

# 高級中等學校課程計畫

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校

學校代碼：051411

## 建教合作班課程計畫

本校108年6月28日107學年度第5次課程發展委員會會議通過

校長簽章：  \_\_\_\_\_

(108學年度入學學生適用)

初審版       複審版       核定版

中華民國108年08月13日

# 目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	11
陸、群科課程表	15
一、教學科目與學分(節)數表	15
二、課程架構表	21
三、職業技能訓練計畫	23
柒、團體活動時間實施規劃	25
捌、彈性學習時間實施規劃	26
一、彈性學習時間實施相關規定	26
二、學生自主學習實施規範	27
三、彈性學習時間規劃表	28
附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃	30
附件二：校訂科目教學大綱	31
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	85
(一)訓練課程內容	85
(二)專業基礎課程內容	87
附件四、實習式群科課程表	89

## 學校基本資料表

學校校名	苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校			
技術型	專業群科		1. 電機與電子群：資訊科 2. 家政群：時尚造型科 3. 餐旅群：觀光事業科 4. 動力機械群：汽車科 5. 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班		1. 動力機械群：汽車科 2. 餐旅群：餐飲管理科	
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向 課程專班		
雙軌訓練 旗艦計畫				
其他				
進修部	1. 動力機械群：汽車科 2. 餐旅群：餐飲管理科			
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	037353888
	職 稱	教學組	行動電話	0952241550
	姓 名	楊惠蘭	傳 真	037355899
	E-mail			

## 壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「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、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 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	動力機械群	汽車科	1	0	1	0	1	0	3	0
	電機與電子群	資訊科	0	0	1	0	1	8	2	8
	家政群	時尚造型科	1	12	1	19	1	10	3	41
	餐旅群	觀光事業科	1	22	1	15	1	13	3	50
	餐旅群	餐飲管理科	1	0	1	0	1	19	3	19
進修部	動力機械群	汽車科	1	17	0	0	1	14	2	31
	餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	18	1	14	3	54
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	17	1	21	1	25	3	63
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	13	1	32	1	22	3	67
合計			8	103	8	105	9	125	25	333

## 二、核定科班一覽表

表2-2 108學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	動力機械群	汽車科	1	46
	家政群	時尚造型科	2	92
	餐旅群	觀光事業科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	1	46
進修部	動力機械群	汽車科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	1	46
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	48
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	46
合計			9	416

### 三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 108學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

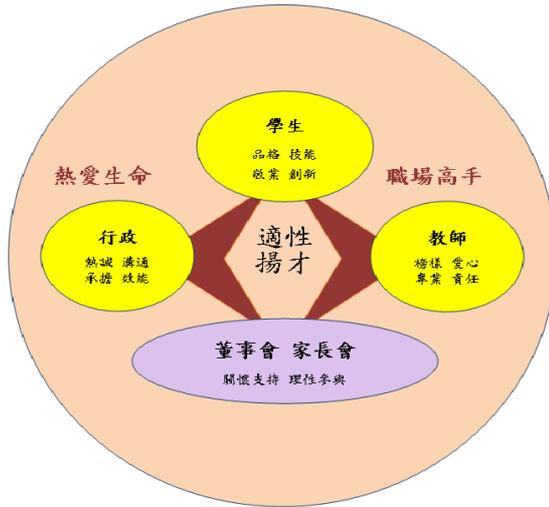
項目		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別					
階 梯 式	動力機械群	汽車科	1班	33人	
	餐旅群	餐飲管理科	1班	43人	

# 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

學校願景補充說明（得說明學校願景型塑之理念或蘊含） 1. 構想源於本校校徽，左右兩隻手拱住「育民」。 2. 將中間校名「育民」改為「適性揚才」作為學校核心目標再以熱情、快樂的澄色為兩隻手的顏色。 3. 左手「行政」右手「教師」，兩隻手連接著學校兩大支柱。 4. 孕育出好品格、有技能、能敬業、會創新之學生，放置於上端。 5. 「教師」「行政」「學生」圖像，採具光明、活力、希望的黃色。 6. 家長會是學校經營的夥伴，董事會是學校經營的支柱及上級指導。期望兩會能理性參與校務、關懷與支持校務。選擇高貴的紫色為基底顏色。 7. 外圍再以大圓圈圍繞，以具理想、安全與成長的綠色為底構成圓滿友善的校園環境。 8. 最後，永續經營學校，培養學生為熱愛生命的職場高手。



## 二、學生圖像

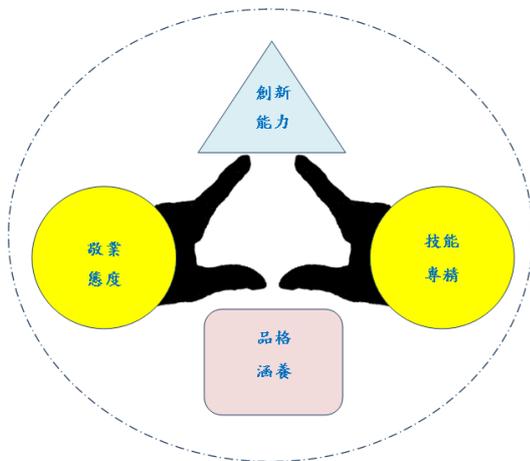
學生圖像詮釋 1. 以延續學校願景適性揚才培育學生熱愛生命成為職場高手之核心價值，本校已造就出多位世界級的職場高手，期勉再接再厲延續發展。 2. 中間黑色的雙手象徵專注學習、雙手萬能，具有找回昔日技職精神的意涵。 3. 左右端各連接「技能專精」、「敬業態度」，是技職教育的翅膀，以充滿活力、光明的黃色為底色。 4. 雙手下端為品格涵養，是中學教育裡最基礎亦是最重要的一環，以感性、愛、溫暖的粉紅色為底色。 5. 雙手上端為創新，科技日新月異，培養學生創造思考能力，融入工作、融入生活，以適應社會變遷及發揮個人潛能。以象徵自由、智慧、自信的淺藍色為底色。 6. 最後用虛線大圓圈構成圓滿的學習，虛線代表學生虛心學習並與外界環境多元交流，時時吸收新知養成終身學習。 學生圖像補充說明：以「學校願景」為基礎，培養學生四項關鍵能力：技能專精：訓練專業技能、技藝超群、回饋社會的技術力。敬業態度：培養自動自發、刻苦耐勞、敬業樂群的堅毅力。品格涵養：培育良好品德、有效溝通、友善態度的品格力。創新能力：啟發獨立思考、解決問題、創新思維的競爭力。

技能專精

敬業態度

品格涵養

創新能力



## 肆、課程發展組織要點

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校

### 課程發展委員會組織要點

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

107年8月29日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員27人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

- (一) 召集人：校長。
- (二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
- (三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及體育、健康與護理領域)擔任之，每領域/科目1人，共計6人。
- (四) 專業群科教師：由各專業群科(汽車科、時尚造型科、餐觀科)之科主任擔任之，每專業群科1人，共計3人。
- (五) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計1人。
- (六) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
- (七) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
- (八) 產業代表：由學校聘任產業代表3人擔任之。(設有專業群科者應設置之)
- (九) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
- (十) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

- (一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
  - (二) 統整及審議學校課程計畫。
  - (三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
  - (四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
- (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月底前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
  - (二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
  - (三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
  - (四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
  - (五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

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

六、各研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學

習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一) 各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票

得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

苗栗育民工家進修部108課程計畫課程發展會成員編組名冊

職稱	簽名
召集人(會議主持人)	逕校長 月達
教務主任兼執行秘書	賀思安 主任
學務主任	潘國材 主任
總務主任	劉遠源 主任
實習主任兼副執行秘書	王雅玲 主任
圖書館主任	柯慧芬 主任
輔導主任	賴純真 主任
人事主任	賀思安 主任
進修部主任兼副執行秘書	吳維仁 主任
國語文領域召集人	羅芬益 老師
英語文領域召集人	魏三萍 老師
數學領域召集人	賀思安 主任
自然領域召集人	劉遠源 主任
社會領域召集人	羅芬益 老師
體育、健康領域召集人	陳永吉 老師
汽車科主任	黃朝彥 科主任
餐旅科主任	游博俊 科主任
導師代表	楊富宏 組長
教師代表	蔡宏麟 老師
餐飲科產業代表	苗栗市阿登西式小館負責人 吳明玄女士
汽車科產業代表	苗栗市行動汽車保險廠廠長 黃貴勇先生
專家學者代表	育達科技大學休閒運動管理系助理教授 吳怡嫻女士
學生家長委員會代表	學生家長委員會 劉文綺 委員
學生代表	黃雅翎 同學

## 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			
					技能專精	敬業態度	品格涵養	創新能力
動力機械群	汽車科	1. 車輛維修專技術人員 2. 機器腳踏車維修專業技術人員。 3. 車輛研發、製造人員 4. 車輛技術教育訓練人員 5. 汽車檢驗員考驗員。	1. 培育車輛維修、接待技術人才及車輛發展趨勢專業能力。 2. 培育機器腳踏車、電動車產業所需之技術人才。 3. 培育學生成為群科相關基層技術人力，使能擔任操作、維修、測試、應用等專業等專業人才。 4. 培育正確的社會服務理念及敬業樂群的精神。 5. 培育提升人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造思考及適應社會變遷之能力。	具備汽車組裝檢驗及維修之技術能力。	●	●	●	○
				具備檢修重型機器腳踏車組裝檢驗及維修之能力。	●	●	●	○
				具備群科相關基層技術人力，擔任操作、維修、測試、應用等專業等專業能力。	●	●	○	●
				具備有社會服務基本理念及敬業樂群的觀念及精神。	○	●	●	○
				具備正確職業道德觀念、創造思考、自學進修及適應變遷之能力。	○	●	●	●
				具備餐飲服務能力	●	●	●	●
餐旅管理科	1. 餐廳、飯店領班幹部、外場服務人員。 2. 廚師。 3. 點心房師傅、烘焙業內外場服務人員。 4. 台灣在地飲食習慣及國外的差別	1. 培育餐飲產業之技術人才。 2. 培育餐旅服務之專業人才。 3. 培育烹飪之專業人才。 4. 培育烘焙及點心製作之專業人才。 5. 培養繼續進修餐飲產業技術之人才。 6. 了解各國飲食習慣與差距。	具備食物製備概念	●	●	●	●	
			培養學生食品及餐飲安全；與職場職業道德之規範	●	●	●	○	
			具備實作技術能力。	●	●	○	●	
			培養學生具備具備良好職業生涯態度與終身學習之能力。	●	●	●	●	

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

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

## 二、群科課程規劃

表5-2-1 動力機械群汽車科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表

(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註
		具備汽車組裝檢 驗及維修之技術 能力。	具備檢修重型機 器腳踏車組裝檢 驗及維修之能 力。	具備群科相關基 層技術人力，擔 任操作、維修、 測試、應用等專 業等專業能力。	具備有社會服 務及敬業精神。 基本群的觀念及 精神。	具備正確職業道 德觀念、創造思 考、自學進修及 適應變遷之能 力。	
部 定 必 修	專業科目						
	引擎原理	●	●	●	●	●	
	底盤原理	●	○	●	●	●	
	基本電學	●	●	●	●	●	
	實習科目						
	機械工作法及實 習	●	●	●	●	●	
引擎實習	●	●	●	●	●		
底盤實習	●	●	●	●	●		

表5-2-1 動力機械群汽車科階梯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
		具備汽車組裝檢 驗及維修之技術 能力。	具備檢修重型機 器腳踏車組裝檢 驗及維修之能 力。	具備群科相關基 層技術人力，擔 任操作、維修、 測試、應用等專 業等專業能力。	具備有社會服務 理念及敬業精 神。	具備正確職業道 德觀念、創造思 考、自學進修及 適應變遷之能 力。	
校訂必修	專業科目	汽車鈹金	●	○	●	●	●
		汽車塗裝	●	●	●	●	●
		汽油引擎	●	●	●	●	●
		汽車底盤	●	○	●	●	●
		汽車電系	●	●	●	●	●
		柴油引擎	●	○	●	●	●
		汽車工業英文	●	●	●	●	●
		汽車電子	●	○	●	●	●
		機器腳踏車	○	●	●	●	●
		工業安全與衛生	●	●	●	●	●
	實習科目	汽車綜合實習	●	○	●	●	●
		專題實作	●	●	●	●	●
		汽車底盤實習	●	○	●	●	●
		汽車電系實習	●	○	●	●	●
		柴油引擎實習	●	○	●	●	●
		汽車美容實習	●	●	●	●	●
		汽車電腦系統實習	●	○	●	●	●
		汽車修護與技能	●	○	●	●	●
		自動變速箱實習	●	○	●	●	●
	機車修護技能	○	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	汽車新式裝備	●	○	●	●	●
		汽車美容	●	●	●	●	●
		汽車空調	●	○	●	●	●
		汽車服務行銷	●	●	●	●	●
	實習科目	油電複合動力車 檢修實習	●	●	●	●	●
		汽車空調實習	●	○	●	●	●
		汽車駕駛	●	○	●	●	●

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 餐旅群餐飲管理科階梯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	具備餐飲服務能力	具備食物製備概念	培養學生食品及餐飲安全；與職場職業道德之規範	具備實作技術能力。	培養學生具備良好職業生涯態度與終身學習之能力。	
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5-2-2 餐旅群餐飲管理科階梯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	具備餐飲服務能力	具備食物製備概念	培養學生食品及餐飲安全；與職場職業道德之規範	具備實作技術能力。		培養學生具備良好職業生涯態度與終身學習之能力。
校訂必修	專業科目	採購學	○	●	●	○	●	
		菜單設計	●	●	●	●	●	
	實習科目	中餐烹調	○	●	●	●	●	
		烘焙	○	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	
		中式點心製作	○	●	●	●	●	
		西式點心製作	○	●	●	●	●	
		基礎刀工	○	●	●	●	●	
餐飲管理	○	○	○	○	○			
校訂選修	專業科目	餐飲安全衛生	○	○	○	○	○	
	實習科目	咖啡實務	●	●	●	●	●	
		異國料理製作	○	●	●	●	●	
		擺盤藝術實務	○	●	●	●	●	
		茶藝文化實務	●	●	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-2-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(階梯式)

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	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四			
			部定必修	語文	國語文	6	3		3								
英語文	4	2				2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學
數學	數學	4		2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
社會	歷史	4						2									
	地理								2								
	公民與社會																
自然科學	物理	4						2									
	化學								2								
	生物																
藝術	音樂	4						2									
	美術								2								
	藝術生活																
綜合活動	生命教育	4		1													
	生涯規劃					1											
	家政																
	法律與生活																
	環境科學概論																
科技	生活科技	4						1									
	資訊科技								1								
健康與體育	體育	2	1		1												
	健康與護理	2	1		1												
	全民國防教育	2	1		1												
	小計	36	11	0	11	0	7	0	7	0	0	0	0	0			
專業科目	引擎原理	3	3														
	底盤原理	3			3												
	基本電學	2				1		1									
實習科目	機械工作法及實習	4	4														
	引擎實習	4			4												
	底盤實習	4				4											
	小計	20	7	0	7	0	5	0	1	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	56	18	0	18	0	12	0	8	0	0	0	0	0			

表6-1-2-1 動力機械群汽車科教學科目與學分(節)數表(續)  
108學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註			
名稱	學分			第一學年				第二學年				第三學年							
		名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四				
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%															<input type="checkbox"/> 協同教學		
	專業科目	20學分 15.15%	機器腳踏車	2	2													<input type="checkbox"/> 協同教學	
			工業安全與衛生	2						2									<input type="checkbox"/> 協同教學
			汽車钣金	2	2														<input type="checkbox"/> 協同教學
			汽車塗裝	2	2														<input type="checkbox"/> 協同教學
			汽油引擎	2	2														<input type="checkbox"/> 協同教學
			汽車底盤	2			2												<input type="checkbox"/> 協同教學
			汽車電系	2					2										<input type="checkbox"/> 協同教學
			柴油引擎	2							2								<input type="checkbox"/> 協同教學
			汽車工業英文	2			2												<input type="checkbox"/> 協同教學
			汽車電子	2					2										<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	36學分 27.27%	專題實作	4				4										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			汽車底盤實習	4			4											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			汽車電系實習	3							3							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			柴油引擎實習	3					3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			汽車美容實習	4							4							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			汽車電腦系統實習	3			3											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			汽車修護與技能	4					4									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			自動變速箱實習	4							4							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			汽車綜合實習	4							4							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
機車修護技能			3	3													<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
小計			56	11		11		15		19									
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
	專業科目	5學分 3.79%	汽車新式裝備	2							2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
			汽車美容	2			2										<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
			汽車空調	2					2								<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
			汽車服務行銷	2	2												<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		
	實		油電複合動力車檢修實習	3							3						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組		
																<input type="checkbox"/> 跨班			

習科目	7學分 5.30%	汽車駕駛	3	1		1	1											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	
		汽車空調實習	4			2	2											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	
小計			12	3		3	3		3										
校訂必修及選修學分合計			68	14		14	18		22										
在校期間應修習學分數			124	32		32	30		30										
團體活動時間(節數)			12	3		3	3		3										
彈性學習時間(節數)			4	0		0	2		2										
每週總上課節數				35		35	35		35										
職前訓練			4						4										
寒暑假課程	一般科目																	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目																	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	塗裝修護實習	3						3										<input type="checkbox"/> 協同教學
		鈹金修護實習	4				4												<input type="checkbox"/> 協同教學
		汽油噴射引擎實習	3		3														<input type="checkbox"/> 協同教學
		塗料配色實習	3				3												<input type="checkbox"/> 協同教學
工廠管理實習		3				3												<input type="checkbox"/> 協同教學	
返校課程	實習科目																	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
在校期間應修習總學分數			144																
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)												4						
	職業技能訓練(二)													4					
	職業技能訓練(三)														4				
	職業技能訓練(四)															4			
應修習總學分數			160	32	3	32	10	30	3	30	4	4	4	4	4	4			

表6-1-2-2 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)

108學年度入學學生適用(階梯式)

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	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階 段一	階 段二	階 段三	階 段四				
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3		3									<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		英語文	4	2		2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		數學	數學	4	2		2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
	社會	歷史	4					2										
		地理							2									
		公民與社會																
	自然科學	物理	4					2										
		化學							2									
		生物																
	藝術	音樂	4	1		1												
		美術						1		1								
		藝術生活																
	綜合活動	生命教育	4	1														
		生涯規劃				1												
		家政																
		法律與生活																
		環境科學概論																
	科技	生活科技						1										
		資訊科技								1								
	健康與體育	體育	2	1		1												
健康與護理		2	1		1													
	全民國防教育	2	1		1													
	小計	36	12	0	12	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2													
實習科目	餐飲服務技術	6					3		3									
	飲料實務	6					3		3									
	小計	16	2	0	2	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	52	14	0	14	0	12	0	12	0	0	0	0	0	0			

表6-1-2-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)  
108學年度入學學生適用 (階梯式)

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	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階段 一	階段 二	階段 三	階段 四		
校訂科目	一般科目	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	4學分 3.03%	採購學	2	1	1										<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	52學分 39.39%	菜單設計	2	1	1											<input type="checkbox"/> 協同教學
			專題實作	4				2	2								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			中餐烹調	12				6	6								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			烘焙	12	6	6											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			中式點心製作	6	3	3											<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			西式點心製作	8				4	4								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			基礎刀工	6				3	3								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			餐飲管理	4	2	2										<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			小計	56	13	13	15	15									
	校訂選修	一般科目	2學分 1.52%	餐飲電腦	2	1	1										<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		專業科目	4學分 3.03%	餐飲安全衛生	4	2	2										<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
		實習科目	10學分 7.58%	咖啡實務	6				3	3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
				異國料理製作	6				3	3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
				擺盤藝術實務	2	2											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			茶藝文化實務	2		2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組		
			小計	16	5	5	3	3									
	校訂必修及選修學分合計			72	18	18	18	18									
	在校期間應修習學分數			124	32	32	30	30									
團體活動時間(節數)			12	3	3	3	3										
彈性學習時間(節數)			4	0	0	2	2										
每週總上課節數				35	35	35	35										
職前訓練			4					4									
寒暑假課程	一般科目															<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	台灣小吃	4		2	2										<input type="checkbox"/> 協同教學	
		國際禮儀	2		1	1										<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	日式料理製作	3			3										<input type="checkbox"/> 協同教學	
		宴會實務	3				3									<input type="checkbox"/> 協同教學	
無國界料理		4			4										<input type="checkbox"/> 協同教學		
返校課程	實習														<input type="checkbox"/> 協同教學		

科目														<input type="checkbox"/> 實習分組教學			
在校期間應修習總學分數		144															
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)	16										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		
應修習總學分數		160	32	3	32	10	30	3	30	4	4	4	4	4			

## 二、課程架構表

(系統產生)表6-2-2-1 動力機械群汽車科課程架構表(以科為單位，1科1表)

108學年度入學學生適用(階梯式)

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	36學分	36	27.27%	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			56	42.42%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	68-80學分	0	0.00%	系統設計		
		專業科目		20	15.15%			
		實習科目		36	27.27%			
	選修	一般科目		0	0.00%			
		專業科目		5	3.79%			
		實習科目		7	5.30%			
	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)	68		100.00%	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)	43		63.24%	系統設計
合計			68	51.52%	系統設計			
六學期團體活動時間合計		8-12節	12節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		0-4節	4節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
職前訓練		4學分	4學分		系統設計			
寒暑假課程		12-16學分	16學分		系統設計			
第三學年返校課程			0學分		系統設計			
職業技能訓練		16學分	16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6-2-2-2 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(階梯式)

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	36學分	36	27.27%	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			52	39.39%	系統設計	
校 訂	必 修	一般科目	68-80學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		52	39.39%		
	選 修	一般科目		2	1.52%		
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		10	7.58%		
	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)	70	97.22%	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)	62	88.57%	系統設計
	合 計				72	54.55%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			8-12節		12節	系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-4節		4節	系統設計		
每週總上課節數		35節		35節	系統設計		
職前訓練		4學分		4學分	系統設計		
寒暑假課程		12-16學分		16學分	系統設計		
第三學年返校課程				0學分	系統設計		
職業技能訓練		16學分		16學分	系統設計		
應修習總學分數		156-168學分		160學分	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

### 三、職業技能訓練計畫

表6-3-2-1 動力機械群汽車科階梯式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：110/08/01 ~ 111/06/01)	人數	備註
階汽三忠	110/08/01 ~ 111/06/01	19	

表6-3-2-2 餐旅群餐飲管理科階梯式建教合作班職業技能訓練  
 (以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：110/08/01 ~ 111/06/01)	人數	備註
階餐三忠	110/08/01 ~ 111/06/01	17	

## 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 (階梯式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18
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	36	36	36	36
合計	54	54	54	54

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校彈性學習時間及學生自主學習實施規定

107年6月6日第二次課程發展委員會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施規範。
- 二、彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》之規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據學校條件與學生需求，彈性學習時間可做為學生自主學習、選手培訓、實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。
- 四、全學期授課以發展學校特色及銜接學生進路為主軸，並規劃充實(增廣)/補強性教學等課程為主。
- 五、彈性學習所規劃之課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施，規劃表如附件。
- 六、學校特色活動可辦例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理期程方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫及相關規定如下：
  - (一)實施原則：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。
  - (二)輔導管理：
    1. 學生得於高二三彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式，進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。
    2. 學生進行自主學習前，應經教師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。
  - (三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等。
  - (四)學校應提供適合和必要的學習資源，如資訊設備、圖書和使用空間等；同為能落實學生自主學習成效，得安排教師隨班或分組進行指導。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本實施規範經課程發展委員會討論通過，陳請校長核定後發布實施，修正時亦同。

## 二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間規劃表

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(階梯式)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	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第一學期	打發奶泡技巧	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	認識咖啡	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	認識中藥	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	小投資大賺錢	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	邏輯思考訓練	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	基礎咖啡拉花	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第二學年	用鏡頭看世界	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
									<input type="radio"/> 例行性		

第二學期	深根閱讀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	汽車安全駕駛班	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	美姿美儀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	博奕基本技巧	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	動手玩創意	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 汽車科 <input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃

## 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	餐飲電腦		
	英文名稱	Restaurant Computer System		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	1/1			
學分數	1/1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲資訊系統及設備之概況 二、了解餐飲內外場電腦之作業及報表之解讀 三、了解電腦系統在餐飲業中之應用及扮演之角色			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲資訊系統概論	餐飲資訊軟體緒論	4	
(二)餐飲資訊設備簡介	1. 餐飲資訊設備 2. 餐飲資訊費用	10	
(三)餐飲作業系統之介紹與管理	1. 餐飲資訊操作系統 2. 餐飲資訊系統管理	8	
(四)營銷分析系統之介紹與管理	1. 營銷系統介紹 2. 營銷系統管理	8	
(五)客戶資校系統化之介紹與管理	1. 餐飲客戶系統管理 2. 餐飲vip會員評估及設定	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	系統操作評分、紙筆測驗、口述		
教學資源	電腦軟體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 電腦系統加強		

## (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	汽車底盤
	英文名稱	Automobile course
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解汽車各系統構造。 二、瞭解汽車行駛時所用系統結構的作用原理。 三、能確實將系統工作情形利用於使用與維護。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)底盤系統	緒論。	4	
(二)底盤系統	傳動系統。	8	
(三)底盤系統	煞車系統。	8	
(四)車身系統	懸吊系統。	8	
(五)車身系統	轉向系統。	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎
	英文名稱	Automobile course
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解柴油引擎本體結構與汽油引擎之差異。 二、了解柴油引擎其燃料系統之重要性。 三、了解柴油引擎其預熱系統線路與系統作用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)柴油引擎本體結構	1. 緒論。 2. 引擎本體系統。	6	
(二)柴油引擎燃料及其他系統	1. 燃料系統。 2. 潤滑系統。	6	
(三)柴油引擎燃料及其他系統	1. 冷卻系統。 2. 預熱系統。	14	
(四)柴油引擎燃料及其他系統	1. 排放污染物控制裝置。	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容
	英文名稱	Automobile Beauty
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解美容材料的種類，及其使用方式及其應用。 二、了解美容儀器、工具之使用方式。 三、了解車輛在施行美容過程時，其施工程序之注意事項。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車美容	1. 汽車美容主要內容。 2. 專業美容程序。	8	
(二)汽車美容用品	1. 美容用品類。 2. 工具類。	12	
(三)專業美容操作流程	1. 引擎室清洗。 2. 車身清洗。 3. 車內清潔。 4. 漆面修護。	16	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電系
	英文名稱	Automobile course
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解汽車電路系統控制線路之作用方式。 二、了解車輛於行駛時、怠速時，充電系統及點火系統之作用方式。 三、了解燈光系統、雨刷系統其作用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電器控制系統	1. 電瓶。 2. 起動系統。 3. 充電系統。	18	
(二)儀表車身系統	1. 汽油引擎燃料噴射系統。 2. 電子點火系統。 3. 聲光系統。 4. 儀錶系統。 5. 雨刷系統。	18	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車工業英文
	英文名稱	English for Automobile Industry
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識車輛檢修的基本專用詞彙。 二、認識汽車的基本構造。 三、瞭解各系統的基本作用原理。 四、培養閱讀英文修護手冊的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎系統	引擎主要元件	9	
(二)引擎系統	各系統附屬元件	9	
(三)車身與底盤系統	1. 車身系統元件 2. 底盤系統元件	9	
(四)車身與底盤系統	1. 底盤系統元件 2. 儀表系統元件	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果包含教材編選、教學方法		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車服務行銷
	英文名稱	Car service and marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	車輛產品及銷售服務品質要求趨向全方位精緻化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷的意義	1. 行銷的意義及成果 2. 如何營造行銷環境	18	
(二)顧客行為與競爭市場分析	1. 分析顧客行為與競爭市場趨勢 2. 行銷目標與產品市場定位	18	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果包含教材編選、教學方法		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車鈹金
	英文名稱	Auto-body Working
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生了解汽車板金工有關支相關知識及工作法。 二、使學生能瞭解車身構造。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)車身構造	1. 汽車車身用材料。 2. 汽車車身構造。	12	
(二)鈹金操作	1. 車身損傷的種類及修正法。 2. 車身板金的替換。	12	
(三)鈹金操作	1. 車身板金手工具。 2. 砂磨機和砂磨材料。	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車塗裝
	英文名稱	Automobile Scribble
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	能了解塗料的組成、工具設備、工作安全與塗膜缺陷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)塗裝的目的	1. 車輛塗裝定義及目的。	12	
(二)塗裝施作	1. 塗料的組成。 2. 工廠安全與衛生。	12	
(三)塗裝施作	1. 塗裝作業流程。 2. 塗裝下地處理作業流程。	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電子
	英文名稱	Automobile Electronics
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能具備基本之汽車電子知識 二、對於汽車電子元件能了解其作用原理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車電子元件作用原理	1. 電子與電 2. 電磁原理	8	
(二)汽車電子元件作用原理	1. 基本波形 2. 半導體原理	8	
(三)汽車電子元件作用原理	1. 電子學重要定律與基本電路 2. 電源電路	10	
(四)汽車電子元件作用原理	1. 放大電路 2. 車用感知器 3. 汽車電子控制模組	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油引擎
	英文名稱	Automobile course
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識汽車引擎分類與工作原理、加強實際應用知識。 二、熟悉汽車引擎各機件的構造、作用與工作情形。 三、了解燃料的種類及車用燃料之燃燒。 四、了解點火、潤滑、冷卻系統工作原理。 五、汽車排放污染氣體控制系統。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車引擎分類與工作原理	概論	4	
(二)汽車引擎分類與工作原理	汽油引擎本體系統。	8	
(三)汽車引擎分類與工作原理	燃料系統。	8	
(四)汽車引擎各系工作原理	1. 點火系統。 2. 潤滑系統。	8	
(五)汽車引擎各系統工作原理	1. 冷卻系統。 2. 汽車排放污染氣體控制系統。	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車空調
	英文名稱	Air-conditioning System
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識汽車冷暖氣機件的構造及工作原理。 二、認識汽車空調設備的配置及控制系統。 三、熟悉汽車空調系統的操作程序。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)空調機件的構造及工作原理	1. 基本知識:溫度, 熱量, 熱傳, 壓力, 濕度等。 2. 汽車空調的基本原理。	9	
(二)冷暖氣機件的構造及工作原理	1. 冷媒及管路、壓縮機種類作用及冷凍油介紹, 管路安裝檢修。 2. 蒸發器、冷凝器的作用原理及功用、檢修。	9	
(三)汽車空調設備的配置及控制系統	1. 儲液筒及膨脹閥:儲液筒及膨脹閥作用原理, 安裝檢修。 2. 汽車空調的控制系統。	9	
(四)汽車空調設備的配置及控制系統	1. 汽車空調的電路系統檢修。 2. 汽車空調設備檢修與填灌冷媒。	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量, 包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程, 利用各種機具示範講解, 以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業安全與衛生
	英文名稱	Industrial Safty & Sanitation
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.使學生瞭解到工作場所中潛存的不安全環境、不安全設備及不安全動作。 二.培養良好的工業安全與衛生習慣。 三.具備預防及處理工業傷害的知識與技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工業安全與衛生	1. 概論 2. 工業安全與衛生組織與職責	12	
(二)工業安全與衛生	1. 安全與衛生檢查 2. 工作安全分析 3. 手工具安全	12	
(三)工業安全與衛生	1. 電力安全 2. 個人防護器具 3. 工安事故之急救	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車新式裝備
	英文名稱	Advanced Automotive Device
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能認識各種汽車之新式裝備。 二、學生能瞭解汽車新式裝備之構造及作用原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車新式裝備之構造及作用原理	1. 車用汽油引擎之新式裝備。 2. 車用柴油引擎之新式裝備。	18	
(二)汽車新式裝備之構造及作用原理	1. 汽車電系之新式裝備。 2. 汽車底盤之新式裝備。 3. 其他各種新式裝備。	18	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器腳踏車
	英文名稱	Theory of Motorcycle
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生了解機車之發展與演進 二、使學生了解機車之機構與各部功能 三、使學生了解機車各系統與原理 四、使學生了解機車之設計與組裝	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機車之機構與各部功能	1. 機車之發展與運用 2. 機車之運動原理	6	
(二)機車之機構與各部功能	1. 車輪與車軸 2. 發動機構造原理	9	
(三)機車之機構與各部功能	1. 車架與懸吊 2. 變速與傳動	9	
(四)機車之機構與各部功能	1. 煞車系統 2. 電器系統 3. 維修與保養	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果包含教材編選、教學方法		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學
	英文名稱	Purchasing
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購管理的過程。 三、熟悉各種餐飲採購的方法。 四、培養良好餐飲採購的道德與知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲採購的基本概念	1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購的重要性	6	
(二)餐飲管理過程	1. 採購方法及流程 2. 採購合約 3. 驗收 4. 採購市場調查與價格預算	10	
(三)庫房管理與發放作業	1. 倉儲管理 2. 擺放技巧 3. 成冊管理 4. 發放管理	10	
(四)採購實務演練	1. 模擬採購流程 2. 實務演練(一) 3. 實務演練(二)	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	教學學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 實務與理論相配合，提高學習效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Planning
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲產品與服務宣傳品-菜單之重要性。 二、熟悉菜單的結構。 三、瞭解菜單的定價與策略。 四、熟悉菜單的製作流程。 五、能自行設計出完善的菜單。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單介紹	1. 菜單的定義與分類 2. 菜單的內容與特性 3. 菜單的結構 4. 菜單設計程序 5. 菜單的定價與策略	6	
(二)菜單的製作	1. 中餐菜單製作 2. 西餐菜單製作 3. 素食菜單製作 4. 輕食菜單製作	18	
(三)菜單試作	1. 根據菜單，進行試作 2. 成品解說介紹 3. 調整菜單和口味	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆評量. 設計製作評分		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、 教材來源：教育部審訂教科書。 二、 一般上課、再以分組方式進行，並由學生發表所設計之菜單。 三、 評分實作成品		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-17 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	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年寒假 第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解國際禮儀的重要性及其基本知能。二、建立國際禮儀觀念，學習個人儀態及其在食衣住行育樂等應對進退。三、培養職場應有的儀態及禮節。四、日常生活裡，個人涵養應對進退的禮儀學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章 國際禮儀概論	禮儀的重要性及其應用範圍。	6	
(二)第二章 生活禮儀	食、衣、住、行、育、樂的禮儀及其應用。	10	
(三)第三章 商業禮儀	1. 辦公室禮儀及其實務。 2. 迎賓接待禮儀。 3. 機場及旅館住宿禮儀。	8	
(四)第四章 電話書信禮儀	1. 書信書寫技巧。 2. 電話接聽禮儀。	6	
(五)第五章 求職禮儀	1. 應徵、面試技巧 2. 離職禮儀	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆評量,測驗評量		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 使用多元教學媒體		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全衛生
	英文名稱	Food Safety and Hygiene
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別		
辦理方式		
授課節數		
學分數		
開課年級/學期		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生的重要性。二、建立餐飲安全概念，將所學應用於餐飲工作與實際生活裡。三、養成良好餐飲衛生工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章 概論	1. 餐飲安全與衛生定義及重要性。 2. 餐飲安全衛生相關行政及法令的認識。	12	
(二)第二章 食物中毒	1. 食物中毒的定義與類別。 2. 食物中毒的原因	18	
(三)第三章 食物貯存之重要性及方法	1. 食品品質的變化。 2. 食品腐敗的現象。 3. 食品之保存技巧。	12	
(四)第四章 洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義。 2. 餐具洗滌的程序與方法。 3. 餐飲從業人員的衛生管理。	10	
(五)第五章 廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理。 2. 冷藏冷凍庫及庫房衛生管理。 3. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理。 4. 廢棄物及飲水問題。	10	
(六)第六章 餐飲法規介紹	1. 食品衛生管理法及衛生標準。 2. 食品良好衛生規範。 3. 食品中毒案件處理要點。	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一般教科書		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃
	英文名稱	Taiwan Local Delicacies
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年寒假 第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 介紹台灣小吃的典故、類別、常用的器具與材料等相關的專業知識。 2. 熟悉台灣小吃的基礎製備技巧並透過實務訓練培養技術學養。 3. 介紹小吃特色與製備訣竅。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 語意究源 2. 台灣小吃的分類	6	
(二)材料與器具介紹	1. 常用材料介紹 2. 常用器具與設備介紹	6	
(三)基礎製備	1. 食材前處理 2. 高湯製備 3. 醬料與配料	6	
(四)實作篇一	介紹北部著名小吃:藥燉排骨、小籠包、鼎邊銼等	24	
(五)實作篇二	介紹中部小吃:腿庫控肉飯、排骨酥湯、肉圓等	24	
(六)實作篇三	介紹南部小吃:雞肉飯、筒仔米糕、棺材板等	24	
(七)實作篇四	介紹東部與離島小吃:蔥餅、麻糬、黑糖糕等	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	紙本評量與菜餚評分		
教學資源	審定合格課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生了解學習目標 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學 3. 宜與烹飪課程密切配合		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別		
辦理方式		
授課節數		
學分數		
開課年級/學期		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生對餐飲管理的正確概念，學習餐飲組織、人事作業程序以及了解顧客被服務時的心理需求。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲管理之意義 2. 餐飲管理之方法	6	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的基本原則與型態 2. 餐飲各部門分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	12	
(三)人力資源管理	1. 人力資源管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 管理者應了解的員工心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前與在職訓練	18	
(四)物料管理	1. 採購相關作業 2. 驗收作業 3. 倉儲作業 4. 物料發放 5. 物料盤點 6. 餐飲產品之研發	18	
(五)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. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	分組報告、紙本測驗		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 使用多元教學媒體		

## (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	塗料配色實習
	英文名稱	Paint Color Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、能瞭解塗料的種類。 二、能瞭解塗料配色之基本原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)塗料配色基礎	一、概說 二、塗裝的安全衛生與環境衛生	14	
(二)塗料配色操作	一、電子磅 二、攪拌機	20	
(三)塗料配色操作	五、磅漆 六、基礎配色	20	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠管理實習
	英文名稱	Factory Management Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解工廠管理的必要性及重要性。 二、學生能瞭解工廠管理的基本知識與技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠管理	1. 工廠管理管理概論 2. 工廠組織	8	
(二)工廠管理	1. 工廠佈置 2. 生產計劃與管制	10	
(三)工廠管理	1. 物料搬運 2. 物料管理 3. 工作研究	18	
(四)工廠管理	1. 品質管制 2. 人事管理 3. 工廠管理與工業發展	18	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鈹金修護實習
	英文名稱	Auto-body Working Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生了解汽車板金工有關支相關知識及工作法。 二、使學生能瞭解車身構造。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)車身構造	1. 汽車車身用材料。 2. 汽車車身構造。	22	
(二)鈹金操作	1. 車身板金手工具。 2. 砂磨機和砂磨材料。	26	
(三)鈹金操作	1. 車身損傷的種類及修正法。 2. 車身板金的替換。	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習
	英文名稱	Automobile Beauty Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解美容材料的種類，及其使用方式及其應用。 二、了解美容儀器、工具之使用方式。 三、了解車輛在施行美容過程時，其施工程序之注意事項。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車美容	1. 汽車美容主要內容。 2. 專業美容程序。	12	
(二)汽車美容用品	1. 美容用品類。 2. 工具類。	12	
(三)專業美容處理	1. 洗車程序 2. 研磨拋光打臘	24	
(四)專業美容操作流程	1. 引擎室清洗。 2. 車身清洗。 3. 車內清潔。 4. 漆面修護。 6	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎實習
	英文名稱	Diesel Engine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解噴油嘴結構並利用儀器調整其噴油壓力。 二、了解供油泵之結構，及其檢修與試驗方式。 三、了解引擎起動及調整調校方式，並適時給予維修。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎工作原理	引擎工作概論。	6	
(二)引擎工作原理	1. 汽缸壓縮引擎調整。 2. 壓力試驗。	8	
(三)各部系統檢修	1. 噴射泵試驗。 2. 噴油嘴試驗。	8	
(四)各部系統檢修	1. 供油泵試驗 2. 引擎各機件拆裝與分解、組合。	20	
(五)各部系統檢修	空氣增壓系統。	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車修護與技能
	英文名稱	Automobile Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	瞭解汽車故障的原因及排除的技術方法與步驟。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎檢修故障排除	引擎系統診斷故障排除	20	
(二)底盤系統故障排除	底盤系統診斷故障排除	20	
(三)聲光系統與其他故障排除	聲光系統診斷故障排除	18	
(四)儀表系統與其他故障排除	儀表系統診斷故障排除16	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車修護技能
	英文名稱	Motorcycle Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解機車二行程和四行程引擎的工作原理。 二、瞭解機車引擎各部構造原理。 三、瞭解機車底盤各部結構。 四、瞭解機車煞車系統原理作用。 五、瞭解機車電路系統作用原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎的工作原理	機車四行程引擎作用原理。	6	
(二)引擎各部構造原理	機車引擎結構檢修。	12	
(三)引擎各部構造原理	機車底盤系統檢修。	12	
(四)引擎各部構造原理	機車煞車系統檢修。	12	
(五)引擎各部構造原理	1. 機車電路系統檢修。 2. 機車廢氣控制系統檢修。	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Special Subject Manufacture
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解車輛製作流程程序。 二、了解車體結構設計。 三、了解車輛未來製作觀念。 四、撰寫車輛製作計畫書。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作目的	製作題目訂定	4	
(二)專題製作目的	分組討論	4	
(三)專題製作目的	蒐集資料	12	
(四)專題製作撰寫	1. 計畫書之撰寫。 2. 結構設計。	24	
(五)專題製作	1. 專題設計及製作。 2. 專題成果展現。	28	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習授課。 二、並配合汽車實習課程，利用各種機具組裝製作，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車綜合實習
	英文名稱	Automotive General Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生能實際學會全車車輛檢修實務。 二、學會如何操作檢驗儀器，並適時運用於車輛上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎檢修實務	汽油引擎檢修實務。	18	
(二)引擎檢修實務	柴油引擎檢修實務。	18	
(三)引擎檢修實務	車輛底盤檢修實務。	18	
(四)引擎檢修實務	車輛電系檢修實務。	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	塗裝修護實習
	英文名稱	Automobile Scribble and put Practices
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	能了解塗料的組成、工具設備、工作安全與塗膜缺陷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)塗裝的目的	1. 車輛塗裝定義及目的。	6	
(二)塗裝施作	1. 塗料的組成。 2. 工廠安全與衛生。	6	
(三)塗裝施作	1. 中塗及上塗作業流程。 2. 調色。	21	
(四)塗裝施作	1. 塗裝作業流程。 2. 塗裝下地處理作業流程。	21	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自動變速箱實習
	英文名稱	Automatic - Transmission
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、導引習得汽車自動變速箱的概念與知識。二、訓練習得汽車自動變速箱基本工作原 理。三、奠定汽車電子控制自動變速箱的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車自動變速箱基本工作原理	汽車自動變速箱基本知識(液體接合器、液體扭力變換接合器、行星齒輪系)。	22	
(二)汽車自動變速箱基本工作原理	汽車自動變速箱結構與工作原理(液壓簡介、控制閥組、油幫、複合行星齒輪組、液壓離合器、操作介面)。	24	
(三)汽車自動變速箱基本工作原理	汽車自動變速箱應用概況(各車系自動變速箱介紹、電腦控制汽車自動變速箱、自動變速箱的維修與保養)	26	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車底盤實習
	英文名稱	Automotive Cosmetology Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解汽車底盤之結構與工作原理。二、熟悉汽車底盤各機件之拆裝及分解組合。三、能作汽車底盤之故障檢修 教學內容 傳動系統、煞車系統、懸吊系統、轉向系統之操作檢修。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車底盤之結構與工作原理	1.傳動系統。 2.煞車系統。	32	
(二)汽車底盤之結構與工作原理	懸吊系統。	20	
(三)汽車底盤之結構與工作原理	轉向系統。	20	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.包括過程評量、總結性評量。2.過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。3.各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電腦系統實習
	英文名稱	Automotive Diagnostic Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解引擎電路識別。 二、學生能瞭解各種廠牌專用診斷儀器之操作方法。 三、學生能運用基本車輛診斷儀器進行數值分析。 四、學生能學習如何使用車輛診斷儀器進行故障診斷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專用診斷儀器之操作方法	1. 各廠牌汽車電路識別、繪製與分析。 2. 三菱汽車專用儀器之操作實習。	16	
(二)專用診斷儀器之操作方法	1. 本田專用儀器之操作實習。 2. 日產汽車專用儀器之操作實習。 3. 美國車系專用儀器之操作實習。	16	
(三)專用診斷儀器之操作方法	1. 數值分析簡介。 2. 車輛示波器認識與操作。 3. 車輛診斷儀器故障診斷實習。	22	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電系實習
	英文名稱	Automotive Electronics Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解汽車電路系統控制線路之作用方式。 二、了解車輛於行駛時、怠速時，充電系統及點火系統之作用方式。 三、了解燈光系統、雨刷系統其作用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電器控制系統檢修	1. 電瓶。 2. 起動系統。 3. 充電系統。	18	
(二)電器控制系統檢修	1. 汽油引擎燃料噴射系統。 2. 電子點火系統。	18	
(三)儀表車身系統檢修	1. 聲光系統。 2. 儀錶系統。 3. 雨刷系統。	18	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車空調實習
	英文名稱	Automobile Air-conditioning System
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識汽車冷暖氣機件的構造及工作原理。 二、認識汽車空調設備的配置及控制系統。 三、熟悉汽車空調系統的操作程序。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)空調機件的構造及工作原理	1. 基本知識:溫度, 熱量, 熱傳, 壓力, 濕度等。 2. 汽車空調的基本原理。	16	
(二)冷暖氣機件的構造及工作原理	1. 冷媒及管路、壓縮機種類作用及冷凍油介紹, 管路安裝檢修。 2. 蒸發器、冷凝器的作用原理及功用、檢修。	20	
(三)汽車空調設備的配置及控制系統	1. 儲液筒及膨脹閥:儲液筒及膨脹閥作用原理, 安裝檢修。 2. 汽車空調的控制系統。	20	
(四)汽車空調設備的配置及控制系統	1. 汽車空調的電路系統檢修。 2. 汽車空調設備檢修與填灌冷媒。	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量, 包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂授課為主。 二、配合汽車實習課程, 利用各種機具示範講解, 以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車駕駛
	英文名稱	automobile driving
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1/1	
學分數	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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	期使學生對於汽車駕駛前之準備、正確的操作方法到遵守交通法規、優良駕駛道德的養成及各種危急狀況或肇事的處理等，都能了然於胸且熟悉其應用法則。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車駕駛前之準備	汽車駕駛概論	18	
(二)汽車駕駛前之準備	1. 駕駛運用 2. 交通法規運用	18	
(三)汽車駕駛前之準備	汽車駕駛各種情況之注意事項	18	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油噴射引擎實習
	英文名稱	Electronic fuel injection engine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解汽油噴射系統的機件構造及工作原理。 二、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的學習態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽油噴射系統的機件構造及工作原理	1. 主電源供應。 2. 燃料系統。	14	
(二)汽油噴射系統的機件構造及工作原理	1. 汽油噴射噴油量測量。 2. 空氣導入系統。	18	
(三)汽油噴射系統的機件構造及工作原理	電腦控制系統輸入與輸出。	22	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	油電複合動力車檢修實習
	英文名稱	Hybrid electric car principle
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一能了解油電混合動力車的種類。 二能了解油電混合動力車的組件。 三能了解油電混合動力車的作用原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)油電混合動力車的作用原理	1. 概述 2. 工作安全與緊急處置	18	
(二)油電混合動力車的作用原理	1. 動力傳輸系統 2. 電源系統檢修 3. 煞車系統檢修	18	
(三)油電混合動力車的作用原理	車身電器系統檢修	18	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。 3. 各實習單元結束之總結性評量，包含成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現		
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目為實習課程。 二、並配合實習檢修課程，以加強學習效果。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年寒假 第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解蔬果切雕之重要性。 二、熟練蔬果切雕的技巧。 三、培養蔬果切雕的鑑賞能力。 四、培養正確的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果切雕藝術介紹	1. 花朵. 立花 2. 折花	26	
(二)蔬果切雕材料之認識與選擇	1. 食材的選擇 2. 硬質的食材	20	
(三)蔬果切雕器具之認識與保養	1. 各工具的使用方法 2. 果雕刀. 圓曹刀 3. 如何保養刀具	36	
(四)基本造形排列	1. 雕刻排列 2. 切法 3. 組合裝飾	26	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 情意性評量：隨時觀察記錄，包括勤學精神態度、攜帶工具是否齊全及專業設備的維護情形。 2. 形成性評量：配合課堂操作，讓學生在時間內完成指定作品來實施評量。		
教學資源	審定合格課本. 實習工廠. 器具運用		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 二、教學評量：平時成績及實作(40%)，第一、二次術科考(各15%)期末學科考試及成果術科考(30%)。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜餚典故介紹	各國經典菜餚典故介紹。 八大菜系介紹與述說	32	
(二)無國界料理實作	1. 泰式料理。 2. 日式料理。 3. 地中海料理。 4. 異國料理。	112	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	筆記. 實作成品		
教學資源	教學用書. 實習工廠運用及器材之維護		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作. 公共安全問題		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	6/6	
學分數	6/6	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中餐烹調的基本知識 2. 熟練各種刀工及烹調技巧 3. 熟練中餐烹飪專業知識 4. 熟練製作宴客菜餚的能力 5. 養成良好的職業道德觀念 6. 養成良好的衛生習慣、工作安全規範並增進學習的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	實用的烹調法及實習	24	
(二)地方菜	中國地方菜的製作	60	
(三)烹調法	各類食物的烹調法	72	
(四)裝盤	配菜與裝盤技巧	60	
(五)中式宴席	中式宴席的設計及製作	36	
合計		252節	
學習評量(評量方式)	實習評分		
教學資源	審定合格課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 搭配烹飪原理課程、理論與實習並重，兼顧培養正確使用工具的能力及良好衛生工作習慣 2. 應講解相關知識，並提示製作要點，使學生熟悉製作過程 3. 建議與食物學課程配合		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實務
	英文名稱	Banquet plan
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 以旅館業宴會業務部門從業人員的專業訓練為主。使學生了解各類型宴會的規劃、執行到會後檢討等細節。 2. 以學生畢業後，在職場能承接或協助宴會管理相關工作職務為目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會型態	1. 宴會型態 2. 各種宴會功能	18	
(二)宴會規劃作業	1. 各單位協調作業 2. 場地挑選條件 3. 後勤作業 4. 訂席作業與宴會安排	46	
(三)宴會服務型態與性質	1. 宴會活動設計 2. 宴會服務流程 3. 宴會會場佈置 4. 宴會檯面設計與擺設 5. 主題式宴會設計	80	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實習實作. 口頭報告說明		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教科書和補充教材。 2. 網路資源和圖書資源。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙
	英文名稱	Baking I-II
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	6/6	
學分數	6/6	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備 2. 了解烘焙原料的基本特性與使用方法 3. 熟練烘焙計算及製作過程 4. 培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙設備及器具	1. 烘焙設備 2. 烘焙器具	12	
(二)烘焙材料	1. 麵粉 2. 糖、鹽 3. 油脂、乳化劑 4. 乳品、蛋 5. 酵母、化學膨大劑 6. 其他材料	12	
(三)度量衡與烘焙計算	1. 度量衡 2. 烘焙百分比與實際百分比 3. 配方計算	12	
(四)蛋糕製作	1. 蛋糕材料 2. 蛋糕分類 3. 蛋糕製作 4. 蛋糕裝飾	24	
(五)西式點心製作	1. 小西餅與膠凍類西點 2. 塔與派 3. 奶油空心餅與鬆餅 4. 道納司與比薩	48	
(六)烘焙西點麵包	巧克力蛋糕、奶油大理石蛋糕、海綿蛋糕、奶油空心餅等	48	
(七)其他常見蛋糕	英式蘋果蛋糕、重奶油蛋糕、香草戚風蛋糕、葡萄乾戚風瑞士捲等	48	
(八)其他常見西點	什錦水果凍、杏仁薄片、杏仁巧克力豆餅乾、造型小西餅、酥皮蛋塔等	48	
合計		252節	
學習評量(評量方式)	紙本評量. 實務評分		
教學資源	審定合格課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習為主，教師示範及解講為輔 2. 配合實物展示之整合學習概念		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-24 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 III
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<p>一、培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。</p> <p>二、涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。</p> <p>三、建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。</p> <p>四、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>	

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. 專題製作的意義與課程目標 2. 專題製作的流程與特色 3. 專題製作的預期成效	4	
(二)(二)專題小組建構與題目選擇	1. 專題小組建構 2. 試探準備選定題目	8	
(三)(三)擬定專題計畫書	1. 小組成員的聯繫 2. 專題計畫書暨工作進度 3. 專題執行進度 4. 預定行程計畫暨負責人員 5. 每日計畫	8	
(四)(四)資料蒐集與彙整	1. 資料種類 2. 初級資料的蒐集 3. 各種資源的運用	8	
(五)(五) 調查訪問與實施	1. 市場調查的意義 2. 市場調查的範圍與步驟 3. 設計問卷的流程 4. 問卷調查的方法 5. 樣本大小的決定 6. 訪員注意事項	8	

(六)六) 資料統整與分析	1. 管理與經濟分析 2. 統計分析 3. 實務操作	10	
(七)七) 專題製作報告撰寫	1. 專題製作分類 2. 專題報告架構 3. 專題報Word 應用	12	
(八)(八)簡報製作與口頭報告	1. 簡報與口頭報告準備步驟 2. Power Point簡報製作	14	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數		
教學資源	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。 2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 3. 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。 4. 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		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 (二)教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等，並借用各種補助教材，加深學生對運輸學之認識及認知。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-25 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 Dessert Preparing
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 認識中國點心淵源與文化 二. 熟練中國點心設備及工具的正常操作方式 三. 認識各種中式點心材料之特性 四. 熟練基礎中式點心技能 五. 提升學生職業道德並養成節約用料的概念 六. 培養學生學興趣並能鑑賞客式點心之優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	中式點心的由來. 食材內容的製備 . 了解中國傳統藝術	14	
(二)常見食材	加工食品介紹. 添加物介紹及規定.	10	
(三)糕漿餅皮類	龍鳳喜餅. 廣式月餅	16	
(四)油酥油皮類	蒜蓉酥. 蒜蓉酥. 蛋黃酥. 芋頭酥	32	
(五)水漿類	碗粿. 黑糖糕. 發糕.	24	
(六)米食類	北部粽. 南部粽. 珍珠丸子. 荷葉糯米雞	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實作評分, 筆記成績, 測驗		
教學資源	教客用書, 實習場地		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 計算成本, 烘焙程度		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶藝文化實務
	英文名稱	Tea Culture and Practices
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解產業與文化(茶園探索課程)，探討茶藝文化。 二、泡茶基本技法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)茶藝文化	1. 茶區介紹。 2. 介紹茶具名稱與功能。 3. 茶葉介紹。 4. 茶道佈置。 5. 各國茶藝文化。	34	
(二)台式泡茶	1. 泡茶示範。 2. 泡茶體驗。	10	
(三)日式泡茶	1. 泡茶示範。 2. 泡茶體驗。	10	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	筆記, 實習實作		
教學資源	茶器介紹, 網路資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作、茶藝影片教學		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理製作
	英文名稱	Exotic cuisine productio
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 國際廚藝課程著重結合實用培訓和個人及專業發展，讓同學具備專才的競爭力，並培訓其國際競賽及就業基本能力。 二. 利用創新烹調課程，讓學生學習運用食材的變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本刀工及醬汁運用	1. 刀工和基本烹飪法的過用 2. 高湯和醬汁的製作	8	
(二)基本烹飪法	加熱方式的運用(水、油和空氣)。	16	
(三)裝飾廚藝	1. 蔬菜烹飪製作法 2. 澱粉烹飪製作法	16	
(四)低溫烹飪法	1. 舒肥肉類的運用 2. 舒肥海鮮的運用 3. 舒肥蔬菜的運用	32	
(五)異國料理實作練習	1. 肉類挑戰實作 2. 海鮮挑戰實作	36	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	以多元評量方式進行學生評量。		
教學資源	教學用書. 實習工廠及器具運用		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師口頭講述、分析、示範。 2. 學生討論、發表意見。 3. 網路教學示範。 4. 學生習作練習、心得分享、作品欣賞。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	擺盤藝術實務
	英文名稱	Food Presentation and Garnishing Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 利用色彩教導學生色彩美學。 2. 透過餐桌藝術，提升餐點美感。 3. 激發學生創意擺設，讓餐點兼顧口感與視覺，達到雙重滿足。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 飲食美學定義	1. 視覺新體驗 2. 抽象的擺設 3. 魔術奇幻擺設	10	
(二) 器材運用技巧	1. 面紙盒創新 2. 器材堆疊 3. 器材塑型 4. 圖畫線條 5. 綁結束袋包裹器材	24	
(三) 器皿應用	1. 色彩 2. 層次 3. 造型 4. 材質	30	
(四) 基本擺設與創新擺設差別	1. 傳統 2. 創新 3. 比較討論及說明	36	
(五) 分組實際操作	1. 操作及組合	8	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實際操作評分. 紙筆評分.		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學重點採用分組實作教學，並鼓勵學生參加競賽。 2. 因材施教，採取分三階方式進行，學生能力分成三階段： (1) 特殊學生。 (2) 中等學生。 (3) 選手型學生。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理製作
	英文名稱	Japanese cuisine Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解日本料理的淵源及發展 二、認識日本料理各種材料的選購與處理技巧 三、了解各式日本料理方製作 四、養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)介紹日本料理的淵源及發展	各日本經典菜餚典故介紹。 系介紹與述說	10	
(二)日本料理材料的選購與處理	1. 乾貨。 2. 蔬菜類 3. 海鮮類	40	
(三)各式日本料理的製作及調味法的認識	1. 味素的運用 2. 食材原本的味道 3. 蒸、烤、炸烹調方法	48	
(四)餐飲安全與衛生	1. 生熟食處理條件 2. 海鮮毒素處理	10	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	筆記、實作成品		
教學資源	教學用書、實習工廠及器具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作、安全衛生		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務
	英文名稱	Coffee Making Skills
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、義式咖啡機及磨豆機操作及維護。 二、espresso萃取及牛奶奶泡綿細打。 三、咖啡館經典咖啡及花式咖啡製作。 四、咖啡拉花、雕花、畫花等技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡的沖煮法	1. 滴漏法 2. 蒸汽加壓法 3. 其他沖煮法 4. 冰咖啡的沖調法	16	
(二)義式咖啡	1. 義式咖啡機及磨豆機操作 2. 認識咖啡豆 3. 咖啡萃取 4. 牛奶奶泡綿細打。	24	
(三)咖啡拉花	1. 咖啡拉花。 2. 咖啡雕花。 3. 咖啡畫花。	44	
(四)咖啡機運用	1. 單孔、雙孔的運用 2. 熱水的溫度 3. 水質的差別	24	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實作評量、筆記		
教學資源	實習工廠機台及器皿、教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎刀工
	英文名稱	Basic knife Practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解刀工的基本知識。 二、熟練各種刀工技巧。 三、熟練刀工專業知識。 四、養成良好的職業道德觀念。 五、養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中西餐刀具差別	1. 中餐果雕刀 2. 西餐小彎刀 3. 中式片刀 4. 西式牛刀	20	
(二)食材切割技巧	1. 西式以馬鈴薯、紅蘿蔔為主 2. 中式則以蔬菜、水果為主	38	
(三)刀工的運用	1. 中式以直刀及斜刀為主 2. 西式以弧刀為主	32	
(四)刀傷處理	1. 雕刻較容易切到 2. 避免金黃色葡萄球菌	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 包括過程評量、總結性評量。 2. 過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。		
教學資源	審定合格課本、實習工廠及刀具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科教學應理論與實習並重，兼顧培養正確使用工具的能力及良好的衛生工作習慣。 二、一單元實施前應講解相關知識，並提示刀工要點，使學生熟悉刀工過程。 三、成品完成後，教師應加以檢討評量，使學生瞭解優缺點，做為改進的依據。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作
	英文名稱	Western-style snack making
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 西式點心的結構及說明 2. 西式點心製作與了解 3. 創新食材製備	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)器具及工具類簡介	1. 機器之認識 2. 器皿及工具類認識	12	
(二)基礎蛋糕製作技巧	1. 虎皮蛋糕捲 2. 蛋黃蛋糕捲 3. 蛋白葡萄乾蛋糕捲	30	
(三)創意點心製作-西點類	1. 小西餅 2. 杏仁薄餅 3. 圓形薄餅 4. 牛奶棒	28	
(四)創意點心製作-土司類	1. 培根乳酪吐司 2. 芋香肉鬆土司 3. 德式香腸吐司	32	
(五)創意點心製作-甜麵包	1. 辮子麵包 2. 法國麵包 3. 墨西哥麵包	42	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實作評分		
教學資源	教學用書. 實習工廠及器具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實物展示之整合學習概念。 三、利用校外參觀，結合理論與實務。		

## 附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

### (一)訓練課程內容

表附3-1-1-1 動力機械群汽車科辦理階梯式及其他式建教合作班職前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	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	6S運動	3
2	安全衛生	4	2	噴射引擎實習	16
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	汽車快速定保實習	16
4	工廠組織與勞資關係	2	4	汽車綜合檢修實習	21
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2			
6	性別工作平等及性騷擾防治	2			
合計		16	合計		56
<b>總計</b>					72

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

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

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

表附3-1-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前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	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	餐飲服務	4
2	安全衛生	4	2	烹飪基礎	20
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐廳禮儀	16
4	工廠組織與勞資關係	2	4	飲料調製	16
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2			
6	性別工作平等及性騷擾防治	2			
合計		16	合計		56
總計					72

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-1 動力機械群汽車科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	6S運動	1 何謂6S	3
		2 與企業關係及勞工關係	
		3 執行推動模式	
		4 工作環境與績效	
2	噴射引擎實習	1 噴射引擎組裝	16
		2 專用電腦故障診斷實務	
3	汽車快速定保實習	1 定期保養項目檢查調整	16
		2 快速保養SOP流程	
4	汽車綜合檢修實習	1 全車綜合檢查	21
		2 引擎故障檢修	
		3 底盤、電系、車身故障檢修	
合計			56

表附3-2-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	餐飲服務	1 餐桌擺設-賓主客差別	4
		2 餐具擺設-中式擺設及西式擺設	
		3 餐桌服務禮儀	
2	烹飪基礎	1 炒、蒸操作	20
		2 煎、溜操作	
		3 燴、炸操作	
		4 爆炒、醬燒操作	
		5 三杯、麻油操作	
3	餐廳禮儀	1 面對面說話的藝術	16
		2 電話中說話的藝術	
		3 站姿與走路方式	
		4 面對客訴的應對方式	
4	飲料調製	1 濃縮飲料製作	16
		2 新鮮水果製作飲料	
		3 碳酸飲料搭配	
		4 乳酸飲料調製	
		5 咖啡的糖漿比例	
合計			56

#### 附件四、實習式群科課程表