備查文號：
中華民國114年1月23日臺教授國字第1140002283號函備查

備查版

高級中等學校課程計畫
新竹市私立光復高級中學
學校代碼：181305

進修部課程計畫

本校113年10月24日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

（114學年度入學學生適用）

中華民國114年1月24日

學校基本資料表

學校校名	新竹市私立光復高級中學		
普通型高中	普通科		
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；照顧服務科；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	
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		
建教合作班	電機與電子群:資訊科		
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科		

聯絡人	處　室	教務處	電　話	03-5753586
	職　稱	課務組長	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		

備查版

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

六、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	5	226	5	223	5	224	15	673
技術型高中	動力機械群	汽車科	2	85	3	110	3	89	8	284
	電機與電子群	資訊科	2	87	2	88	2	68	6	243
		電子科	1	43	1	48	1	39	3	130
		電機科	1	45	1	45	1	41	3	131
	商業與管理群	資料處理科	2	91	3	129	3	126	8	346
	外語群	應用英語科	2	90	2	88	2	83	6	261
		應用日語科	2	85	2	83	2	85	6	253
	設計群	廣告設計科	1	41	1	45	1	45	3	131
		多媒體設計科	1	51	1	46	1	43	3	140
		室內設計科	1	49	1	45	1	45	3	139
	家政群	幼兒保育科	2	77	2	84	2	69	6	230
		照顧服務科	1	17	0	0	0	0	1	17
		時尚造型科	2	88	2	81	2	67	6	236
	餐旅群	觀光事業科	1	42	1	33	1	28	3	103
		餐飲管理科	5	213	5	197	5	168	15	578
	服務群	餐飲服務科	1	2	1	3	1	12	3	17
進修部	動力機械群	汽車科	1	25	1	19	1	13	3	57
	商業與管理群	資料處理科	1	34	1	36	1	30	3	100
	家政群	美容科	0	0	1	16	0	0	1	16
	餐旅群	觀光事業科	1	34	1	21	2	45	4	100
		餐飲管理科	1	30	1	28	1	27	3	85
建教合作班	電機與電子群	資訊科	1	59	0	0	0	0	1	59

審查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 114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	普通科	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
		照顧服務科	1	45
		時尚造型科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	1	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

審查版

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。

精查版

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

備查版

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
112年 1 月 19 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》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
二、 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員48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、進修部教務組長、日生輔組長、資料組長擔任之，共計21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。

審查版

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 李詩慶

二、執行秘書：課務組長 余玉琪

三、行政人員：由處室主任、組長擔任之，共 21 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	姚建宏	廖慶麟	余若玥	鄭福昌
輔導主任	會計室主任	人事室主任	圖書館主任	日教學組長
林德明	林鈺芬	郭芬芳	藍慧禎	陳品妍
日註冊組長	設備組長	課務組長	實習組長	就業組長
李豐全	張清幀	余玉琪	沈淑婷	高志渟
全中教學組長	全中註冊組長	進教務組長	日生輔組長	資料組長
王春秀	鍾秋美	許宜平	鄭秋芬	連惠雯
體育組長				
何長仁				

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
金素花	黃珮瑜	林怡汶	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	洪啟書	周宏庭	賴惠如	何長仁
生命教育科	輔導科	藝能科		
楊嬿瑜	張雅嵐	楊伊涵		

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	溫琬卉	呂奇品
時尚科	幼保科、照服科	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	張雅嵐	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	陳榮宏 （萬潤科技經理）	由學校聘任產業代表1人擔任之。
家長代表	顏嘉嬅 （普通科12仁家長委員）	由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
學生代表	彭郁家 （餐飲管理科291班）	由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任。

備查版

伍、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					學習力	思考力	創新力	關懷力	溝通力
動力機械群	汽車科	1. 機車修護業技師 2. 汽車修護業技師 3. 自動變速箱維修業人員	1. 培育機車修護所需之技術人才(基礎) 2. 培育汽車修護所需之技術人才(分流1) 3. 培育自動變速箱維修技術人才(分流2) 4. 培育汽車中古車鑑定及銷售人才(分流3)	培養具備引擎之保養、檢查維修、故障判斷之基礎技能	●	●	○	○	●
				培養具備底盤系統之保養、檢查維修、故障判斷之基礎技能	●	●	○	○	●
				培養具備電系系統之保養及電子控制系統之檢查維修、故障判斷之基礎技能	●	●	○	○	●
				培養具備環保綠能車輛科技之概念及原理基本知識、養成中古車鑑定及行銷能力	●	●	●	●	●
				養成學生對專業新知、電子儀器設備及應用之基本能力	●	●	○	○	○
				培養良好的工作態度、終身學習的精神，專業英文基本能力、建立人際關係與人溝通的基本能力	○	○	●	●	●
商業與管理群	資料處理科	1.商品服務人員 2.商用資訊技術人員 3.電商規劃人員	1.培養各種企業所需之資訊管理的基層人才。 2.培養電腦的基本操作技巧，成為軟體設計的人才。 3.培養多媒體與規劃網站的技巧，成為網站設計人才。 4.培養電腦、商業與網路結合成為主流之行銷的專業人才。 5.培養相關專業領域繼續進修人才。	具備作業系統的操作及軟體應用之能力。	●	●	○	○	●
				具備透過網際網路，資料搜集與分析之能力。	●	●	○	○	○
				具備認識程式語言，軟體設計的基礎之能力。	●	●	●	○	○
				具備影音多媒體製作之能力。	●	●	●	○	○
				具備電子商務運作之能力。	●	●	●	○	●
				具備商業服務、會計實務之能力。	●	●	●	○	●
				具備職業道德、敬業樂群、服務熱忱及終身學習的能力。	●	○	○	●	●
家政群	美容科	1.美容相關產業技術服務人員。 2.美髮相關產業技術服務人員。 3.整體造型相關產業專業技術人員。 4.時尚配飾設計相關產業專業技術人員。	1.培育美容美髮相關產業之基層人才。 2.培養時尚配飾設計相關產業之基層人才。 3.培育整體造型及時尚文創設計應用人才。 4.培養時尚造型專業領域繼續進修人才。 5.培養時尚造型專業領域繼續進修與終身學習人才。	具備美容美髮相關基礎能力。	●	●	○	●	●
				具備多媒材創作及飾品製作之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備家政生活美學及優雅儀態之素養。	●	●	○	●	●
				具備整體造型設計應用專業之能力。	●	●	●	●	●
				具備良好之職業品德，敬業進取、合作負責及勤勞服務之工作態度及終身學習之能力。	●	●	○	●	●
餐旅群	觀光事業科	1.旅行業從業人員 2.旅宿業從業人員 3.餐飲外場從業人員	1.培養觀光餐旅相關產業基層人才。 2.培養領隊、導遊之基本專業素養，並具備解說導覽能力的人才。 3.培養旅館業櫃檯接待、房務整備及客務部相關人才。 4.培養具備觀光產業良好工作態度、互助合作、重視職場安全的人才。	具備觀光餐旅相關專業領域之基礎知識。	●	●	●	○	○
				具備餐旅安全與衛生之基礎能力。	●	●	○	●	○
				具備觀光外語口說基本能力。	●	●	●	○	●
				具備餐旅服務、製備與操作之基礎能力。	●	●	●	○	●

備查版

			5.培養相關專業領域繼續進修人才。	具備觀光業從業態度與職場倫理。	●	●	○	●	●
	餐飲管理科	1.餐旅業從業人員 2.餐飲業從業人員 3.旅宿業從業人員	1.培養餐旅服務業外場基層人員應有素養，內場廚藝製作基本概念。 2.培養學生具有中餐、烘焙與西餐烹調技術的能力，餐飲服務上具有服勤的應對能力，並輔導學生考取餐飲業相關證照。 3.培養具備餐旅產業銷售概念、經營管理、安全製備的人才 4.培養了解在地飲食文化與創新應用的人才 5.培養相關專業領域繼續進修人才。	具備餐旅相關專業領域之基礎知識。	●	●	●	○	○
				具備餐旅安全與衛生之基礎能力。	●	●	○	●	○
				具備餐旅英文之基礎能力。	●	●	●	○	●
				具備餐旅服務、製備與操作之基礎能力。	●	●	●	○	●
				具備餐旅業從業態度與職場倫理。	●	●	○	●	●

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

二、群科課程規劃

（一）汽車科(303)

科專業能力：

1. 培養具備引擎之保養、檢查維修、故障判斷之基礎技能
2. 培養具備底盤系統之保養、檢查維修、故障判斷之基礎技能
3. 培養具備電系系統之保養及電子控制系統之檢查維修、故障判斷之基礎技能
4. 培養具備環保綠能車輛科技之概念及原理基本知識、養成中古車鑑定及行銷能力
5. 養成學生對專業新知、電子儀器設備及應用之基本能力
6. 培養良好的工作態度、終身學習的精神，專業英文基本能力、建立人際關係與人溝通的基本能力

表5-2-1動力機械群汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	應用力學		○	●	○	●	○	○	
		機件原理		○	●	○	●	○	○	
		引擎原理		●	○	○	●	○	○	
		底盤原理		○	●	○	●	○	○	
		基本電學		●	○	●	○	○	○	
	實習科目	機械工作法及實習		○	●	○	○	●	○	
		機電製圖實習		●	●	○	●	○	○	
		引擎實習		●	○	○	○	●	○	
		底盤實習		○	●	○	●	○	○	
		電工電子實習		○	○	●	○	●	○	
		電系實習		○	○	●	○	●	○	
		車輛技能領域	車輛空調檢修實習	○	○	●	○	●	○	
			車輛底盤檢修實習	○	●	○	●	○	●	
			車身電器系統綜合檢修實習	○	○	●	○	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目	汽油噴射引擎原理		●		●	●	●	○	
		柴油引擎原理		●		●	○	●	○	
		汽車未來發展趨勢		○	○	○	●	●	○	
		汽車服務與行銷管理		○	○	○	○	●	●	
		廣告行銷企劃		○	○	○	○	●	●	
		數位行銷					○	●	○	
	實習科目	汽車基本保養		●		●	○	●	●	
		汽車電學應用		●		●	○	●	●	
		自動變速箱實習			●	○	●	●	○	

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。

備查版

（二）資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備作業系統的操作及軟體應用之能力。
2. 具備透過網際網路，資料搜集與分析之能力。
3. 具備認識程式語言，軟體設計的基礎之能力。
4. 具備影音多媒體製作之能力。
5. 具備電子商務運作之能力。
6. 具備商業服務、會計實務之能力。
7. 具備職業道德、敬業樂群、服務熱忱及終身學習的能力。

表5-2-2商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目	商業概論		○	○	○	○	○	●	●	
		數位科技概論		●	●	●	●	●	○	●	
		會計學		○	○	○	○	○	●	●	
		經濟學		○	○	○	○	○	●	●	
	實習科目	數位科技應用		●	●	●	●	●	○	●	
		商業溝通		○	●	○	○	○	●	●	
		資訊應用技能領域	程式語言與設計	○	●	●	○	○	○	○	
			多媒體製作與應用	○	●	○	●	○	○	○	
			資料庫應用	●	●	●	○	●	○	○	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	汽車未來發展趨勢			●		●	○	○	●	
		汽車服務與行銷管理			○			○	○	●	
		廣告行銷企劃		●	●	●	●	●	○	●	
		數位行銷		○	●	○	●	●			
	實習科目	試算表實作		●	○	●	○	○	●	●	
		文書排版		●	●	○	○			○	
		軟體應用		●	○		○			○	
		影片剪輯		○	○	●	○			○	
		網站設計		○	●	●	●	○		○	
		小資創業		○	●		○	●	●		

備查版

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）美容科(504)

科專業能力：

1. 具備美容美髮相關基礎能力。
2. 具備多媒材創作及飾品製作之基礎能力。
3. 具備家政生活美學及優雅儀態之素養。
4. 具備整體造型設計應用專業之能力。
5. 具備良好之職業品德，敬業進取、合作負責及勤勞服務之工作態度及終身學習之能力。

表5-2-3家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	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		●	○	○	●	●	
		家政美學			●	●	○	○	
	實習科目	多媒材創作實務		○	●	●	●	○	
		飾品設計與實務		○	●	○	●	○	
		整體造型技能領域	美容美體實務	●		○	○	●	
			美髮造型實務	●	○		●	●	
			舞台表演實務	●	○	●	●	●	
			整體造型設計與實務	●	●	○	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	○	●	●	
校訂選修	實習科目	造型應用		●	●	○	●	●	
		美容技藝實務		●	●	○	●	●	
		時尚手作			●	●	○	●	
		時尚與生活			●	●	●	●	
		創意髮型設計		●	●	○	●	●	
		美體技能實務		●		●	○	●	

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。

備查版

（四）觀光事業科(407)

科專業能力：

1. 具備觀光餐旅相關專業領域之基礎知識。
2. 具備餐旅安全與衛生之基礎能力。
3. 具備觀光外語口說基本能力。
4. 具備餐旅服務、製備與操作之基礎能力。
5. 具備觀光業從業態度與職場倫理。

表5-2-4餐旅群觀光事業科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	●	○	○	●	
		觀光餐旅英語會話		●	○	●	○	●	
	實習科目	餐飲服務技術		●	●	○	●	●	
		飲料實務		●	●	○	●	●	
		旅遊技能領域	旅遊實務	●	○	●	●	●	
			導覽解說實務	●	○	●	○	●	
			遊程規劃實務	●	○	●	○	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	○	●	○	
校訂選修	專業科目	台灣史地		●	○	●	○	●	
		世界觀光史地		●	○	●	○	○	
		國際禮儀		●		○	●	●	
		餐旅饗宴		●	○		●	●	
		餐旅美學		●	●		○	○	
	實習科目	飲食文化與觀光		●	○	○	●	●	
		旅館客務實務		●	●	●	●	●	
		在地特色小吃製作		●	●		●	●	
		創意小點製作		●	●		●	●	

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。

備查版

（五）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅相關專業領域之基礎知識。
2. 具備餐旅安全與衛生之基礎能力。
3. 具備餐旅英文之基礎能力。
4. 具備餐旅服務、製備與操作之基礎能力。
5. 具備餐旅業從業態度與職場倫理。

表5-2-5餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	●	○	○	●	
		觀光餐旅英語會話		●	○	●	○	●	
	實習科目	餐飲服務技術		●	●	○	●		
		飲料實務		●	●	○	●	●	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	●	○	●	●	
			西餐烹調實習	●	●	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	食物學		●	●	○	○	○	
		餐旅美學		●	○	●	○	●	
		餐旅饗宴		●	○	●	○	●	
	實習科目	中式點心		●	●		●	○	
		人氣點心製作		●	●		●	○	
		在地特色小吃製作		●	●		●	●	
		創意小點製作		●	●		●	●	

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。

備查版

三、科課程地圖

（一）汽車科(303)

備考版

（二）資料處理科(404)

（三）美容科(504)

（四）觀光事業科(407)

（五）餐飲管理科(408)

新竹市光復高中 進修部 餐飲管理科 課程地圖

科目性質	一上	一下	二上	二下	三上	三下
部定一般共同	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 健康與體育(1) 生涯規劃(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1) 閩南語文(1) 原住民族語文(1) 客語文(1) 台灣手語(1) 各族民族語文(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 健康與體育(1) 生涯規劃(1) 資訊科技(1) 體育(1) 全民國防教育(1) 閩南語文(1) 原住民族語文(1) 客語文(1) 台灣手語(1) 各族民族語文(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 物理(2) 美術(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 公民(2) 化學(2) 藝術生活(2)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)
校訂一般/實習共同			體適能(1)	體適能(1)	球類運動(1) 專題實作(2)	球類運動(1) 專題實作(2)
校訂專業實習共同	觀光餐旅業導論(3) 餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	觀光餐旅業導論(3) 餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	觀光餐旅英語會話(2) 飲料實務(3) 中式點心(4)	觀光餐旅英語會話(2) 飲料實務(3) 中式點心(4)	觀光餐旅英文會話(2) 西餐烹調實習(3) 人氣點心製作(4) 食物學(2)	觀光餐旅英文會話(2) 西餐烹調實習(3) 人氣點心製作(4) 食物學(2)
專業多元選修分流一					在地特色小吃製作(3)	創意小點製作(3)
專業多元選修分流二					餐旅美學(3)	餐旅繁宴(3)
彈性課程	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2)	團體活動時間(2) 彈性學習(1) 1.自主學習 2.微課程菜單設計 3.微課程餐飲創業實務 4.升學就業道路探索	團體活動時間(2) 彈性學習(1) 1.自主學習 2.微課程餐飲面品研發與製作 3.微課程人氣飲料 4.認識大學

科專業能力

- ＊具備餐旅相關專業領域之基礎知識
- ＊具備餐旅安全與衛生之基礎能力
- ＊具備餐旅英文之基礎能力
- ＊具備餐飲服務、製備與操作之基礎能力
- ＊具備餐旅安全與衛生之基礎能力
- ＊具備餐旅業從業態度與職場倫理

進路

- 餐飲業內場從業人員
- 餐飲業外場從業人員
- 餐飲自行規劃創業

學校願景：自主學習、創新思維、關懷包容、未來人才

學習力、思考力、創造力、關懷力、溝通力

四、議題融入

（一）汽車科(303)

表5-4-1汽車科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 體適能	✔	✔			✔						✔								
校必實習 / 專題實作								✔		✔	✔								
校選一般 / 原住民族語文-泰雅語																			✔
校選一般 / 球類運動	✔	✔			✔						✔								
校選專業 / 汽車未來發展趨勢						✔		✔			✔								
校選專業 / 汽車服務與行銷管理									✔					✔					
校選專業 / 汽油噴射引擎原理			✔					✔											
校選專業 / 柴油引擎原理								✔		✔									
校選專業 / 廣告行銷企劃									✔					✔					
校選實習 / 自動變速箱實習				✔				✔											
校選實習 / 汽車基本保養											✔	✔							
校選實習 / 汽車電學應用						✔		✔											
科目數統計	2	2	1	1	2	2	0	6	2	2	5	1	0	2	0	0	0	0	1

（二）資料處理科(404)

表5-4-2資料處理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 體適能	✔	✔			✔						✔								
校必實習 / 專題實作							✔		✔										
校選一般 / 原住民族語文-泰雅語																			✔
校選一般 / 球類運動	✔	✔			✔						✔								
校選專業 / 汽車未來發展趨勢								✔	✔										
校選專業 / 汽車服務與行銷管理								✔	✔										
校選專業 / 廣告行銷企劃								✔	✔										
校選專業 / 數位行銷								✔	✔										
校選實習 / 小資創業							✔	✔	✔					✔					
校選實習 / 文書排版								✔	✔										
校選實習 / 軟體應用								✔	✔										
校選實習 / 試算表實作								✔	✔										
校選實習 / 網站設計							✔	✔	✔										
校選實習 / 影片剪輯								✔	✔										
科目數統計	2	2	0	0	2	0	3	10	11	0	2	0	0	1	0	0	0	0	1

（三）美容科(504)

表5-4-3美容科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 體適能	✔	✔			✔						✔								
校必實習 / 專題實作	✔		✔				✔	✔	✔						✔	✔			
校選一般 / 生活美學			✔																
校選一般 / 原住民族語文-泰雅語																			✔
校選一般 / 球類運動	✔	✔			✔						✔								
校選實習 / 美容技藝實務	✔													✔	✔				
校選實習 / 美體技能實務														✔	✔				
校選實習 / 時尚手作															✔			✔	
校選實習 / 時尚與生活															✔			✔	
校選實習 / 造型應用	✔													✔	✔				
校選實習 / 創意髮型設計														✔	✔				
科目數統計	5	2	2	0	2	0	1	1	1	0	2	0	0	4	7	1	0	2	1

（四）觀光事業科(407)

表5-4-4觀光事業科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 體適能	✔	✔			✔						✔								
校必實習 / 專題實作								✔	✔										
校選一般 / 原住民族語文-泰雅語																			✔
校選一般 / 球類運動	✔	✔			✔						✔								
校選專業 / 世界觀光史地			✔	✔											✔				
校選專業 / 台灣史地			✔	✔															✔
校選專業 / 國際禮儀					✔	✔									✔			✔	
校選專業 / 餐旅美學			✔			✔													
校選專業 / 餐旅饗宴			✔			✔													
校選實習 / 在地特色小吃製作										✔	✔	✔							
校選實習 / 旅館客務實務								✔	✔					✔					
校選實習 / 創意小點製作										✔	✔								
校選實習 / 飲食文化與觀光									✔						✔			✔	
科目數統計	2	2	4	2	3	3	0	2	3	2	4	1	0	1	3	0	0	2	2

（五）餐飲管理科(408)

表5-4-5餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / 體適能	✔	✔			✔						✔								
校必實習 / 專題實作									✔							✔			
校選一般 / 原住民族語文-泰雅語																			✔
校選一般 / 球類運動	✔	✔			✔						✔								
校選專業 / 食物學			✔			✔													
校選專業 / 餐旅美學			✔			✔													
校選專業 / 餐旅饗宴			✔			✔													
校選實習 / 人氣點心製作										✔	✔	✔			✔				
校選實習 / 中式點心										✔	✔	✔							
校選實習 / 在地特色小吃製作										✔	✔	✔							
校選實習 / 創意小點製作										✔	✔	✔							
科目數統計	2	2	3	0	2	3	0	0	1	4	6	4	0	0	1	1	0	0	1

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

□ 專業群科

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			C版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2			2				A版
			化學	2				2			B版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		56	12	12	12	12	4	4	部定必修一般科目總計56節數
	專業科目	應用力學		2				2			
		機件原理		2				2			
		引擎原理		3	3						
		底盤原理		3		3					
		基本電學		2			2				
		小計		12	3	3	2	4	0	0	部定必修專業科目總計12節數
	實習科目	機械工作法及實習		4	4						
		機電製圖實習		4					4		
		引擎實習		4		4					
		底盤實習		4			4				
		電工電子實習		3			3				
		電系實習		3				3			
		車輛	車輛空調檢修實習	3					3		
			車輛底盤檢修實習	4					4		
			車身電器系統綜合檢修實習	4						4	
		小計		33	4	4	7	3	11	4	部定必修實習科目總計33節數
	專業及實習科目節數合計			45	7	7	9	7	11	4	
	部定必修節數合計			101	19	19	21	19	15	8	部定必修總計101節數

備查版

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.54%	體適能	2			1	1			
				小計	**2**			**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計2節數**
		實習科目	4節數 3.08%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**6**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計6節數**
	校訂選修	一般科目	2節數 1.54%	原住民族語文-泰雅語	2					1	1	同科單班 AD2選1
				球類運動	2					1	1	同科單班 AD2選1
				最低應選修節數小計	**2**							
		專業科目	11節數 8.46%	汽油噴射引擎原理	2				2			
				柴油引擎原理	3						3	
				汽車未來發展趨勢	3						3	同校跨群 AI2選1 本科目師資來源科別:汽車科
				廣告行銷企劃	3						3	同校跨群 AI2選1 本科目師資來源科別:資料處理科
				汽車服務與行銷管理	3					3		同校跨群 AN2選1 本科目師資來源科別:汽車科
				數位行銷	3					3		同校跨群 AN2選1 本科目師資來源科別:資料處理科
				最低應選修節數小計	**11**							
		實習科目	10節數 7.69%	汽車基本保養	3	3						
				汽車電學應用	3		3					
				自動變速箱實習	4						4	
				最低應選修節數小計	**10**							
		校訂選修節數合計			**23**	**3**	**3**	**0**	**2**	**4**	**11**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**130**	**22**	**22**	**22**	**22**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

□ 專業群科

表 6-1-2 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2			2				A版
			化學	2				2			B版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**12**	**12**	**12**	**12**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	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**	**4**	**4**	**7**	**7**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計26節數**
	實習科目	數位科技應用		4			2	2			
		商業溝通		2						2	
		資訊應用	程式語言與設計	4	2	2					
			多媒體製作與應用	6					3	3	
			資料庫應用	4					2	2	
		小計		**20**	**2**	**2**	**2**	**2**	**5**	**7**	**部定必修實習科目總計20節數**
	專業及實習科目節數合計			**46**	**6**	**6**	**9**	**9**	**7**	**9**	
	部定必修節數合計			**102**	**18**	**18**	**21**	**21**	**11**	**13**	**部定必修總計102節數**

備查版

表 6-1-2 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.54%	體適能	2			1	1			
				小計	**2**			**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計2節數**
		實習科目	4節數 3.08%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**6**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計6節數**
	校訂選修	一般科目	2節數 1.54%	原住民族語文-泰雅語	2					1	1	同科單班 AE2選1
				球類運動	2					1	1	同科單班 AE2選1
				最低應選修節數小計	**2**							
		專業科目	6節數 4.62%	汽車未來發展趨勢	3						3	同校跨群 AI2選1 本科目師資來源科別:汽車科
				廣告行銷企劃	3						3	同校跨群 AI2選1 本科目師資來源科別:資料處理科
				汽車服務與行銷管理	3					3		同校跨群 AN2選1 本科目師資來源科別:汽車科
				數位行銷	3					3		同校跨群 AN2選1 本科目師資來源科別:資料處理科
				最低應選修節數小計	**6**							
		實習科目	14節數 10.77%	文書排版	2	2						
				小資創業	2					2		
				試算表實作	2		2					
				影片剪輯	2					2		
				網站設計	2						2	
				軟體應用	4	2	2					
				最低應選修節數小計	**14**							
		校訂選修節數合計			**22**	**4**	**4**	**0**	**0**	**8**	**6**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**130**	**22**	**22**	**22**	**22**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

□ 專業群科

表 6-1-3 家政群美容科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2			2				A版
			化學	2				2			B版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**12**	**12**	**12**	**12**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	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節數**
	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	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節數**
	專業及實習科目節數合計			**48**	**9**	**9**	**9**	**9**	**6**	**6**	
	部定必修節數合計			**104**	**21**	**21**	**21**	**21**	**10**	**10**	**部定必修總計104節數**

備查版

表 6-1-3 家政群美容科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.54%	體適能	2			1	1			
				小計	**2**			**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計2節數**
		實習科目	4節數 3.08%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**6**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計6節數**
	校訂選修	一般科目	4節數 3.08%	生活美學	2	1	1					
				原住民族語文-泰雅語	2					1	1	同科單班 AF2選1
				球類運動	2					1	1	同科單班 AF2選1
				最低應選修節數小計	**4**							
		實習科目	16節數 12.31%	造型應用	6					3	3	
				美容技藝實務	4					2	2	
				時尚手作	3					3		同科單班 AL2選1
				時尚與生活	3					3		同科單班 AL2選1
				美體技能實務	3						3	同科單班 AM2選1
				創意髮型設計	3						3	同科單班 AM2選1
				最低應選修節數小計	**16**							
		校訂選修節數合計			**20**	**1**	**1**	**0**	**0**	**9**	**9**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**130**	**22**	**22**	**22**	**22**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

□ 專業群科

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2			2				A版
			化學	2				2			B版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**12**	**12**	**12**	**12**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		旅遊	旅遊實務	4			2	2			
			導覽解說實務	6					3	3	
			遊程規劃實務	4					2	2	
		小計		**26**	**3**	**3**	**5**	**5**	**5**	**5**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**6**	**6**	**7**	**7**	**7**	**7**	
	部定必修節數合計			**96**	**18**	**18**	**19**	**19**	**11**	**11**	**部定必修總計96節數**

備查版

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.61%	體適能	2			1	1			
				小計	**2**			**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計2節數**
		實習科目	4節數 3.23%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**6**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計6節數**
	校訂選修	一般科目	2節數 1.61%	原住民族語文-泰雅語	2					1	1	同科單班 AG2選1
				球類運動	2					1	1	同科單班 AG2選1
				最低應選修節數小計	**2**							
		專業科目	12節數 9.68%	世界觀光史地	4					2	2	
				台灣史地	4	2	2					
				國際禮儀	4	2	2					
				餐旅饗宴	3						3	同群跨科 AJ2選1 本科目師資來源科別:觀光事業科
				餐旅美學	3					3		同群跨科 AK2選1 本科目師資來源科別:觀光事業科
				最低應選修節數小計	**12**							
		實習科目	8節數 6.45%	旅館客務實務	4			2	2			
				飲食文化與觀光	4					2	2	
				創意小點製作	3						3	同群跨科 AJ2選1 本科目師資來源科別:餐飲管理科
				在地特色小吃製作	3					3		同群跨科 AK2選1 本科目師資來源科別:餐飲管理科
				最低應選修節數小計	**8**							
		校訂選修節數合計			**28**	**4**	**4**	**2**	**2**	**8**	**8**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**130**	**22**	**22**	**22**	**22**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

□ 專業群科

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2			2				A版
			化學	2				2			B版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
		科技	資訊科技	2	1	1					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**12**	**12**	**12**	**12**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6					3	3	
		小計		**26**	**7**	**7**	**3**	**3**	**3**	**3**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**10**	**10**	**5**	**5**	**5**	**5**	
	部定必修節數合計			**96**	**22**	**22**	**17**	**17**	**9**	**9**	**部定必修總計96節數**

備查版

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	一般科目	2節數 1.61%	體適能	2			1	1			
				小計	**2**			**1**	**1**			**校訂必修一般科目總計2節數**
		實習科目	4節數 3.23%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**6**	**0**	**0**	**1**	**1**	**2**	**2**	**校訂必修總計6節數**
	校訂選修	一般科目	2節數 1.61%	原住民族語文-泰雅語	2					1	1	同科單班 AH2選1
				球類運動	2					1	1	同科單班 AH2選1
				最低應選修節數小計	**2**							
		專業科目	4節數 3.23%	食物學	4					2	2	
				餐旅饗宴	3						3	同群跨科 AJ2選1 本科目師資來源科別:觀光事業科
				餐旅美學	3					3		同群跨科 AK2選1 本科目師資來源科別:觀光事業科
				最低應選修節數小計	**4**							
		實習科目	16節數 12.9%	中式點心	8			4	4			
				人氣點心製作	8					4	4	
				創意小點製作	3						3	同群跨科 AJ2選1 本科目師資來源科別:餐飲管理科
				在地特色小吃製作	3					3		同群跨科 AK2選1 本科目師資來源科別:餐飲管理科
				最低應選修節數小計	**16**							
		校訂選修節數合計			**28**	**0**	**0**	**4**	**4**	**10**	**10**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**130**	**22**	**22**	**22**	**22**	**21**	**21**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

二、課程架構表

表 6-2-1 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
		選修			2	1.39 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				60	41.67 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	12	8.33 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	33	22.92 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	45	31.25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		11	7.64 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		10	6.94 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	70	48.61 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	107	74.31%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	130 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

表 6-2-2 商業與管理群資料處理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
		選修			2	1.39 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				60	41.67 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	20	13.89 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	31.95 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		6	4.17 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		14	9.72 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	70	48.61 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	108	75%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	130 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：
1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

表 6-2-3 家政群美容科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
		選修			4	2.78 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				62	43.06 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	20	13.89 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	28	19.44 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	33.33 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		16	11.11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	68	47.22 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	110	76.39%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	130 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

表 6-2-4 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
		選修			2	1.39 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				60	41.67 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	6	4.17 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	70	48.61 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	102	70.83%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	130 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

表 6-2-5 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
		選修			2	1.39 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				60	41.67 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		4	2.78 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		16	11.11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	6	4.17 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	70	48.61 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	102	70.83%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	130 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：
1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	14	14	14	14	14	14	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座	6	6	6	6	6	6	
4	全校活動	4	4	4	4	4	4	
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

備註：每學期以18週計算

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	校色動學特活		
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		咖啡實務	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽車簡易保養	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽車美容	1	9	全校各科			V			內聘	
		手作工藝	1	9	全校各科			V			內聘	
		菜單設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		前場經營與管理	1	9	全校各科			V			內聘	
		程式設計應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		飾品小物DIY	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐飲創業實務	1	9	全校各科			V			內聘	
		直播行銷	1	9	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		影像處理	1	9	全校各科			V			內聘	
		茶藝品茗	1	9	全校各科			V			內聘	
		風格手作	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽車新科技概說	1	9	全校各科			V			內聘	
		無人機應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		自駕車技術探索	1	9	全校各科			V			內聘	
		人氣飲料	1	9	全校各科			V			內聘	

備查版

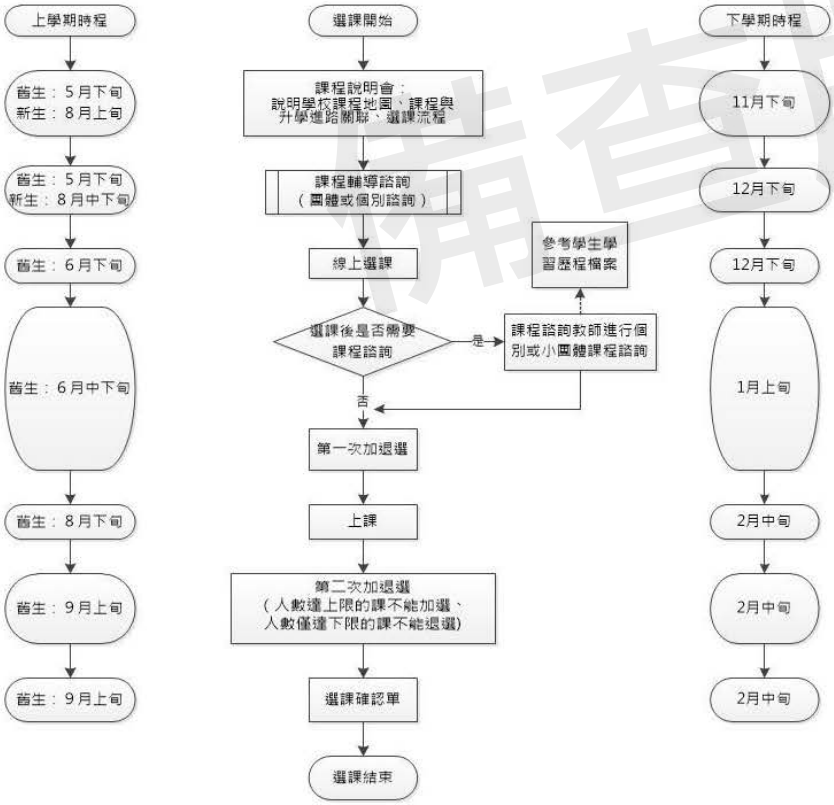
		創業規劃	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐飲商品研發與製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		素材應用	1	9	全校各科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

選課輔導流程圖



審查版

(二)日程表

表9-1 選課日程表

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.以網路選課方式進行 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	111年10月(上學期)/ 112年4月(下學期)	檢討	課發會進行選課檢討

二、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 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

（二）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。

（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、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3.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：

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

B.教師研習：每學年至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C.家長說明：每學期得結合課程說明會，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4.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。

備查版

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	生活美學	美容科	1	1	0	0	0	0
2.	專業	汽油噴射引擎原理	汽車科	0	0	0	2	0	0
3.	專業	世界觀光史地	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
5.	專業	台灣史地	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
6.	專業	柴油引擎原理	汽車科	0	0	0	0	0	3
7.	專業	國際禮儀	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
8.	實習	中式點心	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0
9.	實習	文書排版	資料處理科	2	0	0	0	0	0
10.	實習	旅館客務實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0
11.	實習	汽車基本保養	汽車科	3	0	0	0	0	0
12.	實習	汽車電學應用	汽車科	0	3	0	0	0	0
13.	實習	人氣點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
14.	實習	小資創業	資料處理科	0	0	0	0	2	0
15.	實習	造型應用	美容科	0	0	0	0	3	3
16.	實習	試算表實作	資料處理科	0	2	0	0	0	0
17.	實習	自動變速箱實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
18.	實習	影片剪輯	資料處理科	0	0	0	0	2	0
19.	實習	網站設計	資料處理科	0	0	0	0	0	2
20.	實習	美容技藝實務	美容科	0	0	0	0	2	2
21.	實習	飲食文化與觀光	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
22.	實習	軟體應用	資料處理科	2	2	0	0	0	0

備查版

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	一般	原住民族語文-泰雅語	汽車科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AD2選1
2.	一般	球類運動	汽車科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AD2選1
3.	一般	原住民族語文-泰雅語	資料處理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AE2選1
4.	一般	球類運動	資料處理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AE2選1
5.	一般	原住民族語文-泰雅語	美容科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AF2選1
6.	一般	球類運動	美容科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AF2選1
7.	一般	原住民族語文-泰雅語	觀光事業科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AG2選1
8.	一般	球類運動	觀光事業科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AG2選1
9.	一般	原住民族語文-泰雅語	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AH2選1
10.	一般	球類運動	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AH2選1
11.	專業	汽車未來發展趨勢	汽車科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AI2選1
			資料處理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AI2選1
12.	專業	廣告行銷企劃	汽車科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AI2選1
			資料處理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AI2選1
13.	專業	餐旅饗宴	觀光事業科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AJ2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AJ2選1
14.	實習	創意小點製作	觀光事業科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AJ2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AJ2選1
15.	專業	餐旅美學	觀光事業科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AK2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AK2選1
16.	實習	在地特色小吃製作	觀光事業科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AK2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同群跨科	AK2選1
17.	實習	時尚手作	美容科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AL2選1
18.	實習	時尚與生活	美容科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AL2選1
19.	實習	美體技能實務	美容科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AM2選1
20.	實習	創意髮型設計	美容科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AM2選1
21.	專業	汽車服務與行銷管理	汽車科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AN2選1
			資料處理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AN2選1
22.	專業	數位行銷	汽車科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AN2選1
			資料處理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AN2選1

審查版

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

新竹市光復高級中學課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 11 月 28 日課程發展委員會通過

備查版

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」。

（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）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

時程 工作項目	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、112學年度學校課程自我評鑑結果

已上傳自我評鑑結果：112_181305_2_Year1_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

備查版

附件一：課程及教學規劃表

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能		
	英文名稱	PHYSICAL FITNESS__		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂必修　一般科目			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
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 B 溝通互動：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			
學生圖像	學習力、思考力、溝通力			
適用科別	汽車科	資料處理科	觀光事業科	餐飲管理科
	2	2	2	2
	001100 第二學年	001100 第二學年	001100 第二學年	001100 第二學年
	美容科			
	2			
	001100 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解自己的體適能狀況，及其與健康的關係。 2.學會體適能基礎專業知識。 3.將體適能融入生活，建立良好體能，培養運動習慣。			
議題融入	汽車科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 資料處理科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 觀光事業科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 餐飲管理科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 美容科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、認識體適能	1. 建立個人健康資料 2. 體適能檢測一 3. 解讀體適能檢測結果	6	
二、體適能訓練	1.心肺---我想提升心肺功能 2.肌力---我想雕塑體型 3.柔軟度—我想改善僵硬的身體	8	
三、體適能檢測與探討	1.體適能檢測二 2.探討影響後測因素 3.體適能健康與營養	6	
四、訓練實務	1.在家也能做運動—心肺.肌力.柔軟度自我訓練 2.健身中心—常見健身器材使用教學 3.運動傷害防護 4.運動處方基本概念	8	

精查版

五、推廣與應用	1小組設計運動處方並實際執行之 2.成果分享與檢討 3.分組報告 4.期末總檢討	8	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	學術科測驗、分組報告
教學資源	自編教材
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。 二、教學方法 1.兼顧認知.情意.技能三大目標。 2.依據學生個別差異及需求分組，以提升學生學習效果。

表 11-2-2-2 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	球類運動
	英文名稱	BALL GAMES
師資來源	校內單科	
科目屬性	校訂選修 一般科目	
	領域：健康與體育	
	單科：實作型	
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、A3.規劃執行與創新應變 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作	
學生圖像	學習力、思考力、創新力	

適用科別	汽車科	資料處理科	觀光事業科	餐飲管理科
	2	2	2	2
	000011 第三學年	000011 第三學年	000011 第三學年	000011 第三學年
	美容科			
	2			
	000011 第三學年			

建議先修科目	無
教學目標 (教學重點)	1.具備球類基本技術綜合應用能力，並能說出簡易規則。 2.擁有良好運動習慣，強健體魄。
議題融入	汽車科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 資料處理科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 觀光事業科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 餐飲管理科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育 美容科：性別平等教育、人權教育、品德教育、安全教育

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、攻守入侵性球類—籃球	1.起源及常見規則介紹 2.運動傷害防護 3.罰球線投籃技術講解	2	
二、籃球-罰球線投籃練習	1.小組練習 2.技術動作分解教學 3.技術綜合應用及團隊合作	5	
三、籃球-術科測驗與檢討	1.小組討論測驗結果及研討策略 2.罰球線測驗	3	
四、隔網性球類-排球	1.起源及常見規則介紹 2.運動傷害防護 3.低手連擊技術講解	2	
五、排球- 低手連擊練習	1.分解動作練習 2.技術綜合應用 3.小組對抗賽	4	
六、排球- 術科測驗	1.低手連擊球測驗 2.技術分析與回饋	2	
七、籃球-5點上籃練習	1.上籃技術講解與規則講解 2上籃分解動作練習 3.上籃綜合練習 4.五點上籃綜合練習	6	
八、籃球- 術科考試	1.五點上籃測驗 2.技術分析與回饋	3	
九、隔網性球類-羽球	1.起源及常見規則介紹 2.運動傷害防護	2	

精查版

	3.羽球發球技術講解		
十、羽球- 發球練習	1.分解動作練習 2.技術綜合應用 3.小組練習	5	
十一、羽球- 術科考試	1.發球測驗 2.技術分析與回饋	2	
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	學術科測驗、分組報告
教學資源	自編教材
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。 二、教學方法 1.兼顧認知.情意.技能三大目標。 2.依據學生個別差異及需求分組，以提升學生學習效果。

表 11-2-2-3 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活美學		
	英文名稱	Life aesthetics		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修　一般科目			
	領域：綜合活動			
	單科：			
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 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、溝通力			
適用科別	美容科			
	2			
	110000 第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解生活與美學的關聯性，進而分析流行文化及個人特質，塑造個人形象。 2.培養學生能夠具備良好的美感品味及生活美學的涵養。 3.提升學生相關職場服務禮儀之能力。			
議題融入	美容科：環境教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、時尚生活美學相關概念	1.時尚與生活的關聯性 2.時尚美的變遷 3.服飾與流行的基本概念	4	
二、個人形象管理	1.個人形象管理的重要性 2.基礎保養觀念 3.色彩管理與職場個人形象	8	
三、服飾美學	1.認識各種體型 2.各種體型的穿搭技巧 3.職場上實用的服飾及配件應用	8	
四、個人形象造型	1.基礎彩妝技巧 2.職場彩妝相關應用 3.實用職場髮型造型	8	
五、儀態美學	1.基本儀態訓練 2.肢體語言與儀態 3.聲音語言與溝通技巧	8	
合　計		36	

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。
教學資源	利用各項教學設備及媒體，網路資訊、平面廣告，雜誌等增擴教學內容及技巧。
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.學習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，增進學生的知識與技能，培養審美觀及欣賞的能力。

備查版

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車服務與行銷管理		
	英文名稱	Automotive Service and Marketing Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	思考力、溝通力			
適用科別	汽車科	資料處理科		
	3	3		
	000030 第三學年第一學期	000030 第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	本教學的目標是為了讓學生在進入汽車相關工作職場之前，對汽車行銷市場有基本的認識，以做為就業準備工作之基礎			
議題融入	汽車科：資訊教育、生涯規劃教育 資料處理科：科技教育、資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、管理學概論	1.管理的意義 2.管理的目標與功能 3.管理在現代化企業發展中之貢獻	6	
二、行銷管理概論	1.行銷的意義 2.行銷活動的演進 3.企業行銷的功能 4.現代行銷觀念及內涵	6	
三、競爭環境分析	1.競爭者分析 2.競爭環境分析 3.消費者需求分析	6	
四、消費者行為與決策過程	1.消費者行為的內在因素 2.消費者行為的外在因素 3.消費者購買產品的決策過程	6	
五、消費者區隔與產品定位	1.消費者區隔 2.產品定位	6	
六、行銷組合	1.產品策略 2.定價策略 3.通路策略 4.推廣策略	6	
七、服務業概論	1.服務業概說 2.服務業的意義與範圍 3.服務的品質	6	
八、汽車服務廠管理實務	1.服務廠管理 2.實施受理完成檢查制度 3定保顧管行銷 4.保險到期管理 5.零件系統管理	6	
九、資料統計與分析	1.銷售資料統計與分析 2.庫存資料統計與分析	6	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	總結性評量、形成性評量並重；配合二次月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭報口、簡報、筆試、實作等能力佐證等多元評量方式。
教學資源	為使學生能充分瞭解學習內容，宜多使用教具、投影片、多媒體或結合業界資源系統輔助、豐富的網路教材資源庫支援教學。

備查版

教學注意事項	相關配合事項：本課程可結合汽車學、職場體驗活動、實習活動等之情境教學單元密切配合教學。並安排從業人員到校協同教學

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅美學		
	英文名稱	ospitality Aesthetics		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	思考力、創新力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	3	3		
	000030 第三學年第一學期	000030 第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	提升美感意識、強化美感態度，並累積美感經驗，幫助啟發在職場與生活環境中的美學實踐。			
議題融入	觀光事業科：環境教育、生命教育 餐飲管理科：環境教育、生命教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、出發！踏上美學之旅	當觀光餐旅遇上美學	6	
二、品牌形象	企業識別系統之美	6	
三、制服之美	誰是航空代言人	6	
四、衣之美	旅行最佳裝扮與融入當地穿著	6	
五、住之美	今晚你要住哪裡	6	
六、行之美	移動的方式	6	
七、自然之美	欣賞無敵風景	6	
八、生活之美	人文/當代藝術之美	6	
九、旅行紀錄	旅遊趣聞	6	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	1.總結性評量、形成性評量並重；配合月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭講演、簡報、筆試、互動討論等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	電腦、投影機
教學注意事項	以課堂講授，實作與分組討論為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際示範演練，以幫助學生瞭解課程內容及建立噴射引擎的專業認知能力

備查版

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油噴射引擎原理		
	英文名稱	GASOLINE INJECTION		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、關懷力、溝通力			
適用科別	汽車科			
	2			
	000200 第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	旨在培養學生認識噴射引擎的基本內容、熟悉引擎各大系統的作用原理，培養學生對噴射引擎故障的判斷能力。本課程為選修，教師應以教會取代教完，讓學生熟悉並能應用噴射引擎的原理於實務上。			
議題融入	汽車科：環境教育、科技教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、噴射引擎緒論	1.汽油噴射引擎發展概述 2.汽油噴射引擎優點 3.汽油噴射系統之種類	4	
二、電子控制汽油噴射系統-空氣系統	1.電子控制汽油噴射系統概述 2.空氣系統概述 3.系統元件	4	
三、電子控制汽油噴射系統-燃料系統	1.燃料系統概述 2.燃料系統元件	4	
四、 電子控制汽油噴射系統-控制系統(一)	1.控制系統概述 2.輸入單元-感知器 3.輸入單元-開關	8	
五、電子控制汽油噴射系統-控制系統(二)	1.電腦(引擎控制模組) 2.輸出單元 3.電腦對噴油量的控制 4.自我診斷系統 5.OBD車上診斷系統	8	
六、機械控制汽油噴射系統	1.概述 2.空氣系統 3.油路系統 4.KE型汽油噴射系統	4	
七、汽油直接噴射系統	1.概述 2.GDI燃油系統 3.GDI引擎設計 4.GDI噴射正時模式及性能表現	4	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭講演、簡報、筆試、互動討論等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	為使學生能充分瞭解噴射引擎的內容，宜多使用教具、多媒體或豐富的網路教材資源庫支援教學。
教學注意事項	以課堂講授，實作與分組討論為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際示範演練，以幫助學生瞭解課程內容及建立噴射引擎的專業認知能力。

備查版

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅饗宴		
	英文名稱	Catering Feast		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	思考力、創新力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	3	3		
	000003 第三學年第二學期	000003 第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	認識機上餐飲服務及管理、體會機上特有的飛機饗宴，探索航空業者的高空廚房巧思。			
議題融入	觀光事業科：環境教育、生命教育 餐飲管理科：環境教育、生命教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
搭乘航空饗宴專機	空中餐飲服務	6	
麵食之美	在高空來碗杯麵吧	6	
喝大學問	世界飲料/調酒	6	
和食之美	吃過商務艙的日式料理沒	6	
職人之美	主廚是機上餐飲關鍵字	6	
甜食之美	機上甜點風情話	6	
咖哩之美	在機上看日劇吃咖哩最幸福	6	
晨食之美	早安，請問要用西式早餐嗎	6	
菜單之美	MEAL TRAY 的小小世界	6	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	1.總結性評量、形成性評量並重；配合月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭講演、簡報、筆試、互動討論等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	電腦投影機
教學注意事項	以課堂講授，實作與分組討論為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際示範演練，以幫助學生瞭解課程內容及建立噴射引擎的專業認知能力。

備查版

表 11-2-3-5 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界觀光史地		
	英文名稱	History & Geography of World Tour		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、關懷力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、增進學生對於世界觀光史地必要的自然資源、人文景觀、休閒遊樂和交通、 住宿等相關的知識。 二、培養學生對世界觀光地理之興趣。 三、提升學生對世界觀光地理應用之能力。 四、落實觀光地理在行程設計上之運用。			
議題融入	觀光事業科：環境教育、海洋教育、多元文化教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	六大旅遊區域基本介紹與地圖的應用。	4	第一學期
2.亞洲各國觀光環境	1.中國：大陸與港澳觀光史地。 2.東北亞：日本與韓國觀光史地。 3.東南亞：馬來西亞、印尼…。	8	
3.大洋洲重要各國觀光環境	1.密克羅尼西亞：關島、帛琉…。 2.波里尼西亞：夏威夷、大溪地。 3.紐西蘭。 4.澳洲。	8	
4.非洲重要各國觀光環境	1.北非：埃及、摩洛哥…。 2.南非觀光資源與相關歷史。	8	
5.北美洲各國觀光環境	1.美國精神與旅遊文化。 2.加拿大：冰河、楓葉、鮭魚…。	8	
6.中南美洲重要各國觀光環境	1.中美洲與加勒比海。 2.南美洲：巴西、智利、阿根廷。	8	第二學期
7.歐洲旅遊文化綜覽1	北歐五國。	4	
8.歐洲旅遊文化綜覽2	中西歐：法國、荷比盧、德國…。	8	
9.歐洲旅遊文化綜覽3	南歐：義大利、西班牙、希臘…。	8	
10.歐洲旅遊文化綜覽4	東歐：匈牙利、波蘭、捷克…。	8	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量。 2.以口試、筆試、書面報告方式完成。
教學資源	1.利用網路、媒體、書報、雜誌以提升學習興趣。 2.針對時事編製講義教材之不足。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，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.教材之習題及作業與實務配合，且力求多元化，可學以致用。 (二)教學方法 1.兼顧認知、情意、技能三方面教學。 2.以口述、圖示、影片欣賞方式教學。 3.以地球儀及地圖提高教學效果。 (三)教學相關配合事項 1.安排校外博物館及相關展覽之參觀與學校行政支援。

備查版

表 11-2-3-6 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food Science		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.食物學的基本知識。 2.各類食物的特性及營養價值。 3.各類食物製備時之各種變化。 4.應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育			

備查版

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
食物學總論	1.食物學範圍。 2.食物學與餐飲之關係。	4	第一學期
營養素概說	1.營養素的種類。。 2.營養與健康的關係	4	
醣類	1.醣類分類。 2.醣類的功用。 3.醣類的要量及食物來源。	6	
脂肪	1.脂肪的分類。 2.脂肪的功用。 3.脂肪的需要量及其食物來源。	6	
蛋白質	1.蛋白質的分類。 2.蛋白質的功用。 3.蛋白質的需要量及其食物來源。	6	
維生素	1.水溶性維生素個論。 2.脂溶性維生個論。	4	
礦物質	1.主要元素-鈣、磷。 2.主要元素-鈉、鉀、氯。 3.微量元素-鐵、碘。 4.電解質平衡及水的平衡。	6	
熱量與體重控制	1.標準體重。 2.食物所含的熱量。 3.如何控制體重。	6	第二學期
飲食指南及膳食計畫	1.國人之飲食指南。 2.建議食取量表之認識。 3.計畫達到個人健康之飲食。	6	
食物概說	1.食物的種類。 2.食物的營養。 3.食品保藏。	6	
蛋類	1.雞蛋的構造、成份及化學性質。 2.蛋類的品質鑑定。 3.蛋類食物在製作時的物理與化學變化。 4.蛋之貯存與加工。	6	
奶類	1.奶類食品的種類及其成份。 2.奶類食品在烹調時的物理及化學變化。 3.類食品烹調原理。	6	

肉類	1.肉類之構造、成份及其顏色。 2.肉類之熟成作用。 3.加熱時對肉類的影響。 4.肉類食物的烹調方法。	6	
合　計		72	

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	食物實物、掛圖、單張、照片、圖片、教科書及參考書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。
教學注意事項	(一)教材編選 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。（二)教學方法 依教學性質，乃採講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法 等教學法（三）教學相關配合事項 與各餐飲實習食材配合運用。

表 11-2-3-7 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣史地		
	英文名稱	History & Geography of Taiwan Tour		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、溝通力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	220000 第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)增進學生對台灣觀光地理與相關歷史之正確認知。 (二)培養學生對台灣觀光地理之興趣。 (三)提升學生對台灣觀光地理應用之能力。 (四)落實觀光地理在行程設計上之運用。			
議題融入	觀光事業科：環境教育、海洋教育、原住民族教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.歷史舞臺上的臺灣	第一節 誰的歷史 第二節 世界中的臺灣	9	第一學期
2.臺灣早期的主人	第一節 考古發現與意義 第二節 臺灣的原住民族群 第三節 原住民的經濟與社會	9	
3.大航海時代的臺灣	第一節 外力競逐中的臺灣 第二節 荷蘭與西班牙的殖民 第三節 鄭氏政權的興亡	9	
4.清領時期的臺灣	第一節 治臺政策 第二節 社會變遷 第三節 經濟發展 第四節 開港與晚清臺灣	9	
5.日治時期的臺灣	第一節 武裝抗日與日人的鎮壓 第二節 殖民體制與臺人的政治文化抗爭 第三節 殖民經濟與文化的發展 第四節 戰爭體制的展開	9	第二學期
6.當代臺灣的政治發展	第一節 戰後臺灣的接管與二二八事件 第二節 政府遷臺後的政局發展 第三節 外交與兩岸關係的變化	9	
7.當代臺灣的社會經濟變遷	第一節 經濟奇蹟的開創 第二節 海洋經濟與當前的經濟挑戰 第三節 社會變遷與社會運動	9	
8.當代臺灣的文化與全球化	第一節 教育的變遷 第二節 文化的演進 第三節 全球化下的臺灣文化	9	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量。 2.以口試、筆試、書面報告方式完成。
教學資源	1.利用網路、媒體、書報、雜誌以提升學習興趣。 2.針對時事編製講義教材之不足。
教學注意事項	(一)教材編選 1.日語的基本發音、句型與各種餐旅情境用語須融入。 2.教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二)教學方法 1.可以投影片、光碟片及錄影帶等等視聽媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法、自 學輔導法、協同教學等教學方法。 (三)教學相關配合事項 1.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升

備查版

	教學品質。 2.透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

表 11-2-3-8 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車未來發展趨勢		
	英文名稱	Automotive Future Development Trends		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、關懷力、溝通力			
適用科別	汽車科	資料處理科		
	3	3		
	000003 第三學年第二學期	000003 第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本科目旨在培養學生從系統原理、系統架構、元件感知與作動為基礎，幫助學生了解電動車產業趨勢與技術開發，進而開拓未來的無限商機。			
議題融入	汽車科：生命教育、科技教育、安全教育 資料處理科：科技教育、資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、汽車新設計的潮流	1.設計的興起、衰落 2.新世代的汽車設計 3.向空間機能時代邁進 4.創意新設計	9	
二、電能化零排放科技	1.各國電動汽車(EV)的發展 2.電動車的5大系統 3.特斯拉電動車（TESLA）的興起	9	
三、智能系統	1.語音辨識、生物辨識 2.AR/VR 的應用 3.人機互動介面，創新應用服務系統	9	
四、無人化駕駛	1.智慧駕駛的概念 2.行駛主動安全系統 3.各廠家智慧駕駛的功能簡介 4.人工智慧的AI應用 5.5G通訊系統	9	
五、車聯網科技	1.車聯網的概念 2.先進感知及互動技術 3.車聯網的發展與智慧運輸系統	9	
六、共享經濟	1.移動服務的概念 2.移動服務技術的應用與發展 3.資料共享	9	
合　計		54	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭講演、簡報、筆試、實作能力佐證等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	(一)一般參考資料：一般車輛教學領域有關之修護手冊、產品掛圖、光碟、電腦媒體及產品說明書等。 (二)視聽教學設備：筆電、投影機、螢幕、電腦、攝影機等。
教學注意事項	以課堂講授與實作為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際示範演練，以幫助學生瞭解電動車五大系統的常備知識。

備查版

表 11-2-3-9 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎原理		
	英文名稱	Diesel Engine Principle		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、溝通力			
適用科別	汽車科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	使學生明瞭柴油引擎各系統之實際功能與作用原理，讓學生在上實習課時能相互印證，以提升實作能力。			
議題融入	汽車科：科技教育、能源教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.柴油引擎概述 2.循環理論	6	
二、柴油引擎本體系統	1.各主要機件的功用與構造 2.其他附屬機件的功用與構造	6	
三、燃料系統	1.燃料與燃燒 2.傳統柴油噴射系統 3.電子控制柴油噴射系統	9	
四、潤滑系統	1.潤滑油的功能與分類 2.柴、汽油引擎潤滑系統的比較	6	
五、冷卻系統	1.冷卻系統概述 2.各部機件的構造與作用	9	
六、預熱系統	1.燠熱系統概述 2.預熱系統的構造與作用	9	
七、排放汙染物控制裝置	1.排放污染物概述 2.排放空氣污染物標準與測試 3.粒狀物後處理裝置	9	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	總結性評量、形成性評量並重；配合二次月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭報口、簡報、筆試、實作等能力佐證等多元評量方式。
教學資源	為使學生能充分瞭解柴油引擎原理的內容，宜多使用教具、投影片、多媒體或線上學習系統輔助、豐富的網路教材資源庫支援教學
教學注意事項	相關配合事項：本課程可結合汽車學、職場體驗活動、實習活動等之情境教學單元密切配合教學。

備查版

表 11-2-3-10 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette in Japanese
師資來源	內聘	
科目屬性	校訂選修　專業科目	
科目來源	學校自行規劃	
學生圖像	學習力、關懷力、溝通力	
適用科別	觀光事業科	
	4	
	220000 第一學年	
建議先修科目	無	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解國際禮儀的基本概念及重要性。 2.培養職場應有的儀態及禮節，以培養正確的服務態度。 3.培養國際交流時應有的儀態及禮節，建立自身及國家整體優良形象。	
議題融入	觀光事業科：品德教育、生命教育、多元文化教育、國際教育	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國際禮儀概論	1.禮儀的意義及重要性 2.國際禮儀的基本概念 3.國際禮儀的應用及注意事項	8	第一學期
(二)說話禮儀	1.說話語聆聽的原則 2.口語表達及談話技巧 3.合宜的肢體語言	8	
(三) 服飾與儀態	1.穿著的基本原則 2.男女服飾 3.個人體型與服飾色彩的搭配修飾 4.儀容與儀態	8	
(四)電話禮儀	1.接打電話禮儀 2.公務電話接打要領及步驟	6	
(五)書卡禮儀	1.中西式書卡形式 2.書卡應用場合與時機 3.合宜的書信文字表達	6	
(六)餐飲與宴會禮儀	1.中餐禮儀 2.西餐禮儀 3.歐式自助餐禮儀 4.日式料理禮儀 5.宴會禮儀	8	第二學期
(七)居住禮儀	1.平日居家 2.受邀住宿 3.旅館投宿	8	
(八)交通禮儀	1.行走 2.搭乘交通工具	6	
(九)其他一般禮儀	1.公共場所禮儀 2.求職面試禮儀 3.拜訪與回拜	8	
(十)各國文化禮俗	1.各國文化風俗禮儀介紹 2.各國禮俗禁忌說明	6	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合二次月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以分組口頭報告等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	為使學生能充分瞭解內容，宜多使用教具、投影片、多媒體、豐富的網路教材資源庫支援教學。

備查版

教學注意事項	1.教材選編：參考相關資料、書籍或自編教材。 2.教學方法：以課堂講授與學生分組討論報告、練習。

表 11-2-3-11 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位行銷		
	英文名稱	Digital Marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	汽車科	資料處理科		
	3	3		
	000030 第三學年第一學期	000030 第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解數位行銷的策略與規劃 2.了解「網紅」的定位與網紅經濟帶來的商機 3.熟悉直播的流程、操作與行銷模式 4.熟悉社群行銷企劃與廣告投放技巧 5.能夠具體評估數位行銷成效並改善行銷效益。			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、行銷概論	1.行銷觀念及其演進 2.顧客與市場分析	9	
二、行銷目標與行銷組合	1.目標行銷（Target Marketing）的基本概念 2.市場區隔 3.選擇目標市場 4.市場定位 5.如何運用行銷組合來完成行銷目標 6.SWOT 分析的基本概念	3	
三、數位行銷策略	1.數位行銷目的與效益 2.數位行銷 4P+4C 策略 3.數位活動企劃 (1)網路競爭者 vs. 實體競爭者 (2)網路活動企劃 SOP (3)數位行銷預算編列與效果分析	9	
四、數位行銷模式	部落格行銷、EDM(電子報)行銷、簡訊行銷、PPC關鍵字報告、SEO(搜尋引擎優化)、論壇及入口網站登錄廣告、病毒式行銷、影音行銷、社群網路行銷	3	
五、直播平台介紹	1.自媒體概念 2.直播平台介紹 3.本校直播器材介紹與操作 4.商品置入：產品特色、直播議題發想(分組討論) 5.商品置入：直播流程(腳本)設計(實際演練) 6.互動技巧：口語表達、引導銷售(實際演練)	6	
六、直播教學練習	1.直播練習與指導 2.實作演練：直播程序與相關作業。 3.線上直播	9	
七、網紅培訓	1.「網紅」的自我定位分析 2. 網紅的口語表達與行銷技巧 3.如何選擇直播平台 4. 如何讓直播流量最大化	9	

備查版

八、實作演練	1.「網紅」直播的流程與注意事項 2.「網紅」接案的注意事項 3. 成為「網紅」賺錢的管道有哪些？ 4. 與廠商合作，價碼該怎麼開？ 5.實作演練：網紅行銷的口語表達	6	
合 計		54	

學習評量 (評量方式)	1.形成性評量：針對學生直播程序與作業操作進行測驗。 2.總結性性評量： 針對小組擬定之數位行銷策略、撰寫之企劃、廣告文案設計、口頭報告、直播成果進行評量。 3.小組同儕交互評量
教學資源	1.學校設備：麥克風、導播機、燈光、音效卡、電腦、網路。 2.多媒體教材：電視、電影、網路等影音廣告，報章、雜誌、平面媒體等廣告文案圖像。 3.網路數位資訊：部落格文章、Facebook、line等社群文章或廣告、Youtube影音。
教學注意事項	教材編選: 1.自編教材： (1)行銷概論單元：以坊間出版之行銷學內容為主 (2)數位行銷策略單元：除教師自編教材外，輔以電視、電影、網路等影音廣告，報章、雜誌、平面媒體等廣告、Facebook、line等社群文章或廣告、Youtube影音、部落格文章。 (3)直播教學單元：除教師自編教材外，輔以網路文章、Facebook及Youtube直播影音、文字。 (4)網紅培訓單元：除教師自編教材外，輔以報章、雜誌、網路文章。 2.選編之教材應列出可供參考之教學資源參考書名或出處，如書籍、文章、教具、工具書及網址等。 教學方法: 1.講述教學法：讓學生學會行銷管理相關的概念。 2.合作學習教學法：將學生分組，依照老師所給定的行銷議題，以小組討論、分工合作方式，完成數位行銷策略擬定、企劃撰寫、網紅製作與拍攝、直播等作業。 3.練習教學法：直播程序與相關作業、網紅行銷的口語表達等，透過不斷練習精熟。 4.發表教學法：行銷企劃、廣告文案等作業上台報告發表；網紅、直播等相關作業，進行線上直播發表。

表 11-2-3-12 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廣告行銷企劃		
	英文名稱	Advertising And Marketing Plan		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	汽車科	資料處理科		
	3	3		
	000003 第三學年第二學期	000003 第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本科目目標在協助學生瞭解商業廣告製作上，市場調查、企劃分析、文案表現等廣告表達的動向中樞。並將這些動向理念以加以視覺化表現。			
議題融入	汽車科：資訊教育、生涯規劃教育 資料處理科：科技教育、資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、概說	緒論	9	
二、廣告與形象	1.商業廣告與企業形象 2.商業廣告與商品形象 3.顧客與市場分析	9	
三、銷售管理	1.銷售訴求 2.產品管理 3.價格管理	9	
四、消費資訊	1.推廣管理 2.市場調查與行銷資訊	9	
五、行銷企劃	1.市場分析 2.競爭者分析 3.目標市場選擇	9	
六、顧客關係管理	1.顧客滿意度調查 2.顧客終身價值分析	9	
合　計		54	

學習評量 (評量方式)	.教師於教學時須做客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，做為繼續教學或補 救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、 習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3.形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答、討論或印刷技法實作等方式施 評量。 4.診斷性評量：以作業考核列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指正，建 立其基本印刷表現技法，再予以評量。 5.總結性評量：以階段性測驗成績作總結性評量考核標準，除了問答題及選擇題 的型式外，並應以印刷表現技法與完稿的實作方式予以考核。 6.因應學生學習能力的不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，求努 力上進提昇自我。 7.學習評量的結果須妥切運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據， 應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 8.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習快速 的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	一、參考工具書。 二、教師自編教材。 三、學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學充分利用教材、教具及其他教學資源。
教學注意事項	一、教學應充分兼顧廣告與形象的認知能力與銷售的創意發想能力。 二、本科目為專業科目，可運用電腦專用教室進行輔助教學。 三、應利用各類活動收集資料、分析資料，以提高學生對廣告設計的敏感 度與學習之興趣。

備查版

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	SPECIAL TOPICS PRACTICE		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修　實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	汽車科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	旨在協助學生確立主題，閱讀文獻，發展架構，蒐集資料，分析資料，提 出結論與建議，從解決一個實務問題出發。從中結合理論與實務，統整所學理論 、知識與技能，進而分析問題，提出解決之道。			
議題融入	汽車科：科技教育、能源教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、認識專題實作	1.專題實作的目的 2.專題實作的流程	9	上學期
二、實作的前置作業與計畫書的擬定	1.成員選擇 2.主題選定 1.網站資源的介紹 2.專題計畫書架構 3.撰寫專題計畫書	9	
三、專題實作歷程	1.研究方法 2.進度掌握 3.專題實作實施注意事項 4.專題實作記錄	9	
四、研究分析與結果	1.統計學的概念 2.常用的分析工具 3.資料處理與分析	9	
五、設計線上表單問卷	1.線上問卷設計 2.傳送問卷 3.問卷回覆結果 4.Google表單測驗卷製作 5.表單問卷統計剪取	9	下學期
六、簡報的製作與發表	1.簡報的概念 2.簡報的設計觀念 3.簡報的製作步驟 4.簡報的發表	9	
七、專題實作報告格式	1.格式說明 2.撰寫專題報告	9	
八、專題成果呈現	1.書面報告 2.專題海報	9	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	1.總結性評量、形成性評量並重；搭配分組隨堂進度驗收、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭講演、簡報、書面報告、實作成品佐證等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	為使學生能充分瞭解專題製作的內容，宜多使用多媒體展現專題製作的 實例或豐富的網路教材資源庫支援教學。
教學注意事項	以課堂講授與分組實作為主，任課教師除講解相關的課程內容外，並於 課堂實際與各組進行討論，以幫助學生瞭解課程內容及建立專題製作的思考與 創新能力。

備查版

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	SPECIAL TOPICS PRACTICE		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修　實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解專題製作的方法。 2.提升「資料蒐集能力」、「問題解決的能力」 3.提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 4.能專題實作呈現學習成果。			
議題融入	資料處理科：法治教育、資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.專題製作課程目的 2.專題製作程序 3.專題課程的實施與評量方式 4.專題型式之類別： (1)技術報告、 (2)實務專題製 (3)論文	8	上學期
二、題目選擇	1.題目來源分析 2.題目選擇的原則	6	
三、資料的蒐集與整理	1.資料來源 2.文獻管理方法與工具	8	
四、專題計畫書撰寫	1.工作進度表的擬定 2.人員、工作的分配調度 3.資源的分配	8	
五、專題計畫書報告	專題計畫書審查與報告	6	
六、專題進行	實務專題： 1. 專題分析 2. 專題設計 3. 開發工具之選定與學習 4. 專題實作 研究論文： 1.實地調查 2.觀察和實驗 3.問卷設計與實施	9	下學期
七、專題書面報告	1.報告： (1)實務專題報告、(2)論文報告 2.書面報告格式 3.書面報告撰寫體例 4.寫作要點	9	
八、專題簡報	1.簡報製作 2.簡報要領 3.簡報進行	9	
九、專題口試/競賽	1.專題報告書審查 2.專題成果發表	9	
合　計		72	

備查版

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、報告、 實作等，並著重形成性評量，須顧及認知、技能、情意與學生個別差異的 評量。
教學資源	關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。
教學注意事項	教材編選: 選用市售相關書籍或自編教材 教學方法: 1.本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 2.專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 3.宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	SPECIAL TOPICS PRACTICE
師資來源	內聘	
科目屬性	校訂必修　實習科目	
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	
學生圖像	學習力、思考力、創新力、溝通力	

適用科別	觀光事業科			
	4			
	000022 第三學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 2.訓練學生資料蒐集及整理之能力。 3.培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 4，培養學生運用所學，進而解決問題之能力。 5.使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 6.訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。
議題融入	觀光事業科：科技教育、資訊教育

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、專題通論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作流程 4.專題製作的類型	9	上學期
二、主題選定與計劃書的擬定	1.成員選擇與主題選定原則 2.資料蒐集 3.專題計劃書架構 4.撰寫專題計畫書	9	
三、專題製作歷程	1.研究方法 2.進度掌握 3.專題實施注意事項 4.專題歷程檔案	9	
四、專題製作報告格式	1.格式說明 2.撰寫內涵分小論文及全國專題製作二種方式	9	
五、研究分析與結果	1.統計學的概念 2.常用的分析工具 3.資料處理與分析	9	下學期
六、研究結論與建議	1.結論的撰寫 2.建議的撰寫 3.目錄、摘要及附錄	9	
七、產品設計與實作歷程	1. 整體架構及研究方法 2.研究流程的介紹 3. 製作技術與限制條件	9	
八、專題成果與呈現	1.書面方式呈現 2.簡報/口頭報告方式 3.競賽表現方式	9	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	1.依據學生之口頭與書面報告內容予以評量。 2.評選優良之書面報告予以表彰、指導並鼓勵參加各項專題競賽，激發學生優化專題的動機。 3.評量方法含專題製作過程評量、最終評量、內容相關知識評量、團隊分工同儕互評。
教學資源	1.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.最新餐飲新知報導及佳作範本觀摩。

備查版

教學注意事項	(一)教材編選 1.師生自訂學習步驟及內容，教師自訂實務專題程序與方法。 (二)教學方法 1.教師可運用分組方式協助學生選定實務專題題目。 2.學校教師擔負說明、輔導責任。 3.以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。 (三)教學相關配合事項 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業， 增加學生實務經驗。 3.教師各依專長教授學生先備實務知識及技術，達到協同教學之效度。

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	SPECIAL TOPICS PRACTICE		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修　實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 2.訓練學生資料蒐集及整理之能力。 3.培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 4，培養學生運用所學，進而解決問題之能力。 5.使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 6.訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。			
議題融入	餐飲管理科：資訊教育、閱讀素養教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、專題通論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作流程 4.專題製作的類型	9	
二、主題選定與計劃書的擬定	1.成員選擇與主題選定原則 2.資料蒐集 3.專題計劃書架構 4.撰寫專題計畫書	9	
三、專題製作歷程	1.研究方法 2.進度掌握 3.專題實施注意事項 4.專題歷程檔案	9	
四、專題製作報告格式	1.格式說明 2.撰寫內涵分小論文及全國專題製作二種方式	9	
五、專題範例介紹	1.餐旅知識研究專題 2.餐旅實務專題	9	
六、專題成果與呈現	1.書面方式呈現 2.簡報/口頭報告方式 3.競賽表現方式	9	
七、「簡報」的製作與發表	1.簡報的概念 2.簡報的設計觀念 3.簡報的製作步驟 4.簡報的發表	9	
八、專題評量與發表	1.專題評量 2.專題延伸發表	9	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.依據學生之口頭與書面報告內容予以評量。 2.評選優良之書面報告予以表彰、指導並鼓勵參加各項專題競賽，激發學生優化專題的動機。 3.評量方法含專題製作過程評量、最終評量、內容相關知識評量、團隊分工同儕互評。
教學資源	1.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.最新餐飲新知報導及佳作範本觀摩。
教學注意事項	(一)教材編選 1.師生自訂學習步驟及內容，教師自訂實務專題程序與方法。 (二)教學方法 1.教師可運用分組方式協助學生選定實務專題題目。 2.學校教師擔負說

備查版

	明、輔導責任。 3.以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。 (三)教學相關配合事項 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業， 增加學生實務經驗。 3.教師各依專長教授學生先備實務知識及技術，達到協同教學之效度。

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	SPECIAL TOPICS PRACTICE		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修　實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	美容科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	培養學生從資料蒐集、歸類、分組討論、實際操作，讓學生能整合知識，並透過團隊合作方式進行學習，以提升問題解決能力。			
議題融入	美容科：性別平等教育、環境教育、法治教育、科技教育、資訊教育、多元文化教育、閱讀素養教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、專題實作的基本認知	1.專題實作的重要性。 2.題目設計要領。	8	
二、研究動機與目的	1.封面設計技巧 2.專題實作的動機及目的。	8	
三、專題實作文獻蒐集	1.專題實作資料蒐集。 2.資料分類、統整及組織。	8	
四、參考書目撰寫方法	1.專題實作參考文獻撰寫注意事項。	4	
五、專題實作範圍對象	1.專題實作範圍。 2.專題實作。	8	
六、題實作過程與方法	1.研究方法的應用。 2.研究過程注意事項。 3.專題實作步驟。	8	
七、題實作結果與討論	專題實作內容寫格式。	4	
八、專題實作結論與建議	1.專題實作結論撰寫要領。 2.問題與討論。	8	
九、專題製作實作	1.專題製作實作進度報告。 2.專題製作實作。	8	
十、專題實作成果發表	1.專題實作成果發表。 2.問題與討論。	8	
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、報告、 實作等，並著重形成性評量，須顧及認知、技能、情意與學生個別差異的評量。
教學資源	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。
教學注意事項	(一)教材選編： 1.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 (二)教學方法： 1.本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。 2.專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 3.宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利 用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。 (三)相關配合事項： 1.提供電腦，供學生蒐集相關資料與實務練習。

備查版

表 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心		
	英文名稱	Chinese dim sum		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	004400 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識中國點心的淵源與文化。 (二)熟練中國點心設備及工具的正確操作分法。 (三)認識各種中式點心材料之特性。 (四)熟練基礎中式點心技能。 (五)提升學生職業道德並養成節約用料觀念。			
議題融入	餐飲管理科：能源教育、安全教育、防災教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、中式點心概論	1.中式點心起源及發展趨勢 2.中式點心之分類	8	第一學期
二、中式點心設備及器具介紹	1.設備及器具之介紹 2.正確度量材料的方法及容積單位轉換	8	
三、點心材料介紹	1.中點之主要材料 2.中點之輔助材料 3.中點之添加物	8	
四、麵食類點心製作、實習	油皮酥類 1.蛋黃酥 2.綠豆凸 3.咖哩餃	8	
五、麵食類點心製作、實習	油皮酥類 1.蘿蔔酥餅 2.菊花酥 3.蘿蔔酥餅	8	
六、麵食類點心製作、實習	糕漿皮類 1.廣式月餅2.鳳梨酥	8	
七、麵食類點心製作、實習	糕漿皮類 台式豆沙月餅	8	
八、麵食類點心製作、實習	水調和麵類(冷水麵) 1.水餃 2.鍋貼 3.炒貓耳朵 4.飩餛湯	8	
九、麵食類點心製作、實習	水調和麵類(燙麵類) 1.蔥油餅 2.韭菜盒 3.蒸餃	8	
十、麵食類點心製作、實習	水調和麵類(燙麵類) 1.燒賣 2.小籠湯包	8	第二學期
十一、麵食類點心製作、實習	水調和麵類(燙麵類) 1.豬肉餡餅 2.蝦餃	8	

備查版

十二、麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 1.饅頭 2.包子	8	
十三、麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 1.花捲 2.開口笑	8	
十四、麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 1.發糕 2.水煎包	8	
十五、麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 1.銀絲卷 2.黑糖糕	8	
十六、米食類點心製作、實習	米漿類 1.蘿蔔糕 2.酒釀、甜湯圓 3.鮮肉湯圓	8	
十七、其他類點心製作、實習	1.桃酥 2.芋圓 3.芋粿巧	8	
十八、其他類點心製作、實習	1.巧果 2.豆漿	8	
合　計		144	

學習評量 (評量方式)	以口頭回答及課程實習實施學習過程評量；以技能檢定及期末考試實施總結性評量。
教學資源	教室及實習教室、專門機器設備、教科書、自編教材。
教學注意事項	(一)教材選編： 由老師自行編寫或選擇適宜的教科書。 (二)教學方法： 1.每學期授課七十二小時，二學期合計一百四十四小時。 2.教師講解及示範教學，使學生能充份瞭解製作過程。 3.教學個人實習使熟練各種刀工專業技術。 4.配合報告、實物展示、幻燈片、照片、錄影帶等整合學習概念。 5.實習中務必注意安全至上。

表 11-2-4-7 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚手作		
	英文名稱	Fashion masterpiece		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、關懷力			
適用科別	美容科			
	3			
	000030 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.認識手作工藝的種類。 2.瞭解手作工藝在生活上的應用技巧和重要性。 3.熟習各種不同材質的製作方法和技巧。 4.提升對手作工藝作品的鑑賞力及日常生活的應用能力。			
議題融入	美容科：多元文化教育、國際教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、香氛體香膏	1.精油的認識 2.香氛體香膏製作	9	
二、婚禮造型筆	1.緞帶花製作 2.裝飾品顏色搭配	9	
三、香氛磚	1.香氛磚調製精油搭配 2.乾燥花飾配色	9	
四、時尚捧花	1.歐根紗花朵製作 2.歐根紗花朵結合多媒材製作捧花。	9	
五、蝴蝶結髮飾	1.平針縫示範 2.藏針縫示範 3.配色及配件搭配	9	
六、乾燥花圈製作	1.花材選擇搭配 2.花圈組合示範	9	
合　計		54	

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設計分析能力，培養創造能力。
教學資源	利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及技巧。
教學注意事項	1.教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練並進，以增進學習興趣。 2.實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。

備查版

表 11-2-4-8 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書排版		
	英文名稱	Written typesetting		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	資料處理科			
	2			
	200000 第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦文書排版功能。 二、熟悉文書排版基本操作。 三、習得企業文書表格、圖文並茂之製作。			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、認識鍵盤	1.鍵盤指法 2.中文輸入法	4	
二、排版的技巧	1.分行、分欄、分節、分頁 2.製作目錄 3.圖表 4.頁首頁尾 5.浮水印 6.檔案格式 7.存檔	8	
三、相關設備操作	掃描器、動態與靜態拍攝	8	
四、多媒體編修	1.美化圖片 2.圖片合成與特效 3.去除背景 4.影片剪輯	8	
五、綜合活動	1. 校對內容 2. 成果列印	8	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	1.以期中及期末考作為進度，進度的完成度作為評分標準。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	1.電腦教室 2. 投影機 3.掃描器、拍照及錄影設備 4.相關軟體
教學注意事項	教材編選: 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 教學方法: 1. 彙整校內備審資料及面試準備手冊及相關講座重點 2. 統整歷屆畢業生升學備審資料 3. 引導學生思考如何作為屬於自己的備審資料 4. 實作範例備審資料 5. 觀摩與修正

備查版

表 11-2-4-9 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美體技能實務		
	英文名稱	Body skill practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、關懷力、溝通力			
適用科別	美容科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.能將理論與實務結合，增進美體操作技能 2.能了解美體按摩對於生理機能調理的重要性 3.能將學習內容與未來職業生涯相互結合 4.敬業精神、專業態度與美容師專業形象的重要性			
議題融入	美容科：生涯規劃教育、多元文化教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)顧客諮詢與注意事項	1.美體按摩的目的與注意事項 2.身體視診 3.服務流程 4.療程後建議	9	
(二)專業按摩手法	1.工具的種類與操作方法 2.按摩手法的種類與操作方法	9	
(三)美體按摩基本動作	正面及背面頭、肩、頸按摩動作講解示範及實習	9	
(四)美體按摩基本動作	1.背部按摩動作講解示範及實習 2.臀部、腰部按摩動作講解示範及實習	9	
(五) 美體按摩基本動作	大腿、小腿、腳掌按摩動作講解示範及實習	9	
(六) 美體按摩基本動作	前肩頸、胸、腹部按摩動作講解示範及實習	9	
合　計		54	

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	(一)教材選編： 1.體型雕塑相關書籍 2.網路相關報導 (二)教學方法： 1.講述法 2.示範法 3.運用媒體輔助教學，理論與技術訓練並進，以增進學習興趣。 4.實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養敬業精神、專業態度與美容師專業形象。

備查版

表 11-2-4-10 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車基本保養		
	英文名稱	Car basic maintenance		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力			
適用科別	汽車科			
	3			
	300000 第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	生活在現代的生活裡，幾乎每人都會使用汽車，可是並不代表人人都能正確的使用汽車，如果能多懂一些汽車相關知識，注意事前行車檢查與保養，何止可增加行車安全，且能避免半路拋錨。			
議題融入	汽車科：安全教育、防災教育			

備查版

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、認識汽車	1.汽車引擎簡介 2.傳動系統簡介 3.煞車系統簡介 4.懸吊與轉向系統簡介	6	
二、汽車檢查	1.行車安全檢查 2.行車應備工具 3.汽車定期保養表 4.輪胎及胎壓檢查 5.雨刷水檢查及添加 6.冷卻水檢查、更換或添加 7.電瓶水檢查及添加	6	
三、汽車保養	1.引擎機油檢查、添加、更換 2.煞車油檢查、添加 3.自動變速箱(ATF)的檢查及添加 4.動力轉向機油油量檢查及添加 5.空氣濾清器檢查與更換 6.火星塞檢查與更換 7.高壓線檢查與更換 8.驅動皮帶張力檢查與調整 9.雨刷片檢查與更換	9	
四、使用汽車注意事項	1.開車應注意甚麼事項? 2.如何開車更省油? 3.自排車注意事項 4.防盜方法 5.鑰匙鎖在車內怎麼辦? 6.雪泥地車胎打滑怎麼辦? 7.拖車、拖吊車方法為何?	9	
五、汽車的選購	1.選購汽車注意重點 2.中古車選購注意重點 3.汽車的改裝	9	
六、汽車用品的選購	1.加甚麼汽油好呢? 2.如何選購機油? 3.其他油類選購 4.輪胎的選購	6	
七、常見故障及簡易修護方法	1.輪胎打氣與補胎 2.備胎的更換 3.電瓶電怎麼辦 4.電瓶得更換	9	

	5.引擎無法啟動怎麼辦 6.保險絲檢查 7.燈光不亮怎麼辦 8.引擎過熱怎麼辦 9.引擎無力的例子 10.冷氣不冷怎麼辦 11.汽車美容		
合　計		54	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合二次月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭報口、簡報、筆試、實作等能力佐證等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	使學生能充分瞭解機車修護的內容，宜多使用教具、投影片、多媒體或線上學習系統輔助、豐富的網路教材資源庫支援教學。
教學注意事項	本課程可結合汽車學、職場體驗活動、實習活動等之情境教學單元密切配合教學。

表 11-2-4-11 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電學應用		
	英文名稱	Vehicle Electronics application		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、溝通力			
適用科別	汽車科			
	3			
	030000 第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	使學生明瞭汽車電學運用在汽車上的各種功能，讓學生上實習課時能學、術並進，達到真正知行合一的水準。			
議題融入	汽車科：生命教育、科技教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、電瓶	1.電瓶的構造與作用原理 2.電瓶充放電 3.電瓶容量與保養	6	
二、起動系統	1.汽油引擎起動系統 2.柴油引擎起動系統	6	
三、充電系統	1.發電機 2.調整器	6	
四、 汽油噴射系統	1.汽油噴射系統的優點與分類。 2.連續噴射系統的作用原理與各機件的構造及作用。 3.電子控制式間歇噴射系統的工作原理。 4.電子控制式間歇噴射系統各機件的構造及作用。 5.電腦集中控制式汽油噴射系統。	6	
五、 電子點火系統	1.電子點火系統的優點與種類 2.電子點火系統的構造與作用原理 3.微電腦點火系統的作用原理	6	
六、聲光系統	1.喇叭電路與配件之構造 2.頭燈電路與配件之構造 3.轉向燈電路與配件之構造	6	
七、儀錶系統	1.儀錶之基本構造與作用 2.各類儀錶之構造與作用 3.各類燈號的意義	6	
八、雨刷系統	1.雨刷系統各部機件的構造與功用 2.雨刷系統之電路與作用	6	
九、電器及附屬配備	1.汽車電器符號。 2.有段變速型機車起動電路分析及檢修。 3.音響配備。 4.氣囊。 5.中央控制門鎖 6.電動窗	6	
合 計		54	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合二次月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。其中，學習成效驗收可以口頭報口、簡報、筆試、實作等能力佐證等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。

備查版

教學資源	為使學生能充分瞭解汽車電學的內容，宜多使用教具、投影片、多媒體或線上學習系統輔助、豐富的網路教材資源庫支援教學。
教學注意事項	本課程可結合汽車學、職場體驗活動、實習活動等之情境教學單元密切配合教學。

表 11-2-4-12 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚與生活		
	英文名稱	Fashion and life		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	美容科			
	3			
	000030 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解時尚與生活的關聯性，進而分析流行文化。 2.提升學生美感品味及時尚美學的涵養。			
議題融入	美容科：多元文化教育、國際教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、保養與時尚	1.認識自己的膚質。 2.學習正確的保養知識及方法。	9	
二、流行時尚與文化	1.了解時尚的演變。 2.時尚在生活上的應用。 3.學習時尚風格的種類	9	
三、時尚彩妝	1.認識彩妝用具。 2.學習五官美化與修飾。 3.學習基礎彩妝技法應用	9	
四、服飾與時尚	1.認識服裝與體型的關係。 2.各種場合的服裝搭配。 3.能選擇適合自己風格的服裝造型。	9	
五、皮雕設計	1.了解複合媒材在鑰匙圈的應用。 2.材料與工具的運用。 3.設計時尚風格之鑰匙圈作品。	9	
六、羊毛氈設計	1.認識羊毛氈技法及種類。 2.羊毛氈與複合媒材之應用。 3.設計時尚風格之羊毛氈作品。	9	
合　計		54	

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分析能力，培養創造能力。
教學資源	利用各項教學設備及媒體，網路資訊、平面廣告，雜誌等增擴教學內容及技巧。
教學注意事項	1.教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練並進，以增進學習興趣。 2.實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。

備查版

表 11-2-4-13 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人氣點心製作		
	英文名稱	Popular snack making		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備。 2.認識烘焙原料的基本特性與使用方法。 3.熟練烘焙計算及製作流程。 4.學習人氣點心製作方法。 5.培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。			
議題融入	餐飲管理科：能源教育、安全教育、防災教育、多元文化教育			

備查版

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.概論	1.烘焙的定義 2.烘焙的起源、分類及發展趨勢 3.認識烘焙原料、器具、設備 4.烘焙計算	8	第一學期
2.烘焙物料簡介	1.烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類 2.烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類 3.烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類 4.烘焙用酒之認識	8	
3.麵包製作	1.麵包的分類介紹 2.麵包製作的原料 3.麵包的製作方法	8	
4.西式點心概論	1.西式點心起源及發展趨勢 2.西式點心之分類 3.烘焙計算	8	
5.西式點心製作材料	1.西式點心之原料特性、貯存及保鮮之介紹 2.西點心產品之特性及包裝保存要領 3.蛋糕之分類	8	
6.西式點心製作材料	4.西式點心之分類 5.西式點心之衛生安全常識	8	
7.麵包實作	1.吐司類之製作方法及品質鑑定	8	
8.麵包實作	2.甜麵包類之製作方法及品質鑑定	8	
9.麵包實作	3.流行類麵包之製作方法及品質鑑定	8	
10.麵包實作	4.創意類麵包之製作方法及品質鑑定	8	第二學期
11.西式點心實作	1.麵糊類蛋糕之製作方法及品質鑑定	8	
12.西式點心實作	2.乳沫類蛋糕之製作方法及品質鑑定	8	
13.西式點心實作	3.戚風類蛋糕之製作方法及品質鑑定	8	
14.西式點心實作	4.小西餅類之製作方法及品質鑑定	8	
15.西式點心實作	5.派類之製作方法及品質鑑定 6.塔類之製作方法及品質鑑定	8	
16.西式點心實作	7.膠凍類小西點之製作方法及品質鑑定 8.奶油空心餅之製作方法及品質鑑定	8	

17.人氣點心實作	1.甜蜜蜜小點 2.夢幻糕點	8	
18.人氣點心實作	3.鹹口味點心	8	
合　計		144	

學習評量 （評量方式）	1.採平時(學習態度)、作業及學術科並行方式進行。 2.針對認知部分以紙筆測驗評量。 3.針對技能部分施以實作評量。 4.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。
教學資源	1.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.每學期聘請業界西點有名師傅校外廚示範，激發學生的學習興趣。
教學注意事項	（一）教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 （二）教學方法 1.教師講解相關知識，提示製作要點，並重點示範，學生清楚製作過程。 2.教學分組實習，使熟練各種烘焙專業技術。 3.成品進行各組賞析，教師現場評分及優缺點說明。

表 11-2-4-14 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	小資創業		
	英文名稱	Start-up		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	資料處理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使同學們瞭解什麼特質的人適合創業、創業的成功條件等知識。 2.具創業計劃書的撰寫能力。 3.具備經由募資平台進行實際募資之能力。			
議題融入	資料處理科：法治教育、科技教育、資訊教育、生涯規劃教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、創業知識與產業環境的認知	1.什麼特質的人適合創業。 2.創業的成功條件。 3.淺談國內各產業的現況與利於小資創業的市場。 4.成功的小資企業之經驗談。 5.失敗的小資企業之經驗談	9	
二、募資平台介紹與募資的執行	1.FlyingV群眾募資平台。 2.嘖嘖zeczec群眾募資平台。 3.WaBay群眾募資平台。 4.三大募資平台上成功募資案例分析。 5.三大募資平台上失敗募資案例分	9	
三、募資企劃案成功或失敗的檢討	1.募資企劃案成功的檢討。 2..募資企劃案失敗的檢討。	9	
四、創業企劃書的製作	1.企劃情報/概念分析表。 2.企劃案基本方針表。 3.商品概念設計表。 4.行銷戰術及活動設計表。 5.一頁企劃書。	9	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	1.上課表現 2.創業企劃書 3.募資執行過程與效果 4.總結性評量、形成性評量並重 5.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	1.投影片。 2.網路教材資源庫
教學注意事項	教材編選: 創新與創業、創業管理的相關書籍。 教學方法: 1.講述教學法 2.示範教學法 3.練習教學法 4.課程檢討

備查版

表 11-2-4-15 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型應用		
	英文名稱	Modeling application		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	美容科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	有，科目：美髮造型實務、多媒材創作實務			
教學目標 (教學重點)	1.運用手技結合工具與造型品的使用完成造型。 2.運用髮片角度、方向及梳理技巧完成髮型造型作品提升美髮技能。 3.培養整體造型運用的梳髮包頭及梳編盤髮技術能力。 4.提升藝術美感，培養創作能力。			
議題融入	美容科：性別平等教育、生涯規劃教育、多元文化教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、上髮捲技巧	造型前上髮捲技巧、電棒技巧排列	9	第一學期
二、基礎造型技法應用	1.包頭的梳理、指推波紋的運用 2.髮棉塑型、逆梳講解示範及實務操作	9	
三、日式典雅梳理包頭造型	日式典雅造型講解示範及實務操作	9	
四、西洋經典梳理包頭造型	西洋經典造型講解示範及實務操作	9	
五、俏麗甜美梳理包頭造型	俏麗甜美造型講解示範及實務操作	9	
六、期末造型設計創作	期末小組造型設計創作	9	
七、韓風柔美造型	韓風柔美造型講解示範及實務操作	9	第二學期
八、氣質名媛造型	氣質名媛造型講解示範及實務操作	9	
九、風華絕代造型	風華絕代造型講解示範及實務操作	9	
十、假髮應用	假髮造型講解示範及實務操作	9	
十一、舞台造型設計	1.龐克搖滾造型講解示範及實務操作 2.未來前衛造型講解示範及實務操作	9	
十二、期末造型設計創作	期末小組造型設計創作	9	
合　計		108	

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，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及技巧。
教學注意事項	1.教材選編：選用業界書籍及自編教材。 2.教學方法：教師示範，學生實作，最後以完成品進行問題探討及修正。 3.運用媒體輔助教學，理論與技術訓練並進，以增進學習興趣。 4.實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。

備查版

表 11-2-4-16 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意小點製作		
	英文名稱	Creative snack making		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、關懷力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	3	3		
	000003 第三學年第二學期	000003 第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.認識各式創意點心。 2.學習各種創意小點的製作。 3.養成不浪費食材的好習慣。			
議題融入	觀光事業科：能源教育、安全教育 餐飲管理科：能源教育、安全教育、防災教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、小吃的種類	1.中式點心的分類 2.食材的運用	6	
二、創意小點實作(一)	1.珍珠丸子 2.綠豆蒜 3.水煎包	9	
三、創意小點實作(二)	1.客家三角丸 2.巧果 3.糖麻花	9	
四、創意小點實作(三)	1.筍香地瓜包 2.韭菜盒子 3.香菇肉羹	9	
五、創意小點實作(四)	1.麥仔煎. 2.淡水蝦捲 3.粉粿	9	
六、創意小點實作(五)	1.滷肉飯 2.餛飩湯 3.肉粽	9	
七、總結與心得分享	教師總結與小組成員心得分享	3	
合　計		54	

學習評量 (評量方式)	1.採實作分組評分，包含出席狀況、課程參與度、善後清潔打掃。 2.期中各佔15%、15%，期末分數佔30%，平時分數佔40%。
教學資源	實習工廠烹調設備
教學注意事項	一)教材選編： 1. 蒐集食材相關之宣傳刊物、期刊及書籍等作為輔助教材。 2. 製作創意產品食譜 (二)教學方法： 1.指導學生設計創意食譜 2.學生分組實作練習 3.成品進行各組賞析，教師現場評分及優缺點說明。 4.將試做過程做成文字、圖片及影片紀錄 5.學生上台報告分享 6.籌辦小型成果展，展現學生學習成果 (三)相關配合事項： 1. 蒐集在地食材的廠商資訊，尋求業界提供教學輔助資源。 2. 增取校外店家廠商提供參訪機會及學校提供行政支援。 3. 規劃產學合作的可行方案。

備查版

表 11-2-4-17 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	試算表實作		
	英文名稱	Application of spreadsheet		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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			
適用科別	資料處理科			
	2			
	020000 第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.會運用函數(SUM、AVERAGE、RANK、COUNT、COUNTIF、MAX、MIN、DATEDIF、TODAY、Vlookup、Hlookup) 2.會製作統計圖表 3.會用樞紐分析表 4.會運用財務函數(FV、PMT、目標搜尋、分析藍本、RATE、NPV) 5.建立財務報表 6.運用VBA			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、建立學期成績單	輸入資料	4	
二、建基本函數的運用	1.SUM函數 2.AVERAGE函數 3.RANK函數 4.COUNT函數	4	
三、建進階函數的運用	1.DATEDIF函數 2.TODAY函數 3.Vlookup函數 4.Hlookup函數	6	
四、建建立統計圖表	分析各統計圖表運用的範疇	2	
五、建建立樞紐分析表	介紹樞紐分析表	2	
六、建基礎財務函數的應用	1.FV函數 2.PMT函數 3.目標搜尋函數	6	
七、建進階財務函數的應用	1.分析藍本 2.RATE函數 3.NPV函數 4.規劃求解	8	
八、建建立財務報表	分析各報表	2	
九、建運用VBA	程式教學	2	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；上學期配合二次月考、期末考，下學期主要以專案為主，並教導程式寫作，最後呈現學生的成品。其中，學習成效驗收可以廣收學生作業以多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	1.提供學生生活上的實例 2.提供學生工作職場可能遭遇的CASE
教學注意事項	1.教材選編： (1).可以選用市售的EXCEL進階書籍 (2).老師自行編纂VBA程式 2.教學方法： (1).以課堂講授與練習與實際範例為主

備查版

	(2).任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上帶領實際範例並教導學生了解如何運用函數和程式解決實際上的問題。

表 11-2-4-18 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自動變速箱實習		
	英文名稱	Automatic Transmission Repair		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、關懷力、溝通力			
適用科別	汽車科			
	4			
	000004 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	旨在培養學生認識自動變速箱的基本內容、熟悉自動變速箱油路系統的作用 原理，培養學生對於自動變速箱有故障排除的能力，讓學生熟悉並能善用儀器設 備判斷自動變速箱的作用是否正常。			
議題融入	汽車科：海洋教育、科技教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、自動變速箱導論	1.自動變速箱技術的發展 2.自動變速箱型號的認識 3.自動變速箱的功用與特點 4.自動變速箱的類型與組成	9	
二、自動變速箱接合器和扭力轉換器	1.接合器與扭力變換器的結構特徵 2.液體扭力變換器接合器的結構 3.單向離合器工作原理 4.鎖定離合器	9	
三、行星齒輪變速機構	1.行星齒輪變速機構特點 2.齒輪的型式 3.行星齒輪機構齒輪比計算	9	
四、 液壓控制自動變速器液壓系統	1.液壓系統概說 2.液壓控制系統 3.油幫 4.閥體與閥門	9	
五、電子液壓控制自動變速器	1.自動變速箱電子控制系統的認識 2.電子控制系統自動變速箱的組成與控制 3.電子控制系統機件結構與工作原理 4.電子控制系統電路組成	9	
六、自動變速箱液壓油路分析	1.P檔位實液壓控制系統的工作狀況 2.R檔位時的動力傳遞路徑 3.N檔位時的動力傳遞路徑 4.D檔位時的動力傳遞路徑	9	
七、自動變速箱性能測試	1.自動變速箱基本檢查 2.自動變速箱道路試驗與檢查 3.失速試驗與檢查 4.油壓試驗與檢查	9	
八、自動變速箱故障的診斷與排除	1.換檔衝擊過大的診斷 2.提升檔位過遲的診斷 3.鎖定離合器沒有鎖定的診斷 4.不能提升檔位的診斷	9	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合月考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業與實作評量。其中，學習成效驗收可以口頭講演、簡報、筆試、互動討論等多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。

備查版

教學資源	為使學生能充分瞭解自動變速箱的內容，宜多使用教具、多媒體或豐富的 網路教材資源庫支援教學，並讓學生實際動手拆裝變速箱。
教學注意事項	以課堂講授，分組實作與討論為主，任課教師除講解相關之課程內容外， 應於課堂上實際示範演練，以幫助學生瞭解課程內容及建立自動變速箱的專業 認知能力與實作能力。

表 11-2-4-19 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地特色小吃製作		
	英文名稱	Local specialty snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、關懷力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	3	3		
	000030 第三學年第一學期	000030 第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識特色小吃的種類。 2. 學習各種特色小吃的製作。 3. 養成不浪費食材的好習慣。			
議題融入	觀光事業科：能源教育、安全教育、防災教育 餐飲管理科：能源教育、安全教育、防災教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、小吃的種類	1.在地特色小吃介紹 2.傳統特色小吃介紹	6	
二、特色小吃實作(一)	1.可樂餅、鳳梨冰茶 2.千層肉餅、芋頭西米露 3.炸地瓜球、芋圓甜湯	9	
三、特色小吃實作(二)	1.芋粿巧、楊枝甘露 2.蚵仔煎、豆花 3.蚵仔麵線、炸芝麻球	9	
四、特色小吃實作(三)	1.炸春捲、棗泥鍋餅 2.月亮蝦餅、黑糖蕨餅 3.五彩水晶盞、核桃起司烙餅	9	
五、特色小吃實作(四)	1.紅豆雪花糕、酥炸蔥肉餅 2.無水麻辣豆干、八寶粥 3.炒什錦麵、豬血湯	9	
六、特色小吃實作(五)	1.雙色芝麻湯圓 2.臘味蘿蔔糕 3.蓮藕糕、古早味香蕉飴	9	
七、總結與心得分享	教師總結與小組成員心得分享	3	
合　計		54	

學習評量 (評量方式)	1.採實作分組評分，包含出席狀況、課程參與度、善後清潔打掃。 2.期中各佔15%、15%，期末分數佔30%，平時分數佔40%。
教學資源	1.圖書館應具備充足之各地特產食材相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以查詢各地食材相關資料。 3.宜多使用教具、投影片、多媒體或豐富的網路教材資源庫支援教學。 4.專業烘焙實作教室與中餐教室
教學注意事項	(一)教材選編： 1. 蒐集各地食材相關之宣傳刊物、期刊及書籍等作為輔助教材。 2. 製作創意產品食譜 (二)教學方法： 1.指導學生設計創意食譜 2.學生分組實作練習 3.成品進行各組賞析，教師現場評分及優缺點說明。 4.將試做過程做成文字、圖片及影片紀錄 5.學生上台報告分享 6.籌辦小型成果展，展現學生學習成果 (三)相關配合事項： 1. 蒐集在地食材的廠商資訊，尋求業界提供教學輔助資源。 2. 增取校外店家廠商提供參訪機會及學校提供行政支援。 3. 規劃產學合作的可行方案。

備查版

表 11-2-4-20 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影片剪輯		
	英文名稱	Film editing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	資料處理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.學生了解運鏡的技巧 2.學生會剪輯影片 3.利用重播、倒播、速度調整(縮時攝影) 4.運用線上開放素材 5.學會撰寫?本和分鏡表 6.學會拍攝完如何後製(例如:馬賽克) 7.學會VR360，並利用視角設計師學會剪輯			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、威力導演初體驗	1.視訊的原理。 2.專案製作的流程。 3.操作軟體介面的介紹 。 4.如何匯入素材。 5.如何將後製好的影片轉成WAV或MP4。	4	
二、影片後製技巧	1.如何剪影片。 2.重播、倒播、縮放、平移。 3.多機剪輯、多格畫面	4	
三、拍攝技巧	1.縮時攝影。 2.運用打光板。 3.運鏡方式 4.教導手機或像相機腳架的選購	4	
四、運用網路開放資源	1.如何下載合法授權的圖片。 2.如何錄製口白或利用文字轉語音的服務。 3.運用字幕技巧	4	
五、微電影簡介	1.腳本安排。 2.分鏡表的撰寫。 3.微電影後製技巧	6	
六、視角、VR360	1.360度全景影片製作原理。 2.360VR後製編輯。 3.視角設計師	6	
七、期末驗收	透過整學期的教學，讓學生自行去拍攝，將學生拍攝的影片或照片，運用威力導演進行剪輯老師訂定需要運用哪些技巧讓整個影片看起來順暢	8	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合二次月考、期末考實施作品實作，搭配隨堂小影片作業。其中，學習成效驗收可以廣收學生作業以多元評量方式。 2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	提供學生剪輯的影片和器材(打光板、藍幕或綠幕、雙攝影鏡頭。
教學注意事項	教材編選:可選用一般威力導演的書籍或自編教材。 教學方法: 1. 講述生活或職場可能會遇到的案子 2.例用範例來講解 3.將班級分組討論學習 4.教導學生運用線上開放性素材避免觸犯智慧財產權 5. 實際拍攝並當場剪輯 6.利用雙鏡頭攝影教導VR360，並將其影片利用視角設計師

備查版

表 11-2-4-21 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網站設計		
	英文名稱	Website design		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	資料處理科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：多媒體製作與應用			
教學目標 (教學重點)	1. 認識網頁架構，了解網頁設計過程及網站的規劃。 2. 運用Dreamweaver設計網頁以及架設網站。 3. 提昇學生資訊素養，增進學生運用資訊科技的專業能力。			
議題融入	資料處理科：法治教育、科技教育、資訊教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 課程簡介	1.課程目的、進度、評分方式 2.多媒體網頁設計基本概念介紹	2	
(二) 多媒體網頁的觀念引導教學	1.多媒體網頁語言與HTML概要 2.多媒體網頁編輯工具環境介紹 3.多媒體網站建構與網頁設定 4.多媒體網頁文字及CSS編輯	8	
(三) 多媒體網頁的模擬設計教學	1.多媒體網頁之多媒體影音應用 2.多媒體網頁之超連結應用 3.多媒體網頁表格與AP Div應用 4.善用Spry組件製作動態網頁	8	
(四) 利用CSS定義樣式	1. 使用CSS定義頁面顏色、邊界。 2. 使用CSS定義文字樣式。 3. 使用CSS定義圖形樣式。 4. 使用CSS製作簡易動畫效果。	4	
(五)發佈網站	1. 利用FTP上傳網站檔案。 2. 同步Client端與Server端檔案。	4	
(六) 多媒體網頁的建置與維護	1.互動式多媒體網頁應用 2.多媒體網站管理與維護	6	
(七) 其他商業多媒體軟體的應用	1.常用商業多媒體軟體的應用 2.商業多媒體軟體應用證照考試引導	4	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	課堂討論與表現、口頭及書面報告、作業成績
教學資源	1. 實習電腦網路教室。 2. 廣播教學設備。 3. 相關教學參考文字、圖片及視訊等。 4. 教師教學網站 5. 網路無版權素材
教學注意事項	教材編選: 選用市售專門書籍或自編教材 教學方法: 1. 課堂授課 2. 實例操作 3. 上機演練與多媒體網頁實作測試

備查版

表 11-2-4-22 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容技藝實務		
	英文名稱	Beauty skills practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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			
適用科別	美容科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 （教學重點）	1.藉由各種彩妝製品與彩妝技法運用，提升學生的化妝技能。 2.以彩妝創造力與運用能力融入教學內容，強化學生創作能力及美感設計的能力。			
議題融入	美容科：性別平等教育、生涯規劃教育、多元文化教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、年代彩妝	1.50、60年代彩妝技法 2.中國古代彩妝技法	6	第一學期
二、煙燻式彩妝	煙燻式彩妝技法綜合運用講解示範及實習	8	
三、彩繪化妝	運用彩繪或特效化妝品等素材完成特殊彩妝之講解示範及實習	8	
四、創意彩妝	運用亮片.水?.蕾絲等素材完成裝飾性彩妝之講解示範及實習	8	
五、彩妝設計圖概論	1.色彩概論 2.紙圖工具介紹 3.紙圖技法介紹	6	
六、臉型修飾設計圖	1.各種臉型的認識 2.臉型修飾技法示範及實作	6	第二學期
七　、眉型設計圖技法	基本眉型技法示範及實作	6	
八、眼影設計圖技法	1.單色漸層眼影技法示範及實作 2.兩段式眼影技法示範及實作	6	
九、睫毛及眼線設計圖技法	睫毛及眼線修飾技法示範及實作	6	
十、鼻影、腮紅及唇型修飾技法	1.鼻影及腮紅修飾技法示範及實作 2.唇型修飾技法示範及實作	6	
十一、新娘彩妝設計圖	1.清純新娘彩妝畫實作 2.華麗新娘彩妝畫實作	6	
合　計		72	

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，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及技巧。
教學注意事項	1.教材選編：選用業界書籍及自編教材。 2.教學方法：教師示範，學生實作，最後以完成品進行問題探討及修正。 3.運用媒體輔助教學，理論與技術訓練並進，以增進學習興趣。 4.實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。

備查版

表 11-2-4-23 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化與觀光		
	英文名稱	Food&Drink Culture and tourism		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、創新力、關懷力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	強化學生在觀光、旅行業行銷規劃的能力並體認現代旅遊行程特性。			
議題融入	觀光事業科：資訊教育、多元文化教育、國際教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
觀光事業通論	觀光產業的概念	4	第一學期
觀光資源	觀光資源的分類	4	
台灣觀光史地	1.節慶觀光 2.古蹟觀光 3.生態觀光	8	
導覽解說技巧	導覽解說原則與技巧。	8	
飲食文化	1.台飲食文化起源及歷史 2.台灣客家飲食文化 3.台灣閩南飲食文化 4.台灣原住民飲食文化 5.台灣菜/台灣小吃	6	
新竹飲食文化	1.新竹區客家飲食文化 2.新竹區原住民飲食文化 3.新竹區新穎美食	6	
觀光市場	1.市場及觀光市場之定義 2.觀光市場之區隔	4	第二學期
觀光行銷	1.觀光行銷策略 2.觀光行銷管理	4	
觀光行銷的展望	未來觀光行銷的方向	4	
遊程規劃設計	1.遊程包裝設計 2.遊程規劃的成本分析	8	
簡報製作技巧	1.簡報製作原則 2.邏輯性簡報建構技巧	8	
多媒體製作	製作多媒體影片並上台分享	8	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便即時了解學生學習狀況及作為教師修正教學內容之 參考及促成學生達成教學目標。 2.以口試、筆試、書面報告方式完成。
教學資源	1.利用網路、媒體、書報、雜誌以提升學習興趣。 2.針對時事編製講義教材之不足。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，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.教材之習題及作業與實務配合，且力求多元化，可學以致用。 (二)教學方法 1.加強實務範例研討，使學生所學能符合產業界需求。 2.以口述、案例研討、時事評論方式進行。 (三)相關配合事項 1.校外觀光相關產業機構之配合與學校行政支援。 2.透過校外觀光相關產業機構之參觀及訪問之整合，提供學生更多學習機會。

備查版

表 11-2-4-24 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	軟體應用
	英文名稱	Computer Software Application
師資來源	內聘	
科目屬性	校訂選修　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	

適用科別	資料處理科			
	4			
	220000 第一學年			

建議先修科目	無
教學目標 (教學重點)	1.使學生了解電腦操作知識 2.使學生具有電腦檔案資料夾操作 3.視窗作業系統功能設定 4.資料合併列印及 4.目錄製作 5.文書處理
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、軟體及操作環境說明	1.軟體介紹 2.軟體安裝 3.軟體操作環境	4	
二、資料夾及檔案的操作與列印	1.建立檔案及資料夾 2.列印	6	
三、版面的設定	1.文字格式的設定 2.文字版面的美化	8	
四、設計表格	1.繪製表格 2.編輯表格 3.表格公式的應用	8	
五、段落格式設定	1.縮排與行距的設定 2.分行與分頁設定	8	
六、圖片插入與編輯	1.圖片的插入 2.圖片的編輯與調整 3.圖片樣式	8	
七、文字藝術師	文字藝術師的插入與應用	2	
八、文件格式設定	1.設定浮水印 2.設定佈景主題 3.設定文件效果	6	
九、SmartArt圖形設計	SmartArt圖形設計 SmartArt圖形應用	6	
十、合併列印	1.合併列印 2.標籤套印	8	
十一、長文件製作	1.目錄製作 2.圖表目錄製作 3.設定頁碼	8	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	成品實作
教學資源	youtube、線上測驗系統、評分系統
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞

備查版

	察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及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。 6.教師可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.教師可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.教師可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，教師應培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，教師可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時，教師可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時，請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜操作動作等，教師可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教師教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-25 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意髮型設計		
	英文名稱	Creative hair design		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　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	美容科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解創意髮型設計的目的與方法，啟發學生觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力			
議題融入	美容科：生涯規劃教育、多元文化教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 編髮技巧	1.三股編、三股加編。 2.蝴蝶編、蝴蝶反編。 3.編髮技法綜合應用。	9	
(二) 空心卷及髮捲技法	1.空心卷示範及實作。 2.髮捲示範及實作。 3.空心卷及髮捲技法綜合應用。	9	
(三)整髮工具應用	1.電捲棒示範及實作。 2.玉米燙夾示範及實作。 3.電捲棒及玉米燙夾技法綜合應用。	9	
(四) 小捲棒及扇形捲法	1.小捲棒標準捲法 2.扇形捲法	9	
(五)短髮逆梳與應用	1.短髮逆梳實作 2.短髮梳理應用	9	
(六) 假髮與飾品搭配	1.假髮基座示範及實作。 2.假髮片應用及技法。 3.飾品搭配技巧及應用。	9	
合　計		54	

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，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及技巧。
教學注意事項	1.教材選編：選用髮型設計相關書籍。 2.教學方法：板書講解題型，教師示範，學生實作，最後以完成品進行問題探討及修正。 3.教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練並進，以增進學習興趣。 4.實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。

備查版

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）