

備查文號：

教育部國民及學前教育署 108年9月5日 教國署高字 第1080096659 號函備查

高級中等學校課程計畫

屏東縣私立屏榮高級中學

學校代碼：131307

進修部課程計畫書

本校108年6月26日107學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：  _____

(108學年度入學學生適用)
核定版

中華民國108年9月6日

學校基本資料表

學校校名	屏東縣私立屏榮高級中學			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科；電子科 2. 商業與管理群:國際貿易科；資料處理科 3. 外語群:應用日語科 4. 設計群:多媒體設計科 5. 家政群:幼兒保育科 6. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	08-7223409#11
	職 稱	教學組長	行動電話	0922558082
	姓 名	李枝勇	傳 真	08-7238142
	E-mail	prvs@prhs.ptc.edu.tw		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「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、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日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	普通班	3	95	3	91	5	215	11	401
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	52	1	54	3	134	5	240
		電子科	1	53	2	71	2	90	5	214
	商業與管理群	國際貿易科	1	30	1	34	1	47	3	111
		資料處理科	1	40	2	69	3	109	6	218
	外語群	應用日語科	2	74	2	88	2	98	6	260
	設計群	多媒體設計科	2	71	0	0	0	0	2	71
	家政群	幼兒保育科	1	38	1	31	1	44	3	113
	餐旅群	餐飲管理科	6	245	7	325	8	385	21	955
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	10	1	10	1	24	3	44
	餐旅群	餐飲管理科	1	20	1	19	1	20	3	59

二、核定科班一覽表

表 2-2 108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	普通班	4	45
特色班			4	45
實驗班			4	45
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	46
		電子科	2	46
	商業與管理群	電子商務科	2	46
	外語群	應用日語科	2	46
	設計群	多媒體設計科	2	46
	家政群	幼兒保育科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	7	46
進修部	商業與管理群	電子商務科	1	43
	餐旅群	餐飲管理科	1	43

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

一、學校願景

結合屏榮高中全體教職員工之教育專業與智慧，融合多元的社會資源，「營造適性、拔卓、扶弱、溫馨、優質的學習環境；培育文雅、體用並濟、全人教育之優秀屏榮人」。學校以「健康、活力、人文、創新、精進」五大項目作為校務發展藍圖。

(一)、健康的屏榮

- 1、推動健康促進學校計畫，建立體適能觀念，瞭解自己身心狀況，並學習珍愛自己。
- 2、由培養終身運動的良好習慣開始，進而探索生命的內涵，以培育身心健全的國民。

(二)、活力的屏榮

- 1、積極樂觀、奮勇上進、活力四射，讓屏榮學生永遠在青春活潑中向上提昇、向前邁進。
- 2、發展多元多樣社團、多彩多姿的學習生活，型塑燦爛如花、內涵豐實的學習情境。

(三)、人文的屏榮

- 1、適性引導學生閱讀課外及專業書籍，養成人人愛讀、人人閱讀的習慣，使成為書香校園。
- 2、營造具人文藝術氣息的校園，於潛移默化中，陶冶性情。

(四)、創新的屏榮

- 1、創意來自於對己身的珍惜，對他人無盡的關懷，以及勇於探索的好奇心。
- 2、有創意的教師培養出有創意的學生，有創意的環境培養出出類拔萃的思考能力。
- 3、教師教學品質、研究能量提昇，確實要求老師遵循並完成教務處之教學進度控管外，也特別鼓勵教師參加各種短期進修及國內外相關研討會，提昇教學品質。配合學校未來重點發展方向，組織研發團隊，尋求大專院校策略聯盟合作機會，加強教師實務研發能力，相互支援，資源共享，以有效提昇學生實務能力及技術水準。

(五)、精進的屏榮

- 1、提昇教師與學生的語文能力與資訊能力，是學校邁入新世紀的進步表徵。
- 2、課程規劃檢討一年級注重基礎及通識課程，二年級則加強專業課程、三年級則實務能力養成與校外專業參觀實習並重。
- 3、追求卓越、力爭上游，共塑優質校園。

二、學生圖像

前言

本校規劃在基本理念「誠正勤樸」基礎下以「關愛、品格、尊重、學習、創意」為核心價值，培養學生解決問題的能力，經過三年養成能俱備「健康力、活動力、人文力、創新力、精進力」校本核心能力，以達「自發、互動、共好、多元、成長」以落實新課綱核心素養的精神和務實致用的目標。

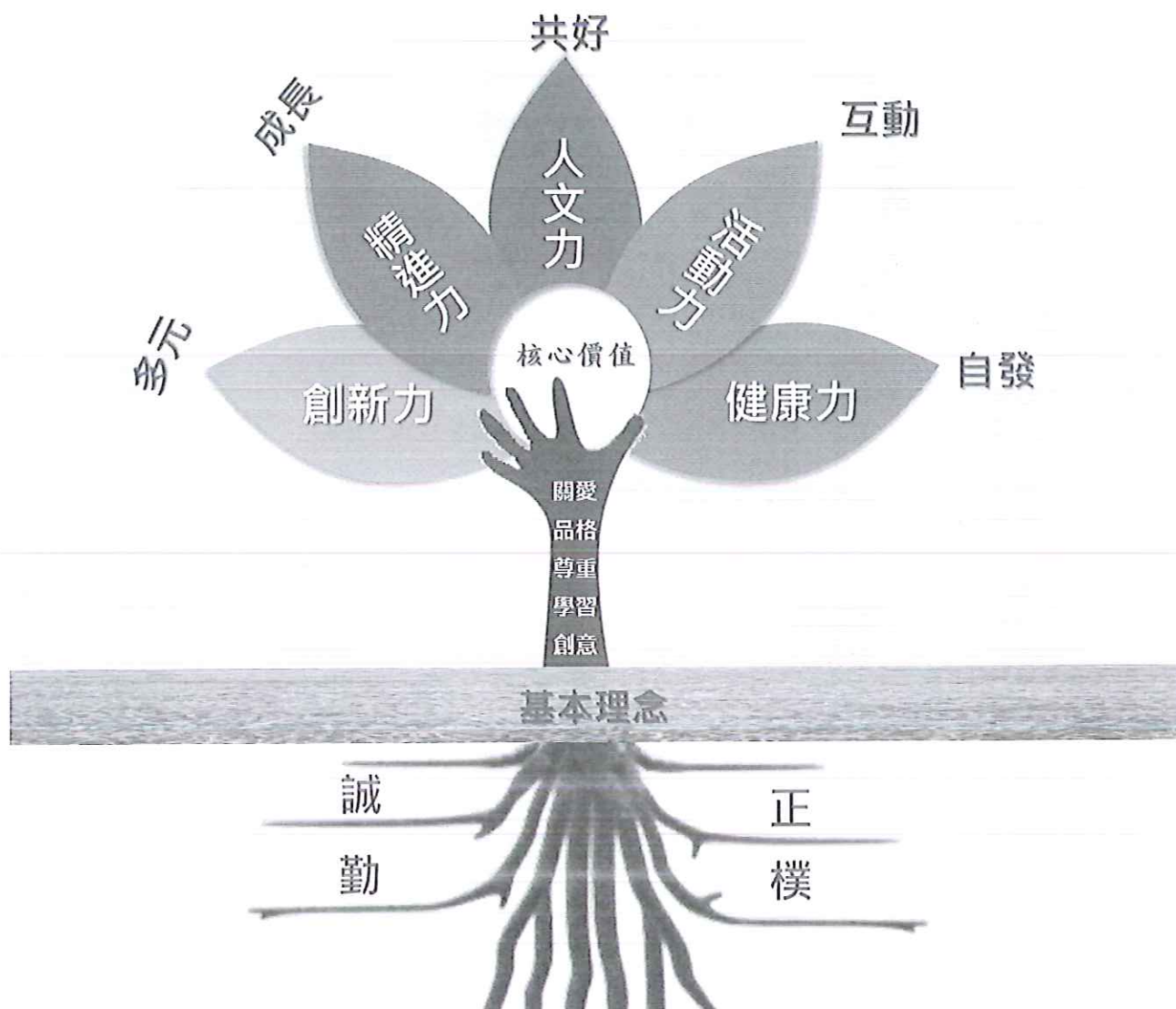
健康力

活動力

人文力

創新力

精進力



肆、課程發展組織要點

屏榮學校財團法人屏東縣屏榮高級中學課程發展委員會組織要點

98年08月23日訂定

107年11月5日配合新課綱重新擬訂，經臨時校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本委員會置委員34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，組織成員如下：

(一)召集：校長。

(二)行政：教務主任、學務主任、總務主任、輔導主任、會計主任、人事主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、設備組長、實習組長，計11人。

(三)領域：國語文、英語文、數學、自然、社會及體育與健康領域，計6人。

(四)專業群科：各專業群科，計9人。

(五)特殊需求領域課程教師：輔導室推舉1人。

(六)各年級導師代表，計3人。

(七)學者：聘任1人。

(八)產業代表：聘任1人。

(九)學生代表：學生會代表1人。

(十)家長委員會代表：推派1人。

三、任務如下：

(一)掌握學校願景，發展本位課程。

(二)審議學校課程計畫。

(三)審查教科用書、自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑。

四、運作如下：

(一)由校長召集，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，得由委員互推一人擔任主席。

(三)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。

(四)得視需要，另行邀請其他相關人員列席諮詢。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

領域教學研究會、專業群科教學研究會。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目。

(二)規劃跨群科或學科的課程。

(三)辦理教師社群教學專業成長。

(四)辦理教師公開備課、授課和議課。

(五)發展多元且合適的教學策略。

(六)選用教科用書以及研發補充教材或自編教材。

(七)擬定教學評量方式與標準。

七、研究會運作如下：

(一)各領域/專業群科教學研究會每學期定期舉行二次。

(二)每學期召開時，必須提出各領域/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)開會時，應出席委員三分之二以上出席，方得開議；出席委員二分之一以上同意，方得議決。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

屏榮高中課程發展委員會

屏榮高中課程發展委員會

序	組織成員	姓名	職稱	內容	備註
1	主任委員	徐福祥	校長	召集會議，督導學校課程工作	
2	執行秘書	李東樹	教務主任	統籌學校課程，聯繫各項工作之執行	
3	行政人員代表	黃本煌	學務主任	規劃品德教育、國防通識教育議題融入	
4	行政人員代表	鄭君政	總務主任	協助相關教用物品及材料申購	
5	行政人員代表	洪孟堂	輔導主任	規劃性別平等、生涯探索及家庭教育議題融入	
6	行政人員代表	陳菊珍	會計主任	審核相關經費申請	
7	行政人員代表	葉君淦	人事主任	負責安排教師專業成長與進修	
8	行政人員代表	陳健章	進修部主任	協助進修部課程融入	
9	行政人員代表	李枝勇	教學組長	1.擬定學校課程大綱 2.擬定學生能力指標及多元評量模式 3.負責課程小組的諮詢與推動	
10	行政人員代表	陳汝陵	註冊組長	1.負責學生學籍呈報 2.協助學生學習歷程檔案上傳	
11	行政人員代表	吳世明	設備組長	負責學生學學習歷程檔案網頁管理與維護	
12	行政人員代表	丘金平	實習組長	1.統籌規劃安排學生實習課程 2.負責安排各項檢定工作	
13	領域教師代表	蔡佳紋	國語文教師	1.學科召集人 2.統籌課程計劃擬定 3.統籌教學評鑑	
14	領域教師代表	林峰安	英語文教師	1.學科召集人 2.統籌課程計劃擬定 3.統籌教學評鑑	
15	領域教師代表	黃智勇	數學教師	1.學科召集人 2.統籌課程計劃擬定 3.統籌教學評鑑	
16	領域教師代表	謝海永	自然教師	1.學科召集人 2.統籌課程計劃擬定 3.統籌教學評鑑	
17	領域教師代表	林威志	社會教師	1.學科召集人 2.統籌課程計劃擬定 3.統籌教學評鑑	

18	領域教師代表	蘇麗櫻	健體教師	1.學科召集人 2.統籌課程計劃擬定 3.統籌教學評鑑	
19	專業群科代表	楊孟修	普通科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
20	專業群科代表	魏素玲	國際貿易科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
21	專業群科代表	李家雄	資料處理科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
22	專業群科代表	李瑞梅	日文科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
23	專業群科代表	賴碧玉	餐飲管理科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
24	專業群科代表	莊雪翎	幼兒保育科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
25	專業群科代表	盧光武	電子科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
26	專業群科代表	張錦文	資訊科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
27	專業群科代表	蔡雅雯	多媒體設計科	1.統籌群科課程計畫擬定 2.定期群科會報、討論 3.規劃群科各項活動	
28	特殊需求領域代表	蘇恒如	輔導教師	協助學生安置與輔導	輔導室
29	一年級導師代表	何淑真	專任教師	協助反映學生學習狀況及生活 常規管理與輔導	
30	二年級導師代表	陳文宗	專任教師	協助反映學生學習狀況及生活 常規管理與輔導	
31	三年級導師代表	楊宗義	專任教師	協助反映學生學習狀況及生活 常規管理與輔導	
32	學者專家代表	王子玲	學者專家	給予本校課程建議與協助	
33	產業代表	許紫宥	產業代表	協助學校課程規劃與業界結合	
34	家長代表	蔡鎮宇	家長會長	協助家長了解學校規劃與方向	

35	學生代表	余明源	學生代表	以學生立場協助本校課程設計 與修正	
----	------	-----	------	----------------------	--

伍、課程發展與規劃

□普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					健康力	活動力	人文力	創新力	精進力
商業與管理群	電子商務科	財務會計、行銷企劃、資訊文書處理及採購業務專業人員。網頁設計、資訊應用軟體設計之設計人員。金融機構(銀行、證券公司)營業員。報紙、雜誌、書籍等出版事業之打字/排版及編輯人員。	1. 強化電子商務基礎知識，導向終身學習，以培養電子商務專業人才。 2. 加強職業道德及人文素養的訓練，以培養商業經營人才。 3. 學習商業、電腦與網路結合為主流之市場現況，培養網路商業交易人才。	具備商業基本知識及現代經營技術，以達終身學習目的，以培養電子商務專業人才。	○	●	●	○	●
				具備會計帳務處理能力與財務知能，以培養商業經營人才。	○	○	●	●	○
				具備從事電子商務之基礎技術與能力，以培養電子商務專業人才。	●	●	○	○	●
				具備資訊科技知能及職業道德，以培養商業經營人才。		○	●	●	○
				具備辦公室軟體操作的基礎能力，以培養電子商務專業人才。	●	●	○	○	○
餐旅群	餐飲管理科	飯店服務、衛生管理、食材採購、餐飲裝備、特色飲食開發等人員	1. 強化餐飲服務及烹飪之基礎知識，導向終身學習，以培養餐飲專業人才。 2. 授與餐飲事業經營與服務之管理知識，以培養餐飲業經營人才。 3. 增進餐飲服務業職業道德與服務精神，以培養餐旅服務人才。 4. 養成良好的職業素養與工作習慣，以培養優質的餐飲從業人才。	具備務實致用及終身學習能力之敬業樂業人才，以培養優質的餐飲從業人才。		○	●	○	●
				具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能業人才，以培養餐旅服務人才。	●	○	●	●	○
				具備餐旅產品製作之基礎能力，以培養餐飲專業人才。	○	○	●	○	●
				具備餐旅相關產品的製作與操作能力，以培養餐飲業經營人才。	○	○	●	○	●
				具備正確的從業服務態度及職場倫理，以培養餐飲專業人才。	○	○	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

二、群科課程規劃

(一) 電子商務科(425)

科專業能力：

1. 具備商業基本知識及現代經營技術，以達終身學習目的，以培養電子商務專業人才。
2. 具備會計帳務處理能力與財務知能，以培養商業經營人才。
3. 具備從事電子商務之基礎技術與能力，以培養電子商務專業人才。
4. 具備資訊科技知能及職業道德，以培養商業經營人才。
5. 具備辦公室軟體操作的基礎能力，以培養電子商務專業人才。

表5-2-1商業與管理群電子商務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	
部定必修	專業科目	商業概論	○		●	●	○
		數位科技概論	●	●	○	●	○
		會計學	●	○	○	○	●
		經濟學	○		○	●	●
	實習科目	數位科技應用	●	○	○	○	●
		商業溝通	○	○	●	●	●
		多媒體製作與應用	●	○	○	●	●
		程式語言與設計		●	●	●	○
		資料庫應用	○	●	○	○	●
	校訂必修	中英文輸入	○	●	●	○	●
		專題實作	●	○	○	●	○
校訂選修	專業科目	企業管理	○	●	○	○	●
		管理學概要	○	●	○	●	●
		旅館管理	●	●		○	●
	實習科目	網頁程式設計	●	○	○		●
		動態網頁設計	○	●	●	○	○
		影像處理		●	○	○	●
		電子商務實務	●		●	○	○
		網站經營管理	○	○	●	●	●
		飲調理論	○	●	●		○
		異國料理	●		○	○	●

備註：

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

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備務實致用及終身學習能力之敬業樂業人才，以培養優質的餐飲從業人才。
2. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能業人才，以培養餐旅服務人才。
3. 具備餐旅產品製作之基礎能力，以培養餐飲專業人才。
4. 具備餐旅相關產品的製作與操作能力，以培養餐飲業經營人才。
5. 具備正確的從業服務態度及職場倫理，以培養餐飲專業人才。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目						
	觀光餐旅業導論	○	●	○	●	○	
	觀光餐旅英語會話	○	○		○	●	
	實習科目						
	餐飲服務技術	●	●	○	●	○	
	飲料實務	●	●	●	○	○	
校訂必修	專業科目						
	中餐烹調實習	●	○	●	●	○	
	西餐烹調實習	●	●	○	○	●	
	採購學	●	○	●	●	○	
	專題實作	○	●	○	●	●	
	校訂必修						
校訂選修	專業科目						
	食物學	●	●		○	○	
	旅館管理	○	●	●	○	○	
	飲食文化	●	●	○	○	●	
	飲料管理	○	●	○	○	●	
	飲調理論	●	●	○	●	○	
	企業管理	○	●	●	○	●	
	實習科目						
	烘焙實務	●	○	●	○	●	
	西式點心	●	●	○	○	●	
校訂選修	異國料理	●	○	●	●	○	
	電子商務實務	○	●	○	●	●	

備註：

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

三、科課程地圖

(一) 電子商務科(425)

科教育目標

- 1.強化電子商務基礎知識，導向終身學習，以培養電子商務專業人才。
- 2.加強職業道德及人文素養的訓練，以培養商業經營人才。
- 3.學習商業、電腦與網路結合為主流之市場現況，培養網路商業交易人才。

108 學年度入學新生

電子商務科--課程地圖

學校願景

營造適性、拔卓、扶弱、溫馨、優質的學習環境；培育文雅、體用並濟、全人教育之優秀屏榮人

學年		學生圖像										彈性學習時間和選修活動	就業進路	升學進路
		健康力		活動力		人文力		創新力		精進力				
		部訂	校訂(必修)	部訂	校訂(必修)	部訂	校訂(必修)	部訂	校訂(必修)	部訂	校訂(必修)			
第一學年	一	商業概論 2		數位科技概論 2 會計學 3	中文輸入 2			程式語言與設計 2				每學期規劃： 資教科一二年級，週一至週四： 電子商務三年級 彈性學習時間 1：區區活動均為1	1.財務會計、行銷企劃、資訊文書處理及採購業務專業人員。 2.網頁設計、資訊應用軟體設計之設計人員、金融機構(銀行、證券公司)營業員、3.報紙、雜誌、書籍等出版事業之打字、排版及編輯人員。	升讀四技二專繼續進修
	二	商業概論 2		數位科技概論 2 會計學 3	中文輸入 2			程式語言與設計 2						
第二學年	一			會計學 2	電子商務實務 2	經濟學 4		數位科技應用 2		多媒體製作與應用 3	異國料理 2			
	二			會計學 2	電子商務實務 2	經濟學 4		數位科技應用 2		多媒體製作與應用 3	異國料理 2			
第三學年	一		網頁程式設計 3 網站經營管理 3		動態網頁設計 3		國文閱讀與寫作 2 企業管理 2 管理學概要 2		專題實作 2 影像處理 3	資料應用 2	餐飲管理 2			
	二		網頁程式設計 3 網站經營管理 3		動態網頁設計 3		企業管理 2		專題實作 2 影像處理 3	資料應用 2	餐飲管理 2			

科專業能力

- 1.具備商業基本知識及現代經營技術，以達成學習目的，以培養電子商務專業人才。
- 2.具備會計帳務處理能力與財務知識，以培養商業經營人才。
- 3.具備從事電子商務之基礎技術與能力，以培養電子商務專業人才。
- 4.具備資訊科技知識及職業道德，以培養商業經營人才。
- 5.具備辦公文書處理與操作技能，以培養電子商務專業人才。

同時段多元選修----

- 1.同校跨群：旅館管理、企業管理、電子商務實務
- 2.同科異班：異國料理

(二) 餐飲管理科(408)

科教育目標

- 1.強化餐飲服務及烹飪之基礎知識，導向終身學習，以培養餐飲專業人才。
- 2.授與餐飲事業經營與服務之管理知識，以培養餐飲經營人才。
- 3.增進餐飲服務專業職業道德與服務精神，以培養餐飲服務人才。
- 4.養成良好的職業素養與工作習慣，以培養優質的餐飲

108 學年度入學新生

餐飲管理科--課程地圖

學校願景

營造適性、拔卓、扶弱、溫馨、優質的學習環境；培育文雅、體用並濟、全人教育之優秀屏榮人

學年	學生圖像										彈性學習 時間 和選修 活動	就業進路	升學進路
	健康力		活動力		人文力		創新力		精進力				
	部定	校定(必修)	部定	校定(必修)	部定	校定(必修)	部定	校定(必修)	部定	校定(必修)			
第一學年	一	觀光餐飲概論 3	食物學 2	中餐烹調實習 4		餐飲服務技術 3						每學期 規劃： 彈性學習時間 一二年級：1、 區區活動 1	升讀四技 二專繼續 進修
	二	觀光餐飲概論 3	食物學 2	中餐烹調實習 4		餐飲服務技術 3							
第二學年	一	觀光餐飲英語會話 2 西餐烹調實習 3		飲料實務 3			飲料管理 2 飲料調製 2	電子商務實務 2					
	二	觀光餐飲英語會話 2 西餐烹調實習 3		飲料實務 3			飲料管理 2 飲料調製 2	電子商務實務 2					
第三學年	一	觀光餐飲英語會話 2		西式點心 4 烘焙實務 4				旅館管理 2 異國料理 2 企業管理 2		採購學 2 專題實作 2 飲食文化 3			
	二	觀光餐飲英語會話 2		西式點心 4 烘焙實務 4				旅館管理 2 異國料理 2 企業管理 2		採購學 2 專題實作 2 飲食文化 3			

科專業能力

- 1.具備實務致用及終身學習能力之就業專業人才，以培養優質的餐飲從業人才。
- 2.具備安全與衛生之餐飲服務基礎知識與能力，以培養餐飲服務人才。
- 3.具備餐飲產品製作之基礎能力，以培養餐飲專業人才。
- 4.具備餐飲相關產品的製作與操作能力，以培養餐飲經營人才。
- 5.具備正確的從業服務態度及職場倫理，以培養餐飲專業人才。

℃

同時段多元選修----

- 1.同校跨群：旅館管理、企業管理、電子商務實務
- 2.同科異班：飲料調製、飲料管理

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐專業群科

表 6-1-0 商業與管理群電子商務科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	6	2	2	1	1			A版	
	社會	歷史	2	1	1						
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學	化學	2	1	1					A版	
		生物	2			1	1			A版	
	藝術	音樂	2	1	1						
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	生活科技	2			1	1				
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		52	12	12	10	10	4	4	部定必修一般科目總計52節數	
	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				
		小計	26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26節數	
	實習科目	數位科技應用		4			2	2			
		商業溝通		2						2	
		資訊應用	多媒體製作與應用	6			3	3			
			程式語言與設計	4	2	2					
			資料庫應用	4					2	2	
		小計		20	2	2	5	5	2	4	部定必修實習科目總計20節數
專業及實習科目合計		46	9	9	11	11	2	4			
部定必修合計		98	21	21	21	21	6	8	部定必修總計98節數		

表 6-1-0 商業與管理群電子商務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數			名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂必修	實習科目 8節數 6.45%	中英文輸入	4	2	2							
			專題實作	4					2	2			
			小計	8	2	2			2	2	校訂必修實習科目總計8節數		
		校訂必修節數合計			8	2	2	0	0	2	2	校訂必修總計8節數	
	一般科目 2節數 1.61%	國文閱讀與寫作	2						2				
		最低應選修節數小計			2						校訂選修一般科目總計2節數		
	專業科目 10節數 8.06%	管理學概要	2						2				
		旅館管理	4						2	2	同校跨群 AA2選1		
		企業管理	4						2	2	同校跨群 AA2選1		
		最低應選修節數小計			2						校訂選修專業科目總計10節數		
	實習科目 36節數 29.03%	動態網頁設計	6						3	3			
		影像處理	6						3	3			
		網站經營管理	6						3	3			
		飲調理論	4				2	2					
		網頁程式設計	6						3	3			
		異國料理	4				2	2			同科單班 AB2選1		
		電子商務實務	4				2	2			同校跨群 AB2選1		
		最低應選修節數小計			14						校訂選修實習科目總計36節數		
	校訂選修節數合計			30				2	2	14	12	校訂選修總計48節數	
	學生應修習節數總計				136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
	每週團體活動時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1		
	每週彈性學習時間(節數)				2					1	1		
	每週總上課時間(節數)				144	24	24	24	24	24	24		

承辦人


 孔雅慧

單位主管


 陳健章

校長


 校長徐福祥

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐專業群科表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表
108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	6	2	2	1	1			A版
	社會	歷史	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	化學	2	1	1					A版
		生物	2			1	1			A版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2			1	1			
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	生活科技	2			1	1			
	健康與體育	健康與護理	2			1	1			
		體育	2	1	1					
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		52	12	12	10	10	4	4	部定必修一般科目總計52節數
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3				
觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數	
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數
專業及實習科目合計		40	10	10	8	8	2	2		
部定必修合計		92	22	22	18	18	6	6	部定必修總計92節數	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂必修	專業科目 4節數 3.01%	採購學	4					2	2		
			小計	4					2	2	校訂必修專業科目總計4節數	
		實習科目 4節數 3.01%	專題實作	4					2	2		
			小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計			8							校訂必修總計8節數
	校訂選修	專業科目 26節數 19.55%	食物學	4	2	2						
			飲食文化	6					3	3		
			旅館管理	4					2	2	同校跨群 AA2選1	
			企業管理	4					2	2	同校跨群 AA2選1	
			飲調理論	4			2	2			同科單班 AB3選1	
			飲料管理	4			2	2			同科單班 AB3選1	
			最低應選修節數小計	15							校訂選修專業科目總計26節數	
		實習科目 24節數 18.05%	異國料理	4					2	2		
			西式點心	8					4	4		
			烘焙實務	8					4	4		
			電子商務實務	4			2	2			同校跨群 AB3選1	
			最低應選修節數小計	18							校訂選修實習科目總計24節數	
校訂選修節數合計			34			4	4	13	13	校訂選修總計50節數		
學生應修習節數總計			134	22	22	22	22	23	23	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			4	1	1	1	1					
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

承辦人


 孔雅慧

單位主管


 陳健章

校長


 校長徐福祥

二、課程架構表

表 6-2-0 商業與管理群電子商務科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明	
					節數	百分比(%)		
一般科目	部定			46-54 節	52	38.24 %		
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修			2	1.47 %		
	合 計					54	39.71 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	26	19.12 %		
		實習科目		節(依總綱規定)	20	14.71 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	33.83 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
			選修		2	1.47 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	5.88 %		
			選修		14	10.29 %		
		合 計			節(依總綱規定)	70	51.47 %	
		實習科目節數			節(依總綱規定)	42	30.88 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	106 節			
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節				
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節				
上課總節數			144 節	144 節				
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。								
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節	52	38.81 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	
	合 計					52	38.81 %
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	10.45 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	19.4 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	29.85 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.99 %	
			選修		15	11.19 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.99 %	
			選修		18	13.43 %	
	合 計			節(依總綱規定)	81	60.45 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)	48	35.82 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	100 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	134 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	4 節		
上課總節數				144 節	144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表

序 號	項 目	團體活動時間節數						備 註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合 計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

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

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		美食日文	1	9	餐飲管理科		V			內聘	
		各國美食欣賞	1	9	餐飲管理科				獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		美食日文	1	9	餐飲管理科		V			內聘	
		各國美食欣賞	1	9	餐飲管理科				獨創性	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		美食日文	1	9	餐飲管理科		V			內聘	
		各國美食欣賞	1	9	餐飲管理科				獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		美食日文	1	9	餐飲管理科		V			內聘	
		各國美食欣賞	1	9	餐飲管理科				獨創性	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	電子商務科	V				內聘	
		基礎數學演算	1	9	電子商務科			V		內聘	
		創意包裝	1	9	電子商務科				獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	電子商務科	V				內聘	
		基礎數學演算	1	9	電子商務科			V		內聘	
		創意包裝	1	9	電子商務科				獨創性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課宣導



學生進行選課及教師提供諮詢輔導



正式上課



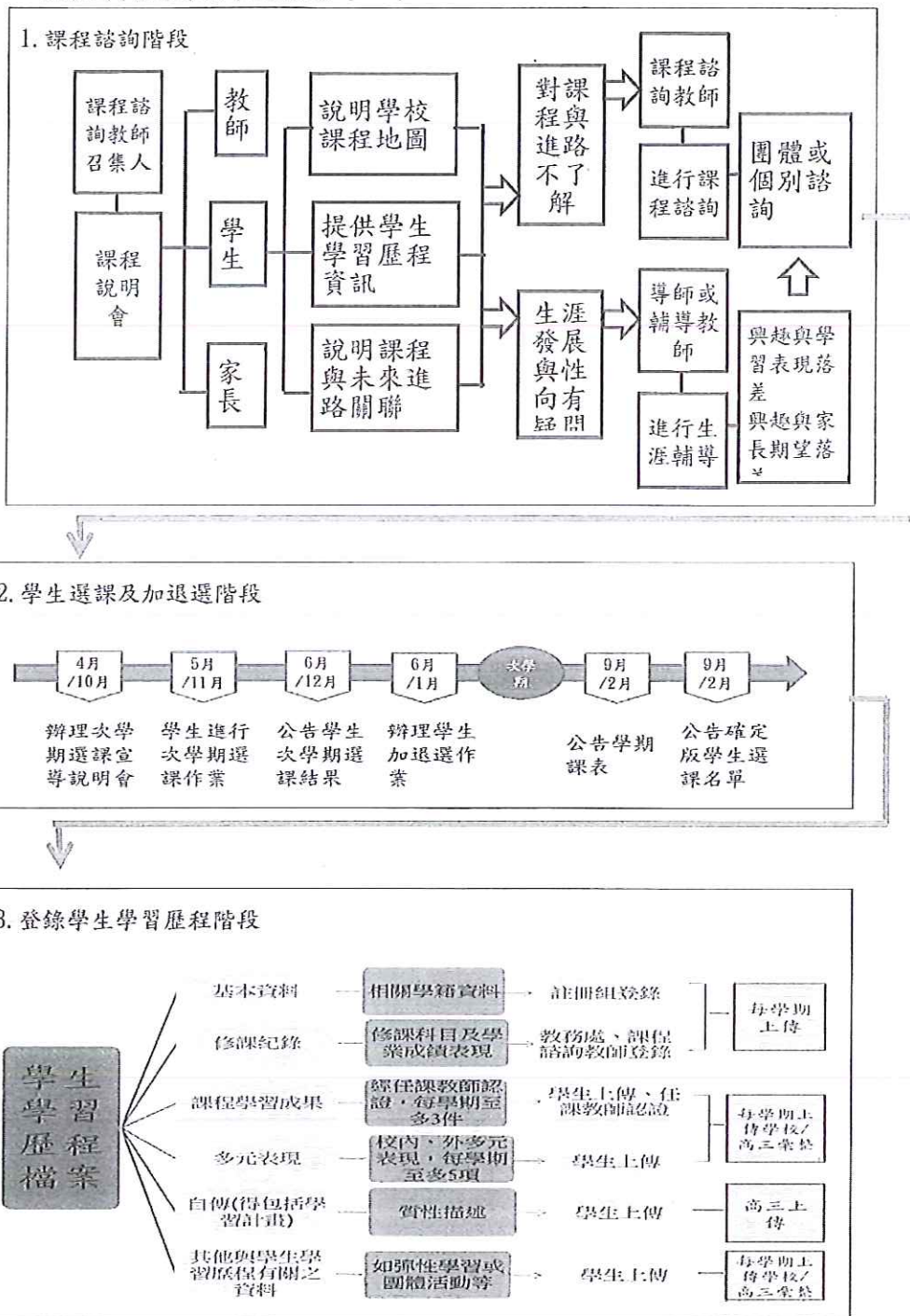
加、退選



檢討

選課輔導流程規劃

流程圖(含選課輔導及流程)



3

(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	1. 當年6月~8月(辦理)	選課宣導	1. 高二三利用班會活動時段進行選課宣導

	第一學期) 2. 隔年1月(辦理第二學期)		2. 高一利用新生報到時段進行選課宣導
2	1. 當年6月(中旬)-8月(中旬)(辦理第一學期) 2. 隔年1月(中旬)(辦理第二學期)	學生進行選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 規劃1.2~1.5倍選修課程 3. 選課諮詢輔導 4. 確認選課科目
3	1. 當年9月(第一學期) 2. 隔年2月(第二學期)	正式上課	開學即正式上課
4	1. 當年9月(中旬)(第一學期) 2. 隔年3月(中旬)(第二學期)	加、退選	由學生自行加退、選
5	1. 當年11月(中旬)(第一學期) 2. 隔年5月(中旬)(第二學期)	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

選課輔導措施

本校課程係為升學導向(普通科)與就業(職業類科)而設計，並兼顧綜合導向學生之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，選修合適之課程。

各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程一定要列入選課計畫。選修課程部份，就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

選課方式，除了高一上學期於新生始業輔導期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

- 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中之差異，畢業生之進路發展及大學多元入學管道等。
- 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- 高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- 以班級座談方式，引導學生參閱各大學概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。

(2) 家長方面：

- 適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- 利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3) 教師方面：

- 提供有關必、選修課程之資訊，溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- 提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

2. 輔導人員

- (1) 各班導師
- (2) 輔導教師
- (3) 各領域召集人
- (4) 其他相關人員

3. 輔導時機

- (1) 高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2) 各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3) 個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4) 家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式



三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科 目 屬 性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	國文閱讀與寫作	電子商務科	0	0	0	0	2	0
2.	專業	食物學	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0
3.	專業	飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
4.	專業	管理學概要	電子商務科	0	0	0	0	2	0
5.	實習	動態網頁設計	電子商務科	0	0	0	0	3	3
6.	實習	影像處理	電子商務科	0	0	0	0	3	3

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
7.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
8.	實習	西式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
9.	實習	網站經營管理	電子商務科	0	0	0	0	3	3
10.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
11.	實習	飲調理論	電子商務科	0	0	2	2	0	0
12.	實習	網頁程式設計	電子商務科	0	0	0	0	3	3

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	旅館管理	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
2.	專業	企業管理	電子商務科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AA2選1
3.	專業	飲調理論	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB3選1
4.	專業	飲料管理	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB3選1
5.	實習	異國料理	電子商務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB2選1
6.	實習	電子商務實務	電子商務科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AB2選1
			餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AB3選1

附件一：課程及教學規劃表

□普通科

一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)

二、校訂必修科目

三、多元選修科目

四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

五、加深加廣選修科目_第二外國語文

六、特殊需求領域課程

□專業群科

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1屏東縣私立屏榮高級中學 校訂一般科目教學大綱

11-2-2-1屏東縣私立屏東高級中學 校訂一般科目教學大綱				
科目名稱	中文名稱	國文閱讀與寫作		
	英文名稱	Chinese reading and writing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：無			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	健康力、活動力、人文力			
適用科別	電子商務科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2.培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3.指導學生研讀中國文化基本教材，以培養倫理道德之觀念和愛國淑世之精神。 4.指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 5.促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 6.加強學生人文素養，以銘鑄人文關懷之情操。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 論語選讀(一)		1.孔子生平及思想簡介 2.論語之現代意義與價值解析 3.論語內容之講解	6	第三學年第一學期
第二章 論語選讀(二)		1.論語內容之講解 2.相關人物介紹	10	第三學年第一學期
第三章 應用文(一)		1.應用文格式介紹 2.應用文之作法教學	8	第三學年第一學期
第四章 應用文(二)		1.應用文之習作練習 2.應用及創新	12	第三學年第一學期
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	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。			
教學資源	(1)參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。(2)一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。(3)期刊雜誌：與語文教學有關之資料。(4)網路資源：與語文教學有關之資料。			
教學注意事項	1.教材編選 (1)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)每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。(3)選文應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，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，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。 2.教學方法 (1)講述法 (2)發表法 (3)問答法(4)練習法(5)討論法(6)欣賞法 (7)觀摩法			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學		
	英文名稱	Purchasing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力			
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.瞭解餐飲採購的意義與重要性。 2.瞭解餐飲採購管理的過程。 3.熟悉各種餐飲採購的方法。 4.能養成良好餐飲採購的道德與智能。 5.瞭解餐飲採購的後續作業-驗收、庫房管理與撥發作業。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)現代餐旅採購的基本概念		1.餐旅採購的意義 2.餐旅採購管理的任務 3.餐旅採購管理的流程 4.餐旅採購政策	8	第三學年第一學期
(二)餐旅採購人員應備的基本素養		1.現代餐旅採購人員的基本條件與知能 2.現代餐旅採購道德	8	第三學年第一學期
(三)餐旅採購部的組織系統		1.餐旅採購部的職責 2.餐旅採購部的組織 3.餐旅採購部與其他部門之關係	10	第三學年第一學期
(四)餐旅採購管理作業		1.餐旅採購市場調查 2.餐旅採購預算管理 3.餐旅採購品質管理 4.餐旅採購數量管理 5.餐旅採購價格管理	10	第三學年第一學期
(五)餐旅採購的方法		1.報價採購 2.招標採購 3.議價採購 4.場採購法	8	第三學年第二學期
(六)生鮮食品的採購		1.肉類的採購 2.水產類的採購 3.蛋及乳製品的採購 4.新鮮蔬果的採購	8	第三學年第二學期
(七)乾貨、加工食品及雜貨的採購		1.乾貨類的採購 2.食品添加物與油脂類的採購 3.加工食品的採購	12	第三學年第二學期
(八)一般飲料與酒類的採購		1.一般飲料的採購 2.酒類的選購	8	第三學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。			
教學資源	1.教師自行編寫或選擇適宜之教科書 2.蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	1.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。			

表 11-2-3-2屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	企業管理		
	英文名稱	Business Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	活動力、人文力、創新力			
適用科別	電子商務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識企業管理之基本原理。 2. 了解企業組織與環境的關係。 3. 應用管理原理及功能以處理企業實務。 4. 培養敬業樂群的精神。 5. 具備求職的知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 導論		第一節 組織與管理者 第二節 管理的意義 第三節 管理的重要性 第四節 管理者的角色 第五節 管理工作的差異性	10	第三學年第一學期
第二章 管理思想的演進		第一節 科學管理學派 第二節 管理程序學派 第三節 行為科學學派	8	第三學年第一學期
第三章 決策		第一節 決策與解決問題 第二節 問題與決策的類型 第三節 理性決策的過程	8	第三學年第一學期
第四章 規劃		第一節 規劃的重要性 第二節 規劃及計畫的類型 第三節 規劃的程序 第四節 目標管理 第五節 預測	10	第三學年第一學期
第五章 組織		第一節 組織意義與程序 第二節 組織結構與設計 第三節 部門劃分 第四節 職權與權力	14	第三學年第二學期
第六章 人力資源管理		第一節 人力資源管理程序 第二節 人力資源規劃	10	第三學年第二學期
第七章 管理資訊系統		第一節 資料、資訊與知識 第二節 資訊系統 第三節 管理資訊系統的發展	12	第三學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論獲報告。			
教學資源	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。(二)教學方法 1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解管理的意義。 2. 理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-3-3屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food science		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力			
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)	1.培養正確的食物學基本知識，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。 2.瞭解食物的特性、營養價值、選擇、貯存、加工與烹調時的變化。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食物學的意義與目的		第一節 食物製備 第二節 烹調處理的種類與目的 第三節 食品的酸、鹼性	10	第一學年第一學期
(二)米的製備		第一節 世界的米分布 第二節 白米、糙米、胚芽米 第三節 免洗米 第四節 米的成分與利用 第五節 米的烹調 第六節 糯米的烹調 第七節 澱粉的老化現象	14	第一學年第一學期
(三)麵食的製備		第一節 小麥的構造 第二節 麵粉的成分與特性 第三節 麵粉的種類與用途 第四節 麵筋的形成與麵糰 第五節 適合各種烹調的麵粉處理	12	第一學年第一學期
(四)油脂的製備		第一節 油脂的成分與特性 第二節 調理上的特性 第三節 適合於烹調操作的油脂 第四節 油炸食物	10	第一學年第二學期
(五)調味料與香辛料		第一節 一般調味料的分類 第二節 砂糖(蔗糖) 第三節 食鹽 第四節 味噌 第五節 醬油 第六節 食醋 第七節 香辛料	14	第一學年第二學期
(六)飲料的製備		第一節 飲料的種類 第二節 咖啡 第三節 可飲飲料 第四節 紅茶 第五節 綠茶 第六節 台灣茶	12	第一學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採口試、段考、討論、作業成績等方式			
教學資源	1.教師自行編寫或選擇適宜之教科書 2.蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
教學注意事項	1.讓國人在享用美食之際，能兼顧生態環保。 2.注意飲食之安全與衛生，人人都能吃的安全、吃出健康。			

表 11-2-3-4屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱		中文名稱	旅館管理		
		英文名稱	Hotel management		
師資來源		內聘			
科目屬性		選修			
		單科：專業科目			
		科目來源	學校自行規劃		
學生圖像		健康力、活動力、精進力			
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. 介紹飯店營運實務中的挑戰層面瞭解與管理之道。 2. 分享實際案例，以瞭解顧客與公司的關係及其處理方法。 3. 介紹一般管理技巧，如溝通、人際關係、決策思考等。			
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)旅客行為與旅館業發展		第一節 旅館商品 第二節 旅客選擇旅館的考慮因素 第三節 旅館的分類 第四節 我國旅館業的發展 第五節 旅客消費研究 第六節 消費資訊對強化商品之重要性		8	第三學年第一學期
(二)旅館經營績效		第一節 旅館商品與特性 第二節 連鎖旅館經營 第三節 經營效率 第四節 經營績效的研究延伸		6	第三學年第一學期
(三)旅館價格與策略		第一節 客房商品與房價的形式 第二節 產值管理 第三節 競爭策略分析的研究取向		6	第三學年第一學期
(四)旅館組織、管理與人力資源		第一節 組織與管理 第二節 旅館組織 第三節 旅館人力資源 第四節 研究延伸想法		8	第三學年第一學期
(五)客務作業		第一節 訂房作業 第二節 訂房作業與控制 第三節 客房遷入作業服務 第四節 住宿登記作業 第五節 旅客住宿期間的服務 第六節 旅客退房遷出的處理程序 第七節 帳務的產生與處理		10	第三學年第一學期
(六)房務作業		第一節 客房規劃與基本配置 第二節 客房清潔作業流程 第三節 客房的相關服務 第四節 公共區域清潔的組織與職掌 第五節 制訂清潔保養維護計畫		8	第三學年第二學期
(七)服務品質與服務滿意		第一節 服務的觀念 第二節 服務的衡量 第三節 我國旅館業服務品質的管理 第四節 服務品質改善計畫		8	第三學年第二學期
(八)服務失誤與服務補償		第一節 顧客抱怨 第二節 服務失誤的意義 第三節 服務補償		8	第三學年第二學期
(九)旅館資訊系統		第一節 資訊科技的轉變與衝擊 第二節 資訊系統的功能 第三節 旅館資訊系統的功能 第四節 前檯作業系統 第五節 未來研究方向		10	第三學年第二學期
合 計				72	
學習評量 (評量方式)		學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應考核學生發問、作答與討論等方面的表達及思考能力，作為平時成績的重要依據。			
教學資源		1. 相關圖片、影片與網站。 2. 教學之視聽設備。			
教學注意事項		(一)教材編選 理論及生活化教材並重，以學生的經驗為中心，激發學生學習興趣。 參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。(二)教授課程時應採因材施教，同時運用教學的藝術。知識的傳授，引導學生能思考、肯發問與具質疑的態度，並配合各項視聽設施來促使學生共同研討。			

表 11-2-3-5屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	管理學概要		
	英文名稱	Management summary		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、人文力			
適用科別	電子商務科			
	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)認識企業的經營本質及各項企業職能。(二)瞭解企業組織與環境的關係。(三)瞭解管理的意義及有關管理理論的演進，及管理的各項功能。(四)能運用各種管理原則、方法及應用各項管理功能，以處理企業經營實務中之問題。(五)對企業管理課程具有整體的觀念，能確實遵守應有的職業道德與倫理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、管理學概論 二、管理人與管理工作		1. 管理的意義與重要性 2. 管理人與管理工作	9	第三學年第一學期
三、管理思想及其演進 四、管理的規劃與決策		1. 思想 2. 演進 3. 規劃 4. 決策	9	第三學年第一學期
五、管理事業組織 六、管理人才		1. 組織與組織設計 2. 人才徵募與任用	9	第三學年第一學期
七、如何激勵與領導員工 八、未來的發展		1. 激勵與領導 2. 管理的挑戰與發展管理思想及其演進	9	第三學年第一學期
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	討論、筆試、報告			
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。			
教學注意事項	1. 搭配實際企業個案的分析，以培養學生應用這些管理功能來解決企業組織問題的技能，以因應經濟環境改變下對企業組織的各項衝擊與挑戰。 2. 透過課本、筆記及補充講義教學。 3. 要求學生須關心與企業經營管理有關的新聞、電視節目或媒體報導。 4. 訓練學生能上網搜尋資料及利用校、內外圖書館蒐集相關資料或雜誌及剪報，以充實所學。			

表 11-2-3-6屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

11-2-3-0屏東縣私立屏東高級中學 校訂參考科目教學大綱				
科目名稱	中文名稱	旅館管理		
	英文名稱	Hotel management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	健康力、人文力、創新力			
適用科別	電子商務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 介紹飯店營運實務中的挑戰層面瞭解與管理之道。 2. 分享實際案例，以瞭解顧客與公司的關係及其處理方法。 3. 介紹一般管理技巧，如溝通、人際關係、決策思考等。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)旅客行為與旅館業發展		第一節 旅館商品 第二節 旅客選擇旅館的考慮因素 第三節 旅館的分類 第四節 我國旅館業的發展 第五節 旅客消費研究 第六節 消費資訊對強化商品之重要性	8	第三學年第一學期
(二)旅館經營績效		第一節 旅館商品與特性 第二節 連鎖旅館經營 第三節 經營效率 第四節 經營績效的研究延伸	6	第三學年第一學期
(三)旅館價格與策略		第一節 客房商品與房價的形式 第二節 產值管理 第三節 競爭策略分析的研究取向	6	第三學年第一學期
(四)旅館組織、管理與人力資源		第一節 組織與管理 第二節 旅館組織 第三節 旅館人力資源 第四節 研究延伸想法	8	第三學年第一學期
(五)客務作業		第一節 訂房作業 第二節 訂房作業與控制 第三節 客房遷入作業服務 第四節 住宿登記作業 第五節 旅客住宿期間的服務 第六節 旅客退房遷出的處理程序 第七節 帳務的產生與處理	10	第三學年第一學期
(六)房務作業		第一節 客房規劃與基本配置 第二節 客房清潔作業流程 第三節 客房的相關服務 第四節 公共區域清潔的組織與職掌 第五節 制訂清潔保養維護計畫	8	第三學年第二學期
(七)服務品質與服務滿意		第一節 服務的觀念 第二節 服務的衡量 第三節 我國旅館業服務品質的管理 第四節 服務品質改善計畫	8	第三學年第二學期
(八)服務失誤與服務補償		第一節 顧客抱怨 第二節 服務失誤的意義 第三節 服務補償	8	第三學年第二學期
(九)旅館資訊系統		第一節 資訊科技的轉變與衝擊 第二節 資訊系統的功能 第三節 旅館資訊系統的功能 第四節 前檯作業系統 第五節 未來研究方向	10	第三學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應考核學生發問、作答與討論等方面的表達及思考能力，作為訂時成績的重要依據。			
教學資源	1. 相關圖片、影片與網站。 2. 教學之視聽設備。			
教學注意事項	(一)教材編選 理論及生活化教材並重，以學生的經驗為中心，激發學生學習興趣。 參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。(二)教授課程時應採因材施教，同時運用教學的藝術。知識的傳授，引導學生能思考、肯發問與具質疑的態度，並配合各項視聽設施來促使學生共同研討。			

表 11-2-3-7屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化		
	英文名稱	Food Culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、人文力、創新力			
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)	期盼修習本課程的同學，都能徜徉於「美好的事物」。甚而成為博聞善膳、可以談古論今、入口能辨、有取有捨的「美食愛好者與評論家」			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 緒論		第一節 飲食文化的產生 第二節 飲食文化的定義 第三節 飲食文化的特性	10	第三學年第一學期
第二章 大陸地區之飲食文化		第一節 起源 第二節 菜系的發展 第三節 食材的利用 第四節 食烹器具的演變 第五節 烹調法 第六節 傳統習俗 第七節 飲食禁忌	16	第三學年第一學期
第三章 台灣地區之飲食文化		第一節 歷史背景 第二節 食烹器具的使用 第三節 烹調法 第四節 傳統習俗 第五節 各縣市的飲食文化 第六節 原住民的飲食文化	16	第三學年第一學期
第四章 中國酒文化		第一節 酒的起源與傳說 第二節 酒器 第三節 酒的種類 第四節 酒與民俗	12	第三學年第一學期
第五章 中國茶文化		第一節 茶文化的起源 第二節 飲茶 第三節 茶器 第四節 茶與民俗 第五節 台灣茶鄉風情	16	第三學年第二學期
第六章 國外地區飲食文化		第一節 日本料理文化 第二節 義大利飲食文化 第三節 法國飲食文化 第四節 其他各國飲食文化	16	第三學年第二學期
第七章 宗教與飲食文化		第一節 佛教飲食與素食文化 第二節 道教與清淨辟穀食文化 第三節 基督教、伊斯蘭教與食文化 第四節 各宗教飲食現況	12	第三學年第二學期
第八章 現代飲食與生活		第一節 飲食新潮流 第二節 營養與生活 第三節 未來發展趨勢	10	第三學年第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 作業、採筆試方式進行，範圍為整學期課程內容 2. 課堂討論參與，採分組討論進行報告，採分組報告方式，每組挑選一國家飲食為題，以該國飲食歷史為主軸，設定相關主題報告。			
教學資源	本課程依舉例、相關影片之欣賞與學生資訊蒐集、製作報告等教學，以增加學習多元及實際經驗。			
教學注意事項	以深入淺出的方式，將飲食文化以系統化的方式加以介紹。除了讓學生瞭解「飲」與「食」，並介紹提高飲食文化水準的「酒」與「茶」，以及深入日常生活的「宗教與飲食文化」。同時加以論述「國外地區的飲食文化」，讓學生能夠加以思索異文化的不同與特色，不僅可以瞭解過去，更可展望未來。			

表 11-2-3-8屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理		
	英文名稱	Beverage management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力、精進力			
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)	1. 了解飲料管理程序意義。 2. 訓練飲料物料管理的實作能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 緒 論		第一節 飲料管理概論 第二節 飲料的分類	6	第二學年第一學期
第二章 酒吧的設備及人員		第一節 吧檯設備 第二節 吧檯用具 第三節 酒 杯 第四節 調酒人員的職責和工作 第五節 調酒人員的分級標準	10	第二學年第一學期
第三章 雞尾酒的調製		第一節 雞尾酒之特性 第二節 雞尾酒的歷史 第三節 雞尾酒調製的基本方式 第四節 雞尾酒的酒譜、命名與常用原料	10	第二學年第一學期
第四章 白蘭地		第一節 白蘭地酒的介紹 第二節 白蘭地的語源 第三節 白蘭地的標示 第四節 葡萄白蘭地的製法 第五節 白蘭地的種類	10	第二學年第一學期
第五章 威士忌		第一節 威士忌酒的介紹 第二節 威士忌的語源 第三節 威士忌的種類 第四節 以威士忌調製的雞尾酒	8	第二學年第二學期
第六章 琴 酒		第一節 琴酒的起源與語源 第二節 琴酒的種類 第三節 以琴酒調製的雞尾酒	10	第二學年第二學期
第七章 蘭姆酒		第一節 蘭姆酒介紹 第二節 蘭姆酒的語源 第三節 蘭姆酒的種類 第四節 以蘭姆酒調製的雞尾酒	10	第二學年第二學期
第八章 伏特加		第一節 伏特加的介紹 第二節 伏特加的語源 第三節 伏特加的製法 第四節 伏特加的種類 第五節 以伏特加調製的雞尾酒	8	第二學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採口試、筆試、討論、報告方式			
教學資源	教課書、多媒體教學			
教學注意事項	1. 本教材各單元可交互實施，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2. 使學生了解各種飲料的相關專業知識、技能與理念，並培養學生正確的服務態度、職業道德。			

表 11-2-3-9屏東縣私立屏東高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	企業管理		
	英文名稱	Business Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	健康力、活動力、創新力、精進力			
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. 認識企業管理之基本原理。 2. 了解企業組織與環境的關係。 3. 應用管理原理及功能以處理企業實務。 4. 培養敬業樂群的精神。 5. 具備求職的知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 導論		第一節 組織與管理者 第二節 管理的意義 第三節 管理的重要性 第四節 管理者的角色 第五節 管理工作的差異性	10	第三學年第一學期
第二章 管理思想的演進		第一節 科學管理學派 第二節 管理程序學派 第三節 行為科學學派	8	第三學年第一學期
第三章 決策		第一節 決策與解決問題 第二節 問題與決策的類型 第三節 理性決策的過程	8	第三學年第一學期
第四章 規劃		第一節 規劃的重要性 第二節 規劃及計畫的類型 第三節 規劃的程序 第四節 目標管理 第五節 預測	10	第三學年第一學期
第五章 組織		第一節 組織意義與程序 第二節 組織結構與設計 第三節 部門劃分 第四節 職權與權力	14	第三學年第二學期
第六章 人力資源管理		第一節 人力資源管理程序 第二節 人力資源規劃	10	第三學年第二學期
第七章 管理資訊系統		第一節 資料、資訊與知識 第二節 資訊系統 第三節 管理資訊系統的發展	12	第三學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論與報告			
教學資源	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。(二)教學方法 1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解管理的意義。 2. 理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-3-10屏東縣私立屏榮高級中學 校訂專業科目教學大綱

11-2-3-10屏東縣私立屏東高級中學 校司母系科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲調理論		
	英文名稱	Drinking theory		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、人文力、創新力			
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、學習飲料製作的基礎理論。二、學會各地方不同的飲料製作特色。三、學習飲料與餐食間之特殊關係。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第1章 餐飲飲調觀念		第一節 飲料調製的涵義 第二節 飲料構成與內涵	18	第二學年第一學期
第2章 飲料的分類		第一節 世界各地不同飲料調製理論 第二節 分類與特徵	18	第二學年第一學期
第3章 飲料與飲食的關係		第一節 不同飲料調製與飲食關係 第二節 分析	18	第二學年第二學期
第4章 各地方特殊飲料的典故與起源		第一節 何謂特殊飲料 第二節 各地方特殊飲料的發展與起源	18	第二學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 出席討論 2. 考試 3. 作業評量 4. 個人報告			
教學資源	善用多媒體教學			
教學注意事項	1. 以投影片、幻燈片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。2. 認知方面應依教材性質，斟酌分辨採用講演法、啟發法、問題教學法、自學輔導法、協同教學等教學方法			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1屏東縣私立屏榮高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中英文輸入		
	英文名稱	Chinese and English input		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	活動力、人文力			
適用科別	電子商務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 以打字CAI軟體協助英文輸入 2. 以中文打字CAI軟體協助中文輸入			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第1章 中文輸入法介紹		1. 新注音輸入 2. 倉頡輸入 3. 大易輸入 4. 聯蝦米輸入 5. 拆碼練習	18	第一學年第一學期
第2章 中文輸入輔助教學		1. 鍵盤練習 2. 字跟練習 3. 單字練習 4. 文章練習	18	第一學年第一學期
第3章 英文輸入法介紹		1. 英打基本認識 2. 觸覺打字	18	第一學年第二學期
第4章 英文輸入輔助教學		1. 鍵盤練習 2. 文章練習	18	第一學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	打字速度、輸入資料正確率、上課態度			
教學資源	電腦教室設備、廣播教學系統			
教學注意事項	1. 蒐集資料、編寫教材。 2. 準備電腦教室設備。 3. 教師以廣播教學系統說明英文打字練習CAI軟體及其功能。 4. 教師以廣播教學系統說明中文打字練習CAI軟體及其功能。			

表 11-2-4-2屏東縣私立屏榮高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：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	健康力、活動力、創新力、精進力			
適用科別	電子商務科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	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。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、學習環境認識		工作環境之人、事、物認識	4	第三學年第一學期
二、工作技能現場解說示範		工作技能方法的解說教導、示範	8	第三學年第一學期
三、工作技能實作		工作技能方法的實作學習	14	第三學年第一學期
四、專題學習應用		專題學習的實作應用	10	第三學年第一學期
五、專題學習經驗與心得撰述		專題實作經驗的歸納與心得撰述	12	第三學年第二學期
六、專題成果的報告與討論		經驗心得的簡報陳述與討論	16	第三學年第二學期
七、實務學習綜結與建議		實務學習之綜合歸納與改進建議	8	第三學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.專題實作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。2.報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數(教師評分與委員評分之加權百分比由各校自訂)。3.專題心得報告可參酌實作機構熟稔性及現場業師考核。4.配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。5.評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。6.評量方式注重實作性作業，培養實務能力。			
教學資源	1.校外工商機構之合作意願與學校行政支援。2.教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。3.圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。4.利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。2.專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。3.教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。4.專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。(二)教學方法 1.可採用a.合作學習b.多元智能學習c.體驗參訪學習等教學方式靈活運用。善用見習或參訪機構現場講解、實作與學校課前介紹與課後檢討交互教學。2.機構講員與學校教師共同擔負說明、輔導責任。3.以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。授課或實務學習與探索研究(時間運用由師生自訂)。4.兼顧認知、技能、情意三方面之教學。5.注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。6.隨時培養學生正確的工作價值觀念。			

表 11-2-4-3屏東縣私立屏東高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁程式設計		
	英文名稱	Web programming		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力、精進力			
適用科別	電子商務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解如何運用FrontPage建立一個有效的網站 2.熟悉FrontPage各項功能及意義。 3.會使用FrontPage發佈網頁。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一.認識FrontPage		1.工作視窗 2.功能表與工具列使用	14	第三學年第一學期
二.如何規劃網頁架構		1.網頁編輯模式 2.規劃與架構網站	14	第三學年第一學期
三.如何處理與美化網頁		1.網頁上的文字與圖形處理 2.美化網頁圖案。	16	第三學年第一學期
四.如何應用與統一風格的網頁		1.應用表格編排資料 2.統一風格的網頁設計	16	第三學年第一學期
五.超連結		1.網頁的互動~超連結 2.框架頁的運用	16	第三學年第二學期
六.動態網頁的管理		1.動態網業~網頁特效 2.網站管理與發佈	16	第三學年第二學期
七.認識Flash與內嵌程式		1.網頁素材—Flash的使用 2.網頁內嵌程式應用	16	第三學年第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	口試、筆試、報告、作品			
教學資源	教育部審定,職業學校用書			
教學注意事項	以上機實作為主。			

表 11-2-4-4屏東縣私立屏東高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動態網頁設計		
	英文名稱	Dynamic web design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	活動力、創新力、精進力			
適用科別	電子商務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解網頁設計的原理。二、表現學習網頁設計的興趣。三、了解網頁設計於生活周遭的應用範疇與重要性。四、學習網頁設計並鼓勵參加檢定測驗，以獲得正式專長證照。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、跨越不同平台的網頁設定軟體		1. 網頁革命新浪潮 2. 軟體操作環境介紹 3. 軟體輔助資源	18	第三學年第一學期
二、網頁的美工		1. 製作方式 2. 美工的工具 3. 製作背景	18	第三學年第一學期
三、網頁的元件		1. 超連結設定 2. 背景設定 3. 動態文件使用 4. 表格設定 5. 項目符號的使用 6. 圖形的設定	18	第三學年第一學期
四、框架的使用		1. 認識框架 2. 框架的應用	18	第三學年第二學期
五、HTML的基本語法		1. 認識HTML標籤 2. 寫HTML語法	18	第三學年第二學期
六、網站規劃與開發流程		1. 規劃期 2. 施工期 3. 維護期	18	第三學年第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	學生成績的評量，除學校規定的筆試與作業成績外，教師在教學時應考核學生電腦應用技巧、操作技能及思考創造能力，作為平時成績依據。（一）教學評量應兼顧形成性評量及總結性評量。（二）總結性評量建議可使用紙筆測驗、上機測驗。			
教學資源	（一）實習設備。（二）廣播教學設備。			
教學注意事項	1.教材編選 勞委會公佈之電腦軟體丙檢題庫及自編教材。2.教學方法 （一）本科目為實作科目。（二）以學生既有的知識或經驗為基礎，多舉應用上的實例以引起學習動機；並本於因材施教之原則，重視個別輔導。			

表 11-2-4-5屏東縣私立屏榮高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影像處理		
	英文名稱	Image processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	活動力、創新力、精進力			
適用科別	電子商務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	能瞭解數位設計的相關發展、概念及相關應用軟體、能培養良好的工作習慣與正確運用電腦的觀念、能運用電腦繪圖軟體創作設計個人作品、能具備基本電腦繪圖技法與操作運用之能力、能融通有關設計的理論和實務並認識到設計實踐的各種課題、能熟悉技術、知識、理論等三方面的觀念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 Adobe Photoshop cs6全新體驗		1. 認識何謂「Photoshop」 2. 知道Photoshop的介面 3. 能了解使用Photoshop 4. 了解Photoshop的製作範圍	10	第三學年第一學期
第二章 數位影像基本概念		1. 認識Photoshop的編輯工具 2. 認識Photoshop的影像尺寸 3. 能了解使用Photoshop的功能 4. 能了解使用影像尺寸	12	第三學年第一學期
第三章 影像編修及設計基礎		1. 認識平面設計基礎 2. 認識Photoshop的設計基礎 3. 能了解使用設計基礎 4. 能了解使用Photoshop的設計基礎 5. 了解Photoshop的編修方法	16	第三學年第一學期
第四章 數位相片編修處理		1. 認識相片原理 2. 認識Photoshop的數位相片編修方法 3. 能了解使用設計基礎 4. 了解數位相片編修中的色彩及光線處理	16	第三學年第一學期
第五章 數位相片後製處理		1. 認識數位相片的原理 2. 認識Photoshop的數位相片後製處理 3. 能了解使用後製處理方法 4. 了解數位相片編修中的圖層處理	18	第三學年第二學期
第六章 數位相片應用設計		1. 認識影像應用設計範圍 2. 認識Photoshop的數位相片應用設計 3. 能使用數位相片應用設計 4. 能利用數位相片編修中的背景	18	第三學年第二學期
第七章 活動海報設計		1. 認識海報設計 2. 能運用Photoshop創作的活動海報設計 3. 能了解使用活動海報設計的原理 4. 了解數位相片編修中的材質處理	18	第三學年第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 定期考試評量 2. 隨堂測驗、課後作業、個人生活常規表現、學習精神態度。			
教學資源	板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機			
教學注意事項	一、本課程以實習操作為主，如至電腦教室進行教學。 二、本科目為專業實習科目，課堂講授為主，並輔以習作報告來提高認知深度。 三、為使學生充分應用數位邏輯的原理，使用多媒體或網路教材資源庫支援教學。 四、本課程以小組互動表現，個案研討，創意設計演練，以提高學習成效。 五、可依學生之學習進度與學習狀況隨時調整授課內容及授課進度，並鼓勵獨特的創意思考。			

表 11-2-4-6屏東縣私立屏榮高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務實務		
	英文名稱	E-commerce practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力			
適用科別	電子商務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、網路應用與電子商務的關係。二、電子商務採購流程、付款機制與售後服務。三、電子商務網站建置方式。四、電子商務對人們的影響。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務基本概念		1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況	4	第二學年第一學期
(二)電子商務架構		1. 電子商務之資訊流。 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流	16	第二學年第一學期
(三)電子商務經營模式		1. 電子商務經營模式 2. B TO C經營模式 3. B TO B經營模式 4. C TO C經營模式	16	第二學年第一學期
(四)電子商務網路行銷		1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略 3. web網站互動與廣告策略 4. 網路社群	12	第二學年第二學期
(五)電子商務網站建置		1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設 3. 電子商務相關技術	16	第二學年第二學期
(六)電子商務安全機制與法制		1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪	8	第二學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，願及認知、實務、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考			
教學資源	相關書籍、多媒體教材、電子商務網站等			
教學注意事項	(一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的電子商務經營實務教材。(二)教學方法 1. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時能善用網路資源，配合實際成功案例的分析，安排實務或實際相關活動之參訪，觀摩後進行討論分析，以幫助學生領會電子商務之經營方式。 2. 電子商務網站的建置，讓學生能更清楚了解網站維護及管理的重要性。			

表 11-2-4-7屏東縣私立屏東高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網站經營管理		
	英文名稱	Website management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力			
適用科別	電子商務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解網站經營與管理的理念。二、學習網站經營與管理之實際操作及應用。三、學習消費者商業行為的模擬作業。四、具備網站安全的概念及保護的態度			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、經營與管理的概念		網站經營與管理的概念	18	第三學年第一學期
二、策劃與評估		網站的策劃與評估	18	第三學年第一學期
三、網路管理		各行各業之網路管理	18	第三學年第一學期
四、網路應用		各行各業之網路應用	18	第三學年第二學期
五、安全與管理		網站經營與管理之安全與管理	18	第三學年第二學期
六、未來展望		未來展望	18	第三學年第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(一)每次上課均可立即評量測驗其學習成果。(二)教學得以問答、演示、操作、實習、測驗、作業、學習檔案及活動報告等多樣化方式評量學生之學習成就，並應考查學生日常表現與行為習慣之改進。			
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之上課教材。二、教師自行補充教材			
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材用書以能配合軟體能讓學生以實作成果，立即回饋評量，使學生增強信心。(二)教材應力求生動活潑及符合社會潮流。二、教學方法 全班分組，每組約 5-6 人，設置組長，帶領組員方式進行，重視學生的個別差異，加以個別輔導。			

表 11-2-4-8屏東縣私立屏東高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理		
	英文名稱	Foreign cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力、精進力			
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. 了解台灣越來越多的異國料理餐廳多元口味。 2. 了解各國菜系料理魂與料理精神。 3. 熟悉各國料理的製作順序及其細節，並能調製各式醬汁。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章日式(一)		1. 手卷壽司 2. 日式茶碗蒸 3. 日式涼麵 4. 日式炸豆腐 5. 時蔬天婦羅	7	第三學年第一學期
第二章日式(二)		1. 日式豬排蓋飯 2. 照燒雞排 3. 茄子醋浸	6	第三學年第一學期
第三章韓式(一)		1. 韓式泡菜 2. 醋醃黃瓜 3. 小黃瓜泡菜 4. 白蘿蔔泡菜	7	第三學年第一學期
第四章韓式(二)		1. 醬炒年糕 2. 韓式炒年糕 3. 石鍋拌飯 4. 韓式燒肉飯糰	7	第三學年第一學期
第五章韓式(三)		1. 韓式鮮蚶韭菜 2. 韓式炸雞排 3. 春川辣炒雞肉	7	第三學年第一學期
第六章泰式(一)		1. 泰式拌木瓜 2. 泰式涼拌海鮮 3. 泰式涼拌雞肉 4. 泰式炒麵	7	第三學年第二學期
第七章泰式(二)		1. 泰式鳳梨炒飯 2. 泰式海鮮炒河粉 3. 泰式辣炒雞肉 泰式	7	第三學年第二學期
第八章越式(一)		1. 越南炸春卷 2. 越式豬排	6	第三學年第二學期
第九章越式(二)		1. 越南涼拌河粉 2. 越南雞肉河粉	6	第三學年第二學期
第十章西式(一)		1. 海鮮漢堡三明治 2. 印式咖哩雞肉湯	6	第三學年第二學期
第十一章西式(二)		1. 鮭魚汁烤豬里肌	6	第三學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作安全性、小組討論、衛生習慣			
教學資源	烹飪設備、網路美食			
教學注意事項	1. 能清楚瞭解菜餚的衛生與安全。 2. 多介紹各國菜餚背景。			

表 11-2-4-9屏東縣私立屏榮高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心		
	英文名稱	Western-style snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	健康力、活動力、創新力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生熟悉烘焙材料特性，並正確使用相關器具與設備，熟練烘焙產品的製作方法。二、培養學生正確的工作態度和習慣。三、引起學生對烘焙技術的興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章 緒論		1. 上網搜尋各國烘焙業之特色 2. 上網搜尋台灣最近發生過的烘焙新聞 3. 烘焙食品分類	18	第三學年第一學期
第二章基礎篇		1能說出各類西式點心概論 2了解各類西式點心作法及特性 3了解傳統西式點心飲食文化及產品特色	18	第三學年第一學期
第三章 烘焙機器設備與工具		1. 課本圖片認識器具名稱 2. 器具使用方法 3. 機器操作方法	18	第三學年第一學期
第四章 烘焙材料介紹		1. 烘焙原料的名稱 2. 烘焙原料的種類	18	第三學年第一學期
第五章 度量衡與烘焙計算		1. 認識磅秤應用 2. 配方表計算原料使用量	18	第三學年第二學期
第六章 蛋糕製作概論		1. 蛋糕製作方法 2. 蛋糕製作的基本材料	18	第三學年第二學期
第七章操作篇(一)		1油酥、餅皮差異性 2水溫對燙麵麵糰的影響	18	第三學年第二學期
第八章操作篇(二)		1製作餅皮、油酥及分割和?捲 2製作出各式麵包西點	18	第三學年第二學期
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1. 定期考試評量 2. 隨堂測驗、課後作業、個人生活常規表現、學習精神態度			
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題			
教學注意事項	一、本課程以實習操作為主，上課至烘焙教室分組實習。二、本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。三、為使學生充分應用烘焙產品的製作原理，宜多使用機具設備、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。四、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。			

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

六、特殊需求領域課程

