

備查文號：

114年04月15日 中市教特字第 第1140033487 號函備查

高級中等學校課程計畫
臺中市立大甲工業高級中等學校
學校代碼：063402

集中式特教班服務群課程計畫

本校113年11月4日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)
備查版

中華民國114年4月18日

學校基本資料表

學校校名	臺中市立大甲工業高級中等學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科；製圖科 2. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 3. 土木與建築群:建築科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
		其他		
進修部	土木與建築群:建築科			
實用技能學程(日)	1. 機械群:機械加工科 2. 電機與電子群:電機修護科			
實用技能學程(夜)	1. 機械群:機械加工科 2. 電機與電子群:電機修護科；微電腦修護科			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	0426874132轉118
	職 稱	教學組長		

壹、依據

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

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	機械群	機械科	2	64	2	65	2	70	6	199
		製圖科	1	33	1	32	1	32	3	97
	電機與電子群	資訊科	1	34	1	37	1	35	3	106
		電子科	2	72	2	69	2	70	6	211
		電機科	2	68	2	69	2	72	6	209
	土木與建築群	建築科	2	68	2	64	2	67	6	199
	服務群	餐飲服務科	2	22	2	28	2	24	6	74
進修部	土木與建築群	建築科	1	13	1	9	1	11	3	33
實用技能學程(日)	機械群	機械加工科	2	67	2	60	0	0	4	127
	電機與電子群	電機修護科	1	34	1	34	0	0	2	68
實用技能學程(夜)	機械群	機械加工科	0	0	0	0	1	28	1	28
	電機與電子群	電機修護科	0	0	0	0	1	30	1	30
		微電腦修護科	0	0	0	0	1	28	1	28

二、核定科班一覽表

表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	35
		製圖科	1	35
	電機與電子群	資訊科	1	35
		電子科	2	35
		電機科	2	35
	土木與建築群	建築科	2	35
進修部	土木與建築群	建築科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

大甲高工以成就「工業技術領航學校」為願景，分別以「人文、創意、活力、健康、永續、卓越」為策略，漸進推動以達成「胸懷氣度，宏大規模；創新視野，富甲一方；多元智慧，才高八斗；精湛技術，百工巧藝」學校目標。

實施策略：

1. 人文甲工策略，結合文史教學與校園藝文活動，規劃推動甲工人文藝術獎。
2. 創意甲工策略，連結科學與技術教學，發展專題課程模式，鏈結產學合作。
3. 活力甲工策略，落實友善校園正向尊重關懷，強化學校多元特色活動傳承。
4. 健康甲工策略，強化體適能健康活動，連結親師生互動共創健康嶄新校園。
5. 永續甲工策略，持續推動綠色校園節能減碳，建置資訊化甲工校園綠地圖。
6. 卓越甲工策略，提升校務行政與教學效能，推動甲工校園學習認證新機制。

學校教育目標：

1. 胸懷氣度，宏大規模：以廣闊校園為境教，醞養學生永續發展國際觀，氣度領航。
2. 創新視野，富甲一方：以校本課程為依歸，培養學生獨特創意競爭力，視野領航。
3. 多元智慧，才高八斗：以特色活動為經緯，厚植學生人文健康之知能，智慧領航。
4. 精湛技術，百工巧藝：以精熟技能為根基，展現學生卓越之專業水準，技術領航。

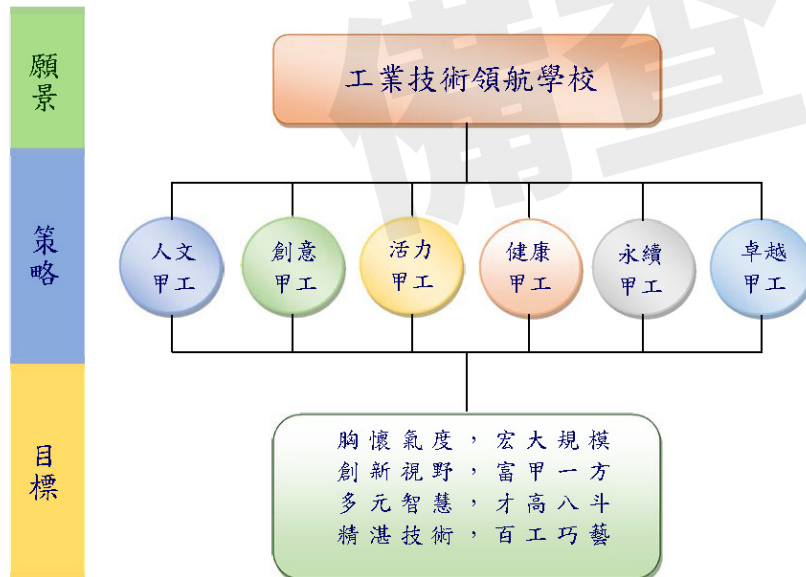
※學校願景補充說明

臺中市立大甲工業高級中等學校（以下簡稱大甲高工）創設於民國26年，初期為大甲農業國民學校，歷經80年校史發展，從農業學校，轉型農工學校到目前工業學校，學制也從二年制，經歷三年制、五年制到目前高級中等學校的三年學制，並陸續辦理補校學制（現轉型為進修部）、實用技能學程（夜間上課）、綜合職能科（含特殊教育之資源班）及技術型高級中等學校職業群科，校地基地位於大甲區永信段，地目為特定農業區目的事業用地，校地面積190298.86m²。

臺灣是全球中、高階自行車的主要生產基地，而大甲、大安與外埔地區是臺灣自行車產業製造重鎮，有許多自行車製造廠設立於在地的工業區內，每年都有新款式產品進行開發與量產，擁有最完備的自行車供應鏈，深耕臺灣且成功轉型為自行車的全球營運中心，主要生產自行車、健身車、電動腳踏車以及自行車相關配件，近年更創造自行車產業新文化，完整涵蓋技術研發、生產製造、全球行銷、品牌經營、門市通路、銷售服務及營運管理等完整的經營價值鏈。因此，廠商對於產品的生產作業管控和新進人員能力的需求日益殷切。而大甲高工也因應積極發展符合產業需求之基礎及契合式技術課程與學習環境，建立能和區域產業俱進的工業技術領航人才培育搖籃。

學校願景

大甲高工以成就「工業技術領航學校」為願景，分別以「人文、創意、活力、健康、永續、卓越」為策略，漸進推動以達成「胸懷氣度，宏大規模；創新視野，富甲一方；多元智慧，才高八斗；精湛技術，百工巧藝」學校目標。



實施策略：

1. **人文**甲工策略，結合文史教學與校園藝文活動，規劃推動甲工人文藝術獎。
2. **創意**甲工策略，連結科學與技術教學，發展專題課程模式，鏈結產學合作。
3. **活力**甲工策略，落實友善校園正向尊重關懷，強化學校多元特色活動傳承。
4. **健康**甲工策略，強化體適能健康活動，連結親師生互動共創健康嶄新校園。
5. **永續**甲工策略，持續推動綠色校園節能減碳，建置資訊化甲工校園綠地圖。
6. **卓越**甲工策略，提升校務行政與教學效能，推動甲工校園學習認證新機制。

學校教育目標：

1. **胸懷氣度，宏大規模**：以廣闊校園為境教，醞養學生永續發展國際觀，氣度領航。
2. **創新視野，富甲一方**：以校本課程為依歸，培養學生獨特創意競爭力，視野領航。
3. **多元智慧，才高八斗**：以特色活動為經緯，厚植學生人文健康之知能，智慧領航。
4. **精湛技術，百工巧藝**：以精熟技能為根基，展現學生卓越之專業水準，技術領航。

※學校願景補充說明

臺中市立大甲工業高級中等學校（以下簡稱大甲高工）創設於民國 26 年，初期為大甲農業國民學校，歷經 80 年校史發展，從農業學校，轉型農工學校到目前工業學校，學制也從二年制，經歷三年制、五年制到目前高級中等學校的三年學制，並陸續辦理補校學制（現轉型為進修部）、實用技能學程（夜間上課）、綜合職能科（含特殊教育之資源班）及技術型高級中等學校職業群科，校地基地位於大甲區永信段，地目為特定農業區目的事業用地，校地面積 **190298.86m²**。

臺灣是全球中、高階自行車的主要生產基地，而大甲、大安與外埔地區是臺灣自行車產業製造重鎮，有許多自行車製造廠設立於在地的工業區內，每年都有新款式產品進行開發與量產，擁有最完備的自行車供應鏈，深耕臺灣且成功轉型為自行車的全球營運中心，主要生產自行車、健身車、電動腳踏車以及自行車相關配件，近年更創造自行車產業新文化，完整涵蓋技術研發、生產製造、全球行銷、品牌經營、門市通路、銷售服務及營運管理等完整的經營價值鏈。因此，廠商對於產品的生產作業管控和新進人員能力的需求日益殷切。而大甲高工也因應積極發展符合產業需求之基礎及契合式技術課程與學習環境，建立能和區域產業俱進的工業技術領航人才培育搖籃。

二、學生圖像

前言

本校規劃以「懂得學習、懂得生活、技術超群之卓越甲工人」為核心素養，培養學生「創新、閱讀、關懷、道德、團隊、競爭、核心、跨域、美感、環境、活力、動力」的能力，薰陶三年養成具備靜態高感性-「智慧力、品格力、未來力」及動態高體會-「專業力、人文力、健康力」之校本核心能力。透過多元選修、彈性學習時間、適性分組等方式，協助學生整體學習歷程發展，落實核心素養精神和務實致用的目標。

智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能

品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能

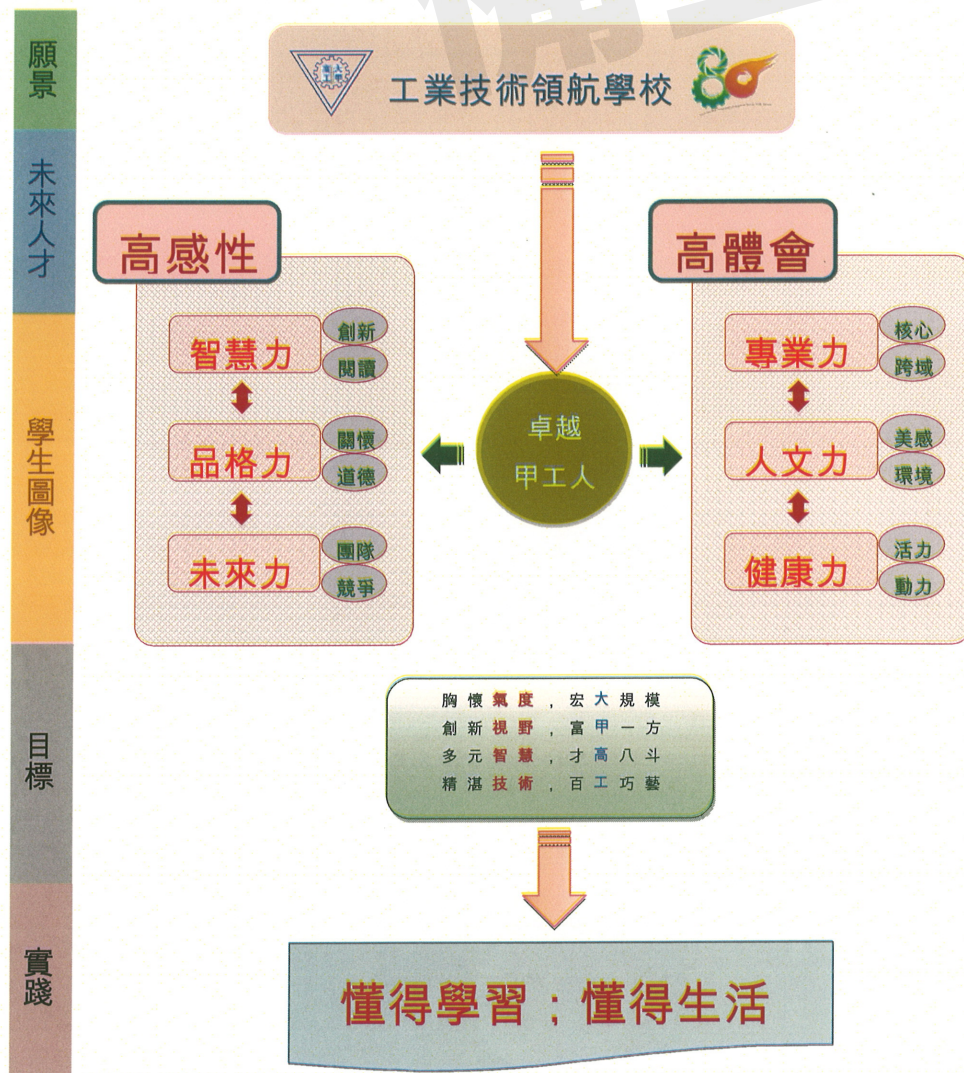
未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力

專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力

人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力

健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力

學生圖像



※學生圖像補充說明

本校規劃以「懂得學習、懂得生活、技術超群之卓越甲工人」為核心素養，培養學生「創新、閱讀、關懷、道德、團隊、競爭、核心、跨域、美感、環境、活力、動力」的能力，薰陶三年養成具備靜態高感性-「智慧力、品格力、未來力」及動態高體會-「專業力、人文力、健康力」之校本核心能力。透過多元選修、彈性學習時間、適性分組等方式，協助學生整體學習歷程發展，落實核心素養精神和務實致用的目標。

高感性（靜態、內涵）			高體會（動態、外在）		
智慧力	創新	具有創新思考、活用知識解決問題的能力	專業力	核心	具有務實致用、持續精進專業的能力
	閱讀	具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能力		跨域	具有理解差異、多元跨域統整的能力
品格力	關懷	具有關懷社會、友善幫助他人的能力	人文力	美感	具有型塑自我、感受美好事物的能力
	道德	具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能力		環境	具有人文素養、參與解決環境問題的能力
未來力	團隊	具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力	健康力	活力	具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力
	競爭	有積極向上、善於運用科技的能力		動力	具有知行合一、適切規劃執行的能力

肆、課程發展組織要點

臺中市立大甲工業高級中等學校課程發展委員會設置要點

107年6月27日校務會議通過

110年2月22日臨時校務會議通過

113年1月19日校務會議修訂通過

一、依據110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，以規劃適切學校特色及學生進路發展之課程，落實本校教育願景及目標為宗旨，訂定本校課程發展委員會設置要點(以下簡稱本要點)，並成立「臺中市立大甲工業高級中等學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)。

二、本會委員共二十九名，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：教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、進修部教務組長等七名，實際出席行政代表得由召集人遴選之。

(三)一般科目科教學研究會召集人(國文科、英文科、數學科、社會領域、自然領域、藝能領域等六名。召集人若為上述學校行政人員，該科另推代表。

(四)專業群科教學研究會召集人：機械科、製圖科、電機科、電子科、資訊科、建築科等六名。

(五)特殊需求領域課程代表：特教組長。

(六)各年級教師代表各一名，共三名。

(七)教師會、家長委員會及學生會代表各一名，共三名。

(八)專家學者及產業界人士各一名，共二名。

(九)本會設總幹事一名，由教務主任兼任之，副總幹事二名，由實習主任和進修部主任兼任之，執行秘書二名，由日間部教學組長及進修部教務組長兼任之，承辦委員會決議，負責聯絡、協調、執行本會決議事項。

三、本會職掌如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校總體課程。

(二)規劃、統整及審議學校課程計畫。

(三)規劃及執行課程評鑑事宜。

(四)審議與課程相關之行政規則。

(五)審查學校教科用書的選用。

(六)其他有關課程發展事宜。

四、本會設置群課程委員會，成員包括同群之各科別專任教師，並由同群之科主任互推一人擔任召集人，以規劃、統整群科課程科目及教學資源。

五、本會另置各科教學研究會，專業群科以各科為單位，以科主任為召集人。共同科部分設有國

文、英文、數學、社會、自然、藝能科教學研究，由科內專任教師推舉一人擔任召集人。各科教學研究會一學期召開三次會議為原則，必要時得以召開教學研究會。

其工作事項如下：

(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。

六、會議

(一)本會固定於每學年召開會議兩次，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)本會對於各群科課程規劃如有異議，則請各相關群科重新規劃、修訂或調整。

(三)本會應有三分之二(含)以上委員出席，出席委員二分之一(含)以上同意始得議決。

(四)課程規劃為每位教師之職責，本會經會議決議得商請本校具有專長教師就課程發展進行專案研究。

七、本要點經校務會議討論通過，陳請校長核定後發布實施，修正時亦同。

臺中市立大甲工業高級中等學校 113 學年度

課程發展委員會組織成員

組織成員	職稱	姓名
召集人	校長	楊仁聖
行政代表	教務主任	徐銘宏
	學務主任	張志豪
	實習主任	陳鼎仁
	輔導主任	劉志文
	進修部主任	范文雄
	教學組長	鄭立堂
	進修部教務組長	鄭英美
	實用組組長	黃鏡峰
一般科目召集人	國文科召集人	林重岑
	英文科召集人	黃郁軒
	數學科召集人	張瑋哲
	社會領域召集人	蘇澄鈺
	自然領域召集人	張如旭
	藝能領域召集人	陳曼君
專業科目召集人	機械科科主任	王金柱
	製圖科科主任	蔡寓洋
	電機科科主任	鄭曜鐘
	電子科科主任	賴文中
	資訊科科主任	張欽德
	建築科科主任	戴廷裕
特殊需求領域代表	特教組長	趙尹薇
年級教師代表	一年級教師代表	劉志厚
	二年級教師代表	林資盛
	三年級教師代表	陳慶安
教師會代表	教師會理事長	陳宥達
家長委員會代表	家長委員會會長	林明德會長
專家學者代表	大學教授	廖錦文教授
產業界代表	資電產業界代表	李淑娟副總
學生會代表	建築二甲	張○佳
	建築二甲	詹○捷
	建築二甲	蔡○翰

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像					
				智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能	品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇尚倫理、涵養良好職業道德的能	未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-具有積極向上、善用科技的能力	專業力:1. 核心-具有務實致用、持續進修的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力	人文力:1. 美感-具有型自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與環境問題的能力	健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、培養學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、培養學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。 四、培養學生研讀各類文化經典，進而思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、培養學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	1. 建立學生看懂課文句子與段落，並能完整讀出文章的意義。	☐	☐		☐	☒	
			2. 建立學生認識課文中作者個人際遇與時代背景。	☒	☐		☒	☐	
			3. 建立學生瞭解古典文學的句法結構，並將佳句或成語應用在日常生活中。		☐	☐	☒	☐	☐
			4. 建立學生瞭解國學基本常識，並能分辨出各朝代族群的特色與內容。	☐		☐	☒	☐	
			5. 建立學生主動關心國際時勢新聞報導及國際文化。	☐		☒	☐	☐	
			6. 建立學生主動上台發表及參與學藝競賽之朗讀及演講比賽等，訓練口說表達能力與激發潛能。		☒	☐	☐		☐
英語文	英語文	【總綱之教學目標】 一、培養英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、培養學生有效之英語文學習方法，以	1. 建立學生自然發音法，進而提升學生基本拼音能力。	☐		☐	☒		
			2. 建立學生流暢會話及朗讀作文文章。	☒	☐	☐	☐	☐	
			3. 建立學生主動朗讀與會話，進而熟習英文語法及基礎句型。	☒	☐	☐	☐	☐	
			4. 建立學生運用所學基本字詞及語法，於日常生活中進行演練。	☐	☐	☐	☒		

數學領域	強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、培養學習英語文之興趣並積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	5. 建立學生養成閱讀英文版技術操作手冊。	☐		☐	☒	☐	☐
		6. 建立學生善用科技技術、相關媒體資訊，提升英文基本素養與專業能力(例如運用google翻譯英文句型，幫助學生撰寫英文句子等)。	☒	☐	☐	☐	☐	
		7. 建立學生透過英文媒體(例如CNN、BBC等)，主動關懷國際社會公共議題，發展及培養出國際公民意識。		☐	☒		☐	☐
	閩南語文	【總綱之教學目標】						
		1. 具備聽辨閩南語的表達，並能正確分析話語中的訊息。	☒		☒	☒		
		2. 具備閩南語口語表達、溝通互動能力。	☒		☒	☒		
	客語文	【總綱之教學目標】						
		1. 認識客語文，具備主動學習客語文的興趣與能力	☒	☐		☒		☒
		2. 具備聽辨日常生活簡單的客語詞對話訊息能力。	☒		☒	☒		
	閩東語文	【總綱之教學目標】						
		1. 認識閩東語文，具備主動學習閩東語文的興趣與能力。	☒	☐		☒		☒
		2. 具備聽辨日常生活簡單的閩東語文對話訊息能力。	☒		☒	☒		
	臺灣手語	【總綱之教學目標】						
		1. 能主動學習臺灣手語並樂於了解聾人文化。	☒	☐		☒		
		2. 能以臺灣手語簡單地表達問候、告別及感謝等社交用語。		☒	☒			
	原住民族語文	【總綱之教學目標】						
		1. 認識原住民族語文，具備主動學習原住民族語文的興趣與能力。	☒	☐		☒		☒
		2. 具備聽辨日常生活簡單的原住民族語文對話訊息能力。	☒	☐		☒		☒
	數學	【總綱之教學目標】						
		一、培養學生數學概念與技能的學習，進而應用於日常生活的能力。	☒	☐	☐	☒		
		二、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。	☒	☐	☐	☒		
		三、培養學生應用數學知識解決生活中相關的問題能力。	☐	☐	☒	☐		
		四、培養學生在數學學習上能公平受教與學會數學的機會。	☒		☐	☒	☐	☐
		五、建立學生將各職科專業科目中的問題轉化為數學問題進而解決之。	☒	☐	☐	☒	☐	☐
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】						
		一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。	☐	☐	☐	☒	☒	
		二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。	☐	☐	☒	☐	☒	
		三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題		☐		☐	☒	☐
		四、建立學生連結歷史知識與現今生活，並運用歷史知識分析社會現象或變遷。		☐		☐	☒	☐
		五、建立學生研讀或考察歷史資料，分析其生成背景與其內容的關係。	☐	☐	☐	☒	☒	

公民與社會	解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。						
		4. 建立學生根據主題，進行歷史資料的蒐集、整理與分類。	☐			☒	☐
		5. 建立學生覺察日常事物與歷史的關係，並進行問題釐清與思考。	☒	☐		☒	☐
		6. 建立學生省思歷史發展的多重面向，珍視融合多元族群、文化的社會體系及人權的價值。	☒		☐	☒	☐
	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 建立學生運用地理基本概念、原理原則，解釋相關的地表現象。	☐	☐	☐	☒	☐
		2. 建立學生連結地理視野、地理系統的概念，體認生活中各種現象的全球關連。	☐	☐	☒	☐	☒
		3. 建立學生思辨各種社會及環境議題，並能進行整合評價。		☐		☐	☒
		4. 建立學生具備地方感與鄉土愛，關懷其他地區的社會及環境議題。	☒		☐	☐	☐
		5. 建立學生尊重文化的多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	☒	☐		☒	☐
		6. 建立學生珍視不同空間尺度的環境永續價值，並願意付諸行動保護。	☒	☒	☐	☒	☐
	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和	1. 建立學生運用公民知識解釋相關社會現象。	☐			☒	☐
		2. 建立學生反思並評論相關公民知識。	☐	☒	☐	☐	☒
		3. 建立學生關注社會生活相關課題及其影響。		☐	☐	☐	☒
		4. 建立學生尊重或肯認社會中的不同主張及差異。	☒	☐	☐	☐	☐
		5. 建立學生肯認自我或不同群體的主體性。	☒	☐	☐		☐

		世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任							
			6. 建立學生傾聽他人意見並澄清彼此觀點。	●	●	○	○	●	
自然科學領域	化學	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、培養基礎自然科學知識，提升對科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具備科學素養的國民。 三、培養基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、培養關懷社會之價值觀，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 建立學生主動學習科學新知的習慣，並具備正確的科學態度。	●	●	○	○	○	○
			2. 建立學生搜集資料的能力，並具備以科學方法進行推理及邏輯思考之能力。	●	○	○		●	●
			3. 建立學生應用科學實驗提升判斷能力，進而積極應對多變的生活及社會變遷。	●	●	●	●	●	●
			4. 建立學生關心自然科學發展的資訊，並善用各種科技產品與傳播資訊媒體，了解自然科學最新進展與關鍵議題。	○	○	●	●	○	●
			5. 建立學生採用永續消費與環境成本、汙染者付費、綠色設計等機制，進而達成永續發展。	●	●	●	●	●	●
			6. 建立學生了解天然災害對人類生活、生命、社會發展與經濟產業的衝擊。	●	●	●	●	●	●
	生物		1. 建立學生主動學習科學新知的習慣，並具備正確的科學態度。	●	○	●	○	●	●
			2. 建立學生搜集資料的能力，並具備以科學方法進行推理及邏輯思考之能力。	●	○	○	●	○	●
			3. 建立學生應用科學實驗提升判斷能力，進而積極應對多變的生活及社會變遷。	●	○	●	●	○	●
			4. 建立學生關心自然科學發展的資訊，並善用各種科技產品與傳播資訊媒體，了解自然科學最新進展與關鍵議題。	●	○	●	○	●	○
			5. 建立學生採用永續消費與環境成本、汙染者付費、綠色設計等機制，進而達成永續發展。	●	●	●		○	●

		價值觀，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。							
			6. 建立學生了解天然災害對人類生活、生命、社會發展與經濟產業的衝擊。	●	○	○	●		●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 一、培養學生善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、培養學生參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、培養學生主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 建立學生運用形式原理，並利用於日常生活中(例如房間佈置、服飾搭配等)。	○		○	○	●	
			2. 建立學生對基礎色彩的概念，並能運用色調練習及簡單配色原則，陶冶日常生活中。	○		○	●		○
			3. 建立學生能利用數位化多元媒體素材，進行藝術記載。	●		○	○	○	
			4. 建立學生透過多元文化之藝術美感活動，提升學生尊重不同文化的差異性。		○	●	○	○	
	美術	【總綱之教學目標】 一、培養學生善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、培養學生參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、培養學生主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 能創作出藝術作品	●	○	●	●	●	○
			2. 能感受藝術之美	○	○	●	●	●	●
			3. 能學習與運用藝術媒材	●	○	○	●	●	●
	綜合活動領域	生涯規劃 【總綱之教學目標】 一、認識生涯規劃的意義、重要性，以及對高職生涯發展階段與任務的了解，協助學生規劃生涯的方向。 二、整理個人的生命故事，以及認識生涯發展的重心與脈絡。 三、協助學生自我探索與了解，並進而越納自己，並且評估適合個人的生涯選擇。 四、認識生涯角色的定義與內涵，以及生涯角色對生活型態的影響與調整方式。 五、認識生涯進路與生涯資訊相關資源。 六、了解職場環境與趨勢，嘗試尋找適合個人的職業工作。 七、協助學生了解個人決策風格類型與	1. 認識生涯規劃與生涯發展任務	●	○	○	○	●	○
			2. 協助學生回顧生命故事與展望未來。	○	○	●	○	●	○
			3. 了解自我探索與生涯價值觀的意義，並且嘗試生涯選擇。	●	○	●	○	○	○
			4. 了解人生中的生涯角色，以及因應不同發展階段，進行生涯角色的調整。	●	○	●	○	○	○
			5. 認識生涯進路以及如何運用相關資源協助自己進行生涯規劃。	●	○	●	○	○	○
			6. 認識台灣職場環境與就業趨勢，並且進行職業興趣探索。	○	○	●	○	○	○
			7. 認識抉擇風格類型，並增進自己的抉擇能力，以及阻力與助力分析。	○	○	●	○	○	○

		技巧，以及反思生涯選擇時所碰到的問題						
家政	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	1. 評析家庭、傳媒對飲食行為的影響，並能掌握食物衛生與安全原則，為家庭成員規劃及製作健康飲食。	●	○	●	●	○	●
		2. 評估食材特性，掌握各生命階段營養原則，運用適切烹調技巧，進行膳食計畫與設計。	●	○	○	●	○	●
		3. 分析織品特性，經由服飾設計方法形塑自我形象並展現美感。	●	●	○	●	●	●
		4. 善用科技、資訊，整合生活資源。	●	○	●	●	●	○
		5. 探究家庭系統與個人的關聯，精進互動與溝通策略，增進家人互動關係。	○	●	○	○	●	●
		6. 選擇適合職場的裝扮，展現自我特色及合宜形象。	●	●	○	○	●	●
		7. 具備良好的職場人際互動與管理。	●	●	●	●	○	●
健康與體育領域	【總綱之教學目標】 一、培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。 五、培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養關懷生活、社會與環境的道德意	1. 具備健康的生活知識與實施能力，並能分析影響健康的因素以建立自我的健康策略。	○		○	○		●
		2. 具備基本的健康自我照顧能力與操作及減少健康風險，並能正確的運用媒體資訊、健康產品與服務。	○			○		●
		3. 具備正確的急救知識（如CPR+AED、運動傷害的處理、急症的處理、傷口處理），以降低傷害。	○			○		●
		4. 具備正向的生命態度，並面對各階段的發展任務，調適不同的情緒與壓力，並提升身心靈健康。	○				○	●

體育	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、培養學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、培養學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、培養學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	5. 實踐健康的生活型態，進而服務社區（如量血壓、資源回收、減塑）展現高度的健康行動。		○		○	○	●
		1. 具備體育教學，讓學生瞭解對體育概念及運動保健的基本知識，建立以運動為基本方式的身體活動，來促進身心機能之發達。	○	●		○	○	○	
		2. 具備基本體能（俯地廷身、仰臥起坐、開合跳）等方式，以建立身體對生活的適應能力。	●			○			○
		3. 具備各項運動技能（排球、籃球、羽球等）基本動作，以促進身體機能之發達及運動美感的呈現。		○		●	○		
		4. 具備運動賽事的基本瞭解，進而獲取經驗，並能與他人溝通來解決問題。	○		●	○	○		
		5. 具備國內外運動賽事之知識，培養學生建立運動習慣。滿足生活上的尊嚴和追求生命生存的價值。	○	○		○	●		
		6. 具備利用國際健康與體育相關報導，引導學生瞭解各國文化素養及國際觀。		○	●	○	○		
全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、培養全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、培養認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、培養全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、培養國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	1. 具備了解國家安全的重要性及隨時關心國家時事報導。	○			●	○		
		2. 具備瞭解國際新聞之能力，培養學生了解全球國際趨勢能力。	○		●	○	○		
		3. 具備國防白皮書的知識，引導學生了解我國國防政策的理念與目標。	●	○	○				
		4. 具備藉由新聞報導，引導學生初步了解國家災害救治機制。	●		○	○	○		
		5. 具備應用新聞事件，培養學生具備災害應變的基本知識與技能。		○		●	○	○	
		6. 具備運用教學用槍，訓練學生了解步槍構造與安全規定，並熟悉射擊預習步驟。	○		○	●			

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 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					
					智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能力	品格力:1. 關懷-具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇尚倫理、涵養良好職業道德的能力	未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-具有積極向上、善於運用科技的能力	專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力	人文力:1. 美感-具有型自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與環境問題的能力	健康力:1. 活力-具有愛生命、持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力
服務群	餐飲服務科	一、餐飲服務人員。 二、餐飲內外場清潔服務人員。 三、考取專業證照，畢業後服務相關專業工作。 四、自行創業，如繼承家業、小型餐飲店等。	一、培育餐飲服務相關專業知能與實作之人力。 二、培育維護個人工作安全與衛生人力。 三、培育清潔知能與實作之人力。 四、培育個人工作态度與工作倫理素養之人力。 五、培育提升個人生活、參與社區與就業基本適應之人力。	具備餐飲服務相關專業領域的基本知識之能力。	●	○	○	●	○	●
				具備安全與衛生之餐飲服務基礎知能之能力。	●	●	○	●	○	●
				具備餐飲服務業之各項能力。	●	●	●	●	●	●
				具備室內外清潔工作之能力。	●	●	○	●	○	●
				具備維護工作安全及環境衛生之能力。	●	●	●	●	○	●
				具備良好的職場道德及職業態度之能力。	●	●	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備餐飲服務相關專業領域的基本知識之能力。
2. 具備安全與衛生之餐飲服務基礎知能之能力。
3. 具備餐飲服務業之各項能力。
4. 具備室內外清潔工作之能力。
5. 具備維護工作安全及環境衛生之能力。
6. 具備良好的職場道德及職業態度之能力。

表5-3-1服務群餐飲服務科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

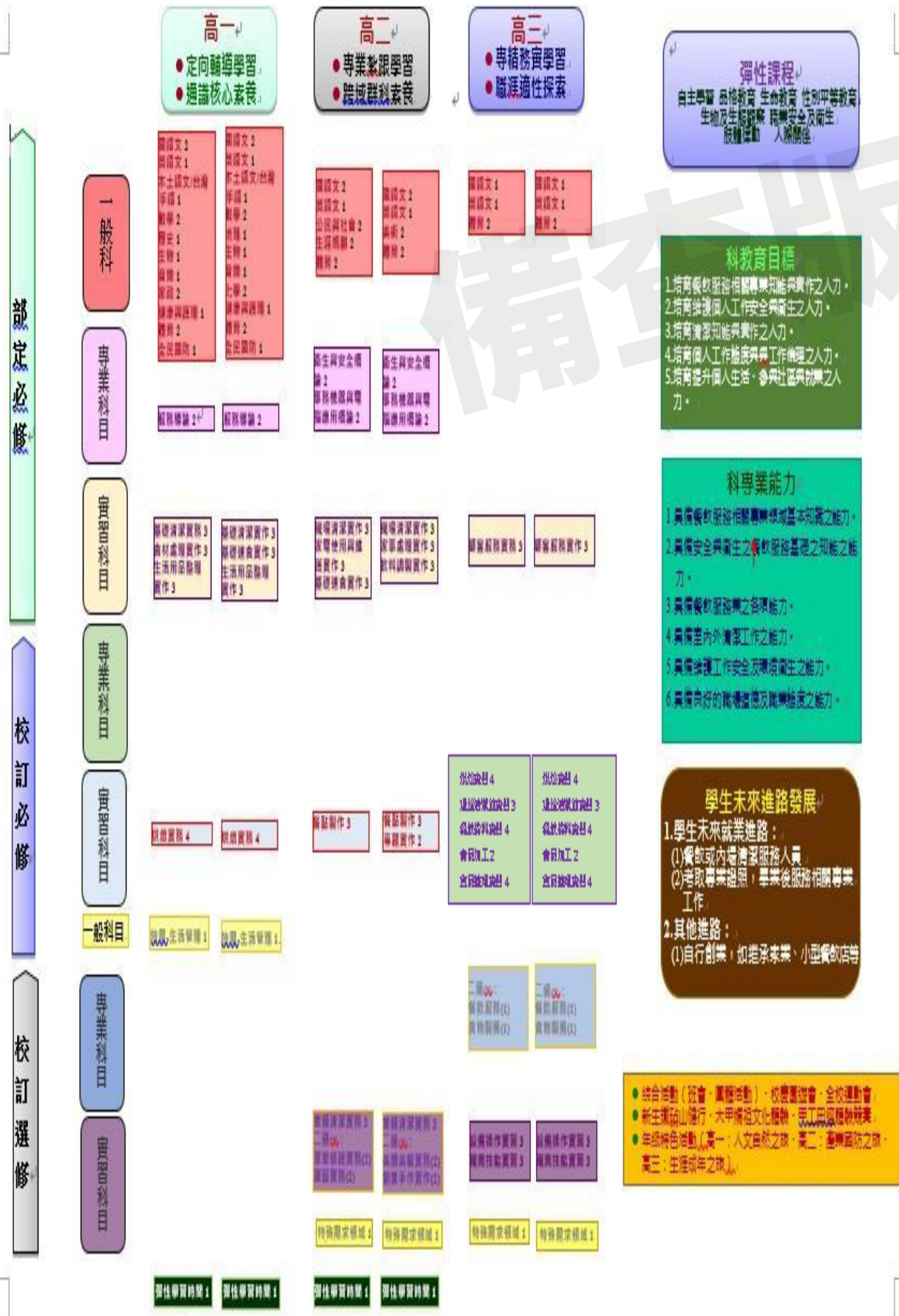
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目							
	服務導論	●	●	○	○	●	●	
	衛生與安全概論	○	●	○	○	●	●	
	事務機器與電腦應用概論	●	○	●	○	○	○	
	實習科目							
	基礎清潔實務	○	●	○	●	●	●	
	基礎清潔實作	●	●	●	●	●	●	
	職場清潔實作	●	●	●	●	●	●	
	顧客服務實務	●	○	●	○	○	●	
	顧客服務實作	●	●	●	●	●	●	
	生活用品整理實作	○	●	○	●	○	●	
	家電使用與維護實作	○	●	○	●	○	●	
	家事處理實作	○	●	○	●	○	●	
	食材處理實作	●	○	●	○	●	●	
校訂必修	實習科目							
	烘焙實務	●	●	●	○	○	○	
	烘焙實習	●	●	●	●	●	●	
	餐飲備料實習	●	●	●	●	●	●	
	專題實作	●	●	●	●	●	●	
	貨品整理實習	●	●	●	●	●	●	
	餐點製作	●	●	●	○	●	○	
	環境清潔實習	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目							
	餐飲服務	●	●	●			●	
	食物製備	●	●	●			●	
	實習科目							
	單車修護實務	○	○	○	●	●	●	
	美顏美髮實務	○	●				●	
	設備操作實習	●	●	●	●	●	●	
	創意手作實作	○	●	●	○	○	●	
	園藝實務	●	●	○	●	○	●	
	職業技能實習	●	●	●	●	●	●	
	車輛清潔實務	○	○	○	●	●	●	

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。

四、科課程地圖

(一) 餐飲服務科(916)



五、議題融入

(一) 餐飲服務科(916)

表5-5-1服務群餐飲服務科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修實習科目/烘焙實習					✓						✓			✓					
校訂必修實習科目/餐點製作					✓						✓			✓					
校訂必修實習科目/環境清潔實習			✓		✓						✓	✓		✓					
校訂必修實習科目/餐飲備料實習					✓						✓			✓					
校訂必修實習科目/烘焙實務					✓						✓								
校訂必修實習科目/專題實作					✓			✓	✓		✓				✓	✓		✓	
校訂必修實習科目/食品加工			✓		✓					✓	✓				✓				
校訂必修實習科目/貨品整理實習											✓	✓		✓					
校訂選修專業科目/餐飲服務					✓						✓				✓				
校訂選修專業科目/食物製備					✓						✓				✓				
校訂選修實習科目/單車修護實務	✓										✓								
校訂選修實習科目/美顏美髮實務	✓													✓					
校訂選修實習科目/設備操作實習											✓			✓					
校訂選修實習科目/創意手作實作	✓		✓												✓				
校訂選修實習科目/園藝實務			✓		✓						✓			✓			✓		
校訂選修實習科目/職業技能實習					✓									✓					
校訂選修實習科目/車輛清潔實務	✓				✓									✓					
單一議題勾選數總計	7	2	4	0	14	1	3	4	3	1	14	3	1	13	5	2	2	1	0

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

114學年度入學新生適用

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	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	10	2	2	2	2	1	1		
			英語文	6	1	1	1	1	1	1		
			閩南語文	2	1	1						
			客語文	0	(1)	(1)						
			閩東語文	0	(1)	(1)						
			臺灣手語	0	(1)	(1)						
			原住民族語文	0	(1)	(1)						
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	1	1							
			地理	1		1						
			公民與社會	2			2					
		自然科學	化學	2		2						
			生物	2	1	1						
		藝術	音樂	2	1	1						
	美術		2				2					
	綜合活動	生涯規劃	2			2						
		家政	2	2								
	健康與體育	健康與護理	2	1	1							
		體育	12	2	2	2	2	2	2			
	全民國防教育		2	1	1							
	小計		54	15	15	9	7	4	4	部定必修一般科目總計54學分		
	專業科目	服務導論		4	2	2						
		衛生與安全概論		4			2	2				
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2				
		小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
	實習科目	基礎清潔實務		3	3							
		基礎清潔實作		3		3						
		職場清潔實作		6			3	3				
		顧客服務實務		3					3			
		顧客服務實作		3						3		
		家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3						
			家電使用與維護實作	3			3					
			家事處理實作	3				3				
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3							
			基礎速食實作	6		3	3					
			飲料調製實作	3				3				
		小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分	
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3				
部定必修合計		108	26	26	22	20	7	7	部定必修總計108學分			

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

114學年度入學新生適用

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	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	實習科目	50學分 27.47%	烘焙實習	8						4	4	三年級職場實習		
			餐點製作	6				3	3			協同教學 進階課程		
			環境清潔實習	6						3	3	三年級職場實習		
			餐飲備料實習	8						4	4	三年級職場實習		
			烘焙實務	8	4	4						協同教學		
			專題實作	2					2			進階課程		
			食品加工	4						2	2	協同教學 進階課程		
			貨品整理實習	8						4	4	三年級職場實習		
			小計	50	4	4	3	5	17	17				
			特殊需求領域	生活管理	2	1	1						特殊需求領域科目為一般科目之類別	
	小計	2		1	1									
	校訂必修學分數合計				52	5	5	3	5	17	17			
	校訂選修	專業科目	2學分 1.1%	餐飲服務	1						1	(1)		
				食物製備	1						(1)	1		
				最低應選修學分數小計	2									
		實習科目	22學分 12.09%	設備操作實習	6							3	3	三年級職場實習
				職業技能實習	6							3	3	三年級職場實習
				車輛清潔實務	6				3	3				
				美顏美髮實務	2					2				同科跨班 AB2選1 2科選1 科
創意手作實作				2					2				同科跨班 AB2選1 2科選1 科	
單車修護實務				2				2					同科跨班 AC2選1 2科選1 科	
園藝實務				2				2					同科跨班 AC2選1 2科選1 科	
最低應選修學分數小計				22										
特殊需求領域		生活管理	4				1	1	1	1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD4選1		
		社會技巧	4				1	1	1	1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD4選1		
		學習策略	4				1	1	1	1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD4選1		
		職業教育	4				1	1	1	1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科跨班 AD4選1		
		最低應選修學分數小計	4											
校訂選修學分合計				28	0	0	6	6	8	8	多元選修開設8學分			

學生應修習學分總計	188	31	31	31	31	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
每週團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)	4	1	1	1	1	0	0	
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分	百分比(%)	
一般科目	部定			49-78 學分	54	28.72 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.06 %	特殊需求：2學分 1.06%
		選修			4	2.13 %	特殊需求：4學分 2.13%
	合 計					60	31.91 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.38 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.34 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.72 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		2	1.06 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	50	26.6 %	
			選修		22	11.7 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合 計			至少80學分	128	68.08 %	
	實習科目學分			至少45學分	114	60.64 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	160 學分		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計
應修習總學分				180-192	188 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節		
上課總節數				210 節	210 節		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註： 1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3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，**惟社團活動每學年不得低於24節。**
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點實際教學需要，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. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

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	
2	社團活動	16	16	16	16	16	16	
3	週會	20	20	20	20	20	20	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

臺中市立大甲工業高級中等學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國 107 年 8 月 28 日課程發展委員會通過
111 年 12 月 7 日臺教國署高字第 1110165823 號函修訂

一、依據

- (一) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- (二) 教育部 111 年 5 月 4 日臺教授國部字第 1110042485A 號令修正發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

二、目的

臺中市立大甲工業高級中等學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,在一年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週一節;在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週一節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市區以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前一個月為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加二週,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活

動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請，或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

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

五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、**20 人** 以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
 1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
 - (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
 - (六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、本校彈性學習時間之學分授予方式
- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
 - (二) 彈性學習時間之成績，不列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不為彈性學習時間學年學業成績之計算。
 - (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
 - (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。
- 八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不超過學生自主學習總節數二分之一。
 - (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
 - (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- 九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、20 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「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。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐 飲 服 務 科	1	1	1	1	0	0	

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	特殊需求		
第一學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	環境教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	品格教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	生命教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	臺灣走透透	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	職業探索	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	親子照護	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	性別平等教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	生物及生態觀察	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	人際相處	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	韻律有氧	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	音樂藝術	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	疾病認識	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	職業安全及衛生	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	肢體律動	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	人際關係	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
第二	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	

學期	環境教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	品格教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	生命教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	臺灣走透透	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	職業探索	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	親子照護	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	性別平等教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	生物及生態觀察	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	人際相處	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	韻律有氧	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	音樂藝術	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	疾病認識	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	職業安全及衛生	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	肢體律動	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	人際關係	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
第二學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V							內聘	
	環境教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	品格教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	生命教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	臺灣走透透	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	職業探索	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	親子照護	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	性別平等教育	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	生物及生態觀察	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	人際相處	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	韻律有氧	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	音樂藝術	1	9	餐飲服務科			V					內聘	
	疾病認識	1	9	餐飲服務科			V					內聘	

第二學期	職業安全及衛生	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	肢體律動	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	人際關係	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	環境教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	品格教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	生命教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	臺灣走透透	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	職業探索	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	親子照護	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	性別平等教育	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	生物及生態觀察	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	人際相處	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	韻律有氧	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	音樂藝術	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	疾病認識	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	職業安全及衛生	1	9	餐飲服務科			V				內聘	
	肢體律動	1	9	餐飲服務科			V				內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 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.	專業	餐飲服務	餐飲服務科	0	0	0	0	1	(1)
2.	專業	食物製備	餐飲服務科	0	0	0	0	(1)	1
3.	實習	設備操作實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3
4.	實習	職業技能實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3
5.	實習	車輛清潔實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0

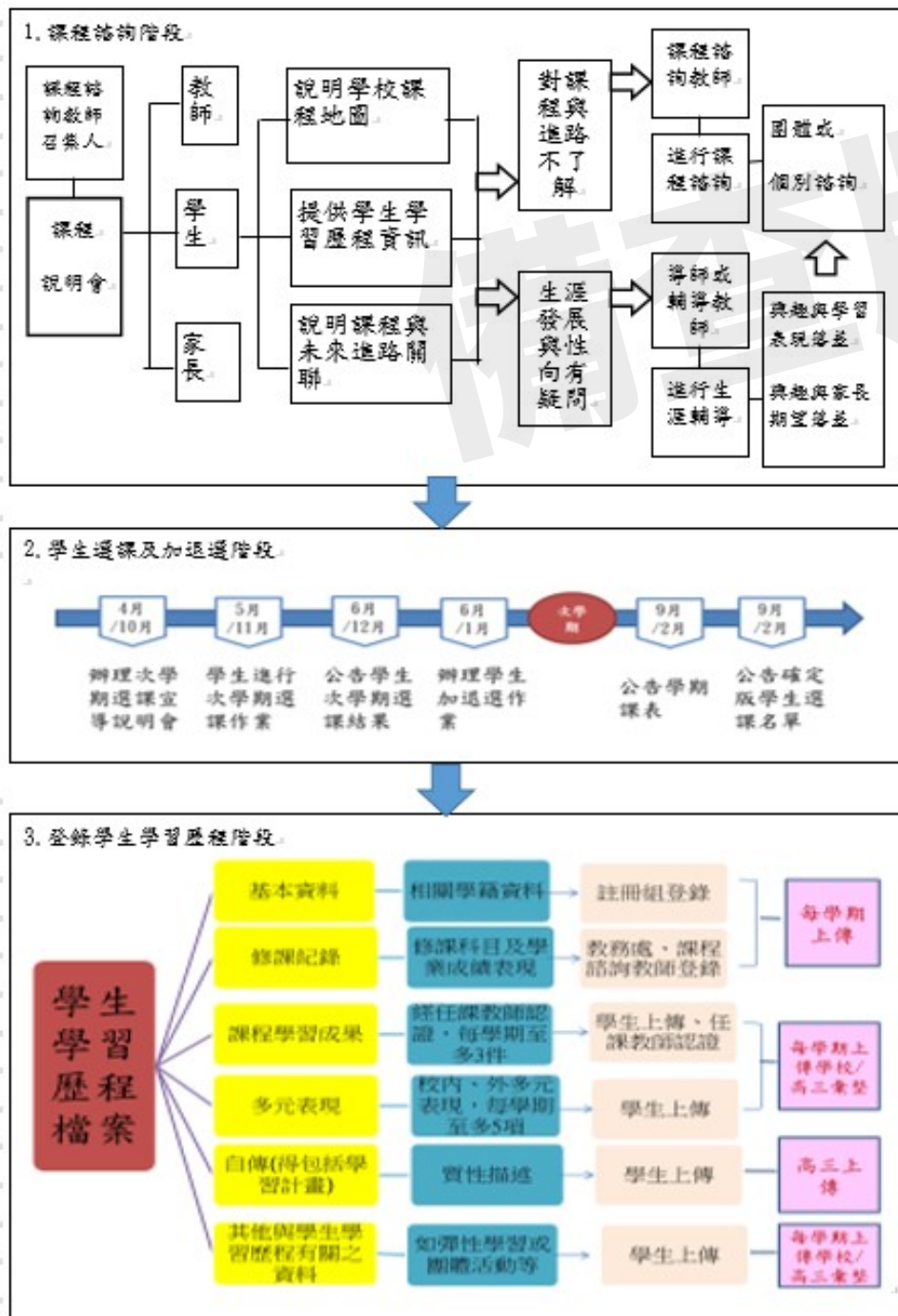
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	美顏美髮實務	餐飲服務科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AB2選1
2.	實習	創意手作實作	餐飲服務科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AB2選1
3.	實習	單車修護實務	餐飲服務科	0	0	2	0	0	0	同科跨班	AC2選1
4.	實習	園藝實務	餐飲服務科	0	0	2	0	0	0	同科跨班	AC2選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

附件一 選課輔導流程



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	4月/10月	4月：第一學期選課宣導 10月：第二學期選課宣導	利用週會諮詢教師向全體學生宣導選課方式，並將各群科的學生分組，在不同場地集合，由諮詢教師向學生宣導選課內容。
2	5月/11月	1. 學生選課 2. 教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	6月/12月	公告選課名單	公告學生次學期選課結果

4	6月中/1月中	加退選次學期選修課程	於上一學期開放學生加退選次學期選修課程。
5	8月31日/2月11日	1. 公告確定版選課名單 2. 正式上課	開學即正式跑班上課
6	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

一、生涯輔導工作與資源

(一) 生涯輔導工作

編號	實施項目	內容	主政單位	辦理時程
1.	新生始業輔導(定向輔導)。	利用「新生始業輔導」介紹輔導工作，加強學生認識與應用。介紹各處室，協助新生了解各處室功能。協助學生認識國、高中教育之差異，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	輔導室、學務處(導師)	高一
2.	學生學習歷程檔案。	召開學生學習歷程檔案資料工作小組會議，協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處、學務處、實習處、輔導室	每學期
3.	個別諮詢與輔導。	學生可依個人需要與輔導老師的談個人生涯議題。提供家長、教師諮詢服務。	輔導室	不定期
4.	團體輔導。	提供學生生涯團體輔導與諮詢，透過團體動力協助學生自我探索、生涯規劃。	輔導室	不定期
5.	生涯規劃課程與教學。	開設生涯規劃課。 生涯輔導融入各學科教學。	教務處	各校排課 不定期
6.	心理測驗實施。	實施性向、興趣、人格測驗，提供學生客觀之評量資料以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。 其他心理測驗，如中學生生活適應量表、學生學習與讀書策略量表、學習診斷測驗、職業興趣組合卡、田納西自我概念量表、新訂賴氏人格測驗等。	輔導室	不定期 不定期
7.	升學輔導。	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係。 針對家長與教師辦理課程說明會說明本校課程規畫與發展、學生學習歷程檔案及各項大學多元進路方案宣導。 安排於班週會進行生涯主題講座或班級討論。邀請校友及家長分享各行各業的未來發展。 邀請技專校院入校宣導學校特色，提供學生技專校系升學資訊，作為學生選系參考。 備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。 模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。 選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。	教務處、實習處、輔導室	不定期

8	辦理校系與職場參訪	引導或帶學生參訪各區技專校院及大學。各科學生參訪該科職業類別之公司、工廠或大型展覽(台北國際工具機展覽會)。	實習處	不定期
9	學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。 轉科輔導：針對興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。	教務處 課諮師 輔導室 學務處 (導師)	每學期
10	就業輔導	實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定取得技術士證照，或選手培訓參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽。 辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息。 辦理就業博覽會	實習處 實習處 輔導室	不定期 不定期 高三
11	生涯資訊查詢與資料提供	設置大學科系介紹專欄及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。定期更新生涯及大學院校多元入學資訊於公布欄及輔導室網頁。 收集各大專校院開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動。 開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。 收集面試考古題或學長姐備考資料提供學生參考。	輔導室 實習處 輔導室 輔導室 實習處 輔導室	經常性 不定期 經常性 經常性
12	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	教務處 實習處 輔導處	每年六月

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

臺中市立大甲工業高級中等學校114學年度課程評鑑計畫

附檔資料：

臺中市立大甲工業高級中等學校114學年度課程評鑑計畫 **【附件五】**

中華民國113年11月04日課程發展委員會訂定

壹、依據

- 一、教育部中華民國110年3月25日臺教授國部字第1100016363B號令訂定之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令訂定之「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號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、目的

- 一、協助教師教學規劃及提升學生學習成效，以持續改進學校課程發展與教學創新，達成課程目標。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，落實課程評鑑功能。
- 三、評估本校課程評鑑結果，作為修正課程規劃及改善教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

- 一、課程發展委員會
 - (一)規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
 - (二)審議課程評鑑實施計畫。
 - (三)依課程評鑑結果修正學校課程計畫及相關改進方案。
- 二、課程評鑑小組
 - (一)由校長就課程發展委員會成員，聘請9至11人組成課程評鑑小組。
 - (二)協助發展學校課程評鑑之檢核工具、規準與歷程草案
 - (三)彙整與檢視各教學單位實施檢核後之質性分析及量化結果。
 - (四)完成學校整體課程評鑑報告。
- 三、群課程研究會
 - (一)檢視課程架構與群教育目標。
 - (二)開設跨域多元選修課程。
 - (三)協助規劃及開設彈性學習時間。
- 四、各科/領域教學研究會
 - (一)由各科主任/領域之召集人所屬教師組成，提供教師檢核相關資料。
 - (二)彙整學生學習歷程及成效的質性分析及量化結果。
 - (三)協助檢視課程架構、科教育目標、學生圖像實踐之對應，課程開設、課程實施空間及課程實施設備的完善度。
 - (四)協助教材選擇並進行評鑑。
 - (五)開設多元選修課程。
 - (六)協助規劃及開設彈性學習時間。

(七)協助教師公開授課相關事宜(公開備課、觀課及議課)。

五、全校教師

(一)參與公開觀議課。

(二)參與社群共備及專業對話。

(三)教學實施中針對學生學習歷程之觀察分析及回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整，檢核。

六、專家學者

學校課程評鑑的實施得依需要邀請具實務經驗或教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體及自然人協助實施。

肆、課程評鑑內容如下：

(一)課程規劃：學校就課程計畫規劃之項目，進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。

(二)教學實施：有關教學準備與支援、教學模式與策略。

(三)學生學習：有關學生學習過程、成效及多元表現成果。

伍、實施方式

項次	工作項目	預定時程
1	召開各科/領域教學研究會期初會議，研討當學年度課程評鑑計畫實施項目。	9月
2	召開各科/領域教學研究會期中會議，成立學校課程評鑑小組，初擬學校新學年度課程評鑑實施計畫。	9月-10月
3	進行第一學期教師教學及學生學習成果資料的收集	9月-來年1月
4	召開課程發展委員會依前學年度課程評鑑結果檢討意見及改進方案，審議後執行評鑑改進措施。訂定新學年度課程評鑑實施計畫，並上傳課程計畫平台。	11月-12月
5	召開各科/領域教學研究會期初會議，針對第一學期教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析。	2月-3月
6	進行第二學期教師教學及學生學習成果資料的收集	2月-7月
7	課程評鑑小組彙整與檢視各科/領域教學研究會依據第一學期課程評鑑結果，提出檢討意見及改進方案後，送交課程發展委員會。	4月-5月
8	各科/領域教學研究會對第二學期教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析。	6月-7月
9	課程評鑑小組彙整與檢視各科/領域教學研究會依據第二學期課程評鑑結果，提出檢討意見及改進方案後，送交課程發展委員會。	8月-9月

陸、課程鑑結果與運用

一、課程評鑑過程及結果，作為學校落實校務發展、課程規劃、教師教學及促進學生有效學習之參考。

二、統整建議事項，視需要彙報教育主管單位，以利調整教育相關資源，發展學校願景及教學目標。

柒、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正

時亦同。

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

案由一：本校日間部112學年度課程規劃及實施檢討之課程評鑑結果，請討論。說明：依據113年9月11日「113年度高級中等學校課程計畫平臺跨系統第2次工作會議」決議有關114學年度技術型高級中等學校課程計畫填報檢附之學校課程發展委員會議紀錄，為促使學校確實針對112學年度課程狀況進行檢討，學校應於課發會提案討論112學年度高一至高三課程規劃及實施檢討並做成紀錄，於本次課程計畫填報時上傳課發會會議紀錄。各科第二次教學研究會針對112學年度課程規劃及實施狀況進行討論與檢討，如附件一（P6-18）所示請討論。

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[112_063402_2 Year1 自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務		
	英文名稱	Food and Beverage Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	1(00001(1))			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲服務業所需之專業知識。 二、熟悉餐廳營業所需之設備及器具。 三、熟練餐飲服務之基本服勤技巧。 四、學習不同文化的餐飲禮儀。 五、透過課程培養正確的服務態度及職業道德。 六、培養正確的衛生安全觀念。(符應品德U1 安全U1, 2, 3 多元文化U2, 3)			
議題融入	餐飲服務科: 品德 安全 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)餐飲服務基本概念	1. 餐飲商品 2. 基本服務禮儀與儀態 3. 餐廳服務人員的組織與工作職掌		2	
(二)餐飲業概論	1. 概述餐飲業的類別 2. 瞭解發展趨勢及市場需求。		2	
(三)餐廳內部運作	1. 了解餐廳的組織架構 2. 了解餐廳各部門工作與職責		2	
(四)餐廳設備與器具	1. 餐廳設備 2. 餐廳器具 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾的種類		2	
(五)餐飲基本服務技巧	1. 餐桌架設、拆除與收納 2. 檯布鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤使用技巧 5. 上餐與撤餐的持盤技巧 6. 服務叉匙的運用		2	
(六)業前的準備工 作與營業後的收 善工作	1. 餐廳環境清潔與整理 2. 工作檯清潔與整理 3. 布巾類整理與準備 4. 餐務整理與換場作業		2	
(七)餐飲服務的樣式	1. 餐桌服務 2. 自助式服務		2	

	3. 櫃檯式服務		
(八)餐廳顧客抱怨及 緊急事件處理	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 餐廳客訴及緊急事件處理	2	
(九)多元文化及飲食習慣	1. 探討不同文化的餐飲習慣 2. 探討不同文化的餐飲特色 3. 學習如何在多元文化環境中提供服務	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試、操作練習		
教學資源	1. 相關領域教科書或坊間參考書籍進行改編。2. 網路影片。		
教學注意事項	一、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 二、引導學生思考職場實際情境，並加強實務操作之課程，結合理論與實務技能之運用。		

表 11-2-2-2臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備		
	英文名稱	Food Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	1(0000(1)1)			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識各類食物的基本特性。 二、瞭解各類食物的選購方法與儲存法。 三、瞭解廚房衛生與安全。 四、認識各類烹調法及烹調原則。 五、透過小組合作學習不同文化的食物製備方式。 六、透過課程培養正確的工作態度及職業道德。(符應品德U1 安全U1, 2, 3 多元文化U2, 3)			
議題融入	餐飲服務科: 品德 安全 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)營養學概論		1. 認識六大類食物 2. 認識不同食材中所含的營養 3. 瞭解營養均衡的重要性	2	
(二)食物的選購與儲存		1. 各類新鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品的選購 3. 食物儲存的重要性及方法	2	
(三)食物的洗滌方法		1. 認識蔬菜及水果的洗滌方式 2. 認識海鮮及肉類的洗滌方式	2	
(四)食物製備及用具		1. 認識廚房設備 2. 烹調器具的使用與維護 3. 器具歸位與清潔	2	
(五)認識調味料與辛香料		1. 認識調味料的種類與用途 2. 認識辛香料的種類與用途	2	
(六)基礎刀工技巧		1. 認識各類刀具的使用方法 2. 學習基本切割技巧, 如切丁、切片和切絲等	2	
(七)認識各種烹調法		1. 認識煮、蒸、炒、煎、燴等各種食物烹調法 2. 均衡飲食, 注意烹調法變化	2	
(八)食品衛生與安全		1. 食物中毒原因 2. 避免食物中毒方法	2	
(九)認識不同文化的食物製備法		1. 探討不同文化的料理風格 2. 探討不同文化的食材使用 3. 探討不同文化的餐飲特色	2	
合 計			18	

學習評量 (評量方式)	筆試、口試、操作練習
教學資源	一、相關領域教科書或坊間參考書籍 二、自編教材
教學注意事項	一、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 二、引導學生思考職場實際情境，並加強實務操作之課程，結合理論與實務技能之運用。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱	Baking Skills Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(440000)			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識烘焙之基礎概念與相關器具設備。 二、認識烘焙實習工廠衛生安全與器具操作。 三、培養學生烘焙產品製作基礎能力。 四、培養良好的衛生習慣與職業道德。(符應品德U1 安全U1, 2, 3)			
議題融入	餐飲服務科: 品德 安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)烘焙食品分類	1. 麵包類 2. 蛋糕類 3. 西點類		9	第一學期
(二)烘焙設備與器具	1. 烘焙設備與器具的種類 2. 烘焙設備與器具的使用與維護 3. 烘焙設備與器具的清潔與保養 4. 烘焙設備與器具的歸類與整理		9	第一學期
(三)烘焙原料	1. 認識常用烘焙基本原料 2. 認識常用烘焙添加物等		9	第一學期
(四)良好衛生習慣	1. 個人習慣與衛生管理 2. 工作環境清潔流程與標準 3. 食品衛生安全要點		9	第一學期
(五)烘焙計算	1. 烘焙百分比的認識 2. 烘焙百分比的計算方法 3. 烘焙計算實際運用		9	第一學期
(六)烘焙食品的包裝	1. 各種包裝材料的認識 2. 包裝材料的特性與應用 3. 正確包裝烘焙食品方法		9	第一學期
(七)壓模餅乾實作	1. 壓模餅乾麵糰製作流程 2. 壓模技巧 3. 壓模餅乾裝飾和變化 4. 產品分享		9	第一學期
(八)丹麥小西餅實作	1. 丹麥小西餅麵糰製作流程 2. 擠花袋使用技巧 3. 擠花樣式變化 4. 產品分享		9	第一學期

(九)杯子蛋糕實作	1. 杯子蛋糕麵糊製作流程 2. 麵糊裝填紙杯技巧 3. 產品裝飾變化 4. 產品分享	9	第二學期
(十)紅豆麵包實作	1. 紅豆麵包麵糰製作流程 2. 包紅豆餡技巧 3. 麵包整型變化 4. 產品分享	9	第二學期
(十一)奶酥麵包實作	1. 奶酥麵包麵糰製作流程 2. 奶酥餡製作方法 3. 麵包整型變化 4. 產品分享	9	第二學期
(十二)布丁麵包實作	1. 布丁麵包麵糰製作流程 2. 布丁餡製作方法 3. 麵包整型變化 4. 產品分享	9	第二學期
(十三)餐包實作	1. 餐包麵糰製作流程 2. 餐包整型技巧 3. 餐包裝飾變化 4. 產品分享	9	第二學期
(十四)圓頂奶油吐司實作	1. 圓頂吐司麵糰製作流程 2. 圓頂吐司桿捲技巧 3. 吐司整型變化 4. 產品分享	9	第二學期
(十五)葡萄乾吐司實作	1. 葡萄乾吐司麵糰製作流程 2. 葡萄乾加入麵糰技巧與注意事項 3. 吐司整型變化 4. 產品分享	9	第二學期
(十六)白吐司實作	1. 白吐司麵糰製作流程 2. 白吐司二次桿捲技巧 3. 吐司整型變化 4. 產品分享	9	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、操作測驗		
教學資源	1. 自編教材 2. 參考烘焙食品相關書籍 3. 學校相關烘焙設備與器具		
教學注意事項	1. 教學過程彈性化，多使用示範教學、給予操作練習。 2. 分組教學，視學生情況適時調整。		

表 11-2-3-2臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實習		
	英文名稱	Baking Skills Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：烘焙實務、餐點製作實務			
教學目標 (教學重點)	一、認識烘焙實習職場的環境與相關配置。 二、認識烘焙實習職場的工作內容。 三、熟練烘焙工作技能。 四、熟練烘焙產品的裝飾和包裝。 五、熟悉烘焙實習職場清潔工作。 六、培養正確的工作態度。（符應品德U1 安全U1，2，3 生涯規劃U9，10）			
議題融入	餐飲服務科：品德 安全 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場實習注意事項與考核		1. 職場實習之行為規範 2. 成績考核辦法 3. 請假辦法 4. 交通安全需知 5. 緊急事故聯絡方法及人員 6. 實習工作日誌的撰寫	9	第一學期
(二)職場介紹		1. 介紹實習地點 2. 認識職場聯絡窗口或聯絡人 3. 說明職場實習的主要工作內容 4. 解釋個別實習職場規定	9	第一學期
(三)機器設備介紹		1. 工廠基本設備 2. 烘焙工具設備 3. 設備工具使用安全	9	第一學期
(四)餐飲衛生與安全		1. 個人衛生習慣 2. 食品衛生安全	9	第一學期
(五)手工餅乾		1. 餅乾麵糰製作 2. 餅乾口味變化	9	第一學期
(六)杯子蛋糕		1. 秤材料 2. 蛋白打發，製作蛋糕麵糊 3. 烤焙 4. 蛋糕裝飾和變化	9	第一學期
(七)芋頭麵包		1. 秤材料 2. 攪拌麵糰、發酵分割 3. 包餡整形 4. 烤焙 5. 甜麵包裝飾和變化	9	第一學期

(八)蔥花麵包	1. 秤材料 2. 攪拌麵糰、發酵分割 3. 整形技巧 4. 烘焙 5. 鹹麵包裝飾和變化	9	第一學期
(九)歐式麵包	1. 秤材料 2. 攪拌麵糰、發酵分割 3. 整形 4. 烘焙 5. 歐式麵包裝飾和變化	9	第二學期
(十)胡蘿蔔吐司	1. 秤材料 2. 攪拌麵糰、發酵分割 3. ?捲捲整形 4. 烘焙 5. 吐司裝飾和變化	9	第二學期
(十一)火腿起司吐司	1. 秤材料 2. 攪拌麵糰、發酵分割 3. ?捲捲整形 4. 烘焙 5. 鹹吐司裝飾和變化	9	第二學期
(十二)檸檬塔	1. 秤材料 2. 塔皮、內餡製作 3. 整形 4. 烘焙 5. 塔類裝飾和變化	9	第二學期
(十三)鹹派	1. 秤材料 2. 派皮、內餡製作 3. 整形 4. 烘焙 5. 派類裝飾和變化	9	第二學期
(十四)泡芙	1. 秤材料 2. 泡芙餅皮、內餡製作 3. 整形 4. 烘焙 5. 泡芙裝飾和變化	9	第二學期
(十五)烘焙產品包裝和保存	1. 各式產品包裝方法 2. 烘焙產品保存方式	9	第二學期
(十六)烘焙場所環境清潔	1. 烘焙器具和機器清潔 2. 烘焙原料歸位和保存 3. 工作環境清掃	9	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、實作		
教學資源	職場規範、職場夥伴帶領及示範、自編教材		
教學注意事項	1. 職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察和實際操作。 3. 實習輔導採校內特殊教育師資團隊每日巡迴輔導，進行及時現況輔導並結合職場實習輔導紀錄。 4. 學生須要上台演練及報告，教師進行團體/個別輔導，肯定優點並檢討缺失。		

表 11-2-3-3臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲備料實習		
	英文名稱	Catering Preparation Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作			
教學目標 (教學重點)	一、培養餐飲衛生管理的相關知能 二、具備材料的衡量與秤重之技能 三、瞭解各類食材的洗滌、處理與保鮮 四、熟稔切割各類食材之技能 五、瞭解不同型式的半成品加工方法 六、熟練盤飾的擺放與擺盤 七、培養正確的工作態度和安全衛生習慣。（符應品德U1 安全U1，2，3 生涯規劃U9，10）			
議題融入	餐飲服務科：品德 安全 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品安全與衛生		1. 注意個人的衛生與清潔 2. 安全及正確使用廚房設備 3. 維持工作環境的衛生與清潔	9	第一學期
(二)材料秤重與點數		1. 量杯與量匙的使用 2. 電子秤等重量工具的使用 3. 配菜等量平均分配 4. 食材秤重、分裝與點數數量	9	第一學期
(三)食材的準備		1. 認識食材 2. 食材分類 3. 食材良莠篩選	9	第一學期
(四)辛香料與調味醬汁的使用		1. 分裝調味醬汁 2. 辛香料、調味醬汁與食材之搭配	9	第一學期
(五)蔬菜類的處理		1. 蔬菜撿菜、去皮 2. 蔬菜洗滌 3. 蔬菜類食材切割 4. 注重工作安全	9	第一學期
(六)根莖類的處理		1. 根莖類洗滌 2. 根莖類去皮 3. 根莖類食材切割 4. 注重工作安全	9	第一學期
(七)水果類的處理		1. 水果類洗滌 2. 水果類去皮 3. 水果類切割 4. 注重工作安全	9	第一學期
(八)肉類的處理		1. 退冰處理 2. 肉類洗滌	9	第一學期

	3. 肉類食材切割 4. 注重工作安全		
(九)海鮮類的處理	1. 退冰處理 2. 吐沙與去腸泥等烹調前處理 3. 海鮮類洗滌 4. 海鮮類食材切割 4. 注重工作安全	9	第二學期
(十)乾貨類的處理	1. 泡冷水、熱水等烹調前處理 2. 乾貨食材洗滌 3. 乾貨食材切割 4. 注重工作安全	9	第二學期
(十一)加工品類的處理	1. 加工品類烹調前處理 2. 加工品類食材洗滌 3. 加工品類食材切割 4. 注重工作安全	9	第二學期
(十二)半成品加工實作	1. 隔水加熱調理包 2. 調理包湯品製作 3. 涼拌類半成品製作 4. 注重工作安全	9	第二學期
(十三)盤飾實作	1. 餐點中配菜位置的擺放與擺盤 2. 餐點位置的擺放 3. 注重工作安全	9	第二學期
(十四)食材的包裝	1. 選擇適合的包裝容器 2. 確認包裝份量 3. 包裝技巧	9	第二學期
(十五)食材的儲存與保鮮	1. 確認保存期限 2. 選擇常溫、冷藏或冷凍保存方式 3. 食材分類儲存	9	第二學期
(十六)廚餘處理	1. 認識廚餘種類 2. 廚餘回收方式 3. 廚餘桶清潔	9	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、實作		
教學資源	職場規範、職場夥伴帶領及示範、自編教材		
教學注意事項	1. 職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察和實際操作。 3. 實習輔導採校內特殊教育師資團隊每日巡迴輔導，進行及時現況輔導並結合職場實習輔導紀錄。 4. 學生須要上台演練及報告，教師進行團體/個別輔導，肯定優點並檢討缺失。		

表 11-2-3-4臺中市立大甲工業高級中等學校 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 Works		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(000200)			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、以多元型式展現高職階段學習成果。 二、培養良好團隊合作態度。 三、增進實作能力及職業道德觀念。 四、以科技融入課程培養學生閱讀及蒐集多元資訊的能力。(符應品德U2, 3 科技E9 資訊E2 安全U1, 2, 3 多元文化U1, 2, 3 閱讀素養U1, 3 國際教育U5, 8)			
議題融入	餐飲服務科: 品德 科技 資訊 安全 多元文化 閱讀素養 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題討論與確立		1. 講解專題製作的意義、目的、流程 2. 協助學生選定專題主題：烘焙、手工藝、園藝、手工皂、清潔、腳踏車修護等	4	
(二)成果展外場前置作業規劃		1. 場地清潔、佈置 2. 宣傳活動及文宣製作 3. 外場禮儀與招呼用語 4. 機具與設備清潔 5. 外場工作分配	4	
(三)成果展內場前置作業規劃		1. 茶飲調製規劃 2. 餐點規劃 3. 餐點擺盤 4. 內場工作分配	4	
(四)成果展執行與檢討		1. 分組執行成果展任務(宣傳、內場、外場) 2. 活動檢討	6	
(五)成果簡報製作		1. 簡報製作方式說明 2. 說明簡報呈現重點(個人簡介、學習成果、活動成果等) 3. 製作個人成果	8	
(六)學習檔案夾建置		1. 檔案夾介紹 2. 項目編訂 3. 資料收集與分類彙整 4. 編排並製作檔案內頁	6	
(七)發表與檢討		1. 報告個人成果簡報 2. 活動及內容檢討	4	
合 計			36	

學習評量 (評量方式)	討論參與、實作、口頭發表等多元評量方式。
教學資源	自編教材
教學注意事項	1.運用工作分析，配合說明、示範、協助、自動(演練)四段教學，使學生充分熟練各項技能，並能於真實情境中展現。 2.授課過程應注意學生安全，並隨機融入工作態度訓練。 3.異質性分組，培養學生團隊合作精神。 4.學生須要上台演練及報告

表 11-2-3-5臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貨品整理實習		
	英文名稱	Merchandising Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	一、了解貨品整理的內涵及發展，進而認識倉儲物流及門市服務業。 二、建立依工作流程獨立完成整套工作（包裝、裝箱及貨品上架或運送等）之能力。 三、培養包裝專業素養與認真敬業之工作態度。 四、能注意職場環境與工作安全的重要性。（符應安全U1，2，3 防災U5 生涯規劃U9，10）			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場實習注意事項與考核		1. 職場實習之行為規範 2. 成績考核辦法 3. 請假辦法 4. 交通安全需知 5. 緊急事故聯絡方法及人員 6. 實習工作日誌的撰寫	9	第一學期
(二)職場介紹		1. 介紹實習地點 2. 認識職場聯絡窗口或聯絡人 3. 說明職場實習的主要工作內容 4. 解釋個別實習職場規定	9	第一學期
(三)進貨清點		1. 進貨單確認 2. 進貨存貨清點	9	第一學期
(四)貨品歸類		1. 貨品理貨後依屬性歸類 2. 貨品存放整齊	9	第一學期
(五)貨品上下架		1. 貨架清潔擦拭 2. 貨品依櫃位標示上架 3. 貨品依保存期限下架	9	第一學期
(六)排面管理		1. 貨架清潔 2. 貨品上下架 3. 排面拉整齊 4. 空紙箱拆卸整理歸位	9	第一學期
(七)存貨盤點		1. 盤點種類介紹 2. 盤點注意事項 3. 盤點單基本認識 4. 盤點單填寫與簽核	9	第一學期
(八)包裝工具介紹		1. 黏著類工具介紹 2. 秤重類工具介紹	9	第一學期

	3. 裁切類工具介紹 4. 打標類工具介紹 5. 封口類工具介紹		
(九)包裝工具使用	1. 黏著類工具使用 2. 秤重類工具使用 3. 裁切類工具使用 4. 打標類工具使用 5. 封口類工具使用	9	第二學期
(十)貨品標價	1. 依照要求的重量正確秤重 2. 正確且迅速的包裝 3. 正確且迅速地貼上價目表	9	第二學期
(十一)食品類貨品整理	1. 食品類貨品理貨 2. 食品類貨品包裝 3. 品質檢驗 4. 貨品包裝與整理	9	第二學期
(十二)文具類貨品整理	1. 文具類貨品理貨 2. 文具類貨品包裝 3. 品質檢驗 4. 貨品包裝與整理	9	第二學期
(十三)五金類貨品整理	1. 五金類貨品理貨 2. 五金類貨品包裝 3. 品質檢驗 4. 貨品包裝與整理	9	第二學期
(十四)衣物類貨品整理	1. 衣物類貨品理貨 2. 衣物類貨品包裝 3. 品質檢驗 4. 貨品包裝與整理	9	第二學期
(十五)訂單檢貨及數量清點	1. 依照訂單檢貨 2. 正確清點商品數量	9	第二學期
(十六)商品封箱	1. 商品品項檢查 2. 貨品裝箱後封箱	9	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、實作		
教學資源	職場規範、職場夥伴帶領及示範、自編教材		
教學注意事項	1. 職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察和實際操作。 3. 實習輔導採校內特殊教育師資團隊每日巡迴輔導，進行及時現況輔導並結合職場實習輔導紀錄。 4. 學生須要上台演練及報告，教師進行團體/個別輔導，肯定優點並檢討缺失。		

表 11-2-3-6臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐點製作		
	英文名稱	Dessert Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：烘焙實務			
教學目標 (教學重點)	一、熟練西點蛋糕製作技能。 二、熟練中式點心製作技能。 三、培養正確的工作態度和安全衛生習慣。 四、認識餐點相關職場的工作內容。（符應品德U1安全U1，2，3 生涯規劃U9，10）			
議題融入	餐飲服務科：品德 安全 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)良好安全衛生習慣		1. 上課應注意的個人衛生習慣 2. 餐點材料處理的注意事項 3. 器具與機器使用後的清潔 4. 器具與機器使用的安全注意事項	9	第一學期
(二)軟性小西餅實作		1. 秤材料 2. 糖油攪拌程度的判斷、拌勻材料 3. 整型與裝飾的方法 4. 烘焙 5. 產品品評及鑑定	9	第一學期
(三)冰箱餅乾實作		1. 秤材料 2. 糖油攪拌、拌勻材料 3. 整型的方法 4. 烘焙 5. 產品品評及鑑定	9	第一學期
(四)擠花餅乾實作		1. 秤材料 2. 糖油攪拌程度的判斷、拌勻材料 3. 擠花袋的使用方法 4. 烘焙 5. 產品品評及鑑定	9	第一學期
(五)杯子蛋糕實作		1. 秤材料 2. 製作蛋黃麵糊、蛋白打發程度的判斷 3. 蛋白霜和蛋黃麵糊拌勻技巧 4. 裝填與裝飾的技巧 5. 烘焙	9	第一學期
(六)瑞士捲蛋糕實作		1. 秤材料 2. 製作蛋黃麵糊、蛋白打發程度的判斷 3. 蛋白霜和蛋黃麵糊拌勻技巧 4. 麵糊抹平技巧	9	第一學期

	5. 烘焙 6. 抹內餡、捲蛋糕捲		
(七)大理石蛋糕實作	1. 秤材料 2. 糖油打發、製作白麵糊、可可麵糊 3. 白麵糊和可可麵糊裝填技巧 4. 烘焙	9	第二學期
(八)芋頭酥實作	1. 秤材料 2. 油酥、油皮的製作 3. 油酥染色技巧 4. 包餡整型的技巧 4. 烘焙	9	第二學期
(九)蛋黃酥實作	1. 秤材料 2. 油酥、油皮的製作 3. 包餡整型的技巧 4. 烘焙	9	第二學期
(十)包子饅頭實作	1. 秤材料 2. 麵糰製作 3. 包子內餡處理 4. 包子饅頭整型的技巧 5. 蒸包子饅頭技巧	9	第二學期
(十一)蔥油餅實作	1. 秤材料 2. 製作麵糰 3. 切青蔥的刀工 4. 整型的技巧 5. 煎的技巧	9	第二學期
(十二)韭菜盒子實作	1. 秤材料 2. 製作麵糰 3. 切韭菜、內餡之製作 4. 包餡整型的技巧 5. 煎的技巧	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 成績評量以達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度、知識與技能。 3. 評分方法採用觀察、提問、操作等多元評量方式。		
教學資源	1. 參考各式食譜進行改編教材。 2. 參考各式教學網站。		
教學注意事項	1. 教學方法：一般上課、實作示範、分組操作，以加強學習效果。 2. 教學時需注意機器操作的安全性。 3. 教學要求需考量學生之個別差異，進行彈性調整。		

表 11-2-3-7臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境清潔實習		
	英文名稱	Environment Cleaning Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	一、具備職場實習相關事項與環境了解。 二、從實習中學習專業職業技能。 三、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 四、培養職業生活適應能力。 五、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。六、培養正確的工作態度和安全衛生習慣。（符應環境U2 品德U1，2 安全U1，2，3 防災U5 生涯規劃U9，10）			
議題融入	餐飲服務科：環境 品德 安全 防災 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場實習注意事項與考核		1. 職場實習之行為規範 2. 成績考核辦法 3. 請假辦法 4. 交通安全需知 5. 緊急事故聯絡方法及人員 6. 實習工作日誌的撰寫	3	第一學期
(二)職場介紹		1. 介紹實習地點 2. 認識職場聯絡窗口或聯絡人 3. 說明職場實習的主要工作內容 4. 解釋個別實習職場規定	6	第一學期
(三)清潔用品與用具		1. 清潔用品介紹 2. 清潔用具介紹 3. 使用清潔用品及用具之注意事項	9	第一學期
(四)大廳和接待室清潔		1. 大廳和接待室之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔大廳和接待室之注意事項	9	第一學期
(五)辦公室清潔		1. 辦公室之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔辦公室之注意事項	9	第一學期
(六)客房和臥房清潔		1. 客房和臥房之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔客房和臥房之注意事項	9	第一學期
(七)公共浴廁清潔		1. 公共浴廁之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔公共浴廁之注意事項	9	第一學期

(八)廚房和茶水間清潔	1. 廚房和茶水間之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔廚房和茶水間之注意事項	9	第二學期
(九)書房或圖書館清潔	1. 書房或圖書館之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔書房或圖書館之注意事項	9	第二學期
(十)樓梯和電梯或手扶梯清潔與維護	1. 樓梯和電梯或手扶梯之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔樓梯和電梯或手扶梯之注意事項	9	第二學期
(十一)陽台和花園清潔	1. 陽台和花園之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔陽台和花園之注意事項	9	第二學期
(十二)職場大面積地板清潔	1. 職場大面積地板之清潔步驟與流程介紹 2. 清潔工具與清潔劑的選用 3. 清潔職場大面積地板之注意事項	9	第二學期
(十三)職場大面積地板保養	1. 職場大面積地板之保養步驟與流程介紹 2. 保養工具與保養劑的選用 3. 保養職場大面積地板之注意事項	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、實作		
教學資源	職場規範、職場夥伴帶領及示範、自編教材		
教學注意事項	1. 職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察和實際操作。 3. 實習輔導採校內特殊教育師資團隊每日巡迴輔導，進行及時現況輔導並結合職場實習輔導紀錄。 4. 學生須要上台演練及報告，教師進行團體/個別輔導，肯定優點並檢討缺失。		

表 11-2-3-8臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品加工		
	英文名稱	Food Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	4(000022)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解食品加工的重要性及職業道德與安全規範。 二、了解六大基本營養素、其食物來源及加工過程對食品中營養成分的影響。 三、了解各類食品的保藏方法及加工原理。 四、學習不同文化使用的食品加工方式。 五、透過課程培養學生環境保護及節約能源的觀念。(符應環境U2 品德U1 能源U2 安全U1，2，3 多元文化U2，3)			
議題融入	餐飲服務科：環境 品德 能源 安全 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品加工概論		1. 食品加工的重要性 2. 食品認證制度 3. 職業道德與安全規範 4. 食品安全與衛生	8	第一學期
(二)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. 六大基本營養素(醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質、水) 4. 營養素不足或過量的生理影響	8	第一學期
(三)食品的變質及保藏法		1. 食品的變質 2. 食品的保藏原理 3. 食品的保藏方法(加熱殺菌、鹽藏與糖漬、冷藏與冷凍、濃縮、脫水與乾燥等)	8	第一學期
(四)果蔬加工		1. 概論 2. 果蔬汁飲料 3. 水果蔬菜罐頭 4. 果醬加工 5. 醃漬蔬果 6. 乾燥蔬果	8	第一學期
(五)米食加工		1. 概論 2. 米粒型加工 3. 漿(粿)粉類加工	4	第一學期
(六)麵食加工		1. 概論 2. 水調(和)麵類加工 3. 發麵類加工 4. 酥(油)皮、糕(漿)皮類加工	4	第二學期

(七)釀造食品	1. 概論 2. 醬類製造 3. 酒類製造 4. 食醋製造	8	第二學期
(八)肉品加工	1. 概論 2. 原料肉特性 3. 肉品加工技術及原理	8	第二學期
(九)乳品及蛋品加工	1. 概論 2. 原料乳特性及處理 3. 乳品加工技術及原理 4. 乳品加工各論 5. 蛋的特性 6. 蛋品加工技術及原理	8	第二學期
(十)發酵食品的製作	1. 概論 2. 發酵的特性 3. 泡菜製作 4. 優格製作	8	第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。		
教學資源	一、相關領域教科書或坊間參考書籍 二、自編教材		
教學注意事項	一、除自編教材外，運用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重學生動手操作，評量時應考量學生之個別差異。		

表 11-2-3-9臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單車修護實務		
	英文名稱	Bicycle Maintenance Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(002000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識單車之各部構造。 二、認識單車修護所需工具。 三、熟練單車基本修護技能。 四、熟練單車基本保養技能。 五、能理解不應以性別來區分工作內容，應多元學習及嘗試。 六、能培養工作安全之觀念。（符應性別平等U1安全U1，2，3）			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)單車各部構造		1. 單車的種類介紹 2. 單車的零件介紹	6	
(二)單車修護相關工具		1. 一般工具介紹 2. 專用工具介紹	8	
(三)單車輪胎修護技能		1. 內胎組裝 2. 外胎組裝	8	
(四)單車踏板修護技能		1. 夾器組裝 2. 踏板組裝	8	
(五)單車基本保養技能		1. 單車清潔 2. 單車保養	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗			
教學資源	網路影片、自編教材			
教學注意事項	一、除教科書外，運用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生動手操作，評量時應考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量方法可包含學習態度、實際操作、課堂觀察、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意及應用之能力。			

表 11-2-3-10臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏美髮實務			
	英文名稱	Facial &hairstyling Beautification			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力				
適用科別	餐飲服務科				
	2(000200)				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解美顏美髮的意義與目的。 二、具備美顏美髮的基礎實務操作能力。 三、養成良好衛生習慣。 四、能理解不應以性別來區分工作內容，應多元學習及嘗試。（符應性別平等U1，3 生涯規劃U1，2，3）				
議題融入	餐飲服務科：性別平等 生涯規劃				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)美顏基本概念		1. 美顏的意義及目的 2. 衛生安全觀念		1	
(二)臉部基礎清潔		1. 皮膚的構造 2. 皮膚的種類 3. 皮膚的清潔和保健 4. 實務操作		6	
(三)臉部基礎保養		1. 保養品的種類及使用 2. 皮膚類型與保養品的選擇 3. 實務操作		6	
(四)基礎彩妝		1. 色彩化妝品的種類及使用 2. 化妝工具的介紹和運用 3. 基礎化妝的程序和技巧 4. 實務操作		8	
(五)美髮基本概念		1. 美髮的意義及目的 2. 衛生安全觀念		1	
(六)毛髮生理		1. 毛髮基本認識 2. 頭皮的性質分辨與保健		2	
(七)洗髮		1. 洗髮的目的 2. 洗髮用品的認識與選擇 3. 洗髮基本操作技巧 4. 實務操作		6	
(八)整髮造型技術		1. 吹風整髮 2. 簡易髮型梳理 3. 基本編髮 4. 實務操作		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、實作、筆試				
教學資源	一、相關領域教科書或坊間參考書籍 二、自編教材				
教學注意事項	一、除自編教材外，教師示範講解，以加強學習效果。 二、著重學生動手操作，評量時應考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量方法可包				

括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-3-11臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	設備操作實習		
	英文名稱	Equipment Operate Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備使用工具與設備的知識。 二、具備正確操作工具與設備的能力。 三、具備正確維護設備之能力。 四、具備安全地搬運設備的能力。 五、培養正確的工作態度。(符應品德U1 安全U1, 2, 3 生涯規劃U9, 10)			
議題融入	餐飲服務科: 安全 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場實習注意事項與考核		1. 職場實習之行為規範 2. 成績考核辦法 3. 請假辦法 4. 交通安全需知 5. 緊急事故聯絡方法及人員 6. 實習工作日誌的撰寫	9	第一學期
(二)職場介紹		1. 介紹實習地點 2. 認識職場聯絡窗口或聯絡人 3. 說明職場實習的主要工作內容 4. 解釋個別實習職場規定	9	第一學期
(三)使用工具與設備的認識		1. 閱讀並說明使用說明書 2. 熟悉外觀與零件組合	9	第一學期
(四)照明設備之操作		1. 照明設備的種類與開關方式 2. 照明設備耗材更換和基礎故障排除 3. 照明設備耗材資源回收處理	9	第一學期
(五)收銀設備之操作		1. 收銀設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第一學期
(六)加熱設備之操作		1. 加熱設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第一學期
(七)事務機器設備之操作		1. 事務機器設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第二學期
(八)冷凍空調設備之操作		1. 冷凍空調設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第二學期

(九)冷熱飲設備之操作	1. 冷熱飲設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第二學期
(十)貨架設備之操作	1. 貨架設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第二學期
(十一)清潔設備之操作	1. 清潔設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第二學期
(十二)水電及緊急安全設備之操作	1. 水電及緊急安全設備的種類與開關方式 2. 耗材更換與補充 3. 基礎故障排除與操作注意事項	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、實作		
教學資源	職場規範、職場夥伴帶領及示範、自編教材		
教學注意事項	1. 職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察和實際操作。 3. 實習輔導採校內特殊教育師資團隊每日巡迴輔導，進行及時現況輔導並結合職場實習輔導紀錄。 4. 學生須要上台演練及報告，教師進行團體/個別輔導，肯定優點並檢討缺失。		

表 11-2-3-12臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意手作實作		
	英文名稱	Handicraft		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(000200)			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解產品包裝意義和目的。 二、熟練基本包裝技巧，並應用於烘焙產品包裝創作。 三、熟練基本縫技巧，並應用於餐桌佈置創作設計。 四、融入環保議題，增進手作的興趣及創作能力。 五、能理解不應以性別來區分工作內容，應多元學習及嘗試。 六、多元學習及欣賞不同文化手作之優美。（符應性別平等U1 環境U2 多元文化U1，2，3）			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 環境 多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)包裝概論		1. 瞭解包裝意義和目的 2. 包裝材料及容器介紹 3. 基本摺紙技法 4. 不同包材(白紙、烘焙紙、蠟紙…)包裝變化	8	
(二)產品包裝		1. 餅乾的包法 2. 蛋糕卷、切片蛋糕的包法 3. 麵包、吐司的包法	8	
(三)基本縫		1. 縫紉用具介紹 2. 基本手縫法 3. 基本車縫法	6	
(四)杯墊縫製創作		1. 裁布 2. 手縫/車縫杯墊 3. 成品熨燙	6	
(五)餐墊縫製創作		1. 裁布 2. 手縫/車縫餐墊 3. 成品熨燙	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	學習態度、觀察、實際操作、口試			
教學資源	一、相關領域教科書或坊間參考書籍 二、自編教材			
教學注意事項	一、教師教學時，應以流行時尚及日常生活有關的事務做為教材，使用多媒體或安排實際示範活動。 二、著重學生動手操作，隨時留意學生學習狀況，給予引導與鼓勵，評量時應考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			

表 11-2-3-13臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝實務		
	英文名稱	Horticultural practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(002000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養基礎園藝種植維護能力。 二、了解園藝作物之種類及生長習性。 三、熟悉園藝作物生產、栽培及管理維護的基本技能。 四、培養良好專業素養與認真敬業及安全的工作態度。 五、培養保護大自然與保護生態環境的觀念。(符應環境U2 品德U1，2 安全U1，2，3 生涯規劃U3，4)			
議題融入	餐飲服務科：環境 品德 安全 生涯規劃 戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 園藝景觀維護工作準備		1. 園藝景觀維護工作簡介。 2. 實習環境認識。 3. 安全事宜與常規建立。	4	
(二) 景觀維護工具保養與器械操作		1. 工具管理與認識。 2. 手工具的使用與保養。 3. 農機具的操作與保養。	4	
(三)園藝造景資材		1. 園藝造景工料資材。 2. 園藝造景裝飾性資材 3. 造景資材的維護。	4	
(四)草坪維護		1. 常見的草坪植物。 2. 草坪鋪設。 3. 草坪維護修剪實作。	4	
(五)室內景觀佈置		1. 室內植物佈置形式風格。 2. 室內景觀植物選別。 3. 室內造景佈置原則與實作。	4	
(六)室內景觀維護		1. 室內植物給水實作。 2. 室內植物肥培實作。 3. 室內植物修剪實作。 4. 室內植物更新汰處理實作。	4	
(七)室外景觀建置		1. 室外庭園種類與功能.。 2. 室外景觀植物與資材選別與運用。 3. 花壇及庭園草本介紹與種植。 4. 常見香草及保健植物介紹與種植。	4	
(八) 室外景觀草本植物栽培與佈置		1. 花壇及庭園草本植物介紹與種植。 2. 常見香草及保健植物介紹與種植。 3. 盆花栽種與擺設。 4. 草花修剪與維護。	4	
(九) 室外景觀木本植物栽培與佈置		1. 庭園木本植物種植。 2. 木本植物修剪與維護。	4	

3. 木本植物移植技術。			
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、觀察評量。		
教學資源	影片、自編教材		
教學注意事項	一、除教科書外，運用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著種於使學生動手操作，評量時應考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行。評量方法可包含學習態度、實際操作及課堂觀察。		

表 11-2-3-14臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業技能實習		
	英文名稱	Vocational Skills Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、品格力:1. 關懷-能具有關懷社會、友善幫助他人的能力2. 道德-具有崇倫尚理、涵養良好職業道德的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、人文力:1. 美感-具有型塑自我、感受美好事物的能力2. 環境-具有人文素養、參與解決環境問題的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解職場實習環境與相關事項。 二、藉由實習落實個別化轉銜計畫完成轉銜就業之相關能力準備 三、藉由實習實踐職場人際互動的基本禮儀與正向態度。 四、培養各類職業之就業技能，以謀職為主之能力。 五、藉由實習融合校內與業界技巧上之異同，提升專業技術（符應品德U1，8，9 生涯規劃U1，10）			
議題融入	餐飲服務科：品德 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場實習注意事項與考核		1. 職場實習之行為規範 2. 成績考核辦法 3. 請假辦法 4. 交通安全需知 5. 緊急事故聯絡方法及人員 6. 實習工作日誌的撰寫	2	第一學期
(二)職場介紹		1. 介紹實習地點 2. 認識職場聯絡窗口或聯絡人 3. 說明職場實習的主要工作內容 4. 解釋個別實習職場規定	2	第一學期
(三)工作紀律		1. 按時上下班 2. 接受所安排的工作 3. 能與他人合作完成工作 4. 能接受臨時交付的任務 5. 遇到困難時能知道如何請求協助 6. 能有始有終的完成工作	2	第一學期
(四)基本職場禮儀		1. 職稱與工作職責的區辨 2. 禮貌用語的職場應用 3. 維護個人與環境的整潔	3	第一學期
(五)餐飲服務職業技能		1. 顧客接待 2. 置桌、收桌及送餐 3. 用餐環境清潔維護 4. 主管交辦事項進行	9	第一學期
(六)餐點製作職業技能		1. 備料 2. 完成所分配的餐點製作 3. 環境清潔與整理 4. 主管交辦事項進行	9	第一學期

(七)門市服務職業技能	1. 顧客接待 2. 現場銷售 3. 環境整理 4. 主管交辦事項進行	9	第一學期
(八)商品管理職業技能	1. 商品進貨理貨 2. 商品補貨 3. 商品排面整理 4. 正確清點存貨數量 5. 主管交辦事項進行	9	第一學期
(九)機台操作職業技能	1. 依每日生產排程備料 2. 上下料加工生產 3. 簡易設備議程排除 4. 主管交辦事項進行	9	第一學期
(十)包裝作業職業技能	1. 準備包裝材料 2. 產品檢查 3. 產品包裝 4. 產品裝箱 5. 主管交辦事項進行	9	第二學期
(十一)組裝作業職業技能	1. 零件檢料 2. 零件加工 3. 依生產作業流程進行零件組裝 4. 產品包裝 5. 主管交辦事項進行	9	第二學期
(十二)清潔服務職業技能	1. 工作區域日常清潔 2. 廁所清潔及備品更換 3. 資源回收整理 4. 垃圾處理 5. 其他清潔相關交辦事項	9	第二學期
(十三)美髮服務職業技能	1. 整理店務 2. 洗髮及吹整髮型 3. 協助設計師燙髮 4. 協助設計師染髮、造型等 5. 完成設計師交辦事項進行	9	第二學期
(十四)食品加工職業技能	1. 原物料搬運 2. 原料清洗、分切 3. 產品計量、包裝 4. 包裝產品檢驗 5. 主管交辦事項進行	9	第二學期
(十五)車輛清潔職業技能	1. 汽車車體清洗 2. 汽車車體上蠟、拋光 3. 汽車內裝清潔、吸塵、整理等 4. 主管交辦事項進行	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	口頭測試、觀察、實作		
教學資源	職場規範、職場夥伴帶領及示範、自編教材		
教學注意事項	1. 職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察和實際操作。 3. 實習輔導採校內特殊教育師資團隊每日巡迴輔導，進行及時現況輔導並結合職場實習輔導紀錄。 4. 學生須要上台演練及報告，教師進行團體/個別輔導，肯定優點並檢討缺失。		

表 11-2-3-15臺中市立大甲工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔實務		
	英文名稱	Vehicle cleaning Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	智慧力:1. 創新-具有創新思考、活用知識解決問題的能力2. 閱讀-具有廣泛閱讀、持續汲取新知的能、未來力:1. 團隊-具有樂於溝通分享、發揮團隊合作的能力2. 競爭-有積極向上、善於運用科技的能力、專業力:1. 核心-具有務實致用、持續精進專業的能力2. 跨域-具有理解差異、多元跨域統整的能力、健康力:1. 活力-具有熱愛生命、維持良好身心條件的能力2. 動力-具有知行合一、適切規劃執行的能力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識車體各部名稱及功用。 二、認識工場設備的配置及安全操作方式。 三、瞭解汽車美容的工作原理。 四、瞭解汽車美容材料之用途及使用方法。 五、具備操作汽車美容相關工具及設備之能力。 六、具備清潔車體外部及內部的能力。 七、具備車體打蠟之技能。 八、能理解不應以性別來區分工作內容，應多元學習及嘗試。 九、能具備正趣的工作態度與職業道德。（符應性別平等U1，3 品德U1，8 生涯規劃U3，4）			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 品德 生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)車體簡介		1. 車身、車架種類及構造 2. 車輛各部位名稱與功用	9	第一學期
(二)工廠環境介紹		1. 介紹工廠設備及工具擺放位置 2. 工廠安全規則與整潔衛生	3	第一學期
(三)汽車美容器具介紹		1. 認識高壓洗車機 2. 認識吸塵器 3. 認識泡沫機	9	第一學期
(四)汽車美容器具保養		1. 高壓洗車機保養 2. 吸塵器保養 3. 泡沫機保養	6	第一學期
(五)清潔材料與用具		1. 汽車清潔劑種類與特性 2. 清潔劑使用方法與安全原則	9	第一學期
(六)車身外部維護與保養		1. 車身外部維護保養重點與注意事項 2. 車身外部維護與保養步驟	9	第一學期
(七)車輛玻璃清潔與維護		1. 車輛玻璃的範圍 2. 車輛玻璃清潔維護重點與作法	9	第一學期
(八) 腳踏墊及地毯清潔		1. 腳踏墊及地毯清潔重點與作法 2. 污漬清潔重點與作法	9	第二學期
(九)座椅清潔與保養		1. 座椅清潔重點與作法 2. 座椅保養正點與作法	9	第二學期
(十)車門內裝皮革清潔		1. 車輛內裝皮革清潔重點與作法 1. 車輛內裝皮革保養重點與作法	9	第二學期
(十一)後行李箱清理		1. 後行李箱清理重點與作法 2. 後行李箱物品排放重點與作法	9	第二學期
(十二)上蠟		1. 車輛上蠟步驟 2. 車輛上蠟注意事項	9	第二學期

(十三)拋光		1.車輛拋光步驟 2.車輛拋光注意事項	9	第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、操作			
教學資源	自編講義、網路影片			
教學注意事項	自編教材、合作學習法			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)