

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

 專業群科

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		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	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	0			(1)	(1)			
		客語文	0			(1)	(1)			
		原住民族語文-阿美語	2			1	1			
		閩東語文	0			(1)	(1)			
		臺灣手語	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	1	1					
		藝術生活	2			1	1			
	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
專業及實習科目合計		45	7	7	9	7	11	4		
部定必修合計		101	19	19	21	19	15	8	部定必修總計101節數	

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 2節數 1.57%	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 3.15%	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	
校訂科目	一般科目 2節數 1.57%	原住民族語文-泰雅語	2					1	1	同科單班 AM2選1	
		球類運動	2					1	1	同科單班 AM2選1	
		最低應選修節數小計	2								
	專業科目 5節數 3.94%	汽油噴射引擎原理	2					2			
		柴油引擎原理	3							3	
		工業安全與衛生	3							3	同科單班 AK2選1
		最低應選修節數小計	5								
	實習科目 13節數 10.24%	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	
		中古車查定實務	3							3	同科單班 AK2選1
		引擎基本量測與分析	3						3		同科單班 AL2選1
		汽油噴射引擎實習	3						3		同科單班 AL2選1
最低應選修節數小計			13								
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		

專業群科

表 6-1-2 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		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	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	0			(1)	(1)			
		客語文	0			(1)	(1)			
		原住民族語文-阿美語	2			1	1			
		閩東語文	0			(1)	(1)			
		臺灣手語	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	1	1					
		藝術生活	2			1	1			
	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					
		<b>小計</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計56節數</b>
	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				
<b>小計</b>		<b>26</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修專業科目總計26節數</b>	
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	
<b>小計</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>部定必修實習科目總計20節數</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>46</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>9</b>		
<b>部定必修合計</b>		<b>102</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>部定必修總計102節數</b>	

表 6-1-2 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

## 111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 2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 AP2選1	
		球類運動	2					1	1	同科單班 AP2選1	
		最低應選修節數小計	2								
	專業科目 2節數 1.54%	小資創業	2						2		
		最低應選修節數小計	2								
	實習科目 18節數 13.85%	文書排版	2	2							
		商業簡報	2							2	
		試算表實作	2		2						
		影片剪輯	2						2		
		軟體應用	4	2	2						
		互動多媒體應用	3							3	同科單班 AA2選1
		數位行銷	3							3	同科單班 AA2選1
		電子商務	3						3		同科單班 AR2選1
		網站設計	3						3		同科單班 AR2選1
	最低應選修節數小計	18									
	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		

專業群科

表 6-1-3 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		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	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	0			(1)	(1)			
		客語文	0			(1)	(1)			
		原住民族語文-阿美語	2			1	1			
		閩東語文	0			(1)	(1)			
		臺灣手語	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	1	1					
		藝術生活	2			1	1			
	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					
		<b>小計</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計56節數</b>
	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			
<b>小計</b>		<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修專業科目總計20節數</b>	
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	
<b>小計</b>	<b>28</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修實習科目總計28節數</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>48</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		
<b>部定必修合計</b>		<b>104</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>部定必修總計104節數</b>	

表 6-1-3 家政群美容科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 2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
校訂科目	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 AO2選1
		球類運動	2					1	1	同科單班 AO2選1
		最低應選修節數小計	4							
	實習科目 16節數 12.31%	化妝設計	2							2
		造型應用	4						2	2
		美容技藝實務	4						2	2
		美顏實務	2						2	
		美睫設計	2						2	同科單班 AD2選1
		髮型梳理	2						2	同科單班 AD2選1
美體技能實務	2							2	同科單班 AE2選1	
創意髮型設計	2							2	同科單班 AE2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 6 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	

專業群科

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		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	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	0			(1)	(1)			
		客語文	0			(1)	(1)			
		原住民族語文-阿美語	2			1	1			
		閩東語文	0			(1)	(1)			
		臺灣手語	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	1	1					
		藝術生活	2			1	1			
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						
	<b>小計</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計56節數</b>	
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		
	<b>小計</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修專業科目總計14節數</b>	
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	
<b>小計</b>	<b>26</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>部定必修實習科目總計26節數</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>40</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
<b>部定必修合計</b>		<b>96</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>部定必修總計96節數</b>	

表 6-1-4 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		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	
校訂科目	一般科目 2節數 1.61%	原住民族語文-泰雅語	2					1	1	同科跨班 AQ2選1	
		球類運動	2					1	1	同科跨班 AQ2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						
		觀光行銷	3						3		同科跨班 AB2選1
		觀光行政法規	3							3	同科跨班 AC2選1
		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	
		刀工練習	3						3		同科跨班 AB2選1
		蔬果切雕	3							3	同科跨班 AC2選1
		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	



專業群科

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		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	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	0			(1)	(1)			
		客語文	0			(1)	(1)			
		原住民族語文-阿美語	2			1	1			
		閩東語文	0			(1)	(1)			
		臺灣手語	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	1	1					
		藝術生活	2			1	1			
	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						
	<b>小計</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計56節數</b>	
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		
	<b>小計</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修專業科目總計14節數</b>	
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	
	<b>小計</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>部定必修實習科目總計26節數</b>	
	<b>專業及實習科目合計</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>		
	<b>部定必修合計</b>	<b>96</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>部定必修總計96節數</b>	

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

## 111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 2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	
校訂科目	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 AN2選1	
		球類運動	2					1	1	同科單班 AN2選1	
		最低應選修節數小計	2								
	專業科目 4節數 3.08%	食物學	4						2	2	
		最低應選修節數小計	4								
	實習科目 22節數 16.92%	中式點心	8				4	4			
		人氣點心製作	8						4	4	
		在地客家飲料調製	3						3		同科單班 AI2選1
		新竹小吃製作	3						3		同科單班 AI2選1
		創意特色飲料	3							3	同科單班 AJ2選1
		新竹創意餐點製作	3							3	同科單班 AJ2選1
	最低應選修節數小計	22									
	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		

## 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)

111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	43.08 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.54 %		
		選修		2	1.54 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			60	46.16 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	12	9.23 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	33	25.38 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	45	34.61 %	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	0	0 %	
				選修	5	3.85 %	不含跨屬性
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	3.08 %	
				選修	13	10 %	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	3	2.31 %		
合計 (B)		節(依總綱規定)	70	53.85 %			
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	107	82.31%		
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)	127 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「應修習節數總計」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。						

## 二、課程架構表

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)

111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	43.08 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.54 %		
		選修		2	1.54 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			60	46.16 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		26	20 %
		實習科目		節(依總綱規定)		20	15.38 %
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		46	35.38 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		2	1.54 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.08 %	
			選修		18	13.85 %	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	53.85 %
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		108	83.08%
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「應修習節數總計」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。						

## 二、課程架構表

表 6-2-3 家政群美容科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

111學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				節數	百分比(%)			
一般科目	部定		48-56 節	56	43.08 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.54 %			
		選修		4	3.08 %	不含跨屬性		
	合計 (A)			62	47.7 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		20	15.38 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		28	21.54 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		48	36.92 %	
	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	3.08 %		
			選修		16	12.31 %	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	52.31 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		110	84.62%	
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「應修習節數總計」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。							

## 二、課程架構表

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)

111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	43.08 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.54 %		
		選修		2	1.54 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			60	46.16 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	10.77 %
		實習科目		節(依總綱規定)		26	20 %
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	30.77 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	9.23 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.08 %	
			選修		8	6.15 %	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	4.62 %
	合計 (B)			節(依總綱規定)		70	53.85 %
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		102	78.46%
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)		124 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「應修習節數總計」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。						

## 二、課程架構表

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)

111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	43.08 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.54 %	不含跨屬性	
		選修		2	1.54 %		
	合計 (A)			60	46.16 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	10.77 %
		實習科目		節(依總綱規定)		26	20 %
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	30.77 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	不含跨屬性
			選修		4	3.08 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	3.08 %	不含跨屬性
			選修		22	16.92 %	
	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	53.85 %
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		102	78.46%
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「應修習節數總計」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。						

## 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



## 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	學校特色活動			
第三學年	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		
	手工工藝	1	9	全校各科			V			內聘		
	第一學期	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	
		創業規劃	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		

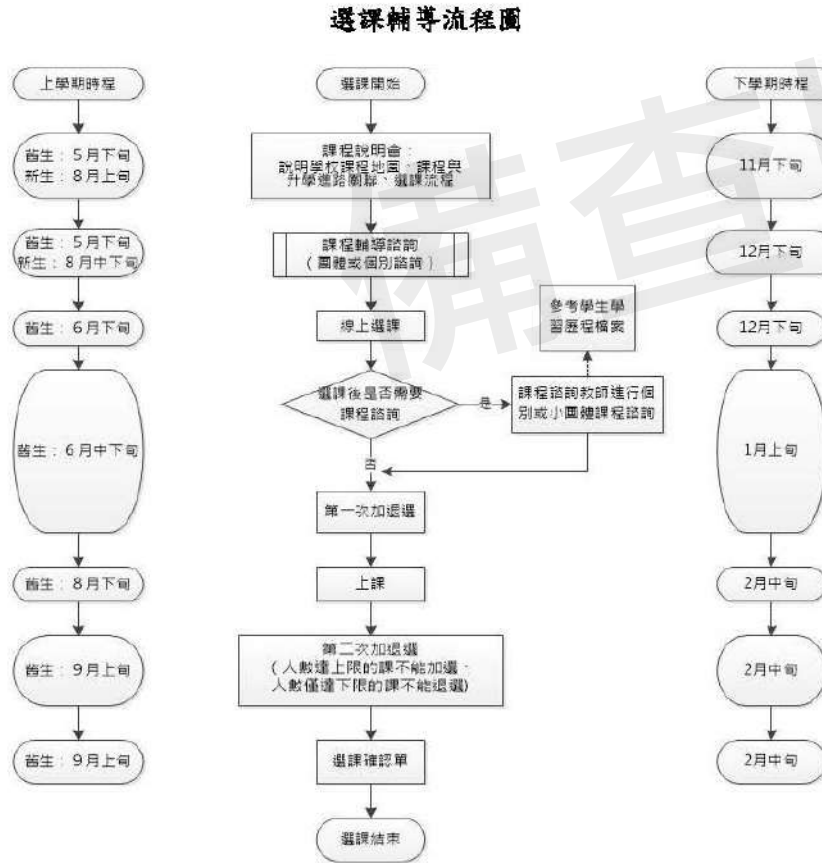
	餐飲商品研發與製作	1	9	全校各科			V			內聘	
	素材應用	1	9	全校各科			V			內聘	



### 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)



##### (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

## 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。

## 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	小資創業	資料處理科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2

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
6.	專業	台灣史地	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
7.	專業	柴油引擎原理	汽車科	0	0	0	0	0	3
8.	專業	國際禮儀	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
9.	實習	化妝設計	美容科	0	0	0	0	0	2
10.	實習	中式點心	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0
11.	實習	文書排版	資料處理科	2	0	0	0	0	0
12.	實習	旅館客務實務	觀光事業科	0	0	2	2	0	0
13.	實習	汽車基本保養	汽車科	3	0	0	0	0	0
14.	實習	汽車電學應用	汽車科	0	3	0	0	0	0
15.	實習	人氣點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
16.	實習	商業簡報	資料處理科	0	0	0	0	0	2
17.	實習	造型應用	美容科	0	0	0	0	2	2
18.	實習	試算表實作	資料處理科	0	2	0	0	0	0
19.	實習	自動變速箱實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
20.	實習	影片剪輯	資料處理科	0	0	0	0	2	0
21.	實習	美容技藝實務	美容科	0	0	0	0	2	2
22.	實習	飲食文化與觀光	觀光事業科	0	0	0	0	2	2
23.	實習	軟體應用	資料處理科	2	2	0	0	0	0
24.	實習	美顏實務	美容科	0	0	0	0	2	0

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.	實習	互動多媒體應用	資料處理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	數位行銷	資料處理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AA2選1
3.	專業	觀光行銷	觀光事業科	0	0	0	0	3	0	同科跨班	AB2選1
4.	實習	刀工練習	觀光事業科	0	0	0	0	3	0	同科跨班	AB2選1

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		
5.	專業	觀光行政法規	觀光事業科	0	0	0	0	0	3	同科跨班	AC2選1
6.	實習	蔬果切雕	觀光事業科	0	0	0	0	0	3	同科跨班	AC2選1
7.	實習	美睫設計	美容科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AD2選1
8.	實習	髮型梳理	美容科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AD2選1
9.	實習	美體技能實務	美容科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AE2選1
10.	實習	創意髮型設計	美容科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AE2選1
11.	實習	在地客家飲料調製	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AI2選1
12.	實習	新竹小吃製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AI2選1
13.	實習	創意特色飲料	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2選1
14.	實習	新竹創意餐點製作	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2選1
15.	專業	工業安全與衛生	汽車科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AK2選1
16.	實習	中古車查定實務	汽車科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AK2選1
17.	實習	引擎基本量測與分析	汽車科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AL2選1
18.	實習	汽油噴射引擎實習	汽車科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AL2選1
19.	一般	原住民族語文-泰雅語	汽車科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AM2選1
20.	一般	球類運動	汽車科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AM2選1
21.	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	AN2選1
22.	一般	球類運動	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AN2選1
23.	一般	原住民族語文-泰雅語	美容科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AO2選1
24.	一般	球類運動	美容科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AO2選1
25.	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	AP2選1
26.	一般	球類運動	資料處理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AP2選1
27.	一般	原住民族語文-泰雅語	觀光事業科	0	0	0	0	1	1	同科跨班	AQ2選1
28.	一般	球類運動	觀光事業科	0	0	0	0	1	1	同科跨班	AQ2選1
29.	實習	電子商務	資料處理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AR2選1
30.	實習	網站設計	資料處理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AR2選1





## 拾、學校課程評鑑

### 一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

### 新竹市光復高級中學課程評鑑實施計畫

中華民國 103 年 11 月 28 日課程發展委員會通過

#### 一、依據：

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (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

工作項目	時程			
	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
1.課程評鑑小組擬定相關計畫(草案)	●			
2.課程發展委員會審定通過相關計畫	●			
3.教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
4.擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料		●	●	
5.完成課程評鑑報告(草案)			●	
6.擬擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
7.結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

## 七、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新，增進教師對課程品質之重視。
- (五) 修正學校課程計畫。
- (六) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

八、本計畫經課程發展委員會通過後實施，修正時亦同。

## 二、109學年度學校課程自我評鑑結果（含109學年度一年級及二年級）

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！  
(不一定要上傳)

備查版

## 附件一：課程及教學規劃表

普通科

- 一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)  
 二、校訂必修科目  
 三、多元選修科目  
 四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學  
 五、加深加廣選修科目\_第二外國語文

專業群科

## 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂一般科目教學大綱

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	必修			
	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	餐飲管理科	美容科	觀光事業科	汽車科
	2	2	2	2
	第二學年 資料處理科	第二學年	第二學年	第二學年
	2			
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。			
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		
(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	8		

	3. 分組報告 4. 期末總檢討		
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新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	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	美容科	觀光事業科
	2	2	2	2
	第三學年 餐飲管理科	第三學年	第三學年	第三學年
	2			
	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。			
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. 罰球線測驗(一) 2. 小組討論測驗結果及研討策略 3. 罰球線測驗(二)	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 3. 羽球發球技術講解	2		
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新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	領域：綜合活動			
	單科：選修			
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			
	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。			
<b>教學內容</b>				
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。			

## 三、校訂專業科目教學大綱

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	選修			
	單科：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			
	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。			
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. 脂溶性維生素個論。	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 11-2-3-2新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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			

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 11-2-3-3新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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。			

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

科目名稱	中文名稱	觀光行銷		
	英文名稱	Tourism Marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	觀光事業科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)提供學生完整觀光行銷概念、理論、知識。(二)建立學生對觀光各業行銷有充分的認知。(三)強化學生在觀光、旅行業行銷規劃的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 觀光行銷導論	1. 觀光行銷定義、概念。 2. 行銷歷史發展。 3. 行銷與環境。	6		
2. 觀光行銷理論	1. 行銷理論。 2. 觀光產品的特性。 3. 適用觀光行銷之理論。	6		
3. 觀光行銷組合	1. 行銷組合理論。 2. 觀光行銷組合。 3. 觀光各業之行銷組合應用。	6		
4. 觀光消費者行為	1. 觀光消費者之需求心理。 2. 觀光動機與影響因素。 3. 消費者決策過程。 4. 觀光消費模式。 5. 觀光需求的特性。	9		
5. 觀光市場	1. 市場及觀光市場之定義。 2. 觀光市場之區隔。 3. 目標市場之選定。 4. 產品之定位。	6		
6. 觀光行銷策略	1. 觀光行銷之產品及價格策略。 2. 觀光行銷之通路策略。 3. 觀光行銷之推廣策略。 4. 觀光行銷之組合策略。 5. 同業結盟與異業結盟。 6. 其他行銷策略。	9		
7. 觀光行銷管理	1. 行銷管理之重要性。 2. 行銷管理之理論。 3. 行銷管理之實務。 4. 個案研究與討論。	6		
8. 觀光行銷的展望	1. 當前觀光行銷環境。 2. 未來觀光行銷的方向。 3. 觀光行銷模式的演變。	6		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	採多樣化評量:筆試、課堂討論、上台發表、撰寫報告。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足之相關圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢相關資料。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教學內容與次序安排, 參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 由老師自行編寫或選擇適宜的教科書並適時補充教材。(二)教學方法 1. 講授、示			



範、分組討論、分組發表。 2. 以投影片及Youtube之影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3. 安排至業界參訪以增進專業知能。 4. 強化學生職業道德與職業倫理，協助學生做好就業準備。

表 11-2-3-5新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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。			
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 11-2-3-6新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光行政法規		
	英文名稱	Tourism Administration and Laws		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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、關懷力			
適用科別	觀光事業科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)各級觀光行政機構的組織及職掌。(二)認識各重要觀光法規及相關法規。 (三)培養觀光從業人員的正確守法觀念與態度。(四)增進法規素養以強化處理旅遊糾紛之基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 觀光政策行政與法規		1. 政策的定義觀光政策。 2. 行政及觀光行政的定義與範圍。 3. 法律及行政規章。	9	
2. 觀光行政組織		1. 中央觀光行政組織。 2. 縣市級觀光行政組織。 3. 民間觀光組織。	6	
3. 民法債篇		旅遊章節及條文。	6	
4. 觀光法律		1. 發展觀光條例。 2. 交通部觀光局組織條例與辦事細則	6	
5. 觀光行政規章		1. 觀光旅館業管理規則。 2. 旅行業管理規則。 3. 國外旅遊契約。 4. 國內旅遊契約。 5. 導遊人員管理規則。 6. 領隊人員管理規則。 7. 風景特定區管理規則。 8. 觀光遊樂業管理規則。 9. 民宿管理辦法。	9	
6. 其他相關法規		1. 新護照條例。 2. 國家公園法。 3. 消費者保護法。 4. 公平交易法。	6	
7. 其他相關法規I		5. 台灣地區與大陸地區人民關係條例。 6. 文化資產保存法。 7. 旅行業國內外觀光團體緊急事故處理作業要點。	6	
8. 案例研討與分析II		1. 旅遊糾紛。 2. 旅遊糾紛之申訴單位。 3. 旅遊糾紛與適用法規。	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。			
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、教學光碟、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	1. 校外餐旅機構之配合與學校行政支援。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 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 11-2-3-7新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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(1)-感知器 3. 輸入單元(2)-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。			

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

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	選修			
	單科：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	資料處理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 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。			
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. kickstarter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析。	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			

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

科目名稱	中文名稱	工業安全與衛生		
	英文名稱	Industrial safety and health		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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、關懷力、溝通力			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	使學生明瞭日常生活及職場上可能的災害事故，學習正確的觀念及如何應變，進而減少職場災害事故的發生			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
工業安全與衛生概論	1. 工業安全與衛生的意義 2. 工業安全與衛生的重要性 3. 工業安全與衛生事故種類 4. 工業安全與衛生事故發生 5. 工業安全與衛生工作內容	6		
工業安全與衛生組織及職責	1. 工業安全與衛生組織 2. 工業安全與衛生職責	3		
工業安全與衛生檢查	1. 安全與衛生檢查的重要性 2. 安全與衛生檢查的類別 3. 安全與衛生檢查準備工作 4. 自動檢查	3		
工作安全分析	1. 工作分析 2. 工作安全分析	3		
手工具安全	1. 手工具的使用 2. 動力手工具安全守則 3. 手工具的維護及管理	3		
電力安全	1. 電力災害 2. 電力事故之防止	3		
個人防護器具	1. 個人防護器具的分類 2. 防護器具的使用與保養	3		
機器設備防護	1. 機器傷害的種類 2. 機器傷害的原因 3. 機器傷害的防止 4. 機器設備的防護	6		
壓力容器安全	1. 壓力容器的種類 2. 壓力容器的檢查 3. 壓力容器的使用及維護	3		
物料儲運安全	1. 物料儲運 2. 儲存事故的發生及防止 3. 搬運事故的發生及防止	3		
工安事故之急救	1. 外傷骨折急救 2. 灼傷急救 3. 出血急救 4. 窒息急救 5. 心臟急救 6. 一氧化碳中毒急救 7. 急救設備	6		
防爆與消防	1. 著火與滅火原理	3		

	2. 火災 3. 防爆 4. 消防系?		
工業安全與個人設施	1. 飲水衛生 2. 排水及廢棄物處理 3. 個人衛生與食物供應設施	3	
公害的防治	1. 空氣污染 2. 水污染 3. 噪音 4. 公害防治原則	3	
我國工業安全衛生法規	我國工業安全衛生法規 1. 勞工政策 2. 工業安全衛生法規 3. 工業安全衛生的新趨勢	3	
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	為使學生能充分瞭解工業安全與衛生的內容，宜多使用教具、投影片、多媒體或實務工作經驗輔助、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。應於課堂上實際示範演練各種急救的方法		



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	選修			
	單科：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			
	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。			
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. 燻熱系統概述 2. 預熱系統的構造與作用	9		
七、排放汙染物控制裝置	1. 排放汙染物概述 2. 排放空氣汙染物標準與測試 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。			

## 四、校訂實習科目教學大綱

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	必修			
	單科：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	汽車科			
	4			
	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。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
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
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	
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	
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	
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
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	
專題實作報告格式		1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	9	
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。			

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	必修			
	單科：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	資料處理科			
	4			
	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。			
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		
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新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	必修			
	單科：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、溝通力			
適用科別	觀光事業科			
	4			
	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。			
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。			
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新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	必修			
	單科：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、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	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。			
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新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	必修			
	單科：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	美容科			
	4			
	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。			
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。			

表 11-2-4-6新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

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	選修			
	單科：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			
	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。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 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	
2. 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		
3. 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		
4. 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		
5. 麵食類點心製作、實習	油皮酥類 4. 蘿蔔酥餅 5. 菊花酥 6. 蘿蔔酥餅	8		
6. 麵食類點心製作、實習	糕漿皮類 1. 廣式月餅2. 鳳梨酥	8		
7. 麵食類點心製作、實習	糕漿皮類 3. 台式豆沙月餅	8		
8. 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. 餛飩湯	8		
9. 麵食類點心製作、實習	水調和麵類(燙麵類) 1. 蔥油餅 2. ?菜盒 3. 蒸餃	8		
10. 麵食類點心製作、實習	水調和麵類(燙麵類) 4. 燒賣 5. 小籠湯包	8	第二學期	
11. 麵食類點心製作、實習	水調和麵類(燙麵類) 6. 豬肉餡餅 7. 蝦餃	8		
12. 麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 1. 饅頭 2. 包子	8		

13. 麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 3. 花捲 4. 開口笑	8	
14. 麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 5. 發糕 6. 水煎包	8	
15. 麵食類點心製作、實習	醱酵麵類 7. 銀絲卷 8. 黑糖糕	8	
10. 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	
11. 其他類點心製作、實習	1. 桃酥 2. 芋圓 3. 芋粿巧	8	
12. 其他類點心製作、實習	4. 巧果 5. 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新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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。			

表 11-2-4-8新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏實務		
	英文名稱	Face Beautification		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	美容科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解顧客服務的流程及化妝品相關知能 2. 學會基礎化妝的技法 3. 能展現外出妝及職業化妝的技能 4. 能展現日間宴會妝及晚間宴會妝之化妝技能			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)化妝與色彩	1. 化妝的目的 2. 化妝的重要性 3. 配色的基本原理	2		
(二)化妝品的認識與選用	1. 選擇合法或適用的化妝品 2. 化妝刷具的認識	2		
(三)眉型的美化	1眉型的美化 2眉型的畫法	6		
(四)基礎化妝	1. 臉部五官之標準比例 2. 化妝的順序與基本技巧	6		
(五)外出郊遊妝	外出郊遊化妝要領說明示範及分組實作	6		
(六)職業婦女妝	職業婦女化妝要領說明示範及分組實作	6		
(七)日間宴會妝	日間宴會妝要領說明示範	4		
(八)晚間宴會妝	晚間宴會妝要領說明示範	4		
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，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：選用美顏相關課本。 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。			

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

科目名稱	中文名稱	化妝設計		
	英文名稱	Makeup design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	美容科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：美顏實務			
教學目標 (教學重點)	1. 了解顧客服務的流程及化妝品相關知能 2. 學會進階化妝的技法 3. 能展現日間宴會妝、晚間宴會妝的技能			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)睫毛及假睫毛的美化	1. 睫毛的美化 2. 假睫毛的裝戴	2		
(二)鼻影及唇形的美化	1. 鼻影的修飾 2. 唇形的修飾	2		
(三)臉型與粉底、腮紅的修飾	1. 臉型與粉底的修飾 2. 臉型與腮紅的修飾	2		
(四)日間宴會妝	日間宴會化妝技能要領說明及實作	6		
(五)晚間宴會妝	晚間宴會化妝技能要領說明及實作	6		
(六)外出郊遊妝	外出郊遊化妝技能要領說明及實作	6		
(七)職業婦女妝	職業婦女化妝技能要領說明及實作	6		
(八)美容衛生技能	美容器材衛生技能示範及操作	6		
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，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：選用化妝設計相關課本。 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。			

表 11-2-4-10新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	刀工練習		
	英文名稱	Knife practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	觀光事業科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解刀工的定義及切割的技巧。(三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)運用在地食材、合宜的刀工。(五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。(六)具備敬業精神及廚師職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 刀工概論	理論各刀法的技能	3		
2. 直切法及推刀法	1. 直刀切 2. 跳刀切 3. 推刀切	3		
3. 拉刀法及直刀推刀法	1. 拉刀切 2. 去筋拉刀 3. 去皮拉刀 4. 直刀推	3		
4. 變化刀法	1. 推拉切 2. 滾刀刀 3. 側刀切	3		
5. 剝刀法	1. 直刀剝 2. 直刀砍 3. 拍刀剝 4. 刀跟砍 5. 排刀敲 6. 排刀剝 7. 單刀剝 8. 拍刀 9. 刀背推	6		
6. 平刀法	1. 平刀直片 2. 平刀推片 3. 平刀拉片	3		
7. 抖刀法	1. 平抖拉片 2. 斜抖片刀 3. 抖刀塊	6		
8. 斜刀法	1. 斜刀拉片 2. 反斜刀拉片	3		
9. 奇刀法	1. 直刀奇刀切 2. 直刀推奇 3. 斜刀拉奇 4. 斜刀拉奇	6		
10. 剖刀法	1. 刀跟剖 2. 手剖刀 3. 刀尖剖 4. 剪刀剖 5. 手指剖	6		
11. 簍刀法	簍刀花	3		

12. 刀削法	1. 直刀削 2. 斜刀削	3	
13. 花刀法	1. 斜刀形 2. 十字刀形 3. 柳葉刀形 4. 直線形 5. 翻刀形 6. 松鼠魚花刀形 7. 魚片花刀 8. 蝴蝶花刀 9. 荔枝花刀 10. 菊花刀 11. 松果形花刀 12. 蛇腹花刀	6	
合 計		54	
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：教材由任課老師自行編寫或選擇適合之教科書。(二)教學方法： 1. 每周授課三小時，合計五十四小時。 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 11-2-4-11 新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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 11-2-4-12新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	4			
	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。			
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	6	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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	6		
(六)梳編盤髮造型	韓風柔美造型講解示範及實務操作	8	第二學期	
(七)梳編盤髮造型	氣質名媛造型講解示範及實務操作	8		
(八)梳編盤髮造型	風華絕代造型講解示範及實務操作	8		
(九)假髮應用	假髮造型講解示範及實務操作	6		
(九)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	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。			

表 11-2-4-13新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕		
	英文名稱	Fruit and vegetable carving		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	觀光事業科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
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	備註
1. 蔬果切雕概述		理論各刀法的技能	3	
2. 蔬果切雕材料之認識與選擇。		理論食材特性介紹	3	
3. 切雕器具之認識與保養。		各刀具的保養及維護	3	
4. 基本刀法		1. 拉刀切 2. 去筋拉刀 3. 去皮拉刀	6	
5. 蔬果切雕練習		1. 盤飾練習 2. 柳橙兔	6	
6. 蔬果切雕練習		3. 茄子花 4. 大黃瓜摺花	6	
7. 蔬果切雕練習		5. 胡蘿蔔水花片 6. 蘋果表皮八分法	6	
8. 蔬果切雕練習		7. 蘋果塔 8. 蕃茄塔邊花	6	
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	3	
7. 切雕變化		1. 辣椒花 2. 蘿蔔梗花 3. 蝴蝶	6	
8. 切雕變化		4. 桃子 5. 兔子 6. 南瓜盅	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。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			

表 11-2-4-14新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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。			

表 11-2-4-15新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美睫設計		
	英文名稱	Beauty eyelash design		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、溝通力			
適用科別	美容科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 實作驗收可使學生獨立完成美睫嫁接設計技能。 2. 結合業界相關認證流程結構來進行美睫技能認證。 3. 讓每位學生的學習都能在未來職場與實際美容產業技術接軌。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)美睫市場趨勢	1. 業界市場定位 2. 工具使用方法 3. 產品運用的介紹	2	含教師說明與展示(PPT輔助實作課程)	
(二)五官的認識	1. 睫毛的成長生理學. 2. 睫毛和眼型的關係 3. 睫毛的修飾	8	含教師說明與展示(PPT輔助實作課程),及學生課堂練習,教師在旁示範.輔導或諮詢	
(三)美睫嫁接事前分析	1. 嫁接睫毛注意要點 2. 嫁接睫毛衛生與安全 3. 嫁接睫毛工作前準備	8	含教師說明與展示(PPT輔助實作課程),及學生課堂練習,教師在旁示範.輔導或諮詢	
(四)美睫嫁接技巧	1. 嫁接目標設計 2. 嫁接位置設計 3. 嫁接技術操作	8	含教師說明與展示(PPT輔助實作課程),及學生課堂練習,教師在旁示範.輔導或諮詢	
(五)美睫嫁接技術後保養	1. 嫁接後保養 2. 嫁接後衛生教育	8		
(六)技能驗收	透過業界認證技術流程或期末考實際演練	2		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	多元式評量配合二次月考、期末考實施測驗,搭配隨堂測驗、習題作業。學習驗收已階段式檢定考核及多樣性作品比賽鼓勵學生呈現技術佐證等多元評量方式。			
教學資源	多使用美睫相關教具及投影片互動教學			
教學注意事項	1. 選用業界專業美睫基礎認證檢定流程講義或自編教材。 2. 教學方法：以課堂講授與練習為主,任課教師除講解相關之課程內容外以示範實作為基礎,不斷檢視學生學習進度及嫁接技巧,採互動式教學。			

表 11-2-4-16新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	2			
	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			
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	4		
(二)專業按摩手法	1. 工具の種類與操作方法 2. 按摩手法的種類與操作方法	4		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	4		
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，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。			

表 11-2-4-17新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理		
	英文名稱	Hair combing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	了解髮型梳理的目的與方法，啟發學生觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) ?髮技巧設計	1. 髮夾(毛夾、U形夾)固定技巧。 2. 連接法、潛盾固定法、混合夾法。	2		
(二) 逆梳技巧設計	刮髮原理、角度及技巧應用。	8		
(三) 扭轉技巧設計	不同角度之髮片扭轉技法。	4		
(四) 包頭技巧設計	1. 分線髮型。 2. 不分線髮型。 3. 下梳髮型。 4. 上梳髮型。 5. 曲線髮型。	8		
(五) 編髮	1. 三股編 2. 魚骨編 3. 三股加編 4. 韓式麻花	8		
五) 吹風技巧設計	吹髮角度及方法操作	6		
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，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：選用髮型梳理相關書籍。 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。			



表 11-2-4-18新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	2			
	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。			
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。	6		
(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。	6		
(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。	6		
(四) 包頭技巧設計	1. 分線髮型。 2. 不分線髮型。 3. 下梳髮型。 4. 上梳髮型。 5. 曲線髮型。	6		
(五) 吹風技巧設計	吹髮角度及方法操作。	6		
(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。	6		
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，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。			

表 11-2-4-19新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意特色飲料		
	英文名稱	Creative features drink		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 運用在地食材的特性，創作新的創意產品。 2. 學生能學習有系統紀錄創作過程，展現學習成果。 3. 學生能學習上台報告及展示發表創作成果。 4 培養學生美感創作及整體展台設計能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
課程介紹	介紹課程進度、內容、評量方式及分組	3		
創意播茶+柿子 分組實作1	1. 播茶：盛夏派對 2. 柿子：柿莓冰沙	3		
播茶+柿子創意研發	1. 將播茶及柿子加入創新元素 2. 學生設計播茶及柿子創意食譜 3. 各組上台簡報創意食譜設計 4. 老師及其他組別同學給予建議及回饋	3		
創意柑橘+東方美人茶 分組實作2	1. 柑橘：柑橘多多氣泡飲 2. 東方美人茶：雙色佳人	3		
柑橘+東方美人茶創意 研發	1. 將柑橘及東方美人茶加入創新元素 2. 學生設計柑橘及東方美人茶創意食譜 3. 各組上台簡報創意食譜設計 4. 老師及其他組別同學給予建議及回饋	3		
創意仙草+番茄 分組實作3	1. 仙草：紫檸凍仙草 2. 番茄：紅茄寶盒	3		
仙草+番茄創意研發	1. 將仙草及番茄加入創新元素 2. 學生設計仙草及番茄創意食譜 3. 各組上台簡報創意食譜設計 4. 老師及其他組別同學給予建議及回饋	3		
創意水果酵素 分組實作4	1. 水果酵素：蜂蜜檸檬酵素 2. 水果酵素：三合一養生酵素	3		
水果酵素創意研發	1. 將水果酵素加入創新元素 2. 學生設計水果酵素創意食譜 3. 各組上台簡報創意食譜設計 4. 老師及其他組別同學給予建議及回饋	3		
創意產品 分組實作5	創意播茶產品飲料製作	3		
創意產品 分組實作6	創意柿子產品飲料製作	3		
創意產品 分組實作7	創意柑橘產品飲料製作	3		
創意產品 分組實作8	創意東方美人茶產品飲料製作	3		
創意產品 分組實作9	創意仙草產品飲料製作	3		
創意產品 分組實作10	創意番茄產品飲料製作	3		
創意產品 分組實作11	創意酵素產品飲料製作	3		
小型成果展示 分組實作12	1. 呈現創意產品設計成果 2. 整體展台設計練習	3		
經驗整理及檢討	1. 學生以文字、照片及影片記錄試做過程成果。	3		

2. 檢討分析產品優缺點及修正方向		
合 計		54
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以分組報告評量。 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團隊合作及操作態度評量。	
教學資源	1. 圖書館應具備充足之新竹特產、食材及相關食譜書籍。 2. 學校應設置電腦網路以查詢創意食譜相關資料。 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. 專業飲調實作教室。	
教學注意事項	(一)教材選編： 1. 蒐集新竹在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. 教師示範創意飲料。 2. 指導學生設計創意食譜。 3. 學生分組實作練習。 4. 成品進行各組賞析，教師現場評分及優缺點說明。 5. 將試做過程做成文字、圖片及影片紀錄。 6. 學生上台報告分享。 7. 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。	

表 11-2-4-20新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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			

表 11-2-4-21新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務		
	英文名稱	Electronic Commerce		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：數位科技應用			
教學目標 (教學重點)	1. 認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 2. 規劃設計微型事業電子商店之模擬。 3. 培養正確的電子商務應用方式。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、電子商務架構	1. 電子商務兩大支柱 2. 電子商務四大基礎建設	6		
二、電子商務商業模式	1. B2B 2. B2B實際運作 3. B2B電子商務平台 4. B2C (Business to Consumer) 5. B2C運作 6. C2B 7. C2C運作 8. B2B2C	6		
三、電子商務案例	1. Amazon網路書店(B2C) 2. eBay網路拍賣網站(C2C) 3. PChome購物網站(C2B) 4. Dell電腦網路直銷(B2C) 5. Cisco(B2B) 音樂瀏覽器(B2C) 6. 104人力銀行(C2C)	9		
四、電子商務平台	電子商務平台提供金流及物流等服務	6		
五、電子商店管理	前後台管理操作	9		
六、電子商店規劃設計	1. 建置目的 2. 目標顧客 3. 主要業務功能 4. 市場研究功能 5. 成功關鍵因素	9		
七、電子商店軟體操作實務	1. 系統建置 2. 網站經營管理	9		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	1. 能描述電子商務本質、商務流程及技術。 2. 能分析電子商務的策略及經營模式。 3. 能設計電子商務網站之營運規劃。 4. 能依據網站屬性擬定適當網路行銷策略。 5. 能運用社群網站，並實務經營與行銷			
教學資源	1. 大學端電子商務教學資源 2. 網路相關文獻 3. 業界平台			
教學注意事項	教材編選：自編教材及實用職場書籍 教學方法：1. 課堂講授 2. 講解示範 3. 實務操作			

表 11-2-4-22新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	引擎基本量測與分析		
	英文名稱	GASOLINE INJECTION REPAIR		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第一學期			
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原理、熟悉引擎各大系統的作用構造，培養學生利用診斷儀器及量測電子元件的相關設備，進行各感知器量測並判斷其波形。讓學生熟悉並能善用儀器設備與修護手冊，進而判斷噴射引擎的作用是否正常。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、藍芽示波筆使用手冊	1. 手機上下載藍牙示波筆程式 2. 示波筆功能介紹 3. 示波筆使用	3		
二、曲軸位置感知器與凸輪軸位置感知器	1. 磁感式曲軸位置感知器 2. 霍爾式曲軸位置感知器 3. 磁感式凸輪軸位置感知器 4. 霍爾式凸輪軸位置感知器	9		
三、節氣門位置感知器與空氣流量感知器	1. 節氣門位置感知器 2. 熱膜式空氣流量感知器 3. 歧管絕對壓力感知器 4. 卡門渦流空氣流量感知器	9		
四、電子節氣門位置感知器與含氧感知器	1. 節氣門位置感知器 2. 加油踏板位置感知器 3. 含氧感知器 4. 後加熱式含氧感知器 5. 空燃比感知器	9		
五、引擎水溫感知器與進氣溫度感知器	1. 引擎水溫感知器功能 2. 水溫感知器輸出波形量測與分析 3. 進氣溫度感知器一般量測 4. 進氣溫度感知器輸出波形量測與分析	9		
六、速度感知器與噴油嘴控制信號	1. 速度感知器作用 2. 霍爾式速度感知器波形 3. 噴油嘴作用 4. 噴油嘴的噴油時間波形功能測試分析	9		
七、CAN傳輸控制系統	1. CAN傳輸系統 2. CAN傳輸信號波形量測與分析	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。			
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，並準備各項診斷設備與修護手冊，訓練學生使用，進而能培養查修引擎故障的能力。			
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噴射引擎的專業認知能力，設備使用能力，手冊翻閱能力，引擎查修能力。			

表 11-2-4-23新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	互動多媒體應用		
	英文名稱	Interactive multi-media		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	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. 了解多媒體基本概念及各種互動式多媒體的技術。 2. 了解設計原理及運用到互動式多媒體資訊設計上。 3. 透過多媒體作品展示使課堂變得生動，增加學生對學習多媒體製作的興趣。 4. 闡釋有關多媒體製作的應用領域及刺激學生的創作思考，加強學生的自學能力。 5. 課程內容及進度安排，配合引導學生實際製作多媒體並完成有關的專題。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
多媒體與溝通的藝術	1. 什麼是多媒體 2. 為什麼需要多媒體藝術 3. 多媒體與人際溝通和資訊傳遞的關係 4. 網頁與人際溝通和資訊傳遞的關係 5. 網際網路上的新傳播科技 — 環場影像、Real Audio、Real Video	6		
多媒體的應用範疇	1. 多媒體製作相關資訊網站介紹 2. 多媒體在商業上的應用 3. 多媒體虛擬實境、VR的應用	6		
多媒體範例介紹	1. 多媒體產品的成功要件 2. 多媒體產品的種類與特性 3. 網站的種類與特性 4. 政府網站評鑑標準	6		
多媒體製作程序	1. 建構多媒體製作小組 2. 專案計劃書與合約 3. 設計階段 4. 發展階段	6		
認識互動性素材製作	1. 互動性的威力 2. 互動性對多媒體的重要性 3. 互動性與個人電腦 4. 互動性與思考和推理	6		
使用者介面設計的目標	1. 認識使用者介面 2. 使用者介面設計應思考的問題 3. 使用者方便性為介面設計的首要目標	3		
資訊設計	1. 資訊設計要領 2. 互動式資訊設計模式 3. 四種互動式資訊設計模式 4. 設計適當的內容	6		
從認知心理學談圖像的設計	1. 認知心理學 2. 圖像設計	3		
版面編排原則	1. 版面編排整體效果 2. 配合版面主題的顏色 3. 適合內容的繪圖 4. 顏色的意義與選擇 5. 文字的運用	6		
視覺表現設計	1. 風格與主題〔style and theme〕	6		

	2. 呈現速度與時刻〔pace and timing〕 3. 呈現時間長度〔running length〕 4. 導航〔navigation〕 5. 結論〔summary〕		
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、期末考實施作品實作，搭配隨堂作業。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	提供學生可用的素材資源與實例參考作品。		
教學注意事項	教材編選：自編教材或市售適合的相關書籍。 教學方法：1. 講述法 2. 課堂討論 3. 課程練習 4. 分組議題探討。		



表 11-2-4-24新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
適用科別	汽車科			
	3			
	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。			
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 5. 引擎無法啟動怎麼辦	9		

	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 11-2-4-25新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中古車查定實務		
	英文名稱	Middle car identification practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	旨在培養學生認識中古車鑑定的基本內容、有效的學習方法、熟悉其鑑定判斷的流程與細節，培養學生對中古車好壞的判斷能力。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中古車的鑑定方式。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、中古車概論	1. 中古車定義。 2. 中古車車況查(鑑)定。 3. 中古汽車的保固。 4. 中古車價格。 5. 中古車認證。 6. 中古車買賣注意事項。	3		
二、中古車市場的區分	1. 中古車來源。 2. 中古車購車管道。 3. 中古車市場交易型態。 4. 其他汽車。	3		
三、AB車的認知	1. AB車定義。 2. AB車-複製車牌。 3. AB車-複製證件。 4. AB車+權利車。	6		
四、車身漆面鑑定技巧	1. 車身漆面查定檢定技能標準。 2. 車身塗裝的定義。 3. 車身塗料的功能。 4. 車身塗裝的目的。 5. 車身塗裝作業流程。	6		
五、車身板金鑑定技巧	1. 車體板金損傷查定檢定技能標準。 2. 車身鈹金的定義。 3. 車身鈹金固定方式。 4. 車身鈹金分類說明。 5. 板金損傷查定。	9		
六、車身結構鑑定技巧	1. 車體結構變形鑑定檢定技能標準。 2. 重大事故車判定基準。 3. 整體式構造車身的設計理論。 4. 車體結構變形鑑定。	6		
七、車身內裝鑑定技巧	1. 車身內裝鑑定技能標準。 2. 車身內裝鑑定技巧 3. 重點車身內裝鑑定重點。	3		
八、車身泡水鑑定技巧	1. 車身內裝鑑定技能標準。 2. 車體泡水檢查重點。 3. 車體泡水鑑定步驟。	6		
九、引擎性能鑑定	1. 引擎系統鑑定技能標準。 2. 廢棄分析。 3. 真空測試。	6		

	4. 輸出測試。 5. 感知器測試。		
十、底盤狀況鑑定	1. 底盤系統鑑定技能標準。 2. 傳動系統鑑定。 3. 轉向系統鑑定。 4. 煞車系統鑑定。 5. 懸吊系統鑑定。	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、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	為使學生能充分瞭解中古車鑑定的內容，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，以幫助學生瞭解課程內容及建立中古車鑑定基礎能力。		

表 11-2-4-26新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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。			
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 11-2-4-27新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油噴射引擎實習		
	英文名稱	GASOLINE INJECTION REPAIR		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第一學期			
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原理、熟悉引擎各大系統的作用構造，培養學生利用診斷儀器及量測電子元件的相關設備，進行各感知器量測並判斷其波形。讓學生熟悉並能善用儀器設備與修護手冊，進而判斷噴射引擎的作用是否正常。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、多功能電錶運用	1. 多功能電錶檔位介紹 2. 基本量測	3		
二、曲軸位置感知器與凸輪軸位置感知器	1. 磁感式曲軸位置感知器 2. 霍爾式曲軸位置感知器 3. 磁感式凸輪軸位置感知器 4. 霍爾式凸輪軸位置感知器	9		
三、節氣門位置感知器與空氣流量感知器	1. 節氣門位置感知器 2. 熱膜式空氣流量感知器 3. 歧管絕對壓力感知器 4. 卡門渦流空氣流量感知器	9		
四、電子節氣門位置感知器與含氧感知器	1. 節氣門位置感知器 2. 加油踏板位置感知器 3. 含氧感知器 4. 後加熱式含氧感知器 5. 空燃比感知器	9		
五、引擎水溫感知器與進氣溫度感知器	1. 引擎水溫感知器功能 2. 水溫感知器輸出電錶量測 3. 進氣溫度感知器電錶量測 4. 進氣溫度感知器輸出電錶量測與分析	9		
六、速度感知器與噴油嘴控制信號	1. 速度感知器作用 2. 霍爾式速度感知器電錶量測 3. 噴油嘴作用 4. 噴油嘴的噴油時間電錶量測	9		
七、CAN傳輸控制系統	1. CAN傳輸系統 2. CAN傳輸信號電錶量測	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。			
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，並準備各項診斷設備與修護手冊，訓練學生使用，進而能培養查修引擎故障的能力。			
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噴射引擎的專業認知能力，設備使用能力，手冊翻閱能力，引擎查修能力。			

表 11-2-4-28新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業簡報		
	英文名稱	Business Presentation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解商用簡報的意義。 2. 熟悉商用簡報的操作及功能。 3. 運用商用簡報的技巧，提升自我的專業。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
簡報製作的基本觀念	1. 簡報內容如何引起觀眾興趣及注意力的溝通模式。 2. 簡報者、觀眾、投影片，三者之間應該具備哪種關係？ 3. 投影片與其他媒介的差異之處在哪裡？	8		
簡報的製作原則：整體內容規劃及文字內容規範	1. 標題母片與內容母片的設計準則。 2. 投影片背景資訊：簡報製作應採減法原則思考。 3. 簡報的顏色規劃。 4. 動畫效果：經由動畫效果進行觀眾注意力管理。 5. 簡報的字型使用：選用溝通效果最佳的中英文字體。 6. 強調文字重點與項目符號的運用方式。	8		
簡報的製作原則：視覺化內容規範	1. 表格製作的規範。 2. 表格設計的重點及注意事項。 3. 如何將表格的重點清楚呈現。 4. 圖表製作的規範。 5. 圖表設計的重點及注意事項。 6. 如何將圖表的重點清楚呈現。 7. 圖片使用的規範。 8. 圖片選用的標準。 9. 圖片使用的注意事項。	8		
作品製作(自訂主題)	由學生自訂主題，收集相關資料，整理(可請商業老師協助)過後，作成商業簡報專題。	8		
作品分享	1. 自信的表達方式：態度、眼神、表情、站姿、手勢。 2. 引人的說話方式：音量、音速、發音、語調。 3. 與觀眾互動：克服台恐懼，引起觀眾興趣及注意力。	4		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	1. 觀察。 2. 簡報作品。 3. 台儀態及講解內容。			
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. 指導學生熟悉簡報製作技巧。 2. 讓學生上台報告，互相觀摩學習。 3. 商業者師協同教學

表 11-2-4-29新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新竹創意餐點製作		
	英文名稱	Creative Cuisine with Hsinchu ingredients		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 運用在地食材的特性，創作新的創意產品。 2. 學生能學習有系統紀錄創作過程，展現學習成果。 3. 學生能學習上台報告及展示發表創作成果。 4 培養學生美感創作及整體展台設計能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
課程介紹	介紹課程進度、內容、評量方式及分組	3		
在地食材創意研發	1、設定新竹當地食材，將東方美人茶、橄欖、仙草、柿子、擂茶、柑橘加入創新元素，設計創意食譜。 2、各組上台簡報創意食譜設計。 3、老師及其他組別同學給予建議及回饋	9		
創意產品分組實作 I	1、茶香流水冷麵 2、橄欖蘑菇義大利麵 3、橄欖海鮮沙拉	9		
創意產品分組實作 II	1、擂茶涼麵 2、擂茶米香 3、紅燒仙草排骨 4、仙草油飯	9		
創意產品分組實作 III	1、炸魚條佐柑橘沙沙 2、鮮橘海鮮優格沙拉 3、柿子香菇煲雞	9		
成果展示	1、呈現創意產品設計成果 2、整體展台設計練習	9		
經驗整理及檢討	1、學生以文字、照片及影片記錄試做過程成果。 2、檢討分析產品優缺點及修正方向	6		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以上台報告及書面報告方式評量。 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	圖書館應具備充足之新竹特產食材相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以查詢新竹在地食材相關資料。 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. 專業實習教室。			
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材並製作投影片。 2. 蒐集新竹在地食材相關之宣傳刊物、期刊及書籍等作為輔助教材。(二)教學方法： 1. 教師解說在地食材類別及特性 2. 分組報告精選在地食材。 3. 校外參訪名店(廠家)。 4. 教師實作示範教學。 5. 學生分組實作練習。 6. 成品進行各組賞析，教師現場評分及優缺點說明。(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。			

表 11-2-4-30新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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 (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 11-2-4-31新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地客家飲料調製		
	英文名稱	Local Hakka beverage basic production		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識三種新竹在地食材產區、特性及製作流程。 2. 學習四種飲料基礎製作方式及製作基礎飲調產品。 3. 學生能學習有系統紀錄製作過程，展現學習成果。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
課程介紹	介紹課程進度、內容、評量方式及分組	3		
擂茶介紹	1. 認識擂茶起源 材料 調製流程 2. 知名擂茶店家介紹	3		
擂茶 分組實作1	1. 直接注入法： 研磨擂茶DIY 奶蓋擂茶	3		
擂茶 分組實作2	2. 義式咖啡機： 擂茶拿鐵 擂茶摩卡奇諾	3		
擂茶 分組實作3	3. 搖盪法： 擂茶鮮奶茶 擂茶豆奶	3		
擂茶 分組實作4	4. 電動攪拌法： 擂茶冰砂 漂浮擂茶	3		
柿子介紹	1. 認識柿子產區 特性 相關加工製品 2. 知名柿子農家介紹	3		
柿子 分組實作5	1. 直接注入法： 柿子氣泡飲 柿子多多	3		
柿子 分組實作6	2. 攪拌法 熱柿子水果茶 熱柿子黑森林果粒茶	3		
柿子 分組實作7	3. 搖盪法： 冰柿子檸檬蜜汁 冰柿子果粒茶	3		
柿子 分組實作8	4. 電動攪拌法 雙柿冰砂 柿子蘋果汁	3		
柑橘介紹	1. 認識柑橘產區 特性 相關加工製品 2. 知名柑橘農家介紹	3		
柑橘 分組實作9	1. 直接注入法： 柑橘氣泡飲 柑橘多多	3		
柑橘 分組實作10	2. 攪拌法 熱柑橘鮮果茶 熱柑橘黑森林果粒茶	3		
柑橘 分組實作11	3. 搖盪法： 橘柚綠茶 柑橘雙響炮	3		
柑橘 分組實作12	4. 電動攪拌法： 柑橘冰沙 柑橘多果汁	3		
期末分組報告	分享12次實作成品照片及學習心得	6		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以分組報告評量。 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. 圖書館應具備充足之新竹特產食材相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以查			

	<p>詢新竹在地食材相關資料。 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. 專業飲調實作教室。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材選編： 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教材並製作投影片。 2. 蒐集新竹在地食材相關之宣傳刊物、期刊及書籍等作為輔助教材。 3. 製作創意產品食譜。 (二)教學方法： 1. 教師解說指導三種精選在地食材創意產品。 2. 教師實作示範教學。 3. 學生分組實作練習 4. 校外參訪名店(廠家)。 5. 成品進行各組賞析，教師現場評分及優缺點說明。 6. 將試做過程做成文字、圖片及影片紀錄。 (三)關配合事項： 1. 蒐集三種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。</p>

表 11-2-4-32新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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。			
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。			
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 11-2-4-33新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
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			



表 11-2-4-34新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	3			
	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。			
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	3		
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	9		
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	9		
四、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	9		
五、表格與表單	1. 製作表格 2. 製作表單	6		
六、段落與表列設定	1. 文字段落相關的樣式設定 2. 項目符號及編號的設定 3. CSS3：文字陰影	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	9		
八、成果展示	成果展示	3		
合計		54		
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			

表 11-2-4-35新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新竹小吃製作		
	英文名稱	Food production of the Hsinchu snack		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、思考力、溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解新竹在地食材特性、製作方式、著名代表店家及飲食文化。 2. 認識傳統在地食材產區、特性及製作流程。 3. 學習傳統在地食材的基礎製作方式及特色產品。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
課程介紹	介紹課程進度、內容、評量方式及分組	3		
新竹美食大觀園	1、認識新竹各鄉鎮在地特產 2、認識新竹代表性食材 小吃 名產	6		
分組實作 I	1、蘿蔔貢丸湯 2、金瓜米粉 3、鴨肉炒麵	9		
分組實作 II	1、客家鹹湯圓 2、什錦炸粿 3、眷村牛肉麵	9		
分組實作 III	1、饅頭肉排蛋 2、手工魚丸湯 3、人蔘香菇雞燉盅	9		
分組實作 IV	1、手工肉圓 2、香腸蔥蛋飯糰	6		
設計創意食譜	發揮創意理念，改造傳統小吃，加入創新元素，設計創意食譜	9		
成果分享	各組分享實作成品照片及學習心得	3		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以上台報告及書面報告方式評量。 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	. 圖書館應具備充足之新竹特產食材相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以查詢新竹在地食材相關資料。 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. 專業實作教室。			
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材並製作投影片。 2. 蒐集新竹在地食材相關之宣傳刊物、期刊及書籍等作為輔助教材。(二)教學方法： 1. 教師解說在地食材類別及特性 2. 分組報告精選在地食材。 4. 教師實作示範教學。 5. 學生分組實作練習 6. 成品進行各組賞析，教師現場評分及優缺點說明。(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. 爭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。			

表 11-2-4-36新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 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	選修			
	單科：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			
	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			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、題組說明及安裝軟體	1. 應考規則及內容 2. 十五題組重點 3. 軟體安裝	8		
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	8		
三、合併列印	1. 資料庫分類 2. 文件合併列印	8		
四、目錄製作	建立目錄 建立圖目錄 更新功能變數	8		
五、文書處理編輯	1. Word環境設定 2. 文書輸入 3. 插入圖片 4. 建立表格 5. 列印	8		
六、筆試試題	講解測驗	8		
模擬試題練習1	模擬試題練習1	6		
模擬試題練習2	模擬試題練習2	6		
模擬試題練習3	模擬試題練習3	6		
模擬試題練習總複習	模擬試題總複習	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	筆試與上機技能測驗			
教學資源	youtube、線上測驗系統、評分系統			
教學注意事項	<p>(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</p>			

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 11-2-4-37新竹市私立光復高級中學(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

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	選修			
	單科：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			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：商業概論、多媒體製作與應用			
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。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
行銷概論		1. 行銷觀念及其演進 2. 顧客與市場分析 (1)顧客與市場分析的工具 (2)消費者市場的顧客分析 (3)組織市場的顧客分析	9	
行銷目標與行銷組合		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	
數位行銷策略		1. 數位行銷策略規劃 (1)數位行銷目的與效益 (2)數位行銷 4P+4C 策略 2. 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	
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	
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	
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	
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	9	

	3. 如何選擇直播平台 4. 如何讓直播流量最大化		
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等。	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	<p>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。</p>		

## 五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)