備查文號：

教育部中華民國 109 年 03 月 03 日臺教授國 1090018507 號函 備查

高級中等學校課程計畫

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校

學校代碼：101406

技術型課程計畫書

本校 108 年 11 月 25 日第 2 次課程發展委員會會議通過

校長簽章：校長陳育修

（109 學年度入學學生適用）

核定版

中華民國 109 年 3 月 9 日

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="4">嘉義縣私立萬能高級工商職業學校</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="2">1. 電機與電子群:資訊科；電機科
2. 設計群:多媒體設計科
3. 家政群:時尚造型科
4. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="2">1. 電機與電子群：電機科
2. 餐旅群：餐飲管理科</td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="4">1. 動力機械群:汽車修護科；機車修護科
2. 電機與電子群:水電技術科；微電腦修護科
3. 餐旅群:餐飲技術科</td></tr>
<tr><td rowspan="4">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td><td>電　話</td><td>05-2687777#213</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td>教學組長</td><td>行動電話</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">姓　名</td><td>高誌鴻</td><td>傳　真</td><td>05-2687000</td></tr>
<tr><td colspan="2">E-mail</td><td colspan="3">P122771136@gmail.com</td></tr>
</table>

壹、依據

一、 102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、 103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。

三、 107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	184	2	174	1	74	5	432
		電機科	0	0	0	0	1	20	1	20
	設計群	多媒體設計科	1	13	1	24	1	32	3	69
	家政群	時尚造型科	1	16	1	20	1	23	3	59
	餐旅群	餐飲管理科	1	37	1	43	1	50	3	130
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	1	38	1	34	1	25	3	97
		機車修護科	0	0	1	25	1	33	2	58
	電機與電子群	水電技術科	1	48	1	39	1	32	3	119
		微電腦修護科	1	21	0	0	0	0	1	21
	餐旅群	餐飲技術科	2	63	2	83	2	92	6	238

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	電機與電子群	電機科	1	45
	設計群	多媒體設計科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

一、學校願景

一流職校模範建教是學校發展目標也是學校的願景，萬能經由師生及家長共塑的願景內涵是技能精進、產學接軌、活力校園、適性揚才、國際校園，即以科技為軸心，以產學、活力、適性、國際為半徑畫個同心圓。期待萬能以和諧的心靈、創新的思維、活力的精神來創造多元發展與永續經營。

二、本校校務發展的願景如下：
(一) 技能精進：
以學校特色實習課程與良好設備與師資訓練國家所需基層技術人才，將技能檢定職種能力融入學校本位課程，期望每位萬能學子三年之中至少取得一張丙級技術證照，質優者三年級取得乙級技術證照。
(二) 產學接軌：
藉由辦理建教合作班、就業導向專班、產學攜手專班、公民營研習、業師協同教學.. 等與業界互動密切，除增加教師與業界交流機會外，也對於學生培養畢業即就業實力，有莫大幫助。
(三) 活力校園：
本著嚴管勤教優良傳統，使學生培養積極、主動、開朗、活潑的建全個性，透過校園環境，塑造學生發展人與人、人與自然、人與社會的正向關係。
(四) 適性揚才：
依學生特質給予適合進路發展，在校藉由系統課程專精其技能，並擇優代表學校參加各種比賽，不僅增加學生自信心，亦培養未來就業實力。
(五) 校園國際：
這是一個「全球在地化」(glocalization)的時代，如何創造「校園國際化」的學習環境，以培育學生國際化的素養與國際移動的能力(global mobility)，將是世界各國學校發展重點。從教育觀點來看，學生跨國移動能力的培養，主要來自三方面的訓練：專業素養、溝通能力和生活能力，從104學年度開始招收海外僑生預計至107學年度本校將有六百多名海外僑生，如何利用此一優勢讓本校學生提升跨國移動能力，將是本校未來推動重點。

二、學生圖像

品德能力

培養人格健全的學生是全體教職團隊共同追求的目標。我們認為教育唯有建立在端正人格基礎上，知識和技藝才會有其價值和意義。

學習能力

學校教育是一時的，唯有不斷學習新知識，循著知識的軌跡，我們才能讓學生在未來能發揮自我價值以服務社會。

統整能力

未來社會必須整合各項技能與觀念才能符合社會需求，建立學生正確的職場態度與精神是比技能培養更重要的一件事，學生畢業後都會進入職場，而如何與人合作完成任務並擁有正確的工作態度將是在萬能必修科目之一。

專業能力

本校長期推動國家證照，讓學生們從進入萬能那一天起就有目標，雖然在國中階段學科上普遍不佳，但期望在萬能三年能找到自己的目標學得一技之長。


學習
能力
品德
能力
萬能
工商
統整
能力
專業
能力

肆、課程發展組織要點

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

100年8月28日校務會議通過
103年8月26日校務會議通過
106年8月27日校務會議修正通過
107年7月18日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過
一、 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A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、 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)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) 召集人：校長。
(二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任)擔任之，共計8人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
(三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人（含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域）擔任之，每領域/科目1人，共計5人。
(四) 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計6人。
(五) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
(六) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
(七) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
(八) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)
(九) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
(十) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
(十一) 校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)
(十二) 社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)
三、 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
(二) 統整及審議學校課程計畫。
(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
四、 本委員會其運作方式如下：
(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
(三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
(四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。
(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。
五、 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
(一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
(二) 各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
(三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。
六、 各研究會之任務如下：
(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
(三) 協助辦理教師甄選事宜。
(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

（十）其他課程研究和發展之相關事宜。

七、 各研究會之運作原則如下：

（一）各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

（二）每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

（三）各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

（四）各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

（五）經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。

（六）各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				品德能力	學習能力	統整能力	專業能力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需 要。 四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛 國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	1.引導學生學會提取文本訊息、推論訊息、詮釋與比較，完成閱讀理解之不同層次能力。		●	●	○
			2.引導學生學會運用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通互動。		●	●	○
			3.引導學生能從生活情境及其他類科學習過程中，使用正確之應用文體。		●	●	
			4.啟發學生良善的品格與正向的處事價值觀；進一步提升自主學習的能力。	●	●	○	
			5.教學過程融入性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育等相關議題，以引 發思考，拓展國際觀。	○	●	●	○
	英語文	【總綱之教學目標】 一、 增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、 培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、 建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、 提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	1. 藉由聽說讀寫能力的訓練，引導學生自動學習，有效連結新舊知識及生活經驗。		●	●	
			2. 運用英文閱讀技巧、引導學生用適當的閱讀技巧，理解生活新知時事能夠簡單與人溝通。		●	●	
			3. 透過教材多元文化學習，引導學生對性別平等、人權教育、環境教育、海洋教育各議題能有涉獵並實踐對多元文化的尊重及環境的關懷。	●	●	●	
			4. 引導學生體驗多元文化及國際觀，內化學生學習動機、持續熱愛學習。	○	●	●	○
			5. 透過雜誌或時事的分組閱讀教學，引導學生的思考能力，增強理解及表達能力。		●	●	
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】 一、 提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、 培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、 培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1.引導學生了解所學習的數學概念、運算與相互關係。		●	●	
			2.藉由數學概念的統整，教導學生由不同角度解決數學問題。		●	●	
			3.指導學生運用軟體或各項新興科技，處理數學、日常生活或相關領域問題。		●	●	○
			4.指導學生觀察生活情境、或藉由閱讀理解，發現規律或問題，進而與數學模型或解題連結，使學生能夠在日常生活或是專業科目的實作中體驗數學的價值。		●	●	○
			5.能引導學生透過分組合作，共同解決問題，並能正確表達解題方法，同時亦能理解他人以口語或書面表達的解題方法。		●	●	○
	數學(B)	【總綱之教學目標】 一、 提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、 培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、 培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1.引導學生了解所學習的數學概念、運算與相互關係。		●	●	
			2.藉由數學概念的統整，教導學生由不同角度解決數學問題。		●	●	
			3.指導學生運用軟體或各項新興科技，處理數學、日常生活或相關領域問題。		●	●	○
			4.指導學生觀察生活情境、或藉由閱讀理解，發現規律或問題，進而與數學模型或解題連結，使學生能夠在日常生活或是專業科目的實作中體驗數學的價值。		●	●	
			5.能引導學生透過分組合作，共同解決問題，並能正確表達解題方法，同時亦能理解他人以口語或書面表達的解題方法。		●	●	○
	數學(C)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1.引導學生了解所學習的數學概念、運算與相互關係。		●	●	
			2.藉由數學概念的統整，教導學生由不同角度解決數學問題。		●	●	
			3.指導學生運用軟體或各項新興科技，處理數學、日常生活或相關領域問題。		●	●	○
			4.指導學生觀察生活情境、或藉由閱讀理解，發現規律或問題，進而與數學模型或解題連結，使學生能夠在日常生活或是專業科目的實作中體驗數學的價值。		●	●	○
			5.能引導學生透過分組合作，共同解決問題，並能正確表達解題方法，同時亦能理解他人以口語或書面表達的解題方法。		●	●	○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重	1. 連結本土歷史經驗與他國的歷史發展，深化對史事脈絡的理解，培養全球視野，關懷世界不同文化的歷史變遷，以及文化傳承的 議題。		●	●	○
			2. 連結歷史知識與現今生活，並運用歷史知識分析社會現象或變遷。		●	●	
			3. 對於具有價值立場的公共議題，進行歷史性的分析與討論，並付諸行動。		●	●	○
			4. 研讀或考察歷史資料，分析 其生成背景與其內容的關係。		●	●	○
			5. 理解並尊重不同文化、宗教、族群、種族、性別歷史發展的獨特性與主體性。	●	○	●	

		公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、 重視人權和關懷全球永續的責任意識。					
	地理	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、 重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1.引導學生認識地圖，並將地圖概念運用於日常生活中。（如：旅遊、時事）		●	●	
			2.培養學生搜集資料的能力，並具備自主思考與正確的邏輯辨思能力。		●	●	
			3.引導學生關心地理議題資訊，善用社會科學統整角度進行討論與提出解決方案等探討。		●	●	○
			4.利用小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。		●	●	○
			5.培養學生利用資訊科技，進行主動學習並進而解決問題的能力。	○	●	●	●
	公民與社會	【總綱之教學目標】 一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、 重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1.培養學生認識公共議題時，所需要相關心理學、社會學、法律學、政治學以及經濟學先備知識基礎。		●	●	
			2.建立學生對於家庭、社會以及國家認同，個人應扮演角色與責任的認知。	●	○	●	
			3.培養學生對於公共議題相關價值澄清的能力。	○	●	●	○
			4.提升學生與同儕團體進行議題討論與思辯的能力。		●	●	○
			5.培養學生利用資訊科技，進行主動學習並進而解決問題的能力。		●	●	●
			6.涵養學生對於不同性傾向、性別認同的尊重與接納的態度。	○	●	●	
			7.建立學生對生態環境變遷議題的認知，以及節約能源的實踐能力。	○	●	●	
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】 一、培養物理科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中 有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關 之內容。 二、教導基礎物科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思 考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技 時代生活及社會變遷之能力。	1.指導學生知道運動、熱，能量、力學和度量科學的基本觀念，並且能和生活實例結合。		●	○	
			2.引導學生了解自然界現象、規律作用和基本交用作用在大自然環境中存在的情形。		●	○	
			3.訓練學生利用科學觀念解釋自然界中所存在的現象，並學會推理與驗證的科學態度。		●	○	
	物理(B)	【總綱之教學目標】 一、 培養物理科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中 有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關 之內容。 二、 教導基礎物科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思 考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、 提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技 時代生活及社會變遷之能力。	1.指導學生知道運動、熱、能量、力學和度量科學的基本觀念，並且能和生活實例結合。		●	●	
			2.引導學生了解自然界現象、規律作用和基本交用作用在大自然環境中存在的情形。		●	○	
			3.訓練學生利用科學觀念解釋自然界中所存在的現象，並學會推理與驗證的科學態度。		●	○	
	化學(A)	【總綱之教學目標】 一、 培養化學科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中 有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關 之內容。 二、 教導基礎化學科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思 考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技 時代生活及社會變遷之能力。	1.引導學生從生活環境中的物質介紹，認知物質的組成的概念、型態、性質、結構、功能和其轉換進而學會分離與鑑定並合理解釋科學的探究。		●	●	
			2.引導學生從日常生活中的用品使用的交錯化學反應探討化學反應的種類和其特性同時教導學生基本化學反應式的概念，延伸化學反應速率與平衡之間的關係。		●	●	
			3.闡述並探討科學、科技與社會之間的相關連結，從生活中歷史發展中了解科學對人類帶來的影響。		●	●	
			4.培養學生思辨能力，從科學對環境的影響中，生態資源開發、氣候變遷與環境汙染中探討並引伸出學生愛惜大自然環境的素養。	○	●	●	
	生物(A)	【總綱之教學目標】 一、 培養生物科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中 有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關 之內容。 二、 教導基礎生物科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思 考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技 時代生活及社會變遷之能力。	1.引導學生認識大自然界中生物體能量代謝和細胞組成構造關係與進而學會分類。		●	○	
			2.引導學生了解自然界的現象、規律與作用包含遺傳演化、生物多樣性、生態多樣性與恆定調節在生物中重要的特性。		●	○	
			3.教導學生學會了解環境對於生命體的重要，建立學生愛護愛惜環境永續環境的素養。	○	●	●	
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。	1.指導學生學習正確演奏（唱）或使用其他聲音媒材進行創作或表達。		●	○	
			2.指導學生學習音樂語彙以培養感知音樂作品的能力。		●	●	
			3.指導學生聆聽各地作品理解各個文化差異，以增進審美感受之能	○	●	●	

		三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	力，涵養美感經驗。				
			4.培養學生參與音樂活動的興趣，養成音樂生活的習慣，並能思考、關懷時事議題，認識文化資產，豐富音樂藝術生活。		●	●	
	美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1.教導學生關於形式原理、平面與立體構成原理、色彩與造形、空間性表現、設計思考、通用設計、商業藝術與設計等概念之建立。		●	●	
			2.指導學生各項素材之運用，如：繪畫性媒材、數位媒材、立體媒材、複合性媒材、複製性媒材。		●	●	
			3.帶領學生對有關藝術慶典、藝文場域、藝文時事、藝文政策、職場倫理、生活美學、文化創意產業、集體創作等領域之活動探討。	○	●	●	
			4.引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力。		●	●	
			5.引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值。	○	●	●	
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、 透過課程協助學生探索並建立適當的人生觀與信念，以規劃個人生涯並促進適性發展。 二、 增進自主學習與強化自我管理，實踐生活經營與創新。 三、 發展友善的人際關係並培養團體合作與服務領導的素養。 四、 辨識環境中的各種挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力。 五、 認識可用資源，且學習運用、開發與管理各項資源。	1. 引導自我探索及結合同儕回饋，增加學生自我認識，並瞭解性別相關的生涯議題。	○	●	●	
			2. 結合運用，引導學生發展符合個人特質的自我管理方式，使學生善用科技與資訊，進行生活實踐。		●	●	○
			3. 引導學生思考人在生涯、生命中所扮演的角色與影響，並啟發學生對性別相關的權益問題的探究動機。	○	●	●	
			4. 協助學生探討生涯中可能遭遇的危機事件，並透過腦力激盪，使學生具備創新及解決問題的能力。	○	○	●	
			5. 協助學生進行生涯實踐並提升生活美學，進而改善生活品質，從事有利環境的個體行為。	○	○	●	
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】 一、習得科技的基本知識與技能並培養正確的觀念、態度及工作習慣。 二、善用科技知能以進行創造、設計、批判、邏輯、運算等思考。 三、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 四、啟發科技研究與發展的興趣，進而從事相關生涯試探與準備。	1.建立學生專案管理的概念。	○	●	●	●
			2.指導學生應用運算思維評估問題解決方法的優劣。		●	●	●
			3.引導學生主動探索新興的資訊科技。	●	●	●	●
			4.帶領學生了解科技產業現況及新興科技發展趨勢。	○	●	●	●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、增進健康知識、態度與技能的能力。 二、營造健康支持性環境的能力。 三、維護個人與環境安全的能力。 四、擬定健康生活策略與實踐的能力。 五、運用健康資訊、產品和服務的能力。	1.指導學生促進健康生活型態：（1）認識健康生活型態的重要，並積極努力養成（2）具備健康自我管理的能力（3）了解並學習預防慢性病和傳染病的方法（4）培養準備老化的健康態度。		●	●	
			2.引導學生具備安全生活概念：（1）培養願意主動救人的心態與學習急救的原則和技能（2）學會事故傷害處理原則與技能。		●	●	
			3.培養學生具備健康消費概念：（1）提升消費者自我覺察與資訊辨識的能力。（2）應用正確健康概念於日常生活。		●	●	
			4.培養學生具備正確性健康概念：（1）養成健康性觀念，尊重不同性取向（2）具備促進性健康所需的知識、態度和行為。	●	●	●	
	體育	【總綱之教學目標】 一、 培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、 養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、 培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、 培養學生獨立自主生活的能力。 五、 培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、 建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需的素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、 培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、 培養學生良好人際關係與團隊合作互助精神。	1.利用運動規則書、雜誌或時事的賽事規則介紹，引導學生自動學習及欣賞運動賽事的能力。		●	●	
			2.啟發學生正確的健康體育觀，有效提升自身的體適能，建立正常生活作息與規律運動的習慣。		●	●	
			3.引導學生評估自身的運動能力，正確使用運動器材，維護自身與他人的安全，避免運動傷害的發生。		●	●	
			4.引導學生理解性別傾向與性別認同的尊重與接納，增強學生人際互動互助的能力。	○	●	●	
			5.藉由教材的多元變化，引導學生用正確的動作技能進行演練，增強基本動作的能力，以因應不同運動情境，發展多元運動能力。		●	●	
			6.引導學生遵守運動規範，展現良好道德情操，展現溝通協調的調竊人際互動技巧。	○	●	●	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、 建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、 認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、 了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	1.從全民國防導論，建立學生國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。		●	●	
			2.從國際情勢與國家安全角度，引導學生認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。		●	●	
			3.透過我國國防與現況發展，說明我國防科技研發成果及軍民通用展現況，並探討未來可能發展。		●	●	
			4.透過防衛動員與災害防救，使學生了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。		●	●	
			5.從戰爭啟示與全民國防概念，引導學生建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。		●	●	

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 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			
					品德能力	學習能力	統整能力	專業能力
電機與電子群	電機科	1.自來水公司人員 2.台電公司人員 3.台灣造船公司人員 4.台灣鋼鐵公司人員 5.自動控制業人員 6.水電業人員 7.消防業人員 8.冷凍空調業人員 9.電腦資訊業人員 10.家電從業人員 11.瓦斯裝修人員 12.各大電機電子公司人員	1.培養電機與電子相關科技產業之基層技術人才(註：基礎) 2.培養具備冷凍空調之技術人才(註：專長分流1) 3.培養電腦網路之維護技術人才(註：專長分流2) 4 培養具備電器修護之技術人才(註：專長分流3) 5 培養具備瓦斯裝修之技術人才(註：專長分流4) 6.培養相關專業領域繼續進修人才(註：再進修)	1.具備電學觀念與電路裝配、分析、設計及應用之能力。	○	●	●	●
				2.具備使用基本工具、電 機與電子儀器及相關設備之能力。	○	●	●	●
				3.具備冷凍空調之基本應用能力。	○	●	●	●
				4.具備電腦網路之基本應用能力。	○	●	●	●
				5.具備電器修護之基本應用能力。	○	●	●	●
				6.具備瓦斯裝修之基本應用能力。	○	●	●	●
				7.具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	●	●	○	●
設計群	多媒體設計科	1.廣告設計人員 2.平面設計人員 3.3D動畫製作人員 4.網頁設計人員 5.影音特效助理 6.影片剪輯師 7.遊戲設計人員 8.影視造型師 9.空間展演設計師	1.培育多媒體設計基層技術人才。(註：基礎) 2.培育數位出版、動畫製作之基層技術人才。(註：專長分流1) 3.培養影音多媒體、遊戲製作之人才。(註：專長分流2) 4.培育影視造型相關產業之專業人才。(註：專長分流3，影視造型) 5.培育創新空間展演設計相關技術人才。(註：專長分流4，空間展演設計) 6.培養相關專業領域繼續進修、終身學習之人才(註：再進修)	1.培養設計實務之基本能力。	○	●	○	●
				2.培養基本美感及鑑賞能力。	○	●	○	●
				3.具備數位出版、動畫製作之能力。	○	●	●	●
				4.具有影片剪輯後製、遊戲製作的能力。	○	●	●	●
				5.具備影視造型之能力。	○	●	●	●
				6.具備創新空間展演設計之能力。	○	●	●	●
				7.具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、終身學習、樂觀進取及熱忱的服務態度。	●	●	○	○
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐館業:服務人員、領檯人員、餐務人員。 2. 旅館業:房務人員、櫃檯人員、餐飲製備人員等。 3. 民宿:管家、餐飲製備人員。 4. 飯店業:門衛、訂房人員、採購人員、大廳服務人員、領班。 5. 速食業:速食餐飲製備人員、管理人員等。。 6. 團體膳食業:專為學校、醫院、工廠、公司企業等團體提供餐飲服務之人員。 7. 外燴或外帶餐飲服務人員。 8. 飲料類:調酒師、飲料調製人員。 9. 餐飲製備：西點烘焙廚師、中西餐廚師或學徒等人員。 10. 餐飲製備：中式點心、港式點心及日料廚師或學徒等人員。	1.培育餐旅事業之專業基層人才。(註：基礎) 2.培養中式點心製作之人才。(註：專長分流1) 3.培養西式點心製作之人才。(註：專長分流2) 4.培養相關專業領域繼續進修人才(註：再進修)	1.具備餐旅服務技巧及食物基礎理論之能力	○	●	●	●
				2.具備餐旅英文與會話之基礎能力。	○	●	○	●
				3.具備餐旅產品製備之能力。	○	●	●	●
				4.具備中式點心製作之能力。	○	●	●	●
				5.具備西式點心製作之能力。	○	●	●	●
				6.具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	●	●		

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

三、群科課程規劃

(一) 電機科(308)

科專業能力：

1. 1.具備電學觀念與電路裝配、分析、設計及應用之能力。
2. 2.具備使用基本工具、電 機與電子儀器及相關設備之能力。
3. 3.具備冷凍空調之基本應用能力。
4. 4.具備電腦網路之基本應用能力。
5. 5.具備電器修護之基本應用能力。
6. 6.具備瓦斯裝修之基本應用能力。
7. 7.具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。

表5-3-1電機與電子群電機科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目	基本電學	●	○					○	
		電子學	●	○					○	
		電工機械	●	○					○	
		數位邏輯設計								
		微處理機								
		冷凍空調原理								
	實習科目	基本電學實習	●	●					○	
		電子學實習	●	●					○	
		電工實習	●	●			○		○	
		可程式控制實習	●	●		○			○	
		機電整合實習	●	●		○			○	
		智慧居家監控實習	●	●		○			○	
		電力電子應用實習	●	●			○		○	
		電工機械實習	●	●			○		○	
校訂必修	專業科目	數位邏輯	●	○					○	
	實習科目	專題實作	●	●					●	
		工業配線實習	●	●					○	
校訂選修	專業科目	工業配電	●						○	
		冷凍空調原理	●	●	●		○		○	
		電力設備	●				●		○	
		微處理機	●	○		●			○	
		電工法規	●	●			●		○	
		感測器	●			○			○	
		輸配電學	●	○					○	
		專業英文	●	○					○	
	實習科目	配管實習	●	●					○	
		微處理機實習	●	○		●			○	
		冷凍實習	●	○	●		○		○	
		電腦網路實習	●	○		●			○	
		特定瓦斯裝修實習	○	●				●	○	
		電器修護	●	●			●		○	

備註：

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

（二）多媒體設計科(430)

科專業能力：

1. 1.培養設計實務之基本能力。
2. 2.培養基本美感及鑑賞能力。
3. 3.具備數位出版、動畫製作之能力。
4. 4.具有影片剪輯後製、遊戲製作的能力。
5. 5.具備影視造型之能力。
6. 6.具備創新空間展演設計之能力。
7. 7.具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、終身學習、樂觀進取及熱忱的服務態度。

表5-3-2設計群多媒體設計科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目	設計概論	●	●			○	●	○	
		色彩原理	●	○	●				○	
		造形原理	●	●	○			○	○	
		創意潛能開發	○	●			●	○	○	
		設計與生活美學						●	●	
	實習科目	繪畫基礎實習	●	●			○	○	○	
		表現技法實習	●	●	○		○	○	○	
		基本設計實習	●	●	○		○	●	○	
		基礎圖學實習	●	○				○	○	
		電腦向量繪圖實習	●	●	●		○	○	○	
		數位影像處理實習	●	●	●		○	○	○	
		數位與商業攝影實習	●	●	●	●	○	○	○	
		影音製作實習	●	●		●	○		○	
		影音剪輯實習	●	●		●	○		○	
		網頁設計實習	●	●	○	○	○		○	
		動畫製作實習	●	●	○	○	○		○	
校訂必修	專業科目	腳本設計與分鏡	○	○		●		●	○	
		專業英文	○				○		○	
	實習科目	印前實務	●	○	●		●		○	
		專題實作	○	○	●	●	●	○	○	
		電腦繪圖實習	●	●	●			○	○	
校訂選修	專業科目	設計繪畫	●	●			○	○	○	
		包裝設計	●	●					○	
	實習科目	動畫製作實務	○	○		●	●	○	○	
		微電影製作實務	○	○		●	●	●	●	
		數位繪畫實習	●	●	○		○	○	○	
		插畫實習	●	●	○		○	○	○	
		數位設計實習	●	○	○	○	○	○	○	
		3D建模實習	●	●					○	
		3D動畫實習	○	○		●	○		○	
		數位出版實習	●	○	●			○	○	
		遊戲角色設計實習	●	●					○	
		視覺傳達設計實習	●	●	○		○	●	○	
		多媒體網頁設計實習	○	○	●		○		○	
		數位多媒體設計實習	○	○	●	○	●	○	○	
		動畫設計實習	●	●	○	○	○		○	
		影視造型實習	●	●			○		●	
		圖文設計實習	●	●	●		●	○	○	
		空間展演設計實習	●	○	○	○	○	●	●	
		文創商品製作實習	○	●	●		●	●	●	
		數位攝影	○	●	○	○			○	

備註：

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

（三）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 1.具備餐旅服務技巧及食物基礎理論之能力
2. 2.具備餐旅英文與會話之基礎能力。
3. 3.具備餐旅產品製備之能力。
4. 4.具備中式點心製作之能力。
5. 5.具備西式點心製作之能力。
6. 6.具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。

表5-3-3餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

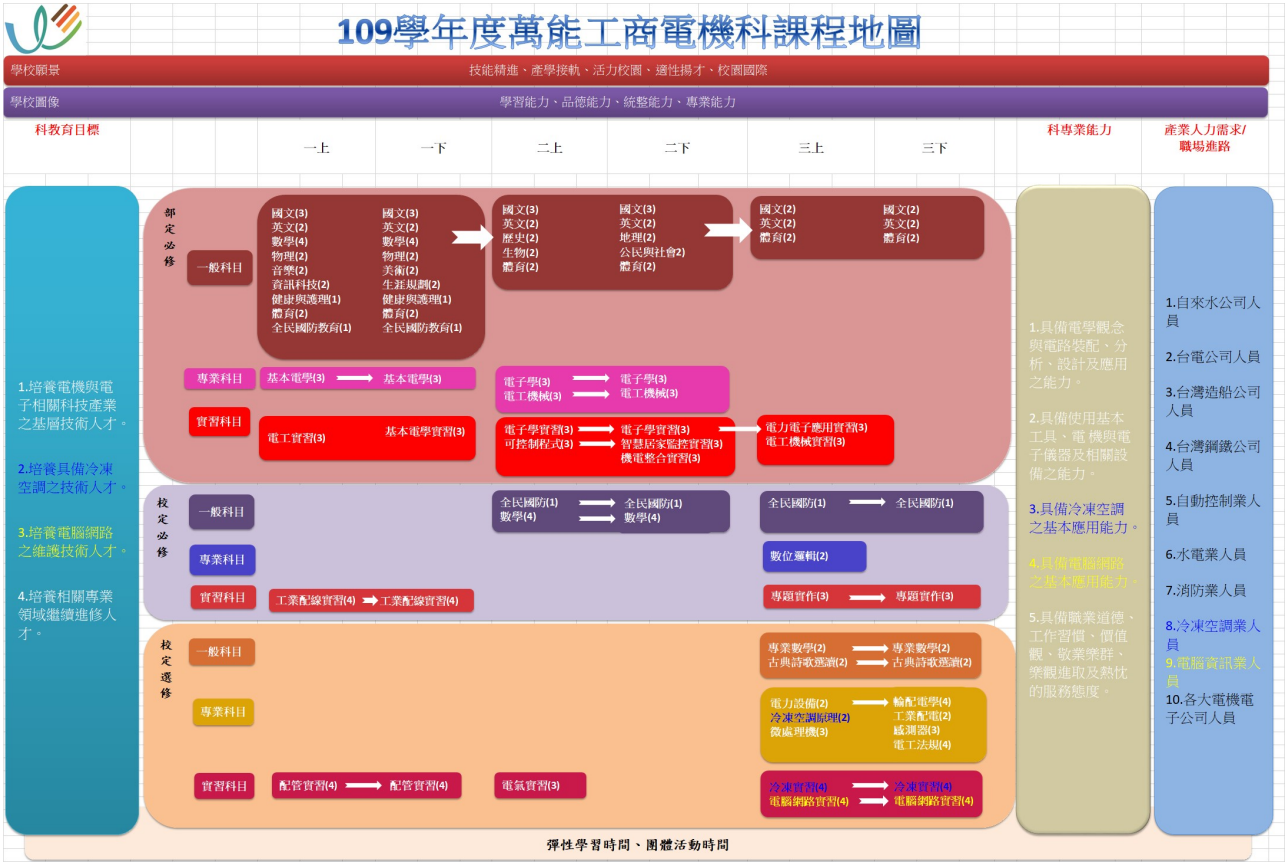
課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●	●	●			
		觀光餐旅業導論	●	●					
	實習科目	餐飲服務技術	○	○	●	●			
		飲料實務					●	●	
		中餐烹調實習	○	○	●	●			
		西餐烹調實習					●	●	
		烘焙實務			○	○			
校訂必修	專業科目	餐飲衛生與安全	○	○					
		專業英文					●	●	
		飲食文化					●	●	
		娛樂事業管理						●	
	實習科目	專題實作					●	●	
		食物學			○	○			
		蔬果切雕	●	●					
		進階餐旅服務					●	●	
校訂選修	專業科目	餐飲管理					●	●	
		飲料研究	●	●	●			●	
	實習科目	鐵板燒實作						●	
		養生蔬食烹調					○	●	
		西式點心製作					●	●	
		中式點心製作					●	●	
		創意餅乾製作	●	○			●	●	

備註：

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

四、科課程地圖

（一）電機科(&3080)



（二）多媒體設計科(&4300)



（三）餐飲管理科(&4080)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 電機與電子群電機科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	4	4					C版
		社會	歷史	2			2				
			地理	2				2			
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	4	2	2					B版
			化學	0							A版
			生物	2			2				A版
		藝術	音樂	2	2						
			美術	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2		2					
		科技	資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		72	19	19	11	11	6	6	部定必修一般科目總計72學分
	專業科目	基本電學		6	3	3					
		電子學		6			3	3			
		數位邏輯設計		0							
		微處理機		0							

		電工機械		6			3	3			
		冷凍空調原理		0							
		小計		18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計18學分
	實習科目	基本電學實習		3		3					
		電子學實習		6			3	3			
		自動控制	電工實習	3	3						
			可程式控制實習	3			3				
			機電整合實習	3				3			
		電機工程	智慧居家監控實習	3				3			
			電力電子應用實習	3					3		
			電工機械實習	3					3		
		小計		27	3	3	6	9	6	0	部定必修實習科目總計27學分
	專業及實習科目合計			45	6	6	12	15	6	0	
	部定必修合計			117	25	25	23	26	12	6	部定必修總計117學分

表 6-1-1 電機與電子群電機科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	8學分 4.3%	數學	8			4	4			
				小計	8			4	4			校訂必修一般科目總計8學分
		專業科目	2學分 1.08%	數位邏輯	2					2		
				小計	2					2		校訂必修專業科目總計2學分
		實習科目	12學分 6.45%	工業配線實習	6	3	3					
				專題實作	6					3	3	
				小計	12	3	3			3	3	校訂必修實習科目總計12學分
		校訂必修學分數合計			22	3	3	4	4	5	3	校訂必修總計22學分
	校訂選修	一般科目	4學分 2.15%	專業數學	4					2	2	同科單班 AF2選1
				古典詩歌選讀	4					2	2	同科單班 AF2選1
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計8學分
		專業科目	20學分 10.75%	輸配電學	4						4	
				工業配電	2						2	
				感測器	3						3	
				冷凍空調原理	2					2		
				電工法規	4						4	
				微處理機	3					3		
				電力設備	2					2		同科單班 AK2選1 2選1
				專業英文	2					2		同科單班 AK2選1
				最低應選修學分數小計	20							校訂選修專業科目總計22學分
		實習科目	23學分 12.37%	微處理機實習	4						4	
				配管實習	8	4	4					
				冷凍實習	8					4	4	同科單班 AE2選1 專長分流1
				電腦網路實習	8					4	4	同科單班 AE2選1 專長分流2
				電器修護	3			3				同科單班 AI2選1
				特定瓦斯裝修實習	3			3				同科單班 AI2選1 2選1
				最低應選修學分數小計	23							校訂選修實習科目總計34學分
		校訂選修學分數合計			47	4	4	3		13	23	校訂選修總計64學分數
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					6			2	2	2		
每週總上課時間(節數)					210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-2 設計群多媒體設計科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3					B版
		社會	歷史	2			2				
			地理	2				2			
			公民與社會	2			2				
		自然科學	化學	2				2			A版
			生物	2					2		A版
		藝術	音樂	2		2					
			美術	2	2						
		綜合活動	生涯規劃	2	2						
		科技	資訊科技	2		2					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		68	16	16	11	11	8	6	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	設計概論		2				2			
		色彩原理		2			2				
		造形原理		2			2				
		創意潛能開發		2				2			
		設計與生活美學		0							
		小計		8	0	0	4	4	0	0	部定必修專業科目總計8學分
	實習科目	繪畫基礎實習		6	3	3					
		表現技法實習		4			2	2			
		基本設計實習		6	3	3					
		基礎圖學實習		6	3	3					
		電腦向量繪圖實習		3			3				
		數位影像處理實習		3				3			
		數位影音	數位與商業攝影實習	2				2			
			影音製作實習	2					2		
			影音剪輯實習	2						2	
		互動媒體	網頁設計實習	3			3				
			動畫製作實習	3				3			
		小計		40	9	9	8	10	2	2	部定必修實習科目總計40學分
	專業及實習科目合計			48	9	9	12	14	2	2	
	部定必修合計			116	25	25	23	25	10	8	部定必修總計116學分

表 6-1-2 設計群多媒體設計科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	6學分 3.23%	數學	6			3	3			
				小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分
		專業科目	4學分 2.15%	腳本設計與分鏡	2		2					
				專業英文	2			2				
				小計	4		2	2				校訂必修專業科目總計4學分
		實習科目	15學分 8.06%	電腦繪圖實習	6	3	3					
				專題實作	6					3	3	
				印前實務	3					3		
				小計	15	3	3			6	3	校訂必修實習科目總計15學分
		校訂必修學分數合計			25	3	5	5	3	6	3	校訂必修總計25學分
	校訂選修	一般科目	4學分 2.15%	專業數學	4					2	2	同科單班 AF2選1
				古典詩歌選讀	4					2	2	同科單班 AF2選1
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計8學分
		專業科目	5學分 2.69%	設計繪畫	3						3	
				包裝設計	2						2	
				最低應選修學分數小計	5							校訂選修專業科目總計5學分
		實習科目	36學分 19.35%	圖文設計實習	2					2		
				數位繪畫實習	3					3		
				文創商品製作實習	2					2		
				多媒體網頁設計實習	2				2			
				插畫實習	2	2						
				數位多媒體設計實習	3						3	
				3D建模實習	3					3		
				動畫設計實習	2			2				
				視覺傳達設計實習	2	2						
				3D動畫實習	3						3	
				微電影製作實務	4						4	同科單班 AA2選1 專長分流2
				動畫製作實務	4						4	同科單班 AA2選1 專長分流1
				空間展演設計實習	4					2	2	同校跨群 AG2選1 專長分流4
				影視造型實習	4					2	2	同校跨群 AG2選1 專長分流3
				數位出版實習	2						2	同科單班 AH2選1 專長分流1
				遊戲角色設計實習	2						2	同科單班 AH2選1 專長分流2
				數位攝影	2		2					同科單班 AJ2選1
				數位設計實習	2		2					同科單班 AJ2選1
				最低應選修學分數小計	36							校訂選修實習科目總計48學分
		校訂選修學分數合計			45	4	2	2	2	14	21	校訂選修總計61學分數
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					6			2	2	2		
每週總上課時間(節數)					210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	6	3	3					B版
		社會	歷史	2			2				
			地理	2				2			
			公民與社會	2			2				
		自然科學	化學	2				2			A版
			生物	2					2		A版
		藝術	音樂	2		2					
			美術	2	2						
		綜合活動	生涯規劃	2	2						
		科技	資訊科技	2		2					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		68	16	16	11	11	8	6	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙	烘焙實務	8			4	4			
		小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分
	專業及實習科目合計			48	10	10	12	12	2	2	
	部定必修合計			116	26	26	23	23	10	8	部定必修總計116學分

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

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	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	6學分 3.23%	數學	6			3	3			
				小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分
		專業科目	10學分 5.38%	飲食文化	2						2	
				專業英文	2		2					
				餐飲衛生與安全	2	2						
				娛樂事業管理	4					2	2	
				小計	10	2	2			2	4	校訂必修專業科目總計10學分
		實習科目	16學分 8.6%	進階餐旅服務	4					2	2	
				食物學	4	2	2					
				蔬果切雕	4	2	2					
				專題實作	4					2	2	
				小計	16	4	4			4	4	校訂必修實習科目總計16學分
		校訂必修學分數合計			32	6	6	3	3	6	8	校訂必修總計32學分
	校訂選修	一般科目	4學分 2.15%	專業數學	4					2	2	同科單班 AF2選1
				古典詩歌選讀	4					2	2	同科單班 AF2選1
				最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計8學分
		專業科目	8學分 4.3%	飲料研究	4					2	2	
				餐飲管理	4					2	2	
				最低應選修學分數小計	8							校訂選修專業科目總計8學分
		實習科目	26學分 13.98%	養生蔬食烹調	7					4	3	
				創意餅乾製作	8			4	4			
				鐵板燒實作	3						3	
				中式點心製作	8					4	4	同科單班 AD2選1 專長分流2
				西式點心製作	8					4	4	同科單班 AD2選1 專長分流1
				最低應選修學分數小計	26							校訂選修實習科目總計34學分
		校訂選修學分數合計			38			4	4	14	16	校訂選修總計50學分數
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					6			2	2	2		
每週總上課時間(節數)					210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1 電機與電子群電機科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	72	38.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
		選修			4	2.15 %	
	合 計				84	45.16 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	18	9.68 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	27	14.52 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24.2 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		20	10.75 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45 %	
			選修		23	12.37 %	
	合 計			至少 80 學分	102	54.85 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	62	33.34 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
上課總節數				210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 設計群多媒體設計科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比(%)	
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
		選修		4	2.15 %	
	合 計			78	41.94 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	8	4.3 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	40	21.51 %	
		專業及實習科目合計	60 學分為限	48	25.81 %	

	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		5	2.69 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	15	8.06 %	
			選修		36	19.35 %	
	合　　計			至少 80 學分	108	58.06 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	91	48.92 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分		186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節		18 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節		6 節	
上課總節數				210 節		210 節	
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			66-76 (34.4-39.6%)	68	36.56 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
		選修			4	2.15 %	
	合　　計				78	41.94 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %	
			選修		8	4.3 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	8.6 %	
			選修		26	13.98 %	
	合　　計			至少 80 學分	108	58.07 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	76	40.86 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分		186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節		18 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計				6 - 12 節		6 節	
上課總節數				210 節		210 節	
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，						

	含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。

備註：
1、百分比計算以「 應修習總學分 」為分母。
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

柒、團體活動時間規劃

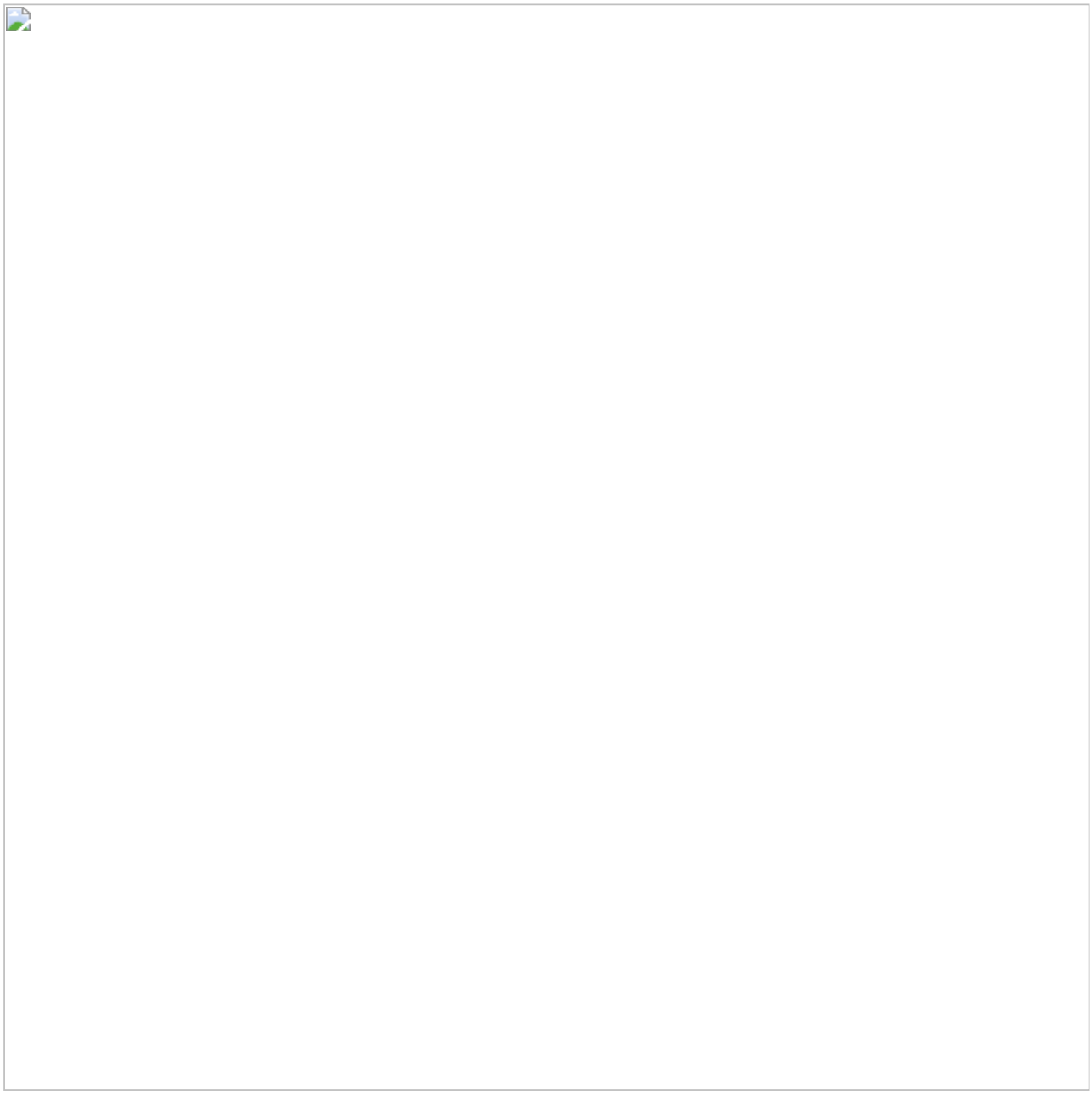
說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，**惟社團活動每學年不得低於24節**。
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點實際教學需要，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. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	24	24	24	24	24	24	
3	專題講座	12	12	12	12	12	12	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定



二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
電機科	0	0	2	2	2	0	
餐飲管理科	0	0	2	2	2	0	
多媒體設計科	0	0	2	2	2	0	

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘	
		補光捉影攝影師	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		茶藝美學	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		機器人樂高	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		咖啡美學	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘	
		美姿美儀	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		餅乾點心動手做	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		輕極限攝影	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
		飲品調製	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科	V					內聘	
		家電好好玩	2	9	電機科 多媒體設計科			V			內聘	

					時尚造型科 餐飲管理科								
		巧克力藝術	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘		
		藝術鑑賞	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘		
		愛車亮晶晶	2	9	電機科 多媒體設計科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘		

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	設計繪畫	多媒體設計科	0	0	0	0	0	3
2.	專業	輸配電學	電機科	0	0	0	0	0	4
3.	專業	工業配電	電機科	0	0	0	0	0	2
4.	專業	感測器	電機科	0	0	0	0	0	3
5.	專業	冷凍空調原理	電機科	0	0	0	0	2	0
6.	專業	電工法規	電機科	0	0	0	0	0	4
7.	專業	微處理機	電機科	0	0	0	0	3	0
8.	專業	飲料研究	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	包裝設計	多媒體設計科	0	0	0	0	0	2
10.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
11.	實習	養生蔬食烹調	餐飲管理科	0	0	0	0	4	3
12.	實習	圖文設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	2	0
13.	實習	數位繪畫實習	多媒體設計科	0	0	0	0	3	0
14.	實習	文創商品製作實習	多媒體設計科	0	0	0	0	2	0
15.	實習	多媒體網頁設計實習	多媒體設計科	0	0	0	2	0	0
16.	實習	微處理機實習	電機科	0	0	0	0	0	4
17.	實習	創意餅乾製作	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0
18.	實習	插畫實習	多媒體設計科	2	0	0	0	0	0
19.	實習	配管實習	電機科	4	4	0	0	0	0
20.	實習	鐵板燒實作	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
21.	實習	數位多媒體設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	0	3
22.	實習	3D建模實習	多媒體設計科	0	0	0	0	3	0
23.	實習	動畫設計實習	多媒體設計科	0	0	2	0	0	0
24.	實習	視覺傳達設計實習	多媒體設計科	2	0	0	0	0	0
25.	實習	3D動畫實習	多媒體設計科	0	0	0	0	0	3

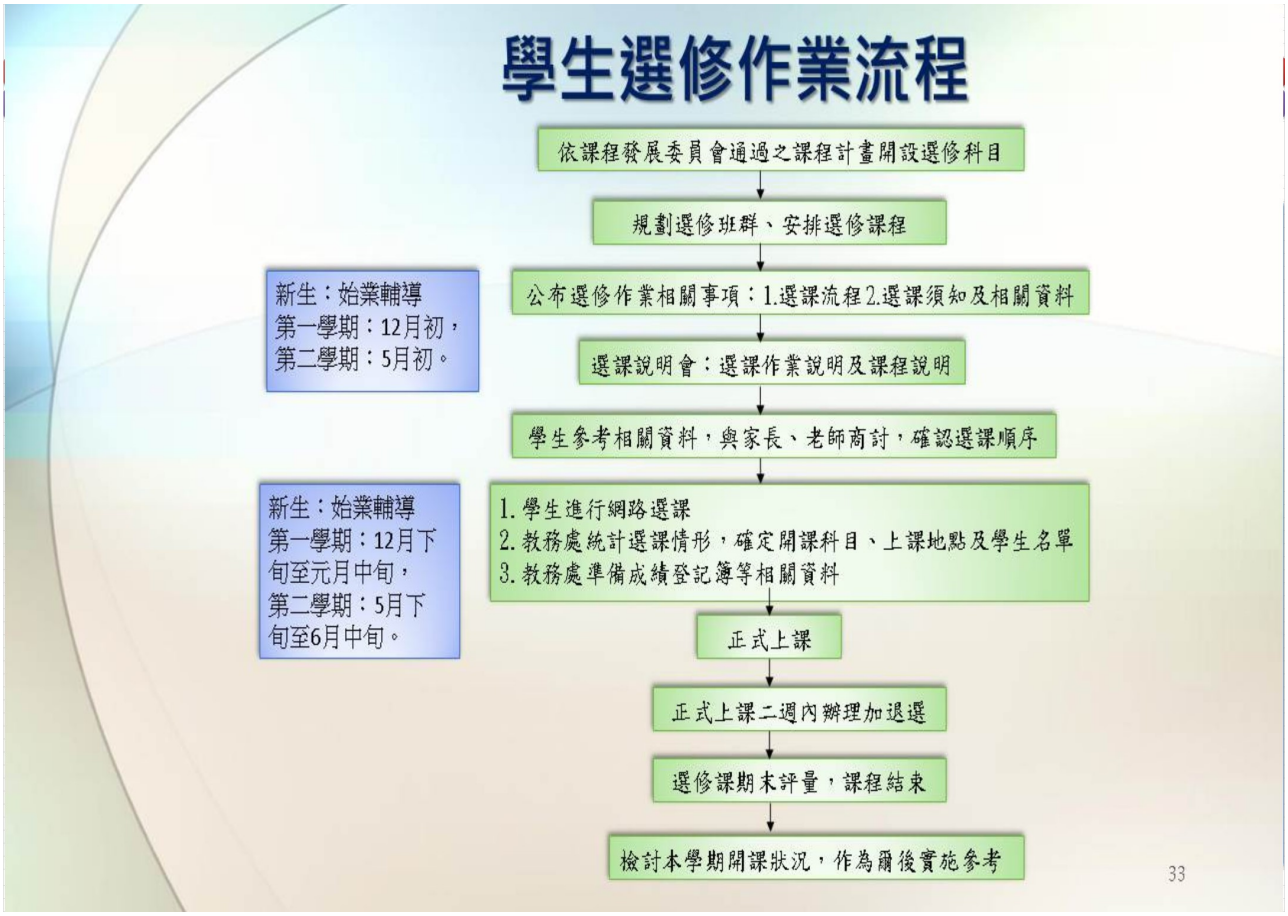
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	微電影製作實務	多媒體設計科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AA2選1
2.	實習	動畫製作實務	多媒體設計科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AA2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
3.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
4.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
5.	實習	冷凍實習	電機科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
6.	實習	電腦網路實習	電機科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
7.	一般	專業數學	電機科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
			多媒體設計科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
8.	一般	古典詩歌選讀	電機科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
			多媒體設計科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AF2選1
9.	實習	空間展演設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AG2選1
10.	實習	影視造型實習	多媒體設計科	0	0	0	0	2	2	同校跨群	AG2選1
11.	實習	數位出版實習	多媒體設計科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AH2選1
12.	實習	遊戲角色設計實習	多媒體設計科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AH2選1
13.	實習	電器修護	電機科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AI2選1
14.	實習	特定瓦斯裝修實習	電機科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AI2選1
15.	實習	數位攝影	多媒體設計科	0	2	0	0	0	0	同科單班	AJ2選1
16.	實習	數位設計實習	多媒體設計科	0	2	0	0	0	0	同科單班	AJ2選1
17.	專業	電力設備	電機科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AK2選1
18.	專業	專業英文	電機科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AK2選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月5日(上學期)/12月5日(下學期)	選課宣導	利用前一學期末進行選課宣導
2	6月5日(上學期)/ 1月5日(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.新生利用訓練時間進行分組選課 2.以電腦選課方式進行 3.規劃1.2~1.5倍選修課程 4.相關選課流程參閱流程圖 5.選課諮詢輔導
3	9月1日(上學期)/ 3月1日(下學期)	正式上課	跑班上課
4	9月(上學期)/ 3月(下學期)	加、退選	得於學期開始兩週內進行完畢
5	2月(上學期)/ 7月(下學期)	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校選課輔導措施

中華民國107年9月12日課程發展委員會議通過

十二年國民基本教育課程綱要「適性揚才」願景落實的基礎，是學生能做好「適性選修」工作。希望透過完善選課輔導，提供師生生涯規劃及學生生涯輔導，提供學生課程選擇諮詢，引導學生參考性向及興趣測驗，大學院校進路建議的選修課程，參考各群科領域課程對各課程與升學及職涯進路關係的描繪，以及學校的課程地圖，進行選修課程的選擇

一、選課宣導

利用新生訓練實施定向輔導，介紹高職各科畢業生之進路發展以及入學管道多元化之概念。

1. 實施興趣測驗、人格測驗、大學科系探索量表，提供客觀之評量資料以協助學生了解自己。
2. 利用座談會或說明會，對高一學生說明大學校系之概況，各職業之認識及發展，使學生能了解社會職場概況。

3. 輔導室蒐集相關升學、選組、職業等資訊，提供學生作為生涯規劃之參考。
4. 辦理教師座談會或說明會，讓教師對學生做合理之評估，繼而協助學生做合適之規劃。
5. 辦理親師會，藉親師溝通之機會，讓家長了解有關子女之生涯發展的各項因素，俾協助子女選擇最適合個人能力與興趣之組別，以利未來發展。

二、選課說明
包括選課作業說明及課程說明兩部分。
（一）選課作業說明
說明班群結構（組成班級）、開課時段及「選課須知」。「選課須知」包括選課作業規則及流程。內容除說明課綱對選修課程學分相關規範、選課時程、選課方法、關於選修人數過多及不足者之處理規則，也要特別說明。

對於選修人數過多之處理：增開班級、依登錄選課順序(適用於網路選課，即「額滿截止」)，抽籤或亂數擇定，後者常配合填列志願序。選修人數未達12人之課程，依規定無法開課，應通知相關學生進行改選；改選時建議先從這些課之內選擇調整，儘量讓課程開成，也可改選其他未滿的課程。
（二）課程說明
由各科科主任介紹各課程，包括課程簡介（可含與升學進路的關聯），課程內容、教學計劃（含評量方式）、成績評定方式等。選修課程中，「加深加廣選修」課程說明，還可參考「科課程手冊」提供的相關資料。
此外，對資源班學生，應於IEP會議時向家長說明選課流程，輔導學生選修課程

三、選課作業
原則上選修課程均應納入選課單上，供學生自主選修；辦理選課的方式，可以採網路選課（未來規劃建置），或紙本選課單方式。對超過選課期限，尚未選課的同學，學校應聯繫導師及諮詢輔導教師，了解其原因，協助學生選課。
依據學生選課的結果，統計選課情形，確定開課課程，上課地點及學生名單並公告。同時，教務處準備成績登記簿等相關資料，並通知各課程任課教師進行開課的準備工作。

四、加退選學生正式上課後一週內，接受學生加退選。避免人數過多或不足，充分進行選課輔導，並注意加退選後選課人數之變化，避免發生人數過多或過少而影響到開課的情形。

五、本措施經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_101406_ 選課輔導程規劃_選課輔導措施」，請學校另行列印

拾、學校課程評鑑

108學校課程評鑑計畫

私立萬能高級工商職業學校課程評鑑計畫
中華民國108年11月25日課程發展委員會通過

一、 依據
（一）教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
（二）教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
（三）教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
二、 目的
（一）每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
（二）定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。
三、 課程自我評鑑人員及分工
（一）課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
（二）課程自我評鑑小組成員：
1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
（三）各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
（四）全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。
四、 課程自我評鑑實施內容
（一）課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
（二）教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，

或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

（三）學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、 課程自我評鑑實施方式

（一）課程發展委員會實施自我評鑑：

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

（二）教學單位實施自我檢核

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

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

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

六、 課程自我評鑑流程規劃

（一）校長聘請組成課程自我評鑑小組 - 校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組

（二）課程自我評鑑小組擬定相關草案 - 自我評鑑小組協助擬定：1.課程評鑑計畫草案、2.擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案

（三）課程發展委員會通過相關計畫 - 課程發展委員會通過：1.課程自我評鑑計畫、2.課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃

（四）學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 - 科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢

核

（五）完成課程自我評鑑報告草案 - 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案

（六）提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 - 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫

（七）結果運用之後續規劃與持續改善 - 各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、
課程自我評鑑時程規劃
工作項目 時程 8 -10月 11月-4月 5 -6月 7月
（一）校長聘請組成課程自我評鑑小組 ●
（二）課程自我評鑑小組擬定相關草案 ●
（三）課程發展委員會通過相關計畫 ●
（四）學科/群科教學研究會與教師個人
進行自我檢核 ● ●
（五）完成課程自我評鑑報告草案 ●
（六）提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 ● ●
（七）結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●

八、 課程自我評鑑結果運用
（一）依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
（二）依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
（三）依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
（四）激勵教師進行課程及教學創新。
（五）增進教師對課程品質之重視。
（六）修正學校課程計畫。
（七）提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

108學校課程評鑑計畫 附件圖檔

109學校課程評鑑計畫

私立萬能高級工商職業學校課程評鑑計畫
中華民國108年11月25日課程發展委員會通過

一、 依據
（一）教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
（二）教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
（三）教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
二、 目的
（一）每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
（二）定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。
三、 課程自我評鑑人員及分工
（一）課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
（二）課程自我評鑑小組成員：
1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
（三）各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
（四）全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。
四、 課程自我評鑑實施內容
（一）課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
（二）教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備

與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

（三）學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、 課程自我評鑑實施方式

（一）課程發展委員會實施自我評鑑：

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

（二）教學單位實施自我檢核

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

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

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

六、 課程自我評鑑流程規劃

（一）校長聘請組成課程自我評鑑小組 - 校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組

（二）課程自我評鑑小組擬定相關草案 - 自我評鑑小組協助擬定：1.課程評鑑計畫草案、2.擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案

（三）課程發展委員會通過相關計畫 - 課程發展委員會通過：1.課程自我評鑑計畫、2.課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃

（四）學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 - 科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核

（五）完成課程自我評鑑報告草案 - 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案

（六）提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 - 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫

（七）結果運用之後續規劃與持續改善 - 各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、
課程自我評鑑時程規劃
工作項目 時程 8 -10月 11月-4月 5 -6月 7月
（一）校長聘請組成課程自我評鑑小組 ●
（二）課程自我評鑑小組擬定相關草案 ●
（三）課程發展委員會通過相關計畫 ●
（四）學科/群科教學研究會與教師個人
進行自我檢核 ● ●
（五）完成課程自我評鑑報告草案 ●
（六）提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 ● ●
（七）結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●

八、 課程自我評鑑結果運用
（一）依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
（二）依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
（三）依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
（四）激勵教師進行課程及教學創新。
（五）增進教師對課程品質之重視。
（六）修正學校課程計畫。
（七）提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

109學校課程評鑑計畫 附件圖檔

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

（一）一般科目

表 11-2-1-1嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業數學			
	英文名稱	Professional Mathematics			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達				
學生圖像	學習能力、統整能力				
適用科別	餐飲管理科	電機科	多媒體設計科		
	4	4	4		
	第三學年	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	（一）強化原有數學技能，配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 （二）提昇學生計算、理解的能力。 （三）培養學生後續升學、進修自我發展的能力。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
直線方程式	直線方程式運算	2	
三角函數	三角函數及其應用	2	
向量	向量運算	2	
指數與對數	指數與對數及其運算	3	
數列與級數	數列與級數運算	3	
式的運算	式的運算練習	3	
不等式	不等式及其應用	3	
合 計		18	

學習評量（評量方式）	以紙筆測驗為主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量
教學資源	坊間教材
教學注意事項	本科目大要內容即為一、二年級數學課程內容，以強化原有數學技能為原則。

表 11-2-1-2嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	古典詩歌選讀			
	英文名稱	Classical Poetry Readings			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	學習能力、統整能力				
適用科別	多媒體設計科	餐飲管理科	電機科		
	4	4	4		
	第三學年	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	(一)詩歌為我國文學之菁萃，常久以來即為世人所喜愛，期望透過本課程，讓學生能瞭解中國詩歌之美，進而能融入古典文學之意境，達到心靈之淨化與美化人生。 (二)學生藉由本課程學習古典詩歌之寫作架構，進而有創造新詩歌之能力。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
有關愛情	古典愛情詩歌選讀	3	
有關友情	古典友情詩歌選讀	3	
有關自然	古典自然詩歌選讀	3	
有關歷史	古典歷史詩歌選讀	3	
有關自我	古典自我詩歌選讀	4	
合 計		16	

學習評量（評量方式）	評量方式採小組討論、報告、作業繳交等
教學資源	坊間教材
教學注意事項	輔以網路教學媒體

（二）專業科目

表 11-2-2-1嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	腳本設計與分鏡		
	英文名稱	Script design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 透過腳本的編排，培養學生編劇的能力 2. 學習如何將故事情節與編排作搭配 3. 欣賞別人腳本設計的能力			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)動畫製作流程	影片製作概述	3	
(二)故事結構和草圖	文字腳本設計	3	
(三)分鏡表格式和基礎分鏡	分鏡介紹	6	
(四)方向性和連續性	鏡頭運動	3	
(五)腳本設計標示	分鏡腳本各項標示繪製方法	3	
(六)相似與對比畫面	畫面設計1	3	
(七)畫面構圖設計	畫面設計2	6	
(八)光影設計	影片光影氛圍設計	3	
(九)動態腳本設計	動態腳本製作	6	
(十)新手常見的分鏡缺失	報告檢討	3	
合 計		39	

學習評量（評量方式）	1.劇本寫作 2.分鏡表繪製 3.動態腳本製作
教學資源	動畫分鏡實用秘笈、自編教材
教學注意事項	1. 網路收集各種腳本的形態 2. 試圖讓學生學習如何寫腳本

表 11-2-2-2嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全		
	英文名稱	Restaurant Sanitation and Safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品德能力、學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性 二、使學生有正確的基本知識 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、概論	餐飲安全與衛生概論	1	
二、基礎微生物的認識	細菌、真菌、病毒	2	
三、食物中毒	食物中毒原因、預防	2	
四、食物貯存之重要性及方法	食物如何貯存與分類	2	
五、洗淨、消毒與殺菌	消毒與殺菌的定義與要素	2	
六、餐具的清洗管理	餐具的清洗程序與方法	2	
七、從業人員的安全與衛生管理	從業人員餐飲管理與衛生管理及衛生教育	2	
八、餐廳廚房衛生管理	環境衛生管理與設備管理及廢棄物管理；病蟲害管理	2	
九、法規	食品法規與注意事項	2	
合 計		17	

學習評量(評量方式)	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、採教室教學，若有機會分組討論，議題為常見的食物中毒種類及季節。 二、以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。

表 11-2-2-3嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 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	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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
1.概論	概論	3	
2.數字系統	數字系統	6	
3.基本邏輯閘與真值表	.基本邏輯閘與真值表	6	
4.布林代數與第摩根定理	布林代數與第摩根定理	6	
5.布林代數化簡	布林代數化簡	6	
6.組合邏輯應用	組合邏輯應用	6	
7.正反器	正反器	6	
8.循序邏輯電路設計	循序邏輯電路設計	6	
9.循序邏輯電路應用	循序邏輯電路應用	6	
合 計		51	

學習評量（評量方式）	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	1.本科以課堂講授為主，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。 2.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。

表 11-2-2-4嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業英文		
	英文名稱	Information English		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	靈活運用英語技巧 能將課堂所學的單字/句子/文法實際運用於聽說讀寫			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第一課	The Day I Broke the Rules作業指派及單字講解 The Day I Broke the Rules單字講解 The Day I Broke the Rules課文講解及翻譯 The Day I Broke the Rules 聽力口說練習 The Day I Broke the Rules前複習與習題演練 (餐旅接待，服務基本英文)	6	
第二課	The Day I Broke the Rules作業指派及單字講解 The Day I Broke the Rules單字講解 The Day I Broke the Rules課文講解及翻譯 The Day I Broke the Rules 聽力口說練習 The Day I Broke the Rules前複習與習題演練 （餐旅迎賓禮貌待客基本英文）	6	
第三課	The Day I Broke the Rules作業指派及單字講解 The Day I Broke the Rules單字講解 The Day I Broke the Rules課文講解及翻譯 The Day I Broke the Rules 聽力口說練習 The Day I Broke the Rules前複習與習題演練 （餐旅點餐，飲調基本英文）	6	
第四課	The Day I Broke the Rules作業指派及單字講解 The Day I Broke the Rules單字講解 The Day I Broke the Rules課文講解及翻譯 The Day I Broke the Rules 聽力口說練習 The Day I Broke the Rules前複習與習題演練 （旅遊相關基本英文）	6	
第五課	The Day I Broke the Rules作業指派及單字講解 The Day I Broke the Rules單字講解 The Day I Broke the Rules課文講解及翻譯 The Day I Broke the Rules 聽力口說練習 The Day I Broke the Rules前複習與習題演練 （旅遊進階英文）	6	
第六課	The Day I Broke the Rules作業指派及單字講解 The Day I Broke the Rules單字講解 The Day I Broke the Rules課文講解及翻譯 The Day I Broke the Rules 聽力口說練習 The Day I Broke the Rules前複習與習題演練 （迎賓進階英文對話）	6	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(一).本科以在教室由老師上課講解為主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-5嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業英文		
	英文名稱	Information English		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	靈活運用英語技巧 能將課堂所學的單字/句子/文法實際運用於聽說讀寫			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
Digital Multimedia and Design 數位多媒體設計 -Essential Knowledge 基本認知篇	介紹數位多媒體設計專業英文基本認知	1	
Digital Multimedia and Design 數位多媒體設計 -Specialist 專業級篇	數位多媒體設計專業英文單字-專業級	12	
數位多媒體設計衍生關鍵詞彙整理與分析	介紹關鍵詞彙整理與分析	2	
數位多媒體設計專有名詞縮寫彙整	介紹專有名詞縮寫彙整	1	
Digital Multimedia and Design 數位多媒體設計 模擬試題	數位多媒體設計模擬試題	2	
合 計		18	

學習評量(評量方式)	以紙筆測驗為主，輔以課堂發問、口說等方式評量
教學資源	坊間教材
教學注意事項	1.以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法、協同教學等教學方法。

表 11-2-2-6嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化		
	英文名稱	General Education Center		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	本課程從飲食切入，藉著探索食物淵源、飲食行為本質、飲食與日常生活、飲食與人類文明等，來銜接人民生活與社會變遷。所以很重要的觀念是：本課程絕非味覺導引，飲食文化絕非美食文化，而是藉著探索與飲食相關的種種，來追尋它們在人類及其文化演進中的意義。由此逐漸導向學術層面，使學生能放鬆心情學習學院層次的知識，不再視歷史文化課程為刻板與記誦。 本課程導引學生用「心」來學習，體認文化並非僅是冰冷枯燥的術語或資料的堆砌，而是可以從像是飲食這樣通俗平凡的角度進入，歷史文化更是一種親切與感動。因此雖不刻意強調學術表象，然最終必能具備豐富的文化內涵與足夠的學術深度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹、評量方式	課堂約定、課程介紹、評量方式	1	
一、緒論	飲食文化的敘述	1	
二、飲食文化概說	從尋常飲食到歷史文化	2	
三、中國的區域菜系	中國的區域菜系，「四大菜系」是指魯菜、川菜、粵菜、淮揚菜	4	
四、中國的主題菜系	中國的主題菜系，「八大菜系」是指魯菜、川菜、粵菜、蘇菜、閩菜、浙菜、湘菜、徽菜	4	
五、茶與咖啡	了解世界各國的茶歷史文化與咖啡歷史文化	4	
六、飲食與文明	了解飲食與文明的發展	4	
七、飲食與生活	飲食與人類生活，飲食與休閒，飲食與旅遊，飲食與生活營造	4	
八、飲食與社會	傳統中國的飲食觀，飲食禁忌，飲食與社會正義	4	
合 計		28	

學習評量（評量方式）	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	1.分組蒐集作業、報告。 2.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上舉社會上之真實例子，以幫助學生瞭解課程內容。 3.以圖解方式引起學生的興趣。

表 11-2-2-7嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	娛樂事業管理		
	英文名稱	Entertainment business management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	旨在了解具國際視野的娛樂事業管理，領域包括觀光休憩活動、運動賽事與公共關係等；博弈課程。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第一章娛樂事業概論	影視娛樂人才，領域包括製片與後製管理、流行文化、流行音樂行銷、劇情故事、劇場管理等等理論	4	
第二章旅遊與休閒	旅遊與休閒的定義與探討	6	
第三章影視娛樂	了解影視娛樂與餐飲的融入	6	
第四章活動策展	如何從有到無的把一個活動策展到好	6	
第五章博弈事業	娛樂場的人力資源運作，挑選員工的重點。有意成為娛樂場的一員，該事先做好什麼準備？又身為娛樂場的一員，與客人應對進退時，又該住要哪些禮儀？	6	
第六章國際活動企劃	旨在培育培育具國際視野的娛樂活動策展管理人才，領域包括觀光休憩活動、運動賽事與公共關係等；博弈課程理論	6	
合 計		34	

學習評量(評量方式)	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(一).本科以在教室由老師上課講解為主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-8嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業配電		
	英文名稱	Industry Power Distribution		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.使學生能認識配電系統所用之器具設備 2.培養學生了解配電系統的各項功率的改善及保護協調 3.使學生了解工廠用電及家庭用電的不同，及如何防災設備的配電方式			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、概論	概論	6	
二、工業配電設備	工業配電設備	9	
三、配電系統的各項改善	配電系統的各項改善	9	
四、保護協調	保護協調	9	
五、工廠用電系統	工廠用電系統	9	
六、防災設備配電方式	防災設備配電方式	9	
合 計		51	

學習評量(評量方式)	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(一).本科以在教室由老師上課講解為主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-9嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	設計繪畫		
	英文名稱	Creative Painting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解設計繪畫之觀念及程序。 二、了解設計繪畫之方法及技術。 三、了解設計繪畫之性質及各種設計原理。 四、熟悉設計繪畫之進階理論與原則。 五、正確運用各種設計繪畫方法、表現技法。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、設計繪畫之法則	設計繪畫方法	6	
二、設計繪畫之概念	設計繪畫概念、麥可筆用具使用進階	6	
三、設計繪畫製作程序	主題式設計構圖方法	6	
四、設計繪畫規劃及程序	圖面配置、表現技法運用進階	6	
五、設計繪畫構圖之規劃及程序	主題式繪畫設計	6	
六、設計繪畫學之說明與講解	主題式繪畫設計進階	6	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	單元式評圖
教學資源	自編教材、設計繪畫教材
教學注意事項	1.能靈活運用各項媒材，達到視覺設計傳達最佳表現。 2.密切注意業界文化，隨時充實新知，以利教學。

表 11-2-2-10嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	冷凍空調原理		
	英文名稱	Principles of Refrigeration and Air-Conditioning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1、使學生能熟悉冷凍空調意義。 2、使學生瞭解冷凍空調的應用範圍。 3、使學生具備冷凍之基礎知識。 4、使學生瞭解機械式冷凍與非機械冷凍的差別。 5、使學生瞭解冷媒及冷凍油的分類及特性。 6、使學生熟練莫里爾線圖的計算及繪製。 7、使學生瞭解各種壓縮機的構造及原理。 8、使學生瞭解各種壓縮機的構造及原理。 9、使學生瞭解各種冷凝器的構造及原理。 10、使學生瞭解各種冷媒控制器的構造及原理。 11、使學生瞭解各種蒸發器的構造及原理。 12、使學生瞭解空調的基礎知識。 13、使學生瞭解空氣線圖及其應用。 14、人體舒適條件。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1、冷凍空調簡介	冷凍空調簡介	3	
2、冷凍空調基礎知識	冷凍空調基礎知識	3	
3、冷凍循環	冷凍循環	3	
4、冷媒及冷凍油	冷媒及冷凍油	3	
5、莫里爾線圖	莫里爾線圖	3	
6、壓縮機	壓縮機	6	
7、冷凝器	冷凝器	6	
8、冷媒控制器	冷媒控制器	6	
9、蒸發器	蒸發器	6	
10、空調相關知識	空調相關知識	6	
11、空氣線圖	空氣線圖	6	
12、人體舒適條件	人體舒適條件	3	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(1) 本課程以課堂講解為主。 (2) 每次教學以課堂講解、多媒體教學、學生提問、安排學生實地參觀冷凍空調設備以加深印象及理解。 (3) 教室宜裝置網路及個人電腦，以利相關教學資料之搜尋及講解，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備。

表 11-2-2-11嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Food & Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	透過介紹餐飲業的類型、組織，與籌備規劃及內外場經營管理等相關課程，使學生對餐飲業經營與管理有深入之認識，藉以提升餐飲服務品質，培養專業管理人才。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法	4	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的基本原則 2. 餐飲各部份內職責 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. 人事管理的概念 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. 員工職前與在職訓練	4	
(四)物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	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	
(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)食材成本控制與分析	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	
(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	4	
合 計		40	

學習評量(評量方式)	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、參觀餐廳、飯店之時間由師生自訂。 二、以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 三、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法、自學輔導法、協同教學等教學方法。

表 11-2-2-12嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電力設備		
	英文名稱	Power Equipment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.使學生能認識各種發電方式與發電設備所用之器具設備 2.培養學生了解電力系統的各項保護協調措施 3.使學生了解電力設備的管理，及如何防災設備的配電方式			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、概論	概論	3	
二、各種發電方式與發電設備	各種發電方式與發電設備	6	
三、變電設備	變電設備	6	
四、避雷器及保護管	避雷器及保護管	6	
五、開關設備	開關設備	6	
六、保護電繹	保護電繹	9	
七、調相設備	調相設備	9	
八、電力設備管理	電力設備管理	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(一).本科以在教室由老師上課講解為主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-13嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微處理機		
	英文名稱	Microprocessor		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、認識微處理機的架構 二、了解微處理機的基本運作 三、培養微處理機實際應用能力			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、微處理機導論	微處理機導論	3	
二、微處理機與微電腦	微處理機與微電腦	6	
三、微處理機結構規劃	微處理機結構規劃	6	
四、指令分類與指令集	指令分類與指令集	6	
五、中斷與直接記憶體存取	中斷與直接記憶體存取	6	
六、資料存取與記憶體	資料存取與記憶體	9	
七、並列傳輸與串列傳輸	並列傳輸與串列傳輸	9	
八、微處理機應用	微處理機應用	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(一).本科以在教室由老師上課講解為主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-14嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工法規		
	英文名稱	Electrician Laws and Regulations		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一).能熟悉電工法規之理論概念。(二).能熟悉電工法規之條文。(三).能配合法規條文設計各類電力工程。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一).屋內線路裝置規則	屋內線路裝置規則	18	
(二).屋外線路裝置規則	屋外線路裝置規則	18	
(三).電力公司營業規則	電力公司營業規則	18	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(一).本科以在教室由老師上課講解為主。(二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-15嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	感測器		
	英文名稱	Sensory Element		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	(一).能瞭解各式感測器之原理與特性。 (二).能瞭解各應用實例的設計。 (三).培養學生對感測器的興趣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一).概論	概論	3	
(二).使用感測器之雜訊對策	使用感測器之雜訊對策	3	
(三).光感測器	光感測器	3	
(四).感像器	感像器	3	
(五).溫度感測器	溫度感測器	3	
(六).溼度感測器	溼度感測器	3	
(七).紅外線感測器	紅外線感測器	3	
(八).瓦斯感測器	瓦斯感測器	3	
(九).洩漏檢出感測器	洩漏檢出感測器	3	
(十).磁性感測器	磁性感測器	3	
(十一).壓力感測器	壓力感測器	3	
(十二).振動感測器	振動感測器	3	
(十三).迴轉角感測器	迴轉角感測器	6	
(十四).轉速感測器	轉速感測器	6	
(十五).特殊感測裝置	特殊感測裝置	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	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 演算部份例題，以幫助學生瞭解課程內容。 2.為使學生能充分瞭解電子電路的原理，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。

表 11-2-2-16嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輸配電學		
	英文名稱	Distribution Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一).能瞭解輸配電之原理與特性。 (二).能熟析各式輸配電系統結構。 (三).培養學生對輸配電的興趣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一).概論	概論	6	
(二).架空輸電線路	架空輸電線路	9	
(三).輸電線路之特性	輸電線路之特性	9	
(四).架空配電線路之特性	架空配電線路之特性	9	
(五).地下線路	地下線路	9	
合 計		42	

學習評量(評量方式)	測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	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 演算部份例題，以幫助學生瞭解課程內容。 2.為使學生能充分瞭解電子電路的原理，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。

表 11-2-2-17嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業英文		
	英文名稱	Information English		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、能熟悉一般電腦軟硬體之英文 二、能熟悉電腦常見之故障訊息英文 三、能熟悉一些常用之資訊理論之英文 四、能熟悉一些常用之電腦英文指令			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一般電腦軟硬體之英文	一般電腦軟硬體之英文	9	
(二)電腦常見之故障訊息英文	電腦常見之故障訊息英文	9	
(三)常用之資訊理論之英文	常用之資訊理論之英文	9	
(四)常用之電腦英文指令	常用之電腦英文指令	9	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	搭配段考及平時測驗。
教學資源	一、教師自編 二、PVQC專業英文詞彙能力國際認證
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、配合各種課程所需 二、英文的取材以實用為主

表 11-2-2-18嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料研究		
	英文名稱	Beverage research		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解非酒精性飲料的類別與特性。 二、瞭解飲料、咖啡的調製要領。 三、瞭解飲料之服務技巧。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、非酒精性飲料的類別	主要為瞭解非酒精性飲料的類別與特性	12	
二、非酒精性飲料的分類	介紹非酒精性飲料的不同與分類。	12	
三、茶類飲料	茶類飲料的變化結合	16	
四、咖啡調製	咖啡調製、咖啡拉花等	16	
五、飲料服務	飲料服務與現場實務結合	16	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	分組實作、口頭報告等
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、針對訪問飲料解釋說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。 二、使學生多練習實作，具備實務操作經驗。

表 11-2-2-19嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	包裝設計		
	英文名稱	Packing Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.學習各種包裝的方法 2.學習對各種物品外表的特性及運用 3.對包裝作行銷設計			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)包裝紙介紹	各種包裝紙的介紹	6	
(二)包裝方法	各種包裝方法的學習	6	
(三)物品的特性、顯現的主題	了解物品的特性及思考要顯現的主題	12	
(四)行銷手法	包裝後的行銷手法學習	12	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	分組實作、口頭報告、繳交作業
教學資源	坊間相關書籍
教學注意事項	1. 包裝紙材的分析 2. 物品的種類要多元 3. 包裝要注意美觀、簡約 4. 可以投影片教授其包裝步驟

（三）實習科目

表 11-2-3-1嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Monograph		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、瞭解專題製作之基本概念 二、瞭解專題製作之理論 三、瞭解專題製作之程序 四、熟練專題製作及發表			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、專題製作的基本認知。	專題製作的基本認知介紹。	2	
二、研究動機與目的。	研究動機與目的介紹。	2	
三、專題製作文獻蒐集。	專題製作文獻蒐集介紹。	2	
四、專題製作範圍對象。	專題製作範圍對象介紹。	2	
五、專題製作過程與方法。	專題製作過程與方法介紹。	2	
六、專題製作結果與討論。	專題製作結果與討論介紹。	2	
七、專題製作結論與建議。	專題製作結論與建議介紹。	2	
合　計		14	

學習評量（評量方式）	實作
教學資源	無
教學注意事項	無

表 11-2-3-2嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Case Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、熟悉專題製作之基本概念。 二、了解專題製作的理論與實施之程序。 三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力，使學生具備「高層次的學習能力」。 四、培養學生適應時代變遷、提昇創新、研究及自我發展的能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹	分享歷年的專題資料與講解課程概要	2	
專題製作介紹、分組	專題製作介紹、分組，訂題目	4	
資料蒐集法	資料蒐集法與如何取得	6	
旅遊資料整理	旅遊資料整理與歸類	6	
報告格式講解	報告格式講解	6	
合 計		24	

學習評量（評量方式）	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一・採分組教學，激發學生創造力，及培養專題研究能力及方向。 二・訓練學生的組織領導能力，及口才的訓練，並能有效統整，發表及討論。

表 11-2-3-3嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業配線實習		
	英文名稱	industry line to practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	讓學生瞭解低壓工業配線之器具功能與檢測，並能看懂電路圖，依屋內配線之控制電路圖施工配線.			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第三章 技能檢定試題術科實作 第五題 屋內線路與簡易昇降機控制電路之裝置	第三章 技能檢定試題術科實作 第五題 屋內線路與簡易昇降機控制電路之裝置	9	
第三章 技能檢定試題術科實作 第六題 屋內線路與近接開關控制電動機交替運轉與停止電路之裝置	第三章 技能檢定試題術科實作 第六題 屋內線路與近接開關控制電動機交替運轉與停止電路之裝置	9	
第三章 技能檢定試題術科實作 第七題 常用電源與備用電源自動切換控制電路之裝置	第三章 技能檢定試題術科實作 第七題 常用電源與備用電源自動切換控制電路之裝置	9	
第三章 技能檢定試題術科實作 第八題屋內線路與單相感應電動機機械停車場控制電路之裝置	第三章 技能檢定試題術科實作 第八題屋內線路與單相感應電動機機械停車場控制電路之裝置	9	
第三章 技能檢定試題術科實作 第九題 屋內線路與單相感應電動機瞬間停電再啟動控制電路之裝置	第三章 技能檢定試題術科實作 第九題 屋內線路與單相感應電動機瞬間停電再啟動控制電路之裝置	9	
第三章 技能檢定試題術科實作 第十題 屋內線路與單相感應電動機手動正逆轉兩處控制電路之裝置	第三章 技能檢定試題術科實作 第十題 屋內線路與單相感應電動機手動正逆轉兩處控制電路之裝置	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	作業實習報告、隨堂測驗及學習態度 上課題組測驗。
教學資源	丙級技能檢定室內配線(屋內線路裝置)術科通關寶典
教學注意事項	1.實習報告需書寫完整。 2.學生預習與複習課成內容，並參與實作。 3.檢定技能練習。

表 11-2-3-4嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food Studies		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品德能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.瞭解食物學的基本知識。2.瞭解各類食物的特性及營養價值。3.瞭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及實際生活中。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程介紹 壹、食物學概論	一、食物學的範圍 二、食物學和餐飲的關係 三、食物學與健康的關係（BMI質與熱量計算）	4	
貳、食物的主要營養成分	一、蛋白質(一) 二、蛋白質(二) 三、醣類 四、脂質 五、維生素(一) 六、維生素(二) 七、礦物質(一) 八、礦物質(二) 九、水	6	
參、食物的特殊成分	一、 酵素 二、色素 三、主要呈味成分	6	
肆、食物分類(一)	一、食物的分類方法 二、全穀雜糧類 三、肉類-家畜與家禽	6	
伍、 食物分類(二)	第一節 肉類-水產類、 第二節 蛋類 第三節 豆類 第四節 乳類 第五節 蔬菜類 第六節 水果類 第七節 油脂與堅果種子類	6	
陸、 其他食品類	第一節 嗜好品、第二節 加工食品	6	
柒、食物的選購與貯存	第一節 食品品質的鑑別方式 第二節 生鮮食物的鑑別與選購 第三節 加工食品的選購 第四節 食品貯存的重要性與方法	6	
八、 食物之安全性	第一節 食物中毒 第二節 食品包裝容器及清潔的安全 第三節 食品調理與餐具?生	6	
九、飲食指南及膳食計畫	第一節 國民飲食指南 第二節 國人膳食營養素參考攝取量 第三節 食物代換表 第四節 一般膳食之設計	6	
合 計		52	

學習評量(評量方式)	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、採教室教學，若有機會分組討論，議題為常見的食物中毒種類及季節。 二、以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。

表 11-2-3-5嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	印前實務		
	英文名稱	Printing practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 電腦文書編排的能力 2. 對印刷品的認識能力 3. 對印刷流程的了解			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
題組一	封面製作	6	
題組二	影像製作、可變印紋、內頁編排	9	
題組三	製作十二頁騎馬釘裝小冊子	9	
題組四	西式包摺雙面DM	6	
題組五	十二頁西式(左翻)騎馬釘宣傳小手冊製作	9	
題組六	製作菊8開彩色廣告版面	9	
合 計		48	

學習評量(評量方式)	印前排版實作成績
教學資源	參考坊間相關資料 乙級印前製程檢定書籍
教學注意事項	1. 利用電腦教室印刷編輯軟體，學習編排之技巧 2. 利用投影設備、照片，說明印刷流程 3. 針對乙級印前製程學術科檢定為課程目標

表 11-2-3-6嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕		
	英文名稱	Vegetable and Fruit Sculptures		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、讓學生了解蔬果切雕之基本概念與其之重要性 二、使學生對於食材運用具備基本能力 三、讓學生對於蔬果切雕具備基本概念與操作技巧 四、培養學生對於蔬果切雕具備基礎鑑賞能力 五、培養正確的工作態度與衛生習慣			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一．瓜果類的基本刀工	基本刀工技法示範、基本盤飾概念與實作練習	3	
二．大黃瓜	大黃瓜薄片刀功練習、紅蘿蔔蝴蝶、白蘿蔔風車造型	3	
三．小黃瓜	小黃瓜燈籠、大黃瓜(瓜仔排)綜合變化型	3	
四．紅蘿蔔	紅蘿蔔水花片刀工實作變化	3	
五．蔬果	蘋果公天鵝、柳丁果皮綜合變化型態	3	
六．蔬果	茄子型態花、紅蘿蔔組合花	3	
七．蔬果	蘋果表皮圖像切割、柳丁太陽花系列	3	
八．蔬果	紅蘿蔔向日葵、芒星花運用、	3	
九．蔬果	神仙魚組合系列(大黃瓜、白蘿蔔、紅蘿蔔)	3	
十．蔬果	白蘿蔔天鵝(身型變化教學)	3	
合　計		30	

學習評量（評量方式）	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、以講解及示範為主，在讓學生個別實務操作。 二、教學在實習教室進行，實習使熟練各種刀工技巧及切雕技術。 三、配合報告、實物展示、照片、電腦等之整合學習概念。 四、培養學生正確握刀及拿法觀念。

表 11-2-3-7嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Monograph		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.瞭解設計理論與實務設計之意義。 2.熟習設計實務能力。 3.培養正確之設計理念及敬業精神。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)學生分組	專題分組	3	
(二)選擇專題	各組討論、決定主題、分組報告	6	
(三)資料蒐集與探討	每周分組報告進度	9	
(四)設計計劃	每周分組報告計畫進度	9	
(五)實務製作	每周分組報告作品製作進度	12	
(六)檢討與修正	各組專題發表、修正	12	
(七)作品完成展示	專題競賽、成果展	12	
合 計		63	

學習評量(評量方式)	1.分組報告 2.專題競賽 3.專題成果展
教學資源	自編教材
教學注意事項	1.本科目宜依學生之興趣和能力，進行個別指導。 2.應特別著重學生創造力之啟發。 3.宜特別注重設計過程之輔導，以養成正確的設計觀念。

表 11-2-3-8嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階餐旅服務		
	英文名稱	Advanced Hospitality Services Skill		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、使學生瞭解餐飲服務的概念。 二、使學生瞭解餐飲服務的種類。 三、對於餐飲服務技術工作及服務流程的瞭解。 四、能將所學運用在餐飲服務工作上及實際生活中。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、服務人員應具備的條件。	服務人員應具備的條件。	4	
二、正確服務心態、專業技能的要求。	正確服務心態、專業技能的要求。	4	
三、服務須知、服務人員與顧客的關係。	服務須知、服務人員與顧客的關係。	4	
四、餐飲服務的準備工作。	餐飲服務的準備工作。	4	
五、口布折疊。	口布折疊。	4	
六、訂位迎賓。	訂位迎賓	4	
七、點菜、結帳。	點菜、結帳。	4	
八、法式服務。	法式服務。	4	
九、美式服務。	美式服務	4	
十、英、俄、自助式服務。	英、俄、自助式服務。	4	
十一、中式餐桌服務。	十中式餐桌服務。	4	
十二、客房餐飲服務。	客房餐飲服務（建單與華麗的差別）	4	
十三、桌邊烹調服務	桌邊烹調服務，（中餐與西餐的差別）	4	
合 計		52	

學習評量（評量方式）	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	1.教學理論與實務並重。 2.採循序漸進，使學生逐步學習餐飲服務技術之每一環節。 3.教學時配合場地及器材，從事操作練習。 4.利用寒暑假安排校外實習，培養學生對餐飲工作之實際經驗。 5.培養學生正確的服務觀念。

表 11-2-3-9嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦繪圖實習		
	英文名稱	Computer Graphics Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解電腦繪圖基本概念。 二、瞭解電腦繪圖在廣告設計中的應用範圍。 三、熟悉電腦軟硬體及週邊設備的操作能力。 四、透過實作練習與作品賞析，培養電腦繪圖為創作媒體之基本能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦繪圖概說	電腦繪圖基本理論概念	12	
(二)點陣繪圖Ⅰ	點陣圖基本概念、Photoshop軟體運用	15	
(三)點陣繪圖Ⅱ	Photoshop軟體運用二	15	
(四)向量描繪Ⅰ	向量繪圖基本概念、Illustrator軟體基礎運用	15	
(五)向量描繪Ⅱ	Illustrator軟體運用二	15	
(六)影像處理	影像合成、修圖、設計運用	18	
(七)綜合運用創作	平面設計運用	18	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	單元作品評分。
教學資源	依選書會議決議三至四本用書，呈學校同意後擇一採用。
教學注意事項	1.教材要能活用，以範例多一些作解說。 2.密切注意業界文化，隨時充實新知，以利教學。

表 11-2-3-10嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配管實習		
	英文名稱	pipe to practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	8			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	讓學生了解管類、特質及條件，並了解管類不同使用方式，與相關器具操作方法。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
塑膠管切管、擴管一次接合及二次接合法練習	塑膠管切管、擴管一次接合及二次接合法練習	6	
塑膠管擴管練習及上膠水驗收	塑膠管擴管練習及上膠水驗收	6	
塑膠管彎管落樣講解 塑膠管彎管練習	塑膠管彎管落樣講解 塑膠管彎管練習	6	
塑膠管彎管及連續彎管練習	塑膠管彎管及連續彎管練習	6	
器具及工具使用介紹 GIP管絞牙、切斷練習及相關注意事項說明	器具及工具使用介紹 GIP管絞牙、切斷練習及相關注意事項說明	6	
GIP管管件組合綜合實習 電動車牙機車牙實	GIP管管件組合綜合實習 電動車牙機車牙實習	6	
銅管加工組裝及相關注意事項說明	銅管加工組裝及相關注意事項說明	6	
銅管焊接組裝	銅管焊接組裝	6	
自來水管配管檢定術科試題試題實作301講解	自來水管配管檢定術科試題試題實作301講解	6	
自來水管配管檢定術科試題試題實作-301	自來水管配管檢定術科試題試題實作-301	6	
自來水管配管檢定術科試題試題實作302講解	自來水管配管檢定術科試題試題實作302講解	6	
自來水管配管檢定術科試題試題實作-302	自來水管配管檢定術科試題試題實作-302	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	實習報告、實做成績及學習態度
教學資源	配管基礎實務與應用
教學注意事項	1、授課在教室講解一次、請學生作筆記 2、到工場時再實做示範及解說 3、實做解說時會讓學生先去了解管件一般用在家庭的那一部份、使學生意願能提高

表 11-2-3-11嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒實作		
	英文名稱	Teppanyaki Preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、指導學生了解各類食材特性並能正確選擇各類食材 二、指導學生熟練各項基礎料理(醬汁之運用) 三、指導學生了解並熟練基本烹調法(火候之控制) 四、指導學生熟練鐵板燒之手勢及態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
鐵板燒課程簡介	器具、維護、安全	3	
基本鐵板運用(一)	蝦醬空心菜、打拋豬、蛋炒飯	6	
基本鐵板運用（二）	泰式霸王別雞、抓餅	6	
鐵板變化	廣島燒’美式漢堡	6	
鐵板異國料理	韓式海鮮煎餅、香蕉煎餅、越式肉餅	6	
鐵板台式料理	蔥餅&炒米粉、培根蛋炒飯(蛋包飯)、咖哩日式豬排	6	
鐵板日式料理	照燒豬肉潛艇堡	3	
鐵板法式料理	蒜香煎雞排、法國吐司、蒼蠅頭配法國麵包	6	
鐵板麵食料理	煎餃、日式煎飯糰、豬肉餡餅	6	
鐵板台灣小吃	蚵仔煎、蝦仁煎、綜合煎	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、針對酒類名稱中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。 二、使學生多練習實作，具備實務操作經驗。

表 11-2-3-12嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動畫製作實務		
	英文名稱	Animation Design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、 使學生了解動畫原理。 二、 能夠體會動畫之美。 三、讓學生習得製作動畫的各種技術。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、 動畫原理	動畫專案概論	4	
二、動畫製作企畫	分組企劃報告	10	
三、故事腳本	故事設計、分鏡腳本製作	10	
四、動畫製作拍攝	腳本確立製作、動畫拍攝	16	
五、剪輯特效	動畫影片剪輯後製	12	
六、動畫音效	角色配音、音效配樂	10	
七、字幕製作	字幕後製	10	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	實作評量、作品展示
教學資源	教師研發與實際示範並依現有課程進行調整
教學注意事項	一、 蒐集成功的設計實例、資料、圖片、幻燈片，以利教學。 二、 各項模擬製作的訓練，內容難易要適中，避免學生產生學習挫折感。 三、要求學生親自參與競賽，以期產生良好的創意發展與製作動力。

表 11-2-3-13嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生蔬食烹調		
	英文名稱	Culinary tasting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	7			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、使學生瞭解養生蔬食烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解養生蔬食烹調的技能。 三、學生瞭解養生蔬食食物的特性及各類菜餚的製備過程。 四、使學生養成品評及正確良好的衛生習慣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.養生蔬食之前菜的烹調	前菜的烹調	18	
2.養生蔬食涼拌與熱拌的烹調	涼拌與熱拌的烹調	18	
3.養生蔬食清燉與煨的烹調	清燉與煨的烹調	18	
4.養生蔬食之炙燒，烤拌的烹調	炙燒，烤拌的烹調	18	
5.養生蔬食蒸燉的烹調	蒸燉的烹調	18	
6.養生蔬食燒烤的烹調	燒烤的烹調	18	
7.養生蔬食季節性料理	季節性料理的烹調	18	
合 計		126	

學習評量（評量方式）	分組實作、口頭報告
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、講述養生烹調的基本知識、烹調法、刀工、火侯、調味。 二、採循序漸進，使學生逐步學習清洗、切割之每一環節及步驟。 三、前置備過程的介紹與講解。 四、示範、實習烹調製備操作過程。 五、培養學生正確品評及良好的衛生觀念。

表 11-2-3-14嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微處理機實習		
	英文名稱	Microprocessor to practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 熟悉8051單晶片的原理、構造及特性。 2. 了解應用電路的設計、程式編寫及實務學習之能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
範例一 跑馬燈	範例一 跑馬燈	9	
範例十二 聲音	範例十二 聲音	9	
範例二 七段顯示器	範例二 七段顯示器	9	
範例十四 數位時鐘	範例十四 數位時鐘	9	
範例十 靜態顯示	範例十 靜態顯示	9	
合 計		45	

學習評量(評量方式)	作業、隨堂測驗及學習態度
教學資源	MCS-51單晶片 原理與實務
教學注意事項	1. 熟悉8051單晶片的原理、構造及特性。 2. 了解應用電路的設計、程式編寫及實務學習之能力。

表 11-2-3-15嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電影製作實務		
	英文名稱	Micro-Movie Production		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.學生認識短片的結構與學習製作 2.學習完整影片企畫及製作過程 3.完成一部完整的微電影 4.學習影片的劇本，拍攝，音訊等後期製作			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、微電影製作流程	影片製作前導	4	
二、概念發想	分組概念發想	4	
三、如何說故事	編劇方法	4	
四、前製	前製企畫	4	
五、企劃書寫作	企畫劇本編寫、分鏡表繪製	12	
六、攝影技巧	拍攝實務	16	
七、後製	剪輯特效	12	
八、影片分析	影片初審修改	12	
九、成果發表	影片發表	4	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	實作評量、影片發表
教學資源	自編教材、攝錄影設備
教學注意事項	先以觀摩成功作品為先，輔以基礎理論建立正確關聯，最後須以親手操作達成學習成果

表 11-2-3-16嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位繪畫實習		
	英文名稱	Digital Panting Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：電腦繪圖			
教學目標（教學重點）	一、使用目前業界主流美工設計軟體Illustrator、painter及photoshop配合數位板表現數位繪圖創作。 二、循序漸進、由淺入深建立學生對電腦的專業技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
創意發想及應用	創意發想	3	
報紙雜誌插畫	報紙雜誌插畫草圖發想	3	
網頁插畫	網頁插畫 網頁插畫草圖發想	3	
動漫角色設計	動漫角色設計草圖發想	3	
繪本構思	繪本構思設計	6	
草圖創作	主題式草圖繪製	6	
色稿製作及修正	色彩設定修正	9	
手繪圖稿製作	圖稿製作	9	
軟體工具創意運用	作品的運用與呈現	12	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	作品展示評圖
教學資源	教師研發與實際示範並依現有課程進行調整
教學注意事項	一、創造力培養與資訊設備能力培養並行。 二、多運用多媒體資訊資料提供同學參考。 三、了解繪畫數位化後對創意的提升點並保留繪畫中的人文思考及精緻內涵。

表 11-2-3-17嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	冷凍實習		
	英文名稱	freeze to practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.為配合學校推動技能檢定，藉此課程提升學生專業術科之能力。 2.使學生有冷凍焊接之能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
科目概況及實習工廠安全宣導	科目概況及實習工廠安全宣導	3	
器具介紹及操作練習	器具介紹及操作練習	3	
冷凍管擴管練習	冷凍管擴管練習	6	
冷凍管喇叭口練習	冷凍管喇叭口練習	6	
冷凍管焊接練習	冷凍管焊接練習	6	
冷凍管封管及焊接練習	冷凍管封管及焊接練習	6	
電冰箱之故障檢修	電冰箱之故障檢修	6	
窗型冷暖氣機之故障檢修	窗型冷暖氣機之故障檢修	6	
除濕機之故障檢修	除濕機之故障檢修	6	
電冰箱之系統處理	電冰箱之系統處理	6	
窗型冷暖氣機之系統處理	窗型冷暖氣機之系統處理	6	
除濕機之系統處理	除濕機之系統處理	6	
電器修護試題模擬練習	電器修護試題模擬練習	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	上課題組測驗及學習態度
教學資源	乙級電器修護
教學注意事項	1.使學生具有管路識圖能力。 2.使學生具有鐵管組合、鋼管焊接之能力。 3.考取丙級工業用管配管。

表 11-2-3-18嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作		
	英文名稱	Western Dessert Preparing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解西點製作的起源及相關器具設備 二、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作 四、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
西式點心概論	烘焙歷史、烘焙產品的定義與分類	4	
西西式點心常用材料及器具	常用烘焙材料、器具、計算	4	
西式點心基礎實作	香草、巧克力、抹茶戚風蛋糕製作	8	
製作實習麵包類	熱狗麵包、麵包棒、雜糧餐包・・等等	8	
製作實蛋糕類	檸檬炸彈、原味可麗露、巧克力重乳酪・・等等	8	
製作實餅乾類	皇家紅茶餅乾、椰子餅乾、鹽之花・・等等	8	
製作實慕斯類	芒果慕斯、巧克力慕斯、巧克力巴巴露・・等等	8	
製作實派類	杏仁塔、德式布丁派、覆盆子巧克力派・・等等	8	
製作實宴會點心	法式烤布雷、提拉米蘇、辣味地瓜杯・・等等	8	
合 計		64	

學習評量（評量方式）	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、分組實習、採示範教學。 二、以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。

表 11-2-3-19嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	插畫實習		
	英文名稱	Comic Illustration Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解插畫的發展與應用的領域 二、插畫創意的發想與實際運用 三、增進漫畫手繪技巧 四、製作出完整的插畫作品			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
插畫的類型	插畫欣賞	2	
插畫的工具和表現材料	工具介紹應用	2	
人體結構與動態	人物骨架練習	4	
插畫人物的表情和情緒	表情表現描繪	6	
插畫構圖和主題	構圖練習	6	
插畫表現的要素	插畫技法表現練習	8	
完稿與版面的編排	完稿與版面的編排	6	
插畫名作欣賞	作品賞析	2	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	實作評量、作品展示
教學資源	自編教材
教學注意事項	一、教學方法以講述、示範、臨摹、觀摹、練習法，並加入討論、個別指導及示範。 二、以繪畫實務為主，輔以想像力，表現力強化。

表 11-2-3-20嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 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 Preparing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、瞭解中式點心之類別與特色。 二、瞭解中式點心之材料與烹調法。 三、具備製備中式麵食與中式米食點心的能力。 四、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、中式點心淵源及文化	了解中式點心的起源	4	
二、中式點心材料之介紹	材料以圖片介紹	2	
三、中式點心設備及器具介紹	實際操作器具與講解	2	
四、中式點心分類	介紹中式點心的分類與來源	2	
五、中式點心之製作原理及技巧	點心之製作原理及技巧	2	
六、點心實作（1）冷水麵類	水餃、麵條、餛飩皮・・・製作	8	
七、點心實作（2）燙麵類	蔥油餅、餡餅、韭菜盒・・・製作	8	
八、點心實作（3）發麵類	黑糖糕、鹹蛋糕、發糕・・・製作	8	
九、點心實作（4）酥皮、糕皮類	蛋黃酥、菊花酥、廣式月餅・・製作	8	
十、點心實作（5）米粒類	油飯、八寶粥、臘八飯・・・・製作	8	
十一、點心實作（6）米漿類	碗糕、蘿蔔糕、甜年糕・・・製作	8	
合　計		60	

學習評量（評量方式）	平時(30)期初考(20)期中考(20)期末考(30)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種中式點心技術。 二、配合報告、實物、照片、電腦等之整合學習概念。 三、培養學生正確品評及良好的衛生觀念。

表 11-2-3-21嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.瞭解電腦網路概念。 2.瞭解網路傳輸媒介、通信界面及網路架構。 3.熟悉網路硬體架設技術及正確使用區域網路。 4.培養正確使用網際網路的觀念。 5.能夠建立電腦網路硬體設備。 6.能夠安裝及維護網路作業系統。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.工場安全及衛生教育	工場安全及衛生教育	18	
2.網路作業系統安裝與設定實驗	網路作業系統安裝與設定	18	
3.網路協定安裝與設定實驗	網路協定安裝與設定	18	
4.網路線設備安裝與設定實驗	網路線設備安裝與設定	18	
5.客戶端網路服務設定	客戶端網路服務設定	18	
6.伺服器端網路服務設定	伺服器端網路服務設定	18	
7.資訊安全與資料備份	資訊安全與資料備份	18	
8.實作演練	讓學生實際操作	18	
合　計		144	

學習評量（評量方式）	作業、隨堂測驗及學習態度
教學資源	自編教材
教學注意事項	(1) 本課程教學內容及實施，宜與計算機概論、電腦網路等相關課程銜接配合。 (2) 本課程須先具備電腦相關概念，以提高學習成效。 (3) 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。 (4) 實習工場宜配置投影幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。

表 11-2-3-22嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特定瓦斯裝修實習		
	英文名稱	water heater to decorate practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	使學生了解瓦斯熱水器原理.安裝.檢修			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)熱水器各部介紹	點火系統.加熱系統.自動控制系統各部介紹	10	
(二)原理說明	點火系統.加熱系統.自動控制系統原理說明	10	
(三)檢修說明	點火系統.加熱系統.自動控制系統檢修說明	10	
(四)安裝實習	點火系統.加熱系統.自動控制系統安裝實習	12	
(五)故障檢修實習	點火系統.加熱系統.自動控制系統故障檢修實習	12	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	分組報告.實習報告.模擬測驗
教學資源	瓦斯熱水器安裝檢修手冊及自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法，使學生了解瓦斯熱水器原理.安裝.檢修並通過技能檢定證照

表 11-2-3-23嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位設計實習		
	英文名稱	Digital Design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	(一)能瞭解數位設計的相關發展、概念及相關應用軟體。 (二)能培養良好的工作習慣及正確運用電腦的觀念。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
數位設計的發展	1 - 1 數位設計初探 1 - 2 數位設計對教育的影響 1 - 3 數位設計專案流程介紹	3	
數位設計所需的電腦軟硬體	2 - 1 電腦的類型 2 - 2 P C 與MA C 的介紹 2 - 3 電腦的硬體設備 2 - 4 電腦的軟體 2 - 5 軟體的授權	3	
網際網路在數位設計上的應用	3 - 1 網際網路的知識與使用 3 - 2 網際網路與數位設計的關係	3	
繪圖軟體	4 - 1 繪圖軟體初探 4 - 2 數位影像的類型 4 - 3 數位影像的呈現 4 - 4 排版及出版印刷品	9	
圖像處理軟體	5 - 1 數位相機的介紹 5 - 2 拍攝技術的探討 5 - 3 數位照片後製介紹 5 - 4 數位公仔設計創作	9	
動畫軟體	6 - 1 動畫的基本介紹 6 - 2 2 D 動畫的介紹 6 - 3 3 D 動畫的介紹	9	
多媒體編輯軟體	7 - 1 多媒體的介紹 7 - 2 音訊媒體的介紹 7 - 3 視訊媒體的介紹	9	
數位設計運用	數位設計運用	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	實作評量
教學資源	1.電腦教室、視聽教室。 2.幻燈片、投影片。 3.電腦、數位設計相關軟體、輸出設備。
教學注意事項	1.課程為電腦科技及設計專業結合之課程，教學上應考慮與其他設計相關課程的連貫。 2.教學活動應重視示範及個別輔導。 3.教學過程中應加強職業道德及正確使用電腦觀念之培養。 4.教學評量之結果，未達標準者應實施補救教學；能力佳者，應給予增深加廣之輔導。 5.蒐集製作範例、幻燈片、影片等，以輔助教學。

表 11-2-3-24嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電器修護		
	英文名稱	Electrical Appliance Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	電機科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1、熟悉家庭用電的基本常識。 2、具備檢修小家電的基本能力。 3、具備家庭用電電路的設計能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全與衛生教育	工場安全與衛生教育	7	
(二)儀表操作	三用電錶.電流鉤錶.電源探測器等儀表操作說明並實作	7	
(三)電熱類之電器檢修	電熱類(電鍋.電暖器)之電器檢修	8	
(四)照明類之電器檢修	照明類(檯燈.緊急照明燈)之電器檢修	8	
(五)電磁類之電器檢修	電磁類(電磁爐.微波爐)之電器檢修	8	
(六)變壓器類之電器檢修	變壓器類(日光燈.水銀燈.)之電器檢修	8	
(七)旋轉類之電器檢修	旋轉類(電風扇.吊扇.吹風機.果汁機)之電器檢修	8	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	分組報告.實習報告.模擬測驗
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材.電器修護檢定用書
教學注意事項	包含教材編選、教學方法。教室宜裝置網路及個人電腦，以利相關教學資料之搜尋及講解，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備。

表 11-2-3-25嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	3D建模實習		
	英文名稱	3D Modeling Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 培養學生在 3D 角色建模之獨立執行能力。 2. 使學生熟悉色彩、質感、貼圖、燈光及渲染等執行能力。 3. 了解建模渲染相關技巧，使學生能解決現實案例所面臨的問題。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
低面數多邊形建模	基礎多邊型建模	3	
角色建模基礎	角色建模基礎	3	
角色建模實例	角色建模基礎實例說明	3	
人頭建模，作業討論	人頭建模練習	6	
人體建模基礎	人體建模	6	
人體建模實例	人體建模實例教學實作	6	
自由曲線觀念	自由曲線建模	3	
自由曲線建模技巧	自由曲線建模基礎練習	6	
多媒體教學	自由曲線建模實例教學	6	
自由曲線建模實例	自由曲線建模實例設計實務	6	
燈源觀念、打光技巧、色採材質觀念	色彩、材質、光線之設定	6	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	實作評分
教學資源	依仿間相關電腦參考書籍
教學注意事項	一、各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 二、加深學生作品的故事性以及思辨能力。 三、強化電腦基礎，加強學生使用各應用軟體之能力。

表 11-2-3-26嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	3D動畫實習		
	英文名稱	3D Graphics Design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、能熟知電腦動畫之發展概況。 二、能熟知3D 動畫軟體及操作技巧。 三、能正確使用動畫軟體並能應用設計。 四、能熟悉電腦之介面，並能熟練操作。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
3D 動畫軟體-建模練習	角色、場景建模	9	
3D 動畫軟體-材質練習	3D材質貼圖	9	
3D材質貼圖	打光練習	9	
3D 動畫軟體-骨架綁定練習	角色骨架綁定	9	
3D 動畫軟體-運鏡練習	3D 動畫軟體-運鏡練習	18	
3D 動畫軟體-特效練習	3D動畫特效製作	18	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	單元實作評量
教學資源	坊間教科書及軟體操作手冊
教學注意事項	1.觀念應詳加解說，以幫助學生建立正確及清楚之觀念。 2、強化電腦基礎，函強學生使用各種應用軟體之能力。 3、著重學生實作能力，發揮創意製作各類動畫。 4、藉由作品發展，提昇學習成效，鼓勵學生創作。

表 11-2-3-27嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位出版實習		
	英文名稱	Digital publication practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品德能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 了解出版業，如何作印刷與編排版面的工作 2. 利用軟體學習作書本的編排 3. 學習到數位出版的應用			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數位出版的設定	數位出版的設定實作	4	
(二)出版品的種類	認識出版品的種類及實作	8	
(三)書籍出版品的規定	書籍出版品的規定及著作版權	8	
(四)編排文章的實作	文章編排實作	8	
(五)電子書實作	電子書出版實作	8	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	1.多元實作評量 2.作品評圖
教學資源	自編教材
教學注意事項	1.排版實作練習 2.讓學生認識著作權法 3.美感訓練

表 11-2-3-28嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊戲角色設計實習		
	英文名稱	Game role Design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.瞭解遊戲角色的原理。 2.學習將遊戲的理論，應用於電腦上製成動畫。 3.學習場景與分鏡的理論。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)漫畫的組成元素	認識基本漫畫組成之元素	6	
(二)四格式漫畫與連環漫畫	漫畫遊戲角色繪製	6	
(三)數位漫畫與手繪的應用	電繪之運用	6	
(四)網點與背景	遊戲動漫背景繪製及網點之運用	6	
(五)漫畫效果與彩稿	漫畫電繪效果添加版面配置	6	
(六)數位完稿的學習	數位完稿的學習製作	6	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	1.作品評量。 2.評圖。
教學資源	依仿間相關參考書籍。
教學注意事項	1.搭配繪圖板與感應筆的使用。 2.軟體的學習與運用。 3.學習漫畫的劇本與數位化。

表 11-2-3-29嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	視覺傳達設計實習		
	英文名稱	Visual transmission design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 透過文字、影像、標誌、海報…等形態，感受人與人心的溝通。 2. 學會設計圖案，以達視覺之效果。 3. 能欣賞別人設計的理念與想法。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)視覺傳達	一、人與傳達 二、人類傳達的發展階段 三、傳達的分類 四、成長與傳達的關係 五、傳達的方法 六、大眾傳播 七、現代的傳達 八、視覺傳達	6	
(二)視覺原理	一、感覺與知覺 二、視覺特性	3	
(三)視覺構成	一、圖與地 二、群化的因素 三、錯視	6	
(四)色彩與傳達	一、色彩的機能性用法 二、色彩的視覺判斷 三、色彩聯想與意象	6	
(五)記號	一、記號與符號 二、傳統的巫術符號 三、象徵符號 四、指示記號	3	
(六)圖表	一、圖表的定義 二、圖表的定位 三、圖表的功能 四、圖表的分類 五、圖表設計的思考方向及步驟	3	
(七)插畫	一、插畫在現代傳達及生活中的應用 二、Illustration是什麼 三、插畫的可能性與機能 四、插畫的分類	6	
(八)廣告設計	一、廣告的意義 二、廣告的種類 三、廣告的機能 四、廣告設計與廣告計劃 五、廣告設計的原則	6	
(九)包裝設計	一、包裝的意義 二、包裝的分類 三、包裝材料 四、包裝的道具性和訊息性 五、包裝設計的條件	6	
(十)展示設計	一、展示的意義與機能 二、展示的分類 三、展示設計的基礎研究項目 四、櫥窗展示 五、店舖計劃 六、展覽會企劃	6	
(十一)文字造形與編輯設計	一、文字造形的範籌 二、文字在現代視覺傳達上的必要性 三、文字造形訓練在視覺設計上的必要性 四、漢字概說 五、外國文字	3	

	六、合成文字 七、印刷文字與編排 八、中文字易讀性探討 九、編輯設計		
合　計		54	

學習評量 （評量方式）	作品展示評分。
教學資源	自編教材。
教學注意事項	1. 利用設計標誌、圖案、海報..等來啟發學生。 2. 試圖說出作品設計人的內心想法。 3. 發揮創意，設計視覺空間的作品。

表 11-2-3-30嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體網頁設計實習		
	英文名稱	Multimedia WebPage design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 學習用DreamWeaver來設計網頁。 2. 加入各種聲音及影像，多媒體展現網頁。 3. 學習到互動式網頁的有趣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)按鈕互動	網頁按鈕互動製作	3	
(二)按鈕互動相片簿互動	互動相簿製作	3	
(三)網頁開頭動畫	開頭動畫製作	3	
(四)表格選單	表格選單製作	3	
(五)跑馬燈互動	互動跑馬燈製作	3	
(六)網頁互動	互動網頁製作	3	
(七)彈出去選單設計	彈出選單設計製作	3	
(八)網頁照片互動	互動照片設計	3	
(九)網頁設計編排	網頁設計編排製作一	6	
(十)網頁設計實作	網頁設計編排製作二	6	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	單元作品評分。
教學資源	參考仿間電腦相關書籍。
教學注意事項	1. 利用Photoshop及DreamWeaver的軟體學習，運用於網頁中。 2. 學習版面的設計與變化。 3. 學習互動式網頁的效果。

表 11-2-3-31嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位多媒體設計實習		
	英文名稱	Digital Multimedia Arts Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、了解多媒體設計的意義。 二、具備多媒體設計創作能力及多媒體設計實務製作能力。 三、培養多媒體設計作業的團隊精神。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數位多媒體設計概說	多媒體設計概論	2	
(二)數位多媒體設計的構成要素	數位多媒體基礎構成	2	
(三)數位多媒體設計的應用軟體	多媒體軟體運用	6	
(四)數位多媒體設計之企劃設計	分組企畫討論報告	4	
(五)數位多媒體設計創意之構思	分組企畫討論報告二	4	
(六)數位多媒體設計腳本製作	腳本製作	6	
(七)數位多媒體設計之影像作業練習	繪圖軟體整合練習	6	
(八)數位多媒體設計之音效作業練習	剪接軟體整合練習	8	
(九)數位多媒體設計之創作實習	影音整合	8	
(十)數位多媒體設計的應用與發展	互動式多媒體設計整合	8	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	單元評分、分組報告、作品呈現。
教學資源	教師研發與實際示範並依現有課程進行調整。
教學注意事項	一、收集數位多媒體設計實例、資料、圖片、影片等以利教學。 二、各項作業的訓練，難易要適中。 三、學生須親自資料收集、市場研究等工作，以產生創意發想。 四、根據學生所具備的軟體專業程度，發展多元化的多媒體表現。

表 11-2-3-32嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動畫設計實習		
	英文名稱	Animation Design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.利用時間軸的概念，建立動畫。 2.網路動畫的應用與欣賞。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)動畫的理論	動畫基本概念	4	
(二)時間軸的介紹	時間軸動畫、手繪動畫製作	6	
(三)場景的安排與設計	動畫場景設計繪製	6	
(四)元件與角色的繪製與設計	角色動畫設計製作	6	
(五)動畫效果	拍攝運鏡、動畫特效	6	
(六)專案設計	分組動畫製作	8	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	動畫製作成品評分。
教學資源	依仿間相關電腦參考書籍。
教學注意事項	1.動畫之欣賞與剖析。 2.以實例教授，讓學生更有體認及實作能力。

表 11-2-3-33嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影視造型實習		
	英文名稱	Film and television modeling Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品德能力、學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	學習美顏要了解如何化妝、美化皮膚。讓學生在學期間，更加認識皮膚的變化，養成良好的職前計畫及態度，讓學生踏入社會時，能夠應對得體。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)臉部彩妝設計	臉部彩妝設計-分組示範及演練	9	
(二)臉型修飾彩妝	臉型修飾彩妝-分組示範及演練	9	
(三)春季化妝	春季化妝-分組示範及演練	9	
(四)夏季化妝	夏季化妝-分組示範及演練	9	
(五)秋季化妝	秋季化妝-分組示範及演練	9	
(六)冬季化妝	冬季化妝-分組示範及演練	9	
(七)服裝選擇的依據	服裝選擇的依據介紹	9	
(八)主題彩妝	分組示範及演練	9	
合　計		72	

學習評量(評量方式)	實作。
教學資源	無
教學注意事項	無

表 11-2-3-34嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖文設計實習		
	英文名稱	Attempts the article design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 了解文與圖的組合與編排。 2. 圖文的設計與編排，讓文章更有意義。 3. 讓學生能透過圖文編排來感受設計的多元。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)插圖與文案的意義	插圖與文案概論	2	
(二)插圖與文案的功能與目的	圖文設計的功能與意義	2	
(三)風格流派歷史沿革	圖文設計之沿革與流派	4	
(四)資料收集及應用整理	圖文統整	6	
(五)插圖與文案表現	圖文排版設計實作	8	
(六)執行細部加強作品完成	校稿實務	6	
(七)出版文件的編排	各式圖文印刷編排設計	8	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	實作評量。
教學資源	教師研發與實際示範並依現有課程進行調整。
教學注意事項	1.試圖將文字與圖片作不同位置的組合。 2.考量橫式與直式的版面與圖文的改變。 3.蒐集適合的範例作為範本，以強化教學。 4.重視個別輔導、補救教學，以建立基本技能。 5.各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。

表 11-2-3-35嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	空間展演設計實習		
	英文名稱	Space show design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品德能力、學習能力、統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 認識韻律有氧舞蹈。 2. 認識各種專業走秀台步。 3.了解走秀順序並實地演練。 4.各式特效妝感介紹。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)時尚美學概念	時尚美學概念介紹	5	
(二)展演文化概述	展演文化概述介紹	5	
(三)表演藝術概述	表演藝術概述介紹	5	
(四)展演空間燈光規劃	展演空間燈光規劃介紹	5	
(五)展演空間舞台規劃	展演空間舞台規劃介紹	5	
(六)韻律暖身分解動作練習	韻律暖身分解動作練習介紹	5	
(七)節奏有氧舞蹈學習	節奏有氧舞蹈學習介紹	5	
(八)拉丁有氧舞蹈學習	拉丁有氧舞蹈學習介紹	5	
(九)有氧舞蹈學習	有氧舞蹈學習介紹介紹	6	
(十)身體姿態學習	身體姿態學習介紹	6	
(十一)定點舞台姿態說明	定點舞台姿態說明介紹	6	
(十二)直線單人舞台走秀演練	直線單人舞台走秀演練介紹	7	
(十三)直線多人舞台走秀演練	直線多人舞台走秀演練介紹	7	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	實作評量。
教學資源	無
教學注意事項	無

表 11-2-3-36嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文創商品製作實習		
	英文名稱	Creative commodity design Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	統整能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.能了解文創設計的意涵與流程。 2.能了解文創商品的意義。 3.能了解現代文創商品設計之發展趨勢。 4.透過介紹經典創意產業設計分析與賞析，加深學生的學習成效。 5.進行設計實作演練，提升學生在文創商品設計相關的基礎設計能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文創商品的設計概論	文化創意商品設計概念	2	
(二)文化商品設計案例	設計案例介紹	2	
(三)立體概念與製作	手作立體商品模型	4	
(四)雷射切割(雕)	雷射切割商品設計實作	6	
(五)3D列印	3D列印商品設計實作	6	
(六)UV直噴機操作	UV直噴商品設計實作	6	
(七)創意商品設計	專題式文創商品設計製作	10	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	實作商品展示評分。
教學資源	教師自編教材、案例，雷射切割機、3D列印機、UV直噴機等。
教學注意事項	一、請教師多舉國內外文化創意產業實例，以引發學生思考動機。 二、重視設計與創意的重要性，鼓勵學生多蒐集資料。 三、應重視及鼓勵學生之創作力，帶領學生參觀文化創意園區或展業，增加教學效果。

表 11-2-3-37嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位攝影		
	英文名稱	Digit photography		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習能力、專業能力			
適用科別	多媒體設計科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.學習數位拍攝的技巧。 2.平面攝影與空間攝影與人像攝影。 3.學習各式拍攝手法。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單眼數位相機的了解	單眼數位相機的了解	9	
(二)光圈與快門的認識與應用	光圈與快門的認識與應用	9	
(三)光源的重要與應用	光源的重要與應用	9	
(四)特殊效果的照片形成	特殊效果的照片形成	9	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	實習報告
教學資源	依仿間相關參考書籍
教學注意事項	1.實物解說單眼數位相機 2.光圈與快門的介紹與變化 3.攝影棚的實際拍攝 4.平面攝影與人像攝影的實拍學習

表 11-2-3-38嘉義縣私立萬能高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意餅乾製作		
	英文名稱	Creative rice cake making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品德能力、學習能力、專業能力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、使學生瞭解餅乾的起源及發展趨勢。 二、熟練烘焙餅乾各項常用材料的特性及使用方法。 三、熟練餅乾實作計算、產品分類及製作。 四、培養正確的工作習慣和態度及對餅乾烘焙技術的興趣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、基礎餅乾	瑪莉餅乾、手指餅乾、雙色餅乾.....介紹與實作。	18	
二、花式餅乾	加入蔬果製作不一定的餅乾。	18	
三、變化餅乾	融入堅果與水果酒變化出不同口味與口感的餅乾實作。	18	
四、造型餅乾	製作可愛或是人物造型餅乾。	18	
五、立體餅乾	製作立體餅乾與運用小型機具讓餅乾也能不一樣。	18	
六、餅乾與蛋糕結合	運用餅乾與蛋糕的不同特性連結變化。	18	
七、節慶餅乾	把節慶與婚喪習慶融入製作出設色餅乾。	18	
八、在地特色餅乾	把當地農特產製作出屬於自己的特色餅乾變成伴手禮。	18	
合 計		144	

學習評量（評量方式）	期中考(30%)、平時成績1(15%) 期末考(40%)、平時成績2(15%)
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。
教學注意事項	一、實習為主，講解及示範為輔。 二、教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種烘焙點心技術。 三、配合報告、實物展示、照片、電腦等之整合學習概念。 四、培養學生正確品評及良好的衛生觀念。

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

（五）特殊需求領域課程