

備查文號：

教育部108年7月23日臺教授國字第1080082640號函備查

# 高級中等學校課程計畫

## 新竹縣私立仰德高級中學

學校代碼：041307

### 進修部課程計畫書

本校108年5月23日107學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長甘能賓

(108學年度入學學生適用)

核定版

中華民國108年8月1日

## 學校基本資料表

學校校名	新竹縣私立仰德高級中學			
普通型高中	普通班			
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	1. 餐旅群:餐飲管理科		
	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:餐飲技術科			
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	0928186817
	姓名	戴盛文	傳真	03-5572671
	E-mail	sum0324@mail.ydvs.hcc.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	0	0	1	24	1	30	2	54
技術型高中	商業與管理群	電子商務科	3	112	2	44	2	73	7	229
	家政群	時尚造型科	1	47	1	27	1	29	3	103
	餐旅群	餐飲管理科	4	157	4	142	5	147	13	446
	服務群	綜合職能科	1	14	1	13	1	13	3	40
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	36	1	39	2	75	4	150
	餐旅群	餐飲管理科	2	64	2	71	2	84	6	219
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	35	1	41	1	48	3	124

### 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
技術型高中	商業與管理群	電子商務科	3	46
	家政群	時尚造型科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	5	46
	服務群	綜合職能科	1	15
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	43
	餐旅群	餐飲管理科	2	43
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	46

## 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

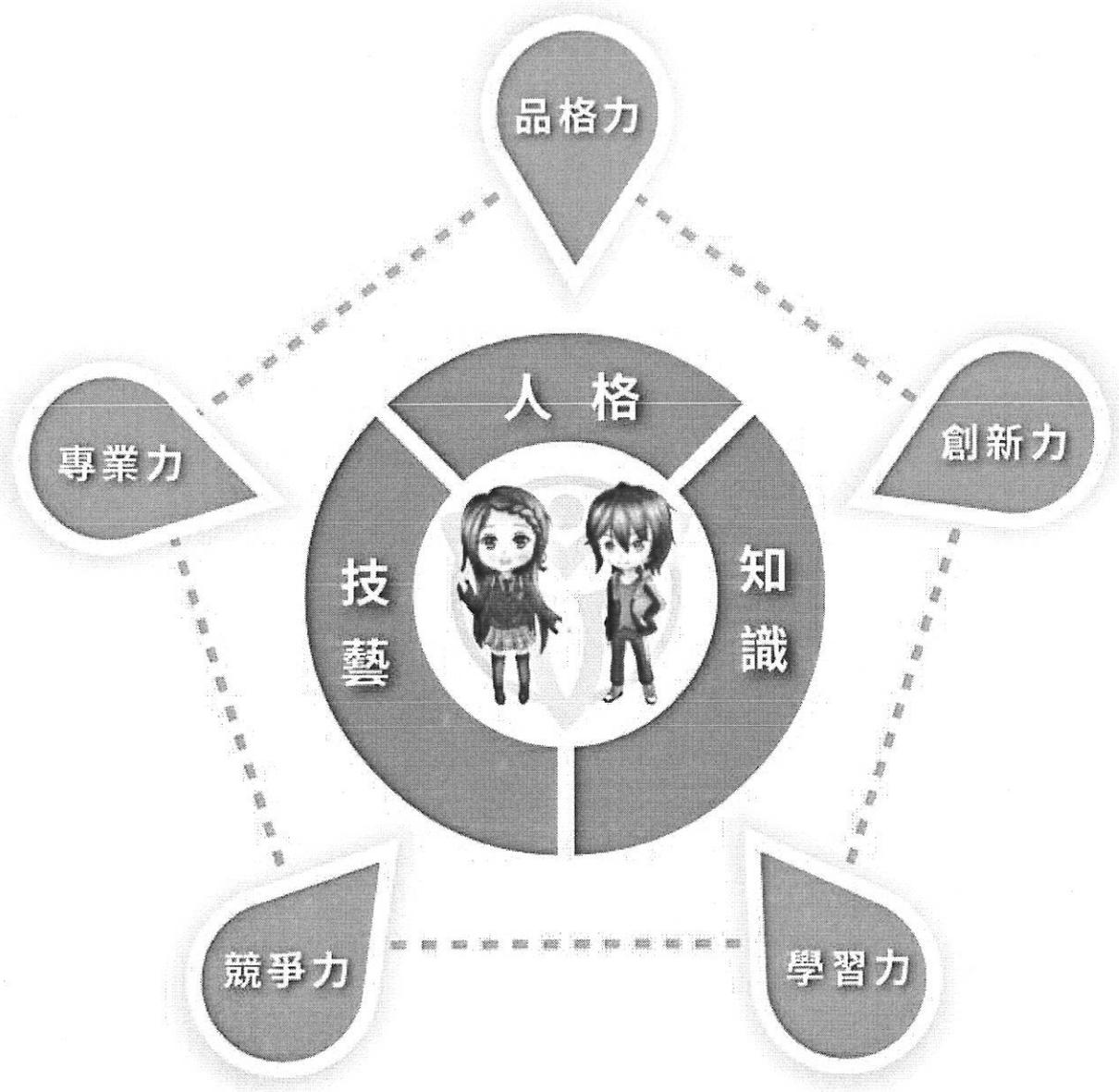
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

### 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

第一條 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)。

第二條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員25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、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學組長擔任之，共計8人；並由教務主任兼任執行秘書，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、生活科技科、國防科及綜合職能科)擔任之，每學科1人，共計6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、各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人
- 六、教師組織代表：由校內教師組織代表推選1人擔任之。
- 七、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
- 八、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
- 九、學生代表：由本校學生代表1人擔任之。
- 十一、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。
- 三、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。

新竹縣仰德高級中學107學年度第2次課程發展委員會會議記錄

時間：中華民國107年12月27日（星期四）16時30分正。

地點：會議室。

主席：甘能賓校長

出席人員：如簽到表。 記錄：秦華鳳組長

一、宣布開會。

二、主席致詞：略

三、工作報告：略

四、提案討論：

案由一：本校108學年群科課程總體計畫書「教學科目與學分（節）數表」案。

說明：

一、依據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」。

二、依據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。

討論：一、各群科依照課程計畫書，撰寫科教育目標及科專業能力，在多元選修中，餐飲科、時尚時、電商科進行分流並以同科跨班、同科單班方式實施。

二、針對108新課綱節數表實施相關節數調配，全民國防教育將開設在高一，高二不再開設國防課程。

決議：照案通過，相關配課及課程調整請教學組與各科討論。

案由二：本校108學年度群科課程總體計畫書「團體活動時間實施計畫」案。

說明：依據教育部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」之陸、課程架構訂定本校團體活動時間實施要點。

討論：關於本校團體活動時間規畫，與學務處討論後以團體活動時間2節、班會1節，與現況一致未更動。

決議：照案通過，請學務處安排相關社團活動。

案由三：本校108學年度群科課程總體計畫書「彈性學習時間實施補充規定」

案。

說明：

一、依據教育部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」。

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」。

討論：本校彈性時間規畫6節課，分別於高二、高三實施，因未上足18週故不採計學分，各領域已規劃相關彈性課程，以供學生108學年度彈性選課。

決議：照案通過，若學生針對某課程學習反應良好，未來可考慮將課程加深加廣，讓學生學習更多元豐富。

案由四：本校108學年度群科課程總體計畫書「學生自主學習實施規範」案。

說明：

一、依據教育部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」。

二、依據教育部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」。

討論：針對學生自主學習實施方案，已規劃家長同意書，若學生欲實施自主學習，將必須取得家長、班導師及指導老師同意後執行。

決議：照案通過，建議在同意書上註記小組成員及指導老師意見。

案由五：本校108學年度群科課程綱要總體課程計畫書案。

說明：依據教育部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」。

討論：本校108學年度群科課程總體計畫書內容依「十二年國民基本教育課程綱要總綱」編制，待教育部群科中心公布核定版後一併修正。

決議：照案通過，依規定時間內上傳計畫書。

案由六：本校輔導學習成就低落學生「補救教學」實施要點。

說明：依據105學年度校務評鑑課程教學具體改善措施。

討論：各班課程成績不及格或後25%學習成就低落學生，請任課老師依個別適性化原則，給予學生輔導，進行「補救教學」。

決議：照案通過，任課老師可以多元評量方式進行「補救教學」。

五、臨時動議：無。

六、散會。

## 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				
					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. 行銷物流人員 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。 2. 培養各產業所需之文書資訊管理技術人才。 3. 培養網頁設計、網站架設後台管理技術人才。 4. 培養企業經營、創意思考及行銷管理之人才。 5. 培養程式設計及辦公室軟體應用之人才。 6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備電子商務基本能力。	●	●		○	○
				具備文書處理軟體應用與編輯能力。	○	●		●	○
				具備網頁設計與網站管理維護能力。	○	●			●
				具備企業經營與管理之專業能力。	○	●	○	●	●
				具備基本程式設計能力。	○	●	○	○	●
				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。 2. 培養餐飲業中、西餐實務製作技術人才。 3. 培養烘焙產業及飲料實務調製技術人才。 4. 培養客家料理之專業技術人才。 5. 培養川菜料理之專業技術人才。 6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	●	●	○	●	●
				具備中、西餐烹調實務製備之能力。	●	●	○	●	●
				具備烘焙製作、飲料調製之能力。	●	●	○	●	●
				具備客家料理製備之專業能力。	●	●	○	●	●
				具備川菜料理製備之專業能力。	●	●	○	○	●
				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：

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) 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
		1	2	3	4	5	6	
部定必修	名稱							
	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	●	●	○	○		○	
校訂必修	實習科目							
專題實作	●	○	●	●		○		
校訂選修	專業科目							
	企業管理	●	●		●		○	
	實習科目							
	中英文輸入		○	●				
	文書處理	○		●				
	簡報製作	○		●			○	
	動態網頁製作	●		●		○		
	物流管理實務	●			●			
	試算表			●	○		○	
影像處理		●	●	●		○		
動畫製作		●	●	●	○	○		

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。

## (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. 具備客家料理製備之專業能力。
5. 具備川菜料理製備之專業能力。
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5-2-2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	6		
名稱	名稱								
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○	○	
	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●				○	
	實 習 科 目	餐飲服務技術	●	○	○	○	○	○	
		飲料實務	○	○	●			○	
		中餐烹調實習	○	●		●	●	●	
		西餐烹調實習	○	●	●			●	
校 訂 必 修	實 習 科 目	專題實作	●	●	●	●	●	●	
校 訂 選 修	專 業 科 目	餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	●	
		食物學	●	●	●	●	●	○	
		餐飲管理	●	○	○	○	○	●	
		宴會管理	●	○				○	
		菜單設計	●	●		●	●	○	
	實 習 科 目	創意中式料理	○	●		○	●	●	
		創意西式料理	○	●	●			●	
		西點製作	○	●	●			●	
		客家特色料理	○	●	○	●	○	●	
		旅遊實務	●	○	○	○	○	●	
		日式料理	○	●				●	
		中餐烹調進階實習	●	●		●	●	○	
		川菜特色料理	○	●	○	○	●	●	
		蔬果切雕	○	●		●	●	●	

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)

**仰德高中進修部資料處理科課程地圖**

學校願景	適性發展 創新活力 感恩關懷 務實致用 全人教育						學生圖像	學習力	創新力	專業力	競爭力	品格力
	一上	一下	二上	二下	三上	三下						
<b>部定必修</b>	國語文(2) 數學(3) 體育(1) 公民(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 生物(1) 公民與社會(2) 資訊科技(2) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 化學(2) 英語文(2) 美術(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(3) 藝術生活(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)						
<b>一般科目</b>												
<b>專業科目</b>	商業概論(2) 數位科技概論(2) 會計學(3)	商業概論(2) 數位科技概論(2) 會計學(3)	會計學(2) 經濟學(4)	會計學(2) 經濟學(4)								
<b>實習科目</b>	程式語言與設計(2)	程式語言與設計(2)	數位科技應用(2) 多媒體製作與應用(3)	數位科技應用(2) 多媒體製作與應用(3)	資料庫應用(2)	商業溝通(2) 資料庫應用(2)						
<b>校訂必修</b>			數學(3)	數學(3)								
<b>一般科目</b>												
<b>專業科目</b>												
<b>實習科目</b>					專題實作(2)							
<b>校訂選修</b>												
<b>一般科目</b>												
<b>專業科目</b>					企業管理(2)	企業管理(2)						
<b>實習科目</b>					中英文輸入(2)	數位網頁製作(3) 文書處理(3) 試算表(2) 網路管理實務(3) 網路製作(3) 動畫製作(2) 影像處理(2)	數位網頁製作(3) 文書處理(3) 試算表(2) 網路管理實務(3) 網路製作(3) 網路製作(3) 影像處理(2)					

**科專業能力**

- 具備電子商務基本能力
- 具備文書處理軟體應用與編輯能力
- 具備網頁設計與網站管理維護能力
- 具備企業經營與管理之專業能力
- 具備基本程式設計能力
- 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

**產業進路**

- 資訊管理人員
- 行銷物流人員
- 網頁設計人員

**科教育目標**

1. 培育電子商務產業所需商務應用之人才。
2. 培養各產業所需之文書資訊管理技術人才。
3. 培養網頁設計、網站架設後台管理技術人才。
4. 培養企業經營、創意應用及行銷管理之人才。
5. 培養程式設計及辦公室軟體應用之人才。
6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。

(二) 餐飲管理科(408)

**仰德高中餐飲管理科課程地圖**

學校願景	適性發展 創新活力 感恩關懷 務實致用 全人教育						學生圖像	學習力	創新力	專業力	競爭力	品格力
	一上	一下	二上	二下	三上	三下						
<b>部定必修</b>	國語文(2) 數學(3) 體育(1) 公民(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(2) 體育(1) 公民與社會(2) 資訊科技(2) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 法律與生活(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 藝術生活(2) 資訊科技(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)						
<b>一般科目</b>												
<b>專業科目</b>	觀光餐飲概論(3)	觀光餐飲概論(3)	觀光餐飲英語會話(2)	觀光餐飲英語會話(2)	觀光餐飲英語會話(2)	觀光餐飲英語會話(2)						
<b>實習科目</b>	中餐烹調實習(4) 餐飲服務技術(3)	中餐烹調實習(4) 餐飲服務技術(3)	西餐烹調實習(3) 飲料實務(3)	西餐烹調實習(3) 飲料實務(3)								
<b>校訂必修</b>			數學(3)	數學(3)								
<b>一般科目</b>												
<b>專業科目</b>												
<b>實習科目</b>					專題實作(2)							
<b>校訂選修</b>												
<b>一般科目</b>												
<b>專業科目</b>					餐飲衛生與安全(2) 食物學(2) 餐飲管理(2) 廚藝設計(2)	餐飲管理(2) 宴會管理(2)						
<b>實習科目</b>			中餐烹調進階實習(3) 川菜特色料理(3)	中餐烹調進階實習(3) 川菜特色料理(3)	筵席實務(2) 創意西式料理(4) 西點製作(4) 蔬果切雕(2)	筵席實務(2) 創意西式料理(4) 西點製作(4) 日式料理(4) 宴會料理(4)						

**科專業能力**

- 具備中、西餐烹調實務製備之能力
- 具備客家宴會菜料理製備之專業能力
- 具備餐飲知識與餐飲服務之能力
- 具備川菜料理之專業能力
- 具備烘焙製作、飲料調製之能力
- 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

**產業進路**

- 星級餐飲廚房專業廚師人
- 烘焙產業及飲料專業技術人員
- 星級餐飲宴會服務專業技術人員

**科教育目標**

1. 培養餐飲相關領域之基礎人才。
2. 培養餐飲中、西餐實務製作技術人才。
3. 培養烘焙產業及飲料調製技術人才。
4. 培養客家宴會菜料理之專業技術人才。
5. 培養川菜料理之專業技術人才。
6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。

## 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 商業與管理群資料處理科 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	3	3					B版
	社會	歷史	2	2						
		公民與社會	2		2					
	自然科學	化學	2			2				A版
		生物	2	1	1					A版
	藝術	美術	2			2				
		藝術生活	2				2			
	綜合活動	法律與生活	2	2						
	科技	資訊科技	2		2					
	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	14	14	9	7	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	23	23	20	18	6	8	部定必修總計98節數	

表 6-1-0 商業與管理群資料處理科 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		
校訂必修	一般科目 6節數 4.35%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6節數	
	實習科目 2節數 1.45%	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			8							校訂必修總計8節數
校訂選修	專業科目 4節數 2.9%	企業管理	4					2	2		
		最低應選修節數小計	4							校訂選修專業科目總計4節數	
	實習科目 38節數 27.54%	試算表	4						2	2	
		影像處理	4						2	2	
		中英文輸入	2					2			
		物流管理實務	6						3	3	
		文書處理	6						3	3	
		動畫製作	4						2	2	
		簡報製作	6						3	3	同科單班 AA2選1
		動態網頁製作	6						3	3	同科單班 AA2選1
	最低應選修節數小計			28							校訂選修實習科目總計38節數
	校訂選修節數合計			30				2	14	14	校訂選修總計42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



單位主管



校長



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	3	3					B版
		社會	歷史	2	2					
	社會	公民與社會	2		2					
		自然科學	化學	2		2				
	生物		2	2						A版
	藝術	美術	2			2				
		藝術生活	2				2			
	綜合活動	法律與生活	2			2				
	科技	資訊科技	2				2			
	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	13	13	9	9	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	23	23	17	17	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		
校訂必修	一般科目 6節數 4.41%	數學	6			3	3				
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6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			8							校訂必修總計8節數	
校訂選修	專業科目 12節數 8.82%	宴會管理	2							2	
		菜單設計	2						2		
		食物學	2						2		
		餐飲衛生與安全	2						2		
		餐飲管理	4						2	2	
		最低應選修節數小計	12								校訂選修專業科目總計12節數
	實習科目 44節數 32.35%	日式料理	4								4
		中餐烹調進階實習	6				3	3			
		旅遊實務	2							2	
		蔬果切雕	2							2	
		川菜特色料理	6				3	3			
		客家特色料理	4								4
		創意中式料理	4								4
		創意西式料理	8							4	4
西點製作	8							4	4	同科跨班 AB2選1	
最低應選修節數小計			24								校訂選修實習科目總計44節數
校訂選修節數合計			36			3	3	14	16	校訂選修總計56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

教務組 姚諺蓉

單位主管

進修部主任 江崇華

校長

校長 甘能賓

## 二、課程架構表

表 6-2-0 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)  
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	6	4.41 %		
		選修		0	0 %		
	合計			58	42.65 %		
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		4	2.94 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.47 %	
			選修		28	20.59 %	
	合計			節(依總綱規定)	80	58.83 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)	50	36.77 %	
	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	38.24 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	4.41 %		
		選修		0	0 %		
	合計			58	42.65 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.29 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.12 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	40	29.41 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.82 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.47 %	
			選修		24	17.65 %	
	合計			節(依總綱規定)	78	57.35 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)	52	38.24 %	
	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)	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。							



## 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。

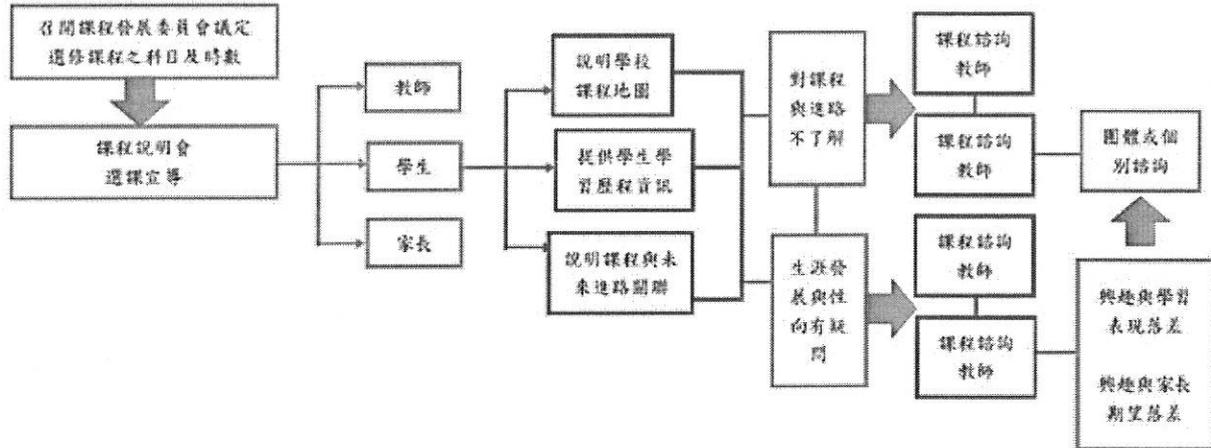
表8-1 彈性學習時間規劃表

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			
第三 學 年	第一學期	自主學習	0	0	資料處理科 餐飲管理科	V					內聘	
	輕食沙拉吧	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V			內聘		
	數字魔方陣	1	9	資料處理科 餐飲管理科				V		內聘		
	戲遊國文與多媒體影音應用	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V			內聘		
	第二學期	自主學習	0	0	資料處理科 餐飲管理科	V					內聘	
	商業理財桌遊課程	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V			內聘		
	飲料搖搖樂	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V			內聘		
	英文歌曲教學	1	9	資料處理科 餐飲管理科				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

### 三、選課輔導措施

中華民國107年12月27日第二次課程發展委員會議通過

#### (一) 依據：

新竹縣仰德高級中等學校(以下簡稱本校)為落實教育部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綱」及教育部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，訂定本校選課輔導措施。

#### (二) 目的：

為符合十二年國民教育總綱精神，適性揚才發揮每一個孩子的天賦。於課程開設時，提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、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. 學校應完備課程計畫書、生選輔導手冊性向與興趣測驗涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師各專業群科主任，就學生修習課程提供學生選課諮詢意見。
2. 為強化課程輔導諮詢，學生適性選修以宣、及涯規劃方式實施。

(1)課程宣導：教務處主責。新生於輔導時宣課程與涯規劃之關係；舊利用活動時間辦理課程宣導說明，協助解各項選規定及資訊。

(2)課程諮詢：課程諮詢教師及各專業群科主任。

a. 於選課前，說明學校課程計畫書及學生進路發展之關聯，並於期間提供學生有關課程內涵、目標與未來升學、就業關聯之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。

b. 對生涯未定向、興趣與能力不符、家長期待與興趣有落差或缺乏學習動力的學生，待輔導室測驗學生性向及興趣測驗結果，予以輔導，至解決問題後，再提供學生課程及選課的個別諮詢。

(3)生涯輔導：輔導室負責。

a. 人員：輔導教師、生涯規劃教師、導師

b. 輔導教師結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動、講座，透過心理測驗，協助學生探索自我，以利規劃學生未來之生涯發展。

c. 導師協助學生，生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營規劃學生事務、親師溝通等事宜。

(四) 選課輔導措施經校務會議後通過，陳長核定實修正時亦同。



### 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.	專業	宴會管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2

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
2.	專業	企業管理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
4.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	餐飲衛生與安全	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
6.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
7.	實習	日式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4
8.	實習	中餐烹調進階實習	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
9.	實習	旅遊實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
10.	實習	試算表	資料處理科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	影像處理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
12.	實習	中英文輸入	資料處理科	0	0	0	2	0	0
13.	實習	蔬果切雕	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
14.	實習	物流管理實務	資料處理科	0	0	0	0	3	3
15.	實習	川菜特色料理	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
16.	實習	文書處理	資料處理科	0	0	0	0	3	3
17.	實習	動畫製作	資料處理科	0	0	0	0	2	2
18.	實習	客家特色料理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4
19.	實習	創意中式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4

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	簡報製作	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	動態網頁製作	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	創意西式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2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		
4.	實習	西點製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2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)
- 三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1新竹縣私立仰德高級中學 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	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			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：菜單設計			
教學目標 (教學重點)	本課程旨在介紹餐飲業宴會管理之基礎觀念、經營型態基本理論及標準作業流程。並透過理論與實務的結合使學生瞭解各類宴會相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本宴會演練、實務操作。 ■ 課程目標 (Course Objectives) 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。			
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		宴會之基本概念	2	
(二)宴會廳之組織架構		宴會廳之組織架構及工作職掌說明	2	
(三)宴會廳之組織架構		餐飲部暨宴會廳之作業準則，餐飲服務的基本概念	2	
(四)服務人員的認知及準則		宴會服務及人員的安排，基本的餐飲服務	2	
(五)宴會廳		宴會廳基本配備概述	2	
(六)宴會經營型態		開發宴會餐飲服務	2	
(七)宴會菜單規劃&菜單設計		宴會菜單定價及成本控制	2	
(八)餐飲營運控制		宴會飲料管理	2	
(九)品質管理		宴會資訊管理，宴會行銷管理	4	
(十)品質管理		宴會設備管理，宴會員工管理	4	
(十一)實際操作		家長日準備工作-實際操作	4	
(十二)實際操作		聖誕外賣火?-實際操作	4	
(十三)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	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	期中考—學科 平常成績(期中考前) 期末考—學科 宴會教學活動			
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 11-2-3-2新竹縣私立仰德高級中學 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			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、競爭力			
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)	本課程旨在讓初學者能很快理解和體會管理學的要旨，使學生對管理領域上有寬廣的視野。瞭解企業運作及發展過程所扮演之角色，培養擔任觀光相關行業管理工作之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)管理概論		1. 管理的意義與重要性。 2. 管理人與管理工作。 3. 管理思想及其演進。 4. 規劃。 5. 決策。	18	
(二)組織與管理		1. 組織與組織設計。 2. 人才徵募與任用。 3. 激勵與領導。 4. 控制。 5. 管理的挑戰。	18	
(三)企業管理功能		1 生產管理 2 行銷管理 3 研發管理 4 財務管理	16	
(四)企業環境		1 組織文化與環境限制 2 社會責任、管理道德與企業倫理	10	
(五)物流介紹		1. 現代管理新概念	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	期中紙筆測驗 期末實作評量(分組報告)50%			
教學資源	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。			
教學注意事項	1. 透過課本、筆記及補充講義教學。 2. 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。 3. 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 11-2-3-3新竹縣私立仰德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計		
	英文名稱	menu design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	學習力、競爭力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程讓學生更瞭解餐飲服務業與菜單的息息相關，不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋樑。菜單之基本認識菜單設計的重要性。「菜單」為餐廳介紹本身產品必備的工具，有如一無言的推銷員，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位。■ 課程目標 (Course Objectives) 本課程讓學生更瞭解餐飲服務業與菜單的息息相關，不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋樑。菜單之基本認識菜單設計的重要性。			
<b>教學內容</b>				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹		菜單範本介紹，協訂課堂公約及教學評量	2	
(二)課程緒論		菜單的定義與起源，菜單之基本認識	2	
(三)菜單設計		1. 菜單設計的重要性，菜單的內容 2. 菜單編製的依據，菜單的種類 3. 菜單的項目，菜單安排的要領 4. 菜單的結構：中西式菜單的命名、中餐菜單的特色 5. 菜單的結構：西餐菜單的特色，飲料單之製作	12	
(四)菜單設計程序		格式、封面、文字、字體的選擇，用紙的選擇，色彩運用	4	
(五)菜單的定價及策略		1. 定價基礎、影響菜單定價之因素 2. 菜單的定價及策略：定價原則、定價策略、常見的定價方法	8	
(六)菜單的製作		製作原則、製作要求、菜單製作常見的通病	4	
(七)菜單之評估		菜單分析、菜單的修正與檢討、如何增添新菜色	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	作業報告(設計菜單封面及設計一份菜單)成績、 期中考—學科 平常成績(期中考前) 期末考—學科			
教學資源	相關參考書目 (Other Useful Readings) (一) Menu Design 菜單設計 揚智文化事業 作者：蔡曉娟 (二) 搜羅世界各國飯店、餐廳、航空公司及餐飲相關等菜單供學生參考			
教學注意事項	1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。			

表 11-2-3-4新竹縣私立仰德高級中學 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			
	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	品格力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識食物學的內涵 2. 了解食物與健康的關係 3. 了解熱量計算			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論		1. 食物學範圍 2. 食物學與餐飲的關係 3. 食物學與健康的關係	4	
(二)食物的營養成分		1. 食物的消化吸收 2. 營養素概論 3. 醣類 4. 蛋白質 5. 脂肪 6. 維生素 7. 礦物質 8. 水	14	
(三)食物特殊成分		1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	4	
(四)食物分類		1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	4	
(五) 營養素計算		1. 早餐設計 2. 午餐設計 3. 晚餐設計	6	
(六)疾病與營養		1. 慢性病介紹 2. 糖尿病飲食 3. 高血壓飲食 4. 痛風飲食	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。			
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. 讓學生瞭解學習目標 2. 熱量計算以來實務操作教學，以增加教學效果。			

表 11-2-3-5新竹縣私立仰德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全		
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品格力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的意義、目的及方法、餐飲組織、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。			
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	2	
(二) 餐飲組織		1. 細菌-黴菌 2. 酵母菌-病毒	4	
(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	10	
(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	2	
(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	4	
(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	6	
(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	4	
(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	4	
合 計			36	
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	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 11-2-3-6新竹縣私立仰德高級中學 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	選修			
	專業科目			
學生圖像	品格力、學習力			
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.瞭解餐飲管理意義、目地及法 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。			
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	
(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	
(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	
(六)事務管理		1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	8	
(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	
(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	
(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。			

## 四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 新竹縣私立仰德高級中學 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	Thematic production		
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	學習力、創新力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題製作的方法。二、提升「資料蒐集能力」三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 四、能專題實作呈現學習成果。			
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	
(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	
(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	
(七)專題製作的方法之二		1. 簡報類專題製作	3	
(八)專題製作的方法之三		1. 學習檔案製作	3	
(九)實作練習		1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	4	
(十)專題製作結果之呈現		1. 問卷調查結果之呈現	4	
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新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理		
	英文名稱	Japanese Restaurant		
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	競爭力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：西餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	1. 了解日本料理的淵源與發展。 2. 認識日本料理各種材料的處理技巧。 3. 了解各式日本料理的製作。 4. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 日本的飲食文化與發展		1. 日本料理起源與發展 2. 日本飲食文化的影響 3. 菜單設計與規劃	2	
(二) 烹飪設備與器具		1. 廚房設備與炊具認識 2. 日式餐具與盤器認識 3. 刀具與砧板保養認識	2	
(三) 調味品及辛香料的認識		1. 調味品 2. 辛香料 3. 高湯製作, 醬汁及沾醬	2	
(四) 食材選購與認識		1. 米類, 麵條類 2. 蔬果類 3. 禽肉類 4. 海鮮類 5. 乾貨, 加工食品類 6. 蛋類	2	
(五) 日本料理基礎刀工		1. 蔬菜基礎切法 2. 蔬菜裝飾刀工藝術 3. 海鮮類裝飾刀工藝術	4	
(六) 日本料理基礎烹調(一)		米類烹調: 醋飯、玉子燒、太捲壽司、花壽司 蝦握壽司、稻禾壽司、手卷	8	
(七) 日本料理基礎烹調(二)		麵條烹調: 涼素麵、海鮮蕎麥麵、乾炒讚岐烏龍麵、牛肉稻庭烏龍麵	8	
(八) 日本料理基礎烹調(三)		湯品: 海帶芽清湯、鯛魚下巴味噌湯、山芋大蛤清湯、鮭魚石狩味噌湯、月見清湯	8	
(九) 日本料理基礎烹調(四)		刺身: 竹筴魚姿造生魚片、鯛魚薄切生魚片、花枝生魚片、紅甘生魚片、炙燒鮭魚生魚片、鮭魚生魚片、四種魚綜合生魚片	8	
(十) 日本料理基礎烹調(五)		涼拌物與醋物: 醋味章魚、醋拌黃瓜白魚海帶芽、胡麻四季豆、蟹味蛋黃醋蟹、和風沙拉	4	
(十一) 日本料理基礎烹調(六)		炸物: 綜合天婦羅、酥炸海鮮餅、酥炸出汁豆腐揚、酥炸嫩雞唐揚	8	
(十二) 日本料理基礎烹調(七)		烤物: 鹽烤香魚、照燒雞腿、海膽烤墨魚、鱈魚味噌燒	8	
(十三) 日本料理基礎烹調(八)		煮物: 鯛魚味附煮、鯖魚味噌煮、 拌煮牛蒡、馬鈴薯燉肉、鰻魚柳川	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習, 期中測驗, 期末測驗			
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 11-2-4-3新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調進階實習		
	英文名稱	Chinese cooking advanced internship		
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	學習力、競爭力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	1.使學生了解中餐烹調進階相關知識。2.增加中餐視野及製作要領。3.學習中餐各種烹調法的進階變化，進而活用烹調法。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 廣東菜		1. 咕咾肉、廣式炒麵 2. XO醬炒鮮貝、蠔油芥藍牛肉 3. 大良炒鮮奶、東江豆腐煲 4. 東江鹽焗雞、百花釀雞腿	12	
(二) 福建菜		1. 佛跳牆、閩生果 2. 炸五香條、荔枝肉 3. 班指干貝、八寶紅蟳飯 4. 龍鬚燕丸、八寶芋泥	12	
(三) 四川菜		1. 宮保雞丁、麻婆豆腐 2. 魚香烘蛋、怪味雞 3. 豆瓣魚、蒜泥白肉 4. 回鍋肉、家常茄子	12	
(四) 湖南菜		1. 東安子雞、剝椒魚頭 2. 左宗棠雞、粉蒸排骨 3. 辣子雞丁、 4. 蒜苗炒腊肉	12	
(五) 江蘇菜		1. 揚州炒飯、松鼠魚 2. 龍鳳腿、無錫肉骨頭 3. 砂鍋獅子頭、文思豆腐 4. 水晶肴肉、	12	
(六) 山東菜		1. 九轉大腸、三彩大蝦 2. 焦溜杯花蛋、蔥燒海參 3. 蔥燒蹄筋、油爆雙脆 4. 芙蓉蝦仁、鍋燒肘子	12	
(七) 浙江菜		1. 東坡肉、紅燒划水 2. 宋嫂魚羹、蜜汁火方 3. 紹興醉雞、西湖醋魚 4. 龍井蝦仁、炸響鈴	12	
(八) 安徽菜		1. 茶香排骨、魚咬羊 2. 四季豆腐、香菇盒 3. 問政山筍、雙脆鍋巴 4. 楊梅丸子、徽州圓子	12	
(九) 臺灣菜		1. 三杯雞、西魯肉 2. 麻油雙腰、蔞豉鮮蚶 3. 鳳梨蝦球、瓜仔肉 4. 排骨酥湯、魷魚螺肉蒜	12	
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. 教科書(中餐烹調III/全華)、自編教材 3. 照像機			
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 11-2-4-4新竹縣私立仰德高級中學 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	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	學習力、專業力			
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. 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			
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. Excel 基本概念及操作能力 2. 儲存格的資料輸入與格式設定	18	
(二)Excel公式與函數應用		1. 工作表的編輯處理 2. 工作表公式與函數	18	
(三)Excel進階設定		1. 工作表的進階能力 2. 工作表列印	18	
(四)Excel圖表與資料分析		1. 圖表的建立、編修與美作 2. 資料篩選、小計與樞紐分析	18	
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 11-2-4-5新竹縣私立仰德高級中學 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	Processing of Digital Images		
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	學習力、創新力			
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. 了解 Photo Impact 影像及網頁製作功能。 2. 了解 Photo Impact 基本操作及應用。 3. 了解影像處理的文字、物件與色彩等用法。 4. 了解輸入、輸出與擷取等用法。 5. 了解影像格式設計的用法。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)影像處理-編修、合成技巧		1. Photo Impact 照片編修大全。 2. Photo Impact 數位影像合成技巧。	18	
(二)影像處理-工具、特效應用		1. Photo Impact Photo Impact 繪圖工具與仿製工具的使用。 2. Photo Impact 影像特效的製作。	18	
(三)影像處理-網頁、文字應用		1. Photo Impact 運用網頁方面之運用。 2. Photo Impact 文字工具與向量工具。	18	
(四)影像處理-實作應用		1. Photo Impact 創意影像範本之應用。 2. Photo Impact 創意海報實作。	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	上機實作能力、創意實作、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. 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 11-2-4-6新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡報製作		
	英文名稱	Briefing Compilation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目	科目來源		
學生圖像	學習力、專業力			
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)	1、充分了解電子式多媒體簡報的用法與功能。2、認識專業性簡報的製作與技巧。3、使用簡報軟體靈活運用變化不同的作品。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)簡報製作原理及操作	1. 了解簡報軟體基本操作 2. 利用PowerPoint提供之範本、色彩配置等功能，設計簡報之整體風格與介面配置 3. 段落格式、項目符號編輯	6		
(二)簡報設定-文字及圖片應用	1. 美化投影片 2. 文字方塊鍵入，從現有的文字檔案中複製貼入 3. 圖案、圖表與文字藝術師之應用 4. 由圖片、文字與SmartArt圖形的相互轉換	12		
(三)簡報設定-編輯佈景主題	1. 佈景主題、色彩配置設定 2. 投影片編號、版面配置、背景色彩設定	9		
(四)簡報設定-投影片動畫效果編輯	1. 整份投影片之編輯 2. 簡報放映時之動畫效果 3. 動作按鈕、動作設定	12		
(五)簡報設定-投影片多媒體效果設定	1. 整合影像、音效、視訊及文字效果 2. 新增與編輯相簿 3. 如何有效率的製作簡報	15		
(六)簡報設定-統計圖表編輯	1. 匯入EXCEL繪製的統計圖表 2. 編輯EXCEL繪製的統計圖表 3. 內嵌或連結圖表、圖表設計、圖表格式應用	12		
(七)簡報設定-投影片物件應用	1. 在投影片加上物件 2. 物件順序、壓縮、剪裁物件 2. 當 PowerPoint 遇上 Internet	9		
(八)簡報設定-母片製作與應用	1. 編輯母片、母片配置 2. 投影片母片、浮水印製作 3. 建立備忘稿母片、講義母片	12		
(九)簡報設定-簡易文件製作	1. 在投影片上製作文件並編輯 2. 簡易履歷實作	9		
(十)簡報設定-實作與原則	1. 簡報製作原則 2. 分組簡報主題實作	12		
合 計		108		
學習評量 (評量方式)	上機實作能力、製作主題式簡報、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 11-2-4-7新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意西式料理		
	英文名稱	Creative Western cuisine		
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	學習力、競爭力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	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。			
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	12	
(二)器具及食材認識		11. 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	12	
(三)高湯、醬汁及湯品		1. 前製備需知 2. 高湯製作 3. 醬汁製作 4. 湯品製作	16	
(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	16	
(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	16	
(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	12	
(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	16	
(八)早餐		1. 蛋類的烹調法 2. 沙拉醬汁及沙拉製作 3. 三明治製作	16	
(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	12	
(十)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	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1. 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. 照像機			
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 11-2-4-8新竹縣私立仰德高級中學 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 Typing		
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	學習力、競爭力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、了解中文字的輸入法，並熟練中文打字技巧。 2、能迅速輸入常用的中文字。 3、使學生樂於分享打字技巧，加速學習的動力。 4、了解英文字輸入法，並熟練英文打字技巧。 5、能迅速輸入英文字。 6、使學生樂於分享打字技巧，加速學習的動力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中文及數字指法訓練		1. 指導中文輸入正確指法與練習	4	
(二)鍵盤及數字按鍵練習		1. 中文輸入及數字鍵基礎練習	4	
(三)字根鍵盤練習		1. 指導倉頡輸入法學習要領	4	
(四) 中文綜合練習		1. 中文文章輸入練習 2. 速度訓練及數字鍵訓練	4	
(五) 英文指法訓練		1. 指導英文輸入正確指法	4	
(六) 鍵盤及數字按鍵練習		1. 英文輸入基礎	4	
(七) 英文字母鍵盤練習		1. 指導英文輸入法學習要領 2. 解說全半形及練習	4	
(八) 英打綜合練習		1. 英文文章輸入練習 2. 速度訓練	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	線上測驗、證照取得			
教學資源	坊間教科書 電腦輔助教學			
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. 鼓勵學生考取中英文輸入相關證照			

表 11-2-4-9新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動態網頁製作		
	英文名稱	Web Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目	科目來源		
學生圖像	學習力、創新力、專業力			
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			
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	6		
(二)網頁設計-表格與圖層設定	1. 網頁基本編輯功能:CSS與Div 建立網頁標籤 2. HTML基本語法 3. 超連結 4. 表格的使用 5. 圖層的使用 6. 網頁地圖	6		
(三)網頁設計-程式碼設定與動態效果	1. 頁框網頁的製作 2. 表單的製作 3. 動態文字、效果 4. 程式碼編修-文字marquee設定 5. 多媒體網頁:插入影片 6. HTML與script 整合—JavaScript語法	6		
(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	12		
(五)網站製作-實作練習二	1. 運用 AP Div 與 Flash編排網頁製作電子報 2. 製作相片展示版面與行為面版的應用	12		
(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	12		
(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	15		
(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	15		
(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	12		
(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	12		
合計		108		
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 11-2-4-10新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕		
	英文名稱	Fruit and vegetable carving		
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	競爭力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.具備應有專業技能。2.培養學生正確的學習態度。3.激發學生創意思考並應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果素材與刀法介紹		1. 蔬果素材的選用 2. 直刀法、推刀法 3. 拉刀法、滾刀法	6	
(二)蝴蝶刀法練習		1. 蝴蝶刀法 2. 紅蘿蔔切雕實習 小黃瓜切雕實習	10	
(三)蔬果切雕練習		1. 茄子、南瓜切雕實習 2. 柳丁切雕實習	10	
(四)水果拼盤切雕練習		1. 蘋果切雕實習 2. 水果拼盤切雕實習	10	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	教學影片、板書。			
教學注意事項	1.讓學生瞭解學習目標。2.技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。3.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。4.確實宣達廚房安全事項。			

表 11-2-4-11新竹縣私立仰德高級中學 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	West Point Production		
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—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			
	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。			
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	
(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	
(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. 泡芙之烤培技巧 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. 布丁烤培之製作 (十二)大理石蛋糕+蒸烤雞蛋布丁 4. 大理石蛋糕之製作過程 5. 大理石蛋糕之烤培技巧 6. 布丁拖磨的技巧	8	
(七) 海綿蛋糕+檸檬布丁派		1. 海綿蛋糕之製作過程 2. 海綿蛋糕之烤培技巧 3. 布丁脫模的技巧	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. 了解烤培損耗之計算 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. 了解烤培技巧	8	
(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	
(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	8	

	4. 了解巧克力淋面製作 5. 了解組裝及裝飾技巧		
(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	8	
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 11-2-4-12新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物流管理實務		
	英文名稱	Logistics Case Discuss		
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	競爭力、專業力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：商業概論			
教學目標 (教學重點)	近年來在物流市場上的人力需求劇增，物流管理的課題不僅在企業上，更延伸至現代社會之日常生活中。本課程設計之目標主要是從傳統物流觀念到現代廣義物流經營逐一介紹，並結合現代社會中的相關實例說明，使學生在學習本課程後，能夠以科學化來角度思考，並建立完整物流經營觀念與運作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)物流系統概述		1. 介紹、物流管理與物流系統的構建 2. 物流的沿革 3. 物流管理範圍與定位 4. 物流組織介紹 5. 現階段物流策略的發展與瓶頸	12	
(二)物流之定位與作業流程		1. 物流與物流中心 2. 個體物流與總體物流 3. 物流在公司內部的角色扮演 4. 物流在經濟上的角色扮演 5. 物流之產品生命週期 6. 物流之訂單處理與資訊	18	
(三)顧客服務		1. 顧客服務的範疇 2. 顧客服務／物流 3. 顧客服務決策 4. 擬定顧客服務策略的方法 5. 顧客服務績效	6	
(四)物流銷售與資訊系統		1. 物流之成品銷售系統 2. 物流資訊系統的意義及功能 3. 設計物流資訊系統應考量的要件 4. 物流資訊系統的設計 5. 物流資訊系統的運作 6. 物流資訊系統的角色扮演	18	
(五)電子商務應用		1. 電子商務的涵義與類型 2. 電子商務的發展與用途 3. 物流與電子商務的應用 4. 整體規劃流程介紹 5. 電子商務的應用與未來之發展	18	
(六)物流管理與運輸系統		1. 運輸的範疇 2. 運輸系統 3. 運輸決策 4. 運輸事業之相關課題 5. 未來趨勢：全球物流運籌管理 6. 物流管理之關鍵因素	18	
(七)供應鏈系統與流通控制		1. 物流創新 2. 物流管理與金流創造 3. 供應鏈管理 4. 物料的流通 5. 物料需求計劃 6. 及時系統 7. 經濟訂購量、及時系統與物料需求計劃之比較	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	期中紙筆測驗50% 期末實作評量(創業企劃書提案)50%			
教學資源	坊間參考書籍、教師自編教材			
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 11-2-4-13新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	川菜特色料理		
	英文名稱	Sichuan cuisine		
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	競爭力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	川菜烹調有四個特點：一是選料認真 二是刀工精細 三是合理搭配 四是精心烹調。烹調方法 在烹調方法上常用炒、滑、?、爆、煸、炸、煮、燉等，尤為小煎、小炒、干煸和干燒有極具特色。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)川菜飲食文化		1. 川菜文化 2. 川菜飲食特性 3. 香料的介紹 4. 材料介紹	18	
(二)川菜料理實務一		肉類料理	18	
(三)川菜料理實務二		飯麵主食料理	18	
(四)川菜料理實務三		蔬菜類料理	18	
(五)川菜料理實務四		蛋類料理&湯類料理	18	
(六)川菜料理實務五		海鮮料理	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗			
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 11-2-4-14新竹縣私立仰德高級中學 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	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			
	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			
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	18	
(二)WORD的格式運用		1. 圖片與文字藝術師 2. 表格的製作與設計	18	
(三)WORD文件的格式		1. 定位點的調整與運用 2. 設定條列項目 3. 調整文字、段落的相關格式	18	
(四) 長篇文件編輯與應用		1. 樣式與大綱模式編輯 製作報告與應用	18	
(五) 合併列印應用技能		1. 建立信封與標籤 2. 以合併列印建立型錄	18	
(六) 瞭解資料文件在網際網路上的應用		1. 文件在網際網路上的應用 2. 資料庫 3. 資訊安全	18	
合 計			108	
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 11-2-4-15新竹縣私立仰德高級中學 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	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、創新力			
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. 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			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 動畫製作技巧	1. 動畫製作的進階技巧 2. 時間軸特效與濾鏡	12		
(二) Action Script 指令	1. Action Script 基本指令 2. Action Script 進階指令	12		
(三) 網頁建立	動態網頁建立	12		
(四) 互動式多媒體建立	1. Processing基礎 2. Processing應用	18		
(五) RWD響應式網站整合	1. 掌握響應式網頁設計細節 2. 懂得如何已UI/UX角度設計好的響應式設計	18		
合計		72		
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 11-2-4-16新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家特色料理		
	英文名稱	Hakka specialties		
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—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			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	台灣客家先民勤儉生活的風俗文化，孕育了以醃漬物及乾貨為代表、自成一格的民俗飲食風味。介紹客家菜的材料及特色，引領讀者認識客家文化的核心精神，再以豐富而詳實的圖文解說，一步一步地示範多種特色菜餚的烹調。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)客家飲食文化一		1. 客家飲食文化 2. 客家飲食特性	4	
(二)客家飲食文化二		1. 醃漬物的介紹 2. 材料介紹	4	
(三)客家料理實務一		1. 蛋和蔬菜類料理	16	
(四)客家料理實務二		1. 水產類料理	16	
(五)客家料理實務三		1. 家禽畜類料理	16	
(六)客家料理實務四		1. 湯類料理	16	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗			
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 11-2-4-17新竹縣私立仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意中式料理		
	英文名稱	Creative Chinese cuisine		
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	學習力、競爭力、創新力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調進階實習			
教學目標 (教學重點)	利用容易取得的食材原料，兼顧營養概念，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。			
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、醋溜丸子、創意料理 2. 紅燈綠葉、魚香肉片、創意料理 3. 花生燉豬腳、紅燒子排、創意料理	12	
(二)牛肉料理		1. 乾煸牛肉絲、彩椒牛肉粒、創意料理 2. 麻辣牛腱、宮保牛肉、創意料理 3. 蔥爆牛肉、串燒牛肉三明治、創意料理	12	
(三)雞肉料理		1. 蠔油燒扒雞翅、豆苗雞絲、創意料理 2. 醬爆雞丁、砂鍋紹興燒雞、創意料理 3. 辣子雞丁、三色棒棒雞絲、創意料理	12	
(四)海鮮料理		1. 鳳尾草蝦、黃燜鯽魚、創意料理 2. 琵琶蝦、酸菜白菜蚌麵、創意料理 3. 醬燒青蟹、火爆三鮮、創意料理	12	
(五)蔬果料理		1. 苦瓜燜小魚乾、麻油雙耳、創意料理 2. 乾煸鮮筍、三色甜薯沙拉、創意料理	8	
(六)蛋豆料理		1. 蛤蜊蒸蛋、三杯蛋、創意料理 2. 香菇燜腐竹、客家釀豆腐、創意料理	8	
(七)湯品料理		1. 河州肉片湯、家長蛋湯、創意料理 2. 漁翁得利、細露蹄筋、創意料理	8	
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	板書 教科書(創意家常菜I/啟英)、自編教材 照像機			
教學注意事項	1. 讓學生瞭解學習目標 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)

六、特殊需求領域課程