

高級中等學校課程計畫

新北市私立莊敬高級工業家事職業學校

學校代碼：011431

建教合作班課程計畫

本校109年11月19日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長林淑貴

(110學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國110年04月13日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	11
陸、群科課程表	19
一、教學科目與學分(節)數表	19
二、課程架構表	31
三、職業技能訓練計畫	35
柒、團體活動時間實施規劃	39
捌、彈性學習時間實施規劃	40
一、彈性學習時間實施相關規定	40
二、學生自主學習實施規範	41
三、彈性學習時間規劃表	42
附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃	43
附件二：校訂科目教學大綱	44
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	153
(一)訓練課程內容	153
(二)專業基礎課程內容	159
附件四、實習式群科課程表	165

學校基本資料表

學校校名	新北市私立莊敬高級工業家事職業學校		
技術型	專業群科	1. 電機與電子群：資訊科 2. 商業與管理群：資料處理科 3. 農業群：農場經營科、園藝科 4. 家政群：幼兒保育科、美容科、流行服飾科 5. 餐旅群：餐飲管理科 6. 藝術群：音樂科、電影電視科、表演藝術科 7. 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班	1. 電機與電子群：資訊科 2. 農業群：農場經營科 3. 家政群：美容科 4. 餐旅群：餐飲管理科	
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向 課程專班	
雙軌訓練 旗艦計畫		1. 餐旅群：餐飲管理科	
其他			
進修部	1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：餐飲管理科 3. 藝術群：電影電視科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	02-22188956#118	

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	1	22	1	23	1	22	3	67
	商業與管理群	資料處理科	2	95	2	72	2	69	6	236
	農業群	農場經營科	1	33	1	31	0	0	2	64
	農業群	園藝科	1	20	1	27	0	0	2	47
	家政群	幼兒保育科	1	20	1	13	1	14	3	47
	家政群	美容科(建教合作班)	3	93	2	60	2	62	7	215
	家政群	流行服飾科	1	14	1	5	1	17	3	36
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	5	165	4	160	5	190	14	515
	藝術群	音樂科	1	45	1	42	0	0	2	87
	藝術群	電影電視科	1	31	1	26	1	19	3	76
	藝術群	表演藝術科	9	402	10	386	12	365	31	1153
	藝術群	多媒體動畫科	1	34	1	37	1	19	3	90
進修部	家政群	美容科	1	52	2	52	1	28	4	132
	餐旅群	餐飲管理科	1	52	2	43	2	55	5	150
合計			29	1078	30	977	29	860	88	2915

二、核定科班一覽表

表2-2 110學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	電機與電子群	資訊科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	農業群	農場經營科	1	45
	農業群	園藝科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	2	45
	家政群	流行服飾科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	6	45
	藝術群	音樂科	2	45
	藝術群	電影電視科	1	45
	藝術群	表演藝術科	12	45
	藝術群	多媒體動畫科	1	45
	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	2	90
	農業群	農場經營科(建教合作班)	1	90
	家政群	美容科(建教合作班)	1	90
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	4	90
	進修部	家政群	美容科	2
餐旅群		餐飲管理科	2	45
合計			43	2295

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 110學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

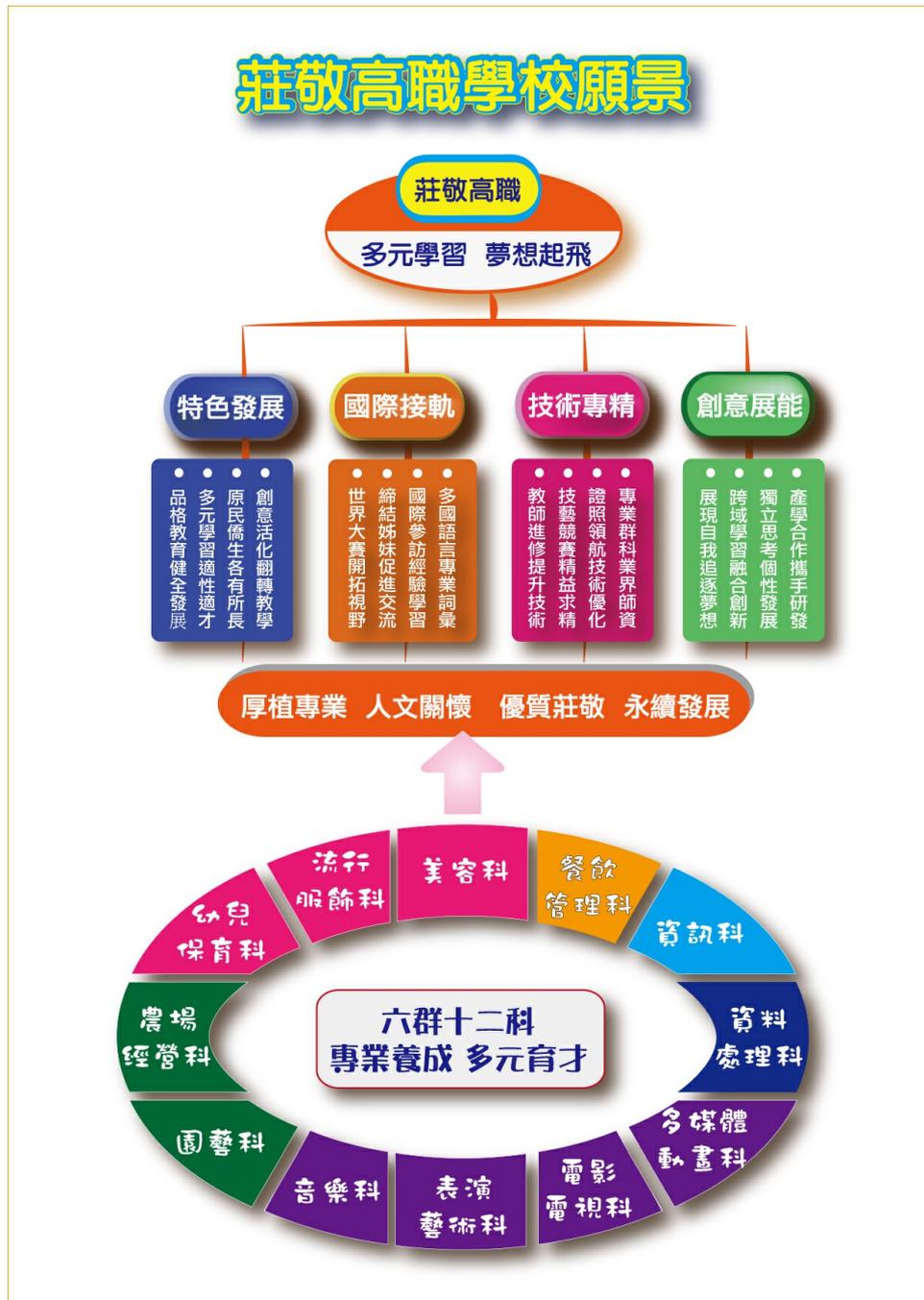
項目		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別					
輪調式	電機與電子群	資訊科	2班	150人	
	農業群	農場經營科	1班	64人	
	家政群	美容科	1班	76人	
	餐旅群	餐飲管理科	4班	456人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

學校願景-多元學習 夢想起飛 特色發展 1.創意活化翻轉教學 2.原民僑生各有所長 3.多元學習適性適才 4.品格教育健全發展 國際接軌 1.多國語言專業詞彙 2.國際參訪經驗學習 3.締結姊妹促進交流 4.世界大賽開拓視野 技術專精 1.專業群科業界師資 2.證照領航技術優化 3.技藝競賽精益求精 4.教師進修提升技術 創意展能 1.產學合作攜手研發 2.獨立思考個性發展 3.跨域學習融合創新 4.展現自我追逐夢想



二、學生圖像

多元發展

學生具備思考探索，發展個人興趣，並能展現多元才華。

國際視野

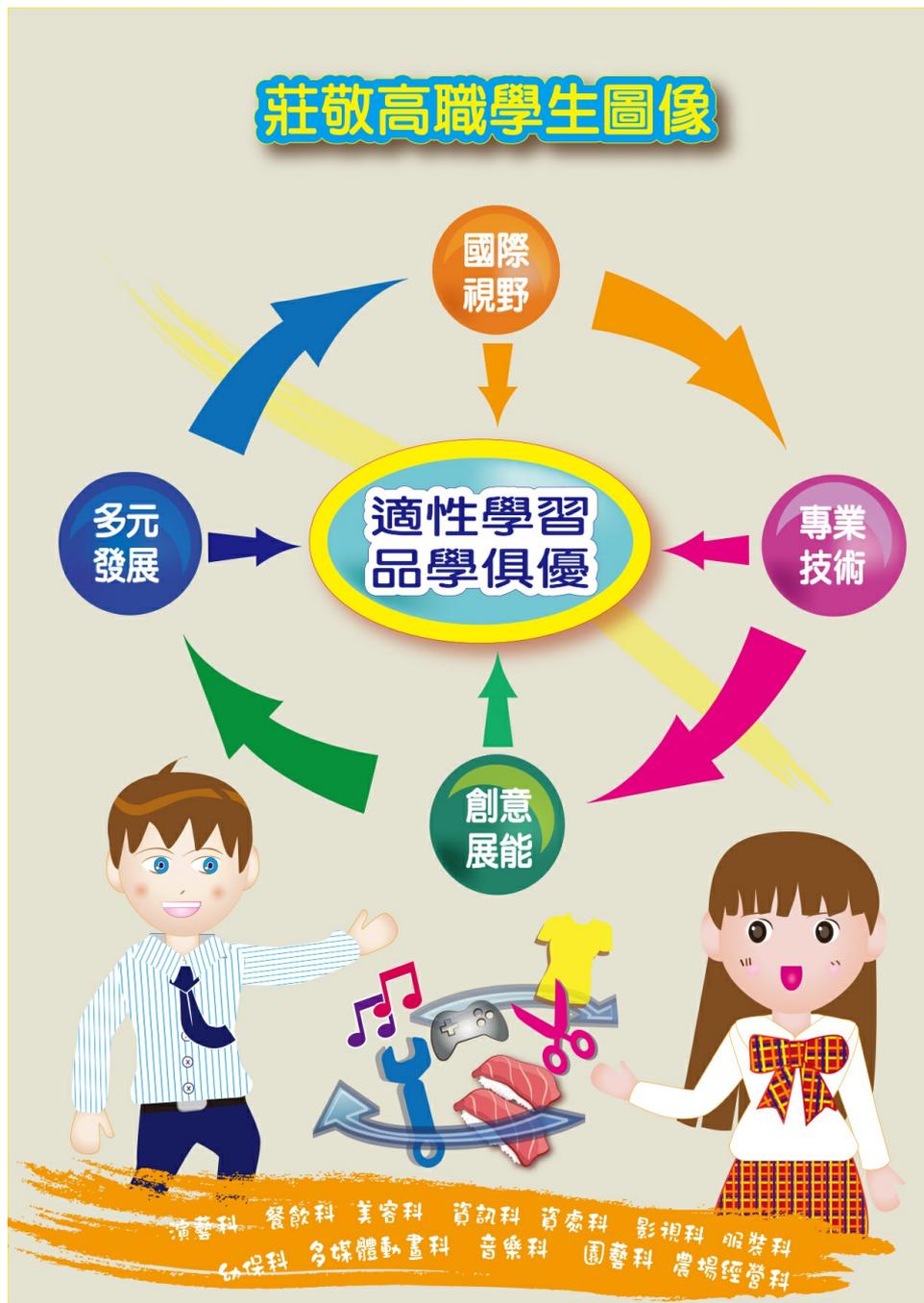
學生具備專業素養，增進語言能力，並能拓展國際視野。

專業技術

學生具備專業技能，接軌產業需求，並能持續精益求精。

創意展能

學生具備思辨創意，掌握全球趨勢，並能追逐自我夢想。



肆、課程發展組織要點

新北市私立莊敬高級工業家事職業學校

課程發展委員會組織要點

莊敬高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

102年12月1日校務會議通過

105年8月29日校務會議修正通過

107年8月27日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員36人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一) 召集人：校長。

(二) 學校行政人員：教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、主任教官、教學組長、註冊組長、實研組長、進修部教學組長擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，教學組長和進修部教學組長兼任副執行秘書。

(三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含國語文領域、英語文領域、數學領域、自然領域、社會領域、藝術領域及體健領域)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。

(四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科1人，共計7人。

(五) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，每年級2名代表，共計6人。

(六) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(七) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(九) 特殊領域代表：由學校主任輔導教師代表擔任之。

(十) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二) 統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四) 行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席(含國語文領域、英語文領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)。

(二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席(含餐飲管理科、表演藝術科、資訊科、資料處理科、多媒體動畫科、美容科、幼兒保育科、流行服飾科、電影電視科、農場經營科、園藝科及音樂科)。

(三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席(含家政群、藝術群及農業群)。

研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三) 協助辦理教師甄選事宜。

(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

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

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

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

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

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

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

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

課程發展委員會組織成員名單：

校長/召集人：林淑貞

副校長兼音樂科主任：賴惠文

教務主任：王玉麟

學務主任：曾秀芝

實習主任：陳明獻

總務主任：謝玉雲

主任輔導教師(特殊領域代表)：翟福全

圖書館主任：阮華

主任教官：黃玉欣

餐飲管理科主任：武志安
表演藝術科主任：朱振威
資訊、資料處理、多媒體動畫科主任：張秋嫻
美容、幼兒保育、流行服飾科主任：何麗玉
電影電視科主任：謝良欣
農場經營、園藝科主任：鄭欽志
教學組長：黎玉熙
註冊組長：蘇慧穎
實研組長：周依璇
進修部教學組長：郭人瑋
國文領域召集人：徐亞晨
英文領域召集人：張艾鈺
數學領域召集人：蔡宗儒
自然領域召集人：陳皓倫
社會領域召集人：藍鈺澄
藝能領域召集人：蕭慶辰
體健領域召集人：王英全
一年級導師代表：陳佳琳、王家蓁
二年級導師代表：徐大立、王英全
三年級導師代表：葉秀玲、劉永承
學生代表：連泰鳴
家長委員會代表：陳添壽
專家學者代表：永平高中教務主任劉怡伶
產業代表：捷韻實業有限公司董事長謝銘峯

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					多元發展	國際視野	專業技術	創意展能
電機與電子群	資訊科	1.電腦軟體操作人員 2.程式設計人員 3.資訊助理人員 4.電腦組裝、測試人員 5.網路架設人員	1.培養資訊科技的技術人才 2.培養程式設計的專業人才 3.培養網路檢測及架設的人才 4.培養電路控制及量測的技術人才 5.培養網路管理人才 6.培養職業道德與企業倫理能力的人才	1.具備電學概念的基礎能力	●		●	
				2.具備數位科技的應用能力	●	●	●	
				3.具備數位邏輯電路分析的能力	●	●		
				4.具備使用電子儀表的應用能力	●			
				5.具備程式控制的基本能力	●	●		●
				6.具備網路管理的專業能力	●		●	●
				7.具備職業道德與企業倫理能力		●		●
農業群	農場經營科	1.農業相關行業創業人員 2.農業改良或溫控栽培公司就業人員 3.農會或農業改良機構就業人員 4.有機農業從業人員 5.觀光休閒農場從業人員	1.培育植物栽培、識別、保護與農業資訊管理的技術人才 2.培育果樹栽培的技術人才 3.培育咖啡種植及處理的技術人才 4.培育農產行銷的技術人才 5.培育農場經營的技術人才 6.培育農場經營職業道德及相關專業領域繼續進修人才	具備農業各相關專業領域的基本知能	○	○	●	●
				具備熱帶果樹栽培的專業能力	●	○	●	○
				具備咖啡種植、加工及處理之專業能力	○	○	●	●
				具備農產行銷的專業能力	●	●	●	●
				具備農場經營的專業能力	●	●	●	●
				具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度	●	○	○	○
家政群	美容科	1.整體造型設計人員 2.新娘秘書人員 3.電影電視彩妝人員 4.電影特效彩妝人員 5.人體彩繪人員 6.化妝品講師及銷售人員 7.芳療紓壓人員 8.醫學美容人員 9.塑身體雕人員 10.美髮造型人員 11.頭皮養護人員 12.美甲人員 13.寵物行為訓練人員 14.寵物美容人員 15.服裝設計人員 16.創意手作藝術人員	1.培養流行產業技術人才 2.培養美容造型產業技術人才 3.培育美容美髮產業技術人才 4.培養寵物美容產業技術人才 5.培養特效化妝產業技術人才 6.培育美容職業道德及相關專業領域繼續進修人才	具備整體造型設計能力	●	●	●	●
				具備美容美體設計能力	●	●	●	●
				具備美髮造型設計能力	●	●	●	●
				具備寵物美容造型設計能力	●	●	●	●
				具備特效化妝造型設計能力	●	●	●	●
				具備勞動權益、職業道德、終身學習、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度	●			●
餐旅群	餐飲管理科	1.餐飲服務及接待人員 2.中餐廚師、西餐廚師、中式點心師傅及飲料調酒吧檯人員 3.飯店管理人員	1.培養餐旅相關之基礎專業人才 2.培養中餐烹調之專業人才 3.培養西餐烹調之專業人才 4.培養桌邊烘焙及專業人才 5.培養餐飲相關專業領域繼續進修人才	具備廚藝技術、餐廳經營管理、國際觀光餐旅管理的基礎能力	●	●	●	
				具備中餐烹調及擺盤的專業能力	●		●	●
				具備西餐烹調及擺盤的專業能力的專業能力	●		●	●
				具備桌邊烘焙及烹調的專業能力	●		●	●
				具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力	●		●	●

備註：1. 各科教育目標及科專業能力，請參照群科課程綱要或實用技能學程課程實施規範，研訂敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

表5-2-1 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1.具備電學概念的基礎能力	2.具備數位科技的應用能力	3.具備數位邏輯電路分析的能力	4.具備使用電子儀表的應用能力	5.具備程式控制的基本能力	6.具備網路管理的專業能力	7.具備職業道德與企業倫理能力		
名稱	名稱									
部 定 必 修	專業科目	基本電學	●		●	●	○	○	●	
	實習科目	電子學	●	●	●	●	●	●	●	
	專業科目	基本電學實習	●	○	○	●	●	●	○	
	實習科目	電子學實習	●	●	●	●	●	●	○	

表5-2-1 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1.具備電學概念的基礎能力	2.具備數位科技的應用能力	3.具備數位邏輯電路分析的能力	4.具備使用電子儀表的應用能力	5.具備程式控制的基本能力	6.具備網路管理的專業能力	7.具備職業道德與企業倫理能力		
校訂必修	專業科目	專業英文	●	●	●	●	●	●	●	
		電子電路	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	
		工業電子實習	●	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	資訊安全		●	●	●	●	●	●	
		數位邏輯設計		●	●	●	●	●	●	
	實習科目	電子電路實習	●	●	●	●	●	●	●	
		動畫遊戲設計	●	●	●	●	●	●	●	
		數位邏輯實習	●	●	●	●	●	●	●	
		微電腦周邊實習	●	●	●	●	●	●	●	
		電腦應用	●	●	●	●	●	●	●	
		硬體裝修	●	●	●	●	●	●	●	
		行動裝置應用	●	●	●	●	●	●	●	
		電腦網路實習	●	●	●	●	●	●	●	
		物聯網智慧應用		●	●	●	●	●	●	
		機器人控制應用		●	●	●	●	●	●	
		微電腦實習	●	●	●	●	●	●	●	
		單晶片微處理機實習		●	●	●	●	●	●	
		程式設計實習		●	●	●	●	●	●	
電子儀表量測			●	●	●	●	●	●		

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

表5-2-2 農業群農場經營科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註	
名稱	名稱	具備農業各相關專業領域的基本知能	具備熱帶果樹栽培的專業能力	具備咖啡種植。加工及處理之專業能力	具備農產行銷的專業能力	具備農場經營的專業能力	具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度		
部 定 必 修	專業科目	農業概論	●	●	●	●	●	○	
	實習科目	農業資訊處理	●	○	○	●	●	○	
		農園場實習	●	●	●	●	●	●	

表5-2-2 農業群農場經營科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註	
		具備農業各相關專業領域的基本知能	具備熱帶果樹栽培的專業能力	具備咖啡種植。加工及處理之專業能力	具備農產行銷的專業能力	具備農場經營的專業能力	具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度		
校訂必修	專業科目	休閒農業概論	●	●	●	●	●		
	實習科目	基礎園藝	●	●	○	●	●		
	實習科目	專題實作	●	●	●	○	○		●
	實習科目	香藥草作物生產實習	●	●	●	●	●		●
校訂選修	專業科目	有機農業	●	●	●	●	●		
	實習科目	民宿經營管理	●	○	○	●	●		●
	實習科目	基礎園藝實習	●	●	●	●	●		●
	實習科目	食農教育理論與實務	●	●	●	●	●		●
	實習科目	休閒活動規劃與設計	●	●	○	●	●		●
	實習科目	有機農場實習	●	●	●	●	●		●
	實習科目	染料作物利用實習	●	○	○	●	●		●
	實習科目	休閒農場實習	●	●	●	●	●		●
實習科目	花卉利用實習	●	●	●	●	●	●		

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

表5-2-3 家政群美容科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	具備整體造型設計能力	具備美容美體設計能力	具備美髮造型設計能力	具備寵物美容造型設計能力	具備特效化妝造型設計能力	具備勞動權益、職業道德、終身學習、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度	
部 定 必 修	專業科目	色彩概論	●	●	●	●	●	
		美容職業安全與衛生	●	●	●	●	●	●
		美容造型概論	●	●	●	●	●	
	實習科目	美髮實務	●	●	●	●	●	●
		美顏實務	●	●	●	●	●	●

表5-2-3 家政群美容科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	具備整體造型設計能力	具備美容美體設計能力	具備美髮造型設計能力	具備寵物美容造型設計能力	具備特效化妝造型設計能力	具備勞動權益、職業道德、終身學習、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度	
校訂必修	專業科目	美顏	●	●			●	
		美膚	●	●			●	
		行銷與服務	●	●	●	●	●	●
	實習科目	職場倫理						●
		專題實作	●	●	●	●	●	●
		飾品設計與實務	●	●	●		●	●
校訂選修	專業科目	多媒材創作實務	●	●	●		●	●
		美容概論	●	●			●	●
		寵物基本美容	●		●	●		●
		寵物照顧	●		●	●		●
		寵物行為訓練			●	●		●
	實習科目	寵物美容造型	●	●	●	●		●
		髮片設計	●	●	●		●	●
		美體與保健	●	●	●			●
		指壓與芳香療法	●	●	●			●
		造型設計	●	●	●	●	●	●
		整體造型	●	●	●	●	●	●
		基礎編梳	●	●	●	●	●	●
		化妝設計	●	●	●		●	●
		創意彩妝	●	●	●		●	●
		手足保養	●	●	●		●	●
指甲彩繪	●	●	●		●	●		
創意玩手作	●	●	●		●	●		
彩繪設計	●		●		●	●		
髮型設計實作	●	●	●		●	●		

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

表5-2-4 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	具備廚藝技術、餐廳經營管理、國際觀光餐旅管理的基本能力	具備中餐烹調及擺盤的專業能力	具備西餐烹調及擺盤的專業能力	具備桌邊烘焙及烹調的專業能力	具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力	
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	

表5-2-4 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	具備廚藝技術、餐廳經營管理、國際觀光餐旅管理的基本能力	具備中餐烹調及擺盤的專業能力	具備西餐烹調及擺盤的專業能力	具備桌邊烘焙及烹調的專業能力	具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力	
校訂必修	專業科目	各國飲食文化	●	●	●	●	●
		食物學	●	●	●	●	●
		餐飲英語與會話	●	●	●	●	●
		初級會計	●	●	●	●	●
	實習科目	餐廳經營與服務管理操作		●	●	●	●
	專題實作		●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	食品安全與衛生	●	●	●	●	●
		公共安全與消防概論	●	●	●	●	●
		餐飲管理	●	●	●	●	●
		餐飲日語會話		●	●	●	●
	實習科目	西餐擺盤設計實務	●	●	●	●	●
		異國料理製作	●	●	●	●	●
		中式點心	●	●	●	●	●
		台灣地方小吃實務	●	●	●	●	●
		桌邊烹調料理製作	●	●	●	●	●
		中餐烹調實習	●	●	●	●	●
		西餐烹調實習	●	●	●	●	●
		烘焙實務	●	●	●	●	●
		菜單設計實務	●	●	●	●	●
		餐飲美儀實務	●	●	●	●	●
國際禮儀實務	●	●	●	●	●		

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

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
			第一學年				第二學年				第三學年					
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期				
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
			部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2			
英語文	4	3			2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
社會	數學	4		3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
	歷史	4		2	1	1	1									
	地理															
公民與社會							2	1	1	1						
自然科學	物理	4		1	1	2	1									
	化學							1	1	2	1					
	生物															
藝術	音樂	4		2	1	1	1									
	美術															
	藝術生活							1	1	2	1					
綜合活動	生命教育	4														
	生涯規劃															
	家政															
	法律與生活											1	1	2	1	
	環境科學概論															
科技	生活科技	4														
	資訊科技			1	1	2	1									
健康與體育	體育	2		1	1	2	1									
	健康與護理	2	1	1	2	1										
	全民國防教育	2	2	1	1	1										
	小計	36	19	13	20	13	7	5	5	3	1	1	2	1		
專業科目	基本電學	3	3	2	2	1										
	電子學	3					3	2	2	1						
實習科目	基本電學實習	6	4	3	5	3										
	電子學實習	6					5	3	4	3						
	小計	18	7	5	7	4	8	5	6	4	0	0	0	0		
	部定必修學分合計	54	26	18	27	17	15	10	11	7	1	1	2	1		

表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(續)
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
				第一學年		第二學年		第三學年								
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期	
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	英文會話	2									2	1	1	1	
		應用文	4					2	1	2	1	1	1	2	1	
	專業科目 6學分 4.55%	專業英文	2					2	1	2	1					
		電子電路	4									3	2	3	2	
	實習科目 8學分 6.06%	專題實作	4							3	2	3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
工業電子實習		4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
特殊需求領域	0學分 0.00%															
小計			20	3	2	3	2	4	2	7	4	9	6	6	4	
校訂選修	一般科目 8學分 6.06%	應用數學	4					2	1	2	1	2	1	1	1	
		國防通識教育	4					2	1	1	1	2	1	1	1	
	專業科目 5學分 3.79%	數位邏輯設計	4					3	2	3	2					
		資訊安全	1			2	1									
	實習科目 39學分 29.55%	電子電路實習	2					1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		動畫遊戲設計	2									1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		數位邏輯實習	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		微電腦周邊實習	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		電腦應用	2	3	2											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		硬體裝修	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		行動裝置應用	2					3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		電腦網路實習	2									3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		物聯網智慧應用	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		機器人控制應用	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		微電腦實習	2									3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
單晶片微處理器實習	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
程式設計實習	3											5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
電子儀表量測	2								3	2				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
特殊																

	需求領域	0學分 0.00%																	
	小計		52	3	2	2	1	14	9	14	9	23	15	24	16				
	校訂必修及選修學分合計		72	6	4	5	3	18	11	21	13	32	21	30	20				
	在校期間應修習學分數		126	32	22	32	20	33	21	32	20	33	22	32	21				
	團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	彈性學習時間(節數)		4	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1				
	每週總上課節數			35		35		35		35		35		35					
	基礎訓練		8																
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24		4														
	職業技能訓練(二)						4												
	職業技能訓練(三)								4										
	職業技能訓練(四)										4								
	職業技能訓練(五)													4					
	職業技能訓練(六)																	4	
	應修習總學分數		158		26		24		25		24		26		25				

表6-1-1-2 農業群農場經營科教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)

110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
			第一學年				第二學年				第三學年				
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期			
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
			部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2			
英語文	4	3			2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	數學	4		1	1	2	1	2	1	1	1			<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
社會	歷史	4													
	地理							2	1	1	1				
	公民與社會			2	1	1	1								
自然科學	物理	4													
	化學							2	1	1	1				
	生物											1	1	2	1
藝術	音樂	4													
	美術							1	1	2	1				
	藝術生活			2	1	1	1								
綜合活動	生命教育	4													
	生涯規劃														
	家政														
	法律與生活														
科技	環境科學概論	4		2	1	1	1								
	生活科技														
健康與體育	資訊科技	2									2	1	1	1	
	體育		2	2	1	2	1								
	健康與護理	2	1	1	2	1									
	全民國防教育	2	2	1	1	1									
	小計	36	18	11	16	11	10	6	5	4	3	2	3	2	
專業科目	農業概論	6	3	2	3	2	3	2							
	農業資訊處理	4									3	2	3	2	
實習科目	農園場實習	8							3	2	6	4	3	2	農園場實習、寵物飼養與管理實習、牧場實習, 由各校決定三選一共8學分。
	寵物飼養與管理實習	0													
	牧場實習	0													
	小計	18	3	2	3	2	3	2	3	2	9	6	6	4	
	部定必修學分合計	54	21	13	19	13	13	8	8	6	12	8	9	6	

表6-1-1-2 農業群農場經營科教學科目與學分(節)數表(續)
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註			
				第一學年				第二學年				第三學年							
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期					
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分				
校訂必修	一般科目	4學分 3.03%	生命教育概論	4							3	2	2	1	1	1			
	專業科目	11學分 8.33%	休閒農業概論	6	4	2	3	2	3	2									
			基礎園藝	5	1	1	4	2	1	1	2	1							
	實習科目	12學分 9.09%	專題實作	6										4	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			香藥草作物生產實習	6										4	3	6	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																	
	小計				27	5	3	7	4	4	3	5	3	10	7	12	7		
	校訂選修	一般科目	4學分 3.03%	國防通識	4					2	1	1	1	2	1	1	1		
		專業科目	8學分 6.06%	有機農業	4					2	2	4	2						
				民宿經營管理	4					2	1	1	1	2	1	2	1		
		實習科目	34學分 25.76%	基礎園藝實習	4	3	2	3	2										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
				食農教育理論與實務	3					2	1	3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
				休閒活動規劃與設計	6									4	3	5	3		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
				有機農場實習	6	4	2	2	2	1	1	2	1						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
				染料作物利用實習	6					1	1	2	1	3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
休閒農場實習				5			2	1	3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
花卉利用實習		4					3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學			
特殊需求領域	0學分 0.00%																		
小計				46	7	4	7	5	16	11	19	12	11	7	11	7			
校訂必修及選修學分合計				73	12	7	14	9	20	14	24	15	21	14	23	14			
在校期間應修習學分數				127	33	20	33	22	33	22	32	21	33	22	32	20			
團體活動時間(節數)				14	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	3	2			
彈性學習時間(節數)				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35				
基礎訓練				8															
建教合作 機構 職業技能	職業技能訓練(一)			24		4													
	職業技能訓練(二)							4											
	職業技能訓練(三)									4									
	職業技能訓練(四)											4							

訓練	職業技能訓練(五)										4		
	職業技能訓練(六)											4	
應修習總學分數		159	24	26	26	25	26	24					

表6-1-1-3 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
			第一學年				第二學年				第三學年					
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
			部定必修	語文	國語文	6	2	1	1	1	2	1	1	1		2
英語文	4							2	1	1	1	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 適性分組教學
數學	數學	4		2	1	1	1	2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 適性分組教學
社會	歷史	4		2	1	1	1									
	地理															
	公民與社會							2	1	1	1					
自然科學	物理	4		1	1	2	1									
	化學															
	生物							2	1	1	1					
藝術	音樂	4														
	美術			2	1	1	1									
	藝術生活							1	1	2	1					
綜合活動	生命教育	4														
	生涯規劃											2	1	1	1	
	家政															
	法律與生活															
	環境科學概論															
科技	生活科技	4														
	資訊科技											1	1	2	1	
健康與體育	體育	2						2	1	1	1					
	健康與護理	2	1	1	2	1										
	全民國防教育	2	2	1	1	1										
	小計	36	12	7	9	7	13	7	8	7	6	4	6	4		
專業科目	色彩概論	2	2	1	1	1										
	美容職業安全與衛生	2			3	2										
	美容造型概論	4	3	2	3	2										
實習科目	美髮實務	6					3	2	3	2	1	1	2	1		
	美顏實務	6	4	3	5	3										
	小計	20	9	6	12	8	3	2	3	2	1	1	2	1		
	部定必修學分合計	56	21	13	21	15	16	9	11	9	7	5	8	5		

表6-1-1-3 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(續)
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年				第二學年				第三學年						
				第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
校訂必修	一般科目 4學分 3.03%	英語會話	2	1	1	2	1											
		應用數學	2									2	1	1	1			
	專業科目 14學分 10.61%	美顏	4	3	2	3	2											
		美膚	6	5	3	4	3											
		行銷與服務	2											3	2			
		職場倫理	2									2	1	1	1			
	實習科目 8學分 6.06%	專題實作	2							1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		飾品設計與實務	2	1	1	2	1											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		多媒材創作實務	4					3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域 0學分 0.00%																	
	小計			26	10	7	11	7	3	2	4	3	6	3	5	4		
	校訂選修	一般科目 2學分 1.52%	體適能	2										1	1	2	1	
		專業科目 10學分 7.58%	美容概論	2	2	1	1	1										
寵物基本美容			2					3	2									
寵物照顧			2							3	2							
寵物行為訓練			2									3	2					
寵物美容造型			2											3	2			
實習科目 37學分 28.03%		美體與保健	4					3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		指壓與芳香療法	6									5	3	4	3			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		造型設計	8					6	4	6	4							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		整體造型	8									6	4	6	4			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		髮片設計	2					3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		基礎編梳	4					3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		化妝設計	4									3	2	3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	創意彩妝	4									3	2	3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	手足保養	1					2	1									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	指甲彩繪	2							3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
創意玩手作	2									1	1	2	1			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
																	<input type="checkbox"/> 協同教學	

		彩繪設計	4					3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		髮型設計實作	4							3	2	2	1	1	1		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
		小計	49	2	1	1	1	14	9	18	12	20	13	19	13			
		校訂必修及選修學分合計	75	12	8	12	8	17	11	22	15	26	16	24	17			
		在校期間應修習學分數	131	33	21	33	23	33	20	33	24	33	21	32	22			
		團體活動時間(節數)	13	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2			
		彈性學習時間(節數)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
		每週總上課節數		35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			
		基礎訓練	8															
建教合作 機構 職業技能 訓練		職業技能訓練(一)	24		4													
		職業技能訓練(二)				4												
		職業技能訓練(三)					4											
		職業技能訓練(四)								4								
		職業技能訓練(五)											4					
		職業技能訓練(六)															4	
		應修習總學分數	163		25	27	24	28	25	26								

表6-1-1-4 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
			第一學年				第二學年				第三學年					
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
			部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2			
英語文	4	3			2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
數學	數學	4		1	1	2	1	2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 適性分組教學
社會	歷史	4														
	地理							2	1	1	1					
	公民與社會			2	1	1	1									
自然科學	物理	4														
	化學							2	1	1	1					
	生物											1	1	2	1	
藝術	音樂	4							1	1	2	1				
	美術															
	藝術生活			2	1	1	1									
綜合活動	生命教育	4														
	生涯規劃															
	家政			2	1	1	1									
	法律與生活															
	環境科學概論															
科技	生活科技															
	資訊科技										2	1	1	1		
健康與體育	體育	2	2	1	2	1										
	健康與護理	2	1	1	2	1										
	全民國防教育	2	2	1	1	1										
	小計	36	18	11	16	11	10	6	5	4	3	2	3	2		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2										
實習科目	餐飲服務技術	6	3	2	3	2	3	2								
	飲料實務	6					3	2	3	2	3	2				
	小計	16	6	4	6	4	6	4	3	2	3	2	0	0		
	部定必修學分合計	52	24	15	22	15	16	10	8	6	6	4	3	2		

表6-1-1-4 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置									備註				
				第一學年			第二學年			第三學年							
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	國語文表達能力	4							3	2	2	1	1	1		
		應用數學	2									1	1	2	1		
	專業科目 9學分 6.82%	各國飲食文化	2										1	1	2	1	
		食物學	2	2	1	1	1										
		餐飲英語與會話	4					2	1	2	1	2	1	2	1		
		初級會計	1			2	1										
	實習科目 9學分 6.82%	專題實作	5							2	1	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		餐廳經營與服務管理操作	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊需求領域 0學分 0.00%																
	小計			24	2	1	3	2	2	1	7	4	12	8	13	8	
	校訂選修	一般科目 8學分 6.06%	國防通識	4					2	1	1	1	2	1	1	1	
			體適能訓練	4					2	1	1	1	2	1	2	1	
專業科目 8學分 6.06%		食品安全與衛生	2					1	1	2	1						
		公共安全與消防概論	2	1	1	2	1										
		餐飲管理	2									1	1	2	1		
		餐飲日語會話	2					1	1	2	1						
實習科目 33學分 25.00%		異國料理製作	4							6	4						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		中式點心	4			6	4										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		西餐擺盤設計實務	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		桌邊烹調料理製作	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中餐烹調實習	4					6	4								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		西餐烹調實習	4									6	4				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		烘焙實務	8	6	4			6	4								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		台灣地方小吃實務	2												3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		菜單設計實務	6	6	4								1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	餐飲美儀實務	2						2	1	2	1						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
國際禮儀實務	3								3	2	2	1				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
特殊需求領域 0學分 0.00%																	

	小計	49	7	5	8	5	14	9	17	11	14	9	16	10	
	校訂必修及選修學分合計	73	9	6	11	7	16	10	24	15	26	17	29	18	
	在校期間應修習學分數	125	33	21	33	22	32	20	32	21	32	21	32	20	
	團體活動時間(節數)	16	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	彈性學習時間(節數)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	每週總上課節數		35		35		35		35		35		35		
	基礎訓練	8													
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)	24		4											
	職業技能訓練(二)				4										
	職業技能訓練(三)						4								
	職業技能訓練(四)								4						
	職業技能訓練(五)										4				
	職業技能訓練(六)														4
	應修習總學分數	157		25		26		24		25		25		24	

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 電機與電子群資訊科課程架構表 (以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	6	4.55%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合 計			54	40.91%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	68-80學分	6	4.55%	系統設計		
		專業科目		6	4.55%			
		實習科目		8	6.06%			
	選修	一般科目		8	6.06%			
		專業科目		5	3.79%			
		實習科目		39	29.55%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	58		80.56%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	47		81.03%	系統設計
	合 計				72		54.55%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			12-18節	12節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		0-6節	4節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	158學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

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

表6-2-1-2 農業群農場經營科課程架構表(以科為單位，1科1表)

110學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	6	4.55%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合計			54	40.91%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	68-80學分	4	3.03%	系統設計		
		專業科目		11	8.33%			
		實習科目		12	9.09%			
	選修	一般科目		4	3.03%			
		專業科目		8	6.06%			
		實習科目		34	25.76%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	65		89.04%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	46		70.77%	系統設計
	合計				73		55.30%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			12-18節	14節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	159學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

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

表6-2-1-3 家政群美容科課程架構表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	8	6.06%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合計			56	42.42%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	68-80學分	4	3.03%	系統設計		
		專業科目		14	10.61%			
		實習科目		8	6.06%			
	選修	一般科目		2	1.52%			
		專業科目		10	7.58%			
		實習科目		37	28.03%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	69		92.00%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	45		65.22%	系統設計
	合計				75		56.82%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			12-18節	13節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	163學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

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

表6-2-1-4 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計	
	實習科目		12	9.09%		
	合計			52	39.39%	系統設計
校訂	必修	一般科目	68-80學分	6	4.55%	系統設計
		專業科目		9	6.82%	
		實習科目		9	6.82%	
	選修	一般科目		8	6.06%	
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		33	25.00%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	59	80.82%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	71.19%	系統設計
	合計			73	55.30%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	16節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	157學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

三、職業技能訓練計畫

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

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

表6-3-1-2 農業群農場經營科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：110/09/01 ~ 110/11/30)	人數	備註
甲梯	110/09/01 ~ 110/11/30	50	台生50
	111/03/01 ~ 111/05/31	50	台生50
	111/09/01 ~ 111/11/30	50	台生50
	112/03/01 ~ 112/05/31	50	台生50
	112/09/01 ~ 112/11/30	50	台生50
	113/03/01 ~ 113/04/30	50	台生50
乙梯	110/12/01 ~ 111/02/28	50	台生50
	111/06/01 ~ 111/08/31	50	台生50
	111/12/01 ~ 112/02/28	50	台生50
	112/06/01 ~ 112/08/31	50	台生50
	112/12/01 ~ 113/02/29	50	台生50
113/05/01 ~ 113/06/30	50	台生50	

表6-3-1-3 家政群美容科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：110/09/01 ~ 110/11/30)	人數	備註
甲梯	110/09/01 ~ 110/11/30	50	台生50
	111/03/01 ~ 111/05/31	50	台生50
	111/09/01 ~ 111/11/31	50	台生50
	112/03/01 ~ 112/05/31	50	台生50
	112/09/01 ~ 112/11/30	50	台生50
	113/03/01 ~ 113/04/30	50	台生50
乙梯	110/12/01 ~ 111/02/28	50	台生50
	111/06/01 ~ 111/08/31	50	台生50
	111/12/01 ~ 112/02/28	50	台生50
	112/06/01 ~ 112/08/31	50	台生50
	112/12/01 ~ 113/02/29	50	台生50
	113/05/01 ~ 113/06/30	50	台生50

表6-3-1-4 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：110/09/01 ~ 110/11/30)	人數	備註
甲梯	110/09/01 ~ 110/11/30	200	僑生100及台生100
	111/03/01 ~ 111/05/31	200	僑生100及台生100
	111/09/01 ~ 111/11/30	200	僑生100及台生100
	112/03/01 ~ 112/05/31	200	僑生100及台生100
	112/09/01 ~ 112/11/30	200	僑生100及台生100
	113/03/01 ~ 113/04/30	200	僑生100及台生100
乙梯	110/12/01 ~ 111/02/28	200	僑生100及台生100
	111/06/01 ~ 111/08/31	200	僑生100及台生100
	111/12/01 ~ 112/02/28	200	僑生100及台生100
	112/06/01 ~ 112/08/31	200	僑生100及台生100
	112/12/01 ~ 113/02/29	200	僑生100及台生100
	113/05/01 ~ 113/06/30	200	僑生100及台生100

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表 7-1-1 (輪調式) 團體活動時間規劃表

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

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

108年6月25日第四次課發會通過

一、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間，在一年級、二年級、三年級各年級的上下學期，於學生在校上課每週35節中，開設隔週2節課之彈性課程，以不採計學分為原則。

(二)本校彈性學習時間之實施採年級分別開設規劃課程，主要以A.選手培訓 B.充實(增廣)教學 C.補強性教學 為規劃課程之主要範疇，如學生有自主學習之需求則依學校自主學習實施規範提出申請審查。

(三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

(五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

108年6月25日第四次課發會通過

一、本校學生自主學習之實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性間所定每週節次內為之。

(二) 學生申請自主學習，應依附件三表4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師，徵詢邀請指導教師，由個人或小組(至由個人或小組(至多3人)提出申請，經教務處彙提出申請，依其自主學習之題與性質指派校內具相關專長任教師擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人(此為「課程規劃與實施要點」之用語，不需修改)同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之學生人數，以指導教師之學生人數，以5人以上、18人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導進行個別或團體之晤談以應於學生自主學習期間，定與指導進行個別或團體之晤談以瞭解學生自主學習進度、提供建議，並依附件三表4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件三表4-3之自主學習成果紀錄表彙整冊；指導教師得就學生彙編自主學習成果發表之內容、學習目標之達成度或實施自主過程參與，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

二、本校彈性學習時間之生選讀方式

(一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範應之規定實施。

(二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件)，由教師填妥附三表1-1資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之；於原彈性學習時間之階段則由學務處登記為公假。

(三) 充實(增廣)教學：採學生選讀制。

(四) 補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生習需求提出建議名單；並填妥附件三表2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

(六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校訂修科目選修一同實施。

三、本校彈性學習時間之分授予方式【本點內容係依《學生學習評量辦法(修正草案)》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準】

(一) 彈性學習時間之學分，不採計為學生畢業總學分。

(二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均、學年彈性學習時間之成績，亦不得為彈性學習時間年業成績計算之。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予分：

1. 修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性學程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該學期教學課程全學期教總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教課程不得申請重修。

四、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施並納入本經課程發展委員會討論通過。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期 套裝軟體應用	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 農場經營科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期 套裝軟體應用	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 農場經營科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 農場經營科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期 程式設計	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 農場經營科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 農場經營科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期 智慧載具應用	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科 <input type="checkbox"/> 美容科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input type="checkbox"/> 農場經營科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域跨科課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文會話
	英文名稱	English Conversation
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課網 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 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.瞭解簡單而實用的語句 2.瞭解英文的對話內容 3.建立英文會話的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)UNIT 1 Self-Introduction	1.自我介紹用語 2.見面時的用語 3.讚美用的用語	9	第一學期
(二)UNIT 2 Time	1.時間的用語 2.日期的用法 3.日常時間用語運用	9	
(三)UNIT 3 Locations & Directions	1.方向的表達方法 2.方向用的介係詞 3.問路及指引方向的用語	9	第二學期
(四)UNIT 4 Thanks & Apologies	1.表達感謝的用語 2.表達歉意的用語 3.熟練運用所學應用會話	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.平時考，段考。 2.指定作業。 3.課堂筆記。 4.課堂發言。		
教學資源	講義，CD		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學注意事項1.以互動式教學 2.注意發音準確度		

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Application
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2/1/2	
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)	指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)書信、便條、名片	1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	12	
(二)東帖、會議文書、傳真	1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	12	
(三)契約、規章	1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	12	
(四)履歷、自傳	1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	12	
(五)一般公文	1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	12	
(六)存證信函、啓事、廣告	1.應用文格式介紹。 2.應用文之作法教學。 3.應用文之習作練習。 4.應用文之應用及創新。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 4.網路資源：與語文教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 配合教學活動，舉行班際或校際間之各種語文競賽及相關藝文活動。 循序漸進方式提升學生語文能力		

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識教育
	英文名稱	National Defense Education
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 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.了解戰役與危機發生的背景及起因。2.了解戰役與危機發生的情勢。3.了解戰役與危機發生的經過。4.了解戰役與危機的勝負原因、重要性及影響。5.了解靶場實彈射擊程序、安全規定及行動要領。6.了解911攻擊事件。7.了解恐怖主義的定義與類型。8.了解主要國家反恐政策與組織。9.了解我國的反恐部隊與行動。10.了解當代軍事科技的特色。11.了解當代軍事科技各主要國家發展方向。12.了解當代軍事科技先進武器簡介。13.了解未來軍事科技發展趨勢。14.建立國防通識教育的學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)兵家的智慧(兵學概論)	1.兵學的意義與內涵 2.兵學的發展歷程	6	第二學年第一學期
(二)兵家的智慧(兵學概論)	1.兵學的意義與內涵 2.兵學的發展歷程	6	第二學年第一學期
(三)兵家的智慧(孫子兵法)	1.孫子生平 2.孫子兵法主要內涵 3.對後世的影響	6	
(四)兵家的智慧(孫子兵法)	1.孫子生平 2.孫子兵法主要內涵 3.對後世的影響	6	
(五)兵家的智慧(戰爭論)	1.克勞塞維茲生平 2.戰爭論主要內涵 3.對後世的影響	6	
(六)兵家的智慧(戰爭論)	1.克勞塞維茲生平 2.戰爭論主要內涵 3.對後世的影響	6	
(七)戰爭與危機的啓示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	第二學年第二學期
(八)戰			

爭與危機的啓示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	第二學年 第二學期
(九)戰爭與危機的啓示(臺灣戰史)	明鄭時期、日本侵臺戰爭、古寧頭戰爭、八二三砲戰、臺海飛彈危機1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過 4.分析與啓示	5	
(十)(五)戰爭與危機的啓示(臺灣戰史)	明鄭時期、日本侵臺戰爭、古寧頭戰爭、八二三砲戰、臺海飛彈危機1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過 4.分析與啓示	5	
(十一)(六)戰爭與危機的啓示(現代重要戰史)	第二次世界大戰、韓國戰爭、越南戰爭、第二次波斯灣戰爭1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過 4.分析與啓示	7	
(十二)戰爭與危機的啓示(現代重要戰史)	第二次世界大戰、韓國戰爭、越南戰爭、第二次波斯灣戰爭1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過 4.分析與啓示	7	
(十三)恐怖主義與反恐(911事件概述)	1.發生經過 2.起因分析 3.事件之影響	5	第三學年 第一學期
(十四)(七)恐怖主義與反恐(911事件概述)	1.發生經過 2.起因分析 3.事件之影響	5	第三學年 第一學期
(十五)(八)恐怖主義與反恐(恐怖主義的威脅與危害)	1.恐怖主義的定義與類型 2.主要恐怖組織與活動 3.對全球與區域安全的影響	5	
(十六)恐怖主義與反恐(恐怖主義的威脅與危害)	1.恐怖主義的定義與類型 2.主要恐怖組織與活動 3.對全球與區域安全的影響	5	
(十七)恐怖主義與反恐(國際反恐)	1.主要國家反恐政策與組織 2.主要國家反恐部隊行動	4	
(十八)(九)恐怖主義與反恐(國際反恐)	1.主要國家反恐政策與組織 2.主要國家反恐部隊行動	4	
(十九)(十)恐怖主義與反恐(我國反恐)	1.我國的反恐政策與機制 2.我國的反恐部隊與行動	4	

作為) (二十) 恐怖主義與反恐作為 (我國反恐作為)	1.我國的反恐政策與機制 2.我國的反恐部隊與行動	4	
(二十一)當代軍事科技(軍事科技的演變)	1.戰爭型態的演變 2.當代軍事科技的特色	3	第三學年 第二學期
(二十二)(十一)當代軍事科技(軍事科技的演變)	1.戰爭型態的演變 2.當代軍事科技的特色	3	第三學年 第二學期
(二十三)(十二)當代軍事科技(軍事事務革新)	1.意義與內容 2.各主要國家發展方向 3.我國的軍事革新作為	3	
(二十四)當代軍事科技(軍事事務革新)	1.意義與內容 2.各主要國家發展方向 3.我國的軍事革新作為	3	
(二十五)當代軍事科技(先進武器簡介)	1.資訊作戰 2.電磁防護 3.飛彈防禦系統 4.精準武器 5.無人遙控武器載具 6.隱形載具 7.非致命武器	8	
(二十六)(十三)當代軍事科技(先進武器簡介)	1.資訊作戰 2.電磁防護 3.飛彈防禦系統 4.精準武器 5.無人遙控武器載具 6.隱形載具 7.非致命武器	8	
(二十七)(十四)當代軍事科技(未來軍事科技發展趨勢)	1.生物科技 2.奈米科技 3.太空科技	4	
(二十八)當代軍事科技(未來軍事科技發展趨勢)	1.生物科技 2.奈米科技 3.太空科技	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.平時成績：40%(出席情形、學習單填寫、課程活動參與) 2.期中考：30% 3.期末考：30%		
教學資源	1.中華民國106年《國防報告書》，國防部。2.國防部，民國106年，中華民國四年期國防總檢討，臺北：國防部。3.國防部編，民國102年，全民國防教育(授課參考教材)，臺北：國防部總政治作戰局。4.國防部，《國軍單兵基本教練手冊》，國防部印頒。5.國防部， https://www.mnd.gov.tw/ 。6.民視新聞， https://www.youtube.com/user/FTVCP 。7.國防部政戰資訊服務網， http://gpwd.mnd.gov.tw/ 8.全民國防教育學科中心， http://defence.hgsh.hc.edu.tw/ 9.行政院災害防救委員會網站， http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225 10.反毒資源館， http://consumer.fda.gov.tw 11.法務部戒毒資訊網， http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php 12.YouTube網站， https://www.youtube.com/		
教學注	包含教材編選、教學方法 1.上課前準備課本事先針對進度預習。2.上課中需注意自身出席狀況。3.上課中需完成課堂學習單作業。4.上課後針對當		

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學
	英文名稱	Applied mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 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)	(一)引導學生瞭解數學概念與函數圖形,增進學生的基本數學知識。 (二)培養學生基本演算與識圖能力,以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。 (三)訓練學生運用電算器與電?軟體解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。 (四)增強學生基礎應用能力,以培養學生未來封業、繼續進修、自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)直線方程式	1.直角坐標。 2.距離公式。 3.分點坐標。 4.直線的斜率與方程式。	4	
(二)三角函數及其應用	1.有向角及其度量。 2.三角函數的定義與圖形。 3.三角函數的應用。	8	
(三)向量	1.向量的意義。 2.向量的加減與實數積。 3.向量的內積與夾角。 4.點到直線距離。	4	
(四)式的運算	1.多項式的四則運算。 2.餘式與因式定理。 3.多項方程式。	8	
(五)指數與對數及其運算	1.指數與對數及其運算的意義。 2.指數函數及其圖形。 3.對數函數及其圖形。 4.常用對數與其應用。	8	
(六)不等式及其應用	1.一元二次不等式。 2.二元一次不等式的圖形。 3.線性規劃。	8	
(七)圓與直線	1.圓方程式。 2.圓與直線的關係。	8	
(八)數列與級數	1.等差數列與等差級數。 2.等比數列與等比級數。	8	
(九)排列組合	1.乘法原理與樹狀圖。 2.排列與組合。	8	
(十)機率與統計	1.樣本空間與事件。 2.求機率問題。 3.數學期望值。 4.資料整理與圖表編製。 5.算術平均數、中位數、百分等級。 6.四分位差與標準差。 7.抽樣方法。 8.解讀信賴區間與信心水準。	8	

合計	72節
學習評量 (評量方式)	1. 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 2. 特定單元之內容應允許學生使用計算器或電腦軟體求值與作圖，不宜要求學生以筆算方式處理繁複數值的計算。
教學資源	1. 在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。 2. 因應未來趨勢，特定單元之內容應介紹使用計算器、電腦軟體(如：試算表)解決相關問題的方法。 3. 學校應提供學生計算器、合法電腦軟體、電腦教室之資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。 2. 本網要所列分配時數與實施學年學期僅供參考，教師得因學生實際需求，增減單元時數，務使學生能有實質之學習成效。

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命教育概論
	英文名稱	Life Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
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)	<ol style="list-style-type: none"> 1.讓學生了解大自然動植物的生命有其靈性，並體悟人類生命無限潛力。 2.讓學生了解人類做決定的因素常在看得見的預測後果，但看不見的靈性因素卻是正負向後果的關鍵。 3.讓學生了解生命只有使用權，不能以自己之意去殺害自己的生命。 4.讓學生了解生命沒有貴賤之分，生命發展的結果關鍵在於周遭人及自己如何看待。 5.讓學生了解生命經驗的挫折與痛苦，可藉由宗教的信念轉化成正向的力量，使痛苦成爲人朝向真善美的境地。 6.讓學生了解人生中的風平浪靜，也會有大風大浪的潛在時機，平日應認真建構正向積極的人生哲學觀，來面對人生中可能的意外。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)欣賞生命	1.生命的配方「拼拼湊湊」遊戲活動 2.«生命的配方」影片欣賞&有獎徵答	36	
(二)欣賞生命—植物界的奧秘	1.生命教育班歌教唱 2.«種子與非種子」辨認遊戲活動 3.«奇妙的種子」影片欣賞&有獎徵答 4.«種子的栽種」體驗活動分享 5.葉子書籤製作&智慧箴言抒寫	36	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時成績 50% ■第九週期中成績 20% ■第十八週期末成績30% 以上各項成績詳見網站「評分標準」		
教學資源	教育部生命教育網站 http://www.life.edu.tw 生命教育推廣教育中心教學資源多媒影音交流網站 社會時事、電影片段		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 硬體設備：電腦、投影機、音響		

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識
	英文名稱	National Defense Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1/2/1	2/1/2/1
學分數	1/1/1/1	1/1/1/1
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	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.了解戰役與危機發生的背景及起因。2.了解戰役與危機發生前的情勢。3.了解戰役與危機發生的經過。4.了解戰役與危機的勝負原因、重要性及影響。5.了解靶場實彈射擊程序、安全規定及行動要領。6.了解911攻擊事件。7.了解恐怖主義的定義與類型。8.了解主要國家反恐政策與組織。9.了解我國的反恐部隊與行動。10.了解當代軍事科技的特色。11.了解當代軍事科技各主要國家發展方向。12.了解當代軍事科技先進武器簡介。13.了解未來軍事科技發展趨勢。14.建立國防通識教育的學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)兵家的智慧(兵學概論)	1.兵學的意義與內涵 2.兵學的發展歷程	6	
(二)兵家的智慧(孫子兵法)	1.孫子生平 2.孫子兵法 主要內涵 3.對後世的影響	6	
(三)兵家的智慧(戰爭論)	1.克勞塞維茲生平 2.戰爭論主要內涵 3.對後世的影響	6	
(四)戰爭與危機的啓示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	
(五)戰爭與危機的啓示(臺灣戰史)	明鄭時期、日本侵臺戰爭、古寧頭戰爭、八二三砲戰、臺海飛彈危機1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過 4.分析與啓示	5	
(六)戰爭與危機的啓示(現代重要戰史)	第二次世界大戰、韓國戰爭、越南戰爭、第二次波斯灣戰爭1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過4.分析與啓示	7	
(七)恐怖主義與反恐作為(911事件概述)	1.發生經過 2.起因分析 3.事件之影響	5	
(八)恐怖主義與反恐作為(恐怖主義的威脅與危害)	1.恐怖主義的定義與類型 2.主要恐怖組織與活動 3.對全球與區域安全的影響	5	
(九)恐怖主義與反恐作為(國際反恐作為)	1.主要國家反恐政策與組織 2.主要國家反恐部隊行動	4	
(十)恐怖主義與反恐作為(我國反恐作為)	1.我國的反恐政策與機制 2.我國的反恐部隊與行動	4	
(十一)當代軍事科技(軍事科技的演變)	1.戰爭型態的演變 2.當代軍事科技的特色	3	
(十二)當代軍事科技(軍事事務革新)	1.意義與內容 2.各主要國家發展方向 3.我國的軍事革新作為	3	
(十三)當代軍事科技(先進武器簡介)	1.資訊作戰 2.電磁防護 3.飛彈防禦系統 4.精準武器 5.無人遙控 武器載具	8	

	6.隱形載具 7.非致命武器		
(十四)當代軍事科技(未來軍事科技發展趨勢)	1.生物科技 2.奈米科技 3.太空科技	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.平時成績：40%(出席情形、學習單填寫、課程活動參與) 2.期中考：30% 3.期末考：30%		
教學資源	1.中華民國106年《國防報告書》，國防部。2.國防部，民國106年，中華民國四年期國防總檢討，臺北：國防部。3.國防部編，民國102年，全民國防教育(授課參考教材)，臺北：國防部總政治作戰局。4.國防部，《國軍單兵基本教練手冊》，國防部印頒。5.國防部， https://www.mnd.gov.tw/ 。6.民視新聞， https://www.youtube.com/user/FTVCP 。7.國防部政戰資訊服務網， http://gpwd.mnd.gov.tw/ 8.全民國防教育學科中心， http://defence.hgsh.hc.edu.tw/ 9.行政院災害防救委員會網站， http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225 10.反毒資源館， http://consumer.fda.gov.tw 11.法務部戒毒資訊網， http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php 12. YouTube網站， https://www.youtube.com/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.上課前準備課本事先針對進度預習。2.上課中需注意自身出席狀況。3.上課中需完成課堂學習單作業。4.上課後針對當週課程進行複習。		

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語會話
	英文名稱	English Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
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.瞭解簡單而實用的語句 2.瞭解英文的對話內容 3.建立英文會話的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)UNIT 1 Self-Introduction	1.自我介紹用語 2.見面時的用語 3.讚美用的用語	9	
(二)UNIT 2 Time	1.時間的用語 2.日期的用法 3.日常時間用語運用	9	
(三)UNIT 3 Locations & Directions	1.方向的表達方法 2.方向用的介係詞 3.問路及指引方向的	9	
(四)UNIT 4 Thanks & Apologies	1.表達感謝的用語 2.表達歉意的用語 3.熟練運用所學應用會話	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.平時考, 段考。 2.指定作業。 3.課堂筆記。 4.課堂發言。		
教學資源	講義, CD		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學注意事項1.以互動式教學 2.注意發音準確度		

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學
	英文名稱	Applied Mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1	1/2
學分數	1/1	1/1
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目：	
教學目標 (教學重點)	認知：1.了解所學習的數學概念、運算與關係 2.正確地執行數學程序 3.運用數學概念、程序或方法解決問題 4.連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境 技能：1.運用電腦軟體或各項科技工具，處理數學、日常生活或專業學科領域的問題(包含學習與應用) 情意：1.日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)平面向量應用在資處和多媒動畫		36	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(評量方式) 隨堂測驗、作業筆記、段考紙筆測驗、課堂表現		
教學資源	講義、歷屆考題		
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.預習一年級數學單元 2.配合專業科目使用的數學單元		

表附2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	SPORT & HEALTH: PHYSICAL FITNESS
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
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.了解戰役與危機發生的背景及起因。2.了解戰役與危機發生前的情勢。3.了解戰役與危機發生的經過。4.了解戰役與危機的勝負原因、重要性及影響。5.了解靶場實彈射擊程序、安全規定及行動要領。6.了解911攻擊事件。7.了解恐怖主義的定義與類型。8.了解主要國家反恐政策與組織。9.了解我國的反恐部隊與行動。10.了解當代軍事科技的特色。11.了解當代軍事科技各主要國家發展方向。12.了解當代軍事科技先進武器簡介。13.了解未來軍事科技發展趨勢。14.建立國防通識教育的學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)運動、體適能與健康的關係	運動、體適能與健康的關係	18	
(二)身體活動的消耗與健康促進	身體活動的消耗與健康促進	18	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.平時成績：40%(出席情形、學習單填寫、課程活動參與) 2.期中考：30% 3.期末考：30%		
教學資源	1. 健康體適能理論與實務,華格那書局 2. 講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 出席狀況(40%) 2. 作業評量與隨堂筆記(40%) 3. 期末考(20%)		

表附2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文表達能力
	英文名稱	Ability Of Expressing In Spoken And Written Chinese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	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)	本課程以「語言表達」、「文字運用」及「應用語文」三面向為教學核心。並配合本校國語文能力表達課程之「共同課綱」，進行課綱安排。在「語言表達」方面，由語言的功能、謬誤談起，引導學生正確的語言使用，增強語言使用的精確度；在「文字運用」方面，則由「字」至「詞」的運用，論及文章修辭，增進學生寫作的表述能力；在「應用語文」方面，則因應不同科系、職業，給予相對應的簡報技巧、履歷自傳、企劃文書等應用層面的語文表達。此三面向的教學方法，以「實務練習」作為共同法則，由課堂的實驗練習，修正口語表達、文字寫作等謬誤，建立起正確理解文意及表達之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)閱讀與寫作	介紹撰寫企畫書之構思、格式與操作實務 能使學習者了解企畫書撰寫之原則規範，並能實際操作企畫書準備之內涵	4	
(二)閱讀與思考— 閱讀故事	簡報主題內容探討 各組主題方向確立	8	
(三)閱讀與分析— 探索知識	文案寫作原則與實例觀摩	10	
(四)閱讀與分析— 生命分享	分組簡報 簡報技巧	16	
(五)閱讀與整合— 建立價值	生老病死的探索與價值的確立	10	
(六)進階表達	即席辯論	12	
(七)閱讀與表達實 踐	銷售專家模擬	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	期末考：20% 期中考：20% 其他評量：10% 問答：10% 報告：20% 作業：20%		
教學資源	淡江大學〈中國語文能力表達〉研究室編：《創意與非創意表達》(臺北：里仁書局，2004年8月)。 高柏園主編：《中國語文能力表達課程教科書修正稿》(九十二年行政院教育部補助提升大學基礎教育計畫—「中國語文能力表達」課程整合、研發暨教學改進計畫)。 李天命：《語理分析的思考方法》(臺北：鵝湖月刊雜誌社，1993年3月)。 早川：《語言與人生》(臺北：文史哲出版社，1989年10月)。 葉保強、余錦波：《思考與理性思考》(臺北：臺灣商務印書館，2002年5月)。 大學國文教材編輯室：《大學國文魔法書》(臺北：聯經，2010年1月)。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以互動式教學 2.引導學生提問及表達		

表附2-1-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學
	英文名稱	Applied Mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1	1/2
學分數	1/1	1/1
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目：	
教學目標 (教學重點)	認知：1.了解所學習的數學概念、運算與關係 2.正確地執行數學程序 3.運用數學概念、程序或方法解決問題 4.連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境 技能：1.運用電腦軟體或各項科技工具，處理數學、日常生活或專業學科領域的問題(包含學習與應用) 情意：1.日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)平面向量應用在資處和多媒動畫		36	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(評量方式) 隨堂測驗、作業筆記、段考紙筆測驗、課堂表現		
教學資源	講義、歷屆考題		
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.預習一年級數學單元 2.配合專業科目使用的數學單元		

表附2-1-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識
	英文名稱	National Defense Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1/2/1	2/1/2/1
學分數	1/1/1/1	1/1/1/1
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	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.了解戰役與危機發生的背景及起因。2.了解戰役與危機發生前的情勢。3.了解戰役與危機發生的經過。4.了解戰役與危機的勝負原因、重要性及影響。5.了解靶場實彈射擊程序、安全規定及行動要領。6.了解911攻擊事件。7.了解恐怖主義的定義與類型。8.了解主要國家反恐政策與組織。9.了解我國的反恐部隊與行動。10.了解當代軍事科技的特色。11.了解當代軍事科技各主要國家發展方向。12.了解當代軍事科技先進武器簡介。13.了解未來軍事科技發展趨勢。14.建立國防通識教育的學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)兵家的智慧(兵學概論)	1.兵學的意義與內涵 2.兵學的發展歷程	6	
(二)兵家的智慧(孫子兵法)	1.孫子生平 2.孫子兵法 主要內涵 3.對後世的影響	6	
(三)兵家的智慧(戰爭論)	1.克勞塞維茲生平 2.戰爭論主要內涵 3.對後世的影響	6	
(四)戰爭與危機的啓示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	
(五)戰爭與危機的啓示(臺灣戰史)	明鄭時期、日本侵臺戰爭、古寧頭戰爭、八二三砲戰、臺海飛彈危機1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過 4.分析與啓示	5	
(六)戰爭與危機的啓示(現代重要戰史)	第二次世界大戰、韓國戰爭、越南戰爭、第二次波斯灣戰爭1.戰爭起因 2.戰前情勢 3.戰爭經過4.分析與啓示	7	
(七)恐怖主義與反恐作為(911事件概述)	1.發生經過 2.起因分析 3.事件之影響	5	
(八)恐怖主義與反恐作為(恐怖主義的威脅與危害)	1.恐怖主義的定義與類型 2.主要恐怖組織與活動 3.對全球與區域安全的影響	5	
(九)恐怖主義與反恐作為(國際反恐作為)	1.主要國家反恐政策與組織 2.主要國家反恐部隊行動	4	
(十)恐怖主義與反恐作為(我國反恐作為)	1.我國的反恐政策與機制 2.我國的反恐部隊與行動	4	
(十一)當代軍事科技(軍事科技的演變)	1.戰爭型態的演變 2.當代軍事科技的特色	3	
(十二)當代軍事科技(軍事事務革新)	1.意義與內容 2.各主要國家發展方向 3.我國的軍事革新作為	3	
(十三)當代軍事科技(先進武器簡介)	1.資訊作戰 2.電磁防護 3.飛彈防禦系統 4.精準武器 5.無人遙控 武器載具	8	

	6.隱形載具 7.非致命武器		
(十四)當代軍事科技(未來軍事科技發展趨勢)	1.生物科技 2.奈米科技 3.太空科技	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.平時成績：40%(出席情形、學習單填寫、課程活動參與) 2.期中考：30% 3.期末考：30%		
教學資源	1.中華民國106年《國防報告書》，國防部。2.國防部，民國106年，中華民國四年期國防總檢討，臺北：國防部。3.國防部編，民國102年，全民國防教育(授課參考教材)，臺北：國防部總政治作戰局。4.國防部，《國軍單兵基本教練手冊》，國防部印頒。5.國防部， https://www.mnd.gov.tw/ 。6.民視新聞， https://www.youtube.com/user/FTVCP 。7.國防部政戰資訊服務網， http://gpwd.mnd.gov.tw/ 8.全民國防教育學科中心， http://defence.hgsh.hc.edu.tw/ 9.行政院災害防救委員會網站， http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225 10.反毒資源館， http://consumer.fda.gov.tw 11.法務部戒毒資訊網， http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php 12. YouTube網站， https://www.youtube.com/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.上課前準備課本事先針對進度預習。2.上課中需注意自身出席狀況。3.上課中需完成課堂學習單作業。4.上課後針對當週課程進行複習。		

表附2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能訓練
	英文名稱	Physical Fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/2/2	
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.發展健全心智，養成優良體態。 2.增進健康體適能知識，並認識運動功能。 3.培養運動樂趣，奠定良善生活基礎。 4.增進身心健康，促進人際關係之和諧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)心肺耐力介紹	促進心肺耐力之相關運動，相關器材介紹(跑步機，滑步機，登階) 心肺耐力檢測，訓練	24	
(二)肌力訓練介紹	肌力訓練之相關知識，訓練原則介紹，重量訓練器材介紹 最大肌力檢測，肌力訓練	24	
(三)柔軟度介紹	伸展操介紹(單人，雙人伸展操)，柔軟度訓練 柔軟度檢測	20	
(四)爆發力介紹	爆發力訓練之相關運動，訓練器材介紹 爆發力檢測，爆發力訓練	22	
合計		90節	
學習評量 (評量方式)	期末考：40% 其他評量：20% 平時考：40%		
教學資源	教材電子檔及課程網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 讓同學們能針對自己的需求來設計所需的運動處方。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業英文
	英文名稱	Professional English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.熟悉一般電腦軟硬體之英文 2.熟悉電腦常見之故障訊息英文 3.熟悉一些常用之資訊理論之英文 4.熟悉一些常用之電腦英文指令 5.建立專業英文的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本詞彙認知	.一般電腦軟硬體之英文	8	
(二)專業詞彙認知	1.電腦常見之故障訊息英文	10	
(三)專家詞彙認知	.常用之資訊理論之英文	10	
(四)衍生關鍵詞彙整理與分析	1.常用之電腦英文指令	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	電腦測驗、隨堂測驗、作業筆記、段考紙筆測驗、課堂表現		
教學資源	P V Q C 電腦操作		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.配合各種專業群科課程所需英文 2.英文的取材以實用為主		

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子電路
	英文名稱	Electronic Circuit
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.認識電子電路的基本原理 2.熟悉電子電路的元件種類 3.瞭解電子設備之檢修方法 4.建立電子電路的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本電子元件	1.固定電阻器、可變電阻器、特殊電阻器的認識與選用 2.電容器的認識、串並聯應用 3.變壓器認識	12	
(二)基本電子電路	1.二極體電路 2.電晶體電路 3.運算放大電路	24	
(三)波形產生電路	1.正弦波振盪器 2.多諧振盪器 3.史密特觸發電路	18	
(四)數位電路	1.TTL與CMOS邏輯閘 2.正反器 3.計數器與數字顯示器	18	
合計		72節	
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、平時測驗)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)		
教學資源	實習工場宜配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 上課前複習電子學的內容		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯設計
	英文名稱	Digital Logic Laboratory
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<p>本課程是以「數位邏輯設計」為基礎而延伸的實驗課程，一開始從基礎的數位 IC 特性介紹、基本邏輯閘及組合邏輯電路，以培養學生組合邏輯設計與應用的基礎實作能力。上課方式主要是課堂上複習、講解過去數位邏輯設計：顯示電路、多工器、比較器及振盪電路、正反器及各種序向數位 IC...等，使學生回憶起組合邏輯的基礎，進而再介紹各種應用，期能使學生在舊有的邏輯設計基礎下，將實作電路一一的反覆驗證，將理論與實際相結合。本課程將可建構學生下列能力：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生將熟悉電源供應器、數位 RLC 三用電表、訊號產生器、示波器等基礎量測設備。(B2,E2) 2. 使用 IC 零件組成實體電路於麵包板上，來驗證「數位邏輯設計」的設計，實際運作的情況。(B1,D3,B4) 3. 兩人一組的分工團隊合作，協調搭配完成實驗目標。(C6) 4. 推算電路應該出現的實驗結果，解決找出電路連結上的問題與狀況。(E3,E4,E6) 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數位系統與計算	課堂面授-PowerPoint 教學-動手實做	18	
(二)組合邏輯設計及應用	課堂面授-PowerPoint 教學-動手實做	18	
(三)布林代數	課堂面授-PowerPoint 教學-動手實做	18	
(四)組合邏輯設計	課堂面授-PowerPoint 教學-動手實做	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	期中考：20% 期末考：20% 技術操作：40% 隨堂測驗，作業及出席：20%		
教學資源	. 書名：數位邏輯設計 作者：林銘波 出版社：全華圖書 (教科書)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本課程無建議先修課程		

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊安全
	英文名稱	Introduction To Information Security
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養學生基本資訊素養。 2.使學生瞭解如何維護資訊安全。 3.使學生能夠尊重別人的資訊隱私權。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)資安案例說明	1.資訊世界的潛在威脅 2.資訊安全導讀 3.資訊安全法律與倫理	4	
(二)電腦病毒簡介	1.電腦病毒介紹 2.密碼學概論	4	
(三)自我安全防護	1.電子商務安全 2.行動及社群網路安全 3.實體安全 4.系統安全	4	
(四)網頁惡意掛馬	1.網路安全概論 2.網路存取控制 3.資訊安全管理	4	
(五)媒體儲存安全	1.無線通訊安全 2.IC卡安全 3.電子郵件與網站安全 4.防火牆安全	4	
(六)資安案例	1.分組報告	4	
合計		24節	
學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、團體作業、隨堂測驗、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.實習電腦網路教室。2.廣播教學設備。3.相關教學參考圖片、視訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意電腦使用後關機節省電源		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒農業概論
	英文名稱	leisure agriculture
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期	
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)	讓學生認識休閒農業的內涵及重要性、了解發展農場經營	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.宣導田間操作安全衛生注意事項 2.加強說明機械操作之危險性	2	
(二)工具介紹	1.維修保養手工器具介紹 2.手工器具的安全使用	48	
(三)手推式割草機介紹與操作	1.割草機各部位說明 2.油料使用須知 3.四行程引擎簡介 4.手推式割草機操作	70	
合計		120節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作測驗		
教學資源	教師自行編選教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。		

表附 2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎園藝
	英文名稱	Basic Horticulture
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/4/1/2	
學分數	1/2/1/1	
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)	培育具備一般科學、農業與園藝基礎知識技術能力, 特別是從事園藝科學研究、農業教學與推廣, 以及園藝產銷企業管理, 具備國際視野之人才, 為社會提供優質之基礎農業與園藝產業服務人才, 貢獻於國家發展	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	(1) 園藝的意義與範圍。 1.1 園藝的意義。 1.2 園藝的範圍。 (2) 園藝的重要性與特徵。 (3) 園藝的展望。	36	
(二)園藝作物分類	(1) 果樹之分類。 (2) 蔬菜之分類。 (3) 花卉之分類。	24	
(三)園藝作物生長環境與生理	(1) 生長環境。 3.1 光線。 3.2 溫度。 3.3 水份: A. 土壤水份 B. 灌溉與排水。 3.4 空氣。 3.5 土壤。 (2) 植物生理。 3.2.1 光合作用。 3.2.2 呼吸作用。 3.2.3 光週期。 3.2.4 春化作用。 3.2.5 休眠作用	18	
(四)園藝作物營養與土壤 肥料	(1) 園藝植物病蟲害。 5.1.1 病害。 5.1.2 蟲害。 5.1.3 病蟲害防治法。 (2) 天然災害與防治法。 5.2.1 旱害。 5.2.2 水害。 5.2.3 風害。 5.2.4 寒害。 (3) 人為污染與防治。 5.3.1 土壤污染。 5.3.2 空氣污染。 5.3.3 水污染。 5.3.4 生物荷爾蒙污染。	18	
合計		96節	
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2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有機農業
	英文名稱	(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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
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)	提供慣行農業以外的農耕技術，這讓學生了解有機農業之意義，有機資材及微生物肥料之應用，並學習利用各種無毒的有機方法，防治病蟲害以減少農藥及肥料之污染。最後，瞭解國內有機認證規範及有機農業的未來發展願景。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.有機農業概說 2.世界各國有機農業發展 3.我國有機農業發展現況 4.有機生態環境及食品安全	18	
(二)有機生產資材與肥料	1.有機生產基準與資材 2.有機質肥料 3.微生物肥料 4.有機廢棄物之利用	18	
(三)有機栽培管理技術	1.土壤管理 2.病蟲害管理 3.雜草管理	18	
(四)作物有機栽培	1.水稻有機栽培 2.蔬菜有機栽培 3.茶有機栽培 4.果樹有機栽培	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以情意性評量、形成性評量、診斷性評量、讀書心得報告、期中測驗及期末測驗作為評量方式。		
教學資源	參考相關書籍，自行編定講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學相關配合事項		

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	民宿經營管理
	英文名稱	Leisure policy and laws and regulations
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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	2/1/2/2	
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)	近十年來台灣民宿的擴展非常快速,然眾多民宿中,從硬體設施到經營理念,差距都極為懸殊.本課程乃引領同學了解民宿的經營特性,強化民宿競爭能力的方法,以利將台灣民宿經營提昇至先進國家水準	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)住宿產業概論1	住宿產業概論1	24	
(二)住宿產業概論2	住宿產業概論2	24	
(三)民宿概論	民宿概論	36	
合計		84節	
學習評量(評量方式)	項目 加權(%) 1 課堂參與 30 2 出席率 20 3 期末成果 20 4 期中考 15 5 期末考 15		
教學資源	1.課堂講授：教導學生當代民宿知識與技術。(60%) 2.個案分析與小組討論：運用實際個案或媒體教學進行。(20%) 3.小組報告：特色餐飲製與行銷、課堂討論、報告及作業。(20%)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏
	英文名稱	Face Beautification
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	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	1.化妝的目的 2.化妝的重要性	2	
(二)化妝與色彩	1.認識色彩 2.配色的基本原理	4	
(三)化妝品的認識	1.選擇合法標示或適用的化妝品要領 2.化妝用具的認識	4	
(四)粉底的種類	1.認識粉底 2.粉底色彩與臉型的修飾	4	
(五)眉型美化	1.眉型的美化 2.各種眉型的修飾	4	
(六)基礎化妝	1.化妝的順序 2.化妝的基本技巧	6	
(七)外出郊遊妝	外出郊遊妝	12	
(八)職業婦女妝	職業婦女妝	12	
(九)眼型的美化	1.貼膠紙的目的 2.膠紙的剪法與貼法 3.眼影的美化 4.眼線的美化	4	
(十)睫毛的美化	1.睫毛的美化 2.假睫毛的妝 戴	2	
(十一)鼻，唇的美化	1.鼻影的修飾 2.唇形的修飾	2	
(十二)臉型修飾	1.臉型與粉底，腮紅的修飾	2	
(十三)日間宴會妝	1.日間宴會妝	6	
(十四)晚間宴會妝	1.晚間宴會妝	8	
合計		72節	
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%)。		
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。		

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚
	英文名稱	Skin Care
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識皮膚的基本構造 2. 了解皮膚的知識 3. 了解化妝製品優劣的鑑別方式 4. 熟悉個人與專業護膚的技能 5. 養成正確的皮膚保養觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.認識皮膚基本構造及熟悉護膚的基本功能	6	
(二)皮膚的種類	1.一般皮膚 2.異常皮膚	8	
(三)化妝製品的認識與保存	1.化妝製品的認識 2.化妝製品的保存方式	6	
(四)皮膚類型與化妝製品的選擇	1.一般皮膚的保養重點及化妝製品的選擇 2.異常皮膚的保養重點及化妝製品的選擇	6	
(五)皮膚保養	1.皮膚保養的準備工作 2.皮膚保養的方法	8	
(六)臉部按摩一	1.按摩的歷史 2.簡易按摩的方式	10	
(七)臉部按摩二	1.手技按摩的效果 2.手技按摩的方法	10	
(八)蒸臉	1.蒸臉的認識 2.蒸臉的程序及方法	9	
(九)敷臉及濕布美容法	1.敷面美容法 2.面膜功能 3.面膜種類 4.使用技巧 5.溼布美容法 6.熱毛巾與海綿的使用方法	9	
(十)眼，唇，睡眠，情緒及美容	1.眼睛的保養 2.唇部的保養 3.睡眠與美容 4.情緒與美容	6	
(十一)手部保養	1.手部的保養 2.手部的美化	6	
(十二)足部保養	1.足部的保養 2.足部的美化	6	
(十三)去角質	1.去角質的認識 2.去角質產品的認識 3.去角質的方法	6	
(十四)脫毛	1.脫毛的種類 2.脫毛的方法	6	
(十五)沐浴與美容	1.沐浴的效果 2.沐浴的種類	6	
合計		108節	
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、課堂表現)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		
教學資源	1.教學時運用創意應利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。2.利用專業美膚教室及網路教學，擴增教學內容與教學效果。3.為了使學生能更了解美膚、美體專業技能，適時安排戶外教學與沙龍實習以		

教學注意事項	<p>培養專業能力。</p> <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1.了解基礎肌膚保養，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.注意護膚用品的使用衛生。3.進入專業教室，需穿著專業服，並攜帶實習用品。</p>
--------	--

表附 2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Marketing and service
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	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)	透過行銷管理課程，希冀學生能夠得到下列相關知識及技能： 1. 瞭解並熟悉行銷管理基本概念，並洞悉最新的健康行銷情勢與未來趨勢； 2. 瞭解消費者及組織如何進行購買決策，並洞悉影響消費者與組織購買的相關因素； 3. 熟悉STP及4Ps策略，將其活用於實際商務中，並擁有撰寫並執行行銷企畫書之能力； 4. 瞭解近年來國內外的有關健康行銷之相關研究。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷之核心概念	提出分析行銷管理問題時所需的觀念工具與架構。	12	
(二)行銷策略	經濟學、行為科學、管理理論、數學等學門中引出豐富的發現，作為因應行銷挑戰的基本觀念與工具。	12	
(三)策略應用	應用策略性思維到行銷的所有領域，包括產品、服務、人員、地點、資訊、構想與公益領域；消費者與組織市場；營利與非營利組織；國內與國外公司；中小企業與大企業；製造業與中間商業者；傳統產業與高科技產業。	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	平時成績 20% 實務報告 30% 期末報告 30% 期末考試 20%		
教學資源	行銷管理概論—探索原理與體驗實務。行銷策略 行銷企劃-		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 報告內容需至少與老師討論一次，並實際進行修正。 PPT、書面報告、綱要需於報告前一天上傳「數位教學平台」。		

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場倫理
	英文名稱	Professional Ethics
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
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)	美容保健從業人員的專業的發展過程、專業角色內涵、倫理的意義、倫理的兩難問題與處理、美保人員專業倫理守則、專業倫理形成的歷程與價值、美保人員的專業生涯規劃與展望。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)倫理意涵與倫理原則	1.是倫理還是道德 2.倫理、道德與法律 3.倫理原則 4.倫理思辨	2	
(二)職場倫理的重要性	1.職場倫理的意涵 2.職場倫理的推動 3.職場倫理的必要 4.職場倫理的議題	6	
(三)職場倫理困境與決策	1.倫理意識的測試 2.職場倫理的困境 3.道德發展六階段 4.倫理決策七步驟	6	
(四)職場溝通與禮儀	1.職場溝通意涵 2.如何有效溝通 3.職場禮儀議題 4.職場霸凌議題	6	
(五)情緒與壓力管理	1.如何看待情緒 2.如何管理情緒 3.如何看待壓力 4.如何管理壓力	6	
(六)關係與衝突管理	1.如何看待關係 2.如何管理關係 3.如何看待衝突 4.如何管理衝突	6	
(七)倫理領導與激勵	1.管理與領導 2.如何倫理領導 3.職場激勵議題 4.如何激勵士氣	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	平時成績 佔 40 % 期中考試 佔 30 % 期末考試 佔 30 %		
教學資源	參考書目 陳麗珠等著(2012)。家政職業倫理。台北：全華 武藍蕙編著(2006)。職業道德與倫理。台北：啓英。 職場倫理-邁向WE職場倫理認證。台北：台科大。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 課前應先蒐集相關資料。		

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容概論
	英文名稱	Cosmetology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解美容美髮的基本概念，奠定美容美髮的理論基礎。 2.培養學生的美感及美的鑑賞力。 3.培養其職業道德及敬業精神。 4.對整體造型有基本概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)服飾與色彩	1、服飾與體型、臉型的認識	9	
(二)化妝與造型	1、化妝造型的基本概念 2、使用技巧的練習 3、化妝的定位 4、眼、唇重點部位化妝紙圖練習	9	
(三)美容與食物	各種營養素的功能 2、營養與美容	9	
(四)美容與衛生經營與行銷	1、個人衛生與公共衛生 2、保持心理健康的原則 3、美容院組織型態 4、專業人員必備的基本條件 5、生涯規劃與發展	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	日常考查40% 期中考30% 期末考30%		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。		
教學注意事項	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2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物基本美容
	英文名稱	Basic Pet Grooming
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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)	培養優質的寵物美容師及寵物美容經營管理人才	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.課程介紹 2.美容工具介紹 3.操作法及說明	6	
(二)美容的要領	1.寵物基本美容的要領說明 2.寵物基本美容 3.眼睛的清潔	6	
(三)基本美容	1.寵物基本美容 2.眼睛的保養 3.寵物基本美容	12	
(四)寵物基本美容	1.耳朵的清潔 2.耳朵的保養 3.指甲及腳底毛的處理方式	12	
合計		36節	
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 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2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物照顧
	英文名稱	Pet 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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	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.瞭解動物照護的基本知識 2.專精動物照護的基礎技能 3.專精動物基本健康檢查方法 4.建立動物照護的學習興趣	

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	2	
(二)眼耳照護	1.眼睛耳朵照護 2.眼睛及耳朵的保養	4	
(三)牙齒照護	1.牙齒照護 2.牙齒的保養	4	
(四)指爪照護	1.指爪照護 2.指爪的保養	4	
(五)毛皮照護	毛髮皮膚照護	22	
合計		36節	
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、課堂實作等方式。 2.日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、上課實作)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		
教學資源	1.寵物照護相關書籍。 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.上課時須注意個人安全。 2.進入實習教室，須穿著規定之實習服裝。		

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物行為訓練
	英文名稱	Introduction to Pet Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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.認識動物之學養 2.建立紮實之基礎之事並建立動物行為之模式。 3.推廣環境保護認知課程並營造友善安全之社會環境。 4.培養具有寬廣國際觀視野與仁愛精神及道德觀 5.養成學生尊重與關懷生命的態度，並建立學生重視環境衛生與動物保護。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	簡介	2	
(二)寵物的行為	淺談行為學與寵物行為	2	
(三)寵物的肢體語言	動物肢體語言淺談	2	
(四)寵物的表達	寵物行為-表達	2	
(五)寵物的社會化	寵物行為-社會化	2	
(六)寵物行為的探討	寵物行為學概論探討	2	
(七)寵物的異常行為	異常行為之探討	4	
(八)寵物的攻擊侵略性	攻擊侵略	2	
(九)控制侵略行為	限制侵略性	2	
(十)寵物的恐懼行為	恐懼行為的研究	2	
(十一)寵物的分離焦慮症	概談分離焦慮症	2	
(十二)寵物的腺體	肛門腺	4	
(十三)寵物行為訓練	動物行為	4	
(十四)寵物的啃咬行為	啃咬行為之討論3	2	
(十五)寵物的掠奪行為	掠奪行為	2	
合計		36節	
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、上課實作等方式。 2.日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交、課堂表現)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)		
教學資源	1.教科書、相關參考書籍及其他補充資料。 2.電腦及投影相關設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 課前應先蒐集相關資料。 需小組進行討論並上台報告。 注意與犬隻互動之安全		

表附2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寵物美容造型
	英文名稱	Pet Grooming
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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.瞭解寵物美容造型的知識 2.熟悉寵物美容造型的技能 3.熟練寵物美容的操作技法 4.養成正確的寵物美容觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	寵物造型緒論	2	
(二)工具的使用	工具的使用美容工具操作	2	
(三)洗澡	洗澡的程序 毛，爪，耳的結構	4	
(四)器具的使用	電剪的使用及保養方法	4	
(五)寵物的構造	重點骨骼構造與名稱	2	
(六)造型說明	寵物造型的說明	2	
(七)貴賓犬	1.貴賓犬造型說明及剪法 2.貴賓犬的綿羊型剪法泰 迪熊造型比 3.貴賓犬泰迪熊造型	4	
(八)比熊犬一	1.比熊犬的造型說明及剪法 2.比熊犬的造型短型剪法香 菇頭造型	4	
(九)西施	西施犬一般短型的說明及剪法	4	
(十)博美犬	博美犬一般短型的說明及剪法	4	
(十一)馬爾濟斯	馬爾濟斯的短型說明及剪法	2	
(十二)造型練習	造型修剪練習	2	
合計		36節	
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	1.寵物美容相關書籍 2.電腦及投影相關設備 3.寵物美容相關用品		
教學注意事項	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.進入實習教室前，須穿著規定實習服裝。 注意與犬隻互動之安全		

表附2-2-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	各國飲食文化
	英文名稱	WORLD diet culture
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	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)	秉承質樸堅毅校訓, 承東西之道統, 集中外之精華, 研究高深學術, 培養專業人才, 服務社會, 致力中華文化之發揚, 促進國家發展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲食文化簡介	飲食文化簡介	6	
(二)米食/麵點	米食/麵點	6	
(三)茶/酒	茶/酒	6	
(四)台灣菜/台灣小吃	台灣菜/台灣小吃	6	
(五)台灣原住民飲食文化與特色	台灣原住民飲食文化與特色	6	
(六)中國美食—湘、浙、粵	中國美食—湘、浙、粵	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	考試包含期末考試。考試包含課本、講義和上課涵蓋的部分。考試補考唯有在生病或事前得到授課老師的允許下, 可以補考。		
教學資源	林慶弧(2004), 飲食文化與鑑賞, 台北: 新文京。 王瑞瑤(2006), 想吃 美食報告書, 台北: 時報。 韓良露(2003), 食在有意思 韓良露與朱利安美味情境, 台北: 麥田。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 鼓勵學生課堂的參與和發言, 如果上課有疑問, 歡迎學生在下課後或辦公室時間提出疑問。 2. 簡報的內容請盡量在上課前先Email老師, 老師可以幫忙指導需要加強的內容。 3. 簡報結束後, 有一星期的修改時間, 修改完畢請Email給老師, 簡報成績才會登錄。 4. 嚴格要求學生的上課出席率。缺席超過5次, 成績以不及格計算。如果有需要請假, 請上課前Email或通知老師。 5. 團體報告如沒有參與, 經同組同學同意, 簡報時不放名字, 則沒有報告成績。 6. 如果學生有任何的身體或學習障礙, 請在開學後的前二個星期通知老師。 7. 絕對禁止作弊行為, 不管是考試或報告。如果被發現, 課堂成績以不及格計算。		

表附2-2-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of Food
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科雙軌旗艦訓練計畫	
辦理方式	輪調式	產學訓專班
授課節數	2/1	1/1
學分數	1/1	1/1
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解食物學的基本知識。 2.應用食物學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。 3.培養學生對於各類食物製備時將發生的變化，並注意食品衛生安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1.食物學概論 2.營養學概論	2	第一學年 第一學期
(二)食物主要成分	1.蛋白質的組成、分類 2.蛋白質的功能、需要量、食物來源 3.醣類的組成、分類 4.醣類的功能、需要量與食物來源 5.脂肪的組成、分類 6.脂肪的功能、需要量與食物來源 7.維生素概論、脂溶性維生素各論 8.水溶性維生素各論 9.礦物質概論、功能、主要元素 10.微量元素 11.水	10	
(三)食物的特殊成分	食物的特殊成分	2	
(四)食物的分類I	1.食物的分類 2.全穀根莖類 3.肉類 家畜與家禽	4	
(五)食物分類II	1.肉類-海鮮類 2.蛋類 3.豆類食品 4.乳類 5.蔬菜類 6.水果類 7.油脂類	8	第一學年 第二學期
(六)其他食品類	1.嗜好品 2.加工食品	4	
(七)食品的選購與儲存	1.新鮮食物之鑑別與選購 2.加工食品之選購 3.食物儲存之重要性及方法	3	
(八)食品的選購與儲存	1.食物中毒 2.食品包裝容器及清潔的安全性 3.國民飲食指南、建議攝取量表之認識 4.食物代換表	3	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	口頭報告、課堂問答、學習單、書面報告、期中考		
教學資源	食物學I /網路資源		
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.注意電器3C用品的使用		

表附2-2-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲英語與會話
	英文名稱	Hospitality English
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2/2/2	
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 type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本科目標主要為培養基本之英語會話能力，以因應餐旅業工作之基本需求；並建立穩固之英語基礎，以達能夠自我學習，繼續成長或進修。教授內容主要為餐旅業基本之英語會話。教學要點包括：教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習、上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容；並激發學生學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音與語調訓練	1.單字音標與發音訓練。 2.重音練習。 3.句子之語調訓練。	12	
(二)打招呼	1.早午晚見面之問候語。 2.簡單寒暄與道別。 3.自我介紹。	12	
(三)櫃檯服務	1.訂房服務。 2.來訪客人的接待。 3.寄放與保管物品。 4.代寄郵件	12	
(四)電梯服務	1.客人招呼。 2.樓層說明。 3.抵達說明與道別。	12	
(五)電話對話	1.電話禮貌。 2.電話號碼的說明。 3.轉接給客人或客房。 4.留話給客人。 5.國際電話使用說明	12	
(六)客房餐飲服務	1.客房內餐飲服務並介紹菜。 2.費用說明。 3.接受訂餐。 4.房務工作(客房整理)。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。		
教學注意事項	(1)儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 (2)鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

表附2-2-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初級會計
	英文名稱	Accounting
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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科雙軌旗艦訓練計畫	
辦理方式	輪調式	產學訓專班
授課節數	2	1/1
學分數	1	1/1
開課年級/學期	第一學年第二學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解會計基本概念 2.明瞭會計流程 3.練習使用會計科目及會計處理程序會計流程能力 4.建立會計職場倫理和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)會計基本概念	1.基本概念 2.會計循環 3.會計科目	4	第一學期
(二)會計流程	1.借貸法則 2.會計處理程序(分錄、過帳、調整、結帳分錄)	6	
(三)買賣業會計與存貨會計處理、存貨、現金及內部控制	1.買賣業會計與存貨會計處理 2.存貨 3.現金及內部控制	6	第二學期
(四)財務報告	1.資產負債表 2.綜合損益表 3.現金流量表 4.股東權益變動表	8	
合計		24節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量的方式，並配合隨堂的提問更能激發學習的效能。		
教學資源	1.教育部審定合格之教科書 2.數位投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。		

表附2-2-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Food Service Hygiene and Safety Food Service Hygiene
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 餐飲管理科雙軌旗艦訓練計畫	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	產學訓專班	輪調式
授課節數	2	1/2
學分數	2	1/1
開課年級/學期	第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1.說明餐飲安全與衛生之重要性與基本知識。2.建立餐飲安全與衛生之良好工作習慣之能力。3.應用餐飲安全與衛生為基石,樹立良好職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲衛生安全概論	1.餐飲衛生安全 2.餐飲衛生安全 重要性	12	
(二)餐飲衛生安全概論	1.餐飲衛生安全 2.餐飲衛生安全 重要性	12	
(三)食品中毒	1.食品中毒定義與分類 2.食品中毒的原因 3.細菌性食品中毒 4.黴菌毒素食品中毒 5.天然毒素食品中毒 6.化學性食品中毒 7.類過敏性食品中毒 8.食品中毒預防的原則及食品中毒處理措施	6	
(四)食品中毒	1.食品中毒定義與分類 2.食品中毒的原因 3.細菌性食品中毒 4.黴菌毒素食品中毒 5.天然毒素食品中毒 6.化學性食品中毒 7.類過敏性食品中毒 8.食品中毒預防的原則及食品中毒處理措施	6	
(五)食物腐敗	1.食物腐敗定義 2.食物腐敗的現象 3.食品保存的方法 4.各類食品的貯存方法	9	
(六)食物腐敗	1.食物腐敗定義 2.食物腐敗的現象 3.食品保存的方法 4.各類食品的貯存方法	9	
(七)從業人員衛生管理	1.餐飲從業人員的安全教育 2.餐飲從業人員的健康管理 3.餐飲從業人員的衛生管理 4.餐飲從業人員的衛生教育	9	
(八)從業人員衛生管理	1.餐飲從業人員的安全教育 2.餐飲從業人員的健康管理 3.餐飲從業人員的衛生管理 4.餐飲從業人員的衛生教育	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	口頭報告、課堂問答、自我評量作業、期中考		
教學資源	餐飲衛生安全實務/網路資源		
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.注意電器3C用品的使用		

表附2-2-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	公共安全與消防概論
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input 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.說明餐飲衛生安全與公共消防的重要性。2.具備公共安全與消防的基本知識。3.建立公共安全環境的認知。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	一、學習目的、定義與範圍 二、食品安全觀念之探討 三、法令規章	4	
(二)基礎微生物認識	一、細菌、黴菌、酵母菌 二、微生物的控制方法	2	
(三)食品腐敗與中毒	一、食品腐敗 二、腐敗預防的方法 三、食品中毒	10	
(四)病原性與細菌性食物中毒	一、感染型、病毒型、中間型病毒 二、黃麴毒素	2	
(五)食品添加物	一、定義與分類 二、標準及規範 三、有害的食品添加物	5	
(六)清潔消毒與殺菌	一、清潔與有效殺菌 二、其他殺菌方法	3	
(七)餐飲法規	一、餐飲安全與衛生相關法規 二、衛生標準	6	
(八)其他	一、消防法規 二、滅火器使用	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	學習單、分組討論、報告		
教學資源	餐飲安全與衛生、實境示範教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實境示範教學時注意火的危險及燒燙傷應編措施 2.認識學校防災應變流程		

表附2-2-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food 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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	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.了解餐飲業的定義與分類 2.說明餐飲管理的目的及範圍 3.描述餐飲組織建立的原則與各部門的職責之能力 4.具備觀察餐飲業市場的變化趨勢, 順應時代的潮流。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲管理的義意	1.餐飲業的分類 2.管理的意義	2	
(二)服務業的特性	1.無形性、不可分割性、異質性、不可儲存性 2.餐飲業在製造上的特性	2	
(三)餐飲管理的目的	1.無形性、不可分割性、異質性、不可儲存性 2.餐飲業在製造上的特性	6	
(四)餐飲組織	1.外部環境、特定環境 2.內部環境、文化結構	2	
(五)組織的目的與意義	1.管理的風格與類型 2.組織部門建立與運作的原則	2	
(六)部門化與部門職責	1.功能別及產品別部門化 2.餐飲部結構的性質	2	
(七)組織結構類型	1.功能式組織圖 2.專案式組織結構	2	
(八)行銷管理的意義	1.行銷的藝術 2.行銷管理的意義	2	
(九)顧客行為分析	1.分析七個「O」 2.馬斯洛的需求階層理論	2	
(十)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	
(十一)行銷管理的步驟	1.行銷管理的程序 2.研究餐飲市場機會 3.選擇市場目標	2	
(十二)訂定行銷組合	1.顧客4C 2.行銷組合工具4P	2	
(十三)物料管理	1.採購作業管理 2.採購人員的職責 3.採購的方式	2	
(十四)驗收作業管理	1.驗收作業的目標 2.驗收的方法 3.退貨處理	2	
(十五)庫存作業管理	1.庫房的規劃 2.物料的儲存方法	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	隨堂筆記、分組討論與報告、口語表達能力、期中考教		
教學資源	餐飲管理I / 補充教材		
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.注意電器3C用品的使用		

表附2-2-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲日語會話
	英文名稱	Japanese Conversation for Restaurant
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科雙軌旗艦訓練計畫	
辦理方式	輪調式	產學訓專班
授課節數	1/2	1/1
學分數	1/1	1/1
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第三學年第一學期 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.背誦與書寫日本五十音 2.具備基本餐日語的會話能力 3.建立日本飲食文化及國際禮儀的重要	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識五十音	1.介紹日本五十音，五十音由來 2.五十音表的規則以及形式	2	第三學年第一學期
(二)認識五十音	1.介紹日本五十音，五十音由來 2.五十音表的規則以及形式	4	
(三)五十音書寫法	日語五十音書寫方法	8	
(四)五十音書寫法	日語五十音書寫方法	14	
(五)日本生活文化介紹	1.富士山 2.櫻花 3.溫泉	2	
(六)日本生活文化介紹	1.富士山 2.櫻花 3.溫泉	4	
(七)清音練習	清音練習	6	
(八)清音練習	清音練習	6	第三學年第二學期
(九)濁音練習	濁音練習	6	
(十)濁音練習	濁音練習	6	
(十一)日本招呼用語	1.平日招呼用語 2.節假日招呼用語. 3.特殊日招呼用語	4	
(十二)日本招呼用語	1.平日招呼用語 2.節假日招呼用語. 3.特殊日招呼用語	4	
(十三)日本節日介紹	女兒節	2	
(十四)日本節日介紹	女兒節	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	期中評量、課堂作業、分組對話演練習		
教學資源	日本語大好/日語會話/網路資源		
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.注意電器3C用品的使用		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 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、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 1.專題實作資料蒐集 2.資料分類、統整及 組織	6	
(二)專題製作之過程	專題製作之調查、研究與實驗	10	
(三)專題的表達方式	說明專題製作的表達方式	10	
(四)成品展示	1.研究方法的應用 2.研究過程注意事項	10	
(五)書面報告製作	1.實作製作結果呈現方式 2.實作製作結果內容的討論	12	
(六)書面報告呈現	1.實作製作結論撰寫要領 2.問題與討論 3.實作參考文獻撰寫注意事項	12	
(七)口頭報告與表達	1.實作製作成果發表 2.問題與討論	12	
合計		72節	
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2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業電子實習
	英文名稱	Industrial Electronics Practice
師資來源	<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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識工業電子基本元件。 二、了解工業電子元件的基本運作。 三、培養工業電子元件實際應用能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全衛生宣導	1.實習工廠設施及使用介紹。 2.消防安全簡介及使用說明。 3.課程實作相關安全知識宣導。	6	
(二)實習儀器之使用	1.電壓的供給方式及調整。 2.儀器接線及測試方式說明。 3.邏輯狀態的輸出測試。	6	
(三)元件	1.開流體 2.電晶體 3.工業輸出元件 4.輸入感測元件	48	
(四)應用	1.電動機控制 2.PLC 之應用	48	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	紙本測驗、實作測驗		
教學資源	一、選擇合適之教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法 (一)本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。在實作過程中，教師應培養學生系統思考與解決問題的能力。 (二)本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組授課。</p> <p>二、學習評量 教師可考慮平時習作、課堂內之參與表現、期中期末考測驗，以及其他各項相關之評量。</p> <p>三、教學資源 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。學校宜充分利用圖書館資源、網絡資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</p> <p>四、相關配合事項 (一)本課程須先具程式設計實習與電子電路實習的基本觀念，以提高學生的學習興趣與效果。 (二)可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。</p>		

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子電路實習
	英文名稱	Digital Logic 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)認識基本邏輯概念。 (二)熟悉各種邏輯閘之原理。 (三)熟悉各種組合邏輯與循序邏輯電路之原理及其應用。 (四)培養學生數位邏輯基礎設計能力。 (五)增加學生對數位邏輯之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.數量的表示法。 2.數位系統及類比系統。 3.邏輯準位。 4.數位積體電路簡介。	3	
(二)數字系統	1.十進位表示法。 2.二進位表示法。 3.八進位表示法。 4.十六進位表示法。 5.數字表示法之互換。 6.補數。 7.數字碼。	6	
(三)基本邏輯閘	1.反閘。 2.或閘、及閘。 3.反或閘、反及閘。 4.互斥或閘、互斥反或閘。	3	
(四)布林代數及第摩根定理	1.布林代數之特質。 2.布林代數之基本運算。 3.布林代數之基本定理。 4.第摩根定理。 5.邏輯閘之互換。	6	
(五)布林函數化簡	1.代數演算法。 2.卡諾圖法。 3.組合邏輯電路之化簡。	3	
(六)組合邏輯電路之設計及應用	1.組合邏輯電路之設計步驟。 2.加法器及減法器。 3. BCD加法器。 4.解碼器及編碼器。 5.多工器及解多工器。 6.比較器。 7. PLD簡介。 8.應用實例介紹。	6	
(七)正反器	1. RS 門鎖器。 2. RS 正反器。 3. D 型正反器。 4. JK 正反器。 5. T 型正反器。	3	
(八)循序邏輯電路之設計及應用	1.時鐘脈衝產生器。 2.非同步計數器。 3.移位暫存器。 4.狀態圖及狀態表簡介。 5.同步計數器。 6.應用實例介紹。	6	
合計		36節	
學習評量	1.總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題及作業。		

(評量方式)	2.掌握學生學習成效，作為教學改進參考。
教學資源	為使學生能充分了解數位邏輯的原理，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本課程進度宜與數位邏輯實習課程配合，以提高學習興趣及效果。 2.可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動畫遊戲設計
	英文名稱	Microcomputer Internship 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"/> 資訊科	
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.練習認識微電腦各種週邊裝置 2.練習各種電腦週邊設備的拆裝及測試方法 3.練習週邊電路之檢修方式 4.養成良好工作習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦主機拆裝及相關週邊電路組合	1.電腦主機零件認識 2.電腦主機拆解實作 3.電腦主機週邊零路 認識及其組合	9	
(二)CRT監視器的測試	1.CRT監視器組合的認識 2.CRT監視器測識及檢修	9	
(三)各式機器拆裝、測試及檢修	1.磁碟機的拆裝、測試及檢修 2.鍵盤及滑鼠的拆裝、測試及檢修 3.印表機的拆裝、測試及檢修 4.掃描器的拆裝、測試及檢修	9	
(四)影像壓縮卡、擷取卡認識及數位?機、DV	1.影像壓縮卡及擷取卡的裝置及使用 2.數位相機及DV之使用與影像處理	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業等方式。2.日常學業成績評量佔40%(出缺勤、作業繳交)，定期評量佔60%(段考3次 第一次20%、第二次 20%、期末考20%)。		
教學資源	1.廣播教學設備 2.相關教學參考圖片 3.專業書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意廣播教學設備使用後關機節省電源		

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯實習
	英文名稱	Animation Game 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.認識電腦遊戲產業與瞭解電腦遊戲的發展歷程 2.簡介各類型遊戲的特性與設計重點 3.認識與瞭解電腦遊戲中的情緒工程 4.專精線上遊戲的發展歷程能力 5.專精線上遊戲的設計內涵與所面臨的挑戰能力 6.遵守智慧財產權的觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)遊戲發展史	認識電腦遊戲產業與瞭解電腦遊戲的發展歷程	36	
(二)數位系統與計算	數位系統與計算	36	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、團體作業、隨堂測驗、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.實習電腦網路教室。 2.廣播教學設備。 3.相關教學參考圖片、視訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.上課前複習程式設計實習的內容 2.須注意實習電腦教室安全與維護		

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電腦周邊實習
	英文名稱	Web 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 建立基礎網路知識。2. 瞭解網站架設與網頁設計之流程。3. 具備基礎網站規劃與頁面設計的能力。4. 認識網頁設計之相關語言。5. 網頁設計相關軟體之操作、應用、整合之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校園社團介紹網	1. 網站標題區 2. 跑馬燈廣告區 3. 選單區 4. 網頁內容區	18	
(二)運動廣場連結網	1. 網站標題區 2. 選單區 3. 網頁內容區 4. 頁尾版權區	18	
(三)國家公園介紹網	1. 網站標題區 2. 跑馬燈廣告區 3. 選單區 4. 網頁內容區	18	
(四)書曼的旅遊相簿	1. 選單區 2. 跑馬燈廣告區 3. 網頁內容區	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。		
教學資源	1. 實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體等。2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。3. 學校宜將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 須注意實習電腦教室安全與維護		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦應用
	英文名稱	Electronic Instrument Measure
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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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.瞭解測量之基本觀念 2.練習電壓及電流測量方式與應用 3.練習電壓及電流測量電路能力的操作 4.練習波形頻率測量之應用 5.具備互助合作精神、建立職場倫理及重視職業安全	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)測量概論	1.測量的概念與方法 2.儀表特性 3..誤差與校正 4.測量量測 5.測量的標準	9	
(二)電壓及電流測量	1.基本原理 2.電壓測量 3.電流測量	9	
(三)電壓及電流測量	1.直流功率測量 2..交流功率測量 3.高頻功率測量 4.能量測量	9	
(四)波形頻率測	1.測量儀表概述 2.波形觀測 3.頻率及時間測量	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業、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)，定期評量佔60%(段考3次 第一次20%、第二次 20%、期末考20%)。		
教學資源	數位投影機、專業書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 上課前複習基本電學的內容		

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	硬體裝修
	英文名稱	Computer Graphics
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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1.熟悉文書處理軟體之整合與應用 2.練習資料處理之能力 3.遵守智慧財產權的觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)檔案管理	1.檔案夾新增、刪除 2.檔案搜尋、副檔名檢視	18	
(二)合併列印	1.新增標籤、格式設定 2.匯入檔案 3.篩選、排序 4.更新標籤、插入合併欄位	18	
(三)文書處理	1.版面設定 2.頁首、頁尾設定 3.標題、內容排版 4.表格、圖片編輯	6	
(四)實作	題庫上機練習	14	
(五)學科線上測驗	上機測驗	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.隨堂考 2.紙筆測驗 3.上機考 4.平時作業		
教學資源	1.電腦教室廣播系統 2.文書處理軟體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選：勞動部勞動力發展署技能檢定中心公布電腦軟體應用丙級學術科題庫 (二)教學方法： 1.老師講解、實作 2.隨堂練習		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動裝置應用
	英文名稱	Hardwave Fitment
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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解電腦硬體特性及功能 2. 瞭解電腦硬體的工作原理 3. 學會正確拆裝電腦設備的能力 4. 能夠安裝作業系統，進行系統設定，安裝驅動程式 5. 能夠維修電腦，故障排除	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦硬體元件介紹	1.能對電腦有基本的概念 2.瞭解電腦系統的組成 3.電腦硬體元件及功能	2	
(二)電腦硬體工作原理介紹	1.輸入單元 2.記憶單元 3.控制單元 4.算術邏輯單元 5.輸出單元	4	
(三)電腦硬體元件拆裝實作及注意事項提示	1.拆裝講解、練習 2.拆裝注意事項	5	
(四)BIOS 設定功能介紹	1. 進入BIOS的方式 2. BIOS 設定表單介紹 3. BIOS的操作 4. 設定光碟開機 5. 察看電腦硬體資訊	7	
(五)硬碟規劃	1.硬碟分割 2.格式化硬碟	2	
(六)系統安裝、設定及驅動程式	1.偵測新硬體。 2.隨插即用會識別裝置 3.取得符合裝置的驅動程式套件 4.啟動新安裝的驅動程式	2	
(七)電腦設備更新注意事項	1.定期更新 2.自動更新	4	
(八)電腦維修及故障排除	1.主板和CPU 故障診斷與維修 2.顯卡與音效卡故障診斷與維修 3.鍵盤和滑鼠故障診斷與維修 4.BIOS故障診斷與排除 5.系統常見故障診斷與排除	5	
(九)檢修設備、儀器使用介紹	1.主機系統檢修 2.週邊系統檢修	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.隨堂考 2.紙筆測驗 3.上機實作 4.平時作業		
教學資源	1.電腦教室廣播系統 2.投影機、布幕		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 勞動部勞動力發展署技能檢定中心公布電腦硬體裝修丙級學術科題庫 (二)教材編選 1.老師講解、實作 2.隨堂練習		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路實習
	英文名稱	Mobile Device
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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	行動裝置包括各式行動電話、智慧手機、平板電腦等。 Android 之設計從主流手機擴及到行動上網裝置及平板電腦，其 SDK 提供了功能完善的 API ，使用 Java 程式語言可開發出跨平台的應用程式。 Android 平台的開放性也引發行動裝置許多未來的創新應用與商務模式。本課程運用理論與實務並重的教學方式，配合實機操作演練，厚實學習者就業所需之紮實的程式設計技巧，並加強學習者核心概念、應用框架運作原理，以期提昇同學對行動裝置的應用程式設計能力與水準。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)使用者介面元件和編排模式之設計與應用	<ul style="list-style-type: none"> 線性佈局(Linear Layout) 框架佈局(Frame Layout) 相對佈局(Relative Layout) 表格佈局(Table Layout) 格子佈局(Grid Layout) 	8	
(二)進階使用者介面元件	<ul style="list-style-type: none"> AdapterView Listview Spinner GridView StackView AutoCompleteTextView元件 	8	
(三)選單與對話視窗	<ul style="list-style-type: none"> 系統選單 分頁視窗 對話視窗元件 通知視窗 	8	
(四)視圖元件與繪圖及多媒體應用	<ul style="list-style-type: none"> 使用Drawable物件 使用Canvas繪圖 Android多媒體架構簡介 MediaPlayer VideoView MediaRecorder AudioManager 	12	
(五)資料儲存	<ul style="list-style-type: none"> 檔案存取 使用SharedPreferences 使用SQLite資料庫 使用Content Provider與Content Resolver 	12	
(六)網路應用與服務	<ul style="list-style-type: none"> WebView-based應用 JavaScript vs. Android HTTP-based應用 網路資料擷取 	12	
合計		60節	
學習評量(評量方式)	紙本測驗、操作測驗		
教學資源	教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.上課前準備課本事先針對進度預習。 2.上課中需注意自身出席狀況。 3.上課中需完成課堂學習單作業。 4.上課後針對當週課程進行複習。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網智慧應用
	英文名稱	Computer Network Internship 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.認識網路資源的種類 2.專精安裝網路設備之能力 3.專精安裝網路作業系統之能力 4.專精架設各種伺服器之能力 5.專精網路管理之能力 6.遵守智慧財產權的觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)勞工安全教育	1.實習室設施介紹 2.工業安全(包括用電安全、設施安全) 3.消防安全(包括滅火器使用與火場逃生) 4.使用網際網路資源	16	
(二)網際網路使用	1.數據機之安裝 2.網路線之認識及製作 3.網路卡之安裝 4.集線器之使用方法及燈號所代表之意義 5.佈線之相關規定	16	
(三)網路硬體安裝	WIN ME/XP/ 2000...及Linux等常用網路作業系統安裝	8	
(四)常用網路作業系統安裝	1.透過網路芳鄰提供檔案分享 2.印表機分享功能	8	
(五)伺服器的架設	DNS.DHCP.WWW.EMAIL.FTP..等伺服器之架設	12	
合計		60節	
學習評量(評量方式)	以各單元之實作成品為主，配合臨時測驗、實習報告...等，以確切掌握學生學習成效，同時作為教學改進的參考。值期中、期末時，得施以適當的考試，用來驗證及評估學生學習之能力		
教學資源	為使學生充分了解抽象的原理，配合使用教具、投影片、動態多媒體或網路教材資源庫支援教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選: 1.可選用坊間經教育部審定合格之教科書或坊間相契合書籍作為教材 2.由簡入深自編講義，與生活相結合，使同學易學易懂學習興趣。(二)教學方法:以學生的舊經驗為基礎，配合上機實作，激發學生學習動機，以求理論與實務之結合。		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器人控制應用
	英文名稱	Internet of Things Smart Applications
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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解無線感測網路、RFID、無線通訊在物聯網中的實際運作原理 2.培養學生具備收集資料後如何利用雲端運算處理資料的基本能力 3.練習物聯網在運輸和物流領域、健康醫療領域、智能環境(家庭、辦公、工廠)領域、個人和社會領域等的應用方式 4.具備互助合作精神、建立職場倫理及重視職業安全	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)物聯網簡介與應用	1.物聯網的定義 2.物聯網的目的及重要性 3.近似於物聯網的科技	6	
(二)物聯網基礎工具	1.人工智慧、大數據、機器人跟物聯網的關係 2.物聯網的資訊安全	10	
(三)穿戴式裝置	1.穿戴式裝置介紹 2.穿戴式裝置的類別 3.穿戴式裝置的商機	10	
(四)智慧健康與醫療	1.智慧健康與醫療介紹 2.智慧健康與醫療的類別 3.醫療產業之創新與整合	10	
(五)車聯網	1.車聯網介紹 2.車聯網的應用類別 3.商機	12	
(六)智慧家庭	1.智慧家庭概述 2.智慧家庭產業現況 3.智慧家庭商機探討	12	
(七)智慧產業	1.智慧工業 2.智慧農業	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、作業、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)，定期評量佔60%(段考3次 第一次20%、第二次 20%、期末考20%)。		
教學資源	數位投影機、相關教學參考圖片、教材電子檔等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意數位投影機使用後關機節省電源		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電腦實習
	英文名稱	Robot Control 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 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解感測器與機器人應用原理。2.運用測器與機器人實現創意。3.熟練感測器與機器人應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)EXPLOR3R	1. EXPLOR3R主機介紹與說明 2. EXPLOR3R開機與關機 3. EXPLOR3R執行程式	3	
(二)運用程式指令塊	1.程式指令塊工作原理 2.移動轉向指令塊 3.聲音指令塊 4.顯示指令塊 5.主機狀態燈 指令塊	7	
(三)等待、重複、自訂指令塊、多工	1.等待指令塊-理解WaitDisplay程式 2.迴圈指令塊 3.自訂指令塊 4.指用多個開始指令塊設定方式	8	
(四)感測器	1.認識EV3套件組的感測器 2.撰寫感測器程式 3.安裝顏色感測器 4.運用紅外線感測器 5.運用主機按鍵與旋轉感測器	9	
(五)機器人組裝技巧	1.各種長桿、十字軸、連接器與馬達的組裝技巧 2.齒輪的組裝技巧 3.實作練習	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。2.評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。		
教學資源	實習教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教科書 2.由簡入深自編講義，與生活相結合，使同學易學易懂學習興趣。(二)教學方法 1.教學方式宜以講述、討論和實際操作為主，強調學生先備知識鏈結。2.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。3.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。4.以討論及網站鑑賞的方式刺激學生的創作力、想像力，讓學生將設計能力及網路知識加以結合，增進網頁設計的技巧與能力。		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單晶片微處理機實習
	英文名稱	Microcomputer 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.練習微電腦的系統結構與指令執行的基本原理 2.認識微電腦的資料輸入/輸出方法 3.練習利用軟體程式來控制週邊裝置，培養微電腦應用的基本能力 4.遵守智慧財產權的法治觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)組合語言基礎	1.微電腦系統介紹 2.中央處理器內部 硬體架構介紹 3.軟體介紹 4.DEBUG操作 5.組合語言程式之開發與結構	18	
(二)組合邏輯設計及應用	面授-PowerPoint 教學-動手實作	18	
(三)布林代數	面授-PowerPoint 教學-動手實作	18	
(四)組合邏輯設計	面授-PowerPoint 教學-動手實作	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.教學評量方式採用筆試、實際作業、隨堂測驗等方式。 2.日常學業成績評量佔40%(出缺勤、實際操作繳交、平時測驗)，定期評量佔60%(段考2次 30%、期末考30%)。		
教學資源	數位投影機、資訊專業教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.注意實習工廠使用後關電源以節省電源 2.遵守實習工廠的安全原則		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	程式設計實習
	英文名稱	Microprocessor
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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5	
學分數	3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解單晶片微處理機與微電腦之關係。 二、能瞭解單晶片微處理機之原理與結構。 三、能瞭解單晶片微處理機之中斷與資料存取。 四、能瞭解資料傳輸之原理。 五、培養學生能應用單晶片微處理機。 六、培養學生撰寫組合語言的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單晶片微處理機	1.微處理機結構 2.微電腦結構 3.記憶體結構	12	
(二)資料傳輸	1.I/O裝置與位址 2.資料串列傳輸	16	
(三)計數器中斷	1.計時計數器中斷	16	
(四)單晶片微處理機生活應用實例	1.生活應用討論 2.生活應用實例 3.生活應用報告	16	
合計		60節	
學習評量 (評量方式)	1.平時考，段考。 2.指定作業。 3.課堂筆記。 4.課堂發言。		
教學資源	一、選擇合適之教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、為使學生能充分了解電子電路的原理，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。 二、課程內容宜與單晶片微電腦控制實習搭配開課。 三、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。		

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子儀表量測
	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 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"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉陣列及其應用。 2. 熟悉資料檔案與資料庫的操作。 3. 培養具備整體程式設計的瞭解。 4. 訓練實際作業之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)陣列	1. 陣列的功能與應用 2. 陣列的宣告與使用 3. 一維陣列與多維陣列 4. 靜態陣列與動態陣列	8	
(二)陣列的應用—排序	1. 排序方法介紹 2. 選擇排序法 3. 氣泡排序法	8	
(三)陣列的應用—搜尋	1. 搜尋方法介紹 2. 循序搜尋法 3. 二元搜尋法	8	
(四)資料檔案	1. 資料檔案的種類 2. 循序檔的存取 3. 隨機檔的存取	6	
(五)資料庫	1. 資料庫的定義與應用 2. 資料庫的基礎操作 3. 資料庫的進階操作	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2.評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。		
教學資源	1.實習電腦網路教室。 2.廣播教學設備。 3.相關教學參考圖片、視訊等。		
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，另一方面須考慮與後階段的課程銜接。(二)教學方法： 1.以學生既有知識經驗為基礎，說明生活上應用實例引起學習動機。 2.隨時提供學生相關新知，以瞭解現代科技的應用。		

表附2-3-17 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.專題實作的動機及 目的 1.專題實作資料蒐集 2.資料分類、統整及 組織	36	
(二)專題製作之過程	專題製作之調查、研究與實驗	36	
(三)專題的表達方式	說明專題製作的表達方式。	36	
合計		108節	
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2-3-18 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	4/6	
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。 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	36	
(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。	36	
(三)作物生產技術	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	36	
合計		108節	
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內級證照。		

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎園藝實習
	英文名稱	Basic Horticulture
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.認識園藝的意義、範圍與重要性 2.瞭解園藝植物的分類與特徵 3.明瞭園藝植物的生長環境與生理 4.熟悉園藝植物的生長環境、栽培方法與繁殖技術 5.懂得園藝植物的應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)園藝作物分類		18	
(二)園藝作物生長環境與生理		18	
(三)園藝作物營養與土壤肥料		36	
合計		72節	
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.教學方法：(1)視聽媒體 (2)示範教學 (3)討論教學 (4)報告寫作及呈現 2.本科目教學有適當之生活園藝及家庭園藝之內涵融入教材裡，並以講解、簡答討論等教學方法協助學習。3.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。4.指導閱讀專業書刊，並利用社會資源，以增廣學習領域。5.在栽培管理上注意生態保護、環保、公安；在繁殖與品種改良上注意種苗法、華盛頓公約；在處理與加工利用有GMP、ISO、小型加工廠認證等相關法條認知。		

表附2-3-20 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。	18	
(二)個案分析與作品賞析	個案分析與作品賞析	18	
(三)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	24	
合計		60節	
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2-3-21 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)休閒農業的資源開發利用		30	
(二)台灣休閒農業的類型		38	
(三)休閒農業的經營管理		40	
合計		108節	
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.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。		

表附2-3-22 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	
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2-3-23 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	1/2/3/3	
學分數	1/1/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 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，以及各種作物之起源、分布、性狀、種類(品種)、氣候土宜、栽培管理、收穫調製及用途等。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)正課 特用作物的意義、特性及分類		36	
(二)專題製作之過程		36	
(三)尋找解決問題之方法		36	
合計		108節	
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。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

表附2-3-24 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	2/3/3	
學分數	1/2/2	
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 (01:50) . 休閒農業 (02:21) 1-2.休閒農業的功能 (02:59) . 教育 (03:00) . 遊憩 (04:28) . 社會 (05:04) . 環保 (05:45) . 醫療 (06:50) . 文化 (07:52) . 經濟 (09:00)	32	
(二)休閒農業之類型與經營內容	2-1.休閒農場之類型 (10:07) . 休閒農場 (10:08) . 休閒林場 (10:45) . 休閒漁場 (11:09) . 休閒牧場 (12:04) . 觀光農園 (12:39) . 市民農園 (14:28) . 教育農園 (15:41) . 農村文化活動 (18:21) . 渡假農場(民宿) (19:25) 2-2.休閒農業經營活動內容 (20:29) . 休閒農業經營活動內容 (20:38) . 體驗活動 (20:43) . 森林旅遊 (24:31) . 自然景觀眺望 (25:08) . 野味品嚐活動 (25:43) . 農莊民宿活動 (26:57) . 產業及文化活動 (27:36) . 童玩活動 (27:54)	32	
(三)休閒農業區劃定	3-1.休閒農業區劃定理念 (28:26) 3-2.休閒農業區劃定之條件 (29:10) 3-3.休閒農業區之劃定面積 (29:31) 3-4.休閒農業區劃定程序 (29:54) 3-5.休閒農業區推動方法 (30:09) 注重產品開發與創意 (31:19)	32	
合計		96節	
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2-3-25 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.瞭解花卉產業展望 4.瞭解造園的意義、種類及重要性 5.瞭解造園的演變及發展趨勢 6.認識造園材料及其應用 7.理解造園製圖及設計圖說 8.瞭解景觀設計理論 9.應用造園維護管理的技術能力 10.訓練學生認識各種花卉的能力 11.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		18	
(二)花卉分類		18	
(三)環境因子與花卉生育		36	
合計		72節	
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2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	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	3	
(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	5	
(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	
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2-3-27 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	9	
(二)簡易拚貼	飾品設計的發展與演變 基本設計概念與內容	9	
(三)實用拚貼技巧與應用	背景處理變化技巧	9	
(四)混搭材質飾品的設計與運用	銅絲與珠飾的搭配成型	9	
合計		36節	
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2-3-28 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 3.多媒材創作實例探討	18	
(二)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	18	
(三)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	18	
(四)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 3.多媒材平面實務應用 4.多媒材平面實務創作展現	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	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。 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。 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。 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。 5.除實施總結性評量外,教學中更應注意診斷性評量及形成性評量,以便即時了解學生學習困難,進行學習輔導。 6.評量的結果須妥予運用,除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外,應通知導師或家長,以獲得共同的了解與合作。 7.未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。		
教學資源	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。 2.利用專業教室供學生實務製作。 3.學校應力求充實教學設備及教學媒體,教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 4.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。 5.設置教學成果展示區,供學生分享創意。 6.配合單元主題,進行業界參訪、藝文展覽等校外教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。 2.教材編排應理論與實務並重,以圖示、實例示範與說明。 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。 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		

表附 2-3-29 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	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		18	
(二) 創意髮型編梳手法		18	
(三)創意進階髮型編梳設計應用		18	
(四)創意造型高階髮型編梳設計		18	
合計		72節	
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2-3-30 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	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	5/4	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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。	18	
(二)化妝與色彩	1. 認識色彩。 2. 配色的基本原理	36	
(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。	36	
(四)粉底的種類	1. 認識粉底。 2. 粉底色彩與臉型的修飾。	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度,進行單元評量及綜合評量,以了解教學績效,並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重基礎實作,培養化妝能力。 3. 評量內容除了技能外,兼顧認知上的理解及應用能力。 4. 依據評量結果,改進教材、教法、實施補救教學。		
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體,網路資訊平面廣告,雜誌等增擴教學內容及效果。 2. 除了指導學生熟悉化妝基礎能力外,宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。 3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 應先激發學生對化妝求知慾及興趣。 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。 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。		

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型設計
	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	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)	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		36	
(二)美體學-1.人體黃金比例		36	
(三)美體學-2.皮膚的構造與功能		36	
(四)美體學-3.美體儀器		36	
合計		144節	
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2-3-32 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	
(二)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	36	
(三)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	36	
(四)假睫毛之基本認識	假睫毛之基本認識	9	
(五)睫毛與眼妝關聯性	睫毛與眼妝關聯性	9	
(六)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	36	
(七)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	36	
(八)假睫毛種類應用	假睫毛種類應用	9	
(九)假睫毛的製作流程	假睫毛的製作流程	9	
(十)假睫毛調整眼型	假睫毛調整眼型	9	
(十一)彩妝配色基本原則	彩妝配色基本原則	9	
(十二)彩妝配色練習	彩妝配色練習	9	
(十三)基礎彩妝眼影配色	基礎彩妝眼影配色	9	
(十四)應用彩妝眼影配色	應用彩妝眼影配色	9	
(十五)複合式配色眼影圖	複合式配色眼影圖	9	
(十六)不同朝代之面飾圖	不同朝代之面飾圖	9	
(十七)主題式彩妝的分類	主題式彩妝的分類	9	
(十八)動物意象式彩妝	動物意象式彩妝	9	
(十九)人物意象式彩妝	人物意象式彩妝	9	
(二十)整體彩妝設計	整體彩妝設計	9	
合計		288節	
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%)。		
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2-3-33 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.熟練各種美髮基本技巧，以利通過丙級證照考試。 2.建立良好的美髮技巧，以因應潮流變化及需求。 3.培養對美的欣賞及創作設計的陶冶。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)頭部15個點、7條線的認識	頭部15個點、7條線的認識	9	
(二)標準冷捲(十大分區)	標準冷捲(十大分區)	9	
(三)標準冷捲-中間排的捲髮技巧與操作	標準冷捲-中間排的捲髮技巧與操作	9	
(四)標準冷捲-兩側的捲髮技巧與操作	標準冷捲-兩側的捲髮技巧與操作	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.平常作業：術科、有關美髮流行資訊之剪貼、蒐集資料學習單。 2.月考、期考：利用月考、期考之測驗，以了解學生對學科理論之程度。 3.技能檢定：利用技能檢定以了解學生之學習狀況，將學習能力較弱者利用課後時間實施補教學。 4.平常上課之出席率及上課之回饋。		
教學資源	龍騰文化出版社-美髮 I、美容科自編教材-網路教學資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 培養對美的欣賞及創作設計的陶冶。		

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎編梳
	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.認識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	18	
(二)化妝製品	認識與選擇化妝的化妝製品	18	
(三)粉底種類	認識與辨認化妝的粉底種類	18	
(四)化妝的造型變化	認識化妝的造型變化	18	
合計		72節	
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2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝設計
	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	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.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	18	
(二)指甲概論	指甲的構造 2. 指甲的形狀	18	
(三)手部深層護理	護理前處理 2. 手部去角質	18	
(四)手部深層護理	1.護理前處理 2. 足部去角質	18	
合計		72節	
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	曾歧元(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2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意彩妝
	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	3/3	
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.建立指甲彩繪的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	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	18	
(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	18	
(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	18	
(四)指甲概論	1.指甲的構造 2.指甲的形狀	18	
合計		72節	
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2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手足保養
	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	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. 培養學生創意想像力、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	
(二)紙雕	禮物盒	6	
(三)捲紙工	捲紙藝術	6	
(四)UV膠	馬賽克拼貼髮飾	6	
合計		24節	
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2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲彩繪
	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	
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)	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	2	
(二)眼部設計	眼部技法	8	
(三)手部設計	手部技法	8	
(四)圖騰設計	圖騰設計	18	
合計		36節	
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2-3-39 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	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 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.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 2.分區練習	6	
(二)基本編髮	1.單股,雙股,三股,四股編的教學及應用 2.橡皮筋及髮夾的固定技巧 3.多股編,多股加編,正反編的教學及應用	6	
(三)髮型工具操作一	1.玉米鬚夾及平板夾的教學及應用練習 2.手卷的變化操作	12	
(四)髮型工具操作二	1.電棒的操作及應用練習 2.刮髮的操作	12	
合計		36節	
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。		
教學資源	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。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意環境清潔及通風		

表附2-3-40 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 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	3/3	
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	36	
(二)眼部設計	眼部技法	36	
合計		72節	
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 包含教材編選、教學方法 注意上課環境之清潔		

表附2-3-41 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)(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 2.分區練習	36	
(二)基本編髮	1.單股，雙股，三股，四股編的教學及應用 2.橡皮筋及髮夾的固定技巧 3.多股編，多股加編，正反編的教學及應用	36	
合計		72節	
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。		
教學資源	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。		
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 注意環境清潔及通風		

表附2-3-42 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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	12	
(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.計劃書之撰寫 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	16	
(六)觀光餐飲科專題製作題目	1.餐飲篇 2.創意料理篇	8	
(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	12	
(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	8	
(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	
(十)概要	1.專題製作定義 2.專題製作目的與目標	6	
(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	6	
(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		108節	
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2-3-43 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	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	
(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	4	
(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	12	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(七)餐飲的禮儀	1.座位的安排 2.用餐的禮節	6	
(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	8	
(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	6	
(十)檢核	1.飲料調製能力 2.服務動作標準迅速	8	
(十一)庫存作業管理	1.庫房的規劃 2.物料的儲存方法 3.表單的製作	8	
合計		72節	
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2-3-44 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	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	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.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、剃刀法等說明。 2.色彩配對及立體高低對差的說明。	8	
(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。	16	
(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	16	
(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)	16	
合計		72節	
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/起詳解 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2-3-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	
	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		

(八)基本沙司的認識及實習製作	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.檸檬香奶油沙司 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.尼婁沙拉佐油醋醬汁 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	6	
(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	6	
(十一)西餐配菜的認識及實習製作一	季節蔬菜類配菜: 1.雞汁燉煮橄欖形胡蘿蔔 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	
(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	6	
(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	6	
(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.辣味鮭魚通心粉沙拉 4.奶油焗烤雞肉筆管麵 5.辣味鮭魚通心粉沙拉 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	6	
合計		72節	
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2-3-46 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	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 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 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科雙軌旗艦訓練計畫	
辦理方式	輪調式	產學訓專班
授課節數	3	2/2
學分數	2	2/2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修科目	<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)(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。	4	第三學年 第一學期
(二)(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。	16	
(三)(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。	16	
(四)(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。	10	第三學年 第二學期
(五)(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	12	
(六)(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)	14	
合計		72節	
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2-3-47 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 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 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科雙軌旗艦訓練計畫	
辦理方式	輪調式	產學訓專班
授課節數	3	2/2
學分數	2	2/2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修科目	<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)世界飲食文化介紹	世界飲食文化介紹	4	
(二)東北亞地區料理	東北亞地區料理	20	
(三)南洋地區料理	南洋地區料理	12	
(四)西亞地區料理	西亞地區料理	12	
(五)美洲地區料理	美洲地區料理	12	
(六)歐洲地區料理	歐洲地區料理	12	
合計		72節	
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2-3-48 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 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. 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	6	
(二)材料介紹	1. 主材料介紹 2. 輔助材料介紹 3. 添加物介紹	6	
(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	6	
(四)中式麵食的分類	中式點心分類	6	
(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	16	
(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	16	
(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	16	
合計		72節	
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		
	包含教材編選、教學方法		

表附2-3-49 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	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 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.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	4	
(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	6	
(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	4	
(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	6	
(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	8	
(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	6	
(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	6	
(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	8	
(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	

	4.擺盤設計 5.對客服務		
(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 焗燒(火焰白蝦) 4.擺盤設計 5.對客服務	6	
(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 焗燒(黑胡椒牛排) 4.擺盤設計 5.對客服務	6	
(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		72節	
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2-3-50 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 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	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第一學年第一學期 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	36	
(二)菜單的種類及結構	1.菜單的分類 2.菜單的內容及架構	36	
(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	18	
(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計	16	
(五)菜單的評估	1.菜單分析 2.菜單修正	16	
(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	22	
合計		144節	
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 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2-3-51 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)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	
(二)北部小吃	藥燉排骨 牛肉麵 臭豆腐 甜不辣	4	
(三)中部小吃	肉圓 割包 蚵嗲 客家鹹湯圓	8	
(四)南部小吃	豆花 水煎包 蚵仔煎	4	
(五)東部小吃	麻糬 大腸包小腸 餛飩 米粉羹	6	
(六)離島小吃	花枝丸 黑糖糕 地瓜餃	6	
(七)綜合小吃	台灣各地伴手禮小吃	6	
合計		36節	
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2-3-52 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	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	6/1/2	
學分數	4/1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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	6	
(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	18	
(四)麵包實作	1.三瓣丹麥吐司 2.不帶蓋雙峰紅豆吐司	18	
(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	18	
	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.小藍莓慕斯		

(六) 西點蛋糕製作	7.水浴蒸烤乳酪蛋糕 36 2019/5/2 108學年度課程計劃書(複審用) [011431]新北市私立莊敬高級工業家事職業學校 210.70.125.143/course/plan_108bt/View_ItemResult.asp?FromPG=B 303/454 8.水果蛋糕 9.棋格雙色蛋糕 10.巧克力海綿屋頂蛋糕 11.巧克力慕斯 22.虎皮戚風蛋糕捲 13.裝飾海綿蛋糕 14.玫瑰花戚風裝飾蛋糕	36	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	作業評量、隨堂評量、期中考		
教學資源	烘焙乙級(實作用書)/烘焙專業教室		
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。		

表附2-3-53 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	8	
(二)二、體態與姿態	二、體態與姿態	8	
(三)三、姿式體態與健康的關係	三、姿式體態與健康的關係	8	
(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。	8	
(五)走位圖的繪製及走位演練	走位圖的繪製及走位演練	8	
(六)表情的演繹	表情的演繹	8	
合計		48節	
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2-3-54 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)食的禮儀	食的禮儀	10	
(二)穿著的禮儀	穿著的禮儀	10	
(三)住的禮儀	住的禮儀	10	
(四)行的禮儀	行的禮儀	10	
(五)人際關係的禮儀	人際關係的禮儀	10	
(六)娛樂場所的禮儀	娛樂場所的禮儀	10	
合計		60節	
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		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	套裝軟體應用
	英文名稱	Packaged application software
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	12	
學分數	0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	據權威機構統計，普通使用者平均僅掌握 20%的應用軟體功能。Excel是功能強大的工具，使用 Excel 進行各種資料的管理與分析已經成為我們的日常工作內容之一，而PowerPoint 則是簡報用的必備軟體。本課程目的在透過問題實做練習，使學生能掌握 Excel 的基本技術，和製作一個引人注目、不同凡響的演示報告所必備的、正確的技能 and 技巧。通過本課程大量的實做練習，使學生能靈活應用這些技巧，增加其畢業後在職場的競爭力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子試算表簡介	電子試算表應用教學	2	
(二)Excel 工作表之格式設定	Excel 工作表之格式設定教學 Excel 工作表之格式設定演練	2	
(三)Excel 工作表之編修	Excel 工作表之編修教學 Excel 工作表之編修演練	2	
(四)Excel 工作表之進階處理	Excel 工作表之進階處理教學 Excel 工作表之進階處理演練	2	
(五)Excel 工作表之列印	Excel 工作表之列印教學 Excel 工作表之列印設定演練	2	
(六)Excel 統計圖表之建立	Excel 統計圖表之建立教學 Excel 統計圖表之建立演練	2	
合計		12節	
學習評量 (評量方式)	本課程將採用教師講授後學生操作練習，之後再由教師示範問題解答的方式進行。 成績方式如下：平時作業、期中測驗筆、期末測驗試(上機及筆試)		
教學資源	Office工具書及課本教材。 結合網路資源讓學習效果更加倍，應試更容易上手！		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 Excel 部份包括工作表之格式設定，工作表編修，進階處理，列印，及統計圖表之建立等五大類，務必讓學生反覆演練。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	套裝軟體應用
	英文名稱	Packaged application software
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	12	
學分數	0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	據權威機構統計，普通使用者平均僅掌握 20%的應用軟體功能。Excel是功能強大的工具，使用 Excel 進行各種資料的管理與分析已經成為我們的日常工作內容之一，而PowerPoint 則是簡報用的必備軟體。本課程目的在透過問題實做練習，使學生能掌握 Excel 的基本技術，和製作一個引人注目、不同凡響的演示報告所必備的、正確的技能 and 技巧。通過本課程大量的實做練習，使學生能靈活應用這些技巧，增加其畢業後在職場的競爭力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Power Point 基本操作能力	Power Point 基本操作能力教學 Power Point 基本操作能力演練	2	
(二)Power Point 繪圖工具列應用	Power Point 繪圖工具列應用教學 Power Point 繪圖工具列應用演練	2	
(三)Power Point 動畫特效應用	Power Point 動畫特效應用教學 Power Point 動畫特效應用演練	2	
(四)Power Point 母片與範本應用技巧	Power Point 母片與範本應用技巧教學 Power Point 母片與範本應用技巧演練	2	
(五)Power Point 進階應用能力	Power Point 進階應用能力教學 Power Point 進階應用能力演練	4	
合計		12節	
學習評量(評量方式)	本課程將採用教師講授後學生操作練習，之後再由教師示範問題解答的方式進行。 成績方式如下：平時作業、期中測驗、期末測驗(上機及筆試)		
教學資源	Office工具書及課本教材。 結合網路資源讓學習效果更加倍，應試更容易上手！		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 簡報製作部份包括：Power Point 簡報基本編修、簡報進階處理、母片製作與應用、多媒體簡報製作與應用等，務必讓學生重複演練至熟悉為止		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	程式設計
	英文名稱	Programming
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	12	
學分數	0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	學習 C 語言的程式設計語法，並能以 C 語言完成一些基礎的工程運算 培養程式設計的邏輯能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)C 語言的基礎與使用環境介紹	1.C 語言的基本架構 2.基本資料型態 3.Visual C++ 編譯環境介紹	1	
(二)程式流程控制	1.條件敘述句:if、if/else、switch 2.重複敘述句:while、do/while、for	2	
(三)函式	1.函式的基本架構介紹 2.函式的呼叫方式:call by value and call by reference 3.遞迴函式、inline 函式、函式重載 4.變數的存在時間與有效範圍探討	2	
(四)陣列	1.一維陣列及二維陣列的宣告與使用 2.傳遞陣列至函式 3.陣列的排序法	2	
(五)指標	1.指標變數的宣告與使用 2.指標與陣列的關係 3.指向函式的指標 4.動態記憶體配置	2	
(六)檔案處理	1.檔案資料的記錄方式 2.循序存取檔案資料 3.隨機存取檔案資料	2	
(七)類別的基礎	1.物件導向程式設計基礎觀念 2.類別的宣告 3.建構物件的方式	1	
合計		12節	
學習評量(評量方式)	本課程將採用教師講授後學生操作練習，之後再由教師示範問題解答的方式進行。 成績方式如下：平時作業、期中測驗、期末測驗(上機及筆試)		
教學資源	程式設計叢書、課本教材，綜合網路資源讓學習效果加倍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 程式設計需讓學生不斷演練，熟能生巧。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧載具應用
	英文名稱	Smart vehicle application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	12	
學分數	0	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	<p>COVID-19新型冠狀病毒疫情席捲2020年，嚴重的疫情短短時間改變了地球的運轉，催生許多新常態，「非接觸商機」就是其中之一；另一方面，全球各地5G服務陸續商轉，行動通訊進入Gbps時代，更跨進產業應用領域，非接觸商機」就是其中之一；另一方面，全球各地5G服務陸續商轉，行動通訊進入Gbps時代，更跨進產業應用領域。其中工業物聯網被看好是5G B2B的第一個灘頭堡，搭配近來逐漸落地的AI技術，自主移動機器人(Autonomous Mobile Robot, AMR)成爲結合5G IIoT與AI的下一個明星產品。</p> <p>AMR應用範圍廣泛，除了製造業的工廠、礦場，甚至醫院、餐廳、飯店與倉儲物流都有高度導入潛力，本課程將帶學生了解分析各場域的需求及技術需求，讓所學能應用到實務。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)AMR產業應用與商機發展趨勢	1.AMR各場域應用需求分析 2.AMR技術需求與商機前瞻	1	
(二)AMR×AI智慧技術整合架構	1.AMR智慧功能需求要點 2.AMR智慧化軟硬體整合	2	
(三)自主移動機器人SLAM系統技術	1.SLAM技術原理與架構 2.AMR SLAM系統整合要點	2	
(四)AMR機器視覺與避障系統	1.自主移動機器人機器視覺設計 2.自主移動機器人避障系統設計	2	
(五)MCU在AMR技術的應用與發展	1.適用於5G-AMR之內有線低延遲通訊協定發展概觀以及Ethernet TSN通訊專用MCU+加速器結構簡介 2.高效率低噪音多軸無刷直流馬達驅控系統剖析以及Sensorless FOC控制理論與實踐	2	
(六)智慧工廠HMI協助AMR管理與控制	1.MCU應用於智慧工廠解決方案 2.HMI完整應用方案	1	
(七)AMR工業製造應用系統	1.自主移動機器人智慧製造技術要點 2.自主移動機器人應用與技術發展趨勢	1	
(八)AMR 3D機器視覺系統設計與應用	1.3D機器視覺系統設計考量與突破之道 2.3D機器視覺應用實例	1	
合計		12節	
學習評量(評量方式)	隨堂測驗、課堂表現		
教學資源	教材課本、網路		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>AMR，因擁有自主導航能力與機器視覺，智慧化程度不斷提升，在低速、運行環境單純的狀況下，可以完成各種移動任務。本課程剖析AMR技術發展動態，並分享AMR的市場潛力，讓產學接軌</p>		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	基本電學	12
2	安全衛生	2	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	12
4	工廠組織與勞資關係	2	4	數位邏輯設計	12
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	基本電學實習	16
6	群育活動	8	6	工業電子實習	20
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	硬體裝修	16
			8	微電腦實習	12
			9	程式設計實習	12
合計		22	合計		122
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3-1-1-2 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簡介	4	1	基本電學	12
2	安全衛生	2	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	12
4	工廠組織與勞資關係	2	4	數位邏輯設計	12
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	基本電學實習	16
6	群育活動	8	6	工業電子實習	12
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	硬體裝修	12
8	基本華語文輔導課程	12	8	微電腦實習	12
			9	程式設計實習	12
合計		34	合計		110
總計					144

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

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

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

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	休閒農業概論	21
2	安全衛生	2	2	農業概論	14
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基礎園藝	14
4	工廠組織與勞資關係	2	4	食農教育理論與實務	21
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	休閒活動規劃與設計	12
6	群育活動	8	6	有機農場實習	28
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	花卉利用實習	12
合計		22	合計		122
總計					144

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

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

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

表附3-1-3-1 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簡介	4	1	簡易化粧	35
2	安全衛生	2	2	毛髮理論及構造	3
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	洗髮實務操作	45
4	工廠組織與勞資關係	2	4	洗髮應有認識	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	美髮品的認識	4
6	群育活動	8	6	保養品的認識與選擇	20
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	待客禮儀訓練	3
			8	專業術語及認識	3
			9	美髮遠景及展望	3
合計		22	合計		122
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3-1-4-1 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簡介	4	1	餐飲概論	8
2	安全衛生	2	2	餐飲管理	8
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	12
4	工廠組織與勞資關係	2	4	餐飲服務技術訓練	14
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	中餐基礎烹調	16
6	群育活動	8	6	西餐基礎烹調	24
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	烘焙基礎	32
			8	飲料與調酒	8
合計		22	合計		122
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 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簡介	4	1	餐飲概論	6
2	安全衛生	2	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	工廠組織與勞資關係	2	4	餐飲服務技術訓練	10
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	中餐基礎烹調	16
6	群育活動	8	6	西餐基礎烹調	24
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	烘焙基礎	32
8	基本華語文輔導課程	12	8	飲料與調酒	8
合計		34	合計		110
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	12
		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			122

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	12
		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			110

表附3-2-2-1 農業群農場經營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	休閒農業概論	1 安全及注意事項說明	21
		2 各式工具介紹	
		3 手推式割草機介紹與操作	
2	農業概論	1 農業環境與發展	14
		2 作物生產	
		3 土壤肥料及植物保護	
		4 農產加工	
		5 農民組織與農業推廣	
3	基礎園藝	1 園藝作物分類	14
		2 園藝作物生長環境與生理	
		3 園藝作物營養與土壤肥料	
		4 病蟲害及汙染防治	
4	食農教育理論與實務	1 理論講述與討論	21
		2 良善飲食之道	
		3 個案分析與作品賞析	
		4 綠色飲食文化	
5	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	
6	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	
7	花卉利用實習	1 花卉的認識	12
		2 花卉分類	
		3 花卉之栽培方法、開花原理	
		4 環境因子與花卉生育	
合計			122

表附3-2-3-1 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 化粧概論簡介	35
		2 基礎化粧程序	
		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	3
		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	45
		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	20
		2 正確的保養觀念	
		3 化粧水、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	3
		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			122

表附3-2-4-1 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	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	8
		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	12
		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	14
		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	16
		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	32
		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			122

表附3-2-4-2 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	6
		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	16
		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	32
		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			110

附件四、實習式群科課程表