

備查文號：高雄市政府教育局中華民國111年06月01日高市教高字第11133982500號函備查

高級中等學校課程計畫

立志學校財團法人高雄市立志高級中學

學校代碼：551301

建教合作班課程計畫

本校110年10月18日110學年度第2次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年06月09日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	11
一、群科教育目標與專業能力	11
二、群科課程規劃	12
陸、群科課程表	18
一、教學科目與學分(節)數表	18
二、課程架構表	30
三、職業技能訓練計畫	33
柒、團體活動時間實施規劃	36
捌、彈性學習時間實施規劃	37
一、彈性學習時間實施相關規定	37
二、學生自主學習實施規範	38
三、彈性學習時間規劃表	39
附件二：校訂科目教學大綱	48
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	176
(一)訓練課程內容	176
(二)專業基礎課程內容	179
附件四、實習式群科課程表	182

學校基本資料表

學校校名	立志學校財團法人高雄市立志高級中學		
普通型	1.學術群：普通科		
技術型	專業群科	1.動力機械群：汽車科 2.電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 3.商業與管理群：資料處理科、電競經營科 4.家政群：美容科 5.餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1.動力機械群：汽車科 2.電機與電子群：資訊科、電機科 3.商業與管理群：資料處理科 4.家政群：美容科 5.餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1.電機與電子群：水電技術科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1.服務群：綜合職能科		
聯絡人	處室	教務處	
	職稱	教學組長	
	電話	07-3922601轉226	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
 - 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
 - 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
 - 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
 - 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
 - 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
 - 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
 - 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
 - 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
 - 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
 - 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
 - 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
 - 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

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	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通科	4	112	4	119	4	117	12	348
技術型	動力機械群	汽車科	1	36	1	26	1	32	3	94
	動力機械群	汽車科	2	51	2	47	2	49	6	147
	電機與電子群	資訊科	2	55	2	63	2	70	6	188
	電機與電子群	電子科	1	3	1	13	1	6	3	22
	電機與電子群	電機科	1	26	1	28	1	23	3	77
	商業與管理群	資料處理科	1	37	2	76	2	83	5	196
	商業與管理群	電競經營科	2	71	2	37	2	66	6	174
	家政群	美容科	1	20	1	17	1	17	3	54
	家政群	美容科	0	0	1	6	1	14	2	20
	餐旅群	餐飲管理科	1	39	1	36	2	63	4	138
	餐旅群	餐飲管理科	1	28	1	39	1	31	3	98
	進修部	動力機械群	汽車科	1	31	1	15	1	19	3
電機與電子群		資訊科	1	2	1	2	1	7	3	11
電機與電子群		電機科	1	3	1	6	1	11	3	20
商業與管理群		資料處理科	1	6	1	7	1	9	3	22
家政群		美容科	1	5	1	7	1	10	3	22
餐旅群		餐飲管理科	2	42	2	33	2	31	6	106
實用技能學程	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	18	1	25	1	14	3	57
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	0	0	0	0	1	13	1	13
合計			25	585	27	602	29	685	81	1872

二、核定科班一覽表

表2-2 111學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通科	5	45
技術型	動力機械群	汽車科	3	45
	電機與電子群	資訊科	3	45
	電機與電子群	電子科	1	45
	電機與電子群	電機科	2	45
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	商業與管理群	電競經營科	3	45
	家政群	美容科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	電機與電子群	電機科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	1	45
	家政群	美容科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	43
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	43
	電機與電子群	視聽電子修護科(日間上課)	1	43
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	43
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	43
合計			35	1565

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 111學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
階梯式	動力機械群	汽車科	2班	90人	
	家政群	美容科	1班	45人	
	餐旅群	餐飲管理科	2班	90人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

學校願景

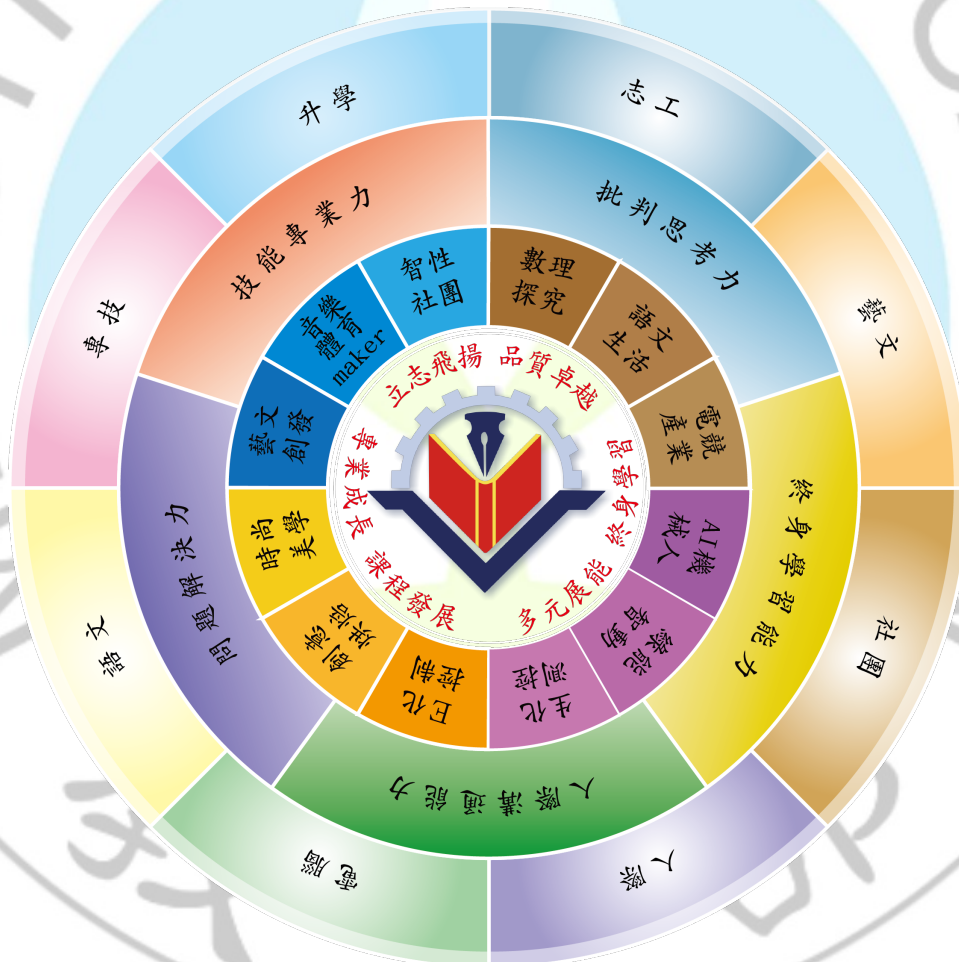
一、學校願景 (一)本校願景分為學校、教師、學生三部分 學校:立志飛揚,品質卓越 教師:專業成長,課程發展 學生:多元展能,終身學習 (二)學校願景補充說明 1.立志飛揚,品質卓越 「立志飛揚」為學校教育執行的動力,「品質卓越」為學校教育「止於至善」的目標。 2.專業成長,課程發展 (1)教師能理解課綱、轉化課綱進而實踐課綱 (2)積極參與教師專業社群共備、觀課、議課及增能研習,發展符應學生需求及務實致用之學校校訂課程 3.多元展能,終身學習 學校投入行政與教師團隊的動力及資源,發展及培育學生的多元智能素養。(1)培養學生顯性及隱性的全人素養 1、升學能力:加強基礎學科教學,實施升學輔導方案,以適應學生繼續升學的需求。 2、證照能力:加強專業技能教學,推動技能檢定方案,以適應學生就業準備的需求。 3、英檢能力:加強外國語文教學,推動全民英檢方案,以適應學生國際交流的需求。 4、電腦能力:加強問題導向(PBL)教學,推動創新學校方案,以培養學生21世紀的關鍵能力。 5、人際能力:加強專題製作實習,推動創造力教育方案,以培養學生人際競爭能力。 6、社團能力:加強多元智慧教學,推動智性社團方案,以激發學生潛能發展。 7、藝文能力:加強藝文學科教學,推動立志藝文季方案,以提升學生人文素養。 8、輔導能力:加強生涯發展教學,推動全人教育方案,以培養學生助人能力。(2)教導學生擁有學習力、生存力、人際力及實現力 ①學會如何學習 ②學會如何與人相處 ③學會如何生存 ④學會如何自我實現



二、學生圖像

一、本校依循「立志飛揚，品質卓越(是本校校務發展的主臬)；專業成長，課程發展(是教師動能的自我期許)；多元展能，終身學習(是學生成就的終極目標)」的學校願景為核心概念，建立本校學生圖像。二、立志學生在學校教師結合學校建構創新教學實驗實習設施所開發出的特色課程模組(包含數理語文資優、電競產業管理、AI機械人、綠能智動車輛、生化測控、E化生活控制、創意烘焙微創、時尚美學、藝文創發、音樂體育maker、智性社團等)薰陶之下，三年後能具有「人際溝通力」、「終身學習力」、「批判思考力」、「問題解決力」、「技能專業力」，成為一位「具有良好品格」、「能與人和睦相處」、「具備良好表達能力」、「習得多技專長」，「具有解決問題能力」並且「樂在學習」的現代公民。三、學生圖像五大向度內涵 (一) 人際溝通力:與人相處、溝通互動、合作共好、國際交流。(二) 終身學習力:學用並進、主動學習、拓展視野、藝文賞析。(三) 批判思考力:產業分析、訊息整合、跨域統整、多元包容。(四) 問題解決力:創新思考、探索發現、團隊合作、情緒管理。(五) 技能專業力:專業精進、敬業服務、研發創新、自我實現。四、學校依此準則由下而上透過群科社群、教學研究會、實習處、學務處、教務處、副校長、校長進行共議，並採滾動式配合學生學習力、教師專業引導力、企業需求、科技人文趨勢厚植學生、教師、學校競爭力的修正方式，規劃設計學校學生圖像與科部學生圖像，學生在校期間之學習歷程將以八大核心能力分類存放學校所開發之學習歷程平台eportfolio，每學期並由電腦中心協助產出學生能力雷達圖，做為親師生進行學生階段能力學習評析檢核之依據，提供學生進行能力補救之建議。

人際溝通力
終身學習力
批判思考力
問題解決力
技能專業力



肆、課程發展組織要點

立志學校財團法人高雄市立志高級中學

課程發展委員會組織要點

立志中學課程發展委員會組織要點

106年02月09日校務會議修正通過

107年01月19日校務會議修正通過

110年08月30日校務會議修正通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之第柒項實施要點，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37人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由副校長暨各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(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、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計8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擔任之，每專業群科(學程)1人，共計5人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(六)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)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)

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表3人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派4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。

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，以十一月前及六月前各召開一次為原則，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)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(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。

(四)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三次會議，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。
本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

高雄市立志中學110學年度課程發展委員會委員名單(普通科)

召集人 校長
執行秘書 高國中部主任
行政代表
副校長
研發處主任
教務主任 副執行長
學務主任
輔導主任
教學組長
教育推廣處主任 副執行長
班經組長
特教組長
各領域召集人
語文領域召集人 國文科召集人
語文領域召集人 英文科召集人
數學領域召集人
社會領域召集人
自然領域召集人
藝能領域召集人
年級導師
一年級導師代表
二年級導師代表
三年級導師代表
家長代表 家長會長
專家代表 專家學者 高師大教授
學生代表 學生會代表三人
合計27人

高雄市立志中學110學年度課程發展委員會委員名單(專業群科)

召集人 校長
行政代表 副校長
行政代表 研發處主任
行政代表 教務處主任
行政代表 學務處主任
行政代表 實習處主任
行政代表 圖資室主任
行政代表 輔導室主任
行政代表 教育推廣處主任
行政代表 進修部主任
行政代表 教學課務組長

一般科目領域召集人
國語文領域召集人
英語文領域召集人
數學科領域召集人
社會科領域召集人
自然科領域召集人
藝能科領域召集人
健體科領域召集人
特教科領域召集人

專業群科領域召集人
動力機械群召集人
電機電子群召集人
商業與管理群召集人
餐旅群召集人
家政群召集人
服務群召集人

年級導師代表
一年級導師代表

二年級導師代表
三年級導師代表

教師組織代表 教師會長一人
家長代表 家長會長暨家長代表三人
專家代表 專家學者一人
產業代表 產業代表一人
學生代表 學生會代表三人

合計 37人

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 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				
					人際溝通力	終身學習力	批判思考力	問題解決力	技能專業力
動力機械群	汽車科	1. 汽車修護技術人員 2. 汽車服務接待人員 3. 汽車修護技術教育訓練人員 4. 機車修護技術人員 5. 綠能車輛(油電與電動車輛)修護技術人員	1. 培養汽車修護的基礎人才 2. 培育具備車輛銷售後端維修服務產業所需之技術人才 3. 培育綠能車輛(油電與電動車輛)維修服務的技術人才 4. 培育汽車修護終身學習人才	1. 具備能正確選用、操作、養護各式手工具、檢修儀器與設備之能力	○	●	○	●	●
				2. 具備車輛保養、檢查之專業知識與能	○	●	●	●	●
				3. 具備車輛故障查找、修護之專業知識與能力	○	○	●	●	●
				4. 具備綠能車輛(油電與電動車輛)保養、檢查、故障查找之專業知識與能力	○	●	○	●	●
				5. 具備終身學習及職業道德的態度	●	○	○	●	●
家政群	美容科	1. 髮型設計師 2. 美容美體師 3. 凝膠美甲彩繪師 4. 舞台展演人員 5. 新娘秘書 6. 其他整體造型相關行業	1. 培養美容、美髮、美體、美甲、美睫、服飾製作之基層技術人才 2. 培養新娘秘書、整體造型之實用技術人才 3. 培養舞台表演藝術展演基層人才 4. 培養具備創造思考、統整解決問題之經營管理人才 5. 培養繼續進修美容美髮專業知識與技能，以適應未來多元化社會環境。	具備美髮造型之基礎能力	●	●	○	●	●
				具備美容、美體、美甲、彩妝、服飾製作之基礎能力	○	●	○	○	●
				具備舞台表演藝術展演的基礎能力	○	●	○	○	●
				具備美容美髮經營管理的基礎能力	●	●	●	●	○
				具備整體造型專業設計及職業道德與終身學習之基礎素養	●	●	●	●	●
餐旅群	餐旅管理科	1. 擔任飯店、餐廳服務員 2. 烘焙坊烘焙師 3. 餐廳內場廚師、食物製備人員 4. 飲料調製師、咖啡師。 5. 房務作業人員 6. 餐旅業市場行銷企劃工作。 7. 其他餐飲相關工作。	1. 培養餐飲相關產業基礎技術人才 2. 培養餐飲製作及基本餐旅服務人才。 3. 培養具備市場需求及微型創業人才。 4. 培養具備餐飲藝文素養，賦予餐飲美學及終生學習人才。	1. 具備基礎餐飲製作及實務能力	●	●	○	○	●
				2. 具備熱情、歡熱、專業的餐飲服務能力	●	●	○	○	●
				3. 具備廚房管理、餐廳準備能力、產品行銷能力及認同發展在地文化	●	●	●	●	●
				4. 培養學生自我認同，具備食材尊重、職業道德及終生學習的熱忱與態度	●	●	●	●	○

備註：1. 各科教育目標及科專業能力，請參照群科課程綱要或實用技能學程課程實施規範，研訂敘寫。

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 動力機械群汽車科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註
		1. 具備能正確選用、操作、養護各式手工具、檢修儀器與設備之能力	2. 具備車輛保養、檢查之專業知識與能	3. 具備車輛故障查找、修護之專業知識與能力	4. 具備綠能車輛(油電與電動車輛)保養、檢查、故障查找之專業知識與能力	5. 具備終身學習及職業道德的態度	
部 定 必 修	專業科目	引擎原理	●	●	○		
		底盤原理	●	●	○	●	○
		基本電學	○	●	○	●	○
	實習科目	引擎實習	●	●	●		
		底盤實習	●	●	●	○	
		機械工作法及實習	●	●		○	

表5-2-1 動力機械群汽車科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		1. 具備能正確選用、操作、維護各式手工工具、檢修儀器與設備之能力	2. 具備車輛保養、檢查之專業知識與能	3. 具備車輛故障查找、修護之專業知識與能力	4. 具備綠能車輛(油電與電動車輛)保養、檢查、故障查找之專業知識與能力	5. 具備終身學習及職業道德的態度		
名稱	名稱							
校訂必修	專業科目	汽車學	○	●	●	●	○	
	實習科目	專題實作	●	●	○	●	○	
	實習科目	機電製圖實習	○	●	●			
校訂選修	專業科目	機件原理	○	●	○	●	○	
		工業英文	○	●	○	●	○	
		汽車新科技裝置	○	●	○	●	○	
		工場管理		●	●			
		車輛與環保	○	●	●	●	○	
		汽車電子學	○	●	●	●	○	
		應用力學	○	●	●	○		
	實習科目	電工電子實習	○	●	●	○	○	
		電系實習	○	●	●	●	○	
		噴射引擎檢修實習	●	●	●			
		機器腳踏車基礎實習	●	●	○	●	○	
		機器腳踏車檢修實習	●	●	●	○	●	
		汽車綜合實習	●	●	●	○	○	
		汽車實習進階	●	●	●	○	○	
		汽車駕駛實習	○	●	●	○	○	
		智慧型自走車製作實習	○	●	○	●	○	

備註：1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示該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。

表5-2-2 家政群美容科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註
		具備美髮造型之基礎能力	具備美容、美體、美甲、彩妝、服飾製作之基礎能力	具備舞台表演藝術展演的基礎能力	具備美容美髮經營管理之基礎能力	具備整體造型專業設計及職業道德與終身學習之基礎素養	
部定必修	專業科目						
	色彩概論	○	●			○	
	美容職業安全與衛生	○	●			○	
	美容造型概論		●			○	
	實習科目						
	美髮實務	●				●	
	美顏實務		●			○	

表5-2-2 家政群美容科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		具備美髮造型之基礎能力	具備美容、美體、美甲、彩妝、服飾製作之基礎能力	具備舞台表演藝術展演的基礎能力	具備美容美髮經營管理之基礎能力	具備整體造型專業設計及職業身基礎素養		
校訂必修	專業科目	家政概論					●	
	專業科目	家庭教育					●	
	實習科目	專題實作	●	●			●	
	實習科目	飾品設計與實務	○	●			●	
校訂選修	專業科目	芳香療法	○	●			○	
	實習科目	彩妝平面設計		●				○
		美容美體實務		●				●
		舞台表演實務			●			○
		手足保養與美甲彩繪		●				●
		髮型梳理	●					●
		美膚實務		●				●
		專業植睫毛		●				○
		節目主持	○	○	○	○	○	○
		新娘秘書實務	○	○	○	○	○	○

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，表示該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。

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核				備註
		1. 具備基礎餐飲製作及實務能力	2. 具備熱情、歡熱、專業的餐飲服務能力	3. 具備廚房管理、餐廳準備能力、產品行銷能力及認同發展在地文化	4. 培養學生自我認同，具備食材尊重、職業道德及終生學習的熱忱與態度	
部定必修	專業科目 觀光餐旅業導論	○	●	●	●	
	實習科目 餐飲服務技術	●	●	●	●	
	飲料實務	●	●	●	●	

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核				備註
		1. 具備基礎餐飲製作及實務能力	2. 具備熱情、歡熱、專業的餐飲服務能力	3. 具備廚房管理、餐廳準備能力、產品行銷能力及認同發展在地文化	4. 培養學生自我認同，具備食材尊重、職業道德及終生學習的熱忱與態度	
名稱	名稱					
校訂必修	專業科目	餐飲衛生與安全	○	●	○	
		職場倫理		○	○	●
	實習科目	專題實作	●	●	●	●
		烘焙實務	●	●	●	●
		中餐烹調實習	●	●	●	●
校訂選修	專業科目	咖啡實務	●	●	●	●
		職業試探	○	○	○	○
		食物學	○	○	●	●
		台灣小吃文化	●	●	●	●
		菜單設計	○	○	●	●
	實習科目	中華飲食文化	●	●	●	●
		麵包製作原理	●	○	●	●
		宴會餐飲實務	●	●	●	●
		產品包裝設計	●	●	●	●
		觀光餐旅英文	○	●	●	●
	餐飲實務	●	●	●	●	
	房務實務	○	○	○	○	

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，表示該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。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-2-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
111學年度入學學生適用(階梯式)

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	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階 段 一	階 段 二	階 段 三	階 段 四				
部定必修	語文	國語文	6	3		3										<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-排灣族語	2							2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學 規劃一年級先做本土語言意願調查，二年級已有專業選修課程分組授課，故安排於高三下開課有利學生升學或就業之需。	
		英語文	4	2		2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		數學	數學	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4	1		1												
		地理																
		公民與社會						1		1								
	自然科學	物理	4					2										
		化學																
		生物								2								
	藝術	音樂	4	1		1												
		美術						1		1								
		藝術生活																
	綜合活動	生命教育	4															
		生涯規劃						1		1								
		家政																
		法律與生活																
		環境科學概論																
	科技	生活科技																
		資訊科技		2														
	健康與體育	體育	2	1		1												
健康與護理		2	1		1													
	全民國防教育	2	1		1													
	小計	38	14	0	12	0	5	0	7	0	0	0	0	0	0			
專業科目	引擎原理	3	3															
	底盤原理	3			3													
	基本電學	2				1		1										
實習科目	機械工作法及實習	4	4															
	引擎實習	4			4													
	底盤實習	4				4												
	小計	20	7	0	7	0	5	0	1	0	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	58	21	0	19	0	10	0	8	0	0	0	0	0	0			

表6-1-2-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數表(續)
111學年度入學學生適用(階梯式)

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	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四			
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	資訊應用	2			2												
		體育活動	4					2		2								
	專業科目 6學分 4.55%	汽車學	6	3		3												
	實習科目 10學分 7.58%	專題實作	4						2		2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		機電製圖實習	6	3		3												<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
特殊需求領域 0學分 0.00%																		
小計			22	6		8		4		4								
校訂選修	一般科目 6學分 4.55%	國防通識教育	2					1		1							<input type="checkbox"/> 跨班	
		英文閱讀與寫作	4					2		2								<input type="checkbox"/> 跨班
	專業科目 12學分 9.09%	應用力學	2								2							<input type="checkbox"/> 跨班
		機件原理	2								2							<input type="checkbox"/> 跨班
		工業英文	2						1		1							<input type="checkbox"/> 跨班
		汽車新科技裝置	4						2		2							<input type="checkbox"/> 跨班
		工場管理	2						1		1							<input type="checkbox"/> 跨班
		車輛與環保	2						2									<input type="checkbox"/> 跨班
		汽車電子學	4						2		2							<input type="checkbox"/> 跨班
	實習科目 26學分 19.70%	機器腳踏車基礎實習	4	4														<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		機器腳踏車檢修實習	4			4												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		電工電子實習	3						3									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		電系實習	3						3									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註		
名稱	學分			第一學年		第二學年		第三學年						
		一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階段 一	階段 二		階段 三	階段 四
校訂科目	實習 科目 26學分 19.70%	噴射引擎檢修實習	3					3						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		汽車綜合實習	3						3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		汽車實習進階	3						3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		汽車駕駛實習	3						3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		智慧型自走車製作實習	4	2	2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
	特殊 需求 領域	0學分 0%												<input type="checkbox"/> 跨班
小計		44	4	4		17	19							
校訂必修及選修學分合計		66	10	12		21	23							
在校期間應修習學分數		124	31	31		31	31							
團體活動時間(節數)		12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
彈性學習時間(節數)		4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
每週總上課節數			35	35		35	35							
職前訓練		4							4					
寒暑假 課程	一般 科目													
	專業 科目													
	實習 科目	實用汽車修護	2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學	

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	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四		
寒暑假課程	實習科目	汽車實習	3				3									<input type="checkbox"/> 協同教學	
		電動機車檢修實習	3				3									<input type="checkbox"/> 協同教學	
		實用汽車美容	2					2								<input type="checkbox"/> 協同教學	
	特殊需求領域																
返校課程	實習科目	車輛空調檢修實習	4									2		2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
在校期間應修習總學分數			142														
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)		16										4				
	職業技能訓練(二)														4		
	職業技能訓練(三)															4	
	職業技能訓練(四)																4
應修習總學分數			158	31	2	31	6	31	2	31	4	6	4	6	4		

表6-1-2-2 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(階梯式)

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	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階 段 一	階 段 二	階 段 三	階 段 四				
一般科目	語文	國語文	6	3		3										<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-排灣族語	2							2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學 規劃一年級先做本土語言意願調查，二年級已有專業選修課程分組授課，故安排於高三下開課有利學生升學或就業之需。	
		英語文	4	2		2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		數學	數學	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		社會	歷史	4	1		1											
	地理																	
	公民與社會						1		1									
	自然科學	物理	4							2								
		化學									2							
		生物										2						
	藝術	音樂	4	1		1												
		美術						1		1								
		藝術生活																
	綜合活動	生命教育	4															
		生涯規劃		1		1												
		家政																
		法律與生活																
		環境科學概論																
	科技	生活科技																
		資訊科技		2														
	健康與體育	體育	2	1		1												
		健康與護理	2	1		1												
		全民國防教育	2	1		1												
	小計	38	15	0	13	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0			
專業科目	色彩概論	2	2															
	美容職業安全與衛生	2			2													
	美容造型概論	4	2		2													
實習科目	美髮實務	6	3		3													
	美顏實務	6	3		3													
	小計	20	10	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	58	25	0	23	0	4	0	6	0	0	0	0	0	0			

表6-1-2-2 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(續)

111學年度入學學生適用(階梯式)

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	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四
校訂必修	一般科目 4學分 3.03%	資訊應用	2			2									
		體育活動	2					1		1					
	專業科目 8學分 6.06%	家政概論	4	2		2									
		家庭教育	4						2		2				
	實習科目 12學分 9.09%	專題實作	6						3		3				
		飾品設計與實務	6						3		3				
特殊需求領域	0學分 0.00%														
小計			24	2		4		9		9					
校訂科目	一般科目 6學分 4.55%	國防通識教育	2					1		1					<input type="checkbox"/> 跨班
		國文閱讀與寫作	4					2		2					<input type="checkbox"/> 跨班
		英文閱讀與寫作	4						2		2				<input type="checkbox"/> 跨班
	專業科目 4學分 3.03%	芳香療法	4						2		2				<input type="checkbox"/> 跨班
	校訂選修 實習科目	32學分 24.24%	彩妝平面設計	4	2		2								
美膚實務			8	2		2			2		2				<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
手足保養與美甲彩繪			4							2		2			<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班選修手足保養與美甲彩繪
節目主持			4							2		2			<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班選修節目主持

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註		
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年				第二學年		第三學年				
				一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假		階 段 一	階 段 二
校訂科目	實習科目 32學分 24.24%	髮型梳理	4					2	2					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		美容美體實務	6					3	3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		舞台表演實務	4					2	2					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		專業植睫毛	2					2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		新娘秘書實務	6					3	3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
	特殊需求領域	0學分 0%											<input type="checkbox"/> 跨班	
	小計		42	4	4	18	16							
	校訂必修及選修學分合計		66	6	8	27	25							
	在校期間應修習學分數		124	31	31	31	31							
	團體活動時間(節數)		12	3	3	3	3							
彈性學習時間(節數)		4	1	1	1	1								
每週總上課節數			35	35	35	35								
職前訓練		4				4								
寒暑假課程	一般科目													
	專業科目													
	實習科目	行銷與服務	2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學	
		多媒材創作實務	6		6							<input type="checkbox"/> 協同教學		

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	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階 段 一	階 段 二	階 段 三	階 段 四		
寒暑假 課程	實習 科目	時尚彩妝創意設計	2						2							<input type="checkbox"/> 協同教學	
	特殊 需求 領域																
返校課程	實習 科目	髮型設計	4									2		2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
在校期間應修習總學分數			142														
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)		16									4					
	職業技能訓練(二)												4				
	職業技能訓練(三)														4		
	職業技能訓練(四)															4	
應修習總學分數			158	31	2	31	6	31	2	31	4	6	4	6	4		

表6-1-2-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(階梯式)

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	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四				
一般科目	語文	國語文	6	3		3										<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-排灣族語	2							2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學 規劃一年級先做本土語言意願調查，二年級已有專業選修課程分組授課，故安排於高三下開課有利學生升學或就業之需。	
			英語文	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		數學	數學	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		社會	歷史	4	1		1											
	地理																	
	公民與社會						1		1									
	自然科學	物理	4						2									
		化學																
		生物								2								
	藝術	音樂	4	1		1												
		美術						1		1								
		藝術生活																
	綜合活動	生命教育	4															
		生涯規劃						1		1								
		家政																
		法律與生活																
		環境科學概論																
	科技	生活科技																
		資訊科技		2														
健康與體育	體育	2	1		1													
	健康與護理	2	1		1													
	全民國防教育	2	1		1													
	小計	38	14	0	12	0	5	0	7	0	0	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2													
實習科目	餐飲服務技術	6					3		3									
	飲料實務	6					3		3									
	小計	16	2	0	2	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	54	16	0	14	0	11	0	13	0	0	0	0	0	0			

表6-1-2-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

111學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註			
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年				第二學年				第三學年							
				一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四				
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	資訊應用	2			2													
		體育活動	4					2		2									
	專業科目 4學分 3.03%	餐飲衛生與安全	2	2															
		職場倫理	2			2													
	實習科目 18學分 13.64%	專題實作	4						2		2								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		中餐烹調實習	6	3		3													<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		烘焙實務	6						3		3								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		咖啡實務	2						2										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%																	
	小計			28	5		7		9		7								
校訂選修	一般科目 6學分 4.55%	國防通識教育	2					1		1								<input type="checkbox"/> 跨班	
		英文閱讀與寫作	4					2		2								<input type="checkbox"/> 跨班	
	專業科目 12學分 9.09%	食物學	4	2		2													<input type="checkbox"/> 跨班
		台灣小吃文化	2	2															<input type="checkbox"/> 跨班
		菜單設計	4						2		2								<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 菜單設計、麵包製作原理2科目跨班選修1科目。 同科誇班
		麵包製作原理	4						2		2								<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 菜單設計、麵包製作原理2科目跨班選修1科目。 同科誇班
		中華飲食文化	2			2													<input type="checkbox"/> 跨班
		職業試探	4	2		2													<input type="checkbox"/> 跨班
實習科目	24學分 18.18%	宴會餐飲實務	6					3		3								<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	

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	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四		
				校訂科目	實習科目 24學分 18.18%	產品包裝設計	4	2		2							
觀光餐旅英文	4	2				2											<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 產品包裝設計、觀光餐旅英文2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班
餐飲實務	8	4				4											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
房務實務	6								3		3						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
特殊需求領域	0學分 0%																<input type="checkbox"/> 跨班
小計			42		10		10		11		11						
校訂必修及選修學分合計			70	15		17		20		18							
在校期間應修習學分數			124	31		31		31		31							
團體活動時間(節數)			12	3		3		3		3							
彈性學習時間(節數)			4	1		1		1		1							
每週總上課節數				35		35		35		35							
職前訓練			4									4					
寒暑假課程	一般科目																
	專業科目																

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	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假		階段一	階段二	階段三	階段四		
寒暑假課程	實習科目	蔬果雕	2		2											<input type="checkbox"/> 協同教學		
		中式點心實	6				6										<input type="checkbox"/> 協同教學	
		進階果雕	2						2								<input type="checkbox"/> 協同教學	
	特殊需求領域																	
返校課程	實習科目	餐飲服務實習	4									2		2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
在校期間應修習總學分數			142															
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)		16									4						
	職業技能訓練(二)													4				
	職業技能訓練(三)															4		
	職業技能訓練(四)																4	
應修習總學分數			158	31	2	31	6	31	2	31	4	4	6	4	6	4		

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-2-1 動力機械群汽車科課程架構表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	6.06%			
	實習科目		12	9.09%			
	合 計		58	43.94%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	66-78學分	6	4.55%	系統設計	
		專業科目		6	4.55%		
		實習科目		10	7.58%		
	選 修	一般科目		6	4.55%		
		專業科目		12	9.09%		
		實習科目		26	19.70%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	54	81.82%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	36	66.67%	系統設計
	合 計				66	50.00%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			8-12節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-4節	4節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
職前訓練		4學分	4學分		系統設計		
寒暑假課程		12-16學分	10學分		系統設計		
第三學年返校課程			4學分		系統設計		
職業技能訓練		16學分	16學分		系統設計		
應修習總學分數		156-168學分	158學分		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表6-2-2-2 家政群美容科課程架構表(以科為單位，1科1表)
111學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
部定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	8	6.06%		
	實習科目		12	9.09%		
	合計			58	43.94%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	4	3.03%	系統設計
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		12	9.09%	
	選修	一般科目		6	4.55%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		32	24.24%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	56	84.85%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44	78.57%	系統設計
	合計			66	50.00%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		8-12節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-4節	4節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
職前訓練		4學分	4學分		系統設計	
寒暑假課程		12-16學分	10學分		系統設計	
第三學年返校課程			4學分		系統設計	
職業技能訓練		16學分	16學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	158學分		系統設計	
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表6-2-2-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
111學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
部定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	3.03%		
	實習科目		12	9.09%		
	合 計			54	40.91%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	6	4.55%	系統設計
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		18	13.64%	
	選修	一般科目		6	4.55%	
		專業科目		12	9.09%	
		實習科目		24	18.18%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	58	82.86%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	72.41%	系統設計
	合 計			70	53.03%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		8-12節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-4節	4節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
職前訓練		4學分	4學分		系統設計	
寒暑假課程		12-16學分	10學分		系統設計	
第三學年返校課程			4學分		系統設計	
職業技能訓練		16學分	16學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	158學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

三、職業技能訓練計畫

表6-3-2-1 動力機械群汽車科階梯式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：113/08/01 ~ 114/06/01)	人數	備註
汽車科職業技能訓練(1)	113/07/01 ~ 113/09/30	84	
汽車科職業技能訓練(2)	113/10/01 ~ 113/12/31	84	
汽車科職業技能訓練(3)	114/01/01 ~ 114/03/30	84	
汽車科職業技能訓練(4)	114/04/01 ~ 114/06/30	84	

表6-3-2-2 家政群美容科階梯式建教合作班職業技能訓練
 (以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：113/08/01 ~ 114/06/01)	人數	備註
美容科職業技能訓練(1)	113/07/01 ~ 113/09/30	42	
美容科職業技能訓練(2)	113/10/01 ~ 113/12/31	42	
美容科職業技能訓練(3)	114/01/01 ~ 114/03/30	42	
美容科職業技能訓練(4)	114/04/01 ~ 114/06/30	42	

表6-3-2-3 餐旅群餐飲管理科階梯式建教合作班職業技能訓練
 (以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：113/08/01 ~ 114/06/01)	人數	備註
餐管科職業技能訓練(1)	113/07/01 ~ 113/09/30	84	
餐管科職業技能訓練(2)	113/10/01 ~ 113/12/31	84	
餐管科職業技能訓練(3)	114/01/01 ~ 114/03/30	84	
餐管科職業技能訓練(4)	114/04/01 ~ 114/06/30	84	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
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合實際教學需要，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. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表 7-1-1 (階梯式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	36	36	36	36
合計	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

立志中學彈性學習時間實施辦法

110年08月27日 第一次課程發展委員會通過

一、依據：中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號函公告之十二年國民基本教育課程綱要總綱。

二、目的：藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展，供學生依自身學習需求，自主規劃學習方式的選擇。

三、實施方式：

(一)實施時間：

每週二節，於星期一第二節及第三節開設全校彈性學習時間。

(二)實施內容：

1. 學生自主學習：

學生應依「學生自主學習實施規範」實施原則，有系統的規劃自主學習計畫；計畫項目包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備，並經教師指導及家長同意後實施，學校定期輔導管理。

2. 選手培訓：

由各指導單位開具名單與培訓期程備查並安排教師，就代表學校參加競賽之選手，實施培訓。參與培訓同學不再參加重補修、補救教學及多元課外選修等課程。

3. 充實(增廣)性教學：

(1)規劃多元學習活動或課程，供學生依個人意願自由選擇，拓展學生學習面向，促進學生適性發展。各科於實施前一學期末調查教師開設多元課外選修課程意願，並於開學第一週公告，開放給學生自主選修，並依各課程規劃節數上課。

(2)一年級、二年級，每週至多一節；三年級，不受每週一節之限制

(3)須採計學分者，依「高級中等學校學生學習評量辦法」規定辦理

4. 補強性教學：

(1)教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

(2)教師依學生學習表現予以建議，或學生依個人意願自由參加。

(3)各科或學業成績後25%之學生，以學生有申請之科目為開課科目，每次上課時間為5週彈性學習時間，合計10節。第一次段考後及期末考前則提供前次月考各科成績後25%之學生提出申請，上課節數同前。

(4)一、二年級，每週至多一節；三年級，得不受每週一節之限制。

(5)須採計學分者，依「高級中等學校學生學習評量辦法」規定辦理。

5. 學校特色活動：

學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，應納入學校課程計畫；其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定。

6. 重補修規劃：

於學期前或開學第一週調查學生重補修需求，並依實際需求開設重補修課程。

四、本辦法提教學研究會、課程發展委員會討論，經核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

立志中學自主學習實施規定

110年08月27日 第一次課程發展委員會通過

一、依據:中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號函公告之十二年國民基本教育課程綱要總綱。

二、本校自主學習的實施原則、規劃原則和輔導與管理規範如下：

(一)實施原則：

1. 鼓勵學生自主規劃
2. 提升自主學習能力
3. 落實自主學習精神。

(二)規劃原則：

1. 學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示。
2. 學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，依附件1填具〈自主學習計畫申請表〉，經家長(法定代/理人)同意後，以班級為單位提出申請實施。
3. 學生應將經家長(法定代/理人)同意後之自主學習計畫申請表，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，教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
4. 學生自主學的學習計畫申請表應包括擬自主學習的主題、內容、進度、方式及所需資源或設備等。
5. 學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班或組進行指導。
6. 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經教務主任同意。
7. 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫申請表之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。

(三)輔導與管理規範：

1. 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
2. 每位指導教師之指導學生人數，至多10人。
3. 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生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並依附件2完成〈自主學習晤談及指導紀錄表〉。
4. 指導教師應規劃學生進行自主學習成果報告或展示，並於當學期末前，針對學生依附件3完成之〈自主學習成果紀錄表〉，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
5. 學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導

三、學生於各學期結束前，應將〈自主學習晤談及指導紀錄表〉及〈自主學習成果紀錄表〉彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果彙編之完成度、目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以敘獎或公開表揚。

四、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 實施對象請填入學程、班級.....等
4. 本表以校為單位，1校1式1表。
5. 輪調式每學期以12週計算。

表8-1-1(階梯式)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(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第一學期	高一國文形音義修辭應用精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英文小注音	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語閱讀精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數位行銷訓練	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	科技生活體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	發現文章的邏輯架構	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英文詞性應用精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	高一平面幾何精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語口說精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第一學期	認識文章的長相	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	景觀植物盆栽	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生命密碼探索	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	認識英文單字的結構	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	主題分析的閱讀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英文大聲說Let's Speak	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	找到文章的關鍵詞	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	變形英文單字ABC	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語聽力精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語寫作精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	OH讀心術養成	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	活下去的生命教育	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否 內外聘)	備註 (勾選是否 授學分)
					自主學習	選手培訓	充實 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學期	飲食均衡調味	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	高齡照護體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第一學年	英語閱讀精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	西方文化諺語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	閱讀的預測能力	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	啟動有效閱讀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英文日常生活實用片語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數位行銷訓練	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	科技生活體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	簡易英文單字趴趴走	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
高一英文語詞結構精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第二學期	英語口說精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	基礎志工培訓	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	景觀植物盆栽	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生命密碼探索	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	圖表與文章的結合	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	閱讀的提問能力	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	高一先秦散文唐宋韻文閱讀精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語聽力精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	高一代數精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英文歌謠傳唱	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語寫作精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	OH讀心術養成	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學年	第二學期	活下去的生命教育	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		飲食均衡調味	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		高齡照護體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學年	第一學期	選手培訓	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		閱讀悅有趣	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		英語閱讀精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		高二英文克漏字精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		小說與電影	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		數位行銷訓練	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		科技生活體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		歌詠生命之歌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		高二統計精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否 內外聘)	備註 (勾選是否 授學分)
					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		
第二學年 第一學期	食在有學問	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	簡易英文對話	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語口說精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	基礎志工培訓	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	景觀植物盆栽	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	高二國學常識文史能力提升精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	愛上莎士比亞	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	外國人講古	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語聽力精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	字詞排排站	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語寫作精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生命密碼探索	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學期	OH讀心術養成	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	活下去的生命教育	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	飲食均衡調味	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	高齡照護體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
第二學年	第二學期	選手培訓	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		英文看圖說故事	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		高二微積分精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語閱讀精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	英文流行歌曲教唱	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	簡易英文作文寫作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	高二國文閱讀寫作及口語表達應用 精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	自主學習	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	數位行銷訓練	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					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		
第二學年 第二學期	科技生活體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英文短篇故事欣賞	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	雙語玩文學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語口說精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	基礎志工培訓	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	文學迪士尼-文學的跨時空之旅	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	景觀植物盆栽	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	樂遊桃花源-閱讀寫作課	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語聽力精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	文化繽紛樂-文學文化賞析	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	英語寫作精進研究	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	高二英文文法精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否 內外聘)	備註 (勾選是否 授學分)	
					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			
第二學年	第二學期	生命密碼探索	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		OH讀心術養成	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		活下去的生命教育	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		飲食均衡調味	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		高齡照護體驗	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 汽車科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊應用
	英文名稱	Introduction of information application
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一. 能了解計算機基本概念 二. 能學習多元電腦知識及技能 三. 能因應未來資訊科技發展並應用 四. 能以資訊科技解決問題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	1. 課程簡介與導論	3	
(二)(二)資訊系統架構	1. 系統平台發展 2. 系統平台組成架構 3. 系統平台運作原理	6	
(三)(三)電腦網路原理	1. 網路技術概念 2. 網路服務介紹 3. 網路技術實作	6	
(四)(四)電腦演算法	1. 演算法基本概念 2. 演算法的介紹 3. 陣列資料結構的概念	6	
(五)(五)程式語言	1. 程式語言基本概念 2. 結構化程式設計 3. 模組化程式設計	6	
(六)(六) 運算思維解析	1. 資料處理概念與方法 2. 資料處理應用 3. 模組化程式設計與問題解決實作	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	觀察、討論、口試、筆試		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學

2. 教學時盡量利用多媒體、並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣

3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。

二. 教學評量

採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動
	英文名稱	Physical Maker education class
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生能培養終身運動的能力。 二、發展體育AI智慧課程融入式教學。 三、推動全民體適能增進學生體德發展。 四、培養學生對體育MAKER教育的興趣與操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能	1-1 體適能健康護照說明。 1-2 如何取得體適能證明。 1-3 體適能測驗說明講解。	8	
(二)運動規則講解	2-1 基礎運動規則簡介 2-2 國際運動禮儀說明 2-3 運動科學融入AI智慧探討	8	
(三)運動生理學運用	3-1 運動肌肉與基礎概論 3-2 運動營養攝取說明 3-3 運動傷害防護簡介	6	
(四)籃球	4-1 基本規則說明 4-2 基本動作練習 4-3 運球練習、投籃練習	12	
(五)排球	5-1 基本規則說明 5-2 接球與送球練習 5-3 舉球與發球練習	8	
(六)羽球	6-1 基本規則說明 6-2 握拍說明及腳步運動 6-3 球感練習與擊球揮拍	10	
(七)田徑	7-1 田徑規則說明 7-2 田賽與徑賽項目簡介 7-3 馬克操講解示範	10	
(八)體操	8-1 基本體操與競技體操介紹 8-2 單槓練習 8-3 翻滾練習 8-4 伸展操練習	4	
(九)體育賽會志工	9-1 活動賽事體育志工分組 9-2 各項運動賽禮儀說	6	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 堂課參與師生互動40% 2. 平時運動學科測驗30% 3. 期末術課測驗30%
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部體適能健康護照網站 2. 各單項協會運動規則專書 3. 泰宇高中體育教師用書
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 <p>二、教學評量</p> <p>採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識教育
	英文名稱	National defense knowledge
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養宏觀國際視野，增進國防安全知識。 2. 凝聚國人憂患意識，淬鍊愛國愛鄉情操。 3. 深化全民國防共識，確保國家整體安全。 4. 提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 5. 熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)當代軍事科技	介紹先進科技對軍事事務的衝擊與革新，並羅列各式先進武器的性能與特色，具有時代性與前瞻性；同時考量學生學習情緒與認知層次，作通盤性規畫，以拓展國防科技視野，並正視我國國土防衛潛在威脅，建立「全民國防」與「科技國防」觀念。	9	
(二)(二)野外求生	「野外求生」主要傳授從事野外活動的知識與求生技能，使高中職學生可以親近大自然，安排有趣且安全的野外活動，體驗大自然的雄偉壯闊，並體認愛惜自然環境的重要性。	9	
(三)(三)恐怖主義與反恐作為	911事件概述：說明911恐怖攻擊的事發經過及成因、檢討分析，使學生了解911事件對全球造成的衝擊及影響，進而正視恐怖主義對國家安全的威脅，體認生命與和平的可貴；並培養關懷人群的情操，主動關切恐怖主義與反恐作為的相關資訊。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)(四)戰爭與危機的啟示	以嚴謹的治學態度和邏輯思維，編寫明鄭時期戰役、日本侵臺戰爭、古寧頭戰役、823砲戰、1995年與1996年臺海飛彈危機、第二次世界大戰、韓戰、越戰、古巴危機、以阿戰爭、1991年及2003年波斯灣戰爭、1999年科索沃戰爭、2001年阿富汗戰爭等課程內涵。	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、實作評量、學習歷程檔案		
教學資源	多媒體光碟、市售教材、自編教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材之編選應依據教學目標與教材綱要，並適合學生之認知能力與身心發展 2. 教材之範例、說明與教學活動設計應圍繞學生的日常生活與學習經驗，並兼具趣味性與挑戰性 3. 教材之文字敘述，應力求生動活潑與淺顯易懂，避免使用過多之專業術語 <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2. 教學活動之設計宜強調分組合作解決問題 3. 教師可依學校現有設備選擇適當應用軟體或使用自由軟體。 		

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文閱讀與寫作
	英文名稱	English Reading and Writing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一.訓練學生文法、簡易閱讀及書寫能力等。 二.培養學生閱讀與寫作之興趣與能力。 三.能應用於日常生活地球村環境中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文法	名詞、代名詞、形容詞、副詞及句型	12	
(二)文章導讀	極短篇文章導讀	12	
(三)趣味故事、簡化小說閱讀	短篇故事及小說導讀	12	
(四)網路笑話	改寫句子、造句	12	
(五)合併句子	網路文章介紹及摹寫	12	
(六)回答問題	即席對答	12	
合計		72節	
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、討論、口試、筆試等		
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一.教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 二.教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等。		

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊應用
	英文名稱	Introduction of information application
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一. 能了解計算機基本概念 二. 能學習多元電腦知識及技能 三. 能因應未來資訊科技發展並應用 四. 能以資訊科技解決問題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	1. 課程簡介與導論	3	
(二)(二)資訊系統架構	1. 系統平台發展 2. 系統平台組成架構 3. 系統平台運作原理	6	
(三)(三)電腦網路原理	1. 網路技術概念 2. 網路服務介紹 3. 網路技術實作	6	
(四)(四)電腦演算法	1. 演算法基本概念 2. 演算法的介紹 3. 陣列資料結構的概念	6	
(五)(五)程式語言	1. 程式語言基本概念 2. 結構化程式設計 3. 模組化程式設計	6	
(六)(六)運算思維解析	1. 資料處理概念與方法 2. 資料處理應用 3. 模組化程式設計與問題解決實作	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	觀察、討論、口試、筆試		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學

2. 教學時盡量利用多媒體、並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣

3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。

二. 教學評量

採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動
	英文名稱	Physical Maker education class
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生能培養終身運動的能力。 二、發展體育AI智慧課程融入式教學。 三、推動全民體適能增進學生體德發展。 四、培養學生對體育MAKER教育的興趣與操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能	1-1 體適能健康護照說明。 1-2 如何取得體適能證明。 1-3 體適能測驗說明講解。	3	
(二)運動規則講解	2-1 基礎運動規則簡介 2-2 國際運動禮儀說明 2-3 運動科學融入AI智慧探討	3	
(三)運動生理學運用	3-1 運動肌肉與基礎概論 3-2 運動營養攝取說明 3-3 運動傷害防護簡介	3	
(四)籃球	4-1 基本規則說明 4-2 基本動作練習 4-3 運球練習、投籃練習	5	
(五)排球	5-1 基本規則說明 5-2 接球與送球練習 5-3 舉球與發球練習	5	
(六)羽球	6-1 基本規則說明 6-2 握拍說明及腳步運動 6-3 球感練習與擊球揮拍	5	
(七)田徑	7-1 田徑規則說明 7-2 田賽與徑賽項目簡介 7-3 馬克操講解示範	5	
(八)體操	8-1 基本體操與競技體操介紹 8-2 單槓練習 8-3 翻滾練習 8-4 伸展操練習	5	
(九)體育賽會志工	9-1 活動賽事體育志工分組 9-2 各項運動賽禮儀說	2	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 堂課參與師生互動40% 2. 平時運動學科測驗30% 3. 期末術課測驗30%
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部體適能健康護照網站 2. 各單項協會運動規則專書 3. 泰宇高中體育教師用書
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 <p>二、教學評量</p> <p>採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識教育
	英文名稱	National defense knowledge
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養宏觀國際視野，增進國防安全知識。 2. 凝聚國人憂患意識，淬鍊愛國愛鄉情操。 3. 深化全民國防共識，確保國家整體安全。 4. 提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 5. 熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)當代軍事科技	介紹先進科技對軍事事務的衝擊與革新，並羅列各式先進武器的性能與特色，具有時代性與前瞻性；同時考量學生學習情緒與認知層次，作通盤性規畫，以拓展國防科技視野，並正視我國國土防衛潛在威脅，建立「全民國防」與「科技國防」觀念。	9	
(二)(二)野外求生	「野外求生」主要傳授從事野外活動的知識與求生技能，使高中職學生可以親近大自然，安排有趣且安全的野外活動，體驗大自然的雄偉壯闊，並體認愛惜自然環境的重要性。	9	
(三)(三)恐怖主義與反恐作為	911事件概述：說明911恐怖攻擊的事發經過及成因、檢討分析，使學生了解911事件對全球造成的衝擊及影響，進而正視恐怖主義對國家安全的威脅，體認生命與和平的可貴；並培養關懷人群的情操，主動關切恐怖主義與反恐作為的相關資訊。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)(四)戰爭與危機的啟示	以嚴謹的治學態度和邏輯思維，編寫明鄭時期戰役、日本侵臺戰爭、古寧頭戰役、823砲戰、1995年與1996年臺海飛彈危機、第二次世界大戰、韓戰、越戰、古巴危機、以阿戰爭、1991年及2003年波斯灣戰爭、1999年科索沃戰爭、2001年阿富汗戰爭等課程內涵。	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、實作評量、學習歷程檔案		
教學資源	教育部審查合格之教材、多媒體光碟、市售教材、自編教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材之編選應依據教學目標與教材綱要，並適合學生之認知能力與身心發展 2. 教材之範例、說明與教學活動設計應圍繞學生的日常生活與學習經驗，並兼具趣味性與挑戰性 3. 教材之文字敘述，應力求生動活潑與淺顯易懂，避免使用過多之專業術語 <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2. 教學活動之設計宜強調分組合作解決問題 3. 教師可依學校現有設備選擇適當應用軟體或使用自由軟體。 		

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文閱讀與寫作		
	英文名稱	CountryLanguageReadingAndWriting		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域：	<input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input checked="" type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	2/2			
學分數	2/2			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、統整學生閱讀及欣賞古今文學的能力。 二、透過書寫練習掌握文辭的駕馭能力。 三、在寫作中確立自我的價值觀。 四、豐富生活觀察、感受力。 五、養成主動學習國語文的態度。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)範文內容	1. 文選。 2. 古典小說選。 3. 現代詩選。	12	第二學年第一學期 語體：文言－ 40%：60%
(二)範文教學(1)	1. 作者介紹。 2. 題解說明。	12	
(三)範文教學(2)	1. 課文講解暨賞析。 2. 課後評量活動。	12	
(四)作文教學	1. 文體解說。 2. 寫作方法教學。	12	第二學年第二學期
(五)作文寫作	1. 相關範文觀摩。 2. 課外讀物導讀。	12	
(六)作文寫作	1. 習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 2. 習作檢討。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，包括觀察、討論、口試、筆試等。		
教學資源	教育部審查合格之教材、多媒體光碟、市售教材、自編教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。
2. 編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。
3. 每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。
4. 選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。
5. 課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。
6. 教材選編可融入社會關切議題，如生態文學、海洋文學等相關文章與創作。

二、教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。
3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。

表附2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文閱讀與寫作		
	英文名稱	English Reading and Writing		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	2/2			
學分數	2/2			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一.訓練學生文法、簡易閱讀及書寫能力等。 二.培養學生閱讀與寫作之興趣與能力。 三.能應用於日常生活地球村環境中。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文法	名詞、代名詞、形容詞、副詞及句	12	
(二)文章導讀	極短篇文章導	12	
(三)趣味故事、簡化小說閱讀	短篇故事及小說導	12	
(四)網路笑話	改寫句子、造句	12	
(五)合併句子	網路文章介紹及摹寫	12	
(六)回答問題	即席對答	12	
合計		72節	
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、討論、口試、筆試等		
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一.教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 二.教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等。		

表附2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊應用
	英文名稱	Introduction of information application
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一. 能了解計算機基本概念 二. 能學習多元電腦知識及技能 三. 能因應未來資訊科技發展並應用 四. 能以資訊科技解決問題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	1. 課程簡介與導論	3	
(二)(二)資訊系統架構	1. 系統平台發展 2. 系統平台組成架構 3. 系統平台運作原理	6	
(三)(三)電腦網路原理	1. 網路技術概念 2. 網路服務介紹 3. 網路技術實作	6	
(四)(四)電腦演算法	1. 演算法基本概念 2. 演算法的介紹 3. 陣列資料結構的概念	6	
(五)(五)程式語言	1. 程式語言基本概念 2. 結構化程式設計 3. 模組化程式設計	6	
(六)(六) 運算思維解析	1. 資料處理概念與方法 2. 資料處理應用 3. 模組化程式設計與問題解決實作	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	觀察、討論、口試、筆試		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學

2. 教學時盡量利用多媒體、並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣

3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。

二. 教學評量

採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等

表附2-1-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動
	英文名稱	Physical Maker education class
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生能培養終身運動的能力。 二、發展體育AI智慧課程融入式教學。 三、推動全民體適能增進學生體德發展。 四、培養學生對體育MAKER教育的興趣與操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能	1-1 體適能健康護照說明。 1-2 如何取得體適能證明。 1-3 體適能測驗說明講解。	8	
(二)運動規則講解	2-1 基礎運動規則簡介 2-2 國際運動禮儀說明 2-3 運動科學融入AI智慧探討	8	
(三)運動生理學運用	3-1 運動肌肉與基礎概論 3-2 運動營養攝取說明 3-3 運動傷害防護簡介	6	
(四)籃球	4-1 基本規則說明 4-2 基本動作練習 4-3 運球練習、投籃練習	12	
(五)排球	5-1 基本規則說明 5-2 接球與送球練習 5-3 舉球與發球練習	8	
(六)羽球	6-1 基本規則說明 6-2 握拍說明及腳步運動 6-3 球感練習與擊球揮拍	10	
(七)田徑	7-1 田徑規則說明 7-2 田賽與徑賽項目簡介 7-3 馬克操講解示範	10	
(八)體操	8-1 基本體操與競技體操介紹 8-2 單槓練習 8-3 翻滾練習 8-4 伸展操練習	4	
(九)體育賽會志工	9-1 活動賽事體育志工分組 9-2 各項運動賽禮儀說	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 堂課參與師生互動40% 2. 平時運動學科測驗30% 3. 期末術課測驗30%
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部體適能健康護照網站 2. 各單項協會運動規則專書 3. 泰宇高中體育教師用書
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 <p>二、教學評量</p> <p>採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>

表附2-1-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文閱讀與寫作
	英文名稱	English Reading and Writing
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一.訓練學生文法、簡易閱讀及書寫能力等。 二.培養學生閱讀與寫作之興趣與能力。 三.能應用於日常生活地球村環境中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文法	名詞、代名詞、形容詞、副詞及句型	12	
(二)文章導讀	極短篇故事導讀	12	
(三)趣味故事、簡化小說閱讀	短篇故事及小說導讀	12	
(四)網路笑話	改寫句子、造句	12	
(五)合併句子	網路文章介紹及摹寫	12	
(六)回答問題	即席對答	12	
合計		72節	
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、討論、口試、筆試等		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一.教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 二.教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等。		

表附2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識教育
	英文名稱	National defense knowledge
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養宏觀國際視野，增進國防安全知識。 2. 凝聚國人憂患意識，淬鍊愛國愛鄉情操。 3. 深化全民國防共識，確保國家整體安全。 4. 提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 5. 熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)當代軍事科技	介紹先進科技對軍事事務的衝擊與革新，並羅列各式先進武器的性能與特色，具有時代性與前瞻性；同時考量學生學習情緒與認知層次，作通盤性規畫，以拓展國防科技視野，並正視我國國土防衛潛在威脅，建立「全民國防」與「科技國防」觀念。	9	
(二)(二)野外求生	「野外求生」主要傳授從事野外活動的知識與求生技能，使高中職學生可以親近大自然，安排有趣且安全的野外活動，體驗大自然的雄偉壯闊，並體認愛惜自然環境的重要性。	9	
(三)(三)恐怖主義與反恐作為	911事件概述：說明911恐怖攻擊的事發經過及成因、檢討分析，使學生了解911事件對全球造成的衝擊及影響，進而正視恐怖主義對國家安全的威脅，體認生命與和平的可貴；並培養關懷人群的情操，主動關切恐怖主義與反恐作為的相關資訊。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)(四)戰爭與危機的啟示	以嚴謹的治學態度和邏輯思維，編寫明鄭時期戰役、日本侵臺戰爭、古寧頭戰役、823砲戰、1995年與1996年臺海飛彈危機、第二次世界大戰、韓戰、越戰、古巴危機、以阿戰爭、1991年及2003年波斯灣戰爭、1999年科索沃戰爭、2001年阿富汗戰爭等課程內涵。	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、實作評量、學習歷程檔案		
教學資源	多媒體光碟、市售教材、自編教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材之編選應依據教學目標與教材綱要，並適合學生之認知能力與身心發展 2. 教材之範例、說明與教學活動設計應圍繞學生的日常生活與學習經驗，並兼具趣味性與挑戰性 3. 教材之文字敘述，應力求生動活潑與淺顯易懂，避免使用過多之專業術語 <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2. 教學活動之設計宜強調分組合作解決問題 3. 教師可依學校現有設備選擇適當應用軟體或使用自由軟體。 		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車學
	英文名稱	Automotive Studies
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一.使同學了解汽車各系統的相關知識與基本作用原理。 二.使同學了解汽車各零件的基本構造。 三.使同學獲得所需的汽車知識外，並能符合汽車的各種考試需要及工作職場上的應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽油引擎	1. 汽油引擎本體系統 2. 燃料系統 3. 點火系統 4. 潤滑系統	18	
(二)汽油引擎	5. 冷卻系統 6. 汽車排放污染氣體控制系統 7. 汽車污染氣體排放標準與測試	18	
(三)汽車底盤	1. 傳動系統 2. 煞車系統 3. 懸吊系統 4. 轉向系統	18	
(四)汽車電學	1. 電瓶 2. 起動系統 3. 充電系統 4. 汽油噴射系統 5. 電子點火系統	18	
(五)汽車電學	6. 聲光系統 7. 儀錶系統 8. 雨刷系統 9. 汽車電器及其他附屬配備	18	
(六)柴油引擎	1. 柴油引擎本體系統 2. 燃料系統 3. 潤滑系統 4. 冷卻系統 5. 預熱系統 6. 排放污染物控制裝置	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材為主		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。
4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二. 教學評量

採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、看板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用力學
	英文名稱	Applied Mechanics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)使學生熟悉力學的原理與知識，並能應用於日常生活上。 (二)使學生熟悉工程力學的原理，以作為日後自學或進修的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 緒論	1. 力學的種類。 2. 力的觀念。 3. 向量與純量。 4. 力的單位。 5. 力系。 6. 質點與剛體。 7. 力的可傳性。	2	
(二)2. 同平面力系	1. 力的分解與合成。 2. 自由體圖。 3. 力矩與力矩原理。 4. 力偶。 5. 同平面各種力系之合成及平衡。	8	
(三)3. 摩擦	1. 摩擦的種類。 2. 摩擦定律。 3. 摩擦角與靜止角。 4. 滑動摩擦與滾動摩擦。 5. 摩擦在機械上的運用。 6. 煞車來令片之摩擦。 7. 離合器片之摩擦。 8. 皮帶輪(撓性皮帶)之傳輸力。	6	
(四)4. 直線運動	1. 運動的種類。 2. 速度與加速度。 3. 自由落體。 4. 相對運動。	5	
(五)5. 曲線運動	1. 角位移與角速度。 2. 角加速度。 3. 切線加速度與線加速度。 4. 體運動。	5	
(六)6. 動力學基本定律及應用	1. 牛頓運動定律。 2. 滑輪。 3. 向心力與離心力。	4	
(七)7. 功與能	1. 功與能。 2. 動能與位能。 3. 功率與應用。 4. 能量不減定律。 5. 能的損失與機械效率。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置各類應用力學參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 教學前應講解該教學單元之目的及其在動力機械領域的應用。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機件原理
	英文名稱	Machine Elements Principles
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
		<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)使學生認識各種機件之名稱、規格及用途。(二)使學生熟悉各種機件所組成之機構功用。(三)使學生瞭解各種運動機構之原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 緒論	1. 機件、機構、機械的定義。 2. 機件的種類。 3. 運動傳達的方法。 4. 運動對與運動鏈。	3	
(二)2. 螺旋	1. 螺旋的原理。 2. 螺旋各部名稱及功用。 3. 螺紋的種類。 4. 公制螺紋與英制螺紋。 5. 機械效率與機械效率。 6. 螺紋傳動。	3	
(三)3. 螺旋連接件	1. 螺栓與螺釘。 2. 螺帽及鎖緊裝置。 3. 墊圈。	2	
(四)4. 鍵與銷	1. 鍵的用途與種類。 2. 鍵的強度。 3. 銷的種類與用途。	3	
(五)5. 彈簧	1. 彈簧的功用。 2. 彈簧的種類。 3. 彈簧的材料。	3	
(六)6. 軸承及軸的连接裝置	1. 軸承的種類。 2. 滾動軸承的規格及應用。 3. 聯結器的種類及功用。 4. 離合器的種類及功用。	3	
(七)7. 帶輪與鏈輪	1. 撓性傳動。 2. 帶與帶輪。 3. 皮帶長度。 4. 塔輪。 5. 鍊條傳動。 6. 鍊條種類及構造。 7. 撓性傳動速比。	4	
(八)8. 摩擦輪	1. 摩擦輪傳動原理。 2. 摩擦輪種類與構造。 3. 速比。	2	
(九)9. 齒輪	1. 齒輪的用途與種類。 2. 齒輪各部名稱。 3. 齒輪的基本定律。 4. 齒形的種類。 5. 齒形與齒輪的規格。	4	
(十)10. 輪系	1. 輪系概述。 2. 輪系值。 3. 輪系應用。 4. 周轉輪系。	3	
(十一)11. 制動器	1. 制動器用途。 2. 制動器的種類及構造。 3. 制動器的材料。	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)12. 凸輪	1. 凸輪的用途。 2. 凸輪的種類。 3. 凸輪及從動件接觸方法。 4. 凸輪及從動件的運動。 5. 凸輪周緣設計。	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 圖書、幻燈片、投影片等輔助教材。 2. 期刊雜誌：與機件原理教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置各類機件原理參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 學前應講解該教學單元之目的及其在動力機械領域的應用。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業英文
	英文名稱	Industrial English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、加強汽車行業實務英語之實習。 二、培養閱讀工業界常用英文文件之能力。 三、培養撰寫處理簡易英文工業技術資料之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)汽車簡介	1. Introduction to the Automobile (汽車簡介)	1	
(二)(二)引擎結構	1. Fundamental and Type of the Engine (引擎基本原理與型式) 2. Components of the Engine (引擎的組件) 3. Engine Performances (引擎性能)	6	
(三)(三)噴射系統	Gasoline Injection System (汽油噴射系統)	3	
(四)(四)潤滑系統	Lubricating System (潤滑系統)	2	
(五)(五)冷卻系統	Cooling System (冷卻系統)	2	
(六)(六)排放系統	Automotive Emission Control System (汽車廢氣控制系統)	2	
(七)(七)傳動系統	Drive Lines (驅動系統) Clutch and Manual Transmission (離合器與手排變速箱) Automatic Transmission and Differentials (自動變速箱與差速器)	6	
(八)(八)煞車系統	Brake System (煞車系統)	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)(九)轉向系統	Steering System (轉向系統)	3	
(十)(十)懸吊系統	Suspension System (懸吊系統)	2	
(十一)(十一)車輪	Wheels and Tires (車輪與車胎)	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置各類應用力學參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 教學前應講解該教學單元之目的及其在動力機械領域的應用。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車新科技裝置
	英文名稱	Auto New Technology Device
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 讓學生了解現代汽車新科技的設計趨勢。 二. 熟悉各種新科技的應用及原理。 三. 熟悉各種新科技的檢測及使用安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)電腦控制	1. 電腦控制系統 2. 電腦的構造與各零件的功能 3. 電腦各主要零件的作用	6	
(二)(二)可變進氣系統	1. 可變進氣系統的構造與作用	6	
(三)(三)可變氣門正時(與揚程)系統	1. 可變氣門正時(VVT)系統 2. 可變氣門揚程(VVL)系統 3. 新型可變氣門正時與揚程(VVTL)系統 4. 連續可變氣門揚程(CVVL)系統	6	
(四)(四)缸內汽油直接噴射系統	1. 缸內汽油直接噴射系統的構造與作用 2. 歐洲汽車缸內汽油直接噴射系統的現況	6	
(五)(五)機械與渦輪增壓系統	1. 機械增壓器的構造與作用 2. 渦輪增壓器的構造與作用	6	
(六)(六)防鎖住煞車系統(ABS)	1. ABS的工作原理 2. ABS裝置的主要組件 3. 依輪速感知器數與迴路數分的ABS裝置	6	
(七)(七)驅動力控制系統(TCS)	1. TCS的構造與作用	6	
(八)(八)電子控制煞車力分配(EBD)系統	1. EBD系統的構造與作用	6	
(九)(九)煞車輔助系統(BAS)	1. BAS的構造與作用	6	
(十)(十)車身穩定控制系統	1. 車身穩定控制系統的構造與作用 2. ESP與CBC間的差異	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)(十一) 自動溫度控制(ATC)系統	1. ATC系統各零件的構造與作用	6	
(十二)(十二) 電子鑰匙系統	1. 電子鑰匙系統的組成與作用	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一. 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 <p>二. 教學評量</p> <p>採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、展板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>		

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工場管理
	英文名稱	Factory management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 認識工廠管理。 二. 培養工廠管理的基本概念。 三. 認識工廠管理的重要性，加強實際應用知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)工廠管理概論	1. 工廠管理的意義 2. 工廠管理的發展 3. 現代工業的特性	4	
(二)(二)工廠組織	1. 工廠組織的意義與原理 2. 工廠組織的形態	8	
(三)(三)工廠佈置	1. 工廠廠址的選擇 2. 工廠廠房的建築 3. 工廠佈置的目標與原則 4. 工廠佈置的程序與要點	8	
(四)(四)生產計畫與管制	1. 生產管制與計畫的重要性 2. 生產計畫概要 3. 生產管制概要	8	
(五)(五)物料搬運	1. 物料搬運的目標與原則 2. 物料搬運的設備與要點	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。
4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二. 教學評量

採用多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛與環保
	英文名稱	Electric Vehicle Technology Explained
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 認識綠能電動車。 二. 培養綠能電動車動力核心基本概念。 三. 認識綠能電動車能源系統的工作原理，加強實際應用知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)電動車原理與設計	1. 電動車的歷史回顧 2. 從20世紀往21世紀的開始 3. 今日電動車的種類	6	
(二)(二)電池原理	1. 電池的主要參數 2. 鉛酸電池 3. 鋰電池	6	
(三)(三)替代能源與儲存技術	1. 太陽能電池 2. 超電容 3. 路軌電車	6	
(四)(四)燃料電池	1. 氫燃料電池 - 基本原理 2. 燃料電池的熱力學 3. 質子交換膜燃料電池的熱管理	6	
(五)(五)氫氣供給	1. 燃料的重組 2. 儲氫技術	6	
(六)(六)電動車設計	1. 空氣動力學的考量 2. 傳動效率 3. 電動車外型與車體設計	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。
4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二. 教學評量

採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電子學
	英文名稱	Automotive electronics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 使學生能了解汽車電子之原理及應用。 二. 能具備有汽車電子故障分析及檢修之能力。 三. 能具備汽車業從業人員應具備之專業態度。 四. 能瞭解現今汽車電子產業之市場及其發展情形。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	1. 電子學發展的歷史 2. 電子學未來發展的趨勢	6	
(二)(二)基本波形	1. 直流 2. 正弦波 3. 方波與脈波 4. 三角波與鋸齒波 5. 調幅波與調頻波	6	
(三)(三)二極體與雙極性電晶體	1. 半導體的性質 2. 接面 3. 二極體 4. 電晶體	6	
(四)(四)電源電路	1. 整流電路56 2. 濾波電路65	6	
(五)(五)基本放大	1. 電晶體偏壓電路 2. 共射極放大電路 3. 共集極放大電路 4. 共基極放大電路	8	
(六)(六)參數	1. 參數 2. 增益與阻抗公式分析103	8	
(七)(七)場效應電晶體	1. 接面場效體的結構與特性 2. 場效體之直流偏壓	8	
(八)(八)多級放大	1. 電阻電容耦合放大器152 2. 變壓器耦合放大器160 3. 直接耦合放大器163	8	
(九)(九)功率放大	1. 類放大器	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)(十) 回 授	1. 回授的基本觀念 2. 正回授 3. 負回授 4. 實際回授放大器分析	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置各類應用力學參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 教學前應講解該教學單元之目的及其在動力機械領域的應用。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政概論
	英文名稱	Introduction to Home Economics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解家政的內涵、發展及相關職業。 (二)表現學習家政興趣。 (三)落實家政應用於家庭生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 家政的意義、範圍與發展	1. 家政的意義與範圍。 2. 家政的沿革。 3. 家政職業的發展。	2	第一學年 第一學期
(二)2. 家庭經濟與消費	1. 家庭經濟之基本概念。 2. 家庭經濟之管理。 3. 消費常識。	6	
(三)3. 家庭生活管理	1. 家庭生活環境的認識與選擇。 2. 家庭生活環境的安全與管理。 3. 家事工作簡化。 4. 家庭管理相關行業介紹。	8	
(四)4. 家庭與環保	1. 環保的重要性。 2. 生態環境污染。 3. 資源處理與回收。 4. 家庭環保工作。 5. 家政職場的環保工作。	2	
(五)5. 嬰幼兒發展與保育	1. 嬰幼兒生理發展與保育。 2. 嬰幼兒心理發展與保育。 3. 嬰幼兒常見疾病的預防與照護。 4. 幼保相關行業介紹。	10	
(六)6. 高齡者照顧	1. 高齡者的身心特質。 2. 高齡者的人力資源運用。 3. 高齡者之保健常識。 4. 高齡者之照顧相關行業。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)7. 禮儀	1. 禮儀的意義與重要性。 2. 日常生活禮儀。	4	
(八)8. 膳食與生活	1. 均衡的營養與膳食。 2. 食物選購與儲存。 3. 食品的衛生與安全。 4. 特殊營養需求。 5. 膳食相關行業介紹。	10	第一學年 第二學期
(九)9. 美容美髮與生活	1. 美容美髮的重要性。 2. 皮膚與頭髮的基本生理概念。 3. 美容美髮用品的認識與應用。 4. 美容美髮相關行業介紹。	8	
(十)10. 服飾與生活	1. 服飾的功能。 2. 服飾的選購。 3. 織物的種類與辨識。 4. 服飾搭配的基本概念。 5. 服飾的清潔與保養。 6. 服飾相關行業介紹。	8	
(十一)11. 時尚與生活	1. 流行時尚的趨勢。 2. 家政與時尚。 3. 與時尚相關之生涯發展。 4. 模特兒相關行業介紹。	6	
(十二)12. 家政推廣	1. 家政推廣機構。 2. 家政推廣方式。 3. 家政推廣內容。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量。		
教學資源	相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的家政概論教材與相關資訊。</p> <p>(二)教學方法 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，安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會家政教育融入生活的重要。</p>		

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育
	英文名稱	Family Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解家庭的本質與多元型態的家庭。 (二)了解家庭教育之內涵。 (三)表現學習家庭教育相關議題之興趣。 (四)建構健康之婚姻與家庭觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭的本質	1. 家庭的意義與功能。 2. 家庭的組成。 3. 家庭經營的重要性。	8	第二學年 第一學期
(二)家庭教育的內涵(一)	1. 家庭教育的意義與範圍。 2. 家庭教育的特性。 3. 親職教育。	10	
(三)家庭教育的內涵(二)	4. 子職教育。 5. 性別教育。	8	
(四)家庭教育的內涵(三)	6. 婚姻教育。 7. 家庭倫理教育。 8. 不同發展階段的家庭教育。	10	
(五)社會變遷與家庭(一)	1. 變遷中的家庭。 2. 多元型態家庭。 3. 典型家庭。	6	第二學年 第二學期
(六)社會變遷與家庭(二)	4. 單親家庭。 5. 重組家庭。 6. 異國婚姻家庭。	6	
(七)社會變遷與家庭(三)	7. 雙生涯家庭。 8. 隔代教養家庭。 9. 特殊兒童家庭。 10. 其他。 11. 變遷中的家庭生活價值觀。	6	
(八)家人關係與溝通(一)	1. 人際關係與溝通的重要性。 2. 人際關係維繫與溝通的技巧。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)家人關係與溝通(二)	3. 影響家人關係的因素。 4. 家人關係與溝通問題的解決策略。	6	
(十)家庭教育之推展	1. 家庭教育法。 2. 學習型家庭。 3. 國內外家庭教育專業發展現況與展望。 4. 家庭教育推展機構與相關資源。 5. 家庭教育實施方式。	6	
合計		72節	
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、問答、討論、報告、口試、筆試、檔案評量等，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	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的家庭教育教材與相關資訊。 2. 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、安排實務或實際相關活動，並進行討論分析，以幫助學生領會家庭教育融入生活的重要。		

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香療法
	英文名稱	Aromatherapy
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生能了解芳香療法精油的基礎知識 2. 學生能學會基本的精油按摩技巧 3. 在生活上能實踐芳療健康管理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)芳香療法基本知識(一)	1. 何謂芳香療法	6	第二學年 第一學期
(二)芳香療法基本知識(二)	2. 芳香療法的機制	6	
(三)精油的認識(一)	1. 何謂精油	6	
(四)精油的認識(二)	2. 精油的萃取	6	
(五)精油的認識(三)	3. 精油的作用與吸收、代謝過程	6	
(六)精油的認識(四)	4. 精油的化學	6	
(七)基本的按摩(一)	1. 按摩的禁忌	6	第二學年 第二學期
(八)基本的按摩(二)	2. 按摩前置作業	6	
(九)基本的按摩(三)	3. 進行按摩基本手法	6	
(十)基本的按摩(四)	4. 身體按摩手法	6	
(十一)各種症狀的自我護理(一)	1. 身體與心靈篇	6	
(十二)各種症狀的自我護理(二)	2. 家庭生活篇	6	
合計		72節	
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、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分售組實作練習活動，提升學生實務能力。 二、教材編法 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。		

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Food Service Hygiene and Safety Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	使學生瞭解餐飲衛生安全的重要性，瞭解餐飲衛生安全的基本知識，瞭解餐飲衛生安全的相關法規，培養餐飲衛生安全的良好工作習慣，為將來有志從事餐飲服務業的同學開闢一扇發展的窗口。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲法規介紹	食品衛生管理法、食品良好衛生規範、食品衛生標準	6	
(二)洗淨、消毒及殺菌	餐飲業的定義與形態、餐飲安全與衛生的重要 餐飲安全與衛生的管理 餐飲與微生物、引起餐飲劣化的微生物	6	
(三)餐廳廚房衛生管理	餐廳佈局、經濟成本評估 分區有效區隔、餐廳空間規劃	8	
(四)認識食品標示	餐飲與微生物、引起餐飲劣化的微生物 餐飲安全與衛生的指標微生物	8	
(五)餐具的清洗管理	洗淨的意義與方法、消毒及滅菌的意義與方法 不同洗淨、消毒及滅菌對象的實施要領	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。		

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場倫理
	英文名稱	Workplace ethics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	建立職場工作者的正確工作態度，以創造良好團隊關係，並協助達成團隊目標。在校學生身為職場新鮮人，應即早了解職場的概況；職場年輕工作者則應掌握職場文化，進而樂於工作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	服務公眾的責任 複雜的學識主體 具備專業資格 需要公眾的信任 最大的責任風險	12	
(二)責任與義務	遵守工作規範 服從上級指令 嚴守公司機密(保密原則) 提升工作效率 表現忠誠態度(誠信原則) 發揮團隊精神 尊重他人隱私	24	
合計		36節	
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	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4. 利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 5. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。 6. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。 7. 教師宜鼓勵學生參加勞動部餐飲服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。		

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	瞭解如何選用正確與適當劑量的食品原料，並將食物烹調原理集結作為理論基礎，讓飲食生活更有創意也更為豐富。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物原料	1. 各類食材認識 2. 現代食品發展	12	
(二)製作原理	1. 烹調之目的 2. 製備方法	12	
(三)營養素	1. 營養素概論 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂質	12	
(四)營養素	5. 維生素 6. 礦物質 7. 水	12	
(五)食物分類	1. 全穀根莖類 2. 低脂乳品類 3. 蔬菜類 4. 水果類 5. 油脂類 6. 蛋豆魚肉類	12	
(六)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。		

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃文化
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	小吃，是台灣最有特色美食，尤其台灣居民來自大陸各省，並且有許多來自東南亞新住民，更讓台灣小吃豐富多元，臺灣從北到南常見道地小吃。不但可做為餐飲科教學範例，也非常適合學生了解台灣小吃教學，在每道菜除了有獨特做法以外，也能學習烹調的心得，讓學生更容易學會如何呈現色香味俱全的菜色，讓這些小吃不只是家常小吃，做為宴客餐點。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 懷舊米食	1. 乾貨類食材認識 2. 產品介紹	6	
(二)(二) 麵麵俱到	1. 加工類食材認識 2. 產品介紹	6	
(三)(三) 麵粉美食	1. 蔬果類食材認識 2. 產品介紹	6	
(四)(四) 煎炸烤滷	1. 家禽類認識 2. 產品介紹：台南蝦捲(雞捲)、蚵嗲、彰化肉圓、雞排(鹹酥雞)、鐵蛋&滷味	6	
(五)(五) 夜市小吃	1. 海鮮類食材介紹 2. 產品介紹	6	
(六)(六) 街頭小吃	1. 蛋類認識 2. 產品介紹	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一. 教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 5. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 二. 教學評量 採用多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、看板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解設計範疇、應用與平面設計之基礎概念。 2. 藉由作品賞析與實作，了解增加對設計的概念與興趣。 3. 透過單元課程練習，培養設計構思、製作與表達。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)設計概論	1. 設計範疇 2. 應用與作品賞析 3. 腦力激盪	12	
(二)圖案設計	1. 作品介紹賞析與草圖發想、鉛筆稿繪製	18	
(三)POP餐飲海報設計	1. POP 文字介紹與練習 2. POP 海報設計介紹與草圖發想、鉛筆稿繪製、上色製作	24	
(四)設計成果	作品檢討賞析	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。		

表附2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製作原理
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車引擎性能	1.排氣量運算 2.壓縮比計算方式 3.迴轉活塞式引擎之排氣量與壓縮比 4.功與功率 5.扭矩計算 6.功率計算 7.引擎馬力計算 8.引擎扭矩 9.燃料消耗率 10.引擎效率 11.熱能分配 12.容積效率與進氣量 13.影響引擎性能因素	12	
(二)燃料與燃燒	1.燃料的種類及性質 2.燃料和空氣的混合比 3.汽油引擎之燃燒 4.柴油引擎之燃燒	8	
(三)引擎潤滑系統	1.汽油引擎的潤滑方法 2.機油泵型式 3.機油濾清器 4.曲軸箱吹漏氣控制與電腦搭配	8	
(四)引擎冷卻系統	1.智慧熱能管理系統 2.渦輪增壓引擎冷卻系統	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)進排汽系統	1. 先進車輛進汽系統 2. 消音器種類 3. 先進車輛排氣再循環(EGR)裝置概述 4. 先進車輛二次空氣供給裝置概述 5. 先進車輛觸媒轉換器 6. 先進車輛含氧感知器 7. 機械增壓及渦輪增壓系統 8. 四行程汽油引擎新構造 9. 可變汽門正時與揚程	8	
(六)汽油引擎排汽污染與控制	1. 汽車各部排出之污氣分析 2. 汽車排出污氣成分之不良影響 3. 汽車排出污氣之發生過程與引擎工作情況之關係 4. 控制汽車排出污氣之方法	8	
(七)汽油引擎燃料系統	1. 液化石油氣燃料系統 2. 汽油噴射系統應用 3. 缸內汽油直接噴射系統 4. 壓縮天然氣(CNG)燃料系統	12	
(八)柴油引擎燃料系統	1. 柴油引擎概述 2. 電腦控制柴油噴射系統	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一. 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 7. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 <p>二. 教學評量</p> <p>採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>		

表附2-2-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中華飲食文化
	英文名稱	Chinese Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	中華飲食文化的定義 中華飲食的重要性 中華飲食文化的產生	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)飲食文化器具使用	1. 各類食物的生產加工 2. 燃料食炊具的發明及改進	4	
(二)(二)八大菜系	1. 八大菜系中閩系的傳衍 2. 大陸淪陷後的各菜系飲食融合	6	
(三)(三)八大菜系	粵菜的起源與文化	4	
(四)(四)八大菜系	川菜的起源與文化	4	
(五)(五)八大菜系	湘菜的起源與文化	3	
(六)(六)八大菜系	閩菜的起源與文化	3	
(七)(七)八大菜系	魯菜的起源與文化	3	
(八)(八)八大菜系	淮揚菜的起源與文化	3	
(九)(九)八大菜系	徽菜的起源與文化	3	
(十)(十)八大菜系	浙菜的起源與文化	3	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一. 教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 二. 教學評量 採用多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、看板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		

表附2-2-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業試探
	英文名稱	Vocational Trying Out
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解餐飲管理科學生的未來出路，並協助學生找出適合自己的那條路	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職場介紹	1. 餐飲科學生的出路介紹 2. 內場介紹 3. 外場介紹	12	
(二)職業分享	邀請相關合作廠家到校分享	12	
(三)職業分享	邀請學長姐回學校做職場分享	12	
(四)職場溝通與禮儀	1. 如何做有效的溝通? 2. 職場禮儀介紹 3. 職場霸凌議題討論及分享	12	
(五)性別平等與歧視	1. 性別工作平等法規介紹 2. 性騷擾防治 3. 職場性別歧視案例介紹	12	
(六)職場見習	職場探索及見習	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	(一) 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。 (二) 評量內容兼具實務、理解、應用及綜合分析。 (三) 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	(一) 運用各項教學設備及媒體，以提升興趣。 (二) 利用網際網路電腦教學，讓學生更了解業界動態，隨時更新教學資源。 (三) 參考坊間相關書籍。 (四) 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。 (五) 安排參觀合作廠家及大型餐廳餐飲設施 (六) 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教學內容及次序安排，參照教學大綱之內涵，並符合教學目標。

(二)教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。

(三)教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。

(四)培養學生規畫執行與創新應變之能力

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉專題製作之基本概念。 二、了解專題製作的理論與實施之程序。 三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力。 四、培養學生適應時代變遷、提昇創新、研究及自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概論	專題製作意義 分組技巧 資料蒐集。	12	
(二)專題製作題目制定	專題製作資料分析 題目選擇技巧	12	
(三)專題製作問卷製作	問卷設計 問卷分析	16	
(四)專題製作之寫作	小論文撰寫技巧 圖文處理技巧 引用使用注意事項	16	
(五)專題報告實作	專題報告書寫 口頭報告 成果發表會	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材為主。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一.教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4.應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 二.教材來源 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。		

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機電製圖實習
	英文名稱	Mechatronics Drawing and Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)使學生認識製圖之基本配備及使用法，並能繪製各種線條。(二)培養學生能閱讀工程圖，以增進製造及修護各種動力機械之能力。(三)培養學生能正確以徒手或製圖設備繪製工程圖。(四)使學生瞭解並熟悉機電符號，並能以徒手或製圖設備繪製各種機電圖。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)製圖設備與儀器的用法	1. 識圖與製圖之重要性。 2. 圖紙的規格。 3. 製圖設備與用具。	8	上學期
(二)線法、字法及應用幾何畫法	1. 線條的種類與畫法。 2. 工程字的寫法。 3. 等分線段、圓弧與角。 4. 多邊形畫法。 5. 相切與切線。	10	
(三)正投影	1. 投影法與投影圖之種類。 2. 第一角與第三角投影。 3. 點、線、面、體之投影。 4. 視圖線條之意義。	12	
(四)正投影	5. 視圖之選擇與排列。 6. 線條之優先順序。 7. 正投影視圖畫法。 8. 識圖與製圖練習。	12	
(五)尺度標註與註解	1. 尺度種類。 2. 尺度標註方法。 3. 比例。 4. 尺度標註順序。	12	
(六)輔助視圖與特殊視圖	1. 單斜面與局部輔助視圖。 2. 局部視圖。 3. 轉正視圖。 4. 中斷視圖。 5. 虛擬視圖。	10	下學期
(七)剖視圖	1. 剖面與剖面。 2. 全剖面與半剖面。 3. 局部剖面及輔助剖面。 4. 旋轉及移轉剖面。 5. 轉正剖面。 6. 不加剖視之部位。	12	
(八)電機電子符號	1. 基本電路元件。 2. 電源。 3. 接點。 4. 電路。 5. 半導體元件。	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)電路圖	1. 電路圖。 2. 電路圖畫法之基本原則。 3. 電子應用電路。	12	
(十)管路圖	1. 管路與管路圖。 2. 管路符號。 3. 巾面管路圖。	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作學習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各單元結束之總結性評量，包含作品、口誦或筆誦等之整體表現。		
教學資源	1. 各項設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 專業製圖教室。 3. 市售教材、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每次授課依進度選擇適當之主題繪製練習作業。 2. 每次授課後立即指定作品，除非特?情形外，應於上課時間內繪製完成。 3. 繪製之作業可以互相討論但嚴禁抄襲。 4. 操作及使用製圖設備之態度列為職業道德評量的重點。 5. 上課前應講解該單元學習目標、相關知識及其在動力機械領域的應用。 6. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。		

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器腳踏車基礎實習
	英文名稱	Motorcycle Fundamental Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解機器腳踏車與其輔助系統之工作原理。 (二)培養使用基本工具與設備之能力。 (三)培養熟練、正確地閱讀修護手冊、零件手冊、電路圖等。 (四)培養保養與調整機器腳踏車之能力。 (五)培養更換機器腳踏車零組件之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)工場環境與環保介紹	1. 工場安全與衛生介紹 2. 基本工具與設備的使用與保養 3. 工場廢棄物之認識與回收	3	
(二)(二)車身覆蓋拆裝	1. 車體外蓋拆裝 2. 照後鏡拆裝 3. 中間置物箱拆裝 4. 空氣濾清器 5. 修護手冊查閱	8	
(三)(三)定期保養	1. 機油、齒輪油更換 2. 空氣濾清器濾蕊更換 3. 汽門間隙調整 4. 煞車間隙調整	8	
(四)(四)燈光及儀錶系統拆裝	1. 燈光系統拆裝 2. 儀錶系統拆裝	8	
(五)(五)煞車系統拆裝	1. 煞車總泵及卡鉗拆裝 2. 煞車線拆裝 3. 煞車來令片拆裝 4. 液壓煞車系統排放空氣	9	
(六)(六)懸吊系統拆裝	1. 前避震器系統拆裝 2. 後避震器系統拆裝 3. 車輪拆裝	8	
(七)(七)電器系統拆裝	1. 電瓶拆裝 2. 充電系統拆裝 3. 點火系統拆裝 4. 起動系統拆裝	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)(八)感知器及作動元件	1. 引擎溫度感知器 2. 曲軸位置感知器 3. 主開關 4. 電晶體點火線圈 5. 噴油嘴 6. 燃油泵 7. 節流閥位置感知器 8. 進氣溫度感知器 9. 壓力感知器	6	
(九)(九)傳動系統拆裝	1. 驅動裝置拆裝 2. 變速機構拆裝 3. 離合器拆裝	9	
(十)(十)冷卻系統拆裝	1. 冷卻液更換 2. 管路及散熱器拆裝 3. 冷卻系統檢漏	5	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。		
教學資源	1. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 4. 相關的掛圖、電腦軟體、光碟片等。 5. 視聽教學設備：投影機、光碟播放器、電視機、電腦、攝影機等。 6. 期刊雜誌：與機器腳踏車實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，如需至工場或其他場所實習，得依相關規定採分組上課，每班最多以二組為限。 2. 教師教學前，應編定教學進度表。 3. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 4. 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。 5. 實習教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器腳踏車檢修實習
	英文名稱	Motorcycle Service Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解引擎系統、電器系統與車體系統之工作原理。 (二)培養使用診斷電腦與維修設備之能力。 (三)培養熟練、正確地閱讀修護手冊、零件手冊、電路圖。 (四)培養引擎系統、電器系統與車體系統檢查、調整與判斷故障之能力。 (五)培養更換引擎系統、電器系統與車體系統零組件之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)工場環境與環保介紹	1. 工場安全與衛生介紹 2. 基本工具與設備的使用與保養 3. 工場廢棄物之認識與回收	8	
(二)(二)引擎之檢修	1. 修護手冊查閱 2. 噴射引擎診斷電腦之使用 3. 進氣控制系統之檢修 4. 燃油控制系統之檢修 5. 電子控制系統之檢修 6. 廢氣控制系統之檢修	14	
(三)(三)電器系統之檢修	1. 起動系統之檢修 2. 充電系統之檢修 3. 燈光系統之檢修 4. 儀錶系統之檢修	10	
(四)(四)車體之檢修	1. 轉向系統之檢修 2. 懸吊系統之檢修 3. 傳動系統之檢修 4. 煞車系統之檢修	14	
(五)(五)積碳之處理	1. 除碳設備之使用 2. 噴油嘴清洗機之使用 3. 汽缸內視鏡之使用	8	
(六)(六)引擎分解、清洗與組合	1. 引擎分解 2. 引擎零件之清洗 3. 引擎零組件之量測 4. 引擎組合 5. 引擎試動	18	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 配合實習課程，可辦理校外參訪或實習活動、結合理論與實務，並加強和業界的交流。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目，如需至工場或其他場所實習，得依相關規定採分組上課 每班最多以二組為限。 2. 教師教學前，應編定 教學進度表。 3. 教師教學時，應以和 日常生活有關的事務做為教材。 4. 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。 5. 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。

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工電子實習
	英文名稱	Electrical and Electronic Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、具備電工電子電路系統思考，進行基本檢查與調整。 二、使用工具及儀器，規劃與執行電路檢測及實驗操作。 三、應用系統思考，規劃與執行電路設計及檢修相關產品。 四、體會工作中互助合作精神，建立職場倫理，重視職業、工場安全及環保觀念之素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)A. 工場環境與環保之認識	工場環境、安全與衛生、廢棄物廢電子元件、廢電線及廢電路板 處理與回收等工場安全衛生意識	2	
(二)B. 導線的連接及銲接	導線及麵包板的認識與選用 剝線及導線連接 銲接實作	6	
(三)C. 常用電子儀器之使用	多功能電錶的使用 電源供應器的使用 示波器的使用 信號產生器的使用	6	
(四)D. 電阻、電壓及電流之量測	電阻器的種類及規格 電阻器的識別與電阻量測 交直流電壓量測 直流電流量測	6	
(五)E. 直流電路實驗	歐姆定律實驗 電阻串、並聯電路實驗 克希荷夫電壓、電流定律電路實驗	6	
(六)F. 電容器與電感器之量測	電容器及電感器的種類及規格 電感、電容、電阻(LCR錶之使用)	6	
(七)G. 磁與電之應用	磁的基本特性及電磁效應實驗，如：電生磁、磁生電、佛萊銘左手、右手定律等實驗繼電器的量測	6	
(八)H. 變壓器實驗	二極體、稽納二極體與發光二極體的作用原理、量測及應用 二極體的特性曲線、半波整流電路、全波整流電路、電容濾波電路等 稽納二極體的特性曲線、穩壓電路等	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)J. 電晶體電路實驗	雙極性電晶體的構造、作用原理、識別與量測判別雙極性電晶體的基極、射極和集極 雙極性電晶體的特性曲線實驗及雙極性電晶體開關應用電路	8	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口誦或筆誦等之整體表現。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電?軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電?、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與電工電子實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注重電路實習、電機實習或儀表量測之安全注意事項。 2. 本實習科目進度得依學生程度、學校設備狀況，酌予分組分站實施教學。 3. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及其在動力機械領域的應用。 4. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 5. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性。		

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電系實習
	英文名稱	Electrical Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解電路系統之工作原理，並能識別電路元件、電路圖及進行電路配製。 二、使用基本工具與儀器設備，規劃與執行電路系統基本檢查。 三、具備查閱修護手冊、零件手冊與電路圖等電子檔案或紙本型式中英文專業技術資料之分析應用能力。 四、應用系統思考，規劃與執行保養、測試、調整、檢修、拆裝、分解、組合及更換電路系統，以解決相關問題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)F. 雨刷系統配線與檢修	雨刷系統配線 雨刷片與雨刷連桿含雨刷臂更換 雨刷馬達檢修及更換 噴水桶更換 噴水馬達檢修及更換	10	
(二)G. 聲光系統配線	內部照明系統配線 外部照明系統配線 喇叭系統配線	12	
(三)A. 工場環境與環保之認識	工場環境、安全與衛生、廢棄物廢水、廢電瓶、廢電線及廢棄零件處理與回收等 工場安全衛生意識 基本工具與設備的使用與保養	4	
(四)B. 儀器設備使用	多功能電錶使用 比重計使用 一般充電機及快速充電機使用	4	
(五)C. 電瓶充電與測試	電瓶認識與保養檢查 電瓶充電 電瓶性能測試	4	
(六)D. 起動系統配線與檢修	起動系統配線 起動馬達拆裝、分解、檢查、組合及性能試驗 起動系統故障檢修	10	
(七)E. 充電系統配線與檢修	充電系統配線 發電機拆裝、皮帶調整及性能試驗 發電機分解、檢查及組合 充電系統故障檢修	10	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口誦或筆誦等之整體表現。		

<p>教學資源</p>	<p>1.各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電腦、攝影機等。 4.期刊雜誌：與電系實習教學有關之資料。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 1.注重電路實習、電機實習或儀表量測之安全注意事項。 2.本實習科目進度得依學生程度、學校設備狀況，酌予分組分站實施教學。 3.實習前應講解該項實習之目的、相關知識及其在動力機械領域的應用。 4.技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 5.實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性。</p>

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	噴射引擎檢修實習
	英文名稱	Gasoline Injection Engine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識汽油噴射引擎燃料系統的工作原理及相關知識。 二、熟悉汽油噴射引擎燃料系統各機件的功用與工作情形。 三、培養汽油噴射引擎燃料系統的維護，檢查及相關機件的使用能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第 1 章 三用電錶的使用	三用電錶的使用	2	
(二)第 2 章 修護手冊的使用	修護手冊之使用實習	4	
(三)第 3 章 電源電路	電源電壓之查閱 繼電器配線 電源電路之檢修 繼電器	4	
(四)第 4 章 燃油系統檢測	燃油系統電路檢測 燃油系統供油壓力檢測	4	
(五)第 5 章 噴油嘴及噴油電路控制	噴油嘴的檢測 噴油嘴控制電路檢測 噴油嘴波形檢測 各缸噴油嘴作動檢測	4	
(六)第 6 章 空氣流量感知器檢測	翼板式 AFS檢測 熱線式 AFS檢測 卡門渦流式 AFS檢測	4	
(七)第 7 章 節氣門位置感知器檢測	節氣門位置感知器檢測	4	
(八)第8章 水溫及進氣溫度感知器	CTS檢修 進氣溫度感知器檢測	4	
(九)第9章 歧管絕對壓力感知器與大氣壓力感知器檢測	MAP檢測 APS檢測	4	
(十)第10章 含氧感知器檢測	O2 sensor 檢測	4	
(十一)第11章 爆震感知器檢測	爆震感知器檢測	4	
(十二)第12章 曲軸位置感知器檢測	曲軸位置感知器檢測 凸輪軸位置感知器檢測	4	
(十三)第13章 點火系統檢測	點火系統檢測	4	
(十四)第14章 ECU各接腳位置與接線導覽	ECU各接腳位置及輸出信號檢測	4	
合計		54節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 配合實習課程，可辦理校外參訪或實習活動，結合理論與實務，並加強和業界的交流。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目，如需至工場或其他場所實習，得依相關規定採分組上課每班最多以二組為限。 2. 教師教學前，應編定教學進度表。 3. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材。 4. 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。 5. 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。

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車綜合實習
	英文名稱	Automotive comprehensive maintenance Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)具備汽車引擎綜合實習正確方法使符合廠家規範。(二)具備汽車底盤綜合實習正確方法使符合廠家規範。(三)具備汽車電系綜合實習正確方法使符合廠家規範。(四)具備柴油引擎綜合實習正確方法使符合廠家規範。(五)養成敬業、樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)汽車引擎	汽車引擎系統綜合檢修及該引擎型式作業規範。	12	
(二)(二)汽車底盤	汽車底盤系統綜合檢修及該底盤型式作業規範	12	
(三)(三)汽車電器	汽車電器系統綜合檢修及該電系型式作業規範。	12	
(四)(四)汽車綜合檢修	汽車其他相關綜合檢修及機車型式作業規範。	12	
(五)(五)汽車服務接待作業	汽車服務接待作業與修護手冊資料查閱。	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口誦或筆誦等之整體表現。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與電工概論與實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本實習科目進度得依學生程度、學校設備狀況，酌予分組分站實施教學。 2. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及其在動力機械領域的應用。 3. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 4. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性。		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車實習進階
	英文名稱	Automotive Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.協助同學了解技能項目的操作步驟，加深實習操作的效果。 二.使同學了解引擎各項零組件的操作步驟，相關知識及其作用原理。 三.使學生有能力翻閱修護手冊進行正確的操作工作項目。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車電系	1. 儀器設備 2. 電瓶 3. 起動系統 4. 充電系統 5. 電子點火系統	6	
(二)汽車電系	6. 燃料噴射系統 7. 聲光系統 8. 儀錶系統 9. 雨刷系統 10. 汽車電器及其他附屬配備	9	
(三)柴油引擎	1. 柴油引擎噴油嘴試驗 2. 供油泵試驗 3. 汽缸壓縮壓力試驗 4. 柴油引擎起動	6	
(四)柴油引擎	5. 柴油引擎調整 6. 柴油引擎噴射泵試驗 7. 柴油引擎各機件拆裝與分解、組合 8. 空氣增壓系統	6	
(五)汽油引擎	1. 引擎調整 2. 引擎測試 3. 引擎分解與清洗 4. 引擎機件量測 5. 預引擎組合	6	
(六)汽油引擎	6. 燃料系保養 7. 汽油泵檢修 8. 點火系統電路及零件檢修 9. 潤滑系檢修 10. 冷卻系檢修	6	
(七)汽車底盤	1. 離合器總成檢修 2. 手排變速箱檢修 3. 傳動軸檢修 4. 前軸總成檢修 5. 後軸總成檢修	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)汽車底盤	6.煞車總泵檢修 7.車輪煞車總成檢修 8.懸吊系檢修 9.轉向系檢修 10.車輪檢修	9	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一.教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3.透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 4.學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 <p>二.教學評量</p> <p>採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、看板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車駕駛實習
	英文名稱	Driving Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一) 認識汽車駕駛行為。 (二) 學習駕駛前行車安全檢查項施作。 (三) 學習簡易機械常識及汽車故障排除方法。 (四) 培養危急狀況駕駛處理之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車駕駛安全意識	1. 安全的定義 2. 交通安全釋義 3. 危險的定義 4. 交通危險釋義	4	
(二)駕駛前行車安全檢查	1. 一位稱職駕駛者的功課	4	
(三)場地駕駛	1. 認識道路交通安全標識 2. 原地駕駛 3. 駕照考驗場地駕駛	6	
(四)道路駕駛	1. 市區道路駕駛 2. 郊區道路駕駛 3. 基本駕駛原則與技術	6	
(五)汽車駕駛特性	1. 瞭解車輛機械特性 2. 瞭解駕駛人生理特性 3. 認識車輛物理特性	6	
(六)高速公路駕駛	1. 高速公路名詞釋義與駕駛安全規定 2. 高速公路駕駛技術與方法 3. 高速公路積極駕駛安全 4. 高速公路交通事故處理需知	6	
(七)危急狀況駕駛之處理	1. 危急狀況釋義 2. 危急狀況處理方法	8	
(八)常見汽車駕駛故障排除方法	1. 常見駕駛車輛故障排除方法	8	
(九)遵守交通法規汽車駕駛真諦—重德與守法	1. 道德釋義 2. 駕駛道德的涵意 3. 守法釋義 4. 守法與道德價值—交通安全	6	
合計		54節	

學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展
教學資源	市售教材、自編教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一. 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 <p>二. 教學評量</p> <p>採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧型自走車製作實習
	英文名稱	Smart car thematic implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)認識智慧車的主要功用 (二)認識 Arduino (三)認識 ArduBlock 圖控軟體。 (四)認識智慧車各感知器的功能 (五)培養 Arduino 編寫程式之能力。 (六)培養工場安全及環境保護觀念與素養。 (七)培養工作中學習互助合作、建立職場倫理及重視職業安全，並培養出良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識車輛為何需要智慧化	1. 了解目前使用在車輛上的智慧科技。 2. 思考使車輛智慧化需要什麼。 3. 思考如何讓智慧車輛更方便。 4. 思考如何讓智慧車輛應用更廣。 5. 思考如何讓智慧車輛應用於生活中。	4	上學期
(二)Arduino 應用	1. 瞭解 Arduino 應用	4	
(三)ArduBlock 圖控軟體之應用與設計	1. ArduBlock 圖控軟體之應用與設計	4	
(四)Arduino 編寫程式與設計	1. Arduino 編寫程式與設計	4	
(五)智慧車輛動力系統	1. 直流馬達特性介紹 2. 直流馬達控制說明	6	
(六)智慧車輛避障系統	1. 認識紅外線感知器 2. 紅外線感知器特性說明 3. 認識超音波感知器 4. 超音波感知器特性說明	10	
(七)智慧車輛循跡系統	1. 循跡功能說明 2. 紅外線感知器循跡應用	4	
(八)智慧車輛行走程式撰寫	1. 智慧車輛前進、後退指令測試 2. 智慧車輛左轉、右轉指令測試 3. 了解智慧車輛行走距離控制 4. 了解智慧車輛轉彎角度控制	8	下學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)(九)智慧車輛避障系統程式撰寫	1. 智慧車輛避障系統程式實際測試 2. 智慧車輛避障結合行走程式撰寫與測試，模擬掃地機器人	8	
(十)(十)智慧車輛循跡系統程式撰寫	1. 智慧車輛循跡系統程式實際測試。 2. 智慧車輛循跡系統程式	8	
(十一)(十一)智慧車輛視覺感知器程式撰寫	1. 智慧車輛視覺感知器程式實際測試。 2. 智慧車輛視覺感知器結合行走程式撰寫與測試。	6	
(十二)(十二) 七段顯示器原理介紹	1. 智慧車七段顯示器程式撰寫。 2. 智慧車七段顯示器程式實際測試。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一. 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 <p>二. 教學評量</p> <p>採用多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用汽車修護
	英文名稱	Car repair practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解儀器機具設備的保養與使用。 (二)了解汽車定期保養應檢查項與操作之能力。 (三)培養汽油引擎、底盤、電系維修操作之能力。 (四)培養柴油引擎、底盤、電系維修操作之能力。 (五)培養機具設備操作與修護手冊查閱之能力。 (六)培養工作中學習互助合作、建立職場倫理及重視職業安全，並培養出良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)基本手工具認識與保養	1. 基本手工具認識與正確使用 2. 基本手工具的正确保養方式	2	
(二)(二)專用儀器與機具設備的操作與保養	1. 專用儀器與機具設備的操作與保養	4	
(三)(三)汽車檢查維修	1. 汽車引擎檢查維修 2. 汽車底盤檢查維修 3. 汽車電系檢查維修	6	
(四)(四)柴油引擎檢查維修	1. 柴油引擎檢查維修	6	
(五)(五)單件拆裝與量測操作	1. 單件拆裝 2. 元件量測	8	
(六)(六)機具設備 操作	機具設備正確操作	8	
(七)(七)修護手冊 查閱	查閱修護手冊	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 2. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可視需要實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 配合實習課程，可辦理校外參訪或實習活動、結合理論與實務，並加強和業界的交流。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 本課程以在汽車定保實習區，由任課老師講解、示範後由學生實習為主。
2. 採實習教學，分組時以 20 人以下為原則。
3. 本課程得依據科發展特色需求與設備，彈性調整教學單元與授課節數。
4. 本專題製作實習課程的設計可以酌量更動，但仍以達成原來教學目標為原則。
5. 搭配修護手冊為教材，以增強學習效果。

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車實習
	英文名稱	Automotive Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.協助同學了解技能項目的操作步驟，加深實習操作的效果。 二.使同學了解引擎各項零組件的操作步驟，相關知識及其作用原理。 三.使學生有能力翻閱修護手冊進行正確的操作工作項目。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)汽油引擎	1.引擎調整 2.引擎測試 3.引擎分解與清洗 4.引擎機件量測 5.預引擎組合 6.燃料系保養 7.汽油泵檢修 8.點火系統電路及零件檢修 9.潤滑系檢修 10.冷卻系檢修	12	
(二)(二)汽車底盤	1.離合器總成檢修 2.手排變速箱檢修 3.傳動軸檢修 4.前軸總成檢修 5.後軸總成檢修 6.煞車總泵檢修 7.車輪煞車總成檢修 8.懸吊系檢修 9.轉向系檢修 10.車輪檢修	12	
(三)(三)汽車電系	1.儀器設備 2.電瓶 3.起動系統 4.充電系統 5.電子點火系統 6.燃料噴射系統 7.聲光系統 8.儀錶系統 9.雨刷系統 10.汽車電器及其他附屬配備	15	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)(四)柴油引擎	1. 柴油引擎噴油嘴試驗 2. 供油泵試驗 3. 汽缸壓縮壓力試驗 4. 柴油引擎起動 5. 柴油引擎調整 6. 柴油引擎噴射泵試驗 7. 柴油引擎各機件拆裝與分解、組合 8. 空氣增壓系統	15	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一. 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 4. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。 <p>二. 教學評量</p> <p>採用多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、看板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電動機車檢修實習
	英文名稱	Electric motorcycle maintenance practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 認識綠能車輛。 (二) 學習油電混合車定期保養檢查項施作。 (三) 學習電動 車定期保養檢查項施作。 (四) 學習電動二輪車定期保養檢查項施作。 (五) 學習汽車電路中計算電路功率之能力。 (六) 學習伏特錶、歐姆錶及電流錶之正確使用方法。 (七) 學習車用診斷儀器之正確使用方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)綠能車輛概述	1. 油電混合車概述 2. 電動車概述 3. 電動二輪車概述	3	
(二)(二)三用電錶使用	1. 伏特錶 2. 歐姆錶 3. 電流錶	6	
(三)(三)電功率	汽車電路中計算電路功率	9	
(四)(四)車用診斷儀器應用	車用診斷儀器之正確操作	12	
(五)(五)油電混合車	油電混合車定期保養檢查	12	
(六)(六)電動二輪車	電動二輪車定期保養檢查	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口誦或筆誦等之整體表現。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電?軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電?、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與電工概論與實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注重電路實習、電機實習或儀表量測之安全注意事項。 2. 本實習科目進度得依學生程度、學校設備狀況，酌予分組分站實施教學。 3. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及其在動力機械領域的應用。 4. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 5. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性。		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用汽車美容
	英文名稱	Auto Beauty internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 汽車美容用品、手工具、操作步驟。 二. 汽車美容須知各步驟之動作要領。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概述	1. 塗裝之定義 2. 塗裝之功能 3. 汽車修補塗裝的特點 4. 塗料簡介 5. 汽車噴塗流程簡介 6. 塗層簡介 7. 美容之定義 8. 美容之功能 9. 美容實施的時機	6	
(二)(二)工具與材料	1. 美容所需工具 2. 清潔用品 3. 拋光用品 4. 保養用品 5. 美容檢驗工具	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)(三)美容步驟	1. 取出雜物與備胎 2. 清洗引擎室 3. 清洗鋼圈及備胎 4. 清洗四門內柱 5. 清洗輪弧、底盤 6. 清洗車身外表 7. 乾燥處理 8. 檢視 9. 黏土處理 10. 柏油處理 11. 小刮痕處理 12. 漆面老舊處理 13. 酸雨痕處理 14. 天花板清潔 15. A、B、C柱清潔 16. 儀表板清潔 17. 座椅清潔 18. 車門板清潔 19. 地毯、腳踏墊清潔 20. 後行李箱清潔 21. 引擎室整理保養 22. 玻璃清潔 23. 飾條清潔 24. 塗上細蠟 25. 塑膠及合成皮保養 26. 橡膠件保養 27. 輪胎、鋼圈保養 28. 點漆 29. 檢查 30. 交車	16	
(四)(四)美容可處理的瑕疵	1. 塗層表面瑕疵 2. 汽車零件表面瑕疵 3. 汽車內裝可處理瑕疵	10	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程以在汽車定保實習區，由任課老師講解、示範後由學生實習為主。 2. 採實習教學，分組時以 20 人以下為原則。 3. 本課程得依據科發展特色需求與設備，彈性調整教學單元與授課節數。 4. 本專題製作實習課程的設計可以酌量更動，但仍以達成原來教學目標為原則。 5. 搭配修護手冊為教材，以增強學習效果。		

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛空調檢修實習
	英文名稱	Vehicle Air Condition Service Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段三	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解車輛空調維修安全注意事項及空調系統對環境影響。 (二)了解車輛空調零組件功能及作用原理。 (三)培養正確使用工具、儀器設備檢修及更換空調零組件。 (四)培養執行空調系統性能測試。 (五)正確定期保養空調系統之能力。 (六)培養工作中學習互助合作、建立職場倫理及重視職業安全，並培養出良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)工場環境與環保介紹	1. 工場安全與衛生介紹 2. 基本工具與設備的使用與保養 3. 工場廢棄物之認識與回收	8	
(二)(二)冷氣系統冷媒回收及充填	1. 各種冷媒檢修錶連接 2. 冷媒回收機使用 3. 充填冷媒	12	
(三)(三)冷媒壓縮機更換	1. 冷媒管路拆裝 2. 冷媒壓縮機驅動皮帶拆換 3. 冷媒壓縮機本體拆換	16	
(四)(四)冷媒壓縮機分解組合	1. 固定/變排量斜板式壓縮機分解組合	12	
(五)(五)車輛空調系統組件更換	1. 冷凝器更換 2. 冷凝器旁乾燥過濾器更換	12	
(六)(六)車輛空調系統定期保養	1. 冷卻系統檢漏及冷卻液更換 2. 冷氣組件及管路定期清洗 3. 引擎節氣門體清洗	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應充分利用圖書館資源、網路相關教學資源與社區、社會資源等。 2. 學校宜結合產業界作建教合作，師徒制教學及配合實習課程辦理校外參訪，使理論與實務結合，並加強與業界交流。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習教學科目，如需至工場或其他場所實習，若學生人數眾多，得依相關規定採分組上課，每班最多以二組為限。 2. 教師教學前，應編定教學進度表，以利於控制教學進度。 3. 教師教學時，應先講解及示範實際操作，並督導學生務必親自參與實作，並可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法及分組討論法。 4. 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。 5. 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。

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉專題製作之基本概念。二、了解專題製作的理論與實施之程序。三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力。四、培養學生適應時代變遷、提昇創新、研究及自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題通論	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的	9	第二學年 第一學期
(二) 主題選定與計畫書的擬定	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	
(三) 專題製作歷程	1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	9	
(四) 專題製作報告書格式	1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	9	
(五) 專題成果呈現	1. 市場調查的意義、範圍、步驟 2. 問卷設計、方法、樣本與注意事項	9	
(六) 專題評量與發表	1. 專題評量 2. 專題延伸	9	
(七) 專題製作流程概要	1. 專題製作分類 2. 專題報告架構 3. 專題報告 word 應用	9	第二學年 第二學期
(八) 專題製作流程說明	專題決賽發表	9	
(九) 專題製作實務	蛋生之破殼而出	9	
(十) 專題製作實務	整體造型設計創作之研究	9	
(十一) 專題製作實務	台灣Cosplay活動之初探	9	
(十二) 專題製作實務	美髮產業行銷策略分析-以百元剪髮為例	9	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展
教學資源	市售教材、自編教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一.教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4.應安排學生分售組實作練習活動，提升學生實務能力。 <p>二、採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。</p>

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計與實務
	英文名稱	Jewelry design and practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解配飾的素材種類。 2. 學會製作飾品技巧。 3. 提高個人對美學鑑賞力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工具與材料介紹	1. 材料介紹 2. 工具介紹	9	第二學年 第一學期
(二)新娘飾品製作(一)	1. 英式圓盤禮帽 2. 華麗朱紅花帽	9	
(三)新娘飾品製作(二)	1. 喜洋洋花紗帽 2. 立體仿真玫瑰	9	
(四)新娘飾品製作(三)	3. 雙層蝴蝶結	9	
(五)新娘飾品製作(四)	1. 維多利亞蕾絲花 2. 黃色小花簪	9	
(六)新娘飾品製作(五)	3. 冰晶藍髮帶	9	
(七)舞台飾品製作(一)	1. 水之印迦-帽胚製作	9	第二學年 第二學期
(八)舞台飾品製作(二)	2. 黑色夜鷺-舞台飾品製作	9	
(九)舞台飾品製作(三)	1. 爵士風情-舞台飾品製作	9	
(十)舞台飾品製作(四)	2. 魔幻競技-舞台飾品製作	9	
(十一)舞台飾品製作(五)	1. 紫艷幽情-舞台飾品製作	9	
(十二)舞台飾品製作(六)	2. 丁香極光-舞台飾品製作	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。		
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	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 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 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；利用多媒體、安排實務或實際相關活動。		

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩妝平面設計
	英文名稱	Makeup graphic design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉臉部五官之基本概念。二、了解基礎配色的理論與彩妝美學的養成。三、養成學生配色、設計、創意展現的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)臉型與五官 I	1. 正面臉型 2. 左側面臉型 3. 右側面臉型	9	第一學年 第一學期
(二)臉型與五官 II	4. 眼彩 5. 五官之耳鼻 6. 五官之嘴唇	9	
(三)眼影彩妝	眼影彩妝設計	9	
(四)年代妝 I	1. 10~30年代復古妝	9	
(五)年代妝 II	2. 40~60年代復古妝	9	第一學年 第二學期
(六)主題式彩妝設計(一)	時尚現代彩妝	9	
(七)主題式彩妝設計(二)	創意彩妝	9	
(八)主題式彩妝設計(三)	擬人動物妝	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一. 教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 二. 教材來源 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。		

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚實務
	英文名稱	Beauty practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2/2/2	
學分數	2/2/2/2	
開課年級/學期	第一學年 第一學期 第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解人體皮膚類型。 2. 熟悉臉部保養基本技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	皮膚保養的意義及目的	6	第一學年第一學期
(二)皮膚的認識	美膚流程介紹	10	
(三)皮膚的認識	一般皮膚介紹	10	
(四)皮膚的認識	異常皮膚介紹	10	
(五)保養品的認識	1. 保養品的使用方法與保存方式	6	第一學年第二學期
(六)保養品的認識	2. 一般皮膚的保養重點與保養品的選擇	10	
(七)保養品的認識	3. 一般皮膚的保養重點實作	10	
(八)保養品的認識	4. 異常皮膚的保養重點與保養品的選擇	10	
(九)保養品的認識	5. 異常皮膚的保養重點實作	6	第二學年第一學期
(十)按摩手技	手部按摩	10	
(十一)按摩手技	臉部、肩頸、胸前 清潔技巧	10	
(十二)去角質	去角質技巧	10	
(十三)敷臉(一)	敷臉霜塗抹技巧	8	第二學年第二學期
(十四)敷臉(二)	敷臉霜塗抹技巧(含肩頸)	8	
(十五)蒸臉儀器使用技巧	蒸臉儀器功能介紹與使用步驟	10	
(十六)皮膚檢測儀使用技巧	皮膚檢測儀使用步驟	10	
合計		144節	
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、問答、討論、報告、口試、筆試、檔案評量等，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	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

選擇簡單扼要、深入淺出教材與相關資訊。

(二)教學方法

宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；利用多媒體、安排實務或實際相關活動。

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手足保養與美甲彩繪
	英文名稱	Care of Hand and Foot & Nail painting
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 了解指甲基本結構 二. 熟悉手部保養技法與操作 三. 運用美甲學習平面彩繪及立體設計的概念 四. 了解運用不同素材及彩繪技巧，以展現多樣藝術作品能力 五. 將美容時尚整體造型融會而成，創造畫龍點睛之成效能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)指甲結構概論	1. 指甲的構造 2. 指甲的生長 3. 指甲的功能	9	第二學年 第一學期
(二)(二)手部保養之認識	1. 手部保養工具介紹 2. 手部保養流程	9	
(三)(三)手部保養之技巧	手部保養流程實際操作	9	
(四)(四)彩繪工具與種類	1. 指甲彩繪工具介紹 2. 指甲彩繪操作流程 3. 指甲彩繪工具消毒及清潔方式	9	
(五)(五)指甲彩繪	1. 單色漸層 2. 法式指甲彩繪	6	第二學年 第二學期
(六)(六)指甲彩繪	3. 暈染及勾勒技巧 4. 花朵彩繪	6	
(七)(七)凝膠美甲	真甲養護技巧	6	
(八)(八)凝膠美甲	凝膠延甲技巧	6	
(九)(九)美甲彩繪進階	1. 作品賞析 2. 真甲實作	6	
(十)(十)美甲彩繪進階	真甲實作	6	
合計		72節	
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、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一.教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範

後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。

4.應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 二.教材來源 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節目主持
	英文名稱	Host Training
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生能有節目主持的基本認知。 2. 學生能學會口語表達、身體聲音心智整合等技巧。 3. 能欣賞舞台不同的演出表達。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)主持人的定義與任務	主持人的定義與解釋 主持人的目標與任務	4	第二學年 第一學期
(二)主持人的風格與類型	電視節目主持人類型 活動主持人風格與類型	8	
(三)活動主持概論	活動的意義 活動的形式與類型 主持人的基本修養與態度	4	
(四)主持人的基本功	口齒力與口條力 反應力與機智力	8	
(五)主持腦	培養主持腦 主持講稿撰寫步驟方法	4	
(六)儀容、儀表、儀態與形象管理	形象管理	8	
(七)活動主持人基本流程概念	開場、串場、結尾	8	第二學年 第二學期
(八)從讀稿、潤稿、排版到背誦技巧	電腦排版、背誦技巧	4	
(九)手卡製作	使用手卡的目的 手卡製作與使用方法	4	
(十)互動技巧與群眾心理學	互動技巧與準備工作 群眾心理學	8	
(十一)主持執行現場	正確的工作態度與配合度	8	
(十二)邁向主持人的心法	主持人正向的工作心態 時時反思與檢討	4	
合計		72節	
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、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 二、教材編法 教育部審查合格之教材、		



表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理
	英文名稱	Hair Style Carding
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解髮型梳理基礎的重要性。 二、學會整、編、梳、扭...等，髮型梳理技巧。 三、由髮型梳理培養藝術創造的生活情趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)髮型梳理的定義與常用工具介紹梳髮工具的應用與手法	1. 梳髮的目的與分類 2. 髮型設計的基本要素 1. 常用梳髮工具介紹 2. 髮夾的夾法 3. 橡皮筋束髮	9	第二學年 第一學期
(二)(二)髮型梳理的定義與常用工具介紹梳髮工具的應用與手法	4. 手捲與使用工具製作捲髮 5. 法棉的形狀與製作	9	
(三)(三)長髮梳理方法 I	1. 加髮片編髮 2. 一股編髮與造型 3. 二股編髮與造型	9	
(四)(四)長髮梳理方法 II	1. 三股編髮與造型 2. 四股編髮與造型	9	
(五)(五)製作髮基的方法 I	1. 五股編髮與造型 2. 六股編髮與造型 3. 多股編原理	9	
(六)(六)製作髮基的方法 II	1. 髮基的定位點 2. 方形髮基 3. 長方形髮基	9	第二學年 第二學期
(七)(七)逆梳的方法	1. 三角形髮基 2. 細長形髮基 3. 圓形髮基	9	
(八)(八)逆梳的方法	1. 逆梳前準備 2. 逆梳的操作 3. 長髮逆梳的造型	9	
(九)(九)髮型梳法	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	9	
合計		72節	

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、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。
教學資源	市售教材、自編教材。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一.教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4.應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。</p>

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容美體實務
	英文名稱	Beauty body practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解美容美體專業護膚經營與管理 2. 學會美容美體專業護膚技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專業護膚	緒論 工作前準備	9	第一學期
(二)專業護膚	1、臉部保養手技	10	
(三)專業護膚	2、臉部保養手技	10	
(四)美體技術	1. 專業護膚流程對顧客的尊重	10	
(五)美體技術	2. 美體技術實作	10	
(六)美體技術	3. 美體技術實作	10	
(七)精油按摩	認識精油 精油調配	9	第二學期
(八)精油按摩	精油按摩技巧	10	
(九)美容實務	1. 認識基礎化妝的程序	10	
(十)美容實務	2. 一般妝實務	10	
(十一)美容實務	3. 宴會妝	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試、檔案評量等，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	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出教材與相關資訊。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；利用多媒體、安排實務或實際相關活動。		

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務
	英文名稱	Stage performance practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 了解舞台表演的目的及重要性。 二. 了解體態與健康的關係並積極修正不良體態。 三. 端正體態、美化身體曲線、強化身體機能。 四. 養成優雅生活儀態，並與生活儀節結合。 五. 具備專業模特兒舞台演出和攝影技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)舞台概述	1. 舞台基本認識 2. 舞台與布幕種類	9	第二學年 第一學期
(二)(二)表演魅力	1. 表演魅力的功能 2. 表演魅力的培養與準備	9	
(三)(三)攝影角度	1. 舞台妝容與造型設計 2. 臉部情緒 3. 肢體呈現	9	
(四)(四)布景道具	1. 道具 2. 布景	9	
(五)(五)調整飲食	1. 六大營養素 2. 六大食物 3. 每日熱量攝取	9	第二學年 第二學期
(六)(六)表情訓練	1. 表情訓練的意義與方法 2. 常見的情緒示範	9	
(七)(七)形態禮儀	1. 型態禮儀的重要性 2. 坐姿與站姿的具體示範	9	
(八)(八)身體美學	1. 體態保持的目的與範例	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一. 教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 二. 教材來源 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。		

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業植睫毛
	英文名稱	Professional eyelash
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能了解美睫的種類與發展 2. 學會睫毛嫁接基本功技巧 3. 能欣賞不同睫毛型態的美感	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 美睫行業的演變與發展 2. 美睫沙龍的服務項目 3. 美睫沙龍的基本設備 4. 美睫服務流程 5. 美睫師的專業 形象	4	
(二)睫毛生理學	1. 睫毛的構造 2. 睫毛的生長 3. 睫毛的功能	4	
(三)睫毛嫁接基本概念	1. 何謂睫毛嫁接 2. 不同的美睫嫁接方式 3. 嫁接睫毛的清潔與保養 4. 嫁接睫毛之工具與材料 5. 嫁接睫毛的沾膠技巧	4	
(四)睫毛嫁接假人頭操作	1. 工具的擺放位置 2. 衛生清潔與顧客 眼周防護 3. 假人頭睫毛嫁接流程	4	
(五)睫毛嫁接真人操作	1. 前置作業 2. 衛生清潔 與顧客眼周防護 3. 真人睫毛嫁接流程	4	
(六)真人卸睫	1. 卸睫毛注意事項 2. 卸睫流程	6	
(七)睫毛作品實作	1. 可愛型睫毛設計 2. 自然型睫毛設計	6	
(八)睫毛作品分析	性感型睫毛設計 彩色睫毛設計	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 二、教材編法 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新娘秘書實務
	英文名稱	Bride secretary practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生能了解新娘秘書實務的內涵。 2. 學生能學會操作不同的新娘整體造型設計。 3. 學生能欣賞各國家新娘造型的美學設計。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識色彩調和	色彩調和是什麼	7	第二學年 第一學期
(二)認識自然界的色彩調和	自然調和的實際驗證	7	
(三)個人基因色形象分析法	個人基因色判別法 個人色彩基因色 尋找最適合的基因色系 兩大基礎色系的應用	10	
(四)基因色與流行風格的自我診斷測試	流行風格的自我診斷測試	10	
(五)選擇彩妝顏色的法則	創造四季基因色彩整體形象的用色法 風格展示與說明	10	
(六)保養重點	臉部皮膚保養七大步驟	10	
(七)整體造型概論	修飾體型的完美搭配	7	第二學年 第二學期
(八)新秘與攝影	如何拍攝主題性的氛圍作品	7	
(九)實作白紗(一)	新娘-自然甜美風格	10	
(十)實作白紗(二)	新娘-優雅高貴風格	10	
(十一)實作彩繪	自然甜美風格	10	
(十二)晚宴整體造型	韓式風格	10	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試、檔案評量等，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	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的新娘秘書實務教材與相關資訊。(二)教學方法 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、安排實務或實際相關活動，並進行討論分析，以幫助學生了解新娘秘書行業發展。		

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Marketing and service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 具備行銷與服務之基本知識。 2. 展現為人服務的熱忱與精神，提升服務品質。 3. 了解家政專業形象管理的意義與重要性。 4. 展現創意設計的能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷與服務的意義、範圍與功能	1. 行銷與服務的意義。 2. 行銷與服務的範圍。 3. 行銷與服務的功能。	2	
(二)家政專業服務	1. 家政專業服務的態度。 2. 家政專業服務的價值。 3. 家政專業服務技巧與實施方式。	6	
(三)行銷	1. 行銷原理。 2. 消費者心理與行為。 3. 消費者相關法令。 4. 行銷方式與技巧。	10	
(四)家政專業形象之管理	1. 專業形象概念。 2. 家政專業形象之趨勢。 3. 創意設計與實務。	8	含實習
(五)家政相關職場之行銷與服務	1. 家庭服務領域相關職場之行銷與服務。 2. 服裝領域相關之行銷與服務。 3. 幼保領域相關之行銷與服務。 4. 美容美髮領域相關之行銷與服務。 5. 時尚模特兒領域相關之行銷與服務。	10	
合計		36節	

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、問答、討論、報告、口試、筆試、檔案評量等，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	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的行銷與服務教材與相關資訊。</p> <p>(二)教學方法 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、安排實務或實際相關活動，並進行討論分析，以幫助學生領會行銷與服務融入生活的重要。</p>

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒材創作實務
	英文名稱	Practice of Material Creation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	6	
學分數	6	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過多媒材創作實例探討，理解多媒材創作中媒材的選擇。 2. 透過當代藝術創作的形式與商業行銷模式，理解多媒材種類的多元特質。 3. 藉由點、線、面的基本構成，與創作的四大法則，理解創作媒材如何透過視覺溝通影響心理感受。 4. 藉由平面多媒材、半立體多媒材及立體多媒材的創作案例分析，理解多媒材的種類與形式。 5. 透過飾品設計、兒童美術、彩妝設計的創作賞析，理解多媒材創作應用的範圍是跨領域專業整合的基本素養。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒材的基本概念	1. 多媒材的定義與種類 2. 多媒材組合與應用 3. 多媒材創作實例探討	6	
(二)創作構思與原理	1. 創作靈感來源 2. 創作理念傳達 3. 創作形式與原理	6	
(三)平面設計與立體結構	1. 平面設計與構圖 2. 立體設計與結構	6	
(四)平面創作(一)	1. 多媒材平面創作理念 2. 平面創作構思與設計	6	
(五)平面創作(二)	1. 多媒材平面實務應用 2. 多媒材平面實務創作展現	10	
(六)拼貼組合創作(一)	1. 多媒材拼貼組合創作理念 2. 拼貼組合創作構思與設計	10	
(七)拼貼組合創作(二)	1. 多媒材拼貼組合實務應用 2. 多媒材拼貼組合實務創作展現	10	
(八)解構重組創作構思(一)	1. 多媒材解構重組創作理念 2. 解構重組創作構思與設計	8	
(九)解構重組創作構思(二)	1. 多媒材解構重組實務應用 2. 多媒材解構重組實務創作展現	8	
(十)立體結構創作(一)	1. 多媒材立體結構創作理念 2. 立體結構創作構思與設計	8	
(十一)立體結構創作(二)	1. 多媒材立體結構實務應用 2. 多媒材立體結構實務創作展現	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)多媒材綜合應用創作(一)	1. 多媒材創作計畫 2. 創作意象傳達 3. 多媒材綜合應用實務應用創作	10	
(十三)創作陳列與展示	1. 平面創作陳列與展示 2. 立體創作陳列與展示	10	
合計		108節	
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、問答、討論、報告、口試、筆試、檔案評量等，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	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的多媒材創作實務教材與相關資訊。</p> <p>(二)教學方法 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、安排實務或實際相關活動，並進行討論分析，以幫助學生領會多媒材創作實務融入生活的重要。</p>		

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩妝創意設計
	英文名稱	Fashion Makeup design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解創意彩妝設計的基本畫法。 2. 學會創意彩妝設計畫法的技巧。 3. 能欣賞不同的彩妝設計創意作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)化妝技巧	1. 三彩 2. 單色假雙	4	
(二)化妝技巧	1. 雙色假雙 2. 倒勾畫法	4	
(三)眼影配色與時尚應用	1. 眼影配色法 2. 時尚彩妝應用	5	
(四)年代妝	50年代妝特色	5	
(五)年代妝	90年代妝特色	5	
(六)紙圖修飾法	1. 正面臉 2. 側面臉	5	
(七)紙圖彩繪設計	1. 貓妝 2. 創意彩繪設計圖	4	
(八)3D紙圖整體造型設計與欣賞	1. 3D繪圖整體造型設計 2. 面具整體欣賞	4	
合計		36節	
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、問答、討論、報告、口試、筆試、檔案評量等，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	相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 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 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；利用多媒體、安排實務或實際相關活動，並進行討論分析。		

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計
	英文名稱	Hairstyling
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段三	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 使學生了解髮型史之由來及演變。 二. 熟悉髮型整體與T.P.O之應用，並以設計配合實際生活。 三. 培養審美觀念，並啟發學生思考及創造之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)髮型設計應有的認識	1. 髮型設計剪吹概念 2. 髮型設計的結構	9	
(二)髮型設計應具備觀念與原理分析	1. 髮型設計應具備觀念 2. 髮型設計與臉型分析 3. 髮型設計頭型與頸型的研究 4. 髮型設計分法線類型的研究	9	
(三)髮型設計流行必備要件與設計之步驟	1. 髮型設計流行本質與代表性髮型 2. 髮型設計流行的分類 3. 髮型設計與流行關係必備條件 4. 髮型設計與顧客的關係和條件 5. 髮型設計之步驟	9	
(四)髮型設計使用工具說明與維護	1. 剪刀與疏剪刀的材質，種類與各部位名稱及使用方法 2. 削刀的種類與各部位名稱及使用方法 3. 電剪的認識與使用方法 4. 剪髮用具的清潔與維護 5. 練習用假髮組的維護與保養	9	
(五)髮型設計之剪法概念與應用	1. 剪髮概念與頭部定位點 2. 剪髮的目標與目的 3. 剪髮分區與分法線角度，長度的髮型效果研究 4. 剪髮應注意事項 5. 剪刀刀法運用種類與方法	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)髮型設計之吹風概念與應用	1. 吹風之基本概念功能及注意事項 2. 吹風時的正確姿勢 3. 吹風與底盤分線的動作要領 4. 吹風機的構造名稱與用途 5. 吹風機使用的基本五種技巧動作與注意重點	9	
(七)系統化髮型設計剪吹	1. 無層次包覆式齊長零度髮型設計及剪刀打薄技巧應用 2. 小層次邊緣層次30度~45度髮型設計及疏剪刀打薄技巧應用	9	
(八)系統化髮型設計剪吹	3. 中層次中庸髮型45度~60度髮型設計及削刀技巧應用 4. 大層次逆向式髮型110度~130度以上髮型設計及電剪技巧應用 5. 均等層次等長式圓型90度直角髮型設計及髮雕技巧應用	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	市售教材、自編教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一. 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 <p>二. 教材來源</p> <p>教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材。</p>		

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Monograph
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 採用PBL的學習方式，讓學生在學習過程中培養溝通、管理、創造等技巧。 2. 透過本課程來提升學生解決問題的能力。 3. 讓學生學會整合知識，並透過團隊合作方式進行學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作流程介紹	1. 專題製作流程 2. 主題選定與計畫書擬定	12	
(二) 專題製作歷程與報告	1. 專題製作歷程與報告成果呈現 2. 專題評量與發表	12	
(三) 專題製作的流程	1. 準備階段 2. 實施階段 3. 呈現階段 4. 評量方式 5. 進階	12	
(四) 專題分組	1. 同組成員應依據專長與特質互補，選出組長作為協調人，並找到適合的指導老師 2. 分組找到共同認真負責的人 3. 選擇適合主題，符合小組的共識	12	
(五) 資料蒐集	1. 資料蒐集有助於專題設計的內容與方向 2. 資料來源要標示清楚，並過濾出重點 3. 補足資料收集的不足部分	12	
(六) 專題實作及分組報告	1. 專題成品 2. 專題報告 3. 專題發表	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一.教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。

1. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二.教學評量

採用多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、展板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解刀工的定義及切割的技巧。 (二)了解中式菜餚定義與烹調方法。 (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、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (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。 (七)具備中餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展融合	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐經典菜系的特色 3. 中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4. 蔬食的健康飲食概念	18	第一學期
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生及安全	18	
(三)中餐食材的認識	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性及前處理和儲存	18	
(四)食材處理	各類食材基本處理(洗滌、切割、分類)	18	第二學期
(五)食物製備	各類食材製備及儲存	18	
(六)後備流程	食材再利用	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。		

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(三)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (四)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢	8	第一學期
(二)烘焙設備與器具的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	10	
(三)烘焙材料的認識	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 10. 巧克力與可可粉 11. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類	12	
(四)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	12	
(五)麵包的認識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)麵包製作	1.軟質麵包 如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2.硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包	18	第二學期
(七)麵包製作	3.甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4.鬆質麵包 如：牛角麵包	18	
(八)麵包製作	5.其他變化產品 如：蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。 3.透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。		

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務
	英文名稱	coffee culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	認識咖啡的起源與種類，學習咖啡沖泡，並了解咖啡文化與藝術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡的歷史	咖啡在短短幾百年間傳遍世界各地，更從一開始的飲品搖身變成商品。 1. 早期發現 2. 殖民散播 3. 產區(中南美洲圈、東南亞圈、阿拉伯非洲圈)	8	第二學年第一學期
(二)咖啡品種及變種	1. 原始品種(阿拉比卡、羅姆斯達、利比利卡) 2. 單品咖啡(藍山、曼特寧、摩卡、巴西...)	8	第二學年第二學期
(三)咖啡的製作過程	1. 咖啡豆認識(外果皮、果肉、內果皮、羊皮層、銀皮、種子) 2. 栽種 3. 採收 4. 精製(水洗法/日曬法) 5. 烘焙(淺烘焙、肉桂色烘焙、中度烘焙、強烘焙、城市烘焙、市區烘焙、法式烘焙、義式烘焙) 6. 調配 7. 研磨8. 沖泡	10	第三學年第一學期
(四)咖啡調製與品飲	1. 各式沖泡法認識(義式咖啡機、法式濾壓壺、濾紙手沖、虹吸式、摩卡壺、冰滴...)	10	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	(一) 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。 (二) 評量內容兼具實務、理解、應用及綜合分析。 (三) 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	參考坊間相關書籍		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- (一) 運用各項教學設備及媒體，以提升興趣。
- (二) 利用網際網路電腦教學，讓學生更了解業界動態，隨時更新教學資源。
- (三) 參考坊間相關書籍。
- (四) 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。
- (五) 安排參觀合作廠家及大型餐廳餐飲設施
- (六) 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會餐飲實務
	英文名稱	Banquet Catering Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(二)了解宴會菜餚定義與烹調方法。 (三)熟悉宴會菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (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。 (七)具備中餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家禽類Ⅱ	脆皮雞、八寶芋泥鴨	9	第一學期
(二)豬牛羊類Ⅰ	五香卜肉、東坡肉、祝子元蹄、太古冬瓜球	12	
(三)豬牛羊類Ⅱ	珊瑚琉璃餃、宮保炒肥腸、酥皮佛跳牆	9	
(四)宴會菜設計Ⅰ	拼盤：海鮮類處理與調味、台式醬料、家禽類、豬牛羊類、蔬果類	15	
(五)宴會菜設計Ⅱ	湯(羹)類：傳統台式、海鮮羹	9	
(六)宴會菜設計Ⅲ	主菜：海鮮類、家禽類、豬牛羊類	12	第二學期
(七)(一)宴會菜實材認識	(一)宴會菜實材認識 乾貨、魚翅、海參、燕窩認識與處理	12	
(八)海鮮類Ⅰ	紅蟳米糕、海鮮佛跳牆、帝王魚頭鍋	9	
(九)海鮮類(Ⅱ)	狀巨龍鬚球、蒜味蒸大蝦、一品刺參	9	
(十)家禽類Ⅰ	沙茶鴨、招親繡球、八珍烏骨雞、雞汁湯寶鍋	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。

1. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二. 教學評量

採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、裱板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品包裝設計
	英文名稱	Product Packaging Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 產品形式與內涵 二. 產品分類 三. 產品組合 四. 品牌 五. 包裝	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 產品形式與內涵	1. 潛在產品 2. 附加產品 3. 期望產品 4. 基本產品 5. 核心利益	12	
(二) 產品分類	1. 便利品 2. 選購品 3. 特殊品 4. 冷門品	12	
(三) 產品組合	1. 高價高品質 2. 低價低品質	12	
(四) 品牌	1. 品牌的屬性 2. 品牌的功能 3. 品牌的利益 4. 品牌的個性	12	
(五) 包裝	1. 運送包裝 2. 次級包裝 3. 初級包裝	12	
(六) 產品設計	1. 基本色彩應用 2. 基礎繪畫 3. 設計素描 4. 產品語意	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	學習評量 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。
3. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二. 教學評量

採用多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、看板、模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

表附2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英文
	英文名稱	Dining tour
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	透過生動活潑的方式學習在餐旅業常用的英文單字及用語	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Room Service(I)	1. Ordering Drinks 2. Ordering Snacks 3. Ordering a Light Supper 4. Delivering Food	12	
(二)Room Service(II)	1. Ordering Food 2. Ordering Breakfast 3. Housekeeping(1) 4. Housekeeping(2)	12	
(三)Menus and Ingredients(I)	1. Asking about a Chinese Dish(1) 2. Asking about a Chinese Dish(2) 3. Suggesting Some Chinese Food	12	
(四)Using Elevators	1. Asking about an Elevator 2. Taking an Elevator(1) 3. Taking an Elevator(2)	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)Using Elevators	1. Connecting a Call 2. Taking a Message(1) 3. Taking a Message(2) 4. Making an International Call	12	
(六)Receiving Guests	1. Welcoming Guests 2. Sharing a Table 3. Greeting Guests	12	
合計		72節	
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	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解酒的類別。 2. 熟悉各種啤酒、葡萄酒之產地、特性與差異。 3. 熟悉蒸餾酒、合成酒的種類、產地與特性。 4. 熟悉國產酒的特性與製造方式。 5. 培養學生對各種酒類的認知，進而具備品酒、酒類服務等專業技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 飲料的定義與分類 2. 飲料的分類與經營	8	
(二)無酒精飲料-茶 I	1. 茶之分類及特性 2. 茶的沖泡方法	12	
(三)無酒精飲料-茶 II	3. 調味茶之變化 4. 養生茶的認識及調製	12	
(四)無酒精飲料-咖啡 I	1. 咖啡的種類及特性 2. 咖啡的沖煮法	12	
(五)無酒精飲料-咖啡 II	無酒精飲料-咖啡-II	12	
(六)無酒精飲料	1. 現成包裝飲料的認識 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製	12	
(七)酒的類別 I	1. 釀造酒(啤酒、葡萄酒系列)	8	
(八)酒的類別 II	2. 蒸餾酒	12	
(九)酒的類別 III	3. 合成酒(香甜酒) 4. 國產酒	12	
(十)雞尾酒的調製 I	1. 雞尾酒之特性 2. 調酒之用具及材料 3. 調酒的基本原則及方法	12	
(十一)雞尾酒的調製 II	4. 雞尾酒的種類 5. 雞尾酒的調製 6. 賓治酒的調製	12	
(十二)吧檯作業及酒類服務 I	1. 吧檯設備及作業規範 2. 酒單的認識	8	
(十三)吧檯作業及酒類服務 II	3. 酒的服務 4. 酒與食物的搭配	12	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 一、坊間教科書。 二、自編教材。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2. 教師宜鼓勵學生參加相關競賽，藉以驗證學用一致。

表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	hotel operations practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解旅館業所需的基礎專業知識 2. 熟悉旅館業接待旅客的服務作業細則及流程 3. 培養正確的旅館業從業概念、服務態度及職場倫理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 旅館的意義 2. 旅館的發展 3. 旅館的功能	18	第一學期
(二)客房部的介紹	1. 客房部組織及其工作要點 2. 客房不予其他單位的關係	18	
(三)客房部的介紹	3. 客房的分類 4. 房租計算方式	18	
(四)房務作業	1. 房務作業流程及細則 2. 客房服務種類及處理要點 3. 客房安全	15	第二學期
(五)實務演練	單人床	12	
(六)實務演練	雙人床	12	
(七)實務演練	加床	9	
(八)期末成果	分組競賽	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一.教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。

1. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二.教學評量

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。
3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。

1. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。

二.教學評量

採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、展板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

採行多元評量之方式，評量方式為評分內容包含作業、口頭報告、圖說、展板，模型、書面報告、期中考、期末考。實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。

表附2-3-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕
	英文名稱	Fruit and vegetable carvingI
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學習基本水果切雕。 二、學習根莖類蔬菜切雕。 三、能製作搭配菜餚之盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 材料的選購技巧 2. 工具的應用 3. 成品的保存方法	4	
(二)基本切割雕法	1. 片刀的切割法 2. 雕刻刀與挖球器的切割法	6	
(三)基礎實習-盤飾	1. 小黃瓜 2. 紅蘿蔔 3. 青江菜 4. 大黃瓜	8	
(四)基礎實習-杯飾	1. 檸檬 2. 柳橙 3. 葡萄 4. 蘋果	6	
(五)造型排盤 I	1. 柳橙蝶雙邊排盤 2. 奇異果圓形片排盤 3. 紅蘿蔔與大黃瓜組合	6	
(六)造型排盤 II	1. 大黃瓜、柳橙排盤組合 2. 雙邊排盤 3. 三拼與圓形排盤	6	
合計		36節	
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	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附2-3-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實
	英文名稱	Chinese snacks
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	6	
學分數	6	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(1)了解中式點心的演進與發展 (2)認識中式點心常用的材料與設備 (3)學習並製作各式中式點心	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本介紹	中式麵食起源與介紹	3	
(二)原料介紹	各式麵粉特性與用途	3	
(三)發粉麵食-油炸類	1. 雙胞胎 2. 甜甜圈 3. 巧果 4. 開口笑	12	
(四)發粉麵食類-蒸籠類	1. 菜包 2. 肉包 3. 饅頭 4. 加味饅頭 5. 花捲	15	
(五)燒餅類麵食類	1. 糖鼓燒餅 2. 蔥燒餅 3. 鹹味燒餅 4. 甜燒餅 5. 包餡燒餅	15	
(六)水調和麵食-冷水麵	1. 水餃 2. 白麵條 3. 油麵 4. 餛飩 5. 鍋貼	15	
(七)水調和麵食-燙麵	1. 蒸餃 2. 燒賣 3. 蔥油餅 4. 菜肉餡餅 5. 小籠湯包	15	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)米食類	1. 油飯 2. 蘿蔔糕 3. 珍珠丸子 4. 湯圓 5. 米糕	15	
(九)酥油皮類	1. 咖哩餃 2. 芋頭酥 3. 桃酥 4. 蘿蔔絲酥餅 5. 泡餅	15	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。		

表附2-3-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階果雕
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生瞭解果雕及蔬果雕的分類概念，學習果雕的刀工技術。 2. 從最基本的概念開始到基礎的直線刀工切雕技法與平面盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	學生分組及環境安全教育與測驗	2	
(二)線條切雕美感與排盤	1. 青江菜 2. 綠花椰 3. 大黃瓜 4. 紅黃甜椒 5. 西洋芹	10	
(三)西式排盤裝飾	1. 雙天鵝 2. 熱帶魚 3. 雙飛燕 4. 南瓜菊花 5. 各種字體	10	
(四)日式排盤 I	1. 生魚片用木薄片摺切法 2. 大黃瓜皮楓葉切雕法 3. 櫻花樹切雕法	6	
(五)日式排盤 II	1. 大黃瓜皮竹節切雕法 2. 扇形切雕法 3. 紅蘿蔔桃子切雕 4. 魚板疊式切雕法	8	
合計		36節	
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	教學資源 一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 二、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附2-3-44 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	Food and Beverage Service Skills
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段三	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解餐飲服務業所需之專業知識。 2. 熟悉餐廳營業所需之設備及器具。 3. 熟練餐飲服務之基本服勤技巧。 4. 具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 5. 具備學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務緒論	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀 3. 從業人員的工作職責 	12	
(二)菜單飲料單的認識	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識各式菜單 2. 菜單功能及結構 3. 認識飲料單 4. 飲料單的功能與結構 5. 餐食與飲料的搭配 	12	
(三)營業前的準備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐廳之清潔及整理 2. 工作檯之清潔及整理 3. 布巾類之整理及準備 	12	
(四)基本服務技巧 I	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐巾摺疊 2. 架設及拆除餐桌 	12	
(五)基本服務技巧 II	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鋪設及更換檯布 2. 各式托盤、餐盤、服務叉匙操作實習 	12	
(六)餐桌布置及擺設	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐桌布置及擺盤原則 2. 中餐的餐桌布置擺設 3. 西餐的餐桌布置擺設 	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-1 動力機械群汽車科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	汽車科專業技術訓練	46
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2			
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10			
4	性別工作平等及性騷擾防治	2			
5	群育活動	4			
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2			
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2			
合計		26	合計		46
總計					72

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-2-1 家政群美容科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	美容科專業技術訓練	46
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2			
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10			
4	性別工作平等及性騷擾防治	2			
5	群育活動	4			
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2			
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2			
合計		26	合計		46
總計					72

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-3-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	餐管科專業技術訓練	46
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2			
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10			
4	性別工作平等及性騷擾防治	2			
5	群育活動	4			
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2			
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2			
合計		26	合計		46
總計					72

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-1 動力機械群汽車科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業課程	教學內容	時數
1	汽車科專業技術訓練	1 職場規範及守則	46
		2 車輛維修作業流程說明	
		3 車輛維修前檢查訓練	
		4 車輛維修過程訓練	
		5 車輛維修應注意事項訓練	
		6 車輛完修後作業訓練	
		7 CS作業規範及要點訓練	
		8 客戶關懷與服務要點訓練	
		9 工具/設備操作維護訓練	
		10 診斷儀器操作訓練	
	合計		46

表附3-2-2-1 家政群美容科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業課程	教學內容	時數
1	美容科專業技術訓練	1 職業倫理 2 職場規範及守則 3 服務接待流程 4 現場專業術語訓練 5 洗染護髮專業技能訓練 6 上捲和吹風技巧 7 整髮、護髮、燙髮儀器操作	46
	合計		46

表附3-2-3-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業課程	教學內容	時數
1	餐管科專業技術訓練	1 職場倫理	46
		2 職場規範及守則	
		3 專業儀態站姿行走訓練	
		4 專業器具、設備清潔與維護	
		5 接待客人及引導入座技能訓練	
		6 服務的流程(服務酒水、上菜)專業訓練	
		7 大型宴會桌椅佈置專業技能訓練	
		8 送客的流程及餐桌的善後處理訓練	
	合計		46

附件四、實習式群科課程表

