

核准文號：教育部國民及學前教育署 106 年 6 月 15 日臺教授國字第 1060064444 號函核定

高雄市新光高中進修部

課程大綱學校課程計畫書

(106 學年度入學學生適用)

中華民國 106 年 7 月 16 日

高雄市新光高中進修部

高級中等進修學校課程大綱課程計畫書

核 章 處	承 辦 人	單 位 主 管	校 長
	許德昭	許德昭	劉見至
聯 絡 資 料	電 話	傳 真	公 告 網 址
	(07)701-9888 # 25	(07) 701-3797	http://210.60.76.7/xoops/modules/tadnews/index.php?nsn=1723#A

高雄市新光高中進修學校

高級中等進修學校課程大綱課程計畫書

目 錄

壹、學校現況與分析

一、學校核定招生科班.....	1
二、一般科目教師員額.....	2
三、專業科目教師員額.....	3

貳、課程大綱教學科目與節數表

一、餐旅群餐飲科.....	4
二、家政群美容科.....	6

壹、學校現況與分析

一、學校核定招生科班

表 1-1 新光高中進修部 106 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
餐旅群	餐飲科	1	50
	○○科		
	○○科		
合計	1 科	1 班	50 人
家政群	美容科	1	50
	○○科		
	○○科		
合計	1 科	1 班	50 人
○○群	○○科		
	○○科		
	○○科		
合計	○科	○班	○○人
總 計	2 科	2 班	100 人

二、一般科目教師員額

表 1-2 一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
語文	國文	1	1	
	英文	1	1	
數學	數學	1	1	
社會	歷史	1	1	
	地理	1	1	

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

三、專業科目教師員額

表 1-3 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
餐旅群	餐飲科	3	3	
家政群	美容科	2	2	

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

貳、課程大綱教學科目與節數表

一、餐旅群 餐飲管理科

高雄縣私立新光高級中學附設進修學校(進修部)

餐旅群 餐飲管理科 課程大綱教學科目與節數表

代碼：121B06

106 學年度入學新生適用

課程類別	科目		授課節數						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		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	18	3	3	3	3	3	3	
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I -IV	8	2	2	2	2			
	社會領域	歷史 I II	2	1	1					
		地理 I II	2	1	1					
		公民與社會	0							
	藝術與生活領域	音樂	0							
		美術 I II	2			1	1			
		藝術生活	0							
		生活科技	0							
		家政	0							
		計算機概論	0							
		生涯規劃 I II	2			1	1			
		法律與生活	0							
		環境科學概論	0							
		生命教育、性別教育、海洋教育	0							
	健康與護理 I II	健康與護理 I II	2			1	1			
		全民國防教育 I II	2	1	1					
	小計		50	10	10	10	10	5	5	部定必修一般科目 50 節數
	專業科目	餐旅概論 I II	4	2	2					
		小計	4	2	2	0	0	0	0	部定必修專業科目 4 節數
	實習	餐旅英文與會話 I -IV	8	2	2	2	2			
		餐旅服務 I -IV	8	2	2	2	2			

科目	飲料與調酒 I II	4					2	2	
	小計	20	4	4	4	4	2	2	部定必修實習(務)科目 20 節數
	專業及實習科目合計	24	6	6	4	4	2	2	
	部定必修科目合計	74	16	16	14	14	7	7	部定必修總計 74 節數

餐旅群 餐飲管理科 課程大綱教學 科目與節數表(續) 課程類別		科目		授課節數						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	
校訂科目	必修科目	基礎化學	2					2		
		基礎生物	2						2	
	各校自訂科目	中餐烹調 I - IV	14	4	4	3	3			
		烘焙 I II	10					5	5	
		西餐烹調 I - IV	20			5	5	5	5	
		餐飲安全與衛生 I II	2	1	1					
		食物學 I II	2	1	1					
		計算機概論 I II	4					2	2	
		全民國防教育 III - VI	4			1	1	1	1	
		體育 I - IV	4	1	1			1	1	
校訂科目合計		64	7	7	9	9	16	16		
必修科目	活動科目	班會	6	1	1	1	1	1	1	
每週教學總節數			144	24	24	24	24	24	24	

二、餐旅群 餐飲管理科

高雄縣私立新光高級中學附設進修學校(進修部)

家政群 美容科 課程大綱教學科目與節數表

代碼：121B06

106 學年度入學新生適用

課程類別	科目		授課節數						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		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	18	3	3	3	3	3	3	
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I -IV	8	2	2	2	2			
	社會領域	歷史 I II	2	1	1					
		地理 I II	2	1	1					
		公民與社會	0							
	藝術與生活領域	音樂	0							
		美術 I II	2			1	1			
		藝術生活	0							
		生活科技	0							
		家政	0							
		計算機概論	0							
		生涯規劃 I II	2					1	1	
		法律與生活	0							
		環境科學概論	0							
		生命教育、性別教育、海洋教育	0							
		健康與護理 I II	2			1	1			
	全民國防教育 I II	2	1	1						
	小計		50	10	10	9	9	6	6	部定必修一般科目 50 節數
	專業科	家政概論 I II		4	2	2				
家庭教育 I II		4			2	2				
色彩概論 I II		2	1	1						

目	家政職業倫理 I II	2					1	1	
	家政行銷與服務 I II	2					1	1	
	小 計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目 14 節數
實習科目	美容實務	2			2				
	膳食與營養實務	0							
	家政行職業衛生與安全 I II	2	1	1					
	家庭生活管理實務	0							
	嬰幼兒照護實務	0							
	服飾實務	2				2			
	小 計	6	1	1	2	2	0	0	部定必修實習(務)科目 6 節數
專業及實習科目合計		20	4	4	4	4	2	2	
部定必修科目合計		70	14	14	13	13	8	8	部定必修總計 70 節數

家政群 美容科 課程大綱 教學科目與節數表 (續) 課程類別		科 目		授課節數						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	各校自訂科目	美髮 I - IV	28	4	4	5	5	5	5	
		美膚與保健 I II	6	3	3					
		美容與衛生 I - VI	6	1	1	1	1	1	1	
		美顏 I II	6			3	3			
		美膚 I II	4					2	2	
		化妝設計 I II	6					3	3	
		髮型設計 I II	6					3	3	
		全民國	4			1	1	1	1	

		防教育 III-VI							
		體育 I II	2	1	1				
	校訂科目合計		68	9	9	10	10	15	15
必修科目	活動科目	班會	6	1	1	1	1	1	1
每週教學總節數			144	24	24	24	24	24	24

