

備查文號：
中華民國114年1月16日高市教高字第11430426800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

進修部課程計畫

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2月4日

學校基本資料表

學校校名	高雄市私立三信高級家事商業職業學校			
技術型高中	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(日)	餐旅群:餐飲技術科			
建教合作班	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科；烘焙食品科			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科			
聯絡人	處室	教務處	電話	07-7517171轉1114
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

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	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	0	0	1	18	1	24	2	42
		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
		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
	服務群	餐飲服務科	1	14	1	14	1	15	3	43
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(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	23	1	39	2	36	4	98
建教合作班	商業與管理群	資料處理科	1	85	1	52	0	0	2	137
		觀光事業科	0	0	0	0	2	28	2	28
	餐旅群	餐飲管理科	3	100	1	31	4	115	8	246
		烘焙食品科	2	143	2	142	0	0	4	285

二、核定科班一覽表

表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	45
		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
		美容科	1	45
		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

參、學校願景與學生圖像

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，尊重個別性差異，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『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，正符應新課綱之「核心素養」。

學校願景補充說明

1、自立自主人格

「心之所向，身之所在。」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，深化校園創新之札根，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，以提升生活幸福感及創造力。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

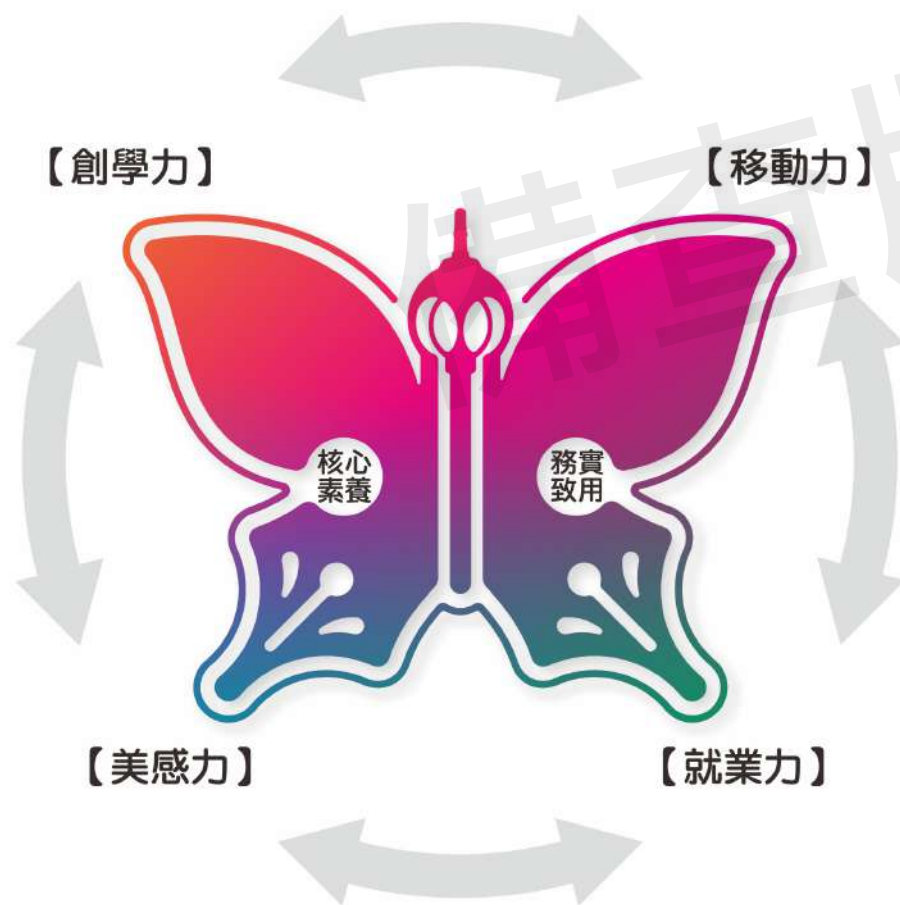
家相關的輔導青少年就業政策，結合政府機構與民間力量，培養學生敬業樂群的態度，讓學生能夠開創屬於自己的志業，臻於自我實現的理想。

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。

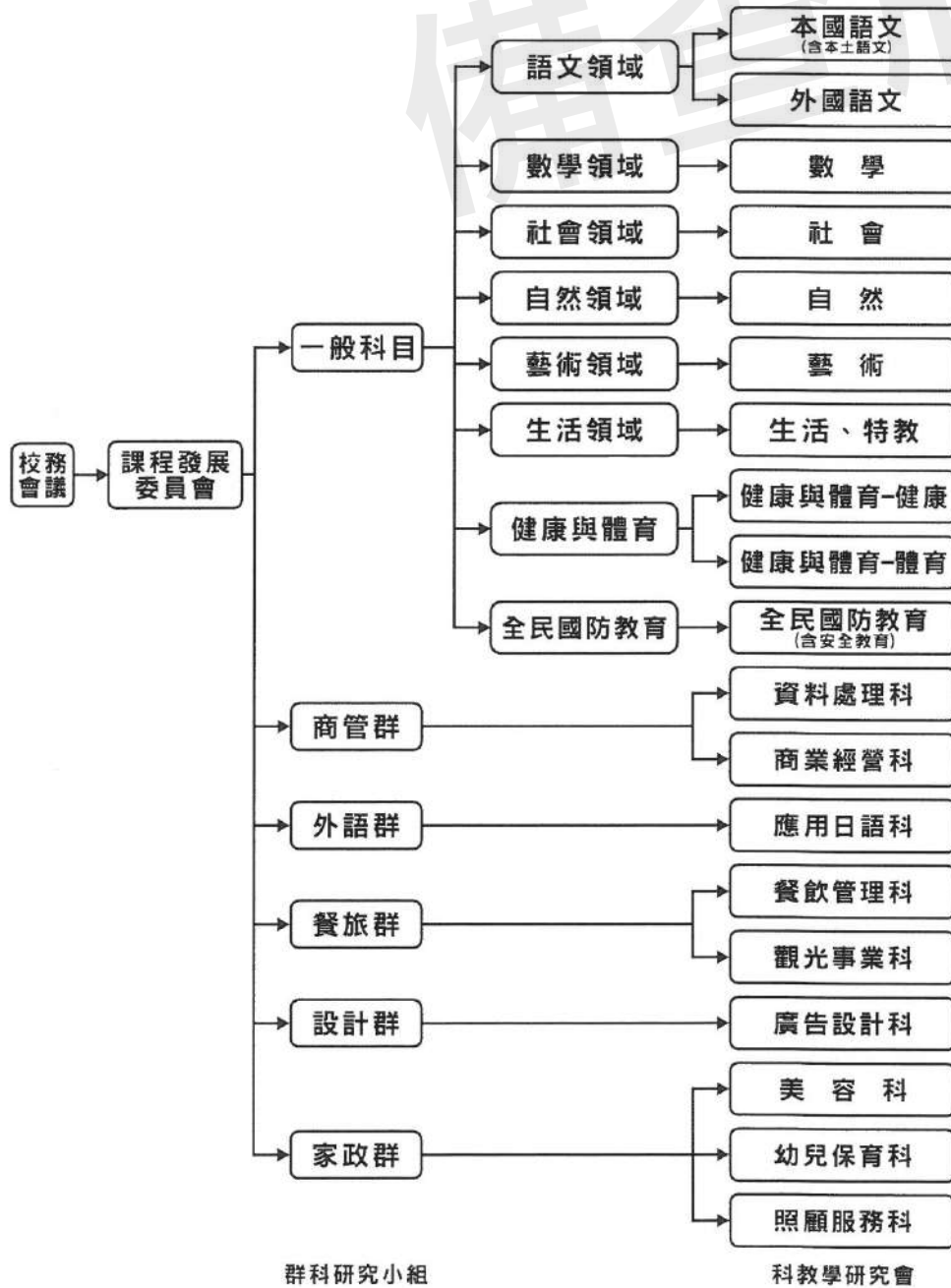
各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

- 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

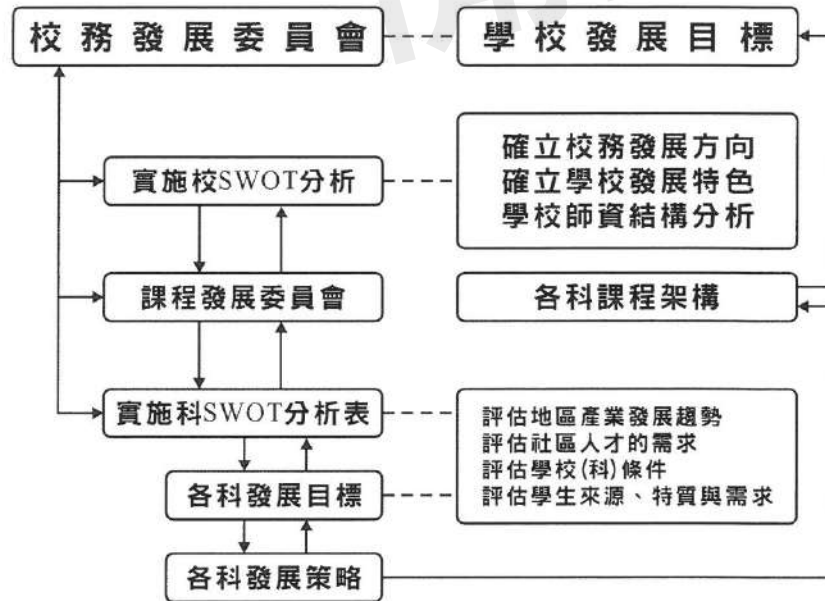
(一) 組織架構



(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、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	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	○	●	●	○
家政服務群	照顧服務科	1. 因應長期照顧需求多元，包括：健康醫療、經濟安全、教育與休閒、居住安養、心理與社會適應、及家庭關係支持等六方面，長照業及服務產業呈現蓬勃發展。 2. 銀髮服務設計、高齡協助服務，健康養生餐飲、照護（醫院長期照護、機構及居家服務之專業照護）。	1. 培養照顧服務領域基礎應用的人才。 2. 培養學生具備銀髮族營養膳食調製的人才。 3. 培養學生具備幫助銀髮族達到「健康促進生活型態」的人才。 4. 培養學生具備照顧服務的基礎能力與敬業精神，畢業後能終身學習在照顧服務領域繼續進修的人才。	一、具備專業照顧管理能力	●	○	●	●
				二、具備專業實務技術能力	●	○	●	●
				三、具備表達與創意及省察與關懷能力	●	●	●	●
				四、具備專業倫理敬業服務態度與永續生涯發展的能力	●	○	●	●
餐飲管理群	餐旅管理科	1. 中餐烹飪、西餐烹飪、飲料調製、烘焙製作、餐飲服務、客房服務等相關餐飲產業。 2. 廚務部、飲料部、點心部、餐飲部、採購部、人事部相關餐飲人員。 3. 餐飲店業、飲料店業、烘焙房、異國餐廳、微型創業攤販等餐飲業開設。	1. 培養具有餐旅管理基礎核心素養的人才。 2. 培養具有餐飲業基礎及餐飲烹調技術的人才。 3. 培養具有基礎餐旅服務技術核心素養的人才。 4. 培養具有專業倫理與職業道德的技職人才。 5. 培養具有服務熱忱、創意思考與永續發展之人才，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。	具備餐旅業從業服務態度及職場倫理	●	○	●	●
				具備中西餐烹調的知識與技能	●	●	●	●
				具備烘焙製作的知識與技能	●	●	●	●
				具備飲料調製的知識與技能	●	●	●	●
				具備餐飲服務技術及行銷管理的知識與技能	●	○	●	●
				具備終生學習和持續進修的能力	●	○	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

(一) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備商業與管理之基礎能力
2. 具備資訊科技之應用能力
3. 具備程式設計與邏輯分析之能力
4. 具備個案研究實作分析之能力
5. 具備創造思考之應用能力
6. 具備網頁行銷設計之能力
7. 具備職業道德與倫理的服務態度

表5-2-1商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核							備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7		
部定必修	專業科目	商業概論	●	●	○	●	●	○	●		
		數位科技概論	●	●	●	○	●	●	●		
		會計學	●	●	○	○	○	○	○		
		經濟學	●	●	○	●	○	○	○	●	
	實習科目	數位科技應用	○	●	●	●	●	●	●	●	
		商業溝通	●	○	●	○	●	●	●	○	
		資訊應用技能領域	程式語言與設計	●	●	●	●	●	●	●	
			多媒體製作與應用	○	●	●	●	●	●	●	●
			資料庫應用	●	●	●	●	●	●	●	●
		校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	○
校訂選修	實習科目	數位影像處理實習	○	●	●	●	●	●	●	○	
		影音剪輯實習	○	●	○	●	●	●	●	○	
		電子商務實務	●	●	●	●	●	●	●	●	
		微型創業實務	●	●	○	●	●	●	●	○	
		行動應用程式實作	○	●	●	●	●	●	●	●	
		資訊軟體應用	○	●	●	●	●	●	●	○	
		電腦軟體應用	○	●	●	●	●	●	●	○	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

(二) 照顧服務科(514)

科專業能力：

1. 一、具備專業照顧管理能力
2. 二、具備專業實務技術能力
3. 三、具備表達與創意及省察與關懷能力
4. 四、具備專業倫理敬業服務態度與永續生涯發展的能力

表5-2-2 家政群照顧服務科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核				備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4		
部定必修	專業科目	家政概論	○	○	●	●		
		色彩概論	○	○	●	○		
		家政職業衛生與安全	●	○	●	●		
		家庭教育	●	○	○	○		
		家政職業倫理	●	●	●	●		
		行銷與服務	○	●	●	●		
		家政美學	●	○	●	●		
	實習科目	多媒材創作實務	○	○	●	●		
		飾品設計與實務	○	○	●	●		
		生活應用技能領域	嬰幼兒發展照護實務	●	●	●	●	
			膳食與營養實務	●	●	●	●	
			幼兒教保活動設計與實務	●	●	●	●	
			家庭生活管理實務	●	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	○	●		
校訂選修	專業科目	人際關係與溝通	●	○	●	●		
		長期照顧概論	●	●	○	○		
		銀髮族居住規劃	●	●	●	○		
		銀髮族休閒活動設計	●	●	●	○		
	實習科目	銀髮族膳食製備實務	●	●	●	●		
		急救概念與處理	●	●	●	○		
		基本照顧實務	●	●	●	●		
		長期照顧實務	●	●	●	●		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

(三) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅業從業服務態度及職場倫理
2. 具備中西餐烹調的知識與技能
3. 具備烘焙製作的知識與技能
4. 具備飲料調製的知識與技能
5. 具備餐飲服務技術及行銷管理的知識與技能
6. 具備終生學習和持續進修的能力

表5-2-3餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	●	●	
		觀光餐旅英語會話	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	○	○	○	●	○	
		飲料實務	○	○	○	●	○	○	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	○	●	○	○	○	●
西餐烹調實習	○		●	○	○	○	●		
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	餐旅行銷管理	●	○	○	○	●	●	
		國際禮儀	●	○	○	○	●	●	
	實習科目	宴會規劃與服務實務	●	○	○	○	●	●	
		會議與展覽管理實務	●	○	○	○	●	●	
		歐式點心實作	●	○	●	○	○	●	
		烘焙實務	●	○	●	○	○	●	
		特色輕食料理實作	●	●	○	○	○	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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。

三、科課程地圖

(一) 資料處理科(404)



備查版



(二) 照顧服務科(514)

三信家商 進修部 114學年度 照顧服務科 課程地圖

學生階段	課程科目						專業能力	產業需求或職涯途徑
	高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期		
學生活力、基礎力、競爭力、就業力、服務力、專業力、實踐力、創新力、美感力、統整力、移動力	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	P1。P2。P3。P4。請參閱專業能力說明。 1. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 2. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 3. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 4. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 5. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 6. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 7. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 8. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 9. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 10. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 11. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 12. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 13. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 14. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。 15. 長期照顧服務、需求多元、心理與社會適應、健康養生餐飲、維護(醫院、長照機構、服務設施、居家、高齡、失能、失智、老人)之專業照顧。	
	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)		
	本上獨立(1) 1. 閱讀英文 2. 聽力英文 3. 寫作英文 4. 會話英文 5. 基礎字彙	本上獨立(1) 1. 閱讀英文 2. 聽力英文 3. 寫作英文 4. 會話英文 5. 基礎字彙	數學(2)	數學(2)	公民國防教育(1)	公民國防教育(1)		
	數學(2)	數學(2)	生活規劃(1)	生活規劃(1)				
	歷史(1)	歷史(1)						
	地理(1)	地理(1)						
	音樂(1)	音樂(1)						
	美術(1)	美術(1)						
	資訊科技(1)	資訊科技(1)						
	健康與護理(1)	健康與護理(1)						
	體育(1)	體育(1)						
	家政概論(2) CS1122	家政概論(2) CS1122			行銷與服務(2) CS1222	行銷與服務(2) CS1222		
	色彩概論(2) CS1121	色彩概論(2) CS1121			家政概論(2) CS2222	家政概論(2) CS2222		
		家政概論與生活安全(2) CS2122	家庭教育(2) CS2111	家庭教育(2) CS2111	家政概論(2) CS2122	家政概論(2) CS2122		
		多媒設計作業(3) CS1122						
	多媒設計作業(1) CS1122							
	活動兒童照顧概論(2) CS2222	物品設計與實務(2) CS1122	物品設計與實務(2) CS1122					
	活動兒童照顧概論(2) CS2222	膳食營養實務(2) CS2222	膳食營養實務(2) CS2222					
		幼兒教育與實務(2) CS2222	幼兒教育與實務(2) CS2222					
		一般科目	安全教育(1)	安全教育(1)	走讀答辯(1)			
					專題製作(2) CS2212			
					數學(2)			
					數學(2)			
					職業訓練活動設計(2) CS2221			
					職業訓練活動設計(2) CS2221			
					職業訓練生活規劃(2) CS2221			
					職業訓練生活規劃(2) CS2221			
					長期照顧概論(1) CS2211			
					長期照顧概論(1) CS2211			
					人際關係與溝通(1) CS2122			
					人際關係與溝通(1) CS2122			
					基本照顧實務(2) CS2222			
					基本照顧實務(2) CS2222			
					長期照顧實務(2) CS2222			
					長期照顧實務(2) CS2222			
					同科單班2選1 兩項中選全製實習(2) CS2222			
					兩項中選全製實習(2) CS2222			
					同科單班2選1 應付個案處理(2) CS2221			
					應付個案處理(2) CS2221			

【科專業能力】

- P1：第1碼(具備專業照顧管理能力)
- P2：第2碼(具備專業實務技術能力)
- P3：第3碼(具備表達與創意及省察與關懷能力)
- P4：第4碼(具備專業倫理敬業服務態度與永續生涯發展的能力)

科目名稱(學分)

CS2102

編碼原則：【科別英文簡稱】【0-無相關；1-低相關；2-高相關】

(三) 餐飲管理科(408)

三信家商 進修部 114學年度 餐飲管理科 課程地圖

學生 圖像	學業 能力	進修部 專業 能力	高一上學期	高一下學期	高二上學期	高二下學期	高三上學期	高三下學期	專業 能力	進修部 專業 能力				
			國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)	國語文(2)			國語文(2)	國語文(2)	P1。 P2。 P3。 P4。 P5。 P6。 請參閱 專業 能力 說明	職業 需求 及 職場 進路 1. 餐飲 人員 2. 廚 師 3. 餐 飲 店 家 的 開 展 4. 餐 館 的 開 展 5. 餐 館 的 開 展 6. 餐 館 的 開 展 7. 餐 館 的 開 展 8. 餐 館 的 開 展 9. 餐 館 的 開 展 10. 餐 館 的 開 展
			英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)			英語文(2)	英語文(2)		
本土語文(1) 1. 國語文 2. 客語文 3. 原住民族語文 4. 閩東語文 5. 臺灣手語	本土語文(1) 1. 國語文 2. 客語文 3. 原住民族語文 4. 閩東語文 5. 臺灣手語	數學(2)	數學(2)	健康與護理(1)	健康與護理(1)	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)							
數學(2)	數學(2)	物理(1)	物理(1)	化學(1)	化學(1)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)							
歷史(1)	歷史(1)	歷史(1)	歷史(1)											
地理(1)	地理(1)	地理(1)	地理(1)											
音樂(1)	音樂(1)	音樂(1)	音樂(1)											
美術(1)	美術(1)	美術(1)	美術(1)											
資訊科技(1)	資訊科技(1)	資訊科技(1)	資訊科技(1)											
體育(1)	體育(1)	體育(1)	體育(1)											
觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122	觀光餐旅英語會話(3) RM211122						
餐飲服務技術(3) RM211121	餐飲服務技術(3) RM211121	飲料實務(3) RM111211	飲料實務(3) RM111211	西餐烹調實習(3) RM121112	西餐烹調實習(3) RM121112	走讀茶藝(1)	走讀茶藝(1)							
中餐烹調實習(4) RM121112	中餐烹調實習(4) RM121112	中餐烹調實習(4) RM121112	中餐烹調實習(4) RM121112	中餐烹調實習(4) RM121112	中餐烹調實習(4) RM121112	專題實作(2) RM222222	專題實作(2) RM222222							
		一般科目 安全教育(1)	一般科目 安全教育(1)			實習科目 數學(2)	實習科目 數學(2)							
						餐旅行銷管理(2) RM211122	餐旅行銷管理(2) RM211122							
						烘焙實務(3) RM212112	烘焙實務(3) RM212112							
						歐式點心實作(4) RM212112	歐式點心實作(4) RM212112							
						同群跨科2選1 科色飲食料理實作(4) RM222112	同群跨科2選1 科色飲食料理實作(4) RM222112							
						會場與展覽實務(2) RM211122	會場與展覽實務(2) RM211122							
						同群跨科2選1 宴會場對與服務實務(2) RM211122	同群跨科2選1 宴會場對與服務實務(2) RM211122							

圖示說明

【科專業能力】

- P1：第1碼(具備餐飲業從業服務態度及職場倫理)
- P2：第2碼(具備中西餐烹調的知識與技能)
- P3：第3碼(具備烘焙製作知識與技能)
- P4：第4碼(具備飲料調製的知識與技能)
- P5：第5碼(具備餐飲服務技術及行銷管理的知識與技能)
- P6：第6碼(具備終生學習和持續進修的能力)

編碼原則：【科別英文簡碼】【0-無相關；1-低相關；2-高相關】



四、議題融入

(一) 資料處理科(404)

表5-4-1資料處理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	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	原住民族教育	
校必一般 / 安全教育											✓	✓								
校必一般 / 走讀苓雅											✓							✓		
校必實習 / 專題實作									✓								✓			
校選一般 / 數學									✓								✓			
校選實習 / 行動應用程式實作								✓	✓											
校選實習 / 微型創業實務								✓	✓											
校選實習 / 資訊軟體應用							✓		✓											
校選實習 / 電子商務實務								✓	✓											
校選實習 / 電腦軟體應用							✓		✓											
校選實習 / 影音剪輯實習		✓				✓														
校選實習 / 數位影像處理實習				✓	✓															
科目數統計	0	1	0	1	1	1	2	3	7	0	2	1	0	0	0	2	1	0	0	

(二) 照顧服務科(514)

表5-4-2照顧服務科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	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	原住民族教育	
校必一般 / 安全教育											✓	✓								
校必一般 / 走讀苓雅											✓							✓		
校必實習 / 專題實作									✓		✓									
校選一般 / 數學									✓							✓				
校選專業 / 人際關係與溝通							✓											✓		
校選專業 / 長期照顧概論	✓										✓									
校選專業 / 銀髮族休閒活動設計			✓		✓															
校選專業 / 銀髮族居住規劃								✓							✓					
校選實習 / 長期照顧實務						✓														
校選實習 / 急救概念與處理											✓	✓								
校選實習 / 基本照顧實務													✓							
校選實習 / 銀髮族膳食製備實務														✓					✓	
科目數統計	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	4	3	1	1	1	1	2	1	0	

(三) 餐飲管理科(408)

表5-4-3餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	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	原住民族教育
校必一般 / 安全教育											✓	✓							
校必一般 / 走讀苓雅											✓							✓	
校必實習 / 專題實作									✓								✓		
校選一般 / 數學									✓								✓		
校選專業 / 國際禮儀			✓		✓														
校選專業 / 餐旅行銷管理			✓		✓														
校選實習 / 宴會規劃與服務實務			✓											✓					
校選實習 / 烘焙實務											✓					✓			
校選實習 / 特色輕食料理實作											✓					✓			
校選實習 / 會議與展覽管理實務																✓			✓
校選實習 / 歐式點心實作											✓					✓			
科目數統計	0	0	3	0	2	0	0	0	2	0	5	1	0	1	4	2	1	1	0

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
	自然科學	物理	2			1	1			A版
		化學	2			1	1			B版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2	1	1					
		全民國防教育	2					1	1	
	小計	56	14	14	9	9	5	5	部定必修一般科目總計56節數	
專業科目	商業概論	4	2	2						
	數位科技概論	4	2	2						
	會計學	10	3	3	2	2				
	經濟學	8			4	4				
	小計	26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26節數	
實習科目	數位科技應用	4			2	2				
	商業溝通	2						2		
	資訊應用	程式語言與設計	4	2	2					
		多媒體製作與應用	6			3	3			
		資料庫應用	4					2	2	
小計	20	2	2	5	5	2	4	部定必修實習科目總計20節數		
	專業及實習科目節數合計	46	9	9	11	11	2	4		
	部定必修節數合計	102	23	23	20	20	7	9	部定必修總計102節數	

表 6-1-1 商業與管理群資料處理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	安全教育	2			1	1				
		走讀苓雅	2					1	1	如規劃說明	
		小計	4			1	1	1	1	校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8	0	0	1	1	3	3	校訂必修總計8節數	
校訂選修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2		
		最低應選修節數小計	4								
	實習科目 20節數 14.93%	數位影像處理實習	6						3	3	
		電腦軟體應用	4			2	2				
		影音剪輯實習	2						2		
		電子商務實務	4						2	2	同群跨科 AA2選1
		微型創業實務	4						2	2	同群跨科 AA2選1
		行動應用程式實作	4						2	2	同科單班 AD2選1
		資訊軟體應用	4						2	2	同科單班 AD2選1
	最低應選修節數小計			20							
校訂選修節數合計			24	0	0	2	2	11	9	多元選修開設 8 節	
學生應修習節數總計			134	23	23	23	23	21	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	0	0	2	2		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

專業群科

表 6-1-2 家政群照顧服務科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
	社會	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
	自然科學	物理	2			1	1			A版
		化學	2			1	1			B版
	藝術	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	1	1					
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	2	1	1					
	全民國防教育		2					1	1	
小計		56	14	14	9	9	5	5	部定必修一般科目總計56節數	
專業科目	家政概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	家政職業衛生與安全	2		2						
	家庭教育	4			2	2				
	家政職業倫理	2							2	
	行銷與服務	4					2	2		
	家政美學	2					2			
	小計		20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20節數
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3						
	飾品設計與實務	4			2	2				
	生活應用	嬰幼兒發展照護實務	4	2	2					
		膳食與營養實務	4			2	2			
		幼兒教保活動設計與實務	4			2	2			
		家庭生活管理實務	4					2	2	
小計		26	5	5	6	6	2	2	部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目節數合計		46	9	9	8	8	6	6		
部定必修節數合計		102	23	23	17	17	11	11	部定必修總計102節數	

表 6-1-2 家政群照顧服務科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	安全教育	2			1	1				
		走讀苓雅	2					1	1	如規劃說明	
		小計	4			1	1	1	1	校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
		校訂必修節數合計	8	0	0	1	1	3	3	校訂必修總計8節數	
	校訂課程 校訂選修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2	
			最低應選修節數小計	4							
		專業科目 12節數 8.96%	銀髮族休閒活動設計	4			2	2			
			銀髮族居住規劃	4					2	2	
長期照顧概論			2			1	1				
人際關係與溝通			2					1	1		
最低應選修節數小計			12								
實習科目 8節數 5.97%		急救概念與處理	4						2	2	同科單班 AM2選1
		長期照顧實務	4						2	2	同科單班 AM2選1
		基本照顧實務	4			2	2				同科單班 AN2選1
		銀髮族膳食製備實務	4			2	2				同科單班 AN2選1
		最低應選修節數小計	8								
校訂選修節數合計		24	0	0	5	5	7	7	7	多元選修開設 8 節	
學生應修習節數總計		134	23	23	23	23	21	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)		4	0	0	0	0	2	2			
每週總上課時間(節數)		144	24	24	24	24	24	24			

專業群科

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2	1	1						
		地理	2	1	1						
	自然科學	物理	2			1	1				A版
		化學	2			1	1				B版
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1				
	科技	資訊科技	2	1	1						
	健康與體育	健康與護理	2					1	1		
		體育	2	1	1						
	全民國防教育		2					1	1		
小計		56	13	13	9	9	6	6	6	部定必修一般科目總計56節數	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
	小計		14	3	3	2	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
	飲料實務		6			3	3				
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	小計		26	7	7	6	6	0	0	0	部定必修實習科目總計26節數
專業及實習科目節數合計		40	10	10	8	8	2	2			
部定必修節數合計		96	23	23	17	17	8	8	8	部定必修總計96節數	

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4節數 2.99%	安全教育	2			1	1				
		走讀苓雅	2					1	1	如規劃說明	
		小計	4			1	1	1	1	校訂必修一般科目總計4節數	
	實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8	0	0	1	1	3	3	校訂必修總計8節數	
校訂選修	一般科目 4節數 2.99%	數學	4					2	2		
		最低應選修節數小計	4								
	專業科目 8節數 5.97%	餐旅行銷管理	4			2	2				
		國際禮儀	4					2	2		
		最低應選修節數小計	8								
	實習科目 18節數 13.43%	烘焙實務	6			3	3				
		會議與展覽管理實務	4					2	2	同群跨科 AK2選1	
		宴會規劃與服務實務	4					2	2	同群跨科 AK2選1	
		特色輕食料理實作	8					4	4	同科跨班 AL2選1	
		歐式點心實作	8					4	4	同科跨班 AL2選1	
最低應選修節數小計			18								
校訂選修節數合計			30	0	0	5	5	10	10	多元選修開設 12 節	
學生應修習節數總計			134	23	23	23	23	21	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	0	0	2	2		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

二、課程架構表

表 6-2-1 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學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	不含跨屬性	
		選修		4	2.78 %		
	合計 (A)			64	44.44 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	31.95 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	不含跨屬性
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	不含跨屬性
			選修		20	13.89 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
合計 (B)			節(依總綱規定)	70	48.61 %		
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	110	76.39%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-2 家政群照顧服務科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
114學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
		選修		4	2.78 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			64	44.44 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	20	13.89 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	46	31.95 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
合計 (B)			70	48.61 %			
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	110	76.39%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

表 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
114學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
		選修		4	2.78 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			64	44.44 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		18	12.5 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %		
合計 (B)			節(依總綱規定)	70	48.61 %		
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	104	72.22%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註	
					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	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘		
	藝術生活	2	18	全校各科			V			內聘		
	休閒運動	2	18	全校各科			V			內聘		
	地方小吃	2	18	全校各科			V			內聘		
	經絡脈動瑜珈	2	18	全校各科			V			內聘		
	古人時光機	2	18	全校各科			V			內聘		
	玄學的奧秘	2	18	全校各科			V			內聘		
	世界美食地圖	2	18	全校各科			V			內聘		
	關於世界名著的100個故事	2	18	全校各科			V			內聘		
	入門肢體雕塑	2	18	全校各科			V			內聘		
	新詩賞析習作	2	18	全校各科			V			內聘		
	戲如人生	2	18	全校各科			V			內聘		
	第一學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		藝術生活	2	18	全校各科			V			內聘	
休閒運動		2	18	全校各科			V			內聘		
地方小吃		2	18	全校各科			V			內聘		
經絡脈動瑜珈		2	18	全校各科			V			內聘		
古人時光機		2	18	全校各科			V			內聘		
玄學的奧秘		2	18	全校各科			V			內聘		
第二學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘		
	藝術生活	2	18	全校各科			V			內聘		
	休閒運動	2	18	全校各科			V			內聘		
	地方小吃	2	18	全校各科			V			內聘		
	經絡脈動瑜珈	2	18	全校各科			V			內聘		
	古人時光機	2	18	全校各科			V			內聘		
	玄學的奧秘	2	18	全校各科			V			內聘		

	世界美食地圖	2	18	全校各科			V			內聘	
	關於世界名著的100個故事	2	18	全校各科			V			內聘	
	入門肢體雕塑	2	18	全校各科			V			內聘	
	新詩賞析習作	2	18	全校各科			V			內聘	
	戲如人生	2	18	全校各科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

三信家商進修部推動課程輔導諮詢實施原則

一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。

二、學校課程計畫書逕主管機關准予備查後，由課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。

三、學校每學期選課前，由召集人、課程諮詢教師及相關處室辦理選課說明會，針對教師、家長及學生介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。

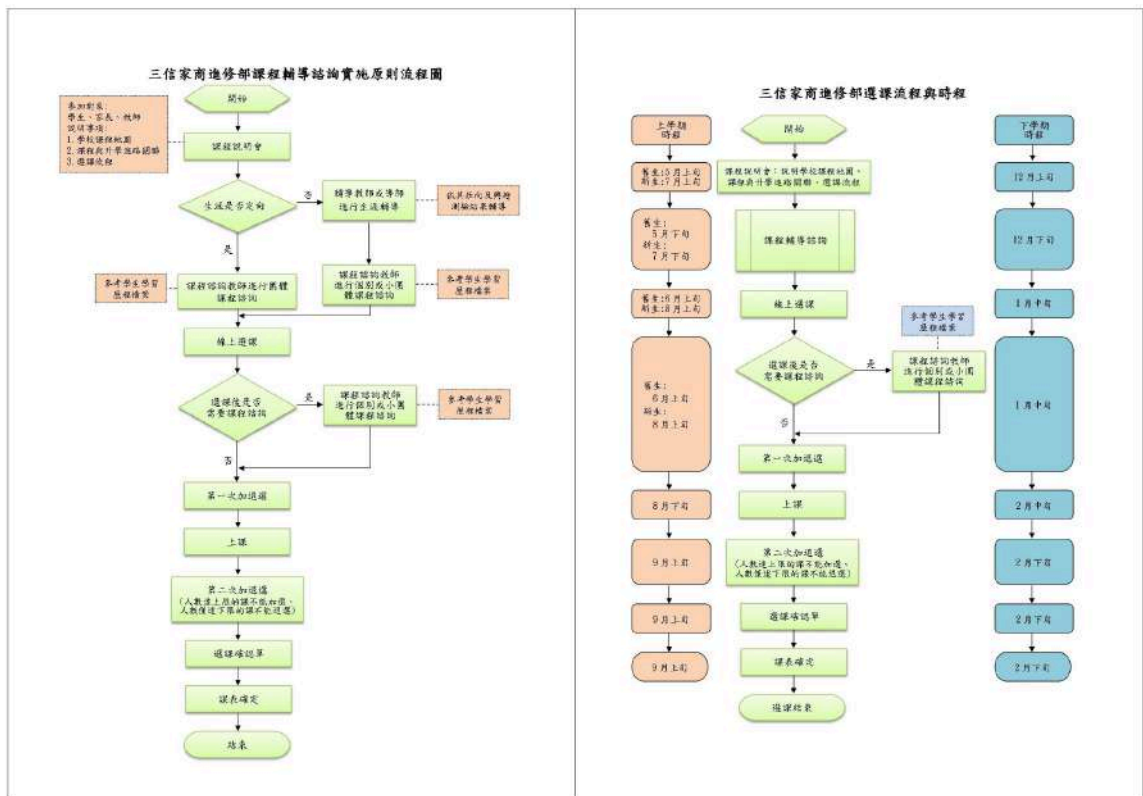
四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：

- (一)、生涯定向者：提供學生必要之課程諮詢。
- (二)、生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級(三年級)學生擬調整原規劃發展之進路者：
 1. 擬先由導師進行瞭解及輔導，必要時同步與家長聯繫溝通。
 2. 導師得視學生需求，向輔導處(室)申請輔導，由專任輔導教師依其性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
 3. 逕導師或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。

五、召集人應負責協調編配課程諮詢教師需諮詢之班級或學生；每位課程諮詢教師亦應提供團體或個別諮詢之時段，以供每位學生每學期至少諮詢1次。

六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案登載課程諮詢紀錄。

七、課程輔導諮詢實施原則流程圖。



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月上旬(舊生上學期)	課程說明會	說明學校課程地圖、課程與升學進路關聯、選課流程。
2	5月下旬(舊生上學期)	課程輔導諮詢	舊生利用期末班(週)會、新生利用開學典禮，將各群科的學生進行分組，在不同場地集合，由課諮教師(科主任)向學生宣導選課內容，進行團體諮詢。
3	6月上旬(舊生上學期)	線上選課 課程諮詢	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
4	8月下旬(上學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
5	9月上旬(上學期)	加、退選	辦理第一次加退選，另得於上一學期開放第二次加退選(人數達上限的課不能加選、人數僅達下限的課不能退選)。
6	9月上旬(上學期)	課表修訂	學生繳交選課確認單
7	1月、6月	課程檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

高雄市私立三信高級家事商業職業學校進修部選課輔導措施

(一)、 高雄市私立三信高級家事商業職業學校（以下簡稱本校）為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第 1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校進修部選課輔導措施。

(二)、 本校進修部選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

(三)、 本校進修部為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

(四)、 前點各項實施方式之執行內容如下：

1. 完備學生課程諮詢程序：

(1) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」。

(2) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。

(3) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

(4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

(5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

2. 規劃學生選課相關規範：

(1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。

(2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3. 登載學生學習歷程檔案：

(1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

(2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

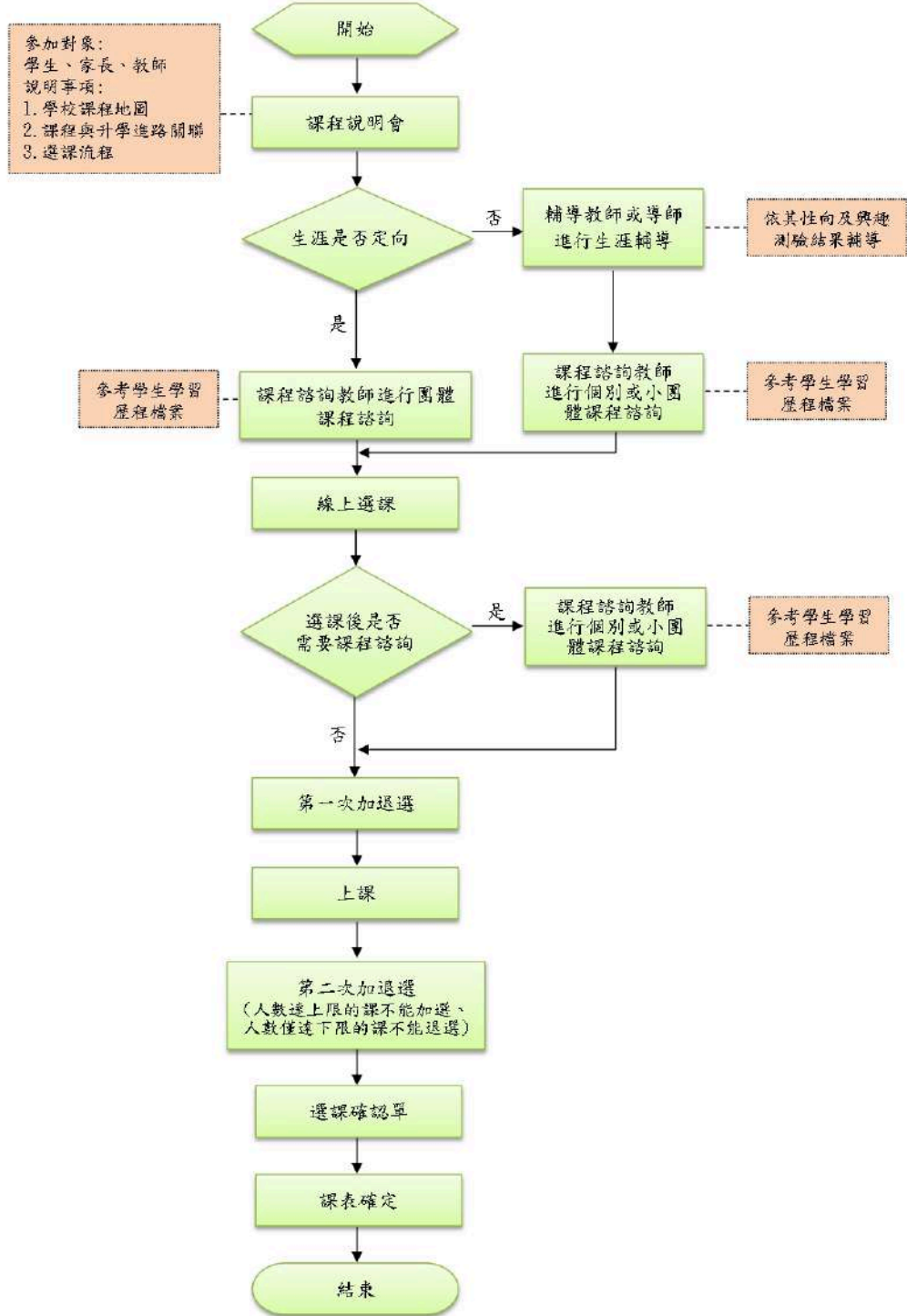
C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(五)、 定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

三信家商課程輔導諮詢實施原則流程圖



三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	資料處理科	0	0	0	0	2	2
			照顧服務科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	餐旅行銷管理	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
3.	專業	銀髮族休閒活動設計	照顧服務科	0	0	2	2	0	0
4.	專業	銀髮族居住規劃	照顧服務科	0	0	0	0	2	2
5.	專業	長期照顧概論	照顧服務科	0	0	1	1	0	0
6.	專業	國際禮儀	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	人際關係與溝通	照顧服務科	0	0	0	0	1	1
8.	實習	數位影像處理實習	資料處理科	0	0	0	0	3	3
9.	實習	電腦軟體應用	資料處理科	0	0	2	2	0	0
10.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
11.	實習	影音剪輯實習	資料處理科	0	0	0	0	2	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	電子商務實務	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AA2選1
2.	實習	微型創業實務	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AA2選1
3.	實習	行動應用程式實作	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
4.	實習	資訊軟體應用	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AD2選1
5.	實習	會議與展覽管理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AK2選1
6.	實習	宴會規劃與服務實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同群跨科	AK2選1
7.	實習	特色輕食料理實作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AL2選1
8.	實習	歐式點心實作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AL2選1
9.	實習	急救概念與處理	照顧服務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AM2選1
10.	實習	長期照顧實務	照顧服務科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AM2選1
11.	實習	基本照顧實務	照顧服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AN2選1
12.	實習	銀髮族膳食製備實務	照顧服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AN2選1

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

114學年度高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫 中華民國110年12月27日課程發展委員會修正通過 中華民國111年11月09日課程發展委員會修正通過 中華民國112年11月07日課程發展委員會修正通過 中華民國113年11月18日課程發展委員會通過 一、依據 (一) 教育部中華民國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」。(二) 教育部中華民國108年04月22日臺教授國部字第1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。(三) 教育部中華民國108年05月30日臺教授國部字第1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。二、目的 (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。(二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。三、課程自我評鑑人員及分工 (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。(二) 課程自我評鑑小組成員：1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。(三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析(與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應)，並就群科課程架構(開設課程科目與學分)，進行檢視與討論後續建議修正方案。(四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。四、課程自我評鑑實施內容 (一) 課程規劃：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃)、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。(二) 教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。(三) 學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。五、課程自我評鑑實施方式 (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑(運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。(二) 教學單位實施自我檢核 1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規

準與歷程的發展及訂定。 2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核： (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。 (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。 六、 課程自我評鑑流程規劃 (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組 - 校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組 (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案 - 自我評鑑小組協助擬定：1. 課程評鑑計畫草案、2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案 (三) 課程發展委員會通過相關計畫 - 課程發展委員會通過：1. 課程自我評鑑計畫、2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃 (四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 - 科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核 (五) 完成課程自我評鑑報告草案 - 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案 (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 - 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫 (七) 結果運用之後續規劃與持續改善 - 各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善 七、 課程自我評鑑時程規劃 時程 工作項目 當年 次年 8 -12月 1-4月 5 -6月 7月 8-12月 (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組 ● (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案 ● (三) 課程發展委員會通過相關計畫 ● (四) 學科/群科教學研究會與教師個人 進行自我檢核 ● ● (五) 完成課程自我評鑑報告草案 ● (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 ● ● (七) 結果運用之後續規劃與持續改善 ● ● ● 八、 課程自我評鑑結果運用 (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。 (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。 (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。 (四) 激勵教師進行課程及教學創新。 (五) 增進教師對課程品質之重視。 (六) 修正學校課程計畫。 (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。 九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。 ？ 高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑 教師教學實施自評表(表1-1) 一、基本資料 1. 本學期我參加的社群共備次數：_____ 2. 本學期我實施的公開授課次數：

_____ 3. 本學期我參與的公開觀課次數：_____ 二、填寫說明 本自評表的目的是為了協助您自我覺察教學上的優缺點，進而產生自我成長的作用。為達自我診斷之目的，請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最能真實代表您表現情形的欄位。 非常符合 符合 普通 不符合 非常不符合 A課程設計 A-1參照課程綱要與學生特質明訂教學目標。 A-2依據教學目標與學生需求，選編適合之教材。 B教材與教學 B-1有效連結學生的新舊知能或生活經驗，引發與維持學生學習動機。 B-2清晰呈現教材內容，協助學生習得重要概念、原則或技能。 B-3提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。 C教學策略 C-1運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。 C-2教學活動中融入學習策略的指導。 D評量方式 D-1運用多元評量方式，評估學生學習成效。 D-2分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。 評鑑質性陳述(請就上述勾選狀況提供文字上之說明)： 1. 我的優點或特色是： 2. 我遇到的困難或挑戰是： 3. 我預定的成長計畫： 高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑 學生教學回饋表(表1-2) 本教學回饋表的目的是了解您學習本科目的狀況，提供未來提升課程品質之參考。請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最符合代表您的實際情形之欄位。 非常符合 符合 普通 不符合 非常不符合 1. 我的老師能讓我了解這門課的學習目標與重點。 2. 我的老師能清晰呈現教材內容，協助我習得重要概念、原則或技能 3. 我的老師能運用適切的教學方法，引導我思考、討論或實作。 4. 本課程的學習，有效促進自我成長。

附檔資料：

114 學年度高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫

中華民國 110 年 12 月 27 日課程發展委員會修正通過
中華民國 111 年 11 月 09 日課程發展委員會修正通過
中華民國 112 年 11 月 07 日課程發展委員會修正通過
中華民國 113 年 11 月 18 日課程發展委員會通過

一、 依據

- (一) 教育部中華民國 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」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 04 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 05 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、 目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開

設課程科目與學分)，進行檢視與討論後續建議修正方案。

- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

- (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：
1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
 3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
 7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程		次年			
	當年	8-12月	1-4月	5-6月	7月	8-12月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組	●					
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案	●					
(三) 課程發展委員會通過相關計畫	●					
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核			●	●		
(五) 完成課程自我評鑑報告草案				●		
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告				●	●	
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善			●	●	●	

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑

教師教學實施自評表(表 1-1)

一、基本資料

1.本學期我參加的社群共備次數：_____

2.本學期我實施的公開授課次數：_____

3.本學期我參與的公開觀課次數：_____

二、填寫說明

本自評表的目的係為了協助您自我覺察教學上的優缺點，進而產生自我成長的作用。為達自我診斷之目的，請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最能真實代表您表現情形的欄位。

	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合
A 課程設計					
A-1 參照課程綱要與學生特質明訂教學目標。					
A-2 依據教學目標與學生需求，選編適合之教材。					
B 教材與教學					
B-1 有效連結學生的新舊知能或生活經驗，引發與維持學生學習動機。					
B-2 清晰呈現教材內容，協助學生習得重要概念、原則或技能。					
B-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。					
C 教學策略					
C-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。					
C-2 教學活動中融入學習策略的指導。					

D 評量方式					
D-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。					
D-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。					

評鑑質性陳述 (請就上述勾選狀況提供文字上之說明):

1. 我的優點或特色是：

2. 我遇到的困難或挑戰是：

3. 我預定的成長計畫：

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑

學生教學回饋表(表 1-2)

本教學回饋表的目的是了解您學習本科目的狀況，提供未來提升課程品質之參考。請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最符合代表您的實際情形之欄位。

	非 常 符 合	符 合	普 通	不 符 合	非 常 不 符 合
1.我的老師能讓我了解這門課的學習目標與重點。					
2.我的老師能清晰呈現教材內容，協助我習得重要概念、原則或技能					
3.我的老師能運用適切的教學方法，引導我思考、討論或實作。					
4.本課程的學習，有效促進自我成長。					

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

建議上傳課程評鑑結果

備查版

附件一：課程及教學規劃表

專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 校訂一般科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂必修 一般科目			
	領域：綜合活動			
	單科：			
科目來源	學校自行規劃			
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			
學生圖像	創學力、移動力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科	照顧服務科	
	2	2	2	
	001100 第二學年	001100 第二學年	001100 第二學年	
建議先修科目	無			
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			
議題融入	資料處理科：安全教育、防災教育 餐飲管理科：安全教育、防災教育 照顧服務科：安全教育、防災教育			
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	(一)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。 (二)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。 (三)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。	9		
二、水域安全	(一)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。 (二)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。 (三)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。	9		
三、防墜安全	(一)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、	9		

	<p>社區等生活環境中容易發生墜落地點</p> <p>(二)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</p> <p>(三)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</p>		
四、食藥安全	<p>(一)食藥安全的範疇 1. 食物安全 2. 藥物安全</p> <p>(二)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</p> <p>(三)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</p>	9	
合 計		36	
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	<p>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。</p>		

表 11-2-2-2 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	走讀苓雅		
	英文名稱	Pleasurable/Fun Footprints of Lingya District		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	校訂必修 一般科目			
	領域：社會			
	跨領域：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	美感力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科		
	2	2		
	000011 第三學年	000011 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提昇學生文學欣賞之興趣及增加鄉土知識。 二、培養學生生活應用能力。 三、加強學生人文素養，培養熱愛鄉土之情懷。			
議題融入	資料處理科：安全教育、戶外教育 餐飲管理科：安全教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)苓雅區的行政區介紹	1. 地理自然、人文景觀的變化 2. 歷史沿革	4		
(二)九塊厝的前世今生	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與特色	4		
(三) 玫瑰聖母聖殿主教座堂	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與建築特色	4		
(四)愛河	1. 地理位置的介紹 2. 流域的變化與風貌改變	4		
(五)高雄市文化中心	1. 地理位置的介紹 2. 地方人文互動與建築特色	4		
(六)光榮碼頭	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與建築特色	4		
(七)高雄關帝廟	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與特色	4		
(八)自來水公園	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與建築特色	4		
(九)陳中和紀念館	1. 地理位置的介紹 2. 生平與展示物介紹	4		
合計		36		
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、網路資料。 二、實地觀察照片及當地耆老口稿內容。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)實地參訪 (三)實作練習。 二、教材編選			

1. 教師自編教材。
2. 教師提供之補充教材。

表 11-2-2-3 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	走讀苓雅		
	英文名稱	Pleasurable/Fun Footprints of Lingya District		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	校訂必修 一般科目			
	領域：社會			
	跨領域：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	美感力			
適用科別	照顧服務科			
	2			
	000011 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提昇學生文學欣賞之興趣及增加鄉土知識。 二、培養學生生活應用能力。 三、加強學生人文素養，培養熱愛鄉土之情懷。			
議題融入	照顧服務科：安全教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)苓雅區的行政區介紹	1. 地理自然、人文景觀的變化 2. 歷史沿革	4		
(二)九塊厝的前世今生	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與特色	4		
(三) 玫瑰聖母聖殿主教座堂	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與建築特色	4		
(四)愛河	1. 地理位置的介紹 2. 流域的變化與風貌改變	4		
(五)高雄市文化中心	1. 地理位置的介紹 2. 地方人文互動與建築特色	4		
(六)光榮碼頭	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與建築特色	4		
(七)高雄關帝廟	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與特色	4		
(八)自來水公園	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與建築特色	4		
(九)陳中和紀念館	1. 地理位置的介紹 2. 生平與展示物介紹	4		
合計		36		
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、網路資料。 二、實地觀察照片及當地耆老口稿內容。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)實地參訪 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅行銷管理		
	英文名稱	Meal travel Marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解行銷在餐旅活動中所佔的地位和重要性。 二、分析行銷環境和消費者購買行為。 三、瞭解市場區隔與選擇目標市場。 四、瞭解各種整合溝通策略。 五、瞭解各種行業的行銷方式。 七、瞭解行銷的方法。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、品德教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)行銷觀念及其演進	1. 行銷導論：創造與掌握顧客價值 2. 公司與行銷策略 — 夥伴合作以建立顧客關係 3. 行銷發展史	8		
(二)行銷環境及其變遷對行銷工作影響	1. 分析行銷環境 2. 管理行銷資訊系統以獲得顧客洞察力 3. 消費者市場與消費者購買行為	8		
(三)顧客與市場分析	1. 顧客導向行銷策略：為目標顧客創造價值 2. 產品、服務與品牌：建立顧客價值 3. 溝通顧客價值：整合行銷溝通策略	8		
(四)市場調查	1. 行銷目標與行銷經理人職稱 2. 行銷觀念導向的演進 3. 市場與需求 4. 顧客導向的意涵 5. 消費者洞察 6. 市場調查 7. 為何要做市調及市調方法的類型 8. 家庭電話訪問調查法介紹 9. 四種調查法介紹 10. 焦點座談會 (FGI/FGD) 11. 實地調查法及經銷商調查法 12. 顧客(會員)滿意度調查 13. 市調原則、市調費用及知名市調公司	8		
(五)行銷資訊	1. 分析行銷環境 2. 廣告與公共關係 3. SWOT分析與因應戰略 4. S-T-P架構分析	8		
(六)服務業產品/行銷	1. 人員銷售與銷售促進 2. 顧客知覺價值、服務品質與顧客滿意度	8		

	3. 顧客關係與顧客忠誠度 4. 顧客體驗與體驗行銷		
(七)社群行銷	1. 網路行銷時代，必經學習的7大知識與工具 2. 數位廣告評估的專有名詞 3. 素人影音廣告，新的行銷模式 4. 經營粉絲團的四層引導流程 5. Line@的優點有哪些 6. 尋找部落客合作前，8項注意要點 7. 案例—某餐飲店社群行銷術	8	
(八)策略行銷	1. 王品餐飲事業「贏」的策略 2. 策略行銷的意涵與作法 3. 市場第二、三品牌的攻擊策略 Part I 4. 市場第二、三品牌的攻擊策略 Part II 5. 企業的行銷成長策略矩陣 6. 美國P&G行銷策略的致勝架構 7. 獨特銷售賣點 vs. 差異化特色 8. 推進策略 vs. 拉回策略 9. 行銷競爭環境的變化與因應 10. 策略行銷的致勝與思考 11. M型社會市場的兩極化	8	
(九)確實掌控數字管理	1. 原料費是變動費用，銷售管理費是固定費用 2. 店家只能控管成本率與兼職人事費 3. 如何正確解讀損益計算表 4. 掌握盤點，就能掌握經營 5. 月單位試算表不夠即時 6. 要釐清經費與投資的不同	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(一)以教師授課為主，學生小組討論為輔。 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) (二)評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。 (三)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。 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。 2. 充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀商業知識，例如:商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報周一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。		
教學注意事項	(一)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。 (二)培養完整的行銷組合，以期使學生能整合運用能力，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。學習具體的行銷方法及技巧，作為從事行銷業務工作時之技能專長。 (三)鼓勵學生以報告或表演或作業方式蒐集資料及呈現學習成果，若能至銷售地點作實地的觀察、訪談紀錄等更佳。 (四)零售的行銷技能介紹，加強學生行銷口才以及表達能力之訓練，以利學生就業準備。		

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族休閒活動設計		
	英文名稱	Leisure Activities Design for the Elderly		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 探討晚年健康、生涯規劃與休閒生活之關係 2. 引領學生學習思考銀髮族休閒活動的真正內涵， 3. 開啟休閒治療與休閒活動設計之潮流 4. 介紹各種不同型態的機構，其休閒活動內涵與未來展望。			
議題融入	照顧服務科：環境教育、品德教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)健康為銀髮生活之基礎	1. 銀髮族的生理及心理狀況 2. 銀髮族身體活動與生活品質 3. 銀髮族的社會狀況	6		
(二) 銀髮族休閒與健康	1. 休閒定義與內涵 2. 銀髮族休閒生活需求及對健康影響 3. 影響銀髮族休閒動機因素及生活規劃	6		
(三) 銀髮族生涯規劃與健康	1. 生涯規劃的意義 2. 老年生涯規劃要素 3. 老化的衝擊與健康議題	6		
(四) 休閒活動設計與規劃的基本概念	1. 休閒活動的概念 2. 休閒活動需求理論與休閒體驗價值 3. 休閒活動設計與規劃要素 4. 老人休閒活動設計與規劃要領	6		
(五) 休閒治療與健康維護	1. 何謂休閒治療 2. 健康照護與休閒治療 3. 休閒治療在健康照護實施之可能性與注意事項	6		
(六) 長青學苑休閒遊憩活動設計與規劃	1. 長青學苑的定義與設立緣由 2. 長青學苑休閒活動設計特色 3. 長青學苑休閒遊憩活動設計 4. 未來發展趨勢與問題	6		
(七) 社區照顧關懷據點的休閒活動設計	1. 社區照顧關懷據點的定義與設立緣由 2. 休閒活動實施現況、理念與實務推動策略 3. 休閒活動設計要領與管理原則 4. 社區照顧關懷據點休閒活動實務推動策略	6		
(八) 老年安養機構的休閒活動設計	1. 老人安養機構的定義與設立緣由 2. 安養機構休閒活動實施與理念 3. 休閒活動設計要領與原則 4. 模範休閒遊憩活動設計介紹	6		
(九) 銀髮族日托／日照中心的休閒活動設計	1. 銀髮族日托／日照中心的定義與設立緣由 2. 日托／日照中心的實施現況 3. 休閒活動設計之概念 4. 模範日托／日照中心休閒遊憩活動設	6		

	計介紹 5. 未來展望		
(十) 小規模多機能服務的休閒活動設計	1. 小規模多機能服務的定義與設立緣由 2. 休閒活動設計要領與原則 3. 未來展望	6	
(十一) 護理之家休閒活動設計	1. 護理之家的定義與設立緣由 2. 休閒活動實施之困境與現況 3. 休閒活動設計要領與原則 4. 休閒活動設計介紹	6	
(十二) 銀髮休閒生活的未來與發展	1. 當社會的老年人口超過三分之一時..... 2. 「銀髮族」與「黃金族」——顛覆「老年」為「黃金晚年」 3. 銀髮族休閒活動的未來與發展趨勢	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 問答法。 2. 測驗法。 3 紙筆作業 4. 上課反應及學習態度 5. 討論與報告		
教學資源	選擇適合高職照護科學生學習銀髮族休閒活動設計之教科書籍		
教學注意事項	一、教材編選 需符合基本理論架構，結合專業知識與實務。 二、教學方法 以講述法、討論和發表方式進行，並運用媒體（影片）輔助教學，以增進學習興趣。 三、教學評量 以總結性評量和討論發表，口頭評量為主。 四、教學資源 相關銀髮族案例之資料、媒體機構。 五、教學相關配合事項 在教學時，可配合實務參觀活動，提供學生更具體的經驗。		

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族居住規劃		
	英文名稱	Residence Planning for the Aged		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 介紹各國與台灣高齡化現況及居住設施體系的發展 2. 針對機構之籌設、規劃與管理做深入的剖析 3. 詳細說明高齡者住宅的建構原則與設計所需的各項考量。 4. 針對日漸高漲的人性化照護議題，提出小單元照護與group home之概念。			
議題融入	照顧服務科：科技教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)世界各國長期照顧機構理念的發展趨勢	1. 國際高齡者社會福祉理念的趨勢 2. 老化照顧的理念 3. 高齡期的設施居住模式 4. 高齡者福祉居住環境理念的層級 5. 各國高齡者住宅、入居設施體系的共同變遷方向	9		
(二)我國的高齡化現況與居住設施體系	1. 我國人口結構老化的現況與變遷 2. 我國老人社會福利與醫療保健政策的方向 3. 我國高齡者住宅及居住體系之變遷 4. 我國高齡者住宅、設施的種類及特徵	9		
(三)我國高齡者居家住宅環境的現況和問題點	1. 台灣的高齡化比率與平均壽命的變遷 2. 老化所引起身心機能的變化 3. 高齡者對現有住宅的評價與意見 4. 由住宅型態看高齡者居住環境的問題	9		
(四)高齡者住宅的規劃與設計	1. 高齡者住宅的定義及類型 2. 高齡者住宅的建構原則及計畫 3. 高齡者住宅的設計考量要項 4. 高齡者住宅的設計案例	9		
(五)高齡者社會福利機構之籌設與管理	1. 高齡者社福機構籌設程序 2. 社福機構空間之規劃與設計 3. 機構新建籌設計畫書 4. 老人福利機構評鑑	9		
(六)PEAP失智症機構環境營造及改善指標	1. 機構環境的構成 2. 有關支援失智症高齡者環境之基本想法 3. 「對認知症高齡者的環境支援指針(PEAP)」的沿革及構成內容 4. 特別養護老人院失智症照顧單元之改善案例	9		
(七)小單元照護及空間改善實踐案例	1. 小單元照護之理念 2. 硬體建築及空間 3. 舊機構改建案例	9		
(八)Group Home的空間規劃與設計	1. 失智症老人生活行為特徵與因應對策 2. 失智症老人Group Home的理念與設置目的 3. 失智症老人Group Home在建築計畫上	9		

	的要點 4. 機構合併設置型及獨立設置型Group Home的優缺點 5. 設計案例		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 問答法。 2. 測驗法。 3 紙筆作業 4. 上課反應及學習態度 5. 討論與報告		
教學資源	選擇適合高職照護科學生學習銀髮族居住規劃設計之教科書籍		
教學注意事項	<p>一、教材編選 需符合基本理論架構，結合專業知識與實務。</p> <p>二、教學方法 以講述法、討論和發表方式進行，並運用媒體（影片）輔助教學，以增進學習興趣。</p> <p>三、教學評量 以總結性評量和討論發表，口頭評量為主。</p> <p>四、教學資源 相關銀髮族住宅案例之資料、媒體機構。</p> <p>五、教學相關配合事項 在教學時，可配合實務參觀活動，提供學生更具體的經驗。</p>		

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	長期照顧概論		
	英文名稱	Introduction to Long-Term Care		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	照顧服務科			
	2			
	001100 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解長期照護概況。 2. 認識長期照護政策現況與規劃。 3. 認識長期照護體系與團隊。 4. 認識長期照護需求與評估。 5. 認識長期照護之各種服務方案（機構、社區居家）。 6. 認識個案管理於長期照護服務之應用。 7. 認識出院計畫於長期照護服務之應用。 8. 認識家庭照顧者之功能與角色及其需求與資源運用。 9. 了解長期照護品質管理策略與經營。 10. 奠定好基礎、融會貫通後以致用於臨床。 			
議題融入	照顧服務科：性別平等教育、安全教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹長期照顧定義 2. 長期照顧概念與發展 	4		
(二)政策發展	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹我國長期照護政策與規劃 2. 介紹長照2.0 	6		
(三)服務型態	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識長期照護之服務型態與照護模式 2. 認識長期照護政策現況與規劃 	8		
(四)評估量表	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹長照相關評估量表介紹 2. 介紹長期照護需求與評估 	6		
(五)長照團隊與 資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹長期照護體系與團隊 2. 如何運用與聯結資源 	4		
(六)個案管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹個案管理於長期照護服務之應用 2. 介紹出院計畫於長期照護服務之應用 	4		
(七)品質與經營 管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹長期照護品質管理策略與經營 2. 長期照顧機構的設置標準 	4		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課堂參與 2. 實作表現 3. 隨堂測驗 			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各單元之作業量及深度，可依學生程度作若干調整 2. 各項教學活動應配合教學示範及個別指導 3. 各項教學活動可配合多媒體教學示範 4. 課堂講授 5. 小組討論 6. 自我學習 7. 教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並可配合各單元如有實際操作練習之機會，可於實務課程中舉辦技術操作評量。 			

表 11-2-3-5 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	International Etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	就業力、美感力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解國際禮儀的基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及各國禮儀知識，用以強化學生國際交流的能力。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、品德教育			
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。	4		
(二) 餐飲禮儀-宴會通則	1. 如何扮演稱職的主人。 2. 如何成為受歡迎的客人。 3. 座位安排。 4. 中餐原則。	4		
(三) 餐飲禮儀-中餐禮儀	1. 餐具使用與規範。 2. 排菜順序訓練。	4		
(四) 餐飲禮儀-西餐禮儀	1. 服務特色。 2. 餐桌擺設。 3. 餐具語言。 4. 器具應用。 5. 上菜順序與菜餚吃法。 6. 英式下午茶禮儀。 7. 酒類知識禮儀。	6		
(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。	4		
(六) 穿著禮儀-女性篇	1. 學生時代的穿著原則。 2. 上班著裝打扮。	6		
(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。	4		
(八) 香水禮儀	1. 香水的基本認識。 2. 香水的種類。 3. 使用香水的注意事項。	4		
(九) 拜訪與接待	1. 拜訪禮儀。 2. 接待禮儀。	2		
(十) 商務飯店與度假旅館	1. 飯店、旅館禮儀。 2. 寄宿及民宿禮儀。 3. 度假小木屋禮儀。 4. 青年旅館之禮儀。	4		
(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。	4		

(十二)美姿美儀	1. 儀態訓練。 2. 姿態訓練。	4	
(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。	4	
(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。	4	
(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。	4	
(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	
(十九)出國旅遊禮儀	1. 出國須知。 2. 搭機禮儀。 3. 商務差旅之禮儀。 4. 旅遊衛生與保健。	2	
(二十)國際間禮儀	1. 國與國之間禮儀。 2. 掛國旗禮儀。 3. 各國禮儀介紹	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、採用多元評量方式。 二、以書面報告進行評分。		
教學資源	一、教學內容及次序安排，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，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。		
教學注意事項	(一)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。(二)教師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。(四)教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。 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 11-2-3-6 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通		
	英文名稱	Interpersonal and Communication		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	照顧服務科			
	2			
	000011 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 如何提升學生的人際關係。 2. 培養學生與人溝通的能力。 3. 引導學生了解人際關係與溝通的重要性。 4. 造就學生良好的人際關係。 5. 配合各相關專業科目的教學需要，學生達到學以致用的目的。			
議題融入	照顧服務科：法治教育、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 人際關係	1. 溝通的目的. 2. 溝通的冀鳥.	5		
(二) 人際關係	1. 傾聽與反應的技巧. 2. 表達技巧.	5		
(三) 人際關係	1. 溝通的重要性. 2. 如何傾聽別人的聲音.	5		
(四) 人際關係	1. 尊重、包容的重要. 2. 如何與人相處.	5		
(五) 溝通技巧	1. 訊息的傳遞的重要性. 2. 與老年人溝通的技巧.	5		
(六) 溝通技巧	1. 如何把話說的適當. 2. 溝通的最佳表現雙贏的結論.	5		
(七) 溝通技巧	1. 語言與溝通的關係. 2. 如何把話說的清楚. 3. 非語言溝通的要素. (眼神、臉部表情、手勢、姿勢姿態)	6		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與 2. 實作表現 3. 隨堂測驗			
教學資源	參考書籍及自編教材			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Practice of Projects in Computer Engineering		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	資料處理科	餐飲管理科	照顧服務科	
	4	4	4	
	000022 第三學年	000022 第三學年	000022 第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>一、訓練學生具有專業研究之能力。</p> <p>二、培養學生溝通與協調技巧。</p> <p>三、由專業領域工具之應用，使學生學習理論與實作之整合運用。</p> <p>四、建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。</p> <p>五、應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。</p> <p>六、培育學生跨領域整合、團隊合作與問題解決能力。</p>			
議題融入	<p>資料處理科：資訊教育、閱讀素養教育</p> <p>餐飲管理科：資訊教育、閱讀素養教育</p> <p>照顧服務科：能源教育、防災教育</p>			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、專題實作的介紹	1. 專題的介紹 2. 專題實作的分類 3. 作品欣賞	6		
二、專題實作的前置作業	1. 各組的分工作業 2. 主題的擬定 3. 相關網站的介紹	6		
三、專題的整體規劃	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、前言的發展	1. 研究背景及動機 2. 研究目的與研究方法 3. 研究範圍與研究步驟	8		
五、文獻探討	1. 文獻探討的目的 2. 文獻的資料來源與類型 3. 研究主題的相關理論 4. 文獻的引註資料	8		
六、研究方法的進行-1	1. 研究工具的介紹 2. 資料衡量尺度	6		
七、研究方法的進行-2	3. 抽樣方法的介紹 4. 研究方法的進行	6		
八、資料處理與分析-1	1. 統計學的分類 2. 常用的分析工具	8		
九、資料處理與分析-2	3. 研究方法的資料處理與分析	4		
十、結論的發展-1	1. 結論的撰寫 2. 建議的撰寫	6		
十一、結論的發展-2	3. 後續研究之建議 4. 目錄、摘要及附錄的撰寫	6		
合計		72		

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	<p>一、教材編選</p> <p>(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。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(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。</p> <p>三、教學評量</p> <p>(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。</p> <p>四、教學資源</p> <p>(一)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。 (二)圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。 (三)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。</p>

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位影像處理實習		
	英文名稱	Multimedia Movie-Making practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、就業力、美感力			
適用科別	資料處理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	資料處理科：海洋教育、品德教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、影音像基本軟體介紹-1	安裝所需軟體	4		
一、影音像基本軟體介紹-2	介紹剪輯軟體	6		
二、劇情腳本-1	繪製腳本	8		
二、劇情腳本-2	劇情結構	8		
三、剪接腳本/剪接大綱-1	1. 修改腳本 2. 分段腳本劇情	6		
三、剪接腳本/剪接大綱-2	拍攝影片	6		
四、基礎剪輯技巧-1	軟體操作、輸入影像、基礎剪輯	6		
四、基礎剪輯技巧-2	影片匯入	6		
四、基礎剪輯技巧-3	編輯影片	4		
五、進階剪輯技巧-1	剪輯轉場、配音、配樂	8		
五、進階剪輯技巧-2	影片後製配音	6		
六、影片輸出	輸出影片	8		
七、修改與試播	測試影片問題並修改	8		
八、前景製作	製作影片開頭	8		
九、謝幕製作	謝幕片段編輯	8		
十、影片播放	完成影片，並實際播放	8		
合計		108		
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	教學注意事項 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 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	急救概念與處理		
	英文名稱	First aid concept and treatment		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、說明急救的定義、目的和原則。 二、說明急救的優先次序與注意事項。 三、具備正確急救觀念 四、培養學生對常見意外急救能力素養而設計；目的為協助學生獲得急救之醫護知識及技能。課程內強調急救原則及技術執行，並認識在急救過程中所應注意的事項。			
議題融入	照顧服務科：安全教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
第一章急救的定義、目的和原則	說明急救的定義、目的和原則	2		
第二章台灣緊急醫療救護體系的沿革與展望	簡介台灣目前緊急醫療救護體系的沿革與展望	2		
第三章緊急醫療救護的法規與運用	簡介緊急醫療救護的法規與運用	4		
第四章人體外觀與身體系統的簡介	認識身體各外觀與身體系統	8		
分組報告	請同學分組蒐集常見身體相關健康問題(擇一)上台報告及交個人報告	2		
第五章基本生命徵象	一、生命徵象測量的意義及其重要性 二、體溫、脈搏、呼吸、血壓的認識、測量與記錄	4		
1. 回覆示教	體溫、脈搏、呼吸、血壓的測量與記錄的實際操作	4		
第六章基本急救SOP	說明急救的優先次序與注意事項。	2		
第七章疾病徵兆之認識及老人常見疾病之照顧事項	一、身體正常與異常徵象的觀察與記錄：(1)一般外表、顏臉。(2)排泄。(3)輸出入量的記錄。(4)發燒。(5)冷熱效應之應用。(6)出血。(7)疼痛。(8)感染之預防。二、老人常見的慢性疾病與徵兆。三、常見疾病之生活照顧注意事項。	8		
第八章身體結構與功能	認識並複習身體各器官名稱與功能	2		
第九章肌肉骨骼系統意外之處理。	一、說明肌肉、關節、骨骼損傷的種類。 二、舉例說明肌肉、關節損傷的處理。 三、說明骨折的急救處理。	3		
第十章出血意外之處理。	認識出血的徵兆及學習各種止血方法。	2		
第十一章癲癇的處理。	學習癲癇的緊急處理方法。	1		
第十二章異物哽塞的處理。	一、瞭解異物哽塞的原因及危險性。 二、瞭解異物哽塞的處理方法與注意事項。	4		

	三、學習正確執行異物哽塞的急救措施。		
2. 回覆示教	練習哈姆立克急救法之操作及測驗。	2	
第十三章心肺復甦術(CPR)	一、瞭解心肺復甦術的方法與注意事項。 二、學習正確執行心肺復甦術的操作步驟。	4	
3. 回覆示教	練習心肺復甦術之操作及測驗。	4	
第十四章認識自動體外心臟電擊去顫器(AED)。	學習正確執行自動體外心臟電擊去顫器(AED)。	2	
4. 回覆示教	練習自動體外心臟電擊去顫器(AED)之操作及測驗。	2	
第十五章意外災害的緊急處理	一、災難(火災、水災、地震)緊急處理及人員疏散。 二、認識環境安全的重要性與潛藏的危機。 三、用電的相關基本常識或延長線的使用概念。	6	
第十六章燒燙傷處理	認識燒燙傷正確處理步驟	2	
第十七章傷口處理	認識傷口正確處理步驟	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	定期考、實作測驗、作業、上課表現、分組報告		
教學資源	教科書、筆電、單槍、人體模型(急救安妮)		
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能對急救有正確的認知。 2. 對急救的SOP順序充分了解。 3. 急救處理時的需要具備的應變能力與態度。 4. 能對個案進行緊急處置 5. 能對環境急症(熱傷害)進行正確急救 6. 能對骨折創傷進行正確緊急處置 7. 能認識心肺復甦術及自動體外心臟電擊器操作流程 8. 認識冠狀動脈心臟病發作症狀及緊急處置 		

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色輕食料理實作		
	英文名稱	Cooking Practice for Special Light Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科：安全教育、多元文化教育			
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	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 5. 認識烤麩 6. 紅燒烤麩塊 7. 果香雞腿咖哩 8. 蜜汁地瓜	8		
(三) 養生風2	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 5. 認識芥末沙拉醬 6. 芥末沙拉佐茭白筍 7. 蒜泥白肉卷小黃瓜 8. 黃金地瓜包	8		
(四) 養生風3	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 5. 認識牛蒡、魚漿 6. 蒜蒸鮮蝦冬粉 7. 牛蒡甜不辣佐炸蔬菜 8. 糖蜜牛蒡片	8		
(五) 養生風4	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 5. 認識凱撒醬 6. 乾煎香料魚排 7. 凱撒沙拉 8. 魔鬼蛋	8		
(六) 養生風5	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	8		

	<ol style="list-style-type: none"> 5. 期初評分 6. 整組實作成績 7. 須自行採買食材、器皿 8. 提供香料調味料、辛香料 		
(七) 漢堡風1	<ol style="list-style-type: none"> 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 4. 認識泡麵醬汁 5. 醬燒五花肉 6. 泡麵麵包 7. 柴魚味噌湯 	8	
(八) 漢堡風2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識炸雞醃製 2. 脆皮炸雞 3. 花生醬漢堡風 4. 認識貝果製作 5. 夏日高纖貝果堡 6. 紅茶奶茶 	8	
(九) 漢堡風3	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識燒肉汁 2. 日式風味燒肉米漢堡 3. 馬鈴薯沙拉 4. 認識焦糖洋蔥、太陽蛋 5. 厚培根滿足漢堡 6. 濃稠起士醬 7. 脆皮薯條(新鮮自切) 	8	
(十) 漢堡風4	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識酪梨沙拉 2. 西式酪梨沙拉 3. 豬排鮮蔬漢堡 4. 柚子飲品 	4	
(十一) 漢堡風5	<ol style="list-style-type: none"> 1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供漢堡、調味料、辛香料 	4	
(十二) 麵點風1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識冷水麵 2. 蔬菜蛋皮捲 3. 馬拉糕 4. 黃金地瓜球 5. 教授冷水麵製作 6. 生鮮麵條 7. 蔬菜豬排骨燉湯 8. 麻醬涼拌冷麵 	8	
(十三) 麵點風2	<ol style="list-style-type: none"> 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 5. 認識麵點製作 6. 製作貓耳朵 7. 酸辣湯 8. 爆炒豬肉貓耳朵 	8	
(十四) 小吃風1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕 4. 認識蘑菇白醬、湯凍 5. 台南小吃官材板 6. 小籠包 	8	
(十五) 小吃風2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識臭豆腐醃製 2. 麻辣臭豆腐鍋 3. 脆皮臭豆腐 4. 台式泡菜 5. 認識蚵仔 6. 台南蝦捲 	8	

	7. 蚵仔煎 8. 蚵仔湯		
(十六)小吃風3	1. 認識紅麵線 2. 古早味肉羹 3. 滷水豬大腸 4. 台式麵線 5. 認識基因改造黃豆 6. 豆漿 7. 手工黑糖豆花 8. 豆漿蔬菜鍋 9. 認識愛玉籽 10. 紅糟豬排 11. 桶仔米糕 12. 手工檸檬愛玉凍	8	
(十七)小吃風4	1. 認識餡餅製作 2. 豬肉餡餅 3. 小吃涼拌菜 4. 期初評分 5. 整組實作成績 6. 須自行採買食材、器皿 7. 提供麵粉、香料、辛香料	8	
(十八) 輕食料理1	1. 認識法國長棍麵包 2. 西西里紅醬焗法國麵包 3. 和風洋蔥沙拉 4. 德式香腸佐太陽蛋 5. 認識紐奧良香料 6. 紐奧良炸雞 7. 菠菜培根飯糰 8. 鮮蔬鮭魚飯糰	8	
(十九) 輕食料理2	1. 製作咖哩醬汁 2. 咖哩雞寶貝球 3. 柳橙沙拉鮮蔬 4. 咖哩炸鮮薯 5. 認識小點由來 6. 宴會小點三重奏 7. 煙燻鮭魚卷洋蔥	8	
(二十) 輕食料理3	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供麵包、香料、辛香料	4	
合 計		144	
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	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 1.由教學研究會討論決議之教材。2.由教師自編教材。		

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行動應用程式實作		
	英文名稱	Mobile Device Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>一、了解行動裝置程式設計之基礎物件導向觀念。</p> <p>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。</p> <p>三、熟悉行動裝置程式之開發環境。</p> <p>四、能自行開發行動裝置應用程式。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、工場安全衛生及行動裝置應用介紹	<ol style="list-style-type: none"> 實習工場設施介紹 工業安全及衛生 消防安全 行動裝置應用介紹 	2		
二、行動裝置環境建置	<ol style="list-style-type: none"> 行動裝置軟硬體規格介紹 開發環境及工具介紹 安裝開發環境及工具 開發平台應用介紹 	6		
三、行動裝置程式設計入門	<ol style="list-style-type: none"> 行動裝置程式介紹 程式設計流程 元件屬性設定 輸入欄位元件 	6		
四、使用者介面設計	<ol style="list-style-type: none"> 元件佈局實習 畫面建立及佈局 顯示版面屬性設定 屬性設定外觀 程式設定元件之外觀屬性 自訂佈局樣版 開發程式安裝及測試 	8		
五、基本介面元件	<ol style="list-style-type: none"> 事件處理機制 按鍵事件處理 監聽長按事件 不同來源物件之相同事件 觸控事件及手機震動應用 	6		
六、進階介面元件	<ol style="list-style-type: none"> 選項按鈕 核取方塊 圖形顯示 	6		
七、使用者互動設計	<ol style="list-style-type: none"> 下拉式選單元件 列舉清單方塊 下拉式選單變更顯示項目 	6		
八、訊息與交談窗	<ol style="list-style-type: none"> 顯示訊息 交談窗 日期及時間交談窗 	6		

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、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	8	
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	
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	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 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	長期照顧實務		
	英文名稱	Long term care practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	有，科目：基本照顧實務			
教學目標 (教學重點)	1.學習照顧老年個案常用的技術。2.學習舒適安全的照顧原則。3.能培養照顧老年個案日常生活的基本能力。4.主動學習及發現照顧老年人的問題。5.將所學用在未來老年個案照顧上。			
議題融入	照顧服務科：生命教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
長期照顧實務(一)	了解照顧服務資源法律基本常識	6		
長期照顧實務(二)	照顧老人常用的各項技術	6		
長期照顧實務(三)	照顧老人技術的操作原理及安全原則	6		
長期照顧實務(四)	照顧老人個案的能力	9		
長期照顧實務(五)	老人生命徵象測量、急救法	9		
長期照顧實務(六)	老人意外災害處理、鋪床、病患清潔技術-1	6		
長期照顧實務(七)	老人意外災害處理、鋪床、病患清潔技術-2	6		
長期照顧實務(八)	老人活動與運動、用冷用熱、急症處理-1	6		
長期照顧實務(九)	老人活動與運動、用冷用熱、急症處理-2	6		
長期照顧實務(十)	老人膳食與營養餵食、家務處理等-1	6		
長期照顧實務(十一)	老人膳食與營養餵食、家務處理等-2	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1.課堂參與 2.實作表現 3.隨堂測驗			
教學資源	教材之編選來自於長期照護概論，學生需先備有學理知識後，由教師輔助於實務課程中操作，以達實務應用之目的。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學方法：實際操作示範。 2.教學評量：舉辦技術評量。 3.教學資源：分組使學生於課堂中演練，而後運用於實務上。			

表 11-2-4-7 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、電子商務基本概論	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、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、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、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、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、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、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		
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、綜合練習	網站練習	8		
合計		72		

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	<p>一、教材編選</p> <p>(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。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(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。</p> <p>三、教學評量</p> <p>(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。</p> <p>四、教學資源</p> <p>(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。</p> <p>五、教學相關配合事項：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。</p>

表 11-2-4-8 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、移動力、就業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
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			
議題融入	資料處理科：法治教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
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、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、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、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、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	4		

	7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定		
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、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、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、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	6	
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、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	18	
合 計		72	
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	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 11-2-4-9 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會議與展覽管理實務		
	英文名稱	Management and practice of meeting and exhibition		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生具備進行會議與展覽之能力。 二、培養學生瞭解會議與展覽之籌設。 三、運用實務之理論，結合相關法規，展現籌辦會展之作業。			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 會展產業概論	1. 會展產業基本概念 2. 會展產業活動分類原則 3. 會展各個功能特性 4. 會展產業之經濟意涵	6		
(二) 會展產業運作	1. 撰寫企劃書 2. 核心團隊召開規劃會議 3. 全案進程規劃與分析 4. 學生分組企劃書實作練習	6		
(三) 會展產業運作	1. 會展活動程序或議程規劃要點 2. 邀請協辦參與籌辦 3. 會展募款工作要領 4. 會議議題邀集稿件重點	6		
(四) 會展主題規劃	1. 選擇會展會場基本原則 2. 會場空間規劃配置要領 3. 學生企劃書實作練習	6		
(五) 會展主題規劃	1. 設施整備布置要點 2. 安排傳譯服務重點 3. 處理勞務外包項目要點	6		
(六) 會展主題規劃	1. 學生實作企劃書初稿發表 2. 重點提示檢核	6		
(七) 會展行銷與會展行銷企劃	1. 安排貴賓迎送與簡報要領 2. 展覽席位避免干擾要領	6		
(八) 會展行銷與會展行銷企劃	1. 靜態展位安全配套要點 2. 籌劃動態展示重點 3. 學生企劃書實作練習	6		
(九) 會展服務與顧客關係管理	1. 安排貴賓迎送與簡報要領 2. 展覽席位避免干擾要領	6		
(十) 會展服務與顧客關係管理	1. 靜態展位安全配套要點 2. 籌劃動態展示重點 3. 學生企劃書實作練習	6		
(十一) 綠色會展與會展科技	1. 安排貴賓迎送與簡報要領 2. 展覽席位避免干擾要領 3. 靜態展位安全配套要點 4. 籌劃動態展示重點	6		

(十二) 綠色會展與會展科技	1. 學生實作企劃書完稿發表 2. 重點提示檢核	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、 針對認知部分以紙筆測練評量。 二、 針對技能部分施以實作評量。 三、 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	一、 以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、 教師提供補充教材與自編教材。 三、 學校圖書館應具備充足研究議題相關之圖書資料。 四、 運用電腦網路查詢研究議題相關資料。 五、 教師應利用現有之電腦教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 六、 可不定期邀請業師示範教學。 七、 本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		
教學注意事項	一、教學方法 (一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。(二)教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。(三)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 二、教材編選 (一)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。(二)蒐集會議與展覽產業相關之資訊作為輔助教材。		

表 11-2-4-10 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	就業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	資料處理科：法治教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(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	3		
(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	3		
(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)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	6		
(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	6		
(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)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	6		
(八)統計圖表	1. 編製、修改圖表 2. 繪製特殊圖表	6		
(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	6		
(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	6		
(十一)資料庫管理	1. 資料驗證 2. 排序	9		

	3. 資料小計 4. 資料篩選		
(十二)資料分析	1. 資料剖析 2. 合併彙算 3. 樞紐分析	9	
合 計		72	
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	<p>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。</p> <p>二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		

表 11-2-4-11 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式點心實作		
	英文名稱	European Baking Product Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	有，科目：烘焙實務			
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。			
議題融入	餐飲管理科：安全教育、多元文化教育			
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	8		
(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。	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(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	8		
(九)西點製作-1	課程說明、教學示範與分組實作 1. 司康 2. 費南雪	8		
(九)西點製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 3. 瑪德蓮 4. 披薩	8		
(十)塔類製作-1	課程說明、教學示範與分組實作 1. 鹹塔	8		
(十)塔類製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 2. 德式布丁	8		

(十一)慕斯製作-1	課程說明、教學示範與分組實作 1. 提拉米蘇	8	
(十一)慕斯製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 2. 烤布蕾	8	
(十二)蛋糕製作-1	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	8	
(十二)蛋糕製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 4. 夏綠地 5. 古典巧克力蛋糕 6. 老奶奶檸檬蛋糕	8	
(十三)學習成果展-1	1. 菜單設計與工作分配 2. 製作前準備	8	
(十三)學習成果展-2	3. 分組實作成果展現	8	
合 計		144	
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	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 11-2-4-12 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本照顧實務		
	英文名稱	Basic care and experiment		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 能瞭解老化常見生理問題，及瞭解簡單的照顧。 2. 能正確執行老人照顧的相關技術 3. 能瞭解老人意外與急症的處理			
議題融入	照顧服務科：家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
基本照顧(一)	1. 緒論、醫療環境、觀察與溝通。	6		
基本照顧(二)	1. 感染控制。	6		
基本照顧(三)	1. 紀錄與照護過程。	6		
基本照顧(四)	1. 舒適的需要。	6		
基本照顧(五)	1. 生命徵象正常異常值判斷。	6		
基本照顧(六)	1. 營養的需要。	6		
基本照顧(七)	1. 休息與睡眠，活動及運動的需要。	6		
基本照顧(八)	1. 冷熱療法的護理。	6		
基本照顧(九)	1. 體液供給，排泄需要。	6		
基本照顧(十)	1. 繃帶束帶的應用。	6		
基本照顧(十一)	1. 臨終病人的照護。	6		
基本照顧(十二)	1. 技術練習	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與 2. 實作表現 3. 隨堂測驗			
教學資源	參考書及教師自編補充講義。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。 2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 3. 教學評量：教學評量方式多元化，除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度，並配合單元有實際操作練習之機會，並於實務課程中舉辦技術評量。			

表 11-2-4-13 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影音剪輯實習		
	英文名稱	Digital Image Edition practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、就業力、美感力			
適用科別	資料處理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解剪輯軟體的視訊剪輯操作。二、瞭解剪輯軟體的特效操作。三、瞭解剪輯軟體的音訊剪輯操作。四、培養學生對影片製作的剪輯與實作能力。五、培養學生對影片的鑑賞能力。			
議題融入	資料處理科：人權教育、生命教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)剪輯軟體基礎操作	1. 課程內容和威力導演簡介 2. 基本操作、素材匯入 3. 照片編修、幻燈片秀製作 4. 影片編修、影片遮罩	4		
(二)剪輯軟體進階操作一	1. 子母畫面、炫粒特效 2. 轉場特效、影片特效製作	4		
(三)剪輯軟體進階操作二	1. 特效工房、文字特效 2. 字幕配音、音效處理 3. Track Motion 特效	5		
(四)影片輸出操作	1. 輸出視訊影片 2. 分享至網路	2		
(五)影片剪輯進階應用	1. 電視牆效果 2. 文字特效、轉場特效、遮罩綜合應用	3		
(六)影片剪輯綜合練習	1. 電子相簿編製 2. 個人創意自我介紹影片製作 3. MV 影片與字幕製作	9		
(七) 影片製作	1. 成果展影片拍攝 2. 成果展影片後製 3. 成果發表	9		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	1. 學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。2. 學生作業、實作、測驗、自我評量或檔案評量等多元評量方式辦理。			
教學資源	1. 教學設備須符合「電腦教室」設備基準。2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。3. 教材以審定本或教師自編教材為主。			
教學注意事項	1. 本科目為電腦實習科目，以電腦實作為主。2. 除教科書外，善用各種網路及實務範例講解，以加強學習效果。			

表 11-2-4-14 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	銀髮族膳食製備實務		
	英文名稱	The practice of diet preparation for the elderly		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	照顧服務科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解銀髮族生理變化 2. 學習銀髮族營養需求及評估 3. 實務操作銀髮族膳食備製			
議題融入	照顧服務科：生涯規劃教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)老化生理學-1	1. 神經系統 2. 血液循環 3. 消化道	6		
(一)老化生理學-2	4. 骨骼肌肉 5. 皮膚與結締組織 6. 生殖系統 7. 泌尿系統	9		
(二)銀髮族六大類營養需要-1	1. 熱量計算 2. 醣類 3. 脂肪	9		
(二)銀髮族六大類營養需要-2	4. 蛋白質 5. 礦物質 6. 維生素	9		
(三)銀髮族營養評估-1	1. 如何正確評估銀髮族的營養狀況 2. 營養評估項目及指標 3. 營養不良的危險因子	9		
(三)銀髮族營養評估-2	4. 飲食攝取調查 5. MNA(迷你營養評估表)	6		
(四)常見的銀髮族膳食備製-1	1. 健康銀髮族膳食備製	9		
(四)常見的銀髮族膳食備製-2	1. 體重過重的膳食備製	9		
(四)常見的銀髮族膳食備製-3	1. 體重減少的膳食備製	9		
(四)常見的銀髮族膳食備製-4	1. 吞嚥障礙的膳食備製	9		
(四)常見的銀髮族膳食備製-5	1. 無法由口進食的膳食備製	9		
(四)常見的銀髮族膳食備製-6	1. 養生飲品調製	9		
(五)銀髮族用餐時應有的注意事項	1. 用餐安全 2. 隨時注意咀嚼吞嚥 3. 維持自我照顧能力	6		
合計		108		

學習評量 (評量方式)	1. 問答法。 2. 測驗法。 3. 實作評分 4. 上課反應及學習態度 5. 討論與報告
教學資源	1. 教師自編
教學注意事項	<p>一、教材編選 需符合基本理論架構，結合專業知識與實務。</p> <p>二、教學方法 以講述法、討論和實務操作方式進行，並運用媒體（影片）輔助教學，以增進學習興趣。</p> <p>三、教學評量 以總結性評量和討論發表，口頭評量及實務操作為主。</p> <p>四、教學資源 相關銀髮族營養膳食備製之資料、媒體機構。</p> <p>五、教學相關配合事項 在教學時，可配合實務參觀活動，提供學生更具體的經驗。</p>

表 11-2-4-15 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會規劃與服務實務		
	英文名稱	Banquet planning and Service practic		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生對宴會規劃與服勤之能力。 二、培養學生瞭解宴會規劃與服勤之認知。 三、能運用實務之規劃，結合相關理論進行服勤。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生涯規劃教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 宴會概論	1. 宴會宴會的起源與重要性 2. 宴會部門組織架構、工作執掌 3. 宴會服務安排	6		
(二) 宴會設備介紹	1. 宴會器皿、營業器材及設備 2. 宴會成本控制 3. 預算支出編列	8		
(三) 宴會實例與作業流程	1. 宴會作業流程與步驟 2. 安排方式與設計原則 3. 配合各單位之職掌與任務	8		
(四) 宴會的類型與規劃-1	1. 常見之酒會與自助餐會類型 2. 宴會的菜單設計	9		
(四) 宴會的類型與規劃-2	3. 宴會場地的布置與舞台的設計	5		
(五) 宴會的服務技巧-1	1. 外贈服務 2. 宴會的擺設、服務技巧	9		
(五) 宴會的服務技巧-2	3. 飲料、葡萄酒與食物之搭配	9		
(六) 宴會之餐飲禮儀-1	1. 講解宴會中應注意之餐飲禮儀	9		
(六) 宴會之餐飲禮儀-2	2. 實施宴會規劃與服務實務分享	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測練評量。二、針對技能部分施以實作評量。三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。二、教師提供補充教材與自編教材。三、學校圖書館應具備充足宴會相關之圖書資料。四、運用電腦網路查詢宴會相關資料。五、教師應利用現有之餐服教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。六、可不定期邀請業師示範教學。七、本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。(二)教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。(三)在操作過程中，培養學生學生對宴會規劃與服勤之實作能力。 二、教材編選 (一)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。(二)蒐集宴會相關實際案例為輔助教材。			

表 11-2-4-16 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	創學力、移動力、就業力			
適用科別	資料處理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	資料處理科：科技教育、資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)創意發想研討-1	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	9		
(二)創意發想研討-2	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		
(三)創業「可行性」評估-1	1. 新創事業與市場型態關鍵剖析 2. 趨勢潮流—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	9		
(四)創業「可行性」評估-2	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		
(五)創業商業化「八大致勝」關鍵-1	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	9		
(六)創業商業化「八大致勝」關鍵-2	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		
(七)投創實施企劃規範-1	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	9		
(八)投創實施企劃規範-2	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		72		
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	(一) 本課程旨在介紹微型創業實務的理論與實務內涵 (二) 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 (三) 適性評量及實例分享			

教學注意事項	<p>(一)教學重點：</p> <p>1. 認識微型創業。 2. 微型創業理論與實務的Know-How。 如何評估微型創業環境與選擇商機。 創業者自我適性評估。 如何規劃與建立微型創業商業模式。 創業財務規劃與預估。 創業風險評估。</p> <p>(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</p>
--------	---

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-5-1 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒運動		
	英文名稱	Leisure Sport		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生擁有運動休閒的能力 二、提昇學生團及合作向心力 三、加強學生對羽球的技能學習、規則認知能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)羽球—基本規則		講解羽球規則	2	
(二)羽球—發球與回擊		1. 發球的基本動作要領 2. 回擊球動作要領	6	
(三)羽球—步法		羽球米字步法動作要領	7	
(四)羽球—正手拍		正手拍及球基本動作要領	7	
(五)羽球—反手拍		反手拍及球基本動作要領	7	
(六)羽球—抽球		1. 正拍平抽球 2. 反拍平抽球	7	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	多元評量 1. 課程表現40% 2. 術科測驗60%			
教學資源	一、羽球場。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)分組練習。 (二)實作練習 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。			

表 11-2-5-2 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方小吃		
	英文名稱	Local Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生生活應用能力。 二、提昇學生文學欣賞之興趣。 三、加強學生人文素養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 泰式料理		月亮蝦餅 涼拌檸檬絲	6	
2. 台灣夜市小吃1		魷魚羹 豆腐乳雞	6	
3. 台灣夜市小吃2		蚵仔煎 大腸豬血湯	6	
4. 台灣夜市小吃3		肉圓 香菇肉羹	6	
5. 中式點心		蔥油餅 小籠包	6	
6. 日式料理		日式豬排 咖哩飯	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(口試、筆試、報告等)。			
教學資源	一、實務操作。 二、實際操作。			
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)教師示範 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。			

表 11-2-5-3 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	經絡脈動瑜珈		
	英文名稱	Meridian Vibrational Yoga		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標(教學重點)	一、提昇學生經絡養生概念。 二、培養學生瑜珈柔軟運動能力。 三、強化學生身心靈合一強身健體之道。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)經絡脈動瑜珈介紹		1. 何謂八脈十二經絡 2. 八脈十二經絡與瑜珈之關聯性	6	
(二)帶脈穴點及開發		1. 帶脈穴點位置及功效 2. 帶脈之運動方法	6	
(三)任督脈穴點及開發		1. 任督穴點位置及功效 2. 任督之運動方法.	6	
(四)任督脈穴點及開發		1. 帶脈穴點位置及功效 2. 帶脈之運動方法	6	
(五)肺經穴點及開發		1. 肺經穴點位置及功效 2. 肺經之運動方法	6	
(六)腎經穴點及開發		1. 腎經穴點位置及功效 2. 腎經之運動方法	6	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	宜採多元評量(口試、筆試、實際演練等)。			
教學資源	一、經絡相關圖書。 二、相關瑜珈場地。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)講述 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。			

表 11-2-5-4 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	古人時光機	
	英文名稱	Travel in Antiquity	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、培養學生體會古人生活態度的智慧。 二、提昇學生人文素養與文化內涵。 三、啟發學生關懷社會與主動關心生活環境及尊重多元文化。		
教學內容			
主要單元(進度)		內容細項	分配節數
(一)民族文化的形成與發展		1. 闡述文化的形成 2. 神話故事的涵義	6
(二)先秦時期的鬼神祭祀		1. 祭祀的意涵 2. 青銅文化的興盛	6
(三)魏晉時期的天馬行空		1. 清談的社會風氣 2. 男人的面子問題	6
(四)唐宋時期的活色生香		1. 文人酒樓文化 2. 庶民的美食饗宴	6
(五)明清時代的多元生活		1. 外來文化的影響 2. 宗教與貿易的衝擊	6
(六)民國初年的時代巨變		1. 十里洋場的風華 2. 色戒裡的敵我交纏	6
合 計			36
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(學習單、報告等)。		
教學資源	一、文獻書籍、網路資料。 二、多媒體教材。		
教學注意事項	一、教學方法 (一)多媒體講述。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表 11-2-5-5 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	玄學的奧秘		
	英文名稱	Mystery of Metaphysics		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生擁有探索自己的能力 二、提昇學生有足夠勇氣面對挫折 三、加強學生有信心規劃人生			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識自己		1.從血型認識自己的個性 2.從星座洞悉自己的未來	4	
(二)甚麼叫命理		認識紫微命盤、易經、流年、八字	8	
(三)靈魂與精神		讓學生了解精神就是靈	6	
(四)如何卜卦		介紹東西方的占卜及卜卦用具	8	
(五)民間信仰還是迷信信仰		介紹台灣民間信仰、宗廟文化	6	
(六)護身符		護身符的用法	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(學習單、報告等)。			
教學資源	一、網路資料。 二、實作影片			
教學注意事項	一、教學方法 (一)啟發學生自我了解。 (二)實作練習 二、教材編選 1.教師自編教材。 2.教師提供之補充教材。			

表 11-2-5-6 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	關於世界名著的100個故事		
	英文名稱	100 Stories of Word Literature		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生欣賞小說的能力。 二、提昇學生關懷社會與主動關心生活環境及尊重多元文化。 三、啟發學生獨立思考與處世的應變能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中外經典摘要		1. 經典導讀 2. 經典的價值與地位	6	
(二)寫給自己的生命情書		1. 哪個少年不鍾情 2. 珍·奧斯汀-少年維特的煩惱	6	
(三)奇幻瑰麗的想像之旅		1. 花朵綻放的童話世界 2. 路易斯·卡洛爾-愛麗絲夢遊仙境	6	
(四)抒發理想的文字吶喊		1. 文字化為武器的攻擊 2. 魯迅-狂人日記	6	
(五)坐困愁城的刻苦書寫		1. 征服世界的魔法師 2. J. K. 羅琳-哈利波特	6	
(六)托物於文的勵志宣言		1. 身殘心不殘的小巨人 2. 乙武洋匡-五體不滿足	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量：心得報告。			
教學資源	中西名著、論文集、文學資料庫、網路評論			
教學注意事項	一、教學方法 (一)先備知識的喚起，引起動機。 (二)資料文獻的介紹 (三)簡報講授。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。			

表 11-2-5-7 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	新詩賞析習作		
	英文名稱	The Appreciation And Practice of Chinese Modern Poetry		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、提昇學生文學欣賞之興趣及增加新詩創作能力。 二、培養學生生活應用能力。 三、加強學生人文素養，培養熱愛新詩之情懷。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 新詩源流簡介		1. 新詩與古詩之傳承脈絡 2. 歐美詩風之影響與融合	6	
(二) 現代詩選賞析一		1. 三十年代詩人詩作賞析 2. 余光中、鄭愁予、?弦詩作賞析	6	
(三) 現代詩選賞析二		1. 台灣鄉土詩人詩作賞析 2. 詩與歌之合流	6	
(四) 現代詩習作一		1. 如何寫一首現代詩 2. 詩的起承轉合	6	
(五) 現代詩習作二		1. 詩的趣味與韻味 2. 長詩與短詩的演練	6	
(六) 現代詩習作三		1. 人生就是一首波瀾壯闊的敘事詩 2. 書寫草葉青青的詩生活	6	
合 計			36	
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、網路資料。 二、新詩文選。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)深入簡出講述 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。			

表 11-2-5-8 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	戲如人生		
	英文名稱	Play like life		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生活應用能力。 二、提昇學生文學欣賞之興趣。 三、加強學生人文素養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)演戲的瘋子，看戲是傻子		戲劇的魅力豐富人生，讓我們繼續看下去	4	
(二)追追追!!就是追劇!!		追劇演變史(港劇 日劇 韓劇 陸劇)	8	
(三)大陸宮廷劇為什吸引人?		甄環傳 延禧攻略 如懿傳……哪一部吸引你	6	
(四)台灣的長壽劇		為甚麼已作300集了，還可以繼續演下去	6	
(五)戲劇創造人生		如何利用戲劇妥善正確利用在生活中	6	
(六)戲劇融入生活		利用戲劇人事地物融入生活	6	
合 計			36	
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、網路資料。 二、實際影片。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)實地參訪 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。			

表 11-2-5-9 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術生活	
	英文名稱	Artistic Life	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、生活中常見之設計思考，對各類藝術型態觀察、探索及表達能力的提升。 二、探索藝術與社會、歷史及文化關係。 三、認識影像傳達的各種面向。 四、由多元的藝術學習與美感經驗的累積，依循總綱核心素養具體內涵，強調藝術學習與生活文化情境脈絡結合，完備學習者的全人發展。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
生活設計與美感	以門牌、制服的色彩、格式、圖案來探討設計、美感及傳遞的特色與屬性。	6	
土地與工藝	認識生活器物的造型與機能，賞析文創產品的設計與內涵，進而探討在地文化的特色與精神。	6	
從設計到社計	認識近代設計風格及演變，運用在生活上的目的與反思。	6	
圖像語言與傳達	認識影響傳達的各種面向。運用設計思考，加強對生活中的影像觀察，了解影響與社會、文化的關係	6	
影像與故事(一)	了解動態影像的過去與發展，欣賞與分析影像作品。	6	
影像與故事(二)	理解動態影像原理與類型。區分電影、短片、唯電影及廣告影片的差異。	6	
合計		36	
學習評量 (評量方式)	出席率30%、學習態度20%、作業30%、心得20%。		
教學資源	課本、相關書籍。		
教學注意事項	一、教學方法 (一)以教育部發布之新課綱作為學生學習的基礎。 (二)以多元教學，配合課本輔助教學。 (三)鼓勵學生踴躍表達。 二、教材編選 1. 藝術生活-視覺應用(幼獅文化出版)。 2. 教師提供之補充教材為輔。		

表 11-2-5-10 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	入門肢體雕塑		
	英文名稱	Introduction of Body Sculpturing		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、增進學生基礎體適能。 二、提昇團隊合作及人際關係的互動。 三、使學生協調身體動作並雕塑身型，培養自信。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 基礎律動及拉伸		1. 基本體能訓練。 2. 基礎拉伸動作訓練。	6	自備毛巾，瑜珈墊
2. 體適能的提升		1. 基礎體適能及拉伸動作指導。 2. 增進肌耐力的訓練。	6	同上
3. 纖細手臂訓練課程		1. 基礎體適能及拉伸動作。 2. Tabata動作第一組。	6	同上
4. 緊實美背訓練課程		1. 基礎體適能及拉伸動作指導 2. Tabata動作第二組。	6	同上
5. 核心肌肉訓練課程		1. 基礎體適能及拉伸動作指導 2. Tabata動作第三組。	6	同上
6. 全身燃脂訓練課程		1. 基礎體適能及拉伸動作指導。 2. Tabata及帕梅拉動作合併指導。	6	同上
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量：實地操作及同學心得回饋。			
教學資源	瑜珈相關書籍、肌耐力訓練相關書籍及文獻、簡易瘦身書籍及文獻，網路影片，自行設計..等。			
教學注意事項	一、教學方法 (一)先了解同學的需求及目的。 (二)相關書籍的介紹及釐清迷思。 (三)同學實地演練並指導同學動作。 二、教材編選 1. 實地操作為主。 2. 教師提供之補充教材為輔。			

表 11-2-5-11 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界美食地圖	
	英文名稱	Gourmet Map Around The World	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	資料處理科、照顧服務科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	一、增進學生國際觀及世界觀。 二、提昇餐飲創業相關基礎美感及藝術涵養。 三、延伸相關概念，了解多元文化。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
世界美食介紹-拉丁美洲1	1. 上課注意事項及內容介紹、評分標準等...。 2. 介紹拉丁美洲食物-阿根廷/巴西。 3. 填寫學習單或討論、抽問	4	
世界美食介紹-拉丁美洲2	1. 介紹拉丁美洲食物-墨西哥/哥倫比亞。 2. 填寫學習單或討論、抽問。	4	
世界美食介紹-韓國	1. 介紹韓國美食-冷麵及韓牛、五花肉等...。 2. 填寫學習單或討論、抽問。	4	
世界美食介紹-中國	1. 介紹中國美食-嘉峪關羊肉。 2. 填寫學習單或討論、抽問。	4	
世界美食介紹-泰國	1. 介紹泰國美食-痣姐冬陰湯 2. 填寫學習單或討論、抽問。	4	
世界美食介紹-印度	1. 介紹印度美食-鷹嘴豆咖哩炸餅 2. 填寫學習單或討論、抽問。	4	
世界美食介紹-美國(一)	1. 介紹美國波特蘭美食-乳酪通心粉 2. 填寫學習單或討論、抽問。	4	
世界美食介紹-美國(二)	1. 介紹美國紐約美食-鮮蝦玉米粥 2. 填寫學習單或討論、抽問。	4	
世界美食介紹-台灣	1. 介紹台灣美食-由南至北開放推薦討論。 2. 填寫學習單。 3. 本學期總結。	4	
合計		36	
學習評量(評量方式)	宜採多元評量：填寫學習單及同學心得回饋。		
教學資源	美食相關書籍、世界美食文獻及影片，自行設計..等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)先了解同學的需求及目的。 (二)相關書籍的介紹及釐清迷思。 (三)同學寫學習單或進行討論與分享、抽問等...。 二、教材編選 1. 世界美食影片。 2. 教師提供之補充教材為輔。		

