

附件

實用技能學程 備查文號：教育部國教署中華民國111年04月15日臺教授國字第1110048577號函備查

高級中等學校課程計畫

苗栗縣私立中興高級商工職業學校

學校代碼：051408

實用技能學程課程計畫書

本校110年11月4日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長林士敦

校長簽章：_____

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年04月20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	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	18
捌、彈性學習時間實施規劃	19
一、彈性學習時間實施相關規定	19
二、學生自主學習實施規範	27
三、彈性學習時間實施規劃表	29
玖、學校課程評鑑	32
學校課程評鑑計畫	32
109學校課程評鑑結果	37
附件二：校訂科目教學大綱	38

學校基本資料表

學校校名	苗栗縣私立中興高級商工職業學校		
技術型	專業群科		1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 家政群：時尚造型科 4. 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手 合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向 課程專班	
		雙軌訓練 旗艦計畫	
其他			
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 家政群：時尚造型科		
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教務主任兼教學組長	
	電 話	037-467360分機200	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、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。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	動力機械群	汽車科	1	21	1	30	1	20	3	71
	電機與電子群	資訊科	1	15	1	5	1	24	3	44
	家政群	時尚造型科	1	38	1	30	1	24	3	92
	餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	25	1	31	3	78
	餐旅群	餐飲管理科	1	12	1	26	1	15	3	53
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	19	1	25	0	0	2	44
	家政群	時尚造型科	0	0	0	0	1	16	1	16
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	42	1	40	1	37	3	119
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	44	1	41	1	23	3	108
合計			8	213	8	222	8	190	24	625

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	動力機械群	汽車科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	家政群	時尚造型科	1	40
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			9	395

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

本校願景為:勵學 敦品 樂群 多元 1.本校學校願景以學生為主體進行思考，體察本校的縣市與條件，將學生與學習納為願景的主要部分，在經過檢視與溝通，發散再聚焦後，建構出本校的學校願景。 2.本校學校願景之內涵，從學生學習開始，進而涵養品德，與社區連結，發展多元特色。



二、學生圖像

勵志篤學

A1. 具備多元學習能力，能擬定自主學習課程並展現學習成果，樂於參加各項競賽。 A2. 具備主動求知的學習態度，自動自發，充滿好奇。 A3. 具備解決問題能力，創新思維，對周遭生活具敏銳觀察力。

品德涵養

B1. 負責任、自我承擔，了解自己的能力，懂得自我生涯規劃。 B2. 具備待人接物友善的態度，能以禮自持、重視倫理，養成良好生活習慣。 B3. 具有系統條理的溝通表達能力。 B4. 能把挫折視為學習必經歷程，並勇於面對各種壓力與挑戰。

樂於服務

C1. 具同理心、懂感恩、積極參與服務學習、樂於參與公眾事務、回饋社會。 C2. 具備團隊運作的合作能力，與貢獻、分享的善群態度。 C3. 配合社區需要，能在生活中體現在地文化。

特色發展

D1. 激發潛能，提升專業知識與技能，學以致用。 D2. 涵養人文藝術素養，提升閱讀、創作與鑑賞的能力。 D3. 能具備資訊科技數位應用能力。 D4. 啟發特殊才能，能探索各項文化，體驗生活。

肆、課程發展組織要點

苗栗縣私立中興高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

苗栗縣私立中興高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

105年06月30日期末校務會議修訂通過

107年10月15日第一次臨時校務會議修訂通過

108年2月25日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

111年1月20日期末校務會議修訂通過(預計於110學年度第一學期期末校務會議追認)

一、依據：

依據教育部110年03月15日臺教授國部字第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、任務：

- (一) 規劃、審議本校整體課程事宜。
- (二) 研議本校願景及課程發展特色。
- (三) 審查學校教用書選用及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
- (四) 訂定本校課程評鑑實施計畫

三、組成：本委員會置委員28人，由校長、執行秘書、行政代表、教師代表、家長代表、學生代表、專家學者代表與業界代表組成之；本會委員均為無給職，任期1年，連選得連任。

- (一) 召集人：校長。
- (二) 執行秘書：教務主任。
- (三) 委員：

1、行政代表7人：學務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、教學組長、註冊組長、實驗研究組長。

2、各科(領域)與各年級教師代表15人：資訊科主任、汽車科主任、時尚造型科主任、餐飲管理科主任、語文領域國語文科召集人、語文領域英語文科召集人、數學領域召集人、社會、藝術、自然領域共同召集人、體育科召集人、科技課程代表、特教課程代表、全民國防課程代表，各年級代表。

3、進修部代表1人，由進修部承辦人員代表。

4、家長代表1人，由家長委員會推派。

5、學生代表1人，由班聯會推派。

6、專家學者代表1人，由學校聘任專家學者教育部協作中心陳信正委員擔任之。

7、產業代表1人，由學校聘任靜福車業何朝慶負責人擔任之。

四、工作要項：

- (一) 本委員會每學期至少開會一次，規劃審議課程架構。
- (二) 收集最新課程及教學資訊，提供各教學研究會參考。
- (三) 參考學校發展方向，推展產學合作並修訂課程架構。
- (四) 依據產業發展、學生升學就業需要審訂教科用書或編訂教學用書。
- (五) 依各專業學科及領域學科成立教學研究會並發揮其功能。
- (六) 依學科性質改進教材教法。
- (七) 其他有關課程發展事宜。

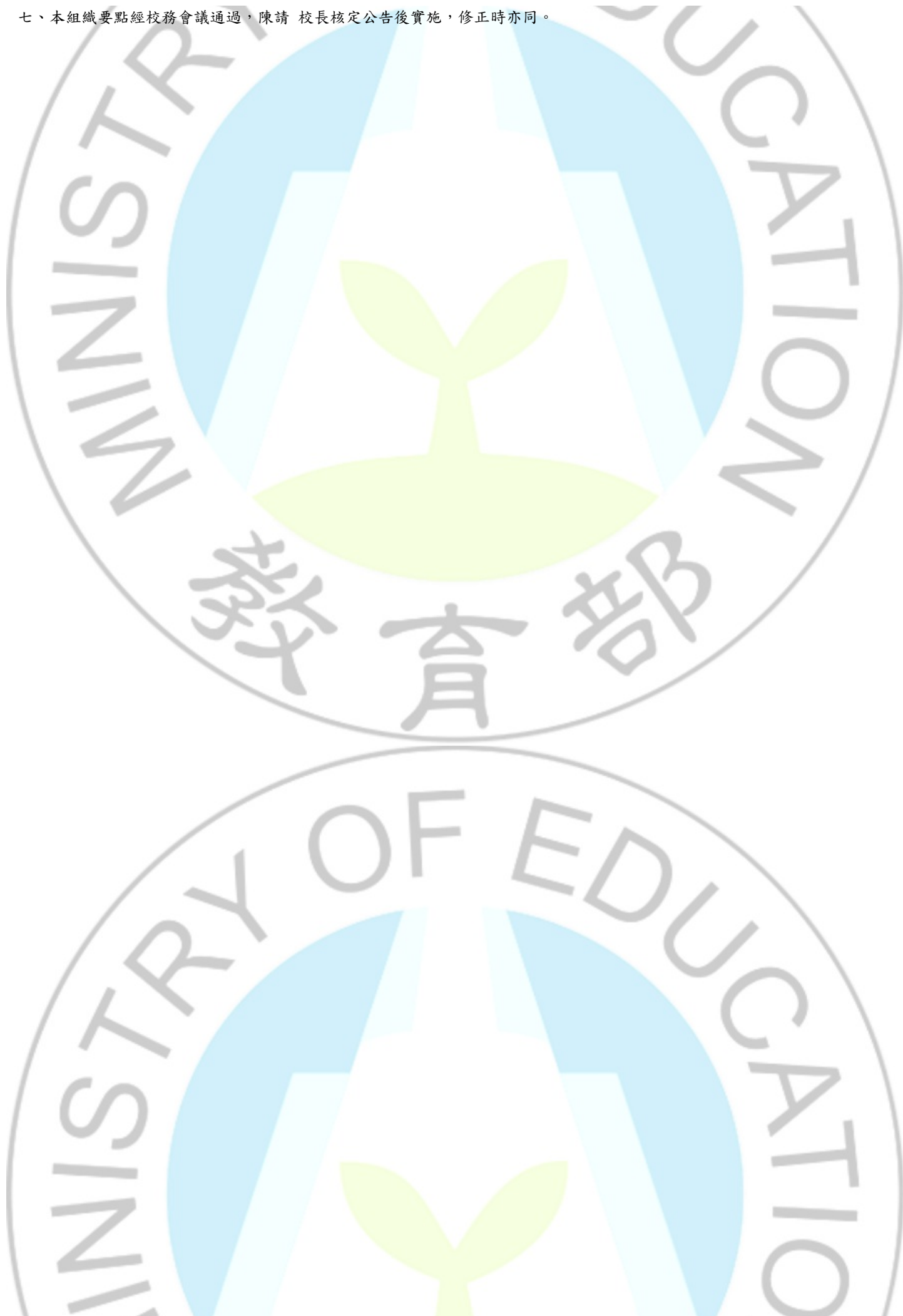
五、運作方式如下：

- (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，實習處和學務處協辦。

六、本會另置「各科(領域)教學研究會」為教學研究規畫單位，由各領域任課教師組成。職掌如下：

- (一) 協助研議課程架構、教學內容、教學計畫等相關事宜。
- (二) 協助規畫設計各科教學活動。
- (三) 協助研發課程發展、教學方法與技術。
- (四) 協助評選教科書或研發教材。
- (五) 協助推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。
- (六) 協助建置課程教學檔案。
- (七) 協助推動教學觀摩活動。

七、本組織要點經校務會議通過，陳請 校長核定公告後實施，修正時亦同。



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養具備餐飲製備及設備與餐飲管理之專業知識。 2. 培養具備餐旅服務技術、餐飲製備及設備之基礎技能人才。 3. 培養具備餐飲經營、管理之基礎技能人才。 4. 培養具備餐旅溝通基礎能力之人才。 5. 培養具備餐旅創新之基礎能力之人才。 6. 培養具備餐飲禮儀與職場倫理之基礎素養之人才。 7. 培養具備環保意識、低碳節能基礎之人才。 8. 培養具備樂於服務之終身學習目標。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位,1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 1. 餐廳從業人員：從中式餐廳到飯店餐飲部門，考到中餐丙級證照甚至可自行創業。 2. 飲調人員：從咖啡店到飯店飲務部門，也可自行創業開飲料店。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 認識觀光、餐飲、旅館業的起源及未來發展趨勢。 2. 學習中餐烹飪基礎及基本刀工，了解食物本身特性及運用，並注意食品安全與衛生條件。 3. 學習餐廳外場服務技術及吧檯器具認識與操作、飲料調製技術。 3. 檢定職類： 中餐烹調丙級 餐飲服務技術丙級 飲料調製丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒餐飲服務技術6學分 ☒飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒食品衛生安全2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒中餐烹調實習8學分 2.2 校訂選修： ☒基礎烹飪實務6學分 ☒飲料調製6學分
第二年段	1. 相關就業進路： 1. 烘焙人員：從烘焙坊到飯店西點部門，也可自行創業開甜點店。 2. 餐廳廚師：從西餐廳到飯店自助餐廳，也可自行創業開義大利麵店、客家料理餐廳。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習烘焙麵包製作 學習西餐烹飪技巧 結合在地飲食文化產業【客家美食】 3. 檢定職類： 西餐烹調丙級 烘焙麵包丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒烘焙實務6學分 2.2 校訂選修： ☒西餐烹調實習6學分 ☒客家美食製作8學分
第三年段	1. 相關就業進路： 1. 自行創業：台灣街頭小吃、糕餅店。 2. 飯店從業人員：飯店房務部門、飯店西點部門、飯店中西餐廳、飯店飲務部門。 3. 餐廳主廚：設計健康飲食，開創飲食新潮流。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習餐飲業的組織架構及管理模式 學習餐廳及吧檯如何設計菜單 學習台灣各式傳統小吃製作技巧 學習中國各節慶製作的點心 學習如何設計營養均衡之飲食，並做到少油少鹽少糖的烹調原則 學習飯店房務部門的整理技巧 學習精緻西點及蛋糕製作 學習烹調食物的前置作業 學習如何經營一間飲料店及飯店吧檯的管理技巧 3. 檢定職類： (依學生興趣選擇性學習及考照) 中式麵食丙級 房務技術丙級 西式點心丙級 食物製備丙級 飲料調製乙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒餐飲管理4學分 ☒菜單設計4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒台式小吃8學分 ☒節慶點心製作6學分 ☒健康餐飲設計與製作6學分 ☒房務管理實務6學分 ☒西式點心製作8學分 ☒食物製備實務8學分 ☒飲品經營與吧檯管理實務8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 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(日間上課)

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	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
		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 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-賽夏族語	2	2								
		英語文	4	2	2							
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4					2			
			地理							1		
			公民與社會						1			
		自然科學	物理	4			2					
			化學					2				
			生物									
		藝術	音樂	4								
			美術		1	1						
			藝術生活						1	1		
		綜合活動	生命教育	4								
			生涯規劃		1	1						
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技									
			資訊科技				1	1				
		健康與體育	體育	2	1	1						
			健康與護理	2	1	1						
			全民國防教育	2	1	1						
			小計	38	14	12	3	3	4	2		
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2						
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
		飲料實務		6	3	3						
	小計			16	8	8	0	0	0	0		
	部定必修學分合計			54	22	20	3	3	4	2		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)

111學年度入學學生適用(日間上課)

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	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0		
	專業科目	8學分 4.30%	餐飲英文會話	8			2	2	2	2	
			小計	8	0	0	2	2	2	2	
	實習科目	28學分 15.05%	專題實作	6					3	3	
			職涯體驗	2			1	1			
			中餐烹調實習	8	4	4					
			烘焙實務	6			3	3			
			麵包製作	6			3	3			
			小計	28	4	4	7	7	3	3	
	特殊需求領域	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			36	4	4	9	9	5	5	
校訂選修	一般科目	24學分 12.90%	應用文	8			2	2	2	2	☐ 跨班 同科單班
			體適能	8			2	2	2	2	☐ 跨班 同科單班
			餐飲數學	8			2	2	2	2	☐ 跨班 同科單班
			應選修學分數小計	24	0	0	6	6	6	6	
	專業科目	14學分 7.53%	餐飲管理	4					2	2	☐ 跨班 同科單班
			菜單設計	4					2	2	☐ 跨班 同科單班
			食品衛生安全	2		2					☐ 跨班 同科單班
			食物學	2			2				☐ 跨班 同科單班
			宴會規劃	2						2	☐ 跨班 同科單班
			應選修學分數小計	14	0	2	2	0	4	6	
	實習科目	58學分 31.18%	異國料理實習	6			3	3			☐ 跨班 同科單班

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	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	實習科目	58學分 31.18%	電腦應用	4			2	2			☐ 跨班 同科單班
			基礎烹飪實務	6	3	3					☐ 跨班 同科單班
			飲料調製	6	3	3					☐ 跨班 同科單班
			西餐烹調實習	6			3	3			☐ 跨班 同科單班
			客家美食製作	8			4	4			☐ 跨班 同科單班
			台式小吃	8					4	4	☐ 跨班 同科單班
			節慶點心製作	6					3	3	☐ 跨班 同科單班，與健康餐飲設計與製作、房務管理實務三選一
			健康餐飲設計與製作	6					3	3	☐ 跨班 同科單班，與節慶點心製作、房務管理實務三選一
			房務管理實務	6					3	3	☐ 跨班 同科單班，與節慶點心製作、健康餐飲設計與製作三選一
			西式點心製作	8					4	4	☐ 跨班 同科單班，與食物製備實務、飲品經營與吧檯管理實務三選一
			食物製備實務	8					4	4	☐ 跨班 同科單班，與西式點心製作、飲品經營與吧檯管理實務三選一
			飲品經營與吧檯管理實務	8					4	4	☐ 跨班 同科單班，與西式點心製作、食物製備實務三選一
			應選修學分數小計	58	6	6	12	12	11	11	校訂選修實習科目開設86學分
	特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	2	1	1					☒ 跨班
社會技巧			6	1	1	1	1	1	1	☒ 跨班	

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		一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	特殊需求領域	0學分 0%	學習策略	4			1	1	1	1			☑跨班
				職業教育	6					3	3			☑跨班
				溝通訓練	4	1	1	1	1					☑跨班
				功能性動作訓練	4	1	1	1	1					☑跨班
				輔助科技應用	4	1	1	1	1					☑跨班
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設30學分	
	選修學分數合計				96	6	8	20	18	21	23			
	校訂必修及選修學分上限合計				132	10	12	29	27	26	28			
	學分上限總計				186	32	32	32	30	30	30			
	每週團體活動時間(節數)				12-18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)				4-12	0	0	0	2	2	2				
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35				

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
111學年度入學學生適用(日間上課)

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	20.43%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.15%	系統設計
	實習科目			12	6.45%	
	合 計			54	29.03%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	0	0.00%	系統設計
		專業科目		8	4.30%	
		實習科目		28	15.05%	
	選修	一般科目		24	12.90%	
		專業科目		14	7.53%	
		實習科目		58	31.18%	
	合 計			132	70.97 %	
	實習科目學分數		至少60學分	86	46.24%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計	
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	6節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2.上課總節數=應修習學分數+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	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	
部 定 科 目	語文	本土語文	→		→		→		→		→		
		國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→		→		→	歷史	→		
			→		→		→		→		→	地理	
			→		→		→		→	公民與社會	→		
	自然科學		→		→	物理	→		→		→		
			→		→		→	化學	→		→		
	藝術	美術	→	美術	→		→		→		→		
			→		→		→		→	藝術生活	→	藝術生活	
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→		
	科技		→		→	資訊科技	→	資訊科技	→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
校 訂 科 目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
	語文		→		→	應用文	→	應用文	→	應用文	→	應用文	
	數學		→		→	餐飲數學	→	餐飲數學	→	餐飲數學	→	餐飲數學	
	健康與體育		→		→	體適能	→	體適能	→	體適能	→	體適能	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	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	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→		
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→		→		
	飲料實務	→	飲料實務	→		→			→		→		
校訂科目	專業科目		→		→	餐飲英文會話	→	餐飲英文會話	→	餐飲英文會話	→	餐飲英文會話	
			→		→		→		→	餐飲管理	→	餐飲管理	
			→		→		→		→	菜單設計	→	菜單設計	
			→	食品衛生安全	→		→		→		→		
			→		→	食物學	→		→		→		
			→		→		→		→		→	宴會規劃	
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→		→		→		
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		
			→		→	麵包製作	→	麵包製作	→		→		
			→		→	異國料理實習	→	異國料理實習	→		→		
			→		→	電腦應用	→	電腦應用	→		→		
		基礎烹飪實務	→	基礎烹飪實務	→		→		→		→		
		飲料調製	→	飲料調製	→		→		→		→		
			→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	→		→		
			→		→	客家美食製作	→	客家美食製作	→		→		
			→		→		→		→	台式小吃	→	台式小吃	
			→		→		→		→	節慶點心製作	→	節慶點心製作	
			→		→		→		→	健康餐飲設計與製作	→	健康餐飲設計與製作	
			→		→		→		→	房務管理實務	→	房務管理實務	
			→		→		→		→	西式點心製作	→	西式點心製作	
			→		→		→		→	食物製備實務	→	食物製備實務	
			→		→		→		→	飲品經營與吧檯管理實務	→	飲品經營與吧檯管理實務	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：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1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 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。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

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	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	36	36	36	36	36	36
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

如附件。

苗栗縣私立中興高級商工職業學校彈性學習時間實施規範

中華民國107年11月6日107學年度第一學期第一次課發會通過
中華民國108年3月19日107學年度第二學期第一次課發會修訂通過
中華民國108年4月25日107學年度第二學期第二次課發會修訂通過
中華民國110年11月04日110學年度第一學期第一次課發會修訂通過

- 一、 苗栗縣私立中興高級商工職業學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間之實施，依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、 本校彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。
- 三、 本校彈性學習時間之規劃原則如下：
 - （一） 本校彈性學習時間，在二年級第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。
 - （二） 以各年級分別實施為原則；各年級均安排學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）/補強性教學及學校特色活動。
 - （三） 各領域/群科教學研究會，得依實務需求，於教務處規定時間內，主動提出選手培訓、充實（增廣）、補強性教學之開設申請。
 - （四） 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應向教務處提出申請，經核准後始得實施。
- 四、 本校彈性學習時間之實施內容如下：
 - （一） 學生自主學習：由學生依自行規劃之自主學習計畫，實施自主學習；有關學生自主學習相關規定，應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
 - （二） 選手培訓：由教師就代表學校參加競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期以該項競賽辦理前一個月為原則，必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加 2 週。相關申請表件如 [附件 1-1](#)、[附件 1-2](#)、[附件 1-3](#)。
 - （三） 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
 - （四） 補強性教學：教師應依學生學習落差情形，及擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由教師依據學生學習落差較大之單元，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，其相關申請表件如 [附件 2](#)。
 - （五） 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關單元（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如 [附件 3](#)。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達20人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校彈性學習時間規劃之各項規劃，均由學生依個人意願自由參加，其實施方式如下：

- (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學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件一資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制；因課程為九週之微課程，其選讀方式為每學期可選讀兩門微課程，每學年上下學期課程可以不重複。
- (四) 補強性教學：採教師申請制；由教師填妥附件 2 資料向教務處申請核准後實施。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制；其選讀方式併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

六、 彈性學習時間之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

七、 本校彈性學習時間之學分授予規範如下：

- (一) 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程者。
- (二) 修讀期間學生缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一者。
- (三) 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準者。
- (四) 學生不得就彈性學習時間未授予學分之教學課程申請重修。

本校彈性學習時間之學分採計規範如下：

- (一) 彈性學習時間之學分，得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成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

八、 本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：

- (一) 學生自主學習：指導學生學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生學生自主學習總節數三分之一以上。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四) 學校特色活動：
 - 1. 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。
 - 2. 單元（主題）組合之全學期特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授

九、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，並納入本校課程計畫。

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

[illegible]

指導教師

教務處

校長

附件1-2

選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名

指導競賽名稱

競賽級別

☐國際級或全國級☐ 區域級☐ 縣市級

競賽日期

原培訓期程/週數

延長培訓期程/週數

培訓學生資料
班級/座號/姓名

延長培訓規劃與內容

日期/節次

培訓內容

培訓地點

指導教師

教務處

校長

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導記錄表

[illegible]

校長

附件2

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

[illegible]

校長

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

[illegible]

承辦單位/教師

教務處

校長

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○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。
如附件。

[illegible]

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1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				☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期				☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期				☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期	自主學習	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		秀出自己的時尚	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		文創商品設計	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		藝數摺紙	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		肌力耐力健健美	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
識食物者為俊傑	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否		

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		
第二學年	世界文化巡禮	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	榮譽樂儀	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第三學年	自主學習	2	18	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	選手培訓	2	18	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	球魂體驗家	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	整體史黛爾	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	我有一匹千里馬	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	藝文行腳	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場英文會話	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	編輯青春影像	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	榮譽樂儀	2	9	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	自主學習	2	18	☑汽車修護科 ☑餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

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		
第三學年	第二學期	選手培訓	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		小本生意	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		坐騎換新裝	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		手作包裝	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		熱量計算	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		認真玩機器人	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		悅讀電影	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		榮譽樂儀	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

苗栗縣私立中興高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

一、依據

108年10月30日課程發展委員會議通過
109年11月04日課程發展委員會議通過
110年11月04日課程發展委員會議通過

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增進課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員 職掌

學生 全校學生填寫教學回饋表。

教師 所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。

教學研究會 1. 由各教學研究會召集人召開。

2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。

課程評鑑小組 1. 由校長聘請11-13位課程發展委員會委員擔任之。

2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。

3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。

學校課程發展委員會 依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

(一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。

(二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次 評鑑內容 評鑑項目 評鑑人員 使用表單/資料 評鑑時間

1 課程規劃 課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、教學研究會 1-1課發會會議資料 依學校計畫實際調整

課程組織與結構、教學計畫、行政支援 課程評鑑小組 1-2教學研究會會議資料 每年10月及4月

與學生選課意願等 產業專家 1-3教師專業成長社群會議資料

學者專家 1-4選課調查表

課程發展委員會

2 教學實施 教學實施包括課程設計、教材與教學、授課教師 2-1教師教學實施自評表 依學校計畫實際調整

教學策略及教學方式 學生 2-2學生教學回饋表 每年1月及6月

家長

教學研究會

3 學生學習 學生學習包括學生學習過程、授課教師 3-1學生成績系統 依學校計畫實際調整

成效及多元表現成果 教學研究會 3-2學習歷程檔案 每年 1 月及 6 月

3-3臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

(七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程

課程發展委員會

訂定學校課程評鑑實施計畫

成立學校課程評鑑小組

課程評鑑小組依計畫進行評鑑

課程評鑑小組提出課程建議

評鑑檢討會議、提出改進方案

(向課程發展委員會提出報告)

理解特色與成效，再求精進 研討改進方案，付諸實施 彙整建議事項，向教育主管單位反應

追蹤評鑑 (追蹤解決策略落實情形)

七、本課程經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

苗栗縣私立中興高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108年10月30日課程發展委員會議通過

109年11月04日課程發展委員會議通過

110年11月04日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	職掌
學生	全校學生填寫教學回饋表。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請11-13位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

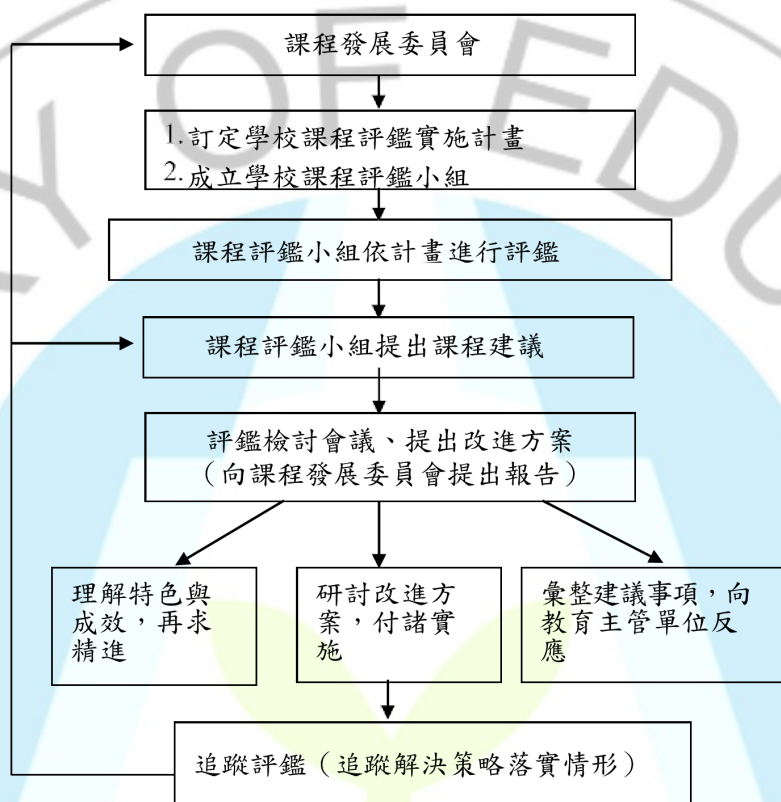
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	•教學研究會 •課程評鑑小組 •產業專家 •學者專家 •課程發展委員會	1-1課發會會議資料 1-2教學研究會會議資料 1-3教師專業成長社群會議資料 1-4選課調查表	依學校計畫實際調整 每年10月及4月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	•授課教師 •學生 •家長 •教學研究會	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	依學校計畫實際調整 每年1月及6月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	•授課教師 •教學研究會	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫實際調整 每年 1 月及 6 月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲數學		
	英文名稱	mathematics of food		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/2/2			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☐ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解數學概念，增進學生數學知識。 2. 增強學生演算能力，提升問題解決能力。 3. 培養學生應用能力，進而應用於生活或專業學習上。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)不等式	不等式、線性規劃	12	第二學年第一學期
(二)指數	指數、指數函數及圖形	12	
(三)對數	對數、對數函數及圖形、常用對數	12	
(四)排列	排列	12	第二學年第二學期
(五)組合	組合	12	
(六)方程式1	多項方程式	12	
(七)方程式2	二階行列式、三階行列式	12	第三學年第一學期
(八)機率	機率	12	
(九)統計	統計	12	
(十)三角函數應用1	和差角公式、二倍角公式	12	第三學年第二學期
(十一)三角函數應用2	正弦定理、餘弦定理	12	
(十二)三角函數應用3	解三角形問題	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.隨堂練習、習題、隨堂講義 2.平時小考測驗、測驗卷、期中(末)考試		
教學資源	1.部定審查合格之教材 2.自編教材 3.多媒體教學設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 可運用基礎數學的各項教學設備及媒體輔助教學，提升學習成效。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Mandarin application
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2. 培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3. 學會使用各種修辭技巧，豐富文采。 4. 指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 5. 促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 6. 加強學生人文素養，以鑄造人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)文言文欣賞	1. 晏子列傳 2. 曾子易箒 3. 韓愈雜說 4. 關公溫酒斬華雄	12	第二學年第一學期
(二)白話文欣賞	1. 車票 2. 寄鞋 3. 螞蟥得筆 4. 琵琶鼠	12	
(三)文言文欣賞	1. 曲選-大德歌秋 2. 曲選-慶豐原 3. 詞選-浪淘沙 4. 詞選-定風波	12	
(四)白話文欣賞	1. 晚餐 2. 十一月的白芒花 3. 現代詩選-上校 4. 現代詩選-因為風的緣故	12	第二學年第二學期
(五)文言文欣賞	1. 燭之武退秦師 2. 諫逐客書 3. 大同與小康	12	
(六)文言文欣賞	1. 鴻門宴 2. 出師表 3. 桃花源記	12	
(七)文言文欣賞	1. 師說 2. 赤壁賦 3. 虬髯客傳	12	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)白話文欣賞	1. 髻 2. 玉山去來 3. 夏之絕句 4. 孔乙己	12	
(九)文言文欣賞	1. 項脊軒志 2. 晚遊六橋待月記 3. 勞山道士	12	
(十)白話文欣賞	1. 一桿稱仔 2. 散戲 3. 再別康橋 4. 狼之獨步	12	第三學年第二學期
(十一)文言文欣賞	1. 勸和論 2. 鹿港乘桴記 3. 畫菊自序	12	
(十二)白話文欣賞	1. 錯誤 2. 雁 3. 天窗 4. 深夜的嘉南平原	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	■期中考試：30% ■期末考試：30% ■平時成績：40%		
教學資源	教育部教材資源中心、教育部全球資訊網-教學資源(網)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 隨時觀察學生上課情況，進行分組討論，適時提出引導及解答。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 五、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 六、發展學生健康相關之文化素養與國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)創造性舞蹈肢空間時間	1.創造性舞蹈概要。 2.肢體動作。 3.探索與即興。 4.創作與表演、欣賞。 5.探索與即興。 6.創作主題：例如「階梯字母」。 7.創作與表現、欣賞。 8.長短與快慢。 9.探索與即興。 10.創作主題：例如「雞同鴨講」。 11.創作與表現欣賞。	12	第二學年第一學期
(二)體適能	1.體適能項目前測：800m或1600m跑走、立定跳遠、坐姿體前彎、一分鐘仰臥起坐。 2.體適能的意義及重要。 3.體適能的分類及內容。 4.實務操作。 5.心肺耐力。 6.實務操作。 7.柔軟性。 8.實務操作。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)籃球	1. 基本動作：控球。 2. 簡易規則及歷史。 3. 基本動作：運球。 4. 應用技術：移位運球。 5. 簡易規則。 6. 基本動作：傳球與接球。 7. 應用技術：移位傳接球。 8. 基本動作—投籃。 9. 應用技術：運球急停投籃、接球投籃、轉身投籃與跳躍投籃。 10. 應用技術：運球上籃與空手切入上籃。	12	
(四)排球	1. 基本動作：低手傳球與高手傳球。 2. 應用技術：移位高低手傳球。 3. 簡易規則與歷史。 4. 基本動作：低手發球、肩上發球與側臂發球。 5. 基本動作：接發球、舉球與扣球。 6. 應用技術：隊形配置運用。 7. 基本動作：攔網與救球。 8. 應用技術：修正球扣球與隊形戰術應用。	12	第二學年第二學期
(五)桌球	1. 基本動作：握拍法、反手推擋與正手擊球。 2. 應用技術： 3. 1. 反手推擋對反手推擋。 3. 2. 正手平擊對反手推擋。 3. 3. 正手平擊對正手平擊。 4. 簡易規則與歷史。 4. 1. 基本動作：正手扣殺與反手扣殺。 4. 2. 應用技術：步法、反手推擋或反手攻球加側身正手殺球、正手攻球與反手攻球結合。 5. 基本動作：反手搓球、正手搓球與發球。 6. 應用技術：正反手搓球結合與發球結合正手攻擊。	12	
(六)羽球	1. 基本動作：握拍法、反手推擋與正手擊球。 2. 應用技術： 3. 1. 反手推擋對反手推擋。 3. 2. 正手平擊對反手推擋。 3. 3. 正手平擊對正手平擊。 4. 簡易規則與歷史。 4. 1. 基本動作：正手扣殺與反手扣殺。 4. 2. 應用技術：步法、反手推擋或反手攻球加側身正手殺球、正手攻球與反手攻球結合。 5. 基本動作：反手搓球、正手搓球與發球。 6. 應用技術：正反手搓球結合與發球結合正手攻擊。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)體育概論	1. 體育的意義：本質、範圍與功能。 2. 體育的目的： 2.1. 發展身體的機能。 2.2. 訓練神經肌肉活動之技能。 2.3. 健全心智發展。 2.4. 培養社會道德。 3. 體育的起源與發展。	12	第三學年第一學期
(八)游泳	1. 基本動作：適應水性與漂浮。 2. 安全守則。 3. 基本動作： 3.1. 捷式打腿。 3.2. 捷式划手、簡易規則與歷史。 4. 簡易規則與歷史。 5. 應用技術：捷式手腳聯合動作、換氣與捷式手腳聯合配合換氣。 6. 基本動作：仰漂、仰式打腿與仰式划手。 7. 應用技術：捷式轉身、捷式出發、仰式手腳聯合、仰式呼吸、仰式轉身與仰式出發。	12	
(九)飛盤	1. 基本動作：投、接。 2. 應用技術：雙人投接、梭傳、進階投法、進階接法。 3. 比賽與欣賞。 3.1. 基本動作： 3.1.1. 簡易花式介紹：繞盤、繞手、腳撿、胸滾、地上旋繞與盤邊掌上接等。 4. 簡易規則。 5. 越野賽規則與國際比賽規則。 6. 應用技術：旋、繞、滾、頂、拍、體操與舞蹈動作的運用。 7. 比賽與欣賞。 8. 比賽與欣賞：飛盤勇氣賽與飛盤回收賽。	12	
(十)運動傷害	1. 認識運動傷害。 2. 運動傷害形成原因外在環境與個人疏忽。 3. 各種運動場域傷害的種類與症狀抽筋、肌肉裂傷、扭傷、脫臼與骨折。 4. 運動傷害的處理。 5. 各項運動傷害的特點與處理。	12	第三學年第二學期
(十一)運動與健康	1. 運動與健康的意義。 2. 運動的益處。 3. 運動的注意事項。 4. 運動處方與疾病。 5. 運動處方與肥胖。	12	
(十二)短距離跑接力跑	1. 基本動作：蹲踞、擺、蹬、抬、跑與轉。 2. 應用技術：起跑方式、步頻與步幅、加速跑、中段加速跑、最高速跑與終點衝刺跑。 3. 接力跑基本動作：持棒、跑、傳與接。 4. 應用技術：持棒起跑、接棒員起跑、傳接棒起跑、持棒起跑點的標誌標定、跑的路線與傳接棒速度時宜的配合。	12	
合計		144節	
	1. 評量基準。 1.1. 運動技能及體適能。 1.2. 運動精神與學習態度。 1.3. 體育知識。 2. 評量內容。		

學習評量 (評量方式)	2.1. 運動技能及體適能。 主觀評量－依教材所要求的動作協調、動作流程與姿勢優美等評量。 客觀評量－依據時間、距離、次數、重量或得分等客觀數據等評量。 2.2. 運動精神與學習態度－視學生出席、服裝、努力程度與負責態度等情意行為評定。 2.3. 體育知識－可採用筆試、口試、報告等方式評定。 3. 特殊學生的評量－不受上述評量基準、內容的限制，可選擇較適合其身體狀況之項目，進行整體性的評量。
教學資源	1. 各項運動器材與運動設施，應以學校實際情況規劃，並以班級數、學生數及學校經費提出運動器材需求量。 2. 體育教學除運動器材外，亦可運用圖片、相片或視聽器材等教具來輔導教學，並可鼓勵學生自製教具，或蒐集相關圖片，以增進教學成效。 3. 可運用教室內單槍投影機或電視機，實施視聽教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依體育課程一貫性原則，並配合學校體育設施、教師專長、環境條件，選定各年級每學期授課教材18單元，共計36小時，或施予進階教學。 2. 教材選定後，根據教材擬定各年級每學期體育評量項目、評量方法、評量時間。體能性之評量項目可在學期前施予前測，學期末施行評量，以顯示其教學成效。 (二)教學方法 1. 按學生興趣、能力與個別差異，儘量分組教學，以提高學習成效。 2. 按教材項目及動作難易程度，採用循序漸進分級或全部教學法，儘可能提供學生成功的學習經驗。 3. 體育教學是以身體活動來達成教育目標的科目，儘可能提供學生身體活動的機會。 4. 教學及練習時，應特別指導或提醒學生避免運動傷害之正確方法。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會規劃
	英文名稱	Banquet planning
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解開始到完成過程，成功的執行宴會活動 2. 認識基本菜單設計、最新產業動向(產品，設備) 3. 學習宴會活動大綱設計管理，與採購、驗收和安全衛生 4. 辨認基本宴會活動設計，產品使用，人員規劃、服務，飲料服務和整體宴會活動統籌 5. 了解市場供需和機會	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)宴會型態	1. 菜單模式 2. 服務的类型 3. 飲料管理及服務的类型 4. 酒單規劃 5. 提供酒精性飲料與其法律責任	6	
(二)宴會經營	1. 開發宴會餐飲業務 2. 宴會菜單規劃 3. 宴會成本控制 4. 宴會菜單設計	6	
(三)宴會管理	1. 宴會資訊管理 2. 宴會人力資源管理 3. 宴會品質管理 4. 宴會收入來源 5. 宴會設備管理	6	
(四)宴會佈置	1. 依服務形式設定 2. 主題佈置	6	
(五)宴會合約	1. 宴會協商 2. 宴會合約內容	6	
(六)宴會實習	1. 宴會佈置 2. 宴會菜單設計及操作 3. 宴會服務	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	考試：兩次期中考及期末考 作業：習題練習、實作評量 平常成績：口頭報告、課堂討論、課程參與度(出席率)		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學中應加入業界範例補充說明，以提昇學生實務上的經驗。 2. 視實務需求選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理，以提高學生學習興趣。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲英文會話
	英文名稱	English Conversation for Restaurant
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	學生能具備基礎英語能力，除聽說讀寫四項基本能力的培養外，能夠自然地實際使用英語為最終目標，目標為自然地交談以及在職場中的應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)打招呼及自我介紹	1. 招呼語 2. 自我介紹	12	第二學年第一學期
(二)位置及方位	1. 指引建築物內方向 2. 指引建築物外的方向	12	第二學年第一學期
(三)預約服務	1. 飯店預約服務 2. 餐廳預約服務	12	第二學年第一學期
(四)櫃台服務	1. 入住及退房服務 2. 行李寄放服務	12	第二學年第二學期
(五)客房服務(1)	1. 送洗衣物服務 2. 失物招領服務	12	第二學年第二學期
(六)客房服務(2)	1. 客房餐點服務 2. 送餐服務	12	第二學年第二學期
(七)食材及烹飪英語	1. 基礎食材英文認識 2. 烹飪方法的英文認識	12	第三學年第一學期
(八)電話英語	1. 電話禮儀 2. 轉接電話英語	12	第三學年第一學期
(九)點飲料英語	1. 各式飲料介紹 2. 點飲料英語	12	第三學年第一學期
(十)旅遊英語(1)	1. 景點英語 2. 訂票英語	12	第三學年第二學期
(十一)旅遊英語(2)	機場英語	12	第三學年第二學期
(十二)工作面試英語	1. 英文履歷表撰寫 2. 面試英語	12	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	紙筆定期測驗 多元評量(含口說、分組等)		
教學資源	英語課本教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 紮實學生英語文學習的基礎概念。 提升學生閱讀、欣賞及表達之能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-03 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、能描述餐廳的類型與其特性 二、能分析市場並能安排行銷計畫 三、能發展內場管理的流程 四、能瞭解服務型態與流程並能執行	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲管理導論	1. 餐飲管理起源與發展 2. 組織系統與執掌	12	第三學年第一學期
(二)餐飲市場行銷	1. 消費者與市場行銷 2. 行銷技巧與促銷活動 3. 菜單/飲料單的設計 4. 空間設計與擺設規劃	12	第三學年第一學期
(三)餐飲後場設備	1. 廚房的規劃管理 2. 採購、驗收、儲存、發放 3. 餐飲製備 4. 餐飲衛生安全	12	第三學年第一學期
(四)餐飲服務心理	餐廳餐飲服務與整體之評估	12	第三學年第二學期
(五)餐飲內部管理部管理	1. 餐飲的控制 2. 資管 3. 人資	12	第三學年第二學期
(六)餐飲趨勢與發展	1. 健康飲食 2. 外送平台服務 3. 企業經營與科技工具 4. 海外市場	12	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時成績(課堂表現) 期中考(筆試) 期末考(分組報告)		
教學資源	1. 坊間教材。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 平時成績包括不定期小考、課堂參與討論、及上課態度 2. 期末分組報告，一組五或六人，分工合作完成		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	讓學生瞭解餐飲服務業與菜單的息息相關不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋樑。「菜單」為餐廳介紹本身產品必備的工具，有如一位無言的推銷員，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 菜單的定義與起源 2. 菜單之基本認識	12	第三學年第一學期
(二)菜單內容	菜單設計的重要性	12	
(三)菜單項目	菜單安排的要領	12	
(四)菜單結構	1. 中式菜單命名 2. 中餐菜單特色 3. 西餐菜單特色 4. 飲料單製作	12	第三學年第二學期
(五)菜單定價	1. 定價基礎、 2. 定價原則 3. 定價策略 4. 常見的訂價方法 5. 影響菜單定價之因素	12	
(六)菜單製作	1. 製作原則 2. 製作要求 3. 菜單常見通病	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平常成績(出席率及課堂表現) 2. 期中考 3. 期末分組發表成果-菜單製作		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 互動式教學，配合講義，課本&Power Point，通力合作思考，小組討論，案例研究。期末學生分組製作一本正式菜單		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品衛生安全
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 二、瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 三、培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論、基本微生物的認識、經口傳染的疾病、食物中毒	餐飲安全與衛生的意義、重要性、管理與相關法規 微生物、寄生蟲與疾病的預防措施 經口傳染疾病的類別與預防措施 食品中毒定義、類別、原因、預防與處理	12	
(二)食品的腐敗與保存、洗淨、消毒及殺菌	食品腐敗與變質的定義、因素與現象，各類食品的選購與保存，食品添加物洗淨、消毒和殺菌的定義與方法及注意事項	12	
(三)餐具的清洗管理、餐飲從業人員的衛生習慣、餐飲法規介紹	餐具清洗管理的重要性、清洗場所的規劃、洗滌程序與方法、簡易檢查方法 餐飲從業人員的安全與衛生管理 食品標示、HACCP食品安全管制系統	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	平常成績(口頭問答、作業、學習態度) 40%、期中考(紙筆測驗)及期末考(紙筆測驗)各佔 30%。		
教學資源	白板、白板筆、資訊設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師運用媒體及影片輔助教學，以增進學習興趣。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-06 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。 三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)食物學	食物學概論 食物的主要營養成分-營養素 食物的特殊成分	12	
(二)食物學	食物分類 其他食品類 食物選購與儲存	12	
(三)食物學	飲食之安全性 飲食指南及膳食計劃	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採平時(學習態度)、平時成績、平時考核及口頭報告考核、期中與期末考。		
教學資源	1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。 2. 期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本科目採講述、問答、紙筆測驗進行教學。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦應用
	英文名稱	Application Computer
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☐ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生對資訊的獲取、處理、管理、表達及交流的能力。 二、引導學生善用資訊科技解決生活問題，提高自主學習能力及競爭力。 三、引導學生使用網路資訊科技，促進合作學習的能力。 四、引導學生瞭解並遵守資訊倫理道德、相關法規及資訊安全保護。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦應用	OFFICE作業系統應用(1)	12	第二學年第一學期
(二)電腦應用	OFFICE作業系統應用(2)	12	
(三)電腦應用	DREAMWEAVER等影片編輯軟體應用(1)	12	
(四)電腦應用	DREAMWEAVER等影片編輯軟體應用(2)	12	第二學年第二學期
(五)電腦應用	PHOTOIMPACT、PHOTOSHOP等影像繪圖軟體應用(1)	12	
(六)電腦應用	PHOTOIMPACT、PHOTOSHOP等影像繪圖軟體應用(2)	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	除了平時課程中的實作練習評分，同時於期末實施紙筆測驗。		
教學資源	教育部審定通過之教科用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法宜兼重教師課堂講授及學生實作練習。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烹飪實務
	英文名稱	The Practice of basis cooking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。 二、熟悉基本烹飪技能。 三、增進衛生知識，培養良好衛生習慣和正確的工作態度。 四、啟發學習烹飪的興趣，並實際操作整體作業流程，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)廚房衛生與安全	衛生知識的認識、廚房衛生管理、廚房消防安全之常識。	18	第一學年第一學期
(二)烹飪器具的認識與維護	烹飪設備、烹飪器皿、廚房常見的工 具、烹飪器具的使用與維護、烹飪器具 的管理。	18	
(三)食材處理與準備	1. 食品的分類、選擇與儲存 2. 調味料與辛香料的認識 3. 食物烹飪前的處理與洗滌	18	
(四)認識刀工	基本刀工與切割法	18	第一學年第二學期
(五)烹調概論	烹調法注重事項、常用基本烹調法	18	
(六)實務操作實習	各類食物的烹調及運用	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	平常成績(口頭問答、實習操作、學習態度)40%、期中考(學科紙筆測驗)及期末考(術科測驗、實習報告)各佔30%。		
教學資源	1. 白板、白板筆、資訊設備 2. 中餐廚房相關設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以講解、示範及實作為主並分組方式進行實作。 2. 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，注重理論與操作練習，使學生能從操作中學習，培養實務能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製
	英文名稱	Beverage modulation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識及熟練吧檯器具，設備之操作方法。 2. 認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、茶、果汁等之調製方法。 3. 學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吧檯設備器具介紹	課程介紹、各種酒杯的認識，吧?設備操作及使用方法。	6	第一學年第一學期
(二)飲料之分類	酒精性，非酒精性飲料介紹。	6	
(三)咖啡之特性分類	咖啡歷史，咖啡分類、特性。	6	
(四)咖啡調製(1)	濃縮咖啡，摩卡咖啡之製作。	6	
(五)咖啡調製(2)	拿鐵咖啡，卡布奇諾之製作。	6	
(六)創意咖啡調製	各式創意咖啡製作。	6	
(七)葡萄酒類、香檳類	各國葡萄酒介紹、釀造過程。	6	
(八)茶、果汁類	茶之分類、特性，各式茶類，水果茶、香草茶、果汁之特性及製作。	12	
(九)酒的分類	釀造酒，蒸餾酒，合成酒之介紹。	6	第一學年第二學期
(十)雞尾酒概述(1)	各種基酒之原料、製作方法、種類、用途。	6	
(十一)雞尾酒概述(2)	雞尾酒調製規則，各種調製方法介紹，雞尾酒之裝飾技巧。	6	
(十二)各種雞尾酒調製	各種雞尾酒之調製。	6	
(十三)創意雞尾酒調製	創意雞尾酒之調製。	6	
(十四)學習飲料設計	飲料單之『飲料感』的設計。	6	
(十五)飲料銷售、飲料成本控制	飲料成本卡之計算、運用不同的飲調成本計算方式。	12	
(十六)飲料庫房管理專業知識	標準飲譜與成本控制的關聯。	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 自行設計測驗、實作評量。 2. 口頭報告、課堂討論、課程參與度。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 2. 術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習興趣。 3. 實習以學生多練習實作。 4. 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 二、瞭解西餐的起源及特色。 三、熟練各種食材材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)概論	1. 西餐的定義。 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3. 西餐從業人員應具備的條件。	6	第二學年第一學期
(二)西餐廚房的認識	1. 廚房設備及工具認識。 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	6	
(三)食品簡介	1. 西餐常用食品材料分類。 2. 西餐調味料及香料的認識。 3. 烹飪用酒認識。	6	
(四)專業用語	基本西餐烹飪術語	6	
(五)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。 3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法： (1)Blanching過水、過油。 (2)Boiling沸煮。 (3)Poaching低溫煮。 (4)Steaming蒸。 (5)Deep-Fat-Frying炸。 (6)Pan Frying煎。 (7)Sauteing炒。 (8)Grilling鐵扒/Broiling炙烤。 (9)Gratinating焗。 (10)Baking烘烤/Roasting燒烤。 (11)Braising燜。 (12)Stewing燴。 (13)Glazing蜜/上釉汁。 (14)Pot Roast鍋燒	18	
(七)湯類	1. 高湯的分類。 2. 高湯的製作要領。 3. 湯的定義及分類方式。	6	第二學年第二學期
(八)基本醬汁製作	1. 醬汁(sauce)的分類及演變。 2. 基本醬汁製作過程說明。 3. 醬汁的用途及儲存。	12	
(九)西式早餐	1. 西式早餐介紹。 2. 蛋類製作。	12	
(十)西式點心製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點。 3. 三明治製作。	12	
(十一)套餐設計及製作	1. 前菜及開胃菜認識。 2. 沙拉類介紹。 3. 西餐主菜介紹。 4. 配菜及主菜搭配。	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分以紙筆測驗評量。 2. 技能部分施以實作評量。 3. 情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備西餐相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦，運用網路查詢西餐相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4. 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家美食製作
	英文名稱	Hakkas good food manufacture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解客家美食的文化起源及意義。 二、瞭解及運用各式客家美食的製作方法與技巧。 三、認識與學習客家美食與其他菜系的差異。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)客家料理製作	客家菜製作、四炆四炒料理、客家創意料理實作	24	第二學年第一學期
(二)客家米食製作	客家飯的文化與實作	24	
(三)客家醬缸文化	客家醃漬物的製作	24	
(四)客家飲食文化	客家美食的起源、客家菜的文化典故、客家菜色的特色	24	第二學年第二學期
(五)客家菜食材介紹	客家特色食材介紹、客家醃漬物介紹	24	
(六)客家擂茶文化	客家擂茶文化與實作	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 採平時(學習態度)。 2. 實作成品。 3. 成果展示。		
教學資源	1. 自編教材。 2. 參考用書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 一般上課、實作示範、分組操作。 2. 本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 3. 每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台式小吃
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生了解台灣各地小吃之分類與特色 二、明白台灣各地小吃之歷史背景與典故 三、應用實務操作學習台灣各地小吃之製作 四、培養正確台灣小吃料理之飲食精神 五、培養學生對在地台式傳統小吃的認識，保留傳統精神，創造出更多的小吃料理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)小吃美味必備的香料	1. 肉燥 2. 油蔥酥、豬油蔥	24	第三學年第一學期
(二)小吃醬料	1. 蒜蓉米醬、蒜蓉醬油膏 2. 甜辣醬、海山醬、辣油	24	
(三)小吃最速配的菜	1. 糖醋小黃瓜 2. 辣炒酸菜	24	
(四)台味湯粥麵	1. 大麵炒、米粉炒 2. 鼎邊銼、擔仔麵 3. 客家三角丸、四神湯 4. 客家炒板條、鹹米苔目 5. 汕頭麵、基隆八寶冬粉 6. 古早味鹹粥、蚵仔麵線 7. 豆簽羹、藥膳排骨 8. 溫州大餛飩、客家鹹湯圓 9. 宜蘭米粉羹、台式涼麵	24	第三學年第二學期
(五)台式鹹點心	1. 宜蘭卜肉、淡水阿給 2. 潤餅、刈包 3. 紅油炒手、棺材板 4. 碗粿、水煎包 5. 古早味雞捲、安平蝦捲 6. 蚵仔煎、生炒花枝羹 7. 清蒸蝦仁肉圓、彰化肉圓 8. 筒仔米糕、粿粽 9. 臘味蘿蔔糕、芋粿巧 10. 麻辣臭豆腐、台南米糕 11. 宜蘭蔥餅、鹿港芋丸 12. 台南芋籤粿、翅包飯 13. 蘿蔔絲餅、客家菜包	24	
(六)台灣甜點心	1. 牛汶水、粉粿 2. 香蕉飴、涼圓 3. 花生豆花、綠豆蒜 4. 地瓜球、黑糖糕	24	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1. 課堂上可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝穿著、實習操作表現給予評量成績。 2. 期中、期末以實作測驗測試學生學習效果給予評分。
教學資源	專業科目之教科書 教師自編教材 相關之雜誌與期刊及網路資源
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生應具備中式烹調概念，再帶入台式小吃之烹調教學。 2. 運用分組實作方式，操作各種台式小吃料理。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。 4. 教師必須示範，讓學生學會台式小吃

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶點心製作
	英文名稱	Making of festive snacks
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解節慶點心由來 二、了解節慶點心產品之基本概念 三、了解各式節慶點心產品的特性 四、了解各式節慶點心製作方式 五、培養製作節慶點心之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)節慶點心基礎操作篇	基礎餅皮的製作、糕餅的包餡與整形	6	第三學年第一學期
(二)節慶點心基礎操作篇	松子酥	12	
(三)節慶點心基礎操作篇	芋頭酥、抹茶酥	12	
(四)節慶點心基礎操作篇	總統三Q餅	12	
(五)節慶點心基礎操作篇	巧克力流心月餅	12	
(六)節慶點心基礎操作篇	冰皮月餅	12	第三學年第二學期
(七)節慶點心基礎操作篇	咖哩餅	12	
(八)節慶點心基礎操作篇	蕃薯餅、芋頭餅	12	
(九)節慶點心基礎操作篇	黑糖太陽餅	12	
(十)節慶點心基礎操作篇	鳳梨酥	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平常表現 2. 平時作業 3. 期中考 4. 期末考		
教學資源	1. 課本 2. 白板 3. 烘焙設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 書名：春節&端午&中秋 幸福應景的中式糕餅點心：值得收藏的中國三大節日糕點大全(二版) 作者：顏金滿 出版社：邦聯文化(參考書)		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康餐飲設計與製作
	英文名稱	Healthy food design and production
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	強化學生在地飲食的概念，使用當季食材，減少食物運送過程中所消耗的能源及所製造的溫室氣體。指導學生各階段的飲食設計及實作，從月子餐、幼兒、老人等不同年齡或需求之餐飲學習飲食設計之理念並實際製作。其他如養生、分子料理、低溫烹調等餐飲新趨勢讓學生認識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)提倡永續飲食的概念	1. 減少碳足跡 2. 選用當季當地食材 3. 選擇精簡包裝 4. 少用加工食材 5. 購適當分量的食物 6. 遵守節能原則烹調原則	18	第三學年第一學期
(二)各階段健康飲食設計	1. 月子餐設計 2. 幼兒副食品設計 3. 老人銀髮餐設計 4. 養生餐飲設計	18	
(三)體驗實作課程-低碳烹調好滋味(1)	1. 泰式涼拌鮮蝦雞絲黃瓜麵 2. 酪梨起司雞腿排 3. 低溫烘烤秋葵高麗芽球	18	
(四)體驗實作課程-低碳烹調好滋味(2)	1. 歡樂壽司吧 2. 酪梨毛豆沙拉 3. 番茄玉米湯 4. 百鮮果醃南瓜	18	第三學年第二學期
(五)實作課程-各階段餐飲設計製作(1)	1. 健康月子餐製作 2. 健康副食品製作	18	
(六)實作課程-各階段餐飲設計製作(2)	1. 老人銀髮族餐飲製作 2. 養生餐飲製作	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	上課筆記、實作分數		
教學資源	單槍、電腦、課本、實作		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材使用教課書及輔佐資料，教學方法使用講述法與實作演示。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務管理實務
	英文名稱	Hotel Housekeeping in Management and practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	首先了解房務作業內容與基本SOP程序，清楚房務團隊在飯店中所扮演的角色，再深入探討房務工作之特色與本質及與一般行業的差別。房務在飯店的主要角色是提供客人良好的住宿，本課程的目的是讓學生了解房務部的運作，具備房務清潔打掃的技能，進而管理房務部門。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館的發展概況	1. 旅館的定義與特性 2. 旅館業的分類 3. 台灣旅館業面臨的挑戰	6	第三學年第一學期
(二)旅館的組織與結構	1. 組織架構介紹 2. 各部門職掌說明	6	
(三)房務部組織與功能	1. 房務部在旅館組織中的角色扮演 2. 房務部門各單位職務說明 3. 房務部從業人員服務理念 4. 各級人員職責介紹	6	
(四)客房的特色及各項配備	1. 旅館各級客房介紹 2. 客房各種配置說明 3. 房務專業術語	6	
(五)房務實務操作	1. 客房清潔前的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 清洗浴室作業流程 4. 擦拭各項家具作業流程 5. 地毯清潔作業流程 6. 補充各項備品	6	
(六)房務檢查作業	1. 客房檢查的人員與內容 2. 客房檢查的技巧 3. 客房檢查作業流程	6	
(七)房務服務作業	1. 開夜床及換房服務流程 2. 客房飲料服務及客房餐飲服務流程 3. 房客借用物品及遺留物作業流程 4. 其他特殊服務 5. 客人習性作業流程 6. 請勿打擾作業流程	6	
(八)客房保養與維護	1. 客房保養與維護計畫 2. 各項保養方法介紹	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)公共區域清潔與管理	1. 公共區域的清潔區域與項目 2. 公共區域的清潔作業程序	6	第三學年第二學期
(十)洗衣作業與管理	1. 洗衣房設置原則 2. 樓層洗衣作業流程 3. 洗衣房洗衣及客衣外送作業流程 4. 客衣收發控制及帳目處理作業流程 5. 客衣破損簽認及寄存等處理作業流程	6	
(十一)布巾品的作業管理	1. 各部門布巾品送洗作業流程 2. 布巾品的分發、存放及作廢作業流程 3. 制服管理作業流程 4. 布品補充及控制等處理作業流程	6	
(十二)商務樓層	1. 商務樓層的概念與起源 2. 商務樓層人員職責介紹 3. 商務樓層的經營發展重點與意義	6	
(十三)健身中心的作業與管理	1. 健身中心職掌說明 2. 健身中心管理作業流程	6	
(十四)客房安全與管理	1. 旅館安全部門概述 2. 房客各項突發問題處理作業流程 3. 旅館火災與地震處理作業流程 4. 竊盜預防處理作業流程 5. 旅館工作安全制度	6	
(十五)綠色旅館中的綠色客房(1)	1. 綠色旅館概念 2. 綠色客房	6	
(十六)綠色旅館中的綠色客房(2)	旅館綠色化探討	6	
(十七)房務人力資源管理(1)	1. 房務部人力資源的規劃與運用 2. 房務服務訓練需求分析與計畫	6	
(十八)房務人力資源管理(2)	房務部員工生涯規劃	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 平時作業 3. 實作測驗 4. 平時表現		
教學資源	1. 課本 2. 電腦 3. 單槍投影機 4. 客房之房務設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依本校學生情形，能利用多元媒體進行課程引導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作
	英文名稱	Western Desserts & Snacks
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、熟練烘焙食品西式點心基礎產品製作技巧。 二、具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 三、具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西式點心的認識	1. 西式點心的種類 2. 小西餅定義與製作方法 3. 奶油空心餅定義與製作方法 4. 派和塔定義與製作方法	24	第三學年第一學期
(二)西式點心製作	1. 小西餅 如：指形小西餅、冰箱小西餅 2. 奶油空心餅 如：奶油空心餅、天鵝泡芙 3. 派和塔 如：檸檬布丁派、水果塔	24	
(三)進階西式點心的認識(1)	1. 鬆餅定義與製作方法 2. 披薩定義與製作方法	24	
(四)進階西式點心的認識(2)	1. 道納司 如：酵母道納司 2. 膠凍類西點 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	24	第三學年第二學期
(五)進階西式點心製作(1)	1. 鬆餅 如：裝飾鬆餅 2. 披薩 如：厚片披薩、薄片披薩	24	
(六)進階西式點心製作(2)	1. 道納司 如：酵母道納司 2. 膠凍類西點 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	本課程建議實施多元評量-以學生個人學習態度、分組合作精神、實習報告、術科操作等面向給予評分。		

教學資源	1. 可不定期邀請業師示範教學。 2. 安排參觀烘焙業者場地、觀光旅館烘焙坊與設施以及烘焙食品展，增進學習成效。 3. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，採分組上課。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備實務
	英文名稱	Food Preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識各類食物原料之基本性質及用途，並能正確選購。 二、能正確瞭解食物最適之貯藏溫度、貯存時效及貯存方法。 三、熟練各種烹調法的技能與培養正確的烹調觀念及實作能力。 四、培養學生具有有菜餚變化概念與技巧。 五、配合營養與衛生常識，以烹調製作及供應簡易餐食。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	餐飲安全與衛生的意義、重要性、管理與相關法規	24	第三學年第一學期
(二)各類器具的選購與運用	認識各類料理所使用的器具與容器、適當使用與維護保管	24	
(三)烹調美學	1.食物性質、用途、選購與貯存 2.食物處理、切割與運用 3.食物配色與調味 4.排盤與裝飾	24	
(四)烹調美學	1.烹飪無國界之涵意與各式料理介紹 2.菜餚變化概念與技巧 3.食物製備流程	24	第三學年第二學期
(五)實務操作實習(1)	1.盤飾與刀工 2.各類菜的製作方法及要點	24	
(六)實務操作實習(2)	各式料理創意製作	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	平常成績(口頭問答、作業、學習態度)40%、期中考(紙筆測驗)及期末考(術科測驗)各佔30%。		
教學資源	資訊設備與中餐廚房相關設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以講解、示範及實作為主並分組方式進行實作，並給予個別指導。 2.兼顧認知、情意、技能三方面之教學，注重理論與操作練習，使學生能從操作中學習，培養實務能力。 3.多鼓勵學生閱讀書籍，發揮創意，藝術書籍嘗試閱讀，增加美感。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲品經營與吧檯管理實務
	英文名稱	Beverage business and Bar management practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識吧檯動線規劃、吧檯實體環境設計。 2. 認識飲品店經營概念，飲品市場需求、行銷策略與消費者行為。 3. 熟悉酒水成本控制、飲料庫房管理專業知識、飲料與酒單設計、飲品科技應用與飲品店企劃書。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吧檯實體環境	1. 吧檯實體環境的角色。 2. 吧檯實體環境的構面。 3. 吧檯實體環境規劃設計。	12	第三學年第一學期
(二)吧檯管理	1. 標準飲譜與成本控制的關聯。 2. 酒水成本與控制。	12	
(三)吧檯實務	1. 飲料庫房管理專業知識。 2. 填寫採購或領料單。 3. 管理飲料庫房實務。 4. 能計算營業空間與顧客容納量。 5. 吧檯實體環境與庫房動線。	12	
(四)飲品現場經營	1. 日報表的製作與填寫。 2. 耗損及破損紀錄表製作與填寫 3. 結帳作業製作與填寫。 4. 現場人力訓練與飲品服務管理。	12	
(五)飲品市場需求	1. 飲品供需管理。 2. 蒐集市面上飲品店商品並分析市場需求。	12	
(六)消費者行為	1. 探討消費者對購買飲品的動機。 2. 如何提升顧客滿意度。	12	
(七)行銷策略	1. 成功的飲品店經營概念。 2. 行銷策略轉化為成功的販售飲品商業機會。 3. 實體飲品店參訪。	12	第三學年第二學期
(八)飲品業的通路	1. 飲品業通路的重要性。 2. 飲品原物料企業參訪。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)葡萄酒、香檳與氣泡酒調製	1. 葡萄酒的創意調製法。 2. 香檳與氣泡酒的創意調製法。	12	
(十)飲品單設計與製作	1. 飲料與酒單之『飲料感』的設計。 2. 飲品單的製作。	12	
(十一)飲品的科技應用	1. 資訊傳播科技。 2. 科技與飲品服務行銷策略。 3. 科技與飲品服務實體環境。 4. 科技與飲品服務流程。	12	
(十二)飲品店經營企劃書	1. 企劃書資源整合。 2. 企劃書的撰寫。	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 自行設計測驗、實作評量。 2. 口頭報告、課堂討論、課程參與度。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 2. 術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習興趣。 3. 實習以學生多練習實作。 4. 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培育學生職涯發展能力 2. 培養學生自我了解、探索職場優勢和專業熱情 3. 促使學生了解及剖析自我人格特質與職涯性向 4. 能讓學生減少就職無謂摸索時間及心理層面不確定性 5. 推動學生接觸業界人脈發展以順利接軌理想職場 6. 強化並提升學生餐旅職涯就業潛質與人力市場競爭力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐點實作 2. 整床作業介紹 3. 飯店導覽	7	參觀地點：台中長榮桂冠飯店 (第二學年第一學期)
(二)校外職場參觀	活動內容： 1. 飯店導覽 2. 餐飲教學課程 3. 經驗分享	7	參觀地點：圓山大飯店 (第二學年第一學期)
(三)業界專家授課	活動內容： 邀請合作廠家主管到校授課-- 講授主題：餐廳運作方式及內部管理	4	1. 授課師資：黃正任 2. 服務單位：新竹國賓飯店 3. 職稱：副理 (第二學年第一學期)
(四)校外職場參觀	活動內容： 1. 飯店導覽 2. 旅館產業的現況介紹 3. 客房及餐廳參觀	7	參觀地點：淡水福容飯店 (第二學年第二學期)
(五)校外職場參觀	活動內容： 1. 飯店導覽 2. 房務實作經驗 3. 餐廳及廚房運作之介紹	7	參觀地點：城市商旅航空館 (第二學年第二學期)
(六)業界專家授課	活動內容： 邀請合作廠家主管到校授課 講授主題：餐飲管理之顧客抱怨處理	4	1. 授課師資：張煜焜 2. 服務單位：桂田中信酒店 3. 職稱：總經理 (第二學年第二學期)
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	平時評量：60% 職涯體驗互動學習：40%		
教學資源	職涯體驗回饋單		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 每學期將辦理兩場校外企業參訪及一場企業名人講座。
2. 每場體驗都必須參加並填寫回饋單。
3. 校外參訪務必穿著校服並遵守校規，維護學校聲譽。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 四、培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	12	
(八)西點類產品操作	布丁、派、泡芙、鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列： 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定	12	
(九)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	6	
(十)麵包類產品操作	吐司類、甜麵包等麵包系列： 1. 硬性麵包。 2. 軟式麵包。 3. 甜麵包。	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分以紙筆測驗評量。 2. 技能部分施以實作評量。 3. 情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備烘焙相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦，運用網路查詢烘焙相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4. 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理實習
	英文名稱	Foreign Land Ingredients
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解異國料理美食之意義、理念及文化。 二、加強學生對異國料理及飲食之關係。 三、訓練學生料理刀工之訓練、烹調方法及各國料理之製作方法。 四、訓練學生各國美食的製作方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)異國料理實習	讓學生了解異國料理美食之意義、理念及文化。	18	第二學年第一學期
(二)異國料理實習	加強學生對異國料理及飲食之關係。	18	
(三)異國料理實習	訓練學生料理刀工之訓練、烹調方法及各國料理之製作方法。	18	
(四)異國料理實習	訓練學生各國美食的製作方法。	18	第二學年第二學期
(五)異國料理實習	異國料理實作(1)	18	
(六)異國料理實習	異國料理實作(2)	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試及技術考(30%)。		
教學資源	教育部審訂合格教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以講解、示範及實作為主並分組方式進行實作。 2. 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，注重理論與操作練習，使學生能從操作中學習，培養實務能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製作
	英文名稱	Bread Preparing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解麵包的分類與攪拌方法 二、熟悉甜麵包製作的基本技術 三、熟悉土司製作的基本技術 四、能正確的判斷烤焙程度 五、培養以基礎麵包做法，發揚成具有地方特色之商品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)麵包製作	烘焙機器設備與手工具	12	第二學年第一學期
(二)麵包製作	製作麵包基本材料之認識	12	
(三)麵包製作	度量衡與 烘培計算	12	
(四)麵包製作	直接攪拌法—麵包包餡整形	18	
(五)麵包製作	中種攪拌法—吐司攪拌整形	12	第二學年第二學期
(六)麵包製作	酵母對麵包的重要性	12	
(七)麵包製作	材料對麵糰的影響	12	
(八)麵包製作	烤箱溫度與時間的掌控	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 每次實習後驗收學習成果之方式確認學生學習之效果為目標。 2. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。 3. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論。		
教學資源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，採分組上課。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、增進學生對餐飲專題研討之正確認知。 二、培養學生對餐飲專題研討之能力。 三、提昇學生對餐飲專題撰寫之能力。 四、落實理論與實務結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作的基本認知	1. 專題製作的重要性。 2. 題目設計要領。	6	第三學年第一學期
(二)研究動機與目的	1. 封面設計技巧。 2. 專題製作撰寫格式。 3. 專題製作的動機及目的。	8	
(三)專題製作文獻蒐集	1. 專題製作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及組織。	12	
(四)專題製作範圍對象	1. 專題製作範圍。 2. 專題製作實作。	12	
(五)專題製作過程與方法	1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題製作步驟。	16	
(六)專題製作結果與討論	專題製作內容寫格式。	6	第三學年第二學期
(七)專題製作結論與建議	1. 專題製作結論撰寫要領。 2. 問題與討論。	8	
(八)參考書目撰寫方法	專題製作參考文獻撰寫注意事項。	12	
(九)專題製作實作	1. 專題製作實作進度報告。 2. 專題製作實作。	12	
(十)專題製作成果發表	1. 專題製作成果發表。 2. 問題與討論。	16	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 書面報告 2. 口頭報告 3. 平時作業 4. 平時表現		
教學資源	相關書籍、歷屆作品，書本上範例及網路資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 利用電腦教室，供學生實作練習與上網查詢相關資料。 2. 鼓勵學生家長添購電腦設備及軟體，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 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 Foods cooking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中式菜餚的烹調方法。 二、熟習中式菜餚的烹調技術。 三、運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 四、建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 五、培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	18	第一學年第一學期
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	18	
(三)中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	18	
(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	18	
(五)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	18	第一學年第二學期
(六)蔬果切雕	1. 雕飾的材料。 2. 雕飾刀法。 3. 蔬果雕飾的運用。	18	
(七)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)常用的烹調法及實習	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子 3. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮 4. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨 5. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞 6. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼 7. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯 8. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁 9. 煎：煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅 10. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗 11. 燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球 12. 羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯 13. 溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子 14. 滷：各式滷味 15. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦 16. 燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹 17. 燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉 18. 煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐	18	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分以紙筆測驗評量。 2. 技能部分施以實作評量。 3. 情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備中餐相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦，運用網路查詢中餐相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4. 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

附件

實用技能學程 備查文號：教育部國教署中華民國111年04月15日臺教授國字第1110048577號函備查

高級中等學校課程計畫

苗栗縣私立中興高級商工職業學校

學校代碼：051408

實用技能學程課程計畫書

本校110年11月4日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長林士敦

校長簽章：_____

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年04月20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	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、動力機械群汽車修護科教育目標	9
二、動力機械群汽車修護科學生進路	10
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	29
三、彈性學習時間實施規劃表	31
玖、學校課程評鑑	34
學校課程評鑑計畫	34
109學校課程評鑑結果	39
附件二：校訂科目教學大綱	40

學校基本資料表

學校校名	苗栗縣私立中興高級商工職業學校		
技術型	專業群科		1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 家政群：時尚造型科 4. 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 家政群：時尚造型科		
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教務主任兼教學組長	
	電 話	037-467360分機200	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、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。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	動力機械群	汽車科	1	21	1	30	1	20	3	71
	電機與電子群	資訊科	1	15	1	5	1	24	3	44
	家政群	時尚造型科	1	38	1	30	1	24	3	92
	餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	25	1	31	3	78
	餐旅群	餐飲管理科	1	12	1	26	1	15	3	53
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	19	1	25	0	0	2	44
	家政群	時尚造型科	0	0	0	0	1	16	1	16
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	42	1	40	1	37	3	119
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	44	1	41	1	23	3	108
合計			8	213	8	222	8	190	24	625

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	動力機械群	汽車科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	家政群	時尚造型科	1	40
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			9	395

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

本校願景為:勵學 敦品 樂群 多元 1.本校學校願景以學生為主體進行思考，體察本校的縣市與條件，將學生與學習納為願景的主要部分，在經過檢視與溝通，發散再聚焦後，建構出本校的學校願景。 2.本校學校願景之內涵，從學生學習開始，進而涵養品德，與社區連結，發展多元特色。



二、學生圖像

勵志篤學

A1. 具備多元學習能力，能擬定自主學習課程並展現學習成果，樂於參加各項競賽。 A2. 具備主動求知的學習態度，自動自發，充滿好奇。 A3. 具備解決問題能力，創新思維，對周遭生活具敏銳觀察力。

品德涵養

B1. 負責任、自我承擔，了解自己的能力，懂得自我生涯規劃。 B2. 具備待人接物友善的態度，能以禮自持、重視倫理，養成良好生活習慣。 B3. 具有系統條理的溝通表達能力。 B4. 能把挫折視為學習必經歷程，並勇於面對各種壓力與挑戰。

樂於服務

C1. 具同理心、懂感恩、積極參與服務學習、樂於參與公眾事務、回饋社會。 C2. 具備團隊運作的合作能力，與貢獻、分享的善群態度。 C3. 配合社區需要，能在生活中體現在地文化。

特色發展

D1. 激發潛能，提升專業知識與技能，學以致用。 D2. 涵養人文藝術素養，提升閱讀、創作與鑑賞的能力。 D3. 能具備資訊科技數位應用能力。 D4. 啟發特殊才能，能探索各項文化，體驗生活。

肆、課程發展組織要點

苗栗縣私立中興高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

苗栗縣私立中興高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

105年06月30日期末校務會議修訂通過

107年10月15日第一次臨時校務會議修訂通過

108年2月25日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

111年1月20日期末校務會議修訂通過(預計於110學年度第一學期期末校務會議追認)

一、依據：

依據教育部110年03月15日臺教授國部字第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、任務：

- (一) 規劃、審議本校整體課程事宜。
- (二) 研議本校願景及課程發展特色。
- (三) 審查學校教用書選用及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
- (四) 訂定本校課程評鑑實施計畫

三、組成：本委員會置委員28人，由校長、執行秘書、行政代表、教師代表、家長代表、學生代表、專家學者代表與業界代表組成之；本會委員均為無給職，任期1年，連選得連任。

- (一) 召集人：校長。
- (二) 執行秘書：教務主任。
- (三) 委員：

1、行政代表7人：學務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、教學組長、註冊組長、實驗研究組長。

2、各科(領域)與各年級教師代表15人：資訊科主任、汽車科主任、時尚造型科主任、餐飲管理科主任、語文領域國語文科召集人、語文領域英語文科召集人、數學領域召集人、社會、藝術、自然領域共同召集人、體育科召集人、科技課程代表、特教課程代表、全民國防課程代表，各年級代表。

3、進修部代表1人，由進修部承辦人員代表。

4、家長代表1人，由家長委員會推派。

5、學生代表1人，由班聯會推派。

6、專家學者代表1人，由學校聘任專家學者教育部協作中心陳信正委員擔任之。

7、產業代表1人，由學校聘任靜福車業何朝慶負責人擔任之。

四、工作要項：

- (一) 本委員會每學期至少開會一次，規劃審議課程架構。
- (二) 收集最新課程及教學資訊，提供各教學研究會參考。
- (三) 參考學校發展方向，推展產學合作並修訂課程架構。
- (四) 依據產業發展、學生升學就業需要審訂教科用書或編訂教學用書。
- (五) 依各專業學科及領域學科成立教學研究會並發揮其功能。
- (六) 依學科性質改進教材教法。
- (七) 其他有關課程發展事宜。

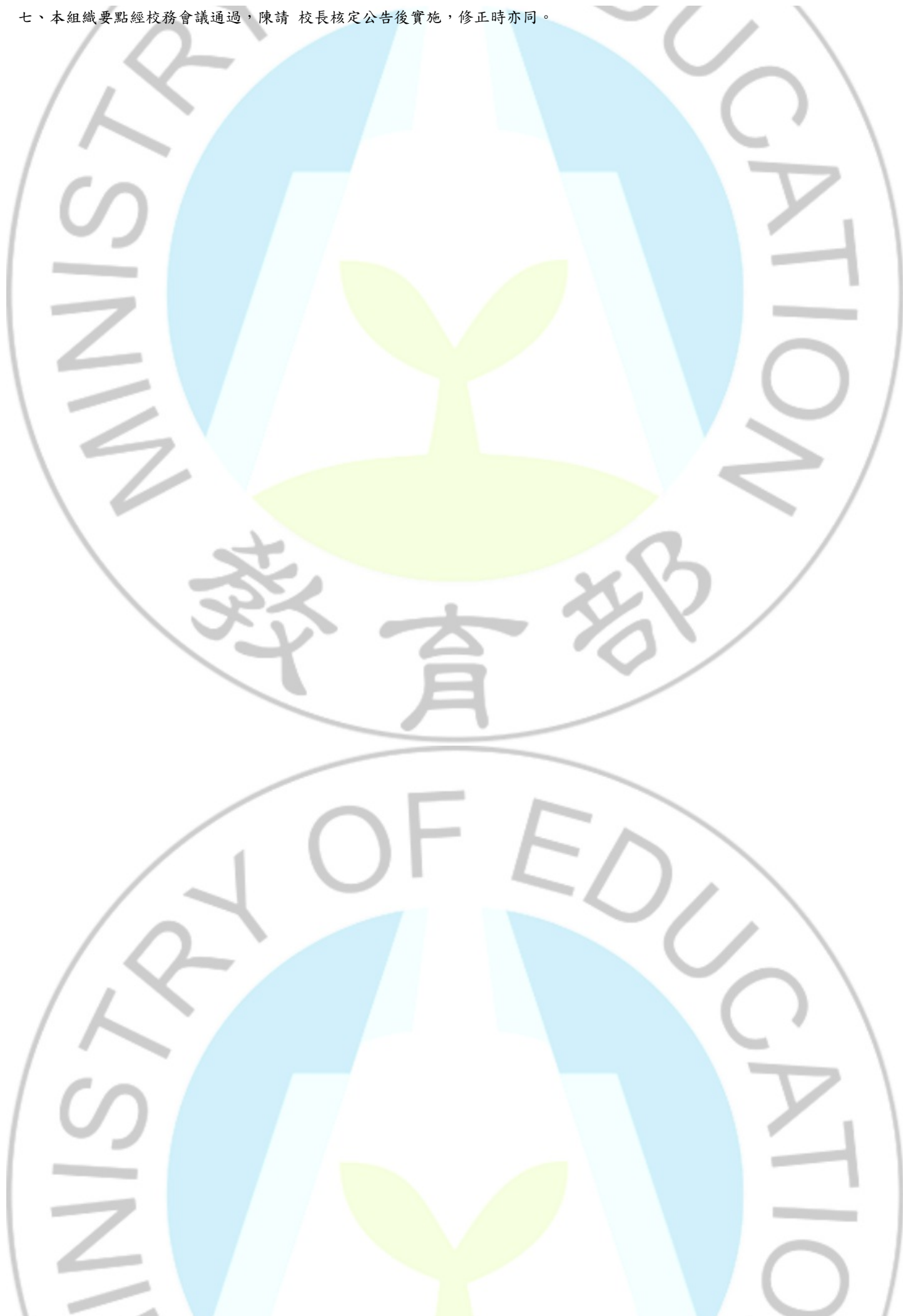
五、運作方式如下：

- (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，實習處和學務處協辦。

六、本會另置「各科(領域)教學研究會」為教學研究規畫單位，由各領域任課教師組成。職掌如下：

- (一) 協助研議課程架構、教學內容、教學計畫等相關事宜。
- (二) 協助規畫設計各科教學活動。
- (三) 協助研發課程發展、教學方法與技術。
- (四) 協助評選教科書或研發教材。
- (五) 協助推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。
- (六) 協助建置課程教學檔案。
- (七) 協助推動教學觀摩活動。

七、本組織要點經校務會議通過，陳請 校長核定公告後實施，修正時亦同。



伍、課程規劃與學生進路

一、動力機械群汽車修護科教育目標

1、陶冶職場倫理，養成良好態度。 2、訓練專業技能，落實證照制度。 3、提升專業技能，積極輔導升學。 4、掌握科技脈動，符合產業需求。

二、動力機械群汽車修護科學生進路

表5-1 動力機械群汽車修護科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 機車修護作業半技工、機車製造廠裝配人員、機械加工廠技術人員、機車材料行作業員及機車相關產業作業人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 機車修護；了解機器腳踏車構造原理，並能對機器腳踏車實施基本的檢查、保養及維修。 3. 檢定職類： 機器腳踏車修護丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑引擎原理3學分 ☑基本電學2學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑引擎實習4學分 ☑機械工作法及實習4學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑機電製圖實習4學分 ☑機器腳踏車基礎實習3學分 ☑機器腳踏車檢修實習6學分 ☑內燃機實習6學分 ☑動力機械結構實習6學分
第二年段	1. 相關就業進路： 汽車底盤修護工作半技工、汽車製造廠裝配人員、汽車材料行的作業人員及汽車相關產業的作業員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 基礎車輛修護；了解汽車底盤構造及電路系統原理，並能對汽車底盤及電路作基本的檢查與維修。 3. 檢定職類： 汽車修護丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑底盤原理3學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑底盤實習4學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑應用力學2學分 ☑機件原理2學分 ☑汽機車電錶原理2學分 ☑汽油噴射引擎2學分 ☑汽車電子學2學分 ☑汽車行銷與服務3學分 ☑工廠管理3學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑柴油引擎基礎實習4學分 ☑電工電子實習3學分 ☑電系實習4學分 ☑電路系統故障排除實習4學分 ☑恆溫空調系統檢修實習4學分 ☑車輛噴塗實習3學分 ☑汽車鈑金實習3學分
第三年段	1. 相關就業進路： 汽車修護工作技工、汽車鈑金及塗裝工作半技工，汽、機車銷售業務人員、汽、機車排氣檢驗工作之檢驗員及汽、機車製造廠的裝配技術人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 進階車輛綜合修護；了解柴油引擎與新式汽柴油引擎之構造	1. 專業科目： 1.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑現代汽車新科技裝置2學分 ☑汽車感知器波型分析4學分 ☑汽車美容3學分 ☑汽車定保3學分 ☑混合動力車2學分 ☑自動變速箱2學分

原理，並能對柴油引擎作基本的檢查與維修以及能正確的實施基本的汽車維修作業。

3. 檢定職類：
汽車修護乙級技術士證照

2. 實習科目：

2.1 部定必修：

2. 實習科目：

2.1 校訂必修：

☒ 專題實作4學分

2.2 校訂選修：

☒ 車輛空調檢修實習3學分

☒ 底盤綜合檢修實習4學分

☒ 車身電器系統綜合檢修實習4學分

☒ 汽油噴射引擎實習8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 動力機械群汽車修護科 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(日間上課)

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	一	二	一	二	一	二				
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3							
			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 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-賽夏族語	2	2						。		
			英語文	4	2	2							
			數學	數學	4	2	2						
			社會	歷史	4					2			
				地理							1		
				公民與社會					1				
			自然科學	物理	4			2					
				化學				2					
				生物									
		藝術	音樂	4									
			美術		1	1							
			藝術生活						1	1			
		綜合活動	生命教育	4									
			生涯規劃		1	1							
			家政										
			法律與生活										
			環境科學概論										
		科技	生活科技										
			資訊科技				1	1					
	健康與體育	體育	2	1	1								
		健康與護理	2	1	1								
		全民國防教育	2	1	1								
	小計			38	14	12	3	3	4	2			
	專業科目	引擎原理	3	3									
		底盤原理	3			3							
		基本電學	2	1	1								
	實習科目	引擎實習	4	4									
		底盤實習	4			4							
		機械工作法及實習	4	4									
	小計			20	12	1	7	0	0	0			
	部定必修學分合計			58	26	13	10	3	4	2			

表6-1-1 動力機械群汽車修護科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)

111學年度入學學生適用(日間上課)

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	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%										
			小計	0	0	0	0	0	0	0		
	專業科目	16學分 8.60%	汽車數學	8			2	2	2	2		
			汽車英文	8			2	2	2	2		
			小計	16	0	0	4	4	4	4		
	實習科目	10學分 5.38%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			1	1				
			電腦應用	4					2	2		
			小計	10	0	0	1	1	4	4		
	特殊需求領域	30學分 0%	生活管理	2	1	1						
			社會技巧	6	1	1	1	1	1	1		
			學習策略	4			1	1	1	1		
			職業教育	6					3	3		
			溝通訓練	4	1	1	1	1				
			輔助科技應用	4	1	1	1	1				
			功能性動作訓練	4	1	1	1	1				
			小計	30	5	5	5	5	5	5		
	必修學分數合計			26	0	0	5	5	8	8		
	校訂選修	一般科目	16學分 8.60%	應用文	8			2	2	2	2	☐ 跨班 同科單班
				體適能	8			2	2	2	2	☐ 跨班 同科單班
				應選修學分數小計	16	0	0	4	4	4	4	
		專業科目	24學分 12.90%	應用力學	2			2				☐ 跨班 同科單班
				機件原理	2				2			☐ 跨班 同科單班
機車原理				2			2				☐ 跨班 同科單班	
現代汽車新科技裝置				2					1	1	☐ 跨班 同科單班	
汽車感知器波型分析				4					2	2	☐ 跨班 同科單班	
汽機車電錶原理				2				2			☐ 跨班 同科單班	
汽油噴射引擎				2				2			☐ 跨班 同科單班, 與汽車電子學二選一	

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	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	專業科目	24學分 12.90%	汽車電子學	2				2			☐ 跨班 同科單班，與汽油噴射引擎二選一	
			汽車美容	3						3	☐ 跨班 同科單班，與汽車定保二選一	
			汽車定保	3						3	☐ 跨班 同科單班，與汽車美容二選一	
			混合動力車	2						2	☐ 跨班 同科單班，與自動變速箱二選一	
			自動變速箱	2						2	☐ 跨班 同科單班，與混合動力車二選一	
			汽車行銷與服務	3			3				☐ 跨班 同科單班，與工廠管理二選一	
			工廠管理	3			3				☐ 跨班 同科單班，與汽車行銷與服務二選一	
			應選修學分數小計	24	0	0	7	6	3	8		
	實習科目	62學分 33.33%	引擎線路故障排除實習	4				4			☐ 跨班 同科單班，與電路系統故障排除實習、恆溫空調系統檢修實習三選一	
			機電製圖實習	4		4					☐ 跨班 同科單班	
			柴油引擎基礎實習	4				4			☐ 跨班 同科單班	
			電工電子實習	3			3				☐ 跨班 同科單班	
			電系實習	4				4			☐ 跨班 同科單班	
			車輛空調檢修實習	3					3		☐ 跨班 同科單班	

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	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	實習科目	62學分 33.33%	底盤綜合檢修實習	4						4		▣跨班 同科單班	
			車身電器系統綜合檢修實習	4							4	▣跨班 同科單班	
			機器腳踏車基礎實習	3	3								▣跨班 同科單班
			機器腳踏車檢修實習	6		6							▣跨班 同科單班
			內燃機實習	6		6							▣跨班 同科單班
			電路系統故障排除實習	4					4				▣跨班 同科單班，與恆溫空調系統檢修實習、引擎線路故障排除三選一
			恆溫空調系統檢修實習	4					4				▣跨班 同科單班，與電路系統故障排除實習、引擎線路故障排除三選一
			動力機械結構實習	6	3	3							▣跨班 同科單班
			車輛噴塗實習	3				3					▣跨班 同科單班，與汽車鉚金實習二選一
			汽車鉚金實習	3				3					▣跨班 同科單班，與車輛噴塗實習二選一
			汽油噴射引擎實習	8						4	4		▣跨班 同科單班
			應選修學分數小計	62	6	19	6	12	11	8	校訂選修實習科目開設73學分		
	特殊需求領域	0學分 0%	社會技巧	4			1	1	1	1		▣跨班	
			學習策略	4	1	1	1	1				▣跨班	
			職業教育	4			1	1	1	1		▣跨班	
			生活管理	4	1	1	1	1				▣跨班	
			溝通訓練	4			1	1	1	1		▣跨班	
			功能性動作訓練	4	1	1	1	1				▣跨班	
			輔助科技應用	4	1	1	1	1				▣跨班	
			應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設28學分		
	選修學分數合計			102	6	19	17	22	18	20			
	校訂必修及選修學分上限合計			128	6	19	22	27	26	28			
學分上限總計			186	32	32	32	30	30	30				
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3				
每週彈性學習時間(節數)			4-12	0	0	0	2	2	2				
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35				

二、課程架構表

表6-2-1 動力機械群汽車修護科 課程架構表(以科為單位, 1科1表)
111學年度入學學生適用(日間上課)

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	20.43%	系統設計	
	專業科目		16-20學分	8	4.30%	系統設計	
	實習科目			12	6.45%		
	合 計			58	31.18%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		16	8.60%		
		實習科目		10	5.38%		
	選修	一般科目		16	8.60%		
		專業科目		24	12.90%		
		實習科目		62	33.33%		
		合 計			128		68.82 %
	實習科目學分數			至少60學分	72	38.71%	系統設計
	應修習學分數			180-192學分	186學分		系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節	6節		系統設計		
上課總節數		210節	210節		系統設計		
課程實施規範畢業條件							
1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格							

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2.上課總節數=應修習學分數+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 動力機械群汽車修護科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	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
部 定 科 目	語文	本土語文	→		→		→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→	
	社會		→		→		→	歷史	→	
			→		→		→		→	地理
			→		→		→	公民與社會	→	
	自然科學		→		→	物理	→		→	
			→		→		→	化學	→	
	藝術	美術	→	美術	→		→		→	
			→		→		→	藝術生活	→	藝術生活
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→	
	科技		→		→	資訊科技	→	資訊科技	→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→	
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→	
校 訂 科 目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
	語文		→		→	應用文	→	應用文	→	應用文
	健康與體育		→		→	體適能	→	體適能	→	體適能

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 動力機械群汽車修護科 科目開設一覽表(以科為單位, 1科1表)

課程類別	學年	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	
部定科目	專業科目	引擎原理	→		→		→		→		→		→
			→		→	底盤原理	→		→		→		→
	實習科目	基本電學	→	基本電學	→		→		→		→		→
		引擎實習	→		→		→		→		→		→
			→		→	底盤實習	→		→		→		→
		機械工作法及實習	→		→		→		→		→		→
校訂科目	專業科目		→		→	汽車數學	→	汽車數學	→	汽車數學	→	汽車數學	→
			→		→	汽車英文	→	汽車英文	→	汽車英文	→	汽車英文	→
			→		→	應用力學	→		→		→		→
			→		→		→	機件原理	→		→		→
			→		→	機車原理	→		→		→		→
			→		→		→		→	現代汽車新科技裝置	→	現代汽車新科技裝置	→
			→		→		→		→	汽車感知器波形分析	→	汽車感知器波形分析	→
			→		→		→	汽機車電錶原理	→		→		→
			→		→		→	汽油噴射引擎	→		→		→
			→		→		→	汽車電子學	→		→		→
			→		→		→		→		→	汽車美容	→
			→		→		→		→		→	汽車定保	→
			→		→		→		→		→	混合動力車	→
			→		→		→		→		→	自動變速箱	→
			→		→	汽車行銷與服務	→		→		→		→
			→		→	工廠管理	→		→		→		→
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	→
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		→
			→		→		→		→	電腦應用	→	電腦應用	→
			→		→		→	引擎線路故障排除實習	→		→		→
			→	機電製圖實習	→		→		→		→		→
			→		→		→	柴油引擎基礎實習	→		→		→
			→		→	電工電子實習	→		→		→		→
			→		→		→	電系實習	→		→		→
			→		→		→		→	車輛空調檢修實習	→		→
			→		→		→		→	底盤綜合檢修實習	→		→
			→		→		→		→		→	車身電器系統綜合檢修實習	→
		機器腳踏車基礎實習	→		→		→		→		→		→
			→	機器腳踏車檢	→		→		→		→		→

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：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1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 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。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

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	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	36	36	36	36	36	36
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

如附件。

苗栗縣私立中興高級商工職業學校彈性學習時間實施規範

中華民國107年11月6日107學年度第一學期第一次課發會通過
中華民國108年3月19日107學年度第二學期第一次課發會修訂通過
中華民國108年4月25日107學年度第二學期第二次課發會修訂通過
中華民國110年11月04日110學年度第一學期第一次課發會修訂通過

- 一、 苗栗縣私立中興高級商工職業學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間之實施，依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、 本校彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。
- 三、 本校彈性學習時間之規劃原則如下：
 - （一） 本校彈性學習時間，在二年級第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。
 - （二） 以各年級分別實施為原則；各年級均安排學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）/補強性教學及學校特色活動。
 - （三） 各領域/群科教學研究會，得依實務需求，於教務處規定時間內，主動提出選手培訓、充實（增廣）、補強性教學之開設申請。
 - （四） 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應向教務處提出申請，經核准後始得實施。
- 四、 本校彈性學習時間之實施內容如下：
 - （一） 學生自主學習：由學生依自行規劃之自主學習計畫，實施自主學習；有關學生自主學習相關規定，應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
 - （二） 選手培訓：由教師就代表學校參加競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期以該項競賽辦理前一個月為原則，必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加 2 週。相關申請表件如 [附件 1-1](#)、[附件 1-2](#)、[附件 1-3](#)。
 - （三） 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
 - （四） 補強性教學：教師應依學生學習落差情形，及擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由教師依據學生學習落差較大之單元，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，其相關申請表件如 [附件 2](#)。
 - （五） 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關單元（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如 [附件 3](#)。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達20人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

- 五、 本校彈性學習時間規劃之各項規劃，均由學生依個人意願自由參加，其實施方式如下：
- (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學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件一資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
 - (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制；因課程為九週之微課程，其選讀方式為每學期可選讀兩門微課程，每學年上下學期課程可以不重複。
 - (四) 補強性教學：採教師申請制；由教師填妥附件 2 資料向教務處申請核准後實施。
 - (五) 學校特色活動：採學生選讀制；其選讀方式併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 六、 彈性學習時間之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 七、 本校彈性學習時間之學分授予規範如下：
- (一) 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程者。
 - (二) 修讀期間學生缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一者。
 - (三) 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準者。
 - (四) 學生不得就彈性學習時間未授予學分之教學課程申請重修。
- 本校彈性學習時間之學分採計規範如下：
- (一) 彈性學習時間之學分，得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成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- 八、 本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：
- (一) 學生自主學習：指導學生學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生學生自主學習總節數三分之一以上。
 - (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
 - (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - (四) 學校特色活動：
 - 1. 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。
 - 2. 單元（主題）組合之全學期特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授

九、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，並納入本校課程計畫。

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

[illegible]

[illegible][illegible][illegible]

校長

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

[illegible]

承辦單位/教師

教務處

校長

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○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。
如附件。

[illegible]

苗栗縣私立中興高級商業職業學校 學年度第 學期保健學習時分			
自主學習單總表			
中級學生學習	班級:	座號:	姓名(請填全姓名):
組別:	a	b	
自主學習	☐ 未做預習 ☐ 未聽課 ☐ 未聽完內容 ☐ 未動手作 ☐ 無紙筆準備		
主題:	☐ 其他: 1		
自主學習	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 走廊:		
實施地點:	☐ 其他: 2		
自主學習	週次:		實施時間(請填清楚):
	1. 請於每節課前於自主學習時間,完成自主學習單內實施內容與紀錄。		
	a	b	
	a	b	
	a	b	
	a	b	
自主學習	1-21. 完成自主學習成果的觀察與紀錄。		
自主學習	學習目標:		
自主學習	評量目標:		
評量目標:			
中興高級商業(光復分、中興復興分) 1			
課程科目:	班級:	導師姓名(請填清楚):	建議成績等級 1

教學主任簽章 教務主任簽章 校長簽章

苗栗縣私立興高技術工商職業學校 學年度第 學期課後學習時間					
附件二					
自主學習計畫書					
學生姓名	學號	學級班級	指導教師		
自主學習主題					
自主學習學習目標					
自主學習方式					
自主學習實施地點					
自主學習計畫表	週次	實施內容與進度			指導教師簽章
	1.	與指導教師討論自主學習規劃，完成自主學習自主學習實施內容與進度。			+
	2.				+
	3.				+
	4.				+
	5.				+
	6.				+
	7.				+
	8.				+
	9.				+
	10.				+
	11.				+
	12.				+
13.				+	

14.	..	..
15.	..	..
16.	..	..
17.	..	..
18.	..	..
19.	..	..
20.	..	..
21.	..	..
22.	..	..
國際稅務諮詢 專家見:		
父輩或監護人意見 ¹⁾		父輩或監護人同意書 ¹⁾
國際稅務專家	稅務主任姓名	稅務主任姓名

[illegible]

		學生編號		學生成績		學期評定學習時間	
自主學習成果紀錄表							
學生姓名	學生編號	學生班級		指導教師			
自主學習主題							
目的							
指導策略							
自主學習方式							
工具							
自主學習實況描述							
成效							
達成		實際內容與進度		指導歷程		學習歷程與心得	
1.		與指導老師討論自主學習規劃(近來本學期自主學習實施內容與進度)					
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							

14.	+	+	+
15.	+	+	+
16.	+	+	+
17.	+	+	+
18.	+	+	+
19.	+	+	+
20.	+	+	+
21.	+	+	+
22.	+	+	+
高三學習 展狀態			
高三學習 管理與達成			
總結			
高三學習 與生活			
教學與研 究建議			
指導教師簽名	教學組長簽名	教務主任簽名	校長簽名

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1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」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)											
3. 實施對象請填入科別、班級...等											
4. 本表以校為單位，1校1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				☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期				☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期				☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期	自主學習	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		秀出自己的時尚	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		文創商品設計	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		藝數摺紙	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		肌力耐力健健美	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	識食物者為俊傑	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否	

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		
第二學年	世界文化巡禮	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	榮譽樂儀	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第三學年	自主學習	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	選手培訓	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	球魂體驗家	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	整體史黛爾	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	我有一匹千里馬	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	藝文行腳	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場英文會話	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	編輯青春影像	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	榮譽樂儀	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	自主學習	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

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			
第三學年	第二學期	選手培訓	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		小本生意	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		坐騎換新裝	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		手作包裝	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		熱量計算	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		認真玩機器人	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		悅讀電影	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		榮譽樂儀	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

苗栗縣私立中興高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

一、依據

108年10月30日課程發展委員會議通過
109年11月04日課程發展委員會議通過
110年11月04日課程發展委員會議通過

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增 益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員 職掌

學生 全校學生填寫教學回饋表。

教師 所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。

教學研究會 1. 由各教學研究會召集人召開。

2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。

課程評鑑小組 1. 由校長聘請11-13位課程發展委員會委員擔任之。

2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。

3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。

學校課程發展委員會 依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

(一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。

(二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次 評鑑內容 評鑑項目 評鑑人員 使用表單/資料 評鑑時間

1 課程規劃 課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、教學研究會 1-1課發會會議資料 依學校計畫實際調整

課程組織與結構、教學計畫、行政支援 課程評鑑小組 1-2教學研究會會議資料 每年10月及4月

與學生選課意願等 產業專家 1-3教師專業成長社群會議資料

學者專家 1-4選課調查表

課程發展委員會

2 教學實施 教學實施包括課程設計、教材與教學、授課教師 2-1教師教學實施自評表 依學校計畫實際調整

教學策略及教學方式 學生 2-2學生教學回饋表 每年1月及6月

家長

教學研究會

3 學生學習 學生學習包括學生學習過程、授課教師 3-1學生成績系統 依學校計畫實際調整

成效及多元表現成果 教學研究會 3-2學習歷程檔案 每年 1 月及 6 月

3-3臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫

五、課程評鑑結果與應用

(一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。

(二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

(三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

(四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。

(五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

(六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

(七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程

課程發展委員會

訂定學校課程評鑑實施計畫

成立學校課程評鑑小組

課程評鑑小組依計畫進行評鑑

課程評鑑小組提出課程建議

評鑑檢討會議、提出改進方案

(向課程發展委員會提出報告)

理解特色與成效，再求精進 研討改進方案，付諸實施 彙整建議事項，向教育主管單位反應

追蹤評鑑 (追蹤解決策略落實情形)

七、本課程經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

苗栗縣私立中興高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108年10月30日課程發展委員會通過

109年11月04日課程發展委員會通過

110年11月04日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	職掌
學生	全校學生填寫教學回饋表。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請11-13位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

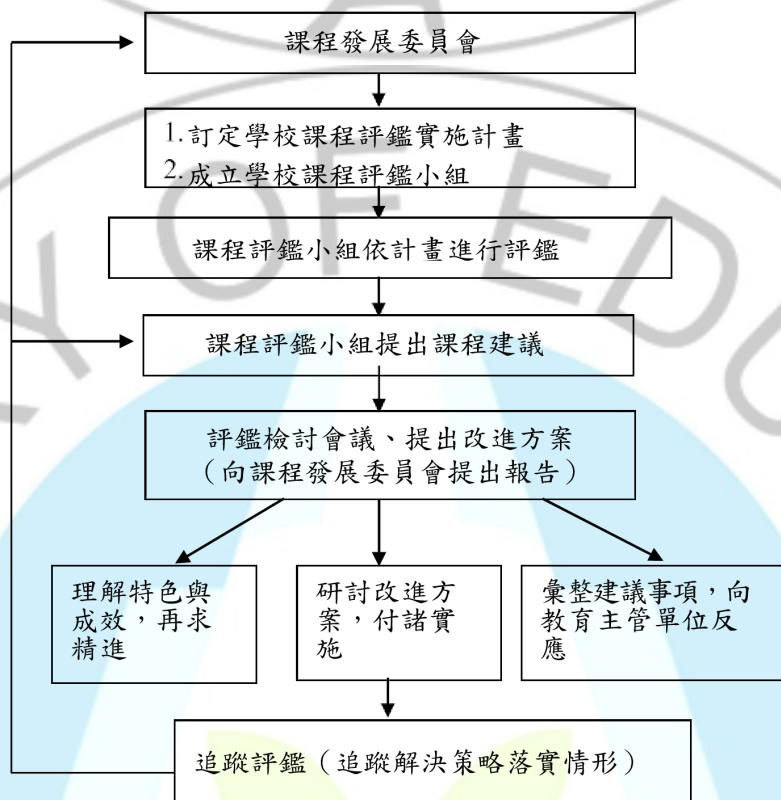
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	•教學研究會 •課程評鑑小組 •產業專家 •學者專家 •課程發展委員會	1-1課發會會議資料 1-2教學研究會會議資料 1-3教師專業成長社群會議資料 1-4選課調查表	依學校計畫實際調整 每年10月及4月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	•授課教師 •學生 •家長 •教學研究會	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	依學校計畫實際調整 每年1月及6月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	•授課教師 •教學研究會	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫實際調整 每年1月及6月

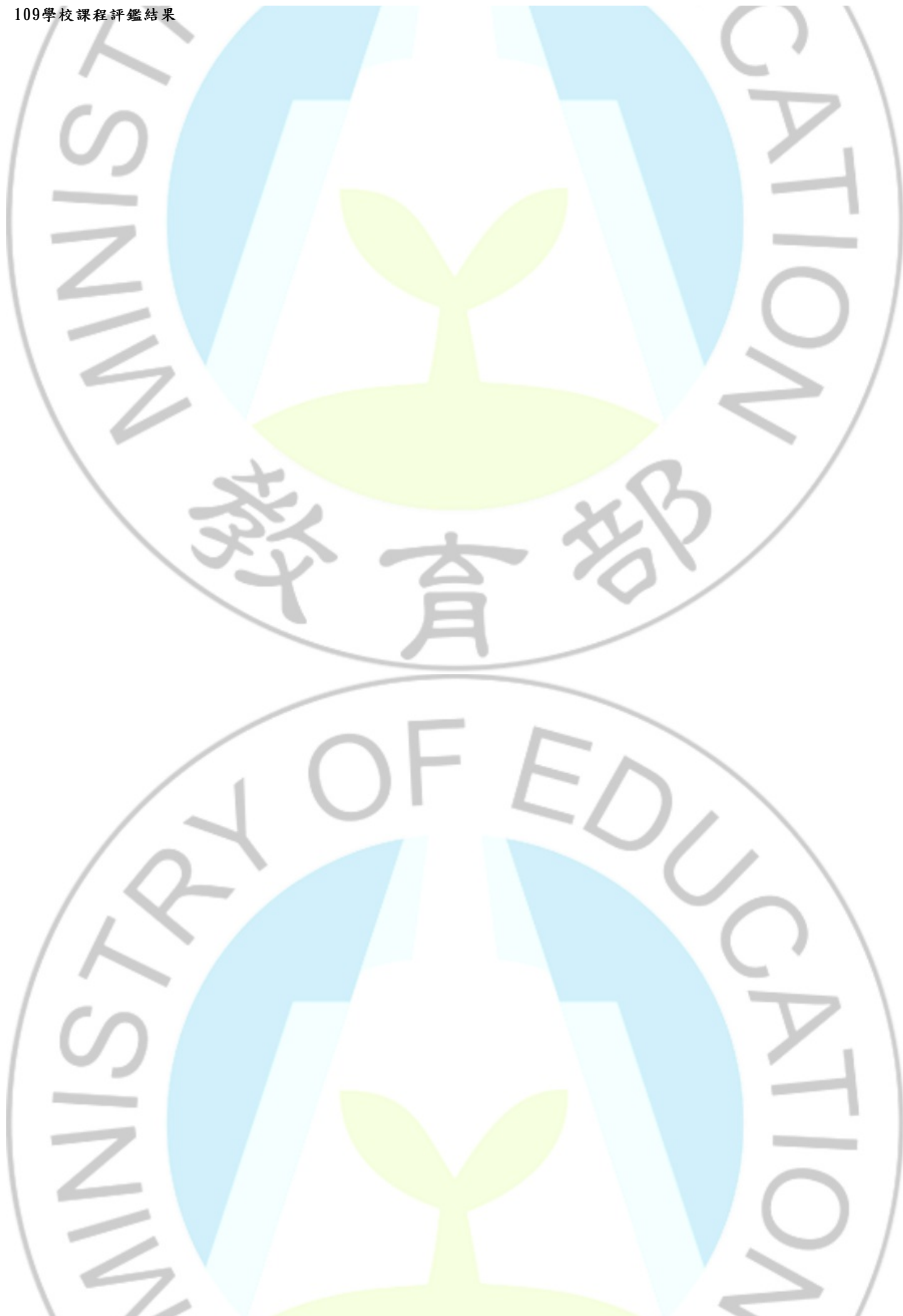
五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Mandarin application
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2. 培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3. 學會使用各種修辭技巧，豐富文采。 4. 指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 5. 促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 6. 加強學生人文素養，以鑄鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文言文欣賞	1. 晏子列傳 2. 曾子易簣 3. 韓愈雜說 4. 關公溫酒斬華雄	12	第二學年第一學期
(二)白話文欣賞	1. 車票 2. 寄鞋 3. 螞蟥得筆 4. 琵琶鼠	12	
(三)文言文欣賞	1. 曲選-大德歌秋 2. 曲選-慶豐原 3. 詞選-浪淘沙 4. 詞選-定風波	12	
(四)白話文欣賞	1. 晚餐 2. 十一月的白芒花 3. 現代詩選-上校 4. 現代詩選-因為風的緣故	12	第二學年第二學期
(五)文言文欣賞	1. 燭之武退秦師 2. 諫逐客書 3. 大同與小康	12	
(六)文言文欣賞	1. 鴻門宴 2. 出師表 3. 桃花源記	12	
(七)文言文欣賞	1. 師說 2. 赤壁賦 3. 虬髯客傳	12	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)白話文欣賞	1. 髻 2. 玉山去來 3. 夏之絕句 4. 孔乙己	12	
(九)文言文欣賞	1. 項脊軒志 2. 晚遊六橋待月記 3. 勞山道士	12	
(十)白話文欣賞	1. 一桿稱仔 2. 散戲 3. 再別康橋 4. 狼之獨步	12	第三學年第二學期
(十一)文言文欣賞	1. 勸和論 2. 鹿港乘桴記 3. 畫菊自序	12	
(十二)白話文欣賞	1. 錯誤 2. 雁 3. 天窗 4. 深夜的嘉南平原	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	■期中考試：30% ■期末考試：30% ■平時成績：40%		
教學資源	教育部教材資源中心、教育部全球資訊網-教學資源(網)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 隨時觀察學生上課情況，進行分組討論，適時提出引導及解答。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 五、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 六、發展學生健康相關之文化素養與國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)創造性舞蹈肢空間時間	1. 創造性舞蹈概要。 2. 肢體動作。 3. 探索與即興。 4. 創作與表演、欣賞。 5. 探索與即興。 6. 創作主題：例如「階梯字母」。 7. 創作與表現、欣賞。 8. 長短與快慢。 9. 探索與即興。 10. 創作主題：例如「雞同鴨講」。 11. 創作與表現欣賞。	12	第二學年第一學期
(二)體適能	1. 體適能項目前測：800m或1600m跑走、立定跳遠、坐姿體前彎、一分鐘仰臥起坐。 2. 體適能的意義及重要。 3. 體適能的分類及內容。 4. 實務操作。 5. 心肺耐力。 6. 實務操作。 7. 柔軟性。 8. 實務操作。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)籃球	1. 基本動作：控球。 2. 簡易規則及歷史。 3. 基本動作：運球。 4. 應用技術：移位運球。 5. 簡易規則。 6. 基本動作：傳球與接球。 7. 應用技術：移位傳接球。 8. 基本動作—投籃。 9. 應用技術：運球急停投籃、接球投籃、轉身投籃與跳躍投籃。 10. 應用技術：運球上籃與空手切入上籃。	12	
(四)排球	1. 基本動作：低手傳球與高手傳球。 2. 應用技術：移位高低手傳球。 3. 簡易規則與歷史。 4. 基本動作：低手發球、肩上發球與側臂發球。 5. 基本動作：接發球、舉球與扣球。 6. 應用技術：隊形配置運用。 7. 基本動作：攔網與救球。 8. 應用技術：修正球扣球與隊形戰術應用。	12	第二學年第二學期
(五)桌球	1. 基本動作：握拍法、反手推擋與正手擊球。 2. 應用技術： 3. 1. 反手推擋對反手推擋。 3. 2. 正手平擊對反手推擋。 3. 3. 正手平擊對正手平擊。 4. 簡易規則與歷史。 4. 1. 基本動作：正手扣殺與反手扣殺。 4. 2. 應用技術：步法、反手推擋或反手攻球加側身正手殺球、正手攻球與反手攻球結合。 5. 基本動作：反手搓球、正手搓球與發球。 6. 應用技術：正反手搓球結合與發球結合正手攻擊。	12	
(六)羽球	1. 基本動作：握拍法、反手推擋與正手擊球。 2. 應用技術： 3. 1. 反手推擋對反手推擋。 3. 2. 正手平擊對反手推擋。 3. 3. 正手平擊對正手平擊。 4. 簡易規則與歷史。 4. 1. 基本動作：正手扣殺與反手扣殺。 4. 2. 應用技術：步法、反手推擋或反手攻球加側身正手殺球、正手攻球與反手攻球結合。 5. 基本動作：反手搓球、正手搓球與發球。 6. 應用技術：正反手搓球結合與發球結合正手攻擊。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)體育概論	1. 體育的意義：本質、範圍與功能。 2. 體育的目的： 2.1. 發展身體的機能。 2.2. 訓練神經肌肉活動之技能。 2.3. 健全心智發展。 2.4. 培養社會道德。 3. 體育的起源與發展。	12	第三學年第一學期
(八)游泳	1. 基本動作：適應水性與漂浮。 2. 安全守則。 3. 基本動作： 3.1. 捷式打腿。 3.2. 捷式划手、簡易規則與歷史。 4. 簡易規則與歷史。 5. 應用技術：捷式手腳聯合動作、換氣與捷式手腳聯合配合換氣。 6. 基本動作：仰漂、仰式打腿與仰式划手。 7. 應用技術：捷式轉身、捷式出發、仰式手腳聯合、仰式呼吸、仰式轉身與仰式出發。	12	
(九)飛盤	1. 基本動作：投、接。 2. 應用技術：雙人投接、梭傳、進階投法、進階接法。 3. 比賽與欣賞。 3.1. 基本動作： 3.1.1. 簡易花式介紹：繞盤、繞手、腳撿、胸滾、地上旋繞與盤邊掌上接等。 4. 簡易規則。 5. 越野賽規則與國際比賽規則。 6. 應用技術：旋、繞、滾、頂、拍、體操與舞蹈動作的運用。 7. 比賽與欣賞。 8. 比賽與欣賞：飛盤勇氣賽與飛盤回收賽。	12	
(十)運動傷害	1. 認識運動傷害。 2. 運動傷害形成原因外在環境與個人疏忽。 3. 各種運動場域傷害的種類與症狀抽筋、肌肉裂傷、扭傷、脫臼與骨折。 4. 運動傷害的處理。 5. 各項運動傷害的特點與處理。	12	第三學年第二學期
(十一)運動與健康	1. 運動與健康的意義。 2. 運動的益處。 3. 運動的注意事項。 4. 運動處方與疾病。 5. 運動處方與肥胖。	12	
(十二)短距離跑接力跑	1. 基本動作：蹲踞、擺、蹬、抬、跑與轉。 2. 應用技術：起跑方式、步頻與步幅、加速跑、中段加速跑、最高速跑與終點衝刺跑。 3. 接力跑基本動作：持棒、跑、傳與接。 4. 應用技術：持棒起跑、接棒員起跑、傳接棒起跑、持棒起跑點的標誌標定、跑的路線與傳接棒速度時宜的配合。	12	
合計		144節	
	1. 評量基準。 1.1. 運動技能及體適能。 1.2. 運動精神與學習態度。 1.3. 體育知識。 2. 評量內容。		

學習評量 (評量方式)	2.1. 運動技能及體適能。 主觀評量－依教材所要求的動作協調、動作流程與姿勢優美等評量。 客觀評量－依據時間、距離、次數、重量或得分等客觀數據等評量。 2.2. 運動精神與學習態度－視學生出席、服裝、努力程度與負責態度等情意行為評定。 2.3. 體育知識－可採用筆試、口試、報告等方式評定。 3. 特殊學生的評量－不受上述評量基準、內容的限制，可選擇較適合其身體狀況之項目，進行整體性的評量。
教學資源	1. 各項運動器材與運動設施，應以學校實際情況規劃，並以班級數、學生數及學校經費提出運動器材需求量。 2. 體育教學除運動器材外，亦可運用圖片、相片或視聽器材等教具來輔導教學，並可鼓勵學生自製教具，或蒐集相關圖片，以增進教學成效。 3. 可運用教室內單槍投影機或電視機，實施視聽教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依體育課程一貫性原則，並配合學校體育設施、教師專長、環境條件，選定各年級每學期授課教材18單元，共計36小時，或施予進階教學。 2. 教材選定後，根據教材擬定各年級每學期體育評量項目、評量方法、評量時間。體能性之評量項目可在學期前施予前測，學期末施行評量，以顯示其教學成效。 (二)教學方法 1. 按學生興趣、能力與個別差異，儘量分組教學，以提高學習成效。 2. 按教材項目及動作難易程度，採用循序漸進分級或全部教學法，儘可能提供學生成功的學習經驗。 3. 體育教學是以身體活動來達成教育目標的科目，儘可能提供學生身體活動的機會。 4. 教學及練習時，應特別指導或提醒學生避免運動傷害之正確方法。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車行銷與服務
	英文名稱	Car marketing and service
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生或業務人員了解行銷基本原理，進而建立行銷基本觀念及能力。 二、擴充學生本身既有專長，養成專業行銷能力。 三、培養學生基本服務業觀念，並建立正確的服務態度。 四、配合多元化就業環境，培養學生養成汽車服務廠經營管理能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)汽車行銷與服務	管理學概論	6	
(二)汽車行銷與服務	行銷管理概論	6	
(三)汽車行銷與服務	競爭環境分析	6	
(四)汽車行銷與服務	消費者行為與決策過程	6	
(五)汽車行銷與服務	消費者區隔與產品定位	6	
(六)汽車行銷與服務	行銷組合	6	
(七)汽車行銷與服務	服務業概論	6	
(八)汽車行銷與服務	汽車服務廠管理實務(1)	6	
(九)汽車行銷與服務	汽車服務廠管理實務(2)	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之汽車學教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容
	英文名稱	Automobile cosmetology
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生能正確說出車身內、外各部名稱、功用。 二、熟練洗車動作、椅套更換及車身美容方法的基本技能。 三、培養學生能正確使用車身美容機具設備。 四、培養學生能獨立進行大美容作業能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車美容	汽車類別與基本構造。	6	
(二)汽車美容	車身內部、外部介紹。	6	
(三)汽車美容	車身外部、內裝清潔及引擎室清洗。	6	
(四)汽車美容	汽車漆面概論與美容基礎原理概論。	6	
(五)汽車美容	美容機具介紹。	6	
(六)汽車美容	研磨設備材料介紹。	6	
(七)汽車美容	汽車漆面研磨作業。	6	
(八)汽車美容	汽車漆面拋光作業。	6	
(九)汽車美容	汽車漆面保護作業。	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之汽車美容教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，避免深奧理論，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車定保
	英文名稱	Automotive Insurance
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、定期保養項目認識 二、車輛引擎定期保養項目操作 三、車輛電系定期保養項目操作 四、車輛底盤定期保養項目操作 五、其他附屬裝置定期保養項目操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車定保	講述汽車定期保養的規範。	6	
(二)汽車定保	講述並操作汽車定期保養檢查的項目。	6	
(三)汽車定保	講述定期檢查的日程。	6	
(四)汽車定保	確實操作汽車引擎定期檢查項目。	6	
(五)汽車定保	講述並操作汽車引擎定期規範。	6	
(六)汽車定保	講述並操作電系定期檢查的項目。	6	
(七)汽車定保	講述電系定期檢查的規範。	6	
(八)汽車定保	講述並操作汽車底盤定期檢查的項目。	6	
(九)汽車定保	講述汽車底盤定期檢查及保養的規範。	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	一般車輛教學領域有關之修護手冊、產品掛圖、光碟、電腦媒體及產品說明書等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以課堂講授與實作為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際示範演練，以幫助學生瞭解課程內容及建立汽車定保基礎能力。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車英文
	英文名稱	Automobile English
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	學生能具備基礎英語能力，除聽說讀寫四項基本能力的培養外，能夠自然地實際使用英語為最終目標，目標為自然地交談以及在職場中的應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車英文	打招呼英語、自我介紹 汽車英語(零件英文等) 汽車職場英語	12	第二學年第一學期
(二)汽車英文	英文履歷撰寫 職場面試英語 職場工作英語	12	
(三)汽車英文	1. 汽車系統分類 2. 汽車各系統的功能	12	
(四)汽車英文	1. 引擎的定義及種類 2. 引擎動力產生過程 3. 活塞與連桿的功用	12	第二學年第二學期
(五)汽車英文	1. 燃燒過程 2. 預燃與爆震 3. 點火時間與爆震的關係	12	
(六)汽車英文	1. 噴射系統分類 2. 各感知器的功用 3. 故障碼讀取	12	
(七)汽車英文	1. 潤滑系統的功用 2. 潤滑系統的結構 3. 機油的分類	12	第三學年第一學期
(八)汽車英文	1. 傳動系統的功用 2. 手排變速箱結構 3. 自排變速箱結構	12	
(九)汽車英文	1. 聯合傳動器的結構與優點 2. 驅動輪與引擎的關係	12	
(十)汽車英文	1. 懸吊系統的結構與功用 2. 懸吊系統的種類	12	第三學年第二學期
(十一)汽車英文	1. 電系的功用 2. 點火系統結構	12	
(十二)汽車英文	發電機結構與功用	12	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	紙筆定期測驗 多元評量(含口說、分組等)
教學資源	實用技能學程試用教材、自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 紮實學生英語文學習的基礎概念。 提升學生閱讀、欣賞及表達之能力。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用力學
	英文名稱	Applied mechanics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉力學的原理與知識，並應用於日常生活上。 二、熟悉應用力學的原理，以作為日後自學或進修的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)應用力學	力學的種類及觀念知識	6	
(二)應用力學	同平面力系 重心	6	
(三)應用力學	摩擦 直線運動	6	
(四)應用力學	曲線運動	6	
(五)應用力學	動力學基本定律與應用	6	
(六)應用力學	功與能	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	配合學校三次期考及平時小考		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之應用力學教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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. 利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。 3. 注重學生欣賞及評論的能力。 4. 鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 5. 教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀態。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機件原理
	英文名稱	Machine Elements Principles
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生認識各種機件之名稱、規格及用途。 2. 使學生熟悉各種機件所組成之機構功用。 3. 使學生瞭解各種運動機構之原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機件原理	1. 緒論 2. 螺旋 3. 螺旋連接件 4. 鍵與銷 5. 彈簧 6. 軸承及軸的連接裝置 7. 帶輪 8. 鏈輪 9. 齒輪 10. 輪系 11. 制動器 12. 凸輪	6	
(二)機件原理	螺旋 螺旋連接件	6	
(三)機件原理	鍵與銷 彈簧	6	
(四)機件原理	軸承及軸的連接裝置 帶輪	6	
(五)機件原理	鏈輪 齒輪	6	
(六)機件原理	輪系 制動器 凸輪	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 圖書、幻燈片、投影片等輔助教材。 2. 期刊雜誌：與機件原理教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置各類機件原理參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 學前應講解該教學單元之目的及其在動力機械領域的應用。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車感知器波形分析
	英文名稱	Vehicle Sensor Waveform Analysis
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、能了解汽車各類感知器功能。 二、能擷取汽車各類感知器波形。 三、能分析汽車各類感知器訊號。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)感知器量測	藍芽示波筆使用 曲軸位置感知器	12	第三學年第一學期
(二)感知器量測	凸輪軸位置感知器 節氣門位置感知器	12	
(三)感知器量測	空氣流量感知器 墊子節氣門位置感知器	12	
(四)感知器量測	含氧感知器 引擎水溫感知器	12	第三學年第二學期
(五)感知器量測	進器溫度感知器 速度感知器	12	
(六)感知器量測	噴油嘴控制信號 電子節氣門馬達作棟控制 CAN傳輸控制	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	汽車感知器波形分析。繆坤庭著。全華出版。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本書建議配合藍芽示波筆，以利實作現場教學演示。 2. 各類感知器波形以市場常見車款進行擷取，無法涵蓋所有車種。 3. 感知器屬精密元件，操作前必須先具備基礎電學相關知識，以維人車安全。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車原理
	英文名稱	Locomotive principle
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解並能正確說出機車常見保修項目。 二、讓學生瞭解各種儀器的使用。 三、使學生瞭解輪胎的尺寸。 四、使學生瞭解機車化油器的原理與種類。 五、使學生瞭解避震器原理與構造。 六、學生能正確說明煞車的種類。 七、使學生瞭解機車電系基本觀念。 八、使學生瞭解機車引擎的構造。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)機車原理	機車常見保修項目、火星塞、空氣濾清器之認識。	12	
(二)機車原理	機車引擎、機車化油器、避震器等基本原理。 機車煞車、輪胎、廢氣基本原理與構造。	12	
(三)機車原理	傳動皮帶、機車電系的基本原理與構造。 其它機車零件。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 圖書、幻燈片、投影片等輔助教材。 2. 期刊雜誌：與機件原理教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置各類機件原理參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 學前應講解該教學單元之目的及其在動力機械領域的應用。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	現代汽車新科技裝置
	英文名稱	Modern automobile new science and technology installment
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學生能認識各種汽車之新式裝備。 二、學生能瞭解汽車新式裝備之構造及作用原理。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎部分新科技	電腦控制	3	第三學年第一學期
(二)引擎部分新科技	可變進氣系統	3	
(三)引擎部分新科技	可變汽門正時系統。	3	
(四)引擎部分新科技	複合動力系統。	3	
(五)引擎部分新科技	缸內汽油直接噴射系統。	3	
(六)引擎部分新科技	機械與渦輪增壓系統。	3	
(七)底盤部分新科技	防鎖住煞車系統。	3	第三學年第二學期
(八)底盤部分新科技	驅動力控制系統。	3	
(九)底盤部分新科技	電子控制煞車力分配系統。	3	
(十)底盤部分新科技	煞車輔助系統。	3	
(十一)底盤部分新科技	車身穩定控制系統。	3	
(十二)底盤部分新科技	氣囊 自動溫度控制系統	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之現代汽車新科技裝置教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠管理
	英文名稱	Factory Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	培養學生具有工廠各級從業人員在管理方面的知識與技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)工廠管理	工廠管理概論 工廠組織	6	
(二)工廠管理	工廠佈置 生產計畫與管制	6	
(三)工廠管理	物料搬運	6	
(四)工廠管理	物料管理	6	
(五)工廠管理	工作研究	6	
(六)工廠管理	品質管制	6	
(七)工廠管理	工業發展	6	
(八)工廠管理	廠房管理	6	
(九)工廠管理	人事管理	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之汽車學教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自動變速箱
	英文名稱	Automatic Transmission
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識自動變速箱各系統的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉自動變速箱各機件的構造，功用與工作情形。 三、具自動變速箱的維修、檢查及正確操作的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)自動變速箱	單軸式自動變速箱 液壓系統	6	
(二)自動變速箱	液體扭力變換接合器 自動變速箱油	6	
(三)自動變速箱	電腦控制自動變速箱 雙軸式自動變速箱	6	
(四)自動變速箱	CVT連續可變動力傳送變速箱	6	
(五)自動變速箱	序列式手自排DSG[AUDI]、SMG[BMW]變速箱	6	
(六)自動變速箱	車上檢查	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	部定審查合格之自動變速箱教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，注意基本觀念解說，避免深奧理論，選取生活化之教材，以激發學生學習之興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	混合動力車
	英文名稱	Hybrid Vehicles
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解混合動力車的發展背景。 二、啟迪環保節能護地球的意識。 三、了解混合動力車的構造及工作原理。 四、了解汽車未來的發展目標與趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)混合動力車	混合動力車的發展背景。	6	
(二)混合動力車	混合動力系統的種類。	6	
(三)混合動力車	混合動力系統之運作。	6	
(四)混合動力車	汽車未來的發展目標與趨勢。	6	
(五)混合動力車	再生能源在汽車的應用。	6	
(六)混合動力車	混合動力車的趨勢。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之混合動力車教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽機車電錶原理
	英文名稱	Measurement of Automotive Electronic Instrument
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識汽機車儀表量測原理。 二、汽機車認識儀表測定的方法。 三、培養學生操作儀表量測之能力。 四、增加學生對汽機車儀表量測之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)多功能電錶	多功能電錶簡介 電壓檔位使用量測	6	
(二)多功能電錶	mV微電壓檔位使用量測 交流電壓檔位使用量測	6	
(三)多功能電錶	電阻檔位使用量測 二極體檔位使用量測	6	
(四)多功能電錶	電容檔位使用量測 溫度檔位使用量測	6	
(五)多功能電錶	頻率檔位使用量測	6	
(六)多功能電錶	RPM檔位使用量測	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	1. 教材編選 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 2. 教學資源 為了使學生充分瞭解該科目，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源，並可以舉例以支援教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 任課老師除了講解相關課程內容之外，應於實習課程中展示汽機車儀表實際儀器，以幫助學生了解課程內容。 2. 學生學習本課程須先具有基本電學之基礎，以提高學生學習興趣。 3. 可依學生學習狀況及能力隨時調整授之內容及進度。 4. 本課程可依學校之特色需求，彈性調整教學單元及授課之內容。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電子學
	英文名稱	Automotive electronics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解電子儀器的操作使用。 二、使學生認識各電子元件的基本原理。 三、使學生認識電子電路中的直流電路與交流電路的計算與分析。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)汽車電子學	基本波形與信號產生器使用方法簡介。 示波器使用方法簡介。	6	
(二)汽車電子學	電源供應器的調整方法。 二極體的工作原理。	6	
(三)汽車電子學	常用二極體介紹。 整流電路。	6	
(四)汽車電子學	濾波電路。 稽納二極體的使用。	6	
(五)汽車電子學	特殊二極體介紹。 雙極性電晶體的原理。	6	
(六)汽車電子學	電晶體偏壓的認識。 電晶體放大電路。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之汽車電子學教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車數學
	英文名稱	Automobile mathematics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☐ 無 ☒ 有，科目：數學	
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解數學概念，增進學生數學知識。 2. 增強學生演算能力，提升問題解決能力。 3. 培養學生應用能力，進而用於生活或專業學習上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)三角函數應用	和差角公式、二倍角公式、正弦定理、餘弦定理、解三角形問題	18	
(二)指數對數	指數、指數函數及圖形、對數、對數函數及圖形、常用對數	18	
(三)空間向量	空間概念、空間向量的座標表示法、空間向量的內積、外積體積與行列式	18	
(四)一次聯立方程式與矩陣	聯立方程式與矩陣、矩陣的運算、矩陣的運用	18	
(五)不等式與線性規劃	不等式、線性規劃	18	
(六)二次曲線	圓、拋物線、橢圓、雙曲線	18	
(七)微分	極限、微分、微分應用	18	
(八)積分	積分	18	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂練習、習題、隨堂講義 2. 平時小考測驗、測驗卷、期中(末)考試		
教學資源	1. 部定審查合格之教材 2. 自編教材 3. 多媒體教學設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 基礎數學的 2. 可運用各項教學設備及媒體輔助教學，提升學習成效。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油噴射引擎
	英文名稱	Gasolige injection engine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識汽油噴射引擎燃料系統的工作原理及相關知識。 二、熟悉汽油噴射引擎燃料系統各機件的功用與工作情形。 三、培養汽油噴射引擎燃料系統的維護，檢查及相關機件的使用能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)汽油噴射引擎	汽油噴射引擎概述 燃料系統	6	
(二)汽油噴射引擎	空氣導入系統 電腦控制系統輸入	6	
(三)汽油噴射引擎	電腦功能 電腦控制系統輸出	6	
(四)汽油噴射引擎	機械式汽油噴射引擎	6	
(五)汽油噴射引擎	廢氣控制系統	6	
(六)汽油噴射引擎	KE-機械電子式汽油噴射系統	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之汽油噴射引擎教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工電子實習
	英文名稱	Electrical and electronic internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解電的基本原理。 二、讓學生瞭解磁與電磁的原理。 三、使學生瞭解交流電基本原理。 四、學生能正確判斷發電機的種類。 五、使學生瞭解工業配電及用電安全。 六、使學生正確使用電力儀器。 七、使學生瞭解電力的各種應用。 八、熟悉工具機電路的電路圖。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子電工實習	電的基本原理、磁與電磁原理與構造。	6	
(二)電子電工實習	電機元件、交流電、三相交流基本原理與構造。	12	
(三)電子電工實習	直流電動機、直流電機、直流電動機的種類、原理及構造。	12	
(四)電子電工實習	工廠配電及用電安全、電力儀器及其用法原理及構造。	12	
(五)電子電工實習	電力的各種應用、工具機電路的原理與構造。	12	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 專業電工電子工場。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易於吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 為提昇教學效果，學校可適時舉辦校外工廠參觀。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	恆溫空調系統檢修實習
	英文名稱	Vehicle air conditioning maintenance internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識車輛空調系統運作 二、了解車輛空調各機件結構、功用與作用 三、具備車輛空調系統保養、檢修能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)恆溫空調系統檢修實習	1. 基礎熱力學應用 2. 冷媒與冷凍油特性	18	
(二)恆溫空調系統檢修實習	空調系統組件結構與功能	18	
(三)恆溫空調系統檢修實習	冷暖氣循環	18	
(四)恆溫空調系統檢修實習	空調控制系統檢修	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	依本校多數學生屬性，優先採用部定審查合格之相關教材；另其次配合本科現有設備自行編製適當教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 恆溫空調系統使用諸多化學物質，請留意存放及操作慎防不當洩漏。 2. 教學前編寫教材計畫，並與實習配合。 3. 教學時應注意各系統基本原理的解說，使學生有正確的概念。 4. 教學時利用實際操作式解說，引發其學習動機，增加教學效果。 5. 教學時應利用影片、實物或模型及相關之教學媒體，使學生容易瞭解。 6. 教學完畢後，應據學生學習效果，修訂教學計畫，以期逐步改進教學方法。 7. 教師在教學時，應考核學生發問、實作等方面表現，作為重要的平時成績。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動力機械結構實習
	英文名稱	Power Mechanical Structure Internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解動力機械結構的基本知識。 二、學生能瞭解動力機械結構的各項機器設備。 三、學生能瞭解基本的動力機械結構作業方式。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)動力機械結構實習	緒論 內燃機	18	第一學年第一學期
(二)動力機械結構實習	外燃機	18	
(三)動力機械結構實習	空壓機械	18	
(四)動力機械結構實習	1. 水輪機 2. 起種搬運機械	18	第一學年第二學期
(五)動力機械結構實習	泵	18	
(六)動力機械結構實習	替代能源應用	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量，學期末各組系統均須可以正常運作		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之動力機械結構實習教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程在實習工場操作為主。 2. 除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範全車講解，以完成全車學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛噴塗實習
	英文名稱	Automobile Scribble and put Practices
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能了解汽車塗裝工場安全與衛生事項。 二、學生能了解汽車塗裝工場機具的操作與維護、除銹與防銹作業、補土作業、噴塗技術作業、調色作業、損傷漆面處理作業、面漆噴塗作業、局部補修作業、防塗作業、全車噴塗作業實習正確方法。 三、學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)車輛噴塗實習	1. 塗裝工場機具的操作與維護 2. 除銹與防銹作業規範	6	
(二)車輛噴塗實習	補土作業規範	6	
(三)車輛噴塗實習	噴塗技術規範	6	
(四)車輛噴塗實習	調色規範	6	
(五)車輛噴塗實習	損傷漆面處理規範	6	
(六)車輛噴塗實習	面漆噴塗規範	6	
(七)車輛噴塗實習	局部補修規範	6	
(八)車輛噴塗實習	防塗規範	6	
(九)車輛噴塗實習	全車噴塗規範	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	期考採用筆試方式評量，學期末各組均須噴塗一片鈹金件。		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之汽車塗裝實習教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車鉸金實習
	英文名稱	Automobile plate work Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解車輛鉸金的基本知識。 二、學生能瞭解車輛鉸金的各項機器設備。 三、學生能瞭解基本的鉸金作業方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)汽車鉸金實習	車輛鉸金的基本知識。	18	
(二)汽車鉸金實習	鉸金作業的機器設備及安全與衛生管理。	18	
(三)汽車鉸金實習	車體鉸金組件拆裝及修補作業。	18	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之汽車鉸金實習教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油噴射引擎實習
	英文名稱	Injection engine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學生能理解汽車噴射引擎的機件構造及工作原理。 二、學生能熟練的拆卸分解、組合、安裝、檢驗、修理等技能，正確使用工具、儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽油噴射引擎實習	主電源供應。	24	第三學年第一學期
(二)汽油噴射引擎實習	燃油系統檢測。	24	
(三)汽油噴射引擎實習	感知器訊號測量。	24	
(四)汽油噴射引擎實習	空氣導入系統檢測。	24	第三學年第二學期
(五)汽油噴射引擎實習	電腦控制系統輸入。	24	
(六)汽油噴射引擎實習	作動器檢測。	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之噴射引擎實習教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛空調檢修實習
	英文名稱	Automotive Air Condition
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車冷暖氣機件的構造及工作原理。 二、認識汽車空調設備的配置及控制系統。 三、瞭解汽車空調系統的操作程序。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)車輛空調檢修實習	汽車空調基本原理。	6	
(二)車輛空調檢修實習	壓縮機	6	
(三)車輛空調檢修實習	蒸發器與冷凝器	6	
(四)車輛空調檢修實習	貯液筒與膨脹閥	12	
(五)車輛空調檢修實習	汽車空調控制系統	12	
(六)車輛空調檢修實習	汽車空調電路系統	12	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 專業汽車空調工場。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易於吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 為提昇教學效果，學校可適時舉辦校外工廠參觀。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	底盤綜合檢修實習
	英文名稱	Chassis comprehensive maintenance internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識汽車底盤各項機件的構造、規格及工作原理。 2. 熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整底盤的基本技能。 3. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)底盤綜合檢修實習	離合器總成檢修	12	
(二)底盤綜合檢修實習	變速箱檢修	12	
(三)底盤綜合檢修實習	傳動軸檢修	12	
(四)底盤綜合檢修實習	前軸總成檢修	18	
(五)底盤綜合檢修實習	後軸總成檢修	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與汽車底盤原理及實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及汽車底盤在動力機械的應用。 2. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 3. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器腳踏車基礎實習
	英文名稱	Machine bicycle basics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	3/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識機器腳踏車各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機器腳踏車基礎實習	認識機器腳踏車。	18	
(二)機器腳踏車基礎實習	機器腳踏車動力裝置分解組合。	18	
(三)機器腳踏車基礎實習	機器腳踏車保養及調整。	18	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與汽車電系原理及實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及汽車電系在動力機械的應用。 2. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 3. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器腳踏車檢修實習
	英文名稱	Machine bicycle maintenance internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/6/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識機器腳踏車各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機器腳踏車檢修實習	認識機器腳踏車。	36	
(二)機器腳踏車檢修實習	機器腳踏車動力裝置分解組合	36	
(三)機器腳踏車檢修實習	機器腳踏車保養及調整。	36	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與汽車電系原理及實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及汽車電系在動力機械的應用。 2. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 3. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	內燃機實習
	英文名稱	Internal combustion engine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/6/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能認識引擎本體及附件的構造、規格、檢修方法。 二、能熟練引擎的拆卸、分解、組合(裝配)安裝、調整引擎等技能。 三、學生能有秩序、有計劃的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)內燃機實習	引擎分解與清洗	12	
(二)內燃機實習	引擎機件之裝配與組合	12	
(三)內燃機實習	引擎附屬機件之認識	12	
(四)內燃機實習	點火系統檢修	18	
(五)內燃機實習	起動系統檢修	18	
(六)內燃機實習	充電系統檢修	18	
(七)內燃機實習	汽油引擎調整	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與汽車電系原理及實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及汽車電系在動力機械的應用。 2. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 3. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電路系統故障排除實習
	英文名稱	Vehicle body electrical system integrated maintenance internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、會使用三用電錶進行檢修 二、能理解車身主要電器系統功用及作用 三、能判斷並修復常見故障	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)電路系統故障排除實習	1. 三用電錶 2. 燈系統檢修	6	
(二)電路系統故障排除實習	雨刷系統檢修	6	
(三)電路系統故障排除實習	車窗自動升降系統檢修	12	
(四)電路系統故障排除實習	後視鏡系統檢修	12	
(五)電路系統故障排除實習	儀表系統檢修	12	
(六)電路系統故障排除實習	影音系統檢修	12	
(七)電路系統故障排除實習	倒車、車圍顯影系統檢修	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	期考採用筆試方式評量，學期末各組電路系統均須可以正常運作。		
教學資源	依本校多數學生屬性，優先採用部定審查合格之相關教材；另其次配合本科現有設備自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 操作前應熟悉電錶正確使用方式 2. 應具備基礎相關電學概念 3. 應適時導入相關機械結構設計概念		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機電製圖實習
	英文名稱	Electromechanical drawing practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生認識製圖之基本配備及使用法，並能繪製各種線條。 2. 培養學生能閱讀工程圖，以增進製造及修護各種動力機械之能力。 3. 培養學生能正確以徒手或製圖設備繪製工程圖。 4. 使學生瞭解並熟悉機電符號，並能以徒手或製圖設備繪製各種機電圖。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機電製圖實習	1. 概說 2. 製圖設備與用具。 3. 線條與字法。 4. 應用幾何。 5. 正投影。	18	
(二)機電製圖實習	製圖設備與用具	18	
(三)機電製圖實習	線條與字法	18	
(四)機電製圖實習	應用幾何 正投影	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 專業製圖教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每次授課依進度選擇適當之主題繪製練習作業。 2. 每次授課後立即指定作品，除非特別指定，應於上課時間內繪製完成。 3. 繪製之作業可以互相討論但嚴禁抄襲。 4. 操作及使用製圖設備之態度列為職業道德評量的重點。 5. 上課前應講解該單元學習目標、相關知識及其在動力機械領域的應用。 6. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎基礎實習
	英文名稱	Diesel engine basic internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識柴油引擎及柴油引擎各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)柴油引擎基礎實習	柴油引擎噴油嘴試驗	12	
(二)柴油引擎基礎實習	供油泵試驗	12	
(三)柴油引擎基礎實習	汽缸壓縮壓力試驗	12	
(四)柴油引擎基礎實習	柴油引擎起動	12	
(五)柴油引擎基礎實習	柴油引擎調整	12	
(六)柴油引擎基礎實習	空氣增壓系統	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 專業柴油引擎工場。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 第三學年，第二學期4學分。 2. 本課程在實習工場操作為主。 3. 除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成柴油引擎實習學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電系實習
	英文名稱	Automotive Eletrical Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車電氣及各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)電系實習	儀器設備認識	12	
(二)電系實習	電瓶檢修	12	
(三)電系實習	起動系統檢修	12	
(四)電系實習	充電系統檢修	18	
(五)電系實習	電子點火系統檢修	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 專業電系工場。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應條理分明，循序漸進，使學生易於吸收瞭解。 2. 配合教師研究、學生自修等之需求，購置參考工具書、期刊、雜誌等。 3. 為提昇教學效果，學校可適時舉辦校外工廠參觀。 4. 學校應購置各類教學相關媒體設備。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車身電器系統綜合檢修實習
	英文名稱	Body electrical system comprehensive maintenance internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識汽車電氣及各機件的構造、規格及工作原理。 2. 熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 3. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)車身電器系統綜合檢修實習	儀器設備	12	
(二)車身電器系統綜合檢修實習	電瓶	12	
(三)車身電器系統綜合檢修實習	起動系統	12	
(四)車身電器系統綜合檢修實習	充電系統	18	
(五)車身電器系統綜合檢修實習	電子點火系統	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與汽車電系原理及實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及汽車電系在動力機械的應用。 2. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 3. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	☐ 內聘 ☒ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解汽車定期保養實施的工作內容及意義。 二、學生能從事汽車引擎、底盤、電系及其他附屬裝置的定期保養項目操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)業界專家授課	活動內容： 邀請機車產業主管(店長)至校授課，講授主題： 1. 機車保修工作作業流程。 2. 工廠動線配置原則及注意事項。	2	1. 授課師資：范文雄 2. 服務單位：范氏大機車 3. 職稱：總經理 (第二學年第一學期)
(二)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近機車相關工廠參訪，並邀請場長(店長)現場解說： 1. 機車保修工作作業流程。 2. 工廠動線配置原則及注意事項	7	參觀地點：范氏大機車 (第二學年第一學期)
(三)業界專家授課	活動內容： 邀請汽車產業主管(店長)至校授課，講授主題： 1. 車輛保修工作作業流程。 2. 工廠動線配置原則及注意事項。	2	1. 授課師資：沈鎮民 2. 服務單位：苗福汽車 3. 職稱：副總經理 (第二學年第一學期)
(四)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近汽車相關工廠參訪，並邀請場長(店長)現場解說： 1. 車輛保修工作作業流程。 2. 工廠動線配置原則及注意事項。	7	參觀地點：苗福汽車 (第二學年第一學期)
(五)業界專家授課	活動內容： 邀請汽車產業主管(店長)至校授課，講授主題： 1. 車輛鈑金工作作業流程。 2. 工廠動線配置原則及注意事項。	2	1. 授課師資：江文正 2. 服務單位：宏威汽車 3. 職稱：總經理 (第二學年第二學期)
(六)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近汽車鈑金相關工廠參訪，並邀請場長(店長)現場解說： 1. 車輛鈑金工作作業流程。 2. 工廠動線配置原則及注意事項。	7	參觀地點：宏威汽車 (第二學年第二學期)

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)業界專家授課	活動內容： 邀請汽車產業主管(店長)至校授課，講授主題： 1.車輛塗裝工作作業流程。 2.工廠動線配置原則及注意事項。	2	1.授課師資：魏趨廷 2.服務單位：匯豐汽車 3.職稱：總經理 (第二學年第二學期)
(八)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近汽車塗裝相關工廠參訪，並邀請場長(店長)現場解說： 1.車輛塗裝工作作業流程。 2.工廠動線配置原則及注意事項。	7	參觀地點：匯豐汽車 (第二學年第二學期)
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	配合學校三次期考及最後成品與成果報告書		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之專題製作教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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.利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。 3.注重學生欣賞及評論的能力。 4.鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 5.教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀態。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦應用
	英文名稱	Application Computer
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☐ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生對資訊的獲取、處理、管理、表達及交流的能力。 二、引導學生善用資訊科技解決生活問題，提高自主學習能力及競爭力。 三、引導學生使用網路資訊科技，促進合作學習的能力。 四、引導學生瞭解並遵守資訊倫理道德、相關法規及資訊安全保護。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)電腦應用	OFFICE作業系統應用(1)	12	第三學年第一學期
(二)電腦應用	OFFICE作業系統應用(2)	12	
(三)電腦應用	DREAMWEAVER等影片編輯軟體應用(1)	12	
(四)電腦應用	DREAMWEAVER等影片編輯軟體應用(2)	12	第三學年第二學期
(五)電腦應用	PHOTOIMPACT、PHOTOSHOP等影像繪圖軟體應用(1)	12	
(六)電腦應用	PHOTOIMPACT、PHOTOSHOP等影像繪圖軟體應用(1)	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	除了平時課程中的實作練習評分，同時於期末實施紙筆測驗。		
教學資源	教育部審定通過之教科用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法宜兼重教師課堂講授及學生實作練習。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	引擎線路故障排除實習
	英文名稱	Engine line troubleshooting internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識汽車引擎線路構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎線路故障排除實習	引擎線路認識結構	18	
(二)引擎線路故障排除實習	三用電錶檢測	18	
(三)引擎線路故障排除實習	引擎線路裝配與組合	18	
(四)引擎線路故障排除實習	引擎線路系統檢修	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與汽車電系原理及實習教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習前應講解該項實習之目的、相關知識及汽車線路架構。 2. 技能標準依各校設備狀況及學生程度自行訂定。 3. 實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Special manufacture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 汽車修護科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題製作之基本概念。 二、瞭解專題製作之理論。 三、瞭解專題製作之程序。 四、熟練專題製作及發表。	

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	專題實作的基本認知。	6	
(二)專題實作	研究動機與目的。	6	
(三)專題實作	專題實作文獻蒐集。	6	
(四)專題實作	專題實作範圍對象。	6	
(五)專題實作	專題實作過程與方法。	6	
(六)專題實作	專題實作結果與討論。	6	
(七)專題實作	專題實作結論與建議。	6	
(八)專題實作	參考書目撰寫方法。	6	
(九)專題實作	專題實作進行。	16	
(十)專題實作	專題實作成果發表。	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	配合學校三次期考及最後成品與成果報告書		
教學資源	建議依學校學生之背景及特性，採用部定審查合格且適當之專題製作教材。另外可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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.利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。 3.注重學生欣賞及評論的能力。 4.鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 5.教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀態。		