

附件

建教合作班

備查文號：新北市政府教育局 中華民國111年05月25日新北教技字第1110958848號函 備查

## 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110年11月22日110學年度第1次課程  
發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)

校長林淑貴

中華民國111年04月21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	12
陸、群科課程表	20
一、教學科目與學分(節)數表	20
二、課程架構表	33
三、職業技能訓練計畫	37
柒、團體活動時間實施規劃	41
捌、彈性學習時間實施規劃	42
一、彈性學習時間實施相關規定	42
二、學生自主學習實施規範	43
三、彈性學習時間規劃表	44
附件二：校訂科目教學大綱	45
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	174
(一)訓練課程內容	174
(二)專業基礎課程內容	180
附件四、實習式群科課程表	186

## 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			
特殊教育及 特殊類型	1. 學術群：體育班			
聯絡人	處 室	教務處		
	職 稱	教學組長		
	電 話	02-22188956#118		

# 壹、依據

- 一、 總統發布之「高級中等教育法」第43條
  - 二、 教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱三、  
教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」四、 十  
二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範五、 十  
二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
  - 六、 十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
  - 七、 十二年國民基本教育體育班課程實施規範
  - 八、 十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
  - 九、 十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
  - 十、 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
  - 十一、 十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
  - 十二、 十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
  - 十三、 十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
  - 十四、 十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
  - 十五、 十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要
- 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
普通型	學術群	體育班	1	39	0	0	0	0	1	39
技術型	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	1	47	1	27	1	21	3	95
	電機與電子群	資訊科	2	124	2	129	2	110	6	363
	商業與管理群	資料處理科	2	87	2	87	2	67	6	241
	農業群	農場經營科(建教合作班)	1	30	1	33	1	36	3	99
	農業群	農場經營科	0	0	0	0	0	0	0	0
	農業群	園藝科	1	31	1	36	1	17	3	84
	家政群	幼兒保育科	1	34	1	29	1	20	3	83
	家政群	美容科(建教合作班)	2	91	2	91	3	62	7	244
	家政群	美容科	1	72	1	39	1	20	3	131
	家政群	流行服飾科	1	24	1	7	1	12	3	43
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	7	268	6	189	6	148	19	605
	餐旅群	餐飲管理科	4	351	4	284	4	274	12	909
	藝術群	音樂科	2	46	1	50	1	44	4	140
	藝術群	電影電視科	1	42	1	32	1	25	3	99
	藝術群	表演藝術科	11	465	11	405	9	315	31	1185
	藝術群	多媒體動畫科	1	41	1	46	1	35	3	122
進修部	家政群	美容科	2	75	1	28	1	39	4	142
	餐旅群	餐飲管理科	2	69	1	46	1	44	4	159
合計			43	1936	38	1558	37	1289	118	4783

## 二、核定科班一覽表

表2-2 111 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	學術群	體育班	1	45
	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	3	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	1	45
	藝術群	電影電視科	1	45
	藝術群	表演藝術科	11	45
	藝術群	多媒體動畫科	1	45
進修部	家政群	美容科	2	45
	藝術群	餐飲管理科	2	45
合計			35	1575

### 三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 111 學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目 辦理方式及群別		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪 調 式	電機與電子群	資訊科	4班	360人	
	農業群	農場經營科	1班	64人	
	家政群	美容科	1班	90人	
	餐旅群	餐飲管理科	4班	360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110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布「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、社會領域及藝能領域)。

(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：林淑貴

教務主任：王玉麟

學務主任：曾秀芝

實習主任：程子芸

總務主任：謝玉雲

主任輔導教師(特殊領域代表)：陳明獻

圖書館主任：阮華

主任教官：朱永生

餐飲管理科主任：武志安

表演藝術科主任：朱振威

音樂科主任：李康榮

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

農業群科主任：張莉莉

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：郭人璋

國文領域召集人：潘鴻瑞

英文領域召集人：林子萍

數學領域召集人：羅仁和

自然領域召集人：陳皓倫

社會領域召集人：藍鈺澄

藝能領域召集人暨二年級導師代表：蕭慶辰

體健領域召集人：陳國元

一年級導師代表：周美岑、王家蓁

二年級導師代表：劉永承

三年級導師代表：葉秀玲、王瓊諍

學生代表：洪昭富

家長委員會代表：陳添壽

專家學者代表：永平高中總務主任劉怡伶

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	●	○	○	○
				具備植物花卉種植栽培的專業技術和能力	●		●	●
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	●			●
				具備廚藝技術、餐廳經營管理、國際觀光餐旅	●	●	●	

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. 培養烘焙及專業人才 5. 培養餐飲相關專業領域繼續進修人才	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	●		●	●	○	○	●	
		電子學	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	基本電學實習	●	○	○	●	●	●	○	
		電子學實習	●	●	●	●	●	●	○	

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

課程類別		科目	科專業能力對應檢核							備註	
名稱	名稱	1.具備電學概念的基礎能力	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	●	●	●	●	●	●	●		
	專業科目	電子電路	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	工業電子實習	●	●	●	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	資訊安全		●	●	●	●	●	●		
	專業科目	數位邏輯設計		●	●	●	●	●	●		
	實習科目	實習科目	電子電路實習	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	動畫遊戲設計	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	數位邏輯實習	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	微電腦周邊實習	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	電腦應用	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	硬體裝修	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	行動裝置應用	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	電腦網路實習	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	物聯網智慧應用		●	●	●	●	●	●	
		實習科目	機器人控制應用		●	●	●	●	●	●	
		實習科目	微電腦實習	●	●	●	●	●	●	●	
		實習科目	單晶片微處理機實習		●	●	●	●	●	●	
		實習科目	程式設計實習		●	●	●	●	●	●	
實習科目	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
		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	具備植物花卉種植栽培的專業技術和能力	
部 定 必 修	專業科目								
	農業概論	●	●	●	●	●	○	○	
	農業資訊處理	●	○	○	●	●		○	
實習科目	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	具備植物花卉種植栽培的專業技術和能力		
校訂必修	專業科目	休閒農業概論	●	●	●	●	●	●	○	
	實習科目	作物生產	○	○	○	○	○	○	○	
		專題實作	●	●	●	○	○	●	○	
校訂選修	專業科目	香藥草作物生產實習	●	●	●	●	●	●	●	
		農場經營管理	○	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	有機農業	●	●	●	●	●	●	●	
		作物生產實習	○	○	○	○	○	○	○	
		食農教育理論與實務	●	●	●	●	●	●	○	
		休閒活動規劃與設計	●	●	○	●	●	●	○	
		有機農場實習	●	●	●	●	●	●	●	
		染料作物利用實習	●	○	○	●	●	●	●	
		休閒農場實習	●	●	●	●	●	●	●	
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	●	●	●	●	●	
	實習科目	美容職業安全與衛生	●	●		●	●	●
		美容造型概論	●	●		●	●	
		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	具備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	具備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	●				●	
校訂必修	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	●				●	
	校訂選修	實習科目	異國料理製作	●	●	●	●	●
			中式點心	●	●	●	●	●
			桌邊烹調料理製作	●	●	●	●	●
			中餐烹調實習	●	●	●	●	●
			西餐擺盤設計實務	●		●		●
			台灣地方小吃實務	●	●			●
			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)

111學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數			授課年段與學分配置										備註					
				第一學年				第二學年				第三學年							
	名稱	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期				
節數				學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分					
部定必修	一般科目	國語文	6	3	2	3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語	2	2	1	1	1											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	3	2	3	2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2										<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						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													
	<b>小計</b>	38	19	13	20	13	7	5	5	3	3	2	3	2					
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									
	<b>小計</b>	18	7	5	7	4	8	5	6	4	0	0	0	0					
	<b>部定必修學分合計</b>	56	26	18	27	17	15	10	11	7	3	2	3	2					

表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(續)

111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		
		英文會話	2									2	1	1	1		
	專業科目 6學分 4.55%	專業英文	2					1	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%																
<b>小計</b>			20	3	2	3	2	4	3	8	5	7	4	5	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%	資訊安全	1			2	1										
		數位邏輯設計	4					3	2	3	2						
	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		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
				第一學年		第二學年		第三學年										
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
校訂科目	校訂選修	實習科目 39學分 29.55%	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	
			單晶片微處理機實習	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	12	22	14	30	19	29	20		
	在校期間應修習學分數			128	32	22	32	20	33	22	33	21	33	21	32	22		
團體活動時間(節數)			12	2	/	2	/	2	/	2	/	2	/	2	/			
彈性學習時間(節數)			3	1	/	1	/	0	/	0	/	0	/	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			160		26		24		26		25		25		26			



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)

111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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期						
節數			學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分						
部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語	2	2	1	1	1											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		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						2	1	1	1							
		地理																	
		公民與社會										2	1	1	1				
	自然科學	物理	4						2	1	1	1							
		化學																	
		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 環境科學概論		2	1	1	1												
	科技	生活科技																	
		資訊科技										2	1	1	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													
	<b>小計</b>	38	18	11	15	11	10	6	5	4	5	3	4	3					
專業科目	農業概論	6	3	2	3	2	3	2											
實習科目	農業資訊處理	4									3	2	3	2					
	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																	
	<b>小計</b>	18	3	2	3	2	3	2	3	2	9	6	6	4					
	<b>部定必修學分合計</b>	56	21	13	18	13	13	8	8	6	14	9	10	7					

表6-1-1-2 農業群農場經營科教學科目與學分(節)數表(續)  
111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%	國語文表達能力	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								
			作物生產	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	5	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%																	
<b>小計</b>				27	5	3	7	4	4	3	5	3	10	7	11	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	10學分 7.58%	有機農業	6					2	2	4	2	1	1	2	1		
			農場經營管理	4					2	1	2	1	1	1	2	1		
	實習科目	33學分 25.00%	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	4					1	1	2	1	1	1	2	1		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			休閒農場實習	6			3	2	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
	作物生產實習	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%																	
<b>小計</b>				47	7	4	8	6	16	11	20	12	9	7	12	7		
<b>校訂必修及選修學分合計</b>				74	12	7	15	10	20	14	25	15	19	14	23	14		
<b>在校期間應修習學分數</b>				130	33	20	33	23	33	22	33	21	33	23	33	21		
<b>團體活動時間(節數)</b>				12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
<b>彈性學習時間(節數)</b>				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		



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		
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			162		24		27		26		25		27		25			

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)

111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	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	1	1	1	<input type="checkbox"/> 適性分組教學
本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿 美族語	2			2	1	1	1									<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
英語文	4							2	1	1	1	1	1	2	1		<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	4			2	1	1	1	2	1	1	1							
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												
	<b>小計</b>	38	12	7	9	7	13	7	8	7	8	5	7	5				
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												
	<b>小計</b>	20	9	6	12	8	3	2	3	2	1	1	2	1				
	<b>部定必修學分合計</b>	58	21	13	21	15	16	9	11	9	9	6	9	6				

表6-1-1-3 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(續)  
111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%	英語會話	2	1	1	2	1									
		應用數學	2									2	1	1	1	
	專業科目 12學分 9.09%	美顏	4	3	2	3	2									
		美膚	6	5	3	4	3									
		行銷與服務	1										1.5	1		
		職場倫理	1										1.5	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%															
<b>小計</b>			24	10	7	11	7	3	2	4	3	4	2	4	3	
校訂選修	一般科目 2學分 1.52%	體適能	2									1	1	2	1	
		美容概論	2	2	1	1	1									
	專業科目 10學分 7.58%	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%	髮片設計	2					3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		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		4									3	2	3	2	<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	

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	第一學期	第二學期	節數	學分	節數	學分		節數	學分	
校訂科目	實習科目 37學分 28.03%	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	
		彩繪設計	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <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%															
	<b>小計</b>			49	2	1	1	1	14	9	18	12	20	13	19	13	
<b>校訂必修及選修學分合計</b>			73	12	8	12	8	17	11	22	15	24	15	23	16		
<b>在校期間應修習學分數</b>			131	33	21	33	23	33	20	33	24	33	21	32	22		
<b>團體活動時間(節數)</b>			13	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2		
<b>彈性學習時間(節數)</b>			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
<b>每週總上課節數</b>				35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35		
<b>基礎訓練</b>			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						4			
	職業技能訓練(六)								4							4	
<b>應修習總學分數</b>			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)

111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	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	3	2	3	2	3	2					
本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿 美族語	2			2	1	1	1									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
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						2	1	1	1				
	地理															
	公民與社會											2	1	1	1	
自然科學	物理		4						2	1	1	1				
	化學															
	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										
	<b>小計</b>	38	18	11	16	11	10	6	5	4	5	3	4	3		
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				
	<b>小計</b>	16	6	4	6	4	6	4	3	2	3	2	0	0		
	<b>部定必修學分合計</b>	54	24	15	22	15	16	10	8	6	8	5	4	3		



表6-1-1-4 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)  
111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	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	
	實習科目 7學分 5.30%	初級會計	1			2	1									
		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
	特殊需求領域 0學分 0.00%	餐廳經營與服務管理操作	2									1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	<b>小計</b>			22	2	1	3	2	2	1	7	4	10	7	12	7
校訂科目	一般科目 8學分 6.06%	體適能訓練	4					2	1	1	1	2	1	2	1	
		國防通識	4					2	1	1	1	2	1	1	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	
	實習科目 33學分 25.00%	餐飲日語會話	2					1	1	2	1					
		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
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	
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		
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		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
				第一學年				第二學年				第三學年						
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
校訂科目	校訂選修	實習科目 33學分 25.00%	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	4	6	4									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學			
			菜單設計實務	2								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			71	9	6	11	7	16	10	24	15	24	16	28	17	
		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		3		3		3		3		
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0		0		0		0				
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35				
基礎訓練			8															
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24			4												
	職業技能訓練(二)						4											
	職業技能訓練(三)								4									
	職業技能訓練(四)										4							
	職業技能訓練(五)													4				
	職業技能訓練(六)																4	
應修習總學分數			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)

111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	38學分	38	28.79%	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			56	42.42%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	66-78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	3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	160學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分, 畢業及格學分數至少為150學分。							

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

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)

111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	38學分	38	28.79%	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			56	42.42%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	66-78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		10	7.58%			
		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)	66		89.19%	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		68.18%	系統設計
	合 計				74		56.06%	系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	162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)

111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	38學分	38	28.79%	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			58	43.94%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	66-78學分	4	3.03%	系統設計		
		專業科目		12	9.09%			
		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)	67		91.78%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	45		67.16%	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	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)

111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	38學分	38	28.79%	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			54	40.91%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	66-78學分	6	4.55%	系統設計		
		專業科目		9	6.82%			
		實習科目		7	5.30%			
	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)	57		80.28%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	40		70.18%	系統設計
	合 計				71		53.79%	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：111/09/01 ~ 111/11/30)	人數	備註
甲梯	111/09/01 ~ 111/11/30	180	台生45僑生135
	112/03/01 ~ 112/05/31	180	台生45僑生135
	112/09/01 ~ 112/11/30	180	台生45僑生135
	113/03/01 ~ 113/04/30	180	台生45僑生135
	113/09/01 ~ 113/11/30	180	台生45僑生135
	114/03/01 ~ 114/05/31	180	台生45僑生135
乙梯	111/12/01 ~ 112/02/28	180	台生45僑生135
	112/06/01 ~ 112/08/31	180	台生45僑生135
	112/12/01 ~ 113/02/29	180	台生45僑生135
	113/06/01 ~ 113/08/31	180	台生45僑生135
	113/12/01 ~ 114/02/28	180	台生45僑生135
	114/05/01 ~ 114/06/30	180	台生45僑生135

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：111/09/01 ~ 111/11/30)	人數	備註
甲梯	111/09/01 ~ 111/11/30	32	僑生32人
	112/03/01 ~ 112/05/31	32	僑生32人
	112/09/01 ~ 112/11/30	32	僑生32人
	113/03/01 ~ 113/05/31	32	僑生32人
	113/09/01 ~ 113/11/30	32	僑生32人
	114/03/01 ~ 114/04/30	32	僑生32人
乙梯	111/12/01 ~ 112/02/28	32	僑生32人
	112/06/01 ~ 112/08/31	32	僑生32人
	112/12/01 ~ 113/02/29	32	僑生32人
	113/06/01 ~ 113/08/31	32	僑生32人
	113/12/01 ~ 114/02/28	32	僑生32人
	114/05/01 ~ 114/06/30	32	僑生32人



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：111/09/01 ~ 111/11/30)	人數	備註
甲梯	111/09/01 ~ 111/11/30	45	
	112/03/01 ~ 112/05/31	45	
	112/09/01 ~ 112/11/30	45	
	113/03/01 ~ 113/05/31	45	
	113/09/01 ~ 113/11/30	45	
	114/03/01 ~ 114/04/30	45	
乙梯	111/12/01 ~ 112/02/28	45	
	112/06/01 ~ 112/08/31	45	
	112/12/01 ~ 113/02/29	45	
	113/06/01 ~ 113/08/31	45	
	113/12/01 ~ 114/02/28	45	
	114/05/01 ~ 114/06/30	45	

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：111/09/01 ~ 111/11/30)	人數	備註
甲梯	111/09/01 ~ 111/11/30	180	台生90僑生90
	112/03/01 ~ 112/05/31	180	台生90僑生90
	112/09/01 ~ 112/11/30	180	台生90僑生90
	113/03/01 ~ 113/05/31	180	台生90僑生90
	113/09/01 ~ 113/11/30	180	台生90僑生90
	114/03/01 ~ 114/04/30	180	台生90僑生90
乙梯	111/12/01 ~ 112/02/28	180	台生90僑生90
	112/06/01 ~ 112/08/31	180	台生90僑生90
	112/12/01 ~ 113/02/29	180	台生90僑生90
	113/06/01 ~ 113/08/31	180	台生90僑生90
	113/12/01 ~ 114/02/28	180	台生90僑生90
	114/05/01 ~ 114/06/30	180	台生90僑生90

## 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)，由教師填妥附件三表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 (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 type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期			<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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<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		
	非跨領域 跨領域:	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	<input checked="" type="checkbox"/>
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	<p>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)。</p> <p>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)。</p> <p>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)。</p> <p>早川：《語言與人生》(臺北：文史哲出版社，1989年10月)。</p> <p>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)。</p> <p>大學國文教材編輯室：《大學國文魔法書》(臺北：聯經，2010年1月)。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 以互動式教學 2. 引導學生提問及表達</p>



表附2-1-02 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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全 民國防教育)	<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		
	非跨領域 跨領域:	<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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	<input checked="" type="checkbox"/>
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, C D		
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2-1-03 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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> 全		
	非跨領域 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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	<input checked="" type="checkbox"/>
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	第二學年 第一學期
(二) (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) (四) 戰爭與危機的啟示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	第二學年 第二學期
(五) 戰爭與危機的啟示(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. 分析與啟示	5	
(六) (六) 戰爭與危機的啟示(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. 分析與啟示	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	第三學年 第一學期
(八) (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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)(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	第三學年 第二學期
(十二)(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 6. 隱形載具 7. 非致命武器	8	
(十四)(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， <a href="https://www.mnd.gov.tw/">https://www.mnd.gov.tw/</a> 。 6. 民視新聞， <a href="https://www.youtube.com/user/FTVCP">https://www.youtube.com/user/FTVCP</a> 。 7. 國防部政戰資訊服務網， <a href="http://gpwd.mnd.gov.tw/">http://gpwd.mnd.gov.tw/</a> 8. 全民國防教育學科中心， <a href="http://defence.hgsh.hc.edu.tw/">http://defence.hgsh.hc.edu.tw/</a> 9. 行政院災害防救委員會網站， <a href="http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225">http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225</a> 10. 反毒資源館， <a href="http://consumer.fda.gov.tw">http://consumer.fda.gov.tw</a> 11. 法務部戒毒資訊網， <a href="http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php">http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php</a> 12. YouTube網站， <a href="https://www.youtube.com/">https://www.youtube.com/</a>		
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2-1-04 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 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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<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		
	非跨領域 跨領域: 統整型課程 探究型課程 實作型課程	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	<input type="checkbox"/>
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)	1. 引導學生了解數學基本概念, 增進學生的數學基本知識。 2. 培養學生應用數學基本能力, 解決相關問題。 3. 培養學生數學的思考、推理和分析能力 4. 陶冶道德品格, 提升個人價值。 5. 培養使用數學軟體工具與科技應用的能力。 6. 增強學生數學基本運算能力。			

## 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	1. 數論和平面坐標系 2. 向量及其基本運算 3. 向量的內積 4. 內積的應用	12	
(二) 三角函數應用	1. 有向角及其度量 2. 三角函數的基本性質 3. 銳角的三角函數 4. 任意角的三角函數 5. 三角函數的圖形與週期 6. 正弦與餘弦定理 7. 三角測量 8. 電腦繪圖	12	
(三) 排列組合應用	1. 排列 2. 組合	12	
(四) 機率與統計應用	1. 集合概念 2. 機率 3. 統計 4. 統計資料整理	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)直線與二次曲線應用	1. 直線方程式 2. 圓方程式 3. 圓與直線的關係 4. 拋物線 5. 橢圓 6. 雙曲線	12	
(六)微分	1. 函數的極限 2. 數列的極限 3. 多項式函數的導數與導函數 4. 微分公式 5. 微分的應用	12	
(七)積分	1. 積分的概念 2. 多項式函數的積分 3. 積分的應用	12	
合計		84節	
學習評量 (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 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2-1-05 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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<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		
	非跨領域 跨領域: 統整型課程 探究型課程 實作型課程	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	<input checked="" type="checkbox"/>
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	<p>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)。</p> <p>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)。</p> <p>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)。</p> <p>早川：《語言與人生》(臺北：文史哲出版社，1989年10月)。</p> <p>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)。</p> <p>大學國文教材編輯室：《大學國文魔法書》(臺北：聯經，2010年1月)。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 以互動式教學 2. 引導學生提問及表達</p>

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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<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		
	非跨領域 跨領域: 統整型課程 探究型課程 實作型課程	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	<input checked="" type="checkbox"/>
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	第二學年第一學期
(二) 兵家的智慧(孫子兵法)	1. 孫子生平 2. 孫資兵法主要內涵 3. 對後世的影響	6	
(三) 兵家的智慧(戰爭論)	1. 克勞賽維茲生平 2. 戰爭論主要內涵 3. 對後世的影響	6	
(四) 戰爭與維基的啟示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	第二學年第二學期
(五) 戰爭與危機的啟示(台灣戰史)	明鄭時期、日本侵台戰爭、古亭頭戰爭、八二三炮戰、台海飛彈危機 1. 戰爭起因 2. 戰前情勢 3. 戰爭經過 4. 分析與啟示	5	
(六) 戰爭與危機的啟示(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. 分析與啟示	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	第三學年第一學期
(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	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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. 我國反恐政策與組織 2. 我國反恐部隊行動	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	第三學年第二學期
(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 6. 隱形載具 7. 非致命武器	8	
(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， <a href="https://www.mnd.gov.tw/">https://www.mnd.gov.tw/</a> 。 6. 民視新聞， <a href="https://www.youtube.com/user/FTVCP">https://www.youtube.com/user/FTVCP</a> 。 7. 國防部政戰資訊服務網， <a href="http://gpwd.mnd.gov.tw/">http://gpwd.mnd.gov.tw/</a> 8. 全民國防教育學科中心， <a href="http://defence.hgsh.hc.edu.tw/">http://defence.hgsh.hc.edu.tw/</a> 9. 行政院災害防救委員會網站， <a href="http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225">http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225</a> 10. 反毒資源館， <a href="http://consumer.fda.gov.tw">http://consumer.fda.gov.tw</a> 11. 法務部戒毒資訊網， <a href="http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php">http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php</a> 12. YouTube網站， <a href="https://www.youtube.com/">https://www.youtube.com/</a>		
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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<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		
	非跨領域 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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/>
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, C D		
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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全 民國國防教育)	<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 民國國防教育		
	非跨領域 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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/>
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. 引導學生了解數學基本概念, 增進學生的數學基本知識。 2. 培養學生應用數學基本能力, 解決相關問題。 3. 培養學生數學的思考、推理和分析能力 4. 陶冶道德品格, 提升個人價值。 5. 培養使用數學軟體工具與科技 應用的能力。 6. 增強學生數學基本運算能力。			

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	1. 數論和平面坐標系 2. 向量及其基本運算 3. 向量的內積 4. 內積的應用	5	第三學年第一學期
(二) 三角函數應用	1. 有向角及其度量 2. 三角函數的基本性質 3. 銳角的三角函數 4. 任意角的三角函數 5. 三角函數的圖形與週期 6. 正弦與餘弦定理 7. 三角測量 8. 電腦繪圖	5	
(三) 排列組合應用	1. 排列 2. 組合	5	
(四) 機率與統計應用	1. 集合概念 2. 機率 3. 統計 4. 統計資料整理	5	
(五) 直線與二次曲線應用	1. 直線方程式 2. 圓方程式 3. 圓與直線的關係 4. 拋物線 5. 橢圓 6. 雙曲線	4	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六) 空間向量應用	1. 空間概念 2. 空間坐標系 3. 空間向量 4. 空間中的平面 5. 空間中直線與平面的關係	4	
(七) 微分	1. 函數的極限 2. 數列的極限 3. 多項式函數的導數與導函數 4. 微分公式 5. 微分的應用	4	
(八) 積分	1. 積分的概念 2. 多項式函數的積分 3. 積分的應用	4	
合計		36節	
學習評量 (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 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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>		
	非跨領域 跨領域:	<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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/>
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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<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		
	非跨領域 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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/>
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	12	
(二) 閱讀與思考	簡報主題內容探討 各組主題方向確立	18	
(三) 閱讀與分析	文案寫作原則與實例觀	6	
(四) 閱讀與分析	分組簡報 簡報技巧	12	
(五) 基礎口語表達能力	練習自我介紹 掌握口頭報告重點	12	
(六) 進階口語表達能力	閱讀後能用自己的語句敘述 能清晰表達重點	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	<p>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)。</p> <p>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)。</p> <p>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)。</p> <p>早川：《語言與人生》(臺北：文史哲出版社，1989年10月)。</p> <p>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)。</p> <p>大學國文教材編輯室：《大學國文魔法書》(臺北：聯經，2010年1月)。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 以互動式教學 2. 引導學生提問及表達</p>

表附2-1-62 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: 語文    數學    社會    自然科學    藝術    綜合活動    科技    健康與體育    全 民國國防教育)	<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 民國國防教育		
	非跨領域 跨領域:	<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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/>
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)	<p>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</p>			

## 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	1. 數論和平面坐標系 2. 向量及其基本運算 3. 向量的內積 4. 內積的應用	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2-1-63 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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<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		
	非跨領域 跨領域:	<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	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>
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	22	
(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	22	
(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	20	
合計		84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。		

表附2-1-64 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: 語文 數學 社會 自然科學 藝術 綜合活動 科技 健康與體育 全民國防教育)	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>		
	非跨領域 跨領域: 統整型課程 探究型課程 實作型課程	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>		
課綱 核心素養	A自主行動	A1.身心素質與自我精進	A2.系統思考與問題解決	A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<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 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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/>
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) 戰爭與危機的啟示(射擊預習與實作)	射擊預習與實作	6	
(五) 戰爭與危機的啟示(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. 分析與啟示	5	
(六) 戰爭與危機的啟示(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. 分析與啟示	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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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 6. 隱形載具 7. 非致命武器	8	
(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， <a href="https://www.mnd.gov.tw/">https://www.mnd.gov.tw/</a> 。 6. 民視新聞， <a href="https://www.youtube.com/user/FTVCP">https://www.youtube.com/user/FTVCP</a> 。 7. 國防部政戰資訊服務網， <a href="http://gpwd.mnd.gov.tw/">http://gpwd.mnd.gov.tw/</a> 8. 全民國防教育學科中心， <a href="http://defence.hgsh.hc.edu.tw/">http://defence.hgsh.hc.edu.tw/</a> 9. 行政院災害防救委員會網站， <a href="http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225">http://www.ndppc.nat.gov.tw/show/showkids.aspx?pid=225</a> 10. 反毒資源館， <a href="http://consumer.fda.gov.tw">http://consumer.fda.gov.tw</a> 11. 法務部戒毒資訊網， <a href="http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php">http://refrain.moj.gov.tw/html/page_09.php</a> 12. YouTube網站， <a href="https://www.youtube.com/">https://www.youtube.com/</a>		
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。		

## (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	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)	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	. 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="checkbox"/> 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. 計算器與數字顯示器	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	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	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <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	第二學年第二學期
(二) 電腦病毒簡介	1. 電腦病毒介紹 2. 密碼學概論	4	
(三) (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) (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) 資安案例說明	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2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯設計
	英文名稱	Digital Logic 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	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"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>3. 兩人一組的分工團隊合作，協調搭配完成實驗目標。(C6)</li> <li>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)</li> </ol>	

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	課堂面授-PowerPoint 教學-動手實做	18	
(二)組合邏輯設計及應	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	18	
(四)組合邏輯設計	課堂面授-PowerPoint 教學-動手實	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2-2-05 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <input checked="" 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	42	
(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	64	
合計		108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	作物生產
	英文名稱	Crop Production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <input checked="" 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)	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) 農業之重要性與發展	人口、糧食、農業與作物生產	6	
(二) 作物的介紹	1. 作物的起源、分類、分布、及生產現況 2. 作物的構造、生長發育與繁殖 3. 作物的產量及品質與其改善技術	12	
(三) 農業生態	生物多樣性與植物資源	8	
(四) 作物生產系統	1. 作物構造機能 2. 作物生殖與繁殖 3. 作物種子 4. 作物與水	12	
(五) 土壤與植物養分	1. 作物營養、土壤與肥料 2. 作物與光	6	
(六) 作物改良	1. 作物種子與播種 2. 作物根部 3. 作物莖部與葉部 4. 光合作用與呼吸作用 5. 開花與生殖	12	
(七) 作物與溫度	氣候、天氣與作物	6	
(八) 作物害物與控制	1. 作物害物與控制 2. 作物病害與控制	18	
(九) 雜草管理	雜草與雜草控制	18	
(十) 植物生長調節劑	植物生長調節劑	18	
(十一) 收穫調製	1. 作物產量品質與生產技術 2. 永續農業與作物生產	28	
合計		144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2-2-07 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	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	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"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/4/1/2	
學分數	2/2/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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	24	
(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	32	
(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	34	
合計		108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	農場經營管理
	英文名稱	Agricultural 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	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"/> 農場經營科	
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)	1、學習農業經營管理的知識與技能 2、瞭解農民組織與活動 3、瞭解農業政策與相關法規 4、提升農業經營者之財務分析能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 農業之趨勢	我國及世界各國之農業動態。	4	
(二) 休閒農業的資源開發利用	1. 農場經營與環境條件調查。 2. 農業生產之營運策略。	4	
(三) 農業經營與運銷	1. 農產運銷的內涵。 2. 資金的調度。	4	
(四) 農業經營與農家生活	1. 農業與農家生活之關係。 2. 農場經營的結構。	6	
(五) 農民組織與活動及合作組織	農民組織與活動及合作組織	4	
(六) 農業政策與相關法規	1. 農業政策之內涵。 2. 休閒農業輔導辦法。	12	
(七) 財務報表	1. 農業會計與管理。 2. 財務報表。 3. 結帳。	12	
(八) 複式簿記	1. 借貸法則。 2. 會計科目。	12	
(九) 經營分析	1. 經營分析之意義。 2. 財務報表分析。	10	
(十) 經營診斷	經營診斷之意義與時機。	6	
(十一) 電腦在會計上之應用	利用電腦處理會計程序之必要性。	6	
(十二) 先進國家農業動態	美國、日本及荷蘭農業概況。	4	
合計		84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. 教導學生認識本國農業政策與國外之差異以及相關法規的認知。

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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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培養專業能力。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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，需穿著專業服裝，並攜帶實習用品。		

表附2-2-80 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	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	1.5	
學分數	1	
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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
合計		18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2-2-81 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="radio"/> 分組 <input type="radio"/> 不分組)	<input checked="" type="checkbox"/>
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	1.5	
學分數	1	
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)	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	3	
(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	3	
(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	3	
(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	3	
(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	2	
(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	2	
合計		18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	<p>參考書目</p> <p>陳麗珠等著（2012）。家政職業倫理。台北：全華</p> <p>武藍蕙編著（2006）。職業道德與倫理。台北：啟英。</p> <p>職場倫理-邁向WE職場倫理認證。台北：台科大。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>課前應先蒐集相關資料。</p>

表附2-2-83 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	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2-2-84 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <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2-2-85 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <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	2	
(二) 眼耳照護	1. 眼睛耳朵照護 2. 眼睛及耳朵的保	4	
(三) 牙齒照護	1. 牙齒照護 2. 牙齒的保	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	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2-2-86 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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	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	攻擊侵略性	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	肛門線	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	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2-2-87 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	3	
(二) 工具的使用	美容工具操作清潔保養方法	3	
(三) 洗澡	洗澡的程序 毛, 爪, 耳的結構	3	
(四) 器具的使用	電剪的使用及保養方法	3	
(五) 寵物的構造	1重點骨骼構造與名稱	3	
(六) 造型說明	寵物造型的說明	3	
(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	3	
(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	3	
(九) 西施	西施犬一般短型的說明及剪法	3	
(十) 博美	博美犬一般短型的說明及剪法	3	
(十一) 馬爾濟斯	馬爾濟斯的短型說明及剪法	3	
(十二) 造型練習	造型修剪練習	3	
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2-2-88 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="radio"/> 分組 <input type="radio"/> 不分組)	<input checked="" type="checkbox"/>
科目來源	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) 中國美食 — 湘、浙、粵	中國美食 — 湘、浙、粵	6	
(二) 飲食文化簡介	飲食文化簡介	6	
(三) 米食/麵點	米食/麵點	6	
(四) 茶/酒	茶/酒	6	
(五) 台灣菜/台灣小吃	台灣菜/台灣小吃	6	
(六) 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	
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2-2-89 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="checkbox"/> 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	2/1	
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. 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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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 checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本科目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。	16	
(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。	16	
(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	16	
(四) 電梯服務	1. 客人招呼。 2. 樓層說明。 3. 抵達說明與道別。	16	
(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	16	
(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)。	16	
合計		96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	包含教材編選、教學方法 (1) 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 (2) 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。

表附2-2-93 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	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. 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2-2-94 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      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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <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的重要性與基本知識。 2. 建立餐飲安全與衛生的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	9	
(二) 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	9	
(三) 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	
(四) 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		36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		
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2-2-95 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <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) 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	
(二) 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	
(三) 清潔消毒與殺菌	一、清潔與有效殺菌 二、其他殺菌方法	3	
(四) 餐飲法規	一、餐飲安全與衛生相關法規 二、衛生標準	6	
(五) 其他	一、消防法規 二、滅火器使用	4	
(六) 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	
(七) 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	
(八) 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	
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2-2-96 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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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) 餐飲管理的意義	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「0」 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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十五)庫存作業管理	1. 庫房的規劃 2. 物料的儲存 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      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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <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. 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) 五十音書寫法	日語五十音書寫方法	14	
(三) 日本生活文化介紹	1. 富士山 2. 櫻花 3. 溫泉	2	
(四) 清音練習	清音練習	6	第三學年 第二學期
(五) 濁音練習	濁音練習	6	
(六) 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	
(七) 日本節日介紹	女兒節	2	
合計		36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	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. 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	6	
(二)專題製作之過程	1. 專題實作資料蒐集 2. 資料分類、統整及 組織	10	
(三)專題的表達方式	專題製作之調查、研究與實驗	10	
(四)成品展示	說明專題製作的表達方式	10	
(五)書面報告製作	1. 研究方法的應用 2. 研究過程注意事項	12	
(六)書面報告呈現	1. 實作製作結果呈現方式 2. 實作製作結果內容的討論	12	
(七)口頭報告與表達	1. 實作製作結論撰寫要領 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	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	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <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	30	
(四)應用	1. 電動機控制 2. PLC 之應用	30	
合計		72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。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(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。</p> <p>(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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>(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。</p> <p>(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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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)	1. 認識各種電子電路 2. 練習各種電子電路的操作 3. 培養檢測各種電子電路的電壓或電流技術 4. 建立養成良好的工作態度與情操	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 訊號處理電路	1. 積分器和微分器 2. 類比與數位轉換器	9	
(二) 直流電源供應器	1. 整流電路 2. 穩壓電路	9	
(三) 數位電路	1. 算數邏輯單元 2. 可程式邏輯元件	9	
(四) 數位電路應用	1. 順序邏輯 2. 移位暫存器	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、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3次 第一次20%、第二次20%、期末考20%)。		
教學資源	專業書籍、軟體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 上課前複習電子電路的內容		



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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/>	
	<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. 培養學生瞭解動畫與遊戲相關前製作業流程之設計課程 2. 練習學生動畫的企劃能力 3. 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) 動畫製作的思考邏輯流程分析 認識1	1. 卡通動畫歷史成就介紹	5	
(二) 動畫製作的思考邏輯流程分析 認識2	動畫前製作流程解析	5	
(三) 動畫製作的人員分析1	故事設計之流程架構分析	5	
(四) 動畫製作的人員分析2	1. 故事中衝突點、笑點、配角安排分析	5	
(五) 動畫角色動作設計與安排1	1. 角色的身材特徵比例分析	4	
(六) 動畫角色動作設計與安排1. 類 比/數位轉換電路2	1. 角色之正派、反派、丑角之發展	4	
(七) 基本設計的背景構圖設計1	1. 影片動態設計的隱喻語彙傳達	4	
(八) 基本設計的背景構圖設計2	1. 分組報告設計自己短篇動畫	4	
合計		36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2-3-05 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	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	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	數位系統與計	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	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( )	分組 <input type="radio"/> 不分組 <input checked="" type="radio"/>
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"/> <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. 認識電腦系統與週邊電路關係 2. 熟悉各種週邊電路原理與功能 3. 培養蒐集及運用相關資訊能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 微電腦系統概論	1. 微電腦系統單元 2. 微電腦系統架構 3. 微控制器	12	第三學年第二學期
(二) 認識微電腦	1. 控制板介紹 2. 系統架構配置 3. 開發環境說明與介紹	12	
(三) 數位I/O週邊電路	1. 輸出控制(LED) 2. 輸入控制(開關) 3. 跑馬燈電路 4. 七段顯示器電路 5. 蜂鳴器電路	18	
(四) 類比I/O週邊電路	1. 亮度感測電路(伺服馬達遮陽控制) 2. 溫度感測電路(LCD溫顯示與警報器) 3. 距離感測電路(超音波&紅外線)	18	
(五) 互動電路技術	1. 電子琴-鍵盤模組電路 2. 液晶顯示器模組電路 3. 三軸加速度感測模組電路	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2-3-07 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	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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/>	
	<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. 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	7	第一學期
(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	8	
(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	第二學期
(四) 實作	題庫上機練習	7	
(五) 學科線上測驗	上機測驗	8	
合計		36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2-3-08 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="checkbox"/> 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)	11. 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	4	第一學期
(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	6	
(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. 拆裝需注意事項	12	
(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	16	
(五) 硬碟規劃	1. 硬碟分割 2. 格式化硬碟	6	第二學期
(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	6	
(七) 電腦設備更新及注意事項	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	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	8	
合計		72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2-3-09 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <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. 拆裝需注意事項	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- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 資訊科	
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. 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	7	第一學期]
(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	7	
(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	第二學期
(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	7	
(五) 伺服器的架設	DNS. DHCP. WWW. EMAIL. FTP. . 等伺服器之架設	7	
合計		36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- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/>	
	<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. 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	5	第一學期
(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	5	
(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	5	
(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	6	
(五) 車聯網	1. 車聯網介紹 2. 車聯網的應用類別 3. 商機	5	第二學期
(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	5	
(七) 智慧產業	1. 智慧工業 2. 智慧農業	5	
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、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- 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      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(    分組    不分組)	<input checked="" type="checkbox"/>
科目來源	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <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. 了解感測器與機器人應用原理 2. 專精測器與機器人實現創意能力 3. 專精感測器與機器人應用能力 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) EXPLOR3R	1. EXPLOR3R主機介紹與說明 2. EXPLOR3R開機與關機 3. EXPLOR3R執行程式	12	第一學期
(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	12	
(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	12	
(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	18	第二學期
(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	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	期中考30%，期末考30%，平時成績40%（作業、隨堂評量或報告及作品發表、出缺、上課表現）		

教學資源	數位投影機、實習工廠
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. 須注意實習工廠安全與維護

表附2-3- 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	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 checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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. 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	6	第三學年第二學期
(二) 進階組合語言	1. 鍵盤的輸入與螢幕的輸出 2. 巨集組譯 3. 定址法的介紹及練習 4. 迴圈指令 5. 堆疊指令	14	
(三) 組合語言應用	1. 副程式的使用 2. 迴力球程式 3. 磁碟作業與檔案系統	16	
合計		36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- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <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- 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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、熟悉陣列及其應用。 二、熟悉資料檔案與資料庫的操作。 三、培養具備整體程式設計的了解。 四、訓練實習作業之能力。	

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	12	
(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	10	
(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	10	
(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	10	
(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	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、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，以了解學生的思考表達能力。		
教學資源	一、實習電腦網路教室 二、自編教材。 三、廣播教學設備 四、相關教學參考圖片、視訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選編:教材內容及編排，應參照教材大綱內涵，並符合課程目標與學生需求。 二、課程內容應顧及學生學習經驗與配合學生身心發展程序，結合學習經驗。 三、隨時提供學生新知，以了解現代程式設計的應用。		

表附2-3- 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 checked="" type="radio"/> 專業科目	<input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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. 練習課程學習統整的能力 2. 練習團隊合作分工的能力 3. 練習成果展示、口頭報告與表達的能力 4. 練習問題解決、團隊創新、實務整合的能力 5. 專精農經作品實體的能力 6. 專精農經與應用的能力 7. 建立專題實作的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蒐集資料	1. 封面設計技巧 2. 專題實作內容架構 3. 專題實作的動機與目的 4. 專題實作資料蒐集 5. 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- 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 type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解作物之形態、生育與生理及將來生產之動向 2. 瞭解作物繁殖與生產管理之知識 3. 瞭解常見農藝作物之生產方式 4. 瞭解常見園藝作物之生產方式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 作物之性狀與形態	1. 植物與作物之意義。 2. 作物之性狀與形態及其 生產關係。 3. 根之形態功能與種類。 4. 莖之形態功能與種類。 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丙級證照。		

表附2-3- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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"/> 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- 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	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="checkbox"/> 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"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 認識休閒農業的內涵及重要性 2. 專精休閒農業發展和休閒農場的經營能力 3. 建立休閒農業的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 休閒農業的經營管理	1. 休閒農場的生產管理 2. 農場之資源管理 3. 農場之活動管理 4. 農場之環境管理 5. 農場之遊客管理 6. 農場之食宿管理 7. 農場之服務管理 8. 農場之人力管理 9. 農場之財務管理 10. 農場之安全管理	40	
(二) 休閒農業的資源開發利用	1. 休閒農業的資源的定義 2. 休閒農業的資源分類 3. 休閒農業的資源開發利用 4. 休閒農業資源的開發與利用 案例	30	
(三) 台灣休閒農業的類型	1. 休閒農場經營的分類 2. 臺灣常見休閒農業的經營類型 3. 休閒農業區的規劃 4. 休閒農場的規劃	38	
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- 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)
科目來源	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 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- 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      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(    分組    不分組)	<input checked="" type="checkbox"/>
科目來源	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"/> 農場經營科
辦理方式		輪調式
授課節數		1/2/1/2
學分數		1/1/1/1
開課年級/學期		第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解特用作物的意義與種類，能應用特用作物之色彩進行植物染布的實習等。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 台灣特用作物概論	特用作物的意義、特性及分類	18	
(二) 台灣特用作物應用(植物染概論)	植物染概說	18	
(三) 台灣特用作物應用(植物染實習)	藍染說明、實作	24	
(四) 台灣特用作物應用(植物染實習)	野草染說明、實作	24	
(五) 台灣特用作物應用(植物染實習)	薑黃染說明、實作	24	
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 注意學生是否對於植物染技法有充分的了解，以及注意學生是否有對於植物過敏的狀況		

表附2-3- 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	首先介紹休閒農業的意義與功能，接著說明休閒農業在台灣發展現況，同時對休閒農業區劃定字通動方式作介紹，最後對休閒農業發展的策略與作法稍加敘述，期望學習者對台灣休閒農業能有概括性的認識與瞭解。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 休閒農業意義與功能	1-1. 休閒農業之定義 (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)	40	
(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)	40	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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)	28	
合計		108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2-3-24 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	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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 農場經營科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解重要花卉之栽培方法、開花原理 2. 認識花卉產期調節技術 3. 瞭解基礎花卉栽培技術 4. 訓練學生認識各種花卉的能力 5. 建立花卉造園學的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 花卉緒論	1. 花卉園藝之意義與重要性 2. 台灣地區及世界各國花卉生產概況	10	
(二) 花卉與園藝	1. 植物學與園藝學。 2. 原產地及利用方式分類	10	
(三) 花卉繁殖技術	1. 各種花卉作物之主要繁殖方式。 2. 種子繁殖。 3. 營養繁殖。 4. 蕨類繁殖。 5. 微體繁殖。	12	
(四) 花卉產期調節技術	1. 光週期之應用。 2. 溫度在花期控制之應用。 3. 化學物質與花卉生長之控制	12	
(五) 切花栽培技術	1. 各種切花栽培特性、生產概況。 2. 主要切花種類及栽培管理要點。 3. 保鮮處理、包裝及運輸	14	
(六) 盆花栽培技術	1. 各種盆花栽培特性、生產概況。 2. 主要盆花種類及栽培管理要點。 3. 保鮮處理、包裝及運輸。	14	
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2-3-25 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 作物之性狀與形態	(1) 植物與作物之意義。 (2) 作物之性狀與形態及其生產關係。 (3) 根之形態功能與種類。 (4) 莖之形態功能與種類。 (5) 葉之形態功能與種類。 (6) 花之形態功能與種類。 (7) 果實之形態功能與種類。 (8) 種子之形態功能與種類。	6	
(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。	6	
(三) 作物生產之動向	(1) 農作物概說。 (2) 台灣農作物之生產概況。 (3) 未來農作物之生產趨勢。	6	
(四) 作物生產技術	(1) 作物栽培計畫。 (2) 種苗處理。 (3) 作物栽培管理。	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五) 作物繁殖	(1) 作物繁殖之意義。 (2) 有性繁殖。 (3) 無性繁殖。 (4) 組織培養之意義。	8	
(六) 作物品種改良	(1) 作物之分類。 (2) 作物遺傳因子。 (3) 自交作物與異交作物。 (4) 新品種之命名與推廣。 (5) 作物育種之意義。 (6) 作物育種之方法。	8	
(七) 作物生產系統	(1) 作物栽培作業系統之意義與育種。 (2) 機械化作業。 (3) 自動化作業系統與設施。 (4) 調製作業與設施。 (5) 貯運作業與設施。 (6) 作物生產系統之發展。	16	
(八) 農地利用與作物生產	(1) 農地利用之意義。 (2) 農地利用與作物生產之關係。 (3) 農地利用之方式。 (4) 農地利用與資源保育。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	以測驗及實作評量學生學習成果。		
教學資源	農業相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學要點： 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 校外參觀。 (3) 示範教學。 (4) 討論教學。 (5) 實習操作。 (6) 輔導參加丙級檢定。 教學相關配合事項： (1) 教材編撰，師資研習等。 (2) 配合各校發展或地方特色擴充相關設備。		

表附2-3- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="checkbox"/> 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- 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 checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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- 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	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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	

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



表附2-3- 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解有假髮片創意應用的基本概念 2. 熟悉藝術髮型設計的知識 3. 建立髮片設計的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	課程介紹	6	
(二) 材質與設計技法	髮片的材質與基本理論	6	
(三) 材質的處理	1. 髮片的由來，材質 2. 髮片的處理及維護	8	
(四) 操作技法	1. 髮片的功能 2. 髮片的使用技巧	8	
(五) 髮片實務	1. 髮片造型應用 2. 髮片造型實務操作	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 實作30% 2. 期中20% 3. 期末20% 4. 出席率30%		
教學資源	多媒體教學器材之運用		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1) 視聽多媒體利用。 (2) 示範教學。 (3) 分組討論教學。 (4) 實驗設計操作。 3. 教學評量 以測驗及實作評量學生學習成果。 4. 教學資源 相關多媒體教材。 5. 教學相關配合事項 教材編撰等。 注意使用器材之安全		

表附2-3- 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美體保健實務課程簡介	美體技術-4. 提臀雕塑	18	
(二)美體學-1. 人體黃金比例	美體技術-5. 體重控制	18	
(三)美體學-2. 皮膚的構造與功能	美體技術-6. 腿型雕塑	18	
(四)美體學-3. 美體儀器	全身按摩保健-1. 身體保養品與用具介紹	18	
合計		72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- 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指壓與芳香療法
	英文名稱	Beauty and Health Aromatherapy Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘	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	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解美膚與保健芳療的種類、應用方法 2. 培養學生具備美膚與保健的原理和應用能力 3. 練習指壓、油壓、燙睫毛的操作方法 4. 建立美膚與保健的學習興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 指壓、油壓的理論與技巧	1. 認識指壓術及油壓的起源及生理作用 2. 熟悉指壓、油壓的操作手法	18	
(二) 芳療法的產品與使用	1. 認識芳療法的起源及功能 2. 熟悉芳療法的操作技能	18	
(三) 燙睫毛的認識與操作	1. 認識燙睫毛的知識 2. 熟悉燙睫毛的操作方法	18	
(四) 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	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 技巧的學習, 以學生需求, 兩人一組相互練習, 以增加技術的熟練 注意器材使用之安全		

表附2-3- 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	課程介紹	9	
(二) 專業理論	認識彩妝品的功能及特色	9	
(三) 造型要點	化妝造型設計賞析及要點分析	9	
(四) 色彩搭配	配色及色彩的運用	9	
(五) 配色要點	色彩要點及配色分析	9	
(六) 修飾技巧	臉型修飾及粉底打法	9	
(七) 修飾技巧一	眉型調整及各種眉型眼型的改變及調整技巧練習	9	
(八) 修飾技巧二	睫毛及眼線的技巧及練習	9	
(九) 修飾技巧三	唇形的修飾技巧以及臉型的立體修飾技巧的練習	9	
(十) 舞台妝容一	舞台妝容一大小舞台妝示範及練習	9	
(十一) 舞台妝容二	大小舞台妝的練習及實作	9	
(十二) 舞台妝容三	黑白攝影妝及彩色攝影妝的練習及實作	9	
(十三) 新娘妝	清純新娘妝及華麗新娘妝的練習及實作	18	
(十四) 商業時尚彩妝	商業時尚	18	
合計		144節	
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- 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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> <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) 假睫毛之基本認識	假睫毛之基本認識	9	
(三) 睫毛與眼妝關聯性	睫毛與眼妝關聯性	9	
(四) 假睫毛種類應用	假睫毛種類應用	9	
(五) 假睫毛的製作流程	假睫毛的製作流程	9	
(六) 假睫毛調整眼型	假睫毛調整眼型	9	
(七) 彩妝配色基本原則	彩妝配色基本原則	9	
(八) 彩妝配色練習	彩妝配色練習	9	
(九) 基礎彩妝眼影配色	基礎彩妝眼影配色	9	
(十) 應用彩妝眼影配色	應用彩妝眼影配色	9	
(十一) 複合式配色眼影圖	複合式配色眼影圖	9	
(十二) 不同朝代之面飾圖	不同朝代之面飾圖	9	
(十三) 主題式彩妝的分類	主題式彩妝的分類	9	
(十四) 動物意象式彩妝	動物意象式彩妝	9	
(十五) 人物意象式彩妝	人物意象式彩妝	9	
(十六) 整體彩妝設計	整體彩妝設計	9	
合計		144節	
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- 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 髮型梳理工具介紹, 市場趨勢	基礎髮型編梳設計基本梳理概論	18	
(二) 創意髮型編梳手法	髮型梳理手法(造型位置, 綁髮, 髮夾固定法, 臉際, 頭部分線)	18	
(三) 創意進階髮型編梳設計應用	進階編髮髮型示範、練習	18	
(四) 創意造型高階髮型編梳設計	風格編髮髮型示範、練習	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- 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 化妝的目的。 2. 化妝的重要性。	18	
(二)化妝與色彩	1. 認識色彩。 2. 配色的基本原理	18	
(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。	18	
(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		72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- 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	化妝與色彩的關係	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- 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 手足結構	手部穴道 手部反射區域	6	
(二) 指甲概論	指甲的構造 2. 指甲的形狀	6	
(三) 手部深層護理	護理前處理 2. 手部去角質	6	
(四) 手部深層護理	1. 護理前處理 2. 足部去角質	6	
合計		24節	
學習評量(評量方式)	期中考 10%，期末考 10%，書面報告 10%，口頭報告 10%，其他 60%		
教學資源	曾岐元(1996)•新護理考寶典(十)病理學•台北：永大。 :吳毅穎 等 (2013) 病理學，台北：永大。 孫家棟(2000)•簡明護理病理學•台北：匯華。 蔡東龍(1998)•圖解病理學•台北：合記。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 請師生遵守智慧財產權，不得非法影印教科書		

表附2-3- 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲彩繪
	英文名稱	Nail Painting
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解手足保養的理論、操作方式 2. 培養學生製作學習者具備專業之手足護理技能 3. 瞭解關於指甲之基礎病理知識 4. 學習3D立體粉雕之技法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 工作與環境的設備 2. 職場工作內容 3. 專業所需相關技術	3	
(二)手足結構與功能	1. 手部骨骼系統 2. 手部穴道 3. 手部反射區域	3	
(三)手足經絡與健康	1. 手足結構 2. 足部骨骼系統 3. 足部穴道 4. 足部反射區域	4	
(四)指甲之基礎知識	1. 指甲的構造 2. 指甲的形狀 3. 指甲相關疾病以及病理知識	4	
(五)指甲彩繪	1指甲彩繪基本技法 2指甲彩繪筆法技巧 3指甲彩繪畫法	12	
(六)3D立體粉雕	1立體粉雕開筆及取法技巧 2立體粉雕基本技法介紹 3立體粉雕基本技法運用	10	
合計		36節	
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- 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意玩手作
	英文名稱	Creative Handwriting
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生創意想像力、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	9	
(二) 紙雕	禮物盒	9	
(三) 捲紙工	捲紙藝術	9	
(四) UV膠	馬賽克拼貼髮飾	9	
合計		36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- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	引導學生認識不同的媒材特質, 並學會利用不同媒材來繪製人體彩繪指甲彩繪, 以體認人體彩繪、指甲彩繪的多樣性及各種色彩搭配所代的不同意義及其價值性並了解眉型如何搭配臉型。另外使學生能透過互助合作的精神, 創造自己的作品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	基礎設計及技法	12	
(二) 眼部設計	眼部技法	24	
(三) 手部設計	手部技法	24	
(四) 圖騰設計	圖騰設計	12	
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 注意上課環境之清潔		

表附2-3- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/>	
	<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	3/2/1	
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- 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="checkbox"/> 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	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五) 專題製作課程實施流程	1. 準備階段 2. 專題構想及方向 3. 計劃書之撰寫 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)
科目來源	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲業的定義與作業流程 2. 瞭解餐廳內外場服務的基本方法 3. 熟悉菜餚特色亦能為客人介紹說明 4. 建立餐廳經營管理與服務學的學習興趣	

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

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- 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 果雕刀法說明	1. 直切刀、推刀法、剖刀法、剝刀法等說明。 2. 色彩配對及立體高低對差的說明。	2	
(二) 構思擺盤的方法	1. 點、線、面的設計與表現。 2. 立體、色彩、對比的練習。	8	
(三) 設計擺排-基礎篇	1. 從點、線、面做延伸練習曲線，拋物線等多變的練習。 2. 揣摩色彩的對比、調和。	8	
(四) 依場合來看盤飾	1. 日常、宴客、派對等盤飾的練習。 2. 器皿的認識。	5	
(五) 從盤子變化看盤飾	由盤子的形狀、大小、材質等，影響擺飾物品的放置	6	
(六) 實際操作實習練習	1. 從菜單的設計到器皿的選擇做練習 2. 單點菜餚的盤飾設計練習(包含主食、澱粉質、蔬菜類等)	7	
合計		36節	
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- 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理製作
	英文名稱	Exotic Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 說明各國飲食及結合在地食材創作之重要性。 2. 專精食材性質及烹飪之基本製備的能力。 3. 建立學生人文素養及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)世界飲食文化介紹	1. 介紹各地區飲食特色及文化 2. 因地區性的食材差異引發學生聯想	2	
(二)東北亞地區料理	1. 日本料理-天婦羅、壽司、玉子燒、親子丼 2. 韓國料理-辣炒年糕、韓式泡菜的製作、韓式炸雞、海鮮煎餅	26	
(三)南洋地區料理	1. 泰國料理-泰式涼拌海鮮、月亮蝦餅、泰式酸辣海鮮湯 2. 越南料理-越式咖哩雞佐法國麵包	8	
(四)西亞地區料理	1. 印度料理-香料烤羊肉、印度咖哩餃、香料優格烤春雞	18	
(五)美洲地區料理	1. 美國料理-美式BBQ燒烤肋排、鮭魚酪梨小品 2. 墨西哥料理-墨西哥辣豆肉醬義大利麵、墨西哥雞肉捲餅佐番茄沙沙	12	
(六)歐洲地區料理	1. 義大利料理-番茄乳酪沙拉、麵食總匯 2. 英國料理-英式炸魚條佐塔塔醬 3. 法式料理-焗烤蒜味田螺、勃根地紅酒敦牛肉、法式蘋果派	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	術科模擬測試、分組討論、期中考		
教學資源	無國界 法式美食/異國料理/專業教室/網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 機械的安全操作方法與工廠安全的秩序維持。 2. 注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3. 加強學生天災地震的緊急應變逃生能力。		

表附2-3- 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Dessert
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘	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( )	分組 <input type="radio"/> 不分組 <input checked="" type="radio"/>
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"/> <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉中式米麵食基本製備 2. 專精中式米麵食的製作能力 3. 遵守中式米麵食專業教室的安全規則	

## 教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 中式麵食的歷史與發展	中式麵食的歷史與發展 1. 中式麵食文化的記載 2. 中式麵食與民俗文化 3. 大陸各地麵食點心的特點	2	
(二) 材料介紹	1. 主材料介紹 2. 輔助材料介紹 3. 添加物介紹	2	
(三) 器具介紹、度量衡、配方與成本介紹	1. 設備與器具介紹 2. 度量衡換算 3. 配方計算 4. 成本計算	2	
(四) 中式麵食的分類	中式點心分類	2	
(五) 中式麵食實作一	1. 白饅頭 2. 蒸蛋糕 3. 三角豆沙包 4. 馬拉糕 5. 菜肉包 6. 黑糖糕 7. 雙色饅頭 8. 發糕 9. 沙其瑪 10. 開口笑 11. 巧果 12. 脆麻花 13. 銀絲捲 14. 糖麻花	28	
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)中式麵食創意實作	中式麵食創意實作 1. 刈包 2. 金絲酥 3. 三角糖包 4. 燈籠酥 5. 壽桃 6. 佛手酥	20	
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		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 機具設備操作時應注意可能所產生之危險動作 2. 注意燒燙傷的危險性及處理		

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)東部小吃	麻糬 大腸包小腸 餛飩 米粉羹	6	
(二)綜合小吃	台灣各地伴手禮小吃	6	
(三)緒論	1. 台灣小吃的定義及分類。 2. 台灣小吃店的分類及經營。	2	
(四)北部小吃	藥燉排骨 牛肉麵 臭豆腐 甜不辣	4	
(五)中部小吃	肉圓 割包 蚵嗲 客家鹹湯圓	8	
(六)南部小吃	豆花 水煎包 蚵仔煎	4	
(七)離島小吃	花枝丸 黑糖糕 地瓜餃	6	
合計		36節	
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- 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐廳外場桌邊服務的作業流程 2. 培養餐服桌邊服務實務操作的能力 3. 應用餐服實務提升顧客服務品質	

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九) 火焰薄餅	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(法式可麗餅) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	2	
(十) 火焰櫻桃	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(火焰櫻桃) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十一) 火焰鳳梨	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(火焰櫻桃) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十二) 火焰白蝦	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(火焰白蝦) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十三) 黑胡椒牛排	1. 認識食材與器具器皿 2. 前置工作 3. 桌邊烹調 焰燒(黑胡椒牛排) 4. 擺盤設計 5. 對客服務	4	
(十四) 總結	1. 回顧與檢討 2. 廚安與食安 的重要性 3. 對客服務的重要性 4. 總結	2	
合計		36節	
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2-3-49 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中餐烹調乙丙級菜餚製作與商品水平的結合。 2. 說明中餐烹調乙級菜餚訓練提升商品附加價值。 3. 專精烹調火候控制與刀工的能力。 4. 建立涉取多元食材，調製健康導向的能力。 5. 堅持製作健康、衛生、新鮮的美食。	

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)食夏	1. 蔬菜雞肉凍 2. 烏番茄盅 3. 黃豆燉五 花肉 4. 甘蔗滷豬腳 5. 苦瓜鑲鮮肉 6. 蓮藕排骨湯 7. 菱角炒喃肉 8. 魚香鑲茄子 9. 海鮮絲瓜麵 10. 麒麟燴冬瓜 11. 焗烤筍白筍 12. 桂花拌南瓜	6	
(九)食秋	1. 銀耳燉連子湯 2. 百合炒鮮蝦仁 3. 烏梅苦瓜片 4. 無花果燉排 骨湯 5. 芙蓉燴秋蟹 6. 金沙炒麻筍 8. 紅蟳紫米 糕 9. 櫻花蝦絲瓜 10. 桂花蓮藕 11. 核桃炒魚 片 12. 綠豆薏仁湯8學年度課程計劃書(複審用)	6	
(十)食冬一	1. 匈牙利燉牛肉 2. 蟹肉燴芥菜 3. 百香果虱目 魚	6	
(十一)食冬二	1. 清燉羊肉 2. 芋頭悶鴨 肉 3. 七彩炒鴨絲 4. 翠玉白菜獅 子頭 5. 菠菜雞肉片 6. 黑豆燉豬腳 7. 清燉牛肉湯 8. 什錦海參煲 9. 芥藍炒臘味	6	
(十二)食私	1. 和風八鮮蔬果 2. 玉環五味蝦塔 3. 芝麻酥餅東坡 肉 4. 椰子清蒸石斑 5. 臘味稻香油飯 6. 珍寶佛跳牆 7. 水梨銀耳燉 雞湯 8. 百花鑲香菇 9. 髮菜白果海 參 10. 芋泥香酥鴨 11. 鳳梨椰醬西 米露 12. 抹茶紅豆椰子糕	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	期中考試、課堂作業、畢業成果展製作(		
教學資源	乙丙級中餐烹調術科乙級學科測驗卷(實作書籍) / 四季日日五行 五色五味的好食養/台灣在地小吃/尋味 台灣/ 四季養生/專業教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 機械的安全操作方法與工廠安全的秩序維持。 2. 注意學生燒燙傷、刀傷、跌傷等危險行為。 3. 加強 學生天災地震的緊急應變逃生能力。		

表附2-3-50 校訂科目教學大綱

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

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

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)早午餐的認識及實習製作	早午餐的認識: 早午餐製作: 1. 水波鮭魚班 尼迪克蛋附培根炒洋芋 2. 菠菜蘑菇班尼迪克蛋附洋芋煎餅 3. 丹佛乳酪歐姆蛋附優格水果沙拉 4. 火腿乳酪歐姆蛋附華爾道夫沙拉 5. 西班牙烘蛋附香料炒野菇 6. 馬鈴薯烘蛋附波納隆肉醬	5	
(十四)義大利麵的認識及實習製作一	義大利麵的認識: 1. 義大利麵的製作 2. 造型麵類的製作 3. 義大利餃的製作	2	
(十五)義大利麵的認識及實習製作二	義大利麵的進階運用: 1. 蛋汁奶油培根麵 2. 波納隆肉醬細扁 麵 3. 辣味鮭魚通心粉沙 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	3	
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2-3-51 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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 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="checkbox"/> <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 說明烘焙基本製備的知識與原理2. 專精烘焙製作的能力3. 遵守烘焙教室的使用規則材料篇	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)材料篇	1. 麵粉糖鹽的介紹 2. 油脂、乳化劑、乳品、蛋的介紹 3. 酵母、化學膨脹劑、其他材料介紹	6	
(二)器具篇	1. 烘焙器具 2. 烘焙機械設備 3. 烘焙器皿	5	
(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	11	
(四)麵包實作	1. 三瓣丹麥吐司 2. 不帶蓋雙峰紅豆吐司	11	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五) 麵包製作	1. 半月型牛角麵包 2. 沙菠蘿麵包 3. 起酥甜麵包 4. 帶蓋白吐司 5. 菠蘿甜麵包 6. 墨西哥麵包 7. 辮子麵包	11	
(六) 西點蛋糕製作	1. 奶酥皮水果塔 2. 裝飾鬆餅 3. 雙皮核桃塔 4. 蘋果塔 5. 三層式乳酪慕斯 +. 水果蛋糕 7. 棋格雙色蛋糕 08. 巧克力海綿屋頂蛋糕 09. 巧克力慕斯 10. 虎皮戚風蛋糕捲 11. 裝飾海綿蛋糕 12. 玫瑰花戚風裝飾蛋糕 13. 小藍莓慕斯 14. 水浴蒸烤乳酪蛋糕	28	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	分組報告、實作評量、期中考、隨堂筆記		
教學資源	烘焙乙級(實作用書)/烘焙專業教室 /網路資源/補充資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 掌控學生上課秩序並遵守任課老師的課程規定 2. 注意工廠安全以及緊急事件通報流程		

表附2-3- 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	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="radio"/> 分組 <input checked="" type="radio"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解菜單設計與成本的重要性。2. 了解菜單設計及結合在地食材創作之關聯。3. 規劃菜單的架構及認識食材的能力。4. 給予學生餐飲食物營養觀念及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 菜單設計概論	1. 菜單起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	7	
(二) 菜單的種類及結構	1. 菜單的分類 2. 菜單的內容及架構	6	
(三) 成本控制與售價訂定	1. 餐廳成本計算與簡易損益平衡 2. 在地及季節食材的運用-春. 夏. 秋. 冬四季 3. 菜單訂定與成本控制	6	
(四) 菜單的規劃與設計	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單的規劃與編排設	6	
(五) 菜單的評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正	6	
(六) 菜單設計的未來趨勢	1. 食品安全與營養標示 2. 未來菜單設計的趨勢	5	
合計		36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 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- 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 checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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- 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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/2	
學分數	2/1	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生瞭解禮儀在日常生活中的重要性。 2. 增進學生關於禮儀的知識。 3. 期冀學生學後能應用於日常生活中，身體力行。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 娛樂場所的禮儀	娛樂場所的禮儀	10	
(二) 人際關係的禮儀	人際關係的禮儀	10	
(三) 食的禮儀	食的禮儀	10	
(四) 穿著的禮儀	穿著的禮儀	10	
(五) 住的禮儀	住的禮儀	10	
(六) 行的禮儀	行的禮儀	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 工作表之格式 編修	Excel 工作表之編修教學 Excel 工作表之編修演練	2	
(四) Excel 工作表之格式 進階	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 工作表之格式 列印	Excel 工作表之列印處理教學 Excel 工作表之列印階處理演練	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 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、正確的技巧和技巧。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 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	智慧載具應用
	英文名稱	Intelligent 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)	1. 了解國外智慧載具的做法與趨勢2. 培養學生平時就能夠吸收新知識的基本能力3. 建立養成良好工作態度與情操	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 智慧載具簡介	1. 智慧載具的定義 2. 智慧載具的目的及重要性 3. 智慧載具的發展趨勢	4	
(二) 智慧載具相關法律制度	1. 智慧載具現行實施之困境 2. 智慧載具的規範 3. 智慧載具相關法律制度 4. 實作練習時事之探討 5. 分組報告	4	
(三) 智慧載具的應用	智慧載具成功的關鍵探討以及未來發展	4	
合計		12節	
學習評量(評量方式)	1. 除了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，以了解學生的思考表達能力		
教學資源	教科書、投影機、相關參考書籍及其他補充資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意關閉投影機電源以節省資源		

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**表附3 -1 -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	職業安全衛生	4	1	簡易化粧	32
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	毛髮理論及構造	4
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	洗髮實務操作	42
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	洗髮應有認識	6
5	群育活動	6	5	美髮品的認識	4
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	保養品的認識與選擇	20
			7	待客禮儀訓練	4
			8	專業術語及認識	3
			9	美髮遠景及展望	3
<b>合計</b>		<b>26</b>	<b>合計</b>		<b>118</b>
<b>總計</b>					<b>144</b>

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

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

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

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

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

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

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

**表附3 -1 -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	職業安全衛生	4	1	餐飲概論	6
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	餐飲管理	6
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	餐飲美姿美儀訓練	8
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	餐飲服務技術訓練	10
5	群育活動	6	5	中餐基礎烹調	18
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	西餐基礎烹調	24
7	基本華語文輔導課程	12	7	烘焙基礎	26
			8	飲料與調酒	8
<b>合計</b>		<b>38</b>	<b>合計</b>		<b>106</b>
<b>總計</b>					<b>144</b>

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

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

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

## (二)專業基礎課程內容

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

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

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

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

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

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



表附3-2-3-1 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 化妝概論簡介	32
		2 基礎化妝程序	
		3 簡易化粧-畫眉、口紅實務操作	
		4 簡易化粧-眼影、彩妝實務操作	
		5 簡易化粧-修眉技巧實務操作	
2	毛髮理論及構造	1 毛髮基本介紹	4
		2 毛髮理論及構造	
		3 毛髮的保養與健康維護	
3	洗髮實務操作	1 洗髮程序	42
		2 正確、健康的洗髮方式	
		3 洗髮實務操作-穴道按摩	
		4 洗髮實務操作-沖水	
		5 洗髮實務操作-吹乾	
4	洗髮應有認識	1 健康洗髮重要性	6
		2 認識中性、油性頭皮	
		3 選擇正確的洗髮精	
5	美髮品的認識	1 美髮用劑的認識與使用	4
		2 洗髮用品的認識	
		3 如何正確使用美髮品	
6	保養品的認識與選擇	1 各式保養品簡介	20
		2 正確的保養觀念	
		3 化妝水、乳液、面膜、的使用	
		4 臉部各部位保養	
7	待客禮儀訓練	1 待客禮儀簡介	4
		2 禮儀的重要性	
		3 禮儀訓練實際操作	
8	專業術語及認識	1 專業術語簡介	3
		2 專業術語運用	
9	美髮遠景及展望	1 美容美髮行業簡介	3
		2 美容美髮業未來發展方向	
		3 各美髮連鎖集團成功故事介紹	
合計			118

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

表附3-2-4-2 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	18
		2 調味料與辛香料的認識	
		3 食物烹飪前的處理與洗滌	
		4 中餐烹調法介紹	
		5 中餐烹飪實習	
6	西餐基礎烹調	1 高湯的種類與製作要領	24
		2 醬汁的類別、演進、應用及保存方法	
		3 早餐蛋類的製備方法	
		4 三明治的種類與製備方法	
7	烘焙基礎	1 烘焙概論及計算	26
		2 食物製備原理	
		3 器具介紹與認識	
		4 基礎烘焙產品示範及操作	
8	飲料與調酒	1 飲料的演變與發展	8
		2 飲料的分類	
		3 器具介紹與使用方法	
		4 咖啡種類、咖啡機使用方法	
		5 軟性飲料調製方法	
合計			106

## 附件四、實習式群科課程表