		1. 基本建檔作業 2. 訂單採購作業 3. 每日例行工作		9	
會計資訊系統中的交易處理(二)		1. 工具之轉進銷存單據功能 2. 工具之其他功能說明 3. 年底結轉作業		9	
內部控制		1. 電腦開立發票作業 2. 報表 3. 備份與回存 4. 進銷存管理系統練習題彙總		9	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-3-22嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦硬體裝修		
	英文名稱	Computer hardware fixed up		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、進學涵養			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解電腦硬體特性及功能 二、瞭解電腦硬體的工作原理 三、學會正確拆裝電腦設備的能力 四、能夠安裝作業系統，進行系統設定，安裝驅動程式 五、能夠維修電腦，故障排除			
議題融入	資料處理科 ( 防災 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 電腦組裝的基本概念1		1. 電腦組裝好處多 2. 自己組裝、店家組裝和品牌電腦的品質差異 3. 輕鬆學習組裝電腦	9	
(一) 電腦組裝的基本概念2		1. 如何組裝電腦：基本元件 2. 電腦由哪些零件組成？ 3. 電腦各個零件的用處 4. 組裝電腦的配單步驟	9	
(三) 主機板		1. 主機板的外觀與元件 2. 系統晶片組 3. 主機板的規格 4. 主機板各部位說明	9	
(四) 系統記憶體-RAM		1. 記憶體的概念 2. 瞭解系統記憶體的外觀 3. DDR3記憶體裝在哪裡？ 4. DDR3記憶體模組的規格與技術	9	
(五) 硬碟機與固態硬碟機SSD		1. 硬碟機 2. 固態硬碟機SSD 3. 磁碟機與SSD的技術名詞	9	
(六) 顯示卡		1. 認識顯示卡 2. 瞭解3D顯示卡的外觀和技術名詞 3. 顯示卡市場的兩大主流品牌—ATI & NVIDIA 4. 顯示卡功能與技術	9	
(七) 中央處理器—CPU		1. CPU的基本產品知識 2. 瞭解AMD CPU 3. 瞭解Intel CPU	9	
(八) 光碟燒錄器		1. 光碟燒錄器的外觀 2. 光碟燒錄機的類型 3. BD燒錄光碟格式 4. DVD燒錄光碟格式 5. 光碟機的技术、規格與功能	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			



表 11-2-3 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊戲發展實務		
	英文名稱	Games Development Practical		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、進學涵養			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	如何藉由文字、影像、音訊、視訊及動畫等媒介，將設計的創意和理念呈現出來。並探討如何應用於遊戲的發展與開發。			
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
	(一)話說奇妙的遊戲世界(1)	1. 遊戲的組成元素 2. 遊戲類型的三要件	9	
	(一)話說奇妙的遊戲世界(2)	遊戲相關硬體常識	9	
	(一)話說奇妙的遊戲世界(3)	遊戲發燒名詞	9	
	(二)認識遊戲平台(1)	1. 大型遊戲機 2. 電視遊戲器	9	
	(二)認識遊戲平台(2)	1. 單機遊戲 2. 網路遊戲	9	
	(二)認識遊戲平台(3)	1. 手機遊戲 2. 平板遊戲	9	
	(三)遊戲類型簡介(1)	1. 益智類遊戲 2. 策略類遊戲 3. 模擬類遊戲 4. 動作類遊戲	9	
	(三)遊戲類型簡介(2)	1. 運動類遊戲 2. 角色扮演類 遊戲 3. 動作角色扮演類 遊戲 4. 冒險類遊戲	9	
	(四)遊戲行銷導論(1)	1. 遊戲行銷簡介 2. 遊戲行銷的角色與任務	9	
	(四)遊戲行銷導論(2)	1. 常見的遊戲行銷工具 2. 大數據的浪潮	9	
	(五)電競轉播(1)	1. 電視製作概述 2. 企劃製作 3. 電視攝影機 4. 構圖 5. 照明的功能與器材	9	
	(六)電競轉播(2)	1. 音效製作 2. 錄製設備 3. 剪輯與後 製作 4. 攝影 5. 轉播作業	9	
	合 計		108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-24嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階多媒體製作與應用		
	英文名稱	Advanced Multimedia Production and Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、卓越創新			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本科目在於建立學生動畫觀念，並學習動畫製作方法及影片製作，並進而將設計概念軟體介面溝通，完成互動式多媒體作品			
議題融入	資料處理科 ( 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)視訊媒體簡介與會聲會影(1)		1. 視訊媒體簡介 2. 認識會聲會影操作介面X7 3. 會聲會影的專案與素材 4. 以快速範本打造精緻影片 5. 視訊的剪輯與安排	9	
(一)視訊媒體簡介與會聲會影(2)		1. 視訊影像的編輯技巧2. 加入轉場與濾鏡 3. 視訊標題設定 4. 視訊影片的輸出	9	
(二)威力導演13輕鬆學(1)		1. 認識威力導演 2. 加入素材 3. 使用簡易編輯器打造專業影片	9	
(二)威力導演13輕鬆學(2)		1. 以幻燈片秀編輯器編輯影片 2. 加入片頭標題	9	
(三)多媒體簡報設計(1)		1. 投影片設計第一步 2. 自訂佈景主題變化	9	
(三)多媒體簡報設計(2)		1. 從大綱模式編輯投影片2. 投影片母片	9	
(四)2D動畫媒體與Flash(1)		1. 2D動畫簡介 2. Flash的工作環境環境 3. 編輯輔助工具介紹 4. 以工具繪製造型	9	
(四)2D動畫媒體與Flash(2)		1. 文字處理 2. 漸層顏色效果 3. 認識時間軸面板 4. 元件的使用5. Flash動畫製作不求人	9	
(五)3D免費動畫軟體-Blender(1)		1. 3D動畫簡介 2. Blender初體驗 3. 模型的建立與刪除 4. 編輯3D模型	9	
(五)3D免費動畫軟體-Blender(2)		1. 材質顏色的設定 2. 光線設定 3. 攝影機設定	9	
(六)多媒體網頁製作-Dreamweaver CS6(1)		1. 網頁設計入門 2. 網站的建立與基本操作 3. 網頁檔的建立 4. 文字設定與樣式處理	9	
(六)多媒體網頁製作-Dreamweaver CS6(2)		51圖片的加入與編輯 2. 超連結設定 3. 表格的設定 4. 插入多媒體物件	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-25 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體遊戲設計		
	英文名稱	Design to Multimedia and Games Development		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、卓越創新			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解文字、影像、音訊、視訊及動畫等媒介。 二、以人文、美學為內涵，結合資訊科技應用。 三、培育學生數位創作能力與素養。 四、培育數位內容產業之跨領域創意與設計人才。			
議題融入	資料處理科 ( 人權 )			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)遊戲設計初體驗(1)	1. 遊戲主題的建立 2. 遊戲內容設定 3. 遊戲介面設計 4. 遊戲流程陳述 5. 電影與遊戲的結合技巧	9	
	(一)遊戲設計初體驗(2)	1. 遊戲不可測性的設計 2. 遊戲設計的死角 3. 劇情的功用 9. 遊戲感官的營造	9	
	(二)遊戲開發團隊的建立(1)	1. 團隊人力資源分配 2. 遊戲開發前的省思 3. 團隊默契的培養	9	
	(二)遊戲開發團隊的建立(2)	1. 遊戲開發的未來與展望 2. 線上遊戲企劃書撰寫實務	9	
	(三)遊戲開發工具簡介(1)	1. 遊戲開發工具簡介 2. C/C++程式語言 3. Java程式語言	9	
	(三)遊戲開發工具簡介(2)	1. Flash與ActionScript 2. OpenGL3. DirectX	9	
	(四)細說遊戲引擎(1)	遊戲引擎的角色	9	
	(四)細說遊戲引擎(2)	遊戲引擎功能簡介	9	
	合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-26嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階資料庫網站設計		
	英文名稱	Advanced Web Design Using Database		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業精進、卓越創新			
適用科別	資料處理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識系統開發的流程。二、瞭解技術性文件的重要。三、瞭解Web程式設計的方法。四、熟練Web程式設計的技巧。五、依不同需求設計實用的資料庫網站。			
議題融入	資料處理科(科技)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)使用CSS妝點網頁	1. 在網頁中加入CSS樣式 2. CSS樣式規則的組成 3. CSS文字效果 4. CSS背景效果	18	
	(二)JavaScript基礎	1. 認識JavaScript 2. 在網頁中加入JavaScript程式 3. 使用JavaScript改變網頁內容 4. 使用開發人員工具協助除錯	18	
	(三)DOM物件模型與事件處理	1. 認識DOM物件模型 2. 在HTML文件中新增元素 3. 表單資料驗證 4. DOM事件設定	18	
	(四)jQuery	1. jQuery簡介 2. jQuery基本用法 3. jQuery處理事件 4. jQuery特效	18	
	合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-27嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初階商業實習		
	英文名稱	Elementary Business practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	體驗探索、卓越創新			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解現代化的商業環境。二、學會使用簡易的商業自動設備。三、熟悉現代商業實際運作之系統、程序及作業方法。四、增加個案研討實例，以求理論與實務相結合。			
議題融入	資料處理科(人權)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)商業智慧	1.商業智慧的分析與架構 2.商業智慧的應用 3.商業智慧的效益	9	
	(二)銷售點管理系統	1.雲端銷售點管理系統 2.銷售點管理系統的功能 3.銷售點管理系統的效益	9	
	(三)電子資料交換與電子訂貨系統	1.電子商務與標準的發展 2.電子訂貨系統	9	
	(四)服務創新	1.服務創新的思考原則 2.服務創新的應用工具 3.服務創新的效益	9	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-28嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務		
	英文名稱	Barista Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：蘇打房實務、飲料實務			
教學目標 (教學重點)	一、認識咖啡的歷史與文化。二、瞭解咖啡豆的製作過程。三、探討單品咖啡與綜合咖啡的調配。四、學習咖啡豆研磨的方式與磨豆機機型辨識。五、研究咖啡杯測與品嘗技術。六、熟悉各式咖啡沖煮法操作。			
議題融入	觀光事業科 ( 環境 法治 科技 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)咖啡基本理論知識		咖啡品種、咖啡帶及產地、咖啡的採收與處理		6 第三學年第一學期
(二)咖啡基本理論知識		咖啡櫻桃的構造、咖啡豆的命名		6
(三)咖啡基本理論知識		咖啡分級、咖啡豆的儲存與變因、精品咖啡的定義		6
(四)咖啡烹煮方式介紹		濾泡式、虹吸式		9
(五)咖啡烹煮方式介紹		壓力式、浸泡式		9
(六)沖煮咖啡的基本要件		咖啡和水的比例		9
(七)沖煮咖啡的基本要件		研磨程度與時間關聯		6
(八)咖啡品評		咖啡香氣、咖啡常見36味		9
(九)義式咖啡機器操作		義式咖啡機設備保養		6 第三學年第二學期
(十)義式咖啡機器操作		義式咖啡拉花奶泡化學變化		9
(十一)義式咖啡機器操作		義式咖啡拉花藝術練習		9
(十二)咖啡師檢定練習		手沖練習、虹吸練習		9
(十三)咖啡師檢定練習		義式咖啡練習		9
(十四)咖啡評鑑賽事		國際賽事介紹、SCAE簡介		6
合 計				108
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-29嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蘇打房實務		
	英文名稱	The Practice of Beverages		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識蘇打房設備與器材。二、瞭解食物、飲料之選購及保存原則。三、瞭解蘇打房機具設備之操作與維護。四、熟悉飲料從業人員應注意之衛生事項。五、能正確調製飲料。			
議題融入	觀光事業科(環境法治)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)調製前的準備I		一年四季的水果知識 • 糖的種類及使用方法 • 飲料基底的存放容器		9 第一學年第一學期
(二)調製前的準備II		• 調製飲品所需的用具 • 存放容器的消毒方式 • 冷熱飲品的杯具選擇		9
(三)以「果醬」調製的飲品		◎基底製作教學 • 葡萄柚果醬 • 葡萄果醬 • 奇異果果醬 • 萊姆果醬 • 百香果果醬 • 檸檬果醬 • 樹莓果醬		9
(四)以「果醬」調製的飲品		◎變化飲品 • 葡萄柚氣泡飲 • 葡萄柚綠 • 葡萄柚冰沙 • 粉紅葡萄柚茶 • 青葡萄椰子汁 • 青葡萄甘藍果昔 • 青葡萄氣泡飲 • 青葡萄汁 • 奇異果優酪乳 • 奇異果薄荷茶 • 萊姆思樂冰 • 萊姆黃瓜飲 • 萊姆香草茶 • 百香果氣泡飲 • 百香果玫瑰茶 • 檸檬茶 • 檸檬氣泡飲 • 檸檬紅茶 • 檸檬可樂 • 樹莓奶油氣泡飲 • 樹莓莫希托 • 樹莓果昔 • 樹莓奶昔		9
(五)以「濃縮汁」調製的飲品		◎基底製作教學 • 草莓濃縮汁 • 生薑濃縮汁 • 玫瑰濃縮汁 • 接骨木濃縮汁 • 薰衣草濃縮汁		9
(六)以「濃縮汁」調製的飲品		◎變化飲品 • 草莓牛奶 • 草莓奶昔 • 草莓汁 • 生薑拿鐵 • 接骨木蘋果汁 • 玫瑰拿鐵		9
(七)以「糖漿」調製的飲品		◎基底製作教學 • 香草糖漿 • 焦糖糖漿 • 巧克力糖漿 • 咖啡糖漿		9 第一學年第二學期
(八)以「糖漿」調製的飲品		◎變化飲品 • 香草拿鐵 • 香草香蕉牛奶 • 咖啡星冰樂 • 冰摩卡咖啡 • 甜蜜阿法奇朵		9
(九)以「飲品粉」調製的飲品		◎基底製作教學 • 綠茶粉 • 香草粉		9

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 巧克力粉</li> <li>• 奶茶粉</li> </ul>		
(十)以「飲品粉」調製的飲品	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎變化飲品 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 翠綠義式咖啡</li> <li>• 綠拿鐵</li> <li>• 香草奶昔</li> <li>• 鳳梨柳橙汁</li> <li>• 樹莓巧克力</li> <li>• 生薑巧克力</li> <li>• 皇家奶茶</li> <li>• 奶茶奶昔</li> <li>• 蘋果刺果番荔枝茶</li> <li>• 葡萄酒香紅茶</li> <li>• 冷泡奶茶</li> <li>• 冰紅茶多多</li> <li>• 拿鐵</li> <li>• 馭手咖啡</li> <li>• 葡萄柚柳橙拿鐵</li> </ul> </li> </ul>	9	
(十一)以「水果乾」調製的飲品	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎基底製作教學 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 檸檬乾</li> <li>• 萊姆乾</li> <li>• 葡萄柚乾</li> <li>• 奇異果乾</li> </ul> </li> </ul>	9	
(十二)以「水果乾」調製的飲品	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎變化飲品 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 樹莓水調飲</li> <li>• 粉紅淑女</li> <li>• 檸檬迷迭香水調飲</li> <li>• 椰林迷情</li> <li>• 蘋果萊姆水調飲</li> <li>• 綠色旋律水調飲</li> <li>• 奇異果草莓水調飲</li> <li>• 葡萄柚鳳梨水調飲</li> <li>• 萊姆大吉嶺紅茶</li> <li>• 蜂蜜檸檬茶</li> <li>• 迷迭香萊姆茶</li> <li>• 奇異果羅勒茶</li> </ul> </li> </ul>	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	<p>一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。</p>		
教學資源	<p>一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。</p>		
教學注意事項	<p>一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。</p>		



表 11-2-3-30嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光伴手禮製作		
	英文名稱	Dessert Preparing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解伴手禮的起源、發展趨勢及相關器具設備。二、瞭解伴手禮原料的基本特性與使用方法。三、熟練烘焙計算及製作流程。四、培養正確的工作態度與提高對伴手禮技術的興趣。			
議題融入	觀光事業科(環境 多元文化 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)伴手禮緒論		烘焙的基本用具、烘焙的基本材料、禮品包裝設計、製作之前的準備	9	第三學年 第一學期
(二)中式伴手禮-糖果		糖果製作重點提示、新港餡、南棗核桃糕、芝麻軟糖、花生軟糖、花生貢糖	9	
(三)中式伴手禮-糖果		擂茶牛軋糖、巧克力牛軋糖、抹茶牛軋糖、伯爵奶茶牛軋糖、咖啡杏仁牛軋糖、蜜麻花、核桃桂圓糕	9	
(四)中式伴手禮-糕餅		中式點心酥皮製作流程、鳳梨酥、冬瓜肉餡綠豆餅、彩頭酥、老婆餅、	9	
(五)中式伴手禮-糕餅		芋頭酥、太陽餅、伍仁餅、竹塹餅、蟹殼黃、沙琪瑪	9	
(六)西式伴手禮-人氣首選		馬卡龍、可麗露、松露巧克力、黃金乳酪球	9	
(七)西式伴手禮-人氣首選		糕點裝飾DIY、冬之戀巧克力、松子塔驚喜巧克力、櫻桃巧克力舒芙蕾古典巧克力蛋糕	9	第三學年 第二學期
(八)西式伴手禮-節慶應景點心		節日蛋酒起司蛋糕、聖誕薑餅屋、蘋果派、南瓜派	9	
(九)日式伴手禮		日式點心使用原料、銅鑼燒、栗子饅頭、南瓜牛輪餅、蜂蜜蛋糕、大福	9	
(十)手工餅乾製作		美式楓糖核桃巧克力、玫瑰菠蘿餅乾、咖啡焦糖餅乾、義大利堅果餅乾	9	
(十一)手工餅乾製作		奶酥小西餅、果醬餅乾、義大利酥條、楓糖薑餅	9	
(十二)行銷販促		行銷企劃專員與行銷理論、促銷活動、行銷時機、手法與技巧	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40%(含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60%(平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-31 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	外語導覽及解說實務		
	英文名稱	The Practice of Guidance and Interpretation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：台灣觀光資源導論、觀光日文與會話			
教學目標 (教學重點)	一、認識導覽與解說的工作內容。二、了解外語導覽的基本用句及對話，熟練解說技巧。三、認識台灣各地景點，並培養外語解說景點之能力。四、具備導覽與解說應有的服務態度與觀念。			
議題融入	觀光事業科 ( 品德 科技 資訊 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)外語導覽定義		外語導覽與解說的原則與技巧。	8	第二學年第一學期
(二)宗教信仰		廟宇、神明敬拜用語。	8	
(三)節慶活動		傳統節慶、習俗文化介紹說明。	8	
(四)飲食文化		當地特色小吃、夜市文化。	8	
(五)地方特色		台灣各地地方景點、產物。	8	第二學年第二學期
(六)機場英日語		出入境通關、機上服務、機場服勤。	8	
(七)飯店英日語		登記住宿及退房流程、客房服務。	8	
(八)國際禮儀		服裝儀態、服勤禮儀。	8	
(九)旅遊專業知能		急救小常識、風險管理、問題解決能力訓練。	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。			
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。			

表 11-2-3-32 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多國料理製作		
	英文名稱	Multi-national food production		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論、台灣觀光資源導論			
教學目標 (教學重點)	一、了解烹飪原理與專業知識、技能與態度。二、了解烹調的歷史起源與特色。三、熟練各種刀工技巧。四、熟練基本烹調技術。五、具備良好衛生安全與工作習慣。六、具備餐飲美學素養。			
議題融入	觀光事業科 ( 環境 多元文化 國際教育 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一) 台菜料理	<p>*台菜的過去與現在： 融合外來文化的台菜、台菜的話說從頭、解構台灣飲食特色、品嚐台菜的N種味道</p> <p>*動手做菜前的好訓練： 練好基礎刀工、認識中菜刀具、處理肉類、處理海鮮、台菜的烹調技法</p> <p>*台菜的大席小宴 高麗菜封吻魚丸、飛魚卵蝦釀美人腿、櫻花蝦米糕、五味九孔拌過貓、砂鍋魚頭湯、菊花干貝湯</p>		6	第二學年第一學期
(二) 台菜料理	<p>*日常生活家常菜：難忘的媽媽味、懷舊的便當菜 三色蛋、蛋黃肉餅、韭菜花炒皮蛋、魚香烘蛋、桂花炒翅、家鄉茄子、清炒豆苗、蛋黃過貓、炒花菜乾、拌地瓜葉、鹹酥小排骨、香煎豬肝、花生油豬腳、蔥油肥雞、滷肉燥、鹽酥蝦、醬油煎小卷、五柳枝魚、鮑魚米粉、蜂巢蚵、豆腐乳炒空心菜、破布子鹽肉蒸豆腐、紅糟肉、梅漬苦瓜、老菜脯雞湯、滷白菜、生炒花枝、菱角排骨湯、蘭陽西魯肉、冬瓜排骨酥湯</p> <p>*地方美食小吃當道：沒有大排場，吃的是懷舊與文化 碗粿、香菇肉粥、肉圓、芋頭米粉、古早味蚵仔麻油麵線</p>		6	
(三) 日式料理	<p>日式料理常用食材、日式料理常用工具、日式料理常用醬料 鮭魚卵軍艦壽司、加州壽司捲、明太子山藥細麵、海景茶碗蒸、明蝦酒蒸、圓鱈鹽燒、野菜天婦羅、酥炸豬排、香蒜煎北海道鮮干貝、照燒豬肋排</p>		6	
(四) 日式料理	<p>日式料理高湯製作、日式料理醬汁與煮汁 珍珠菇赤味噌湯、土瓶蒸、牛井、牛肉壽喜燒、海鮮乳酪鍋、日式蕎麥涼麵、日式炒烏龍麵</p>		6	
(五) 泰國料理	<p>泰國料理常用食材 月亮蝦餅、甘蔗蝦、黃金酥炸軟殼蟹、酸辣生蝦、涼拌海鮮、清蒸檸檬魚、酸辣海鮮湯、雲式砂鍋魚頭、青醬香酥鱸魚、蝦醬高麗菜、香辣四季豆、雲醬茄子</p>		6	
(六) 泰國料理	<p>泰式炒河粉、冬粉蝦煲、泰式椰汁牛肉、孜然松阪豬、打拋豬肉、綠咖哩雞、椒麻雞、摩摩喳喳</p>		6	
(七) 韓國料理	<p>韓式料理常用食材辨識 泡菜炒飯、甜辣年糕、營養石鍋飯、海鮮蔥餅、韓式冷麵、石鍋拌飯、牡蠣煎、泡菜炒豬肉、魷魚塞糯米飯、辣炒章魚、韓式烤肉</p>		6	第二學年第二學期
(八) 韓國料理	<p>烤牛排骨、蜜黑豆、韓國白菜泡菜、辣拌海螺、醋拌鮮魷、糖醋海帶芽、海鮮豆醬湯、泡菜豬肉湯、人蔘雞湯</p>		6	
(九) 西餐料理	<p>西餐料理常用食材、西餐料理常用香草&amp;香料 進階篇 蔬菜高湯、雞骨白色高湯、魚骨白色高湯、千島沙拉醬、鞋襪醬汁、義大利油醋汁、雞肉卷佐覆盆子醬汁、鮮魚慕斯佐藍莓優格醬汁、培根生菜番茄三明治、匈牙利牛肉湯、雞肉清湯附蔬菜小丁、奶油洋菇濃湯、華爾道夫沙拉、凱薩沙拉、總匯三明治、紅酒燻牛肉、普羅旺斯烤小羊排、佛羅倫斯雞排附野菇飯</p>		6	
(十) 義大利料理	<p>義大利料理新鮮香料、義大利料理乾燥香料、義大利料理特色調味料、義大利料理調味醋、義大利料理特殊風味罐頭、義大利料理乳製品、義大利料理食用油、認識義大利麵、義大利麵種類介紹、義大利麵烹煮方法 10大黃金守則——煮出義式彈牙的義大利麵 義大利麵保存方法 檸檬奶油嫩雞麻花捲麵、酸辣海鮮蝦義大利麵、卡彭那拉薯菇嫩雞烏巢麵、奶油磨菇煙燻培根筆管麵、羅勒海鮮細扁麵、希臘油封番茄鱈魚鷹嘴豆細扁麵、法式馬茲瑞拉香腸義大利麵、認識義</p>		6	

	<p>大利燉飯、關於義大利米 認識義大利米與台灣米、義大利燉飯烹煮方式、 10大黃金守則——煮出美味義大利傳統燉飯</p>		
(十一)西班牙料理	<p>西班牙料理推薦食材 傳統海鮮湯、新派什蔬燴蛋、傳統西班牙蛋餅、 傳統牛肝菌黑松露炒蛋、傳統加利西亞章魚盤、 傳統什錦松子燉雞肉、傳統西班牙墨汁烏賊燉 飯、傳統西班牙海鮮鍋巴飯、有媽媽味道的傳統 燉肉、傳統西班牙焦糖肉桂海綿蛋糕</p>	6	
(十二)中東料理	<p>中東料理常見食材&amp;香料 摩洛哥式&amp;紅椒式鷹嘴豆泥、黎巴嫩沙拉、羊奶起 司沙拉 燻蔬菜、四季豆燉番茄、阿爾及利亞炸三角、摩 洛哥湯、番紅花飯、印度蔬菜飯、薑黃雞肉飯、 阿拉伯比薩 、燉牛肉蔬菜佐庫司庫司、中東式秋葵燉羊肉、 巴基斯坦咖哩蝦、雞絞肉包花椰菜、巴勒斯坦式 炸魚、科威特式蝦仁、牛奶糕、炸薄餅、千層派</p>	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	<p>一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。</p>		
教學資源	<p>一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。</p>		
教學注意事項	<p>一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。</p>		

表 11-2-3-33嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊網頁製作			
	英文名稱	Traveling Web Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解電腦系統在旅遊業中之應手及扮演之角色。二、能了解網頁設計在各行各業的應用。三、能利用網路資源，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。四、能具備操作影像處理及網頁設計軟體的基本技能。五、加強網站規劃及管理實務。六、養正確使用電腦的態度。				
議題融入	觀光事業科 ( 科技 資訊 )				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) HTML5		第1章 網頁設計簡介 第2章 文件結構 第3章 資料編輯與格式化		9	第二學年第一學期
(二)HTML5		第4章 圖片與表格 第5章 影音多媒體 第6章 表單		9	
(三) CSS3		第7章 CSS 基本語法 第8章 字型、文字與清單屬性 第9章 色彩、背景、漸層與表格屬性		9	
(四) CSS3		第10章 Box Model 與定位方式 第11章 特殊效果與媒體查詢		9	
(五)JavaScript		第12章 JavaScript 基本語法 第13章 物件、DOM 與事件處理		9	第二學年第二學期
(六) jQuery & 響應式網頁設計 & Bootstrap		第14章 jQuery 第15章 使用 Bootstrap 開發響應式網頁		9	
(七) jQuery & Bootstrap		第16章 Bootstrap 元件 第17章 jQuery 外掛		9	
(八)行動網頁設計 & jQuery Mobile		第18章 使用 jQuery Mobile 開發行動網頁 第19章 jQuery Mobile UI 元件		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9 調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。				

表 11-2-3-34嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮實作		
	英文名稱	Souvenir Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的工作習慣和態度及對烘焙製作的興趣 二、認識烘焙模型、器具及材料 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作 四、了解認識台灣各地知名的特產、小吃與伴手禮 五、禮品包裝設計			
議題融入	餐飲管理科 ( 多元文化 )			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項			備註
(一)器具與食材介紹	1.基本的入門技巧 2.製作點心前置準備 3.西點蛋糕原料介紹			4 第三學年第一學期
(二)西點製作技巧	1.西點蛋糕烘焙計算 2.西點配方 3.西點製程注意事項			4
(三)台灣伴手禮介紹	1.北部介紹 2.中部介紹 3.南部介紹 4.東部介紹 5.離島介紹			4
(四)雞蛋糕1	1.古早味雞蛋糕 2.巧克力雞蛋糕 3.抹茶雞蛋糕			8
(五)雞蛋糕2	1.檸檬雞蛋糕 2.香蕉雞蛋糕			8
(六)蛋糕類1	●波士頓派 1.帕瑪森波士頓派 2.水果波士頓派 3.藍莓波士頓派等			8
(七)蛋糕類2	●珍藏蛋糕 1.古早味檸檬蛋糕 2.老奶奶檸檬蛋糕 3.巧克力爆漿解解蛋糕等			6
(八)蛋糕類3	●蛋糕卷 ★蛋糕卷的實用小技巧 1.颯風瑞士蛋糕卷等			6
(九)蛋糕類4	1.巧克力木紋蛋糕卷 2.香蕉巧克力蛋糕卷等			6
(十)私房蛋糕與點心1	1.香橙蛋糕 2.輕乳酪蛋糕 3.輕乳酪雞蛋布丁 4.鳳梨果凍布丁 5.芒果慕斯寶盒			6 第三學年第一學期
(十一)私房蛋糕與點心2	●杯子蛋糕 1.戀煉杯子蛋糕 2.鮮果海綿杯子蛋糕 3.蔓越莓瑪芬杯子蛋糕			4
(十二)私房蛋糕與點心3	●磅蛋糕 1.桂圓葡萄磅蛋糕 2.芭蕉核桃磅蛋糕			6
(十三)私房蛋糕與點心4	1.沙菠蘿水果磅蛋糕 2.蔓越莓核桃磅蛋糕			4
(十四)塔與派1	★塔派知識家 1.檸檬風味塔 ★塔皮示範 1.夏威夷堅果塔 2.卡士達水果塔 3.蔓越莓酥皮椰蓉塔			6
(十五)塔與派2	★派皮示範 1.蘋果鳳梨派 2.沙菠蘿酒釀蔓越莓蛋糕派 3.楓糖核桃派 4.夏威夷披薩鹹派			4
(十六)熱門糕點 1	●馬卡龍 1.馬卡龍 2.夢幻馬卡龍 3.黑芝麻馬卡龍 ●小西點 1.台式抹茶牛軋 2.奶油小西點			6

(十七)熱門糕點 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●泡芙</li> <li>1. 奶油泡芙</li> <li>2. 巧克力甜甜圈泡芙</li> <li>3. 閃電泡芙</li> </ul>	4	
(十八)酥類點心1	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 花蓮薯</li> <li>2. 芋頭薯</li> <li>★酥類變化速查表</li> <li>1. 鳳梨酥</li> <li>2. 巧克力鳳梨酥</li> <li>3. 龍眼鳳梨酥</li> <li>★基礎酥油皮</li> <li>★彩色酥油皮</li> <li>1. 千層鳳梨酥</li> <li>2. 蛋黃酥</li> <li>3. 金沙糰酥</li> <li>4. 彩色芋頭酥</li> <li>5. 彩色鳳梨酥</li> </ul>	8	
(十九)酥類點心2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●其他</li> <li>1. 原味芝麻蛋卷</li> <li>2. 肉鬆海苔蛋卷</li> <li>3. 核桃杏仁瓦片</li> <li>4. 牛軋糖</li> <li>5. 巧克力牛軋糖</li> </ul>	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	<p>一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1. 隨堂測驗2. 口頭問答3. 習作演練4. 實驗操作5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示8. 閱讀報告 9 調查訪問、採集報告10. 學習態度 11其他。</p>		
教學資源	<p>一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。</p>		
教學注意事項	<p>一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。</p>		

表 11-2-3-35嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空票務實務		
	英文名稱	Air Fares and Ticketing Certification		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論、旅遊網頁製作			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解航空業的起源、意義及特質 二、瞭解航空業在觀光事業中之地位、發展及分類 三、培養機上服務與航空訂位能力與知識 四、提升航空票務相關知識、團體帶領能力 五、加強對航空業未來發展之正確認知，以掌握航空業經營趨勢。			
議題融入	觀光事業科 ( 科技 資訊 )			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)航空概論與主管機關	第一節 民航組織 第二節 MITA & BCTA、SITA、GDS 第三節 民航及觀光主管機關		6	第三學年第一學期
(二)航空公司組織與產業	第一節 航空公司業務與組織 第二節 產業之關聯性		6	
(三)航空公司特性與分類	第一節 航空公司的特性 第二節 航空公司分類 第三節 目前飛行臺灣的航空公司		6	
(四)航權與指標	第一節 空中航權 第二節 三個區域 第三節 全球飛行指標 第四節 跨區飛行 第五節 時間換算		9	
(五)訂位系統與客運	第一節 訂位系統 第二節 銀行清帳計畫 (BSP) 第三節 航空聯盟 第四節 班號聯營 第五節 機票使用 第六節 行李 第七節 機上行為		9	
(六)代號	第一節 城市及機場代號 第二節 航空公司英文2 碼代號 第三節 航空公司英文3 碼代號 第四節 航空公司數字3 碼代號 第五節 貨幣代號 第六節 世界各國國名代號 第七節 機票稅費代號		9	
(七)業務簡介	第一節 機票種類 第二節 電子機票 (ET) 第三節 機票組成內容 第四節 機票行程類		9	
(八)票價結構與規則(一)	第一節 NUC 及ROE 第二節 票價選擇準則 第三節 行程型態 第四節 票價計算方向 第五節 機票開立及銷售指標 第六節 票價哩程系統 第七節 票價計算欄		6	第三學年第二學期
(九)票價結構與規則(二)	第一節 票價計算名詞 第二節 票價檢查—特定航路 第三節 票價檢查—高票價 第四節 票價檢查—最低組合		6	
(十)單程票價結構與計算	第一節 單向行程 第二節 單程低價加額檢查 (BHC) 第三節 單程票價檢查及計算 第四節 單程最低組合		6	
(十一)環狀票價結構與計算	第一節 來回行程 (RT) 第二節 環狀行程 (CT) 第三節 環狀/ 來回票價檢查及計算 第四節 環狀行程最低組合		9	
(十二)開口票價結構與計算	第一節 開口行程 第二節 開口票計算公式 第三節 開口票計價結		9	
(十三)環球票價結構與計算	第一節 環遊世界行程 (RTW 或RW) 第二節 環球一周計價結構		9	
(十四)其他票價結構與計算	第一節 旁岔行程 第二節 混合艙等 第三節 附加行程		9	
合計			108	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期			



	及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1. 隨堂測驗 2. 口頭問答 3. 習作演練 4. 實驗操作 5. 實驗報告 6. 實習 7. 分組報告、演示 8. 閱讀報告 9. 調查訪問、採集報告 10. 學習態度 11 其他。
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。

表 11-2-3-36 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備實習		
	英文名稱	Food Preparation Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物製備及營養的相關知識。二、熟練各種烹調法的技能。三、培養正確的烹調觀念及實作能力。四、培養良好的衛生習慣與職業道德。			
議題融入	餐飲管理科(安全)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)緒論	1. 烹調之目的 2. 水的重要性 3. 熱傳導 4. 蛋白質變性 5. 食品的褐變 6. 食品標誌與安全認證		4	第一學年第一學期
(二)現代食品發展	1. 食品標誌 2. 食品添加物 3. 有機農產品 4. 分子廚藝 5. 基因食品 6. 季節性的食物		4	
(三)食材認識	1. 食物酸鹼性 2. 認識各類食材		4	
(四)製備方法	1. 刀具 2. 烹調方法 3. 調味 4. 調味料 5. 香辛料的作用、種類、特徵及用途		6	
(五)主食類製作運用	1. 米 2. 小麥 3. 玉米 4. 馬鈴薯 5. 番薯		6	
(六)肉類製作運用	1. 肉的品種及特徵 2. 營養價值 3. 肉的構造 4. 肉類的選購 5. 肉的切割 6. 影響肉嫩度之因素 7. 肉的保水性 8. 肉之烹調 9. 肉類加工		6	
(七)海鮮類製作運用	1. 海鮮之分類 2. 海鮮的營養價值 3. 魚貝類之選購 4. 魚貝類之腐敗、鮮度判定與品質管理		6	
(八)黃豆類製作運用	1. 黃豆的營養成分 2. 黃豆的用途 3. 各種黃豆產品		4	第一學年第二學期
(九)蛋類製作運用	1. 種類與營養 2. 蛋的選購 3. 蛋的烹調原理 4. 蛋的製備 5. 蛋的加工		4	
(十)奶類製作運用	1. 奶類的營養價值 2. 奶類加工 3. 牛奶之烹調原理		4	
(十一)油脂製作運用	1. 油脂之特性 2. 油脂加熱之變化 3. 市售橄欖油之種類 4. 利用油酸來判斷油脂的好壞 5. 餐飲業用油之指引 6. 近年來食用油事件		4	
(十二)蔬果類製作運用	1. 蔬果的分類 2. 蔬果的營養價值 3. 蔬果的色素 4. 有機農產品 5. 蔬果農藥之去除 6. 蔬菜殺菁 7. 蔬果之儲存		4	
(十三)菇類製作運用	1. 菇類的營養價值 2. 各食用菇類 3. 保健用菇類		4	

(十四)飲料製作運用	1.咖啡 2.茶	4	
(十五)蛋糕與小西餅製作運用	1.蛋糕類 2.小西餅	4	
(十六)低碳與素食飲食製作運用	1.低碳飲食 2.素食	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)。二、學科成績:作業、段考。三、術科操作成績。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。		

表 11-2-3-37 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶活動規劃		
	英文名稱	Festival and Special Event Planning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	體驗探索、專業精進、進學涵養、卓越創新			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論、台灣觀光資源導論			
教學目標 (教學重點)	一、建構辦理節慶觀光與民俗實務的技巧 二、學習設計、企畫、策劃與經營管理節慶觀光與民俗活動 三、藉由案例解析舉辦節慶觀光活動的要領和秘訣。			
議題融入	觀光事業科 ( 性別平等 人權 環境 海洋 品德 生命 多元文化 國際教育 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)時令節慶總論		1. 古代節慶源於觀光 2. 時令節慶的概念 3. 節慶活動的根源		9 第三學年 第一學期
(二)時令節慶總論		4. 台灣節慶活動的分類 5. 台灣節慶的發展		9
(三)民俗節慶與造節活動		1. 台灣造節活動分析 2. 台灣造節活動特色		9
(四)民俗節慶與造節活動		3. 節慶教育和會展管理 4. 台灣造節活動的發展		9
(五)春季的節慶		1. 台灣燈會 2. 基隆炮獅活動 3. 台北野柳神明淨港文化祭 4. 台北年貨大街 5. 台北三峽清水祖師祭 6. 竹子湖海子季 7. 台中市大甲媽祖國際觀光文化節 8. 台中東勢新丁板節 9. 新社花海 10. 日月潭九族櫻花祭		5 第三學年 第二學期
(六)春季的節慶		11. 阿里山日出印象音樂會 12. 嘉義義竹賽鴿祭 13. 鹿耳門天后宮文化季 14. 鹽水蜂炮 15. 高雄過好年 16. 高雄內門宋江陣 17. 墾丁風鈴季 18. 宜蘭綠色博覽會 19. 澎湖元宵萬龜祈福		4
(七)夏季的節慶		20. 淡水迎祖師爺 21. 陽明山蝴蝶季 22. 大龍峒保生文化祭 23. 中和區潑水節活動 24. 國際陶藝藝術節 25. 南投花卉嘉年華 26. 南投茶香健康節 27. 台灣西瓜節 28. 屏東黑鯪魚文化觀光季 29. 春天吶喊 30. 宜蘭壯圍哈密瓜節		5
(八)夏季的節慶		31. 鯉魚潭螢火蟲季 32. 大巴壠箭筍季 33. 澎湖國際海上花火節 34. 語島迎城隍觀光季		4
(九)秋季的節慶		35. 基隆市雞籠中元祭活動 36. 新北市貢寮國際海洋音樂祭 37. 新北市石門國際風箏節 38. 八里白石藝術節 39. 大稻埕煙火節 40. 台北藝穗節 41. 台北客家義民祭 44. 新竹縣義民文化節 45. 大甲奇芋季 46. 王功漁火節 47. 彰化祖遠境祈福嘉年華 48. 清境風車節 49. 台灣咖啡節 50. 嘉義縣東石海之夏祭		5
(十)秋季的節慶		51. 府城七夕國際藝術節 52. 高雄海洋博覽會 53. 宜蘭國際童玩藝術節 54. 頭城搶孤 55. 原住民聯合豐年祭 56. 太麻里金針山忘憂花季 57. 南島文化節		4
(十一)冬季的節慶		58. 三芝區筊白筍水車文化節		5

	59.台北牛肉麵節 60.台灣國際藝術節 61.台灣客家博覽會 62.坪林包種茶節 63.泰山獅王文化節 64.新埔柿餅節 65.草莓文人季 66.台中爵士音樂節 67.嘉義交趾陶藝術節 68.阿里山鄉鄒族生命豆季 69.鯤鯓王平安鹽祭		
(十二)冬季的節慶	70.高雄左營萬年季 71.宜蘭三星銀柳節 72.太魯閣峽谷音樂節 73.花東縱谷花海季 74.東海岸旗魚季 75.澎湖風帆觀光節	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。2.日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理：1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9.調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	吃喝玩樂在台灣	
	英文名稱	Fun in Taiwan	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 認識台灣地理 2. 認識台灣各縣市鄉鎮風景色 3. 認識台灣各鄉鎮特產與美食 4. 了解在地的特色		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹：認識嘉義	課程介紹，從嘉義自己的鄉鎮出發	1	
(一)北台灣	認識基隆、台北、新北、桃園、新竹景色與特產美食	5	
(二)中台灣	認識苗栗、台中、彰化、雲林、嘉義景點美食伴手禮	5	
(三)南台灣	台南、高雄、屏東景色與特產美食	3	
(四)東台灣	台東、綠島、蘭與、花蓮、宜蘭景色與特產美食	3	
(五)離島	澎湖、金門、馬祖景色與特產美食	1	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	學習態度、出席狀況、口試、學習單		
教學資源	觀光局網站、各縣市政府觀光主管單位，網路達人網紅推薦。		
教學注意事項	採互動式教學，學生要勇於表達。		

表 11-2-4-2嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	全球面面觀：多元文化的迪士尼音樂		
	英文名稱	A global presepective-multicultural Disney music		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	以迪士尼作品作為媒介以認識多元文化，並以增加同學視野的廣度			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
迪士尼動畫的歷史介紹		1、認識迪士尼美國加州的起源地 2、何謂franchise	1	
迪士尼動畫的製片與著名歌曲教唱		1、製片廠分工介紹 2、著名歌曲教唱	1	
《可可夜總會》		1、墨西哥七靈節介紹 2、吉他與高帽子造型文化 3、針對墨西哥文化進行分享與交流	2	
《獅子王》		1、認識非洲的肯亞文化 2、了解非洲的節奏律動 3、了解影片中傳達生生不息的概念	2	
《阿拉丁》英文歌曲教唱		1、探討阿拉伯的音樂文化 2、分析歌曲詮釋之方式	2	
《冰雪奇緣》英文歌曲教唱		1、以近年最著名的的作品為主 2、教唱「Let it go」 3、品味歌詞中的意涵並學習較難的詞句	2	
《風中奇緣》		1、認識美洲原住民印地安人文化 2、了解片中種族歧視的議題與探討	1	
《花木蘭》		1、剖析以西方角度看待中國文化 2、以花木蘭的reflection的歌詞體會文化意涵	2	
《鐘樓怪人》		1、認識法國巴黎大地標—聖母院 2、認識劇作家：雷克多·雨果 3、與真人版音樂劇版本進行比較	2	
《海洋奇緣》		1、認識南太平洋島嶼文化 2、探索、了解夏威夷 3、體會影片中主理欲傳達的精神與文化內涵	2	
評量與測驗		以分組歌唱方式來呈現，強化同學表達自我的能力。	1	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	1.分組報告 2.分組表演			
教學資源	影片、CD、CD播放機、網路、音響、麥克風、投影設備			
教學注意事項	1.主題兼顧多元文化，歷史、時代背景。 2.涵蓋人文與藝術的欣賞。 3.教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4.結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。			

表 11-2-4-3嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱  
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與動畫		
	英文名稱	Music and Animation		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、觀光事業科、餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	1.能比較分析音樂在動畫中的功能與配樂的基本鋪陳 2.能觀察動畫間的多元文化展現並讓學生有具體的介紹與表達之能力 3.能以模仿的角度啟發歌曲的學習，並激發演性的表演能力 4.能比較日本和美國動畫間的異同之處，並以表格化比較			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)遨遊東京		1.介紹東京秋葉原 2.介紹宮崎駿博物館(三鷹美術館)	3	
(二)日本動畫與音樂		1.探討動畫與虛擬實境的特色 2.如何強化角色的戲劇張力	3	
(三)教唱歌曲		1.品味歌詞中的意涵並較難的句子 2.欣賞重要配樂 3.教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(四)歐美動畫與音樂		1.認識動畫的設定場景 2.認識動畫中傳達的多元文化價值	3	
(五)歌曲教唱		1.品味歌詞中的意涵並較難的句子 2.欣賞重要配樂 3.教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(六)評量		1.分組歌唱方式來呈現 2.紙筆評量	3	
合計			18	
學習評量(評量方式)	1.紙筆評量 2.分組報告 3.分組表演			
教學資源	1.鋼琴 2.DVD 3.電腦 4.五十音表格 5.英文歌詞			
教學注意事項	1.選擇內容符合潮流、且音樂和戲劇的相輔性，作品和片段要嚴選 2.配合上課內容挑選適合之歌曲，進而培養學生理解、表演之能力 3.觀察同學的特長並進行適性適才的工作分配			



表 11-2-4-4嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱  
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影文學	
	英文名稱	Film literature	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	期許本課程能開闊學生眼界，了解文學與電影的特質、學習文學與電影的賞析方法、提升自我的藝術與生活層次。1. 培養多面向的閱讀。2. 培養中文表達與撰寫能力。3. 培養文學鑑賞能力。4. 培養獨立思考能力		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 導論	1. 課程介紹與導覽 2. 文學與電影概論	2	
(二) 媒體素養	1. 哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2. 奇幻文學《魔戒三部曲》 3. 長篇系列魔法小說《哈利波特》	6	
(三) 言情小說和自我書寫	1. 網路愛情小說到影視愛情小說的戰鬥與蛻變 《那些年，我們一起追的女孩》 2. 黑色幽默手法的展現《父後七日》 3. 台灣言情小說躍然大螢幕的影響《瓊瑤電影系列》	5	
(四) 鄉土文學與台灣新電影	1. 臺灣社會轉型與時代變遷《兒子的大玩偶》 2. 台灣電影的集體記憶《戀戀風塵》 3. 象徵與隱喻的影視運用《玉卿嫂》 4. 對文化的認同《海角七號》	5	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 心得與反思報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。		

表 11-2-4-5嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	就愛流行樂	
	英文名稱	Love pop music	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 認識台灣傳唱歌曲的發展歷史 2. 歌曲種類廣泛，認識其歷史背景 3. 研究分析歌曲、音樂並且賞析 4. 實際演唱表演		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹與導引	1. 課程介紹 2. 進度規畫 3. 分組表演討論	1	
(二)台語流行歌曲歷史發展	1. 介紹台語歌曲歷史發展 2. 1917-1925年代 3. 1925-1937年代 4. 1937-1945日據時期 5. 台灣光復初期 6. 戒嚴時期 7. 1987年至今	4	
(三)客語流行歌曲介紹	客家歌曲在台灣發展現況與歌曲賞析	1	
(四)原住民歌曲介紹	台灣原住民族在近年流行樂上占有一席之地，認識台灣原住民歌手及歌曲賞析。	2	
(五)國語流行歌曲發展與賞析	1. 1920年代：時代曲的產生 2. 1930-1940年代：七大歌星的時代 3. 1950-1960年代：分裂與新生 4. 1970-1980年代：工業的成長與新市場的形成 5. 1990年代：大融合 6. 2000年代：新技術的挑戰與流行音樂，台灣華語流行音樂輝煌10年 7. 2010年代：中國大陸流行音樂崛起	5	
(六)西洋流行歌曲賞析	1. 介紹樂團/歌手 2. 原曲聆賞 3. 歌曲內容解釋 4. 演唱與心得分享	5	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	分組表演、歌曲接唱比賽、歌詞填空測驗、歌曲背景小測驗		
教學資源	影片、CD、CD播放機、網路、音響、麥克風、投影設備		
教學注意事項	1. 主題兼顧多元文化，歷史、時代背景。 2. 涵蓋人文與藝術的欣賞。 3. 教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4. 結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。		

表 11-2-4-6嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡報故事力	
	英文名稱	Tell a good story	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	1.快速掌握訊息重點，客觀與中性的表述個人關鍵意見。2.在群眾前拿麥克風說話和朋友聊天一樣自然，輕鬆地與人溝通。3.舉手投足掌握最佳儀態，適時發揮正向影響力。4.自信的應用所知所學，游刃有餘的發表文字、談話。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、故事力	1.言之有物的內容 2.如何說出好故事 (1)資料蒐集、言之有物、不斷學習 (2)說服可運用的訊息：格言引言、故事啟發、圖片影片、事實案例 • 傳統的說服方法 v. s. 故事行銷的說服方法	3	
二、精進力	1.組織心中想法 (1)一亮相就吸引人 (2)會說是因為會想(思考)--獨特觀點	3	
三、邏輯力	1.架構表達內容 (1)誰要聽你說? 溝通對象的需求與特質? (2)說服的三大支柱：故事潤滑、數據佐證與邏輯思維	3	
四、形象力	1、建立品牌形象 2、形塑個人風格 (1)影響聽眾資訊接受度的三要素：內容、聲調語態、肢體語言 (2)開場的三種示範 (3)挖掘個人自信點	3	
五、感染力	1、抓住聽眾眼光 (1)內容為王的觀點示範 (2)聲調語態：展現自信、魅力 (3)肢體語言(眼神交流、手勢與走位)	3	
六、分組報告	個人期末報告 (1)品牌三角形：特點、規範、社會貢獻 (2)閃亮90秒(自我介紹演練)	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	學習態度、分組討論、學習單、期末報告		
教學資源	書籍：上台的技術、簡報技巧、個人品牌、高說服力		
教學注意事項	期末個人演練，確認學生口語表達		

表 11-2-4-7嘉義市私立興華高級中學 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	走讀歷史-糖鐵線的探訪	
	英文名稱	Footprints of Chiayi	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、觀光事業科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 引導學生理解嘉義北港車頭歷史，透過由經濟、政治、宗教等相互影響因素，進一步讓學生能辨別聚落形塑的風貌。2. 以「社區理解」為課程主軸，增加學生對社區的認識，進而提高土地認同情感。3. 閱讀文獻資料，並能理解資料內容，培養表達能力。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、課程簡介	1、課程與進度介紹 2、北港車頭介紹	1	學校課堂
二、後驛社區認識	1、認識將才工場 2、社區聚落發展 3、分組討論	2	學校課堂
三、後驛社區探索	實地考察(教師帶領) 1、將才工場集合 2、燒路工作室 3、北港車頭發展	3	
四、認識糖鐵	1、台灣糖業鐵路發展 2、嘉義地區糖鐵介紹	2	學校課堂
五、糖鐵路徑探索(一)	實地考察(教師帶領) 1、嘉義後火車站集合 2、將才工場 3、北港線路徑	3	
六、糖鐵路徑探索(二)	實地考察(教師帶領) 1、嘉義後火車站集合 2、將才工場 3、朴子線路徑 4、文化資產理解	3	
七、分組報告	實地分享(教師帶領) 1、期末簡報場地設計 2、「如果我是市長」行動	4	
合計		18	
學習評量(評量方式)	學習態度、分組討論、學習單、期末報告		
教學資源	網站資源、鐵路地圖、後驛學書籍		
教學注意事項	有實體探訪，學生安全注意；分組討論，鼓勵學生發言		



