

育達學校財團法人臺北市私立普林思頓高級中等學校 函

機關地址：105 台北市松山區寧安街 12 號

傳 真：(02)25794109

承 辦 人：劉沛晴

連絡電話：(02)25706767 轉 202

受文者：如正、副本

發文日期：中華民國 110 年 9 月 15 日

發文字號：育亞教字第 1100007429 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(110120000797\_1\_1101 雙目標.pdf，共一個電子檔案)

主旨：修訂公布本校雙目標教學實施辦法（如附件），自 110 學年度第 1 學期起實施，請查照。

正本：甲種發行

副本：教學組、各科科主任

校長 劉 育 仁

裝

訂

線

# 育達學校財團法人臺北市私立普林思頓高級中等學校

## 「雙目標教學」實施辦法

108、9、06 育亞教字第 0792 號函 27 次修訂

109、9、11 育亞教字第 0792 號函 28 次修訂

110、9、15 育亞教字第 1100007429 號函 29 次修訂

### 壹、宗旨

為落實技職教育，發展本校各科教學特色，進而提昇師生教學成效，特訂定本辦法。

### 貳、規劃原則

- 一、就各科各年級之教學內容中，選擇最基礎之兩項專業知能為規劃重點。
- 二、明訂數量化之達成目標，以為教學與評量之依據。
- 三、內容宜單純化並明訂範圍，以激發學習意願，彰顯學習成效。
- 四、除所規劃之基礎知能教學目標外，各課程仍應維持正常教學。

### 參、達成目標

科別	年級	雙 目 標			
		上 學 期	負責課程	下 學 期	負責課程
觀光事業科	一	一、70%以上學生通過觀光餐旅業導論抽測。 二、70%以上學生通過餐飲服務丙級學科模擬抽測。	觀光餐旅業導論 餐旅服務	一、70%以上學生通過觀光餐旅業導論抽測。 二、70%以上學生通過餐飲服務丙級學科模擬抽測。	觀光餐旅業導論 餐旅服務
	二	一、70%以上學生通過飲料調製丙級學科模擬抽測。 二、70%以上學生通過旅館客房丙級認證學科模擬抽測。	飲料實務 旅館課務實務	一、70%以上學生通過飲料調製丙級學科模擬抽測。 二、70%以上學生通過旅館客房丙級學科模擬抽測。	飲料實務 旅館課務實務
	三	一、70%以上學生通過旅遊行程規劃師認證抽測。 二、70%以上學生通過外語群/餐旅群專(二)抽測。	遊程規劃 日語讀解 英語閱讀 寫作	一、70%以上學生通過外語群/餐旅群專(一)抽測。 二、70%以上學生通過外語群/餐旅群專(二)抽測。	觀光課程實務/行銷實務 數位科技應用/餐旅課程實務
商業經營科	三	一、70%以上學生通過會計實務題庫抽測。 二、50%以上學生通過乙級學科題庫抽測。	會計實務 資料庫應用	一、70%以上學生通過會計實務題庫抽測。 二、60%以上學生通過數位科技概論題庫抽測。	會計實務 資料庫應用
多媒體設計科	一	一、70%以上學生通過電腦模擬檢定。 二、70%以上學生通過設計專業知能抽測。	電腦輔助設計 基本設計	一、70%以上學生通過設計專業知能抽測。 二、70%以上學生通過手繪能力初級檢定。	基本設計 繪畫基礎
	二	一、70%以上學生通過印前製程丙級學科抽測。 二、70%以上學生通過設計專業知能抽測。	網頁設計 造形原理	一、70%以上學生通過麥克筆技法檢定。 二、70%以上學生通過設計專業知能抽測。	表現技法實習 設計概論
	三	一、70%以上學生通過設計專業知能抽測。 二、70%以上學生通過設計實務檢定。	藝術概論 立體造型 創意繪圖	一、70%以上學生通過設計專業知能抽測。 二、70%以上學生通過設計實務檢定。	藝術概論 立體造型 創意繪圖

科別	年級	教學目標			
		上學期	負責課程	下學期	負責課程
餐飲管理科	一	一、70%以上學生通過中餐烹調丙級術科抽測。  二、70%以上學生通過 <b>餐飲服務丙級</b> 術科抽測。	中餐烹調  餐飲服務技術	一、70%以上學生通過中餐烹調丙級學科模擬抽測。 <b>(烘焙專班：70%以上學生通過烘焙丙級-麵包學科模擬抽測)</b> 二、70%以上學生通過餐飲服務丙級學科模擬抽測。	中餐烹調 <b>烘焙實務</b>  餐飲服務技術
	二	一、70%以上學生通過飲料實務丙級術科抽測。 二、70%以上學生通過烘焙- <b>麵包</b> 丙級術科抽測。 <b>(烘焙專班：70%以上學生通過烘焙-蛋糕丙級術科抽測)</b>	飲料實務  烘焙實務	一、70%以上學生通過飲料實務丙級學科模擬抽測。 二、70%以上學生通過西餐烹調學科抽測。	飲料實務  西餐烹調
	三	一、70%以上學生通過專一抽測。  二、70%以上學生通過專二抽測。	餐飲管理  <b>餐飲服務</b> 飲料學	一、70%以上學生通過專一抽測。  二、70%以上學生通過專二抽測。	餐飲管理  <b>餐飲服務</b> 飲料學
時尚造型科	一	一、80%以上學生通過外出郊遊妝能力檢定。  二、80%以上學生通過燙髮能力檢定。	基礎彩妝造型實務  美髮造型實務	一、80%以上學生通過美容丙級術科模擬檢定。  二、80%以上學生通過整髮能力檢定。	基礎彩妝造型實務  美髮造型實務
	二	一、70%以上學生通過彩繪能力檢定。  二、80%以上學生通過模特兒走秀能力檢定。	藝術指甲  舞台表演實務	一、80%以上學生通過美容乙級紙圖能力檢定。  二、80%以上學生通過美甲初級術科模擬檢定。	美容造型素描  藝術美甲
	三	一、70%以上學生通過生活應用專業知能抽測。  二、70%以上學生通過家政專業知能抽測。	<b>整體造型設計實務</b>  <b>行銷與服務</b> 家政美學	一、70%以上學生通過生活應用專業知能抽測。  二、70%以上學生通過家政專業知能抽測。	<b>整體造型設計實務</b>  <b>行銷與服務</b> 家政美學
表演藝術科	一	一、70%以上學生通過基本體能測驗。  二、70%以上學生通過基礎柔軟度測驗。	舞蹈基礎實務  流行舞蹈	一、70%以上學生通過基本體能測驗。  二、70%以上學生通過基礎柔軟度測驗。	舞蹈基礎實務  流行舞蹈
	二	一、70%以上學生通過基本體能測驗。  二、70%以上學生通過基礎柔軟度抽測。	舞蹈編排實作  表演藝術展演實務	一、70%以上學生通過基本體能測驗。  二、70%以上學生通過基礎柔軟度抽測。	舞蹈編排實作  表演藝術展演實務
	三	一、70%以上學生通過藝術群影視類能力抽測。  二、70%以上學生通過展演實務抽測。	<b>演出實務</b>  專題製作	一、70%以上學生通過藝術群影視類能力抽測。  二、70%以上學生通過展演實務抽測。	<b>演出實務</b>  專題製作

#### 肆、實施要點：

- 一、配合學習目標，規劃抽測或模擬檢定，責成各科主任視察執行情況，不定期評量有關教師與學生之教學成效。
- 二、各有關教師應隨時掌握學生學習情形，並得視需要於普通教室(專業教室)空檔時段，

以班為單位，向總務處(資訊中心設備組)申請之，以供學生溫書或習作。

三、各有關課程之教學研究會應於研究會議中檢討「雙目標教學」之推行成效。

四、「雙目標教學」之執行成效列為期末教務會議之檢討項目及有關教師考核依據。

伍、本辦法經 校長核可後公布實施，修訂時亦同。