

# 高級中等學校課程計畫

嘉義縣私立協志高級工商職業學校

學校代碼：101405

## 建教合作班課程計畫

本校108年6月25日107學年度第7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09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	10
課程發展委員會組織要點	10
伍、課程規劃與學生進路	14
一、群科教育目標與專業能力	14
二、群科課程規劃	15
陸、群科課程表	21
一、教學科目與學分(節)數表	21
二、課程架構表	30
三、職業技能訓練計畫	33
柒、團體活動時間實施規劃	36
捌、彈性學習時間實施規劃	37
一、彈性學習時間實施相關規定	37
二、學生自主學習實施規範	40
三、彈性學習時間規劃表	45
附件二：校訂科目教學大綱	48
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	161
(一)訓練課程內容	161
(二)專業基礎課程內容	164
附件四、實習式群科課程表	167

## 學校基本資料表

學校校名	嘉義縣私立協志高級工商職業學校				
技術型	專業群科		1. 電機與電子群：資訊科 2. 商業與管理群：電子商務科 3. 家政群：時尚造型科 4. 餐旅群：觀光事業科 5. 動力機械群：汽車科 6. 電機與電子群：電子科 7. 家政群：美容科 8. 餐旅群：餐飲管理科		
	建教合作班		1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：電子科 3. 家政群：美容科 4. 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					
綜合型	1. 學術學程：1年級不分群 2. 電機與電子群：電子技術學程 3. 商業群：資訊應用學程 4. 設計群：美術設計學程 5. 餐旅群：餐飲技術學程、觀光餐飲學程				
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. 電機與電子群：家電技術科(日間上課) 3. 商業群：多媒體技術科(日間上課) 4. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 5. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)				
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-2264264	
	職 稱	教學組長	行動電話	0961025727	
	姓 名	陳柏宏	傳 真	05-2266732	
	E-mail	paulchen0610@gmail.com			

## 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	動力機械群	汽車科	2	62	2	95	2	95	6	252
	電機與電子群	資訊科	2	45	2	56	2	84	6	185
	電機與電子群	電子科	1	26	1	35	1	47	3	108
	商業與管理群	電子商務科	1	25	1	26	1	42	3	93
	家政群	美容科	1	28	1	25	1	29	3	82
	家政群	時尚造型科	2	43	2	60	2	62	6	165
	餐旅群	觀光事業科	2	14	2	46	2	71	6	131
	餐旅群	餐飲管理科	3	124	3	140	3	134	9	398
綜合型	學術學程	1年級不分群	4	135	3	97	2	71	9	303
	電機與電子群	電子技術學程	0	0	1	22	1	27	2	49
	商業群	資訊應用學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	設計群	美術設計學程	0	0	0	0	1	19	1	19
	餐旅群	餐飲技術學程	0	0	1	18	1	36	2	54
	餐旅群	觀光餐飲學程	0	0	0	0	0	0	0	0
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	27	1	40	1	33	3	100
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	44	1	40	1	50	3	134
	電機與電子群	家電技術科(日間上課)	1	13	1	20	1	50	3	83
	商業群	多媒體技術科(日間上課)	1	37	1	43	1	34	3	114
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45	1	46	1	49	3	140
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	29	1	29	1	43	3	101
合計			24	697	25	838	25	976	74	2511

## 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	動力機械群	汽車科	4	184
	電機與電子群	資訊科	1	46
	電機與電子群	電子科	2	92
	商業與管理群	電子商務科	1	46
	家政群	美容科	1	46
	家政群	時尚造型科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	4	184
綜合型	學術學程	1年級不分群	4	184
	學術學程	學術社會學程	0	0
	學術學程	學術自然學程	0	0
	電機與電子群	電子技術學程	0	0
	商業群	資訊應用學程	0	0
	設計群	美術設計學程	0	0
	餐旅群	餐飲技術學程	0	0
	餐旅群	觀光餐飲學程	0	0
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	43
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	46
	電機與電子群	家電技術科(日間上課)	1	46
	商業群	多媒體技術科(日間上課)	1	44
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	44
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	44
合計			25	1141

### 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	
階 梯 式	動力機械群	汽車科	2班	46人	
	家政群	美容科	1班	41人	
	餐旅群	餐飲管理科	1班	46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

學校願景：一以「科技」、「藝術」、「人文」、「創新」共創優質學府，培養符合時代需求的現代青年。二發展目標：1. 推動全人教育，涵養良好品德。2. 優質校園團隊，提升行政效能。3. 科技人文並重，營造校園文化。4. 激發教師熱情，促進專業成長。5. 匯聚社會資源，推動產學合作。6. 因應時代脈動，發展辦學特色。7. 提供適性環境，創造成功舞台。8. 營造良好環境，提昇學習成效。9. 建立良好形象，獲取社區認同。三、發展策略：1. 人文校園：涵養人文，優質國民。2. 優質團隊：齊心協力，全面成長。3. 適性揚才：多元發展，百花齊放。4. 產學鏈結：產學鏈結，學理並用。5. 優質卓越：精進優質，邁向卓越。四、具體目標：1. 落實推動全人教育，培養符合時代需求的現代青年：身處變遷快速的社會洪流中，學校教育應培養學生帶得走的能力。除發揮技藝教育務實致用的教學特色外，更應重視終身學習能力的培養及人文素養與品德的涵養，同時，提升語言溝通能力並擴展國際視野，以培養符合時代需求的現代青年。2. 營造多元適性，百花齊放的校園文化：「不放棄任何一位學生」是本校辦學的重要理念。對於許多身陷「萬般皆下品，唯有讀書高」錯誤迷思而自我放棄的學生，本校將透過適性輔導機制、扶弱計畫、多元課程以及健全社團運作等，協助學生探索自我，進而認識自己、接納自己。同時藉由活動競賽激發學生潛能，創造舞台，給予成功經驗，逐步建立學生信心。3. 營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊：為能提昇行政團隊之服務品質，擴大服務效能，除訂定明確之組織分工，定期實施績效自我檢核，建立自我成長機制外，並建制行政全面e化，營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊。4. 持續推動教師專業成長，鼓勵組織專業社群，以有效提升教學品質：為提昇教師專業能力，本校於95學年度全校教師參與「教師專業發展評鑑」試辦計畫，也是第一批率先辦理之高中職校，98年並申請四年中心學校計畫。希藉此計畫鼓勵同儕學習，激勵教師在專業教學領域創新發展。同時建置數位化教材平台，以達教學資源共創共享。成立教師進修規畫委員會、推動產學合作，以培養專業、自信、熱忱、有創造力、肯為教育理想盡心盡力的優質教師團隊。5. 營造良好學習環境，提昇學習動機與學習成效：教育環境之優劣攸關學校教育之成敗。因此，本校將致力於校園之美化、人文空間之塑造，以達境教的潛移默化。同時，充實各項教學設備外，如建置數位化互動教室、國際觀光美語村、營造e化校園，並強化校園安全之維護，以營造科技、人文、藝術、安全的優質校園環境。6. 建立良好形象，獲取社區認同，提昇就近入學率：近年來，教育資源短絀，私立學校均需自籌經費，相較於公立學校之資源明顯不足。如今，面臨少子化的衝擊，嘉義縣人口嚴重外移，本校除增進學校正向表現，強化辦學特色，積極展現辦學成果外，更需主動回饋社區，爭取社區認同與肯定，以提昇社區國中生就近入學率，真正成為在地化的社區高職。除此之外，為減少資源分配不均所帶來的負面影響，將強化與鄰近大專院校、建教廠家進行策略聯盟，以達資源共享之實。

## 二、學生圖像

學校願景及圖像的發展歷程說明：（一）根據本校發展的願景和目標，擬定實施策略之架構，並據以訂定本校校務發展計畫，結合校友、產業、技專院校和社區等資源，發展校本特色，縮短學用落差，以為社會國家培育出真正符合時代需求的現代青年國民。（二）面對少子化之衝擊及十二年國教之實施，學區社區化在所難免。因此，為營造協志工商成為優質學府，我們必須要有更具前瞻性的教育理念與競爭力的優勢教育品質，營造積極有效率的行政團隊，帶動肯為教育盡心盡力的熱情教師，協助學生開創亮麗的未來。期許學校不僅要成為技術訓練的養成所，更要能教授學生帶得走的能力。

專業力  
美感力  
品格力  
競爭力





### 學生圖像的定義與闡釋

#### 專業力

- 學生具備專業技能並能發展專業專長，學以致用。

#### 美感力

- 學生具備美的鑑賞能力，能將美感融入相關專業中，展現美的內涵。

#### 品格力

- 學生具備人文素養，能涵養道德品行，注重人文關懷，體現善的生活素養。

#### 競爭力

- 學生具備與社會接軌的專業技能，並備有與時俱進的學習能力。



- 三、學校願景及圖像的發展歷程說明：
  - 根據本校發展的願景和目標，擬定實施策略之架構，並據以訂定本校校務發展計畫，結合校友、產業、技專院校和社區等資源，發展校本特色，縮短學用落差，以為社會國家培育出真正符合時代需求的現代青年國民。
  - 面對少子化之衝擊及十二年國教之實施，學區社區化在所難免。因此，為營造協志工商成為優質學府，我們必須要有更具前瞻性的教育理念與競爭力的優勢教育品質，營造積極有效率的行政團隊，帶動肯為教育盡心盡力的熱情教師，協助學生開創亮麗的未來。期許學校不僅要成為技術訓練的養成所，更要能教授學生帶得走的能力。



學生圖像符應課綱核心素養

專業力

- A1身心素養與自我精進
- A2系統思考與問題解決

美感力

- B1符號運用與溝通表達
- B3藝術涵養與美感素養

品格力

- C1道德實踐與公民意識
- C2人際關係與團隊合作

競爭力

- A3規劃執行與創新應變
- B2科技資訊與媒體素養
- C3多元文化與國際理解

## 肆、課程發展組織要點

嘉義縣私立協志高級工商職業學校

### 課程發展委員會組織要點

嘉義縣私立協志高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

107嘉義縣私立協志工商107學年度下學期課程發展委員會名單

#### 肆、課程發展組織要點

嘉義縣私立協志高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

107年6月29日校務會議修正通過

107年8月28日校務會議第2次修正通過

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之宗旨、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33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、進修部主任、綜合高中主任、輔導主任)擔任之，共計7人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
  - (三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、生活科、健體科、藝能科、全民國防科)擔任之，每學科1人，共計9人。
  - (四)專業群科教師：由各專業群科之群、科主任擔任之，每專業群科1人，共計5人。
  - (五)教師代表：由校務會議中推選，共計3人。
  - (六)特殊需求領域課程教師代表：由特推會推派1人參加。
  - (七)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
  - (八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
  - (九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
  - (十)學生代表：由班聯會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
  - (十一)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。
  - (五)審議與課程相關之事項。
- 四、本委員會其運作方式如下：
  - (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
  - (二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
  - (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
  - (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須

- 有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。
- (五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
- (六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。
- 五、 本委員會設各領域/學科教學研究會、各專業群科/學程教學研究會及各群課程研究會(以下簡稱各研究會)：
- (一) 各領域/學科教學研究會：由各領域/學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
- (二) 各專業群科/學程教學研究會：由各專業群科/學程教師組成之，由群科/學程主任召集並擔任主席。
- (三) 各群課程研究會：由該群各科/學程教師組成之，由該群之科/學程主任互推召集並擔任主席。
- (四) 課程發展工作小組：由委員會依據課程發展進程之各相關議題，組織任務型工作小組，進行議題研議，為各教學研究會提供建議。
- 六、 各組織之任務如下：
- (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、 各組織之運作原則如下：
- (一) 各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

嘉義縣私立協志高級工商職業學校課程發展組織架構圖



嘉義縣私立協志工商 107 學年度第二學期課程發展委員名單

職 稱	職 稱	姓 名
校 長	校長	蔡英仁
教務主任	教務主任	李梅湘
行政代表	教學組長	陳柏宏
	學務主任	朱肇琳
	實習主任	吳月惠
	輔導主任	劉豐盛
	總務主任	侯春貴
	綜合高中主任	林佳如
	進修部主任	陳俊榮
	商管群科召集人	江俊達
	電機電子群科召集人	賴成喜
	動力機械群科召集人	楊朝統
	餐旅群科召集人	張忠平
	家政群科召集人	吳月妙
	國文科召集人	李憶湘
	英文科召集人	吳岱瑾
	生活科召集人	賴傳升
	數學科召集人	朱建旭
	自然科召集人	游耀明
	社會科召集人	黃欣怡
	健康與體育科召集人	陳明智
全民國防科召集人	林中莘	
藝術科召集人	陳永靜	
家長委員代表	家長會委員	柯東孝
產業代表	國雄資訊	簡國雄
專家學者	嘉義縣政府課程督學	蔣佳樺
一年級導師	多媒一甲	黃國欽
二年級導師	美二丙	郭于雯
三年級導師	美三乙	潘涵玉
學生代表	表藝三甲	林昱君
學生代表	時尚二甲	田婷瑜

## 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			
					專業力	美感力	品格力	競爭力
動力機械群	汽車科	1. 汽機車保養、維修、管理及經營人員 2. 汽車美容業技術人員 3. 汽車銷售業技術人員 4. 汽車零件業技術人員 5. 汽車製造業技術人員 6. 汽車板噴業技術人員	1. 培育學生具備機車拆裝及檢修人才。 2. 培育學生具備車輛裝配、保養、修護及銷售之基本技能人才。 3. 培育學生具備汽車美容專業技術人才。 4. 培育學生具備汽機車零組件製造的人才。 5. 培養學生具有正確品德及職業道德觀念的人才。	1. 具備機車拆卸、分解、組合、安裝、調整及	●	●	●	●
				2. 具備各式車輛拆卸、分解、組合、安裝、調	●	○	○	●
				3. 具備汽車美容、保養及修護之能力	●	●	○	●
				4. 具備使用基本工具、量具、儀器及焊接設備	●	●	○	●
				5. 具備正確的工作習慣，具備工業安全衛生與	○	●	●	●
家政群	美容科	1. 美髮造型設計助理。 2. SPA芳療人才。 3. 新娘秘書造型助理。 4. 指甲彩繪造型員、整體造型助理。 5. 婚禮企劃顧問諮商員。 6. 美容美髮經營管理人員。	1. 培養學生具備美容、美髮實用技能，養成髮型設計及彩妝專業人才。 2. 教授時尚產業等行銷服務之專業知識，培養經營管理與基層服務人員。 3. 養成敬業、樂群、負責、誠信之工作態度，擁有正確職場觀。 4. 培養學生重視生涯規劃，建立正確生活習慣及終身學習之態度。 5. 加強繼續進修及升學能力，落實自動自發與人互動共好之精神，擴展視野及適應社會變遷之能力。	具備美髮、美體、彩妝、飾品、指甲彩繪專業技能之實作能力	●	●	○	●
				具備正確的工作服務態度及重視職業衛生安全的能力。	●	○	●	○
				具備欣賞藝術美學的能力，提升其人文素養，並擁有良好的美姿儀態及舞台展現力。	●	●	●	●
				具備整體造型、創意設計的能力。	●	○	○	●
				具備瞭解時尚產業發展，增強自我繼續進修的能力。	●	○	○	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐旅業基層經營管理人才 2. 餐廳外場服務專業人員 3. 中餐廚房專業人員 4. 西餐廚房專業人員 5. 烘焙產業專業人員 6. 飲務工作專業人員	1. 培養學生具有餐飲服務之專業知識及基礎能力。 2. 培養學生具有食物製備之專業知識及能力 3. 陶冶學生具藝術、創造思考能力，提升精緻美食文化。 4. 養成良好的職業道德及安全衛生工作習慣。	具備餐飲管理能力	●	○	●	●
				具備餐飲服務專業能力	●	●	●	●
				具備中餐烹調專業能力	●	●	○	●
				具備西餐烹調專業能力	●	●	○	●
				具備烘焙專業能力	●	●	○	●
				具備飲料調製專業能力	●	●	○	●
具備良好的職業道德及安全衛生工作習慣	●	●	●	●				

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 動力機械群汽車科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表

(以科別辦理方式為單位，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. 具備機車拆卸、分解、組合、安裝、調整及	2. 具備各式車輛拆卸、分解、組合、安裝、調	3. 具備汽車美容、保養及修護之能力	4. 具備使用基本工具、量具、儀器及焊接設備	5. 具備正確的工作習慣，具備工業安全衛生與		
部 定 必 修	專業科目	引擎原理	○	●	●	●	●	
		底盤原理	○	●	●	●	●	
		基本電學	○	○	●	●	●	
	實習科目	機械工作法及實習	○	○	●	●	●	
		引擎實習	●	●	●	●	●	
		底盤實習	●	●	●	●	●	

表5-2-1 動力機械群汽車科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		1. 具備機車拆卸、分解、組合、安裝、調整及	2. 具備各式車輛拆卸、分解、組合、安裝、調	3. 具備汽車美容、保養及修護之能力	4. 具備使用基本工具、量具、儀器及焊接設備	5. 具備正確的工作習慣，具備工業安全衛生與		
名稱	名稱							
校訂必修	專業科目	交通法規			●	●	●	
		應用力學		○	●	●	●	
	實習科目	專題實作	○	○	●	●	●	
		機電製圖實習	○	○	●	●	●	
		電工電子實習	○	○	●	●	●	
		電系實習	●	●	●	●	●	
		機器腳踏車基礎實習	●	○	●	●	●	
		機器腳踏車檢修實習	●	○	●	●	●	
		車輛空調檢修實習		●	●	●	●	
		車輛底盤檢修實習		●	●	●	●	
車輛檢修實習		●	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	噴射引擎原理	○	●	●	●	●	
		汽車專業英文	○	○	●	●	●	
		汽車新式裝備	○	●	●	●	●	
		汽車電學	○	○	●	●	●	
	實習科目	汽車美容實習		○	●	●	●	
		汽車綜合實習	○	●	●	●	●	
		自動變速箱檢修實習		○	●	●	●	
		車輛診斷儀器實習	○	●	●	●	●	
		電動車檢修實習	○	○	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

表5-2-2 家政群美容科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	具備美髮、美體、彩妝、飾品、指甲彩繪專業技能之實作能力	具備正確的工作服務態度及重視職業衛生安全的能力。	具備欣賞藝術美學的能力，提升其人文素養，並擁有良好的美姿儀態及舞台展現力。	具備整體造型、創意設計的能力。	具備瞭解時尚產業發展，增強自我繼續進修的能力。	
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 家政群美容科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		具備美髮、美體、彩妝、飾品、指甲彩繪專業技能之實作能力	具備正確的工作服務態度及重視職業衛生安全的能力。	具備欣賞藝術美學的能力，提升其人文素養，並擁有良好的美姿儀態及舞台展現力。	具備整體造型、創意設計的能力。	具備瞭解時尚產業發展，增強自我繼續進修的能力。		
校訂必修	專業科目	美容造型素描	●	○	●	●	●	
		家政概論	○	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	○	○	●	●	●	
		髮型梳理	●	○	●	●	●	
校訂選修	專業科目	舞台肢體訓練	○	●	●	●	●	
		國際禮儀	○	●	●	●	●	
		美姿美儀	○	●	●	●	●	
	實習科目	複合媒材創作實務	●	○	●	●	●	
		創意彩妝設計	●	○	●	●	●	
		立體剪裁	○	○	●	●	●	
		流行配飾設計	●	○	●	●	●	
		藝術化妝	●	○	●	●	●	
		婚禮顧問實務	●	●	●	●	●	
		美膚與保健	●	●	●	●	●	
		男士美髮	●	○	●	●	●	
	指甲彩繪	●	○	●	●	●		

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 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註	
名稱	名稱	具備餐飲管理能力	具備餐飲服務專業能力	具備中餐烹調專業能力	具備西餐烹調專業能力	具備烘焙專業能力	具備飲料調製專業能力	具備良好的職業道德及安全衛生工作習慣		
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 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註	
		具備餐飲管理能力	具備餐飲服務專業能力	具備中餐烹調專業能力	具備西餐烹調專業能力	具備烘焙專業能力	具備飲料調製專業能力	具備良好的職業道德及安全衛生工作習慣		
校訂必修	專業科目	觀光餐旅英語會話	●	●	○	○	○	○	●	
		中餐概論	○	○	●	○	○	○	●	
	實習科目	專題實作	○	○	○	○	○	○	●	
		中式點心製作	○	○	●		○		●	
		中餐烹調實習	○	○	●	○	○	○	●	
		烘焙實務	○	○	○	○	●	○	●	
		西餐烹調實習	○	○	○	●	○	○	●	
		地方小吃	○		●		○	○	●	
校訂選修	專業科目	餐飲美食導覽	●	○	○	○	○	○	●	
		菜單設計	○	○	○	○	○	○	●	
	實習科目	餐旅服務管理	●	●	○	○	○	○	●	
		飲料與生活	○	○	○	○	○	●	●	

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6-1-2-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註			
			第一學年				第二學年				第三學年							
名稱	名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四				
			一般科目	語文	國語文	6	3		3									
英語文	4	2				2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	數學	4		2		2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
社會	歷史	4						2										
	地理								2									
	公民與社會																	
自然科學	物理	4						2										
	化學								2									
	生物																	
藝術	音樂	4						2										
	美術																	
	藝術生活									2								
綜合活動	生命教育	4																
	生涯規劃							1		1								
	家政																	
	法律與生活																	
	環境科學概論																	
科技	生活科技	4																
	資訊科技						1		1									
健康與體育	體育	2	1		1													
	健康與護理	2	1		1													
	全民國防教育	2	1		1													
小計		36	10	0	10	0	8	0	8	0	0	0	0	0				
專業科目	引擎原理	3	3															
	底盤原理	3			3													
	基本電學	2			2													
實習科目	機械工作法及實習	4	4															
	引擎實習	4	4															
	底盤實習	4			4													
小計		20	11	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
部定必修學分合計		56	21	0	19	0	8	0	8	0	0	0	0	0				

表6-1-2-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數表(續)  
108學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
				第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分	名稱	學分數	一	寒	二	暑	一	寒	二	暑	階段一	階段二	階段三	階段四		
				假	假	假	假	假	假	假	假	假	假	假			
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	4學分 3.03%	交通法規	2			2										<input type="checkbox"/> 協同教學
			應用力學	2				2									<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	30學分 22.73%	專題實作	4					2	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			機電製圖實習	4	2		2										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			電工電子實習	3	3												<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			電系實習	3			3										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			機器腳踏車基礎實習	3	3												<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			機器腳踏車檢修實習	3			3										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			車輛空調檢修實習	3						3							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
車輛底盤檢修實習			4					4								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
車輛檢修實習	3						3							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學			
小計			34	8		10		8	8								
校訂科目	一般科目	12學分 9.09%	閱讀與寫作	4				2	2							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			趣味英文	4				2	2							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			休閒體育	2				1	1							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			品德教育	4	1		1	1	1							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			生物概論	2	1		1									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			公民素養	2	1		1									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	10學分 7.58%	噴射引擎原理	4					2	2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			汽車專業英文	4					2	2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			汽車新式裝備	4					2	2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			汽車電學	2					1	1						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
	校訂選修		汽車美容實習	6					3	3						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	
			汽車綜合實習	3					3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	
			自動變速箱檢修實習	3					3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	

實習科目	12學分 9.09%	車輛診斷儀器實習	3																	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 車輛診斷儀器實習、電動車檢修實習2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 採跨班選修，有意願參加汽車修護乙級技術士檢定及就業導向者，選車輛診斷儀器實習，無則選電動車檢修實習。			
		電動車檢修實習	3																	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 車輛診斷儀器實習、電動車檢修實習2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 採跨班選修，有意願參加汽車修護乙級技術士檢定及就業導向者，選車輛診斷儀器實習，無則選電動車檢修實習。			
小計			34	2		2		15		15													
校訂必修及選修學分合計			68	10		12		23		23													
在校期間應修習學分數			124	31		31		31		31													
團體活動時間(節數)			12	3		3		3		3													
彈性學習時間(節數)			4	1		1		1		1													
每週總上課節數				35		35		35		35													
職前訓練			4												4								
寒暑假課程	一般科目																			<input type="checkbox"/> 協同教學			
	專業科目																				<input type="checkbox"/> 協同教學		
	實習科目	柴油引擎實習	4					4													<input type="checkbox"/> 協同教學		
	實習科目	車輛定期保養實習	4					4													<input type="checkbox"/> 協同教學		
返校課程	實習科目	車身電器系統綜合檢修實習	4												1	1	1	1			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
在校期間應修習總學分數			140																				
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)		16												4								
	職業技能訓練(二)																4						
	職業技能訓練(三)																	4					
	職業技能訓練(四)																		4				
應修習總學分數			156	31	0	31	8	31	0	31	4	5	5	5	5								

表6-1-2-2 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(階梯式)

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

表6-1-2-2 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(續)

108學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年			第二學年			第三學年								
				一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二		階段三	階段四		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%															<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	8學分 6.06%	美容造型素描	4	2		2											<input type="checkbox"/> 協同教學
			家政概論	4				2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	10學分 7.58%	專題實作	6				3	3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			髮型梳理	4				2	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	小計			18	2		2		7	7								
	校訂選修	一般科目	12學分 9.09%	閱讀與寫作	4				2	2								<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
				趣味英文	4				2	2								<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
				休閒體育	2				1	1								<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
				品德教育	4	1		1		1	1							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
生物概論				2	1		1										<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
公民素養				2	1		1										<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
專業科目		10學分 7.58%	國際禮儀	2	1		1									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
			美姿美儀	4	2		2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
			舞台肢體訓練	4				2	2							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
			美膚與保健	4				2	2							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組		
實習科目	28學分 21.21%	複合媒材創作實務	4	2		2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組			
		立體剪裁	4	2		2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組			
		流行配飾設計	4				2	2							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組			
		藝術化妝	6				3	3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組			
		男士美髮	2				2								<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組			
		指甲彩繪	2						2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組			
		創意彩妝設計	6					3	3					<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 創意彩妝設計、婚禮顧問實務 2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組				



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

108學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
			第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四		
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
		英語文	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學
		數學	數學	4	2		2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
	社會	歷史	4					2								
		地理							2							
		公民與社會														
	自然科學	物理	4													
		化學							2							
		生物					2									
	藝術	音樂	4	1		1										
		美術														
		藝術生活					1		1							
	綜合活動	生命教育	4													
		生涯規劃		1		1										
		家政														
		法律與生活														
		環境科學概論														
	科技	生活科技														
		資訊科技						1		1						
	健康與體育	體育	2	1		1										
健康與護理		2	1		1											
	全民國防教育	2	1		1											
	小計	36	12	0	12	0	6	0	6	0	0	0	0	0		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2											
實習科目	餐飲服務技術	6	3		3											
	飲料實務	6					3		3							
	小計	16	5	0	5	0	3	0	3	0	0	0	0	0		
	部定必修學分合計	52	17	0	17	0	9	0	9	0	0	0	0	0		

表6-1-2-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

108學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
名稱	學分			第一學年				第二學年				第三學年						
		一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四					
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學		
	專業科目	10學分 7.58%	觀光餐旅英語會話	8	2		2		2		2						<input type="checkbox"/> 協同教學	
			中餐概論	2	1		1											<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	40學分 30.30%	專題實作	4					2		2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			中式點心製作	6	3		3											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			中餐烹調實習	8	4		4											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			烘焙實務	8					4		4							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			西餐烹調實習	8					4		4							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			地方小吃	6					3		3							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	小計			50	10		10		15		15							
	校訂選修	一般科目	14學分 10.61%	數學	4					2		2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
				休閒體育	2					1		1						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
				品德教育	4	1		1		1		1						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
				飲食文學	4					2		2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
公民素養				2	1		1										<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
專業科目		4學分 3.03%	餐飲美食導覽	4	2		2										<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 餐飲美食導覽、菜單設計2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 採跨班選修，對於餐飲美食有興趣的學生，選擇餐飲美食導覽，對於餐廳菜單設計有興趣的學生，選擇菜單設計。	
			菜單設計	4	2		2										<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 餐飲美食導覽、菜單設計2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 採跨班選修，對於餐飲美食有興趣的學生，選擇餐飲美食導覽，對於餐廳菜單設計有興趣的學生，選擇菜單設計。	
實習科目		4學分 3.03%	餐旅服務管理	4					2		2						<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 餐旅服務管理、飲料與生活2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 採跨班選修，對於外場服務有興趣的學生，選擇餐飲服務進階，對於吧檯工作有興趣的學生，選擇飲料與生活。	
																	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 餐旅服務管理、飲料與生活2	

		飲料與生活	4				2	2										科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 採跨班選修，對於外場服務有興趣的學生，選擇餐飲服務進階，對於吧檯工作有興趣的學生，選擇飲料與生活。	
		小計	22	4	4	7	7												
		校訂必修及選修學分合計	72	14	14	22	22												
		在校期間應修習學分數	124	31	31	31	31												
		團體活動時間(節數)	12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
		彈性學習時間(節數)	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
		每週總上課節數		35	35	35	35												
		職前訓練	4									4							
寒暑假課程	一般科目																	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目																	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	創意料理設計與製作	3			3													<input type="checkbox"/> 協同教學
		飲料調製	2			2													<input type="checkbox"/> 協同教學
蛋糕裝飾		3			3													<input type="checkbox"/> 協同教學	
返校課程	實習科目	中式麵食	2									1		1				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中式米食實作	2										1		1			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		在校期間應修習總學分數	140																
建教合作機構 職業技能訓練		職業技能訓練(一)	16										4						
		職業技能訓練(二)												4					
		職業技能訓練(三)														4			
		職業技能訓練(四)															4		
		應修習總學分數	156	31	0	31	8	31	0	31	4	5	5	5	5				

## 二、課程架構表

(系統產生)表6-2-2-1 動力機械群汽車科課程架構表(以科為單位,1科1表)

108學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	6.06%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合計			56	42.42%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	68-80學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		30	22.73%		
	選修	一般科目		12	9.09%		
		專業科目		10	7.58%		
		實習科目		12	9.09%		
	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)	56	82.35%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	75.00%	系統設計
	合計				68	51.52%	系統設計
六學期團體活動時間合計		8-12節		12節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-4節		4節	系統設計		
每週總上課節數		35節		35節	系統設計		
職前訓練		4學分		4學分	系統設計		
寒暑假課程		12-16學分		8學分	系統設計		
第三學年返校課程				4學分	系統設計		
職業技能訓練		16學分		16學分	系統設計		
應修習總學分數		156-168學分		156學分	系統設計		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分,畢業及格學分數至少為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6-2-2-2 家政群美容科課程架構表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	6.06%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合 計			56	42.42%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	68-80學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		10	7.58%		
	選修	一般科目		12	9.09%		
		專業科目		10	7.58%		
		實習科目		28	21.21%		
	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)	56	82.35%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	38	67.86%	系統設計
	合 計				68	51.52%	系統設計
六學期團體活動時間合計		8-12節		12節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-4節		4節	系統設計		
每週總上課節數		35節		35節	系統設計		
職前訓練		4學分		4學分	系統設計		
寒暑假課程		12-16學分		8學分	系統設計		
第三學年返校課程				4學分	系統設計		
職業技能訓練		16學分		16學分	系統設計		
應修習總學分數		156-168學分		156學分	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為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6-2-2-3 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(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合計			52	39.39%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	68-80學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		10	7.58%		
		實習科目		40	30.30%		
	選修	一般科目		14	10.61%		
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		4	3.03%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	58	80.56%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44	75.86%	系統設計
	合計				72	54.55%	系統設計
六學期團體活動時間合計		8-12節		12節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-4節		4節	系統設計		
每週總上課節數		35節		35節	系統設計		
職前訓練		4學分		4學分	系統設計		
寒暑假課程		12-16學分		8學分	系統設計		
第三學年返校課程				4學分	系統設計		
職業技能訓練		16學分		16學分	系統設計		
應修習總學分數		156-168學分		156學分	系統設計		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

### 三、職業技能訓練計畫

表6-3-2-1 動力機械群汽車科階梯式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：110/08/01 ~ 111/06/01)	人數	備註
汽三忠	110/08/01 ~ 111/06/01	46	

表6-3-2-2 家政群美容科階梯式建教合作班職業技能訓練  
 (以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：110/08/01 ~ 111/06/01)	人數	備註
美三忠	110/08/01 ~ 111/06/01	41	

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

班級名稱	職業訓練日期 (例如：110/08/01 ~ 111/06/01)	人數	備註
餐三忠	110/08/01 ~ 111/06/01	46	

## 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 (階梯式)團體活動時間規劃表

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

## 捌、彈性學習時間實施規劃

### 一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

嘉義縣私立協志工商職業學校學生彈性學習時間實施規定

## 嘉義縣私立協志高級工商職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國107年2月21日 課程發展委員會通過

中華民國108年6月14日 課程發展委員會修定通過

- 一、本補充規定(以下簡稱本規定)依據「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱《總綱》)與「十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱《要點》)相關規定訂定之。
- 二、本校彈性學習時間實施為遵循《總綱》及《要點》之規定，拓展學生多元學習的領域、減少學習落差和促進適性發展，鼓勵學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，乃以建構學校特色、銜接學生學習、和發展學生進路為主軸，規劃配合學校願景、學生圖像、學習需求、課程規劃和師資安排，依學校群科分不同年級、不同班群，採用全學期授課模式，或單元(主題)課程組合的微課程的模式。
- 四、本校彈性學習時間開設之學期，採彈性學習時數每學期每週2節，六學期每週單位合計12節(階梯式建教班每學期每週1節，二學年合計4節)。並以不採計畢業學分為原則。
  - (一)課程類型區分為學校特色活動、自主學習、增廣性教學及補強性教學等。
  - (二)實施對象為全校學生，並以不採計畢業學分為原則。
- 五、本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：
  - (一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生自主學習總節數三分之一以上。
  - (二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
  - (三)充實(增廣)教學與補強性教學：
    1. 個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
    2. 二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
    3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
  - (四)學校特色活動：

1. 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。

2. 單元（主題）組合之全學期特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授課鐘點費。

六、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 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。  
嘉義縣私立協志工商職業學校學生自主學習實施規範

# 私立協志高級工商職業學校學生自主學習實施規範

107年11月28日課發會通過

## 一、依據：

《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定。

## 二、實施目的：

為鼓勵學生自主規劃彈性學習時間，提升自主學習能力，落實自主學習精神，特訂定本實施辦法。

## 三、實施方式：

1. 學生得於彈性學習時間，規畫進行自主學習，並得採個人、分組或群體方式，進行專題、議題或創新實作，且應安排進行成果報告、發表或展示。
2. 學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，填具申請表經班級導師同意後實施。
3. 學生自主學習的學習計畫應包括擬學習的主題、內容、進度、效益、所需資源或設備等，學生自主學習申請表如附件一。
4. 完成申請表內容，繳至學務處訓育組，經審核通過後，始得選填自主學習課程。
5. 為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班進行指導，學習單如附件二。

## 四、輔導管理：

1. 學校應提供適當之必要學習資源，如資訊設備、圖書館（室）及相關設備使用空間等。
2. 為能落實學生自主學習成就，得安排老師隨班，可分組進行指導。

## 五、預期效益：

學生能達成自主學習規劃之內容目標，以提升自我能力，養成自主學習習慣，落實終身學習。

## 六、本辦法經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件一

協志工商學生自主學習申請單

申請班級：	實施日期：	地點：
1. 實施方式 (勾選)	<input type="checkbox"/> 個人自主 <input type="checkbox"/> 分組方式 <input type="checkbox"/> 群體模式 <input type="checkbox"/> 其他 (填寫內容)：	
2. 實施內容 (勾選)	<input type="checkbox"/> 專題討論 <input type="checkbox"/> 議題研議 <input type="checkbox"/> 創新實作 <input type="checkbox"/> 其他 (填寫內容)：	
3. 學習計畫說明  (如主題、內容、 進度、效益等)		
4. 教學場地申請		
5. 教學設備申請		

班級導師 (指導教師)	教學場地 管理教師	教學設備 管理教師	訓育組長 審 核

附件二

協志工商學生自主學習學習單

班級：	座號：	姓名：
1. 自主學習記載	日期：	地點：
2. 學習內容主題		
3. 學習方式 (勾選)	<input type="checkbox"/> 個人自主 <input type="checkbox"/> 分組方式 <input type="checkbox"/> 群體模式	
4. 進行模式 (勾選)	<input type="checkbox"/> 專題討論 <input type="checkbox"/> 議題研議 <input type="checkbox"/> 創新實作 <input type="checkbox"/> 其他 (填寫內容)：	
5. 興趣符合程度	<input type="checkbox"/> 非常符合 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 不符合	
6. 學習心得寫作 包含學習規劃 學習內容目標 (100字以內)		

指導教師簽章：

班級導師簽章：

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(階梯式)彈性學習時間規劃表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學期	電影中的宴飲品味	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	彩繪我繪	1	8	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	繪身繪影	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	珍愛台灣美食	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	藝術季	1	4	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	鼓樂人生	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自行車簡易保養與維修	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第二學期	儀態萬千	1	8	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	校園導覽	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	我行我素	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	生活日語	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
								<input type="radio"/> 例行性			

	科學週	1	4	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	淨車趣	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	旗舞	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第一學期	追劇學韓語	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	拈花惹草	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	廚房的科學	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	藝術季	1	4	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	旗鼓相當	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	機車簡易保養	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	指上風采	1	8	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學年	食農教育-香草植物種植	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	垃圾變黃金-環保酵素清潔劑製作	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	行車紀錄	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	科學週	1	4	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	剪藝	1	7	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	機車簡易維修	1	7	<input type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

		飾飾如藝	1	7	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否				
第三學年	第一學期				<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				
	第二學期				<input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文學		
	英文名稱	Diets and Literature		
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	2/2			
學分數	2/2			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、透過飲食意涵解讀，了解飲食與文化關係。 二、提昇生活美感層次。 三、藉由作品導讀欣賞飲食文學之美。 四、開創具文化內涵的飲食生活。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、導論	談吃 飲食文化中的語言 餐桌上的詩情畫意	12	
(二)二、飲食文學作品介紹	飲食在文學中呈現的方式	12	
(三)三、飲食文學作品賞析	飲食文學作品介紹與導讀(本國篇) 飲食文學作品介紹與導讀(西洋篇) 飲食文學作品介紹與導讀(東洋篇)	48	
合計		72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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用，以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	品德教育		
	英文名稱	Moral Education		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input checked="" type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科		<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	階梯式		階梯式	階梯式
授課節數	1/1/1/1		1/1/1/1	1/1/1/1
學分數	1/1/1/1		1/1/1/1	1/1/1/1
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		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	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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、培養自我反省思考的能力。 二、探索個人品德的意義與標準。 三、了解自由社會所需要的基本品德。 四、落實品德教育於家庭、學校、工作及生活中。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	包含道德是什麼？道德評價的類型；道德和法律	9	第一學年第一學期
(二)品德怎麼教？	包含誰來教品德？學校可以教道德嗎？ 學校適合從事道德教育；言教不如身教？言教怎麼做？	9	第一學年第一學期
(三)為什麼要有道德？	包含道德概念的出現；道德的目的；理性和道德； 霍布斯的論證；品德和內在制裁	9	第一學年第二學期
(四)道德——幸福的必要條件	包含最高善——幸福；什麼是幸福？品德及品德的養成； 品德是幸福的穩定元素；道德會要求我們當聖人嗎？	9	第一學年第二學期
(五)如何判斷行為的對錯？	包含效益主義；康德倫理學	9	第二學年第一學期
(六)自由社會的品德教育	包含公民的定義以及自由與民主的關係；審議民主； 自由主義的公民教育；審議民主公民的技能和德行	9	第二學年第一學期
(七)職業倫理與工作的意義	包含功利主義價值觀；職業不必重視道德嗎？ 職業是分工合作的一環；職業倫理和一般道德可否分離？ 道德和工作的意義	9	第二學年第二學期
(八)自由社會中的家庭倫理	包含社群論對自由主義的批判；多元文化論的挑戰； 家庭倫理在自由社會的定位；家庭的品德教育	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時 30%；期末 70%。		
教學資源	本校自製教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (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	閱讀與寫作	
	英文名稱	Reading and writing	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科		<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科
辦理方式	階梯式		階梯式
授課節數	2/2		2/2
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		第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	1. 提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2. 指導學生了解當代作家特色，認知現代散文的多樣風貌。 3. 指導學生閱讀古典小說，了解作家特色，認識古典小說的敘寫風格。 4. 指導學生熟習文章寫作架構與應用，以應實際生活及職業發展之需要。 5. 加強學生人文素養，以鑄鑄人文關懷之情操。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)現代文學作家介紹及其作品賞析 廖玉蕙〈豬的物語〉 簡嬋〈水經〉 余光中〈聽聽那冷雨〉	廖玉蕙擅長開拓台灣本土社會現狀與生活經驗之新題材，在女性作家中，她的幽默諧趣特質與剛柔相濟之路數，更是異質別具，自成一家。 簡嬋的藝術特色在隨筆札記，以對話式口吻的敘述手法，使創作者、作品、讀者間產生聯繫，有很強的共鳴力。 余光中先生的散文有強烈的中國意識，作品中常流露濃厚的家國之思，本文以微寒潮濕的春雨象徵心情，回憶平生往事，寄託對故國河山與傳統文化的孺慕之情。	6	第二學年第一學期
(二)現代文學作家介紹及其作品賞析 席慕蓉〈寫給幸福〉 焦桐〈火雞肉飯〉	席慕蓉的文章讀來如詩，引領學生讀席慕蓉的散文也讀詩，讓學生感受詩心之外，也學習詩化的語言。 焦桐說，飲食是一個民族文化最核心的部分，尤其飲食涉及的審美層次乃集視覺、嗅覺、味覺等大成，「是必須經過訓練與培養的課題，所謂『五代才懂吃』，吃是最困難的事。」 寫作練習	6	第二學年第一學期
(三)古典小說〈王小玉說書〉	胡適〈老殘遊記的文學技術〉一文中說：「這一段寫唱書的音韻，是很大膽的嘗試。音樂只能聽，不容易用文字寫出，所以不能不用許多具體的物事來作譬喻。白居易、歐陽脩、蘇軾都用過這個法子。」	6	第二學年第一學期
(四)古典小說〈草船借箭〉	〈出師表〉中的諸葛亮忠忱憂慮，謹慎小心，然而戲劇中的諸葛亮卻才智飛揚、料事如神。到底哪個才是諸葛亮呢？為什麼史傳、小說的形象如此不同？	6	第二學年第一學期

	藉由不同文本的人物，比較不同體例的寫作。		一學期
(五)古典小說 《紅樓夢》導讀	上學期國文課中，學生讀過〈劉姥姥進大觀園〉，藉由小說中一個段落、一個人物了解《紅樓夢》，顯然是不夠的，因此，另外又選幾回小說來導讀。	6	第二學年第一學期
(六)繪本導讀	對於繪本，多數人都覺得那是兒童書、甚至是幼兒書。幼兒書一定是幼稚的嗎？為了讓學生了解文字也可以深入淺出，找幾本經典繪本來討論，提供學生不同的視野。	6	第二學年第一學期
(七)經學— 《詩經·關雎》	《論語》中曾經提到過：「詩三百，一言以蔽之，曰思無邪」，又說過：「詩可以興、觀、群、怨」，那麼，我們如何能從《詩經》中體會出孔子所云思之無邪與興觀群怨呢？可以透過《詩經》文本所蘊藏的意境引領我們優游其中，並試著與詩人之心呼應。	6	第二學年第二學期
(八)子學 《莊子》 〈逍遙遊〉	哲理的思考和藝術水乳無間地交融在一起，是我國先秦時代諸子散文的一大特色。在這方面表現得尤為突出的，是著名的《莊子》散文。魯迅在《漢文學史綱要》中評論莊子時說：「著書十餘萬言，大抵寓言，人物土地，皆空無事實，而其文則汪洋辟闢，儀態萬方，晚周諸子之作，莫之能先也。」	6	第二學年第二學期
(九)古典小說 《水滸傳》 〈林沖夜奔〉	「不讀水滸傳，不識真英雄」。家喻戶曉的《水滸傳》流傳八百多年，至今暢銷不衰，以它為題材的電視連續劇、動畫漫畫，藉此故事進入中國俗文學的世界，是個有趣而生動的媒介。	6	第二學年第二學期
(十)戲曲 〈牡丹亭〉	情不知所起，一往而深。 生者可以死，死可以生…… 夢中之情，何必非真，天下豈少夢中之人耶！ 看一齣戲，想一想「情」。	6	第二學年第二學期
(十一)謝忠道 〈公民責任〉	藉由一篇文章的賞析與閱讀，和學生談論何謂「公民責任」？何謂「環保」、「珍惜」、「能力強弱」，「公民責任」？面對全球化的環保議題，身為學生，可以怎麼做？	6	第二學年第二學期
(十二)〈老鷹想飛〉 文字與影片	賞析〈老鷹想飛〉影片的相關討論文章，再輔以〈老鷹想飛〉的影片觀賞，一方面讓學生了解不同載體的優勢——文字與畫面；一方面也透過這個議題跟學生討論本土的生態環境。	6	第二學年第二學期

			期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、習作、學習態度及講演等各方之整體表現。		
教學資源	(1)參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 (2)一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 (3)期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 (4)網路資源：與語文教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 校方應配合教學活動，舉行班際或校際間之各種語文競賽活動。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味英文
	英文名稱	General English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	利用課程教學來奠定英文能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Lesson one	1. Conversation 2. Vocabulary for Production 3. Words for Recognition 4. Idioms and Phrases 5. Grammar Focus 6. Exercises	12	第二學年第一學期
(二)Lesson Two	1. Conversation 2. Vocabulary for Production 3. Words for Recognition 4. Idioms and Phrases 5. Grammar Focus 6. Exercises	12	第二學年第一學期
(三)Lesson Three	1. Conversation 2. Vocabulary for Production 3. Words for Recognition 4. Idioms and Phrases 5. Grammar Focus 6. Exercises	12	第二學年第一學期
(四)Lesson Four	1. Conversation 2. Vocabulary for Production 3. Words for Recognition 4. Idioms and Phrases 5. Grammar Focus 6. Exercises	12	第二學年第二學期
(五)Lesson Five	1. Conversation 2. Vocabulary for Production 3. Words for Recognition 4. Idioms and Phrases 5. Grammar Focus 6. Exercises	12	第二學年第二學期
	1. Conversation 2. Vocabulary for Production		

(六)Lesson Six	3. Words for Recognition 4. Idioms and Phrases 5. Grammar Focus 6. Exercises	12	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	歷屆試題、課本練習題		
教學資源	教育部編版		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	公民素養		
	英文名稱	Citizen competencies		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科		<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科
辦理方式	階梯式		階梯式	階梯式
授課節數	1/1		1/1	1/1
學分數	1/1		1/1	1/1
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		第一學年第一學期 第一學年第二學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)培育學生認同社會多元文化與其公民意識，使學生具備成為健全的未來公民之素養。 (二)增進學生參與公民行動與社會議題的能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)心理、社會與文化	(一) 心理、社會與文化 1. 個人、家庭及社會 2. 性別關係與平權社會 3. 文化相對主義與多元尊重、平等價值 4. 全球文化與普世價值	9	第一學年第一學期
(二)教育、道德與法律	(二) 教育、道德與法律 1. 教育、倫理、道德與生活 2. 基本法律制度的認識 3. 憲法、行政法與生活 4. 民法、刑法與生活	9	第一學年第一學期
(三)政府與民主政治	1. 國家的組成與責任政治 2. 政府的組織、功能及權限 3. 民意、選舉及政策 4. 民主文化與公民參與	9	第一學年第二學期
(四)教育、道德與法律	1. 經濟學基本概念 2. 經濟活動與效率 3. 經濟指標與經濟政策 4. 自然資源與環境保護 5. 永續發展與經濟發展的關係	9	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(一)紙筆(定期)測驗評量：測驗題目應著重對基本學理的瞭解與運用，避免不必要且瑣碎的知識記憶。 (二)課堂討論之評量：課堂參與和小組討論參與的過程，都應列入評量的範圍，以培養參與和負責任的精神。 (三)撰寫報告之評量：應著重學生蒐集資料、綜合組織能力、獨立思考與批判精神。		
教學資源	(一)相關圖片、影片。 (二)教學之視聽設備。 (三)相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)事先蒐集或製作各單元主題所需的教學資源、軟硬體設備以利教學。 (二)除智育的教學目標外，引導學生多元觀念，培養學生獨立思考、問題分析之能力。 (三)授課教師可多使用網路資源，蒐集最新資料，達到教學內容多樣化，並引發學生的學習動機。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物概論	
	英文名稱	Introduction to Biology	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input checked="" type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科		<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科
辦理方式	階梯式		階梯式
授課節數	1/1		1/1
學分數	1/1		1/1
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		第一學年第一學期 第一學年第二學期
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	一、學生了解生物應用之相關原理及資訊 二、學生能利用書面、網路資源查詢並篩選出相關資訊 三、學生能利用簡單實作，驗證書本上之知識		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 介紹本學期的課程實施方式、評量方式及相關注意事項	1	第一學年第一學期
(二)男人女人大不同 - 人體生殖系統介紹	1. 介紹男性生殖器及相關疾病、迷思影片 2. 介紹女性生殖器及相關疾病、迷思影片 3. 介紹懷孕、避孕、結紮的相關原理及影片 4. 與學生討論代理孕母、異性/同性戀之相關議題	4	第一學年第一學期
(三)向大胃王致敬 - 人體消化系統介紹	1. 介紹人類消化系統 2. 播放大胃王比賽、減肥藥廣告相關影片，與學生討論內容原理及相關真偽性	4	第一學年第一學期
(四)人體防衛隊 - 人體免疫系統介紹	1. 介紹人體三大免疫防線並適時播放工作細胞相關影片配合 2. 疫苗及相關醫學檢驗之原理介紹	4	第一學年第一學期
(五)垃圾車來囉 - 人體排泄系統介紹	1. 介紹人體排泄系統 2. 介紹腎臟相關疾病及平常如何保養	4	第一學年第一學期
(六)討論時間	1. 小組討論做報告	1	第一學年第一學期
(七)環境與我 - 生物間的相互作用	1. 介紹生物間的互動方式 2. 介紹何謂外來種及入侵外來種 3. 訂定主題，請各組找現行的台灣外來種作報告	4	第一學年第二學期
(八)討論時間	1. 小組討論做報告	2	第一學年第二學期
(九)小組報告	1. 小組分組上台報告，報告後由他組及老師進行反饋	3	第一學年第二學期
(十)我們只有一個地球-永續發展	1. 介紹地球之相關資源使用現況 2. 播放相關影片介紹各資源浩劫之原因及危機 3. 播放相關影片提倡永續發展之概念 4. 訂定主題，請各組找一項資源，分析現況、危機並且該如何做才能達到永續發展	4	第一學年第二學期
(十一)討論時間	1. 小組討論做報告	2	第一學年第二學期

(十二)小組報告	1. 小組分組上台報告，報告後由他組及老師進行反饋	3	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、分組合作之評量 (一)課堂參與程度 (二)小組參與積極度 二、個人製作之評量 (一)課堂參與程度 (二)個人心得報告		
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源，例如：《餐桌上的生物學：看色、香、味、溫度、食器如何影響食物的味道》、《工作細胞》……等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師應注意圖片及影片之選擇 二、教師應注意該課程實作部分之安全與便利性		

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學		
	英文名稱	Mathematics		
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	2/2			
學分數	2/2			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	利用課程教學來奠定數學能力			

教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)數與式	1-1數線上的有理點及其十進位表示法 1-2實數系：實數的十進位表示法、四則運算、絕對值、大小關係 1-3乘法公式、分式與根式的運算 2-1數線上的兩點距離與分點公式 2-2含絕對值的一次方程式與不等式	12		
(二)多項式函數	1-1一次函數 1-2二次函數 1-3單項函數：奇偶性、單調性和圖形的平移 2-1乘法、除法(含除式為一次式的綜合除法)、除法原理(含餘式定理、因式定理)及其應用、插值多項式函數及其應用 3-1二次方程式的根與複數系 3-2有理根判定法、勘根定理、的意義 3-3實係數多項式的代數基本定理、虛根成對定理 4-1辨識已分解的多項式函數圖形及處理其不等式問題	12		
(三)指數、對數函數	1-1指數為整數、分數與實數的指數定律 2-1介紹指數函數的圖形與性質 3-1對數的定義與對數定律 3-2換底公式 4-1介紹對數函數的圖形與性質(含定義域、值域、單調性、凹凸性) 5-1對數表(含內插法)與使用計算器、科學記號 5-2處理乘除與次方問題 5-3等比數列與等比級數 5-4由生活中所引發的指數、對數方程式與不等式的應用問題	12		
合計		36節		
學習評量 (評量方式)	歷屆試題、課本練習題			
教學資源	教育部編版			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無			

## (一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒體育		
	英文名稱	Leisure Sport		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科		<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	階梯式		階梯式	階梯式
授課節數	1/1		1/1	1/1
學分數	1/1		1/1	1/1
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期		第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解健康與體育的相關知識。 2.具備健康與體育覺知、賞析能力。 3.具備健康與體育生活美學素養。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)籃球	罰球線投籃:分組	6	第二學年第一學期
(二)排球	低手傳球-對牆打	6	第二學年第一學期
(三)游泳	自由式初階	5	第二學年第一學期
(四)體育常識	運動傷害防護:水上	1	第二學年第一學期
(五)田徑	100, 200公尺	5	第二學年第二學期
(六)排球	高手托球-對牆打	6	第二學年第二學期
(七)游泳	自由式進階	6	第二學年第二學期
(八)體育常識	運動傷害防護:陸上	1	第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、術科測驗		
教學資源	籃球場、排球場、游泳池、操場、體育器材室、體育器材設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)自編教材、群科中心課綱小組發展建議參考科目。 (2)內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 2.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)配合時事、體育趨勢及相關影片。 (3)隨時培養學生正確的健康與體育觀念。		

## (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	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解菜單設計之基本概念。 二、瞭解菜單設計之原則。 三、瞭解肉類、海鮮及四季之季節性食材、蔬果。 四、瞭解基本烹調之運用及技巧。 五、熟悉成本控制與廚房管理能力。 六、瞭解廚房及餐廳設備之運用。 七、提升學生職業道德養成,提倡綠色環保廚房之概念。 八、提升學生養成珍惜食材,節約用料觀念之養成。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單的意義	認識菜單的源由 認識菜單的定義及意義	8	
(二)菜單的種類和內容	認識菜單的種類 認識菜單編制的內容	14	
(三)菜單的功能與設計原則	菜單的功能 菜單設計的原則及重點	14	
(四)菜單的定價及其策略	菜單的定價方式 菜單的設計策略	12	
(五)菜單製作	菜單設計實作 菜單設計的優缺點	24	
合計		72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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用,以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English and Conversation
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2/2/2	
學分數	2/2/2/2	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解觀光餐旅基本英語會話知識，並能運用於日常生活與觀光餐旅職場中。 2. 了解觀光餐旅英語會話技能，主動探索新知，並解決實務問題。 3. 運用觀光餐旅英語會話技巧，提升自我學習、繼續成長或進修的動機。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 5. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)問候用語	面問候語 寒暄與道別 自我介紹	6	
(二)方向與位置	設施位置及地點 地區方向及地點	6	
(三)訂房服務	旅館客房設施說明 訂房作業用語	6	
(四)服務中心	行李服務 停車與叫車服務 票務及旅遊服務 商務中心	6	
(五)房務服務	客房清潔與整理 補充客房備品 失物招領 洗衣服務	6	
(六)電梯服務	客人招呼 樓層說明 抵達說明與道別	6	
(七)話務服務	電話禮貌 電話號碼的說明 轉接及留話給客人 國際電話使用說明 晨喚服務	6	
(八)話務服務	電話禮貌 電話號碼的說明 轉接及留話給客人 國際電話使用說明 晨喚服務	8	
(九)食材與烹調法	基本食材認識 基本烹調方法	6	

(十)客房餐飲服務	客房餐飲服務菜單 費用說明 客房訂餐與服務	8	
(十一)吧檯酒水服務	飲料基本詞彙 吧檯服務用語	8	
(十二)迎賓接待	迎賓帶位 客滿及等候之客人的招呼 席次安排	8	
(十三)點餐服務	菜單內容 遞送菜單與點餐 送餐服務	8	
(十四)餐中服務	調整餐具 補充酒水 收拾殘盤與清理桌面	6	
(十五)結帳作業	帳單內容說明 付款方式 找零與收據 兌換外幣 住房退房結帳	6	
(十六)送客服務	旅宿業送客用語 餐飲業送客用語	8	
(十七)遊程服務	領團接待 行程安全說明 旅遊景點 伴手禮 夜市與臺灣小吃	10	
(十八)航班預訂及確認	機位預訂 班機確認、取消或更改	8	
(十九)通關手續	登機手續 行李託運與提領 安檢、證照查驗、檢疫與海關 行李破損與遺失 接送機服務	10	
(二十)客艙服務	艙內服務 艙內廣播 艙內商品販售 緊急逃生說明	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗及口頭評量。 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. 觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群共同專業及實習科目之學習內容與情境相連結。 2. 本科目教材編選得幫助學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識；以及觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。		

## (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	餐飲美食導覽
	英文名稱	Food and Beverage Guide
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解各菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、瞭解地方文化習慣的差異性。 四、使學生習得基本技巧，進而創造獨特的佳餚。 五、瞭解地方文化與當地美食的關係。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、美食導覽	台灣各地美食導覽	18	
(二)二、美食導覽	各國美食導覽介紹	18	
(三)三、台灣連鎖品牌介紹	(一) 王品企業 (二) 三商巧福 (三) 泰統集團 (四) 天蔥國際 (五) 漢來海港餐廳	20	
(四)四、分組分析各式美食	分析各品牌菜色，分組介紹。	16	
合計		72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 (一) 教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二) 教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用，以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	中餐概論
	英文名稱	Introdtion to Chinese
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解中式菜餚的烹調器具及方法。 (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)1. 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。	2	
(二)2. 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。	4	
(三)3. 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。	6	
(四)4. 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)5. 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。	4	第二學期
(六)6. 蔬果切雕	1. 雕飾的材料。 2. 雕飾刀法。 3. 蔬果雕飾的運用。	4	
(七)7. 盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	4	
(八)8. 常用的烹調法介紹	煮、川、拌、蒸、扣、扒、炒、爆、煎、炸、燴	6	
合計		36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。		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		

教學注意事項

(二) 教學方法

1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。
2. 教師蒐集各種教學媒體（影片、簡報等）並運用，以提高學生學習興趣。
3. 綜合學習方式（收集資料、口頭報告、活動分享）。
4. 分組活動（加強學生合作學習的機會）。

## (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	交通法規
	英文名稱	Traffic Law and Regulation
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識道路交通安全規則及處罰條例。 二、認識高速公路交通管制及電氣化鐵路安全規則。 三、培養遵守交通規則及守法精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全駕駛	1. 基本駕駛 2. 防衛駕駛 3. 駕駛道德	4	
(二)公路法	1. 公路修建與養護 2. 公路運輸 3. 安全管理 4. 獎勵與處罰 5. 附則	4	
(三)道路交通管理處罰條例	1. 汽車 2. 慢車 3. 行人 4. 道路障礙 5. 附則	6	
(四)違反道路管理事件統一裁罰基準及處理細則	1. 總則 2. 權責劃分 3. 稽查與民眾檢舉 4. 移送 5. 受理 6. 裁決 7. 異議處理 8. 執行 9. 回覆及催辦	6	
(五)高速公路及快速公路機通管理規則	1. 總則 2. 建築 3. 管理 4. 監督 5. 運送 6. 安全 7. 罰則 8. 附則	6	
(六)道路交通標誌標線號誌設置規則	1. 總則 2. 標誌 3. 標線 4. 號誌 5. 附則	6	
(七)違反道路管理事件統一	1. 公路主管機關管轄部分		

裁罰基準表	2. 警察機關管轄部分	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	<p>1、總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配討論、口頭問答、隨堂測驗、習題作業。</p> <p>2、掌握學生學習成效，作為教學改進參考。</p>		
教學資源	<p>1. 一般參考資料：與交通法規統領域教學有關之手冊、產品掛圖、錄影帶、電腦媒體及產品說明書等。</p> <p>2. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電腦、攝影機等。</p> <p>3. 期刊雜誌：與交通法規領域教學相關資料。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1)以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，避免深奧理論，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。</p> <p>(2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。</p> <p>(3)建議採用部定審查合格之交通法規教材。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。</p>		

## (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	應用力學
	英文名稱	Applied mechanics
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解力學的原理與知識，並能應用於日常生活及動力機械相關職場中。 2. 了解工程力學的原理，主動探索新知，並解決實務問題。 3. 分析與系統思考探索物體受力作用時，所產生之物理現象。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)力的特性之認識	1. 力學の種類 2. 力的觀念與單位 3. 向量與純量 4. 力系 5. 質點與剛體 6. 力的可傳性	6	
(二)同平面力系	1. 力的分解與合成 2. 自由體圖 3. 力矩與力矩原理 4. 力偶 5. 同平面各種力系之合成及平衡	6	
(三)摩擦	1. 摩擦的特性，如：摩擦の種類、摩擦定律、摩擦角與靜止角、滑動摩擦與滾動摩擦 2. 摩擦應用，如：在機械上的運用、煞車來令片之摩擦、離合器片之摩擦、撓性皮帶輪之傳輸力	6	
(四)直線運動	1. 運動の種類 2. 速度與加速度 3. 自由落體及垂直拋體運動 4. 相對運動	4	
(五)曲線運動	1. 角位移、角速度及角加速度 2. 切線加速度與法線加速度 3. 拋體運動	4	
(六)動力學基本定律及應用	1. 牛頓運動定律 2. 滑輪 3. 向心力與離心力	4	
(七)功與能	1. 功與能 2. 動能與位能 3. 功率與應用 4. 能量不減定律	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1、總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配討論、口頭問答、隨堂測驗、習題作業。 2、掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	1. 一般參考資料：與應用力學同領域教學有關之手冊、產品掛圖、錄影帶、電腦媒體及產品說明書等。 2. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電腦、攝影機等。 3. 期刊雜誌：與應用力學領域教學相關資料。		

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

(1)以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，避免深奧理論，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。

(2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。

(3)建議採用部定審查合格之應用力學教材。

2. 教學方法

教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。

教學注意事項

## (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	噴射引擎原理
	英文名稱	Injection Engine Principle
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識汽油噴射引擎系統的工作原理及相關知識。 2. 熟悉汽油噴射引擎系統各機件的功用與工作情形。 3. 培養汽油噴射引擎系統的維護，檢查及相關機件的使用能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 汽油噴射引擎概述	1. 概述。 2. 汽油噴射的方式。 3. 汽油噴射三大系統介紹。 4. 汽油噴射之裝置。 5. 汽油噴射系統的優點。	6	
(二)2. 燃料系統	1. 燃料系統之元件。 2. 汽油泵。 3. 汽油濾清器。 4. 汽油脈動緩衝器。 5. 輸油管。 6. 調壓器。 7. 噴油嘴。 8. 冷車起動噴油嘴和溫控時間開關。	8	
(三)3. 空氣導入系統	1. 進氣流動。 2. 節氣門體。 3. 空氣室。 4. 空氣活門。	8	
(四)4. 電腦控制系統輸入	1. 概述。 2. 轉速感知器和曲軸位置感知器。 3. 空氣流量計(Air flow sensor)。 4. 空氣質量計(Mass Air flow sensor)。 5. 熱膜片式空氣質量計。 6. 歧管壓力感知器(Mainfold absolute pressure)。 7. 大氣壓力感知器(APS)。 8. 水溫感知器(CTS)(THW)。 9. 進氣溫度感知器(ATS)(THA)。 10. 節氣門位置感知器(TPS)。 11. 爆震感知器(Knock)。 12. 車速感知器(VSS)。 13. 含氧感知器(O2)。 14. 電瓶開關。 15. 起動開關(STA)。 16. 冷氣開關(A/C)。 17. 動力轉向油壓開關。 18. 駐車/空檔開關(P/N)。	14	

(五)5. 電腦功能	1. 概述。 2. 中央處理單元(CPU)。 3. 唯讀記憶體(ROM)。 4. 隨機存取記憶體(RAM)。 5. 輸入單元。 6. 輸出單元。 7. 故障檢診(ECM Mode)。	6	下學期
(六)6. 電腦控制系統輸出	1. 概述。 2. 電子燃油噴射(EFI)。 3. 電腦點火正時(Electronic Spark Timing)(EST)。 4. 汽油泵控制。 5. 怠速控制。 6. 故障檢診(Diagnosis)。	10	
(七)7. 機械式汽油噴射引擎	1. 概述。 2. 空氣系統。 3. 燃料系統。	4	
(八)8. 廢氣控制系統	1. 汽車污染氣體的來源。 2. 汽車污染氣體產生的原因。 3. 汽車排放空氣污染物之危害。 4. 汽車廢氣排放標準。 5. 汽車污染氣體的處理。 6. 積極式曲軸箱通風。 7. 汽油蒸發汽控制(Evaporative Emission Control)(EEC)。 8. 廢氣再循環(Exhaust Gas Recirculation)。 9. 觸媒轉化器。	10	
(九)9. KE-機械電子式汽油噴射系統	1. 概述。 2. 燃料系統。 3. 燃料計量。 4. 運轉狀態修正	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1、總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配討論、口頭問答、隨堂測驗、習題作業。 2、掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	1. 一般參考資料：與噴射引擎系統領域教學有關之手冊、產品掛圖、錄影帶、電腦媒體及產品說明書等。 2. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電腦、攝影機等。 3. 期刊雜誌：與汽油噴射引擎領域教學相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，避免深奧理論，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 (2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3)建議採用部定審查合格之噴射引擎教材。 2. 教學方法 教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。		

## (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	汽車專業英文
	英文名稱	Automotive Professional English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、加強各行業實務英語之實習。 二、培養閱讀工業界常用英文文件之能力。 三、培養撰寫處理簡易英文工業技術資料之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 汽車簡介	1. Introduction to the Automobile	8	
(二)(二) 引擎基本原理與型式	1. Fundamental and Type of the Engine	4	
(三)(三) 引擎的組件	1. Components of the Engine	4	
(四)(四) 汽油噴射系統	1. Gasoline Injection System	8	
(五)(五) 潤滑系統	1. Lubricating System	4	
(六)(六) 冷卻系統	1. Cooling System	4	
(七)(七) 汽車廢氣控制系統	1. Automotive Emission Control System	4	
(八)(八) 引擎性能	1. Engine Performances	8	下學期
(九)(九) 驅動系統	1. Drive Lines	4	
(十)(十) 離合器與手排變速箱	1. Clutch and Manual Transmission	4	
(十一)(十一) 自動變速箱與差速器	1. Automatic-Transmission and Differentials	4	
(十二)(十二) 煞車系統	1. Brake System	4	
(十三)(十三) 轉向系統	1. Steering System	4	
(十四)(十四) 懸吊系統	1. Suspension System	4	
(十五)(十五) 車輪與車胎	1. Wheels and Tires	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配討論、口頭問答、隨堂測驗、習題作業。 二、掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	1、本科以在教室由老師上課講解為主。 2、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，以激發學生學習之興趣。 (2) 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3) 建議採用部定審查合格之汽車專業英文教材。		

## 2. 教學方法

教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。

## (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	汽車新式裝備
	英文名稱	Advanced Automotive Device
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能認識各種汽車之新式裝備。 二、學生能瞭解汽車新式裝備之構造及作用原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論	1-1各系統概論	4	
(二)二、提升引擎性能之最新裝備	2-1 進氣系統之改良 2-2 可變氣門正時 2-3 分層進氣噴射系統及缸內噴射系統 2-4 複合動力汽車 2-5 TDI 柴油引擎	14	
(三)三、傳動系統之最新裝備	3-1 電腦控制式自排變速系統 3-2 手自排變速箱 3-3 自手排變速箱 3-4 無段變速箱 3-5 四輪驅動系統	18	
(四)四、煞車系統之最新裝備	4-1 ABS 煞車系統 4-2 EBD 煞車系統 4-3 BAS 煞車系統 4-4 CBC 彎道煞車控制系統	22	下學期
(五)五、汽車驅動力及車身穩定之最新裝備	5-1 TCS 循跡控制系統 5-2 VDC 車輛動態穩定控制系統	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1、總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配討論、口頭問答、隨堂測驗、習題作業。 2、掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	1. 一般參考資料：與交通法規領域教學有關之手冊、產品掛圖、錄影帶、電腦媒體及產品說明書等。 2. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電腦、攝影機等。 3. 期刊雜誌：與交通法規領域教學相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，避免深奧理論，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 (2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3)建議採用部定審查合格之噴射引擎教材。 2. 教學方法 教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。		

## (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	汽車電學
	英文名稱	Automobile Electric
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識汽車電系及各項電器配備的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉汽車電系各機件的構造，功用與工作情形。 三、具汽車電系及各項電器配備的維護、檢驗及相關構件的使用能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 電瓶	1. 電瓶的構造與工作原理。 2. 電解液與充放電。 3. 電瓶容量與保養。	4	
(二)(二) 起動系統	1. 汽油引擎起動系統。 (1). 起動系統電路。 (2). 起動馬達的工作原理。 (3). 起動馬達的功能與構造。 (4). 電磁開關的功能與構造。 (5). 驅動機構的構造與作用。 2. 柴油引擎起動系統。 (1). 減速型起動馬達的構造與作用。 (2). 齒輪撥動型起動馬達的構造與作用。	4	
(三)(三) 充電系統	1. 發電機。 (1). 發電機的工作原理。 (2). 交流發電機的功能與構造。 (3). 交流發電機的工作情形。 2. 調整器。 (1). 接點振動式調整器的工作情形。 (2). IC調整器的工作情形。	4	
(四)(四) 汽油引擎燃料噴射系統	1. 汽油噴射系統的原理。 2. 連續燃料噴射系統的工作原理。 3. 連續燃料噴射系統各部機件的構造與工作情形。 4. 電子控制間歇燃料噴射系統的工作原理。 5. 電子控制間歇燃料噴射系統各部機件的構造與工作情形。	6	
(五)(五) 電子點火系統	1. 電子點火系統的工作原理 2. 電子點火系統的功用、種類與構造。 3. 電子點火系統的工作情形 4. 微電腦點火系統的工作情形。 5. 直接點火(無分電盤)系統的工作情形。	4	下學期
(六)(六) 聲光系統	1. 喇叭電路與配件的構造與工作情形。 2. 頭燈電路與配件的構造與工作情形。 3. 轉向燈電路與配件的構造與工作情形。 4. 其他燈電路與配件的構造與工作情形。	4	
(七)(七) 儀錶系統	1. 各部儀錶的功用、構造與工作情形。	4	
(八)(八) 雨刷系統	1. 雨刷系統各部機件的構造、功用與工作情形。 2. 擋風玻璃噴水器的構造、功用與工作情形。	4	

(九)(九) 汽車電器及其他附屬配備	1. 汽車電器符號。 2. 冷暖氣機系統各部機件。 3. 音響配備。 4. 安全氣囊。 5. 其他(電動窗、中央控制門鎖等)。	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1、總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配討論、口頭問答、隨堂測驗、習題作業。 2、掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	1. 一般參考資料：與汽車電學領域教學有關之手冊、產品掛圖、錄影帶、電腦媒體及產品說明書等。 2. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、音響、螢幕、電腦、攝影機等。 3. 期刊雜誌：與汽車電學領域教學相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，避免深奧理論，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 (2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3)建議採用部定審查合格之汽車電學教材。 2. 教學方法 教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。		

## (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	美容造型素描
	英文名稱	Beauty stylingsketches
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生了解色彩的屬性及其特質。 二、使學生具備色彩搭配的能力。 三、使學生擁有紙圖彩妝造型繪製能力。 四、瞭解美容造型素描的內涵、發展及相關職業。 五、引發學習造型素描的興趣。 六、瞭解造型素描應用於日常生活之重要性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美容造型素描的意義、範圍與重要性	1. 造型素描與美容的關係 2. 如何研讀與培養審美觀念	12	上學期
(二)基礎素描介紹	1. 線條練習 2. 線條、明暗	12	
(三)臉型分析	1. 臉型的種類 2. 標準臉型得分析	12	
(四)五官結構的表現	1. 五官比例 2. 眼部各種神態表現 3. 鼻子各種神態表現 4. 唇部各種神態表現	12	下學期
(五)頭部動態	1. 臉部各種角度畫法示範 2. 臉部不角度與髮型關係	12	
(六)髮型概論	1. 髮型種類 2. 髮流與髮型關係	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生對生活實例之認識及思考能力，並作為平時成績之參考依據。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。 4. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、實際操作、作品和其他表現配合使用。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較。 6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。 7. 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。 8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。 3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他		

	<p>教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。</p> <p>4.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1.教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。</p> <p>2.教師可透過生活實例引起學生學習動機，並交互運用講述、問答、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。</p> <p>3.教師教學後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</p>

## (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	家政概論
	英文名稱	Introduction to Home Economics
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解家政的內涵，並能掌握家政相關產業國內外發展趨勢。</li> <li>2. 具備家政專業知能，積極面對與解決職場各種問題。。</li> <li>3. 具備家政相關領域之興趣，以創新的態度因應社會環境變遷，展現系統思考、生活美學的涵養與賞析之素養。</li> <li>4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家政的意義、範圍與發展	家政的意義與範圍 家政沿革 家政領域相關職場產業之各行業認知 家政領域相關職場產業之各行業差異性 家政產業發展	10	
(二)家庭經濟與消費	家庭經濟的內涵與管理 消費常識與消費者教育	14	
(三)家庭生活管理	家庭生活環境的認識與選擇 居住環境安全與管理 家事工作簡化 時間管理 家庭管理相關行業	12	
(四)家庭與環保	環境的汙染與危機 資源處理與回收 家庭環保工作 家政職場的環保工作	14	
(五)嬰幼兒發展與保育	嬰幼兒生理發展與保育 嬰幼兒心理發展與保育 嬰幼兒常見疾病的預防與照護 少子女化的社會趨勢 嬰幼兒相關行業	14	
(六)高齡者生活照護	高齡社會趨勢 高齡者身心特質 高齡者保健常識 高齡者的照護概念與方式 高齡者人力資源運用	4	
(七)禮儀	禮儀的意義與重要性 日常生活禮儀 尊重多元文化的社交禮儀	4	
合計		72節	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生對生活實例之認識及思考能力，為平時成績之參考依據。</li> <li>2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，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。</li> <li>3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利</li> </ol>			

學習評量 (評量方式)	<p>學生健全發展。</p> <p>4. 評量的方法有觀察、作業評定、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、心得報告和其他表現配合使用。</p> <p>5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較。</p> <p>6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。</p> <p>7. 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。</p> <p>8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>
教學資源	<p>1. 各單元提供網路教材資源等教學。</p> <p>2. 相關學習活動、時尚資訊與本科之各項教學活動配合。</p> <p>3. 編寫教材時，宜多注意時尚資訊並隨時更新。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1) 編選教材時應依據學習目標與大綱，適合學生之能力、興趣及需要。</p> <p>(2) 教材的內容應兼顧認知、情意與技能；內容、圖片及資料應生活化、活潑化、趣味化、多元化，且應兼顧性別平等。編寫教材時，宜整合其他造型相關課程，但應避免不必要的重複。</p> <p>(3) 教材的編選及各項學習活動，應顧及學生需要並配合時尚流行脈動，使課程盡量與流行時尚相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解，使學生應用所學於相關職場中。</p> <p>(4) 教材的編選應加強化妝品製作實務認知，以涵養學生專業的實務經驗。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1) 本科目為校訂實習科目可做為加深加廣之應用。</p> <p>(2) 教師教學前，應編定教學進度表及計畫表。</p> <p>(3) 宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為中心之教學設計。</p> <p>(4) 應重視學生的個別差異，輔導學生循序漸進，兼顧認知、情意和技能三方面能力的均衡發展。</p> <p>(5) 各項教學活動應配合教學示範與個別指導。教學宜多元化而有彈性，以示範、實習實作、參觀、多媒體教學等方式進行教學，並利用職場實地參觀所得，與同學進行討論分析。</p> <p>(6) 教學時可蒐集相關時尚資訊與學生進行經驗分享，以提升學生學習興趣及眼界。</p> <p>(7) 教學時應充分利用社會資源，適時採用校外或建教合作方式，使所學與實際相結合，以提高學習興趣及成效。</p> <p>(8) 課程應視實際需要得採小組教學，以增加實作經驗，並提高能力水準。</p>

## (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	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解國際禮儀的意義和重要性。 二、了解禮儀、禮節與禮貌的意義與關係。 三、學生與培養正確禮儀觀念和態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀緒論	1. 禮儀的重要性及其應用範圍。 2. 商業禮儀及個人儀態的基本觀念。	6	
(二)衣、食、住、行、育、樂的禮儀及其應用	1. 食的國際禮儀 2. 衣的國際禮儀 3. 住的國際禮儀 4. 行的國際禮儀 5. 育的國際禮儀	6	
(三)辦公室禮儀及商業從業人員禮儀的實作經驗	1. 辦公室禮儀及其實務。 2. 迎賓接待禮儀 3. 商業書信電話及會議禮儀	6	
(四)職場應有的儀態及禮節	1. 求職、應徵、面試及離職禮儀。 2. 商業從業人員禮儀及其實務。 3. 機場及旅館住宿禮儀。	9	
(五)基本站姿、走姿、坐姿及台步	1. 站姿、走姿、坐姿禮儀 2. 個人日常進退應對的禮儀學習。	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生對生活實例與新聞時事之認識及思考能力，並作為平時成績之參考依據。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。 4. 評量的方法有觀察、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。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較。 6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。 7. 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。 8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。 3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。 4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。
2. 教師可透過生活實例或新聞影片引起學生學習動機，並交互運用講述、問答、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。
3. 教學除了研討禮儀有關之基本知識外，尤其須培養學生職業道德觀念積極進取之學習態度。
4. 教師教學後，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2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美姿美儀
	英文名稱	Posture
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解美姿美儀的目的、意義及重要性。 2.了解體態與健康的關係並積極修正不良體態。 3.端正體態、美化身體曲線、強化身體機能。 4.養成優雅生活儀態，並與生活儀節結合。 5.具備專業模特兒舞台演出與平面攝影技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.何謂美姿美儀。 2.美姿美儀訓練的目的及重要性。 3.美姿美儀與形象。	8	第一學年 第一學期
(二)美姿美儀與健康	1.如何保持健康? 2.身體的構造。 3.體態與姿態。 4.姿勢體態與健康。 5.不良體態的修正。	12	
(三)節奏感訓練	1.樂器的種類。 2.各種樂器的音色和感受。 3.認識音樂節奏的情感、情緒與情境。 4.節奏感訓練與肢體律動訓練。	16	
(四)優良體態的養成-站姿、走姿、坐姿	1.優良體態的養成-站姿。 2.優良體態的養成-走姿。 3.優良體態的養成-坐姿。	8	第一學年 第二學期
(五)生活禮儀與姿態的運用	1.行走的禮儀。 2.上下樓梯的禮儀。 3.搭乘電梯的禮儀。 4.進出門的禮儀。 5.上下汽車的禮儀。 6.蹲上與站起的儀態。 7.檢拾物品的姿態。	12	
(六)POSE的訓練	1.POSE的種類。 2.POSE串連手的姿態。 3.眼神的訓練。 4.表情的訓練。	8	
(七)外套穿脫的表現方式	1.外套穿脫的禮儀與方法。 2.舞台上穿外套。 3.各類物件的持用方法與舞台表現。 4.更衣技巧與更衣人員的配合。	8	
合計		72節	
1.輔導學生作自我與同儕評量，以明瞭學習的成就及困難，作為後續補救或增益教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量：			

學習評量 (評量方式)	<p>(1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度。</p> <p>(2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。</p> <p>(3)診斷性評量：以作業考核及舞台表演練習列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本觀念，再予以評量。</p> <p>(4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。</p> <p>3. 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。</p> <p>4. 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。</p>
教學資源	<p>1. 自編教材。</p> <p>2. 各單元提供網路教材資源等教學。</p> <p>3. 相關展演活動、時尚資訊與本科之各項教學活動配合融入。</p> <p>4. 編寫教材時，宜多注意時尚資訊並隨時更新。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1)編選教材時應依據學習目標與大綱，適合學生之能力、興趣及需要。</p> <p>(2)教材的內容應兼顧認知、情意與技能；內容、圖片及資料應生活化、活潑化、趣味化、多元化，且應兼顧性別平等。編寫教材時，宜整合其他造型相關課程，但應避免不必要的重複。</p> <p>(3)教材的編選及各項學習活動，應顧及學生需要並配合時尚流行脈動，使課程盡量與流行時尚相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解，使學生應用所學於舞台表演中。</p> <p>(4)教材的編選應加強舞台表演認知與鑑賞，以涵養學生美的人生。</p> <p>(5)以舞台表演相關的「訓練對流行時尚的觀察力與美感的敏銳度、肢體開發、利用各種舞台情境訓練增進舞台表演能力、練習舞台表演的各種技巧」等五個項目，為主要教材編選的範圍。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1)本科目為校訂實習科目可做為加深加廣之應用。</p> <p>(2)教師教學前，應編定教學進度表及計畫表。</p> <p>(3)宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為中心之教學設計。</p> <p>(4)應重視學生的個別差異，輔導學生循序漸進，兼顧認知、情意和技能三方面能力的均衡發展。</p> <p>(5)各項教學活動應配合教學示範與個別指導。教學宜多元化而有彈性，以示範、實習實作、參觀、多媒體教學等方式進行教學，並利用職場實地參觀所得，與同學進行討論分析。</p> <p>(6)教學時可蒐集相關時尚資訊與學生進行經驗分享，以提升學生學習興趣及眼界。</p> <p>(7)教學時應充分利用社會資源，適時採用校外或建教合作方式，使所學與實際相結合，以提高學習興趣及成效。</p> <p>(8)課程應視實際需要得採小組教學，以增加實作經驗，並提高能力水準。</p>

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台肢體訓練
	英文名稱	Posture
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 訓練肢體語言。 2. 調整自我肢體與美感之認知。 3. 訓練舞台實務經驗	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教導學生對於流行時尚的觀察力及對美感的敏銳度	1. 優雅談話藝術，自我行銷表達。 2. 打造完美男女性形象魅力塑造。	16	
(二)使學生將實務技術作整體呈現	1. 結合錄影相關美學之舞台表現。 2. 環境道具之應用及配合。	20	
(三)讓學生發揮創意自行創作舞台實務工作	1. 舞台表演魅力，展現亮麗風采。 2. 相關舞台影視作品賞析。	36	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 輔導學生作自我與同儕評量，以明瞭學習的成就及困難，作為後續補救或增益教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量： (1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度。 (2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。 (3)診斷性評量：以作業考核及舞台表演練習列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本觀念，再予以評量。 (4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。 3. 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。 4. 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。		
教學資源	1. 自編教材。 2. 各單元提供網路教材資源等教學。 3. 相關展演活動、時尚資訊與本科之各項教學活動配合融入。 4. 編寫教材時，宜多注意時尚資訊並隨時更新。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)編選教材時應依據學習目標與大綱，適合學生之能力、興趣及需要。 (2)教材的內容應兼顧認知、情意與技能；內容、圖片及資料應生活化、活潑化、趣味化、多元化，且應兼顧性別平等。編寫教材時，宜整合其他造型相關課程，但應避免不必要的重複。 (3)教材的編選及各項學習活動，應顧及學生需要並配合時尚流行脈動，使課程盡量與流行時尚相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解，使學生應用所學於舞台表演中。 (4)教材的編選應加強舞台表演認知與鑑賞，以涵養學生美的人生。 (5)以舞台表演相關的「訓練對流行時尚的觀察力與美感的敏銳度、肢體開發、利用各種舞台情境訓練增進舞台表演能力、練習舞台表演的各種技巧」等五個項目，為主要教材編選的範圍。 2. 教學方法 (1)本科目為校訂實習科目可做為加深加廣之應用。 (2)教師教學前，應編定教學進度表及計畫表。 (3)宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為中心之教學設計。		

- (4)應重視學生的個別差異，輔導學生循序漸進，兼顧認知、情意和技能三方面能力的均衡發展。
- (5)各項教學活動應配合教學示範與個別指導。教學宜多元化而有彈性，以示範、實習實作、參觀、多媒體教學等方式進行教學，並利用職場實地參觀所得，與同學進行討論分析。
- (6)教學時可蒐集相關時尚資訊與學生進行經驗分享，以提升學生學習興趣及眼界。
- (7)教學時應充分利用社會資源，適時採用校外或建教合作方式，使所學與實際相結合，以提高學習興趣及成效。
- (8)課程應視實際需要得採小組教學，以增加實作經驗，並提高能力水準。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。 二、涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。 三、建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 四、應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題實作概述	1. 何謂專題導向學習 2. 專題導向學習有那些優點 3. 專題導向學習手冊中提出「6A」法則當做設計專案的準則，何謂「6A」	4	
(二)(二)選擇主題與擬訂計畫	1. 選擇主題的思考方向須遵循那些原則來進行 2. 專題製作課程標準有那些 3. 專題製作能力指標有那些	8	
(三)(三)資料收集與探討	1. 說明資料來源的種類 2. 傳統的資料收集有那些 3. 試說明查詢網路搜尋引擎	12	
(四)(四)實驗研究法	1. 正規的實驗研究包括那兩個基本要素 2. 說明實驗研究之隨機分派之實驗設計	12	
(五)(五)小論文報告的撰寫方法	1. 說明小論文的基本格式 2. 說明撰寫小論文的基本步驟 3. 小論文在結構方面，應注意那些要素 4. 小論文在用字方面，應注意那些要素 5. 小論文中的圖表，應注意那些事項	12	
(六)(六)專題寫作格式	1. 大綱模式撰寫方式 2. 大綱編號撰寫方式 3. 圖、表格式設定 4. 頁碼格式設定 5. 目錄之設定 6. 圖、表目錄之設定	12	
(七)(七)分組報告	1. 各組成果報告 2. 各組所遇到問題及如何解決	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 專題實作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。 2. 報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數。 3. 專題心得報告可參酌實作機構熟稔性及現場考核。 4. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 5. 評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 6. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。		
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師應充分利用教材及教學資源。 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。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1、教材編選

- (1)師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。
- (2)專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。
- (3)專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。

2、教學方法：

- (1)可採用a. 合作學習b. 多元智能學習c. 體驗參訪學習等教學方式靈活運用。善用見習或參訪機構現場講解、實作與學校課前介紹與課後檢討交互教學。
- (2)以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。授課或實務學習與探索研究(時間運用由師生自訂)。
- (3)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
- (4)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。
- (5)隨時培養學生正確的工作價值觀念。

## (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	中式麵食
	英文名稱	Chinese Pasta
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段三	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解中式麵食的起源、定義、分類及發展趨勢。</li> <li>2. 了解中式麵食原料、器具設備、中式麵食配方計算及作業流程。</li> <li>3. 能獨立完成中式麵食之水調麵類、發麵類、酥油皮麵類、糕漿皮麵類。</li> <li>4. 培養學生能有從業概念，良好工作態度及安全衛生習慣。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式麵食的定義。</li> <li>2. 中式麵食的起源與歷史背景。</li> </ol>	2	
(二)中麵之認識	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廚房設備及器皿、工具認識。</li> <li>2. 廚房組織編制、執掌與運作範圍。</li> <li>3. 標準食譜、度量衡、溫度、重量換算。</li> </ol>	2	
(三)中麵物料簡介	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中麵常用之麵粉類、粉料類、油脂類及糖類</li> <li>2. 中麵常用之乳品、蛋類與其他材料。</li> <li>3. 中麵常用之天然及化學膨大劑。</li> <li>4. 中麵常用堅果、香料與其他材料之認識。</li> </ol>	2	
(四)中式點心設備、器具及材料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式點心常用設備及使用的方法。</li> <li>2. 中式點心常用器具及使用的方法。</li> <li>3. 中式點心常見材料及特性。</li> </ol>	4	
(五)中式麵食實作	水調(和)麵類點心實作	26	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、課堂討論、實際操作、撰寫實習報告		
教學資源	圖書館、科內圖書資源、相關學習網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二) 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。</li> <li>2. 老師實際操作，使學生熟練中式點心的基礎技能。</li> </ol>		

## (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	創意料理設計與製作
	英文名稱	Creative Dishes
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生發揮創意與構想。 二、培養食材運用之能力。 三、培養學生具有有菜餚變化概念與技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解各式食材	各類食材認識	3	
(二)了解烹調方式	烹調方式的分類 各類烹調方式的重點	3	
(三)創意料理實作~蔬菜類	蔬菜類創意料理實作	12	
(四)創意料理實作~蛋類	蛋類創意料理實作	12	
(五)創意料理實作~肉類	肉類創意料理實作	12	
(六)創意料理實作~海鮮類	海鮮類創意料理實作	12	
合計		54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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用，以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(創意實作、教師示範)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識中國點心的淵源與文化。 二、熟練中國點心設備及工具的正確操作方法。 三、認識各種中式點心材料之特性。 四、熟練基礎中式點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專業教室使用守則及安全	專業教室使用守則 教室安全管理	3	
(二)中式點心種類認識	中式點心的種類	6	
(三)中式點心實作	水調和麵食實作	18	
(四)中式點心實作	酥皮類點心實作	18	
(五)中式點心實作	糕漿類點心實作	18	
(六)中式點心實作	發麵類點心實作	18	
(七)中式點心實作	創意點心實作	27	
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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用,以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(教師示範、團體實作)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解蛋糕裝飾的基本工具介紹。 2. 了解蛋糕裝飾的材料認識及蛋糕製作。 3. 能獨立完成蛋糕裝飾的裝飾技巧(抹刀裝飾、擠花裝飾、巧克力裝飾)。 4. 培養學生能有從業概念，良好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)(一)緒論	1. 蛋糕裝飾的定義。 2. 蛋糕裝飾的起源與歷史背景。	1	第一學期
(二)(二)蛋裝之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、執掌與運作範圍。 3. 標準食譜、度量衡、溫度、重量換算。	2	
(三)(三)蛋裝物料簡介	1. 蛋裝常用之麵粉類、粉料類、油脂類及糖類 2. 蛋裝常用之乳品、蛋類與其他材料。 3. 蛋裝常用之天然及化學膨大劑。 4. 蛋裝常用堅果、香料與其他材料之認識。	2	
(四)(四)職場專業倫理與烘焙教室守則	1. 職場專業倫理 2. 食品衛生安全 3. 烘焙實習教室守則 4. 蛋糕裝飾實習流程	1	
(五)(五)緒論2	1. 認識蛋糕裝飾基本工具介紹。 2. 認識蛋糕裝飾基本材料。	3	第二學期
(六)(六)蛋糕製作	1. 海綿蛋糕體 2. 戚風蛋糕體 3. 天使蛋糕體	9	
(七)(七)專業倫理與烘焙教室守則	1. 職場專業倫理 2. 食品衛生安全 3. 烘焙實習教室守則 4. 蛋糕裝飾實習流程	3	
(八)(八)蛋糕裝飾的裝飾技巧	1. 裝飾技巧-抹刀裝飾 2. 裝飾技巧-擠花裝飾 3. 裝飾技巧-巧克力裝飾	33	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、課堂討論、實際操作、撰寫實習報告		
教學資源	圖書館、科內圖書資源、相關學習網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二) 教學方法 1. 以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 老師實際操作，使學生熟練蛋糕裝飾的基礎技能。		



## (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	專題實作
	英文名稱	Project Works practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能瞭解專題製作的方法。 二、能實際應用旅運、參旅館經營與管理實務，完成專題實作。 三、能以實作方式呈現所學成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 研究動機與目的	1. 專題製作的意義 2. 專題製作導論認識專題 3. 專題製作的目標與達成方法 4. 專題製作的流程 5. 專題主題選定	8	
(二)(二) 專題製作文獻蒐集	1. 蒐集的管道與方法 2. 如何尋找有用的研究資料	8	
(三)(三) 專題製作方法與過程	1. 專題製作格式與架構 2. 專題製作研究動機 3. 專題製作緒論撰寫 4. 如何利用WORD編排	12	
(四)(四) 專題製作結果與討論	1. 輔助口頭報告的媒體呈現方式 2. 簡報內容重點 3. 製作簡報的注意事項 4. 利用POWERPOINT做海報 5. 口頭報告的功能 6. 成果展現方式	12	
(五)(五) 參考書目的撰寫	1. 文中引用文獻的撰寫方式 2. 人稱與用字遣詞	6	
(六)(六) 專題製作實作	1. 以訪談為主，問卷調查法為輔 2. 以實驗為主，問卷調查法為輔 3. 以實地勘察法為主，訪談法為輔	20	
(七)(七) 專題製作成果發表	1. 書面報告評分 2. 口頭報告評分 3. 專題總評量 4. 專題延伸比賽及發表	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(1)以口頭問答、討論及作業實施過程評量。 (2)以專題製作成果發表實施總結評量。		
教學資源	利用各種教學媒體，以提高學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選:選用部頒課程標準編寫之教科書。 2. 教學方法:以實務與理論相配合，提高學習效果。 3. 教學相關配合事項:教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。		

## (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	地方小吃
	英文名稱	Local cuisine
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養探索飲料生活的興趣與熱忱，並養成主動學習態度。 2. 了解台灣各地小吃的分配及特色 3. 台灣各地特色小吃的源由及實作 4. 藉由參觀體驗與實作，引導學生進行創作，以擴展學生想像力 5. 培養敬業精神及職業道德觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣小吃介紹	認識台灣各地小吃 台灣特色小吃的特色	3	
(二)北區地方小吃	北區地方小吃源由及特色 北區地方小吃實作	18	
(三)中區地方小吃	中區地方小吃源由及特色 中區地方小吃實作	24	
(四)南區地方小吃	南區地方小吃源由及特色 南區地方小吃實作	27	
(五)東區地方小吃	東區地方小吃源由及特色 東區地方小吃實作	24	
(六)特殊地方小吃	特殊地方小吃實作	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、課堂討論、實際操作、撰寫實習報告		
教學資源	圖書館、科內圖書資源、相關學習網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二) 教學方法 1. 以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 老師實際操作，使學生一步一步做出最道地的台灣味小吃，把這令人念念不忘的好滋味永留家中。		

## (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	飲料調製
	英文名稱	Beverage modulation
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養探索飲料生活的興趣與熱忱，並養成主動學習態度。 2. 學習探究生活飲料的調製方法，並養成良好的做事習慣 3. 藉由參觀體驗與實作，引導學生進行創作，以擴展學生想像力 4. 培養敬業精神及職業道德觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲料概論	常見飲料介紹 飲料器具介紹	2	
(二)紅茶類飲料實作	常見紅茶類飲料實作	12	
(三)綠茶類飲料實作	常見綠茶類飲料實作	12	
(四)創意飲品實作	創意飲品實作	10	
合計		36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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用，以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(收集資料、實際操作)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese cooking practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。</li> <li>2. 運用基本中餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。</li> <li>3. 運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。</li> <li>4. 運用盤飾菜餚搭配，具備欣賞中式菜餚與餐飲美學之素養。</li> <li>5. 重視食品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。</li> <li>6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</li> <li>7. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化與發展	中餐的起源、演進及發展 中餐廚房組織編制與工作職掌 中餐菜系的特色	4	
(二)中餐廚房	設備與器具的認識及維護 廚房衛生與安全	4	
(三)中餐食材	常用調味料 常用辛香料 菜餚與調味料的搭配 菜餚與辛香料的搭配	8	
(四)切割法與烹調的運用	各式刀具的使用規範 各種刀法的認識 切割及刀工練習	32	
(五)盤飾及菜餚搭配	盤器的選擇 基本盤飾食材的認識 基礎盤飾的刀法 盤飾的運用與搭配	24	
(六)基礎烹調法	各類基礎烹調法的認識	48	
(七)健康餐盒烹調與實習	不同年齡階段或需求之健康飲食概念 健康蔬食 養生藥膳 銀髮樂活 月子滋補 兒童餐點	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。</li> <li>2. 針對技能部分施以實作評量。</li> <li>3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。</li> <li>2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。</li> <li>3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

(一) 教材編選

1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二) 教學方法

1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。
2. 教師蒐集各種教學媒體（影片、簡報等）並運用，以提高學生學習興趣。
3. 綜合學習方式（教師示範、分組實作、成果展示）。
4. 分組活動（加強學生合作學習的機會）。

## (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	西餐烹調實習
	英文名稱	West Cuisine Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解西餐烹調歷史起源、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。</li> <li>2. 運用基本西餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。</li> <li>3. 運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。</li> <li>4. 運用菜餚裝飾與擺盤，具備欣賞西式菜餚與餐飲美學之素養。</li> <li>5. 體會工作中學習互助合作，以建立西餐從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。</li> <li>6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</li> <li>7. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐飲食文化與發展	西餐定義、起源、演進及趨勢 西餐廚房組織編制與工作職掌	2	
(二)工場環境與職場衛生安全	西餐實習工場環境與安全規範 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 西餐從業人員應具備的態度	2	
(三)西餐常用食材與辛香調味料	香料與辛香料的認識 常用調味料與醬料 常用食材認識與選購	4	
(四)基礎西式刀工	刀具使用須知 西式刀工之運用與演練	12	
(五)基本西式烹調法	各類西式烹調法實作	32	
(六)西式早餐	各式西式早餐實作	16	
(七)沙拉與沙拉醬汁	沙拉與沙拉醬汁實作	12	
(八)高湯、湯與醬汁	高湯、湯與醬汁實作	20	
(九)主菜	各式主菜實作	44	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。</li> <li>2. 針對技能部分施以實作評量。</li> <li>3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。</li> <li>2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。</li> <li>3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。</li> </ol> (二)教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用，以提高學生學習興趣。</li> </ol>		

3. 綜合學習方式（教師示範、分組實作）。
4. 分組活動（加強學生合作學習的機會）。

## (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	中式米食實作
	英文名稱	Chinese Rice Food Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段二 第三學年階段四	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生理解食材的專業知識。 2. 讓學生學習米食產品的製作技巧。 3. 讓學生培養食品衛生與安全之能力。 4. 可以培養學生自我解決問題之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	中式米食的介紹 中式米食的特色及產品介紹	2	
(二)原料與器具的選用	1. 原料的分類 2. 原料的選擇及儲存 3. 器具的認識及用途	2	
(三)米粒類米食	米粒類米食實作 飯粒型 粥品型	12	
(四)漿粉類米食	漿粉類米食實作 米漿型 漿團型	12	
(五)特殊米食	台灣特殊米食產品實作	8	
合計		36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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用，以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(教師示範、分組實作)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	餐旅服務管理
	英文名稱	Catering Service Management
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的進階知識及規範。 2. 熟練餐旅服務之進階技能。 3. 培養正確的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳技能	口布折疊 展示桌與工作桌布置 桌邊服務技能分類 桌邊服務-前菜類 桌邊服務-主餐類 桌邊服務-點心類	20	
(二)進階餐廳技能	精緻餐桌服勤 飲料服勤 客房餐飲服務 咖啡調製與服務	20	
(三)旅館客務管理	旅館概論 客務部的定義及組織 客務部工作內容	12	
(四)旅館房務工作	旅館房務工作內容 房務工作實作	20	
合計		72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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用,以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、分組實作)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	飲料與生活
	英文名稱	Beverage and lihood
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養探索飲料生活的興趣與熱忱，並養成主動學習態度。 2. 學習探究生活飲料的調製方法，並養成良好的做事習慣 3. 察覺生活中各種飲料造形的美感，並養成欣賞的態度 4. 藉由參觀體驗與實作，引導學生進行創作，以擴展學生想像力 5. 培養敬業精神及職業道德觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)飲料與生活緒論	1. 飲料對生活品質的影響。 2. 飲料在生活中的發展趨勢	4	
(二)(二) 酒吧介紹與吧檯認識	1. 酒吧類型 2. 酒吧裝潢與吧檯建構 3. 吧檯設備與杯具 4. 認識酒瓶及其大小	16	
(三)(三)混合飲料的調製	1. 混合飲料的架構與組成要素 2. 調配混合飲料的計量方法與器具 3. 吧檯常用的裝飾物與調味料 4. 常見的混合飲料酒譜	16	
(四)(四) 咖啡	1. 咖啡樹與咖啡果實 2. 咖啡生豆的製作與烘焙 3. 咖啡產區 4. 煮咖啡的器具 5. 製作咖啡的原則與技巧 6. 義式調配咖啡	12	
(五)(五) 茶	1. 茶樹起源與種植 2. 咖啡產區 3. 茶米的製作過程 4. 泡茶的基本要素 5. 功夫茶 6. 紅茶基本調製與簡單花式調製	12	
(六)(六) 飲料與健康	1. 酒與健康 2. 咖啡與健康 3. 茶與健康	12	
合計		72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。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

(一) 教材編選

1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二) 教學方法

1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。
2. 教師蒐集各種教學媒體（影片、簡報等）並運用，以提高學生學習興趣。
3. 綜合學習方式（收集資料、口頭報告、活動分享）。
4. 分組活動（加強學生合作學習的機會）。

## (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	烘焙實務
	英文名稱	Baking practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解烘焙起源、定義、分類及發展趨勢，並能應用相關技能解決問題。</li> <li>2. 運用烘焙基本機具與器具，並能應用科技在專業實務操作。</li> <li>3. 運用麵包、蛋糕、西式點心等產品製作技巧，能規劃執行與創新應用。</li> <li>4. 運用整形與裝飾技巧，以具備欣賞烘焙工藝之素養。</li> <li>5. 體會工作中學習互助合作，以建立烘焙從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。</li> <li>6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</li> <li>7. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙的定義與發展	烘焙的定義 烘焙的起源與分類 烘焙食品的發展趨勢 烘焙美學	1	
(二)烘焙設備與器具	烘焙設備 烘焙器具 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護	1	
(三)烘焙材料	麵粉類 烘焙油脂類 烘焙糖類 烘焙蛋類 烘焙乳製品 酵母與化學膨脹劑 乳化劑與鹽 巧克力與可可粉 水果類、堅果類及其他 常用酒類	2	
(四)烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算	4	
(五)麵包的相關知識	麵包的定義、起源與發展 麵包的分類 麵包常用材料 麵包製作方法與流程 麵包內餡與裝飾 麵包品評與鑑定	4	
(六)麵包製作	軟質麵包產品製作技能 硬質麵包產品製作技能 甜麵包產品製作技能 鬆質麵包產品製作技能	80	
	西式點心的種類 小西餅		

(七)西式點心的認識	奶油空心餅 派與塔 鬆餅 披薩 道納司 膠凍類西點	24	
(八)西式點心製作	小西餅類產品製作技能 奶油空心餅產品製作技能 派與塔類產品製作技能 鬆餅類產品製作技能 披薩類產品製作技能 道納司類產品製作技能 膠凍類點心類產品製作技能	28	
合計		144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 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用,以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(教師示範、分組實作)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。		

## (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	車身電器系統綜合檢修實習
	英文名稱	Body electrical system comprehensive maintenance internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1/1	
學分數	1/1/1	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段二 第三學年階段三 第三學年階段四	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備車身電器檢修之系統思考、分析概念，進行基本檢查與調整。 2. 使用工具、電錶、儀器設備，規劃執行車身電器系統拆裝、檢修及故障排除，並解決相關問題。 3. 具備查閱修護手冊、零件手冊與電路圖等電子檔案或紙本型式中英文專業技術資料之分析應用能力。 4. 透過示波器或專用儀器診斷車身網路系統，應用系統思考進行故障排除解決問題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	1. 工場環境與物質之安全衛生規範、緊急應變與廢棄物處理 2. 基本工具設備使用與保養維護	2	
(二)車輛燈光系統零組件檢修	1. 車身外部燈光，如：頭燈、尾燈、前後霧燈、方向燈及危險警告燈、煞車燈、倒車燈與牌照燈等系統之各零組件更換與檢修 2. 內部燈光，如：車內燈、後行李廂燈等系統之各零組件更換與檢修	16	
(三)頭燈對光	1. 白幕式頭燈對光之檢查 2. 集光式頭燈對光之檢查	9	
(四)車輛儀錶及警告系統組件檢修	1. 儀錶組總成更換 2. 主要警示裝置檢修，如：引擎機油、引擎溫度、煞車 3. 燃油錶檢修 4. 車速感知器及胎壓偵測系統檢修	9	
(五)舒適與便利系統檢修	1. 車門飾板拆裝 2. 電動輔助裝置檢修，如：電動窗、門鎖、後視鏡 3. 倒車警示系統檢修 4. 定速系統檢修 5. 防盜系統檢修	12	
(六)輔助氣囊檢修	1. 輔助氣囊檢修安全注意事項 2. 各氣囊總成更換 3. 鐘型彈簧檢修 4. 撞擊感知器檢修	6	
(七)車身網路系統檢修	1. 車身網路架構 2. 示波器、專用診斷儀器及系統檢修	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(1) 包括過程評量、總結性評量。 (2) 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3) 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1) 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2) 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 (3) 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1. 教材編選

- (1) 以學生的經驗為中心，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。
- (2) 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
- (3) 建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。

2. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目。
- (2) 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- (3) 以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	機電製圖實習
	英文名稱	Electromechanical drawing practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使用手繪與電腦輔助製圖之基本設備與儀器，繪製各種線條與幾何圖形，並能表現出美感素養。 2. 閱讀與分析工程圖與技術資料零件圖，解決各種動力機械相關問題。 3. 應用製圖儀器與電腦輔助設備，繪製產品工程圖，並能表現出美感素養。 4. 解並熟悉機電與管路符號，規劃、設計、繪製機電圖及管路。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	1. 工場安全與衛生 2. 基本工具與設備的使用與保養	2	
(二)製圖設備與儀器	1. 識圖與製圖之重要性 2. 製圖紙的規格 3. 製圖設備與用具 4. 電腦輔助製圖	6	
(三)線法、字法及應用幾何畫法	1. 線條的種類與畫法 2. 線條的交接畫法 3. 工程字的寫法 4. 應用幾何畫法，如：等分線段、圓弧與角、垂直線與平行線、多邊形畫法、相切與切線	8	
(四)正投影識圖與製圖	1. 正投影視圖之認識，如：投影法、投影圖之種類、第一角投影、第三角投影與點、線、面、體之投影、視圖線條之意義、曲線之投影、視圖之選擇與排列、線條之優先順序 2. 正投影視圖畫法 3. 立體圖畫法	10	
(五)尺度標註與註解實務	1. 標註的意義與規範 2. 標註的種類與方式，如：一般尺度、大小尺度、位置尺度、尺度標註方法、尺度選擇與安置、比例及尺度標註順序	6	
(六)輔助視圖與特殊視圖繪製	1. 單斜面輔助視圖 2. 局部輔助視圖 3. 局部視圖與局部放大視圖 4. 轉正視圖 5. 中斷視圖 6. 虛擬視圖	8	下學期
(七)剖視圖繪製	1. 剖視圖的種類及運用時機 2. 剖面與剖面 3. 全剖面與半剖面 4. 局部剖面及輔助剖面 5. 旋轉及移轉剖面 6. 轉正剖面 7. 多個剖面視圖	6	

	8. 剖視圖中隱藏線之省略 9. 不加剖視之部位		
(八)電機電子符號繪製	1. 基本電路元件符號 2. 配線符號 3. 半導體及數位元件符號	8	
(九)電路圖繪製	1. 基本電路圖 2. 電子應用電路圖 3. 控制電路圖	8	
(十)管路圖識圖與繪製	1. 管路與管路圖 2. 管路符號 3. 平面管路圖 4. 立體管路圖	6	
(十一)基礎電腦輔助繪圖	1. 基礎電腦輔助繪圖軟體座標系統 2. 幾何圖形繪製 3. 機電工程圖繪製	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。		

## (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	電工電子實習
	英文名稱	Electrical and electronic internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備電工電子電路系統思考，進行基本檢查與調整。 2. 使用工具及儀器，規劃與執行電路檢測及實驗操作。 3. 應用系統思考，規劃與執行電路設計及檢修相關產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	1. 工場環境、安全與衛生、廢棄物(廢電子元件、廢電線及廢電路板)處理與回收等工場安全衛生意識 2. 基本工具與設備的使用與保養	3	
(二)導線的連接及銲接	1. 導線及麵包板的認識與選用 2. 剝線及導線連接 3. 銲接實作	6	
(三)常用電子儀器之使用	1. 多功能電錶的使用 2. 電源供應器的使用 3. 示波器的使用 4. 信號產生器的使用	6	
(四)電阻、電壓及電流之量測	1. 電阻器的種類及規格 2. 電阻器的識別與電阻量測 3. 交/直流電壓量測 4. 直流電流量測	9	
(五)直流電路實驗	1. 歐姆定律實驗 2. 電阻串、並聯電路實驗 3. 克希荷夫電壓、電流定律電路實驗	6	
(六)電容器與電感器之量測	1. 電容器及電感器的種類及規格 2. 電感、電容、電阻(LCR)錶之使用	6	
(七)磁與電之應用	1. 磁的基本特性及電磁效應實驗，如：電生磁、磁生電、佛萊銘左手、右手定律等實驗 2. 繼電器的量測	6	
(八)變壓器實驗	1. 變壓器升壓及降壓實驗 2. 變壓器應用電路	3	
(九)二極體電路實驗	1. 二極體、稽納二極體與發光二極體的作用原理、量測及應用 2. 二極體的特性曲線、半波整流電路、全波整流電路、電容濾波電路等 3. 稽納二極體的特性曲線、穩壓電路等	6	
(十)電晶體電路實驗	1. 雙極性電晶體的構造、作用原理、識別與量測判別雙極性電晶體的基極、射極和集極 2. 雙極性電晶體的特性曲線實驗及雙極性 3. 電晶體開關應用電路	3	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。		

	(3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	電系實習
	英文名稱	Electrical internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解電路系統之工作原理，並能識別電路元件、電路圖及進行電路配製。 2. 使用基本工具與儀器設備，規劃與執行電路系統基本檢查。 3. 具備查閱修護手冊、零件手冊與電路圖等電子檔案或紙本型式中英文專業技術資料之分析應用能力。 4. 應用系統思考，規劃與執行保養、測試、調整、檢修、拆裝、分解、組合及更換電路系統，以解決相關問題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	1. 工場環境、安全與衛生、廢棄物(廢水、廢電瓶、廢電線及廢棄零件)處理與回收等工場安全衛生意識 2. 基本工具與設備的使用與保養	3	
(二)儀器設備使用	1. 多功能電錶使用 2. 比重計使用 3. 一般充電機及快速充電機使用	6	
(三)電瓶充電與測試	1. 電瓶認識與保養檢查 2. 電瓶充電 3. 電瓶性能測試	9	
(四)起動系統配線與檢修	1. 起動系統配線 2. 起動馬達拆裝、分解、檢查、組合及性能試驗 3. 起動系統故障檢修	9	
(五)充電系統配線與檢修	1. 充電系統配線 2. 發電機拆裝、皮帶調整及性能試驗 3. 發電機分解、檢查及組合 4. 充電系統故障檢修	9	
(六)兩刷系統配線與檢修	1. 兩刷系統配線 2. 兩刷片與兩刷連桿(含兩刷臂)更換兩刷馬達檢修及更換 3. 噴水桶更換 4. 噴水馬達檢修及更換	9	
(七)聲光系統配線	1. 內部照明系統配線 2. 外部照明系統配線 3. 喇叭系統配線	9	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		

教學注意事項

2. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目。
- (2) 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- (3) 以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	機器腳踏車基礎實習
	英文名稱	Machine bicycle basics
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備機器腳踏車與其輔助系統思考、分析概念，進行基本檢查與調整。 2. 使用基本工具與設備，規劃與執行各系統保養、調整、拆裝與更換工作。 3. 具備查閱修護手冊、零件手冊與電路圖等電子檔案或紙本型式中英文專業技術資料之分析應用能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	1. 工場環境與物質之安全衛生規範、緊急應變與廢棄物處理 2. 基本工具設備使用與保養維護	3	
(二)車身覆蓋拆裝	1. 車體外蓋拆裝 2. 照後鏡拆裝 3. 中間置物箱拆裝	6	
(三)定期保養	1. 機油、齒輪油及空氣濾清器之濾心更換 2. 汽門間隙及煞車間隙調整	6	
(四)燈光及儀錶系統拆裝	1. 燈光系統拆裝 2. 儀錶系統拆裝	6	
(五)煞車系統拆裝	1. 煞車總泵、卡鉗、來令片、煞車鋼索等零組件更換 2. 液壓煞車系統排放空氣	6	
(六)懸吊系統拆裝	1. 前輪及後輪避震器拆裝 2. 車輪與輪胎更換	6	
(七)電器系統拆裝	1. 電瓶拆裝 2. 充電系統拆裝 3. 點火系統拆裝 4. 起動系統拆裝	6	
(八)感知器及作動元件之認識	1. 引擎控制系統主要感知器識別，如：引擎溫度、曲軸位置、節流閥位置、進氣溫度、壓力等感知器 2. 引擎控制系統主要零組件識別，如：主開關、電晶體點火線圈、噴油嘴、燃油泵	6	
(九)傳動系統拆裝	1. 驅動裝置拆裝 2. 變速機構拆裝 3. 離合器拆裝	6	
(十)冷卻系統拆裝	1. 冷卻液更換 2. 管路及散熱器零組件更換 3. 冷卻系統檢漏	3	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1. 教材編選

- (1) 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。
- (2) 建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。

2. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目。
- (2) 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- (3) 以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	機器腳踏車檢修實習
	英文名稱	Machine bicycle maintenance internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備引擎、電器與車體系統思考、分析概念，使用診斷電腦與維修設備，執行機器腳踏車基本測試工作。 2. 使用基本工具與設備，規劃與執行更換引擎系統、電器系統與車體系統零組件。 3. 具備查閱修護手冊、零件手冊與電路圖等電子檔案或紙本型式中英文專業技術資料之分析應用能力。 4. 透過診斷電腦執行引擎系統、電器系統與車體系統檢查、調整與故障排除。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	1. 實習工場環境與物質之安全衛生規範、緊急應變與廢棄物處理 2. 基本工具設備使用與保養維護	3	
(二)引擎之檢修	1. 各控制系統檢修，如：進氣、燃油、電子及廢氣等控制系統 2. 診斷電腦應用	15	
(三)電器系統之檢修	1. 起動系統檢修 2. 充電系統檢修 3. 燈光系統檢修 4. 儀錶系統檢修	12	
(四)車體之檢修	1. 轉向系統檢修 2. 懸吊系統檢修 3. 傳動系統檢修 4. 煞車系統檢修	12	
(五)引擎分解、清洗與組合	1. 引擎分解及零件清洗 2. 引擎零組件之量測 3. 引擎組合與試動	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。		

## (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	柴油引擎實習
	英文名稱	Diesel engine principle and internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識柴油引擎及柴油引擎各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)柴油引擎噴油嘴試驗	1.噴油嘴試驗器的構造及使用時應注意事項 2.噴油嘴試驗器的操作 3.噴油嘴測試 4.調整噴油嘴噴油壓力	8	
(二)供油泵試驗	供油泵性能測試	8	
(三)汽缸壓縮壓力試驗	1.壓縮壓力錶的使用 2.汽缸壓縮壓力測試	16	
(四)柴油引擎起動	1.起動柴油引擎 2.燃料系統排放空氣 3.預熱系統配線的檢查	16	
(五)柴油引擎調整	1.柴油引擎正時燈及轉速錶之構造與使用時應注意事項 2.校正噴油正時 3.怠速調整 4.柴油引擎正時燈及轉速錶使用	8	
(六)柴油引擎各機件拆裝與分解、組合	1.供油泵拆裝與分解、組合 2.噴油嘴拆裝與分解、組合 3.預熱塞配線拆裝 4.更換柴油濾清器	8	
(七)空氣增壓系統	1.增壓系統的構造 2.增壓器的檢查 3.增壓控制裝置的檢查	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。		



## (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	車輛定期保養實習
	英文名稱	Vehicle basic maintenance internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解車輛定期保養實施的工作內容及意義。 二、學生能從事車輛引擎、底盤、電系及其他附屬裝置的定期保養項目操作。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)定期保養項目認識	1. 定期保養項目有那幾大類 2. 何時要定期保養	8	
(二)車輛引擎定期保養項目操作	1. 引擎本體 2. 冷卻系統 3. 潤滑系統 4. 燃料系統	20	
(三)車輛電系定期保養項目操作	1. 起動系統 2. 充電系統 3. 燈光系統 4. 儀表板 5. 安全門警告裝置	16	
(四)車輛底盤定期保養項目操作	1. 傳動系統 2. 煞車系統 3. 轉向系統 4. 懸吊系統	20	
(五)其他附屬裝置定期保養項目操作	1. 空調系統 2. 安全帶	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 (3)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 (2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。		

## (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	車輛空調檢修實習
	英文名稱	Vehicle air conditioning maintenance internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解車輛空調維修安全注意事項及空調系統對環保之影響。</li> <li>2. 了解車輛空調零組件功能及作用原理，並能自我精進、分析與探索。</li> <li>3. 應用系統思考，使用工具、儀器設備檢修及更換空調零組件，並解決相關問題。</li> <li>4. 具備查閱修護手冊、零件手冊與電路圖等電子檔案或紙本型式中英文專業技術資料之分析應用能力。</li> <li>5. 使用工具、儀器設備執行定期保養空調系統，應用分析思考、規劃執行空調系統性能測試。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解車輛空調檢修工場環境與物質之安全衛生規範、緊急應變與廢棄物處理</li> <li>2. 基本工具設備使用與保養維護</li> </ol>	3	
(二)冷氣系統冷媒回收及充填	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷媒檢修錶連接</li> <li>2. 冷媒回收機使用</li> <li>3. 充填冷媒</li> </ol>	12	
(三)冷媒壓縮機更換	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷媒管路拆裝</li> <li>2. 冷媒壓縮機及驅動皮帶拆裝</li> </ol>	9	
(四)冷媒壓縮機分解組合	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 斜板式壓縮機分解組合</li> <li>2. 搖板式壓縮機分解組合</li> <li>3. 渦卷式壓縮機分解組合</li> <li>4. 迴轉葉片式壓縮機分解組合</li> </ol>	12	
(五)車輛空調系統組件更換	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷凝器及冷凝器電動風扇更換</li> <li>2. 儲液器或蓄液器更換</li> <li>3. 膨脹閥或毛细管更換</li> <li>4. 空調系統開關及感知器更換</li> <li>5. 蒸發器及空調濾清器更換</li> <li>6. 暖氣系統零組件更換</li> <li>7. 鼓風機及電阻器(功率晶體)更換</li> </ol>	12	
(六)車輛空調系統故障檢修及性能測試	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 目視零組件作用及外觀洩漏判斷</li> <li>2. 利用儀器設備檢漏</li> <li>3. 空調系統性能測檢查及故障檢修</li> </ol>	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1)包括過程評量、總結性評量。</li> <li>(2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。</li> <li>(3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。</li> <li>(2)相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。</li> <li>(3)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材編選 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)以學生的經驗為中心，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。</li> <li>(2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。</li> <li>(3)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。</li> </ol> </li> </ol>		

## 2. 教學方法

(1) 本科目為實習科目。

(2) 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。

(3) 以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	車輛底盤檢修實習
	英文名稱	Vehicle chassis maintenance internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備底盤與其輔助系統思考、分析概念，進行檢修與調整。 2. 使用基本工具與設備，規劃與執行底盤系統零組件更換。 3. 具備查閱修護手冊、零件手冊與電路圖等電子檔案或紙本型式中英文專業技術資料之分析應用能力。 4. 應用系統思考，執行保養及調整底盤各系統，並能進行系統故障檢修排除問題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場環境與環保之認識	1. 工場環境與物質之安全衛生規範、緊急應變與廢棄物處理 2. 基本工具設備使用與保養維護	4	
(二)離合器系統檢修	1. 液壓式離合器系統各零組件更換與檢修 2. 鋼索式離合器系統各零組件更換與檢修	8	
(三)變速箱檢修	1. 手動及自動變速箱分解、組合及檢修 2. 手動及自動變速箱功能測試	12	
(四)煞車系統檢修	1. 碟式及鼓式煞車檢修 2. 駐車煞車檢修 3. 空氣煞車檢修 4. 防鎖死煞車系統 (ABS) 檢修	12	
(五)懸吊系統檢修	1. 前後懸吊系統檢修 2. 空氣懸吊系統檢修	8	
(六)傳動系統檢修	1. 前輪及後輪傳動系統檢修及更換 2. 前輪及後輪輪殼總成檢修及更換 3. 四輪傳動系統檢修	8	
(七)轉向系統檢修	1. 動力轉向系統檢修 2. 轉向控制系統檢修	8	
(八)車輪系統檢修	1. 車輪檢修 2. 車輪平衡	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(1) 包括過程評量、總結性評量。 (2) 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3) 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1) 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2) 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 (3) 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 以學生的經驗為中心，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 (2) 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3) 建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1) 本科目為實習科目。		

- (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	車輛檢修實習
	英文名稱	Vehicle maintenance practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解引擎電路識別。 二、學生能瞭解車輛專用診斷儀器之操作方法。 三、學生能運用基本車輛診斷儀器進行數據診斷。 四、學生能學習如何使用車輛診斷儀器進行故障診斷	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)各廠牌汽車電路識別、繪製與分析。	1. 學習修護手冊電路圖 2. 電的觀念養成 3. 電路圖分析	6	
(二)(二)汽車專用儀器之操作實習。	1. 專用儀器使用方式 2. 數值讀取	15	
(三)(三)數值分析簡介。	1. 實際數值與手冊數值分析 2. 實際數值與手冊數值故障判斷	9	
(四)(四)車輛專用示波器認識與操作。	1. 示波器認識及操作 2. 示波器讀取波形及數值讀取 3. 故障判斷	12	
(五)(五)車輛診斷儀器故障診斷實習。	1. 診斷儀器操作 2. 讀取故障碼及故障判斷	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之車輛診斷儀器實習教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。		

## (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	汽車美容實習
	英文名稱	Automotive Cosmetology Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生能正確說出車身內、外各部名稱、功用。 二、熟練洗車動作、椅套更換及車身美容方法的基本技能。 三、培養學生能正確使用車身美容機具設備。 四、培養學生能獨立進行大美容作業能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、汽車美容概述。	1. 汽車美容的主要內容 2. 車子老化的因素 3. 專業術語的認識 4. 專業美容的程序簡介	6	
(二)二、汽車美容用品及工具。	1. 美容用品類 2. 工具類 3. 上蠟的目的及功效 4. 操作安全守則 5. 工具類的使用方法	6	
(三)三、汽車清洗。	1. 洗車程序簡介 2. 洗車時注意事項	15	
(四)四、汽車漆面的處理與保養	1. 研磨 2. 拋光 3. 打蠟	27	
(五)五、室內清潔與保養。	1. 室內清潔的方法 2. 車室內的清潔操作 3. 室內保養流程 4. 車內異味的清除	18	第二學期
(六)六、引擎室的清洗。	1. 壓縮空氣清洗 2. 高壓水槍清洗 3. 注意事項	18	
(七)七、專業汽車美容操作流程。	1. 引擎室的清洗與保養 2. 輪胎、輪圈的清洗與保養 3. 車身清洗 4. 車室內的清潔 5. 車室內的保養 6. 漆面修護與保養	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1. 教材編選

- (1) 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。
- (2) 建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。

2. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目。
- (2) 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- (3) 以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	汽車綜合實習
	英文名稱	Automotive Integrated PracticeIII
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能了解汽油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 二、學生能了解汽車底盤綜合實習正確方法且符合廠家規範。 三、學生能了解汽車電系綜合實習正確方法且符合廠家規範。 四、學生能了解柴油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 五、學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。 六、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 汽油引擎工作原理及該引擎型式作業規範	1. 引擎拆裝 2. 引擎發動、調整 3. 引擎故障診斷與排除 4. 引擎定期保養項目 5. 引擎性能綜合試驗	12	
(二)(二) 汽車底盤工作原理及該底盤型式作業規範。	底盤定期保養項目 2. 更換離合器片 3. 檢查剎車性能 4. 車輪定位 5. 動力轉向性能測試	12	
(三)(三) 汽車電系工作原理及該電系型式作業規範。	充電系統故障診斷 2. 起動系統故障診斷與排除 3. 聲光系統故障診斷與排除 4. 電子零件檢測	9	
(四)(四) 柴油引擎工作原理及該柴油引擎型式作業規範。	供油系統故障診斷與排除 2. 噴油嘴檢查、調整與測試 3. 噴射泵檢查與調整 4. 預熱系統故障診斷與排除	9	
(五)(五) 汽車其他相關實習原理及該汽車型式作業規範。	1. 汽車空調實習 2. 排汽淨化裝置的檢修 3. 其它相關實習	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編		

製適當教材。

## 2. 教學方法

(1) 本科目為實習科目。

(2) 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。

(3) 以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	自動變速箱檢修實習
	英文名稱	Automatic transmission maintenance internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識自動變速箱各部名稱及工作原理。 二、具備自動變速箱分解組合能力。 三、具備自動變速箱量測及檢修能力。 四、奠定汽車電子控制自動變速箱的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自動變速箱操作原理	1-1概說 1-2液體接合器 1-3扭力變換器 1-4扭力增倍作用 1-5鎖定扭力變換器 1-6自動超速傳動扭力變換器 1-7扭力變換器離合器裝置 1-8其它鎖定變換器 1-9行星齒輪總成 1-10複合行星齒輪總成 1-11離合器與制動帶 1-12手動、電動或真空控制 1-13自動變速箱組合元件 1-14液壓系統	6	
(二)自動變速箱動力流程及液壓控制迴路	2-1行星齒輪組 2-2各檔位動力流程 2-3液壓控制系統 2-4各檔位液壓迴路	6	
(三).自動變速箱測試與檢查	3-1概說 3-2引擎性能 3-3一般診斷 3-4檢查油量 3-5油類規格 3-6油況 3-7過度加油的故障 3-8節流閥與緩衝控制器的檢查 3-9檢查手動連桿組控制 3-10路試 3-11靜子裝配單向離合器 3-12離合器與制動帶應用 3-13油壓錶 3-14控制壓力測試 3-15真空膜片測試 3-16氣壓測試 3-17失速測試 3-18變速箱噪音	15	

(四)自動變速箱一般檢修	4-1變速箱漏油 4-2扭力變換器檢修 4-3行星齒輪組檢查 4-4離合器檢修 4-5油封環檢修 4-6檢查軸套、止推墊圈與軸承 4-7離合器片檢修 4-8制動與伺服檢修 4-9檢查油泵 4-10檢查閥體與調速器 4-11檢查變速箱殼總成 4-12傳動路徑檢修 4-13檢修摘要	15	
(五)自動變速箱檢修(ETC)	5-1變速箱拆卸 5-2變速箱分解 5-3變速箱組合 5-4一般規範表 5-5排檔點圖解 5-6故障碼讀取方式 5-7失速測試 5-8油壓測試	6	
(六)無段變速箱檢修(NCVT)	6-1檢修變速箱拆卸 6-2變速箱分解 6-3變速箱組合 6-4電磁離合器檢修 6-5滑輪之檢修 6-6油泵檢修 6-7電氣元件之檢修 6-8特殊工具	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 (3)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 (2)教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。		

## (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	車輛診斷儀器實習
	英文名稱	Vehicle diagnostics practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能認識各種汽車修護之檢測儀器。 二、學生能瞭解汽車修護檢測儀器之使用方法。 三、學生能利用汽車修護檢測儀器判斷故障。 四、學生能利用汽車修護檢測儀器調整車輛。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 汽油引擎診斷儀器	1. 汽油引擎診斷儀器之使用方法 2. 汽油引擎診斷儀器之數值判讀 3. 汽油引擎診斷儀器判斷故障	12	
(二)(二) 柴油引擎診斷儀器。	1. 柴油引擎診斷之使用方法 2. 柴油引擎診斷之數值判讀 3. 柴油引擎診斷判斷故障	8	
(三)(三) 汽車電系診斷儀器	1. 汽車電系診斷儀器之使用方法 2. 汽車電系診斷儀器之數值判讀 3. 汽車電系診斷儀器判斷故障	8	
(四)(四) 汽車底盤診斷儀器	1. 汽車底盤診斷儀器之使用方法 2. 汽車底盤診斷儀器之數值判讀 3. 汽車底盤診斷儀器判斷故障	12	
(五)(五)各種專用儀器	1. 各廠家診斷儀器之使用方法 2. 市面上常用之診斷儀器使用方法	14	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1)包括過程評量、總結性評量。 (2)過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3)各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1)各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 (2)建議採用部定審查合格之車輛診斷儀器實習教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 (3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。		

## (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	電動車檢修實習
	英文名稱	Electric vehicle maintenance internship
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解電動馬達與其控制模系統之工作原理。 二、使學生具備使用基本工具與設備之能力。 三、使學生能熟練、正確地閱讀修護手冊、零件手冊、電路圖等。 四、培養學生具備保養與調整電動車之能力。 五、培養學生具備換電動機車零組件之能力。 六、培養學生具備職場環境保護觀念與素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 電動車概述	1. 電動機車之基本構造 2. 動力馬達、電瓶、驅動方式 3. 剎車回生能量裝置、電力容量計、冷房設備	3	
(二) 電動車之能量效率	1. 電動車與內燃機引擎車之比較 2. 混合型車與燃料電瓶車的比較 3. 汽油與電瓶之能量密度	9	
(三) 電動車之驅動方式	1. 汽油車的行車性能曲線 2. 迴轉部分相當重量 3. 電動機車可不使用變速箱、電動機車亦可不使用差速箱、電動機車之驅動方式	9	
(四) 電用電瓶動車	1. 電瓶性能評估 2. 燃料電瓶的發電原理 3. 電瓶充電	9	
(五) 馬達及控制器	1. 馬達的基本構造、電動機車用各種馬達 2. 馬達控制器、馬達用磁鐵、馬達性能、回升制動裝置	12	
(六) 電馬達及控制器	1. 電力容量計、空氣調節器 2. 動力制動、動力轉向機	6	
(七) 電動機車基層建設	1. 充電機、修護系統	3	
(八) 電動機車發展狀況	1. 美國電動車發展狀況、日本電動車發展狀況 2. 歐洲電動車發展狀況、中華民國電動車發展狀況	3	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	(1) 包括過程評量、總結性評量。 (2) 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 (3) 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。		
教學資源	(1) 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 (2) 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 (3) 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 以學生的經驗為中心，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 (2) 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(3)建議採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。

## 2.教學方法

(1)本科目為實習科目。

(2)如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。

(3)以教師講解、示範，學生操作實習為原則。

## (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	婚禮顧問實務
	英文名稱	Wedding Consultant Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識新娘秘書的工作性質。 2. 了解新娘秘書的職場優勢。 3. 培養優良的職業道德。 4. 訓練學習新娘造型的設計與配飾的運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 新娘秘書的由來 2. 工作性質	12	
(二)臉型與造型之關係	1. 臉部外觀與五官的介紹 2. 眼型與眼線的修飾技巧 3. 鼻影、眉毛、唇型的介紹與修飾技巧 4. 新娘身型與禮服選擇的5項建議	18	
(三)婚禮顧問篇	1. 婚禮市場分析、服務流程、競爭及合作模式	12	
(四)結婚禮俗篇	1. 結婚程序、訂婚篇、結婚篇	12	
(五)新娘秘書篇	1. 髮型、彩妝搭配	14	
(六)婚禮小物篇	1. 小物的意義、婚禮小物的規劃、小物的類別 2. 配飾工具與材料介紹	14	
(七)婚禮攝錄影記錄秘笈篇	1. 拍婚紗前1-6個月應注意事項 2. 拍前保養及婚紗照物品準備清單	14	
(八)婚宴會場佈置篇	1. 收集資料圖片、與新人溝通、詢問新人喜歡什麼主題	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	採多元化方式，包括作業、討論、相關資料收集、平時測驗、實作測驗、定期考試、口試、筆試、實作作品		
教學資源	1. 與日常生活結合，讓學生能在學習中有正確的觀念 2. 對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加知識 3. 教學資源自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師以講解、問答、討論及示範的方式來指導學生，搭配實作課程，讓學生容易學習及運用，以提高學習動機及興趣。 2. 與日常生活結合，讓學生能在學習中有正確的觀念，對於電視媒體的相關報導能關心且做正確的判斷，以增加知識。		

## (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	創意彩妝設計
	英文名稱	Creative Make-up Design
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、針對各種臉型修飾之化妝設計技能。 二、熟悉各種創意彩妝及特效技巧的設計及要領。 三、熟練臉部的美化與修飾技巧。 四、鑑賞能力之養成認真積極的學習與工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)彩妝的美感概念	1. 臉型五官的修飾重點 2. 美妝的感覺	3	
(二)造形設計原理	1. 設計元素的運用 2. 美的形式原理運用 3. 文化探索與風格運用	3	
(三)時尚彩妝	1. 原色。顏色(裸妝) 2. 電眼 3. 東方復古 4. 龐克搖滾	12	
(四)藝術彩妝設計	1. 芝加哥女郎 2. 色彩 3. 撲克牌 4. 貓妝	12	
(五)創作與設計應用	1. 原點圓點(貼鑽) 2. 線向(歐式眼影勾勒+眼線延伸) 3. 墨色	18	
(六)文化風格與應用	1. 中國歷代佳人(唐美人+清美人) 2. 異國風情	6	
(七)影視化妝概述	1. 影視行業的歷程與分類 2. 影視特效化妝工具介紹及造型綜觀	6	
(八)基礎影視化妝技巧	1. 影視特效化妝方法分類 2. 一般人物形象塑造 3. 特殊人物形象設計化妝法(鬍鬚處理+蓋眉處理+光頭) 4. 棚內燈光與化妝之關聯性	12	
(九)傷妝操作技法解析	1. 家暴妝 2. 刀傷妝 3. 槍傷妝 4. 拉鍊妝 5. 潰爛妝 6. 鐵釘插入	18	
(十)影視人	1. 日本藝妓仿妝造型 2. 大眼娃娃妝		

物形象塑造	3. 老妝 4. 電影人物造型形塑。	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生不同真人操作時之認識及思辨能力，並作為平時成績之參考依據。</p> <p>2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，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。</p> <p>3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。</p> <p>4. 評量的方法有觀察、作業評定、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較，並觀察學生之間互助合作的情形，提醒觀照彼此的美德。</p> <p>6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。</p> <p>7. 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。</p> <p>8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p> <p>9. 鼓勵學生參加業界比賽，藉此增加自信與職場競爭力。</p>		
教學資源	<p>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</p> <p>3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。</p> <p>4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。</p> <p>2. 教師可透過生活實例或圖片引起學生學習動機，並交互運用講述、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。亦可藉由學生操作實作進行判斷與美感省思，以增進其對真人彩妝之了解與解決問題的能力。</p> <p>3. 教學除了研討經濟有關之基本知識外，尤其須培養學生職業道德觀念積極進取之學習態度。</p> <p>5. 教師教學後應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</p>		

## (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	髮型梳理
	英文名稱	Comb of Hairstyle
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解髮型梳理概念奠定設計創作之基礎。 2. 訓練學習新娘髮型的設計梳髮技巧與電棒及假髮的運用。 3. 培養學生了解髮型梳理的基本理論與實務結合的重要。 4. 使學生了解髮型設計變化的重點及運用。 5. 培養學生藝術創造及美學欣賞能力，並增進整體審美觀及欣賞能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)梳髮的目的以及梳髮工具的認識與操作	1. 梳髮的目的。 2. 工具的認識與操作。	4	
(二)髮基的製作法以及逆梳方法	1. 三角型髮基的作法。 2. 台形髮基的作法。 3. 細長三角型髮基的作法。 4. 細長髮基的作法。 5. 逆梳方法。 6. 逆梳連接。 7. 髮髻之梳法。	14	
(三)長髮梳理綜合應用	1. 宴會髮型。 2. 伴娘髮型。 3. 老人髮型。	9	
(四)創意梳髮包頭設計概念	1. 創意髮型設計。 2. 髮型與髮飾之搭配。	9	
(五)假髮片的製作與運用	1. 假髮片之相關材質認識。 2. 假髮片之運用。	6	
(六)新娘造型設計	1. 新娘造型認識。 2. 新娘造型設計與運用。	10	
(七)新娘頭紗與配飾的運用	1. 新娘頭紗之認識。 2. 新娘頭飾製作與運用。	10	
(八)綜合髮型設計創意梳髮	1. 相關創意梳髮技巧運用。 2. 競賽髮式之技巧介紹。	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 輔導學生作自我與同儕評量，以明瞭學習的成就及困難，作為後續補救或增益教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量： (1)情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度。 (2)形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。 (3)診斷性評量：以作業考核及梳髮實作練習列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本觀念，再予以評量。 (4)總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。 3. 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。 4. 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。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教室、實習教室、美容美髮實習中心、視訊設備。</li> <li>2. 教材大綱符合教學目標，難易應適合學生程度。</li> <li>3. 教材應參考美髮及其相關資訊。</li> <li>4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。</li> <li>5. 提供各髮型連鎖企業資訊，增加工讀機會。</li> <li>6. 學校設立美髮實習中心，收費合理讓學生輪流實習，促進臨場感。</li> <li>7. 安排業界人士作經驗分享。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材編選 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 教科書、多媒體教材、網路資源。</li> <li>(2) 掛圖、梳髮參考書及美髮雜誌。</li> <li>(3) 同步教學設計教材。</li> <li>(4) 教材由簡入繁，引起學生興趣。</li> <li>(5) 職場安全需編入教材。</li> <li>(6) 梳髮實作之操作教學光碟並置放於教學平台，提供學生自行上網學習。</li> <li>(7) 教材加入時尚流行造型，教材加入時下流行造型，介紹髮型與彩妝搭配的重要性，以時尚標竿人物造型做為範例，提高學生學習興趣。</li> <li>(8) 具備系統思考、分析、深化後素養，並積極面對挑戰以解決人生各項挑戰。</li> <li>(9) 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。</li> </ol> </li> <li>2. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 本科目為校訂實習科目可做為加深加廣之應用。</li> <li>(2) 教師教學前，應編定教學進度表及計畫表。</li> <li>(3) 宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為中心之教學設計。</li> <li>(4) 應重視學生的個別差異，輔導學生循序漸進，兼顧認知、情意和技能三方面能力的均衡發展。</li> <li>(5) 各項教學活動應配合教學示範與個別指導。教學宜多元化而有彈性，以示範、實習實作、參觀、多媒體教學等方式進行教學，並利用職場實地參觀所得，與同學進行討論分析。</li> <li>(6) 教學時可蒐集相關時尚資訊與學生進行經驗分享，以提升學生學習興趣及眼界。</li> <li>(7) 教學時應充分利用社會資源，適時採用校外或建教合作方式，使所學與實際相結合，以提高學習興趣及成效。</li> <li>(8) 課程應視實際需要得採小組教學，以增加實作經驗，並提高能力水準。</li> </ol> </li> </ol>

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、專題實作的意義、目的、流程 二、主題選定與計畫書的擬定 三、專題實作歷程及注意事項 四、專題實作報告及成果呈現	

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	1. 專題實作的意義及目的 2. 專題實作流程	15	第二學年 第一學期
(二)主題選定與計畫書的擬定	1. 成員選擇與主題選定原則 2. 資料蒐集 3. 專題計畫書架構 4. 撰寫專題計畫書	18	
(三)專題實作歷程	1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 專題實施注意事項及檔案	21	
(四)專題實作報告格式	格式說明 2. 撰寫專題報告	18	第二學期
(五)專題成果呈現	1. 書面方式呈現 2. 網頁方式呈現 3. 簡報/口頭方式報告	18	
(六)專題評量與發表	1. 專題評量 2. 專題延伸	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試、作品等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。 3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。 2. 教師可透過生活實例或電視劇引起學生學習動機，並交互運用講述、問答、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。 3. 注重學生欣賞及評論的能力。 4. 利用電腦教室，供學生上網查詢相關資料，鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 5. 教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況，教師教學後，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2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計
	英文名稱	hairstyle design
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段二	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解髮型設計概念奠定設計創作之基礎。 2. 訓練學習相關髮型的設計及剪髮技巧與電棒及假髮的運用。 3. 培養學生了解髮型設計的基本理論與實務結合的重要。 4. 使學生了解髮型設計變化的重點及運用。 5. 培養學生藝術創造及美學欣賞能力，並增進整體審美觀及欣賞能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)髮型設計應有的認識	1. 髮型設計剪吹概念。 2. 髮型設計的結構。	8	第三學年第一學期
(二)髮型設計應具備觀念與原理分析	1. 髮型設計應具備觀念。 2. 髮型設計與臉型分析。 3. 髮型設計頭型與頭型的研究。 4. 髮型設計分髮線類型的研究。	12	
(三)髮型設計流行必備要件與設計之步驟	1. 髮型設計流行本質與代表性髮型。 2. 髮型設計流行的分類。 3. 髮型設計與流行關係必備要件。 4. 髮型設計與顧客的關係和條件。 5. 髮型設計之步驟。	12	
(四)髮型設計使用工具說明與維護	1. 剪刀與疏剪刀的材質、種類與各部位名稱及使用方法。 2. 削刀的種類與各部位名稱及使用方法。 3. 電剪的認識與使用方法。 4. 剪髮用具的清潔與維護。 5. 練習用假髮組的維護與保養。	12	
(五)髮型設計之剪髮概念與應用	1. 剪髮概念與頭部定位點。 2. 剪髮的目標與目的。 3. 剪髮分區與分髮線角度、長度的髮型效果研究。 4. 剪髮應注意事項。 5. 剪刀刀法運用種類與方法。	10	
(六)髮型設計之吹風概念與應用	1. 吹風之基本概念功能及注意事項。 2. 吹風時的正確姿勢。 3. 吹風與底盤分線的動作要領。 4. 吹風機的構造名稱與用途。 5. 吹風機使用的基本五種技巧動作與注意重點。	12	第三學年第二學期
(七)系統化髮型設計剪吹	1. 無層次包覆式齊長零度髮型設計及剪刀打薄技巧應用。 2. 小層次邊緣層次30~45度髮型設計及疏剪刀打薄技巧應用。 3. 中層次髮型，45~60度設計及削刀技巧應用。 4. 大層次髮型，逆向式髮型110~130度以上設計及電剪刀技巧應用。 5. 均等層次等長式圓形90度直角，髮型設計及髮雕技巧應用。 6. 方型層次，頭型外90度髮型設計及髮雕技巧加電剪綜合應用。 7. 推剪法男士、女士頭髮推剪髮型設計及電剪技巧綜合應用。	21	
(八)系統化進階層次	1. 長髮高層次髮式。		

髮型設計剪燙成型	2. 中層次髮式。 3. 等長高層次與低層次之綜合髮型。	15	
(九)空氣感髮型研究	1. 摘要。 2. 緒論。 3. 空氣感髮型特點。 4. 結論。	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 輔導學生作自我與同儕評量，以明瞭學習的成就及困難，作為後續補救或增益教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>2. 為達充分、具體、客觀，應依以下四個項目評量：</p> <p>(1) 情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度。</p> <p>(2) 形成性評量：配合各種教學媒體，以口頭問答討論方式實施評量。</p> <p>(3) 診斷性評量：以作業考核及梳髮實作練習列為過程評量的成績，未達標準者予以逐項指導，建立其基本觀念，再予以評量。</p> <p>(4) 總結性評量：以期中、期末測驗成績作總結性評量考核標準。</p> <p>3. 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。</p> <p>4. 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。</p>		
教學資源	<p>1. 教室、實習教室、美容美髮實習中心、視訊設備。</p> <p>2. 教材大綱符合教學目標，難易應適合學生程度。</p> <p>3. 教材應參考美髮及其相關資訊。</p> <p>4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。</p> <p>5. 提共各髮型連鎖企業資訊，增加工讀機會。</p> <p>6. 學校設立美髮實習中心，收費合理讓學生輪流實習，促進臨場感。</p> <p>7. 安排業界人士作經驗分享。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1) 教科書、多媒體教材、網路資源。</p> <p>(2) 掛圖、髮型設計參考書及美髮雜誌。</p> <p>(3) 同步教學設計教材。</p> <p>(4) 教材由簡入繁，引起學生興趣。</p> <p>(5) 職場安全需編入教材。</p> <p>(6) 髮型設計實作之操作教學光碟並置放於教學平台，提供學生自行上網學習。</p> <p>(7) 教材加入時尚流行造型，教材加入時下流行造型，介紹髮型與彩妝搭配的重要性，以時尚標竿人物造型做為範例，提高學生學習興趣。</p> <p>(8) 具備系統思考、分析、深化後素養，並積極面對挑戰以解決人生各項挑戰。</p> <p>(9) 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1) 本科目為校訂實習科目可做為加深加廣之應用。</p> <p>(2) 教師教學前，應編定教學進度表及計畫表。</p> <p>(3) 宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為中心之教學設計。</p> <p>(4) 應重視學生的個別差異，輔導學生循序漸進，兼顧認知、情意和技能三方面能力的均衡發展。</p> <p>(5) 各項教學活動應配合教學示範與個別指導。教學宜多元化而有彈性，以示範、實習實作、參觀、多媒體教學等方式進行教學，並利用職場實地參觀所得，與同學進行討論分析。</p> <p>(6) 教學時可蒐集相關時尚資訊與學生進行經驗分享，以提升學生學習興趣及眼界。</p> <p>(7) 教學時應充分利用社會資源，適時採用校外或建教合作方式，使所學與實際相結合，以提高學習興趣及成效。</p> <p>(8) 課程應視實際需要得採小組教學，以增加實作經驗，並提高能力水準。</p>		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型設計與應用
	英文名稱	Design and Appliance
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段三 第三學年階段四	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	認識造型設計的理論與重要性、熟悉造型設計的基本內涵與流行時尚、具備造型設計的實作技巧與能力、培養整體造型之專業實作能力審美能力與敬業的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 造型設計的的概念 2. 造型設計的理論與重要性	4	
(二)造型設計的基本	1. 造型設計的基本內涵與流行時尚 2. 造型設計的的配置	4	
(三)造型設計實作	1. 造型設計的範例與實作技巧 2. 造型設計實務的實作與應用技巧	6	
(四)造型設計與整體	萬聖節	6	
(五)造型設計與整體	新春彩妝	8	
(六)整體造型表現實作技巧	新娘化妝的運用	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	口試、筆試、實作作品		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參觀各項美術展覽，櫥窗設計及校內外技藝競賽，注重基本設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及流行資訊，注重理論與實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。</p> <p>二、教學評量 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。</p> <p>三、學生需具備美顏及美髮之基本技能。</p> <p>四、多充實實際操作，使學生更具有實務經驗。</p> <p>五、多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。</p>		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩繪設計
	英文名稱	Fashion Colored Design
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識。 二、瞭解時尚彩繪設計概念，奠定設計、創作之基礎。 三、熟悉時尚彩繪化妝之整體造型的相關化妝技巧。 四、熟悉彩繪造型藝術之能力。 五、增進整體美審美觀念及欣賞能力。 六、培養高尚的審美能力與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)第一單元 緒論	認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識	4	第一學期
(二)第二單元 時尚彩繪設計	設計概念，奠定設計、創作之基礎	10	
(三)第三單元 時尚彩繪的工具	用具認識使用法	12	
(四)第四單元 時尚彩繪基本法	基本的畫法	10	
(五)第五單元 時尚彩繪造型藝術-1	時尚動物彩繪變化應用	8	第二學期
(六)第六單元 時尚彩繪造型藝術-2	時尚花卉彩繪變化應用	8	
(七)時尚彩繪造型藝術-3	彩繪化妝的化粧技巧與時尚搭配	10	
(八)時尚彩繪造型藝術-4	彩繪化妝的化粧技巧與時尚搭配	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	口試、筆試、實作作品		
教學資源	參考書籍： 1. 2010-2018 color code 色彩密碼(書名),周育瑾(作者),亞洲色彩(出版) 2. 流行雜誌、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 一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。 二、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面教學，多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養作品欣賞之能力。 三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作和設計分析能力，培養創造能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士美髮
	英文名稱	Men's Hair Dressing
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生具備時尚男士髮型的知識及技能操作。 二、擴展學生學習之領域，以培養學生對於型男髮型的操作技巧與興趣。 三、啟發學生觀察鑑賞、創意、思考及審美能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 男子理髮的認識 2. 男子理髮的分類	2	第一學期
(二)男士美髮用具的介紹與應用	1. 男子理髮用具的介紹 2. 男子理髮用具的維護與消毒 3. 男子理髮用具的應用	4	
(三)洗髮	1. 洗髮工作前準備 2. 洗髮的手法 3. 洗髮的沖水技巧 4. 臉部的修剃	6	
(四)剪髮	1. 髮型與臉型 2. 髮型與頭型 3. 剪髮概要 4. 平頭 5. 測角點(鬢角)髮流	6	
(五)年齡與髮型的配合	1. 兒童髮型 2. 青少年髮型 3. 青年髮型 4. 中老年髮型	6	第二學期
(六)整髮	1. 吹風 2. 電鉗	6	
(七)燙髮	1. 冷燙燙髮 2. 電棒燙髮	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生不同真人操作時之認識及思辨能力，並作為平時成績之參考依據。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。 4. 評量的方法有觀察、作業評定、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。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較，並觀察學生之間互助合作的情形，提醒觀照彼此的美德。 6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。 7. 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。		

	<p>8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p> <p>9. 鼓勵學生參加美顏乙級檢定，藉此增加自信與職場競爭力</p>
教學資源	<p>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</p> <p>3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。</p> <p>4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>5. 參考書籍：</p> <p>(1). 男子理髮 I II (書名), 林淑婉等(作者), 龍騰(出版)</p> <p>(2). 男子理髮理論與實務(書名), 卓聖水(作者), 華立(出版)</p> <p>(3). 男子理髮檢定與競賽(書名), 卓聖水(作者), 松根(出版)</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。</p> <p>2. 教師可透過生活實例或圖片引起學生學習動機，並交互運用講述、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。亦可藉由學生操作實作進行判斷與美感省思，以增進其對真人彩妝之了解與解決問題的能力。</p> <p>3. 教學除了研討經濟有關之基本知識外，尤其須培養學生職業道德觀念積極進取之學習態度。</p> <p>5. 教師教學後應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法</p>

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲彩繪
	英文名稱	Nail Colored Drawing or Pattern
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能瞭解手足疾病護理及基本手足保養，並加以應用之。 二、能熟悉正確操作指甲油及彩繪筆刷，並運用於各種甲面設計上。 三、能正確運用基本線條構圖及延伸，完成各項指甲彩繪實習。 四、能了解手型配甲型概念並加以應用之。 五、具備銜接業界實務進階課程之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 指甲愛美，自古已然 2. 如何正確使用指甲油?	2	第一學期
(二)指甲彩繪基本設計要素	1. 線條及紋路指甲彩繪。 2. 圓點指甲彩繪。 3. 水滴指甲彩繪。 4. 水染指甲彩繪。 5. 法式指甲彩繪。	8	
(三)各式指甲彩繪技法	1. 金銀線運用技巧 2. 貼鑽技法 3. 貼印技法 4. 拓印技法 5. 勾勒技法 6. 水染技法 7. 疊畫技法 8. 玫瑰手繪技法	8	
(四)凝膠美甲沙龍	1. 何謂凝膠美甲 2. 凝膠美甲產品介紹 3. 美甲沙龍服務項目與收費標準 4. 美甲客戶資料卡	8	第二學期
(五)指甲的認識	1. 指甲的構造 2. 指甲的形狀	2	
(六)凝膠保養護理	1. 手部保養 2. 足部保養 3. 真甲加固 4. 甲油膠建甲	8	
合計		36節	
1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生不同真人操作時之認識及思辨能力，並作為平時成績之參考依據。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。 4. 評量的方法有觀察、作業評定、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			

學習評量 (評量方式)	<p>操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較，並觀察學生之間互助合作的情形，提醒觀照彼此的美德。</p> <p>6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。</p> <p>7. 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。</p> <p>8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p> <p>9. 鼓勵學生參加商業美甲師檢定，藉此增加自信與職場競爭力。</p>
教學資源	<p>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</p> <p>3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。</p> <p>4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。</p> <p>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>5. 參考書籍：</p> <p>(1) 藝術指甲(書名), 黃燕容等(作者), 啟英(出版)</p> <p>(2) 3D立體彩繪指甲(書名), 內藤典子(作者), 楓書坊(出版)</p> <p>(3) 美甲聖經(書名), 仲宗根幸子(作者), 雙葉開發科技(出版)</p> <p>(4) 美甲新藝術(書名)徐又非等三人(作者), 全華(出版)。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。</p> <p>2. 教師可透過生活實例或圖片引起學生學習動機，並交互運用講述、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。亦可藉由學生操作實作進行判斷與美感省思，以增進其對真人彩妝之了解與解決問題的能力。</p> <p>3. 教學除了研討經濟有關之基本知識外，尤其須培養學生職業道德觀念積極進取之學習態度。</p> <p>5. 教師教學後應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</p>

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮設計實務
	英文名稱	Hairdressing design practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 二、熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮的知識技能。 三、熟練運用各種美髮技能。 四、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 五、陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度。 六、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)美髮的演進	1. 東方髮型的演進 2. 西方髮型的演進	6	
(二)髮型設計簡介	1. 設計概要 2. 基本造型	16	
(三)整髮	1. 整髮的目的 2. 整髮的種類 3. 吹風的功能 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	18	
(四)整髮與造型	1. 手捲與髮型應用 2. 螺捲與髮型應用 3. 指推波浪髮型應用 4. 髮筒與髮型應用 5. 綜合應用	7	
(五)剪髮造型	1. 剪髮的目的 2. 剪髮工具的認識 3. 剪髮應注意事項： (1) 頭部十五個點 (2) 頭部基準線名稱 (3) 剪髮的分髮 (4) 各部剪髮站立位置 (5) 剪髮與挾髮的關係 (6) 剪髮線與準導線 4. 一層次剪法 (1) 水平線剪法 (2) 逆斜線剪法 (3) 正斜線剪法 5. 均等式剪法 6. 低層次剪髮 7. 高層次剪髮 8. 羽毛是剪髮	7	
合計		54節	

學習評量 (評量方式)	配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重髮型設計實作和設計分析能力，培養創造能力。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</li> <li>2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</li> <li>3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學</li> <li>4. 相關書籍、多媒體教材、網絡資源與社會資源。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。</p> <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講述法</li> <li>2. 發表法</li> <li>3. 個別指導法</li> <li>4. 實務練習法</li> <li>5. 觀摩法</li> <li>6. 演示法</li> </ol> <p>兼顧認知、情意、技能三方面教學，注重設計概念與梳理技巧以培養髮型設計之能力，培養學生對於不同個體的頭型與臉型和毛流生長方向的分析與設計造型的能力。</p>

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	複合媒材創作實務
	英文名稱	Complex media creation practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解多媒材之種類與特性，並能掌握多媒材設計產業發展趨勢。 運用多媒材傳達創作概念，展現美學賞析之素養。 運用系統思考與科技資訊，進行實務創作的表現。 具備良好的工作態度，展現問題解決與團隊合作的素養。 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)複媒材的基本概念	複媒材的定義與種類 複媒材組合與運用 複媒材創作實例探討	8	第一學期
(二)創作構思與原理	創作靈感來源 創作理念傳達 創作形式與原理	12	
(三)平面設計與立體結構	平面設計與構圖 立體設計與結構	10	
(四)平面創作	多媒材平面創作理念 平面創作構思與設計 多媒材平面實務應用 多媒材平面實務創作展現	6	
(五)拼貼組合創作	多媒材拼貼組合創作理念 拼貼組合創作構思與設計 多媒材拼貼組合實務應用 多媒材拼貼組合實務創作展現	12	第二學期
(六)解構重組創作構思	多媒材解構重組創作理念 解構重組創作構思與設計 多媒材解構重組實務應用 多媒材解構重組實務創作展現	12	
(七)立體結構創作	多媒材立體結構創作理念 立體結構創作構思與設計 多媒材立體結構實務應用	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	口試、筆試、實作作品		
教學資源	自編教材		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參觀各項美術展覽，橋		

教學注意  
事項

窗設計及校內外技藝競賽，注重基本設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及流行資訊，注重理論與實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。

二、教學評量

評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。

三、學生需具備美顏及美髮之基本技能。

四、多充實實際操作，使學生更具有實務經驗。

五、多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術化妝
	英文名稱	Art Make-up
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、在使學生瞭解藝術化妝概念及技巧。 二、如何掌握各種特殊造型的特色。 三、培養專業特殊造型設計及特殊造型設計的技巧能力。 四、熟練各種化妝造型的技巧，以培養美容專業人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 色彩的意象、與彩妝的知結合 2. 實用與目的	9	第一學期
(二)眼影配色與時尚應用	1. 眼影配色法 2. 時尚彩妝變化	15	
(三)現代與年代妝	1. 個個年代的不同 2. 眉型的差異、變化與應用 3. 不同朝代面飾圖	15	
(四)複合式配色法	1. 歐式眼妝與顏色搭配 2. 各朝代的彩妝應用	15	
(五)主題式彩妝設計	1. 文化探究性彩妝	15	第二學期
(六)花飾意象	1. 概念飾彩妝 2. 花飾意象飾彩妝 3. 藝術元素類彩妝	15	
(七)動物意象飾彩妝	1. 以類似色相造型、色彩、材質、技法應用 2. 特殊效果造型化妝	9	
(八)各國國家意象飾彩妝	1. 印度Henna、南洋花嫁風情、埃及豔后造型、色彩、材質、技法應用	15	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	口試、筆試、實作作品		
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 全華時尚彩妝創意設計Fashion Make-up Design 3. 坊間教材、其他相關書籍 4. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。 4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 符合基本理論架構，結合實務設計，使學生能學以致用。 二、教學方法 1. 兼顧認知、情意、技能三方面教學，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. 分組練習，由老師指導，實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進		

增進學生的知識與技能。4. 指導學生注重化妝與流行趨勢培養學習動機

### 三、教學評量

配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，評量方式著重化妝設計實作和設計分析能力，培養創造能力。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	整體造型實務
	英文名稱	Overall modeling practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運用科技資訊之能力，了解整體造型設計的基礎原理，並能掌握國內外整體造型產業的發展趨勢。</li> <li>2. 具備整體造型製作的基本知能，展現自我精進及創新之素養。</li> <li>3. 執行專業實務操作與創作之能力，培養系統思考及問題解決之能力。</li> <li>4. 具備整體造型設計作品之賞析能力，展現生活美學之涵養。</li> <li>5. 涵養職業倫理及敬業態度，培養公民意識。</li> <li>6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)整體造型基本概念	整體造型設計意義及目的 整體造型設計時代需求 造型設計原理 個人特質分析 整體造型設計的溝通技巧與流程	6	上學期
(二)整體造型應用	整體造型設計要素 整體造型設計圖的繪製技巧 美顏造型應用 美髮造型應用 服飾造型應用	16	
(三)型態美整體造型	配合個性的整體造型演練 配合年齡的整體造型演練 配合時間、地點、場合的整體造型演練	18	
(四)時尚整體造型	年代流行重點分析 時尚元素分析 時尚整體造型演練	7	
(五)時尚整體造型	年代流行重點分析 時尚元素分析 時尚整體造型演練	7	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重髮型設計實作和設計分析能力，培養創造能力。		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</li> <li>2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</li> <li>3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學</li> <li>4. 相關書籍、多媒體教材、網絡資源與社會資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。 二、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講述法</li> <li>2. 發表法</li> <li>3. 個別指導法</li> <li>4. 實務練習法</li> <li>5. 觀摩法</li> <li>6. 演示法</li> </ol> 兼顧認知、情意、技能三方面教學，注重設計概念與梳理技巧以培養髮型設計之能力，培養學生對於不同個體的頭型與臉型和毛流生長方向的分析與設計造型的能力。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-44 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	流行配飾設計
	英文名稱	Fashion accessories design
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解配飾的基本概念，飾品的種類及相關理論基礎。 二、熟練各類飾品的製作方法及應用設計的能力。 三、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)緒論	課程介紹認識生活中的飾品	4	
(二)配飾的認識功能性	展現各個民族風格、功能性 東、西方民族有不同的風格	8	
(三)配飾的設計	增強髮型、裝飾、華麗、優雅	10	
(四)組合配飾設計與運用	珠子(亮片、壓克力鑽)等組	10	
(五)素材組合搭配	人造花的製作及不同素材組合與搭配	4	
(六)金屬材料頭飾製作	舞台造型配飾設計。 創意造型配飾設計	6	第三學年 第二學期
(七)新娘頭紗製作	亮片、壓克力鑽、珠子	8	
(八)金屬材料頭飾製作	人檯的服飾縫製及配飾設計	10	
(九)設計的最終目的	設計與藝術的關係	8	
(十)創意造型	創意造型配飾設計	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	口試、筆試、實作作品		
教學資源	自編教材、流行雜誌、多媒體教材、網路資源		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選 內容難易，應適合學生程度，操作應與實務配合以免影響學習興趣</p> <p>二、教學方法 1. 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。 2. 實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進，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。</p> <p>三、教學評量 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。</p> <p>四、教學資源 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技巧</p>		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	立體剪裁
	英文名稱	Three-dimensional cutting
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能瞭解服裝成型的基礎方法，並加以應用於現代的生活。 二、能熟悉正確操作工具與材料，並運用於各種設計上。 三、能具備敏銳的感性、藝術的素養，以及對造型美的認識。 四、了解立裁之基本原理，並加以寬廣的視野，創造出品質優良而且獨具創意的作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)準備工作	1. 材料、用具的準備 2. 緊身式立體裁剪練習 3. 手臂的製作 4. 真實人體與人體模型橫額面之比較 5. 大頭針的別法	12	第一學期
(二)基本練習	1. 原型式裁剪-胸褶處理 2. 實際人體上的裁剪技法 3. 使用以添加鬆份人體模型的裁剪方法	12	
(三)範例介紹-女衫	1. 前方中心線抽褶的女衫款式 2. 前方抽縐褶的貼身女衫 3. 垂墜型女圍女衫款式	12	
(四)範例介紹-背心	1. V型領背心 2. 寬鬆型背心	12	第二學期
(五)範例介紹-裙子	1. 窄裙 2. 波浪裙 3. 氣球型波浪裙	12	
(六)範例介紹-泳裝	泳裝雙款	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生不同真人操作時之認識及思辨能力，並作為平時成績之參考依據。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。 4. 評量的方法有觀察、作業評定、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。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較，並觀察學生之間互助合作的情形，提醒觀照彼此的美德。 6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。 7. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。		

	8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</li> <li>2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</li> <li>3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。</li> <li>4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</li> <li>5. 參考書籍:新。立體裁剪(書名)日本文化女子大學小池千枝(作者)實踐大學影清出版部</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。</li> <li>2. 教師可透過生活實例或圖片引起學生學習動機，並交互運用講述、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。亦可藉由學生操作實作進行判斷與美感省思，以增進其對真人彩妝之了解與解決問題的能力。</li> <li>3. 教學除了研討經濟有關之基本知識外，尤其須培養學生職業道德觀念積極進取之學習態度。</li> <li>5. 教師教學後應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</li> </ol>

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-46 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚與保健
	英文名稱	Practice of Skin Care
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識芳療法的起源及功能 二、明瞭精油的調配與功用 三、熟悉芳香按摩的操作技能 四、具備優質服務精神與態度 五、熟悉產業需求，提升競爭力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)芳香療法歷史與展望	1. 芳香療法的歷史沿革 2. 對芳香療法推廣有貢獻的人 3. 芳香療法現況 4. 芳療師生涯規劃 5. 芳療教育在台灣	4	第一學期
(二)芳香療法的應用	精油調配 2. 基礎油選擇的方式 3. 調油步驟 4. 精油於美容配方的應用 5. 精油於護理配方的應用 6. 精油人工香皂 7. 芳療情境營造	12	
(三)芳香療法安全守則	1. 精油使用注意事項 2. 精油使用禁忌 3. 精油保存	6	
(四)芳香按摩	1. 按摩的功能與要素 2. 按摩禁忌 3. 進行芳療按摩的原因及目的 4. 常用芳療按摩技巧	8	
(五)臉部芳療按摩	1. 臉部 2. 前胸	6	
(六)全身按摩、腹部按摩	1. 全身芳療按摩手法 2. 腹部芳療按摩手法(改善消化系統) 3. 腹部芳療按摩手法(預防女性生理期不適)	6	
(七)手部、腿部、足部芳療按摩	1. 手部芳療按摩手法 2. 腿部芳療按摩手法 3. 足部反射芳療按摩手法	6	
(八)頭頸肩部芳療按摩	手法原理及流程 2. 芳療頭皮護理精油手法 3. 肩部芳療按摩	6	
(九)背部芳療按摩	背部芳療按摩	6	
(十)全身淋巴	1. 淋巴循環系統		

引流按摩	2. 芳療全身淋巴引流按摩手法	6	
(十一)、精油熱石按摩	1. 作用 2. 禁忌與注意事項 3. 工具準備 4. 精油熱石按摩手法	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應，以適合的方式考核學生不同真人操作時之認識及思辨能力，並作為平時成績之參考依據。</p> <p>2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，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。</p> <p>3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。</p> <p>4. 評量的方法有觀察、作業評定、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>5. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間的相互比較，並觀察學生之間互助合作的情形，提醒觀照彼此的美德。</p> <p>6. 除實施總結性評量外，教學中更應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。</p> <p>7. 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。</p> <p>8. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p> <p>9. 鼓勵學生參加芳療師檢定，藉此增加自信與職場競爭力。</p>		
教學資源	<p>1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>2. 補充教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而降低學生學習意願。</p> <p>3. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源(如：新聞影片、電子雜誌資料庫等)。</p> <p>4. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源。1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>5. 參酌實用芳療按摩(書名)黃宜純(作者)知音(出版)。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師教學前，應編定教學進度表或教學計畫。</p> <p>2. 教師可透過生活實例或圖片引起學生學習動機，並交互運用講述、演示、合作學習、實作練習等多元教學方法與學生互動。亦可藉由學生操作實作進行判斷與美感省思，以增進其對真人骨骼肌肉之了解與解決身體健康問題的能力。</p> <p>3. 教學除了研討芳療按摩有關之基本知識外，尤其須培養學生職業道德觀念積極進取之學習態度。</p> <p>5. 教師教學後應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</p>		

## 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 動力機械群汽車科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	量具使用-游標卡尺操作	4
2	安全衛生	4	2	量具使用-分厘卡操作	4
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	量具使用-量錶(千分錶)操作	4
4	工廠組織與勞資關係	2	4	量具使用-三用電表操作	4
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	汽車美容實習	12
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	汽車保養實習	14
			7	汽車檢修實習	14
合計		16	合計		56
總計					72

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 家政群美容科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	美容美髮職場認知	6
2	安全衛生	4	2	美髮從業人員職業道德與服務精神	8
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美容美髮的衛生與安全	4
4	工廠組織與勞資關係	2	4	美髮行業的基本商業用語、術語練習	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	頭部、肩、頸基本按摩實務	12
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	基礎洗髮技巧、方法實作	20
合計		16	合計		56
總計					72

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階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	外場應對服務訓練	22
2	安全衛生	4	2	餐飲安全與衛生	12
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	飯店工作實務	22
4	工廠組織與勞資關係	2			
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2			
6	性別工作平等及性騷擾防治	2			
合計		16	合計		56
總計					72

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 動力機械群汽車科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	量具使用-游標卡尺操作	1 游標卡尺操作技巧	4
2	量具使用-分厘卡操作	1 分厘卡操作技巧	4
3	量具使用-量錶(千分錶)操作	1 量錶(千分錶)操作技巧	4
4	量具使用-三用電表操作	1 三用電表操作技巧	4
5	汽車美容實習	1 輪胎、輪圈的清洗與保養	12
		2 車身清洗	
		3 車室內的清潔	
		4 漆面修護與保養	
6	汽車保養實習	1 車輛引擎定期保養項目操作	14
		2 車輛電系定期保養項目操作	
		3 車輛底盤定期保養項目操作	
7	汽車檢修實習	1 汽車專用儀器之操作實習	14
		2 數值分析簡介	
		3 車輛診斷儀器故障診斷實習	
合計			56

表附3-2-2-1 家政群美容科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	美容美髮職場認知	1 美容美髮從業人員服裝儀容	6
		2 美容美髮標準的服務流程	
		3 美容美髮迎賓接待練習	
2	美髮從業人員職業道德與服務精神	1 對所有的顧客給予禮貌服務	8
		2 真誠的態度服務上門顧客	
		3 輕聲細語與謹言慎行	
		4 注意品德與言行,與同事應分工合作與互相幫忙	
3	美容美髮的衛生與安全	1 尊重相關專業,不從事醫療行為	4
		2 美容美髮器具使用過要消毒	
		3 建立與微持自信與乾淨的儀態	
		4 服務顧客前要保持手部的乾淨、消毒	
4	美髮行業的基本商業用語、術語練習	1 洗頭髮、剪髮、吹風、護髮、燙髮、染髮、修指甲	6
		2 專業術語:勞電、勞染、勞護、汪山、華山、勞房、洽把戲等練習	
		3 勞點、勞駕、勞畫、勞包、勞水、瓦皮等...等地練習	
5	頭部、肩、頸基本按摩實務	1 認識頭皮、皮膚、肩、頸部位和注意事項	12
		2 頭皮保養的目的促進血液循環、活絡順暢	
		3 按摩頭皮使用指腹、手掌	
		4 頭皮有傷口或發炎,千萬不可頭皮按摩	
		5 按摩方法:輕擦法、強擦法、揉捏法、按壓法、扣打法	
6	基礎洗髮技巧、方法實作	1 洗髮前的順序:先梳髮→梳開毛髮與污垢	20
		2 洗髮加上洗髮精加水增加乳化速度好起泡	
		3 把第一次的泡泡刮掉,再起第二次徹底清潔	
		4 以指腹按摩方式進行,避免頭皮造成負擔洗髮	
		5 洗髮過程可以增加頭部、頸部按摩	
		6 洗髮水質以含少量礦物質、水溫38~42度C	
		7 沖洗過程可以增加潤絲精按摩?洗,洗淨之後可以抹少許護髮油	
合計			56

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

項次	專業課程	教學內容	時數
1	外場應對服務訓練	1 餐飲從業人員服裝儀容	22
		2 中西餐標準服務流程	
		3 飲料與酒的服務	
		4 外場儀態訓練	
		5 迎賓接待與送客	
		6 顧客抱怨應對	
2	餐飲安全與衛生	1 餐飲衛生安全概論	12
		2 餐飲衛生安全相關法令	
		3 餐飲從業人員衛生管理	
		4 廚房衛生安全管理	
		5 飯店安全管理	
3	飯店工作實務	1 飯店組織概況	22
		2 餐飲部工作概況	
		3 房務工作訓練	
		4 客房服務及客房餐飲服務	
		5 飯店客務接待及應對	
合計			56

#### 附件四、實習式群科課程表