

備查文號：桃園市政府教育局中華民國112年04月12日桃教高字第1120032354號函備查

高級中等學校課程計畫

桃園縣私立方曙高級商工職業學校

學校代碼：031415

建教合作班課程計畫

本校111年9月21日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年06月16日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	12
陸、群科課程表	18
一、教學科目與學分(節)數表	18
二、課程架構表	27
三、職業技能訓練計畫	30
柒、團體活動時間實施規劃	33
捌、彈性學習時間實施規劃	34
一、彈性學習時間實施相關規定	34
二、學生自主學習實施規範	35
三、彈性學習時間規劃表	36
附件二：校訂科目教學大綱	40
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	148
(一)訓練課程內容	148
(二)專業基礎課程內容	151
附件四、實習式群科課程表	154

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	桃園縣私立方曙高級商工職業學校		
技術型	專業群科		
	建教合作班	1. 電機與電子群：資訊科 2. 食品群：食品科 3. 家政群：照顧服務科	
	重點產業專班	產學攜手合作專班	1. 動力機械群：飛機修護科 2. 餐旅群：餐飲管理科 3. 電機與電子群：資訊科 4. 食品群：食品科 5. 家政群：照顧服務科
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
	特殊教育及特殊類型	1. 服務群：綜合職能科	
聯絡人	處室	教務處	
	職稱	教學組	
	電話	03-47963456*212	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
 - 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
 - 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
 - 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
 - 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
 - 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
 - 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
 - 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
 - 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
 - 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
 - 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
 - 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
 - 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	動力機械群	飛機修護科(產學攜手合作專班)	2	9	2	6	2	17	6	32
	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	0	0	0	0	1	6	1	6
	食品群	食品科(建教合作班)	0	0	0	0	0	0	0	0
	家政群	照顧服務科(建教合作班)	0	0	1	6	1	5	2	11
	餐旅群	餐飲管理科(產學攜手合作專班)	1	6	1	4	1	7	3	17
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	0	0	0	0	1	10	1	10
合計			3	15	4	16	6	45	13	76

二、核定科班一覽表

表2-2 112學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	動力機械群	飛機修護科	2	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	家政群	照顧服務科	1	45
合計			4	180

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 112學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目	說明			備註
	辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別				
輪調式	電機與電子群	資訊科	1班	45人
	食品群	食品科	1班	45人
	家政群	照顧服務科	1班	45人

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

1. 學涯多元：在學期間給予學生多元化課程，培養學生創客能力 2. 職涯專業：給予學生校外實習的機會，訓練學生專業的技術 3. 生涯適性：安排學生未來產學攜手直升大學或創業管道，給予適性生涯規劃之通路。 4. 圖形與色彩意涵如下：(1)中間正方形表示「方曙」的「方」字，意為做人堂堂正正，故以冷色系藍色為基調 (2)外圈圓型表「方曙」的「曙」字，有如曙光乍現，帶來希望，故以暖色系為基調。(3)背景融入背景融入方曙傳統LOGO，以金色象徵給予學生光明未來。(4)以方圓做為圖案之主軸，帶有天地方圓之意，表示天地萬物皆有規律，承如宋代理學家程顥〈秋日偶成〉：「閒來無事不從容，睡覺東窗日已紅；萬物靜觀皆自得，四時佳興與人同。道通天地有形外，思入風雲變態中；富貴不淫貧賤樂，男兒到此是英雄。」期許師生有如此豁達之人生哲學，通過直覺與萬物冥會，以達到物我合一之境界。



二、學生圖像

1. 以學校願景「三涯合一的Maker校園」為培養學生之核心。 2. 以三涯合一為主軸，在學涯多元培養創新力與科技力，在職涯專業培養創意力與競爭力，在生涯適性培養創業力與品格力。 3. 依據維基百科，Maker定義為「一群酷愛科技、熱衷實踐的人群，他們以分享技術、交流思想、自主學習為樂」，最終以打造Maker校園作為校園文化與氛圍為目標。

創新力

科技力

創意力

競爭力

創業力

品格力



肆、課程發展組織要點

桃園縣私立方曙高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

- 一、依教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布《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23-27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、輔導主任、教學組長、註冊組長、進修部主任)擔任之，共計8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)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及體育科)擔任之，每學科1人，共計6人。
 - (四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計4人。
 - (五)教師代表：由學校教師推選1人擔任之。
 - (六)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (七)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
 - (八)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。
 - (九)校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)
 - (十)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)
 - (十一)特殊需求領域代表：由學校特教老師推派1人擔任之。
 - (十二)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (十三)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)
- 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)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)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
 - (二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
 - (三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)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)各學科/群科(學程)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，必須提出各學科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會核定後辦理。
 - (六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

課程發展暨校務會議紀錄

方曙商工課程發展委員會組織組織要點

98年01月校務會議通過

102年10月14日擴大行政會議通過

110年8月24日期初校務會議修訂通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《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23-27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、輔導主任、教學組長、註冊組長、進修部主任)擔任之，共計8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)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及體育科)擔任之，每學科1人，共計6人。

(四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計4人。

(五)教師代表：由學校教師推選1人擔任之。

(六)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(七)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(八)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。

(九)校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

(十)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

(十一)特殊需求領域代表：由學校特教老師推派1人擔任之。

(十二)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(十三)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

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)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)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)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)各學科/群科(學程)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，必須提出各學科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會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					創新力	科技力	創意力	競爭力	創業力	品格力
電機與電子群	資訊科	1. 資訊通訊工程師。 2. 電子/通訊工程師。 3. 研發工程師。 4. 單晶片設計工程師。 5. 微電腦工程師。 6. 電子競技企劃師。 7. 程式開發設計師。 8. 機電整合工程師。 9. 自動控制工程師。 10. 電腦繪圖工程師。 11. 遊戲公司軟體人員。 12. 多媒體行業繪圖師。 13. 資料庫維護師。	1. 培養資訊產業之基層技術人才。 2. 具有關資訊技術之基本知識之專業人才。 3. 培養安裝、操作、測試、維護及檢修各種資訊系統與資訊設備之人才。 4. 培養職業道德及工業安全觀念之人才。 5. 培養自我發展、創造思考及適應社會變遷之人才。 6. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定終生學習為基礎之人才。	具備資訊軟硬體能力與資訊通訊與電腦維修能力及電子電路設計能力專業	○	●	○	●	●	○
				具備單晶片技能及微電腦應用技能專業	○	●	○	●	●	○
				具備程式設計及系統開發能力	●	●	○	●	●	○
				具備機器人與自動化工程及物聯網專業能力	○	●	●	●	●	○
				具備VR/AR/MR/XR之遊戲設計及多媒體設計之企劃/經營/管理專業能力	○	●	○	●	●	●
				具備網站管理及資料庫管理及安全管理能力，並具有網路法律與網路倫理品格之素質。	●	●	●	●	●	●
食品群	食品科	1. 可至食品公司從事食品檢驗分析、品管、生產製作等工作。 2. 可至烘焙糕餅業從事生產製造工作 3. 可至餐飲業從事技術性工作	培養學生具備有謝列能力 1. 具備食品加工技術之基本能力。 2. 具備食品成分分析檢驗技術之基本能力。 3. 具備食品微生物分析檢驗技術之基本能力 4. 具備繼續進修興趣與能力奠定終身學習及生涯發展基礎	具備有食品加工技術之基本能力	●	●	●	●	●	●
				具備有食品成分分析檢驗技術之基本能力	●	●	●	●	●	●
				具備有食品微生物檢驗技術之基本能力	●	●	●	●	●	●
				具備有繼續進修興趣與能力奠定終身學習及生涯發展基礎	●	●	●	●	●	●
家政群	照顧服務科	1. 照顧服務人員(照顧服務員、教保員、生活服務員、家庭托顧服務員) 2. 醫事人員、社工人員(護理師、物理治療師、職能治療師、營養師、藥劑師、社會工作師) 3. 中央公告長照人員(預防及延緩失能之指導員、協助員、社區團體帶領考) 4. 銀髮服務設計人員。 5. 健康養身餐飲人員。 6. 接受職訓局職業訓練課程 7. 進行其他進修準備升學 1. 照顧服務人員(照顧服務員、教保員、生活服務員、家庭托顧服務員) 2. 醫事人員、社工人員(護理師、物理治療師、職能治療師、營養師、藥劑師、社會工作師) 3. 中央公告長照人員(預防及延緩失能之指導員、協助	1. 培育學生具備照顧服務所需實務技術與知能之人才。 2. 培養符合長期照顧需求之人才。 3. 培養嬰幼兒照顧良好的生活應用技能領域及操作技術之人才。 4. 培養老人健康促進與社區營造人才。 5. 畢業後能累積豐富工作經驗之後，並具備分析、研究發展及終身學習之人才。	具備嬰幼兒照顧基本能力	○	●	○	●	●	●
				具備生活應用技能基本能力	●	○	●	●	●	○
				具備健康促進基本能力	○	○	○	●	●	●
				具備C型長期照顧基本能力	●	○	○	●	●	●
				具備活動設計與領隊基本能力	●		●	○	○	●
				具備長期照顧正確職場倫理與道德價值	○	○	○	●	○	●

[illegible]

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

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	具備資訊軟體能力與資訊通訊電力及電子電力路設計能力專業	具備單晶片技能及微電腦應用專業	具備程式設計及系統開發能力	具備機器人與自動化工程及物聯網專業能力	具備VR/AR/MR/XR之遊戲設計及多媒體設計之企劃/經營/管理專業能力	具備網站管理及資料庫安全，並具有網路倫理素養。		
部定必修	專業科目	基本電學	●	○	●	●	○	●	
		電子學	●	○	●	●	○	○	
	實習科目	基本電學實習	●	●	●	●	●	●	
		電子學實習	●	●	●	●	●	○	

表5-2-1 電機與電子群資訊科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註		
名稱	名稱	具備資訊軟硬體能力與資訊通訊電力及電子路設計專業	具備單晶片電能技術應用專業	具備程式設計及系統開發能力	具備機器人工與自動化工程及物聯網專業能力	具備VR/AR/MR/XR之遊戲設計及多媒體設計之企劃/經營/管理專業能力	具備網站管理、資料庫安全、網路管理、網路倫理素養。			
校訂必修	專業科目	進階電子	●	●	●	●	○	○		
		數位邏輯	●	●	●	○	○	○		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●		
		影像處理	●	○	●	○	●	●		
		電腦輔助繪圖實習	●	○	●	●	●	●		
		多媒體應用	●	○	●	○	●	●		
		電子電路實習	●	●	○	●	●	○		
		機電整合實務	●	●	●	●	●	●		
		微電腦應用	●	●	●	●	●	●		
		C語言	●	●	●	●	○	○		
	專業科目	影像後製	●	○	○	○	●	●		
		遊戲設計	●	●	●	●	●	●		
		實習科目	機器人實務	●	●	●	●	○		
			自造者技術應用	●	●	●	●	○		●
			物聯網應用	○	○	○	○	○		○
			新興科技技術應用	●	●	●	●	●		●
校訂選修	虛擬實境應用	●	○	●	○	●	●			

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

表5-2-2 食品群食品科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	具備有食品加工技術之基本能力	具備有食品成分分析檢驗技術之基本能力	具備有食品微生物檢驗技術之基本能力	具備有繼續進修興趣與能力奠定終身學習及生涯發展基礎		
部定必修	專業科目	食品加工	●	○	○	●	
		食品微生物	○	○	●	●	
		食品化學與分析	○	●	○	●	
	實習科目	食品加工實習	●	○	○	●	
		食品微生物實習	○	○	●	●	
		食品化學與分析實習	○	●	○	●	

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

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	具備有食品加工技術之基本能力	具備有食品成分分析檢驗技術之基本能力	具備有食品微生物檢驗技術之基本能力	具備有繼續進修興趣與能力學習及生涯發展基礎		
校訂必修	專業科目		○	○	○	○	
	實習科目	烘焙食品加工實習	●	○	○	●	
		穀類加工實習	●	●	●	●	
		畜產品加工實習	●	●	●	●	
		米食加工實習	●			●	
		專題實作	●	○	○	●	
		進階食品加工實習	●	●	●	●	
		果蔬加工實習	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	烘焙概論	●	○	○	●	
		品質管制	○	●	●	●	
		食品安全與衛生	●	●	●	●	
		食品營養與健康	●	●	●	●	
		穀類加工	●	●	●	●	
		農畜產加工	●	●	●	●	
	實習科目	地方美食製作	●	●	●	●	
		西點製作	●	●	●	●	
		麵食加工實習	●	●	●	●	
		微生物應用	○	○	○	○	
		嗜好飲品製作	○	○	○	○	
		新興科技應用	●	●	●	●	
		資訊科技應用	●	●	●	●	
		健康生活促進	●	●	●	●	

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

表5-2-3 家政群照顧服務科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	具備嬰幼兒照顧基本能力	具備生活應用技能基本能力	具備健康促進基本能力	具備C型長期照顧基本能力	具備活動設計與領隊基本能力	具備長期照顧正確倫理與道德價值	
部定必修	色彩概論		●			●	○	
	美容職業安全與衛生	○	●	○	○		●	
	美容造型概論	○	●	○	○	○	●	
	美髮實務	○	●	○	○	○	●	
	美顏實務		●	○	○	○	●	

表5-2-3 家政群照顧服務科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	具備嬰幼兒照顧基本能力	具備生活應用技能基本能力	具備健康促進基本能力	具備C型長期照顧基本能力	具備活動設計與領導基本能力	具備長期照顧正確倫理與道德價值	
校訂必修	專業科目 實習科目	長期照護概論	○	●	●	●	○	●	
		基本照顧技術與原理	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	○	○	○	●	●	●	
		基本照顧實習	●	●	●	●	○	●	
校訂選修	專業科目	緊急與意外事故處理	○	●	○	○	●	●	
		藥物認識與用藥安全	●	●	●	●		●	
		個案管理概論	●	●	●	●	●	●	
		家庭教育	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	幼兒教保活動設計與實務	●	●	●	○	●	●	
		居家照顧實務	●	●	●	●	○	●	
		社區照顧實務	○	●	●	●	○	●	
		健康促進實務	○	●	●	●	○	●	
		嬰幼兒發展照護實務	●	○	●	●	○	●	
		機構照顧實務	●	●	●	●	○	●	
		活動設計與執行實務	●	●	●	●	●	●	
		家庭生活管理實務	●	●	●	●	●	●	
		人際關係與溝通	●	●	●	●	●	●	
		輔助方案設計與應用	●	●	●	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
112學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
				第一學年				第二學年				第三學年						
				第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
名稱		學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分				
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2						☐ 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅語	2	3	2										☐ 適性分組教學			
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學		
		數學	數學	4	3	2	3	2								☐ 適性分組教學		
		社會	歷史	4			3	2										
	地理																	
	公民與社會							3	2									
	自然科學	物理	4			3	2											
		化學																
		生物								3	2							
	藝術	音樂	4	2	1	1	1											
		美術																
		藝術生活						2	1	1	1							
	綜合活動	生命教育	4															
		生涯規劃									3	2						
		家政																
		法律與生活																
		環境科學概論																
	科技	生活科技																
		資訊科技						2	1	1	1							
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1											
		健康與護理	2	2	1	1	1											
	全民國防教育		2					1	1	2	1							
	小計		38	17	11	19	13	11	7	7	5	3	2	0	0			
專業科目	基本電學	3	3	2	1.5	1												
	電子學	3			1.5	1	3	2										
實習科目	基本電學實習	6	5	3	4	3												
	電子學實習	6					5	3	4	3								
小計		18	8	5	7	5	8	5	4	3	0	0	0	0				
部定必修學分合計		56	25	16	26	18	19	12	11	8	3	2	0	0				

表6-1-1-1 電機與電子群資訊科教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
					第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分		名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目	4學分 3.03%	體適能	4						1	1	2	1	1	1	2	1	
		專業科目	8學分 6.06%	進階電子	4									3	2	3	2	
	數位邏輯			4	2	1	3	2	2	1								
	實習科目	31學分 23.48%	專題實作	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			電子電路實習	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			機電整合實務	2							3	2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			C語言	6							3	2	3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			影像處理	1	2	1											☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			電腦輔助繪圖實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			多媒體應用	6					5	3	4	3					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			微電腦應用	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			43	4	2	3	2	8	5	12	8	19	13	20	13		
校訂選修	一般科目	9學分 6.82%	國文進階	3							2	1	2	1	2	1		
			數學	2					1	1	2	1						
			華語文	4	3	2	3	2										
	專業科目	8學分 6.06%	影像後製	4									3	2	3	2		
			遊戲設計	4					1	1	2	1	2	1	1	1		
	實習科目	10學分 7.58%	新興科技技術應用	6					4.5	3	4.5	3					☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學	
			自造者技術應用	6					4.5	3	4.5	3					☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註					
名稱		學分		名稱		學分數		第一學年		第二學年		第三學年									
								第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				第一學期		第二學期	
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			節數	學分	節數	學分
校訂科目	實習科目	10學分 7.58%	物聯網應用	2											3	2	☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學				
			機器人實務	2											3	2		☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學			
			虛擬實境應用	2									3	2							
	特殊需求領域	0學分 0.00%																			
		小計		27	3	2	3	2	5	4	9	5	10	6	12	8					
	校訂必修及選修學分合計				70	7	4	6	4	13	9	21	13	29	19	32	21				
	在校期間應修習學分數				126	32	20	32	22	32	21	32	21	32	21	32	21				
團體活動時間(節數)				12	2		2		2		2		2		2						
彈性學習時間(節數)				6	1		1		1		1		1		1						
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35						
基礎訓練				8																	
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24		4																
	職業技能訓練(二)						4														
	職業技能訓練(三)							4													
	職業技能訓練(四)									4											
	職業技能訓練(五)											4									
	職業技能訓練(六)															4					
應修習總學分數				158		24		26		25		25		25		25					

表6-1-1-2 食品群食品科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

112學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
				第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學	
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅語	2	3	2											☐ 適性分組教學	
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2								☐ 適性分組教學	
		社會	歷史	4	3	2											
			地理														
	公民與社會					3	2										
	自然科學	物理	4														
		化學				3	2										
		生物		3	2												
	藝術	音樂	4	2	1	1	1										
		美術															
		藝術生活									1.5	1	1.5	1			
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃				3	2										
		家政															
		法律與生活															
		環境科學概論															
	科技	生活科技															
		資訊科技								3	2						
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1										
		健康與護理	2					2	1	1	1						
	全民國防教育		2					1	1	2	1						
	小計		38	21	14	21	14	6	4	6	4	1.5	1	1.5	1		
	專業科目	食品加工	4					3	2	3	2						
		食品微生物	2									3	2				
		食品化學與分析	2											3	2		
	實習科目	食品加工實習	6					3	2	3	2	3	2				
		食品微生物實習	3									4.5	3				
食品化學與分析實習		3											4.5	3			
小計		20	0	0	0	0	6	4	6	4	10.5	7	7.5	5			
部定必修學分合計		58	21	14	21	14	12	8	12	8	12	8	9	6			

表6-1-1-2 食品群食品科教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
					第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	學分		名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂必修 校訂科目	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目	0學分 0.00%															
	實習科目	34學分 25.76%	專題實作	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			烘焙食品加工實習	10	3	2	3	2	4.5	3	4.5	3					☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			進階食品加工實習	6									4.5	3	4.5	3	☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			果蔬加工實習	2									3	2			☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			穀類加工實習	4							6	4					☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			米食加工實習	4					6	4							☒ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			畜產品加工實習	4											6	4	☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			34	3	2	3	2	10.5	7	10.5	7	10.5	7	13.5	9	
校訂選修	一般科目	12學分 9.09%	數學	2					2	1	2	1					
			國文進階	2									2	1	2	1	
			華語文	4	3	2	3	2									
			體適能	4					1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	
	專業科目	12學分 9.09%	穀類加工	4	3	2	3	2									
			農畜產加工	2					3	2							
			品質管制	2							3	2					

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
名稱		學分				第一學年				第二學年				第三學年				
				第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分
校訂科目	專業科目	12學分 9.09%	食品安全與衛生	2										3	2			
			食品營養與健康	2												3	2	
			烘焙概論	4	3	2	3	2										
	實習科目	10學分 7.58%	地方美食製作	2										3	2			☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			新興科技應用	2					3	2								☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			資訊科技應用	2							3	2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			健康生活促進	2												3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			西點製作	1	2	1												☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			麵食加工實習	1			2	1										☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			微生物應用	2												3	2	☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
			嗜好飲品製作	2										3	2			☐ 協同教學 ☒ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			34	8	5	8	5	9.5	6	9.5	6	9.5	6	9.5	6		
	校訂必修及選修學分合計			68	11	7	11	7	20	13	20	13	20	13	23	15		
	在校期間應修習學分數			126	32	21	32	21	32	21	32	21	32	21	32	21		
團體活動時間(節數)			12	2		2		2		2		2		2				
彈性學習時間(節數)			6	1		1		1		1		1		1				
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35				
基礎訓練			8															
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24		4													
	職業技能訓練(二)						4											
	職業技能訓練(三)							4										
	職業技能訓練(四)									4								
	職業技能訓練(五)											4						
	職業技能訓練(六)															4		
應修習總學分數			158		25		25		25		25		25		25			

表6-1-1-3 家政群照顧服務科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

112學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
				第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
部定必修	語文	國語文	6	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	□適性分組教學
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅語	2	1	1	2	1									□適性分組教學
		英語文	4	2	1	1	1	2	1	1	1					□適性分組教學
		數學	4	1	1	2	1	2	1	1	1					□適性分組教學
	社會	歷史	4					3	2							
		地理														
		公民與社會								3	2					
	自然科學	物理	4					3	2							
		化學														
		生物								3	2					
	藝術	音樂	4										3	2		
		美術														
		藝術生活												3	2	
	綜合活動	生命教育	4							3	2					
		生涯規劃														
		家政														
		法律與生活														
		環境科學概論														
	科技	生活科技														
		資訊科技						3	2							
	健康與體育	體育	2	2	1	2	1									
		健康與護理	2	2	1	1	1									
	全民國防教育		2										1	1	2	1
	小計		38	10	6	9	6	15	9	12	9	6	4	6	4	
	專業科目	色彩概論	2	3	2											家政概論
		美容職業安全與衛生	2			3	2									家政職業安全與衛生
		美容造型概論	4	3	2	3	2									家庭教育
	實習科目	美髮實務	6	5	3	4	3									多媒材創作實務
		美顏實務	6	4	3	5	3									膳食與營養實務
	小計		20	15	10	15	10	0	0	0	0	0	0	0	0	
	部定必修學分合計		58	25	16	24	16	15	9	12	9	6	4	6	4	

表6-1-1-3 家政群照顧服務科教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
					第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	學分		名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂必修	一般科目	4學分 3.03%	體適能	4					2	1	1	1	2	1	1	1	
	專業科目	8學分 6.06%	長期照護概論	4	3	2	3	2									
			基本照顧技術與原理	4					3	2	3	2					
	實習科目	12學分 9.09%	專題實作	6									4	3	5	3	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			基本照顧實習	6					4	3	5	3					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
小計				24	3	2	3	2	9	6	9	6	6	4	6	4	
校訂科目	一般科目	4學分 3.03%	華語文	4	3	2	3	2									
	專業科目	5學分 3.79%	家庭教育	2	1	1	2	1									
			藥物認識與用藥安全	1									2	1			
			緊急與意外事故處理	1											2	1	
			個案管理概論	1											2	1	
實習科目	34學分 25.76%	活動設計與執行實務	2										2	1	2	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		人際關係與溝通	1					2	1								☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		嬰幼兒發展照護實務	4					3	2	3	2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		機構照顧實務	6					4	3	5	3						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		輔助方案設計與應用	2							3	2						☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		家庭生活管理實務	2									1	1	2	1		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		社區照顧實務	6									5	3	4	3		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		居家照顧實務	6										4	3	5	3	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
名稱		學分		名稱	學分數	第一學年				第二學年				第三學年					
						第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分	
校訂科目	校訂選修	實習科目	34學分 25.76%	幼兒教保活動設計與實務	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				健康促進實務	2										3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%																	
	小計			43	4	3	5	3	8	5	11	7	20	13	20	12			
	校訂必修及選修學分合計			67	7	5	8	5	17	11	20	13	26	17	26	16			
	在校期間應修習學分數				125	32	21	32	21	32	20	32	22	32	21	32	20		
團體活動時間(節數)				12	2		2		2		2		2		2				
彈性學習時間(節數)				6	1		1		1		1		1		1				
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35				
基礎訓練				8															
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			24		4													
	職業技能訓練(二)							4											
	職業技能訓練(三)								4										
	職業技能訓練(四)									4									
	職業技能訓練(五)											4							
	職業技能訓練(六)															4			
應修習總學分數				157		25		25		24		26		25		24			

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 電機與電子群資訊科課程架構表(以科為單位，1科1表)

112學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	6	4.55%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			56	42.42%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	4	3.03%	系統設計
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		31	23.48%	
	選修	一般科目		9	6.82%	
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		10	7.58%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	57	81.43%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	41	71.93%	系統設計
	合 計			70	53.03%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	6節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	158學分		系統設計	
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

表6-2-1-2 食品群食品科課程架構表(以科為單位，1科1表)
112學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	0	0.00%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	
		實習科目		34	25.76%	
	選修	一般科目		12	9.09%	
		專業科目		12	9.09%	
		實習科目		10	7.58%	
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	56	82.35%
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44	78.57%	系統設計
	合 計			68	51.52%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	6節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	158學分		系統設計	
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

表6-2-1-3 家政群照顧服務科課程架構表(以科為單位，1科1表)
112學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	4	3.03%	系統設計
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		12	9.09%	
	選修	一般科目		4	3.03%	
		專業科目		5	3.79%	
		實習科目		34	25.76%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	59	88.06%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	46	77.97%	系統設計
	合 計			67	50.76%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	6節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	157學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 電機與電子群資訊科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：112/09/01 ~ 112/11/30)	人數	備註
甲梯	112/09/01 ~ 112/11/30	45	
	113/03/01 ~ 113/05/31	45	
	113/09/01 ~ 113/11/30	45	
	114/03/01 ~ 114/05/31	45	
	114/09/01 ~ 114/11/30	45	
	115/03/01 ~ 115/05/31	45	
乙梯	112/12/01 ~ 113/02/29	45	
	113/06/01 ~ 113/08/31	45	
	113/12/01 ~ 114/02/28	45	
	114/06/01 ~ 114/08/31	45	
	114/12/01 ~ 115/02/28	45	
	115/06/01 ~ 115/08/31	45	

表6-3-1-2 食品群食品科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：112/09/01 ~ 112/11/30)	人數	備註
甲梯	112/09/01 ~ 112/11/30	45	
	113/03/01 ~ 113/05/31	45	
	113/09/01 ~ 113/11/30	45	
	114/03/01 ~ 114/05/31	45	
	114/09/01 ~ 114/11/30	45	
	115/03/01 ~ 115/04/30	45	
乙梯	112/12/01 ~ 113/02/29	45	
	113/06/01 ~ 113/08/31	45	
	113/12/01 ~ 114/02/28	45	
	114/06/01 ~ 114/08/31	45	
	114/12/01 ~ 115/02/28	45	
	115/06/01 ~ 115/08/30	45	

表6-3-1-3 家政群照顧服務科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：112/09/01 ~ 112/11/30)	人數	備註
甲梯	112/09/01 ~ 112/11/30	45	
	113/03/01 ~ 113/05/31	45	
	113/09/01 ~ 113/11/30	45	
	114/03/01 ~ 114/05/31	45	
	114/09/01 ~ 114/11/30	45	
	115/03/01 ~ 115/05/31	45	
乙梯	112/12/01 ~ 113/02/29	45	
	113/06/01 ~ 113/08/31	45	
	113/12/01 ~ 114/02/28	45	
	114/06/01 ~ 114/08/31	45	
	114/12/01 ~ 115/02/28	45	
	115/06/01 ~ 115/08/31	45	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	12	12	12	12	12	12
合計	24	24	24	24	24	24

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

中華民國107年8月28日課程發展委員會議通過
中華民國108年8月27日課程發展委員會議修正
中華民國111年9月21日課程發展委員會議修正

壹、依據：

一、教育部高職優質化輔導方案。

二、學校中長期校務發展計畫。

三、108學年度高職優質化108-1「擘畫課程齊步走」。

貳、目的：彈性學習時間實施遵循《新課程總綱》及《實施要點(草案)》之規定，以拓展學生學習面向、學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

參、主辦單位：教務處

肆、協辦單位：學務處、實習處與各科

伍、實施內容：

一、規劃主軸：以實踐學生圖像與發展學校特色活動為主軸

二、實施時間：一、二、三年級每週1節。

三、實施內容：排除所有例行性活動、社團活動之內容

(一)運用「跨領域核心小組教師專業學習社群」時間，召集跨領域師資，開設符合學校願景與發展學校特色活動之微課程、研發微課程教材教案與教法、並有共同備課之時間，以利實踐學生圖像與課程地圖。

(二)一、二年級以微課程方式實踐學生圖像與發展學校特色活動

(三)三年級可採自主學習：

1. 高三學生得於高三彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(至多四人)合作學習的方式，進行專題(書)、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。

2. 學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

四、實施形式：以「跨域/適性/三創」為彈性學習時間設計理念。

(一)自主學習A：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力、落實自主學習精神。

(二)選手培訓B：凡是科技藝競賽選手或學校校隊選手皆可選擇選手培訓

(三)增廣性教學C：學生可依自己興趣選擇不同主題的課程

(四)補救教學D：尤國英數期中考成績不及格者，應優先選擇補救教學

(五)學校特色活動E：參加學校特色活動、社區文化活動等，並因應本校依山而建的地理環境，先發展「探索教育」及「野外生存訓練」微課程，培養學生的自我觀念、信心和責任感，其次能提昇學生心理、生理平衡和合作的技能並能克服學習上的被動、冷淡和旁觀，全力發展新課綱學生圖像之「品格力」，並於未來3年擴大發展成校本位課程。

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

中華民國107年8月28日課程發展委員會議通過

中華民國108年8月27日課程發展委員會議修正

自主學習

(一) 實施原則：1. 鼓勵學生自主規劃；2. 提升自主學習能力；3. 落實自主學習精神。

(二) 輔導管理：

1. 學生得於高三彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示。

2. 學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

(三) 學生自主學習的學習計畫應包括擬自主學習的主題、內容、進度、方式及所需資源或設備等。

(四) 學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班或組進行指導。

三、彈性學習時間規劃表

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補強 性教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期	1	6	自己的英文自己教 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				探索教育 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				照顧服務志工行 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				自己的國文自己教 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				自己的數學自己教 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	1	6	自主學習 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				影片剪輯 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	1	6	國際志工 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				校慶週活動規劃 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☐	☐	☒ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				自造者實習課程 ☑資訊科 ☑食品科 ☑照顧服務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年	第二學期										
第三學年	第一學期										
	第二學期										

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第二學期	1	6	☒ 資訊科 ☒ 食品科 ☒ 照顧服務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	國際教育			☒ 資訊科 ☒ 食品科 ☒ 照顧服務科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能對於體適能概念知能有所理解。 二、藉由樂趣化活動設計，增進學生對於體適能之要素有所認識。 三、透過概念構圖與合作學習情境之方式，使學生習得培養團隊合作之能力。 四、透過小組討論合作學習的方式討論問題，培養學生問題解決、社會互動等能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體能檢測	坐姿體前彎，屈膝仰臥起坐、800/1600m、立定跳遠。	6	
(二)運動傷害預防	暖身操，健康操。	6	
(三)田徑	慢跑、跳遠等田徑運動。	6	
(四)籃球	運球、罰球、上籃、三分線練習、防守等 籃球技巧	6	
(五)街舞	舞蹈欣賞、編舞。	6	
(六)柔軟度	瑜珈	6	
(七)排球	發球、調球、殺球等排球技巧。	6	
(八)羽球	羽球各式技巧練習。	6	
(九)趣味運動	校際運動會活動項目練	6	
(十)有氧	有氧舞蹈	6	
(十一)民俗運動	各國特有運動活動交流	6	
(十二)游泳	水上活動安全、急救、自由式、蛙式。	6	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答等方法。
教學資源	一般參考資料:與體適能教學有關之手冊。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無。

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文進階
	英文名稱	Advanced Chinese III
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2/2	
學分數	1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、加強字形、字音、字義辨正。 二、加強成語認知及各種試卷之練習。 三、綜整文法、修辭之講解。 四、加強國學常識(韻文、非韻文、小說、現代詩、應用文)。 五、介紹重要作者及其作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國學常識I	韻文	6	
(二)國學常識II	非韻文	6	
(三)書法	中國文字基本概說	6	
(四)成語故事	成語探究、解析、應用。	6	
(五)寫作技巧	修辭講述	6	
(六)古文欣賞	文言文閱讀選粹	6	
(七)時興文學欣賞	散文作品閱讀選粹	6	
(八)應用文I	祭弔文	6	
(九)應用文II	慶賀文	6	
(十)應用文III	書信	6	
(十一)應用文IV	公文	6	
(十二)應用文V	題辭	6	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、發言與專注		
教學資源	一、文法與修辭 三民書局 二、國學概論 三民書局		
	包含教材編選、教學方法		

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文		
	英文名稱	chinese language		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 資訊科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	3/3			
學分數	2/2			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、培養華語文教學能力養成。 二、引導學生在華語教學上的聽說讀寫能力。 三、讓學生認知關於華人文化與社會的基本視角與觀點如何呈現。 四、主題式的課外引導教學。 五、創作力培養： 1.溝通與表達的能力 2.語文邏輯的建立 3.「閱讀」能力培養。 六、讓學生實際溝通與對話，以訓練口語表達能力。 七、讓學生實際閱讀與書寫，以培養書寫與閱讀能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實際日常生活對話運用。	實際日常生活對話運用。	12	
(二)短文閱讀。	各式情境演練短文閱讀。	12	
(三)書面語	從長篇對話進入書面語及篇章的訓練。	12	
(四)擴展談話話題	各式情境演練擴展談話話題能力。	12	
(五)文化點	「文化點」輔以真實的照片，能瞭解臺灣本地社會文化。	12	
(六)個人華文履歷	個人華文履歷及備審資料書寫。	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。		
教學資源	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、華語文教學用語的字圖卡。 四、自製教學教材應用。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、配合各種主題營造室當情境，設計各類活動，並利用各種較具及媒體。

二、兼顧聽說讀寫的練習。

三、加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。

四、使學生增加語言能力以增進就業能力。

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 三、配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 四、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)三角函數1	直角坐標系	6	
(二)三角函數	三角瓊的解法、指數與對數	6	
(三)三角函數3	向量	6	
(四)數與式1	複數	6	
(五)數與式2	數列	6	
(六)數與式3	級數	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作練習、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、分組報告。		
教學資源	教科書、投影片、掛圖、電腦等教具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教材之編選應顧及日常生活中實際的應用並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 二、2.教學方法 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡、歸納出一般的結論，並本因材施教原則，實施個別輔導。		

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學		
	英文名稱	math		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 食品科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/2			
學分數	1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	以最大可能之共構，紮根數學基本能力，為十一年級分流學術學程及專門學程之學習，奠定學習與應用之基礎，並且本著彈性及人本的精神，與統整、試探、分化與專精的理念，重視學生的差異起點、多元探索及適性分流的需求，強化知識螺旋的學習建構，希望學生都能從基本的數、量、形與算術、符號代數、數形轉換、抽象數學的認知			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)學習內容類別 N：數與量 A：代數 S：空間與形狀 R：變化與關係 D：資料與不確定性	學習內容類別 N：數與量 A：代數 S：空間與形狀 R：變化與關係 D：資料與不確定性	24	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二)坐標系與函數圖形 18 N：數與量 R：變化與關係 S：空間與形狀 直線方程式 18 A：代數 R：變化與關係 圓與直線 12 A：代數 R：變化與關係 S：空間與形狀 式的運算 24 N：數與量 A：代數 R：變化與關係 三角函數 20 N：數與量 R：變化與關係 S：空間與形狀 平面向量 12 A：代數 R：變化與關係 S：空間與形狀 數列與級數 16 N：數與量 R：變化與關係 排列、組合、古典機率 24 N：數與量 R：資料與不確定性 (三)學習內容條目及說	坐標系與函數圖形 18 N：數與量 R：變化與關係 S：空間與形狀 直線方程式 18 A：代數 R：變化與關係 圓與直線 12 A：代數 R：變化與關係 S：空間與形狀 式的運算 24 N：數與量 A：代數 R：變化與關係 三角函數 20 N：數與量 R：變化與關係 S：空間與形狀 平面向量 12 A：代數 R：變化與關係 S：空間與形狀 數列與級數 16 N：數與量 R：變化與關係 排列、組合、古典機率 24 N：數與量 R：資料與不確定性 (三)學習內容條目及說	24	
(三)標系與函數圖形 18 N：數與量 R：變化與	標系與函數圖形 18 N：數與量 R：變化與	24	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆		
教學資源	高職數學B		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 高職數學B		

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文進階		
	英文名稱	chinese		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域)： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 食品科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/2			
學分數	1/1			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生閱讀、表達、欣賞文學作品之興趣及能力。 (二)藉由閱讀文學作品以陶冶優雅氣質及高尚之情操 (三)利用教學賞析文學作品來培養倫理道德觀念及愛國淑世之精神 (四)指導學生使用應用文書信、便條等格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 (五)培養學生思考、組織、創造及想像之能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)說話的藝術	1. 文章導讀 2. 字音字形辨識 3. 文句賞析及延伸 4. 禮貌用語之應用 5. 有效的溝通技巧	12	
(二)歡慶節日	1. 文章導讀 2. 字音字形辨識 3. 文句賞析及延伸 4. 認識不同的節慶 5. 書寫祝福卡片	12	
(三)老榕樹下讀報紙	1. 文章導讀 2. 字音字形辨識 3. 文句賞析及延伸 4. 報章雜誌閱讀	12	
(四)特別的滋味	1. 文章導讀 2. 字音字形辨識 3. 文句賞析及延伸 4. 食物味道	12	
(五)收藏秋天	1. 文章導讀 2. 字音字形辨識 3. 文句賞析及延伸 4. 合宜的休閒活動安排 5. 秋天旅遊景點	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)草船借箭	1. 文章導讀 2. 字音字形辨識 3. 文句賞析及延伸 4. 培養愛國情操	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	評量：兼顧認知、技能與情意等面向，評量方法應採取多元		
教學資源	課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教導 學生認識節慶及其 代表之意涵，愉悅 地表達應景的話 育：引導 學生在日常生活 中 提升基本的應對能 力，增進人際關 係		

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文
	英文名稱	chinese language
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域)： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養華語文教學能力養成。 二、引導學生在華語教學上的聽說讀寫能力。 三、讓學生認知關於華人文化與社會的基本視角與觀點如何呈現。 四、主題式的課外引導教學。 五、創作力培養： 1. 溝通與表達的能力 2. 語文邏輯的建立 3. 「閱讀」能力培養。 六、讓學生實際溝通與對話，以訓練口語表達能力。 七、讓學生實際閱讀與書寫，以培養書寫與閱讀能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實際日常生活對話運用。	實際日常生活對話運用。	12	
(二)短文閱讀	各式情境演練短文閱讀。	12	
(三)書面語	從長篇對話進入書面語及篇章的訓練。	12	
(四)擴展談話話題	各式情境演練擴展談話話題能力。	12	
(五)文化點	「文化點」輔以真實的照片，能瞭解臺灣本地社會文化。	12	
(六)個人華文履歷	個人華文履歷及備審資料書寫。	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。		
教學資源	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、華語文教學用語的字圖卡。 四、自製教學教材應用。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、配合各種主題營造室當情境，設計各類活動，並利用各種較具及媒體。

二、兼顧聽說讀寫的練習。

三、加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。

四、使學生增加語言能力以增進就業能力。

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	physics
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1.5/1.5/1.5/1.5	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	養成規律運動與健康生活的習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)籃排球運動	籃球：運球、傳接球、各種投籃、上籃等基本動作學習。 排球：低手傳球、高手托球、發球等基本動作學習	24	
(二)球拍類運動	桌球：正手長球、反手推球、發球等基本動作學習。 網球：原地正反手擊球、對牆擊球等基本動作學習。 羽球：高遠球、推平球、網前球及米字步法等基本動作學習。	24	
(三)體適能指導及測驗	(04) 體適能指導及測驗/ 每位學生需於每學期期間測量基本體能(心肺功能、肌力、肌耐力、柔軟度與身體組成等項目)。 包括：屈膝仰臥起坐、坐姿體前彎、立定跳、跑走等項目(男生1600公尺、女生800公尺或階梯運動等測試方式)。	24	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：30%(出缺席、上課學習精神及態度、服裝儀容)。 2. 動作技能：60%(技巧、相關體能)。 3. 體育常識：10%(相關常識、規則、裁判法)。
教學資源	1. 教學法：依動作難易採用全部或分段教學法。 2. 教學過程：講解→示範→練習→修正動作→綜合講解。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學法：依動作難易採用全部或分段教學法。 2. 教學過程：講解→示範→練習→修正動作→綜合講解。

表附 2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、學生能對於體適能概念知能有所理解。 二、藉由樂趣化活動設計，增進學生對於體適能之要素有所認識。 三、透過概念構圖與合作學習情境之方式，使學生習得培養團隊合作之能力。 四、透過小組討論合作學習的方式討論問題，培養學生問題解決、社會互動等能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)運動傷害預防	暖身操，健康操。	6	
(二)田徑	慢跑、跳遠等田徑運動。	6	
(三)籃球	運球、罰球、上籃、三分線練習、防守等籃球技巧	6	
(四)排球	發球、調球、殺球等排球技巧。	6	
(五)羽球	羽球各式技巧練習。	6	
(六)趣味運動	校際運動會活動項目練	6	
(七)體能檢測	坐姿體前彎，屈膝仰臥起坐、800/1600m、立定跳遠。	6	
(八)街舞	舞蹈欣賞、編舞	6	
(九)民俗運動	台灣童玩	6	
(十)有氧	有氧舞蹈	6	
(十一)柔軟度	瑜珈	6	
(十二)龍舟	配合校內特色團隊	6	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量(評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答等方法。		
教學資源	一般參考資料:與體適能教學有關之手冊。		



表附2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文
	英文名稱	chinese language
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養華語文教學能力養成。 二、引導學生在華語教學上的聽說讀寫能力。 三、讓學生認知關於華人文化與社會的基本視角與觀點如何呈現。 四、主題式的課外引導教學。 五、創作力培養： 1.溝通與表達的能力 2.語文邏輯的建立3.「閱讀」能力培養。 六、讓學生實際溝通與對話，以訓練口語表達能力。 七、讓學生實際閱讀與書寫，以培養書寫與閱讀能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實際日常生活對話運用。	實際日常生活對話運用。	12	
(二)短文閱讀。	各式情境演練短文閱讀。	12	
(三)書面語	從長篇對話進入書面語及篇章的訓練。	12	
(四)擴展談話話題	各式情境演練擴展談話話題能力。	12	
(五)文化點	「文化點」輔以真實的照片，能瞭解臺灣本地社會文化。	12	
(六)個人華文履歷	個人華文履歷及備審資料書寫。	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。		
教學資源	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、華語文教學用語的字圖卡。 四、自製教學教材應用。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、配合各種主題營造室當情境，設計各類活動，並利用各種較具及媒體。

二、兼顧聽說讀寫的練習。

三、加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。

四、使學生增加語言能力以增進就業能力。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階電子
	英文名稱	Advanced electronics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生可以在電子學基礎上，在深入思考並學習進階應用。 2. 學生可以將基本電學及電子學，做綜合性應用。 3. 可帶領學生深入業界實際電子應用範疇。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子學概論回顧	1. 回顧基本電學內容 2. 回顧電子學內容	12	
(二)領域及應用	3. 引申電子相關領域可應用範圍	12	
(三)產業介紹	1. 當前電子產業概況 2. 當前電子產業發展	12	
(四)業界當前電子應用	1. 當前電子產業領域應用範圍 2. 當前電子產業主要應用範疇	12	
(五)電子學未來應用	1. 從當今電子產業，探討未來電子產業 2. 結合其他專業(例如通訊/單晶片/數位邏輯/軟體)，活化電子專業	12	
(六)物聯網的電子進階應用	1. 以電子學進階應用，思考行動載具裝置之應用 2. 物聯網的電子應用	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 電子學筆試 2. 電子應用專題討論 3. 座談		
教學資源	1. 電腦教室 2. 網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 評估學生對於基礎知識之掌握程度，以期調整學生對於進階應用之方向。 2. 充分介紹當前產業概況，讓學生掌握知識對於產業之重要性。 3. 闡述物聯網對於未來生活之重要性。		

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯
	英文名稱	Logical Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/3/2	
學分數	1/2/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解數位系統運作。 二、學生能依特定功能以基本邏輯單元完成電路。 三、學生能具備數位系統的分析與偵錯能力。 四、學生能具有解決問題的能力，並對實務產生興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本邏輯概念	常用組合邏輯電路元件	12	
(二)數位邏輯應用	組合邏輯電路設計、常用序向邏輯電路元件、算術運算邏輯電路。	12	
(三)序項邏輯	序向邏輯設計概念	12	
(四)電路設計	序向邏輯電路設計	12	
(五)數位系統的分析	數位信號與類比信號介面。	12	
(六)數位系統運作	綜合應用	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。		
教學資源	為使學生能充分瞭解微電腦之原理，宜多使用教具、投影片、多媒體、數位教材或網路教材資源庫支援教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際展示相關實物，以幫助學生瞭解課程內容。		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影像後製
	英文名稱	Film post system
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解影片構成 2. 軟體認識 3. 使用特效 4. 影像輸出	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)影像輸出	1. 不同格式影片說明 2. 練習影像輸出	12	
(二)影片構成	1. 理解不同影像格式 2. 了解影片構成因子	12	
(三)後製軟體	1. 各種後製軟體認識 2. 不同功能的後製軟體	12	
(四)文字藝術	1. 文字特效	12	
(五)場面	1. 串場特效 2. 特殊特效	12	
(六)特效	1. 合成特效 2. 子母畫面	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 報告 2. 作品		
教學資源	1. 電腦教室 2. 編輯軟體 3. 攝影機(或攝影器材)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

表附 2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊戲設計
	英文名稱	game design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學生對於專案掌握能力 2. 學生對於遊戲結構了解 3. 學生對於遊戲設計基礎能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)市場分析	數據探討	6	
(二)網路遊戲結構	遊戲系統結構分析	6	
(三)基礎遊戲架構	遊戲各項邏輯分析	6	
(四)遊戲分類	遊戲種類分析	6	
(五)擬定遊戲設計	討論預定設計遊戲類型	6	
(六)遊戲故事	故事劇本撰寫	6	
(七)影像處理	美工	6	
(八)遊戲開發	程式邏輯分析	6	
(九)程式實務撰寫	實務程式寫作	6	
(十)BUG應對	程式偵錯	6	
(十一)專題實作	專題完成	6	
(十二)執行	測試	6	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 分組討論 2. 實務專題評分		
教學資源	1. 電腦教室 2. 創意發想中心		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生能掌握開發遊戲程式之邏輯 2. 學生能分工各自處理整個專案的流程 3. 學生能理解並應用程式設計		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工
	英文名稱	rice manufacturing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1、瞭解穀類加工的重要性。 2、瞭解穀類加工原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)穀類加工概論	1. 穀類加工意義與重要性。 2. 穀類加工的範圍。 3. 穀類加工的現況與未來展望	4	
(二)穀類加工的器具與機具	1. 穀類加工常用的器具種類與用途。 2. 穀類加工常用的機具種類與用途。 3. 器具的基本維護與使用安全須知。	4	
(三)穀類加工原料	1. 稻米的種類與特性。 2. 小麥的種類與特性。 3. 澱粉的種類與特性。 4. 其他。	16	
(四)米食加工	1. 米食加工的分類。 2. 各論。 (1) 米粒類米食。 (2) 米漿類米食。 (3) 漿糰類米食。 (4) 熟粉類米食。 (5) 膨發類米食。 (6) 其他。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。	16	
(五)麵食加工	1. 麵食加工的分類。 2. 各論。 (1) 水調(和)麵食。 (2) 發麵食。 (3) 酥(油)皮、糕(漿)皮麵食。 (4) 其他。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)烘焙食品	1. 烘焙食品的分類。 2. 各論。 (1) 麵包。 (2) 蛋糕。 (3) 西點。 (4) 餅乾。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。	12	
(七)穀類加工食品工廠良好作業規範	1. 食品工廠良好作業規範。 2. 廠房的設備與環境。	8	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(1) 學生能瞭解穀類加工的相關知識。 (2) 能運用於日常生活中。		
教學資源	(1) 教科書、期刊雜誌、相關穀類加工及其著作。 (2) 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3) 與穀類加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 依課程大綱補強相關知識。 (2) 加強課程深度。 2. 教學方法以講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 5. 教學相關配合事項，結合日常生活及丙級技術士考照知識導入增廣教學中。		

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農畜產加工
	英文名稱	Animal Products Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解畜產加工的意義、範圍與重要性。 2. 瞭解畜產加工原料種類與基本性質。 3. 學習各種畜產加工方法及其相關基本原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 畜產加工的意義與重要性。 2. 畜產加工的範圍。 3. 畜產加工現況與展望。	4	
(二)肉製品加工	1. 原料的組成、種類與特性。 2. 屠體之認識及利用。 3. 原料肉的處理。 4. 食品添加物。 5. 肉製品加工技術與機械。 6. 肉製品加工各論。 7. 肉製品包裝與貯存。	12	
(三)蛋品加工	1. 蛋的組成、種類與特性。 2. 蛋的基礎理化性質。 3. 蛋製品添加物。 4. 蛋品加工技術與機械。 5. 蛋品加工各論。 6. 蛋品包裝與貯存。	10	
(四)乳品加工	1. 生乳的組成、種類與特性。 2. 原料乳的處理。 3. 乳品的殺菌與滅菌處理。 4. 乳品加工各論。 5. 乳品包裝與貯存。	10	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關畜產加工之著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與畜產加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 4. 配合校外參觀工廠，使實務與理論相結合。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選：應顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生學習興趣。
2. 教學方法：採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對畜產加工的認識及認知。

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品質管制
	英文名稱	quality control
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解品質管制對食品安全的重要性。 (二)瞭解品質管制的意義及理論。 (三)瞭解品質管制的演進及發展過程。 (四)瞭解食品產業的品質管制。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 品質管制的意義及重要性 2. 品質管制的演進與發展 3. 現場品管的基礎及應用	4	
(二)品質管制系統-製程品質管制	1. 產品的設計開發 2. 品質規劃 3. 原物料管理 4. 製程品質管制	8	
(三)品質管制系統成品品質管制	1. 成品品質管制 2. 異常處理及矯正預防措施 3. 檢驗分析與儀器校驗 4. 售後服務與客訴處理	8	
(四)統計品質管制	1. 統計品質管制的意義 2. 群體及樣本數 3. 常見統計量的定義 4. 統計量的機率分布 5. 統計假設的檢定 6. 相關與迴歸分析	8	
(五)品質管制抽樣檢驗基本概念	1. 抽樣檢驗的意義 2. 常見的抽樣技巧 3. 抽樣檢驗計畫之種類與應用 4. 抽樣計畫與風險分析	8	
(六)品質管制圖	1. 品質管制圖的意義與目的 2. 品質管制圖的分類 3. 品質管制圖的應用及判讀	8	
(七)品管圈活動	1. 品管圈的意義與基本精神 2. 品管圈組織及推行步驟 3. 品管圈活動的方法 4. 品管圈成果報告(工廠實務)	8	
(八)食品業品質管制制度	1. 台灣優良食品驗證方案 2. 危害分析重要管制點 3. 國際標準化組織系統	6	
(九)食品業品質管制標章	1. 台灣優良農產品標章 2. 中華民國國家標準 3. 食品安全品質標準	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)食品工業的品質管制實例	1. 非酒精飲料製造業、罐頭業 2. 冷凍冷藏肉類製造業 3. 乳品製造業	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	期中考 期末考		
教學資源	品質管制		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 品質管制		

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4. 瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5. 瞭解衛生管理的範圍。 6. 瞭解食品衛生安全之有關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 食品安全與衛生概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。 3. 職場倫理、性別平等、工作權及勞動三權之認識	2	
(二) 食物中毒的分類及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	8	
(三) 經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	6	
(四) 食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則	6	
(五) 衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)食品衛生安全之有關法令	1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3. 食品工廠良好作業規範(GMP)。 4. 中國國家標準(CNS)。 5. 食品優良衛生規範(GHP)。	8	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	一、 充分利用教材、教具、教學媒體、自由軟體資源、期刊雜誌及相關食品著作，提高學生學習興趣與效能。 二、 對於有特殊需求學生，提供合適的教學資源與必要的教學支持。 三、 結合民間組織與產業界的社會資源，建立夥伴關係，以規劃課程並強化產學合作機制，並與食品產業保持連繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢，使理論與實務相結合。 四、 充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 五、 學校應充實教學設備、教學媒體及網路，圖書資源全力推動有效教學。 六、 教育主管機關及學校應提供教師充足之專業知能，勞動權益與各項議題適切融入教學之進修研習機會。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一) 應以學生為主體、有效學習為考量，兼重能力與素養、技能與理論、現在與未來，並以跨域整合、多元展能為原則。 (二) 應了解學生的學習起點，鏈結學生的學習經驗，建構有效的學習平台，提供適切的學習順序，無縫銜接各階段的學習。 (三) 應適切融入各項議題，增進學生學習的廣度與素養。 (四) 教材內容應注意學習的連貫性與發展性，讓學生適性學習與多元展能，激發學生潛能及創造力。 (五) 專有名詞宜附原文，翻譯應符合政府統一用詞或參照國內書刊或習慣用語。 (六) 應兼顧實務性與前瞻性，關注最新食品科技發展，具有國際觀。 (七) 教材內容宜多採用與時俱進實體照片或圖片並配合文字說明，必要時輔以多媒體科技及食品產業實例，有效引導學習與問題解決，深化學生食品專業素養。 二、教學方法 (一) 了解學生學習起點與生活經驗，擬定合宜的教材與進度，並善用多元有效的教學方法及網路媒體。深化學生知識、能力、態度的涵育。 (二) 因應學生的多元文化背景與特殊需求，提供支持性和差異化的教學，並提供適性的輔導措施。 (三) 注重學生的學習表現，實施差異化教學，以充分發揮其潛能。 (四) 教師應視學生學習需求，彈性調整課程內容與教學方式，進行必要之調整。		

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品營養與健康
	英文名稱	food nutrition and health
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 二、瞭解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 三、能設計並規劃均衡飲食營養。 四、瞭解當前保健營養食品法規。 五、瞭解各類保健食品的保健原理、功效。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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。	2	
(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. 營養素不足或過量的生理影響。	6	
(三)各類食品的營養價值	1. 生鮮食品與加工食品。 2. 動物性食品。 3. 植物性食品。 4. 特殊營養食品。 5. 其他：嗜好性食品及調味料等。	8	
(四)生命期營養	1. 孕婦及乳婦營養。 2. 嬰兒期營養。 3. 幼兒期營養。 4. 兒童期營養。 5. 青少年期營養。 6. 成年期營養。 7. 老年期營養。	8	
(五)體重與飲食	1. 食物熱量的測定與計算。 2. 熱量平均與體重的關係。 3. 肥胖的原因與控制。 4. 體重不足的原因與飲食調整。	4	
(六)膳食設計	1. 簡易代換單位與代換表。 2. 各種食品材料之秤重。 3. 基礎飲食。 4. 菜單設計。 5. 三餐之分配。 6. 家庭膳食計畫。	8	
合計		36節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	1. 要求學生了解食品營養的知識外，並評量學生對不同生命週期的營養需求評估與實際應用。 2. 小考及課堂表現。 3. 期中評量。 4. 期末評量。
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關食品營養之其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 3. 與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食品營養與健康之關聯性。 2. 著重於平時學習，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際生活中，以提昇學生學習興趣。 3. 採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材加深學生對食品與營養的認識與認知。 4. 教材內容應酌情增補有關食品化學與食物膳療相關知識，加強課程深度。 5. 增加介紹保健營養食品之相關法令及知識，並適時引用目前保健營養食品之種類及商品。

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論
	英文名稱	Bakery Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。 4. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 烘焙食品的定義。 2. 烘焙食品的加工原理。	4	
(二)烘焙材料	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	8	
(三)配方製定	1. 度量衡的使用。 2. 烘焙百分比的定義及運用。 3. 配方平衡。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 3. 對應檢定職類：	12	
(四)麵包	1. 麵包製作流程及分類。 2. 麵糰形成的原理及麵糰攪拌的變化。 3. 麵糰發酵作用。 4. 麵糰的分割與整形。 5. 麵糰的排盤及烘焙變化。	12	
(五)蛋糕	1. 蛋糕的分類及製作流程。 2. 麵糊類蛋糕的製作。 3. 乳沫類蛋糕的製作。 4. 戚風類蛋糕的製作。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)西點	1. 西點的分類及製作原理 2. 泡芙的製作原理。 3. 派的製作原理。 4. 道納斯的製作原理。 5. 指型小西餅的製作原理。 6. 蒸烤雞蛋布丁的製作原理。	12	
(七)包裝	1. 包裝的定義。 2. 包裝的認識。 3. 包裝方法	8	
(八)衛生與安全	1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全	4	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	一、 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。 二、 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 三、 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。 四、 評量結果，要做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。 五、 未通過評量的學生，要分析與診斷其原因，及時實施補強性教學。		
教學資源	一、 充分利用教材、教具、教學媒體、自由軟體資源、期刊雜誌及相關食品著作，提高學生學習興趣與效能。 二、 對於有特殊需求學生，提供合適的教學資源與必要的教學支持。 三、 結合民間組織與產業界的社會資源，建立夥伴關係，以規劃課程並強化產學合作機制，並與食品產業保持連繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢，使理論與實務相結合。 四、 充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 五、 學校應充實教學設備、教學媒體及網路，圖書資源全力推動有效教學。 六、 教育主管機關及學校應提供教師充足之專業知能，勞動權益與各項議題適切融入教學之進修研習機會。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一) 應以學生為主體、有效學習為考量，兼重能力與素養、技能與理論、現在與未來，並以跨域整合、多元展能為原則。 (二) 應了解學生的學習起點，鏈結學生的學習經驗，建構有效的學習平台，提供適切的學習順序，無縫銜接各階段的學習。 (三) 應適切融入各項議題，增進學生學習的廣度與素養。 (四) 教材內容應注意學習的連貫性與發展性，讓學生適性學習與多元展能，激發學生潛能及創造力。 (五) 專有名詞宜附原文，翻譯應符合政府統一用詞或參照國內書刊或習慣用語。 (六) 應兼顧實務性與前瞻性，關注最新食品科技發展，具有國際觀。 (七) 教材內容宜多採用與時俱進實體照片或圖片並配合文字說明，必要時輔以多媒體科技及食品產業實例，有效引導學習與問題解決，深化學生食品專業素養。 二、教學方法 (一) 了解學生學習起點與生活經驗，擬定合宜的教材與進度，並善用多元有效的教學方法及網路媒體。深化學生知識、能力、態度的涵育。 (二) 因應學生的多元文化背景與特殊需求，提供支持性和差異化的教學，並提供適性的輔導措施。 (三) 注重學生的學習表現，實施差異化教學，以充分發揮其潛能。 (四) 教師應視學生學習需求，彈性調整課程內容與教學方式，進行必要之調整。
---------------	---

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	長期照護概論
	英文名稱	Introduction to Long-term Care Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	透過本課程使學習者瞭解：一、透過本課程使學習者具有長期照顧的基本知識。二、提升長期照顧者的品質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論篇	第一章 成功老化與高齡全照顧體系 第二章 長期照顧的意義與核心理念 第三章 長期照顧政策與法規	12	
(二)照顧服務對象篇	第四章 老人的生理需求 第五章 老人的心理、社會需求 第六章 急救與老人用藥 第七章 高齡疾病徵兆之認識與處理	12	
(三)長期照顧服務體系	第八章 居家與社區照顧 第九章 全日型機構照顧 第十章 長期照顧管理中心 第十一章 長照醫療與社區服務體系整合	12	
(四)長期照顧人力	第十二章 長期照顧人員與團隊 第十三章 家庭照顧者的需求與支持	12	
(五)長期照顧財務制度	第十四章 長期照顧財務制度 第十五章 長期照顧給付與支付制度	12	
(六)服務對象照顧實務	第十六章 失能者的生活照顧 第十七章 失能者的感染控制 第十八章 長期照顧倫理	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、上台報告		

教學資源	長期照顧概論 馮 燕 美國伊利諾大學香檳校區社會工作學院博士 國立臺灣大學社會工作學系教授 國立臺灣大學中信慈善基金會兒少暨家庭研究中心主任 李玉春 美國德州大學公共衛生學所博士 國立陽明大學衛生福利研究所教授 吳肖琪 國立臺灣大學公共衛生學博士 國立陽明大學衛生福利研究所教授 吳淑芳 澳洲昆士蘭科技大學護理研究所博士 國立臺北護理健康大學高齡健康照護系教授兼系主任 張淑卿 國立陽明大學公共衛生研究所博士 社團法人台灣照顧管理協會秘書長
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學科為主課程

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本照顧技術與原理
	英文名稱	Basic care techniques and principle
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程旨以生活照顧為核心，著重於身體的基本需求與照顧，進而延伸至相關的照顧議題。課程設計以身體結構、功能為基礎，介紹疾病的徵兆與處理，從而論及衍生之生理需求及照顧，包括清潔與舒適、活動與運動、排泄、及營養與膳食等。相關照顧的議題方面，則包括基本生理監測、意外與緊急狀況處理及家務協助等，且對於生命末期的自主與尊嚴，簡介安寧療護。透過討論、技能的示範、演練和情境模擬，學習者能具備生活照顧之專業知識、技能與具有正確之態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)身體結構與功能	課程概述	4	
(二)基本生理需求	基本生理需求、身體結構與功能	4	
(三)基本生命徵象	基本生命徵象(技術與實作：基本生理監測)	4	
(四)疾病徵兆之認識與處理	常見疾病徵兆之認識與處理	8	
(五)清潔與舒適	清潔與舒適(含技術與實作) 女性清潔注意事項 男性清潔注意事項	8	
(六)活動與運動	適合各族群的活動及運動	8	
(七)營養與膳食	膳食調製、營養成分概述	4	
(八)排泄	排泄清潔及觀察(含技術與實作)	8	
(九)血糖	居家血糖測量	4	
(十)用藥	居家安全用藥	4	
(十一)災害預防	意外災害的緊急處理(含技術與實作)	4	
(十二)急救概念與急症處理	急救概念與急症處理(含技術與實作；證照：CPR+AED；BTLS)	4	
(十三)家務處理	基本家事家務協助	4	
(十四)臨終	臨終關懷與安寧療護簡介	4	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	講授法、討論法、合作學習、影片教學、情境模擬、示範操作、實作演練		
教學資源	照顧服務員單一級檢定學術科應試指南 = Nurse aide certification guide : skills and knowledge 照顧服務員訓練指引		

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育
	英文名稱	Family Education
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	熟知相關法規及其重要性，透過多方角度探討家庭與社會之關聯。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭的本質	第一節 家庭的意義與功能 第二節 家庭的組成 第三節 家庭經營的重要性	6	
(二)家庭教育的內涵I	第一節 家庭教育的意義與範圍 第二節 家庭教育的特性 第三節 親職教育 第四節 子職教育 第五節 性別教育 第六節 婚姻教育	6	
(三)家庭教育的內涵II	第七節 失親教育 第八節 多元文化教育 第九節 家庭倫理教育 第十節 家庭資源與管理教育 第十一節 不同發展階段的家庭教育	6	
(四)社會變遷與家庭型態	第一節 變遷中的家庭型態 第二節 多元型態家庭探討 第三節 變遷中的家庭生活價值觀	6	
(五)家人關係與溝通	第一節 人際關係與溝通的重要性 第二節 人際關係維繫與溝通的技巧 第三節 影響家人關係的因素 第四節 家人關係與溝通問題的解決策略 第五節 家庭暴力防治	6	
(六)家庭教育推展與趨勢	第一節 國內外家庭教育法 第二節 國內外家庭教育推展機構與相關資源 第三節 國內外家庭教育專業發展現況與未來趨勢	6	
合計		36節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、小組討論。
教學資源	教育部審查通過之教科書，實際案例分析。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學科課程，教師講解為主

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藥物認識與用藥安全
	英文名稱	Medication Safety
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	讓學生認識藥物與用藥安全	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識藥品	藥品基本知識、種類、分級與管理	2	
(二)正確用藥	(一) 自我健康照護 (二) 正確用藥五大核心能力 (三) 常用藥品正確使用原則 (四) 藥品儲存及廢棄藥品處理方式	6	
(三)認識藥害	(一)預防嚴重藥害 掌握過敏6前兆 (二)認識藥害救濟	6	
(四)正確用藥宣導資源	藥品相關資料庫介紹及查詢	4	
合計		18節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、上課問答		
教學資源	衛生署用藥安全手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 正確用藥宣導資源		

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	緊急與意外事故處理
	英文名稱	Emergency Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	教導學生緊急事故應變措施	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緊急與意外事件處理	1、緊急與意外事件處理概論 2、預防緊急與意外事件的發生 3、緊急與意外事件處理應有的態度	2	
(二)緊急事故種類	1、天然災害：風災、震災、水災、土石流、旱災。 2、技術災害：火災、爆炸、游離輻射意外事故、危害物質事故、停電、停水。 3、戰爭災害、暴力威脅及恐怖攻擊事件。 4、重大傳染病群聚事件。 5、其他經主管機關認定之緊急災害。	2	
(三)緊急事故醫療處理原則	1、定緊急災害發生時之疏散作業方式，規劃病人、員工及醫療設備疏散之路線、疏散地點及病人運送方式，並保障疏散過程中，相關人員之安全。 2、疏散之路線，應隨時注意路線之安全、暢通，並繪製圖說，懸掛於明顯處所。 3、緊急災害之疏散作業與路線，應依感染控制原則規劃。 4、應指派適當人員，協助嬰幼兒及行動不便人員之疏散。	3	
(四)意外事故處理原則	1、通報狀況及同協助處理。 2、報告問題發生狀況，並依狀況涉及法律責任問題，協請相關法律或勞動等專業相關單位共同協助處理。	3	
(五)緊急事故通報機制	1、意外事故通報處理流程圖 2、意外事故通報處理機制規劃技巧	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)緊急事故案例討論	1、如何召開緊急事故案例研討會 2、緊急事故案例製作 3、緊急事故案例心得寫作	2	
(七)緊急事故與新聞媒體應變	1、趨利避害、化解危機 2、統一口徑、亡羊補牢 3、冷靜應變、排除干擾 4、反敗為勝、取信媒體	2	
(八)意外事故保險理賠	1、了解緊急事故保險理賠處理程序是什麼？ 2、緊急事故保險理賠賠償應該注意什麼？ 3、緊急事故保險理賠處理的常見問題有哪些？	2	
合計		18節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	案例研討、紙筆測驗		
教學資源	醫療聯繫網		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 著重緊急事故個案研討		

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	個案管理概論
	英文名稱	Introduction to Case Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解個案管理的理念、流程與管理方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)個案管理的定義	1、個案管理的定義是社工員替一個或一群案主協調整合一切助益性活動的一種程序。 2、強調服務協調(包含機構間合作);而個案管理的內涵是以統整、有效能與有效率的方式提供案主所需要之服務的一種工作方法或過程。 3、要達到服務之連續性、促進服務之可近性及責任和增進服務輸送之效率三個目的。	1	
(二)個案管理的範疇	1、過程導向 2、專業整合 3、資源連結	1	
(三)個案管理模式降低成本的功效	1、一套用來鑑定高成本病人的系統方法，評定協調照顧的潛在機會，發展治療計畫以改良品質和控制成本，統籌病人的整體照顧，以確保達成最適宜的結果。	1	
(四)倡導與教育	1、倡導與病人和家屬的教育和以人際關係技巧 2、激發案主學習動機的技巧在個案管理。	1	
(五)個案管理的趨勢	1、社會工作涉入個案管理 2、從公共政策(如社區照顧)的觀點。	1	
(六)個案管理工作模式	1、是為那些具有多重問題而需多元專業為其服務的案主而準備的一種工作模式。 2、優勢觀點個案管理模式之運用	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)個案管理的實施基礎	1、社會基礎，即充權(empowerment) 2、理念基礎，即網絡建構(networking)。	2	
(八)個案管理的服務對象	1、案主 2、家庭 3、案主群	2	
(九)個案管理師的功能角色	1. 它著重在發展或強化一個資源網絡(resource network)。 2. 個案管理除了增進案主使用資源的知識、技巧及態度，更著重在強化案主個人取得資源及運用資源網絡的能力。	1	
(十)個案管理技巧	1、諮商 2、使能(enabling)及充權(empower) 3、危機與衝突管理 4、網絡建構與合作關係的建立 5、輔導和諮商 6、連結與取得資源的技巧 7、計劃與評估的技巧 8、追蹤的技巧	2	
(十一)個案管理流程階段	1、接近機構：接觸案主 2、接案：探索案主的問題與需求 3、評估：評估案主的家庭能量，跨專業的團隊評估 4、目標設定：設定短、中、長程目標 5、計畫干預：規畫服務計畫，諮商或治療 6、連結案主：將案主納入資源連結的過程 7、監控與再評估：修補計畫，階段性再評估 8、結果評鑑：目標達成的評鑑，結案，記錄整理。	1	
(十二)資源評定	1、社會資源的定義 2、社會資源的種類 3、社會資源評估的架構與理論取向	1	
(十三)障礙評定	1、內在障礙：妨礙案主有效得到資源或協助的信念、態度、價值觀。 2、外在障礙：環境的不足無法提供所需的協助，這樣的資源缺乏非案主所能控制或影響。 3. 恆久性失功能：因本身永久性的限制無法與人溝通。	1	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十四)服務行動	1、建立關係:接納／否定案主，建立信任關係，澄清角色，協商期待 2、評定:找到案主的長處，需求／資源的平衡，使用資源的障礙 3、計畫:確認目標、特定化目標，發展行動計畫 4、取得資源:連接案主與資源，協商與倡導，發展內在資源，克服障礙 5、整合；組織協助者的努力，取得對目標的共識，管控（monitoring）支持協助者的努力。 6、結束關係:評估結果，確認結案的訊息，結案步驟化，決定持續的責任	1	
合計		18節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭報告		
教學資源	個案管理概論		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注重個案實際案例探討		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。 二、涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。 三、建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 四、應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、學習環境認識	瞭解資訊科所運用的各項軟硬體，	12	
(二)二、工作技能現場解說示範	各項程式設計解說與示範	12	
(三)三、工作技能實作	各項程式設計的實際操作與運用	12	
(四)四、專題學習應用	專題學習經驗與心得撰述，並應用於生活上	12	
(五)五、專題成果的報告與討論	成品的展現與分組討論。	12	
(六)六、實務學習綜結與建議	總節與建議	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	成品展現、實作評量、口頭報告評量、紙筆測驗評量		
教學資源	一、依現有課程進行調整 二、教師自製教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、配合授課內容、分組討論並蒐集資料，以提升學生團隊合作之能力。 二、運用專業人員，協助教學活動更多元化使內容活潑生動。 三、教學中多觀摩學習、注重學生欣賞及評論之能力以了解學生個別學習狀況。 四、安排校外教學機構之現場參觀與訪談。		

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子電路實習
	英文名稱	Electronic circuit practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學生能應用各種電子元件與進行基本電路分析。 2. 學生能做運算放大器電路應用。 3. 學生能熟悉集成電路。 4. 學生對於恆壓侯流電路及訊號放大器熟悉。 5. 學生熟悉各種電子電路應用，未來在專題製作部分，可運用此知識能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)各種電子元件應用	1. 二極體/電晶體 2. 運算放大器 3. 積體電路	10	
(二)基本電路分析	1. 二極體電路 2. 電晶體電路 3. 運算放大器電路 4. 振盪器電路	10	
(三)運算放大器電路應用	1. 電壓電流放大 2. 電壓電流穩定	10	
(四)波行產生電路	1. 正弦波振盪器 2. 石英晶體振盪器 3. 史密特觸發器 4. 多諧震盪器 5. 函數波產生器	10	
(五)數位電路	1. 二進位加法器 2. 二進位減法器 3. BCD碼加減法器 4. 算術邏輯單元 5. 累積器與記憶體	10	
(六)訊號處理電路	1. 主動濾波器 2. 積分器與微分器 3. 類比與數位轉換器 4. 顯示裝置	11	
(七)直流電源	1. 整流電路 2. 雙電源電路 3. 穩壓 4. 動態變化	11	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 小考 3. 口頭測試 4. 報告
教學資源	1. 電腦教室 2. 電子實習工廠 3. 麵包板及電子材料
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生對於基本電學實習熟悉程度。 2. 學生對於各種基本電子電路熟悉程度。 3. 學生能自行思考，面對不同需求，自行設計電路。

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機電整合實務
	英文名稱	Electromechanical integration practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 學生能瞭解機電整合原理。 (二) 學生能正確選用並且操作儀器。 (三) 學生能正確保養維護量測儀器。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機電整合簡介	機電整合簡介	4	
(二)電路學基礎理論及應用	電路學概要 電子學概要 基本電學概要	4	
(三)電路元件與應用	感測器原理與應用 單晶片原理與應用	4	
(四)電動機及應用	工業配線 可程式控制器原理與應用	4	
(五)程式語言及應用	認識程式語言 應用程式語言	4	
(六)使用油氣壓元件	氣壓、油壓 元件與迴路	4	
(七)機電整合系統機構種類及功用	應用及設計電控、感測、轉換元件與迴路	12	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量(評量方式)	報告、平時測驗、平時上課表現、定期測驗、期末測驗		
教學資源	投影機、相關教具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材之編選應著重實用性與時代，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索討論與創作的學習機會，使學生具有造思考、獨立判斷適應變遷及自我發之能力。 教學方法運用需具啟發性與創造，應以學生的既有經驗為基礎引發其學習動機，導出若干有關問題然後採取解決的步驟。		

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	C語言
	英文名稱	C language
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 掌握基礎程式語言能力 2. 具有程式軟體寫作能力 3. 可開發簡易動態連結程式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)掌握基礎C語言能力	1. C語言構成 2. C語言指令 3. C語言函數	12	
(二)C語言基本能力	1. C語言判斷式與迴圈 2. C語言呼叫	12	
(三)C語言變數	1. C語言檔案類型 2. C語言各項變數	12	
(四)掌握基礎C語言指標	1. 指標的意義 2. C語言的指標	12	
(五)記憶體	記憶體掌握	12	
(六)C語言程式寫作	1. 動態連結檔程式撰寫I 2. 動態連結檔程式撰寫II 3. 動態連結檔程式撰寫III	12	
(七)C語言執行檔	1. 可執行檔	12	
(八)C語言安裝檔	1. 可安裝檔	12	
(九)C語言與專案	規劃簡易專題	12	
(十)專案擬定	設計流程	12	
(十一)專案執行	程式撰寫	12	
(十二)專案展示	專題達成	12	
合計		144節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 專題報告 2. 分組報告		

教學資源	1. 電腦教室
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意學生對於C語言之邏輯理解能力。 2. 學生是否對於指標熟悉。 3. 學生對於各種檔案類型了解。

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影像處理
	英文名稱	Image processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉電腦繪圖軟體及工具。 2. 熟練電腦繪圖技巧。 3. 了解電腦繪圖在各領域之應用。 4. 訓練電腦繪圖在2D/3D之應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)影像後製	1. 影像及照片後製	6	
(二)合成	1. 影像及照片合成	6	
(三)剪輯	1. 影像及照片剪輯	6	
(四)特效	1. 基礎特效說明。	6	
(五)視覺藝術	1. 圖框特效。 2. 色彩特效。 3. 材質特效。	6	
(六)進階效果	1. 渲染特效。 2. 燈影特效。	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 課堂實務操作評量 2. 範例作品評量 3. 期末專題評量		
教學資源	1. 電腦教室 2. 創意發想中心 3. 投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影像編輯肖像權說明。 2. 後製限制及文化限制。 3. 作品須符合善良風俗，不可有限制級作品。		

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦輔助繪圖實習
	英文名稱	Computer drawing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉電腦繪圖軟體及工具。 2. 熟練電腦繪圖技巧。 3. 了解電腦繪圖在各領域之應用。 4. 訓練電腦繪圖在2D/3D之應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一. 電腦繪圖軟體安裝與限制	1. 介紹當前電腦繪圖軟體之優劣與適應性。 2. 輔導學生學習軟體安裝限制與安裝訣竅。	12	
(二)二. 電腦軟體工具介紹	1. 基礎介面說明。 2. 各項工具使用說明。 3. 基礎操作。	12	
(三)三. 基本型態範例練習	1. 範例演示與說明。 2. 學生實際操作並做出範例。 3. 老師講評學生操作及作品。	12	
(四)四. 曲線使用	1. 使用工具產生曲線。 2. 使用程式產生曲線。 3. 依據範例繪製曲線。	12	
(五)五. 特效說明	1. 基礎特效說明。 2. 圖框特效。 3. 色彩特效。 4. 材質特效。 5. 渲染特效。 6. 燈影特效。	12	
(六)六. 影像後製與合成	1. 影像及照片後製 2. 影像及照片合成 3. 影像及照片剪輯	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	1. 課堂實務操作評量 2. 範例作品評量 3. 期末專題評量		
教學資源	1. 電腦教室 2. 創意發想中心 3. 投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影像編輯肖像權說明。 2. 後製限制及文化限制。 3. 作品須符合善良風俗，不可有限制級作品。		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體應用
	英文名稱	Multimedia application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學生能掌握基礎多媒體能力 2. 學生能利用所學，實現自行創作的的能力 3. 學生能自我思考，對自己專業重新定位	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒體實務	1. 利用電腦繪圖課程，創作作品 2. 利用雷射雕刻機產出作品	19	
(二)多媒體應用	1. 利用3D立體製圖創作作品 2. 利用3D印表機產出作品	19	
(三)影音設計	利用影音創作程式	19	
(四)VR軟體	設計個人化VR作品	19	
(五)VR設備操作	利用學校VR創客基地實際操作	19	
(六)成果分享	實際上檢驗成果	19	
合計		114節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 實務評量 2. 實作評量 3. 分組報告		
教學資源	1. 電腦教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 宣達學生須注意，創作也需要顧及可行性。 2. 注意器材之危險性。 3. 創作無極限，不要束縛了學生的思想空間。		

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電腦應用
	英文名稱	Microcomputer application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生能認識微電腦單晶片的優點。 二、能正確寫出軟體控制程式及了解硬體線路的工作原理。 三、對燒錄器及偵錯程式能運用自如。 四、培養學生能以微電腦之觀念為基礎，學習韌體之控制。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全教育	工場安全教育	6	
(二)MCS-51 單晶家族認識與基本結構	MCS-51 單晶家族認識與基本結構	6	
(三)單晶軟體撰寫與燒錄方法	單晶軟體撰寫與燒錄方法	6	
(四)基本輸出控制	基本輸出控制	6	
(五)基本輸入控制	基本輸入控制	6	
(六)計時器	計時器	6	
(七)計數器	計數器	6	
(八)外部中斷	外部中斷	6	
(九)聲音控制	聲音控制	6	
(十)串列傳輸	串列傳輸	6	
(十一)點距陣LED	點距陣LED	6	
(十二)總複習	課程回顧	6	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	(一)總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 (二)掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	一、自編教材。 二、教育部審訂之相關書目 三、投影片、多媒體、數位教材或網路教材資源庫支援教學。。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際展示相關實物，以幫助學生瞭解課程內容。		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新興科技技術應用
	英文名稱	Creative application of emerging technology
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4.5/4.5	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生運算思維邏輯能力。 2. 培養學生創造性思考能力。 3. 培養學生動手做能力。 4. 培養學生創新創意思考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎科技介紹	介紹當前基礎科學	18	
(二)新科技介紹	新興科技介紹	18	
(三)VR虛擬實境	讓學生學習無人機基礎操作及思考無人機的使用領域與限制	18	
(四)地面無人載具	讓學生學習地面無人載具基礎操作及使用領域與限制	18	
(五)物聯網	利用Python及Arduino架構，讓學生體驗萬物聯網的威力	18	
(六)智慧居家	利用Python及Arduino架構，讓學生體驗智慧居家的方便性	18	
(七)無人駕駛	使用地面無人載具，訓練學生關於無人駕駛概念	18	
(八)運算思維訓練	訓練學生思考邏輯	18	
合計		144節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 書面報告 2. 口頭報告		
教學資源	1. 電腦教室 2. 無人機 3. 地面無人載具 4. VR 5. 物聯網 6. 智慧居家設備 7. 機甲大師器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生在實務中，學習新興科技 2. 讓學生在新興科技載具中，學習新的思維邏輯		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自造者技術應用
	英文名稱	Maker application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4.5/4.5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學生能掌握基礎多媒體能力 2. 學生能利用所學，實現自行創作的的能力 3. 學生能自我思考，對自己專業重新定位	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)創意的定義與說明	1. 何謂创客 2. 學習創意精神	18	
(二)多媒體實務	1. 利用電腦繪圖課程，創作作品 2. 利用雷射雕刻機產出作品	18	
(三)多媒體應用	1. 利用3D立體製圖創作作品 2. 利用3D印表機產出作品	18	
(四)機電整合	1. 利用3D印表機設計自走車 2. 利用電子電路控制機件 3. 設計並產出個人化自走車	18	
(五)影音特效	1. 利用影音創作程式，設計個人化VR作品 2. 利用學校VR创客基地，實際上檢驗成	18	
(六)成果分享	作品展示	18	
合計		108節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 實務評量 2. 實作評量 3. 分組報告		
教學資源	1. 電腦教室 2. 雷射雕刻機 3. 3D印表機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 宣達學生須注意，創作也需要顧及可行性。 2. 注意器材之危險性。 3. 創作無極限，不要束縛了學生的思想空間。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網應用
	英文名稱	Internet of Things application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學生須掌握物聯網意義。 2. 物聯網使用各項感測器。 3. 物聯網中樞系統	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一. 物聯網的定義	1. 現今物聯網的趨勢 2. 物聯網相關產業 3. 物聯網的當前應用	6	
(二)二. 各項感測器	1. 光感測 2. 聲音感測 3. 聲波感測 4. 視覺系統 5. 邏輯系統 6. 控制系統 7. 機電系統 8. 管理系統 9. 警告系統	12	
(三)三. 機電整合	1. 物聯網的機電控制 2. 物聯網的系統整合	6	
(四)四. 物聯網的應用面	1. 智慧屋的概念 2. 自動化的概念 3. ERP的概念 4. SCM的概念	6	
(五)五. 工業4.0的各項應用	1. 自動化個人化生產 2. 客製化的新思考 3. 產業鏈的認識	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學科測試 2. 口頭測試 3. 分組討論		
教學資源	1. 電腦教室 2. 電子實習工廠		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 對於物聯網的定義需清晰。 2. 物聯網在現今社會的應用。		



表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器人實務
	英文名稱	Artificial Intelligence Robot Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生學習基本的智慧機器人概念，激發學生對於工程，電子機械 和軟體研發的興趣。 二、使學生會用 BASIC StampR 程式控制 Parallax Boe-Bot robot。 三、指導學生瞭解各式感測器，並且寫程式讓 Boe-Bot 對周遭環境產生 反應，並且自動做出判斷	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Boe-Bot 操作	Boe-Bot 的組裝與測試	8	
(二)機器人控制	觸鬚的觸碰式導航	8	
(三)距離偵測	使用光電阻進行光感應導航	8	
(四)距離偵測與機器人控制	使用紅外線頭燈移動.	6	
(五)Boe-Bot 的組裝	Boe-Bot 的大腦、你的伺服機	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量(評量方式)	實作評量、口頭報告評量、紙筆測驗評量		
教學資源	Parallax Boe-Bot robot 可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、採每次實習後即驗收實習成果之方式、以確實達到每位學生均能適當 操作儀器，完成每次實習的目標。 二、應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容 應包括相關知識、實習步驟以及實驗結果與分析討論。 三、可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學 改進的參考。		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	虛擬實境應用
	英文名稱	Virtual reality application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 資訊科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	介紹動畫的理論、製作，以及 3D 動畫、立體顯示技術等。此外，亦將介紹 3D 技術在虛擬實境 (Virtual Reality, VR)，與擴增實驗 (Augmentation Reality, AR) 的應用，讓學生更瞭解動畫的領域。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)動畫的理論與實務	錯視與視覺暫留、逐格動畫 (Framed) 的理與以及補間 (Tweening) 的概念	6	
(二)3D場景	3D 場景的理論與實務。	6	
(三)3D動畫	3D 動畫的理論與實務	6	
(四)3D 遊戲	3D 遊戲創作的理論與實務。	6	
(五)Motion Capture 理論	虛擬實境的理論、擴增實境的理論	6	
(六)Motion Capture 操作及實務	虛擬實境與實務、擴增實境的實務	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	(一)總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。(二)掌握學生學習成效，作為教學改進參考。		
教學資源	為使學生能充分瞭解3D動畫之原理，宜多使用教具、投影片、多媒體、數位教材或網路教材資源庫支援教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際展示相關實物，以幫助學生瞭解課程內容。		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生群體合作解決問題之精神。 二、培養學生獨立思考研究及創造之能力。 三、驗證及應用所學之專業知識。 四、培養學生實務能力,符合產業之所需。 五、訓練學生搜集及整理資料能力。 六、培養學生研究報告寫作與成果發表能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)訂定專題題目	由各組訂定專題題目。	16	
(二)蒐集相關資訊	蒐集相關資訊及文獻。	14	
(三)整理	將文獻等資料加以整理或經實驗後,以簡報方式呈現。	14	
(四)報告	分組上台報告	14	
(五)製作書面	製作書面報告。	14	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	依分組報告評量		
教學資源	一、教科書。 二、相關期刊或書籍。 三、電腦資訊。 四、電腦軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學,以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術,並重視其實習態度、情意和興趣培養。 四、採用分組教學,以獲得就業所需技能。 五、與專題資料處理課程配合授課。		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品加工實習
	英文名稱	baking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/4.5/4.5	
學分數	2/2/3/3	
開課年級/學期	第一學年 第一學期 第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。 4. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 烘焙食品的定義。 2. 烘焙食品的加工原理。	20	
(二)烘焙材料	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	20	
(三)配方製定	1. 度量衡的使用。 2. 烘焙百分比的定義及運用。 3. 配方平衡。	30	
(四)麵包	1. 麵包製作流程及分類。 2. 麵糰形成的原理及麵糰攪拌的變化。 3. 麵糰發酵作用。 4. 麵糰的分割與整形。 5. 麵糰的排盤及烘焙變化。	30	
(五)蛋糕	1. 蛋糕的分類及製作流程。 2. 麵糊類蛋糕的製作。 3. 乳沫類蛋糕的製作。 4. 戚風類蛋糕的製作。	30	
(六)西點	1. 西點的分類及製作原理 2. 泡芙的製作原理。 3. 派的製作原理。 4. 道納斯的製作原理。 5. 指型小西餅的製作原理。 6. 蒸烤雞蛋布丁的製作原理。	20	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)包裝	1. 包裝的定義。 2. 包裝的認識。 3. 包裝方法	20	
(八)衛生與安全	1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全	10	
合計		180節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 資訊教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	一、 為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。 二、 學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 三、 鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。 四、 評量結果，要做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。 五、 未通過評量的學生，要分析與診斷其原因，及時實施補強性教學。		
教學資源	部定課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、 充分利用教材、教具、教學媒體、自由軟體資源、期刊雜誌及相關食品著作，提高學生學習興趣與效能。 二、 對於有特殊需求學生，提供合適的教學資源與必要的教學支持。 三、 結合民間組織與產業界的社會資源，建立夥伴關係，以規劃課程並強化產學合作機制，並與食品產業保持連繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢，使理論與實務相結合。 四、 充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 五、 學校應充實教學設備、教學媒體及網路，圖書資源全力推動有效教學。 六、 教育主管機關及學校應提供教師充足之專業知能，勞動權益與各項議題適切融入教學之進修研習機會。		

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品加工實習
	英文名稱	Advanced Food Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4.5/4.5	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一) 具備良好的學習態度與職業道德及重視安全與衛生規範。 (二) 認識食品的劣變與防止方法的應用。 (三) 認識罐頭製作及其加工原理與應用。 (四) 認識果蔬加工之計算與應用。 (五) 認識畜產品加工原理與應用。 (六) 認識烘焙食品加工原理與應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 職業道德宣導 2. 食品安全與衛生法規	12	
(二)食品劣變 與防止方法的 應用	1. 食品的劣變原因 2. 防止食品劣變的方法 3. 添加物的介紹	24	
(三)罐頭製作 及其加工原理 與應 用	1. 罐頭製作原理 2. 罐頭捲封構造介紹 3. 罐頭檢驗方法 3.1 二重捲封檢查 3.2 成品檢查 4. 罐頭加工各論	20	
(四)果蔬加工 之計算與應用	1. 理論基礎 2. 果蔬加工計算各論	20	
(五)畜產品加 工原理與應用	1. 肉類的構造與組成分 2. 肉品加工技術及原理 3. 肉品加工各論 4. 蛋的構造與組成分 5. 蛋的品質判斷 6. 蛋品加工技術及原理 7. 原料乳的特性與組成分 8. 生乳鮮度的判斷 9. 乳品加工技術及原理 10. 乳品加工各論	20	
(六)烘焙食品 加工原理與應 用	1. 烘焙計算的應用 2. 烘焙食品的種類 3. 烘焙食品加工技術及原理 4. 烘焙食品加工各論	12	
	12		
	合計		
合計		108節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	作業評定、筆試測驗
教學資源	1. 教學應充分利用圖書館資源、與食品化學與分析有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界合作教學等教學。 2. 應將有關食品化學與分析的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生批判思考的能力。

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	果蔬加工實習
	英文名稱	Fruit and Vegetable Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解果蔬加工的意義、範圍與重要性。 2. 瞭解果蔬加工原料種類與性質。 3. 學習各種果蔬加工方法及其相關基本原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 果蔬加工的意義與重要性。 2. 果蔬加工的範圍。 3. 果蔬加工的現況與發展。	2	
(二)果蔬原料	1. 原料種類與加工特性。 2. 原料前處理。 3. 副原料與食品添加物。	2	
(三)3. 罐頭製造	1. 罐頭加工基本原理。 2. 罐頭製作技術與機具。 3. 果實罐頭加工各論。 4. 蔬菜罐頭加工各論。 5. 果蔬罐頭檢驗。	6	
(四)果汁與果蔬汁	1. 果蔬汁分類與原料。 2. 果蔬汁加工技術與機具。 3. 果蔬汁加工各論。 4. 果蔬汁包裝與貯存。	4	
(五)果醬	1. 果醬種類與原料。 2. 果醬加工基本原理。 3. 果醬加工技術與機具。 4. 果醬、果凍、果糕加工。 5. 果醬包裝與貯存。	6	
(六)醃漬蔬果	1. 醃漬蔬果種類與原料。 2. 醃漬加工基本原理。 3. 醃漬加工技術與機具。 4. 醃漬蔬菜加工各論。 5. 醃漬果實加工各論。 6. 醃漬蔬果包裝與貯存。	4	
(七)7. 乾燥蔬果	1. 乾燥蔬果種類與原料。 2. 果蔬乾燥基本原理。 3. 果蔬乾燥加工技術與機具。 4. 蔬菜乾燥加工各論。 5. 果實乾燥加工各論。 6. 乾燥蔬果包裝與貯存。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)8. 發酵	1. 果蔬發酵種類與原料。 2. 果蔬發酵基本原理。 3. 果蔬發酵技術與機具。 4. 酒類製造。 5. 水果醋製造。	6	
(九)冷藏冷凍	1. 果蔬冷藏冷凍基本原理。 2. 果蔬冷藏冷凍技術與機具。 3. 生鮮冷藏冷凍果蔬加工。 4. 調理冷藏冷凍果蔬加工。 5. 冷藏冷凍果蔬包裝與貯存。	4	
合計		38節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關果蔬加工之著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與果蔬加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源，結合產業界進行產學合作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：應顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生學習興趣。 2. 教學方法：採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對果蔬加工的認識及認知。		

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀類加工實習
	英文名稱	Cereal Products Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解米、麵食加工的定義、範圍與重要性。 (二)瞭解米、麵食加工原料種類與特性。 (三)瞭解各種米、麵食加工方法其相關基本知識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)穀類加工實習基本操作	1. 食品工廠安全衛生。 2. 配方計算。 3. 製成率計算。 4. 原物料成本計算。 5. 穀類加工機具名稱認識、操作及簡易保養。 6. 工廠安全衛生	8	
(二)米食加工～米粒類米食製作	米粒類米食製作 (1) 米粒類米食：白米飯、油飯、糯米腸、台式肉粽。 (2) 粥品類米食：八寶粥、廣東粥。	8	
(三)米食加工～漿(粿)粉類米食製作	漿(粿)粉類米食製作 (1) 米漿類米食：蘿蔔糕、碗粿、年糕、腸河粉等。 (2) 漿糰類米食：湯圓、元宵、麻糬、紅龜粿、米苔目等。	8	
(四)米食加工～膨發類米食製作	熟粉類米食製作： 雪片糕、鳳片糕、綠豆糕、糕仔崙等。 膨發類米食製作： 米花糖、爆米花等。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)麵食加工～水調和麵類麵食製作	水調和麵類麵食製作： (1) 冷水麵食：生鮮麵食、水餃、油麵、鍋貼等。 (2) 燙麵麵食：蔥油餅、蒸餃、燒賣、韭菜盒子等。	8	
(六)麵食加工～發麵類麵食製作	發麵類麵食製作： (1) 發酵麵食：饅頭、花捲、銀絲卷、豆沙包、菜包、肉包、水煎包等。 (2) 發粉麵食：叉燒包、發糕、馬拉糕、開口笑、沙其馬等。	8	
(七)麵食加工～酥(油)皮麵食製作。	酥(油)皮麵食製作： 蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪、咖哩餃、太陽餅等。	8	
(八)麵食加工～糕(漿)皮麵食製作	糕(漿)皮麵食製作： ?梨酥、廣式月餅、龍?喜餅等。	8	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採作業評定、口試、筆試、實作測驗、期末報告等		
教學資源	(一)教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與穀類加工製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (二)其他教學相關事項 1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食加工實習
	英文名稱	Rice Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解米食加工之原理及其特性。 二、瞭解米食加工之分類。 三、獲得米食加工利用知識。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)米食加工 概論	1. 米食加工的範圍。 2. 米食加工的分類。 3. 米的精白。	16	
(二)稻米種類 與特性	1. 稻米種類與特性。 2. 澱粉的種類。 3. 米穀粉的分類與性質。 4. 米穀粉之用途。 5. 稻米精白程度與處理方法之分類。	14	
(三)米食分類 各論	1. 米粒類。 2. 粥品類。 3. 米漿型。 4. 漿糰型。 5. 熟粉類。 6. 膨發類。 7. 特殊漿糰型。	14	
(四)品質評定	1. 米粒類米食製作評分標準。 2. 粥品類米食製作評分標準。 3. 米漿類米食製作評分標準。 4. 漿糰類米食製作評分標準。 5. 熟粉類米食製作評分標準。 6. 膨發類米食製作評分標準。	14	
(五)包裝與儲 藏	1. 包裝的定義。 2. 儲藏。 3. 常溫流通米飯類食品。	14	
合計		72節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 要求學生了解米食加工的知識外，並評量學生對各種米食類產品之分類及使用原料與其特性能充分認識。 2. 小考及課堂表現。 3. 期中評量。 4. 期末評量。
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關米食加工之其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 3. 與米食加工有關之工廠、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 2. 著重於平時學習，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際生活中，以提昇學生學習興趣。 3. 教學之實施宜多採用幻燈片、投影片及錄影帶等多媒體以增進學生學習效果。 4. 指導學生閱讀專業書刊，利用社會資源增廣學習領域。 5. 本課程主要與麵食加工配合教授穀類加工。

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	畜產品加工實習
	英文名稱	Animal Products Processing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識畜產加工原料，並可判定其鮮度與用途。 2. 學習畜產加工機具的使用、清潔與基本保養。 3. 學習畜產加工之實作基本技術。 4. 培養工作熱忱與敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 畜產加工基本操作	1. 食品工廠安全衛生。 2. 畜產加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	12	
(二)2. 原料肉的處理	1. 能認識原料肉與正確使用刀具、機具分切原料肉。 2. 能正確製作肉製品，並操控各步驟所需要件，記錄。並對成品作基本評定。	12	
(三)3. 肉製品加工	中式香腸、貢丸、肉絨、肉酥、豬肉乾、臘肉、熱狗(法蘭克福香腸)、西式火腿、脆皮烤鴨、叉燒肉、燒烤滷調理類等。	24	
(四)4. 蛋品加工	鹹蛋、皮蛋、蛋黃醬、沙拉醬、蛋糕、布丁等	12	
(五)5. 乳品加工	合成酸乳飲料、發酵乳、冰淇淋、霜淇淋、等。	12	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育		
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。		

教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關畜產加工實習著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與畜產加工實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 4.本課程可配合校外參觀工廠，使實務與理論相結合。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選：應顧及學生需要、社會需求並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生學習興趣。 2.教學方法：教學以講解、問答、討論、示範及實務操作等方法協助學生學習。 3.至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食製作
	英文名稱	Taiwanese Street Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	台灣最引以為傲的便是美食，其中以小吃最讓人津津樂道，並且來自世界各國的旅客來到台灣都必定把吃美食放入行程中。 1. 使學生了解台灣各地小吃之分類與特色 2. 運用實務操作學習台灣各地小吃之製作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹及衛生安全	課程介紹及衛生安全	2	
(二)在地特色食材與地方美食調查	1. 調查台灣、桃園、龍潭在地特色食材 2. 調查在地美食 3. 分組簡報	12	
(三)在地特色美食製作	分組進行在地特色美食製作	12	
(四)在地特色食材創意料理	1. 運用在地特色食材進行研發 2. 創意地方美食製作	10	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	多元評量 紙筆測驗、口頭問答、課堂討論、實際操作		
教學資源	科內圖書資源、相關學習網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選教材由老師自行編寫。 2. 教學方法以投影片為輔助教材、老師實際操作。		

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新興科技應用
	英文名稱	Creative application of emerging technology
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生運算思維邏輯能力。 2. 培養學生創造性思考能力。 3. 培養學生動手做能力。 4. 培養學生創新創意思考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎科技介紹	介紹當前基礎科學	4	
(二)新科技介紹	新興科技介紹	4	
(三)VR虛擬實境	讓學生體驗VR虛擬實境	4	
(四)無人機	無人機基礎操作及無人機的使用領域與限制	4	
(五)地面無人載具	地面無人載具基礎操作及使用領域與限制	4	
(六)物聯網	利用Python及Arduino架構，讓學生體驗萬物聯網的威力	4	
(七)智慧居家	利用Python及Arduino架構，讓學生體驗智慧居家的方便性	4	
(八)無人駕駛	使用地面無人載具，訓練學生關於無人駕駛概念	4	
(九)運算思維訓練	訓練學生思考邏輯	4	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	多元評量 1. 書面報告 2. 口頭報告		
教學資源	1. 電腦教室 2. 無人機 3. 地面無人載具 4. VR 5. 物聯網 6. 智慧居家設備 7. 機甲大師器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生在實務中，學習新興科技 2. 讓學生在新興科技載具中，學習新的思維邏輯		

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊科技應用
	英文名稱	Information Technology
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本課程透過理論與應用培養學生系統思考與運算思維能力，培養未來公民應具備之科技素養，以期面對未來生活與職業挑戰，主要教學目標如下： 課程目標 1：習得資訊科技的基本知識與技能。 課程目標 2：培養正確科技觀念、態度及工作習慣。 課程目標 3：善用資訊科技進行創造、批判、邏輯與運算等思考。 課程目標 4：了解資訊科技與個人、社會、環境及文化相互影響，反省與實踐相關倫理議題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)演算法	資料結構概念及應用、設計有效率的問題解法。	6	
(二)程式設計	實作 Python 程式開發，演算法設計實作	12	
(三)系統平台	了解個人電腦與雲端系統架構、運作原理與未來發展趨勢	6	
(四)資料處理	使用現有軟體工具處理資料	6	
(五)資訊科技應用	數位合作共創之概念與工具使用	6	
(六)：資訊科技與人類社會	個人資料的保護與資訊安全，資訊科技的合理使用原則與資訊科技對人與社會的影響與衝擊。	6	
合計		42節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	考核內容重點考核學生獲取知識的能力、應用所學知識分析問題和解決問題能力、實踐動手能力和創新能力等，考核方式採用多種形式		
教學資源	資訊科技。科友圖書股份有限公司		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本課程是一門含理論與實作的學科基礎課程		

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康生活促進
	英文名稱	Health Promotion Life application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	闡述疾病預防與健康的正確觀念 瞭解疾病預防與健康的關係 促進個人健康行為的建立	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)健康促進概論	健康促進概論、健康促進的發展演進與現況	2	
(二)健康促進與衛生教育	健康促進與衛生教育	2	
(三)健康促進的生活方式與生活品質	健康促進的生活方式與生活品質	2	
(四)健康促進與健康風險評估健康、健康促進及健康評估的關聯	健康促進及健康評估的關聯	2	
(五)健康促進技巧—運動與健康	健康生活的建立—運動與免疫及代謝、抗老化及心血管疾病	4	
(六)健康促進技巧—體重控制	體重控制	4	
(七)健康促進技巧—壓力管理	壓力管理	2	
(八)健康促進技巧—身心靈統合	身心靈統合-放鬆冥想、音樂療法、園藝治療、芳香療法	8	
(九)健康促進與營養管理	健康促進與營養管理	6	
(十)健康促進的實務	一)社區健康促進 (二)學校健康促進 (三)職場健康促進	2	
(十一)分組報告	分組報告	2	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	多元評量 紙筆測驗、小組報告、實務操作		
教學資源	課本 健康促進，賴秀芬，2010		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組 實作 練習 簡報		

表附 2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	Bakery Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	熟練基本西點實作技巧與工具器具使用及維護	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙理論，分組 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	小組合作	6	
(二)巧克力塔	實務操作	6	
(三)蘋果派	實務操作	6	
(四)法式鹹派	實務操作	6	
(五)檸檬塔	實務操作	6	
(六)酥皮奶露泡芙	實務操作	6	
(七)北海道戚風蛋糕	實務操作	6	
合計		42節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	期末考：30% 課程參與度：20% 成品製作：20% 書面報告：20% 小組合作狀況：10%		
教學資源	自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編		

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵食加工實習
	英文名稱	Practices of Wheat Product Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解麵食加工之原理及其特性。 二、瞭解麵食加工之分類。 三、熟悉麵食加工之技能與操作。 四、獲得麵食加工利用知識。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識。 2. 實習場所各項食品加工機具基本操作及簡易保養。 3. 食品相關危害與防止及各項勞工安全衛生常識之認識。 4. 食品添加物的使用與管理及食品相關法規之認識。 5. 食品加工安全衛生演練。	6	
(二)配方計算	1. 麵食食品的材料用量及配方比例的換算。 2. 製成率的計算。 3. 原物料成本的計算。	6	
(三)水調(和)類麵食	1. 冷水麵食製作(含生鮮麵條、油麵、水餃、淋餅、貓耳朵)。 2. 燙麵麵食製作(含蔥油餅、燒賣、蒸餃、餡餅、韭菜盒子)。	6	
(四)發麵類麵食	1. 發酵麵食製作(含饅頭、花捲、水煎包、叉燒包)。 2. 發粉麵食製作(含開口笑、發糕、馬拉糕)	6	
(五)油酥皮及糕漿皮類麵食	1. 油酥油皮類麵食製作(含蛋黃酥、菊花酥、咖哩餃、燒餅)。 2. 糕漿皮類麵食製作(含鳳梨酥、廣式月餅、台式月餅)。	6	
合計		30節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 瞭解各類麵加工原理與應用，具備設備維護之基礎能力，能創新研發、環保節能及品評鑑賞。 2. 課堂表現及實驗報告。 3. 期中段落式筆試及術科評量。 4. 期末段落式筆試及術科操作評量。
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關麵食加工之其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 3. 與麵食加工有關之工廠、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。 四、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。 五、實習分組時應注重職能分工，建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異。 六、在教學中要適時引導學生學習互助合作，注重職場倫理與職業安全（如：用電、瓦斯、食品添加物及廢棄物處理等）。 七、教師應進行衛生安全宣導，並指導學生使用相關防護措施，以避免學生身體與衣物配件有捲入操作設備之危險。 八、工作服儀、個人及環境衛生等事項應符合職業相關規定。

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微生物應用
	英文名稱	Applied Microbiology
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(1) 瞭解微生物之生理及特性。 (2) 瞭解微生物生產之酵素的性質並應用在食品上。 (3) 瞭解並應用微生物於各類食品製造。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)微生物概論	1. 微生物學發展史。 2. 微生物的命名與分類。 3. 微生物在食品的應用。	2	
(二)微生物的種類	1. 細菌。 2. 酵母菌。 3. 黴菌。 4. 菇類。	2	
(三)微生物的生理	1. 微生物生長與物理條件。 2. 微生物的營養。 3. 微生物的增殖及保存。	2	
(四)微生物酵素	1. 酵素一般性質。 2. 酵素的分類與應用。 3. 微生物酵素的生產、分離與精製。 4. 微生物酵素製品。	2	
(五)微生物與發酵工業	1. 發酵的理論及其演變。 2. 發酵工業之現況及展望。	2	
(六)發酵食品製造-黃豆發酵	黃豆及黃豆製品發酵。	5	
(七)發酵食品製造-酒精發酵	酒精(穀類與水果)發酵。	5	
(八)發酵食品製造-醋酸發酵	醋酸(醋)發酵。	6	
(九)發酵食品製造-乳酸發酵	乳酸發酵。	5	
(十)發酵食品製造-胺基酸發酵	胺基酸發酵	5	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	多元評量(實務操作、作業、簡報)		
教學資源	1. 教學應充分利用圖書館資源、與食品化學與分析有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界合作教學等教學。 2. 應將有關食品化學與分析的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法
包含教材編選、教學方法

1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。
2. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生批判思考的能力。

表附 2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	嗜好飲品製作
	英文名稱	Beverage allocation Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 食品科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	培養學生對於飲料調製的概念 培養學生飲料調製技術與美學觀點 熟練調製技術 瞭解調製要領及類別與特性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡由來	咖啡由來、咖啡豆品質之辨別單品咖啡特性介紹。	6	
(二)咖啡成分	咖啡成分介紹、咖啡影響因素。2. 綜合咖啡調配要訣	12	
(三)虹吸式咖啡	1. 虹吸式咖啡操作技術介紹。2. 各式咖啡操作注意事項	6	
(四)義大利式咖啡	義大利式咖啡機操作技術介紹及注意事項	6	
(五)奶泡與拉花	奶泡與拉花操作技術介紹	10	
(六)酒類調製	威士忌的介紹 琴酒與特吉拉 伏特加與蘭姆酒	12	
(七)茶	茶的由來、種類、製作、影響因素	12	
(八)可可	可可果樹種植、可可發酵，可可飲品與實作	8	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	報告(含個人或小組、口頭或書面、專題；訪問、觀察等形式) 實作(含分組演練/合作等)		
教學資源	飲料管理與實務		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 相關證照：飲料調製乙級 三創(創新/創意/創業)課程		

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	發展照顧相關特色主題(如：健康樂活、輔具特色、口腔照護、職涯發展等)	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作之基本概念	熟悉專題製作之基本概念	12	
(二)專題製作實施之程序	了解專題製作實施之程序	12	
(三)專題統整	養成學生分析、歸納、組織統整的能力，使學生具備整合學習能力	12	
(四)專題創新	培養學生適應時代變遷、提昇創新及自我發展的能力	12	
(五)主題發展	建議發展特色主題(如：健康樂活、輔具特色、口腔照護、職涯發展等)	12	
(六)小組分組	分專題小組	12	
(七)小組討論	小組專題討論及資料查詢	12	
(八)小組田野調查	依據訂立題目進行實地探訪	12	
(九)小組報告	分組上台報告	12	
合計		108節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	分組討論、小組報告		
教學資源	專題實作書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法引導學生進行討論		

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本照顧實習
	英文名稱	Basic Care Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	長期照護基本照護實習。透過臨床實務實習，學生能將長期照顧之理念、政策及生活照顧知能與實務互相印證，包括場域、方案、服務對象之特性等，進而能藉由評估，引用相關社會資源與服務，提供長期照護個案個別性及整體性的照顧，並增進解決病人健康問題之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識長期照護場域	機構、社區、居家服務	6	
(二)瞭解長期照護方案	目標、計劃、規範、執行	6	
(三)認識長照服務對象	失能、失智、身心障礙	18	
(四)場域的觀察與實作	身體照顧、日常生活照顧、輔具運用、失智照顧、活動設計、和社會心理照顧	18	
(五)校外實習I	校外實習I	18	
(六)校外實習II	校外實習II	18	
(七)校外實習III	校外實習III	18	
(八)心得報告	校外實習心得報告	6	
合計		108節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 機構或企業參訪 2. 個案教學研討 3. 校外實習 4. 期末報告		
教學資源	長期照護政策與管理 作者：徐慧娟、葉玲玲、朱僑麗、謝媽嫻、黃英家、張李淑女 出版社：洪葉文化 出版日期：2013/09/01		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意校外實習安全		

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活動設計與執行實務
	英文名稱	Activity design and implementation practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 獲知老人活動的基礎理論 2. 瞭解老人活動設計要點 3. 培養老人活動帶領實務技巧 4. 學習老人活動設計方案撰寫能力 5. 培養老人活動帶領團隊合作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹/ 緒論	課程介紹/ 緒論	1	
(二)與老人活動相關之理論	與老人活動相關之理論	1	
(三)老人休閒活動與團體活動 / 小組團隊建立	老人休閒活動與團體活動 / 小組團隊建立	1	
(四)團體活動方案之設計	情境評估、團體活動內容、如何選擇高齡者的活動	1	
(五)團體活動方案之設計II	高齡團體活動的帶領	2	
(六)團體活動方案之設計III	團體動能力的運用	1	
(七)團體活動方案之設計IV	高齡者團體活動帶動者、紀錄與評估	1	
(八)團體活動的風險管理	團體活動的風險管理	1	
(九)暖身活動類、感官刺激、認知類	暖身活動類、感官刺激、認知類	3	
(十)運動類	運動類	3	
(十一)觀光休閒類、懷舊類、節慶活動類	觀光休閒類、懷舊類、節慶活動類	3	
(十二)遊戲類、美勞創作類	遊戲類、美勞創作類	3	
(十三)老人活動企劃提案報告	老人活動企劃提案報告	3	
(十四)老人活動社區實作一	老人活動社區實作一	3	
(十五)老人活動社區實作二	老人活動社區實作二	3	
(十六)老人活動社區實作三	老人活動社區實作三	3	
(十七)活動成果展	活動成果展	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量	紙筆測驗、實作評量、成果展示		



教學資源	書名：老人功能性體適能 作者：李淑芳 出版年(西元)： 出版社：華都文化 書名：團體動力學 作者：楊國樞 出版年(西元)： 出版社：桂冠圖書 書名：團體動力理論與技巧-演練活動篇 作者：任凱 出版年(西元)： 出版社：學富文化 書名：玩好團隊-探索體驗活動 作者：蔡炳綱、吳漢明 出版年(西元)： 出版社：幼獅文化
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通
	英文名稱	Human Relation and Communication
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無	
	☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	教導學生一個善於溝通和運用溝通技巧的人，較容易與人建立良好的人際關係。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)人際溝通導論	人際溝通的意義 人際溝通的複雜歷程 人際溝通的功能 人際溝通的原則 溝通能力的達成 發展溝通技巧	2	
(二)自我知覺和他人知覺	知覺 自我知覺 對他人的知覺	2	
(三)語言溝通	語言的特質和運用 文字使用的複雜性：外延意義和內涵意義 清楚的說話 適當的說話	2	
(四)非語言溝通	非語言溝通的特質 肢體動作 超語言 自我表現 環境的經營與溝通 增進對非語言溝通的瞭解	2	
(五)各種人際關係中的溝通	人際關係的理論 關係的特質 關係的生命週期與溝通	2	
(六)思想與情感的溝通	思想的溝通：會話和分享資訊 自我表露 情感表露 擁有感情和意見	2	
(七)傾聽技巧	注意——集中注意力 瞭解——訊息的保留 評價——批判性傾聽	2	
(八)同理的反應技巧	同理他人 澄清意義 助人的反應技巧 不適當的反應	2	
(九)衝突的處理	衝突的本質 處理衝突的模式 建設性處理衝突的原則	2	
合計		18節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	小組報告、口頭問答
教學資源	人際關係與溝通技巧 by 李良達
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 著重上課師生互動、案例說明

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	嬰幼兒發展照護實務
	英文名稱	Practice of Infant Development and Care
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)認識嬰幼兒發展的基本知識與概念。 (二)了解嬰幼兒身心發展及其教保方法。 (三)學習嬰幼兒照護實務技能。 (四)培養愛心、細心、耐心的情操、重視幼兒個別差異。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)嬰幼兒發展照護	第一節 嬰幼兒發展照護的意義與重要性 第二節 嬰幼兒發展的一般原則 第三節 影響發展的因素	8	
(二)胎兒發展基本概念	第一節 胎兒發展 第二節 影響胎兒發展因素	8	
(三)新生兒發展與保育	第一節 新生兒發展 第二節 新生兒護理與照護 第三節 新生兒照護實務	12	
(四)嬰幼兒生理發展與照護	第一節 嬰幼兒身體發展與清潔照護實務 第二節 嬰幼兒動作發展與照護實務	12	
(五)嬰幼兒健康照護	第一節 嬰幼兒營養與飲食照護實務 第二節 嬰幼兒疾病預防與照護實務	12	
(六)嬰幼兒日常生活照護	第一節 嬰幼兒基本習慣養成與照護實務 第二節 嬰幼兒安全教育與照護實務	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)嬰幼兒心理發展與教保	第一節 嬰幼兒語言發展與教保實務 第二節 嬰幼兒認知能力發展與教保實務 第三節 嬰幼兒情緒發展與教保實務 第四節 嬰幼兒遊戲發展與教保實務 第五節 嬰幼兒社會行為發展與教保實務 第六節 嬰幼兒人格發展與教保實務 第七節 嬰幼兒道德發展與教保實務 第八節 嬰幼兒創造力發展與教保實務	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，實作評量。		
教學資源	教務補審核通過之教科書，嬰幼兒照護較具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 理論及實務結合，可依實際狀況調整進度		

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機構照顧實務
	英文名稱	Institutional Care Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	學生能進深入照顧服務相關機構進行實務實習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)機構照顧簡介	機構照顧簡介	12	
(二)機構照顧服務模式	機構照顧服務模式	12	
(三)機構照顧個案之評估與照顧實務	機構照顧個案之評估與照顧實務	12	
(四)機構照顧實務實習I	進入鄰近長照機構進行實務實習	12	
(五)機構照顧之倫理與法律議題	機構照顧之倫理與法律議題	12	
(六)機構照顧實務實習II	進入鄰近長照機構進行實務實習	12	
(七)機構照顧實務領導與管理	機構照顧實務領導與管理	12	
(八)機構照顧實務實習III	進入鄰近長照機構進行實務實習	12	
(九)機構照顧心得分享	心得報告	12	
合計		108節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	1. 小組討論 2. 機構參訪 3. 個案教學研討 4. 校外實習 5. 期末報告		
教學資源	長期照護理論與實務 作者：邱啟潤、吳淑如、洪玉珠、林淑媛、邱亨嘉、劉景寬、李逸、蔡淑鳳 出版社：洪葉文化 出版日期：2012/07/01		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 校外實習時需注意安全		

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輔助方案設計與應用
	英文名稱	Auxiliary Scheme Design and Application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養輔助科技應用於特殊教育與身心障礙相關服務之能力。 2. 培養擬定與實施個別化輔助科技計畫之能力。 3. 培養輔助科技應用於教材與服務項目之設計能力。 4. 培養輔助科技之科際整合觀念與能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	課程介紹、確認個案	1	
(二)IATP	設計IATP、執行IATP、評鑑IATP	3	
(三)AT評量工具、ICF檢核表	概念介紹與討論	1	
(四)輔具介入	輔具介入教學個案之問題討論	1	
(五)以團隊運作方式進行IEP(AT方案)或IATP會議(概念介紹與演練)	概念介紹與演練	3	
(六)AT資源	國內外AT資源	3	
(七)輔具在機構使用情形	照顧服務機構參訪行程	3	
(八)AT評量結果之報告	學生個別報告、討論整理。	2	
(九)社政體系的身心障礙者	社政體系身心障礙者輔助器具補助系統之介紹	2	
(十)數位輔具	數位教學融入教材設計之問題討論	2	
(十一)特殊需求	特殊需求課綱&設計IEP(AT方案)或IATP之問題討論	2	
(十二)輔具製造廠商認識	輔具製造廠商參訪及認識	3	
(十三)輔具在學校使用情形	教學單位輔具使用情形及參訪行程	3	
(十四)AT相關教材編製選用	概念介紹與討論、執行IEP(AT方案)IATP之問題討論	2	
(十五)輔具中心	輔具中心參訪行程	3	
(十六)科技整合	科技整合與輔具設計之問題討論	1	
(十七)期末個人作業分享	期末個人作業分享	1	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 分組討論 2. 書面報告 3. 參訪		



教學資源	毛慧芬、張嘉純、林佳琪、王素琴、李宗伊、張綺芬、陳筦音(編著)(2010)。高齡生活輔具應用。台北：華杏。 吳英黛(主編)(2008)。輔具評估專業技術手冊。新北市：金名。 田蒙潔、劉王賓(2004)。新版無障礙環境設計與施工實務。新北市：詹氏。 林淑玟、羅錦興、陳世中、謝明哲、吳崇民、黃璦珣(2008)。跨專業輔助科技整合服務團隊之運作。台南市：國立台南大學特殊教育中心。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 培養輔助科技相關實作分享與延伸能力。 加強學生對輔助科技重要相關課題之討論與表達能力。 培養獨立思考與溝通協調之能力。

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭生活管理實務
	英文名稱	Family life management practices
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 運用於生活事務規劃，有效率運用資源及時間。 2. 家庭活動管理更為妥善。 3. 愛護友善環境，	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭生活管理的基本概念	第1節 家庭生活管理的意義 第2節 家庭生活管理的重要性 第3節 家庭資源管理與應用原則	3	
(二)時間管理	第1節 時間管理方法 第2節 時間管理計畫	3	
(三)家事工作簡化實務	第1節 工作簡化原理 第2節 工作簡化原理之運用	4	
(四)居家環境管理	第1節 安全的家庭生活管理 第2節 家庭環境設備之管理 第3節 智慧家庭生活趨勢 第4節 居家環境維護 第5節 居住環境美化布置技巧 第6節 居家生活用品創意設計	4	
(五)家庭經濟管理及消費	第1節 家庭日常生活帳務管理 第2節 家庭預算編製 第3節 家庭投資與理財 第4節 家庭消費生活	4	
(六)節能減碳生活	第1節 節能減碳 第2節 節能低碳生活行動 第3節 綠生活動手做	3	
(七)服飾衣物管理實務	第1節 去汙劑與去汙法 第2節 衣物分類洗濯法 第3節 衣物摺疊與收藏 第4節 衣物整燙技巧	4	
(八)健康飲食新生活	第1節 健康飲食的意涵 第2節 健康飲食計畫	3	
(九)家庭休閒活動規劃	第1節 休閒活動的意義與特質 第2節 休閒活動類型 第3節 家庭休閒活動的規劃與執行	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)家庭聚會活動規劃與執行	第1節 家庭聚會活動的意涵與功能 第2節 家庭聚會活動規劃設計 第3節 家庭聚會活動執行實務	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、小組討論、分組報告。		
教學資源	教育部審核通過之教科書、實際案例分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依實際教學狀況調整		

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區照顧實務
	英文名稱	Community Care Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	教導學生如何社區校外實習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識社區照顧發展沿革	社區照顧的緣起和發展	12	
(二)社區照顧理念和工作模式	社區照顧服務輸送模式探討	12	
(三)社區照顧主要原則與要領	醫務社會工作在高齡社會下的臨床發展： 淺論中期照護	12	
(四)技術技巧回顧	照顧服務技術技能複習	12	
(五)社區照顧的知識能力技巧	溝通技巧	12	
(六)日間照護中心	日間照顧中心休閒活動設計與規劃	12	
(七)飲食管理	日間照顧的營養規劃	12	
(八)護理之家	護理之家型照護中心的運作	12	
(九)心得報告	小組心得報告	12	
合計		108節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	校外實習、心得報告		
教學資源	社區校外實習		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 校外實習注意安全		

表附 2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家照顧實務
	英文名稱	Home Care Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	協助學生培養對居家照顧相關的實務理論及技術具有基本的概念，更期待藉由課程設計的特殊性始能讓學生不斷地重複學習，增進對照顧的基本概念暨技術熟練度及興趣。同時，也可以運用所學的到其個人的日常生活中，使提升照顧者及被照顧者的生活品質。更可提升照顧的專業度。此課程更重要的是採漸進方式課程規劃，培養學生對照顧服務的議題更加重視之。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)長期照顧概論	長期照顧概論複習	9	
(二)居家照顧服務資源	居家照顧服務資源介紹	9	
(三)緊急急救技能	急救技能練習	9	
(四)關懷與溝通技巧	1. 個案關懷 2. 人際關係溝通技巧	6	
(五)社會資源認識及使用	照顧服務相關社會資源認識使用	9	
(六)常見老人慢性病疾病(I)	心血管疾病控制、預防、照護。	12	
(七)常見老人慢性病疾病(II)	各類常見慢性疾病控制、預防、照護。	12	
(八)居家用藥安全	居家用藥安全、常見藥品注意事項。	6	
(九)感染控制的認識	預防感染	12	
(十)居家安全	1、協助移位 2、協助肢體活動及運動之技巧	18	
(十一)職業傷害之預防	保護自己，預防職業傷害。	6	
合計		108節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、小組報告		

教學資源	簡慧雯、範俊鬆、陳俊佑、張之、陳雪芬、顧家恬、張珠玲、張文欽、林秀慧、黃香香、連靜慧、張惠甄、王文華、張倩華、陳翠芳、賴秋絨(2013)。老人照顧概論。臺中市：華格那出版社 簡慧雯、黃香香、王志遠(2013)。單一級照顧服務員學術科通關寶典(2nd Ed)。臺北：勁園、臺科大。 吳瓊滿、呂莉婷、柯任桂、曾淑芬、何瓊芳、陳美戎、簡慧雯、吳亮慧、洪素英、張佳琪(2013)譯。老人照顧管理 (Handbook of Geriatric Care Management, 3rd Ed)。臺北：華騰文化股份有限公司。 徐慧娟等, 長期照護政策與管理, 洪葉, 2013. 劉淑娟、葉玲玲等人 長期照護 華杏出版, 2011。 徐慧娟、葉玲玲等人 長期照護政策與管理 洪葉出版, 2013。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 能使照顧者自信心增加，對於照顧服務這件事不再是採消極或是排拒的態度，這便是本課程規劃的主要意義

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒教保活動設計與實務
	英文名稱	Design and practice of early childhood education and protection activities
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解幼兒教保活動設計的意義及目的。 2. 瞭解幼兒教學活動的型態、教保目標與課程內容。 3. 認識幼兒教學法的原理、原則與各教學法及活動設計評量。 4. 瞭解並熟悉各課程領域的教學目標、教學內容與活動設計。 5. 學習並善用教保活動設計與編寫技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教保活動的基本概念	第一節 教保服務的宗旨與目標 第二節 教保活動設計的意義及重要性 第三節 教保活動設計特點	12	
(二)教保活動型態	第一節 自由活動 第二節 個別活動 第三節 分組(小組)活動 第四節 團體活動 第五節 學習區(角落)	12	
(三)教保活動選擇及組織原則	第一節 教保活動的選擇原則 第二節 教保活動課程材料組織的原則	12	
(四)教學原則及教保模式實務	第一節 教學原則與方法 第二節 幼兒教保模式實務	12	
(五)教保活動之課程設計	5-1 認知領域的課程設計 5-2 語文領域的課程設計 5-3 社會領域的課程設計 5-4 情緒領域的課程設計 5-5 美感領域的課程設計 5-6 身體動作與健康領域的課程設計	12	
(六)教保活動之評量	6-1 評量的意義 6-2 評量的種類 6-3 評量內容之設計 6-4 評量方法之實作	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		

學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、教案撰寫、分組報告。
教學資源	教育部審核通過之教科書，幼教活動相關教具
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依實際授課及業界現況調整上課內容



表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康促進實務
	英文名稱	health promotion
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 照顧服務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	藉由健康促進理論與實務的學習及技巧的演練，並針對不同的護理情境，應用相關的理論及技術，精進在健康促進實務上的知能。課程內容包括健康促進的概念及定義、健康促進的歷史及發展、健康促進的理論架構模式、應用健康促進的技巧如健康體能、飲食控制、體重控制、放鬆冥想、音樂療法、芳香療法、穴道按摩等在不同的護理工作情境包含社區、學校及職場、評估各年齡層及不同團體的健康需要及健康促進的實務能力。強調增進安寧幸福和生命品質，以期達到全民均健之目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)健康促進的概念及發展演進	健康促進的概念及發展演進	3	
(二)健康促進與衛生教育	健康促進與衛生教育	3	
(三)健康的生活方式與生活品質	健康的生活方式與生活品質	3	
(四)健康評估與健康促進	健康評估與健康促進	3	
(五)健康促進的技巧應用	(一)健康體能(二)體重控制(三)壓力管理 (四)身心靈統合-放鬆冥想、音樂療法	6	
(六)健康促進的實務	(一)社區健康促進(二)學校健康促進 (三)職場健康促進	6	
(七)技術操作實務	肩頸及背部舒穴按摩	6	
(八)分組報告	分組報告	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、分組報告、實務操作		
教學資源	張蓓貞。健康促進理論與實務(第二版)。新文京出版公司。台北：2011。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-2 電機與電子群資訊科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	工作法	8
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	儀表操作實習	8
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	工具認識	8
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	元件認識與量測	12
5	群育活動	8	5	資訊設備認識	16
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	網路架構介紹	24
7	基本華語文輔導課程	16	7	基礎電子學	24
合計		44	合計		100
總計					144

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

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

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

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	食品加工類別概論	2
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	食安法針對食品加工概論	8
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	食品加工針對食物保存安全	16
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	食品加工適口性及風味實習	24
5	群育活動	8	5	食品加工儲藏及便利性概論	2
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	食品加工專業設備基本認識及操作	20
7	基本華語文輔導課程	16	7	營養學-食品加工與營養	12
			8	食物學-食品加工安全衛生	16
合計		44	合計		100
總計					144

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

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

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

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	學科核心課程	53
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	學科專業課程	5
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	術科實作課程	8
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	術科臨床實習	30
5	群育活動	8	5	術科傷口分泌物簡易照顧處理	2
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	術科綜合討論與課程評量	2
7	基本華語文輔導課程	16			
合計		44	合計		100
總計					144

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-2 電機與電子群資訊科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	工作法	1 實習工場安全規章，工作安全守則，時間管理與效率，計畫與進度管理，效能與效益特性。	8
2	儀表操作實習	1 整體電子電路量測，對電子儀表量測系統性學習，儀表特性及操作及說明，建立完整測量概念。	8
3	工具認識	1 基礎工具說明及特性，銲接工具，檢測工具，麵包版特性，電源供應器，信號產生器。	8
4	元件認識與量測	1 測量概念，測量單位及標準，測量方法，儀表特性誤差與校正。	12
		2 電壓及電流測量，波形與頻率觀測，被動元件測量，功率及能量測量。	
		3 半導體測量，放大電路特性測量，各項電容電阻及電晶體認識，各種基礎電路，電表量測及計算。	
5	資訊設備認識	1 基本銲接工具認識，銲接基礎技能及應注意事項，安全守則。	16
6	網路架構介紹	1 基本電子電路，波形電路，數位電路及邏輯閘的應用，訊號處理電路，直流電源電路及其他應用電路	24
7	基礎電子學	1 電子元件及波形基本概念，二極體及應用電路，各項電晶體特性	24
合計			100

表附3-2-2-2 食品群食品科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	食品加工類別概論		2
2	食安法針對食品加工概論		8
3	食品加工針對食物保存安全		16
4	食品加工適口性及風味實習		24
5	食品加工儲藏及便利性概論		2
6	食品加工專業設備基本認識及操作		20
7	營養學-食品加工與營養		12
8	食物學-食品加工安全衛生		16
合計			100

表附3-2-3-2 家政群照顧服務科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	學科核心課程		53
2	學科專業課程		5
3	術科實作課程		8
4	術科臨床實習		30
5	術科傷口分泌物簡易照顧處理		2
6	術科綜合討論與課程評量		2
	合計		100

