

備查文號：
111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 號函備查

高級中等學校課程計畫
新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校)
學校代碼：181305

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年10月28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)
備查版

中華民國111年4月26日

學校基本資料表

學校校名	新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校)			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 外語群:應用英語科；應用日語科 5. 設計群:廣告設計科；多媒體設計科；室內設計科 6. 家政群:幼兒保育科；時尚造型科 7. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
綜合型高中	學術學程:電機技術學程；應用日語學程；應用英語學程			
進修部	1. 動力機械群:汽車科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 家政群:美容科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科			
聯絡人	處室	教務處	辦公室電話及分機	03-5753586
	職稱	課務組長		

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	
普通型高中	學術群	普通班	5	228	4	181	4	172	13	581	
技術型高中	動力機械群	汽車科	3	133	3	125	3	101	9	359	
		電機與電子群	資訊科	2	83	2	78	2	65	6	226
	電子科		1	44	1	45	1	37	3	126	
	電機科		1	46	1	44	0	0	2	90	
	商業與管理群	資料處理科	3	140	3	132	3	129	9	401	
	外語群	應用英語科	2	90	1	43	0	0	3	133	
		應用日語科	2	88	2	83	1	38	5	209	
	設計群	廣告設計科	1	51	1	43	1	41	3	135	
		多媒體設計科	1	52	1	44	1	41	3	137	
		室內設計科	1	49	1	47	1	38	3	134	
	家政群	幼兒保育科	2	93	2	76	1	36	5	205	
		時尚造型科	2	84	2	85	2	67	6	236	
	餐旅群	觀光事業科	1	47	2	77	2	74	5	198	
餐飲管理科		4	205	5	210	5	161	14	576		
服務群	餐飲服務科	1	4	1	8	1	8	3	20		
綜合型高中	學術學程	電機技術學程	0	0	0	0	1	25	1	25	
		應用日語學程	0	0	0	0	1	44	1	44	
		應用英語學程	0	0	0	0	1	47	1	47	
進修部	動力機械群	汽車科	1	32	1	24	1	32	3	88	
		商業與管理群	資料處理科	1	36	1	36	1	38	3	110
	家政群		美容科	1	24	1	20	1	21	3	65
	餐旅群		觀光事業科	1	41	2	74	2	58	5	173
		餐飲管理科	1	32	1	39	1	41	3	112	

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
普通型高中	學術群	普通班	5	45
特色班	5	45		
實驗班	5	45		
技術型高中	動力機械群	汽車科	3	45
	電機與電子群	資訊科	2	45
		電子科	1	45
		電機科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	2	45
		應用日語科	2	45
	設計群	廣告設計科	1	45
		多媒體設計科	1	45
		室內設計科	1	45
	家政群	幼兒保育科	2	45
		時尚造型科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	2	45
		餐飲管理科	5	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	商業與管理群	資料處理科	1	40
	家政群	美容科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	2	40
		餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

在主動、多元、無縫接軌的學習過程中，激發學生的學習動機，發現學生的天賦，培養自信心與上進心，讓學生重新當學習的主人。我們不求速成，但求扎根，不把考試成績當成唯一的績效指標，但成就應該是多元的。讓每一個孩子找到最適合自己的位置，讓他們都擁有“成功的機會”，每個人都可以從零變英雄，未來生涯之路就會更加順利而穩定成長。故擬定「以學生學習為中心、搭建適性多元的學習平台、成就每一位光復的孩子」為校務發展重點方向，擘劃出學校願景為：

自主學習－厚植學習經驗，豐富獨特的生命價值、
創新思維－開發優質潛能，發展受用的關鍵能力、
關懷包容－溝通關懷包容，尊重不同的多元文化、
未來人才－奠定核心能力，成就自信的未來人才。

備查版

二、學生圖像

學習力

終身學習 成就自我：學生具備學習的方法與技巧，擁有學習的動機和熱情，展現積極的學習態度，充實專業能力。

思考力

批判思考 面對挑戰：學生能連結既有知識，進行邏輯思考、獨立判斷，訓練解決問題的能力

創新力

積極創新 適應未來：學生具備獨創性的思維能力，擁有機敏度和開放態度，改進或創造新的事物，增加職場競爭力

關懷力

服務關懷 陶冶人格：學生能肯定自己並同理他人，具備自律心和榮譽感，陶冶服務奉獻和利他的良善品格

溝通力

互動溝通 尊重包容：學生具備表達自己想法的能力，培養尊重和包容不同意見的雅量，擁有溝通協調和團隊合作的能力



肆、課程發展組織要點

108年1月18日校務會議通過

111年1月20日校務會議修正通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B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)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員49人，委員任期一年，任期自每年8月1日起至隔年7月31日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：

教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、全中部主任、輔導主任、進修部主任、主任教官、會計室主任、人事室主任、圖書館主任、教學組長、註冊組長、設備組長、課務組長、實習組長、就業組長、全中教學組長、全中註冊組長、進修部教學組長、日生輔組長、資料組長擔任之，共計22人；並由課務組長兼任執行秘書。

(三)學科教師：

由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、應用英語科、體育科、生命教育科、輔導科、藝能科)擔任之，每學科1-2人，共計13人。

(四)專業群科(學程)教師：

由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人(汽車科、電訊科、資處科、設計科、時尚科、幼保科、應日科、觀餐科)擔任之，每專業群科(學程)1人，共計8人。

(五)特殊需求領域課程教師：

由服務群(餐飲服務科)召集人擔任之，共計1人。

(六)專家學者：

由學校聘任專家學者1人擔任之。

(七)產業代表：

由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(八)學生代表：

由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(九)學生家長委員會代表：

由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、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。

(五)成立任務型組織，審議與課程發展相關之事項。

四、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，以十一月及六月各召開一次為原則，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。

五、本委員會設各領域/學科教學研究會、各專業群科/學程教學研究會及各群課程研究會(以下簡稱各研究會)：

(一)各領域/學科教學研究會：由各領域/學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科/學程教學研究會：由各專業群科/學程教師組成之，由群科/學程主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科/學程教師組成之，由該群之科/學程主任互推召集人並擔任主席。

除前項各研究會外，並得成立各項任務型編組，由本委員會指定相關人員專責各項與課程發展相關之工作。

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。

六、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。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一)各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行四次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
 - (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(群)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(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

備查版

新竹市私立光復高級中學課程發展委員會組織名單

一、召集人：校長 程曉銘

二、執行秘書：課務組長 侯雅華

三、行政人員：由處室主任、組長擔任之，共 22 人(含執行秘書)

教務主任	學務主任	總務主任	實習主任	全中部主任
吳祖錚	陳音鴛	廖慶麟	余若玥	鄭福昌
輔導主任	進修部主任	主任教官	會計室主任	人事室主任
林德明	陳春色	閻家敬	孔西勤	余佳臻
圖書館主任	日教學組長	日註冊組長	全中教學組長	全中註冊組長
藍慧禎	陳品妍	高正中	黃慧菁	鍾秋美
進教學組長	日生輔組長	就業組長	實習組長	資料組長
許宜平	王嘉彬	吳奎樟	沈淑婷	連惠雯
設備組長	課務組長			
鍾光洋	侯雅華			

四、學科教師：由各學科召集人擔任之，每學科 1-2 人，共計 13 人。

國文科	國文科	英文科	英文科	數學科
徐雅文	康育英	劉家伶	王珮玲	王譚景
數學科	自然科	社會科	應用英語科	體育科
林靜宜	張鈞傑	周宏庭	賴惠如	何長仁
生命教育科	輔導科	藝能科		
楊熾瑜	張雅嵐	謝馥霞		

五、專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人，每學程 1 人，共計 8 人。

汽車科	電訊學程科主任	資處科	設計科
盧聖心	謝其杰	高偉強	呂奇品
時尚科	幼保科	應用外語學程科主任	觀餐科
劉宜蓉	古淑瑩	葉建誠	黃禎瑩

六、其他：

職稱	姓名	備註
特殊教育召集人	張菡渝	由服務群(餐飲服務科)召集人擔任之，共計1人。
專家學者代表	邱富源副教授 (清華大學數位學習創新發展中心主任)	由學校聘任專家學者1人擔任之。
產業(業界)代表	魯育誠 (新創智慧教育企業社)	由學校聘任產業代表1人擔任之。
家長代表	黃瓊慧 (光復中學專任教師)	由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
學生代表	張晏妮 (應英273班)	由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任。

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				
				學習力	思考力	創新力	關懷力	溝通力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、扎實基礎語文能力。 二、建構、統整語文知識。 三、跨領域閱讀理解。 四、多元表達創作。 五、提升人文素養。	強化文字形、音、義基礎能力，使用正確文字表達。	●	●	○	○	○
			厚植語文知識，理解各類文本內涵，建立理解文化內涵能力。	●	●	●	○	○
			能運用文字、圖表、簡報、影音等多元方式創作表達。	●	●	●	●	●
	英語文	【總綱之教學目標】 一、提昇英文聽說讀寫能力 二、培養學生英文之語感 三、教導學生英語文學習方法，提升自主學習能力。 四、增加學生學習英文的動機，加強學生學習英文的興趣。 五、提升學生對跨文化的基本了解與尊重，以培養增進國際觀。	設計多元學習單，以幫助提升學習動機與興趣。	●	●	●	○	○
			利用多媒體軟體引導學生進行多元學習。	●	●	●	●	●
			藉由分組合作學習，激發學生創新培養英語文溝通能力。	●	●	●	●	●
			融入國際議題與國際時事，協助學生培養對不同文化與國際視野的了解、接納、欣賞能力。	●	●	○	○	
			選文題材豐富多元，並涵蓋跨文化主題，以期引起學生學習動機並增廣視野。	●	●	●	●	●
	閩南語文	【總綱之教學目標】 1. 培養學生對閩南語的興趣。 2. 讓學生具備聽、說、讀、寫的基本能力。 3. 能在日常生活中靈活運用、表達情意。 4. 培養學生應用鄉土語言從事思考、理解、討論、欣賞、創作及解決問題。	1. 能認唸基本的標音符號。	●	○			
			2. 讓學生能說出各種親屬稱謂、常用時間、常用家庭空間、常用食物、常用動植物的閩南語說法。	●			●	●
			3. 讓學生能對日常聽到的閩南語詞彙，瞭解其意義。	●	●			●
			4. 讓學生能使用閩南語做簡單交談。	●		●		●
			5. 能唸唱閩南語童謠。	●				
	客語文	【總綱之教學目標】	後補					
	原住民族語文-阿美語	【總綱之教學目標】	後補					
	閩東語文	【總綱之教學目標】	後補					
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	後補					
	數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、以數學邏輯，培養推理的能力。 二、能了解題意，辨別是非對錯。	1. 利用數學教學過程引導學生推理的能力。	●	●	●	○
2. 利用數學教學過程引導學生辨別是非的能力。				●	●	○	○	○
3. 利用數學教學過程引導學生團隊合作的能力。				●	●	●	●	●

		三、利用小組合作學習，取得團隊合作解問題的模式。 四、提高對數字運用的精確度。 五、培養以數學的方式來解決問題。	4. 利用數學教學過程引導學生溝通的能力。	●	●	●	●	●
			5. 利用數學教學過程引導學生解決的能力。	●	●	●	○	○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、培養學生從多元觀點探究重要歷史事件與人物在歷史中的作用與意義。 二、引導學生省思歷史發展的多重面向，珍視融合多元族群、文化的社會體系及人權價值。 三、讓學生理解並尊重不同文化、宗教、族群、種族、性別歷史發展的獨特性。	引導學生藉由史事的脈絡建立時間架構，並觀察事件間的關聯性。	●	●	○	●	○
			引導學生選用並組織資料，提出合乎邏輯的因果關係與歷史解釋。	●	●	○	○	●
			連結台灣歷史經驗與他國歷史發展，培養學生具全球視野，並對歷史上的悲劇與受難者有同理心與同情心。	●	●	○	●	●
	地理	【總綱之教學目標】 一、能夠具體描繪地理現象。 二、根據現象能夠分析自然與人文的成因。 三、認識重要的環境、經濟與文化議題。	1. 學習地理基礎知識與概念，並可以妥善觀察與解釋相關之地理現象。	●	●	●		
			2. 引導學生連結地理視野與地理系統的概念，體認生活中各種現象的全球關連。	●	○	●	●	
			3. 引導學生尊重並欣賞多元文化交融後的風貌。	●	●	○	●	●
	公民與社會	【總綱之教學目標】 一、培養學生認知媒體素養意涵，能批判、解讀媒體的能力 二、培養學生認知多元文化之價值，並關懷邊緣文化之弱勢者，思考如何幫助弱勢團體解決問題。 三、全球化時代能夠與時俱進，並抱持文化相對主義的觀點。	1. 引導學生了解媒體的立場，避免被「總白癡化」，實踐媒體近用權的權利，並認知媒體對青少年影響力。	●	●		●	○
			2. 指導學生在多元文化課程中思考對邊緣文化的關懷，到落實實際救援行動並從日常生活中做起，例如關懷老人做社區服務。	●	●	○	●	○
			3. 教導學生明瞭文化並沒有高低及優劣的區別，學習包容世界各種不同的族群與文化，成為一個現代公民。	●	○	○	●	●
	自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】	1. 認識科學發展歷程，培養學生對科學的認識愈熱忱。	●	●	●	●
2. 認識物理的基本相關常識與知識，能由物理的角度更認識自己周遭的生活環境與科學在日常生活中的意義與應用。				●	●	●	○	○
3. 認識生活周遭的環境，大自然與化學的關係，進而培養學生關心與珍愛自己的環境，並能收集相關資訊，關心社會的發展與環境的議題。				●	●	●	●	●
4. 培養化學基本常識與基本能力，具備科學基本的探究與實驗能力，能分析、推理、判斷與解決生活中所遇到的科學問題。				●	●	●	○	○
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 一、參與藝術活動，以提升生活美感及生命價值。 二、具備藝術創作能力與分享自我觀感。 三、善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。 四、透過藝術實踐，發展適切的人際互動，增進團隊合作與溝通協調能力。 五、探索在地及全球藝術與文化的多元趨勢。	1. 能運用讀譜及唱奏詮釋樂曲，提升生活美感	●		●		
			2. 能使用適當的音樂語彙，賞析不同時期與地域的音樂作品，探索音樂與文化的多元。	●		●	○	●
			3. 能探究樂曲創作背景與文化的關聯，並闡述自我觀點。	●	●	●		●
			4. 能關注社會議題，運用影音軟體，紀錄與分享作品。		●	●	●	○
			5. 能進行音樂跨領域專題實作或展演，以提升團隊合作與自主學習的能力。	●	○	●		●
	藝術生活	【總綱之教學目標】 一、參與藝術活動，以提升生活美感及生命價值。 二、善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化之美。	1. 參與藝術活動，透過思考、探索與創造，提升內在生命價值。	●	●	●	●	○
			2. 具備藝術感知、創作與鑑賞能力，建構與分享藝術文化之美。	●	●	●	●	○

		鑑賞藝術文化與生活。 三、運用多媒體與資訊科技進行創作思辨、批判與溝通。 四、理解及活用藝術符號表達自我情意觀點和風格。 五、探索在地及全球藝術與文化的多元趨勢。	3.能運用藝術符號，並利用科技資料與媒材素養達成與社會溝通的能力。						
			4.以藝術活動或創作關懷自然議題、愛護生命。						
			5.具備自我文化認同的信念，透過藝術活動表達觀點，尊重與欣賞多元文化，建立全球意識與責任感。						
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展。 二、實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷。	1.探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。						
			2.發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。						
			3.辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。						
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】 一、具備正確使用科技、資訊與媒體的觀念及態度。 二、具備主動學習與創新求變的科技素養。 三、具備善用科技資源以擬定與有效執行計劃的能力。 四、具備理解情境與獨立思考的能力。 五、能運用適當科技工具與策略處理與解決生活問題。	1.引導學生養成實踐倫理價值的行為。						
			2.引導學生養成正確使用資訊的行為。						
			3.引導學生運用資訊與運算思維的知能。						
			4.引導學生發展資訊社會公民應有的態度與責任感。						
			5.引導學生發展學習科技的熱情與興趣。						
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、增進個人尋求生命意義與價值的能力。 二、增進健康知識、態度與技能的能力。 三、增進人際關係與互動的能力。 四、營造健康社區與環境的責任感和能力。 五、維護個人與環境安全的能力。 六、擬定健康生活策略與實踐的能力。 七、運用健康的資訊、產品和服務的能力。	1.了解生命的形成過程，以培養欣賞生命的態度。藉老化歷程與身心改變，以培養對生命關懷的態度。						
			2.了解食物對個人身心健康的發展關係，實踐良好的飲食習慣以發揮食物的最佳效益。						
			3.學習正確的性知識，養成尊重不同性別的態度，具備與人相處所需的溝通技巧，有處理交友關係中危險情境的能力並了解如何評估心理健康。						
			4.了解正確使用藥物的概念，避免物質濫用，進而危害個人、家庭及社會的健康。						
			5.具備安全情境的評估能力，並有效運用安全資源執行安全行動，以落實安全健康的生活。						
			6.了解健康促進與健康環境的概念，培養定期身體檢查的習慣及預防疾病的行為。						
			7.具備正確的消費意識與能力，具備保險及全民健康保險之涵養。						
	體育	【總綱之教學目標】 一、充實體育與健康知能，建構完整全人健康概念。 二、增進運動技能，培養個人運動專長。 三、增加健康概念，積極參與運動，養成終身運動習慣。 四、加強運動倫理，增進團隊合作之社會行為。 五、體驗與欣賞運動樂趣，豐富休閒生活品質。	1.瞭解體育活動對於身體健康的意義、功能及方法，並能運用於日常生活中，養成健康運動觀念。						
			2.培養與增加個人擅長的運動項目，建立運動嗜好，提升個人運動技能水準。						
			3.了解健康與運動對身體好處，做到健康運動，培養終身運動觀念，增進身體適應環境能力。						
			4.了解體育運動精神，培養良好品德，並表現符合社會規範之行為。						
			5.力行動態生活，參與健康休閒活動，享受與了解運動樂趣，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】 一、培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 二、凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 三、深化全民國防共識，確保國家整體安全。 四、提升防衛動員知能，實踐全民國防目標 五、熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	1. 瞭解當前國際與兩岸情勢發展，以及我國的戰略地位。	●	●	○	●	●
			2. 認識我國所面臨之國家安全威脅與國防政策的基本內容。	●	●	○	●	○
			3. 理解全民國防的意義及內容。	●	●	○	●	○
			4. 瞭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。	●	○	○	●	●
			5. 認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。	●	○	●	●	○

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				
					學習力	思考力	創新力	關懷力	溝通力
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲內場從業人員 2. 餐飲外場從業人員 3. 家事管理從業人員	1. 培養教育餐飲相關產業基層人才。	具備餐飲相關專業領域之基礎知識。	●	●	●	○	●
			2. 培養具有餐飲內場、外場相關證照與知能的人才。	具備餐飲安全與衛生之基礎能力。	●	●	○	●	●
			3. 培養具備餐飲產業銷售概念、經營管理、安全製備的人才	具備餐飲服務、製備與操作之基礎能力。	●	●	●	○	●
			4. 培養具備服務產業良好工作態度、互助合作、重視職場安全的人才。	具備服務業從業態度與職場倫理。	●	●	●	●	●
			5. 培養具備家事處理基礎技能的人才。	具備家事處理基礎技能。	●	●	●	●	●

備註：

- 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
- 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備餐飲相關專業領域之基礎知識。
2. 具備餐飲安全與衛生之基礎能力。
3. 具備餐飲服務、製備與操作之基礎能力。
4. 具備服務業從業態度與職場倫理。
5. 具備家事處理基礎技能。

表5-3-1服務群餐飲服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		
名稱	名稱							
部定必修	專業科目							
	服務導論	●	●	●	●	●		
	衛生與安全概論	●	●	●	●	●		
	事務機器與電腦應用概論	●	●	●	○	●		
	實習科目	基礎清潔實務	●	●	○	●	●	
		基礎清潔實作	●	●	○	●	●	
		職場清潔實作	●	●	○	●	●	
		顧客服務實務	●	●	●	●	○	
		顧客服務實作	●	●	●	●	○	
		生活用品整理實作	●	●	○	●	●	
		家電使用與維護實作	●	●	○	●	●	
		家事處理實作	●	●	○	●	●	
		食材處理實作	●	●	●	●	●	
		基礎速食實作	●	●	●	●	●	
飲料調製實作	●	●	●	●	○			
校訂必修	專業科目							
	居家用品創作	○	○	○	○	●		
	實習科目	中式點心製作	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	
		物品整理實習	○	○	○	○	●	
		家事服務實習	○	○	○	○	●	
		顧客服務實習	●	●	●	●	●	
餐飲服務實務		●	●	●	●	●		
校訂選修	實習科目	門市服務實習	●	●	●	●	●	
		清潔服務實習	●	●	●	●	●	
		餐飲服務實習	●	●	●	●	●	
		職場禮儀實習	●	●	●	●	●	
		創意餐點實作	●	●	●	●	●	
		刀工練習實務	●	●	●	●	●	
		異國料理實務	●	●	●	●	●	
		汽車清潔實務	●	●	●	●	●	

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) 餐飲服務科(916)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 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		
部定必修	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	6	1	1	1	1	1	1	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	2		2					
		地理	2	2						
		公民與社會	2			2				
	自然科學	自然科學	4	2	2					
	藝術	音樂	2			1	1			
		藝術生活	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	生活科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2	2						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		58	18	16	8	6	5	5	部定必修一般科目總計58學分
	專業科目	服務導論	4	2	2					
		衛生與安全概論	4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論	4					2	2	
		小計	12	2	2	2	2	2	2	部定必修專業科目總計12學分
	實習科目	基礎清潔實務	3	3						
		基礎清潔實作	3		3					
		職場清潔實作	6			3	3			
顧客服務實務		3					3			
顧客服務實作		3						3		
家務處理技能領域		生活用品整理實作	6	3	3					
		家電使用與維護實作	3			3				
		家事處理實作	3				3			
餐飲製作技能領域		食材處理實作	3	3						
		基礎速食實作	6		3	3				
	飲料調製實作	3				3				
小計	42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分		
專業及實習科目合計		54	11	11	11	11	5	5		
部定必修合計		112	29	27	19	17	10	10	部定必修總計112學分	

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 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	
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 4學分 2.2%	實用數學	4			2	2				
		小計	4			2	2			校訂必修一般科目總計4學分	
	專業科目 4學分 2.2%	居家用品創作	4			4					進階課程
		小計	4			4					校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 28學分 15.38%	物品整理實習	6						3	3	
		家事服務實習	6						3	3	
		餐飲服務實務	4				4				進階課程
		專題實作	2					2			
		中式點心製作	4		4						進階課程
		顧客服務實習	6						3	3	
小計		28		4		6		9	9	校訂必修實習科目總計28學分	
特殊需求領域	生活管理	2				1	1			特殊需求領域科目為一般科目之類別	
	社會技巧	2	2							特殊需求領域科目為一般科目之類別	
	小計	4	2			1	1			校訂必修特殊需求領域總計4學分	
校訂必修學分數合計			40	2	4	7	9	9	9	校訂必修總計40學分	
校訂選修	實習科目 34學分 18.68%	清潔服務實習	8					4	4		
		餐飲服務實習	8					4	4		
		異國料理實務	6				3	3			同科單班 AA2選1 二選一
		創意餐點實作	6				3	3			同科單班 AA2選1 二選一
		門市服務實習	8						4	4	同科單班 AB2選1 二選一
		職場禮儀實習	8						4	4	同科單班 AB2選1 二選一
		汽車清潔實務	4				2	2			同科單班 AC2選1
		刀工練習實務	4				2	2			同科單班 AC2選1 二選一
		最低應選修學分數小計	34								校訂選修實習科目總計52學分
		校訂選修學分合計			34	0	0	5	5	12	12
學生應修習學分總計			186	31	31	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計	
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)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 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	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	58	31.18 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	特殊需求：4學分 2.15%	
		選修		0	0 %	特殊需求：0學分 0%	
	合計			66	35.48 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.45 %
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.58 %
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	29.03 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	28	15.05 %	
			選修		34	18.28 %	
	合計			至少80學分	120	64.51 %	
	實習科目學分			至少45學分	104	55.91 %	
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分	152 學分		
應修習總學分			180-192	186 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			4 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	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103-132 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(含實驗、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. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 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。**
2. 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。
3. 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	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	16	16	16	16	16	16	
3	週會或講座活動	20	20	20	20	20	20	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

備查版

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

新竹市私立光復高級中學彈性學習時間實施規定

107年11月15日課程發展委員會通過

108年3月25日課程發展委員會修訂通過

預定中華民國 111年5月 日課程發展委員會追認通過

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、110年3月15日臺教授國部字第1100016363B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

新竹市私立光復高級中學(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)本校彈性學習時間開設節數如下：
 - 1.普通型高中每週2節,六學期每週合計12節。
 - 2.技術型高中每週1節,六學期每週合計6節。
 - 3.綜合型高中每週2節,六學期每週合計12節。
- (二)本校彈性學習時間之實施採班群方式實施。
- (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。全學期補強性或充實/增廣之教學,除技術型高級中等學校得依「高級中等學校學生學習評量辦法」之規定辦理授予學生學分外;其餘類型之高級中等學校,不授予學生學分。

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:由教師就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;培訓期以該項競賽辦理前二個月為原則,申請表件如附件1。
- (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,得由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次

期中考後二週內，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**。

(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。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達30人以上；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3-1**完成自主學習申請表暨計畫書。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。

(三)學生須完成**附件3-2**自主學習自主學習成果紀錄表。

(四)每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、50人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間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。

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：採教師指定制，由教師填妥**附件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：短期授課之教學活動，由教師依學生學習需求提出建議名單，並填妥**附件2**資料向教務處申請核准後實施。

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。
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編列方式

(一)充實(增廣)教學與補強性教學：個別教師擔任充實(增廣)教學全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

(二)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

新竹市私立光復高級中學 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	姓名
		學號	
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 2

新竹市私立光復高級中學 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			

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

科主任核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 3-1

新竹市私立光復高級中學 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習申請表暨計畫書

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"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	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		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
10	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	

科主任核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 3-2

新竹市私立光復高級中學 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)	
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"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導 教師 確認
	1	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	完成自主學習成果紀錄表撰寫。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎	
自主學習 成果說明				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

科主任核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

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. 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		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲服務科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	探索語文(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
	原住民族語文-泰雅語(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
	溝通技巧與服務(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
	趣味語文(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	探索語文(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
	原住民族語文-泰雅語(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
	溝通技巧與服務(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
	趣味語文(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授予學分
第 第	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內	

二學年	第一學期																	聘		
		野外求生(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分
		原住民族語文-泰雅語(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分
		職場面面觀(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分
	時尚美學(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分	
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V													內聘	
		野外求生(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分
		原住民族語文-泰雅語(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分
		職場面面觀(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分
		時尚美學(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分
自主學習		1	18	餐飲服務科	V													內聘		
第三學年	第一學期	原住民族語文-泰雅語(彈性)	1	18	餐飲服務科				V									內聘	授予學分	
		菜單設計(彈性)	1	18	餐飲服務科				V									內聘	授予學分	
		美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科				V									內聘	授予學分	
		美體保養(彈性)	1	18	餐飲服務科				V									內聘	授予學分	
		自主學習	1	18	餐飲服務科	V												內聘		
	第二學期	原住民族語文-泰雅語(彈性)	1	18	餐飲服務科				V										內聘	授予學分

	菜單設計(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授 予 學 分
	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授 予 學 分
	美體保養(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授 予 學 分

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

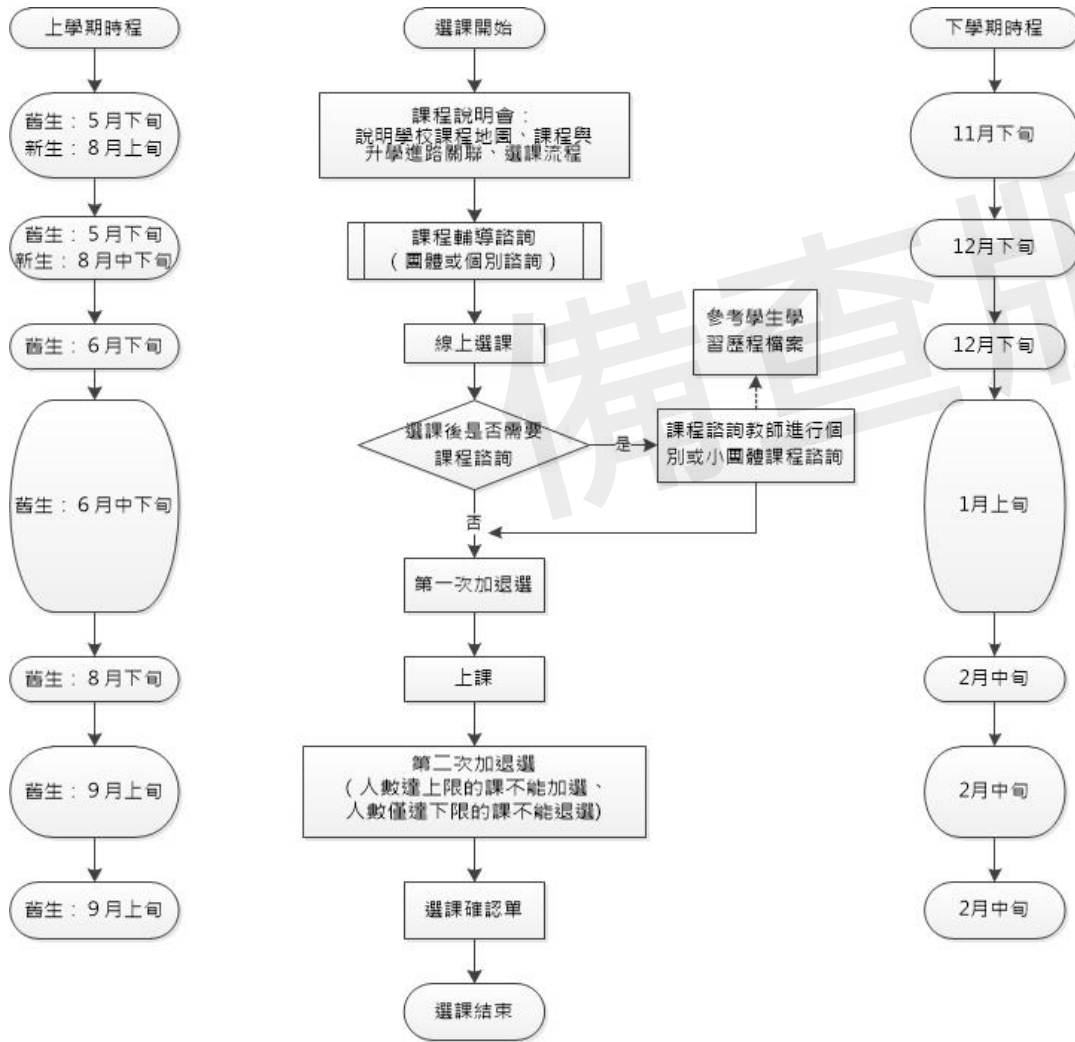
序 號	科 目 屬 性	科 目 名 稱	適 用 群 科 別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實 習	清潔服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
2.	實 習	餐飲服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4

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.	實 習	異國料理實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA2選1
2.	實 習	創意餐點實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實 習	門市服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AB2選1
4.	實 習	職場禮儀實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AB2選1
5.	實 習	汽車清潔實務	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AC2選1
6.	實 習	刀工練習實務	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AC2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	舊生:5月下旬/11月下旬 新生:8月上旬/11月下旬	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	舊生:5月下旬/12月下旬 新生:8月中下旬/12月下旬	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	8月開學第一周(上學期)/ 2月開學第一周(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	10月(上學期)/ 4月(下學期)	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

新竹市光復高中選課輔導流程規劃及選課輔導措施

(一) 新竹市私立光復高中(以下簡稱本校)為落實教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布、110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校選課輔導措施。

(二) 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,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。

(三) 本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下:

1. 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「本校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」。

(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,優先由各群科或專門學程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課程、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。

2. 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。

拾、學校課程評鑑

一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

新竹市光復高級中學課程評鑑實施計畫

預定中華民國 111 年 5 月 日課程發展委員會追認通過

一、依據：

- (一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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 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)透過蒐集、運用及分析學校課程規劃、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)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，進行學校課程目標達成之自我評鑑。

三、課程評鑑人員及分工：

- (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)課程評鑑核心小組成員：
 - 1.由校長就課程發展委員會成員，聘請 15 至 20 人組成課程評鑑核心小組。
 - 2.課程評鑑核心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與實習處提供之學生學習歷程、學習成效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，或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、課程評鑑實施內容：

- (一)課程規劃：檢視課程發展與規劃（含一般科目教學重點、科教育目標及專業能力）、彈性學習時間實施規劃以及學生選課輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二)教學實施：檢視教師實施教學之模式與策略、教師參與公開授課教師參與專業學習社群以及教師於教學過程中針對學生學習觀察分析與教學修正之歷程與回饋結果。
- (三)學生學習：檢視學生學習歷程之質性分析或量化成果。

內容/項目	方式(評鑑重點)	使用表單/資料	負責單位
課程規劃	1. 課程發展規劃 (1)學生圖像/素養導向 (2)教學重點/學習重點 (3)教育目標/專業能力	1-1 教師教學實施自評表 1-2 班級課表	教學組 (進教學組)
	2. 彈性學習時間 (1)充實補強課程 (2)選手培訓 (3)特色活動 (4)自主學習	3-1 彈性學習全學期授課教學大綱 3-2 選手培訓實施申請表 3-3 自主學習申請表暨計畫書 3-4 自主學習成果紀錄表	課務組 (進教學組)
	3. 選課輔導 (1)選課規劃流程 (2)選課紀錄 (3)課程諮詢紀錄	4-1 選課說明會資料 4-2 選課系統選課紀錄 4-3 學習歷程課程諮詢紀錄	實研組 (進教學組)
	4. 課程修正 (1)後期中等資料庫 (2)學生學習歷程檔案 (3)評鑑結果	5-1 學習歷程檔案 5-2 課程評鑑報告	課務組 (進教學組)
教學實施	6. 教學模式與策略 (1)教學計劃表 (2)教學評量	6-1 教學計劃表 6-2 月考考題分析表	教學組 (進教學組)
	7. 公開授課 備/觀/議課紀錄	7-1 備/觀/議課紀錄表	教學組 (進教學組)
	8. 專業學習社群 (1)社群類別/數量/參與率 (2)運作紀錄	8-1 社群申請書 8-2 社群會議紀錄	教學組 (進教學組)
	9. 教學修正 (1)教師教學實施自評 (2)學生學習回饋	1-1 教師教學實施自評表 9-2 學生教學回饋表	教學組 (進教學組)
學生學習	10. 學習歷程 (1)修課紀錄 (2)課程學習成果	10-1 學生成績系統 5-1 學習歷程檔案	註冊組 (進註冊組)

五、方式：

- 1.進行課程評鑑計畫之擬定、實施與管考。
- 2.進行課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 3.邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。
- 4.依據各教學單位實施檢核之結果，進行課程評鑑。
- 5.統整課程評鑑結果，擬具改進方案，並完成課程評鑑報告，修正學校課程計畫。

六、時程

工作項目	時程			
	8 -10 月	11月 -4 月	5 -6 月	7 月
1. 課程評鑑小組擬定相關計畫(草案)	●			
2. 課程發展委員會審定通過相關計畫	●			
3. 教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
4. 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		●	●	
5. 完成課程評鑑報告(草案)			●	
6. 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
7. 結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

七、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，增進教師對課程品質之重視。
- (五) 修正學校課程計畫。
- (六) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

八、本計畫經課程發展委員會通過後實施，修正時亦同。

二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[109_181305_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

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新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用數學		
	英文名稱	Practical mathematics		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：數學			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
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、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、思考力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：數學			
教學目標 (教學重點)	1. 利用數學概念與運算能力解決日常生活面臨之問題。 2. 培養學生具有應用數學的實用知識與基本能力。 3. 學習未來在職場工作所需之數學知識、運算與應用能力。 4. 培養學生的消費技能，提升日常生活購物消費的能力；也讓學生學習做財務規畫，了解收支平衡的重要性。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)時間管理-時制	12小時制與24小時制、AM-PM	2		
(二)時間管理-西元和民國的換算	西元和民國的換算	2		
(三)時間管理-時間換算	時間換算，時和分換算/分和秒換算	4		
(四)時間管理-時間加減	時間加減計算	4		
(五)時間管理-認識日曆、月曆、年曆的格式	日期的判讀，認識日曆、月曆、年曆的格式	2		
(六)時間管理-認識農曆和國曆的格式和內容	日期的判讀，認識農曆和國曆的格式和內容	2		
(七)時間管理-商品的製造日期與保存期限	日期的判讀，看懂商品的製造日期與保存期限	2		
(八)生活中的表格-認識時刻表	認識功課表、座位表、公車時刻表	4		
(九)生活中的表格-認識交通資訊	認識火車時刻表和車票內容資訊	4		
(十)生活中的表格-認識時刻表	認識電視節目表、電影時刻表、醫院門診時刻表	4		
(十一)實用量測-重量的認識	輕與重，重量的認識、重量量測方式與工具的使用、重量與生活應用	6		
(十二)實用量測-高低與長短	高低與長短，高低與長短的認識、長度量測方式與工具的使用、長度與生活應用	6		
(十三)實用量測-溫度的認識	冷與熱，溫度的認識、溫度量測方式與工具的使用、溫度與生活應用	6		

(十四)實用量測-速度與生活應用	快與慢，速度（速率）的認識、速度（速率）量測方式與工具的使用、速度與生活應用	6	
(十五)計算工具-計算機的認識	計算機的認識:功能鍵M+、M-、MR、MC	2	
(十六)計算工具-計算機的使用與生活應用	計算機的使用與生活應用	4	
(十七)消費技能與預算能力-小費的計算方法	小費的計算方法	4	
(十八)消費技能與預算能力-折扣的計算方法	折扣的計算方法	2	
(十九)消費技能與預算能力-買物找零的計算	買物找零的計算	4	
(二十)消費技能與預算能力-收入支出表	收入支出表	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	實用數學的評量，應著重於教學活動中進行評量，避免僅以教學後之總結性評量作為評斷學生的成績依據，故採多元評量方式，如討論、口頭問答、觀察、紙筆測驗等方式評量學生的數學知識、技能、態度，了解學生的整體學習狀況。		
教學資源	1.教材編選應重視連貫性與組織性，由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容應提供多樣化的活動，力求廣泛、多元，以配合學生的個別差異。 3.教學實施與教材設計應透過學生熟悉的生活情境發展相關概念，使內容具體化與生活化。 4.應多利用社區資源，如便利商店、超市等軟硬體設施進行實務的教學。		
教學注意事項	考量學生未來將接受職業類科教育，因此在實用數學中先行為其建立應具備之相關基礎先備知識，在實際教學實施時，教師可以日常生活與工作職場常見之物例與圖件進行講解說明。		

(二) 專業科目

表 11-2-2-1新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家用品創作		
	英文名稱	Homeware creation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	1.能利用生活周遭的廢棄物品來創作居家用品。 2.培養學生生活美感，打造舒適的生活空間。 3.加強學生手部動作能力、空間感。 4.加強使用工具的安全知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)居家用品總類介紹		1.客廳、書房、浴室、睡房、廚房、飯廳等空間的用品。	4	
(二)生活色彩認識		1.色彩分類與屬性 2.色彩對比、調合 3.色彩感覺，如：寒色與暖色、色彩的四季感、色彩的視覺感等 4.色調與配色	4	
(三)節慶佈置		中秋節應景佈置： 1.中秋節色彩(綠色、土色) 2.粽子造型飾品…等。	4	
(四)輕黏土-造型捏塑練習		造型捏塑練習	4	
(五)輕黏土-名片夾、人物造型		造型捏塑練習 名片夾、人物造型	4	
(六)紙材應用-對稱、簡易窗花、立體剪紙		對稱、簡易窗花、立體剪紙。	4	
(七)紙材應用-包裝練習		包裝練習。	4	
(八)收納盒製作		1.利用紙箱、紙盒製作收納盒架。 2.利用包裝紙、輕黏土、貼紙…等裝飾。	4	
(九)節慶佈置-萬聖節應景佈置		萬聖節應景佈置： 1.萬聖節色彩(橘、黑、白) 2.利用廢棄物品製作南瓜燈、面具、及裝飾擺設。	4	
(十)線材應用		利用中國節、毛線、尼龍繩、麻繩、紙繩、舊衣服…等，做簡意編織。	4	
(十一)一針一線-穿針、打結、平針、回針		1.基本縫紉練習。 2.穿針、打結、平針、回針。	4	
(十二)一針一線-斜針、布邊繡		1.基本縫紉練習。 2.斜針、布邊繡。 3.鈕扣。	4	
(十三)收納盒製作		1.利用玻璃瓶、塑膠瓶罐製作收納容器。 2.利用包裝紙、壓克力顏料、馬克磚、貼紙…等裝飾。	4	

(十四) 節慶佈置-聖誕節應景佈置	聖誕節應景佈置 1. 聖誕節色彩(紅、綠、白、黃) 2. 聖誕樹佈置	4	
(十五) 一針一線-杯墊、面紙包。	杯墊、面紙包。	4	
(十六) 一針一線-靠枕、抱枕。	靠枕、抱枕....等	4	
(十七) 綠化佈置	1. 認識室內植物 2. 創意盆栽 3. 鋁線裝飾 4. 乾燥花卉	4	
(十八) 節慶佈置-新年應景佈置	新年應景佈置: 1. 新年色彩(紅、金) 2. 中國結、春聯。	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、作品呈現等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	(一)教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書及參考資料 (二)教材工具 1. 圖片、影片。 2. 裁剪工具、黏貼工具。 3. 紙箱紙盒、塑膠或玻璃瓶罐。 4. 綠化植物、乾燥花材。 5. 各式素材。		
教學注意事項	1. 教材應顧及學生需要，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，宜選擇生活化的教材，讓學生學習美的覺知與美的賞析能力。 2. 課程活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 3. 各單元教學時，應著重實物教學，讓學生藉由實物欣賞教學，學會判斷、欣賞美的事物，進而提升生活品味。 4. 各項製作的訓練，內容難易要適中，避免學生產生學習挫折感。		

(三) 實習科目

表 11-2-3-1新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作		
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解中式點心得起源文化 2. 認識中式點心的種類 3. 了解中式點心原料之特性 4. 熟練中式點心製作設備與工具的正确操作方法 5. 熟練中式點心製作技巧 6. 培養學生的學習興趣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本操作		1. 食品及工廠安全與衛生 2. 機具名稱的認識、操作與清潔保養	4	
(二)水調麵類		水餃、鍋貼、餡餅等	6	
(三)水調麵類		蔥油餅、古早味蛋餅等	6	
(四)發麵類		水煎包、蔥燒餅、鹹蛋糕...等	8	
(五)發麵類		黑糖糕、饅頭...等	8	
(六)酥油皮類		蛋黃酥、綠豆椪、菊花酥等	8	
(七)糕漿皮類		鳳梨酥、桃酥、蛋塔等	8	
(八)米食類		珍珠丸子、桂圓甜米糕等	6	
(九)米食類		廣東粥、油飯等	6	
(十)漿粿粉類		碗粿、蘿蔔糕等	6	
(十一)漿粿粉類		發糕、湯圓等	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作與比試，定期評量學生的操作技術及理論知識 2. 評量未過，分析原因實施補救教學 3. 特殊能力者，實師廣教學，以充分發展其才能			
教學資源	教師自編教材及其他相關資料			
教學注意事項	1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。			

表 11-2-3-2新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Special production		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作、中式點心			
教學目標 (教學重點)	1. 透過餐飲課程綜合應用，將前三學期所學實作能力做統整，以及結合科上每學期具代表性的特教週義賣活動。 2. 透過活動安排，了解不同節慶與文化習俗。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、農曆新年		1. 分享新年記趣 2. 製作新年點心(含元宵節)，如年糕、發糕、蘿蔔糕、湯圓…等。 3. 春聯書寫與練習。	8	
二、清?節		1. 複習節慶由來 2. 製作清?特色點心，如草仔粿、潤餅捲…等。	8	
三、特教週義賣		1. 製作特色餐點與咖啡，供義賣。	4	
四、端午節		1. 複習節慶由來 2. 製作端午特色米食，如肉粽、紫米粽…等。	8	
五、畢業季		1. 製作3項特色點心加茶飲，歡送高三學長姐做畢業餐會。	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如觀察、實作等方式評量。 2. 教師依學生個別差異，各別進行任務分配。			
教學資源	教師自編或其他參考資料			
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。			

表 11-2-3-3新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實習		
	英文名稱	Article finishing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備物品整理的基本知能與實作技能。 2. 培養學生熟練物品擺飾與整理的工作。 3. 養成學生愛整潔勤打掃的生活習慣與態度，並能應用於日常生活當中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)各種環境認識-大賣場、超市環境的認識		大賣場、超市環境的認識。	6	三上
(二)各種環境認識-百貨公司、專賣店環境的認識		百貨公司、專賣店環境的認識。	6	三上
(三)各種環境認識-7-11及小超商環境的認識		7-11及小超商環境的認識。	6	三上
(四)各種環境認識-辦公室環境的認識		辦公室環境的認識。	6	三上
(五)環境整理實務介紹-清潔與衛生整理實務介紹		清潔與衛生整理實務介紹。	3	三上
(六)環境整理實務介紹-分類標籤整理實務介紹		分類整理實務介紹。 標籤整理實務介紹。	9	三上
(七)環境整理實務介紹-櫥窗整理實務介紹		櫥窗整理實務介紹。	6	三上
(八)環境整理實務介紹-垃圾分類與資源回收		垃圾分類與資源回收。	6	三上
(九)物品的歸類整理		各種物品、商品特性介紹。	6	三上
(十)商品的展示整理技巧		1. 櫥窗展示整理介紹。 2. 商品的展示技巧。	9	三下
(十一)物品整理、擺設美學		1. 居家擺設美學。 2. 辦公室擺設美學。 3. 便利店、商店擺設美學。	9	三下
(十二)商品、實品的整理		1. 各類商品、食品分類整理實務。 2. 商品衛生管理、整理。	9	三下
(十三)整理貨架、廚櫃、置物櫃		1. 貨架、廚櫃、置物櫃特性介紹 2. 貨架、廚櫃、置物櫃整理實務	9	三下
(十四)盆景擺設整理技巧-室內盆景與盆栽		1. 室內盆景、盆栽的介紹。 2. 室內盆景、盆栽擺設的介紹。 3. 室內盆景、盆栽的栽培與整理。	9	三下
(十五)盆景擺設整理技巧-室外盆景與盆栽		1. 室外盆景、盆栽的介紹。 2. 室外盆景、盆栽擺設的介紹。 3. 室外盆景、盆栽的栽培與整理。	9	三下
合計			108	
學習評量	1. 問答、討論評量。 2. 現場實作評量。			

(評量方式)	
教學資源	1. 自編教材。 2. 視聽教學媒體、錄影帶、投影片及幻燈片。 3. 參觀實習教學可安排到附近的商場、百貨公司、賣場或社區機構。
教學注意事項	1. 教學應以實際環境為主要介紹及實習的場所，並重認知、情意、技能三方面。 2. 教學時可以安排到各環境參觀及訪談。 3. 注重培養學生職業道德及敬業樂群的態度。

表 11-2-3-4新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事服務實習		
	英文名稱	Family service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作、家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解家庭事務服務的類型與相關資源，具備家事服務技能。 2. 具備家事服務分工的溝通互動與協調能力，展現團隊合作精神與行動。 3. 具備家庭資源運用的技能，精進科技資訊運用及符號辨識能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 家事服務原則與概要		1. 家事服務之專業倫理 2. 溝通與收案技巧	6	三上
(二) 家事服務原則與概要		1. 認識居家環境與擺設 2. 清潔劑、工具的認識與運用	6	三上
(三) 居家環境整理		1. 工作流程規劃 2. 快速整理房子技巧	8	三上
(四) 居家環境整理		1. 衣物清洗與整理 2. 收納技巧	6	三上
(五) 各種居家材質的認識		1. 傢俱及地板材質的認識 2. 清潔工具及清潔劑認識與使用	8	三上
(六) 居家環境清潔1		1. 施作流程與技巧講解 2. 窗戶、地板清潔SOP	8	三上
(七) 居家環境清潔2		1. 浴廁清潔SOP 2. 廚房清潔SOP	8	三上
(八) 居家環境清潔2		客廳清潔SOP	4	三上
(九) 居家環境整理		1. 臥房及客廳整理 2. 居家收納與擺設技巧	8	三下
(十) 居家環境整理		衣物管理與清潔	4	三下
(十一) 居家環境消毒		1. 消毒用產品介紹 2. 消毒用工具及防護具認識及使用	6	三下
(十二) 居家環境消毒		門把、開關、桌面、馬桶、洗臉盆及室內地面…等。消毒作業操作	6	三下
(十三) 特定環境清潔實作		辦公室、樓梯間環境清潔實作練習	6	三下
(十四) 特定環境清潔實作		1. 清潔技能專業實作練習 2. 快速整理房子的清潔流程	6	三下
(十五) 工作態度、創新及權益		1. 良好工作態度及創新觀念養成	4	三下
(十六) 工作態度、創新及權益		1. 家事管理法律知識與勞動權益 2. 職場與職務認知與溝通協調技能、工作安全	8	三下
(十七) 緊急處理概念		意外災害的緊急處理災難、急救概念	6	三下
合計			108	
學習評量	1. 問答、討論評量。 2. 現場實作評量。			

(評量方式)	
教學資源	1. 教師自編、職場負責人教學 2. 教學相關的實習工廠
教學注意事項	1. 著重學生個人生活情境與居家環境，顧及學生生活所需(含個人生活需求、家庭生活習慣及參與社區)之內容。 2. 於實際生活情境或社區資源使用，了解各項家事服務可能面對的問題，處理流程與相關資源。 3. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。

表 11-2-3-5新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	顧客服務實習		
	英文名稱	Customer service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	1. 了解服務的重要性及顧客的需求。 2. 職場服裝儀容的養成。 3. 培養職場服務人員應有的態度。 4. 培養人際溝通與表達的技巧，提升顧客服務的品質。 5. 適當的待客用語、打招呼及引導顧客的技巧養成。 6. 具備基本的顧客服務知能，並提供適當的服務。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、服務的重要性	認識其服務的重要性，並建立以客為尊的觀念。	4	三上	
二、服務人員	服務人員各項禮儀的訓練	9	三上	
三、服務人員	服務人員各項禮儀的養成。	9	三上	
四、服裝儀容	穿著合宜的服。	8	三上	
五、服裝儀容	保持身體整潔。	8	三上	
六、服務態度	職場服務業人員態度的訓練及養成。	9	三上	
七、服務態度	訓練適當的笑容及表情完成每一個服務。	9	三下	
八、溝通技巧	職場標準的待客用語、打招呼的訓練及養成。	9	三下	
九、溝通技巧	接待顧客與引導顧客的流程。	9	三下	
十、顧客需求	如何分辨顧客的表情及適當的詢問顧客的需求。	8	三下	
十一、顧客需求	能順利完成顧客的需求。	8	三下	
十二、接待	1. 迎賓 2. 確認與安排服務、引導	9	三下	
十三、接待	1. 上茶水 2. 介紹餐點 3. 實際演練	9	三下	
合計		108		
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。			
教學資源	1. 教師自編、職場負責人教學 2. 教學相關的實習工廠			
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。			

表 11-2-3-6新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務		
	英文名稱	Food Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 透過課程講解讓學生了解正確的餐旅服務業從業人員概念，基本的服務及職場技能。 2. 了解餐飲服務的，器材設備、作業流程。 3. 熟練餐飲服務之基礎技能，並在分組練習專業技巧的過程中，習得正確及優雅的服務禮儀，並培養學生能隨時注意自己儀容及正確的舉止。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程說明介紹		1. 餐飲商品介紹。 2. 基本服務禮儀及儀態訓練。 3. 餐飲從業人員的工作職責。	9	
餐廳器具認識與餐桌擺設實作1		1. 傢俱類 2. 布巾類 3. 瓷器類 4. 刀叉類 5. 雜項類	9	
餐廳器具認識與餐桌擺設實作2		1. 餐桌餐椅定位 2. 圓、長托盤操持 3. 餐具擦拭、拿取	9	
口布摺疊實務		法國摺、野玫瑰、土地公、雨後春筍、西裝、宗教帽、三明治、麵包籃巾	9	
前置作業實務		1. 備品運送 2. 桌椅架設 3. 口布、餐椅定位 4. 席次安排+用餐禮儀 5. 檯布鋪換+ 餐具擦拭	9	
服務流程實務		1. 服務台佈置實作 2. 倒水服務 3. 拆口布服務 4. 基本服勤實作	9	
備品復位		1. 用餐區的清潔整理 2. 收拾桌面菜餚、餐具 3. 收拾檯布 4. 器具歸位	9	
餐桌佈設實務		1. 中餐餐桌佈設 2. 西餐餐桌佈設	9	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之操作與學習態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。			
教學資源	1. 蒐集餐飲服務相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 使用教具、投影片、多媒體或豐富的網路教材資源庫支援教學。 3. 教學相關網站、書籍報章雜			

	誌、教具及設備。
教學注意事項	(一)教材選編：1.理論講解之教材由教研會討論選擇適合的教科書。2.實作部分由教師配合課程參考教科書設計適合學生的實習課程。(二)教學方法：1.教師解說讓學生了解正確的餐旅服務業從業人員概念，基本的服務態度及職場技能。2.採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。3.教師針對個人的優缺點予以講評。(三)相關配合事項：1.此課程可連結探索學生未來的職業性向。2.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。

表 11-2-3-7新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實習		
	英文名稱	Market service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備一般商店、大賣場環境整理的基本技能與實作技能。 2. 培養學生熟練門市商品擺飾與整理的工作。 3. 了解商店分類及商店之擺設安排。 4. 培養正確職業觀念及服務精神，並能應用於日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)一般商店環境認識		大賣場、超市、百貨公司的環境認識	6	三上
(二)一般商店環境認識		7-11、小超商、專賣店的環境認識	6	三上
(三)一般商店環境認識		傳統市場的環境認識	4	三上
(四)一般商店環境認識		流動市場的環境認識	4	三上
(五)環境整理實務介紹		清潔與衛生整理實務介紹	6	三上
(六)環境整理實務介紹		分類整理實務介紹	6	三上
(七)環境整理實務介紹		標籤整理實務介紹	6	三上
(八)環境整理實務介紹		廚窗整理實務介紹	6	三上
(九)商品、食品的整理與介紹		各類商品、食品分類整理實務	6	三上
(十)商品、食品的整理與介紹		1. 商品衛生管理、整理 2. 依保存期限擺放方式	6	三上
(十一)整理貨架		1. 貨架的特性介紹 2. 貨架整理實務	8	三上
(十二)整理貨架		貨架整理實作	6	三下
(十三)環境整理實務		1. 天花板的清潔 2. 地板清潔	6	三下
(十四)環境整理實務		廚窗的佈置與清潔	6	三下
(十五)環境整理實務		1. 鏡面清潔 2. 盥洗室清潔	8	三下
(十六)環境整理實務		3. 各種家具清潔 4. 各種辦公器具清潔	8	三下
(十七)顧客管理		1. 顧客資料建檔 2. 顧客分類(性別、年齡、喜好)	4	三下
(十八)包裝技巧		1. 包裝方法介紹 2. 包裝要點	6	三下
(十九)包裝技巧		實際包裝練習	6	三下
(二十)服務人員的儀表		1. 男女店員的服儀 2. 服儀模擬	8	三下
(二十一)服務人員的儀表		1. 適當的化妝 2. 服儀、裝容模擬	6	三下
(二十二)服務人員具備的禮		1. 服務的重要性	8	三下

貌與態度	2. 了解顧客的需求 3. 待客用語		
(二十三)服務人員具備的禮貌與態度	1. 打招呼的技巧 2. 讚美顧客的技巧	8	三下
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。		
教學資源	1. 教師自編、職場負責人教學 2. 教學相關的實習工廠		
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。		

表 11-2-3-8新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	清潔服務實習		
	英文名稱	Cleaning service internship		
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、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解清潔工作的內容。 2. 了解室內、室外清潔工作的技能。 3. 了解各種不同場所的清潔安全維護方法。 4. 養成刻苦耐勞的精神，維護環境的整潔。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、清潔工作		認識清潔工具的名稱	4	三上
二、清潔工作		如何準備清潔用具及用品	4	三上
三、清潔工作		清潔用具及用品使用與安全維護	4	三上
四、清潔工作		掃地、拖地	8	三上
五、清潔工作		1. 刷洗地板 2. 吸塵	8	三上
六、清潔工作		地板上各種不同油漬物處理	6	三上
七、清潔工作		清潔用具的清潔與保養	6	三上
八、清潔工作		1. 垃圾清理 2. 垃圾分類	8	三上
九、室內清潔		地板清潔	4	三上
十、室內清潔		1. 門窗清潔 2. 家具清潔與保養	8	三上
十一、室內清潔		1. 天花板的清理 2. 燈飾的清理	6	三上
十二、室內清潔		廚房清理	6	三上
十三、室外清潔		1. 室外地面的清潔	4	三下
十四、室外清潔		1. 溝渠的清潔 2. 草皮的清理	6	三下
十五、電器用品清潔		1. 電器工具的認識與使用 2. 冷氣機的基本清潔與保養	8	三下
十六、電器用品清潔		1. 電冰箱的基本清潔與保養 2. 電扇的基本清潔與保養 3. 小家電的清潔與保養	8	三下
十七、外牆清潔		1. 安全注意事項 2. 特殊工具的使用	9	三下
十八、外牆清潔		3. 外牆清洗 4. 玻璃帷幕的清洗	9	三下
十九、玻璃器皿清潔		1. 玻璃擦拭 2. 玻璃洗滌	8	三下
二十、玻璃器皿清潔		1. 陶瓷器皿的洗滌 2. 擺飾的清理	8	三下
二十一、特殊場所清潔		廚房排油煙機清理	6	三下

二十二、特殊場所清潔	廁所的清潔與整理	6	三
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。		
教學資源	1. 教師自編、職場負責人教學 2. 教學相關的實習工廠		
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。		

表 11-2-3-9新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Catering service internship		
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、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生良好的工作態度及職業倫理與道德觀念。 2. 增進餐飲與服務顧客的基本技術能力。 3. 從與他人合作中學習生活、工作及人際互動關係。 4. 訓練判斷力與溝通的能力。 5. 培養敬業樂群之餐飲服務專業人才。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的基本素養		餐飲服務的基本概念	6	三上
(二)餐飲服務的基本素養		餐飲服務的注意事項	6	三上
(三)餐飲服務的基本素養		基本話術、應答	6	三上
(四)餐飲服務的基本素養		服務人員的儀態訓練:站姿、走姿	8	三上
(五)餐飲服務的基本素養		服務人員的儀態訓練:坐姿	6	三上
(六)餐飲服務的基本素養		認識內場的環境及設備	8	三上
(七)餐飲服務的基本素養		認識外場的環境及設備	8	三上
(八)餐飲服務的基本素養		認識餐飲服務相關設備	8	三上
(九)餐飲禮儀		中餐用餐基本禮儀	8	三上
(十)餐飲禮儀		西餐用餐基本禮儀	8	三下
(十一)餐飲禮儀		如何正確使用餐具 拿取姿勢、傳遞方式.....	6	三下
(十二)餐飲禮儀		用餐後的桌面及坐位清潔整理	8	三下
(十三)餐具的認識、保養與維護		杯子、盤子的認識及擦拭	6	三下
(十四)餐具的認識、保養與維護		刀叉的認識及保養	6	三下
(十五)餐具的認識、保養與維護		托盤的運用	6	三下
(十六)餐具的擺設		中餐餐具擺放及更換方式 認識公筷母匙	8	三下
(十七)餐具的擺設		西餐餐具擺放及更換方式	8	三下
(十八)飲料服務1		認識常見飲料之製作材料及杯器皿	8	三下
(十九)飲料服務2		倒茶水服務	8	三下
(二十)飲料服務		簡易咖啡與茶的泡製	8	三下
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。			
教學資源	1. 教師自編、職場負責人教學 2. 教學相關的實習工廠			
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與 實際操作，增加學生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。 討			

表 11-2-3-10新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場禮儀實習		
	英文名稱	Etiquette in the workplace		
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、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解職場禮儀的基本技能 2. 學習溝通能力及人際關係的建立 3. 訓練職場應有的儀態和禮儀			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)談吐技巧及人際關係		1. 語言表達技巧 2. 對談的禮節	8	三上
(二)談吐技巧及人際關係		1. 有效的溝通方式 2. 學習正確的人際互動	8	三上
(三)正確的姿勢		1. 食的儀態 2. 站立的儀態	8	三上
(四)正確的姿勢		行走的儀態	4	三上
(五)正確的姿勢		坐的儀態	4	三上
(六)服裝儀容的裝扮		1. 臉部表情 2. 容顏修飾	8	三上
(七)服裝儀容的裝扮		服裝的搭配	8	三上
(八)接待禮儀		送客與接客的禮節	8	三上
(九)接待禮儀		1. 安排坐位的方式 2. 端茶的儀態	8	三上
(十)接待禮儀		電話禮儀	8	三上
(十一)公共場所禮節		公共場所應注意事項	8	三下
(十二)公共場所禮節		1. 餐館用餐禮節 2. 戶外旅行	8	三下
(十三)辦公室禮儀		服裝舉止的禮儀	6	三下
(十四)辦公室禮儀		待客與應對的禮儀	6	三下
(十五)辦公室禮儀		求職與離職的禮儀	8	三下
(十六)辦公室禮儀		與上司、同事、部屬相處的禮儀	6	三下
(十七)服務業人員禮儀		. 服務業人員的儀態	6	三下
(十八)服務業人員禮儀		1. 服務業人員應有的禮儀 2. 服務業人員應有的工作觀念	8	三下
(十九)櫃台人員儀態		1. 櫃台人員的重要性	8	三下
(二十)櫃台人員儀態		2. 櫃台人員的儀態 3. 櫃台人員的應有的禮儀練習	8	三下
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。			
教學資源	1. 教師自編、職場負責人教學 2. 教學相關的實習工廠			
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學			

生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。

表 11-2-3-11 新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意餐點實作		
	英文名稱	Creative meal implementation		
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、思考力、創新力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	對烹飪原料能正確的使用並能烹調出美味可口的菜餚			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)烹調法的認識與實習1		1. 火烤烹調法 2. 燜、煨	6	二上
(二)烹調法的認識與實習2		水烹調法:主、川、燒、滷等	6	二上
(三)烹調法的認識與實習3		溜、燴、羹	6	二上
(四)烹調法的認識與實習4		燉、蒸、扣	6	二上
(五)烹調法的認識與實習5		炒、爆、煸	6	二上
(六)烹調法的認識與實習6		油炸:煎、貼、塌、炸	9	二上
(七)烹調法的認識與實習7		拌、泡、醃	6	二上
(八)烹調法的認識與實習8		拔絲、凍	6	二上
(九)各類食物的烹調法1		米飯類蛋類	6	二下
(十)各類食物的烹調法2		麵類	6	二下
(十一)各類食物的烹調法3		牛羊豬肉類	6	二下
(十四)各類食物的烹調法4		雞鴨肉類	6	二下
(十五)各類食物的烹調法5		豆類	6	二下
(十六)各類食物的烹調法6		海鮮類	6	二下
(十七)各類食物的烹調法7		蔬菜類	6	二下
(十八)宴客菜的設計與製作1		宴客菜的設計 宴客菜的製作	6	二下
(十九)宴客菜的設計與製作2		宴客菜的運用與成果發表	9	二下
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作與筆試，定期評量學生的操作技術及理論知識 2. 評量未過，分析原因實施補救教學 3. 特殊能力者，實施增廣教學，以充分發展其才能			
教學資源	教師自編教材及其他相關資料			
教學注意事項	1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。			

表 11-2-3-12新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	刀工練習實務		
	英文名稱	Knife Practice 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、思考力、創新力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	希望透過課程教學將理論與實際並用，將教學目標分為三大部分：一、刀工專業知識方面 課程主要以實習為主，以生鮮蔬果主食材融入美術的概念，訓練學生的刀工技巧 二、團體合作方面 上課皆以小組分組方式實習，希望藉由小組實習方式了結團體合作的重要。 三、實習工廠安全管理方面 注重衛生及充分正確工廠使用，科學化的管理增進實習效率並能注重實習工廠安全規則。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本操作		1. 蔬果素材的選購要點 2. 各式刀具的介紹與使用	4	二上
(二)刀功練習1		1. 塊、厚片、條、丁、粒練習	8	二上
(三)刀功練習2		薄片、絲、末練習	8	二上
(四)基本排盤裝飾法1		各種盤式種類區分	8	二上
(五)基本排盤裝飾法2		各種天然蔬果顏色配對	6	二上
(六)基本排盤裝飾法3		青椒半圓條盤飾變化	2	二下
(七)基本排盤裝飾法4		小黃瓜圓片盤飾變化 小黃瓜半圓片盤飾變化	4	二下
(八)基本排盤裝飾法5		柳橙半圓片盤飾變化	4	二下
(九)基本排盤裝飾法6		紅蘿蔔半圓片盤飾變化	4	二下
(十)基本排盤裝飾法7		小黃瓜心形幸運草切雕、小黃瓜心形排盤、小蕃茄排盤裝飾等	6	二下
(十一)各式水果盤切雕1		了解等分割分的切割技巧	6	二下
(十二)各式水果盤切雕2		柳橙切雕及擺盤	6	二下
(十三)各式水果盤切雕3		綜合水果盤	6	二下
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作與筆試，定期評量學生的操作技術及理論知識 2. 評量未過，分析原因實施補救教學 3. 特殊能力者，實施增廣教學，以充分發展其才能			
教學資源	教師自編教材及其他相關資料			
教學注意事項	1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 刀具使用要特別注意安全。			

表 11-2-3-13新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理實務		
	英文名稱	Exotic Food 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、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解異國料的文化。 2. 認識異國料理的菜單。 3. 熟練異國料理的製作與正確的操作方法。 4. 熟練異國料理的製作技巧。 5. 培養學生的對異國料理的學習興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、基本操作		1. 食品及工廠安全與衛生。 2. 機具的操作與清潔保養。	6	二上
二、韓國美食		辣炒年糕、泡菜、海鮮煎餅。	9	二上
三、日本美食		壽司、大阪燒。	8	二上
四、日本美食		拉麵、海鮮蒸蛋。	7	二上
五、泰國美食		綠咖哩、月亮蝦餅、打拋豬。	7	二上
六、泰國美食		涼拌青木瓜、泰式酸辣湯。	8	二上
七、義大利美食		番茄燉牛肉、肉醬千層麵等	8	二上
八、義大利美食		義式香草起士棒、烤番茄。	7	二下
九、越南美食		越南春捲、炸春捲、海鮮河粉。	8	二下
十、新加坡美食		肉骨茶、海南雞飯。	6	二下
十一、新加坡美食		班蘭戚風蛋糕、摩摩喳喳	6	二下
十二、香港美食		煲仔飯、廣東粥等	8	二下
十三、香港美食		粉腸、港式蘿蔔糕、蛋塔等	8	二下
十四、西班牙美食		吉拿棒、蘋果派等	6	二下
十五、西班牙美食		烘蛋、海鮮燉飯等	6	二下
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作與筆試，定期評量學生的操作技術及理論知識。 2. 評量未過，分析原因實施補救教學。 3. 特殊能力者，實師廣教學，以充分發展其才能			
教學資源	教師自編或其他參考資料			
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。			

表 11-2-3-14新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車清潔實務		
	英文名稱	Car cleaning 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、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、技術操作等			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
美容衛生概論		美容衛生概論、衛生問題案例；汽車變髒的過程、汽車美容的目的及功用、汽車美容的應具備的知識、美容的價格、美容的施工流程	4	
美容材料		清潔劑、黏土去除油漆粉塵或硬柏油、汽車蠟	4	
美容工具		高壓洗車機、電動打蠟機、吸塵器與清潔軟膠	8	
美容步驟		引擎清洗、車體清潔、室內美容、漆面修護及保養	8	
芬芳的世界		車內之異味、除臭方法、汽車芳香劑	8	
美容奈米(上)		奈米蠟、奈米鍍膜施工-上	8	
美容奈米(下)		奈米蠟、奈米鍍膜施工-下	8	
3M汽車美容之一		車身清潔、室內清潔、打美容蠟、玻璃清潔、輪胎及飾件保養(初階)	8	
3M汽車美容之二		車身清潔、室內清潔、打美容蠟、玻璃清潔、輪胎及飾件保養(中階)	8	
3M汽車美容之三		車身清潔、室內清潔、打美容蠟、玻璃清潔、輪胎及飾件保養(高階)	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、技術操作等			
教學資源	網路、影片、書籍			
教學注意事項	注意學生個別差異			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	溝通技巧與服務(彈性)	
	英文名稱	Communication skills and services	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年		
教學目標(教學重點)	1. 了解人際溝通的基本概念。 2. 認識知覺與人際溝通的關聯。 3. 瞭解情緒管理對人際關係的影響。 4. 能將溝通運用於服務。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 緒論	1. 何謂人際關係 2. 人際溝通緒論	2	
2. 溝通認知	1. 知覺與人際溝通 2. 語言溝通 3. 非語言溝通 4. 傾聽與溝通	6	
3. 溝通與人際關係	1. 人際關係的建立 2. 情緒與人際關係 3. 人際關係的衝突與和解	4	
4. 溝通訓練	1. 求職面談的進退應對 2. 如何成為說話高手 3. 溝通與服務	6	
合計		18	
學習評量(評量方式)	採多樣化評量:筆試、課堂討論、上台發表、撰寫報告。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之相關圖書資料。 2. 學校及教室應設置電腦網路以資運用查詢相關資料。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材內容與次序安排,參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材內容之難易適合學生程度,並兼顧升學及就業需求。 3. 由老師自行編寫或選擇適宜的書籍並適時補充教材。 (二)教學方法 1. 兼顧認知、情意、技能三大目標 2. 講授、示範、分組討論、分組發表。 3. 以投影片及Youtube之影片等媒體作為輔助教學,增進學習效果。 4. 強化學生職業道德與職業倫理,協助學生做好就業準備。		

表 11-2-4-2新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚美學(彈性)	
	英文名稱	Fashion aesthetics	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	1. 了解時尚與藝術的關聯性，進而分析流行文化及個人特質。 2. 培養學生能夠具備良好的創新創意、時尚品味及美學的涵養。 3. 使學生具備個人形象管理之基礎能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)時尚美學相關概念	1. 了解時尚的演進。 2. 時尚與藝術的關聯性。	2	
(二)基礎彩妝與保養	1. 學習基礎彩妝技巧。 2. 學習基礎保養觀念與技巧。	8	
(三)時尚與服飾	1. 認識各種體型 2. 各種體型的穿搭技巧 3. 實用的服飾及配件應用	4	
(四)個人形象管理	1. 個人形象管理的重要性。 2. 色彩管理與職場個人形象。	4	
合計		18	
學習評量(評量方式)	配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，評量方式著重實作和多元方式評量。		
教學資源	利用各項教學設備及媒體，網路資訊等增擴教學內容及技巧。		
教學注意事項	1. 教材選編：選用時尚美學相關書籍或自編教材。 2. 教學方法：板書講解題型，教師示範，學生實作，最後進行問題探討及修正。 3. 教師講解及示範，並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。		

表 11-2-4-3新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計(彈性)	
	英文名稱	Menu Design	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 認識菜單。 2. 具備菜單設計的基本能力。 3. 具備餐飲成本概念及菜單設計之基本能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
緒論	1. 菜單認識 2. 菜單種類	2	
第一章 餐廳菜單的重要性	1. 餐廳菜單的重要性 2. 範例介紹	2	
第二章 菜單的結構與重要品項	1. 菜單的結構 2. 菜單的重要品項	2	
第三章 菜單設計考慮因素	1. 菜單設計考慮因素 2. 範例介紹	2	
第四章 菜單的編排、美工與色彩設計	1. 菜單的編排 2. 菜單的美工與色彩設計	2	
第五章 餐飲營業型態與菜單的呈現	1. 餐飲營業型態 2. 菜單的呈現	2	
第六章 成本控制及售價訂定標準	1. 成本控制 2. 售價訂定標準	2	
第七章 菜單設計實作	1. 菜單設計實作 2. 分組發表	4	
合計		18	
學習評量(評量方式)	以口頭回答及綜合討論，實施學習過程評量；以臨時測驗及期末考實施總結性評量。		
教學資源	講義(自編)、圖表、媒體(投影片、幻燈片、錄影帶)、專業雜誌。		
教學注意事項	(一)教材選編：教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二)教學方法：依教材性質，斟酌分別採用演法、啟發法、問題教學法、自學導法等教學方法。		

表 11-2-4-4新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容衛生(彈性)	
	英文名稱	Beauty and hygiene	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	美容從業人員在工作執行的過程當中常直接與人體接觸，對於美容專業領域衛生與法規需要有正確的觀念，已確保在服務顧客的過程中能具備保護顧客與自己的能力，美容衛生與法規主要授課重點在於標準消毒方法、化妝品相關法規、化妝品範圍及種類，以及提升學生對於美容證照衛生項目內容的認識。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹	1. 上課規則 2. 課程內容	1	
單元一 臉部及手部按摩手技介紹	1. 臉部按摩手技介紹 2. 手部按摩手技介紹	2	
單元二 臉部及手部按摩手技實作	1. 臉部按摩手技實作 2. 手部按摩手技實作	2	
單元三 肩部及頸部按摩手技介紹	1. 肩部按摩手技介紹 2. 頸部按摩手技介紹	2	
單元四 肩部及頸部按摩手技實作	1. 肩部按摩手技實作 2. 頸部按摩手技實作	2	
單元五 指甲彩繪工具介紹	指甲彩繪(甲片、牙籤、指甲油、壓克力顏料、紙杯)	2	
單元六 指甲彩繪實作	1. 指甲彩繪分組實作 2. 指甲彩繪分組成果分享	2	
單元七 晶鑽彩繪運用	1. 晶鑽彩繪亮粉 2. 晶鑽彩繪睫毛膠	2	
單元八 成果發表會	成果展示與分享	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、技術操作等。		
教學資源	網路、影片、書籍		
教學注意事項	注意學生個別差異		

表 11-2-4-5新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	探索語文(彈性)	
	英文名稱	Explorations of Chinese/Languages	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年		
教學目標(教學重點)	讓學生藉由互動式的方式，經由圖片、故事、閱讀來學習語詞、句型、文章、修辭……，掌握學習國語文的基本方法，培養國語文能力應具備的知識。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元一 相似詞	1. 認識相似詞 2. 應用與分析 3. 評量	3	
單元二 相反詞	1. 認識相反詞 2. 應用與分析 3. 評量	3	
單元三 詞語重組	1. 詞語重組 2. 應用與分析 3. 評量	3	
單元四 依樣造句	1. 依樣造句 2. 應用與分析 3. 評量	3	
單元五 修辭判斷	1. 修辭判斷 2. 應用與分析 3. 評量	3	
單元六 短文分析	1. 短文分析 2. 文章閱讀賞析 3. 評量	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 學習單 2. 口頭問答與分享 3. 課堂表現 4. 紙筆測驗		
教學資源	書籍、影片、網路		
教學注意事項	1. 教材應顧及學生需要，使課程內容儘量與生活相結合，宜選擇貼近生活化的教材，引起學生的學習動機。 2. 課程內容須能提供學生觀察、思考、討論與回答的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷及自我發展之能力。 3. 各單元教學時，內容難易要適中，避免學生產生學習挫折感。		

表 11-2-4-6新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-泰雅語(彈性)	
	英文名稱	Indigenous Language	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。(一年級) 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。(二年級) 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。(三年級)		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 文化與族語概說	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞、歌謠教唱學族語	8	
(二) 族語用語-認識族群語音符號	認識族群語音符號	8	
(三) 族語用語-常用基本招呼語	常用基本招呼語	8	
(四) 族語用語-基本的人稱代名詞	基本的人稱代名詞	8	
(五) 族語用語-事務代名詞及常用冠詞	事務代名詞及常用冠詞	8	
(六) 族語用語-基本副詞表示時間	基本副詞表示時間	8	
(七) 族語用語-表示場所及常用冠詞	表示場所及常用冠詞	8	
(八) 族語文化-家族關係文化用語	家族關係文化用語	8	
(九) 族語文化-飲食文化、生活習慣用語	飲食文化、生活習慣用語	8	
(十) 族語文化-數字、數量、形容詞用語	數字、數量、形容詞用語	8	
(十一) 族語文化-祭儀特殊用語	祭儀特殊用語	8	
(十二) 上台報告	分組報告	8	
(十三) 小組互評	小組互評分享回饋	6	
(十四) 成果發表	以不同形式作展現	6	
合計		108	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。(一年級) 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。(二年級) 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。(三年級)		

表 11-2-4-7新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味語文(彈性)	
	英文名稱	Fun in Chinese/Languages	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第一學年		
教學目標(教學重點)	讓學生藉由互動式的方式,經由圖片、故事、閱讀來學習字音、字義、語詞、句型、成語、量詞、標點符號……,掌握學習國語文的基本方法,培養國語文能力應具備的知識。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
單元一 形似字	1. 辨別形似字 2. 語句練習 3. 評量	3	
單元二 多音字	1. 認識多音字 2. 語句練習 3. 評量	3	
單元三 區別詞性	1. 區別詞性 2. 語句練習 3. 評量	3	
單元四 認識常見的成語	1. 認識常見的成語 2. 語句練習 3. 評量	3	
單元五 認識單位量詞	1. 認識單位量詞 2. 語句練習 3. 評量	2	
單元六 標點符號	1. 標點符號 2. 語句練習 3. 評量	2	
單元七 拼字遊戲	1. 拼字遊戲 2. 語句練習 3. 評量	2	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 學習單 2. 口頭問答與分享 3. 課堂表現 4. 紙筆測驗		
教學資源	網路、影片、書籍		
教學注意事項	1. 教材應顧及學生需要,使課程內容儘量與生活相結合,宜選擇貼近生活化的教材,引起學生的學習動機。 2. 課程內容須能提供學生觀察、思考、討論與回答的學習機會,使學生具有創造思考、獨立判斷及自我發展之能力。 3. 各單元教學時,內容難易要適中,避免學生產生學習挫折感。		

表 11-2-4-8新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場面面觀(彈性)	
	英文名稱	General Review of Workplaces	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	一、讓學生學習守紀律、勤快主動、容忍挫折的工作態度 二、了解職場倫理的重要性 三、學習職場該有的禮貌、儀態以及待客之道 四、了解職場上人際互動的基本態度 五、學習正確的求職及面試技巧		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工作態度-問題解決	1、就業前的準備 2、職場壓力的調適 3、化解壓力的建議	3	
(二)工作態度-遵守職場規範	1、了解守時的重要 2、建立良好的工作習慣 3、培養工作應有的責任感	3	
(三)自我保護-工作權利	1、勞工應接受安全衛生教育的訓練 2、勞工保險 3、勞動條件:工資、工作時間、休息時間、休假條件、請假規定、職業災害補償、退休…… 4、了解身心障礙者的工作及合法權益 5、認識工會組織 6、了解勞工被不合理的對待時的投訴管道	3	
(四)自我保護-性別平等	1、認識兩性工作平等法 2、知道性騷擾的定義及申訴管道 3、女性勞工的權益:每月生理假一日、產假八星期、得申請育嬰留職停薪兩年	3	
(五)求職技巧	1、就業資訊的獲取 2、認識求職陷阱 3、履歷表撰寫要點 4、學習面談技巧 5、面試時的服裝儀容	3	
(六)職場人際	1、職場倫理的意涵 2、職場倫理的法則 3、職場倫理的禁忌 4、職場倫理的道德	3	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1、學生學習態度與表現 2、學生出缺席狀況 3、作業、作品及課堂參與率 4、實作表現與評量成績		
教學資源	1、視學生程度調整課程內容,部分內容可作為學生練習與訓練之參考。 2、坊間教科書。 3、自編教材。		
教學注意事項	1、依據學生個別程度、表達能力與學習態度來分組。 2、重視基本觀念的講授,使學生容易瞭解課程的內容。 3、著重於實作性的評量,期許學生能融會貫通,並將課程所學應用於實際職場上,以提昇學生職場競爭力。		

表 11-2-4-9新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	美體保養(彈性)	
	英文名稱	Body Care	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	藉由課程學習到洗臉、洗頭、洗澡、刷牙的正確步驟，並做好個人清潔，保持衛生。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹	1. 上課規則 2. 課程內容	1	
單元一 臉部清潔	1. 認識洗臉需準備的用品 2. 學會正確的洗臉方式	3	
單元二 臉部保養	1. 保濕：有三項功能，再次清潔、收斂肌膚、肌膚平衡 2. 隔離：阻擋紫外線、髒空氣、彩妝	2	
單元三 牙齒清潔	1. 認識牙齒構造 2. 正確刷牙方法	3	
單元四 牙齒保養	1. 正確使用牙線、牙線棒 2. 牙齒保健注意事項	3	
單元五 頭髮清潔與保養	1. 頭髮構造 2. 正確洗髮步驟	3	
單元六 身體清潔與保養	1. 洗澡注意事項 2. 洗澡的順序	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	多元評量之方式，包括觀察、問答、實際操作		
教學資源	網路、影片、書籍		
教學注意事項	注意學生個別差異		

表 11-2-4-10新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	野外求生(彈性)	
	英文名稱	Survival in the wild	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	了解野外生活的基本知識；學習野外生活的基本技能；體驗身處野外的求生能力；運用所學於戶外教學的能力；培養生活在21世?的生存能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹	1. 教學準備 2. 上課規定	1	
第一章 反毒、反黑、反霸凌	1. 反毒宣導 2. 反黑宣導 3. 反霸凌宣導	2	
第二章 野外活動規劃	1. 野外活動準備事項 2. 活動計畫 3. 整備要領	3	
第三章 野外求生常識-方向判定	1. 野外求生常識 2. 野外方向判定	3	
第四章 野外求生常識-實用植物認識	1. 野外求生常識 2. 可食用植物(或生物)的認識	3	
第五章 急救方法	1. 應變原則 2. 急救要領	3	
第六章 野炊與住所搭建	1. 野炊知能 2. 住所搭建	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	學習單、上課表現、團體參與		
教學資源	影片、書籍、網路		
教學注意事項	注意學生個別差異		

