

高級中等學校課程計畫

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校

學校代碼：201408

建教合作班課程計畫

本校 108 年 6 月 24 日 107 學年度第 8 次課程發展委員會會議通過

校長簽章： 

(108 學年度入學學生適用)

☐ 初審版 ☐ 複審版 ☒ 核定版

中華民國 108 年 08 月 12 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	11
一、群科教育目標與專業能力	11
二、群科課程規劃	12
陸、群科課程表	18
一、教學科目與學分(節)數表	18
二、課程架構表	27
三、職業技能訓練計畫	30
柒、團體活動時間實施規劃	33
捌、彈性學習時間實施規劃	34
一、彈性學習時間實施相關規定	34
二、學生自主學習實施規範	35
三、彈性學習時間規劃表	36
附件二：校訂科目教學大綱	37
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	118
(一)訓練課程內容	118
(二)專業基礎課程內容	121
附件四、實習式群科課程表	124

學校基本資料表

學校校名	嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校			
技術型	專業群科		1. 商業與管理群：資料處理科 2. 家政群：幼兒保育科 3. 餐旅群：觀光事業科 4. 藝術群：表演藝術科 5. 電機與電子群：資訊科 6. 家政群：時尚造型科 7. 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班		1. 電機與電子群：資訊科 2. 家政群：時尚造型科 3. 餐旅群：餐飲管理科	
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	1. 餐旅群：餐飲管理科			
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 商業群：多媒體技術科(日間上課) 3. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)、旅遊事務科(日間上課) 4. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)、美顏技術科(日間上課)			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-2246161#311
	職 稱	教學組長	行動電話	0922247348
	姓 名	陳秋蓉	傳 真	05-2251371
	E-mail	rong@dwvs.cy.edu.tw		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 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	1	25	1	48	1	41	3	114
	商業與管理群	資料處理科	1	33	1	40	1	43	3	116
	家政群	幼兒保育科	2	50	2	75	2	67	6	192
	家政群	時尚造型科	2	73	2	82	2	92	6	247
	餐旅群	觀光事業科	1	39	2	82	2	79	5	200
	餐旅群	餐飲管理科	3	113	4	149	4	145	11	407
	藝術群	表演藝術科	2	75	2	81	2	74	6	230
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	16	1	39	1	34	3	89
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	2	74	2	63	2	84	6	221
	商業群	多媒體技術科(日間上課)	1	50	1	29	1	43	3	122
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	3	143	3	133	3	134	9	410
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	1	33	1	35	1	36	3	104
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	31	1	24	1	33	3	88
	美容造型群	美顏技術科(日間上課)	1	36	1	27	1	23	3	86
合計			22	791	24	907	24	928	70	2626

二、核定科班一覽表

表2-2 108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	資訊科	1	47
	商業與管理群	資料處理科	1	47
	家政群	幼兒保育科	2	94
	家政群	時尚造型科	2	94
	餐旅群	觀光事業科	1	47
	餐旅群	餐飲管理科	3	141
	藝術群	表演藝術科	2	94
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	46
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	2	94
	商業群	多媒體技術科(日間上課)	2	94
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	3	141
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	1	47
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	47
	美容造型群	美顏技術科(日間上課)	1	47
合計			23	1080

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 108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	1班	92人	
	家政群	時尚造型科	2班	108人	
	餐旅群	餐飲管理科	2班	102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

孝親尊師、夢想起飛（如圖）學校願景補充說明：孝親尊師：本校培育學生以「孝親尊師」為中心思維，陶冶學生學習態度、觀念，培養學生守法重紀，強化生活禮儀教育，提高學生人文素養。期望學生透過學習氛圍下，憑藉著不同的性格和才華，揮灑著汗水與淚水；縱然時有挫折和衝突，但彼此鼓勵朝夢想前進，一定會有綻放光芒的一天。

1. 技藝專精：發展技職搖籃、專業未來、提升素質、創造就業競爭力
2. 多元進路：提供無縫接軌、完善輔導、增廣視野、多元學習的選擇
3. 社區深耕：強化紮根本土、社區連結、展望國際、教育優先的互動
4. 友善校園：建構人文素養、核心價值、溫馨境教、陶冶心性的環境



二、學生圖像

學生圖像補充說明 東吳學生圖像中，圓是太極象徵，也意喻圓滿，也代表淬鍊三年後，以學校願景為根本的培育下，孕育學生能擁有四種能力面對未來的挑戰。 1.培養德隨量進，量由識長的品格力 2.啟發翻轉學習，挑戰多元的學習力 3.訓練問題解決，整合反思的統合力 4.創造技職專精，安心就業的就業力

- 品格力
- 學習力
- 統合力
- 就業力

二、學生圖像



(一) 學生圖像補充說明

東吳學生圖像中，圓是太極象徵，也意喻圓滿，也代表淬鍊三年後，以學校願景為根本的培育下，孕育學生能擁有四種能力面對未來的挑戰。

- 1.培養德隨量進，量由識長的品格力
- 2.啟發翻轉學習，挑戰多元的學習力
- 3.訓練問題解決，整合反思的統合力
- 4.創造技職專精，安心就業的就業力

學校願景 (孝親尊師)	學生圖像 (夢想起飛)			
	品格力 德隨量進，量由識長	學習力 翻轉學習，挑戰多元	統合力 問題解決，整合反思	就業力 技職專精，安心就業
多元進路 無縫銜軌充實輔導 多元學習 增廣視野	◎	●	○	●
技藝專精 技職認證 專業未來 提升素質 創造就業	○	●	●	●
友善校園 人文素養 核心價值 溫馨環境 四育心性	●	◎	○	○
社區深耕 崇親本主 社區連結 展望國際 教育優先	●	●	●	◎

符號說明：●表示高度相關，◎表示中度相關，○表示低相關

肆、課程發展組織要點

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校

課程發展委員會組織要點

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

99.02校務會議通過

100.08校務會議第一次修訂

101.08.31校務會議第二次修訂

102.08.30校務會議第三次修訂

103.08.25校務會議第四次修訂

104.08.28校務會議第五次修訂

107.06.29校務會議第六次修訂

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41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、進修部主任)、教學組長、實習組長、設備組長擔任之，共計12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10人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任召集人擔任之，每專業群科1人，共計9人。

(五)特殊需求領域課程教師由輔導教師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(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。

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之日校及進修部學生代表2人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

(四)研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

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

- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
 - (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
 - (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/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織章程與運作辦法

一、組織架構：(如圖)

二、運作機制：(如圖)

三、工作要項說明：

(一)蒐集資料

1. 教育部公布最新之、「職業學校電機電子群科課程綱要」、「職業學校家政群科課程綱要」、「職業學校餐旅群科課程綱要」、「職業學校商業與管理群科課程綱要」、「職業學校藝術群科課程綱要」。

2. 蒐集或製定相關表件。

(二)進行需求評估分析

1. 訂定教育目標及學生基本能力指標。

2. 擬定各項章程、辦法及細則。

(1) 擬定校定科目設計與審查程序。

a. 校定科目設計原則。

(a) 參考本校現有師資、設備。

(b) 參考社會需求。

(c) 符合學生需求。

b. 校定科目設計與審查程序如下：

設計者提出科目大要

↓

各學科規劃作業小組初審

↓

學校課程發展委員會複審

↓

正式列入科目表讓學生選修。

(2) 擬定校定科目大要，撰寫格式。

(3) 擬定排課原則與方式。

(4) 擬定學生選課方式。

(5) 擬定補救教學施行細則。

(6) 擬定重補修學分施行細則。

(7) 擬定成績考查辦法補充規定。

(三)師資人力資源規劃

1. 依全校總班級數，統計所有開課之總時數。

2. 統計各學科教師人數。

3. 分析統計各科教師之基本教學時數。

4. 做出各科目教師及教學時數分析表。

5. 校內人力資源調查並分析統計。

6. 人力資源供需整合。

(四)空間資源規劃

1. 現有空間調查：調查學校現有之空間及使用率，如實習工場、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場、校園輔助場地等區域。

2. 需求空間調查：依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

3. 空間需求整合：依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

(五)設備資源規劃

1. 設備資源整合。

2. 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

(六)社會資源規劃與運用

1. 在職業技能上運用企業界之資源：

(1) 安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。

(2) 安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。

(3) 選聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。

(4) 瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。

2. 在學校行政上運用社會社團之資源：

(1) 活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。

(2) 結合社會資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動，讓學校、社會、家庭大結合。

3. 在學校功能上運用學生家長之資源：

健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校聲望。

4. 在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源：

蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊。

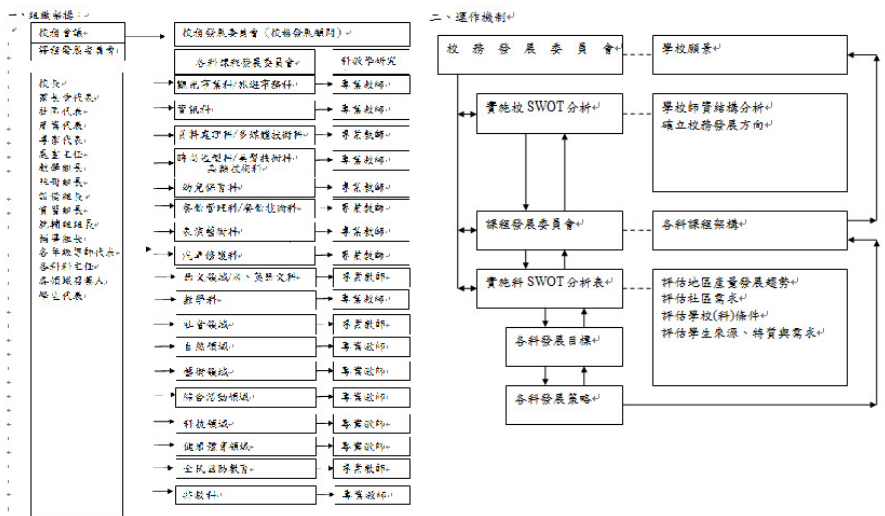
(七)溝通宣導

(八)擬定學校整體課程架構表

(九)擬定各類課程領域開設學分數表

- 四、本設置要點經課程發展委員會討論、陳請校長核定、經校務會議通過後實施，修正時亦同。
私立東吳高職107學年度課程發展委員會名單，詳見附件。

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織章程與運作辦法



私立東吳高職107學年度課程發展委員會名單

身份	姓名	備註	身份	姓名	備註
校長	賴建隆	召集人	健康與體育領域教師	蘇文宏	健康與體育科召集人
教務主任	賴鴻源	執行秘書	公民與國防領域教師	吳敏宏	公民與國防科召集人
學務主任	王棋芳		資訊科主任	蔡昇萬	
總務主任	陳宜仁		資訊處理科主任	黃瓊偉	
實習主任	洪坤雄		幼兒保育科主任	劉佳涵	
圖書室主任	蔡源池		時尚造型科主任	林淑純	
輔導主任	張博良		餐飲管理科主任	鄭靜芳	
主計主任	李淑敏		觀光客籍科主任	黃偉偉	
人事主任	郭文達		表演藝術科主任	曾楚偉	
進修部主任	吳永望		汽車修護科主任	曾素誠	
教學組長	陳秋蓉		多媒體技術科主任	成富奇	
實習組長	黃祥泰		補救教學組組長/代表	孫孟耿	補救教師
設備組長	江居漫		導師代表	吳政翔	一年級導師
國語文領域教師	劉孟君	國文科召集人	導師代表	吳政隆	二年級導師
英語文領域教師	唐冠鴻	英文科召集人	導師代表	吳達生	三年級導師
數學領域教師	陳建龍	數學科召集人	專家學者代表	賴昇華	國立科技大學教授
自然領域教師	周宜榮	自然科召集人	產業代表	魏宏達	益盛興印刷有限公司總經理
社會領域教師	戴俊德	社會科召集人	學生代表	楊嘉瑜	二級學生自治會會長 (雙松初中二年級)
藝術領域教師	黃嘉慧	藝術科召集人	學生代表	張秀桃	進修科學生代表 (雙松初中三年級)
綜合活動領域教師	唐淑麗	綜合活動科召集人	家長委員會代表	吳信儀	家長會會長
科技領域教師	陳明堂	科技類科召集人			

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			
					品格力	學習力	統合力	就業力
電機與電子群	資訊科	1. 科學園區技術員 2. 技術工程師助理 3. 程式設計人員 4. 電腦維修人員 5. 網路架設人員 6. 網路管理人員	1. 培養資訊技術之基本知識及各種儀器操作人才。 2. 培養電腦硬體維修、電路設計與檢修、網路架設、電腦軟體應用及程式設計、網頁設計、雲端技術應用人才。 3. 培養電腦軟體與資訊硬體技術之物聯網整合人才。 4. 培養相關專業領域繼續進修之人才。	1. 具備電學基本知識與保養工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備操作之能力。	○	●	○	●
				2. 具備電腦軟硬體安裝維修、電路設計製作與檢修、網路規劃與架設之基礎能力。	○	●	●	●
				3. 具備電腦軟體應用、程式設計、網站網頁設計、雲端技術應用之能力。	○	●	●	●
				4. 具備電腦軟體與資訊硬體技術，運用於物聯網整合之能力。	○	●	●	●
				5. 具備職業道德及工作安全衛生知識與環保之良好敬業態度。	●	○	○	●
家政群	時尚造型科	1. 髮型設計師 2. 彩妝設計師 3. 彩繪造型藝術師 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	1. 培養時尚造型產業從業基礎人才。 2. 培養時尚造型產業服務與經營管理人才。 3. 培養美容美髮及服飾整合造型設計能力之專業人才。 4. 培養時尚造型相關專業領域繼續進修、職業道德及終身學習人才。	1. 具備時尚造型基本理論與實務能力。	○	●	○	●
				2. 具備各種時尚造型之基礎造型設計能力。	○	●	○	●
				3. 具備基本時尚造型產業服務與管理的技術能力。	○	●	●	●
				4. 具備時尚造型相關整合造型設計實務能力。	○	●	●	●
				5. 具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取、服務熱忱及終身學習的態度。	●	●	○	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐廳廚房基層人員 2. 飯店外場服務人員 3. 飲料調製人員 4. 外燴工作人員 5. 烘焙與點心坊基層人員 6. 餐飲業微型創業人員	1. 培養餐旅產業從業基礎能力之人才。 2. 培養餐飲產業實務製作及餐飲服務之人才。 3. 培養餐飲專業知能管理之人才。 4. 培養自主學習能力、創作力及國際觀之人才。	1. 具備維護安全與衛生之能力。	●	●	○	●
				2. 具備餐飲產品的基本製作之能力。	○	●	●	●
				3. 具備餐旅服務技巧之能力。	●	●	●	●
				4. 具備基礎餐旅英文與會話之能力。	○	●	●	●
				5. 具備職業道德涵養、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

(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	1. 具備電學基本知識與保養工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備操作之能力。	2. 具備電腦軟硬體安裝維修、電路設計製作與檢修、網路規劃與架設之基礎能力。	3. 具備電腦軟體應用、程式設計、網站網頁設計、雲端技術應用之能力。	4. 具備電腦軟體與資訊硬體技術，運用於物聯網整合之能力。	5. 具備職業道德及工作安全衛生知識與環保之良好敬業態度。		
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5-2-1 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	1. 具備電學基本知識與保養工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備操作之能力。	2. 具備電腦軟硬體安裝維修、電路設計製作與檢修、網路規劃與架設之基礎能力。	3. 具備電腦軟體應用、程式設計、網站網頁設計、雲端技術應用之能力。	4. 具備電腦軟體與資訊硬體技術，運用於物聯網整合之能力。	5. 具備職業道德及工作安全衛生知識與環保之良好敬業態度。	
校訂必修	專業科目	數位科技概論	○	●	●	●	●	
		專業英文	○	○	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
		電腦硬體裝修實務		●	●	●	●	
		網路架設實習	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	數位邏輯設計	●	○	●	●	●	
		工場安全概論	○	○	●	●	●	
	實習科目	基礎電子實習	●	●	●	●	●	
		可程式邏輯設計實習	○	○	●	●	●	
		資訊技術實習	●	●	●	●	●	
		網頁設計實習			●	●	●	
		單晶片微處理機實習	●	●	●	●	●	
		雲端實務			●	●	●	
		電腦輔助設計實習			●	●	●	
		工具軟體實務		○	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

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

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	1. 具備時尚造型基本理論與實務能力。	2. 具備各種時尚造型之基礎造型設計能力。	3. 具備基本時尚造型產業服務與管理的技術能力。	4. 具備時尚造型相關整合造型設計實務能力。	5. 具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取、服務熱忱及終身學習的態度。	
部定必修	專業科目	美容造型概論	●	●	●	●	●	
		色彩概論	○	○	●	●	●	
		美容職業安全與衛生	○	○	●	●	●	
	實習科目	美髮實務	●	●	●	●	●	
		美顏實務	●	●	●	●	●	

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

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	1. 具備時尚造型基本理論與實務能力。	2. 具備各種時尚造型之基礎造型設計能力。	3. 具備基本時尚造型產業服務與管理的技術能力。	4. 具備時尚造型相關整合造型設計實務能力。	5. 具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取、服務熱忱及終身學習的態度。	
校訂必修	專業科目	數位科技概論	○	○	●	●	●	
		專業英文	○	○	●	●	●	
		美容與衛生	○	○	●	●	●	
	實習科目	專題實作	○	○	●	●	●	
		時尚美髮實務	●	●	●	●	●	
		時尚整體造型設計	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	基本美膚學	●	○	●	●	●	
	實習科目	美髮造型實務	●	○	●	●	●	
		美容美體實務	○	●	●	●	●	
		髮藝造型設計實務	○	●	●	●	●	
		流行創意髮型實務	●	○	●	●	●	
		彩妝設計實務	○	●	●	●	●	
		飾品設計與實務	●	○	●	●	●	
		特效造型實務	●	○	●	●	●	
		芳香療法與保健實務	○	○	●	●	●	
		展演肢體實務	○	○	●	●	●	
		商業形象管理實務	●	●	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

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

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	1. 具備維護安全與衛生之能力。	2. 具備餐飲產品的基本製作之能力。	3. 具備餐旅服務技巧之能力。	4. 具備基礎餐旅英文與會話之能力。	5. 具備職業道德涵養、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5-2-3 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	1. 具備維護安全與衛生之能力。	2. 具備餐飲產品的基本製作之能力。	3. 具備餐旅服務技巧之能力。	4. 具備基礎餐旅英文與會話之能力。	5. 具備職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	
校訂必修	專業科目	數位科技概論			●	●	●	
		專業英文	○	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	○	●	●	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	●	●	
		烘焙實務	●	●	●	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	觀光餐旅英語會話	○		●	●	●	
		餐飲安全與衛生	●	●	●	●	●	
		國際禮儀	○		●	●	●	
		餐廳服務管理	●		●	●	●	
		餐飲日文	●		●	●	●	
		餐飲管理	●	○	●	●	●	
		飲料管理	●	●	●	●	●	
	實習科目	中式麵食	●	●	●	●	●	
		創意料理設計與製作	●	●	●	●	●	
		異國料理	●	●	●	●	●	
		蔬果切雕與盤飾	●	●	●	●	●	
		蛋糕裝飾實作	●	●	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108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	2	1	1	1					☐適性分組教學		
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1					☐適性分組教學		
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	2	1					☐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	2	1	1	1											
			化學		1	1	2	1											
			生物																
		藝術	音樂	4															
			美術									1	1	2	1				
			藝術生活									2	1	1	1				
		綜合活動	生命教育	4															
			生涯規劃		1	1	2	1											
			家政																
			法律與生活																
			環境科學概論																
		科技	生活科技																
			資訊科技						3	2									
		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	13	9	14	9	12	8	9	6	3	2	3	2			
	專業科目	基本電學		3	3	2	1.5	1											
		電子學		3	3	2	1.5	1											
	實習科目	基本電學實習		6	4	3	5	3											
		電子學實習		6					4	3	5	3							
	小計			18	10	7	8	5	4	3	5	3	0	0	0	0			
	部定必修學分合計			54	23	16	22	14	16	11	14	9	3	2	3	2			

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)

108學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
						第一學年				第二學年				第三學年						
名稱		學分		名稱		學分數		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期	
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分
校訂必修	校訂必修	一般科目	8學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1					☐ 協同教學		
				民主與法治	2					2	1	1	1					☐ 協同教學		
				高職體育	4					1	1	2	1	2	1	1	1	☐ 協同教學		
		專業科目	4學分 3.03%	數位科技概論	2							3	2					☐ 協同教學		
				專業英文	2					2	1	1	1					☐ 協同教學		
		實習科目	14學分 10.61%	專題實作	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				電腦硬體裝修實務	6	4	3	5	3									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				網路架設實習	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
		小計				26	4	3	5	3	6	4	9	6	8	5	7	5		
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%																☐ 協同教學	
		專業科目	6學分 4.55%	數位邏輯設計	4					3	2	3	2					☐ 協同教學		
				工場安全概論	2					2	1	1	1					☐ 協同教學		
		實習科目	46學分 34.85%	基礎電子實習	8	6	4	6	4									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				可程式邏輯設計實習	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				資訊技術實習	8					3	2	3	2	3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				網頁設計實習	6									4	3	5	3	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				單晶片微處理機實習	8									6	4	6	4	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				雲端實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				電腦輔助設計實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				工具軟體實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
		小計				52	6	4	6	4	11	7	10	7	22	15	23	15		
		校訂必修及選修學分合計				78		7		7		11		13		20		20		
在校期間應修習學分數				132		23		21		22		22		22		22				
團體活動時間(節數)				12	2		2		2		2		2		2					
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	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								

訓練	職業技能訓練(五)												4			
	職業技能訓練(六)														4	
應修習總學分數		164		27		25		26		26		26		26		

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

108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	2	1	1	1					□適性分組教學		
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1					□適性分組教學		
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	2	1					□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		2	1	1	1											
			生物		1	1	2	1											
		藝術	音樂	4															
			美術									1	1	2	1				
			藝術生活									2	1	1	1				
		綜合活動	生命教育	4															
			生涯規劃		1	1	2	1											
			家政																
			法律與生活																
			環境科學概論																
		科技	生活科技																
			資訊科技						3	2									
		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	13	9	14	9	12	8	9	6	3	2	3	2		
	專業科目	美容造型概論		4					3	2	3	2							
		色彩概論		2	2	1	1	1											
		美容職業安全與衛生		2	1	1	2	1											
	實習科目	美髮實務		6	3	2	3	2	2	1	1	1							
		美顏實務		6					5	3	4	3							
	小計			20	6	4	6	4	10	6	8	6	0	0	0	0			
	部定必修學分合計			56	19	13	20	13	22	14	17	12	3	2	3	2			

表6-1-1-2 家政群時尚造型科教學科目與學分(節)數表(續)

108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	8學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1					☐ 協同教學	
				民主與法治	2					2	1	1	1					☐ 協同教學	
				高職體育	4					1	1	2	1	2	1	1	1	☐ 協同教學	
		專業科目	6學分 4.55%	數位科技概論	2							3	2					☐ 協同教學	
				專業英文	2					2	1	1	1					☐ 協同教學	
				美容與衛生	2					1	1	2	1					☐ 協同教學	
		實習科目	14學分 10.61%	專題實作	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				時尚美髮實務	6	3	2	3	2	1	1	2	1					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				時尚整體造型設計	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	小計				28	3	2	3	2	8	6	13	8	8	5	7	5		
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															☐ 協同教學	
		專業科目	4學分 3.03%	基本美膚學	4	3	2	3	2									☐ 協同教學	
		實習科目	44學分 33.33%	美髮造型實務	6	5	3	4	3										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				飾品設計與實務	4	3	2	3	2										☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				美容美體實務	4					3	2	3	2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				髮藝造型設計實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				流行創意髮型實務	6									4	3	5	3	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				彩妝設計實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				特效造型實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				芳香療法與保健實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				展演肢體實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				商業形象管理實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
小計				48	11	7	10	7	3	2	3	2	22	15	23	15			
校訂必修及選修學分合計				76		9		9		8		10		20		20			
在校期間應修習學分數				132		22		22		22		22		22		22			
團體活動時間(節數)				12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
彈性學習時間(節數)				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
每週總上課節數					35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			
基礎訓練				8															
職業技能訓練(一)					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			

建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(二)	24				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		164		26		26		26		26		26		26		26	

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

108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	2	1	1	1					☐適性分組教學		
			英語文	4	2	1	1	1	1	1	2	1					☐適性分組教學		
		數學	數學	4	2	1	1	1	1	1	2	1					☐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		2	1	1	1											
			生物		1	1	2	1											
		藝術	音樂	4															
			美術									1	1	2	1				
			藝術生活									2	1	1	1				
		綜合活動	生命教育	4															
			生涯規劃		1	1	2	1											
			家政																
			法律與生活																
			環境科學概論																
		科技	生活科技																
			資訊科技						3	2									
		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	13	9	14	9	12	8	9	6	3	2	3	2			
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	3	2	3	2											
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	2	3	2	3	2									
		飲料實務		6					3	2	3	2	3	2					
	小計			16	6	4	6	4	6	4	3	2	3	2	0	0			
部定必修學分合計			52	19	13	20	13	18	12	12	8	6	4	3	2				

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

108學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
						第一學年				第二學年				第三學年						
名稱		學分		名稱		學分數		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期	
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分
校訂必修	一般科目	8學分 6.06%	文學賞析	2					1	1	2	1					☐協同教學			
			民主與法治	2					2	1	1	1					☐協同教學			
			高職體育	4					1	1	2	1	2	1	1	1	☐協同教學			
		專業科目	4學分 3.03%	數位科技概論	2							3	2					☐協同教學		
				專業英文	2					2	1	1	1					☐協同教學		
		實習科目	20學分 15.15%	專題實作	4										3	2	3	2	☐協同教學 ☐實習分組教學	
				中餐烹調實習	4	3	2	3	2									☐協同教學 ☐實習分組教學		
				烘焙實務	8					6	4	6	4					☐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		
	小計			32	3	2	3	2	12	8	15	10	8	5	7	5				
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															☐協同教學		
		專業科目	24學分 18.18%	觀光餐旅英語會話	4	3	2	3	2										☐協同教學	
				餐飲安全與衛生	4	3	2	3	2										☐協同教學	
				國際禮儀	4					3	2	3	2						☐協同教學	
				餐廳服務管理	2							3	2						☐協同教學	
				餐飲日文	4									3	2	3	2		☐協同教學	
				餐飲管理	4									3	2	3	2		☐協同教學	
				飲料管理	2											3	2		☐協同教學	
		實習科目	24學分 18.18%	中式麵食	6	5	3	4	3										☐協同教學 ☐實習分組教學	
				創意料理設計與製作	6										4	3	5	3	☐協同教學 ☐實習分組教學	
				異國料理	4										3	2	3	2	☐協同教學 ☐實習分組教學	
				蔬果切雕與盤飾	4										3	2	3	2	☐協同教學 ☐實習分組教學	
	蛋糕裝飾實作			4										3	2	3	2	☐協同教學 ☐實習分組教學		
	小計			48	11	7	10	7	3	2	6	4	19	13	23	15				
	校訂必修及選修學分合計			80		9		9		10		14		18		20				
	在校期間應修習學分數			132		22		22		22		22		22		22				
	團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	彈性學習時間(節數)			0	0	0	0	0	0	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	職業技能訓練(一)				4														
職業技能訓練(二)					4															

機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(三)	24						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		164		26		26		26		26		26		26	

二、課程架構表

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

108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	8	6.06%	系統設計		
		專業科目		4	3.03%			
		實習科目		14	10.61%			
	選修	一般科目		0	0.00%			
		專業科目		6	4.55%			
		實習科目		46	34.85%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)		70	89.74%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)		60	85.71%	系統設計
	合 計			78	59.09%	系統設計		
	六學期團體活動時間合計		12-18節	12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	164學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

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

表6-2-1-2 家政群時尚造型科課程架構表(以科為單位，1科1表)
108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	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	8	6.06%	系統設計	
		專業科目		6	4.55%		
		實習科目		14	10.61%		
	選修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		44	33.33%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	68	89.47%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	58	85.29%	系統設計
	合 計			76	57.58%	系統設計	
	六學期團體活動時間合計		12-18節	12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	164學分		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

表6-2-1-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
108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	8	6.06%	系統設計	
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		20	15.15%		
	選修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		24	18.18%		
		實習科目		24	18.18%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	72	90.00%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44	61.11%	系統設計
	合 計			80	60.61%	系統設計	
	六學期團體活動時間合計		12-18節	12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	164學分		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

三、職業技能訓練計畫

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

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：108/09/01 ~ 108/11/30)	人數	備註
第一梯次	108/09/01 ~ 108/11/30	46	
	109/03/01 ~ 109/05/31	46	
	109/09/01 ~ 109/11/30	46	
	110/03/01 ~ 110/05/31	46	
	110/09/01 ~ 110/11/30	46	
	111/03/01 ~ 111/05/31	46	
第二梯次	108/12/01 ~ 109/02/29	46	
	109/06/01 ~ 109/08/31	46	
	109/12/01 ~ 110/02/28	46	
	110/06/01 ~ 110/08/31	46	
	110/12/01 ~ 111/02/28	46	
	111/06/01 ~ 111/08/31	46	

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

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：108/09/01 ~ 108/11/30)	人數	備註
第一梯次	108/09/01 ~ 108/11/30	54	
	109/03/01 ~ 109/05/31	54	
	109/09/01 ~ 109/11/30	54	
	110/03/01 ~ 110/05/31	54	
	110/09/01 ~ 110/11/30	54	
	111/03/01 ~ 111/04/30	54	
第二梯次	108/12/01 ~ 109/02/29	54	
	109/06/01 ~ 109/08/31	54	
	109/12/01 ~ 110/02/28	54	
	110/06/01 ~ 110/08/31	54	
	110/12/01 ~ 111/02/28	54	
	111/05/01 ~ 111/06/30	54	

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

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：108/09/01 ~ 108/11/30)	人數	備註
第一梯次	108/09/01 ~ 108/11/30	51	
	109/03/01 ~ 109/05/31	51	
	109/09/01 ~ 109/11/30	51	
	110/03/01 ~ 110/05/31	51	
	110/09/01 ~ 110/11/30	51	
	111/03/01 ~ 111/04/30	51	
第二梯次	108/12/01 ~ 109/02/29	51	
	109/06/01 ~ 109/08/31	51	
	109/12/01 ~ 110/02/28	51	
	110/06/01 ~ 110/08/31	51	
	110/12/01 ~ 111/02/28	51	
	111/05/01 ~ 111/06/30	51	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

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

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實性 (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 ☐ 時尚造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 時尚造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 時尚造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 時尚造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 時尚造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 時尚造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 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(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學賞析		
	英文名稱	Literature Appreciation		
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	☒ 時尚造型科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 資訊科			
辦理方式	輪調式 輪調式 輪調式			
授課節數	1/2 1/2 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 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 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)提升學生閱讀及欣賞古典文學的能力。 (二)透過欣賞古典文學掌握文辭的駕馭能力及藝術的美感。 (三)在賞析中確立自我的價值觀與對於自然之認知。 (四)豐富生活美學、感受力。 (五)促進學生主動欣賞古典文學的能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1. 文學的意涵及其特點、文學與人生的關聯。 2. 議題舉隅：親情、友情、愛情、婚姻、性別、政治、生死。	4	第二學年 第一學期
(二)文學中的親情	1. 朱琦：北堂侍膳圖記。 2. 黃春明：兒子的大玩偶。 3. 張曉風：母親的羽衣。 4. 夏虹：白色的歌。	4	第二學年 第一學期
(三)文學中的友情	1. 王勃：杜少府之任蜀州。 2. 杜甫：贈衛八處士。 3. 黃庭堅：寄黃幾復。 4. 商禽：歲末寄友人。 5. 林野：舞臺—談友情。 6. 尹雪曼：友情像初春的冰—給遠在加州的TL。	6	第二學年 第一學期
(四)文學中的愛情	1. 詩經、唐風：葛生。 2. 馮夢龍：杜十娘怒沉百寶箱。 3. 白先勇：花橋榮記。 4. 夏宇：秋天的哀愁 甜蜜的復仇。	4	第二學年 第一學期
(五)文學與婚姻	1. 韓憑 沈復：浮生六記(節錄)。 2. 鍾理和：貧賤夫妻。 3. 廖輝英：油麻菜籽。	6	第二學年 第二學期
(六)文學與性別	1. 馮延巳：蝶戀花(誰道閒情拋棄久)。 2. 李之儀：卜算子(我住長江頭)。 3. 蔣防：霍小玉傳。 4. 梁實秋：男人。 5. 張愛玲：談女人。	14	第二學年 第二學期

	6. 袁瓊瓊：自己的天空。		
(七)文學與政治	1. 漢樂府：東門行。 2. 杜甫：新婚別。 3. 洛夫：寄鞋。 4. 林雙不：筍農林金樹。 5. 黃凡：一個乾淨的地方。	10	第二學年 第二學期
(八)文學中的生死	1. 古詩十九首之十三：驅車上東門。 2. 陶淵明：形影神詩三首。 3. 顧城：墓床。	6	第二學年 第二學期
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 綜合口試 2. 筆試 3. 作品集 4. 實作演練 5. 分組報告 6. 學習態度等綜合表現		
教學資源	(一) 培養聽、說、讀、寫的基本能力 1. 一般用書：與語文教學有關的典籍及古今中外文學名著。 2. 期刊雜誌：與語文教學有關的資料。 3. 網路資源：與語文教學有關的資料。 (二) 提升文學、文化的鑑賞能力 文學、文化名著閱讀可由各校國文教學研究會自選教材，以切合群科的核心素養為佳。 (三) 國語文教學設備及教學物品數量宜滿足教學所需，並逐年充實圖書館(室)相關圖書、視聽資料、電子資源及各種教學媒材等，以利教師進行教學，有效提升學生的語文素養。 (四) 善用與語文領域課程相關的網路及交流平台，提供學生自主學的機會。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 教材之選擇需以學生經驗及身心發展為基礎，考量與前後階段學校課程的銜接性，並兼顧學生之興趣及需要，讓學生深刻省察生命歷程中所面臨的重要議題——友情、親情、愛情、婚姻、性別、政治、生死等，從中汲取解決人生困境的智慧，活出生命的意義與價值。 2. 透過古典文學、現代文學的選材，使學生能拓深古今人物的生活百態與行止意涵，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 3. 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。 4. 藉由小說、散文、詩歌的體材，使學生了解不同文類的審美特色，具備感性與理性兼具的鑑賞內涵。 5. 可根據地方環境及社區文化選擇教材，運用文學價值展現地方文化特色。 (二) 教學方法 1. 講述法：教師講述重要概念、理論及涵養。教學時以學生既有的經驗或有興趣的事物為基礎，引發學習動機，並鼓勵學生主動思考、分析與探索，深化後設思考，積極面對挑戰。 2. 討論法：全班分組研讀每周文學主題，依進度報告並參與討論。 3. 合作解決教學：教師設計問題情境，激發學生解決問題的動力。小組合作教學活動時，應著重學生的個別差異，協助妥善安排人員，以達到學習目標。 4. 合作學習：拍攝訪談影片。小組合作教學活動時，應著重學生的個別差異，協助妥善安排人員，以達到學習目標。 5. 實驗/實作學習：拍攝訪談影片。教學時應含實作課程，鼓勵運用多元媒材，並促使學生具備規劃、實踐與檢討反省的素養，以創新的態度與作為因應新的情境與問題。 6. 媒體融入教學：教學法宜多元化而有彈性，儘量列舉實例、利用多媒體，依據章節特性鼓勵學生討論分享生活經驗、以利進行觀察及操作運用。 7. 專題研究：依人物訪問作為田野調查之範疇，以進行另類閱讀方式。引導學生體會文學創作與社會、歷史、文化之間的互動關係。使學生具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞能力。 (三) 學習評量 1. 評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。 2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、資料蒐集分析、鑑賞、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 3. 可指導學生相互評量，藉由相互討論評量作品，精進賞析能力。 4. 注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 6. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。		

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	民主與法治		
	英文名稱	Democracy and the rule of law		
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	☒ 時尚造型科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 資訊科			
辦理方式	輪調式 輪調式 輪調式			
授課節數	2/1 2/1 2/1			
學分數	1/1 1/1 1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 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)了解民主的意涵。 (二)了解民主政治與公民參與之關聯性。 (三)法治在民主社會的重要性。 (四)了解有關學生之基本法治內容。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)民主的基本 理念與價值	1. 民主的意涵 2. 民主的基本原則 3. 民主的先決條件 4. 民主的價值	8	第二學年 第一學期
(二)政府與民主 政治	1. 國家的組成與責任政治 2. 政府的組織、功能與權限 3. 民意、選舉與政策 4. 民主文化與公民參與	12	第二學年 第一學期
(三)民主社會之 公民素養	1. 民主社會之公民德行 2. 民主社會之公民權利 3. 民主社會之公民義務	16	第二學年 第一學期
(四)憲法與法治 治國原則	1. 憲法簡介 2. 民法、刑法簡介 3. 我國政黨政治介紹	2	第二學年 第二學期
(五)民主法治體 系範疇與功能	1. 民主法治體系範疇說明 2. 民主法治體系功能簡介	4	第二學年 第二學期
(六)高職校園之 法律知識	1. 交通安全法規宣導 2. 性平法規宣導 3. 毒品危害防治條例宣導 4. 霸凌法規 5. 案例研討	12	第二學年 第二學期
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	(一)日常評量：採課堂作業、課堂表現等方式行之，瞭解學生學習成果。 (二)定期評量：配合學校階段考試辦理。		
教學資源	自編或運用部審核合格之教科書。		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之選擇需以學生經驗及身心發展為基礎，兼顧學生之興趣及需要，將生活與課程相結合，由基礎逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。		

教學注意事項

2. 教材內容應生活化、趣味化，以增進學習效果，教學活動須能提供學生討論的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

(二)教學方法

1. 教學以學生既有經驗或感興趣事物為基礎，引發學習動機，教學方法宜彈性多元化，儘量列舉實例、利用多媒體，依據章節特性鼓勵學生主動思考、討論分享。

2. 進行小組合作教學活動時，應著重學生的個別差異，協助妥善安排人員，以達到學習目標。

3. 教學評量方式宜多元化，除筆試、測驗等，亦可按單元內容和性質，分派學生作業、資料蒐集、心得報告。評量結果須妥善運用，以作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	高職體育		
	英文名稱	Vocational high school 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	☒ 時尚造型科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 資訊科			
辦理方式	輪調式 輪調式 輪調式			
授課節數	1/2/2/1 1/2/2/1 1/2/2/1			
學分數	1/1/1/1 1/1/1/1 1/1/1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期 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.能瞭解體育活動的意義及功能，並能應用於日常生活之中。 2.能養成自主運動，維持健康體適能促進身心均衡發展 3.能了解各項運動規則與技術，建立個人運動習慣 4.能具備責任感，表現個人良好品格，發揮運動精神。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能	1.學習擬定個人適合的運動處方 2.藉由不同運動形式進行心肺能力訓練	2	第二學年第一學期
(二)田徑中距離跑	1.基本動作介紹 2.站立式起跑 3.直道跑、彎道跑及加速跑	4	第二學年第一學期
(三)籃球	1.上籃基本動作 2.持球突破運球上籃 3.運球上籃綜合練習	4	第二學年第一學期
(四)排球	1.了解攔網的功能與動作介紹 2.練習修正舉球與修正扣球 3.排球比賽規則介紹	4	第二學年第一學期
(五)運動與健康	1.說明運動與健康的意義 2.了解規律運動的重要性與如何預防肥胖、心血管疾病與背部疼痛等	4	第二學年第一學期
(六)體適能	1.肌力與肌耐力的意義與重要性 2.實務操作	2	第二學年第二學期
(七)籃球	1.了解防守動作要領 2.學習進攻基本動作與要領 3.籃球常見的裁判手勢介紹 4.比賽與欣賞	10	第二學年第二學期
(八)排球	1.複習扣球、攔網、接發球等技術 2.接發球、扣球與攔網綜合練習 3.隊型戰術運用跑位練習 4.分組綜合運用	10	第二學年第二學期
(九)桌球	1.熟練正手抽球與接發球之動作要領 2.結合接發球應用練習 3.練習正手抽球與接發球 4.分組比賽	10	第二學年第二學期

(十)運動與生理	1. 說明運動的基本要素 2. 介紹運動時肌肉疲勞的原因	4	第二學年第二學期
(十一)體適能	1. 柔軟性伸展的益處 2. 實務操作	2	第三學年第一學期
(十二)長距離跑	1. 簡介長距離跑的基本動作介紹與練習 2. 基本動作練習 3. 長距離跑的運用方法 4. 分組操作	8	第三學年第一學期
(十三)籃球	1. 傳球、接球、傳球基本動作介紹與練習 2. 進攻戰術組合 3. 三對三攻防比賽 4. 籃球規則	10	第三學年第一學期
(十四)跳繩	1. 跳繩起源與好處 2. 跳繩基本動作介紹與練習 3. 了解跳繩安全注意事項 4. 比賽與欣賞	4	第三學年第一學期
(十五)排球	1. 時間差攻擊基本技術介紹 2. 應用技術與對型戰術的應用 3. 分組練習 4. 比賽與欣賞	10	第三學年第一學期
(十六)運動與營養	1. 營養的意義 2. 介紹各種營養的種類與功能 3. 說明水分補充的重要性	2	第三學年第一學期
(十七)體適能	1. 身體組成及肥胖的原因 2. 體重評估與控制方法 3. 實務操作(快走、慢跑、騎自行車)	3	第三學年第二學期
(十八)籃球	1. 籃球進攻技術與防守技術的重要性 2. 進攻方式基本動作練習與應用 3. 防守方式基本動作練習與應用 4. 規則介紹與分組競賽	4	第三學年第二學期
(十九)排球	1. 攻擊、攔網與防守結合技術說明 2. 隊形戰術運說明與練習 3. 裁判手勢介紹 4. 分組競賽	4	第三學年第二學期
(二十)武術	1. 介紹槍術的發展與特色 2. 介紹槍術的構造 3. 槍術基本動作介紹 4. 分組練習	3	第三學年第二學期
(二十一)足球	1. 傳球種類與基本動作介紹 2. 傳球基本動作練習與應用	2	第三學年第二學期
(二十二)運動歷史	1. 說明我國運動歷史與發展 2. 介紹奧林匹克運動會及其他重要賽會	2	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 術科測驗 3. 心得分享		
教學資源	社區運動場、籃球場、排球場、桌球教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 結合學生先備知識，引起學生學習動機。 2. 確實做好熱身活動，注意學生分組練習安全。 3. 視教學狀況對學習進度落後同學給予實施補救教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工場安全概論
	英文名稱	Workshop Safety 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	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解工場安全規定 (二)了解工場危害因素 (三)了解工場儀器設備使用規定 (四)了解工場危險、警告、注意符號及顏色 (五)熟悉工具基本操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 工業安全與衛生的意義 2. 工業安全與衛生的重要性 3. 事故的種類及發生原因防止方式 4. 工業安全與衛生的工作內容	4	第二學年 第一學期
(二)工業安全與衛生組織與職責	1. 工業安全與衛生組織 2. 工業安全與衛生職責 3. 學校實習工場之組織與職責 4. 工場清潔與維護	4	第二學年 第一學期
(三)工業安全與衛生檢查	1. 安全與衛生檢查的重要性 2. 安全與衛生檢查類別 3. 檢查工作之準備 4. 檢查工作之實施 5. 自動檢查	4	第二學年 第一學期
(四)工作安全分析	1. 工作分析 2. 工作安全分析	4	第二學年 第一學期
(五)手工具安全	1. 手工具的使用 2. 動力工具使用安全守則 3. 手工具的維護與管理	4	第二學年 第一學期
(六)電力安全	1. 電力災害 2. 電力災害事故的防止	4	第二學年 第一學期
(七)個人防護器具	1. 防護器具的目的 2. 個人防護器具的種類 3. 防護器具的使用與保養	6	第二學年 第一學期
(八)機械設備防護	1. 機械傷害事故發生的種類 2. 機械傷害發生的原因 3. 機械傷害防止 4. 機器設備的防護	6	第二學年 第一學期
(九)壓力容器安全	1. 壓力容器的種類 2. 壓力容器的檢查 3. 壓力容器之使用與維護 4. 壓力容器之保養與維護	2	第二學年 第二學期
(十)物料儲運安全	1. 物料計劃儲存 2. 儲存事故發生與防止	2	第二學年 第二學期

	3.搬運事故發生原因與防止		
(十一)工業安全之急救	1.急救 2.外傷急救、骨折急救 3.燒燙傷急救、出血急救 4.窒息急救、心臟急救、昏厥急救 5.一氧化碳中毒急救、急救箱設施	3	第二學年 第二學期
(十二)防火防爆與消防	1.著火及滅火原理 2.火災 3.防爆 4.消防系統	3	第二學年 第二學期
(十三)工業衛生與個人設施	1.飲用水 2.排水與廢水處理 3.個人衛生與食物供應設備	2	第二學年 第二學期
(十四)公害的防治	1.空氣污染 2.水污染 3.噪音 4.公害防治	2	第二學年 第二學期
(十五)我國工業安全與衛生法規	1.工業安全與衛生法規 2.重要法規摘要	2	第二學年 第二學期
(十六)勞工安全衛生法與職業災害保護法	1.勞工安全衛生法法條說明 2.職業災害保護法法條說明	2	第二學年 第二學期
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1.除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生收集相關新聞事件及繳交心得報告作為重要的平時成績。		
教學資源	1.實習工場 2.多媒體教學設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材內容宜多用生活上及新聞事件之範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2.教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3.教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1.採口述解說為主，配合新聞時事，融入課程內容 2.與學生互動，針對新聞工安事件發表各自感想。 3.以個人或小組分組，針對新聞工安事件，撰寫報告並上台分享。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技概論
	英文名稱	Introduction to Digital Technology
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	☒ 時尚造型科 ☒ 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	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	第二學年第二學期	第二學年第二學期 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)說明數位科技之常用軟體的概念與應用。 (二)養成正確使用數位科技的觀念、態度及工作習慣。 (三)描述通訊網路的原理、網路服務的相關應用及電子商務的基本概念。 (四)舉例防護個人資料的方法，並描述數位科技的重要社會議題。 (五)養成分析、思辨、批判有關數位科技與人類社會的相關能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數位科技概論	1-1 資料與資訊 1-2 資料數位化之原理與方法 1-3 數位資料的表示方法 1-4 數位科技的演進	6	
(二)軟體應用	2-1 辦公室軟體應用 2-2 影像軟體應用 2-3 影音軟體應用 2-4 網際網路軟體應用 2-5 休閒娛樂軟體應用 2-6 智慧財產權與軟體授權	18	
(三)電子商務	3-1 電子商務基本概念 3-2 電子商務的架構與經營模式 3-3 電子商務安全機制 3-4 電子商務的發展	15	
(四)數位科技與人類社會	4-1 個人資料防護與網路內容防護 4-2 數位科技的重要社會議題 4-2-1 健康的使用數位科技 4-2-2 資訊倫理與道德 4-2-3 網路霸凌與網路成癮 4-2-4 網路犯罪與相關法規 4-3 數位科技與現代生活 4-4-1 數位科技在個人方面的應用 4-4-2 數位科技在家庭方面的應用 4-4-3 數位科技在教育方面的應用 4-4-4 數位科技在商業方面的應用 4-4-5 數位科技在社會方面的應用 4-4-6 數位科技在人類生活的影響	15	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1. 電腦教室。 2. 廣播教學設備。 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 教材內容宜多用活用題材來提升學生學習動機。
2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。
3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。
4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。
5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。

(二)教學方法

1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。
2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生討論。
3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強活用性。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業英文
	英文名稱	English for Specific Purposes, ESP
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	☒ 時尚造型科 ☒ 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1	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. 具備聽、說、讀、寫的英語文素養，並連結自身經驗及高級中等學校階段所習得之字詞與句型，適切合宜的運用於日常生活與職場情境中。培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 2. 將所習得的英語文專業知識經由比較、分析、歸類、排序等方式，類推至新情境中解決問題。綜合現有資源，整合所有訊息完成創新規劃任務。 3. 訂定適切合宜之英語文學習計畫，運用有效學習技巧與方法，時時檢視自我，精進學習。 4. 了解國際間不同風俗民情與文化知識背景的差異，能夠具備同理心的接納與尊重多元族群。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專業英文詞彙(一)	1. 強化學生英語基礎能力-回顧學生先備知識。 2. KK音標、發音及語調訓練。 3. 強化各職群之專業英文詞彙背誦-發音及語調訓練。 4. 強化各職群之專業英文詞彙聽寫能力-培養聽力及反應力。	14	第二學年第一學期
(二)專業英文詞彙(二)	1. 精進閱讀能力的培養。 2. 強化英語文基礎文法技能。 3. 精進英語文書寫能力的培養。 4. 強化各職群專業英文實際概況之會話演練。	22	第二學年第一學期
(三)專業英文詞彙(三)	1. 教授日常生活會話演練。 2. 教授職場情境會話演練。	6	第二學年第二學期
(四)英語文口說演練	1. 精進口說能力的培養。 2. 專業英文會話演練-角色扮演及情境模擬。 3. 配合日常求職面試需求進行情境模擬。 4. 透過團體分組交流活動，使學生增加練習英文的機會並勇於用英文表達自我。 5. 整合、創新及運用有效學習技巧與方法，精進學習，並將生涯輔導及生命教育議題融入教學。	12	第二學年第二學期
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	多元評量(口說、聽力、紙筆及線上測驗)		
教學資源	教學媒體、CD音響、黑板		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容兼顧認知、情意與技能，內容宜多元活潑、教學更具趣味化，以增進學習效果。 2. 教材之選用需以學生先備知識經驗及身心發展為基礎，重視學校課程的銜接性，並兼顧學生之興趣及需要，同時融入生命教育及兩性關係之議題納入教授課程中，使學生能從課程中汲取解決人生困境的智慧，活出生命的意義與價值。 3. 透過英美文學賞析、選用適當的短篇英文來研讀，加強學生的閱讀能力，同時兼具創造思考以及提升自我發展之能力。 (二)教學方法 1. 講述法：教學時以學生既有的經驗或有興趣的事物為基礎，引發學習動機，並鼓勵學生主動思考、分析與探索，培養孩子用積極的態度來面對挑戰。		

教學注意事項

2. 合作學習：教師設計問題情境，激發學生解決問題的動力，經由小組合作，著重學生的個別差異，進行互動學習，以達到學習目標。

3. 媒體融入教學：教學宜多元化，並加以利用多媒體教學方式，使課程更具趣味性。同時鼓勵學生進行討論與分享，以利觀察學生學習情形更能立即調整教學模式，以達學習成效。

(三)學習評量

1. 評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。

2. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。

3. 運用診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。

4. 針對未達到評量標準的學生，教師應作分析、診斷其原因，實施補救教學，對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。

5. 教學評量的結果，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以能共同的協助提升學生學習成效。

(四)教學資源

1. 教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源來幫助學生學習。

2. 學校充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。

3. 邀請職場專業講師支援教學，提供英文科相關領域計畫與應用之實務。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯設計
	英文名稱	Digital Logic Design
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)	(一)認識基本邏輯概念。 (二)熟悉各種邏輯閘原理。 (三)熟悉布林代數基本運算及應用。 (四)熟悉數字系統中各進制之轉換。 (五)熟悉各種組合邏輯與循序邏輯電路原理及其應用。 (六)具備數位邏輯基礎設計之能力。 (七)養成對數位邏輯設計之興趣。 (八)能養成合作學習，以建立人際關係與團隊合作的素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 數量表示法 2. 數位系統及類比系統 3. 邏輯準位及二進位表示法 4. 數位積體電路及可程式邏輯裝置(PLD)簡介	6	第二學年 第一學期
(二)基本邏輯 閘	1. 反閘 2. 或閘 3. 及閘 4. 反或閘 5. 反及閘 6. 互斥或閘	9	第二學年 第一學期
(三)布林代數 及第摩根定理	1. 布林代數之特質 2. 布林代數基本運算 3. 布林代數基本定理 4. 第摩根定理	12	第二學年 第一學期
(四)布林代數 化簡	1. 代數演算法 2. 卡諾圖法 3. 組合邏輯電路化簡	12	第二學年 第一學期
(五)數字系統	1. 十進位表示法 2. 八進位表示法 3. 十六進位表示法 4. 數字表示法之互換 5. 補數 6. 二進碼十進數(BCD)及美國資訊交換標準代	15	第二學年 第一學期
(六)組合邏輯 電路設計及應 用	1. 組合邏輯電路設計步驟 2. 加法器及減法器 3. 二進碼十進數(BCD)加法器 4. 解碼器及編碼器 5. 多工器及解多工器 6. 比較器 7. 應用實例介紹	18	第二學年 第二學期
	1. RS閘鎖器及防彈跳電路		

(七)正反器	2. RS正反器 3. JK正反器 4. D型正反器 5. 激勵表及正反器之互換	18	第二學年 第二學期
(八)循序邏輯 電路設計及應用	1. 時鐘脈波產生器 2. 非同步計數器 3. 移位暫存器 4. 狀態圖及狀態表簡介 5. 同步計數器 6. 應用實例介紹	18	第二學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 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。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4. 學校可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2. 教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4. 教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6. 教師可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7. 教師可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1. 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2. 教師教學前，應編定教學進度表。 3. 以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4. 教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5. 注重原理解說及科學訓練，輔以實習觀察求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6. 課程進行時，教師可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7. 教師教學時，請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8. 教師教學時，宜多運用實物、模型、彩色圖形、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9. 教師教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容與衛生
	英文名稱	Cosmetology and health
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	輪調式	
授課節數	1/2	
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)	1. 了解有關美容與衛生技能 2. 熟悉美容衛生技能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 美容機具及毛巾的洗滌與消毒	1. 消毒殺菌的意義、原理及重要性 2. 美容美髮機具及毛巾的消毒法 3. 消毒水的稀釋	12	
(二)(二) 化妝品安全衛生	1. 化妝品的定義及功能 2. 化妝品的類別及規定要領	12	
(三)(三) 美容衛生衛生技能實作	1. 消毒方法的辨識與操作 2. 化妝品安全衛生之辨識 3. 衛生行為	30	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本美膚學
	英文名稱	Basic skin
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	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)	1. 認識皮膚的基本構造。 2. 瞭解皮膚的知識。 3. 瞭解化妝製品優劣的鑑別方式。 4. 熟悉個人與專業護膚的技能。 5. 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)(一)緒論	1. 皮膚保養的意義與目的 2. 皮膚的認識	6	
(二)(二)皮膚的種類	1. 一般皮膚 2. 異常皮膚 3. 皮膚分析	9	
(三)(三)化妝製品的認識與保存	1. 化妝製品的認識 2. 化妝品保存方式	6	
(四)(四)皮膚類型與化妝製品的選擇	1. 一般皮膚的保養重點及化妝製品選擇 2. 異常皮膚的保養重點及化妝製品選擇	6	
(五)(五)皮膚的保養	1. 皮膚的保養的準備工作 2. 皮膚的保養的方式	12	
(六)(六)臉部按摩I	1. 按摩的歷史 2. 簡易按摩的方式	6	
(七)(七) 臉部按摩II	1. 手技按摩的意義與效果 2. 按摩與肌肉紋理 3. 手技按摩的方法	33	
(八)(八)蒸臉	1. 蒸臉的認識 2. 蒸臉的程序及方法	18	
(九)(九)敷面及濕布美容法	1. 敷面美容法 2. 濕布美容法 3. 熱毛巾與海棉的使用方法	6	
(十)(十)眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容	1. 眼睛的保養 2. 唇部的保養 3. 睡眠的保養	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。 3. 掛圖、美膚參考書。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

- (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
- (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。
- (3)教材應參考美膚相關資訊。
- (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。

2. 教學方法

- (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。
- (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。
- (3)實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。
- (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲日文
	英文名稱	Food and Beverage Japanese
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)	因應目前日本客源甚多，培育學生擁有基本日本語能力，能在職場上與日本客戶呈現基本對話，提升自我之專業度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)五十音	1. 學會日語的基本發音 2. 懂得如何書寫日語平假名文字 3. 了解如何書寫日語片假名文字	12	第三學年 第一學期
(二)自我介紹	1. 學習基本文法架構 2. 透過文法用日語自我介紹	6	第三學年 第一學期
(三)日常用語	1. 學會日常打招呼用語 2. 練習日常用語對話	6	第三學年 第一學期
(四)餐飲器具	1. 習得「餐飲業器具」的日文說法 2. 懂得指示代名詞的用法	6	第三學年 第一學期
(五)預約	1. 了解「電話預約」的說法 2. 練習餐飲業敬語的用法(一)	12	第三學年 第一學期
(六)帶位	1. 學會「場所」的說法 2. 練習餐飲業敬語的用法(二)	12	第三學年 第一學期
(七)推薦料理	1. 懂得推薦料理的日文說法 2. 學會中式料理的日文說法	6	第三學年 第二學期
(八)點餐	1. 學會日式料理點餐的日文說法 2. 學會飲料/水果點餐的日文說法	6	第三學年 第二學期
(九)排餐	1. 認識排餐日文說法 2. 懂得排餐作法的日文說法	6	第三學年 第二學期
(十)味道	1. 學會表達酸、甜、苦、辣的日文說法 2. 認識調味料的日文說法	12	第三學年 第二學期
(十一)食器	1. 介紹食器的日文說法 2. 認得食器的日文單字	12	第三學年 第二學期
(十二)服務生的儀容	1. 學會女服務生儀容的日文規範 2. 懂得男服務生儀容的日文規範	12	第三學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 講述法 2. 紙筆測驗		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體(如:youtube等)，以提升習興趣。 2. 市售相關參考日文教材、電腦輔助教學軟體、日文雜誌等。		
	包含教材編選、教學方法 1. 依據學生程度選用工具書。 2. 教材編選、編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。		

教學注意事項

3. 要求學習者確實做到課前預習、課後複習的習慣。
4. 教學方法：(1)講述法 (2)紙筆測驗 (3)口頭問答法 (4)角色扮演
5. 教學評量：教學應適合學生能力，並告知學生學習目標。以多元評量方式為原則，並包括紙筆測驗、角色扮演、書面報告、課堂參與、上課態度等。
6. 教學資源：(1)教科書(2)雜誌、期刊(3)多媒體
7. 教學相關配合事項：(1)除教授課程相關之基本知識，同時需培養學生正確之職業道德觀念，即積極進取之學習態度。(2)運用輔助設備，如錄音機或DVD等，可使教學方式多元化，並培養 學生聽力及閱讀能力。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
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)具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 (二)將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 (三)以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，繼續 成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)打招呼	1. 早午晚見面之問候語 2. 簡單寒暄與道別 3. 自我介紹	9	第一學年 第一學期
(二)方向與位置	1. 室內設施位置及地點的說明 2. 市區方向及地點的說明	9	
(三)總機與訂房中心	1. 晨喚服務 2. 訂房服務	9	
(四)櫃檯服務	1. 遷入及遷出手續 2. 代寄郵件 3. 寄放與保管物品 4. 商務中心	9	
(五)服務中心	1. 行李服務 2. 停車與叫車服務 3. 票務及旅遊服務	9	
(六)房務部	1. 客房清潔與整理 2. 補充客房備品 3. 失物招領 4. 洗衣服務	9	
(七)電梯服務	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別	9	
(八)電話對話	1. 電話禮貌 2. 電話號碼的說明 3. 轉接給客人或客房 4. 留話給客人 5. 國際電話使用說明	9	
(九)認識食材及菜單	1. 認識基本食材 2. 了解烹調方法	9	
(十)客房餐飲服務	1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 接受訂餐	9	
(十一)吧檯與飲料、酒水服務	1. 飲料的分類 2. 吧檯基本用語 3. 送飲料單與點酒水服務 4. 服務酒水	9	

(十二)迎接客人	1. 歡迎客人的光臨 2. 帶位與領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼 4. 併桌時	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生應對能力。		
教學資源	1. 大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。2. 觀光餐旅相關專業科目教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant 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	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲安全與衛生概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的內 3. 餐飲安全與衛生的重要性	6	第一學年 第一期
(二)認識微生物	1. 微生物的生長特性 2. 微生物的種類	9	
(三)食物中毒	1. 食物中毒的定義 2. 食物中毒的內容	9	
(四)寄生蟲病	1. 寄生蟲的生長特性 2. 寄生蟲病的種類	9	
(五)經口傳染	1.經口傳染病的定義及傳染途徑 2. 經口傳染病的種類	6	
(六)食物腐敗與保存	食物腐敗 2. 食物保存的方法	6	
(七)食物毒性的評估	1. 毒物來源 2. 毒性判定	9	
(八)食品添加物	1. 食品添加物的定義 2. 食品添加物的內容	9	第一學年 第二期
(九)食品標示	1. 基本食品標示 2. 食品標章	9	
(十)餐飲從業人員管理	1. 餐飲從業人員遴選 2. 餐飲從業人員的職前訓練	6	
(十一)餐廳衛生管理	1. 環境衛生管理 2. 櫥櫃衛生管理	6	
(十二)廚房衛生管理	1. 庫房衛生管理 2. 水質衛生管理	6	
(十三)餐具安全衛生管理	1. 餐具的材質與衛生 2. 餐具的清潔與檢查	6	
(十四)餐飲業清潔方式	1. 餐具的清洗與消毒 2. 認識清潔劑	6	
(十五)品保制度	1. 品保的執行 2. 品保制度的種類	6	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、缺勤、作業、報告、平時成績及段考)
教學資源	審訂課本、自編教材、PPT
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用新聞時事，以強化學生食品安全衛生觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作食品安全衛生相關題目之演講。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-10 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 etiquett
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、了解國際禮儀基本概念。 二、了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國際禮儀概論	1. 課程目的、進度、評分方式 2. 禮儀意義及重要性 3. 國際禮儀的基本概論 4. 國際禮儀的應用及注意事項	12	第二學年 第一學期
(二)服飾與儀態	1. 男女服飾穿著禮儀 2. 服飾色彩搭配	9	
(三)說話禮儀	1. 說話基本禮儀 2. 口語表達與談話技巧	9	
(四)社交禮儀	1. 接聽電話禮儀 2. 打國際電話禮儀	12	
(五)行的禮儀	1. 行進禮儀 2. 電梯禮儀	12	
(六)書卡禮儀	1. 書信外觀、體裁 2. 稱呼、信函內容、結語	12	第二學年 第二學期
(七)餐飲宴會禮儀	1. 中餐的禮儀、中式宴會的禮儀 2. 西餐的禮儀	12	
(八)生活禮儀	1. 婚禮禮儀 2. 喪禮祭禮唁弔	9	
(九)商業禮儀	1. 職場禮儀 2. 公關禮儀	12	
(十)(十)各國文化禮俗	各國禮俗與禁忌	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、缺勤、作業、報告、平時成績及段考)		
教學資源	審訂課本、自編教材、PPO		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳服務管理
	英文名稱	Restaurant service 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. 宴會廳設備概述 2. 宴會成本控制、預算編列及促銷活動 3. 宴會作業流程 4. 中西式宴會擺設與服務 5. 宴會菜單的安排與設計 6. 外燴的安排 7. 宴會中葡萄酒之服務技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會廳設備概述	1. 宴會廳常用器皿及家具介紹 2. 宴會廳營業器材籌備 3. 檯布的基本認識	6	
(二)宴會成本控制、預算編	1. 宴會成本控制 2. 宴會部門營業預算的編列	6	
(三)宴會作業流程	1. 確認與簽定訂席合約書 2. 場地擺設與規劃	6	
(四)中西式宴會擺設與服務	1. 中西式宴會擺設與布置 2. 中式宴會服務	6	
(五)宴會菜單的安排與設計	1. 宴會菜單的起源與重要性 2. 宴會菜單的設計	3	
(六)雞尾酒會與自助餐的擺	1. 雞尾酒會的擺設與服務 2. 自助餐會的擺設與服務	3	
(七) 外燴的安排	1. 外燴之服務流程 2. 外燴之價位	6	
(八) 宴會中葡萄酒之服務技	1. 葡萄酒之保存及飲用溫度 2. 葡萄酒與食物之搭配	6	
(九) 餐飲部門暨宴會部之作	1. 餐飲服務之基本概念 2. 服務人員應有的認知	6	
(十)餐飲禮儀	1. 座位的安排 2. 用餐的禮節	3	
(十一)宴會行銷管理	行銷循環週期 2. 行銷組合	3	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(出缺席、段考、作業成績)		
教學資源	自編教材、PPT		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 參考餐飲服務、宴會服務、國際禮儀 等用書 2. 討論、講述、校外參訪等		

(二)各科專業科目(以校為單位)

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	3/3	
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) 了解餐飲管理之意義及目的、方法。 (二) 了解餐飲組織的運作。 (三) 了解人事管理的相關重點。 (四) 了解物料管理之餐飲產品研發。 (五) 了解服務心理學之相關內容。 (六) 了解文書、檔案管理的重要性。 (七) 了解廚房標準化作業流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	餐飲管理之意義及目的 餐飲管理之方法	9	
(二)組織管理	餐飲組織的基本原則 餐飲各部份內職責	12	
(三) 人事管理	人事管理的概念 人員的遴選與任用	9	
(四)物料管理	採購相關作業 物料之盤點	12	
(五)服務心理學	消費者的需求 服務的意義與特質	12	
(六)事務管理	文書管理 檔案管理	9	
(七)廚房的維護與管理	廚房組織與工作分配 廚房標準化作業流程 餐飲之維護與管理 廚房的衛生與安全	12	
(八)) 食材成本控制與分析	食材成本控制的意義 食材成本的分類 食材成本計算方法 餐飲成本分析研究	9	
(九)) 現代餐飲管理之趨勢	現代化的管理制度 電腦化的業務管理 現代餐飲市場行銷 餐飲連鎖經營的現況與發展	12	
(十)能源管理與廢棄物管理	能源管理 廢棄物管理	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	教學資源 PPT簡報、影片		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 學生學習後進行團體討論與自我評量，增進學習效果。
2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
3. 透過校外

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理
	英文名稱	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、瞭解酒精性飲料的類別與特性。 二、瞭解雞尾酒的調製要領。 三、瞭解酒吧的特性及經營方式。 四、熟悉酒精性飲料的服務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲料管理概論及酒吧設備及人員	1. 課程目的、進度、評分方式 2. 飲料的分類 3. 吧檯設備及用具 4. 調酒人員的職責和工作	3	第三學年 第一學期
(二)咖啡	1. 咖啡的起源 2. 咖啡的品種、烘培與儲存 3. 咖啡的煮泡法	3	
(三)茶	1. 茶的種類 2. 茶的製備 3. 茶的沖泡與操作.	3	
(四)無咖啡因之飲料	1. 水 2. 碳酸飲料	6	
(五) 雞尾酒的調製	1. 雞尾酒之特性、歷史 2. 雞尾酒調製的基本方式	6	
(六)白蘭地	1. 白蘭地酒的介紹、標示 2. 葡萄白蘭地的製法	6	
(七)威士忌	1. 威士忌 2. 威士忌酒的介紹、語源	6	
(八)琴酒	1. 琴酒的起源與語源 2. 琴酒的種類	3	
(九) 蘭姆酒	1. 蘭姆酒介紹與語源 2. 蘭姆酒的種類	3	
(十)伏特加	1. 伏特加的介紹及語源 2. 伏特加的製法	3	
(十一)龍舌蘭酒	1. 龍舌蘭酒的介紹及語源 2. 龍舌蘭的製法	3	
(十二)香甜酒	1. 香甜酒的介紹、語源 2. 香甜酒的製法	3	
(十三)葡萄酒	1. 葡萄酒的歷史和起源 2. 釀酒葡萄的種植條件與地理分佈	3	
(十四)啤酒	1. 啤酒的介紹 2. 啤酒的製法	3	
合計		54節	

學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、缺勤、作業、報告、平時成績及段考)
教學資源	審訂課本、自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習興趣。 2. 依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 3. 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計實習
	英文名稱	Web Page Design Practical Training
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	4/5	
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) 瞭解網頁HTML語法 (二) 熟悉網頁設計工具 (三) 具備網站規劃能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)規劃網站之步驟	1. 網站的資料夾架構及所屬檔案 2. 建立資料夾及檔案複製 3. 建立首頁、空白頁面及網站版面	8	第三學年 第一學期
(二)HTML語法介紹	1. 認識HTML 與CSS 語法 2. HTML 網頁結構、結構標籤 3. CSS 階層式樣式版	32	第三學年 第一學期
(三)網站設定與規劃介紹	1. 網頁設計軟體Dreamweaver 的版面及屬性 2. 設定網站伺服器 (IIS)	32	第三學年 第一學期
(四)網頁設計工具程式的介紹	1. Dreamweaver 2. FrontPage 3. Google Web Designer 4. SharePoint	30	第三學年 第二學期
(五)網路上的資源	1. 製作IFRAME (智慧型框架) 2. 互動按鈕設計	20	第三學年 第二學期
(六)網頁實作	1. 新增 HTML 空白頁面。 2. 新增網站名稱及位置。 3. 設定版面大小 1024x768。 4. 設定首頁標題、背景顏色、背景聲音。 5. 建立首頁版面結構。 6. 首頁包括：標題區、選單區、內容區、跑馬燈區、版權區等。	40	第三學年 第二學期
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1. 電腦教室 2. 廣播教學設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜多用生活實用範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法		

1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。
2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。
3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。
4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單晶片微處理機實習
	英文名稱	Microcontroller/Microprocessor 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	6/6	
學分數	4/4	
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)認識單晶片微處理機之相關基本原理。 (二)能了解工作原理及設計各種介面硬體電路。 (三)能了解軟體技術與發展環境及控制週邊元件。 (四)具備使用實驗開發工具進行快速設計軟硬體開發之能力。 (五)具備高階程式之除錯能力。 (六)建立對單晶片微處理機之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 (七)具備互助合作精神、建立職場倫理及重視職業安全，並養成良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全衛生及單晶片微處理機應用展示	1. 實習工場設施介紹 2. 工業安全及衛生 3. 消防安全 4. 單晶片微處理機應用展	24	第三學年 第一學期
(二)單晶片微處理機實習儀器認識及操作演練	1. 單晶片微處理機之認識 2. 基本內、外部結構 3. 實習儀器操作及展示	24	第三學年 第一學期
(三)單晶片微處理機開發流程實習	1. 高階程式開發流程 2. 程式編輯、編譯及連結 3. 模擬及除錯實習 4. 燒錄實習	48	第三學年 第一學期
(四)程式撰寫	1. 高階程式指令應用 2. 程式編寫演練	36	第三學年 第二學期
(五)基礎應用控制	1. 發光二極體控制實習 2. 七段顯示器控制實習 3. 計時器控制實習 4. 計數器控制實習 5. 外部中斷控制實習	42	第三學年 第二學期
(六)進階應用控制	1. 點矩陣發光二極體(LED)控制實習 2. 鍵盤控制實習 3. 液晶顯示器控制實習 4. 步進馬達控制實習 5. 聲音控制實習 6. 密碼鎖實習	42	第三學年 第二學期
合計		216節	
1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。			

學習評量 (評量方式)	4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1. 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。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2. 教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4. 教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6. 教師可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7. 教師可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8. 教師可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2. 本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3. 教師教學前，應編定教學進度表。 4. 教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5. 教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6. 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。 7. 在教學中，教師可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8. 課程進行時，教師可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9. 教師教學時，請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，教師可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11. 教師教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦輔助設計實習
	英文名稱	Computer-Aided 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	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)引用教材資料，描述電腦輔助設計程序。 (二)運用電腦輔助設計軟體進行立體造形之創作。 (三)建立學生良好的工作習慣與正確使用電腦的觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦輔助設計概論	1. 電腦輔助設計範圍 2. 電腦輔助設計歷史發展與應用	9	第三學年 第一學期
(二)設計程序、造型模式介紹	1. 平面模型的建構方式 2. 立體模型的建構方式	30	第三學年 第一學期
(三)模型視覺化的呈現	1. 色彩塗裝 2. 燈光建置	15	第三學年 第一學期
(四)模型的動態呈現方式	1. 平面模型的動態 2. 立體模型的動態	12	第三學年 第二學期
(五)輸出	1. 2D 平面輸出 2. 3D 立體輸出 3. 輸出檔案格式	15	第三學年 第二學期
(六)實例操作	1. 飾品設計 2. 產品設計 3. 工藝設計 4. 其它	27	第三學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1. 電腦教室 2. 投影機教學媒體設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜多用生活實用案例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工具軟體實務
	英文名稱	Tools Software Practical Training
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)使學生能夠直接從網路下載生活實用免費軟體 (二)使學生學會基本影像編輯與剪輯 (三)使學生學會各種檔案格式的互轉 (四)使學生能夠利用各項工具軟體的整合 (五)手機APP實作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)常用免費工具軟體	1.1免費軟體下載 1.2軟體介面操作與應用	12	第三學年 第一學期
(二)影像軟體編輯與剪輯	2.1影像軟體介紹 2.2影像編輯與剪輯	30	第三學年 第一學期
(三)轉檔工具	3.1文件檔轉檔、影音檔轉檔	12	第三學年 第一學期
(四)APP製作	4.1 AI2環境介面操作 4.2 APP製作 4.3專案設計	39	第三學年 第二學期
(五)工具軟體整合	5.1各項工具軟體整合與應用	15	第三學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2.評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1.電腦教室 2.投影機教學媒體設備 3.相關教學軟體，供學生實務操作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材內容宜多用生活實用案例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2.教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3.教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4.宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1.重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2.綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Special Topic
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)將資訊理論和實務相互印證 (二)提昇學生統整各學科與術科的能力 (三)培養和別人溝通、合作及解決問題的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題的整體規劃	1認識專題學習 2專題製作執行流程圖 3專題製作報告項目 4專題報告架構圖 5製作專題軟體	3	第三學年 第一學期
(二)專題封面製作	1. 封面設計 2 SmartArt 流程圖製作 3 文件頁碼設計 4 樣式窗格 5 定義章節樣式 6 建立文件目錄	12	第三學年 第一學期
(三)樣式窗格進階設定	1 樣式基本編修 2 樣式進階技巧 3多層次清單進階 4 研究架構圖	18	第三學年 第一學期
(四)圖表目錄設計	1 自訂標題樣式 2 文件不同頁碼設定 3 圖目錄製作 4 表格目錄製作	12	第三學年 第一學期
(五)論文寫作設計	1 參考文獻 2 時程圖製作 3 問卷製作	9	第三學年 第一學期
(六)文書實用功能	1 表格使用技巧 2 好用功能篇 3 分欄排版 4 節慶派對邀請函製作 5 郵寄標籤製作	12	第三學年 第二學期
(七)問卷製作與統計	1 Google 問卷網頁表單 2 問卷資料統計分析	21	第三學年 第二學期
(八)資料分析與工具運用	1 資料排序 2 小計功能 3 樞紐分析表 4 樞紐分析表進階 5 相對與絕對位置	21	第三學年 第二學期
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。
教學資源	1. 電腦教室 2. 廣播教學設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜多用生活實用範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦硬體裝修實務
	英文名稱	Computer Hardware Decoration practices
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	4/5	
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)運用已學會的資訊電子知識與技能。 (二)熟習電腦硬體裝修丙級學科內容。 (三)熟習電腦組裝，區網設定之過程。 (四)熟習微軟作業系統安裝與設定 (五)熟習Linux作業系統安裝與設定	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全教育	1. 認識實習工場之危險性。 2. 能熟練的使用滅火裝置。 3. 熟悉火災疏散逃生方向。	4	第一學年 第一學期
(二)個人電腦硬體拆裝	1. 基本工具的認識與使用 2. 硬體組裝	16	第一學年 第一學期
(三)網路線製作	1. 壓製網路線 2. 介紹製作網路線工具	16	第一學年 第一學期
(四)軟體環境安裝與設定	1. 安裝微軟作業系統 2. 掛載資料磁區磁碟 3. 安裝與設定網路 4. 自動排程備份 5. 新增使用者、設定桌面、安裝印表機 6. 製作個人網頁 7. 上傳/下載軟體操作 8. 壓縮/解壓縮軟體操作 9. 安裝輸入法及字型	51	第一學年 第一學期 第二學期
(五)自我檢查與評量	1. 檢查多重系統開機選單 2. 檢查磁碟分割 3. 檢查電腦名稱 4. 檢查自動排程 5. 檢查輸入法、字型 6. 安裝印表機 7. 新增使用者、設定桌面	45	第一學年 第二學期
(六)(六) Linux安裝與設定 說明	1. 開機排載磁碟、編輯fstab 2. 以root身分登入Linux	30	第一學年 第二學期
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1. 電腦教室 2. 投影機教學媒體設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

(一)教材編選

1. 教材內容宜多用電腦硬體裝修丙級檢定之現場指定內容表來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。
2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。
3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。
4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。
5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。

(二)教學方法

1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。
2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。
3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。
4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-07 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	Network host attachment
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)	網際網路是科技產業最重大的基本，無論是企業或製造業將面臨重大改變，本課程將協助學生建構網路環境之基本概念，尤其是TCP/IP的基礎知識，然後教導一些網路應用案例	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)網路基本觀念	1. 台灣資訊網路之簡介 2. 網際網路基本概念與應用 3. 網路基本軟體與硬體之簡介	12	第三學年 第一學期
(二)OSI七層架構參考模式之介紹	OSI七層架構參考模式之介紹	12	第三學年 第一學期
(三)TCP/IP的基礎知識	TCP的基礎知識	12	第三學年 第一學期
(四)網路硬體配線	1. 網路規劃之基本概念 2. 網路線製作 3. 網路架設概念 4. 資訊插座配線與安裝 5. 網路線PVC配管與裝設 6. 網路測通	60	第三學年 第一學期 第二學期
(五)網路應用案例	1. 網際網路應用 2. 網路應用架構與管理 3. 網路安全之基本概念 4. 網路應用案例說明	12	第三學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1. 電腦教室 2. 投影機教學媒體設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜多用電腦硬體裝修丙級檢定之現場指定內容表來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-08 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 Electricity Practical Training
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	6/6	
學分數	4/4	
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)基礎入門，循序漸進，使能快速進入電子領域。 (二)課程規劃，可做為考取工業電子丙級檢定做準備！	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本工具的認識與使用	1. 基本手工具的認識與使用 2. 焊接規則與練習	18	第一學年 第一學期
(二)電子元件的認識與使用	1. 被動、主動、元件的認識與使用 2. 電子元件的安裝與焊接	72	第一學年 第一學期
(三)電子儀表的使用	三用電表、電源供給器、函數波信號產生器、示波器的認識與使用	18	第一學年 第一學期
(四)麵包板的認識與使用	1. 麵包板的基本構造 2. 電路的裝配規則與練習	36	第一學年 第二學期
(五)繪圖與電路佈局	1. 繪圖規則與練習 2. 電路佈局規則與練習	36	第一學年 第二學期
(六)直流電源電路	1. 直流電源電路的結構 2. 變壓器、整流電路、電容濾波電路、穩壓電路、直流電源電路	36	第一學年 第二學期
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1. 電子實習工場 2. 投影機教學媒體設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜多用生活實用電路範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端實務
	英文名稱	Cloud Practices
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Google各項服務與工具，並輔以實作體驗。 (二)利用Google完成文件編輯、試算表製作、簡報製作等功能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Google創新服務與工具	1-1 Google服務導覽 1-2 讓人驚豔的Google創新功能 1-3 超實用的Gmail郵件 1-4 Google帳戶申請與管理 1-5 免費雲端Office軟體--Google文件軟體(Google docs)	3	第三學年 第一學期
(二)文件編輯與格式設定—工讀生徵人啟事	2-1 Google文件簡介 2-2 文件的基本編修 2-3 格式設定 2-4 列印文件 2-5 檔案管理	9	第三學年 第一學期
(三)插入圖片與繪圖—開幕特賣會廣告傳單用	3-1 文件設定 3-2 Google的繪圖功能 3-3 Google的圖片功能	12	第三學年 第一學期
(四)表格的製作與應用—專業求職履歷表	4-1 表格的新建 4-2 表格的編輯 4-3 表格格式的設定	9	第三學年 第一學期
(五)試算表基礎操作—資產保管人分配表	5-1 Google試算表基礎 5-2 建立資料保管人分配表 5-3 檔案管理	9	第三學年 第一學期
(六)活用公式與函數—業務績效計算與查詢	6-1 公式與函數 6-2 業務績效計算表 6-3 業務績效查詢表	12	第三學年 第一學期
(七)簡易資料庫—圖書資料庫管理	7-1 Google試算表的排序 7-2 工作表篩選 7-3 圖表的建立	9	第三學年 第二學期
(八)簡報基礎操作—教育訓練課程簡報	8-1 認識Google簡報 8-2 簡報背景主題設定 8-3 組織簡報內容 8-4 開始進行簡報	15	第三學年 第二學期
(九)簡報編輯與美化—商品發表促銷活動	9-1 上載簡報/範本 9-2 圖文的插入與編輯 9-3 表格的處理 9-4 插入圖案 9-5 插入連結	9	第三學年 第二學期
(十)多媒體簡報—公司年度營運報	10-1 插入繪圖 10-2 進階簡報設定	12	第三學年

告	10-3 簡報的列印/下載/提交		第二學期
(十一)繪製及編輯圖形—生日賀卡 表心意	11-1 認識Google繪圖 11-2 插入物件 11-3 編修格式	9	第三學年 第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2.評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1.電腦教室 2.廣播教學設備 3.相關教學軟體，供學生實務操作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材內容宜多用生活上實用之範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2.教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3.教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4.宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1.重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2.綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
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	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. 增進學生對各科專題研討之正確認知。 2. 培養學生對各科專題研討之能力。 3. 提昇學生對各科專題撰寫之能力。 4. 落實理論與實務結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程	18	
(二)(二)主題選定與計劃書擬定	1. 主題選定原則 2. 資料蒐集 3. 專題計劃架構 4. 撰寫專題計劃書	20	
(三)(三)專題製作歷程	1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案	20	
(四)(五)專題製作報告格式	1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	20	
(五)(六)專題評量與發表	1. 專題評量 2. 專題延伸	30	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚美髮實務
	英文名稱	Fashion hairstyle 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	輪調式	
授課節數	3/3/1/2	
學分數	2/2/1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 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. 瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2. 熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能。 3. 熟練運用各種美髮技能。 4. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 5. 陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度。 6. 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)(一)緒論	1. 美髮行業的由來與髮型演進 2. 美髮的目的 3. 職業道德與服務精神 4. 美髮專業用語	4	
(二)(二)毛髮的認識	1. 毛髮的構造 2. 毛髮的成長 3. 毛髮的性質 4. 毛髮的疾病及治療	4	
(三)(三)頭皮部為的處理	1. 頭皮的健康與診斷 2. 頭皮保養的目的 3. 乾性頭皮的產生原因及處理 4. 油性頭皮的產生原因及處理 5. 植物精油芳香療法的認識與應用	8	
(四)(四)編髮I	1. 編髮注意事項及基本型介紹 2. 編髮準備工作	4	
(五)(五)整髮I 吹風的基本技巧	1. 整髮的目的。 2. 整髮的種類。 3. 吹風的功用。 4. 吹風機與梳子的拿法。 5. 吹風機與風口的角度。 6. 直吹內彎髮型。	12	
(六)(六)冷燙I	1. 冷燙的由來與原理。 2. 冷燙前的準備。 3. 冷燙前的處理。 4. 標準冷燙的分區。 5. 底盤的設定。 6. 冷燙捲棒捲法。 7. 冷燙液的使用與處理。 8. 冷燙後的處理。 9. 冷燙失敗的探討。	20	
	1. 髮筒捲法。		

(七)(七)整髮Ⅱ	2. 手捲方法。 3. 螺髻卷法。	20	
(八)(八)編髮Ⅱ	1. 變化編髮。 2. 緞帶編髮。	12	
(九)(九)梳髮	1. 梳髮的目的。 2. 工具使用。 3. 髮夾的種類及使用方法。 4. 短髮梳法。 5. 長髮梳法。	12	
(十)(十)整髮Ⅲ吹風的應用	1. 外翻髮型吹法。 2. 髻髻髮型吹法。 3. 波浪髮型吹法。	20	
(十一)(十一)冷燙Ⅱ	1. 標準捲棒排列設計。 2. 花式捲棒排列設計。	16	
(十二)(十二)整髮Ⅳ電鉗	1. 電鉗的認識。 2. 電鉗的操作。	12	
(十三)(十三)整髮Ⅳ指推波浪	1. 指推波浪的認識與作法。 2. 不分線作法。 3. 分線作法。 4. 指推波浪。 5. 螺捲運用。	18	
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚整體造型設計
	英文名稱	Fashion overall design
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	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. 培養流行時尚靈敏度。 2. 針對不同特質的對象設計造型。 3. 熟練各種整體造型的技巧，以培養專業素養。 4. 表現學習彩妝的興趣與髮型整體搭配。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)基礎化妝	1. 化妝設計的介紹 2. 基本彩妝造型	18	
(二)(二) 彩妝造型	1. 創意彩妝造型 2. 攝影化妝造型 3. 流行彩妝造型	16	
(三)(三) 基礎梳髮	1. 基本梳髮造型 2. 上梳髮造型 3. 下梳髮造型 4. 創意梳髮造型	12	
(四)(四) 假髮的運用	假髮的運用造型	14	
(五)(五) 整體化妝造型	1. 新娘造型設計 2. 創意造型設計	18	
(六)(六)飾品製作	1. 流行趨勢分析特殊材質認識及飾品製作。 2. 配飾的運用	30	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮造型實務
	英文名稱	Hair styling 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	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)	1. 瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2. 熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能。 3. 熟練運用各種美髮技能。 4. 建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 5. 陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度。 6. 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)(一)美髮用具的認識	1. 美髮用具的分類 2. 美髮用具的認識 3. 美髮工具的維護	8	
(二)(二)洗髮	1. 洗髮的認識 2. 洗髮用品的認識 3. 洗髮前的按摩 4. 指壓部位介紹	22	
(三)(三)頭髮的保養	1. 保養頭髮的目的 2. 保養頭髮的方法 3. 保養頭髮的方法	24	
(四)(四)剪髮 I	1. 剪髮的目的。 2. 剪髮工具的認識。 3. 剪髮應注意事項。	28	
(五)(五)剪髮 II 層次剪法	1. 小層次剪法。 2. 大層次剪法。 3. 等長式剪髮。 4. 方型剪法。 5. 推剪法。	30	
(六)(六)剪髮 III 削刀	1. 削刀的認識。 2. 操作要點及使用。 3. 應用髮型。	26	
(七)(七)基本染髮與應用	1. 染髮理論、色環、色度、色調。 2. 染髮劑的種類與應用。 3. 染前的準備工作。 4. 染後的洗髮與護髮。 5. 染髮應注意事項。 6. 白髮染黑。	24	
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
	1. 教室、實習教室。		

教學資源	2.教科書、多媒體教材、網路資源。
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 1.教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2.教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	可程式邏輯設計實習
	英文名稱	Programmable Logic 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	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)	(一)了解可程式邏輯裝置(PLD)實習器與儀表的基本使用，並熟悉其應用軟體的操作。 (二)認識基本邏輯閘及了解布林代數轉換成電路的方法。 (三)具備基本組合邏輯與循序邏輯電路設計及實作的能力。 (四)能依數位邏輯電路圖完成電路設計，並能量測信號及故障檢修。 (五)建立對可程式邏輯設計的興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 (六)具備互助合作精神、建立職場倫理及重視職業安全，並養成良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全衛生及邏輯設計應用介紹	1. 實習工場設施介紹 2. 工業安全及衛生 3. 消防安全 4. 可程式邏輯裝置(PLD)晶片設計應用介紹	6	第二學年 第一學期
(二)可程式邏輯裝置(PLD)實習儀器使用及軟	1. PLD 實習儀器使用及測試 2. PLD 軟體操作使用	9	第二學年 第一學期
(三)基本邏輯閘	1. 互補式金屬氧化物半導體積體電路(CMOS IC)特性參數介紹及邏輯準位量測 2. 基本邏輯閘功能實習	12	第二學年 第一學期
(四)組合邏輯	1. 第摩根定理實習 2. 邏輯閘互換實習 3. 布林代數應用實習	12	第二學年 第一學期
(五)加法器及減法器	1. 半加器實習 2. 全加器實習 3. 半減器實習 4. 全減器實習 5. 並列加/減法器實習 6. 二進碼十進數(BCD)加法器實習	15	第二學年 第一學期
(六)組合邏輯電路應用	1. 編碼器及解碼器實習 2. 多工器及解多工器實習 3. 比較器實習 4. 應用實例	18	第二學年 第二學期
(七)正反器	1. RS 門鎖器及防彈跳實習 2. RS 正反器實習 3. JK 正反器實習 4. D 型正反器實習	18	第二學年 第二學期
(八)循序邏輯電路應	1. 時鐘脈波產生器實習 2. 計數器實習 3. 移位暫存器實習	18	第二學年 第二學期
合計		108節	
學習評量	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。		

(評量方式)	2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。
教學資源	1. 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。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 學校可配合產業界的資源，以充實實習設備，提升與產業接軌教學之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與『數位邏輯設計』課程密切配合，使用個人電腦配合CPLD/FPGA 實習器及其相關應用軟體，由實習單元觀察驗證教學內容，以提高學生學習成效。 5. 本課程可引進業師協同教學、參與技專院校實習技能體驗營及辦理產業教學參觀，加強業界教學資源運用、經驗分享與交流，以縮短產學落差，提昇學生技術能力。 6. 教師使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2. 教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4. 教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6. 教師可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7. 教師可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8. 教師可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1. 本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2. 本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3. 教師教學前，應編定教學進度表。 4. 教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5. 教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6. 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。 7. 在教學中，教師可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8. 課程進行時，教師可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9. 教師教學時，請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10. 對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，教師可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11. 教師教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊技術實習
	英文名稱	Information Technology Practical Training
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	3/3/3/3	
學分數	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)講解電腦網路概論。 (二)培養網路管理的基本知能。 (三)認識電腦通訊界面。 (四)熟悉網路技術與正確使用區域網路。 (五)伺服器介紹與架設。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦網路原理	1.1 電腦網路型態 1.2 資料傳輸方式	9	第二學年 第一學期
(二)電腦網路架構	2.1 有線傳輸媒體 2.2 無線傳輸媒體 2.3 網路拓撲 2.4 乙太網路與頻寬 2.5 網路設備 2.6 ISO/OSI模型與DoD模型	45	第二學年 第一學期
(三)電腦網路應用	3.1 網路伺服器與網路架構 3.2 IP Address與Mac Address 3.3 常用網路指令 3.4 網域名稱 3.5 網路專線與雲端服務 3.6 行動裝置應用 3.7 電子郵件 3.8 顧客關係管理	30	第二學年 第二學期
(四)電腦軟硬體維護與安全防護	4.1 系統軟體與記憶體 4.2 安全防護技術	12	第二學年 第二學期
(五)加密技術與網路攻擊	5.1 加密技術 5.2 病毒與駭客攻擊	12	第二學年 第二學期
(六)電腦通訊介面介紹	1. 個人電腦介面卡電路圖介紹 2. 個人電腦介面卡製作 3. ATMEGA8晶片基本介紹 4. IC 74LS244 與74LS273 零件基本介紹	27	第三學年 第一學期
(七)USB (通用串列匯流排) 基本介紹	1. Visual Basic 6.0 程式介紹 2. 介面卡控制程式 3. 焊接技巧	27	第三學年 第一學期
(八)個人電腦故障檢測與拆裝	1. 個人電腦拆裝 2. 個人電腦故障檢測 3. 電腦故障點模擬試卷 4. SATA串列介面補充介紹	12	第三學年 第二學期
	1. RJ-45網路線製作工具介紹		第三學年

(九)RJ-45網路線作與測試	2. RJ-45網路線製作	9	第二學期
(十)工作站端系統安裝與環境設定	1. 製作USB開機隨身碟 2. BIOS 啟動順序設定 3. 工作站端電腦作業系統的安裝 4. 工作站端新增使用者與密碼設定	15	第三學年 第二學期
(十一)Windows Sever 2008系統安裝與設定	1. WWW的設定 2. IIS、DNS、DHCP安裝 3. FTP設定 4. DHCP的檢查 5. DNS設定	18	第三學年 第二學期
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		
教學資源	1. 電腦教室 2. 投影機教學媒體設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜多用業界實用案例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容美體實務
	英文名稱	Beauty and beauty 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	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. 認識皮膚的基本構造。 2. 瞭解皮膚的知識。 3. 瞭解化妝製品優劣的鑑別方式。 4. 熟悉個人與專業護膚的技能。 5. 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)(一) 概念篇	1. 美膚之定義與原理 2. 美膚歷史演化 3. 認識植物 4. 認識精油	18	
(二)(二) 基劑配方篇	1. 冷壓基礎油分析 2. 皮膚類型分析與油之選用 3. 單方精油分析	24	
(三)(三) 紓壓保健篇	1. 養生術與精油應用 2. 居家保健與芳療按摩 3. 專業芳療師按摩	18	
(四)(四) 配方設計與實習篇	1. 調製複方紓壓精油 2. 調製頭部紓壓精油 3. 調製精油抗菌洗手乳	48	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 自編、教科書、多媒體教材、網路資源。 3. 掛圖、美體美容參考書及時尚雜誌。		
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 1. 教材編選 (1) 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2) 教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3) 教材應參考美容美體相關資訊。 (4) 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1) 兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2) 教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3) 練習中選出幾位較好學生，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4) 輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮藝造型設計實務
	英文名稱	Fashion hair styling design
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	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. 瞭解時尚髮型梳理目的及方法。 2. 熟悉學習長髮、短髮梳理知識技能。 3. 熟悉假髮、飾品、頭紗運用技能。 4. 培養時尚髮型的審美觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 髮型梳理	1. 紮髮技巧創造時尚感 2. 基本逆梳創造時尚感 3. 扭轉設計創造時尚感	18	
(二)(二) 包頭設計	1. 包頭設計創造時尚感 2. 單髮髻設計創造時尚感	22	
(三)(三) 吹風技巧	1. 長吹風技巧創造時尚感 2. 短吹風技巧創造時尚感	12	
(四)(四) 電棒技巧	1. 上捲電棒技巧創意造型 2. 下捲電棒技巧創意造型 3. 直立捲電棒技巧創意造型	12	
(五)(五) 編髮技巧	1. 三股抽絲編髮技巧 2. 二股抽絲編髮技巧 3. 一股抽絲編髮技巧	22	
(六)(六) 假髮與飾品造型	1. 假髮與飾品造型創造時尚感 2. 新娘時尚造型頭紗	22	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 自編、教科書、多媒體教材、網路資源。 3. 掛圖、美髮參考書及美髮雜誌。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考流行時尚相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	流行創意髮型實務
	英文名稱	Popular hairstyle 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	輪調式	
授課節數	4/5	
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)	1. 瞭解流行髮型設計目的及方法。 2. 熟悉學習男士髮型設計知識技能。 3. 培養流行髮型的審美觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	1. 髮型設計應有的認識 2. 髮型設計剪吹概念 3. 髮型設計的結構	32	
(二)(二) 原理分析	1. 髮型設計應具備觀念與原理分析 2. 髮型設計應具備觀念 3. 髮型設計與臉型分析 4. 髮型設計頭型與頸型的研究	32	
(三)(三) 流行髮型設計概念	1. 髮型設計內容範圍 2. 時尚髮型流行趨勢	32	
(四)(四) 流行髮型設計理論	基本髮型製作流程與重點掌握	20	
(五)(五) 長髮梳理技巧	髮長控制與結構變化應用	20	
(六)(六) 編結新創意	流行髮型新趨勢	26	
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 自編、教科書、多媒體教材、網路資源。 3. 掛圖、美髮參考書及美髮雜誌。		
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 1. 教材編選 (1) 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2) 教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3) 教材應參考流行時尚髮型相關資訊。 (4) 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1) 兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2) 教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3) 實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4) 輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩妝設計實務
	英文名稱	Make-up 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	☒ 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學習時尚彩妝的專業知識。 2. 熟練臉部的美化與修飾技巧。 3. 鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	彩妝基本原理	8	
(二)(二)基本彩妝設計	1. 漸層彩妝設計 2. 45度角彩妝設計 3. 三色彩妝設計 4. 煙燻彩妝設計 5. 單假雙彩妝設計 6. 彩色假雙 7. 倒鉤彩妝設計	52	
(三)(三)彩妝設計	1. 華麗新娘設計 2. 新娘彩妝設計 3. 時尚新娘設計	48	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以了解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重基礎實作，培養化妝能力。 3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。 4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。		
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。 2. 除了指導學生熟悉化妝基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。 3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。		
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. 教材內容及次序安排應著重程序的基礎涵養練習，並符合教學目標。 2. 教材內容難易，應適合學生程度，以免影響學習興趣。 3. 教材應參照一般公認的化妝基礎原則，以免教學資料太過陳舊與現實脫節。 4. 教材之例題及操作應與實務配合，方便學生能學以致用。 (二)教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意三方面教學。 2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3. 了解基礎化妝知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 4. 指導學生注重彩妝設計，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。 5. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計與實務
	英文名稱	Jewelry design 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	☒ 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 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. 瞭解配飾工藝的基本概念，飾品的種類及相關理論基礎。 2. 熟練各類飾品的製作方法及應用設計的能力。 3. 能靈活應用各類飾品搭配運用技能和審美觀創造生活藝術美。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	流行配飾設計概論	4	
(二)(二) 工具與素材	1. 工具與素材	8	
(三)(三)實作作品	1. 珠飾設計 2. 人造花的製作 3. 金屬材料頭飾製作 4. 新娘頭紗製作	40	
(四)(四)舞臺飾品製作	1. 水之印迦 2. 黑色夜鶯 3. 紫豔幽情 4. 丁香極光 5. 爵士風情	56	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特效造型實務
	英文名稱	Special effects modeling 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	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. 了解肢體與美學之重要性。 2. 了解美學延伸與藝術之美。 3. 透過實務之介紹，使能夠模擬演練。 4. 使具備展演肢體實務之基本概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	基本特效造型實務	4	
(二)(二) 材料介紹	材料介紹	4	
(三)(三) 受傷妝	1. 瘀傷 2. 跌傷 3. 疤痕 4. 燒燙傷	32	
(四)(四) 造型化妝	1. 老人妝 2. 歌德式妝 3. 動物妝	36	
(五)(五) 特效造型模具製作	1. 腳假皮製作 2. 疤痕假皮製作 3. 頭套製作	32	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 自編、教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考特效造型實務相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香療法與保健實務
	英文名稱	Beauty and health
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	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. 瞭解芳香療法的技巧。 2. 熟悉的知識技能。 3. 熟練運用各種芳香療法技能。 4. 陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度 5. 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)(一) 芳香療法概述	1. 何謂芳香療法 2. 芳香療法的歷史沿革	8	
(二)(二) 精油的產生與萃取方法	1. 精油的產生與定義 2. 精油的萃取方法 3. 精油的特性	12	
(三)(三) 精油的選擇與保存	1. 影響精油品質及價格的要素 2. 精油的選擇 3. 精油的保存	16	
(四)(四) 認識基底油與精油調配	1. 基底油介紹 2. 精油的調配與注意事項	16	
(五)(五) 精油的安全使用與方法	1. 如何安全的使用精油 2. 精油的使用方法	16	
(六)(六) 精油專論	精油專論	16	
(七)(七) 芳香按摩實務	1. 芳香按摩前準備 2. 芳香按摩手技	24	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 自編、教科書、多媒體教材、網路資源。 3. 掛圖、芳香按摩參考書及時尚雜誌。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考芳香按摩相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)練習中選出幾位較好學生，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改		

進地方。

(4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	展演肢體實務
	英文名稱	Performing physical 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	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. 了解肢體與美學之重要性。 2. 了解美學延伸與藝術之美。 3. 透過實務之介紹，使能夠模擬演練。 4. 使具備展演肢體實務之基本概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	肢體訓練練習	12	
(二)(二)基礎肢體	美學的延伸與應用	12	
(三)(三)美學發展趨勢	肢體舞動與藝術之美	12	
(四)(四)表演創作	1. 表演與觀眾 2. 演出舞動流程與創作	30	
(五)(五)展演肢體組合	1. 搖擺的身體 2. 腳步移動的探索 3. 探討動作與聲音的關係 4. 肢體的拆解 5. 肢體的引導與力量傳遞 6. 腳步移動的探索 7. 創作組合與排練	42	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 自編、教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考展演肢體相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業形象管理實務
	英文名稱	Business image management 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	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. 瞭解商業形象管理組織及美化修飾的技巧。 2. 熟悉形象管理的知識技能。 3. 熟練運用各種美髮技能。 4. 建立良好的形象管理，以應潮流變化。 5. 陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度。 6. 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)(一) 簡述形象重要性	如何塑造成功印象	8	
(二)(二) 簡述美學風格	了解各種風格形象	12	
(三)(三) 美姿與儀態	1. 姿態與體態的關係及概論 2. 美姿與心理的關係	20	
(四)(四) 姿態學	1. 手部基本姿態與變化 2. 靜態姿勢的演練 3. 眼神傳達藝術	36	
(五)(五) 時尚消費概況	1. 流行品牌之消費概況 2. 時尚消費從實務面 3. 經營層面、行銷面、組織面等 4. 了解流行商品之消費現況。	32	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。		
教學資源	1. 教室、實習教室。 2. 自編、教科書、多媒體教材、網路資源。		
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 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。 (3)教材應參考商業形象管理實務相關資訊。 (4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。 (2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 (3)實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 (4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Exotic Cuisine
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)了解各國菜系料理的歷史及文化 (二)了解各國家地區對食品安全衛生的重視程度 (三)熟悉各國家的烹調原理 (四)認識各國家對食材運用的技巧 (五)提升學生對烹調的熱情，進而關注國際性的烹飪競賽 (六)培養學生對食物的熱情，已達養成自我創作的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 機具設備介紹 2. 各國菜系料理的歷史及文化	6	第三學年第一學期
(二)飲食文化	1. 飲食文化 2. 用餐禮儀	6	
(三)烹調原理	1. 熟悉各國家的烹調原理	6	
(四)異國料理製備	日本料理的沿革~天婦羅炸蝦/牛蒡絲炒牛肉	3	
(五)日本料理	宴會料理	18	
(六)南洋料理	南洋菜介紹~越南牛肉河粉/印尼炒飯佐沙爹串 印尼巴東燉牛肉/泰式摩摩喳喳 新加坡式炒米粉/肉骨茶湯	15	
(七)印度料理	印度菜介紹~坦都里烤雞/佐印度長米飯/馬沙拉鷹嘴豆沙拉	12	第三學年第二學期
(八)韓國料理	韓國料理沿革~韓國泡菜~泡菜辣炒年糕	6	
(九)義大利菜	拿坡里披薩、cannelloni 意麵捲、panna cotta	6	
(十)美墨料理	紐澳良辣雞翅、墨西哥捲餅、Churros	6	
(十一)西班牙料理	Tapas	6	
(十二)越南美食	越南美食料理及應用實習	6	
(十三)泰式料理	泰式料理介紹及應用實習	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(一)課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝之穿著、實習操作之表現給予操作評量成績。 (二)期中、期末以實作測驗測試學生之學習效果並予以評分。		
教學資源	(一)參考相關飲食文化書籍，編寫異國料理相關典故及食譜。 (二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 (三)專業科目之教科書、教師自編教材、相關之雜誌與期刊、網路資源。		
	包含教材編選、教學方法 (一)參考相關各國飲食文化書籍，編寫異國料理相關典故及食譜。 (二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 二、教學方法：		

教學注意事項	(一)學生應具備基礎烹調概念，再帶入異國料理之烹調教學 (二)運用分組實作方式，操作各國代表性之菜餚。 (三)依學生差異，適時調整課程內容。 (四)教師必預示範學生應學會之五大洲代表性菜餚。
--------	--

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Special Topic
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)	1. 針對專題製作之基本通論 2. 發展分組與撰寫計畫書 3. 專題研究歷程 4. 作品整合與詮釋作品之基礎理論內容 5. 舉出生活實際之實例，讓學生熟悉規劃專題製作之真義 6. 提供專題製作的方向與研究方法指引進而促進學生正確解決問題之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題通論與專題格式	1. 專題通論 2. 專題製作格式	6	第三學年 第一學期
(二) 專題製作的意義	1. 專題意義	6	
(三) 專題製作流程	1. 專題製作流程	6	
(四) 主題選定與計畫書擬訂	1. 主題選定與計畫書擬訂 2. 成員選擇與主題選定原則	12	
(五) 專題計畫書架構	1. 專題計畫架構 2. 撰寫專題計畫書	12	
(六) 專題製作歷程	1. 專題歷程檔案 2. 專題製作歷程	12	
(七) 研究方法	1. 研究方法	12	
(八) 專題製作實施注意事項	1. 進度掌控 2. 專題實施注意事項	6	第三學年 第二學期
(九) 專題製作報告格式	1. 專題製作報告格式 2. 格式說明 3. 撰寫專題報告	12	
(十) 專題製作成果呈現	1. 專題成果展現 2. 書面方式呈現 3. 網頁方式呈現 4. 簡報/口頭方式呈現	15	
(十一) 專題製作評論與發表	1. 專題發表 2. 專題評論	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	多元評量方法:1. 問答法 2. 合作學習法 3. 上課態度4. 缺勤5. 作業6. 報告		
教學資源	審訂課本、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 學生養成自我預習之習慣、收集相關剪報。 3. 問題導入式學習、課堂問答、上課踴躍參與並發表意見。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking 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	6/6	
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)	(一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3. 認識烘焙原料、器具、設備。	6	第二年第一學期
(二)烘焙教室之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	6	
(三). 烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2. 烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。 4. 烘焙用酒之認識。	12	
(四)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙計算模擬、演練。	6	
(五)蛋糕知識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	12	
(六)蛋糕類產品操作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 夾心之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	66	
(七)西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	12	第二年第二學期
(八)西點類產品操作	布丁、派、泡芙、鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列： 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定。	36	
(九)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	12	

(十)麵包類產品操作	吐司類、甜麵包等麵包系列： 1. 硬性麵包。 2. 軟式麵包。 3. 甜麵包。 4. 其他。	48	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 4. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 5. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 6. 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。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實作
	英文名稱	Cake Decoration
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、培養敬業的精神和態度。 二、認識蛋糕、點心的起源與發展趨勢。 三、瞭解蛋糕、點心的分類與作法。 四、熟練基本的裝飾技術。 五、熟悉烘焙計算與成本計算。 六、啟發從事烘焙業的興趣(生涯規劃)。 七、烘焙藝術	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕類製作介紹	一、蛋糕、點心概論。	9	第三學年 第一學期
(二)機具設備介紹	二、蛋糕、點心之相關知識。	9	
(三)實作應用實習	三、蛋糕、點心製作實習。	12	
(四)實作應用實習	四霜飾材料介紹、各種花嘴練習、基礎裝飾練習	12	
(五)實作應用實習	五、蛋白進階裝飾練習與應用應用裝飾	12	
(六)實作應用實習	六、巧克力概論與基本操作技巧應用。	14	第三學年 第二學期
(七)實作應用實習	七、糖花概論與基本操作技巧應用。	20	
(八)實作應用實習	各式蛋糕彩繪實習	20	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行		
教學資源	烘焙教學廚房、雙師資授課		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法：採分組教學 教學注意事項：鼓勵學生考取相關証照		

(三)各科實習科目(以校為單位)

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)瞭解西餐概論與西餐烹調基本原理原則。 (二)具備西餐烹調刀工與烹調技能。 (三)培養對西式菜餚之鑑賞能力。 (四)培育西餐烹調基礎從業所需之知能與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐概論	1. 西餐之定義 2. 西餐起源、發展與未來趨勢 3. 西餐從業人員應具備之工作態度與職業道德	3	第二學年第一學期
(二)西餐廚房的認識	1. 西餐廚房組織架構與工作職掌 2. 西餐廚房各工作區域工作內涵 3. 廚房機具設備與刀具、廚具認識 4. 專業廚師標準服儀 5. 基本機具設備操作與維護	6	
(三)西式烹調食材簡介	1. 西式生鮮食材—肉類及海鮮類介紹 2. 西式生鮮食材—蔬菜及水果類認識 3. 香料與辛香料及調味品認識 4. 奶類與乳酪類介紹 5. 烹调用酒介紹	12	
(四)西餐烹調術語認識	1. 基本烹調術語認識 2. 菜單相關用語 3. 食材名稱介紹	3	
(五)西餐基礎刀工	1. 西餐用刀基本常識 2. 蔬果類切割法 3. 肉類切割法 4. 海鮮類切割法 5. 家禽類切割法	6	
(六)西餐基本烹調法	1. 烹調原理介紹 2. 乾式烹調法	3	
(七)西餐基本烹調實習	1. 川燙 (Blanching) 2. 煮 (Boiling) 3. 低溫煮 (poaching) 4. 蒸 (Steaming) 5. 炸 (Deep-Frying) 6. 煎 (Pan Frying) 7. 炒 (Sautée) 8. 爐烤 (Roasting) 9. 碳燒烤 (Broiling)	21	

	10. 乾燒 (Pan Sear) 11. 焗烤 (Gratinating) 12. 烘烤 (Baking) 13. 燜 (Braising) 14. 燴 (Stewing) 15. 油浸 (Confit) 16. 上亮膠 (Glazing) 17. 燉 (potelel)		
(八)西式早餐介紹	1. 西式蛋類認識 2. 西式蛋類製作： (1) 水煮蛋 (Boiled Egg)。 (2) 煎蛋 (Fried Egg)。 (3) 炒蛋 (Scrambled Egg)。 (4) 水波蛋 (Poached Egg)。 (5) 恩利蛋 (Omelete)	6	第二學 年 第二學 期
(九)三明治、Canapes 及Crepes 製作與運用	1. 三 明 治、Capapes(酒會小點心)、crepes(法文)[薄餅]認識 2. 三 明 治、Capapes(酒會小點心)、crepes(法文)[薄餅]製作與運用	6	
(十)沙拉與沙拉醬汁	1. 沙拉種類與沙拉醬認識 2. 沙拉醬 (Salad Dressing) 製作與衍變 3. 西式沙拉製作： (1) 華爾道夫沙拉。 (2) 尼要斯沙拉。 (3) 通心粉沙拉。 (4) 凱撒沙拉。 (5) 創意沙拉。	6	
(十一)西式湯類	1. 西式湯類的基本分類與衍變 2. 西式湯類製作： (1) 奶油玉米濃湯。 (2) 奶油鮮菇濃湯。 (3) 青豆漿湯。 (4) 奶油青花菜濃湯。 (5) 蛤蠣巧達湯。 (6) 義大利蔬菜湯。 (7) 洋蔥湯。	6	
(十二)西式麵飯類	1. 西式麵食 (pasta) 與米飯 (rice) 介紹(2) 焗烤類(通心麵及千層麵製作)。 (3) 德式小麵球製作。 (4) 義式海鮮飯。 (5) 奶油飯(Pillaf Rice)。 2. 西式米麵飯類製作： (1) 義大利肉醬麵。	6	
(十三)西式套餐設計計、酒類與餐之搭配	1. 西式套餐內容與設計原則 2. 酒類與餐食搭配原則與建議 3. 菜單 (menu) 製作	3	
(十四)西式套餐製作	西式套餐內容認識與製作 (1) 開胃菜。 (2) 湯類。 (3) 沙拉類。 (4) 主菜<含配菜製作>。 (5) 甜點。 (6) 飲料。	21	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、課堂討論、實作練習、撰寫報告等。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外西餐烹調相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢西餐烹調相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 校外參觀機構之配合與學校行政支援。 2. 利用寒暑假前往相關西餐廚房見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 透過校外機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。 4. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 5. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級技術士技能檢定，藉以驗證學用一致。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕與盤飾
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
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)	1. 瞭解蔬果切雕及盤飾基本常識。 2. 瞭解刀法及工序之持刀動作。 3. 操作程序實習與烹調法配合訓練。 4. 加強刀工及持刀的訓練 5. 加強對食材了解及配色審美觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠衛生安全	課程介紹、工廠衛生安全	9	第三學年 第一學期
(二)切雕組合法	小黃瓜盤飾(薄片法)	9	
(三)切雕組合法	小黃瓜盤飾鋸齒切法, 鋸齒雕法	9	
(四)切雕組合法	紅蘿蔔切花	9	
(五)作業、紙筆測驗、實作評量	大黃瓜應用盤飾(一)	9	
(六)切雕組合法	大黃瓜應用盤飾(二)	9	
(七)切雕組合法	大黃瓜刻花盤飾	6	第三學年 第二學期
(八)切雕組合法	番茄紅蘿蔔蝴蝶盤飾	9	
(九)切雕組合法	蕃茄，蘋果推疊排法	9	
(十)切雕組合法	盅的切雕	9	
(十一)切雕組合法	花的切雕及染色	6	
(十二)切雕組合法	盤飾排盤應用	9	
(十三)立體雕花	各式食材應用	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、實作評量		
教學資源	PPT, 影片, 刀具組		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意學生刀具使用安全		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing
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)	1. 讓學生瞭解中式麵食之分類 2. 讓學生瞭解中式麵食加工的基本知識 3. 讓學生瞭解中式麵食原料加工與保藏法 4. 激發學生學習的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	中式麵食之定義 中式麵食之重要性 中式麵食文化淵源及特色 中式麵食之發展 我國主要麵食產品特色介紹 北方麵食 南方麵食 台灣麵食	15	第一學年 第一學期
(二)器具介紹	1. 認識攪拌機及機器使用教學。 2. 介紹烘焙器具及說明使用方式。	15	
(三)食材認識	1. 基本原物料說明及介紹。 2. 認識食材的特性及如何使用。	15	
(四)計算製程	1. 產品原料計算教學。 2. 產品製作程序教學。	27	
(五)產品製作	1. 酥油皮類 應用實習	18	
(六)產品製作	1. 酥油皮類 應用實習	27	第一學年 第二學期
(七)產品製作	1. 糕漿皮類 實用實習	45	
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	(1)要求學生瞭解中式麵食的相關知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	(1)教科書、報章雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與中式麵食加工有關之機構、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 將有關中式麵食發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理設計與製作
	英文名稱	Creative Dishes
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、讓學生發揮創意與構想 二、培養食材運用之能力。 三、培養學生老菜新做之能力。 四、培養學生具有有菜餚變化概念與技巧。 五、讓學生了解烹飪無國界之涵意。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)創意料理主題介紹	1. 分組及說明上課規範，注意事項與評分標準 2. 講解創意料理的靈魂與其創新、創意運用	8	第三學年 第一期
(二)主題討論設計菜單-牛	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之牛肉料理創作	8	
(三)創意料理實做-牛	1. 將各組牛肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(四)主題討論設計菜單-羊	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之羊肉料理創作	8	
(五)創意料理實做-羊	1. 將各組羊肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(六)主題討論設計菜單-豬	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之豬肉料理創作	8	
(七)創意料理實做-豬	1. 將各組豬肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(八)主題討論設計菜單-雞	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之雞肉料理創作	8	
(九)創意料理實做-雞	1. 將各組雞肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(十)主題討論設計菜單-鴨	1. 將各組鴨肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	10	第三學年 第二期
(十一)創意料理實做-鴨	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之鴨肉料理創作	10	
(十二)主題討論設計菜單-蛋	1. 將各組蛋類創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	10	
(十三)創意料理實做-蛋	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之蛋類料理創作	10	
(十四)主題討論設計菜單-魚	1. 將各組魚肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	5	
(十五)創意料理實做-魚	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之魚肉料理創作	5	
(十六)主題討論設計	1. 將各組蝦類創意料理實做具現化		

菜單-蝦	2. 改善各組創作上之缺失	10	
(十七)創意料理實做-蝦	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之蝦類料理創作	10	
(十八)主題討論設計菜單-蟹	1. 將各組蟹肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	10	
(十九)創意料理實做-蟹	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之蟹肉料理創作	5	
(二十)總結	1. 將所有創作料理的運用分析檢討改善 2. 提供更新創作的變化	5	
合計		162節	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(出缺席、段考、作業成績、創作成品包含創新、創意，以及整體食材的處理方式及呈現的美感表現為評比)		
教學資源	教學資源:多鼓勵學生閱讀書籍，發揮創意；中、西式點心學習可幫助創意發揮；藝術書籍嘗試閱讀，增加美感。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 採用審訂書 2. 實務實習		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese 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)瞭解中式菜餚的烹調方法。 (二)熟習中式菜餚的烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	3	第一學年 第一學期
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	3	
(三)中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	12	
(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	6	
(五)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	6	
(六)蔬果切雕	1. 雕飾的材料。 2. 雕飾刀法。 3. 蔬果雕飾的運用。	12	
(七)盤飾及菜餚的搭	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	12	
(八)常用的烹調法及實習	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。 3. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。 4. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。	6	第一學年 第二學期
(九)常用的烹調法及實習	5. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。 6. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。 7. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 8. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞9. 煎：煎魚、菜舖煎蛋、煎生蠔餅等。 10. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。 11. 燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。	9	

	12. 羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。		
(十)常用的烹調法及實習	13. 溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。 14. 滷：各式滷味等。 15. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。 16. 燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。	6	
(十一)中餐菜系介紹	1. 中餐菜系的分類。 2. 各菜系的特色。	6	
(十二)各類食物的烹調法與實習	1. 米飯類的烹調及實習： 2. 麵食類烹調及實習： 3. 肉類的烹調及實習： 4. 蛋類、豆類的烹調及實習： 5. 海鮮類的烹調及實習： 6. 蔬果類的烹調及實習：	6	
(十三)宴客菜的設計及製作	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作。 3. 宴客菜的應用及成果發表	21	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 4. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 5. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 6. 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。		

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	套裝軟體實習	30
2	安全衛生	4	2	基礎電腦實習	12
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基礎電路實習	40
4	工廠組織與勞資關係	2	4	多媒體應用實務	38
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2			
6	群育活動	8			
7	性別工作平等及性騷擾防治	2			
合計		24	合計		120
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3-1-2-1 家政群時尚造型科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	時尚造型科職場概論	14
2	安全衛生	4	2	基礎入門洗髮操作	18
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	肩頸按摩實務操作	10
4	工廠組織與勞資關係	2	4	洗髮護髮操作實務	18
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	美膚基礎實務	18
6	群育活動	8	6	吹風造型實務	10
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	流行彩妝實務	14
			8	基本化妝實務	18
合計		24	合計		120
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 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

附錄 1-1-1 餐飲科餐飲管理專科課程開設教習科目學分學時課程表(以科為單位)(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	餐旅服務實習	40
2	安全衛生	4	2	中餐製作實習	20
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	食品烘焙實習	16
4	工廠組織與勞資關係	2	4	西餐實務實習	18
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	餐飲概論	14
6	群育活動	8	6	點心製作	12
7	性別工作平等及性騷擾防治	2			
合計		24	合計		120
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。

(二)專業基礎課程內容

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

項次	專業基礎課程	教學內容		時數
1	套裝軟體實習	1	工場使用規則	30
		2	電子試算表	
		3	簡報製作	
		4	辦公室文書處理軟體	
		5	影像處理	
2	基礎電腦實習	1	工場使用規則	12
		2	電腦作業系統安裝	
		3	網路線製作	
		4	電腦拆裝實作	
3	基礎電路實習	1	實習工場衛生工作守則	40
		2	基本焊接工具、三用電表介紹與使用	
		3	基礎焊接	
		4	創意焊接	
		5	基本電路焊接	
		6	創意專題製作	
4	多媒體應用實務	1	影音剪輯	38
		2	簡易Scratch遊戲製作	
		3	簡易APP軟體撰寫	
		4	123D建模設計	
合計				120

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

項次	專業基礎課程	教學內容		時數
1	時尚造型科職場概論	1	待客禮儀技巧	14
		2	自我表達能力	
		3	專業術語練習	
		4	器具介紹	
		5	美姿美儀	
		6	公司介紹	
		7	個人形象塑造	
2	基礎入門洗髮操作	1	洗髮介紹	18
		2	洗髮用品的認識	
		3	洗髮前的準備工作	
		4	洗髮技術操作	
3	肩頸按摩實務操作	1	穴道介紹	10
		2	按摩介紹	
		3	肩頸按摩操作	
4	洗髮護髮操作實務	1	保養頭髮的目的、方法	18
		2	精油產品分析	
		3	頭部刮痧操作	
		4	護髮操作	
5	美膚基礎實務	1	指壓按摩的歷史	18
		2	背部放鬆	
		3	頭部刮痧	
		4	精油的使用	
		5	頸部按摩	
		6	精油的認識	
6	吹風造型實務	1	吹乾技巧分析	10
		2	內灣吹風技巧	
		3	直髮吹風操作	
7	流行彩妝實務	1	眼線的修飾	14
		2	假睫毛的貼法	
		3	彩妝實作	
8	基本化妝實務	1	基礎保養	18
		2	粉底的修飾	
		3	眉型美化	
		4	唇形的美化	
		5	一般妝實作	
合計				120

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

項次	專業基礎課程	教學內容		時數
1	餐旅服務實習	1	美姿美儀	40
		2	儀態訓練—迎賓帶位技巧	
		3	托盤實務	
		4	餐具認識	
		5	服勤技巧—服務叉匙訓練	
		6	服勤技巧—口布摺疊	
		7	服勤技巧—倒水、擦拭餐具	
		8	餐桌擺設—中餐桌	
		9	餐桌擺設—西餐桌	
		10	房務整理	
2	中餐製作實習	1	廚房安全須知	20
		2	基礎刀工	
		3	烹調法食物實習	
		4	蔬果雕刻	
3	食品烘焙實習	1	機具與器具認識與介紹	16
		2	磅秤使用說明與練習	
		3	食材認識與辨認	
		4	烘焙應用實習	
4	西餐實務實習	1	廚房安全須知	18
		2	基礎食材辨識	
		3	西餐刀工訓練	
		4	西餐應用實習	
5	餐飲概論	1	餐飲未來趨勢	14
		2	餐飲組織	
		3	餐旅英文	
		4	飲料調製	
		5	餐飲禮儀	
6	點心製作	1	中式點心製作	12
		2	西式點心製作	
合計				120

附件四、實習式群科課程表