

大理高中事後新聞稿

體育班新課綱讓大理體育選手變成斜槓青年

業務連絡：陳乃慈主任 電話：02-23026959#131

新聞連絡：洪煖維秘書 電話：02-23026959#112

【臺北報導】

在大理高中體育班，也可以拿到中餐丙級技術士的證照啦！請叫我們「斜槓青年」！

北市大理高中於 107 學年度奉教育部體育署核定，成為第一批體育班課程實施規範的前導學校，試行「綜合型」課程版本。除一般學科領域課程外，導入『餐飲專門課程』，今(110)年看見實施後的具體成果，有 18 位學生報考「中餐丙級技術士」證照，計有 14 位同學通過，順利取得證照，通過率 77.78%，也吹響了體育班實施新課程的號角。棒球隊曹祐齊、柔道隊楊鳳君、楊京穎不約而同地表示：「終於考到了，之前切到手沒有白切了！可以領到人生的第一張丙級證照，真棒！沒有辜負廖元豐老師跟廖本寒師傅的期望，拿到證照真的超級開心的！」

大理高中楊校長表示，進入高中體育班的孩子不僅僅只能注重體育專業成就或競技運動績效，我們在學校更肩負有培育孩子適應未來生活及進入職涯發展的能力。因此，校內經過體育班課程規劃小組研議，在體育班發展委員會及課程發展委員會取得一致性的共識，遂行十二年國教體育班課程實施規範中「綜合型」課程規劃，除部定必修課程外，規劃校訂必修「學習工具與學習地圖」，校訂選修規劃以「觀光餐飲」及「資訊應用」學程的核心科目，作為學生選修的課程。該課程規劃案，也經過教育部體育署的大力支持與核定，因此成為第一批前導學校，並藉著試行的階段，觀察學生學習成效與對課程進行檢驗。

最為重要的是，大理高中在規劃體育班課程的討論中，對於學生競技運動歷程、生涯發展與對職涯進路的未來想像，提出近年聲量相當高的「斜槓」議題。希望能在一般課程學習的基礎下，兼顧體育專業課程的競技發展，更導入學校既有的餐飲專門課程與專業師資，目的即設定為證照取向的課程內容。

在課程執行的歷程裡，校內餐飲學程的范嘉琪老師，負責白天的正式課程；而晚上則外聘五星級主廚-廖本寒師傅(亦為大理校友)，幫助孩子加強證照檢定的訓練。因此，大理體育班的孩子，不僅要面對課業學習、專長項目訓練，更要花時間面對晚自習的課業輔導與餐飲檢定訓練，所花費的時間與精力，實比一般學生負擔更重。

大理高中對於規劃體育班學生的整體課程計畫，設計符合體育班新課綱所賦予的學習類型，兼顧課業學習、體育專業訓練、生涯發展與證照檢定的多樣性，從看見學生在檢定後順利取證的喜悅笑容，足見此方案的成就導向，已成為全國高中體育班的典範學校。

楊校長最後提到，希望所有國中體育班畢業生，準備進入高中銜續就讀的家長與孩子都能知道，在大理高中學習體育的孩子，除了運動有專業，更看的見「成為斜槓青年的未來」！大理高中歡迎您的加入！

- 附件一 楊校長與取得技術士證照的學生合影
- 附件二 學生於烹調教室練習
- 附件三 學生於烹調教室接受廖本寒師傅夜間指導
- 附件四 取得技術士證照的學生於檢定現場合影
- 附件五 取得技術士證照的學生於檢定現場合影
- 附件六 取得技術士證照的學生於檢定現場合影
- 附件七 人間福報採訪取得技術士證照的學生

— 學 校 認 真 辦 學 ， 需 要 您 的 關 注 —
— 歡 迎 媒 體 諸 位 先 進 採 用 與 報 導 —