

備查文號：

教育部國民及學前教育署 109年2月18日 臺教國署原字第 第10900162 號函備查

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

集中式特教班服務群課程計畫書

本校108年11月28日108學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章： 

(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年2月27日

學校基本資料表

學校校名	新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校)			
普通型高中	普通班：特色班：實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科；電子科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 外語群:應用外語科(日文組)；應用日語科 5. 設計群:廣告設計科；多媒體設計科；室內設計科 6. 家政群:幼兒保育科；時尚造型科 7. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
雙軌訓練旗艦計畫				
其他				
綜合型高中	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. 外語群:應用日語學程；應用英語學程 4. 設計群:廣告設計學程；室內設計學程；多媒體設計學程 5. 家政群:幼兒保育學程；時尚造型學程 6. 餐旅群:餐飲服務學程；觀光事業學程			
進修部	1. 動力機械群:汽車科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 家政群:美容科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科			
特殊教育及特殊類型	1. 餐飲服務科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	03-5753586
	職 稱	課務組長		
	姓 名	余佳臻	傳 真	
	E-mail	jenyu1218@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	180	4	174	4	165	12	519
技術型高中	動力機械群	汽車科	5	168	3	119	3	124	11	411
		電機與電子群	資訊科	2	69	2	84	2	84	6
	電子科		1	45	0	0	0	0	1	45
	商業與管理群	資料處理科	3	136	3	130	3	112	9	378
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	45	0	0	1	45
		應用日語科	1	33	0	0	0	0	1	33
	設計群	廣告設計科	1	47	1	47	0	0	2	94
		多媒體設計科	1	49	1	43	0	0	2	92
		室內設計科	1	49	1	46	0	0	2	95
	家政群	幼兒保育科	1	50	0	0	0	0	1	50
		時尚造型科	2	87	2	83	0	0	4	170
	餐旅群	觀光事業科	2	95	1	45	0	0	3	140
		餐飲管理科	5	193	0	0	0	0	5	193
	服務群	餐飲服務科	1	10	0	0	0	0	1	10
	其他	綜合職能科	0	0	1	12	1	8	2	20
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	3	119	0	0	0	0	3	119
	電機與電子群	電機技術學程	0	0	0	0	0	0	0	0
		外語群	應用日語學程	0	0	0	0	0	0	0
	應用英語學程		0	0	0	0	0	0	0	0
	設計群	廣告設計學程	0	0	0	0	0	0	0	0
		室內設計學程	0	0	0	0	0	0	0	0
		多媒體設計學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	家政群	幼兒保育學程	0	0	0	0	0	0	0	0
		時尚造型學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲服務學程	0	0	0	0	0	0	0	0
觀光事業學程		0	0	0	0	0	0	0	0	
進修部	動力機械群	汽車科	1	33	2	33	4	31	7	97
		商業與管理群	資料處理科	1	29	2	37	1	35	4

	家政群	美容科	1	24	3	35	4	21	8	80
	餐旅群	觀光事業科	2	78	6	70	4	54	12	202
		餐飲管理科	1	36	2	31	2	38	5	105

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	4	45
特色班			4	45
實驗班			4	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	3	45
		電子科	1	45
		電機科	1	45
		商業與管理群	資料處理科	3
	外語群	應用英語科	1	45
		應用日語科	2	45
	設計群	廣告設計科	1	45
		多媒體設計科	1	45
		室內設計科	1	45
	家政群	幼兒保育科	2	45
		時尚造型科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	3	45
		餐飲管理科	5	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	電機與電子群	資訊科	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	2	40



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	伍庭好(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	溝通力		
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。	●	●	●	●	●		
			多元表達創作。	●	●	●	●	●		
			提升人文素養	●	●	●	●	●		
	國語文	【總綱之教學目標】 一、扎實基礎語文能力。 二、建構、統整語文知識。 三、跨領域閱讀理解。 四、多元表達創作。 五、提升人文素養。	強化文字形、音、義基礎能力，使用正確文字表達。	●	●	○	○	○		
			厚植語文知識，理解各類文本內涵，建立理解文化內涵能力。	●	●	○	○	○		
			能運用文字、圖表、簡報、影音等多元方式創作表達。	●	●	●	●	●		
			設計多元學習單，以幫助提升學習動機與興趣。	●	●	●	○	○		
英語文	【總綱之教學目標】 一、提昇英文聽說讀寫能力 二、培養學生英文之語感 三、教導學生英語文學習方法，提升自主學習能力。 四、增加學生學習英文的動機，加強學生學習英文的興趣。 五、提升學生對跨文化的基本了解與尊重，以培養增進國際觀。	利用多媒體軟體引導學生進行多元學習。	●	●	●	●	●			
		藉由分組合作學習，激發學生創新培養英語文溝通能力。	●	●	●	●	●			
		融入國際議題與國際時事，協助學生培養對不同文化與國際視野的了解、接納、欣賞能力。	●	●	○	○	○			
		選入題材豐富多元，並涵蓋跨文化主題，以期引起學生學習動機並增廣視野。	●	●	●	●	●			
		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。	●	●	○	○	○			
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 式。 四、提高對數字運用的精確度。 五、培養以數學的方式來解決問題。	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。	●	●	○	○	●		
	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。	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愛難者有同理心與同情心。	●	●	○	●	●		
			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。	●	●	○	○	○		
			社會領域	【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. 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。	●	○	○	○	○
					地理	【總綱之教學目標】 一、培養學生認知媒體素養涵涵，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. 認識科學發展歷程，培養學生對科學的認識愈熱忱。 2. 認識物理的基本相關常識與知識，能由物理的角度更認識自己周遭的生活環境與科學在日常生活中的意義與應用。 3. 認識生活周遭的環境，大自然與化學的關係，進而培養學生關心與珍愛自己的環境，並能收集相關資訊，關心社會的發展與環境的議題。 4. 培養化學基本常識與基本能力，具備科學基本的探究與實驗能力，能分析、推理、判斷與解決生活中所遇到的科學問題。	●	●	●
公民與社會	【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。					●	○	○	○
		自然科學領域	自然科學 【總綱之教學目標】	1. 參與藝術活動，透過思考、探索與創造，提升內在生命價值。 2. 具備藝術感知，創作與鑑賞能力，建構與分享藝術文化之美。	●	●	●	○	○	
藝術	【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、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)

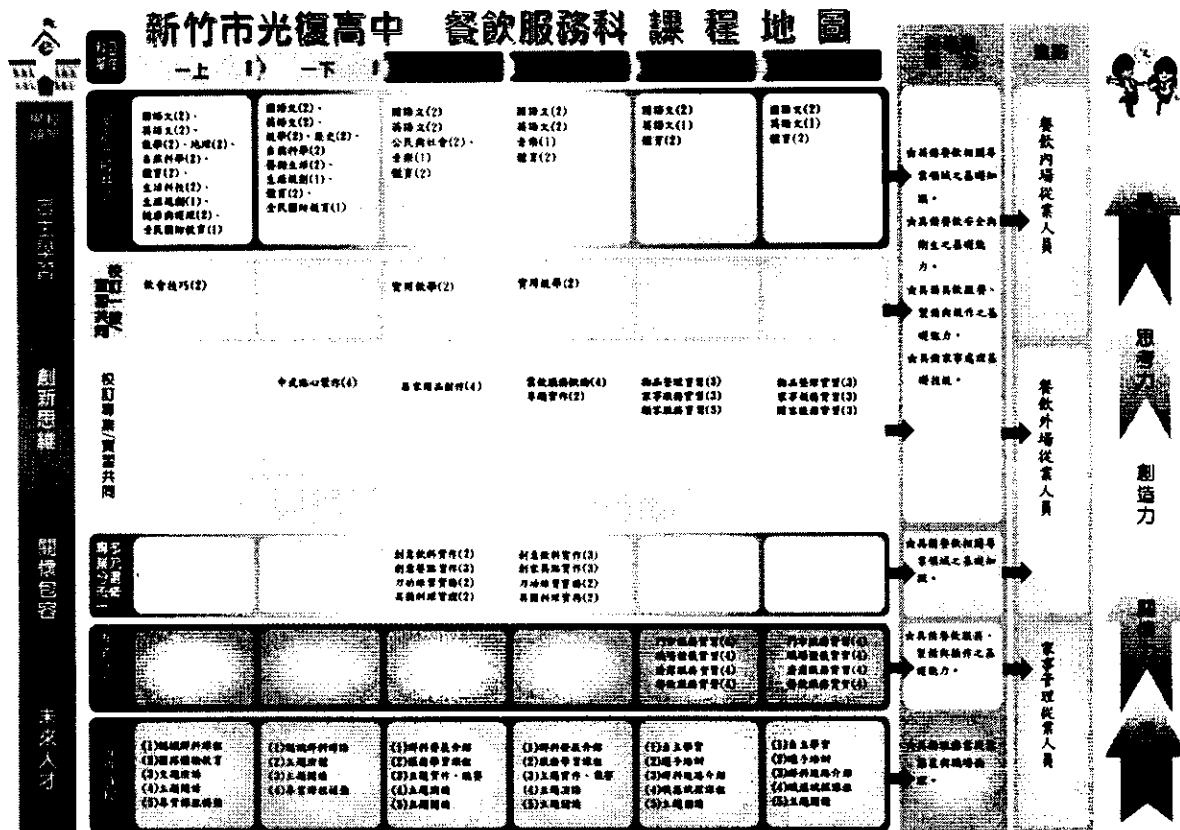
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註	
		1	2	3	4	5		
名稱	名稱							
專業科目	服務學論	●	●	●	●	●		
	衛生與安全概論	●	●	●	●	●		
	事務機器與電腦應用概論	●	●	●	○	●		
	部定必修	基礎清潔實務	●	●	○	●	●	
		基礎清潔實作	●	●	○	●	●	
		職場清潔實作	●	●	○	●	●	
		顧客服務實務	●	●	●	●	○	
		顧客服務實作	●	●	●	●	○	
		生活用品整理實作	●	●	○	●	●	
		家電使用與維護實作	●	●	○	●	●	
		家事處理實作	●	●	○	●	●	
		食材處理實作	●	●	●	●	●	
		基礎速食實作	●	●	●	●	●	
	飲料調製實作	●	●	●	●	○		
校訂必修	專業科目							
	居家用品創作	○	○	○	○	●		
	實習科目	中式點心製作	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	
		物品整理實習	○	○	○	○	●	
		家事服務實習	○	○	○	○	●	
		顧客服務實習	●	●	●	●	●	
餐飲服務實務		●	●	●	●	●		
校訂選修	實習科目							
	門市服務實習	●	●	●	●	●		
	清潔服務實習	●	●	●	●	●		
	餐飲服務實習	●	●	●	●	●		
	職場禮儀實習	●	●	●	●	●		
	創意餐點實作	●	●	●	●	●		
	創意飲料實作	●	●	●	●	●		
	刀工練習實務	●	●	●	●	●		
異國料理實務	●	●	●	●	●			

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 餐飲服務科(916)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表
109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	10	2	2	2	2	1	1	
	數學	數學	4	2	2					
		歷史	2		2					
	社會	地理	2	2						
		公民與社會	2			2				
	自然科學	自然科學	4	2	2					
	藝術	音樂	2			1	1			
		藝術生活	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	生活科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2	2						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	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	
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)
109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4學分 2.17%	實用數學	4			2	2				
		小計	4			2	2				校訂必修一般科目總計4學分
	專業科目 4學分 2.17%	居家用品創作	4			4					進階課程
		小計	4			4					校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 28學分 15.22%	物品整理實習	6						3	3	
		家事服務實習	6						3	3	
		餐飲服務實務	4				4				進階課程
		專題實作	2				2				
		中式點心製作	4		4						進階課程
		顧客服務實習	6						3	3	
		小計	28		4		6	9	9		校訂必修實習科目總計28學分
	特殊需求領域	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	實習科目 34學分 18.48%	門市服務實習	8						4	4
職場禮儀實習			8						4	4	
清潔服務實習			8						4	4	
餐飲服務實習			8						4	4	
刀工練習實務			4				2	2			同科單班 AA2選1 二選一
創意飲料實作			4				2	2			同科單班 AA2選1 二選一
異國料理實務			6				3	3			同科單班 AB2選1 二選一
創意餐點實作			6				3	3			同科單班 AB2選1 二選一
最低應選修學分數小計		34								校訂選修實習科目總計52學分	
校訂選修學分合計			34	0	0	5	5	12	12	校訂選修總計52學分數	
學生應修學分總計			186	31	31	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計	
每週團體活動時間(學分)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(學分)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(學分)			210	35	35	35	35	35	35		

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則，其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	16	16	16	16	16	16	
3	週會或講座活動	20	20	20	20	20	20	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

- 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。

第二學期	性別教育	1	6	餐飲服務科						V	內聘		
	情緒管理	1	6	餐飲服務科						V	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	
	美容衛生(彈性)	1	18	餐飲服務科			V				內聘	授子學分	
	原住民族語文-泰雅語(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						V	內聘		
	性別教育	1	6	餐飲服務科						V	內聘		
	情緒管理	1	6	餐飲服務科						V	內聘		
第一學期	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	授子學分	
	原住民族語文-泰雅語(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		
	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						V	內聘		
	性別教育	1	6	餐飲服務科						V	內聘		
	情緒管理	1	6	餐飲服務科						V	內聘		
	第三學年	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	授子學分
原住民族語文-泰雅語(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		
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						V	內聘		
情緒管理		1	6	餐飲服務科						V	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	授子學分
		原住民族語文-泰雅語(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		
	國文大補帖(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	職場禮儀實習	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	刀工練習實務	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	創意飲料實作	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	異國料理實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
4.	實習	創意餐點實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2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。

拾、學校課程評鑑

一、學校課程評鑑計畫 (108學年度)

文字說明：

無說明

附檔資料：





一、學校課程評鑑計畫 (109學年度)

文字說明：

無說明

附檔資料：







附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

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

科目名稱	中文名稱	實用數學		
	英文名稱	Practical mathematics		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：數學			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	學習力、思考力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：數學			
教學目標 (教學重點)	1. 利用數學概念與運算能力解決日常生活面臨之問題。 2. 培養學生具有應用數學的實用知識與基本能力。 3. 學習未來在職場工作所需之數學知識、運算與應用能力。 4. 培養學生的消費技能，提升日常生活購物消費的能力；也讓學生學習做財務規畫，了解收支平衡的重要性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)時間管理1		12小時制與24小時制、AM-PM	2	
(二)時間管理2		西元和民國的換算	2	
(三)時間管理3		時間換算，時和分換算/分和秒換算	4	
(四)時間管理4		時間加減計算	4	
(五)時間管理5		日期的判讀，認識日曆、月曆、年曆的格式	2	
(六)時間管理6		日期的判讀，認識農曆和國曆的格式和內容	2	
(七)時間管理7		日期的判讀，看懂商品的製造日期與保存期限	2	
(八)生活中的表格1		認識功課表、座位表、公車時刻表	4	
(九)生活中的表格2		認識火車時刻表和車票內容資訊	4	
(十)生活中的表格3		認識電視節目表、電影時刻表、醫院門診時刻表	4	
(十一)實用量測1		輕與重、重量的認識、重量量測方式與工具的使用、重量與生活應用	6	
(十二)實用量測2		高低與長短、高低與長短的認識、長度量測方式與工具的使用、長度與生活應用	6	
(十三)實用量測3		冷與熱、溫度的認識、溫度量測方式與工具的使用、溫度與生活應用	6	
(十四)實用量測4		快與慢、速度(速率)的認識、速度(速率)量測方式與工具的使用、速度與生活應用	6	
(十五)計算工具1		計算機的認識:功能鍵M+、M-、MR、MC	2	
(十六)計算工具2		計算機的使用與生活應用	4	
(十七)消費技能與預算能力1		小費的計算方法	4	
(十八)消費技能與預算能力2		折扣的計算方法	2	
(十九)消費技能與預算能力3		買物找零的計算	4	
(二十)消費技能與預算能力4		收入支出表	2	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實用數學的評量，應著重於教學活動中進行評量，避免僅以教學後之總結性評量作為評斷學生的成績依據，故採多元評量方式，如討論、口頭問答、觀察、紙筆測驗等方式評量學生的數學知識、技能、態度，了解學生的整體學習狀況。			
教學資源	1. 教材編選應重視連貫性與組織性，由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 教學內容應提供多樣化的活動，力求廣泛、多元，以配合學生的個別差異。 3. 教學實施與教材設計應透過學生熟悉的生活情境發			

	展相關概念，使內容具體化與生活化。 4. 應多利用社區資源，如便利商店、超市等軟硬體設施進行實務的教學。
教學注意事項	考量學生未來將接受職業類科教育，因此在實用數學中先行為其建立應具備之相關基礎先備知識，在實際教學實施時，教師可以日常生活與工作職場常見之物例與圖件進行講解說明。

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

(三) 實習科目

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

科目名稱	中文名稱	中式點心製作		
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解中式點心得起源文化 2. 認識中式點心的種類 3. 了解中式點心原料之特性 4. 熟練中式點心製作設備與工具之正確操作方法 5. 熟練中式點心製作技巧 6. 培養學生的學習興趣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本操作		1. 食品及工廠安全與衛生 2. 機具名稱的認識、操作與清潔保養	4	
(二)水調麵類		水餃、蔥油餅、鍋貼、餡餅等	12	
(三)發麵類1		水煎包、蔥燒餅、鹹蛋糕...等	8	
(四)發麵類2		黑糖糕、饅頭...等	8	
(五)酥油皮類		蛋黃酥、綠豆椪、菊花酥等	8	
(六)糕漿皮類		鳳梨酥、桃酥、蛋塔等	8	
(七)米食類		廣東粥、珍珠丸子、桂圓甜米糕、油飯等	12	
(八)漿糰粉類		碗粿、蘿蔔糕、發糕、湯圓等	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作與比試，定期評量學生的操作技術及理論知識 2. 評量未過，分析原因實施補救教學 3. 特殊能力者，實師廣教學，以充分發展其才能			
教學資源	教師自編教材及其他相關資料			
教學注意事項	1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。			

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

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

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

科目名稱	中文名稱	物品整理實習		
	英文名稱	Article finishing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生具備物品整理的基本知能與實作技能。 2.培養學生熟練物品擺飾與整理的工作。 3.養成學生愛整潔勤打掃的生活習慣與態度,並能應用於日常生活當中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)各種環境認識1		大賣場、超市環境的認識。	6	三上
(二)各種環境認識2		百貨公司、專賣店環境的認識。	6	三上
(三)各種環境認識3		7-11及小超商環境的認識。	6	三上
(四)各種環境認識4		辦公室環境的認識。	6	三上
(五)環境整理實務介紹1		清潔與衛生整理實務介紹。	3	三上
(六)環境整理實務介紹2		分類整理實務介紹。 標籤整理實務介紹。	9	三上
(七)環境整理實務介紹3		櫥窗整理實務介紹。	6	三上
(八)環境整理實務介紹4		垃圾分類與資源回收。	6	三上
(九)物品的歸類整理		各種物品、商品特性介紹。	6	三上
(十)商品的展示整理技巧		1.櫥窗展示整理介紹。 2.商品的展示技巧。	9	三下
(十一)物品整理、擺設美學		1.居家擺設美學。 2.辦公室擺設美學。 3.便利店、商店擺設美學。	9	三下
(十二)商品、實品的整理		1.各類商品、食品分類整理實務。 2.商品衛生管理、整理。	9	三下
(十三)整理貨架、廚櫃、置物櫃		1.貨架、廚櫃、置物櫃特性介紹 2.貨架、廚櫃、置物櫃整理實務	9	三下
(十四)盆景擺設整理技巧1		1.室內盆景、盆栽的介紹。 2.室內盆景、盆栽擺設的介紹。 3.室內盆景、盆栽的栽培與整理。	9	三下
(十五)盆景擺設整理技巧2		1.室外盆景、盆栽的介紹。 2.室外盆景、盆栽擺設的介紹。 3.室外盆景、盆栽的栽培與整理。	9	三下
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1.問答、討論評量。 2.現場實作評量。			
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。 3.參觀實習教學可安排到附近的商場、百貨公司、賣場或社區機構。			
教學注意事項	1.教學應以實際環境為主要介紹及實習的場所,並重認知、情意、技能三方面。 2.教學時可以安排到各環境參觀及訪談。 3.注重培養學生職業道德及敬業樂群的態度。			

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

科目名稱	中文名稱	家事服務實習			
	英文名稱	Family service internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力				
適用科別	餐飲服務科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作、家事處理實作				
教學目標 (教學重點)	1.了解家庭事務服務的類型與相關資源，具備家事服務技能。 2.具備家事服務分工的溝通互動與協調能力，展現團隊合作精神與行動。 3.具備家庭資源運用的技能，精進科技資訊運用及符號辨識能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 家事服務原則與概要		1. 家事服務之專業倫理 2. 溝通與收案技巧 3. 認識居家環境與擺設 4. 清潔劑、工具的認識與運用		12	三上
(二) 居家環境整理		1. 工作流程規劃 2. 快速整理房子技術 3. 衣物清洗與整理 4. 收納技巧		9	三上
(三) 各種居家材質的認識		1. 傢俱及地板材質的認識 2. 清潔工具及清潔劑認識與使用		12	三上
(四) 居家環境清潔1		1. 施作流程與技巧講解 2. 窗戶、地板清潔SOP		9	三上
(五) 居家環境清潔2		1. 浴廁清潔SOP 2. 廚房清潔SOP 3. 客廳清潔SOP		12	三上
(六) 居家環境整理		1. 臥房及客廳整理 2. 居家收納與擺設技巧 3. 衣物管理與清潔		12	三下
(七) 居家環境消毒		1. 消毒用產品介紹 2. 消毒用工具及防護具認識及使用 3. 門把、開關、桌面、馬桶、洗臉盆及室內地面...等。消毒作業操作		12	三下
(八) 特定環境清潔實作		1. 辦公室、樓梯間環境清潔實作練習 2. 清潔技能專業實作練習 3. 快速整理房子的清潔流程		12	三下
(九) 工作態度、創新及權益		1. 良好工作態度及創新觀念養成 2. 家事管理法律知識與勞動權益 3. 職場與職務認知與溝通協調技能、工作安全		12	三下
(十) 緊急處理概念		意外災害的緊急處理災難、急救概念		6	三下
合計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 問答、討論評量。 2. 現場實作評量。				
教學資源	1. 教師自編、職場負責人教學 2. 教學相關的實習工廠				
教學注意事項	1. 著重學生個人生活情境與居家環境，類及學生生活所需(含個人生活需求、家庭生活習慣及餐與社區)之內容。 2. 於實際生活情境或社區資源使用，了解各項家事服務可能面對的問題，處理流程與相關資源。 3. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。				

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

科目名稱	中文名稱	顧客服務實習		
	英文名稱	Customer service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	1.了解服務的重要性及顧客的需求。2.職場服裝儀容的養成。3.培養職場服務人員應有的態度。4.培養人際溝通與表達的技巧，提升顧客服務的品質。5.適當的待客用語、打招呼及引導顧客的技巧養成。6.具備基本的顧客服務知能，並提供適當的服務。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、服務的重要性		認識其服務的重要性，並建立以客為尊的觀念。	4	三上
二、服務人員		服務人員各項禮儀的訓練及養成。	18	三上
三、服裝儀容		穿著合宜的服裝及保持身體整潔。	16	三上
四、服務態度		1.職場服務業人員態度的訓練及養成。 2.訓練適當的笑容及表情完成每一個服務。	18	三上、三下
五、溝通技巧		1.職場標準的待客用語、打招呼的訓練及養成。 2.接待顧客與引導顧客的流程。	18	三下
六、顧客需求		1.如何分辨顧客的表情及適當的詢問顧客的需求。 2.能順利完成顧客的需求。	16	三下
七、接待		1.迎賓 2.確認與安排服務 3.上茶水	18	三下
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。			
教學資源	1.教師自編、職場負責人教學 2.教學相關的實習工廠			
教學注意事項	1.利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。			

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

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務		
	英文名稱	Food Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 透過課程講解讓學生了解正確的餐旅服務業從業人員概念，基本的服務及職場技能。2. 了解餐飲服務的器材設備、作業流程。3. 熟練餐飲服務之基礎技能，並在分組練習專業技巧的過程中，習得正確及優雅的服務禮儀，並培養學生能隨時注意自己儀容及正確的舉止。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程說明介紹		1. 餐飲商品介紹。 2. 基本服務禮儀及儀態訓練。 3. 餐飲從業人員的工作職責。	12	
餐廳器具認識與餐桌擺設實作1		1. 傢俱類 2. 布巾類 3. 瓷器類 4. 刀叉類 5. 雜項類	12	
餐廳器具認識與餐桌擺設實作2		1. 餐桌餐椅定位 2. 圓、長托盤操持 3. 餐具擦拭、拿取	8	
口布摺疊實務		法國摺、野玫瑰、土地公、雨後春筍、西裝、宗教帽、三明治、麵包籃巾	8	
前置作業實務		1. 備品運送 2. 桌椅架設 3. 口布、餐椅定位 4. 席次安排+用餐禮儀 5. 檯布鋪換+ 餐具擦拭	8	
服務流程實務		1. 服務台佈置實作 2. 倒水服務 3. 拆口布服務 4. 基本服勤實作	8	
備品復位		1. 用餐區的清潔整理 2. 收拾桌面菜餚、餐具 3. 收拾檯布 4. 器具歸位	8	
餐桌佈設實務		1. 中餐餐桌佈設 2. 西餐餐桌佈設	8	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。2. 注意學生上課之操作與學習態度，施以觀察評量。3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。			
教學資源	1. 蒐集餐飲服務相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。2. 使用教具、投影片、多媒體或豐富的網路教材資源庫支援教學。3. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。			
教學注意事項	(一)教材選編：1. 理論講解之教材由教研會討論選擇適合的教科書。2. 實作部分由教師配合課程參考教科書設計適合學生的實習課程。(二)教學方法：1. 教師解說讓學生了解正確的餐旅服務業從業人員概念，基本的服務態度及職場技能。2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。3. 教師針對個人的優缺點予以講評。(三)相關配合事項：1. 此課程可連結探索學生未來的職業性向。2. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。			

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

科目名稱	中文名稱	門市服務實習		
	英文名稱	Market service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生具備一般商店、大賣場環境整理的基本技能與實作技能。2.培養學生熟練門市商品擺飾與整理的工作。3.了解商店分類及商店之擺設安排。4.培養正確職業觀念及服務精神，並能應用於日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)一般商店環境認識1		1.大賣場、超市的環境認識 2.百貨公司、專賣店的環境認識 3.7-11和小超商的環境認識	12	三上
(二)一般商店環境認識2		1.傳統市場的環境認識 2.流動市場的環境認識	8	三上
(三)環境整理實務介紹1		1.清潔與衛生整理實務介紹 2.分類整理實務介紹	12	三上
(四)環境整理實務介紹2		1.標籤整理實務介紹 2.廚窗整理實務介紹	12	三上
(五)商品、食品的整理與介紹		1.各類商品、食品分類整理實務 2.商品衛生管理、整理 3.依保存期限擺放方式	12	三上
(六)整理貨架1		1.貨架的特性介紹 2.貨架整理實務	8	三上
(七)整理貨架2		貨架整理實作	4	三下
(八)環境整理實務1		1.天花板的清潔 2.廚窗的佈置與清潔 3.地板清潔	12	三下
(九)環境整理實務2		1.鏡面清潔 2.盥洗室清潔 3.各種家具清潔 4.各種辦公器具清潔	16	三下
(十)顧客管理		顧客資料建檔	4	三下
(十一)包裝技巧		1.包裝方法介紹 2.包裝要點 3.實際包裝	12	三下
(十二)服務人員的儀表		1.男女店員的服儀 2.適當的化妝 3.服儀模擬	16	三下
(十三)服務人員具備的禮貌與態度		1.服務的重要性 2.了解顧客的需求 3.待客用語 4.打招呼的技巧 5.讚美顧客的技巧	16	三下
合計			144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。			
教學資源	1.教師自編、職場負責人教學 2.教學相關的實習工廠			
教學注意事項	1.利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。2.校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。			

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

科目名稱	中文名稱	清潔服務實習			
	英文名稱	Cleaning service internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力				
適用科別	餐飲服務科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作				
教學目標 (教學重點)	1.了解清潔工作的內容。2.了解室內、室外清潔工作的技能。3.了解各種不同場所的清潔安全維護方法。4.養成刻苦耐勞的精神，維護環境的整潔。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、清潔工作1		1.認識清潔工具的名稱 2.如何準備清潔用具及用品 3.清潔用具及用品使用與安全維護		12	三上
二、清潔工作2		1.掃地、拖地 2.刷洗地板 3.吸塵		16	三上
三、清潔工作3		1.地板上各種不同油漬物處理 2.清潔用具的清潔與保養		12	三上
四、清潔工作4		1.垃圾清理 2.垃圾分類		8	三上
五、室內清潔1		1.地板清潔 2.門窗清潔 3.家具清潔與保養		12	三上
六、室內清潔2		1.天花板的清理 2.燈飾的清理 3.廚房清理		12	三上
七、室外清潔		1.室外地面的清潔 2.溝渠的清潔 3.草皮的清理		10	三下
八、電器用品清潔		1.電器工具的認識與使用 2.冷氣機的基本清潔與保養 3.電冰箱的基本清潔與保養 4.電扇的基本清潔與保養 5.小家電的清潔與保養		16	三下
九、外牆清潔		1.安全注意事項 2.特殊工具的使用 3.外牆清洗 4.玻璃帷幕的清洗		18	三下
十、玻璃器皿清潔		1.玻璃擦拭 2.玻璃洗滌 3.陶瓷器皿的洗滌 4.擺飾的清理		16	三下
十一、特殊場所清潔		1.廚房排油煙機清理 2.廁所的清潔與整理		12	三下
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。				
教學資源	1.教師自編、職場負責人教學 2.教學相關的實習工廠				
教學注意事項	1.利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。2.校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。				

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

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Catering service internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生良好的工作態度及職業倫理與道德觀念。 2.增進餐飲與服務顧客的基本技術能力。 3.從與他人合作中學習生活、工作及人際互動關係。 4.訓練判斷力與溝通的能力。 5.培養敬業樂群之餐飲服務專業人才。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的基本素養1		餐飲服務的基本概念 餐飲服務的注意事項	16	三上
(二)餐飲服務的基本素養2		服務人員的儀態訓練1	16	三上
(三)餐飲服務的基本素養3		服務人員的儀態訓練2	16	三上
(四)餐飲服務的基本素養4		認識內外場的環境及設備 認識餐飲服務相關設備	16	三上
(五)餐飲禮儀1		用餐基本禮儀	8	三上
(六)餐飲禮儀2		如何正確使用餐具 用餐後的清潔整理	16	三下
(七)餐具的認識、保養與維護1		杯子、盤子的認識及擦拭 刀叉的認識及保養1	12	三下
(八)餐具的認識、保養與維護2		刀叉的認識及保養2 托盤的運用	8	三下
(九)餐具的擺設		中餐餐具擺放及更換方式 認識公筷母匙	12	三下
(十)飲料服務1		認識常見飲料之製作材料及杯器皿	8	三下
(十一)飲料服務2		倒茶水服務	8	三下
(十二)飲料服務		簡易咖啡與茶的泡製	8	三下
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。			
教學資源	1.教師自編，職場負責人教學 2.教學相關的實習工廠			
教學注意事項	1.利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與 實際操作，增加學生實務經驗。 2.校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。 討			

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

科目名稱	中文名稱	職場禮儀實習		
	英文名稱	Etiquette in the workplace		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解職場禮儀的基本技能 2.學習溝通能力及人際關係的建立 3.訓練職場應有的儀態和禮儀			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)談吐技巧及人際關係1	1.語言表達技巧 2.對話的禮節	8	三上
	(二)談吐技巧及人際關係2	1.有效的溝通方式 2.學習正確的人際互動	8	三上
	(三)正確的姿勢	1.食的儀態 2.站立的儀態 3.行走的儀態 4.坐的儀態	16	三上
	(四)服裝儀容的裝扮	1.臉部表情 2.容顏修飾 3.服裝的搭配	16	三上
	(五)接待禮儀1	1.送客與接客的禮節 2.安排坐位的方式 3.端茶的儀態	16	三上
	(六)接待禮儀2	電話禮儀	8	三上
	(七)公共場所禮節	1.公共場所應注意事項 2.餐館用餐禮節 3.戶外旅行	16	三下
	(八)辦公室禮儀1	1.服裝舉止的禮儀 2.待客與應對的禮儀	12	三下
	(九)辦公室禮儀2	1.求職與離職的禮儀 2.與上司、同事、部屬相處的禮儀	16	三下
	(十)服務業人員禮儀	1.服務業人員的儀態 2.服務業人員應有的禮儀 3.服務業人員應有的工作觀念	12	三下
	(十一)櫃台人員儀態	1.櫃台人員的重要性 2.櫃台人員的儀態 3.櫃台人員的應有的禮儀	16	三下
	合計		144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，如觀察、實作、口頭問答等方式評量。			
教學資源	1.教師自編、職場負責人教學 2.教學相關的實習工廠			
教學注意事項	1.利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。			

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

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

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

科目名稱	中文名稱	創意飲料實作		
	英文名稱	Creative drink implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解各種飲料的原料特性 2. 能正確使用各項器具 3. 熟練飲料製作技巧 4. 培養學生的學習興趣及創意			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本操作		1. 食品及工廠安全與衛生 2. 機具名稱的認識、操作與清潔保養	2	二上
(二)蘇打類		薑汁蘇打、西瓜蘇打、葡萄蘇打、檸檬萊姆蘇打、櫻桃香草蘇打…等	8	二上
(三)冰沙類		各類水果冰沙、巧克力冰沙、綠豆沙…等	8	二上
(四)果汁類		鳳梨柑橘汁、蔓越莓汁、覆盆莓萊姆汁、草莓檸檬汁、薄荷檸檬汁、鳳梨莓果椰子汁…等	10	二上
(五)冰茶類		冰茶、洛神花冰茶…等	8	二上
(六)奶、優格類		香蕉橘子牛奶、香蕉椰奶、香草牛奶、奇異果優酪乳、小黃瓜優酪乳…等	10	二下
(七)配料類		布丁、小芋圓、珍珠、椰果、粉粿/條、蒟蒻、愛玉、爆爆球	6	二下
(八)漸層飲料類		漸層抹茶拿鐵、青檸百香果漸層花茶、蝶豆花漸層飲料、漸層水果冰沙、漸層果汁	8	二下
(九)茶飲類		覆盆子玫瑰茶、水果茶、養生茶、冬瓜薏米水…等	6	二下
(十)醋類		檸檬醋、梅子醋、蘋果醋…等	6	二下
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作與比試，定期評量學生的操作技術及理論知識 2. 評量未過，分析原因實施補救教學 3. 特殊能力者，實師廣教學，以充分發展其才能			
教學資源	教師自編教材及其他相關資料			
教學注意事項	1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。			

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

科目名稱	中文名稱	異國料理實務		
	英文名稱	Exotic Food Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、創新力、關懷力、溝通力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解異國料理的文化。 2. 認識異國料理的菜單。 3. 熟練異國料理的製作與正確的操作方法。 4. 熟練異國料理的製作技巧。 5. 培養學生的對異國料理的學習興趣。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、基本操作	1. 食品及工廠安全與衛生。 2. 機具的操作與清潔保養。	6	二上
	二、韓國美食	辣炒年糕、泡菜、海鮮煎餅。	9	二上
	三、日本美食	壽司、大阪燒、拉麵、海鮮蒸蛋。	15	二上
	四、泰國美食	月亮蝦餅、打拋豬、涼拌青木瓜、泰式酸辣湯、綠咖哩。	15	二上
	五、義大利美食	番茄燉牛肉、肉醬千層麵、義式香草起士棒、烤番茄。	15	二上、二下
	六、越南美食	越南春捲、炸春捲、海鮮河粉。	9	二下
	七、新加坡美食	肉骨茶、海南雞飯。	12	二下
	八、香港美食	粉腸、港式蘿蔔糕、煲仔飯、蛋塔、廣東粥。	15	二下
	九、西班牙美食	烘蛋、海鮮燉飯。	12	二下
	合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作與筆試，定期評量學生的操作技術及理論知識。 2. 評量未過，分析原因實施補救教學。 3. 特殊能力者，實師廣教學，以充分發展其才能			
教學資源	教師自編或其他參考資料			
教學注意事項	1. 利用相關教學設備，針對學生的程度區分，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 校外教學參觀及職場參訪場地支配與學校行政支援。			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-4-1 新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容衛生(彈性)		
	英文名稱	Beauty and hygiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節, 共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	能自己動手操作技能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程介紹		1. 上課規則 2. 課程內容	1	
單元一		臉部及手部按摩手技1	2	
單元二		臉部及手部按摩手技2	2	
單元三		肩頸按摩手技1	2	
單元四		肩頸按摩手技2	2	
單元五		指甲彩繪 1(甲片、牙籤、指甲油、壓克力顏料、紙杯)	2	
單元六		指甲彩繪2	2	
單元七		晶鑽彩繪(亮粉、睫毛膠)	2	
單元八		成果展示與分享	1	
合計			16	
學習評量(評量方式)	多元評量之方式, 評量方法可包括觀察、問答、技術操作等。			
教學資源	網路、影片、書籍			
教學注意事項	注意學生個別差異			

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

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-泰雅語(彈性)		
	英文名稱	Indigenous Language		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。(一年級) 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。(二年級) 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。(三年級)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 文化與族語概況		認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞、歌謠教唱學族語	8	
(二) 族語用語1		認識族群語音符號	8	
(三) 族語用語2		常用基本招呼語	8	
(四) 族語用語3		基本的人稱代名詞	8	
(五) 族語用語4		事務代名詞及常用冠詞	8	
(六) 族語用語5		基本副詞表示時間	8	
(七) 族語用語6		表示場所及常用冠詞	8	
(八) 族語文化1		家族關係文化用語	8	
(九) 族語文化2		飲食文化、生活習慣用語	8	
(十) 族語文化3		數字、數量、形容詞用語	8	
(十一) 族語文化4		祭儀特殊用語	8	
(十二) 上台報告		分組報告1	8	
(十三) 上台報告		分組報告2	6	
(十四) 上台報告		分組報告3	6	
合計			108	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%			
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材			
教學注意事項	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。(一年級) 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。(二年級) 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。(三年級)			

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

科目名稱	中文名稱	職場倫理(彈性)	
	英文名稱	Workplace ethics	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解職場倫理的重要性與基本態度 二、學習職場該有的禮貌與儀態以及待客之道 三、了解職場上人際互動的基本能力		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)服務禮儀的重要性	1、優質形象與個人優勢 2、品質服務 3、服務三要素：知識、技術、態度	3	
(二)儀容與儀態	1、服裝儀容的規範 2、行住坐臥皆得體	3	
(三)電話服務禮儀	1、電話禮儀的重要性 2、電話接聽的要領 3、電話接聽用語 4、電話轉接及用語	3	
(四)櫃檯接待禮儀	1、角色扮演 2、迎賓、送客的儀態 3、迎賓口訣	3	
(五)賓客接待技巧	1、賓客接待基本用語 2、如何賓客與接待技巧	3	
(六)職場倫理	1、職場倫理的意涵 2、職場倫理的法則 3、職場倫理的禁忌 4、職場倫理的道德	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1、學生學習態度與表現 2、學生出缺度狀況 3、作業、作品及參與率 4、實作表現與評量成績		
教學資源	1、視學生程度,調整課程內容,部份內容可作為學生練習與訓練之參考。 2、坊間教科書。 3、自編教材。		
教學注意事項	1、依據學生個別程度、表達能力與學習態度來分組。 2、重視基本觀念的講授,使學生容易瞭解課程的內容。 3、著重於實作性的評量,期許學生能將所學融會貫通,並能將理論應用於實際職場上,以提昇學生學習好學心。		

表]1-2-4-4新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文大補帖(彈性)	
	英文名稱	Chinese text	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	讓學生了解那種症狀看哪一科別，看病需帶健保卡，知道看診掛號的方式，能自己填寫初診基本資料表。讓學生增進自行購物的能力，知道便利商店有販賣哪些商品。知道台灣各種節慶及它們的意義。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹	認識量詞	2	
單元一	我會就醫1	2	
單元二	我會就醫2	2	
單元三	我會就醫3	2	
單元四	便利商店輕鬆購1	2	
單元五	便利商店輕鬆購2	2	
單元六	便利商店輕鬆購3	2	
單元七	台灣的節慶1	2	
單元八	台灣的節慶2	2	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 實作評量 2. 作業 3. 口頭問答與分享 4. 課堂表現 5. 紙筆測驗		
教學資源	網路、影片、書籍		
教學注意事項	注意學生個別差異。		

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

科目名稱	中文名稱	野外求生(彈性)		
	英文名稱	Survival in the wild		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	了解野外生活的基本知識；學習野外生活的基本技能；體驗身處野外的求生能力；運用所學於戶外教學的能力；培養生活在21世?的生存能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
課程介紹		1.教學準備 2.上課規定	1	
第一章		反毒、反黑、反霸凌宣導	1	
第二章		第一章野外活動準備事項 第一節活動計畫 第二節整備要領	2	
第三章		第二章野外求生常識 第二節野外方向判定	2	
第四章		第二章野外求生常識 第三節可食用植物(或生物)的認識	2	
第五章		第一節應變原則 第二節急救要領	2	
第六章		第一節野炊知能 第二節 住所搭建	2	
合 計			12	
學習評量 (評量方式)	學習單、上課表現、團體參與			
教學資源	影片、書籍、網路			
教學注意事項	注意學生個別差異			

表 11-2-4-7新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	衛生實務(彈性)	
	英文名稱	Health practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第一學年第二學期		
教學目標(教學重點)	1.讓學生了解食品衛生安全的重要性。2.熟悉目前常使用的消毒液和消毒方法。3.使學生具備食品衛生辨識之能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識消毒液和消毒方法	1.認識化學消毒法-酒精消毒法、煤鹵油酚肥消毒法、陽性肥皂液消毒法、氯液消毒法。 2.認識物理消毒法-紫外線消毒法、煮沸消毒法、蒸氣消毒法。	4	
(二)消毒液和消毒方法範例與操作	1.酒精消毒法、煤鹵油酚肥消毒法、陽性肥皂液消毒法、氯液消毒法範例與操作。 2.紫外線消毒法、煮沸消毒法、蒸氣消毒法範例與操作。	6	
(三)食品安全衛生辨識	1.了解食品標示內容。 2.食品衛生辨識要領。	3	
(四)食品安全衛生範例	1.食品衛生範例。 2.食品衛生範例分享。	3	
(五)洗手與手部消毒辨識與操作	1.了解洗手與手部消毒要領。 2.進行洗手與手部消毒實務操作。	2	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況,評量方式著重實作和多元方式評量。		
教學資源	利用各項教學設備及媒體,網路資訊等增擴教學內容及技巧。		
教學注意事項	1.教材選編:選用衛生相關書籍及自編教材。 2.教學方法:板書講解題型,教師示範,學生實作,最後進行問題探討及修正。 3.教師講解及示範,並運用媒體輔助教學,以增進學習興趣。		

表 11-2-4-9新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕刻(彈性)	
	英文名稱	Fruit and vegetable carving	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第二學年第二學期		
教學目標(教學重點)	一、蔬果切雕之重要性。二、熟練蔬果切雕的技巧。三、培養蔬果切雕的鑑賞能力。四、培養正確的工作態度與衛生習慣。		
教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
1. 蔬果切雕概述		理論各刀法的技能	2
2. 蔬果切雕材料之認識與選擇。		理論食材特性介紹	2
3. 切雕器具之認識與保養。		各刀具的保養及維護	2
4. 基本刀法		1. 拉刀切 2. 去筋拉刀 3. 去皮拉刀	4
5. 蔬果切雕練習		1. 盤飾練習 2. 柳橙兔 3. 茄子花 4. 大黃瓜摺花 5. 胡蘿蔔水花片 6. 蘋果表皮八分法 7. 蘋果塔 8. 蕃茄塔邊花	4
6. 蔬果切雕成品保存方法		1. 雕刻素材保存法 2. 半成品保存法 3. 完成品保存法	4
合 計			18
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 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	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： 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. 教師講解及示範教學，使學生能充份瞭解製作過程。 2. 教學個人實習使熟練各種刀工專業技術。 3. 配合報告、實物展示、幻燈片、照片、錄影帶等整合學習概念。 4. 實習中務必注意安全至上		

