

備查文號：
中華民國111年3月21日臺教授國字第1110036116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

技術型課程計畫

本校110年10月29日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年3月23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. 商業與管理群:電子商務科 2. 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、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 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、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
- 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
- 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
- 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
- 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
- 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
- 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
- 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

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	89	3	76	3	76	8	241
	家政群	時尚造型科	1	43	1	24	1	29	3	96
	餐旅群	餐飲管理科	3	105	3	95	3	89	9	289
	服務群	綜合職能科	1	7	1	12	1	13	3	32
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40	1	34	1	35	3	109
	餐旅群	餐飲管理科	2	64	2	44	2	49	6	157
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	43	1	30	1	34	3	107
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	2	63	1	29	1	37	4	129

二、核定科班一覽表

表 2-2 111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
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	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

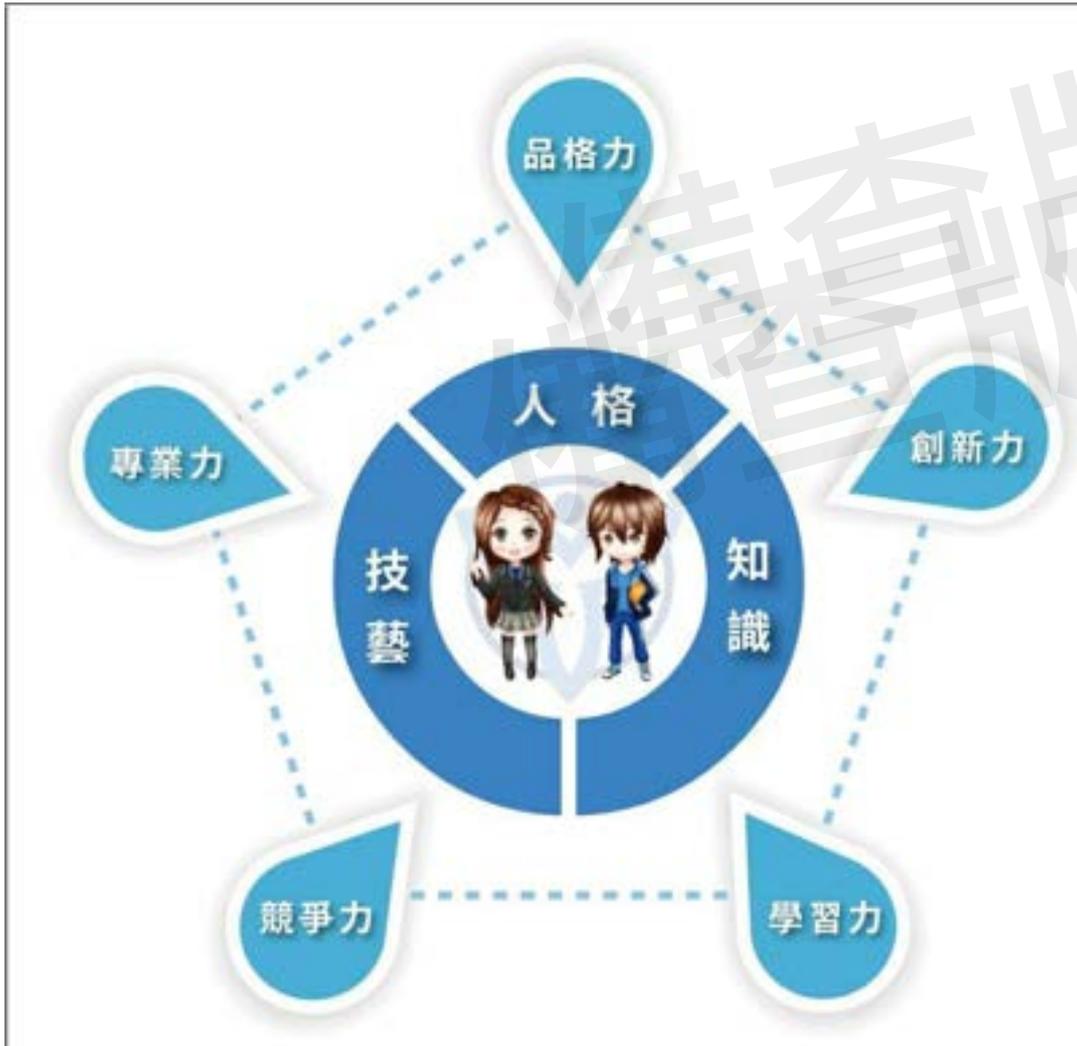
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

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。

110學年度第1次課程發展委員會會議紀錄

權 號：
保存年限：

簽 於 教務處 110年11月01日

主旨：陳本校 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議紀錄，請核示。

說明：

- 一、本校 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議已於 110 年 10 月 29 日下午 13 時在餐飲大樓西餐廳完成，參加人員為本校行政代表、教師代表及專家學者、產業代表、學生代表、家長會代表共同參加。
- 二、本次會議紀錄如附件一、簽到簿如附件二、照片如附件三。

擬辦：奉鈞長核示後，廢續辦理相關活動。

承辦人	會辦單位	決行
<p>蔡美哉盛文 110/10/5</p> <p>陳坤賢 110-11-1</p>	<p>實習處建教組</p> <p>鍾佳靜 110-11-1</p> <p>輔導處輔導組 范文玲代</p> <p>進修部教務組</p> <p>劉喜年 110-11-1</p> <p>姚訪蓉</p>	<p>校長甘能賓</p>

新竹縣仰德高級中學 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議記錄

壹、時 間：中華民國 110 年 10 月 29 日（星期五）下午 13 時 00 分。

貳、地 點：餐飲大樓西餐廳。

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 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議，首先要感謝本校課程諮詢委員張國保教授及鍾政達執行長能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，相信經由大家的參與與討論，本校 111 學年的課程計畫書內容一定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)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 110 學年度學生學習檔案的建置，至目前為止學校已經完成 13 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 110 年 11 月 27 日「親職教育活動」中向全校家長說明學習歷程檔案的相關事項。

案由一：本校 111 學年度「技術型」、「實用技能學程」、「建教合作班」、「進修部」、「綜合職能科」課程計畫書增加部定必修「本土語文/臺灣手語」2 學分案，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。
- 三、依據 110 年 3 月 15 日教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

討論：

- 一、依據國家語言法及教育部依據 110 年 2 月教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱規定，部定必修需開設「本土語文/臺灣

手語」2學分。

二、為考量部定必修課程能夠在二年級前完成授課，建議「本土語文/臺灣手語」2學分，分別於二年級上、下學期各開設1學分。

決議：照案通過。

案由二：本校 111 學年度「技術型」、「實用技能學程」校訂必修一般科目「日文」課調整授課時段案，請討論。

說明：

本校技術型、實用技能學程每學年度校訂必修均排定「日文」課2學分，同時安排於二年級上學期授課，但因目前學校日文課由二位合格日文教師實施授課，常造成該位老師下學期基本鐘點時數不足，需重新調整授課班級，常造成排課上的困擾及授課班級不能全三年授課連貫。

討論：

建議將校訂必修「日文」課2學分，調整為二年級上、下學期各1學分，則課程上的安排也能夠較為順暢，同時不會影響授課教師的安排。

決議：照案通過。

案由三：本校 111 學年度「技術型」課程計畫書-電子商務科「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

說明：

電子商務科為因應課程及學生多元學習需要，於校訂選修「實習科目」二年級上學期增加「簡報製作」2學分，三年級上學期增加「動畫製作」2學分，提供學生多元選修的選擇性，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

討論：

依教育部課程規劃規定校訂選修可以開設 1.2 倍-1.5 倍的學分數提供學生多元選擇，電子商務科於校訂選修「實習科目」增加 4 個學分數，符合實習科目開設至少 45 學分的規定。

決議：照案通過。

案由四：本校 111 學年度「技術型」課程計畫書-餐飲管理科「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

說明：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」的「飲料與吧台管理」調整為「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」，另外增加「菜單設計」；(3)於「校訂選修」「實習科目」增加「團膳製備」，提供學生多元選修的選擇性，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

討論：

依教育部課程規劃規定校訂選修可以開設 1.2 倍~1.5 倍的學分數提供學生多元選擇，餐飲管理科於校訂選修「專業科目」增加「菜單設計」2 個學分數，校訂選修「實習科目」增加「團膳製備」6 學分，符合實習科目開設至少 45 學分的規定。

決議：照案通過。

案由五：本校 111 學年度「實用技能學程」課程計畫書-餐飲技術科「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

說明：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」的「飲料與吧台管理」調整為「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」；(3)於「校訂選修」「實習科目」的「韓式裱花裝飾」調整為「蛋糕裝飾」，「3D 造型立體拉花」調整為「3D 造型立體雕花」，另外增加「團膳製備」，提供學生多元選修的選擇性，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

討論：

依教育部課程規劃規定校訂選修可以開設 1.2 倍~1.5 倍的學分數提供學生多元選擇，餐飲管理科於校訂選修「專業科目」增加「菜單設計」2 個學分數，「校訂選修」「實習科目」增加「團膳製備」6 學分，符合實習科目開設至少 45 學分的規定。

決議：照案通過。

案由六：本校 111 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)階梯式建教合作班：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」增加「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」，另外在二年級上、下學期各增加 2 學分的「餐旅服務進階」；(3)於「校訂選修」「實習科目」將「西餐烹調實習進階」改為「廚務管理」，「窯烤手作實務」改為「團膳製備」，「咖啡拉花創作」改為「餐飲資訊系統」，「韓式裱花裝飾」改為「人力資源管理」，提供建教學生更多職場的實務需求，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

(二)輪調式建教合作班：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」增加「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」，另外在二年級上、下學期各增加 2 學分的「餐旅服務

進階」；(3)於「校訂選修」實習科目將「窯烤手作實務」改為「團膳製備」、「咖啡拉花創作」改為「餐飲資訊系統」、「韓式裱花裝飾」改為「人力資源管理」，提供建教學生更多職場的實務需求，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

討論：

階梯式建教合作班與輪調式建教合作班課程教學科目與學分(節)數表調整均不影響開課及課程安排，同時將實務課程融入教學現場，有利於學生進入建教廠家的適應狀況。

決議：照案通過。

案由七：本校 111 學年度「綜合職能科」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。
- 三、依據 110 年 2 月教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱規定，部定必修需開設「本土語言/臺灣手語」2 學分。

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。
- 三、開設「本土語言/臺灣手語」2 學分，刪除歷史科目。
- 四、烘焙實習更改為物品整理實習，增加學生實習就業機會。
- 五、健康與體育領域：健康與護理於第一學年開設 2 學分，分別於一上及一下開設 1 學分；考量每學期 35 節而調整英語文一上及一下各 1 學分而二上及二下各 2 學分，且符合服務群課程一般科開設之學年、學期及學分數。

決議：照案通過。

案由八：本校「進修部」111 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：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，於「校訂選修」專業科目高三下學期 2 學分的「食物學」調整為「餐飲行銷」、高三下學期 2 學分

「國際禮儀」調整為「宴會管理」，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

決議：照案通過。

案由九：本校 111 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 110 學年度相同。

決議：照案通過。

案由十：本校 111 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」。
- 三、依據 110 年 3 月 15 日教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

討論：

- 一、依據 110 年 3 月 15 日教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱，彈性課程時數可以調整為 4-12 節。
- 二、技術型高中課程安排以專業課目及實習科目為主，因部定課程增加本土語文/臺灣手語 2 學分，建議 111 學年度彈性課程由 6 節課調整為 4 節課。
- 三、為考量本校學生屬性及學習整體安排，建議將本校正規班、實用技能班彈性課程規劃於高三上、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。

案由十一：本校 111 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。

案由十二：本校 111 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，因而陸續推展「寵物美容特色課程」、「僑生專班」等，期望能在未來少子化劇烈的變動中創造出「藍海策略」，讓仰德高中學生人數能夠持續增長。

感謝各位同仁的努力，讓本校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，甚至多項專長，對於高中畢業後升學的選擇或就業的規劃，均能創造有利的契機，未來更可以成為各領域的專業人士或傑出人才。

六、散會：14 時 20 分。

仰德高級中學110學年度第1次課程發展委員會會議簽到簿

一、時間：110年10月29日(五)下午13時00分

二、地點：西餐廳

三、主持人：甘能賓 校長

四、出席人員：如簽到簿

代表屬性	職務	姓名	所屬學科	課程專業	簽名
	校長(主任委員)	甘能賓	汽車學科	汽車科	甘能賓
行政代表	教務主任	陳坤賓	數學學科	數學科	陳坤賓
	學務主任	劉勇志	電子商務學科	商業經營科	劉勇志
	總務主任	李仁森	汽車學科	汽車科	李仁森
	實習主任	黃顯晴	餐飲學科	餐飲管理科	合假
	輔導主任	范文玲	特教學科	數學科	范文玲
	進修部主任	姚詩慧	電子商務學科	商業經營科	姚詩慧
	進修部教務組長	劉喜年	語文學科	國文科	劉喜年
	教學組長	戴盛文	社會學科	公民與社會科	戴盛文
教師代表	電子商務科主任	許立佳	電子商務學科	電子商務科	許立佳
	餐飲管理科主任	黃暄雯	餐飲學科	餐飲管理科	黃暄雯
	時尚造型科主任	蔡昱靜	時尚造型學科	時尚造型科	蔡昱靜
	資訊科技領域教師	鍾佳靜	電子商務學科	電子商務科	鍾佳靜
	英、日文科教師	陳傳珍	語文學科	英文科	陳傳珍
	數理科教師	柳宜莖	自然學科	自然科	柳宜莖
	國文、社會科	吳華德	語文學科	國文科	吳華德
	全民國防科	簡文俊	全民國防學科	全民國防科	簡文俊
	綜合職能科	龍筱宜	綜合職能科	特殊教育科	龍筱宜
	特殊需求領域教師	陳翠燕	數學學科	數學科	陳翠燕
	各年級導師代表-高一	王鈞台	電子商務學科	商業經營科	合假
	各年級導師代表-高二	馮書豪	餐飲管理學科	餐飲管理科	馮書豪
	各年級導師代表-高三	方建森	體育學科	體育科	方建森
	教師組織代表	周吉如	語文學科	國文科	周吉如
專家學者	諮詢委員	張國保		銘傳大學教授	張國保
產業代表	諮詢委員	鍾政達		奔放數位學院 執行長	鍾政達
學生代表	班聯會代表	黎竹如			黎竹如
家長委員代表	家長代表	洪若序			洪若序

新竹縣仰德高級中學 110 學年度第 1 次課程發展委員會活動照片

		
時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導	時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導	時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導
		
時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導	時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導	時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導
		
時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導	時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導	時間：110年10月29日 下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像					
				品格力	學習力	競爭力	創新力	專業力	
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 指導學生形音義的習得。 2. 培養學生文學與生命的交會。 3. 提升學生閱讀表達之興趣與能力。 4. 藉由範文學習，經典之研讀，尊重多元精神，啟發反思能力。 5. 指導學生熟習應用文之格式與寫法，以應實際生活與職業需求。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 指導學生對形音義的理解與應用。 2. 透過文章的了解，使學生習得文學與生命教育的內涵。 3. 指導學生運用修辭技巧，使文章更優美。 4. 培養學生於日常生活中，進行自我反思、揚勵己身並能分享經驗共同討論。 5. 指導學生撰寫自傳及履歷表。 	●	●				
	英語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培養學生英文基本素養，具備基本英文知能。 2. 培養以英語文進行邏輯思考、分析、判斷。 3. 建立有效英語文學習方法，提升自學能力。 4. 促進對多元文化的了解與尊重。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養學生相關職場所需溝通表達能力與禮貌。 2. 增進學生英語文的聽、說、讀、寫能力。 3. 增進學生使用英文溝通生活化的能力。 4. 培養學生國際視野與全球永續發展的世界觀。 		●	○		○	
	閩南語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。 2. 培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 3. 透過閩南語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化。 4. 透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 5. 透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解閩南語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 2. 具備運用閩南語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 3. 具備運用閩南語文的積極態度，並關注公共議題、主動參與社會活動，關懷自然生態和人類永續發展，實現知善、樂善與行善的美德。 4. 具備運用閩南語文建立良好的人際關係，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。 5. 運用閩南語文建立自我文化認同與多元文化觀，並能思考本土化與國際化的關聯，以之分析國際情勢、了解全球議題。 		●	●		○	●
	客語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培養學習客家語文的興趣，認識客家歷史與文化。 2. 具備客家語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。 3. 增進在日常生活中使用客家語文思考和解決問題的能力。 4. 養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 5. 透過學習客家語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解客家語文特質與傳承意義，進而肯定自我價值，努力自我精進，規劃個人生涯，追求美善與幸福的人生。 2. 具備運用客家語文表情達意的能力，能善用客家語言，以同理心進行人際溝通與互動。 3. 具備運用客家語文思考道德與公共議題的素養，培養良好品德與社會責任感，並能主動參與環境保育與社會公共事務。 4. 應用客家語文知識傳達友善情懷，包容多元意見，建立良好人際關係，培養溝通協調、團隊合作以及社會參與的能力。 5. 體認客家文化的價值，順應時代脈動與社會發展，主動關心全球文化議題，思考本土化與國際化的關聯，建立多元文化觀，具備宏觀的國際視野。 	●	●	●			●
	原住民族語文-泰雅語	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 啟發學習原住民族語文的興趣。 2. 習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。 3. 強化原住民族語文涵養與族群認同。 4. 傳承原住民族智慧及文化創新之素養。 5. 培養多語言知能與多元文化視野。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能以原住民族文化主體性的觀點，積極拓展學習或使用族語的場域，自我精進族語的溝通能力，具備實踐生命價值的的能力與熱忱，進而樂於傳承民族文化。 2. 養成以族語學習新知及表達意見的習慣，並達成在生活與工作中能以族語溝通自身的經驗、思想、價值，發揚語言文化。 3. 能使用族語與他人溝通，認知社會群體生活之重要性，傳達友善的情懷，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。 4. 能將資訊科技與各類媒體所提供的素材，進行整合資訊的能力，激發省思及批判的素養能力，拓展族語學習的動機與管道，深化族語的學習。 5. 具備國際視野及地球村觀念，深入探討不同族群、性別等社會議題，進而關注國際情勢，並尊重生命與全球的永續發展，以強化因應未來社會變遷發展的能力。 	●	●		○	●	
	閩東語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 啟發學習閩東語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。 2. 培養閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 3. 透過閩東語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化。 4. 透過閩東語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 5. 透過閩東語文進行多元文化思考，以增進國際視野。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解閩東語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 2. 具備運用閩東語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 3. 具備運用閩南語文的積極態度，並關注公共議題、主動參與社會活動，關懷自然生態和人類永續發展，實現知善、樂善與行善的美德。 4. 具備運用閩南語文建立良好的人際關係，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。 5. 運用閩南語文建立自我文化認同與多元文化觀，並能思考本土化與國際化的關聯，以之分析國際情勢、了解全球議題。 		●	●		○	●
	臺灣手語	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 啟發學習臺灣手語的興趣。 2. 培養臺灣手語理解、表達及溝通互動的能力。 3. 增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 4. 運用不同語言與文化的視角進行思辨。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 啟發學習臺灣手語的興趣，擴大學習領域。 2. 培養臺灣手語理解、表達及溝通互動的能力，培養第二專長。 3. 增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 4. 運用不同語言與文化的視角進行思辨。 	●	●			○	●
	數學領域	數學(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識。 2. 培養學生識圖、基本演算與解決問題的能力。 3. 進行邏輯思考、分析、判斷處理生活中與數學相關之問題整理，以應用於解決餐飲科計算問題及時尚科未來工作領域內實務問題及傳遞科學知識之能力。 4. 增強學生基礎應用能力，以培養學生未來對業、繼續進修、自我發展的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 指導學生能利用所學解決生活中所遇相關問題。 2. 啟發學生對數學的興趣，並培養科學知識閱讀與探究能力。 3. 培養學生邏輯思考、分析、判斷事情的對與錯，解決處理生活中問題，配合時尚科舞台展演之角度計算，加強學生的概念與熟練度。 4. 根據數據統計數據，培養學生對於社會的關懷，產生責任感。 5. 培養學生運用所學數學計算方式、邏輯思考方式運用於時尚科相關專業科目及實習科目相關作業(消毒液稀釋)調配比率、(美容造型素描、美顏)設計圖比率公式的運算。 	●	●		○	●
數學		<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生的 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 指導學生能利用所學解決生活中所遇相關問題。 2. 啟發學生對數學的興趣，並培養科學知識閱讀與探究能力。 	●	●		○	●	

社會領域	(B)	基本數學知識。 2.培養學生識圖、基本演算與解決問題的能力。 3.進行邏輯思考、分析、判斷處理生活中與數學相關之問題整理並傳遞科學知識之能力，訓練學生運用於計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及資訊應用領域內實務問題。 4.增強學生基礎應用能力，以培養學生未來創業、繼續進修、自我發展的能力。	3.培養學生邏輯思考、分析、判斷事情的對與錯，解決處理生活中問題，加深學生基礎四則運算能力。 4.根據數學統計數據，培養學生對於社會的關懷，產生責任感。 5.培養學生運用所學數學計算方式、邏輯思考方式運用於餐飲科、電商科專業科目及實習科目相關作業(烘焙、飲調)係數比率計算、(會計學、經濟學)商業公式的運算。	●	○	●		○
	歷史	【總綱之教學目標】 1.培養學生歷史基本素養，具備基本歷史知能。 2.對歷史進行邏輯思考、分析與批判。 3.透過歷史學習對多元文化的理解與尊重。	1.教導學生省思歷史發展，嘗試以不同角度分析並批判。 2.指導學生認識各國歷史，知悉並學習尊重不同的文化，以利跨國就業。 3.連結本土與國外的歷史發展，培養學生國際觀。 4.培養學生社會關懷，產生個人對社會的責任感。 5.培養學生能夠將臺灣歷史、文化、產業特色融入到專業科目與實習科目，發展具有臺灣在地特色的飲食文化、時尚文化、電商文化。	●	●		●	○
	地理	【總綱之教學目標】 1.培養學生地理基本素養，具備基本地理知能。 2.瞭解各級產業的發展，培養宏觀的產業生態。 3.透過地理對全球化與在地化進行思索。	1.培養學生地理技能，並能運用在實際生活中。 2.指導學生了解各級產業特色，同時思索未來的就業規劃。 3.指導學生知悉全球化與在地化的重要性，在跨國工作時有所助益。 4.培養學生國際視野與全球永續發展的世界觀。 5.培養餐飲科、時尚科、電商科學生如何運用臺灣現有資源，拓展未來可以成為全球關注的餐飲、時尚、電商明日之星。	●	●			●
自然科學領域	公民與社會	【總綱之教學目標】 1.培養學生對自我人格形成的了解。 2.培養性別平等的概念，落實性別平權。 3.了解身為本國國民的權利與義務。 4.培養成為世界公民的素養，尊重多元文化。	1.指導學生了解自我形成之相關理論，使學生更了解自己，以利生涯規劃。 2.指導學生了解社會所遇到的性別刻板印象與歧視，並導正對性別的錯誤觀念。 3.建立學生對本國國民的認同，落實身為公民應盡的責任。 4.培養學生對於世界的關懷，產生對人類社會的責任感，增進國際觀。	●	●	○		○
	化學(B)	【總綱之教學目標】 1.具備基本科學素養，能分析並處理生活中與科學相關之問題。 2.具備自行閱讀、整理並傳遞科學知識之能力。 3.培養愛護環境、靈活彈性的心靈。	1.指導學生利用所學解決生活中所遇相關難題。 2.啟發學生對化學的興趣，並培養科學知識閱讀與探究能力。 3.指導學生認識化學相關產業，以啟發生涯規劃。 4.培養學生對於環境、自然與社會的責任感。 5.建立職科(餐飲、時尚、電商)學生對於化學原料、產品及危害性有更多的認識與了解，避免誤用或超用損及顧客及自身的健康。	●	●		●	●
藝術領域	生物(A)	【總綱之教學目標】 1.具備基本科學素養，能分析並處理生活中與科學相關之問題。 2.具備自行閱讀、整理並傳遞科學知識之能力。 3.培養愛護環境、靈活彈性的心靈。 4.培養對於環境的關懷，產生對自然與社會的責任感。	1.指導學生利用所學解決生活中所遇相關難題。 2.啟發學生對生物的興趣，並培養科學知識閱讀與探究能力。 3.指導學生生物相關產業，以啟發生涯規劃。 4.培養學生對於環境的關懷，產生對自然與社會的責任感。 5.建立職科(餐飲、時尚、電商)學生對於生物科技的發展有更多的認識與了解，尤其是環境賀爾蒙的傷害，期使未來能夠投入無毒有機的產品開發行列，創造一個無毒、無害的安寧社會。	●	●		●	●
	音樂	【總綱之教學目標】 1.培養學生能依據樂譜標示，進行歌唱，及展現個人見解。 2.具備分析不同時代與文化的樂曲背景與風格，感受與欣賞音樂之美。 3.能主動參與音樂活動，養成欣賞音樂的興趣與習慣，將音樂融入生活。	1.指導學生了解唱(奏)技巧、基本指揮、簡易作曲手法。 2.引導學生認識相關音樂語彙、音樂特色與美感原則。 3.培養學生對各類音樂活動、時事、多元文化等興趣。	●	○			
綜合活動領域	美術	【總綱之教學目標】 1.培養探討、分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容。 2.能比較、分析、應用藝術知能，進行特定主題之藝術創作，以傳達意義與內涵。	1.指導學生運用多元媒材進行創作。 2.培養學生了解各種符號的文化、性別意涵，並能表達對美感與生命價值的多元觀點。	○	●		●	●
	法律與生活	【總綱之教學目標】 1.瞭解法律體系與生活關係。 2.熟悉與日常生活相關的刑法知識。 3.瞭解親屬與婚姻關係的權利與義務，並瞭解性別平等在家庭與職場中的意義。 4.瞭解勞動法律的意義與功能以及權利保障。	1.教導我國的法律體系與生活中行政、刑事、民事責任。 2.教導我國的法院系統以及現有三級三審相關程序。 3.教導刑事法、行政法、民事法簡介與實例。 4.教導如何學習性別平等的落實(家庭、職場)，並給予學生表達個人想法。 5.教導勞資關係與勞動基本權，並給予學生進行討論與報告。 6.介紹本校各群科學生與專利相關法律，使學生個人創意作品有所保障。	●	○	○	●	
健康與體育領域	資訊科技	【總綱之教學目標】 1.了解運算思維與問題解決。 2.習得資訊系統平台、資料表示、處理與分析技能。 3.整合資訊科技的推廣與使用態度。 4.實踐多元與康健的數位公民生活。 5.正向資訊科技的使用態度。	1.指導學生使用資料分析來評估解題方式。 2.指導學生認識專案管理的概念。 3.指導學生整合資訊科技進行有效的溝通表達。 4.指導學生使用多元觀點評論資訊科技相關議題。 5.培養學生樂於探索新興的資訊科技。	●	●			○
	健康與護理	【總綱之教學目標】 1.培養健康護理基本素養，具備知能認知與疾病管理預防傳染病探索能力。 2.教導健康生活與健康心理，培養情緒調適與壓力管理方法。 3.奠定適應生活及社會變遷之能力，作好成功生涯規劃能力。 4.實踐珍惜生命對自我健康的責任與性別平等意識提昇。	1.指導學生認識健康生活型態對健康的重要性，含健康促進、疾病預防、治療、延緩老化等層面。學習自我生活型態的評估，以飲食、運動、睡眠等。 2.指導學生瞭解高中生壓力的來源，培養壓力調適與情緒管理的技能。學習有效增進人際關係的溝通技巧。 3.培養學生解決生活問題的能力，避免成癮物質或情感問題的傷害。維護身體自主權之「協商」的生活技能。 4.指導學生瞭解受精、懷孕與生產過程，並體會母親於孕期相關照護之付出及新生命誕生的美好。學習尋求性健康社會資源協助，如青少年保健門診服務。 5.建立各職科學生(餐飲、時尚、電商)於實習場域及未來職場上身體、心理健康常識的養成，讓未來工作與健康生活均能同時兼顧。	●		●		○
體育	體育	【總綱之教學目標】 1.培養學生體育知能，具備完善體育概念能力及實際操作。 2.充實運動技能，發展個人運動技能。	1.指導學生瞭解體育活動意義、功能級方法，有效操控身體及肌肉運用在球類分解動作及組合動作上能完成，並學會懂得欣賞對方優點。 2.培養學生個人運動項目，確立運動嗜好，提升運動技能水準。	●	●		○	●

		3.養成自律、規律，運動習慣，配合體適能概念。 4.培養運動倫理，擁有良好正向社會行為。 5.增加學生運動樂趣，注重生活休閒品質。	3.指導學生做到定期適量運動，執行終身運動計畫，能達到並維持健康體適能。 4.培養學生發揮運動精神，培養良好品德，並表現和諧人際關係和社會規範行為。 5.指導學生力行動態生活，參與健康休閒活動，藉由樂趣化教學，使學生富有熱情與活潑的學習行動力，促進生活品質。	●	●	○	○	○
				●	○	●	○	●
				●		●	●	○
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	【總綱之教學目標】 1.培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 2.凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 3.深化全民國防共識，確保國家整體安全。 4.提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 5.熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	1、培養學生了解反黑、反毒、反霸凌的意義並認識「新世代反毒策略」。 2、培養學生了解全民防衛動員的基本概念、組織體系與具備各項基本防衛技能。 3、指導學生認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。 4、指導學生了解山難事件發生的原因以及野外活動計畫整備至實行的過程。 5、透過實作，指導學生將地圖方向判定與實地結合，並能自行完成一趟野外活動計畫撰寫與具備狀況模擬處置能力。	●		●	●	●
				●	●	●	●	○
				●	●	●	○	○
				●	●	●	●	○
				●	●	●	○	○

response. end

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	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	電子商務科	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. 培養網路系統、網站架設、後台管理技術及網路商城的經營人才。 4. 培養企業經營、創意思考及行銷管理之人才。 5. 培養雲端軟體設計及應用之人才。 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。	○	●		●	○
				具備電子商務經營管理之基礎能力。	●	●			●
				具備企業經營與管理之基礎能力。	○	●	○	●	●
				具備雲端軟體設計、應用、統計及專題分析之基礎能力。	●	○	○	○	●
				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、終身學習及專業精進的能力。	●	○	●		○
家政群	時尚造型科	1. 美髮產業人員 2. 美容、美體人員 3. 整體造型產業人員 4. 寵物產業人員	1. 培養家政相關領域之基礎人才。 2. 培養髮型設計人才。 3. 培養時尚領域之美容、美體基礎人才。 4. 培養藝術美甲創作之專業人才。 5. 培養美睫時尚創意之專業人才。 6. 培養寵物美容之專業人才 7. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備家政相關職業之知識與技能。	●	●	○	○	●
				具備髮型設計領域之基本技能。	●	●	○	○	●
				具備美容、美體及時尚整體造型領域之基本技能。	●	●	○	●	●
				具備指甲彩繪、藝術美甲創作之專業技術能力。	●	●	○	●	●
				具備美睫技術及時尚創意之專業技術能力。	●	●	○	●	●
				具備有寵物美容之專業技術能力	●	●	○	●	●
				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、終身學習及專業精進的能力。	○	○	●		○
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. 培養烘焙產業及飲料、咖啡實務調製技術人才。 4. 培養鐵板燒料理之專業技術人才。 5. 培養咖啡拉花之專業技術人才。 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。	●	●	○	●	●
				具備鐵板燒料理製備之專業能力。	●	●	○	●	●
				具備咖啡拉花製備之專業能力。	●	●	○	●	●
				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、終身學習及專業精進的能力。	○	○	●		○

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。

三、群科課程規劃

(一) 電子商務科(425)

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. 具備電子商務經營管理之基礎能力。
4. 具備企業經營與管理之基礎能力。
5. 具備雲端軟體設計、應用、統計及專題分析之基礎能力。
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、終身學習及專業精進的能力。

表5-3-1商業與管理群電子商務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	專業科目	商業概論	●			○	●	○	
		數位科技概論	●	●	●	●	○	○	
		會計學	○			●	●	○	
		經濟學	○			●	●	○	
		數位科技應用	●	●	●	●	○	○	
	實習科目	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	經濟學進階	○			●	●	○
		電子商務概論	●	○	●	●	○	●	
		專題實作	●	○	●	●	●	○	
實習科目		會計實務	○			●	●	○	
		網頁設計	●	●	○		○	○	
		網站經營與資料庫	○	○	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	物流概論	●	●		●		○	
		商業個案分析	●	●			●		
		雲端技術與網路服務	●		○	○	●	○	
		網路行銷	●	●	●	●	●	●	
		中英文輸入		○	●				
	實習科目	文書處理	○		●		○		
		電腦組裝修護	●			○	●	○	
		試算表		○	●	○	○	○	
		會計軟體應用	○			●	●	○	
		商業軟體應用	○	●	○	●	●		
	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) 時尚造型科(516)

科專業能力：

1. 具備家政相關職業之知識與技能。
2. 具備髮型設計領域之基本技能。
3. 具備美容、美體及時尚整體造型領域之基本技能。
4. 具備指甲彩繪、藝術美甲創作之專業技術能力。
5. 具備美睫技術及時尚創意之專業技術能力。
6. 具備有寵物美容之專業技術能力
7. 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、終身學習及專業精進的能力。

表5-3-2 家政群時尚造型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	7		
部定必修	名稱	名稱								
	專業科目	家政概論	●	○	○	○	○	○		
		色彩概論		○	○	●	○	○		
		家政職業衛生與安全	●	○	○	○	○	●		
		家庭教育	●	○	○		○	○		
		家政職業倫理	●	○	○	○	○	●		
		行銷與服務	●	○	○	○	○	○		
	實習科目	家政美學	●	○	○	○	●	○		
		多媒材創作實務	●			●	●	○		
		飾品設計與實務	●			●	●	○		
		美容美體實務	●		●			●		
		美髮造型實務	●	●	○			●		
		舞台表演實務	●	○	○	○		●		
	校訂必修	專業科目	整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
實習科目		美容衛生	●	○	○	○	○	●		
		美容造型素描	●	○	○	○		●		
		彩妝設計	○	○	●	○			●	
		專題實作	○	○	○	○	●	○		
		美髮	○	●	○			●		
		美顏	○		●			●		
校訂選修		專業科目	美膚	○		●			●	
		實習科目	基礎芳香療法	○		●			●	
			寵物行為學	○					●	●
	髮型設計		○	●	○			●		
	時尚彩繪設計		○	○	○	●		●		
	造型應用與實務		●	●	●	●	●	●		
	藝術美甲		○			●	○	●		
	時尚美睫		○				●	●		
	立體剪裁實務		●				●	●		
	寵物美容		○					●	●	
時尚飾品設計	●					○		●		
校訂選修	專業科目	寵物清潔管理	○				●	●		
	實習科目	寵物飾品設計	●				○	●		

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。

(三) 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. 具備鐵板燒料理製備之專業能力。
5. 具備咖啡拉花製備之專業能力。
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、終身學習及專業精進之能力。

表5-3-3 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)

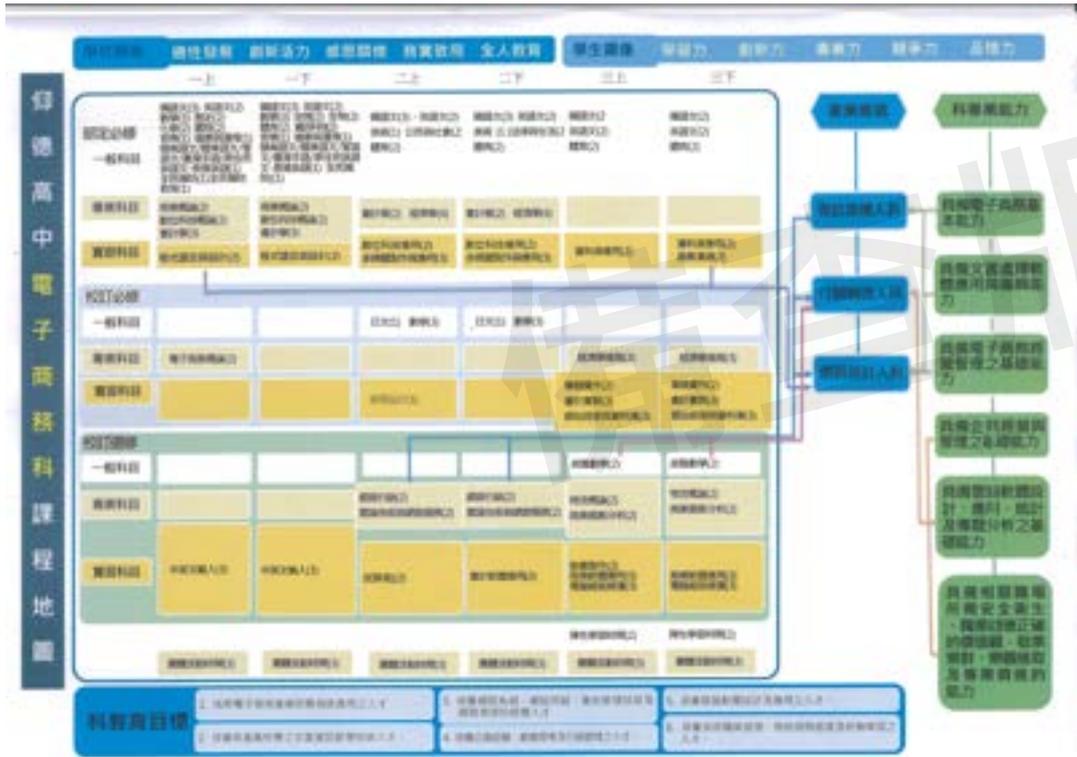
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
		1	2	3	4	5	6	
名稱	名稱							
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○	○
		觀光餐旅英語會話	●	●				○
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	○	○	○
		飲料實務	○	●	○			○
		中餐烹調實習	○	●		●	●	●
		西餐烹調實習	○	●	●			●
		烘焙實務	○		●			●
校 訂 必 修	專業科目	餐飲管理	●	○	○	○	○	●
		餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	●
		食在幸福	●		●			●
		餐飲行銷	●	●		●	●	○
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●
		中餐烹調進階實習	●	●		●	●	○
		旅遊實務	●	○	○	○	○	●
蔬果切雕實習		○	●		●	●	●	
校 訂 選 修	專業科目	宴會管理	●	○				○
	實習科目	採購學	●	●	●	●	●	●
		餐飲服務進階	●	○	○	○	○	○
		創意西式料理實習	○	●	●			○
	實習科目	西點製作實習	○	●	●			●
		創意果雕實習	○	●		○	○	●
		鐵板燒料理實習	●	●	○	●	○	●
		咖啡拉花實務	○	○	●	○	●	●
		日式料理實習	○	●				●
		圍膳製備實務	○	●		○	●	●

備註：

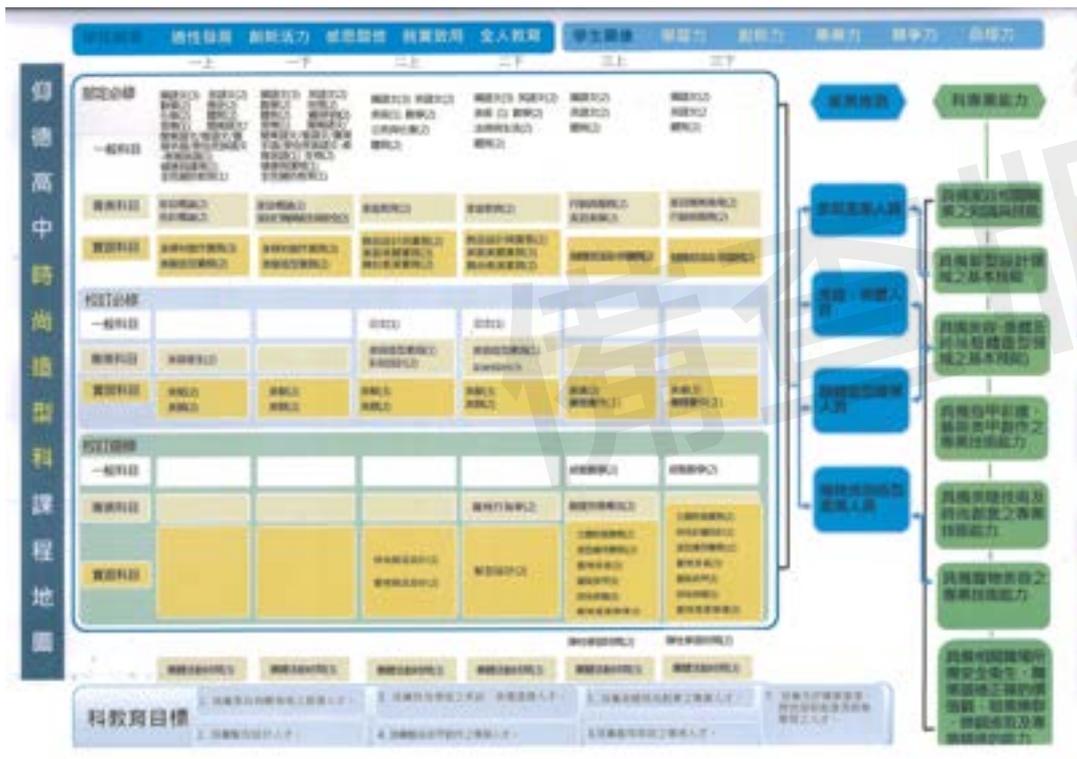
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

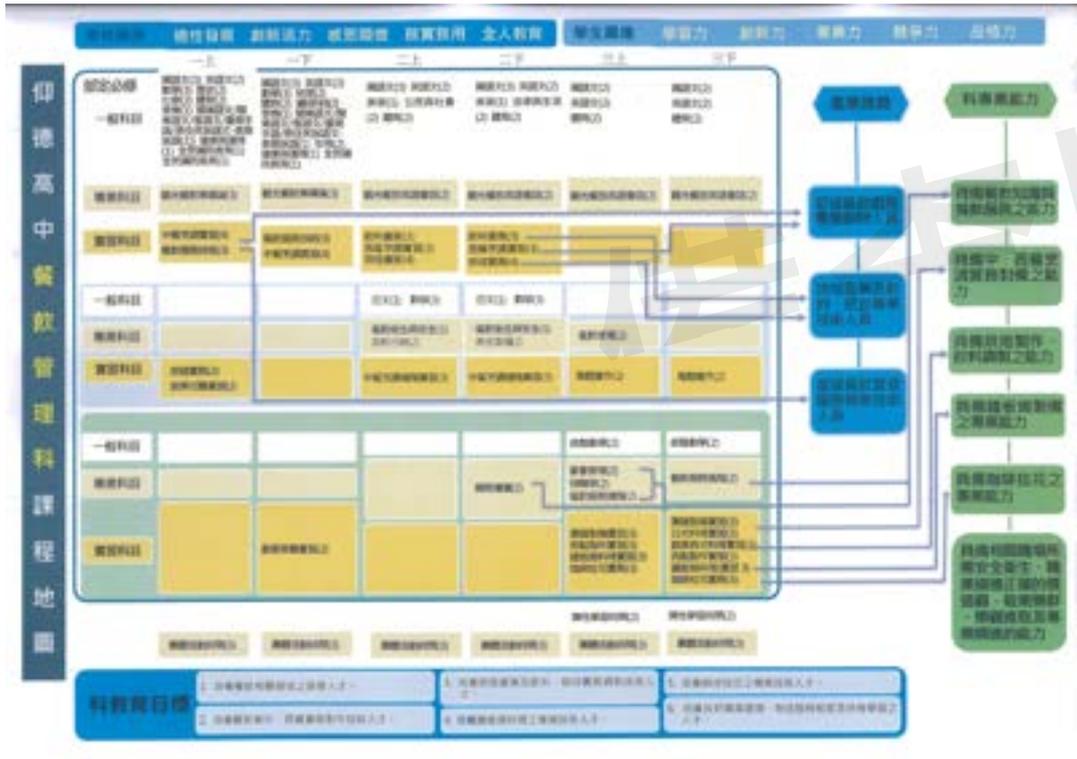
(一) 電子商務科(&4250)



(二) 時尚造型科(&5160)



(三) 餐飲管理科(&4080)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 商業與管理群電子商務科 教學科目與學分(節)數檢核表
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	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)						
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
	數學領域	臺灣手語	0	(1)	(1)						
		數學	6	3	3					B版	
	社會領域	歷史	2	2							
		地理	2		2						
		公民與社會	2			2					
	自然科學領域	化學	2	2						B版	
		生物	2		2					A版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2			1	1				
	綜合活動領域	法律與生活	2				2				
	科技領域	資訊科技	2		2						
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2	1	1							
小計		70	18	20	10	10	6	6		部定必修一般科目總計70學分	
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學分
實習科目	數位科技應用	4			2	2					
	商業溝通	2						2			
	資訊應用技能領域	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學分
專業及實習科目合計	46	9	9	11	11	2	4	
部定必修合計	116	27	29	21	21	8	10	部定必修總計116學分

表 6-1-1 商業與管理群電子商務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 8學分 4.26%	日文	2			1	1			本校日語老師目前有2位，為避免日文課老師上學期有課，下學期上課時數不足，須將其他班級課程移轉給這2位老師，造成課程銜接的問題，因而改採上、下學期各1個學分，並經課程發展委員會通過。		
		數學	6			3	3					
		小計	8			4	4				校訂必修一般科目總計8學分	
	專業科目 8學分 4.26%	經濟學進階	6						3	3	校訂必修專業科目總計8學分	
		電子商務概論	2	2								
		小計	8	2					3	3		
	實習科目 19學分 10.11%	專題實作	4						2	2	校訂必修實習科目總計19學分	
		會計實務	6						3	3		
		網頁設計	3			3						
		網站經營與資料庫	6						3	3		
	校訂必修學分數合計			35	2		7	4	11	11	校訂必修總計35學分	
	校訂科目	一般科目	數學統整	4					2	2		
			最低應選修學分數小計	4								
		專業科目	物流概論	4						2	2	
			商業個案分析	4						2	2	
			雲端技術與網路服務	4			2	2				同科跨班 AC2選1
			網路行銷	4			2	2				同科跨班 AC2選1
			最低應選修學分數小計	12								
		實習科目	中英文輸入	6	3	3						
文書處理			2					2				
動畫製作			2						2			
會計軟體應用			3					3				
試算表			2			2						
商業軟體應用			6						3	3	同科跨班 AH2選1	
電腦組裝修護	6							3	3	同科跨班 AH2選1		
最低應選修學分數小計	21											
特殊需求領域	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	2			
	學習策略	12	2	2	2	2	2	2	2			
	小計	24	4	4	4	4	4	4	4			
校訂選修學分數合計			37	3	3	4	7	11	9	多元選修開設10學分		
必選修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30			
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-2 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	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)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	8	2	2	2	2			A版
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			2				
	自然科學領域	化學	2	2						B版
		生物	2		2					A版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2			1	1			
	綜合活動領域	法律與生活	2				2			
	科技領域	資訊科技	2		2					
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		72	17	19	12	12	6	6	部定必修一般科目總計72學分	
專業科目	家政概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	家政職業衛生與安全	2		2						
	家庭教育	4			2	2				
	家政職業倫理	2						2		
	行銷與服務	4					2	2		
	家政美學	2					2			
	小計	20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20學分	
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3						
	飾品設計與實務	4			2	2				
	整體造型技能領域	美容美體實務	6			3	3			
		美髮造型實務	4	2	2					
		舞台表演實務	4			2	2			
		整體造型設計與實務	4					2	2	
小計	28	5	5	7	7	2	2	部定必修實習科目總計28學分		
專業及實習科目合計	48	9	9	9	9	6	6			
部定必修合計	120	26	28	21	21	12	12	部定必修總計120學分		

表 6-1-2 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 2學分 1.06%	日文	2			1	1			本校日語老師目前有2位，為避免日文課老師上學期有課，下學期上課時數不足，須將其他班級課程移轉給這2位老師，造成課程銜接的問題，因而改採上、下學期各1個學分，並經課程發展委員會議通過。	
		小計	2			1	1				
	專業科目 8學分 4.26%	美容造型素描	2			1	1				
		美容衛生	2	2							
		彩妝設計	4			2	2				
		小計	8	2		3	3				校訂必修專業科目總計8學分
	實習科目 26學分 13.83%	美膚	4						2		2
		美髮	10	2	2	3	3				
		美顏	8	2	2	2	2				
		專題實作	4						2		2
	小計	26	4	4	5	5	4	4	校訂必修實習科目總計26學分		
校訂必修學分數合計			36	6	4	9	9	4	4	校訂必修總計36學分	
校訂科目	一般科目	統整數學	4					2	2		
		最低應選修學分數小計	4								
	專業科目	基礎芳香療法	2						2		
		寵物行為學	2				2				
		最低應選修學分數小計	2								
	實習科目	立體剪裁實務	4						2	2	
		時尚彩繪設計	2							2	
		造型應用與實務	4						2	2	
		髮型設計	2				2				
		時尚飾品設計	2			2					
寵物飾品設計		2			2						
寵物美容		6					3	3			
藝術美甲		6					3	3			
時尚美睫		6					3	3			
寵物清潔管理		6					3	3			
	最低應選修學分數小計	24									
特殊需求領域	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	2		
	學習策略	12	2	2	2	2	2	2	2		
	小計	24	4	4	4	4	4	4	4		
校訂選修學分數合計			32			2	2	14	14	多元選修開設16學分	
必選修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	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)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	6	3	3					B版
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			2				
	自然科學領域	化學	2	2						B版
		生物	2		2					A版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2			1	1			
	綜合活動領域	法律與生活	2				2			
	科技領域	資訊科技	2		2					
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計	70	18	20	10	10	6	6	部定必修一般科目總計70學分	
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學分	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
	小計	34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分	
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2		
部定必修合計		118	28	30	22	22	8	8	部定必修總計118學分	

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目 8學分 4.26%	日文	2			1	1			本校日語老師目前有2位，為避免日文課老師上學期有課，下學期上課時數不足，須將其他班級課程移轉給這2位老師，造成課程銜接的問題，因而改採上、下學期各1個學分，並經課程發展委員會議通過。	
		數學	6			3	3				
		小計	8			4	4				校訂必修一般科目總計8學分
	專業科目 8學分 4.26%	食在幸福	2				2				
		餐飲行銷	2			2					
		餐飲管理	2					2			
		餐飲衛生與安全	2			1	1				
		小計	8			3	3	2			校訂必修專業科目總計8學分
	實習科目 14學分 7.45%	中餐烹調進階實習	6			3	3				
		旅遊實務	2	2							
		專題實作	4					2	2		
		蔬果切雕實習	2	2							
		小計	14	4		3	3	2	2		校訂必修實習科目總計14學分
	校訂必修學分數合計		30	4		10	10	4	2		校訂必修總計30學分
校訂選修	一般科目	統整數學	4					2	2		
		最低應選修學分數小計	4								
	專業科目	宴會管理	2						2		
		採購學	2						2		
		餐飲服務進階	4						2	2	
		最低應選修學分數小計	8								
	實習科目	日式料理實習	3							3	
		西點製作實習	6						3	3	
		創意西式料理實習	3							3	
		創意果雕實習	2		2						
團膳製備實務		6						3	3		
咖啡拉花實務		8						4	4		
鐵板燒料理實習		8						4	4		
最低應選修學分數小計	28										
特殊需求領域	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	2		
	學習策略	12	2	2	2	2	2	2	2		
	小計	24	4								
校訂選修學分數合計		40		2				18	20	多元選修開設8學分	
必選修學分數總計		188	32	32	32	32	30	30			
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)		4						2	2		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 商業與管理群電子商務科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
111學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)		70	37.23 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		8	4.26 %	
		選修			4	2.13 %	
	合 計				82	43.62 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		26	13.83 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)		20	10.64 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		46	24.47 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	4.26 %
			選修			12	6.38 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		19	10.11 %
			選修			21	11.17 %
	合 計		至少 80 學分		106	56.39 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分		60	31.92 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分		188 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節		4 節		
上課總節數			210 節		210 節		
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註：		1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-2 家政群時尚造型科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
111學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)		72	38.3 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		2	1.06 %	
		選修			4	2.13 %	
	合 計				78	41.49 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		20	10.64 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)		28	14.89 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		48	25.53 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	4.26 %
			選修			2	1.06 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		26	13.83 %
			選修			26	13.83 %
	合 計		至少 80 學分		110	58.51 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分		80	42.55 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分		188 學分	

六學期團體活動時間(節數)合計	12 - 18 節	18 節
六學期彈性教學時間(節數)合計	6 - 12 節	4 節
上課總節數	210 節	210 節
<p>畢業條件</p> <p>1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。</p>		
<p>備註：</p> <p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。</p>		

表 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
111學年度入學新生適用

項目	相關規定		學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	37.23 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.26 %	
		選修		4	2.13 %	
	合 計			82	43.62 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.45 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.09 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.54 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.26 %
			選修		8	4.26 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.45 %
			選修		28	14.89 %
	合 計			至少 80 學分	106	56.4 %
實習科目學分數			至少 45 學分	76	40.43 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	4 節		
上課總節數			210 節	210 節		
<p>畢業條件</p> <p>1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。</p>						
<p>備註：</p> <p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。</p>						

柒、團體活動時間規劃

說明：

- 團體活動時間每周教學節數以2-3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，惟社團活動每學年不得低於24節。
- 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
- 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

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	社團活動	12	12	12	12	12	12	
2	週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12	
3	班級活動	18	18	18	18	18	18	
4	其他節數	12	12	12	12	12	12	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

新竹縣仰德高級中學 111 學年度
彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

110 年 10 月 29 日 第一次課程發展委員會會議通過

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」（以下簡稱總綱）。
- (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」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。

二、目的

新竹縣仰德高級中學（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一)本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週一節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節，不核計學分。
- (二)本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授子學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習

學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓

由各單位於開學前提出培訓計畫，遴選代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；規劃與競賽培訓期

程以該項競賽辦理前 3 個月為原則，申請表件如附件 1-1。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-2。

(三)充實(增廣)教學

由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(四)補強性教學

由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請，或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

(五)學校特色活動

由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範：

- (一)學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二)學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多 5 人)提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三)學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四)每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、20 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；

指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

- (一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二)選手培訓：各科彙整選手資料，由科主任提出申請（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
- (三)充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四)補強性教學：
 - 1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
 - 2.全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五)學校特色活動：除配合學務處的團體活動之特色活動，採全年級不分科實施外；其餘各處室／單位於學期開始前須規劃簽准辦理之特色活動採分科／分年級實施。
- (六)第(三)、(四)、(五)類彈性學習時間方式，其選讀方式得併同本校校訂選修科目之學生電腦選課一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕：

- (一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1.修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 - 2.修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3.修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實(增廣)教學與補強性教學：

- 1.個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2.二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3.個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- 九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件1-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 1-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件2-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請或由教務處安排。
- 2.12 以上可提出申請，表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件2-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件3-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件3-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 競爭力 <input type="checkbox"/> 創新力 <input type="checkbox"/> 專業力		
主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工願景 <input type="checkbox"/> 其他		
實施地點			
實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件4-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計劃書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	(參考)與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	2		
	3		
	4		
學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-3

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果紀錄表

申請 學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他			
實施 地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他			
學習 目標				
自主 學習 成果 紀錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	(參考)與指導教師討論自主學習規劃,完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可	

		<input type="checkbox"/> 待努力	
6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
學習 成果 說明			

學習 目標 達成 情形	
學習 歷程 省思	
指導 教師 指導 建議	

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

新竹縣仰德高級中學 111 學年度
彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

110 年 10 月 29 日第一次課程發展委員會會議通過

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」（以下簡稱總綱）。
- (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」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。

二、目的

新竹縣仰德高級中學（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一)本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週一節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節，不採計學分。
- (二)本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習

學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓

由各單位於開學前提出培訓計畫，遴選代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；規劃與競賽培訓期

程以該項競賽辦理前 3 個月為原則，申請表件如附件 1-1。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-2。

(三)充實(增廣)教學

由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(四)補強性教學

由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請，或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

(五)學校特色活動

由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範：

- (一)學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二)學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多 5 人)提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三)學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四)每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、20 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；

指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

- (一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二)選手培訓：各科彙整選手資料，由科主任提出申請（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
- (三)充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四)補強性教學：
 - 1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
 - 2.全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五)學校特色活動：除配合學務處的團體活動之特色活動，採全年級不分科實施外；其餘各處室／單位於學期開始前須規劃簽准辦理之特色活動採分科／分年級實施。
- (六)第(三)、(四)、(五)類彈性學習時間方式，其選讀方式得併同本校校訂選修科目之學生電腦選課一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕：

- (一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1.修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 - 2.修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3.修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實(增廣)教學與補強性教學：

- 1.個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2.二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3.個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- 九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件1-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 1-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件2-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請或由教務處安排。
- 2.12 以上可提出申請，表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件2-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件3-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件3-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 競爭力 <input type="checkbox"/> 創新力 <input type="checkbox"/> 專業力		
主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工願景 <input type="checkbox"/> 其他		
實施地點			
實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件4-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計劃書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	(參考)與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	2		
	3		
	4		
學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習晤談及指導紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-3

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請 學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他			
實施 地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他			
學習 目標				
自主 學習 成果 紀錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	(參考)與指導教師討論自主學習規劃,完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可	

		<input type="checkbox"/> 待努力	
6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
學習 成果 說明			

學習 目標 達成 情形	
學習 歷程 省思	
指導 教師 指導 建議	

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「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。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
時尚造型科	0	0	0	0	2	2	
電子商務科	0	0	0	0	2	2	
餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	

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		
第一學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘
	海報達人	2	9	全校各科			V			內聘
	飲料搖搖樂	2	9	全校各科			V			內聘
	行銷的語言	2	9	全校各科			V			內聘
	日常美妝	2	9	全校各科			V			內聘
	國防科技	2	9	全校各科			V			內聘
	機率還是注定	2	9	全校各科			V			內聘
	中點好好玩	2	9	全校各科			V			內聘
	指甲彩繪	2	9	全校各科			V			內聘
	翻糖裝飾	2	9	全校各科			V			內聘
	野外求生	2	9	全校各科			V			內聘
第三學年	英文故事閱讀	2	9	全校各科			V			內聘
	閩南語之美	2	9	全校各科			V			內聘
	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘
	電鍋料理	2	9	全校各科			V			內聘
	頭部舒壓護理	2	9	全校各科			V			內聘
	簡約蔬食料理	2	9	全校各科			V			內聘
	數字魔術	2	9	全校各科			V			內聘
	恐怖主義與反恐作為	2	9	全校各科			V			內聘
	幸福手作餅乾	2	9	全校各科			V			內聘
	商業理財投資概論	2	9	全校各科			V			內聘
	旅遊實用英文	2	9	全校各科			V			內聘
第二學期	動手作網頁	2	9	全校各科			V			內聘
	當國文遇上桌遊與影像	2	9	全校各科			V			內聘
	淨膚皮膚處理	2	9	全校各科			V			內聘
	戰爭啟示錄	2	9	全校各科			V			內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 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	統整數學	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	一般	數學統整	電子商務科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	宴會管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
4.	專業	基礎芳香療法	時尚造型科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	物流概論	電子商務科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	商業個案分析	電子商務科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	採購學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
8.	專業	餐飲服務進階	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
9.	實習	創意西式料理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
10.	實習	西點製作實習	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
11.	實習	創意果雕實習	餐飲管理科	0	2	0	0	0	0
12.	實習	試算表	電子商務科	0	0	2	0	0	0
13.	實習	團膳製備實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	會計軟體應用	電子商務科	0	0	0	3	0	0
15.	實習	立體剪裁實務	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
16.	實習	中英文輸入	電子商務科	3	3	0	0	0	0
17.	實習	文書處理	電子商務科	0	0	0	2	0	0
18.	實習	動畫製作	電子商務科	0	0	0	0	2	0
19.	實習	造型應用與實務	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
20.	實習	時尚彩繪設計	時尚造型科	0	0	0	0	0	2
21.	實習	日式料理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3

表 9-2-1 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.	專業	雲端技術與網路服務	電子商務科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AC2選1
2.	專業	網路行銷	電子商務科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AC2選1
3.	專業	寵物行為學	時尚造型科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AD2選1
4.	實習	髮型設計	時尚造型科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AD2選1
5.	實習	時尚飾品設計	時尚造型科	0	0	2	0	0	0	同科跨班	AE2選1
6.	實習	寵物飾品設計	時尚造型科	0	0	2	0	0	0	同科跨班	AE2選1
7.	實習	寵物美容	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF2選1
8.	實習	藝術美甲	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AF2選1
9.	實習	時尚美睫	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AG2選1
10.	實習	寵物清潔管理	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AG2選1
11.	實習	電腦組裝修護	電子商務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH2選1
12.	實習	商業軟體應用	電子商務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AH2選1
13.	實習	鐵板燒料理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AI2選1
14.	實習	咖啡拉花實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AI2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 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
---	---------------------	----	---------------

三、選課輔導措施

新竹縣仰德高級中學「選課輔導」實施計畫

中華民國110年02月22日教務會議通過

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號今訂定發布之「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時程。
- (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)課程諮詢教師收獎之建議。
- 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，可視需求邀請經過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，由執行秘書提請本週會討論。
- (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，由執行秘書提請本週會討論。
- (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，由執行秘書提請本週會討論。
- 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)將課程諮詢紀錄登錄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】

新竹縣仰德高級中學「選課輔導」流程圖與時程

1. 流程圖



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	將於學期前兩週進行
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

拾、學校課程評鑑

111學年度學校課程評鑑計畫

111學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

新竹縣仰德高級中學 111 學年度課程評鑑實施計畫

110 年 10 月 29 日第一次課程發展委員會通過

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。

1

- (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

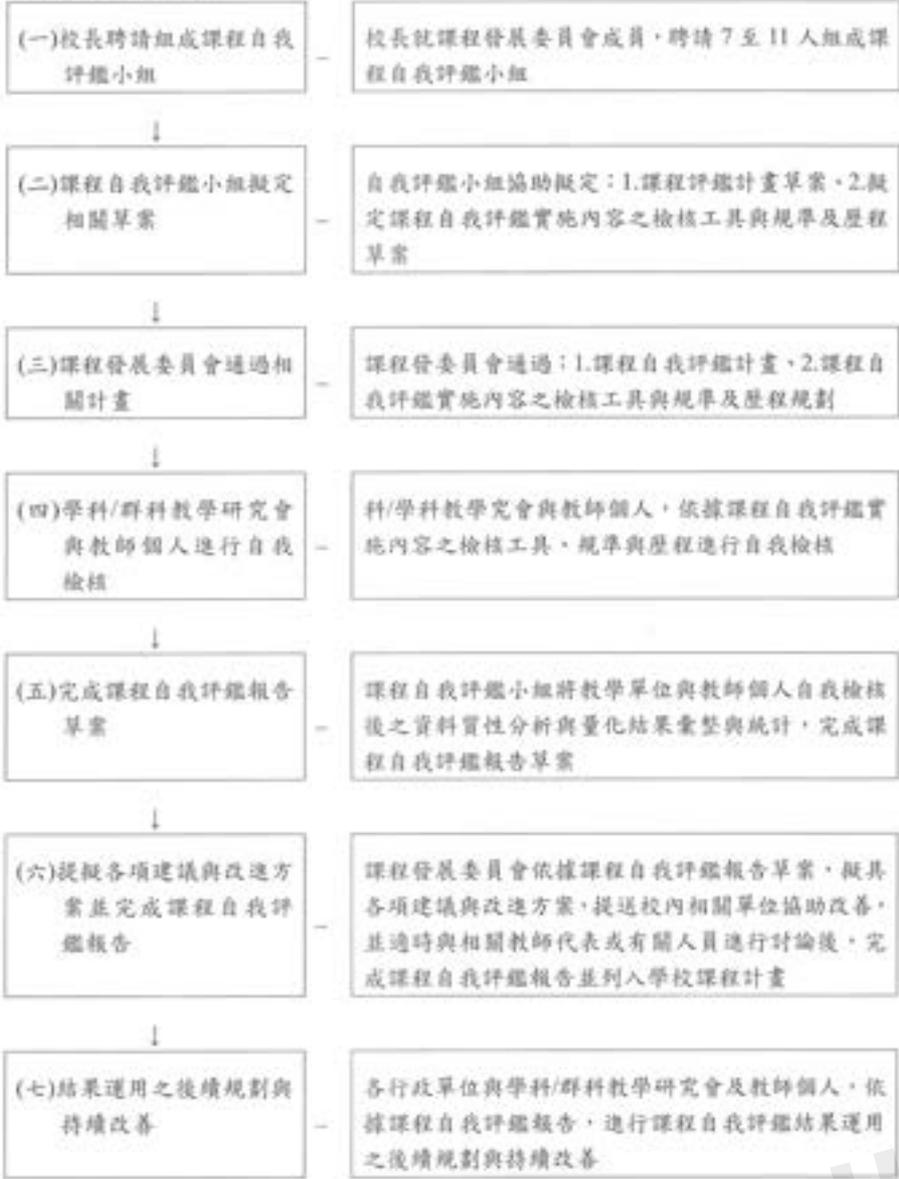
(一)課程發展委員會實施自我評鑑：

- 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



備查版

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。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	必修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
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：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	時尚造型科	餐飲管理科	電子商務科	
	2	2	2	
	第二學年	第二學年	第二學年	
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.日文數字的應用: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			
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、字形及日本文化介紹		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 3.日本文化風俗習慣的介紹及中日文化比較	12	
(二)基礎會話		1.日文基本日常會話用語口語能力的訓練 2.日文數字應用:日文會話口語能力的訓練	12	
(三)基礎文法		1.日文基本句型文法的介紹與練習 2.日文日常生活句型文法的介紹與實用	12	
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。			

表 11-2-1-2新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	統整數學		
	英文名稱	Mathematics B		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
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、A2.系統思考與問題解決 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	學習力、專業力			
適用科別	餐飲管理科	時尚造型科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。2.培養學生基本數學演算能力。3.增強學生計算、理解的能力，以培養學生後續升學、進修自我發展的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)不等式及其應用	1.一元二次不等式及絕對不等式的研討 2.二元一次不等式的圖形討論		8	
(二)排列與組合之應用	1.乘法原理、排列及組法統整 2.二項式定理的研討		8	
(三)指數之應用	1.指數與對數及其運算		6	
(四)機率與統計之應用	1.機率、數学期望值的運用 2.抽樣方法的應用 3.如何進行資料整理與圖表編製		10	
(五)三角函數的應用	1.三角函數在專業上的應用 2.正弦與餘弦定理的應用 3.運用公式解三角形問題		12	
(六)二次曲線之應用	1.圓方程式的探討 2.圓與直線的關係 3.拋物線的圖形與標準式 4.橢圓的圖形與標準式 5.雙曲線的圖形與標準式		14	
(七)微積分及其應用	1.極限的探討 2.多項函數的導數與導函數 3.微分公式 4.微分的應用 5.積分的概念與反導函數 6.多項函數的積分		14	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1.期中、期末筆試。2.上課表現(出席、小考、習作評量、分組討論)。			
教學資源	自編教材。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法。			

表 11-2-1-3新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學統整			
	英文名稱	Mathematics B			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
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、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達				
學生圖像	學習力、專業力				
適用科別	電子商務科				
	4 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。2.培養學生基本數學演算能力。3.訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及資訊應用領域內實務問題。4.增強學生計算、理解的能力，以培養學生後續升學、進修自我發展的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)不等式及其應用		1.一元二次不等式及絕對不等式的研討 2.二元一次不等式的圖形討論		8	
(二)排列與組合之應用		1.乘法原理、排列及組法統整 2.二項式定理的研討		8	
(三)指數之應用		1.指數與對數及其運算		6	
(四)機率與統計之應用		1.機率、數学期望值的運用 2.抽樣方法的應用 3.如何進行資料整理與圖表編製		10	
(五)三角函數的應用		1.三角函數在專業上的應用 2.正弦與餘弦定理的應用 3.運用公式解三角形問題		12	
(六)二次曲線之應用		1.圓方程式的探討 2.圓與直線的關係 3.拋物線的圖形與標準式 4.橢圓的圖形與標準式 5.雙曲線的圖形與標準式		14	
(七)微積分及其應用		1.極限的探討 2.多項函數的導數與導函數 3.微分公式 4.微分的應用 5.積分的概念與反導函數 6.多項函數的積分		14	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1.期中、期末筆試。2.上課表現(出席、小考、習作評量、分組討論)。				
教學資源	自編教材。				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法。				

(二) 專業科目

表 11-2-2-1新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容衛生			
	英文名稱	Hygiene and Safety			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	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、專業力				
適用科別	時尚造型科				
	2				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.讓學生了解手部清潔及消毒方法。2.讓學生具備器材消毒知識。3.讓學生提升實務技能並能注意到衛生與安全。4.引發學生學習興趣，發展相關職業。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 美容美髮衛生技能檢定實作說明		1.實作試題 2.衛生技能檢定注意事項		2	
(二) 工具介紹		1.美容美髮工具分類 2.美容美髮工具介紹 3.美容美髮工具適合的消毒方法		6	
(三) 手部		1.洗手程序 2.手部之消毒		4	
(四) 化妝品安全衛生辨識		1.產品來源辨識與了解 2.產品過期與否之判斷		2	
(五) 消毒液之分析		1.原液名稱、濃度及稀釋消毒濃度計算 2.消毒條件		6	
(六) 物理消毒		1.適用器材及物品擺放 2.溫度及時間之控制		4	
(七) 化學消毒		1.消毒液認識及適用器材 2.溫度及時間之控制		4	
(八) 技能實作		1.消毒法操作 2.儀器選用		8	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1.課堂實際操作及課堂學習態度。2.作業。				
教學資源	1.圖書公司、教科書。2.多媒體教材。				
教學注意事項	操作步驟程序。				

表 11-2-2-2新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學進階			
	英文名稱	Advanced Economics			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	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、專業力				
適用科別	電子商務科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.觀察現實的生活環境及歸納經濟原理的基本概念。2.啟發學生具有運用經濟知識思考與解決問題的能力。3.經濟學知識之充分瞭解以應用於商業環境。4.加強邏輯分析及數量分析解決問題之能力，以因應升學考試。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)供給與需求		1.需求與供給 2.消費行為的研究 3.生產理論 4.成本理論		12	
(二)市場均衡分析		1.完全競爭市場產量與價格 2.獨占市場產量與價格 3.不完全競爭市場產量與價格		12	
(三)消費者的選擇		1.價格彈性 2.消費者的選擇依據 3.生產者的決策		12	
(四)政府		1.政府職能 2.公共選擇問題與代理問題		12	
(五)財金		1.貨幣與匯率 2.貨幣的供給與需求 3.貨幣與物價 4.簡介我國金融市場		12	
(六)經貿		1.景氣與不景氣 2.經濟成長與創新 3.國際經貿活動與外匯 4.國際經貿組織		12	
(七)分配理論		1.所得分配的意義與種類 2.所得分配不均度的測量 3.所得分配與社會福利 4.生產要素需求的特性及其決定因素 5.生產要素分配理論		12	
(八)完全競爭市場		1.完全獨占市場 2.不完全競爭市場 3.要素供給與需求		12	
(九)商業與經濟未來之發展		1.經濟成長與經濟發展 2.現代化商業機能		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	筆記,分組報告、期中、期末測驗。				
教學資源	坊間教科書。				
教學注意事項	1.教學方法 (1)理論應配合實務應用情形,以提昇學生學習興趣。(2)依學生差異,適時調整課程內容。2.教學評量 (1)配合課程進度,進行單元評量及綜合評量,以掌握教學績效,並督促學生達成學習目標。(2)評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。(3)依據評量結果,改進教材、教法、實施補救或增廣教學。3.教學資源 (1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體,以提昇學習興趣。(2)充分利用圖書館的報章及雜誌,以為學生閱讀商業知識,例如:商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報週一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。4.教學相關配合事項 (1)編寫及選用教材時,宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事,儘可能以多媒體的方式呈現,甚至利用電腦教室或單槍投影機等。(2)灌輸學生職業道德觀念,並培養學生積極進取之學習態度。				

表 11-2-2-3新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	必修 專業科目				
	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.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。				
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		10	
(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		10	
(六)事務管理		1.文書管理 2.檔案管理 3.時間管理		6	
(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		4	
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 11-2-2-4新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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 專業科目			
	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	專業力			
適用科別	電子商務科			
	2			
	第一學年第一學期			
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	6	
(二)EC的策略發展與商業模式		1. EC的策略 2. 網路商業模式	4	
(三)EC的金流與安全管理		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	6	
(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	8	
(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	6	
(六)雲端運算		1. 運算的發展和定義 2. 運算的應用	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	筆記、期中、期末測驗、分組討論。			
教學資源	1. 事實知識：使學生瞭解電子商務專業術語，以及電子商務架構的特定細節和元素，以建構電子商業經營實務，發展電子商務問題解決能力。 2. 概念知識：將電子商務商業模式的結構，以其成份的群聚加以分類，並 建立關係性，做為電子商務最佳實務之觀察、描述、預測、解釋、決定最 適行動的依據，發展電子商務最佳實務的系統思考能力。 3. 程序知識：引導學生瞭解電子商務的規劃和設計流程、探索電子商務的 生涯進路，以及使用面談技巧、財報分析技術、資訊科技技術、網路行銷 方法，發展電子商務商業模式之建構、發展、與評估能力。 4. 後設認知知識：引導學生正確認知電子商務，並促進自我認識電子商務的覺察能力，調整自我對資訊科技接受度，瞭解電子商務的社會文化規範，提高電子商務的學習動機與工作價值。			
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. 教學評量 (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。 3. 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，以利課堂教學帶入真實世界。 4. 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 11-2-2-5新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	必修 專業科目				
	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		(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 11-2-2-6新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容造型素描			
	英文名稱	Beauty Cover Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	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、專業力				
適用科別	時尚造型科				
	2				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：色彩概論				
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解色彩的屬性及特質。 二、使學生具備色彩搭配的能力。 三、使學生擁有紙圖彩妝造型繪製能力。 四、引發學生學習興趣，發展相關職業。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論		工具材料的認識		2	
(二) 色彩概說		1. 色彩的三屬性 2. 色彩的分類 3. 色彩的感覺 4. 色彩的調和與配色		4	
(三) 五官結構的表現		1. 五官的繪製表現 2. 上色技巧 3. 彩妝設計		6	
(四) 臉型分析與頭部動態		1. 標準臉型比例分析 2. 臉型的種類 3. 臉型不同角度的表現 4. 頭部動態與頭部的關係		8	
(五) 髮型概說		1. 髮型與髮流的關係 2. 髮流 3. 各式髮型設計		8	
(六) 服裝造形		1. 人體比例分析 2. 著裝畫法 3. 服裝畫的色彩 4. 各式服裝造形的表現		8	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	實作評量。				
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。				
教學注意事項	1. 激發學生對設計求知慾及興趣，在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 2. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化、實用性教材與相關資訊。				

表 11-2-2-7新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食在幸福		
	英文名稱	Happy Eating		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：餐飲衛生與安全			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解安全的食物來源及知識。 2. 可以選擇健康的食物料理。 3. 提供具營養價值且美味的料理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)尋根新竹		認識在地農產品。	4	
(二)深耕新竹		體驗食材耕種及採收	8	
(三)良食新竹		運用當季柑橘製成環保清潔劑及天然食品/點心。	8	
(四)食材推廣		認識食物所含營養，並製作出精油、果醬等，烹煮出記憶中飲食美學廚藝的好味道。	8	
(五)行銷在地特色美食(主播練習)		由學生學習擔任主播，向全校分享食農教育及學期所學。	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，實作測驗、參觀報告。			
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。			

表 11-2-2-8新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩妝設計		
	英文名稱	Makeup design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：美顏			
教學目標 (教學重點)	1. 了解彩妝設計原理。 2. 能運用各式彩妝品。 3. 能掌握各式風格彩妝技巧。 4. 提升對美的鑑賞力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)彩妝理論1		1. 彩妝工具選擇 2. 彩妝工具應用	6	
(二)彩妝理論2		1. 彩妝品的種類 2. 彩妝品的功能	6	
(三)彩妝理論3		1. 彩妝品的應用 2. 彩妝品的清潔	4	
(四)設計原理		1. 設計元素的應用 2. 美的形式原理運用 3. 文化探索與風格運用	8	
(五)攝影化妝		1. 彩色攝影妝 2. 黑白攝影妝	8	
(六)時尚彩妝1		1. 時尚裸妝 2. 一般場合彩妝	8	
(七)時尚彩妝2		1. 韓式風格 2. 日式風格	8	
(八)年代彩妝		1. 中國年代妝 2. 西洋年代妝	8	
(九)宴會彩妝		1. 日宴化妝 2. 晚宴化妝	8	
(十)舞台彩妝		1. 大舞台妝 2. 小舞台妝	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。			
教學注意事項	1. 激發學生對彩妝專業知能求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生明瞭各項化妝技巧，並能實際操作與運用。 2. 選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-2-9新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	必修 專業科目			
	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			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解行銷學的基本概念。(二)吸取餐廳成功的經驗。(三)實務操作，實行銷。			
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	
(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	
(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	
(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	
(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		分享各自於社群媒體上的成果展現。	8	
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。			

表 11-2-2-10新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎芳香療法			
	英文名稱	Basic aromatherapy			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	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、專業力				
適用科別	時尚造型科				
	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. 了解芳香療法的起源與原理。 2. 了解芳香療法的趨勢。 3. 認識植物精油與基礎用油。 4. 芳香療法的理論基礎與運用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)芳香療法與SPA		1. 芳香療法與SPA的起源 2. 芳香療法與SPA的趨勢及發展 3. 芳香療法的基礎理念 4. 芳香療法的安全性		2	
(二)認識植物精油		1. 植物精油的來源 2. 植物精油的萃取部位與方法 3. 植物精油的選擇與保存 4. 精油使用的安全守則與禁忌		6	
(三)精油介紹		1. 常用單方精油 2. 精油的運用		2	
(四)芳香療法的調油		1. 常見芳香療法基礎用油 2. 如何為芳療按摩調油		2	
(五)芳香療法的基本化學原理		1. 精油的化學結構 2. 精油的化學成分與療效特質		2	
(六)芳香療法與身體系統的關係		1. 芳香療法與皮膚及神經系統的關係 2. 芳香療法與呼吸及消化系統的關係 3. 芳香療法與骨骼及肌肉系統的關係 4. 芳香療法與心血管及淋巴系統的關係 5. 芳香療法與內分泌、生殖及泌尿系統的關係		4	
(七)芳療諮詢		1. 諮詢的目的 2. 諮詢表格 3. 記錄建檔與維護		2	
(八)芳療按摩技巧		1. 芳療按摩的重要與禁忌 2. 按摩的技巧		8	
(九)芳療按摩手法		1. 芳療全身按摩前準備 2. 芳療全身按摩步驟及流程		8	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。				
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。				
教學注意事項	1. 激發學生對基礎芳香療法專業知能求知慾及興趣，在教學上宜多講解說明，使學生明瞭芳香療法之運用，並能配合實際操作。 2. 選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。				

表 11-2-2-11新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
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)	1. 期中考一學科。2. 平常成績(期中考前)。3. 期末考一學科。4. 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 11-2-2-12新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學			
	英文名稱	Purchasing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	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、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)	針對餐飲業的採購工作做介紹，包含餐飲採購的認識、採購的方法、合約、市場調查、預算、食材的採購、倉儲及驗收等內容了解餐飲業採購工作以運用於實務上。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識餐飲採購		1. 餐飲採購的意義、原則、特性 2. 餐飲採購的內容、政策 3. 餐飲採購人員應備的條件		6	
(二)採購部的組織		1. 採購部的職責 2. 採購部的組織 3. 採購部與其他部門的關係		4	
(三)餐旅採購方法		1. 報價採購 2. 公開招標採購 3. 現場議價採購 4. 其他採購法		8	
(四)採購合約		1. 採購合約的意義、種類 2. 採購合約的內容、更改 3. 其他注意事項		6	
(五)採購市場調查與價格預算		1. 採購市場調查的意義、方法。 2. 市場調查的內容 3. 採購市場調查的流程 4. 編列價格預算 5. 決定採購價格的方法 6. 決定採購數量的方法 7. 常用付款方式 8. 各種價格結構		12	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 課程參與態度。 2. 作業評量。 3. 考試評量。				
教學資源	1. 課本。 2. 補充資料。 3. 教室多媒體語音設備器材。 4. 筆電。 5. 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。				

表 11-2-2-13新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物行為學		
	英文名稱	Pet behavior		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	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. 了解行為的內涵與意義。 2. 熟知訓練原理與要素。 3. 教導寵物具有良好的行為模式。 4. 建立學生關懷及尊重生命。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)寵物概論		1. 寵物的定義 2. 寵物的種類 3. 寵物對社會的影響	6	
(二)寵物行為		1. 寵物行為認知 2. 寵物生活環境管理	6	
(三)行為訓練		1. 認識貓、狗的特性與語言 2. 行為模式與溝通 3. 社會化及基礎訓練	6	
(四)生活訓練1		1. 牽繩及項圈 2. 音調與脾氣控制	6	
(五)生活訓練2		1. 基礎生活訓練 2. 進階行為訓練	6	
(六)生活訓練3		1. 寵物運動訓練 2. 寵物綜合訓練	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。			
教學注意事項	1. 激發學生對寵物行為專業知能求知慾及興趣，在教學上宜多講解及示範，使學生明瞭各式訓練技巧，並能實際操作與運用。 2. 選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-2-14新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物流概論			
	英文名稱	Introduction to Logistics			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	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、專業力				
適用科別	電子商務科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解物流概論，物流包含運輸、倉儲、通關、物流、金流、資訊流，形成一個全球化貿易的體系。 2. 增加對物流產業的興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)物流是什麼？		1. 物流產業：點、線、面 2. 物流的演進 3. 物流的定義 4. 物流管理追求目標 5. 物流的範圍 6. 物流活動的主要內容		8	
(二)生活的物流		1. 物流早與你我生活息息相關 2. 專題討論：企業決策 3. 物流產業分析 4. 專題介紹：黑貓宅急便的創新方案		8	
(三)運輸管理		1. 運輸工具的演進 2. 運輸工具的替代 3. 專題介紹：台灣交通運輸的演進 4. 美國鐵路發展 5. 專題介紹：德國的高速公路網		8	
(四)倉儲管理		1. 倉儲的演進 2. 物流中心的定位與作業 3. 放射式物流概念 4. 倉儲作業流程 5. 儲位管理 6. 庫存管理：ABC法則		8	
(五)與時俱進的物流功能		1. 都會運輸工具 2. 社會進步 vs. 配送的多元性 3. 專題介紹：新加坡裕廊島石化區 4. 物流標準化系統 5. 城市發展對物流產業的影響 6. 配送路線規劃		8	
(六)全球化貿易		1. 全球化企業 2. 區域經濟的競合關係 3. 物流、金流、資訊流 4. 專題介紹：貨櫃改變運輸業 5. 運輸方式的選擇 6. 物流中介服務-報關 7. 專題討論：ZARA服飾業物流		8	
(七)現代物流的趨勢與挑戰		1. 電子商務日益蓬勃 2. 專題介紹：亞馬遜公司 3. 第三方支付 4. 第三方物流—資源共享 5. 專題介紹：全球供應鏈的挑戰 6. 政府政策與物流產業發展		8	
(八)物流個案研討1		1. 物流企業參訪 2. 新竹物流個案研討		8	
(九)物流個案研討2		1. 全日物流個案研討 2. 永聯物流個案研討 3. 綜合研究		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 期中紙筆測驗50%。 2. 期末實作評量(物流個案介紹分組報告)50%。				
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備，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. 使用多媒體教學，讓學生瞭解不同業態實際作業情形。				
教學注意事項	1. 可安排新竹物流職場體驗參訪，供授課實務教學之用。				

表 11-2-2-15新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業個案分析		
	英文名稱	Intelligent Commerce		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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、專業力			
適用科別	電子商務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：電子商務概論			
教學目標 (教學重點)	1. 了解電子商務之相關個案。 2. 藉由個案研討激發出更具特色的商機。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)電子商務概論概述	1. 電子商務概論 2. 案例教學與案例分析	8		
(二)B2B模式商務實例	1. B2B2模式概述 2. 阿里巴巴案例分析	8		
(三)B2C模式商務實例	1. B2C模式概述 2. 亞馬遜案例分析	8		
(四)C2C模式商務實例	1. C2C模式概述 2. 淘寶網案例分析	8		
(五)物流業個案分析1	1. 物流概論 2. 聯邦快遞案例分析	8		
(六)物流業個案分析2	1. 新竹物流案例分析 2. 黑貓宅急便案例分析	8		
(七)旅遊業個案分析	1. 旅遊業商業概述 2. 青旅在線案例分析 3. 各類旅遊類案例分析	8		
(八)金融業個案分析	1. 金融業概述 2. 各銀行案例分析	8		
(九)網路直播個案分析	1. 網路行銷概述 2. 網路行銷案例分析	8		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 期中紙筆測驗50%。 2. 期末實作評量(物流個案介紹分組報告)50%。			
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備，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. 使用多媒體教學，讓學生瞭解不同業態實際作業情形。			
教學注意事項	1. 可安排職場體驗參訪，供授課實務教學之用。 2. 搭配案例分析讓學生討論，從討論中獲取相關知識。			

表 11-2-2-16新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務進階		
	英文名稱	Hospitality Services Advanced		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、學習力、專業力			
	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術			
教學目標 (教學重點)	本課程旨在介紹餐飲服務之基礎觀念、服務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服務相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本服務演練、實務操作。■ 課程目標(Course Objectives) 1.瞭解餐旅服務進階之經營型態理論及服務業之標準作業流程。2.瞭解各類餐飲相關之實務、作業準則，部門之工作內容。3.餐飲服務進階觀念理解，基本服務演練、專業實務操作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)旅館服務緒論		旅館商品介紹、客房的分類、房務部從業人員的工作職責	8	
(二)客房設備及備品		客房設備的介紹、客房器具的介紹、清潔器具之材質及特性、客房布巾備品	8	
(三)房務基本技能		房務員執勤前的準備、做床基本技能、客房的檢視	8	
(四)客房的清潔與維護		客房之清潔作業程序、客房設備器具之清潔作業、客房備品之補充作業	8	
(五)房物鋪設作業		單人床鋪設作業、雙人床鋪設作業、加床作業、開夜床服務	8	
(六)住客服務		一般住客服務、貴賓住宿服務、布品類收發作業	8	
(七)公共區域的清潔與維護		設備之清潔及保養、天花板、通風口等清潔、公共廁所之清潔	8	
(八)旅館顧客抱怨及緊急事件處理		顧客抱怨及其他糾紛處理、旅館緊急事件處理	8	
(九)實務演練		綜合實務演練	8	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	期中考一學科、平常成績(期中考前)、期末考一學科術科。			
教學資源	坊間教科書。			
教學注意事項	引導口述實際操作示範。			

表 11-2-2-17新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	選修 專業科目			
	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	競爭力、專業力			
適用科別	電子商務科			
	4			
	第二學年			
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。			
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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	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、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，以提升學習興趣。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 11-2-2-18新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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 專業科目				
	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	競爭力、專業力				
適用科別	電子商務科				
	4				
	第二學年				
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)專業行銷教學-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，宜注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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			
學生圖像	學習力、創新力			
適用科別	電子商務科	時尚造型科	餐飲管理科	
	4	4	4	
	第三學年	第三學年	第三學年	
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。			
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		6	
(二)專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容		6	
(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		6	
(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		8	
(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		8	
(六)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查		10	
(七)專題製作的方法之二	1. 簡報類專題製作		6	
(八)專題製作的方法之三	1. 學習檔案製作		6	
(九)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習		8	
(十)專題製作結果之呈現	1. 問卷調查結果之呈現		8	
合 計			72	
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	1. 坊間參考書籍。2. 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 11-2-3-2新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計實務		
	英文名稱	Accounting Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	學習力			
	電子商務科			
	6			
建議先修科目	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、了解財務會計之基本理論。2、熟練會計處理規則，培養帳務處理能力。3、了解商業會計相關帳務法規，涵養帳務處理之職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 公司會計及現金控制		1. 公司之概念 2. 權益之內容 3. 股票發行 4. 保留盈餘 5. 股利發放	27	
(二) 公司會計及內部控制		1. 庫藏股票 2. 每股盈餘及本益比 3. 現金的意義 4. 零用金 5. 銀行往來調節表	27	
(三) 應收帳款		1. 應收款項 2. 應收帳款 3. 應收票據	27	
(四) 存貨及盤存		1. 存貨意義 2. 存貨的盤存制度 3. 存貨的估計方法	27	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	筆記、分組報告、期中、期末測驗。			
教學資源	坊間教科書。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)注重會計知能學習。(3)隨時培養學生職業道德觀念。(4)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。2. 教學評量 (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、應用及綜合分析。(3)評量方式注重會計知能學習，培養會計進修能力。(4)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。3. 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)利用會計教室、電腦教室或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。(3)為了指導學生熟悉會計人員的權利及義務，應於附錄中增列會計相關法規或實施細則，如商業會計法、財務會計準則公報、所得稅法、營業稅法、查核準則等法規，作為教師教授相關單元時，指導學生從事會計工作應注意的法令規定。(4)配合學生從事服務業會計工作的需求性日增，應於附錄中增列服務業會計科目。			

表 11-2-3-3新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮			
	英文名稱	Hairdressing			
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、專業力				
適用科別	時尚造型科				
	10				
	第一學年 第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.使學生認識毛髮結構及工具認識。2.使學生具備美髮檢定的能力。3.使學生擁有操作能力提升實務技能。4.引發學生學習興趣，發展相關職業。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 剪髮		1.水平剪髮、逆斜剪髮 2.正斜剪髮、均等剪髮		12	
(二) 吹風		1.直吹內彎 2.外翻 3.髮拉		12	
(三) 冷燙		1.標準分區、上捲 2.扇形分區、上捲		24	
(四) 整髮		1.青捲捲法及排列 2.抬高捲捲法及排列方向		24	
(五) 染髮		1.彩色染 2.補染		24	
(六) 技能實作		1.坐式洗髮 2.躺式洗髮		24	
(七) 花式燙髮		1.疊磚排列 2.繞燙		24	
(八) 吹風		1.圓梳吹捲		12	
(九) 技能實作		1.護髮操作 2.儀器使用		24	
合 計				180	
學習評量 (評量方式)	1.課堂實際操作及課堂學習態度。2.作業。				
教學資源	1.圖書公司、教科書。2.多媒體教材。				
教學注意事項	1.激發學生求知及興趣，在教學上帶入職場實做部分，提升學生職場能力。2.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化、實用性教材與相關資訊。3.操作課程中安全衛生維護。				

表 11-2-3-4新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	必修			
	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：中餐烹飪實習			
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		1.咕咾肉、廣式炒麵 2.XO醬炒鮮貝、蠔油芥藍牛肉	6	
(二)廣東菜2		1.大良炒鮮奶、東江豆腐煲 2.東江鹽焗雞、百花釀雞腿	6	
(三)福建菜1		1.佛跳牆、閩生果 2.炸五香條、荔枝肉	6	
(四)福建菜2		1.班指干貝、八寶紅蟳飯 2.龍鬚燕丸、八寶芋泥	6	
(五)四川菜1		1.宮保雞丁、麻婆豆腐 2.魚香烘蛋、怪味雞	6	
(六)四川菜2		1.豆瓣魚、蒜泥白肉 2.回鍋肉、家常茄子	6	
(七)湖南菜1		1.東安子雞、剁椒魚頭 2.左宗雞、粉蒸排骨	6	
(八)湖南菜2		1.辣子雞丁 2.蒜苗炒腊肉	6	
(九)江蘇菜1		1.揚州炒飯、松鼠魚 2.龍鳳腿、無錫肉骨頭	6	
(十)江蘇菜2		1.砂鍋獅子頭、文思豆腐 2.水晶肴肉	6	
(十一)山東菜1		1.九轉大腸、三彩大蝦 2.焦溜杯花蛋、蔥燒海參	6	
(十二)山東菜2		1.蔥燒蹄筋、油爆雙脆 2.芙蓉蝦仁、鍋燒肘子	6	
(十三)浙江菜1		1.東坡肉、紅燒划水 2.宋嫂魚羹、蜜汁火方	6	
(十四)浙江菜2		1.紹興醉雞、西湖醋魚 2.龍井蝦仁、炸響鈴	6	
(十五)安徽菜1		1.茶香排骨、魚咬羊 2.四季豆腐、香菇盒	6	
(十六)安徽菜2		1.問政山筍、雙脆鍋巴 2.揚梅丸子、徽州圓子	6	
(十七)臺灣菜1		1.三杯雞、西魯肉 2.麻油雙腰、蔞鼓鮮蚶	6	
(十八)臺灣菜2		1.鳳梨蝦球、瓜仔肉 2.排骨酥湯、魷魚螺肉蒜	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.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 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏			
	英文名稱	Makeup			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	學習力、創新力、專業力				
	時尚造型科				
	8				
建議先修科目	第一學年				
	第二學年				
教學目標(教學重點)	1. 具備美顏實務基礎知能。 2. 瞭解化妝的目的及基礎化妝的程序。 3. 熟知化妝品的基本概念。 4. 培養審美觀。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論、(二) 化妝與色彩		1. 化妝的目的 2. 化妝的重要性 3. 色彩的原理與運用 4. 不同的配色技巧與視覺感受		6	
(三) 化妝品的認識與選擇、(四) 粉底的種類		1. 化妝品的功能 2. 化妝品的分類 3. 化妝品的選擇與保存 4. 依膚色分類 5. 依膚質分類 6. 依季節分類 7. 依所需彩妝效果分類		8	
(五) 眉型的美化、(六) 基礎化妝		1. 各式眉型介紹 2. 修眉的技巧 3. 畫眉的技巧 4. 基礎化妝技巧 5. 基礎化妝流程		10	
(七) 外出郊遊妝、(八) 職業婦女妝		1. 外出妝定義 2. 外出妝之配色 3. 外出妝化妝流程 4. 職業婦女妝定義 5. 職業婦女妝之配色 6. 職業婦女妝化妝流程		12	
(九) 眼部膠紙		1. 眼部膠紙的認識 2. 眼部膠紙的使用方法 3. 使用眼部膠紙修飾眼型的方法		4	
(十) 眼影、眼線的美化、(十一) 睫毛及假睫毛的美化		1. 各式眼型的認識 2. 各式眼型的眼影修飾技巧 3. 各式眼型的眼線修飾技巧 4. 假睫毛的種類 5. 假睫毛的使用方法 6. 使用假睫毛修飾各式眼型的技巧		8	
(十二) 鼻影、唇型的美化		1. 不同鼻型的認識 2. 不同鼻型的鼻影修飾技巧 3. 各式唇型的認識 4. 各式唇型的修飾技巧		4	
(十三) 臉型與粉底、腮紅的修飾		1. 標準臉型的比例 2. 認識不同臉型 3. 各式臉型之粉底與腮紅修飾		4	
(十四) 日間宴會妝		1. 日間宴會妝之定義 2. 日間宴會妝之配色 3. 日間宴會妝之化妝流程		8	
(十五) 晚間宴會妝		1. 晚間宴會妝之定義 2. 晚間宴會妝之配色 3. 晚間宴會妝之化妝流程		8	
(十六) 化妝史、(十七) 季節與化妝		1. 中國化妝史 2. 西洋化妝史 3. 春季皮膚之保養與化妝技巧 4. 夏季皮膚之保養與化妝技巧 5. 秋季皮膚之保養與化妝技巧 6. 冬季皮膚之保養與化妝技巧		4	
(十八) 服裝與化妝、(十九) 配合時間的化妝技巧		1. 各式身形之服裝修飾技巧 2. 各式服裝穿搭之化妝配色技巧 3. 白天之化妝技巧與色彩運用 4. 晚上之化妝技巧與色彩運用		8	
(二十) 配合地點的化妝		1. 室內之化妝技巧與色彩運用 2. 室外之化妝技巧與色彩運用		8	
(二十一) 配合場合的化妝		1. 訪友化妝之化妝技巧與色彩運用 2. 居家化妝之化妝技巧與色彩運用		8	
(二十二) 不同年齡的化妝技巧		1. 少女化妝之化妝技巧與色彩運用 2. 熟女化妝之化妝技巧與色彩運用 3. 中年化妝之化妝技巧與色彩運用 4. 老年化妝之化妝技巧與色彩運用		8	

(二十三) 訂婚化妝、(二十四) 伴娘化妝	1. 訂婚化妝之注意事項 2. 各式風格之訂婚化妝技巧 3. 伴娘化妝之注意事項 4. 各式風格之伴娘化妝技巧	12	
(二十五) 新郎化妝、(二十六) 新娘化妝	1. 新郎化妝之注意事項 2. 新郎化妝技巧 3. 新娘化妝之注意事項 4. 各式風格之新娘化妝技巧	12	
(二十七) 香水和補妝、(二十八) 創意化妝設計	1. 香水的種類 2. 香水的使用方法 3. 補妝的各式方法與技巧 4. 創意化妝設計的方法 5. 不同風格之創意化妝設計	12	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。		
教學注意事項	1. 激發學生對美顏專業知能求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生明瞭各項化妝技巧，並能實際操作與運用。 2. 選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。		

表 11-2-3-6新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	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	專業力			
適用科別	電子商務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解製作網頁的原理。 2. 了解網頁於生活周遭的應用範疇。 3. 學習網頁程式設計的技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)使用網頁製作軟體		1. 網頁製作的原理 2. 網頁製作的發展與應用	2	
(二)編輯網頁文件		1. 網站規劃 2. 物件調整	4	
(三)網頁的文字和圖片設計		1. 文字及圖片的編修 2. 製作影像、聲音處理	6	
(四)特殊技巧運用		1. 表格的使用 2. 超連結 3. 製作動畫 4. 網頁特殊效果	6	
(五)地圖和圖層概念		1. 網頁地圖 2. 網頁圖層	4	
(六)表單與時間軸設計		1. 表單製作 2. 頁框製作 3. 時間軸設定	6	
(七)網站後台應用與管理		1. 網站管理 2. 後台設定與維護	8	
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。			
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，以提升學習興趣。 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新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務		
	英文名稱	Tourism practice		
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、專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	餐旅業範圍中，培養學生對旅行業的基本知識，透過課程教學，清楚了解旅行業發展背景，經營特性及航空票務等知識理論與實務融合。進而對遊程設計，出國手續及領隊導遊實務等課程更具全面性的認知，達到學以致用的目標。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)旅行業概論		1. 旅遊活動興起與沿革 2. 旅行業定義與特質	4	
(二)旅行業設立組織與分類		1. 旅行業分類組織結構 2. 旅行業從業人員 3. 我國旅行業申請設立	6	
(三)旅遊產品組合		1. 旅遊產品概念 2. 旅遊產品類型與設計	4	
(四)旅行業與航空公司		1. 航空運輸基本認知 2. 機票基本知識	4	
(五)旅行業出國手續辦理		1. 護照與簽證申辦作業 2. 團體作業程序 3. 旅客入出境手續	6	
(六)旅行業從業人員專長分類與條件		1. 導遊 2. 領隊	8	
(七)我國旅行業未來發展趨勢		1. 數位發展與電子商務經營 2. 作業標準化與產品多元化	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	作業、考試、小組報告。			
教學資源	投影片、黑板、學習單。			
教學注意事項	教材編選考慮餐飲科學生對觀光旅遊學習意願高低及內容難易，調整適合學生的程度教學。直接教學法中，多使用圖片解說將有助於學生建構旅遊實務知識。			

表 11-2-3-8新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網站經營與資料庫		
	英文名稱	Homepage Study & Database		
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、專業力			
適用科別	電子商務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解電子商務經營模式。2.了解網路店步驟與營運計畫並試營運。3.充分了解資料處理與資料庫管理的概念。4.應用資料庫系統的基本概念和理論,學習資料庫系統的設計及實作技巧,並使用資料庫建立網站。5.使同們兼具有獨當一面獨立完成分析、規劃軟體專案的能力。6.培養同學適應未來對資料庫系統研究、深造、就業、進修的資料庫管理基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務規劃		1.企業建置電子商務應有的規劃 2.經營模式 3.企業網站經營模式範例 4.獲利模式 5.資訊科技 6.網站架構中的各種軟體	9	
(二)網路開店步驟與營運計畫書1		1.概述 2.選擇網路創業模式 3.網路拍賣六步驟 4.案例分析 5.網路商店開店八步驟	9	
(三)網路開店步驟與營運計畫書2		1.網路創業者必備的基本電腦技能 2.撰寫營運計畫書 3.網路創業者必備的基本電腦技能 4.營運計畫書內容綱要	9	
(四)線上顧客需求與顧客介面設計		1.開店前的準備 2.發掘未被滿足或供給不足的需求 3.市場區隔法有關顧客的市場區隔變數 4.設計顧客介面的要素	9	
(五)網路商店		1.安裝與開店前準備 2.前後台管理 3.網路商店美化 4.電子商務網站經營實作與討論	9	
(六)網路商店試營運		1.網路商店推廣 2.網路行銷三步驟 3.網路行銷三經驗模式 4.網路行銷個案研討	9	
(七)資料庫行銷		2.資料庫行銷目的 3.資料庫行銷的組成 4.典型應用案例 5.資料庫行銷專案團隊 6.資料庫行銷成功關鍵	9	
(八)資料庫管理基本概念		1.網站經營資料庫概述 2.資料庫的發展和相關技術 3.資料庫的內涵 4.網站資料庫之應用	9	
(九)資料表操作		1.操作介面-表單 2.深入表單 3.美化表單 4.彙整資料-報表 5.強化報表	9	
(十)網站經營與資料庫行銷1		1.運用資料庫建立網站 2.資料庫行銷 3.獲取顧客 4.利用網路做市場測試 5.保留顧客	9	
(十一)網站經營與資料庫行銷2		1.個人化策略 2.網路商店應用資料庫行銷發展行銷策略 3.企業推展數位行銷及顧客關係管理的最佳解決方案 4.主要效應 5.成功案例	9	
(十二)綜合演練		實體模擬練習	9	
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 11-2-3-9新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚		
	英文名稱	Skin Facial		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	學習力			
	時尚造型科			
	4			
建議先修科目	第三學年			
教學目標(教學重點)	無			
教學目標(教學重點)	1. 熟知護膚基本能力。 2. 養成正確的皮膚保養觀念。 3. 了解皮膚專業理論。 4. 明白未來美容發展趨勢。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)皮膚的種類		1. 皮膚保養的目的 2. 皮膚保養的重要性 3. 皮膚的構造 4. 皮膚的性質	2	
(二)化妝品的認識與保存		1. 化妝品的分類 2. 化妝品的保存方法	2	
(三)皮膚類型與化妝品的選擇		1. 皮膚類型的判斷 2. 正確選用保養品	2	
(四)皮膚的保養		1. 皮膚保養的方法 2. 皮膚保養的順序	2	
(五)臉部按摩1		1. 按摩的功效 2. 手技按摩的方法	4	
(六)臉部按摩2		1. 手技按摩的方法與技巧 2. 手技按摩的流程	4	
(七)蒸臉		1. 蒸臉的目的 2. 蒸臉的注意事項 3. 蒸臉的流程與操作	4	
(八)敷面及濕布美容法		1. 敷面的方法 2. 各式敷面方法的認識 3. 濕布美容法	4	
(九)眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容		1. 眼部的保養 2. 唇部的保養 3. 睡眠與美容的關係 4. 情緒與美容的關係	4	
(十)手部的保養		1. 手部保養的重要性 2. 手部保養的目的 3. 手部保養的方法 4. 手部的美化	6	
(十一)足部的保養		1. 足部保養的重要性 2. 足部保養的目的 3. 足部保養的方法 4. 足部的美化	6	
(十二)去角質		1. 去角質的目的與重要性 2. 去角質的方法	6	
(十三)脫毛法		1. 脫毛的目的與重要性 2. 脫毛的方法	6	
(十四)沐浴與美容		1. 沐浴的目的與重要性 2. 沐浴的方法	4	
(十五)季節與美容		1. 季節與美容的關係 2. 不同季節之皮膚保養方法	4	
(十六)美容與食物		1. 食物與美容的關係 2. 美容食物	4	
(十七)美容與運動		1. 運動的重要性 2. 運動與美容的關係 3. 美容運動	4	
(十八)身體保養		1. 身體保養的目的與重要性 2. 身體保養的種類 3. 身體保養的方法	4	
合 計			72	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。			
教學注意事項	1. 激發學生對美膚專業知識求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生明瞭各項護膚技巧，並能實際操作與運用。 2. 選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-3-10新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習		
	英文名稱	Fruit and vegetable carving practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	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			
	第一學年第一學期			
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	4	
	(二)蝴蝶刀法練習	1. 蝴蝶刀法 2. 紅蘿蔔切雕實習 3. 小黃瓜切雕實習	8	
	(三)蔬果切雕練習	1. 茄子、南瓜切雕實習 2. 柳丁、蘋果切雕實習	8	
	(四)蘋果拼盤切雕練習1	1. 蘋果切雕實習	8	
	(五)水果拼盤切雕練習2	1. 水果拼盤切雕實習	8	
	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. 技術內容以來實務操作教學，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 11-2-3-11新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	電子商務科				
	6				
	第一學年				
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		12	
(二)鍵盤及數字按鍵練習		1.中文輸入及數字鍵基礎練習		12	
(三)字根鍵盤練習		1.指導倉頡輸入法學習要領		12	
(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		18	
(五)英文指法訓練		1.指導英文輸入正確指法		12	
(六)鍵盤及數字按鍵練習		1.英文輸入基礎		12	
(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		12	
(八)英打綜合練習		1.英文文章輸入練習 2.速度訓練		18	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	線上測驗、證照取得。				
教學資源	1.坊間教科書。2.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 11-2-3-12新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計		
	英文名稱	Hairstyle design		
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	學習力、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：美髮			
教學目標 (教學重點)	1.基礎梳理運用。2.具備美髮檢定的能力。3.使學生擁有操作能力提升實務技能。4.引發學生學習興趣，發展相關職業。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一) 簡易編梳	1. 編髮種類 2. 編髮運用設計	6	
	(二) 髮基	1. 髮基種類 2. 髮基運用	6	
	(三) 髮夾	1. 髮夾夾法 2. 技法運用認識	8	
	(四) 髮髻1	1. 髮髻認識與操作	8	
	(五) 髮髻1	1. 髮髻技法運用與變化	8	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	課堂實際操作及課堂學習態度/作業。			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。2. 多媒體教材。			
教學注意事項	操作課程中安全衛生維護。			

表 11-2-3-13新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	學習力、專業力			
	電子商務科			
	2			
建議先修科目	第二學年第二學期			
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	6	
	(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	8	
	(三)長篇文件編輯與應用	1. 樣式與大綱模式編輯 2. 製作報告與應用	8	
	(四)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	6	
	(五)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	8	
	合計		36	
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 11-2-3-14新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	學習力、專業力			
	電子商務科			
	6			
	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。			
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	6	
(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	15	
(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	18	
(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	15	
(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	18	
(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	18	
(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	18	
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 11-2-3-15新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩繪設計		
	英文名稱	Fashion painted design		
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、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解彩繪歷史與種類 二、熟知設計原理與要素 三、妥善掌握基本筆法 四、掌握各式彩繪風格技巧			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一) 彩繪與工具認識	1. 人體彩繪的歷史 2. 人體彩繪的種類 3. 彩繪使用顏料與工具	2	
	(二) 彩繪與設計原理	1. 彩繪的設計原理 2. 彩繪的構成要素	2	
	(三) 彩繪基本筆法	1. 筆與拉筆法的運用 2. 各式線條技法 3. 暈染技法 4. 韻律、對稱與非對稱 5. 類似元素與配色 6. 材質運用(水性顏料+眼影) 7. 材質運用(油性顏料+眼影)	4	
	(四) 彩繪圖樣的多功能應用	1. 動物彩繪 2. 花卉彩繪 3. 幾何彩繪 4. 圖騰彩繪 5. 面具彩繪 6. 晚宴彩繪 7. 新娘彩繪 8. 彩繪卸妝	28	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	實作評量			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。			
教學注意事項	1. 激發學生對彩繪專業知能求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生明瞭各式彩繪技巧，並能實際操作與運用。 2. 選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-3-16新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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			
	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	電子商務科			
	2			
	第二學年第一學期			
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	10	
(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	10	
(三)Excel位址觀念和應用		1. 位址觀念的重要性 2. 相對與絕對位址的應用 3. 混合位址的應用	16	
(四)Excel樞紐分析		1. 樞紐分析的資料來源 2. 樞紐分析的重要性 3. 細部設定技巧 4. 樞紐分析圖	16	
(五)Excel進階設定		1. 工作表的進階能力 2. 工作表列印	10	
(六)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	10	
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. 講解示範搭配實作並對照生活上的運用，以增進學習興趣。 2. 運用各種範例講解，以增加學生理解能力。 3. 教師指導分組學習，以增進學生自主學習。			

表 11-2-3-17新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型應用與實務		
	英文名稱	Modeling and practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	學習力、創新力、專業力			
	時尚造型科			
	4			
建議先修科目	第三學年			
教學目標 (教學重點)	有，科目：美顏、美髮 1.使學生能了解造型運用之原理。 2.能熟練各式彩妝技巧。 3.能熟練髮型運用技巧。 4.能創作不同風格之造型。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 彩妝理論與技巧	1.臉型外觀與五官的介紹 2.眼型與眼線的修飾技巧 3.鼻影的介紹與修飾技巧 4.眉毛的介紹與修飾技巧 5.唇型的介紹與修飾技巧		4	
(二) 髮型理論與技巧	1.編髮技巧 2.空心捲技巧 3.毛夾加橡皮筋 4.離子夾運用 5.電捲棒運用		8	
(三) 造型設計原理	1.設計元素的應用 2.美的形式原理運用 3.文化探索與風格運用		4	
(四) 創作與設計應用	1.時尚簡約風格 2.高貴華麗風格 3.浪漫典雅風格 4.東方復古風格 5.龐克搖滾風格		20	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	1.圖書公司、教科書。 2.多媒體教材。			
教學注意事項	1.激發學生對整體造型專業知識求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生明瞭各項造型技巧，並能實際操作與運用。 2.選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-3-18新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術美甲		
	英文名稱	Art manicure		
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、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：色彩概論			
教學目標 (教學重點)	1. 認識指甲基本構造。 2. 彩繪技巧及工具認識。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一) 美甲	1. 工具認識及擺放操作 2. 基本構造、生長型態	6	
	(二) 保養與護理	1. 保養步驟程序 2. 簡易按摩	6	
	(三) 彩繪技巧	1. 圓點、線條 2. 水滴、五瓣花	6	
	(四) 彩繪技巧	1. 動物紋路 2. 底色變化	6	
	(五) 凝膠技法	1. 凝膠認識及步驟 2. 凝膠前置處理步驟	6	
	(六) 凝膠技法	1. 丙級題目一 2. 丙級題目二	18	
	(七) 凝膠技法	1. 丙級題目三 2. 丙級題目四	18	
	(八) 凝膠技法	1. 丙級題目五 2. 乙級題目	21	
	(九) 凝膠技法	1. 卸甲步驟及注意事項 2. 應景節日設計與變化	21	
	合 計		108	
學習評量 (評量方式)	課堂實作及課堂態度。			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。			
教學注意事項	1. 激發學生對設計求知及興趣，在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 2. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-3-19新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚美睫		
	英文名稱	Fashion eyelashes		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	學習力、競爭力、專業力			
	時尚造型科			
	6			
建議先修科目	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生了解睫毛嫁接操作步驟。2.藉由紙圖及真人練習達到學習成效。3.使學生具有睫毛嫁接的實作能力。4.引發學生學習興趣，發展相關職業。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1.美睫行業的演變與發展 2.美睫沙龍的服務項目 3.美睫服務流程	3	
(二)解析睫毛		1.睫毛的構造 2.睫毛的生長 3.睫毛的功能	3	
(三)睫毛嫁接(一)		1.何謂睫毛嫁接 2.不同睫毛方式的比較 3.嫁接後的清潔與保養	15	
(四)睫毛嫁接(二)		1.睫毛嫁接的工具與材料 2.取毛與沾膠技巧 3.紙上架接：直線練習	15	
(五)睫毛嫁接(三)		1.睫毛嫁接基本架構 (1)紙上操作美睫設計-可愛型 (2)紙上操作美睫設計-自然型 (3)紙上操作美睫設計-性感型 (4)紙上操作美睫設計-優雅型	18	
(六)睫毛嫁接(假人頭操作)(一)		1.應備工具材料及擺放 2.衛生清潔與眼周防護	3	
(七)睫毛嫁接(假人頭操作)(二)		睫毛嫁接流程實務操作	18	
(八)睫毛嫁接(真人操作)(一)		1.顧客資料卡 2.前置作業 (1)鋪床。 (2)消毒雙手及器具 (3)包頭巾及圍毛巾 3.衛生清潔與眼周防護 (1)清潔顧客雙眼。 (2)黏貼固定下睫毛及上眼皮	9	
(九)睫毛嫁接(真人操作)(二)		1.睫毛嫁接流程 (1)消毒雙手 (2)選擇正確睫毛 (3)操作植睫 (4)吹乾梳順 2.術後保養 (1)擦睫毛雨衣 (2)清除眼膜、膠帶 (3)器具消毒、耗材消毒	18	
(十)真人卸睫		卸睫練習	3	
(十一)名師作品欣賞		不同類型美睫作品欣賞	3	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。			
教學資源	1.圖書公司、教科書。2.多媒體教材。			
教學注意事項	1.教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。2.理論與技術訓練能相輔相成。3.教師指導分組實驗，配合實際操作以增進衛生技能。			

表 11-2-3-20新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	立體剪裁實務		
	英文名稱	Three-dimensional tailoring practice		
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	學習力、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解立體裁剪的基本概念。 2.熟悉立體裁剪的操作程序。 3.具備立體裁剪的操作技巧與應用能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 概論		1. 立體裁剪的基本概念 2. 裁剪前的準備工作	2	
(二) 裙子		1. 基本裙裁製 2. 裙裁製 3. 裙裁製 4. 應用設計	10	
(三) 女衫		1. 女原型裁製 2. 轉移裁製 3. 領型的變化 4. 袖型的變化 5. 應用設計	14	
(四) 連裙裝		1. 水平線剪接裁製 2. 垂直線剪接裁製 3. 應用設計	10	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。			
教學注意事項	1. 教師可多運用影片及多媒體輔助教學，以增進學習興趣。 2. 學生在製作時，教師可視其個別差異，給予不同的內容及份量，並教授軟體工具的使用方法。			

表 11-2-3-21新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意西式料理實習		
	英文名稱	Creative Western cuisine Practice		
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			
	3			
	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)	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)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	4		
(二)食材乳製品及雜貨介紹	食材乾貨介紹	4		
(三)基本烹調法之講解	介紹烹調方法	4		
(四)刀工練習	切割示範、練習	4		
(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	4		
(六)前菜製作1	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	4		
(七)前菜製作2	蕃茄火腿起司蛋捲、原味明蝦佐鮮滋汁、凱薩沙拉	4		
(八)主菜-肉類料理1	炒三鮮、英式水波蛋等菜餚製作	4		
(九)主菜-肉類料理2	義大利米蘭豬排、美式烤肋排、漢堡三鮮菜	4		
(十)主菜-肉類料理3	鋁袋海陸包、藍帶豬排、義式麵食、煎香草牛肋排、香煎雞排	4		
(十一)常見家常料理1	蔥爆鮮蟶、鐵板花枝、塔香煎蛋、荷包蛋	4		
(十二)常見家常料理2	鐵板豆腐、快炒高麗菜等菜餚製作	4		
(十三)湯類1	法式洋蔥湯、奶油玉米湯、菠菜	4		
(十四)湯類2	蛤蜊湯、海鮮湯等湯品製作	4		
(十五)海鮮類1	香煎鯛魚排、義式蕃茄鯛魚排、香煎干貝、鳳尾大蝦	4		
(十六)海鮮類2	魚下巴、和風薄鹽鱈魚、深海厚切鱈魚、時令鮮魚等魚類製作	4		
(十七)套餐組合1	肋眼牛排+蝦仁炒蛋、神戶牛排+蚵仔+鱈魚	4		
(十八)套餐組合2	牛小排+鐵板花枝、香煎雞排+多利魚	4		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量佔學期成績50%：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. 術科考試佔學期成績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 11-2-3-22新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作實習		
	英文名稱	West Point Production Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	3	
(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	6	
(三)圓頂奶油吐司+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	9	
(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	9	
(五)巧克力威風捲+海綿蛋糕+泡芙		1.威風蛋糕之製作過程 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	9	
(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 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	9	
(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	9	
(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	6	
(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	9	
(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	9	
(十一)鮮奶油玫瑰花威風蛋糕+巧克力屋頂海綿蛋糕		1.了解玫瑰花製作技巧 2.了解威風蛋糕製作 3.了解海綿蛋糕製作 4.了解巧克力淋面製作 5.了解組裝及裝飾技巧	9	
(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	9	
(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.了解威風蛋糕製作 4.了解組裝及裝飾技巧	9	
(十四)裝飾海面蛋糕+巧克力慕斯		1.了解海面蛋糕製作技巧	9	

	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		
(十五)蘋果塔+雙皮核桃塔	1.了解製蘋果塔製作技巧 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	9	
(十六)乳酪慕斯+水果塔	1.了解製乳酪慕斯製作技巧 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	9	
(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	6	
(十八)成果發表	1.成品製作 2.成果發表會	6	
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	1.坊間參考書籍。2.教師自編教材。		
教學注意事項	分組練習實作。		

表 11-2-3-23新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意果雕實習		
	英文名稱	Creative fruit carving Practice		
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			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	培養學生透過課程教學，清楚了解並能應用於各式料理擺盤之中，達到學以致用的目標。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)蕃茄	1. 兔子 2. 玫瑰花	4	
	(二)茄子、香菇	1. 茄子花 2. 香菇刻花	4	
	(三)柳丁	1. 柳丁盅 2. 兔子	4	
	(四)芋頭	1. 芋頭刻字 2. 芋頭廟	8	
	(五)蘋果	1. 蘋果天鵝 2. 蘋果角刻花	4	
	(六)水梨	1. 水梨?球花 2. 水梨角刻花	4	
	(七)香蕉	1. 香蕉刻花 2. 創意香蕉狗	4	
	(八)大/小黃瓜	1. 黃瓜盤飾 2. 小黃瓜 竹子鑲肉	4	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	白板或投影機。			
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 11-2-3-24新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物美容		
	英文名稱	Pet grooming		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、創新力、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：寵物行為學			
教學目標 (教學重點)	1. 了解寵物美容工具的正确使用方式。 2. 熟知寵物美容流程。 3. 學習毛髮修剪技巧。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)美容工具介紹	1. 工具特性介紹 2. 使用時機介紹	9	
	(二)美容流程1	1. 美容桌組裝 2. 工具?工具清潔與消毒	9	
	(三)美容流程2	1. 保定與模特兒犬檢查 2. 基本美容	9	
	(四)梳理毛髮操作	1. 工具使用手法 2. 毛髮梳理方式介紹	9	
	(五)洗護操作	1. 毛髮清潔方式 2. 毛髮潤絲方式 3. 吹整方式	9	
	(六)基礎修剪1	1. 腳趾修剪 2. 肛門修剪	9	
	(七)基礎修剪2	1. 四肢腳圍毛髮修剪 2. 足部毛髮修剪	9	
	(八)基礎修剪3	1. 頭部、體軀毛髮修剪 2. 尾部毛髮修剪	9	
	(九)髮髻編結1	1. 頂毛單結半包式 2. 頂毛雙結半包式	9	
	(十)髮髻編結2	1. ?耳型耳結 2. 垂耳型耳結	9	
	(十一)寵物造型示範與操作1	1. 貴賓犬造型 2. 西施犬、馬爾濟斯犬造型	9	
	(十一)寵物造型示範與操作2	1. 博美犬造型 2. 比熊犬造型	9	
	合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	1. 圖書公司、教科書。 2. 多媒體教材。			
教學注意事項	1. 激發學生對寵物美容知能求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生明瞭各式寵物美容技巧，並能實際操作與運用。 2. 選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-3-25新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團體製備實務		
	英文名稱	institutional food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	學習力、競爭力、專業力			
	餐飲管理科			
	6			
建議先修科目	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程主要以認識菜單與規劃菜單，初步認識各式菜單，介紹菜單設計的各项方法與相關知識，並能夠依照標準食譜的菜單算出食材的成本與利潤規劃，指導食材費用的計算與定價的策略。並從而了解均衡的營養與健康飲食的概念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)團體膳食的定義		團體膳食的定義及團體膳食菜單設計考慮的因素	6	
(二)團體膳食採購管理		HACCP大量製備供膳系統介紹、採購管理	6	
(三)各類食物運銷過程		食材管理、食物製備	6	
(四)庫房管理方法		工作簡化方法、庫房管理方法	6	
(五)團體膳食設備與用具		團體膳食設備與用具認識	6	
(六)營養價值		食物學、餐飲衛生與安全、營養成分計算	6	
(七)烹調實務-1		拿手菜(十人份)設計與試作(1)	6	
(八)烹調實務-2		拿手菜(十人份)設計與試作(2)	6	
(九)烹調實務-3		五十人份員工餐製備(1)	6	
(十)烹調實務-4		五十人份員工餐製備(2)	6	
(十一)烹調實務-5		五十人份員工餐製備(3)	6	
(十二)烹調實務-6		百人份營養便當製作(1)	6	
(十三)烹調實務-7		百人份營養便當製作(2)	6	
(十四)烹調實務-8		百人份營養便當製作(3)	6	
(十五)烹調實務-9		百人份營養便當製作(4)	6	
(十六)烹調實務-10		百人份營養便當製作(5)	6	
(十七)工廠參訪-1		團體工廠參訪(1)	6	
(十八)工廠參訪-2		團體工廠參訪(2)	6	
合計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作成果檢視。			
教學資源	出版社書籍。			
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。			

表 11-2-3-26新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計軟體應用		
	英文名稱	Accounting software application		
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	電子商務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：會計學			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解會計資訊系統之觀念。2.學習將會計總帳及進銷存之流程架構，應用電腦套裝軟體，進行電腦資訊的處理。3.使學生熟悉電腦化會計帳務處理，以因應時勢所趨及培養學生就業之競爭能力。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)會計帳務流程架構	1.會計總帳及進銷存、帳款、票據等之流程架構 2.系統需求及安裝說明	8	
	(二)會計軟體操作	1.會計軟體各項功能介紹 2.會計軟體基本操作解說、示範及練習	8	
	(三)期末會計程序帳務系統處理	1.會計資料的輸入及軟體使用： (1)起始作業各項資料的設定 (2)平時作業之處理 (3)進銷存會計處理 (4)客戶資料管理 (5)期末作業	8	
	(四)帳冊及財務報表解析	帳冊及財務報表的產生與資料解析	4	
	(五)帳冊及電腦試題演練	完整範例操作及電腦會計試題演練	8	
	合計		36	
學習評量 (評量方式)	實作評量(會計事務資訊項丙級檢定題組測驗)。			
教學資源	1.坊間教科書。2.商管群科中心教材。			
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，以提升學習興趣。2.利用會計教室、電腦教室或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。3.為了指導學生熟悉會計人員的權利及義務，應於附錄中增列會計相關法規或實施細則，如商業會計法、財務會計準則公報、等法規，作為教師教授相關單元時，指導學生從事會計工作應注意的法令規定。			

表 11-2-3-27新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚飾品設計			
	英文名稱	Fashion accessories design			
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	學習力、創新力、專業力				
適用科別	時尚造型科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識時尚飾品與整體造型的基本概念。 2. 具備時尚飾品製作的基礎能力。 3. 培養鑑賞時尚飾品的能力及興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		飾品工具、材料介紹		2	
(二)飾品材質說明		1. 飾品設計的適用性 2. 飾品設計材質說明		4	
(三)花環製作		1. 材質介紹 2. 花環介紹 3. 應用設計		8	
(四)捧花製作		1. 材質介紹 2. 捧花介紹 3. 應用設計		8	
(五)帽飾製作		1. 材質介紹 2. 帽型介紹 3. 帽胚製作 4. 應用設計		8	
(六)實作練習		綜合練習		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	實作評量。				
教學資源	1. 自編教材。 2. 多媒體教材。				
教學注意事項	1. 配合課程適時補充飾品流行資訊及簡介設計師與其作品。 2. 利用影片、圖片等資源配合教學。				

表 11-2-3-28新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物清潔管理		
	英文名稱	Pet cleaning management		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	學習力、專業力			
	時尚造型科			
	6			
建議先修科目	第三學年			
教學目標 (教學重點)	有，科目：寵物行為學			
教學目標 (教學重點)	1.了解寵物清潔管理的內涵。 2.熟知動物相關法規。 3.學習寵物照護相關知能。 4.學習寵物清潔技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識機具設備與材料		1.沐浴槽的使用方式 2.工作?的使用方式 3.大、小吹風機的使用時機	3	
(二)寵物相關法規認識1		1.動物保護法 2.寵物管理	9	
(三)寵物相關法規認識2		1.寵物繁殖買賣寄養 2.食品業者之管理	9	
(四)寵物清潔1		1.洗澡操作方式 2.洗澡實作	9	
(五)寵物清潔2		1.吹風方式 2.吹風實作	9	
(六)寵物照護1		1.寵物保健衛生 2.寵物常見疾病介紹	6	
(七)寵物照護2		1.常見寄生蟲及處理 2.常見傳染病及處理	9	
(八)寵物營養1		1.生命階段營養需求 2.理想體重與熱量計算	9	
(九)寵物營養2		1.正確餵食方法 2.寵物食品衛生管理	9	
(十)環境管理1		1.寄養生活規則 2.寄養環境規劃	9	
(十一)環境管理2		1.環境清潔 2.環境防疫	9	
(十二)基本清潔		1.基礎美容保定 2.基礎清潔流程	9	
(十三)基本修整		1.腳趾修剪 2.耳部清潔	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	1.圖書公司、教科書。 2.多媒體教材。			
教學注意事項	1.激發學生對寵物清潔管理專業知能求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生寵物清潔技巧，並能實際操作與運用。 2.選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

表 11-2-3-29新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒料理實習		
	英文名稱	Teppanyaki Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目	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			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習、西餐烹調實習			
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	8	
(二)食材乳製品及雜貨介紹		食材乾貨介紹	8	
(三)基本烹調法之講解		介紹烹調方法	8	
(四)刀工練習		切割示範、練習	8	
(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	8	
(六)前菜製作1		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	8	
(七)前菜製作2		蕃茄火腿起司蛋捲、原味明蝦佐鮮滋汁、凱薩沙拉	8	
(八)主菜-肉類料理1		炒三鮮、英式水波蛋等菜餚製作	8	
(九)主菜-肉類料理2		義大利米蘭豬排、美式烤肋排、漢堡三鮮菜	8	
(十)主菜-肉類料理3		鋁袋海陸包、藍帶豬排、義式麵食、煎香草牛肋排、香煎雞排	8	
(十一)常見家常料理1		蔥爆鮮蟶、鐵板花枝、塔香煎蛋、荷包蛋	8	
(十二)常見家常料理2		鐵板豆腐、快炒高麗菜等菜餚製作	8	
(十三)湯類1		法式洋葱湯、奶油玉米湯、菠菜	8	
(十四)湯類2		蛤蜊湯、海鮮湯等湯品製作	8	
(十五)海鮮類1		香煎鯛魚排、義式蕃茄鯛魚排、香煎干貝、鳳尾大蝦	8	
(十六)海鮮類2		魚下巴、和風薄鹽鱈魚、深海厚切鱈魚、時令鮮魚等魚類製作	8	
(十七)套餐組合1		肋眼牛排+蝦仁炒蛋、神戶牛排+蚵仔+鱈魚	8	
(十八)套餐組合2		牛小排+鐵板花枝、香煎雞排+多利魚	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中實作測驗，期末實作測驗。			
教學資源	1.訪問參考書籍。2.教師自編教材。			
教學注意事項	分組練習實作。			

表 11-2-3-30新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

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	學習力、創新力、專業力			
適用科別	電子商務科			
	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) Blender 軟體介紹		1. 2D繪圖 2. 3D建模 3. 特效模擬	4	
(二) 3D View Editor 的組成		1. 資訊編輯器標題列 2. 物件屬性、場景屬性編輯器 3. 大綱編輯器 4. 時間軸編輯器	8	
(三)界面與偏好設定 User Preferences Editor		1. User Preferences Editor 2. Info Editor 標題列 3. Interface 分頁 4. Display Scale 5. Tooltips 6. Zoom to Mouse Position 7. Rotate around Selection 8. Prompt Quit	8	
(四)Blender 快速鍵心智圖		1. 物件建模 2. 物件編輯模式	8	
(五) 建模		1. 建模練習 2. 建模成品展示	8	
合 計			36	
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 11-2-3-31新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡拉花實務		
	英文名稱	Coffee flower creation Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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：飲料實務			
教學目標(教學重點)	本課程旨在介紹咖啡的製作及學習拉花的技巧，進而學習到吸引人的咖啡拉花圖案。課程目標(Course Objectives) 1.瞭解咖啡，咖啡之基本理論，標準作業流程。 2.瞭解各類咖啡相關之實務，作業準則。 3.拉花基礎技巧理解，基本拉花演練、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、認識咖啡豆		1. 認識咖啡豆 2. 咖啡拉花的基底——義式濃縮咖啡 3. 精華濃縮的咖啡泡沫	8	
(二)認識機器具、咖啡烘焙		1. 認識機器具 2. 挑選適當新鮮程度的咖啡豆及烘焙程度 3. Crema的顏色、質地(細緻度)	8	
(三)實際萃取濃縮咖啡		1. 實際萃取濃縮咖啡——粉量 2. 裝填粉與整粉 3. 填壓 4. 萃取	8	
(四)鋼杯差異性		1. 關於拉花所使用的器具 2. 尖口杯嘴與圓口杯嘴 3. 平口的杯嘴、外翻的杯嘴 4. 鋼杯容量與蒸汽量大小 5. 咖啡杯型如何挑選	8	
(五)牛奶選擇及說明		1. 蒸奶泡沫的質與量 2. 不易維持的完美 3. 穩定的濕性奶泡結構 4. 挑選適合蒸打的牛奶 5. 奶泡和牛奶的黃金比例 6. 關於發泡比例對於拉花的影響	8	
(六)咖啡拉花實作1		1. 咖啡拉花實作 2. 拉花成形的起始點 3. 減緩衝力黑白分明 4. 適當的拉花時機 5. 拉花基本圖形	8	
(七)咖啡拉花實作2		拉花基本圖形練習	8	
(八)拉花練習1		小心形	8	
(九)拉花練習2		大心形	8	
(十)拉花練習3		大片葉形	8	
(十一)拉花練習4		洋蔥心	8	
(十二)拉花練習5		鬱金香	8	
(十三)拉花練習6		小片葉形	8	
(十四)拉花練習7		天鵝	8	
(十五)拉花練習8		拉花進階圖形	8	
(十六)拉花練習9		一箭穿心	8	
(十七)拉花練習10		創意圖案1	8	
(十八)拉花練習11		創意圖案2	8	
合 計			144	
學習評量(評量方式)	1. 期中考術科。 2. 平時成績。 3. 期末考術科。			
教學資源	1. 拉花創作教科書-旭屋著作-東販出版。 2. 自編教材。			
教學注意事項	引導口述實際操作示範。			

表 11-2-3-32新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業軟體應用		
	英文名稱	Commercial software		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	學習力、專業力			
	電子商務科			
	6			
建議先修科目	第三學年			
教學目標 (教學重點)	有，科目：文書處理			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生具備軟體操作能力。 2.善加運用各種軟體並與商業結合。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)辦公室應用軟體		1. word軟體綜合運用 2. excel軟體綜合運用 3. 簡報軟體綜合運用	9	
(二)雲端應用		1. 文件設計 2. 試算表 3. classroom運用 4. 簡報	9	
(三)電子郵件軟體		1. outlook郵件軟體應用 2. 郵件撰寫與運用	9	
(四)資料庫軟體		1. access軟體 2. access軟體綜合運用	9	
(五)影像處理軟體		1. Photoshop軟體 2. PhotoImpact軟體	9	
(六)繪圖軟體		1. 3D繪圖軟體 2. CoreDraw軟體 3. 非常好色軟體 4. illustrator軟體	9	
(七)多媒體應用		1. 威力導演軟體 2. 剪輯音樂軟體	9	
(八)直播軟體應用		1. 直播設備學習 2. 動補設備學習 3. 結合直播設備與動補設備綜合運用	9	
(九)商務專業應用能力-文書處理		1. 文件處理 2. 合併列印 3. 表格設計	9	
(十)商務專業應用能力-試算表		1. 試算表處理 2. 函數設定 3. 樞紐分析表	9	
(十一)商務專業應用能力-簡報		1. 簡報設計 2. 母片樣式設定 3. 動畫設計	9	
(十二)商業軟體綜合運用		1. 綜合運用 2. 成果展示	9	
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 11-2-3-33新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理實習			
	英文名稱	Japanese Restaurant Practice			
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				
	3				
	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		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		3	
(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		3	
(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		6	
(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		6	
(六)日本料理基礎烹調1		米類烹調1： 醋飯、玉子燒、太捲壽司		6	
(七)日本料理基礎烹調2		米類烹調2： 花壽司、蝦握壽司、稻禾壽司、手卷		6	
(八)日本料理基礎烹調3		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	
(九)日本料理基礎烹調4		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	
(十)日本料理基礎烹調5		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	
(十一)日本料理基礎烹調6		涼拌物與醋物1： 醋味章魚、醋拌黃瓜白魚海帶芽		6	
(十二)日本料理基礎烹調7		涼拌物與醋物2： 胡麻四季豆、蟹味蛋黃醋蟹、和風沙拉		6	
(十三)日本料理基礎烹調8		炸物： 綜合天婦羅、酥炸海鮮餅		6	
(十四)日本料理基礎烹調9		炸物2： 酥炸出汁豆腐揚、酥炸嫩雞唐揚		6	
(十五)日本料理基礎烹調10		烤物1： 鹽烤香魚、照燒雞腿		6	
(十六)日本料理基礎烹調11		烤物2： 海膽烤墨魚、鰻魚味噌燒		6	
(十七)日本料理基礎烹調12		煮物1： 鯛魚味附煮、鯖魚味噌煮、拌煮牛旁		6	
(十八)日本料理基礎烹調13		煮物2： 馬鈴薯燉肉、鰻魚柳川煮		6	
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	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。				
教學注意事項	分組練習實作。				

表 11-2-3-34新竹縣仰德高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物飾品設計		
	英文名稱	Pet jewelry design		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、專業力			
適用科別	時尚造型科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：色彩概論			
教學目標 (教學重點)	1.了解寵物飾品種類。2.熟知色彩設計原理與要素。3.運用縫紉基本方法。4.掌握寵物飾品製作技巧。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)飾品設計基礎概念	1.飾品種類分析 2.飾品設計原則	4	
	(二)飾品配色	1.色彩基本概念 2.色調與配色 3.色彩計劃用色法則 4.色彩計劃與應用	8	
	(三)基礎縫紉	1.基本手縫方法 2.基本車縫方法 3.縫紉運用方法	8	
	(四)寵物飾品設計實務1	1.項圈製作 2.領巾製作	8	
	(五)寵物飾品設計實務2	1.蝴蝶夾製作 2.服飾設計	8	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	實作評量。			
教學資源	1.圖書公司、教科書。2.多媒體教材。			
教學注意事項	1.激發學生對寵物飾品設計專業知能求知慾及興趣，在教學上宜多示範，使學生明瞭各式寵物飾品製作技巧，並能實際操作與運用。2.選擇簡單扼要、生活化、實用性教材與相關資訊。			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

(五) 特殊需求領域課程

