

備查文號：  
高雄市政府教育局112年12月19日高市教高字第11239706300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

進修部課程計畫

本校111年8月29日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年12月20日

## 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				
普通型高中	普通科				
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科；電子科；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；照顧服務科 5. 餐旅群:餐飲管理科				
實用技能學程(日)	電機與電子群:水電技術科				
建教合作班	1. 動力機械群:汽車科 2. 家政群:美容科 3. 餐旅群:餐飲管理科				
聯絡人	處室	教務處	電話	07-3922601轉226	
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示	
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示	
	E-mail	個資不予顯示			

## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、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。

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	4	109	4	101	4	119	12	329
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	26	1	32	1	24	3	82
		資訊科	3	74	2	54	2	61	7	189
	電機與電子群	電子科	1	4	1	5	1	13	3	22
		電機科	1	23	1	26	1	27	3	76
	商業與管理群	資料處理科	2	46	1	38	2	71	5	155
		電競經營科	2	70	2	63	2	34	6	167
	家政群	美容科	1	13	1	15	1	18	3	46
餐旅群	餐飲管理科	1	37	1	32	1	33	3	102	
進修部	動力機械群	汽車科	1	5	1	21	1	20	3	46
		資訊科	1	3	1	2	1	2	3	7
	電機與電子群	電機科	1	5	1	4	1	5	3	14
		資料處理科	1	3	1	4	1	12	3	19
	家政群	美容科	1	4	1	1	1	7	3	12
		照顧服務科	0	0	0	0	0	0	0	0
餐旅群	餐飲管理科	2	30	2	29	2	32	6	91	
實用技能學程(日)	電機與電子群	水電技術科	1	26	1	15	1	24	3	65
建教合作班	動力機械群	汽車科	1	35	2	40	2	44	5	119
		家政群	美容科	1	6	0	0	1	3	2
	餐旅群	餐飲管理科	1	19	1	22	1	34	3	75

## 二、核定科班一覽表

表 2-2 112學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	5	45
技術型高中	動力機械群	汽車科	2	45
		資訊科	3	45
	電機與電子群	電子科	1	45
		電機科	2	45
		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
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	45
	家政群	美容科	1	45
		照顧服務科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45

## 參、學校願景與學生圖像

### 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

### 前言

一、本校依循「立志飛揚，品質卓越(是本校校務發展的圭臬)；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、智性社團等特色教學模組)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。

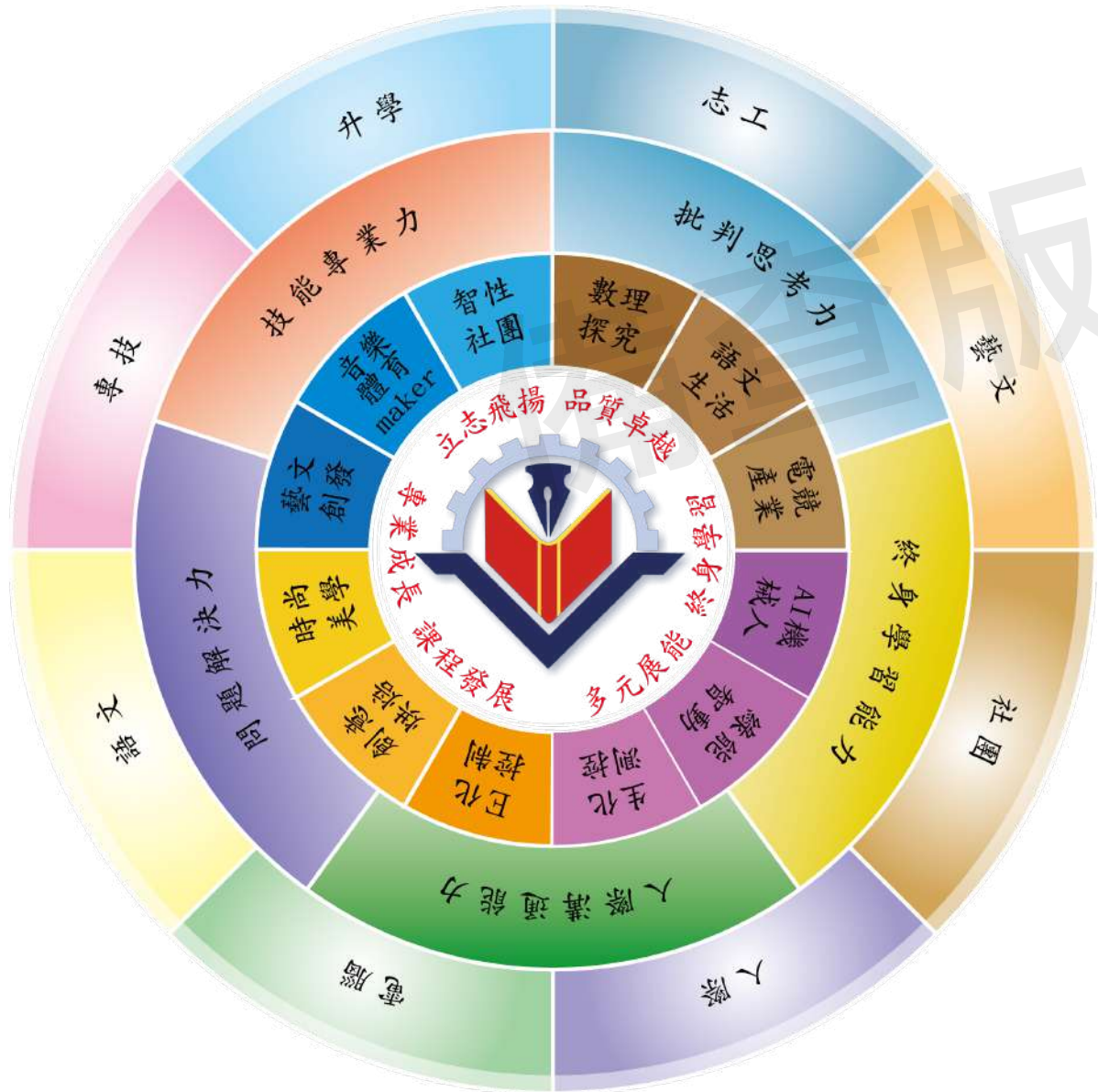
人際溝通力

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(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

#### 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

## 伍、課程發展與規劃

專業群科

## 一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	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	具備修護專業知識的汽車修護人員。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			2. 培育車輛銷售後端維修服務產業所需之技術人才	具備車輛保養、故障查找、修護之專業知識與能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3. 培育綠能車輛(油電與電動車輛)維修服務的技術人才	具備綠能車輛(油電與電動車輛)保養、故障查找、維修服務之專業知識與能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			4. 培育汽車駕駛之技術人才	具備車輛安全駕駛的專業技術能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			5. 培育現代汽車修護之技術人才	具備新式汽車檢查、維修的專業技術能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			6. 培育汽車修護人員終身學習的人才。	具備獨立思考、問題解決、職業道德、服務熱忱與終身學習能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
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. 時尚美睫嫁接師 5. 新娘秘書 6. 特效化妝師 7. 其他整體造型相關行業	1. 培養美容、美髮、美體、美甲、美睫之基層技術人才	具備美髮造型之基礎能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			2. 培養新娘秘書、特效化妝、秀場造型之實用技術人才	具備美容、美體、彩妝、凝膠美甲、彩繪、延甲及嫁接美睫之基礎能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3. 培養創意思考及新式美髮之技術人才	具備創意思考及新式美髮的專業技術能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			4. 培養創意髮型及整體造型之技術人才	具備創意髮型及整體造型之專業技術能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5. 培養終身學習美容美髮專業知識與技能，適應未來多元化社會環境之人才	具備專業倫理及職業道德與終身學習之基礎素養。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			1. 擔任日間照顧中心及居家服務居家服務人員。	1. 培養學生具備長照基礎照顧知識與技能。	具備專業照顧與實務基礎能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
2. 擔任社區關懷據點服務人員。	2. 訓練學生實際應用長照專業知識，並與產業界結合，營造學生適性學習環境。	具備銀髮族活動設計與帶領的能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
3. 擔任高齡者預防照顧健康促進指導人員。	3. 培養學生具備「全人服務」的服務能力，從嬰幼兒至成人至銀髮族，具備面對不同時期應對之照顧專業能力。	具備資源連結與應用能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
4. 擔任銀髮族旅遊規劃服務人員。	4. 培養敬業樂群與正確的服務態度。	具備居家服務基礎能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
5. 擔任銀髮族美膚保健服務人員。		具備教保課程設計之能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
6. 擔任家務處理及家庭支持服務人員。		具備專業倫理、敬業樂群服務態度與生涯永續發展之基礎能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
餐旅群	餐飲管理科	1. 擔任飯店及餐廳服務人員。 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基層人員。	1. 培養餐飲相關產業基礎技術人才	具備食材選購、菜單設計及基礎餐飲製作能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			2. 培養餐飲製作及基本餐旅服務人才。	具備專業的餐飲文化行程規劃及熱情、貼心服務能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3. 培養創意飲料調製、餐飲店家服務及微型創業人才。	具備廚房管理及餐廳準備能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			4. 培養中式宴會餐飲設計、規劃及製作之人才。	具備宴會餐飲創意飲料調製、餐飲店家服務及微型創業之專業能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			5. 培養餐飲藝文素養，	具備在地食材、中式宴會餐飲設計、規劃及製作之專業能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

	7.其他餐飲相關工作基層人員。	賦予餐飲美學及終身學習人才。	具備獨立思考、問題解決、職業道德、服務熱忱與終身學習能力。	●	●	●	●	●
--	-----------------	----------------	-------------------------------	---	---	---	---	---

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

## 二、群科課程規劃

### (一) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備修護專業知識的汽車修護人員。
2. 具備車輛保養、故障查找、修護之專業知識與能力。
3. 具備綠能車輛(油電與電動車輛)保養、故障查找、維修服務之專業知識與能力。
4. 具備車輛安全駕駛的專業技術能力。
5. 具備新式汽車檢查、維修的專業技術能力。
6. 具備獨立思考、問題解決、職業道德、服務熱忱與終身學習能力。

表5-2-1動力機械群汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	應用力學				●				
		機件原理				●				
		引擎原理	●							
		底盤原理		●						
		基本電學			●					
	實習科目	機械工作法及實習	●							
		機電製圖實習				●				
		引擎實習		●						
		底盤實習			●					
		電工電子實習			●					
		電系實習					●			
		車輛技能領域	車輛空調檢修實習					●		
			車輛底盤檢修實習					●		
車身電器系統綜合檢修實習							●			
校訂必修	實習科目	專題實作					●	●		
校訂選修	專業科目	工廠管理	●	○		●	●			
		交通法規	○			●				
		汽車學	●				●	●		
		計算機應用	●	○			●			
		混合動力車			●		●			
	實習科目	實用汽車修護					●	●		
		實用汽車美容	●			●	●	○		
		汽車駕駛實習	○			●	○	○		

備註：

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

## (二) 美容科(504)

科專業能力：

1. 具備美髮造型之基礎能力。
2. 具備美容、美體、彩妝、凝膠美甲、彩繪、延甲及嫁接美睫之基礎能力。
3. 具備創意思考及新式美髮的專業技術能力。
4. 具備創意髮型及整體造型之專業技術能力。
5. 具備專業倫理及職業道德與終身學習之基礎素養。

表5-2-2家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5		
部定必修	專業科目	家政概論	●	●			●		
		色彩概論	●	●					
		家政職業衛生與安全		●				●	
		家庭教育			○	●	●		
		家政職業倫理			●		●	●	
		行銷與服務					●	●	
		家政美學					●	●	
	實習科目	多媒材創作實務		●	●	○			
		飾品設計與實務				●	●		
		整體造型技能領域	美容美體實務			●	●	●	
			美髮造型實務			●		●	●
			舞台表演實務			○		●	●
			整體造型設計與實務			○		●	●
		校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●
校訂選修	專業科目	職業道德	●	●	●	●	●		
		計算機應用	●	○					
	實習科目	彩妝平面設計實務	●	●	○	●	●		
		美髮	●	○	●		●		
		髮型梳理	●	○	○	●	●		

備註：

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

## (三) 照顧服務科(514)

科專業能力：

1. 具備專業照顧與實務基礎能力。
2. 具備銀髮族活動設計與帶領的能力。
3. 具備資源連結與應用能力。
4. 具備居家服務基礎能力。
5. 具備教保課程設計之能力。
6. 具備專業倫理、敬業樂群服務態度與生涯永續發展之基礎能力。

表5-2-3 家政群照顧服務科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	家政概論	●	●	○	○	●	○		
		色彩概論	●	○	○	○	●	○		
		家政職業衛生與安全	●	●	○	○	●	●		
		家庭教育	○	○	●	●	●	●		
		家政職業倫理	○	○	○	○	●	●		
		行銷與服務	○	○	○	○	●	●		
		家政美學	○	○	○	○	●	○		
	實習科目	多媒材創作實務	●	●	○	○	○	●		
		飾品設計與實務	○	○	●	●	●	○		
		生活應用技能領域	嬰幼兒發展照護實務	●	●	○	○	●	●	
			膳食與營養實務	●	○	○	●	○	●	
			幼兒教保活動設計與實務	○	○	○	○	●	●	
			家庭生活管理實務	●	○	○	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作	●	○	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	老人慢性疾病概論	●	○	○	●	●	●		
		長期照顧概論	●	●	●	●	○	●		
		人體結構與功能概論	●	○	○	●	○	●		
	實習科目	銀髮族居家照顧實務	●	○	●	●	○	●		
		銀髮族美膚保健	○	○	○	●	○	●		
		健康促進實務	○	○	○	●	○	●		
		健康膳食設計實務	●	○	○	●	○	●		
		銀髮族長期照顧實務	●	○	●	●	○	●		

備註：

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

## (四) 餐飲管理科(408)

## 科專業能力：

1. 具備食材選購、菜單設計及基礎餐飲製作能力。
2. 具備專業的餐飲文化行程規劃及熱情、貼心服務能力。
3. 具備廚房管理及餐廳準備能力。
4. 具備宴會餐飲創意飲料調製、餐飲店家服務及微型創業之專業能力。
5. 具備在地食材、中式宴會餐飲設計、規劃及製作之專業能力。
6. 具備獨立思考、問題解決、職業道德、服務熱忱與終身學習能力。

表5-2-4 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●						
		觀光餐旅英語會話			●	●	●	●		
	實習科目	餐飲服務技術	●	●						
		飲料實務	●	●	●	●	○	●		
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	○	●	●	●	●	
			西餐烹調實習	●	○	●	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●		
	專業科目	食物學	●	●	●	●	●	●		
台灣小吃文化		●	●	●		●	●			
計算機應用		●	○	○	○	○	●			
中華飲食文化		●	●			●	○			
咖啡飲食文化		●	●	○	●	○				
實習科目		餐旅服務	●	●	●	●	○	●		
		飲料與調酒	●	●	○	●	○	●		
		宴會餐飲實務	●	●	○		●	●		
	菜單設計	●	●	○		●	●			

備註：

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



### 三、科課程地圖

#### (一) 汽車科(303)

立志學校財團法人  
高雄市立志高級中學  
汽車科課程地圖

學校願景 立志飛揚 品質卓越 專業成長 課程發展 多元展能 終身學習

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



課程類別	科專業能力					
	一上	一下	二上	二下	三上	三下
<b>產業人力需求及職場進路</b>	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言 國南語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言 國南語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1)公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1)公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)
<b>部訂必修</b>	引擎原理(3)	底盤原理(3)	基本電學(2)	應用力學(2) 機件原理(2)		
<b>實習科目</b>	機械工作法與實習(4)	引擎實習(4)	底盤實習(4) 電工電子實習(3)	電氣實習(4)	車輛空調維修實習(3) 車輛電腦維修實習(4)	車身電氣系統綜合維修實習(4)
<b>校訂必修</b>					數學(2)	數學(2)
<b>校訂選修</b>					專題實作(2)	專題實作(2)
<b>科教育目標</b>						
<b>多元選修課程</b>	◎油電節能維修組(車輛環保、汽車新科技裝置)、●車輛維修組(實用汽車修護、汽車駕駛實習)					
<b>彈性學習時間</b>	每週1節：自主學習、充實/增廣(補強)性教學、學校特色活動。					
<b>團體活動時間</b>	每週1節：班級活動6節、社團活動每學期6節、進會6節。(共計1學期18節、1學年36節)。					

#### (二) 美容科(504)

立志學校財團法人  
高雄市立志高級中學  
美容科課程地圖

學校願景 立志飛揚 品質卓越 專業成長 課程發展 多元展能 終身學習

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



課程類別	科專業能力					
	一上	一下	二上	二下	三上	三下
<b>產業人力需求及職場進路</b>	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言 國南語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言 國南語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1)公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1)公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)
<b>部訂必修</b>	家政概論(2) 色彩概論(2)	家政概論(2) 家政職業衛生與安全(2)	家政教育(2)	家政教育(2)	行政與服務(2) 家政學(2)	家政職業倫理(2) 行銷與服務(2)
<b>實習科目</b>	多媒體創作實務(3)	多媒體創作實務(3)	飾品設計與實務(2) 美容美體實務(3) 舞台表演實務(2)	飾品設計與實務(2) 美容美體實務(3) 舞台表演實務(2)	整體造型設計與實務(2) 美髮造型實務(2)	整體造型設計與實務(2) 美髮造型實務(2)
<b>校訂必修</b>					數學(2)	數學(2)
<b>校訂選修</b>					專題實作(2)	專題實作(2)
<b>科教育目標</b>						
<b>多元選修課程</b>	◎美髮造型組(美髮、髮型梳理)					
<b>彈性學習時間</b>	每週1節：自主學習、充實/增廣(補強)性教學、學校特色活動、進修培訓。					
<b>團體活動時間</b>	每週1節：班級活動6節、社團活動每學期6節、進會6節。(共計1學期18節、1學年36節)。					

#### (三) 照顧服務科(514)

立志學校財團法人  
高雄市立志高級中學  
照顧服務科課程地圖

學校願景 立志飛揚 品質卓越 專業成長 課程發展 多元展能 終身學習

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



產業人力需求及職場進路	課程類別	學年						科專業能力	
		一上	一下	二上	二下	三上	三下		
1.擔任日間照顧中心及居家服務居家服務人員。 2.擔任社區關懷據點服務人員。 3.擔任高齡者預防照顧健康促進指導人員。 4.擔任銀髮族旅遊規劃服務人員。 5.擔任銀髮族美膚保健服務人員。 6.擔任家務處理及家庭支持服務人員。	一般科目	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)	6	1.具備專業照顧與實務基礎能力。 2.具備服務活動設計與帶領的能力。 3.具備溝通連結與應用能力。 4.具備居家服務基礎能力。 5.具備教材課程設計之能力。 6.具備專業倫理、職業規範與生活素養。
	部訂必修	家庭輔導(2)	家庭輔導(2)	家庭輔導(2)	家庭輔導(2)	家庭輔導(2)	家庭輔導(2)	1.2	
	實習科目	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	1.2 3.4	
	校訂必修							2	
	校訂必修							2.3	
	校訂必修							4.5	
1.培養學生具備長期照顧輔知識與技能。 2.訓練學生實際應用照顧專業知識，並與產業界結...	一般科目	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)	6	1.具備專業護理、美髮設計及基礎餐飲製作能力。 2.具備專業的餐飲文化行銷推廣、點心服務能力。 3.具備廚房管理與專業基礎能力。 4.具備餐飲市場行銷、產品行銷能力及在地食材及在地文化認識能力。 5.具備專業餐飲、咖啡、茶葉活動行銷規劃能力。 6.具備獨立思考、問題解決、職業道德、服務終身學習能力。
	部訂必修	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	4.5	
	實習科目	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	3	
	校訂必修								
	校訂必修								
	校訂必修								
多元選修課程		※照顧服務組(照顧服務實習課程、健康膳食設計課程)							
彈性學習時間		每週1節：自主學習、充實/增廣(補強)性教學、學校特色活動、選手培訓。							
團體活動時間		每週1節：班級活動6節、社團活動每學期6節、進會6節。(共計1學期18節、1學年36節)。							

(四) 餐飲管理科(408)

立志學校財團法人  
高雄市立志高級中學  
餐飲管理科課程地圖

學校願景 立志飛揚 品質卓越 專業成長 課程發展 多元展能 終身學習

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



產業人力需求及職場進路	課程類別	學年						科專業能力	
		一上	一下	二上	二下	三上	三下		
1.擔任飯店及餐廳服務人員。 2.烘焙坊烘焙師。 3.餐館內場廚師、食物製備人員。 4.飲料調製師、咖啡師。 5.房務作業人員。 6.餐館貴賓市場行銷企劃基層人員。 7.其他餐飲相關工作基層人員。	一般科目	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)	6	1.具備專業護理、美髮設計及基礎餐飲製作能力。 2.具備專業的餐飲文化行銷推廣、點心服務能力。 3.具備廚房管理與專業基礎能力。 4.具備餐飲市場行銷、產品行銷能力及在地食材及在地文化認識能力。 5.具備專業餐飲、咖啡、茶葉活動行銷規劃能力。 6.具備獨立思考、問題解決、職業道德、服務終身學習能力。
	部訂必修	觀光餐飲專業導論(3) 中餐烹調實習(4)	觀光餐飲專業導論(3) 中餐烹調實習(4)	觀光餐飲專業導論(2)	觀光餐飲專業導論(2)			2.4 5	
	實習科目	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實習(3) 西餐烹調實習(3)	飲料實習(3) 西餐烹調實習(3)			1.2 3.4 5.6	
	校訂必修					數學(2)	數學(2)	6	
	校訂必修							1.2 3.4 5.6	
	校訂必修							6	
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飲服務人才。 3.培養市場需求及微型創業人才。 4.培養餐飲英文、咖啡、茶葉、餐飲美學及終身學習人才。	一般科目	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 本土語言(國語文(1) 物理(1) 音樂(1) 藝術生活(1) 體育(1) 生涯規劃(1) 全民國防教育(1) 生活科技(2)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 化學(1) 歷史(1) 公民與社會(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2)	國語文(2) 英語文(2)	6	1.具備專業護理、美髮設計及基礎餐飲製作能力。 2.具備專業的餐飲文化行銷推廣、點心服務能力。 3.具備廚房管理與專業基礎能力。 4.具備餐飲市場行銷、產品行銷能力及在地食材及在地文化認識能力。 5.具備專業餐飲、咖啡、茶葉活動行銷規劃能力。 6.具備獨立思考、問題解決、職業道德、服務終身學習能力。
	部訂必修	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	人體結構與功能概論(1)	4.5	
	實習科目	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	多媒材創作實踐(3)	3	
	校訂必修								
	校訂必修								
	校訂必修								
多元選修課程		※微型創業組(咖啡飲食文化、中華飲食文化)、宴會服務組(宴會餐飲實務、飲料與調酒)							
彈性學習時間		每週1節：自主學習、充實/增廣(補強)性教學、學校特色活動。							
團體活動時間		每週1節：班級活動6節、社團活動每學期6節、進會6節。(共計1學期18節、1學年36節)。							

## 四、議題融入

## (一) 汽車科(303)

表5-4-1汽車科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校必一般 / 數學								✓	✓		✓									✓
校必實習 / 專題實作			✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			
校選一般 / 安全教育		✓			✓	✓	✓				✓	✓	✓					✓		
校選一般 / 運動休閒	✓				✓	✓		✓		✓	✓	✓		✓				✓	✓	
校選專業 / 工廠管理			✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓			✓			✓	✓	
校選專業 / 交通法規	✓	✓	✓		✓		✓				✓	✓					✓		✓	
校選專業 / 汽車學			✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓				✓	✓	
校選專業 / 計算機應用			✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓
校選專業 / 混合動力車	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓				✓	
校選實習 / 汽車駕駛實習	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓				✓	✓	
校選實習 / 實用汽車美容	✓		✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓			✓	✓	
校選實習 / 實用汽車修護			✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓				✓	✓	
科目數統計	5	3	9	6	6	8	10	8	6	8	12	11	2	7	5	3	8	10	1	

## (二) 美容科(504)

表5-4-2美容科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校必一般 / 數學			✓		✓		✓		✓		✓	✓		✓	✓	✓				
校必實習 / 專題實作	✓				✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
校選一般 / 安全教育		✓			✓	✓	✓				✓	✓						✓		
校選一般 / 運動休閒	✓		✓			✓	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓				
校選專業 / 計算機應用			✓				✓	✓					✓	✓	✓	✓			✓	
校選專業 / 職業道德	✓		✓		✓		✓			✓	✓	✓		✓					✓	
校選實習 / 美髮	✓		✓			✓	✓			✓	✓	✓		✓		✓				
校選實習 / 彩妝平面設計實務			✓			✓				✓	✓	✓	✓	✓				✓		
校選實習 / 髮型梳理	✓				✓		✓	✓			✓	✓		✓		✓			✓	
科目數統計	5	1	6	0	5	4	8	4	1	3	8	7	3	8	0	6	2	3	0	

## (三) 照顧服務科(514)

表5-4-3照顧服務科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校必實習 / 專題實作		✓	✓			✓	✓	✓			✓	✓		✓				✓		
校選一般 / 運動休閒	✓					✓	✓				✓	✓	✓						✓	
校選專業 / 人體結構與功能概論		✓				✓		✓			✓	✓				✓				
校選專業 / 老人慢性疾病的概論		✓				✓	✓				✓	✓			✓	✓				
校選專業 / 長期照顧概論		✓				✓	✓				✓	✓			✓	✓				
校選實習 / 健康促進實務	✓					✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓				
校選實習 / 健康膳食設計實務			✓		✓		✓			✓		✓	✓	✓	✓	✓				
校選實習 / 銀髮族居家照顧實務	✓		✓		✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
校選實習 / 銀髮族長期照顧實務	✓		✓		✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓				
校選實習 / 銀髮族美膚保健	✓		✓			✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓				
科目數統計	5	4	5	0	7	7	2	2	0	1	9	5	9	1	7	7	2	1	0	

## (四) 餐飲管理科(408)

表5-4-4餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育	
校必實習 / 專題實作		✓	✓			✓	✓	✓			✓	✓		✓				✓		
校選一般 / 運動休閒	✓					✓	✓				✓	✓	✓						✓	
校選專業 / 人體結構與功能概論		✓				✓		✓			✓	✓				✓				
校選專業 / 老人慢性疾病的概論		✓				✓	✓				✓	✓			✓	✓				
校選專業 / 長期照顧概論		✓				✓	✓				✓	✓			✓	✓				
校選實習 / 健康促進實務	✓					✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓				
校選實習 / 健康膳食設計實務			✓		✓		✓			✓		✓	✓	✓	✓	✓				
校選實習 / 銀髮族居家照顧實務	✓		✓		✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
校選實習 / 銀髮族長期照顧實務	✓		✓		✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓				
校選實習 / 銀髮族美膚保健	✓		✓			✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓				
科目數統計	5	4	5	0	7	7	2	2	0	1	9	5	9	1	7	7	2	1	0	

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育教育	國際教育教育	原住民族教育
校必一般 / 數學			✓		✓		✓			✓	✓	✓			✓	✓			
校必實習 / 專題實作	✓		✓		✓		✓			✓	✓	✓		✓		✓		✓	
校選一般 / 安全教育		✓			✓	✓	✓				✓	✓					✓		
校選一般 / 運動休閒	✓		✓			✓					✓	✓	✓		✓	✓			
校選專業 / 中華飲食文化			✓		✓	✓				✓	✓	✓		✓			✓	✓	
校選專業 / 台灣小吃文化			✓		✓	✓				✓	✓	✓	✓		✓	✓			
校選專業 / 咖啡飲食文化	✓				✓		✓				✓	✓	✓		✓	✓			
校選專業 / 計算機應用					✓		✓	✓	✓		✓				✓				✓
校選專業 / 食物學	✓		✓			✓		✓		✓	✓	✓			✓				✓
校選實習 / 宴會餐飲實務	✓		✓		✓		✓	✓			✓	✓	✓			✓			
校選實習 / 菜單設計			✓			✓				✓	✓				✓	✓			
校選實習 / 飲料與調酒			✓			✓				✓	✓		✓			✓			
校選實習 / 餐旅服務	✓				✓		✓				✓	✓			✓		✓		
科目數統計	6	1	9	0	9	7	7	3	1	7	13	10	5	2	8	8	3	4	0



## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			C版
	社會	歷史	2			1	1			
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	物理	2	1	1					A版
		化學	2			1	1			B版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	生活科技	2	2						
健康與體育	健康與護理	2			1	1				
	體育	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	<b>小計</b>	<b>56</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計56節數</b>	
專業科目	應用力學	2				2				
	機件原理	2				2				
	引擎原理	3	3							
	底盤原理	3		3						
	基本電學	2			2					
	<b>小計</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計12節數</b>	
實習科目	機械工作法及實習	4	4							
	機電製圖實習	4				4				
	引擎實習	4		4						
	底盤實習	4			4					
	電工電子實習	3			3					
	電系實習	3				3				
	車輛	車輛空調檢修實習	3					3		
		車輛底盤檢修實習	4					4		
車身電器系統綜合檢修實習		4						4		
<b>小計</b>	<b>33</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>部定必修實習科目總計33節數</b>		
<b>專業及實習科目節數合計</b>		<b>45</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>4</b>		
<b>部定必修節數合計</b>		<b>101</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>部定必修總計101節數</b>	

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2			
		小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數		
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4					2	2			
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數		
	校訂必修節數合計			8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數	
	校訂選修	一般科目 6節數 4.48%	安全教育	2					1	1		
			運動休閒	4			1	1	1	1		
			最低應選修節數小計	6								
		專業科目 10節數 7.46%	交通法規	1	1							
			工廠管理	1		1						
計算機應用			2		2							
混合動力車			2			2						
汽車學			4					2	2			
最低應選修節數小計		10										
實習科目 9節數 6.72%		實用汽車美容	3							3		
	汽車駕駛實習	6						3	3	同科單班 AB2選1		
	實用汽車修護	6						3	3	同科單班 AB2選1		
	最低應選修節數小計	9										
校訂選修節數合計			25	1	3	3	1	7	10	多元選修開設 6 節		
學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

專業群科

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會	歷史	2			1	1			
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	物理	2	1	1					A版
		化學	2			1	1			B版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	生活科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2			1	1			
		體育	2	1	1					
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		56	15	13	10	10	4	4	部定必修一般科目總計56節數
專業科目	家政概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	家政職業衛生與安全	2		2						
	家庭教育	4			2	2				
	家政職業倫理	2						2		
	行銷與服務	4					2	2		
	家政美學	2						2		
	小計	20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20節數	
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3						
	飾品設計與實務	4			2	2				
	整體造型	美容美體實務	6			3	3			
		美髮造型實務	4					2	2	以學生學習為考量，進行科目規劃
		舞台表演實務	4			2	2			
		整體造型設計與實務	4					2	2	
小計	28	3	3	7	7	4	4	部定必修實習科目總計28節數		
專業及實習科目節數合計	48	7	7	9	9	8	8			
部定必修節數合計	104	22	20	19	19	12	12	部定必修總計104節數		

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
	校訂必修節數合計			8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數
校訂課程	一般科目 6節數 4.48%	安全教育	2					1	1		
		運動休閒	4			1	1	1	1		
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 4節數 2.99%	計算機應用	2		2						
		職業道德	2	1	1						
		最低應選修節數小計	4								
	實習科目 12節數 8.96%	彩妝平面設計實務	4			2	2				
		美髮	8					4	4	同科單班 AA2選1	
		髮型梳理	8					4	4	同科單班 AA2選1	
		最低應選修節數小計	12								
	校訂選修節數合計			22	1	3	3	3	6	6	多元選修開設 8 節
	學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

專業群科

表 6-1-3 家政群照顧服務科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版
	社會	歷史	2			1	1			
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	物理	2	1	1					A版
		化學	2			1	1			B版
	藝術	音樂	2	1	1					
		藝術生活	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	生活科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2			1	1			
		體育	2	1	1					
		全民國防教育	2	1	1					
		<b>小計</b>	<b>56</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計56節數</b>
專業科目		家政概論	4	2	2					
		色彩概論	2	2						
		家政職業衛生與安全	2		2					
		家庭教育	4			2	2			
		家政職業倫理	2						2	
		行銷與服務	4					2	2	
		家政美學	2						2	
		<b>小計</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修專業科目總計20節數</b>
實習科目		多媒材創作實務	6	3	3					
		飾品設計與實務	4			2	2			
	生活應用	嬰幼兒發展照護實務	4	2	2					
		膳食與營養實務	4			2	2			
		幼兒教保活動設計與實務	4			2	2			
		家庭生活管理實務	4					2	2	
	<b>小計</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修實習科目總計26節數</b>	
	<b>專業及實習科目節數合計</b>	<b>46</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		
	<b>部定必修節數合計</b>	<b>102</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>部定必修總計102節數</b>	

表 6-1-3 家政群照顧服務科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂課程	校訂必修 實習科目	4節數	專題實作	4				2	2		
		2.99%	小計	4				2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計		4	0	0	0	0	2	2	校訂必修總計4節數
	一般科目	4節數	運動休閒	4				2	2		
		2.99%	最低應選修節數小計	4							
	專業科目	12節數	老人慢性疾病概論	4					2	2	
		8.96%	長期照顧概論	6			3	3			
			人體結構與功能概論	2	2						
			最低應選修節數小計	12							
	校訂選修 實習科目	12節數 8.96%	銀髮族長期照顧實務	6					3	3	
			銀髮族居家照顧實務	3					3	同科單班 AK2:選1	
			健康膳食設計實務	3					3	同科單班 AK2:選1	
			健康促進實務	3					3	同科單班 AL2:選1	
			銀髮族美膚保健	3					3	同科單班 AL2:選1	
			最低應選修節數小計	12							
	校訂選修節數合計		28	0	2	3	3	10	10	多元選修開設 6 節	
	學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
	每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

專業群科

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2			1	1				
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學	化學	2			1	1				B版
		生物	2		2						A版
	藝術	音樂	2			1	1				
		藝術生活	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	生活科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
		全民國防教育	2	1	1						
		<b>小計</b>	<b>56</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>部定必修一般科目總計56節數</b>	
	專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3						
觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2			
<b>小計</b>		<b>14</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>部定必修專業科目總計14節數</b>		
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	<b>小計</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修實習科目總計26節數</b>		
<b>專業及實習科目節數合計</b>		<b>40</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>部定必修節數合計</b>		<b>96</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>部定必修總計96節數</b>		

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
校訂必修節數合計			8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數	
校訂課程	一般科目 6節數 4.48%	安全教育	2					1	1		
		運動休閒	4			1	1	1	1		
		最低應選修節數小計	6								
	專業科目 14節數 10.45%	食物學	4						2	2	
		計算機應用	2					2			
		台灣小吃文化	2			2					
		咖啡飲食文化	6						3	3	同科單班 AJ2選1
		中華飲食文化	6						3	3	同科單班 AJ2選1
		最低應選修節數小計	14								
	實習科目 10節數 7.46%	飲料與調酒	6						3	3	同科單班 AH2選1
		宴會餐飲實務	6						3	3	同科單班 AH2選1
		餐旅服務	4						2	2	同科單班 AI2選1
		菜單設計	4						2	2	同科單班 AI2選1
		最低應選修節數小計	10								
	校訂選修節數合計			30	0	0	3	3	12	12	多元選修開設 16 節
	學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

## 二、課程架構表

表 6-2-1 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明		
				節數	百分比(%)			
一般科目	部定		48-56 節		56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.78 %		
		選修			6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)		66	45.83 %				
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)		12	8.33 %		
		實習科目	節(依總綱規定)		33	22.92 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)		45	31.25 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		0	0 %	
			選修			10	6.94 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.78 %	
	選修	9	6.25 %			不含跨屬性		
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂		0	0 %		
合計 (B)		節(依總綱規定)		68	47.22 %			
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		109	75.69%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂		0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節		4 節			
上課總節數			144 節		144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

表 6-2-2 家政群美容科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)  
112學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)				66	45.83 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	28	19.44 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	33.33 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		4	2.78 %	不含跨屬性
		實習科目	必修		4	2.78 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
	合計 (B)		節(依總綱規定)	68	47.22 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	112	77.78%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-3 家政群照顧服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
112學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		4	2.78 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			60	41.67 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	31.95 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
	合計 (B)			74	51.39 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	106	73.61%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-4 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
112學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
		選修		6	4.17 %	不含跨屬性	
	合計 (A)				66	45.83 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		14	9.72 %	不含跨屬性
		實習科目	必修		4	2.78 %	
			選修		10	6.94 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
	合計 (B)		節(依總綱規定)	68	47.22 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	104	72.22%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

## 捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型					師 資 規 劃	備 註	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第二學 年	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘		
	選手培訓	1	6	全校各科		V				內聘		
	美學培養	1	9	全校各科			V			內聘		
	美甲美睫保養	1	9	全校各科			V			內聘		
	在地美食	1	9	全校各科				V		內聘		
	大廈電梯維修	1	9	全校各科				V		內聘		
	第一學 期	智慧家居系統比較	1	9	全校各科				V		內聘	
		文學欣賞	1	9	全校各科			V			內聘	
		瓦斯管線查修	1	9	全校各科			V			內聘	
		3C電路應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意造型設計	1	9	全校各科				V		內聘	
		汽車F1快速保養	1	9	全校各科				V		內聘	
	環保志工訓練	1	9	全校各科					服務 學習	內聘		
	車體結構師訓練	1	9	全校各科					獨創 性	內聘		
第二學 期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘		
	選手培訓	1	6	全校各科		V				內聘		
	美學培養	1	9	全校各科			V			內聘		
	美甲美睫保養	1	9	全校各科			V			內聘		
	在地美食	1	9	全校各科				V		內聘		
	大廈電梯維修	1	9	全校各科				V		內聘		

	智慧家居系統比較	1	9	全校各科				V		內聘		
	文學欣賞	1	9	全校各科			V			內聘		
	瓦斯管線查修	1	9	全校各科			V			內聘		
	3C 電路應用	1	9	全校各科			V			內聘		
	創意造型設計	1	9	全校各科				V		內聘		
	汽車F1快速保養	1	9	全校各科				V		內聘		
	環保志工訓練	1	9	全校各科					服務學習	內聘		
	車體結構師訓練	1	9	全校各科					獨創性	內聘		
第三學年	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘		
	選手培訓	1	6	全校各科		V				內聘		
	人體彩繪	1	9	全校各科				V		內聘		
	燃料電池模組檢測	1	9	全校各科				V		內聘		
	交車與接車人員訓練	1	9	全校各科			V			內聘		
	食在有味	1	9	全校各科				V		內聘		
	第一學期	文學欣賞	1	9	全校各科			V			內聘	
		居家安全配電檢測	1	9	全校各科			V			內聘	
		二手車鑑定	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽車內裝維修	1	9	全校各科			V			內聘	
		桌邊服務師訓練	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意造型設計	1	9	全校各科				V		內聘	
		環保志工訓練	1	9	全校各科					服務學習	內聘	
		主播實務訓練	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘
			選手培訓	1	6	全校各科		V				內聘
	人體彩繪		1	9	全校各科				V		內聘	
	燃料電池模組檢測		1	9	全校各科				V		內聘	
	交車與接車人員訓練		1	9	全校各科			V			內聘	
	食在有味		1	9	全校各科				V		內聘	

文學欣賞	1	9	全校各科			V			內聘	
居家安全配電檢測	1	9	全校各科			V			內聘	
二手車鑑定	1	9	全校各科			V			內聘	
汽車內裝維修	1	9	全校各科			V			內聘	
桌邊服務師訓練	1	9	全校各科			V			內聘	
創意造型設計	1	9	全校各科				V		內聘	
環保志工訓練	1	9	全校各科					服務學習	內聘	
主播實務訓練	1	9	全校各科					獨創性	內聘	

### 玖、學生選課規劃與輔導

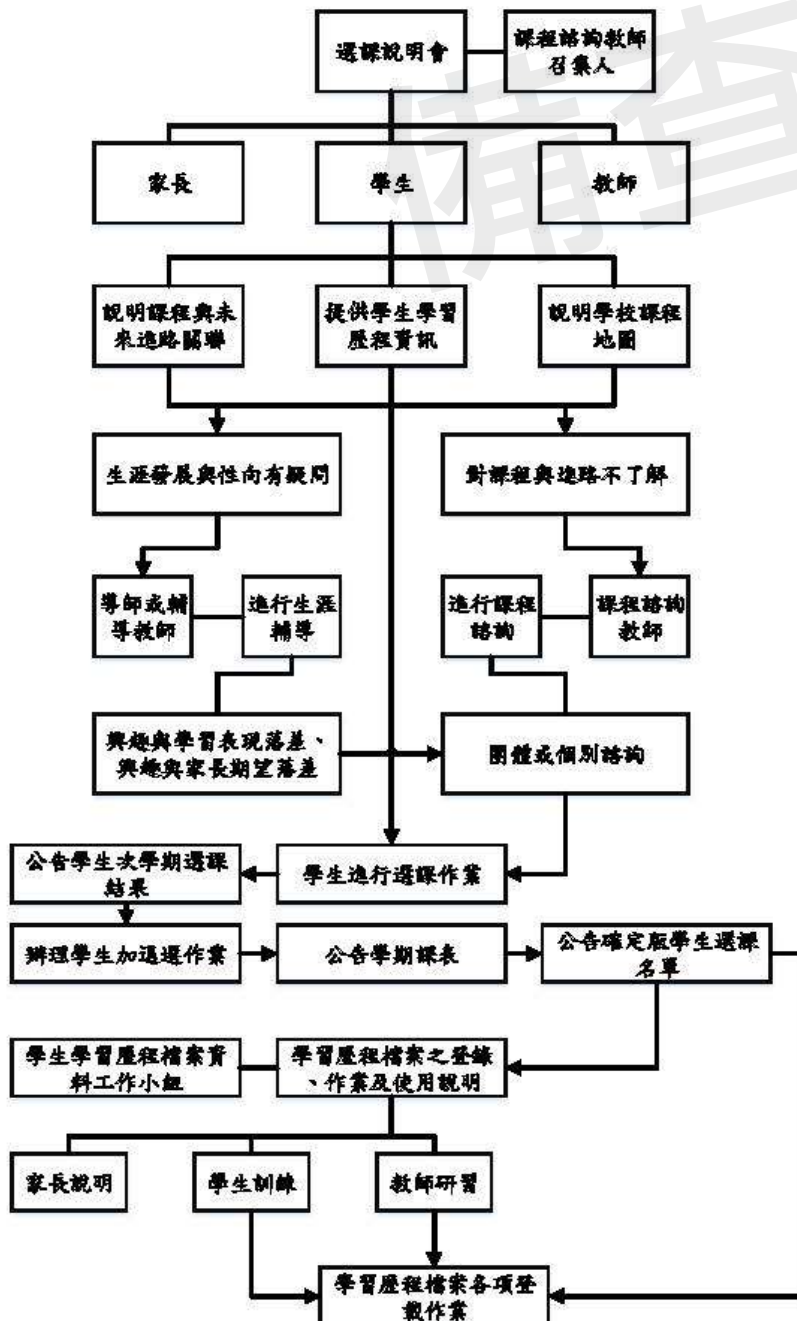
#### 一、選課輔導流程規劃

##### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

112學年度進修部選課流程圖

### 立志學校財團法人高雄市立志高級中學進修部選課輔導流程規劃

#### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)



## (二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	9/1(上學期)/2/11(下學期)	正式上課	1. 公告確定版學生課表 2. 開學即正式跑班上課 3. 學習歷程資料開始登錄
2	開學後前兩周	選課宣導	1. 利用開學第一次班會，進行入班宣導。 2. 第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由主任向學生宣導選課內容。
3	十月中旬(上學期)/ 三月中旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
4	11月2日(上學期)/5月4日(下學期)	學生選課作業	學生進行次學期選課作業
5	6月1日/12月1日	公告選課結果	公告學生次學期選課結果
6	6月(上學期)/12月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選。
7	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

## 二、選課輔導措施

### 112學年度選課輔導手冊

## 立志學校財團法人高雄市立志高級中學進修部選課輔導實施計畫

111年9月15日課程發展委員會通過

### 壹、依據：

教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」訂定。及教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之總綱。

### 貳、目的：

為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導，執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程，特制定本實施要點。

### 參、實施對象：

本校全體學生。

### 肆、選課輔導實施方式：

#### 一、完備學生課程諮詢程序

- (一)組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
- (二)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
- (三)編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
- (四)辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (五)選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
- (六)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

#### 二、規劃學生選課相關規範

- (一)訂定本校學生選課及加退選作業時程
- (二)辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

#### 三、登載學生學習歷程檔案

- (一)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
- (二)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
  - 1.學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
  - 2.教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
  - 3.家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。
- (三)落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

#### 四、定期檢討選課輔導措施

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

### 伍、本辦法經課程發展委員會及校務會議通過，經校長核可後實施辦理，修正時亦同。

## 三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	安全教育	汽車科	0	0	0	0	1	1
			美容科	0	0	0	0	1	1
			餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
2.	一般	運動休閒	汽車科	0	0	1	1	1	1
			美容科	0	0	1	1	1	1
			照顧服務科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	1	1	1	1
3.	專業	交通法規	汽車科	1	0	0	0	0	0
4.	專業	工廠管理	汽車科	0	1	0	0	0	0
5.	專業	老人慢性疾病概論	照顧服務科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	計算機應用	汽車科	0	2	0	0	0	0
			美容科	0	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
8.	專業	混合動力車	汽車科	0	0	2	0	0	0
9.	專業	職業道德	美容科	1	1	0	0	0	0
10.	專業	汽車學	汽車科	0	0	0	0	2	2
11.	專業	台灣小吃文化	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
12.	專業	長期照顧概論	照顧服務科	0	0	3	3	0	0
13.	專業	人體結構與功能概論	照顧服務科	0	2	0	0	0	0
14.	實習	彩妝平面設計實務	美容科	0	0	2	2	0	0
15.	實習	銀髮族長期照顧實務	照顧服務科	0	0	0	0	3	3
16.	實習	實用汽車美容	汽車科	0	0	0	0	0	3

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	美髮	美容科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
2.	實習	髮型梳理	美容科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
3.	實習	汽車駕駛實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	實用汽車修護	汽車科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
5.	實習	飲料與調酒	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AH2選1
6.	實習	宴會餐飲實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AH2選1
7.	實習	餐旅服務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AI2選1
8.	實習	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AI2選1
9.	專業	咖啡飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AJ2選1
10.	專業	中華飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AJ2選1
11.	實習	銀髮族居家照顧實務	照顧服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AK2選1
12.	實習	健康膳食設計實務	照顧服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AK2選1
13.	實習	健康促進實務	照顧服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AL2選1
14.	實習	銀髮族美膚保健	照顧服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AL2選1

## 拾、學校課程評鑑

### 一、112學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

#### 立志學校財團法人高雄市立志高級中學進修部課程評鑑實施計畫

(112 學年度適用)

108 年 11 月 18 日課程發展委員會通過

110 年 10 月 18 日課程發展委員會通過

111 年 9 月 15 日課程發展委員會通過

#### 一、依據

- (一) 教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (二) 教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (三) 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」。

#### 二、目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用、分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與推動成效，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學、改善學生學習與教學環境設施之依據。
- (二) 定期擷取教育部、主管機關建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，掌握學校課程實施之具體成效。

#### 三、人員任務及分工

- (一) 課程發展委員會：
  1. 負責課程自我評鑑相關規劃與實施。
  2. 得邀請具教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體或自然人協助實施課程評鑑。
  3. 審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施之具體內容。
  4. 審議課程自我評鑑實施後各項建議與改進方案，以及課程自我評鑑報告。
  5. 依課程自我評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送校內外相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (二) 課程自我評鑑小組：
  1. 教務主任為當然成員，其餘成員由校長就課程發展委員會成員中，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
  2. 課程自我評鑑小組依據主管機關所定學校課程評鑑之實施方式、內容及期程，擬定學校課程評鑑計畫草案。
  3. 依學校本位需求，擬定課程自我評鑑實施之規準、歷程、檢核工具與證據草案。

4. 負責彙整各學科/領域教師、專業學習社群實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

(三) 各科主任/學科教學研究會召集人、專業學習社群召集教師：

1. 協助統整各科/領域或專業學習社群教師負責之學生學習歷程、學習成效，以及多元表現的質性分析與量化成果。提供相關處室作為評鑑之參考依據。
2. 組織學科/領域教師進行自我檢核與分析，就一般科目教學重點、群科教育目標、群科專業能力、學校願景與學生圖像之實踐、教學準備與支援、教學模式與策略，進行檢視與討論後續建議修正方案。

(四) 全校教師：

1. 能參與公開觀課授課及議課，參與社群專業對話回饋。
2. 於教學實施過程中，針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整與保存。

四、實施內容

- (一) 課程規劃：檢視 1. 學校願景與 2. 學生圖像、3. 課程發展與規劃(各科部之課程地圖、各領域學習地圖)、4. 團體活動時間實施規劃、5. 彈性學習時間實施規劃以及 6. 學生選課規劃與輔導等，規劃、實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課、教師參與社群專業對話回饋，以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析，所做教學省思、教學調整之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展與訂定。
3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規畫及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑(運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送

校內相關單位協助改善。

6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。

7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施自我檢核

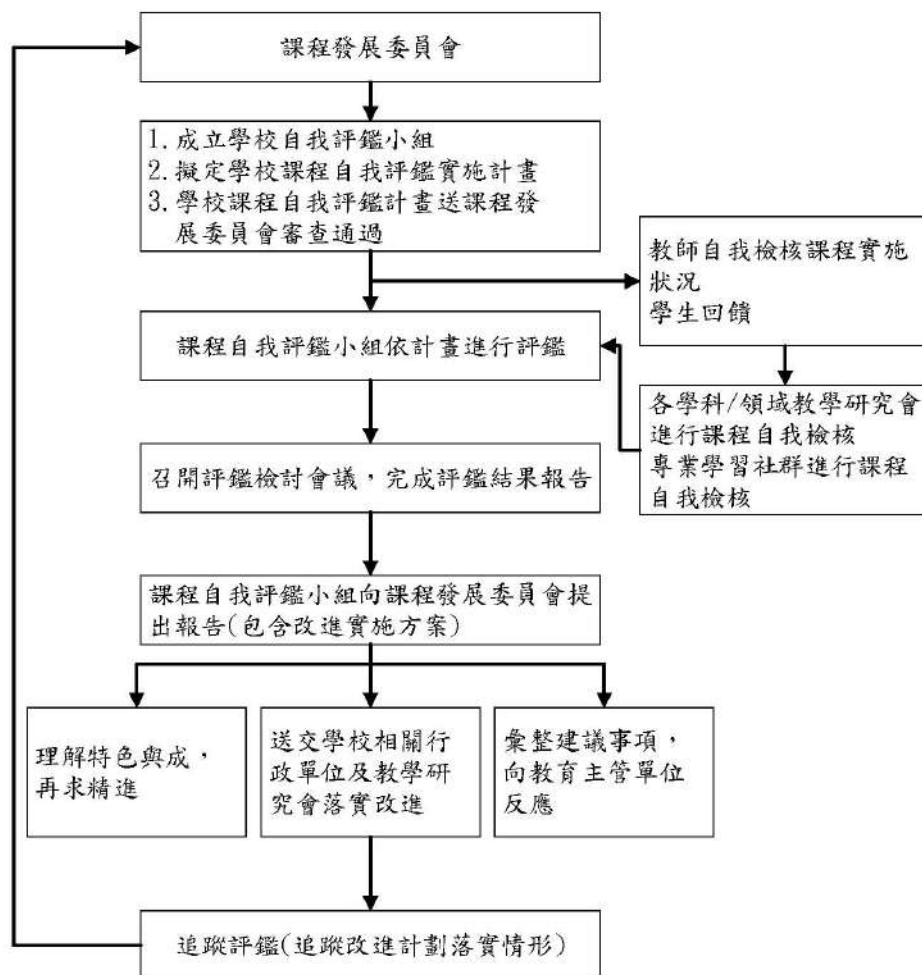
1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。

2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：

(1)以科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規畫項目的資料分析與自我檢核。

(2)以教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、實施流程



## 七、課程自我評鑑時實施規劃

工作項目	時程						
	08-09 月	10-11 月	12-01 月	02-03 月	04-05 月	06-07 月	
1. 校長聘請組成課程自我評鑑小組	●						
2. 課程自我評鑑小組擬定相關草案		●					
3. 課程發展委員會通過相關計畫					●	●	
4. 教師個人、學科/領域群科教學研究會或教師專業學習社群，進行自我檢核			●			●	
5. 課程自我評鑑小組完成課程自我評鑑					●		
6. 課程自我評鑑小組完成課程自我評鑑報告草案						●	
7. 課程自我評鑑小組向課程發展委員會提出報告，並提擬改進實施方案						●	
8. 追蹤改進計畫落實執行情形	●	●					

## 八、預期效益

- (一) 持續完善學校課程計畫。
  - (二) 改善學校課程實施條件及整體教學環境。
  - (三) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
  - (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
  - (五) 調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
  - (六) 增進教師對課程品質之重視。
  - (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- 九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 二、110學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

110課程評鑑檢核表

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[110 551301 2 Year1 自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

## 附件一：課程及教學規劃表

專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	安全教育		
	英文名稱	Safe Education		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	選修			
	領域：社會			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	人際溝通力、終身學習力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	美容科	汽車科	餐飲管理科	
	2	2	2	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、提升學生安全生活知識。二、提升安全警覺及敏感度。三、降低學生意外事故傷害。四、建立校園安全學習環境。			
議題融入	美容科：人權教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、防災教育、戶外教育教育 汽車科：人權教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、戶外教育教育 餐飲管理科：人權教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、防災教育、戶外教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
防災安全-認識學校平面圖	一、準備活動： (一)準備學校平面圖及學習單。 (二)準備PPT及投影設備。 (三)逃生指標圖-消防栓圖-煙霧警報器圖。 二、發展活動： (一)認識學校平面圖 1.教師利用PPT講解學校平面圖。 2.了解學校各處室、專業教室、設施位置。	2	藉由教本課程，讓學生學習到災害預防、災害發生時的應變及災害發生後的處理之正確知識，培養學生正面積極的防災態度與價值觀。	
防災安全-瞭解學校危險地點	(二)瞭解學校危險地點 1.完成及瞭解學校平面圖後，利用紅色貼紙將學校危險地點標示出來。 2.學校可能遭遇的水災、風災、地震等、火災、瓦斯外洩、氣爆、觸電、燒燙傷、跌傷等場地說明。 3.小組小討論後發表。	3		
防災安全-規劃學校防災應變及逃生路線	(三)規劃學校防災應變及逃生路線 1.遇到傷害性災害處理方式 2.規劃逃生路線必須要注意到安全，避開危險地點。	4		

	3. 路線要簡單明確，並用箭頭畫出。 4. 小組小討論後發表。		
水域安全-水上安全標誌認知	一、準備活動： (一)準備高雄地區水域平面圖及學習單。 (二)準備PPT及投影設備。 (三)相關教案內容及圖卡。 二、發展活動： (一)水上安全標誌認知 1. 認識水上安全標誌。 2. 認識水域旗幟標誌。	2	使學生具備從事多元水域休閒活動的安全知識。
水域安全-環境及天候評估	(二)環境及天候評估 1. 認識危險天候的種類。 2. 認識及評估危險水域。 3. 小組小討論後發表	3	
水域安全-從事多元水域休閒活動的知識。	(三)從事多元水域休閒活動的知識。 1. 辨識游泳戲水適用的防溺技巧。 2. 游泳戲水時遵守相關安全規範 3. 溺水時可求救的方式和資源。 4. 小組小討論後發表。	4	
防墜安全-跌墜危害自我覺察	一、準備活動： (一)準備跌墜事故參考資料及學習單。 (二)準備PPT及投影設備。 (三)相關教案內容及圖卡。 二、發展活動： (一)跌墜危害自我覺察 1. 分析與覺察跌墜原因與危害影響 2. 居家、校園、社區等生活環境中容易發生墜落地點	2	分析與覺察跌墜原因，此事故傷害之危險因子與情感墜樓的危害影響，探究職業災害的墜落危機及必要安全衛生設備及措施，讓學生嘗試提出因應防墜落事件的自我防治策略。
防墜安全-校園與職安跌墜防護	(二)校園與職安跌墜防護 1. 探討職業與校園的墜落危機 2. 探討防墜必要安全設備及措施 3. 小組小討論後發表	3	
防墜安全-非職災性防墜安全	(三)非職災性防墜安全 1. 校園活動意外墜落 2. 感情因素情緒失控 3. 自殘徵兆與線索並及早防禦 4. 小組小討論後發表	4	
食藥安全-食藥安全的範疇	一、準備活動： (一)準備PPT及投影設備及學習單。 (二)相關教案內容及圖卡。 二、發展活動： (一)食藥安全的範疇 1. 食物安全 食品添加物、食物器具、食物容器與包裝、標示 2. 藥物安全 處方藥、指示藥、成藥，用於診斷、治療、減輕或預防疾病或足以影響人類身體結構及生理機能之藥物	2	認識食藥安全的範疇與基本概念，引導學生安全地食用常見食物、藥物等，並能感受食藥安全對自己的重要性。
食藥安全-常見的食藥安全問題	(二)常見的食藥安全問題 1. 分辨黑心食品及食安事件對個人、家庭及社會的影響 2. 各種食藥誤用所帶來的威脅感和嚴重性 3. 小組小討論後發表	3	
食藥安全-覺察與體認生活中重要的食藥安全概念	(三)覺察與體認生活中重要的食藥安全概念 1. 注意食物、清潔劑及常見藥物帶來危險對生活的威脅感和嚴重性	4	

	2. 理解食藥安全對個人及家庭的影響 3. 食物/藥物中毒之基本應對方式 4. 小組小討論後發表		
合 計		36	
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	教育部防災教育資訊網、靖娟兒童安全文教基金會、食品藥物安全教育網、教育部學校衛生資訊網校園食品安全專區、國民中小學課程與教學資源整合平台、自編教材。		
教學注意事項	一、教材編選 教材編選須注意 (一)能培養學生對各種生活安全之警覺心及敏感度。(二)建立學生正確的生活安全概念及知識。(三)培養學生正面積極的生活安全態度與價值觀。(四)培養學生生活安全行動技能及處理生活安全的能力。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 11-2-2-2立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動休閒		
	英文名稱	Sports and leisure		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	人際溝通力、終身學習力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	餐飲管理科	美容科	汽車科	
	4	4	4	
	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	適度而規律的運動可以培養個體的自信心，增廣休閒生活的空間，建立良好和諧的人際關係，增進工作效率，促進健康和預防疾病的發生，同時亦有調適壓力、情緒的作用			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、環境教育、生命教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育 美容科：性別平等教育、環境教育、生命教育、法治教育、科技教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育 汽車科：性別平等教育、品德教育、生命教育、科技教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、戶外教育教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		課程導論與介紹	2	
(二)運動的科學基礎		運動生理學篇(一)	6	
(三)運動的科學基礎		運動生理學篇(二)	6	
(四)運動的科學基礎		運動心理學篇(一)	6	
(五)運動的科學基礎		運動心理學篇(二)	6	
(六)運動傷害的預防		運動傷害的預防	6	
(七)運動傷害的處理		運動傷害的處理	6	
(八)健身運動的方法(一)		1. 只做15分鐘 2. 複合式訓練	6	
(九)健身運動的方法(二)		1. 找個一起訓練的partner 2. 循序漸進的鍛鍊程序	6	
(十)健身運動的方法(三)		1. 避免太多有氧運動 2. 借助音樂的Power	6	
(八)壓力的調適與管理		壓力的調適與管理	8	
(九)運動與體重控制		運動與體重控制	8	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、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			
教學注意事項	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.教學評量 1. 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。

表 11-2-2-3立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動休閒		
	英文名稱	Sports and leisure		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	適度而規律的運動可以培養個體的自信心，增廣休閒生活的空間，建立良好和諧的人際關係，增進工作效率，促進健康和預防疾病的發生，同時亦有調適壓力、情緒的作用。			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、品德教育、生命教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		課程導論與介紹	1	
(二)運動的科學基礎		運動生理學篇(一)	3	
(三)運動的科學基礎		運動生理學篇(二)	3	
(四)運動的科學基礎		運動心理學篇(一)	3	
(五)運動的科學基礎		運動心理學篇(二)	3	
(六)運動傷害的預防		運動傷害的預防	3	
(七)運動傷害的處理		運動傷害的處理	3	
(八)健身運動的方法(一)		1. 只做15分鐘 2. 複合式訓練	3	
(九)健身運動的方法(二)		1. 找個一起訓練的partner 2. 循序漸進的鍛鍊程序	3	
(十)健身運動的方法(三)		1. 避免太多有氧運動 2. 借助音樂的Power	3	
(十一)壓力的調適與管理		壓力的調適與管理	4	
(十二)運動與體重控		運動與體重控制	4	
合計			36	
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	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。			

## 三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠管理		
	英文名稱	Factory management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	汽車科			
	1			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	汽車科：環境教育、海洋教育、法治教育、科技教育、能源教育、安全教育、防災教育、多元文化教育、戶外教育教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(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	2	
(二)工廠組織		1. 工廠組織的意義與原理 2. 工廠組織的形態	4	
(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	4	
(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	4	
(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	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書			
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材			
教學注意事項	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、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 11-2-3-2立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Principles of Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。二、瞭解各類食物的特性及營養價值。三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。四、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、環境教育、生命教育、科技教育、能源教育、安全教育、防災教育、多元文化教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論		1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲的關係 3. 食物學與健康的關係	9	
(二)食物的主要成分—營養素的重要性		1. 營養素概論 2. 蛋白質 3. 醣類 4. 脂肪 5. 維生素 6. 礦物質 7. 水	9	
(三)食物的特殊成分		1. 酵素 2. 食用色素 3. 主要呈味成分烹調變化	9	
(四)食物分類(一)		1. 食物的分類 2. 五穀根莖類 3. 肉類—家禽與家畜 4. 國人膳食營養素參考攝取量	9	
(五)食物分類(二)		1. 肉類—海鮮類 2. 蛋類 3. 豆類食品 4. 乳類	9	
(六)食物分類(二)		5. 蔬菜類 6. 水果類 7. 油脂類	9	
(七)其他加工食品類		食品加工之目的	4	
(八)食物的選購與貯存		1. 新鮮食品之鑑別與選購 2. 加工食品之選購 3. 食物貯存之重要性及方法	5	
(九)食物之安全性		1. 食物中毒 2. 食品包裝容器及清潔的安全性 3. 調理食品與餐具安全	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、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			

教學注意事項	<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。 二.教學評量 1. 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 11-2-3-3立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業道德		
	英文名稱	Professional ethics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	美容科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>(一) 開設職業倫理道德課程的意義及目的：讓學生了解職業倫理道德的重 (二) 基本倫理學與基本倫理學理論：讓學生瞭解「倫理」與「道德」及「價值」三者之關係 (三) 專業倫理的教育及基本概念：讓學生體認一位有良好專業道德素養的專業人員應具備之條件，作為自己日後在專業領域裡努力的指標。 (四) 社會正義與職業道德：讓學生知曉在個人的專業領域裡須以「誠信」為原則，並具備「保密」、「尊重別人隱私權」及「取得當事人的知情同意」的職業道德。 (五) 著作權法與營業秘密法：讓學生明瞭著作權法及營業秘密法之相關規定，以免學生日後在職場上因無知而誤觸法網。</p>			
議題融入	美容科：性別平等教育、環境教育、品德教育、法治教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職業道德釋意		1. 倫理、道德與法律的界定 2. 倫理、道德與法律的關係	6	
(二)倫理的意涵與原則		1. 倫理的意涵與原則 2. 倫理學的相關議題 3. 道德的相關議題	9	
(三)企業道德教育的推行		1. 道德教育基本理論 2. 道德發展的學理背景 3. 道德發展的相關文獻	9	
(四)道德理論與發展		何謂社會正義?	4	
(五)著作權法與營業秘密法		著作權法與營業秘密法	4	
(六)企業社會責任的概念		企業社會責任的概念	4	
合計			36	
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			
教學注意事項	<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。 二.教材來源 教育部審查合格之教材、市售教材。</p>			

表 11-2-3-4立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用		
	英文名稱	computer application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	終身學習力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	美容科	汽車科	餐飲管理科	
	2	2	2	
	第一學年第二學期	第一學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無			
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			
議題融入	美容科：環境教育、法治教育、科技教育、家庭教育教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育、國際教育教育 汽車科：環境教育、海洋教育、生命教育、法治教育、科技教育、資訊教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、多元文化教育、閱讀素養教育、國際教育教育、原住民族教育 餐飲管理科：品德教育、法治教育、科技教育、資訊教育、安全教育、多元文化教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 課程簡介與導論	3	
(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)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)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)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)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	
學習評量 (評量方式)	觀察、討論、口試、筆試			
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材			
教學注意事項	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 11-2-3-5立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃文化		
	英文名稱	Taiwanese snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、品德教育、生命教育、能源教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)台灣小吃源流介紹		臺灣文化意象、地方小吃，介紹臺灣地理環境概說、歷史簡介、族群介紹	4	
(二) 食材介紹 I		乾貨類、加工食品類的介紹與運用	4	
(三) 食材介紹 II		肉類、海鮮類產品的介紹與運用	6	
(四) 台灣米食文化與介紹		米食產品介紹、命名由來、名稱組合及作法特色	6	
(五) 台灣麵食文化與介紹		麵食產品介紹、命名由來、名稱組合及作法特色	6	
(六) 地方小吃起源		臭豆腐、鼎邊銼、天婦羅、棺材板、珍珠奶茶命名由來，製作方式介紹及小吃對應景點介紹	6	
(七)專題報告		期末分組報告(依食材分類-米食類、肉類、海鮮類、客家菜)	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書			
教學資源	市售教材			
教學注意事項	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 11-2-3-6立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通法規		
	英文名稱	Traffic Law		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	汽車科			
	1			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識道路交通安全規則及處罰條例。 2. 認識高速公路交通管制及電氣化鐵路安全規則 3. 培養遵守交通規則及守法精神。			
議題融入	汽車科：性別平等教育、人權教育、環境教育、品德教育、法治教育、安全教育、防災教育、閱讀素養教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 交通法律基本概念		道路交通安全規則	4	
(二) 違反交通管理事件裁罰標準及處理		道路處罰條例。	2	
(三) 交通事故案例評析		道路交通事故處理辦法	2	
(四) 交通安全講習辦法		道路交通安全講習辦法	2	
(五) 交通事故處置原則		發生交通事故處置原則	4	
(六) 交通事故預防與避免		如何降低自身交通事故發生	4	
合計			18	
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			
教學注意事項	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。			

表 11-2-3-7立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車學		
	英文名稱	Automotive Studies		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	終身學習力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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。			
議題融入	汽車科:環境教育、海洋教育、生命教育、法治教育、科技教育、資訊教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、戶外教育教育、國際教育教育			
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.傳統化油器引擎 2.電腦控制噴射引擎	9	
(二)汽油引擎		3.故障排除	9	
(三)汽車底盤		1.傳統、電腦控制傳動系統比較 2.傳統、電腦控制變速系統比較	9	
(四)汽車底盤		3.傳統、電腦控制車身制動系統比較 4.傳統、電腦控制車身懸吊系統比較	9	
(五)汽車電學		1.電子控制起動系統 2.車用充電系統	9	
(六)汽車電學		3.車載影音系統 4.各式燈光系統	9	
(七)柴油引擎		1.共軌燃料系統 2.引擎潤滑系統 3.水冷、氣冷系統	9	
(八)柴油引擎		4.快速預熱系統 5.污染物控制系統	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	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	教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材			
教學注意事項	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。			

表 11-2-3-8立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中華飲食文化		
	英文名稱	Chinese Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、品德教育、生命教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、戶外教育教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(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	9	
(二)八大菜系		八大菜系中閩系的傳衍	9	
(三)八大菜系		大陸淪陷後的各菜系飲食融合	9	
(四)八大菜系		粵菜的起源與文化	9	
(五)八大菜系		川菜的起源與文化	9	
(六)八大菜系		湘菜的起源與文化	9	
(七)八大菜系		閩菜的起源與文化	9	
(八)八大菜系		魯菜的起源與文化	9	
(九)八大菜系		淮揚菜的起源與文化	9	
(十)八大菜系		徽菜的起源與文化	9	
(十一)八大菜系		浙菜的起源與文化	9	
(十二)融合現代飲食文化		與現代飲食文化比較	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書			
教學資源	市售教材			
教學注意事項	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 11-2-3-9 立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡飲食文化		
	英文名稱	coffee culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、品德教育、法治教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
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。	9	
(二) 咖啡的歷史		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)	9	
(三) 咖啡品種及變種		1. 原始品種(阿拉比卡、羅姆斯達、利比利卡)	9	
(四) 咖啡品種及變種		2. 單品咖啡(藍山、曼特寧、摩卡、巴西…)	9	
(五) 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)	9	
(六) 咖啡的製作過程		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	9	
(七) 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…)	9	
八) 咖啡調製與品飲		1. 經典咖啡調製(卡布奇諾、拿鐵咖啡)	9	
(九) 咖啡調製與品飲		1. 經典咖啡調製(摩卡咖啡、焦糖瑪奇朵)	9	
(十) 花式咖啡		咖啡裝飾	9	
(十一) 花式咖啡		各式拉花技巧(一)	9	
(十二) 花式咖啡		各式拉花技巧(二)	9	
合 計			108	

學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書
教學資源	市售教材
教學注意事項	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。

表 11-2-3-10 立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	混合動力車		
	英文名稱	Hybrid Electric Vehicle		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	終身學習力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	汽車科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	培養學生具備油電混合動力車的發展、相關基本組件、作用原理及控制系統之相關知識，並搭配相關實習操作項目，以提高學生對新興科技能源車輛的學習成效。			
議題融入	汽車科：性別平等教育、環境教育、海洋教育、品德教育、生命教育、法治教育、科技教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、多元文化教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 電動車與引擎車比較	6	
(二)動力傳輸系統		1. 動力控制系統認識 2. 變速箱、動力分配器認識	6	
(三)電源系統		1. 電源管理系統認識 2. 輔助電池認識 3. 高壓電池系統認識	6	
(四)煞車系統		1. 煞車系統認識	6	
(五)車身電器系統		1. 車身高壓電器系統 2. 車身低壓電器系統 3. 空調系統	6	
(六)工作安全與 緊急處置		1. 防護器具使用及工作安全注意事項 2. 車輛救援與緊急處置 3. 車輛回收處理	6	
合 計			36	
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			
教學注意事項	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。			

表 11-2-3-11 立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	老人慢性疾病概論		
	英文名稱	Chronic Illness Nursing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	終身學習力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 使學生了解常見疾病，引導認識癌症、代謝症候群與相關疾病等。二. 探討安全教育與傷害預防，帶領學生學會預防及處理、簡單急救。			
議題融入	照顧服務科：人權教育、品德教育、生命教育、安全教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
慢性病護理簡介		1. 慢性病的定義 2. 慢性病的影響 3. 長期醫療照護體系 4. 常見的慢性病 5. 護理人員在慢性病護理中的角色與功能	4	
惡性腫瘤病人的護理		1. 病理生理學 2. 診斷檢查 3. 癌症的分期 4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施	4	
高血壓病人的護理		1. 病理生理學 2. 臨床表徵 3. 診斷檢查 4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施	4	
心臟衰竭病人的護理		1. 心臟衰竭的定義與病因 2. 病理生理學 3. 心臟衰竭的分類 4. 臨床表徵 5. 診斷檢查 6. 醫療處置 7. 護理診斷與措施	4	
心肌梗塞病人的護理		1. 病理生理學 2. 臨床表徵 3. 診斷檢查 4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施	4	
慢性阻塞性肺疾病病人的護理		1. 慢性阻塞性肺疾病病理生理學 2. 臨床表徵 3. 診斷檢查 4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施	4	
中風病人的護理		1. 中風病人病理生理學 2. 臨床表徵 3. 診斷檢查	4	

	4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施		
失智症病人的護理	1. 失智症的由來與定義 2. 失智症的分類 3. 病理生理學 4. 臨床表徵 5. 診斷檢查 6. 醫療處置 7. 護理診斷與措施	6	
胃潰瘍及十二指腸潰瘍病人的護理	1. 病理生理學 2. 臨床表徵 3. 診斷檢查 4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施	4	
慢性肝炎及肝硬化病人的護理	1. 肝炎 2. 肝硬化	1	
糖尿病病人的護理	1. 病理生理學 2. 臨床表徵 3. 診斷檢查 4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施	4	
甲狀腺和副甲狀腺功能障礙病人的護理	1. 甲狀腺功能亢進 2. 甲狀腺功能低下 3. 甲狀腺炎 4. 甲狀腺腫瘤 5. 副甲狀腺功能亢進 6. 副甲狀腺功能低下	6	
腎臟衰竭病人的護理	1. 病理生理學 2. 臨床表徵 3. 診斷檢查 4. 醫療處置 5. 護理診斷與措施	4	
骨質疏鬆症病人的護理	1. 骨骼的構造與代謝 2. 骨質疏鬆症的定義與分類 3. 病理生理學 4. 臨床表徵 5. 診斷檢查 6. 醫療處置 7. 護理診斷與措施	6	
關節炎病人的護理	1. 退化性關節疾病 2. 類風溼性關節炎 3. 痛風性關節炎	4	
眼疾病人的護理	1. 青光眼 2. 白內障 3. 視網膜剝離	3	
慢性思覺失調症病人的護理	1. 病理生理學 2. 臨床表徵 3. 病人與家屬常見的問題 4. 診斷檢查 5. 醫療處置 6. 病程與預後 7. 護理診斷與措施	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、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	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 11-2-3-12 立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	長期照顧概論		
	英文名稱	Long-term Care: Nursing Theories and Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	照顧服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 了解家庭的意義、結構與功能、健康家庭的特質，及家庭評估的內涵、常用評估工具。二. 探討在地老化的緣起、理念、配套措施等；說明終生住宅的概念、發展模式、概況、重要思維等。			
議題融入	照顧服務科：人權教育、品德教育、生命教育、安全教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
長期照顧概述		1. 全球人口結構改變趨勢 2. 臺灣人口結構現況與變動之趨勢 3. 長期照顧的發展與演進 4. 世界各人口老化國家對長期照顧制度之規劃 5. 世界先進國家長期照顧政策發展之啟示	3	
長期照顧的定義、特性與理念		1. 長期照顧的定義 2. 長期照顧的特性 3. 長期照顧的理念	2	
長期照顧服務法與長期照顧十年計畫2.0		1. 長期照顧服務法 2. 長期照顧十年計畫2.0	2	
醫療與長照整合：建構無縫銜接之醫養照顧體系		1. 整合照顧概念 2. 世界先進國家醫療和長照整合之發展狀況 3. 臺灣醫療和長照整合的現況 4. 建構無縫銜接的醫養整合照顧體系，排除醫療與長照整合的障礙 5. 長照2.0之發展契機	4	
長期照顧個案之周全性評估		1. 周全性評估之意義與重要性 2. 長期照顧個案周全性評估的進行 3. 常見評估工具 4. 美國護理之家住民評估工具	4	
長期照顧個案家庭功能評估		1. 家庭的意義、結構與功能 2. 健康家庭的特質 3. 家庭評估	3	
家庭照顧者的負荷與支持		1. 家庭照顧的定義與發展 2. 家庭照顧者的需求與資源 3. 家庭照顧者所提供之照顧活動與負荷 4. 家庭照顧者福利方案 5. 長期照顧專業人員提供的角色與功能	4	
長期照顧個案照護計畫之擬訂		1. 長期照顧計畫擬訂常見問題 2. 長期照顧計畫擬訂步驟與技巧	4	

	3. 長期照顧常見照護問題與護理計畫 4. 長期照顧計畫案例		
長期照顧個案常見健康問題與照護	1. 長期照顧個案特性 2. 常見健康問題與照護	3	
日常生活無法自理之照顧	1. 日常生活照顧規範與評估 2. 日常生活照顧重點及注意事項	3	
管路留置之照顧	1. 鼻胃管 2. 胃造瘻管 3. 存留導尿管 4. 膀胱造瘻管 5. 氣切導管 6. 非計畫性管路滑脫的評估與預防	6	
長期照顧個案常見營養問題與餐食調配	1. 生理變化 2. 營養篩選與營養評估 3. 營養供給與個案的營養需求 4. 常見的營養問題及處理對策 5. 長期照顧個案的餐食調配 6. 藥物與餐食間的交互作用	6	
個案活動與輔具應用	1. 個案活動 2. 輔具應用	2	
全面性長期照顧品質經營	1. 品質概念 2. 國內外長期照顧機構品質監測現況 3. 長期照顧機構品質確保機制之建構 4. 長期照顧品質管理 5. 全面性長期照顧品質經營 6. 品質管理手法與品質管理成效	6	
感染控制	1. 長照機構感染控制與管理之發展沿革 2. 傳染病防治概念 3. 長照機構實施感染控制的重要性 4. 長照機構感染控制機制的建構 5. 長照機構常見傳染病的預防與照護	6	
異常事件管理	1. 與個案(住民)安全有關的因素 2. 異常事件的種類 3. 異常事件發生的模式 4. 異常事件管理策略 5. 案例	4	
失智症照顧	1. 失智症之分類 2. 早期診斷及介入的益處 3. 失智症的症狀 4. 家屬可能面臨的挑戰與壓力 5. 日常生活自立程度判定基準449 6. 大腦功能活化訓練 7. 失智症的照顧	6	
活躍老化與在地老化	1. 活躍老化 2. 在地老化與終生住宅	1	
護理於社區長期照顧的角色與功能	1. 老人之醫療與長期照顧需求 2. 老人長期照顧護理能力 3. 護理於長期照顧的角色與功能	3	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、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	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 11-2-3-13立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人體結構與功能概論		
	英文名稱	A Photographic Atlas for Anatomy & Physiology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	終身學習力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	照顧服務科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	解構肌肉、骨骼、消化、分泌等系統的運作模式、神經系統處理資訊的機制。			
議題融入	照顧服務科：人權教育、生命教育、科技教育、安全教育、家庭教育教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 解構肌肉、骨骼、消化、分泌等系統的運作模式、神經系統處理資訊的機制。		1. 細胞的構造 2. 基因的構造 3. 細胞、基因的疾	1	
骨骼系統		1. 人體的骨骼 2. 骨的結構 3. 骨質重塑 4. 關節 5. 頭顱 6. 脊柱 7. 肋骨、骨盆、手和腳 8. 骨骼疾病 9. 關節疾病	4	
肌肉系統		1. 人體的肌肉 2. 臉、頭和頸部的肌肉 3. 肌肉和肌腱 4. 肌肉和肌腱疾病	2	
神經系統(一)		1. 人體的神經系統 2. 神經和神經元 3. 神經脈衝 4. 腦 5. 腦的結構 6. 原始腦 7. 脊髓 8. 周邊神經 9. 自主神經系統	4	
神經系統(二)		1. 記憶、思想和情緒 2. 觸覺、味覺、嗅覺 3. 耳朵、聽覺、平衡 4. 眼睛和視力 5. 視覺的運作原理 6. 腦血管疾病 7. 腦和脊髓疾病 8. 腦部感染、損傷與腫瘤 9. 耳朵和眼睛的疾病	4	
內分泌系統		1. 內分泌系統的構造解剖 2. 激素的製造者	2	

	3. 激素（荷爾蒙）的作用方式 4. 激素異常疾病		
心血管系統	1. 心血管系統解剖 2. 血液和血管 3. 心臟的結構 4. 心臟搏動的方式 5. 冠心病（冠狀血管疾病） 6. 心肌疾病 7. 結構異常疾病 8. 循環和心臟跳動速率異常疾病	4	
呼吸系統	1. 呼吸系統解剖 2. 肺臟 3. 氣體交換 4. 呼吸和發聲 5. 呼吸道疾病	1	
皮膚、頭髮和指甲	1. 皮膚、頭髮和指（趾）甲的結構 2. 皮膚和上皮組織 3. 皮膚損傷和疾病	1	
淋巴與免疫系統	1. 淋巴與免疫系統解剖 2. 免疫系統 3. 發炎反應 4. 抗戰感染病 5. 過敏 6. 愛滋病毒：後天免疫缺乏症候群 7. 自體免疫與淋巴疾病	3	
消化系統	1. 消化系統解剖 2. 口到咽 3. 胃部和小腸 4. 肝臟、膽囊、胰腺 5. 大腸 6. 消化作用 7. 營養素與代謝作用 8. 上消化道異常疾病 9. 肝臟、膽囊與胰臟的異常疾病 10. 下消化道異常疾病	4	
泌尿系統	1. 泌尿系統解剖 2. 腎臟的結構 3. 腎臟的過濾作 4. 泌尿系統異常疾病	2	
生殖系統(一)	1. 男性生殖系統 2. 女性生殖系統 3. 女性生殖系統的異常疾病 4. 男性生殖系統的異常疾病	1	
生殖系統(二)	1. 受孕到胚胎形成 2. 胎兒的發育過程 3. 生產的準備 4. 分娩 5. 生產 6. 性傳播感染病 7. 不育症	3	
合 計		36	
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	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。		

## 四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
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			
適用科別	汽車科	餐飲管理科	照顧服務科	美容科
	4	4	4	4
	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解專題製作學習的目標與精神。二、了解專題製作實施流程架構。三、培養掌握實務操作中的關鍵點。四、培養報告撰寫之能力。五、培養以書面、網頁及口頭報告等成果展現之能力。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。			
議題融入	汽車科：環境教育、海洋教育、生命教育、法治教育、資訊教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、多元文化教育、閱讀素養教育、戶外教育教育 餐飲管理科：性別平等教育、環境教育、品德教育、法治教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育、國際教育教育 照顧服務科：人權教育、環境教育、生命教育、法治教育、科技教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、戶外教育教育 美容科：性別平等教育、品德教育、法治教育、科技教育、能源教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識專題	1. 專題製作的意義與課程目標 2. 專題製作的流程與特色製作 3. 專題製作的預期成效	6		
(二) 專題製作小組建構與題目選擇	1. 專題小組建構 2. 試探準備選定題目	6		
(三)擬定專題 計畫書	1. 專題計畫書暨工作進度 2. 專題執行進度 3. 預定行程計畫與負責人員 4. 每月計畫	6		
(四)資料蒐集 與彙整	1. 資料種類 2. 初級資料的蒐集 3. 各種資源的運用	6		
(五)調查訪問與實施	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	8		
(六)資料統整與分析	1. 管理與經濟分析 2. 統計分析 3. 實務操作	8		
(七)專題製作報告撰寫格式	1. 專題製作分類 2. 專題報告架構 3. 專題報告 word 應用	8		
(八)簡報製作	1. 簡報與口頭報告準備步驟 2. powerpoint簡報製作 3. 威力導演系統 4. Moive Maker基本認識與操作	8		
(九)簡報製作與發表	分組發表報告	8		
(十) 專題製作的評量與運用	專題製作的評量與運用	8		
合計		72		

學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材
教學注意事項	<p>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。</p>

表 11-2-4-2立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩妝平面設計實務		
	英文名稱	Makeup graphic design practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	美容科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	美容科：環境教育、生命教育、能源教育、安全教育、家庭教育教育、生涯規劃教育、戶外教育教育			
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		1. 正面臉型 2. 左側面臉型 3. 右側面臉型 4. 眼彩 5. 五官之耳鼻 6. 五官之嘴唇	8	
(二)眼影彩妝		眼影彩妝設計	8	
(三)年代妝		1. 10~30年代復古妝 2. 40~60年代復古妝	8	
(四)異國風情(一)		1. 創意唐妝 2. 印尼妝 3. 熱情非洲妝	8	
(五)異國風情(二)		4. 印度妝 5. 日本妝	8	
(六)主題式彩妝設計(一)		1. 時尚現代彩妝 2. 創意彩妝	8	
(七)主題式彩妝設計(二)		3. 擬人動物 4. 花飾彩妝	8	
(八)主題式彩妝設計(三)		5. 妝藝術彩妝 6. 藝術立體妝	8	
(九)主題式彩妝設計(四)		7. 國際風格	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、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			
教學注意事項	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。			

表 11-2-4-3立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務		
	英文名稱	Food and Beverage Service Skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養餐廳、旅館管理所需之專業知識。 2. 熟悉旅館內所需之設備及器具。 3. 熟練客房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. 具備學生餐旅服務之良好工作態度。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、品德教育、法治教育、安全教育、防災教育、多元文化教育、戶外教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)旅館的發展概況	1. 旅館定義與特性 2. 旅館業的分類	8		
(二)旅館的組織結構	1. 組織架構介紹 2. 各部門職掌說明	8		
(三)房務部組織與功能	1. 房務部角色 2. 各單位職務說明	6		
(四)房務部組織與功能	各級人員介紹	6		
(五)客房的特色及設備	1. 各級客房介紹 2. 客房各種配置說明	7		
(六)客房的特色及設備	房務術語	7		
(七)房務作業演練	清潔前的前置作業	6		
(八)房務作業演練	清潔作業流程	6		
(九)客房實務	1. 浴室作業 2. 各項家具作業	9		
(十)客房實務	3. 地毯作業 4. 備品作業	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、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			
教學注意事項	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。			

表 11-2-4-4立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	汽車科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	汽車科：環境教育、品德教育、生命教育、法治教育、資訊教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、戶外教育教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(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. 基本手工具的正確保養方式	6	
(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介紹	6	
(三)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操作與保養	6	
(四)汽車檢查維修		1. 汽車引擎檢查維修 2. 汽車底盤檢查維修	9	
(五)汽車檢查維修		3. 汽車電系檢查維修 4. 汽車煞車系統維修	9	
(六)柴油引擎檢查維修		1. 柴油引擎檢查維修	9	
(七)柴油引擎檢查維修		1. 柴油引擎汽門間隙檢查調整	9	
(八)零件判定與維修		零組件測量、拆裝	9	
(九)零件判定與維修		零組件檢察與更換	9	
(十)機具設備操作		工廠機具設備介紹	9	
(十一)機具設備操作		工廠機具設備操作與使用安全	9	
(十二)修護手冊查閱		各廠牌修護手冊使用說明	9	
(十三)修護手冊查閱		配合車種選用修護手冊	9	
合 計			108	
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	教育部審查合格之教材、市售教材			
教學注意事項	1.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 11-2-4-5立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮		
	英文名稱	Hair Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	美容科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 熟練運用各種美髮技能。 二. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 三. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
議題融入	美容科：性別平等教育、環境教育、生命教育、法治教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 美髮行業的由來與髮型演進 2. 美髮的目的 3. 職業道德與服務精神 4. 美髮專業用語	8	
(二)毛髮的認識		1. 美髮的構造 2. 美髮的成長 3. 美髮的性質 4. 美髮的疾病及治療	8	
(三)頭皮部位的處理		1. 頭皮的健康與診斷 2. 頭皮保養的目的 3. 乾性頭皮的產生原因及處理 4. 油性頭皮的產生原因及處理 5. 植物精油芳香療法的認識與應用	8	
(四)美髮用具的認識		1. 美髮用具的分類 2. 美髮用具的認識 3. 美髮工具的維護 4. 美髮用劑的認識與應用 5. 練習用假髮的梳洗	8	
(五)洗髮		1. 洗髮的認識 2. 洗髮用品的認識 3. 洗髮前的按摩 4. 指壓部位介紹 5. 洗髮前的準備工作 6. 洗髮技術 7. 受損髮質的洗髮要領 8. 精油洗髮十八招要領	8	
(六)頭髮的保養		1. 保養頭髮的目的 2. 保養頭髮的方法 3. 歐，日式精油頭髮洗護與頭皮保養	8	
(七)整髮 I		1. 整髮的目的 2. 整髮的種類 3. 吹風的功用及注意事項 4. 吹風機與吹風梳的拿法 5. 吹風機與吹風梳的角度 6. 直吹內灣髮型	8	
(八)剪髮 I		1. 剪髮的目的 2. 剪髮工具的認識	8	

	3.剪髮應注意事項 4.一層次剪髮(也稱無層次剪髮) 5.均等式剪法		
(九)冷燙 I	1.冷燙的由來與原理 2.冷燙前的準備 3.冷燙前的處理	8	
(十)冷燙 II	4.標準冷燙 5.扇形冷燙 6.底盤之設定	8	
(十一)冷燙 III	7.捲棒捲法 8.冷燙液的使用與處理 9.冷燙後的處理 10.冷燙失敗的探討	8	
(十二)整髮 II	1.夾捲捲髮 2.髮筒捲法 3.手捲捲法 4.螺捲捲法	8	
(十三)基本染髮與應用	1.色彩定律及染髮倫理 2.染髮劑的種類與應用 3.染髮前的準備工作 4.染髮後的洗髮與護髮 5.染髮應注意事項 6.白髮染黑 7.彩色染髮 8.補染髮 9.漂髮劑與漂染的要點及使用方法	8	
(十四)編髮 II	1.變化編髮 2.緞帶編髮	8	
(十五)梳髮	1.梳髮的目的 2.工具的使用 3.髮夾的種類及使用方法 4.短髮梳髮 5.長髮梳髮	8	
(十六)剪髮 II	1.小層次剪法 2.大層次剪法 3.等長式剪髮 4.方形剪髮 5.推剪髮	8	
(十七)整髮 III	1.外翻髮型吹法 2.鬆鬆髮型吹法 3.波浪髮型吹法	8	
(十八)捲棒排列設計	1.標準捲棒排列設計 2.花式捲棒排列設計 3.陶瓷燙 4.離子燙	8	
合 計		144	
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		
教學注意事項	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。		

表 11-2-4-6 立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒		
	英文名稱	Beverage and bartending		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解茶、咖啡及各式酒類的基本知識 2. 運用飲料調製基本方法(直調法、攪拌法、搖盪法及電動攪拌法)調製飲料 3. 熟悉飲料調製之中英文專業術語。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、能源教育、安全教育、家庭教育教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 飲料的定義及分類。 2. 飲料店的分類及經營。	6		
(二)無酒精飲料~茶	1. 茶之分類及特性。 2. 茶的沖泡方法。	6		
(三)無酒精飲料~茶	3. 調味茶之變化及調製。 4. 養生茶的認識及調製。	6		
(四)無酒精飲料~咖啡	1. 咖啡的種類及特性。 2. 咖啡的沖煮法。	6		
(五)無酒精飲料~咖啡	3. 特調熱咖啡的製作。 4. 特調冰咖啡的製作。 5. 咖啡的飲用	6		
(六)無酒精飲料~其他	1. 現成包裝飲料的認識。	6		
(七)無酒精飲料~其他	2. 果汁飲料的調製。 3. 冰沙的調製。	6		
(八)調製法實習-攪拌法	灰姑娘、熱黑森林果粒茶、熱柳橙柑桔汁、水果賓治	6		
(九)調製法實習-直調法	雪莉登波、冰紅茶、冰阿薩姆紅茶、冰伯爵奶茶	6		
(十)調製法實習-搖盪法	熱桔茶、冰檸檬綠茶、冰黑森林果粒茶、冰葡萄柚綠茶	6		
(十一)酒的類別	1. 釀造酒。 2. 蒸餾酒。 3. 合成酒。 4. 國產酒。	8		
(十二)調製法實習-電動攪拌法	木瓜牛奶、奇異多果汁、奇異果冰沙、蛋蜜汁	6		
(十三)水果盤雕切	1. 柳橙玉兔盤。 2. 柳橙西瓜船。 3. 柳橙鳳梨船。 4. 香蕉木瓜盤。	6		
(十四)水果盤雕切	5. 香蕉西瓜盤。 6. 柳橙鳳梨盤。 7. 鳳梨西瓜盤	6		
(十五)義式咖啡機操作實習	愛爾蘭咖啡冰沙、焦糖咖啡冰沙	6		
(十六)義式咖啡機操作實習	熱拿鐵咖啡、冰拿鐵咖啡	6		

(十七)吧合作業及酒類服務	1. 吧台設備及作業規範。 2. 酒單的認識。	6	
(十八)吧合作業及酒類服務1	3. 酒的服務。 4. 酒與食物的搭配。	4	
合 計		108	
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		
教學注意事項	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。		

表 11-2-4-7立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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。			
議題融入	汽車科：性別平等教育、環境教育、海洋教育、法治教育、科技教育、能源教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、多元文化教育、戶外教育教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概述		1. 美容之定義 2. 美容之功能 3. 美容實施的時機	6	
(二)工具與材料		1. 美容所需工具 2. 清潔用品 3. 拋光用品	6	
(三)工具與材料		4. 保養用品 5. 美容檢驗工具	6	
(四)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	6	
(五)美容步驟		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	6	
(六)美容步驟		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	6	

	29. 檢查 30. 交車		
(七)美容可處理的瑕疵	1. 塗層表面瑕疵 2. 汽車零件表面瑕疵	9	
(八)美容可處理的瑕疵	3. 汽車內裝可處理瑕疵	9	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書		
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材		
教學注意事項	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。		

表 11-2-4-8立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理		
	英文名稱	Hair Style Carding		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	美容科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一.了解髮型梳理基礎的重要性。 二.由髮型梳理培養藝術創造的生活情趣。			
議題融入	美容科：性別平等教育、品德教育、法治教育、科技教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育、國際教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)髮型梳理的定義		1.梳髮的目的與分類 2.髮型設計的基本要素	4	
(二)髮型梳理常用工具介紹		1.常用梳髮工具介紹	4	
(三)梳髮工具的應用與手法		1.髮夾的夾法 2.橡皮筋束髮 3.手捲與使用工具製作捲髮 4.法棉的形狀與製作	8	
(四)長髮梳理方法		1.加髮片編髮 2.一股編髮與造型 3.二股編髮與造型	8	
(五)編髮與造型1		1.三股編髮與造型 2.四股編髮與造型	8	
(六)編髮與造型2		1.五股編髮與造型 2.六股編髮與造型	8	
(七)多股編髮造型1		1.多股編原理 2.七股編髮與造型	8	
(八)多股編髮造型2		1.八股編髮與造型 2.九股編髮與造型	8	
(九)多股編髮造型3		1.百股編與造型 2.十字編髮與造型	8	
(十)綜合造型演示		分組造型演示	8	
(十一)製作髮基的方法 I		1.髮基的定位點 2.方形髮基 3.長方形髮基	9	
(十二)製作髮基的方法 II		1.三角形髮基 2.細長形髮基 3.圓形髮基	9	
(十三) )逆梳的方法		1.逆梳前準備 2.逆梳的操作	9	
(十四) )逆梳的造型		1.長髮逆梳的造型	9	
(十五)髮型梳法1		1.分線髮型 2.不分線髮型	9	
(十六) 髮型梳法2		3.下梳髮型 4.上梳髮型	9	

(十七) 髮型梳法3	5. 曲線髮型	9	
(十八) “梳” 出髮藝	創意髮型展示	9	
合 計		144	
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	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。		

表 11-2-4-9立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車駕駛實習		
	英文名稱	Driving Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	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			
適用科別	汽車科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	汽車科：性別平等教育、人權教育、環境教育、品德教育、生命教育、法治教育、科技教育、資訊教育、能源教育、安全教育、防災教育、生涯規劃教育、戶外教育教育、國際教育教育			
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	8	
(二) 遵守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	8	
(三) 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	6	
(四) 汽車駕駛特性		3. 認識車輛物理特性 4. 瞭解車輛輔助駕駛安全系統	6	
(五) 駕駛前行車安全檢查		一位稱職駕駛者的功課	9	
(六) 駕駛前行車安全檢查		落實行車前安全檢查	9	
(七) 道路駕駛		基本駕駛原則與技術	8	
(八) 道路駕駛		1. 市區道路駕駛 2. 郊區道路駕駛	8	
(九) 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	9	
(十) 高速公路駕駛		3. 高速公路積極駕駛安全 4. 高速公路交通事故處理需知	9	
(十一) 危急狀況駕駛之處理		1. 危急狀況釋義	6	
(十二) 危急狀況駕駛之處理		2. 危急狀況處理方法	6	
(十三) 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	
(十四) 常見汽車駕駛故障排除方法		2. 常見駕駛車輛故障警示安全	8	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	. 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。			
教學資源	教育部審查合格之教材、市售教材			

教學注意事項	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。
--------	---

表 11-2-4-10立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	人際溝通力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解宴會菜餚定義與烹調方法。(二)熟悉宴會菜餚刀工與烹調技術的運用。(三)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧,烹調經典菜餚。(四)具備良好的餐飲安全衛生習慣。(五)具備敬業精神及廚師職業道德。(六)具備中餐美感素養。			
議題融入	餐飲管理科:性別平等教育、環境教育、品德教育、法治教育、科技教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)宴會菜實材認識	宴會菜實材認識	6		
(二)宴會菜實材認識	乾貨、魚翅認識與處理	6		
(三)宴會菜實材認識	宴會菜實材搭配組合	6		
(四)宴會菜實材認識	海參、燕窩認識與處理	6		
(五)海鮮類	狀巨龍鬚球、蒜味蒸大蝦	6		
(六)海鮮類	一品刺參	6		
(七)海鮮類	紅蟳米糕、海鮮佛跳牆	6		
(八)海鮮類	帝王魚頭鍋	6		
(九)家禽類	雞汁湯寶鍋、脆皮雞、	6		
(十)家禽類	八寶芋泥鴨	6		
(十一)家禽類	沙茶鴨、招親繡球	6		
(十二)家禽類	八珍烏骨雞	6		
(十三)豬牛羊類	宮保炒肥腸	9		
(十四)豬牛羊類	酥皮佛跳牆	9		
(十五)豬牛羊類	五香卜肉、東坡肉、祝子元蹄	9		
(十六)豬牛羊類	太古冬瓜球、珊瑚琉璃餃	9		
合計		108		
學習評量 (評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書			
教學資源	市售教材			
教學注意事項	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。			

表 11-2-4-11 立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計		
	英文名稱	Menu Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 知識：認識菜單為餐廳介紹本身產品必備工具及其重要性。 2. 技能：建立菜單設計的基本能力。 3. 態度：具備餐飲成本概念及菜單設計之基本專業態度。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、能源教育、安全教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	菜單的基本認識	9		
(二)菜單結構與種類	菜單的結構與種類	9		
(三)菜單編寫要領	菜單編製的依據、菜單的種類	9		
(四)菜單編寫要領	菜單的項目、菜單安排的要領	9		
(五)菜單的選用	菜單格式、菜單封面、菜單文字、	9		
(六)菜單的選用	菜單字體選擇、菜單用紙的選擇、菜單的色彩運用	9		
(七)菜單的特色(中式)	中西式菜單的命名、中餐菜單的特色、	9		
(八)菜單的特色(西式)	西餐菜單的特色、飲料單之製作	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	觀察、討論、口試、筆試			
教學資源	市售教材			
教學注意事項	(一) 課程內容講述：建立基礎專業知識。(二) 實例講解：瞭解不同餐飲類別其菜單設計應注意之事項。(三) 實際例題練習：讓學生瞭解菜單設計程序與技巧重點。			

表 11-2-4-12立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族居家照顧實務		
	英文名稱	Home Care Nursing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	照顧服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 具領導管理能力的培養及照顧服務品質管理。 二. 生命徵象測量的意義和體溫、脈搏、呼吸、血壓的認識，測量與記錄。 三. 基本生理需求，學習重點包括認知知覺之需要。 四. 營養素的功能與食物來源、特殊飲食的認識和老年期的營養。			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、環境教育、品德教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、多元文化教育、戶外教育教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
照顧服務工作概論		1. 照顧服務員的工作場所及工作對象 2. 照顧服務員的業務範圍、角色功能與應具備的條件 3. 認識照顧服務員的工作倫理及工作守則	3	
照顧服務相關法律基本認識		1. 社會福利制度的憲法基礎 2. 老人福利政策與老人福利法 3. 身心障礙者權益保障法概要 4. 長期照顧服務法概要 5. 護理人員法概要 6. 照顧服務員法律責任	4	
疾病徵兆認識與處理		1. 疾病徵象的觀察與記錄 2. 疾病徵狀發生原因及處理方法 3. 感染保護 4. 實務工作示範	4	
基本生命徵象		1. 身體生命徵象測量的意義 2. 體溫、脈搏、呼吸、血壓的認識、測量與記錄 3. 實務工作示範	3	
基本生理需求		1. 認知知覺之需要 2. 管灌案主基本營養之需要與協助餵食 3. 實務工作示範	3	
清潔與舒適		1. 個人衛生 2. 照顧服務專業工作技能 3. 實務工作示範	2	
營養與膳食		1. 營養素的功能與食物來源 2. 特殊飲食的認識 3. 老年期的營養 4. 實務工作示範	3	
活動與運動		1. 活動及運動的種類 2. 被動運動及輔具使用 3. 褥瘡處理原則 4. 實務工作示範	4	
家務處理		1. 家務處理的基本原則 2. 家務處理工作內容及準則	3	

	3. 實務工作示範		
急救概念與急症處理	1. 異物梗塞的處理 2. 心肺復甦術 3. 肌肉骨骼系統意外之處理 4. 出血意外之處理 5. 實務工作示範	4	
健康管理	1. 照顧計畫 2. 身心靈健康管理 3. 實務工作示範	3	
合 計		36	
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	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 11-2-4-13立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族長期照顧實務		
	英文名稱	Long-term Care		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	終身學習力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	照顧服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	於老人長期照顧實務中的狀況及困境，使學生能擁有全方位觀點，了解「老人社會工作」之專業。			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、環境教育、品德教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
老人社會工作緒論	1. 人口老化及高齡社會 2. 老化過程及需求 3. 老人與社會問題 4. 家庭結構變遷及影響 5. 老人社會工作之實務應用	4		
老人社會工作概論	1. 老人社會工作之歷史與發展 2. 社會正義、公民權利與老人 3. 老人社會工作之理論 4. 老人社會工作行政與研究 5. 老人社會工作個案管理與管理式照顧	4		
老人社會工作與長期照顧	1. 長期照顧定義與觀點 2. 我國長期照顧發展歷史、政策與法規 3. 我國長期照顧體系規劃 4. 長期照顧中的老人福利服務 5. 長期照顧之老人社會工作運用一跨專業合作與服務整合策略	8		
老人社會工作服務方案設計	1. 服務方案設計之概說 2. 老人社會工作者在服務方案中的角色 3. 老人社會工作服務方案之規劃 4. 老人社會工作服務方案的執行 5. 老人社工實習操作實務規劃	9		
老人社會工作方法	1. 社會工作方法與老人長期照顧 2. 個案工作方法的實施與應用 3. 團體工作方法的實施與應用 4. 社區工作方法的實施與應用 5. 綜融性的服務策略實例分析	8		
老人社會工作之資源聯結與發展	1. 老人社會工作的資源概說 2. 資源聯結與網絡系統發展 3. 資源聯結與網絡系統發展之思考與策略 4. 資源聯結與發展的危機和兩難 5. 資源聯結與發展的操作練習	9		
老人社會工作與志願服務管理	1. 志願服務的基本概念與理論基礎 2. 志願服務管理的功能	8		

	3. 社工與志工—夥伴關係的建立與發展 4. 志願服務管理與應用之實例分析		
老人社會工作之效益評估與績效管理	1. 老人社會工作的效益評估 2. 老人社會工作的效益評估原則 3. 老人社會工作的績效管理策略 4. 實例分析：效益評估與績效管理之挑戰與反思	8	
老人社會工作之居家服務	1. 老人居家服務的範疇與定義 2. 老人社會工作在居家服務的工作內容 3. 老人社會工作者在居家服務中的專業角色 4. 老人社會工作居家服務介入方案與策略 5. 居家服務的問題與需求—老人社會工作者的任務及挑戰	8	
老人社會工作之機構服務	1. 老人社會工作與機構式服務 2. 老人機構社工服務的使命與專業角色 3. 老人機構社工服務的模式與選擇 4. 運用綜融式社工服務模式於老人機構 5. 機構老人生活調適與適應計畫	8	
老人社會工作之社區服務	1. 老人社區工作的定義與範疇 2. 老人社會工作者在社區發展中的角色 3. 老人社區服務的歷史與政策發展 4. 老人社會工作社區服務實務分析 5. 老人社區工作新興議題—災難與創傷事件處理	8	
老人社會工作的多元觀點與挑戰	1. 多元社會工作概說 2. 多元文化、跨文化、文化融和與融合 3. 老人社工多元觀點的挑戰與省思 4. 老人社會工作多元化服務議題 5. 多元並存與差異包容—老人社會工作者的任務及挑戰	8	
老人社會工作與老人臨終及安寧療護	1. 臨終及安寧照顧概說 2. 宗教、信仰與靈性關懷 3. 老人社會工作與臨終、末期、安寧緩和照顧 4. 老人社工及居家安寧照顧實例分析 5. 英國臨終及安寧照顧的啟示	8	
老人社會工作的倫理與法律議題	1. 道德、倫理與法律概說 2. 老人權益維護與基本人權 3. 老人社會工作倫理與法律 4. 老人社會工作之倫理法律議題個案	4	
老人社會工作的發展與挑戰	1. 老人社會工作專業的發展 2. 老人社會工作與長期照顧發展趨勢 3. 老人專科社工師的再思：現況與挑戰 4. 老人社會工作理論與實務的對話 5. 老人社工服務現況與趨勢	6	
合 計		108	
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	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 11-2-4-14立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康膳食設計實務		
	英文名稱	Geriatric Nutrition in Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	終身學習力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	照顧服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 了解基本的營養概念及老人營養的需求。 二. 如何為老人訂定適合的飲食計畫與營養教育，改善老人的營養狀況。 三. 介紹老人所常服用的健康食品，並分析老人服藥時藥物與營養間的關係。 四. 老人營養狀況如何評估及目前老人營養的現況。 五. 介紹並建議老人飲食的種類，以及老人如果有慢性病時的飲食原則。			
議題融入	照顧服務科：環境教育、品德教育、法治教育、能源教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
營養與健康概念	1. 高齡化社會及人口特性 2. 老人營養的現況和常見問題 3. 老人健康照護政策及進展	2		
老人健康變化及營養需求	1. 老人生理、心理和社會特性 2. 老人營養狀況及其影響相關因素	2		
營養素簡介	1. 醣類 2. 蛋白質 3. 脂質 4. 維生素 5. 礦物質 6. 水	2		
營養評估	1. 老人營養篩檢 2. 老人營養評估 3. 臥床老人之體位測量技巧	3		
飲食型態	1. 臺灣老人咀嚼吞嚥狀況 2. 常見老人口腔問題及造成之影響 3. 常見老人吞嚥困難 4. 咀嚼吞嚥困難的食物質地屬性 5. 腸道營養與配方的選擇	4		
常見慢性疾病營養需求	1. 疾病與營養的關係 2. 肌肉骨骼疾病 3. 腦血管疾病 4. 內分泌代謝疾病 5. 腎功能疾病 6. 癌症	4		
營養相關併發症處理	1. 水分電解質不平衡 2. 便秘 3. 腹脹、腹瀉、噁心、嘔吐 4. 胃排空不良 5. 胃食道逆流 6. 管灌食合併症	4		
老人的飲食計畫與營養教育	1. 老年人的飲食計畫 2. 老年人的營養教育	4		
長期照顧與營養供給	1. 帶動長期照顧需求之因素 2. 長期照顧服務模式與現況	4		

	3. 長期照顧與營養照顧服務 4. 長期照顧營養供餐型態 5. 長期照顧機構廚房的設立標準 6. 長期照顧營養之相關倫理考量		
老年人健康食品的補充	1. 健康食品的定義 2. 行政院衛生署審核通過的健康食品 3. 臺灣老人食用健康食品的狀況 4. 有益老年人的七種健康食品	4	
藥物與營養	1. 老化與藥品作用 2. 藥品與營養的關係 3. 常見藥品與食品之交互作用	3	
合 計		36	
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	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 11-2-4-15立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康促進實務		
	英文名稱	Geriatric Health Promotion		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	照顧服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 活用隨手可得素材，延伸其他活動設計。 二. 透過簡單遊戲化方式，帶入生活情境與家中長輩互動。 三. 藉由同儕群策群力設計有效的健康促進活動。 四. 透過社區服務，發揮所學，激發全人關懷情操。			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、品德教育、生命教育、安全教育、防災教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
健康促進基本概念	1. 健康促進概念之演進 2. 健康促進的意義 3. 促進的內涵、基本策略與行動綱領 4. 老人健康促進的意涵	3		
老人健康促進與相關理論模式	1. 正向觀點的健康老化 2. 老人健康促進概念與服務體系 3. Pender健康促進理論模式 4. 健康促進相關之理論模式	3		
老年健康之因素與需求評估	1. 老年健康之因素 2. 老年健康之需求評估	2		
老人的心理健康	1. 心理健康的意涵 2. 心理健康的層面 3. 健康促進的策略	2		
健康促進與社會參與	1. 社會參與的意涵和類別 2. 社會參與的情境和範圍 3. 社會參與的健康促進效益 4. 促進健康的社會參與方案	3		
老人健康體能	1. 老人健康體能的重要性 2. 老人個人健康體能促進模式與方案 3. 老人人際之間的健康促進方案 4. 社區與組織團體對老人健康促進之方案規劃	4		
老人的健康飲食與營養識能	1. 概述 2. 個人層面 3. 人際層面 4. 社區與公共衛生營養活動	3		
老人口腔保健	1. 老人口腔健康的重要性 2. 老人的口腔疾病與問題 3. 老人個人層面的口腔健康促進模式與方案 4. 老人的口腔健康目標	4		
老人預防保健及篩檢服務	1. 概述 2. 個人層面的預防保健 3. 社區與組織團體的預防保健及健康促進	2		

老人跌倒防制	1. 老人跌倒防制之重要性與特徵 2. 老人跌倒之危險因子 3. 老人跌倒之常見併發症 4. 老人跌倒篩檢與評估 5. 老人跌倒防制與介入 6. 整合性跌倒防制實務分享 7. 以ICF為架構之老人跌倒防制介入模式	6	
另類補充療法於老年人之應用	1. 另類補充療法概述 2. 另類補充療法於老年照護之實務應用	2	
環境與健康促進	1. 老年健康環境的重要性 2. 健康環境於老年安全生活之應用	2	
合 計		36	
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	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 11-2-4-16立志學校財團法人高雄市立志高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族美膚保健		
	英文名稱	Health and Beauty (Cosmetology) for Senior Citizens		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	人際溝通力、批判思考力、問題解決力			
適用科別	照顧服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 了解皮膚的生理作用及老化之影響。 二. 具養生美容的專業知識並能應用於老化皮膚的照護。 三. 培養學生審美觀念，展現藝術創作的的能力。			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、環境教育、生命教育、安全教育、家庭教育教育、多元文化教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
老化皮膚生理機轉		1. 皮膚老化原因 2. 皺紋的種類 3. 高齡者常見的皮膚症狀 4. 高齡者皮膚照護原則	4	
銀髮族美容保養需求		1. 防曬、美白抗斑方式 2. 手足保養與護理	6	
芳香療法、經絡美容養生		1. 精油香氛認識 2. 穴位保健按摩	6	
化妝品安全與有效性評估		1. 化妝品的原料成分 2. 化妝品種類介紹 3. 保養品的原料成分 4. 保養品種類介紹	4	
銀髮族彩妝重點		1. 熟齡肌妝前保養 2. 熟齡肌妝容設計實作	8	
銀髮族毛髮生理與疾病		1. 毛髮生理 2. 常見的頭皮毛髮症狀 3. 頭髮的美容與保養	6	
醫學美容		1. 皮膚雷射 2. 其他美容整形	2	
合 計			36	
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	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。			

## 五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)