

備查文號：

教育部 109年03月03日 臺教授國字 第1090018489 號函備查

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

進修部課程計畫書

本校108年12月2日108學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年3月4日

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			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 家政群:時尚造型科 3. 餐旅群:觀光事業科;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(日)	1. 動力機械群:汽車修護科 2. 餐旅群:餐飲技術科			
聯絡人	處室	教務處	電話	037353888
	職稱	教學組		
	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。

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	動力機械群	汽車科	1	16	1	11	1	9	3	36
	家政群	時尚造型科	1	6	1	5	1	18	3	29
	餐旅群	觀光事業科	1	13	1	21	1	15	3	49
		餐飲管理科	1	13	1	10	1	7	3	30
進修部	動力機械群	汽車科	1	6	1	10	0	0	2	16
	餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	18	1	15	3	55
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	1	13	1	14	1	24	3	51
	餐旅群	餐飲技術科	1	18	1	20	1	29	3	67

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

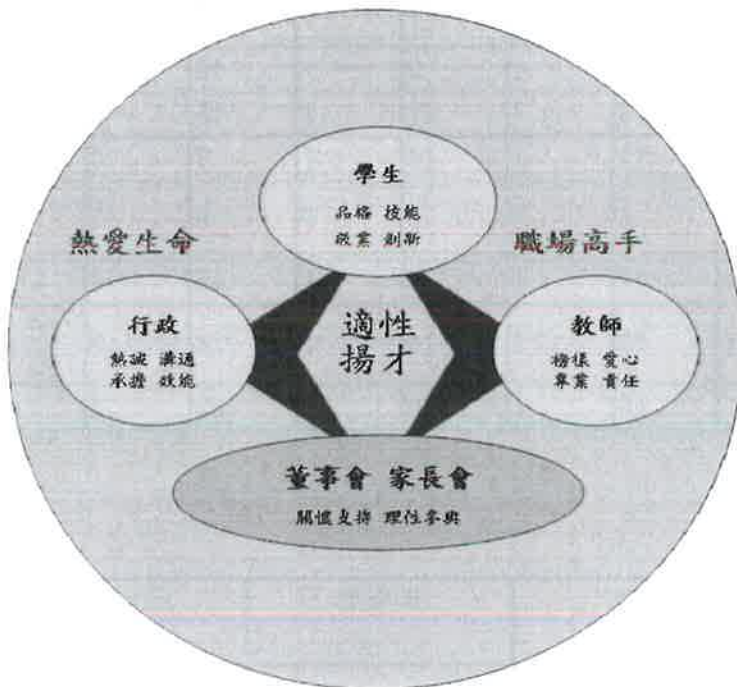
類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
		餐飲管理科	1	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	1	45
	餐旅群	餐飲技術科	1	45

參、學校願景與學生圖像

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

前言

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。

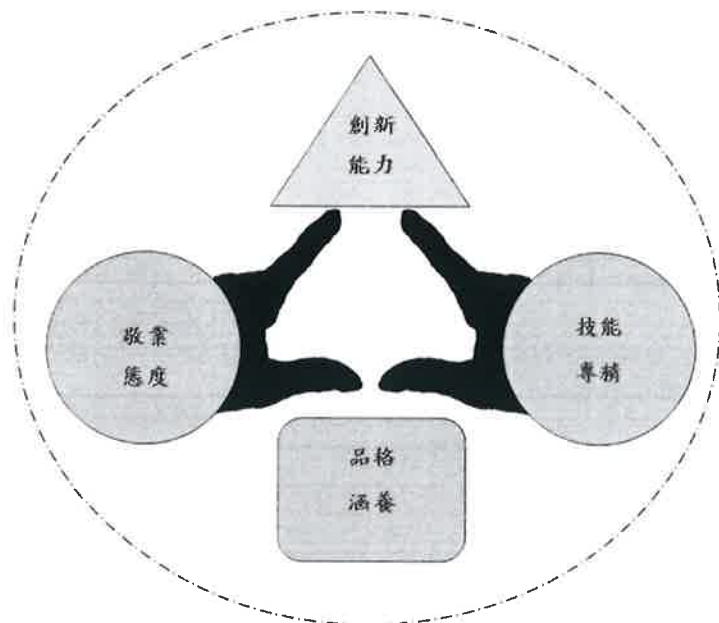
創新能力：啟發獨立思考、解決問題、創新思維的競爭力。

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

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)	連校長 月遠
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	劉適源 主任
實習主任兼副執行秘書	王雅玲主任
圖書館主任	柯慈芬 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	翟芳益 老師
英語文領域召集人	魏王萍 老師
數學領域召集人	賀思安 主任
自然領域召集人	劉適源 主任
社會領域召集人	翟芳益 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
餐觀科主任	游博愛 科主任
導師代表	楊雲宏 組長
教師代表	蔡宏猷 老師
餐飲科產業代表	苗栗市阿發西式小館負責人 吳明玄女士
汽車科產業代表	苗栗市行動汽車保修廠廠長 黃寶易先生
專家學者代表	育達科技大學休閒運動管理系助理教授 吳怡梅女士
學生家長委員會代表	學生家長委員會 劉文燭 委員
學生代表	黃雅翎 同學

伍、課程發展與規劃

普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

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			
					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. 車輛維修專業技術人員 2. 機器腳踏車維修專業技術人員 3. 未來欲從事車輛研發、製造之基礎人員 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零組件之能力	●	●	●	○
				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、自學進修及終身學習適應變遷之能力。	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	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 5. 培養繼續進修餐飲產業技術之人才	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	具備餐旅服務技術之能力	●	●	○	○
				具備食物製備之技術能力	●	●	○	●
				具備烘焙及點心製作之技術能力	●	●	○	●
				培養學生具備具備良好職業生涯態度與終身學習之能力	●	●	○	●
				培養學生食品及餐飲安全；與職場職業道德之規範	●	●	●	○

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) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備汽車組裝檢驗及維修之技術能力
2. 具備檢修重型機器腳踏車零組件之能力
3. 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。
4. 具備有社會服務基本理念及敬業樂群的觀念及精神。
5. 具備正確職業道德觀念、創造思考、自學進修及終身學習適應變遷之能力。

表5-2-1動力機械群汽車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	
		1	2	3	4	5		
部定必修	專業科目	應用力學	○	○	○	○	●	
		機件原理	○	○	○	○	●	
		引擎原理	○	○	●	●	●	
		底盤原理	○	○	●	●	●	
		基本電學	●	●	○	○	○	
	實習科目	機械工作法及實習	●	●	○	○	○	
		機電製圖實習	●	○	○	○	○	
		引擎實習	●	●	●	○	○	
		底盤實習	●	●	●	○	○	
		電工電子實習	●	○	○	○	○	
		電系實習	●	○	○	●	●	
		機器腳踏車基礎實習	○	●	●	○	○	
		機器腳踏車檢修實習	○	●	●	○	○	
		校訂必修	專業科目	汽車柴油引擎原理	●	○	○	○
汽車工業英文	○			○	○	●	●	
實習科目	專題實作		●	●	○	○	●	
校訂選修	專業科目	汽車服務與行銷	○	○	○	●	●	
		門市服務			●	●	●	
		簡報製作技巧			●	●	○	
		現代商業環境	○	○		●	●	
	實習科目	車輛空調檢修實習	●	○	○	○	○	
		車身電器系統綜合檢修實習	●	●	●	○	○	
		機車修護與技能	○	●	●	○	○	
		汽車修護與技能	●	○	●	○	○	
		塗裝修護實習	●	●	●	○	○	
		鈹金修護實習	●	●	●	○	○	
		汽車美容實習	●	●	●	○	○	
		柴油引擎實習	●	○	●	○	○	
		汽車綜合實習	●	●	●	○	○	
車輛底盤檢修實習	●	○	●	●	○			

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」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) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅服務技術之能力
2. 具備食物製備之技術能力
3. 具備烘焙及點心製作之技術能力
4. 培養學生具備良好職業生涯態度與終身學習之能力
5. 培養學生食品及餐飲安全；與職場職業道德之規範

表5-2-2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
		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目						
	觀光餐旅業專論	●	●	○	●		
	觀光餐旅英語會話	●	●	○	●		
	實習科目						
	餐飲服務技術	●	●	○	●		
	飲料實務	●	○	○	●		
校訂必修	專業科目						
	中餐烹調實習	●	●	○	●		
	西餐烹調實習	●	●	○	●		
	實習科目						
	餐飲安全與衛生	●	●	○	●	●	
	食物與營養	●	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目						
	專題實作	○	○	○	●	○	
	實習科目						
	餐飲採購	○	●	●	●	●	
	飲食文化	●	●	●	●	●	
	國際禮儀	●	○	○	●	●	
	門市服務	●	○	○	●	●	
	簡報製作技巧	○	○		●	○	
	現代商業環境	●	●	○	●	●	
	實習科目						
	烘焙實務	○	●	●	●		
	西式點心製作	●	●	●	○	●	
	餐飲實務	●	●	●	●	●	
	擺盤藝術實習	●	●	●	●	●	
	茶藝文化與實習	●	○	○	●	●	
咖啡實務	●	○	○	●	○		
宴會實務	●	●	●	●	●		

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、科課程地圖

(一) 汽車科(303)

私立育民工家 汽車科 課程地圖

學校願景								
學生 圖像	技能專精		敬業態度		品格涵養		創新能力	
	一年級		二年級		三年級		產業需求 職業進路	科教育目標
課程 規劃	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)		
專業 科目	引擎原理(3)	汽車柴油引擎原理(4)	應用力學(2)	汽車工業英文(2)	汽車綜合實習(4)	多元選修	車輛維修專 業技術人才	1. 培育車輛維 修、接修技術人 才及車輛發展趨 勢專業能力。
	底盤原理(3)	柴油引擎實習(6)	機件原理(2)	專題實作(2)	汽車修護與技能(4)			
	引擎實習(4)		基本電學(2)		安裝修護實習(3)			
	底盤實習(4)		電工電子實習(3)		鉗金修護實習(4)			
實習 科目	引擎原理(3)	機身修護與技能(6)	應用力學(2)	汽車工業英文(2)	專題實作(4)	同群群科： 汽車空調實習(3) 汽車美容實習(3) (二選一)	機器腳踏車 維修專業技 術人員	2. 培育機器腳 踏車、電動車產 業所需之技術人 才。
	底盤原理(3)		機件原理(2)	專題實作(2)				
	引擎實習(4)		基本電學(2)					
	底盤實習(4)		機器腳踏車基礎實習(3)					
同科 群組	引擎原理(3)	汽車柴油引擎原理(4)	應用力學(2)	汽車工業英文(2)	專題實作(4)	同群群科： 門市服務(2) 國級展售技巧(2) 現代商業禮儀(2) (三選一)	車輛研發、 製造人員	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 業專業人才。
	底盤原理(3)		機件原理(2)	專題實作(2)				
	引擎實習(4)		基本電學(2)					
	底盤實習(4)		機電識圖實習(4)					
同校 跨群	引擎原理(3)	柴油引擎實習(6)	應用力學(2)	專題實作(2)	汽車服務與行銷(2)	品德教育(2) 英文閱讀學多元 文化教育(2) 商技巧(2) (三選一)	車輛技術教 育訓練人員	4. 培育正確的社 會服務理念及敬 業樂群的精神。
	底盤原理(3)		機件原理(2)	專題實作(2)	車輛空調給排實習(3)			
	引擎實習(4)		基本電學(2)		車輛底盤檢修實習(4)			
	底盤實習(4)				專題實作(4)			
	引擎原理(3)	柴油引擎實習(6)	應用力學(2)	汽車工業英文(2)	車輛空調檢排實習(3)	專題實作(4) 專題實作(4) 專題實作(4) 汽車修護與技能(4)	汽車檢驗員 、考驗員	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。
	底盤原理(3)		機件原理(2)	專題實作(2)	車輛底盤檢修實習(4)			
	引擎實習(4)		基本電學(2)		專題實作(4)			
	底盤實習(4)				汽車修護與技能(4)			
	團體活動時間(上下各3)		團體活動時間(上下各3)		團體活動時間(上下各3)			
			彈性學習時間-微課程 (上下各2)		彈性學習時間-整學期 (上下各2)			

(二) 餐飲管理科(408)

私立育民工家 餐飲管理科 課程地圖

學校願景								
學生 圖像	技能專精		敬業態度		品格涵養		創新能力	
	一年級		二年級		三年級		產業需求 職業進路	科教育目標
課程 規劃	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)	科目(學分)		
專業 科目	觀光餐旅業導論(6)		觀光餐旅英文會話(4)		觀光餐旅英文會話(4)	多元選修	1. 餐廳、飯 店內領班幹 部、內外場 服務人員	1. 培育餐飲產 業之技術人才
	餐飲服務技術(6)		飲料實務(6)		餐飲實務(4)			
	中餐烹調實習(8)		西餐烹調實習(8)		專題實作(6)			
	蔬果切雕實習(6)		烘焙實務(8)		擺盤藝術實習(2)			
實習 科目	餐飲安全與衛生(2)				餐飲採購(2)	同群群科： 咖啡實務(2) 茶藝文化與實習(2) 宴會實務(2) (三選一)	2. 廚師	2. 培育餐飲服 務之專業人才
	國際禮儀(2)							
	飲料實習(2)							
同群 群組	觀光餐旅業導論(6)		觀光餐旅英文會話(4)		觀光餐旅英文會話(4)	同校跨群： 門市服務(2) 簡報製作技巧(2) 現代商業環境(2) (三選一)	3. 點心房師	3. 培育烘焙及 點心製作專業 人才
	餐飲服務技術(6)		飲料實務(6)		餐飲實務(4)			
	中餐烹調實習(8)		西餐烹調實習(6)		專題實作(6)			
	蔬果切雕實習(6)		烘焙實務(8)		擺盤藝術實習(2)			
同校 跨群	餐飲安全與衛生(2)		餐飲採購(2)		無國界料理(4)	品德教育(2) 英文閱讀學多元文 化教育(2) 商技巧(2) (三選一)	內外場服務 人員	5. 培養繼續進 修餐飲產業技 術之人才
	國際禮儀(2)		蔬食料理(3)		菜單設計(2)			
					異國料理(3)			
					菜單設計(2)			
	團體活動時間(上下各3)		團體活動時間(上下各3)		團體活動時間(上下各3)			
			彈性學習時間-微課程(上下各2)		彈性學習時間-整學期(上下各2)			

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

 專業群科

表 6-1-0 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表

109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		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
		歷史	2	1	1						
	社會	地理	2			1	1				
		物理	2	1	1					A版	
	自然科學	化學	2			1	1			B版	
		美術	2	2							
	藝術	藝術生活	2		2						
		綜合活動	環境科學概論	2			1	1			
	科技	生活科技	2			2					
	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		54	13	13	11	9	4	4	部定必修一般科目總計54節數		
部定必修 專業科目	應用力學		2				2				
	機件原理		2				2				
	引擎原理		3	3							
	底盤原理		3		3						
	基本電學		2			2					
	小計		12	3	3	2	4	0	0	部定必修專業科目總計12節數	
實習科目	機械工作法及實習		4	4							
	機電製圖實習		4				4				
	引擎實習		4		4						
	底盤實習		4			4					
	電工電子實習		3			3					
	電系實習		3				3				
	機器腳踏車	機器腳踏車基礎實習		3			3				
		機器腳踏車檢修實習		3				3			
小計		28	4	4	10	10	0	0	部定必修實習科目總計28節數		
專業及實習科目合計		40	7	7	12	14	0	0			
部定必修合計		94	20	20	23	23	4	4	部定必修總計94節數		

表 6-1-0 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109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	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	專業科目 4節數 2.99%	汽車工業英文	2					2		
		汽車柴油引擎原理	2					2		
		小計	4					4		校訂必修專業科目總計4節數
	實習科目 2節數 1.49%	專題實作	2						2	
		小計	2						2	校訂必修實習科目總計2節數
校訂必修節數合計			6							校訂必修總計6節數
校訂科目	一般科目 6節數 4.48%	應用文	4					2	2	
		品格教育	2					2		同校跨群 AA3選1
		面試技巧	2					2		同校跨群 AA3選1
		英文簡報學多元文化教育	2					2		同校跨群 AA3選1
		最低應選修節數小計	6							校訂選修一般科目總計10節數
	專業科目 4節數 2.99%	汽車服務與行銷	2						2	
		門市服務	2						2	同校跨群 AB3選1
		簡報製作技巧	2						2	同校跨群 AB3選1
		現代商業環境	2						2	同校跨群 AB3選1
		最低應選修節數小計	4							校訂選修專業科目總計8節數
實習科目 24節數 17.91%	車輛空調檢修實習	3						3		
	車身電器系統綜合檢修實習	4						4		
	車輛底盤檢修實習	4						4		
	柴油引擎實習	2						2		
	機車修護與技能	6	3	3						
	汽車綜合實習	2							2	
	汽車修護與技能	3						3	同科單班 AE2選1	
	塗裝修護實習	3						3	同科單班 AE2選1	
	汽車美容實習	2						2	同科單班 AF2選1	
	鈹金修護實習	2						2	同科單班 AF2選1	
最低應選修節數小計	24								校訂選修實習科目總計31節數	
校訂選修節數合計			36	3	3	0	0	14	16	校訂選修總計49節數
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	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)			2	0	0	0	0	1	1	
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109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		
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
	社會	歷史	2	1	1						
		地理	2			1	1				
	自然科學	化學	2			1	1				B版
		生物	2	1	1						A版
	藝術	美術	2	2							
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	環境科學概論	2			1	1				
	科技	生活科技	2			2					
	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	54	13	13	11	9	4	4		部定必修一般科目總計54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		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		部定必修實習科目總計26節數
專業及實習科目合計		40	10	10	8	8	2	2			
部定必修合計		94	23	23	19	17	6	6		部定必修總計94節數	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109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	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 6節數 4.41%	餐飲安全與衛生	2					2			
		食物與營養	4			2	2				
		小計	6			2	2	2			校訂必修專業科目總計6節數
	實習科目 2節數 1.47%	專題實作	2							2	
		小計	2							2	校訂必修實習科目總計2節數
校訂必修節數合計			8								校訂必修總計8節數
校訂科目	一般科目 6節數 4.41%	應用文	4					2	2		
		品格教育	2						2		同校跨群 AA3選1
		面試技巧	2						2		同校跨群 AA3選1
		英文簡報學多元文化教育	2						2		同校跨群 AA3選1
		最低應選修節數小計	6								校訂選修一般科目總計10節數
	專業科目 8節數 5.88%	餐飲採購	2						2		
		飲食文化	2			2					
		國際禮儀	2							2	
		門市服務	2						2		同校跨群 AB3選1
		簡報製作技巧	2						2		同校跨群 AB3選1
		現代商業環境	2						2		同校跨群 AB3選1
		最低應選修節數小計	8								校訂選修專業科目總計12節數
	實習科目 20節數 14.71%	餐飲實務	4						4		
		烘焙實務	8						4	4	
		西式點心製作	4				4				
		茶藝文化與實習	2						2		同科單班 AC2選1
		擺盤藝術實習	2						2		同科單班 AC2選1
		咖啡實務	2						2		同科單班 AD2選1
		宴會實務	2						2		同科單班 AD2選1
		最低應選修節數小計	20								校訂選修實習科目總計24節數
校訂選修節數合計			34	0	0	2	4	14	14		校訂選修總計46節數
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22		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)			2	0	0	0	0	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-0 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
109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		46-54 節	54	39.71 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.41 %		
	合計			60	44.12 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		12	8.82 %
		實習科目		節(依總綱規定)		28	20.59 %
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	29.41 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.94 %	
			選修		4	2.94 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.47 %	
			選修		24	17.65 %	
	合計			節(依總綱規定)		74	54.41 %
	實習科目節數			節(依總綱規定)		54	39.71 %
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		100 節	
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		136 節		
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		2 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「應修習節數總計」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。							

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位,1 科 1 表)
109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		46-54 節	54	39.71 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		6	4.41 %		
	合計			60	44.12 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	10.29 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	19.12 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	40	29.41 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	4.41 %	
			選修		8	5.88 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.47 %	
			選修		20	14.71 %	
	合計		節(依總綱規定)	76	55.88 %		
	實習科目節數		節(依總綱規定)	48	35.3 %		
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	102 節		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節			
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	2 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「應修習節數總計」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

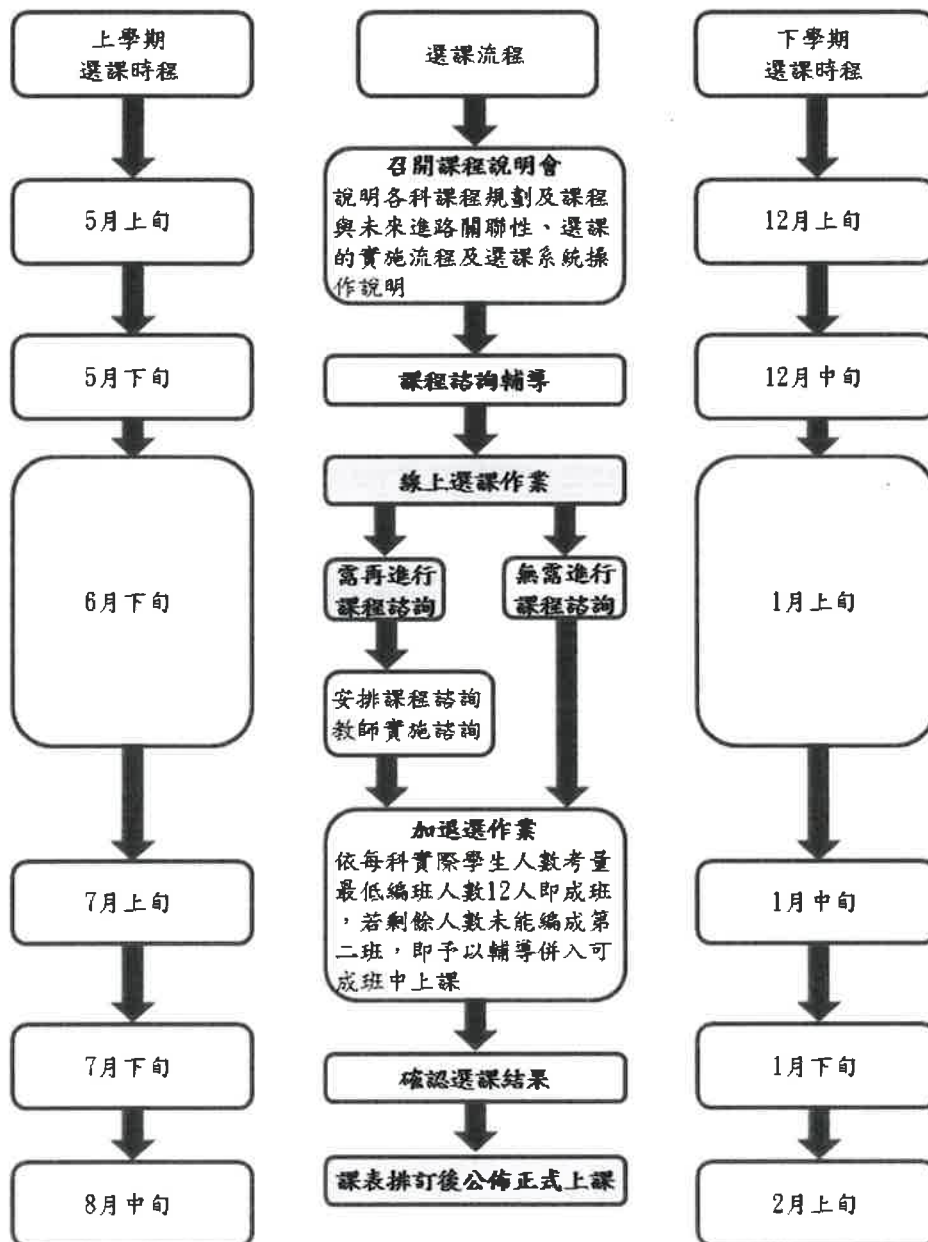
開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註	
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘	
		樂樂棒球	1	18	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		快樂瑜珈	1	18	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		書法	1	18	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		文字遊戲	1	18	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘	
		卜丁車實作	1	18	汽車科			V			內聘	
		追風鐵馬	1	18	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		打造健康的Body	1	18	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		國際廚藝	1	18	餐飲管理科				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)

育民工家進修部108課網選課流程圖(含時程規劃)



(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	05月10日	上學期選課宣導	1. 舊生利用前一學期末進行選課宣導 2. 新生利用報到時段進行選課宣導
2	05月27日	上學期教師提供諮詢輔導	於選課宣導說明會後，對有疑義的學生，安排選課諮詢老師予以輔導
3	06月24日	上學期學生線上選課作業	1. 依科別進行學生分組選課 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
4	07月12日	上學期加、退選作業	得於學期前兩週進行，對於選課後學生有加、退選需求者，開放辦理作業
5	07月30日	上學期確認選課結果	於學生加、退選作業完成後，確認相關選課結

			果，依最低成班人數進行檢討，達最低成班人數標準即予開班，若剩餘人數未達最低成班標準，即輔導併入可成班中實施上課
6	08月15日	上學期課表排訂後正式上課	完成課表排訂作業後公佈，開學後依課表上課
7	09年15月	上學期選課檢討	併日校於課發會進行上學期選課執行檢討
8	12月10日	下學期選課宣導	1. 舊生利用前一學期末進行選課宣導 2. 新生利用報到時段進行選課宣導
9	12月18日	下學期教師提供諮詢輔導	於選課宣導說明會後，對有疑義的學生，安排選課諮詢老師予以輔導
10	01月09日	下學期學生線上選課作業	1. 依科別進行學生分組選課 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
11	01月16日	下學期加、退選作業	得於學期前兩週進行，對於選課後學生有加、退選需求者，開放辦理作業
12	01月30日	下學期確認選課結果	於學生加、退選作業完成後，確認相關選課結果，依最低成班人數進行檢討，達最低成班人數標準即予開班，若剩餘人數未達最低成班標準，即輔導併入可成班中實施上課
13	02月12日	下學期課表排訂後正式上課	完成課表排訂作業後公佈，開學後依課表上課
14	03月15日	下學期選課檢討	併日校於課發會進行下學期選課執行檢討

二、選課輔導措施

育民工家進修部108課綱選課輔導措施規劃

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) 學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、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，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，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：

1. 生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。

2. 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) 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。

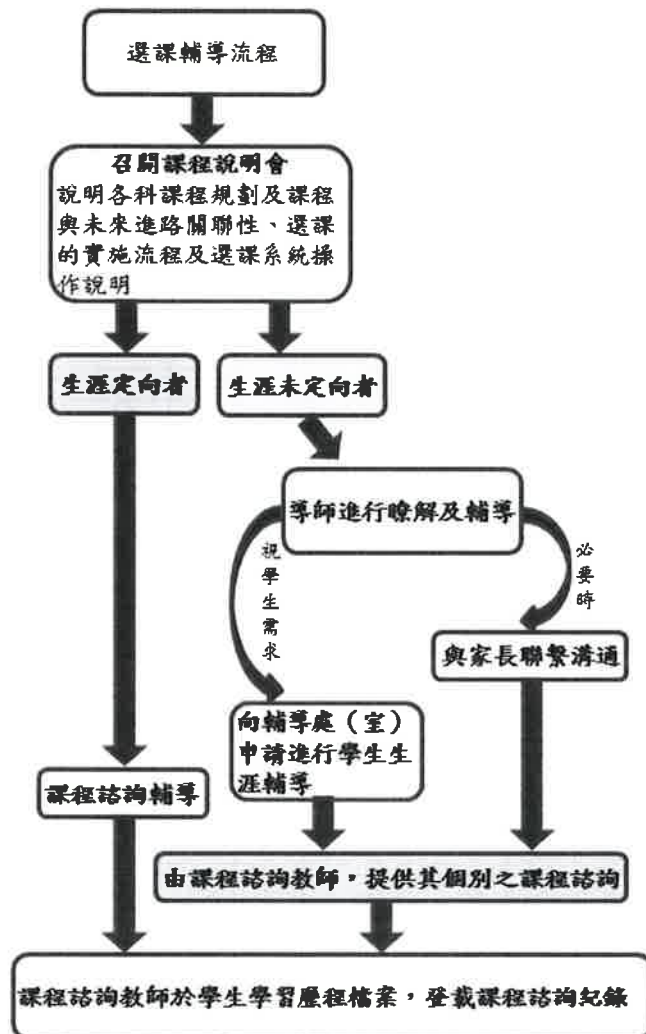
(2) 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。

(3) 經導師瞭解輔導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。

(4) 召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。

(5) 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。

育民工家進修部108課綱選課輔導規劃流程圖



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	應用文	汽車科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	餐飲採購	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
3.	專業	飲食文化	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
4.	專業	國際禮儀	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
5.	專業	汽車服務與行銷	汽車科	0	0	0	0	2	0
6.	實習	車輛空調檢修實習	汽車科	0	0	0	0	3	0
7.	實習	車身電器系統綜合檢修實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
8.	實習	餐飲實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0
9.	實習	車輛底盤檢修實習	汽車科	0	0	0	0	4	0

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
10.	實習	柴油引擎實習	汽車科	0	0	0	0	0	2
11.	實習	機車修護與技能	汽車科	3	3	0	0	0	0
12.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
13.	實習	汽車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	0	2
14.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	4	0	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.	一般	品格教育	汽車科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AA3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AA3選1
2.	一般	面試技巧	汽車科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AA3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AA3選1
3.	一般	英文簡報學多元文化教育	汽車科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AA3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AA3選1
4.	專業	門市服務	汽車科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AB3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AB3選1
5.	專業	簡報製作技巧	汽車科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AB3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AB3選1
6.	專業	現代商業環境	汽車科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AB3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同校跨群	AB3選1
7.	實習	茶藝文化與實習	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AC2選1
8.	實習	擺盤藝術實習	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AC2選1
9.	實習	咖啡實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AD2選1
10.	實習	宴會實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AD2選1
11.	實習	汽車修護與技能	汽車科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AE2選1
12.	實習	塗裝修護實習	汽車科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AE2選1
13.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AF2選1
14.	實習	鈑金修護實習	汽車科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AF2選1

拾、學校課程評鑑

一、學校課程評鑑計畫 (108學年度)

文字說明：

私立育民高級工業家事職業學校課程評鑑計畫 108年12月02日課程發展委員會議通過

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

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

三、課程評鑑組織人員及職掌：(組織人員及職掌表如上傳圖檔) 本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員 職掌 學生 1.全校學生填寫教學回饋表。2.各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。 教師 所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。 教學研究會 1.由各教學研究會召集人召開。2.由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。 課程評鑑小組 1.由校長聘請9-15位課程發展委員會委員擔任之。2.課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。3.依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。

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

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

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、課程自我評鑑時程規劃：(規劃表如上傳圖檔) 工作項目 時程 8-10月 11月-4月 5-6月 7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 ● ●

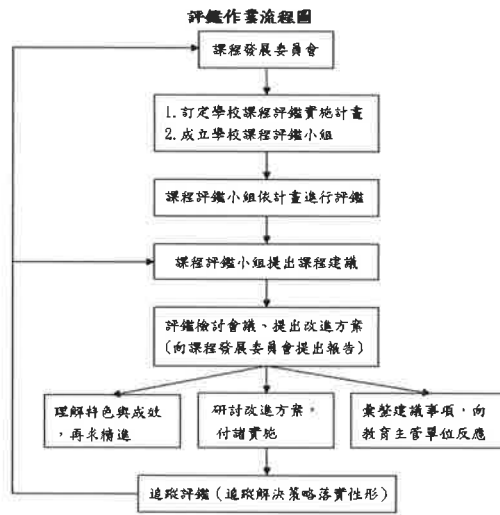
七、課程評鑑結果與應用 (一)依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。(二)依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。(三)依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。(四)藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。(五)鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。(六)藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。(七)透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

八、評鑑流程 如上傳圖檔-評鑑流程圖 九、本計畫經課程發展委員會會議通過後施行，修正時亦同。

附檔資料：

課程評鑑組織人員及職掌表	
組織人員	職掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表， 2. 各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自评表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開， 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學統計，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之， 2. 課程評鑑小組成員包括家長、專業專家及學者專家等特聘委員， 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、專業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

課程自我評鑑時間規劃表				
工作項目	8-10月	1月-4月	5-6月	7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案	●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四)學科/聯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)擬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	●	●		



一、學校課程評鑑計畫 (109學年度)

文字說明：

私立育民高級工業家事職業學校課程評鑑計畫 108年12月02日課程發展委員會會議通過

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

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

三、課程評鑑組織人員及職掌：(組織人員及職掌表如上傳圖檔) 本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。 組織人員 職掌 學生 1.全校學生填寫教學回饋表。2.各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。 教師 所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。 教學研究會 1.由各教學研究會召集人召開。2.由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。 課程評鑑小組 1.由校長聘請9-15位課程發展委員會委員擔任之。2.課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。3.依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。 學校課程發展委員會 依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

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

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。

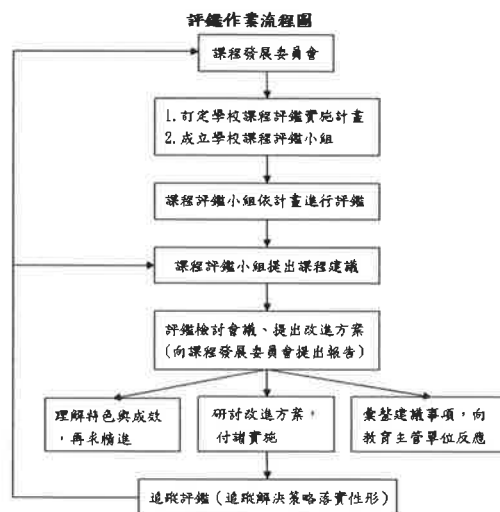
六、課程自我評鑑時程規劃：(規劃表如上傳圖檔) 工作項目 時程 8-10月 11月-4月 5-6月 7月 (一)校長聘請組成課程自我評鑑小組 ● (二)課程自我評鑑小組擬定相關草案 ● (三)課程發展委員會通過相關計畫 ● (四)學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 ● ● (五)完成課程自我評鑑報告草案 ● (六)提擬各

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 ● ● 七、課程評鑑結果與應用 (一)依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。(二)依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。(三)依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。(四)藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。(五)鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。(六)藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。(七)透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。 八、評鑑流程 如上傳圖檔-評鑑流程圖 九、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

附檔資料：

課程評鑑組織人員及職掌表	
組織人員	職掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表。 2. 各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人員召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

課程自我評鑑時程表					
工作項目	評核	8-10月	11月-1月	3-6月	7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單案		●			
(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)該組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		●	●		



二、學校課程自我評鑑結果

本年度尚無自我評鑑結果

附件一：課程及教學規劃表

□普通科

一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)

二、校訂必修科目

三、多元選修科目

四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

五、加深加廣選修科目_第二外國語文

六、特殊需求領域課程

□專業群科

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品格教育		
	英文名稱	Moral Education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：社會			
	單科：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 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	敬業態度、品格涵養			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能了解「品德」的概念。 2. 學生在活動中體驗品德的重要。 3. 學生能夠由己出發、涵養品德，進而推己及人、關心週遭。 4. 學生能於生活中實踐所知。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 尊重	1. 將心比心，人同此心，心同此理。 2. 職業無高低貴賤，給與每一種職業應有的尊重 3. 多元的社會需要更多元的尊重與包容。	6		
(二) 負責	1. 了解負責的重要性。 2. 了解每一個人都可以對社會有貢獻 3. 養成負責與尊重紀律的態度	6		
(三) 孝悌	1. 『百善孝為先』 2. 「孝」是做人的根本，從孝可以學到謙恭、體貼、為人、付出、無私。 3. 孝悌為做人處事的基本道理	6		
(四) 友善	1. 建立良好的第一印象，從自身做起。 2. 向他人傳達喜歡與開朗心態的能力。 3. 善意的面對周圍和你相處的人	6		
(五) 關懷	1. 道德感受力和相互關懷的關係 2. 主動關懷他人並能和同儕共同行善 3. 對待弱勢人士關懷的情懷，能在生活中實踐	6		
(六) 感恩	1. 前人栽樹後人乘涼。 2. 尋找快樂，最簡單的方法就是感恩。 3. 感謝週遭的人事物，傳達最真摯的謝意。	6		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與及發言 2. 上台報告			
教學資源	自編教材、網路資源			
教學注意事項	注意事項：1. 好的品格教育為社會帶來溫暖與和樂，可以幫助各行各業，不斷提升專業水準。因此本課程適合各科學生選修，藉以提升專業倫理。 2. 想擁有高尚品格，成功立足職場的學生建議選修。 教材編選：自編教材、網路資源。 教學方法：講述法、討論法、發表法。			

表 11-2-2 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文		
	英文名稱	Applied Literature		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	品格涵養			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 指導學生明瞭並熟練常用應用文之格式與作法。 2. 培養學生認識各種應用文之特性與價值，並提昇學生寫作應用文的技巧與能力。 3. 運用範例簡介各類應用文的結構與寫作要點。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 應用文的定義 2. 應用文的特質 3. 應用文的種類 4. 應用文的寫作原則 5. 應用文的用處	18	
(三) 書信 便條 名片		1. 書信、便條、名片介紹 2. 寫作練習-製作個人名片	10	
(四) 公文		1. 公文種類、差異之說明 (1)函 (2)簽呈 (3)公告 (4)會議通知 (5)紀錄 (6)報告	15	
(五) 慶弔文、柬帖		1. 慶弔文、柬帖內容說明 2. 示例說明	14	
(六) 寫作練習		1. 文章、短則分享 2. 寫作--封家書	15	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	評量方法採口頭問答、發表，以落實「應用」之名(包含教材編選、教學方法)			
教學資源	1. 《高級中學應用文》 國立編譯館(國立編譯館)。 2. 《應用文教學參》考資料彙編》 孔建國(教育部職業教司)。 3. 《應用文》黃俊郎(東大圖書公司)。 4. 《現代應用文》 張瑞濱(智勝出版社)。 5. 《高職應用文》 詹木在(華立圖書公司)。 6. 《最新應用文》 何石松(良榮出版公司)。			
教學注意事項	1. 掌握範例之特色，設計單元教學活動。 2. 蒐集針對範例教學所須之補充教材，引導並啟發學生得到良好之學習效果。 3. 在繁多的應用文類別中，挑選最生活化、最切合實用，且符合 時代需求的範例作教材。 4. 教學後，作適當之練習、評量、檢討，並作補救教學。			

表 11-2-2-3 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	面試技巧		
	英文名稱	Interview Skills		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
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：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	技能專精、敬業態度、品格涵養			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.協助學生經由自我探索的過程，了解自己的興趣及性向。 2.指導三年級學生認識科技校院各校系所學課程及內容。 3.了解技專校院各項升學制度及管道。 4.對職場就業環境能夠有初步的了解和認識。 5.協助三年級學生學會面試技巧。 6.指導三年級學生在參加四技二專甄選入學第二階段指定項目甄試面試時，能有最佳的表現。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)生涯資源管道介紹	生涯資源管道介紹		4	
(二)履歷撰寫	1.履歷內容說明 2.資料呈現 3.實作		6	
(三)自傳撰寫	1.自傳內容說明 2.資料呈現 3.實作		6	
(四)面試前準備	1.面試資料 2.服儀 3.其他注意事項(如：服裝/交通…等)		4	
(五)面試技巧	1.講解面試注意事項 2.面試示範		4	
(六)面試練習-一	個人面試練習及講評		6	
(七)面試練習-二	多人面試練習及講評		4	
(八)面試驗收	1.面試驗收及評量 2.課程檢討		2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1.口試 2.模擬面試			
教學資源	1.各大生涯資源、技專校院升學管道及職場就業網站 2.各大專校院網站			
教學注意事項	(一)注意事項：要升學的三年級學生建議必選，以全面了解各項升學制度及管道及面試技巧。(二)教材編選：教師自編教材、網路資源。(三)教學方法：講述法、練習法、討論法、發表法。			

表 11-2-2-4 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文簡報學多元文化教育		
	英文名稱	Alternative Learning Course-Make an English Presentation for Multi-Cultural Education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	敬業態度、品格涵養			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	?	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生英文聽、說、讀、寫的能力。 2. 增進學生對多元文化的認知。 3. 啟發學生將多元文化主題融入簡報製作的創造力。 4. 培養學生溝通協調與團隊合作的能力。 5. 增進學生勇於上台發表的自信心。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)文章導讀 I	1. 字彙解析 2. 例句解析	2		
(二)文章導讀 II	1. 文章大意解析 2. 讀後心得分享	2		
(三)英文例句 解析之I- 填空 練習	1. 以多元文化教育文章為主題，將預設之簡報內容所需之基本例句介紹。 2. 學生依例句模式分組做口語練習。	2		
(四)英文例句 解析之II- 依樣造句	1. 腦力激盪: 介紹各張簡報所需主題，並請學生分組腦力激盪激發出更多更適用的句子。 2. 口語練習	2		
(五)簡報演示	1. 老師依多元文化教育文章為基底，示範如何完成一則簡報。 2. Q & A	2		
(六)簡報大綱簡介	1. 簡報字體、字型、主標題、副標題、動畫模式…基本操作模式簡介。 2. 試玩看看才知道簡單: 學生實際操作。	2		
(七)簡報實作-概念篇	簡報報告之儀態、聲量及善用肢體語言…介紹	2		
(八) 簡報實作-概念篇	簡報技巧運用	2		
(九) 簡報實作-美學篇	版面設計大綱簡介與操作	2		
(十)簡報內容大綱	說明簡報內容綱要與評分標準，請學生以多元文化教育文章為導向，開始分組製作簡報。	2		
(十一)多元文化教育結合簡報製作	1. 分組以及決定主題 2. 資料搜尋 3. 小組討論	2		
(十二)多元文化教育結合簡報製作	1. 資料搜尋 2. 小組討論	2		
(十三)多元文化教育結合簡報製作	1. 資料搜尋 2. 小組討論 3. 口說練習	2		
(十四)多元文化教育結合簡報製作	1. 口說演練 2. 簡報技巧運用	2		
(十五)小組PPT分組示範 Part I	演練、互評	2		
(十六)小組PPT分組示範 Part II	回饋、精益求精	2		
(十七)成果發表Part I	1. 小組成果發表 2. 互評、回饋與心得分享	2		
(十八)成果發表Part II	1. 小組成果發表 2. 互評、回饋與心得分享 3. 老師總結與成果party	2		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	課堂參與度:10% 分組參與度:20% 簡報內容:30% 口語表達:30% 意見回饋:10%			
教學資源	1. 簡報輕鬆做-台灣大學圖書資訊學系副教授 謝寶媛 2. http://imagedj.pixnet.net/blog/post/190744026-%E7%B0%A1%E5%A0%B1%E5%A4%A7%E5%B8%AB%E7%BD%9C%E5%B0%88%E6%A5%AD%E7%B0%A1%E5%A0%B1%E5%BC%8C4%E6%AD%A5%E9%A9%9F%E8%BC%95%E9%AC%86%E6%90%9E%E5%AE%9A%E7%BC%81 3. www.google.com.tw			
教學注意事項	此課程著重讀、寫、說的英文能力培養與簡報製作的技能啟發。除了知識領域的學習外亦著重於分組同儕學習與			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Food Safety and Hygiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生的重要性。二、建立正確餐飲安全概念。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)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。	4	
(二)食物中毒		1. 食物中毒的定義與類別。 2. 食物中毒的原因	4	
(三)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。	8	
(四)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。	6	
(五)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)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。	4	
合計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗			
教學資源	餐飲安全與衛生課本及練習題本、網路			
教學注意事項	一般教科書			

表 11-2-3-2 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養		
	英文名稱	Food and Nutrition		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
單元一 食品營養概論		1. 營養學的定義與範圍 2. 食品營養與健康關係 3. 當前國民營養狀況及問題	4	
單元二 食物的特性及營養價值		1. 食物的特 2. 生鮮食品與加工食品 3. 動物性食品 4. 植物性食品 5. 特殊營養食品 6. 調味料殊成份	16	
單元三 營養素		1. 營養素的種類 2. 主要營養素的功能及食物來源 3. 營養素不足或過量的生理影響	16	
單元四 不同營養需求		1. 男女差異 2. 孩童、青年、壯年、老年期的營養	16	
單元五 飲食與BMI		1. 食物熱量的計算 2. 肥胖與飲食 3. BMI計算	8	
單元六 菜單設計		1. 基礎飲食與食材秤量 2. 菜單設計及三餐分配	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗			
教學資源	食物與營養課本(教學用書)、網路			
教學注意事項	1. 基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。2. 教材採用選購各出版社所出版食物與營養課目名稱之課本。3. 教學方法：以課堂講授方式進行，著重在食物學的重要基本觀念之建立。			

表 11-2-3-3 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車柴油引擎原理		
	英文名稱	Automobile Diesel Engine Principles		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精、敬業態度、品格涵養、創新能力			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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)柴油引擎概述		1-1循環理論 1-2四行程和二行程柴油引擎的工作原理 1-3四行程和二行程柴油引擎的比較 1-4柴油引擎與汽油引擎的比較	6	
(二)柴油引擎本體系統		2-1柴油引擎的機構	8	
(三)燃料系統		3-1 燃料與燃燒 3-2 柴油噴射系統 3-3 電腦控制柴油噴射系統	8	
(四)潤滑系統		4-1 潤滑概述 4-2 潤滑系統的主要機件	2	
(五)冷卻系統		5-1 冷卻系統的功用 5-2 冷卻系統各機件的構造及作用	4	
(六)預熱系統		6-1 預熱系統的功用 6-2 預熱系統各機件的構造及作用	4	
(七)污染氣體		7-1 污染氣體概述 7-2 排放空氣污染物標準與測試 7-3 粒狀物後處理裝置	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙本測驗 2. 分組討論分享 3. 口試測驗			
教學資源	全華/台科大出版社提供教科書			
教學注意事項	1. 本科目課堂授課為主。2. 除教科書外，善用各種模型示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-3-4 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識車輛檢修的基本專用詞彙。2. 認識汽車的基本構造。3. 瞭解各系統的基本作用原理。4. 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		一、認識引擎系統及其組成的所有各部機件的英文名稱。 二、與引擎系統修護有關的英文詞彙。	9	
(二)引擎系統附屬元件		一、認識引擎各系統附屬元件的英文名稱。 二、與引擎系統附屬元件修護有關的英文詞彙。	9	
(三)車身與底盤系統		一、認識車身與底盤系統及其組成的所有各部機件的英文名稱。 二、與車身與底盤系統修護有關的英文詞彙。	9	
(四)底盤與儀表系統		一、認識底盤與儀表系統及其組成的所有各部機件的英文名稱。 二、與底盤與儀表系統修護有關的英文詞彙。	9	
合 計			36	
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. 各單元結束之總結性評量(包含口試及筆試整體表現)。			
教學資源	選購全華/台科大出版社教科書。			
教學注意事項	1. 本科以在教室由老師上課講解為主。2. 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。			

表 11-2-3-5 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購		
	英文名稱	F&B Purchasing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精、品格涵養			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	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	4	
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	8	
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	12	
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)	12	
合計			36	
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	實務與理論相配合，提高學習效果。			

表 11-2-3-6 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化		
	英文名稱	Dietary Culture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.增進學生有關飲食文化的認識。 2.了解飲食與宗教關係 3.學習如何欣賞及品味各國美食 4.飲食文化潮流及未來趨勢			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 飲食文化概論		1. 不同國家飲食文化的起源與特性。 2. 飲食文化定義與法展	8	
(二) 民俗上的飲食禁忌		1. 宗教與飲食的關係 2. 宗教與飲食禁忌 3. 客家飲食文化 4. 原住民飲食文化	10	
(三) 茶文化		1. 茶文化起源 2. 飲茶與民俗 3. 台灣茶	10	
(四) 酒文化		1. 酒文化的歷史 2. 台灣著名酒類 3. 葡萄酒基本認知	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 小組報告 2. 紙筆測驗。			
教學資源	1. 從各出版社選購適用課本。 2. 飲食方面的影片資訊。 3. 網路資源。			
教學注意事項	1. 授課過程，可配合訂立主題，學生蒐整資料後實施分組報告方式進行，增加學生的參與及學習興趣。 2. 可實施影片及有關網路資訊等上課。			

表 11-2-3-7 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 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	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
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
第一章 國際禮儀概論		禮儀的重要性及其應用範圍。	4	
第二章 生活禮儀		食、衣、住、行、育、樂的禮儀及其應用。	12	
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	
第四章 電話書信禮儀		1. 書信書寫技巧。 2. 電話接聽禮儀。	6	
第五章 求職禮儀		1. 應徵、面試技巧 2. 離職禮儀	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量			
教學資源	1. 由各出版社選購適用課本。 2. 網路資源。			
教學注意事項	使用多元教學媒體			

表 11-2-3-8 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務		
	英文名稱	Store Serving		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、訓練門市服務人員之專業形象、管理思維及技術。二、認識門市型態服務消費者之服務專業態度。三、培養店務營運中之各項指導與派任工作能力。四、協助考取丙級門市服務技術士。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)學科解說		1. 零售概論。 2. 門市行政。 3. 門市清潔。 4. 商品處理作業。 5. 櫃檯作業。 6. 顧客服務作業。 7. 簡易設備操作。 8. 環境及安全衛生作業。 9. 職業道德。	4	
(二)收銀機操作		操作說明 1. 準備作業 2. 安裝發票 3. 結帳作業-文教類 結帳作業-零售類 結帳作業-餐飲類 4. 離櫃作業 5. 分組實作 6. 模擬測驗	16	
(三)清潔作業		操作說明 1. 地板清潔作業 2. 玻璃清潔作業 3. 分組實作 4. 模擬測驗	12	
(四)術科-筆試		1. 門市管理 2. 管理報表 3. 檯?作業 4. 清潔作業 5. POS帳表	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採筆試或上台心得報告方式進行評量。			
教學資源	1. 坊間教材、相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。 2. 其他相關資料。			
教學注意事項	1. 配合課程適時補充時新資訊。2. 建立學生對門市服務的基本觀念。3. 教學方法：除課本內容講授外，善用錄影帶、幻燈片、圖片、掛圖等資源配合教學(包含教材編選、教學方法)，教學過程，也可適切的讓學生進行模擬實作加深對門市服務內容的體悟。			

表 11-2-3-9 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡報製作技巧		
	英文名稱	Briefing production skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	技能專精、創新能力			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	讓學生熟悉製作PowerPoint簡報所需各種編輯技巧，並能實際運用於高職學習過程中所需製作的各項簡報中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)建立及設計簡報		1. 版面配置及內容調整 2. 佈景主題的使用 3. 投影片內容設計	8	
(二)設定簡報物件		1. 繪圖物件及圖片設定 2. 表格的使用 3. SmartArt設計 4. 圖表的使用	10	
(三)動畫及多媒體物件使用		1. 動畫的使用 2. 轉場動畫 3. 音訊及視訊工具的使用	8	
(四)母片編輯		1. 投影片母片 2. 講義母片 3. 備忘稿母片	6	
(五)投影片放映與檔案設定		1. 檢視工具及投影片放映設定 2. 簡報資訊 3. 列印及檔案儲存設定	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	以實作方式實評量。			
教學資源	電腦資訊設備及相關軟體設施、電子檔教材			
教學注意事項	1. 教材參考「文淵閣工作室PowerPoint 2013高效實用範例必修16課」、「陳美玲PowerPoint 2013實力養成暨評量解題秘笈」及「王仲麒MOS 2013國際認證應考總複習」編選。 2. 將相關連的技巧組成一個單元，採實作方式實施教學。 3. 選課同學需自備隨身碟，並於上課時務必攜帶。 4. 本課程使用軟體為Microsoft Office PowerPoint 2013。			

表 11-2-3-10 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	現代商業環境		
	英文名稱	Modern Business Environment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	技能專精、敬業態度、創新能力			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解現代化的商業環境。 2. 認識商業及其管理基本概念。 3. 培養正確工作態度及創業精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 商業的內涵 2. 商業的社會角色與責任 3. 企業與環境的關係	6	
(二) 企業家精神與創業能力		1. 企業家在商業上的角色 2. 企業家對國家經濟的獨特貢獻 3. 自行創業的機會 4. 企業問題分析與解決 5. 建立願景	10	
(三) 商業現代化機能		1. 商業現代化 2. 現代化商業機能	6	
(四) 商業的經營型態		1. 業種與業態 2. 零售業 3. 有店舖經營型態 4. 無店舖經營型態 5. 批發業	6	
(五) 連鎖企業及微小型企業創業經營		1. 傳統商店的經營 2. 進鎖經營與管理 3. 異業結盟與經營 4. 微型企業及自營店的經營	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與及發言 2. 上台報告			
教學資源	商業概論課本、網路資源			
教學注意事項	注意事項：1. 各種行業皆離不開商業行為，因此本課程適合各科學生選修，以了解現代化的商業環境。2. 大學欲選讀管理相關學系(企業管理系、餐飲(旅)管理系、休閒事業管理系、觀光事業管理系、旅館管理系、資訊管理系、時尚設計與管理系、兒童教育暨事業經營系、老人服務事業管理系、化妝品應用與管理系、服飾設計管理系、生活服務產業系等)之學生建議選修。教材編選：商業概論課本、網路資源。教學方法：講述法、討論法、發表法。			

表 11-2-3-11 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車服務與行銷		
	英文名稱	Car service and marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	敬業態度、品格涵養、創新能力			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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	
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	1. 本科以在教室由老師上課講解為主。2. 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)。			

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 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	Special Subject Manufacture		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：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	技能專精、敬業態度、創新能力			
適用科別	汽車科	餐飲管理科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生瞭解專題製作之格式、步驟及程序。2.培養學生提倡理論與實作並重的理念、達到創新之能力。3.培養學生專題製作之能力。4.訓練學生在構想設計、實作驗證及成果報告撰寫過程中學習到專題相關領域的一些理論與技術。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作概念(計畫書撰寫)		專題题目的討論與選定。	8	
(二)實作過程介紹(實作前準備、實作進行及實作作品的呈現)		1.實作所需設備、材料之準備。 2.實作過程之進行及作品呈現。	18	
(三)成果報告撰寫		成果報告之撰寫要領(格式、內容)	10	
合計			36	
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實作過程及學習態度的綜合表現。3.總結性評量，包含實作成品、實習報告、口試或筆試等之整體表現。			
教學資源	1.選購之教科書。2.教師自編教材。			
教學注意事項	1.教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。2.教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。3.教學時應充分運用網路資源，加強理論與實際的結合，提高學習興趣和效果。4.可配合實習課程教學及視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。5.同一科目為因應不同群科及學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分班、分組適性學習。			

表 11-2-4-2苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作		
	英文名稱	Western-style Desserts making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精、品格涵養、創新能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
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。	6	
(二)基礎蛋糕製作技巧		1. 戚風蛋糕。 2. 海綿蛋糕。 3. 奶油蛋糕。 4. 派皮作法。	12	
(三)創意點心製作-蛋糕類		1. 巧克力戚風蛋糕捲。 2. 天使蛋糕。 3. 戚風水果裝飾蛋糕。 4. 戚風玫瑰花蛋糕。	18	
(四)創意點心製作-西點類		1. 蒸烤牛奶雞蛋布丁。 2. 烤布蕾。 3. 芒果奶酪。 4. 檸檬布丁派。 5. 蘋果派。	12	
(五)創意點心製作 土司類		1. 山形土司。 2. 牛奶土司。 3. 奶油土司。 4. 奶酥體土司。	12	
(六)創意點心製作-甜麵包		1. 波蘿小包。 2. 奶酥餡甜麵包。 3. 紅豆餡甜麵包。 4. 布丁餡甜麵包。	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗及實作。			
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	1. 注意整潔、注重基本功。 2. 課程結束總評，將實作過程表現及作品完整性列入評量。			

表 11-2-4-3 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務		
	英文名稱	Food and Beverage Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解餐飲實務主要內容與工作分配。2.瞭解餐飲從業人員的主要工作職掌。3.建立餐飲業基礎常識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		餐飲實務主要內容與工作分配。	12	
(二)廚房作業-中餐		1.食材的介紹 2.中餐基本烹調法的認識與應用 3.中餐家常菜烹調	18	
(三)廚房作業-西餐		1.西餐食材介紹 2.西餐基本烹調法的認識與應用 3.西餐常見菜色介紹 4.各式辛香料、調味料的認識	18	
(四)外場作業-服務技術		餐飲服務技術。	18	
(五)外場作業-財務及飲食衛生		1.餐廳出納與成本控制。 2.衛生與安全。	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量			
教學資源	1.教學用書。2.網路資源。3.實習教室設施(器具認知)。			
教學注意事項	1.注意理論與實務操作並重。2.注意烹飪過程實習教室各項烹飪器具的使用安全。3.課程結束的總評可納入實作的表現加以評量。			

表 11-2-4-4 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	擺盤藝術實習		
	英文名稱	Food Presentation Practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精、創新能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 利用色彩教導學生色彩美學。2. 透過擺盤藝術，提升餐點美感。3. 激發學生創意擺盤，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. 抽象的擺盤。 3. 魔術奇幻擺盤。	4	
(二)食材運用技巧		1. 刀工切面。 2. 食材堆疊。 3. 食材塑型。 4. 醬汁勾畫線條。 5. 綁結束袋包裹食材。	8	
(三)食器應用		1. 色彩。 2. 層次。 3. 造型。 4. 材質。	8	
(四)八大基本烹調		1. 煎。 2. 炒。 3. 炸。 4. 烤。 5. 燉煮。 6. 蒸。 7. 冷盤。 8. 點心。	16	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙本測驗及實作評分。			
教學資源	教科書及實習教室運用。			
教學注意事項	教材編選1. 教材內容及次序安排由淺入深，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。2. 教材內容的難易，適合學生學習程度，引起學習興趣。			

表 11-2-4-5 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶藝文化與實習		
	英文名稱	Tea Culture and Practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精、敬業態度、品格涵養、創新能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解產業與文化(茶園探索課程)，探討茶藝文化。 2. 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)茶葉介紹	1. 茶區介紹。 2. 茶葉介紹。	12		
(二)茶藝介紹	1. 介紹茶具名稱與功能。 2. 茶道佈置。	12		
(三)茶藝文化	各國茶藝文化介紹。	6		
(四)泡茶-示範	泡茶示範。	2		
(五)泡茶-實作	泡茶體驗。	4		
合 計		36		
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	分組實作、茶藝影片教學			

表 11-2-4-6 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務		
	英文名稱	Coffee-making practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	技能專精			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：飲料實務			
教學目標 (教學重點)	1.義式咖啡機及磨豆機操作及維護。 2.espresso萃取及牛奶奶泡綿細打。 3.咖啡館經典咖啡及花式咖啡製作。 4.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)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。	18	
(二)咖啡拉花		1.咖啡拉花。 2.咖啡雕花。 3.咖啡畫花。	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量			
教學資源	飲調教室實習設備及教師自編教材			
教學注意事項	1.本課程著重體驗及實作。2.實作可採分組方式進行。			

表 11-2-4-7 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實務		
	英文名稱	Banquet plan and Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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	6	
(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	12	
(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	18	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗。 2. 課程結束總評應納入實作表現實施評量。			
教學資源	1. 教科書和補充教材。 2. 網路資源和圖書資源。			
教學注意事項	1. 授課應注重理論與實作相結合。 2. 實習場地(教室)使用前、中、後的安全維護及落實課後歸整檢查。 3. 可利用網路資源及影片等資訊教學，先建立基本觀念及印象，實習實作之進行，可採分組方式實施。			

表 11-2-4-8 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解美容材料的種類，及其使用方式及其應用。 2.了解美容儀器、工具之使用方式。 3.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)汽車美容概論		緒論。	4	
(二)材料及工具介紹		1.美容材料。 2.美容工具。	18	
(三)施作程序		1.汽車美容程序。 2.施作工法及注意事項。	8	
(四)範例		範例介紹。	6	
合計			36	
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/自編教材。			
教學注意事項	1.本科目為實習課程。 2.教學應配合實習檢修課程，以加強學習效果。			

表 11-2-4-9 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.了解噴油嘴結構並利用儀器調整其噴油壓力。 2.了解供油泵之結構，及其檢修與試驗方式。 3.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
引擎原理		1.引擎概論。 2.引擎工作原理。	6	
引擎工作原理		1.汽缸壓縮、引擎調整。 2.壓力試驗。	6	
燃油系統檢修		1.噴射泵試驗。 2.噴油嘴試驗。	6	
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。	6	
增壓系統檢修		空氣增壓系統。	6	
全車檢修		引擎故障排除	3	
廢氣檢驗		排放廢氣檢修	3	
合計			36	
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/自編教材。			
教學注意事項	1.本科目為實習課程。 2.教學應配合實習檢修課程，以加強學習效果。			

表 11-2-4-10 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車修護與技能		
	英文名稱	Motorcycle Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解機車二行程和四行程引擎的工作原理。2.瞭解機車引擎各部構造原理。3.瞭解機車底盤各部結構。4.瞭解機車煞車系統原理作用。5.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	
引擎的二行程工作原理	機車二行程引擎作用原理。	16		
引擎的四行程工作原理	機車四行程引擎作用原理。	16		
引擎基本元件	機車引擎結構原理。	18		
底盤系統	機車底盤系統。	18		
電路系統	機車電路系統。	18		
排放廢氣系統	機車廢氣控制系統。	18		
電動車構造原理	電動機車作用原理與發展。	4		
合計		108		
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/自編教材。			
教學注意事項	1.本科目為實習課程。2.授課應配合實習檢修課程，以加強學習效果。			

表 11-2-4-11 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解汽車故障的原因。 2. 故障排除的技術、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		1. 引擎系統故障診斷要領及步驟 2. 引擎系統故障排除操作	9	
(二)底盤系統故障排除		1. 底盤系統故障診斷要領及步驟 2. 底盤系統故障排除操作	9	
(三)聲光系統與其他故障排除		1. 聲光系統故障診斷要領及步驟 2. 聲光系統故障排除操作	9	
(四)儀表系統與其他故障排除		1. 儀表系統故障診斷要領及步驟 2. 儀表系統故障排除操作	9	
(五)全車電系檢修		全車電系故障排除	9	
(六)全車廢氣檢修		全車廢氣故障排除	9	
合 計			54	
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/自編教材。			
教學注意事項	1. 本科目為實習課程。 2. 授課方法應配合實習檢修課程，以加強學習效果。			

表 11-2-4-12苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生能實際學會全車車輛檢修實務。 2.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)汽油引擎檢修實務		汽油引擎檢修實務。	9	
(二)柴油引擎檢修實務		柴油引擎檢修實務。	9	
(三)底盤檢修實務		車輛底盤檢修實務。	9	
(四)電系檢修實務		車輛電系檢修實務。	9	
合 計			36	
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/自編教材。			
教學注意事項	1.本科目為實習課程。 2.授課應配合實習檢修課程，以加強學習效果。			

表 11-2-4-13 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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		車輛塗裝定義及目的。	9	
(二)塗裝施作		1. 塗料的組成。 2. 工廠安全與衛生。	9	
(三)塗裝施作流程		1. 塗裝作業流程。 2. 塗裝下地處理作業流程。	18	
(四)塗裝中圖、上塗施作		1. 中塗及上塗作業流程。 2. 調色。	18	
合 計			54	
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/自編教材。			
教學注意事項	1. 本科目為實習課程。 2. 授課應配合實習檢修課程，以加強學習效果。			

表 11-2-4-14 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：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	技能專精、敬業態度			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解汽車鈹金工有關之相關知識及工作法。 2. 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. 汽車車身構造。 2. 汽車車身用材料。	6	
(二)車身架構		1. 汽車車身架構。 2. 汽車架構用材料。	6	
(三)鈹金工具		車身鈹金手工具。	6	
(四)鈹金工具、材料操作		砂磨機和砂磨材料。	6	
(五)鈹金車身種類		車身損傷的種類及修正法。	6	
(六)鈹金車身操作		車身鈹金的替換。	6	
合 計			36	
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/自編教材。			
教學注意事項	1. 本科目為實習課程。 2. 授課應配合實習檢修課程，以加強學習效果。			

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 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

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	快樂瑜珈	
	英文名稱	Happy yoga	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1. 強化和淨化身心靈，使心靈與身體和諧，達到樂觀平靜的生活態度。2. 訓練注意力，當在練習每個肢體瑜珈時，意識要停留在身體的伸展部位，去感受肌肉的延伸，與自己的身體對話，久而久之就能訓練出專注力來。3. 幫助我們協調身體和精神，還能用於預防和治療各種身心相關的疾病。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瑜珈的介紹及對人體的益處	1. 瑜珈介紹。 2. 瑜珈對人體的好處。	2	
(二)暖身動作	伸展、延伸整個身形。	2	
(三)瑜珈種類及適用對象	1. 瑜珈種類介紹。 2. 適用對象。	2	
(四)哈達瑜珈(Hatha Yoga)	1. 哈達瑜珈動作說明。 2. 實作。	4	
(五)艾氏瑜珈(Iyengar Yoga)	1. 艾氏瑜珈動作說明。 2. 實作。	4	
(六)阿斯坦加瑜珈(Astanga Yoga)	1. 阿斯坦加瑜珈動作說明。 2. 實作。	4	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 實作。 2. 心得分享。		
教學資源	網路教學影片。		
教學注意事項	注意事項：1. 想要有正確好身心必須從自己開始。2. 瑜珈對人體帶來的好處。 教材編選：網路資源。 教學方法：實作、練習、相互討論。		

表 11-2-5-2 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
 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	樂樂棒球	
	英文名稱	Lele Baseball	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1. 教導學生樂樂棒球基礎技巧及比賽概念。2. 培養學生的專注力、平衡感與心肺適能及對空間的概念。3. 透過樂樂棒球課程鍛鍊健康體魄。4. 培養團體合作的精神、教育團體生活常規以及互助共榮。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)何謂樂樂棒球及資源管道說明	1. 課程介紹。 2. 樂樂棒球網路資源管道介紹。	4	
(二)基本動作及規則說明	1. 基本動作說明及示範。 2. 規則說明。 3. 裁判手勢說明。 4. 樂樂棒球比賽如何進行說明。	4	
(三)大展身手-傳球	傳球動作練習及指導	4	
(四)大展身手-擊球	擊球動作練習及指導	4	
(五)競賽	分隊友誼比賽體驗。	2	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 基本動作測驗。 2. 心得分享。		
教學資源	網站。		
教學注意事項	注意事項：要提升學生學習之意願，發揮團隊精神。 教材編選：教師自編教材、網路資源。 教學方法：基本動作、揮棒、傳接球、跑壘。		

表 11-2-5-3苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
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	文字遊戲	
	英文名稱	Word games	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1. 建立學生對文字概念了解。2. 培養學生思考能力。3. 增進同儕互動。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文字的力量	字力測驗。	2	
(二)文字對人的衝擊	1. 文字對人的衝擊-視覺。 2. 衝擊後果。	2	
(三)自由發揮	1. 自由發揮。 2. 培養學生思考能力。	2	
(四)文字遊戲(一)	隻字片語。	2	
(五)文字遊戲(二)	將錯糾錯。	2	
(六)文字遊戲(三)	成雙成對。	2	
(七)文字遊戲(四)	急中生字。	2	
(八)成果及心得分享	1. 成果-競賽。 2. 學生心得分享。	4	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 實作。 2. 心得分享。		
教學資源	一字千金及天才衝衝衝you tube。		
教學注意事項	注意事項：對中國文字想進一步學習之學生，建議必選。 教材編選：教師自編教材、網路資源。 教學方法：講述法、練習法、討論法、發表法。		

表 11-2-5-4 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
 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	書法	
	英文名稱	Calligraphy practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生的寫字知識、技能、習慣、態度。2. 能認識中國書法。3. 能養成良好的書寫姿勢、能正確的執筆和運筆的方法。4. 養成保持整潔的書寫習慣、能正確的使用和保管寫字工具。5. 認識基本筆畫的名稱、筆形和筆順及書寫原則方法。6. 能認識字間架結構、偏旁寫法、字體大小、筆劃粗細變化和書法美觀的關係。7. 了解描紅、臨摹要領。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)書法介紹	1. 書法本質之說明。 2. 書法與文化及藝術關係。	2	
(二)八大筆法之說明及示範	1. 永字八法介紹。 2. 側(點)、勒(橫)、努(直)、趯(鉤)、策(提)、掠(彎)、啄(撇)、磔(捺)筆劃示範。	2	
(三)筆法練習	側(點)、勒(橫)、努(直)、趯(鉤)、策(提)、掠(彎)、啄(撇)、磔(捺)八大筆劃練習。	6	
(四)臨帖要領說明及示範	1. 字格與配比說明。 2. 九宮格利用要領。 3. 示範。	2	
(五)臨帖練習	學生摹帖練習。	4	
(六)作品評析及共賞	學生作品評析、分享及共賞。	2	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 作業評量。 2. 心得分享。		
教學資源	教師自編教材、學生自購字帖及書寫用具、網路資源。		
教學注意事項	注意事項：1. 準備中、大楷毛筆及其他書法用具。2. 注重基本功- 筆法練習。 教材編選：教師自編教材及網路資源。 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。 5. 書法影片欣賞。		

表 11-2-5-5 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
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	追風鐵馬	
	英文名稱	Cycling Riding Teaching	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	1. 協助學生學會自行車的正確騎乘方式。2. 指導學生安全騎乘知識。3. 藉由自行車運動，養成運動習慣促進身體健康。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自行車選擇及調整	自行車歷史、自行車類型、自行車選擇、自行車基本調整 1. 認識自行車的歷史、分類、各部位名稱。 2. 選擇一部適合自己的單車及騎乘前的基本調整。	3	
(二)自行車裝備及騎乘技巧	騎乘自行車還需要準備些什麼？自行車人身部品簡介、自行車週邊裝備簡介、騎乘方式、變速技巧 1. 認識自行車的各類人身部品及週邊裝備。 2. 學習如何正確地騎乘單車，變速技巧、路上的交通規。	5	
(三)自行車安全與風險控管	自行車安全規則、自行車風險控管及急救 1. 自行車騎乘安全的相關規則。 2. 認識自行車風險及如何控管風險，學習發生意外時如何處置。	3	
(四)自行車簡易維修	1. 學習最基本的換胎、煞車調整、變速調整。 2. 面對騎乘時可能遇到的狀況。	4	
(五)自行車清洗與保養	學習如何保養和清洗自己的愛車。	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 課堂參與及討論。 2. 安全騎乘實作及心得分享。		
教學資源	單車技師指導、網路資源 http://www.outdoor.org.tw/cycling/course.asp 。		
教學注意事項	注意事項：1. 要學會自行車安全教育及穿戴，體驗綠色交通工具的學生建議必選。2. 要學會自行車安全騎乘，馳聘在青山綠水中的學生建議必選。 教材編選：自編教材、網路資源。 教學方法：講述法、討論法、實作法。		

表 11-2-5-6 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

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	打造健康的Body	
	英文名稱	Create a healthy body	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標(教學重點)	1. 建立學生正確的飲食與運動觀念。 2. 培養學生正確飲食與運動的習慣。 3. 指導學生了解自身的身體狀況，能依據個人需求規劃健康運動計畫的能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)健康飲食及運動基本觀念	1. 正確飲食觀念介紹 2. 正確運動觀念建立 3. 有氧、無氧運動類型介紹。 4. 認識六大類營養與身體的關係。 5. 心跳率對於運動的關係。 6. 介紹各類型之間歇運動。 7. 健康的飲食及運動對於身體的幫助。 8. 解運動的三個基本原則。	4	
(二)個人健康運動計畫擬訂要領及實作	1. 介紹個人健康運動計畫的意義。 2. 介紹個人健康運動計畫的撰寫方式。 3. 實施個人健康運動計畫前注意事項(短期計畫)。 4. 肌力訓練課程實作。 5. 介紹基礎代謝率與身體的關係。 6. 間歇運動課程實作。 7. 運動計畫間正確的飲食。 8. 運動計畫間正確的運動方式。 9. 體驗健康運動計畫對自身的改變。	8	
(三)運動計畫的調整要領	1. 改變運動計畫(個人計畫內容調整)。 2. 有氧運動課程實作。 3. 認識各類慢性疾病與運動的關係。 4. 運動計畫實施後之身體變化。	4	
(四)心得分享	1. 分享實施健康運動計畫之心得。 2. 課程檢討。	2	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 口試 2. 心得分享		
教學資源	教師自編教材、網路資源。		
教學注意事項	注意事項：1. 想要有健康身體，標準體態的學生建議必選。2. 想要開始慢慢改善身體健康狀況的學生建議必選。 教材編選：教師自編教材、網路資源。 教學方法：講述法、討論法、發表法。		

表 11-2-5-7 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
 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	國際廚藝		
	英文名稱	International culinary cooking		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標(教學重點)	1. 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。2. 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。	2	
(二)基本烹飪法		加熱方式的運用(水、油和空氣)。	2	
(三)裝飾廚藝		1. 蔬菜烹飪製作法。 2. 澱粉烹飪製作法。	2	
(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。	6	
(五)國際廚藝競賽實作練習		1. 肉類挑戰實作。 2. 海鮮挑戰實作。	6	
合 計			18	
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	教師自編教材、網路資源。			
教學注意事項	1. 使用西餐烹飪實習、舒肥法和自編國際廚藝競賽規則。 2. 教學重點採用分組實作教學，並鼓勵學生參加競賽。 3. 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。			

表 11-2-5-8 苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
 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	卡丁車實作		
	英文名稱	Go-Kart Implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標(教學重點)	1. 瞭解往復式引擎的種類型別。2. 認識往復式引擎的組件名稱及構造。3. 認識往復式引擎的各系統功能。4. 認識試車準備程序與地面安全。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)引擎基本原理		1. 概述。 2. 汽油引擎本體系統。 3. 燃料系統。	9	
(二)引擎各部系統		1. 點火系統。 2. 潤滑系統。 3. 賽道規劃。	9	
合計			18	
學習評量(評量方式)	實作評量。			
教學資源	自編教材。			
教學注意事項	1. 本科目課堂原理及實車操作。 2. 配合實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。 3. 練習場實車操作。			

六、特殊需求領域課程

課程調整對照表

109學年度入學新生適用

一、課程表

表 1 動力機械群汽車科 課程調整對照表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類型	科目屬性	108 學年度科目名稱						109 學年度調整科目名稱					
		學年	學期	節數	多元選修	分組狀態	協同教學	學年	學期	節數	多元選修	分組狀態	協同教學
部定必修	一般科目	化學			原班級	無	無						
		二	1、2	1、1									
部定必修	一般科目	美術			原班級	無	無						
		一	1、2	1、1									
部定必修	一般科目	藝術生活			原班級	無	無						
		一	1、2	1、1									
部定必修	一般科目							化學			原班級	無	無
								二	1、2	1、1			
部定必修	一般科目							美術			原班級	無	無
								一	1	2			
部定必修	一般科目							藝術生活			原班級	無	無
								一	2	2			

表 2 餐旅群餐飲管理科 課程調整對照表(以科為單位,1 科 1 表)

課程類型	科目屬性	108 學年度科目名稱						109 學年度調整科目名稱					
		學年	學期	節數	多元選修	分組狀態	協同教學	學年	學期	節數	多元選修	分組狀態	協同教學
部定必修	一般科目	化學			原班級	無	無						
		二	1、2	1、1									
部定必修	一般科目	美術			原班級	無	無						
		一	1、2	1、1									
部定必修	一般科目	藝術生活			原班級	無	無						
		一	1、2	1、1									
部定必修	一般科目							化學			原班級	無	無
								二	1、2	1、1			
部定必修	一般科目							美術			原班級	無	無
								一	1	2			
部定必修	一般科目							藝術生活			原班級	無	無
								一	2	2			

二、彈性學習時間實施規劃表

彈性學習課程調整對照表(以校為單位,1校1表)

108 學年度科目名稱								109 學年度調整科目名稱							
開設學年	開設學期	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型	師資規劃	開設學年	開設學期	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型	師資規劃
第三學年	第一學期	彈性學時間-文字遊戲	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘								
								第三學年	第一學期	樂樂棒球	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘
第三學年	第一學期	彈性學時間-快樂瑜珈	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘								
								第三學年	第一學期	快樂瑜珈	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘
第三學年	第一學期	彈性學時間-樂樂棒球	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘								
								第三學年	第一學期	書法	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘
								第三學年	第一學期	文字遊戲	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘
第三學年	第一學期	彈性學時間-書法	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘								
第三學年	第二學期	彈性學時間-追風鐵馬	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘								
								第三學年	第二學期	卡丁車實作	1	18	汽車科	充實(增廣)性 教學	內聘
								第三學年	第二學期	追風鐵馬	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘
								第三學年	第二學期	打造健康的Body	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性 教學	內聘
第三學年	第二學期	彈性學習時間-國際廚藝	1	18	餐飲管理科	補強性教學	內聘								

第三學年	第二學期	彈性學時間-卡丁車技能領域	1	18	汽車科	充實(增廣)性教學	內聘								
								第三學年	第二學期	國際廚藝	1	18	餐飲管理科	補強性教學	內聘
第三學年	第二學期	彈性學時間-打造健康的Body	1	18	汽車科 餐飲管理科	充實(增廣)性教學	內聘								