

備查文號：高雄市政府教育局中華民國114年04月15日高市教高字第11432810500號函備查

高級中等學校課程計畫

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

學校代碼：581402

建教合作班課程計畫

本校113年11月18日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年04月24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	9
課程發展委員會組織要點	9
伍、課程規劃與學生進路	14
一、群科教育目標與專業能力	14
二、群科課程規劃	16
陸、群科課程表	24
一、教學科目與學分(節)數表	24
二、課程架構表	38
三、職業技能訓練計畫	42
柒、團體活動時間實施規劃	46
捌、彈性學習時間實施規劃	47
一、彈性學習時間實施相關規定	47
二、學生自主學習實施規範	53
三、彈性學習時間規劃表	58
附件二：校訂科目教學大綱	96
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	293
(一)訓練課程內容	293
(二)專業基礎課程內容	298
附件四、實習式群科課程表	304

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	高雄市私立三信高級家事商業職業學校		
技術型	專業群科		1.商業與管理群：商業經營科、資料處理科 2.外語群：應用日語科 3.設計群：廣告設計科 4.家政群：幼兒保育科、美容科 5.餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1.商業與管理群：資料處理科 2.家政群：照顧服務科 3.餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1.餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1.服務群：餐飲服務科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	07-7517171轉1114	

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
技術型	商業與管理群	商業經營科	0	0	1	18	1	24	2	42
	商業與管理群	資料處理科	1	44	1	31	2	39	4	114
	外語群	應用日語科	0	0	1	22	1	21	2	43
	設計群	廣告設計科	2	59	2	60	2	59	6	178
	家政群	幼兒保育科	1	24	1	16	1	18	3	58
	家政群	美容科	1	22	1	24	1	9	3	55
	餐旅群	餐飲管理科	2	84	2	77	3	83	7	244
進修部	商業與管理群	資料處理科	0	0	0	0	1	17	1	17
	家政群	照顧服務科	1	41	1	25	1	31	3	97
	餐旅群	餐飲管理科	1	41	1	18	1	27	3	86
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	23	1	39	2	36	4	98
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	14	1	14	1	15	3	43
合計			11	352	13	344	17	379	41	1075

二、核定科班一覽表

表2-2 114學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	1	45
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	家政群	照顧服務科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
合計			15	675

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 114學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目	說明			備註
	辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別				
輪調式	商業與管理群	資料處理科	2班	176人
	家政群	美容科	1班	88人
	餐旅群	烘焙食品科	2班	176人
		餐飲管理科	2班	176人

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

學校願景—【愛的教育，幸福三信】三信家商創立於民國47年，創校人林瓊瑤先生提倡「愛的教育」的理念，秉持「成就每一位學生」目標，落實融合教育，尊重個性差異，推展友善校園，讓學生能在友善的校園環境中發展其身心與潛能，增進適應社會與服務社會的能力。此外，用心啟發學生的多元智慧，涵養道德品格、扎根基本學科能力、精熟專業技能、輔導職業技能證照，以人文藝術教育陶冶美學心性，培養學生團隊合作和解決問題的能力，使成為具備優質能力與深厚素養的技職人才，希冀打造一所以『自立自主人格、學問技能活用、模範國民造就』教育目標的全人幸福優質學校，正符合新課綱之「核心素養」。學校願景補充說明 1、自立自主人格「心之所向，身之所往。」意思就是，在精神人格的指引下，導致了行動的實踐。因此品格教育不論在東方或西方，長久以來皆為教育的核心課題。惟人格的養成是連續性、漸進性且動態化的歷程，透過潛移默化且日積月累的薰陶，孕育學生的道德意念，奠定人性尊嚴基礎，朝向自我概念的發展，落實於生活之中。悠游於三信家商優美的校園景致，徜徉綠意盎然的草皮，仰望高聳入雲的精神堡壘-三信塔，在如此溫馨友善的氛圍中，學生能養成開闊的心胸，去關懷、尊重、理解不同的文化，涵育人文美學素養，最終，讓學生養成擁有自立的人格，並且能夠自主行動、自律生活。2、學問技能活用 技職教育的重點在於培育知識與實作能力兼具之人才，發揚杜威(John Dewey)做中學(learning by doing)的精神。對於致力投身在技職教育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之設計外，學生進路更是我們關注的課題。本校與業界向來維持密切聯繫與合作，透過業師協同教學、職場體驗…等等的活動，與業界資源交流，共榮共享，奠定學生專業精進，以達到強化技職、產學鏈結的目的，俾便學生畢業後能與職場順利無縫接軌。故以學問素養為蘊底，再輔以專業技能之加乘，學生便能具備專業學問技能，擁有豐沛的溝通互動，強化職場就業優勢，創造自我價值。3、模範國民造就 教育乃一切的根本，也是國家競爭力的重要基石。禮記學記篇中所提：「大學之法，禁於未發之謂豫，當期可之謂時，不凌節而失之謂孫，相觀而善之謂摩。此四者，教之所由興也。」言簡意賅道出「豫、時、孫、摩」乃亙古不移之教學真諦。唯有透過教育的歷程，讓人之所以為人，才能適應社會，傳遞文明瑰寶。德國教育家福祿貝爾(F.Frobel)曾說：「教育之道無他，唯有愛與榜樣」。教育者透過身教、境教，成為學生的楷模，引導學生五育均衡發展，成為具備品格內涵及文化素養的模範國民。取之於社會，也能回饋於社會，關注人際互動，保持良善的社會參與，讓幸福的氛圍，由三信家商的小我，感染至整個社稷國家的大我。



二、學生圖像

創學力

美國哈佛大學教育研究院心理發展學家加德納(Howard Gardner)於1983年提出了「多元智能理論」，指陳人與生俱來有不同面向的稟賦，每個學生都是獨一無二的個體，應善用自身的優勢智能去學習，這個理論在教育界也掀起了劃時代的波瀾，故單向灌輸的教學模式已被淘汰，建構創造思考之學習環境取而代之。三信家商在課程和教學的模式上，力求不斷求新、求變、求進步，是高雄市投入資訊融入教學的前導學校之一，在國內外的各項比賽中一直都有傑出的斬獲。資訊科技的發展可謂一日千里、日新月異，教學的現場如能由資訊科技輔助，提供適性學習，必能增強學生興趣，激發其創意潛能。在現今創造力及自造者(Maker)概念盛行的趨勢下，如何學習建構、重新組合、反思與啟發？如何培養或發現自己的獨特性？等議題十分重要。本校除了讓學生了解如何多元運用課本知識外，更訓練學生領導統御、有效率工作、情緒管理等能力，其核心精神正呼應教育部十二年國民基本教育新課綱「自發」、「互動」及「共好」之核心理念及九大核心素養，另為加強與新課綱的結合，更加鼓勵議題探究、記錄創意發想之歷程，以利學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會，增強學生學習的理解、連貫和運用，並強調表達與分享的重要性。培養問題解決、生活美學、跨科整合、多元創新、團隊合作等能力，並落實108新課綱「全人教育」的理念。本校推動創業典範課程，深化校園創新之扎根，強化學生學習體驗途徑，開展多元智能，讓學子藉由不斷反思與啟發，醞釀獨立思考能力，啟發創意創新之思維。同時我們也期待藉由運用科技媒體之能力與正向態度，學生能夠有能力進行識讀與批判，使培育創意的知能不再只限於學校場域。古希臘三哲提出「博雅」的教育精神，除了在知識、技能方向的精進之外，同時涵泳人文關懷素養，陶冶職業道德。本校建置各類科的創意情境教室，包含英語360度環繞情境教室、攝影教室、日式料理教室、簡易創業教室、…等等，讓學生可以從「做中學」，將知識與生活經驗相結合。本校跨處(科)室整合網路資源，研發跨領域課程，建置討論平臺，提供學生創意合作機會，養成解決問題之能力，發揮創新精神，以因應社會變遷，增進個人的彈性適應力。創學力讓科技和人文的相互結合，激發出燦爛火花。

美感力

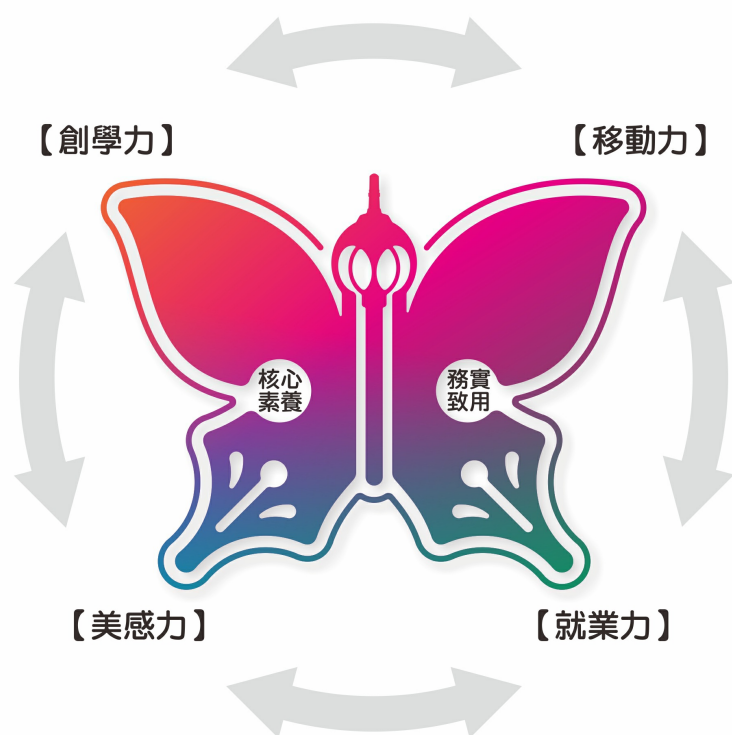
美感力是國家進步和社會成熟度的表徵，三信家商承襲「藝術使人豐富，教養使人美麗」的教育理念，美感思維長久以來是本校的特色。我們相信透過藝術欣賞、評鑑、創作，得以涵蘊學生高貴氣質與生活美感，成為新世紀的美學公民，以臻於至真至善至美的境界。身為教育現場的工作者，我們深切地了解到，美學素養對於一個人生命厚實度的重要性。教育部近來大力推行美感教育的中長期計畫，其核心理念為美感從幼起、美力終身學，期盼透過藝術青年，播撒美感種子。本校長久以來不遺餘力地推動美感教育及藝術教育紮根，啟發學生美感覺知與經驗，奠定美力終身的基礎。培養學生美的感受力、想像力、創造力、實踐力等並視為終身學習的權利，以提升生活幸福感和創造力。透過推動各項美感教育計畫，教師得以研發各種美感教育的課程、教材教法及學習評量。誠如108新課綱揭示「成就每一個孩子，適性揚才、終身學習」為願景，以尊重學生生命主體為起點，希冀透過適性品格教育，激發學生生命的喜悅與生活的自信。高職階段正好屬於青少年狂飆期，是形塑個人人格和自我認同的關鍵時期。本校透過核心素養課程的導入，鼓勵學生對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。冀望藉由美感力以涵養品格發展，內化成為一種生活態度，我們培養學生從生活中體驗其核心價值，結合社區資源，鼓勵從事志工服務，培育感恩、願意付出的利他精神；另本校校園環境優美，充斥著藝術與人文氣息，藉由美學環境傳遞善念，彰顯倫理規範，讓美感教育透過身教、境教等潛在課程的薰陶，讓學生主動並樂於與人際互動溝通，強化其道德感與同理心，俾能具備美學素養之人生目標。

就業力

青少年時期乃人格養成及發展自我認同的關鍵期，在求學的過程中，能盡情揮灑才華，在下一階段，找尋適合自己的職涯發展與定位，協助學生了解自我的職涯發展方向啟蒙與建立，取得工作與生活的平衡，成就幸福家庭。「就業力」(employability)係指「為順利就業、保持就業、及在必要時獲得新就業之能力」。依據英國學者Harvey、Locke 和Morey (2002)的定義，就業力的本質乃是：「個人在經過學習過程後，能夠具備獲得工作、保有工作、以及做好工作的能力」。簡單地說，就業力就是獲得及持續完成工作的能力。所以三信家商一直致力於訓練學生擁有在勞動市場中藉由永續就業來實現潛能的自足能力。不但有利於就業的工作態度與個人特質、自我行銷與職涯管理能力，而且具有學習的積極意願，並能反思所學。包括：溝通技能、團隊合作技能、問題解決技能、原創與進取技能、規劃與組織技能、自我管理技能、學習技能及科技技能等。三信家商因應產業結構轉型及社會多元變遷，培養學生適性發展及就業規劃能力，期能達成「第二期技職教育再造計畫」中提升技職教育整體競爭力之目標。故在校就學期間即透過生涯規劃課程，提供青少年職涯諮詢評估及相關就業資訊，辦理職場參觀體驗及就業博覽會等等，讓同學們提前了解工作世界的樣貌，提升務實致用之肆應力，讓學生學用有專精。本校開設各類契合式人才培育專班，更首創私立高職風氣之先，與國營事業體合作，俾便產學鏈結、無縫接軌。配合國家相關的輔導青少年就業政策，結合政府機構與民間力量，培養學生敬業樂群的態度，讓學生能夠開創屬於自己的志業，臻於自我實現的理想。

移動力

世界銀行預測，具備全球移動力的人才，薪資將比同輩多出五成，平均資產多出一倍以上，早期農業社會所強調安土重遷的藩籬也逐漸被打破，國際移動力人才正如雨後春筍般的新生。全球移動力(global mobility)已經成為高等教育國際化程度的一項重要指標；除了透過留學經驗來拓展視野、促進人格發展以及增加環境適應能力以外，更能從中找到未來的職業發展的助力。全球移動力不只是謀取一個穩定的工作，更是尋求更好的專業表現以及薪資結構。全球移動力係指個體願意參與國際交流，積極從事各種學習和分享活動，培養自己具有開拓心胸和宏觀思維，且能夠融入當地社會和認同多元文化的能力，以提升個人的競爭力；至少包括外語能力、多元文化能力、積極正向能力、宏觀思維能力以及融入不同社會能力(吳清山, 2016)。三信家商的學生能具備國際視野，揉合多元文化內涵，強化語言優勢，精進溝通協調能力、拓展國際觀。本校積極提倡國際教育，除了透過課程融入教學外，每年固定與美國、日本的姊妹校進行交流。另外更接受來自巴西、墨西哥、法國等等世界各地的國際交換生到本校來就讀。三信家商致力於培養具備全球競合力及全球責任感的國際移動人才，協助學子在全球化的浪潮下，勇於迎向挑戰，立足在地，放眼國際，創造非凡成就。



肆、課程發展組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

課程發展委員會組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會組織設置要點

105年12月05日校務會議通過

107年元月31日校務會議修正通過

111年元月20日校務會議修正通過

一、本要點依據教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第1100016363B 號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）訂定之。

二、高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）根據《總綱》的基本理念與課程目標，以及學校願景和目標，發展並精進學校本位課程。

本委員會任務如下：

- （一）審議學校課程計畫，研擬或統整各科(群)及領域所規劃之課程計畫。
- （二）審查學校教科用書的選用，以及全學期使用之自編教材。
- （三）進行學校課程自我評鑑及定期追蹤與檢討。
- （四）審議學校與課程相關之計畫、研究及章則。

三、本委員會組織成員：

- （一）由校長擔任主任委員，教務處主任為副主任委員。
- （二）校內委員為：進修部主任、學務處主任、總務處主任、實習處主任、輔導室主任、圖資處主任、人事室主任、會計室主任、教學組組長、註冊組組長、設備組組長、特教組組長、訓育組組長、進修部教學組組長、進修部學務組組長、教師會會長、各群科科主任、一般科目/領域召集人及學生代表 1 人。
- （三）校外委員為：家長、產業代表及專家學者代表各 1 人。
- （四）委員之任期採學年制；校內委員於學年度職務變動時，由新任職相關人員接替之；校外委員由主任委員聘任之。
- （五）設執行秘書一名，由教學組組長擔任，負責聯絡、協調與執行決議事項。

四、本委員會其運作方式如下：

- （一）由校長召集之，如經全體委員四分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。
- （二）應每學期召開會議乙次，並得視需要不定期召開臨時會。
- （三）應於每年十二月召開會議，並完成下學年度學校課程計畫之審議。
- （四）本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。

五、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會（以下簡稱教學研究會）。

教學研究會之任務如下：

- （一）規劃校訂必修與選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- （二）協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- （三）辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- （四）協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- （五）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。
- （六）協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- （七）選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- （八）擬定評量相關事宜。
- （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。

課程研究會之任務如下：

- （一）規劃、統整該群科之課程發展。
- （二）協助協調該群科課程實施相關事項。
- （三）規劃群內跨科選修課程之發展與其實施相關事項。

教學研究會及課程研究會之成員從高級中等教育法及總綱之規定，其會議由各召集人召集，其開議及議決規定比照本委員會規定辦理。

教學研究會應每年定期舉行四次會議，每學期各二次，必要時得召開臨時會議；課程研究會得合併召開之。

六、本委員會及教學研究會與課程研究會，應於課程規劃階段，邀請產業代表共同參與。教學研究會與課程研究會，應於規定期限，提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。

部定必修國語文、英語文及數學三科目，經各該教學研究會通過實施部分或全面適性分組教學時，其分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式，應提交本委員會審議通過後實施。

各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

七、本要點經校務會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會組織設置要點

105 年 12 月 05 日校務會議通過

107 年元月 31 日校務會議修正通過

111 年元月 20 日校務會議修正通過

一、本要點依據教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)訂定之。

二、高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)根據《總綱》的基本理念與課程目標,以及學校願景和目標,發展並精進學校本位課程。

本委員會任務如下:

- (一)審議學校課程計畫,研擬或統整各科(群)及領域所規劃之課程計畫。
- (二)審查學校教科用書的選用,以及全學期使用之自編教材。
- (三)進行學校課程自我評鑑及定期追蹤與檢討。
- (四)審議學校與課程相關之計畫、研究及章則。

三、本委員會組織成員:

- (一)由校長擔任主任委員,教務處主任為副主任委員。
- (二)校內委員為:進修部主任、學務處主任、總務處主任、實習處主任、輔導室主任、圖資處主任、人事室主任、會計室主任、教學組組長、註冊組組長、設備組組長、特教組組長、訓育組組長、進修部教學組組長、進修部學務組組長、教師會會長、各群科科主任、一般科目/領域召集人及學生代表 1 人。
- (三)校外委員為:家長、產業代表及專家學者代表各 1 人。
- (四)委員之任期採學年制;校內委員於學年度職務變動時,由新任職相關人員接替之;校外委員由主任委員聘任之。
- (五)設執行秘書一名,由教學組組長擔任,負責聯絡、協調與執行決議事項。

四、本委員會其運作方式如下:

- (一)由校長召集之,如經全體委員四分之一以上連署召集時,得由連署委員互推一人召集之。
- (二)應每學期召開會議乙次,並得視需要不定期召開臨時會。
- (三)應於每年十二月召開會議,並完成下學年度學校課程計畫之審議。
- (四)本委員會開會時,應有出席委員三分之二(含)以上之出席,方得開議;須有出席委員二分之一(含)以上之同意,方得議決。

五、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會(以下簡稱教學研究會)。

教學研究會之任務如下:

- (一)規劃校訂必修與選修科目,以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二)協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- (三)辦理教師或教師社群之教學專業成長,協助教師教學和專業提升。

- (四) 協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- (五) 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。
- (六) 協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- (七) 選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定評量相關事宜。
- (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。

課程研究會之任務如下：

- (一) 規劃、統整該群科之課程發展。
- (二) 協助協調該群科課程實施相關事項。
- (三) 規劃群內跨科選修課程之發展與其實施相關事項。

教學研究會及課程研究會之成員從高級中等教育法及總綱之規定，其會議由各召集人召集，其開議及議決規定比照本委員會規定辦理。

教學研究會應每年定期舉行四次會議，每學期各二次，必要時得召開臨時會議；課程研究會得合併召開之。

六、本委員會及教學研究會與課程研究會，應於課程規劃階段，邀請產業代表共同參與。教學研究會與課程研究會，應於規定期限，提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。

部定必修國語文、英語文及數學三科目，經各該教學研究會通過實施部分或全面適性分組教學時，其分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式，應提交本委員會審議通過後實施。

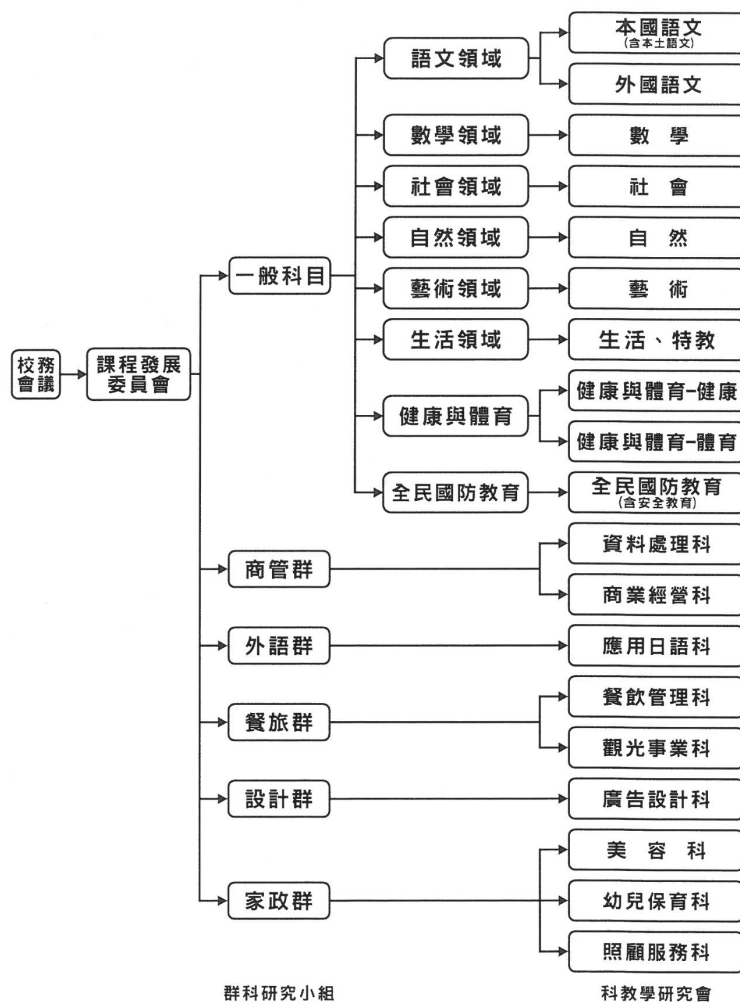
各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

七、本要點經校務會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

三信家商 112 學年度課程發展委員會組織圖

111 年元月 20 日校務會議通過

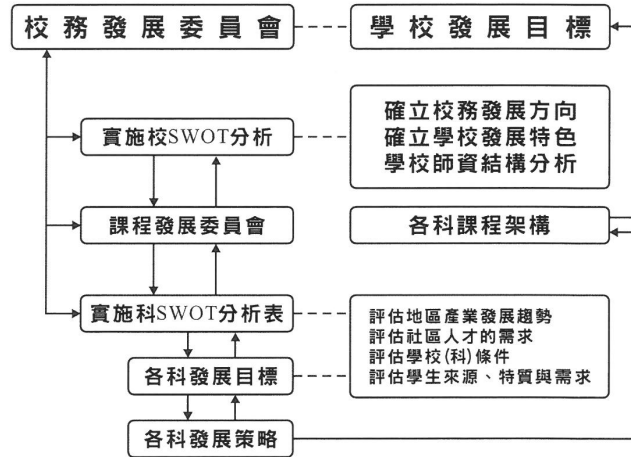
(一) 組織架構



(二) 規劃流程及工作要項

1. 高雄市三信高級家事商業職業學校發展學校本位課程規劃架構

本校發展職校本位課程，係依據教育部訂定「職業學校群科課程綱要」為架構；參考後期中等教育共同核心課程指引總綱，並實際思考學校內外環境，由下而上採用 SWOT 為分析工具，進行課程模式規劃；規劃原則是周延性、具體性及可行性，規劃理念為統整、融入及銜接特性，預期以學校現有之課程架構為基礎，發展適切而能展現學校特色及銜接未來之技職課程。



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			
					創學力	美感力	就業力	移動力
商業與管理群	資料處理科	1. 專業文書人員、專業行銷人員、專業財會人員、專業企劃人員、電子商務應用人員、資訊管理人員。 2. 程式設計、網頁設計、多媒體設計、遊戲設計、影片剪輯、電競直播平台的行銷與技術等工作。 3. 參加政府舉辦的就業考試：如高考、普考、中油、台電等及各大公司職員招考。 1. 專業文書人員、專業行銷人員、專業財會人員、專業企劃人員、電子商務應用人員、資訊管理人員。 2. 程式設計、網頁設計、多媒體設計、遊戲設計、影片剪輯、電競直播平台的行銷與技術等工作。 3. 參加政府舉辦的就業考試：如高考、普考、中油、台電等及各大公司職員招考。	1. 培養具有資訊科技產業基礎的人才 2. 培養具有資訊科技應用能力的人才。 3. 培養具有程式語言與設計技術的人才。 4. 培養具有資訊創新能力的人才。 5. 培養具有職場道德與終身學習的人才。	具備商業與管理之基礎能力	○	●	●	○
				具備資訊科技之應用能力	●	●	●	●
				具備程式設計與邏輯分析之能力	●		●	●
				具備個案研究實作分析之能力	●	●	●	●
				具備創造思考之應用能力	●	●	●	●
				具備網頁行銷設計之能力	●	●	●	●
				具備職業道德與倫理的服務態度	○	●	●	○
				具備商業與管理之基礎能力	○	●	●	○
				具備資訊科技之應用能力	●	●	●	●
				具備程式設計與邏輯分析之能力	●		●	●
				具備個案研究實作分析之能力	●	●	●	●
				具備創造思考之應用能力	●	●	●	●
				具備網頁行銷設計之能力	●	●	●	●
				具備職業道德與倫理的服務態度	○	●	●	○
家政群	美容科	1. 美髮設計造型人員。 2. 整體造型設計人員 3. 時尚飾品設計人員 4. 時尚創意新娘秘書設計人員 5. 時尚彩妝設計設計人員 6. 藝術指甲設計人員	1. 培養具有美髮設計造型師專業知能，增進工作之基礎能力應用人才。 2. 培養具有整體造型設計及時尚飾品設計應用與實務結合，發展多元就業導向應用人才。 3. 培養具有時尚創意彩妝新娘秘書造型與流行時尚接軌之產業所需全方位的技术應用人才。 4. 培養具有流行時尚藝術指甲設計與國際專業技能接軌應用人才。 5. 培養專業專精美髮、美容產業領域繼續與學習之進修人才 6. 培養具有職業道德，敬業、負責、進取的工作態度的人才。	具備具有美髮設計造型專業領域之基礎應用能力	●	●	●	●
				具備具有整體造型分析設計技術之基礎應用能力	●	●	●	●
				具備具有時尚飾品設計產業發展趨勢應用能力	●	●	●	●
				具備具有時尚創意新娘秘書及藝術指甲設計與國際技能接軌應用能力	●	●	●	●
				具備專業美髮、美容創業領域之終身學習能力	●	●	●	●
				具備美髮、美容相關產業，陶冶職業道德，培養敬業、負責、進取的工作態度之能力。	●	●	●	●
				具備中式烹調基礎知識				

餐旅群	餐飲管理科	1. 中西餐廚師 2. 餐旅服務人員 3. 烘焙製作人員 4. 食品包裝、行銷與販售人員。 5. 餐旅服務業經營者	1. 培養餐旅管理基礎核心素養之人才。 2. 培養餐飲業基礎餐飲烹調技術之人才。 3. 培養基礎餐旅服務技術核心素養人才。 4. 培養專業倫理與職業道德的技職人才。 5. 培養學生服務熱忱、創意思考與解決問題能力之人才。	與能力	●	●	●	●
				具備西式烹調基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備烘焙製作基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備飲料調製基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備餐飲服務之基礎知識與能力	●	○	●	●
				具備安全衛生包裝、行銷、販售與美學應用等之能力	●	●	●	●
				具備創意思考且有解決問題的能力	●	○	●	●
餐旅群	烘焙食品科	1. 烘焙製作人員 2. 點心房工作人員 3. 餐旅服務人員 4. 烘焙製作人員 5. 甜點製作人員 6. 食品包裝、行銷與販售人員。	1. 培養餐飲產業基礎餐飲技術人才。 2. 培養點心產業技職人才。 3. 培養烘焙產業技職人才。 4. 培養餐飲相關領域繼續進修之人才。	具備餐飲學理之基礎知識	●	●	●	●
				具備餐飲服務之基礎知識與能力	○	●	●	●
				具備食品安全基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備點心蛋糕之應用能力	●	●	●	○
				具備烘焙製作之應用能力	●	●	●	●
				具備包裝、行銷、販售與美學應用等之能力。	●	●	●	●
				具備職場道德與倫理的服務態度	●	○	●	●

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 商業與管理群資料處理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核														備註
名稱	名稱	具備商業管理之基礎能力	具備資訊科技應用能力	具備程式設計與邏輯分析能力	具備個案研究分析能力	具備創造思考應用能力	具備網頁設計能力	具備職業道德與服務態度	具備商業管理之基礎能力	具備資訊科技應用能力	具備程式設計與邏輯分析能力	具備個案研究分析能力	具備創造思考應用能力	具備網頁設計能力	具備職業道德與服務態度	
部定必修	商業概論	●	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	
	經濟學概要	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	
	會計實務	●	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	
	數位科技應用	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	●	
	商業溝通	●	●	○	●	●	○	●	●	●	○	●	●	○	●	

表5-2-1 商業與管理群資料處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
		具備商業與管理之基礎能力	具備資訊科技應用能力	具備程式設計與邏輯分析能力	具備個案研究分析能力	具備創造思考應用能力	具備網頁設計能力	具備職業道德與服務態度	具備商業與管理之基礎能力	具備資訊科技應用能力	具備程式設計與邏輯分析能力	具備個案研究分析能力	具備創造思考應用能力	具備網頁設計能力	具備職業道德與服務態度	
校訂必修	專業科目	網頁設計	●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	
	實習科目	微型創業實務	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
		資訊軟體應用	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	
校訂選修	專業科目	行動裝置應用	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	
		商業簡報	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	
	實習科目	金融證券	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	
		電子商務實務	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	
		資訊科技應用	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	
		電腦軟體應用	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	
		微電影製作	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	
		簡報實務	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	
		數位影音剪輯	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	
		智慧居家監控	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	
		手機程式開發	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○	
		會計軟體應用	●	●	○	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○	

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	具備具有美髮設計專業基礎能力	具備具有造型分析之技術能力	具備具有時尚飾品設計趨勢應用能力	具備具有時尚創意秘書指甲設計與國際技能應用能力	具備具有新娘藝術與終身學習能力	具備美髮、美容相關產業、陶冶職業道德，培養敬業、負責、進取的工作態度之能力。	
部 定 必 修	色彩概論	○	●	○	●	●	○	
	美容職業安全與衛生	○	●	○	○		●	
	美容造型概論	○	●	●	●	●	○	
	美髮實務	●	●	●	○	●	○	
	美顏實務	○	●	●	○	●	○	

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註
		具備具有美髮設計專業基礎能力	具備具有美髮造型設計技術之能力	具備具有時尚飾品設計趨勢應用能力	具備具有時尚秘書及指甲設計國際技能應用能力	具備具有時尚新娘藝術與接軌應用能力	具備專業美容領域之終身學習能力	具備美髮、美容相關產業，陶冶職業道德，培養敬業、負責、進取的工作態度之能力。	
校訂必修	專業科目	家政概論	○				●	●	
		家庭教育	○	○	○	○	○	●	
		美容專業英文	○		○		●	●	
	實習科目	專題實作	○	○	○	○	○	●	
		時尚彩妝設計	○	●	●	●	●	●	
		進階髮型設計	●	●	●	●	●	●	
		資訊軟體應用	○	○	○	○	○	●	
		整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
		行銷與服務	○	○	●	●	●	○	
		美容與衛生	○	○	●	○	●	●	
		家政職業倫理	○	○	○	○	●	●	
校訂選修	實習科目	髮型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
		美體芳療實務	○	○	○	●	○	●	
		舞台表演實務	○	●	●	●	●	●	
		藝術指甲實務	○	●	●	○	●	●	
		髮型梳理實務	●	●	●	○	●	○	
		美容美體實務	○	●	●	○	●	○	
		美髮進階	●	●	●	○	●	●	
		服飾實務	○	○	○	○	●	○	
		彩繪設計	○	●	●	●	●	●	
		男士髮型	●	●	●	○	●	○	
		指壓實務	○	○	○	○	●	●	
		美膚實務	○	○	○	○	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

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
名稱		名稱	具備中式烹調基礎知識與能力	具備西式烹調基礎知識與能力	具備烘焙製作基礎知識與能力	具備飲料調製基礎知識與能力	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備安全衛生、包裝、銷售、美學應用等能力	具備創意思考且有解決問題的能力	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	○	○	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	○	○	○	○	●	●	●	
		飲料實務	○	○	○	●	○	●	●	

表5-2-3 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
		具備中式烹調基礎知識與能力	具備西式烹調基礎知識與能力	具備烘焙製作基礎知識與能力	具備飲料調製基礎知識與能力	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備安全衛生、包裝、販售、銷售、美學等能力	具備創意思考且有解決問題的能力	
校訂必修	專業科目	○	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	○	●	●	●	●	●	●	
	國際禮儀	○	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專題實作	○	●	●	●	●	●	●	
	資訊軟體應用	○	○	○	○	●	○	●	
	蔬果切雕	○	○	○	○	●	●	●	
	餐飲衛生與安全	○	●	●	●	●	●	●	
	食物學	○	●	●	●	●	●	●	
	餐旅英文與會話	○	○	○	○	●	●	●	
	裝飾美學運用	○	○	○	○	●	●	●	
	餐廳管理	○	○	○	○	●	●	●	
	伴手禮製作	●	●	●	○	●	●	●	
	中式點心製作	●	●	●	○	●	●	●	
	中餐烹飪實習	●	●	○	○	●	●	●	
	異國料理	●	●	●	●	●	●	●	
	烘焙實務	○	○	●	○	●	●	●	
	日本料理	○	●	●	●	●	●	●	
	西餐烹飪實習	○	●	●	●	●	●	●	
	特色飲調	○	○	○	●	●	●	●	
	歐式點心	○	●	●	●	●	●	●	
	特色蔬食料理	○	●	●	○	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

表5-2-4 餐旅群烘焙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
名稱		名稱	具備餐飲學理之基礎知識	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備食品基礎知識與能力	具備點心蛋糕之應用能力	具備烘焙製作之應用能力	具備包裝、販售與美學應用能力。	具備職場道德與服務態度	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●	○	○	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	○	●		●	●	
		飲料實務	●	○	●	●	●	●	●	

表5-2-4 餐旅群烘焙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
名稱	名稱	具備餐飲學理之基礎知識	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備食品基礎知識與能力	具備點心蛋糕之應用能力	具備烘焙製作之應用能力	具備包裝、行銷、販售與美學應用能力。	具備職場道德與倫理的服務態度		
校訂必修	專業科目	餐旅英文與會話	○	○	○	○	○	○	●	
		食品衛生安全及加工概論	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	
		資訊軟體應用	●	●	○	○	○	●	●	
		烘焙麵包實習	●	●	●	●	●	●	●	
		中式麵食製作	●	●	●	●	●	●	●	
		西點蛋糕製作	●	●	●	●	●	●	●	
	校訂選修	專業科目	餐廳管理	●	●	●	○	○	●	●
		烘焙概論	●	●	●	●	●	○	●	
實習科目		西餐烹調實務	●	○	●	●	●	●	●	
		中式點心進階	●	○	●	●	●	●	●	
		伴手禮製作	●	○	●	●	●	●	●	
		異國風味點心	●	○	●	●	●	●	●	
		中式米食製作	●	○	●	○	●	●	●	
		烘焙實務	●	○	●	●	●	●	●	
		餅乾製作實務	●	○	●	●	●	●	●	
		創意饅頭製作	●	○	●	●	●	●	●	
		巧克力點心製作	●	●	●	●	●	●	●	
		烘焙實務進階	●	●	●	●	●	●	●	
		宴會烘焙點心製作	●	●	●	●	●	●	●	

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

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 商業與管理群資料處理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

114學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
				第一學年				第二學年				第三學年						
名稱		名稱		學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學	
			本土語文/臺灣手語														☐ 適性分組教學 本土語言課程：客語文、閩南語文、臺灣手語、閩東語文與原住民族語文進行多元選修。	
			客語文	2	2	1	1	1										
			閩南語文															
			閩東語文															
			臺灣手語															
	原住民族語文																	
			英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學	
		社會	歷史	4	2	1	1	1										
			地理															
			公民與社會		1	1	2	1										
		自然科學	物理	4					2	1	1	1						
			化學															
			生物						1	1	2	1						
		藝術	音樂	4	1	1	2	1										
			美術		2	1	1	1										
			藝術生活															
		綜合活動	生命教育	4														
	生涯規劃		1		1	2	1											
	家政																	
	法律與生活																	
	環境科學概論																	
	科技	生活科技																
		資訊科技		2	1	1	1											
	健康與體育	體育	2	2	1	1	1											
		健康與護理	2	1	1	2	1											
			全民國防教育	2									1	1	2	1		
			小計	38	23	15	22	15	6	4	3	2	1	1	2	1		
	專業科目	商業概論	4	3	2	3	2											
		經濟學概要	4					3	2	3	2							
	實習科目	會計實務	6	3	2	3	2	2	1	1	1							
		數位科技應用	4					3	2	3	2							
		商業溝通	2					3	2									
			小計	20	6	4	6	4	11	7	7	5	0	0	0	0		
			部定必修學分合計	58	29	19	28	19	17	11	10	7	1	1	2	1		

表6-1-1-1 商業與管理群資料處理科教學科目與學分(節)數表(續)

114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	10學分 7.58%	安全教育	4	2	1	1	1	1	1	2	1						
			體育進階	4					2	1	1	1	2	1	1	1		
			生涯發展	2									1	1	2	1		
	專業科目	8學分 6.06%	網頁設計	8						3	2	3	2	3	2	3	2	
	實習科目	14學分 10.61%	專題實作	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			微型創業實務	2										2	1	1	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			資訊軟體應用	4						3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			行動裝置應用	4						3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			32	2	1	1	1	12	8	12	8	11	7	10	7		
	校訂選修	一般科目	2學分 1.52%	國語文進階	2								3	2				
		專業科目	4學分 3.03%	商業簡報	2								3	2				
				金融證券	2			3	2									
		實習科目	28學分 21.21%	簡報實務	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				電子商務實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				資訊科技應用	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				電腦軟體應用	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				會計軟體應用	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				微電影製作	4										3	2	3	2

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
名稱		學分		名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年										
						第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期			
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分		
校訂科目	校訂選修	實習科目	28學分 21.21%	數位影音剪輯	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 同科跨班選修。同微電影製作		
				智慧居家監控	4										3	2	3		2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 同科跨班選修。同手機程式開發
				手機程式開發	4										3	2	3		2	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 同科跨班選修。同智慧居家監控		
	小計				34	0	0	3	2	3	2	9	6	18	12	18	12			
	校訂必修及選修學分合計				66	2	1	4	3	15	10	21	14	29	19	28	19			
在校期間應修習學分數				124	31	20	32	22	32	21	31	21	30	20	30	20				
團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3					
彈性學習時間(節數)				6	1		0		0		1		2		2					
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35					
基礎訓練				8																
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			24		4														
	職業技能訓練(二)							4												
	職業技能訓練(三)								4											
	職業技能訓練(四)										4									
	職業技能訓練(五)												4							
	職業技能訓練(六)																4			
應修習總學分數				156		24		26		25		25		24		24				

表6-1-1-2 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

114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	名稱			學分數	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期			第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	4	3	5	3								☐ 適性分組教學
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1	2	1								☐ 適性分組教學 本土語言課程：客語文、閩南語文、臺灣手語、閩東語文與原住民族語文進行多元選修。	
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
		數學	數學	4	3	2	3	2								☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4					1	1	2	1				
	地理															
	公民與社會							2	1	1	1					
	自然科學	物理	4									1	1	2	1	
		化學														
		生物									2	1	1	1		
	藝術	音樂	4					1	1	2	1					
		美術						2	1	1	1					
		藝術生活														
	綜合活動	生命教育	4													
		生涯規劃		1	1	2	1									
		家政														
		法律與生活														
		環境科學概論														
	科技	生活科技														
		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	18	13	18	11	8	5	7	5	3	2	3	2	
專業科目	色彩概論	2	3	2												
	美容職業安全與衛生	2			3	2										
	美容造型概論	4	3	2	3	2										
實習科目	美髮實務	6	4	3	5	3										
	美顏實務	6					5	3	4	3						
小計		20	10	7	11	7	5	3	4	3	0	0	0	0		
部定必修學分合計		58	28	20	29	18	13	8	11	8	3	2	3	2		

表6-1-1-2 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(續)

114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	10學分 7.58%	體育進階	4					2	1	1	1	2	1	1	1	
			國語文進階	6					3	2	3	2	1	1	2	1	
	專業科目	8學分 6.06%	家政概論	2					1	1	2	1					
			家庭教育	2					1	1	2	1					
			美容專業英文	4					1	1	2	1	1	1	2	1	
	實習科目	16學分 12.12%	專題實作	2									2	1	1	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			時尚彩妝設計	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			進階髮型設計	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			資訊軟體應用	2					2	1	1	1					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			整體造型設計與實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			34	0	0	0	0	10	7	11	7	15	10	15	10	
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目	6學分 4.55%	行銷與服務	2									1	1	2	1	
			美容與衛生	2					2	1	1	1					
			家政職業倫理	2									2	1	1	1	
	實習科目	26學分 19.70%	髮型設計與實務	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 多元選修：「髮型設計與實務」與「舞台表演實務」二選一
			美體芳療實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年								
				第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期							
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂選修科目	實習科目	舞台表演實務	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 多元選修：「髮型設計與實務」與「舞台表演實務」二選一
		藝術指甲實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		髮型梳理實務	4	3	2	3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		美容美體實務	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 多元選修：「美容美體實務」與「美髮進階」二選一
		美髮進階	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 多元選修：「美容美體實務」與「美髮進階」二選一
		服飾實務	2					1	1	2	1					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		彩繪設計	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		男士髮型	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		指壓實務	2									1	1	2	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		美膚實務	2									2	1	1	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%														
小計			32	3	2	3	2	9	6	9	6	12	8	12	8	
校訂必修及選修學分合計			66	3	2	3	2	19	13	20	13	27	18	27	18	
在校期間應修習學分數			124	31	22	32	20	32	21	31	21	30	20	30	20	
團體活動時間(節數)			18	3		3		3		3		3		3		
彈性學習時間(節數)			6	1		0		0		1		2		2		
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年				第二學年				第三學年				
				第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期	
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分
基礎訓練			8													
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練 (一)	24		4												
	職業技能訓練 (二)					4										
	職業技能訓練 (三)							4								
	職業技能訓練 (四)									4						
	職業技能訓練 (五)												4			
	職業技能訓練 (六)															4
應修習總學分數			156		26		24		25		25		24		24	

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)

114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	名稱			學分數	第一學年				第二學年				第三學年				
		第一學期			第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學	
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	2	1	1	1									☐ 適性分組教學 本土語言課程：客語文、閩南語文、臺灣手語、閩東語文與原住民族語文進行多元選修。	
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2								☐ 適性分組教學	
		社會	歷史	4	2	1	1	1									
	地理																
	公民與社會		1		1	2	1										
	自然科學	物理	4					2	1	1	1						
		化學															
		生物						1	1	2	1						
	藝術	音樂	4	1	1	2	1										
		美術		2	1	1	1										
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃		1	1	2	1										
		家政															
		法律與生活															
		環境科學概論															
	科技	生活科技	4														
		資訊科技		2	1	1	1										
	健康與體育	體育	2	2	1	1	1										
		健康與護理	2	1	1	2	1										
	全民國防教育		2										1	1	2	1	
	小計		38	23	15	22	15	6	4	3	2	1	1	2	1		
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	3	2	3	2									
	實習科目	餐飲服務技術		6					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	26	17	25	17	15	10	12	8	1	1	2	1			

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

114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	10學分 7.58%	生涯發展	2										2	1	1	1		
			安全教育	4	2	1	1	1	1	1	2	1							
			體育進階	4					2	1	1	1	1	1	2	1			
	專業科目	0學分 0.00%																	
	實習科目	8學分 6.06%	專題實作	2										1	1	2	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			國際禮儀	2										2	1	1	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			資訊軟體應用	4					3	2	3	2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																	
	小計				18	2	1	1	1	6	4	6	4	6	4	6	4		
	校訂選修	一般科目	2學分 1.52%	國語文進階	2								3	2					
		專業科目	18學分 13.64%	餐飲衛生與安全	2							3	2						
				食物學	2					3	2								
				餐旅英文與會話	4					2	1	1	1	2	1	1	1		
				裝飾美學運用	2					1	1	2	1						
				蔬果切雕	4			3	2	2	1	1	1						
				餐廳管理	4									3	2	3	2		
實習科目		32學分 24.24%	中餐烹飪實習	4	3	2	3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
			中式點心製作	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
			烘焙實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
			日本料理	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 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		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期						
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分					
校訂科目	校訂選修	實習科目	32學分 24.24%	特色飲調	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				西餐烹飪實習	4										3	2	3		2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				伴手禮製作	4										3	2	3		2	
				異國料理	4										3	2	3		2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 同科跨班選修，同伴手禮製作
				歐式點心	4										3	2	3		2	
				特色蔬食料理	4										3	2	3		2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 同科跨班選修，同歐式點心
	特殊需求領域	0學分 0.00%																		
	小計				52	3	2	6	4	11	7	13	9	23	15	22	15			
	校訂必修及選修學分合計				70	5	3	7	5	17	11	19	13	29	19	28	19			
	在校期間應修習學分數				124	31	20	32	22	32	21	31	21	30	20	30	20			
團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3					
彈性學習時間(節數)				6	1		0		0		1		2		2					
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35					
基礎訓練				12																
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			24		4														
	職業技能訓練(二)							4												
	職業技能訓練(三)								4											
	職業技能訓練(四)										4									
	職業技能訓練(五)												4							
	職業技能訓練(六)															4				
應修習總學分數				160		24		26		25		25		24		24				

表6-1-1-4 餐旅群烘焙食品科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

114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	名稱			學分數	第一學年				第二學年				第三學年				
		第一學期			第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學	
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	2	1	1	1									☐ 適性分組教學 本土語言課程：客語文、閩南語文、臺灣手語、閩東語文與原住民族語文進行多元選修。	
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2								☐ 適性分組教學	
		社會	歷史	4	2	1	1	1									
			地理														
	公民與社會		1		1	2	1										
	自然科學	物理	4					2	1	1	1						
		化學															
		生物						1	1	2	1						
	藝術	音樂	4	1	1	2	1										
		美術		2	1	1	1										
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃		1	1	2	1										
		家政															
		法律與生活															
		環境科學概論															
	科技	生活科技															
		資訊科技		2	1	1	1										
	健康與體育	體育	2	2	1	1	1										
		健康與護理	2	1	1	2	1										
	全民國防教育		2									1	1	2	1		
	小計		38	23	15	22	15	6	4	3	2	1	1	2	1		
	專業科目	觀光餐旅業導論		4					3	2	3	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6					5	3	4	3					
		飲料實務		6									5	3	4	3	
	小計		16	0	0	0	0	8	5	7	5	5	3	4	3		
	部定必修學分合計		54	23	15	22	15	14	9	10	7	6	4	6	4		

表6-1-1-4 餐旅群烘焙食品科教學科目與學分(節)數表(續)

114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	10學分 7.58%	體育進階	4					2	1	1	1	1	1	2	1		
			生涯發展	2									2	1	1	1		
			安全教育	4	2	1	1	1	1	1	2	1						
	專業科目	4學分 3.03%	餐旅英文與會話	2			3	2										
			食品衛生安全及加工概論	2					1	1	2	1						
	實習科目	16學分 12.12%	專題實作	2									1	1	2	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			烘焙麵包實習	4	3	2	3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			資訊軟體應用	2					2	1	1	1					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			中式麵食製作	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			西點蛋糕製作	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			30	5	3	7	5	12	8	12	8	4	3	5	3		
	校訂選修	一般科目	2學分 1.52%	國語文進階	2							3	2					
		專業科目	6學分 4.55%	烘焙概論	4	3	2	3	2									
				餐廳管理	2									2	1	1	1	
		實習科目	32學分 24.24%	宴會烘焙點心製作	4						3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
烘焙實務				4						3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
中式米食製作				4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
餅乾製作實務				4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
西餐烹調實務	4												3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 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		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	32學分 24.24%	中式點心進階	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 跨班選修，同創意饅頭製作				
			創意饅頭製作	4									3	2	3	2		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 跨班選修，同中式點心進階			
			伴手禮製作	4									3	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 跨班選修，同烘焙實務進階		
			烘焙實務進階	4									3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 跨班選修，同伴手禮製作	
			異國風味點心	4									3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 跨班選修，同巧克力點心製作
			巧克力點心製作	4										3	2	3					
	特殊需求領域																				
		0學分 0.00%																			
小計				40	3	2	3	2	6	4	9	6	20	13	19	13					
校訂必修及選修學分合計				70	8	5	10	7	18	12	21	14	24	16	24	16					
在校期間應修習學分數				124	31	20	32	22	32	21	31	21	30	20	30	20					
團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3						
彈性學習時間(節數)				6	1		0		0		1		2		2						
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35						

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	
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			156		24		26		25		25		24		24	

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 商業與管理群資料處理科課程架構表(以科為單位，1科1表)

114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	10	7.58%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		14	10.61%		
	選修	一般科目		2	1.52%		
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		28	21.21%		
	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)	54	81.82%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	77.78%	系統設計
	合 計			66	50.00%	系統設計	
	六學期團體活動時間合計			12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	6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	156學分		系統設計		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

表6-2-1-2 家政群美容科課程架構表(以科為單位，1科1表)
114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	10	7.58%	系統設計
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		16	12.12%	
	選 修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		6	4.55%	
		實習科目		26	19.70%	
	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)	56	84.85%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	75.00%	系統設計
	合 計			66	50.00%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	6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	156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)
114學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			54	40.91%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	10	7.58%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	
		實習科目		8	6.06%	
	選修	一般科目		2	1.52%	
		專業科目		18	13.64%	
		實習科目		32	24.24%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	58	82.86%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	40	68.97%	系統設計
	合 計			70	53.03%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	6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	12學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	160學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

表6-2-1-4 餐旅群烘焙食品科課程架構表(以科為單位，1科1表)

114學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				學分數	百分比			
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計		
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計		
	實習科目			12	9.09%			
	合 計			54	40.91%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	66-78學分	10	7.58%	系統設計		
		專業科目		4	3.03%			
		實習科目		16	12.12%			
	選修	一般科目		2	1.52%			
		專業科目		6	4.55%			
		實習科目		32	24.24%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)		58	82.86%	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	82.76%	系統設計
	合 計			70	53.03%	系統設計		
	六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-6節	6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	156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 商業與管理群資料處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：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	1	
	115/03/01 ~ 115/05/31	1	
	115/09/01 ~ 115/11/30	1	
	116/03/01 ~ 116/05/31	1	
	116/09/01 ~ 116/11/30	1	
	117/03/01 ~ 117/04/30	1	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	1	
	115/06/01 ~ 115/08/31	1	
	115/12/01 ~ 116/02/28	1	
	116/06/01 ~ 116/08/31	1	
	116/12/01 ~ 117/02/29	1	
	117/05/01 ~ 117/06/30	1	

表6-3-1-2 家政群美容科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	1	
	115/03/01 ~ 115/05/31	1	
	115/09/01 ~ 115/11/30	1	
	116/03/01 ~ 116/05/31	1	
	116/09/01 ~ 116/11/30	1	
	117/03/01 ~ 117/04/30	1	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	1	
	115/06/01 ~ 115/08/31	1	
	115/12/01 ~ 116/02/28	1	
	116/06/01 ~ 116/08/31	1	
	116/12/01 ~ 117/02/29	1	
	117/05/01 ~ 117/06/30	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：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	1	
	115/03/01 ~ 115/05/31	1	
	115/09/01 ~ 115/11/30	1	
	116/03/01 ~ 116/05/31	1	
	116/09/01 ~ 116/11/30	1	
	117/03/01 ~ 117/05/31	1	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	1	
	115/06/01 ~ 115/08/31	1	
	115/12/01 ~ 116/02/28	1	
	116/06/01 ~ 116/08/31	1	
	116/12/01 ~ 117/02/29	1	
	117/06/01 ~ 117/08/31	1	

表6-3-1-4 餐旅群烘焙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：114/09/01 ~ 114/11/30)	人數	備註
甲梯	114/09/01 ~ 114/11/30	1	
	115/03/01 ~ 115/05/31	1	
	115/09/01 ~ 115/11/30	1	
	116/03/01 ~ 116/05/31	1	
	116/09/01 ~ 116/11/30	1	
	117/03/01 ~ 117/04/30	1	
乙梯	114/12/01 ~ 115/02/28	1	
	115/06/01 ~ 115/08/31	1	
	115/12/01 ~ 116/02/28	1	
	116/06/01 ~ 116/08/31	1	
	116/12/01 ~ 117/02/29	1	
	117/05/01 ~ 117/06/30	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	24	24	24	24	24	24
合計	36	36	36	36	36	36

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

高雄市私立三信高級家事商業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國111年12月23日課程發展委員會議修正通過

中華民國112年11月07日第1次課程發展委員會議修正通過

中華民國112年12月20日第2次課程發展委員會議修正通過

中華民國113年11月18日課程發展委員會議通過

一、依據

(一) 教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二) 教育部111年05月04日臺教授國部字第1110042485A號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

高雄市私立三信高級家事商業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間,日校於每學期在校上課每週35節中,開設每週1節;進修部於第三學年每學期在校上課每週24節中,開設每週2節,但不予採計學分。

(二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

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

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依學校相關規定提出自主學習之申請。

(二) 校隊選手培訓:由校隊指導老師就代表學校參加縣市級以上競賽之學生(例如:技藝競賽等)或參加校隊訓練之學生,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導。學生應填具【選手培訓實施申請表】(如附件1);校隊教練應填寫【選手培訓指導紀錄表】(如附件2)。

(三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程(教師填具【微課程申請表】),申請微課程開設,以6~10週為限,如附件3),其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期考後兩週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件4;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件5;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件6。

(五) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動,其相關申請表件如附件7。

前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達12人以上;除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習,應依附件8完成【自主學習申請表】,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多5人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數,至多以15人為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件9完成【自主學習晤談及指導紀錄表】。

(五) 學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將附件10之【自主學習成果紀錄表】彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習:採學生申請制,學生依本校學生自主學習實施規範之規定實施。

(二) 選手培訓:採教師指定制,校隊指導老師提供參與選手培訓之學生之申請表(附件1)提出申請。

(三) 充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四) 補強性教學:

1. 短期授課之教學活動:由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單;並填妥附件4、5資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程:採學生選讀制。

(五) 學校特色活動:採學生選讀制。

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

七、本校彈性學習時間之各項課程選讀,均不授予學分。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式,依實際指導節數,支給鐘點費,但不列入授課節數採計。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

？

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習時間【選手培訓實施申請表】

指導教師姓名 指導競賽名稱

競賽級別 ☐國際級或全國級 ☐區域級 ☐縣市級☐校際級

競賽日期 培訓期程/週數

培訓學生資料 班級 學號 姓名

培訓規劃與內容

週次 日期/節次 培訓內容 培訓地點

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

競賽主責處室 教務處 校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習時間【選手培訓指導紀錄表】

指導教師姓名 指導競賽名稱

競賽級別 ☐國際級或全國級 ☐區域級 ☐縣市級☐校際級

競賽日期 培訓期程/週數

培訓學生資料 班級 學號 姓名

培訓規劃與內容

週次 日期/節次 培訓內容 學生學習狀況

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

競賽主責處室 教務處 校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習時間【微課程申請表】

微課程名稱 開設科別

開設教師 教室地點

課程綱要（微課程以6~10週為限）

週次 每週教學綱要（每週1節課） 教學法 備註

1
2
3

4
5
6
7
8
9
10

☐本課程規劃申請，通過准於試行。

☐本申請不通過，原因：

科召集人 教務處 校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習時間【補強性教學活動實施申請表】

授課教師姓名 教學單元名稱

學生序號 班級 學號 姓名

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人 教學組 教務主任

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習時間【補強性教學活動實施規劃表】

授課教師姓名 教學單元名稱

授課規劃與內容

週次 日期/節次 授課內容 上課地點

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

承辦人 教學組 教務主任

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習時間【補強性教學活動實施紀錄表】

授課教師姓名 教學單元名稱

參與學生資料 班級 學號 姓名

授課規劃與內容

週次 日期/節次 授課內容 學生學習狀況

1
2
3
4

5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

承辦人 教學組 教務主任

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習時間【特色活動實施申請表】

申請處室 活動名稱

適用班級

對應本校學生圖像

特色活動主題

實施地點

實施規劃內容 週次 實施內容與進度

1
2
3
4
5
6
7

特色活動實施目標

活動主辦處室 教務處 校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習【自主學習申請表】

申請學生資料 班級 學號 姓名

自主學習主題 ☐自我閱讀 ☐專題研究(如：小論文、讀書心得…等)

☐技能加強 ☐其他：

自主學習地點 ☐教室 ☐圖書館 ☐科專業教室 ☐其他：

自主學習目標

自主學習規劃內容

週次 實施內容與進度

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

父母或監護人簽名

指導老師簽名

申請受理情形（此部分，申請同學免填）

受理日期 導師核章 教學組長核章 教務主任核章

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習【自主學習晤談及指導紀錄表】

指導學生資料 班級 學號 姓名

自主學習主題 ☐自我閱讀 ☐專題研究(如：小論文、讀書心得…等)

☐技能加強 ☐其他：

自主學習地點 ☐教室 ☐圖書館 ☐科專業教室 ☐其他：

自主學習目標

序號 日期/節次 諮詢及指導內容摘要紀錄 指導教師簽名

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

?

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習【自主學習成果紀錄表】

申請學生資料 班級 學號 姓名

自主學習主題 ☐自我閱讀 ☐專題研究(如：小論文、讀書心得…等)

☐技能加強 ☐其他：

自主學習地點 ☐教室 ☐圖書館 ☐科專業教室 ☐其他：

自主學習目標

序號 實施內容與進度 自我檢核 教師確認

1 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
2 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
3 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
4 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
5 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
6 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
7 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
8 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
9 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
10 ☐優良 ☐尚可
☐待努力

- 11 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
12 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
13 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
14 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
15 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
16 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
17 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
18 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
19 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
20 ☐優良 ☐尚可
☐待努力
自主學習
成果說明

自主學習
目標達成

自主學習
歷程省思

指導老師
建議回饋

指導老師簽章：

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

高雄市私立三信高級家事商業職業學校學生自主學習實施補充規定

中華民國111年12月23日課程發展委員會議修正通過

中華民國112年11月07日第1次課程發展委員會議修正通過

中華民國112年12月20日第2次課程發展委員會議修正通過

中華民國113年11月18日課程發展委員會議通過

一、依據

(一) 教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二) 教育部111年05月04日臺教授國部字第1110042485A號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。

三、本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：

(一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，完成自主學習計畫，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。

(四) 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

(五) 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師同意。

(六) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。

四、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：

(一) 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。

(二) 每位指導教師之指導學生人數，至少2人至多10人。

(三) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件二完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(四) 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依附件三完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。

(五) 除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。

(六) 學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處及教官室負責。

(七) 學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。

(八) 學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導室協助下，放入學生學習歷程檔案。

(九) 學生自主學習期間，如有學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為理由拒絕出席。

五、學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及指導紀錄表及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。

六、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後納入課程計畫實施，修正時亦同。

三信家商 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習申請計畫書

承辦人員核章 教學組長核章

三信家商 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

學生 班級 學號 姓名

資料

自主學習 ☐自我閱讀 ☐科學實做 ☐專題探究 ☐藝文創作 ☐技能實務
主題 ☐其他：

自主學習 ☐教室 ☐圖書館 ☐專業教室：☐其他：
實施地點

自主學習
學習目標

序 日期/節次 諮詢及指導內容摘要紀錄 指導教師簽名
號

1

2

3

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

三信家商 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 班級 學號 姓名（請親自簽名）

資料

自主學習 ☐自我閱讀 ☐科學實做 ☐專題探究 ☐藝文創作 ☐技能實務
主題 ☐其他：

自主學習 ☐教室 ☐圖書館 ☐專業教室：☐其他：

實施地點

自主學習
學習目標

週次 實施內容與進度 自我檢核 指導教師確認

與指導教師討論自主學習規劃，完

1 成本學期自主學習實施內容與進度。 ☐優良 ☐尚可 ☐待努力 ◎

2

3

自主學習

4

成果記錄

5

6

7

8

9

10

?

自主學習

成果記錄 週次 實施內容與進度 自我檢核 指導教師確認

11 ☐優良☐尚可☐待努力

12

13

14

15

16

17

18

19

20 參與自主學習成果發表

21 完成自主學習成果紀錄表撰寫

自主學習

成果說明

學習目標

達成情形

自主學習

歷程省思

指導教師

指導建議

指導教師簽章：教學組長核章：教務主任核章：

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習【自主學習】晤談及指導紀錄表

指導學生資料 班級 學號 姓名

自主學習主題 ☐自我閱讀 ☐專題研究(如：小論文、讀書心得…等)

☐技能加強 ☐其他：

自主學習地點 ☐教室 ☐圖書館 ☐科專業教室 ☐其他：

自主學習目標

序號 日期/節次 諮詢及指導內容摘要紀錄 指導教師簽名

1

2

3

4
5
6
7
8

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 學年度第 學期

彈性學習【自主學習】成果紀錄表

申請學生資料 班級 學號 姓名

自主學習主題 ☐自我閱讀 ☐專題研究(如：小論文、讀書心得…等)

☐技能加強 ☐其他：

自主學習地點 ☐教室 ☐圖書館 ☐科專業教室 ☐其他：

自主學習目標

序號 實施內容與進度 自我檢核 教師確認

1 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

2 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

3 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

4 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

5 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

6 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

7 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

8 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

9 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

10 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

11 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

12 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

13 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

14 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

15 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

16 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

17 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

18 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

19 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

20 ☐優良 ☐尚可

☐待努力

自主學習

成果說明

自主學習

目標達成

自主學習

歷程省思

指導老師

建議回饋

指導老師簽章：

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

三、彈性學習時間規劃表

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	足球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	現代詩賞析	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	Pilatis肢體調整	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	雷雕創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	選手培訓	1	18	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	邏輯結構課程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	書法之美	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	學習檔案製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	包裝結構設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	手繪POP	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	教具製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	後疫情食代	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	五人制棒球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	咖啡調製	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	技能檢定精進課程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	籃球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	適應職場體能訓練	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	編髮藝術	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	自主學習	1	18	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	歷史人物評介	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	親善接待與服務	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	創意手機程式設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	飲料調製	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日本料理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	商業髮型	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場體驗	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	紫稚花	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日本長照面面觀	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	遇見土耳其咖啡	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	聽音樂學英文	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	角色設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	海外旅行禮儀知多少	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	創意貼圖gogogo	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	譜一首歌	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	走讀五塊厝	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	商業數學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	花式餐巾折疊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電商網路行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	會展實務我最行	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活禮儀與服務學習	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	愛校服務隊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	校園環境美化綠化	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電競商業模式	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活美語唱歌學英語	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	食物攝影	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	撞球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	身心靈生活空間規劃	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	廣告行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	國際貿易	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場門市日語	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	快樂銷售員	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	烹調與熱	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	中國文字之美	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	實現我的旅遊夢	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	重量訓練	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日語樂學趣	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	心靈藝術工作坊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	桌球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	股神我來當	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	外商企業文化大解密	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	備審製作技巧	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電子競技產業	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	塔羅占卜	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	餐飲時空膠囊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	鍵盤彈奏	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	紙藝創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	動手玩科學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	保齡球物理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	烘焙應用學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	資訊大爆炸	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	學習履歷與歷程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	烘焙認識	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	幼兒教玩具製作-自走機器人	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	旅遊美食醬玩	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	排球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	寫生創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	紙上創意探索	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	創意咖啡	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	全球走透透	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	精修國文	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	管樂之音	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	精修數學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	創業我最行	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	飲料的基礎	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	啦啦隊舞蹈	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	商用英文	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	電競技法	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	韓風來襲	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	戲曲魔法任藝門	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	數位音樂創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	精修英文	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電競技法進階	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	數位插畫創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	幼兒美勞創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	多媒體設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	動手自己來 生活文創製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	羽球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	第一學期										
	初級會計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	業績女王帶你賣爆	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期			☐ 烘焙食品科 ☐ 資料處理科 ☐ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☐ 烘焙食品科 ☐ 資料處理科 ☐ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電商網路行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	足球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	適應職場體能訓練	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	現代詩賞析	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	Pilatis肢體調整	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	0	0	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	邏輯結構課程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	書法之美	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年	雷雕創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	學習檔案製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	手繪POP	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	教具製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	後疫情食代	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	五人制棒球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	咖啡調製	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	技能檢定精進課程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活美語唱歌學英語	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	籃球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	編髮藝術	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	自主學習	0	0	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	歷史人物評介	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年	親善接待與服務	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	創意手機程式設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	心靈藝術工作坊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	日本料理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	商業髮型	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	職場體驗	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	日本長照面面觀	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	遇見土耳其咖啡	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	聽音樂學英文	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	譜一首歌	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	走讀五塊厝	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年	商業數學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	花式餐巾折疊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	會展實務我最行	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	備審製作技巧	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活禮儀與服務學習	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	愛校服務隊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	校園環境美化綠化	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電競商業模式	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	食物攝影	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	撞球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	重量訓練	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	身心靈生活空間規劃	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年	廣告行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	國際貿易	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場就業通	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場門市日語	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	飲料的基礎	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	快樂銷售員	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	烹調與熱	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	中國文字之美	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日語樂學趣	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	韓風來襲	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	桌球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年	股神我來當	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	外商企業文化大解密	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	備審資料製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電子競技產業	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	塔羅占卜	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	餐飲時空膠囊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	鍵盤彈奏	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	角色設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	紙藝創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	動手玩科學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	保齡球物理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年	第二學期			烘焙應用學	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				管樂之音	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				資訊大爆炸	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				烘焙認識	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				攝影技巧 如何拍出好照片	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				動手動腦玩創意-輔具製作及應用	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				品味與服務-如何成為待茶師	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				嬰幼兒按摩與瑜珈	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				幼兒教玩具製作-自走機器人	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				創意貼圖gogogo	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				旅遊美食醬玩	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第二學年	第二學期	包裝結構設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		飲料調製	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		寫生創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		紙上創意探索	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		創意咖啡	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		全球走透透	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		AI智慧營養諮詢產業的市場大餅	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		自主學習	1	18	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		選手培訓	1	18	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	海外旅行禮儀知多少	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否	

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年	啦啦隊舞蹈	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	實現我的旅遊夢	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☒ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☒ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	學習履歷與歷程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☒ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	紫稚花	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電競技法	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	創業我最行	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☒ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☒ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	戲曲魔法任藝門	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	數位音樂創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電競技法進階	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年	第二學期										
第三學年	第一學期										

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第一學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		0	0	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	技能檢定精進課程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活美語唱歌學英語	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	籃球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	後疫情食代	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	自主學習	0	0	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	親善接待與服務	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	創意手機程式設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	戲曲魔法任藝門	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	心靈藝術工作坊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日本料理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	商業髮型	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場體驗	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第一學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第一學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第一學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第一學期			角色設計 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				紙藝創作 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				動手玩科學 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				保齡球物理 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				讓使用者上癮的遊戲化行銷 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				烘焙應用學 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				管樂之音 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				資訊大爆炸 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				烘焙認識 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				攝影技巧 如何拍出好照片 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				幼兒教玩具製作-自走機器人 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				音樂小精靈 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				多啦A夢百寶箱-活動設計帶領 ☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第一學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第一學期			食物的一道彩虹-植化素	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				銀髮4.0新世界-智慧產品應用	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				自主學習	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				選手培訓	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				海外旅行禮儀知多少	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				飲料的基礎	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				啦啦隊舞蹈	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				實現我的旅遊夢	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				幼兒教玩具製作-七巧板	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				銀河探索-老化及失智認識	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				吃的風暴-看不到的食品中毒菌	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				學習履歷與歷程	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				紫稚花	☒	☒	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學校 特色 活動		
第三學年	第一學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第一學期										
	初級會計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	業績女王帶你賣爆	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	排球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	我要變有錢-如何撰寫創業企畫書	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☒ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	商用英文	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	電商網路行銷	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	適應職場體能訓練	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☒ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	現代詩賞析	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	Pilatis肢體調整	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	0	0	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	雷雕創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	職場門市日語	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	手繪POP	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期										

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第二學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		0	0	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	商業髮型	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	學習履歷與歷程	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	職場體驗	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	日本長照面面觀	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	遇見土耳其咖啡	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	歷史人物評介	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	包裝結構設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	譜一首歌	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	走讀五塊厝	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	商業數學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	花式餐巾折疊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	國防軍事培育	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特 色 活動		
第三學年	第二學期			會展實務我最行	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐
				備審製作技巧	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐
				生活禮儀與服務學習	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				愛校服務隊	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				演一齣兒童劇	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				「永保青春的不老族」保健祕法	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				天堂極樂逍遙遊-認識安寧相關服務	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				電競商業模式	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				邏輯結構課程	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				編髮藝術	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				撞球	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
				重量訓練	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第二學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	股神我來當	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	外商企業文化大解密	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	備審資料製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	學習檔案製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	電子競技產業	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	塔羅占卜	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	餐飲時空膠囊	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	角色設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	紙藝創作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	動手玩科學	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	保齡球物理	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第二學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第二學期			☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	動手自己來 生活文創製作	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	羽球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	食物攝影	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	初級會計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	業績女王帶你賣爆	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	排球	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 資料處理科 ☒ 餐飲管理科 ☐ 美容科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 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	安全教育		
	英文名稱	Safe Education		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 資料處理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/1/2			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☐ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生安全生活知識。 二、提升安全警覺及敏感度。 三、降低學生意外事故傷害。 四、建立校園安全學習環境			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)防災安全-1	認識學校平面圖 1.教師利用 PPT 講解學校平面圖。 2.了解學校各處室、專業教室、設施位置。	6	
(二)防災安全-2	瞭解學校危險地點 1.完成及瞭解學校平面圖後，利用紅色貼紙將學校危險地點標示出來。 2.小組小討論後發表。	6	
(三)防災安全-3	規劃學校防災應變及逃生路線 1.遇到傷害性災害處理方式 2.規劃逃生路線必須要注意到安全，避開危險地點。 3.小組小討論後發表。	6	
(四)水域安全-1	水上安全標誌認知 1.認識水上安全標誌。 2.認識水域旗幟標誌。	6	
(五)水域安全-2	環境及天候評估 1.認識危險天候的種類。 2.小組小討論後發表。	6	
(六)水域安全-3	從事多元水域休閒活動的知識。 1.辨識游泳戲水適用的防溺技巧。 2.游泳戲水時遵守相關安全規範 3.小組小討論後發表。	6	
(七)防墜安全-1	跌墜危害自我覺察 1.分析與覺察跌墜原因與危害影響 2.居家、校園、社區等生活環境中容易發生墜落地點	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)防墜安全-2	校園與職安跌墜防護 1. 探討職業與校園的墜落危機 2. 小組小討論後發表	6	
(九)防墜安全-3	非職災性防墜安全 1. 校園活動意外墜落 2. 感情因素情緒失控 3. 小組小討論後發表	6	
(十)食藥安全-1	食藥安全的範疇 1. 食物安全 2. 藥物安全	6	
(十一)食藥安全-2	常見的食藥安全問題 1. 分辨黑心食品及食安事件對個人、家庭及社會的影響 2. 小組小討論後發表	6	
(十二)食藥安全-3	覺察與體認生活中重要的食藥安全概念 1. 注意食物、清潔劑及常見藥物帶來危險對生活的威脅感和嚴重性 2. 理解食藥安全對個人及家庭的影響 3. 小組小討論後發表	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，包括觀察、發表、討論、口試、筆試等。		
教學資源	教育部防災教育資訊網、靖娟兒童安全文教基金會、食品藥物安全教育網、教育部學校衛生資訊網校園食品安全專區、國民中小學課程與教學資源整合平台、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教材編選須注意 (一)能培養學生對各種生活安全之警覺心及敏感度。(二)建立學生正確的生活安全概念及知識。(三)培養學生正面積極的生活安全態度與價值觀。(四)培養學生生活安全行動技能及處理生活安全的能力。 二.教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。		

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階		
	英文名稱	Physical education Advanced		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域			
	☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 資料處理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/2/1			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、提升運動技能知識，並充實自我增加生活情趣。 二、加強體能訓練和維持健康。 三、學習有關運動的知識，認識運動的內涵、本質、目的、功能和價值。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第一學期
(二)體適能	1. 激勵運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(三)排球	1. 舉球的動作要領與應用技術 2. 排球規則 3. 救球 4. 修正球與修正球扣球	4	
(四)羽球	1. 發球的基本動作要領 2. 羽球規則 3. 羽球步法練習 4. 羽球挑球練習	2	
(五)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	4	
(六)期末考試	術科測驗	2	
(七)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第二學期
(八)籃球	1. 過人運球上籃的動作要領與應用技術 2. 籃球規則 3. 人盯人防守的動作要領與應用技術	4	
(九)田徑	1. 蹲踞式起跑 2. 接力棒使用教學	4	
(十)桌球	1. 握拍方式 2. 反手推擋 3. 反手推擋	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十二)期末考試	術科測驗	2	
(十三)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第一學期
(十四)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(十五)籃球	1. 人盯人防守的動作要領與應用技術 2. 二人對傳投籃 3. 籃球規則 4. 球賽與欣賞	4	
(十六)跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(十七)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十八)期末考試	術科測驗	2	
(十九)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第二學期
(二十)羽球	1. 進行基本進攻基礎教學與防守的基本陣型練習 2. 個人或團體分組練習	4	
(二十一)壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(二十二)有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(二十三)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(二十四)期末考試	術科測驗	2	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採多元評量		
教學資源	1. 教師自編教材 2. 網路教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 在活動中表現各種運動技能。 3. 能欣賞他人運動能力。 4. 培養欣賞運動能力與運動文化素養。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	英文名稱	Life Development
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解自己，培養積極、樂觀的態度及良好的品德、價值觀。 二、知曉各式生涯進路與影響，並選擇最適自己的生涯發展路徑。 三、認識工作世界，並學習如何增進生涯發展基本能力。 四、認識工作世界所需一般知能，培養獨立思考及自我反省，以擴展生涯發展信心。 五、透過自我生命認識與省思。 六、瞭解與反省親密關係、性、婚姻家庭間責任與義務，並拓展多元性別意識觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識高中職生生涯進路。	1. 升學資訊探索 2. 各種招生入學管道	2	第三學年第一學期
(二)備審資料彙整與製作。	1. 備審資料有哪些? 2. 個人履歷表 3. 如何寫自傳	4	
(三)面試技巧與與實際演練-1	1. 面試的目的、類型。 2. 準備事宜。	2	
(四)面試技巧與與實際演練-2	1. 面試技巧大解說。 2. 歷年來面試問題及回答技巧	2	
(五)認識職場工作與自我能力評估。	1. 職場報馬仔-談就業趨勢 2. 求職管道全都錄 3. 求職陷阱大搜查	4	
(六)職場新鮮人職業適應與專業態度養成。	1. 給職場新鮮人的省思。 2. 揮出成功的一擊-談求職與面試技巧	4	
(七)合宜適當的儀態表現。	1. 坐、立、走的儀態。 2. 面試儀態大解說。	2	第三學年第二學期
(八)瞭解人生真理與開創自我生命意義。	1. 心理健康篇 2. 簡式健康量表	2	
(九)體驗自我生命與他者之影響。	1. 影片欣賞-了解世界三大疾病之一-憂鬱症 2. 面對親人與好友憂鬱症該如何協助。	2	
(十)愛、生活與學習-1	1. 親密關係。 2. 網路交友	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)愛、生活與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	
(十二)愛、生活與學習-3	1. 多元性別及多元成家議題。 2. 拒當小紅帽-校園性騷擾、性侵害防治宣導。	3	
(十三)當愛情進入婚姻。	1. 婚前教育-性愛與婚姻倫理 2. 婚前教育-育兒知識與教養態度	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	教學評量 (一)報告(口頭或書面) (二)角色扮演 (三)小組討論參與度 (四)筆試		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、生涯發展課程為生涯規畫進階課程，除延續生涯規劃基本理念外，並對於升學管道介紹與認識、職業世界探索與求職技巧、生命教育中人與外界之關係、親密關係的經營與家庭倫理的議題有更為深入的介紹，所以教材的編選應配合青少年的身心發展和時代趨勢而撰寫，舉例、情境與思維力求以學生實際生活經驗為主軸，以符合學生的現況和需求。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)授課者可設計多元且有趣的活動，讓學生 發表 討論 繪畫 戲劇等方式，來增強其學習效果。 (二)授課者以 講述 問答 音樂 小組報告來發展課程內容，亦可藉時事、熱門問題和影片欣賞作課程彈性調整，兼具理論與實用之效。 二、教學資源 (一)學校自編課本 (二)相關影片 (三)報章雜誌新聞事件 (四)參考資料		

表附 2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階		
	英文名稱	Chinese Advanced		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 資料處理科			
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	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	4	
(二)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	4	
(三)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	
(四)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	
(五)愛照vaguniya的猴子	1.原住民文學欣賞。 2.探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	2	
(六)散戲	1.臺灣鄉土小說賞析。 2.學習培養正確的工作觀念與態度。 3.認識社會轉型對於職業生態的影響。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	2	
(八)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	2	
(九)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	2	
(十)先秦韻文選	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 詩經介紹。 3. 楚辭介紹。	4	
(十一)現代詩選	1. 從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	2	
(十二)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 文本閱讀，課堂互動與討論。 2. 隨堂作業、習作或學習單。 3. 定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)寫作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階
	英文名稱	Physical education Advanced
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提升運動技能知識，並充實自我增加生活情趣。 二、加強體能訓練和維持健康。 三、學習有關運動的知識，認識運動的內涵、本質、目的、功能和價值。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第一學期
(二)體適能	1. 激勵運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(三)排球	1. 舉球的動作要領與應用技術 2. 排球規則 3. 救球 4. 修正球與修正球扣球	4	
(四)羽球	1. 發球的基本動作要領 2. 羽球規則 3. 羽球步法練習 4. 羽球挑球練習	2	
(五)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺水口訣	4	
(六)期末考試	術科測驗	2	
(七)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第二學期
(八)籃球	1. 過人運球上籃的動作要領與應用技術 2. 籃球規則 3. 人盯人防守的動作要領與應用技術	4	
(九)田徑	1. 蹲踞式起跑 2. 接力棒使用教學	4	
(十)桌球	1. 握拍方式 2. 反手推擋 3. 反手推擋	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十二)期末考試	術科測驗	2	
(十三)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第一學期
(十四)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(十五)籃球	1. 人盯人防守的動作要領與應用技術 2. 二人對傳投籃 3. 籃球規則 4. 球賽與欣賞	4	
(十六)跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(十七)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十八)期末考試	術科測驗	2	
(十九)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第二學期
(二十)羽球	1. 進行基本進攻基礎教學與防守的基本陣型練習 2. 個人或團體分組練習	4	
(二十一)壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(二十二)有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(二十三)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(二十四)期末考試	術科測驗	2	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採多元評量		
教學資源	1. 教師自編教材 2. 網路教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 在活動中表現各種運動技能。 3. 能欣賞他人運動能力。 4. 培養欣賞運動能力與運動文化素養。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階
	英文名稱	Chinese Advanced
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/1/2	
學分數	2/2/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	6	第二學年第一學期
(二)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	6	
(三)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(四)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	6	
(五)愛照vaguniya的猴子	1.原住民文學欣賞。 2.探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	6	
(六)散戲	1.臺灣鄉土小說賞析。 2.學習培養正確的工作觀念與態度。 3.認識社會轉型對於職業生態的影響。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	6	
(八)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	6	
(九)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	6	
(十)先秦韻文選	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 詩經介紹。 3. 楚辭介紹。	6	第二學年第二學期
(十一)現代詩選	1. 從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	6	
(十二)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	6	
(十三)鴻門宴	1. 史記介紹。 2. 思考不同立場處境，要如何應對進退。 3. 學習因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	3	
(十四)生活美學的起點	1. 生活美學之涵養。 2. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(十五)夢溪筆談選	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 探究科學發明和思維之關聯性。	3	
(十六)天工開物選	1. 瞭解所有發明都有其背景原因。 2. 體會中國古代發明之工巧。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	3	
(十七)詞曲選	1. 國學常識：詞、曲介紹。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	3	
(十八)一桿稱仔	1. 閱讀小農民的故事，從中反映出社會脈動與人性尊嚴。 2. 經由語文看見社會的溝通與互動，感情的抒發與思想的傳承。	3	
(十九)庖丁解牛	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 化抽象為具體，說明由技悟道的過程。	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二十)神雕重劍	1. 閱讀華人世界經典武俠名著。 2. 說明重劍無鋒，大巧不工，同時呼應莊子思想。 3. 從個人省思擴展到社會關懷，養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(二十一)清代臺灣鐵路買票收費章程	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習說明文之形式與撰寫。	3	
(二十二)天才夢	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 思考天才與愚笨，輕鬆與沉重。	3	
(二十三)現代詩選	1. 從不同詩作學習思考；時間的掌控、人生的規劃、職場應對。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	3	
(二十四)賈探春敏慧興利	1. 選文內容著重經濟管理，探討管理技巧與經濟觀念。 2. 溝通與互動的技巧學習。 3. 學習掌握訊息的解讀。	3	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 文本閱讀，課堂互動與討論。 2. 隨堂作業、習作或學習單。 3. 定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)寫作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	英文名稱	Life Development
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解自己，培養積極、樂觀的態度及良好的品德、價值觀。 二、知曉各式生涯進路與影響，並選擇最適自己的生涯發展路徑。 三、認識工作世界，並學習如何增進生涯發展基本能力。 四、認識工作世界所需一般知能，培養獨立思考及自我反省，以擴展生涯發展信心。 五、透過自我生命認識與省思。 六、瞭解與反省親密關係、性、婚姻家庭間責任與義務，並拓展多元性別意識觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識高中職生生涯進路。	1. 升學資訊探索 2. 各種招生入學管道	2	
(二)備審資料彙整與製作。	1. 備審資料有哪些? 2. 個人履歷表 3. 如何寫自傳	4	
(三)面試技巧與與實際演練-1	1. 面試的目的、類型。 2. 準備事宜。	2	
(四)面試技巧與與實際演練-2	1. 面試技巧大解說。 2. 歷年來面試問題及回答技巧	2	
(五)認識職場工作與自我能力評估。	1. 職場報馬仔-談就業趨勢 2. 求職管道全都錄 3. 求職陷阱大搜查	4	
(六)職場新鮮人職業適應與專業態度養成。	1. 給職場新鮮人的省思。 2. 揮出成功的一擊-談求職與面試技巧	4	
(七)合宜適當的儀態表現。	1. 坐、立、走的儀態。 2. 面試儀態大解說。	2	
(八)瞭解人生真理與開創自我生命意義。	1. 心理健康篇 2. 簡式健康量表	2	
(九)體驗自我生命與他者之影響。	1. 影片欣賞-了解世界三大疾病之一-憂鬱症 2. 面對親人與好友憂鬱症該如何協助。	2	
(十)愛、生活與學習-1	1. 親密關係。 2. 網路交友	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)愛、生活與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	
(十二)愛、生活與學習-3	1. 多元性別及多元成家議題。 2. 拒當小紅帽-校園性騷擾、性侵害防治宣導。	3	
(十三)當愛情進入婚姻。	1. 婚前教育-性愛與婚姻倫理 2. 婚前教育-育兒知識與教養態度	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	教學評量 (一)報告(口頭或書面) (二)角色扮演 (三)小組討論參與度 (四)筆試		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、生涯發展課程為生涯規畫進階課程，除延續生涯規劃基本理念外，並對於升學管道介紹與認識、職業世界探索與求職技巧、生命教育中人與外界之關係、親密關係的經營與家庭倫理的議題有更為深入的介紹，所以教材的編選應配合青少年的身心發展和時代趨勢而撰寫，舉例、情境與思維力求以學生實際生活經驗為主軸，以符合學生的現況和需求。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)授課者可設計多元且有趣的活動，讓學生 發表 討論 繪畫 戲劇等方式，來增強其學習效果。 (二)授課者以 講述 問答 音樂 小組報告來發展課程內容，亦可藉時事、熱門問題和影片欣賞作課程彈性調整，兼具理論與實用之效。 二、教學資源 (一)學校自編課本 (二)相關影片 (三)報章雜誌新聞事件 (四)參考資料		

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	安全教育		
	英文名稱	Safe Education		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/1/2			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生安全生活知識。 二、提升安全警覺及敏感度。 三、降低學生意外事故傷害。 四、建立校園安全學習環境			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)防災安全-1	認識學校平面圖 1.教師利用 PPT 講解學校平面圖。 2.了解學校各處室、專業教室、設施位置。	6	
(二)防災安全-2	瞭解學校危險地點 1.完成及瞭解學校平面圖後，利用紅色貼紙將學校危險地點標示出來。 2.小組小討論後發表。	6	
(三)防災安全-3	規劃學校防災應變及逃生路線 1.遇到傷害性災害處理方式 2.規劃逃生路線必須要注意到安全，避開危險地點。 3.小組小討論後發表。	6	
(四)水域安全-1	水上安全標誌認知 1.認識水上安全標誌。 2.認識水域旗幟標誌。	6	
(五)水域安全-2	環境及天候評估 1.認識危險天候的種類。 2.小組小討論後發表。	6	
(六)水域安全-3	從事多元水域休閒活動的知識。 1.辨識游泳戲水適用的防溺技巧。 2.游泳戲水時遵守相關安全規範 3.小組小討論後發表。	6	
(七)防墜安全-1	跌墜危害自我覺察 1.分析與覺察跌墜原因與危害影響 2.居家、校園、社區等生活環境中容易發生墜落地點	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)防墜安全-2	校園與職安跌墜防護 1. 探討職業與校園的墜落危機 2. 小組小討論後發表	6	
(九)防墜安全-3	非職災性防墜安全 1. 校園活動意外墜落 2. 感情因素情緒失控 3. 小組小討論後發表	6	
(十)食藥安全-1	食藥安全的範疇 1. 食物安全 2. 藥物安全	6	
(十一)食藥安全-2	常見的食藥安全問題 1. 分辨黑心食品及食安事件對個人、家庭及社會的影響 2. 小組小討論後發表	6	
(十二)食藥安全-3	覺察與體認生活中重要的食藥安全概念 1. 注意食物、清潔劑及常見藥物帶來危險對生活的威脅感和嚴重性 2. 理解食藥安全對個人及家庭的影響 3. 小組小討論後發表	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，包括觀察、發表、討論、口試、筆試等。		
教學資源	教育部防災教育資訊網、靖娟兒童安全文教基金會、食品藥物安全教育網、教育部學校衛生資訊網校園食品安全專區、國民中小學課程與教學資源整合平台、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教材編選須注意 (一)能培養學生對各種生活安全之警覺心及敏感度。 (二)建立學生正確的生活安全概念及知識。 (三)培養學生正面積極的生活安全態度與價值觀。 (四)培養學生生活安全行動技能及處理生活安全的能力。 二、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。		

表附2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階		
	英文名稱	Physical education Advanced		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☐ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達	☐ B2.科技資訊與媒體素養	☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識	☒ C2.人際關係與團隊合作	☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/1/2			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、提升運動技能知識，並充實自我增加生活情趣。 二、加強體能訓練和維持健康。 三、學習有關運動的知識，認識運動的內涵、本質、目的、功能和價值。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	
(二)體適能	1. 激勵運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(三)排球	1. 舉球的動作要領與應用技術 2. 排球規則 3. 救球 4. 修正球與修正球扣球	4	
(四)羽球	1. 發球的基本動作要領 2. 羽球規則 3. 羽球步法練習 4. 羽球挑球練習	2	
(五)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺水口訣	4	
(六)期末考試	術科測驗	2	
(七)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	
(八)籃球	1. 過人運球上籃的動作要領與應用技術 2. 籃球規則 3. 人盯人防守的動作要領與應用技術	4	
(九)田徑	1. 蹲踞式起跑 2. 接力棒使用教學	4	
(十)桌球	1. 握拍方式 2. 反手推擋 3. 反手推擋	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十二)期末考試	術科測驗	2	
(十三)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	
(十四)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(十五)籃球	1. 人盯人防守的動作要領與應用技術 2. 二人對傳投籃 3. 籃球規則 4. 球賽與欣賞	4	
(十六)跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(十七)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十八)期末考試	術科測驗	2	
(十九)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	
(二十)羽球	1. 進行基本進攻基礎教學與防守的基本陣型練習 2. 個人或團體分組練習	4	
(二十一)壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(二十二)有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(二十三)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(二十四)期末考試	術科測驗	2	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採多元評量		
教學資源	1. 教師自編教材 2. 網路教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 在活動中表現各種運動技能。 3. 能欣賞他人運動能力。 4. 培養欣賞運動能力與運動文化素養。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階		
	英文名稱	Chinese Advanced		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
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	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	4	第二學年第二學期
(二)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	4	
(三)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	
(四)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	
(五)愛照vaguniya的猴子	1.原住民文學欣賞。 2.探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	2	
(六)散戲	1.臺灣鄉土小說賞析。 2.學習培養正確的工作觀念與態度。 3.認識社會轉型對於職業生態的影響。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	2	
(八)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	2	
(九)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	2	
(十)先秦韻文選	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 詩經介紹。 3. 楚辭介紹。	4	
(十一)現代詩選	1. 從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	2	
(十二)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 文本閱讀，課堂互動與討論。 2. 隨堂作業、習作或學習單。 3. 定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)寫作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階
	英文名稱	Physical education Advanced
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/1/2	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提升運動技能知識，並充實自我增加生活情趣。 二、加強體能訓練和維持健康。 三、學習有關運動的知識，認識運動的內涵、本質、目的、功能和價值。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第一學期
(二)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(三)排球	1. 舉球的動作要領與應用技術 2. 排球規則 3. 救球 4. 修正球與修正球扣球	4	
(四)羽球	1. 發球的基本動作要領 2. 羽球規則 3. 羽球步法練習 4. 羽球挑球練習	4	
(五)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺水口訣	2	
(六)期末考試	術科測驗	2	
(七)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第二學期
(八)籃球	1. 過人運球上籃的動作要領與應用技術 2. 籃球規則 3. 人盯人防守的動作要領與應用技術	4	
(九)田徑	1. 蹲踞式起跑 2. 接力棒使用教學	4	
(十)桌球	1. 握拍方式 2. 反手推擋 3. 反手扣殺	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十二)期末考試	術科測驗	2	
(十三)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第一學期
(十四)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(十五)籃球	1. 人盯人防守的動作要領與應用技術 2. 二人對傳投籃 3. 籃球規則 4. 球賽與欣賞	4	
(十六)跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(十七)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十八)期末考試	術科測驗	2	
(十九)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第二學期
(二十)羽球	1. 進行基本進攻基礎教學與防守的基本陣型練習 2. 個人或團體分組練習	4	
(二十一)壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(二十二)有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(二十三)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(二十四)期末考試	術科測驗	2	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採多元評量		
教學資源	1. 教師自編教材 2. 網路教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 在活動中表現各種運動技能。 3. 能欣賞他人運動能力。 4. 培養欣賞運動能力與運動文化素養。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	英文名稱	Life Development
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解自己，培養積極、樂觀的態度及良好的品德、價值觀。 二、知曉各式生涯進路與影響，並選擇最適自己的生涯發展路徑。 三、認識工作世界，並學習如何增進生涯發展基本能力。 四、認識工作世界所需一般知能，培養獨立思考及自我反省，以擴展生涯發展信心。 五、透過自我生命認識與省思。 六、瞭解與反省親密關係、性、婚姻家庭間責任與義務，並拓展多元性別意識觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識高中職生生涯進路。	1. 升學資訊探索 2. 各種招生入學管道	2	
(二)備審資料彙整與製作。	1. 備審資料有哪些？ 2. 個人履歷表 3. 如何寫自傳	4	
(三)面試技巧與與實際演練-1	1. 面試的目的、類型。 2. 準備事宜。	2	
(四)面試技巧與與實際演練-2	1. 面試技巧大解說。 2. 歷年來面試問題及回答技巧	2	
(五)認識職場工作與自我能力評估。	1. 職場報馬仔-談就業趨勢 2. 求職管道全都錄 3. 求職陷阱大搜查	4	
(六)職場新鮮人職業適應與專業態度養成。	1. 給職場新鮮人的省思。 2. 揮出成功的一擊-談求職與面試技巧	4	
(七)合宜適當的儀態表現。	1. 坐、立、走的儀態。 2. 面試儀態大解說。	2	
(八)瞭解人生真理與開創自我生命意義。	1. 心理健康篇 2. 簡式健康量表	2	
(九)體驗自我生命與他者之影響。	1. 影片欣賞-了解世界三大疾病之一-憂鬱症 2. 面對親人與好友憂鬱症該如何協助。	2	
(十)愛、生活與學習-1	1. 親密關係。 2. 網路交友	3	
(十一)愛、生活與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)愛、生活與學習-3	1. 多元性別及多元成家議題。 2. 拒當小紅帽-校園性騷擾、性侵害防治宣導。	3	
(十三)當愛情進入婚姻。	1. 婚前教育-性愛與婚姻倫理 2. 婚前教育-育兒知識與教養態度	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	教學評量 1. 報告(口頭或書面) 2. 角色扮演 3. 小組討論參與度 4. 筆試		
教學資源	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。 4. 生涯發展課程為生涯規畫進階課程，除延續生涯規劃基本理念外，並對於升學管道介紹與認識、職業世界探索與求職技巧、生命教育中人與外界之關係、親密關係的經營與家庭倫理的議題有更為深入的介紹，所以教材的編選應配合青少年的身心發展和時代趨勢而撰寫，舉例、情境與思維力求以學生實際生活經驗為主軸，以符合學生的現況和需求。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 授課者可設計多元且有趣的活動，讓學生發表、討論、繪畫、戲劇等方式，來增強其學習效果。 2. 授課者以講述、問答、音樂、小組報告來發展課程內容，亦可藉時事、熱門問題和影片欣賞作課程彈性調整，兼具理論與實用之效。 二、教學資源 1. 學校自編課本 2. 相關影片 3. 報章雜誌新聞事件 4. 參考資料		

表附2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	安全教育		
	英文名稱	Safe Education		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 烘焙食品科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/1/2			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生安全生活知識。 二、提升安全警覺及敏感度。 三、降低學生意外事故傷害。 四、建立校園安全學習環境			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)防災安全-1	認識學校平面圖 1.教師利用 PPT 講解學校平面圖。 2.了解學校各處室、專業教室、設施位置。	6	
(二)防災安全-2	瞭解學校危險地點 1.完成及瞭解學校平面圖後，利用紅色貼紙將學校危險地點標示出來。 2.小組小討論後發表。	6	
(三)防災安全-3	規劃學校防災應變及逃生路線 1.遇到傷害性災害處理方式 2.規劃逃生路線必須要注意到安全，避開危險地點。 3.小組小討論後發表。	6	
(四)水域安全-1	水上安全標誌認知 1.認識水上安全標誌。 2.認識水域旗幟標誌。	6	
(五)水域安全-2	環境及天候評估 1.認識危險天候的種類。 2.小組小討論後發表。	6	
(六)水域安全-3	從事多元水域休閒活動的知識。 1.辨識游泳戲水適用的防溺技巧。 2.游泳戲水時遵守相關安全規範 3.小組小討論後發表。	6	
(七)防墜安全-1	墜落危害自我覺察 1.分析與覺察墜落原因與危害影響 2.居家、校園、社區等生活環境中容易發生墜落地點	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)防墜安全-2	校園與職安跌墜防護 1. 探討職業與校園的墜落危機 2. 小組小討論後發表	6	
(九)防墜安全-3	非職災性防墜安全 1. 校園活動意外墜落 2. 感情因素情緒失控 3. 小組小討論後發表	6	
(十)食藥安全-1	食藥安全的範疇 1. 食物安全 2. 藥物安全	6	
(十一)食藥安全-2	常見的食藥安全問題 1. 分辨黑心食品及食安事件對個人、家庭及社會的影響 2. 小組小討論後發表	6	
(十二)食藥安全-3	覺察與體認生活中重要的食藥安全概念 1. 注意食物、清潔劑及常見藥物帶來危險對生活的威脅感和嚴重性 2. 理解食藥安全對個人及家庭的影響 3. 小組小討論後發表	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，包括觀察、發表、討論、口試、筆試等。		
教學資源	教育部防災教育資訊網、靖娟兒童安全文教基金會、食品藥物安全教育網、教育部學校衛生資訊網校園食品安全專區、國民中小學課程與教學資源整合平台、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教材編選須注意 (一)能培養學生對各種生活安全之警覺心及敏感度。 (二)建立學生正確的生活安全概念及知識。 (三)培養學生正面積極的生活安全態度與價值觀。 (四)培養學生生活安全行動技能及處理生活安全的能力。 二、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。		

表附2-1-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階		
	英文名稱	Chinese Advanced		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 烘焙食品科			
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	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	4	第二學年第二學期
(二)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	4	
(三)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	
(四)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	
(五)愛照vaguniya的猴子	1.原住民文學欣賞。 2.探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	2	
(六)散戲	1.臺灣鄉土小說賞析。 2.學習培養正確的工作觀念與態度。 3.認識社會轉型對於職業生態的影響。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	2	
(八)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	2	
(九)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	2	
(十)先秦韻文選	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 詩經介紹。 3. 楚辭介紹。	4	
(十一)現代詩選	1. 從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	2	
(十二)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 文本閱讀，課堂互動與討論。 2. 隨堂作業、習作或學習單。 3. 定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)寫作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

(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	網頁設計
	英文名稱	Web Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生學習應用網際網路的基本知識與相關技能。 二、指導學生熟悉影像編輯軟體操作。 三、指導學生熟悉網頁製作軟體操作。 四、指導學生製作個人網頁的能力。 五、指導學生通過網頁設計丙級檢定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、網站的企劃與設計	1. 網站組成元素 2. 網站設計流程 3. 網頁色彩的使用	8	
(二)二、Dreamweaver的入門操作-1	1. 視窗環境簡介 2. 面板操作	8	
(三)二、Dreamweaver的入門操作-2	3. 工作區版面切換	6	
(四)三、網站的建立-1	1. 以Dreamweaver建立新網站 2. 檔案面板操作	8	
(五)三、網站的建立-2	3. 以檔案面板管理網站資料 4. 匯入網頁檔與相關圖片	8	
(六)四、文字的編排與美化	1. 編寫網頁文字 2. 設定文字格式 3. 清單樣式設定	8	
(七)五、圖片的加入與應用-1	1. 網頁背景處理 2. 網頁插圖處理	8	
(八)五、圖片的加入與應用-2	3. 滑鼠變換影像 (Rollover圖片)	6	
(九)六、網網相連的超連結設定-1	1. 網站內部的網頁連結 2. 長篇文件的連結設定	8	
(十)六、網網相連的超連結設定-2	3. 網站外部連結 4. 連結電子郵件	6	
(十一)七、插入多媒體物件	1. 插入Flv視訊 2. 插入背景音樂	8	
(十二)八、表格繪製	1. 表格的建立	6	
(十三)九、表格美化	1. 表格和儲存格的編修 2. 表格的美化	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十四)十、網站發佈與維護	1.上傳網站 2.網站更新與檢查	8	
(十五)十一、CSS樣式設定-1	1.CSS樣式與網頁的結合 2.編修CSS樣式內容	8	
(十六)十一、CSS樣式設定-2	3.CSS樣式使用技巧	8	
(十七)十二、版面物件設定	1.AP Div的運用技巧 2.以Div標籤規劃區塊	8	
(十八)十三、視窗處理	1.建立與儲存頁框 2.頁框網頁的屬性調整	8	
(十九)十四、視窗分割處理	內嵌頁框iframe	8	
合計		144節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、參考工具書：與網頁、網站製作、多媒體製作有關的工具書。 二、網頁設計丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 使用之網頁編輯軟體不限定，可配合學校購買的軟體來運用，建議使用 Dreamweaver來製作專題。 二、教學方法 講述法、練習法。 三、教學評量 (一)以作品呈現評比，評比標準為一網站規劃得宜，網頁美觀、內容豐富。 (二)能依勞委會丙級網頁設計題本，製作出符合題本要求的網頁。 四、教學相關配合事項 校方應規劃網路空間給學生使用，並將其作品放置於學校的Web Server上。		

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業簡報
	英文名稱	Poowerpoint Workshop
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、明確瞭解商業簡報基本概念及模式。 二、訓練學生實際操作MS Powerpoint企劃書範本檔。 三、規劃設計商務企劃書、案例分享、使學生理論與實務相互配合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)商業簡報工作範疇	1. 簡報工作範圍 2. 商業簡報的類型 3. 簡報的目的與對象。	8	
(二)(二)商業簡報設計	1. 簡報的特性 2. 簡報視覺風格設計 3. 簡報結構設計	8	
(三)(三)簡報驚艷排版	1. 簡報製作工具選項 2. 簡報樣板與母片製作 3. 簡報字型大小原則	8	
(四)(四)簡報邏輯	1. 各項物件製作 2. 圖解元件製作	8	
(五)(五)簡潔藝術	1. 色彩計畫 2. 常用簡報封面設計技巧 3. 常用簡報大綱設計技巧	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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)利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。 (2)可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

- (1) 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
- (2) 提供實例教材講授。
- (3) 教師自行補充教材。

2. 教學方法

- (1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
- (2) 選用企業界普遍使用的簡報軟體，使教學與實務結合。
- (3) 培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。
- (4) 配合商業實例進行探討以提升學生興趣。
- (5) 注重實例研討，培養學生觀察、分析及判斷之能力。

3. 教學相關配合事項

上機實際操作軟體，學生需要上機充份練習的時間，才能增加學生簡報軟體操作與應用的能力。

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	金融證券
	英文名稱	Financial securities
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識經濟社會中之各項金融商品。 2. 具備金融證券的基本觀念與能力。 3. 活用金融證券的簡易理論與工具	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 金融證券的目的、利益與環境 2. 理財規劃的重要 3. 建立財務規劃能力	4	
(二)工具介紹	1. 存/貸款 2. 基金 3. 股票 4. 債券 5. 不動產 6. 稅務與財產 7. 信託	8	
(三)正確使用金融服務	1. 現金管理的重要性 2. 常見之流動性資產管理工具 3. 儲蓄計畫 4. 不動產及重大支出之規劃	8	
(四)正確的保險觀念	1. 保險概念與需求分析 (1). 人壽保險 (2). 醫療保險 (3). 產物保險 (4). 儲蓄保險	8	
(五)正確的投資觀念	2. 投資之管理 (1). 有價證券市場概論 (2). 現值與終值 (3). 普通年金與到期年金	8	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量(評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(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)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。(2)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。(3)可採用電腦套裝軟體，作每月消費紀錄表、每月支出計畫檢核表，達到實際財富管理之體驗效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。(2)教師自行補充教材。 2.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)培養學生正確的職業道德觀念。(3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。(4)配合時事、以個案研究方式進行、以提升學生興趣。 3.教學相關配合事項 可進行銀行、保險公司、證券交易場所實地參觀。

表附2-2-04 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解家政概論的意義、範圍與發展。 二、了解家庭經濟與消費。 三、了解家庭生活管理。 四、了解家庭與環保。 五、了解嬰幼兒發展與保育。 六、培養照護高齡者生活。	

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、沿革、發展	1. 家政的意義、範圍。 2. 家政的沿革。 3. 家政職業的發展。	6	
(二)家庭經濟與消費	1. 家庭經濟之基本概念 2. 家庭經濟之管理 3. 消費常識	6	
(三)家庭生活管理	1. 家庭生活環境的認識與選擇 2. 家庭生活環境的安全與管理	6	
(四)家庭與環保	1. 環保之重要性 2. 生態環境污染 3. 資源處理與回收 4. 家庭環保工作 5. 家政執掌的環保工作	6	
(五)嬰幼兒發展與保育	1. 嬰幼兒心理發展與保育。 2. 嬰幼兒生理發展與保育。 3. 嬰幼兒常見疾病的預防與照護。 4. 幼保相關行業介紹。	6	
(六)高齡者生活照護	1. 高齡社會的趨勢。 2. 高齡者的身心特質。 3. 高齡者之保健常識。 4. 高齡者的照護概念與方式。 5. 高齡者人力資源應用。 6. 長照服務體系及高齡者照顧相關職業。	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、練習、作品、作業、學習態度之整體表現。
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)課程內容架構有系統。 (二)內容多方參考國外相關之美容資料。 (三)圖片新穎、豐富且詳細、可幫助學生吸收與明瞭。 (四)文字力求淺顯易懂、促使學生能自修閱讀。 二、教學方法 講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法、欣賞法。 三、教學資源 參考工具書、期刊雜誌、網路資源、流行資訊錄影帶。 四、教學相關配合事項 (一)配合校內、校外之各種比賽。 (二)配合校內、校外之各種檢定。 (三)配合校內、校外之各種表演。

表附2-2-05 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解家庭的本質。 二、了解家庭教育的內涵。 三、了解社會變遷與家庭。 四、了解家人關係與溝通。 五、了解家庭教育之推展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭的本質	1. 家庭的意義與功能。 2. 家庭的組成。 3. 家庭經營的重要性。	6	第二學年第一學期
(二)家庭教育的內涵	1. 家庭教育的意義與範圍。 2. 家庭教育的個性。 3. 親職、子職教育。	6	
(三)社會變遷與家庭	1. 變遷中的家庭。 2. 多元型態家庭。	6	
(四)家人關係	1. 人際關係的重要性。 2. 影響家人關係的因素。	6	第二學年第二學期
(五)家庭溝通	1. 溝通的重要性與技巧。 4. 家人關係與溝通問題的解決策略。	6	
(六)家庭教育之推展	1. 家庭教育法。 2. 學習型家庭。 3. 國內外家庭教育專業發展現況與展望。 4. 家庭教育推展機構與相關資源。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、練習、作品、作業、學習態度之整體表現。
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)課程內容架構有系統。 (二)內容多方參考國外相關之美容資料。 (三)圖片新穎、豐富且詳細、可幫助學生吸收與明瞭。 (四)文字力求淺顯易懂、促使學生能自修閱讀。 二、教學方法 講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法、欣賞法。 三、教學資源 參考工具書、期刊雜誌、網路資源、流行資訊錄影帶。 四、教學相關配合事項 (一)配合校內、校外之各種比賽。 (二)配合校內、校外之各種檢定。 (三)配合校內、校外之各種表演。

表附2-2-06 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	Cosmetology Specialty English
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解美容美髮材料與用具之英文名稱，奠定未來移動力。 二、美容美髮服務流程專用術語，提昇國際服務之實力。 三、熟練服務流程中的基礎會話 四、能聽懂各式專業術語，並能適切表達與回應顧客。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)迎賓與接待(美髮篇)	基礎迎賓接待用語(單字及對話)	3	第二學年第一學期
(二)美髮用具介紹	美髮用具、用品專業用語	3	
(三)洗髮、沖水程序	洗髮、沖水專業術語及對話	7	
(四)整髮程序	整髮專業術語及對話	3	
(五)結帳	結帳對話	2	
(六)染髮用具介紹	染髮用具、用品專業用語	4	第二學年第二學期
(七)染髮步驟及程序	染髮專業術語說明	3	
(八)美容做臉、SPA、除毛程序	美容做臉、SPA、除毛專業術語及對話	6	
(九)美容化妝用具介紹	美容化妝用具專業用語	3	
(十)美容化妝程序	美容化妝專業術語及對話	2	
(十一)燙髮、護髮用具介紹	燙髮、護髮用具、用品專業用語	5	第三學年第一學期
(十二)燙髮及護髮程序	燙髮、護髮專業術語及對話	7	
(十三)剪髮用具介紹及程序	剪髮用具介紹及程序說明(對話)	6	
(十四)進階專業美髮專用術語	進階專業美髮專用術語	2	第三學年第二學期
(十五)編髮用具介紹及程序	編髮用具介紹及程序說明(對話)	4	
(十六)化妝品英文	化妝品英文	2	
(十七)化妝品專櫃英文及推銷	化妝品專櫃英文及推銷	4	
(十八)美髮產品推銷	美髮產品推銷	2	
(十九)美甲專業術語	美甲專業術語及對話	2	
(二十)按摩	按摩專業術語及對話	2	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	課堂表現、隨堂測驗、實際操作、定期考等。
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選:教師自編教材 二、教學方法:講述法、口語表達。 三、教學資源:美容器材、化妝品題卡、洗手乳、擦手紙、棉球、化學藥劑、量筒、量杯、玻棒、夾子、投影片或光碟片。 四、教學相關配合事項 多蒐集職場常用應對會話，以實例來詳加說明。

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Marketing and Service In Home Economics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、行銷與服務的意義、範圍。 二、行銷與服務的功能。 三、家政專業服務。 四、行銷。 五、家政專業形象之管理。 六、家政相關職場之行銷與服務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷與服務的意義、範圍	1. 行銷與服務的意義。 2. 行銷與服務的範圍。	6	第三學年第一學期
(二)行銷與服務的功能	1. 行銷與服務的功能。	6	
(三)家政專業服務	1. 家政專業服務的態度。 2. 家政專業服務的價值。	6	
(四)行銷	1. 行銷原理。 2. 消費者心理與行為。 3. 消費者相關法令。	6	第三學年第二學期
(五)家政專業形象之管理	1. 專業形象概念。 2. 家政專業形象之趨勢。 3. 創意設計與實務。	6	
(六)家政相關職場之行銷與服務	1. 家政相關職場之行銷與服務。 2. 服裝領域相關之行銷與服務。 3. 幼保領域相關之行銷與服務。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式,包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構,結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附 2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容與衛生
	英文名稱	Cosmetology and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、能正確辨識化妝品是否合格。 二、使學生熟練正確的洗手步驟與手部消毒操作。 三、熟悉消毒液的稀釋及消毒法操作。 四、提昇美髮丙級技術士技能檢定合格率。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解衛生學的定義 2. 讓學生瞭解衛生學的範圍	4	
(二)個人衛生	1. 讓學生瞭解個人衛生的意義 2. 讓學生瞭解個人衛生要素	4	
(三)公共衛生	1. 讓學生瞭解公共衛生的定義 2. 讓學生瞭解環境衛生	4	
(四)環保與美容	1. 讓學生瞭解環保的重要性 2. 讓學生瞭解人類對環境汙染所帶來的危害	4	
(五)維生物與傳染病的防治	1. 讓學生認識維生物 2. 讓學生瞭解維生物的種類	2	
(六)理容髮業績具及毛巾的洗滌與消毒	1. 讓學生瞭解消毒殺菌的意義、原理及重要性 2. 讓學生瞭解消毒水之實際應用	4	
(七)化妝品衛生	1. 讓學生瞭解化妝品的定義及功能 2. 讓學生瞭解化妝品的辨認	4	
(八)美髮衛生技能實作	1. 讓學生瞭解衛生行為 2. 讓學生瞭解簡易急救	4	
(九)急救與安全	1. 讓學生瞭解急救的定義與目的 2. 讓學生瞭解急救的配備及應用	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)美容衛生技能操作	1. 讓學生瞭解化妝品安全衛生的辨識 2. 讓學生瞭解化妝品安全衛生的範例	2	
(十一)人格發展與心理衛生	1. 讓學生瞭解心理衛生的意義及重要性 2. 讓學生學習人格發展	2	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	課堂表現、隨堂測驗、實際操作、定期考等。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 專業教科書、丙級技術士題庫及相關美容與衛生實務資料。 二、教學方法 講述法、操作法。 三、教學資源 美容器材、化妝品題卡、洗手乳、擦手紙、棉球、化學藥劑、量筒、量杯、玻棒、夾子、投影片或光碟片。 四、教學相關配合事項 (一)多蒐集化妝品外包裝及仿單說明，以實例來詳加說明。 (二)參考醫界的消毒操作。 (三)參閱相關美容衛生資料，每一步驟親自示範操作，俾能提供考生在考場上得心應手。		

表附 2-2-09 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	Home Economics and Policy
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解職場倫理的意義與重要性。 二、了解職業倫理在家政職場的應用。 三、了解家政相關職場之專業倫理。 四、了解家政相關職場專業倫理的實踐。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 職場倫理的意義與重要性。 2. 社會變遷中職業倫理的調適。	9	
(二)職業倫理在家正職場的應用	1. 財務管理面。 2. 人力資源管理面。 3. 資訊管理面。	9	
(三)家政相關職場之專業倫理	1. 家庭服務領域相關之職業倫理。 2. 服裝領域相關之職業倫理。	9	
(四)家政相關職場專業倫理的實踐	1. 家政職場工作的態度與成長。 2. 家政職場倫理之兩難情境實例探討。 3. 落實家政相關職場倫理之方法。	9	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、練習、作品、作業、學習態度之整體表現。		

教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)課程內容架構有系統。 (二)內容多方參考國外相關之美容資料。 (三)圖片新穎、豐富且詳細、可幫助學生吸收與明瞭。 (四)文字力求淺顯易懂、促使學生能自修閱讀。 二、教學方法 講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法、欣賞法。 三、教學資源 參考工具書、期刊雜誌、網路資源、流行資訊錄影帶。 四、教學相關配合事項 (一)配合校內、校外之各種比賽。 (二)配合校內、校外之各種檢定。 (三)配合校內、校外之各種表演。

表附2-2-10 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	Restaurant Sanitation AND Safety
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲衛生概論闡述	1. 餐飲衛生安全定義 2. 衛生安全法規範圍以及重要性 3. 世界衛生組織的宗旨與職能簡介 4. 我國商品標示法法規	2	
(二)微生物認識與發展史	1. 細菌發展史 2. 病毒分類 特徵分辨 3. 寄生蟲危害與傳播途徑	3	
(三)病症認識與發展史	1. 病症介紹 2. 狂牛症 3. 伊波拉病毒	3	
(四)病症認識與發展史	1. 中東呼吸症候群冠狀病毒感染症(MERS) 2. 諾羅病毒	3	
(五)食物中毒定義與分類	1. 食物中毒定義 2. 中毒分類 3. 中毒途徑分析	3	
(六)食物中毒原因預防	1. 中毒預防方法 2. 中毒處理方式	3	
(七)食物中毒類型介紹	1. 細菌性 2. 天然毒素型 3. 化學性中毒	2	
(八)食物中毒類型介紹	1. 類過敏性中毒 2. 黴菌毒素中毒。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)餐飲從業人員健康衛生管理	1. 健康檢查 2. 工作服裝 儀容管理 餐飲衛生教育訓練	3	
(十)清潔殺菌與消毒	1. 污物清潔定義 2. 殺菌滅菌方法 3. 消毒殺菌定義	3	
(十一)餐具與環境清洗管理	1. 餐具清洗與方法 2. 微生物與殘留物檢測 3. 簡易檢測法	3	
(十二)廢棄物處理與餐廳廚房衛生管理	1. 倉庫倉儲管理 2. 廢棄物分類與規定 3. 病蟲害管理	3	
(十三)HACCP安全管制系統與應用	1. 起源與基本概念 2. 原則認知 3. 實施步驟	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗, 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food science
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生認識營養學的基礎知識、各類食物的特性與營養價值。 二、培養學生正確食物製備衛生與安全觀念。 三、使學生能將所學運用於餐飲工作及實際生活之中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	4	
(二)(二)食物的主要成分-營養素	1. 營養素概論 2. 六大類營養素-醣、蛋白質、脂質、維生素、礦物質、水	4	
(三)(三)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味種類與物質 4. 植物營養素	4	
(四)(四)食物分類(一)	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 乳製品	4	
(五)(五)食物分類(二)	1. 豆類、水產類、肉類、蛋類 2. 蔬菜類 3. 水果類 4. 油脂及種子類	4	
(六)(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	4	
(七)(七)食物選購與貯存	1. 新鮮食品鑑別與選購 2. 加工食品選購要點 3. 食物貯存的重要性與方法	4	
(八)(八)飲食之安全性	1. 食物中毒 2. 餐飲用具與清潔 3. 飲食之安全性政策	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)(九)飲食指南及膳食計畫	1. 國人飲食準則 2. 食物代換表 3. 一般膳食設計 4. 菜餚營養分析	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	段考筆試40%、作業成績40%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	課本(廣懋圖書股份有限公司)、教學PPT、蒐集各衛生行政機關、餐飲界及報章雜誌之相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 問答法 3. 練習法 4. 觀摩法 5. 自學輔導法。 二、教學資源 食物實體或模型、照片、圖片、教學PPT、教科書及相關雜誌資料。		

表附 2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養職場簡單的英語會話能力，可以用英文暢遊台灣，以因應工作基本需求。 二、強化英語基礎及興趣。 三、啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1.Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(二)2.Pakace Museum	2.Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(三)3.The Grand Hotel	3.The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(四)4.Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(五)5.Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(六)First Examination	First Examination	4	
(七)6.Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(八)7.Describiling Buildings	7.Describiling Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(九)8.Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(十)9.The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(十一)10. An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(十二)Second examination	Second examination	4	
(十三)11. Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十四)12. The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(十五)13. The Zoo	13. The Zoo Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(十六)14. A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(十七)15. A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(十八)Final Examination	Final Examination	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 能源教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	筆記，作業，隨堂測驗，口試，課堂出席，課堂表現，三次段考皆列入參考		
教學資源	On the Go 台灣走透透-空中英語教室(學期用書)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，以建立同學說標準聲調之能力。 二、教學方法 以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。 三、教學評量 筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 四、教學資源 On the Go、大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 五、教學相關配合事項 (一)儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 (二)鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	裝飾美學運用
	英文名稱	Decoration Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、 能讓學生與業界接軌。 二、 增加學生對於菜餚的擺設美感。 三、 增加菜餚價值性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)裝飾美學實務理論	1. 說明裝飾美學與菜餚呈現之重要性。 2. 在菜餚裝飾上如何作為區隔。	2	
(二)(二)冷盤五拼之裝飾	1. 利用蔬菜裝飾。 2. 大黃瓜、紅櫻桃、巴西利、高麗菜。	2	
(三)(三)熱菜菜餚裝飾	1. 利用蔬菜裝飾。 2. 紅蘿蔔、紫洋蔥、大黃瓜、巴西利。	2	
(四)(四)熱菜菜餚裝飾	1. 蝴蝶片切割排盤。 2. 大黃瓜、辣椒。	2	
(五)(五)中式大盤菜餚裝飾	1. 1/3立體雕排盤擺飾。 2. 茄子、柳丁、牛番茄。	2	
(六)(六)中式大盤菜餚裝飾	1. 1/3立體雕排盤擺飾。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、辣椒。	2	
(七)(七)中式熱菜雙拼裝飾	1. 雙邊排盤法。 2. 牛番茄、巴西利、蒜苗。	2	
(八)(八)中式熱菜雙拼裝飾	1. 雙邊排盤法。 2. 柳丁、大黃瓜、辣椒。	2	
(九)(九)蔬果裝飾	1. 1/4蝴蝶片擺盤切法。 2. 柳橙、小黃瓜、辣椒。	2	
(十)(十)蔬果裝飾	1. 圍邊擺盤切法。 2. 牛番茄、柳橙。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)(十一)拉刀切割裝飾	1. 圓形圍邊排盤。 2. 大黃瓜、柳丁。	2	
(十二)(十二)拉刀切割裝飾	1. 圓形圍邊排盤。 2. 牛番茄、大黃瓜、紅櫻桃。	2	
(十三)(十三)拉刀切割裝飾	1. 心型圍邊排盤。 2. 大黃瓜、小黃瓜、辣椒。	2	
(十四)(十四)拉刀切割裝飾	1. 心型圍邊排盤。 2. 柳橙、牛番茄。	2	
(十五)(十五)造景盤飾	1. 1/3造景切雕。 2. 大黃瓜、紅蘿蔔、黃甜椒。	2	
(十六)(十六)造景盤飾	1. 1/3造景切雕。 2. 小番茄、南瓜、紅蘿蔔、小黃瓜。	2	
(十七)(十七)果雕裝飾	1. 立體雕造景裝飾。 2. 紅蘿蔔、地瓜、蘆筍、辣椒。	2	
(十八)(十八)果雕裝飾	1. 立體雕造景裝飾。 2. 南瓜、紫洋蔥、白蘿蔔。	2	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗, 課程筆記)。		
教學資源	一、精緻蔬果切雕美學技法書籍。 二、由教學研究會討論決議之教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)任課老師實際經驗傳授。 (二)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/2/1	
學分數	2/1/1	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果切雕實務理論	1. 果雕起源發展。 2. 如何取盤擺設。 3. 果雕刀正確使用方式。 4. 果雕刀如何正確保養。	4	
(二)中餐丙級指定水花	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 長方形水花。 3. 正方形水花。	4	
(三)中餐丙級指定水花	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 半圓形水花。 3. 菱形水花。	4	
(四)中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾 2. 大黃瓜擺盤。	6	
(五)中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾。 2. 小黃瓜、辣椒。	4	
(六)初階蔬果切雕擺盤	1. 大黃瓜立體果雕。 2. 瓜仔排(一)。 3. 瓜仔排(二)。	4	
(七)初階蔬果切雕擺盤	1. 紅蘿蔔立體果雕。 2. 柵欄。 3. 松針。	4	
(八)初階蔬果切雕擺盤	1. 立體雕花。 2. 茄花。 3. 辣椒花。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)立體盤飾擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔。	4	
(十)業界專用盤飾	1. 日本料理生魚片盤專用盤飾。 2. 小黃瓜-扇形片。 3. 小黃瓜-松柏。	4	
(十一)盤飾立體雕花	1. 立體雕花介紹與說明。 2. 立體雕花示範與實作。	3	
(十二)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 緞帶花。 3. 繡球花。	3	
(十三)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體蝴蝶。 3. 流星錘。	4	
(十四)盤飾立體雕花	1. 白蘿蔔立體雕花。 2. 立體天鵝	3	
(十五)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體魚。	3	
(十六)盤飾立體雕花	1. 白蘿蔔立體雕花。 2. 球中球。 3. 熱帶魚。	4	
(十七)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、小黃瓜、茄子。	4	
(十八)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、大黃瓜、辣椒。	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗、課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界擺盤照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)中餐烹調丙級課本 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理
	英文名稱	Restaurants management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、熟習餐廳內外場的營運與基本的管理 二、藉由校園實習餐廳實際的運作，使學生能將所學理論應用在餐廳工作上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳管理理論	1. 餐廳管理之意義及目的 2. 餐廳管理的方法與類別	4	第三學年第一學期
(二)案例分析	1. 案例分析:鼎泰豐	4	
(三)餐飲組織	1. 餐廳組織的基本原則 2. 餐廳各部門分內職責 3. 餐廳組織架構 4. 餐廳部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	4	
(四)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人因了解員工的心理特點 4. 員工心靈的挫折與激勵 5. 職前訓練與在職訓練	4	
(五)物料管理	1. 物料管理 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品之研發	4	
(六)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 心理分析及處理 5. 壓力管理	4	
(七)資料管理	各項資料管理，包含內部資料與外部資料。 1. 內部資料包含:各項管理報表資料、作業手冊。 2. 外部資料包含:產業資訊從業的脈動的資料。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)服務管理	1. 餐廳外場的管理。 2. 服務人員的工作態度管理 3. 服務人員的專業知識及技能。	4	
(九)案例分析	案例分析:海底撈	4	
(十)服務流程	1. 西餐服務流程 2. 中餐服務流程 3. 下午茶服務流程 4. 外帶服務流程 5. 外送服務流程	4	第三學年第二學期
(十一)生產管理	1. 餐食品質管理 2. 食材成本的控制管理。	4	
(十二)設備管理	1. 內外場所需基本設備 2. 設備日常保養維護	4	
(十三)行銷管理	1. 設定消費群 2. 消費群分析	4	
(十四)節慶活動設計	1. 活動設計 2. 推廣活動時機 3. 網路行銷及促銷	4	
(十五)品牌建立管理	1. 品牌建立管理 2. 顧客忠誠度與滿意度建立與維護	4	
(十六)顧客抱怨與客訴處理	1. 顧客抱怨與客訴處理 2. 客訴處理後之教育訓練	4	
(十七)緊急事件之種類與處理	1. 餐廳緊急事件之種類 2. 餐廳緊急事件之處理	4	
(十八)勞基法相關規定	1. 勞基法總則 2. 勞動契約 3. 工資 4. 工作時間、休息、休假 5. 童工、女工 6. 退休 7. 技術生 8. 職業災害補償 9. 工作規則 10. 監督檢查 11. 罰則 12. 勞動契約書 13. 勞動契約範本	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 出席狀況 3. 課堂問答 4. 分組討論 5. 期、中期末考 6. 作業
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、課程選用教材
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、教學方法 (一)藉由多媒體影音檔做案例分析。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)藉由課堂問答及分組討論。 二、教材編選 (一)由教學研究會討論決議之教材。 (二)由教師自編教材。

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養職場簡單的英語會話能力，可以用英文暢遊台灣，以因應工作基本需求。 二、強化英語基礎及興趣。 三、啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(二)Pakace Museum	2.Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(三)The Grand Hotel	3.The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(四)Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(五)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(六)First Examination	First Examination	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(八)Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(九)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(十)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(十一)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	3	
(十二)Second examination	Second examination	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	筆記，作業，隨堂測驗，口試，課堂出席，課堂表現，三次段考皆列入參考		
教學資源	On the Go 台灣走透透-空中英語教室(學期用書)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，以建立同學說標準聲調之能力。 二、教學方法 以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。 三、教學評量 筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 四、教學資源 On the Go、大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 五、教學相關配合事項 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

表附2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品衛生安全及加工概論
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 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。 7.瞭解食品加工的重要性。 8.瞭解食品的保藏方法及加工原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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。	2	
(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。	4	
(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。	4	
(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。	2	
(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。	4	
(六)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)食品加工概論	1. 食品加工的重要性。 2. 食品加工的範圍。 3. 食品加工的現況與展望。 4. 食品認證制度。	2	
(八)食品的變質及保藏法	1. 食品的變質。 2. 食品的保藏原理。 3. 食品的保藏方法。	4	
(九)穀類、豆類及薯類加工	1. 概論。 2. 米食加工。 3. 麵食加工。 4. 烘焙食品。 5. 豆類加工。 6. 薯類加工。 7. 澱粉製造與加工。 8. 其他。	2	
(十)果蔬加工	1. 概論。 2. 果蔬汁飲料。 3. 果實蔬菜罐頭。 4. 果醬加工。 5. 醃漬蔬果。 6. 乾燥蔬果。 7. 其他(如無菌包裝及殺菌軟袋等技術)	2	
(十一)乳品及蛋品加工	1. 概論。 2. 原料乳特性及處理。 3. 乳製品加工技術及原理。 4. 乳製品加工各論。 5. 蛋的特性。 6. 蛋品加工技術及原理。 7. 其他。	2	
(十二)低溫貯藏食品	1. 低溫貯藏食品介紹。 2. 低溫貯藏食品之製造。 3. 低溫貯藏食品保存中之品質變化。 4. 解凍方法。 5. 其他。	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 2、掌握學生學習成效，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 3、未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學。		
教學資源	1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品安全衛生有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源。		

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。

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。

表附2-2-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論
	英文名稱	Introduction to Baking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解烘焙食品之基礎知識。 2. 了解麵包製作之原理、製作過程及製作注意事項 3. 了解蛋糕製作之原理、製作過程及製作注意事項 4. 了解西式點心製作之原理、製作過程及製作注意事項	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙概論	1. 烘焙業歷史 2. 烘焙食品的分類與基本製作流程 3. 衛生安全與品質管理	6	
(二)烘焙設備與器具-1	烘焙設備與器具的介紹	6	
(三)烘焙設備與器具-2	設備與器具的清潔與保養	6	
(四)烘焙原料-1	原料的種類與特性	6	
(五)烘焙原料-2	原料儲存	4	
(六)烘焙原料-3	原料計算與損耗	6	
(七)蛋糕-1	蛋糕基本分類、製作要點	4	
(八)蛋糕-2	製作基本步驟	6	
(九)蛋糕-3	蛋糕裝飾技法	4	
(十)麵包-1	麵包基本分類、製作要點	4	
(十一)麵包-2	製作基本步驟	6	
(十二)麵包-3	麵包裝飾技法	4	
(十三)西式點心-1	西式點心(小西餅、派、泡芙、鬆餅、膠凍類西點、披薩、甜甜圈等)製作要點	4	
(十四)西式點心-2	西式點心(小西餅、派、泡芙、鬆餅、膠凍類西點、披薩、甜甜圈等)裝飾技法	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食品加工專業能力或特殊才能。 8.除要求學生了解烘焙食品相關知識外，應評量學生對此領域的應用。
教學資源	1.學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 2.學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3.教學應將烘焙食品的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、復文出版社。 二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。 三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。 包含教材編選、教學方法 一、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，加強課程廣度及深度。 二、教學以講解、問答、討論、觀察等方法協助學生學習。 三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 四、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。

表附2-2-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理
	英文名稱	Restaurants management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、熟習餐廳內外場的營運與基本的管理 二、藉由校園實習餐廳實際的運作，使學生能將所學理論應用在餐廳工作上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳管理理論	1. 餐廳管理之意義及目的 2. 餐廳管理的方法與類別	2	
(二)案例分析	1. 案例分析:鼎泰豐	4	
(三)餐飲組織	1. 餐廳組織的基本原則 2. 餐廳各部門分內職責 3. 餐廳組織架構 4. 餐廳部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	2	
(四)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人因了解員工的心理特點 4. 員工心靈的挫折與激勵 5. 職前訓練與在職訓練	2	
(五)物料管理	1. 物料管理 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品之研發	2	
(六)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 心理分析及處理 5. 壓力管理	2	
(七)資料管理	各項資料管理，包含內部資料與外部資料。 1. 內部資料包含:各項管理報表資料、作業手冊。 2. 外部資料包含:產業資訊從業的脈動的資料。	2	
(八)服務管理	1. 餐廳外場的管理。 2. 服務人員的工作態度管理 3. 服務人員的專業知識及技能。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)服務流程	1. 西餐服務流程 2. 中餐服務流程 3. 下午茶服務流程 4. 外帶服務流程 5. 外送服務流程	2	
(十)生產管理	1. 餐食品質管理 2. 食材成本的控制管理。	2	
(十一)設備管理	1. 內外場所需基本設備 2. 設備日常保養維護	2	
(十二)行銷管理	1. 設定消費群 2. 消費群分析	2	
(十三)節慶活動設計	1. 活動設計 2. 推廣活動時機 3. 網路行銷及促銷	2	
(十四)品牌建立管理	1. 品牌建立管理 2. 顧客忠誠度與滿意度建立與維護	2	
(十五)顧客抱怨與客訴處理	1. 顧客抱怨與客訴處理 2. 客戶處理後之教育訓練	2	
(十六) 緊急事件之種類與處理	1. 餐廳緊急事件之種類 2. 餐廳緊急事件之處理	2	
(十七)勞基法相關規定	1. 勞基法總則 2. 勞動契約 3. 工資 4. 工作時間、休息、休假 5. 童工、女工 6. 退休 7. 技術生 8. 職業災害補償 9. 工作規則 10. 監督檢查 11. 罰則 12. 勞動契約書 13. 勞動契約範本	2	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 出席狀況 3. 課堂問答 4. 分組討論 5. 期、中期末考 6. 作業		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源。 2. 課程選用教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 藉由多媒體影音檔做案例分析。 2. 任課老師實際經驗傳授。 3. 藉由課堂問答及分組討論。 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

(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 Development
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生溝通與協調技巧 二、訓練學生具有問題解決之能力 三、建立實作化及實務化導向的專題學習 四、應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術知能的實作性、應用性之不足 五、培育學生跨領域整合、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、認識專題實作	1. 專題實作的意義與課程目標 2. 專題實作的流程與特色 3. 專題實作的預期成效	6	
(二)二、專題小組建構與題目選擇	1. 各組的分工作業 2. 主題的擬定 3. 相關網站的介紹	6	
(三)三、擬定專題計畫書	1. 專題的整體架構 2. 專題的研究步驟及研究邏輯 3. 專題的發展計畫書及時間規劃	8	
(四)四、資料蒐集與整理	1. 資料種類 2. 初級/次級資料的蒐集 3. 各種資源的運用	6	
(五)五、研究方法	1. 研究工具的介紹 2. 資料衡量尺度 3. 抽樣方法的介紹 4. 研究方法的進行	10	
(六)六、資料統整與分析	1. 統計學的分類 2. 常用的分析工具 3. 資料處理與分析 4. 實務操作	10	
(七)七、專題實作報告撰寫	1. 報告的型式 2. 專題實作報告架構 3. 專題實作文書處理	6	
(八)八、簡報製作與口頭報告	1. 簡報與口頭報告準備步驟 2. 簡報設計 3. 多媒體應用	10	
(九)九、實作整合	1. 結論的撰寫 2. 建議的撰寫 3. 後續研究之建議 4. 目錄、摘要及附錄的撰寫	10	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自行補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。 (二)專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 (三)教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。 (四)專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。 二、教學方法 (一)可採用a. 合作學習b. 多元智能學習c. 體驗參訪學習等教學方式靈活運用。善用見習或參訪機構現場講解、實作與學校課前介紹與課後檢討交互教學。 (二)機構講員與學校教師共同擔負說明、輔導責任。 (三)以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。授課或實務學習與探索研究(時間運用由師生自訂)。(四)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (五)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。 (六)隨時培養學生正確的工作價值觀念。 三、教學評量 (一)專題實作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。 (二)報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數(教師評分與委員評分之加權百分比由各校自訂)。 (三)專題心得報告可參酌實作機構熟稔性及現場業師考核。 (四)配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (五)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 (六)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。 四、教學資源 (一)校外工商機構之合作意願與學校行政支援。 (二)教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。 (三)圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。 (四)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 五、教學相關配合事項 (一)校外教學機構之接洽與簽約支援。 (二)安排校外教學機構之現場參觀與訪談。

表附 2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微型創業實務
	英文名稱	Micro-Entrepreneurship Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、 使學生了解微型創業及創業實務流程之相關知識。 二、 讓學生藉由分享、討論、構思與模擬實作的過程，激發創新創業的思維。 三、 培養學生能將微型創業的構想具體化及規劃微型創業商業模式的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)創意發想研討	1. 認知新潮流的創業趨勢 2. 微型創業定義 3. 借力使力政府資源應用 4. 行業百百種範例創意探討 5. 激發創意創業新點子(配合 BP 撰寫) 6. 創業的三大省思	9	
(二)(二)創業「可行性」評估	1. 新創事業與市場型態關鍵剖析 2. 趨勢潮流一變革狀態 3. 五個商品化評量價值關鍵 4. 創投評量四大命理因素 5. 評量六大環節主軸概論 6. 新創事業－可行性評估表應用講解 7. 新創事業－可行性評估表實例評估模擬 8. 五個力行定位指標	9	
(三)(三)創業商業化「八大致勝」關鍵	1. 創業與市場定位 2. 商品之差異化 3. 評量量力化數據關鍵 4. 個性化人性設計訴求 5. 國際領域消費趨勢 6. 通路導向與行銷策略 7. 經營整合化企業趨勢 8. 新觀念、新思維模式	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)(四)投創實施企劃規範	1. 企劃書撰寫目的與效益 2. 企劃書撰寫規範與方向架構 3. 觀摩實務企劃撰寫與其重要思維 4. 實務發想主題企劃撰寫技巧 5. 學生企劃書撰寫實作講評	9	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	(一) 以教師授課為主，學生模擬實作為輔。 1. 期中報告30% 2. 期末報告30% 3. 平時成績40% (包含出席、討論、課堂實作與報告)		
教學資源	本課程旨在介紹微型創業實務的理論與實務內涵 其內容包含對於微型創業的認識、創業環境評估、商機選擇、商業模式的規劃與建立、財務規劃、創業風險評估 適性評量及實例分享		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學重點： 1. 認識微型創業。 2. 微型創業理論與實務的Know-How。 3. 如何評估微型創業環境與選擇商機。 4. 創業者自我適性評估。 5. 如何規劃與建立微型創業商業模式。 6. 創業財務規劃與預估。 7. 創業風險評估。 (二)課程屬性： 本課程屬理論與模擬實作兼具的課程。 1. 講授。 2. 討論。 3. 實務分享。 4. 模擬實作		

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用
	英文名稱	Information Software Basic License Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟練文件功能設定與段落處理。二、加強文件可應用於商業各層面。三、瞭解文件適度擷取圖片及適合排列位置。四、區別單頁及多頁文件製作的不同。五、運用各篩選條件作合併列印之處理。六、結合文書排版各單元及列印符合標準文件之能力。七、結合個人特色製作備審資料，展現競爭優勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、輸入文件資料	1. 段落的設定 2. 範圍的選取 3. 編輯文件 4. 字元格式 5. 框線與網底 6. 定位點 7. 特殊字元	6	
(二)二、編製表格	1. 建立表格 2. 表格內範圍的選定 3. 編修表格 4. 調整欄寬與列高 5. 調整表格的屬性 6. 表格定位點的使用 7. 表格樣式 8. 表格的排序與計算 9. 文字與表格的轉換	6	
(三)三、圖文並茂	1. 物件快顯功能表 2. 繪圖畫布 3. 插入圖片、文件 4. 圖片格式 5. 快取圖案 6. SmartArt圖形 7. 文字藝術師 8. 文字方塊 9. 浮水印	6	
(四)四、編輯文件技巧	1. 尋找與取代 2. 分頁設定 3. 樣式的設定	4	
(五)五、編排版面	1. 版面的規劃與設計 2. 裝訂邊與邊界的設定 3. 多頁版面 4. 版面配置 5. 紙張大小與方向 6. 文件格線 7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定	4	
(六)六、公文與信函	1. 中文書信 2. 西式書信 3. 自動校正 4. 自動圖文集	4	
(七)七、合併列印	1. 何謂「合併列印」？ 2. 標籤及信封 3. 合併列印 4. 合併列印功能項目	6	
(八)八、特殊功能	1. 建立書籤 2. 建立檔案連結 3. 插入Office文件 4. 檔案連結 5. 圖片連結 6. 標示追蹤修訂 7. 比較文件 8. 範本	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)九、大綱編號	1. 數字 2. 項目符號及編號 3. 大綱編號 4. 改變編號順序 5. 選擇題考卷編號 6. 標號 7. 目錄 8. 索引 9. 插入註腳與章節附註	4	
(十)十、多頁文件製作	1. 多頁文件製作 2. 分節設定 3. 頁首頁尾的設定 4. 書籍的編排 5. 封面的製作	6	
(十一)十一、製作備審資料	1. 封面 2. 目錄 3. 分隔頁 4. 個人資料表 5. 自傳、申請動機、讀書計畫 6. 特殊表現	20	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。(二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。(三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。(二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動裝置應用
	英文名稱	Mobile Device Application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解行動裝置程式設計之基礎物件導向觀念。 二、了解行動裝置程式設計過去到現在之情況，以及未來可能的發展。 三、熟悉行動裝置程式之開發環境。 四、能自行開發行動裝置應用程式。 五、建立對行動裝置應用之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 六、具備互助合作精神、建立職場倫理及重視職業安全，並養成良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、工場安全衛生及行動裝置應用介紹	1. 實習工場設施介紹 2. 工業安全及衛生 3. 消防安全 4. 行動裝置應用介紹	3	
(二)二、行動裝置環境建置	1. 行動裝置軟硬體規格介紹 2. 開發環境及工具介紹 3. 安裝開發環境及工具 4. 開發平台應用介紹	6	
(三)三、行動裝置程式設計入門	1. 行動裝置程式介紹 2. 程式設計流程 3. 元件屬性設定 4. 輸入欄位元件	6	
(四)四、使用者介面設計	1. 元件佈局實習 2. 畫面建立及佈局 3. 顯示版面屬性設定 4. 屬性設定外觀 5. 程式設定元件之外觀屬性 6. 自訂佈局樣版 7. 開發程式安裝及測試	6	
(五)五、基本介面元件	1. 事件處理機制 2. 按鍵事件處理 3. 監聽長按事件 4. 不同來源物件之相同事件 5. 觸控事件及手機震動應用	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)六、進階介面元件	1. 選項按鈕 2. 核取方塊 3. 圖形顯示	6	
(七)七、使用者互動設計	1. 下拉式選單元件 2. 列舉清單方塊 3. 下拉式選單變更顯示項目	6	
(八)八、訊息與交談窗	1. 顯示訊息 2. 交談窗 3. 日期及時間交談窗	6	
(九)九、啟動程式中其他程式	1. 程式中新增程式 2. 智慧型事件啟動程式中其他程式 3. 智慧型事件中夾帶資料傳給新程式 4. 要求新程式傳回資料	6	
(十)十、啟動行動裝置內各種程式	1. 智慧型事件啟動程式之方式 2. 智慧型事件啟動電子郵件、簡訊、瀏覽器、地圖、及網頁(Web)搜尋	9	
(十一)十一、綜合應用	1. 拍照及顯示相片應用 2. 播放音樂及影片應用 3. 感應偵測控制應用 4. 網頁顯示應用 5. 全球衛星定位系統(GPS)定位、地圖及功能表應用	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學方法

(一)本科目為校訂科目、實習科目。

(二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。

(三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。

二、教學評量

宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。

三、教學資源

(一)實習電腦網路教室

(二)廣播教學設備

(三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。

(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。

四、教學相關配合事項

(一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。

(二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡報實務
	英文名稱	Briefing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、明確瞭解商業簡報基本概念及模式。 二、訓練學生實際操作企劃書範本檔。 三、規劃設計商務企劃書、 案例分享、使學生理論與實務相互配合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商業簡報工作範疇	1. 簡報工作範圍 2. 商業簡報的類型 3. 簡報的目的與對象。	12	
(二)視覺圖表	1. 選對有效的視覺元素 2. 圖解溝通的技巧 3. 圖表的製作技巧 4. 數據表格優化，精準呈現訊息	12	
(三)動畫場景	1. 「依序出現」動畫，創造聚焦吸睛之效 2. 「時間軸」動畫，強化邏輯次序 3. 「運鏡場景」動畫，簡易吸睛又驚艷 4. 「聚焦」動畫，全場目光要你看 4. 「瞬間移動」，聚焦吸睛再進化	16	
(四)溝通技巧	1. 簡報「核心」製造法 2. 做出好簡報的前置作業 3. 無人知曉的「上場」技巧	16	
(五)軟體應用	1. 實務操作—投影片 2. 實務練習—各式元件	16	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(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)利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。(2)可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選 (1)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。(2)提供實例教材講授。
(3)教師自行補充教材。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)選用企業界普遍使用的簡報軟體，使教學與實務結合。(3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。(4)配合商業實例進行探討以提升學生興趣。(5)注重實例研討，培養學生觀察、分析及判斷之能力。 3. 教學相關配合事項 上機實際操作軟體，學生需要上機充份練習的時間，才能增加學生簡報軟體操作與應用的能力。

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務實務
	英文名稱	Electronic Commerce Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 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)一、電子商務基本概論	1. 傳統商務與電子商務的差異 2. 電子與商務的定義 3. 電子技術結合商務的詠嘆	8	
(二)二、電子商務商業模式	1. 電子商務類型分析 2. 電子商務經營模式之分類 3. 電子商務的收入模式 4. 手持上線的行動商務	8	
(三)三、電子商務流通方式	1. 主要流通模式 2. 次要流通模式 3. 電子商務的主要四流與行銷學的4P	8	
(四)四、電子商務安全與法律	1. 網路交易模式分析 2. 網路交易安全分析 3. 網路法律停看聽 4. 電子商務的稅務	8	
(五)五、網路行銷的多元管道	1. 搶占網站版面的重要 2. 網路行銷的種類 3. 社群經營與行銷 4. 其他行銷方式 5. 商品文案包裝 6. 商品行銷手法 7. 商品訂價策略	8	
(六)六、購物網站基本需求	1. 電腦設備的採買 2. 網址選購 3. 網站空間 4. 網站製作 5. 電子商務網站選擇	8	
(七)七、自架購物網站的選擇與準備	1. 自架與非自架網站分析 2. 免費的購物車軟體 3. 架設系統環境與前置作業準備 4. 架設網站所需程式與軟體 5. 選擇伺服器架設軟體 6. 網站伺服器架設軟體安裝實務	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)八、網站進階設定與商店經營	1. 網站進階設定 2. 網站上線後巡禮	8	
(九)九、綜合練習	網站練習	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自行補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)事實知識：使學生瞭解電子商務專業術語，以及電子商務架構的特定細節和元素，以建構電子商業經營實務，發展電子商務問題解決能力。 (二)概念知識：將電子商務商業模式的結構，以其成份的群聚加以分類，並建立關係性，做為電子商務最佳實務之觀察、描述、預測、解釋、決定最適行動的依據，發展電子商務最佳實務的系統思考能力。 (三)程序知識：引導學生瞭解電子商務的規劃和設計流程、探索電子商務的生涯進路，以及使用面談技巧、財報分析技術、資訊科技技術、網路行銷方法，發展電子商務商業模式之建構、發展、與評估能力。 (四)後設認知知識：引導學生正確認知電子商務，並促進自我認識電子商務的覺察能力，調整自我對資訊科技接受度，瞭解電子商務的社會文化規範，提高電子商務的學習動機與工作價值。 二、教學方法 (一)個案教學法：以問題化策略引導學生將生硬的知識轉化至個案之電子商務應用情境，討論知識使用的場景及限制。 (二)自我解釋教學法：應用概念知識解釋網路連線探索的電子商務網站經營模式。 (三)直接教學法：示範及練習電子商店規劃與設計的技巧，提高就業能力。 (四)認知學徒：安排參觀企業或大學電子商務中心，引導學生擷取專家思考、接近實務社群、專業社群的機會。 三、教學評量 (一)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。 (二)評量內容應兼顧記憶、理解、應用、分析、評鑑、創造。如電子商務商業模式辨識確認、電子商店網頁結構分析、個案財報分析評估、學習歷程檔案評量等。 (三)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 四、教學資源 (一)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (二)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 (三)加強實例的介紹，使教學活潑化。 (四)使用錄影帶或多媒體教學，以利課室教學帶入真實世界。 五、教學相關配合事項 (一)安排電子商務專業組織之現場參觀與訪談。 (二)結合學校電腦軟硬體設施以及社會資源，提供授課實務教學之用。		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊科技應用
	英文名稱	Information Technology Application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解簡報的類型與架構，並得知文字美化及轉換成圖表的技巧。二、熟悉操作介面，並能製作具有圖文的簡報。三、學會文字與美工的處理，並運用順序、群組來處理物件。四、活用表格、相簿的使用與圖表的繪製。五、靈活運用投影片內插入影音與特效。六、活用簡報佈景主題與設計。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、商業簡報技巧	1. 簡報類型 2. 簡報的前置準備與技巧	8	
(二)二、快速製作簡報	1. 新增、切換、移動投影片與版面配置 2. 投影片文字編輯與簡易編排 3. 投影片內圖片的插入、移動與調整 4. 簡報儲存、開啟與撥放	8	
(三)三、文字的處理	1. 文字格式 2. 文字方塊 3. 文字藝術師	8	
(四)四、圖片的處理	1. 圖案樣式、填滿、外框與效果 2. 順序 3. 群組 4. SmartArt圖形與文字間的轉換	8	
(五)五、表格、圖表與相簿的處理	1. 表格 2. 相簿 3. 圖表	8	
(六)六、聲音與影片的處理	1. 聲音 2. 影片	8	
(七)七、切換與動畫的處理	1. 投影片切換效果 2. 動畫效果設定	8	
(八)八、播放篇	1. 簡報放映中的畫筆 2. 自訂放映的簡報	8	
(九)九、設定篇	1. 簡報列印 2. 簡報摘要資訊 3. 簡報檢視 4. 簡報佈景主題 5. 簡報頁尾	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。(二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。(三)熟練簡報技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。(二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦軟體應用
	英文名稱	Computer Software Basic License Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學習基本大數據科學運算及基礎分析能力。 二、建立簡易資料庫，以及管理、使用、分析資料等能力 三、培養學生畢業後於進入職場之即戰力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)試算表基本觀念	1. 編輯工具的介紹 2. 功能區 3. 範圍名稱	2	
(二)(二)活頁簿與工作表	1. 作表之操作 2. 視窗的運用 3. 建立範本	4	
(三)(三)輸入資料	1. 儲存格的資料型態 2. 輸入文字、數值、日期、時間 3. 輸入公式、函數、註解	6	
(四)(四)資料的編輯	1. 資料的回復、修改、複製、移動、刪除 2. 資料的尋找與取代	4	
(五)(五)美化資料	1. 設定數字格式、對齊格式 2. 設定字型與屬性 3. 調整儲存格樣式	4	
(六)(六)公式的運用	1. 參照位址的觀念、連結 2. 公式的輸入、複製、搬移 3. 檔案與物件連結	6	
(七)(七)常用函數	1. 數值函數 2. 文字函數 3. 日期函數 4. 統計函數 5. 邏輯函數	4	
(八)(八)統計圖表	1. 編製、修改圖表 2. 繪製特殊圖表	4	
(九)(九)列印資料	1. 版面設定、列印設定、頁碼設定 2. 跨頁標題重複 3. 設定列印範圍、分頁列印功能、列印多張	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)(十)進階函數	1. 查表函數 2. 財務函數 3. 日期函數 4. 文字函數 5. 數學函數 6. 資訊函數 7. 其他進階函數	12	
(十一)(十一)資料庫管理	1. 資料驗證 2. 排序 3. 資料小計 4. 資料篩選	10	
(十二)(十二)資料分析	1. 資料剖析 2. 合併彙算 3. 樞紐分析	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。 (二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。 (三)熟練試算表技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。 (四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。 (二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計軟體應用
	英文名稱	Accounting Software Application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、描述 會計資訊系統之觀念 會計資訊系統之觀念。 二、闡釋會計總帳及進銷存之流程架構 闡釋會計總帳及進銷存之流程架構。 三、應用會計軟體於企業的帳務處理 應用會計軟體於企業的帳務處理。 四、統整財務報表並進行分析告 統整財務報表並進行分析告。 五、培養正確的工作態度及實能力。	

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. 企業營運流程與會計功能 2. 會計資訊系統 3. 電腦化會計總帳作業系統簡介 4. 企業資源規劃 (ERP) 概述	4	
(二)(二)財務會計軟體	1. 財務會計軟體 2. 財務會計操作介面 3. 系統資料庫初始設定 4. 系統建立、開新及備份檔案	8	
(三)(三)會計總帳一	1. 會計總帳系統設定 2. 會計總帳系統作業功能 3. 會計總帳系統作業流程	8	
(四)(三)會計總帳二	1. 平時會計作業－非進、銷存之 平時會計作業－非進、銷存之 平時會計作業－非進、銷存之 平時會計作業－非進、銷存之 交易處理 2. 期末會計作業 3. 會計總帳系統電子報表	16	
(五)(四)名片管理	1. 名片管理系統 2. 名片管理系統建置、索引 3. 建立員工薪資系統	4	
(六)(五)庫存管理	1. 庫存管理系統架構 2. 庫存管理系統作業流程 3. 庫存管理系統與物料需求規劃 4. 庫存管理系統電子報表	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)(六)採購管理	1. 採購管理系統架構 2. 採購管理系統作業流程 3. 採購管理系統內控與稽核功能 4. 採購管理系統電子報表	6	
(八)(七)銷售管理	1. 銷售作業系統架構 2. 銷售作業系統作業流程 3. 銷售作業系統內控與稽核功能 4. 銷售作業系統電子報表	6	
(九)(八)收付款項管理	1. 收付款系統架構 2. 收付款項電子報表	4	
(十)(九)票據管理	1. 票據系統架構 2. 票據系統作業流程 3. 票據收付管理功能 4. 票據管理系統電子報表	4	
(十一)(十)財務報表分析	1. 財務報表分析系統架構 2. 財務比率分析 3. 會計實務模擬	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，宜配合授課進度，紙筆測驗、上機實作、報告方式，進行單元評量及綜合評量，及時了解教學績效，並督促達成學習目標。 2. 評量內容兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 3. 教學須作客觀的評量，輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或增廣補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵與信心。 4. 學習評量內容應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。 5. 教學評量的結果須妥於運用，可作為教師改進教材、教法以及輔導學生實施增廣補救教學之依據。		
教學資源	由教學研究會票選部定審編教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 教材內容及編排，應參照教材大綱內涵，並符合課程目標與教材編選應顧及學生需求，並配合社會脈動，使課程內容與生活結合，且能讓學生將所學知能應用於實際生活中，以洞察生活中各種問題，進而反思及發展解決之道，每單元教授主題之電腦操作步驟宜清楚且完整呈現，使學生能更順利學習。
2. 教材的選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面延續前階段的學習經驗，另方面須考慮與後階段的課程銜接。
3. 教材之選擇需具實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。
4. 教材選擇須注意「縱」的銜接，會計軟體應用各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均建立於既有經驗之上，逐漸加深加廣。
5. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生獲得統整之知能。
6. 教材應參照實務趨勢及國際財務報導準則(IFRSs)新頒規定，使學生能與實務配合學以致用。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，是否分組上課得依主管機關規定。
2. 教師教學時，應以日常生活有關的實例當教材，並以學生既有經驗為基礎，激發其學習動機，引導相關問題及解決問題的步驟。
3. 教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到單元的認知、技能目標，也應注意培養學生專業精神和職業道德，兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
4. 因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。
5. 教學時應充分利用社會及網路資源，適時帶領學生到校外參觀相關機構設施，使理論與實務相結合，提高學習興趣與成果。
6. 教學須重視課程的副學習，加強學生正確的工作價值觀念，以及互助合作、批判思考等核心素養，提升其工作基本能力。

(三)教學資源

1. 學校宜選用企業界普遍使用的會計套裝軟體，使教學與實務結合。
2. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。
3. 教學可使用影片、語音或多媒體教學，並融入道德實踐的內容與媒體素養，讓學生了解職場的實際作業情形。

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電影製作
	英文名稱	Microfilm Production
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 本課程目標在於訓練學生掌握影像製作工具。 2. 本課程除了讓學生可以在課程中，學得如何善用身邊唾手可得的攝影器材外，亦可以透過影片拍攝與製作的過程，將自己的故事「拍」給別人看！	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)錄影基本技巧-1	錄影實用功能調整	4	
(二)(一)錄影基本技巧-2	錄影與相機錄影的差異性	4	
(三)(二)短片微電影概論-1	1. 短片的種類介紹 2. 微電影的類型	4	
(四)(二)短片微電影概論-2	1. 分析別人怎麼拍的？ 2. 影片觀摩及動作解析	4	
(五)(二)短片微電影概論-3	1. 目前最流行的拍法？ 2. 慢動作	4	
(六)(三)短片微電影實作技巧-1	拍片構圖/景別技巧	4	
(七)(三)短片微電影實作技巧-2	手機拍片多種運鏡方式	4	
(八)(三)短片微電影實作技巧-3	1. 音樂與音效 2. 自然光人造燈光的變化	4	
(九)(三)短片微電影實作技巧-4	1. 美術道具應用 2. 角色戲劇與表演	4	
(十)(四) 短片故事情境-1	1. 短片創意發想 2. 故事大綱撰寫	4	
(十一)(四) 短片故事情境-2	故事腳本與分鏡圖製作	4	
(十二)(五) 實作演練	團隊角色分工合作 拍片現場模擬	4	
(十三)(六)影音後製技巧-1	影片剪輯後製(一)	6	
(十四)(六)影音後製技巧-2	影片剪輯後製(二)	6	
(十五)(六)影音後製技巧-3	特效影片製作(一)	6	
(十六)(六)影音後製技巧-4	特效影片製作(二)	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 出、缺席之考核。 2. 書面或口頭報告評量 3. 作品實作評量		



教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 先以觀摩成功作品為先，輔以基礎理論建立正確關聯，最後須以親手操作達成學習成果
2. 教學相關配合事項 1. 學生人數以30-40人為理想上限，以提升互動機會與教學品質。

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位影音剪輯
	英文名稱	Multimedia Movie-Making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解攝影的設計原則。 二、熟悉影像處理軟體的編輯。 三、熟悉影像與聲音的原理與軟體操作。 四、聲音與影像的整合製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、影音基本軟體介紹	1. 安裝所需軟體 2. 介紹剪輯軟體	8	
(二)二、劇情腳本	1. 繪製腳本 2. 劇情結構	8	
(三)三、剪接腳本/剪接大綱	1. 修改腳本 2. 分段腳本劇情 3. 拍攝影片	8	
(四)四、基礎剪輯技巧	1. 影片匯入 2. 編輯影片	8	
(五)五、進階剪輯技巧	影片後製配音	8	
(六)六、影片輸出	輸出影片	8	
(七)七、修改與試播	測試影片問題並修改	8	
(八)八、前景製作	製作影片開頭	8	
(九)九、謝幕製作	1. 謝幕片段編輯 2. 完成影片	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教材內容宜採主題式範例為優，並簡單說明所用的工具用途。 二、為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 三、宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為專業科目、實習科目。 (二)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 (三)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 (四)可採個別學習、小組合作學習或全班團體學習來完成一個完整的多媒體專案。 二、教學評量 (一)除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 (二)評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體等。 (二)為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。 (三)學校宜將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。 (二)目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但教學與商業應用仍屬不同領域，且軟體改版迅速，教學無法百分之百滿足業界，宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念，才能適用於各種軟體。

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧居家監控
	英文名稱	Smart Home System
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)能熟悉建築智慧化居家監控之整合原理與基本技能。 (二)能了解居家管線配置之基本技能。 (三)能具備從事遠端智慧居家監控整合基本技能。 (四)建立對智慧居家監控之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 (五)具備互助合作精神、建立職場倫理及重視職業安全，並養成良好的工作態度與情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)工場安全及衛生	1. 實習工場設施介紹 2. 工業安全及衛生 3. 消防安全	2	
(二)(二)智慧居家監控系統的選用及規劃	1. 智慧家庭生活趨勢 2. 控制器操作及應用 3. 控制系統開發環境實習 4. 傳輸協定設定實習	6	
(三)(三)居家燈光控制	1. 燈光控制元件實習 2. 燈光控制系統設計及應用實習 3. 節能燈光系統設計實習	8	
(四)(四)居家節能與電氣控制	1. 智慧電表 2. 室內用電節能規劃及應用實習 3. 智慧電網實習 4. 家庭影音及電器控制實習	10	
(五)(五)環境控制	1. 感測元件配置設計規劃 2. 溫濕度感測元件實習 3. 空調控制實習 4. 居家環境控制系統設計及應用實習	10	
(六)(六)門禁控制	1. 身份安全識別控制實習 2. 無線射頻感應控制實習 3. 紅外線感應控制實習	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)(七)防災及監控	1. 瓦斯警報監控實習 2. 火災警報監控實習 3. 數位監控實習 4. 水位監控實習	12	
(八)(八)遠端居家智慧控制	1. 行動裝置智慧監控實習 2. 雲端電腦智慧監控實習	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。 (二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。 (三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。 (四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。 (二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手機程式開發
	英文名稱	Programming On Smart Phone
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資料處理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解智慧型手機與行動裝置及其開發平台 2. 開發網路、遊戲、多媒體等各類型手機應用程式 3. 具備 iPhone 與 Android 平台操作之專長 4. 具備規劃與實作行動應用雲端服務的能力 5. 具備行動通訊界面設計與功能設計的能力 6. 提昇同學對行動裝置的應用程式設計能力與水準	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、APP開發環境設定	1. 認識開發環境 2. 物件、屬性、事件、方法	4	
(二)二、APP基本元件應用	1. 按鈕元件 2. 標籤元件 3. 文字方塊 4. 圖片元件 5. 滑桿元件 6. 文字轉語音APP設計	8	
(三)三、變數與基本運算	1. 變數 2. 基本運算 3. 對話框元件 4. 變數與運算子運用	8	
(四)四、流程控制與迴圈	1. 流程控制 2. 條件判斷 3. 迴圈 4. 倒數計時範圍	10	
(五)五、程序與清單應用	1. 程序 2. 清單 3. 清單應用範例	6	
(六)六、繪圖與動畫設計	1. 畫布元件 2. 球形精靈 3. 圖片精靈 4. 照相彩繪實作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)七、多媒體元件應用	1. 音效元件 2. 音訊撥放器 3. 錄音機 4. 語音識別器	6	
(八)八、網際網路與分享	1. Web瀏覽器 2. Activity啟動器 3. 訊息分享器	6	
(九)九、社交應用元件集	1. 聯絡人選擇器 2. 電子郵件選擇器 3. 簡訊收發器	6	
(十)十、感測器元件實作	1. 計時器 2. 位置感測器 3. 條碼掃描器 4. 方向感測器 5. 加速度感測器	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。 (二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。 (四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。		

表附2-3-14 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 Development
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解專題製作之基本概念。 二、了解專題製作之程序及資料蒐集方法。 三、熟悉專題製作的撰寫。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)認識專題製作	1. 專題製作是什麼?(以餐飲為發想) 2. 專題製作的流程	10	第二學年第一學期
(二)(二) 認識專題製作	1. 讓學生瞭解專題製作格式與架構 2. 讓學生瞭解專題製作書面內容報告	8	
(三)(三)靈感發想	1. 蒐集線索 2. 現實與理論之間的距離 3. 腦力激盪	8	
(四)(四)資料蒐尋	1. 讓學生以環保材質應用於原住民文化 2. 讓學生以環保生物珊瑚整體造型設計創作之研究	10	
(五)(五)專題報告動向	1. 尋找指導老師 2. 掌握進度 3. 評估未來計畫 4. 畢業後計畫就業的同學 5. 畢業後計畫開店的同學 6. 活用研究方法	6	第二學年第二學期
(六)(六)檢視進度並修正	1. 完美的專題製作編排 2. 摘要 3. 目錄 4. 緒論 5. 正文	6	
(七)(七)撰寫專題之技巧	1. 資料統整和分析 2. 結論與建議 3. 具說服力的寫作模式(可用於結論) 4. 參考文獻 5. 原文引用 6. 改寫	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)(八) 撰寫專題之技巧	1. 封面格式設定 2. 目錄格式設定 3. 正文格式設定 4. 正文標題的層級設定 5. 參考文獻標註格式說明(APA格式) 6. 專題製作注意事項	8	
(九)(九) 撰寫專題之技巧	1. 專題製作範例(一) 2. 專題製作範例(二) 3. 專題製作範例(三) 4. 高中小論文比賽格式與評審要點 5. 高中小論文比賽格式範例	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	(一)採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。 (二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。 (三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供之補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 有關資訊、電子、航空電子、控制、電機、冷凍空調等科別相關技術性資料皆可作為教材。 二、教學方法 (一)本課程以實際操作為主，每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。 (二)每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、教學資源 (一)對於專題製作過程、專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭簡報格式說明等，可製作成投影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解時使用。 (二)可配合個人電腦，搭配使用相關之模擬軟體，於專題設計過程可先進行模擬，再進行實際專題製作，如此有利於材料申購，也可免除學生於實際製作過程中修改困難的缺點。 (三)善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。 四、教學相關配合事項 專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩妝設計
	英文名稱	Fashion make-up Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、啟發設計與創作能力。 二、學習色彩的應用與搭配。 三、建立美學的基礎與審美的經驗能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)化妝技巧	1. 讓學生瞭解漸層 2. 讓學生瞭解45度角	9	第三學年第一學期
(二)眼影配色與時尚應用	1. 讓學生瞭解眼影配色法 2. 讓學生瞭解時尚彩妝應用	9	
(三)年代妝	1. 讓學生瞭解10年代妝特色:纖細之美 2. 讓學生瞭解20年代妝特色:柔和神態	9	
(四)紙圖修飾法	1. 讓學生瞭解正面臉 2. 讓學生瞭解側面臉	9	
(五)紙圖彩繪設計欣賞	1. 讓學生欣賞正面臉作品 2. 讓學生欣賞側面臉作品	9	第三學年第二學期
(六)廣告紙圖創作及欣賞	1. 讓學生創作廣告紙圖 2. 讓學生瞭解欣賞廣告紙圖	9	
(七)3D紙圖整體造型欣賞	1. 讓學生欣賞彩繪整體造型 2. 讓學生欣賞面具整體造型	9	
(八)3D紙圖整體造型設計	讓學生設計3D繪圖整體造型	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。		

教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 四、美容雜誌，講義，POWER POINT。 五、老師示範與實作，作品分享。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師可視學生學習狀況適時修正上課或活動方式。 二、注意學生上台報告時，台下學生的關注力、傾聽力及秩序維持。 三、注意學生審美觀。 四、指導學生技術。 五、作品要有作理念並且符合主題。 六、與學生多互動要能吸引學生吸引力

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階髮型設計
	英文名稱	Hair Beautification Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、幫助學生了解髮型設計的基本理論與實務結合的重要。 二、髮型工具的應用對設計髮型的重要性。 三、讓學生能有髮型設計概論的基礎理論及商業髮型的專業知識。 四、培養學生對髮型設計概念。 五、幫助學生學會各種商業髮型設計及操作髮型技能。 六、使學生了解髮型設計變化的重點及運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論與髮型之歷代演變史	1. 讓學生瞭解設計的意義 2. 讓學生瞭解設計的目標	9	第三學年第一學期
(二)髮型設計的基本要素與原則	1. 讓學生瞭解造型設計的結構 2. 讓學生瞭解四大原則	9	
(三)髮型設計與造型原理	1. 讓學生瞭解臉型的分類研究 2. 讓學生瞭解頭型與臉型的配合	9	
(四)髮型與流行	1. 讓學生瞭解流行本質 2. 讓學生瞭解流行的發生	9	
(五)髮飾運用	1. 讓學生瞭解飾品的分類及製作 2. 讓學生瞭解飾品的功能	9	第三學年第二學期
(六)髮型設計與整體配合	1. 讓學生瞭解體型、年齡與服飾 2. 讓學生瞭解臉型與髮型	9	
(七)時間地點特殊場合與設計	1. 讓學生瞭解晚宴造型 2. 讓學生瞭解職業婦女髮型 3. 讓學生瞭解新娘髮型	9	
(八)實務設計	1. 讓學生設計晚宴造型 2. 讓學生設計職業婦女髮型 3. 讓學生設計新娘髮型	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用
	英文名稱	Information Software Basic License Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、熟練文件功能設定與段落處理。 二、加強文件可應用於商業各層面。 三、瞭解文件適度擷取圖片及適合排列位置。 四、區別單頁及多頁文件製作的不同。 五、運用各篩選條件作合併列印之處理 六、結合文書排版各單元及列印符合標準文件之能力。 七、結合個人特色製作備審資料，展現競爭優勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、輸入文件資料	1. 段落的設定 2. 範圍的選取 3. 編輯文件 4. 字元格式 5. 框線與網底 6. 定位點 7. 特殊字元	4	
(二)二、編製表格	1. 建立表格 2. 表格內範圍的選定 3. 編修表格 4. 調整欄寬與列高 5. 調整表格的屬性 6. 表格定位點的使用 7. 表格樣式 8. 表格的排序與計算 9. 文字與表格的轉換	4	
(三)三、圖文並茂	1. 物件快顯功能表 2. 繪圖畫布 3. 插入圖片、文件 4. 圖片格式 5. 快取圖案 6. SmartArt圖形 7. 文字藝術師 8. 文字方塊 9. 浮水印	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)四、編輯文件技巧	1. 尋找與取代 2. 分頁設定 3. 樣式的設定	4	
(五)五、編排版面	1. 版面的規劃與設計 2. 裝訂邊與邊界的設定 3. 多頁版面 4. 版面配置 5. 紙張大小與方向 6. 文件格線 7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定	4	
(六)六、公文與信函	1. 中文書信 2. 西式書信 3. 自動校正 4. 自動圖文集	4	
(七)七、合併列印	1. 何謂「合併列印」? 2. 標籤及信封 3. 合併列印 4. 合併列印功能項目	4	
(八)八、特殊功能	1. 建立書籤 2. 建立檔案連結 3. 插入Office文件 4. 檔案連結 5. 圖片連結 6. 標示追蹤修訂 7. 比較文件 8. 範本	4	
(九)九、大綱編號	1. 數字 2. 項目符號及編號 3. 大綱編號 4. 改變編號順序 5. 選擇題考卷編號 6. 標號 7. 目錄 8. 索引 9. 插入註腳與章節附註	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學方法

(一)本科目為校訂科目、實習科目。

(二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。

(三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。

二、教學評量

宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。

三、教學資源

(一)實習電腦網路教室

(二)廣播教學設備

(三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。

(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。

四、教學相關配合事項

(一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。

(二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。

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	Styling Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、概論。 二、造型工具與設計素材。 三、色彩與造型設計。 四、服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用。 五、不同風格與場合的造型分析設計。 六、休閒與正式場合造型設計實作。 七、年代造型設計。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 整體造型設計意義、功能目的。 2. 整體造型設計的方法。 3. 整體造型設計的分類及設計須知	9	第三學年第一學期
(二)造型工具與設計素材	1. 美髮用具認識與選擇。 2. 各種配飾品介紹與選擇。	9	
(三)色彩與造型設計	1. 配色知覺。 2. 色彩與季節。 3. 造型與色彩。 4. 個人色彩判斷與整體配色。	9	
(四)服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用	1. 服裝穿搭。 2. 髮型特色。 3. 化妝美顏。 4. 配飾於造型之應用。 5. 臉型與造型設計。	9	
(五)不同風格與場合的造型分析設計	1. 各種風格設計分析。 2. 不同職場的造型分析。	9	第三學年第二學期
(六)休閒場合造型設計實作	1. 甜美、帥氣、時尚、俐落典雅風。 2. 俏麗、時髦、放慢、典雅復古風。	9	
(七)正式場合造型設計實作	時尚、正式、都會、端莊內斂風。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)年代造型設計	1. 近代30年代造型分析。 2. 復古30年代造型分析。	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 能源教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式,包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構,結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。		

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計與實務
	英文名稱	Basic Hair Design Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、應用各種美髮技巧做好完整的髮型設計。 二、養成審美觀念啟發思考及創作能力達到美髮實務的標準。 三、運用真人的實務練習以求理論與食物相輔相成。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解髮型編梳的意涵 2. 讓學生瞭解髮型編梳的目的	6	上學期
(二)髮型編梳歷史	1. 讓學生瞭解中國歷代髮型編梳彙整 2. 讓學生瞭解西方代表性髮型編梳彙整	6	
(三)髮基與刮髮技術	1. 讓學生瞭解基本髮基 2. 讓學生瞭解刮髮技術	6	
(四)髮夾夾法	1. 讓學生瞭解交叉技法 2. 讓學生瞭解水平技法	6	
(五)假髮使用與保養	1. 讓學生瞭解假髮概述 2. 讓學生瞭解假髮介紹	6	
(六)編髮技術	1. 讓學生瞭解單股編技法 2. 讓學生瞭解雙股編技法	6	
(七)風格髮型編梳	1. 讓學生瞭解清新柔美造型設計 2. 讓學生瞭解浪漫輕盈造型設計	10	下學期
(八)短髮造型編梳	1. 讓學生瞭解粉紅甜心造型設計 2. 讓學生瞭解紅粉佳人造型設計	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)中長髮造型編梳	1. 讓學生瞭解柔情似水造型設計 2. 讓學生瞭解風華絕色造型設計	9	
(十)長髮造型編梳	1. 讓學生瞭解氣質典雅造型設計 2. 讓學生瞭解清秀家人造型設計	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作演練、創意性及學習態度之整體表現、作品。		
教學資源	一、教材編選須符合基本理論架構結合專業學識與實務設計。 二、參考歷屆之作品、網路資訊、實務練習、校外學習。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、定期舉辦參觀活動，了解美容專業市場的流行趨勢。 二、舉辦班際活動，欣賞美麗作品。 三、必須先修美髮 I II。 四、必須具備每法醫前急之課程養成。 五、提供各種之剪、燙、整、吹各種技巧，詳細提式解說。 六、內容能注入相關商業資料及各國競賽髮型作品之鑑賞，期能理論與實務相輔相成。 七、教學方法：講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法。 八、美容院、美髮技能之相關資訊。 九、校外參觀、科際活動、名人觀摩。		

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美體芳療實務
	英文名稱	Aroma Therapy
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、芳香療法概述。 二、精油的產生與萃取方法。 三、精油的選擇與保存。 四、認識基底油與精油調配。 五、精油的安全使用與方法。 六、精油概論。 七、芳香按摩實務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)精油概論	1. 精油專論。	9	
(二)精油的產生與萃取方法	1. 精油的產生與定義。 2. 精油的萃取方法。 3. 精油的特性	9	
(三)精油的選擇與保存	1. 影響精油品質及價格的要素。 2. 精油的選擇。 3. 精油的保存。	9	
(四)認識基底油與精油調配	1. 基底油介紹。 2. 精油的調配與注意事項。	9	
(五)精油的安全使用與方法	1. 如何安全的使用精油。 2. 精油的使用方法。	9	
(六)芳香療法概述	1. 何謂芳香療法。 2. 芳香療法的歷史沿革。	9	
(七)芳香按摩實務	1. 芳香按摩前準備。 2. 芳香按摩手技。	9	
(八)芳香療效	1. 各式精油的用途。 2. 花類芳香。 3. 香草類芳香。	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一) 學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二) 鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務
	英文名稱	Stage Performance Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、舞台論述。 二、幫助學生了解表演魅力。 三、幫助學生了解攝影角度。 四、幫助學生了解布景道具。 五、幫助學生了解如何調整飲食。 六、幫助學生了解型態禮儀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)舞台論述	1. 舞台基本認識。 2. 舞台與布幕種類。	9	
(二)表演魅力	1. 表演魅力的功能。 2. 表演魅力的培養與準備。	9	
(三)攝影角度	1. 舞台妝容與造型設計。 2. 臉部情緒。 3. 肢體呈現。	9	
(四)布景道具	1. 道具。 2. 布景。	9	
(五)調整飲食	1. 六大營養素。 2. 六大食物。 3. 每日熱量攝取。	12	
(六)表情訓練	1. 表情訓練的意義與方法。 2. 常見的情緒示範。	12	
(七)型態禮儀	1. 型態禮儀的重要性。 2. 坐姿與站姿的具體範例。	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式,包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。

二、教學方法

1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。

三、教學資源

作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。

四、教學相關配合事項

(一) 學期內安排校外教學至業界作品欣賞。

(二) 鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術指甲實務
	英文名稱	Nail Art
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解美容的專業形象、與相關職業。 二、瞭解素材的應用與變化。 三、瞭解臉型與彩妝。 四、瞭解整體造型與設計的主題注意事項。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 讓學生瞭解整體造型設計意義 2. 讓學生瞭解整體造型設計功能目的	12	
(二)年代造型設計	1. 讓學生瞭解古埃及造型設計 2. 讓學生瞭解唐朝仕女造型分析	9	
(三)造型工具與設計素材	1. 讓學生瞭解美髮用據認識與選擇 2. 讓學生瞭解化妝用具功能介紹與選擇	9	
(四)色彩與造型設計	1. 讓學生瞭解配色知覺 2. 讓學生瞭解色彩與季節	9	
(五)服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用	1. 讓學生瞭解服裝穿搭 2. 讓學生瞭解髮型特色	9	
(六)不同風格與場合的造型分析設計	1. 讓學生瞭解各種風格設計分析 2. 讓學生瞭解同職場的造型設計	12	
(七)休閒與正式場合造型設計實作	1. 讓學生瞭解甜美俏麗風 2. 讓學生瞭解帥氣灑脫風	12	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	報告、作品設計、實際操作、創意性及學習態度之整體表現。
教學資源	一、流行資訊雜誌。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教師自編教材、報章雜誌、相關流行資訊。 二、教學方法 講述法、示範法、測驗、學習態度。 三、教學資源報章雜誌、相關流行資訊。

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理實務
	英文名稱	Hair Dressing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、幫助學生了解髮型梳理的基本理論與實務結合的重要。 二、髮型工具的應用對髮型梳理的重要性。 三、讓學生能有髮型設計概的基礎理論及商業髮型的專業知識。 四、培養學生對梳理設計概念。 五、幫助學生學會各種髮型設計及梳髮技巧能。 六、使學生了解髮型設計變化的重點及運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解梳髮的目的 2. 讓學生瞭解工具的認識與操作	18	
(二)髮基的製作法	1. 讓學生瞭解三角形髮基 2. 讓學生瞭解台形髮基	18	
(三)逆梳方法	1. 讓學生瞭解逆梳方法 2. 讓學生瞭解逆梳連接	18	
(四)髮夾的固定	1. 讓學生瞭解交叉式 2. 讓學生瞭解水平式	18	
(五)髮型梳法	1. 讓學生瞭解波浪型 2. 讓學生瞭解上梳髮型	18	
(六)長髮梳理綜合應用	1. 讓學生瞭解少女髮型 2. 讓學生瞭解宴會髮型	18	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式,包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		

教學資源	一、流行資訊雜誌。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容美體實務
	英文名稱	Beautification Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、幫助學生了解專業護膚。 二、幫助學生了解美容實務之化妝技巧。 三、幫助學生了解造型實務之應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專業護膚	1. 幫助學生了解皮膚構造。 2. 幫助學生了解工作前準備。 3. 幫助學生了解臉部保養手技。	12	第二學年第一學期
(二)專業護膚	1. 幫助學生了解蒸臉器的正確操作。 2. 幫助學生了解敷面及善後工作。 3. 幫助學生了解專業護膚流程應對顧客的尊重。 4. 幫助學生了解專業護膚流程應具備的衛生觀念。	12	
(三)美容實務-化妝	1. 幫助學生了解色彩之概念。 2. 幫助學生認識基礎化妝的程序。	12	
(四)美容實務-化妝	1. 幫助學生了解一般妝實務。 2. 幫助學生了解宴會妝實務。	12	第二學年第二學期
(五)造型實務應用	1. 幫助學生了解造型的基本原理。 2. 幫助學生了解臉部造型實務應用。	12	
(六)造型實務應用	1. 幫助學生了解美髮造型實務應用。 2. 幫助學生了解整體造型實務應用。	12	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮進階
	英文名稱	Hair Dressing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、幫助學生瞭解頭髮結構與組織及美髮技術的技巧。 二、熟悉毛髮季剪髮的理論基礎和剪髮技術。 三、培養學生具備審美能力、專業素養極負責任的專業態度。 四、幫助學生瞭解冷燙原理及技巧。 五、使學生熟悉技術了解整髮領域的奧妙。 六、養成學生擺燙即整髮技能的專業知識。 七、熟悉染髮、編髮、梳髮、剪髮、整髮、吹髮的運用技巧。 八、建立良好的美髮基礎，以因應潮流的變化。 九、對美髮的欣賞及創造設計陶冶。 十、能學以致用及職業發展之需要。 十一、熟悉運用冷燙、剪髮、削刀、整髮、電鉗、假髮應用等美髮技能、時用髮型。 十二、重視學生美髮欣賞及創作設計能力。 十三、明瞭髮型設計原理原則。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 毛髮的認識	1. 幫助學生瞭解頭髮結構與組織 2. 幫助學生瞭解美髮目的及職業道德與服務精神 3. 幫助學生瞭解頭髮構造及成長	6	第二學年第一學期
(二) 洗髮的練習	1. 幫助學生瞭解洗髮用品認識 2. 幫助學生瞭解頭皮性質 3. 幫助學生瞭解洗髮前指壓按摩 4. 幫助洗髮技術練習	6	
(三) 編髮	1. 幫助學生瞭解編髮前準備工作 2. 幫助學生瞭解基本型的編髮及技巧	6	
(四) 整髮	1. 幫助學生瞭解整髮種類 2. 幫助學生瞭解整髮目的	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五) 吹風技巧	1. 幫助學生瞭解吹風的功用 2. 幫助學生瞭解吹風機與梳子的拿法 3. 幫助學生瞭解吹風機與風口角度	6	
(六) 剪髮	1. 幫助學生瞭解剪髮工具練習 2. 幫助學生瞭解剪髮應注意事項及目的 3. 幫助學生瞭解無層次剪髮練習	6	
(七) 冷燙	1. 幫助學生瞭解冷燙原理及由來 2. 幫助學生瞭解冷燙前準備及分區 3. 幫助學生瞭解冷燙前底盤設定及捲棒捲法	6	第二學年第二學期
(八) 整髮	1. 幫助學生瞭解髮筒捲法練習 2. 幫助學生瞭解手捲捲法練習 3. 幫助學生瞭解螺捲捲法練習	6	
(九) 基本染髮應用編髮應用	1. 幫助學生瞭解色彩定律與理論 2. 幫助學生瞭解染髮劑種類及應用 3. 幫助學生瞭解染髮前準備及注意事項	6	
(十) 梳髮應用	1. 幫助學生瞭解工具使用及目的 2. 幫助學生瞭解髮夾種類及使用方法 3. 幫助學生瞭解短髮梳理及長髮梳理練習	6	
(十一) 剪髮、剪髮層次	1. 幫助學生瞭解小層次及大層次剪髮練習 2. 幫助學生瞭解等長式及方型剪髮練習	6	
(十二) 整髮運用、吹髮的應用	1. 幫助學生瞭解電鉗認識 2. 幫助學生瞭解電鉗操作	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	採多元評量、學科測驗、校內外檢定、學習態度、實際操作及整體表現。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

教材編選須符合基本理論架構結合流行及實物設計。

二、教學方法

講述法、發表法、問答法、練習法、觀摩法、演譯法。

三、教學資源

參考歷屆試題及作品，觀摩網路資源及練習操作，外聘課外教師或校外學習等。

四、教學相關配合事項

本科及本校應配合教學活動定期舉辦班際或校際間之各種相關科系活動

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾實務
	英文名稱	Practiceum of Clothing and Decoration
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、緒論。 二、縫紉用具。 三、實用縫紉法。 四、量身。 五、飾品製作。 六、服飾再創作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 服飾的種類。 2. 服裝的製作過程。	2	
(二)縫紉用具	1. 量身、製圖用具。 2. 裁剪、縫製用具。 3. 整燙、其他用具。	4	
(三)實用縫紉法	1. 配色知覺。 2. 色彩與季節。 3. 造型與色彩。 4. 個人色彩判斷與整體配色。	6	
(四)服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用	1. 服裝穿搭。 2. 髮型特色。 3. 化妝美顏。 4. 配飾於造型之應用。 5. 臉型與造型設計。	6	
(五)不同風格與場合的造型分析設計	1. 各種風格設計分析。 2. 不同職場的造型分析。	6	
(六)休閒與正式場合造型設計實作	1. 甜美、帥氣、時尚、俐落典雅風。 2. 俏麗、時髦、放慢、典雅復古風。 3. 時尚、正式、都會、端莊內斂風。	6	
(七)年代造型設計	1. 近代30年代造型分析。 2. 復古30年代造型分析。	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩繪設計
	英文名稱	Makeup Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、臉型與五官。 二、眼影彩妝。 三、年代妝。 四、異國風情。 五、易容彩妝術。 六、正面彩妝。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)臉型與五官	1. 正面臉型。 2. 左(右)側面臉型。 3. 五官之耳鼻、嘴唇。	12	
(二)年代妝	1. 一零~三零年代復古妝。 2. 四零~六零年代復古妝。	12	
(三)異國風情	1. 創意唐妝(一)(二)。 2. 印尼妝。 3. 熱情非洲妝。	12	
(四)易容彩妝術	1. 燕瘦環肥。 2. 流金歲月。 3. 圓之美。	12	
(五)正面彩妝	1. 日月追逐。 2. 宇宙元素之構成。	12	
(六)眼影彩妝	1. 眼影彩妝I。 2. 眼影彩妝II。	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		

教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一) 學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二) 鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士髮型
	英文名稱	Men's Hair Dressing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 男士美髮用具的介紹與應用 2. 洗髮的應用 3. 剪髮的應用 4. 整髮的應用 5. 燙髮的應用 6. 染髮的應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解頭髮與皮膚關係 2. 讓學生瞭解男士美髮的分類	3	第三學年第一學期
(二)男士美髮用具的介紹與應用	1. 讓學生瞭解男士美髮用具的介紹 2. 讓學生瞭解男士美髮用具的應用	6	
(三)洗髮	1. 讓學生瞭解洗髮前的準備工作 2. 讓學生瞭解洗髮的基本手法	9	
(四)剪髮	1. 讓學生瞭解男士剪法概論 2. 讓學生瞭解兒童髮型	9	
(五)整髮	1. 讓學生瞭解吹風操作 2. 讓學生瞭解電釐操作	9	
(六)燙髮	1. 讓學生瞭解冷燙捲棒排列 2. 讓學生瞭解冷燙後的處理	9	第三學年第二學期
(七)髮型設計	1. 讓學生瞭解髮型與臉型 2. 讓學生瞭解髮型與頭型	9	
(八)染髮	1. 讓學生瞭解各種染劑的使用 2. 讓學生瞭解染髮前的準備工作	9	
(九)綜合應用	1. 讓學生瞭解青年髮型 2. 讓學生瞭解壯年髮型	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。
教學資源	一、流行資訊雜誌。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一) 學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二) 鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指壓實務
	英文名稱	Shiatsu Practices
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解指壓術的定義和發展史。 二、了解指壓的一般生理作用。 三、了解指壓的操作手法。 四、了解關於施術的手。 五、了解指壓的注意事項。 六、指壓的生理基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)指壓術的定義和發展史	1. 指壓的定義 2. 指壓術的發展的歷程	6	
(二)指壓的一般生理作用	1. 指壓對皮膚的作用 2. 指壓對肌肉的作用 3. 指壓對關節的作用 4. 指壓對內臟的作用	6	
(三)指壓的操作手法	1. 指壓的要領 2. 指壓的操作手法及輔助手法	6	
(四)關於施術的手	1. 手的觸感 2. 手的靈活性與力度	6	
(五)指壓的注意事項	1. 指壓的環境 2. 指壓師本身應注意的事項 3. 不適宜指壓的狀況	6	
(六)指壓的生理基礎	1. 骨骼系統 2. 肌肉系統 3. 經絡和穴位	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採多元評量、學科測驗、校內外檢定、學習態度、實際操作及整體表現。		

教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教材編選須符合基本理論架構結合流行及實物設計。 二、教學方法 講述法、發表法、問答法、練習法、觀摩法、演譯法。 三、教學資源 參考歷屆試題及作品，觀摩網路資源及練習操作，外聘課外教師或校外學習等。 四、教學相關配合事項 本科及本校應配合教學活動定期舉辦班際或校際間之各種相關科系活動

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚實務
	英文名稱	Beauty Skin
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、臉部按摩。 二、蒸臉。 三、敷面及濕布美容法。 四、眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容。 五、季節與美容。 六、美容與食物。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 臉部按摩	1. 手技按摩的意義與功效。 2. 臉部按摩手技的操作。 3. 不同國家各式按摩方法。	6	第三學年第一學期
(二) 蒸臉	1. 蒸臉的認識。 2. 蒸臉的程序及方法	6	
(三) 敷面及濕布美容法	1. 敷面美容法。 2. 濕布美容法。 3. 熱毛巾與海綿的使用方法。	6	
(四) 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。	6	第三學年第二學期
(五) 季節與美容	1. 季節與皮膚的認識。 2. 如何防止皮膚老化。	6	
(六) 美容與食物	1. 食物與美容。 2. 果菜與美容。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。

二、教學方法

1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。

三、教學資源

作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。

四、教學相關配合事項

(一) 學期內安排校外教學至業界作品欣賞。

(二) 鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-31 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 Development
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解專題製作之基本概念。 二、了解專題製作之程序及資料蒐集方法。 三、熟悉專題製作的撰寫。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)認識專題製作	1. 專題製作是什麼?(以餐飲為發想) 2. 專題製作的流程	4	
(二)(二)認識專題製作	1. 讓學生瞭解專題製作格式與架構 2. 讓學生瞭解專題製作書面內容報告	4	
(三)(三)靈感發想	1. 蒐集線索 2. 現實與理論之間的距離 3. 腦力激盪	4	
(四)(四)資料蒐尋	1. 讓學生以環保材質應用於原住民文化 2. 讓學生以環保生物珊瑚整體造型設計創作之研究	4	
(五)(五)專題報告動向	1. 尋找指導老師 2. 掌握進度 3. 評估未來計畫 4. 畢業後計畫就業的同學 5. 畢業後計畫開店的同學 6. 活用研究方法	4	
(六)(六)檢視進度並修正	1. 完美的專題製作編排 2. 摘要 3. 目錄 4. 緒論 5. 正文	4	
(七)(七)撰寫專題之技巧	1. 資料統整和分析 2. 結論與建議 3. 具說服力的寫作模式(可用於結論) 4. 參考文獻 5. 原文引用 6. 改寫	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)(八) 撰寫專題之技巧	1. 封面格式設定 2. 目錄格式設定 3. 正文格式設定 4. 正文標題的層級設定 5. 參考文獻標註格式說明(APA格式) 6. 專題製作注意事項	4	
(九)(九) 撰寫專題之技巧	1. 專題製作範例(一) 2. 專題製作範例(二) 3. 專題製作範例(三) 4. 高中小論文比賽格式與評審要點 5. 高中小論文比賽格式範例	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	(一)採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。 (二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。 (三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供之補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 有關資訊、電子、航空電子、控制、電機、冷凍空調等科別相關技術性資料皆可作為教材。 二、教學方法 (一)本課程以實際操作為主，每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。 (二)每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、教學資源 (一)對於專題製作過程、專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭簡報格式說明等，可製作成投影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解時使用。 (二)可配合個人電腦，搭配使用相關之模擬軟體，於專題設計過程可先進行模擬，再進行實際專題製作，如此有利於材料申購，也可免除學生於實際製作過程中修改困難的缺點。 (三)善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。 四、教學相關配合事項 專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備		

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解國際禮儀基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及國際不同的各項禮儀，提昇學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國際禮儀概論	1. 禮儀的重要性。 2. 禮儀起源與演變。 3. 時代改變，禮儀也跟著改變。	2	
(二)食之禮儀	1. 餐桌禮儀 2. 西餐禮儀 3. 中餐禮儀 4. 日式料理禮儀	2	
(三)餐飲禮儀-中餐禮儀	1. 餐具使用與規範。 2. 排餐順序訓練。	2	
(四)住之禮儀	1. 拜訪的禮儀 2. 接待的禮儀 3. 居家生活禮儀 4. 飯店住宿禮儀	2	
(五)餐飲禮儀-日式料理	1. 日本料理種類。 2. 上菜順序與食物吃法。 3. 常見日式料理吃法。	2	
(六)行之禮儀	1. 行車的禮儀 2. 行走的禮儀 3. 搭乘交通工具禮儀 4. 出國旅遊禮儀	2	
(七)穿著禮儀-男性篇	1. 男士休閒服。 2. 男士正式服裝。 3. 特殊場合的禮服。 4. 男性上班族儀容打扮。	2	
(八)樂之禮儀	1. 觀賞音樂會 2. 參訪博物館的禮儀 3. 休閒娛樂的禮儀 4. 運動競賽的禮儀	2	
(九)拜訪與接待	1. 拜訪禮儀。 2. 接待禮儀。	2	
(十)各國文化禮儀	1. 各國文化禮儀概述 2. 領隊與導遊的國際禮儀	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)搭乘交通工具禮儀	1. 乘車的禮儀。 2. 簡易渡輪。 3. 搭機禮儀。	2	
(十二)美姿美儀	1. 儀態訓練。 2. 姿態訓練。	2	
(十三)展演會場禮儀	1. 基本原則。 2. 表演中的注意事項。 3. 表演結束後。 4. 公共場所的禮儀。	2	
(十四)運動比賽禮儀	1. 高爾夫球禮儀。 2. 保齡球的禮儀。 3. 棒球場的禮儀。	2	
(十五)社交禮儀	1. 自我介紹。 2. 為他人介紹。 3. 握手禮儀。 4. 名片禮儀。	2	
(十六)饋贈禮儀	1. 送禮的態度 2. 婚喪喜慶送禮禮節。 3. 商務送禮。 4. 收禮。 5. 送禮與接受禮物的細節。 6. 各國送禮禁忌。	2	
(十七)書信、卡片、電話禮儀	1. 書信禮儀。 2. 卡片禮儀。 3. 電話禮儀。	2	
(十八)辦公室禮儀	1. 履歷表與自傳。 2. 面試禮儀。 3. 會議禮儀。	2	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (二)鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。 (三)利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。 二、教材編選 (一)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 (二)教師自行補充自編教材。		

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用
	英文名稱	Information Software Basic License Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、熟練文件功能設定與段落處理。 二、加強文件可應用於商業各層面。 三、瞭解文件適度擷取圖片及適合排列位置。 四、區別單頁及多頁文件製作的不同。 五、運用各篩選條件作合併列印之處理 六、結合文書排版各單元及列印符合標準文件之能力。 七、結合個人特色製作備審資料，展現競爭優勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、輸入文件資料	1. 段落的設定 2. 範圍的選取 3. 編輯文件 4. 字元格式 5. 框線與網底 6. 定位點 7. 特殊字元	6	
(二)二、編製表格	1. 建立表格 2. 表格內範圍的選定 3. 編修表格 4. 調整欄寬與列高 5. 調整表格的屬性 6. 表格定位點的使用 7. 表格樣式 8. 表格的排序與計算 9. 文字與表格的轉換	8	
(三)三、圖文並茂	1. 物件快顯功能表 2. 繪圖畫布 3. 插入圖片、文件 4. 圖片格式 5. 快取圖案 6. SmartArt圖形 7. 文字藝術師 8. 文字方塊 9. 浮水印	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)四、編輯文件技巧	1. 尋找與取代 2. 分頁設定 3. 樣式的設定	6	
(五)五、編排版面	1. 版面的規劃與設計 2. 裝訂邊與邊界的設定 3. 多頁版面 4. 版面配置 5. 紙張大小與方向 6. 文件格線 7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定	6	
(六)六、公文與信函	1. 中文書信 2. 西式書信 3. 自動校正 4. 自動圖文集	6	
(七)七、合併列印	1. 何謂「合併列印」? 2. 標籤及信封 3. 合併列印 4. 合併列印功能項目	6	
(八)八、特殊功能	1. 建立書籤 2. 建立檔案連結 3. 插入Office文件 4. 檔案連結 5. 圖片連結 6. 標示追蹤修訂 7. 比較文件 8. 範本	6	
(九)九、大綱編號	1. 數字 2. 項目符號及編號 3. 大綱編號 4. 改變編號順序 5. 選擇題考卷編號 6. 標號 7. 目錄 8. 索引 9. 插入註腳與章節附註	8	
(十)十、多頁文件製作	1. 多頁文件製作 2. 分節設定 3. 頁首頁尾的設定 4. 書籍的編排 5. 封面的製作	6	
(十一)十一、製作備審資料	1. 封面 2. 目錄 3. 分隔頁 4. 個人資料表 5. 自傳、申請動機、讀書計畫 6. 特殊表現	8	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。 (二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。 (三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。 (四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。 (二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。

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 Foods cooking Practicel
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、 提高學生證照通過率。 二、 餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、 增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)301-1	1. 西芹炒雞片 2. 三絲淋蒸蛋 3. 紅燒杏菇塊	4	
(二)301-2	1. 糖醋排骨 2. 三色炒雞片 3. 麻辣豆腐丁	4	
(三)301-3	1. 三色炒雞絲 2. 火腿冬瓜夾 3. 鹹蛋黃炒杏菇條	4	
(四)301-4	1. 鹹酥雞 2. 家常煎豆腐 3. 木耳炒三絲	4	
(五)301-5	1. 三色雞絲羹 2. 炒梳片鮮筍 3. 西芹拌豆干絲	4	
(六)301-6	1. 三絲魚捲 2. 焦溜豆腐塊 3. 竹筍炒三絲	4	
(七)301-7	1. 薑味麻油肉片 2. 薑絲醬燒鮮魚 3. 竹筍爆肉丁	6	
(八)301-8	1. 豆薯炒豬肉鬆 2. 麻辣溜雞丁 3. 香菇素燴三色	6	
(九)301-9	1. 鹹蛋黃炒薯條 2. 燴素什錦 3. 脆溜荔枝肉	6	
(十)301-10	1. 炒三椒雞柳 2. 酒釀魚片 3. 麻辣金銀蛋	6	
(十一)301-11	1. 黑胡椒溜雞片 2. 蔥燒豆腐 3. 三椒炒肉絲	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)301-12	1. 馬鈴薯燒排骨 2. 香菇蛋酥燜白菜 3. 五彩杏菇丁	6	
(十三)刀功練習	1. 各式水花片刀功練習 2. 各式食材刀工講解	6	
(十四)衛生法規	1. 刀具研磨講解 2. 衛生法規與考試規則講解	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗、課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、提升學生對中式點心製作認識。 二、中式點心類別多，融入市場文化，讓教學更貼近。 三、透過實作練習，考取相關專業證照。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式點心起源介紹	1. 中式點心特色文化 2. 中式點心緣由及典故	4	
(二)中式點心-米食類	珍珠丸子、台式肉粽之製作應用	4	
(三)中式點心-米食類	油飯、筒仔米糕之製作應用	4	
(四)中式點心-米食類	八寶粥、廣東粥之製作應用	4	
(五)中式點心-米食類	碗粿、蘿蔔糕之製作應用	4	
(六)中式點心-油酥油皮類	酥皮蛋塔、蘿蔔絲酥餅之製作應用	4	
(七)中式點心-油酥油皮類	菊花酥、咖哩餃之製作應用	4	
(八)中式點心-油酥油皮類	鳳梨酥、芋頭酥之製作應用	4	
(九)中式點心-油酥油皮類	蛋黃酥、桃酥之製作應用	4	
(十)中式點心-糕漿皮類	豆沙月餅、廣式月餅之製作應用	4	
(十一)中式點心-水調麵類	貓耳朵、鍋貼之製作應用	4	
(十二)中式點心-水調麵類	餛飩、燒賣之製作應用	4	
(十三)中式點心-水調麵類	水煎包、韭菜盒子之製作應用	4	
(十四)中式點心-水調麵類	水餃、蒸餃之製作應用	4	
(十五)中式點心-發麵類	白饅頭、菜包之製作應用	4	
(十六)中式點心-發麵類	馬拉糕、鹹蛋糕之製作應用	4	
(十七)中式點心-創意點心	芋頭西米露、地瓜球之製作應用	4	
(十八)中式點心-創意點心	圓、地瓜圓之製作應用	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 防範教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗、課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學方法

(一)藉由中式點心書籍，開創學生眼界。

(二)任課老師實際經驗傳授。

(三)實作練習。

二、教材編選

1. 課程教材。

2. 教師提供之補充教材

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Level C technician for baking food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	引導學生認識轟備的基礎知識、各類食材的特性與不同。 二、培養學生正確烘焙檢定觀念。 三、使學生能將所學運用於餐飲工作及實際生活之中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)檢定麵包題組實作教學	1. 第三組:301E圓頂奶油吐司、301G奶酥甜麵包	4	
(二)檢定麵包題組實作教學	1. 第四組:301A山型白吐司、301F紅豆甜麵包	4	
(三)檢定麵包題組實作教學	1. 第五組:301D圓頂葡萄乾土司、301G奶酥甜麵包	4	
(四)檢定麵包題組實作教學	1. 第六組:301E圓頂奶油吐司、301F紅豆甜麵包	4	
(五)檢定麵包題組實作教學	1. 第七組:301E圓頂奶油吐司、301C橄欖型餐包	4	
(六)檢定學科教學與測驗	1. 檢定學科教學 2. 學科細項探討與了解	4	
(七)抽測題組配方表與成本計算	1. 訓練填寫配方表能力及製作過程 2. 成本計算教學與了解 3. 成本計算公式運用教學	4	
(八)抽測題組實作	1. 不同題組抽測實作 2. 作評分機制，給予適當講評	4	
(九)抽測題組實作	1. 不同題組抽測實作 2. 作評分機制，給予適當講評	4	
(十)烘焙術科應檢須知	1. 一般性應檢須知 2. 專業性應檢須知 3. 烘焙檢定配方表 4. 烘焙檢定報告表 5. 評分表認識 6. 術科時間分配表	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)原料介紹	1. 烘焙檢定原料 2. 烘焙原料介紹	4	
(十二)設備、器具介紹	1. 器具使用介紹與保養 2. 設備使用介紹與維護 3. 場地清潔介紹 4. 衛生與安全整理須知	4	
(十三)檢定麵包實作教學	1. A類:山型白吐司(不帶五峰型) 2. B類:布丁餡甜麵包	4	
(十四)檢定麵包實作教學	1. C類:橄欖型土司 2. D類:圓頂葡萄乾土司	4	
(十五)檢定麵包實作教學	1. E類:圓頂奶油吐司 2. F類:紅豆甜麵包	4	
(十六)檢定麵包實作教學	1. G類:奶酥甜麵包 2. 烘焙計算配方教學	4	
(十七)檢定麵包題組實作教學	1. 第一組:301A山型白吐司、301B布丁餡甜麵包	4	
(十八)檢定麵包題組實作教學	1. 第二組:301D圓頂葡萄乾土司、301B布丁餡甜麵包	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	作業成績20%、實作成績60%、多元評量(上課態度、服裝儀容、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	相關課本、實作教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 實作法 3. 練習法 4. 講評法。 二、教學資源 教科書及相關雜誌資料。		

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理
	英文名稱	Japanese cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、提升學生對日本文化認識。 二、日本料理食材多變性高，可讓教學與市場文化更貼近。 三、透過日本料理食材，結合創新手法，求新求變的心態。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日式料理文化介紹	1. 日本當地特色文化 2. 日本民俗及習慣	4	第三學年第一學期
(二)(二)日式料理食材應用	1. 日本當地特有食材介紹 2. 日本當地食材選購	4	
(三)(三)日式料理烹調	1. 日式涼麵 2. 日式海苔湯	4	
(四)(四)日式料理烹調	1. 日式親子丼 2. 蒜頭文蛤湯	4	
(五)(五)日式料理烹調	1. 薑汁豬肉 2. 螃蟹奶油燒vs. 粥	4	
(六)(六)日式料理烹調	1. 日式饅頭 2. 日式滑蛋海鮮菇	4	
(七)(七)日式料理烹調	1. 日式海鮮蒸蛋 2. 和風芋泥捲	4	
(八)(八)日式料理烹調	1. 日式可樂餅 2. 豬肉泡菜湯	4	
(九)(九)日式料理烹調	1. 綜合手卷 2. 日式捲壽司	4	
(十)(十)日式料理烹調	1. 乾炒讚岐烏龍麵 2. 醬汁豆腐	4	第三學年第二學期
(十一)(十一)日式料理烹調	1. 一口豬排+生菜沙拉 2. 日式豬排飯	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)(十二) 日式料理烹調	1. 日式壽喜燒 2. 雞肉南蠻漬	4	
(十三)(十三) 日式料理烹調	1. 日式咖哩飯 2. 治部煮	4	
(十四)(十四) 日式料理烹調	1. 日式火鍋 2. 日式握壽司、軍艦壽司	4	
(十五)(十五) 日式料理烹調	1. 雞肉燉燒 2. 鮭魚炒飯、豚汁	4	
(十六)(十六) 日式料理烹調	1. 日式烏龍湯麵 2. 日式柳川鍋	4	
(十七)(十七) 日式料理烹調	1. 牛蒡海鮮天婦羅 2. 香魚起司揚	4	
(十八)(十八) 日式料理烹調	1. 雞肉唐揚 2. 海老東寺揚	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗、課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由日本文化，開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)日料實作練習。 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附 2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色飲調
	英文名稱	Specialty Beverage Preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、 提升學生對飲品文化認識。 二、 飲調市場多變性高，可讓教學與市場文化更貼近。 三、 刺激學生創意，激發更多飲品思維，求新求變的心態。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)飲料實務理論	1. 全球飲品文化演變。 2. 市場飲料趨勢介紹與了解。 3. 專業教室使用與分組。	2	
(二)(二)泡沫飲品市場	1. 認識時下市場知名飲料店業。 2. 茶類基本知識與沖泡守則。 3. 水質的介紹與教學。 4. 飲品創意材料使用搭配基礎守則。 5. 創意飲品實作與教學。	8	
(三)(三) 飲品創意裝飾美學	1. 認識裝飾品食材。 2. 飲品裝飾物教學與實作。 3. 飲品創意美學測驗規則說明。	4	
(四)(四) 飲品創意美學測驗	1. 飲品創意成果測驗。 2. 測驗成果公佈與檢討。	2	
(五)(五)台灣茶道文化	1. 台灣茶道文化歷史演繹。 2. 茶道專業器具介紹與使用方式。 3. 茶道文學教學與實作。	4	
(六)(六)咖啡世界	1. 咖啡市場文化與流行介紹。 2. 咖啡專業知識與認知。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)(七)咖啡豆烘焙	1. 咖啡生豆之挑選。 2. 咖啡烘豆機使用守則介紹。 3. 烘焙的方法。 4. 咖啡豆的保存。	2	
(八)(八)咖啡的研磨與品味	1. 咖啡配豆基礎教學。 2. 研磨法則教學。 3. 研磨度與沖煮方法。 4. 咖啡飲品實際操作。	4	
(九)(九)咖啡杯測文化	1. 嗅味覺測試開發。 2. 咖啡風味與特性介紹。 3. 咖啡杯測體驗與測試。	4	
(十)(十)業界常用沖煮方法	1. 單品咖啡。 2. 沖煮式咖啡。 3. 濾泡式咖啡。 4. 高雄式冰咖啡。 5. 手沖式咖啡。 6. 咖啡沖煮實際操作。	4	
(十一)(十一)義式工業美學	1. 義式咖啡機介紹與教學。 2. 如何正確萃取濃縮咖啡。 3. 如何製作鮮奶奶泡。 4. 經典濃縮咖啡系列飲品實作。	4	
(十二)(十二)咖啡拉花藝術	1. 製做奶泡之牛奶認識。 2. 基本拉花奶泡製作教學。 3. 基礎拉花圖型示範與教學(心型、葉子型)。 4. 各組奶泡及拉花測驗。	6	
(十三)(十三)異國咖啡區別	1. 越南滴漏式咖啡。 2. 比利時摩卡壺咖啡。 3. 冰萃取滴漏式咖啡。 4. 土耳其咖啡。 5. 浸泡式咖啡。 6. 異國咖啡系列飲品實作。	4	
(十四)(十四)專業咖啡師認證	1. 介紹專業咖啡師認證規範。 2. 說明專業咖啡師術科操作題組。 3. 講解專業咖啡師學科範圍。 4. 專業咖啡師認證示範。 5. 專業咖啡師認證實際操作與演練。	6	
(十五)(十五)專業咖啡師認證	1. 專業咖啡師認證題組實作。 2. 專業咖啡師認證學科測試。	4	
(十六)(十六)飲品立體雕花	1. 立體雕花介紹與說明。 2. 機具使用與安全規範講解。 3. 立體雕花示範與實作。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十七)(十七)飲品加料教學	1. 了解市場飲品加料項目。 2. 了解食品添加物好壞。 3. 製作各式果凍、仙草。 4. 製作風味珍珠。 5. 飲品糖藝美學。	4	
(十八)(十八)健康氣泡飲	1. 市售氣泡飲機介紹。 2. 如何在加製作氣泡水。 3. 氣泡飲對身體的好壞。 4. 創意氣泡飲實作。	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 安全 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗、課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、咖啡寶典II，出版社：中華民國國際調酒協會。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲品文化，開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)飲品實作練習。 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	cooking western food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)301-3	匈牙利牛肉湯、早餐煎餅	4	
(二)301-4	洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔	4	
(三)301-5	佛羅倫斯雞胸附青豆飯	4	
(四)301-6	煎法國吐司、炒蛋附脆培根及番茄	4	
(五)301-7	雞肉清湯附蔬菜小丁 培根、生菜、蕃茄三明治	4	
(六)301-8	煎恩利蛋、義式蔬菜湯	4	
(七)301-1	鮮蝦盅附考克醬、牛排三明治附沙拉	4	
(八)301-2	義大利肉醬麵、蔬菜絲清湯	4	
(九)301-9	奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯	4	
(十)301-10	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、蒜香義大利麵	4	
(十一)301-11	煎豬排附燴紫高麗菜	4	
(十二)301-12	奶油洋菇濃湯 煎火腿乳酪三明治	4	
(十三)301-13	煎鱸魚排附奶油馬鈴薯	4	
(十四)301-14	紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	4	
(十五)302-1	匈牙利燴牛肉附奶油飯	4	
(十六)302-2	白酒燴雞附瑞士麵疙瘩	4	
(十七)302-3	乳酪奶油燴鱸魚排附水煮馬鈴薯	4	
(十八)302-4	綠咖哩燴雞附奶油飯、新鮮玉米濃湯	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗, 課程筆記)。
教學資源	一、 報章雜誌及網路資源。 二、 業界實例照片佐證。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材

表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮製作
	英文名稱	local specialty Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、能獨立完成伴手禮之製作與包裝。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全衛生教育	1. 學生分組 2. 安全衛生宣導 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線介紹	2	
(二)台灣各地伴手禮介紹	1. 伴手禮的含義 2. 伴手禮的演變與應用	3	
(三)台灣在地烘焙食材、農產介紹	1. 在地烘焙材料介紹 2. 農產品材料介紹	4	
(四)伴手禮包材介紹與應用	1. 結合各節慶之包裝 2. 伴手禮包材設計	3	
(五)烘焙實務基礎	1. 伴手禮製作成本計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	8	
(六)母親節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 日式柚香蛋糕 2. 伯爵茶餅乾 3. 優格藍莓起司 4. 薰衣草餅乾	8	
(七)父親節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 黑森林 2. 咖啡杏仁餅乾 3. 蘋果酥條 4. 卡迪那蛋糕	6	
(八)中秋節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 蛋黃酥 2. 綠豆椪	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)中秋節伴手禮-2	課程說明與產品示範 1. 芋頭酥 2. 台式月餅	6	
(十)萬聖節	課程說明與產品示範 1. 南瓜塔 2. 指型餅乾 3. 林芝塔 4. 糖霜餅乾	6	
(十一)聖誕節	課程說明與產品示範 1. 樹幹蛋糕 2. 聖誕水果蛋糕 3. 薑餅屋 4. 起士黑胡椒餅乾	6	
(十二)過年伴手禮	課程說明與產品示範 1. Q餅 2. 牛軋糖 3. 杏仁瓦片 4. 堅果塔	6	
(十三)情人節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 草莓芙蓮 2. 巧克力熔岩蛋糕 3. 青蘋果慕斯 4. 草莓情人塔	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量 2. 實作能力測驗 3. 紙筆測驗 4. 作業評量		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源 2. 伴手禮製作相關書籍		
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、教學方法 1. 任課老師實作示範 2. 實作練習 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Foreign cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識各國飲食文化，認識環境及特產。 二、藉由宗教因素、種族和傳統造就了不同的香料菜餚。 三、透過料理，讓香料組合，使其擁有特殊的風味、開胃及盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 異國課程介紹、認識 2. 器皿、調味料及傳統飲食之概況介紹 3. 專業教室使用與分組。	3	
(二)泰國風1	1. 認識魚露、椰糖 2. 涼拌青木瓜 3. 泰式炒河粉 4. 泰式奶茶	3	
(三)泰國風2	1. 認識羅望子、檸檬葉 2. 泰式檸檬魚 3. 泰式酸辣湯 4. 泰式鳳梨炒飯	3	
(四)泰國風3	1. 認識打拋葉、蝦醬 2. 打拋肉佐荷包蛋 3. 蝦醬炒高麗菜 4. 泰式香米飯	3	
(五)泰國風4	1. 認識泰式辣椒醬、AB醬油 2. 月亮蝦餅 3. 雞絲米條涼卷 4. 泰式酸魚湯	3	
(六)泰國風5	1. 認識香茅、黃薑 2. 泰式咖哩蟹(蝦) 3. 泰式雞肉湯河粉 4. 香茅綠茶	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)泰國風6	1. 認識花椒、泰式辣椒醬 2. 泰式椒麻雞 3. 大薄片 4. 泰式香米飯 5. 摸摸喳喳冰品	3	
(八)韓國風1	1. 認識韓國辣椒粉、韓國辣椒醬 2. 豬肉石鍋拌飯 3. 韓式泡菜(製備給後面的課程使用)	3	
(九)韓國風2	1. 認識韓國人參、煎餅粉 2. 韓國一隻雞 3. 韓式泡菜豬肉煎餅	3	
(十)韓國風3	1. 認識韓式魚露、韓式味噌 2. 海鮮大醬鍋 3. 泡菜炒年糕	3	
(十一)韓國風4	1. 認識韓國炒冬粉、烤肉醬 2. 豬肉涼拌冬粉 3. 烤豬肉套餐	3	
(十二)韓國風5	1. 認識韓國拉麵、香料 2. 韓式泡菜炒泡麵 3. 烤豬肉套餐	3	
(十三)韓國風6	1. 認識韓式甜辣醬 2. 韓式甜辣炸雞 3. 韓式甜味炸雞 4. 韓國捲壽司 4. 柚子醃蘿蔔	3	
(十四)韓國風7	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供韓式調味料、辛香料	3	
(十五)越南風1	1. 認識越南甜辣醬使用 2. 越式風味豆腐沙拉 3. 越式炒椰奶飯 4. 越式甘蔗蝦 1. 認識咖哩粉使用 2. 越式香茅雞 3. 越式拌洋皮蛋 4. 越式炸餛飩	3	
(十六)越南風2	1. 認識越南米紙使用 2. 越式炸春捲 3. 越式鮮蝦涼卷 4. 越式法國麵包 1. 認識越南甜辣醬使用 2. 越式酸辣湯 3. 越南肉餅 4. 越南豬耳大薄片	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十七)香料風1	1. 認識印度薑黃 2. 坦都里烤餅 3. 坦都里燒烤嫩雞 4. 優格沙拉 1. 認識小豆?、孜然粉 2. 香燉羊肉丸 3. 埃及牛肉咖哩 4. 米布丁	3	
(十八)香料風2	1. 認識印度綜合馬沙拉香料 2. 坦都里烤餅 3. 蔬菜咖哩 4. 雞肉香烤串燒 1. 認識醃黃瓜、酸奶 2. 正宗雞肉沙威瑪 3. 巧巴達麵包	3	
(十九)香料風3	1. 認識魚肉馬沙拉香料 2. 鮮魚咖哩 3. 印度比亞尼羊肉 4. 印度香米飯 1. 認識印度薑黃 2. 海鮮咖哩 3. 馬鈴薯沙拉 4. 印度香米	3	
(二十)香料風4	1. 認識印度薑黃 2. 坦都里烤餅 3. 坦都里燒烤嫩雞 4. 米布丁 1. 認識豇?核仁、肉豇? 2. 香烤牛肉串 3. 雞腿馬拉沙	3	
(二十一)香料風5	1. 期中評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供異國香料、辛香料	3	
(二十二)星馬風	1. 認識海南雞飯沾醬 2. 海南雞飯 3. 涼拌菜 1. 認識白胡椒粒、沙嗲醬 2. 星洲肉骨茶 3. 沙嗲	3	
(二十三)星馬風1	1. 認識蠔油、甜醬油 2. 星馬咖哩魚頭 3. 福建炒麵 1. 認識叻沙綜合香料 2. 叻沙米線 3. 椰咖土司 4. 荔枝汽水	3	
(二十四)星馬風2	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供新馬香料、辛香料	3	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗, 課程筆記)。		

教學資源	一、報章雜誌及網路影片資源。 二、泰式料理與韓式料理各相關書籍。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲食文化，開創學生眼界。 (二)授課老師實際經驗傳授。 (三)廚課實作課程練習。 (四)提供專用器皿應用 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。

表附2-3-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式點心
	英文名稱	European Baking Product Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養優良的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解相關烘焙原料、器具設備、烘焙計算及製作流程。 三、能透過分組合作，正確完成歐式烘焙產品製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹	1. 學生分組 2. 實習安全與衛生 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線說明	4	
(二)(二)歐式點心介紹	1. 點心的由來與特色 2. 歐式點心於餐會之應用 3. 點心市場趨勢介紹與了解。	4	
(三)(三)下午茶點介紹	1. 下午茶的發展歷史與演變 2. 各式下午茶介紹	4	
(四)(四)烘焙材料介紹與選用	1. 烘焙主要材料介紹 2. 烘焙特殊材料介紹	4	
(五)(五)點心包材介紹與應用	1. 乾燥劑與脫氧劑之差別與應用 2. 包材之特性與應用 3. 包裝設備機具的介紹	6	
(六)(六)基礎烘焙實務	1. 烘焙百分比計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	6	
(七)(七)餅乾製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 蘭姆葡萄餅乾 2. 布列塔尼 3. 達克瓦茲 4. 義大利脆餅	6	
(八)(八)糖果製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 馬林糖 2. 棉花糖	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)(九) 西點製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 司康 2. 費南雪 3. 瑪德蓮 4. 披薩	6	
(十)(十) 塔類製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 鹹塔 2. 德式布丁	6	
(十一)(十一) 慕斯製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 提拉米蘇 2. 烤布蕾	6	
(十二)(十二) 蛋糕製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 布朗尼 2. 旅人蛋糕 3. 黑森林 4. 夏綠地 5. 古典巧克力蛋糕 6. 老奶奶檸檬蛋糕	6	
(十三)(十三) 學習成果展	1. 菜單設計與工作分配 2. 製作前準備 3. 分組實作成果展現	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	段考筆試30%、作業成績20%、實作能力測驗30%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 練習法 3. 討論法 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色蔬食料理
	英文名稱	Vegetarian Cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識素食、小吃、涼拌菜的食材運用。 二、藉由各種蔬果、肉類、烹調、組合成獨特的料理。 三、健康飲食，使其擁有特殊的風味、開胃及盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 特色蔬食料理課程介紹、認識 2. 器皿、調味料及食材之介紹 3. 專業教室使用與分組。	4	
(二)養生風	1. 認識藥材 2. 藥膳茶葉蛋 3. 蔬果沙拉佐香料雞胸肉 4. 香打麥場	3	
(三)養生風	1. 認識藥材 2. 藥膳茶葉蛋 3. 蔬果沙拉佐香料雞胸肉 4. 香打麥場	3	
(四)養生風	1. 認識烤麩 2. 紅燒烤麩塊 3. 果香雞腿咖哩 4. 蜜汁地瓜	3	
(五)養生風	1. 認識地瓜、起士 2. 百香果沙拉 3. 蔬果起士焗海鮮 4. 芋圓、地瓜圓冰點	3	
(六)養生風	1. 認識芥末沙拉醬 2. 芥末沙拉佐茭白筍 3. 蒜泥白肉卷小黃瓜 4. 黃金地瓜包	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)養生風	1. 認識溫沙拉 2. 溫沙拉佐脆炸軟殼蟹 3. 醬香糖心蛋 4. 茉香綠茶	2	
(八)養生風	1. 認識牛蒡、魚漿 2. 蒜蒸鮮蝦冬粉 3. 牛蒡甜不辣佐炸蔬菜 4. 糖蜜牛蒡片	2	
(九)養生風	1. 認識虱目魚 2. 手工虱目魚丸湯 3. 塔香虱目魚肚 4. 紅燒虱目魚頭	2	
(十)養生風	1. 認識凱撒醬 2. 乾煎香料魚排 3. 凱撒沙拉 4. 魔鬼蛋	2	
(十一)養生風	1. 認識 2. 田園蔬果沙拉 3. 炙燒牛肉、豬五花 4. 馬鈴薯玉子燒	2	
(十二)養生風	1. 評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供香料調味料、辛香料	4	
(十三)漢堡風	1. 認識漢堡皮製作 2. 高纖漢堡麵包 3. 高纖高蛋白低脂漢堡	2	
(十四)漢堡風	1. 認識泡麵醬汁 2. 醬燒五花肉 3. 泡麵麵包 3. 柴魚味噌湯	2	
(十五)漢堡風	1. 認識炸雞醃製 2. 脆皮炸雞 3. 花生醬漢堡風	2	
(十六)漢堡風	1. 認識貝果製作 2. 夏日高纖貝果堡 3. 紅茶奶茶	2	
(十七)漢堡風	1. 認識燒肉汁 2. 日式風味燒肉米漢堡 3. 馬鈴薯沙拉	3	
(十八)漢堡風	1. 認識焦糖洋蔥、太陽蛋 2. 厚培根滿足漢堡 3. 濃稠起士醬 4. 脆皮薯條(新鮮自切)	3	
(十九)漢堡風	1. 認識酪梨沙拉 2. 西式酪梨沙拉 3. 豬排鮮蔬漢堡 3. 柚子飲品	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二十)漢堡風	1. 認識韓國拉麵、香料 2. 蟹肉沙拉餐包 3. 烤豬肉泡菜套餐	3	
(二十一)漢堡風	1. 評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供漢堡、調味料、辛香料	4	
(二十二)麵點風	1. 認識冷水麵 2. 蔬菜蛋皮捲 3. 馬拉糕 4. 黃金地瓜球	3	
(二十三)麵點風	1. 教授冷水麵製作 2. 生鮮麵條 3. 蔬菜豬排骨燉湯 4. 麻醬涼拌冷麵	3	
(二十四)麵點風	1. 教授水餃皮製作 2. 泡菜蔬菜水餃 3. 蝦皮韭菜水餃 4. 地瓜葉韭菜水餃	3	
(二十五)麵點風	1. 認識麵點製作 2. 製作貓耳朵 3. 酸辣湯 4. 爆炒豬肉貓耳朵	3	
(二十六)麵點風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕	3	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗, 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路影片資源。 二、泰式料理與韓式料理各相關書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲食文化、地方小吃, 增廣學生眼界及學識。 (二)授課老師實際經驗傳授。 (三)廚課實作課程練習。 (四)提供專用器皿應用 二、教材編選 (一)由教學研究會討論決議之教材。 (二)由教師自編教材。		

表附2-3-44 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 Development
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解專題製作之基本概念。 二、了解專題製作之程序及資料蒐集方法。 三、熟悉專題製作的撰寫。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)認識專題製作	1. 專題製作是什麼?(以餐飲為發想) 2. 專題製作的流程	4	第三學年第一學期
(二)專題製作內容	1. 讓學生瞭解專題製作格式與架構 2. 讓學生瞭解專題製作書面內容報告	4	
(三)(三)靈感發想	1. 蒐集線索 2. 現實與理論之間的距離 3. 腦力激盪	4	
(四)專題製作實務	1. 讓學生以環保材質應用於原住民文化 2. 讓學生以環保生物珊瑚整體造型設計創作之研究	4	
(五)(五)專題報告動向	1. 尋找指導老師 2. 掌握進度 3. 評估未來計畫 4. 畢業後計畫就業的同學 5. 畢業後計畫開店的同學 6. 活用研究方法	4	第三學年第二學期
(六)(六)檢視進度並修正	1. 完美的專題製作編排 2. 摘要 3. 目錄 4. 緒論5. 正文	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)(七)撰寫專題之技巧	1. 資料統整和分析 2. 結論與建議 3. 具說服力的寫作模式(可用於結論) 4. 參考文獻 5. 原文引用6. 改寫	4	
(八)(八)撰寫專題之技巧	1. 封面格式設定 2. 目錄格式設定 3. 正文格式設定 4. 正文標題的層級設定 5. 參考文獻標註格式說明(APA格式) 6. 專題製作注意事項	4	
(九)(九)撰寫專題之技巧	1. 專題製作範例(一) 2. 專題製作範例(二) 3. 專題製作範例(三) 4. 高中小論文比賽格式與評審要點 5. 高中小論文比賽格式範例	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	(一)採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。 (二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。 (三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供之補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 有關資訊、電子、航空電子、控制、電機、冷凍空調等科別相關技術性資料皆可作為教材。 二、教學方法 (一)本課程以實際操作為主，每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。 (二)每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、教學資源 (一)對於專題製作過程、專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭簡報格式說明等，可製作成投影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解時使用。 (二)可配合個人電腦，搭配使用相關之模擬軟體，於專題設計過程可先進行模擬，再進行實際專題製作，如此有利於材料申購，也可免除學生於實際製作過程中修改困難的缺點。 (三)善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。 四、教學相關配合事項 專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備		

表附2-3-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙麵包實習
	英文名稱	Bakery Food Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 2. 瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3. 熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 4. 具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 5. 具備烘培美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的加工原理 4. 烘焙食品的發展趨勢	4	
(二)烘焙設備與器具的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	4	
(三)麵包類的認識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包表面裝飾與內餡	4	
(四)烘焙之度量衡與配方計算	1. 度量衡的換算 2. 烘焙百分比與實際百分比之運用 3. 配方計算	6	
(五)麵包製作-1	1. 餐包 1.1 油蔥小餐包製作 1.2 橄欖形餐包製作	6	
(六)麵包製作-2	2. 甜麵包 2.1 紅豆餡甜麵包製作 2.2 奶酥餡甜麵包製作 2.3 布丁餡甜麵包製作	6	
(七)麵包製作-3	3. 土司 3.1 圓頂奶油土司製作 3.2 圓頂葡萄乾土司製作 3.3 不帶蓋五峰山形白土司製作	6	
(八)烘焙食品安全衛生與包裝	1. 烘焙食品之安全與衛生 2. 烘焙食品包裝	4	
(九)烘焙品管	1. 烘焙產品品質判定與鑑賞 2. 麵包品質異常之原因	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)麵包製作的變化-1	1. 甜麵包 1.1 墨西哥甜麵包製作 1.2 波蘿甜麵包製作 1.3 台式特色甜麵包製作	6	
(十一)麵包製作的變化-2	2. 土司 2.1 帶蓋白土司 2.2 地瓜土司 2.3 全麥堅果穀類土司 2.4 起司火腿土司	6	
(十二)麵包製作的變化-3	3. 裹油類麵包 3.1 三瓣丹麥吐司 3.2 牛角麵包 3.3 可頌麵包 3.4 起酥甜麵包	6	
(十三)麵包製作的變化-4	4. 其他種類麵包 4.1 辮子麵包 4.2 羅宋麵包 4.3 貝果	6	
(十四)烘焙基本材料	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	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	課堂問答、筆紙作業、參與討論、分組操作、技能評量		
教學資源	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 除運用講述教學法外，教師應親自示範操作，並善用各種視聽媒體、實物等教具輔助教學，幫助學生理解技術要領。 2. 教師應注意學生學習基礎及個別能力之差異，適度給予個別指導。 3. 本實習科目教學時，為提高教學成效，得依相關規定分組上課。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結。		

表附2-3-46 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用
	英文名稱	Information Software Basic License Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟練文件功能設定與段落處理。二、加強文件可應用於商業各層面。三、瞭解文件適度擷取圖片及適合排列位置。四、區別單頁及多頁文件製作的不同。五、運用各篩選條件作合併列印之處理。六、結合文書排版各單元及列印符合標準文件之能力。七、結合個人特色製作備審資料，展現競爭優勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、輸入文件資料	1. 段落的設定 2. 範圍的選取 3. 編輯文件 4. 字元格式 5. 框線與網底 6. 定位點 7. 特殊字元	3	
(二)二、編製表格	1. 建立表格 2. 表格內範圍的選定 3. 編修表格 4. 調整欄寬與列高 5. 調整表格的屬性 6. 表格定位點的使用 7. 表格樣式 8. 表格的排序與計算 9. 文字與表格的轉換	3	
(三)三、圖文並茂	1. 物件快顯功能表 2. 繪圖畫布 3. 插入圖片、文件 4. 圖片格式 5. 快取圖案 6. SmartArt圖形 7. 文字藝術師 8. 文字方塊 9. 浮水印	3	
(四)四、編輯文件技巧	1. 尋找與取代 2. 分頁設定 3. 樣式的設定	3	
(五)五、編排版面	1. 版面的規劃與設計 2. 裝訂邊與邊界的設定 3. 多頁版面 4. 版面配置 5. 紙張大小與方向 6. 文件格線 7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定	3	
(六)六、公文與信函	1. 中文書信 2. 西式書信 3. 自動校正 4. 自動圖文集	3	
(七)七、合併列印	1. 何謂「合併列印」？ 2. 標籤及信封 3. 合併列印 4. 合併列印功能項目	3	
(八)八、特殊功能	1. 建立書籤 2. 建立檔案連結 3. 插入Office文件 4. 檔案連結 5. 圖片連結 6. 標示追蹤修訂 7. 比較文件 8. 範本	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)九、大綱編號	1. 數字 2. 項目符號及編號 3. 大綱編號 4. 改變編號順序 5. 選擇題考卷編號 6. 標號 7. 目錄 8. 索引 9. 插入註腳與章節附註	3	
(十)十、多頁文件製作	1. 多頁文件製作 2. 分節設定 3. 頁首頁尾的設定 4. 書籍的編排 5. 封面的製作	3	
(十一)十一、製作備審資料	1. 封面 2. 目錄 3. 分隔頁 4. 個人資料表 5. 自傳、申請動機、讀書計畫 6. 特殊表現	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。(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	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。(二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。(三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。(二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-47 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食製作
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	讓學生瞭解中式麵食之分類 讓學生瞭解中式麵食加工的基本知識 讓學生瞭解中式麵食原料加工與保藏法 激發學生學習的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	中式麵食之定義 中式麵食之重要性 中式麵食文化淵源及特色 中式麵食之發展 我國主要麵食產品特色介紹 北方麵食 南方麵食 台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線…)	6	
(二)原料與器具的選用	原料的分類 原料的選擇及儲存 器具的認識及用途	6	
(三)製作原理與方法	配方的製定 麵糰(糊)的製作 內餡的調製 整形的方法 熟製的目的 熟製的方法 其他	6	
(四)水調和麵類	冷水麵食 燙麵食 燒餅類麵食 其他	12	
(五)發麵類	發酵麵食 發粉麵食 油炸麵食 其他	12	
(六)酥糕類	酥油皮類 糕漿皮類 其他	12	
(七)品質鑑定	內部品質 外部品質	6	
(八)產品包裝	包裝材料的簡介 包裝材料的選擇	12	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式麵食的相關知識外，並評量學生之應用能力。
教學資源	(1)教科書、報章雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與中式麵食加工有關之機構、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (1)教學採用講解、問答法、討論法等方法。 (2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。

表附2-3-48 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點蛋糕製作
	英文名稱	West Point Cake Making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解各類蛋糕製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解各類蛋糕加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行各類蛋糕加工製作之實際操作。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	4	
(二)西點	1. 說明與製作塔類、蒸烤布丁、派、奶油空心餅、披薩、道納斯、小西餅及膠凍類西點。 2. 其他西點類之應用	6	
(三)蛋糕	1. 說明與製作麵糊類、乳沫類及戚風類蛋糕。 2. 其他蛋糕類之應用	6	
(四)西點蛋糕製作1	三層式乳酪慕斯 小藍莓慕斯	4	
(五)西點蛋糕製作2	水浴蒸烤乳酪蛋糕 水果蛋糕	4	
(六)西點蛋糕製作3	棋格雙色蛋糕 巧克力海綿屋頂蛋糕	4	
(七)西點蛋糕製作4	巧克力慕斯 虎皮戚風蛋糕捲	8	
(八)西點蛋糕製作5	裝飾海綿蛋糕 玫瑰花戚風裝飾蛋糕	8	
(九)西點蛋糕製作6	奶酥皮水果塔 裝飾鬆餅	8	
(十)西點蛋糕製作7	雙皮核桃塔 蘋果塔	6	
(十一)創意點心	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品 2. 產品評鑑及行銷設計	6	
(十二)綜合練習	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	8	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。
教學資源	1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。 2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。
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、教學方法 1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。 2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出點難點、突破難點、積極思考。 3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。 二、教材編選 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。 5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。

表附2-3-49 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會烘焙點心製作
	英文名稱	Banquet Dessert Production
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解宴會烘焙點心製作的起源及相關器具設備 2. 熟練宴會烘焙點心各項常用材料的特性及使用方法 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作 4. 培養正確的工作習慣和態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴客烘焙點心概論	1. 宴會烘焙點心之類別與特色 2. 宴會烘焙點心之材料與製作基本知識	6	
(二)主體製作-1	1. 蛋糕體實作： 海綿蛋糕、香草天使蛋糕、香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕、戚風瑞士捲) 2. 小西餅實作： 小西餅、冰箱小西餅、擠花小西餅	9	
(三)主體製作-2	3. 塔與派實作： 檸檬布丁派、蘋果派、鹹派、水果塔、堅果塔	12	
(四)內餡製作-1	1. 內餡製作原理 2. 各餡餡料搭配原理 3. 卡士達製作	12	
(五)內餡製作-2	1. 安格雷斯醬製作 2. 香堤蛋黃醬製作 3. 奶油餡製作	12	
(六)盤飾設計	1. 噴槍使用 2. 噴筆使用 3. 調色使用	9	
(七)組裝組合	1. 口味搭配 2. 色彩運用 3. 巧克力 4. 水果 5. 乳酪奶類	12	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:分組討論、紙筆測驗、課堂觀察、學習單、口頭報告、書面報告
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 實際案例分享 3. 自編教材。 4. 多媒體資訊。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意烤箱、冰箱使用流程規範及安全操作。 2. 注意產品之安全衛生與儲存溫度。 3. 注意使用器具、模具保養規範。

表附2-3-50 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Level C technician for baking food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	引導學生認識轟備的基礎知識、各類食材的特性與不同。 二、培養學生正確烘焙檢定觀念。 三、使學生能將所學運用於餐飲工作及實際生活之中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙術科應檢須知	1. 一般性應檢須知 2. 專業性應檢須知 3. 烘焙檢定配方表 4. 烘焙檢定報告表 5. 評分表認識 6. 術科時間分配表	8	
(二)原料介紹	1. 烘焙檢定原料 2. 烘焙原料介紹	8	
(三)設備、器具介紹	1. 器具使用介紹與保養 2. 設備使用介紹與維護 3. 場地清潔介紹 4. 衛生與安全整理須知	8	
(四)檢定麵包實作教學	1. A類:山型白吐司(不帶五峰型) 2. B類:布丁餡甜麵包	8	
(五)檢定麵包實作教學	1. C類:橄欖型土司 2. D類:圓頂葡萄乾土司	8	
(六)檢定麵包實作教學	1. E類:圓頂奶油吐司 2. F類:紅豆甜麵包	8	
(七)檢定麵包實作教學	1. G類:奶酥甜麵包 2. 烘焙計算配方教學	6	
(八)檢定麵包題組實作教學	第三組:301E圓頂奶油吐司、301G奶酥甜麵包	6	
(九)檢定麵包題組實作教學	第四組:301A山型白吐司、301F紅豆甜麵包	6	
(十)檢定麵包題組實作教學	第五組:301D圓頂葡萄乾土司、301G奶酥甜麵包	6	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	作業成績20%、實作成績60%、多元評量(上課態度、服裝儀容、出席率、小組報告、) 20%。
教學資源	相關課本、實作教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 實作法 3. 練習法 4. 講評法。 二、教學資源 教科書及相關雜誌資料。

表附2-3-51 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食製作
	英文名稱	Chinese rice making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、 讓學生瞭解中式米食之分類 二、 讓學生瞭解中式米食加工的基本知識 三、 讓學生瞭解中式米食原料加工與保藏法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本操作	1. 食品工廠安全衛生 2. 中式米食製作機具之選用與用途 3. 中式米食製作器具之選用與用途	8	
(二)米粒類米食-1	1. 米粒類米食分類 2. 米粒類米食特性	8	
(三)米粒類米食-2	3. 米粒類米食—飯粒型產品製作 白米飯、油飯、筒仔米糕、台式肉粽 4. 米粒類米食—粥品型產品製作 廣東粥、八寶粥、海鮮粥等	8	
(四)漿(粿)粉類米食-1	1. 漿(粿)粉類米食分類 2. 漿(粿)粉類米食特性	8	
(五)漿(粿)粉類米食-2	3. 漿(粿)粉類米食—米漿型產品製作 發粿、碗粿、蘿蔔糕、芋頭糕等。 4. 漿(粿)粉類米食—漿糰型產品製作 芋頭巧、粿粽、菜包、湯圓等。	8	
(六)熟粉類米食-1	1. 熟粉類米食分類 2. 熟粉類米食特性	8	
(七)熟粉類米食-2	3. 熟粉類米食產品製作 鳳片糕、豬油糕、糕仔崙、雪片糕、冰皮月餅等。	8	
(八)膨發類米食-1	1. 膨發類米食分類 2. 膨發類米食特性	8	
(九)膨發類米食-2	3. 膨發類米食產品製作 米花糖等。	8	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。
教學資源	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表附2-3-52 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作實務
	英文名稱	Biscuit Preparing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餅乾的特性與種類 2. 熟悉餅乾的製作流程 3. 培養手工餅乾的能力 4. 培養運用食材比例之不同作創意產品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 塑形餅乾	塑形餅乾製作	12	
(二) 冷凍餅乾	冰箱小西餅製作	12	
(三) 壓模餅乾	壓模餅乾製作	12	
(四) 擠花餅乾-1	奶油小西餅	12	
(五) 擠花餅乾-2	菊花酥餅	12	
(六) 酥皮餅乾	酥皮餅乾	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 相關教科書 2. 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容 2. 應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論		

表附2-3-53 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	西餐的定義、西餐的起源與演進、西餐的分類、西餐從業人員應具備的基本條件	6	
(二)西餐廚房的認識	西餐廚房的人力組織架構、西餐廚房各工作區域與職掌、西餐廚房刀具及設備介紹	6	
(三)食品簡介	蔬果類、乳製品及蛋類、肉類及肉類加工製品、乾燥辛香料介紹	6	
(四)專業用語	香草植物英文介紹、肉類部位英文介	6	
(五)切割法介紹	肉類、海鮮切割法	6	
(六)基本烹飪法	西餐烹調技巧的運用	6	
(七)湯類	高湯的認識、高湯製作練習、清湯、濃湯運用	6	
(八)基本醬汁製作	紅、清、白醬製作	6	
(九)西式早餐	西式早餐的認識、西式早餐製作練習、三明治的認識、三明治製作練習	8	
(十)西式點心	西式點心製作	8	
(十一)套餐設計	套餐設計及製作	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。
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、教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。 二、廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能。 三、邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座。 四、各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 五、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

表附2-3-54 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心進階
	英文名稱	Advanced Chinese Snack
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解中式點心歷史淵源及發展 2. 了解中式點心的分類與特性 3. 能獨立完成中式點心基礎產品製作 4. 能運用中式點心技巧，進而製作創意產品 5. 培養準餐飲從業人員正確的工作態度及良好的衛生習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 中國點心歷史之演進 2. 中式點心分布與發展趨勢 3. 中國節令有關之習俗及應景點心	4	
(二)中式點心分類及敘述	1. 中式麵食之分類與麵糰性質及產品特性 2. 水調麵概論、發酵麵糰概論 3. 糕漿皮概論、酥油皮概論	4	
(三)麵食類產品操作與實習-1	冷水麵食產品製作:油麵、生麵條、餛飩、烏龍麵、刀削麵。	6	
(四)麵食類產品操作與實習-2	燙麵類麵食製作:花式蒸餃、水晶餃、蛋餅、荷葉餅、抓餅、粉粿。	6	
(五)麵食類產品操作與實習-4	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:蓮花酥、貴妃酥、蒜蓉酥、燒餅、蘿蔔絲酥餅。	6	
(六)米食類產品操作與實習-1	米粒類產品製作:珍珠丸子、肉粽、八寶粥、米糕粥。	6	
(七)米食類產品操作與實習-2	漿(粿)粉類產品製作:發糕、蘿蔔糕、碗粿。	6	
(八)米食類產品操作與實習-3	漿糰粉類產品製作:麻糬、芋粿巧、湯圓。	6	
(九)中式點心烘焙計算	1. 烘焙百分比與實際百分比 2. 重量與烘焙百分比的換算 3. 成本計算	6	
(十)麵食類產品操作與實習-3	發麵類產品製作:造型饅頭、銀絲卷、壽桃、割包、蒸蛋糕、黑糖糕、兩相好。	6	
(十一)米食類產品操作與實習-4	熟(糕)粉類產品製作:鳳片糕、綠豆糕、鳳眼糕。	6	
(十二)米食類產品操作與實習-5	膨發類產品製作:爆米香、鍋巴。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)中式點心包裝與未來發展	1. 年節禮包裝賞析與運用 2. 產品保存特性解說 3. 餐飲市場現今潮流產品認識	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，及時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
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. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書進行教學。 2. 蒐集餐飲市場相關之圖片、解說、產品包裝等作為輔助教材 (二) 教學方法 本科目為實習科目，採分組合作學習方式進行。 (三) 教學相關配合事項 1. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習教學中，由淺入深，並注意依學生差異調整教學內容。 2. 校外餐旅機構配合及校內行政支援。		

表附2-3-55 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意饅頭製作
	英文名稱	Creative Mantou Making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養優良的中式點心從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解相關中式點心原料、器具設備、配方計算及製作流程。 三、能透過分組合作，正確完成中式饅頭產品製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 學生分組 2. 實習安全與衛生 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線說明	4	
(二)中式點心介紹-1	1. 瞭解中式點心的類別與特性 2. 中式點心於餐點之應用 3. 點心市場趨勢介紹與了解。	4	
(三)中式點心介紹-2	1. 瞭解中式點心之材料與製作流程 2. 具備製作中式點心先備概念 3. 培養對於不同的烹調法所造成的產品差異性之鑑別能力	4	
(四)材料介紹與選用	1. 主要材料介紹 2. 特殊材料介紹	6	
(五)點心包材介紹與應用	1. 乾燥劑與脫氧劑之差別與應用 2. 包材之特性與應用 3. 包裝設備機具的介紹	6	
(六)基礎饅頭實務	1. 百分比計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	6	
(七)發酵類製作	課程說明、教學示範與分組實作 白饅頭 雙色饅頭 黑糖饅頭 蔥花饅頭捲 麻花饅頭捲	6	
(八)發酵發粉類製作	課程說明、教學示範與分組實作 叉燒包 流沙包 黑芝麻包	6	
(九)進階饅頭製作-1	課程說明、教學示範與分組實作 銀絲卷 巧克力麻糬饅頭 堅果乳酪饅頭	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)進階饅頭製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 全麥五穀雜糧饅頭 蔬菜饅頭	6	
(十一)進階創意饅頭製作-1	課程說明、教學示範與分組實作 玫瑰釀造型饅頭 太極造型饅頭 多?繡球造型饅頭	6	
(十二)進階創意饅頭製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 造型角落生物饅頭 卡通造型饅頭 動物造型饅頭 蔬菜造型型饅頭	6	
(十三)學習成果展	1. 菜單設計與工作分配 2. 製作前準備 3. 分組實作成果展現	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	段考筆試30%、作業成績20%、實作能力測驗30%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 練習法 3. 討論法 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-56 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮製作
	英文名稱	local specialty Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、能獨立完成伴手禮之製作與包裝。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全衛生教育	1. 學生分組 2. 安全衛生宣導 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線介紹	6	
(二)台灣各地伴手禮介紹	1. 伴手禮的含義 2. 伴手禮的演變與應用	3	
(三)7台灣在地烘焙食材、農產介紹	1. 在地烘焙材料介紹 2. 農產品材料介紹	6	
(四)伴手禮包材介紹與應用	1. 結合各節慶之包裝 2. 伴手禮包材設計	3	
(五)烘焙實務基礎	1. 伴手禮製作成本計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	6	
(六)母親節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 日式柚香蛋糕 2. 伯爵茶餅乾 3. 優格藍莓起司 4. 薰衣草餅乾	6	
(七)父親節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 黑森林 2. 咖啡杏仁餅乾 3. 蘋果酥條 4. 卡迪那蛋糕	6	
(八)中秋節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 蛋黃酥 2. 綠豆椪	6	
(九)中秋節伴手禮II	課程說明與產品示範 1. 芋頭酥 2. 台式月餅	6	
(十)萬聖節	課程說明與產品示範 1. 南瓜塔 2. 指型餅乾 3. 林芝塔 4. 糖霜餅乾	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)聖誕節	課程說明與產品示範 1. 樹幹蛋糕 2. 聖誕水果蛋糕 3. 薑餅屋 4. 起士黑胡椒餅乾	6	
(十二)過年伴手禮	課程說明與產品示範 1. Q餅 2. 牛軋糖 3. 杏仁瓦片 4. 堅果塔	6	
(十三)情人節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 草莓芙蓮 2. 巧克力熔岩蛋糕 3. 青蘋果慕斯 4. 草莓情人塔	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量 2. 實作能力測驗 3. 紙筆測驗 4. 作業評量		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源 2. 伴手禮製作相關書籍		
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、教學方法 1. 任課老師實作示範 2. 實作練習 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-57 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務進階
	英文名稱	Advanced Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	了解烘焙起源、定義分類及發展趨勢 了解烘焙起源，並能應用相關技能解決問題。 運用烘焙基本機具 與器具，並能應用具，並能應用科技 在專業實務操作。 運用麵包、蛋糕西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙的定義與發展	烘焙的定義 烘焙的起源與分類 烘焙食品的發展趨勢	6	
(二)設備與器具	設備與器具介紹	6	
(三)烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比	6	
(四)麵包的知識	定義、起源與發展 分類 製作方法與流程	9	
(五)麵包類-吐司類	吐司類： 1. 五峰吐司 2. 圓頂奶油吐司 3. 葡萄乾吐司	9	
(六)麵包類-甜麵包類	甜麵包等麵包系列： 1. 硬性麵包。 2. 軟式麵包。 3. 甜麵包。	12	
(七)西式點心製作	鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列： 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定。	12	
(八)蛋糕類產品製作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 蛋糕類產品之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	12	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 國內外相關歐式麵包與藝術麵包等圖書資料、雜誌與網路資源。 3. 聘請業師協同教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 鼓勵學生收集國內外藝術麵包比賽相關作品。 2. 督促學生留意市售歐式麵包之流行趨勢。 3. 上課採分組實務操作方式 4. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 5. 檢查整服儀。 6. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。

表附2-3-58 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國風味點心
	英文名稱	Foreign snacks
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識各國飲食文化，認識環境及特產。 二、藉由宗教因素、種族和傳統造就了不同的香料菜餚。 三、透過料理，讓香料組合，使其擁有特殊的風味、開胃及盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 學生分組 2. 實習安全與衛生 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線說明	4	
(二)異國點心介紹	1. 點心的由來與特色 2. 異國點心於餐會之應用 3. 點心市場趨勢介紹與了解	4	
(三)下午茶點介紹	1. 下午茶的發展歷史與演變 2. 各式下午茶介紹	4	
(四)異國材料介紹與選用	1. 各國點心主要材料介紹 2. 各國點心特殊材料介紹	4	
(五)異國香料介紹與應用	1. 各國香料之差別與應用 2. 各國香料之特性與應用 3. 各國香料的介紹	4	
(六)基礎點心實務	1. 百分比計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	4	
(七)異國餅乾製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 荷蘭餅 2. 日本口袋餅 3. 德國結	6	
(八)異國糖果製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 龍鬚糖 2. 法式軟糖	6	
(九)異國糕點製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 比利時鬆餅、法式千層蛋糕 2. 娘惹糕、九層糕 3. 日式銅鑼燒、大鼓燒	6	
(十)異國塔類製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 法式鹹塔 2. 德式布丁	8	
(十一)異國油炸製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 吉拿棒 2. 道納司 3. 可樂餅	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)異國餅皮製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 蔥油餅 2. 法式可麗餅 3. 多口味蛋捲 4. pizza	8	
(十三)學習成果展	1. 菜單設計與工作分配 2. 製作前準備 3. 分組實作成果展現	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	段考筆試30%、作業成績20%、實作能力測驗30%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源 2. 異國點心料理各相關書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 練習法 3. 討論法 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-59 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	巧克力點心製作
	英文名稱	Chocolate Dessert Making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認知巧克力點心分類及製作原理。 二、學習巧克力點心製作原理及實際操作。 三、學習具備良好的工作態度與情操，並重視職場倫理、實習安全與衛生規範。 四、學習巧克力點心產品評量與鑑賞。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)巧克力製作概論	1. 巧克力定義及分類 2. 製作器具設備介紹	6	
(二)巧克力的製作過程	1. 發酵 4. 壓碎 7. 加糖及其他成分 2. 乾燥 5. 混合 8. 攪拌 3. 烘焙 6. 細磨 9. 控溫 10. 入模定型	9	
(三)各種不同融化巧克力的方法	1. 切割巧克力 2. 調溫鍋的溶化方式 3. 平底鍋的溶化方式 4. 微波爐的溶化方式	6	
(四)巧克力點心實作-1	1. 巧克力球殼 2. 椰香巧克力	9	
(五)巧克力點心實作-2	3. 檸檬巧克力 4. 夏威夷果巧克力	9	
(六)巧克力點心實作-3	5. 巧克力甘納許	9	
(七)調溫巧克力調溫法	1. 大理石調溫法 2. 分段融化法 3. 直接調溫法	6	
(八)巧克力點心實作-4	覆盆子巧克力	6	
(九)巧克力點心實作-5	蔓越莓巧克力	6	
(十)巧克力點心實作-6	榛果、薄餅脆巧克力	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	一、配合單元評量及綜合評量，了解教學績效及學生學習概況。 二、評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 三、採用多元評量的方式，了解學生理解能力，評估學習狀況給分。 四、依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。
教學資源	一、中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 二、坊間教科書符合課程需求之相關書籍。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 四、教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 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、教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 三、教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 四、教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 一、兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 二、使用講述法、小組討論、情境教學。 三、隨時灌輸學生職業道德觀念。 四、培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	資訊軟體應用	16
2	職業安全衛生	4	2	商業簡報	12
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	電子競技實務	12
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	數位影音剪輯	12
5	群育活動	6	5	行動裝置應用	12
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	數位科技應用	12
7	基本華語文輔導課程	18	7	網頁設計	12
			8	電子商務實務	12
合計		44	合計		100
總計					144

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

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

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

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	國際禮儀	6
2	職業安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	建教合作簡介	6
5	群育活動	6	5	建教生權益	6
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	事業單位簡介	10
7	基本華語文輔導課程	16	7	生活輔導	13
			8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	基礎美髮	10
			14	基礎化妝	4
			15	洗髮	10
			16	家政概論	4
合計		42	合計		104
總計					146

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	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	國際禮儀	6
2	職業安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	建教合作簡介	4
5	群育活動	6	5	建教生權益	6
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	事業單位簡介	10
			7	生活輔導	13
			8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	親師雇主說明會	4
			14	餐飲服務	8
			15	基本刀工	8
			16	桌邊服務	8
			17	蔬果切雕	4
			18	中餐烹飪	12
合計		26	合計		118
總計					144

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

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

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

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	國際禮儀	6
2	職業安全衛生	4	2	桌邊服務	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	西餐烹飪	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	餐廳實務論	8
5	群育活動	6	5	異國料理	10
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	飲料調製	8
7	基本華語文輔導課程	18	7	中餐烹飪	16
			8	工作守則與工作態度	4
			9	蔬果切雕	8
			10	實習前說明	4
			11	餐飲服務	8
			12	基本刀工	8
			13	事業單位簡介	6
合計		44	合計		100
總計					144

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

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

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

表附3-1-4-2 餐旅群烘焙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	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	生活輔導	4
2	職業安全衛生	4	2	國際禮儀	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	工作守則與工作態度	6
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	美姿美儀	6
5	群育活動	6	5	餐旅概論	6
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	經驗傳承與實習經驗	4
7	基本華語文輔導課程	18	7	飲料調製	9
			8	餐飲服務	9
			9	基本刀工	6
			10	西點蛋糕	8
			11	蔬果切雕	8
			12	中餐烹飪	10
			13	烘焙點心	12
			14	異國料理	6
合計		44	合計		100
總計					144

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	資訊軟體應用	2 簡報製作觀念	16
		2 賽事內容製類課程	
		3 商業概念與社會議題	
		4 網路硬體平台類課程	
		4 簡報內容設計	
		5 資訊科技概要	
2	商業簡報	2 電子商務科技基礎建設	12
3	電子競技實務	2 文書處理	12
		2 學習鏡頭語言－影像合成與分鏡製作	
		2 Android應用程式框架與專案結構	
		2 雲端運算概論	
		2 圖像與超連結	
		4 塊狀元件和動畫	
		4 物聯網	
		4 視覺化元件事件處理	
		4 文字特效介紹與應用	
		4 檢定學科教學	
4	數位影音剪輯		12
5	行動裝置應用		12
6	數位科技應用		12
7	網頁設計	1 智慧手機平台介紹及Android開發環境安裝與使用	12
		1 雲端運算平台的組成架構	
		1 HTML標籤與屬性	
		3 CSS基礎	
		3 影片視覺特效介紹、及簡易特效教學使用	
		3 人工智慧	
		3 Google地圖服務應用開發	
8	電子商務實務	1 軟體應用概論	12
		1 影像編修、潤飾與調整	
		1 商業簡報介紹	
		1 遊戲內容製作類課程	
		1 電子商務簡介	
		3 數位行銷與傳播類課程	
		3 商業簡報類型	
		3 檢定術科題組教學	
		4 運作中的電子商務	
		合計	

表附3-2-2-2 家政群美容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	國際禮儀		6
2	儀態訓練		6
3	美姿美儀		6
4	建教合作簡介		6
5	建教生權益		6
6	事業單位簡介	1 能說出美姿的基本原則	10
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
		3 良好體態與手姿搭配	
7	生活輔導	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	13
		3 實習教室模擬實際職場實習之課程。	
8	工作守則與工作態度		4
9	面試準備與面試技巧		4
10	實習前說明		4
11	經驗傳承與實習經驗		4
12	職場體驗		7
13	基礎美髮		10
14	基礎化妝	1 家政的範圍、意義與發展	4
15	洗髮	1 頭皮按摩訓練	10
		2 家庭生活管理	
		3 唇型	
		4 如何改善頭皮洗後搔癢狀況	
16	家政概論	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	4
		2 理想的儀態與風範	
		3 能了解企業的薪資福利制度	
		4 能了解建教生權益法之相關規定。	
合計			104

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	國際禮儀		6
2	儀態訓練		6
3	美姿美儀		6
4	建教合作簡介		4
5	建教生權益		6
6	事業單位簡介	1 能說出美姿的基本原則 1 能清楚在烹調過程中注意烹調過程 2 餐廳外場服務 2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。 2 良好體態與手姿搭配 2 能說出進公司該具備的先備知識 2 安排勞工局勞動權益法規之講座。 2 能說出職場實習的職種分類 2 能提升學生學習成效及態度。 3 能做出展現優美的站姿技巧 3 能正確切出各式刀工與做出正確的烹調方式	10
7	生活輔導		13
8	工作守則與工作態度		4
9	面試準備與面試技巧		4
10	實習前說明		4
11	經驗傳承與實習經驗		4
12	職場體驗		7
13	親師雇主說明會	1 餐廳內場實務 2 工作職場需遵守之相關規定 2 能做到從事烹飪課程時的工作環境 3 學習精緻切雕美學技法，創造食材的食尚空間。	4
14	餐飲服務	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。 1 傑出校友知識傳承，期許塑造最優秀健全的人格特質。 1 實習教室模擬實際職場實習之課程。 1 業主說明企業的內部制度。 1 基本刀工(切割法)-片、條、丁、絲、末 1 學習運用蔬果不同的形、色、質做為塑性的基礎。 2 面試進行時注意事項與面試技巧模式應用 2 分菜服務 3 廚房衛生及工作安全加強教育。	8
15	基本刀工	1 了解企业的薪資福利制度 1 能了解建教生權益法之相關規定。 1 能了解餐飲群所有職場生態 1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中，皆能有良好的適應。 1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力，提升個人的職場 1 利用桌邊服務技巧，對客服務，並強化服務技巧，達到更深入的服務品質 1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。 1 理想的儀態與風範 2 能說出手部擺放與站姿搭配 2 學習「移花接木」的手法，加上學員個人的創意及巧思，培養蔬果雕塑藝術化之獨立作業能力。	8

		2	辦理職場實習經驗分享講座。	
		2	學生能實地至職場探訪。	
		2	辦理建教班親師雇主說明會講座。	
		2	基本刀工(初級)-三絲切割	
		3	菜單介紹	
16	桌邊服務	3	正確的坐姿及站姿	8
		1	面試基本應具備觀念剖析	
		2	學習職場報到須遵守之事項。	
		3	面試實務演練與訓練成果驗收	
17	蔬果切雕			4
18	中餐烹飪			12
合計				118

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	3 能正確切出各式刀工與做出正確的烹調方式	6
		3 切絲基本刀工	
2	桌邊服務		6
3	西餐烹飪		8
4	餐廳實務論	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。 1 協助客人訂位、點餐、介紹 菜單、服務餐點飲料 2 完成桌面擺設、清潔等營業 前準備工作 2 切片基本刀法 2 能做到從事烹飪課程時的工作環境 2 工作職場需遵守之相關規定 2 蔬果切雕刀具、器具之認識、保養與應用 3 辦公室禮儀、求職面談的禮儀	8
5	異國料理		10
6	飲料調製		8
7	中餐烹飪		16
8	工作守則與工作態度	2 餐廳內、外場從業人員的工作職掌 2 學生能實地至職場探訪。 3 清潔收拾餐具桌面、服務 檯，維持餐廳整潔 3 西餐從業人員應具備的態度	4
9	蔬果切雕	1 西餐實習工場環境與安全規範 2 食的禮儀日式料理、酒、咖啡、茶 2 具備各種基本服務技巧之能力	8
10	實習前說明		4
11	餐飲服務		8
12	基本刀工		8
13	事業單位簡介	2 飲料調製的材料 3 旅行業的類別與實務經營種類 4 歸納異國料理特色，指出與地理環境、歷史背景與文化脈絡之關聯。 4 設備與器具的認識及維護 6 食材的前處理與儲存	6
合計			100

表附3-2-4-2 餐旅群烘焙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	生活輔導		4
2	國際禮儀		6
3	工作守則與工作態度		6
4	美姿美儀		6
5	餐旅概論		6
6	經驗傳承與實習經驗		4
7	飲料調製		9
8	餐飲服務		9
9	基本刀工		6
10	西點蛋糕		8
11	蔬果切雕		8
12	中餐烹飪		10
13	烘焙點心		12
14	異國料理		6
合計			100

