

# 高級中等學校課程計畫

同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校

學校代碼：081409

## 建教合作班課程計畫

本校0年0月0日0學年度第0次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年06月01日

# 目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	43
一、群科教育目標與專業能力	43
二、群科課程規劃	44
陸、群科課程表	50
一、教學科目與學分(節)數表	50
二、課程架構表	60
三、職業技能訓練計畫	63
柒、團體活動時間實施規劃	66
捌、彈性學習時間實施規劃	67
一、彈性學習時間實施相關規定	67
二、學生自主學習實施規範	68
三、彈性學習時間規劃表	69
附件二：校訂科目教學大綱	70
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	197
(一)訓練課程內容	197
(二)專業基礎課程內容	200
附件四、實習式群科課程表	203

## 學校基本資料表

學校校名	同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校			
普通型	1. 學術群：普通科			
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. 食品群：食品科、烘焙科 4. 家政群：時尚造型科 5. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科 6. 藝術群：多媒體動畫科	
	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				
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 電機與電子群：水電技術科(日間上課) 3. 食品群：烘焙食品科(日間上課) 4. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 5. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)			
聯絡人	處 室	教務處		
	職 稱	教學組長		
	電 話	049-2553109*122		

## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
  - 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
  - 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
  - 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
  - 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
  - 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
  - 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
  - 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
  - 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
  - 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
  - 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
  - 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
  - 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
  - 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
  - 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通科	1	12	1	10	0	0	2	22
技術型	動力機械群	汽車科	0	0	0	0	1	23	1	23
	電機與電子群	資訊科	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品群	食品科	0	0	1	52	2	83	3	135
	食品群	烘焙科	0	0	0	0	1	26	1	26
	家政群	時尚造型科	0	0	0	0	1	23	1	23
	家政群	時尚造型科	1	21	1	27	1	26	3	74
	餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	1	6	1	6
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	1	29	2	63	3	92
	餐旅群	餐飲管理科	1	28	1	59	1	47	3	134
	藝術群	多媒體動畫科	0	0	1	19	1	14	2	33
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45	1	19	1	35	3	99
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	0	0	1	20	1	30	2	50
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	1	42	1	42	1	36	3	120
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	43	1	22	0	0	2	65
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	0	0	0	0	1	17	1	17
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	23	1	22	0	0	2	45
合計			7	214	11	321	15	429	33	964

## 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
普通型	學術群	普通科	2	45
技術型	電機與電子群	資訊科	1	45
	食品群	烘焙科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
	藝術群	多媒體動畫科	1	45
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	45
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	45
合計			14	630

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 111學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

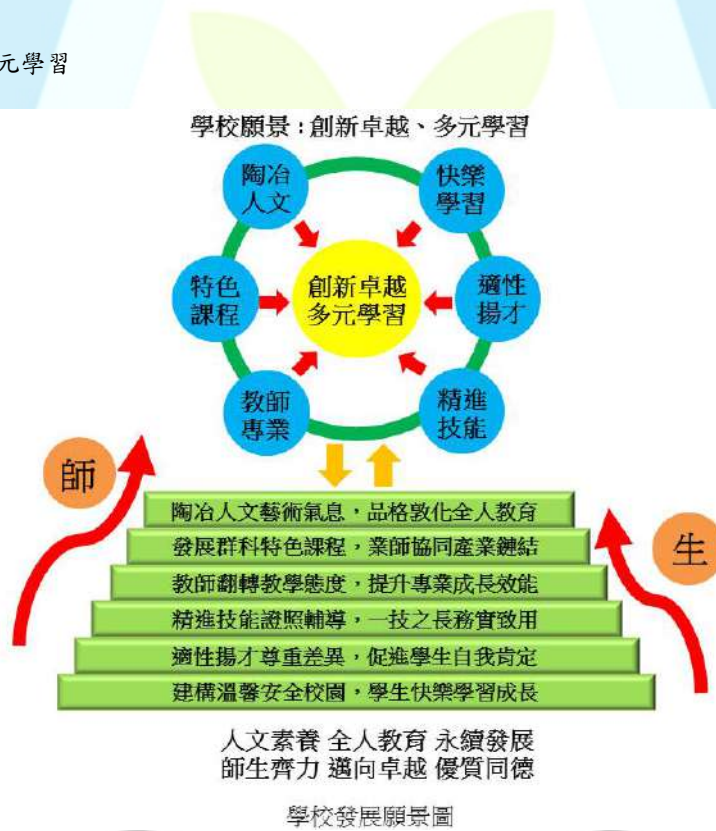
辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	食品群	食品科	2班	180人	
	家政群	時尚造型科	1班	90人	
	餐旅群	餐飲管理科	1班	90人	

# 參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

## 一、學校願景

109學校願景—創新卓越、多元學習



## 二、學生圖像

學生圖像詮釋 學生圖像面向 學生圖像內涵（校本核心能力） 競爭力 培育學生具備創新思維、跨域整合的能力 學習力 培育學生具備多元思考、終身學習的能力 向心力 培育學生具備承擔責任、團隊合作的能力 品格力 培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力 技術力 培育學生具備專業技能、解決問題的能力

競爭力

培育學生具備創新思維、跨域整合的能力

學習力

培育學生具備多元思考、終身學習的能力

向心力

培育學生具備承擔責任、團隊合作的能力

品格力

培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力

技術力

培育學生具備專業技能、解決問題的能力



## 肆、課程發展組織要點

同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校

### 課程發展委員會組織要點

#### 同德高級中等學校課程發展委員會組織要點

98.01.19 期末校務會議通過  
102.01.21 期末校務會議修訂  
107.07.05 期末校務會議修訂  
108.08.29 期初校務會議修訂  
109.08.19 期初校務會議修訂  
110.08.23 期初校務會議修訂

第一條：依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之策、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)。

第二條：本委員會定名為「私立同德中等學校課程發展委員會」(以下簡稱本委員會)。

第三條：本委員會依據本校條件、社區特性、家長期望、學生需要等因素，結合全體教師和社區資源，發展學校本位課程，以拓展國際視野，提昇產學界競爭力之教育目標為宗旨。

第四條：本委員會置委員45人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

- 一、 召集人：校長。
- 二、 學校行政人員：由教務主任、學務主任、實習主任、總務主任、圖書館主任、輔導室主任、**中學部主任**、秘書、人事主任、會計主任、主任教官、教學組長、註冊組長、設備組長、實習組長、建教組長及訓育組長擔任之，共計17人；並由教務主任兼任總幹事，實習主任兼任副總幹事。
- 三、 學科教師：由各學科召集人(含國語文科、英語文科、數學科、自然科、社會科、體育科、綜合活動及全民國防)擔任之，每學科1人，共計8人。
- 四、 專業群科教師：由高中部、各專業群科主任擔任之，每專業群科1人，共計7人。
- 五、 特殊需求領域課程教師：由輔導室教師擔任之，共計1人。
- 六、 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
- 七、 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
- 八、 產業、社區代表：由學校聘任社區、產業代表2人擔任之。
- 九、 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表2人擔任之。
- 十、 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 十一、 校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。

十二、 各年級教師代表：由一至三年級導師各推派1人擔任之。

第五條：本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

- 一、 掌握學校教育願景，發展學校本位課程，規劃全校總體課程計畫。
- 二、 統整及審議學校課程計畫，擬訂課程規劃之共同原則：
  1. 各科畢業學分數學分結構。
  2. 課程架構：共同必修、專業必修與選修科目。
  3. 課程整合及科目整合。
  4. 其它有關課程規劃共同事項。
- 三、 審議各科教學研究所提出之專業科目課程及共同科目之規劃。
- 四、 審議各科課程異動與調整。
- 五、 審議與課程相關之法規。
- 六、 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
- 七、 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 八、 其他相關課程發展事宜。

第六條：本委員會其運作方式如下：

- 一、 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
- 二、 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。
- 三、 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。
- 四、 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。
- 五、 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦，並設置執行秘書二人，由教學組長及實習組長擔任，承委員會決議，負責召集、聯絡、協調、執行本委員會決議事項。

第七條：本委員會設下列組織：（以下簡稱研究會）

- 一、 各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
- 二、 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
- 三、 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。
- 四、 研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

第八條：各研究會之任務如下：

- 一、規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- 二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- 三、協助辦理教師甄選事宜。
- 四、辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- 五、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- 六、發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- 七、選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- 八、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- 九、協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- 十、其他課程研究和發展之相關事宜。

第九條：各研究會之運作原則如下：

- 一、各學科/群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- 二、每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- 三、各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- 四、各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- 五、經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- 六、各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

第十條：本要點經校務會議通過，呈請校長核定後實施，修正時亦同。

附件一：課程發展組織架構圖



附件二：課程發展組織工作要項

項次	課程發展組織	工作要項
1	課程發展委員會	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握學校教育願景，發展學校本位課程，規劃全校總體課程計畫。</li> <li>2. 統整及審議學校課程計畫，擬訂課程規劃之共同原則；</li> <li>3. 審議各科教學研究所提出之專業科目課程及共同科目之規劃。</li> <li>4. 審議各科課程異動與調整。</li> <li>5. 審議與課程相關之法規。</li> <li>6. 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。</li> <li>7. 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。</li> <li>8. 其他相關課程發展事</li> </ol>
2	各群課程研究小組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 召開各群課程研究會</li> <li>2. 規劃、統整群科課程科目及教學資源</li> </ol>
3	各科教學研究會	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。</li> <li>2. 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。</li> <li>3. 協助辦理教師甄選事宜。</li> <li>4. 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。</li> <li>5. 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。</li> <li>6. 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。</li> <li>7. 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。</li> <li>8. 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。</li> <li>9. 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。</li> <li>10. 其他課程研究和發展之相關事宜</li> </ol>
4	團體活動研究小組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 擬定團體活動時間規劃</li> <li>2. 擬定團體活動活動內容</li> </ol>
5	彈性時間研究小組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 擬定團體活動時間規劃</li> <li>2. 擬定團體活動活動內容</li> </ol>

6	特殊教育推行委員會	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 審議分散式資源班計畫</li> <li>2. 審議個別化教育計畫</li> <li>3. 審議個別輔導計畫</li> <li>4. 審議特殊教育方案</li> <li>5. 審議升學輔導事項。</li> </ol>
7	個別化教育計畫工作小組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 訂定個別化教育計畫及檢討</li> <li>2. 訂定個別輔導計畫</li> <li>3. 訂定特殊教育方案</li> <li>4. 訂定升學輔導事項。</li> </ol>

同德高級中等學校 110 學年度 課程發展委員會名單

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
校 長	主席	龔建文	
教務主任	總幹事	柯政良	
實習主任	副總幹事	涂貽勝	
教學組長	執行秘書	石孟娟	
實習組長	執行秘書	吳宗健	
行政代表	秘書	謝秀津	
	學務主任	陳博棋	
	總務主任	柯佳伶	
	圖書館主任	謝佩君	
	中學部主任	周明輝	
	輔導主任	洪祥恩	
	主任教官	蔡中泰	
	人事主任	黃素琴	
	會計主任	鄭琦靜	
	註冊組長	吳政明	
	設備組長	陳玉芳	
	訓育組長	蔡瑞峰	
	建教組長	鄭雪菁	
學科教師代表	國語文召集人	石孟娟	
	英語文召集人	盧秀菁	
	數學科召集人	蔡秀玲	
	自然科召集人	蔡瑞峰	
	社會科召集人	游佳慈	
	健康體育科召集人	沈冠伶	
	全民國防科召集人	吳永坤	

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
	綜合活動領域	葉婷雯	
專業群科教師代表	中學部	黃冠華	
	餐飲觀光科主任	廖昱翔	
	食品烘焙科主任	張凱棠	
	動畫科主任、 一般藝術領域	陳有薰	
	時尚科主任	呂美紅	
	汽車科主任	林育存	
	水電科主任	林賜柔	
特殊需求領域	輔導教師	葉婷雯	
教師組織	教師代表	何美貞	
	一年級導師代表	楊于萱	
	二年級導師代表	賴貞羽	
	三年級導師代表	陳怡君	
專家學者	高開科大教務長	卓漢明	
產業代表	新技覽型經理	王國誠	
社區代表	委員	林炳在	
學生家長代表	委員	洪純真	
學生代表	學生會會長	潘宜蓁	
	學生會副會長	陳亮鈞	
校友會代表	校友	黃易蓁	

## 同德高中 110 學年度 第 1 次課程發展委員會會議資料

- 一、開會日期：110 年 08 月 24 日                      開會地點：四樓國際會議廳
- 二、主持人：校長    記錄：張瑜庭
- 三、出席人員：如簽到表
- 四、主席報告：略
- 五、工作報告：
- (一)、各教科召集人及科主任就 110 課綱進行檢視，做適當的滾輪式修正，以利 111 課綱填報。
- (二)、今日召開 110 學年度第一次課程發展委員會，下列議題需討論，請討論。

### 六、討論事項：

(一)、109 學年度校定選修科目課程評鑑結果。

決議：通過

(二)、110 學年度自編教材審查。下表科目為校定選修課程，依據學生選課結果所要開設班級及科目，依據 109 選書會議所決定選修課程使用書單如下，請討論。

決議：通過

班級	課程名稱	開課冊別	學年度學分數	上學期上課時數	書籍編號及書籍名稱	下學期上課時數	書及編號及書籍名稱
烘三甲(正)	中式麵食加工實習		8	4	自編教材	4	自編教材
烘三甲(正)	中式米食加工實習		8	4	自編教材	4	自編教材
時尚三甲	服飾與造型運用		4	2	自編教材	2	自編教材
時尚三甲	新娘秘書實務		4	2	自編教材	2	自編教材
時尚三甲	創意整體造型		6	3	自編教材	3	自編教材
時尚三甲	數位攝影		6	3	自編教材	3	自編教材
觀三甲	運動休閒產業		3	3	自編教材		
觀三甲	世界料理實務		6	3	自編教材	3	自編教材
觀三甲	西式點心實務		6	3	自編教材	3	自編教材
觀三甲	台式料理實務		6	3	自編教材	3	自編教材
動二甲	漫畫		4	2	自編教材	2	自編教材
動二甲	電子商務		4	2	自編教材	2	自編教材
動三甲	AR 學習應用		4	2	自編教材	2	自編教材
動三甲	VR 學習應用		4	2	自編教材	2	自編教材
動三甲	創意整體造型		6	3	自編教材	3	自編教材
動三甲	數位攝影		6	3	自編教材	3	自編教材

班級	課程名稱	開課 冊別	學年度 學分數	上學期 上課時數	書籍編號及 書籍名稱	下學期 上課時數	書及編號及 書籍名稱
餐二(特)	電子商務		4	2	自編教材	2	自編教材
餐三(正)	鐵板燒宴會實務		8	4	自編教材	4	自編教材
餐三(正)	創意中式點心		8	4	自編教材	4	自編教材
餐三(正)	世界料理實務		6	3	自編教材	3	自編教材
餐三(正)	西式點心實務		6	3	自編教材	3	自編教材
餐三(正)	台式料理實務		6	3	自編教材	3	自編教材
烘焙二甲(實)	職涯體驗		2	1	自編教材	1	自編教材
烘焙二甲(實)	食品添加物		4	2	自編教材	2	自編教材
烘焙二甲(實)	品質管制		4	2	自編教材	2	自編教材
烘焙二甲(實)	電子商務		4	2	自編教材	2	自編教材
烘焙二甲(實)	分析化學實習		4	2	自編教材	2	自編教材
烘焙三甲(實)	中式麵食加工實習		8	4	自編教材	4	自編教材
烘焙三甲(實)	中式米食加工實習		8	4	自編教材	4	自編教材
餐技二甲(實)	職涯體驗		2	1	自編教材	1	自編教材
餐技二甲(實)	餐飲行銷		6	3	自編教材	3	自編教材
餐技二甲(實)	電子商務		4	2	自編教材	2	自編教材
餐技二甲(實)	鐵板燒宴會實務		8	4	自編教材	4	自編教材
汽修二甲(實)	底盤綜合實習		4	4	自編教材		
汽修二甲(實)	液氣壓基礎實習		4	4	自編教材		
汽修三甲(實)	車輛空調檢修實習		4	4	自編教材		
汽修三甲(實)	車輛綜合實習		4	4	自編教材		
水電二甲(實)	職涯體驗		2	1	自編教材	1	自編教材
水電二甲(實)	電機機械		4	2	自編教材	2	
水電二甲(實)	電子商務		4	2	自編教材	2	自編教材
水電二甲(實)	能源與冷凍空調實習		8	5	自編教材	3	自編教材
水電二甲(實)	可程式控制實習		8	5	自編教材	3	自編教材
水電三甲(實)	自動控制實習		8	4	自編教材	4	自編教材
水電三甲(實)	機電整合基礎實習		8	4	自編教材	4	自編教材
美技二甲	職涯體驗		2	1	自編教材	1	自編教材
美技二甲	燙髮與染髮		6	3	自編教材	3	自編教材
美技二甲	假髮實務運用		6	3	自編教材	3	自編教材
美技二甲	電子商務		4	2	自編教材	2	自編教材
美技二甲	美容造型素描		4	2	自編教材	2	自編教材
餐輪二	電子商務		2	3	自編教材		
時輪二甲	多媒材創作實務		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪二甲	飾品設計與實務		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪三甲	時尚彩妝實務		4	3	自編教材	3	自編教材

第 2 頁，共 22 頁

班級	課程名稱	開課 冊別	學年度 學分數	上學期 上課時數	書籍編號及 書籍名稱	下學期 上課時數	書及編號及 書籍名稱
時輪三甲	服飾與造型運用		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪三甲	電子商務		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪三甲	美容造型素描		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪三甲	戲劇化妝實務		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪三甲	數位攝影		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪三甲	新娘秘書實務		4	3	自編教材	3	自編教材
時輪三甲	整體造型設計與實務		4	3	自編教材	3	自編教材
食品輪二	電子商務		4	3	自編教材	3	自編教材

(三)、110 學年課程諮詢教師遴選。

決議：依據目前二年級學生人數及一年級新生人數，目前遴選出課程諮詢教師如下：

課程諮詢教師召集人：教學組長石孟娟。

課程諮詢教師：教務主任柯政良、實習主任涂貽勝。

課程諮詢教師：輔導主任洪梓恩、餐飲科主任廖昱翔。

課程諮詢教師：總務主任柯佳伶。

因 110 學年度新生僑生人數尚未確定，若僑生新生人數確定，須增加課程諮詢教師人數，在下次會議中提出。

七、臨時動議：

無。

八、散會：

承辦單位 承辦人 教學組長石孟娟	會辦單位 實習處 主任涂貽勝	批示 校長
註冊組 主任吳政明	學務處 主任陳博楨	校長童建文
單位主管 主任柯政良	輔導室 主任洪梓恩	
	總務處 主任柯佳伶	
	人事室 主任洪梓恩	

同德高中 110 學年度 第 1 次課程發展委員會會議照片



第 1 次課發會會議照片 110.08.24



第 1 次課發會會議照片 110.08.24

課程評鑑-餐二甲-電子商務-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	10.0%	10.0%	50.0%	10.0%	20.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	30.0%	10.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	20.0%	10.0%	30.0%	20.0%	20.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	20.0%	10.0%	40.0%	30.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	30.0%	0.0%	40.0%	10.0%	20.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	60.0%	10.0%	20.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	30.0%	30.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	40.0%	20.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	30.0%	20.0%	30.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	10.0%	30.0%	40.0%	10.0%	10.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	50.0%	10.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	40.0%	0.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	30.0%	20.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體識讀能力	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	20.0%	10.0%	60.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	20.0%	30.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	20.0%	30.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%

其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	30.0%	30.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	40.0%	0.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-餐二乙-電子商務-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	10.0%	50.0%	20.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	30.0%	40.0%	20.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	20.0%	40.0%	20.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	10.0%	30.0%	40.0%	10.0%	10.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	50.0%	20.0%	20.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	60.0%	20.0%	10.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	60.0%	20.0%	10.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	50.0%	30.0%	10.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	50.0%	30.0%	10.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	30.0%	40.0%	20.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	班級氣氛正向融洽	80.0%	10.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級風氣	師生互動良好，學生樂於發表	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體閱讀能力	60.0%	30.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	60.0%	30.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-餐技階二甲-電子商務-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	10.0%	0.0%	60.0%	10.0%	20.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	30.0%	10.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	20.0%	20.0%	40.0%	0.0%	20.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	0.0%	0.0%	30.0%	30.0%	40.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	20.0%	30.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	50.0%	20.0%	20.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	50.0%	10.0%	30.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	40.0%	10.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	40.0%	20.0%	30.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	40.0%	10.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	班級氣氛正向融洽	40.0%	0.0%	40.0%	10.0%	10.0%	100.0%
班級氣氛	師生互動良好，學生樂於發表	30.0%	10.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	20.0%	20.0%	40.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	30.0%	20.0%	30.0%	10.0%	10.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	30.0%	20.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	30.0%	20.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	30.0%	10.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	30.0%	30.0%	30.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	40.0%	20.0%	30.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	30.0%	20.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	40.0%	20.0%	30.0%	0.0%	10.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	50.0%	20.0%	20.0%	0.0%	10.0%	100.0%

課程評鑑-觀二甲-餐飲活動-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例總計	
		5	4	3	2	1		
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	0.0%	12.5%	62.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	我會認真主動參與課程內容	12.5%	12.5%	50.0%	12.5%	12.5%	100.0%	
	我發現疑問時，會主動提出問題	12.5%	0.0%	62.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	12.5%	25.0%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	37.5%	0.0%	50.0%	0.0%	12.5%	100.0%	
	教師對於課程的準備相當充足	37.5%	12.5%	37.5%	0.0%	12.5%	100.0%	
	教師課程內容會將知識與生活結合	37.5%	0.0%	50.0%	0.0%	12.5%	100.0%	
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	37.5%	0.0%	50.0%	0.0%	12.5%	100.0%	
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	37.5%	12.5%	37.5%	0.0%	12.5%	100.0%	
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	25.0%	12.5%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	班級氣氛正向融洽	0.0%	25.0%	50.0%	0.0%	25.0%	100.0%	
班級氛圍	師生互動良好，學生樂於發表	12.5%	37.5%	37.5%	0.0%	12.5%	100.0%	
	同學互動良好，能彼此合作學習	12.5%	12.5%	50.0%	0.0%	25.0%	100.0%	
	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	25.0%	12.5%	50.0%	0.0%	12.5%	100.0%	
學習能力	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	25.0%	12.5%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	25.0%	12.5%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	25.0%	12.5%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	25.0%	12.5%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	25.0%	12.5%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%	
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	25.0%	25.0%	25.0%	12.5%	12.5%	100.0%	
	其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	25.0%	25.0%	25.0%	12.5%	12.5%	100.0%
		整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	25.0%	37.5%	25.0%	0.0%	12.5%	100.0%

課程評鑑-時尚二甲-電子商務-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	10.0%	20.0%	60.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	10.0%	30.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	20.0%	30.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	20.0%	60.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	20.0%	50.0%	20.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	30.0%	20.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	40.0%	10.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	40.0%	10.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	40.0%	10.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	30.0%	30.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-動二甲-電子商務-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	20.0%	10.0%	40.0%	10.0%	20.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	20.0%	0.0%	70.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	20.0%	0.0%	50.0%	30.0%	0.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	20.0%	0.0%	30.0%	50.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	50.0%	0.0%	30.0%	20.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	50.0%	20.0%	20.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	50.0%	10.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	50.0%	10.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	50.0%	0.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	50.0%	0.0%	30.0%	20.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	40.0%	10.0%	30.0%	20.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	40.0%	0.0%	40.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	40.0%	20.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	30.0%	20.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	20.0%	20.0%	50.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	30.0%	20.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	20.0%	20.0%	40.0%	20.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	20.0%	20.0%	30.0%	30.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	30.0%	20.0%	30.0%	20.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	30.0%	20.0%	30.0%	20.0%	0.0%	100.0%
其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	40.0%	20.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	40.0%	20.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-時輪二甲-髮型梳理-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	40.0%	0.0%	30.0%	30.0%	0.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	50.0%	10.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	30.0%	20.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元，適性與適量，學生可以勝任	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	60.0%	20.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	50.0%	0.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	40.0%	10.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體閱讀能力	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	40.0%	30.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	40.0%	10.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	40.0%	30.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-時輪二甲-指甲藝術-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計	
		5	4	3	2	1		
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	30.0%	10.0%	40.0%	20.0%	0.0%	100.0%	
	我會認真主動參與課程內容	40.0%	30.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	我發現疑問時，會主動提出問題	30.0%	30.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師對於課程的準備相當充足	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師課程內容會將知識與生活結合	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	班級氣氛正向融洽	60.0%	10.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
班級氣氛	師生互動良好，學生樂於發表	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	同學互動良好，能彼此合作學習	60.0%	20.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
學習能力	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-時輪二甲-指甲藝術-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例總計	
		5	4	3	2	1		
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	30.0%	10.0%	40.0%	20.0%	0.0%	100.0%	
	我會認真主動參與課程內容	40.0%	30.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	我發現疑問時，會主動提出問題	30.0%	30.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	40.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師對於課程的準備相當充足	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師課程內容會將知識與生活結合	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	班級氣氛正向融洽	60.0%	10.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
班級氣氛	師生互動良好，學生樂於發表	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	同學互動良好，能彼此合作學習	60.0%	20.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
學習能力	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%	
	其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	50.0%	30.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-烘焙二甲-食品添加物-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	10.0%	0.0%	30.0%	30.0%	30.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	20.0%	10.0%	20.0%	30.0%	20.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	20.0%	10.0%	20.0%	30.0%	20.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	30.0%	10.0%	40.0%	0.0%	20.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	30.0%	10.0%	40.0%	0.0%	20.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	30.0%	0.0%	50.0%	0.0%	20.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	10.0%	20.0%	60.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	20.0%	10.0%	50.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	20.0%	10.0%	50.0%	20.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	20.0%	10.0%	60.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	20.0%	10.0%	50.0%	20.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體閱讀能力	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	20.0%	10.0%	60.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	20.0%	10.0%	60.0%	0.0%	10.0%	100.0%
其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	20.0%	20.0%	40.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%

課程評鑑-烘焙二甲-電子商務-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	10.0%	0.0%	50.0%	10.0%	30.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	20.0%	10.0%	60.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	10.0%	20.0%	30.0%	40.0%	0.0%	100.0%
教師教學	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	40.0%	20.0%	30.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師對上課內容講解清楚易於理解	20.0%	30.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	20.0%	40.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	10.0%	40.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	30.0%	10.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	20.0%	20.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	20.0%	0.0%	80.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	20.0%	20.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德課題與公共議題的思考、對話及參與能力	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	20.0%	10.0%	60.0%	10.0%	0.0%	100.0%
其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	20.0%	10.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	20.0%	20.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-烘二甲-電子商務-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	0.0%	30.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	30.0%	40.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	0.0%	30.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	40.0%	40.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	30.0%	30.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	30.0%	30.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	30.0%	30.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	10.0%	40.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	20.0%	40.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	0.0%	30.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	10.0%	30.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	10.0%	60.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	10.0%	40.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	20.0%	30.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	10.0%	50.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體識讀能力	10.0%	50.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	10.0%	40.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	10.0%	50.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	0.0%	60.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	10.0%	40.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	10.0%	60.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	20.0%	50.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-汽修二甲-汽車變速箱-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	40.0%	0.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	40.0%	0.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	40.0%	30.0%	20.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	40.0%	30.0%	20.0%	10.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	50.0%	30.0%	10.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	50.0%	30.0%	10.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	50.0%	30.0%	10.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	60.0%	40.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	60.0%	30.0%	0.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	70.0%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	80.0%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	60.0%	30.0%	0.0%	0.0%	10.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	60.0%	20.0%	10.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	60.0%	30.0%	0.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升選用科技資訊與媒體繼續能力	60.0%	10.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	70.0%	10.0%	10.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	80.0%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	70.0%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	60.0%	30.0%	0.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	50.0%	10.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	70.0%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-汽修二甲-電系實習-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	60.0%	10.0%	20.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	70.0%	10.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	70.0%	20.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	60.0%	20.0%	10.0%	10.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	50.0%	40.0%	10.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	50.0%	30.0%	0.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	60.0%	30.0%	0.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	50.0%	40.0%	0.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	50.0%	30.0%	0.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	40.0%	40.0%	0.0%	0.0%	10.0%	90.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	40.0%	40.0%	0.0%	0.0%	10.0%	90.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	70.0%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	60.0%	20.0%	0.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	80.0%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	60.0%	30.0%	0.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	60.0%	20.0%	10.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	60.0%	20.0%	10.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	50.0%	20.0%	20.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	50.0%	30.0%	10.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	50.0%	30.0%	10.0%	0.0%	0.0%	90.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	70.0%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	40.0%	20.0%	20.0%	10.0%	10.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	60.0%	20.0%	10.0%	0.0%	10.0%	100.0%

課程評鑑-水電二甲-電工機械實習-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	10.0%	10.0%	60.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	10.0%	30.0%	40.0%	10.0%	10.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	10.0%	20.0%	50.0%	0.0%	20.0%	100.0%
教師教學	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	20.0%	20.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對上課內容講解清楚易於理解	20.0%	30.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	20.0%	30.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	20.0%	20.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	10.0%	40.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	10.0%	20.0%	70.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	10.0%	20.0%	60.0%	0.0%	10.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	20.0%	30.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	20.0%	30.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	20.0%	40.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	10.0%	30.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	10.0%	30.0%	50.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體媒體能力	20.0%	30.0%	40.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	20.0%	30.0%	40.0%	0.0%	10.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	10.0%	30.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	10.0%	40.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	10.0%	30.0%	50.0%	0.0%	10.0%	100.0%
其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	10.0%	30.0%	50.0%	10.0%	0.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	20.0%	30.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-普一甲-英語會話-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	25.0%	37.5%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	62.5%	37.5%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	37.5%	25.0%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
教師教學	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	25.0%	12.5%	50.0%	0.0%	12.5%	100.0%
	教師對上課內容講解清楚易於理解	62.5%	25.0%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	87.5%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	87.5%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	62.5%	25.0%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	62.5%	12.5%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	62.5%	0.0%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	62.5%	37.5%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體閱讀能力	75.0%	12.5%	0.0%	0.0%	12.5%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	50.0%	0.0%	37.5%	0.0%	12.5%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	62.5%	25.0%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	62.5%	37.5%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	50.0%	25.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-普一乙-英語會話-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	0.0%	0.0%	12.5%	62.5%	25.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	0.0%	0.0%	62.5%	37.5%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	0.0%	0.0%	25.0%	50.0%	25.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	0.0%	62.5%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	0.0%	25.0%	50.0%	25.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	0.0%	37.5%	62.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	0.0%	37.5%	50.0%	12.5%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	0.0%	0.0%	50.0%	50.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	0.0%	12.5%	50.0%	37.5%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	62.5%	25.0%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	班級氣氛正向融洽	62.5%	12.5%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	師生互動良好，學生樂於發表	0.0%	12.5%	50.0%	37.5%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	0.0%	37.5%	62.5%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	0.0%	37.5%	50.0%	12.5%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體繼續能力	75.0%	12.5%	0.0%	0.0%	12.5%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	0.0%	37.5%	37.5%	12.5%	12.5%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	62.5%	25.0%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	62.5%	37.5%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	50.0%	25.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%

課程評鑑-普一甲-數學萬花筒-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	25.0%	25.0%	37.5%	12.5%	0.0%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	37.5%	25.0%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
教師教學	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	12.5%	25.0%	25.0%	12.5%	25.0%	100.0%
	教師對上課內容講解清楚易於理解	62.5%	25.0%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	75.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	25.0%	50.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	37.5%	37.5%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元，適性與適量，學生可以勝任	50.0%	25.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	50.0%	25.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	班級氣氛正向融洽	62.5%	0.0%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	師生互動良好，學生樂於發表	62.5%	0.0%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	62.5%	12.5%	12.5%	12.5%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	50.0%	25.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	37.5%	37.5%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體識讀能力	37.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	87.5%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	25.0%	12.5%	12.5%	25.0%	25.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	25.0%	12.5%	25.0%	12.5%	25.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	37.5%	25.0%	12.5%	12.5%	12.5%	100.0%
	課程使我對多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	25.0%	12.5%	25.0%	12.5%	25.0%	100.0%
其他	課程實施的場地與環境感到相當滿意	25.0%	50.0%	12.5%	12.5%	0.0%	100.0%
	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	50.0%	37.5%	0.0%	12.5%	0.0%	100.0%

課程評鑑-普一乙-數學萬花筒-學生回饋統計表

項目	檢核指標	完成情形比例					比例 總計
		5	4	3	2	1	
學生自評	我會課前預習及課後複習上課的內容	25.0%	0.0%	37.5%	0.0%	37.5%	100.0%
	我會認真主動參與課程內容	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我發現疑問時，會主動提出問題	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	我已確實上傳學習歷程之成果及多元表現	25.0%	0.0%	37.5%	0.0%	37.5%	100.0%
教師教學	教師對上課內容講解清楚易於理解	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師對於課程的準備相當充足	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師課程內容會將知識與生活結合	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師採多元教學，不偏重教師單向講述式，提供學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	教師指派作業多元、適性與適量，學生可以勝任	25.0%	0.0%	37.5%	37.5%	0.0%	100.0%
	依學生不同需求提供符合的學習材料與評量方式等	25.0%	37.5%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	班級氣氛正向融洽	25.0%	37.5%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
班級氣氛	師生互動良好，學生樂於發表	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	同學互動良好，能彼此合作學習	25.0%	37.5%	37.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升全面思考、分析與探索的能力	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
學習能力	課程使我提升規劃、實踐與檢討反省能力	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升運用科技資訊與媒體媒體能力	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升藝術感受、創作與鑑賞能力	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我提升道德議題與公共議題的思考、對話及參與能力	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我能以同理心與他人溝通協調並解決問題，提升團隊合作的能力	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程使我多元文化尊重及欣賞提升並拓展國際化視野	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	課程實施的場地與環境感到相當滿意	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%
其他	整體而言，我對於本次課程的成效感到滿意	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	0.0%	100.0%

## 同德高中 110 學年度 第 2 次課程發展委員會會議紀錄

- 一、開會時間：110/11/2(二)13：30      開會地點：圖書館  
 二、主持人：校長      記錄：張瑜庭  
 三、出席人員：如簽到表  
 四、主席報告：略  
 五、工作報告：  
 (一)、感謝各科目主任協助教學組相關業務，110-2 選書資料(紙本)請各科主任及科召集人再確認後簽名(附件)，110-1 依據各科選書校長圖選為主。  
 (二)、111 學年度正規班課程計畫書即將線上填報〈普通高中、技術型高中〉，各科是否有需要增加或修改，可利用此次會議提出意見。  
 六、討論事項：  
 (一)、111 學年度正規班課程計畫調整增設電機與電子群資訊科及各科語文領域加開本土語言，請討論。(提供 110 學年各科開設選修科目參考)  
 決議：除電機與電子群資訊科請科主任提供學習目標，課程規畫之相關資料外，其他各科加開本土語言課程。  
 (二)、111 學年本土語言開設年級及開設語別(閩語/台灣手語/閩東/客語-原住民族語)。請討論。  
 決議：(1)安排在三年級彈性課程時間(1, 1)。  
 (2)以學生組成屬性較偏閩南語，原則上同意先開閩語/台灣手語。  
 (三)、110 學年公開觀課已排定如附件，請討論。(需經課發會會議通過)  
 決議：通過  
 七、臨時動議：  
 八、散會：14:30

承辦單位 承辦人 <b>教學 石孟娟</b>	會辦單位 實習處 <b>實習 涂貽勝</b>	批示 校 長 <b>校長童建文</b>
註冊組 <b>註冊 吳政明</b>	學務處 <b>學務 陳博楨</b>	
單位主管 <b>管理 柯政良</b>	輔導室 <b>輔導 洪梓恩</b>	
	總務處 <b>總務 柯佳伶</b>	
	人事室 <b>人事 洪其祥</b>	

同德高中 110 學年度 第 2 次課程發展委員會會議照片



第 2 次課發會會議照片 110.11.02



第 2 次課發會會議照片 110.11.02

教育部

OF ED.

同德高級中等學校 110 學年度 課程發展委員會簽到表

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
校 長	主席	童建文	
教務主任	總幹事	柯政良	柯政良
實習主任	副總幹事	涂貽勝	涂貽勝
教學組長	執行秘書	石孟娟	石孟娟
實習組長	執行秘書	吳宗鍵	吳宗鍵
行政代表	秘書	謝秀津	
	學務主任	陳博楨	陳博楨
	總務主任	柯佳伶	柯佳伶
	圖書館主任	謝佩君	
	中學部主任	周明維	周明維
	輔導主任	洪梓恩	洪梓恩
	主任教官	蔡中泰	蔡中泰
	人事主任	黃素琴	黃素琴
	會計主任	鄭琦靜	鄭琦靜
	註冊組長	吳政明	吳政明
	設備組長	陳玉芳	陳玉芳
	訓育組長	蔡瑞峰	蔡瑞峰
	建教組長	鄭雪菁	鄭雪菁
	學科教師代表	國語文召集人	石孟娟
英語文召集人		盧秀菁	盧秀菁
數學科召集人		蔡秀玲	蔡秀玲
自然科召集人		蔡瑞峯	蔡瑞峯
社會科召集人		游佳慧	游佳慧

職 稱	代表屬性	姓 名	簽 名
	健康體育科召集人	沈冠伶	陳國楨
	全民國防科召集人	吳永坤	吳永坤
	綜合活動領域	葉婷雯	葉婷雯
專業群科教師代表	中學部	黃冠華	黃冠華
	餐飲觀光科主任	廖昱翔	廖昱翔
	食品烘焙科科主任	張凱棠	張凱棠
	動畫科科主任、 一般藝術領域	陳宥薰	陳宥薰
	時尚科科主任	呂美紅	呂美紅
	汽車科科主任	林育存	林育存
	水電科科主任	林賜豪	林賜豪
特殊需求領域	輔導教師	葉婷雯	葉婷雯
教師組織	教師代表	何美貞	何美貞
	一年級導師代表	楊于瑩	楊于瑩
	二年級導師代表	賴貞羽	賴貞羽
	三年級導師代表	陳怡君	陳怡君
專家學者	南開科大教務長	卓漢明	
產業代表	新技髮型經理	王國誠	
社區代表	委員	林炳在	
學生家長代表	委 員	洪婉真	
學生代表	學生會會長	潘宜蓁	潘宜蓁
	學生會副會長	陳亮鈞	陳亮鈞
校友會代表	校 友	黃易蒸	

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
食品群	食品科	1. 食品工廠技術人員 2. 食品廠現場作業人員。 3. 烘焙業相關技術人員。 4. 食品廠研發品管人員。 5. 衛生管理人員。 6. 食品行銷人員	1. 培養食品加工技術之人才 2. 培養烘焙專業技術人才 3. 培養中式米食或麵食加工之人才 4. 培養企劃與資訊化產品行銷之人才 5. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	具備食品加工操作技術之知識及能力	●	●	○	○	●
				具備烘焙食品操作之知識及能力	●	●	○	○	●
				具備中式米食或麵食加工之知識及能力	●	●	○	○	●
				具備企劃與資訊化產品行銷之知識及能力	●	●	●	○	●
				具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	○	●	●	○
				1. 具備美容美膚、美髮及髮型設計之基礎能力	●	●	○	●	
2. 具備服裝及飾品製作之基礎能力		●	○	●					
3. 具備多元商務整合應變的能力		●	○	●					
4. 具備造型專業攝影之專業能力	●	●	○	○	●				
5. 具備整體造型設計之專業能力	●	●	○	○	●				
6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●				
餐飲群	餐飲管理科	1. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員 2. 餐飲吧檯人員 3. 餐飲業基層服務人員 4. 餐飲相關產品創意與研發人才 5. 烘焙相關產業工作人員	1. 培養中、西餐基礎技術人才 2. 培養飲料調製基礎技術人才 3. 培養餐旅服務基礎技術人才 4. 培養多元電子商務人才 5. 培養異國料理製作專業技術人才 6. 培養創意烘焙製作專業技術人才 7. 培養宴會管理及製作專業技術人才 8. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	具備中、西餐之專業能力	○	●	○	○	●
				具備飲料調製之專業能力	○	●	○	○	●
				具備餐旅服務之專業能力	●	●	●	●	●
				具備多元商務整合應變的能力	○	●	○	○	●
				具備異國料理之專業能力	○	●	○	○	●
				具備創意烘焙之專業能力	○	●	○	○	●
				具備宴會實務之專業能力	○	●	●	●	●
				具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

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

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

## 二、群科課程規劃

表5-2-1 食品群食品科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		具備食品加工操作技術之知識及能力	具備烘焙食品操作之知識及能力	具備中式米食或麵食加工之知識及能力	具備企劃與資訊化產品行銷之知識及能力	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力		
部 定 必 修	專業科目	食品加工	●	●	●	○	●	
		食品微生物	○			○	●	
		食品化學與分析	○			○	●	
	實習科目	食品加工實習	●	●	●	○	●	
		食品微生物實習	○			○	●	
		食品化學與分析實習	○			○	●	

表5-2-1 食品群食品科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註
		具備食品加工操作技術之知識及能力	具備烘焙食品操作之知識及能力	具備中式米食或麵食加工之知識及能力	具備企劃與資訊化產品行銷之知識及能力	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	
校訂必修	專業科目	○	○	○	○	○	
	實習科目	●	○		○	●	
校訂選修	專業科目	○	○	○		○	
	行銷學	○	○		●	○	
	食品安全與衛生	○	○			○	
	穀類加工	●	○	●		○	
	食品添加物	○	○			○	
	實習科目	○			○	●	
	進階食品微生物實習	○			○	●	
	進階食品與化學分析實習	○			○	●	
	農畜產加工實習	○	●	○	○	●	
	電子商務		○		●	●	
	穀類加工實習	●	●	●	○	●	
	烘焙食品加工實習	●	●	○	○	●	
	中式米食加工實習	●	○	●	○	●	
	蛋糕製作實習	○	●	○	○	●	
中式麵食加工實習	●	●	●	○	●		

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

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
		1. 具備美容美膚、美髮及髮型設計之基礎能力	2. 具備服裝及飾品製作之基礎能力	3. 具備多元商務整合應變的能力	4. 具備造型專業攝影之專業能力	5. 具備整體造型設計之專業能力	6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	
部定必修	專業科目	美容職業安全與衛生	○	○	○	○	○	●
		美容造型概論	●	○	○	○	●	●
		色彩概論	○	○	○	●	●	●
	實習科目	美髮實務	●	○	○	○	●	●
		美顏實務	●	○	○	○	●	●

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1. 具備美容美膚、美髮及髮型設計之基礎能力	2. 具備服裝及飾品製作之基礎能力	3. 具備多元商務整合應變的能力	4. 具備造型專業攝影之專業能力	5. 具備整體造型設計之專業能力	6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力		
校訂必修	專業科目	家庭教育	○	○	○	○	○	●	
	實習科目	家政概論	○	○	○	○	○	●	
	專業科目	專題實作	●	●	○	●	●	●	
	實習科目	男士理髮實務	●	○	○	○	○	●	
校訂選修	專業科目	行銷與服務	○	○	○	○	○	●	
		家政美學	○	●	○	○	○	●	
		美容專業英文	○	○	○	○	○	●	
		家政職業倫理	○	○	○	○	○	●	
	實習科目	美容衛生實作	○	○	○	○	○	●	
		髮型梳理	●	○	○	○	○	●	
		整體造型設計與實務	●	●	○	●	●	●	
		時尚彩妝實務	●	○	○	○	●	●	
		美膚實務	●	○	○	○	○	●	
		電子商務	○	○	●	●	○	●	
		美容造型素描	●	○	○	○	●	●	
		服飾與造型運用	○	●	○	●	●	●	
		新娘秘書實務	●	●	○	●	●	●	
		指甲藝術	○	○	○	○	○	●	
		數位攝影	○	○	○	●	●	●	
		戲劇化妝實務	●	●	○	●	●	●	
		多媒材創作實務	○	●	○	○	●	●	
飾品設計與實務	○	●	○	○	●	●			
舞台表演藝術	○	○	○	○	○	●			

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

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核								備註
		具備中、西餐之專業能力	具備飲料調製之專業能力	具備餐旅服務之專業能力	具備多元整合的商務應變力	具備異國料理之專業能力	具備創意烘焙之專業能力	具備宴會實務之專業能力	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	
名稱	名稱									
專業科目 部定必修 實習科目	觀光餐旅業導論	○	●	●	●	●	●	●	●	
	餐飲服務技術	○	○	○	○	○	○	●	●	
	飲料實務	○	○	○	○	○	○	○	●	

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核								備註
		具備中、西餐之專業能力	具備飲料調製之專業能力	具備餐旅服務之專業能力	具備多元整合的商務應變能力	具備異國料理之專業能力	具備創意烘焙之專業能力	具備宴會實務之專業能力	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	
校訂必修	專業科目	○	○	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	○	●	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	○	●	●	●	●	●	●	●	
	世界飲食文化	○	●	●	●	●	●	●	●	
	餐飲採購學	○	●	●	●	●	●	●	●	
	餐飲行銷	○	●	●	●	●	●	●	●	
	餐飲衛生與安全	○	●	●	●	●	●	●	●	
	菜單設計	●	●	●	●	●	●	●	●	
	餐旅規劃與管理	○	●	●	●	●	●	●	●	
	電子商務	○	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	●	●	●	●	●	●	●	●	
	台式料理實務	●	●	●	●	●	●	●	●	
	創意中式點心	○	●	●	●	●	●	●	●	
	蔬果切雕實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
	西式點心實務	○	●	●	●	●	●	●	●	
	宴會管理實務	●	●	●	●	●	●	●	●	
	中餐烹飪實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
異國料理實務	●	●	●	●	●	●	●	●		
蔬食料理實務	●	●	●	●	●	●	●	●		
中式米食加工實習	○	●	●	●	●	●	●	●		

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

2. 本表不足，請自行增列。

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 食品群食品科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
111學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
			第一學年				第二學年				第三學年				
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期			
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
			一般科目	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1		1	
語文	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-泰雅族語	2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 適性分組教學 因總綱規定本土語言課程可開在高1至高三，且課程的開設需符合學生的需求，本校規劃於高三上，下學期實基於調查新生對於本土語言之實際需求後，再針對預定開設之本土語言課程進行師資審核及徵聘。為使教學單位安排課程更為妥適，因此將本土語言安排於第三學年。
英語文	4	3		2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	數學	4		3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
社會	歷史	4						3	2						
	地理														
	公民與社會								3	2					
自然科學	物理	4													
	化學			3	2										
	生物					3	2								
藝術	音樂	4								3	2				
	美術							3	2						
	藝術生活														
綜合活動	生命教育	4													
	生涯規劃												3	2	
	家政														
	法律與生活														
	環境科學概論														
科技	生活科技	4													
	資訊科技								3	2					
健康與體育	體育	2	2	1	1	1									
	健康與護理	2	2	1	1	1									
	全民國防教育	2	1	1	2	1									
	小計	38	17	11	16	11	8	5	10	7	2	1	4	3	
專業科目	食品加工	4	3	2	3	2									
	食品微生物	2					3	2							
	食品化學與分析	2									3	2			
實習科目	食品加工實習	6	4	3	5	3									
	食品微生物實習	3					5	3							
	食品化學與分析實習	3									5	3			
	小計	20	7	5	8	5	8	5	0	0	8	5	0	0	
	部定必修學分合計	58	24	16	24	16	16	10	10	7	10	6	4	3	

教育部

MINISTRY OF EDUCATION

教育部

OF ED.

表6-1-1-1 食品群食品科教學科目與學分(節)數表(續)

111學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
名稱	學分			名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年						
		第一學期	第二學期			第一學期	第二學期	第一學期	第二學期							
		節數	學分			節數	學分	節數	學分	節數	學分					
校訂必修	一般科目 4學分 3.03%	進階英文	2					1	1	2	1					
		休閒運動	2	1	1	2	1									
	專業科目 0學分 0.00%															
	實習科目 4學分 3.03%	專題實作	4							3	2	3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域 0學分 0.00%															
小計			8	1	1	2	1	1	1	5	3	3	2	0	0	
校訂選修	一般科目 8學分 6.06%	生活數學	2					2	1	1	1					
		進階國文	2									2	1	1	1	
		進階體育	2					2	1	2	1					
		進階休閒活動	2									2	1	2	1	
	專業科目 14學分 10.61%	穀類加工	2					2	1	1	1					
		食品與營養	2											3	2	
		行銷學	2	2	1	1	1									
		食品添加物	4									3	2	3	2	
		食品安全與衛生	4									3	2	3	2	
	實習科目 42學分 31.82%	進階食品微生物實習	2								3	2				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		進階食品與化學分析實習	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		農畜產加工實習	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		電子商務	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		穀類加工實習	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		烘焙食品加工實習	8	6	4	6	4									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期						
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂科目	實習科目 42學分 31.82%	中式米食加工實習	6									4	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		蛋糕製作實習	8									6	4	6	4		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		中式麵食加工實習	6				4	3	5	3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學		
	特殊需求領域 0學分 0.00%																
	小計		64	8	5	7	5	16	10	18	12	20	13	29	19		
校訂必修及選修學分合計			72	9	6	9	6	17	11	23	15	23	15	29	19		
在校期間應修習學分數			130	33	22	33	22	33	21	33	22	33	21	33	22		
團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
彈性學習時間(節數)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
每週總上課節數				35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35		
基礎訓練			8														
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)	24		4													
	職業技能訓練(二)				4												
	職業技能訓練(三)					4											
	職業技能訓練(四)						4										
	職業技能訓練(五)								4								
	職業技能訓練(六)												4				
應修習總學分數			162		26		26		25		26		25		26		

表6-1-1-2 家政群時尚造型科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
			第一學年				第二學年				第三學年					
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期				
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
			一般科目	國語文	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1	1		
本土語文/臺灣手語	2														<input type="checkbox"/> 適性分組教學 因總綱規定本土語言課程可開在高1至高3，且課程的開設需符合學生的需求，本校經課發會會議決議規劃於高三上，下學期實基於調查新生對於本土語言之實際需求後，再針對預定開設之本土語言課程進行師資審核及徵聘。為使教學單位安排課程更為妥適，因此將本土語言安排於第三學年。	
客語文																
閩南語文																
閩東語文																
臺灣手語																
原住民族語文-泰雅族語																
英語文	英語文	4		3	2	3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	數學	4		3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
	社會	歷史		4										3	2	
		地理														
公民與社會																
自然科學	物理	4														
	化學															
	生物															
藝術	音樂	4				3	2									
	美術															
	藝術生活															
綜合活動	生命教育	4														
	生涯規劃															
	家政															
	法律與生活															
	環境科學概論															
科技	生活科技															
	資訊科技															
健康與體育	體育	2	1	1	2	1										
	健康與護理	2	1	1	2	1										
	全民國防教育	2	2	1	1	1										
	小計	38	20	14	22	14	8	5	1	1	2	1	4	3		
專業科目	美容職業安全與衛生	2	3	2												
	美容造型概論	4	3	2	3	2										
	色彩概論	2	3	2												
實習科目	美髮實務	6	4	3	5	3										
	美顏實務	6					4	3	5	3						
	小計	20	13	9	8	5	4	3	5	3	0	0	0	0		
	部定必修學分合計	58	33	23	30	19	12	8	6	4	2	1	4	3		

表6-1-1-2 家政群時尚造型科教學科目與學分(節)數表(續)

111學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目	6學分 4.55%	家庭教育	2					2	1	1	1					
			家政概論	4					3	2	3	2					
	實習科目	12學分 9.09%	專題實作	4							3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
			男士理髮實務	8					3	2	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
特殊需求領域	0學分 0.00%																
小計			18	0	0	0	0	8	5	10	7	6	4	3	2		
校訂科目	一般科目	8學分 6.06%	生活數學	4					1	1	2	1	1	1	2	1	
			休閒運動	4					1	1	2	1	2	1	1	1	
校訂選修	專業科目	10學分 7.58%	美容專業英文	4					1	1	2	1	1	1	2	1	
			家政美學	2											3	2	
			家政職業倫理	2										3	2		
			行銷與服務	2											3	2	
	實習科目	38學分 28.79%	美容衛生實作	2			3	2								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
	美膚實務	6					1	1	2	1	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學		
	髮型梳理	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
	多媒材創作實務	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 與飾品設計與實務二選一		
	飾品設計與實務	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學 與多媒材創作實務二選一		

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂科目	實習科目 38學分 28.79%	整體造型設計與實務	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		舞台表演藝術	2									3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		時尚彩妝實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		指甲藝術	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		服飾與造型運用	4									3	2	3	2	<input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美容造型素描	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 與電子商務二選一
		新娘秘書實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學	
		電子商務	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 與美容造型實務二選一
		戲劇化妝實務	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		數位攝影	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%														
小計			56	0	0	3	2	13	10	17	10	25	17	26	17		
校訂必修及選修學分合計			74	0	0	3	2	21	15	27	17	31	21	29	19		
在校期間應修習學分數			132	33	23	33	21	33	23	33	21	33	22	33	22		
團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
彈性學習時間(節數)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
每週總上課節數				35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			
基礎訓練			8														
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			4													
	職業技能訓練(二)					4											
	職業技能訓練(三)							4									
	職業技能訓練(四)									4							
	職業技能訓練(五)											4					
	職業技能訓練(六)														4		
應修習總學分數			164		27		25		27		25		26		26		

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

111學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
			第一學年				第二學年				第三學年				
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期			
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
一般科目	國語文	國語文	6	3	2	3	2	2	1	1	1				<input type="checkbox"/> 適性分組教學
		本土語文/臺灣手語	2												<input type="checkbox"/> 適性分組教學
		客語文													
	閩南語文														
	閩東語文														
	臺灣手語														
	原住民族語文-泰雅族語														
	英語文	4	4	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	4	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學
	社會	歷史	4			3	2								
		地理													
		公民與社會		3	2										
	自然科學	物理	4												
		化學		3	2										
		生物				3	2								
	藝術	音樂	4						3	2					
		美術				3	2								
		藝術生活													
	綜合活動	生命教育	4												
		生涯規劃										3	2		
家政															
法律與生活															
環境科學概論															
科技	生活科技	4													
	資訊科技							3	2						
健康與體育	體育	2	2	1	1	1									
	健康與護理	2	2	1	1	1									
	全民國防教育	2	2	1	1	2	1								
	小計	38	20	13	22	15	2	1	7	5	2	1	4	3	
專業科目	觀光餐旅業導論	4	4	3	2	3	2								
實習科目	餐飲服務技術	6					5	3	4	3					
	飲料實務	6					4	3	5	3					
	小計	16	3	2	3	2	9	6	9	6	0	0	0	0	
	部定必修學分合計	54	23	15	25	17	11	7	16	11	2	1	4	3	

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

111學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
				第一學年		第二學年		第三學年								
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期	
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂必修	一般科目 4學分 3.03%	進階英文	2					1	1	2	1					
		英文會話	2									2	1	1	1	
	專業科目 0學分 0.00%															
	實習科目 4學分 3.03%	專題實作	4							3	2	3	2			
特殊需求領域 0學分 0.00%																
小計			8	0	0	0	0	1	1	5	3	5	3	1	1	
校訂選修	一般科目 8學分 6.06%	休閒運動	2	2	1	1	1									
		進階體育	2					2	1	1	1					
		進階休閒活動	2									2	1	1	1	
		生活數學	2					2	1	1	1					
	專業科目 18學分 13.64%	餐飲衛生與安全	4	4	2	2	2									
		菜單設計	2					2	1	1	1					
		餐旅規劃與管理	2									3	2			
		電子商務	2					3	2							
		世界飲食文化	4									3	2	3	2	
		餐飲採購學	2									1	1	2	1	
實習科目 44學分 33.33%	餐飲行銷	2											3	2		
	台式料理實務	2											3	2		
	創意中式點心	2							3	2						
	蔬果切雕實習	6	4	3	5	3										
	西式點心實務	4					6	4								
宴會管理實務	8										6	4	6	4		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
				第一學年		第二學年		第三學年								
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期	
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂科目	實習科目 44學分 33.33%	中餐烹飪實習	10					6	4	6	4	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		異國料理實務	6									4	3	5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		蔬食料理實務	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
		中式米食加工實習	4									6	4			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域 0學分 0.00%															
	小計		70	10	6	8	6	21	13	12	9	26	18	28	18	
校訂必修及選修學分合計			78	10	6	8	6	22	14	17	12	31	21	29	19	
在校期間應修習學分數			132	33	21	33	23	33	21	33	23	33	22	33	22	
團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
彈性學習時間(節數)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
每週總上課節數				35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
基礎訓練			8													
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			4												
	職業技能訓練(二)				4											
	職業技能訓練(三)					4										
	職業技能訓練(四)						4									
	職業技能訓練(五)											4				
	職業技能訓練(六)														4	
應修習總學分數			164	25	27	25	27	25	27	26	26	26	26	26	26	

## 二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 食品群食品科課程架構表(以科為單位, 1科1表)

111學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	6.06%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合計			58	43.94%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	66-78學分	4	3.03%	系統設計	
		專業科目		0	0.00%		
		實習科目		4	3.03%		
	選修	一般科目		8	6.06%		
		專業科目		14	10.61%		
		實習科目		42	31.82%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	60	83.33%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	46	76.67%	系統設計
	合計				72	54.55%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			12-18節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計		
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計		
應修習總學分數		156-168學分	162學分		系統設計		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分, 畢業及格學分數至少為150學分。						

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

表6-2-1-2 家政群時尚造型科課程架構表(以科為單位，1科1表)  
111學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	6.06%			
	實習科目		12	9.09%			
	合計			58	43.94%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	66-78學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		6	4.55%		
		實習科目		12	9.09%		
	選修	一般科目		8	6.06%		
		專業科目		10	7.58%		
		實習科目		38	28.79%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	66	89.19%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	50	75.76%	系統設計
	合計				74	56.06%	系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節		12節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-6節		0節	系統設計		
每週總上課節數		35節		35節	系統設計		
基礎訓練		8-12學分		8學分	系統設計		
職業技能訓練		24學分		24學分	系統設計		
應修習總學分數		156-168學分		164學分	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

表6-2-1-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)  
111學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
部定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計	
	實習科目		12	9.09%		
	合計			54	40.91%	系統設計
校訂	必修	一般科目	4	3.03%	系統設計	
		專業科目	0	0.00%		
		實習科目	4	3.03%		
	選修	一般科目	8	6.06%		
		專業科目	18	13.64%		
		實習科目	44	33.33%		
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	66	84.62%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	48	72.73%	系統設計
	合計			78	59.09%	系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節		12節	系統設計	
六學期彈性學習時間合計		0-6節		0節	系統設計	
每週總上課節數		35節		35節	系統設計	
基礎訓練		8-12學分		8學分	系統設計	
職業技能訓練		24學分		24學分	系統設計	
應修習總學分數		156-168學分		164學分	系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

### 三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 食品群食品科輪調式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：111/09/01 ~ 111/11/30)	人數	備註
甲梯	111/09/01 ~ 111/11/30	1	
	112/03/01 ~ 112/05/31	1	
	112/09/01 ~ 112/11/30	1	
	113/03/01 ~ 113/05/31	1	
	113/09/01 ~ 113/11/30	1	
	114/03/01 ~ 114/05/31	1	
乙梯	111/12/01 ~ 112/02/28	1	
	112/06/01 ~ 112/08/31	1	
	112/12/01 ~ 113/02/29	1	
	113/06/01 ~ 113/08/31	1	
	113/12/01 ~ 114/02/28	1	
	114/06/01 ~ 114/08/31	1	

表6-3-1-2 家政群時尚造型科輪調式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：111/09/01 ~ 111/11/30)	人數	備註
甲梯	111/09/01 ~ 111/11/30	1	
	112/03/01 ~ 112/05/31	1	
	112/09/01 ~ 112/11/30	1	
	113/03/01 ~ 113/05/31	1	
	113/09/01 ~ 113/11/30	1	
	114/03/01 ~ 114/05/31	1	
乙梯	111/12/01 ~ 112/02/28	1	
	112/06/01 ~ 112/08/31	1	
	112/12/01 ~ 113/02/29	1	
	113/06/01 ~ 113/08/31	1	
	113/12/01 ~ 114/02/28	1	
	114/06/01 ~ 114/08/31	1	

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

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：111/09/01 ~ 111/11/30)	人數	備註
甲梯	111/09/01 ~ 111/11/30	1	
	112/03/01 ~ 112/05/31	1	
	112/09/01 ~ 112/11/30	1	
	113/03/01 ~ 113/05/31	1	
	113/09/01 ~ 113/11/30	1	
	114/03/01 ~ 114/05/31	1	
乙梯	111/12/01 ~ 112/02/28	1	
	112/06/01 ~ 112/08/31	1	
	112/12/01 ~ 113/02/29	1	
	113/06/01 ~ 113/08/31	1	
	113/12/01 ~ 114/02/28	1	
	114/06/01 ~ 114/08/31	1	

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

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

## 捌、彈性學習時間實施規劃

### 一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

## 二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間規劃表

<p>說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。</li> <li>2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。</li> <li>3. 實施對象請填入學程、班級.....等</li> <li>4. 本表以校為單位，1校1式1表。</li> <li>5. 輪調式每學期以12週計算。</li> </ol>
---

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)				師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學			學 校 特 色 活 動
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 食品科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 食品科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 食品科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 食品科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 食品科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 食品科 <input type="checkbox"/> 時尚造型科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階英文
	英文名稱	Advanced English
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 加深或增廣英語的能力。 2. 強化閱讀文章之理解力。 3. 培養學生後續升學、進修自我發展之英語學習能力。 4. 強化原有英文知能，配合各相關專業科目的教學需要。 5. 複習英語重要字彙、片語、句型。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 單字	1. 能聽辨進階英文字彙。 2. 能唸出進階英文字彙。	12	
(二) 片語	1. 能聽辨課堂中所習得進階英文詞彙。 2. 能說出課堂中所習得進階英文詞彙。	12	
(三) 句型	1. 能以正確語調說出進階英語句型的句子。 2. 能聽辨進階英語句子節奏，並能以正確語調說出進階英語句型的句子。 3. 能聽懂常用之進階英語句型用語。 4. 能運用常用之進階日常生活對話。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、講演、學習態度及筆記資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書：與進階英語文教學有關叢書、字典、辭典、索引及電子工具書。 2. 網路資源：與進階英語文教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 參考工具書：與進階英語文教學有關叢書、字典、辭典、索引及電子工具書。
2. 網路資源：與進階英語文教學有關之資料。

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動
	英文名稱	Recreational Sports
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能引起學生運動之興趣 2.能培養學生運動之習慣 3.能強化學生休閒運動技能與能力 4.涵養學生自我鍛鍊體能的精神與品格教育 5.能增進學生團隊合作精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 攀岩	抱石攀登、向上繩索攀登、向下垂降攀登	12	
(二)(二) 飛輪有氧	坐姿平地、站姿平地、坐姿爬坡、跳躍、站姿爬坡、爬山跑步、爬坡跳躍、衝刺、爬坡衝刺	12	
(三)(三) 法式滾球	個人射擊課程、團體三對三比賽	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作、學習態度、出席率		
教學資源	1.參考工具書：與休閒運動教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與休閒運動教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與休閒運動教學有關之資料。 4.網路資源：與休閒運動教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 休閒運動之選材，必須具有休閒、運動訓練、增進體能、培養團隊精神之價值。
2. 編選教材時，宜把握休閒運動基本素養的要求，通盤規劃，按休閒運動的精神、以及增進運動體能內容性質，做有系統之編排。
3. 休閒運動內容應力求內容旨趣切合時宜；多元變化休閒運動課程，引發學生運動動機、增強學生運動能力與增進體能。

(二)教學方法

1. 講述法
2. 發表法
3. 問答法
4. 練習法
5. 討論法
6. 欣賞法
7. 自學輔導法
8. 觀摩法
9. 演示法
10. 戲劇表演法
11. 結合科技資源的教學
12. 分組討論法

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學
	英文名稱	Life mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生了解數學概念，增進學生的基本數學知識。 二、能夠連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境。 三、能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)方程式	多項方程式、二元一次聯立方程組	6	
(二)二元一次不等式及其應用	二元一次不等式的圖形、線性規劃	6	
(三)指數與對數	指數、指數函數及其圖形、對數、對數函數及其圖形、常用對數及其應用	6	
(四)三角函數的應用	三角測量	6	
(五)排列組合	排列、組合、二項式定理	6	
(六)機率	樣本空與事件、機率的運算、數學期望值	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、學習態度等各方之整體表現。		
教學資源	1. 一般用書：與數學有關之書籍。 2. 期刊雜誌：與數學教學有關之資料。 3. 網路資源：與數學教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材、教學方法 (一)教材：採用數學二年級課本、生活化數學資料 (二)教學方法：講述法、問答法、練習法、討論法、分組討論		

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階國文
	英文名稱	Advanced Chinese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能引起古今文學作品之興趣，以陶冶氣質及高尚情操。 2. 能培養文藝欣賞之素養，以培養人文素養。 3. 能強化閱讀心得的表達能力，以培養學生思考及組織創造。 4. 涵養學生自主學習及高尚品格氣質。 5. 能透過分組活動，增進學生團隊合作精神。 6. 能熟習常用應用文的格式與作法，應實際生活及職業發展之需要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)古文類-名人傳記	先秦、兩漢、魏晉六朝、唐宋、元明清	12	
(二)(二)韻文類-品德教育	詩經、楚辭、古詩、樂府詩、詞、曲、現代詩	12	
(三)現代散文類-人物分享	台灣近期作家作品	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3. 期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 4. 網路資源：與語文教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。
2. 編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。
3. 選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。
4. 課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。
5. 範文講授宜與選修科目、課外閱讀結合教學，考古詩、新詩、書信應用文、心靈小語、靜思語、三字經等內容來搭配課程主題，以豐富學生生活經驗

(二)教學方法

1. 講述法
2. 發表法
3. 問答法
4. 練習法
5. 討論法
6. 欣賞法
7. 自學輔導法
8. 觀摩法
9. 演示法
10. 戲劇表演法
11. 結合科技資源的教學
12. 分組討論法

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階體育
	英文名稱	Advanced physical education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能引起學生運動之興趣 2.能培養學生運動之習慣 3.能強化學生休閒運動技能與能力 4.涵養學生自我鍛鍊體能的精神與品格教育 5.能增進學生團隊合作精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)排球	排球運動簡介, 低手傳球 高手傳球 扣球, 底線對地扣球練習、底線對空扣球練習 對牆扣球、步伐練習、空拋跳躍扣球 發球練習 接發球練習 舉球練習 守備練習 站位與輪轉、球的路線分析 虛攻球、快攻球 B式快攻、A式快攻 針對快攻攔網	6	
(二)籃球	一對一運球過人、一對二運球過人 接傳球 投籃 帶球上籃 移位傳接球 運球急停跳投 接球投籃、轉身投籃 行進間傳球步伐練習 運球急停跳投 接球投籃、轉身投籃	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)羽球	握拍、正拍擊球 正拍擊球、反拍擊球 發球練習 基本步伐、規則簡介 組合步伐練習與應用 上網步伐、後場區步伐練習 ?合練習、單打戰術	6	
(四)田徑	短距離跑基本動作 起跑 加速跑 彎道跑 中距離跑 急行跳遠	6	
(五)足球	足內側傳球、停球、足背、大腿停球 胸部停球、頭頂傳球 定點射門、球移動射門 綜合動作—比賽25定點射門測驗 傳接球、腳內側傳接 正足背傳接 傳接高球 五人制足球基本介紹、規則 自由球、十二碼罰球練習 角球、場邊擲球練習	6	
(六)有氧健身操	熱身動作(一)到(六) 主要活動(七)到(十三) 緩和活動(十四)到(十六)	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作、學習態度、出席率		
教學資源	1. 參考工具書：與休閒運動教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書：與休閒運動教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3. 期刊雜誌：與休閒運動教學有關之資料。 4. 網路資源：與休閒運動教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 休閒運動之選材，必須具有休閒、運動訓練、增進體能、培養團隊精神之價值。 2. 編選教材時，宜把握休閒運動基本素養的要求，通盤規劃，按休閒運動的精神、以及增進運動體能內容性質，做有系統之編排。 3. 休閒運動內容應力求內容旨趣切合時宜；多元變化休閒運動課程，引發學生運動動機、增強學生運動能力與增進體能。 (二)教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 問答法 4. 練習法 5. 討論法 6. 欣賞法 7. 自學輔導法 8. 觀摩法 9. 演示法 10. 戲劇表演法 11. 結合科技資源的教學 12. 分組討論法		

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階休閒活動
	英文名稱	Advanced Recreational Sports
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能引起學生運動之興趣 2.能培養學生運動之習慣 3.能強化學生休閒運動技能與能力 4.涵養學生自我鍛鍊體能的精神與品格教育 5.能增進學生團隊合作精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)攀岩	抱石攀登、向上繩索攀登、向下垂降攀登	12	
(二)飛輪有氧	坐姿平地、站姿平地、坐姿爬坡、跳躍、站姿爬坡、爬山跑步、爬坡跳躍、衝刺、爬坡衝刺	12	
(三)重量訓練	BIG3又稱作Compound Movement (複合運動) 深蹲、硬舉、仰臥推舉	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作、學習態度、出席率		
教學資源	1.參考工具書：與休閒運動教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與休閒運動教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與休閒運動教學有關之資料。 4.網路資源：與休閒運動教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 休閒運動之選材，必須具有休閒、運動訓練、增進體能、培養團隊精神之價值。
2. 編選教材時，宜把握休閒運動基本素養的要求，通盤規劃，按休閒運動的精神、以及增進運動體能內容性質，做有系統之編排。
3. 休閒運動內容應力求內容旨趣切合時宜；多元變化休閒運動課程，引發學生運動動機、增強學生運動能力與增進體能。

(二)教學方法

1. 講述法
2. 發表法
3. 問答法
4. 練習法
5. 討論法
6. 欣賞法
7. 自學輔導法
8. 觀摩法
9. 演示法
10. 戲劇表演法
11. 結合科技資源的教學
12. 分組討論法

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學
	英文名稱	Life mathematics
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生了解數學概念，增進學生的基本數學知識。 二、能夠連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境。 三、能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)方程式	多項方程式、二元一次聯立方程組	12	
(二)二元一次不等式及其應用	二元一次不等式的圖形、線性規劃	12	
(三)指數與對數	指數、指數函數及其圖形、對數、對數函數及其圖形、常用對數及其應用	12	
(四)三角函數的應用	三角測量	12	
(五)排列組合	排列、組合、二項式定理	12	
(六)機率	樣本空與事件、機率的運算、數學期望值	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、學習態度等各方之整體表現。		
教學資源	1. 一般用書：與數學有關之書籍。 2. 期刊雜誌：與數學教學有關之資料。 3. 網路資源：與數學教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材、教學方法 (一)教材：採用數學二年級課本、生活化數學資料 (二)教學方法：講述法、問答法、練習法、討論法、分組討論		

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動		
	英文名稱	Recreational Sports		
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	1/2/2/1			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.能引起學生運動之興趣 2.能培養學生運動之習慣 3.能強化學生休閒運動技能與能力 4.涵養學生自我鍛鍊體能的精神與品格教育 5.能增進學生團隊合作精神			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)攀岩		抱石攀登、向上繩索攀登、向下垂降攀登	24	
(二)飛輪有氧		坐姿平地、站姿平地、坐姿爬坡、跳躍、站姿爬坡、爬山跑步、爬坡跳躍、衝刺、爬坡衝刺	24	
(三)法式滾球		個人射擊課程、團體三對三比賽	24	
合計			72節	
學習評量 (評量方式)		實作、學習態度、出席率		
教學資源		1.參考工具書：與休閒運動教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與休閒運動教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與休閒運動教學有關之資料。 4.網路資源：與休閒運動教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 休閒運動之選材，必須具有休閒、運動訓練、增進體能、培養團隊精神之價值。
2. 編選教材時，宜把握休閒運動基本素養的要求，通盤規劃，按休閒運動的精神、以及增進運動體能內容性質，做有系統之編排。
3. 休閒運動內容應力求內容旨趣切合時宜；多元變化休閒運動課程，引發學生運動動機、增強學生運動能力與增進體能。

(二)教學方法

1. 講述法
2. 發表法
3. 問答法
4. 練習法
5. 討論法
6. 欣賞法
7. 自學輔導法
8. 觀摩法
9. 演示法
10. 戲劇表演法
11. 結合科技資源的教學
12. 分組討論法

表附2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階英文
	英文名稱	Advanced English
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 加深或增廣英語的能力。 2. 強化閱讀文章之理解力。 3. 培養學生後續升學、進修自我發展之英語學習能力。 4. 強化原有英文知能，配合各相關專業科目的教學需要。 5. 複習英語重要字彙、片語、句型。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 單字	1. 能聽辨進階英文字彙。 2. 能唸出進階英文字彙。	12	
(二) 片語	1. 能聽辨課堂中所習得進階英文詞彙。 2. 能說出課堂中所習得進階英文詞彙。	12	
(三) 句型	1. 能以正確語調說出進階英語句型的句子。 2. 能聽辨進階英語句子節奏，並能以正確語調說出進階英語句型的句子。 3. 能聽懂常用之進階英語句型用語。 4. 能運用常用之進階日常生活對話。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、講演、學習態度及筆記資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書：與進階英語文教學有關叢書、字典、辭典、索引及電子工具書。 2. 網路資源：與進階英語文教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 參考工具書：與進階英語文教學有關叢書、字典、辭典、索引及電子工具書。
2. 網路資源：與進階英語文教學有關之資料。

表附2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文會話
	英文名稱	English conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養聆聽英語日常生活情境的常用句型。 2. 培養使用英語日常生活情境的常用句型。 3. 培養以日常生活情境常用英語句型表達意見。 4. 增進對英語溝通禮儀的認識，以在不同的場合與情境中適當應對。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)單字	1. 培養聆聽英語日常生活情境的常用句型。 2. 培養使用英語日常生活情境的常用句型。 3. 培養以日常生活情境常用英語句型表達意見。 4. 增進對英語溝通禮儀的認識，以在不同的場合與情境中適當應對。	12	
(二)片語	1. 能聽辨日常生活情境的常用詞彙。 2. 能說出日常生活情境的常用詞彙。	12	
(三)句型	1. 能以正確語調說出日常生活情境常用句型 2. 能聽辨日常生活句型節奏，並能以正確語調說出句型。 3. 能聽懂日常生活情境的常用句型。 4. 能使用日常生活情境的常用對話。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、講演、學習態度及學習筆記資料整理等各方之整體表現。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參考工具書：與英語文會話教學有關叢書、字典、辭典、索引及電子工具書。</li> <li>2. 網路資源：與英語文會話教學有關之資料。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 範文之選材，必須具有英語文會話訓練之價值。</li> <li>2. 編選教材時，宜把握英語文基本之發音與聽力訓練，通盤規劃，按字母、音標、單字深淺以及內容性質，做有系統之編排。</li> <li>3. 句型選用應力求內容旨趣切合時宜，層次分明並兼顧現代實用議題，啟發學生思考。</li> <li>4. 課外讀物之選材，宜求文字難易適中，句型與文法適中，並使學生能自行練習單字、片語、句型發音，以作為範例教學之補充。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 講述法 2. 發表法 3. 問答法 4. 練習法 5. 討論法</li> <li>6. 欣賞法 7. 自學輔導法 8. 觀摩法 9. 演示法 10. 戲劇表演法</li> <li>11. 結合科技資源的教學 12. 分組討論法</li> </ol>

表附2-1-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動
	英文名稱	Recreational Sports
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能引起學生運動之興趣 2.能培養學生運動之習慣 3.能強化學生休閒運動技能與能力 4.涵養學生自我鍛鍊體能的精神與品格教育 5.能增進學生團隊合作精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)攀岩	抱石攀登、向上繩索攀登、向下垂降攀登	12	
(二)飛輪有氧	坐姿平地、站姿平地、坐姿爬坡、跳躍、站姿爬坡、爬山跑步、爬坡跳躍、衝刺、爬坡衝刺	12	
(三)法式滾球	個人射擊課程、團體三對三比賽	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作、學習態度、出席率		
教學資源	1.參考工具書：與休閒運動教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與休閒運動教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與休閒運動教學有關之資料。 4.網路資源：與休閒運動教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 休閒運動之選材，必須具有休閒、運動訓練、增進體能、培養團隊精神之價值。
2. 編選教材時，宜把握休閒運動基本素養的要求，通盤規劃，按休閒運動的精神、以及增進運動體能內容性質，做有系統之編排。
3. 休閒運動內容應力求內容旨趣切合時宜；多元變化休閒運動課程，引發學生運動動機、增強學生運動能力與增進體能。

(二)教學方法

1. 講述法
2. 發表法
3. 問答法
4. 練習法
5. 討論法
6. 欣賞法
7. 自學輔導法
8. 觀摩法
9. 演示法
10. 戲劇表演法
11. 結合科技資源的教學
12. 分組討論法

表附2-1-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階體育
	英文名稱	Advanced physical education
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域): <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 能引起學生運動之興趣 2. 能培養學生運動之習慣 3. 能強化學生休閒運動技能與能力 4. 涵養學生自我鍛鍊體能的精神與品格教育 5. 能增進學生團隊合作精神	

## 教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 攀岩	抱石攀登、向上繩索攀登、向下垂降攀登	12	
(二)(二) 飛輪有氧	坐姿平地、站姿平地、坐姿爬坡、跳躍、站姿爬坡、爬山跑步、爬坡跳躍、衝刺、爬坡衝刺	12	
(三)(三) 重量訓練	BIG3又稱作Compound Movement (複合運動) 深蹲、硬舉、仰臥推舉、	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作、學習態度、出席率		
教學資源	1. 參考工具書: 與休閒運動教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書: 與休閒運動教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3. 期刊雜誌: 與休閒運動教學有關之資料。 4. 網路資源: 與休閒運動教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 休閒運動之選材，必須具有休閒、運動訓練、增進體能、培養團隊精神之價值。
2. 編選教材時，宜把握休閒運動基本素養的要求，通盤規劃，按休閒運動的精神、以及增進運動體能內容性質，做有系統之編排。
3. 休閒運動內容應力求內容旨趣切合時宜；多元變化休閒運動課程，引發學生運動動機、增強學生運動能力與增進體能。

(二)教學方法

1. 講述法
2. 發表法
3. 問答法
4. 練習法
5. 討論法
6. 欣賞法
7. 自學輔導法
8. 觀摩法
9. 演示法
10. 戲劇表演法
11. 結合科技資源的教學
12. 分組討論法

表附2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階休閒活動
	英文名稱	Advanced Recreational Sports
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能引起學生運動之興趣 2.能培養學生運動之習慣 3.能強化學生休閒運動技能與能力 4.涵養學生自我鍛鍊體能的精神與品格教育 5.能增進學生團隊合作精神	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)攀岩	抱石攀登、向上繩索攀登、向下垂降攀登	12	
(二)飛輪有氧	坐姿平地、站姿平地、坐姿爬坡、跳躍、站姿爬坡、爬山跑步、爬坡跳躍、衝刺、爬坡衝刺	12	
(三)重量訓練	BIG3又稱作Compound Movement (複合運動) 深蹲、硬舉、仰臥推舉	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作、學習態度、出席率		
教學資源	1.參考工具書：與休閒運動教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與休閒運動教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與休閒運動教學有關之資料。 4.網路資源：與休閒運動教學有關之資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 休閒運動之選材，必須具有休閒、運動訓練、增進體能、培養團隊精神之價值。
2. 編選教材時，宜把握休閒運動基本素養的要求，通盤規劃，按休閒運動的精神、以及增進運動體能內容性質，做有系統之編排。
3. 休閒運動內容應力求內容旨趣切合時宜；多元變化休閒運動課程，引發學生運動動機、增強學生運動能力與增進體能。

(二)教學方法

1. 講述法
2. 發表法
3. 問答法
4. 練習法
5. 討論法
6. 欣賞法
7. 自學輔導法
8. 觀摩法
9. 演示法
10. 戲劇表演法
11. 結合科技資源的教學
12. 分組討論法

表附2-1-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學
	英文名稱	Life mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生了解數學概念，增進學生的基本數學知識。 二、能夠連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境。 三、能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)指數與對數	指數、指數函數及其圖形、對數、對數函數及其圖形、常用對數及其應用	6	
(二)三角函數的應用	三角測量	6	
(三)排列組合	排列、組合、二項式定理	6	
(四)方程式	多項方程式、二元一次聯立方程組	6	
(五)二元一次不等式及其應用	二元一次不等式的圖形、線性規劃	6	
(六)機率	樣本空與事件、機率的運算、數学期望值間	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、學習態度等各方之整體表現。		
教學資源	1. 一般用書：與數學有關之書籍。 2. 期刊雜誌：與數學教學有關之資料。 3. 網路資源：與數學教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材、教學方法 (一)教材：採用數學二年級課本、生活化數學資料 (二)教學方法：講述法、問答法、練習法、討論法、分組討論		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工
	英文名稱	Cereal Products Processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1、瞭解穀類加工的重要性。 2、瞭解穀類加工原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)穀類加工概論	1. 穀類加工意義與重要性。 2. 穀類加工的範圍。 3. 穀類加工的現況與未來展望。	6	
(二)穀類加工的器具與 機具	1. 穀類加工常用的器具種類與用途。 2. 穀類加工常用的機具種類與用途。 3. 器具的基本維護與使用安全須知。	6	
(三)穀類加工原料	1. 稻米的種類與特性。 2. 小麥的種類與特性。 3. 澱粉的種類與特性。 4. 其他。	6	
(四)米食加工	1. 米食加工的分類。 2. 各論。 (1) 米粒類米食。 (2) 米漿類米食。 (3) 漿糰類米食。 (4) 熟粉類米食。 (5) 膨發類米食。 (6) 其他。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五). 麵食加工	1. 麵食加工的分類。 2. 各論。 (1) 水調(和)麵食。 (2) 發麵食。 (3) 酥(油)皮、糕(漿)皮麵食。 (4) 其他。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。	6	
(六) 烘焙食品	1. 烘焙食品的分類。 2. 各論。 (1) 麵包。 (2) 蛋糕。 (3) 西點。 (4) 餅乾。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	1) 教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 (2) 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3) 與穀類加工實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4) 實習場所之設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 依課程大綱補強相關知識。 (2) 加強課程深度。 2. 教學方法 以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。		

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品與營養
	英文名稱	Food and Nutrition
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 2. 了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 3. 能設計並規劃均衡飲食營養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 食品營養概論	1. 營養學的定義與範圍。 2. 食品營養與健康關係。 3. 當前國民營養狀況及問題。	6	
(二)2. 營養素	1. 營養素的種類。 2. 主要營養素的功能及食物來源。 3. 營養素不足或過量的生理影響。	6	
(三)3. 各類食品的营养價值	1. 生鮮食品與加工食品。 2. 動物性食品。 3. 植物性食品。 4. 特殊營養食品。 5. 其他：嗜好性食品、調味料等。	6	
(四)4. 生命期營養	1. 孕婦及乳婦營養。 2. 嬰兒期的營養。 3. 幼兒期的營養。 4. 兒童期的營養。 5. 青少年期的營養。 6. 成年期的營養。 7. 老年期的營養。	6	
(五)5. 體重與飲食	1. 食物熱量的測定與計算。 2. 熱量平衡與體重的關係。 3. 肥胖的原因與控制。 4. 體重不足的原因與飲食調整。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)6. 膳食設計	1. 簡易代換單位與代換表。 2. 各種食品材料之秤量。 3. 基礎飲食。 4. 菜單設計。 5. 三餐之分配。 6. 家庭膳食計畫。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。</p> <p>2. 教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。</p> <p>3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。</p> <p>4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。</p> <p>5. 其他教學相關事項 指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。</p>		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷學
	英文名稱	marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 2. 分析行銷環境和消費者購買行為。 3. 瞭解市場區隔與選擇目標市場。 4. 瞭解產品、價格、推廣通路規劃與決策。 5. 瞭解各種溝通與推廣策略。 6. 瞭解各種行業的行銷方式。 7. 瞭解行銷的方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 概論	1. 行銷觀念及其演進 2. 行銷環境及其變遷對行銷工作影響 3. 顧客與市場分析 4. 行銷目標與行銷組合	9	
(二)2. 行銷管理	1. 產品管理 2. 價格管理 3. 推廣管理(1) 4. 推廣管理(2)	9	
(三)3. 行銷通路	1. 行銷通路管理 2. 行銷通路管理	9	
(四)4. 行銷調查	1. 市場調查與行銷資訊 2. 服務業產品/行銷	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。 (3)依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學		
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

- (1) 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解行銷的意義。
- (2) 理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。
- (3) 依學生差異，適時調整課程內容。

2. 教學評量

- (1) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。
- (2) 評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。
- (3) 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。

3. 教學資源

- (1) 教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。
- (2) 充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀商業知識，例如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報週一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。
- (3) 美國youtube各種商業行銷廣告、國內國外各項廣告比賽得獎書籍及廣告、雜誌內廣告及各項入口網站的廣告等。

4. 教學相關配合事項

- (1) 編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。
- (2) 培養完整的行銷組合，以期使學生能整合運用能力，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。學習具體的行銷方法及技巧，作為從事行銷業務工作時之技能專長。
- (3) 鼓勵學生以報告或表演或作業方式蒐集資料及呈現學習成果，若能至銷售地點作實地的觀察、訪談紀錄等更佳。
- (4) 零售的行銷技能介紹，加強學生行銷口才以及表達能力之訓練，以利學生就業之準備。

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品添加物
	英文名稱	Food Additives
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 2. 使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 3. 使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 4. 使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 概論	1. 食品添加物的定義與功能 2. 食品添加物的行政管理 3. 食品添加物的分類 4. 食品添加物的規格標準 5. 食品添加物的使用範圍及用量標準	2	
(二)2. 食品添加物的安全性評估	1. 毒性試驗 2. 安全性的評估	4	
(三)3. 防腐劑	1. 防腐劑的功能與種類 2. 防腐劑的使用的注意事項 3. 防腐劑各論	4	
(四)4. 抗氧化劑	1. 抗氧化基本原理 2. 抗氧化劑的功能與種類 3. 抗氧化劑的使用注意事項 4. 抗氧化劑各論	4	
(五)5. 漂白劑	1. 漂白劑的功能與種類 2. 漂白劑的使用注意事項 3. 漂白劑各論	4	
(六)6. 保色劑	1. 保色基本原理 2. 保色劑的功能與種類 3. 保色劑的使用注意事項 4. 保色劑各論	4	
(七)7. 膨脹劑	1. 膨脹劑的功能與種類 2. 膨脹劑的使用注意事項 3. 膨脹劑各論	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)8. 品質改良用釀造用及食品製造用劑	1. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的功能與種類 2. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的使用注意事項 3. 品質改良用釀造用及食品製造用劑各論	4	
(九)9. 營養添加劑	1. 營養添加劑的功能與種類 2. 營養添加劑的使用注意事項 3. 營養添加劑各論	4	
(十)10. 著色劑	1. 著色劑的功能與種類 2. 著色劑的使用注意事項 3. 著色劑各論	4	
(十一)11. 香料	1. 香料的機能與種類 2. 香料的使用注意事項 3. 香料各論	4	
(十二)12. 調味劑	1. 調味劑的功能與種類 2. 調味劑的使用注意事項 3. 調味劑各論	6	
(十三)13. 黏稠劑(糊料)	1. 黏稠劑的功能與種類 2. 黏稠劑的使用注意事項 3. 黏稠劑各論	6	
(十四)14. 結著劑	1. 結著劑的功能與種類 2. 結著劑的使用注意事項 3. 結著劑各論	4	
(十五)15. 食品工業用化學藥品	1. 食品工業用化學藥品的功能與種類 2. 食品工業用化學藥品的使用注意事項 3. 食品工業用化學藥品各論	2	
(十六)16. 溶劑	1. 溶劑的功能與種類 2. 溶劑的使用注意事項 3. 溶劑各論	2	
(十七)17. 乳化劑	1. 乳化劑的功能與種類 2. 乳化劑的使用注意事項 3. 乳化劑各論	6	
(十八)18. 其他	其他食品添加物	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。

2. 教學方法

教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。

3. 教學評量

要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。

4. 教學資源

(1) 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。

(2) 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。

(3) 與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。

5. 其他教學相關事項

學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4. 瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5. 瞭解衛生管理的範圍。 6. 瞭解食品衛生安全之有關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 食品安全與衛生概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	4	
(二)2. 食物中毒的分類及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	16	
(三)3. 經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	16	
(四)食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	12	
(五)5. 衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)6. 食品衛生安全之有關法令	1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3. 食品工廠良好作業規範(GMP)。 4. 中國國家標準(CNS)。 5. 食品優良衛生規範(GHP)。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。 (2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。 (3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。</p> <p>2. 教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。</p> <p>3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。</p> <p>4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。</p> <p>5. 教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。</p>		

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育
	英文名稱	family Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解家庭的本質與多元型態家庭，能積極面對解決家庭生活中的各種問題。 2. 了解家庭教育之內涵，具備自我精進、創新、系統思考的能力。 3. 培養學習家庭教育相關議題之興趣，並能掌握國內外家庭教育推展的發展趨勢。 4. 建構健康之婚姻與家庭觀，展現團隊合作及參與社會公共事務之素養。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭本質的基本概念	1. 家庭意義與功能 2. 家庭組成 3. 家庭經營重要性	4	第二學年第一學期
(二)家庭教育內涵	1. 家庭教育意義與範圍 2. 家庭教育特性 3. 親職教育 4. 子職教育 5. 性別平等教育 6. 婚姻教育 7. 失親教育 8. 多元文化教育 9. 家庭倫理教育 10. 家庭資源與管理教育 11. 不同發展階段的家庭教育	14	
(三)社會變遷與家庭型態	1. 變遷中的家庭型態 2. 多元型態家庭探討 3. 變遷中的家庭生活價值觀	6	第二學年第二學期
(四)家人關係與溝通	人際關係與溝通的重要性 人際關係維繫與溝通技巧 影響家人關係因素 家人關係與溝通問題的解決策略 家庭暴力防治	8	
(五)家庭教育推展與趨勢	國內外家庭教育法 國內外家庭教育推展機構與相關資源 國內外家庭教育專業發展現況與未來趨勢	4	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	多元評量
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學活動應能發展適切的人際互動關係，並展現尊重悅納、溝通協調及團隊合作的精神與行動，融入時事，納入多元文化與性別意涵，並介紹同志家庭在台灣及全球社會的現況。 2. 性別平等教育之學習內容應含性別平等教育法與施行細則以及相關案例探討。

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政概論
	英文名稱	Introduction to Home Economics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解家政的內涵，並能掌握家政相關產業國內外發展趨勢。 2. 具備家政專業知能，積極面對與解決職場各種問題。 3. 具備家政相關領域之興趣，以創新的態度因應社會環境變遷，展現系統思考、生活美學的涵養與賞析之素養。 4. 思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家政的意義、範圍與發展	1. 家政的意義與範圍 2. 家政沿革 3. 家政領域相關職場產業之各行業認知 4. 家政領域相關職場產業之各行業差異性 5. 家政產業發展	3	第二學年 第一學期
(二)家庭經濟與消費	1. 家庭經濟的內涵與管理 2. 消費常識與消費者教育	6	
(三)家庭生活管理	1. 家庭生活環境的認識與選擇 2. 居住環境安全與管理 3. 家事工作簡化時間管理 4. 家庭管理相關行業	6	
(四)家庭與環保	1. 環境的汙染與危機 2. 資源處理與回收 3. 家庭環保工作 4. 家政職場的環保工作	6	
(五)嬰幼兒發展與保育	1. 嬰幼兒生理發展與保育 2. 嬰幼兒心理發展與保育 3. 嬰幼兒常見疾病的預防與照護 4. 少子女化的社會趨勢嬰幼兒相關行業	6	
(六)高齡者生活照護	1. 高齡社會趨勢 2. 高齡者身心特質 3. 高齡者保健常識 4. 高齡者的照護概念與方式 5. 高齡者人力資源運用 6. 長照服務體系及高齡者照顧相關行業	6	
(七)禮儀	1. 禮儀的意義與重要性 2. 日常生活禮儀 3. 尊重多元文化的社交禮儀	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八) 膳食與生活	1. 均衡的營養與膳食之認識 2. 食物選購與儲存 3. 食品的衛生與安全 4. 特殊營養需求 5. 膳食相關行業	9	第二學年 第二學期
(九) 美容美髮與生活	1. 美容美髮的重要性 2. 皮膚與頭髮的生理 3. 美容美髮用品的認識與應用 4. 美容美髮相關行業	6	
(十) 服飾與生活	1. 服飾功能 2. 服飾選購與管理 3. 織物的種類與辨識 4. 服飾搭配原則與生活中的運用 5. 服飾的清潔與保養與收納 6. 服飾相關行業	12	
(十一) 時尚與生活	1. 流行資訊與時尚趨勢 2. 家政與流行時尚 3. 時尚產業與性別平等	6	
(十二) 家政發展趨勢與推廣	1. 現代家政發展趨勢 2. 現代家政推廣機構 3. 現代家政推廣方式與內容	3	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 家政群常有傳統的性別刻板印象，應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。 2. 教學時應提醒學生注意環境保護、動物保護及快時尚等議題。		

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容專業英文
	英文名稱	Improves looks the specialized EnglishIII
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、建立紮實的英語基礎。 二、培養學習英語的興趣。 三、培養學生英語聽、說的能力。 四、藉由英語學習吸收有關美容、美髮方面的知識，得以擴展美髮研究範圍，進而配合技術升級。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Cosmetics and Beauty - Specialist Introduction (美容彩妝-專業英文介紹)	1. 認識專業英文與一般英文的差異 2. 生活與工作職場的基本用句練習 3. 專業詞彙認識及應用 4. 專業詞彙聽力及會話練習	6	第二學年第一學期
(二)Cosmetics and Beauty - Specialist Introduction(美容彩妝-專業英文介紹)	1. 建立專業語言聽說讀寫(RLSS)的基礎能力 2. 美容彩妝專業英文的學習及應用 3. 生活與工作職場的基本用句練習 4. 聽力及會話練習	6	
(三)藥妝店產品與購物 (Cosmeceuticals - Product category direction 詢問歸類)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	
(四)藥妝店產品與購物 (Cosmeceuticals - Cleansing Product Details 詢問清潔類產品)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	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
(五)藥妝店產品與購物 (Cosmeceuticals - Makeup Products Types Promotions 彩妝類銷售)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	
(六)藥妝店產品與購物 (Cosmeceuticals - Seasonal Promotions 季節性促銷)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	
(七)藥妝店產品與購物 (Cosmeceuticals - Reception & Complaint 接待與客訴問題處理)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	第三學年第一學期
(八)美髮店(Hair Salon - Long Hair Comb 長髮梳理)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	
(九)美髮店 (Hair Salon - Short Hair Comb 短髮梳理)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	
(十)美髮店(Hair Salon - Wash Hair and Perm 洗吹燙髮)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	第三學年第二學期
(十一)美髮店(Hair Salon - Reception & Complaint 接待與客訴處理)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)美甲服務英語與會話 (Getting a Manicure)	1. 認識情境專業單字及應用 (Vocabulary) 2. 基本句型練習 (sentences) 3. 會話練習 (Conversations) 4. 聽力練習 (Listening)	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、有關美容及美髮英文專業用書，依實用為重編輯講義補充因應時況學以致用 二、科中心「專業英文校訂參考科目及教學示例」以落實有效教學成效		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師以示範方式指導學生開口說與聽。 二、以擬況方式演練口語訓練，並瞭解學生學習狀況，適度調整。 三、觀摩有關互動會話，增進詞彙與聽力。		

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政美學
	英文名稱	Aesthetics in Home Economics Related Occupation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解美學的基本意涵。 二、具備美的覺知、賞析能力。 三、具備生活美學素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 美學的定義 2. 美學的特質 3. 家政美學與生活之關係	3	
(二)美學內涵	比例美、秩序美、構成美、質感美、色彩美	9	
(三)家政美學賞析與應用(一)	生活美學賞析，如：杯與盤、桌與擺飾、花與花器、溫馨友善生活氛圍的美學等賞析	6	
(四)家政美學賞析與應用(二)	服飾美學賞析，如：包包與身體、鞋子與身體、胸花與身體、服飾整體等美學賞析	6	
(五)家政美學賞析與應用(三)	環境美學賞析，如：庭(公)園與裝置藝術、傢俱(飾)與空間美學、溫馨友善環境美學等賞析	6	
(六)家政美學賞析與應用(四)	身體意象與美學相關議題，如：物化、過度減重、厭食、暴食、整形、身體意象與媒體、身體意象與文化等	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	多元評量、實作評量		
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材應顧及學生需要，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，宜選擇生活化的教材，讓學生學習美的覺知與美的賞析能力。
2. 各單元應著重實例介紹，讓學生更清楚明瞭美學的意涵與身體意象。提醒學生留意同儕之暴食或厭食等與身體健康有關的不健康行為。
3. 生活美學、環境美學涵蓋家政、教育等美學；服飾美學涵蓋服裝、美容等美學。

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政職業倫理
	英文名稱	Occupational Ethics of Home Economics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 批判與反省能力，解決工作問題，從而肯定自我價值。 2. 倫理觀念分析與面對工作困境，具備自我精進、創新、系統思考能力。 3. 對家政職業倫理的敏感度，並遵守職業倫理，培養團隊合作、問題解決及參與社會公共事務之素養。 4. 思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職業倫理的意義	1. 倫理的意義與重要性 2. 變遷中職業倫理的調適	6	
(二)職業倫理及職場倫理的內涵	1. 倫理與職場倫理 2. 倫理與資訊倫理 3. 關係與自我成長 4. 倫理與維權倫理 5. 職場工作的態度與價值	9	
(三)職業倫理兩難及道德判斷	1. 職業倫理之兩難情境實例探討 2. 家政相關職業倫理方法及策略	9	
(四)家政相關領域職業倫理應用	1. 服務領域相關職業倫理 2. 領域相關職業倫理 3. 領域相關職業倫理 4. 美髮領域相關職業倫理 5. 兒領域相關職業倫理	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程尤應以生活、社會及家政職場中的實例為主，透過實例以增進學生對職業倫理的領悟與理解。 2. 與家政職場及生活相關的實例，讓學生探索情境實例之問題，學習解決問題的方法。		

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	service marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識行銷與服務之基本知能與態度，並能掌握家政相關產業國內外發展趨勢。 2. 展現職場為人服務的熱忱與精神，提升服務品質，積極面對與解決職場各種問題。 3. 了解專業形象管理的內涵與重要性，展現系統思考、生活美學的涵養與賞析之素養。能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷與服務基本概念	1. 行銷與服務的意義 2. 行銷與服務的範圍 3. 行銷與服務的功能 4. 服務業的意義與特性	6	
(二)行銷	1. 行銷之認識 2. 消費者心理與行為 3. 消費者相關法令 4. 行銷技巧與方式	6	
(三)專業服務	1. 專業服務的態度 2. 專業服務的熱忱與精神 3. 專業服務技巧與實務操作	6	
(四)專業形象管理	1. 專業形象認知與培育 2. 專業形象的國際變遷 3. 專業形象設計與塑造	6	
(五)家政相關產業之行銷與服務	1. 家政相關產業之行銷與服務技巧 2. 家政相關產業行銷事項 3. 家政相關產業服務事項 4. 家政相關產業行銷與服務情境演練 5. 自我情緒管理 6. 家政服務業行銷策略的應用 7. 國際行銷推廣策略	6	
(六)危機評估與管理	1. 顧客反映應變技巧 2. 特殊狀況應變技巧	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		

教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 家政群常有傳統的性別刻板印象，應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。 2. 教學時應提醒學生注意環境保護、動物保護及快時尚等議題。

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Food hygiene and safety
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 二. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 三. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 四. 瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 五. 瞭解衛生管理的範圍。 六. 瞭解食品衛生安全之有關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)食品安全與衛生 概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	9	
(二)(二)食物中毒的分類 及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	9	
(三)(三)經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	9	
(四)(四)食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及 用量標準訂定原則。	9	
(五)(五)衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)(六)品衛生安全之有關法令	1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。	9	
(七)(六)品衛生安全之有關法令	2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。	9	
(八)(六)品衛生安全之有關法令	3. 食品工廠良好作業規範(GMP)。 4. 食品優良衛生規範(GHP)。	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。(2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。(3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。</p> <p>2. 教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計2教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。</p> <p>3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。</p> <p>4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。</p> <p>5. 教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。</p>		

表附2-2-13 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 planning and design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	菜單規劃設計是餐廳經營之鑰，從市場的定位、廚房的設施、營運的器具、餐飲的服務、人力的安排以及營收的高低……等，都是根據菜單而演繹。菜單設計是一門可以活潑且深入思考的功課，在不斷的更新過程中，將逐漸累積自我的經驗值，與時俱進。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	1. 菜單規劃的方向性 2. 菜單設計的系統性 3. 菜單設計的循環性 4. 菜單設計的未來性	6	
(二)(二) 餐飲服務緣起	1. 餐飲服務演進之一：古代中國 2. 餐飲服務演進之二：餐廳的 3. 餐飲服務演進之三：西方世界 4. 餐飲服務演進之三：工業革命之後的新世界 5. 今天的餐飲服務	6	
(三)(三) 菜單與飲食文化	1. 飲食文化的定義 2. 地域性的飲食文化差異 3. 種族與飲食文化 4. 飲食紀錄 5. 國家與飲食文化 6. 宗教信仰與飲食規範 7. 因宗教信仰而分立的餐廳	6	
(四)(四) 宗教與菜單	1. 宗教與飲食文化 2. 飲食的差別性	6	
(五)(五) 菜單格式的演進	1. 古代的菜單 2. 現代的菜單格式	6	
(六)(五) 菜單格式的演進	2. 現代的菜單格式 3. 菜單格式的趨勢	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。

二、利用校外參觀，結合理論與實務。

三、教材編選

自編教科書或相關參考書籍。

1教學方法

(1)視聽多媒體利用。

(2)示範教學。

(3)分組討論教學。

(4)實驗設計操作。

(5)學生上台報告

以學生學習過程及製作報告或成果。

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅規劃與管理
	英文名稱	Tourism Administration
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解餐旅業中各級觀光行政機構的組織及職掌。 二、培養對各項重要法規有正確認識。 三、培養餐旅從業人員的正確守法觀念與態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 餐旅業的基本概念	1. 餐旅業的定義 2. 餐旅業與觀光產業的關係 3. 餐旅業的特性	6	
(二)(二) 餐旅業的發展過程與影響	1. 我國餐旅業的發展 2. 國外餐旅業的發展 3. 餐旅業發展的影響	6	
(三)(三) 餐旅從業人員的職業道德與前程規劃	1. 餐旅業的企業道德 2. 餐旅從業人員的職業道德 3. 餐旅基層服務人員的條件 4. 餐旅經理人員應備的條件 5. 餐旅職業前程規劃	6	
(四)(四) 餐飲業的定義與特性 餐飲業的類別與餐廳的種類	1. 餐廳的定義 2. 餐飲業的特性 3. 餐飲業的類別 4. 餐廳的種類	6	
(五)(五) 餐飲組織及從業人員之職掌	1. 餐飲業的組織 2. 餐飲業外場人員之職掌 3. 餐飲業內場人員之職掌	6	
(六)(六) 餐廳格局概要	1. 餐廳格局設計 2. 廚房格局設計 3. 倉庫格局設計	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- 一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。
- 二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。
- 三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務
	英文名稱	Applications of Electronic Commerce
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務基本概念	1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況	6	
(二)電子商務架構	1. 電子商務之資訊流 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流	6	
(三)電子商務經營模式	1. 電子商務經營模式 2. B TO C經營模式 3. B TO B經營模式 4. C TO C經營模式	6	
(四)電子商務網路行銷	1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略 3. web網站互動與廣告策略 4. 網路社群	6	
(五)電子商務網站建置	1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設 3. 電子商務相關技術	6	
(六)電子商務安全機制與法制	1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

教材編選：教育部審定教科書或參考書籍

教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。

2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。

3. 個案教學法，依學生所選模擬經營主題，引導規劃實作。

4. 依學生差異，適時調整課程內容。

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化
	英文名稱	Food Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	了解歐洲(法國、義大利、英國、德國、西班牙)、中東、美國及亞太地區(澳紐、日本、韓國、東南亞、中國、台灣)的飲食與文化，包括各國之地理位置、地理環境與氣候、歷史、文化、習俗、信仰與美食簡史，讓學生對該國有基本的認識，繼而分析各地飲食文化與特色、當地的美食佳餚，含特殊食材、餐廳、菜單食譜、用餐習慣等，最後就各國之飲食文化與我國飲食文化做一比較，不僅對世界各地之飲食與文化多所探討，且能欣賞多元飲食文化之美。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 世界飲食文化概論	1. 飲食文化的意義 2. 影響飲食文化的因素 3. 各國飲食文化概述	12	
(二)(二) 法國飲食文化	1. 法國簡介 2. 法國飲食文化與特色 3. 法國重要的特殊食材 4. 法國與中華飲食文化之比較	12	
(三)(三) 中東飲食文化	1. 中東簡介 2. 中東食材與飲食特色 3. 文化差異之討論 4. 中東與台灣飲食文化之比較	12	
(四)(四) 美國飲食文化	1. 美國簡介 2. 美國飲食文化的形成 3. 菜單與餐廳的類別 4. 區域料理 5. 餐飲趨勢與食材新走向	12	
(五)(五) 日本飲食文化	1. 日本簡介 2. 日本食材與飲食特色 3. 中日飲食文化之比較	12	
(六)(六) 韓國飲食文化	1. 韓國簡介 2. 韓國食材與飲食特色 3. 韓國用餐禮儀 4. 用餐場所、特殊醬料與外銷食品	12	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。</p> <p>二、利用校外參觀，結合理論與實務。</p> <p>三、教材編選 自編教科書或相關參考書籍。</p> <p>1教學方法</p> <p>(1)視聽多媒體利用。</p> <p>(2)示範教學。</p> <p>(3)分組討論教學。</p> <p>(4)實驗設計操作。</p> <p>(5)學生上台報告</p> <p>以學生學習過程及製作報告或成果。</p>

表附2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購學
	英文名稱	Catering procurement
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	說明食品與從業人員的衛生安全管理；餐飲食材選購，內容涵蓋各類生鮮食材與飲料等介紹及選購要點；餐飲採購管理，介紹現代餐飲採購的特色、功能、策略與作業管理，及食材驗收作業；餐飲供應管理，內容包含食品低溫鏈管理，保鮮技術、低溫倉儲與配送管理，以及餐飲採購成本分析與控制，使學生瞭解從事餐飲採購與供應的工作項目與管理重點。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 餐飲衛生與安全	1. 餐飲食品衛生與安全管理 2. 餐飲與物流從業人員衛生與安全管理	6	
(二)(二) 餐飲食材選購	1. 生鮮食材採購管理 2. 乳蛋、加工食品、穀物與油脂類採購管理 3. 一般飲料與嗜好品採購管理	6	
(三)(三) 餐飲採購管理	1. 餐飲驗收管理 2. 餐飲採購管理	6	
(四)(四) 餐飲供應管理	1. 食品低溫鏈管理 2. 食品通路與供應鏈營運模式	6	
(五)(四) 餐飲供應管理	3. 食品保鮮原理與貯藏方法 4. 餐飲成本與存貨控制	6	
(六)(四) 餐飲供應管理	5. 餐飲倉儲作業與管理 6. 餐飲低溫運輸與配送管理	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。 二、教學評量：配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標；另評量應多元化。		

表附2-2-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷
	英文名稱	Catering marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	餐廳的行銷及銷售管理，將理論重點與餐廳實務運用加以合併，章節包含餐飲行銷領域中的產品策略、價格策略、促銷策略(公關與廣告)。另有國內五星級飯店內餐廳的行銷案例與議題，幫助學生可以快速運用吸收，可以幫助餐飲從業人員及相關科系的學生訓練與實習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 概論、定位區隔策略	1. 行銷管理概論 • 2. 行銷的意義 • 3. 行銷組合與「四P」 • 4. 行銷的重要性 • 5. 行銷計畫	6	
(二)(二) 市場定位與區隔	• 1. 消費市場 2. 環境分析 • 3. 目標行銷 • 4. 市場區隔 • 5. 市場定位	6	
(三)(三) 服務行銷	• 1. 服務的本質 • 2. 市場導向的服務行銷 • 3. 服務品質	12	
(四)(四) 產品與價格策略、銷售產品策略	• 1. 產品與產品管理 • 2. 品牌與包裝 • 3. 服務業產品 • 4. 產品組合	6	
(五)(五) 如何推銷產品、價格策略	1. 定價策略 2. 定價的方法 3. 價格政策 4. 價格的管理 5. 餐飲的定價 6. 酒單的定價	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙本、筆記、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。

二、教學評量：配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標；另評量應多元化。

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養學生群體合作解決問題之精神。 2.培養學生獨立思考研究及創造之能力。 3.驗證及應用所學之專業知識。 4.培養學生實務能力，符合產業之所需。 5.訓練學生搜集及整理資料能力。 6.培養學生研究報告寫作與成果發表能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 緒論	(1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)確定專題主題。	6	
(二)2. 資料蒐集	(1)資料蒐集彙整。 (2)專題分工及計畫書擬定	12	
(三)3. 專題製作之過程	(1) 專題製作之調查、研究與實驗。 (2)進行製作。 (3)紀錄、分析與描述結果。	24	
(四)4. 專題的書面資料整理	(1) 結果數據之表達呈現。 (2) 參考文獻的書寫。 (3) 作品整理與撰寫研究報告	18	
(五)5. 專題作品發表	(1) 說明作品的表達方式。 (2) 上台報告。 (3) 成果發表。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以學生學習過程及製作報告或成果		
教學資源	食品相關教材、資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

自編教科書或相關參考書籍。

2. 教學方法

(1) 視聽多媒體利用。

(2) 示範教學。

(3) 分組討論教學。

(4) 實驗設計操作。

(5) 學生上台報告

3. 教學評量

以學生學習過程及製作報告或成果。

4. 教學資源

食品相關教材、資源。

5. 教學相關配合事項

(1) 教材編撰，師資研習等。

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品微生物實習
	英文名稱	advanced Food Microbiology Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1 具備食品微生物實習儀器操作與維護之基礎能力。 2 具備微生物的分離、純菌培養及觀察操作能力,注重食品安全衛生與環保。 3 了解食品微生物在加工的應用與最新食品科技發展。 4 具備食品微生物檢驗所需之系統性思考能力,能運用資訊科	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)微生物擴大培養與 測定	微生物之擴大培養 增殖測定	8	
(二)食品微生物發酵與 觀察	酵母酒精發酵之觀察與測定 乳酸菌發酵之觀察與測定 醋酸菌發酵之觀察與測定	10	
(三)真菌檢驗與培養	真菌檢驗 菇類之培養	8	
(四)食品衛生檢驗	食品生菌數測定 飲用水生菌數檢驗 大腸桿菌最確數(MPN)測定 大腸桿菌的快速檢驗 大腸桿菌的生化檢驗(含多管發酵法、膜過濾法及大腸桿菌IMViC生化反應)	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品微生物實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

(1) 教材內容應酌情增補有關蛋糕製作相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。

2. 教學方法

(1) 本科目為實習科目。

(2) 如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。

(3) 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對穀類加工的認識及認知。

3. 教學評量

(1) 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。

4. 教學資源

(1) 教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。

(2) 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。

(3) 與食品微生物實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。

(4) 實習場所之設備。

5. 教學相關配合事項

(1) 教材編撰、師資研習。

(2) 實習之場地、設備、經費

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品與化學分析實習
	英文名稱	advanced Food and Analytical Chemistry Lab
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	能操作及維護各種分析儀器。 具備感官品評與食品化學與分析規劃執行之能力。 具備實驗場所安全衛生相關認知與習慣以避免職業災害。 能思辨勞動法令規章與相關議題,省思自我的社會責任。	

## 教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品感官品評	感官品評基本操作 感官品評應用操作(含消費者試驗法與統計分析)	6	
(二)食品成分分析	水分分析(含常壓乾燥法、蒸餾法、儀器測定及水活性測定) 醣類分析(含醣類的定性試驗、簡易糖度測定、糖度計校正及還原醣定量—梭摩基(Somogyi)法) 蛋白質分析(含蛋白質的定性試驗、凱氏氮定量及水產品揮發性鹽基態氮(VBN)測定) 脂質分析(含脂肪物性測定如熔點及比重、脂肪酸價測定、脂肪皂化價測定及脂肪過氧化價測定) 維生素分析(含維生素C含量測定) 礦物質分析(含食品灰分含量) 水質分析(含硬度之測定)	18	
(三)食品添加物檢驗	防腐劑、殺菌劑及保色劑分析(含硼砂之測定、過氧化氫之測定、亞硝酸鹽含量測定及亞硫酸鹽含量測定) 食品色素分析(含天然/合成色素之測定)	12	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識
教學資源	<p>(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。</p> <p>(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。</p> <p>(3)與化學分析實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1)教材內容應酌情增補有關蛋糕製作相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1)本科目為實習科目。</p> <p>(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。</p> <p>(3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對穀類加工的認識及認知。</p> <p>3. 教學評量</p> <p>(1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。</p> <p>4. 教學資源</p> <p>(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。</p> <p>(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。</p> <p>(3)與化學分析實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。</p> <p>(4)實習場所之設備。</p> <p>5. 教學相關配合事項</p> <p>(1)教材編撰、師資研習。</p> <p>(2)實習之場地、設備、經費。</p>

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農畜產加工實習
	英文名稱	Farm and Animal Products Processing Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解農畜產加工的原料、及可瞭解其用途。 2. 瞭解農畜產加工機具的使用與基本保養。 3. 學習各種農畜產加工之實作基本技術。 4. 培養工作熱忱及敬業精神。	

## 教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 農畜產加工機具	1. 能認識農畜產加工機具。 2. 認識農畜產加工機具構造。能正確使用及清洗保養。	6	
(二)2. 普通作物加工	1. 米、麥、豆類加工技術與機具認識。 2. 麵條、麵筋、碗粿、豆花、洋羹等產品實習。	6	
(三)3. 園藝作物加工	1. 果實及蔬菜的前處理。 2. 果實及蔬菜的加工技術與機具認識。 3. 草莓果醬、蘋果果凍、泡菜、番茄汁、脆梅等產品實習。	6	
(四)4. 肉製品加工	1. 認識原料肉與正確使用刀具，分切原料肉。 2. 中式香腸、貢丸、肉酥、豬肉乾、臘肉、西式火腿等產品實習。	6	
(五)5. 蛋品加工	1. 蛋品加工技術與機具認識。 2. 鹹蛋、皮蛋、蛋黃醬、沙拉醬等產品實習。	6	
(六)6. 乳品加工	1. 乳品加工技術與機具認識。 2. 冰棒、冰淇淋、合成乳酸飲料、發酵乳等產品實習。	6	
合計		36節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>·教學評量 (1) 技能評量標準視各校設備狀況與學生程度自行訂定。 (2) 評量方式依能力本位教學原則，編製評量表作客觀評量。 (3) 利用撰寫報告及指定作業，符合多元評量。 (4) 針對學生個別化差異，未達評量標準予以補救教學；表現優良同學給予深廣輔導。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教學資源 (1) 與食品相關類科學校合作，分享教學資源；善用大專院校師資及設備增廣學習效果。 (2) 運用網路資源，鼓勵學生蒐集資料，利用網路資訊，增加學生思考創造力。 (3) 善用社區資源，融合教材，發展地區特色。 (4) 配合課程進度，進行校外觀摩，增廣學習領域。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 教師應多利用圖表、投影片簡報、教學光碟等多媒體教材，以利學生理解吸收。 (2) 教材應條理分明，循序漸進，以利學生吸收。 (3) 教材應盡量搭配實務說明，文字說明應淺顯易懂。 (4) 善用社區資源，以發展地區特色。 2. 教學方法 (1) 實習以分組實習為原則，分別由二位教師指導，每小組2-4名學生。 (2) 用講解、問答、練習及示範等教學方法，並搭配各種輔導教材，以利教學活動進行。 (3) 鼓勵學生參與討論，增加實作練習機會以提升學習效果。 (4) 教師在教學過程中應注意學生學習反應，鼓勵學生思考，並參與課堂討論，以利教學活動進行。 (5) 教學活動應重視示範與個別輔導。 (6) 學生實習前，應撰寫工作計畫，實習後由老師領導學生討論。</p>

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務
	英文名稱	Applications of Electronic Commerce
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務基本概念	1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況	6	
(二)電子商務架構	1. 電子商務之資訊流 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流	12	
(三)電子商務經營模式	1. 電子商務經營模式 2. B TO C經營模式 3. B TO B經營模式 4. C TO C經營模式	12	
(四)電子商務網路行銷	1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略 3. web網站互動與廣告策略 4. 網路社群	18	
(五)電子商務網站建置	1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設 3. 電子商務相關技術	18	
(六)電子商務安全機制與法制	1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		

教學注意事項

- 包含教材編選、教學方法  
教材編選：教育部審定教科書或參考書籍  
教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。  
2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。  
3. 個案教學法，依學生所選模擬經營主題，引導規劃實作。  
4. 依學生差異，適時調整課程內容。

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工實習
	英文名稱	Cereal Products Processing Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解穀類加工的基本原理。 2. 瞭解穀類加工的操作程序與運用。 3. 進行各類穀類加工製品之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 加工基本操作	1. 食品工廠安全衛生。 2. 穀類加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	6	
(二)2. 配方計算	1. 米、麵、烘焙食品的材料用量及配方比例的換算。 2. 製成率的計算。 3. 原物料成本的計算。	18	
(三)3. 米食加工	1. 米粒類米食製作。(如白米飯、油飯、糯米腸、肉粽、八寶粥、廣東粥等) 2. 漿(粿)類米食製作。(如蘿蔔糕、芋粿巧、碗粿、紅龜粿、粿粽等) 3. 熟粉類米食製作。(如綠豆糕、糕仔崙等) 4. 膨發類米食製作。(如爆米花、米花糖等)	12	
(四)4. 麵食加工	1. 水調(和)類麵食製作。(如生鮮麵條、水餃、蔥油餅、燒賣等) 2. 發麵類麵食製作。(如饅頭、包子、開口笑、發糕等) 3. 酥(油)皮、糕(漿)皮麵食製作。(如蛋黃酥、咖哩餃、鳳梨酥、廣式月餅等)	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)5. 烘焙食品	1. 麵包製作。(如餐包、甜麵包、土司等) 2. 蛋糕製作。(如瑞士戚風捲、海綿蛋糕、重奶油蛋糕等) 3. 西點製作。(如檸檬派、泡芙、鬆餅等。) 4. 餅乾製作。(如杏仁瓦片、丹麥小西餅、蘇打餅等)	24	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。</p> <p>2. 教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。</p> <p>3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。</p> <p>4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 (3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。</p> <p>5. 其他教學相關事項 學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域</p>		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品加工實習
	英文名稱	Bakery Food Processing Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。 4. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 5. 進行各類烘焙食品製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 概論	1. 食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	6	
(二)2. 烘焙材料	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與糖漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	12	
(三)3. 配方製定	1. 度量衡的製作。 2. 配方平衡。	6	
(四)4. 麵包	1. 餐包的製作。 2. 甜麵包的製作。 3. 土司的製作。 4. 其它。	48	
(五)5. 蛋糕	1. 麵糊類蛋糕的製作。 2. 乳沫類蛋糕的製作。 3. 戚風類蛋糕的製作。	30	
(六)6. 西點	1. 泡芙的製作。 2. 派的製作。 3. 道納斯的製作。 4. 指型小西餅的製作。 5. 蒸烤雞蛋布丁的製作。 6. 鬆餅的製作。	24	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)7. 霜飾	1. 霜飾的分類。 2. 霜飾的製作。	6	
(八)8. 包裝	1. 包裝認識。 2. 包裝方法。	6	
(九)9. 衛生與安全	1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全。	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。</p> <p>2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。</p> <p>3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。</p> <p>4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。</p> <p>5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。</p>		

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食加工實習
	英文名稱	Chinese Style Rice Flour Processing Practic
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解中式米食製作的基本原理。 2.瞭解中式米食製作的操作程序與運用。 3.進行各類中式米食製品之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 加工基本操作	1-1食品工廠安全衛生 1-2中式米食製作機具之選用與用途 1-3中式米食製作器具之選用與用途	12	
(二)2. 配方計算	2-1中式米食製作的材料用量及配方換算	12	
(三)3. 米粒類型-飯粒型製作	米粒類型-飯粒型的製作原理與方法 1白米飯 2油飯 3筒仔米糕 4. 台式肉粽	12	
(四)4. 米粒類型?-粥品型製作	米粒類型?-粥品型製作的製作原理與方法 1. 八寶粥 2. 廣東粥 3. 海鮮粥	24	
(五)5. 漿(粿)粉類項-米漿型製作	漿(粿)粉類項-米漿型的製作原理與方法 1. 發粿 2. 碗粿 3. 蘿蔔糕 4. 芋頭糕	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)6. 漿(粿)粉類項— 一般漿糰製作	漿(粿)粉類項— 一般漿糰的製作原理與方法 1. 芋粿巧 2. 湯圓 3. 米麻糬 4. 甜年糕	12	
(七)7. 熟粉類項製作	熟粉類項的製作原理與方法 1. 鳳片糕 2. 糕仔崙 3. 雪片糕 4. 豬油糕 5. 冰皮月餅	12	
(八)8. 膨發類項— 一般膨發類項製作	膨發類項— 一般膨發類項的製作原理與方法 1. 米花糖	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。</p> <p>(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。</p> <p>(三)教學評量 要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用。</p> <p>(四)教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。</p> <p>(五)其他教學相關事項 1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。</p>		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕製作實習
	英文名稱	Western Dessert Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蛋糕的基本分類 二、熟悉西點、蛋糕的操作流程 三、能自我判斷不同產品的烤焙程度 四、能運用所學做產品變化 五、培養以西式烘焙為基礎，將產品藝術化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 概論	1、烘焙機器設備與手工具 2、烘焙材料介紹	6	
(二)2. 烘焙計算	1、度量衡與烘培計算	6	
(三)3. 蛋糕分類	1、戚風類蛋糕 2、乳沫類蛋糕 3、麵糊類蛋糕	6	
(四)4. 西點分類	1. 小西餅 2. 派 3. 鬆餅 4. 比薩 5. 奶油空心餅 6. 甜炸圈餅 7. 迷你塔與膠凍類小西點	12	
(五)5. 戚風類蛋糕實作	1. 巧克力戚風蛋糕 2. 摩卡蛋糕 3. 葡萄乾戚風蛋糕捲 4. 乳酪蛋糕	30	
(六)6. 乳沫類蛋糕實作	1. 海綿蛋糕 2. 天使蛋糕 3. 蜂蜜蛋糕	30	
(七)7. 麵糊類蛋糕實作	1. 奶油大理石蛋糕 2. 水果蛋糕 3. 重奶油蛋糕	30	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)西點實作	1. 泡芙 2. 檸檬布丁派 3. 蒸烤布丁	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與蛋糕製作實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關蛋糕製作相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。</p> <p>2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 (3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對穀類加工的認識及認知。</p> <p>3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。</p> <p>4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與蛋糕製作實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。</p> <p>5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。</p>		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食加工實習
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing Practic
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解中式麵食製作的基本原理。 2.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 3.進行各類中式麵食製品之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 加工基本操作	1-1食品工廠安全衛生 1-2中式麵食製作機具之選用與用途 1-3中式麵食製作器具之選用與用途	6	
(二)2. 配方計算	2-1中式麵食製作的材料用量及配方換算	6	
(三)3. 水調(和)類麵食製作	3-1 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法 3-1-1 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃…等 3-1-2燙麵類等：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等	18	
(四)4. 發麵類麵食製作	4-1 發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法 4-1-1 發酵類： 白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包…等 4-1-2發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等	18	
(五)5. 燒餅與油炸類麵食製作	5-1燒餅與油炸類麵食製作原理與方法 5-1-1燒餅類： 芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅…等 5-1-2油炸類： 開口笑、脆麻花、巧果、沙其瑪…等	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)6. 酥油皮與糕漿類麵食製作	6-1 酥油皮與糕漿類麵食製作原理與方法 6-1-1 酥油皮類： 蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪…等 6-1-2 糕漿類： 台式豆沙月餅、廣東月餅、鳳梨酥、桃酥…等	42	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。</li> <li>2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。</li> <li>3. 與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。</p> <p>(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。</p> <p>(三)教學評量 要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用。</p> <p>(四)教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。</p> <p>(五)其他教學相關事項 1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。</p>		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	position paper
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解美容美髮與造型設計理論與實務設計之意義。 二、熟習整體造型設計實務能力。 三、培養正確之設計理念及敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作簡介與學生分組	1. 介紹專題的範圍 2. 分組	2	第二學年 第二學期
(二) 選擇專題主題	1. 各組發表主題 2. 主題修改	6	
(三) 專題資料蒐集與探討	1. 創作的流程及思維的過程 2. 主題修改再審	8	
(四) 專題企劃	1. 介紹專題的範圍 2. 如何創造作品，及如何呈現作品	20	
(五) 專題提案	1. 分組題案 2. 如何媒體行銷	6	第三學年 第一學期
(六) 專題實務製作	1. 各組製作	18	
(七) 檢討與修正	發表與修正	6	
(八) 作品發表與檢討	1. 各組作品發表與檢討 2. 專題與展示效果	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。

二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。

三、教學評量：評量內容以專題實務過程與成果為主。

四、教學資源：1. 各式書籍。2. 整體造型教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。

五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。

2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士理髮實務
	英文名稱	Men's haircut practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二. 熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙、染髮的知識 三. 養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 四. 熟練運用各種美髮的技能 五. 建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 男士理髮用具介紹與運用	1. 男士理髮用具介紹 2. 男士理髮用具的應用	3	第二學年 第一學期
(二) 洗髮	1. 洗髮工作前準備 2. 洗髮的手法 3. 洗髮的沖水技巧	6	
(三) 剪髮概論	1. 髮型與臉型 2. 髮型與頭型 3. 剪髮概要	9	
(四) 年齡與髮型的配合(一)	1. 兒童髮型 2. 青少年髮型	12	
(五) 年齡與髮型的配合(二)	3. 青年髮型	6	
(六) 整髮1	吹風	12	第二學年 第二學期
(七) 整髮2	電鉗	12	
(八) 燙髮	1. 冷燙原理 2. 冷燙實作 3. 電棒燙髮	12	
(九) 染髮1	1. 色彩和髮色的認識 2. 染髮前須知 3. 染髮實作	12	第三學年 第一學期
(十) 染髮2	4. 彩染實作	12	
(十一) 染髮3	5. 創意染髮	12	
(十二) 流行髮型1	時尚髮型實作1	12	第三學年 第二學期
(十三) 流行髮型2	時尚髮型實作2	12	
(十四) 流行髮型3	時尚髮型實作3	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實作評量、多元評量		

<p>教學資源</p>	<p>一、選定教育部審定合格之教科書          二、選定出版社男士理髮設計相關書籍          三、授課教師依課程需求自行編列講義</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法          一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。          二、理論與技術訓練能相輔相成。          三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能</p>

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容衛生實作
	英文名稱	Practice of Beautification and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能於時間內完成美容衛生技能實作(洗手操作、手部消毒操作、化學消毒法、物理消毒法) 2. 能正確完成化妝品衛生辨識 3. 養成良好?生習慣與態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)手部?生	正確洗手實作 手部消毒實作	6	
(二)化學消毒法	化學消毒法辨識 化學消毒法操作	12	
(三)物理消毒法	物理消毒法辨識 物理消毒法操作	9	
(四)化妝品辨識	化妝品辨識實作	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社?生相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚實務
	英文名稱	Facial Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/3/3	
學分數	1/1/2/2	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識皮膚的基本構造。 二、瞭解皮膚的知識。 三、瞭解化妝製品優劣的鑑別方式。 四、熟悉個人與專業護膚的技能。 五、養成正確的皮膚保養觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 皮膚的認識。	6	第二學年 第一學期
(二)皮膚的種類	1. 一般皮膚。 2. 異常皮膚。	6	
(三)化妝化妝製品的認識與保存	1. 化妝製品的認識。 2. 化妝製品的保存方式。	3	
(四)皮膚類型與化妝製品的選擇	1. 一般皮膚的保養重點及化妝製品的選擇。 2. 異常皮膚的保養重點及化妝製品的選擇。	3	
(五)皮膚的保養	1. 皮膚保養的準備工作。 2. 皮膚保養的方法。	6	第二學年 第一學期
(六)臉部按摩 I	1. 按摩的歷史。 2. 簡易按摩的方式。	12	
(七)臉部按摩 II	1. 手技按摩的效果。 2. 手技按摩的方法。	18	第三學年 第一學期
(八)蒸臉	1. 蒸臉的認識。 2. 蒸臉的程序及方法。	6	
(九)敷臉及濕布美容法	1. 敷面美容法。 2. 面膜功能。 3. 面膜種類。 4. 使用技巧。 5. 溼布美容法。 6. 熱毛巾與海綿的使用方法。	8	
(十)眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容	1. 眼睛的保養。 2. 唇部的保養。 3. 睡眠與美容。 4. 情緒與美容。	4	
(十一)手部的保養。	1. 手部的保養。 2. 手部的美化。	8	第三學年 第二學期
(十二)足部的保養	1. 足部的保養。 2. 足部的美化。	8	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)去角質	1. 去角質的認識。 2. 去角質產品的認識。 3. 去角質的方法。	8	
(十四)脫毛法	1. 脫毛的種類。 2. 脫毛的方法。	8	
(十五)沐浴與美容	沐浴的效果。 2. 沐浴的種類。	4	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美髮設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能。		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理
	英文名稱	Hair Styling & Dressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、基礎髮型梳理設計基本梳理概論 二、髮型造型梳理手法 三、創意髮型梳理手法 四、創意進階髮型梳理設計應用 五、創意造型高階髮型梳理設計	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)髮型梳理定義	1、髮型梳理工具介紹 2、髮型市場趨勢 3、髮型梳理作品欣賞	4	第二學年 第一學期
(二)髮型梳理重性	1、逆梳前準備 2、橡皮簡束法 3、髮夾的夾法	6	
(三)梳理的技巧	1、手捲與電棒捲髮 2、髮基的定位點	8	
(四)髮型運用與梳理	1、逆梳的操作 2、長髮逆梳的造型	10	
(五)造型運用與梳理	1、下梳髮型 2、上梳髮型	8	
(六)包頭髮型設計	1、分線髮型 2、不分線髮型	8	第二學年 第二學期
(七)創意髮型構思與創作	1、髮型設計要素 2、閃電分線下梳造型	6	
(八)髮型梳理與應用	1、髮棉的型狀及製作 2、扭髮髮髻技巧	6	
(九)髮型設計構思與創作	1、俏麗甜美手捲造型 2、個別髮束扭轉造型	10	
(十)髮型梳理作品	1、少女髮型 2、新娘髮	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。

二、理論與技術訓練能相輔相成。

三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒材概述	1.多媒材的定義與種類 2.多媒材組合與運用 3.多媒材創作實例探討	3	第二學年第一學期
(二)創作構思與原理	1.創作靈感來源 2.創作理念傳達 3.創作形式與原理	3	
(三)平面設計與立體結構	1.平面設計與構圖 2.立體設計與結構	9	
(四)多媒材平面創作實務	1.多媒材平面創作理念 2.平面創作構思與設計 3.多媒材平面實務應用 4.多媒材平面實務創作展現	9	
(五)多媒材拼貼組合創作實務	1.多媒材拼貼組合創作理念 2.拼貼組合創作構思與設計 3.多媒材拼貼組合實務應用 4.多媒材拼貼組合實務創作展現	12	
(六)多媒材解構重組創作實務	1.多媒材解構重組創作理念 2.重解構組創作構思與設計 3.多媒材解構重組實務應用 4.多媒材解構重組實務創作展現	12	第二學年第二學期
(七)多媒材立體結構創作實務	1.多媒材立體結構創作理念 2.立體結構創作構思與設計 3.多媒材立體結構實務應用 4.多媒材立體結構實務創作展現	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)多媒材綜合應用創作實務計畫	1. 多媒材創作計劃 2. 創作意象傳達 3. 多媒材綜合應用實務應用創作 4. 平面創作陳列與展示 5. 立體創作陳列與展示	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目。 2. 各單元教學若遇多元族群素材，應引導學生正確認識並適當應用各族群文化。 3. 應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。 4. 應告知學生職場生態，並提醒學生實習時注意勞動權益及職場性騷擾議題。 5. 應教導學生對工作場域和工作內容有關民法契約、人格權、著作權法、兒童及少年福利與權益保障法、勞動基準法等相關法規的認識。		

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計與實務
	英文名稱	Practice and Design of Accessory
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解各項飾品製作的基本技法，並能掌握飾品產業發展趨勢。 2. 運用科技資訊，進行飾品的製作與應用，涵養藝術美學。 3. 運用各種技法製作飾品，具備自我精進、創新及生活美學之素養。 4. 具備良好的工作態度，展現問題解決與團隊合作的素養。 5. 具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職業倫理與環保的基礎素養。 6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飾品設計的基本概念	1. 設飾品種類 2. 飾品設計	3	第二學年 第一學期
(二)手繡	1. 手繡基本工具 2. 手繡基本針法 3. 流行圖樣種類 4. 圖樣設計與應用 5. 成品設計與製作	9	
(三)車縫	1. 縫紉機種類與功能 2. 基本車縫實務 3. 成品設計與製作	12	
(四)染色	1. 染色種類 2. 染色技法與環保 3. 成品設計與製作	12	
(五)花飾	1. 花飾種類 2. 工具應用 3. 成品設計與製作	12	第二學年 第二學期
(六)編織	1. 編織種類 2. 工具應用 3. 成品設計與製作	12	
(七)飾品設計綜合應	1. 創意飾品設計 2. 創意飾品製作 3. 技法綜合應用 4. 作品展示與賞析	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	實作評量、多元評量		

<p>教學資源</p>	<p>一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 1. 本科目為群共同實習科目。 2. 各單元教學若遇多元族群素材，應引導學生正確認識並適當應用各族群文化。</p>

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	整體造型設計與實務
	英文名稱	Practice of Styling
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、運用科技資訊之能力，了解整體造型設計的基礎原理，並能掌握國內外整體造型產業的發展趨勢。 二、具備整體造型製作的基本知能，展現自我精進及創新之素養。 三、執行專業實務操作與創作之能力，培養系統思考及問題解決之能力。 四、具備整體造型設計作品之賞析能力，展現生活美學之涵養。 五、涵養職業倫理及敬業態度，培養公民意識。 六、能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 整體造型基本概念	1. 整體造型設計意義及目的 2. 整體造型設計時代需求 3. 造型設計原理 4. 個人特質分析 5. 整體造型設計的溝通技巧與流程	2	第二學年第一學期
(二) 整體造型應用	1. 整體造型設計要素 2. 整體造型設計圖的繪製技巧 3. 美顏造型應用 4. 美髮造型應用 5. 服飾造型應用	20	
(三) 型態美整體造型	1. 配合個性的整體造型演練 2. 配合年齡的整體造型演練 3. 配合時間、地點、場合的整體造型演練	14	
(四) 時尚整體造型	1. 年代流行重點分析 2. 時尚元素分析 3. 時尚整體造型演練	10	第二學年第二學期
(五) 舞台整體造型	1. 舞台整體造型基本原理 2. 依角色性格設計的整體造型演練 3. 依風格特色設計的整體造型演練	12	
(六) 婚禮新人整體造型	1. 新人禮服造型設計演練 2. 新人宴會禮服造型設計演練 3. 新人多元風格禮服造型設計演練	14	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		

<p>教學資源</p>	<p>一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目。 2. 各單元教學若遇多元族群素材，應引導學生正確認識並適當應用各族群文化。 3. 應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。 4. 應告知學生職場生態，並提醒學生實習時注意勞動權益及職場性騷擾議題。 5. 應教導學生對工作場域和工作內容有關《民法》契約、人格權、《著作權法》、《兒童及少年福利與權益保障法》、《勞動基準法》等相關法規的認識。</p>

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演藝術
	英文名稱	Practice of Stage Performance
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、具備基礎表演能力，進而解決家政相關產業職場上的各種問題。 二、運用自我肢體與美感的認知，展現美學賞析之素養。 三、運用聲音、肢體、情緒的整合，進行實務創作的表現，展現問題解決與團隊合作的素養。 四、具備良好的舞台實務經驗，增進生活美學的涵養。 五、能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 流行時尚及舞台表演	1. 時尚造型展示與演出的意義與功能 2. 舞台展演種類 3. 燈光的種類 4. 表演與音樂風格 5. 突發狀況應變 6. 職場生態與勞動權益，如：個別勞動權、非典型勞動的基本概念與保障	6	
(二) 舞台走位	1. 舞台的基礎認識 2. 舞台上的動線認識 3. 舞台上相互配合要領認識 4. 舞台走位演練	9	
(三) 肢體開發	1. 表情演練 2. 姿態演練 3. 眼神演練 4. 舞台情境演練	6	
(四) 舞台情境	1. 表情演練 2. 姿態演練 3. 眼神演練 4. 舞台情境演練	6	
(五) 舞台表演	1. 舞台表演內容演練與成果展 2. 舞台表演作品賞	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、坊間教材、相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。 二、自編講義。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 本科目為技能領域實習科目。
2. 以舞台表演相關的「訓練對流行時尚的觀察力與美感的敏銳度、肢體開發、利用各種舞台情境訓練增進舞台表演能力、練習舞台表演的各種技巧」等四個項目，為主要教材編選的範圍。
3. 應告知學生職場生態，並提醒學生實習時注意勞動權益及職場性騷擾議題。
4. 應教導學生對工作場域和工作內容有關民法契約、人格權、著作權法、兒童及少年福利與權益保障法、勞動基準法等相關法規的認識。
5. 應教導學生尊重多元性別差異，消除性別歧視及刻板印象，促進性別地位之實質平等。
6. 各單元教學若遇多元族群素材，應引導學生正確認識並適當應用各族群文化。

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩妝實務
	英文名稱	Fashion makeup practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、明瞭一般美容之專業知識。 二、熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 三、培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)化妝史	近代化妝史	3	第三學年第一學期
(二)季節與化妝	四季色彩與化妝	6	
(三)服裝與化妝	服裝與彩妝	3	
(四)配合時間的化妝技巧	1. 白天化妝 2. 晚上化妝	6	
(五)配合地點的化妝技巧	1. 室內化妝 2. 室外化妝	6	
(六)配合場合的化妝技巧	配合場合的化妝	6	
(七)不同年齡的化妝	不同年齡的化妝	6	
(八)訂婚化妝	訂婚化妝	6	第三學年第二學期
(九)伴娘化妝	伴娘化妝	3	
(十)伴郎化妝	伴郎化妝	3	
(十一)新郎化妝	新郎化妝	3	
(十二)新娘化妝	配合各種臉型的新娘化妝	9	
(十三)香水和補妝	1. 香水的種類 2. 認識芳香療法 3. 補妝	3	
(十四)創意化妝設計	1. 大、小舞臺妝。 2. 特殊化妝。	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲藝術
	英文名稱	Nail Art
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識藝術指甲的歷史 二、了解指甲的基本生理組織、熟悉手足保養專業技能 三、熟悉指甲藝術各式技巧 四、培養正確的學習態度及消毒衛生習慣 五、培養專業美甲人員	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 指甲之歷史 2. 如何成為優秀的美甲師 3. 美甲沙龍服務項目前 4. 美甲沙龍應具備的設備 5. 美甲沙龍服務顧客資料表	2	第三學年第一學期
(二)指甲剖析與問題處理	1. 指甲的基本構造、生長與型態 2. 病變及異常指甲 3. 指甲色澤異常及原因	4	
(三)手足部護理	1. 手部護理 2. 足部護理	12	
(四)指甲彩繪1	1. 指甲彩繪工具 2. 工具使用及擺放 3. 彩繪技巧、背景底色處理、構圖設計	9	
(五)指甲彩繪2	4. 各式主題整體設計 5. 飾品裝飾運用	9	
(六)粉雕	1. 粉雕材料介紹與基本技法運用 2. 粉雕模技巧 3. 浮雕、立雕技法	6	第三學年第二學期
(七)貼片指甲製作	1. 甲片介紹 2. 人工指甲製作	6	
(八)凝膠指甲1	1. 製作凝膠指甲的材料與工具 2. 凝膠取膠技巧 3. 凝膠半甲、全甲製作	12	
(九)凝膠指甲1	4. 凝膠指甲修補、卸除 5. 花式凝膠指甲製作流程、作品示範與欣賞	12	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選以理論與實務並重，並讓學生多方了解各種指甲彩繪之產品與材料。 二、彩繪及粉雕技能的學習以甲片練習為優先，待技術熟練後，可施行於真人模特兒手上。 三、建議授課教師多使用網路資源，蒐集最新資料，增進教學內容的多樣化。同時可指導學生利用網路資源蒐集資料和撰寫作業，增進學生之現代社會生活的能力。 四、加強審美及原創性並觀摩優良作品，提升美學創意能力。

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾與造型運用
	英文名稱	Fashion and modeling use
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養服飾設計製作之基本知能和專業技能。 二、提昇服飾創意設計及美學素養之專業能力。 三、培養縫紉用具的使用方法。 四、增進學生服飾實務能力。 五、提升時尚服飾再創作的的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)縫紉工具	1. 量身製圖用具 2. 裁剪、縫製用具 3. 整燙其他用具	9	第三學年 第一學期
(二)實用縫紉法	1. 基本車縫法 2. 基本手縫法	12	
(三)量身	1. 三圍量身法	6	
(四)飾品製作1	手繡	9	
(五)飾品製作2	電腦繡	9	第三學年 第二學期
(六)飾品製作3	拼布	6	
(七)服飾再製作1	1. 衣服改造或裝飾 2. 服飾資源再利用	12	
(八)服飾再製作2	3. 創意服飾製作	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、坊間教材、相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。 二、自編講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師可多運用影片及多媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、學生在製作時，教師可視其個別差異，給予不同的內容及份量。		

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容造型素描
	英文名稱	Beauty practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 明瞭一般美容之專業知識。 2. 熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 3. 培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎素描介紹	1. 設計概論 2. 素描表現技法、色鉛筆運用、彩妝用品的紙上運用設計	6	第三學年第一學期
(二)五官結構的表現1	1. 臉型分析 2. 頭部動態解析	9	
(三)五官結構的表現2	3. 正面形態設計 4. 側面形態設計	9	
(四)髮型概論	1. 直髮技巧 2. 捲髮技巧 3. 染髮技巧	12	
(五)服裝	服裝畫	12	第三學年第二學期
(六)整體設計1	1. 中國應景節慶化妝技巧設計 2. 西洋應景節慶化妝技巧設計	12	
(七)整體設計2	3. 素描設計與彩繪圖騰造型 4. 舞台整體造型設計圖	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能		

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新娘秘書實務
	英文名稱	Bride anf overall design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解婚禮規劃與新娘溝通流程 二、熟練各類型新娘化粧與修飾技巧 三、學會配合美膚、美髮、美顏理論與實際操作 四、對美的欣賞及創作設計的陶冶。 五、養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 六、培養專業造型設計及特殊造型設計的技巧能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)了解婚禮流程與規劃	1. 台灣的婚俗文化 2. 婚紗產業文化 3. 訂婚與結婚的流程	6	第三學年 第一學期
(二)了解新娘秘書與新娘溝通流程	1. 新娘秘書產業的崛起與未來 2. 新娘秘書經營策略與資訊流程 3. 新娘造型風格解析	6	
(三)臉型與造型之關係	1. 眼型與眼線修飾 2. 鼻影介紹修飾 3. 眉毛介紹修飾 4. 脣形介紹修飾 5. 新娘身型與禮服選擇	12	
(四)彩妝理論與示範	1. 新娘常用色彩搭配應用 2. 皮膚色彩調整 3. 腮紅. 眼影. 睫毛. 唇部描繪技巧	12	
(五)新娘宴會髮型風格	1. 工具介紹 2. 髮型造型示範	9	第三學年 第二學期
(六)時尚新娘造型飾品	1. 新娘造型飾品介紹 2. 創意飾品教學	12	
(七)親友宴會造型	1. 伴娘、伴郎造型示範 2. 婆婆、媽媽造型示範	9	
(八)全方位婚前保養	1. 頭部護理 2. 臉部皮膚養護 3. 身體滋養與調理	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	實作評量		

<p>教學資源</p>	<p>一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標          二、教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣          三、利用美髮與美顏教室設備或網際網路教學擴增教學內容          四、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用          五、利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣          六、各種活動教學之錄影帶、利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果          七、教材課本之習題，應與實務配合，使學生能學以致用</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法          一、鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。          二、利用課餘時間，參觀婚紗造型或展覽等場所，誘導學生的學習興趣。或排校外參觀強化課程內容的實際性。          三、教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣          四、實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方</p>

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務
	英文名稱	Applications of Electronic Commerce
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務基本概念	1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況	12	第三學年第一學期
(二)電子商務架構	1. 電子商務之資訊流 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流	12	
(三)電子商務經營模式	1. 電子商務經營模式 2. B TO C經營模式 3. B TO B經營模式 4. C TO C經營模式	12	
(四)電子商務網路行銷	1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略 3. web網站互動與廣告策略 4. 網路社群	12	第三學年第二學期
(五)電子商務網站建置	1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設 3. 電子商務相關技術	12	
(六)電子商務安全機制與法制	1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	教學資源 教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 個案教學法，依學生所選模擬經營主題，引導規劃實作。 4. 依學生差異，適時調整課程內容。		

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	戲劇化妝實務
	英文名稱	Theatre Makeup Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能認識特殊化妝的用具及材料 二、針對不同角色需求做好造型設計 三、表現學習彩妝的興趣，熟練各種化妝造型的技巧，培養美容專業人才	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)影視化妝概述	1. 影視行業的歷程 2. 電影從業人員任務分類 3. 台灣影視化妝業的發展與技術需求	6	第三學年第一學期
(二)影視特效化妝工具介紹及造型綜觀	1. 如何成為優秀特效化妝師 2. 影視特效化妝工具介紹 3. 影視特效化妝造型綜觀 4. 影視人員角色造型綜觀	6	
(三)基礎影視化妝技法	1. 影視特效化妝方法分類 2. 一般人物形象塑造 3. 特殊人物形象設計化妝法 4. 棚內燈光與化妝之關聯性	6	
(四)傷妝操作技法解析1	1. 特效化妝實務操作 2. 刀傷妝操作技法解析與實作	9	
(五)傷妝操作技法解析2	3. 燙傷妝操作技法解析與實作 4. 槍傷妝操作技法解析與實作	9	
(六)影視人物形象塑造1	1. 動物造型化妝操作技法解析與實作 2. 人物造型化妝操作技法解析與實作	9	第三學年第二學期
(七)影視人物形象塑造2	3. 吸血鬼造型化妝操作技法解析與實作 4. 魔鬼造型化妝操作技法解析與實作	9	
(八)電影特效1	1. 電影特效塑形簡介 2. 翻模塑形實務操作	9	
(九)電影特效2	3. 電影人物造型形塑	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	實作評量、多元評量		

<p>教學資源</p>	<p>一、選定教育部審定合格之教科書          二、選定出版社劇戲相關書籍          三、授課教師依課程需求自行編列講義</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法          一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。          二、理論與技術訓練能相輔相成。          三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能</p>

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位攝影
	英文名稱	Digital Photography
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 時尚造型科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解數位單眼相機的成像及拍攝原理。 二、具備操作數位單眼相機及棚拍的能力。 三、瞭解光線的重要性及測光錶的使用。 四、具備拍攝專題攝影、商業攝影及動態影像的能力。 五、培養美感的情操。 六、培養學生具備數位攝影的實務作業能力，並將之應用於多媒體設計上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)攝影的發展史	攝影的發展史介紹	2	第三學年 第一學期
(二)數位相機	1. 攝影的發展史 2. 數位相機選購與使用	2	
(三)鏡頭	1. 鏡頭種類 2. 鏡頭使用場景	2	
(四)光圈、快門與ISO	光圈、快門與ISO入門的基礎及各項基本技巧	2	
(五)攝影光源及測光錶之使用	攝影光源及測光錶入門的基礎使用	2	
(六)影像美學	照片構圖 鏡頭的認識/光線、視覺心理、影像構成、攝影美學的基本訓練	2	
(七)認識攝影棚與棚拍	1. 攝影棚介紹 2. 棚拍技巧	6	
(八)專題攝影	攝錄影表現技法及各式主題攝錄影	8	
(九)動態影像	1. 動態錄影基礎 2. 動態影片製作 3. 動態影片剪輯實務	10	
(十)逐格動畫	1. 故事腳本 2. 拍攝實務 3. 影片製作剪輯實務	12	第三學年 第二學期
(十一)縮時攝影1	1. 選定主題 2. 拍攝實務	9	
(十二)縮時攝影2	3. 影片製作剪輯實務	9	
(十三)作品討論與鑑賞	作品分享討論	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		

<p>教學資源</p>	<p>一、選定教育部審定合格之教科書          二、選定出版社多媒體設計相關書籍          三、授課教師依課程需求自行編列講義</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法          一、教學方法以講授及實際操作為主，並輔以作品鑑賞。本課程為實習操作課程，宜採分組教學。          二、多方蒐集實例作品，進行鑑賞及分析比較。          三、就學生作品加以分析討論，以提升學習興趣及創作能力，並使理論與實務能相互驗證。          四、可配合其他專業科目進行教學。</p>

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養學生群體合作解決問題之精神。 2.培養學生獨立思考研究及創造之能力。 3.驗證及應用所學之專業知識。 4.培養學生實務能力，符合產業之所需。 5.訓練學生搜集及整理資料能力。 6.培養學生研究報告寫作與成果發表能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 緒論	(1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)確定專題主題。	12	
(二)2. 資料蒐集	(1)資料蒐集彙整。 (2)專題分工及計畫書擬定	12	
(三)3. 專題製作之過程	(1) 專題製作之調查、研究與實驗。 (2)進行製作。 (3)紀錄、分析與描述結果。	24	
(四)4. 專題的書面資料整理	(1) 結果數據之表達呈現。 (2) 參考文獻的書寫。 (3) 作品整理與撰寫研究報告	12	
(五)5. 專題作品發表	(1) 說明作品的表達方式。 (2) 上台報告。 (3) 成果發表。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	以學生學習過程及製作報告或成果		
教學資源	相關教材、資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

自編教科書或相關參考書籍。

2. 教學方法

(1) 視聽多媒體利用。

(2) 示範教學。

(3) 分組討論教學。

(4) 實驗設計操作。

(5) 學生上台報告

3. 教學評量

以學生學習過程及製作報告或成果。

4. 教學資源

食品相關教材、資源。

5. 教學相關配合事項

(1) 教材編撰，師資研習等。

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台式料理實務
	英文名稱	Desktop cooking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解台式料理必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解台式料理的材料。 三、熟練各種台式料理的製作。 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)(一)認識台灣美食文化之歷程演變	1. 具備台灣料理食材選購與應變能力	9	
(二)(一)認識台灣美食文化之歷程演變	2. 強固廚師倫理道德與廚藝專業力	9	
(三)(二)增加菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力	1. 台灣夜市美食小吃實務製作	9	
(四)(二)增加菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力	2. 具備良好食品安全與知識操作習慣	9	
(五)(三)具備台灣小吃基礎與台式宴席菜應變能力	1. 台灣地方特色美食及客家料理食物製作	9	
(六)(三)具備台灣小吃基礎與台式宴席菜應變能力	2. 台灣古早宴席料理實務製作	9	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、瞭解台式料理必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解台式料理的材料。 三、熟練各種台式料理的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。		

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意中式點心
	英文名稱	Creative Chinese Dim Sum
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.瞭解中式麵食製作的基本原理。 二.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 三.進行各類中式麵食製品之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)加工基本操作	1. 食品工廠安全衛生 2. 中式麵食製作機具之選用與用途 3. 中式麵食製作器具之選用與用途	9	
(二)(二)配方計算	1. 中式麵食製作的材料用量及配方換算	9	
(三)(三)水調(和)類麵食 製作	1. 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法	6	
(四)(三)水調(和)類麵食 製作	2. 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃…等	6	
(五)(三)水調(和)類麵食 製作	3. 燙麵類等：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等	6	
(六)(四)發麵類麵食製作	1. 發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法	6	
(七)(四)發麵類麵食製作	2. 發酵類：白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包…等	6	
(八)(四)發麵類麵食製作	3. 發粉類：發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、瞭解中式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解中式點心的材料。 三、瞭解中式點心的概論及製作原理。 四、熟練各種中式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。		

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學習基本水果切雕。 二、學習根莖類蔬菜切雕。 三、能製作搭配菜餚之盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程說明、講解，分組	課程說明、講解，分組	6	
(二)(二)刀具認識、刀功基本知識	刀具認識、刀功基本知識	6	
(三)(三)食材介紹、刀工技術的基本刀法	食材介紹、刀工技術的基本刀法	6	
(四)(四)直切法、推刀法	直切法、推刀法	6	
(五)(五)拉刀法、直刀推切法	拉刀法、直刀推切法	6	
(六)(六)平刀法、花刀切	平刀法、花刀切	6	
(七)(七)段、塊、條、丁	段、塊、條、丁	6	
(八)(八)片、絲、末、茸	片、絲、末、茸	6	
(九)(九)洋蔥花、茄花	洋蔥花、茄花	6	
(十)(十)辣椒花、蘿蔔梗花	辣椒花、蘿蔔梗花	6	
(十一)(十一)松葉、菊花、瓜仔排花	松葉、菊花、瓜仔排花	6	
(十二)(十二)分組綜合測驗	分組綜合測驗	6	
(十三)(十三)水花片-小樹、葉子	水花片-小樹、葉子	6	
(十四)(十四)水花片-菱形、聖誕樹	水花片-菱形、聖誕樹	6	
(十五)(十五)水花片-蝴蝶、飛鳥	水花片-蝴蝶、飛鳥	6	
(十六)(十六)水花片-長方形、正方形	水花片-長方形、正方形	6	
(十七)(十七)綜合水花片 練習	綜合水花片 練習	6	
(十八)(十八)綜合水花片 測驗	綜合水花片 測驗	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實作、作業、日常出席及上課秩序		
教學資源	教科書及網路影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法： 一般上課、實作示範、分組操作。 二、透過實際操作瞭解果雕製作過程，並明確了解到各種刀工規格大小		

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理 四、熟練各種西式點心的製作。 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)(一)緒論	1. 西式點心的起源與文化 2. 式點心的各地風味	12	
(二)(二) 西式點心常用原料	1. 主材料的介紹 2. 添加物的介紹	12	
(三)(三)西式點心的製作設備與工具	1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明	12	
(四)(四)西點的種類(一)	1. 麵包的介紹 2. 麵包的解析 3. 麵包的實作	12	
(五)(四)西點的種類(二)	1. 蛋糕的介紹 2. 蛋糕的解析 3. 蛋糕的實作	12	
(六)(四)西點的種類(三)	1. 甜點的介紹 2. 甜點的解析 3. 甜點的實作	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理。 四、熟練各種西式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。		

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理實務
	英文名稱	Banquet production internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識宴會點心的淵源與文化。 二、熟練宴會點心設備及工具之正確操作方法。 三、認識各種宴會點心材料之特性。 四、熟練基礎宴會點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	宴會之基本概念	6	
(二)導論	宴會部門組織架構	6	
(三)導論	宴會部門工作職掌	6	
(四)導論	宴會服務的安排	6	
(五)導論	服務人員及臨時工讀生之工作守則	6	
(六)宴會廳設備概述	宴會廳常用器皿及家具介紹	6	
(七)宴會廳設備概述	宴會廳營業器材籌備的設定量	6	
(八)(一)宴會製作定義	1. 宴會的緣起 2. 宴會的定義 3. 宴會的作用與重要性	6	
(九)(二)高低麩質及無麩質配方	1. 「麩質」及「無麩質」的中/廣式麵食麵點 2. 輕鬆做出職人級的美味	6	
(十)(三)突破傳統、製作簡化	1. 不走傳統繁複的製作路線，簡化操作手法，改良後的工法，照樣做出經典美味。 2. 回歸天然與質樸，以單純原料及簡單配料，減少糖、油及輔助原料的添加，符合現代人需求。	6	
(十一)宴會廳設備概述	檯布的基本認識與設定量	6	
(十二)宴會成本控制、預算編列及促銷活動	宴會成本控制	6	
(十三)宴會成本控制、預算編列及促銷活動	宴會部門營業預算的編列	6	
(十四)宴會成本控制、預算編列及促銷活動	宴會廳各項管銷費用支出預算及營業淨利的編列	6	
(十五)宴會成本控制、預算編列及促銷活動	宴會促銷活動	6	
(十六)宴會作業流程	洽詢	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十七)宴會作業流程	預約	6	
(十八)宴會作業流程	確認與簽定訂席合約書	6	
(十九)宴會作業流程	場地擺設與規劃	6	
(二十)宴會作業流程	發布宴會通知單	6	
(二十一)宴會作業流程	再次確認	6	
(二十二)宴會作業流程	各單位工作計畫的擬定	6	
(二十三)宴會作業流程	宴會場地布置	6	
(二十四)宴會作業流程	服務工作的執行	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。 三、利用校外參觀，結合理論與實務。		

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Cooking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6/6/1/2	
學分數	4/4/1/1	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 培養食物烹飪的基本技巧。 二. 熟練各種烹飪設備的正確操作。 三. 建立良好的職業道德與餐飲衛生習慣。 四. 啟發學習烹飪的興趣，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)(一) 各類食物烹飪前的處理與洗滌	1. 各類原料的前處理。	9	
(二)(一) 各類食物烹飪前的處理與洗滌	2. 各類食物的洗滌方式。	9	
(三)(二) 基本切割法	1. 刀工與切割法。	9	
(四)(二) 基本切割法	2. 刀法種類。	9	
(五)(二) 基本切割法	3. 材料成型與菜餚切割法。	9	
(六)(三) 常用的烹調法	1. 煮 2. 川 3. 拌 4. 蒸 5. 扣	9	
(七)(三) 常用的烹調法	6. 扒 7. 炒 8. 爆 9. 煎 10. 炸	9	
(八)(三) 常用的烹調法	11. 燴 12. 羹 13. 溜 14. 滷 15. 燒	9	
(九)(三) 常用的烹調法	16. 燜 17. 燻 18. 煨 19. 焗 20. 燻	9	
(十)(三) 常用的烹調法	21. 烤 22. 燻 23. 貼、塌 24. 凍 25. 拔絲 26. 其他。	9	
(十一)(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	1. 台灣菜。	9	
(十二)(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	2. 廣東菜。	9	
(十三)(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	3. 江浙菜。	9	
(十四)(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	4. 四川菜。	9	
(十五)(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	5. 湖南菜。	9	
(十六)(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	6. 北平菜。	9	
(十七)(四) 介紹中國各區域的菜色與實習	7. 其他菜系。	9	
(十八)(五) 盤飾技巧。	1. 裝盤技巧。	9	
(十九)(五) 盤飾技巧。	2. 裝盤器皿的種類。	9	
(二十)(五) 盤飾技巧。	3. 食器和菜餚的配合。	9	

合計	180節
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。



教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關中餐烹飪相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。
2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。(2)如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。(3)採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對中餐烹飪的認識及認知。
3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關中餐烹飪著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與中餐烹飪實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。(4)實習場所之設備。
5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。(2)實習之場地、設備、經費。(3)必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理實務
	英文名稱	Fusion Cooking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特色的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(三)各國經典菜餚典故介紹	1. 迷人的米 2. 完美的燉飯 3. 誘人的壽司 4. 美妙的義大利麵食	6	
(二)(四)實作：泰國料理、日本料理、異國美食	1. 剝塊、切片、去皮等刀工 2. 根莖蔬菜 3. 蕈類：經典的增鮮寶物 4. 有魔力的香草	6	
(三)(一)瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧	1. 尋找新鮮的魚 2. 料理魚類的藝術 3. 成為貝類與甲殼類達人	6	
(四)(二)使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚	1. 軟化肉類的訣竅 2. 下鍋煮就對了嗎 3. 牛肉：究極的紅肉 4. 變化多端的豬肉	6	
(五)12國40道異國料理	義式清炒蛤蜊義大利麵	6	
(六)12國40道異國料理	義式風味威尼斯牛排	6	
(七)12國40道異國料理	義式南瓜麵疙瘩	6	
(八)12國40道異國料理	義式南瓜濃湯	6	
(九)12國40道異國料理	義式蕃茄蘿勒雞肉義大利燉飯	6	
(十)12國40道異國料理	(義式)西西里海鮮燉飯	6	
(十一)12國40道異國料理	法式藍帶豬排	6	
(十二)12國40道異國料理	法式諾曼地奶油燉雞	6	
(十三)12國40道異國料理	法式洋蔥湯	6	
(十四)12國40道異國料理	法式翻轉蘋果派	6	
(十五)12國40道異國料理	法式法國吐司	6	
(十六)12國40道異國料理	摩納哥沙拉	6	
(十七)12國40道異國料理	西班牙巴斯克燉雞	6	
(十八)12國40道異國料理	西班牙烘蛋	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十九)12國40道異國料理	美式紐約辣雞翅	6	
(二十)12國40道異國料理	美式烤肋排	6	
(二十一)12國40道異國料理	美式燻鴨胸佐果醋沙拉	6	
(二十二)12國40道異國料理	美式恩利蛋	6	
(二十三)12國40道異國料理	美式沙巴翁焗水果	6	
(二十四)12國40道異國料理	美式炸蘋果圈	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 二、教學評量：平時成績(30%)，第1.二次段考(各15%)，期末考(40%) 三、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。 四、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。		

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬食料理實務
	英文名稱	Food & Beverage Program Planning
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蔬食料理實務必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解蔬食料理的材料。 三、瞭解蔬食料理的概論及製作原理。 四、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)(一)了解蔬食概念及定義	1. 強固廚師倫理道德與廚藝專業力 2. 瞭解蔬食對於全球溫室效應影響	12	
(二)(二) 增加菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力	1. 具備良好食品安全與知識操作習慣 2. 使學生習得基本技巧，進而創造特色的佳餚	12	
(三)(三)具備中餐烹調基礎與西式擺盤能力	1. 中餐烹調實務之料理實務製作 2. 西式擺盤基本概念及實務製作	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組		
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、瞭解蔬食料理的概論及製作原理。 二、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 三、養成良好衛生習慣及工作習慣。		

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食加工實習
	英文名稱	Chinese Style Rice Flour Processing Practic
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解中式米食製作的基本原理。 2. 瞭解中式米食製作的操作程序與運用。 3. 進行各類中式米食製品之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 加工基本操作	1-1食品工廠安全衛生 1-2中式米食製作機具之選用與用途 1-3中式米食製作器具之選用與用途	9	
(二)2. 配方計算	2-1中式米食製作的材料用量及配方換算	9	
(三)3. 米粒類型-飯粒型製作	米粒類型-飯粒型的製作原理與方法 1.白米飯 2.油飯 3.筒仔米糕 4.台式肉粽	9	
(四)4. 米粒類型?-粥品型製作	米粒類型?-粥品型製作的製作原理與方法 1.八寶粥 2.廣東粥 3.海鮮粥	9	
(五)5. 漿(粿)粉類項—米漿型製作	漿(粿)粉類項—米漿型的製作原理與方法 1.發粿 2.碗粿 3.蘿蔔糕 4.芋頭糕	9	
(六)6. 漿(粿)粉類項—一般漿糰製作	漿(粿)粉類項—一般漿糰的製作原理與方法 1.芋粿巧 2.湯圓 3.米麻糬 4.甜年糕	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)7. 熟粉類項製作	熟粉類項的製作原理與方法 1. 鳳片糕 2. 糕仔崙 3. 雪片糕 4. 豬油糕 5. 冰皮月餅	9	
(八)8. 膨發類項— 一般膨發類項製作	膨發類項— 一般膨發類項的製作原理與方法 1. 米花糖	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。</p> <p>(二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。</p> <p>(三)教學評量 要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用。</p> <p>(四)教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。</p> <p>(五)其他教學相關事項 1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。</p>		

### 附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

#### (一)訓練課程內容

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	中式點心實習	16
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	西式點心實習	16
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	認識食品廠	6
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	食品加工基本技能訓練實習	20
5	群育活動	8	5	食品微生物基本技能訓練實習	6
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	食品化學基本技能訓練實習	6
7	基本華語文輔導課程	24	7	烘焙基本技能訓練實習	20
			8	應對服務訓練	6
合計		52	合計		96
總計					148

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

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

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

表附3-1-2-1 家政群時尚造型科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	美髮術語	3
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	美髮技能	40
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	人際關係技巧	10
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	服務概念與禮儀	10
5	群育活動	8	5	按摩技巧	8
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	基礎化妝	20
			7	毛髮生理	9
			8	美髮工具認識與維護	6
			9	社交生活禮儀	8
			10	化妝品認識	6
合計		28	合計		120
總計					148

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

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

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

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	中式點心實習	8
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	西式點心實習	8
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	認識餐廳	6
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	餐飲服務技術實習	12
5	群育活動	8	5	認識廚房與餐具實習	4
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	中餐基本技能訓練實習	24
			7	西餐基本技能訓練實習	20
			8	應對服務訓練	10
			9	蔬果切雕技能訓練	28
	合計	28		合計	120
總計					148

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	中式點心實習	1 機器設備介紹	16
		2 中點材料簡介	
		3 中式點心之分類	
		4 中式點心實作與品評	
2	西式點心實習	1 機器設備介紹	16
		2 西點材料簡介	
		3 西式點心之分類	
		4 西式點心實作與品評	
3	認識食品廠	1 食品廠分類	6
		2 食品廠設廠標準	
4	食品加工基本技能訓練實習	1 機器設備介紹	20
		2 原物料介紹	
		3 食品加工產品實作與品評	
5	食品微生物基本技能訓練實習	1 儀器設備介紹	6
		2 滅菌操作	
		3 顯微鏡操作	
		4 無菌操作原理	
6	食品化學基本技能訓練實習	1 儀器設備介紹	6
		2 定量操作	
		3 儀器基本操作	
		4 基本滴定	
7	烘焙基本技能訓練實習	1 機器設備介紹	20
		2 烘焙材料簡介	
		3 烘焙產品之分類	
		4 烘焙產品實作與品評	
8	應對服務訓練	1 應對服務流程	6
		2 顧客抱怨處理	
		3 應對與服務演練	
合計			96

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	美髮術語	1 美髮現場專業外文用語-梳子、剪髮	3
		2 美髮現場專業外文用語-染髮	
		3 美髮現場專業外文用語-冷燙	
		4 美髮現場專業外文用語-整髮	
		5 美髮現場專業外文用語-髮型設計	
2	美髮技能	1 洗髮實務	40
		2 護髮實務	
		3 整髮實務	
3	人際關係技巧	1 人際吸引因素	10
		2 有效的人際溝通	
		3 拓展人際關係技巧	
		4 口才訓練	
4	服務概念與禮儀	1 職業道德及服務精神	10
		2 服務概念	
		3 工作守則	
		4 美姿美儀	
5	按摩技巧	1 肩部按摩	8
		2 頸部按摩	
		3 手部按摩	
		4 頭部按摩	
		5 按摩技巧操作	
6	基礎化妝	1 美化膚色(粉底認識)	20
		2 美化眉毛、眼部、唇部、腮紅、手部	
		3 基礎化妝術(外出妝)	
		4 基礎化妝術(上班妝)	
7	毛髮生理	1 毛髮的形成	9
		2 毛髮的構造	
		3 毛髮的酸鹼度	
		4 不同性質之髮質鑑定	
8	美髮工具認識與維護	1 工具的認識與使用-梳子、洗髮用品	6
		2 工具的認識與使用-整髮工具、染髮工具	
		3 工具的認識與使用-剪髮工具、髮夾類	
		4 工具的認識與使用-其他	
		5 工具的認識與使用-用具維護	
9	社交生活禮儀	1 健康自信亮麗之生活	8
		2 儀容整理注意事項	
		3 言談注意事項	
		4 合理的肢體語言	
		5 課後活動—綜合練習(服務流程)	
10	化妝品認識	1 化妝品分類及功能	6
		2 保養用品種類	
		3 色彩化妝品種類	
		4 美髮用品種類	
合計			120

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	中式點心實習	1 中式點心實習	8
2	西式點心實習	1 西式點心實習	8
3	認識餐廳	1 認識餐廳	6
4	餐飲服務技術實習	1 餐飲服務技術實習	12
5	認識廚房與餐具實習	1 認識廚房與餐具實習	4
6	中餐基本技能訓練實習	1 中餐基本技能訓練實習	24
7	西餐基本技能訓練實習	1 西餐基本技能訓練實習	20
8	應對服務訓練	1 應對服務訓練	10
9	蔬果切雕技能訓練	1 蔬果切雕技能訓練	28
	合計		120

