

備查文號：

教育部 110 年 1 月 27 日 臺教授國字 第 1100009881 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 109 年 11 月 13 日 109 學年度第 1 次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長甘能賓

(110 學年度入學學生適用)

核定版

中華民國 110 年 2 月 1 日

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	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			
建教合作班	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、 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
技術型高中	商業與管理群	電子商務科	3	93	3	81	3	98	9	272
	家政群	時尚造型科	1	27	1	30	1	43	3	100
	餐旅群	餐飲管理科	3	104	3	103	4	131	10	338
	服務群	綜合職能科	1	14	1	13	1	14	3	41
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	39	1	36	1	32	3	107
	餐旅群	餐飲管理科	2	60	2	46	2	45	6	151
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	35	1	36	1	35	3	106
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	1	40	1	42	1	28	3	110

二、核定科班一覽表

表 2-2 110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
	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	40
	餐旅群	餐飲管理科	2	40
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	45
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	2	45

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

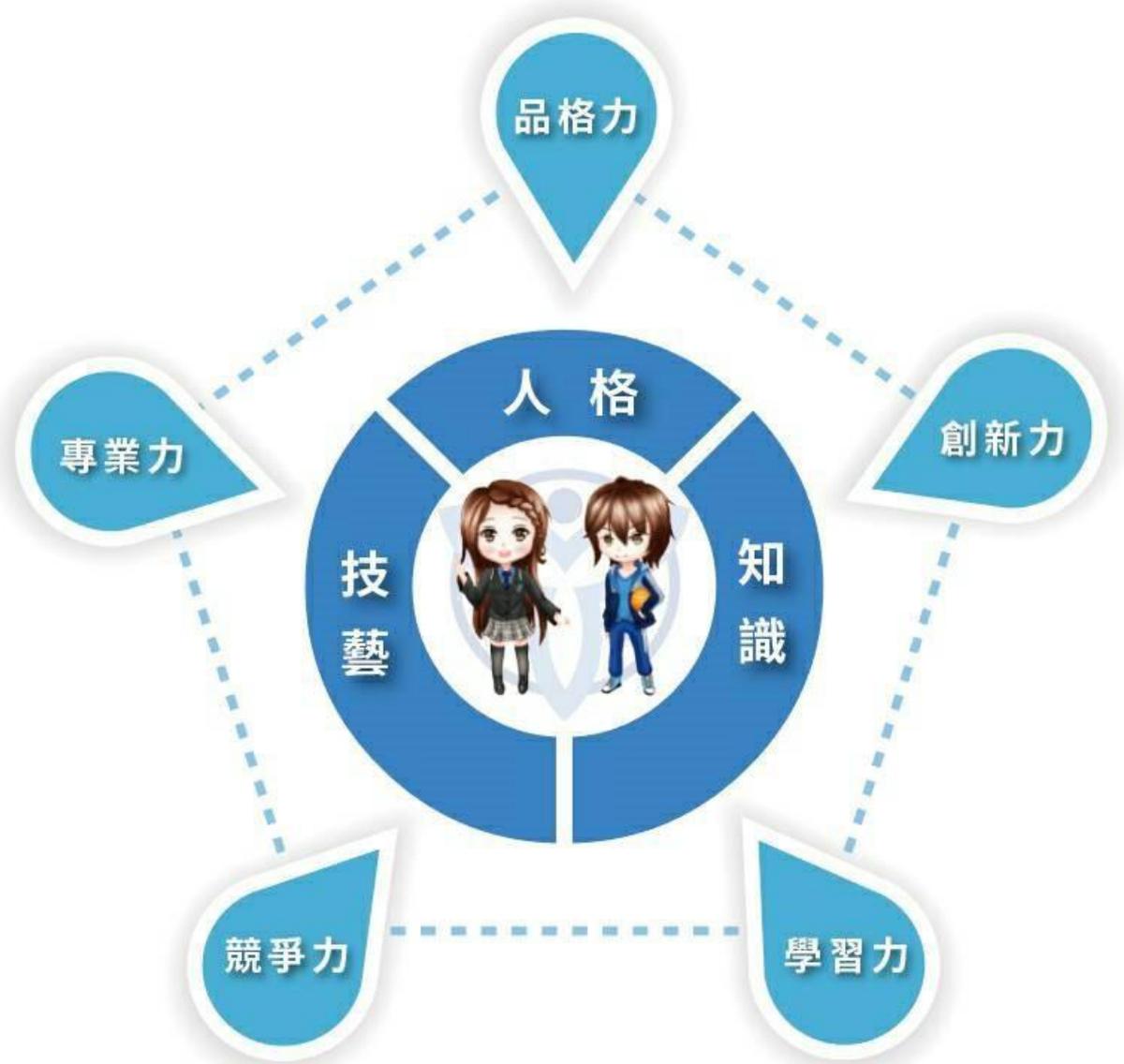
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

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109學年度第1次課程發展委員會會議記錄

新竹縣仰德高級中學 109 學年度第 1 次課程發展委員會會議記錄

壹、時間：中華民國 109 年 11 月 13 日（星期五）下午 14 時 30 分。
 貳、地點：二樓會議室。
 參、主席：甘能賓校長。
 肆、出席人員：如簽到表
 記錄：戴盛文組長

一、主席致詞：

本次會議是本校 109 學年度第 1 次課程發展委員會議，首先要感謝本校課諮詢委員張國保教授及鍾政達執行長在百忙之中抽空參加，其次要感謝本校全體課程發展委員會委員的參與，尤其是家長會長陳玲芬女士的熱情參與，相信經由大家的參與討論，本校 110 學年的課程計畫書內容一錠能夠更符合實際的需求及本校的特色課程發展目標。

二、工作報告：

- (一)109 學年度技術型課程計畫書、實用技能學程課程計畫書、建教合作班課程計畫書、集中式特殊教育班服務群科課程計畫書等 4 類型計畫書均已經過教育部審核通過，同時於學校首頁實施公告，目前各項計畫書均順利進行中。
- (二)為因應 109 學年度學生學習檔案的建置，至目前為止學校已經完成 14 位課程諮詢輔導教師的培訓，同時已經完成學生團體輔導及上網填報練習，預計於 109 年 11 月 28 日親職教育活動向全校家長說明學習歷程檔案的相關事項。

三、提案討論：

案由一：本校 110 學年度技術型、實用技能學程、建教班課程計畫書有關「化學」課程授課時段調整案，請討論。

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、本校目前自然科教師僅有一位，因 109 學年度課程計畫將「自然科學」所開設科目生物(一年級上學期)、化學(二年級上學期)排定於上學期，造成自然科教師下學期基本鐘點不足，建議調整「化學」課程授課時段。
- 二、「化學」課程時段調整如下：

110 學年度規劃將「化學」課程調整於一年級下學期，亦即一年級上學期開設「生物」課程，一年級下學期開設「化學」課程，自然科教師上、下學期可以維持授課基本授課鐘點時數。

決議：因「生物」課程部分內容需要「化學」課程的先備知識，因此修訂一年級上學期先開設「化學」課程，一年級下學期再開設「生物」課程。

案由二：本校 110 學年度技術型、實用技能學程、建教班課程計畫書有關「生涯規劃」課程改為「法律與生活」課程案，請討論。

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、因應 108 學年度新課綱的實施，生涯規劃課程所規劃學生的學習檔案，已經可以由「學習歷程」檔案來取代，且各班級排定課程諮詢教師可以協助學生選課、升學管道的諮詢服務，生涯規劃課程的實質性降低，建議取消「生涯規劃」課程。
- 二、另外部定綜合活動「生涯規劃」課程取消後，改以部定綜合活動「法律與生活」課程取代原課程，主要原因在於隨著社會的進步，青少年犯罪率不斷地提升，為提升本校學生的法律知識，避免觸法而不自知，造成不可挽回的困境，建議開設「法律與生活」課程。

決議：原「生涯規劃」課程改為「法律與生活」課程後，其「生涯規劃」課程升學與就業的相關內容，採用融入性教學的方式於各領域課程實施，增加學生有關未來升學與就業的相關輔導工作。

案由三：本校 110 學年度技術型課程計畫書有關「時尚造型科」增設寵物美容多元選修相關課程案，請討論。

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、鑒於寵物美容蔚為風潮，為提升時尚造型科學生多元學習面向，同時增加學生多項專長，建議規劃寵物美容相關課程提供學生學習，增加未來就業市場的競爭力。
- 二、規劃「時尚造型科」110 學年度技術型課程計畫書於校訂選修課程增加「寵物行為學」、「寵物飾品設計」、「寵物清潔管理」、「寵物美容」等課程，提供學生時尚科學生實施「同科跨班」多元選修課程的選擇機會。

決議：照案通過。

案由四：本校 110 學年度技術型課程計畫書「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

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：

110 學年度課程計畫書除「化學與生物課程調整案」及「取消生涯規劃課程改為法律與生活課程」外，尚無需要調整部份，建議其他課程維持與 109 學年度相同教學科目與學分（節）數表。

決議：照案通過。

案由五：本校 110 學年度實用技能學程課程計畫書「教學科目與學分（節）數表」案，請討論。

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：

110 學年度課程計畫書除「化學與生物課程調整案」及「取消生涯規劃課程改為法律與生活課程」外，尚無需要調整部份，建議其他課程維持與 109 學年度相同教學科目與學分（節）數表。

決議：照案通過。

案由六：本校 110 學年度建教合作班課程計畫書「教學科目與學分（節）數表」案，請討論。

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：

110 學年度課程計畫書除「化學與生物課程調整案」及「取消生涯規劃課程改為法律與生活課程」外，尚無需要調整部份，建議其他課程維持與 109 學年度相同教學科目與學分（節）數表。

決議：照案通過。

案由七：110 學年度服務群科名案，請討論。

說明：

- 一、依據「十二年國民基本教育特殊類型教育(特殊教育、藝術才能班)課程實施規範」。
- 二、學校應配合現有群科設置之人力與設備，妥善運用全校資源。

討論：

是否繼續維持「綜合職能科」科名。

決議：110 學年度維持「綜合職能科」科名。

案由八：本校「綜合職能科」110 學年群科課程總體計畫書「教學科目與節數表」案，請討論。

說明：

- 一、設立綜合職能科者期課程設計仍須符合服務群課程綱要中部分必修領域/科目與校訂領域/科目之學分數規定。
- 二、學校得依課程特色自行選取 2 個適用技能領域共 24 學分進行課程規劃。

討論：

- 一、加強本校綜合職能科學生選取「車輛整理技能領域」、「餐飲製作技能領域」。
- 二、增加 12 學分為學校特色課程：以烘焙為導向。

決議：照案通過。

案由九：本校進修部 110 學年群科課程總體計畫書「教學科目與節數表」案。

說明：依據教育部 108 年 5 月 20 日臺教授國部字第 1080048954B 號令發布之「十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範」。

討論：

- 一、部定必修一般科目：考量進修部學生程度與特性，擬將 109 學年度數學領域部定必修數學高一上下學期各 3 節數做調整，自 110 學年度部定必修數學領域改為高一二上下各 2 節數，總計數學領域 8 節數。
- 二、校定必修一般科目：考量進修部學生程度與特性，擬將 109 學年度數學領域校定必修高二上下學期各 3 節數做調整，自 110 學年度校定必修一般科目取消數學科目。
- 三、校定選修一般科目：考量師資人力、增進學生簡單急救知識與能力，且學生須有健強的體魄始能面對白天工作上的挑戰，自 110 學年度增設「體適能」高一上下學期各 1 節數、「運動傷害與急救」高二三上下各 1 節數。
- 四、團體活動時間：110 學年度維持每週教學節數 1 節。
- 五、彈性學習時間：考量師資人力與課程節數安排，擬將 109 學年度彈性學習時間規劃 2 節分別於高三上、下學期每週教學節數各 1 節做調整，自 110 學年度改為彈性學習時間規劃 4 節，分別於高二上、下學期及高三上、下學期每週教學節數各 1 節，各領域已規劃相關微課程，以供學生適性選課。

決議：校訂課程可由學校自主決定，照案通過。

案由十：本校 110 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劃，與學務處討論後，維持團體活動時間3節，與109學年度相同。

決議：照案通過。

案由十一：本校110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，請討論。

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110學年度彈性時間維持與109學年度課程計畫書相同規劃6節課，分別於高二上、下學期各1節及高三上、下學期各2節，各領域已規劃相關微課程，提供學生適性選課。

決議：照案通過。

案由十二：本校110學年度群科課程總體計畫書「學生自主學習實施規範」案，請討論。

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，相關表格於本校彈性學習時間補充規定均有備載，學生可自行下載使用，或請班級課程諮詢教師協助處理。

決議：照案通過。

案由十三：本校110學年度技術型課程計畫書、實用技能學程課程計畫書、建教合作班課程計畫書、集中式特殊教育班服務群科課程計畫書案，請討論。

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110學年度技術型課程計畫書、實用技能學程課程計畫書、建教合作班課程計畫書、集中式特殊教育班服務群科課程計畫書內容依「十二年國民基本教育課程綱要總綱」編制，待教育部委員審核通過後，再將核定版於學校網頁公告。

決議：照案通過。

案由十四：本校進修部110學年群科課程總體計畫書案，請討論。

說明：依據教育部108年5月20日臺教授國部字第1080048954B號令發布之「十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範」。

討論：本校進修部109學年群科課程總體計畫書內容依「十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範」編制，待教育部委員審核通過後，再將核定版於學校網頁公告。

決議：照案通過。

案由十五：本校110學年度課程評鑑實施計畫案，請討論。

說明：

- 一、教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、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」。

討論：

- 一、學校每學年應定期蒐集、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、學校應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，以掌握學校課程實施之具體成效。

決議：照案通過。

四、臨時動議：無。

五、主席結論

發展學校特色為本校當前重點工作，各學制的課程規劃與執行均能依據課程計畫書制定的內容貫徹執行，讓學生可以學習相關領域的知識與技能，習得一技之長，畢業後可以成為相關領域專業人士，對於未來升學的選擇或就業的規劃，均能創造有利的契機。

六、散會：16時00分。

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。 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、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。 2. 培養餐飲業中、西餐實務製作技術人才。 3. 培養烘焙產業、飲料調製技術人才。 4. 培養鐵板燒料理之專業技術人才。 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、飲料調製技術之能力。	●	●	○	●	●
				具備鐵板燒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
	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	●	○	○		○	○	
		多媒體製作與應用	●	●	○	○		○	
		程式語言與設計		○	○		●	○	
	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	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	文書處理	○		●				
		簡報製作	○		●				○
		試算表			●	○			○
		影像處理		●	●	●			○
	網頁設計	●		●		○			

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、飲料調製技術之能力。
4. 具備鐵板燒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)

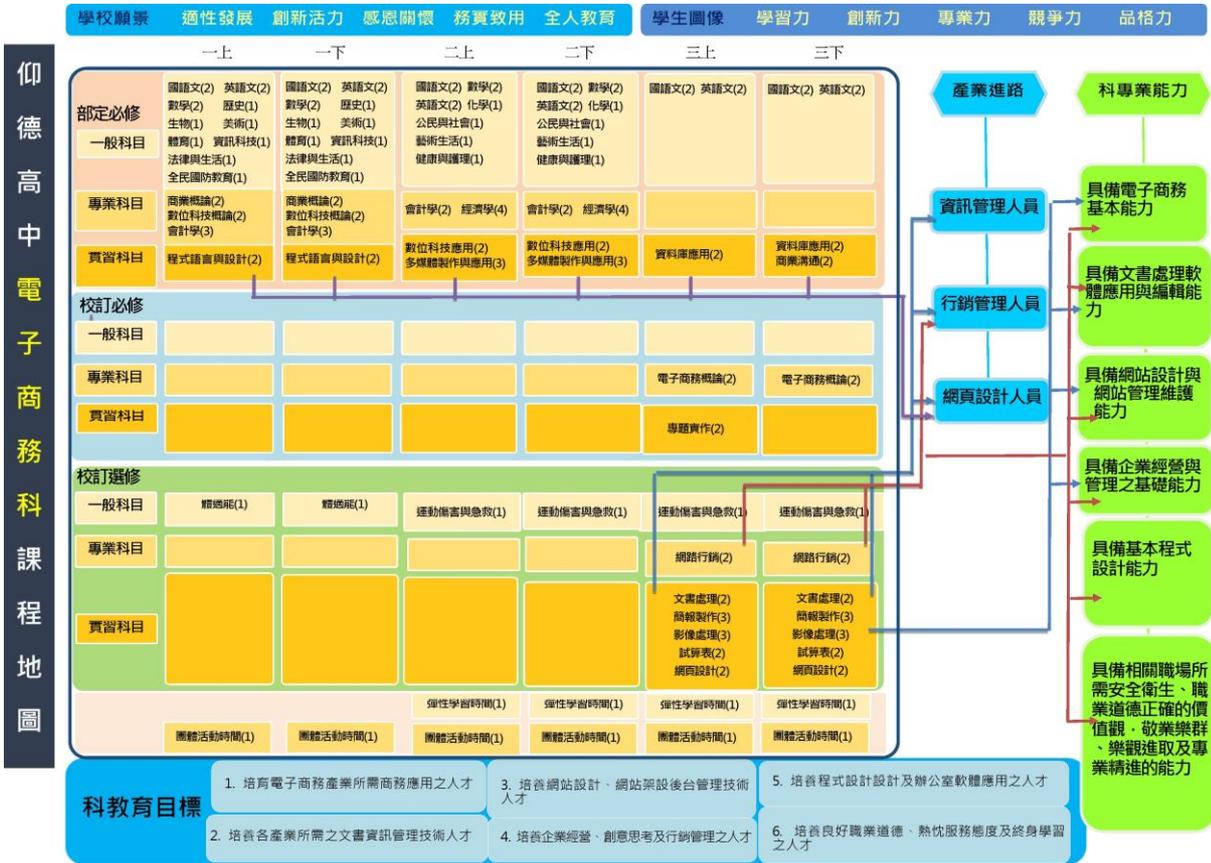
課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●					
		觀光餐旅英語會話	●					
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	○	○	
		飲料實務	○		●			
		中餐烹調實習	○	●				
		西餐烹調實習	○	●				
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生	●	○	○	○	○	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目	食物學	●	○	○	○	●	
		餐飲管理	●	○	○	○	●	
		國際禮儀	●				●	
	實習科目	創意西式料理	○	●			●	
		西點製作	○		●		●	
		日式料理	○	●			●	
		鐵板燒料理	○	●			●	
		旅遊實務	●				●	

備註：

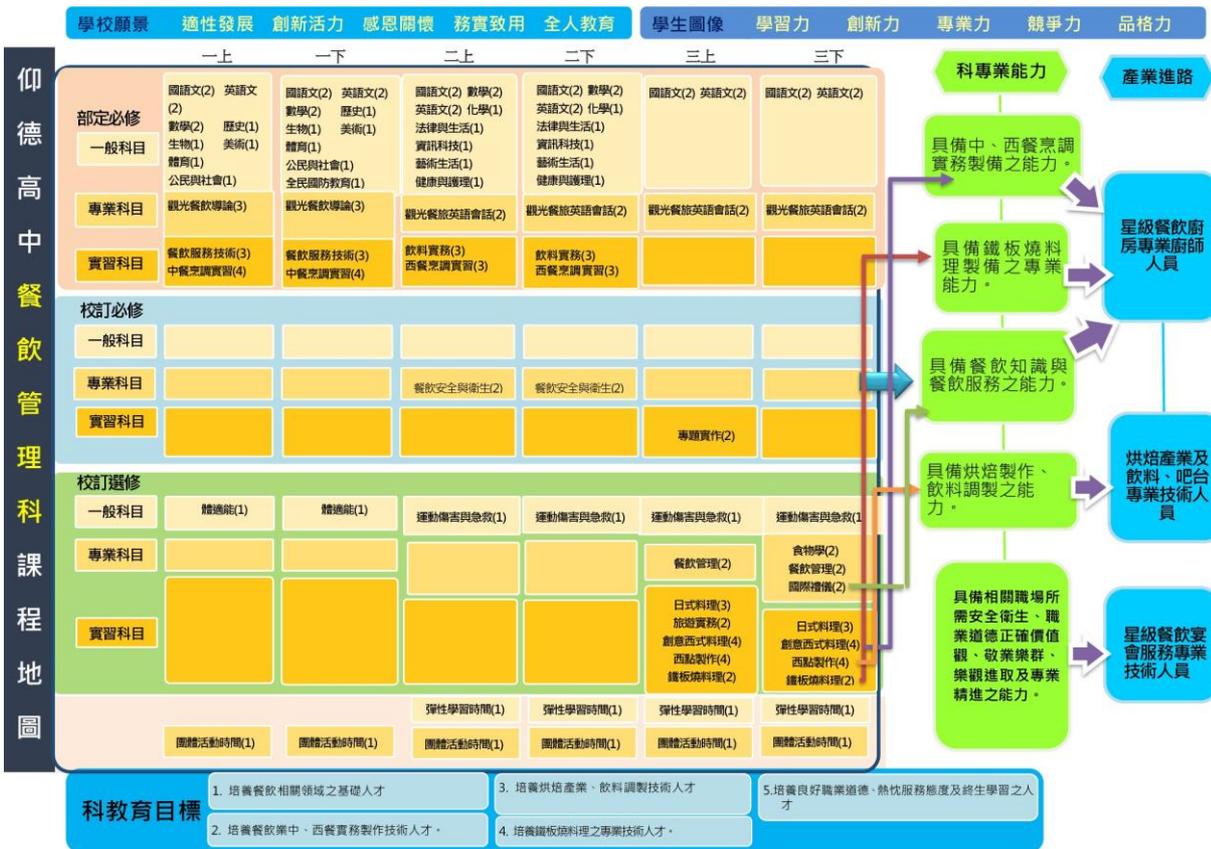
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 資料處理科(404)



(二) 餐飲管理科(408)



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 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110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	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		54	13	13	10	10	4	4	部定必修一般科目總計54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		100	22	22	21	21	6	8	部定必修總計100節數	

2021/2/1

110學年度高級中等學校進修部課程計畫 [041307]新竹縣仰德高級中學

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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	專業科目 4節數 2.99%	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 1.49%	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						校訂必修總計6節數	
校訂選修	一般科目 6節數 4.48%	體適能	2	1	1						
		運動傷害與急救	4			1	1	1	1		
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 4節數 2.99%	網路行銷	4						2	2	
		最低應選修節數小計	4								
	實習科目 18節數 13.43%	試算表	4						2	2	
		文書處理	4						2	2	
		網頁設計	4						2	2	
		影像處理	6						3	3	同科單班 AB2選1
		簡報製作	6						3	3	同科單班 AB2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 6 節
	學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	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)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

進修部
教務組長 劉喜年

單位主管

進修部
主任 姚諺蓉

校長

校長 甘能賓

專業群科

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110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	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		54	12	12	11	11	4	4	部定必修一般科目總計54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		94	22	22	19	19	6	6	部定必修總計94節數	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
110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	專業科目 4節數 2.99%	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 1.49%	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							校訂必修總計6節數	
校訂選修	一般科目 6節數 4.48%	體適能	2	1	1						
		運動傷害與急救	4			1	1	1	1		
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 8節數 5.97%	食物學	2							2	
		國際禮儀	2							2	
		餐飲管理	4					2	2		
		最低應選修節數小計	8								
	實習科目 20節數 14.93%	日式料理	6						3	3	
		旅遊實務	2						2		
		鐵板燒料理	4						2	2	
		創意西式料理	8						4	4	同科跨班 AA2選1
		西點製作	8						4	4	同科跨班 AA2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 8 節	
學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	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)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

進修部
教務組長 劉喜年

單位主管

進修部
主任 姚諺蓉

校長

校長 甘能賓

二、課程架構表

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)

110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	54	40.3 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修		6	4.48 %	
	合 計			60	44.78 %	
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	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.99 %
				選修	8	5.97 %
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	2	1.49 %
				選修	20	14.93 %
	合 計			74	55.23 %	
	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。

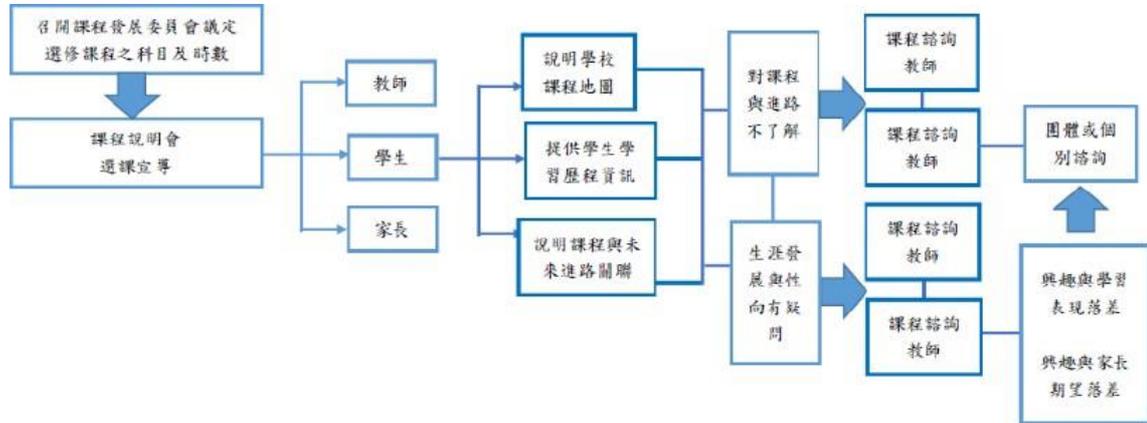
表8-1 彈性學習時間規劃表

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) 性 教 學	補 強 性 教 學	校 色 學 特 活 動			
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	資料處理科 餐飲管理科	V					內聘	
	旅行與商業文化	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	中國歷代小說選讀	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	球類運動	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	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	
	電影與法律	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	球類運動	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	資料處理科 餐飲管理科	V					內聘	
	文學與電影	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	運動休閒管理	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	美美剪報設計不求人	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	資料處理科 餐飲管理科	V					內聘	
	現代公民養成術	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	音樂中學國文	1	9	資料處理科 餐飲管理科			V				內聘	
	商業電影賞析	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

新竹縣仰德高級中學110學年度「選課輔導」實施計畫

中華民國107年08月28日校務會議通過

一、依據

(一)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」。

(二)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。

(三)教育部國民及學前教育署民國106年7月26日臺教國署高字第1060075928B號發布之「教育部國民

及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」。

二、目的：本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊、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

- (一)完備學生課程諮詢程序。
- (二)規劃學生選課相關規範。
- (三)登載學生學習歷程檔案。
- (四)定期檢討選課輔導措施。

四、實施內容

(一)完備學生課程諮詢程序

1. 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件一「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。

2. 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。

3. 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

4. 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

5. 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

6. 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

(二)規劃學生選課相關規範

1. 訂定本校學生選課及加退選作業時程，如附件二。

2. 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

(三)登載學生學習歷程檔案

1. 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

2. 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明

(1)學生訓練：每學期於彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

(2)教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

(3)家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

(四)落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

五、定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

附件一

新竹縣仰德高級中學課程諮詢教師遴選會組織及運作原則

中華民國107年08月28日校務會議通過

一、依據：教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

二、目的：為推動本校課程輔導諮詢相關工作，引導學生適性選修，落實十二年國民基本教育之目標，特訂定本原則。

三、組織成員：

(一)本遴選會置委員11人，包括主任委員1人、執行秘書1人及其他委員9人。

(二)主任委員由校長兼任，執行秘書由教務主任兼任。

(三)其他委員由學務主任、輔導主任、實習主任、教學組長、輔導組長、實習組長、餐飲管理科科主任、電子商務科科主任、時尚造型科科主任兼任。

(四)本遴選會委員之任期，依其職務任免改聘。

四、任務：

(一)遴選現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習。

(二)遴選具課程諮詢教師資格者，擔任課程諮詢教師。

(三)遴選課程諮詢教師一人兼任召集人。

(四)進行課程諮詢教師工作內容推動成效之定期追蹤與檢討。

(五)協調各處室配合推動課程輔導諮詢之相關事宜。

(六)課程諮詢教師減授其每週基本教學節數之規劃及審議。

(七) 課程諮詢教師敘獎之建議。

五、運作方式：

- (一) 本遴選會每學期應至少召開一次會議，並得視需要不定期召開會議。
- (二) 會議主席由主任委員擔任，主任委員不克出席會議時，得指定由執行秘書擔任主席。
- (三) 經本遴選會全體委員四分之一以上連署召開會議，主任委員應於二週內召集會議。
- (四) 本遴選會委員，應親自出席會議。
- (五) 本遴選會開會時，應有全體委員三分之二以上出席，及出席委員過半數之同意，始得決議。
- (六) 本遴選會召開會議時，可視需求邀請經遴選擔任課程諮詢教師召集人及課程諮詢教師列席表示意見。
- (七) 本遴選會召開之會議，相關討論決議應作成書面紀錄。
- (八) 本遴選會之相關聯絡、協調及決議事項之追蹤控管，由執行秘書辦理。

六、課程諮詢教師遴選方式：

- (一) 由各學(群)科推薦：由各學(群)科填寫推薦表，經當事人同意後，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。
- (二) 由各處(室)推薦：各處(室)主任可徵詢當事人同意後，填具推薦表，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。
- (三) 現職合格專任教師自薦：現職合格專任教師填具自薦表，將自薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

七、學校應置課程諮詢教師，其任務如下：

- (一) 每學期學生選課前，協助學校編輯選課輔導手冊，並向學生、家長及教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (二) 每學期學生選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
- (三) 針對有生涯輔導需求之學生，由專任輔導教師或導師依其性向及興趣測驗結果輔導後，提供個別方式之課程諮詢。

(四) 召集指導老師審查學生自主學習計畫。

(五) 將課程諮詢紀錄登載於學生學習歷程檔案。

八、課程諮詢教師及召集人之每週基本教學節數，得按高級中等學校教師每週教學節數標準所定專任教師、兼任導師之專任教師、兼任行政職務之專任教師，減授如下：

(一) 課程諮詢教師：減授一節至二節。

(二) 召集人：減授二節至四節。

九、前點每週基本教學節數之減授總節數，以學校當學年度適用總綱之學生總數計算；其計算基準如下：

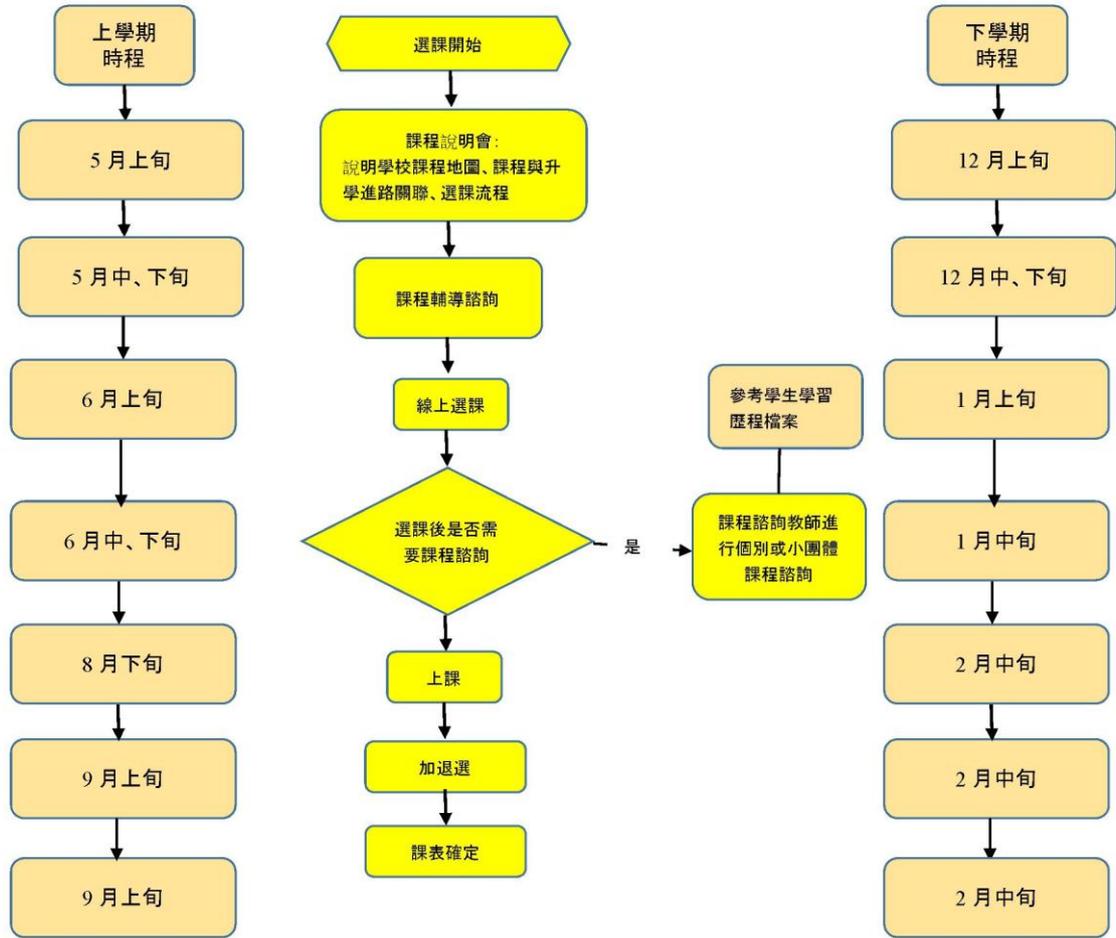
(一) 學生總數一百人以下：三節。

(二) 學生總數一百零一人以上：每滿一百人，增一節。

學校得於前項總節數範圍內，調整課程諮詢教師之人數。

十、本原則經校務會議討論通過，陳校長核可後公告實施，修訂時亦同。

【附件二】選課流程與時程



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	

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.	一般	運動傷害與急救	資料處理科	0	0	1	1	1	1
			餐飲管理科	0	0	1	1	1	1
3.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
4.	專業	國際禮儀	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
5.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	網路行銷	資料處理科	0	0	0	0	2	2
7.	實習	日式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
8.	實習	旅遊實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
9.	實習	試算表	資料處理科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	鐵板燒料理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	文書處理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
12.	實習	網頁設計	資料處理科	0	0	0	0	2	2

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	創意西式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AA2選1
2.	實習	西點製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AA2選1
3.	實習	影像處理	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	簡報製作	資料處理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

無說明

附檔資料：

新竹縣仰德高級中學課程評鑑實施計畫

109年11月13日課程發展委員會統過

一、依據

- (一)教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)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、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

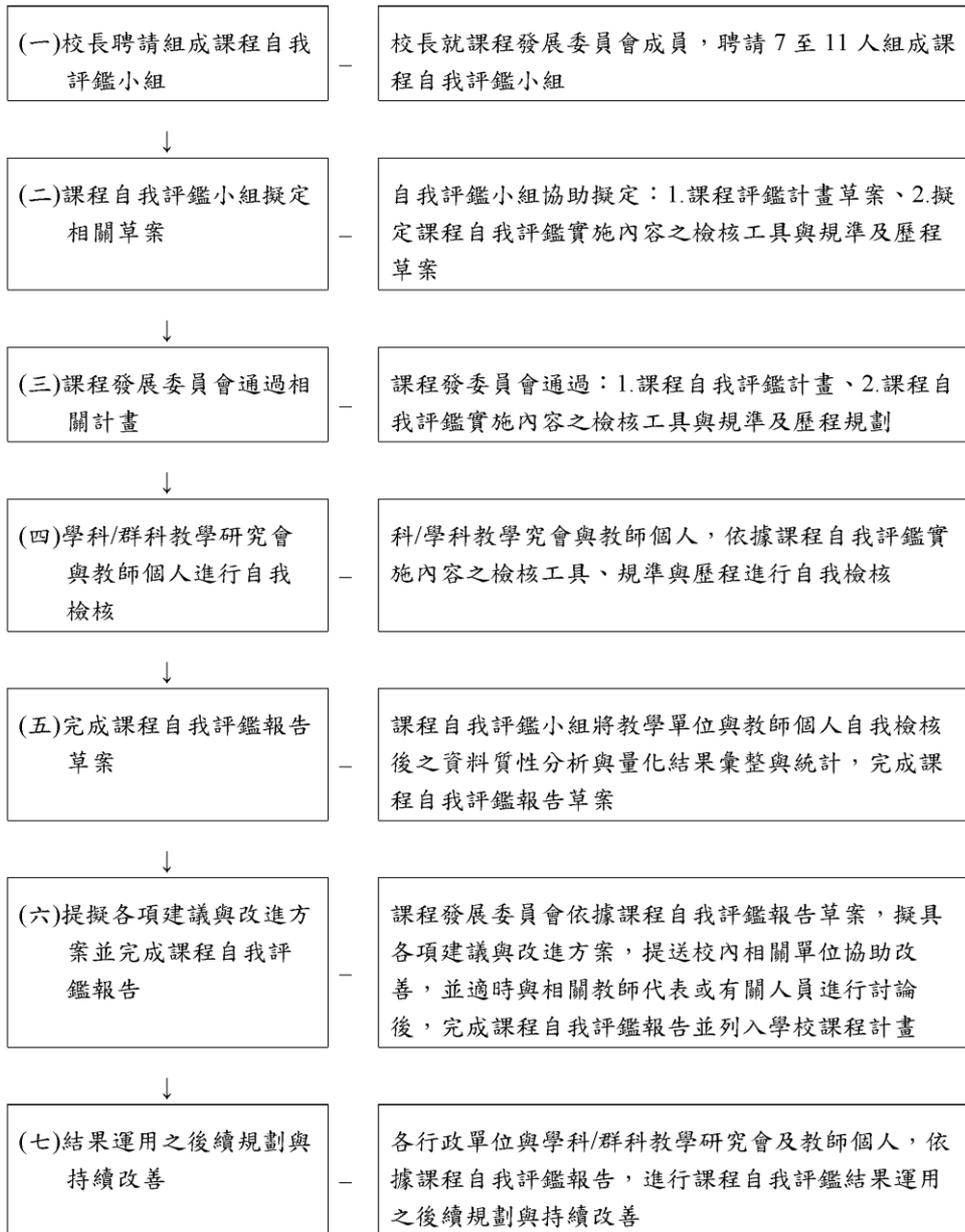
(一)課程發展委員會實施自我評鑑：

- 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-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、108學年度學校課程自我評鑑結果

新竹縣仰德高級中學進修部108學年度「課程評鑑」報告

一、資料取得與分析

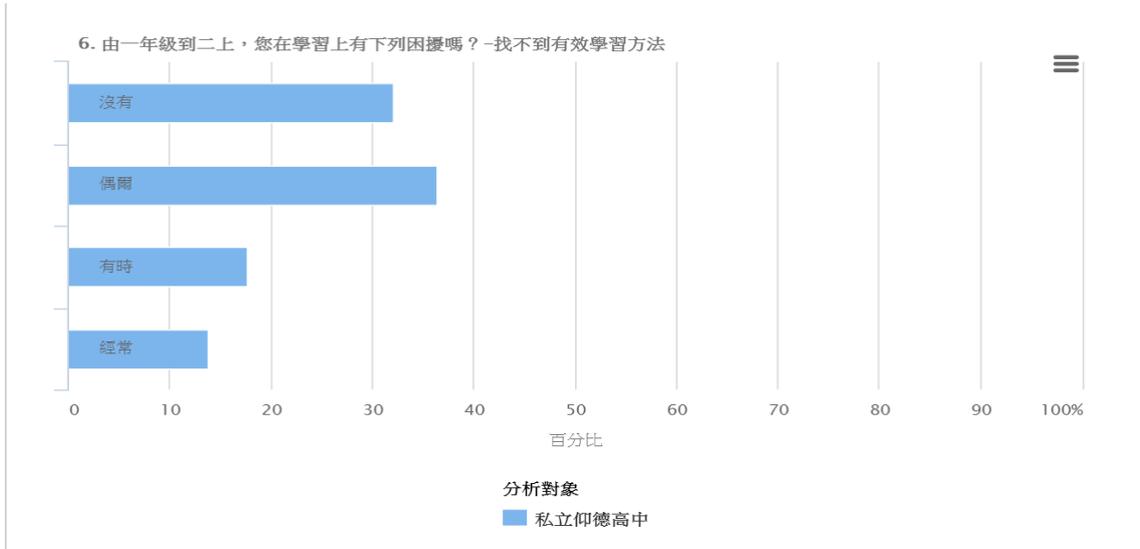
(一)資料取得

- 1.臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫。
- 2.本校課程發展委員會、各科教學研究會。
- 3.課程評鑑核心小組會議。
- 4.教師專業學習社群資料。
- 5.教師共備、觀、議課成果。

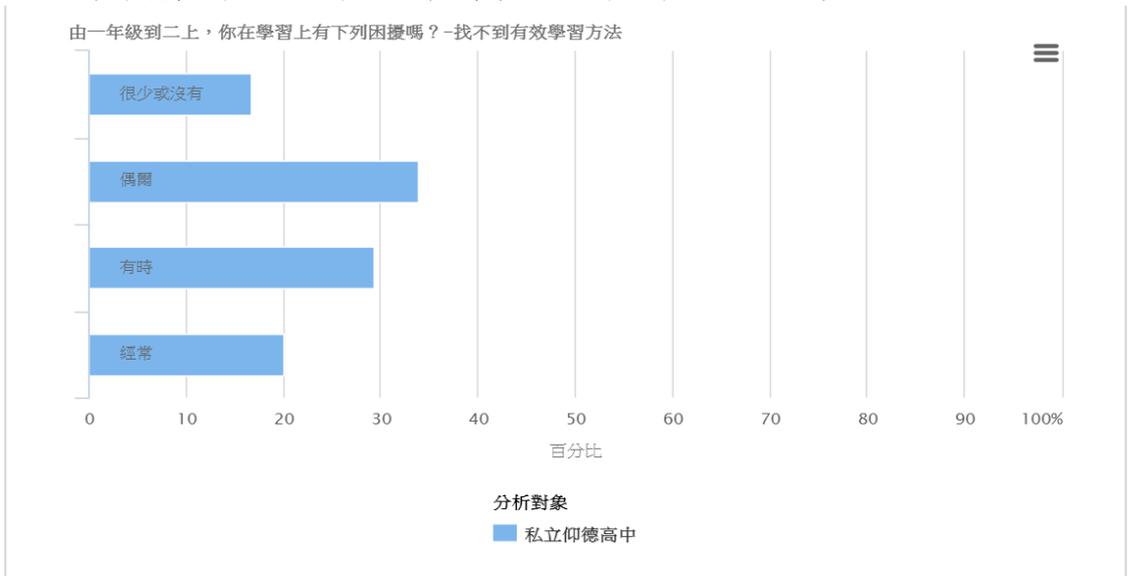
(二)資料分析

- 1.學生找不到有效學習方法

※106學年度(一年級到二年級上學期) (找不到有效學習方法14%)



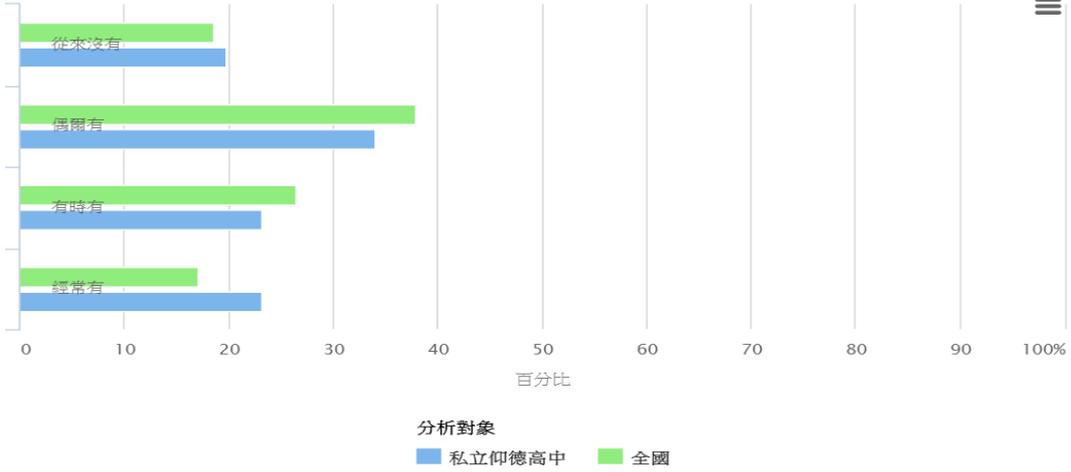
※107學年度(一年級到二年級上學期) (找不到有效學習方法20%)



- 2.學生上課想睡覺

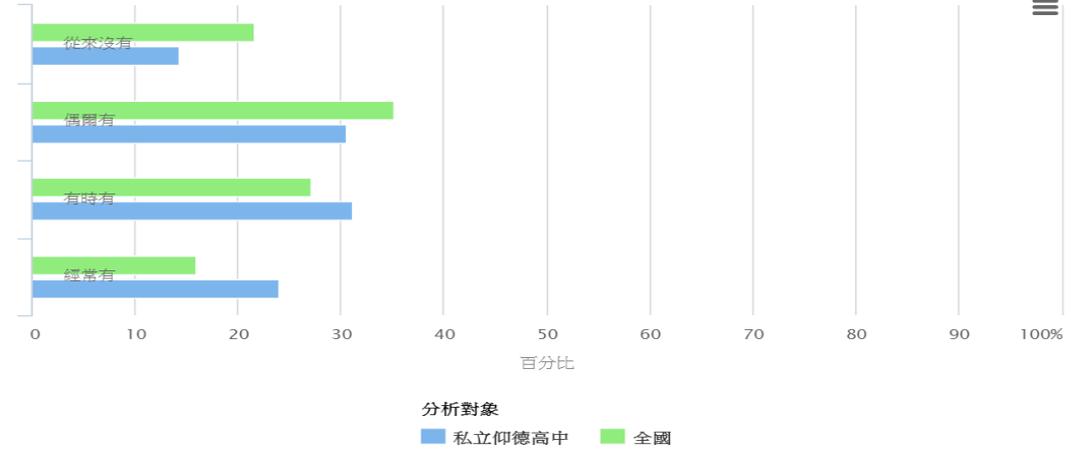
106學年度(一年級到二年級上學期) (上課想睡覺23%)

9. 由一年級到二上，您有下列經驗嗎？-上課時睡覺，發呆或做別的事



107學年度(一年級到二年級上學期) (上課想睡覺24%)

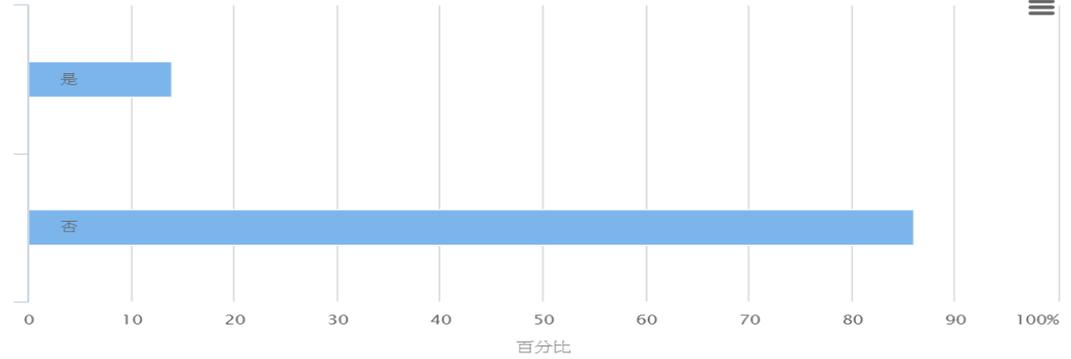
由一年級到二上，你有下列經驗嗎？-上課睡覺、發呆或做別的事



3. 想要轉科(一年級到二年級上學期)(14%)

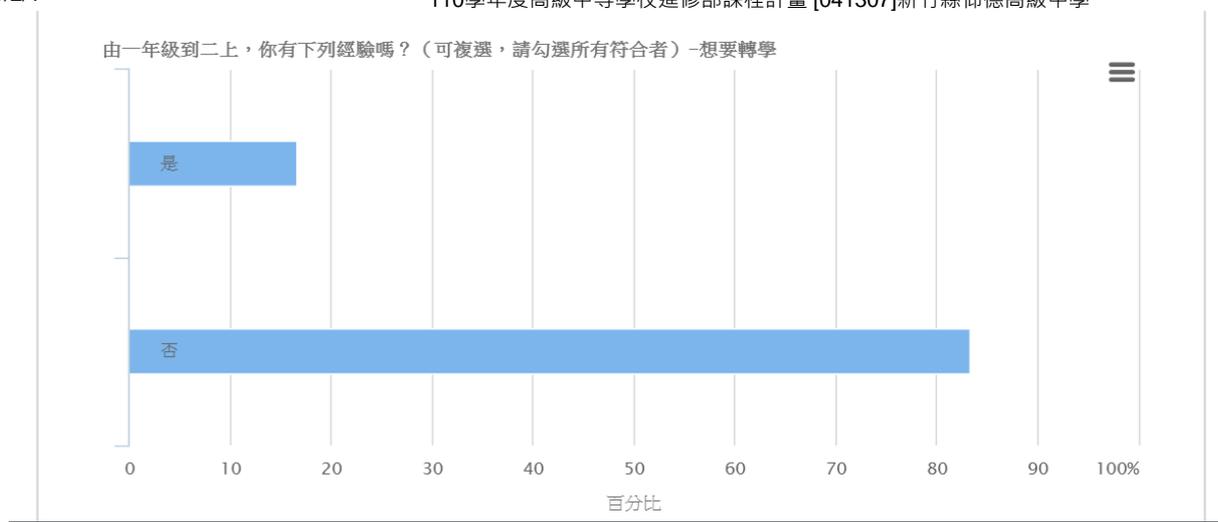
107學年度

由一年級到二上，你有下列經驗嗎？(可複選，請勾選所有符合者)-想要轉科轉組



4. 想要轉學(一年級到二年級上學期)(16%)

107學年度



二、改善意見蒐集

(一)會議資料

1.全民國防領域109年07月02日教學研究會提出：

採用多元評量方式：例如學習單、分組實作、隨堂抽問、術科測驗等，評量學生學習成效。

2.餐飲管理科109年07月03日教學研究會提出：

(1)學科多元評量使用方法如下：運用口語評量(含口試、口頭報告、晤談等)、檔案評量(分組學習紀錄、學習單)、差異化教學等方式協助程度落後學生。

(2)術科多元評量使用方法如下：運用實作評量(含成品製作、作業、鑑賞、態度)、檔案評量(學習日誌、分組學習紀錄、學習單)、差異化教學等方式進行。

3.數理領域109年07月07日教學研究會提出：

老師們利用課餘時間補救教學，讓學生補強數學進度。

4.體育領域109年07月07日教學研究會提出：

(1)落後學生輔以個別化教學。

(2)除技能學習之外，在輔以之能融入。

(3)於課程實施之中，委託較優之同儕輔以練習。

5.電子商務科109年07月10日教學研究會提出：

(1)學習落後者，由任課教師或導師自行安排志願性的課後免費輔導。

(2)課堂上實施小老師計畫，安排小老師給予指導與協助。

6.國文、社會領域109年07月15日教學研究會提出：

各科老師利用課餘時間進行補救教學。

(二)教師分享

1.「轉角遇見蘇格拉底」教師專業學習社群109年07月10日分享紀錄：

(1)透過共同備課與公開觀課，調整教學節奏。

(2)要提升對社會科的興趣，可從當前社會議題著手，讓課程與生活連結。

(3)善用多媒體教學，促使學生進行社會重大議題的思辯，進而學習。

2.「數理學思『答』」教師專業學習社群109年07月01日分享紀錄：

(1)班級授課進度做調整，每週至少空出一節課一程度微調，例如學習進度已達80%以上者可透過給予挑戰題自主強化學習，而進度50%者組成互助小組再複習已教授內容，其餘則由任課教師進行補救教學。

(2)老師們開學前，討論新學期的教學進度與備課。新學期並利用課餘時間補救教學，讓學生補強數學進度。

3.「英日情境對話」教師專業學習社群109年07月10日分享紀錄：

(1)討論新學期的教學進度與備課。

(2)要提升學生對英文的興趣，首先要使學生了解英文的重要性，並且透過影片、音樂、線上練習軟體、APP各方面加強接觸英文的機會，使英文融入生活。

(3)因應疫情，善用多媒體設備進行網路教學。

4.「食尚料理實務」教師專業學習社群109年07月10日分享紀錄：

(1)討論新學期的教學進度與備課。

(2)要提升學生對餐飲的興趣，可讓學生多多參與校內外競賽及各項餐會準備，提升其參與度和成就感。

5.「電商實務」教師專業學習社群109年07月03日分享紀錄：

(1)透過定期的公開觀課，讓老師檢討與改進教學方法。

(2)規劃多元選修課程，讓課程與時事相關，例如：雲端軟體，教學生學會GOOGLE應用；企業管理，學習

大數據分析，與創意行銷。

(3)因應疫情，學習視訊會議軟體，讓學生也可以在家學習與評量。

三、結論

(一)應用臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫「學生找不到有效學習方法」資料，及本校師長所提出的改善意見如下：

- 1.本校高二學生「學生找不到有效學習方法」，從106學年度的68%，到107學年度增加為82%。
- 2.本校師長提出之改善建議如表1所示：

表1改善「學生找不到有效學習方法」之作法

項目	改善作法
(一)修正學校課程計畫	<ol style="list-style-type: none"> 1.透過課程發展委員會討論，對於課程計畫書的規劃能夠考量學生背景知識，能夠由淺入深，由易而難，增加學生學習的意願與興趣。 2.透過教學研究會議討論，探討學生「學生找不到有效學習方法」的原因，然後找出具體可行的改善方法，改善「學生找不到有效學習方法」的做法。 3.餐飲管理科：透過會議討論，依學生性質，規劃所需之課程，了解學生，並透過課程諮詢引導學生適性發展。 4.電子商務科：透過多元選修課程，讓學生選擇想學的課程，也透過課諮師的協助，引導學生選擇適合自己的課程，對課程先有興趣再協助學生尋找適合學生的學習方法。
(二)改善學校課程實施條件及整體教學環境	<ol style="list-style-type: none"> 1.持續不斷增設及改善學校課程實施條件及整體教學環境，滿足學生學習的必要條件。 2.對於學生反映意見能夠及時處理，如未能及時處理之問題能夠階段性告知學生處理進度。 3.學校對於新增設的設備或設施，利用公開場合對師生作說明，具體說明學校對於改善整體教學環境的作為。 4.餐飲管理科：科內課程與教學設備符合應有的標準，透過補助款，逐一汰舊換新，提升教學環境。 5.電子商務科：學校課程與現在資訊科技相結合，除了學習電腦技能以外，也要學習資訊科技基本概念，讓學生從做中學。
(三)安排增廣、補救教學或學生學習輔導	<ol style="list-style-type: none"> 1.公告「教學大綱與教學進度表」，並列出課程基本資料及教學內容，作為學生選課參考，並讓學生可隨時查閱課程進度，以利課前預習、掌握課程進度與課堂要求，使學生瞭解整體課程內容，提高學習成效。 2.授課教師將「學習輔導」概念融入教學內容，於課程教學中強調良好學習態度、時間管理與未來職涯發展資訊等。 3.對於成績不及格或是學業成績為該班級後 25%的同學進行「補救教學」，除瞭解學生個別學習狀況外，並提供學生課餘之必要協助，以達個別化、適性化、尊重差異的學習輔導理想。
(四)激勵教師進行課程及教學創新	<ol style="list-style-type: none"> 1.邀請「專家、業師、科大師資」協助相關課程教材研發，強化教師教學知能，引領建構創新多元之適性教材、教法。 2.共同辦理「公開觀課」，教師於公開授課時，融入創新多元教學方法。

	<p>3.透過「公開觀課」歷程，由觀課教師進行回饋討論創新多元教學策略時施成效，活化教師教學內涵，提升教學品質。</p> <p>4.鼓勵教師參加校外「教學創新」研習活動，透過彼此相互學習、觀摩，吸收不同教學經驗，提升個人教學增能成效。</p>
(五)調整教材教法、回饋教師專業成長規劃	<p>1.訂定「教師專業學習社群」實施要點，提供各教師社群據以辦理各項專業成長活動。</p> <p>2.持續推動教師專業學習社群運作，「開啟社群教師對話與討論」，經由分享與鼓勵，達成教師共同成長的目標。</p> <p>3.透過教師專業學習社群，「辦理各領域研習活動」，強化教學技巧，提升各領域教學能力。</p>
(六)增進教師對課程品質之重視	<p>1.加強「上課巡堂」工作，了解教師教學狀況及學生學習成效。</p> <p>2.落實「公開觀課、議課、備課」等相關作為，增進教師對課程品質的重視。</p> <p>3.落實「學生輔導工作」，提升教育品質，追蹤學生學習狀況，及時給予協助或轉介輔導。</p>
(七)提升家長及學生對課程發展之理解	<p>1.邀請家長代表及學生代表參加學校「課程發展委員會」會議，共同討論各科課程規劃相關事宜，研討最適宜的校訂相關課程。</p> <p>2.邀請家長參加「親師座談會」，共同參予學校各校活動的綜合表現。</p> <p>3.邀請家長代表參加學校期初、期末「校務會議」，讓家長更清楚學校整體教學成效及各項活動的整體表現。</p>

(二)應用臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫「學生學生上課想睡覺」資料，及本校師長所提出的改善意見如下：

1.本校高二學生「學生學生上課想睡覺」，從106學年度的81%，到107學年度增加為85%。

2.本校師長提出之改善建議如表1所示：

表2改善「學生學生上課想睡覺」之作法

項目	改善作法
(一)修正學校課程計畫	<p>1.餐飲管理科：了解學生，從中了解學生面對的問題，進而協助改善上課睡覺的狀況，並與任課老師討論，適時調整教學內容。</p> <p>2.電子商務科：調整增加學生實作課程，讓學生從實作課程中，學習更多的技能。</p>
(二)改善學校課程實施條件及整體教學環境	<p>1.請各教學研究會針對教學設備不足部分提出申請，故障部分，請總務處盡速修護，讓整體教學能夠正常順利，滿足教師教學及學生學習的需求。</p> <p>2.餐飲管理科：教師可於課堂中補充課外時事，並增加課堂互動，透過雙向溝通讓學生不只有聽課也有參與，增加學生學習的興趣。</p> <p>3.電子商務科：老師多補充與時事相關的議題，並讓學生分組討論議題並發表，豐富教學內容，讓學生不只有聽課也有參與，增加學生學習的興趣。</p>
(三)安排增廣、補救教學或學生學習輔導	<p>1.公告「教學大綱與教學進度表」，並列出課程基本資料及教學內容，作為學生選課參考，並讓學生可隨時查閱課程進度，以利課前預習、掌握課程進度與課堂要求，使學生瞭解整體課程內容，提高學習成效。</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 授課教師將「學習輔導」概念融入教學內容，於課程教學中強調良好學習態度、時間管理與未來職涯發展資訊等。 對於成績不及格或是學業成績為該班級後 25%的同學進行「補救教學」，除瞭解學生個別學習狀況外，並提供學生課餘之必要協助，以達個別化、適性化、尊重差異的學習輔導理想。
(四)激勵教師進行課程及教學創新	<ol style="list-style-type: none"> 邀請「專家、業師、科大師資」協助相關課程教材研發，強化教師教學知能，引領建構創新多元之適性教材、教法。 透過「教師專業學習社群」，辦理各領域研習活動，強化教學技巧，提升各領域教學能力。 透過「公開觀課」歷程，由觀課教師進行回饋討論創新多元教學策略時施成效，活化教師教學內涵，提升教學品質。 適時導入「學思達」教學模式，讓同學參予更多的問題討論，專注於討論學習。 鼓勵教師積極參與「校外教學創新研習」，透過相互交流學習，提升教學創新的具體效益。
(五)調整教材教法、回饋教師專業成長規劃	<ol style="list-style-type: none"> 共同辦理「公開觀課」，教師於公開授課時，融入創新多元教學方法。 持續推動「教師專業學習社群」運作，開啟社群教師對話與討論，經由分享與鼓勵，達成教師共同成長的目標。 採取「走動式」教學方式，讓教師能夠關注每一位同學的學習狀態。
(六)增進教師對課程品質之重視	<ol style="list-style-type: none"> 加強「課間巡堂」工作，了解教師教學狀況及學生學習成效。 落實「公開觀課、議課、備課」等相關作為，增進教師對課程品質的重視。 落實「學生輔導工作」，提升教育品質，追蹤學生學習狀況，及時給予協助或轉介輔導。
(七)提升家長及學生對課程發展之理解	<ol style="list-style-type: none"> 邀請家長代表及學生代表參加學校「課程發展委員會」會議，共同討論各科課程規劃相關事宜，研討最適宜的校訂相關課程。 邀請家長參加「親師座談會」，共同參予學校各校活動的綜合表現。 邀請家長代表參加學校期初、期末「校務會議」，讓家長更清楚學校整體教學成效及各項活動的整體表現。 運用「家長聯繫單」，主動讓學生家長知悉學生在校學習情形，共同支持與輔導學生整體學習狀況。

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

□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新竹縣仰德高級中學 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	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：選修			
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：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		
	第一學年	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。			
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	7		
(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	7		
(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	7		
(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。	7		
(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	8		

	3. 健身器材使用教學及訓練方式	
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	1. 暖身足夠以免受傷。 2. 先備知識教導完畢。	

表 11-2-2-2新竹縣仰德高級中學 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	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：選修			
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		
	第二學年 第三學年	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。			
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		
(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		
(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		
(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		
(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		
(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	9		
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。

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1新竹縣仰德高級中學 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	必修			
	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	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. 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。			
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		
(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		
(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		
(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		
(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		
(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		
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。(3)加強實例的介紹，使教學活潑化。(4)使			

	用錄影帶或多媒體教學，以利課室教學帶入真實世界。
教學注意事項	1.教學方法 (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。(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。(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。(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。2.教學相關配合事項 (1)安排電子商務專業組織之現場參觀與訪談。(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。

表 11-2-3-2新竹縣仰德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	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	品格力、學習力			
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)	讓修習同學瞭解及學習：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	9		
(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		
(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		
(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		
(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		
(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		
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新竹縣仰德高級中學 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			
	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	品格力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	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	6		
(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	6		
(三)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	6		
(四)食物分類	1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	6		
(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	6		
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 11-2-3-4新竹縣仰德高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	International etiquette		
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	品格力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 具備國際化一般知識及規範。 2. 培養學生正確的學習態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)服飾禮儀	1. 穿著的基本原則 2. 男女服飾 3. 個人體型和服飾色彩的搭配及修飾 4. 儀容與儀態	6		
(二)居住禮儀	1. 平日居家 2. 受邀住宿 3. 旅館投宿	4		
(三)說話禮儀	1. 說話與聆聽的原則 2. 演說技巧 3. 合宜的姿體語言 4. 電話禮儀	4		
(四)宴客禮儀	1. 宴客 2. 餐飲禮儀	6		
(五)交通禮儀	1. 行走 2. 搭乘交通工具	4		
(六)社交禮儀	1. 介紹與握手 2. 名片的使用 3. 拜訪與送禮 4. 書卡傳真電子郵件的應用	4		
(七)休閒活動禮儀	1. 觀賞電影及舞臺表演 2. 參觀展覽館及宗教場所 3. 運動比賽	4		
(八)各國文化禮俗	1. 各國文化禮俗特色 2. 各國禁忌	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. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。			

表 11-2-3-5新竹縣仰德高級中學 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			
	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	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。

表 11-2-3-6新竹縣仰德高級中學 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	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	競爭力、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. 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。			
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		
(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		
(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	8		
(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	8		

(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	8	
(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	8	
(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	8	
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。		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1新竹縣仰德高級中學 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			
	單科：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	餐飲管理科	資料處理科		
	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			
	單科：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			
	6			
	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)	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	3		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	9		
(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	9		
(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	9		
(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	9		
(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、炙燒鮪魚生魚片、鮪魚生魚片、四種魚綜合生魚片	9		
(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	9		

(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	9
(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	9
(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	9
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 11-2-4-3新竹縣仰德高級中學 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			
	單科：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			
	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. 檔案管理 2. 工作表設定 3. 儲存格定義	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
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 11-2-4-4新竹縣仰德高級中學 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			
	單科：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			
	6			
	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)基本操作能力	1. 影像格式設定 2. 檢視影像內容 3. 面板工具 4. 工具列使用說明	9		
(二)選取工具與選取區操作能力	1. 標準選取工具 2. 套索工具使用 3. 魔術棒工具使用	9		
(三)影像物件編輯操作能力	1. 變形工具使用 2. 選取區轉換成物件 3. 基底影像設定 4. 物件內容啟動 5. 物件繪圖橡皮擦	9		
(四)繪圖、仿製與編輯	1. 繪圖工具與仿製工具的使用。 2. 影像特效的製作	9		
(五)路徑物件與文字物件	1. 文字設定 2. 路徑設定與調整	9		
(六)影像特效與改善	1. 陰影設定 2. 各種特效設定	9		
(七)百寶箱操作能力	1. 創意影像範本之應用。 2. 百寶箱各類特效使用 3. 圖庫使用	9		
(八)WEB設計	1. 運用網頁方面之運用。 2. 元件、背景、按鈕設計師運用	9		
(九)工具基本應用能力	1. 燭火搖曳設計 2. 紀念郵票設計 3. 煙火製作	9		
(十)影像編修能力	1. 修圖 2. 影像合成	9		
(十一)繪圖進階設計	1. 吉祥物設計 2. 音樂撥放器設計	9		

(十二)設計應用能力	1. 創意海報實作 2. 名片創作 3. 廣告文宣創作	9
合 計		108
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 11-2-4-5新竹縣仰德高級中學 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			
	單科：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、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	9		
(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	9		
(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	9		
(五)簡報設定-投影片多媒果效果設定	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	9		
(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	9		
(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	9		
(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	9		

(十一)綜合運用-1	1. 簡報製作文宣 2. 簡報製作海報	9
(十二)綜合運用-2	1. 簡報製作動畫 2. 簡報製作影片	9
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 11-2-4-6新竹縣仰德高級中學 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			
	單科：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			
	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	9		
(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		
(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		
(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		
(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	
(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	
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. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

表 11-2-4-7新竹縣仰德高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒料理		
	英文名稱	Teppanyaki		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	1. 學習製作鐵板燒的技巧，包括刀功、用鏟技巧及處理不同食材的方法等。2. 了解各類食材特性並能正確選擇各類食材。3. 熟練各項基礎料理(醬汁之運用)。4. 熟知基本烹調法(火候之控制)。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 鐵板燒辛香料認識使用	課程能力指標簡介、小組分組、認識辛香料	5		
(二) 食材乳製品及雜貨介紹	食材乾貨介紹	6		
(三) 基本烹調法之講解	介紹烹調方法	6		
(四) 刀工練習	切割示範、練習	6		
(五) 醬汁製作	泰式酸辣醬、原味辣椒醬、關東煮沾醬、原味沙茶醬、蚵仔煎醬、麻辣湯底、照燒醬、糖醋醬、，湖南老虎醬、五味醬、特味辣椒醬、川味麻辣醬等常用醬汁。	7		
(六) 前菜製作	蕃茄火腿起司蛋捲、原味明蝦佐鮮滋汁、凱薩沙拉、炒時蔬、炒三鮮、英式水波蛋等菜餚製作。	7		
(七) 主菜-肉類料理	義大利米蘭豬排、美式烤肋排、漢堡三鮮菜、鋁袋海陸包、藍帶豬排、義式麵食、煎香草牛肋排、野菇雞肉燉飯	7		
(八) 常見家常料理	香煎鯛魚排、義式蕃茄鯛魚排、鐵板豆腐、快炒高麗菜等菜餚製作。	7		
(九) 湯類	法式洋蔥湯、奶油玉米湯、菠菜蛤蜊湯、海鮮湯等湯品製作	7		
(十) 海鮮類	香煎鯛魚排、義式蕃茄鯛魚排、香煎干貝、鳳尾大蝦、魚下巴、和風薄鹽鯖魚、深海厚切鱈魚、時令鮮魚等魚類製作	7		
(十一) 套餐組合	肋眼牛排+蝦仁炒蛋、神戶牛排+蚵仔+鱈魚、牛小排+鐵板花枝、香煎雞排+多利魚	7		
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	訪問參考書籍 教師自編教材			
教學注意事項	分組練習實作			

表 11-2-4-8新竹縣仰德高級中學 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	Pastry		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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 (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. 大理石蛋糕之烤焙技巧 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. 海綿蛋糕之烤焙技巧 3. 布丁脫模的技巧	8		
(八) 模擬考	1. 麵包產品術科模擬考	8		

	2. 西點蛋糕產品術科模擬考		
(九)乙級西點蛋糕、麵包	1. 了解乙級題型產品 2. 了解烘焙損耗之計算 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. 了解烘焙技巧	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 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	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 11-2-4-9新竹縣仰德高級中學 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			
	單科：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			
	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	8		
(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		
(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		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		

(九)word綜合運用	1.履歷表製作 2.個人自傳製作 3.名片設計 4.宣傳單製作	8
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 11-2-4-10新竹縣仰德高級中學 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	選修			
	單科：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			
	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	4		
(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		
(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		
(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		
(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		
(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
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	

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)