

備查文號：
中華民國115年1月19日臺教授國字第1150005119號函備查

高級中等學校課程計畫
新竹縣仰德高級中學
學校代碼：041307

進修部課程計畫

本校114年10月23日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月7日

目錄

- 學校基本資料 >
- 壹、依據 >
- 貳、學校現況 >
- 參、學校願景與學生圖像 >
- 肆、課程發展組織要點 >
- 伍、課程發展與規劃 >
- 陸、群科課程表 >
- 柒、團體活動時間實施規劃 >
- 捌、彈性學習時間實施規劃 >
- 玖、學生選課規劃與輔導 >
- 拾、學校課程評鑑 >
- 附件一：課程及教學規劃表 >

備查版

學校基本資料表

學校校名	新竹縣仰德高級中學			
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:電子商務科 2. 家政群:時尚造型科 3. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群:烘焙食品科；餐飲技術科			
建教合作班	1. 商業與管理群:電子商務科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	03-5592158-112
	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」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	商業與管理群	電子商務科	2	69	2	77	2	64	6	210
	家政群	時尚造型科	1	46	1	37	1	29	3	112
	餐旅群	餐飲管理科	2	89	3	101	3	88	8	278
	服務群	綜合職能科	0	0	1	1	1	9	2	10
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40	1	24	1	19	3	83
	餐旅群	餐飲管理科	2	47	2	27	2	34	6	108
實用技能學程(日)	餐旅群	烘焙食品科	1	46	0	0	0	0	1	46
		餐飲技術科	1	50	1	40	1	33	3	123
建教合作班	商業與管理群	電子商務科	1	61	2	156	1	73	4	290
	餐旅群	餐飲管理科	1	45	0	0	1	12	2	57

二、核定科班一覽表

表 2-2 115學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	商業與管理群	電子商務科	2	45
	家政群	時尚造型科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	2	40

備查版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

全人教育

通識教育、創造欣賞。
高尚情操、完美道德。
個人價值、社會責任。

適性發展

兼顧個別、滿足需求。
多元文化、尊重差異。
關懷弱勢、扶助共好。

創新活力

創新思維、激發潛能。
挹注活力、求新求變。
科技應用、專業展能。

感恩關懷

溫馨校園、知禮尚義。
道德素養、健全人格。
社會和諧、放眼國際。

務實致用

產學契合、無縫接軌。
技藝競爭、多元展能。
關懷世界、終身學習。



二、學生圖像

品格力

具備健全品格、培養高尚情操、成就社會道德

學習力

具備自發自主、培養思辨啟發、永續終身學習

競爭力

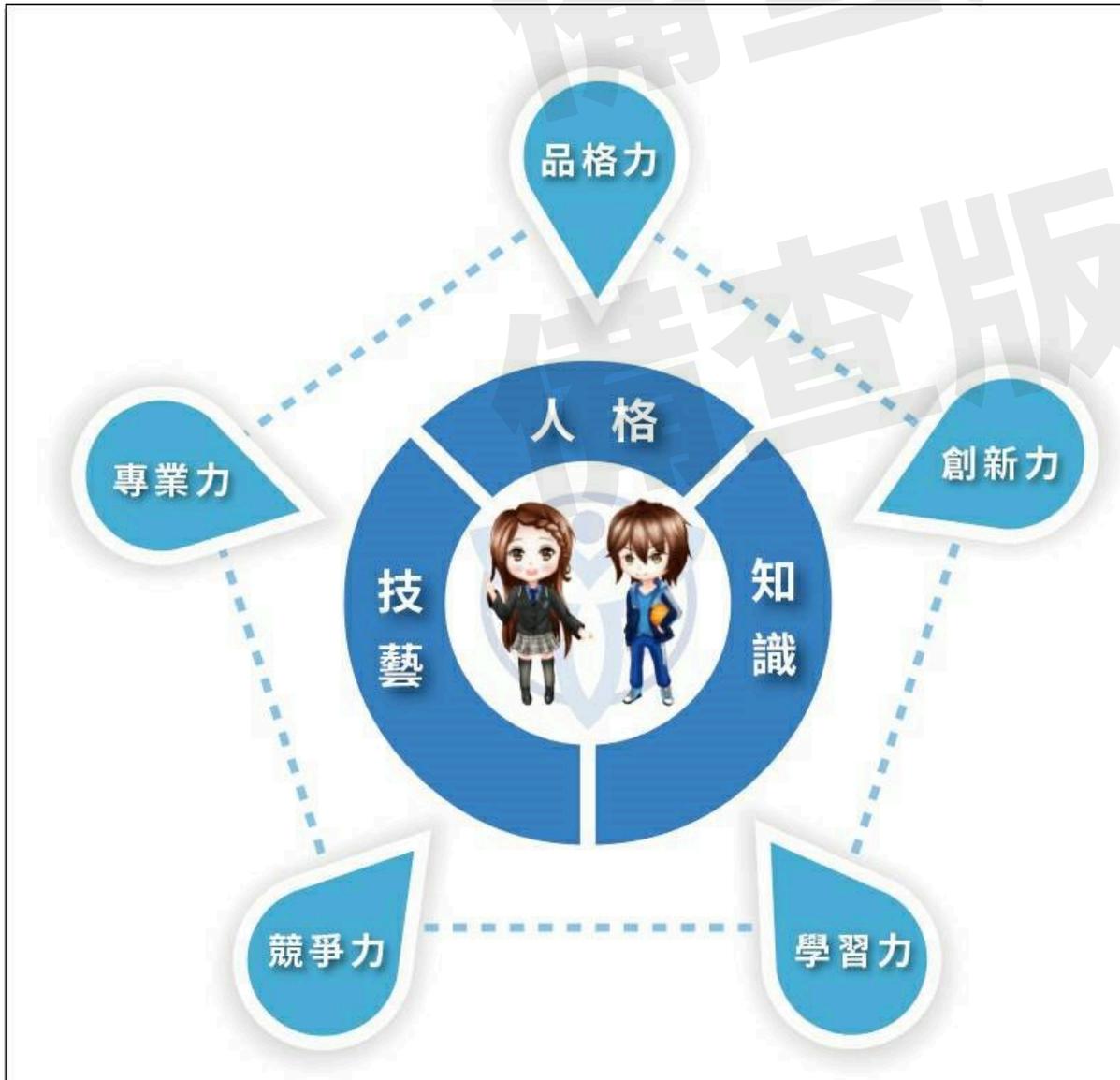
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

創新力

具備創新思維、融入科技應用、邁向跨域合作

專業力

具備專精知識、同儕潛能共進、產學無縫接軌



肆、課程發展組織要點

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

110年8月31日配合總綱修訂，經校務會議修訂通過

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議修訂通過

110年8月31日配合總綱修訂，經校務會議修訂通過

第一條 依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號修正之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之宗旨、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)。

第二條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員22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、進修部主任及進修部教務組長擔任之，共計9人；並由副校長兼任執行秘書，教務主任、實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

三、學科教師：由各學科召集人(國文社會科、英日文科、數理科、國防藝能科)擔任之，每學科1人，共計4人。

四、專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計3人。

五、特殊需求領域課程教師：由綜合職能科召集人擔任之，共計1人。

六、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

七、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

八、學生代表：經選舉產生之班聯會學生代表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1人擔任之。

第三條 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。

第四條 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，以十一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，實習處和進修部協辦。

第五條 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

一、各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

二、各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

二、研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第六條 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。

第七條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

二、每學期召開會議時，必須提出各學科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，由各科召集人主辦，教務處和實習處協助之。

第八條 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程發展與規劃

□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				
					品格力	學習力	競爭力	創新力	專業力
商業與管理群	資料處理科	1. 資訊管理人員 2. 行銷管理人員 3. 網頁設計人員	1. 培育電子商務產業所需商務應用之人才。	具備電子商務基本能力。	●	●	○	○	○
			2. 培養各產業所需之文書資訊管理技術人才。	具備文書處理軟體應用與編輯能力。	○	●	○	●	○
			3. 培養網頁設計、網站架設後台管理技術人才。	具備網頁設計與網站管理維護能力。	○	●	○	○	●
			4. 培養企業經營、創意思考及行銷管理之人才。	具備企業經營與管理之專業能力。	○	●	○	●	●
			5. 培養程式設計及辦公室軟體應用之人才。	具備基本程式設計能力。	○	●	○	○	●
			6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確的價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。	○	○	●	○	○
餐旅管理群	餐飲管理科	1. 星級餐飲廚房專業廚師人員 2. 烘焙產業及飲料、吧台專業技術人員 3. 星級餐飲宴會服務專業技術人員	1. 培養餐飲相關領域之基礎人才。	具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	●	●	○	●	●
			2. 培養餐飲業中、西餐實務製作技術人才。	具備中、西餐烹調實務製備之能力。	●	●	○	●	●
			3. 培養烘焙產業、飲料調製技術人才。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	●	●	●	●	●
			4. 培養異國料理之專業技術人才。	具備異國料理製備之專業能力。	●	●	○	●	●
			5. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確的價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。	●	○	●	○	●

備註：

- 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。
- 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) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備電子商務基本能力。
2. 具備文書處理軟體應用與編輯能力。
3. 具備網頁設計與網站管理維護能力。
4. 具備企業經營與管理之專業能力。
5. 具備基本程式設計能力。
6. 具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確的價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。

表5-2-1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	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
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	●	○	○		○	○		
		資訊應用技能領域	程式語言與設計		○	○		●	○	
			多媒體製作與應用	●	●	○	○		○	
			資料庫應用	○	○	●	○		○	
		校訂必修	專業科目	電子商務概論	●		●	●	○	●
實習科目	專題實作		●	○	●	●		○		
校訂選修	專業科目	網路行銷	●	●	●	●	○	●		
		雲端技術與網路服務	●		○	○	●	○		
	實習科目	網頁設計	●		●		○			
		文書處理	○		●					
		試算表			●	○		○		
		動畫製作	●	●	●		○			
電腦組裝修護	●			○	●	○				

備註：

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

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲知識與餐飲服務之能力。
2. 具備中、西餐烹調實務製備之能力。
3. 具備烘焙製作、飲料調製之能力。
4. 具備異國料理製備之專業能力。
5. 具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確的價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。

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）

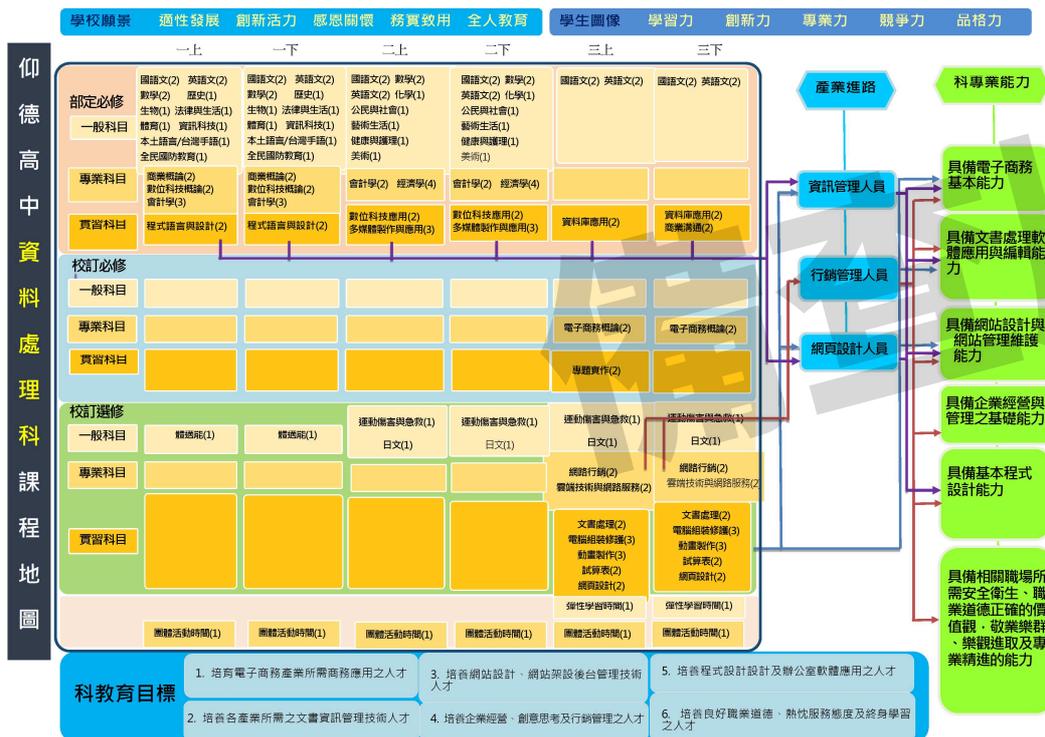
課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○		
		觀光餐旅英語會話	●	●			○		
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	○	○	○		
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	○	●	○	●	●	
			西餐烹調實習	○	●	●	○	●	
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生	●	○	○	○	○		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	○		
校訂選修	專業科目	餐飲管理	●	○	○	○	●		
		餐飲行銷	●	●	○	●	●		
		宴會管理	●	○	○	○	○		
	實習科目	西點製作	○		●		●		
		旅遊實務	●	○	○	○	●		
		異國料理實作	○	●	○	●	●		
		創意西式料理實作	○	●			●		
	在地美食製作	●	●			●			

備註：

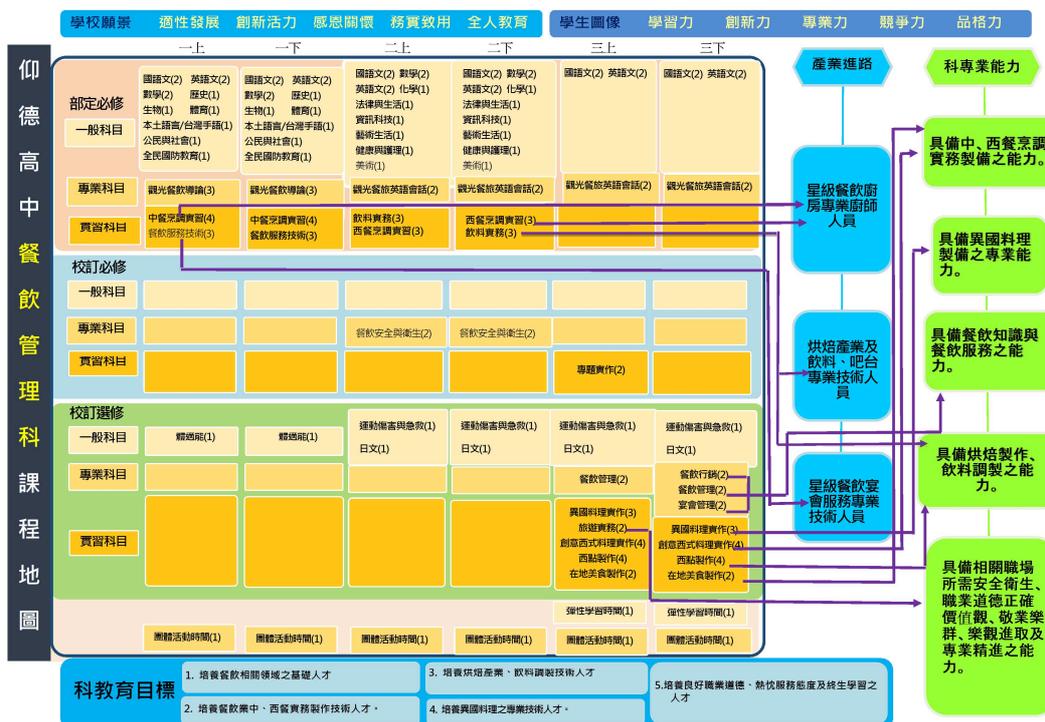
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 資料處理科(404)



(二) 餐飲管理科(408)



四、議題融入

(一) 資料處理科(404)

表5-4-1資料處理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必專業 / 電子商務概論							✓	✓	✓											
校必實習 / 專題實作								✓	✓					✓					✓	
校選一般 / 日文															✓					
校選一般 / 運動傷害與急救		✓										✓						✓		
校選一般 / 體適能											✓				✓			✓		
校選專業 / 雲端技術與網路服務					✓				✓										✓	
校選專業 / 網路行銷							✓		✓					✓		✓				
校選實習 / 文書處理					✓				✓		✓									
校選實習 / 動畫製作								✓	✓											
校選實習 / 試算表							✓	✓												
校選實習 / 電腦組裝修護	✓		✓						✓		✓	✓								
校選實習 / 網頁設計								✓	✓				✓							
科目數統計	1	1	1	0	2	0	3	5	8	0	4	1	1	2	2	1	2	2	0	

(二) 餐飲管理科(408)

表5-4-2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																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必專業 / 餐飲安全與衛生							✓				✓	✓								
校必實習 / 專題實作								✓	✓					✓					✓	
校選一般 / 日文															✓					
校選一般 / 運動傷害與急救		✓										✓						✓		
校選一般 / 體適能						✓					✓				✓			✓		
校選專業 / 宴會管理	✓												✓		✓					
校選專業 / 餐飲行銷							✓	✓	✓											
校選專業 / 餐飲管理		✓					✓	✓			✓									
校選實習 / 在地美食製作				✓											✓					✓
校選實習 / 西點製作	✓											✓							✓	
校選實習 / 旅遊實務							✓											✓	✓	
校選實習 / 異國料理實作				✓											✓				✓	
校選實習 / 創意西式料理實作			✓							✓		✓	✓						✓	
科目數統計	2	2	1	2	0	1	4	3	2	1	4	3	2	1	5	0	3	5	1	

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表

115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		
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B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			B版
		生物	2	1	1					A版
	藝術	美術	2			1	1			
		藝術生活	2			1	1			
	綜合活動	法律與生活	2	1	1					
	科技	資訊科技	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	56	13	13	11	11	4	4	部定必修一般科目總計56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	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	
小計	20	2	2	5	5	2	4	部定必修實習科目總計20節數		
專業及實習科目節數合計		46	9	9	11	11	2	4		
部定必修節數合計		102	22	22	22	22	6	8	部定必修總計102節數	

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表(續)

115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	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4節數 2.94%	電子商務概論	4					2	2	校訂必修專業科目總計4節數	
		小計	4					2	2		
	實習科目 2節數 1.47%	專題實作	2					2			校訂必修實習科目總計2節數
		小計	2					2			
校訂必修節數合計			6	0	0	0	0	4	2	校訂必修總計6節數	
校訂課程	一般科目 6節數 4.41%	體適能	2	1	1						
		運動傷害與急救	4			1	1	1	1	同校跨群 AD2選1	
		日文	4			1	1	1	1	同校跨群 AD2選1	
		最低應選修節數小計	6								
校訂選修	專業科目 4節數 2.94%	雲端技術與網路服務	4					2	2	同科單班 AC2選1	
		網路行銷	4					2	2	同科單班 AC2選1	
		最低應選修節數小計	4								
實習科目	18節數 13.24%	試算表	4					2	2		
		文書處理	4					2	2		
		網頁設計	4					2	2		
		動畫製作	6					3	3	同科單班 AA2選1	
		電腦組裝修護	6					3	3	同科單班 AA2選1	
最低應選修節數小計		18									
校訂選修節數合計			28	1	1	1	1	12	12	多元選修開設 14 節	
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	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

專業群科

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

115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			
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
	數學	數學	8	2	2	2	2			B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				B版
		生物	2	1	1						A版
	藝術	美術	2			1	1				
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	法律與生活	2			1	1				
	科技	資訊科技	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	56	12	12	12	12	4	4		部定必修一般科目總計56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	
	專業及實習科目節數合計	40	10	10	8	8	2	2			
	部定必修節數合計	96	22	22	20	20	6	6		部定必修總計96節數	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

115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
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
校訂必修	專業科目 4節數 2.94%	餐飲安全與衛生	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 2節數 1.47%	專題實作	2					2		
		小計	2					2		校訂必修實習科目總計2節數
校訂必修節數合計			6	0	0	2	2	2	0	校訂必修總計6節數
校訂課程	一般科目 6節數 4.41%	體適能	2	1	1					
		運動傷害與急救	4			1	1	1	1	同校跨群 AD2選1
		日文	4			1	1	1	1	同校跨群 AD2選1
		最低應選修節數小計	6							
	專業科目 8節數 5.88%	宴會管理	2							2
		餐飲管理	4						2	2
		餐飲行銷	2							2
		最低應選修節數小計	8							
	實習科目 20節數 14.71%	旅遊實務	2						2	
		在地美食製作	4						2	2
異國料理實作		6						3	3	
西點製作		8						4	4	同科跨班 AB2選1
創意西式料理實作		8						4	4	同科跨班 AB2選1
最低應選修節數小計		20								
校訂選修節數合計			34	1	1	1	1	14	16	多元選修開設 12 節
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	0	0	0	0	1	1	
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

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)

115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		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	31.95 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		4	2.78 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
			選修		18	12.5 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
合計 (B)			節(依總綱規定)	74	51.39 %		
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	108	75%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
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、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 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。						

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
115學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			62	43.06 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
			選修		20	13.89 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
	合計 (B)			74	51.39 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	102	70.83%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
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、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 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。

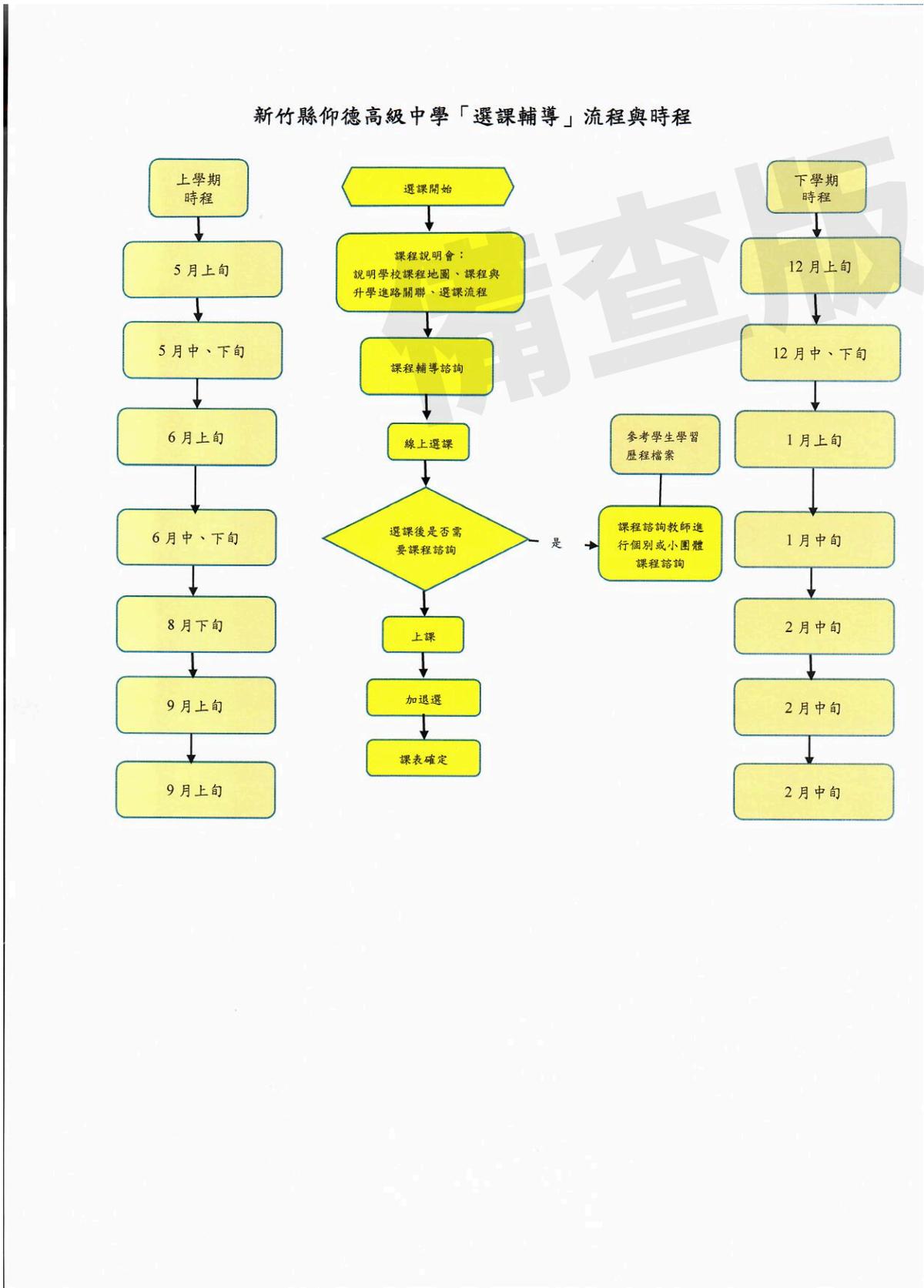
表8-1 彈性學習時間規劃表

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) 性 教 學	補 強 性 教 學			學 校 特 色 活 動	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘		
		當國文遇上桌遊與音樂	1	9	全校各科			V			內聘	
		運動休閒管理	1	9	全校各科			V			內聘	
		說話的藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		球類活動	1	9	全校各科			V			內聘	
		探索旅遊樂悠遊	1	9	全校各科			V			內聘	
		商業電影賞析	1	9	全校各科			V			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)



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月~7月(上學期))/ 12月~1月 (下學期)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	6月~7月(上學期))/ 12月~1月 (下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 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 5. 選課諮詢輔導
3	9月1日(上學期))/ 2月1日(下學 期)	正式上課	跑班上課
4	9月(上學期)/ 2 月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	2月(上學期) 7月(下學期)	檢討	課程發展委員會進行選課檢討

二、選課輔導措施

2.活動時程及相關內容

序號	時間	活動內容	說明
1	6月~7月(上學期)/ 12月~1月(下學期)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	6月~7月(上學期)/ 12月~1月(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.新生利用訓練時間進行分組選課 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 5.選課諮詢輔導
3	9月1日(上學期)/ 2月1日(下學期)	正式上課	跑班上課
4	9月(上學期)/ 2月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	2月(上學期)/ 7月(下學期)	檢討	課程發展委員會進行選課檢討

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	體適能	資料處理科	1	1	0	0	0	0
			餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
2.	專業	宴會管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
3.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	餐飲行銷	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
5.	實習	旅遊實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
6.	實習	試算表	資料處理科	0	0	0	0	2	2
7.	實習	在地美食製作	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
8.	實習	文書處理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
9.	實習	網頁設計	資料處理科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	異國料理實作	餐飲管理科	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.	實習	動畫製作	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	電腦組裝修護	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	西點製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
4.	實習	創意西式料理實作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
5.	專業	雲端技術與網路服務	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
6.	專業	網路行銷	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
7.	一般	運動傷害與急救	資料處理科	0	0	1	1	1	1	同校跨群	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	1	1	1	1	同校跨群	AD2選1
8.	一般	日文	資料處理科	0	0	1	1	1	1	同校跨群	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	1	1	1	1	同校跨群	AD2選1

拾、學校課程評鑑

一、115學年度學校課程評鑑計畫

新竹縣仰德高級中學 115 學年度課程評鑑實施計畫

114 年 10 月 23 日第一次課程發展委員會通過

一、依據

- (一)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)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、目的

- (一)每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二)定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一)課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二)課程自我評鑑小組成員：
 - 1.由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2.課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三)各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，並與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四)全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一)課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊或，本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像，課程發展與規劃（一般科目教重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二)教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行

發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

- (三)學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

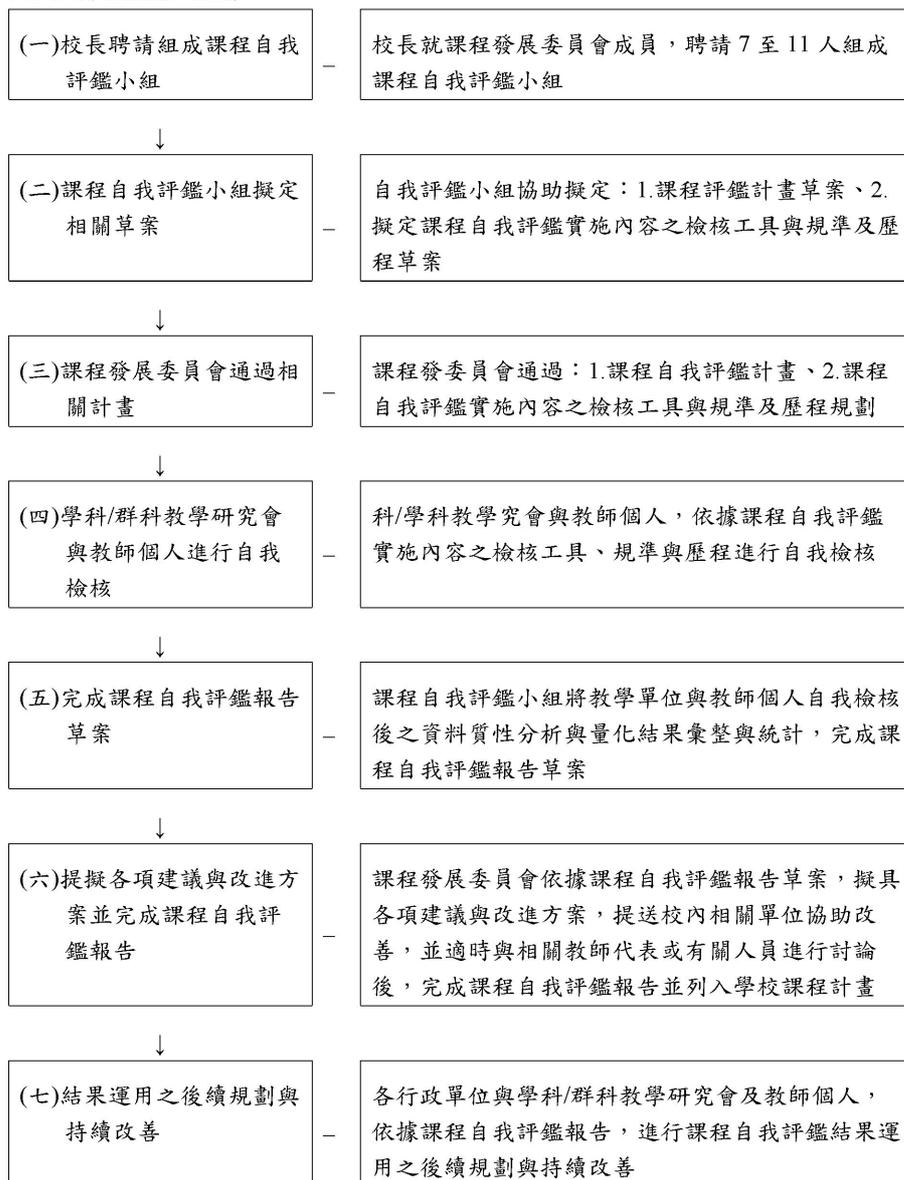
(一)課程發展委員會實施自我評鑑：

- 1.進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
- 2.協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 3.依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
- 4.依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑(運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
- 5.統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
- 6.依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
- 7.依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施自我檢核

- 1.各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 2.依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1)依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2)依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程			
	8-10月	11月-次年4月	5-6月	7月
(一)校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二)課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫		●		
(四)學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核。		●	●	
(五)完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六)提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (一)依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二)依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三)依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四)激勵教師進行課程及教學創新。
- (五)增進教師對課程品質之重視。
- (六)修正學校課程計畫。
- (七)提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、113學年度學校課程自我評鑑結果

已上傳自我評鑑結果：[113_041307_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件一：課程及教學規劃表

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能		
	英文名稱	Physical Fitness		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：統整型			
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：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、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、學習力、競爭力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	2	2		
	110000 第一學年	110000 第一學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 充實體育知能，建構完整體育概念。 2. 增進運動技能，發展個人運動專長。 3. 積極參與運動，養成規律運動習慣。 4. 培養運動倫理，表現良好社會行為。 5. 體驗運動樂趣，豐富休閒生活品質。			
議題融入	資料處理科：安全教育、多元文化教育、戶外教育 餐飲管理科：生命教育、安全教育、多元文化教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)體適能定義	1. 何謂體適能?國人如何看待體適能的重要性 2. 如何解讀體適能檢測結果	9	第一學期(上學期) 議題融入:安全	
(二)心肺耐力	1. 心肺耐力定義，如何測驗出正確數據? 2. 心肺耐力的訓練方式	9		
(三)肌力與肌耐力	1. 肌力與肌耐力定義，如何測驗出正確數據? 2. 肌力與肌耐力的訓練方式	6	第二學期(下學期)	
(四)柔軟度	1. 柔軟度定義 2. 訓練方式:頸部伸展，體側伸展，手臂伸展，轉體，直立體前彎，股四頭肌伸展。	6	議題融入:戶外教育	
(五)體重控制	1. 國人體重控制迷失? 2. 正確的飲食管理:如何健康的吃 3. 健身器材使用教學及訓練方式	6	議題融入:多元文化	
合計		36		
學習評量 (評量方式)	期中術科測驗：15% 期末術科測驗：15% 學習態度：30% 平時作業及出席：40%			
教學資源	教師體適能指導手冊(1997)國立台灣師範大學體育研究與發展中心主編(教科書)			

教學注意事項	<ol style="list-style-type: none">1. 暖身足夠以免受傷。2. 先備知識教導完畢。
--------	---

表 11-2-2-2 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動傷害與急救		
	英文名稱	Sports injuries and first aid		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A3. 規劃執行與創新應變 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	品格力、學習力、競爭力、創新力、專業力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	4	4		
	001111 第二學年 第三學年	001111 第二學年 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	培養學生了解運動傷害的發生原因，發生部位的特性，發生傷害後的緊急處理，以避免運動傷害，降低運動傷害的療程。			
議題融入	資料處理科：人權教育、安全教育、戶外教育 餐飲管理科：人權教育、安全教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)運動傷害的定義	1. 運動傷害廣泛定義 2. 解剖和運動傷害的專有名詞 3. 認識骨骼與肌肉	9	第二學年第一學期 (上學期)	
(二)運動傷害的分類	1. 急性及慢性運動傷害分辨 2. 開放及閉鎖運動傷害分辨	9		
(三)運動傷害的成因與誘因	1. 剖析傷害造成原因 2. 實際運動傷害經驗分享	9	第二學年第二學期 (下學期) 議題融入: 戶外教育	
(四)運動傷害的症狀特徵及處置	身體各個部位、關節、肌肉受傷的特徵及處置 1. 上肢 2. 下肢 3. 頭頸 4. 胸腹	9		
(五)學校體育活動運動傷害緊急處理模式	探討各校處理傷害處理模式	9	第三學年第三學期 (上學期) 議題融入: 安全	
(六)如何做好運動傷害防護的工作	1. 身體評估和急救技巧 2. 運動安全守則	9	議題融入: 安全	
(七)PRICE 的處理原則	P (Protection)：保護患部 R (Rest)：患部休息 I (Ice)：冰敷患部 C (Compression)：壓迫患部 E (Elevation)：抬高患部	9	第三學年第四學期 (下學期)	
(八)運動傷害的預防與處理	1. 運動傷害的預防 2. 急性處理及慢性處理方式教學 3. 開放處理方式及閉鎖處理方式教學	7	議題融入: 人權教育	
(九)交通安全常規宣導	交通安全基本常識宣導: 交通安全倡議 由我做起	2	議題融入: 安全	
合計		72		

學習評量 (評量方式)	問答評量、紙筆評量、形成性評量等
教學資源	自製教材、多媒體設備
教學注意事項	針對學生在運動傷害上的認知，在教學上可利用 DVD、VCD、錄影帶或幻燈片以及運動明星受傷案例之探討…… 等等，經由實際的影像及實例，來加深學生對運動傷害種類的認知。對於運動傷害的認知與受傷後的正確處理步驟，在體育教學領域中已推展多年，但我們更應重視的是往下扎根的長遠目標。運動傷害的發生在所難免，所以 藉由如此生動而實際並趣味化的教學設計，希望我們的體育教學對運動傷害能更加重視而實際的去推廣。

表 11-2-2-3 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文		
	英文名稱	Japanese		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：語文			
	單科：			
科目來源	群科中心學校公告—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：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、競爭力、專業力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	4	4		
	001111 第二學年 第三學年	001111 第二學年 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.熟練基礎日文發音 2.能讀寫日文平假名字型 3.能讀寫日文片假名字型 4.能熟練日文日常會話用語 5.日文數字的应用:金額用法、時間、星期、日期~等 6.基礎文法介紹 7.日本文化介紹及中日文化之異同分析			
議題融入	資料處理科：多元文化教育 餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)日文發音、字形	1.日文起源及日文發音的介紹 2.平假名、片假名發音及字型的練習	6	第一學期(上學期)	
(二)日本文化介紹	日本文化風俗習慣的介紹及中日文化比較	6		
(三)基礎日常會話	日文基本日常會話用語口語能力的訓練	6		
(四)基礎數字應用會話	日文數字應用:日文會話口語能力的訓練	6	第二學期(下學期)	
(五)基礎文法	日文基本句型文法的介紹與練習	6		
(六)生活文法	日文日常生活句型文法的介紹與實用	6		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	1.口語能力評量。2.課程參與態度。3.筆記評量。4.作業評量。5.考試評量。			
教學資源	1.課本。2.自編教材。3.教室多媒體語音設備器材。4.筆電。5.網路。			
教學注意事項	1.教材含教科書及教師自編補充教材。 2.教學法:講述法、示範教學法、團體互動口語練習法、角色扮演練習法。			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務概論		
	英文名稱	Electronic Commerce Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 2. 規劃設計微型事業電子商店之模擬。 3. 培養正確的電子商務應用方式。			
議題融入	資料處理科：法治教育、科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)電子商務基本概念及發展趨勢	1. EC的簡介 2. EC的構面與類型 3. EC的內涵	9	第一學期(上學期)	
(二)EC的策略發展與商業模式	1. EC的策略 2. 網路商業模式 1. EC的策略 2. 網路商業模式	9		
(三)EC的金流與安全管制	1. 電子付款系統的概念 2. 電子付款系統的內涵 3. 網路安全	9	議題融入:法治	
(四)個人商務的應用	1. 個人商務應用的發展 2. 自媒體的概念 3. 個人商務應用的實例	9	議題融入:科技	
(五)協同消費與物聯網	1. 協同消費的定義與特性 2. 協同消費的發展與問題 3. 物聯網的簡介 4. 物聯網的發展與應用	9	第二學期(下學期) 議題融入:法治	
(六)雲端運算	1. 運算的發展和定義 2. 運算的應用	9		
(七)網路行銷	1. 網路行銷的介紹 2. 網路行銷的特性 3. 網路行銷的方法	9	議題融入:科技	
(八)行動商務	1. 行動商務的概念 2. 行動通訊技術 3. 行動商務與App	9	議題融入:資訊	
合計		72		
學習評量 (評量方式)	筆記、期中、期末測驗、分組討論。 (1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用、分析、評鑑、創造。如電子商務商業模式辨識確認、電子商店網頁結構分析、個案財報分析評估、學習歷程 檔案評量等。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。			
教學資源	(1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。			

	<p>(3)加強實例的介紹，使教學活潑化。</p> <p>(4)使用錄影帶或多媒體教學，以利課室教學帶入真實世界。</p>
教學注意事項	<p>1. 教學方法</p> <p>(1)個案教學法：以問題化策略引導學生將生硬的知識轉化至個案之電子商務應用情境，討論知識使用的場景及限制。</p> <p>(2)自我解釋教學法：應用概念知識解釋網路連線探索的電子商務網站經營模式。</p> <p>(3)直接教學法：示範及練習電子商店規劃與設計的技巧，提高就業能力。</p> <p>(4)認知學徒：安排參觀企業或大學電子商務中心，引導學生擷取專家思考、接近實務社群、專業社群的機會。</p> <p>2. 教學相關配合事項</p> <p>(1)安排電子商務專業組織之現場參觀與訪談。</p> <p>(2)結合學校電腦軟硬體設施以及社會資源，提供授課實務教學之用。</p>

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的意義、目的及方法、餐飲組職、一般知識及規範。 2. 熟知餐飲安全與衛生之基本觀念。 3. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。			
議題融入	餐飲管理科：法治教育、安全教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 餐飲安全與衛生之意義及重要性	1. 餐飲安全與衛生之意義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政法令	9	第一學期(上學期) 議題融入:法治	
(二) 餐飲組織	1. 細菌~黴菌 2. 酵母菌~病毒	9		
(三) 食品中毒的定義與類別	1. 食物中毒原因預防及處理 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒	9	議題融入:安全	
(四) 食物貯存	1. 腐敗定義 2. 腐敗現象 3. 保存食物的方法 4. 各類食物貯存方法	9	議題融入:安全	
(五) 洗淨 消毒與殺菌	1. 洗淨與殺菌、消毒之定義 2. 洗淨與殺菌、消毒之方法	9	第二學期(下學期)	
(六) 餐具的清洗管理	1. 餐具清洗場所的規則 2. 餐具洗滌方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查	9		
(七) 從業人員的衛生管理	1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生管理與教育	9	議題融入:安全	
(八) 餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備機器衛生管理 3. 環境衛生管理	9	議題融入:防災	
合計		72		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。			
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。			
教學注意事項	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以衛生管理影片教學，以增加教學效果。			

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理		
	英文名稱	Banquet Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解宴會管理，經營型態之基本理論，標準作業流程。 2. 瞭解各類宴會相關之實務，作業準則，部門之工作內容。 3. 宴會基礎觀念理解，基本宴會演練、實務操作。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、家庭教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)課程介紹	1. 宴會之基本概念	2	議題融入:多元文化	
(二)宴會廳之組織架構	1. 宴會廳之組織架構及工作職掌說明	3	議題融入:性別平等	
(三)宴會廳之組織架構	1. 餐飲部暨宴會廳之作業準則 2. 餐飲服務的基本概念	3		
(四)服務人員的認知及準則	1. 宴會服務及人員的安排 2. 基本的餐飲服務	3	議題融入:性別平等	
(五)宴會廳	1. 宴會廳基本配備概述	3		
(六)宴會經營型態	1. 開發宴會餐飲服務	3		
(七)宴會菜單規劃&菜單設計	1. 宴會菜單定價及成本控制	3		
(八)餐飲營運控制	1. 宴會飲料管理	4		
(九)品質管理	1. 宴會資訊管理 2. 宴會行銷管理	4		
(十)品質管理	1. 宴會設備管理 2. 宴會員工管理	4	議題融入:性別平等	
(十一)分組討論	範例~台北君悅大飯店，台北喜來登大飯店，香格里拉台北遠東國際大飯店，台北國際會議中心	4	議題融入:家庭教育	
合計		36		
學習評量 (評量方式)	1. 期中考—學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考—學科。			
教學資源	宴會管理-理論與實務 Banquet Management Theory & Practice。 作者：許順旺。 出版社：揚智文化事業股份有限公司。			
教學注意事項	引導口述實際操作示範。			

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端技術與網路服務		
	英文名稱	Cloud technology and Internet Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	競爭力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生熟悉雲端技術和服務的架構和定義。 2. 使學生瞭解各種方便的雲端應用軟體使用。 3. 使學生了解電腦網路特性與熟悉網路應用。			
議題融入	資料處理科：品德教育、資訊教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)網路概論	1. 網路簡介 2. 網路訊號 3. 網路訊號傳輸	4	第一學期(上學期) 重大議題融入：資訊	
(二)訊號調變與編碼	1. 調變 2. 訊號傳輸媒介 3. 訊號編碼和解碼 4. 類比傳輸和數位傳輸 5. 無線傳輸	4		
(三)電腦網路應用	1. 網路伺服器與網路架構 2. IP Address與Mac Address 3. 常用網路指令 4. 通訊介面簡介 5. RS-232通訊界面 6. 數據機	4		
(四)電腦通訊介面與數據機	1. 簡介 2. 使用區域網路的好處 3. 區域網路的特點 4. 區域網路拓撲方式 5. 區域網路開放架	4		
(五)網際網路應用	1. 網際網路發展過程 2. TCP/IP通訊協定 3. 網際網路應用 4. 網際網路未來應用	4	第三節開始 第二學期(下學期)	
(六)網路的設定與分享	1. 連接方式 2. 區域網路連接 3. 網路印表機 4. 無線區域網路 5. 區域網路管理	4	重大議題融入：國際教育	
(七)雲端技術1	1. 雲端由來 2. 雲端定義 3. 雲端服務型式 4. 雲端部屬模式	4		
(八)雲端技術2	1. 雲端公有雲、私有雲、混合雲、社群雲 2. 雲端關鍵技術 3. 雲端運算架構與技術 4. GOOGLE雲端應用	4	重大議題融入：品德	

(九)遠端遙控	1. 遠端喚醒 2. Windows遠端桌面連線 3. PC端遙控PC端 4. 行動裝置遙控PC 5. 遙控行動裝置	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	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。		

表 11-2-3-5 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Food and Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲管理意義、目的地及法。 2. 瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3. 瞭解事務管理。 4. 瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5. 掌握未來餐飲業趨勢。			
議題融入	餐飲管理科：人權教育、法治教育、科技教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 餐飲管理的意義與目的 2. 餐飲管理方法	4	第一學期(上學期)	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織原則 2. 餐飲組織架構 3. 工作分析與工作設計	8		
(三)人事管理	1. 人事管理概念 2. 人員遴選與任用；考核 3. 員工心理-挫折與激勵 4. 職前訓練與在職訓練	8	議題融入：法治	
(四)物料管理	1. 物料管理方法 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品研發	8		
(五)服務心理學	1. 消費者需求 2. 服務意義與特質 3. 溝通藝術 4. 顧客抱怨心理分析與處理 5. 壓力管理	8	議題融入：人權	
(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	8	第二學期(下學期) 議題融入：資訊	
(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 廚房安全與衛生	8	議題融入：安全	
(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制與分析 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	6		
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	8	議題融入：科技	
(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	6		
合計		72		

學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、上課問答、學習單、分組討論、上台報告。
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。
教學注意事項	1. 讓學生能瞭解目前餐飲實務做法。 2. 讓學生能與現在餐飲業發展現況做結合。 3. 隨時補充職場倫理及服務觀念，以提昇正確工作態度。

表 11-2-3-6 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路行銷		
	英文名稱	Online marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	競爭力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了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. 了解各種行業行銷方式。			
議題融入	資料處理科：法治教育、資訊教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 電子商務與網路創新科技	1. 認識網路經濟 2. 認識電子商務 3. 電子商務經營模式 4. 電子商務交易流程 5. 電子商務安全機制 6. Web的發展與應用 7. 雲端服務與物聯網	8	第一學期(上學期)	
(二) 網路行銷與顧客關係管理	1. 認識網路行銷 2. 網路行銷的特性 3. 漫談網路行銷4P組合 4. 網路行銷規畫?STP 5. SWOT分析 6. 顧客關係管理	8	議題融入:生涯規劃	
(三) 網路行銷與網站設計	1. 網站設計流程 2. 架站相關技術 3. UI/UX入門課程 4. 購物網站架站實務實務與 5. OsCommerce有約	8		
(四) 行動行銷	1. 行動通訊技術 2. 行動行銷簡介 3. 行動行銷創新應用 4. Line行動行銷	8		
(五) 常用網路行銷工具	1. 內容行銷 2. 飢餓行銷 3. 網路廣告 4. 病毒式行銷 5. 聯盟行銷 6. 網紅行銷 7. 關鍵字行銷 8. 搜尋引擎最佳化 9. 微電影行銷	4	議題融入:資訊	
(六) 社群行銷實務	1. 認識社群行銷 2. 臉書行銷 3. Youtube行銷與管理 4. 影片行銷	9	第二學期(下學期) 議題融入:資訊	
(七) 網路行銷的倫理與法律議題	1. 網路行銷與資訊倫理 2. 網路行銷與智慧財產權 3. 網路行銷與相關法律問題	9	議題融入:法治	

(八) 網路行銷發展與未來趨勢	1. 零售4.0時代的O2O模式 2. 寶可夢的AR抓寶行銷 3. 大數據行銷 4. 人工智慧與網路行銷 5. 網路行銷的評量指標 6. 網路行銷的分析神器-Google Analytic	9	議題融入: 資訊
(九) 專案行銷教學-年輕人最夯的Instagram行銷	1. 與Instagram第一次接觸 2. 相片編修與分享 3. 用Instagram拍照做圖片效果 4. 其他功能介紹 5. Instagram行銷要訣 6. 商業檔案的行銷密技	9	議題融入: 閱讀素養
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊。		
教學注意事項	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。		

表 11-2-3-7 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷		
	英文名稱	Hospitality Marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、競爭力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解行銷學的基本概念。 2. 吸取餐廳成功的經驗。 3. 實務操作，實行行銷。			
議題融入	餐飲管理科：法治教育、科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)行銷的基本概念	1. 行銷的意義 2. 行銷觀念的演進 3. 現代行銷活動	4	議題融入:科技	
(二)行銷管理與行銷規劃 基礎	1. 行銷管理 2. 行銷規劃基礎	4	議題融入:法治	
(三)市場區隔與目標市場選擇	1. 市場意義與分類 2. 市場區隔化 3. 目標市場選擇	4		
(四)消費者市場分析	1. 消費者市場 2. 消費者購買行為 3. 影響消費者購買行為因素	4		
(五)組織市場分析	1. 組織市場 2. 組織市場的購買行為 3. 影響組織購買行為的因素	4	議題融入:資訊	
(六)產品概述	1. 產品分類 2. 產品組合和產品線 3. 品牌決策 4. 產品包裝	4	議題融入:科技	
(七)產品價格管理	1. 產品生命週期 2. 價格的意義與角色 3. 影響價格因素 4. 一般定價方法	4		
(八)網路行銷、展現成果	1. 分享各自於社群媒體上的成果展現。	8	議題融入:資訊	
合計		36		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗及成果報告。			
教學資源	1. 訪問參考書籍。 2. 教師自編教材。			
教學注意事項	1. 讓學生瞭解教學目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 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	Thematic production		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、創新力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	2	2		
	000020 第三學年第一學期	000020 第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解專題製作的方法。 2. 提升「資料蒐集能力」。 3. 提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」。 4. 能專題實作呈現學習成果。			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育、生涯規劃教育、國際教育 餐飲管理科：科技教育、資訊教育、生涯規劃教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	3	第一學期上學期	
(二)專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	3		
(三)專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義 2. 文獻資料之目的	3		
(四)專題的文獻資料之二	1. 文獻資料之類型 2. 蒐集和紀錄文獻資料	4	議題融入：資訊	
(五)專題的文獻資料之三	1. 撰寫文獻資料 2. 撰寫文獻資料注意事項	4		
(六)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	5	議題融入：國際教育	
(七)專題製作的方法之二	1. 簡報類專題製作	3	議題融入：科技	
(八)專題製作的方法之三	1. 學習檔案製作	3	議題融入：科技	
(九)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	4	議題融入：生涯規劃	
(十)專題製作結果之呈現	1. 問卷調查結果之呈現	4	議題融入：資訊	
合計		36		
學習評量 (評量方式)	平時分組討論、期中測驗、期末專題製作			
教學資源	坊間參考書籍 教師自編教材			
教學注意事項	分組進行討論，由學生自行尋找主題進行專題報告。			

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	試算表		
	英文名稱	Spreadsheet		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. Excel基本概念及操作能力 2. 資料輸入與格式設定能力 3. 公式與函數的應用 4. 圖表分析能力			
議題融入	資料處理科：法治教育、科技教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)Excel基本操作能力	1. 檔案管理 2. 工作表設定 3. 儲存格定義	8	第三學年第一學期 (上學期)	
(二)Excel儲存格資料輸入	1. 常數資料輸入 2. 數字格式的應用 3. 自動填滿功能	8		
(三) Excel儲存格格式設定 操作能力	1. 儲存格外框設定 2. 儲存格的設定與修改 3. 插入儲存格	8		
(四) Excel編輯處理操作能力	1. 欄列調整 2. 表格設計 3. 凍結窗格	8		
(五)Excel工作表公式及函數 操作能力	1. 工作表函數的建立與運用 2. 函數提示 3. 參照位址 4. 常用函數	4		
(六) Excel工作表進階處理 操作能力	1. 插入圖片 2. 資料剖析 3. 樞紐分析 4. 資料小計	9	第三學年第二學期 (下學期)	
(七)工作表列印操作能力	1. 印表機內容與格式設定 2. 列印格式與範圍 3. 報表管理員	9	議題融入:科技	
(八)圖表建立、編修與格式 化操作能力	1. 使用圖表精靈 2. 變更圖表類型 3. 圖表合併與設計	9	議題融入:科技	
(九)綜合練習	1. 薪資表設計 2. 員工基本資料設計 3. 記帳表設計	9	議題融入:法治、科技	
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	上機實作能力、筆記及學習態度觀察			
教學資源	坊間教科書			
教學注意事項	1. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面 取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。 2. 目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔			

有率雖不高，但教學與商業應用仍屬不同領域，且軟體改版迅速，教學無法百分之百滿足業界，宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念，才能適用於各種軟體。

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地美食製作		
	英文名稱	Local delicacy		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、競爭力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	利用在地容易取得的食材原料，兼顧食材營養概念及在地特色，在熟悉的菜式中激發並揮灑一些個人創意，做出一道道讓人齒頰留香的菜餚。			
議題融入	餐飲管理科：海洋教育、多元文化教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)豬肉料理	1. 生爆鹽煎肉。 2. 醋溜丸子。	6	第一學期(上學期) 重大議題融入：原住民族教育	
(二)豬肉料理	1. 紅燈綠葉。 2. 魚香肉片。	6		
(三)牛肉料理	1. 乾煸牛肉絲。 2. 彩椒牛肉粒。	6		
(四)牛肉料理	1. 蔥爆牛肉。 2. 串燒牛肉三明治。	6		
(五)雞肉料理	1. 醬爆雞丁。 2. 砂鍋紹興燒雞。	6		
(六)雞肉料理	1. 辣子雞丁。 2. 三色棒棒雞絲。	6		
(七)海鮮料理	1. 鳳尾草蝦。 2. 黃燜鯽魚。	6	第二學期(下學期) 重大議題融入：海洋	
(八)海鮮料理	1. 醬燒青蟹。 2. 火爆三鮮。	6		
(九)蔬果料理	1. 苦瓜燜小魚乾。 2. 麻油雙耳。	6		
(十)蔬果料理	1. 乾煸鮮筍。 2. 三色甜薯沙拉。	6		
(十一)蛋豆料理	1. 蛤蜊蒸蛋。 2. 三杯蛋。	6		
(十二)蛋豆料理	1. 香菇燜腐竹。 2. 客家釀豆腐。	6	重大議題融入：多元文化	
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。			
教學資源	1. 板書。 2. 教科書(創意家常菜/啟英)。 3. 自編教材。 4. 相機。			

教學注意事項	<ol style="list-style-type: none">1. 讓學生瞭解教學目標。2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。
--------	---

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作		
	英文名稱	Pastry		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	競爭力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解西點的淵源與發展。 2. 認識西點各種材料與製作技巧。 3. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、防災教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 緒論	1. 西點製作的基本材料認識 2. 產品配方表之計算 3. 西點製作基本設備認識	8	第一學期	
(二) 認識麵筋	1. 認識麵粉之營養價值 2. 了解低、中、高麵粉差異 3. 了解麵粉之應用 4. 使用不同麵粉洗出麵筋	8	議題融入：國際教育	
(三) 奶油圓頂吐司+餐包、麵包製作	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 橄欖型的整形操作 4. 紅豆麵包的整形及包餡技巧 5. 布丁麵包的整形及包餡技巧	8		
(四) 圓頂奶油吐司+奶酥麵包+紅豆麵包	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 奶酥的整形及包餡技巧 4. 奶酥的製作 5. 山形吐司桿捲之技巧 6. 紅豆麵包的整形及包餡技巧	8		
(五) 巧克力戚風捲+海綿蛋糕+泡芙	1. 戚風蛋糕之製作過程 2. 泡芙糊化之技巧 3. 泡芙成型之技巧 4. 海綿蛋糕之製作過程 5. 泡芙之烤焙技巧 6. 泡芙內餡之製作	8		
(六) 香草天使蛋糕+大理石蛋糕+蒸烤雞蛋布丁	1. 天使蛋糕之製作過程 2. 焦糖製作之技巧 3. 布丁烤焙之製作 4. 大理石蛋糕之製作過程 5. 大理石蛋糕之烤焙技巧 6. 布丁脫模的技巧	8		
(七) 海綿蛋糕+檸檬布丁派	1. 海綿蛋糕之製作過程 2. 海綿蛋糕之烤焙技巧 3. 檸檬布丁派之製作過程	8		
(八) 模擬考	1. 麵包產品術科模擬考 2. 西點蛋糕產品術科模擬考	8		
(九) 乙級西點蛋糕、麵包	1. 了解乙級題型產品 2. 了解烤焙損耗之計算	8	議題融入：國際教育	

		3. 製作報告書之撰寫 4. 了解產品的重點 5. 了解紅豆吐司製作技巧 6. 了解墨西哥麵糊製作 7. 了解帶蓋白吐司製作技巧 8. 了解沙波羅製作 9. 了解整形包餡技巧 10. 了解烘焙技巧		
(十)裝飾鬆餅+小藍莓慕斯		1. 了解裝飾鬆餅製作技巧 2. 了解餅乾底製作技巧 3. 了解小藍莓慕斯製作 4. 了解小藍莓慕斯組裝技巧	8	第二學期
(十一)鮮奶油玫瑰花戚風蛋糕+巧克力屋頂海綿蛋糕		1. 了解玫瑰花製作技巧 2. 了解戚風蛋糕製作 3. 了解海面蛋糕製作 4. 了解巧克力淋面製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(十二)水浴蒸烤乳酪蛋糕+棋格蛋糕		1. 了解乳酪蛋糕製作技巧 2. 了解水浴法技巧 3. 了解重油蛋糕製作 4. 了解棋格切割製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(十三)奶油水果蛋糕+虎皮蛋糕捲		1. 了解奶油水果蛋糕製作技巧 2. 了解虎皮製作技巧 3. 了解戚風蛋糕製作 4. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(十四)裝飾海面蛋糕+巧克力慕斯		1. 了解海面蛋糕製作技巧 2. 了解翻糖披覆技巧 3. 了解巧克力慕斯製作 4. 了解巧克力片裝飾技巧	8	
(十五)蘋果塔+雙皮核桃塔		1. 了解蘋果塔製作技巧 2. 了解塔皮製作技巧 3. 了解牛奶糖製作 4. 了解牛奶糖加入核桃夾餡技巧	8	
(十六)乳酪慕斯+水果塔		1. 了解乳酪慕斯製作技巧 2. 了解水果塔皮製作技巧 3. 了解水果塔內餡製作 4. 了解乳酪慕斯組裝技巧	8	
(十七)術科模擬考		1. 乙級麵包項術科模擬考 2. 乙級題組測試	8	
(十八)成果發表		1. 成品製作 2. 成果展示	8	議題融入:性別平等
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗，成果發表			
教學資源	坊間參考書籍 教師自編教材			
教學注意事項	分組練習實作。			

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理		
	英文名稱	Word Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 能使用相關套裝軟體進行文書處理工作 2. word 的基本使用			
議題融入	資料處理科：品德教育、資訊教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識WORD的基本功能	1. word 基本操作與文字處理技能 2. 段落編輯的基本技能	8	第一學期(上學期) 議題融入:資訊	
(二)WORD的格式運用	1. 字型更改 2. 圍繞字元 3. 橫向文字 4. 並列文字	8	議題融入:資訊	
(三)短篇文件編輯與應用1	1. 版面設計 2. 文字醒目提示 3. 插入日期及時間 4. 首字放大	8	議題融入:資訊	
(四)短篇文件編輯與應用2	1. 文字寬度設定 2. 拼字與文法檢查 3. 插入符號 4. 數字應用	8		
(五)表格設計	1. 文字與表格轉換 2. 表格插入與合併 3. 表格公式設定 4. 新增樣式	4		
(六)圖文編輯	1. 插入圖片 2. 設定圖片格式 3. 插入文字藝術師 4. 修改文字藝術師樣式 5. 建立smartart樣式	9	第二學期(下學期) 議題融入:資訊	
(七)長篇文件進階編輯技能	1. 分節符號 2. 頁首頁尾 3. 功能變數 4. 建立書籤 5. 插入目錄	9		
(八)合併列印	1. 合併列印篩選資料 2. 插入合併欄位和QR碼 3. 規則設定	9		
(九)word綜合運用	1. 履歷表製作 2. 個人自傳製作	9	議題融入:品德、資訊、安全	

	3.名片設計 4.宣傳單製作		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	筆記、平時、期中期末測驗、證照取得		
教學資源	坊間教科書		
教學注意事項	1. 利用電腦輔助教學以提高學生學習效率 2. 鼓勵學生考取文書處理相關證照 3. 教材編選、教學方法		

表 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動畫製作		
	英文名稱	Design of Animation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、創新力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解動畫進階製作 2. 了解動態網頁的相關技能 3. Action script 指令介紹			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) Blender 軟體介紹	1. 2D繪圖 2. 3D建模 3. 特效模擬	9	第一學期(上學期) 重大議題融入：科技	
(二) 3D View Editor 的組成1	1. 資訊編輯器標題列 2. 物件屬性、場景屬性編輯器	9		
(三)3D View Editor 的組成2	1. 大綱編輯器 2. 時間軸編輯器	9		
(四)界面與偏好設定1	1. User Preferences Editor 2. Info Editor 標題列 3. Interface 分頁 4. Display Scale	9		
(五)界面與偏好設定2	1. Tooltips 2. Zoom to Mouse Position 3. Rotate around Selection 4. Prompt Quit	9		
(六)Blender 快速鍵心智圖	1. 物件建模 2. 物件編輯模式	9		
(七)Blender 人物角色模型建立	人物角色模型建立	9	第二學期(下學期)	
(八)Blender 場景1	blender移動、旋轉、縮放、圖層	9		
(九)Blender 場景2	blender的修改器、材質、燈光、渲染	9		
(十)貼圖繪製技法	貼圖繪製技法	9		
(十一)3D美感提升	3D美感提升技巧	9	重大議題融入：資訊	
(十二)建模	1. 建模練習 2. 建模成品展示	9	重大議題融入：科技	
合計		108		
學習評量 (評量方式)	上機實作、筆記及學習態度觀察。			
教學資源	坊間教科書。			
教學注意事項	1. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 2. 加強實例的介紹，使教學活潑化。			

表 11-2-4-7 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦組裝修護		
	英文名稱	Computer Hardware Installation & Maintenance		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解電腦硬體特性及功能。 2. 了解電腦硬體的工作原理。 3. 學會組裝修護電腦設備的能力。 4. 能夠安裝作業系統，進行系統設定，安裝驅動程式。 5. 能夠檢測電腦故障點並加以排除。			
議題融入	資料處理科：性別平等教育、環境教育、資訊教育、安全教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)電腦基本概念	1. 電腦基本配備 2. 電腦周邊設備	9	第一學期(上學期) 議題融入：性別平等	
(二)電腦硬體工作原理介紹	1. 電腦硬體元件介紹：功能、特性、發展沿革 2. 電腦硬體元件組裝修護實作及注意事項提示	9	議題融入：防災	
(三)電腦配備指南	1. 電腦CPU-中央處理器介紹 2. 主機版介紹 3. 記憶體與硬碟介紹 4. 顯示卡 5. 電源供應器與機殼 6. 螢幕 7. 周邊裝置 8. 該怎麼配—裝機配置實踐計畫	9	議題融入：安全	
(四)系統安裝、設定及驅動程式	1. BIOS 設定功能介紹 2. 硬碟規劃及注意事項 3. 作業系統介紹 4. 作業系統選定	9		
(五)組裝電腦攻略	1. 組裝CPU與散熱風扇 2. 組裝記憶體 3. 組裝機殼與安裝主機板 4. 安裝硬碟與光碟機 5. 安裝電源供應器與主機板訊號線 6. 組裝顯示卡 7. 安裝機殼側邊與周邊	9		
(六)開機測試與系統安裝	1. 開機測試大典 2. 安裝作業系統 3. 作業系統介紹 4. 提升系統安全性	9		
(七)電腦系統檢測	1. 燒錄與檢測CPU 2. 檢測記憶體 3. 檢測硬碟 4. 檢測顯示卡效能與穩定度 5. 系統備份與防護 6. 提高系統速度與顯示效果 7. 修護與轉移系統	9	第二學期(下學期)	

(八) 電腦硬件故障排除	1. 電腦故障基礎知識 2. CPU故障排除 3. 主板故障排除 4. 硬盤故障排除	9	議題融入：環境
(九) 電腦網絡故障排除	1. 電腦連接不通局域網 2. 不能進行遠程啟動 3. 如何實現兩機互聯	9	
(十) 電腦軟件故障排除	1. 開機和死機故障排除 2. 系統運行故障排除 3. 聲卡無聲音 4. 應用軟件故障排除	9	
(十一) 文件下載故障排除	1. 無法打開壓縮文件 2. 如何下載網站的全部內容 3. 如何顯示下載的文件類型 4. 如何解除下載限制	9	
(十二) 網絡安全故障排除	1. 代理服務器的保密性 2. 信息傳送的安全性 3. 防範感染惡意代碼	9	議題融入：資訊
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	上機實作、筆記、學習態度觀察。		
教學資源	坊間教科書。		
教學注意事項	1. 請務必遵守操作規定。 2. 使用工具必需注意安全及正確的使用方法。		

表 11-2-4-8 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計		
	英文名稱	Web Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、創新力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本科目目標在於協助學生了解網頁設計的原理、技能與應用，充實網頁設計的知能，激發學生學習網頁設計的興趣，為從事資訊相關職業做準備。 1. 了解網頁設計的原理 2. 表現學習網頁設計的興趣 3. 了解網頁設計於生活周遭的應用範疇與重要性 4. 學習網頁設計的技巧			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育、家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)網頁設計原理與網站規劃	1. 網頁設計的原理、應用與發展 2. 網站規劃 3. 文字、圖片的編輯與修改 4. 網站製作流程、網站規劃	4	第一學期(上學期) 議題融入:家庭教育	
(二)網頁設計-操作介面	1. 標籤選取器 2. 文字視窗設定 3. 插入列 4. 檔案面板 5. CSS樣式面板	4		
(三)網頁設計-網頁編輯	1. 文字編輯 2. 設定文字屬性 3. 設定段落屬性 4. 清單屬性設定 5. 插入影像 6. 圖片替代文字 7. 影像地圖 8. 網頁超連結	8		
(四)網站製作-實作練習一	1. 表單與表單驗證 2. 網頁實作練習-校園社團介紹網	8	議題融入:家庭教育	
(五)網站製作-實作練習二	1. 製作電子報 2. 製作相片展示版面與行為面版的應用	8	議題融入:科技	
(六)網站製作-實作練習三	1. Spry應用 2. 網頁實作練習-運動廣場連結網	8	第五節開始-第二學期(下學期)	
(七)網站製作-實作練習四	1. 多媒體素材製作：工具應用(Voice)—Goldwave、CD轉MP3 2. 網頁實作練習-國家公園介紹網	8	議題融入:科技	
(八)網站製作-實作練習五	1. JavaScript基礎互動網頁設計—圖片播放器 2. 網頁實作練習-網路行銷購物網	8		
(九)網站製作-實作練習六	1. PHP簡介：語法、迴圈、陣列、表單處理、檔案處理 2. 實作留言板、討論區程式撰寫	8		
(十)網站製作-實作練習七	1. 綜合練習與作品觀摩 2. 網頁實作練習-書曼的旅遊相簿	8	議題融入:資訊	
合計		72		

學習評量 (評量方式)	上機實作能力、製作完整網站、筆記及學習態度觀察
教學資源	坊間教科書
教學注意事項	1. 學生須有建「網站」之概念及其基本架構。 2. 多多觀摩網路上之網站設計

表 11-2-4-9 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意西式料理實作		
	英文名稱	Creative Western cuisine production		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、競爭力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	有，科目：西餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	使學生了解西餐烹調相關知識、增加西餐視野及製作要領，進而活用烹調法。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、能源教育、防災教育、家庭教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)西餐專業廚藝	1. 西餐範疇介紹 2. 菜單與食譜介紹 3. 基礎食物學 4. 食品安全及廚房安全	9	第一學期	
(二)器具及食材認識	1. 廚房器具介紹 2. 畜肉及禽肉類介紹 3. 海鮮及帶殼類海鮮介紹 4. 蔬果類及新鮮香草介紹 5. 蛋乳類介紹 6. 西餐常用乾貨類介紹	9	議題融入:環境教育	
(三)高湯製作	1. 前製備需知 2. 高湯製作	9		
(四)畜肉類及禽肉類製作	1. 肉類部位的認識及前製備 2. 常見肉類烹調法之使用	9	議題融入:能源教育	
(五)海鮮類及帶殼海鮮類製作	1. 海鮮部位的認識及前製備 2. 常見海鮮烹調法之使用	9		
(六)蔬果類製作	1. 蔬果前製備及新鮮香草運用 2. 常見蔬果類烹調法之使用	9		
(七)義大利麵製作	1. 認識義大利麵 2. 常見的義大利麵製作方式	9		
(八)早午餐	1. 蛋類的烹調法 2. 常見的早午餐製作方式	9		
(九)西餐冷廚	1. 常見開胃菜製作 2. 冷廚及加工肉品的認識及製作	9	第二學期	
(十)湯餡烹調製作	1. 前製備需知 2. 各類湯品製作	9		
(十一)沙拉製作	1. 前製備需知 2. 沙拉醬汁及沙拉製作	9		
(十二)義式燉飯	1. 前製備需知 2. 義式燉飯	9		
(十三)飲料調製	1. 前製備需知 2. 各類飲料製作	9		
(十四)甜點製作	1. 常見甜點製作 2. 糕點類製作	9		
(十五)宴會小點心及三明治	1. 宴會小點 2. 三明治	9	議題融入:家庭教育	

(十六)套餐設計	1. 菜單結構 2. 西餐開胃菜介紹 3. 西餐主菜介紹 4. 西餐配菜介紹 5. 西餐甜點與飲料介紹	9	議題融入:國際教育
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書(西餐烹調實習II/全華) 3. 照相機		
教學注意事項	1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

表 11-2-4-10 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理實作		
	英文名稱	Exotic Cuisines production		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生瞭解世界各地的飲食文化。 2. 教導學生熟悉世界美食烹飪技巧。 3. 引導學生培養邏輯思考的能力。 4. 指導學生學習異國料理烹飪技術。			
議題融入	餐飲管理科：海洋教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)義式美食	1. 奶油時蘿起司雞腿 2. 義式燻鮭佐奶油醬	6	第一學期 重大議題融入：國際教育	
(二)韓式美食	1. 部隊鍋 2. 春川炒雞	6		
(三)日式美食	1. 和風唐揚炸雞 2. 玉子燒	6	重大議題融入：多元文化	
(四)南洋風味美食	1. 仁當牛肉 2. 越南風味春捲	6		
(五)印度風味美食	1. 香料優格烤春雞 2. 漁夫咖哩	6		
(六)法式美食	1. 法式烤羊肩 2. 野菇燉飯	6		
(七)美式美食	1. 起司總匯海鮮塔 2. 美式起司雞肉捲	6		
(八)泰式美食	1. 泰式涼拌海鮮 2. 檸檬魚捲	6		
(九)英式美食	1. 炸魚條佐塔塔醬 2. 勃根地紅酒燉牛肉	6		
(十)墨西哥美食	1. 墨西哥戰斧牛排 2. 辣味腰豆肉醬義大利麵	6	第二學期	
(十一)新疆美食	1. 新疆大盤雞 2. 孜然羊肉烤串	6		
(十二)土耳其美食	1. 白豆燉牛肉 2. 土耳其茄子鑲肉	6		
(十三)韓國料理	1. 韓式炸雞 2. 韓式拌飯	6	重大議題融入：海洋	
(十四)日本料理	1. 鮮蝦可樂餅 2. 天婦羅	6		
(十五)泰國料理	1. 泰式打拋豬 2. 泰式椒麻雞腿	6		
(十六)馬來西亞料理	1. 叻沙鍋 2. 炒粿條	6		
(十七)墨西哥料理	1. 雞肉酥餅佐莎莎醬 2. 辣味芒果開胃小點	6		

(十八)	成果展現	6
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。	
教學資源	1. 板書。 2. 坊間教科書。 3. 相機。	
教學注意事項	1. 讓學生瞭解教學目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。	

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)