

備查文號：

(備查文日期 備查文字號) 備查

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

技術型課程計畫書

本校108年4月25日107學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長黃敦煌

(108學年度入學學生適用)
核定版

中華民國108年8月20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	普通班			
技術型高中	專業群科	<ol style="list-style-type: none"> 1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科;電子科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 外語群: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:時尚造型科 7. 餐旅群:觀光事業科 		
	建教合作班	1. 餐旅群:觀光事業科		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	1. 電機與電子群:電子科	
		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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學術學程:1年級不分群 2. 電機與電子群:電機技術學程 3. 商業群:資料處理學程 4. 外語群:應用日語學程;應用英語學程 5. 家政群:幼兒保育學程 6. 餐旅群:餐飲服務學程;觀光事業學程 			
進修部	<ol style="list-style-type: none"> 1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 家政群:美容科 5. 餐旅群:觀光事業科;餐飲管理科 			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	03-5753586
	職稱	課務組長	行動電話	0988622386
	姓名	余佳臻	傳真	
	E-mail	jenyul218@yahoo.com.tw		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通班	4	182	4	162	4	179	12	523
技術型高中	動力機械群	汽車科	3	138	3	134	3	129	9	401
		電機與電子群	資訊科	2	88	2	89	3	123	7
	電子科		0	0	0	0	0	0	0	0
	商業與管理群	資料處理科	3	139	3	116	3	134	9	389
	外語群	應用日語科	1	46	0	0	0	0	1	46
	設計群	廣告設計科	1	46	0	0	0	0	1	46
		多媒體設計科	1	47	0	0	0	0	1	47
		室內設計科	1	48	0	0	0	0	1	48
	家政群	時尚造型科	2	92	0	0	0	0	2	92
	餐旅群	觀光事業科	1	47	0	0	0	0	1	47
服務群	綜合職能科	1	13	1	9	1	7	3	29	
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	10	450	0	0	0	0	10	450
	電機與電子群	電機技術學程	0	0	1	45	1	40	2	85
	商業群	資料處理學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	外語群	應用日語學程	0	0	2	84	1	68	3	152
		應用英語學程	0	0	1	50	3	120	4	170
	家政群	幼兒保育學程	0	0	1	46	1	46	2	92
	餐旅群	餐飲服務學程	0	0	5	211	5	197	10	408
		觀光事業學程	0	0	2	89	3	133	5	222
進修部	動力機械群	汽車科	1	41	1	29	1	43	3	113
	電機與電子群	資訊科	0	0	0	0	1	30	1	30
	商業與管理群	資料處理科	1	39	1	48	1	20	3	107
	家政群	美容科	1	20	1	23	2	34	4	77
	餐旅群	觀光事業科	2	71	2	69	2	57	6	197
		餐飲管理科	1	27	1	40	2	69	4	136

二、核定科班一覽表

表 2-2 108學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	3	138
	電機與電子群	資訊科	3	138
		電子科	1	46
	商業與管理群	資料處理科	3	138
	外語群	應用日語科	1	46
	設計群	廣告設計科	1	46
		多媒體設計科	1	46
		室內設計科	1	46
	家政群	幼兒保育科	1	46
		時尚造型科	2	92
	餐旅群	觀光事業科	3	46
餐飲管理科		5	230	
服務群	餐飲服務科	1	15	
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	4	184
		學術社會學程	0	0
		學術自然學程	0	0
	電機與電子群	電機技術學程	0	0
	商業群	資料處理學程	0	0
	外語群	應用日語學程	0	0
		應用英語學程	0	0
	家政群	幼兒保育學程	0	0
	餐旅群	餐飲服務學程	0	0
		觀光事業學程	0	0
進修部	動力機械群	汽車科	2	86
	電機與電子群	資訊科	1	43
	商業與管理群	資料處理科	1	43
	家政群	美容科	1	43
	餐旅群	觀光事業科	2	86
		餐飲管理科	2	86

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，學劃出學校願景為：

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。

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

自主行動

學習力

終生學習
成就自我



思考力

面對挑戰
此詳思考

關懷力

服務他人
關懷

創新力

勇於嘗試
勇於創新

導運力

勇於承擔
勇於導運

溝通互動

社會參與

學習力

關懷力

導運力

肆、課程發展組織要點

108年1月18日校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員若干人，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：由各處室主任、組長(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、教學組長、註冊組長、實研組長、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、進修部註冊組長、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)擔任之，每學科1-2人，共計12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、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(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。

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 黃敦煌

二、執行秘書：課務組長 余佳臻

三、行政人員：由各處室主任、組長擔任之，共20人。

教務處主任	學務處主任	總務處主任	全中部主任	輔導處主任
程曉銘	廖慶麟	董全基	鄭福昌	林德明
進修部主任	主任教官	實習處主任	日教學組長	日註冊組長
陳春色	林志憲	吳祖錚	陳品妍	高正中
全中教學組長	全中註冊組長	進教學組長	進註冊組長	日生輔組長
黃慧菁	溫琬卉	許宜平	劉秋明	鄭秋芬
資料組長	就業組長	設備組長	實研組長	實習組長
連惠雯	吳奎樟	傅舜卿	鍾光洋	余若玥

四、學科教師：由各學科召集人擔任之，每學科1-2人，共12人。

國文科	國文科	英文科	英文科
楊春玲	康育英	吳月雲	林欣穎
數學科	數學科	自然科	社會科
王春秀	林靜宜	王漢霖	洪敏勝
應用英語學程	輔導領域	體育領域	生命教育領域
賴惠如	張雅嵐	何長仁	楊嫻瑜

五、專業學程教師：由各專業學程之召集人擔任之，每學程1人，共8人。

汽車學程主任	電訊學程主任	資處學程主任	設計學程主任
盧聖心	謝其杰	高偉強	呂奇品
幼保學程主任	時尚學程主任	觀餐學程主任	應用外語學程主任
古淑瑩	劉宜蓉	沈淑婷	葉建誠

六、其他：

職稱	姓名	備註
特殊教育召集人	張函渝	由服務群(餐飲服務科)召集人擔任之，共計1人
專家學者	張旭騰(元碩科技股份有限公司)	由學校聘任專家學者1人擔任之
家長代表	劉嘉娟(光復高中職員)	由學校學生家長委員會推派1人擔任之
學生代表	伍庭妤(資處242班)	由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之

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
語文領域	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	扎實基礎語文能力。	●	●	●	●
			建構、統整語文知識。	●	●	●	●
			跨領域閱讀理解。	●	●	●	●
	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。	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、提升英文聽說讀寫能力 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。	●	●	●	●
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。 三、利用小組合作學習，取得團隊合作解問題的模範。 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。	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。	●	●	●	●
			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。	●	●	●	○
	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】	認識科學發展歷程，培養學生對科學的認識愈熱忱。	●	●	○	○
			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。	●	●	○	○
			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。	●	●	○	○
			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。	●	○	○	○
			1. 參與藝術活動，透過思考、探索與創造，提升內在生命價值。	●	○	○	○

藝術生活	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。	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。 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。	●	●	●	●	○
	【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，促進環境的水續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	●	●	○	●	○
綜合活動領域	【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。	●	●	○	●	○
	【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。	●	●	○	●	○
科技領域	【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。	●	●	○	●	○
	【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。	●	●	○	●	○
健康與體育領域	【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。	●	●	○	●	○
	【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。	●	●	○	●	○
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。 2. 培養具有餐飲內場、外場相關證照與知能的人才。 3. 培養具備餐飲產業銷售概念、經營管理、安全製備的人才 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。 5. 培養具備家事處理基礎技能的人才。	具備餐飲相關專業領域之基礎知識。	●	●	●	○	●
				具備餐飲安全與衛生之基礎能力。	●	●	○	●	●
				具備餐飲服務、製備與操作之基礎能力。	●	●	●	○	●
				具備服務業從業態度與職場倫理。	●	●	●	●	●
				具備家事處理基礎技能。	●	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 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	居家環境佈置概論	○	○	○	○	●		
		餐飲服務概論	●	●	●	●	○		
	實習科目		專題實作	●	●	●	●	●	
			中式點心製作	●	●	●	●	●	
			物品整理實習	○	○	○	○	●	
			家事服務實習	●	●	●	●	●	
		顧客服務實習	●	●	●	●	●		
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	●	●	●	●	●		
		在地飲料實務	●	●	●	●	●		
		在地點心實務	●	●	●	●	●		
		在地餐食實務	●	●	●	●	●		
		在地創意飲料實作	●	●	●	●	●		
		在地創意點心實作	●	●	●	●	●		
		在地創意餐食實作	●	●	●	●	●		
		飲調服務實習	●	●	●	●	○		

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。

四、科課程地圖

新竹市光復高中 餐飲服務科 課程地圖

自習性

—上— —下—

國語文(2)、 英語文(2)、地理(2)、 自然科學(2)、體育(2)、 音樂(2)、生活規劃(1)、 生涯規劃(2)、 全民國防教育(1)	國語文(2)、 英語文(2)、 歷史(2)、 自然科學(2)、 藝術生活(2)、 生涯規劃(1)、 體育(2)、 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 公民與社會(2) 體育(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(1) 體育(2)	國語文(2) 英語文(1) 體育(2)
---	---	---	---------------------------------------	---------------------------	---------------------------

社會技巧(1)	社會技巧(2)	社會技巧(3) 商用數學(2)	社會技巧(3) 專題實作(2) 商用數學(2)	物品整理實習(3) 家事服務實習(3) 顧客服務實習(3)	物品整理實習(3) 家事服務實習(3) 顧客服務實習(3)
---------	---------	--------------------	-------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

中式點心製作(4)	居家環境佈置(4)	餐飲服務技術(4)	門市服務實習(4) 飲調服務實習(4) 清潔服務實習(4) 餐飲服務實習(4)	門市服務實習(4) 飲調服務實習(4) 清潔服務實習(4) 餐飲服務實習(4)
-----------	-----------	-----------	--	--

在地飲料實務(2) 在地點心實務(2) 在地餐食實務(2)	在地飲料實務(2) 在地點心實務(2) 在地餐食實務(2)	門市服務實習(4) 飲調服務實習(4) 清潔服務實習(4) 餐飲服務實習(4)	門市服務實習(4) 飲調服務實習(4) 清潔服務實習(4) 餐飲服務實習(4)
-------------------------------------	-------------------------------------	--	--

在地創意實作(3) 在地創意實作(3) 在地創意實作(3)	在地創意實作(3) 在地創意實作(3) 在地創意實作(3)	門市服務實習(4) 飲調服務實習(4) 清潔服務實習(4) 餐飲服務實習(4)	門市服務實習(4) 飲調服務實習(4) 清潔服務實習(4) 餐飲服務實習(4)
-------------------------------------	-------------------------------------	--	--

彈性的課程 (1) 組織群科課程 (2) 團體體操教育 (3) 主題演講 (4) 主題閱讀 (5) 專業課程補強	彈性的課程 (1) 組織群科課程 (2) 主題演講 (3) 主題閱讀 (4) 專業課程補強	彈性的課程 (1) 群科發展介紹 (2) 服務學習課程 (3) 主題實作、競賽 (4) 主題演講 (5) 主題閱讀	彈性的課程 (1) 群科發展介紹 (2) 服務學習課程 (3) 主題實作、競賽 (4) 主題演講 (5) 主題閱讀	彈性的課程 (1) 自主學習 (2) 選手培訓 (3) 群科進路介紹 (4) 職涯試探課程 (5) 主題閱讀	彈性的課程 (1) 自主學習 (2) 選手培訓 (3) 群科進路介紹 (4) 職涯試探課程 (5) 主題閱讀
---	---	--	--	---	---

專業力

進路

★具備餐飲相關專業領域之基礎知識。
 ★具備餐飲安全與衛生之基礎能力。
 ★具備餐飲服務、製備與操作之基礎能力。
 ★具備家事處理基礎技能。

餐飲內場從業人員

★具備餐飲相關專業領域之基礎知識。
 ★具備餐飲服務、製備與操作之基礎能力。
 ★具備家事處理基礎技能。

餐飲外場從業人員

★具備餐飲服務、製備與操作之基礎能力。

家事管理從業人員

★具備服務業從業態度與職場倫理。



思考力 創造力

開懷力

溝通力

團隊力

自主學習 關懷包容 專業人才

(一) 餐飲服務科(916)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_181305_916coursemap.pdf」，請學校另行列印

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
108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	10	2	2	2	2	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	2						
		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			1	1			
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		60	18	16	9	7	5	5	部定必修一般科目總計60學分	
部定必修 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		114	29	27	20	18	10	10	部定必修總計114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)
108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修科目	一般科目 4學分 1.94%	商用數學	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 8學分 3.88%	居家環境佈置概論	4			4					進階課程
		餐飲服務概論	4				4				進階課程
		小計	8			4	4				校訂必修專業科目總計8學分
	實習科目 24學分 11.65%	物品整理實習	6						3	3	
		家事服務實習	6						3	3	
		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	24		4		2		9	9	校訂必修實習科目總計24學分
	特殊需求領域	社會技巧	2	2							
		小計	2	2							校訂必修特殊需求領域總計2學分
	校訂必修學分數合計			38	2	4	6	8	9	9	校訂必修總計38學分
校訂選修科目	實習科目 52學分 25.24%	門市服務實習	8					4	4	四選三	
		飲調服務實習	8					4	4	四選三	
		清潔服務實習	8					4	4	四選三	
		餐飲服務實習	8					4	4	四選三	
		在地創意點心實作	6			3	3			同科單班 AA3選1	
		在地創意飲料實作	6			3	3			同科單班 AA3選1	
		在地創意餐食實作	6			3	3			同科單班 AA3選1	
		在地餐食實務	4			2	2			同科單班 AB3選1	
		在地飲料實務	4			2	2			同科單班 AB3選1	
		在地點心實務	4			2	2			同科單班 AB3選1	
	最低應選修學分數小計	52								校訂選修實習科目總計62學分	
校訂選修學分數合計			34			5	5	12	12	校訂選修總計62學分	
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		

承辦人

輔導處
資料組長 連惠雯

0820

科主任

主任 林德明

教務主任

主任 程晚銘

校長

校長 黃敦

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)
108學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明		
				學分數	百分比(%)			
一般科目	部定		48-76 (25-39.6%)		60	32.26 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		6	3.23 %	含特殊需求	
		選修			4	2.15 %	含特殊需求	
	合計		70	37.64 %	含特殊需求			
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		60 學分為限		54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	4.3 %	
			選修			0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		24	12.9 %	
			選修			52	27.96 %	
	合計		至少 80 學分		138	74.19 %		
實習科目學分數		至少 45 學分		118	63.44 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分		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			6 - 12 節		6 節			
上課總節數			210 節		210 節			
畢業條件	<p>1、學生應修習之總學分為 180-192 學分，且畢業學分數需至少 160 學分及格。</p> <p>2、部定之必修領域/科目 93-136 學分均須修習，並至少 85 % 及格，始得畢業。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免修領域/科目，應逕予扣除免修學分數後，再計算及格之比例，以免影響期取得畢業資格。</p> <p>3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格。 含實習(實務、實作)科目至少 45 學分以上及格。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免科目，應逕予扣除免修學分數後，免受前開及格學分數之限制。</p>							
備註：								
<p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。</p> <p>2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。</p> <p>3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。</p>								

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群餐飲服務科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年				
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
部 定 必 修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文
	數學	數學	→	數學										
	社會			歷史										
				地理										
						公民與社會								
	自然科學	自然科學	→	自然科學										
	藝術	音樂												
				藝術生活										
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃										
	科技	生活科技												
	健康與體育					健康與護理	→	健康與護理						
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
	校訂必修					商用數學	→	商用數學						

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 服務群餐飲服務科 科目開設一覽表(以科為單位,1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年				
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
部定必修	專業科目	服務導論	→	服務導論										
						衛生與安全概論	→	衛生與安全概論						
									事務機器與電腦應用概論	→	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	→	職場清潔實作						
										顧客服務實務				
					生活用品整理實作	→	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									顧客服務實作	
校訂必修	專業科目					居家環境佈置概論								
								餐飲服務概論						
	實習科目								專題實作					
					中式點心製作									
											物品整理實習	→	物品整理實習	
校訂選修	實習科目									家事服務實習	→	家事服務實習		
										顧客服務實習	→	顧客服務實習		
										門市服務實習	→	門市服務實習		
										清潔服務實習	→	清潔服務實習		
										餐飲服務實習	→	餐飲服務實習		
							在地飲料實務	→	在地飲料實務					
							在地點心實務	→	在地點心實務					
							在地餐食實務	→	在地餐食實務					
							在地創意飲料實作	→	在地創意飲料實作					
							在地創意點心實作	→	在地創意點心實作					
					在地創意餐食實作	→	在地創意餐食實作							
									飲調服務實習	→	飲調服務實習			

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

一、依據

(一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

(二)教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

新竹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;培訓課程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。

二、學生自主學習實施規範

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。

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6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
	1	1	1	1	1	1	
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		
第一學年	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V			內聘	授予學分
	職場倫理(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
	國文大補帖(彈性)	1	18	餐飲服務科			V			內聘	授予學分
	生活適應	1	6	餐飲服務科						內聘	
	性別教育	1	6	餐飲服務科						內聘	
	情緒管理	1	6	餐飲服務科						內聘	
	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V			內聘	授予學分
	衛生實務(彈性)	1	18	餐飲服務科			V			內聘	授予學分
	職場倫理(彈性)	1	18	餐飲服務科			V			內聘	授予學分
	國文大補帖(彈性)	1	18	餐飲服務科			V			內聘	授予學分
	生活適應	1	6	餐飲服務科						內聘	
	性別教育	1	6	餐飲服務科						內聘	
	情緒管理	1	6	餐飲服務科						內聘	
第二學期	自主學習	0	0	餐飲服務科	V					內聘	
	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V			內聘	授予學分

學年	學期									學分	
第三學年	第一學期	職場倫理(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		刀工練習(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		國文大補帖(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		野外求生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		生活適應	1	6	餐飲服務科					內聘	
		性別教育	1	6	餐飲服務科					內聘	
		情緒管理	1	6	餐飲服務科					內聘	
		自主學習	0	0	餐飲服務科	V				內聘	
		蔬果雕刻(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
	第二學期	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		職場倫理(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		國文大補帖(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		野外求生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		生活適應	1	6	餐飲服務科					內聘	
		性別教育	1	6	餐飲服務科					內聘	
		情緒管理	1	6	餐飲服務科					內聘	
		自主學習	0	0	餐飲服務科	V				內聘	
		美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分
		專題製作實務	1	9	餐飲服務科			V		內聘	
第二學期	職場倫理(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	
	國文大補帖(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	
	野外求生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	
	生活適應	1	6	餐飲服務科					內聘		
	性別教育	1	6	餐飲服務科					內聘		
	情緒管理	1	6	餐飲服務科					內聘		
	自主學習	0	0	餐飲服務科	V				內聘		
	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	
	職場倫理(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	
	家電控制應用	1	9	餐飲服務科			V		內聘		
第一學期	國文大補帖(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	
	野外求生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	
	生活適應	1	6	餐飲服務科					內聘		
	性別教育	1	6	餐飲服務科					內聘		
	情緒管理	1	6	餐飲服務科					內聘		
	自主學習	0	0	餐飲服務科	V				內聘		
	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V		內聘	授子學分	

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	門市服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
2.	實習	飲調服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
3.	實習	清潔服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
4.	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	在地創意點心實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA3選1
2.	實習	在地創意飲料實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA3選1
3.	實習	在地創意餐食實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA3選1
4.	實習	在地餐食實務	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB3選1
5.	實習	在地飲料實務	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB3選1
6.	實習	在地點心實務	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AB3選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_181305_選課輔導流程規劃_流程圖.jpg」，請學校另行列印

(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	108年10月(上學期)/ 109年4月(下學期)	檢討	課發會進行選課檢討

三、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。
 - (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。

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 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 商用數學 英文名稱 Commercial 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、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、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、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)	(一)引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識。(二)培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。(三)訓練學生運用電算器與電腦軟體解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。(四)增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
數的認識	1. 整數、小數與分數 2. 通分與約分 3. 四捨五入與無條件進入 4. 小數與分數之換算 5. 符號的認識與使用 6. 代號的認識與使用	6	
計算工具	1. 計算機的認識 2. 計算機的使用 3. 計算機的生活應用	6	
四則運算	1. 加法的應用 2. 減法的應用 3. 乘法的應用 4. 除法的應用 5. 四則運算的應用	6	
統計與機率	1. 比、比例與比值的認識 2. 百分比 3. 折扣與加成 4. 機率與生活	6	
統計圖表	1. 統計圖表的意義 2. 統計圖表的使用	6	
計時工具	1. 時鐘與手錶的使用 2. 日曆、月曆的使用 3. 記事本的使用	6	
時間安排	1. 活動所需時間的估算 2. 時刻表的使用 3. 生活作息的安排 4. 工作時間的安排(包含打卡鐘的使用) 5. 遵循所安排的時間	6	
認識金錢	1. 金錢功用的認識 2. 錢幣的辨認 3. 鈔票的辨認 4. 錢幣與鈔票的點數	6	

	5. 錢幣的兌換 6. 金錢與實際物品之關係的判斷		
預算能力	1. 金錢計算能力的培養 2. 個人帳務的管理 3. 金錢運用的規劃	8	
消費技能	1. 現金消費 2. 郵購消費 3. 信用卡消費 4. 分期付款消費 5. 網路消費 6. 帳單保管與處理 7. 經濟合理的消費	8	
存提款	1. 開戶與存提款 2. 提款機的使用	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。		
教學資源	提供學生計算器、合法電腦軟體、電腦教室之資源。		
教學注意事項	另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。		

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 新竹市私立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家環境佈置概論			
	英文名稱	Introduction to home environment layout			
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、關懷力、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	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識良好的居住環境條件。二、認識居家環境的規劃要領。三、認識室內設計的施工原則。四、增進營造舒適居家環境的能力。五、培養個人從事室內設計的興趣。六、建立個人重視居住品質的觀念。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
單元一		居家環境的選擇與經營		8	
單元二		建築材料與結構特性		8	
單元三		室內設計圖學		8	
單元四		校外參觀		8	
單元五		人因工學比例、尺寸		8	
單元六		家具規格與居家空間尺寸的計算		8	
單元七		模型實作1		8	
單元八		模型實作 2		8	
單元九		作品觀摩及心得分享		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	成果展示、紙筆測驗、口說、情境演練				
教學資源	模型製作部分，考慮課程時間、材料以及攜帶，可以要求學生選取部分範圍進行製作				
教學注意事項	建議前往宜家家具 (IKEA) 參觀，該處有許多室內布置的解決方案可供學生參考。				

表 11-2-2-2新竹市私立光復高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務概論			
	英文名稱	Introduction to Catering Services			
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，基本的服務態度及職場倫理。2.了解餐旅服務的工作組織編制，任務職掌，器材設備、作業流程、中英文專用術語。3.熟練餐旅服務之基礎技能，並在分組實習專業技巧的過程中學會正確及優雅的服務禮儀，能培養學生能隨時注意自己儀容及舉止的好習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
餐飲服務緒論		1.餐飲業介紹 2.餐飲分類 3.餐飲從業人員的工作職責		8	
餐飲設備、器具及備品		1.餐飲設備的介紹 2.餐飲器具的介紹 3.餐飲器具之材質及特性 4.布巾、備品的介紹		8	
餐飲基本技能		1.餐飲員執勤前的準備 2.餐飲基本技能 3.餐飲的檢視		8	
廚房的清潔及維護		1.廚房之清潔作業程序 2.廚房設備器具之清潔作業 3.廚房備品之補充作業		6	
期末回饋		1.學生分享個人學習心得 2.教師講評學生實作的優缺點		6	
課程規劃		介紹課程進度、內容、評量方式及分組		6	
服務態度		1、良好儀態的練習 2、儀容整潔的技巧		6	
餐飲服務技巧		1.一般客服務 2.貴賓服務 3.收發作業		6	
公共區域的清潔及維護		1.設備之清潔及保養 2.天花板、通風口之清潔及保養 3.公共廁所之清潔		6	
顧客抱怨及緊急事件處理		1.顧客抱怨及其他糾紛處理 2.緊急事件之種類及處理		6	
期末報告		1.學生分享個人學習心得 2.教師講評學生實作的優缺點		6	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗之期中2次月考、期末考之評量。2.針對技能部分施以實作評量。3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	1.圖書館應具備世界各國之餐飲文化、各式餐廳、旅館型態相關之圖書資料。2.學校應設置電腦網路以查詢餐廳與服務相關資料。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.專業餐飲服務、房務實作教室。				
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倫理。2.教師示範餐廳外場人員、旅館房務員之服勤之基礎技能。3.學生實際操作餐廳外場人員、旅館房務員之服勤之基礎技能。4.學生填寫實習報告，紀錄實作課程的過程與檢討優缺點。5.教師針對個人的優缺點予以講評。(三)相關配合事項：1.此課程可結合生涯規劃、生命教育等課程連結探索學生未來的職業性向。2.此課程可規劃產業合作實習計畫，學術與產業結合，從業界實習狀況來評量學生的專業技能的學習目標。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 新竹市私立光復高級中學 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)	一、培養學生具備一般商店環境整理的基本知能與實作技能。二、培養學生熟練一般商品擺飾與整理的工作。三、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)一般商店環境的認識	1、大賣場、超市環境的認識 2、百貨公司、專賣店環境的認識 3、7-11及小超商環境的認識	6	
(二)認識傳統與流動市場	1、傳統市場環境的認識 2、流動市場環境的認識	6	
(三)清潔與衛生整理實務介紹	1、清潔與衛生用品介紹 2、各種清潔用品的保存與用法	6	
(四)分類整理實務介紹	1、商品、食品分類整理介紹 2、商品、食品分類整理實務	6	
(五)各種標籤的認識	1、各類標籤介紹 2、各類標籤整理實務	6	
(六)櫥窗整理實務介紹	1、各類櫥窗介紹 2、各類櫥窗整理實務	6	
(七)垃圾分類與資源回收	1、垃圾分類與資源回收介紹 2、垃圾分類與資源回收實務	6	
(八)商品的歸類整理	1、商品特性介紹 2、商品的歸類整理	6	
(九)櫥窗展示整理	1、櫥窗展示介紹 2、櫥窗展示整理實務	6	
(十)商品的展示技巧	1、商品的展示介紹 2、商品的展示實作	8	
(十一)各類商品、食品分類整理實務	1、各類商品分類整理實務 2、各種食品分類整理實務	8	
(十二)商品衛生管理、整理	1、商品衛生管理、整理 2、食品製作過程之衛生管理 3、食品保存管理、整理	8	
(十三)整理貨架	1、貨架種類介紹 2、貨架特性介紹	8	
(十四)貨架整理實務	1、貨架整理介紹 2、貨架整理實務	8	
(十五)盆景擺設、花藝設計的整理技巧	1、室內盆景、盆栽的介紹 2、室內盆景、盆栽的栽培與整理 3、花藝設計與整理技巧應用	8	
(十六)環境整理實務	1、清潔與衛生整理實務介紹 2、櫥窗的佈置與清潔 3、地板的清潔	6	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1、問答、討論評量。2、現場實作評量。3、個別補救教學評量。		
教學資源	1、自編教材。2、視聽教學媒體、錄影帶、投影片及幻燈片等。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、教學應以實際賣場為主要介紹及實習的場所，並重認知、情意、技能三方面。2、教學時可以安排到賣場參觀及訪談。3、注重培養學生職業道德及敬業樂群的態度。