

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物流管理
	英文名稱	Programming Design Application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 全球運籌管理營運體系之建構 2. 結合文字與圖形，有系統呈現物流管理精華	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)物流是什麼	1. 物流產業 2. 物流的演進 3. 物流的定義 4. 物流管理追求的目標 5. 物流活動的主要內容	6	
(二)(二)生活的物流	1. 生活息息相關 2. 專題討論 3. 物流產業分析	6	
(三)(三)運輸管理	1. 運輸工具的演進 2. 專題介紹	6	
(四)(四)倉儲管理	1. 倉儲的演進 2. 物流中心的定位與作業 3. 放射式物流概念 4. 倉儲作業流程 5. 儲位管理 6. 庫存管理	6	
(五)(五)與時俱進的物流功能	1. 都會運輸工具 2. 配送的多元性 3. 專題介紹 4. 物流標準作業系統 5. 城市發展對物流產業的影響 6. 配送路線規劃	6	
(六)(六)全球化貿易	1. 全球化企業 2. 區域經濟的競合關係 3. 物流、金流、資訊流 4. 專題介紹 5. 運輸方式的選擇 6. 物流中介服務	6	
合計		36節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 單元、綜合評量 2. 課堂問答 3. 筆試 4. 平時作業
教學資源	1. 普通教室 2. 教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選： 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱內涵，並符合課程目標與教材編選應顧及學生需求，並配合社會脈動，使課程內容與生活結合。 2. 教材的選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面延續前階段的學習經驗，另方面須考慮與後階段的課程銜接。 (二)教學方法： 1. 融入時事教學，使教學活潑生動有趣。 2. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標

表附2-3-32 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.練習課程學習統整的能力 2.練習團隊合作分工的能力 3.練習成果展示、口頭報告與表達的能力 4.練習問題解決、團隊創新、實務整合的能力 5.專精農經作品實體的能力 6.專精農經與應用的能力 7.建立專題實作的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蒐集資料	1.封面設計技巧 2.專題實作內容架構 3.專題實作的動機與目的	18	3-1
(二)蒐集資料2	4.專題實作資料蒐集 5.資料分類、統整及組織	18	
(三)專題製作之過程	分組、專題製作之調查	18	3-1-3-2
(四)專題製作之過程2	分組、研究與實驗	18	
(五)專題的表達方式	專題的表達方式	18	
(六)專題的表達方式2	製程報告	18	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1.評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。 2.兼重形成性評量與總結性評量，並包括認知、技能、情意三向度。 3.同儕評量(25%)、自我評量(20%)、書面報告(20%)、口頭報告(20%)、作品(15%)。		
教學資源	1.教材編選：(1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。(2)農業相關教材，國內外專業雜誌及期刊。 2.專業教室(數位影音教室、實習教室、農場)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法:講述法搭配農經類相關教材，使學習多元化，並建立專題研究系統，讓學生應用學習知能分辨與驗證研究數據，並分析成果。		

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香藥草作物生產實習
	英文名稱	Crop Production Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解作物之形態、生育與生理及將來生產之動向 2.瞭解作物繁殖與生產管理之知識 3.瞭解常見農藝作物之生產方式 4.瞭解常見園藝作物之生產方式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)作物之性狀與形態	1. 植物與作物之意義。 2. 作物之性狀與形態及其生產關係。 3. 根之形態功能與種類。 4. 莖之形態功能與種類。	18	3-1
(二)作物之性狀與形態2	5. 葉之形態功能與種類。 6. 花之形態功能與種類。 7. 果實之形態功能與種類。 8. 種子之形態功能與種類	18	
(三)作物之生長與生理	1. 作物生長與生理之意義。 2. 呼吸作用。 3. 光合作用。 4. 吸收及輸送作用。 5. 蒸散作用。	18	3-1.3-2
(四)作物之生長與生理2	5. 蒸散作用。 6. 作物品種特性。 7. 作物品種選擇。 8. 作物生長與環境之調節。 9. 作物生長與感應。	18	
(五)作物生產技術	作物生產技術 1. 作物栽培計畫。 2. 種苗處理。	18	
(六)作物生產技術2	3. 作物栽培管理	18	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗、專題報告、資料蒐集整理等方式。2日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、平時測驗)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。
教學資源	1.教材編選：(1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。(2)農業相關多媒體教材，國內外專業雜誌及期刊。2.專業教室(數位影音教室、實習教室、農場)
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目教學以圖、表、實物、幻燈片、投影片、錄影帶等媒體輔助教學，以增進學習效果。2.協助輔導學生參加園藝丙級證照。

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育理論與實務
	英文名稱	Education on Food and Agriculture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3	
學分數	1/2	
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)	本課程希望透過課堂討論與身體經驗的方式，與學生共同找尋重返良善飲食之道，並學習將之轉換成教案，以便未來應用在幼教、小教及成人教育等各種場合。在教室內，我們將通過知識的學習與討論，反思當代人類與食物之關係；在田野中，我們共同重返土地、體驗農事，感受泥土的溫度與太陽的熱度，重新拾回人與土地的連結；在日常生活中，將透過個人飲食週記，檢視自我的飲食生活。最後，本課程將與學生共同探討田間的政治如何變成餐桌上的政治，並引領同學發揮創意與各系專長，將之轉化成食農教育的教案。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)理論講述與討論	單元一及單元二為教師講授、課堂討論或同學分享。	6	2-1
(二)個案分析與作品賞析	個案分析與作品賞析	6	
(三)個案分析與作品賞析2	個案分析與作品賞析	6	
(四)食農教育的內涵:綠色飲食文化	食農教育的內涵:綠色飲食文化	6	
(五)食農教育的內涵:綠色飲食文化2	食農教育的內涵:綠色飲食文化	12	2-2
(六)從產地到餐桌	1. 季節蔬果 2. 產地到餐桌	12	
(七)從產地到餐桌2	3. 小農概念 4. 綠色博覽會	12	
合計		60節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	一、紙筆評量(10%) (說明：食農教育的教學規劃與教案設計)		
教學資源	「食農食米教育」網站之教學資源專區書目		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 表現評量內容如活動評量(調查報告、討論發表)、作品評量(藝術類作品、模型、論文寫作等)、實作評量(含實驗、電腦、儀器操作等)、方案(project)評量(含設計規劃與執行等)、展示或演出(Performance)(含教學演示、音樂發表、藝術展覽、舞展、體育發表等)、作業報告、檔案評量等		

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒活動規劃與設計
	英文名稱	Leisure Agriculture plan and design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識休閒農業的內涵及重要性 2. 專精休閒農業發展和休閒農場的經營能力 3. 建立休閒農業的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)休閒農業的經營管理	1. 休閒農場的生產管理 2. 農場之資源管理 3. 農場之活動管理 4. 農場之環境管理 5. 農場之遊客管理	18	3-1
(二)休閒農業的經營管理2	6. 農場之食宿管理 7. 農場之服務管理 8. 農場之人力管理 9. 農場之財務管理 10. 農場之安全管理	18	
(三)休閒農業的資源開發利用	1. 休閒農業的資源的定義 2. 休閒農業的資源分類	18	
(四)休閒農業的資源開發利用2	3. 休閒農業的資源開發利用 4. 休閒農業資源的開發與利用 案例	18	
(五)台灣休閒農業的類型	1. 休閒農場經營的分類 2. 臺灣常見休閒農業的經營類型	18	
(六)台灣休閒農業的類型2	3. 休閒農業區的規劃 4. 休閒農場的規劃	18	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗、專題報告、資料蒐集整理等方式。2 日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、平時測驗)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		

<p>教學資源</p>	<p>1.教材編選：(1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。(2)農業相關多媒體教材，國內外專業雜誌及期刊。 2.專業教室(數位影音教室、實習教室、農場)</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法  1.本科目教學以圖、表、實物、幻燈片、投影片、錄影帶等媒體輔助教學，以增進學習效果。 2.本教學應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀相關場所、機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。</p>

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有機農場實習
	英文名稱	Practice of Organic Agriculture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/2/1/2	
學分數	2/2/1/1	
開課年級/學期	第一學年 第一學期 第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解有機農業生產作業。 2.瞭解有機農業及各種有機堆肥之製作。 3.瞭解有機病蟲害有機藥劑之製作及使用方法。 4.瞭解學生國內有機農業的發展情形及有機生產的規範。 5.建立學生對有機栽培產業之興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)有機農業之認識	1.蒐集有機網站名稱 2.介紹各有機網站之內 容 3.完成國內有機網站之蒐集 指南	36	
(二)堆肥菌的製作	1.堆肥菌種之蒐集 2.堆肥材料之準備 3.堆肥菌的堆積製作	36	
(三)有機堆肥之製作	1.有機材料之收集 2.有機材料之假堆 3.堆積過程之堆積 4.有機堆肥產品之鑑 別	18	
(四)農場廢棄物之應用	1.蒐集農場有機廢棄物 2.農場廢棄物之存放 3.農場廢棄物之堆積 4.農場廢棄物之管理 5.農場廢棄物堆肥之鑑 別	18	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗、專題報告、資料蒐集整理等方式。 2日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、平時測驗)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		
教學資源	1.教材編選：(1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。(2)農業相關多媒體教材，國內外專業雜誌及期刊。 2.專業教室(數位影音教室、實習教室、農場)		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

。本科目教學以圖、表、實物、幻燈片、投影片、錄影帶等媒體輔助教學，以增進學習效果。

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	染料作物利用實習
	英文名稱	Dye crop use and Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解特用作物的意義與種類，能應用特用作物之色彩進行植物染布的實習等。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣特用作物概論	特用作物的意義、特性及分類	6	2-1
(二)台灣特用作物概論2	特用作物的意義、特性及分類	6	
(三)台灣特用作物應用(植物染概論)	基本藍染說明、實作	6	2-2
(四)台灣特用作物應用(植物染實習)2	藍染實作	6	
(五)台灣特用作物應用(植物染實習)3	藍染實作	6	
(六)台灣特用作物應用(植物染實習)	野草染說明、實作	6	
(七)台灣特用作物應用(植物染實習)2	野草染說明、實作	6	3-1
(八)台灣特用作物應用(植物染實習)3	野草染說明、實作	6	
(九)台灣特用作物應用(植物染實習)	薑黃染說明、實作	6	3-2
(十)台灣特用作物應用(植物染實習)2	薑黃染說明、實作	6	
(十一)台灣特用作物應用(植物染實習)3	薑黃染說明、實作	6	
(十二)台灣特用作物應用(植物染實習)4	總複習	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	期初成績+期末成績		
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材、坊間教材。		



表附2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒農場實習
	英文名稱	Leisure agriculture practical
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 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)	首先介紹休閒農業的意義與功能，接著說明休閒農業在台灣發展現況，同時對休閒農業區劃定字通動方式作介紹，最後對休閒農業發展的策略與作法稍加敘述，期望學習者對台灣休閒農業能有概括性的認識與瞭解。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)休閒農業意義與功能	1-1. 休閒農業之定義 1-2. 休閒農業的功能	12	1-2
(二)休閒農業意義與功能2	1-2. 休閒農業的功能·教育·遊憩·社會·環保·醫療·文化·經濟	12	
(三)休閒農業之類型與經營內容	2-1. 休閒農場之類型·休閒農場·休閒林場·休閒漁場·休閒牧場·觀光農園·市民農園·教育農園·農村文化活動·渡假農場(民宿)	12	
(四)休閒農業之類型與經營內容2	2-2. 休閒農業經營活動內容·休閒農業經營活動內容·體驗活動·森林旅遊·自然景觀眺望·野味品嚐活動·農莊民宿活動·產業及文化活動·童玩活動	12	2-1
(五)休閒農業之類型與經營內容3	2-2. 休閒農業經營活動內容·休閒農業經營活動內容·體驗活動·森林旅遊·自然景觀眺望·野味品嚐活動·農莊民宿活動·產業及文化活動·童玩活動	12	
(六)休閒農業之類型與經營內容4	農場商品陳列與網路銷售	12	
(七)休閒農業區劃定	3-1. 休閒農業區劃定理念	12	2-2
(八)休閒農業區劃定2	3-2. 休閒農業區劃定之條件	12	
(九)總複習	總複習	12	
合計		108節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	筆試、作業與報告、筆記整理等
教學資源	農業相關多媒體教材，國內外專業雜誌及期刊。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)教材編撰，師資研習等。 (2)充實各校園藝專業實習相關設備。

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花卉利用實習
	英文名稱	Floriculture use and practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解重要花卉之栽培方法、開花原理 2.認識花卉產期調節技術 3.瞭解基礎花卉栽培技術 4.訓練學生認識各種花卉的能力 5.建立花卉造園學的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)花卉緒論	1. 花卉園藝之意義與重要性 2. 台灣地區及世界各國花卉生產概況	12	2-1
(二)花卉與園藝	1. 植物學與園藝學。 2. 原產地及利用方式分類	12	
(三)花卉繁殖技術	1. 各種花卉作物之主要繁殖方式。 2. 種子繁殖。 3. 營養繁殖。 4. 蕨類繁殖。 5. 微體繁殖。	12	
(四)花卉產期調節技術	1. 光週期之應用。 2. 溫度在花期控制之應用。 3. 化學物質與花卉生長之控制	12	2-2
(五)切花栽培技術	1. 各種切花栽培特性、生產概況。 2. 主要切花種類及栽培管理要點。 3. 保鮮處理、包裝及運輸	12	
(六)盆花栽培技術	1. 各種盆花栽培特性、生產概況。 2. 主要盆花種類及栽培管理要點。 3. 保鮮處理、包裝及運輸。	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗、專題報告、資料蒐集整理等方式。2日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、平時測驗)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。
教學資源	1.教材編選:(1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。(2)農業相關多媒體教材，國內外專業雜誌及期刊。2.教學資源:教室(數位影音教室、實習教室、農場)
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法:講述法搭配數位化媒體，使學習多元化；並結合相關校外參訪和學生專題討論。2.相關景觀維護器具之使用及維護。3.比較不同景觀type與社會性之相關性。4.瞭解現代生態景觀之意義，並比較生態多樣性之差別。

表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	作物生產實習
	英文名稱	Crop Production Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解作物之形態、生育與生理及將來生產之動向。 2. 瞭解作物繁殖與生產管理之知識。 3. 瞭解常見農藝作物之生產方式。 4. 瞭解常見園藝作物之生產方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)作物之性狀與形態	(1) 植物與作物之意義。 (2) 作物之性狀與形態及其生產關係。 (3) 根之形態功能與種類。 (4) 莖之形態功能與種類。 (5) 葉之形態功能與種類。 (6) 花之形態功能與種類。 (7) 果實之形態功能與種類。 (8) 種子之形態功能與種類。	6	1-1
(二)作物之生長與生理	(1) 作物生長與生理之意義。 (2) 呼吸作用。 (3) 光合作用。 (4) 吸收及輸送作用。 (5) 蒸散作用。 (6) 作物品種特性。 (7) 作物品種選擇。 (8) 作物生長與環境之調節。 (9) 作物生長與感應。	10	
(三)作物生產之動向	(1) 農作物概說。 (2) 台灣農作物之生產概況。 (3) 未來農作物之生產趨勢。	6	
(四)作物生產技術	(1) 作物栽培計畫。 (2) 種苗處理。 (3) 作物栽培管理。	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)作物繁殖	(1) 作物繁殖之意義。 (2) 有性繁殖。 (3) 無性繁殖。 (4) 組織培養之意義。	4	
(六)作物品種改良	(1) 作物之分類。 (2) 作物遺傳因子。 (3) 自交作物與異交作物。 (4) 新品種之命名與推廣。 (5) 作物育種之意義。 (6) 作物育種之方法。	12	1-2
(七)作物生產系統	(1) 作物栽培作業系統之意義與育種。 (2) 機械化作業。 (3) 自動化作業系統與設施。 (4) 調製作業與設施。 (5) 貯運作業與設施。 (6) 作物生產系統之發展。	12	
(八)農地利用與作物生產	(1) 農地利用之意義。 (2) 農地利用與作物生產之關係。 (3) 農地利用之方式。 (4) 農地利用與資源保育。	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	以測驗及實作評量學生學習成果。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學要點： 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 校外參觀。 (3) 示範教學。 (4) 討論教學。 (5) 實習操作。 (6) 輔導參加丙級檢定。 教學相關配合事項： (1) 教材編撰，師資研習等。 (2) 配合各校發展或地方特色擴充相關設備。		

表附2-3-41 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/4	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 練習課程學習統整的能力 2. 練習團隊合作分工的能力 3. 練習成果展示、口頭報告與表達的能力 4. 練習問題解決、團隊創新、實務整合的能力 5. 專精農經作品實體的能力 6. 專精農經與應用的能力 7. 建立專題實作的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 蒐集資料	1. 封面設計技巧 2. 專題實作內容 架構 3. 專題實作的動機及 目的	4	3-1
(二) 專題製作之過程	1. 專題實作資料蒐集 2. 資料分類、統整及 組織	4	
(三) 專題的表達方式	專題製作之調查、研究與實驗	4	
(四) 成品展示	說明專題製作的表達方式	4	
(五) 書面報告製作	1. 研究方法的應用 2. 研究過程注意事項	6	
(六) 書面報告製作2	1. 實作製作結果呈現方式 2. 實作製作結果內容的討論	6	
(七) 書面報告製作2	1. 實作製作結論撰寫要領	6	3-2
(八) 書面報告呈現	2. 問題與討論 3. 實作參考文獻撰寫注意事項	6	
(九) 書面報告呈現2	2. 問題與討論 3. 實作參考文獻撰寫注意事項	12	
(十) 口頭報告與表達	1. 實作製作成果發表 2. 問題與討論	12	
(十一) 口頭報告與表達2	1. 實作製作成果發表 2. 問題與討論	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1. 評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。 2. 兼重形成性評量與總結性評量，並包括認知、技能、情意三向度。 3. 同儕評量(25%)、自我評量(20%)、書面報告(20%)、口頭報告(20%)、作品(15%)。
教學資源	1. 教材編選：(1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。(2)農業相關教材，國內外專業雜誌及期刊。 2. 專業教室(數位影音教室、實習教室、農場)
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法:講述法搭配農經類相關教材，使學習多元化，並建立專題研究系統，讓學生應用學習知能分辨與驗證研究數據，並分析成果。

表附2-3-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Menu Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 說明烘焙基本製備的知識與原理2. 專精烘焙製作的能力3. 遵守烘焙教室的使用規則材料篇	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)材料篇	1. 麵粉糖鹽的介紹 2. 油脂、乳化劑、乳品、蛋的介紹 3. 酵母、化學膨脹劑、其他材料介紹	4	1-1
(二)器具篇	1. 烘焙器具 2. 烘焙機械設備 3. 烘焙器皿	2	
(三)烘焙基礎篇	1. 小麥與麵粉 2. 酵母 3. 鹽 4. 油脂 5. 糖 6. 水 7. 蛋 8. 乳化劑 9. 改良劑 10. 麵包產品的種類 11. 麵包製作方法 12. 麵包製程之製作步驟 13. 製作流程 14. 攪拌 15. 發酵 16. 分割 17. 滾圓 18. 中間發酵 19. 成形與整形 20. 最後發酵 21. 裝模 22. 烤焙 23. 蛋糕的分類與攪拌方法 24. 三角紙袋與烤模紙的摺法 25. 蛋糕之裝飾、烤焙與脫模 26. 烘焙計算	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)麵包實作	1. 三瓣丹麥吐司 2. 不帶蓋雙峰紅豆吐司	12	
(五)麵包製作	1. 半月型牛角麵包 2. 沙菠蘿麵包 3. 起酥甜麵包 4. 帶蓋白吐司 5. 菠蘿甜麵包 6. 墨西哥麵包 7. 辮子麵包	12	
(六)麵包製作2	08. 巧克力海綿屋頂蛋糕 09. 巧克力慕斯 10. 虎皮戚風蛋糕捲 11. 裝飾海綿蛋糕 12. 玫瑰花戚風裝飾蛋糕 13. 小藍莓慕斯 14. 水浴蒸烤乳酪蛋糕	12	1-2
(七)西點蛋糕製作	基本介紹 1. 奶酥皮水果塔 2. 裝飾鬆餅	6	
(八)西點蛋糕製作2	3. 雙皮核桃塔 4. 蘋果塔 5. 三層式乳酪慕斯	6	
(九)西點蛋糕製作3	6. 水果蛋糕 7. 棋格雙色蛋糕 08. 巧克力海綿屋頂蛋糕	6	
(十)西點蛋糕製作4	09. 巧克力慕斯 10. 虎皮戚風蛋糕捲 11. 裝飾海綿蛋糕	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	分組報告、實作評量、期中考、隨堂筆記		
教學資源	烘焙乙級(實作用書)/烘焙專業教室 /網路資源/補充資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 掌控學生上課秩序並遵守任課老師的課程規定 2. 注意工廠安全以及緊急事件通報流程		

表附2-3-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備實習
	英文名稱	The Principals for Foods
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	學生可以認識與了解 1. 六大類食物之認識與份量概念 2. 各種食物於儲存及烹調過程中所發生之物理與化學性質及營養成分的變化 3. 各類食品於儲藏或烹調過程中可能引起之食品安全問題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物代換份量及每日飲食指南	食物代換份量及每日飲食指南	4	3-1
(二)蔬果	植物細胞、植株(葉、莖、根)與果實的整體概念 烹調過程中所發生之物理與化學性質及營養成分的變化 蔬果之熟成及保存	12	
(三)穀類與澱粉	麵粉與澱粉的分級 麵粉與澱粉加工與儲存的變化 麵粉與澱粉的應用	12	
(四)肉類	肉的結構和品質 肉類的烹調方式	8	
(五)豆、蛋類	豆、蛋類-分級、儲存及製備	12	3-2
(六)乳製品	乳製品-分級、儲存及製品	12	
(七)油脂	種類及在烹調上的功能 烹調上的變化 油脂的儲存及應用	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	分組討論、期中考試		
教學資源	食物學原理與實驗 / 謝明哲等編著 Food Fundamentals (10th Edition), 2012, Margaret McWilliams, Prentice Hall		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組秩序		

表附2-3-44 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品包裝
	英文名稱	food packaging
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程著重於訓練學生瞭解各種不同食品該用何種包裝材料方能保護食品；另外訓練食品包裝設計，針對消費者之需要，而設計出各種商品的包裝。因為消費者到市場上購買食品，已經從以前生理上的需要演變成心理上的需求。因此，今日食品包裝在食品之銷售上佔了很重要的地位。食品包裝講授內容包括：各類食品之包裝材質、食品包裝之管理、最新食品包裝設計以及某些特殊功能食品在特殊用途上之包裝發展、貯存、市場。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品包裝產業與趨勢	食品包裝產業與趨勢	12	3-1
(二)食品包裝材料與方法	食品包裝材料與方法	12	
(三)食品包裝容器之衛生管理及法規	食品包裝容器之衛生管理及法規	12	
(四)食品標示及廣告管理	食品標示及廣告管理	12	3-2
(五)包裝材料與健康	包裝材料與健康	12	
(六)包裝材料與技術之研發趨勢	包裝材料與技術之研發趨勢	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時成績General Performance：20% 期中考Midterm Exam：30% 期末考Final exam：30% 其它 Other：專題報告：20%		
教學資源	食品加工—理論基礎篇第九章：食品包裝材料與方法，林淑瑗等著，2004，華格那圖書出版有限公司。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 食品加工—理論基礎篇第九章：食品包裝材料與方法，林淑瑗等著，2004，華格那圖書出版有限公司。		

表附2-3-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Dessert
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉中式米麵食基本製備 2. 專精中式米麵食的製作能力 3. 遵守中式米麵食專業教室的安全規則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式麵食的歷史與發展	中式麵食的歷史與發展 1. 中式麵食文化的記載 2. 中式麵食與民俗文化 3. 大陸各地麵食點心的特點	4	
(二)材料介紹	1. 主材料介紹 2. 輔助材料介紹 3. 添加物介紹	4	
(三)器具介紹、度量衡、配方與成本介紹	1. 設備與器具介紹 2. 度量衡換算 3. 配方計算 4. 成本計算	4	
(四)中式麵食的分類	中式點心分類	4	
(五)中式麵食實作一	1. 白饅頭 2. 蒸蛋糕 3. 三角豆沙包 4. 馬拉糕 5. 菜肉包	8	
(六)中式麵食實作一2	6. 黑糖糕 7. 雙色饅頭 8. 發糕 9. 沙其瑪	8	
(七)中式麵食實作一3	10. 開口笑 11. 巧果 12. 脆麻花 13. 銀絲捲 14. 糖麻花	8	
(八)中式麵食實作二	1. 叉燒包 2. 兩相好 3. 水煎包 4. 油條	8	

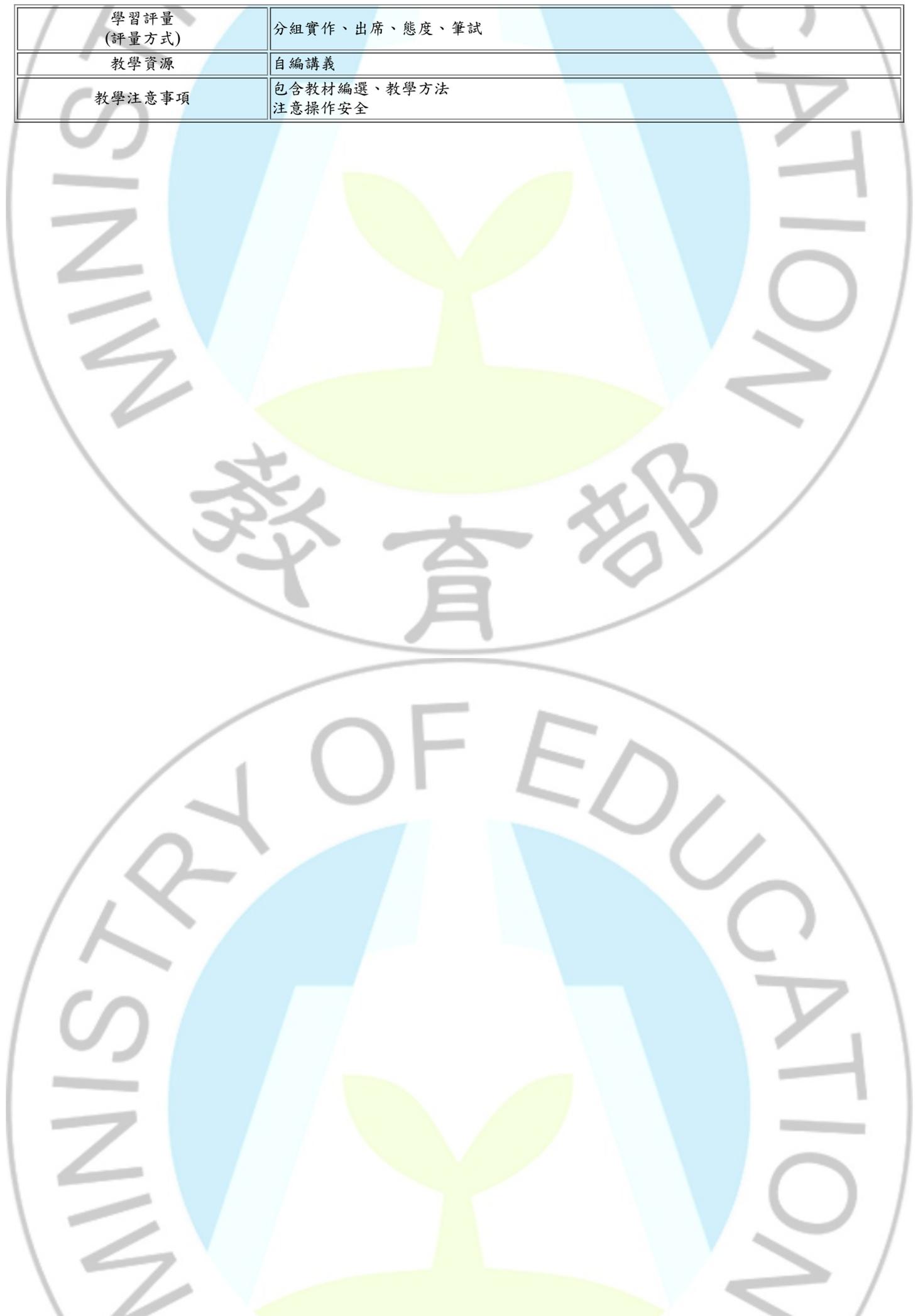
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)中式麵食實作二 2	5.小籠包 6.蓮花酥 7.花捲 8.千層酥	8	
(十)中式麵食創意實作	中式麵食創意實作 1.刈包 2.金絲酥 3.三角糖包	8	
(十一)中式麵食創意實作2	4.燈籠酥 5.壽桃 6.佛手酥	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	作業評量、實作小考、期中測驗		
教學資源	中式麵食加工書籍(實作用書) / 專業教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 機具設備操作時應注意可能所產生之危險動作 2. 注意燒燙傷的危險性及處理		

表附2-3-46 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	糖果點心製作
	英文名稱	Candy Maker
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程包含【手工牛軋糖】和【?物糖果】，糖果製品包羅萬項有硬糖、半軟糖、凝膠軟糖、巧克力糖等。 【手工牛軋糖】主要類別有：以手工牛軋糖變化為主，搭配奶糖、酥糖、脆糖、充氣糖等產品15種品項以上。 【?物糖果】主要教學類別如以?物調製糖漬軟糖、凝膠軟糖、充氣半軟糖、堅果軟糖、糖漬?物等產品15種品項以上。	

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. 服裝儀容 2. 器具介紹 3. 基本概念	2	3-1
(二)食品安全衛生	1. 公共消防 2. 食品安全 3. 食品衛生	4	
(三)手工牛軋糖	以手工牛軋糖變化為主，搭配奶糖、酥糖、脆糖、充氣糖等產品	12	
(四)手工牛軋糖2	以手工牛軋糖變化為主，搭配奶糖、酥糖、脆糖、充氣糖等產品	10	
(五)小物糖果	糖漬軟糖、凝膠軟糖、充氣半軟糖、堅果軟糖、糖漬物等產品	8	
(六)小物糖果2	糖漬軟糖、凝膠軟糖、充氣半軟糖、堅果軟糖、糖漬物等產品	12	3-2
(七)巧克力	認識調溫與非調溫巧克力的差別 了解巧克力製作的原理 了解調溫巧克力的調解方法 煮糖技巧	12	
(八)巧克力2	認識調溫與非調溫巧克力的差別 了解巧克力製作的原理 了解調溫巧克力的調解方法 煮糖技巧	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	分組實作、出席、態度、筆試
教學資源	自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意操作安全



表附2-3-47 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產品加工與行銷實習
	英文名稱	Postharvest Handling and Processing of Agricultural Products
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識農產處理與加工之意義及重要性 2. 瞭解農產處理之原理及方法 3. 熟悉農產利用之實際應用 4. 理解農產利用之基本原理 5. 瞭解農產加工之技術 6. 建立農產品處理與加工學的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)農產品處理緒論	農產品處理與加工意義與目的。	4	1-1
(二)採收與處理	1. 認識農產品採收與處理原理。 2. 採收前處理與採後處理差異。 3. 採收與處理技術。	4	
(三)分級與包裝	1. 分級與包裝的原理。 2. 分級處理技術。 3. 包裝技術。	6	
(四)脫澀、上臘	1. 脫澀與上臘原理。 2. 脫澀技術介紹。 3. 上臘技術介紹。	6	
(五)癒傷、催熟、催色	1. 癒傷、催熟與催色之生理作用。 2. 癒傷處理技術。 3. 催熟與催色技術。	6	
(六)貯藏	1. 貯藏原理。 2. 貯藏技術的發展 3. 貯藏技術介紹。	6	
(七)採收後之病害	1. 採後處理病害介紹。 2. 採後處理病害防治技術。	4	
(八)運銷	各類運銷方式介紹。	6	1-2
(九)農產品之利用	1. 農產品利用原理與發展。 2. 農產品利用方式介紹。	6	
(十)水果之利用方式	1. 水果產品之利用方式。 2. 果乾介紹。 3. 醃漬物介紹。 4. 果汁產品利用。 5. 果膠利用。	8	
(十一)蔬菜之利用方式	1. 蔬菜產品之利用方式。 2. 冷凍蔬菜介紹。 3. 醃漬物介紹。 4. 脫水蔬菜利用。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)花卉之利用方式	1. 花卉產品之利用方式。 2. 乾燥花介紹。 3. 切花介紹。 4. 壓花介紹與利用。	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗、專題報告、資料蒐集整理等方式。 2. 日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、平時測驗)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		
教學資源	1. 教材編選: (1)教科書、相關參考書籍及其他補充資料。(2)農業相關多媒體教材，國內外專業雜誌及期刊。 2. 教學資源: 教室(數位影音教室、實習教室、農場)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法: 講述法搭配數位化媒體，使學習多元化；並結合相關校外參訪和學生專題討論。 2. 比較不同儲運方式對農產品處理之差別。 3. 瞭解各種加工方法與市面常見之加工品之關聯性。		

表附2-3-48 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工
	英文名稱	GRAIN AND CEREAL PROCESSING
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程的目的在於讓學生認識穀物，並瞭解其與生活的相關性，進而增加對穀物的興趣，與瞭解穀物的加工方法，並瞭解穀物產品於全球市場的趨勢，以開發更接近消費者的穀物產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)早餐穀物	早餐穀物、即食穀物、擠壓食品	12	2-1
(二)穀類加工食品市場發展概況	穀類加工食品市場發展概況	12	
(三)穀物原料	種類、生產、結構、成分、營養 有機米及有機農業	12	
(四)澱粉性質	蛋白質、脂質、膳食纖維、微量成分	12	2-2
(五)稻米	稻米碾穀、精白、品質、烹調、儲存	12	
(六)米的加工	米穀粉、米食、米麵製作	12	
(七)小麥	碾穀、製粉、品質、烹調、儲存	12	3-1
(八)玉米	種類、用途、加工(食用、飼料、糖漿)	12	
(九)其他穀物	黑麥、蕎麥；雜糧：高粱、粟	12	
(十)米的加工2	食醋、味噌製作	12	3-2
(十一)小麥加工	麵包、麵條、麵筋製作	12	
(十二)豆類加工	豆皮、豆干、豆腐製作	12	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	平常考、作業、出席和上課表現、定期考試		

<p>教學資源</p>	<p>“穀類加工”，陳惠添、劉發勇編著，復文圖書有限公司。  “實用食品加工學”（四版）2014年11月，林淑瑗等 合著，華格那企業有限公司。  “食品加工學—基礎篇&amp;加工篇”，賴滋漢、金安兒 編著，富林出版社。  “食品材料學”，賴滋漢、柯文慶 編著，富林出版社。  Carl R. Hosney, Principle of Cereal Science &amp; Technology (2nd Ed.), AACC.  自編講義</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法  分組實作、講述法</p>

表附2-3-49 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Guidance
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學習多元的生涯發展理論與輔導技術。 2. 瞭解個體在不同發展階段所面臨的生涯選擇與難題。 3. 運用所學，幫助自己和別人做適當的生涯規劃。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生涯楷模的故事與啟示	食品加工職類傑出案例介紹 分組報告	12	3-2
(二)本學期回顧與分享	分組報告	12	3-1
(三)課程介紹與討論	食品加工群科相關職場介紹	12	3-1
(四)職場中的生涯發展	在職場中應有的態度和做法	12	3-1
(五)職場中的生涯發展2	相關影片欣賞	12	3-2
(六)快樂工作人	職場的壓力調適	12	3-2
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	. 講述 2. 討論 3. 小組專題報告 4. 影片評析 5. 心理測驗諮詢 1. 上課出席、參與 20% 2. 小組專題報告20% 3. 期中考 20% 4. 期末考試 20% 5. 個人作業20%：		
教學資源	親子天下(2013)：生涯探索的故事。台北：天下雜誌。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 . 講述 2. 討論 3. 小組專題報告 4. 影片評析 5. 心理測驗諮詢		

表附2-3-50 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品檢驗分析實習
	英文名稱	Experimental of food analysis
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/2/1	
學分數	2/2/1/1	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	培養大膽假設，小心求證之實驗態度 實驗安全態度之瞭解與建立 學習食品成分分析之方法與原理 了解各種試藥之配製及實驗器材之使用及保養原則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)分析方法與結果之判定2	1. 分析方法之靈敏度 2. 分析結果之準確性 3. 分析結果之再現性與統計分析	6	
(二)分析方法與結果之判定3	1. 分析方法之靈敏度 2. 分析結果之準確性 3. 分析結果之再現性與統計分析	6	
(三)食品成份之基礎分析原理	1. 食品成份之萃取、分離、純化、濃縮與各別成份鑑定 (1)萃取、分離與純化原理 (2)蒸發及揮發原理(常壓乾燥、減壓乾燥、減壓冷凍乾燥及蒸餾) (3)濃縮原理與食品成份濃縮條件：蒸餾、充氣、減壓濃縮 (4)離心原理 (5)溶劑之特性與選擇	6	3-1
(四)食品成份之基礎分析原理2	1. 食品成份之萃取、分離、純化、濃縮與各別成份鑑定 (1)萃取、分離與純化原理 (2)蒸發及揮發原理(常壓乾燥、減壓乾燥、減壓冷凍乾燥及蒸餾) (3)濃縮原理與食品成份濃縮條件：蒸餾、充氣、減壓濃縮 (4)離心原理 (5)溶劑之特性與選擇	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)食品成份之基礎分析原理3	1. 食品成份之萃取、分離、純化、濃縮與各別成份鑑定 (1)萃取、分離與純化原理 (2)蒸發及揮發原理(常壓乾燥、減壓乾燥、減壓冷凍乾燥及蒸餾) (3)濃縮原理與食品成份濃縮條件：蒸餾、充氣、減壓濃縮 (4)離心原理 (5)溶劑之特性與選擇	6	
(六)食品成份之基礎分析原理4	2. 食品成份分析原理 (1)水份分析：常壓法、減壓法、紅外線法、蒸餾法、Karl Fischer 電位差 滴定法、NMR法、微波加熱法、乾燥劑種類 (2)水活性測定： a. 水活性定義 b. 水活性對食品衛生安全的重要性 c. 水活性之測定法 (3)灰份之定量 a. 灰份之定義 b. 灰份之檢測在食品分析上之應用 c. 灰份之定量法 (4)脂質之品管項目及其測定 A. 粗脂肪之定量分析法 a. Soxhlet 乙醚浸出法 b. Folch 二氯甲烷/ 甲醇液液相分離法 B. 物理化學測試法：熔點、折射率、固化點、黏度、膨脹率、發煙點及色澤 C. 油脂品管項目 a. 酸價或百分比游離脂肪酸(AV或%FFA) b. 碘價(IV) c. 皂化價(SV) d. 色澤(R. Y值) e. 過氧化價(POV) f. TBA值 (5)碳水化合物 A. 醣類之安定反應 B. 總醣之測定 C. 還原糖之定量法 D. 非還原糖之定量法 F. 澱粉之糊化度及定量 G. 果膠質之定量 H. 醣類之層析法 (6)光電比色法 1. 蛋白質之標準檢量曲線之製作 2. KMnO <sub>4</sub> 之標準檢量曲線之製作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)食品成份之基礎分析原理5	2. 食品成份分析原理 (1)水份分析：常壓法、減壓法、紅外線法、蒸餾法、Karl Fischer 電位差 滴定法、NMR法、微波加熱法、乾燥劑種類 (2)水活性測定： a. 水活性定義 b. 水活性對食品衛生安全的重要性 c. 水活性之測定法 (3)灰份之定量 a. 灰份之定義 b. 灰份之檢測在食品分析上之應用 c. 灰份之定量法 (4)脂質之品管項目及其測定 A. 粗脂肪之定量分析法 a. Soxhlet 乙醚浸出法 b. Folch 二氯甲烷/甲醇液液相分離法 B. 物理化學測試法：熔點、折射率、固化點、黏度、膨脹率、發煙點及色澤 C. 油脂品管項目 a. 酸價或百分比游離脂肪酸(AV或%FFA) b. 碘價(IV) c. 皂化價(SV) d. 色澤(R. Y值) e. 過氧化價(POV) f. TBA值 (5)碳水化合物 A. 醣類之安定反應 B. 總醣之測定 C. 還原糖之定量法 D. 非還原糖之定量法 F. 澱粉之糊化度及定量 G. 果膠質之定量 H. 醣類之層析法 (6)光電比色法 1. 蛋白質之標準檢量曲線之製作 2. KMnO <sub>4</sub> 之標準檢量曲線之製作	6	3-2
(八)食品成份之基礎分析原理6	2. 食品成份分析原理 (1)水份分析：常壓法、減壓法、紅外線法、蒸餾法、Karl Fischer 電位差 滴定法、NMR法、微波加熱法、乾燥劑種類 (2)水活性測定： a. 水活性定義 b. 水活性對食品衛生安全的重要性 c. 水活性之測定法 (3)灰份之定量 a. 灰份之定義 b. 灰份之檢測在食品分析上之應用 c. 灰份之定量法 (4)脂質之品管項目及其測定 A. 粗脂肪之定量分析法 a. Soxhlet 乙醚浸出法 b. Folch 二氯甲烷/甲醇液液相分離法 B. 物理化學測試法：熔點、折射率、固化點、黏度、膨脹率、發煙點及色澤 C. 油脂品管項目 a. 酸價或百分比游離脂肪酸(AV或%FFA) b. 碘價(IV) c. 皂化價(SV) d. 色澤(R. Y值) e. 過氧化價(POV) f. TBA值 (5)碳水化合物 A. 醣類之安定反應 B. 總醣之測定 C. 還原糖之定量法 D. 非還原糖之定量法 F. 澱粉之糊化度及定量 G. 果膠質之定量 H. 醣類之層析法 (6)光電比色法 1. 蛋白質之標準檢量曲線之製作 2. KMnO <sub>4</sub> 之標準檢量曲線之製作	6	
(九)分析樣品	1. 取樣及實驗誤差 (1)取樣之重要性及如何取樣 (2)認識誤差並避免誤差產生 2. 樣品之製備與貯藏	6	2-1
(十)分析樣品2	1. 取樣及實驗誤差 (1)取樣之重要性及如何取樣 (2)認識誤差並避免誤差產生 2. 樣品之製備與貯藏	6	
(十一)分析樣品3	1. 取樣及實驗誤差 (1)取樣之重要性及如何取樣 (2)認識誤差並避免誤差產生 2. 樣品之製備與貯藏	6	
(十二)分析方法與結果之判定	1. 分析方法之靈敏度 2. 分析結果之準確性 3. 分析結果之再現性與統計分析	6	2-2
(十三)分析方法與結果之判定4	1. 分析方法之靈敏度 2. 分析結果之準確性 3. 分析結果之再現性與統計分析	6	
	2. 食品成份分析原理 (1)水份分析：常壓法、減壓法、紅外線法、蒸餾法、Karl Fischer 電位差 滴定法、NMR法、微波加		

(十四)食品成份之基礎分析原理7	熱法、乾燥劑種類 (2)水活性測定： a. 水活性定義 b. 水活性對食品衛生安全的重要性 c. 水活性之測定法 (3)灰份之定量 a. 灰份之定義 b. 灰份之檢測在食品分析上之應用 c. 灰份之定量法 (4)脂質之品管項目及其測定 A. 粗脂肪之定量分析法 a. Soxhlet 乙醚浸出法 b. Folch 二氣甲烷/甲醇液液相分離法 B. 物理化學測試法：熔點、折射率、固化點、黏度、膨脹率、發煙點及色澤 C. 油脂品管項目 a. 酸價或百分比游離脂肪酸(AV或%FFA) b. 碘價(IV) c. 皂化價(SV) d. 色澤(R. Y值) e. 過氧化價(POV) f. TBA值 (5)碳水化合物 A. 醣類之安定反應 B. 總醣之測定 C. 還原糖之定量法 D. 非還原糖之定量法 F. 澱粉之糊化度及定量 G. 果膠質之定量 H. 醣類之層析法 (6)光電比色法 1. 蛋白質之標準檢量曲線之製作 2. KMnO <sub>4</sub> 之標準檢量曲線之製作	6	
(十五)分析樣品4	1. 取樣及實驗誤差 (1)取樣之重要性及如何取樣 (2)認識誤差並避免誤差產生 2. 樣品之製備與貯藏	6	
(十六)分組報告1	1. 分組選材分析 2. 分組紙本分析 3. 分組口頭報告	6	
(十七)分組報告2	1. 分組選材分析 2. 分組紙本分析 3. 分組口頭報告	6	
(十八)分組報告3	1. 分組選材分析 2. 分組紙本分析 3. 分組口頭報告	6	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	期末考：30% 作業：20% 課程參與度：20% 期中考：20% 上課筆記：5% 同儕互評：5%		
教學資源	食品分析與檢驗——藍群傑、陳明汝、張瑞郎、晏文潔		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組討論		

表附2-3-51 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input 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	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.練習課程學習統整的能力 2.練習團隊合作分工的能力 3.練習成果展示的能力 4.專精美容實體能力 5.專精美容整體造型與應用的能力 6.建立專題實作的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作簡介、分組及主題確定	1. 專題實作的重要性 2. 題目設計要領	2	2-2
(二)專題實作討論、蒐集	1. 封面設計技巧 2. 專題實作內容 架構 3. 專題實作的動機及目的	5	
(三)成品製作	1. 專題美容美髮實作設計 2. 專題美容美髮實作分析 撰寫	5	
(四)成品展示	1. 實作方法的應用 2. 實作過程注意事項 3. 專題美容美髮實作 製作步驟	6	3-1
(五)書面報告製作	1. 專題美容美髮實作製作結果呈現方式 2. 專題美容美髮實作製作結果內容的討論	6	
(六)書面報告呈現	1. 專題美容美髮實作製作結論撰寫要領 2. 問題與討論	6	
(七)口頭報告與表達	1. 專題美容美髮實作製作成果發表 2. 問題與討論	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育		
學習評量(評量方式)	評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。		
教學資源	1. 相關教材 2. 網路資源 3. 歷屆作品		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法  
包含教材編選、教學方法 自編教材 講述法及實作練習 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。 3.教學評量 以測驗及實作評量學生學習成果。 4.教學資源 相關多媒體教材。 5.教學相關配合事項 教材編撰等

表附2-3-52 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計與實務
	英文名稱	Accessory Design and practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 提升流行機能性紡織品及美容產品研發與品質分析之能力。 2. 配合國際時尚、服飾發展趨勢，融入台灣族群文化元素，強化織品、服飾及時尚整體造型設計人才之培育。 3. 順應國際時尚產業結構之變遷以及資訊化的時代，提升時尚行銷及經營管理能力。 4. 將學術研究、教學成果與產業界互相交流，擴大學生參與社區、族群及產業界之機會，培養具多元能力之時尚專才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)流行飾品基礎概念	整體造型與流行飾品的關係	6	
(二)簡易拚貼	飾品設計的發展與演變 基本設計概念與內容	6	
(三)實用拚貼技巧與應用	背景處理變化技巧	6	
(四)實用拚貼技巧與應用2	背景處理變化技巧	6	
(五)混搭材質飾品的設計與運用	銅絲與珠飾的搭配成型	6	
(六)混搭材質飾品的設計與運用2	銅絲與珠飾的搭配成型	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時成績：30% 期中考：30% 期末考：30% 其它(出席率)：10%		
教學資源	教科書：1. 自編教材2. 補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 2. 熟練各類飾品的製作方法及應用設計的能力。		

表附2-3-53 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒材創作實務
	英文名稱	Practice of Multi-material Creation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input 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	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解多媒材之種類與特性。 (二)運用不同的媒材傳達創作概念。 (三)具備創作的概念與技法。 (四)陶冶美學知能。 (五)具備良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒材概述	1.多媒材的定義與種類 2.多媒材組合與運用	12	2-1
(二)多媒材概述2	媒材創作實例探討	12	
(三)創作構思與原理	1.創作靈感來源 2.創作理念傳達 3.創作形式與原理	12	
(四)平面設計與立體結構	1.平面設計與構圖 2.立體設計與結構	12	2-2
(五)多媒材平面創作實務	1.多媒材平面創作理念 2.平面創作構思與設計	12	
(六)多媒材平面創作實務2	3.多媒材平面實務應用 4.多媒材平面實務創作展現	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。</li> <li>2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。</li> <li>3. 可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。</li> <li>4. 因應學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準及自我比較，力求進步，提升自信心。</li> <li>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</li> <li>6. 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。</li> <li>7. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可多運用相關書籍、多媒體教材、光碟、網路數位流行資訊等。</li> <li>2. 利用專業教室供學生實務製作。</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。</li> <li>4. 可充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，以及結合產業資源進行教學。</li> <li>5. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。</li> <li>6. 配合單元主題，進行業界參訪、藝文展覽等校外教學。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 選擇簡單扼要、循序漸進、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。</li> <li>2. 教材編排應理論與實務並重，以圖示、實例示範與說明。</li> <li>3. 教材的編選應配合科技發展，使課程與生活相結合，藉以引發學習興趣，並應用於生活。</li> <li>4. 教材之選擇須注意「縱」向銜接與「橫」向聯繫，使相關科目能統合、連貫</li> </ol>

表附2-3-54 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手足保養
	英文名稱	Hand, Foot Care and Nursing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 課程介紹 2. 手足結構與功能 3. 手足經絡與健康 4. 指甲之基礎病理知識 5. 手足保養的理論 6. 手足保養技術	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)手足結構	手部穴道 手部反射區域	6	
(二)指甲概論	指甲的構造 2. 指甲的形狀	6	
(三)手部深層護理	護理前處理 2. 手部去角質	6	
(四)手部深層護理	1. 護理前處理 2. 足部去角質	6	
合計		24節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	期中考 10%，期末考 10%，書面報告 10%，口頭報告 10%，其他 60%		
教學資源	曾岐元(1996)·新護理考寶典(十)病理學·台北：永大。 :吳毅穎 等 (2013) 病理學，台北：永大。 孫家棟(2000)·簡明護理病理學·台北：匯華。 蔡東龍(1998)·圖解病理學·台北：合記。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 請師生遵守智慧財產權，不得非法影印教科書		

表附2-3-55 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 Painting
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解手足保養的理論、操作方式 2.培養學生製作學習者具備專業之手足護理技能 3.瞭解關於指甲之基礎病理知識 4.學習3D立體粉雕之技法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.工作與環境的設備 2.職場工作內容 3.專業所需相關技術	3	
(二)手足結構與功能	1.手部骨骼系統 2.手部穴道 3.手部反射區域	3	
(三)手足經絡與健康	1.手足結構 2.足部骨骼系統 3.足部穴道 4.足部反射區域	4	
(四)指甲之基礎知識	1.指甲的構造 2.指甲的形狀 3.指甲相關疾病以及病理知識	4	
(五)指甲彩繪	1指甲彩繪基本技法 2指甲彩繪筆法技巧 3指甲彩繪畫法	12	
(六)3D立體粉雕	1立體粉雕開筆及取法技巧 2立體粉雕基本技法介紹 3立體粉雕基本技法運用	10	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時表現及筆記30 實作40 評量測驗30		
教學資源	坊間教材 2.自編講義 3.其他相關資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教師講解示範並運用媒體輔助教學，觀摩說明。 2.分組實習，教師指導，角色扮演相互觀摩增進實習技能。 注意使用器材之安全		

表附2-3-56 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意玩手作
	英文名稱	Creative Handwriting
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生創意思象力、設計作品之能力 2. 提升學生創意藝術產業之手作基本能力 3. 培育學生認識多方文創潛能，以積極面對多元化的文創設計經營創新需求 4. 藉由各科所相互的合作與整合，奠定新時代文創設計人才的整合設計觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)紙雕	小動物毛衣	6	3-1
(二)紙雕	禮物盒	6	
(三)捲紙工	捲紙藝術	6	3-2
(四)捲紙工2	捲紙藝術	6	
(五)UV膠	馬賽克拼貼髮飾	6	
(六)UV膠 2	馬賽克拼貼髮飾	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 作品分析與作品賞析，每次作品實作與分享(30%) 2. 課堂討論與發言，並適度給予建議(20%) 3. 行動實作與報告，期末作品成果分享(50%)		
教學資源	1. 手作創意相關書籍。 2. 國內外教學相關影片分享。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 熟知各式工具安全使用原則。 2. 創意使用不同素材進行創作。		

表附2-3-57 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮片設計
	英文名稱	Hair piece design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解有假髮片創意應用的基本概念 2.熟悉藝術髮型設計的知識 3.建立髮片設計的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	課程介紹	6	
(二)材質與設計技法	髮片的材質與基本理論	6	
(三)材質的處理	1.髮片的由來，材質 2.髮片的處理及維護	8	
(四)操作技法	1.髮片的功能 2.髮片的使用技巧	8	
(五)髮片實務	1.髮片造型應用 2.髮片造型實務操作	8	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1.實作30% 2.期中20% 3.期末20% 4.出席率30%		
教學資源	多媒體教學器材之運用		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。 3.教學評量 以測驗及實作評量學生學習成果。 4.教學資源 相關多媒體教材。 5.教學相關配合事項 教材編撰等。 注意使用器材之安全		

表附2-3-58 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美體與保健
	英文名稱	US body and health care
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	知識:瞭解人體的皮膚構造與功能，提昇相關醫學的知識。技能:運用各種手部按摩技術使皮膚健康、曲線完美。技能:了解正確的皮膚護理與維護皮膚健康的方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美體保健實務課程簡介	課程簡介 基本概念 身體保養品與用具介紹	12	2-1
(二)美體學-1.人體與皮膚	人體黃金比例 皮膚的構造與功能	12	
(三)美體學-3.全身按摩保健	全身按摩保健	12	
(四)美體學-3.全身按摩保健2	全身按摩保健	12	2-2
(五)美體學-4.美體技術體重控制	體重控制	12	
(六)美體學-5.腿型雕塑	腿型雕塑	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時表現30 實作40 評量測驗30		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學相關配合事項： 1. 結合社區資源、電腦教室，供學生查詢相關資訊。 2. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。 3. 啟發學生思考及創作能力。 4. 培養觀察、鑑賞的能力，以收學習砥礪的績效。		

表附2-3-59 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指壓與芳香療法
	英文名稱	Beauty and Health Aromatherapy Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解美膚與保健芳療的種類、應用方法 2. 培養學生具備美膚與保健的原理和應用能力 3. 練習指壓、油壓、燙睫毛的操作方法 4. 建立美膚與保健的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)指壓、油壓的理論與技巧	1. 認識指壓術及油壓的起源及生理作用 2. 熟悉指壓、油壓的操作手法	12	3-1
(二)芳療法的產品與使用	1. 認識芳療法的起源及功能 2. 熟悉芳療法的操作技能	12	
(三)燙睫毛的認識與操作	1. 認識燙睫毛的知識 2. 熟悉燙睫毛的操作方法	12	
(四)燙睫毛的認識與操作2	熟悉脫毛的操作方法	12	3-2
(五)脫毛的認識與操作	1. 認識脫毛的種類與產品 2. 熟悉脫毛的操作方法	12	
(六)脫毛的認識與操作2	熟悉脫毛的操作方法	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時表現及筆記30 作品及實作40 評量測驗30		
教學資源	1. 坊間教材 2. 自編講義 3. 其他相關資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法技巧的學習，以學生需求，兩人一組相互練習，以增加技術的熟練 注意器材使用之安全		

表附2-3-60 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型設計
	英文名稱	Design Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟知肌肉紋理構造 2. 學習進階五官畫法、修飾技巧與工具應用 3. 熟練專業彩妝之技巧 4. 培養美感鑑賞力	

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	9	2-1
(二)專業理論	認識彩妝品的功能及特色	9	
(三)造型要點	化妝造型設計賞析及要點分析	9	
(四)色彩搭配	配色及色彩的運用	9	
(五)配色要點	色彩要點及配色分析	9	
(六)修飾技巧	臉型修飾及粉底打法	9	
(七)修飾技巧一	眉型調整及各種眉型眼型的改變及調整技巧練習	9	
(八)修飾技巧二	睫毛及眼線的技巧及練習	9	
(九)修飾技巧三	唇形的修飾技巧以及臉型的立體修飾技巧的練習	9	2-2
(十)舞台妝容一	舞台妝容一大小舞台妝示範及練習	9	
(十一)舞台妝容二	大小舞台妝的練習及實作	9	
(十二)舞台妝容三	黑白攝影妝及彩色攝影妝的練習及實作	9	
(十三)新娘妝	清純新娘妝及華麗新娘妝的練習及實作	18	
(十四)商業時尚彩妝	商業時尚	18	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育的練習及實作 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	1. 教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗等方式。 2. 日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、上課表現)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		

<p>教學資源</p>	<p>1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。 2. 除了指導學生熟悉化妝基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。 3. 各種活動錄影帶的教學與賞析</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法          1. 了解基礎化妝知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 2. 注意彩妝的使用衛生。 3. 進入專業教室，需穿著專業服裝，並攜帶實習用品。 注意使用器材之安全</p>

表附2-3-61 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	整體造型
	英文名稱	Overall Design Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識化妝品進而了解美容產品之辨識與選擇 2. 熟悉各種化妝技巧、培養專業美容人才 3. 了解一般美顏的專業知識 4. 熟練臉部的美化與修飾技巧 5. 陶冶鑑賞能力及認真負責的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	色彩意向	9	3-1
(二)假睫毛之基本認識	假睫毛之基本認識	9	
(三)睫毛與眼妝關聯性	睫毛與眼妝關聯性	9	
(四)假睫毛種類應用	假睫毛種類應用	9	
(五)假睫毛的製作流程	假睫毛的製作流程	9	
(六)假睫毛調整眼型	假睫毛調整眼型	9	
(七)彩妝配色基本原則	彩妝配色基本原則	9	
(八)彩妝配色練習	彩妝配色練習	9	
(九)基礎彩妝眼影配色	基礎彩妝眼影配色	9	3-2
(十)應用彩妝眼影配色	應用彩妝眼影配色	9	
(十一)複合式配色眼影圖	複合式配色眼影圖	9	
(十二)不同朝代之面飾圖	不同朝代之面飾圖	9	
(十三)主題式彩妝的分類	主題式彩妝的分類	9	
(十四)動物意象式彩妝	動物意象式彩妝	9	
(十五)人物意象式彩妝	人物意象式彩妝	9	
(十六)整體彩妝設計	整體彩妝設計	9	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	1. 教學評量方式採用筆試、作業、隨堂測驗等方式。 2. 日常學業成績評量佔40%(出勤、作業繳交、上課表現)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。 2. 除了指導學生熟悉化妝基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。 3. 各種活動錄影帶的教學與賞析		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 了解基礎化妝知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 2. 注意彩妝的使用衛生。 3. 進入專業教室，需穿著專業服裝，並攜帶實習用品。 注意使用器材之安全

表附2-3-62 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎編梳
	英文名稱	advanced hair styling
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	第一章 基礎髮型編梳設計基本梳理概論 第二章 創意髮型編梳手法 第三章 創意進階髮型編梳設計應用 第四章 創意造型高階髮型編梳設計 第五章 舞台髮型編梳手法 第六章 舞台進階髮型編梳設計應用 第七章 舞台造型高階髮型編梳設計	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)髮型梳理工具介紹.市場趨勢	基礎髮型編梳設計基本梳理概論	12	2-1
(二)創意髮型編梳手法	髮型梳理手法(造型位置,綁髮,髮夾固定法.臉際,頭部分線)	12	
(三)創意進階髮型編梳設計應用	進階編髮髮型示範、練習	12	
(四)創創意進階髮型編梳設計應用2	進階編髮髮型示範、練習	12	2-2
(五)創意造型高階髮型編梳設計	風格編髮髮型示範、練習	12	
(六)創意造型高階髮型編梳設計2	風格編髮髮型示範、練習	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	期中考報告30%、期末考30%、平時40%		
教學資源	宋英姬。專業髮型設計 創意編梳。台北：龍騰文化公司。 黃振生(2006)。髮Hair 基礎實務造型。台北：全華。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講解、示範、實作練習		

表附2-3-63 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝設計
	英文名稱	design on make up
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	以素描原理為基礎，並以最簡單的線條著手，先從紙上練習開始，慢慢延伸至實體的進階造型設計，課程內容不僅能培養學生臉型素描繪圖技巧與架構外，更可藉由練習將化妝技巧發揮到更專業的層次。隨著現代人生活多元化的趨勢及女性塑造自我造型的興盛，美的呈現層面也愈見寬廣，在進階化妝設計裡，不論是色彩、化妝與創意，都是需要具備有個人特色與魅力，課程內容會從日常生活化妝慢慢延變到舞台化妝技巧，讓學生清楚學習到精緻化妝、廣告化妝及特殊誇張的化妝手法是如何創作與繪畫出來的，在學習過程中，同時也會教導線條勾勒的技巧，以幫助學生在進階畫妝設計的創作上更有無限的發揮與想像空間。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 化妝的目的。 2. 化妝的重要性。	12	3-1
(二)化妝與色彩	1. 認識色彩。 2. 配色的基本原理	12	
(三)化妝品的認識與選用	1. 選擇合法標示或適用的化妝品要領。 2. 化妝用具的認識。	12	
(四)粉底の種類	1. 認識粉底。 2. 粉底色彩與臉型的修飾。	12	3-2
(五)修飾乳の種類	1. 認識修飾乳。 2. 修飾乳色彩與臉型的修飾。	12	
(六)腮紅の種類	1. 認識腮紅。 2. 腮紅色彩與臉型的修飾。	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以了解教學績效，並督促學生達成學習目標。</li> <li>2. 評量方式注重基礎實作，培養化妝能力。</li> <li>3. 評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。</li> <li>4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。</li> </ol>
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。</li> <li>2. 除了指導學生熟悉化妝基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。</li> <li>3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應先激發學生對化妝求知慾及興趣。</li> <li>2. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。</li> <li>3. 安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。</li> </ol>

表附2-3-64 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意彩妝
	英文名稱	Creative Makeup
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識美容與化妝之專業知識 2. 認識化妝與美容之特殊知識 3. 專精美化修飾及化妝的基本技巧的能力 4. 遵守實習工廠的安全規則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	化妝與色彩的關係	12	3-1
(二)化妝製品	認識與選擇化妝的化妝製品	12	
(三)化妝製品2	認識與選擇化妝的化妝製品	12	
(四)粉底種類	認識與辨認化妝的粉底種類	12	3-2
(五)化妝的造型變化	認識化妝的造型變化	12	
(六)化妝的造型變化2	認識化妝的造型變化	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	平時表現及筆記30 作品及實作40 評量測驗30		
教學資源	1. 坊間教材 2. 自編講義 3. 其他相關資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意使用器材之安全		

表附2-3-65 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩繪設計
	英文名稱	Painted Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	引導學生認識不同的媒材特質，並學會利用不同媒材來繪製人體彩繪指甲彩繪，以體認人體彩繪、指甲彩繪的多樣性及各種色彩搭配所代的不同意義及其價值性並了解眉型如何搭配臉型。另外使學生能透過互助合作的精神，創造自己的作品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	基礎設計及技法	12	2-1
(二)眼部設計	眼部技法	12	
(三)眼部設計 2	眼部技法	12	
(四)手部設計	手部設計	12	2-2
(五)手部設計 2	手部設計	12	
(六)圖騰設計	圖騰設計	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	時表現及筆記30 作品及實作40 評量測驗30		
教學資源	多媒體資源及網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意上課環境之清潔		

表附2-3-66 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計實作
	英文名稱	Braid and Simple Hair Design Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/2/1	
學分數	2/1/1	
開課年級/學期	第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解編髮的基本概念。 2. 熟練編髮的操作技巧，培養發行造型的興趣。 3. 應用基本技巧於日常生活中，並設計出簡單的造型。 4. 啟發觀察、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)髮型設計頭部基準點與分區介紹	1. 認識頭部15點及基準線	6	2-2
(二)髮型設計頭部基準點與分區介紹2	2. 分區練習	12	
(三)基本編髮1	1. 單股，雙股編的教學及應用	6	
(四)基本編髮1	1. 三股，四股編的教學及應用	6	
(五)基本編髮1	橡皮筋及髮夾的固定技巧	6	
(六)基本編髮2	1. 多股編的教學及應用	12	3-1
(七)基本編髮2	1. 正反 編的教學及應用	12	
(八)總複習	總複習	12	3-2
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	期中考30%、期末考30%、平時40% 技術操作作品呈現 (1)配合授課進度，進行單元成品評量及作業評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧理解應用。(3)評量方式注重各單元實作，培養編髮與簡易包頭的能力。(4)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		

<p>教學資源</p>	<p>多媒體數位教學、影片教學、實際示範 (1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。(2)利用美髮教室、網際網路及比賽照片教學，擴增教學內容與教學效果。(3)指導學生蒐集編髮與簡易包頭的相關資料。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 注意環境清潔及通風</p>

表附2-3-67 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input 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	輪調式	
授課節數	2/3/3	
學分數	1/2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 說明專題製作之資料收集、整理、版面設定的要點 2. 完成資料收集、整理、版面設定工作的能力 3. 培養小組討論與團隊合作的研究精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲篇	1. 餐飲實習課程學期成果展企劃與執行探討-初階 2. 巧克力起源與演變之探討-初階 3. 消費者對輕食的認知需求態度及購買意願之探討-進階	6	2-2
(二)觀光篇	1. 休閒農場消費者行為探討-初階 2. 南庄民宿經營管理探討-初階 3. 大型節慶活動對地方觀光之影響-民國100年台灣燈會在苗栗為例-進階	6	
(三)創造思考與問題解決	1. 創意創新與創造力的意義 2. 創造的四心五力與四歷程 3. 常見的創造思考方法 4. 問題的解決	6	
(四)專題製作課程發展	1. 專題製作的意義與目的 2. 專題製作課程之實施流程 3. 專題製作注意事項 4. 相關資料的蒐集 5. 相關創意競賽活動 6. 註冊商標的申請 7. 專題製作教學進度表	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)專題製作課程實施流程	1. 準備階段 2. 專題構想及方向 3. 計畫書之撰寫 4. 實施階段 5. 資料蒐集及相關文獻 6. 專題主題架構鋪陳及進行 7. 進度控制及追蹤 8. 問題討論與解決	12	3-1
(六)觀光餐飲科專題製作題目	1. 餐飲篇 2. 創意料理篇	6	
(七)遊程規劃設計大富翁	1. 遊程規劃與成本計算 2. 遊程平安保險的項目及辦理	6	
(八)專題製作報告書格式規範	1. 專題製作報告書格式規範 2. 小論文格式規範	12	
(九)推薦甄選備審資料	1. 備審資料指定項目 2. 備審資料寫作重點	8	3-2
(十)概要	1. 專題製作定義 2. 專題製作目的與目標	8	
(十一)內容	1. 專題製作格式與架構 2. 專題製作書面內容報告	12	
(十二)流程	1. 專題製作流程概要 2. 專題製作流程說明	8	
合計		96節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	平時作業、團體分組討論及發表、期中考		
教學資源	專題製作-飲食文化篇/專題製作-餐旅群/專題製作-餐旅、觀光/整理網路最新餐飲資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 主題的設計及討論方向 2. 討論時的秩序和各組之間默契的配合 3. 分組教學的討論與成效		

表附2-3-68 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳經營與服務管理操作
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input 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	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解餐飲業的定義與作業流程 2.瞭解餐廳內外場服務的基本方法 3.熟悉菜餚特色亦能為客人介紹說明 4.建立餐廳經營管理與服務學的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳設備的概述	1.餐廳常用器皿及家具介紹 2.餐廳營業器材設備介紹 3.檯布種類的認知	2	3-1
(二)成本控制及促銷活動	1.如何避免增加營業成本 2.促銷活動的經營績效 3.產品的季節性更新	2	
(三)餐廳作業流程	1.如何帶位及預約 2.場地擺設及規劃 3.如何做好工作計畫擬定 4.各項服務工作的執行 5.如何追蹤及建檔	4	
(四)菜單的安排及設計	1.如何依季節做食材的變化 2.客源層區隔做不同食材上 變化	4	
(五)外燴活動的安排	1.餐會型態的擺設與服務 2.人員的安排及事前的準備規劃	4	3-2
(六)酒水的服務技巧	1.各類飲品飲用的搭配 2.各類飲品服務的方式及技巧	4	
(七)餐飲的禮儀	1.座位的安排 2.用餐的禮節	2	
(八)服務的基本概念	1.服務人員應有的認知 2.服務人員的服務準則 3.服務人員的基本服務技巧	4	
(九)顧客的角色	1.顧客購買作業 2.評估可行方案因素 3.購買決策與意願的關係	2	
(十)檢核	1.飲料調製能力 2.服務動作標準迅速	4	
(十一)庫存作業管理	1.庫房的規劃 2.物料的儲存存方法 3.表單的製作	4	
合計		36節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育	<input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育	<input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育	<input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	隨堂作業、期中考、課堂即興測驗			
教學資源	宴會管理理論與實務 / 實習餐廳			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 遵守專業教室使用規則。 2. 注意學生跌傷、錯誤搬重物的姿勢等危險行為。 3. 加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。 4. 玻璃、瓷器類器皿破損時後續丟棄的處理。 5. 注意學生情緒管理與團隊分工及溝通協調之能力。			

表附2-3-69 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理製作
	英文名稱	Exotic Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
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)	1. 說明各國飲食及結合在地食材創作之重要性。 2. 專精食材性質及烹飪之基本製備的能力。 3. 建立學生人文素養及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)世界飲食文化介紹	1. 介紹各地區飲食特色及文化 2. 因地區性的食材差異引發學生聯想	4	
(二)東北亞地區料理	1. 日本料理-天婦羅、壽司、玉子燒、親子丼 2. 韓國料理-辣炒年糕、韓式泡菜的製作、韓式炸雞、海鮮煎餅	24	
(三)南洋地區料理	1. 泰國料理-泰式涼拌海鮮、月亮蝦餅、泰式酸辣海鮮湯 2. 越南料理-越式咖哩雞佐法國麵包	8	
(四)西亞地區料理	1. 印度料理-香料烤羊肉、印度咖哩餃、香料優格烤春雞	18	
(五)美洲地區料理	1. 美國料理-美式BBQ燒烤肋排、鮭魚酪梨小品 2. 墨西哥料理-墨西哥辣豆肉醬義大利麵、墨西哥雞肉捲餅佐番茄沙沙	12	
(六)歐洲地區料理	1. 義大利料理-番茄乳酪沙拉、麵食總匯 2. 英國料理-英式炸魚條佐塔塔醬 3. 法式料理-焗烤蒜味田螺、勃根地紅酒、敦牛肉、法式蘋果派	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	術科模擬測試、分組討論、期中考		
教學資源	無國界 法式美食/異國料理/專業教室/網路資源		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 機械的安全操作方法與工廠安全的秩序維持。 2. 注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3. 加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。

表附2-3-70 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Dessert
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
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. 熟悉中式米麵食基本製備 2. 專精中式米麵食的製作能力 3. 遵守中式米麵食專業教室的安全規則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式麵食的歷史與發展	中式麵食的歷史與發展 1. 中式麵食文化的記載 2. 中式麵食與民俗文化 3. 大陸各地麵食點心的特點	2	
(二)材料介紹	1. 主材料介紹 2. 輔助材料介紹 3. 添加物介紹	2	
(三)器具介紹、度量衡、配方與成本介紹	1. 設備與器具介紹 2. 度量衡換算 3. 配方計算 4. 成本計算	2	
(四)中式麵食的分類	中式點心分類	2	
(五)中式麵食實作一	1. 白饅頭 2. 蒸蛋糕 3. 三角豆沙包 4. 馬拉糕 5. 菜肉包 6. 黑糖糕 7. 雙色饅頭 8. 發糕 9. 沙其瑪 10. 開口笑 11. 巧果 12. 脆麻花 13. 銀絲捲 14. 糖麻花	24	
(六)中式麵食實作二	1. 叉燒包 2. 兩相好 3. 水煎包 4. 油條 5. 小籠包 6. 蓮花酥 7. 花捲 8. 千層酥	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)中式麵食創意實作	中式麵食創意實作 1.刈包 2.金絲酥 3.三角糖包 4.燈籠酥 5.壽桃 6.佛手酥	22	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/>		
學習評量 (評量方式)	作業評量、實作小考、期中測驗		
教學資源	中式麵食加工書籍(實作用書) / 專業教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 機具設備操作時應注意可能所產生之危險動作 2. 注意燒燙傷的危險性及處理		

表附2-3-71 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌邊烹調料理製作
	英文名稱	Flambe
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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. 了解餐廳外場桌邊服務的作業流程 2. 培養餐服桌邊服務實務操作的能力 3. 應用餐服實務提升顧客服務品質	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)桌邊服務	1. 認識桌邊服務 2. 桌邊服務技巧 3. 桌邊服務的專業性與重要性	2	
(二)餐廳設備及器具	1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具的材質、特色及保養	2	
(三)刀工練習	1. 認識刀具 2. 刀工使用練習 3. 刀具保養與維護	2	
(四)佛羅里達水果盅	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 切割服務(水果切割) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	2	
(五)凱薩沙拉	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 攪拌服務(沙拉製作) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	2	
(六)烤雞切割	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 切割服務(烤雞切割) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	2	
(七)海鮮義大利麵	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調(義大利麵) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	2	
(八)水果盤切割	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 切割服務(水果切割) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)火焰薄餅	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(法式可麗餅) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	2	
(十)火焰櫻桃	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(火焰櫻桃) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十一)火焰鳳梨	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(火焰櫻桃) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十二)火焰白蝦	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(火焰白蝦) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十三)黑胡椒牛排	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(黑胡椒牛排) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十四)總結	1. 回顧與檢討 2. 廚安與食安 的重要性 3. 對客服務的重要性 4. 總結	2	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	平時作業、期中考及實作練習考核		
教學資源	餐旅群指南3 飲料與調酒 / 餐旅服務II/ 餐服教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 遵守專業教室使用規則。 2. 注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3. 加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。 4. 玻璃、瓷器類器皿破損時後續丟棄的處理。		

表附2-3-72 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	6	
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. 了解中餐烹調乙丙級菜餚製作與商品水平的結合。 2. 說明中餐烹調乙級菜餚訓練提升商品附加價值。 3. 專精烹調火候控制與刀工的能力。 4. 建立涉取多元食材，調製健康導向的能力。 5. 堅持製作健康、衛生、新鮮的美食。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)五行與食療關係	1. 所謂五行 2. 四季VS五行	6	
(二)找出你的五行屬性	1. 木. 酸 2. 火. 苦 3. 土. 甜 4. 金. 辛 5. 水. 鹹	6	
(三)食春當令食材介紹	季節推薦食材 1. 菠菜2. 番茄 3. 黑木耳4. 高麗菜5. 彩椒...	6	
(四)食夏當令食材介紹	季節推薦食材 1. 苦瓜2. 甘蔗 3. 蓮藕4. 菱角5. 絲瓜...	6	
(五)食秋當令食材介紹	季節推薦食材 1. 芝麻2. 銀耳 3. 烏梅4. 無花果5. 水梨... 6	6	
(六)食冬當令食材介紹	季節推薦食材 1. 虱目魚2. 芥藍菜3. 芋頭4. 黑豆5. 海參...	6	
(七)食春	1. 百合燴三鮮 2. 山藥排骨湯 3. 涼拌黑木耳 4. 五行蔬菜湯 5. 銀耳排骨湯 6. 京醬肉絲菠菜 7. 胡麻醬高麗菜捲 8. 黃豆芽排骨湯 9. 彩椒炒牛肉 10. 番茄排骨湯 11. 豆腐燒鮮魚 12. 蕈菇排骨湯	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)食夏	1. 蔬菜雞肉凍 2. 烏番茄盅 3. 黃豆燉五花肉 4. 甘蔗滷豬腳 5. 苦瓜鑲鮮肉 6. 蓮藕排骨湯 7. 菱角炒鴨肉 8. 魚香鑲茄子 9. 海鮮絲瓜麵 10. 麒麟燴冬瓜 11. 焗烤筍白筍 12. 桂花拌南瓜	6	
(九)食秋	1. 銀耳燉蓮子湯 2. 百合炒鮮蝦仁 3. 烏梅苦瓜片 4. 無花果燉排骨湯 5. 芙蓉燴秋蟹 6. 金沙炒麻筍 8. 紅蟳紫米糕 9. 櫻花蝦絲瓜 10. 桂花蓮藕 11. 核桃炒魚片 12. 綠豆薏仁湯8學年度課程計劃書(複審用)	6	
(十)食冬一	1. 匈牙利燉牛肉 2. 蟹肉燴芥菜 3. 百香果虱目魚	6	
(十一)食冬二	1. 清燉羊肉 2. 芋頭悶鴨肉 3. 七彩炒鴨絲 4. 翠玉白菜獅子頭 5. 菠菜雞肉片 6. 黑豆燉豬腳 7. 清燉牛肉湯 8. 什錦海參煲 9. 芥藍炒臘味	6	
(十二)食私	1. 和風八鮮蔬果 2. 玉環五味蝦塔 3. 芝麻酥餅東坡肉 4. 椰子清蒸石斑 5. 臘味稻香油飯 6. 珍寶佛跳牆 7. 水梨銀耳燉雞湯 8. 百花鑲香菇 9. 髮菜白果海參 10. 芋泥香酥鴨 11. 鳳梨椰醬西米露 12. 抹茶紅豆椰子糕	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	期中考試、課堂作業、畢業成果展製作(		
教學資源	乙丙級中餐烹調術科乙級學科測驗卷(實作書籍)/四季日日五行 五色五味的好食養/台灣在地小吃/尋味台灣/ 四季養生/專業教室		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 機械的安全操作方法與工廠安全的秩序維持。 2. 注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3. 加強

學生天災地震的緊急應變逃生能力。

表附2-3-73 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐擺盤設計實務
	英文名稱	Western Cuisine Dish Decorated Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.描述基本刀工與擺飾設計創作之關聯性。 2.表達擺盤設計在整體菜餚中的重要性。 3.專精擺盤設計中點、線、面等美學立體的能力。 4.建立學生餐飲美學及實務餐會的設計與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)果雕刀法說明	1.直切刀、推刀法、剖刀法、剝刀法等說明。 2.色彩配對及立體高低對差的說明。	2	
(二)構思擺盤的方法	1.點、線、面的設計與表現。 2.立體、色彩、對比的練習。	8	
(三)設計擺排-基礎篇	1.從點、線、面做延伸練習曲線，拋物線等多變的練習。 2.揣摩色彩的對比、調和。	8	
(四)依場合來看盤飾	1.日常、宴客、派對等盤飾的練習。 2.器皿的認識。	5	
(五)從盤子變化看盤飾	由盤子的形狀、大小、材質等，影響擺飾物品的放置	6	
(六)實際操作實習練習	1.從菜單的設計到器皿的選擇做練習 2.單點菜餚的盤飾設計練習(包含主食、澱粉質、蔬菜類等)	7	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	術科模擬測試、分組討論、期中考		
教學資源	料理擺盤/超詳解 食用料理擺盤大全/餐飲器具維護與設備認識/專業教室/網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.正確搬運物品的姿勢操作與遵守專業教室的使用規則以維持秩序。 2.注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3.加強學生天災地震的緊急應變逃生及防災能力。		

表附2-3-74 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣地方小吃實務
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	由本校餐旅群主任與老師共同規劃，藉由老師(含業師)稟持傳統之「在地」與「原味」特色，教授廚藝料理提 1. 昇學員專業烹飪技術，從基本作法暨實際烹飪技術實作中，讓學員了解傳統及創新之地方小吃文化。 2. 讓學員更加了解台灣美食之精深奧妙，建立學員就業市場需求接軌的訓練機制，多角化經營教學策略。 3. 結合社區資源，開發多元化、多樣化教育類別，創造學以致用、學以就業，持續開拓學員就業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)東部小吃	麻糬 大腸包小腸 餛飩 米粉羹	6	
(二)綜合小吃	台灣各地伴手禮小吃	6	
(三)緒論	1. 台灣小吃的定義及分類。 2. 台灣小吃店的分類及經營。	2	
(四)北部小吃	藥燉排骨 牛肉麵 臭豆腐 甜不辣	4	
(五)中部小吃	肉圓 割包 蚵嗲 客家鹹湯圓	8	
(六)南部小吃	豆花 水煎包 蚵仔煎	4	
(七)離島小吃	花枝丸 黑糖糕 地瓜餃	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時表現(課堂問答及口頭報告)、作業評量、期中測驗、期末測驗		
教學資源	餐旅群相關專業書籍		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 依單元不同採用分組主題提出報告 2. 課後時間建議安排前往各大賣場及專賣店，了解各種飲品的價格及外觀

表附2-3-75 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 說明西餐起源與基本製備原理。 2. 專精西餐專業技能的能力 3. 應用西餐烹飪的學習，開拓學生餐飲視野。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西式早餐的認識及製作實習一	西式早餐的認識: 蛋類烹調: 1. 煎蛋(單面煎) 2. 煎蛋(雙面煎)-雙面煎半熟 3. 西式早餐炒蛋 4. 杏力蛋捲 5. 水煮蛋 6. 水波蛋	6	
(二)西式早餐的認識及製作實習二	澱粉類烹調: 1. 煎早餐鬆餅 2. 華夫餅 3. 煎法國吐司 4. 培根炒馬鈴薯 5. 馬鈴薯餅	6	
(三)西式早餐的認識及製作實習三	穀物類烹調: 1. 玉米片 2. 熱燕麥粥 3. 瑞士水果冷燕麥粥	6	
(四)三明治與酒會小點心的認識及製作實習一	三明治的認識: 三明治製作: 1. 開放式鮭魚三明治 2. 總匯三明治 3. 煎火腿起司三明治 4. 黑胡椒煙燻牛肉法國麵包三明治	6	
(五)三明治與酒會小點心的認識及製作實習二	酒會小點心的認識: 酒會小點心系列: 1. 煙燻鮭魚酒會小點心 2. 煎干貝酒會小點心 3. 魚子醬酒會小點心 4. 香芹起司酒會小點心 5. 帕馬火腿蜜瓜酒會小點心	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)西式高湯的認識及實習製作一	西式高湯的認識： 西式基本高湯製作： 1. 白色高湯系-雞骨高湯 2. 褐色高湯系-褐色小牛骨高湯 3. 魚高湯系-鱸魚高湯 4. 蔬菜高湯系-野蕈高湯	6	
(七)西式高湯的認識及實習製作二	西式高湯應用製作： 1. 雞骨高湯-義大利蔬菜湯 2. 褐色小牛骨高湯-經典法式洋蔥湯 3. 鱸魚高湯-干貝巧達濃湯 4. 野蕈高湯-奶油南瓜濃湯	4	
(八)基本沙司的認識及實習製作	基本沙司的認識： 基本沙司製作： 1. 美乃滋 2. 千島醬 3. 紅酒油醋醬汁 4. 白酒油醋醬汁 5. 白酒奶油沙司 6. 白酒奶油蘑菇沙司 7. 紅酒沙司 8. 黑胡椒沙司 9. 檸檬香油沙司 10. 蒜香奶油沙司 11. 蒜味蕃茄沙司 12. 橄欖蕃茄沙司	4	
(九)基本沙司的認識及實習製作	沙司搭配菜餚製作應用： 1. 翠綠沙拉佐藍紋起司醬汁 2. 尼要沙拉佐油醋醬汁 3. 香煎豬里肌佐白酒奶油蘑菇沙司 4. 燒烤去骨雞腿排佐黑胡椒沙司 5. 煎鱸魚排附奶油馬鈴薯及檸檬奶油 6. 義大利橄欖蕃茄沙司海鮮總匯	5	
(十)西餐配菜的認識及實習製作	基本配菜的認識： 澱粉類配菜： 1. 青豆奶油飯 2. 野菇燉飯 3. 蒜椒義大利麵 4. 炸圓柱形馬鈴薯 5. 蒜味馬鈴薯泥 6. 安納烤馬鈴薯 7. 傑克烤馬鈴薯	5	
(十一)西餐配菜的認識及實習製作一	季節蔬菜類配菜： 1. 雞汁燻煮橄欖形胡蘿蔔 2. 起司烤蕃茄 3. 奶油焗青花菜 4. 碳烤義式時蔬	4	
(十二)西餐配菜的認識及實習製作二	水果類配菜： 1. 奶油焗青花菜 2. 碳烤義式時蔬	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)早午餐的認識及實習製作	早午餐的認識: 早午餐製作: 1. 水波鮭魚班 尼迪克蛋附培根炒洋芋 2. 菠菜蘑菇班尼迪克蛋附洋芋煎餅 3. 丹佛乳酪歐姆蛋附優格水果沙拉 4. 火腿乳酪歐姆蛋附華爾道夫沙拉 5. 西班牙烘蛋附香料炒野菇 6. 馬鈴薯烘蛋附波納隆肉醬	5	
(十四)義大利麵的認識及實習製作一	義大利麵的認識: 1. 義大利麵的製作 2. 造型麵類的製作 3. 義大利餃的製作	2	
(十五)義大利麵的認識及實習製作二	義大利麵的進階運用: 1. 蛋汁奶油培根麵 2. 波納隆肉醬細扁麵 3. 辣味鮪魚通心粉沙拉 4. 奶油焗烤雞肉筆管麵 5. 辣味鮪魚通心粉沙拉 6. 奶油焗烤雞肉筆管麵 7. 海鮮義大利餃佐龍蝦 奶油醬 8. 野菇起司義大利餃佐松露奶 油醬	3	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	作業評量、隨堂測驗、證照考取		
教學資源	西餐烹調理論與實務 / 西餐烹調實習下		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 機械的安全操作方法與工廠安全的秩序維持。 2. 注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3. 加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。		

表附2-3-76 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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
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. 說明烘焙基本製備的知識與原理2. 專精烘焙製作的能力3. 遵守烘焙教室的使用規則材料篇	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)材料篇	1. 麵粉糖鹽的介紹 2. 油脂、乳化劑、乳品、蛋的介紹 3. 酵母、化學膨脹劑、其他材料介紹	12	
(二)器具篇	1. 烘焙器具 2. 烘焙機械設備 3. 烘焙器皿	12	
(三)烘焙基礎篇	1. 小麥與麵粉 2. 酵母 3. 鹽 4. 油脂 5. 糖 6. 水 7. 蛋 8. 乳化劑 9. 改良劑 10. 麵包產品的種類 11. 麵包製作方法 12. 麵包製程之製作步驟 13. 製作流程 14. 攪拌 15. 發酵 16. 分割 17. 滾圓 18. 中間發酵 19. 成形與整形 20. 最後發酵 21. 裝模 22. 烤焙 23. 蛋糕的分類與攪拌方法 24. 三角紙袋與烤模紙的摺法 25. 蛋糕之裝飾、烤焙與脫模 26. 烘焙計算	12	
(四)麵包實作	1. 三瓣丹麥吐司 2. 不帶蓋雙峰紅豆吐司	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)麵包製作	1.半月型牛角麵包 2.沙菠蘿麵包 3.起酥甜麵包 4.帶蓋白吐司 5.菠蘿甜麵包 6.墨西哥麵包 7.辮子麵包	12	
(六)西點蛋糕製作	1.奶酥皮水果塔 2.裝飾鬆餅 3.雙皮核桃塔 4.蘋果塔 5.三層式乳酪慕斯 6.水果蛋糕 7.棋格雙色蛋糕 8.巧克力海綿屋頂蛋糕 9.巧克力慕斯 10.虎皮戚風蛋糕捲 11.裝飾海綿蛋糕 12.玫瑰花戚風裝飾蛋糕 13.小藍莓慕斯 14.水浴蒸烤乳酪蛋糕	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	分組報告、實作評量、期中考、隨堂筆記		
教學資源	烘焙乙級(實作用書)/烘焙專業教室 /網路資源/補充資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 掌控學生上課秩序並遵守任課老師的課程規定 2. 注意工廠安全以及緊急事件通報流程		

表附2-3-77 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計實務
	英文名稱	Menu Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input 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	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解菜單設計與成本的重要性。2. 了解菜單設計及結合在地食材創作之關聯。3. 規劃菜單的架構及認識食材的能力。4. 給予學生餐飲食物營養觀念及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單設計概論	1. 菜單起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	6	3-1
(二)菜單的種類及結構	1. 菜單的分類 2. 菜單的內容及架構	6	
(三)成本控制與售價訂定	1. 餐廳成本計算與簡易損益平衡 2. 在地及季節食材的運用-春、夏、秋、冬四季 3. 菜單訂定與成本控制	6	3-2
(四)菜單的規劃與設計	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單的規劃與編排設	6	
(五)菜單的評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正	6	
(六)菜單設計的未來趨勢	1. 食品安全與營養標示 2. 未來菜單設計的趨勢	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	分組報告、作業評量、期中考、隨堂筆記		
教學資源	菜單設計/尋味台灣/網路資源/補充資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 掌控學生上課秩序並遵守任課老師的課程規定2. 注意電器3C用品的使用		

表附2-3-78 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美儀實務
	英文名稱	Posture and formality
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、進行儀態訓練，提昇自我形象，讓學生懂得展現自信！ 二、培養學生的服務禮儀。 三、自我皮膚的認識與正確保養步驟DIY。 四、學生應學會化妝及髮妝技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、形象與美姿美儀目的及重要性	一、形象與美姿美儀目的及重要性	6	2-1
(二)二、體態與姿態	二、體態與姿態	6	
(三)三、姿式體態與健康的關係	三、姿式體態與健康的關係	6	
(四)二、具備熟悉人體各個關節、肢體所能做的極限能力。	二、具備熟悉人體各個關節、肢體所能做的極限能力。	6	
(五)走位圖的繪製及走位演練	走位圖的繪製及走位演練	6	2-2
(六)表情的演繹	表情的演繹	6	
(七)接待基本禮儀	接待基本禮儀	6	
(八)笑容的重要性	笑容的重要性 笑容規範	6	
合計		48節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	平時表現(課堂問答及口頭報告)、作業評量、期中測驗、期末測驗		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

表附2-3-79 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀實務
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	輪調式	
授課節數	3/2	
學分數	2/1	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生瞭解禮儀在日常生活中的重要性。 2. 增進學生關於禮儀的知識。 3. 期冀學生學後能應用於日常生活中，身體力行。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)娛樂場所的禮儀	第一節 基本原則 第二節 表演中的注意事項 第三節 表演結束後 第四節 公共場所的禮儀	6	2-2
(二)人際關係的禮儀	社交禮儀 第一節 自我介紹 第二節 為他人介紹 第三節 握手 第四節 名片	6	
(三)食的禮儀	餐飲禮儀—宴會通則 第一節 如何扮演稱職的主人 第二節 如何成為受歡迎的客人 第三節 座次安排 第四節 中餐原則	6	
(四)穿著的禮儀	穿著禮儀—女性篇 第一節 學生時代的穿著原則 第二節 上班穿著打扮	6	
(五)住的禮儀	拜訪與接待 第一節 拜訪禮儀 第二節 接待禮儀	6	
(六)行的禮儀	搭乘交通工具的禮儀 第一節 乘車的禮儀 第二節 簡易渡輪 第三節 搭機禮儀	6	
(七)各國禮儀文化	1. 日韓禮儀文化 2. 東南亞禮儀文化	6	3-1
(八)各國禮儀文化2	1. 歐美禮儀文化 2. 少數民族禮儀文化	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)穿著的禮儀2	穿著禮儀－男性篇 第一節 男士休閒服 第二節 男士正式服裝 第三節 特殊場合的禮服 第四節 男性上班族儀容打扮	6	
(十)住的禮儀2	商務飯店與渡假旅館 第一節 飯店、旅館禮儀 第二節 寄宿及民宿禮儀 第三節 度假小木屋禮儀 第四節 青年旅館之禮儀	6	
合計		60節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	平時表現(課堂問答及口頭報告)、作業評量、期中測驗、期末測驗		
教學資源	教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

## 附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

### (一)訓練課程內容

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	基本電學	12
2	職業安全衛生	4	2	電子學	10
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	電子電路	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	數位邏輯設計	12
5	群育活動	6	5	基本電學實習	16
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	工業電子實習	20
			7	硬體裝修	16
			8	微電腦實習	12
			9	程式設計實習	12
合計		26	合計		118
<b>總計</b>					<b>144</b>

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	基本電學	12
2	職業安全衛生	4	2	電子學	10
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	電子電路	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	數位邏輯設計	12
5	群育活動	6	5	基本電學實習	16
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	工業電子實習	12
7	基本華語文輔導課程	12	7	硬體裝修	12
			8	微電腦實習	12
			9	程式設計實習	12
合計		38	合計		106
總計					144

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

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

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

表附3-1-2-2 商業與管理群資料處理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	商業概論	6
2	職業安全衛生	4	2	數位科技概論	8
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	會計學	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	程式語言與設計	16
5	群育活動	6	5	文書處理應用	16
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	商業經營與實務	12
7	基本華語文輔導課程	12	7	網頁設計	16
			8	經濟學	8
			9	電腦繪圖	12
			10	電子商務概論	4
合計		38	合計		106
總計					144

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

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

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

表附3-1-3-2 農業群農場經營科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	休閒農業概論	16
2	職業安全衛生	4	2	基礎園藝實習	18
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	食農教育理論與實務	10
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	休閒活動規劃與設計	12
5	群育活動	6	5	有機農場實習	28
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	花卉利用實習	8
7	基本華語文輔導課程	12	7	農業概論	14
合計		38	合計		106
總計					144

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

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

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

表附3-1-4-2 食品群食品加工科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	食品概論	12
2	職業安全衛生	4	2	食品安全與衛生	10
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	生物科技概論	10
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	中式麵食實習	20
5	群育活動	6	5	烘焙食品實習	20
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	糖果點心製作	18
7	基本華語文輔導課程	12	7	穀類加工	16
合計		38	合計		106
總計					144

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

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

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

表附3-1-5-1 家政群美容科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	簡易化粧	34
2	職業安全衛生	4	2	毛髮理論及構造	4
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	洗髮實務操作	42
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	洗髮應有認識	6
5	群育活動	6	5	美髮品的認識	4
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	保養品的認識與選擇	18
			7	待客禮儀訓練	4
			8	專業術語及認識	3
			9	美髮遠景及展望	3
合計		26	合計		118
總計					144

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

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

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

表附3-1-6-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	餐飲概論	14
2	職業安全衛生	4	2	餐飲管理	12
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐飲美姿美儀訓練	10
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	餐飲服務技術訓練	10
5	群育活動	6	5	中餐基礎烹調	24
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	西餐基礎烹調	16
			7	烘焙基礎	24
			8	飲料與調酒	8
合計		26	合計		118
總計					144

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

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

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

表附3-1-6-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	餐飲概論	8
2	職業安全衛生	4	2	餐飲管理	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐飲美姿美儀訓練	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	餐飲服務技術訓練	10
5	群育活動	6	5	中餐基礎烹調	18
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	西餐基礎烹調	24
7	基本華語文輔導課程	12	7	烘焙基礎	24
			8	飲料與調酒	8
合計		38	合計		106
總計					144

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	基本電學	1 電的基本概念	12
		2 電阻	
		3 串並聯電路	
2	電子學	1 電子學發展歷史及未來趨勢	10
		2 雙極性電晶體	
		3 電晶體放大器工作原理	
3	電子電路	1 狀態變數分析法	8
		2 相量 (phasor) 分析法	
		3 複頻與頻率響應	
4	數位邏輯設計	1 邏輯實驗儀器之使用	12
		2 基本邏輯閘實驗	
		3 組合邏輯實驗	
5	基本電學實習	1 電阻、電壓及電流的測量	16
		2 直流電路實驗	
		3 交流電路實驗	
6	工業電子實習	1 音樂盒實作	20
		2 手工具及量具知識	
		3 儀表量測實驗	
7	硬體裝修	1 使用者帳號管理與操作環境設定	16
		2 視窗軟體環境設定、套裝軟體安裝設定	
		3 Fedora Core 8/9 作業系統軟體安裝	
8	微電腦實習	1 可規劃計時 / 計數器	12
		2 並列埠 (PRINTER PORT) 實驗	
		3 數位、類比轉換器	
9	程式設計實習	1 變數之概念、變數型態、資料表示法	12
		2 運算式與運算子、運算子的優先順序	
		3 使用者自定型態與基礎資料結構	
合計			118

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	基本電學	1 電的基本概念	12
		2 電阻	
		3 串並聯電路	
2	電子學	1 電子學發展歷史及未來趨勢	10
		2 雙極性電晶體	
		3 電晶體放大器工作原理	
3	電子電路	1 狀態變數分析法	8
		2 相量 (phasor) 分析法	
		3 複頻與頻率響應	
4	數位邏輯設計	1 邏輯實驗儀器之使	12
		2 基本邏輯閘實驗	
		3 組合邏輯實驗	
5	基本電學實習	1 電阻、電壓及電流的測量	16
		2 直流電路實驗	
		3 交流電路實驗	
6	工業電子實習	1 音樂盒實作	12
		2 手工具及量具知識	
		3 儀表量測實驗	
7	硬體裝修	1 使用者帳號管理與操作環境設定	12
		2 視窗軟體環境設定、套裝軟體安裝設定	
		3 Fedora Core 8/9 作業系統軟體安裝	
8	微電腦實習	1 可規劃計時 / 計數器	12
		2 並列埠 (PRINTER PORT) 實驗	
		3 數位、類比轉換器	
9	程式設計實習	1 變數之概念、變數型態、資料表示法	12
		2 運算式與運算子、運算子的優先順序	
		3 使用者自定型態與基礎資料結構	
合計			106

表附3-2-2-2 商業與管理群資料處理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	商業概論	1 商業的基本概念	6
		2 商業的經營型態	
		3 行銷管理	
2	數位科技概論	1 數位科技基本概念	8
		2 系統平台	
		3 軟體應用	
3	會計學	1 會計之基本概念	8
		2 會計循環(一)	
		3 會計循環(二)	
		4 買賣業會計	
4	程式語言與設計	1 Windows作業系統基本操作	16
		2 應用軟體介紹	
		3 程式語言概論	
		4 軟體工程與演算法	
		5 軟體架構	
		6 C#程式語言概論與Visual Studio簡介	
5	文書處理應用	1 中打練習	16
		2 英打練習	
		3 數字、標點練習	
		4 簡易WORD	
6	商業經營與實務	1 商業的基本概念	12
		2 商業現代化機能	
		3 商業的經營型態	
		4 連鎖企業及微型企業創業經營	
		5 行銷管理	
7	網頁設計	1 網頁設計基本概念	16
		2 網頁設計程式語言	
		3 網頁編輯工具	
		4 搜尋引擎最佳化	
		5 網路資源	
8	經濟學	1 經濟學概論	8
		2 需求與供給	
		3 彈性分析	
9	電腦繪圖	1 基礎課程－構思作品，造型、角色特點塑造	12
		2 水墨畫風格電繪課程	
		3 歐美風格人物設計	
10	電子商務概論	1 電子商務與電子市集簡介	4
		2 網際網路消費者零售	
		3 電子商務支援服務	
		4 其他電子商務模式與應用	
合計			106

表附3-2-3-2 農業群農場經營科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	休閒農業概論	1 緒論	16
		2 工具介紹	
		3 手推式割草機介紹與操作	
2	基礎園藝實習	1 緒論	18
		2 園藝作物分類	
		3 園藝作物生長環境與生理	
		4 園藝作物營養與土壤肥料	
3	食農教育理論與實務	1 理論講述與討論	10
		2 個案分析與作品賞析	
		3 食農教育的內涵:綠色飲食文化	
4	休閒活動規劃與設計	1 休閒農業的資源開發利用	12
		2 台灣休閒農業的類型	
		3 休閒農業的經營管理	
5	有機農場實習	1 有機農業之認識	28
		2 堆肥菌的製作	
		3 有機堆肥之製作	
		4 農場廢棄物之應用	
6	花卉利用實習	1 花卉緒論	8
		2 花卉分類	
		3 環境因子與花卉生育	
7	農業概論	1 農業的涵義及範圍	14
		2 農業與人類生活	
		3 農作物生產技術	
		4 林業經營管理	
合計			106

表附3-2-4-2 食品群食品加工科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	食品概論	1 食物製備與食品營養概論	12
		2 食品化學	
		3 食品化學	
		4 食品安全學	
		5 食物中毒	
2	食品安全與衛生	1 食品安全與衛生概論	10
		2 食物中毒的分類及預防	
		3 食品添加物	
3	生物科技概論	1 何謂生物技術	10
		2 傳統生物技術	
		3 現代生物技術	
4	中式麵食實習	1 材料器具識別	20
		2 酥油皮及糕漿類概論	
		3 酥油皮及糕漿皮實務操作	
		4 食品類共同科目	
5	烘焙食品實習	1 烘焙概論及計算	20
		2 食物製備原理	
		3 器具介紹與認識	
		4 基礎烘焙產品示範及操作	
6	糖果點心製作	1 器具認識與介紹	18
		2 雪Q餅示範及操作	
		3 硬糖示範及操作	
		4 軟糖示範及操作	
7	穀類加工	1 穀類加工概論	16
		2 穀類加工的器具與機具	
		3 穀類加工原料	
		4 米食加工	
合計			106

表附3-2-5-1 家政群美容科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	簡易化粧	1 化妝概論簡介	34
		2 基礎化妝程序	
		3 簡易化粧-畫眉、口紅實務操作	
		4 簡易化粧-眼影、彩妝實務操作	
		5 簡易化粧-修眉技巧實務操作	
2	毛髮理論及構造	1 毛髮基本介紹	4
		2 毛髮理論及構造	
		3 毛髮的保養與健康維護	
3	洗髮實務操作	1 洗髮程序	42
		2 正確、健康的洗髮方式	
		3 洗髮實務操作-穴道按摩	
		4 洗髮實務操作-沖水	
		5 洗髮實務操作-吹乾	
4	洗髮應有認識	1 健康洗髮重要性	6
		2 認識中性、油性頭皮	
		3 選擇正確的洗髮精	
5	美髮品的認識	1 美髮用劑的認識與使用	4
		2 洗髮用品的認識	
		3 如何正確使用美髮品	
6	保養品的認識與選擇	1 各式保養品簡介	18
		2 正確的保養觀念	
		3 化妝水、乳液、面膜、的使用	
		4 臉部各部位保養	
7	待客禮儀訓練	1 待客禮儀簡介	4
		2 禮儀的重要性	
		3 禮儀訓練實際操作	
8	專業術語及認識	1 專業術語簡介	3
		2 專業術語運用	
9	美髮遠景及展望	1 美容美髮行業簡介	3
		2 美容美髮業未來發展方向	
		3 各美髮連鎖集團成功故事介紹	
合計			118

表附3-2-6-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	餐飲概論	1 餐飲業概說	14
		2 餐飲從業人員特質	
		3 餐飲服務的概念及規範	
		4 餐廳的設定與規劃	
2	餐飲管理	1 餐飲管理的意義及內涵	12
		2 意外事件預防及處理	
		3 餐飲組織及經營管理	
		4 餐廳菜單的規劃設計	
3	餐飲美姿美儀訓練	1 餐服人員站、坐姿訓練	10
		2 服裝禮儀	
		3 談吐說話	
		4 職場化妝術	
		5 商業社交禮儀	
4	餐飲服務技術訓練	1 餐飲服務緒論	10
		2 餐廳設備與器具	
		3 菜單、飲料單及酒單的認識	
		4 餐飲禮儀	
		5 餐廳服務基本技巧	
5	中餐基礎烹調	1 食品的貯存	24
		2 調味料與辛香料的認識	
		3 食物烹飪前的處理與洗滌	
		4 中餐烹調法介紹	
		5 中餐烹飪實習	
6	西餐基礎烹調	1 高湯的種類與製作要領	16
		2 醬汁的類別、演進、應用及保存方法	
		3 早餐蛋類的製備方法	
		4 三明治的種類與製備方法	
7	烘焙基礎	1 烘焙概論及計算	24
		2 食物製備原理	
		3 器具介紹與認識	
		4 基礎烘焙產品示範及操作	
8	飲料與調酒	1 飲料的演變與發展	8
		2 飲料的分類	
		3 器具介紹與使用方法	
		4 咖啡種類、咖啡機使用方法	
		5 軟性飲料調製方法	
合計			118

表附3-2-6-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	餐飲概論	1 餐飲業概說	8
		2 餐飲從業人員特質	
		3 餐飲服務的概念及規範	
		4 餐廳的設定與規劃	
2	餐飲管理	1 餐飲管理的意義及內涵	6
		2 意外事件預防及處理	
		3 餐飲組織及經營管理	
		4 餐廳菜單的規劃設計	
3	餐飲美姿美儀訓練	1 餐服人員站、坐姿訓練	8
		2 服裝禮儀	
		3 談吐說話	
		4 職場化妝術	
		5 商業社交禮儀	
4	餐飲服務技術訓練	1 餐飲服務緒論	10
		2 餐廳設備與器具	
		3 菜單、飲料單及酒單的認識	
		4 餐飲禮儀	
		5 餐廳服務基本技巧	
5	中餐基礎烹調	1 食品的貯存	18
		2 調味料與辛香料的認識	
		3 食物烹飪前的處理與洗滌	
		4 中餐烹調法介紹	
		5 中餐烹飪實習	
6	西餐基礎烹調	1 高湯的種類與製作要領	24
		2 醬汁的類別、演進、應用及保存方法	
		3 早餐蛋類的製備方法	
		4 三明治的種類與製備方法	
7	烘焙基礎	1 烘焙概論及計算	24
		2 食物製備原理	
		3 器具介紹與認識	
		4 基礎烘焙產品示範及操作	
8	飲料與調酒	1 飲料的演變與發展	8
		2 飲料的分類	
		3 器具介紹與使用方法	
		4 咖啡種類、咖啡機使用方法	
		5 軟性飲料調製方法	
合計			106

