

高級中等學校課程計畫

啟英學校財團法人桃園市啟英高級中等學校

學校代碼：031318

建教合作班課程計畫

本校114年6月13日113學年度第2次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年09月04日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	16
一、群科教育目標與專業能力	16
二、群科課程規劃	17
陸、群科課程表	23
一、教學科目與學分(節)數表	23
二、課程架構表	34
三、職業技能訓練計畫	37
柒、團體活動時間實施規劃	40
捌、彈性學習時間實施規劃	41
一、彈性學習時間實施相關規定	41
二、學生自主學習實施規範	43
三、彈性學習時間規劃表	44
附件二：校訂科目教學大綱	45
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	154
(一)訓練課程內容	154
(二)專業基礎課程內容	157
附件四、實習式群科課程表	160

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	啟英學校財團法人桃園市啟英高級中等學校		
普通型	1. 學術群：普通科		
技術型	專業群科	1. 動力機械群：汽車科 2. 商業與管理群：資料處理科、電子商務科 3. 外語群：應用英語科、應用日語科 4. 設計群：廣告設計科、室內設計科 5. 藝術群：音樂科、電影電視科 6. 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班	1. 電機與電子群：資訊科 2. 家政群：時尚造型科 3. 餐旅群：餐飲管理科	
	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. 家政群：時尚造型科		
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 電機與電子群：微電腦修護科(日間上課) 3. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 4. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)、美容造型科(日間上課) 5. 動力機械群：汽車修護科(夜間上課) 6. 餐旅群：餐飲技術科(夜間上課)		
特殊教育及 特殊類型	1. 服務群：綜合職能科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	034523036#213	

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通科	3	101	3	131	3	87	9	319
技術型	動力機械群	汽車科	3	103	2	76	3	75	8	254
	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	2	74	2	73	2	51	6	198
	商業與管理群	資料處理科	1	28	1	35	1	26	3	89
	商業與管理群	電子商務科	1	48	1	45	2	60	4	153
	外語群	應用英語科	1	27	1	40	1	15	3	82
	外語群	應用日語科	1	35	1	40	1	34	3	109
	設計群	廣告設計科	2	70	2	76	2	60	6	206
	設計群	室內設計科	2	84	2	71	2	76	6	231
	家政群	時尚造型科(建教合作班)	3	118	2	78	3	69	8	265
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	5	224	5	194	5	160	15	578
	藝術群	音樂科	1	39	1	35	1	35	3	109
	藝術群	電影電視科	1	37	1	33	1	27	3	97
	藝術群	表演藝術科	2	88	2	63	2	59	6	210
進修部	家政群	時尚造型科	1	32	1	15	1	11	3	58
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	2	91	2	72	2	55	6	218
	電機與電子群	微電腦修護科(日間上課)	0	0	1	27	0	0	1	27
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	47	1	45	1	32	3	124
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	43	1	31	1	24	3	98
	美容造型群	美容造型科(日間上課)	1	43	1	37	1	31	3	111
	動力機械群	汽車修護科(夜間上課)	1	43	1	28	1	30	3	101
	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	2	51	2	58	1	42	5	151
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	8	1	14	1	13	3	35
合計			38	1434	37	1317	38	1072	113	3823

二、核定科班一覽表

表2-2 114學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通科	3	45
技術型	動力機械群	汽車科	3	45
	電機與電子群	資訊科	2	45
	商業與管理群	資料處理科	1	45
	商業與管理群	電子商務科	1	45
	外語群	應用英語科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	設計群	室內設計科	2	45
	家政群	時尚造型科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	6	45
	藝術群	音樂科	1	45
	藝術群	表演藝術科	2	45
	合計			27

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 114學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	電機與電子群	資訊科	1班	88人	
	家政群	時尚造型科	1班	88人	
	餐旅群	餐飲管理科	1班	88人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

融合教育專業與愛心辦學理念，在董事會及全體教職員工的智慧與努力，與“啟迪英才、奉獻社會”校訓引領下，營造啟英高中成為“扶弱、拔卓、共存、共榮”之優質學校，並培養出新世代全方位的啟英人。(一)扶弱—對於經濟弱勢之成績優異低收入戶子女，本校提供豐厚獎學金，協助渡過求學困境，俾能在求學階段以功課為重，避免因經濟問題而影響學業，考上國立大學後並提供部分學費補助，使其不致因經濟因素而中斷重要求學歷程。95年迄今已辦理十四年，接受幫助學生人數逐年增加，申請學生之地區擴及全省。(二)拔卓—本校為普通高中附設職業類群學校，為提升普通高中學生及職業類群學生素質，特別針對各科特性設定標準，吸收優質學生擔任學習火車頭，帶領全科、全校一齊邁向優質。(三)共存—教育主軸係以愛為出發點，高中、高職學習目標雖有不同，在充分發揮因材施教精神下，於同一學習環境中各展所長；行政、教學、管理採原則與彈性並重，運用有限之空間、時間及資源，發揮最有佳的教學成效和人格育成。(四)共榮—營造行政、老師、學生對各項活動均能以爭取佳績為最高目標，對各種活動積極參與及用心，獎都獎不完，培養每位啟英人有榮譽心、責任感，用心播種，歡喜收割。



二、學生圖像

創思力

培養學生各領域專業能力，藉由多元學習模式，培養學生創意思考、發想以及邏輯思考能力。

品格力

藉由各領域專業培養，養成學生具備各領域基本品格及高尚職業道德感。

統整力

培育學生擁有資料蒐集之能力，並教導其具有資料整理、歸類、分析的概念與知能，進而達到擁有能將資料轉化成極具使用價值的資訊之技能。

國際力

在未來是世界地球村與地球是平的兩大概念下，培育學生具備跨界、跨國之知能與技能，提升學生國際競爭力。

技術力

藉由各領域專業培養，引發學生技術學習興趣，透過多元教學模式，提升學生各領域技術能力。



肆、課程發展組織要點

啟英學校財團法人桃園市啟英高級中等學校

課程發展委員會組織要點

一、依據：

- (一)教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、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)教育部 105 年 06 月 01 日高級中等教育法。

二、為發展本校課程之規劃設計、學校特色，提升教學品質，並審議各群科教科用書、課程配置、學分數、開課學期、及規劃課程施行教學評鑑等相關事宜，特設置本校「課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程發展決策單位。

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每學年至少定期舉行四次會議，每學期各二次為原則，必要時得召開臨時會議。每學年第一次會議須完成任務編組。

(二)如經委員二分之一以上連署召開臨時會議時，校長應召集之，並得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會應於每年十二月前所召開之定期會議中，完成審議下學年度學校課程計畫，並送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有委員三分之二(含)以上之出席方得開議；本會之決議須有出席委員二分之一(含)以上之同意方得行之。

(五)學校課程計畫為學校本位課程規劃之具體成果，應有本委員會三分之二以上委員出席，二分之一以上出席委員通過，始得陳報教育主管機關

桃園市啟英高級中等學校課程發展委員會組織要點

民國 107 年 11 月 28 日校務會議修訂通過

民國 108 年 12 月 03 日校務會議修訂通過

民國 111 年 8 月 26 日校務會議修訂通過

民國 113 年 8 月 29 日校務會議修訂通過

- 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》之柒、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、為發展本校課程之規劃設計、學校特色，提升教學品質，並審議各群科教科用書、課程配置、學分數、開課學期、及規劃施行課程教學評鑑等相關事宜，特設置本校「課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程發展決策單位。
- 三、本會置委員 29 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)主任委員：校長。
 - (二)學校行政人員：由各處室主任、組長(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、日校教學組長、日校設備組組長、進修部教務組長)擔任之，共計 8 人；並由教務主任兼任執行秘書。
 - (三)共同領域(科)教師：由各領域(科)召集人(國語、英語、數學、社會、自然、健康與體育、全民國防)擔任之，共計 7 人。
 - (四)專業群科教師：由各群科召集人(動力機械群、電機電子群、商業管理群、餐旅群、設計群、家政群、外語群、藝術群、音樂科)擔任之，共計 9 人。
 - (五)特殊需求領域課程教師(特推會代表)：由特殊需求領域召集人(特教組長)擔任之，共計 1 人。
 - (六)專家學者：本會得視校務發展需要聘請校外專家學者、社區人士或產業界人士代表人擔任之，共計 1 人。
 - (七)學生代表：由學生會長或經選舉產生之學生代表 1 人擔任之。
 - (八)學生家長委員會代表：由學生家長委員會會長或推派 1 人擔任之。
- 四、本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.....等。
 - (五)審議課程評鑑實施計畫
 - (六)研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，重補修需求評估；檢討類群科之整併、開設、廢置。
- 五、各領域得成立課程發展小組，由各領域代表擔任召集人，負責推動相關工作，並得視需要召開跨領域之聯席會議。
- 六、本會下設課程自我評鑑小組，規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。
 - (一)課程自我評鑑小組由校長自課程發展委員會成員，聘請 11 至 15 人組成課程自我評鑑小組。教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導室主任為當然成員，教務主任為小組主席，教學組長為小組執行秘書。其餘成員由校長自各(領域/科/學科)教學研究會主席中選任，並應盡量兼顧家長、產業專家及學者專家等面向的代表成員。
 - (二)本校課程評鑑實施計畫由本會另訂之。

七、各教學研究會之任務如下：

- (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) 蒐集課程評鑑資料，彙整分析後提出評鑑成果與檢討意見。
- (十) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十一) 其他課程研究和發展之相關事宜。

八、本會每學期至少舉行委員會議一次，並視需要不定期召開臨時會。

九、本會之行政工作，由教務處主辦、各處室協辦。

十、本要點經校務會議通過，陳請校長核可後實施，修正時亦同。

啟英高中 114 學年課程發展委員會成員職責一覽表

組織成員代表領域	人數	組成成員一覽表
校長	1 人	校長
行政人員代表	8 人	教務主任、學務主任、總務主任、輔導主任、日校教學組長、日校註冊組組長、日校設備組組長、進修部教務組長
共同領域(科)教師代表	7 人	國語文領域召集人、英語領域召集人、數學領域召集人、社會領域召集人、自然領域召集人、健康與體育領域召集人、全民國防科召集人
專業群科教師代表	9 人	動力機械群召集人、電機電子群召集人、商業管理群召集人、餐旅群召集人、設計群召集人、家政群召集人、外語群召集人、藝術群召集人、音樂科召集人
特殊需求領域課程教師 (特推會代表)	1 人	特教組組長
家長代表	1 人	學生家長會會長或由學生家長會推派一人
學者專家代表	1 人	校外專家學者、社區人士或所在區位的產業界人士代表(提供有關課程設計、教學施行意見;提供學校、教師、社區及家長各項教育問題的諮詢)
學生代表	1 人	學生會會長
課程發展委員會職責		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握學校教育願景 2. 發展學校本位課程 3. 審議學校課程計畫 4. 進行課程評鑑 5. 審查全校、全年級或全學期使用之自編教材 6. 為便於學生選校參考，本會應於該年度新生入學半年前完成課程計畫備查及公告週知之程序。 7. 運用書面或網站等多元管道向學生與家長說明學校課程計畫 		

啟英高中 114 學年課程發展委員會分組分工一覽表

職稱與分組組織	負責人員或代表	任務分工
召集人	校長	1. 召集委員會會議。 2. 督導課程發展與運作事宜。
執行秘書	教務主任	1. 協助召集人統籌策定課程發展計畫。 2. 各項教學計畫之推動與協調
課程規劃組	教學組長(日校) 教務組長(進修部) 共同領域(科)召集人 專業群科召集人	1. 研發學校本位課程發展計畫與教學活動之設計安排。 2. 學校本位課程之教學規劃與安排。 3. 教師授課時數之規劃 4. 擬定學生階段性關鍵能力指標 5. 辦理教師研習進修 6. 發展學校成績多元評量模式 7. 各項資料彙整與建檔 8. 編撰課程手冊 9. 完成課程送審之法定程序
課務規劃組	教務主任 學務主任 總務主任 輔導主任 教學組長(日校) 教務組長(進修部) 共同領域(科)召集人 專業群科召集人	1. 依統整課程主題，擬定及推動學校行事活動及班級活動 2. 結合社區資源，規劃學習活動 3. 向社區及家長宣導推廣本校課程之理念，以建立共識 4. 辦理普通型高中暨技術型高中課程理念宣導 5. 家長與社區資源之整合與運用規劃 6. 配合學校課程計畫，規劃安排學校綜合活動 7. 辦理學生戶外教學活動及提供行政資源 8. 辦理學生及家長選課說明會及相關輔導
教學推廣組	教學組長(日校) 註冊組長(日校) 教務組長(進修部) 共同領域(科)召集人 特殊需求領域教師(特推會代表) 專業群科召集人	1. 辦理一般型高中課程選課說明會 2. 辦理技術型高中課程選課說明會
特殊教育推行委員會	校長(召集人) 輔導主任(執行秘書)	1. 審議及推動學校年度特殊教育工作計畫。 2. 召開安置及輔導會議，協助特殊教育學生適應教育環境及就業安置服務。 3. 研訂疑似特殊教育需求學生之提報及轉介作業流程。 4. 審議特殊教育學生編班、適性導

		<p>師編配及運作相關事項。</p> <ol style="list-style-type: none"> 審議個別化教育計畫、個別輔導計畫、修業年限調整、升學及就業輔導等相關事項。 審議特殊教育學生申請獎勵、獎補助學金、交通費補助、學習輔具、專業服務及相關支持服務等事宜。 審議特殊個案之課程、評量調整，並協調各單位提供必要之行政支援。 整合特殊教育資源及社區特殊教育支援體系。 推動無障礙環境及特殊教育宣導工作。 審議教師及家長特殊教育專業知能研習計畫。 推動特殊教育自我評鑑、定期追蹤及建立獎懲機制。 審議特殊教育班設班計畫、課程規劃及特殊教育方案。 審議轉學或轉入不同科身心障礙學生之學分數對照及認定。 其他特殊教育相關業務。
教材審議小組	教務主任 教學組長(日校) 教務組長(進修部) 共同領域(科)召集人 專業群科召集人	擬定教材審定流程與規準
課程自我評鑑小組	由校長自課程發展委員會成員，聘請 11 至 15 人組成。 教務主任 學務主任 總務主任 輔導室主任為當然成員。 其餘成員由校長自各(領域/科/學科)教學研究會主席中選任，並應盡量兼顧家長、產業專家及學者專家等面向的代表成員	<ol style="list-style-type: none"> 規劃並執行本校課程評鑑計畫 協助發展學校課程評鑑之檢核工具 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果 完成學校課程評鑑報告
整體審核評鑑組	校長	<ol style="list-style-type: none"> 審核統整課程發展計畫 評鑑學校課程實施成效

桃園市啟英高中 114 學年課程發展委員會成員表

序號	單位	職稱	姓名	備註
1	主任委員	校長	彭昭勳	
2	執行秘書	教務處主任	陶虹沅	
3	學校行政人員	學務處主任	林德威	
4		總務主任	林經凱	
5		輔導室主任	吳姿樺	
6		進修部 教務組長	曾鴻欽	
7		教學組長 (日校)	凌侑晞	
8		註冊組長 (日校)	陳惠敏	
9		設備組長 (日校)	鄭郁芬	
10		共同領域(科)教師	國文科 召集人	江勝佳
11	英文科 召集人		柯靜諭	
12	數學科 召集人		蕭世邦	
13	自然科 召集人		李皓中	
14	社會科 召集人		王韻筑	
15	體育與健康科 召集人		陳順文	
16	全民國防教育 召集人		郭金山	
17	專業群科教師	動力機械群 召集人	廖志宏	

18		電機與電子群 召集人	連素玲	
19		商業與管理群 召集人	鍾敏鈴	
20		餐旅群 召集人	劉裕仁	
21		設計群 召集人	高志憲	
22		藝術群 召集人	張耀文	
23		音樂科 召集人	吳欣穎	
24		家政群 召集人	吳孟如	
25		外語群 召集人	葉宛宜	
26	特殊需求領域 (特推會代表)	特教組長	林家慶	
27	專家學者	教授	王啟秀	
28	學生代表	學生會主席	學生會會長	
29	學生家長委員會 代表	家長會會長	郭淑華	

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					創 思 力	品 格 力	統 整 力	國 際 力	技 術 力
電機與電子群	資訊科	1. 資訊電子產品製造操作人員。 2. 電子產品微電腦程式設計研發設計人員。 3. 資訊電腦產品硬體設備之組裝、維修人員。 4. 網路規劃與架設技術維修技術人員。 5. 電腦公司硬、軟體維修及設計技術人員。	1. 培養資訊電子產業所需人才。 2. 培養具備微電腦控制技術與單晶片應用能力的基礎人才。 3. 培養電腦硬體維修、網路通訊設定、安裝、操作能力人才。 4. 培養資訊電子產業專業領域進修人才。	具備資訊電子相關知識，培育科技人才基本能力	○	○	●		●
				具備微電腦控制技術與單晶片應用能力	●		●		●
				具備電腦軟硬體維修、網路通訊設定、安裝、操作能力。	●		●		●
				具備資訊電子產業專業領域進修能力	○		○		●
				具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及終身學習的態度能力。		●	○	●	
家政群	時尚造型科	美髮、美容、美甲相關技術人員 整體造型相關產業服務人員 時尚造型專業人員 美容美髮產業之產品管理與行銷人員	1. 培養時尚產業職業道德、敬業樂群的服務人才。(基礎) 2. 培養美髮、美容、美甲技術人才。(基礎) 3. 培養整體造型美學整合人才。(分流) 4. 培養美容美髮產業之產品管理、行銷與經營人才。(分流) 5. 培養時尚造型相關領域之終生學習人才。(再進修)	具備美容職業道德與衛生安全能力。		●		●	
				具備美髮、美容、美甲專業知識與技術能力。			●		●
				具備整體造型實務整合能力。	●		●		●
				具備美容美髮產業經營管理及行銷能力。			●		
				具備時尚造型相關產業持續進修能力。	●				●
餐飲管理科	餐飲管理科	1. 餐旅相關產業基層人員。 2. 餐旅業基層主管人員。 3. 旅館客務作業及房務作業工作人員、餐廳外場服務人員。 4. 餐廳內場廚師、飲料調製師及其他餐飲相關工作人員。 5. 餐旅業高階主管人員或自行小額創業。	1. 培養學生成為餐旅業之基層工作人員。 2. 培養學生成為傳授餐旅業所需實用技能與職業道德知識人才。 3. 培養學生成為餐旅職場服務技能人才。 4. 培養學生成為餐旅職場食物製備技能人才。 5. 培養學生成為餐旅領域終身學習之管理人才。	具備餐飲專業知識與技能的基礎能力。	○	●	○	○	●
				具備餐飲管理基本知能的能力。	○	●	●	○	●
				具備職業道德和餐旅服務的專業能力。	○	●	○	○	●
				具備餐旅職場從業的基礎能力。	●	●	○	○	●
				具備終身學習或微型創業之能力。	○	○	○	○	●

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

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	具備資訊電子相關知識，培育科技人才基本能力	具備微電腦控制技術與單晶片應用能力	具備電腦軟硬體維修、網路通訊設定、安裝、操作能力。	具備資訊電子產業專業領域進修能力	具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及終身學習的態度能力。	
部定必修	基本電學	●			●	○	
	電子學	●			●	○	
	基本電學實習	●			●	○	
	電子學實習	●			●	○	

表5-2-1 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註		
		具備資訊電子相關知識，培育科技人才基本能力	具備微電腦控制技術與單晶片应用能力	具備電腦軟硬體維修、網路通訊設定、安裝、操作能力。	具備資訊電子專業領域能力	具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及終身學習的態度能力。			
校訂必修	專業科目	數位邏輯	●			●	○		
	實習科目	專業華語文	●	●	●	●	●		
	實習科目	專題實作	●	●		●	●		
	實習科目	數位邏輯實習	●			●	○		
校訂選修	專業科目	程式語言	●	●			●		
	專業科目	數位電路設計	●			○			
	專業科目	計算機概論	○	○	○	○	○		
	實習科目	實習科目	微電腦實習		●			○	
		實習科目	行動裝置實習		●			○	
		實習科目	電腦硬體裝修實習			●		○	
		實習科目	電子電路實習	●			●		
		實習科目	電腦網路實習			●		○	
實習科目	資訊技術實習	○	○	○	○	○			
實習科目	套裝軟體實習	○	○	○	○	○			

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

表5-2-2 家政群時尚造型科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		具備美容職業道德與衛生安全能力。	具備美髮、美容、美甲專業知識與技術能力。	具備整體造型實務整合能力。	具備美容美髮產業經營管理及行銷能力。	具備時尚造型相關產業持續進修能力。		
名稱	名稱							
部 定 必 修	專業科目	色彩概論	○	●	○	○	○	
	實習科目	美容職業安全與衛生	●	●	○	○	○	
		美容造型概論	●	●	○	○	○	
		美髮實務	●	●	○	○	○	
		美顏實務	●	●	○	○	○	

表5-2-2 家政群時尚造型科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		具備美容職業道德與衛生安全能力。	具備美髮、美容、美甲專業知識與技術能力。	具備整體造型實務整合能力。	具備美容美髮產業經營管理及行銷能力。	具備時尚造型相關產業持續進修能力。		
校訂必修	專業科目	家政概論	○	○	○	○	●	
	科目	家庭教育	○	○	○	○	●	
	實習科目	專題實作	●	○	●	○	○	
	科目	美髮	●	●	○	○	○	
校訂選修	專業科目	行銷與服務	○	○	○	●	○	
	實習科目	飾品設計	○	○	●	○	○	
		女子美髮實務	●	●	○	○	○	
		芳香美容實務	●	●	●	●	●	
		多媒材創作實務	○	○	●	○	●	
		整體造型	○	○	●	○	○	
		藝術指甲	●	●	○	○	○	
		美膚實務	●	●	○	○	○	
		基礎美髮	●	●	○	○	○	
		男士美髮	●	●	●	○	○	

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

2. 本表不足，請自行增列。

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註
		具備餐飲專業知識與技能之基礎能力。	具備餐飲管理基本知能的能力。	具備職業道德和餐旅服務的專業能力。	具備餐旅職場從業的基礎能力。	具備終身學習或微型創業之能力。	
部定必修	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○	
	餐飲服務技術	●	●	●	○	●	
	飲料實務	●	○	○	○	●	

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		具備餐飲專業知識與技能之基礎能力。	具備餐飲管理基本知能的能力。	具備職業道德和餐旅服務的專業能力。	具備餐旅職場從業的基礎能力。	具備終身學習或微型創業之能力。		
校訂必修	專業科目	餐飲管理	○	○	○	○	○	
		國際禮儀	○	○	○	○	○	
		餐飲安全與衛生	○	○	○	○	○	
	實習科目	專題實作	●	○	○	●	●	
		中餐烹調實習	○	○	○	○	○	
		烘焙實務	○	○	○	○	○	
		西餐烹調實習	○	○	○	○	○	
校訂選修	專業科目	餐旅日文與會話	○	○	○	○	○	
		飲食文化	○	○	○	○	○	
		餐旅英文與會話	○	○	○	○	○	
		食物學	○	○	○	○	○	
		菜單設計	○	○	○	○	○	
		餐飲行銷	○	○	○	○	○	
	實習科目	蛋糕裝飾	○	○	○	●	●	
		蔬果雕刻	●	○	○	○	●	
		餐廳服務	○	○	○	○	○	
		餐飲活動規劃與實作	○	○	○	○	○	
		台式小吃	○	○	○	○	○	
		客家料理	○	○	○	○	○	
		中式點心製作	○	○	○	○	○	
		飲料調製	○	○	○	○	○	

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

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
114學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
			第一學年				第二學年				第三學年				
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期			
名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分				
一般科目	國語文	6	3	2	3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2					2	1	1	1				<input type="checkbox"/> 適性分組教學 依據臺教國署高字第1145403061號, 為提升僑生來台就學之華語文能力, 調整課程使第一學年第一學期教授華語文課程 本土語文/臺灣手語依總綱規定以開設於高一為原則, 惟學校另有考量, 先勉予通過。
	英語文	4	3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4								2	1	1	1	
		地理													
		公民與社會					2	1	1	1					
	自然科學	物理	4			3	2								
		化學					1	1	2	1					
		生物													
	藝術	音樂	4			3	2								
		美術					1	1	2	1					
		藝術生活													
	綜合活動	生命教育	4												
		生涯規劃								1	1	2	1		
		家政													
		法律與生活 環境科學概論													
	科技	生活科技													
		資訊科技									2	1	2	1	
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1								
健康與護理		2	1	1	2	1									
	全民國防教育	2	1	1	2	1									
	小計	38	12	9	21	13	9	6	6	4	5	3	5	3	
專業科目	基本電學	3	2	1	3	2									
	電子學	3					3	2	2	1					
實習科目	基本電學實習	6	5	3	4	3									
	電子學實習	6					5	3	4	3					
	小計	18	7	4	7	5	8	5	6	4	0	0	0	0	
	部定必修學分合計	56	19	13	28	18	17	11	12	8	5	3	5	3	



表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(續)
114學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目 12學分 9.09%	華語文	6	10	6												
		體適能	6					1	1	2	1	3	2	3	2		
	專業科目 10學分 7.58%	數位邏輯	4					3	2	3	2						
		專業華語文	6					1	1	2	1	3	2	3	2		
	實習科目 10學分 7.58%	專題實作	6							3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
數位邏輯實習		4					4	2	4	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
特殊需求領域	0學分 0.00%																
小計			32	10	6	0	0	9	6	14	8	9	6	9	6		
校訂選修	一般科目 1學分 0.76%	體能	1	2	1												
	專業科目 9學分 6.82%	程式語言	4					3	2	3	2						
		數位電路設計	4									3	2	3	2		
		計算機概論	1			2	1										
	實習科目 26學分 19.70%	微電腦實習	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		行動裝置實習	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		電腦硬體裝修實習	4						3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		電子電路實習	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
電腦網路實習		4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
套裝軟體實習	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
資訊技術實習	2	1	1	2	1										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
特殊需求領域	0學分 0.00%																
小計			36	3	2	4	2	6	4	6	4	18	12	18	12		
校訂必修及選修學分合計			68	13	8	4	2	15	10	20	12	27	18	27	18		
在校期間應修習學分數			124	32	21	32	20	32	21	32	20	32	21	32	21		
團體活動時間(節數)			18	3		3		3		3		3		3			
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0		0		0		0			



課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註
				第一學年		第二學年		第三學年						
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分
基礎訓練			8											
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練 (一)	24		4										
	職業技能訓練 (二)				4									
	職業技能訓練 (三)					4								
	職業技能訓練 (四)						4							
	職業技能訓練 (五)								4					
	職業技能訓練 (六)											4		
應修習總學分數			156	25	24	25	24	25	25					

表6-1-1-2 家政群時尚造型科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

114學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
			第一學年				第二學年				第三學年						
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期					
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
			一般科目	國語文	國語文	6			3	2	3	2	3	2			
本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2								2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 適性分組教學 依據臺教國署高字第1145403061號，為提升僑生來台就學之華語文能力，調整課程使第一學年第一學期教授華語文課程 本土語文/臺灣手語依總綱規定以開設於高一為原則，惟學校另有考量，先勉予通過。
英語文	英語文	4		3	2	3	2										
	數學	數學		4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
社會	歷史	4											2	1	1	1	
	地理																
	公民與社會							2	1	1	1						
自然科學	物理	4		1	1	2	1										
	化學																
	生物							1	1	2	1						
藝術	音樂	4		2	1	1	1										
	美術							1	1	2	1						
	藝術生活																
綜合活動	生命教育	4															
	生涯規劃											1	1	2	1		
	家政																
	法律與生活																
科技	環境科學概論	4															
	生活科技																
	資訊科技											2	1	2	1		
健康與體育	體育	2	1	1	2	1											
	健康與護理	2	1	1	2	1											
	全民國防教育	2	1	1	2	1											
	小計	38	12	9	18	11	9	6	9	6	5	3	5	3			
專業科目	色彩概論	2	3	2													
	美容職業安全與衛生	2			3	2											
	美容造型概論	4					3	2	3	2							
實習科目	美髮實務	6	5	3	4	3											
	美顏實務	6					4	3	5	3							
	小計	20	8	5	7	5	7	5	8	5	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	58	20	14	25	16	16	11	17	11	5	3	5	3			

表6-1-1-2 家政群時尚造型科教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
				第一學年		第二學年				第三學年						
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期	
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂必修	一般科目 13學分 9.85%	華語文	6	10	6											
		體適能	7				2	1	3	2	3	2	3	2		
	專業科目 8學分 6.06%	家政概論	4				3	2	3	2						
		家庭教育	4				3	2	3	2						
	實習科目 8學分 6.06%	專題實作	4								3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美髮	4				3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%														
	小計			29	10	6	0	0	11	7	12	8	6	4	6	4
	校訂選修	一般科目 0學分 0.00%														
		專業科目 4學分 3.03%	行銷與服務	4									3	2	3	2
實習科目 34學分 25.76%		基礎美髮	2	2	1	2	1									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		芳香美容實務	1			2	1									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		女子美髮實務	7					2	1	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		多媒材創作實務	4			3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		藝術指甲	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		美膚實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		男士美髮	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
飾品設計	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
				第一學年		第二學年		第三學年										
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
校訂科目	實習科目	34學分 25.76%	整體造型	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	校訂選修	特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			38	2	1	7	4	5	3	3	2	21	14	21	14		
校訂必修及選修學分合計				67	12	7	7	4	16	10	15	10	27	18	27	18		
在校期間應修習學分數				125	32	21	32	20	32	21	32	21	32	21	32	21		
團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3			
彈性學習時間(節數)				0	0		0		0		0		0		0			
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35			
基礎訓練				8														
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24			4												
	職業技能訓練(二)						4											
	職業技能訓練(三)								4									
	職業技能訓練(四)										4							
	職業技能訓練(五)												4					
	職業技能訓練(六)														4			
應修習總學分數				157		25		24		25		25		25		25		

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
114學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註	
			第一學年				第二學年				第三學年			
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期		
名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
		國語文	6	3	2	3	2	1	1	2	1			
語文	2					1	1	2	1				<input type="checkbox"/> 適性分組教學 依據臺教國署高字第1145403061號，為提升僑生來台就學之華語文能力，調整課程使第一學年第一學期教授華語文課程 本土語文/臺灣手語依總綱規定以開設於高一為原則，惟學校另有考量，先勉予通過。	
英語文	4	3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	數學	4	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
社會	歷史	4			3	2								
	地理									2	1	1	1	
	公民與社會													
自然科學	物理	4												
	化學									1	1	2	1	
	生物					2	1	1	1					
藝術	音樂	4								1	1	2	1	
	美術									1	1	2	1	
	藝術生活													
綜合活動	生命教育	4												
	生涯規劃									1	1	2	1	
	家政													
	法律與生活													
科技	環境科學概論	4												
	生活科技													
	資訊科技									3	2			
健康與體育	體育	2	2	1	1	1								
	健康與護理	2	1	1	2	1								
	全民國防教育	2					1	1	2	1				
	小計	38	12	8	15	10	5	4	7	4	9	7	9	5
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2								
實習科目	餐飲服務技術	6			3	2	3	2	3	2				
	飲料實務	6	3	2	3	2	1	1	2	1				
	小計	16	6	4	9	6	4	3	5	3	0	0	0	0
	部定必修學分合計	54	18	12	24	16	9	7	12	7	9	7	9	5

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)
114學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目 10學分 7.58%	華語文	6	10	6												
		體適能	4					1	1	2	1	2	1	1	1		
	專業科目 6學分 4.55%	餐飲安全與衛生	2						2	1	1	1					
		餐飲管理	2										2	1	1	1	
		國際禮儀	2										1	1	2	1	
	實習科目 16學分 12.12%	專題實作	4								3	2	2	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		烘焙實務	4	3	2	3	2										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		西餐烹調實習	4						3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		中餐烹調實習	4						3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
小計			32	13	8	3	2	9	6	12	8	7	4	6	4		
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目 14學分 10.61%	食物學	2	1	1	2	1										
		餐旅英文與會話	5						2	1				3	2	3	2
		餐旅日文與會話	1						2	1							
		菜單設計	2						2	1	1	1					
		餐飲行銷	2						2	1	1	1					
		飲食文化	2											1	1	2	1
	實習科目 26學分 19.70%	餐飲活動規劃與實作	2			3	2										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		蔬果雕刻	4						3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		餐廳服務	4						3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂科目	實習科目 26學分 19.70%	客家料理	2									3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		飲料調製	4									3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		台式小吃	4									3	2	3	2		
		蛋糕裝飾	4									3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		中式點心製作	2											3	2		
	特殊需求領域 0學分 0.00%																
	小計		40	1	1	5	3	14	8	8	6	16	11	17	11		
校訂必修及選修學分合計		72	14	9	8	5	23	14	20	14	23	15	23	15			
在校期間應修習學分數		126	32	21	32	21	32	21	32	21	32	22	32	20			
團體活動時間(節數)		18	3		3		3		3		3		3				
彈性學習時間(節數)		0	0		0		0		0		0		0				
每週總上課節數			35		35		35		35		35		35				
基礎訓練		8															
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)	24		4													
	職業技能訓練(二)				4												
	職業技能訓練(三)					4											
	職業技能訓練(四)							4									
	職業技能訓練(五)										4						
	職業技能訓練(六)													4			
應修習總學分數		158		25		25		25		25		26		24			

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 電機與電子群資訊科課程架構表(以科為單位，1科1表)

114學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部 定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	6	4.55%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合 計			56	42.42%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	66-78學分	12	9.09%	系統設計		
		專業科目		10	7.58%			
		實習科目		10	7.58%			
	選 修	一般科目		1	0.76%			
		專業科目		9	6.82%			
		實習科目		26	19.70%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	55		80.88%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	36		65.45%	系統設計
合 計			68	51.52%	系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

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

表6-2-1-2 家政群時尚造型科課程架構表(以科為單位，1科1表)
114學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	6.06%			
	實習科目		12	9.09%			
	合 計			58	43.94%	系統設計	
校 訂	必 修	一般科目	66-78學分	13	9.85%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		8	6.06%		
	選 修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		34	25.76%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	54	80.60%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	77.78%	系統設計
	合 計				67	50.76%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			12-18節		18節	系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節		0節	系統設計		
每週總上課節數		35節		35節	系統設計		
基礎訓練		8-12學分		8學分	系統設計		
職業技能訓練		24學分		24學分	系統設計		
應修習總學分數		156-168學分		157學分	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

表6-2-1-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
114學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
部定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	3.03%		
	實習科目		12	9.09%		
	合 計			54	40.91%	系統設計
校訂	必修	一般科目	10	7.58%	系統設計	
		專業科目	6	4.55%		
		實習科目	16	12.12%		
	選修	一般科目	0	0.00%		
		專業科目	14	10.61%		
		實習科目	26	19.70%		
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	62	86.11%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	67.74%	系統設計
	合 計			72	54.55%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節		0節	系統設計	
每週總上課節數		35節		35節	系統設計	
基礎訓練		8-12學分		8學分	系統設計	
職業技能訓練		24學分		24學分	系統設計	
應修習總學分數		156-168學分		158學分	系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 電機與電子群資訊科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	35	
	115/03/01 ~ 115/05/31	35	
	115/09/01 ~ 115/11/30	35	
	116/03/01 ~ 116/05/31	35	
	116/09/01 ~ 116/11/30	35	
	117/03/01 ~ 117/05/31	35	
	114/12/01 ~ 115/02/28	35	
乙梯	115/06/01 ~ 115/08/31	35	
	115/12/01 ~ 116/02/28	35	
	116/06/01 ~ 116/08/31	35	
	116/12/01 ~ 117/02/29	35	
	117/05/01 ~ 117/06/31	35	

表6-3-1-2 家政群時尚造型科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	40	
	115/03/01 ~ 115/05/31	40	
	115/09/01 ~ 115/11/30	40	
	116/03/01 ~ 116/05/31	40	
	116/09/01 ~ 116/11/30	40	
	117/03/01 ~ 117/04/30	40	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	40	
	115/06/01 ~ 115/08/31	40	
	115/12/01 ~ 116/02/28	40	
	116/06/01 ~ 116/08/31	40	
	116/12/01 ~ 117/02/29	40	
	117/05/01 ~ 117/06/30	40	

表6-3-1-3 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	37	
	115/03/01 ~ 115/05/31	37	
	115/09/01 ~ 115/11/30	37	
	116/03/01 ~ 116/05/31	37	
	116/09/01 ~ 116/11/30	37	
	117/03/01 ~ 117/04/30	37	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	37	
	115/06/01 ~ 115/08/31	37	
	115/12/01 ~ 116/02/28	37	
	116/06/01 ~ 116/08/31	37	
	116/12/01 ~ 117/02/29	37	
	117/05/01 ~ 117/06/30	37	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	24	24	24	24	24	24
合計	36	36	36	36	36	36

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

彈性學習時間實施辦法

中華民國107年11月27日第二次課程發展研究會議通過

中華民國108年11月14日第二次課程發展研究會臨時會議通過

一、依據

(一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二)教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

私立啟英高中(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間,在一年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週2節;在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週2節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週2節。

(二)本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。

(三)各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五)採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前1個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加4週,申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。

(三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請,或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後1週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。

(五)學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動,其相關申請表件如附件3。

前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達30人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一)學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二)學生申請自主學習,應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多4人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三)學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。

(四)每位指導教師之指導學生人數,以12人以上、40人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五)學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一)學生自主學習:採學生申請制;學生應依前點之規定實施。

(二)選手培訓:採教師指定制;教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件),由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准

後實施;參與選手培訓之學生,於原彈性學習時間之時段,則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽,以教育部、教育局(處)或……主辦之競賽為限。

(三)充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四)補強性教學:

1. 短期授課之教學活動:由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單;並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程:採學生選讀制。

(五)學校特色活動：採學生選讀制。

(六)第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式：

(一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實(增廣)教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四)學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

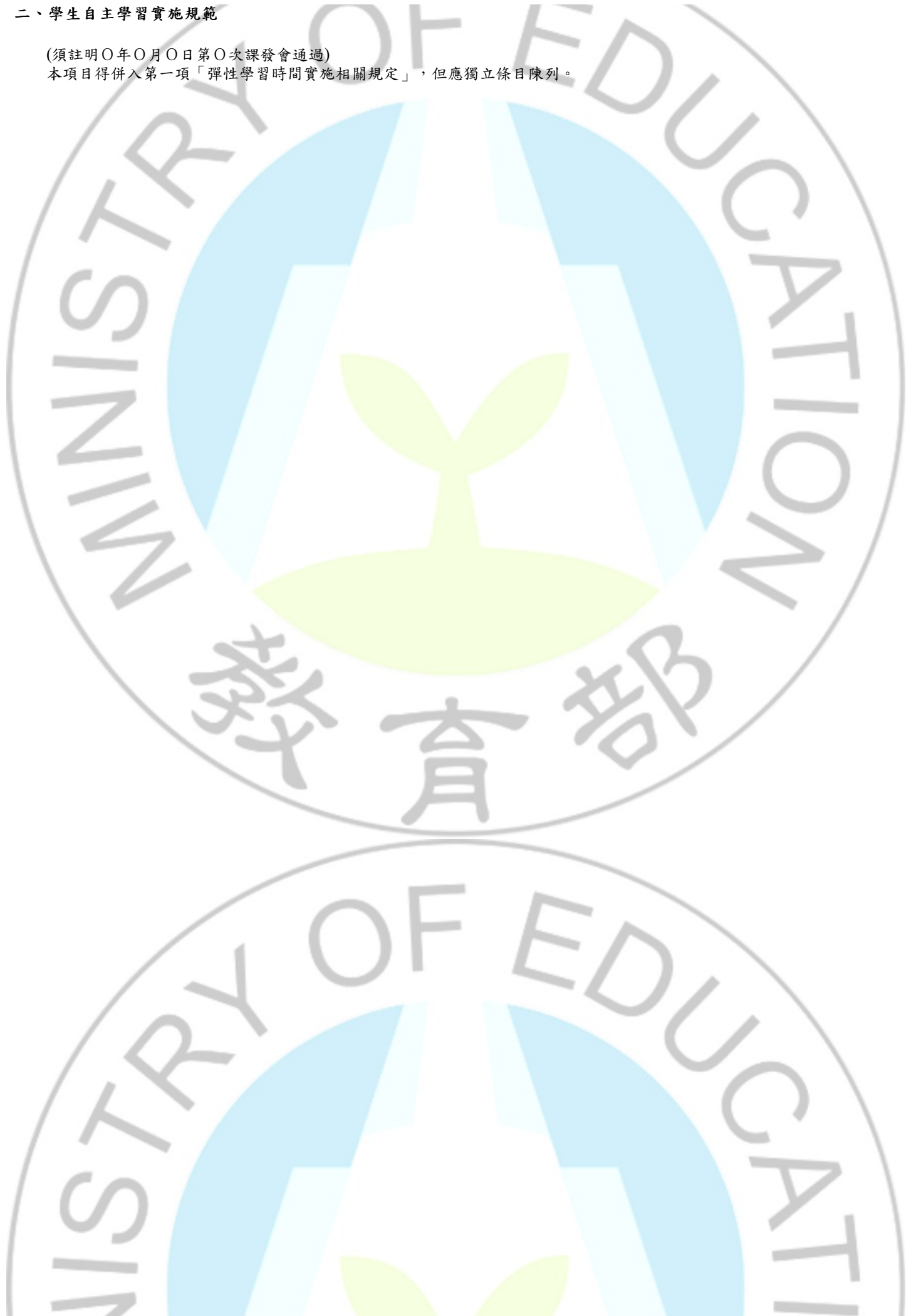
九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。



三、彈性學習時間規劃表

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

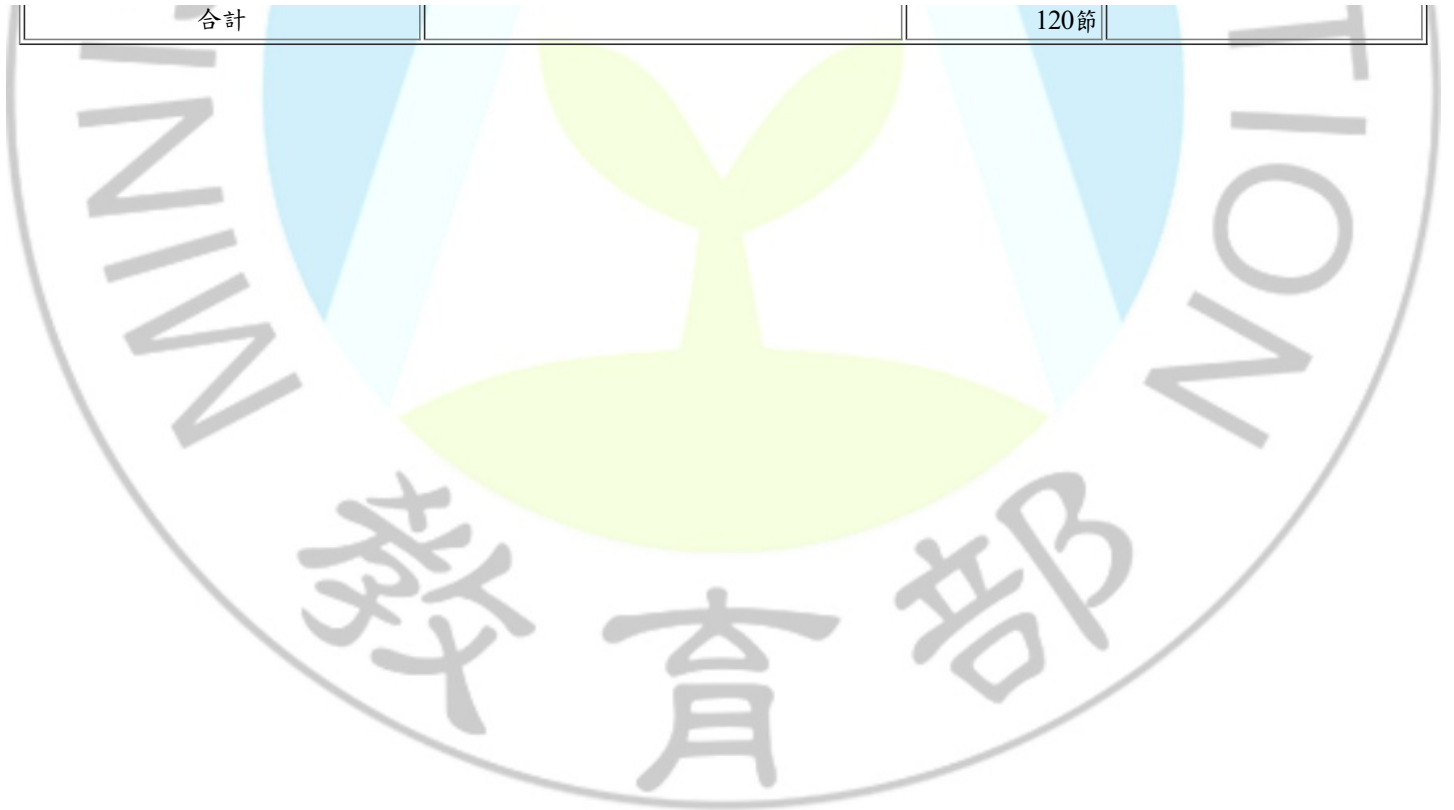
附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文
	英文名稱	Mandarin
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	10	
學分數	6	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生快速融入華語環境。 二、引導學生運用華語順利達成溝通表達。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎華語文	1. 認識華語文 2. 華語基本組成	8	
(二)華語文-聽	1. 華語文生活用語聽解 2. 聽力練習	10	
(三)華語文-說	1. 生活用語口說 2. 口說練習	10	
(四)華語文-讀	1. 華語文向前走識讀 2. 文章選讀	8	
(五)華語文-生活對話	1. 生活常用對話 2. 對話練習	10	
(六)華語文-寫	1. 華語文書寫 2. 基礎文字教學 3. 姓名教學	8	
(七)華語文-書寫練習	1. 寫字練習 2. 姓名書寫練習	4	
(八)華語文-寫二	3. 常用字書寫 4. 工作用字詞書寫練習	4	
(九)華語文-對話練習	1. 生活常用對話 2. 稱謂練習 3. 情境應用	14	
(十)華語文-工作對話	1. 工作常用語語句 2. 對話練習	10	
(十一)華語文-選文閱讀	1. 文章選讀	10	
(十二)華語文-歌曲聽讀	1. 歌曲認識 2. 歌曲聽唱	4	
(十三)華語文-檢定	1. 語文檢定練習 2. 語文檢定測驗	20	



議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育	<input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育	<input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育	<input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	形成性評量：每週學習單			
教學資源	投影片、練習卡、測驗系統 教學資源學習單，影片，討論法			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 華語文向前走應用			

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

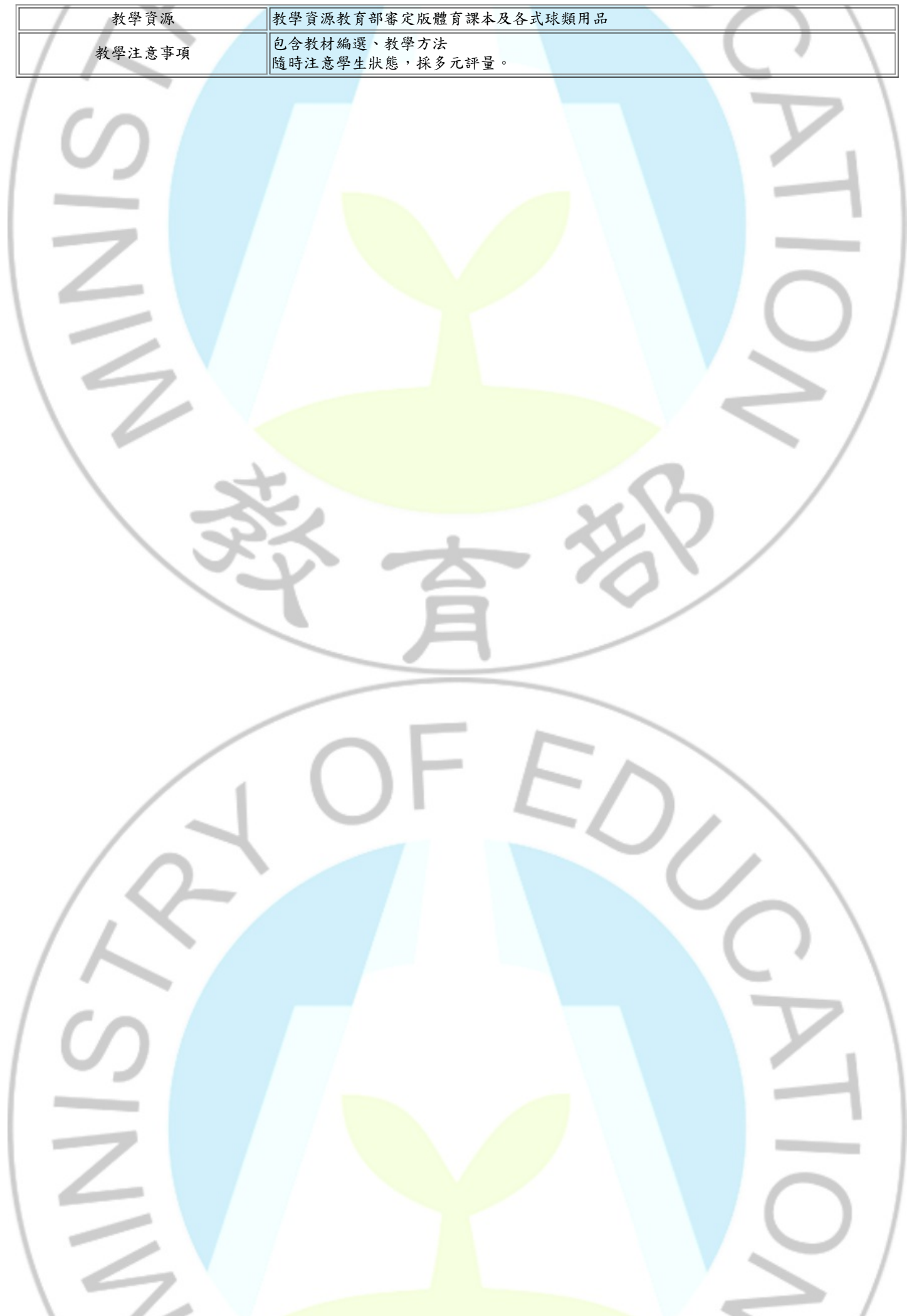
科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical Education
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/3/3	
學分數	1/1/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.協助學生了解體育的功能，增進運動技能。 2.增廣體育知識，奠定良好的運動基礎。 3.使學生養成終身運動的習慣，提升身體適應能力，增進身體健康。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)舞蹈1	中國舞蹈	6	第二學年第一學期
(二)國術運動1	拳術	6	
(三)體操運動	單槓	6	第二學年第二學期
(四)田徑運動1	鉛球及鐵餅	6	
(五)田徑運動2	1.長、中、短跑。 2.接力跑。	6	
(六)球類運動1	籃球	6	
(七)球類運動2	羽球	6	第三學年第一學期
(八)球類運動3	足球	6	
(九)民俗體育	跳繩、扯鈴、踢毽子	6	
(十)休閒運動1	游泳	6	
(十一)休閒運動2	高爾夫球	6	
(十二)休閒運動3	保齡球	6	
(十三)休閒運動4	飛盤	6	第三學年第二學期
(十四)自衛體適能1	拳擊	6	
(十五)運動與營養	運動生理及營養	6	
(十六)體適能	心肺耐力、身體組成	6	
(十七)防衛術	防衛術	6	
(十八)舞蹈2	創造性舞蹈	6	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教肓 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育		

	<input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、術科測驗



教學資源	教學資源教育部審定版體育課本及各式球類用品
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 隨時注意學生狀態，採多元評量。



表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能
	英文名稱	Physical Fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	維持並提升學生的整體體能，促進健康的生活方式。 透過有系統的運動訓練，培養學生正確的運動習慣與基本體適能素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體能概論與健康觀念	- 認識體能的定義與重要性 - 體適能的六大要素(心肺耐力、肌力、肌耐力、柔軟度、身體組成、靈敏度)	2	
(二)熱身與伸展技巧	- 動態與靜態伸展的差異與實作 - 正確的熱身程序，預防運動傷害	2	
(三)心肺耐力訓練	- 有氧運動(慢跑、跳繩、間歇跑) - 如何測量心跳與目標心率區間	4	
(四)肌力與肌耐力訓練	- 徒手訓練(伏地挺身、深蹲、棒式) - 使用彈力帶或輕量器材進行訓練	4	
(五)柔軟度與活動度訓練	- 簡易瑜伽與皮拉提斯 - 關節活動度訓練(mobility drills)	2	
(六)敏捷、平衡與協調訓練	- 敏捷梯、標誌桶訓練 - 核心穩定與單腳平衡練習	2	
(七)功能性體能與循環訓練	- 全身性多關節運動 - 簡介高強度間歇訓練(HIIT)概念	2	
(八)戶外體能活動	- 戶外團隊遊戲(飛盤、接力賽) - 體能尋寶遊戲或健走挑戰	2	
(九)體適能測驗與個人目標設定	- 體適能初測(仰臥起坐、折返跑等) - 設定個人目標與改進計畫	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)反思與健康生活整合	- 分享學習成果與心得 - 檢視體能變化並討論持續運動方式	2	
合計		24節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 形成性評量 (課中觀察與回饋) : 教師觀察學生動作執行的正確性與參與度 小組互評與討論成果分享 學生撰寫體能學習紀錄表, 反思運動經驗 2. 總結性評量 (課程末端成果) : 體能前後測驗數據比較 (例: 仰臥起坐次數進步) 學生繳交期末反思單或簡報個人學習歷程 出席率與課堂表現佔總成績比例		
教學資源	教學器材: 瑜伽墊、敏捷梯、彈力帶、標誌桶、跳繩、計時器、心率帶 教學媒材: 體能訓練影片示範 (如YouTube動作教學) 課堂用簡報或學習單		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 校園操場、健身房		

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文
	英文名稱	Mandarin
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	10	
學分數	6	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生快速融入華語環境。 二、引導學生運用華語順利達成溝通表達。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎華語文	1. 認識華語文 2. 華語基本組成	8	
(二)華語文-聽	1. 華語文生活用語聽解 2. 聽力練習	10	
(三)華語文-說	1. 生活用語口說 2. 口說練習	10	
(四)華語文-讀	1. 華語文向前走識讀 2. 文章選讀	8	
(五)華語文-生活對話	1. 生活常用對話 2. 對話練習	10	
(六)華語文-寫	1. 華語文書寫 2. 基礎文字教學 3. 姓名教學	8	
(七)華語文-書寫練習	1. 寫字練習 2. 姓名書寫練習	4	
(八)華語文-寫二	3. 常用字書寫 4. 工作用字詞書寫練習	4	
(九)華語文-對話練習	1. 生活常用對話 2. 稱謂練習 3. 情境應用	14	
(十)華語文-工作對話	1. 工作常用語句 2. 對話練習	10	
(十一)華語文-選文閱讀	1. 文章選讀	10	
(十二)華語文-歌曲聽讀	1. 歌曲認識 2. 歌曲聽唱	4	
(十三)華語文-檢定	1. 語文檢定練習 2. 語文檢定測驗	20	
合計		120節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	形成性評量：每週學習單
教學資源	投影片、練習卡、測驗系統 教學資源學習單，影片，討論法
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 華語文向前走應用

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical Education
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3/3/3	
學分數	1/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.協助學生了解體育的功能，增進運動技能。 2.增廣體育知識，奠定良好的運動基礎。 3.使學生養成終身運動的習慣，提升身體適應能力，增進身體健康。	

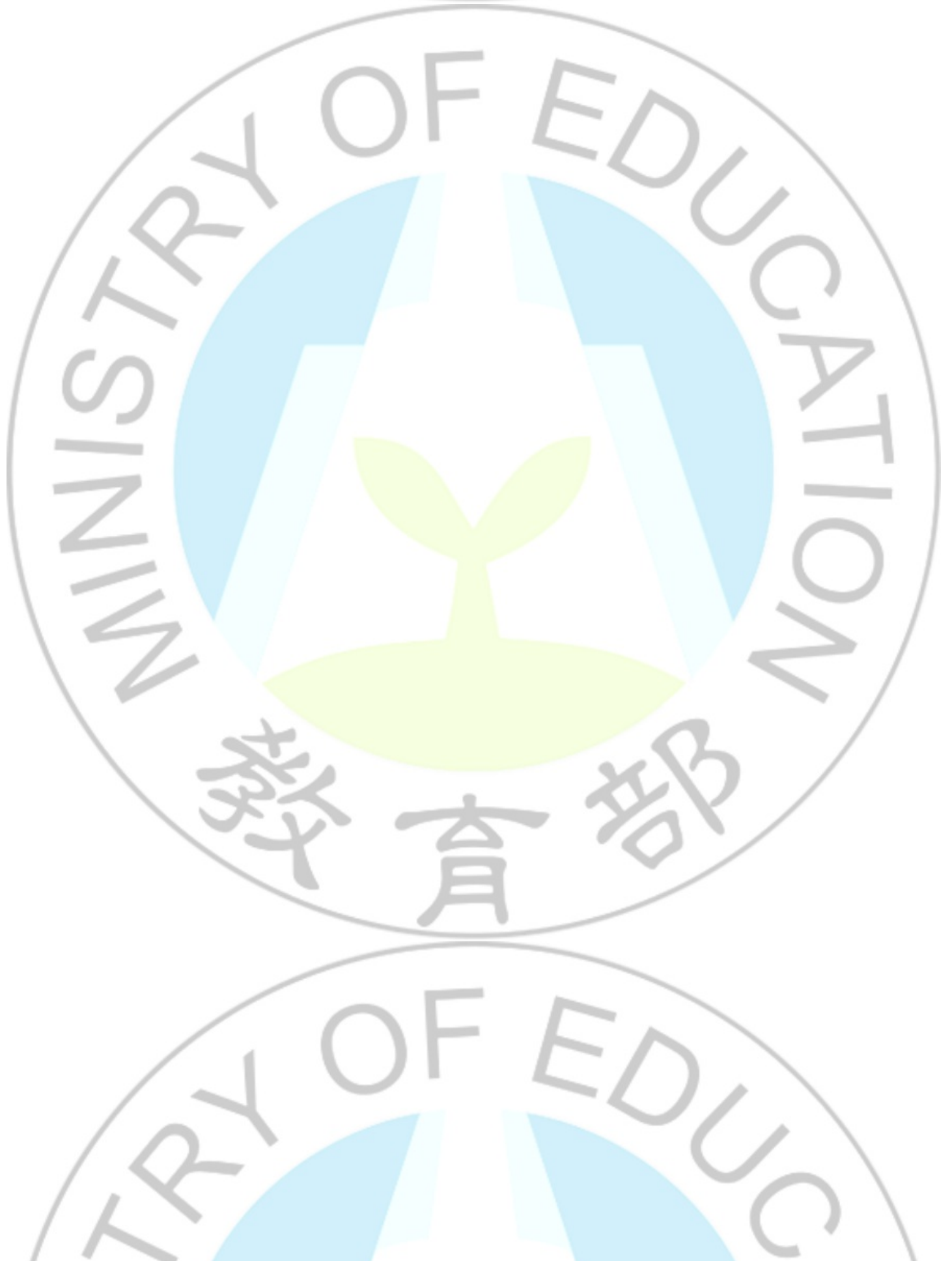
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)舞蹈	中國舞蹈、創造性舞蹈	6	第二學年第一學期
(二)國術運動	拳術、槍術、劍術	6	
(三)體操運動	單槓、跳箱、平衡木	6	
(四)田徑運動1	鉛球及鐵餅。	6	
(五)田徑運動2	1.長、中、短跑。 2.接力跑。	6	第二學年第二學期
(六)球類運動1	籃球、排球	6	
(七)球類運動2	羽球、桌球	6	
(八)球類運動3	足球	6	
(九)球類運動4	橄欖球	6	
(十)民俗體育1	跳繩	6	
(十一)民俗體育2	扯鈴	6	第三學年第一學期
(十二)民俗體育3	踢毽子	6	
(十三)休閒運動1	游泳	6	
(十四)休閒運動2	高爾夫球	6	
(十五)休閒運動3	保齡球	6	
(十六)休閒運動4	飛盤	6	
(十七)自衛體適能1	拳擊	6	第三學年第二學期
(十八)自衛體適能2	跆拳道	6	
(十九)運動與營養	運動生理及營養	6	
(二十)體適能1	心肺耐力	6	
(二十一)體適能2	身體組成	6	
(二十二)休閒運動5	保齡球	6	
合計		132節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、術科測驗
教學資源	教學資源教育部審定版體育課本及各式球類用品
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 隨時注意學生狀態，採多元評量。

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical Education
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生了解體育的功能，增進運動技能。 2. 增廣體育知識，奠定良好的運動基礎。 3. 使學生養成終身運動的習慣，提升身體適應能力，增進身體健康。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)舞蹈	中國舞蹈、創造性舞蹈	6	第二學年第一學期
(二)國術運動	拳術、槍術、劍術	6	
(三)田徑運動1	鉛球及鐵餅。	6	第二學年第二學期
(四)田徑運動2	1. 長、中、短跑。 2. 接力跑。	6	
(五)球類運動1	籃球、排球	6	
(六)球類運動2	羽球、桌球	6	
(七)球類運動3	足球、橄欖球	6	第三學年第一學期
(八)民俗體育	跳繩、扯鈴、踢毽子	6	
(九)休閒運動1	游泳	6	
(十)休閒運動2	高爾夫球	6	
(十一)休閒運動3	保齡球	4	第三學年第二學期
(十二)休閒運動4	飛盤	4	
(十三)自衛體適能	跆拳道	4	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、術科測驗		
教學資源	教學資源教育部審定版體育課本及各式球類用品		
	包含教材編選、教學方法		



表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文
	英文名稱	Mandarin
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	10	
學分數	6	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生快速融入華語環境。 二、引導學生運用華語順利達成溝通表達。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎華語文	1. 認識華語文 2. 華語基本組成	8	
(二)華語文-聽	1. 華語文生活用語聽解 2. 聽力練習	10	
(三)華語文-說	1. 生活用語口說 2. 口說練習	10	
(四)華語文-讀	1. 華語文向前走識讀 2. 文章選讀	8	
(五)華語文-生活對話	1. 生活常用對話 2. 對話練習	10	
(六)華語文-寫	1. 華語文書寫 2. 基礎文字教學 3. 姓名教學	8	
(七)華語文-書寫練習	1. 寫字練習 2. 姓名書寫練習	4	
(八)華語文-寫二	3. 常用字書寫 4. 工作用字詞書寫練習	4	
(九)華語文-對話練習	1. 生活常用對話 2. 稱謂練習 3. 情境應用	14	
(十)華語文-工作對話	1. 工作常用語語句 2. 對話練習	10	
(十一)華語文-選文閱讀	1. 文章選讀	10	
(十二)華語文-歌曲聽讀	1. 歌曲認識 2. 歌曲聽唱	4	
(十三)華語文-檢定	1. 語文檢定練習 2. 語文檢定測驗	20	
合計		120節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	形成性評量：每週學習單
教學資源	投影片、練習卡、測驗系統 教學資源學習單，影片，討論法
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 華語文向前走應用

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯
	英文名稱	Digital Logic
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識基本邏輯概念。 2. 熟悉各種邏輯閘的原理。 3. 熟悉組合邏輯和循序邏輯的設計與應用。 4. 培養學生數位邏輯基礎設計能力。 5. 增加學生對數位邏輯之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 數量的表示法。 2. 數位系統和類比系統。 3. 邏輯準位與脈波準位。 4. 數位積體電路簡介。	6	第二學年第一學期
(二)數字系統	1. 十進位表示法。 2. 二進位表示法。 3. 八進位表示法。 4. 十六進位表示法。 5. 數字表示法互換。 6. 二進位減法。 7. 其他數字碼。 8. 實例介紹。	6	第二學年第一學期
(三)基本邏輯閘與真值表	1. 反相閘。 2. 真值表。 3. 或閘、及閘。 4. 反或閘、反及閘。 5. 互斥或閘、反互斥或閘。 6. 實例介紹。	6	第二學年第一學期
(四)布林代數與笛摩根定理	1. 布林代數特質。 2. 布林代數基本運算。 3. 布林代數基本定理與假設。 4. 笛摩根第一定理。 5. 笛摩根第二定理。 6. 笛摩根定理的互換。 7. 實例介紹。	6	第二學年第一學期
(五)布林代數化簡	1. 布林代數演算法化簡。 2. 布林代數卡諾圖化簡。 3. 完成化簡之組合邏輯電路。 4. 實例介紹。	6	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)組合邏輯應用	1. 加法器。 2. 減法器。 3. 解碼器。 4. 編碼器。 5. 多工器。 6. 解多工器。 7. 唯讀記憶體、可抹去式記憶體之應用。 8. 可程式邏輯陣列之設計。 9. 實例介紹。	6	第二學年第一學期
(七)正反器	1. RS型正反器。 2. D型正反器。 3. JK型正反器。 4. T型正反器。	6	第二學年第二學期
(八)循序邏輯設計	1. 狀態圖及狀態表的建立。 2. 狀態表化簡。 3. 以各類型的正反器完成設計。	6	第二學年第二學期
(九)循序邏輯應用	1. 計數器。 2. 跑馬燈。	12	第二學年第二學期
(十)循序邏輯應用	紅綠燈	12	第二學年第二學期
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 (2)掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	為使學生能充分了解邏輯電路的原理，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。相關配合事項		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 2. 教學方法 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部份例題，以幫助學生瞭解課程內容。 (1)本課程須先具計算機概論的基本觀念，以提高學習興趣與效果。 (2)可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。		

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業華語文
	英文名稱	Professional Mandarin
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/3/3	
學分數	1/1/2/2	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	加強職場華語文應用溝通能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)華語職場溝通初探	認識職場禮貌用語、基本自我介紹與職稱稱謂	2	第二學年第一學期
(二)打招呼與電話應對	常用職場問候語、接電話與留言	2	
(三)日常辦公溝通	詢問、回應、請求協助的語句練習	2	
(四)會議基本語言	開始、結束會議、提出意見的基本表達	2	
(五)工作日誌與簡短書寫	書寫每日紀錄、填寫表單與簡單報告	2	
(六)綜合實務演練	模擬工作場景角色扮演與簡易彙整演說	2	
(七)職場常見情境對話	面試、會議討論、跨部門溝通	4	第二學年第二學期
(八)公文格式與常用詞彙	通知、請假單、工作回報公文書寫練習	4	
(九)電子郵件撰寫技巧	寫正式郵件、回覆郵件的語氣與格式	4	
(十)報告與簡報技巧	建構口頭與書面報告結構、表達要點	4	
(十一)危機處理與應變對話	解決問題的語言表達、委婉溝通方式	4	
(十二)職場專題模擬活動	小組合作完成工作簡報或專案發表	4	
(十三)行銷與顧客服務	推銷、處理顧客抱怨與建議	6	第三學年第一學期
(十四)行政與辦公語言應用	辦公室流程、表單填寫與公告撰寫	6	
(十五)行政與辦公語言應用二	行政工作常用語	6	
(十六)專業簡報與討論技巧	討論提案、回應質詢、提問技巧	6	
(十七)多元情境整合實作	全方位模擬各行業工作情境對話與簡報	6	
(十八)多元情境整合實作二	全方位模擬各行業工作情境對話與簡報	6	
(十九)客製化職場華語計畫	學生自選主題或部門情境研究	6	第三學年第二學期
(二十)職場文化與溝通風格	華語職場溝通禮節與跨文化差異	6	
(二十一)簡報與視覺溝通能力	使用圖表、數據與多媒體閱讀說明能力	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二十二)面試與模擬實習對話	面試模擬問答、問題回應策略	6	
(二十三)最終發表與回饋	小組簡報、同儕回饋與自我評估	6	
(二十四)最終發表與回饋二	小組簡報、同儕回饋與自我評估	6	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	形成性評量 (Formative Assessment) 課堂口說練習表現觀察 小組互評與語言表達任務成果 學生語言學習歷程紀錄與反思 總結性評量 (Summative Assessment) 期中/期末口語簡報或書面報告 模擬工作場合對話測驗 書面評量 (句型運用、用語正確性)		
教學資源	1. 教材與學習工具 專業華語教材 (如《職場華語》系列、《華語溝通技巧》) 影音資源 (華語新聞、工作對話影片等) 自編講義、學習單、詞彙表 2. 教學設備 投影設備、語音教學室 (語音回饋與模擬對話) 電腦與網路資源 (線上練習與提交作業)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 華語文向前走、影片、紙本練習及測驗		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	程式語言
	英文名稱	Programming language
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識基本網路的概念 2. 熟悉各種網路架設之原理 3. 熟悉各種組電腦網路及雲端之原理及其應用 4. 培養學生網路及雲端運用能力 5. 增加學生對網路及雲端之興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)C語言的基礎與使用環境介紹	1. C語言的基本架構 2. 基本資料型態 3. Visual C++編譯環境介紹	4	第二學年第一學期
(二)程式流程控制	1. 條件敘述句:if、if/else、switch 2. 重複敘述句:while、do/while、for	8	第二學年第一學期
(三)函式	1. 函式的基本架構介紹 2. 函式的呼叫方式:call by value and call by reference 3. 遞迴函式、inline 函式、函式重載 4. 變數的存在時間與有效範圍探討	8	第二學年第一學期
(四)陣列1	1. 一維陣列及二維陣列的宣告與使用 2. 傳遞陣列至函式	8	第二學年第一學期
(五)陣列2	3. 陣列的排序法	8	第一學年第一學期
(六)指標	1. 指標變數的宣告與使用 2. 指標與陣列的關係 3. 指向函式的指標 4. 動態記憶體配置	4	第一學年第二學期
(七)檔案處理	1. 檔案資料的記錄方式 2. 循序存取檔案資料	8	第一學年第二學期
(八)檔案處理	3. 隨機存取檔案資料	8	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)類別的基礎	1.物件導向程式設計基礎觀念 2.類別的宣告	8	第一學年第二學期
(十)類別的基礎	3.建構物件的方式	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1.總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題及作業。 2.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。		
教學資源	1.學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。 5.使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 2.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 3.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以實習觀察求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位電路設計
	英文名稱	Digital Circuits Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(□分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)認識基本邏輯概念。 (二)熟悉各種邏輯閘原理。 (三)熟悉布林代數基本運算及應用。 (四)熟悉數字系統中各進制之轉換。 (五)養成對數位邏輯設計之興趣。 (六)能養成合作學習，以建立人際關係與團隊合作的素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本邏輯閘	1. 反閘 2. 或閘 3. 及閘 4. 反或閘 5. 反及閘 6. 互斥或閘 7. 反互斥或閘	6	第三學年第一學期
(二)布林代數及第摩根定理	1. 布林代數之特質 2. 布林代數基本運算 3. 布林代數基本定理 4. 第摩根定理 5. 邏輯閘互換	6	
(三)布林代數化簡	1. 代數演算法 2. 卡諾圖法 3. 組合邏輯電路化簡	6	
(四)數字系統1	1. 十進位表示法 2. 八進位表示法 3. 十六進位表示法	6	
(五)數字系統 2	4. 數字表示法之互換 5. 補數 6. 二進碼十進數(BCD)及美國資訊交換標準代碼(ASCII)	6	
(六)組合邏輯電路設計及應用1	1. 組合邏輯電路設計步驟 2. 加法器及減法器 3. 二進碼十進數(BCD)加法器 4. 解碼器及編碼器	6	
(七)組合邏輯電路設計及應用2	5. 多工器及解多工器 6. 比較器 7. 應用實例介紹	6	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)正反器	1. RS門鎖器及防彈跳電路 2. RS正反器 3. JK正反器 4. D型正反器 5. 激勵表及正反器之互換	6	
(九)循序邏輯電路設計及應用1	1. 時鐘脈波產生器 2. 非同步計數器	6	
(十)循序邏輯電路設計及應用2	3. 移位暫存器 4. 狀態圖及狀態表簡介	6	
(十一)循序邏輯電路設計及應用3	5. 同步計數器 6. 應用實例介紹	6	
(十二)循序邏輯電路設計及應用4	7. 跑馬燈應用 8. 計數器應用	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題及作業。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。		
教學資源	1. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3. 本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4. 可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。 5. 使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 2. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 3. 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2. 教師教學前，應編定教學進度表。 3. 以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4. 教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5. 注重原理解說及科學訓練，輔以實習觀察求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6. 課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機概論
	英文名稱	INTRODUCTION TO COMPUTERS
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 知識： 培養學生正確計算機之知識 2. 技能： 加強學生電腦軟硬體的認識 3. 態度： 積極的學習方式 4. 其他： 培養學生運用計算機的知識於實際的工程與商業應用之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	基本概念	3	
(二)電腦與網路	電腦與Internet的潮流	3	
(三)電腦硬體	1. 電腦主機內部2. 週邊裝置	3	
(四)電腦軟體	1. 軟體基本概念2. 常見的軟體3. 多媒體4. 資料庫	3	
(五)網路	1. 網路與電信2. Internet與WWW	3	
(六)電腦應用1	1. 工作場所學校和家庭裡的電腦2. 企業中的資訊系統	3	
(七)電腦應用2	3. 電子商務	3	
(八)電腦應用3	4. 系統開發 5. 人工智慧	3	
合計		24節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題及作業。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3. 本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4. 可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。 5. 使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 2. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 3. 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 <p>(二) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2. 教師教學前，應編定教學進度表。 3. 以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4. 教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5. 注重原理解說及科學訓練，輔以實習觀察求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6. 課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政概論
	英文名稱	Introduction to Home Economics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解家政的內涵、發展及相關職業。 (二)表現學習家政興趣。 (三)落實家政應用於家庭生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家政的意義、範圍與發展	1. 家政的意義與範圍。 2. 家政的沿革。 3. 家政職業的發展。	6	第二學年第一學期
(二)家庭經濟與消費	1. 家庭經濟之基本概念。 2. 家庭經濟之管理。 3. 消費常識。	6	
(三)家庭生活管理	1. 家庭生活環境的認識與選擇。 2. 家庭生活環境的安全與管理。 3. 家事工作簡化。 4. 家庭管理相關行業介紹。	6	
(四)家庭與環保	1. 環保的重要性。 2. 生態環境污染。 3. 資源處理與回收。 4. 家庭環保工作。 5. 家政職場的環保工作。	6	
(五)嬰幼兒發展與保育	1. 嬰幼兒生理發展與保育。 2. 嬰幼兒心理發展與保育。 3. 嬰幼兒常見疾病的預防與照護。 4. 幼保相關行業介紹。	6	
(六)高齡者照顧	1. 高齡者的身心特質。 2. 高齡者的人力資源運用。 3. 高齡者之保健常識。 4. 高齡者之照顧相關行業。	6	
(七)禮儀	1. 禮儀的意義與重要性。 2. 日常生活禮儀	6	第二學年第二學期
(八)膳食與生活	1. 均衡的營養與膳食。 2. 食物選購與儲存。 3. 食品的衛生與安全。 4. 特殊營養需求。 5. 膳食相關行業介紹。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)美容美髮與生活	1. 美容美髮的重要性。 2. 皮膚與頭髮的基本生理概念。 3. 美容美髮用品的認識與應用。 4. 美容美髮相關行業介紹。	6	
(十)服飾與生活	1. 服飾的功能。 2. 服飾的選購。 3. 織物的種類與辨識。 4. 服飾搭配的基本概念。 5. 服飾的清潔與保養。 6. 服飾相關行業介紹。	6	
(十一)時尚與生活	1. 流行時尚的趨勢。 2. 家政與時尚。 3. 與時尚相關之生涯發展。 4. 模特兒相關行業介紹。	6	
(十二)家政推廣	1. 家政推廣機構。 2. 家政推廣方式。 3. 家政推廣內容。	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量。		
教學資源	1. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體，安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會家政教育融入生活的重要。 2. 相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 利用電腦教室，供學生上網查詢家政相關資料。		

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育
	英文名稱	FAMILY EDUCATION
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	認識家庭的本質與家庭教育的內涵 認識社會變遷與家庭與家人關係與溝通 提升家庭教育之推展	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭的本質1	家庭的意義與功能	6	第一學期
(二)家庭的本質2	家庭的組成 家庭經營的重要性	6	
(三)家庭教育的內涵1	家庭教育的意義與範圍 家庭教育的特性	6	
(四)家庭教育的內涵2	親職教育 子職教育	6	
(五)家庭教育的內涵3	性別教育 婚姻教育	6	
(六)家庭教育的內涵4	家庭倫理教育 不同發展階段的家庭教育	6	
(七)社會變遷與家庭1	變遷中的家庭	3	第二學期
(八)社會變遷與家庭2	多元型態家庭 變遷中的家庭生活價值觀	6	
(九)家人關係與溝通1	家人關係與溝通的重要性 影響家人關係的因素	6	
(十)家人關係與溝通2	家人關係維繫與溝通的技巧 家人關係與溝通問題的解決策略	6	
(十一)家庭教育之推展1	家庭教育法	3	
(十二)家庭教育之推展2	學習型家庭 國內外家庭教育專業發展現況與展望	6	
(十三)家庭教育之推展3	家庭教育推展機構與相關資源 家庭教育實施方式	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量。
教學資源	相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體，安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會家政教育融入生活的重要。 2. 利用電腦教室，供學生上網查詢家政相關資料。

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Making and Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、幫助學生了解行銷經營管理意義 二、行銷與服務的範圍與功能 三、培養正確的行銷管理、經營理念、商業道德、服務社會的精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷與服務的意義、範圍與功能	(1)行銷服務的意義 (2)行銷與服務的範圍 (3)行銷與服務的功能	6	第三學年第一學期
(二)家政專業服務	(1)家政專業服務的態度 (2)家政專業服務的價值 (3)家政專業服務技巧與實施方式	6	
(三)行銷	(1)行銷原理、 (2)消費者心理與行為 (3)消費者相關法令 (4)行銷方式與技巧	6	
(四)家政專業形象之管理1	第一節 家庭服務領域相關職場	6	
(五)家政專業形象之管理2	第二節 服裝領域相關職場 (1)幼教領域相關職場 (2)美容美髮領域相關職場 (3)時尚模特兒領域相關職場	6	
(六)家政相關職場之行銷服務	第一節 家庭服務領域相關職場 第二節 服裝領域相關職場 (1)幼教領域相關職場 (2)美容美髮領域相關職場 (3)時尚模特兒領域相關職場	6	
(七)產品策略行銷	(1)產品的設計 (2)廠牌、標籤、和商標 (3)商品包裝布置與陳列	6	第三學年第二學期
(八)廣告行銷	(1)意義與分類 (2)廣告心理的效用 (3)廣告製作與廣告稿 (4)廣告管理	6	
(九)顧客服務的管理	(1)顧客的開拓 (2)顧客的組織化 (3)留住顧客 (4)創造顧客 (5)教育顧客	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)經營分析	(1)營業統計及帳簿的管理 (2)營業費用的分析 (3)簡略資產負債表、損益表 (4)營業費用、經營分析表	6	
(十一)企業的診斷1	(1)企業診斷的意義 (2)企業診斷的分類	6	
(十二)企業的診斷2	(3)自我診斷應注意事項 (4)診斷查核最差事項極盡方案	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1). 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便即時了解教學成效及督促學生達成學習目標。 (2). 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析能力。 (3). 評量方式注重作業繳交及繳交計畫分組發表能力。		
教學資源	教學資源： (1)教學時利用各項教學設備及媒體以提升學習興趣。 (2)蒐集資訊，利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。 教學相關配合事項： (1)鼓勵學生培養蒐集相關資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 (2)教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學生學習興趣。 (3)教材應參考範例與實務配合，使學生學以致用。 2. 教學方法： (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)鼓勵學生勇於上台報告，培養自信、勇於創新及自我發展之能力。		

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、了解餐飲組織的運作 三、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 四、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 五、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲安全概論	1. 餐飲安全衛生的定義與範圍 2. 餐飲衛生安全的重要性 3. 餐飲衛生安全的相關法規	4	
(二)基礎微生物	1. 微生物發展史 2. 細菌 3. 真菌 4. 病菌 5. 寄生蟲	5	
(三)食物中毒	1. 食物中毒之定義及分類 2. 食物中毒的原因 3. 食物中毒的預防 4. 細菌性食物中毒 5. 天然毒素食物中毒 6. 化學性食物中毒 7. 黴菌毒素食物中毒 8. 類過敏性食物中毒	5	
(四)餐飲從業人員衛生管理	1. 餐飲從業人員健康管理 2. 餐飲從業人員衛生管理 3. 餐飲從業人員衛生教育	4	
(五)清潔、消毒與殺菌	1. 清潔的定義與要素 2. 消毒與殺菌的定義與要素 3. 清潔、消毒暨中餐烹調檢定衛生須知	5	
(六)餐具的清洗管理	1. 餐具的清洗程序與方法 2. 餐具清洗的檢疫檢驗法	4	
(七)餐廳、廚房衛生管理	1. 餐飲環境衛生管理 2. 餐飲設備衛生管理 3. 餐飲場所隔離 4. 廢棄物管理 5. 病蟲害管理	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)HACCP安全管制系統與應用	1. HACCP起源與基本觀念 2. HACCP七項原則 3. 發展HACCP應有的認知與實施步驟 4. HACCP系統於餐飲業應用	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告、問答 2. 書面報告 3. 作品 4. 學習單 5. 分組競賽 6. 學習態度		
教學資源	教材、案例、影視、圖片、課件		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材 1. 注意教師講述技巧 2. 配合其他教學方式，建立雙向溝通管道 3. 適時使用教學媒體 4. 要求學生作筆記 5. 揭示綱要，綜述要點，詳述內容 (二) 1. 講述式 2. 互動問答法 3. 分組討論報告		

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Catering management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲管理的意義及目的、方法 二、了解餐飲組織之意義 三、了解人事管理的相關重點 四、了解物料管理之餐飲產品研發 五、了解服務心理學之相關內容 六、了解文書、檔案管理的重要性 七、了解廚房標準化作業流程 八、了解食材成本控制與分析之重要性 九、了解現在餐飲管理之發展趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲管理概論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	4	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	4	
(三)人事管理	1. 事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修	4	
(四)物料管理	1. 採購作業管理 2. 驗收作業管理 3. 庫存作業管理 4. 發放作業管理	4	
(五)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	4	
(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全	4	
(八)食材成本與控制	1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	4	
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告、問答 2. 書面報告 3. 作品 4. 學習單 5. 分組競賽 6. 學習態度		
教學資源	教材、案例、影視、圖片、課件		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意教師講述技巧 2. 配合其他教學方式，建立雙向溝通管道 3. 適時使用教學媒體 4. 要求學生作筆記 5. 揭示綱要、綜述要點、詳述內容 6. 教學方法：(1)講述式(2)互動問答法(3)分組討論報告		

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。 2. 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。 3. 建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	1. 禮儀的重要性 2. 禮儀的起源與演變 3. 時代改變，禮儀也跟著變	2	
(二) 禮儀綜論	1. 禮儀的原則 2. 國際禮儀的基本原則 3. 國際禮儀的重要性	2	
(三) 餐飲禮儀—宴會通則	1. 如何扮演稱職的主人 2. 如何成為受歡迎的客人 3. 座次安排 4. 中餐原則	5	
(四) 餐飲禮儀—中餐禮儀	1. 中餐禮儀的原則 2. 中餐禮儀的注意事項	2	
(五) 餐飲禮儀—西餐禮儀	1. 服務特色 2. 餐桌擺飾 3. 餐具語言 4. 器皿應用 5. 上菜順序與菜餚吃法 6. 英式下午茶禮儀 7. 酒的禮儀	6	
(六) 餐飲禮儀—日本料理	日本料理的種類與使用方式	1	
(七) 穿著禮儀—女性篇	1. 學生時代的穿著原則 2. 上班穿著打扮	2	
(八) 穿著禮儀—男性篇	1. 男士休閒服 2. 男士正式服裝 3. 特殊場合的禮服 4. 男性上班族儀容打扮	2	
(九) 拜訪與接待	1. 拜訪禮儀 2. 接待禮儀	2	
(十) 商務飯店與渡假旅館	1. 飯店、旅館禮儀 2. 寄宿及民宿禮儀 3. 度假小木屋禮儀 4. 青年旅館之禮儀	2	
(十一) 交通禮儀	1. 乘車的禮儀 2. 簡易渡輪 3. 搭機禮儀	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)社交禮儀	1. 自我介紹 2. 為他人介紹 3. 握手 4. 名片	2	
(十三)饋贈禮儀	1. 送禮的態度 2. 婚喪喜慶送禮禮節 3. 商務送禮 4. 收禮 5. 送禮與接受禮物的細節 6. 各國送禮禁忌	2	
(十四)書信、卡片、電話禮儀	1. 書信禮儀 2. 卡片禮儀 3. 電話禮儀	2	
(十五)辦公室禮儀	1. 履歷表與自傳 2. 面試禮儀 3. 會議禮儀	2	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀評量，配合授課進度，妥善運用總結性評量、診斷性評量及形成性評量，以進行單元評量及綜合評量。也可輔導學生進行自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並藉此鼓勵生，讓學生達成學習目標。</p> <p>2. 教師可按單元內容和性質不同，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現，進行觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等評量。</p> <p>3. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>5. 對於未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>		
教學資源	<p>1. 國際禮儀手冊</p> <p>2. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材內容及次序安排，應參照商業概論教學大綱之內涵，並符合教學目標。</p> <p>2. 教材編選應顧及學生程度需求。</p>		

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principle of Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解食物學的基本知識 2. 了解各類食物的特性及營養價值 3. 了解各類食物製備時將發生的變化 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作與實際生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學的概念	1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲的關係 3. 食物學與餐飲的關係	2	
(二)食物的主要成分：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	6	
(三)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	4	
(四)食物的分類I	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類-家畜與家禽	4	
(五)食物的分類II	1. 水產類 2. 蛋類 3. 豆類食品 4. 乳類 5. 蔬菜類 6. 水果類 7. 油脂類	4	
(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	4	
(七)食物的選購與貯存	1. 生鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品的選購 3. 食品貯藏之重要性與方法	4	
(八)餐飲之安全性	1. 食物中毒 2. 食物中毒的類型 3. 食物中毒的預防處理 4. 食品包裝容器及清潔的安全性	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)飲食指南及膳食計畫	1. 認識膳食營養素參考攝取量 2. 國人飲食指南 3. 食物代換表 4. 一般飲食設計	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關食物學知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主 4. 教學方法： (1)以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 (2)教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法		

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
		<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3/3	
學分數	1/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解觀光餐旅基本英語會話知識，並能運用於日常生活與觀光餐旅職場中。 2. 了解觀光餐旅英語會話技能，主動探索新知，並解決實務問題。 3. 運用觀光餐旅英語會話技巧，提升自我學習、繼續成長或進修的動機。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 5. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)問候用語	<ol style="list-style-type: none"> 1. 見面問候語 2. 寒暄與道別 3. 自我介紹 	6	第二學年第一學期
(二)方向與位置	<ol style="list-style-type: none"> 1. 設施位置及地點 2. 地區方向及地點 	6	
(三)訂房服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 旅館客房設施說明 2. 訂房作業用語 	6	
(四)櫃檯服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 遷入及遷出手續 2. 代寄郵件 3. 寄放與保管物品 	6	
(五)服務中心	<ol style="list-style-type: none"> 1. 行李服務 2. 停車與叫車服務 3. 票務及旅遊服務 4. 商務中心 	6	第三學年第一學期
(六)房務服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 客房清潔與整理 2. 補充客房備品 3. 失物招領 4. 洗衣服務 	6	
(七)電梯服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別 	6	
(八)話務服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 電話禮貌 2. 電話號碼的說明 3. 轉接及留話給客人 4. 國際電話使用說明 5. 晨喚服務 	6	
(九)食材與烹調法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本食材認識 2. 基本烹調方法 	6	
(十)客房餐飲服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 客房訂餐與服務 	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)吧檯酒水服務	1. 飲料基本詞彙 2. 吧檯服務用語	6	第三學年第二學期
(十二)迎賓接待	1. 迎賓帶位 2. 客滿及等候之客人的招呼 3. 席次安排	6	
(十三)點餐服務	1. 菜單內容 2. 遞送菜單與點餐 3. 送餐服務	6	
(十四)餐中服務	1. 調整餐具 2. 補充酒水 3. 收拾殘盤與清理桌面	6	
(十五)結帳作業	1. 帳單內容說明 2. 付款方式 3. 找零與收據 4. 兌換外幣 5. 住房退房結帳	6	
(十六)送客服務	1. 旅宿業送客用語 2. 餐飲業送客用語	6	
合計		96節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生口語熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 善用視聽教室等之教學設備。 2. 補充課外英語廣播教材。 3. 各種教學媒體(投影片、光碟片及錄影帶影片)。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關餐旅英語能力之檢定。 3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 4. 上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣。		

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話
	英文名稱	Hospitality Japanese Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 培養學生具餐旅職場所需的基礎日語會話能力。 (二) 啟發學生自我學習，繼續進修的動機。 (三) 扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣 (四) 鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)抱怨處理1	客滿時	2	
(二)抱怨處理2	出菜慢時	2	
(三)抱怨處理3	1. 出錯菜時 2. 設備不佳時	2	
(四)櫃台應對-1	1. 來訪客人的接待 2. 寄放與保管物品 3. 住宿手續的登記	2	
(五)櫃台應對-2	1. 晨喚服務 2. 洗衣服務 3. 停車與叫車服務	2	
(六)櫃台應對-3	1. 介紹飯店設施 2. 介紹客房及餐廳的價位 3. 退房與結帳 4. 館內廣播	2	
(七)電話的應對1	1. 接電話用語及禮儀 2. 電話訂房的應對	2	
(八)電話的應對2	1. 國際電話的使用說明	2	
(九)電話的應對3	1. 轉接給客人或客房 2. 留話給客人	2	
(十)服務應對1	1. 送菜單與幫客人點餐 2. 處理客人的請託	2	
(十一)風景名勝簡介1	1. 北部地區 2. 中南部地區	2	
(十二)旅遊出團用語1	1. 入出境手續 2. 海關行李對話 3. 行李之搬運	2	
合計		24節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業科目，評量方式宜考核學生口語熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 善用視聽教室等之教學設備。 2. 補充課外日語廣播教材。 3. 各種教學媒體(投影片、光碟片及錄影帶影片)。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 儘量採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。 3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 4. 上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣。

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解菜單設計之基本概念 2. 瞭解菜單設計之原則 3. 瞭解肉類、海鮮及四季之季節性食材、蔬果 4. 瞭解基本烹調之運用及技巧 5. 熟悉成本控制與廚房管理能力 6. 瞭解廚房及餐廳設備之運用 7. 提升學生職業道德養成，提倡綠色環保廚房之概念 8. 提升學生養成珍惜食材，節約用料觀念之養成	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單的意義	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	6	
(二)菜單的種類和內容	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	6	
(三)菜單的訂價及其策略1	1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡	6	
(四)菜單的訂價及其策略2	1. 菜單定價 2. 成本控制的方法與策略	6	
(五)菜單的功能與設計原則1	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟	6	
(六)菜單的功能與設計原則2	1. 菜單規劃常見問題 2. 菜單的編排與設計	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生需製作個人特色菜單，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可利用學校圖書館，蒐集相關菜單設計知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主" 4. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 5. 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷
	英文名稱	Marketing Practice in Restaurant Business
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培育學生成為餐飲專業人才,注重實務操作技巧及正確服務概念。 二、啟發學生獨立思考、創造力及組織能力。 三、學生藉此培養對於消費者動機與需求的觀察力、促銷案設計與執行、進行績效評估。在人力資源分配上,有規劃與配置基礎能力。 四、培養餐飲行銷人員的正確道德觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷管理概論	1. 行銷的意義 2. 行銷組合與「四P」	6	
(二)市場定位與區隔	1. 消費市場 2. 環境分析	6	
(三)服務行銷	1. 服務的本質 2. 市場導向的服務行銷 3. 服務品質	6	
(四)銷售產品策略	1. 產品與產品管理 2. 品牌與包裝 3. 服務業產品	6	
(五)價格策略	1. 定價策略 2. 定價的方法 3. 價格政策	6	
(六)促銷策略	1. 促銷 2. 促銷的組合 3. 促銷決策	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	餐旅行銷競賽製作過程評量、最終評量、內容相關知識評量、團隊分工同儕互評		
教學資源	專業科目之教科書、相關餐旅機構、相關之雜誌與期刊、網路資源、餐旅行銷案例。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。
2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論或報告。
3. 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

二、教學方法

1. 教師可運用分組方式協助學生選定餐旅業之行銷案例，並以簡報方式進行分享，訓練學生上台簡報之能力，累積學生應用電腦軟體編排文字檔與製作簡報檔之技巧。
2. 宜於授課時適時設計情境，藉由實際與客人互動的訓練，可以更清楚了解餐廳實際狀況，理論與實務應並重。
3. 學校教師擔負說明、輔導責任。
4. 以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。

表附2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化
	英文名稱	Culture Food Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解飲食文化重要性與內涵 2. 瞭解世界各地的飲食文化之發展 3. 培養學生具備有國際視野 4. 培養學生具有飲食文化鑑賞的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美食的大躍進	1. 飲食文化的演進 2. 飲食文化的發揚與傳播	4	
(二)世界食材使用的演進	1. 飲食文化的交流 2. 東方常見的食材 3. 西方常見的食材	4	
(三)餐具的演進	1. 東方食具介紹 2. 西方食具介紹	3	
(四)中國飲食文化	1. 古代飲食觀念對後代之影響 2. 中餐烹調法 3. 八大菜系 4. 中國飲食的特色	5	
(五)台灣飲食文化	1. 台灣飲食的多元性 2. 台灣節慶的飲食習俗 3. 台灣飲食的特色	6	
(六)飲食與宗教	1. 佛教與素食 2. 伊斯蘭教與猶太教的飲食規範 3. 其他宗教的飲食禁忌	4	
(七)亞洲飲食文化地圖	1. 日本飲食文化 2. 韓國飲食文化 3. 東南亞飲食文化 4. 印度飲食文化	5	
(八)歐洲飲食文化地圖	1. 法國飲食文化 2. 英國飲食文化 3. 義大利飲食文化 4. 德國、荷蘭、奧地利飲食文化	5	
合計		36節	

<p>議題融入</p>	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育
<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可利用學校圖書館，蒐集相關飲食文化知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主 4. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 5. 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、專題實作理論與口頭報告呈現技巧；二、依專題報告書格式標準書寫；三、分組專題報告。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題概論	第一節課程意義、目標、實施計畫與流程	9	第二學年第二學期
(二)主題選擇	設計與主題、資料的蒐集方法、選擇主題的方向	9	
(三)專題實作歷程1	分組、大綱擬定、封面及研究動機	9	
(四)專題實作歷程2	研究步驟、專題實作進度表	9	
(五)專題製作報告格式	報告格式與字型規定	9	第三學年第一學期
(六)專題製作報告製作1	報告功能作品說明審查	9	
(七)專題製作報告製作2	作品書完成審查	9	
(八)專題評量與發表1	分組報告與問題探討	9	
(九)專題評量與發表2	問題探討	9	第三學年第二學期
(十)專題評量與發表3	分組報告1	9	
(十一)專題評量與發表4	分組報告2	9	
(十二)專題評量與發表5	分組報告3	9	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	實作評量、分組報告評分		
教學資源	教科書、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課前律訂成績準則		

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯實習
	英文名稱	Digital Logic Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/4	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解數位邏輯實驗儀器工作原理，並熟悉其操作方法。 2. 能依布林函數或數位邏輯電路圖完成電路裝配，並能測量信號及故障檢修。 3. 能運用網路或資料手冊查詢數位邏輯 IC 各項特性資料。 4. 養成重視工作安全及保持環境整潔的良好習慣。 5. 增加學生對電腦硬體實務的興趣。 6. 激發學生手腦並用的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全教育	1. 實習工場設施介紹。 2. 工業安全(包括用電安全、設施安全)。 3. 消防安全(包括滅火器使用與火災應變)	7	第二學年第一學期
(二)邏輯實驗儀器之使用	1. 電壓的供給調整。 2. 實驗儀器接線方法及測試。 3. 邏輯狀態的輸出測試。 4. 邏輯狀態的輸入調整。	10	
(三)基本邏輯閘實驗	1. 及閘、或閘、反閘、互斥閘等功能測試。 2. 互補式金氧半導體(CMOS)與電晶體邏輯線路(TTL)的特性比較。	12	
(四)組合邏輯實驗	及(AND)、或(OR)、反閘(NOT)之組合電路實驗。	11	
(五)加法器實驗	1. 半加器。 2. 全加器。	8	
(六)減法器實驗	1. 半減加器。 2. 全減加器。	6	第二學年第二學期
(七)組合邏輯應用實驗	1. 編碼/解碼器實驗。 2. 多工/解多工實驗。 3. 利用中型積體電路完成邏輯電路設計實驗。	9	
(八)正反器實驗1	1. RS型正反器實驗。 2. D型正反器實驗。	10	
(九)正反器實驗2	3. JK正反器實驗。 4. T型正反器實驗	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)循序邏輯閘 應用實驗1	1. 計數器。 2. 跑馬燈。	8	
(十一)循序邏輯閘 應用實驗2	3. 紅綠燈	6	
合計		96節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件之特性曲線、相關之電子元件、儀器產品照片等，可製作成投影片，搭配多媒體於講解實習時使用。 2. 實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。		

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電腦實習
	英文名稱	Microcomputer Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解微電腦的系統結構與指令執行的基本原理。 二、認識與瞭解微電腦的資料輸入/輸出方法。 三、熟悉利用軟體程式來控制週邊裝置，培養微電腦應用的基本能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全衛生及微電腦應用	1-1 實習工場設施的認識 1-2 工業安全及衛生、消防安全的認識 1-3 微電腦應用的認識	4	第三學年第一學期
(二)微電腦應用實習平台	2-1 微電腦演進及核心處理器 2-2 微電腦實驗平台架構 2-3 微電腦應用實習平台的認識及實作	8	
(三)作業系統安裝	3-1 作業系統安裝 3-2 初次使用基本設定 3-3 設備驅動程式安裝	8	
(四)應用軟體開發平台安裝	4-1 應用軟體開發平台安裝 4-2 應用軟體除錯、下載 4-3 內部空間管理實習	8	
(五)Python應用軟體開發	5-1 Python 軟體開發 5-2 變數宣告 5-3 資料型態 5-4 流程控制 5-5 應用程式設計	8	
(六)微電腦基礎應用1	6-1 並列輸出 /輸入控制 6-2 串列輸出 /輸入控制	9	第三學年第二學期
(七)微電腦基礎應用2	6-3 感測與驅動應用	9	
(八)微電腦進階應用1	7-1 乙太網路 7-2 觸控螢幕	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)微電腦進階應用2	7-3 音訊輸出 /輸入控制 7-4 視訊輸出 /輸入控制	9	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件之特性曲線、相關之電子元件、儀器產品照片等，可製作成投影片，搭配多媒體於講解實習時使用。 2. 實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學資源	1. 採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。		

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動裝置實習
	英文名稱	Mobile Device Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉行動裝置程式之開發環境。 二、能自行開發行動裝置應用程式。 三、建立對行動裝置應用之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1. 實習工場設施介紹。 2. 工業安全及衛生。 3. 消防安全。	6	第三學年第一學期
(二)AI2 開發環境	1. 使用 App Inventor 2 2. 開發 Android App	6	
(三)元件以及事件	1. 基本元件以及事件、方法使用 2. 小鋼琴範例	6	
(四)事件與條件	1. 事件驅動與條件判斷 2. 溫度轉換範例	6	
(五)版面與繪圖	1. 版面配置與繪圖元件 2. 小畫家範例	6	
(六)迴圈與副程式	1. 迴圈與副程式 2. 體感抽籤範例	6	
(七)多媒體	1. 多媒體、計時亂數與元件 2. 骰子遊戲範例	8	第三學年第二學期
(八)Web 網站	1. Web 網站資料擷取和語音元件 2. 翻譯機範例	8	
(九)地圖應用	1. GPS 定位 2. Google 地圖應用	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)行動裝置基礎應用1	1. 互動介面與觸控操作	8	
(十一)行動裝置基礎應用2	2. 有聲電子書範例	4	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件之特性曲線、相關之電子元件、儀器產品照片等，可製作成投影片，搭配多媒體於講解實習時使用。 2. 實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。		

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦硬體裝修實習
	英文名稱	Hardware Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解電腦硬體特性及功能 2. 瞭解電腦硬體的工作原理 3. 學會正確拆裝電腦設備的能力 4. 能夠安裝作業系統，進行系統設定，安裝驅動程	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1. 實習工場設施介紹。2. 工業安全及衛生。 3. 消防安全。	3	第二學年第一學期
(二)電腦硬體組件介紹	1. 電腦硬體外觀的認識。2. 電腦主機內部的 基本構造。3. 各零組件的功能、特性、 規格。4. 電腦外部週邊設備。	6	
(三)電腦硬體工作原理介紹	1. 各零組件的工作原理。2. 主機的電源系 統的介紹。3. 各種不同的排線接法。 4. 各零組件的功能及安裝設定須知。	9	
(四)認識CPU、主機板	1. 認識各種CPU規格。2. 主機板中CPU的時 脈設定。3. 主機板的各種擴充槽介紹。4. 主機板與主機外殼的連接訊號線。5. 主機 板上各種晶片的功能說明。	9	
(五)電腦硬體組件拆裝實作	1. 將完整的電腦主機，按照步驟，一一將 各組件拆下。2. 認識所拆下的各組件名 稱。 3. 了解各組件的安裝方式及相關排線或電 源線的接法。 4. 實際體驗組裝技巧。 5. 組裝硬體的故障排除。	9	
(六)BIOS設定功能介紹	1. 瞭解BIOS的各項功能。2. 介紹如何設定 BIOS。3. 依需求調整BIOS的設定。	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)硬碟的認識與規劃	1. 了解硬碟的規格。2. 多顆硬碟的串接方法。 3. 硬碟的Partition分割。4. 檔案系統與格式化介紹。	9	
(八)系統安裝、設定及驅動程式	1. 作業系統的安裝。2. 作業系統各種設定。 3. 安裝組件的驅動程式。4. 作業系統的更新。 5. 軟體的取得與管道。6. 網路參數的設定。	9	
(九)電腦維修及故障排除	1. 檢視電腦的開機狀況。 2. 基本操作與檢測。 3. 常見問題的檢測與排除。 4. 檢修設備、儀器使用介紹	9	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件之特性曲線、相關之電子元件、儀器產品照片等，可製作成投影片，搭配多媒體於講解實習時使用。 2. 實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。		

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子電路實習
	英文名稱	Electronics Circuits Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、辨認及選用電子零件完成電路實驗。 二、使用手工具及量具完成電路裝配。 三、完成基本電路之測試與調整。 四、認識工廠管理與機具的維護。 五、養成良好的工作安全與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1. 實習工場設施介紹。 2. 工業安全及衛生。 3. 消防安全。	4	第三學年第一學期
(二)二極體之特性及應用電路實驗	1. 二極體之識別。 2. 二極體之特性曲線量測。 3. 稽納二極體之特性及應用電路實驗。	8	
(三)電源電路	1. 整流電路 2. 濾波電路 3. 整流電路+濾波電路 4. 稽納穩壓器(78xx和79xx) 5. 負回授穩壓器 6. 開關式穩壓器	8	
(四)穩壓電路	1. 稽納穩壓器 2. 電晶體穩壓器 3. OP-AMP穩壓器 4. 短路保護OPA穩壓器 5. 78XX/79XX系列穩壓IC 6. 交換式電源穩定電路	8	
(五)電晶體直流偏壓電路實驗	1. 共射極放大電路特性測試。 2. 固定偏壓電路實驗。 3. 回授偏壓電路實驗。 4. 分壓偏壓電路實驗。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)電晶體放大電路實驗	1. 共射極放大電路實驗。 2. 共集極放大電路實驗。 3. 共基極放大電路實驗。	8	第三學年第二學期
(七)串級放大電路實驗	1. RC 耦合串級放大電路實驗。 2. 直接耦合串級放大電路實驗。 3. 變壓器耦合串級放大電路實驗。	8	
(八)場效電晶體放大電路實驗	1. 共源極放大電路實驗。 2. 共汲極放大電路實驗。 3. 共閘極放大電路實驗。	8	
(九)運算放大器應用電路實驗	1. 微分、積分電路 2. 主動濾波器 3. 比較器電路 4. 樞密特觸發電路 5. 精密整流電路 6. 截波電路 7. 箝位電路 8. 定電壓/定電流源及電流增強電路	8	
(十)波形產生電路	1. 石英晶體振盪器。 2. 多諧振盪器。 3. 史密特振盪器。	4	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件之特性曲線、相關之電子元件、儀器產品照片等，可製作成投影片，搭配多媒體於講解實習時使用。 2. 實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路實習
	英文名稱	Computer Network Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦通信界面及數據機。 二、熟悉網路技術與正確使用區域網路。 三、培養正確應用網際網路的觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	1. 實習工場設施介紹。 2. 工業安全及衛生。 3. 消防安全。	3	第三學年第一學期
(二)認識電腦網路	1. 電腦網路簡介 2. 電腦網路的重要性 3. 電腦網路的現況	6	
(三)網路硬體設備	1. 網路線材 2. 通訊設備 3. 資料傳輸方式	6	
(四)網路硬體安裝	1. 數據機之安裝 2. 網路線之認識及製作 3. 網路卡之安裝 4. 集線器之使用方法及燈號所代表之意義 5. 佈線之相關規定	6	
(五)網路架構分類	1. 區域網路 2. 都會網路 3. 廣域網路	6	
(六)網路通訊協定	1. IP 2. TCP、UDP 3. ICMP	9	
(七)網路連線設定	1. 建立撥線連接 2. 區域網路連接 3. 虛擬私人網路	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)網路系統測試	1. RJ45 網路線製作及測試 2. 網路實用指令	9	
(九)認識作業系統	1. MS Windows 2. Linux	9	
(十)伺服器架設	1. Web server 2. Ftp server	9	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件之特性曲線、相關之電子元件、儀器產品照片等，可製作成投影片，搭配多媒體於講解實習時使用。 2. 實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。		

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	套裝軟體實習
	英文名稱	Packaged Software Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	能瞭解電腦設備在各行各業的應用與實務 能具備操作套裝軟體的基本技能 能透過電腦並運用網路資源製作簡報、多媒體影片 培養正確使用電腦的態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦概論	1. 電腦硬體架構 2. 電腦週邊設備 3. 作業系統簡介 4. 常用工具軟體簡介	6	第三學年第一學期
(二)職業道德	1. 各職業運用電腦之處 2. 工作倫理與職業道德	6	
(三)系統軟體的使用	作業系統操作	6	
(四)電腦網路	1. 電腦網路概念 2. 網路資料搜尋 3. 網路應用實例	6	
(五)資訊安全	1. 資訊安全與保護 2. 電腦軟體授權與著作權	6	
(六)(電腦病毒及安全防護1	1. 電腦病毒的類型與特徵 2. 電腦一般異常的判斷與處理	6	
(七)電腦病毒及安全防護2	3. 處理電腦異常問題的工具與服務 4. 防毒軟體的部署與應用 5. 解決病毒問題的關鍵：掃描與隔離	8	第三學年第二學期
(八)文書軟體1	文書規格說明及製作	8	
(九)文書軟體2	文書處理軟體測驗	8	
(十)試算表軟體	EXCEL試算表	8	
(十一)簡報軟體	簡報設計	4	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	1. 採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。
教學資源	1. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件之特性曲線、相關之電子元件、儀器產品照片等，可製作成投影片，搭配多媒體於講解實習時使用。 2. 實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 本科目為專業實習科目，每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊技術實習
	英文名稱	Information Technology Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生在資訊領域的基礎技術能力，透過實作與情境任務，熟悉資訊設備操作、基本程式設計、網路應用與系統管理等初階職場技能，為進入資訊產業奠定實務基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認識資訊職場與工作環境	IT產業簡介、常見職務、工作流程概覽	2	第一學年第一學期
(二) 電腦硬體基本操作與組裝	硬體認識、拆裝練習、設備連接與檢測	6	
(三) 作業系統安裝與設定	安裝Windows/Linux系統、基本設定	4	
(四) 網路基本架構與測試工具	IP設定、網路連線、Ping與Tracert工具操作	6	第一學年第二學期
(五) 實務任務演練	小組模擬「新人技術人員」解任務演練	6	
(六) 程式設計基礎實作	撰寫簡單Python/JavaScript程式(輸入、條件、迴圈)	6	
(七) 技術支援與問題處理流程	故障回報流程、溝通用語、問題排除步驟	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	1. 形成性評量 (Formative Assessment) 每週技能任務表現 (如：系統安裝是否成功) 學生學習紀錄表與反思回饋 小組合作與溝通態度觀察紀錄 2. 總結性評量 (Summative Assessment) 專案成果評量 (實作內容 + 報告) 實作技能測驗 (硬體裝拆、指令操作、程式運行) 技術面試模擬或口頭說明流程展示		

<p>教學資源</p>	<p>1. 硬體設備 桌上型電腦或筆電、螢幕、鍵鼠組、基本硬體拆裝工具 無線路由器、網路線、交換器（進行基礎網路實作）</p> <p>2. 軟體與平台 作業系統映像檔（Windows / Linux） 程式編輯器：VS Code、Thonny 或 Replit 雲端工具：Google Classroom、Google Drive、Canva（簡報） 線上學習資源（如W3Schools、Khan Academy等）</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 補充教材與講義 自編技能學習單（安裝步驟、網頁設計模板） IT專業術語對照表與任務說明卡 技術支援流程圖、故障排除步驟範例</p>

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、專題實作理論與口頭報告呈現技巧；二、依專題報告書格式標準書寫；三、分組專題報告。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作概要	專題製作定義 專題製作目標 專題研究主題	6	第三學年第一學期
(二) 專題製作內容	專題製作格式與架構 專題報告內文、頁面格式、摘要與目錄	6	
(三) 專題製作書面內容1	目錄、摘要、研究動機	6	
(四) 專題製作書面內容2	文獻探討/回顧、研究方法(過程)	6	
(五) 專題製作書面內容報告	結論與建議、參考文獻	6	
(六) 專題製作流程	專題製作流程概要 專題製作流程說明 專題決賽發表	6	
(七) 專題製作實務範例一	範例一-蛋生之破殼而出	6	第三學年第二學期
(八) 專題製作實務範例二	海洋保育生物珊瑚整體造型設計創作之研究	6	
(九) 專題製作實務範例三	台灣Cosplay活動之初探	6	
(十) 範例四	美髮產業行銷策略分析	6	
(十一) 附錄	全國高級中等學校家政群專題及創意製作競賽 複賽實施計畫	6	
(十二) 專題評量與發表	分組報告與問題探討 問題探討 分組報告	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	實作評量、分組報告評分		
教學資源	教科書、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課前律訂成績準則		



表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮
	英文名稱	Hairdressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、具備染髮、剪髮、編梳髮的知識與應用能力 二、建立良好的美髮基礎、以應潮流變化 三、陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)剪吹髮	直髮吹風造型 水平剪髮	6	第二學年第一學期
(二)剪髮1	逆斜線剪髮	6	
(三)剪髮2	正斜線剪髮	6	
(四)剪髮3	等長式剪法	6	
(五)燙髮1	標準式冷燙	6	
(六)燙髮2	扇形式冷燙	6	
(七)整髮1	側分線髮筒與夾卷	6	第二學年第二學期
(八)整髮2	不分線髮筒與夾卷	6	
(九)整髮3	不分手捲筒與夾卷	6	
(十)染髮1	染髮劑的種類與應用 染髮應注意事項	6	
(十一)染髮2	染髮前的準備工作 染後的洗髮與護髮	6	
(十二)染髮3	色彩原理與染髮概論 白髮染黑	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	實作測驗 筆試測驗 作業評量		
教學資源	啟英出版社:美髮1.2.3		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學習使用工具注意安全 學習進度依學生學習狀況調整 融入實務經驗 鼓勵學生多練習務實致用		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎美髮
	英文名稱	Basic Hardressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、具備染髮、剪髮、染髮的知識與應用能力 二、建立良好的美髮基礎、以應潮流變化 三、陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美髮行業基本概念	美髮環境與設備 美髮用具與設備之正確選用 美髮用具操作技巧 職場安全衛生與職業道德 職災應變與通報	2	第一學年第一學期
(二)毛髮之認識與頭皮處理	毛髮構造與成長 毛髮疾病 頭皮健康與保養實務 各種性質頭皮	2	
(三)基礎洗髮與按摩	洗髮用具 洗髮前按摩與指壓操作 頭部按摩操作 洗髮前準備工作 洗髮基礎操作技巧	4	
(四)剪髮	層次剪法-等長式剪法 剪髮用具的使用 剪髮展開圖 剪髮分區 剪髮角度運用 剪髮長度設定	4	
(五)燙髮	冷燙用工具的使用 冷燙前分區 燙髮角度運用 冷燙捲法 冷燙排列方式	6	
(六)染髮1	標準式燙髮 扇形式燙髮	6	
(七)染髮2	色彩原理與染髮概論 染髮劑的種類與應用 染髮應注意事項 染髮前的準備工作 染後的洗髮與護髮 白髮染黑	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)染髮3	褪色或染髮 漂髮劑與漂染要點及使用方法 補染髮	4	
(九)整髮1	整髮工具使用 青筒使用技巧	4	
(十)整髮2	夾卷使用技巧 手卷使用技巧	4	
(十一)剪吹髮1	水平式剪吹髮造型	4	
(十二)剪吹髮2	正斜線剪吹髮造型 逆斜線剪吹髮造型	4	
合計		48節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	實作測驗、筆試測驗、作業評量		
教學資源	1. 選用適合學生程度之教科書。 2. 文慶出版社、啟英出版社。 3. 自編教材(期刊、雜誌、網路)。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學習使用工具注意安全第一、學習進度依學生學習狀況調整、融入實務經驗、鼓勵學生多練習務實致用		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香美容實務
	英文名稱	The Application of Aromatherapy
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解芳香美容精油之特性。 (二)瞭解精油於人體健康之運用。 (三)實際進行精油相關產品製作及運用。 (四)實際操作芳香美容的按摩。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概念篇	芳香美容之定義與原理 芳香美容歷史演化 認識植物 認識精油	2	第一學年第二學期
(二)基劑配方篇	冷壓基礎油分析 皮膚類型分析與油之選用 單方精油分析	2	
(三)芳香生理篇	芳香與人體生理學	2	
(四)紓壓保健篇1	養生術與精油應用 居家保健與芳香按摩	2	
(五)紓壓按摩篇2	芳香按摩法 頭部、頸部、肩部	6	
(六)紓壓按摩篇3	芳香按摩法 背部、手部	4	
(七)衛生篇	器具消毒方法 手部清潔、消毒 從業人員的健康檢查	4	
(八)芳香美容相關影片播放	芳香療法相關影片播放-香水 芳香療法相關影片播放-天然呼吸音樂療法 芳香療法相關影片播放-大自然聲態心靈文香療法(冥想)	2	
合計		24節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	書面報告 30%，實務操作50%，學習態度20%		
教學資源	(1)教學時運用專業美容教室及各項教學設備和專業相關器材等以提升學習興趣。 (2)利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

本課程從介紹芳香療法的起源開始，再漸漸深入讓同學了解芳香療法的原理、應用及操作。

參考書目：

1. 劉淑女編著(2011)·芳香療法·台北：群英。
2. 劉璞編著(2006)·精油生活DIY全書·台北：商周。

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	女子美髮實務
	英文名稱	Women Hair Styling
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3/3	
學分數	1/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、具備女子美髮的知識與應用能力 二、建立良好的女子美髮基礎、以應潮流變化 三、陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)女子美髮工作項目1	頭髮生理	6	第二學年第一學期
(二)女子美髮工作項目2	美髮技能實作燙1	6	
(三)女子美髮工作項目3	美髮技能實作燙2	6	
(四)女子美髮工作項目4	美髮技能實作染髮設計1	6	
(五)女子美髮工作項目5	美髮技能實作染髮設計2	6	第二學年第二學期
(六)女子美髮工作項目6	美髮技能實作成型	6	
(七)女子美髮工作項目7	美髮技能實作包頭梳理1	6	
(八)女子美髮工作項目8	美髮技能實作包頭梳理2	6	
(九)女子美髮工作項目9	美髮技能實作整髮	6	
(十)女子美髮工作項目10	衛生技能實作	6	
(十一)女子美髮工作項目11	化妝品安全衛生之辨識	6	第三學年第一學期
(十二)女子美髮工作項目12	消毒液 消毒方法之辨識及操作	6	
(十三)女子美髮工作項目13	消毒方法之辨識及操作	6	
(十四)女子美髮工作項目14	消毒方法之辨識及操作	6	
(十五)女子美髮工作項目15	洗手操作	6	
(十六)女子美髮工作項目16	手部消毒操作	6	
(十七)女子美髮工作項目17	美髮技能實作燙髮	6	第三學年第二學期
(十八)女子美髮工作項目18	美髮技能實作整髮1	6	
(十九)女子美髮工作項目19	美髮技能實作整髮2	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二十)女子美髮工作項目20	美髮技能實作 染髮	6	
(二十一)女子美髮工作項目21	美髮技能實作 吹風	6	
(二十二)女子美髮工作項目22	剪髮	6	
合計		132節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	實作測驗 筆試測驗 作業評量		
教學資源	女子美髮		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 學習使用工具注意安全第一 學習進度依學生學習狀況調整 融入實務經驗 鼓勵學生多練習務實致用		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒材創作實務
	英文名稱	Practice of Multi-material Creation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<p>本課程引導學生對媒材認知及了解複合媒材創作基本概念，練習將創意理念實行到不同材質造型設計，以奠定後續視覺設計訓練之各類材質運用實務的基礎技術</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生了解複合媒材創作理念 2. 運用生活中的資源，以不同材質經由個人構思創作成立體作品 3. 著重原創性及執行力，以期掌握材質特色並發揮個人創意 4. 對相關設計之應用與作品賞析之能力 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒材的基本概念	多媒材的定義與種類 多媒材組合與應用 多媒材創作實例探討	6	第二學年第一學期
(二)創作構思與原理1	創作靈感來源 創作理念傳達 創作形式與原理	6	
(三)平面設計與立體結構1	平面設計與構圖 立體設計與結構	6	
(四)平面創作1	多媒材平面實務應用 多媒材平面實務創作展現 多媒材拼貼組合創作理念	6	
(五)平面創作2	多媒材平面創作理念 平面創作構思與設計	6	
(六)拼貼組合創作1	多媒材拼貼組合創意理念 拼貼組合創作構思與設計	6	
(七)拼貼組合創作2	多媒材拼貼組合實務應用 多媒材拼貼組合實務創作展現	6	第二學年第二學期
(八)講解重組創作構思1	多媒材講解重組創作理念 解購重組創作構思與設計	6	
(九)講解重組創作構思2	多媒材解購重組實務應用 多媒材解購重組實務創作展現	6	
(十)立體解構創作1	多媒材立體結構創作理念 立體結構構思與設計	6	
(十一)立體解構創作2	多媒材立體結構實務應用 多媒材立體結構實務創作展現	6	
(十二)多媒材綜合應用創作	多媒材創作計畫 創作意象傳達 多媒材綜合應用實務應用創作 平面創作陳列與展示 立體創作陳列與展示	6	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育
學習評量 (評量方式)	平常成績(繳交作品)佔40% 期中、期末考各佔30%
教學資源	使用PPT、參考多媒材實作課本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實作取代紙筆測驗。

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術指甲
	英文名稱	Nail Arts
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、明瞭指甲彩繪之專業知識。 二、熟悉美化修飾美甲的技巧。 三、培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	衛生安全宣導 美甲的歷史 美甲師應具備的基本條件 美甲沙龍服務項目 美甲沙龍應具備之設備 美甲沙龍服務資料卡	3	第三學年第一學期
(二)指甲的剖析與問題處理	指甲基本構造 指甲的生長 指甲的型態 病變與異常指甲 指甲色澤異常原因	3	
(三)手部護理流程	手足部結構 手部護理保養 手部護理流程	3	
(四)樹脂凝膠介紹	製作凝膠指甲的工具介紹 工具使用與擺放	3	
(五)樹脂凝膠彩繪技巧1	甲油膠的彩繪技巧 色塊凝膠彩繪 漸層凝膠	6	
(六)樹脂凝膠彩繪技巧2	勾勒拉花彩繪 暈染凝膠彩繪	6	
(七)樹脂凝膠彩繪技巧3	線條凝膠彩繪 花卉彩繪	6	
(八)樹脂凝膠彩繪技巧4	商業彩繪創作 飾品裝飾運用	6	
(九)認識人工指甲	人工甲的類型與功能 如何選擇適合的人工指甲 人工指甲製作前處理 凝膠取膠技巧 製作凝膠真甲強化	3	第三學年第二學期
(十)樹脂凝膠指甲1	輕薄彩色凝膠 凝膠指甲卸除技巧 凝膠指甲修補	3	
(十一)樹脂凝膠指甲2	指模架設 凝膠延甲	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)樹脂凝膠指甲2	凝膠延甲 花式凝膠指甲製作流程	6	
(十三)樹脂凝膠指甲3	花式凝膠指甲製作 作品示範與欣賞	3	
(十四)時尚流行指甲彩繪1	時尚流行指甲的材料與工具 時尚流行指甲製作 格紋、斑馬紋	6	
(十五)時尚流行指甲彩繪2	時尚流行指甲製作 乳牛紋、豹紋、卡通	6	
(十六)浮雕與內雕	製造粉雕指甲的材料與工具 粉雕取粉技巧 粉雕技法與應用 內雕技法與應用	3	
(十七)3D立雕	3D立雕的材料與工具 3D立雕製作 3D立雕創作	3	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 實務操作術科測驗 2. 作品集製作評量		
教學資源	1. 坊間教材 2. 教科書 3. 協同教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 2. 理論與技術訓練能相輔相成。 3. 教師指導分組實驗，配合實際操作以增進技能。		

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚實務
	英文名稱	Beauty Body Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解美容師應具備的內涵。 二、了解人體的功能。 三、熟練美體的基本技巧。 四、認識美體的起源及功能與的操作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1-1.美體行為的過去與現在 1-2.推拿、按摩與SPA的區別 1-3.臺灣美體按摩業沿革	3	第三學年第一學期
(二)美容師應具備的內涵	人體骨骼、肌肉紋理概論 2-1.自我體能維持與節奏訓練 2-2.顧客諮詢與情緒管理 2-3.身體保養品的認識 2-4.職業形象管理	3	
(三)工作前準備	3-1.環境營造 3-2.按摩的功能與目的 3-3.基礎按摩手法與技巧 3-4.身體按摩流程設計	6	
(四)鬆身	4-1.鬆身的目的 4-2.鬆身示範動作	6	
(五)腿部按摩1	5-1.腿部肌肉不舒服的原因 5-2.腿部的按摩手法與肌肉伸展動作 5-3.腿部背面的按摩動作	6	
(六)腿部按摩2	5-4.腿部背面的肌肉伸展動作 5-5.腿部正面的按摩手法 5-6.腿部的正面肌肉伸展動作	6	
(七)臀部按摩	6-1.臀部肌肉不舒服的原因 6-2.臀部的按摩手法	6	
(八)背部按摩	7-1.背部肌肉不舒服的原因 7-2.背部的按摩手法	6	第三學年第二學期
(九)背部按摩(含肩頸及手臂)	7-3.背部的肌肉伸展動作	6	
(十)腹部按摩	8-1.腹部肌肉不舒服的原因 8-2.腹部的按摩手法 8-3.腹部的肌肉伸展動作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)胸前按摩	9-1. 胸部與手臂肌肉不舒服的原因 9-2. 胸部的按摩手法 9-3. 胸部的肌肉伸展動作	6	
(十二)手部按摩	10-1. 手部肌肉不舒服的原因 10-2. 手部的按摩手法 10-3. 手部的肌肉伸展動作	6	
(十三)頭部按摩	11-1. 頭部不舒服的原因 11-2. 頭部的穴位介紹 11-3. 頭部的按摩手法及指壓	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量內容應兼顧技藝，理解應用及綜合分析。 3. 評量方式應注重應用實作，培養實務能力。 4. 依據評量結果改進教材、教法；並實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用教學技巧並利用各項教學設備，及媒體等提昇學習興趣。 2. 利用網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 蒐集各種相關資料、雜誌、DVD等資料、網路數位資訊及多媒體輔助教學，以增加學生學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1)教材之例題，應與實務配合，使學生能學以致用。 (2)教材內容之難易，應適合學生程度，以提高學習興趣為考量。 2. 教學方法： (1)兼顧認知、情意、技能三方面教學。 (2)注重技巧應用實作練習，使學生能從「做中學」培養實務能力。 (3)隨時灌輸學生生活教育及職業道德觀念。 (4)配合課程加強技能訓練，以增進新知；輔導學生具有創意的設計能力。 3. 教學相關配合事項： (1)鼓勵學生以培養蒐集資料閱讀相關資料、流行資訊的能力。 (2)教師多觀察，以了解學生個別學習狀況。		

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士美髮
	英文名稱	Men's Hair Dressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)擴展美髮學習範圍，使學生對男生髮型能深入了解。 (二)熟悉男士美髮的操作技巧，培養從事美髮行業的志趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論1	1. 服務精神 2. 毛髮與皮膚之認識 3. 髮型設計 4. 手工機、器具之運用 5. 應用機、器具使用 6. 認識美髮用品及功能 7. 修剪頭髮 8. 清洗頭髮	6	第三學年第一學期
(二)概論2	9. 修剃臉部 10. 染髮操作 11. 髮型整理 12. 安全措施之認知 13. 化妝品的認識 14. 公共衛生 15. 職業安全衛生 16. 工作倫理與職業道德	6	
(三)基本認識	1. 頭部基準點 2. 頭部基準線	3	
(四)衛生技能	1. 男士美髮 2. 用具介紹、應用維護與消毒 3. 洗髮基本操作 4. 衛生技能	6	
(五)理髮技能1	1. 傳統式全往後髮型	6	
(六)理髮技能2	2. 傳統式左邊分髮型	3	
(七)理髮技能3	3. 現代式自然分髮型 4. 平頭髮型	6	
(八)髮型設計	1. 髮型與臉型 2. 髮型與頭型 3. 髮型與年齡 4. 髮型與場合	6	第三學年第二學期
(九)染髮1	1. 各種染劑使用 2. 染髮前的準備工作 3. 染髮後的洗髮工作 4. 染髮應注意事項 5. 白髮染黑	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)染髮2	6. 彩色染 7. 補染法	6	
(十一)染髮3	8. 漂白劑、漂染劑的要點及使用方法 9. 染後護理	3	
(十二)精選髮型	1. 男子理髮國際競賽精選髮型 2. 男子理髮術科	3	
(十三)剪髮1	1. 剪髮 2. 男士剪髮概論 3. 壯年髮型 4. 兒童髮型	6	
(十四)剪髮2	5. 中老年髮型 6. 青少年髮型 7. 青年髮型 8. 壯年髮型	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	學科測驗，校內外檢定，學習態度、實際操作及整體表現。		
教學資源	參考流行資訊及歷屆試題、作品。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 參與班際或校際間之各種技藝競賽。		

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計
	英文名稱	Jewelry Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解各項飾品製作的基本技法，並能掌握飾品產業發展趨勢。 2. 運用科技資訊，進行飾品的製作與應用，涵養藝術美學。 3. 運用各種技法製作飾品，具備自我精進、創新及生活美學之素養。 4. 具備良好的工作態度，展現問題解決與團隊合作的素養。 5. 具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職業倫理與環保的基礎素養。 6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飾品設計的基本概念	1. 飾品的起源與發展 2. 飾品種類 3. 飾品設計	6	第三學年第一學期
(二)手繡	1. 手繡基本工具與材料 2. 手繡基本針法 3. 流行圖樣種類	6	
(三)手繡	4. 圖樣設計與應用 5. 成品設計與製作	6	
(四)車縫	1. 縫紉機的種類與功能 2. 基本車縫實務 3. 成品設計與製作	6	
(五)染色	1. 染色種類 2. 染色與環保	6	
(六)染色	3. 染色技法 4. 成品設計與製作	6	
(七)花飾1	1. 花飾種類 2. 花飾材料與工具	6	第三學年第二學期
(八)花飾2	3. 花飾設計原理	6	
(九)花飾2	4. 成品設計與製作	6	
(十)編織1	1. 編織種類	6	
(十一)編織1	2. 鈎針編織工具、材料與基本針法	6	
(十二)編織2	3. 成品設計與製作	6	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	期初實作作品15% 期中實作作品15% 期末實作作品30% 平時成績(實作、報告、態度)40%
教學資源	飾品設計實務(上) 飾品設計實務(下)
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 平時成績(實作、報告、態度)40%

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	整體造型
	英文名稱	The techniques of Stylish Make Up Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)習得整體造型專業知識。 (二)熟練整體造型實用技能。 (三)培養審美觀，啟發思考及創作能力。 (四)具備整體造型專業能力，以符合就業職場需求。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 整體造型的意義及目的。 2. 整體造型行業現況與發展。	6	第三學年第一學期
(二)整體造型設計概念	1. 造型設計原理。 2. 造型設計考慮因素。 3. 個人特質分析。 4. 整體造型設計的溝通技巧。 5. 整體造型設計流程。	6	
(三)整體造型應用1	1. 整體造型設計要素。 2. 簡易整體造型設計繪圖技巧。 3. 美顏造型應用。	6	
(四)整體造型應用2	4. 美髮造型應用。 5. 服飾造型應用。	6	
(五)型態美整體造型1	1. 配合個性的整體造型。 2. 配合年齡的整體造型。	6	
(六)型態美整體造型2	3. 配合 T、P、O 的整體造型。 4. 節慶整體造型。	6	
(七)時尚整體造型1	1. 年代流行重點分析。 2. 近代時尚整體造型應用。	6	第三學年第二學期
(八)時尚整體造型2	3. 創意整體造型應用。	6	
(九)新娘整體造型1	1. 白紗新娘整體造型。	6	
(十)新娘整體造型2	2. 宴會新娘整體造型。 3. 創意新娘整體造型。	6	
(十一)舞台整體造型1	1. 舞台整體造型基本原理。 2. 依角色性格設計的整體造型。	6	
(十二)舞台整體造型2	3. 依風格特色設計的整體造型。	6	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	期中作品驗收30%、期末報告30%、平時40%
教學資源	利用各項教學設備、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等，增廣教學內容，提升學習效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師以講解、問答、討論及示範的方式來指導學生，以增加學習興趣。 2. 鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Seminar on Field Research
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/2/2	
學分數	2/1/1	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養專題製作之方法、程序、技術與管理能力。 2. 涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。 3. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 4. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)「專題實作」的介紹	1. 學習前的心理準備 2. 分組工作的進行	6	
(二)「專題實作」的前置作業	1. 主題的擬定 2. 網站資源的介紹	6	
(三)專題的整體規劃	1. 小論文的整體架構 2. 專題的研究步驟及研究邏輯 3. 專題的發展計畫書及時間規劃 4. 國內專題比賽的介紹	6	
(四)「前言」的發展	1. 研究動機及背景 2. 研究目的介紹 3. 研究方法的介紹 4. 研究範圍與限制 5. 研究步驟圖的介紹	6	
(五)「文獻探討」的發展	1. 文獻探討的目的 2. 文獻的資料來源及類型 3. 文獻探討的發展過程 4. 研究主題的相關理論 5. 文獻的引註資料	6	
(六)研究方法的進行	1. 研究工具的介紹 2. 資料的衡量尺度 3. 抽樣方法的介紹 4. 三種研究方法的進行	6	
(七)資料處理與分析	1. 統計學的概念 2. 常用的分析工具 3. 三種研究方法的資料處理與分析	6	
(八)「結論」的發展	1. 結論的撰寫 2. 建議的撰寫 3. 後續研究之建議 4. 目錄、摘要及附錄的撰寫	6	
(九)「簡報」的製作(一)	簡報的概念與實作	6	
(十)「簡報」的製作(二)	簡報的設計觀念與實作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)「簡報」的製作(三)	簡報的製作步驟與實作	6	
(十二)「簡報」的發表(一)	簡報的口頭發表(一)	6	
(十三)「簡報」的發表(二)	簡報的口頭發表(二)	6	
(十四)「簡報」的發表(三)	簡報的口頭發表(三)	6	
合計		84節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	<p>1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。</p> <p>2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。</p> <p>3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。</p>		
教學資源	<p>1. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。</p> <p>2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。</p> <p>3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。</p> <p>4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。</p> <p>5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</p>		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。
2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。
3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。
2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。
3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。
4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙材料的運用 2. 熟悉烘焙計算方式 3. 熟悉各類烘焙產品之操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙計算1	1. 度量衡認識	6	
(二)烘焙計算2	1. 烘焙百分比 2. 配方計算實作	6	
(三)蛋糕類烘焙食品實作1	1. 麵糊類蛋糕實作	6	
(四)蛋糕類烘焙食品實作2	1. 乳沫類蛋糕實作	6	
(五)蛋糕類烘焙食品實作3	1. 戚風類蛋糕實作	6	
(六)麵包類烘焙產品實作1	1. 甜麵包實作	6	
(七)麵包類烘焙產品實作2	1. 軟式麵包實作	6	
(八)麵包類烘焙產品實作3	1. 硬式麵包實作	6	
(九)麵包類烘焙產品實作4	1. 裹油麵包實作	6	
(十)餅乾類烘焙產品實作1	1. 造型冰箱西餅製作	6	
(十一)餅乾類烘焙產品實作2	1. 軟式西餅製作	6	
(十二)餅乾類烘焙產品實作3	1. 硬性餅乾製作	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用烘焙實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關烘焙知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 4. 教師依教學目標採用講述、示範、問題引導、分組實作等教學方法		

教育部



MINISTRY OF EDUCATION

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解西餐的起源與發展 2. 瞭解西餐常用之食材與運用 3. 瞭解西餐廚房人員編制與職掌 4. 瞭解西餐的切割法與烹調法 5. 熟悉各類西餐料理操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐概論	1. 西餐的定義 2. 西餐起源及發展 3. 現代西餐的趨勢	9	
(二)西餐廚房	1. 西餐廚房人員條件 2. 西餐工作人員編制 3. 西餐設備及工作	9	
(三)西餐食品材料	1. 蔬果類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 乳製品 5. 香料及辛香料 6. 烹調用酒	9	
(四)西餐切割法與烹調法	1. 西餐用刀基本常識 2. 各類食材的切割法 3. 西餐烹調法的介紹與原理	9	
(五)西餐早餐的認識與實習	1. 西餐早餐的認識 2. 西餐早餐實作	9	
(六)開胃菜的認識與實習	1. 開胃菜的認識 2. 開胃菜的實作	9	
(七)沙拉的認識與實習	1. 沙拉的認識 2. 沙拉醬汁與各式沙拉的實作	9	
(八)湯類的認識與實作	1. 高湯的認識 2. 西式湯品的種類 3. 著名湯品的認識與實作	9	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用西餐實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可利用學校圖書館，蒐集相關西餐烹飪知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解中式烹調菜系與特色 2. 熟悉各菜系之烹調 3. 熟悉各類食材烹調方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜系概述	1. 閩粵風味菜系 2. 川湘風味菜系 3. 江浙風味菜系 4. 京魯風味菜系	9	
(二)各菜系之烹調實習1	1. 廣東菜系實作 2. 福建菜系實作 3. 四川菜系實作 4. 湖南菜系實作	8	
(三)各菜系之烹調實習2	1. 湖南菜系實作 2. 江蘇菜系實作	7	
(四)各菜系之烹調實習3	1. 山東菜系實作 2. 安徽菜系實作 3. 台灣菜系實作	8	
(五)全穀雜糧類的烹調與實習	1. 全穀根莖類的烹調 2. 全穀雜糧類的烹調實習	8	
(六)蔬菜水果類的烹調與實習	1. 蔬菜水果類的烹調 2. 蔬菜水果類的烹調實習	8	
(七)家禽家畜類的烹調與實習述	1. 家禽家畜類的烹調變化 2. 家禽家畜類的烹調實習	8	
(八)海鮮類的烹調與實習	1. 海鮮類的烹調變化 2. 海鮮類的烹調實習	8	
(九)豆加工類品的烹調與實習	1. 豆乳蛋加工品的烹調變化 2. 蛋乳蛋加工品的烹調實習	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用中餐實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可利用學校圖書館，蒐集相關中餐烹飪知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 4. 教師依教學目標採用講述、示範、問題引導、分組實作等教學方法

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃與實作
	英文名稱	Catering event planning and implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲活動的設計的概念 二、使學生在進行活動設計時，能訂定宣傳策略及目標 三、將本學期所學應用畢業成果展上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲活動設計	使學生了解餐飲活動如何設計	2	
(二)餐飲行銷活動規劃	1.行銷活動規劃 2.活動方案計畫	4	
(三)餐飲菜單設計	1.菜單設計考慮因素 2.菜單價格定價與市場競爭分析 3.學習菜色擺盤藝術	6	
(四)餐廳動線安排	學習餐廳動線安排	4	
(五)餐飲商品結構設計	1.商品發展策略 2.商品結構布局與分析	6	
(六)文宣品製作	文宣品製作之重點	4	
(七)新聞稿撰寫	新聞稿如何撰寫	6	
(八)募款活動設計	募款活動設計原則	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、分組報告		
教學資源	教科書、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.採用分組教學模式 2.必要時，可到餐廳實地參訪，以利學習		

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕刻
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識蔬果切雕的材料、特色、工具、方法。 二、熟習蔬果切雕技法。 三、培養欣賞蔬果藝術之鑑賞力。 四、培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 蔬果切雕藝術簡介 2. 蔬果切雕材料之認識與選擇 3. 蔬果切雕之工具種類與保養 4. 蔬果切雕作品之保存	9	
(二)基礎刀法介紹	1. 直刀法 2. 推刀法 3. 拉刀法 4. 滾刀法 5. 蝴蝶刀法	9	
(三)盤飾	1. 盤飾之基本原則及技法 2. 平面盤飾 3. 立體盤飾	9	
(四)摺花	1. 摺花之基本技法 2. 基本摺花 3. 立體摺花 4. 立體翻花 5. 串摺花	9	
(五)圓槽刀雕法	1. 圓槽刀雕法之工具、材料 2. 圓槽刀雕法基本技法 3. 圓槽刀雕法之應用	9	
(六)黏花	1. 黏花枝基本技法 2. 黏花之應用法	9	
(七)單面雕法	1. 單面雕法基本技巧 2. 單面雕法之應用-花草 3. 單面雕法之應用-動物	9	
(八)立體雕法	1. 立體雕法之基本技巧 2. 立體雕法之應用-花草 3. 立體雕法之應用-動物	9	
合計		72節	

議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度, 針對技能部分施以實作評量, 以便即時了解績學績效, 並督促學生達成學習目標 2. 評量內容應兼顧認知、技能及情意 3. 評量方式注重個人實作, 培養蔬果切雕之技法
教學資源	1. 教學時運用實物, 各項教學媒體, 以提昇學習興趣 2. 廣泛蒐集相關資訊, 充實學生相關知能 3. 邀請業界相關人士, 舉辦專業知能之講座
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學編選 1. 教材內容及排序安排, 宜參照教材大綱之內涵, 並符合教學目標 2. 教學內容宜採循序漸進, 使學生逐步學習切雕之技能 二、教學方法 1. 兼顧認知、情意與生活化三方面之教學 2. 本科目以學生實作為主, 教師講解及示範為輔 3. 教學上配合各種照片、圖片、錄影帶等教學媒體, 加深學習概念, 增進學習效果 4. 課程中隨時灌輸職業道德觀念

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳服務
	英文名稱	Remarkable Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	餐廳外場服務人員之專業形象，至今卻尚未被一般社會大眾所肯定。本課主要教導如何學習專業性的優質服務，除了能促進服務人員的專業技能，對於整體餐飲業形象的提升亦十分重要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的緣由	餐飲服務的原則及發展沿革	6	
(二)餐桌服務的型態	餐桌服務的型態—從傳統到現代	6	
(三)組織架構	員工特質及組織結構	6	
(四)口布摺疊練習1	口布摺疊(法國摺、圓錐帽、濟公帽)	6	
(五)口布摺疊練習2	口布摺疊(帳篷、土地公、雨後春筍)	6	
(六)口布摺疊練習3	口布摺疊(蝸牛、星光燦爛、花蝴蝶)	6	
(七)餐具擺設練習1	西餐餐具擺設	6	
(八)餐具擺設練習2	中餐餐具擺設	6	
(九)坐席安排練習	坐席安排練習	6	
(十)宴會服務	宴會服務	6	
(十一)帳務處理	帳務處理	6	
(十二)安全與衛生	安全與衛生	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、分組實作		
教學資源	教科書、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 前期可用分組模式進行 2. 必要時，可以校外參觀模式到飯店、餐廳觀摩		

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家料理
	英文名稱	Hakka cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、客家飲食文化 二、客家飲食特性 三、客家特色產品 四、四炆四炒料理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)客家飲食文化	客家文化導引 客家文化地區導引	4	
(二)客家飲食特性	飲食特性、吃素、吃野 飲食特性、吃粗、吃雜	4	
(三)客家特色產品	醃製產品 調味料產品	4	
(四)四炆四炒料理-蛋與蔬菜	麻油蛋酒、客家蒸蛋、長年菜、小魚乾苦 瓜、客家悶筍	4	
(五)四炆四炒料理-水產類	泥鰍燒黃豆醬、鹹冬瓜蒸鎖管、破布子蒸 鱸魚、客家酸菜豆醬、九層塔炒蜆	4	
(六)四炆四炒料理-家禽類	客家小炒、福菜肉丸子、梅干扣肉、紅燒 豬腳、薑絲炒大腸	4	
(七)四炆四炒料理-湯類	福菜肉片湯、鹹冬瓜雞湯、酸菜肚片湯、 芥菜雞湯、古月三味湯	4	
(八)期末驗收	結合現代飲食新作客家菜	8	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	實作評量、報告		
教學資源	教科書、市面販售料理書、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生實作要特別注意安全 2. 前期可以採用分組實作模式		

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製
	英文名稱	The Practice of Beverages
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識吧檯種類、設備與作業規範 2. 了解酒單的功能及結構 3. 熟悉葡萄酒的服務 4. 熟悉酒與食物的搭配原則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)無酒精飲料1	1. 茶類飲料的調製	6	
(二)無酒精飲料2	1. 乳品類飲料的調製 2. 果汁類飲料的調製	6	
(三)無酒精飲料3	1. 蘇打類飲料的調製 2. 冰沙類飲料的調製	6	
(四)咖啡沖煮法1	1. 滴泡式咖啡的沖泡 2. 虹吸式咖啡的沖泡 3. 比時利咖啡壺的沖泡 4. 越南咖啡的沖泡	6	
(五)咖啡沖煮法2	1. 冰滴式咖啡的沖泡 2. 法式濾壓壺的沖泡 3. 土耳其咖啡的沖泡 4. 摩卡壺的沖泡	6	
(六)特調咖啡	1. 普通咖啡為底之咖啡 2. 義式濃縮咖啡為底之咖啡	6	
(七)基礎咖啡	1. 牛奶種類介紹 2. 奶泡辨識	6	
(八)藝術咖啡	1. 咖啡雕花-巧克力醬雕花 2. 咖啡雕花-焦糖醬雕花	6	
(九)咖啡拉花	咖啡拉花(心型)	6	
(十)花式咖啡	咖啡拉花(葉型)	6	
(十一)綜合咖啡	立體咖啡	6	
(十二)新式咖啡	3D列印咖啡	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實作熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式 得採觀察、實作、筆試、作業、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 善用實習教室等之教學設備。 2. 各種教學媒體(投影片、光碟片及錄影帶影片)。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明。 2. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學內容採示範、講述法及實作法進行教學。 2. 教學過程加入實務範例補充說明。 3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果。

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台式小吃
	英文名稱	Tabletop snack
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解台灣地區小吃的起源及今日的聞名地區分類	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣小吃分類介紹與實作1	金瓜炒米粉、薑汁豆花	6	
(二)台灣小吃分類介紹與實作2	扁食湯、腿庫爌肉飯、韭菜盒子	6	
(三)台灣小吃分類介紹與實作3	雞排、菜脯蛋、大腸蚵仔麵線	6	
(四)台灣小吃分類介紹與實作4	地瓜球、杏仁豆腐、藥燉排骨、三杯雞	6	
(五)台灣小吃分類介紹與實作5	肉圓、貢丸湯、小籠包、蔥油餅、碗粿	6	
(六)台灣小吃分類介紹與實作6	四神湯、鼎邊銼、港式蘿蔔糕、水煎包	6	
(七)台灣小吃分類介紹與實作7	卜肉、元宵湯圓、地瓜球、金瓜炒、米粉、薑汁豆花	9	
(八)台灣小吃分類介紹與實作8	雞排、菜脯蛋、大腸蚵仔麵線	9	
(九)食材前處理、實作1	酥炸雞捲、蝦捲、鴨肉羹、台南擔仔麵、滷肉飯	9	
(十)食材前處理、實作2	檸檬愛玉、米粉羹、四神湯、黃金蛋炒飯、酸辣湯、棺材板、大腸蚵仔麵線	9	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量、檔案評量		
教學資源	實習教室、各式模具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課前宣達安全事項 2. 課前律訂成績準則		

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Western Dessert Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蛋糕的基本分類 二、熟悉西點、蛋糕的操作流程 三、能自我判斷不同產品的烤焙程度 四、能運用所學做產品變化 五、培養以西式烘焙為基礎，將產品藝術化教學內容主要單元(進度) 內容細項分配節數備註	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕裝飾概論	1. 蛋糕的分類及發展趨勢。 2. 蛋糕器具、材料使用及維護	9	
(二)霜飾的種類與製作	1. 鮮奶油霜飾。 2. 蛋白霜飾 3. 奶油霜飾、翻糖。 4. 色彩調配及技巧。	9	
(三)各種花嘴練習、基礎裝飾練習	1. 基礎抹面技巧。 2. 貝殼花嘴技巧、應用。 3. 玫瑰花、菊花嘴技巧、應用。 4. 圓形花嘴、線條花嘴技巧、應用。 5. 編織花嘴技巧、應用。	9	
(四)裝飾技巧-擠花裝飾	1. 貝殼戀曲。 2. 玫瑰之夜。 3. 聖誕花葉。 4. 花籃編織。	9	
(五)裝飾技巧-抹刀裝飾	1. 黑森林。 2. 幸福時光。 3. 心知物語。 4. 夢幻森林。	9	
(六)裝飾技巧-水果裝飾	1. 草莓花園。 2. 水果皇冠。 3. 漩渦晶鑽。 4. 宇治經典。	9	
(七)創意蛋糕及巧克力飾片製作	1. 巧克力飾片製作。 2. 巧克力花朵製作。 3. 羊妹妹。 4. 哈太郎。	9	
(八)蛋糕裝飾實作	蛋糕裝飾實作	9	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
教學資源	(1)參考工具書：蛋糕製作技術、蛋糕與西點、國外烘焙原文書、電子工具書。 (2)一般用書：與烘焙教學有關之書籍及指定教課書。 (3)期刊雜誌：蛋糕協會、GATEAUX雜誌、德麥原料商月刊。 (4)網路資源：與烘焙教學有關之資料、食品資訊網。 (5)自編講義。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選： 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法： 1.兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2.培養學生正確的職業道德觀念。 3.本科為實作科目，應為教師講解示範，學生實際操作，產品講評。 4.教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。 (三)教學相關配合事項： 1.安排參觀大型烘焙房，以提升教學品質。 2.利用寒暑假前往相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。 3.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4.鼓勵學生多參加校內、外技藝競賽，藉以驗證學用一致。

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dessert Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識中國點心的淵源與文化。 二、熟練中國點心設備及工具之正確操作方法。 三、認識各種中式點心材料之特性。 四、熟練基礎中式點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎學科 認識	1. 中式點心的種類 2. 中式點心的原料介紹 3. 中式點心的製作設備與工具 4. 中式點心的製作技巧	6	
(二)發麵類— 發酵麵食	1. 三角豆沙包 2. 白饅頭 3. 蒸蛋糕 4. 馬拉糕 5. 黑糖糕 6. 發糕	6	
(三)發麵類— 油炸麵食	1. 沙其瑪 2. 開口笑 3. 巧果 4. 脆麻花	6	
(四)水調麵類— 冷水麵食	1. 貓耳朵 2. 手工水餃 3. 淋餅	6	
(五)水調麵類— 燙麵食	1. 燒賣 2. 荷葉餅 3. 蛋餅 4. 抓餅	6	
(六)米粒類項— 飯粒型	1. 油飯 2. 筒仔米糕	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實作成品評分(團體) 2. 個人書面紙本作業(個人) 3. 期末成果發表(團體設計)
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之中點種類及變化。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 <p>64</p> <p>教學注意事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 實作教材應參照時下流行產品，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。 4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 <p>1. 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2) 培養學生正確的職業道德觀念。 (3) 本科為實作科目，應為教師講解示範，學生實際操作，產品講評。 <p>2. 教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2) 培養學生正確的職業道德觀念。 (4) 本科為實作科目，應為教師講解示範，學生實際操作，產品講評。 <p>3. 教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2) 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 <p>4. 教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 參觀大型中點工廠，引領學生參與實際作業，以達實務與理論並重。 (2) 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致 (3) 利用寒暑假前往相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-2 電機與電子群資訊科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	基礎電子實習	12
2	職業安全衛生	4	2	程式語言實習	12
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基本電學實習	12
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	套裝軟體實習	12
5	群育活動	6	5	計算機導論	14
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	中英文打字	16
7	基本華語文輔導課程	96	7	程式語言	16
合計		122	合計		94
總計					216

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

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

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

表附3-1-2-2 家政群時尚造型科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	美容美髮概論	2
2	職業安全衛生	4	2	工作人員儀容整理	4
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	助理工作業務實作	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	接待顧客禮儀實務	8
5	群育活動	6	5	專業工具認識、使用與清理實務	10
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	按摩服務與實務	14
7	基本華語文輔導課程	96	7	洗髮服務與實務	32
			8	護髮服務與實務	8
			9	吹風服務與實務	8
	合計	122		合計	94
總計					216

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

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

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

表附3-1-3-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	餐飲服務技術	24
2	職業安全衛生	4	2	飲料調製	20
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基本刀工	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	基礎中餐烹飪	16
5	群育活動	6	5	烘焙	12
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	食物學	6
7	基本華語文輔導課程	96	7	觀光餐旅業導論	8
合計		122	合計		94
總計					216

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-2 電機與電子群資訊科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	基礎電子實習	1 工場安全及衛生	12
		2 實習工場設施的認識	
		3 基礎元件認別及簡易電路製作	
2	程式語言實習	1 電腦操作使用介紹	12
		2 SCRATCH程式語言環境介紹	
		3 SCRATCH程式語言	
3	基本電學實習	1 工場安全及衛生	12
		2 用電安全及手工具介紹	
		3 基礎電路製作	
4	套裝軟體實習	1 常用工具軟體簡介	12
		2 瞭解文書處理的基本觀念及重要性	
		3 基礎文書處理操作	
5	計算機導論	1 電腦概論	14
		2 電腦操作使用介紹	
		3 電腦設備介紹	
6	中英文打字	1 鍵盤按鍵解說	16
		2 中英文及輸入法切換及說明	
		3 中英打練習	
7	程式語言	1 了解為何要學習程式語言	16
		2 程式語言的使用及應用	
		3 程式語言環境介紹	
		4 程式語言撰寫	
合計			94

表附3-2-2-2 家政群時尚造型科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	美容美髮概論	1 認識美容美髮基本概念	2
2	工作人員儀容整理	2 工作服裝整理	4
		3 工作服裝整理	
3	助理工作業務實作	1 認識美髮助理工作	8
		2 美髮助理工作演練(工具清理:髮捲、冷燙紙、毛巾.....)	
4	接待顧客禮儀實務	1 待客問候語	8
		2 接待顧客流程演練	
5	專業工具認識、使用與清理實務	1 美髮環境與設備認識	10
		2 美髮用具與設備之正確選用	
6	按摩服務與實務	1 洗髮前按摩與指壓操作	14
		2 肩、頸、背部按摩	
7	洗髮服務與實務	1 洗髮操作-坐洗	32
		2 洗髮操作-躺洗	
8	護髮服務與實務	1 認識護髮產品	8
		2 護髮用品使用技巧	
9	吹風服務與實務	1 吹風用具使用	8
合計			94

表附3-2-3-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	餐飲服務技術	1 桌邊服務	24
		2 美式服務	
		3 英式服務	
		4 法式服務	
		5 自助式服務	
2	飲料調製	1 搖蕩法	20
		2 直接注入法	
		3 攪拌法	
		4 分層法	
		5 漂浮法	
3	基本刀工	1 肉類	8
		2 蔬菜類	
		3 水果類	
		4 切丁、切絲、切條、切塊、切末	
4	基礎中餐烹飪	1 肉類的烹調技法	16
		2 蔬菜類的烹調技法	
		3 水果類的烹調技法	
		4 蛋類的烹調技法	
		5 魚類的烹調技法	
5	烘焙	1 布丁餡甜麵包	12
		2 紅豆餡甜麵包	
		3 橄欖型餐包	
		4 奶酥餡甜麵包	
		5 圓頂奶油吐司	
		6 圓頂葡萄乾吐司	
		7 山形五峰吐司	
6	食物學	1 食物的分類	6
		2 六大營養素	
		3 食物的儲存方法	
7	觀光餐旅業導論	1 觀光餐旅業基本觀念	8
		2 觀光餐旅業之從業理念	
		3 餐飲業	
		4 旅宿業	
合計			94

附件四、實習式群科課程表

