

備查文號：
中華民國115年1月16日高市教高字第11530391800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114年11月5日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年1月26日

目錄

- 學校基本資料 >
- 壹、依據 >
- 貳、學校現況 >
- 參、學校願景與學生圖像 >
- 肆、課程發展組織要點 >
- 伍、課程發展與規劃 >
- 陸、群科課程表 >
- 柒、團體活動時間實施規劃 >
- 捌、彈性學習時間實施規劃 >
- 玖、學生選課規劃與輔導 >
- 拾、學校課程評鑑 >
- 附件一：課程及教學規劃表 >

備查版

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. 家政群:美容科；照顧服務科 3. 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	3	103	3	119	3	122	9	344
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	12	1	25	1	19	3	56
		資訊科	1	24	1	29	1	38	3	91
	電機與電子群	電子科	1	5	1	5	0	0	2	10
		電機科	1	24	1	32	1	28	3	84
	商業與管理群	資料處理科	1	31	1	19	1	33	3	83
		電競經營科	1	42	1	38	1	32	3	112
	家政群	美容科	1	3	1	25	1	10	3	38
餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	29	1	16	3	67	
進修部	動力機械群	汽車科	1	6	1	9	1	18	3	33
		美容科	1	5	1	6	1	11	3	22
	家政群	照顧服務科	1	12	1	17	1	19	3	48
		餐旅群	餐飲管理科	1	16	1	10	1	8	3
實用技能學程(日)	電機與電子群	水電技術科	1	23	1	19	1	17	3	59
建教合作班	動力機械群	汽車科	1	26	1	15	1	12	3	53
		家政群	美容科	1	7	0	0	0	0	1
	餐旅群	餐飲管理科	1	24	1	25	1	26	3	75

二、核定科班一覽表

表 2-2 115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
		不分科[電機與電子群]	3	45
	電機與電子群	電機科	2	45
		資料處理科	2	45
	商業與管理群	電競經營科	2	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。

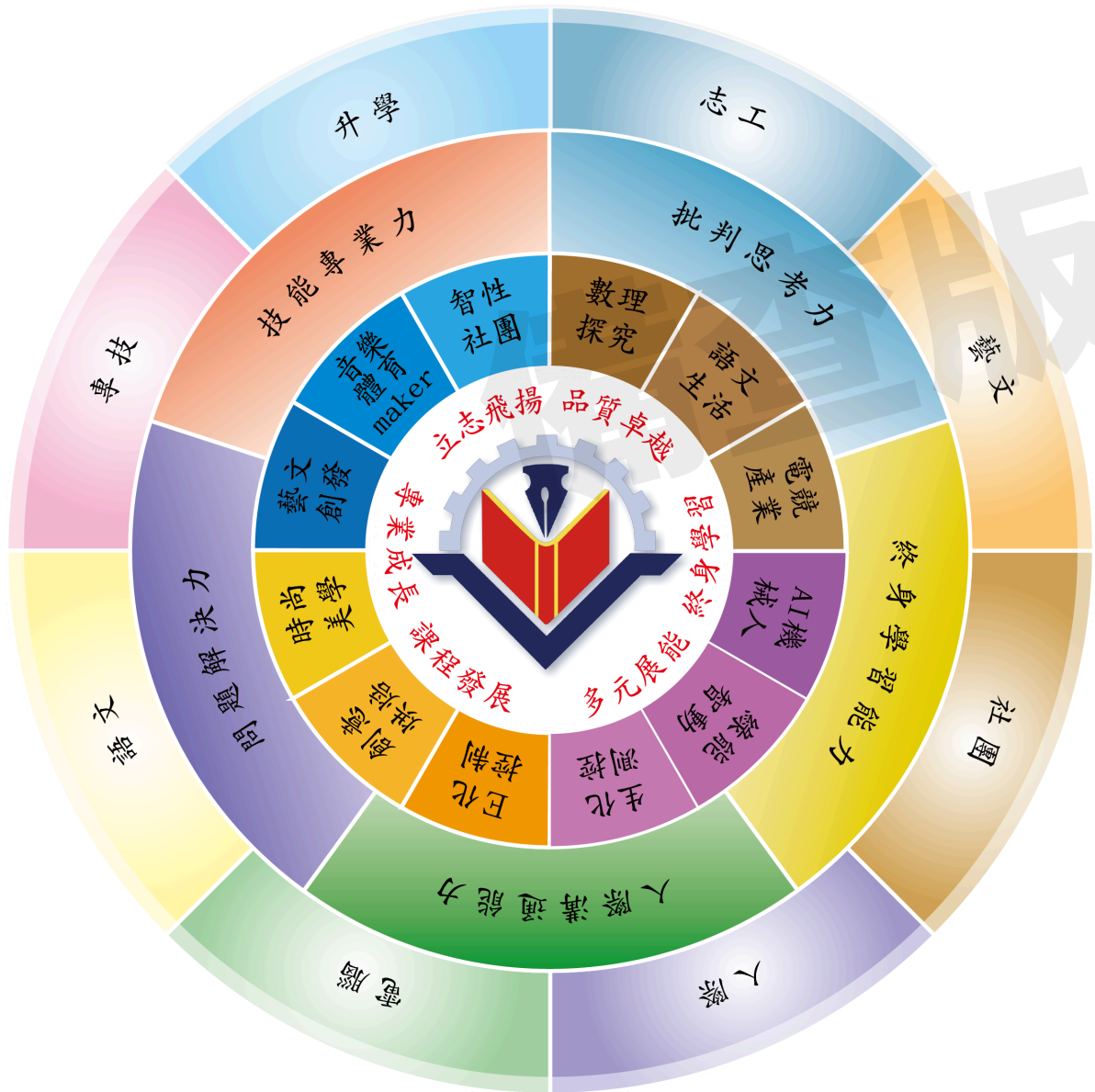
二、立志學生在學校教師結合學校建構創新教學實驗實習設施所開發出的特色課程模組(包含數理語文資優、電競產業管理、AI機械人、綠能智動車輛、生化測控、E化生活控制、創意烘焙微創、時尚美學、藝文創發、音樂體育maker、智性社團等特色教學模組)薰陶之下，三年後能具有「人際溝通力」、「終身學習力」、「批判思考力」、「問題解決力」、「技能專業力」，成為一位「具有良好品格」、「能與人和睦相處」、「具備良好表達能力」、「習得多技專長」，「具有解決問題能力」並且「樂在學習」的現代公民。

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

112年08月23日校務會議修正通過

113年08月29日校務會議修正通過

114年08月28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30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：由各處室主任(教務主任、學務主任、高國中部主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、教育推廣處主任、進修部主任)及教學組長擔任之，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7人。

(四)專業群科(學程)教師：由各專業群科之科主任或學程召集人擔任之，共計4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1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1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

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113學年度課程發展委員會委員名單

召集人 校長

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 圖書館主任
 行政代表 輔導室主任
 行政代表 教育推廣處主任
 行政代表 高國中部主任
 行政代表 進修部主任
 行政代表 高國中部教學組長
 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
 特教領域召集人

專業群科領域召集人

動力機械群召集人
 子電訊群召集人
 商業與管理群召集人
 餐旅家政群召集人

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 教師會代表一人

家長代表 家長會代表一人
 專家代表 專家學者一人
 產業代表 產業代表一人
 學生代表 學生會代表一人

合計 30人

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
 112年08月23日校務會議修正通過
 113年08月29日校務會議修正通過
 114年08月28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30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：由各處室主任(教務主任、學務主任、高國中部主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、教育推廣處主任、進修部主任)及教學組長擔任之，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7人。
 - (四)專業群科(學程)教師：由各專業群科之科主任或學程召集人擔任之，共計4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1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1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - (二)統整及審議學校課程計畫。
 - (三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 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)召集人具發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。

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。	○	●	○	●	●
			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。	○	●	●	●	●
			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。	○	○	●	●	●
			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。	○	●	●	●	●
			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。	○	●	●	●	●
			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。	●	●	●	○	○
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。	●	●	○	●	●
			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。	○	●	●	○	●
			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。	○	●	○	○	●
			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。	●	●	●	●	○
			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。	●	○	●	●	○
			1. 培育學生成為具備照顧服務、溝通合作、同理關懷及經營管理能力之「樂齡健康」、「長期照護照顧管理」專業人才。	具備專業照顧與實務能力。	●	●	○	●	●
照顧服務科	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。	2. 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。	具備銀髮族活動設計與帶領的能力。	●	○	●	○	●	
		3. 敬業樂群與正確的服務態度，培養正確之倫理與職業道德觀念價值觀之人才。	具備資源連結與應用能力。	●	○	●	●	●	
		4. 培養學生自我發展及具備創新合作能力，適應社會變遷，奠定終身學習基礎及終身學習的跨領域人才。	具備居家服務基礎能力。	●	●	○	●	●	
		5. 傳授學生照護基本知能與技能，培養學生同理與關懷之人本觀念人	具備教保課程設計之能力。	●	○	●	●	●	
			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。	●	●	○	●	●	

			才，照顧服務的基礎人才。							
餐飲管理科	餐旅群	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。 7. 其他餐飲相關工作基層人員。	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。	●	○	○	●	●	
			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。	●	○	○	●	●	
			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。	●	○	●	●	●	
			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。	●	○	●	○	●	
			5. 培養餐飲藝文素養，賦予餐飲美學及終身學習人才。	具備在地食材、中式宴會餐飲設計、規劃及製作之專業能力。	●	○	●	●	●	
				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	專業科目	長期照顧導論	●	●	●	●	○	●
實習科目	專題實作		●	○	●	●	●	●		
	基本照顧實務		●	○	●	●	○	●		
校訂選修	專業科目	人體結構與功能概論	●	○	○	●	○	●		
		疾病預防與慢性病照顧	●	○	●	●	○	●		
		身體檢查與評估	●	○	●	●	○	●		
		藥物認識與用藥安全	●	○	●	●	○	●		
		營養學概論	●	○	●	●	○	●		
	實習科目	銀髮族美膚保健	○	○	○	●	○	●		
		健康促進實務	○	○	○	●	○	●		
		健康膳食設計實務	●	○	○	●	○	●		
		社區與居家照顧實務	●	●	●	●	○	●		
		基本照顧實習	●	●	●	●	○	●		
		機構照顧實務	●	●	●	○	●	●		
緊急與意外事故處理	●	●	○	●	●	○				

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。

(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	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	食物學	●	●	●	●	●	●	
		台灣小吃文化	●	●	●		●	●	
		計算機應用	●	○	○	○	○	●	
		中華飲食文化	●	●			●	○	
	實習科目	咖啡飲食文化	●	●	○	●	○		
		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
產業人力需求及職場進路	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) 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) 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)
部訂必修	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)	車輛空間維修實習(3) 車輛及維修實習(4)	車身電氣系統綜合檢修實習(4)
實習科目	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)	車輛空間檢修實習(3) 車輛及維修實習(4)	車身電氣系統綜合檢修實習(4)
校訂必修				數學(2)	數學(2)	數學(2)
校訂選修	交通法規(1)	工廠管理(1) 計算機應用(2)	汽車新科技(2) 汽車輪與環保(2)	汽車學(2)	汽車學(2)	汽車學(2)
實習科目				汽車駕駛實習(3) 實用汽車修護(3)	實用汽車美容(3) 汽車駕駛實習(3) 實用汽車修護(3)	實用汽車美容(3) 汽車駕駛實習(3) 實用汽車修護(3)
科教育目標	1. 培養具有汽車修護職業道德的基礎人才。 2. 培育具備車輛銷售及維修服務專業所需之技術人才。 3. 培育能修護(油電與電動車輛)維修服務的技術人才。 4. 養成汽車修護人員終身學習的習慣。					
	多元選修課程 ※油電維修組(車輛與環保、汽車新科技裝置)、●車輛銷售組(實用汽車修護、汽車駕駛實習) 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)。					

科專業能力

1. 具備車輛安全駕駛及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. 具備修護車輛(含電動車輛)車輛機件、故障查找、維修診斷專業知識與能力。
4. 具備汽車修護廠面移動設備、維修材料管理、工廠水電維修的能力。
5. 具備保持專業、誠懇、果斷的能力。
6. 培養具備獨立思考、問題解決、團隊合作、服務熱忱、服務態度與終身學習能力。

(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
產業人力需求及職場進路	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) 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) 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)
部訂必修	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)	家庭教育(2)	家庭教育(2)	行銷與服務(2) 家政美學(2)	家政職業倫理(2) 行銷與服務(2)
實習科目	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) 美容美體實務(3) 美髮造型實務(2)	整體造型設計與實務(2) 美容美體實務(3) 美髮造型實務(2)
校訂必修					數學(2)	數學(2)
校訂選修	職業道德(1)	職業道德(1) 計算機應用(2)	彩妝平面設計實務(2)	彩妝平面設計實務(2)	美髮(4) 髮型梳理(4)	美髮(4) 髮型梳理(4)
實習科目					美髮(4) 髮型梳理(4)	美髮(4) 髮型梳理(4)
科教育目標	1. 培養美容、美髮、美體、美甲、美睫之基礎技術人才。 2. 培養新穎創意、軟體造型、精緻化妝、秀場造型之實用技術人才。 3. 培養具備創造思考、能解決問題之進階美容美髮經營管理人才。 4. 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。					
	多元選修課程 ※美髮專業組(美髮、髮型梳理) 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)。					

科專業能力

1. 具備美髮造型之基礎能力。
2. 具備美容、美體、彩妝之基礎能力。
3. 具備美體美甲、彩繪、延甲及容修美之基礎能力。
4. 具備行銷企劃的基礎能力。
5. 具備專業倫理及職業道德與終身學習之基礎素養。

(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

- 1.擔任日照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.擔任製糕點巡迴規劃服務人員。
5.擔任製糕點美膚保健服務人員。
6.擔任家事處理及家庭支持服務人員。

科教育目標

- 1.培養學生具備長期照顧專業知識與技能。
2.訓練學生實際應用照顧專業知識，並與產業界結合，營造學生適性學習環境。
3.培養學生具備「全人服務」的服務能力，從學幼兒至成人照顧...

Table with columns for grade levels (一上 to 三下) and rows for subject categories (一般科目, 必修科目, 實習科目, 校訂必修, 校訂選修). It lists various subjects like 國語文, 數學, 家政, 藝術, and their corresponding credit values.

多元選修課程 ※照顧服務科(社區與居家照顧實務、健康膳食設計實務)(健康促進實務、製糕點美膚保健)
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、選會6節。(共計1學期18節, 1學年36節)。

科專業能力

- 1.具備專業照顧與實務基礎能力。
2.具備糕點巡迴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.具備課程設計之能力。
6.具備專業倫理、敬業態度與生活習慣。

(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

- 1.擔任飯店及餐廳服務人員。
2.糕點烘焙師。
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.餐飲業市場行銷企劃基層人員。
7.其他餐飲相關工作基層人員。

科教育目標

- 1.培養餐飲相關專業基礎技術人才。
2.培養餐飲製作及基本餐飲服務人員。
3.培養市場需求及微型創業人才。
4.培養餐飲藝術文藝、電子餐飲美學及終身學習人才。

Table with columns for grade levels (一上 to 三下) and rows for subject categories (一般科目, 必修科目, 實習科目, 校訂必修, 校訂選修). It lists subjects like 國語文, 數學, 家政, 藝術, 體育, and their credit values.

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、選會6節。(共計1學期18節, 1學年36節)。

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.具備廚房管理與餐盤準備能力。
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.具備宴會餐飲、咖啡社會活動行程規劃的能力。
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。

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	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	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	1	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	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	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	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 長期照顧導論	✓	✓			✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓
校必實習 / 基本照顧實務	✓	✓			✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓	✓			✓
校必實習 / 專題實作		✓	✓			✓	✓	✓			✓	✓		✓			✓		
校選專業 / 人體結構與功能概論		✓				✓					✓		✓			✓			
校選專業 / 身體檢查與評估	✓				✓	✓					✓		✓			✓			✓
校選專業 / 疾病預防與慢性病照顧	✓	✓			✓	✓	✓				✓		✓			✓			
校選專業 / 營養學概論		✓				✓					✓		✓		✓				✓
校選專業 / 藥物認識與用藥安全	✓				✓	✓	✓				✓		✓					✓	
校選實習 / 社區與居家照顧實務	✓	✓			✓	✓					✓		✓		✓				✓
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 / 基本照顧實習	✓	✓			✓	✓					✓		✓		✓	✓			✓
校選實習 / 緊急與意外事故處理	✓	✓			✓	✓							✓						
校選實習 / 銀髮族美膚保健	✓		✓			✓					✓		✓		✓	✓			
校選實習 / 機構照顧實務	✓	✓			✓	✓	✓						✓		✓			✓	✓
科目數統計	11	10	3	0	11	14	7	1	0	1	12	2	14	3	9	9	2	2	7

(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	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	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

115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)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	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					
		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	應用力學	2				2				
	機件原理	2				2				
	引擎原理	3	3							
	底盤原理	3		3						
	基本電學	2			2					
	小計	12	3	3	2	4	0	0	部定必修專業科目總計12節數	
實習科目	機械工作法及實習	4	4							
	機電製圖實習	4				4				
	引擎實習	4		4						
	底盤實習	4			4					
	電工電子實習	3			3					
	電系實習	3				3				
	車輛	車輛空調檢修實習	3					3		
		車輛底盤檢修實習	4					4		
		車身電器系統綜合檢修實習	4						4	
	小計	33	4	4	7	7	7	4	部定必修實習科目總計33節數	
專業及實習科目節數合計		45	7	7	9	11	7	4		
部定必修節數合計		101	22	20	19	21	11	8	部定必修總計101節數	

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表(續)

115學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數		
		小計	4					2	2			
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4					2	2		校訂必修實習科目總計4節數	
		小計	4					2	2			
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	多元選修開設 6 節		
		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	
		實用汽車修護	6						3		3	
		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	
	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

115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)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	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)

115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 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

115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)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
	數學	數學	4	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						
小計		52	14	12	9	9	4	4		部定必修一般科目總計52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					
	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		
小計		26	5	5	6	6	2	2		部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目節數合計		46	9	9	8	8	6	6			
部定必修節數合計		98	23	21	17	17	10	10		部定必修總計98節數	

表 6-1-3 家政群照顧服務科 教學科目與節數表(續)

115學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
校訂必修	專業科目 2節數 1.49%	長期照顧導論	2			1	1			
		小計	2			1	1			校訂必修專業科目總計2節數
	實習科目 6節數 4.48%	專題實作	2						1	1
		基本照顧實務	4			2	2			
		小計	6			2	2	1	1	校訂必修實習科目總計6節數
校訂必修節數合計			8	0	0	3	3	1	1	校訂必修總計8節數
校訂課程	專業科目 12節數 8.96%	疾病預防與慢性病照顧	2						2	
		營養學概論	4			2	2			
		身體檢查與評估	2						2	
		藥物認識與用藥安全	2							2
		人體結構與功能概論	2		2					
		最低應選修節數小計	12							
	實習科目 16節數 11.94%	機構照顧實務	4						2	2
		基本照顧實習	4						2	2
		緊急與意外事故處理	2							2
		健康促進實務	3							3 同科單班 AK2選1
		銀髮族美膚保健	3							3 同科單班 AK2選1
		社區與居家照顧實務	3						3	同科單班 AL2選1
健康膳食設計實務		3						3	同科單班 AL2選1	
最低應選修節數小計	16									
校訂選修節數合計			28	0	2	2	2	11	11	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

115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)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	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						
	小計	56	13	13	11	11	4	4	部定必修一般科目總計56節數		
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			
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數		
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				
	小計	26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數		
	專業及實習科目節數合計	40	10	10	8	8	2	2			
	部定必修節數合計	96	23	23	19	19	6	6	部定必修總計96節數		

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

115學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數	
		小計	4					2	2		
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4					2	2		校訂必修實習科目總計4節數
		小計	4					2	2		
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	最低應選修節數小計	
		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	最低應選修節數小計	
		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
	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)

115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)
115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	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)			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)
115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	52	36.11 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			52	36.11 %		
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	2	1.39 %	
			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	6	4.17 %	
			選修		16	11.11 %	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)	82	56.94 %	
	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)
115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	各校課程發展組織自訂	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	
	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	
	第一學期	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
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

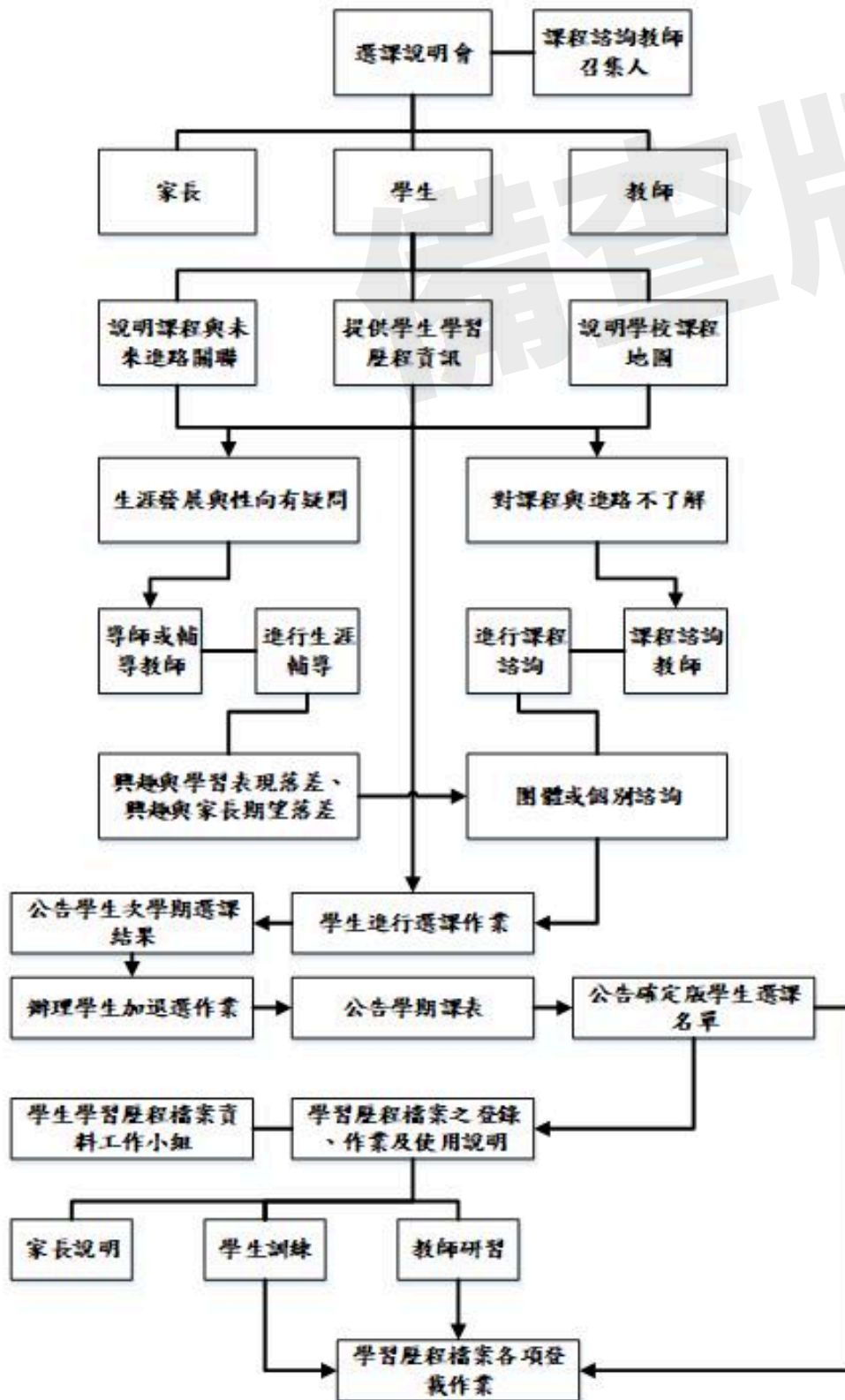
玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

115學年度新生入學適用選課流程圖

(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月開學日(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

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。

立志學校財團法人高雄市立志高級中學進修部

115 學年度選課輔導手冊 (技術型高級中等學校進修部)

1 1 4 年 1 1 月 0 5 日

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

114年11月5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。

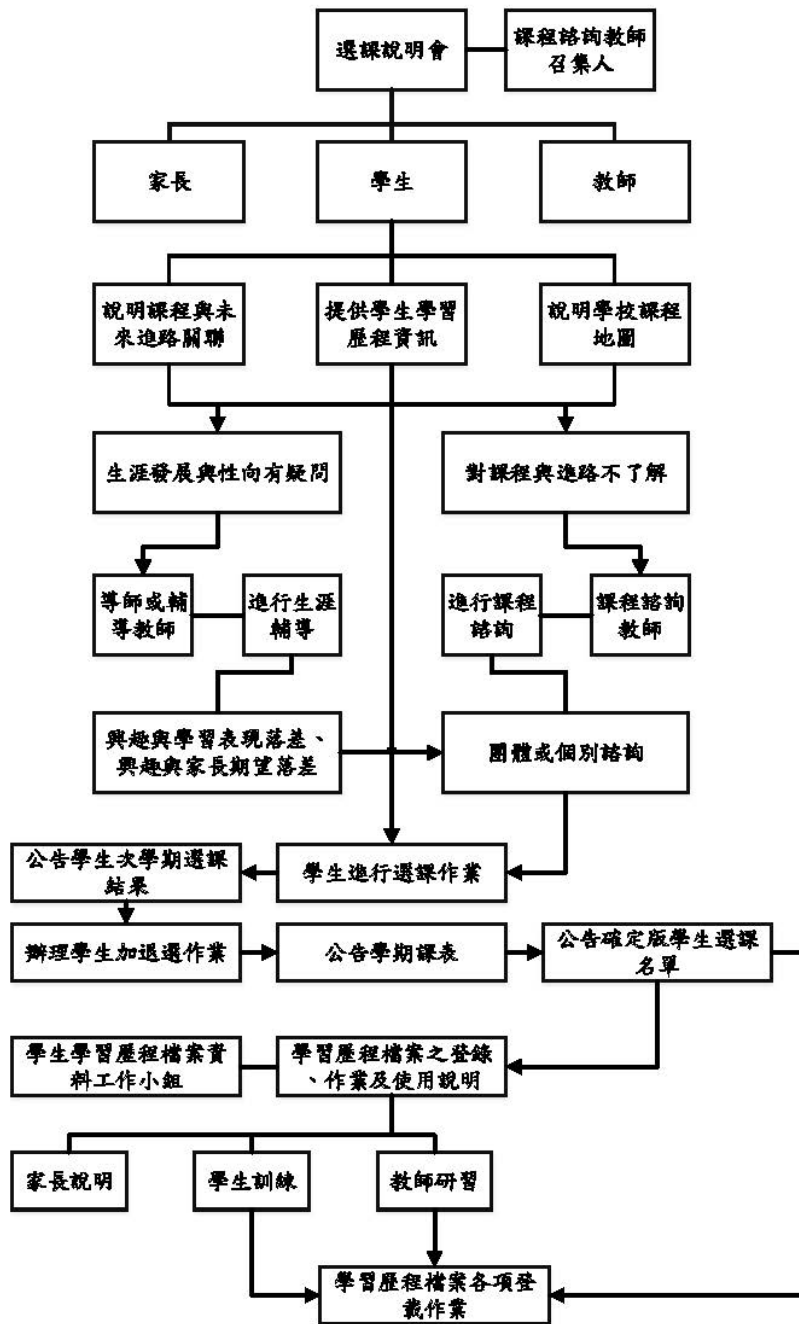
立志學校財團法人高雄市立志高級中學進修部課程諮詢教師遴選會組織要點

113年8月29日校務會議通過

- 一、 立志中學（以下簡稱本校）為推動課程輔導諮詢相關事項，特依據教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」訂定本校課程諮詢教師遴選會組織要點（以下簡稱本要點）。
- 二、 本校課程諮詢教師遴選會（以下簡稱本遴選會）組織成員如下：
 - （一）本遴選會置委員共25人，主任委員1人及執行秘書1人。
 1. 教師會代表一人。
 2. 家長會代表一人。
 3. 行政人員代表：校長、副校長、主任秘書、教務主任、學務主任、總務主任、輔導主任、圖書館主任、教學組長、訓育組長、輔導組長。
 4. 各學科代表：國文科、英文科、數學科、社會科、自然科、藝能科、汽車科、資訊科、電機電子群、資處電競群、餐管科、美容科、電腦中心、輔導教師各一人。
 - （二）前款委員中由教務處主任、學務處主任、實習處主任、輔導主任為當然委員；執行秘書由教務主任擔任；主任委員由校長擔任。
 - （三）委員之任期採學年制；當然委員於學年度職務異動時，依其職務任免。
- 三、 本遴選會之任務如下：
 - （一）研訂本校課程諮詢教師遴選方式及其原則，其中應優先遴選學校各專業群科或專門學程之教師。
 - （二）遴選本校現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習。
 - （三）遴選本校具課程諮詢教師資格者，擔任課程諮詢教師。
 - （四）選定本校課程諮詢教師一人兼任召集人。
 - （五）擬定本校課程輔導諮詢推動工作計畫。
 - （六）審議課程諮詢教師減授每週教學節數節數規劃。
 - （七）進行本校課程諮詢教師工作推動成效之定期追蹤與檢討。
 - （八）協調本校各處室、群科配合推動課程輔導諮詢之相關事宜。
 - （九）研議本校課程諮詢教師相關敘獎事項之建議。
- 四、 本遴選會運作方式如下：
 - （一）本遴選會每學期召開會議至少一次，並得視需要不定期召開臨時會。
 - （二）本遴選會主席由主任委員擔任，主任委員不克出席會議時，由出席委員互推一人擔任之。
 - （三）本遴選會委員不克出席會議時，得指派適當人員代理出席會議，並經主席同意後，參與議案表決。
 - （四）本校課程諮詢教師召集人，應親自出席本遴選會會議。
 - （五）本遴選會開會時，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，始得決議。
 - （六）本遴選會之人員聯絡、協調決議事項之執行、決議事項之管考事宜，由執行秘書負責。
- 五、 本要點經校務會議通過，呈 校長核定後實施，修正時亦同。

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)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	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	第一學年	第二學年	第三學年
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
			餐飲管理科	0	0	1	1	1	1
3.	專業	人體結構與功能概論	照顧服務科	0	2	0	0	0	0
4.	專業	長期照顧導論	照顧服務科	0	0	1	1	0	0
5.	專業	交通法規	汽車科	1	0	0	0	0	0
6.	專業	工廠管理	汽車科	0	1	0	0	0	0
7.	專業	疾病預防與慢性病照顧	照顧服務科	0	0	0	0	2	0
8.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	計算機應用	汽車科	0	2	0	0	0	0
10.	專業	混合動力車	美容科	0	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
			汽車科	0	0	2	0	0	0
11.	專業	職業道德	美容科	1	1	0	0	0	0
12.	專業	汽車學	汽車科	0	0	0	0	2	2
13.	專業	緊急與意外事故處理	照顧服務科	0	0	0	0	0	2
14.	專業	身體檢查與評估	照顧服務科	0	0	0	0	2	0
15.	專業	藥物認識與用藥安全	照顧服務科	0	0	0	0	0	2
16.	專業	營養學概論	照顧服務科	0	0	2	2	0	0
17.	專業	台灣小吃文化	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0

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
18.	實習	彩妝平面設計實務	美容科	0	0	2	2	0	0
19.	實習	實用汽車美容	汽車科	0	0	0	0	0	3
20.	實習	基本照顧實務	照顧服務科	0	0	2	2	0	0
21.	實習	基本照顧實習	照顧服務科	0	0	0	0	2	2
22.	實習	機構照顧實務	照顧服務科	0	0	0	0	2	2

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.	專業	社區與居家照顧實務	照顧服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AH2選1
6.	專業	健康膳食設計實務	照顧服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AH2選1
7.	實習	銀髮族美膚保健	照顧服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AD2選1
8.	實習	健康促進實務	照顧服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AD2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
9.	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
10.	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
11.	實習	餐旅服務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AI2選1
12.	實習	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AI2選1
13.	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
14.	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

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
			餐飲管理科	0	0	1	1	1	1
3.	專業	疾病預防與慢性病照顧	照顧服務科	0	0	0	0	2	0
4.	專業	交通法規	汽車科	1	0	0	0	0	0
5.	專業	工廠管理	汽車科	0	1	0	0	0	0
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	營養學概論	照顧服務科	0	0	2	2	0	0
9.	專業	混合動力車	汽車科	0	0	2	0	0	0
10.	專業	職業道德	美容科	1	1	0	0	0	0
11.	專業	汽車學	汽車科	0	0	0	0	2	2
12.	專業	身體檢查與評估	照顧服務科	0	0	0	0	2	0
13.	專業	台灣小吃文化	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
14.	專業	藥物認識與用藥安全	照顧服務科	0	0	0	0	0	2
15.	專業	人體結構與功能概論	照顧服務科	0	2	0	0	0	0
16.	實習	彩妝平面設計實務	美容科	0	0	2	2	0	0
17.	實習	機構照顧實務	照顧服務科	0	0	0	0	2	2
18.	實習	基本照顧實習	照顧服務科	0	0	0	0	2	2
19.	實習	實用汽車美容	汽車科	0	0	0	0	0	3
20.	實習	緊急與意外事故處理	照顧服務科	0	0	0	0	0	2

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	健康促進實務	照顧服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AK2選1
12.	實習	銀髮族美膚保健	照顧服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AK2選1
13.	實習	社區與居家照顧實務	照顧服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AL2選1
14.	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	AL2選1

拾、學校課程評鑑

一、115學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

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(115學年度適用)，114年11月05日課程發展委員會通過

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(115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

112年8月28日課程發展委員會通過

113年11月05日課程發展委員會通過

114年11月05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 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

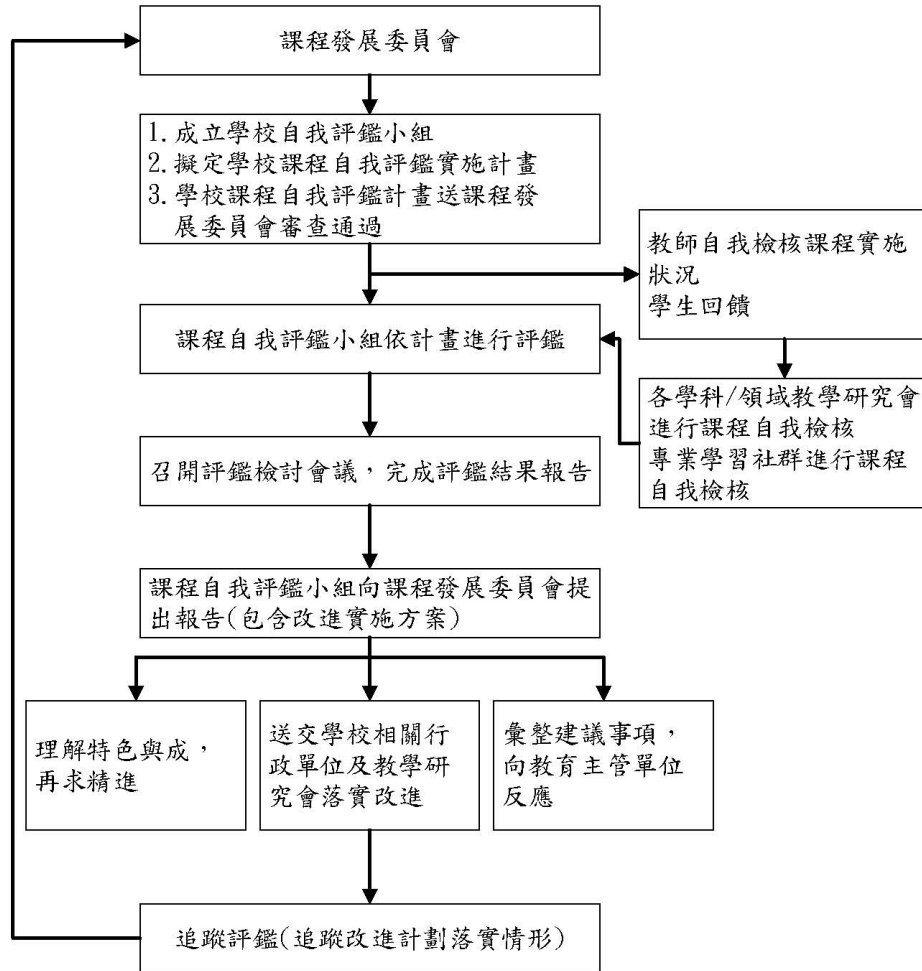
(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

時程 工作項目	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. 追蹤改進計劃落實執行情形	●	●				

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、113學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

立志學校財團法人高雄市立志高級中學進修部
113學年度教師課程評鑑統計分析表、成果及檢討

附檔資料：

[已上傳自我評鑑結果：113_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 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	校訂選修 一般科目			
	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	汽車科	餐飲管理科	美容科	
	2	2	2	
	000011 第三學年	000011 第三學年	000011 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	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、戶外教育 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 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			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)防災安全-認識學校平面圖	1.準備活動： (1)準備學校平面圖及學習單。 (2)準備PPT及投影設備。 (3)逃生指標圖-消防栓圖-煙霧警報器圖。 2.發展活動： (1)認識學校平面圖 3.教師利用PPT講解學校平面圖。 4.了解學校各處室、專業教室、設施位置。	2	第一學期 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。	
(二)防災安全-瞭解學校危險地點	1.瞭解學校危險地點 2.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。 3.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。 4.小組小討論後發表。	3		
(三)防災安全-規劃學校防災應變及逃生路線	1.規劃學校防災應變及逃生路線 2.遇到傷害性災害處理方式	4		

	<ol style="list-style-type: none"> 3. 規劃逃生路線必須要注意到安全，避開危險地點。 4. 路線要簡單明確，並用箭頭畫出。 5. 小組小討論後發表。 		
(四)水域安全-水上安全標誌認知	<ol style="list-style-type: none"> 1. 準備活動： <ol style="list-style-type: none"> (1)準備高雄地區水域平面圖及學習單。 (2)準備PPT 及投影設備。 (3)相關教案內容及圖卡。 2. 發展活動： <ol style="list-style-type: none"> (1)水上安全標誌認知 (2)認識水上安全標誌。 (3)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。
(五)水域安全-環境及天候評估	<ol style="list-style-type: none"> 1. 環境及天候評估 2. 認識危險天候的種類。 3. 認識及評估危險水域。 4. 小組小討論後發表。 	3	
(六)水域安全-多元水域休閒活動的知識。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 從事多元水域休閒活動的知識。 2. 辨識游泳戲水適用的防溺技巧。 3. 游泳戲水時遵守相關安全規範 4. 溺水時可求救的方式和資源。 5. 小組小討論後發表。 	4	
(七)防墜安全-跌墜危害自我覺察	<ol style="list-style-type: none"> 1. 準備活動： <ol style="list-style-type: none"> (1)準備跌墜事故參考資料及學習單。 (2)準備PPT 及投影設備。 (3)相關教案內容及圖卡。 2. 發展活動： <ol style="list-style-type: none"> (1)跌墜危害自我覺察 (2)分析與覺察跌墜原因與危害影響 (3)居家、校園、社區等生活環境中容易發生墜落地點 	2	第二學期 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。
(八)防墜安全-校園與職安跌墜防護	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校園與職安跌墜防護 2. 探討職業與校園的墜落危機 3. 探討防墜必要安全設備及措施 4. 小組小討論後發表 	3	
(十)防墜安全-非職災性防墜安全	<ol style="list-style-type: none"> 1. 非職災性防墜安全 2. 校園活動意外墜落 3. 感情因素情緒失控 4. 自殘徵兆與線索並及早防禦 5. 小組小討論後發表 	4	
(十二)食藥安全-食藥安全的範疇	<ol style="list-style-type: none"> 1. 準備活動： <ol style="list-style-type: none"> (1)準備PPT 及投影設備及學習單。 (2)相關教案內容及圖卡。 2. 發展活動： <ol style="list-style-type: none"> (1)食藥安全的範疇 (2)食物安全 食品添加物、食物器具、食物容器與包裝、標示 (3)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。
(十三)食藥安全-常見的食藥安全問題	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常見的食藥安全問題 2. 分辨黑心食品及食安事件對個人、家庭及社會的影響 3. 各種食藥誤用所帶來的威脅感和嚴重性 4. 小組小討論後發表 	3	

(十四)食藥安全-覺察與體認生活中重要的食藥安全概念	1. 覺察與體認生活中重要的食藥安全概念 2. 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 3. 理解食藥安全對個人及家庭的影響 4. 食物/藥物中毒之基本應對方式 5. 小組小討論後發表	4	
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	<p>一、教材編選</p> <p>教材編選須注意</p> <p>(一)能培養學生對各種生活安全之警覺心及敏感度。</p> <p>(二)建立學生正確的生活安全概念及知識。</p> <p>(三)培養學生正面積極的生活安全態度與價值觀。</p> <p>(四)培養學生生活安全行動技能及處理生活安全的能力。</p> <p>二.教學方法</p> <p>1. 兼顧認知、技能、情意之教學。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		

表 11-2-2-2 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	校訂選修 一般科目			
	領域：健康與體育			
	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 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	汽車科	餐飲管理科	美容科	
	4	4	4	
	001111 第二學年 第三學年	001111 第二學年 第三學年	001111 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	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、國際教育 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、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			
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. 動休閒與健康、生活品質的關係 2. 常見運動休閒類型(體適能、戶外活動、休閒運動) 3. 運動前暖身、運動後收操的重要性 4. 基本運動安全與自我保護原則	2	第二學年，第一學期	
(二)運動的科學基礎	1. 人體在運動中的變化概念 2. 運動生理學與健康、運動表現的關係 3. 肌肉、神經、骨骼組織與運動的關聯 4. 運動中身體的調節機制 5. ATP的功能，運動強度與能量需求 6. 短時間、高強度運動，常見運動實例(短跑、跳躍)	6		
(三)運動的科學基礎	7. 無氧能量系統(乳酸系統) 8. 心肺耐力與運動表現，日常運動與有氧活動 9. 中樞與周邊神經系統 10. 神經傳導與動作反應 11. 骨骼肌結構，快縮肌與慢縮肌 12. 滑動肌絲理論	6		
(四)運動的科學基礎	1. 運動與人體健康的關係 2. 科學觀點看運動表現 3. 骨骼、關節與動作，日常動作與運動舉例 4. 食物與能量轉換，ATP與運動能量	4		

(五)運動的科學基礎	1. 心率與運動強度，運動時身體的代謝變化 2. 肌肉與運動表現 3. 心肺功能與運動 4. 神經系統與動作控制	5	第二學年，第二學期
(六)運動傷害的預防	1. 運動傷害的風險因素 2. 運動前的預防措施 3. 運動中的安全與保護 4. 運動後的恢復與保養 5. 自我身體警訊辨識	6	
(七)運動傷害的處理	1. 運動傷害評估與判斷 2. 急性傷害的立即處理原則 3. 肌肉拉傷、抽筋處理，扭傷與挫傷基本處理 4. 擦傷、流血與簡易止血，熱傷害（中暑、熱衰竭）初步處理 5. 運動傷害後的復原與保養 6. 運動傷害處理實作與評量	7	
(八)健身運動的方法	1. 健身與健康、體能的關係 2. 心肺耐力、肌力、肌耐力，柔軟度、身體組成 3. 健身運動安全與原則 4. 有氧運動的健身方法 5. 間歇訓練 6. 心肺訓練	6	第三學年，第一學期
(九)健身運動的方法	7. 自重訓練與器材訓練，動作正確性與姿勢 8. 上肢與核心訓練方法 9. 下肢訓練方法 10. 柔軟度與關節活動度 11. 伸展運動的方法 12. 伸展與放鬆實作	6	
(十)健身運動的方法	13. 健身目標設定，SMART目標概念 14. 個人化健身運動安排 15. 健身紀錄與成效評估 16. 結合心肺+肌力訓練	6	
(八)壓力的調適與管理	1. 壓力的來源（課業、工作、人際、家庭），壓力的正負面影響 2. 壓力與身心反應 3. 情緒覺察與表達 4. 放鬆與紓壓技巧 5. 時間管理與壓力調適 6. 運動與生活型態調適 7. 睡眠與飲食管理，健康生活習慣建立 8. 人際關係與溝通技巧 9. 建立個人壓力管理計畫	9	第三學年，第二學期
(九)運動與體重控制	1. 什麼是體重控制，體重、體脂與健康的關係 2. 能量平衡與體重變化 3. 有氧運動與體重控制 4. 肌力訓練與體脂管理 5. 運動強度與頻率規劃 6. 飲食與運動的搭配 7. 個人體重控制計畫設計 8. 設定體重管理目標，規劃運動與生活習慣	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>
--------	--

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	長期照顧導論		
	英文名稱	Introduction to Long-term Care		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 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	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	照顧服務科			
	2			
	001100 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解長期照護概況及長期照護十年計畫。 二、認識長期照護政策現況與規劃 三、了解生理需求。 五、認識疾病預防及用藥安全。 六、認識長期照護服務技巧之應用及團隊合作。 七、認識家庭照顧者之功能與角色及其需求與資源應用。 八、瞭解長期照護品質管理策略與經營。 九、並奠定好的基礎，融會貫通後以致用於臨床，社會以及家庭。			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、人權教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、家庭教育、生涯規劃教育、多元文化教育、閱讀素養教育、戶外教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	長期照護緣由定義、理念、目標	3	第一學期	
(二)長期照顧服務願景與相關法律	1. 發展現況、困境及展望 2. 照顧服務對象的資格限制項目 3. 照顧服務相關的法律	3		
(三)身體結構與功能	1. 人體的組成 2. 人體各系統之構造與功能	3		
(四) 疾病徵兆之認識及老人常見疾病之照顧方法	1. 老人健康與疾病特徵 2. 老人常見疾病與照顧方法	3		
(五)家務處理協助技巧	1. 家務處理的意涵及目標 2. 家務處理工作內容 3. 輕鬆安全處理家務的原則 4. 協助高齡或失能者家務處理工作	3		
(六)活動運動及輔具	1. 不動症和擺位原則 2. 關節活動運動 3. 日常生活輔助科技應用	3		
(七)常見感染疾病的控制與預防	1. 疾病傳染的模式 2. 長期照護機構感染管制標準與措施 3. 機構常見的感染與預防	3	第二學期	
(八)認識失智症與溝通技巧	1. 失智症的照護原則 2. 與失智症者互動溝通之技巧	3		
(九)心理健康與壓力調適	1. 服務對象心理特質與發展歷程 2. 認識憂鬱症及自殺防治知能與實務技巧 3. 照顧服務員的壓力調適策略	3		
(十)意外災害的緊急處理	1. 認識環境安全與災害緊急處理 2. 老人常見意外的預防與處理	3		
(十一)原住民族文化安全導論	1. 原住民族的文化權與健康權 2. 原住民族所面臨之長期照顧困境	3		

	3. 原住民照顧過程中之文化安全概念		
(十二)認識臨終關懷及安寧 照護	1. 臨終關懷與安寧照護的精神與內容 2. 照顧瀕死服務對象的壓力與調適 3. 服務對象與家屬面對往生心理調適 的歷程	3	
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義		
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 二、靈活運用各種教學媒體例如：投影片、錄影帶等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。		

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	疾病預防與慢性病照顧		
	英文名稱	Recognition and Simple Treatment of Disease Signs		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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、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			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>一、辨別一般外表、顏面、鼻喉、口腔、聲音、皮膚、食慾、睡眠等所呈現的疾病徵兆。</p> <p>二、透過觀察與病人的主觀陳述可辨別疾病的徵兆。</p> <p>三、瞭解各種病人身體不適或異常時的處理方法與原則。</p> <p>四、瞭解一般外傷的處理種類及原則。</p> <p>五、瞭解感染的傳播途徑以及執行正確的洗手步驟。</p> <p>六、瞭解協助服藥時的注意事項及正確協助病人服藥。</p> <p>七、執行正確的洗手步驟，認識無菌原則。</p>			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、人權教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、家庭教育、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. 了解醫療環境 2. 觀察與溝	6		
(二)老人疾病	老年人生病用藥之注意事項	4		
(三)人體老化的生理變化	皮膚、感覺器官的變化	2		
(四)人體老化的生理變化	呼吸、心臟血管的變化	2		
(五)人體老化的生理變化	消化、泌尿 與生殖的變化	2		
(六)人體老化的生理變化	神經、骨骼肌肉的變化	2		
(七)人體老化的生理變化	內分泌、造血及免疫系統的變化	2		
(八)老化的徵象照顧	生命徵象正常異常值	4		
(九)老人活動	休息與睡眠的需要	3		
(十)老人活動	活動及運動的需要	3		
(十一)慢性疾病徵照	體液、電解質及酸鹼平衡	3		
(十二)健康檢查與自我健康管理	1. 常見健康檢查項目、定期追蹤重要性 2. 糖尿病種類、症狀、飲食與血糖控制	3		
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義			
教學注意事項	<p>一 教材的編選以生活化、實務化及理論化並重，同時教師帶領並指導學生進入機構，醫療臨床，社區，居家、家庭實習，藉以加強提昇技能及知能。</p> <p>二 靈活運用各種教學媒體例如：大型掛圖、投影片、錄影帶、角色扮演等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。</p> <p>三 教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。</p>			

表 11-2-3-3 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	校訂選修 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			
	100000 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 11-2-3-4 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	校訂選修 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			
	010000 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、國際教育			
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	<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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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、</p> <p>情意的評量。</p>			

表 11-2-3-5 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	校訂選修 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	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			
	000033 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、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	第一學期	
(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	第二學期	
(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	<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。 1. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。</p>

表 11-2-3-6 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	校訂選修 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			
	000022 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. 食物的分類 2. 食物的營養價值 3. 食物的感官特性 4. 食物的化學與物理特性 5. 食物選購與貯存原則 6. 食物與健康應用	9	第一學期	
(二)營養素	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-雜糧類	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-肉類 豆類	5. 肉類—海鮮類 6. 蛋類 7. 豆類食品 8. 乳類	9	第二學期	
(六)食物分類-蔬果類	9. 蔬菜類 10. 水果類 11. 油脂類	9		
(七)其他加工食品類	1. 食品加工基本概念及衛生安全， 2. 食品加工的定義與目的 3. 常見加工方式介紹（加熱、冷凍、醃漬、發酵） 4. 食品加工實務與應用，基本加工技能與實作概念	4		
(八)食物的選購與貯存	1. 新鮮食品之鑑別與選購，食物選購原則 2. 加工食品之選購	5		

	3. 食物貯存之重要性及方法，蔬果與乾貨的選購與貯存 4. 肉類、海鮮與蛋類的選購與貯存 5. 乳製品與加工食品的選購與貯存		
(九)食物之安全性	1. 食物安全的定義與重要性 2. 食物污染的種類 3. 食材選購安全原則 4. 食品製備與加工安全 5. 食品儲存與保鮮管理 6. 食材安全操作演練	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。 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 11-2-3-7 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	校訂選修 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	汽車科	餐飲管理科	美容科	
	2	2	2	
	020000 第一學年第二學期	000200 第二學年第二學期	020000 第一學年第二學期	
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	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、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 美容科：環境教育、法治教育、科技教育、家庭教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育、國際教育			
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 11-2-3-8 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	營養學概論		
	英文名稱	Nutrition Introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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、問題解決力、技能專業力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解營養素之分類與功能，及其主要的食物來源與人體利用。 二、瞭解國內外膳食發展趨勢，國內外的營養問題。 三、認識常見疾病及特殊飲食的種類、目的、適用對象及一般原則。 四、瞭解影響食物攝取和營養狀態的因素。 五、瞭解老年期的生理變化及其營養需求。 六、認識國民飲食之指標。 七、瞭解均衡飲食的意義。			
議題融入	照顧服務科：人權教育、生命教育、安全教育、家庭教育、多元文化教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)健康飲食的工具	1. 營養學綜述 2. 體位測量 3. 每日飲食指南、課程實作	9	第一學期	
(二)營養生理	1. 消化系統概觀 2. 消化與吸收 3. 消化過程與調節 4. 營養輸送與代謝，課程實作	9		
(三)三大營養素-醣類	醣類使用及相關疾病與飲食原則。	9		
(四)營養素-蛋白質	蛋白質使用及相關疾病與飲食原則。	9		
(五)營養素-脂質	脂質使用及相關疾病與飲食原則。	9	第二學期	
(六)維生素與礦物質	簡介，分類與功能。	9		
(七)營養相關研究	營養相關研究與國人營養現況、疾病型態變遷。	9		
(八)膳食設計	膳食設計了解與實作	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	實作評量、課程多元表現評量。			
教學資源	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義			
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重，同時教師帶領並指導學生進入機構，醫療臨床，社區，居家、家庭實習，藉以加強提昇技能及知能。 二、靈活運用各種教學媒體例如：大型掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、角色扮演等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-3-9 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	校訂選修 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			
	002000 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 11-2-3-10 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	校訂選修 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			
	110000 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目標。 (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	第一學期	
(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	6		
(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	6		
(四)道德理論與發展	何謂社會正義?	6	第二學期	
(五)著作權法與營業秘密法	著作權法與營業秘密法	6		
(六)企業社會責任的概念	企業社會責任的概念	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	<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 11-2-3-11 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	校訂選修 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			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>一.使同學了解汽車各系統的相關知識與基本作用原理。</p> <p>二.使同學了解汽車各零件的基本構造。</p> <p>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。</p>			
議題融入	<p>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、國際教育</p>			
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	第一學期
(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	第二學期
(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)	<p>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>			
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	<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。</p>			

表 11-2-3-12 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	身體檢查與評估		
	英文名稱	Health Assessment		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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	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	照顧服務科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 理解身體評估的知識是十分重要的。 2. 能藉由身體評估的過程獲得病人重要的健康資訊以及過去病史。 3. 藉由操作身體評估的過程，瞭解病人的身體狀況。 4. 能確實描述、操作身體評估，並且能將結果確實並正確的記錄			
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、家庭教育、閱讀素養教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 身評基本概念與技巧皮膚功能評估	認識身評基本概念與技巧皮膚功能評估及操作	4		
(二) 眼、耳、鼻之評估	認識眼、耳、鼻之評估及操作	4		
(三) 感覺運動及反射系統之評估	認識感覺運動及反射系統之評估及操作	4		
(四) 呼吸系統之評估	認識呼吸系統之評估及操作	4		
(五) 心血管系統之評估	認識心血管系統之評估及操作	4		
(六) 肌肉骨骼系統之評	認識肌肉骨骼系統之評估及操作	4		
(七) 週邊循環及淋巴系統	認識週邊循環及淋巴系統及操作	4		
(八) 乳房頭、臉、頸、口腔	認識乳房頭、臉、頸、口腔及操作	4		
(九) 高齡者用藥與健康識讀觀察	藥物使用狀況、用藥安全意識、健康識讀能力	4		
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義			
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 二、靈活運用各種教學媒體例如：投影片、錄影帶等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-3-13 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	校訂選修 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			
	000033 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、國際教育			
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	第一學期	
(二)文化的歷史背景	1. 文化的產生與定義 2. 八大菜系中間系的傳衍 3. 大陸淪陷後的各菜系飲食融合	9		
(三)飲食習俗	1. 烹調法 2. 傳統習俗	9		
(四)地方飲食之發展	1. 粵、川菜系的起源與文化 2. 廣州菜、潮州菜、東江菜的特色及烹調習慣	9		
(五)地方飲食之發展	3. 湘、閩菜系的起源與文化 4. 湘江流域、洞庭流域、湘西山區的特色及烹調習慣 5. 福州菜、閩南菜、閩西菜的特色及烹調習慣	9		
(六)地方飲食之發展	6. 魯、江蘇菜系的起源與文化 7. 濟南菜、膠東菜、孔府菜的特色及烹調習慣 8. 淮揚菜、南京菜、蘇錫菜、徐海菜的特色及烹調習慣	9		
(七)地方飲食之發展	9. 徽、浙菜系的起源與文化的起源與文化 10. 杭州菜、寧波菜、紹興菜的特色及烹調習慣 11. 皖南菜、沿江菜、淮北菜的特色及烹調習慣	9	第二學期	
(八)地方飲食之發展	12. 香港菜的起源與文化 13. 大排檔、飲茶的特色	9		
九)飲料文化	1. 酒文化 2. 茶文化	9		
(十)宗教與飲食文化	1. 佛教飲食的起源與內涵 2. 道教飲食的起源與內涵 3. 飲食的禁忌	9		
(十一)八大菜系	1. 川、魯、粵、蘇、浙、閩、湘、徽的起源	9		

	2. 八大菜系差異		
(十二)期末專題成果報告	分組報告	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	<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。</p> <p>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。</p>		

表 11-2-3-14 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	校訂選修 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			
	002000 第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>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。</p>			
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、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)緒論		1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義	4	
(二)台灣烹調文化與飲食習俗		1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗	4	
(三)台灣菜系與地方飲食之發展		1. 台灣菜 2. 外省菜 3. 客家菜	4	
(四)台灣菜系與地方飲食之發展		4. 原住民飲食 5. 地方飲食文化	4	
(五)懷舊米食		1. 乾貨類食材認識 2. 產品介紹	3	
(六)麵麵俱到		1. 加工類食材認識 2. 產品介紹	4	
(七)麵粉美食		1. 蔬果類食材認識 2. 產品介紹	3	
(八)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	4	
(九)夜市小吃		1. 海鮮類食材介紹 2. 產品介紹	3	
(十)現代飲食與生活		1. 飲食方式與烹調法的改變 2. 台灣飲食市場現況與趨勢 3. 全球餐飲發展趨勢	3	
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	<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。 5. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。</p> <p>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。</p>
--------	--

表 11-2-3-15 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藥物認識與用藥安全		
	英文名稱	Drug awareness and drug safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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	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	照顧服務科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>1. 認識常見藥物的分類與基本作用，學生能說明常見藥物（如止痛藥、抗生素、降血壓藥等）的基本分類、用途及其在日常照護中的應用。</p> <p>2. 理解正確用藥原則與注意事項，學生能掌握五對原則（對藥品、對劑量、對時間、對方式、對病人），並了解服藥途徑與常見副作用。</p> <p>3. 具備基本的藥物標示與藥袋判讀能力，學生能閱讀並解釋藥品標籤與藥袋內容（如藥品名稱、劑量、效期、用法用量等），避免誤用或重複用藥。</p> <p>4. 了解用藥安全的重要性與錯誤用藥的風險，學生能舉例說明用藥錯誤的常見情況及其可能後果，並培養警覺性與正確通報的態度。</p> <p>5. 培養協助服務對象安全用藥的能力與責任感，學生能配合指導進行藥物分送、提醒與觀察，並具備基礎溝通技巧，協助服務對象遵從醫囑安全用藥。</p>			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、家庭教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識藥物的種類與分類與藥物的作用與代謝	1. 成藥、處方藥、中藥、保健食品的區別 2. 吸收、分布、代謝與排泄過程 (ADME)	4		
(二)用藥原則及看藥品標示與藥袋	1. 對藥、對病、對劑量、對時間、對方式 2. 藥袋上的資訊 (藥名、劑量、用法、有效期限等)	4		
(三)成藥介紹與不良藥物反應	1. 市售常見藥物功能、風險、選購建議 2. 過敏與副作用差異、通報與應對方式	4		
(四)特殊族群用藥注意事項	孕婦、老人、兒童、慢性病患者用藥重點	4		
(五)中西藥併用與迷思	中藥與西藥交互作用、常見迷思破解	4		
(六)抗生素、鎮靜安眠與精神科藥物	1. 抗生素種類、抗藥性問題、錯誤使用造成的後果 2. 精神藥物的合法使用、依賴風險、防濫用	4		
(七)藥物濫用與毒品預防	1. 常見濫用藥物 (咳嗽糖漿、FM2 等)、毒品與藥品界線 2. 學生常接觸或聽聞的濫用型藥物、誘惑場景與防治資源	4		
(八)正確保存與處理過期藥品	1. 藥物保存環境、過期藥品的環境與健康風險 2. 專業藥事服務、詢問藥師的重要性、社區資源運用	4		
(九)保健食品與功能性食品辨識	1. 保健食品非藥品、標示查核 2. 非法藥品販售、網購陷阱、辨識合	4		

格來源		
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義	
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 二、靈活運用各種教學媒體例如：投影片、錄影帶等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。	

表 11-2-3-16 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	校訂選修 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			
	020000 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、安全教育、家庭教育、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、基因的疾病	1		
(二)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		
(三)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		
(四)神經系統	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		
(五)神經系統	10. 記憶、思想和情緒 11. 觸覺、味覺、嗅覺 12. 耳朵、聽覺、平衡 13. 眼睛和視力 14. 視覺的運作原理 15. 腦血管疾病 16. 腦和脊髓疾病 17. 腦部感染、損傷與腫瘤 18. 耳朵和眼睛的疾病	4		
(六)內分泌系統	1. 內分泌系統的構造解剖 2. 激素的製造者 3. 激素(荷爾蒙)的作用方式 4. 激素異常疾病	2		

(七)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	
(八)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	
(九)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	
(十)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	
(十一)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	
(十二)泌尿系統	1. 泌尿系統解剖 2. 腎臟的結構 3. 腎臟的過濾作用 4. 泌尿系統異常疾病	2	
(十三)生殖系統-男性 女性	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	
(十四)生殖系統-嬰兒	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	<p>一.教學方法</p> <p>1. 兼顧認知、技能、情意之教學。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。</p> <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>		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 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	校訂必修 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	美容科	
	4	4	4	
	000022 第三學年	000022 第三學年	000022 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 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 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、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	7	第一學期	
(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	7		
(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	7		
(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	7		
(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	7	第二學期	
(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	7		
(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	7		
(九)簡報製作與發表	分組發表報告	7		
(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</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 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 11-2-4-2 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	校訂必修 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	照顧服務科			
	2			
	000011 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	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	3	第一學期	
(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	3		
(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	3		
(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	4		
(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	5		
(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	3	第二學期	
(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	3		
(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	3		
(九)簡報製作與發表	分組發表報告	4		
(十) 專題製作的評量與運用	專題製作的評量與運用	5		
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	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 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本照顧實務		
	英文名稱	Basic care practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 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	照顧服務科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉日常照顧技能與操作流程 2. 培養觀察與紀錄個案狀況的能力 3. 學習正確使用照顧輔具與維持個人衛生 4. 建立團隊合作與與人溝通的基本能力			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、人權教育、品德教育、生命教育、法治教育、安全教育、家庭教育、生涯規劃教育、多元文化教育、閱讀素養教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	學理概論	2	第一學期	
(二)基本照顧技術實作	洗手	2		
(三)基本照顧技術實作	生命徵象測量	4		
(四)基本照顧技術實作	備餐、餵食與協助用藥	9		
(五)基本照顧技術實作	磨藥與協助用藥	4		
(六)基本照顧技術實作	鼻胃管護理	8		
(七)基本照顧技術實作	床上洗頭、衣物更換	7		
(八)基本照顧技術實作-男性	會陰沖洗及尿管清潔-男性	6	第二學期	
(九)基本照顧技術實作-女性	會陰沖洗及尿管清潔-女性	6		
(十)基本照顧技術實作	被動關節活動	5		
(十一)基本照顧技術實作	協助上下床及坐輪椅	6		
(十二)基本照顧技術實作	成人心肺甦醒術	7		
(十三)基本照顧技術實作	異物哽塞急救法	6		
合計		72		
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義			
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 二、靈活運用各種教學媒體例如：投影片、錄影帶等多媒體輔助教學，並隨示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-4-4 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	校訂選修 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			
	002200 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、生涯規劃教育、戶外教育			
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	9	第一學期	
(二)眼影彩妝	眼影彩妝設計	9		
(三)年代妝	1. 10~30年代復古妝 2. 40~60年代復古妝	9		
(四)異國風情	1. 創意唐妝 2. 印尼妝 3. 熱情非洲妝	9		
(五)異國風情	4. 印度妝 5. 日本妝	7	第二學期	
(六)主題式彩妝設計-時尚彩妝	1. 時尚現代彩妝 2. 創意彩妝	8		
(七)主題式彩妝設計-人物彩妝	3. 擬人動物 4. 花飾彩妝	7		
(八)主題式彩妝設計-藝術彩妝	5. 妝藝術彩妝 6. 藝術立體妝	8		
(九)主題式彩妝設計-國際風格	7. 國際風格	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			
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 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機構照顧實務		
	英文名稱	Institutional care practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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	照顧服務科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1建立照顧機構入住長輩的情緒發展與健康照護 2學習機構高齡者團體活動設計的核心概念			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、人權教育、品德教育、生命教育、法治教育、家庭教育、多元文化教育、國際教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 緒論	1. 長期照顧機構類型與現況 2. 長期照顧機構管理者的角色及責任 3. 長期照顧機構經營思維	6	第一學期	
(二) 長期照顧機構人力資源管理	1. 長期照顧機構的人力資源管理內容 2. 長期照顧機構的人力類別與配置 3. 長期照顧機構人力資源的跨世代管理及跨文化管理 4. 長期照顧機構的跨專業團隊領導統馭	6		
(三) 長期照顧機構會計及成本分析	1. 長期照顧機構會計 2. 長期照顧機構成本特性、分類與習性 3. 長期照顧機構損益平衡分析計算及應用	6		
(四) 長期照顧機構財務規劃與管理	1. 認識長期照顧機構財務報表 2. 長期照顧機構財務報表分析 3. 長期照顧機構財務規劃、預算擬定與稅務規劃	6		
(五) 長期照顧機構總務管理	1. 長期照顧機構文書管理 2. 長期照顧機構資材管理 3. 長期照顧機構其他庶務管理	6		
(六) 長期照顧機構空間規劃與管理	1. 長期照顧機構空間規劃重點 2. 長期照顧機構空間管理業務 3. 提升機構職員對機構環境意識的實施策略	6		
(七) 長期照顧機構資訊管理	1. 政府長期照顧資訊系統 2. 民間長期照顧機構資訊系統 3. 資訊安全 長照資訊未來發展趨勢	6	第二學期	
(八) 長期照顧機構品質管理	1. 長期照顧機構為何要推展品質管理 2. 長期照顧機構品質管理理念 3. 長期照顧機構品質管理工具 4. 長期照顧機構滿意度調查	6		
(九) 長期照顧服務機構評鑑實務	1. 長期照顧服務機構評鑑項目、指標及基準 2. 長期照顧服務機構評鑑作業程序	6		

	3. 住宿型長照服務機構評鑑實務及改善		
(十) 長期照顧機構災害預防與緊急應變	1. 災害的種類及災害管理基本架構 2. 長期照顧機構火災案例分析與經驗回饋 3. 長期照顧機構災害預防與風險評估 4. 長期照顧機構緊急災害應變與演練規劃	6	
(十一) 長期照顧機構行銷與社區關係	1. 行銷與社區關係 2. 長期照顧機構行銷的執行 3. 擬定長期照顧機構行銷計畫 4. 媒體規劃與應對	6	
(十二) 長期照顧機構工作倫理	1. 機構照顧倫理原則 2. 長期照顧倫理規範 3. 機構照顧倫理議題 4. 管理倫理 5. 機構照顧的倫理實例	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與 2. 實作表現 3. 隨堂測驗		
教學資源	參考書及教師自編補充講義。		
教學注意事項	1. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並且舉辦技術評量。 2. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。		

表 11-2-4-6 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	校訂選修 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、技能專業力			
適用科別	美容科			
	8			
	000044 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	9	第一學期
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(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	9	
(七)基本整髮		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	9	
(八)無層次剪髮		1. 剪髮的目的 2. 剪髮工具的認識	9	

	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)冷燙原理	1. 冷燙的由來與原理 2. 冷燙前的準備 3. 冷燙前的處理	8	第二學期
(十)冷燙方式	4. 標準冷燙 5. 扇形冷燙 6. 底盤之設定	8	
(十一)冷燙處理	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)捲法整髮	1. 夾捲捲髮 2. 髮筒捲法 3. 手捲捲法 4. 螺捲捲法	6	
(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	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)層次剪髮	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	6	
(十七)髮型整髮	1. 外翻髮型吹法 2. 鬆鬆髮型吹法 3. 波浪髮型吹法	6	
(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	6	
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 11-2-4-7 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區與居家照顧實務		
	英文名稱	Community and Home Care Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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、終身學習力、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			
	000030 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升對居家照護的認知。 二、幫助瞭解居家照護的重要性及意義。 三、培養學習居家照顧實務。 四、培養明白居家照護的層面及內涵。 五、運用居家照護提升老年人生活品質。 六、在居家照護中能夠達到預防意外事件及安全上的考量及功能。 七、瞭解居家照護的角色功能及照顧要點。			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、人權教育、品德教育、生命教育、安全教育、家庭教育、多元文化教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識高齡社會與照顧概念	高齡化趨勢、長期照顧2.0、居家與社區照顧差	3		
(二)照顧服務員的角色與倫理	照顧者職責、服務態度、倫理守則	2		
(三)居家照顧概論	居家環境清潔、收納、洗衣、整燙	3		
(四)居家照護溝通技巧	1. 老年人溝通概念，語言及非語言的溝通技巧 2. 溝通三元素（語言、非語言、傾聽）、尊重與耐心	4		
(五)居家感染認識	居家感染控制-常見感染，預防原則，衛教指引。	5		
(六)如廁與排泄照護基本概念	如廁協助、尿布更換原則、尊重與衛生	4		
(七)沐浴與皮膚清潔照顧	協助洗澡注意事項、壓瘡預防與皮膚觀察	4		
(八)協助穿衣與個人整潔	更衣步驟、尊重隱私、協助刷牙、洗臉、頭髮整理	3		
(九)長者常見心理與行為反應	失智、憂鬱、退縮、焦慮等反應處理	4		
(十)長者跌倒與緊急應變	跌倒預防、簡易通報、基本急救前處置	4		
(十一)社區照顧資源與據點介紹	社區關懷據點、C級巷弄站、日照中心功能	3		
(十二)簡易量測技能與健康紀錄	血壓、體溫、體重測量與紀錄表使用	4		
(十三)居家照護實務	1. 居家照護對象及實務。 2. 家屬支持、壓力管理、輪班協調 3. 居家服務系統-家事料理、居家陪伴、專業訓練。	4		
(十四)居家照護要點	居家照護的角色功能及照顧要點。	3		
(十五)個案照顧設計	彙整技能與態度，設計個案照顧方案	4		

合 計	54
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 二、靈活運用各種教學媒體例如：投影片、錄影帶等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。

表 11-2-4-8 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	校訂選修 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			
	000022 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： 以住宿服務為核心 兼具無形服務與有形設施 服務具即時性、不可儲存 受季節與旅遊市場影響大 2. 旅館業的分類： 依規模：大型旅館、中小型旅館 依等級：星級旅館、一般旅館 依經營型態：商務旅館、度假旅館 依客群：觀光旅館、商務旅館、背包客旅館	8	第一學期	
(二)旅館的組織結構	1. 組織架構介紹 高階管理層：負責經營決策與整體營運方向 中階管理層：負責各部門管理與協調 基層執行層：實際提供旅客服務 2. 各部門職掌說明 櫃檯／客務部：辦理訂房、入住與退房。接待旅客、提供諮詢服務，處理顧客問題與需求 客房部：客房清潔與整理，公共區域環境維護，客房備品與設備管理 餐飲部：餐廳與宴會服務，餐點製作與飲品供應，食品衛生與服務品質管理 廚務部：菜單設計與餐點製作，食材管理與成本控制，食品安全與衛生管理 業務／行銷部：旅館推廣與市場開發，團體訂房與活動接洽，品牌形象與客源管理 工程維修部：設備保養與維修，水電、空調與安全系統管理，突發狀況處理	8		

	行政管理部：人事、財務與行政事務， 員工訓練與考核		
(三)房務部組織與功能	1. 房務部組織架構 房務部經理/主管 樓層經理 / 樓層主管 客房服務員 / 清潔員 洗衣/布草管理員 公共區域清潔員	7	
(四)房務部組織與功能	2. 房務部主要功能 客房清潔與整備，公共區域維護，布草 管理與補給，設 備巡檢與簡易維護，安全與保密管理	6	
(五)客房的特色及設備	1. 客房的特色:舒適性，私密性，功能 多樣性，安全性，服務支援	7	
(六)客房的特色及設備	2. 客房的主要設備:基本家具與設施， 衛浴設備，電子設備， 安全與便利設施，其他附加設施（依旅 館等級而異）	6	第二學期
(七)房務作業演練	1. 房務作業概論 2. 房務工具與清潔用品認識 3. 客房結構與設備熟悉 4. 客房清掃流程實作 5. 床鋪整理演練	6	
(八)房務作業演練	6. 公共區域清掃實作 7. 布草與備品管理演練 8. 客房異常處理演練 9. 時間管理與效率提升 10. 模擬客房作業演練	6	
(九)客房實務	1. 客房消毒與衛生標準 2. 房間迎賓與擺設技巧 3. 客房清潔品質檢核 4. 模擬客房完整作業 5. 分組模擬完整清掃與整理流程	9	
(十)客房實務	6. 區域分工與效率演練 7. 客房服務與顧客互動 8. 客房點餐或備品服務 9. 顧客需求與客訴處理 10. 專業態度與禮儀實務	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 11-2-4-9 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	校訂選修 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			
	000033 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、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	第一學期	
(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	第二學期	
(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)吧台作業及酒類服務	1. 吧台設備及作業規範。 2. 酒單的認識。	6	
(十八)吧台作業及酒類服務	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 11-2-4-10 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	校訂選修 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			
	000022 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 1. 菜單的功能與重要性 2. 菜單的基本結構 3. 菜單分類與形式 4. 菜單設計原則 5. 菜單與食材成本概念 6. 菜名命名與文字呈現 7. 不同對象的菜單設計 8. 簡易菜單設計實作	9	第一學期
(二)菜單結構與種類		1. 菜單概論與學習導入 2. 菜單的基本結構 3. 菜單的種類—依點餐方式 4. 菜單的種類—依使用情境 5. 菜單的種類—依經營目的 6. 中西式菜單結構比較 7. 菜單結構與種類整合實作	9	
(三)菜單編寫要領		1. 菜單編寫的目的與功能 2. 菜單基本結構回顧 3. 菜單種類與適用情境 4. 菜單編寫的基本原則 5. 菜名命名原則 6. 菜單文字敘述技巧 7. 價格與成本呈現	9	
(四)菜單編寫要領		8. 菜單視覺與版面編排 9. 菜單色彩與心理影響 10. 菜單中的法規與標示 11. 不同對象的菜單編寫 12. 健康與營養導向菜單 13. 季節性與在地食材編寫 14. 中西式菜單編寫實例 15. 宴會與團膳菜單編寫	9	
(五)菜單的選用		1. 菜單選用的意義與原則 2. 服務對象需求分析 3. 用餐情境與目的判斷 4. 菜單結構與種類回顧 5. 營養與健康考量 6. 食材取得與季節性 7. 成本與預算限制	9	第二學期

(六)菜單的選用	8. 製備能力與設備條件 9. 菜色搭配與重複性檢核 10. 食品安全與法規考量 11. 學校與團膳菜單選用 12. 高齡與照顧機構菜單選用 13. 宴會與活動菜單選用 14. 餐廳與商業用餐菜單選用 15. 節慶與特殊主題菜單選用	9	
(七)菜單的特色(中式)	1. 中式菜單概論與文化特色 2. 中式菜單的結構特色 3. 中式菜名的特色 4. 中式菜單的食材運用 5. 中式烹調法在菜單中的呈現 6. 中式宴會菜單特色 7. 中式家常與團膳菜單特色 8. 中式菜單設計實作	9	
(八)菜單的特色(西式)	1. 西式菜單概論與飲食文化 2. 西式菜單的結構特色 3. 西式菜名與描述方式 4. 西式菜單的食材運用 5. 西式烹調法在菜單中的呈現 6. 西式套餐與單點菜單特色 7. 西式宴會與自助餐菜單特色 8. 西式菜單設計實作	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 11-2-4-11 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本照顧實習		
	英文名稱	Basic care internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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、終身學習力、批判思考力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(1)讓學生能學習長期照護定義、範疇、及相關服務與管理理念。 (2)高齡者老化變化歷程、失能者需求。 (3)瞭解長期照顧模式：機構式照護(社政與衛政)、居家照護、社區照護和整合式 照護推展現況。 (4)認識台灣LTC十年計畫政策、失能和失智老人之生活適應及老人主要照顧者之壓力與調適			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、人權教育、品德教育、生命教育、安全教育、家庭教育、多元文化教育、閱讀素養教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)疾病徵兆之認識及老人常見疾病之照顧事項	身體正常與異常徵象的觀察與記錄	6	第一學期	
(二)營養與膳食	1.營養素的功能與食物來源、老年期的營養 2.各種特殊飲食的認識、疾病飲食禁忌	6		
(三)居家用藥安全	居家用藥及正確依照藥袋指示協助置入藥盒	6		
(四)清潔與舒適協助技巧	失能老人及身心障礙者個案人衛生與照顧	6		
(五)家務處理處理協助技巧	家務處理功能及目標、家務處理基本原則、家務處理工作內容及準則	6		
(六)活動與運動	1.運動與活動的定義與重要性、移位與擺位的注意事項、簡易被動肢體關節運動、自主性運動協助 2.壓傷(壓瘡)的定義、好發部位與原因、如何預防壓傷(壓瘡)、介紹長照設施中常舉辦之活動類型	6		
(七)輔具協助	介紹生活輔具的功能、用途與使用、工作者如何使用輕鬆使用輔具	6	第二學期	
(八)長照輔具介紹	長照輔具提供相關內容	6		
(九)心理健康	服務對象的心理特質與需求、憂鬱症的認識	6		
(十)壓力調適	自殺的徵兆與預防	6		
(十一)人際關係	溝通的重要性、如何增進溝通能力與人際關係的建立	6		
(十二)人際溝通	與被照顧者良好的溝通技巧、案例分享	6		
合計		72		
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 二、靈活運用各種教學媒體例如：投影片、錄影帶等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。

表 11-2-4-12 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	校訂選修 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			
	000044 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	第一學期	
(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	1.三股編髮與造型 2.四股編髮與造型	8		
(六)編髮與造型	3.五股編髮與造型 4.六股編髮與造型	8		
(七)多股編髮造型	5.多股編原理 6.七股編髮與造型	8		
(八)多股編髮造型	7.八股編髮與造型 8.九股編髮與造型	8		
(九)多股編髮造型	9.百股編與造型 10.十字編髮與造型	8		
(十)綜合造型演示	分組造型演示	8		
(十一)製作髮基的方法	1.髮基的定位點 2.方形髮基 3.長方形髮基	9	第二學期	
(十二)製作髮基的方法	4.三角形髮基 5.細長形髮基 6.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.分線髮型 2.不分線髮型	9		
(十六)髮型梳法	3.下梳髮型 4.上梳髮型	9		
(十七)髮型梳法	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	<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。 	

表 11-2-4-13 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	校訂選修 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			
	000030 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、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)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	3		
(二)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	3		
(三)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	4		
(四)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	4		
(五)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	5		
(六)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	7		
(七)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	7		
(八)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	5		

(九)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 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	6	
(十)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	5	
(十一)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	5	
合 計		54	
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	<p>一.教學方法</p> <p>1. 兼顧認知、技能、情意之教學。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。</p> <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 11-2-4-14 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	校訂選修 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			
	000003 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、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)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	4		
(二)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	4		
(三)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	3		
(四)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	3		
(五)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	4		
(六)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	5		
(七)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	4		
(八)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	7		
(九)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	3		

(十)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	9	
(十一)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	4	
(十二)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	4	
合 計		54	
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	<p>一.教學方法</p> <p>1. 兼顧認知、技能、情意之教學。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。</p> <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 11-2-4-15 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	校訂選修 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			
	000033 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、國際教育			
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	第一學期	
(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	第二學期	
(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 11-2-4-16 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	校訂選修 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			
	000003 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、多元文化教育、戶外教育、國際教育			
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 29. 檢查 30. 交車	6		

(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	<p>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。 		

表 11-2-4-17 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	緊急與意外事故處理		
	英文名稱	Emergency and accident handling		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 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、終身學習力、問題解決力、技能專業力			
適用科別	照顧服務科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識常見緊急與意外事故的類型與成因 2. 培養正確處理緊急事故的基本知識與技能 3. 強化應變能力與冷靜判斷的態度 4. 了解求助資源與後續處理流程			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、人權教育、品德教育、生命教育、家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識意外事故與風險評估	1. 意外的定義 2. 類型(交通、跌倒、中毒等) 3. 生活中風險評估	3		
(二)緊急應變流程與判斷原則	1. 緊急應變五步驟(檢查-呼救-呼叫-提供協助-等待) 2. 案例討論、模擬通報流程	1		
(三)基本急救概論	1. 急救定義 2. 黃金救援時間 3. 基本救命術概念	3		
(四)CPR(心肺復甦術)理論與示範	成人與兒童CPR流程與原理	4		
(五)CPR實作 演練	壓胸、人工呼吸技巧練習	5		
(六)AED自動 體外心臟 去顫器操作	1. AED使用步驟，注意事項。 2. 校園常見配置地點(模擬AED操作演練)	4		
(七)異物哽塞處理(哈姆立克法)	1. 成人的異物哽塞處理方式 2. 嬰兒的異物哽塞處理方式 3. 孕婦的異物哽塞處理方式	3		
(八)創傷處理(止血與包紮)	1. 出血種類 2. 止血步驟 3. 基本包紮技巧	3		
(九)骨折與扭傷處理	1. 初步判斷 2. 固定原則 3. 冷熱敷使用	3		
(十)燒燙傷處理	1. 分級判斷 2. 沖脫泡蓋送原則	2		
(十一)中毒與誤食緊急處理	1. 常見中毒物品 2. 毒物辨識 3. 處理原則(勿催吐等)	2		
(十二)中暑與低溫症處理	1. 症狀判斷 2. 降溫與保溫方法 3. 急救流程	3		
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	一、教科書及參考書 二、教師自編補充講義
教學注意事項	一、教材的編選以生活化、實務化及理論化並重。 二、靈活運用各種教學媒體例如：投影片、影片等多媒體輔助教學，並隨堂示範、講解及演練，藉以增進教學效果。 三、教學評量方式多元化，除紙筆測驗瞭解學生對於學理知識清楚程度外，並配合單元有實際操作練習之機會，於實務課程中舉辦技術評量。 。

表 11-2-4-18 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	校訂選修 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			
	000003 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、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)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	7		
(二)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	8		
(三)芳香療法、經絡美容養生	1. 精油香氛認識 2. 穴位保健按摩	9		
(四)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	7		
(五)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	9		
(六)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	8		
(七)醫學美容	1. 皮膚雷射 2. 其他美容整形	6		
合計		54		
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 11-2-4-19 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	校訂選修 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、問題解決力、技能專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000033 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、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	1. 宴會菜實材認識 2. 乾貨、魚翅認識與處理 3. 海參、燕窩認識與處理	6	第一學期	
(二)宴會菜概論與食材分類	1. 中式宴會菜流程介紹 2. 主食材(肉、海鮮)與配料分類 3. 食材成本與季節性概念	6		
(三)葷食宴會菜實材搭配	宴會菜實材搭配組合 1. 豬、雞、牛、鴨常見宴會料理 2. 脂肪、口感與蔬菜搭配原則 3. 色香味配置技巧	6		
(四)海鮮宴會菜實材搭配	1. 魚、蝦、貝類實材運用 2. 去腥與提鮮配料選擇 3. 高價食材的份量配置	6		
(五)蔬食與配菜層次設計	1. 蔬食宴會菜搭配原則 2. 色彩層次與刀工變化 3. 菇類、豆製品運用 4. 活動：蔬菜拼盤設計	6		
(六)宴會菜整體菜單搭配	1. 冷盤、熱炒、主菜、湯品配置 2. 口味輕重、油膩度平衡 3. 成本與人數計算	6		
(七)海鮮類	1. 紅蟳米糕、帝王魚頭鍋 2. 狀巨龍鬚球	6		
(八)海鮮類	1. 帝王魚頭鍋、蒜味蒸大蝦 2. 一品刺參	6		
(九)海鮮類成果展示	1. 學生分組實作一道海鮮類宴會菜 2. 食材搭配說明與擺盤展示 3. 同儕回饋與教師講評	6		
(十)家禽類	1. 八寶芋泥鴨 2. 沙茶鴨 3. 招親繡球	6	第二學期	
(十一)家禽類	1. 雞汁湯寶鍋 2. 脆皮雞 3. 八珍烏骨雞	6		

(十二)家禽類成果展示	1. 學生分組實作一道家禽類宴會菜 2. 食材搭配說明與擺盤展示 3. 同儕回饋與教師講評	6	
(十三)豬牛羊類	1. 宮保炒肥腸 2. 珊瑚琉璃餃	6	
(十四)豬牛羊類	1. 酥皮佛跳牆 2. 太古冬瓜球	6	
(十五)豬牛羊類	1. 五香卜肉 2. 東坡肉 3. 祝子元蹄	6	
(十六)冷盤	1. 拼(冷)盤 2. 五福大拼盤成果展現	6	
(十七)湯(羹)類	1. 人參湯 2. 魚翅羹	6	
(十八)宴會菜成果展示	1. 學生分組實作一道宴會菜 2. 食材搭配說明與擺盤展示 3. 同儕回饋與教師講評	6	
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	<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。 1. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。</p>		

表 11-2-4-20 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	校訂選修 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			
	000033 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、國際教育			
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	第一學期	
(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	第二學期	
(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。			

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)