附件

備查文號： 教育部國教署中華民國110年01月01日臺教授國字第 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**

建教合作班課程計畫

本校**109**年**11**月**19**日**109**學年度第**1**次課程發展委員會會議通過

校長簽章：校長陳育修

(110學年度入學學生適用)

□ 第一次報備查版
□ 修正後報備查版
■ 准予備查版

中華民國**110**年**02**月**22**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 9
　一、群科教育目標與專業能力 9
　二、群科課程規劃 11
陸、群科課程表 21
　一、教學科目與學分(節)數表 21
　二、課程架構表 36
　三、職業技能訓練計畫 41
柒、團體活動時間實施規劃 46
捌、彈性學習時間實施規劃 48
　一、彈性學習時間實施相關規定 48
　二、學生自主學習實施規範 50
　三、彈性學習時間規劃表 51
附件二：校訂科目教學大綱 53
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃 187
　(一)訓練課程內容 187
　(二)專業基礎課程內容 192
附件四、實習式群科課程表 197

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">嘉義縣私立萬能高級工商職業學校</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>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>1. 電機與電子群：電機科
2. 餐旅群：餐飲管理科、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></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td>1. 電機與電子群：電機科
2. 設計群：多媒體設計科
3. 餐旅群：餐飲管理科、餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>實用技能學程</td><td colspan="3">1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課)、機車修護科(日間上課)
2. 電機與電子群：水電技術科(日間上課)、微電腦修護科(日間上課)
3. 家政群：美髮技術科(日間上課)
4. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)
5. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)
6. 動力機械群：汽車修護科(日間上課)
7. 電機與電子群：水電技術科(日間上課)
8. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td>教學組長</td></tr>
<tr><td colspan="2">電　　話</td><td>05-2687777#213</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，作爲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。
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
技術型	電機與電子群	資訊科	2	184	2	174	1	74	5	432
	電機與電子群	電機科(建教合作班)	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(建教合作班)	1	37	1	43	1	50	3	130
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	38	1	34	1	25	3	97
	動力機械群	機車修護科(日間上課)	0	0	1	25	1	33	2	58
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	48	1	39	1	32	3	119
	電機與電子群	微電腦修護科(日間上課)	1	21	0	0	0	0	1	21
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	63	2	83	2	92	6	238
合計			10	420	10	442	10	381	30	1243

二、核定科班一覽表

表2-2 110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
技術型	電機與電子群	電機科	1	45
	設計群	多媒體設計科	1	45
	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	2	45
	電機與電子群	電機科(建教合作班)	1	45
	家政群	時尚造型科(建教合作班)	1	45
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	2	45
合計			8	360

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 110學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目 辦理方式及群別		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	2班	212人	
	餐旅群	餐飲管理科	1班	78人	
階梯式	電機與電子群	電機科	1班	25人	
	家政群	時尚造型科	1班	32人	
	餐旅群	餐飲管理科	1班	140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

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，即以科技爲軸心，以產學、活力、適性、國際爲半徑畫個同心圓。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。我們認爲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。



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

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爲原則，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，作爲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爲主席。
(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			
					品德能力	學習能力	統整能力	專業能力
電機與電子群	資訊科	1.電腦資訊公司軟硬體維護人員。 2.微電腦生產工廠技術人員。 3.科技產品相關生產暨檢測維護人員。 4.智慧物聯網暨電腦網路架設與維護人員。 5.辦公室應用軟體及程式設計人員。 6.各產業相關資訊人員。	1.培養資訊科技領域應用的基礎人才。 2.培養利用程式控制微控制器周邊設備的基礎人才。 3.培養具有物聯網與電腦網路架設的專業人才。 4.培養具有辦公室軟體應用操作的專業人才。 5.培養成爲具備職業道德與終身學習的資通訊相關人才。	具備資訊產業認知相關知識與能力	○	●	○	●
				具備電腦硬體相關設備維護的能力	○	●	●	●
				具備應用程式控制基礎IO之相關技術與能力	○	○	●	●
				具備電腦操作及物聯網路架設與規劃能力	○	●	●	●
				具備職業道德與資通訊相關專業終身學習的能力	●	●	○	●
餐旅群	餐飲管理科	1.培養餐飲相關產業初級技術人才。 2.能擔任餐廳服務員、烘焙坊烘焙師、餐廳內場廚師、飲料調製師、房務作業、餐旅業市 場行銷企劃工作。及其他餐飲相關工作。 3.餐飲製備：西點烘焙廚師、中西餐廚師或學徒等人員。	1.培育學生學習餐飲製作、服務之實用技能及基本餐旅專業知識之人才。 2.培育學生具備經營服務業之專業態度及管理能力之人才。 3.培育學生人文素養及主動學習之能力，奠定終生學習之基礎之人才。 4.培育餐飲製備、中式點心、港式點心及日料廚師或學徒等之人才。。	1.具備餐旅相關領域之基礎知識能力。	○	●	○	●
				2.具備熟悉餐飲器材操作，餐飲產品製作之能力。	○	●	○	●
				3.具備辦理各類型餐會及外場餐廳服務之能力。	●	●	●	●
				4.具備溝通合作之能力，能規劃餐飲相關活動之能力。	●	○	○	●
				5.具備餐旅業專業人員態度與職場倫理之能力。	●	○	○	●
				6.具備國際觀瞭解餐飲時事，能展現創新思維之能力。	○	●	○	●
				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。	●	●	○	●
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.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 2.培養具備冷凍空調之技術人才 3.培養電腦網路之維護技術人才 4.培養相關專業領域繼續進修人才	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。	●	●	○	○
家政群	時尚造型科	1. 髮型設計師 2. 彩妝造型師 3. 美容造型藝術師 4. 婚紗造型師 5. 整體造型設計 6. 美容美髮品牌行銷企劃 7. 個人形象設計師 8. 婚禮企劃師 9. 美睫師 10. 美甲師 11. 寵物美容師 12. 服飾裁縫師 13. 職業模特兒 14. 空間展演設計師 15. 影視造型師	1.培育時尚產業需求之整體造型設計人才。 2.培育時尚髮藝造型相關產業之專業人才。 3.培育時尚彩繪造型相關產業之專業人才。 4.培育時尚影視造型相關產業之專業人才。	1.具備整體造型之能力	○	●	●	●
				2.具備展演企劃的能力	○	●	●	●
				3.具備時尚造型相關領域之基礎知識能力。	○	●	●	●
				4.具備熟悉美容美髮器材操作之能力。	○	●	●	●
				5.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。	●	●	○	○
				1.具備餐旅相關領域之基	○	●	○	●

餐旅群	餐飲管理科	**1.**培養餐飲相關產業初級技術人才。 **2.**能擔任餐廳服務員、烘焙坊烘焙師、餐廳內場廚師、飲料調製師、房務作業、餐旅業市 場行銷企劃工作。及其他餐飲相關工作。 **3.**餐飲製備：西點烘焙廚師、中西餐廚師或學徒等人員。	**1.**培育學生學習餐飲製作、服務之實用技能及基本餐旅專業知識之人才。 **2.**培育學生具備經營服務業之專業態度及管理能力之人才。 **3.**培育學生人文素養及主動學習之能力，奠定終生學習之基礎之人才。 **4.**培育餐飲製備、中式點心、港式點心及日料廚師或學徒等之人才。。	礎知識能力。				
				2.具備熟悉餐飲器材操作餐飲產品製作之能力。	○	●	○	●
				3.具備辦理各類型餐會及外場餐廳服務之能力。	●	●	●	●
				4.具備溝通合作之能力，能規劃餐飲相關活動之能力。	●	○	○	●
				5.具備餐旅業專業人員態度與職場倫理之能力。	●	○	○	●
				6.具備國際觀瞭解餐飲時事，能展現創新思維之能力。	○	●	○	●
				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。	●	●	○	●

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
(以科別辦理方式爲單位，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	具備資訊產業認知相關知識與能力	具備電腦硬體相關設備維護的能力	具備應用程式控制基礎IO之相關技術與能力	具備電腦操作及物聯網路架設與規劃能力	具備職業道德與資通訊相關專業終身學習的能力	
部定必修	專業科目	基本電學	●	●	●	○	○	
		電子學	●	●	●	○	○	
	實習科目	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)
(以科別辦理方式爲單位，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	具備資訊產業認知相關知識與能力	具備電腦硬體相關設備維護的能力	具備應用程式控制基礎IO之相關技術與能力	具備電腦操作及物聯網路架設與規劃能力	具備職業道德與資通訊相關專業終身學習的能力	
校訂必修	專業科目	電子專業英文	○	●	●	●	●	
		物聯網概論	●	●	●	●	●	
	實習科目	工業電子實習	○	●	●	●	●	
		電腦軟體應用	○	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	
		套裝應用軟體	○	●	●	●	●	
		硬體裝修實習	○	●	●	●	●	
		程式設計實習	●	●	●	●	●	
		進階硬體裝修實習	○	●	●	●	●	
		網路架設實習	○	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	電腦網路	●	●	●	●	●	
		電子競技概論	●	●	●	●	●	
	實習科目	電腦繪圖實習	○	●	●	●	●	
		行動裝置程式實習	●	●	●	●	●	
		機器人實習	○	●	●	●	●	
		物聯網實習	●	●	●	●	●	
		網頁設計實習	○	●	●	●	●	
		影音剪輯實習	○	●	●	●	●	
		四軸飛行器實習	●	●	●	●	●	
		電子競技實習	○	●	●	●	●	
		基礎電子實習	●	●	●	●	●	
		進階套裝應用軟體	○	●	●	●	●	

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 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
(以科別辦理方式爲單位，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	1.具備餐旅相關領域之基礎知識能力。	2.具備熟悉餐飲器材操作，餐飲產品製作之能力。	3.具備辦理各類型餐會及外場餐廳服務之能力。	4.具備溝通合作之能力，能規劃餐飲相關活動之能力。	5.具備餐旅業專業人員態度與職場倫理之能力。	6.具備國際觀瞭解餐飲時事，能展現創新思維之能力。	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。	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	●	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	○	●	

表5-2-2 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)
(以科別辦理方式爲單位，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	1.具備餐旅相關領域之基礎知識能力。	2.具備熟悉餐飲器材操作，餐飲產品製作之能力。	3.具備辦理各類型餐會及外場餐廳服務之能力。	4.具備溝通合作之能力，能規劃餐飲相關活動之能力。	5.具備餐旅業專業人員態度與職場倫理之能力。	6.具備國際觀瞭解餐飲時事，能展現創新思維之能力。	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。	
校訂必修	專業科目	餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	●	●	
		膳食設計與製備	○	●	●	●	●	●	●	
		娛樂事業管理	○	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	●	●	●	●	
		烘焙食品實習	●	●	●	●	●	●	●	
		蔬果切雕實習	●	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	飲料研究	○	●	●	●	●	●	●	
		餐旅服務技術進階	●	●	●	●	●	●	●	
		餐飲管理	●	●	●	●	●	●	●	
		飲食文化鑑賞	●	●	●	●	●	●	●	
		創意在地伴手禮盒研究	●	●	●	●	●	●	●	
		宴會管理	●	●	●	●	●	●	●	
		國際禮儀	○	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	中式點心實習	●	●	●	●	●	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	●	●	●	
		蛋糕裝飾實習	○	●	●	●	●	●	●	
		創意飲料調製實習	●	●	●	●	●	●	●	
		鐵板燒實習	●	●	●	●	●	●	●	
		宴會實習	●	●	●	●	●	●	●	
		日本料理實習	●	●	●	●	●	●	●	
		台灣小吃實習	●	●	●	●	●	●	●	
		港式點心實習	●	●	●	●	●	●	●	
		養生蔬食烹調實習	●	●	●	●	●	●	●	
		西式點心實習	●	●	●	●	●	●	●	

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5-2-3 電機與電子群電機科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式爲單位，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	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。	
部定必修	專業科目	基本電學	●	●	○	○	○	
		電子學	●	●	○	○	○	
	實習科目	基本電學實習	●	●	○	○	●	
		電子學實習	●	●	○	○	●	

表5-2-3 電機與電子群電機科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)
(以科別辦理方式爲單位，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	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。	
校訂必修	專業科目	冷凍空調原理	○	●	●	●	●	
		電力設備	○	●	○	●	●	
		工業安全與衛生	●	●	○	○	○	
		輸配電學	●	●	○	○	○	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
		自來水配管實習	●	●	○	○	●	
		氣體燃料導管實習	●	●	○	○	●	
		電器修護實習	●	●	○	○	●	
		工業用管配管實習	●	●	○	○	●	
校訂選修	專業科目	電工法規	●	●	○	○	○	
		工業配電	●	●	○	○	●	
	實習科目	電腦繪圖實習	○	●	○	●	●	
		工業配線實習	●	●	○	○	●	

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5-2-4 家政群時尚造型科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式爲單位，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	1.具備整體造型之能力	2.具備展演企劃的能力	3.具備時尚造型相關領域之基礎知識能力。	4.具備熟悉美容美髮器材操作之能力。	5.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。	
部定必修	專業科目	色彩概論	●	○	●	●	○	
		美容職業安全與衛生	○	○	●	●	●	
		美容造型概論	●	●	●	●	○	
	實習科目	美髮實務	●	●	●	●	●	
		美顏實務	●	●	●	●	●	

表5-2-4 家政群時尚造型科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)
(以科別辦理方式爲單位，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	1.具備整體造型之能力	2.具備展演企劃的能力	3.具備時尚造型相關領域之基礎知識能力。	4.具備熟悉美容美髮器材操作之能力。	5.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。	
校訂必修	專業科目		○	○	○	○	○	
	實習科目	藝術美睫實習	○	○	●	●	○	
		專題實作	●	●	●	●	●	
		美膚實習	○	○	●	●	○	
		新娘秘書實習	●	●	●	●	○	
		時尚創意彩妝實習	○	○	●	●	○	
		特效化妝實習	○	○	●	●	○	
		婚禮佈置實習	○	●	○	○	●	
		男士理髮實習	○	○	●	●	○	
		指甲彩繪實習	○	○	●	●	○	
		多媒材創作實習	○	○	●	○	●	
校訂選修	專業科目	家庭教育	○	○	●	○	●	
		美髮概論	○	○	●	●	○	
	實習科目	美容進階實習	○	○	●	●	○	
		髮型設計實習	○	○	●	●	○	

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5-2-5 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式爲單位，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	1.具備餐旅相關領域之基礎知識能力。	2.具備熟悉餐飲器材操作餐飲產品製作之能力。	3.具備辦理各類型餐會及外場餐廳服務之能力。	4.具備溝通合作之能力，能規劃餐飲相關活動之能力。	5.具備餐旅業專業人員態度與職場倫理之能力。	6.具備國際觀瞭解餐飲時事，能展現創新思維之能力。	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。	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	●	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	○	●	

表5-2-5 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)
(以科別辦理方式爲單位，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	1.具備餐旅相關領域之基礎知識能力。	2.具備熟悉餐飲器材操作餐飲產品製作之能力。	3.具備辦理各類型餐會及外場餐廳服務之能力。	4.具備溝通合作之能力，能規劃餐飲相關活動之能力。	5.具備餐旅業專業人員態度與職場倫理之能力。	6.具備國際觀瞭解餐飲時事，能展現創新思維之能力。	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。	
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	西餐烹調	●	●	●	●	●	●	●	
		中式點心實習	●	●	●	●	●	●	●	
		烘焙食品實習	●	●	●	●	●	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	飲料研究	●	●	●	●	●	●	●	
		餐飲管理	●	●	●	●	●	●	●	
		在地伴手禮盒研究	●	○	○	○	●	●	●	
	實習科目	鐵板燒實習	●	●	●	●	●	●	●	
		台灣小吃	●	●	●	●	●	●	●	
		養生蔬食料理實習	●	●	●	●	●	●	●	
		蔬果切雕	●	●	●	●	●	●	●	
		國際烹調實習	●	●	●	●	●	●	●	
		宴會管理	●	○	●	●	●	●	●	

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(以科爲單位，1科1表)
110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		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	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學
			英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
		數學	數學	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4													
			地理								3	2					
			公民與社會										3	2			
		自然科學	物理	4					3	2							
			化學								3	2					
			生物														
		藝術	音樂	4	3	2											
			美術				3	2									
			藝術生活														
		綜合活動	生命教育	4													
			生涯規劃				3	2									
			家政														
			法律與生活														
			環境科學概論														
		科技	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	2	1	1	1									
		全民國防教育		2	2	1	1	1									
		小計		36	21	13	18	13	6	4	6	4	3	2	0	0	
	專業科目	基本電學		3	5	3											
		電子學		3					4.5	3							
	實習科目	基本電學實習		6	3	3	6	3									
		電子學實習		6					3	2	6	4					
		小計		18	8	6	6	3	7.5	5	6	4	0	0	0	0	
		部定必修學分合計		54	29	19	24	16	13.5	9	12	8	3	2	0	0	

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)
110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	
校訂科目	校訂必修	一般科目	12學分 9.09%	國文	6							3	2	3	2	3	2	
				英文	4					3	2	3	2					
				數學	2					2	1	1	1					
		專業科目	3學分 2.27%	電子專業英文	1					1.5	1							
				物聯網概論	2									3	2			
		實習科目	19學分 14.39%	專題實作	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				電腦軟體應用	2					2	1	2	1					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				工業電子實習	2					3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				程式設計實習	1									2	1			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				進階硬體裝修實習	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				網路架設實習	3											5	3	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				套裝應用軟體	1			2	1									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				硬體裝修實習	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%															
		小計			34	0	0	2	1	14.5	9	12	8	14	9	11	7	
	校訂選修	一般科目	2學分 1.52%	體育	2					1	1	2	1					
		專業科目	6學分 4.55%	電腦網路	2							3	2					
				電子競技概論	4									3	2	3	2	
		實習科目	30學分 22.73%	基礎電子實習	4	3	2	3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				行動裝置程式實習	2			3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				電腦繪圖實習	2					3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				進階套裝應用軟體	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				物聯網實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				網頁設計實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				電子競技實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				機器人實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				影音剪輯實習	2											3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學

			四軸飛行器實習	2												3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%															
		小計		38	3	2	6	4	4	3	8	5	15	10	21	14		
	校訂必修及選修學分合計			72	3	2	8	5	18.5	12	20	13	29	19	32	21		
在校期間應修習學分數				126	32	21	32	21	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				158		25		25		25		25		25		25		

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

110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		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	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學
			英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
		數學	數學	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4					3	2							
			地理								3	2					
			公民與社會														
		自然科學	物理	4													
			化學								3	2					
			生物						3	2							
		藝術	音樂	4			3	2									
			美術		3	2											
			藝術生活														
		綜合活動	生命教育	4													
			生涯規劃		3	2											
			家政														
			法律與生活														
			環境科學概論														
		科技	生活科技				3	2									
			資訊科技														
		健康與體育	體育	2	1	1	2	1									
			健康與護理	2	2	1	1	1									
		全民國防教育		2	1	1	2	1									
		小計		36	19	13	20	13	9	6	6	4	0	0	0	0	
	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					5	3	4	3					
		飲料實務		6									4	3	5	3	
		小計		16	3	2	3	2	5	3	4	3	4	3	5	3	
		部定必修學分合計		52	22	15	23	15	14	9	10	7	4	3	5	3	

表6-1-1-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分 (節)數表(續)
110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	
校訂科目	校訂必修	一般科目 10學分 7.58%	國文	6							3	2	3	2	3	2	
			英文	2					2	1	1	1					
			數學	2					1	1	2	1					
		專業科目 3學分 2.27%	餐飲衛生與安全	1	2	1											
			膳食設計與製備	1									2	1			
			娛樂事業管理	1											2	1	
		實習科目 15學分 11.36%	專題實作	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			蔬果切雕實習	1			2	1									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			烘焙食品實習	4					3	2	4	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中餐烹調實習	6					4	3	5	3					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域 0學分 0.00%															
		小計		28	2	1	2	1	10	7	15	9	8	5	8	5	
	校訂選修	一般科目 2學分 1.52%	體育	2					2	1	1	1					
		專業科目 14學分 10.61%	創意在地伴手禮盒研究	2	3	2											
			國際禮儀	2					3	2							
			飲食文化鑑賞	2							3	2					
			飲料研究	2									3	2			
			餐飲管理	2									3	2			
			餐旅服務技術進階	2											3	2	
			宴會管理	2											3	2	
		實習科目 30學分 22.73%	中式點心實習	6	5	3	4	3									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			創意飲料調製實習	2			3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			日本料理實習	2					3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			鐵板燒實習	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 2選1
			蛋糕裝飾實習	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 2選1
			西式點心實習	6									5	3	4	3	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			西餐烹調實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			養生蔬食烹調實習	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			宴會實習	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
																	☐ 協同教學

				台灣小吃實習	2												3	2	☐ 實習分組教學
				港式點心實習	2												3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%																
		小計			46	8	5	7	5	8	5	7	5	20	13	19	13		
	校訂必修及選修學分合計				74	10	6	9	6	18	12	22	14	28	18	27	18		
在校期間應修習學分數					126	32	21	32	21	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					158		25		25		25		25		25		25		

表6-1-2-1 電機與電子群電機科教學科目與學分 (節)數表(以科爲單位，1科1表)

110學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置												備註
					第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		名稱		學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3										☐ 適性分組教學
			英語文	4	2		2										☐ 適性分組教學
		數學	數學	4	2		2										☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4					2								
			地理								2						
			公民與社會														
		自然科學	物理	4	2												
			化學				2										
			生物														
		藝術	音樂	4					1		1						
			美術						1		1						
			藝術生活														
		綜合活動	生命教育	4			2										
			生涯規劃														
			家政														
			法律與生活														
			環境科學概論														
		科技	生活科技								2						
			資訊科技														
		健康與體育	體育	2	1		1										
			健康與護理	2	1		1										
		全民國防教育		2	2												
		小計		36	13	0	13	0	4	0	6	0	0	0	0	0	
	專業科目	基本電學		2					1		1						
		電子學		3					3								
	實習科目	基本電學實習		6	3		3										
		電子學實習		6					3		3						
		小計		17	3	0	3	0	7	0	4	0	0	0	0	0	
		部定必修學分合計		53	16	0	16	0	11	0	10	0	0	0	0	0	

表6-1-2-1 電機與電子群電機科教學科目與學分 (節)數表(續)
110學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
						第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		學分		名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 10.61%	國文	4					2		2						
				英文	4					2		2						
				數學	4					2		2						
				體育活動	2					1		1						
		專業科目	7學分 5.30%	冷凍空調原理	2							2						
				電力設備	2			2										
				工業安全與衛生	1					1								
				輸配電學	2	2												
		實習科目	42學分 31.82%	專題實作	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				自來水配管實習	12	6		6										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				氣體燃料導管實習	10	5		5										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				電器修護實習	8					4		4						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				工業用管配管實習	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%															
		小計			63	13		13		18		19						
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															☐ 跨班
		專業科目	4學分 3.03%	電工法規	4	2		2										☑ 跨班 電工法規、工業配電2科目跨班選修1科目。 電工法規、工業配電2科目跨班選修1科
				工業配電	4	2		2										☑ 跨班 電工法規、工業配電2科目跨班選修1科目。 電工法規、工業配電2科目跨班選修1科
		實習科目	4學分 3.03%	工業配線實習	4					2		2						☑ 跨班 工業配線實習、電腦繪圖實習2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 工業配線實習、電腦繪圖實習2科目跨班選修1科目
				電腦繪圖實習	4					2		2						☑ 跨班 工業配線實習、電腦繪圖實習2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 工業配線實習、電腦繪圖實習2科目跨班選修1科目
		特殊需求領域	0學分 0%															☐ 跨班
		小計			8	2		2		2		2						
校訂必修及選修學分合計					71	15		15		20		21						
在校期間應修習學分數					124	31		31		31		31						
團體活動時間(節數)					12	3	＼	3	＼	3	＼	3	＼	＼	＼	＼	＼	
彈性學習時間(節數)					4	1	＼	1	＼	1	＼	1	＼	＼	＼	＼	＼	
每週總上課節數						35		35		35		35						
職前訓練					4								4					
		一般																

寒暑假課程	科目															
	專業科目															
	實習科目	機電整合實習	4				4									☐ 協同教學
		冷凍實習	4				4									☐ 協同教學
	特殊需求領域															
返校課程	實習科目	用電設備檢驗實習	2										1		1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		自來水配管進階實習	2									1		1		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
在校期間應修習總學分數			140													
建教合作機構職業技能訓練	**職業技能訓練(一)**		**16**									**4**				
	職業技能訓練(二)												**4**			
	職業技能訓練(三)													**4**		
	職業技能訓練(四)														**4**	
應修習總學分數			156	31	0	31	8	31	0	31	4	**5**	**5**	**5**	**5**	

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

110學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置												備註
					第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		名稱		學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3										☐ 適性分組教學
			英語文	4	2		2										☐ 適性分組教學
		數學	數學	4	2		2										☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4					2								
			地理								2						
			公民與社會														
		自然科學	物理	4					2								
			化學								2						
			生物														
		藝術	音樂	4	2												
			美術				2										
			藝術生活														
		綜合活動	生命教育	4							2						
			生涯規劃														
			家政														
			法律與生活														
			環境科學概論														
		科技	生活科技						2								
			資訊科技														
		健康與體育	體育	2	1		1										
			健康與護理	2	1		1										
		全民國防教育		2	1		1										
		小計		36	12	0	12	0	6	0	6	0	0	0	0	0	
	專業科目	色彩概論		2	2												
		美容職業安全與衛生		2			2										
		美容造型概論		4	2		2										
	實習科目	美髮實務		6	3		3										
		美顏實務		6	3		3										
		小計		20	10	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		部定必修學分合計		56	22	0	22	0	6	0	6	0	0	0	0	0	

表6-1-2-2 家政群時尚造型科教學科目與學分 (節)數表(續)
110學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
						第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		學分		名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
校訂科目	校訂必修	一般科目	12學分 9.09%	國文	4					2		2						
				英文	2					1		1						
				數學	4					2		2						
				體育活動	2					1		1						
		專業科目	0學分 0.00%															
		實習科目	48學分 36.36%	專題實作	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				男士理髮實習	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				指甲彩繪實習	4					2		2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				多媒材創作實習	4	2		2										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				藝術美睫實習	4	2		2										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				美膚實習	4					2		2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				新娘秘書實習	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				時尚創意彩妝實習	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				特效化妝實習	4	2		2										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				婚禮佈置實習	4	2		2										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%															
		小計			60	8		8		22		22						
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															☐ 跨班
		專業科目	2學分 1.52%	家庭教育	2	1		1										☑ 跨班 家庭教育、美髮概論2科目跨班選修1科目。 家庭教育及美髮概論2科目跨班選修1科目
				美髮概論	2	1		1										☑ 跨班 家庭教育、美髮概論2科目跨班選修1科目。 家庭教育及美髮概論2科目跨班選修1科目
		實習科目	6學分 4.55%	美容進階實習	6					3		3						☑ 跨班 髮型設計實習、美容進階實習2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 髮型設計實習及美容進階實習(2科目跨班選修1科目)
				髮型設計實習	6					3		3						☑ 跨班 髮型設計實習、美容進階實習2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 髮型設計實習及美容進階實習(2科目跨班選修1科目)
		特殊需求領域	0學分 0%															☐ 跨班

		小計	8	1		1		3		3						
	校訂必修及選修學分合計		68	9		9		25		25						
在校期間應修習學分數			124	31		31		31		31						
團體活動時間(節數)			12	3	＼	3	＼	3	＼	3	＼	＼	＼	＼	＼	
彈性學習時間(節數)			4	1	＼	1	＼	1	＼	1	＼	＼	＼	＼	＼	
每週總上課節數				35		35		35		35						
職前訓練			4								4					
寒暑假課程	一般科目															
	專業科目															
	實習科目	化妝設計實習	4				4									☐ 協同教學
		頭皮護理實習	4				4									☐ 協同教學
	特殊需求領域															
返校課程	實習科目	指壓護理實習	2									1	1			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		時尚產業實習	2											1	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
在校期間應修習總學分數			140													
建教合作機構職業技能訓練	職業技能訓練(一)		**16**	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	＼	＼	＼	
	職業技能訓練(二)			＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	＼	＼	
	職業技能訓練(三)			＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	＼	
	職業技能訓練(四)			＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	
應修習總學分數			156	31	0	31	8	31	0	31	4	**5**	**5**	**5**	**5**	

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

110學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置												備註
					第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		名稱		學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3										☐ 適性分組教學
			英語文	4	2		2										☐ 適性分組教學
		數學	數學	4	2		2										☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4					2								
			地理								2						
			公民與社會														
		自然科學	物理	4					2								
			化學								2						
			生物														
		藝術	音樂	4	1		1										
			美術						1		1						
			藝術生活														
		綜合活動	生命教育	4	1												
			生涯規劃				1										
			家政														
			法律與生活														
			環境科學概論														
		科技	生活科技						1								
			資訊科技								1						
		健康與體育	體育	2	1		1										
			健康與護理	2	1		1										
		全民國防教育		2	1		1										
		小計		36	12	0	12	0	6	0	6	0	0	0	0	0	
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2		2										
	實習科目	餐飲服務技術		6					3		3						
		飲料實務		6					3		3						
		小計		16	2	0	2	0	6	0	6	0	0	0	0	0	
		部定必修學分合計		52	14	0	14	0	12	0	12	0	0	0	0	0	

表6-1-2-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分 (節)數表(續)
110學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
						第一學年				第二學年				第三學年				
名稱		學分		名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
校訂科目	校訂必修	一般科目	14學分 10.61%	國文	4					2		2						
				英文	4					2		2						
				數學	4					2		2						
				體育活動	2					1		1						
		專業科目	2學分 1.52%	餐飲安全與衛生	2	2												
		實習科目	34學分 25.76%	專題實作	4					2		2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				西餐烹調	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				中式點心實習	6					3		3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				烘焙食品實習	6	3		3										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				中餐烹調實習	12	6		6										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%															
		小計			50	11		9		15		15						
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															☐ 跨班
		專業科目	7學分 5.30%	飲料研究	2							2						☐ 跨班
				餐飲管理	2							2						☐ 跨班
				在地伴手禮盒研究	3	3												☐ 跨班
		實習科目	15學分 11.36%	台灣小吃	4			4										☐ 跨班 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組
				蔬果切雕	3	3												☐ 跨班 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組
				鐵板燒實習	4			4										☑ 跨班 鐵板燒實習、宴會管理2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 採誇班選修，對於有興趣鐵板燒的學生，選擇鐵板燒，對於宴會料理有興趣的學生，選擇宴會管理。
				宴會管理	4			4										☑ 跨班 鐵板燒實習、宴會管理2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 採誇班選修，對於有興趣鐵板燒的學生，選擇鐵板燒，對於宴會料理有興趣的學生，選擇宴會管理。
				養生蔬食料理實習	4					4								☑ 跨班 養生蔬食料理實習、國際烹調實習2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 採誇班選修，對於有興趣養生料理的學生，選擇養生蔬食料理，對於世界各地料理有興趣

																		的學生，選擇國際烹調。
				國際烹調實習	4					4								☑ 跨班 養生蔬食料理實習、國際烹調實習2科目跨班選修1科目。 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組 採誇班選修，對於有興趣養生料理的學生，選擇養生蔬食料理，對於世界各地料理有興趣的學生，選擇國際烹調。
		特殊需求領域	0學分 0%															☐ 跨班
		小計			22	6		8		4		4						
	校訂必修及選修學分合計				72	17		17		19		19						
在校期間應修習學分數					124	31		31		31		31						
團體活動時間(節數)					12	3	＼	3	＼	3	＼	3	＼	＼	＼	＼	＼	
彈性學習時間(節數)					4	1	＼	1	＼	1	＼	1	＼	＼	＼	＼	＼	
每週總上課節數						35		35		35		35						
職前訓練					4								4					
寒暑假課程	一般科目																	
	專業科目																	
	實習科目	西式點心實習			4				4									☐ 協同教學
		日本料理實習			4				4									☐ 協同教學
	特殊需求領域																	
返校課程	實習科目	中式水調發麵實習			2									1		1		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		膳食設計與製備			2										1		1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
在校期間應修習總學分數					140													
建教合作機構職業技能訓練	職業技能訓練(一)				**16**	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	＼	＼	＼	
	職業技能訓練(二)					＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	＼	＼	
	職業技能訓練(三)					＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	＼	
	職業技能訓練(四)					＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	＼	**4**	
應修習總學分數					156	31	0	31	8	31	0	31	4	**5**	**5**	**5**	**5**	

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 (以科爲單位，1科1表)
110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		36學分	36	27.27%	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			54	40.91%	系統設計
校訂	必修	一般科目	68-80學分	12	9.09%	系統設計
		專業科目		3	2.27%	
		實習科目		19	14.39%	
	選修	一般科目		2	1.52%	
		專業科目		6	4.55%	
		實習科目		30	22.73%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數爲分母)	58	80.56%	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爲分母)	49	84.48%	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爲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學分做爲所佔學分數百分比之分母。

表6-2-1-2 餐旅群餐飲管理科課程架構表 (以科爲單位，1科1表)
110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		36學分	36	27.27%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合　　計			52	39.39%	系統設計
校訂	必修	一般科目	68-80學分	10	7.58%	系統設計
		專業科目		3	2.27%	
		實習科目		15	11.36%	
	選修	一般科目		2	1.52%	
		專業科目		14	10.61%	
		實習科目		30	22.73%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數爲分母)	62	83.78%	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爲分母)	45	72.58%	系統設計
	合　　計			74	56.06%	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爲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學分做爲所佔學分數百分比之分母。

表6-2-2-1 電機與電子群電機科課程架構表 (以科爲單位，1科1表)
110學年度入學學生適用 (階梯式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		36學分	36	27.27%	系統設計
	專業科目		16-20學分	5	3.79%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合　　計			53	40.15%	系統設計
校訂	必修	一般科目	68-80學分	14	10.61%	系統設計
		專業科目		7	5.30%	
		實習科目		42	31.82%	
	選修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		4	3.03%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數爲分母)	57	80.28%	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爲分母)	46	80.70%	系統設計
	合　　計			71	53.79%	系統設計
六學期團體活動時間合計			8-12節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			0-4節	4節		系統設計
每週總上課節數			35節	35節		系統設計
職前訓練			4學分	4學分		系統設計
寒暑假課程			12-16學分	8學分		系統設計
第三學年返校課程				4學分		系統設計
職業技能訓練			16學分	16學分		系統設計
應修習總學分數			156-168學分	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爲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學分做爲所佔學分數百分比之分母。

表6-2-2-2 家政群時尚造型科課程架構表 (以科爲單位，1科1表)
110學年度入學學生適用 (階梯式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		36學分	36	27.27%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	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	68-80學分	12	9.09%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	
		實習科目		48	36.36%	
	選修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		2	1.52%	
		實習科目		6	4.55%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數爲分母)	56	82.35%	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爲分母)	54	96.43%	系統設計
	合　　計			68	51.52%	系統設計
六學期團體活動時間合計			8-12節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			0-4節	4節		系統設計
每週總上課節數			35節	35節		系統設計
職前訓練			4學分	4學分		系統設計
寒暑假課程			12-16學分	8學分		系統設計
第三學年返校課程				4學分		系統設計
職業技能訓練			16學分	16學分		系統設計
應修習總學分數			156-168學分	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爲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學分做爲所佔學分數百分比之分母。

表6-2-2-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表 (以科爲單位，1科1表)
110學年度入學學生適用 (階梯式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		36學分	36	27.27%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合　　計			52	39.39%	系統設計
校訂	必修	一般科目	68-80學分	14	10.61%	系統設計
		專業科目		2	1.52%	
		實習科目		34	25.76%	
	選修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		7	5.30%	
		實習科目		15	11.36%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數爲分母)	58	80.56%	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爲分母)	49	84.48%	系統設計
	合　　計			72	54.55%	系統設計
六學期團體活動時間合計			8-12節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計			0-4節	4節		系統設計
每週總上課節數			35節	35節		系統設計
職前訓練			4學分	4學分		系統設計
寒暑假課程			12-16學分	8學分		系統設計
第三學年返校課程				4學分		系統設計
職業技能訓練			16學分	16學分		系統設計
應修習總學分數			156-168學分	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爲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學分做爲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
(以科爲單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：110/09/01 ~ 110/11/30)	人數	備註
甲梯	110/09/01 ~ 110/11/30	1	
	111/03/01 ~ 111/05/31	1	
	111/09/01 ~ 111/11/30	1	
	112/03/01 ~ 112/05/31	1	
	112/09/01 ~ 112/11/30	1	
	113/03/01 ~ 113/05/31	1	
乙梯	110/12/01 ~ 111/02/28	1	
	111/06/01 ~ 111/08/31	1	
	111/12/01 ~ 112/02/28	1	
	112/06/01 ~ 112/08/31	1	
	112/12/01 ~ 113/02/29	1	
	113/06/01 ~ 113/08/31	1	

表6-3-1-2 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科爲單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：110/09/01 ~ 110/11/30)	人數	備註
甲梯	110/09/01 ~ 110/11/30	1	
	111/03/01 ~ 111/05/31	1	
	111/09/01 ~ 111/11/30	1	
	112/03/01 ~ 112/05/31	1	
	112/09/01 ~ 112/11/30	1	
	113/03/01 ~ 113/05/31	1	
乙梯	110/12/01 ~ 111/02/28	1	
	111/06/01 ~ 111/08/31	1	
	111/12/01 ~ 112/02/28	1	
	112/06/01 ~ 112/08/31	1	
	112/12/01 ~ 113/02/29	1	
	113/06/01 ~ 113/08/31	1	

表6-3-2-1 電機與電子群電機科階梯式建教合作班職業技能訓練
(以科爲單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：112/08/01 ~ 113/06/01)	人數	備註
建電一甲	112/08/01 ~ 113/06/01	45	

表6-3-2-2 家政群時尚造型科階梯式建教合作班職業技能訓練
(以科爲單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：112/08/01 ~ 113/06/01)	人數	備註
建美一甲	112/08/01 ~ 113/06/01	1	

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

班級名稱	職業訓練日期 (例如：112/08/01 ~ 113/06/01)	人數	備註
建餐一甲	112/08/01 ~ 113/06/01	45	
建餐一乙	112/08/01 ~ 113/06/01	45	

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。班級活動列爲導師每週基本授課節數。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施爲原則，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. 本表以校爲單位，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

表7-1-2 (階梯式)團體活動時間規劃表

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

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明O年O月O日第O次課發會通過)

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校彈性學習時間實施要點

中華民國107年7月13日課程發展委員會議通過

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
嘉義縣私立萬能高級工商職業學校(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,促進學生適性發展爲目的,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,在二年級第1及第2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1及第2學期時,各於學生在校上課每週35 節中,開設每週2節〔是否採計學分,請各校自訂〕。
(二) 本校彈性學習時間之實施採班群(全年級)方式(每一班群需達3班以上)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爲原則;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3個月爲原則,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;其中教學活動爲短期授課,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;另補強性教學課程爲全學期授課者,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15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爲之。
(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10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、30人以下爲原則。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,則由學務處登記爲公假。
選手培訓所參加之競賽,以教育部、教育局(處)或.....主辦之競賽爲限。
(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〔本點內容係依《學生學習評量辦法(修正草案)》,各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容爲準〕
(一) 彈性學習時間之學分,採計爲學生畢業總學分。
(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,亦不得爲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，得計列爲其每週教學節數。
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爲之。
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O年O月O日第O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。

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10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、30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。

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. 課程類型爲「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且爲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. 本表以校爲單位，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	充實性(增廣性)教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期				☐ 資訊科 ☐ 餐飲管理科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否
	第二學期				☐ 資訊科 ☐ 餐飲管理科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否
第二學年	第一學期				☐ 資訊科 ☐ 餐飲管理科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否
	第二學期				☐ 資訊科 ☐ 餐飲管理科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否
第三學年	第一學期				☐ 資訊科 ☐ 餐飲管理科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否
	第二學期				☐ 資訊科 ☐ 餐飲管理科	○	○	○	○	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	○ 內聘 ○ 外聘	○ 是 ○ 否

表8-1-2(階梯式)彈性學習時間規劃表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實性(增廣性)教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期	巧克力藝術	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		藝術鑑賞	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		愛車亮晶晶	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期	茶藝美學	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		補光捉影攝影師	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		家電好好玩	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第二學年	第一學期	機器人樂高	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		咖啡美學	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		美姿美儀	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期	飲品調製	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		餅乾點心動手做	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		輕極限攝影	1	9	☑餐飲管理科 ☑時尚造型科 ☑電機科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第三學年	第一學期				☐餐飲管理科 ☐時尚造型科 ☐電機科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				☐餐飲管理科 ☐時尚造型科 ☐電機科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校爲單位)

表附2-1-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文		
	英文名稱	English		
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修		
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)			
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☑ C2.人際關係與團隊合作 ☑ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☑ 餐飲管理科		☑ 資訊科	☑ 電機科
辦理方式	輪調式		輪調式	輪調式
授課節數	2/1		3/3	3/3
學分數	1/1		2/2	2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期		第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、訓練學生之聽力、口語表達及簡易報告等。 二、培養學生聽與說之興趣與能力。 三、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自我介紹	自我介紹	12	
(二)禮貌詢問	禮貌詢問	12	
(三)日常生活用語	日常生活用語	12	
(四)社交用語	社交用語	12	
(五)旅遊、運輸與交通	旅遊、運輸與交通	12	
(六)人際關係	人際關係	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	由教師挑選相關適合教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、方法宜更須配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 二、應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 三、加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

表附2-1-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	○ 校內單科　◉ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　◉ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進　☑ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☐ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 資訊科　☑ 電機科
辦理方式	輪調式	輪調式　輪調式
授課節數	1/2	2/1　1/2
學分數	1/1	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期　第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	6	
(二)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.重複排列與重複組合。 4.二項式定理。	8	
(三)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	9	
(四)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	9	
(五)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	8	
(六)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	6	
(七)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.二項式定理。	8	
(八)三角函數的應用	1.和差角公式與二倍角公式。 2.正弦與餘弦定理。 3.解三角形問題(含三角測量)。	10	
(九)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.二項式定理。	9	
(十)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。	9	

	7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。		
(十一)二次曲線	1.圓方程式。 2.圓與直線的關係。 3.拋物線的圖形與標準式。 4.橢圓的圖形與標準式。 5.雙曲線的圖形與標準式。	10	
(十二)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	8	
(十三)二次曲線	1.圓方程式。 2.圓與直線的關係。 3.拋物線的圖形與標準式。 4.橢圓的圖形與標準式。 5.雙曲線的圖形與標準式。	8	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	以紙筆測驗爲主，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	包含教材編選、教學方法 本科目大要內容即爲二年級數學課程內容，以強化原有數學技能爲原則。		

表附2-1-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	Chinese
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☑ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 資訊科	☑ 餐飲管理科 ☑ 電機科
辦理方式	輪調式	輪調式 輪調式
授課節數	3/3/3	3/3/3 3/3/3
學分數	2/2/2	2/2/2 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	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2.培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3.指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 4.促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 5.加強學生人文素養，以鎔鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	18	
(二)古典詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	18	
(三)現代詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	18	
(四)論語選讀	(1)孔子生平及思想簡介。 (2)論語之現代意義與價值解析 (3)論語內容之講解*。 (4)相關人物介紹。	18	
(五)孟子選讀	文化教材教學 (1)孟子內容之講解*。 (2)相關人物介紹。 (3)孟子與論語之比較。	18	
(六)作文	作文教學 (1)文體解說。 (2)寫作方法教學。 (3)相關範文觀摩。 (4)課外讀物導讀。 (5)習作練習（含課外閱讀報告一篇）。 (6)習作檢討。	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，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	包含教材編選、教學方法 (1)範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 (2)編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，作有系教學注意 統之編排事項 (3)每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 (4)選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意眞摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啓發學生思考。 (5)課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作爲範文教學之補充。

表附2-1-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育
	英文名稱	physical education
師資來源	◉ 校內單科　○ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　○ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　◉ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進　☐ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☑ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 資訊科	☑ 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解運動的意義 2.認識運動的益處 3.能了解各項運動方法及要領 4.能正確做出各項運動技巧 5.培養遵守規則的態度與習性 6.培養互助合作及互相學習的精神 7.培養積極進取的學習態度 8.學會欣賞各項運動競技的比賽	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能－肌力、肌耐力的訓練方法	體適能－肌力、肌耐力的訓練方法	6	
(二)排球低手傳球動作要領	排球低手傳球動作要領	6	
(三)籃球投籃動作要領	籃球投籃動作要領	8	
(四)壘球傳接球動作要領	壘球傳接球動作要領	8	
(五)桌球正手抽球、接發球動作要領	桌球正手抽球、接發球動作要領	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	上課練習及活動參與狀況、各項體能測驗成績		
教學資源	本校各運動場地、設備及器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實施體育教學時除使用各項運動器材爲主要教具外，亦可多利用數位光碟、錄影帶、圖片、相片或掛圖等多媒體設備來輔助教學。 2.爲使雨天體育課正常化、多樣化，各校應利用視聽教室或一般教室加裝視聽設備，實施多媒體教學。 3.各項教學資源除學校設置外亦可鼓勵學生自製簡易運動器具，蒐集相關圖片或剪報等以增進教學成效。		

表附2-1-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文		
	英文名稱	English		
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修		
	一般科目(領域： ◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)			
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進	☐ A2.系統思考與問題解決	☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達	☐ B2.科技資訊與媒體素養	☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識	☑ C2.人際關係與團隊合作	☑ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科		☑ 資訊科	☑ 電機科
辦理方式	輪調式		輪調式	輪調式
授課節數	2/1		3/3	3/3
學分數	1/1		2/2	2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期		第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、訓練學生之聽力、口語表達及簡易報告等。 二、培養學生聽與說之興趣與能力。 三、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自我介紹	自我介紹	12	
(二)禮貌詢問	禮貌詢問	12	
(三)日常生活用語	日常生活用語	12	
(四)社交用語	社交用語	12	
(五)旅遊、運輸與交通	旅遊、運輸與交通	12	
(六)人際關係	人際關係	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	由教師挑選相關適合教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、方法宜更須配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 二、應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 三、加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

表附2-1-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	○ 校內單科　◉ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　◉ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進　☑ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☐ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 資訊科　☑ 電機科
辦理方式	輪調式	輪調式　輪調式
授課節數	1/2	2/1　1/2
學分數	1/1	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期　第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	6	
(二)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.重複排列與重複組合。 4.二項式定理。	8	
(三)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	9	
(四)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	9	
(五)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	8	
(六)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	6	
(七)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.二項式定理。	8	
(八)三角函數的應用	1.和差角公式與二倍角公式。 2.正弦與餘弦定理。 3.解三角形問題(含三角測量)。	10	
(九)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.二項式定理。	9	
(十)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。	9	

	7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。		
(十一)二次曲線	1.圓方程式。 2.圓與直線的關係。 3.拋物線的圖形與標準式。 4.橢圓的圖形與標準式。 5.雙曲線的圖形與標準式。	10	
(十二)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	8	
(十三)二次曲線	1.圓方程式。 2.圓與直線的關係。 3.拋物線的圖形與標準式。 4.橢圓的圖形與標準式。 5.雙曲線的圖形與標準式。	8	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	以紙筆測驗爲主，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	包含教材編選、教學方法 本科目大要內容即爲二年級數學課程內容，以強化原有數學技能爲原則。		

表附2-1-07　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	Chinese
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☑ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 資訊科	☑ 餐飲管理科 ☑ 電機科
辦理方式	輪調式	輪調式 輪調式
授課節數	3/3/3	3/3/3 3/3/3
學分數	2/2/2	2/2/2 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	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2.培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3.指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 4.促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 5.加強學生人文素養，以鎔鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	18	
(二)古典詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	18	
(三)現代詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	18	
(四)論語選讀	(1)孔子生平及思想簡介。 (2)論語之現代意義與價值解析 (3)論語內容之講解*。 (4)相關人物介紹。	18	
(五)孟子選讀	文化教材教學 (1)孟子內容之講解*。 (2)相關人物介紹。 (3)孟子與論語之比較。	18	
(六)作文	作文教學 (1)文體解說。 (2)寫作方法教學。 (3)相關範文觀摩。 (4)課外讀物導讀。 (5)習作練習（含課外閱讀報告一篇）。 (6)習作檢討。	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，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	包含教材編選、教學方法 (1)範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 (2)編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，作有系教學注意 統之編排事項 (3)每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 (4)選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意眞摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啓發學生思考。 (5)課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作爲範文教學之補充。

表附2-1-08　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育
	英文名稱	physical education
師資來源	◉ 校內單科　○ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　○ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　◉ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進　☐ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☑ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 資訊科	☑ 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解運動的意義 2.認識運動的益處 3.能了解各項運動方法及要領 4.能正確做出各項運動技巧 5.培養遵守規則的態度與習性 6.培養互助合作及互相學習的精神 7.培養積極進取的學習態度 8.學會欣賞各項運動競技的比賽	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能－肌力、肌耐力的訓練方法	體適能－肌力、肌耐力的訓練方法	6	
(二)排球低手傳球動作要領	排球低手傳球動作要領	6	
(三)籃球投籃動作要領	籃球投籃動作要領	8	
(四)壘球傳接球動作要領	壘球傳接球動作要領	8	
(五)桌球正手抽球、接發球動作要領	桌球正手抽球、接發球動作要領	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	上課練習及活動參與狀況、各項體能測驗成績		
教學資源	本校各運動場地、設備及器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實施體育教學時除使用各項運動器材爲主要教具外，亦可多利用數位光碟、錄影帶、圖片、相片或掛圖等多媒體設備來輔助教學。 2.爲使雨天體育課正常化、多樣化，各校應利用視聽教室或一般教室加裝視聽設備，實施多媒體教學。 3.各項教學資源除學校設置外亦可鼓勵學生自製簡易運動器具，蒐集相關圖片或剪報等以增進教學成效。		

表附2-1-09　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	Chinese
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☑ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科 ☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式 階梯式
授課節數	2/2	2/2 2/2
學分數	2/2	2/2 2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2.培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3.指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 4.促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 5.加強學生人文素養，以鎔鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)論語選讀	(1)孔子生平及思想簡介。 (2)論語之現代意義與價值解析 (3)論語內容之講解。 (4)相關人物介紹。	12	
(二)(二)孟子選讀	文化教材教學 (1)孟子內容之講解*。 (2)相關人物介紹。 (3)孟子與論語之比較。	12	
(三)(三)作文	作文教學 (1)文體解說。 (2)寫作方法教學。 (3)相關範文觀摩。 (4)課外讀物導讀。 (5)習作練習（含課外閱讀報告一篇）。 (6)習作檢討。	12	
(四)(四)文選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
(五)(五)古典詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
(六)(六)現代詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	坊間教材		
	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (1)範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。		

教學注意事項	(2)編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，作有系教學注意 統之編排事項 (3)每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 (4)選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意眞摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啓發學生思考。 (5)課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作爲範文教學之補充。

表附2-1-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文
	英文名稱	English
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☑ C2.人際關係與團隊合作 ☑ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科 ☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式 階梯式
授課節數	2/2	1/1 2/2
學分數	2/2	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生之聽力、口語表達及簡易報告等。 二、培養學生聽與說之興趣與能力。 三、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)自我介紹	自我介紹	3	
(二)(二)禮貌詢問	禮貌詢問	12	
(三)(三)日常生活用語	日常生活用語	15	
(四)(四)社交用語	社交用語	15	
(五)(五)旅遊、運輸與交通	旅遊、運輸與交通	15	
(六)(六)人際關係	人際關係	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	由教師挑選相關適合教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、方法宜更須配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 二、應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 三、加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

表附2-1-11　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	○ 校內單科　◉ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　◉ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進　☑ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☐ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科　☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式　階梯式
授課節數	2/2	2/2　2/2
學分數	2/2	2/2　2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期　第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	18	
(二)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	18	
(三)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.二項式定理。	18	
(四)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，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	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 本科目大要內容即爲二年級數學課程內容，以強化原有數學技能爲原則。		

表附2-1-12　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動
	英文名稱	Physical education
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：○ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ◉ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☑ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科 ☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式 階梯式
授課節數	1/1	1/1 1/1
學分數	1/1	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1了解運動的意義 2.認識運動的益處 3.能了解各項運動方法及要領 4.能正確做出各項運動技巧 5.培養遵守規則的態度與習性 6.培養互助合作及互相學習的精神 7.培養積極進取的學習態度 8.學會欣賞各項運動競技的比賽	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)排球低手傳球動作要 領	排球低手傳球動作要 領	12	
(二)籃球投籃動作要領	籃球投籃動作要領	12	
(三)壘球傳接球動作要領	壘球傳接球動作要領	12	
(四)羽球	1.基本動作。 反拍長球、切球、殺球與網前球。 2.應用技術。 2.1 長球、殺球、網前球與挑球組合。 2.2長球、切球、網前球與挑球組合。 3.簡易規則。	12	
(五)棒壘球	1.基本動作。 傳接球、投球與觸擊短打。 2.應用技術。 進攻技術應用。 3.比賽與欣賞。	12	
(六)體適能－肌力、肌耐 力的訓練方法	體適能－肌力、肌耐 力的訓練方法	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	上課練習及活動參與狀況、各項體能測驗成績		
教學資源	本校各運動場地、設備及器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實施體育教學時除使用各項運動器材爲主要教具外，亦可多利用數位光碟、錄影帶、圖片、相片或掛圖等多媒體設備來輔助教學。 2.爲使雨天體育課正常化、多樣化，各校應利用視聽教室或一般教室加裝視聽設備，實施多媒體教學。 3.各項教學資源除學校設置外亦可鼓勵學生自製簡易運動器具，蒐集相關圖片或剪報等以增進教學成效。		

表附2-1-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	Chinese
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☑ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科 ☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式 階梯式
授課節數	2/2	2/2 2/2
學分數	2/2	2/2 2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2.培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3.指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 4.促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 5.加強學生人文素養，以鎔鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)論語選讀	(1)孔子生平及思想簡介。 (2)論語之現代意義與價值解析 (3)論語內容之講解。 (4)相關人物介紹。	12	
(二)(二)孟子選讀	文化教材教學 (1)孟子內容之講解*。 (2)相關人物介紹。 (3)孟子與論語之比較。	12	
(三)(三)作文	作文教學 (1)文體解說。 (2)寫作方法教學。 (3)相關範文觀摩。 (4)課外讀物導讀。 (5)習作練習（含課外閱讀報告一篇）。 (6)習作檢討。	12	
(四)(四)文選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
(五)(五)古典詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
(六)(六)現代詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	坊間教材		
	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (1)範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。		

教學注意事項	(2)編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，作有系教學注意 統之編排事項 (3)每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 (4)選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意眞摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啓發學生思考。 (5)課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作爲範文教學之補充。

表附2-1-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文
	英文名稱	English
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☑ C2.人際關係與團隊合作 ☑ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科 ☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式 階梯式
授課節數	2/2	1/1 2/2
學分數	2/2	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生之聽力、口語表達及簡易報告等。 二、培養學生聽與說之興趣與能力。 三、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)自我介紹	自我介紹	3	
(二)(二)禮貌詢問	禮貌詢問	12	
(三)(三)日常生活用語	日常生活用語	15	
(四)(四)社交用語	社交用語	15	
(五)(五)旅遊、運輸與交通	旅遊、運輸與交通	15	
(六)(六)人際關係	人際關係	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	由教師挑選相關適合教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、方法宜更須配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 二、應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 三、加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

表附2-1-15　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	○ 校內單科　◉ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　◉ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進　☑ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☐ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科　☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式　階梯式
授課節數	2/2	2/2　2/2
學分數	2/2	2/2　2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期　第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	18	
(二)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	18	
(三)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.二項式定理。	18	
(四)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，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	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 本科目大要內容即爲二年級數學課程內容，以強化原有數學技能爲原則。		

表附2-1-16　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動		
	英文名稱	Physical education		
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修		
	一般科目(領域：○ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ◉ 健康與體育 ○ 全民國防教育)			
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進	☐ A2.系統思考與問題解決	☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達	☐ B2.科技資訊與媒體素養	☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識	☑ C2.人際關係與團隊合作	☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	階梯式	階梯式	
授課節數	1/1	1/1	1/1	
學分數	1/1	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1了解運動的意義 2.認識運動的益處 3.能了解各項運動方法及要領 4.能正確做出各項運動技巧 5.培養遵守規則的態度與習性 6.培養互助合作及互相學習的精神 7.培養積極進取的學習態度 8.學會欣賞各項運動競技的比賽			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)排球低手傳球動作要 領	排球低手傳球動作要 領	12	
(二)籃球投籃動作要領	籃球投籃動作要領	12	
(三)壘球傳接球動作要領	壘球傳接球動作要領	12	
(四)羽球	1.基本動作。 反拍長球、切球、殺球與網前球。 2.應用技術。 2.1 長球、殺球、網前球與挑球組合。 2.2長球、切球、網前球與挑球組合。 3.簡易規則。	12	
(五)棒壘球	1.基本動作。 傳接球、投球與觸擊短打。 2.應用技術。 進攻技術應用。 3.比賽與欣賞。	12	
(六)體適能－肌力、肌耐 力的訓練方法	體適能－肌力、肌耐 力的訓練方法	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	上課練習及活動參與狀況、各項體能測驗成績		
教學資源	本校各運動場地、設備及器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實施體育教學時除使用各項運動器材爲主要教具外，亦可多利用數位光碟、錄影帶、圖片、相片或掛圖等多媒體設備來輔助教學。 2.爲使雨天體育課正常化、多樣化，各校應利用視聽教室或一般教室加裝視聽設備，實施多媒體教學。 3.各項教學資源除學校設置外亦可鼓勵學生自製簡易運動器具，蒐集相關圖片或剪報等以增進教學成效。		

表附2-1-17　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	Chinese
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☑ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科 ☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式 階梯式
授課節數	2/2	2/2 2/2
學分數	2/2	2/2 2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2.培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3.指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 4.促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 5.加強學生人文素養，以鎔鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)論語選讀	(1)孔子生平及思想簡介。 (2)論語之現代意義與價值解析 (3)論語內容之講解。 (4)相關人物介紹。	12	
(二)(二)孟子選讀	文化教材教學 (1)孟子內容之講解*。 (2)相關人物介紹。 (3)孟子與論語之比較。	12	
(三)(三)作文	作文教學 (1)文體解說。 (2)寫作方法教學。 (3)相關範文觀摩。 (4)課外讀物導讀。 (5)習作練習（含課外閱讀報告一篇）。 (6)習作檢討。	12	
(四)(四)文選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
(五)(五)古典詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
(六)(六)現代詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	坊間教材		
	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (1)範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。		

教學注意事項	(2)編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，作有系教學注意 統之編排事項 (3)每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 (4)選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意眞摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啓發學生思考。 (5)課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作爲範文教學之補充。

表附2-1-18　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文
	英文名稱	English
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修
	一般科目(領域：◉ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ○ 健康與體育 ○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☑ C2.人際關係與團隊合作 ☑ C3.多元文化與國際理解

適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科	☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式	階梯式
授課節數	2/2	1/1	2/2
學分數	2/2	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期

建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：
教學目標(教學重點)	一、訓練學生之聽力、口語表達及簡易報告等。 二、培養學生聽與說之興趣與能力。 三、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)自我介紹	自我介紹	3	
(二)(二)禮貌詢問	禮貌詢問	12	
(三)(三)日常生活用語	日常生活用語	15	
(四)(四)社交用語	社交用語	15	
(五)(五)旅遊、運輸與交通	旅遊、運輸與交通	15	
(六)(六)人際關係	人際關係	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	由教師挑選相關適合教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、方法宜更須配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 二、應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 三、加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

表附2-1-19　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	○ 校內單科　◉ 校內跨科協同　○ 跨校協同　○ 外聘(大專院校)　○ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	一般科目(領域：○ 語文　◉ 數學　○ 社會　○ 自然科學　○ 藝術　○ 綜合活動　○ 科技　○ 健康與體育　○ 全民國防教育)	
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域：　○ 統整型課程　○ 探究型課程　○ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進　☑ A2.系統思考與問題解決　☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑ B1.符號運用與溝通表達　☐ B2.科技資訊與媒體素養　☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識　☐ C2.人際關係與團隊合作　☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科　☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式　階梯式
授課節數	2/2	2/2　2/2
學分數	2/2	2/2　2/2
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期　第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	18	
(二)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	18	
(三)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。 3.二項式定理。	18	
(四)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗爲主，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	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 本科目大要內容即爲二年級數學課程內容，以強化原有數學技能爲原則。		

表附2-1-20　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動	
	英文名稱	Physical education	
師資來源	○ 校內單科 ◉ 校內跨科協同 ○ 跨校協同 ○ 外聘(大專院校) ○ 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	◉ 必修 ○ 選修	
	一般科目(領域：○ 語文 ○ 數學 ○ 社會 ○ 自然科學 ○ 藝術 ○ 綜合活動 ○ 科技 ◉ 健康與體育 ○ 全民國防教育)		
	◉ 非跨領域 ○ 跨領域： ○ 統整型課程 ○ 探究型課程 ○ 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	☑ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養	
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☑ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解	
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 時尚造型科	☑ 電機科
辦理方式	階梯式	階梯式	階梯式
授課節數	1/1	1/1	1/1
學分數	1/1	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：		
教學目標(教學重點)	1了解運動的意義 2.認識運動的益處 3.能了解各項運動方法及要領 4.能正確做出各項運動技巧 5.培養遵守規則的態度與習性 6.培養互助合作及互相學習的精神 7.培養積極進取的學習態度 8.學會欣賞各項運動競技的比賽		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)排球低手傳球動作要 領	排球低手傳球動作要 領	12	
(二)籃球投籃動作要領	籃球投籃動作要領	12	
(三)壘球傳接球動作要領	壘球傳接球動作要領	12	
(四)羽球	1.基本動作。 反拍長球、切球、殺球與網前球。 2.應用技術。 2.1 長球、殺球、網前球與挑球組合。 2.2長球、切球、網前球與挑球組合。 3.簡易規則。	12	
(五)棒壘球	1.基本動作。 傳接球、投球與觸擊短打。 2.應用技術。 進攻技術應用。 3.比賽與欣賞。	12	
(六)體適能－肌力、肌耐 力的訓練方法	體適能－肌力、肌耐 力的訓練方法	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	上課練習及活動參與狀況、各項體能測驗成績		
教學資源	本校各運動場地、設備及器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實施體育教學時除使用各項運動器材爲主要教具外，亦可多利用數位光碟、錄影帶、圖片、相片或掛圖等多媒體設備來輔助教學。 2.爲使雨天體育課正常化、多樣化，各校應利用視聽教室或一般教室加裝視聽設備，實施多媒體教學。 3.各項教學資源除學校設置外亦可鼓勵學生自製簡易運動器具，蒐集相關圖片或剪報等以增進教學成效。		

(二)各科專業科目(以校爲單位)

表附2-2-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子專業英文
	英文名稱	Electronic Information English
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1.5	
學分數	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	4	
(二)電腦常見之故障訊息英文	電腦常見之故障訊息英文	4	
(三)常用之資訊理論之英文	常用之資訊理論之英文	5	
(四)常用之電腦英文指令	常用之電腦英文指令	5	
合計		18節	
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、英文的取材以實用爲主		

表附2-2-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網概論
	英文名稱	Internet of Things Introduction
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識物聯網。 二、了解物聯網各個階段。 三、認識物聯網的應用與未來價值。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)物聯網概述	物聯網概述	8	
(二)物聯網的定義	物聯網的定義	8	
(三)認識物聯網的應用	認識物聯網的應用	10	
(四)透過實際案例了解物聯網各個階段與架構	透過實際案例了解物聯網各個階段與架構	10	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	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		
教學資源	一、選擇合適之教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 以課堂講授爲主，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。 二、學習評量 (一)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。 (二)掌握學生學習成效，作爲教學改進參考。 三、教學資源 爲使學生能充分了解物聯網相關應用，宜在實作前利用各教具、投 影片、多媒體或網路教材使學生充分了解相關知識。 四、相關配合事項 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2-2-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路
	英文名稱	Computer Network
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦通訊之基本原理。 二、熟悉電腦網路之規格與使用。 三、培養電腦網路的基本知識。	

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	5	
(二)訊號調變與編碼	訊號調變與編碼	5	
(三)電腦通信界面與數據機	電腦通信界面與數據機	5	
(四)區域網路	區域網路	7	
(五)區域網路之元件及連線	區域網路之元件及連線	7	
(六)區域網路作業系統	區域網路作業系統	7	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	搭配段考及平時測驗。		
教學資源	教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課講解爲主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。		

表附2-2-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子競技概論
	英文名稱	Introduction to Electronic Sport
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解電競發展軌跡。 二、具備基本行銷能力。 三、瞭解各種電競之全貌，具備整體概念，使各觀念有所連結並相通。 四、瞭解各種電競場面之能力。 五、認識電競運動之文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	壹、社會文化歷史條件下的電子競技 貳、台灣職業電子競技發展概論	10	
(二)電競行銷	壹、電子競技與新媒體的運用 貳、電競遊戲觀看的吸引性 參、電競數據與統計	12	
(三)賽事轉播	壹、如何呈現最好的節目給觀眾 貳、轉播範例介紹：《LOL英雄聯盟》2019萬能工商資訊盃	12	
(四)賽事規劃	壹、賽事組織分工	14	
(五)主播賽評與電競戰隊	壹、電競比賽的說書人，了解主播與賽評 貳、職業電競隊概述 參、職業聯賽介紹	14	
(六)電競選手與產業發展	電競選手與產業發展	10	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	段考及平時成績		
教學資源	1.以學生的經驗爲中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習之興趣。 2.教材中之專有名詞與翻譯名稱，應採用與教育部規定者相同，若無規定者，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3.建議依學校學生之背景及特性，採用主管教育行政機關審查合格且適當之教材。另亦可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本科以在教室由老師上課講解爲主。 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表附2-2-05　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第一學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	概論	2	
(二)基礎微生物的認識	基礎微生物的認識	2	
(三)食物中毒	食物中毒	2	
(四)食物貯存之重要性及方法	食物貯存之重要性及方法	3	
(五)洗淨、消毒與殺菌	洗淨、消毒與殺菌	3	
(六)餐具的清洗管理	餐具的清洗管理	3	
(七)從業人員的安全與衛生管理	從業人員的安全與衛生管理	3	
(八)餐廳廚房衛生管理	餐廳廚房衛生管理	3	
(九)法規	法規	3	
合計		24節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、採教室教學，若有機會分組討論，議題爲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。		

表附2-2-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	膳食設計與製備
	英文名稱	Meal design and preparation
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	⊙ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第三學年第一學期	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	自古以來就有團體膳食，如軍隊、醫院、工廠、餐館等都是。既然是團體膳食，份量的控制就非常重要。從小量的熟食算到生的食材採購量，不論幾萬人份的食材都可以控制得很好。 隨著團體膳食供膳人數近年來的大增，對食品安全的要求也是消費者十分重視的課題。因此，希望本書可帶給臺灣團膳工作者更精進的理論與實務之相關知識。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章　緒　論	第一節　團體膳食之定義 第二節　團膳公司品牌經營管理 第三節　團膳公司的管理方法 第四節　團膳公司的人力需求 第五節　團體膳食品質管理	1	
(二)第二章　餐飲衛生	第一節　環境、建築物、設備與個人衛生 第二節　食品衛生安全 第三節　臺灣近年來的食品安全問題 第四節　團膳機構衛生管理自主檢查 第五節　病媒防治 第六節　致癌物質 第七節　餿水油	1	
(三)第三章　團體膳食菜單設計	第一節　菜單設計的目標 第二節　菜單設計考慮因素 第三節　菜單命名 第四節　菜單設計方法	1	
(四)第四章　團體膳食食物量的控制	第一節　由每人營養需求來算出所需的材料 第二節　由標準配方百分比來計算 第三節　由供應量計算出採購量	2	
(五)第五章　食物採購與驗收	第一節　食材採購 第二節　認識食品標章 第三節　食物驗收	2	
(六)第六章　各類食物烹調原理	第一節　穀類 第二節　肉類 第三節　海產類 第四節　奶類 第五節　蛋類 第六節　蔬菜類 第七節　油脂類 第八節　黃豆	1	
(七)第七章　食物儲存	第一節　庫房設備與管理 第二節　各類食物的儲存變化及注意事項 第三節　時間管理 第四節　空間管理	2	
(八)第八章　團體膳食設備與用具	第一節　選購設備與用具應注意事項 第二節　不同用途的設備與用具選購需知	2	
(九)第九章　餐飲業員工壓力與職業安全	第一節　員工的壓力 第二節　協助員工紓解壓力 第三節　團膳容易發生的職業傷害及其預防方法	2	
(十)第十章　營養午餐	第一章　營養午餐的蓋念	2	
(十一)第十一章　餐盒業與中央廚房	第一節　餐盒業 第二節　中央廚房	2	
	第一節　飛機餐之特色 第二節　航空餐點設計考慮因素		

(十二)第十二章　航空餐	第三節　航空餐點設計人員具備之職能 第四節　未來航空餐之發展	2	
(十三)第十三章　辦桌	第一節　外燴流程規劃	2	
(十四)第十四章　老人膳食管理	第一節　影響老人飲食的因素 第二節　老人的膳食供應型態 第三節　在地化老人服務	2	
合計		24節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、由任課老師尋訪適當教科書。 二、依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 三、隨時補充新的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、實習爲主，講解及示範爲輔。 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。		

表附2-2-07　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第三學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)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	
(二)旅遊與休閒	旅遊與休閒的定義與探討	4	
(三)影視娛樂	了解影視娛樂與餐飲的融入	4	
(四)活動策展	如何從有到無的把一個活動策展到好	4	
(五)博弈事業	娛樂場的人力資源運作，挑選員工的重點。有意成爲娛樂場的一員，該事先做好什麼準備？又身爲娛樂場的一員，與客人應對進退時，又該住要哪些禮儀	4	
(六)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	4	
合計		24節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 (一).本科以在教室由老師上課講解爲主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表附2-2-08　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意在地伴手禮盒研究
	英文名稱	Creative gift box research
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第一學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	在臺灣，不能夠不說的就是那些令很多遊客都是很難選擇的眾多的禮盒的。那麼其種類是非常的繁多的，導致了很多人都是不知道應該要選擇什麼樣的禮盒了？那麼爲了能夠讓大家是能夠更加的瞭解這個臺灣的禮盒具體是有哪些的種類的，我們今天就是和大家介紹幾種是比較有代表性的產品的，希望是能夠幫助到一些已經或者是即將要到臺灣旅行的朋友的。希望能夠在購買的時候是有一定的參考的價值的。 其實在臺灣主要的禮盒就是工藝品，小零食和其他的一些特產的。那麼其中比較多的人在購買禮盒的時候是會比較的喜歡是購買一些的小零食的。因爲這些都是非常的有名的，並且確實是非常的好吃的，所以更多的人是喜歡購買一些的美食的。那麼在這之中，鳳梨酥、魚鬆、太陽餅這些都是其中最受到大家歡迎的，所以如果你是一個比較喜歡吃的人，那麼購買這些的禮盒還是很好的，也是比較的實惠的。 在臺灣的話，自然也是有一些比較有特色的手工藝品的。那麼其中就是以琉璃製品是比較的出名的，大家是可以自己親身的製作屬於自己的琉璃製品的。那麼這個也會是非常不錯的一個禮盒的，送給自己的家人也是非常好的選擇的。除了這些之外，臺灣的茶葉和金門的高粱酒也都是很好的選擇的。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	禮盒的概念	2	
(二)禮盒材質分類與種類	禮盒的材質	4	
(三)禮盒設計	禮盒的創新	7	
(四)客自化禮盒設計	客自化	8	
(五)節慶禮盒設計	三大節慶或是各個節慶的禮盒設計	8	
(六)禮盒包裝	禮盒包裝	7	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、學校宜配合主題提供所需設備及支援製作相關教具。 二、本科目由教師示範教學，再由學生實際操作。 三、配合實物展示之整合學習概念。		

表附2-2-09　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	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第二學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解國際禮儀的意義和重要性。 二、了解禮儀、禮節與禮貌的意義與關係。 三、學生與培養正確禮儀觀念和態度。 四、使學生能將國際禮儀融入生活與餐旅服業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀緒論	禮儀緒論	5	
(二)服飾與儀態	服飾與儀態	5	
(三)說話禮貌	說話禮貌	5	
(四)電話禮儀	電話禮儀	5	
(五)書卡禮儀	書卡禮儀	5	
(六)餐飲宴會禮儀	餐飲宴會禮儀	6	
(七)各國文化禮俗	各國文化禮俗	5	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、學期開始以講解理論爲主，學期中加入實務操作。 二、強調實務與理論相結合。 三、舉辦相關活動，提供學生更多的參與機會。		

表附2-2-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化鑑賞
	英文名稱	General Education Center
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本課程從飲食切入，藉著探索食物淵源、飲食行爲本質、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爲刻板與記誦。 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
(一)課程介紹、評量方式	課堂約定、課程介紹、評量方式	1	
(二)一、緒論	飲食文化的敘述	1	
(三)二、飲食文化概說	從尋常飲食到歷史文化	4	
(四)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 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	5	
(五)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	5	
(六)五、茶與咖啡	了解世界各國的茶歷史文化與咖啡歷史文化	5	
(七)六、飲食與文明	了解飲食與文明的發展	5	
(八)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	5	
(九)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	5	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 1.分組蒐集作業、報告。 2.以課堂講授爲主，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眞實例子，以幫助學生瞭解課程內容。 3.以圖解方式引起學生的興趣。		

表附2-2-11　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 and Mixology
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解酒的類別與特性 二、雞尾酒的調製要領 三、酒類的服務技巧 四、熟悉咖啡的類別與特性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)非酒精飲料	非酒精飲料	7	
(二)無咖啡因之飲料	無咖啡因之飲料	7	
(三)雞尾酒的調製	雞尾酒的調製	8	
(四)酒類的服務	酒類的服務	7	
(五)咖啡拉花-畫	咖啡拉花-畫	7	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目由教師示範教學，再由學生實際操作。 二、配合實物展示之整合學習概念。 三、重視相關術語及辭彙，以及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。實習部份以雞尾酒及咖啡之調製為主，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。 四、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附2-2-12　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
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)了解餐飲管理之意義及目的、方法	了解餐飲管理之意義及目的、方法	4	
(二)了解餐飲組織的運作	了解餐飲組織的運作	4	
(三)了解人事管理的相關重點	了解人事管理的相關重點	4	
(四)了解物料管理之餐飲產品研發	了解物料管理之餐飲產品研發	4	
(五)了解服務心理學之相關內容	了解服務心理學之相關內容	4	
(六)了解文書、檔案管理的重要性	了解文書、檔案管理的重要性	4	
(七)了解廚房標準化作業流程	了解廚房標準化作業流程	4	
(八)了解食材成本控制與分析之重要性	了解食材成本控制與分析之重要性	4	
(九)了解現在餐飲管理之發展趨勢	了解現在餐飲管理之發展趨勢	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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爲輔助教學，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、啓發法、問題教學法、自學輔導法、協同教學等教學方法。		

表附2-2-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務技術進階
	英文名稱	Advanced Hospitality Services Skill
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
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。	一、有工作熱忱喜歡你的工作，也把愉悅帶給你的顧客，時常面帶笑容，保持熱忱與殷勤，自信地呈現在你周遭的人面前。 二、遵守公司紀律 不會遲到早退。如果他不能上班時，也會事先通知公 司，以便及時安排人手。 三、團隊精神 面對顧客，每一位服務人員都應認眞負責完成工作，減少錯誤的發生。面對顧客的抱怨不應指責或批評別人撇清責任。 四、主動進取 好的服務員應當知道什麼是當做的事，不必由別人提醒去做，自動自發尋找工作，並能發現需要改進的方法。 五、身心健康對每個都是非常重要的。 六、良好的儀態讓自己看起來精神奕奕。合宜的化粧、乾淨整齊的外貌。 七、誠實對於公司的物品、顧客遺留下的物品、皆爲非份之財，不應拿取。 八、良好的溝通能力了解別人所表達的意 思，而合宜的應對。	3	
(二)正確服務心態、專業技能的要求。	服務的眞諦	3	
(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	3	
(四)餐飲服務的準備工作	事前與事後工作流程	3	
(五)口布折疊	傳統口布與創意口布	3	
(六)訂位迎賓	接待與服侍	3	
(七)點菜、結帳	流程與規劃	3	
(八)法式服務	◆法式服務擁有專精的正服務員與助理服務員 ◆桌邊現場烹調的供食服務 ◆溫馨貼切、以客爲尊的個人服務，不追求快速高翻檯率 ◆高雅的銀質餐具擺設與精緻的現場烹調車 ◆洗手盅／洗指盅的供應	3	
(九)美式服務	1.美式服務可以說是所有餐廳服務中最簡單方便，沒有採用銀盤服務的一種餐飲服務方式。 2.主菜只有一道，而且都是由廚房裝盛好，再由服務員端至客人面前即可。 3.典型傳統美式上主菜一般均自客人左後方奉上，但飲料則由右後方供應。	3	
(十)英、俄、自助式服務	英式服務另稱家庭式服務。 傳統英式服務所有食物均是先在 廚房烹調好，以大銀盤端出，由主人在餐廳親自將肉切割好再裝盤，置於餐桌供客人自行取用，客人則類似家庭式地自行服務自己。 目前英式服務通常係由服務人員來爲主人擔任切割工作，並將食物由客人左側分送服務。 俄式餐飲服務又稱爲「修正法式 餐飲服務」，也是一種銀盤式服務。 俄式服務由廚師烹飪好的食物裝置大銀盤，再由餐飲服務員放置客人桌旁的服務桌，依順時鐘方向，由主客右側放置空盤，空盤放置完畢，服務員將已盛裝食物的大銀盤端起給客人和賓客欣賞，最後再依逆時針方向，由主客左側將菜分送至客人面前之食盤上。	3	
(十一)中式餐桌服務	流程與規劃	2	

(十二)客房餐飲服務	流程與規劃	2	
(十三)桌邊烹調服務	◆桌邊烹調須有完善環境及烹調設備 ◆桌邊烹調須有特別研發的桌邊烹調食譜 ◆桌邊烹調須能以精湛技巧完成 美食佳餚 ◆桌邊烹調須注意安全衛生，防範意外	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-2-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理
	英文名稱	Banquet Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐廳宴會作業的項目與流程。 二、了解各種宴會服務的操作要領。 三、培養良好的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會的定義、宴會的種類與特性	宴會的定義、宴會的種類與特性	4	
(二)宴會服務員及其職責	宴會服務員及其職責	4	
(三)宴會作業的重要性、宴會作業的流程	宴會作業的重要性、宴會作業的流程	4	
(四)宴會菜單的種類、宴會菜單的設計	宴會菜單的種類、宴會菜單的設計	4	
(五)宴會成本控制宴會的場地規劃	宴會成本控制宴會的場地規劃	4	
(六)宴會的場地佈置、宴會服務前的準備工作	宴會的場地佈置、宴會服務前的準備工作	4	
(七)中餐宴會的餐桌擺設、西餐宴會的餐桌擺設	中餐宴會的餐桌擺設、西餐宴會的餐桌擺設	4	
(八)中餐宴會的服務、西餐宴會的服務	中餐宴會的服務、西餐宴會的服務	4	
(九)酒會與自助餐的服務、飲料的服務	酒會與自助餐的服務、飲料的服務	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、由任課老師尋訪適當教科書。 二、依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 三、隨時補充新的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、配合中餐、西餐、烘焙等相關課程，提供學生宴會菜單設計的練習。 二、孜排飯店宴會廳的校外教學觀摩，提供學生實務與經驗上的認知。 三.餐飲服務技術教室，設置宴會設備及器皿，提供學生操作實習。		

表附2-2-15　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)冷凍空調簡介	冷凍空調簡介	2	
(二)冷凍空調基礎知識	冷凍空調基礎知識	2	
(三)冷凍循環	冷凍循環	3	
(四)冷媒及冷凍油	冷媒及冷凍油	4	
(五)莫里爾線圖	莫里爾線圖	4	
(六)壓縮機	壓縮機	5	
(七)冷凝器	冷凝器	4	
(八)冷媒控制器	冷媒控制器	4	
(九)蒸發器	蒸發器	4	
(十)空調相關知識	空調相關知識	2	
(十一)人體舒適條件	人體舒適條件	2	
合計		36節	
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	包含教材編選、教學方法 (1)本課程以課堂講解爲主。 (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。		

表附2-2-16　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	5	
(二)各種發電方式與發電設備	各種發電方式與發電設備	5	
(三)變電設備	變電設備	5	
(四)開關設備	開關設備	5	
(五)保護電繹	保護電繹	6	
(六)電力設備管理	電力設備管理	6	
(七)調相設備	調相設備	4	
合計		36節	
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	包含教材編選、教學方法 (一).本科以在教室由老師上課講解爲主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表附2-2-17　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業安全與衛生
	英文名稱	Industrial Safety and Sanitation
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一.了解工業安全與衛生的意義。 二.體認工業安全與衛的的重要。 三.認識工業安全與衛生事故的原因。 四.防範工業安全與衛生事故的發生。 五.了解工業安全與衛生工作的內容。 六.培養學生養成良好的工作習慣及態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工業安全與衛生組織與職責	工業安全與衛生組織與職責	2	
(二)安全與衛生檢查	安全與衛生檢查	2	
(三)工作安全分析	工作安全分析	2	
(四)手工具安全	手工具安全	3	
(五)電力安全	電力安全	3	
(六)個人防護器具	個人防護器具	3	
(七)機器設備防護	機器設備防護	3	
(八)工業急救	工業急救	3	
(九) 防火、防爆與消防	防火、防爆與消防	3	
合計		24節	
學習評量 (評量方式)	測驗		
教學資源	選用教育部審定合格之教科書或自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一.以課堂講授爲主，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眞實例子，以幫助學生瞭解課程內容。 二.爲使學生能充分了解工業安全之重要，直多融合理論與實務例子，力求充實與實際。		

表附2-2-18　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	12	
(二)架空輸電線路	架空輸電線路	16	
(三)輸電線路之特性	輸電線路之特性	16	
(四)架空配電線路之特性	架空配電線路之特性	16	
(五)地下線路	地下線路	12	
合計		72節	
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	包含教材編選、教學方法 1.以課堂講授爲主，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.爲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。		

表附2-2-19　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	24	
(二)屋外線路裝置規則	屋外線路裝置規則	24	
(三)電力公司營業規則	電力公司營業規則	24	
合計		72節	
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	包含教材編選、教學方法 (一).本科以在教室由老師上課講解爲主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表附2-2-20　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	12	
(二)工業配電設備	工業配電設備	12	
(三)配電系統的各項改善	配電系統的各項改善	12	
(四)保護協調	保護協調	12	
(五)工廠用電系統	工廠用電系統	12	
(六)防災設備配電方式	防災設備配電方式	12	
合計		72節	
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	包含教材編選、教學方法 (一).本科以在教室由老師上課講解爲主。 (二).除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表附2-2-21　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	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解家庭生活知能。 (二)養成良好的居家生活素養與習慣。 (三)表現家庭生活管理之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭生活管理之意涵與重要性	家庭生活管理之意涵與重要性	6	
(二)家庭生活管理的意義	家庭生活管理的意義	6	
(三)家庭生活管理的重要性	家庭生活管理的重要性	6	
(四)家庭資源應用實例	家庭資源應用實例	6	
(五)家庭資源規劃與管理實務	家庭資源規劃與管理實務	6	
(六)安全的家庭生活環境	安全的家庭生活環境	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	1.相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2.利用專業教室供學生實作練習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出之生活化教材。 (二)教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣與創意。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4.應安排學生分組實作練習活動，提升學生家庭生活管理實務能力。		

表附2-2-22　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮概論
	英文名稱	Introduction to hairdressing
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 2.養成鑑賞能力之養成及認眞敬業的工作態度。 3.對美感的欣賞及創作設計的陶冶。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	2	
(二)毛髮的認識	毛髮的認識	6	
(三)頭皮部位的處理	頭皮部位的處理	6	
(四)美髮用具的認識	美髮用具的認識	6	
(五)洗髮	洗髮	4	
(六)頭髮的保養	頭髮的保養	4	
(七)編髮	編髮	4	
(八)整髮	整髮	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	筆試、上網收集相關資料、討論報告、實作評量。		
教學資源	多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學編選 教材以理念與實務並重，並以實例或實作進行教學。 (二)教學方法 1.本科目含實務課程。 2.講述、分組討論與實作，多媒體、教具、相關設施與資源教學。		

表附2-2-23　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	Restaurant Sanitation and Safety
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	概論	2	
(二)基礎微生物的認識	基礎微生物的認識	4	
(三)食物中毒	食物中毒	4	
(四)食物貯存之重要性及方法	食物貯存之重要性及方法	4	
(五)洗淨、消毒與殺菌	洗淨、消毒與殺菌	4	
(六)餐具的清洗管理	餐具的清洗管理	4	
(七)從業人員的安全與衛生管理	從業人員的安全與衛生管理	6	
(八)餐廳廚房衛生管理	餐廳廚房衛生管理	4	
(九)法規	法規	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、採教室教學，若有機會分組討論，議題爲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。		

表附2-2-24　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 and Mixology
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解酒的類別與特性 二、雞尾酒的調製要領 三、酒類的服務技巧 四、熟悉咖啡的類別與特性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)非酒精飲料	非酒精飲料	7	
(二)無咖啡因之飲料	無咖啡因之飲料	7	
(三)雞尾酒的調製	雞尾酒的調製	8	
(四)酒類的服務	酒類的服務	7	
(五)咖啡拉花-畫	咖啡拉花-畫	7	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目由教師示範教學，再由學生實際操作。 二、配合實物展示之整合學習概念。 三、重視相關術語及辭彙，以及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。實習部份以雞尾酒及咖啡之調製為主，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。 四、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附2-2-25　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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)了解餐飲管理之意義及目的、方法	了解餐飲管理之意義及目的、方法	4	
(二)了解餐飲組織的運作	了解餐飲組織的運作	4	
(三)了解人事管理的相關重點	了解人事管理的相關重點	4	
(四)了解物料管理之餐飲產品研發	了解物料管理之餐飲產品研發	4	
(五)了解服務心理學之相關內容	了解服務心理學之相關內容	4	
(六)了解文書、檔案管理的重要性	了解文書、檔案管理的重要性	4	
(七)了解廚房標準化作業流程	了解廚房標準化作業流程	4	
(八)了解食材成本控制與分析之重要性	了解食材成本控制與分析之重要性	4	
(九)了解現在餐飲管理之發展趨勢	了解現在餐飲管理之發展趨勢	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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爲輔助教學，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、啓發法、問題教學法、自學輔導法、協同教學等教學方法。		

表附2-2-26　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地伴手禮盒研究
	英文名稱	Creative gift box research
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	在臺灣，不能夠不說的就是那些令很多遊客都是很難選擇的眾多的禮盒的。那麼其種類是非常的繁多的，導致了很多人都是不知道應該要選擇什麼樣的禮盒了？那麼爲了能夠讓大家是能夠更加的瞭解這個臺灣的禮盒具體是有哪些的種類的，我們今天就是和大家介紹幾種是比較有代表性的產品的，希望是能夠幫助到一些已經或者是即將要到臺灣旅行的朋友的。希望能夠在購買的時候是有一定的參考的價值的。 其實在臺灣主要的禮盒就是工藝品，小零食和其他的一些特產的。那麼其中比較多的人在購買禮盒的時候是會比較的喜歡是購買一些的小零食的。因爲這些都是非常的有名的，並且確實是非常的好吃的，所以更多的人是喜歡購買一些的美食的。那麼在這之中，鳳梨酥、魚鬆、太陽餅這些都是其中最受到大家歡迎的，所以如果你是一個比較喜歡吃的人，那麼購買這些的禮盒還是很好的，也是比較的實惠的。 在臺灣的話，自然也是有一些比較有特色的手工藝品的。那麼其中就是以琉璃製品是比較的出名的，大家是可以自己親身的製作屬於自己的琉璃製品的。那麼這個也會是非常不錯的一個禮盒的，送給自己的家人也是非常好的選擇的。除了這些之外，臺灣的茶葉和金門的高粱酒也都是很好的選擇的。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	禮盒的概念	2	
(二)禮盒材質分類與種類	禮盒的材質	4	
(三)禮盒設計	禮盒的創新	12	
(四)客自化禮盒設計	客自化	12	
(五)節慶禮盒設計	三大節慶或是各個節慶的禮盒設計	16	
(六)禮盒包裝	禮盒包裝	8	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、學校宜配合主題提供所需設備及支援製作相關教具。 二、本科目由教師示範教學，再由學生實際操作。 三、配合實物展示之整合學習概念。		

(三)各科實習科目(以校爲單位)

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	Case Study	
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘		
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修	
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)		
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目		
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 資訊科	☑ 電機科
辦理方式	輪調式	輪調式	輪調式
授課節數	3/3	3/3	3/3
學分數	2/2	2/2	2/2
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	一、熟悉專題製作之基本概念。 二、了解專題製作的理論與實施之程序。 三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力，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
(一)專題製作的基本認知。	專題製作的基本認知。	6	
(二)專題製作的基本認知介紹。	專題製作的基本認知介紹。	10	
(三)概論	概論	12	
(四)專題計畫擬定	專題計畫擬定	12	
(五)研究動機與目的介紹。	研究動機與目的介紹。	10	
(六)專題製作之研究動機與目的	專題製作之研究動機與目的	8	
(七)專題製作之研究動機與目的	專題製作之研究動機與目的	14	
(八)專題製作文獻蒐集介紹。	專題製作文獻蒐集介紹。	11	
(九)實務範例介紹	實務範例介紹	12	
(十)技術資料閱讀	技術資料閱讀	12	
(十一)專題製作範圍對象介紹。	專題製作範圍對象介紹。	11	
(十二)專題製作實施程序	專題製作實施程序	14	
(十三)專題製作撰寫要領	專題製作撰寫要領	14	
(十四)專題製作過程與方法介紹。	專題製作過程與方法介紹。	11	
(十五)專題實作	專題實作	12	
(十六)專題展示	專題展示	12	
(十七)專題製作結果與討論介紹。	專題製作結果與討論介紹。	9	
(十八)結果分析與結論	結果分析與結論	12	
(十九)問題與討論	問題與討論	4	
(二十)專題製作結論與建議介紹。	專題製作結論與建議介紹。	10	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦軟體應用
	英文名稱	Computer Software Applications
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識目前的常用軟體。 二、熟悉目前常軟體的使用方法。 三、熟悉文書處理軟體之整合與應用。 四、提昇學生資料處理之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	工場安全及衛生	6	
(二)視窗式的作業系統操作	視窗式的作業系統操作	6	
(三)檔案總管	檔案總管	6	
(四)WORD 的功能及操作 (一)排版與列印。 (二)WORD 表格製作。 (三)圖文整合。 (四)合併列印及好用的工具。	WORD 的功能及操作 (一)排版與列印。 (二)WORD 表格製作。 (三)圖文整合。 (四)合併列印及好用的工具。	6	
(五)EXCEL 的功能及操作 (一)試算表的公式和函數 (二)建立與美化圖表。 (三)管理與列印試算表。 (四)資料的統計和分析。	EXCEL 的功能及操作 (一)試算表的公式和函數 (二)建立與美化圖表。 (三)管理與列印試算表。 (四)資料的統計和分析。	6	
(六)、POWER POINT 的功能及操作 (一)編輯一份簡報。 (二)美化投影片。 (三)播放與輸出簡報。	、POWER POINT 的功能及操作 (一)編輯一份簡報。 (二)美化投影片。 (三)播放與輸出簡報。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	一、選擇合適之教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目爲實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量爲原則， 進 行實作教學。教學方法運用需具啓發性與創造性，教師教學時，應以學生的 既有經驗爲基礎，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。在實作過程中，教師應培養學生系統思考與解決問題的能力。 (二)本課程以實習操作爲主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採 分組授課。 二、學習評量 教師可考慮平時習作、課堂內之參與表現、期中期末考測驗，以及其他各項 相關之評量。 三、教學資源 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其 他教學資源。學校宜充分利用圖書館資源、網絡資源與社區、社會資源，結		

	合產業界進行產學合作。 四、相關配合事項 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2-3-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業電子實習
	英文名稱	Industrial Electronics Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識工業電子基本的元件 2. 瞭解工業電子元件的基本運作 3. 培養工業電子元件實際應用能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全教育	工場安全教育	4	
(二)單接合電晶體	單接合電晶體	4	
(三)功率元件--閘流體	功率元件--閘流體	4	
(四)功率元件--電晶體	功率元件--電晶體	4	
(五)工業輸出元件	工業輸出元件	4	
(六)輸入感測元件	輸入感測元件	4	
(七)電源電路	電源電路	4	
(八)電動機控制	電動機控制	4	
(九) PLC 之應用	PLC 之應用	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材 丙級工業電子學術科通關寶典 台科大		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)先修科目：基本電學實習、電子學實習。 (2)相關實習：基礎電子實習。		

表附2-3-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	程式設計實習
	英文名稱	Program Design Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第三學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解物件的運用。 二、瞭解視覺化程式設計的特色並熟悉發展環境。 三、熟悉程式設計的理論及方法。 四、熟練演算、操作及實務作業之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)程式語言設計導論。	程式語言設計導論。	4	
(二)程式運算、陣列、語法。	程式運算、陣列、語法。	4	
(三)函數與除錯、偵錯。	函數與除錯、偵錯。	4	
(四)條件判斷與迴圈控制。	條件判斷與迴圈控制。	4	
(五)表單與標籤控制物件設計。	表單與標籤控制物件設計。	4	
(六)資料型態與資料庫運用。	資料型態與資料庫運用。	4	
合計		24節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	從零開始學Python程式設計 博碩文化 Python 3.x 程式語言特訓教材(第二版) 蔡明志/著 碁峰 教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本課程以實習操作爲主。 二、教學以示範、觀摩、操作、主題設計操作評量爲原則，並善用各種教 學媒體。 三、教學地點以電腦教室搭配各種軟體開發工具軟體爲宜		

表附2-3-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階硬體裝修實習
	英文名稱	Advanced Practice of Computer Hardware Assembly
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.取得電腦硬體裝修乙級證照。 2.讓學生有「自我肯定」、「自我實現」、「自我超越」的感受。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)微電腦 I/O 檢修卡製作與介面控制	微電腦 I/O 檢修卡製作與介面控制	9	
(二)微電腦故障檢測	微電腦故障檢測	9	
(三)微電腦拆裝組合	微電腦拆裝組合	9	
(四)微電腦區域網路規劃與架設	微電腦區域網路規劃與架設	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	部定審核通過之坊間教科書及教師自編之補充資料及教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程須先具備電腦硬體裝修丙級証照與電子實習，以提高學習成效。 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。 3. 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		

表附2-3-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路架設實習
	英文名稱	Internet System Setup Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5	
學分數	3	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.建立網路架構的基本概念。 2.熟悉相關軟硬體設備。 3.靈活運用及熟悉相關技術。 4.訓練學生架設站台及操作的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)網路簡介	網路簡介	10	
(二)軟硬體需求	軟硬體需求	12	
(三)TCP/IP 基礎	TCP/IP 基礎	12	
(四)架設各種站台	架設各種站台	12	
(五)操作應用	操作應用	14	
合計		60節	
學習評量 (評量方式)	實作平量		
教學資源	一、台科大-丙級網路架設學術科通關寶典 二、教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課示範講解爲主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。		

表附2-3-07　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	套裝應用軟體
	英文名稱	Package Software Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識目前的常用軟體 二、熟悉目前常軟體的使用方法。 三、啓迪創造發明的能力及設計作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工具軟體	工具軟體	4	
(二)文書軟體	文書軟體	5	
(三)影像處理軟體	影像處理軟體	5	
(四)多媒體軟體	多媒體軟體	5	
(五)應用軟體	應用軟體	5	
合計		24節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	TQC+ 影像處理認證指南解題秘笈-Photoshop CC(第二版) 胡凱元/著 碁峰 教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課示範講解爲主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果		

表附2-3-08　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	硬體裝修實習
	英文名稱	Practice of computer Hardware Maintaining
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解電腦硬體特性及功能。 2. 瞭解電腦硬體工作原理。 3. 學會拆裝電腦設備的能力。 4. 能夠安裝作業系統，進行系統設定，安裝驅動程式。 5. 能夠維修電腦，故障排除。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦硬體元件介紹：功能、 特性、發展沿革	電腦硬體元件介紹：功能、 特性、發展沿革	8	
(二)電腦硬體工作原理介紹	電腦硬體工作原理介紹	8	
(三)電腦硬體元件拆裝實作及注意事項提示	電腦硬體元件拆裝實作及注意事項提示	8	
(四)BIOS 設定功能介紹	BIOS 設定功能介紹	8	
(五)硬碟規劃	硬碟規劃	8	
(六)系統安裝	系統安裝	8	
(七)電腦設備更新注意事項	電腦設備更新注意事項	8	
(八)電腦維修故障排除	電腦維修故障排除	8	
(九)Linux 伺服器 OS 介紹及基礎應用	Linux 伺服器 OS 介紹及基礎應用	8	
合計		72節	
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，作爲教學改進參考。		
教學資源	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.教學資源 爲使學生能充分瞭解電子電路在資訊電子領域的使用，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法 本科以在實習工場上課、實際操作爲主。除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2.教學評量 (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，作爲教學改進參考。		

表附2-3-09　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎電子實習
	英文名稱	Basic Electronics Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識電子元件及使用基本工具。 二、認識及使用電子儀表。 三、瞭解電子電路之組合與佈線，並培養良好的工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本工具使用	基本工具使用	13	
(二)認識及使用電子儀表	認識及使用電子儀表	13	
(三)識別電子元件	識別電子元件	13	
(四)使用三用電表	使用三用電表	11	
(五)使用信號產生器及示波器	使用信號產生器及示波器	8	
(六)測試電容、電感及變壓器	測試電容、電感及變壓器	8	
(七)元件安裝與佈線作業	元件安裝與佈線作業	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	科友出版社-基礎電子實習 教師補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在工場由老師上課講解及實作爲主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。		

表附2-3-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動裝置程式實習
	英文名稱	Practice of Mobile Application Program
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解 APP 開發原理。 2. 能獲得小組開發 APP 或獨立完成專案	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)App Inventor 開發環境與 Android	App Inventor 開發環境與 Android	7	
(二)App Inventor 基本元件介紹及範例	App Inventor 基本元件介紹及範例	7	
(三)App Inventor 多媒體	App Inventor 多媒體	7	
(四)App Inventor 繪圖與動畫	App Inventor 繪圖與動畫	7	
(五)APP 製作	APP 製作	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	TQC+ 創意App程式設計認證指南 App Inventor 2(第二版) 財團法人中華民國電腦技能基金會 / 著		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 第一學年，下學期 2 學分。 2. 本科以在實習教室由老師示範及學生練習爲主。 3. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表附2-3-11　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	Practice of Computer Graphics
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	☑ 電機科
辦理方式	輪調式	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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解 3D 繪圖的基本概念。 二、使學生熟悉 3D 繪圖的繪製與編輯。 三、使學生瞭解 3D 圖形檢視即彩現技巧。 四、 使學生瞭解出圖建構配置。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Auto CAD指令與操控方法 1-6		10	
(二)平面、立面、立體，圖面顯示及輔助線功能		10	
(三)繪製指令及編輯指令操作		10	
(四)資料庫建立		12	
(五)尺寸及文字指令		10	
(六)排圖的編輯及基本設定值		10	
(七)彩現 3D 圖形		10	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實習評量		
教學資源	1. 輕巧好上手的123D Design實戰演練 2. Blender 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在電腦教室由老師上課講解學生上機實習爲主。 二、以教科書爲主並融入學生之生活經驗或學習經驗，培養對 3D 繪圖之基礎概念。 三、隨時觀察學生對於所教是否有感覺、信心，而隨時調整教學方法。 四、採多元教學，除了傳統的教學方法外，可以採用分組討論等方式 來實 施。 五、本科目爲實習科目，可運用設計專業教室進行教學，並採分組上 課， 每班最多以二組爲限，每組最低人數不得少於十五人。 六、應重視與鼓勵學生之創造力。		

表附2-3-12　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階套裝應用軟體
	英文名稱	Advanced Package Software Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識目前的常用軟體 二、熟悉目前常軟體的使用方法。 三、啓迪創造發明的能力及設計作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工具軟體	工具軟體	7	
(二)文書軟體	文書軟體	7	
(三)影像處理軟體	影像處理軟體	7	
(四)多媒體軟體	多媒體軟體	7	
(五)應用軟體	應用軟體	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	TQC+ 電腦繪圖設計認證指南 Illustrator CC(第二版) 財團法人中華民國電腦技能基金會/著 碁峰 教師自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課示範講解爲主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果		

表附2-3-13　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網實習
	英文名稱	Internet of Things Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能正確說明物聯網三層架構。 二、能正確說明物聯網感知層的功能。 三、能正確舉出感測器元件類別及功能。 四、能正確說明物聯網網路層的功能。 五、能正確舉出有線 無線網路類別。 六、能正確說明物聯網應用層的功能。 七、能正確舉出應用層的應用實例。	

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	工場安全及衛生	15	
(二)物聯網應用介紹	物聯網應用介紹	14	
(三)感知層介紹與實作	感知層介紹與實作	15	
(四)網路層介紹與實作	網路層介紹與實作	14	
(五)應用層介紹與實作	應用層介紹與實作	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教師可考慮平時習作、課堂內之參與表現、期中期末考測驗，以及其他各項相關之評量。		
教學資源	一、智慧居家物聯監控實習-普特企業。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 一 本科目爲實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量爲原則，進行實作教學。教學方法運用需具啓發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗爲基礎，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。在實作過程中，教師應培養學生系統思考與解決問題的能力。 二 本課程以實習操作爲主，如至工廠 場 或其他場所實習，得依相關規定採分組授課。 二、學習評量 教師可考慮平時習作、課堂內之參與表現、期中期末考測驗，以及其他各項相關之評量。 三、教學資源 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。學校宜充分利用圖書館資、網絡資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 四、相關配合事項 一 本課程須先具程式設計實習、介面電路控制實習與單晶片實習的基本觀念，以提高學生的學習興趣與效果。 二 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2-3-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計實習
	英文名稱	Homepage Design Practive
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能瞭解軟體的基本知識與概念。 2.能對各指令、功能具初步瞭解。 3.能正確的運用各種操作技巧，完成實作演練。 4.能具備製作網頁及維護網頁之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)介紹教學大綱及課程內容	介紹教學大綱及課程內容	15	
(二)瞭解軟體操作介面、網站規劃工作	瞭解軟體操作介面、網站規劃工作	15	
(三)瞭解網頁文字與圖片之功能與變化	瞭解網頁文字與圖片之功能與變化	14	
(四)瞭解超連結、表格之操作及應用	瞭解超連結、表格之操作及應用	14	
(五)瞭解、製作分割網頁畫面之操作及應用	瞭解、製作分割網頁畫面之操作及應用	14	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	(1)知識40。 (2)技能40。 (3)情意20。		
教學資源	部定審核通過之坊間教科書及教師自編之補充資料及教材 1.網頁設計丙級檢定學科試題解析 林文恭研究室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 以網頁製作軟體內相關的各種軟體，爲主要教材編選的範圍。 2.教學方法 (1)本科目爲實習科 目，需運用電腦教室進行教學。 (2)得分組上課，每班最多以二組爲限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)課堂講授及實際操作爲主，並輔以作品鑑賞。 3.教學評量 (1)知識40 。(2)技能40 。(3)情意20。 4.教學資源 指定教科書，並提供媒體教學資源。 5.教學相關配合事項 (1)各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整。 (2)各項教學活動應配合教學示範與個別指導。 (3)應重視與鼓勵學生之創造力。		

表附2-3-15　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子競技實習
	英文名稱	Practice to Electronic Sports
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 電子競技組織介紹 2. 電子競技隊伍經營。 3. 比賽場地架設。 4. 轉播設備架設。 5. 訓練臨場除錯能力。 1. 瞭解電子競技組織。 2. 瞭解電子競技隊伍經營及訓練。 3. 賽事規劃。 4. 轉播工作及設備介紹。 5. 比賽場地網路佈線。 6. 比賽設備系統安裝與驅動。 7. 軟、硬體設備故障之排除。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解電子競技組織	瞭解電子競技組織	10	
(二)瞭解電子競技隊伍經營及訓練	瞭解電子競技隊伍經營及訓練	10	
(三)賽事規劃	賽事規劃	10	
(四)轉播工作及設備介紹	轉播工作及設備介紹	10	
(五)比賽場地網路佈線	比賽場地網路佈線	10	
(六)比賽設備系統安裝與驅動	比賽設備系統安裝與驅動	11	
(七)軟、硬體設備故障之排除	軟、硬體設備故障之排除	11	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用適當之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本課程以在電競教室實際操作爲主，除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2.爲使學生能充分瞭解多媒體在資訊領域的實際應用，宜多運用電腦輔助教學。 3.解說與實作並重。		

表附2-3-16　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器人實習
	英文名稱	Robot Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	》親自動手「組裝」，訓練學生「觀察力」與「空間轉換」能力。 》親自撰寫「程式」，訓練學生「專注力」與「邏輯思考」能力。 》親自實際「測試」，訓練學生「驗證力」與「問題解決」能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機器人概論	1-1 什麼是機器人 1-2 Makeblock基本介紹 1-3 mBot機器人 1-4 mBot機器人版本 1-5 mBot機器人基本車常見的運用	7	
(二)mBot機器人的程式開發環境	2-1 mBot機器人的程式設計流程 2-2 組裝一台mBot機器人 2-3 mBot機器人的控制板基本介紹 2-4 mBot機器人的程式開發環境 2-5 下載及安裝mBot機器人的mBlock軟體 2-6 mBlock 的整合開發環境 2-7 撰寫第一支mBlock程式	7	
(三)mBot機器人動起來了	3-1 馬達簡介 3-2 控制馬達速度及方向 3-3 讓機器人動起來 3-4 機器人繞正方形 3-5 馬達接收其他來源	7	
(四)mBot機器手臂	4-1 組裝會夾保特瓶的機器手臂 4-2 撰寫 mBlock機器手臂程式 4-3 手機操控機器手臂程式 4-4 mBot搬運比賽規則	7	
(五)會踢足球的mBot機器人	5-1 組裝踢足球機器人 5-2 撰寫程式讓機器人可以踢足球 5-3 手機操控踢足球機器人 5-4 踢足球競賽規則	8	
(六)mBot相撲機器人	6-1 組裝相撲機器人 6-2 撰寫程式讓機器人可以相撲 6-3 手機操控相撲機器人程式 6-4 mBot 相撲比賽規則	8	
(七)會轉頭的mBot機器人	7-1 組裝會轉頭機器人 7-2 撰寫程式讓機器人轉頭 7-3 手機操控機器人轉頭 7-4 會轉頭的機器人走迷宮	7	
(八)會打招呼的mBot機器人	8-1 組裝會打招呼的mBot機器人 8-2 撰寫程式讓機器人打招呼 8-3 手機操控機器手臂程式	7	
(九)mBot兩足行走機器人	9-1 組裝兩足機器人 9-2 撰寫程式讓兩足機器人走路 9-3 手機操控兩足機器人程式	7	
(十)mBot機器手撿乒乓球	10-1 組裝會撿乒乓球的機器手臂 10-2 手機操控機器手臂程式 10-3 mBot機器人撿乒乓球比賽	7	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		

教學資源	一、教師自編 二、mBot創意機器人 - 使用Scratch(mBlock)含App Inventor程式設計 - 最新版《台科大圖書》
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在工場由老師上課講解及實作爲主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。

表附2-3-17　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影音剪輯實習
	英文名稱	Film Editing Theory and Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.了解影音剪輯的內涵、發展及相關職業。 2.引發學習影音剪輯的興趣。 3.學習剪輯的技術、傳達方法及訊息內容意涵 4.了解影音剪輯應用於影視製作之重要性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎視訊知識	基礎視訊知識	4	
(二)影音剪輯	影音剪輯	4	
(三)文字音效	文字音效	4	
(四)剪輯實務練習	剪輯實務練習	4	
(五)聲音與光影	聲音與光影	4	
(六)特效	特效	4	
(七)剪接風格	剪接風格	4	
(八)剪接美學	剪接美學	4	
(九)後製實務練習	後製實務練習	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	教材編選應著重實用性與時宜性，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.具備影像剪輯功能之電腦系統，以及多媒體放映器材。 2.相關影音剪輯軟硬體設備。 3.教學方法之運用需具啓發性與創造性。 4.本科目教學多元化而有彈性，著重學生的個別差異，並視實際教學 需要予以分組。 5.教學時儘量列舉實例、利用多媒體，安排實務操作或實際相關活動 之參訪，實作與參觀後進行討論分析，以幫助學生領會數位攝錄影 實作之重要。		

表附2-3-18　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	四軸飛行器實習
	英文名稱	Practice to Quadcopter
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 資訊科	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	認識飛行器零組件 控制軟體撰寫系統幫助學員迅速跨入飛控開發及其應用領域 1.無人機發展趨勢 2.四軸旋翼機組裝說明 3.安裝環境設定與架構講解 4.Arduino語法講解與練習 5.無人機產業應用探討與無人機繪測實作 6.無人機與人工智慧 7.四軸旋翼機控制與軟體整合四軸旋翼機飛行訓練	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)無人機發展趨勢	無人機發展趨勢	3	
(二)四軸旋翼機組裝說明	四軸旋翼機組裝說明	5	
(三)安裝環境設定與架構講解	安裝環境設定與架構講解	6	
(四)Arduino語法講解與練習	Arduino語法講解與練習	6	
(五)無人機產業應用探討與無人機繪測實作	無人機產業應用探討與無人機繪測實作	6	
(六)無人機與人工智慧	無人機與人工智慧	6	
(七)四軸旋翼機控制與軟體整合四軸旋翼機飛行訓練	四軸旋翼機控制與軟體整合四軸旋翼機飛行訓練	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本課程以在實習教室實際操作爲主，除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2.爲使學生能充分瞭解多媒體在資訊領域的實際應用，宜多運用電腦輔助教學。 3.解說與實作並重。		

表附2-3-19　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　○ 外聘		
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修	
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)		
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目		
適用科別	☑ 餐飲管理科	☑ 資訊科	☑ 電機科
辦理方式	輪調式	輪調式	輪調式
授課節數	3/3	3/3	3/3
學分數	2/2	2/2	2/2
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	一、熟悉專題製作之基本概念。 二、了解專題製作的理論與實施之程序。 三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力，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
(一)專題製作的基本認知。	專題製作的基本認知。	6	
(二)專題製作的基本認知介紹。	專題製作的基本認知介紹。	10	
(三)概論	概論	12	
(四)專題計畫擬定	專題計畫擬定	12	
(五)研究動機與目的介紹。	研究動機與目的介紹。	10	
(六)專題製作之研究動機與目的	專題製作之研究動機與目的	8	
(七)專題製作之研究動機與目的	專題製作之研究動機與目的	14	
(八)專題製作文獻蒐集介紹。	專題製作文獻蒐集介紹。	11	
(九)實務範例介紹	實務範例介紹	12	
(十)技術資料閱讀	技術資料閱讀	12	
(十一)專題製作範圍對象介紹。	專題製作範圍對象介紹。	11	
(十二)專題製作實施程序	專題製作實施程序	14	
(十三)專題製作撰寫要領	專題製作撰寫要領	14	
(十四)專題製作過程與方法介紹。	專題製作過程與方法介紹。	11	
(十五)專題實作	專題實作	12	
(十六)專題展示	專題展示	12	
(十七)專題製作結果與討論介紹。	專題製作結果與討論介紹。	9	
(十八)結果分析與結論	結果分析與結論	12	
(十九)問題與討論	問題與討論	4	
(二十)專題製作結論與建議介紹。	專題製作結論與建議介紹。	10	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-20　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Vegetable and Fruit Sculptures
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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)一、蔬果切雕之基本概念與運用介紹	一、蔬果切雕之基本概念與運用介紹	4	
(二)二、蔬果切雕之各項材料之認識與選擇	二、蔬果切雕之各項材料之認識與選擇	5	
(三)三、蔬果切雕之器具認識與保養	三、蔬果切雕之器具認識與保養	5	
(四)四、蔬果切雕之基本刀工說明與練習	四、蔬果切雕之基本刀工說明與練習	5	
(五)五、蔬果切雕操作與實習ㄒ	五、蔬果切雕操作與實習	5	
合計		24節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、以講解及示範爲主，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。		

表附2-3-21　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品實習
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/4	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解烘焙的起源及發展趨勢。 二、熟練烘焙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)一、西式點心：比薩、道納司的介紹。	一、西式點心：比薩、道納司的介紹。	20	
(二)二、中式點心—酥皮類、糕皮類之製作。	二、中式點心—酥皮類、糕皮類之製作。	20	
(三)三、麵包的起源，麵包分類及實作。	三、麵包的起源，麵包分類及實作。	22	
(四)四、學習麵包、蛋糕的操作方法及流程。	四、學習麵包、蛋糕的操作方法及流程。	22	
合計		84節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、實習爲主，講解及示範爲輔。 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。		

表附2-3-22　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	Practice of Chinese Cooking
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解烹調的技能。 三、學生瞭解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
(一)一、烹飪的起源與發展	一、烹飪的起源與發展	6	
(二)二、廚房衛生與安全	二、廚房衛生與安全	14	
(三)三、烹飪器具的認識與維護	三、烹飪器具的認識與維護	14	
(四)四、食物的分類與選擇	四、食物的分類與選擇	16	
(五)五、食物的儲存	五、食物的儲存	16	
(六)六、調味料與辛香料的認識	六、調味料與辛香料的認識	16	
(七)七、食物烹調前的處理與洗滌	七、食物烹調前的處理與洗滌	16	
(八)八、基本刀工法	八、基本刀工法	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、講述中餐烹調的基本知識、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。		

表附2-3-23　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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)一、中式點心淵源及文化	一、中式點心淵源及文化	4	
(二)二、中式點心材料之介紹	二、中式點心材料之介紹	4	
(三)三、中式點心設備及器具介紹	三、中式點心設備及器具介紹	4	
(四)四、中式點心分類	四、中式點心分類	4	
(五)五、中式點心之製作原理及技巧	五、中式點心之製作原理及技巧	4	
(六)六、點心實作	(１)冷水麵類 (２)燙麵類 (３)發麵 (４)酥皮、糕皮類 (５)米粒類 (６)米漿類	88	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	１．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) ２．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) ３．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-24　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意飲料調製實習
	英文名稱	Creative Drink Modulation Internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解飲料的類別與特性。 二、瞭解不同食材的調製要領。 三、瞭解飲料之桌邊技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、講述基本飲料調製與。	一、主要爲瞭解不同食材的特性調製要領。	4	
(二)二、運用在地食材融入飲料調製	二、授課內容包括：創意與傳統的結合，不同食材融入飲調...等等。	16	
(三)三、依單元性質不同分別採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式來實施教學，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。	三、依單元性質不同分別採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式來實施教學，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。	16	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 1.教材性質，斟酌分別採用講演法、啓發法、問題教學法、自學輔導法等教學方法。 2.爲使學生能充分瞭解，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。		

表附2-3-25　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理實習
	英文名稱	Japanese Food Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第二學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解日式料理。 二、加強學生日式料理刀工之訓練。 三、訓練學生煎、煮、炸、冷食及壽司之製作方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、認識日本料理。	一、認識日本料理。	4	
(二)二、瞭解食材與器具的特性。	二、瞭解食材與器具的特性。	20	
(三)三、懷石料理介紹。	三、懷石料理介紹。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-26　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒實習
	英文名稱	Teppanyaki Preparation
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)一、主要爲瞭解鐵板燒運用之手法及各式	一、主要爲瞭解鐵板燒運用之手法及各式	2	
(二)二、授課內容包括：前菜、湯、沙拉、麵包、肉類、海鮮類、點心之製作	二、授課內容包括：前菜、湯、沙拉、麵包、肉類、海鮮類、點心之製作	17	
(三)三、依單元性質不同分別採用示範及講演法、練習 法等方式來實施教學，務使學生多練習實作， 具備實務操作經驗。	三、依單元性質不同分別採用示範及講演法、練習 法等方式來實施教學，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。	17	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	１．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) ２．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) ３．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-27　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake decoration internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	基礎蛋糕體製作技巧、鮮奶油蛋糕裝飾之抹刀與擠花技巧、巧克力裝飾與各式捏塑技巧、綜合創意裝飾組合技巧等等	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本工具介紹	基本工具介紹	2	
(二)蛋糕體製作	蛋糕體製作	6	
(三)基本技法	基本技法	4	
(四)裝飾技巧	裝飾技巧	12	
(五)創意運用	創意運用	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-28　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實習
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)一、西點發展與產業認識	一、西點發展與產業認識	6	
(二)二、熟練機器與設備之操作	二、熟練機器與設備之操作	6	
(三)三、認識材料與烘焙計算	三、認識材料與烘焙計算	6	
(四)四、產品的分類與實習	四、產品的分類與實習	90	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-29　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 Cuisine Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟練西餐基本烹調技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、西餐各項器具介紹及使用示範。	一、西餐各項器具介紹及使用示範。	3	
(二)二、西式傳統菜餚認識及新式菜單介紹。	二、西式傳統菜餚認識及新式菜單介紹。	3	
(三)三、西餐專業用語及基本切割法之認識。	三、西餐專業用語及基本切割法之認識。	4	
(四)四、基本烹調法及高湯、沙司之認識及製作。	四、基本烹調法及高湯、沙司之認識及製作。	30	
(五)五、各國西式菜餚認識及實作。	五、各國西式菜餚認識及實作。	32	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、實習爲主，講解及示範爲輔。 二、教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種西餐烹飪技術。 三、配合剪貼、報告、實物、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。		

表附2-3-30　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生蔬食烹調實習
	英文名稱	Culinary tasting
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解烹調的技能。 三、學生瞭解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
(一)1.春季料理	1.春天料理套餐 2.前菜，炙燒，烤拌的烹調	9	
(二)2.夏季料理	1.夏季套餐 2.涼拌與熱拌的烹調	9	
(三)3.秋季料理	1.秋季套餐 2.燒烤與蒸的烹調	9	
(四)4.冬季料理	1.冬季套餐	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-31　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實習
	英文名稱	Banquet Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐廳宴會作業的項目與流程。 二、了解各種宴會服務的操作要領。 三、培養良好的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、宴會的定義、宴會的種類與特性。	一、宴會的定義、宴會的種類與特性。	4	
(二)二、宴會服務員及其職責。	二、宴會服務員及其職責。	4	
(三)三、宴會作業的重要性、宴會作業的流程。	三、宴會作業的重要性、宴會作業的流程。	4	
(四)四、宴會菜單的種類、宴會菜單的設計。	四、宴會菜單的種類、宴會菜單的設計。	4	
(五)五、宴會成本控制宴會的場地規劃。	五、宴會成本控制宴會的場地規劃。	4	
(六)六、宴會的場地佈置、宴會服務前的準備工作。	六、宴會的場地佈置、宴會服務前的準備工作。	4	
(七)七、中餐宴會的餐桌擺設、西餐宴會的餐桌擺設。	七、中餐宴會的餐桌擺設、西餐宴會的餐桌擺設。	4	
(八)八、中餐宴會的服務、西餐宴會的服務。	八、中餐宴會的服務、西餐宴會的服務。	4	
(九)九、酒會與自助餐的服務、飲料的服務。	九、酒會與自助餐的服務、飲料的服務。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、由任課老師尋訪適當教科書。 二、依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 三、隨時補充新的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、配合中餐、西餐、烘焙等相關課程，提供學生宴會菜單設計的練習。 二、孜排飯店宴會廳的校外教學觀摩，提供學生實務與經驗上的認知。 三.餐飲服務技術教室，設置宴會設備及器皿，提供學生操作實習。		

表附2-3-32　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃實習
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識台灣地理環境與歷史背景。 二、瞭解台灣小吃的特色。 三、熟練基本台灣小吃技能。 四、提升學生職業道德 並養成節約用料觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣小吃從北、中、南、東部介紹	一、台灣小吃從北、中、南、東部介紹	3	
(二)台灣小吃創業必備方法	二、台灣小吃創業必備方法	3	
(三)北部地方小吃	北部地方小吃	6	
(四)中部地方小吃	中部地方小吃	6	
(五)嘉南地方小吃	嘉南地方小吃	6	
(六)南部地方小吃	南部地方小吃	6	
(七)東部地方小吃	東部地方小吃	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-33　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	港式點心實習
	英文名稱	Hong Kong-style dim sum
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識廣式點心的淵源與文化 二、認識各種廣式點心材料之特性 三、熟練廣式點心各種麵糰與餡料製備方式 四、實習熟練各種廣式點心的熟製法 五、中國點心的感官品評	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、港式點心的淵源與文化	一、港式點心的淵源與文化	3	
(二)二、各種港式點心材料之特性	二、各種港式點心材料之特性	6	
(三)三、港式點心各種麵糰與餡料製備方式	三、港式點心各種麵糰與餡料製備方式	6	
(四)四、港式點心的熟製法	四、港式點心的熟製法	8	
(五)五、中國點介紹中式點心	五、中國點介紹中式點心	8	
(六)六、港式飲茶簡介	六、港式飲茶簡介	5	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-34　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 Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、運用已學會的資訊電子知識與技能。 二、熟悉整理資料、製作電路、撰寫程式和表達的方法。 三、啓迪創造發明的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	概論	18	
(二)專題計畫擬定	專題計畫擬定	18	
(三)實務範例介紹	實務範例介紹	18	
(四)技術資料閱讀	技術資料閱讀	18	
(五)專題實作	專題實作	18	
(六)專題展示	專題展示	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	1. 老師自編教材 2. 專題製作：Arduino+App Inventor2 全華		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在工場由老師上課講解及實作爲主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。		

表附2-3-35　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自來水配管實習
	英文名稱	Water Supply Piping Works Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	6/6	
學分數	6/6	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.培養學生自來水配管之基礎識圖能力。 2.培養學生正確的計算管長並能正確取料。 3.培養學生能觀察、記錄、照相家户自來水配管實況，並繪製簡圖。 4.養成良好的工作安全與衛生習慣、尺寸精度及工作時限之觀念。 5.本實習以輔導學生通過水匠檢定或丙級自來水配管檢定爲主。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1.自來水配管工 具與材料之使用	1.自來水配管基本工具種類與功用。 2.自來水配管使用之基本材料之辨識。	35	
(二)2.管之加工	1.管之切斷。 2.鋼管管之鉸紋。 3.塑膠管之擴大。 4.塑膠管之彎曲。 5.銅管錫銲	42	
(三)3.異種管之組合 與拆卸	1.落樣圖繪製與管長計算。 2.鋼管、塑膠管、銅管與管配件之裝配。 3.異種管路組合。 4.管路拆卸。	42	
(四)4.成品習作	1.模擬水匠(自來水配管)丙級術科題庫實作。	50	
(五)5.水壓式驗與評 量	1.盛水試驗。 2.水壓試驗。 3.尺寸、外觀評量。	47	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	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		
教學資源	作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)教師教學前，應編寫教學計畫。 (2)教師教學時，應以學生的既有經驗爲基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採教學注意事項 取解決問題的步驟。 (3)教師教學時，應以和日常生活有關的事務做爲教材。 (4)教學完畢後，應根據實際教學效果修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

表附2-3-36　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	氣體燃料導管實習
	英文名稱	gas surname guan to practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	5/5	
學分數	5/5	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	引導學生通過檢定取得證照	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)落樣圖	落樣圖	30	
(二)手動絞牙器練習	手動絞牙器練習	30	
(三)鋼管尺寸切割練習	鋼管尺寸切割練習	30	
(四)管件組裝練習	管件組裝練習	30	
(五)綜合組裝練習	綜合組裝練習	30	
(六)模擬試題練習	模擬試題練習	30	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	實習報告		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意工作安全		

表附2-3-37　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電器修護實習
	英文名稱	Electrical Appliance Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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	14	
(二)儀表操作	儀表操作	20	
(三)電熱類之電器檢修	電熱類之電器檢修	20	
(四)照明類之電器檢修	照明類之電器檢修	20	
(五)電磁類之電器檢修	電磁類之電器檢修	20	
(六)變壓器類之電器檢修	變壓器類之電器檢修	20	
(七)旋轉類之電器檢修	旋轉類之電器檢修	30	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	實習報告		
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	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。		

表附2-3-38　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業用管配管實習
	英文名稱	industry surname guan
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.爲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.使學生有管路連接之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	12	
(二)器具介紹及操作練習	器具介紹及操作練習	12	
(三)氣切割器練習	氣切割器練習	12	
(四)手提砂輪機研磨練習	手提砂輪機研磨練習	12	
(五)內孔研磨機研磨練習	內孔研磨機研磨練習	12	
(六)氣切割器練習	氣切割器練習	12	
(七)電焊練習	電焊練習	12	
(八)鋼管組合練習	鋼管組合練習	12	
(九)工業用管配管試題模擬練習	工業用管配管試題模擬練習	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	實習報告		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-39　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)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	13	
(二)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	12	
(三)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	13	
(四)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	12	
(五)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 停電再啓動控制電路之裝置	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 停電再啓動控制電路之裝置	12	
(六)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	10	
合計		72節	
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-40　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	Practice of Computer Graphics
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解 3D 繪圖的基本概念。 二、使學生熟悉 3D 繪圖的繪製與編輯。 三、使學生瞭解 3D 圖形檢視即彩現技巧。 四、 使學生瞭解出圖建構配置。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)檔案的製作(檔案的匯出、匯入、萃取及儲存、列印)。	檔案的製作(檔案的匯出、匯入、萃取及儲存、列印)。	10	
(二)平面、立面、立體，圖面顯示及輔助線功能	平面、立面、立體，圖面顯示及輔助線功能	10	
(三)繪製指令及編輯指令操作	繪製指令及編輯指令操作	10	
(四)資料庫建立	資料庫建立	11	
(五)尺寸及文字指令	尺寸及文字指令	11	
(六)排圖的編輯及基本設定值	排圖的編輯及基本設定值	10	
(七)彩現 3D 圖形	彩現 3D 圖形	10	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實習評量		
教學資源	1. 輕巧好上手的123D Design實戰演練 2. Blender 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在電腦教室由老師上課講解學生上機實習爲主。 二、以教科書爲主並融入學生之生活經驗或學習經驗，培養對 3D 繪圖之基礎概念。 三、隨時觀察學生對於所教是否有感覺、信心，而隨時調整教學方法。 四、採多元教學，除了傳統的教學方法外，可以採用分組討論等方式來實施。 五、本科目爲實習科目，可運用設計專業教室進行教學，並採分組上課，每班最多以二組爲限，每組最低人數不得少於十五人。 六、應重視與鼓勵學生之創造力。		

表附2-3-41　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機電整合實習
	英文名稱	Mechatronics Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.熟練機電控制系統及自動控制系統之操作及調整。 2.利用可程式控制器達到自動控制的目標。 3.養成安全操作及維修。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)PLC 階梯圖及各種基本指令及應用指令	PLC 階梯圖及各種基本指令及應用指令	6	
(二)各種機電整合機構控制介紹	各種機電整合機構控制介紹	5	
(三)物件形狀判別與傳送	物件形狀判別與傳送	5	
(四)物件顏色辨別與姿勢調整	物件顏色辨別與姿勢調整	6	
(五)物件姿勢換向	物件姿勢換向	6	
(六)物件材質分揀與加工	物件材質分揀與加工	6	
(七)油壓衝孔成型	油壓衝孔成型	6	
(八)各種機電整合機構控制介紹	各種機電整合機構控制介紹	4	
(九)震動送料與品質檢驗	震動送料與品質檢驗	4	
(十)自動充填滴定分度加工	自動充填滴定分度加工	6	
(十一)姿勢判別與裝配	姿勢判別與裝配	6	
(十二)顏色識別與天車堆疊	顏色識別與天車堆疊	6	
(十三)自動倉儲存取	自動倉儲存取	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實習報告		
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	包含教材編選、教學方法 實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，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。		

表附2-3-42　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	◉ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.爲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
(一)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	4	
(二)器具介紹及操作練習	器具介紹及操作練習	5	
(三)冷凍管擴管練習	冷凍管擴管練習	5	
(四)冷凍管喇叭口練習	冷凍管喇叭口練習	5	
(五)冷凍管焊接練習	冷凍管焊接練習	5	
(六)冷凍管封管及焊接練習	冷凍管封管及焊接練習	6	
(七)電冰箱之故障檢修	電冰箱之故障檢修	6	
(八)窗型冷暖氣機之故障檢修	窗型冷暖氣機之故障檢修	6	
(九)除濕機之故障檢修	除濕機之故障檢修	6	
(十)電冰箱之系統處理	電冰箱之系統處理	6	
(十一)窗型冷暖氣機之系統處理	窗型冷暖氣機之系統處理	6	
(十二)除濕機之系統處理	除濕機之系統處理	6	
(十三)電器修護試題模擬練習	電器修護試題模擬練習	6	
合計		72節	
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	包含教材編選、教學方法 1.使學生具有管路識圖能力。 2.使學生具有鐵管組合、銅管焊接之能力。		

表附2-3-43　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	用電設備檢驗實習
	英文名稱	electric equipment to check practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年階段二 第三學年階段四	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	使學生了解用電設備之檢驗	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)設備介紹	設備介紹	8	
(二)檢驗設備介紹	檢驗設備介紹	8	
(三)配線實習	配線實習	10	
(四)檢測實習	檢測實習	16	
(五)綜合組裝練習	綜合組裝練習	16	
(六)試題模擬練習	試題模擬練習	16	
合計		74節	
學習評量 (評量方式)	實習報告		
教學資源	使用專業用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 使學生了解用電設備之檢驗並通過技能檢定證照		

表附2-3-44　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自來水配管進階實習
	英文名稱	Water Supply Piping Works Practice advanced
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 電機科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段三	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	使學生充分練習並通過乙級自來水配管檢定	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)用户管組裝練習	用户管組裝練習	12	
(二)用户管配管練習	用户管配管練習	12	
(三)給水管配管練習	給水管配管練習	12	
(四)排水管配管練習	排水管配管練習	12	
(五)臉盆配件組裝練習	臉盆配件組裝練習	12	
(六)綜合組裝練習	綜合組裝練習	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實習報告		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全防護		

表附2-3-45　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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。	13	
(二)研究動機與目的	研究動機與目的	13	
(三)專題製作文獻蒐集	專題製作文獻蒐集	12	
(四)專題製作範圍對象	專題製作範圍對象	8	
(五)專題製作過程與方法	專題製作過程與方法	8	
(六)專題製作結果與討論	專題製作結果與討論	13	
(七)專題製作結論與建議	專題製作結論與建議	10	
(八)參考書目撰寫方法	參考書目撰寫方法	10	
(九)專題製作實作	專題製作實作	11	
(十)專題製作成果發表	專題製作成果發表	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強色彩認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，色彩之應用應以家政領域爲主。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會色彩的原理與應用。		

表附2-3-46　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士理髮實習
	英文名稱	Men's hairdressing
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	從基礎的持刀法練習到層次的厚薄度的認識，使用假頭皮學習多種髮型變化設計，使學員學習到剪髮技巧，由淺入深漸進式使學員對髮型設計有概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	4	
(二)男士推剪髮型	男士推剪髮型	20	
(三)男士方形剪髮	男士方形剪髮	20	
(四)男士剃蝟頭	男士剃蝟頭	20	
(五)男士平頭	男士平頭	14	
(六)手推技巧	手推技巧	20	
(七)打薄技巧	打薄技巧	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如:展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體， 安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-47　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲彩繪實習
	英文名稱	Nail painting practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解手足保養專業知能。 二、熟悉手足保養專業技能。 三、熟悉指甲彩繪技巧。 四、培養正確的學習態度及消毒衛生習慣。 五、培養專業美甲人員。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	4	
(二)修甲用具的認識	修甲用具的認識	12	
(三)手足保養	手足保養	14	
(四)指甲油的選擇及配色	指甲油的選擇及配色	14	
(五)指甲彩繪基本技巧	指甲彩繪基本技巧	14	
(六)指甲彩繪進階技巧	指甲彩繪進階技巧	14	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-48　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒材創作實習
	英文名稱	Multi-media creation internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識流行之專業知識。 二、熟悉流行變化及辨識應用造型的基本能力。 三、熟悉流行造型的相關技能。 四、培養多元的就業能力。 五、培養高尚的審美能力與認眞負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)流行的基礎理論	流行的基礎理論	8	
(二)流行趨勢	流行趨勢	12	
(三)流行與創意的認識	流行與創意的認識	12	
(四)創意與流行彩繪的技巧與色彩搭配	創意與流行彩繪的技巧與色彩搭配	12	
(五)流行與創意設計的實例探討	流行與創意設計的實例探討	14	
(六)創意與流行作品設計與鑑賞觀摩	創意與流行作品設計與鑑賞觀摩	14	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-49　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術美睫實習
	英文名稱	Art Beauty Eyelash Internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.認識美睫工具 2.熟練美睫工具應用技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美睫工具介紹	美睫工具介紹	18	
(二)嫁接睫毛紙上作業	嫁接睫毛紙上作業	18	
(三)嫁睫睫毛公式學，SOP流程	嫁睫睫毛公式學，SOP流程	18	
(四)問題睫毛如何處理	問題睫毛如何處理	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-50　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚實習
	英文名稱	Skin internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識皮膚的基本構造。 二、瞭解皮膚的知識。 三、瞭解化妝製品優劣的鑑別方式。 四、熟悉個人與專業護膚的技能。 五、養成正確的皮膚保養觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	4	
(二)皮膚的種類	皮膚的種類	10	
(三)化妝製品的認識與保存	化妝製品的認識與保存	10	
(四)皮膚類型與化妝製品的選擇	皮膚類型與化妝製品的選擇	8	
(五)皮膚的保養	皮膚的保養	8	
(六)臉部按摩	臉部按摩	8	
(七)蒸臉	蒸臉	8	
(八)敷臉及濕布美容法	敷臉及濕布美容法	8	
(九)眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容	眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學編選 教材以理念與實務並重，並以實例或實作進行教學。 (二)教學方法 1.本科目含實務課程。 2.講述、分組討論與實作		

表附2-3-51　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新娘秘書實習
	英文名稱	Bridal secretary internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解新娘飾品、髮型、化粧、造型之及流行趨勢之走向。 二、瞭解各種臉型、髮型之型態美，造型設計的專業知識與應用技巧。 三、如何掌握個人整體造型的特色。 四、培養專業整體造型設計的技巧能力。 五、培養學生的審美觀及美的鑑賞力培養學生創作設計的能力，掌握流行的敏感度。 六、使學生瞭解整體美理論及概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	21	
(二)美容美髮材料與用具	美容美髮材料與用具	26	
(三)服務項目認識	服務項目認識	22	
(四)服務流程認識	服務流程認識	19	
(五)保養過程認識	保養過程認識	20	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-52　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚創意彩妝實習
	英文名稱	Fashion creative makeup internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識時尚創意彩妝與戲劇化妝之專業知識。 二、認識戲劇化妝與時尚創意彩妝實習之特殊知能。 三、熟悉美化修飾及戲劇化妝的基本技巧。 四、培養創意彩妝的基礎專業人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	12	
(二)認識戲劇化妝	認識戲劇化妝	12	
(三)化妝與角色扮演的關係	化妝與角色扮演的關係	16	
(四)認識與選擇戲劇化妝的製品	認識與選擇戲劇化妝的製品	10	
(五)戲劇化妝的粉底種類	戲劇化妝的粉底種類	16	
(六)認識基本的戲劇化妝技巧	認識基本的戲劇化妝技巧	22	
(七)常用的戲劇化妝技巧與化妝造型實習	常用的戲劇化妝技巧與化妝造型實習	20	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-53　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特效化妝實習
	英文名稱	Special effects makeup internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	透過素材的介紹與實作學習特殊彩妝之技巧，進而與髮型、服飾與飾品做整體之造型創作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)彩妝與髮型	彩妝與髮型	20	
(二)特殊面具的製作	特殊面具的製作	18	
(三)翻模	翻模	14	
(四)服飾與飾品的搭配	服飾與飾品的搭配	10	
(五)特殊底妝	特殊底妝	7	
(六)傷痕化妝	傷痕化妝	3	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-54　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	婚禮佈置實習
	英文名稱	Wedding arrangement internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解婚禮會場作業的項目與流程。 二、了解各種宴會服務的操作要領。 三、培養良好的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會的定義	宴會的定義	14	
(二)宴會的種類與特性	宴會的種類與特性	10	
(三)宴會作業的重要性	宴會作業的重要性	10	
(四)宴會作業的流程	宴會作業的流程	11	
(五)宴會場所的種類	宴會場所的種類	10	
(六)宴會小物的設計	宴會小物的設計	9	
(七)宴會的場地佈置	宴會的場地佈置	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-55　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容進階實習
	英文名稱	Practicum of Beauty
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解專業護膚的流程與技巧。 (二)具備美容實務基礎知能。 (三)表現對美容造型之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1.專業護膚	1.工作前準備。 2.臉部保養手技。 3.蒸臉器的正確操作。 4.敷面及善後工作。 5.專業護膚流程應對顧客的尊重。 6.專業護膚流程應具備的衛生觀念。	144	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。		
教學資源	1.相關書籍、成品、多媒體教材、整體造型數位軟體、網路數位資訊、雜誌等。 2利用專業教室供學生實作練習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出之教材，並配合現行專業護膚、美容造型實務現況、時尚流行等相關資訊。 (二)教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以 提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4.應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。		

表附2-3-56　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計實習
	英文名稱	Hair design internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.熟練運用各種美髮技能。 2.建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 3.養成鑑賞能力之養成及認真敬業的工作態度。 4.對美感的欣賞及創作設計的陶冶。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	3	
(二)編髮	編髮	21	
(三)梳髮	梳髮	21	
(四)整髮	整髮	21	
(五)電鉗	電鉗	21	
(六)指推波浪	指推波浪	21	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	筆試、上網收集相關資料、討論報告、實作評量。		
教學資源	多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學編選 教材以理念與實務並重，並以實例或實作進行教學。 (二)教學方法 1.本科目含實務課程。 2.講述、分組討論與實作，並可多利用美髮有關之多媒體、教具、相關設施與資源教學。		

表附2-3-57　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝設計實習
	英文名稱	Makeup design internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、 了解一般美顏 (化妝) 的專業知識。 二、 熟練臉部的美化與修飾技巧。 三、 鑑賞能力之養成及認眞負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	5	
(二)化妝與色彩	化妝與色彩	11	
(三)化妝品的認識與選用	化妝品的認識與選用	11	
(四)粉底的種類	粉底的種類	6	
(五)眉型的美化	眉型的美化	8	
(六)基礎化妝	基礎化妝	9	
(七)外出妝	外出妝	8	
(八)職業婦女妝	職業婦女妝	8	
(九)貼膠紙	貼膠紙	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強色彩認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，色彩之應用應以家政領域爲主。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生領會色彩的原理與應用。		

表附2-3-58　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭皮護理實習
	英文名稱	Scalp nursing practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	爲提升美容美髮產業教學在頭皮養護的專業能力，補充更多的專業說明，諮詢分析與實作，培訓頭皮養護之人才養成，進而提升專業與競爭優勢。主以「學理智識、技術服務、」做爲主軸進行培訓。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀服務與專業接待	禮儀服務與專業接待	8	
(二)頭皮育髮關鍵養成	頭皮育髮關鍵養成	10	
(三)市場趨勢需求與基本知識養成	市場趨勢需求與基本知識養成	8	
(四)毛髮與頭皮的基礎認識	毛髮與頭皮的基礎認識	8	
(五)頭皮、毛髮日常照護方法	頭皮、毛髮日常照護方法	12	
(六)頭皮養護技法應用與實際操作	頭皮養護技法應用與實際操作	12	
(七)儀器基本功能介紹	毛囊影像專業解說教導	8	
(八)現場頭皮養護實作教學	現場頭皮養護實作教學	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-59　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指壓護理實習
	英文名稱	Shiatsu nursing practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段二	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.認識皮膚的基本構造 2.養成正確的皮膚保養觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	4	
(二)皮膚的種類	皮膚的種類	10	
(三)皮膚類型與化妝製品的選擇	皮膚類型與化妝製品的選擇	8	
(四)皮膚的保養	皮膚的保養	8	
(五)臉部按摩Ⅰ	臉部按摩Ⅰ	8	
(六)肌膚按摩	肌膚按摩	8	
(七)眼睛按摩	眼睛按摩	8	
(八)唇部按摩	唇部按摩	8	
(九)足部的保養	足部的保養	10	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-60　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚產業實習
	英文名稱	Fashion industry internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 時尚造型科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年階段三 第三學年階段四	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識時尚產業及文化創意產業的內涵與發展。 二、探討時尚產業之趨勢。 三、了解時尚產業之現況運作及發展方向。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	4	
(二)時尚服務發展現況與趨勢	時尚服務發展現況與趨勢	6	
(三)生活美學與時尚服務的關係	生活美學與時尚服務的關係	6	
(四)時尚服務模式分析	時尚服務模式分析	6	
(五)時尚服務市場發展	時尚服務市場發展	6	
(六)我國時尚服務業發展挑戰	我國時尚服務業發展挑戰	4	
(七)未來時尚服務業發展趨勢	未來時尚服務業發展趨勢	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、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，以作爲教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及有關本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.可採行教科書或教師自編講義爲教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3.教材的編選應加強專業認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，。 (二)教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。教學時應含實作課程，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。		

表附2-3-61　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ○ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、熟悉專題製作之基本概念。 二、了解專題製作的理論與實施之程序。 三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力，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
(一)課程介紹	分享歷年的專題資料與講解課程概要	3	
(二)專題製作介紹、分組	專題製作之研究動機與目的	6	
(三)資料蒐集法	資料蒐集法與如何取得	12	
(四)旅遊資料整理	旅遊資料整理與歸類	75	
(五)報告格式講解	報告格式講解	12	
合計		108節	
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-62　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟練西餐基本烹調技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐各項器具介紹及使用示範。	西餐各項器具介紹及使用示範	3	
(二)西式傳統菜餚認識及新式菜單介紹	西式傳統菜餚認識及新式菜單介紹	3	
(三)西餐專業用語及基本切割法之認識	西餐專業用語及基本切割法之認識	8	
(四)基本烹調法及高湯、沙司之認識及製作	基本烹調法及高湯、沙司之認識及製作	60	
(五)各國西式菜餚認識及實作	各國西式菜餚認識及實作	34	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、實習爲主，講解及示範爲輔。 二、教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種西餐烹飪技術。 三、配合剪貼、報告、實物、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。		

表附2-3-63　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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)一、中式點心淵源及文化	一、中式點心淵源及文化	4	
(二)二、中式點心材料之介紹	二、中式點心材料之介紹	4	
(三)三、中式點心設備及器具介紹	三、中式點心設備及器具介紹	4	
(四)四、中式點心分類	四、中式點心分類	4	
(五)五、中式點心之製作原理及技巧	五、中式點心之製作原理及技巧	4	
(六)六、點心實作	(１)冷水麵類 (２)燙麵類 (３)發麵 (４)酥皮、糕皮類 (５)米粒類 (６)米漿類	88	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	１．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) ２．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) ３．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-64　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品實習
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解烘焙的起源及發展趨勢。 二、熟練烘焙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)一、西式點心：比薩、道納司的介紹。	一、西式點心：比薩、道納司的介紹。	27	
(二)二、中式點心—酥皮類、糕皮類之製作。	二、中式點心—酥皮類、糕皮類之製作。	27	
(三)三、麵包的起源，麵包分類及實作。	三、麵包的起源，麵包分類及實作。	27	
(四)四、學習麵包、蛋糕的操作方法及流程。	四、學習麵包、蛋糕的操作方法及流程。	27	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、實習爲主，講解及示範爲輔。 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。		

表附2-3-65　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	Practice of Chinese Cooking
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	6/6	
學分數	6/6	
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	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解烹調的技能。 三、學生瞭解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
(一)一、烹飪的起源與發展	一、烹飪的起源與發展	6	
(二)二、廚房衛生與安全	二、廚房衛生與安全	20	
(三)三、烹飪器具的認識與維護	三、烹飪器具的認識與維護	16	
(四)四、食物的分類與選擇	四、食物的分類與選擇	16	
(五)五、食物的儲存	五、食物的儲存	20	
(六)六、調味料與辛香料的認識	六、調味料與辛香料的認識	20	
(七)七、食物烹調前的處理與洗滌	七、食物烹調前的處理與洗滌	88	
(八)八、基本刀工法	八、基本刀工法	30	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 一、講述中餐烹調的基本知識、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。		

表附2-3-66　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識台灣地理環境與歷史背景。 二、瞭解台灣小吃的特色。 三、熟練基本台灣小吃技能。 四、提升學生職業道德 並養成節約用料觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣小吃從北、中、南、東部介紹	台灣小吃從北、中、南、東部介紹	2	
(二)台灣小吃創業必備方法	台灣小吃創業必備方法	8	
(三)北部地方小吃	北部地方小吃	12	
(四)中部地方小吃	中部地方小吃	12	
(五)嘉南地方小吃	嘉南地方小吃	12	
(六)南部地方小吃	南部地方小吃	14	
(七)東部地方小吃	東部地方小吃	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-67　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　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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)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)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)三．小黃瓜	小黃瓜燈籠、大黃瓜(瓜仔排)綜合變化型	3	
(四)四．紅蘿蔔	紅蘿蔔水花片刀工實作變化	3	
(五)五．蔬果	蘋果公天鵝、柳丁果皮綜合變化型態	6	
(六)六．蔬果	茄子型態花、紅蘿蔔組合花	6	
(七)七．蔬果	蘋果表皮圖像切割、柳丁太陽花系列	6	
(八)八．蔬果	紅蘿蔔向日葵、芒星花運用、	6	
(九)九．蔬果	神仙魚組合系列(大黃瓜、白蘿蔔、紅蘿蔔)	12	
(十)十．蔬果	白蘿蔔天鵝(身型變化教學)	6	
合計		54節	
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	包含教材編選、教學方法 一、以講解及示範爲主，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。		

表附2-3-68　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒實習
	英文名稱	Teppanyaki Preparation
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)一、主要爲瞭解鐵板燒運用之手法及各式	一、主要爲瞭解鐵板燒運用之手法及各式	3	
(二)二、授課內容包括：前菜、湯、沙拉、麵包、肉類、海鮮類、點心之製作	二、授課內容包括：前菜、湯、沙拉、麵包、肉類、海鮮類、點心之製作	33	
(三)三、依單元性質不同分別採用示範及講演法、練習 法等方式來實施教學，務使學生多練習實作， 具備實務操作經驗。	三、依單元性質不同分別採用示範及講演法、練習 法等方式來實施教學，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。	36	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-69　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理
	英文名稱	Banquet Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	◉ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐廳宴會作業的項目與流程。 二、了解各種宴會服務的操作要領。 三、培養良好的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會的定義、宴會的種類與特性	宴會的定義、宴會的種類與特性	4	
(二)宴會服務員及其職責	宴會服務員及其職責	8	
(三)宴會作業的重要性、宴會作業的流程	宴會作業的重要性、宴會作業的流程	8	
(四)宴會菜單的種類、宴會菜單的設計	宴會菜單的種類、宴會菜單的設計	8	
(五)宴會成本控制宴會的場地規劃	宴會成本控制宴會的場地規劃	8	
(六)宴會的場地佈置、宴會服務前的準備工作	宴會的場地佈置、宴會服務前的準備工作	8	
(七)中餐宴會的餐桌擺設、西餐宴會的餐桌擺設	中餐宴會的餐桌擺設、西餐宴會的餐桌擺設	12	
(八)中餐宴會的服務、西餐宴會的服務	中餐宴會的服務、西餐宴會的服務	8	
(九)酒會與自助餐的服務、飲料的服務	酒會與自助餐的服務、飲料的服務	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、由任課老師尋訪適當教科書。 二、依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 三、隨時補充新的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、配合中餐、西餐、烘焙等相關課程，提供學生宴會菜單設計的練習。 二、孜排飯店宴會廳的校外教學觀摩，提供學生實務與經驗上的認知。 三.餐飲服務技術教室，設置宴會設備及器皿，提供學生操作實習。		

表附2-3-70　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生蔬食料理實習
	英文名稱	Culinary tasting
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解烹調的技能。 三、學生瞭解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
(一)1.春季料理	1.春天料理套餐 2.前菜，炙燒，烤拌的烹調	18	
(二)2.夏季料理	1.夏季套餐 2.涼拌與熱拌的烹調	18	
(三)3.秋季料理	1.秋季套餐 2.燒烤與蒸的烹調	18	
(四)4.冬季料理	1.冬季套餐	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-71　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際烹調實習
	英文名稱	International cooking
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	○ 必修　◉ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解西餐之基本概念及一般應用原則 二、了解常用的香料及應用於無國界料理食譜 三、正確了解應用各國特殊菜餚 四、將國際烹調料理及創意創作應用於日常生活 五、因應目前消費市場之趨勢，促使學生建立正確餐飲養生概念，並能將所學之知識應用於未來從事餐飲相關工作及實際生活	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、概論	一、概論	2	
(二)二、常見的國際著名代表性菜餚	二、常見的國際著名代表性菜餚	4	
(三)三、常用的國際性菜餚食譜	三、常用的國際性菜餚食譜	20	
(四)四、無國界料理、國際烹調食譜基本介紹與操作示範	四、無國界料理、國際烹調食譜基本介紹與操作示範	46	
合計		72節	
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	包含教材編選、教學方法 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。 三、透過無國界料理及食材讓激發學生創造力。		

表附2-3-72　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實習
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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
(一)一、西點發展與產業認識	一、西點發展與產業認識	6	
(二)二、熟練機器與設備之操作	二、熟練機器與設備之操作	6	
(三)三、認識材料與烘焙計算	三、認識材料與烘焙計算	6	
(四)四、產品的分類與實習	四、產品的分類與實習	90	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-73　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理實習
	英文名稱	Japanese Food Practice
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解日式料理。 二、加強學生日式料理刀工之訓練。 三、訓練學生煎、煮、炸、冷食及壽司之製作方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、認識日本料理。	一、認識日本料理。	4	
(二)二、瞭解食材與器具的特性。	二、瞭解食材與器具的特性。	50	
(三)三、懷石料理介紹。	三、懷石料理介紹。	20	
合計		74節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-74　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式水調發麵實習
	英文名稱	Chinese water conditioning face internship
師資來源	◉ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	◉ 必修　○ 選修
	○ 專業科目　◉ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段三	
建議先修 科目	◉ 無 ○ 有，科目：	
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)一、中式麵點淵源及文化	一、中式麵點淵源及文化	3	
(二)二、中式麵點材料之介紹	二、中式麵點材料之介紹	3	
(三)三、中式麵點設備及器具運用	三、中式麵點設備及器具運用	2	
(四)四、中式麵點分類	四、中式麵點分類	2	
(五)五、中式麵點之製作原理	五、中式麵點之製作原理	2	
(六)六、點心實作	(１)冷水麵類 (２)燙麵類 (３)發麵	60	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	１．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) ２．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) ３．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
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	包含教材編選、教學方法 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。		

表附2-3-75　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	膳食設計與製備
	英文名稱	Meal design and preparation
師資來源	⊙ 內聘　○ 外聘	
科目屬性	必/選修	⊙ 必修　○ 選修
	⊙ 專業科目　○ 實習科目(☐ 分組　☑ 不分組)	
科目來源	○ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙ 學校自行規劃科目	
適用科別	☑ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年階段二 第三學年階段四	
建議先修 科目	⊙ 無 ○ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	自古以來就有團體膳食，如軍隊、醫院、工廠、餐館等都是。既然是團體膳食，份量的控制就非常重要。從小量的熟食算到生的食材採購量，不論幾萬人份的食材都可以控制得很好。 隨著團體膳食供膳人數近年來的大增，對食品安全的要求也是消費者十分重視的課題。因此，希望本書可帶給臺灣團膳工作者更精進的理論與實務之相關知識。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章　緒　論	第一節　團體膳食之定義 第二節　團膳公司品牌經營管理 第三節　團膳公司的管理方法 第四節　團膳公司的人力需求 第五節　團體膳食品質管理	1	
(二)第二章　餐飲衛生	第一節　環境、建築物、設備與個人衛生 第二節　食品衛生安全 第三節　臺灣近年來的食品安全問題 第四節　團膳機構衛生管理自主檢查 第五節　病媒防治 第六節　致癌物質 第七節　餿水油	2	
(三)第三章　團體膳食菜單設計	第一節　菜單設計的目標 第二節　菜單設計考慮因素 第三節　菜單命名 第四節　菜單設計方法	3	
(四)第四章　團體膳食食物量的控制	第一節　由每人營養需求來算出所需的材料 第二節　由標準配方百分比來計算 第三節　由供應量計算出採購量	4	
(五)第五章　食物採購與驗收	第一節　食材採購 第二節　認識食品標章 第三節　食物驗收	4	
(六)第六章　各類食物烹調原理	第一節　穀類 第二節　肉類 第三節　海產類 第四節　奶類 第五節　蛋類 第六節　蔬菜類 第七節　油脂類 第八節　黃豆	3	
(七)第七章　食物儲存	第一節　庫房設備與管理 第二節　各類食物的儲存變化及注意事項 第三節　時間管理 第四節　空間管理	3	
(八)第八章　團體膳食設備與用具	第一節　選購設備與用具應注意事項 第二節　不同用途的設備與用具選購需知	3	
(九)第九章　餐飲業員工壓力與職業安全	第一節　員工的壓力 第二節　協助員工紓解壓力 第三節　團膳容易發生的職業傷害及其預防方法	2	
(十)第十章　營養午餐	第一章　營養午餐的蓋念	2	
(十一)第十一章　餐盒業與中央廚房	第一節　餐盒業 第二節　中央廚房	2	
	第一節　飛機餐之特色 第二節　航空餐點設計考慮因素		

(十二)第十二章　航空餐	第三節　航空餐點設計人員具備之職能 第四節　未來航空餐之發展	3	
(十三)第十三章　辦桌	第一節　外燴流程規劃	2	
(十四)第十四章　老人膳食管理	第一節　影響老人飲食的因素 第二節　老人的膳食供應型態 第三節　在地化老人服務	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1．平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2．第一次段考(20%)-(第一次段考10%、筆記10%) 3．第二次段考(20%)-(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	一、由任課老師尋訪適當教科書。 二、依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 三、隨時補充新的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、實習爲主，講解及示範爲輔。 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。		

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 (以科爲單位，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簡介	4	1	基本電子知識	16
2	安全衛生	4	2	基本電腦常識	28
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基本軟體操作	26
4	工廠組織與勞資關係	2	4	電子資訊常用工具介紹	12
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	基礎專業資訊用語介紹	14
6	群育活動	8			
7	性別工作平等及性騷擾防治	2			
8	基本華語文輔導課程	24			
合計		**48**	**合計**		**96**
總計					**144**

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 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 (以科爲單位，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簡介	4	1	觀光旅遊概論	12
2	安全衛生	4	2	食材選購	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基本飲調概論	18
4	工廠組織與勞資關係	2	4	台灣烹調理論	20
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	西點理論	20
6	群育活動	8	6	基本禮儀	20
7	性別工作平等及性騷擾防治	2			
8	基本華語文輔導課程	24			
合計		**48**	**合計**		**96**
總計					**144**

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

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

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

表附3-1-3-1 電機與電子群電機科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科爲單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
合計		**0**	**合計**		**0**
總計					**0**

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3-1-4-1 家政群時尚造型科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科爲單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
合計		**0**	**合計**		**0**
總計					**0**

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3-1-5-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科爲單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
合計		**0**	**合計**		**0**
總計					**0**

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 (以科爲單位，1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容		時數
1	基本電子知識	1	電子元件	16
		2	三用電錶使用	
		3	電子符號認識	
		4	電氣安全介紹	
2	基本電腦常識	1	電腦硬體介紹	28
		2	電腦結構介紹	
		3	電腦簡易維修介紹	
3	基本軟體操作	1	文書處理	26
		2	中英打練習	
		3	電腦視窗環境基本操作	
		4	電腦視窗環境設定	
4	電子資訊常用工具介紹	1	工具種類介紹	12
		2	工具使用方法介紹	
		3	實際練習	
5	基礎專業資訊用語介紹	1	生活資訊用語基本學習	14
		2	資訊專業名詞介紹與說明	
合計				96

表附3-2-2-2 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 (以科爲單位，1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容		時數
1	觀光旅遊概論	1	1、台灣的環境地理位置(先介紹嘉義)	12
		2	1、台灣的環境地理位置(先介紹嘉義) 2、台灣的大眾交通工具認識	
		3	3、台灣的幣值及其他國家的匯率介紹 (越南、馬來西亞、印尼等等)	
2	食材選購	1	1、如何分辨食物的好壞	6
		2	2、如果食物中毒應該如何處理	
		3	3、怎麼選購新鮮的食物	
3	基本飲調概論	1	1、台灣常見的手搖飲料(圖文講解)	18
		2	2、著名的台灣茶種類(圖文講解)	
		3	3、簡易型居家手調飲料如何製作	
		4	4、台灣飲料店-消費用語	
4	台灣烹調理論	1	1、認識簡單的中餐基本材料(圖文講解)	20
		2	2、認識廚房設備與用具介紹(圖文講解)	
		3	3、台灣的菜系與口味(圖文講解)	
		4	4、基本刀工練習(實作)	
		5	5、簡易小吃製作(實作)	
5	西點理論	1	1、圖片認識簡單的烘焙材料(圖文講解)	20
		2	2、認識設備與用具介紹(實際操作)	
		3	4、簡易西點製作(實際操作)	
6	基本禮儀	1	1、台灣基本禮儀講解與實際演練	20
		2	2、台灣基本禮儀與各國禮儀的不同點	
		3	3、餐廳設備與器具ppt(圖文講解)	
		4	4、餐廳與飯店禮儀的差別	
		5	5、基本服務技巧與餐桌佈置	
		6	6、如何在打工時應對客人的禮儀	
合計				96

表附**3-2-3-1** 電機與電子群電機科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表 **(**以科爲單位，**1**科**1**表**)**

項次	專業課程	教學內容	時數
合計			0

表附**3-2-4-1** 家政群時尚造型科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表 **(**以科爲單位，**1**科**1**表**)**

項次	專業課程	教學內容	時數
合計			0

表附**3-2-5-1** 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表 **(**以科爲單位，**1**科**1**表**)**

項次	專業課程	教學內容	時數
合計			0

附件四、實習式群科課程表