

同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校

113 學年度選課輔導手冊

〈技術型高級中等學校〉

中華民國 113 年 05 月 30 日

目 錄

壹、學校願景	3
貳、學生圖像	3
參、課程發展與規劃	4
一、一般科目教學重點	4
二、群科教育目標與專業能力	21
三、科課程地圖	26
肆、課程表	31
一、教學科目與學分數表	31
二、課程架構表	43
伍、彈性學習	49
一、彈性學習時間實施相關規定	49
二、學生自主學習實施規範	66
三、彈性學習時間規劃表	67
陸、學生選課規劃與輔導	75
一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）	75
二、選課輔導流程規劃	77
三、選課輔導措施	78
四、登錄學習歷程檔案階段	81

柒、生涯輔導與未來進路	82
一、生涯輔導工作與資源	82
二、升學進路	85

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育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	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	1	13	1	4	1	10	3	27
技術型高中	食品群	烘焙科	1	45	0	0	0	0	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	43	1	37	0	0	2	80
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	1	22	1	17	1	31	3	70
	食品群	烘焙食品科	0	0	1	32	1	37	2	69
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	0	0	1	36	1	36
	美容造型群	美髮技術科	0	0	1	13	1	17	2	30
建教合作班	家政群	時尚造型科	1	16	1	11	1	14	3	41
	餐旅群	餐飲管理科	1	43	1	18	1	19	3	80

二、核定科班一覽表

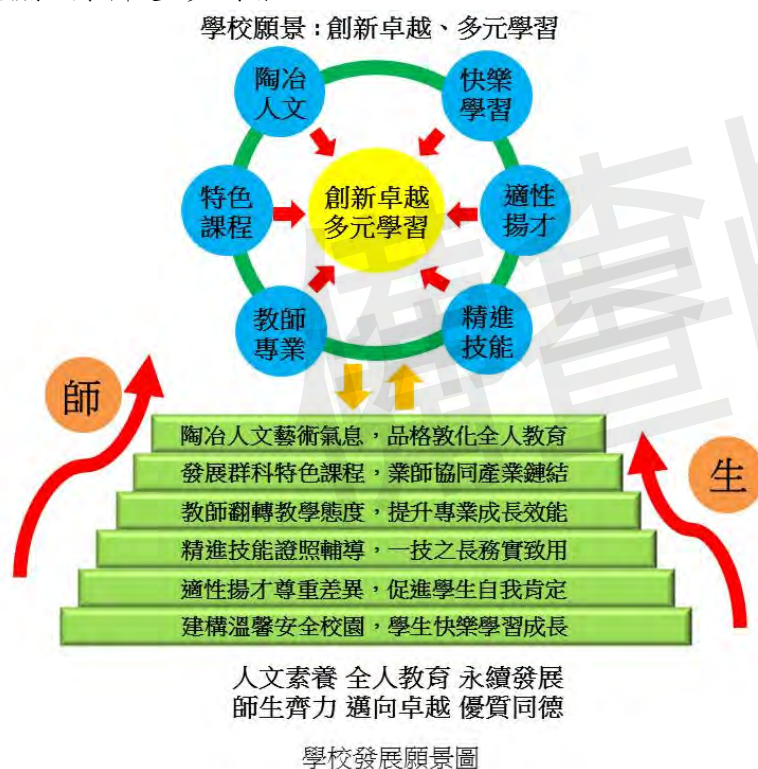
表 2-2 113學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	2	45
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	45
	食品群	烘焙科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

112學校願景—創新卓越、多元學習



二、學生圖像

前言

學生圖像詮釋

學生圖像面向 學生圖像內涵（校本核心能力）

競爭力 培育學生具備創新思維、跨域整合的能力

學習力 培育學生具備多元思考、終身學習的能力

向心力 培育學生具備承擔責任、團隊合作的能力

品格力 培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力

技術力 培育學生具備專業技能、解決問題的能力

競爭力

培育學生具備創新思維、跨域整合的能力

學習力

培育學生具備多元思考、終身學習的能力

向心力

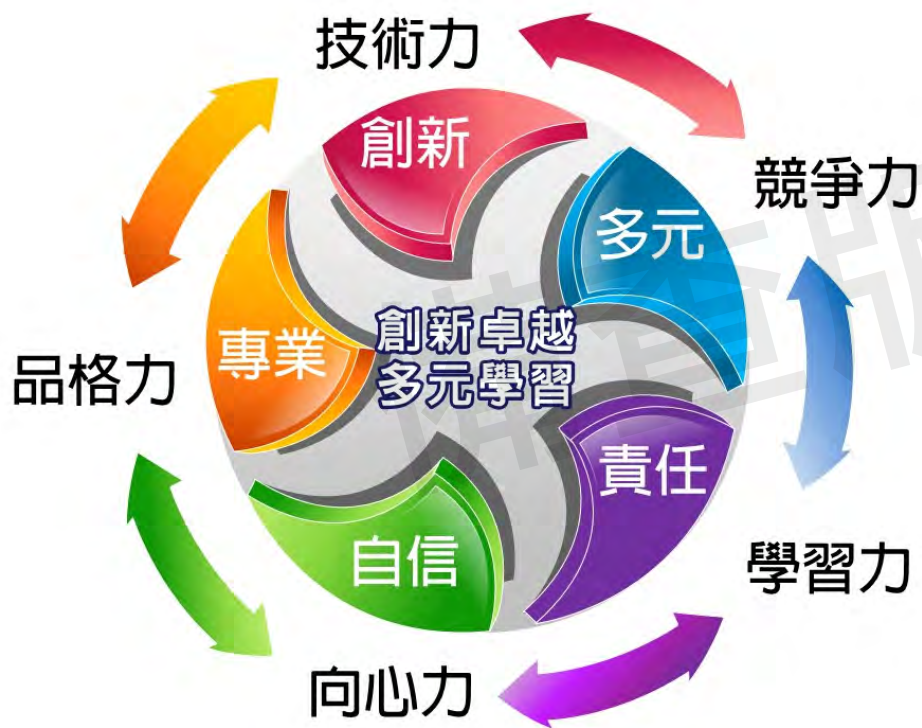
培育學生具備承擔責任、團隊合作的能力

品格力

培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力

技術力

培育學生具備專業技能、解決問題的能力



學生圖像詮釋：

學生圖像面向	學生圖像內涵（校本核心能力）
競爭力	培育學生具備創新思維、跨域整合的能力
學習力	培育學生具備多元思考、終身學習的能力
向心力	培育學生具備勇於負責、團隊合作的能力
品格力	培育學生具備自信誠實、尊重包容的能力
技術力	培育學生具備專業技能、解決問題的能力

參、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表 3-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目課程目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 1. 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 2. 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 3. 理解古今多元	1. 引導學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字。	●	●	○	●	●
			2. 培養學生具備良好的聆聽態度，理解選文內容，運用聽、說、讀、寫技巧，並能擷取資訊重點，適切、清楚地表達，以因應職場及日常生活所需。	●	●	○	●	○
			3. 利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，近而激發學生自主學習的能力。	●	●	○	●	●

		文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 4. 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	4. 引導學生瞭解作家的生平際遇及人生態度，正確使用詞彙表達，增進人際溝通力、說話藝術，進而培養面對困境的應變能力與正確的價值觀。	●	●	●	●	○
			5. 培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養及文學鑑賞能力。	●	●	●	●	○
			6. 教學中結合當代議題(如：生命環保、人權……等)，日常生活及各科專業類科領域的技術應用，運用正確文體，引導學生探索、思辨，進而能關懷社會與國際世界。	○	●	○	●	○
語文領域	英語文	【總綱之教學目標】 1. 增進英語文聆聽、說話、閱讀、寫作能力，以 提升生活及職場溝通與獲取新 知之能力。 2. 培養以英語文 邏輯思考與創 新之能力。 3. 建構有效之英 語文學習方 法，以強化自學 能 力，奠定終身學習 之基礎。	1. 教授教材與日常生活中常用字詞、用語、句型與對話(包括食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務等。	○	○	○	●	○
			2. 運用英文歌曲、故事、廣播節目等教學資源(Voice Tube)，引導學生熟悉並學習英語母語人士之邏輯思考模式，如風土民俗、禮儀、世界各地民情等。	○	○	●	○	○
			3. 提供學生學習平台資源(校內線上酷課程、數位學習平	○	●	○	○	○

		4. 提升學習英語文之興趣並培養積極學習態度。 5. 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之瞭解與尊重。	台、LiveABC數位平台)，併行學習評量引導學生自主學習，應用在短文賞析、幽默短文、溫馨小品、散文、短劇、音樂、美術、舞蹈等。					
			4. 將議題(性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育、自然生態、環保理念、災害防救及法治教育)設計為學生期末成果發表內容，提升與延續其學習動機及興趣。	○	○	○	●	○
			5. 順應時節，將各國節慶融入教學，從文化中學習語言。	○	●	○	○	○
			1. 融入各專業類科技術類別，如工農業產品、銀行、貨幣、信用卡、及消費者保護等應用語文。	●	○	○	○	●
	數學(A)	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機會。 2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。 3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的	1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。。	●	●	○	○	●
			2. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。	●	●	○	○	●
			3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解	●	●	○	○	●

數學領域		能力。 4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。	決日常實際問題及未來工作領域實務問題。					
			4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	●	●	●	●	○
	數學(B)	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機會。 2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。 3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。	1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的能力。。	●	●	○	○	●
			2. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。	●	●	○	○	●
			3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。	●	●	○	○	●
			4. 增強學生基礎應用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	●	●	●	●	○
			5. 在商管群流通管理科則加強學生計算之能力，以應會計科目計算之需求。	○	●	○	○	○
		【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數習公平受教與學會數的機	1、引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識，提升邏輯思考、推理理解的	●	●	○	○	●

數學 (C)	會。 2. 培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。 3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 4. 培養學生活與技術應用之問題解決能力。	能力。					
		2. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。	●	●	○	○	●
		3. 訓練學生運用數理概念及計算器，解決日常實際問題及未來工作領域實務問題。	●	●	○	○	●
		4. 增強學生基礎应用能力，並融入各專業類科技術，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	●	●	●	●	○
		5. 在汽車科著重三角函數的教學，以建構學生學習應用力學及電學計算之基礎。	○	●	○	○	○
歷史	【總綱之教學目標】 1. 培養學生對歷史知識有探討與理解能力。 2. 增進學生瞭解人類活動和時間空間關係，並能產生情感連結。 3. 訓練學生邏輯思維、價值判斷與表達能力。 4. 培養學生對世界各國家、族群文化有著人文識見與素養。 5. 提升學生跨學	1. 協助學生具備歷史知識的廣度與深度，帶給其不同的識見。	●	●	○	○	○
		2. 引導學生蒐集資料的能力，並具備自主思考與邏輯辨思能力。	○	●	○	○	○
		3. 情意引導學生關心國際事務，提出解決方案等探討。	○	●	○	○	●
		4. 安排小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。	○	●	●	○	○
		5. 課程結合地理、時	●	○	○	●	●

社會領域		科的理解、思辨統整與分析的能力。	事、永續經營等融入議題，使學生具備各科專業領域技術應用、統整分析能力。					
	地理	【總綱之教學目標】 1. 培養學生瞭解地表重要現象空間分布的地理意涵能力。 2. 增進學生瞭解人類活動和地理環境之間關係的能力。 3. 培養學生符號運用與溝通表達的能力。 4. 增進學生體會環境多樣複雜性，進而自主思考地理議題的能力。 5. 提升學生跨學科的理解思辨、統整與分析的能力。 6. 培養學生尊重與欣賞多元文化，進而發展國際理解的胸懷。	1. 引導學生認識地圖，並將地圖概念運用於日常生活中。（如：旅遊、時事）	○	●	○	○	○
			2. 培養學生搜集資料的能力，並具備自主思考與正確的邏輯辨思能力。	●	●	○	○	○
			3. 引導學生關心地理議題資訊，善用社會科學統整角度進行討論與提出解決方案等探討。	○	●	○	○	○
4. 利用小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。			○	●	●	○	○	
5. 課程結合地理時事、環境災害等議題，使學生具備國際視野與本土文化認同的公民意識。			●	○	○	●	○	
6. 善用媒體資源，於課程中融入環境教育、海洋教育、國際教育等議題，使學生具備各科專業領域技術應用能力。			●	●	○	○	●	
公民與	【總綱之教學目標】 1. 增進公民與社	1. 引導學生認識現今社會、政治、法律與經濟的發展。	●	●	○	○	○	

	社會	會學科及領域知識的探究與理解能力。	2. 培養學生具備多元思辨、分析及統整的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		2. 發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。	3. 培養學生具備終身學習的態度，追求自我實現，並具有創新應變社會發展之能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		3. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。	4. 培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，並積極於公民參與。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		4. 提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。	5. 培養學生尊重差異，實踐人權，關懷全球永續發展，具備各科專業領域技術應用能力及世界公民的意識。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		5. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。						
	物理(A)	【總綱之教學目標】1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行	1. 協助學生建構正確的基本物理知識，讓學生了解學習物理學的目的是甚麼？物理學和日常生活有何關聯。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2. 引導學生學習到各種物理學的相關知識並運用在生活中。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

自		動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	3. 激發學生追求事物原理的興趣，使科技相關類科職校學生具備專業物理學科的基本能力。。	●	●	○	○	●
			4. 養成學生良好的科學態度，增進學生對日常生活與物理現象的認識及應用。。	○	○	●	●	○
			5. 在汽車科著重力、運動學及電學的教學，以建構學生學習應用力學及電學之基礎，運用在其專業上。	●	●	○	○	●
	物理 (B)		1. 協助學生建構正確的基本物理知識，讓學生了解學習物理學的目的是甚麼？物理學和日常生活有何關聯。	○	●	○	○	○
			2. 引導學生學習到各種物理學的相關知識並運用在生活中。	○	●	○	○	○
			3. 激發學生追求事物原理的興趣，使科技相關類科職校學生具備專業物理學科的基本能力。。	●	●	○	○	●
			4. 養成學生良好的科學態度，增進學生對日常生活與物理現象的認識及應用。。	○	○	●	●	○
			5. 在汽車科著重力、運動學及電學的教學，以建構學生學習應用力學及電學	●	●	○	○	●

然 科 學 領 域			之基礎，運用在其專業上。					
	化 學 (A) (B)	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	1. 引導學生建立對於化學科之基本核心概念的瞭解及應用。	●	●	○	○	○
			2. 引發學生學習化學的興趣，培養學生具備化學基本素養、科學態度並熟悉科學方法。	●	●	○	○	○
			3. 增進學生解決問題、自我學習、推理思考及表達溝通之能力，以適應社會變遷，成為具有科學素養之公民。	●	●	○	●	○
			4. 配合學校群科屬性，化學與食品安全知識的重大議題融入課程，讓學生當面臨相關職業道德問題時具有判斷能力。	○	○	○	○	●
			5. 配合學校發展特色依群科屬性，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。	○	●	○	○	●
			6. 以生活上的實例引起學習動機，各單元教學配合技能項目做相關之實驗或利用影片教學增加學習成效，同時將化學污染防治、食品安全及道德等觀念融入各章節教學	○	○	●	○	●

			中。					
			7. 教學時鼓勵學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力。	●	●	○	○	○
	生物 (A) (B)	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	1. 培養學生認識生命起源、了解生物與人生的關係。	●	●	○	○	○
			2. 培養學生由分子與細胞的層次探討生物體的構造與機能，了解生命的奧秘。	○	●	○	●	○
			3. 培養學生了解生物生長的過程、生命維持及延續的方式，對生物興趣並激發潛能。	○	●	○	●	○
			4. 培養學生對事物觀察、探究、推理及思辨的能力，啟發創造潛能，以發展解決日常生活中面臨的問題。	●	○	●	●	○
			5. 利用多元教學方式，引導學生認識動物的排泄、神經與內分泌、防禦了解生物遺傳的機制。	○	●	○	○	●
			6. 教學中結合生活上體認維護生物多樣性的重要性，以增進學生對於生命應具有的正確價值觀。	○	●	○	●	○
	音樂	【總綱之教學目標】 1. 表現：善用多元	1. 引導學生能夠透過音樂展現(如：歌曲或樂器表演)，而表	○	●	●	●	●

藝術領域		<p>媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，表達思想與情感。</p> <p>2. 鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。</p> <p>3. 實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。</p>	<p>達出自我情感思想。</p>					
			<p>2. 引導學生參加校內外藝文活動(如：校內才藝競賽或校外的戶外音樂會)，培養音樂鑑賞能力，以提升生活美感及自我涵養。</p>	○	●	○	●	○
			<p>3. 透過課堂小組活動(如：演奏基本樂器、分組報告或班級音樂會)，讓學生互相理解與溝通，體認到藝術真正的價值。</p>	○	●	○	●	●
			<p>4. 讓學生認識到音樂的多元面向(如：古典和流行音樂等)，進而學會尊重不同音樂類型的差異性。</p>	●	●	●	●	●
			<p>5. 透過音樂家的生命故事，能鼓舞學生學習到認同自我價值的動力。</p>	●	●	●	●	○
			<p>6. 連結音樂與各專業類科領域的應用，並引導學生了解目前台灣的音樂概況。</p>	○	●	○	●	○
	美術	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 表現：培育藝術知能，運用多元媒材進行主題式跨領域創作。</p> <p>2. 鑑賞：陶育美感欣賞、藝術鑑賞及符號詮釋和</p>	<p>1. 引導學生運用各種形式原理和設計思考，透過傳統媒材與新媒體實踐藝術創作。</p>	○	●	●	●	●
			<p>2. 引導學生運用美術知識、藝術知能、美術鑑賞與審美能力提升生活美感與</p>	○	●	○	●	○

		文化省思之能力。	生命價值。					
		3. 實踐：涵泳在地與世界人文關懷，進行藝術參與和生活應用以達到自我實現。	3. 引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力。	○	●	○	●	●
			4. 引導學生關注社會文化，並強化與各專業類科領域的應用，透過藝術參與和創新思考達到解決問題與自我實現之目的。	●	●	●	●	●
			5. 引導學生將上課之學習內容，繪製基本美術繪畫，及製作基本美術作品，以展現學生的學習成效。	●	●	●	●	●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	1. 引導學生自我覺察與整合個人成長歷程探索生涯目標、角色與生活之關聯。	●	●	○	●	●
		1. 協助學生發掘個人強項特質、學習自我管理與調適。	2. 鼓勵學生統整個人特質、生涯態度與信念，增進性別與生涯選擇的多元發展。	○	●	○	○	●
		2. 強化學生面對困境的抗逆力和調適能力，了解存在的意義，建立明確的生活目標。	3. 引導學生能自我調節與態度培養，培養情緒管理的能力、關懷利他的情操，增進人際互動效能。	○	●	○	●	○
		3. 引導學生開展個人生涯故事、具備工作倫理，與他人團隊合作。	4. 引導學生了解生涯管理概念，生活挑戰與調適，培養危機處理能力，增進生活效能。	●	●	○	●	●
		4. 協助學生運用資訊分析個人特質與生涯進路、評估與規劃						

		未來的生涯發展。	5. 加強學生了解生涯相關資源，規劃個人生涯發展進路。	●	●	○	●	○
		5. 培養學生具備職業道德、適應多元社會市場變動與未來的永續發展。	6. 加強學生了解職業生活相關資訊與法令，進行教育發展與職業選擇，提升生涯競爭力。	●	●	●	○	○
			7. 鼓勵學生進行生涯評估與抉擇，了解各專業類科領域的職業生活與社會需求，以擬定並實踐生涯行動計畫。	●	●	○	○	●
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】 1. 習得科技的基本知識與技能。 2. 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 3. 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 4. 整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 5. 理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 6. 發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。 7. 了解科技與個	1. 讓學生學習科技本質演進、科技概念及科技程序。	●	●			○
			2. 培養學生正確的科技使用態度，能利用科技之統合能力，應用於工作上，進行有效實作、整合、創意與溝通。	●		●	●	●
			3. 利用課堂小組活動設計，讓學生能設計與製作，設定問題與發展解決方案的原則、瞭解預測分析的方法，以及測試與修正。	●	●		○	●
			4. 讓學生能熟悉科技上的應用，熟練介紹科技產品保養與維護、結構的設計、機電整合的原理與應用等。	●	●	●		●

		人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。	5. 讓學生能熟悉科技上的應用，熟練介紹科技產品保養與維護，並連結各專業類科領域的應用。	●	○	●	●	○
	資訊科技	【總綱之教學目標】 1. 習得科技的基本知識與技能。 2. 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 3. 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 4. 整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 5. 理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 6. 發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。 7. 了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。	1. 讓學生學習包含演算法的概念、程式設計概念、各式資訊系統平台之使用方法。	○	●		●	○
			2. 讓學生能利用資訊科技與他人合作並進行問題分析與解決。			●	○	●
			3. 藉由課堂小組活動規劃，讓學生藉由分析問題、發展解題方法，並進行提出有效的決策。	●	●		○	
			4. 培養學生能利用各專業類科領域與資訊科技能力應用，表達想法並與他人有效溝通。	●	●	●		○
			5. 讓學生建立健康、合理與合法的資訊科技使用態度與習慣，實踐資訊倫理，思考資訊與法律及社會相關議題。	●		●	●	○
	健	1. 培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	1. 使學生重視生命的歷程，發展健康的生命態度。	●	●	○	○	●
			2. 引導學生運用醫療救護資源，達到健康安全的生活。	○	●	○	○	○

健康與體育領域	康與護理	2. 養成規律運動與健康生活的習慣。	3. 協助學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我管理能力。	○	●	○	●	○
		3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	4. 使學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。	○	○	●	●	○
		4. 培養獨立生活的自我照護能力。	5. 引導學生學習適當人際與親密關係的發展知能，並充實自我保護概念。	○	○	●	○	○
		5. 培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。						
		6. 建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	6. 引導學生培養思辨與善用各專業類科領域知識與健康生活的相關資訊。	○	○	●	●	○
健康與體育領域	體育	7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。						
		8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。						
健康與體育領域	體育	1. 培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	1. 使學生能認識、瞭解各項運動技能的原理與原則，以及學習正確之姿勢與動作，並透過檢視，提出適當的修正方法，以達到有效學習運動技能的目標。	○	●			●
		2. 養成規律運動與健康生活的習慣。						

		3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	2. 能引導學生養成個人的健康信念，形塑健康價值觀，展現高度健康行動的自我效能，終身遵行健康的價值觀與規範。			○	●	○
		4. 培養獨立生活的自我照護能力。						
		5. 培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	3. 引導學生能懂得運用方法去注意各種運動所發展出的文化、特色及意義，進而能融入於欣賞比賽活動中。		●	○	●	
		6. 建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	4. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	●		●	○	
		7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	5. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野的宏觀，並主動關心全球體育議題或國際情勢。		○		●	
		8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。	6. 引導學生遵守運動規範，展現良好道德情操並運用於生活當中，落實身體自主權的尊重與維護。		○		●	
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	9. 發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。						
		1. 培養學生分析國際情勢與國家發展的系統思考能力。	1. 使學生能了解國際情勢的不穩定性與中國大陸對我國產生的影響。	●	○	○		○
		2. 協助學生理解基本軍事知識、災害防救及軍事用語。	2. 配合時事、環境災害新聞事件，訓練學生具備災害應變的基本知識與技能。	○	●	○	○	○
		3. 引導學生對全						

表 3-2-2 食品群烘焙科教育目標、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				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
食品群	烘焙科	1. 烘焙工廠作業人員	1. 培養學生烘焙專業技術人才	1. 具備烘焙操作技術之知識及能力	●	●	○	○	●
		2. 烘焙坊烘焙技師	2. 培養學生食品加工技術之人才	2. 具備食品加工操作技術之知識及能力	●	●	○	○	●
		3. 飲料調製人員	3. 培養學生飲料調製技術人才	3. 具備飲料調製操作之知識及能力	●	●	○	○	●
		4. 食品廠研發管理人員	4. 培養中式米食或麵食加工之人才	4. 具備中式米食或麵食加工之知識及能力	●	●	○	○	●
		5. 衛生管理人員	5. 培養企劃與資訊化產品行銷之人才	5. 具備企劃與資訊化產品行銷之能力	●	●	○	○	●
		6. 食品行銷人員	6. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

表 3-2-3 家政群時尚造型科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					技術力	競爭力	品格力	向心力	學習力
家政群	時尚造型科	1. 髮型設計從業人員 2. 新娘秘書從業人員 3. 美容從業人員 4. 彩妝從業人員 5. 專業攝影人員 6. 整體造型從業人員	1. 培養具有美髮設計的技術人才 2. 培養具有美容彩妝能力的技術人才 3. 培養服飾及飾品製作及搭配能力的技術人才 4. 培養造型專業攝影的技術人才 5. 培養整體造型能力的技術人才 6. 培養具有良好職業道德、美學素養，儀態端正及繼續進修之人才	1. 具備美髮髮型設計及美容美膚專業知識與技能	●	●		○	●
				2. 具備服裝製作之專業知識與技能	●	●		○	●
				3. 具備飾品搭配及製作之專業知識與技能	●	●		○	●
				4. 具備造型專業攝影的專業技能	●	●	○	○	●
				5. 具備整體造型設計的專業技能	●	●	○	○	●
				6. 具備美髮美容美學涵養、職場倫理規範、誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

表 3-2-4 餐旅群餐飲管理科教育目標、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				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
餐飲科	餐飲管理科	1. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員 2. 餐飲吧檯人員 3. 餐飲業基層服務人員 4. 餐飲相關產品創意與研發人才 5. 烘焙相關產業工作人員	1. 培養中、西餐基礎技術人才	1. 具備中、西餐之專業能力	●	●	○	○	●
			2. 培養飲料調製基礎技術人才	2. 具備飲料調製之專業能力	●	●	○	○	●
			3. 培養餐旅服務基礎技術人才	3. 具備餐旅服務之專業能力	●	●	●	○	●
			4. 培養多元電子商務人才	4. 具備多元商務整合應變的能力。	●	●	○		●
			5. 培養異國料理製作專業技術人才	5. 具備異國料理之專業能力	●	●	○	○	●
			6. 培養創意烘焙製作專業技術人才	6. 具備創意烘焙之專業能力	●	●	○	○	●
			7. 培養宴會管理及製作專業技術人才	7. 具備宴會實務之專業能力	●	●	○	○	●
			8. 培養生活及品德教育，良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	8. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

表 3-2-5 藝術群多媒體動畫科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像對應檢核				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
藝術群	多媒體動畫科	1. 動畫視覺設計人員 2. 遊戲角色設計人員 3. 遊戲場景設計人員 4. 動漫角色表演人員 5. 視覺設計人員 6. 多媒體攝影剪輯從業人員 7. 社群媒體創意人員 8. 網頁美編設計人員	1. 培養多媒體動畫及多媒體影視傳播產業之人才 2. 培養視覺設計之人才 3. 培養多元電子商務人才 4. 培養動漫數位攝影及製作應用之人才 5. 培養動漫創意產業之人才 6. 培養生活及品德教育，良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才	1. 具備腳本、拍攝、剪輯後製及多媒體動畫製作之基礎能力	●	●	●	○	●
				2. 具備視覺設計與應用之基礎能力	●	●	○	○	●
				3. 具備多元商務整合應變的能力。	●	●	○	●	●
				4. 具備數位動漫基礎攝影及製作之專業能力	●	●	○	○	●
				5. 具備動漫創意設計與整體造型之專業能力	●	●	○	○	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 資訊科(305)

科專業能力：

1. 具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力。(註:基礎)
2. 具備查閱專業操作手冊、資料手冊，藉以認識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。(註:基礎)
3. 具備使用工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。(註:基礎)
4. 具備電學、電子學、數位邏輯設計之基本知識及技能之能力。(註:基礎)
5. 具備電腦組裝維修、網路架設規劃與施工之基本應用能力。(註:專業分流一)
6. 具備程式設計、物聯網技術之基本應用能力。(註:專業分流二)
7. 具備職業道德、工作安全、持續專業精進之能力。(註:情意)

表5-3-1電機與電子群資訊科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部定必修	專業科目								
	基本電學	●	●	●	●	○		○	
	電子學	●	●	●	●	○		○	
	數位邏輯設計	●	●	●	●		○	○	
	微處理機	●	●	●	○	●	●	○	
	基本電學實習	●	●	●	●	●	○		
	電子學實習	●	●	●	●	○	○	●	
	程式設計實習	○	●	●	●	○	●	●	
	可程式邏輯設計實習	○	●	●	●		●	●	
	單晶片微處理機實習	○	●	●	●	○	●	●	
校訂必修	實習科目								
	行動裝置應用實習	○	●	●	●	○	●	●	
	微電腦應用實習	○	●	●	●	○	●	●	
	介面電路控制實習	●	●	●	●	●	○	●	
	專業科目								
	數位電子學	●	●	●	●	●	○	●	
	電路學	●	●	●	●	○		○	
	應用電子學	●	●	●	●	●	○	○	
	專題實作	●	●	●	●	○	●	●	
	基礎資訊技術實習	●	●	●	●	●	○	●	
校訂選修	實習科目								
	網路佈線實習	●	●	●	●	●	○	●	
	電腦硬體裝修實習	●	●	●	●	●	○	●	
	專業科目								
	電腦網路與雲端服務	●	○	●	●			○	
	變壓器概論	●	●	●	●	○		●	
	水電概論	●	●	●	●	○		●	
	計算機應用		○	●	●		●	○	
	配電設計概論	●	●	●	○	●		●	
	數位計算機原理		○	●	●		●	○	
校訂選修	實習科目								
	電子商務		●	○	●			●	
	軟體實習		○	●	○		●	○	
	辦公室軟體實習		●	●				○	
	物聯網技術實習	○	●	●	●	○	●	●	
	資訊應用技術實習	●	●	●	●	●	○	●	
校訂選修	實習科目								
	工業設計與行銷	●	●	○	○	●		○	

備註：

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

(二) 烘焙科(517)

科專業能力：

1. 1. 具備烘焙操作技術及飲料調製操作之知識及能力
2. 2. 具備食品加工操作及檢驗分析技術之知識及能力
3. 3. 具備多元商務整合應變的能力。
4. 4. 具備中式米食加工之專業能力
5. 5. 具備中式麵食加工之專業能力
6. 6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表5-3-2食品群烘焙科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	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	○	●	○	○	○	●	
		烘焙食品加工實習	●	○	○	○		●	
校訂必修	專業科目	烘焙食品概論	●	●	○	○	○	●	
		食品添加物	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	專題實作	○	○	●	○	○	●	
		蛋糕製作實習	●	●	○	○	○	●	
		藝術麵包製作實習	●	●	○	○	○	●	
		蛋糕裝飾實習	●	●	○	○	○	●	
		分析化學實習		●	○			●	
校訂選修	專業科目	飲食文化與鑑賞	●	○	○	●	●	●	
		食品安全與衛生	●	●	○	●	●	●	
		食品包裝	○	●	○	●	●	●	
		進階食品化學		●				●	
	實習科目	中式麵食加工實習	○	○	○	○	●	●	
		中式米食加工實習	○	○	○	●	○	●	
		歐式烘焙食品製作	●	●	○	○	○	●	
		巧克力製作	●	●	○	○	○	●	
		食品檢驗分析實習		●				●	
		生物技術實習		●				●	

備註：

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

(三) 時尚造型科(516)

科專業能力：

1. 1. 具備美容美膚、美髮及髮型設計之基礎能力
2. 2. 具備服裝及飾品製作之基礎能力
3. 3. 具備多元商務整合應變的能力
4. 4. 具備造型專業攝影之專業能力
5. 5. 具備整體造型設計之專業能力
6. 6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表5-3-3家政群時尚造型科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	家政概論	●	●			○	●	
		色彩概論	●	●		●	●	●	
		家政職業衛生與安全	●	●			○	●	
		家庭教育						●	
		家政職業倫理						●	
		行銷與服務	○	○	●			●	
	實習科目	家政美學	●	●		●	●	●	
		多媒材創作實務	●	●			●	●	
		飾品設計與實務	○	●			●	●	
		美容美體實務	●	○			○	●	
		美髮造型實務	●				○	●	
		舞台表演實務	○	○		○	○	●	
		整體造型設計與實務	●	●		○	●	●	
校訂必修	專業科目	美髮	●				○	●	
		基礎化妝理論				○	○	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	
		男士理髮實務	●				○	●	
		髮型設計實務	●				○	●	
校訂選修	專業科目	美容醫學	●					●	
		美顏實務	●			○	●	●	
	實習科目	服飾與造型運用		●			●	●	
		新娘秘書實務	●	●		○	●	●	
		創意整體造型	●	●		●	●	●	
		數位攝影			○	●		●	
		指甲藝術		●			●	●	
		美容造型素描	●	○			○	●	
		燙髮與染髮	●			○	●	●	
		電子商務			●	○	○	●	
		美容衛生實作	○					●	

備註：

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

(四) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備中、西餐之專業能力
2. 具備飲料調製之專業能力
3. 具備餐旅服務之專業能力
4. 具備創意烘焙之專業能力
5. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力

表5-3-4餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目						
	觀光餐旅業導論	○	○	●	○	○	
	觀光餐旅英語會話	●	●	●	●	●	
	餐飲服務技術			●			
	飲料實務		●	○			
	中餐烹調實習	●		○		●	
	西餐烹調實習	●		○		●	
校訂必修	專業科目						
	餐飲行銷	○	○	●	○	○	
	餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	
	飲料與調酒		●	○			
	專題實作						
	中餐烹飪實習	●	○				
	蔬果切雕實習	●	●	○			
校訂選修	專業科目						
	餐飲採購學	●	●	○	●	●	
	餐旅規劃與管理	●	●	●	●	●	
	世界飲食文化			●			
	菜單設計	●	●	●	●	●	
	電子商務	○	○	○	●	○	
	鐵板燒宴會實務	●	○	●	●	○	
	異國料理實務	●		○	○	●	
	創意中式點心	●				○	
	世界料理實務	●		○	○	●	
	台式料理實務	●				○	
	宴會管理實務	●	●	●	●	●	
	西式點心實務	●	○	●	●	○	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 資訊科(&3050)

學校願景		創新卓越 多元學習						
學生圖像		競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力						
資訊科教育目標		一上	一下	二上	二下	三上	三下	進路發展
	8.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	國語文(2) 數學(2) 英語(2) 自然(2) 社會(2) 藝術(2) 健康與護理(1) 公民與社會(1) 本土語言(1)	國語文(2) 數學(2) 英語(2) 自然(2) 社會(2) 藝術(2) 健康與護理(1) 公民與社會(1) 本土語言(1)	國語文(3) 數學(2) 英語(2) 自然(2) 社會(2) 藝術(2) 健康與護理(1) 公民與社會(1) 本土語言(1)	國語文(3) 數學(2) 英語(2) 自然(2) 社會(2) 藝術(2) 健康與護理(1) 公民與社會(1) 本土語言(1)	國語文(2) 英語(2) 數學(2) 自然(2) 社會(2) 藝術(2) 健康與護理(1) 公民與社會(1) 本土語言(1)	國語文(2) 英語(2) 數學(2) 自然(2) 社會(2) 藝術(2) 健康與護理(1) 公民與社會(1) 本土語言(1)	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之公民
	1.具備程式設計之能力	基本電腦(1) 程式設計應用(1)	基本電腦(2) 程式設計應用(2)	電子網路 數位電子網路(1)	電子網路 數位電子網路(2)	網路網路 數位電子網路(1)	網路網路 數位電子網路(2)	培養具備程式設計技術人才
	2.具備機器學習與整合基礎能力	機器學習(1) 機器學習(1)	基本電腦(2) 基本電腦(2) 機器學習(2)	網路網路(1) 網路網路(1) 網路網路(1)	電子網路(1) 電子網路(1) 電子網路(1)	網路網路(2) 網路網路(2) 網路網路(2)	電子網路(2) 電子網路(2) 電子網路(2)	培養具備分散式大規模機器學習及物聯網人才
	3.具備資訊軟體操作之能力			網路網路(1) 網路網路(1)	網路網路(2) 網路網路(2)	網路網路(3) 網路網路(3)	網路網路(4) 網路網路(4)	資訊網路技術服務人員
	4.具備多元商務整合應變之能力			電子商務(1) 電子商務(1)	電子商務(2) 電子商務(2)	電子商務(3) 電子商務(3)	電子商務(4) 電子商務(4)	資訊相關產品創意研發人才
	5.具備資訊網路建置之能力							網路設備架設相關產業工作人員
	6.具備手機程式設計專業能力				行動裝置應用(1) 行動裝置應用(1)		行動裝置應用(2) 行動裝置應用(2)	物聯網相關產業工作人員
彈性學習		自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動						
團體活動		主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動						

(二) 烘焙科(&5170)

學校願景		卓越優質 技能培育						
學生圖像		競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力						
烘焙科教育目標	113年入學適用	二上	二下	二上	二下	三上	三下	進路發展
	6.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	國語文(3) 英語文(2), 數學(2) 地理(1), 公民與社會(1), 基礎化學(1), 基礎生物(1) 藝術(1), 健康與護理(1) 體育(1), 全民國防(1) 音樂(1), 本土語言(1) 生涯規劃(2)	國語文(3) 英語文(2), 數學(2) 地理(1), 公民與社會(1), 基礎化學(1), 基礎生物(1) 藝術(1), 健康與護理(1) 體育(1), 全民國防(1) 音樂(1), 本土語言(1) 生涯規劃(2)	國語文(3), 英語文(2), 數學(2), 歷史(2), 體育(2)	國語文(3), 英語文(2), 數學(2), 體育(2)	國語文(2), 英語文(2), 體育(2), 數學(2)	國語文(2), 英語文(2), 體育(2), 數學(2)	6.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之公民
	1.具備烘焙操作技術及飲料調製操作之知識及能力	烘焙食品加工實習(5)	烘焙食品加工實習(5)	蛋糕製作實習(4), 藝術麵包製作(4)	蛋糕製作實習(4), 巧克力製作(4)	蛋糕製作實習(4), 巧克力製作(4)	蛋糕製作實習(4), 巧克力製作(4)	飯店、中央工廠、餐廳烘焙製作人員
	2.具備食品加工操作及檢驗分析技術之知識及能力	烘焙食品概論(2), 食品添加物(2), 分析化學實習(3)	烘焙食品概論(2), 食品添加物(2), 分析化學實習(3)	食品加工(2), 食品微生物(2), 食品微生物實習(3), 食品添加物實習(3), 食品檢驗分析實習(3)	食品加工(2), 食品微生物(2), 食品微生物實習(3), 食品添加物實習(3), 食品檢驗分析實習(3)	食品化學與分析(2), 食品化學與分析實習(3), 進階食品化學實習(4), 進階食品化學(2), 專業實習(2)	食品化學與分析(2), 食品化學與分析實習(3), 進階食品化學實習(4), 進階食品化學(2), 專業實習(2)	食品加工廠從事研發、檢驗及生產人員
	3.具備多元商務整合應變的能力			電子商務(2)	電子商務(2)			生產技能結合網路行銷
	4.具備中式米食加工之專業能力					中式米食加工實習(4)	中式米食加工實習(4)	米食加工相關產業工作人員
	5.具備中式麵食加工之專業能力					中式麵食加工實習(4)	中式麵食加工實習(4)	麵食加工相關產業工作人員
	彈性學習		自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動					
團體活動		主題演講/主題演講/校外參訪/社團活動						

(三) 時尚造型科(&5160)

學校願景		創 新 卓 越		多 元 學 習				
學生圖像		競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力						
時 尚 造 型 科 專 業 能 力	一上	一下	二上	二下	三上	三下	進路發展	
	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	國語文(1) 英語文(1) 國語文(1) 數學(1) 公民與社會(1) 自然(1) 音樂(1) 美術(1) 生活與健康(1) 體育(1) 全民國防教育(1) 家政概論(1)	國語文(2) 英語文(2) 國語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 自然(2) 音樂(2) 美術(2) 家政概論(2) 生活與健康(2) 體育(2) 全民國防教育(2) 家政概論(2)	國語文(3) 英語文(3) 數學(3) 自然(3) 歷史(3) 體育(3) 家政教育(3)	國語文(4) 英語文(4) 生物(4) 體育(4) 行銷與服務(4) 行銷與服務(4) 家政美術與生活藝術(4) 文學欣賞(4)	國語文(5) 英語文(5) 生物(5) 體育(5) 家政概論(5) 行銷與服務(5) 生活藝術(5) 文學欣賞(5)	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之公民	
	具備美容美髮、美髮及髮型設計之基礎能力	色彩概論(2) 髮型造型實務(2) 美髮(2) 美容衛生實務(2)	美容造型實務(2) 髮型造型實務(2) 美髮(2) 美容衛生實務(2)	美容造型實務(3) 男士理髮實務(3) 美髮實務(3) 燙髮與染髮(3)	美容造型實務(4) 男士理髮實務(4) 髮型設計實務(4) 美容實務(4) 燙髮與染髮(4)	專題實習(2) 男士理髮實務(2) 髮型設計實務(2)	男士理髮實務(2) 髮型設計實務(2) 美容實務(2)	1.髮型設計從業人員 2.彩妝從業人員 3.美容從業人員
	具備服裝及飾品製作之基礎能力	多媒體創作實務(3)	多媒體創作實務(3)	商品設計與實務(2)	商品設計與實務(2)	指甲藝術(3)	指甲藝術(3)	1.整體造型從業人員 2.新穎服飾從業人員 3.美甲沙龍從業人員
	具備多元商務整合應變的能力			電子商務(2)	電子商務(2)			電子商務人員
	具備造型專業攝影之專業能力			美容造型實務(2)	美容造型實務(2)	新穎攝影實務(3) 數位攝影(3)	新穎攝影實務(3) 數位攝影(3)	1.新穎攝影從業人員 2.專業攝影人員
	具備整體造型設計之專業能力			舞台表演實務(2) 美容造型實務(2)	舞台表演實務(2) 美容造型實務(2)	整體造型設計與實務(3) 服飾與造型運用(3) 創意整體造型(3)	整體造型設計與實務(3) 服飾與造型運用(3) 創意整體造型(3)	1.整體造型從業人員
彈性學習		自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動						
團體活動		主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動						

(四) 餐飲管理科(&4080)

學校願景		創 新 卓 越		多 元 學 習			
學生圖像		競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力					
餐 飲 科 教 育 目 標	一上	一下	二上	二下	三上	三下	進路發展
	8.具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	國語文(1) 英語文(1) 數學(1) 公民與社會(1) 自然(1) 藝術(1) 體育(1) 家政(1) 職業道德(1) 自我精進(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 自然(2) 藝術(2) 體育(2) 家政(2) 職業道德(2) 自我精進(2)	國語文(3) 英語文(3) 數學(3) 公民與社會(3) 自然(3) 藝術(3) 體育(3) 家政(3) 職業道德(3) 自我精進(3)	國語文(4) 英語文(4) 數學(4) 公民與社會(4) 自然(4) 藝術(4) 體育(4) 家政(4) 職業道德(4) 自我精進(4)	國語文(5) 英語文(5) 數學(5) 公民與社會(5) 自然(5) 藝術(5) 體育(5) 家政(5) 職業道德(5) 自我精進(5)	具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之公民
	1.具備中、西餐之專業能力	中餐烹調實務(4) 西餐烹調實務(4)	中餐烹調實務(4) 西餐烹調實務(4)	中餐烹調實務(4) 西餐烹調實務(4)	中餐烹調實務(4) 西餐烹調實務(4)	中餐烹調實務(4) 西餐烹調實務(4)	中、西式餐廳與飯店之廚師工作人員
	2.具備飲料調製之專業能力		飲料實務(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)	餐飲吧檯人員
	3.具備餐館服務之專業能力	餐館服務實務(4) 餐館服務實務(4)	餐館服務實務(4) 餐館服務實務(4)	餐館服務實務(4) 餐館服務實務(4)	餐館服務實務(4) 餐館服務實務(4)	餐館服務實務(4) 餐館服務實務(4)	餐飲業基層服務人員
	4.具備多元商務整合應變的能力		電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	電子商務(2)	餐飲相關產品創意與研發人員
	5.具備異國料理之專業能力			世界料理實務(3) 異國料理實務(3)	世界料理實務(3) 異國料理實務(3)	世界料理實務(3) 異國料理實務(3)	異國料理製作相關產業工作人員
	6.具備創製菜餚之專業能力		烘焙實務(4)	烘焙實務(4)	西式點心實務(3) 創意中式點心(4)	西式點心實務(3) 創意中式點心(4)	烘焙相關產業工作人員
7.具備宴會實務之專業能力				西式點心實務(4) 創意中式點心(4)	西式點心實務(4) 創意中式點心(4)	宴會管理或餐務相關產業工作人員	
彈性學習		自主學習/選手培訓/充實(擴增)性教學/補強性教學/學校特色活動					
團體活動		主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動					

五、議題融入

(一) 資訊科(&3050)

表5-5-1電機與電子群資訊科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題													
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃
校必一般 / 生活英文	✓				✓					✓		✓	✓	✓
校必一般 / 文學賞析	✓	✓			✓	✓				✓		✓		
校必專業 / 應用電子學	✓		✓		✓	✓	✓	✓						
校必專業 / 電路學	✓				✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓
校必專業 / 數位電子學	✓				✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓
校必實習 / 網路佈線實習			✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
校必實習 / 電腦硬體裝修實習	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
校必實習 / 基礎資訊技術實習			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
校必實習 / 專題實作			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
校選一般 / 英文文法運用	✓	✓			✓	✓						✓	✓	✓

科目	議題																		原住民族教育
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	
校選一般 / 應用數學		✓												✓	✓	✓	✓	✓	
校選專業 / 電腦網路與雲端服務	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
校選專業 / 變壓器概論								✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		
校選專業 / 水電概論	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓							
校選專業 / 計算機應用					✓			✓	✓		✓	✓		✓	✓				
校選專業 / 配電設計概論			✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓					✓		
校選專業 / 數位計算機原理					✓			✓	✓		✓				✓				
校選實習 / 電子商務			✓			✓		✓	✓					✓	✓				✓
校選實習 / 軟體實習		✓			✓			✓	✓		✓			✓			✓		
校選實習 / 辦公室軟體實習	✓	✓	✓		✓			✓	✓		✓				✓				
校選實習 / 物聯網技術實習	✓	✓	✓					✓	✓								✓		✓
校選實習 / 資訊應用技術實習	✓	✓	✓		✓						✓				✓			✓	✓
校選實習 / 工業設計與行銷			✓		✓		✓	✓	✓					✓	✓			✓	✓
科目數統計	12	9	13	0	19	9	7	18	17	9	17	12	6	15	12	6	10	4	3

(二) 烘焙科(&5170)

表5-5-2食品群烘焙科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 烘焙食品概論		✓			✓						✓			✓					
校必專業 / 食品添加物							✓				✓								
校必實習 / 蛋糕製作實習		✓			✓						✓			✓					
校必實習 / 藝術麵包製作實習		✓			✓						✓			✓					
校必實習 / 分析化學實習							✓		✓	✓	✓	✓							
校必實習 / 蛋糕裝飾實習			✓		✓									✓					
校必實習 / 專題實作														✓					
校選專業 / 飲食文化與鑑賞						✓									✓				
校選專業 / 食品安全與衛生															✓	✓			
校選專業 / 進階食品化學							✓				✓								
校選專業 / 食品包裝							✓	✓	✓	✓	✓	✓							
校選實習 / 食品檢驗分析實習							✓	✓			✓								
校選實習 / 中式麵食加工實習					✓	✓								✓	✓				
校選實習 / 巧克力製作			✓		✓				✓					✓					
校選實習 / 生物技術實習	✓		✓			✓		✓	✓										
校選實習 / 中式米食加工實習					✓										✓				
校選實習 / 歐式烘焙食品製作					✓														
科目數統計	1	3	3	0	8	3	5	3	4	2	8	2	0	7	4	1	0	0	0

(三) 時尚造型科(&5160)

表5-5-3家政群時尚造型科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																	原住民族教育
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	
校必一般 / 文學賞析					✓											✓		
校必一般 / 生活數學											✓							
校必專業 / 美髮	✓				✓						✓		✓					
校必專業 / 基礎化妝理論	✓				✓						✓				✓			
校必實習 / 男士理髮實務					✓						✓							
校必實習 / 專題實作					✓					✓	✓							
校必實習 / 髮型設計實務															✓			
校選專業 / 美容醫學	✓	✓			✓		✓	✓			✓			✓				
校選實習 / 美容造型素描											✓				✓			
校選實習 / 燙髮與染髮	✓		✓								✓			✓	✓			
校選實習 / 服飾與造型運用	✓				✓						✓							
校選實習 / 電子商務		✓			✓				✓		✓			✓				
校選實習 / 創意整體造型														✓	✓			
校選實習 / 新娘秘書實務	✓				✓						✓			✓				
校選實習 / 數位攝影									✓									
校選實習 / 指甲藝術	✓				✓						✓				✓			

科目	議題															
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養
校選實習 / 美顏實務	✓				✓						✓			✓	✓	
科目數統計	8	2	1	0	11	0	1	1	2	1	13	0	1	6	7	1

(四) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-4餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位，1科1表)

科目	議題															
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養
校必一般 / 文學賞析					✓										✓	
校必專業 / 飲料與調酒				✓					✓			✓				
校必專業 / 餐飲衛生與安全											✓	✓				✓
校必專業 / 餐飲行銷														✓	✓	
校必實習 / 中餐烹飪實習	✓										✓	✓				
校必實習 / 專題實作															✓	✓
校必實習 / 蔬果切雕實習											✓				✓	
校選專業 / 菜單設計		✓														✓
校選專業 / 餐飲採購學			✓	✓												✓
校選專業 / 餐旅規劃與管理						✓										✓
校選專業 / 世界飲食文化						✓			✓							
校選實習 / 電子商務							✓	✓		✓						
校選實習 / 鐵板燒宴會實務											✓	✓				
校選實習 / 世界料理實務																✓
校選實習 / 創意中式點心														✓		
校選實習 / 異國料理實務												✓				✓
校選實習 / 宴會管理實務												✓		✓	✓	
校選實習 / 西式點心實務												✓				✓
校選實習 / 台式料理實務												✓			✓	✓
科目數統計	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	4	8	0	2	3	4

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 電機與電子群資訊科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			C版
	社會領域	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學領域	物理	4	2	2					B版
		化學	2	1	1					B版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動領域	生涯規劃	2		2					
	科技領域	資訊科技	2	2						
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		74	21	21	10	10	6	6	部定必修一般科目總計74學分
專業科目	基本電學	6	3	3						
	電子學	6			3	3				
	數位邏輯設計	3			3					
	微處理機	3				3				
	小計	18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計18學分	
實習科目	基本電學實習	3		3						
	電子學實習	6			3	3				
	晶片設計技能領域	程式設計實習	3	3						
		可程式邏輯設計實習	3			3				
		單晶片微處理機實習	3				3			
	微電腦應用技能領域	行動裝置應用實習	3				3			
		微電腦應用實習	3					3		
		介面電路控制實習	3					3		
	小計	27	3	3	6	9	6	0	部定必修實習科目總計27學分	
	專業及實習科目合計	45	6	6	12	15	6	0		
部定必修合計	119	27	27	22	25	12	6	部定必修總計119學分		

表 6-1-1 電機與電子群資訊科 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 12學分 6.38%	文學賞析	4					2	2		
		生活英文	4			2	2				
		數學	4					2	2		
		小計	12			2	2	4	4	校訂必修一般科目總計12學分	
	專業科目 11學分 5.85%	電路學	4					2	2		
		數位電子學	3			3					
		應用電子學	4					2	2		
		小計	11			3		4	4	校訂必修專業科目總計11學分	
	實習科目 14學分 7.45%	基礎資訊技術實習	3	3							
		專題實作	4				2	2			
		電腦硬體裝修實習	3		3						
		網路佈線實習	4							4	
		小計	14	3	3		2	2	4	校訂必修實習科目總計14學分	
	校訂必修學分數合計			37	3	3	5	4	10	12	校訂必修總計37學分
	校訂選修	一般科目	英文文法運用	6					3	3	
			應用數學	4	2	2					
			最低應選修學分數小計	10							
		專業科目	電腦網路與雲端服務	2							2
水電概論			3					3		同科單班 AH3選1	
計算機應用			3					3		同科單班 AH3選1	
變壓器概論			3					3		同科單班 AH3選1	
配電設計概論			3					3		同科單班 AK2選1	
數位計算機原理			3					3		同科單班 AK2選1	
最低應選修學分數小計			8								
實習科目		工業設計與行銷	2			2					
		電子商務	4			2	2				
		物聯網技術實習	4							4 同科單班 AI2選1	
		資訊應用技術實習	4							4 同科單班 AI2選1	
		軟體實習	4							4 同科單班 AJ2選1	
		辦公室軟體實習	4							4 同科單班 AJ2選1	
		最低應選修學分數小計	14								
校訂選修學分數合計			32	2	2	4	2	9	13	多元選修開設14學分	
必選修學分數總計			188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4			1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-2 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置								備 註
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會領域	歷史	2			2					
		地理	2	1	1						
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學領域	化學	2	1	1					B版	
		生物	2	1	1					A版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2	2							
	科技領域	資訊科技	2		2						
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		72	20	20	11	9	6	6	部定必修一般科目總計72學分	
專業科目	食品加工		4			2	2				
	食品微生物		4			2	2				
	食品化學與分析		4					2	2		
	小計		12	0	0	4	4	2	2	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	食品加工實習		6			3	3				
	食品微生物實習		6			3	3				
	食品化學與分析實習		6					3	3		
	食品加工技能領域	烘焙食品加工實習	10	5	5						
		進階食品加工實習	8					4	4		
	小計		36	5	5	6	6	7	7	部定必修實習科目總計36學分	
	專業及實習科目合計		48	5	5	10	10	9	9		
部定必修合計		120	25	25	21	19	15	15	部定必修總計120學分		

表 6-1-2 食品群**烘焙科** 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4學分 2.13%	數學	4					2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4學分	
	專業科目 8學分 4.26%	食品添加物	4	2	2						
		烘焙食品概論	4	2	2						
	小計	8	4	4					校訂必修專業科目總計8學分		
	實習科目 24學分 12.77%	分析化學實習	6	3	3						
		專題實作	4				2	2			
		蛋糕裝飾實習	4					4			
		蛋糕製作實習	6			3	3				
		藝術麵包製作實習	4			4					
		小計	24	3	3	7	5	6		校訂必修實習科目總計24學分	
	校訂必修學分數合計		36	7	7	7	5	8	2	校訂必修總計36學分	
	校訂科目	專業科目	食品包裝	2						2	
			食品安全與衛生	2						2	
進階食品化學			4					2	2		
飲食文化與鑑賞			2					2			
最低應選修學分數小計			10								
實習科目		巧克力製作	4				4				
		歐式烘焙食品製作	4						4		
		中式米食加工實習	8					4	4	同科單班 AC2選1	
		中式麵食加工實習	8					4	4	同科單班 AC2選1	
		生物技術實習	6			3	3			同科單班 AM2選1	
		食品檢驗分析實習	6			3	3			同科單班 AM2選1	
		最低應選修學分數小計	22								
特殊需求領域		學習策略	12	2	2	2	2	2	2		
		小計	12	2	2	2	2	2	2		
校訂選修學分數合計		32			3	7	8	14	多元選修開設14學分		
必選修學分數總計			188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4			1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-3 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
	臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			A版
	社會領域	歷史	2			2				
		地理	2			1	1			
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學領域	化學	2	1	1					B版
		生物	2					1	1	A版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動領域	生涯規劃	2	2						
	科技領域	資訊科技	2		2					
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
小計		72	18	18	12	10	7	7	部定必修一般科目總計72學分	
專業科目	家政概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	家政職業衛生與安全	2		2						
	家庭教育	4			2	2				
	家政職業倫理	2						2		
	行銷與服務	4					2	2		
	家政美學	2					2			
	小計		20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計20學分
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3						
	飾品設計與實務	4			2	2				
	整體造型技能領域	美容美體實務	6			3	3			
		美髮造型實務	4	2	2					
		舞台表演實務	4			2	2			
		整體造型設計與實務	4					2	2	
	小計		28	5	5	7	7	2	2	部定必修實習科目總計28學分
專業及實習科目合計			48	9	9	9	9	6	6	
部定必修合計			120	27	27	21	19	13	13	部定必修總計120學分

表 6-1-3 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 6學分 3.19%	文學賞析	2					1	1		
		生活數學	4					2	2		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 8學分 4.26%	美髮	6	3	3						
		基礎化妝理論	2		2						
		小計	8	3	5					校訂必修專業科目總計8學分	
	實習科目 18學分 9.57%	男士理髮實務	8			2	2	2	2		
		專題實作	4				2	2			
		髮型設計實務	6					3	3		
		小計	18			2	4	7	5	校訂必修實習科目總計18學分	
	校訂必修學分數合計			32	3	5	2	4	10	8	校訂必修總計32學分
	校訂選修	專業科目	美容醫學	2						2	
			最低應選修學分數小計	2							
		實習科目	指甲藝術	4					2	2	
			美容衛生實作	2	2						
			美顏實務	6			3	3			
			燙髮與染髮	6			3	3			
			服飾與造型運用	6					3	3	同科單班 AA2選1
			新娘秘書實務	6					3	3	同科單班 AA2選1
			創意整體造型	6					3	3	同校跨群 AB2選1
			數位攝影	6					3	3	同校跨群 AB2選1
			美容造型素描	4			2	2			同科單班 AN2選1
			電子商務	4			2	2			同科單班 AN2選1
			最低應選修學分數小計	34							
	特殊需求領域	學習策略	12	2	2	2	2	2	2	2	
		小計	12	2	2	2	2	2	2	2	
	校訂選修學分數合計			36	2		8	8	8	10	多元選修開設16學分
必選修學分數總計			188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4			1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置								備註
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-泰雅語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會領域	歷史	2			1	1				
		地理	2	1	1						
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學領域	化學	2	1	1					B版	
		生物	2	1	1					A版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2		2						
	科技領域	資訊科技	2	2							
健康與體育領域	健康與護理	2	1	1							
	體育	12	2	2	2	2	2	2			
全民國防教育		2	1	1							
小計		72	19	19	11	11	6	6	部定必修一般科目總計72學分		
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分		
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
	飲料實務		6			3	3				
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4				
		小計	34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分	
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2			
部定必修合計		120	29	29	23	23	8	8	部定必修總計120學分		

表 6-1-4 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 6學分 3.19%	文學賞析	2					1	1		
		數學	4					2	2		
		小計	6					3	3	校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 13學分 6.91%	飲料與調酒	6					3	3		
		餐飲行銷	4					2	2		
		餐飲衛生與安全	3		3						
		小計	13		3			5	5	校訂必修專業科目總計13學分	
	實習科目 19學分 10.11%	中餐烹飪實習	12			3	3	3	3		
		專題實作	4				2	2			
		蔬果切雕實習	3	3							
		小計	19	3		3	5	5	3	校訂必修實習科目總計19學分	
	校訂必修學分數合計			38	3	3	3	5	13	11	校訂必修總計38學分
	校訂選修	專業科目	世界飲食文化	3					3		
			菜單設計	2			2				
餐旅規劃與管理			2							2	
餐飲採購學			2			1	1				
最低應選修學分數小計			9								
實習科目		宴會管理實務	3							3	
		電子商務	4			2	2				
		世界料理實務	6					3	3	同科跨班 AD3選1	
		台式料理實務	6					3	3	同科跨班 AD3選1	
		西式點心實務	6					3	3	同科跨班 AD3選1	
		異國料理實務	8					4	4	同科跨班 AE3選1	
		創意中式點心	8					4	4	同科跨班 AE3選1	
		鐵板燒宴會實務	8					4	4	同科跨班 AE3選1	
		最低應選修學分數小計	21								
特殊需求領域		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	2	
		小計	12	2	2	2	2	2	2	2	
		校訂選修學分數合計			30			5	3	10	12
必選修學分數總計			188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4			1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

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

113學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		68-78 學分	74	39 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6 %		
		選修		10	5 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)			96	50 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	18	10 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	27	14 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	11	6 %	
			選修		8	4 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7 %	
			選修		14	7 %	不含跨屬性
		校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
		合 計(B)		至少 80 學分	92	49 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	55	26 %	不含跨屬性	
	部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	156	83 %	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)			各校課程發展組織自訂	0	0 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 食品群烘焙科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %		
		選修		0	0 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)			76	40 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	36	19 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4 %	
			選修		10	5 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	24	13 %	
			選修		22	12 %	不含跨屬性
		校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
		合 計 (B)		至少 80 學分	112	60 %	

	實習科目學分數	至少 45 學分	82	39 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計		至多160學分	156	83 %	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
應修習總學分數		180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計		4 - 12 節	4 節		
上課總節數		210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。				
	2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。				
	3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。				
備註：					
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。					
2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。					
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-3 家政群時尚造型科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
113學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		68-78 學分	72	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %		
		選修		0	0 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)			78	41 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	20	11 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	28	15 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4 %	
			選修		2	1 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	10 %	
			選修		34	18 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計	
	合 計(B)		至少 80 學分	110	59 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	80	38 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	152	81 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)			各校課程發展組織自訂	0	0 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-4 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
113學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明
			學分數	百分比(%)	
一般科目	部定	68-78 學分	72	38 %	

	校訂		必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %		
			選修		0	0 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)				78	41 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7 %		
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	13	7 %		
			選修		9	5 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	19	10 %		
			選修		21	11 %	不含跨屬性	
		校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
		合 計(B)			至少 80 學分	110	59 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	74	35 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	158	84 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)				各校課程發展組織自訂	0	0 %		
應修習總學分數				180 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節			
上課總節數				210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。							
備註：								
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。								

柒、團體活動時間規劃

說明：

- 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，**惟社團活動每學年不得低於24節**。
- 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
- 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序 號	項 目	團體活動時間節數						備 註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	24	24	24	24	24	24	
3	講座活動	12	12	12	12	12	12	
	合 計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

二、學生自主學習實施規範

107.06.28 課發會通過
107.07.05 期末校務會議通過
109.08.19 期初校務會議修訂

一、依據：

《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定。

二、實施目的：

為鼓勵學生自主規劃彈性學習時間，提升自主學習能力，落實自主學習精神，特訂定本實施辦法。

三、實施方式：

- （一）、學生得於彈性學習時間，規畫進行自主學習，並得採個人或群體方式，進行專題、議題或創新實作，且應安排進行成果報告、發表或展示。
- （二）、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學習的主題、內容、進度、效益、所需資源或設備等，學生自主學習申請表如附件。
- （四）、完成申請表內容，繳至學務處訓育組，經審核通過後，始得選填自主學習課程。
- （五）、為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班進行指導。

四、輔導管理：

- （一）、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。
- （二）、為能落實學生自主學習成就，得安排老師隨班或組進行指導。

五、預期效益：

學生能達成自主規劃之內容目標，以提升自我能力，養成自主學習習慣，落實終身學習。

六、本辦法經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間規劃表

說明：						
1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。						
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。						
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)						
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。						
5. 實施對象請填入群科別等。						
6. 本表以校為單位，1校1表。						

表 8-1 彈性學習時間規劃表

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
烘焙科	0	0	1	1	2	2	
流通管理科	0	0	1	1	2	2	
時尚造型科	0	0	1	1	2	2	
餐飲管理科	0	0	1	1	2	2	
多媒體動畫科	0	0	1	1	2	2	

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘	
		表達技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		生活英語文	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		英文基礎寫作訓練	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		大富翁環遊世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		原住民族語文-泰雅族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
		趣味數字	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		英文基礎聽力訓練	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		顯微鏡的世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	

餐飲書籍導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
綠能科技	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
文章閱讀導讀與寫作引導	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
英文基礎演說訓練	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
商業書報導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
手部保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
歐美動漫映畫	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
簡易機車保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
南投特色小吃介紹	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
生活數學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
動漫創作	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
原住民族語文-賽德克族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
休閒律動	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
原住民族語文-布農族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
擁報文學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
南投特色景點導覽	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科			V			內聘	

			多媒體動畫科						
原住民族語文-阿美族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		外聘	
香草花園	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
陶藝創作	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
人際關係溝通技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V	內聘	
硬筆字練習	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
運動世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
第二學期 自主學習	1	18	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V				內聘	
表達技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V	內聘	
生活英語文	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V	內聘	
英文基礎寫作訓練	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V	內聘	
大富翁環遊世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
原住民族語文-泰雅族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		外聘	
趣味數字	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V	內聘	
英文基礎聽力訓練	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V	內聘	
顯微鏡的世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V		內聘	
餐飲書籍導讀	1	9	流通管理科 烘焙科			V		內聘	

			時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科							
綠能科技	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
文章閱讀導讀與寫作引導	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
英文基礎演說訓練	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
商業書報導讀	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
手部保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
歐美動漫映畫	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
簡易機車保養	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
南投特色小吃介紹	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
生活數學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
動漫創作	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
原住民族語文-賽德克族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
休閒律動	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
原住民族語文-布農族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
擁報文學	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
南投特色景點導覽	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	

第三學年	第一學期	原住民族語文-阿美族	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
		香草花園	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		陶藝創作	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		人際關係溝通技巧	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		硬筆字練習	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		運動世界	1	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘	
		日本動漫映畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		海報設計技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		新住民語-印尼語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
		我是大富翁	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		校園攝影	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
		頭皮護理	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
		網路資源運用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	第三學期	新住民語-越南語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
		專題英文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科				V		內聘	

			多媒體動畫科								
手工餅乾製作	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘	
應用國語文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘	
罐頭畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘	
商業知識應用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘	
日文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘	
台灣小吃文化	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘	
團體中表達技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘	
應用數學	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V			內聘	
英文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V				內聘	
地方特色小吃	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科					獨創性		內聘	
第二學期	自主學習	2	18	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科	V					內聘	
	日本動漫映畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	海報設計技巧	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	新住民語-印尼語	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			外聘	
	我是大富翁	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
	校園攝影	2	9	流通管理科 烘焙科			V			內聘	

			時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科							
頭皮護理	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
網路資源運用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
專題英文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
手工餅乾製作	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
應用國語文	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
繡繞畫	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
商業知識應用	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
日文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
台灣小吃文化	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
應用數學	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科				V		內聘	
英文歌曲教唱	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科			V			內聘	
地方特色小吃	2	9	流通管理科 烘焙科 時尚造型科 餐飲管理科 多媒體動畫科					獨創性	內聘	

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					競爭力	學習力	向心力	品格力	技術力
電機與電子群	資訊科	1. 電腦公司硬、軟體維修及設計人員。 2. 微電腦生產工廠技術人員。 3. 科技產品相關生產暨檢測維護人員。 4. 電腦網路架設與維護人才。 5. 電子工廠品管、維修人員。 6. 程式設計師及物聯網技術人才。	1. 培養電子資訊技術之基礎技術人才。(註:基礎) 2. 培養電腦硬體裝修與網路架設人才。(註:專業分流一) 3. 培養程式設計與物聯網技術人才。(註:專業分流二) 4. 培養具備職業道德與終身學習人才(註:情意)	具備電學基本知識與電路裝配、分析、設計及應用之基礎能力。(註:基礎)	●	●		●	●
				具備查閱專業操作手冊、資料手冊,藉以認識與分析接線圖或電路圖之基礎能力。(註:基礎)	●	●	●	○	●
				具備使用工具、電腦、電機與電子儀器或相關設備之基礎能力。(註:基礎)	●	●	●		●
				具備電學、電子學、數位邏輯設計之基本知識及技能之能力。(註:基礎)	●	●	●		●
				具備電腦組裝維修、網路架設規劃與施工之基本應用能力。(註:專業分流一)	●	●	●	●	●
				具備程式設計、物聯網技術之基本應用能力。(註:專業分流二)	●	●		●	●
				具備職業道德、工作安全、持續專業精進之能力。(註:情意)	●	●			●
食品群	烘焙科	1. 烘焙工廠作業人員 2. 烘焙坊烘焙技師 3. 飲料調製人員 4. 食品廠研發管理人員 5. 衛生管理人員 6. 食品行銷人員	1. 培養學生烘焙及飲料調製專業技術人才 2. 培養學生食品加工及檢驗分析技術之人才 3. 培養學生多元商務整合技術人才 4. 培養中式米食加工之人才 5. 培養中式麵食加工之人才 6. 培養生活及品德教育,良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才	1. 具備烘焙操作技術及飲料調製操作之知識及能力	●	●	○	○	●
				2. 具備食品加工操作及檢驗分析技術之知識及能力	●	●	○	○	●
				3. 具備多元商務整合應變之能力。	●	●	○	○	●
				4. 具備中式米食加工之專業能力	●	●	○	○	●
				5. 具備中式麵食加工之專業能力	●	●	○	○	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●
家政群	時尚造型科	1. 髮型設計從業人員 2. 美容從業人員 3. 彩妝從業人員 4. 新娘秘書從業人員 5. 專業攝影人員 6. 整體造型從業人員	1. 培養美容、彩妝及美髮設計的技術人才 2. 培養服飾、飾品製作及搭配的技術人才 3. 培養多元電子商務人才 4. 培養專業攝影的技術人才 5. 培養整體造型能力的技術人才 6. 培養生活及品德教育,良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才	1. 具備美容美膚、美髮及髮型設計之基礎能力	●	●		○	●
				2. 具備服裝及飾品製作之基礎能力		●		○	●
				3. 具備多元商務整合應變之能力		●		○	●
				4. 具備造型專業攝影之專業能力	●	●	○	○	●
				5. 具備整體造型設計之專業能力	●	●	○	○	●
				6. 具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員 2. 餐飲吧檯人員 3. 餐飲業基層服務人員 4. 餐飲相關產品創意與研發人才 5. 烘焙相關產業工作人員	培養中、西餐基礎技術人才 培養飲料調製基礎技術人才 培養餐旅服務基礎技術人才 培養異國料理製作專業技術人才 培養創意烘焙製作專業技術人才 培養生活及品德教育,良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才	具備中、西餐之專業能力	●	●	○	○	●
				具備飲料調製之專業能力	●	●	○	○	●
				具備餐旅服務之專業能力	●	●	●	○	●
				具備創意烘焙之專業能力	●	●	○	○	●
				具備誠信負責、團隊合作、職業道德及自我精進之能力	●	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

彈性學習時間實施相關規定

同德高級中等學校彈性學習時間實施相關規定

107.06.28 課發會通過
107.07.05 期末校務會議通過
109.08.19 期初校務會議修訂
110.08.24 課發會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間的實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據本校條件和學生需求，彈性學習時間可規劃為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等學習活動。
- 四、全學期授課應配合學校課程，排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，且一年級、二年級每週至多一節；三年級不受每週一節之限制。
- 五、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 六、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫，由學校另行訂定實施辦法。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

同德高級中等學校_____學年度_____學期
彈性時間課程教學規劃表

課程名稱：_____ 任課教師：_____

一、教學理念

二、教學目標及活動內容

單 元 名 稱	教 學 目 標	活 動 內 容 概 要

同德高級中等學校彈性學習時間實施相關規定

107.06.28 課發會通過

107.07.05 期末校務會議通過

109.08.19 期初校務會議修訂

110.08.24 課發會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間的實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據本校條件和學生需求，彈性學習時間可規劃為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等學習活動。
- 四、全學期授課應配合學校課程，排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，且一年級、二年級每週至多一節；三年級不受每週一節之限制。
- 五、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 六、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫，由學校另行訂定實施辦法。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

同德高級中等學校彈性學習時間實施規定

108.03.18 日課程發展委員會討論通過

109.08.20 日課程發展委員會討論修訂

110.08.24 日課程發展委員會通過

一、依據：

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則：

- (一) 本校彈性學習時間,在二年級第 1 及第 2 學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節;在三年級第 1 及第 2 學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 2 節,不採計學分。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式,每一班群須達一班以上分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容。

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前三個月為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加二週,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課

同德高級中等學校彈性學習時間實施相關規定

107.06.28 課發會通過

107.07.05 期末校務會議通過

109.08.19 期初校務會議修訂

110.08.24 課發會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間的實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據本校條件和學生需求，彈性學習時間可規劃為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等學習活動。
- 四、全學期授課應配合學校課程，排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，且一年級、二年級每週至多一節；三年級不受每週一節之限制。
- 五、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 六、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫，由學校另行訂定實施辦法。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

同德高級中等學校彈性學習時間實施相關規定

107.06.28 課發會通過

107.07.05 期末校務會議通過

109.08.19 期初校務會議修訂

110.08.24 課發會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間的實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據本校條件和學生需求，彈性學習時間可規劃為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等學習活動。
- 四、全學期授課應配合學校課程，排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，且一年級、二年級每週至多一節；三年級不受每週一節之限制。
- 五、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 六、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫，由學校另行訂定實施辦法。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件1-1

同德高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

[illegible]

競賽負責處室核章

教務處核章

校長核章

[illegible]

校長核章

附件 1-3

同德高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

[illegible]

競賽負責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 2-1

同德高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 2-2

同德高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名	教學單元名稱		
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件2-3

同德高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名			教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件3

同德高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師姓名			活動名稱	
適用班級				
對應本校學生圖像 <input type="checkbox"/> 競爭力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 向心力 <input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 技術力				
特色活動主題 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 <input type="checkbox"/> 地方特色				
特色活動實施地點				
特色活動實施規劃 內容	週次	實施內容與進度		
	1			
	2			
	3			
特色活動實施目標				

負責活動處室核章

教務處核章

校長核章

同德高級中等學校_____學年度_____學期

自主學習計畫書

申請學生資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習學習目標			
自主學習所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

同德高級中等學校_____學年度_____學期

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生資料		班級	學號	姓名
自主學習主題		<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習實施地點		<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習學習目標				
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄		指導教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

同德高級中等學校_____學年度_____學期

自主學習成果紀錄表

申請學生資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實習教室： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習學習目標				
自主學習成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習成果說明				
自主學習學習目標達成情形				
自主學習歷程省思				
指導教師指導建議				
指導教師簽章	承辦人員核章	教學組長核章	教務主任核章	

同德高級中等學校_____學年度_____學期

彈性學習時間自主學習申請表

申請日期	年 月 日	申請編號		
班級	科 年 班	姓名		
主題				
學習主軸	<input type="checkbox"/> 專題研究 <input type="checkbox"/> 專書閱讀 <input type="checkbox"/> 議題討論 <input type="checkbox"/> 創新實作 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）			
實施地點	<input type="checkbox"/> 班級教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）			
實施方式	<input type="checkbox"/> 個人 <input type="checkbox"/> 小組合作學習 <input type="checkbox"/> 其他：_____（請註明）			
小組成員		指導教師/導師		
1.	2.			
3.	4.			
5.	註：每組3-5人，第一位為組長，若個人申請者，僅填寫一位即可。			
進度安排	日 期		學習內容簡述（請條列）	檢核
	第1次	月 日 (週)		
	第2次	月 日 (週)		
	第3次	月 日 (週)		
	第4次	月 日 (週)		
	第5次	月 日 (週)		
	第6次	月 日 (週)		
	其他課餘時間			
預計學習成果	<input type="checkbox"/> 報告 <input type="checkbox"/> 發表 <input type="checkbox"/> 展示 <input type="checkbox"/> 演出 <input type="checkbox"/> 其他：_____ _____（請註明）			

家長(法定代理人)簽名：_____

同德高級中等學校彈性學習時間實施相關規定

107.06.28 課發會通過

107.07.05 期末校務會議通過

109.08.19 期初校務會議修訂

110.08.24 課發會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施規定。
- 二、本校彈性學習時間的實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據本校條件和學生需求，彈性學習時間可規劃為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等學習活動。
- 四、全學期授課應配合學校課程，排課需求和師資安排，依同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，且一年級、二年級每週至多一節；三年級不受每週一節之限制。
- 五、全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 六、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫，由學校另行訂定實施辦法。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。
- 九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

同德高級中等學校學生自主學習實施規範

107.06.28 課發會通過
107.07.05 期末校務會議通過
109.08.19 期初校務會議修訂

一、依據：

《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定。

二、實施目的：

為鼓勵學生自主規劃彈性學習時間，提升自主學習能力，落實自主學習精神，特訂定本實施辦法。

三、實施方式：

（一）、學生得於彈性學習時間，規畫進行自主學習，並得採個人或群體方式，進行專題、議題或創新實作，且應安排進行成果報告、發表或展示。

（二）、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學習的主題、內容、進度、效益、所需資源或設備等，學生自主學習申請表如附件。

（四）、完成申請表內容，繳至學務處訓育組，經審核通過後，始得選填自主學習課程。

（五）、為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班進行指導。

四、輔導管理：

（一）、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。

（二）、為能落實學生自主學習成就，得安排老師隨班或組進行指導。

五、預期效益：

學生能達成自主規劃之內容目標，以提升自我能力，養成自主學習習慣，落實終身學習。

六、本辦法經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

- 1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
- 2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
- 3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
- 4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
- 5. 實施對象請填入群科別等。
- 6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
烘焙科	0	0	1	1	1	1	
資訊科	0	0	1	1	1	1	
時尚造型科	0	0	1	1	1	1	
餐飲管理科	0	0	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
第一學期	生活英語文	1	9	全校各科				V		內聘	
	日本動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
	英文基礎寫作訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
	大富翁環遊世界	1	9	全校各科			V			內聘	
	海報設計技巧	1	9	全校各科			V			內聘	
	原住民族語文-泰雅族	1	9	全校各科			V			外聘	
	趣味數字	1	9	全校各科				V		內聘	
	英文基礎聽力訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
	顯微鏡的世界	1	9	全校各科			V			內聘	
	餐飲書籍導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
	新住民語-印尼語	1	9	全校各科			V			外聘	
	我是大富翁	1	9	全校各科			V			內聘	
	綠能科技	1	9	全校各科			V			內聘	
	文章閱讀導讀與寫作引導	1	9	全校各科				V		內聘	
	英文基礎演說訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
	校園攝影	1	9	全校各科			V			內聘	
	商業書報導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
	頭皮護理	1	9	全校各科				V		內聘	
	手部保養	1	9	全校各科			V			內聘	
	網路資源運用	1	9	全校各科			V			內聘	
	歐美動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
	簡易機車保養	1	9	全校各科			V			內聘	
	南投特色小吃介紹	1	9	全校各科			V			內聘	
	生活數學	1	9	全校各科				V		內聘	
	動漫創作	1	9	全校各科			V			內聘	
	新住民語—越南語	1	9	全校各科			V			外聘	
	原住民族語文-賽德克族	1	9	全校各科			V			外聘	
	專題英文	1	9	全校各科				V		內聘	
	休閒律動	1	9	全校各科			V			內聘	
	原住民族語文-布農族	1	9	全校各科			V			外聘	
	手工餅乾製作	1	9	全校各科			V			內聘	
	應用國語文	1	9	全校各科				V		內聘	
	纏繞畫	1	9	全校各科			V			內聘	
	商業知識應用	1	9	全校各科			V			內聘	
	日文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
	擁報文學	1	9	全校各科				V		內聘	
	台灣小吃文化	1	9	全校各科			V			內聘	
	南投特色景點導覽	1	9	全校各科			V			內聘	
	團體中表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
	原住民族語文-阿美族	1	9	全校各科			V			外聘	
	應用數學	1	9	全校各科				V		內聘	
	英文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
	香草花園	1	9	全校各科			V			內聘	
	陶藝創作	1	9	全校各科			V			內聘	
	人際關係溝通技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
	硬筆字練習	1	9	全校各科			V			內聘	
	運動世界	1	9	全校各科			V			內聘	
	地方特色小吃	1	9	全校各科					獨創性	內聘	

第二學期	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		生活英語文	1	9	全校各科				V		內聘	
		日本動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		英文基礎寫作訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		大富翁環遊世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		海報設計技巧	1	9	全校各科			V			內聘	
		原住民族語文-泰雅族	1	9	全校各科			V			外聘	
		趣味數字	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文基礎聽力訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		顯微鏡的世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐飲書籍導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
		新住民語-印尼語	1	9	全校各科			V			外聘	
		我是大富翁	1	9	全校各科			V			內聘	
		綠能科技	1	9	全校各科			V			內聘	
		文章閱讀導讀與寫作引導	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文基礎演說訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		校園攝影	1	9	全校各科			V			內聘	
		商業書報導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
		頭皮護理	1	9	全校各科				V		內聘	
		手部保養	1	9	全校各科			V			內聘	
		網路資源運用	1	9	全校各科			V			內聘	
		歐美動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		簡易機車保養	1	9	全校各科			V			內聘	
		南投特色小吃介紹	1	9	全校各科			V			內聘	
		生活數學	1	9	全校各科				V		內聘	
		動漫創作	1	9	全校各科			V			內聘	
		新住民語—越南語	1	9	全校各科			V			外聘	
		原住民族語文-賽德克族	1	9	全校各科			V			外聘	
		專題英文	1	9	全校各科				V		內聘	
		休閒律動	1	9	全校各科			V			內聘	
		原住民族語文-布農族	1	9	全校各科			V			外聘	
		手工餅乾製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		應用國語文	1	9	全校各科				V		內聘	
		纏繞畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		商業知識應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		日文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
		擁報文學	1	9	全校各科				V		內聘	
		台灣小吃文化	1	9	全校各科			V			內聘	
		南投特色景點導覽	1	9	全校各科			V			內聘	
		團體中表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		原住民族語文-阿美族	1	9	全校各科			V			外聘	
		應用數學	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
		香草花園	1	9	全校各科			V			內聘	
		陶藝創作	1	9	全校各科			V			內聘	
		人際關係溝通技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		硬筆字練習	1	9	全校各科			V			內聘	
		運動世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		地方特色小吃	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		生活英語文	1	9	全校各科				V		內聘	
		日本動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		英文基礎寫作訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		大富翁環遊世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		海報設計技巧	1	9	全校各科			V			內聘	
		原住民族語文-泰雅族	1	9	全校各科			V			外聘	
		趣味數字	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文基礎聽力訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		顯微鏡的世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐飲書籍導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
		新住民語-印尼語	1	9	全校各科			V			外聘	
		我是大富翁	1	9	全校各科			V			內聘	
		綠能科技	1	9	全校各科			V			內聘	
		文章閱讀導讀與寫作引導	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文基礎演說訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		校園攝影	1	9	全校各科			V			內聘	
		商業書報導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
		頭皮護理	1	9	全校各科				V		內聘	
		手部保養	1	9	全校各科			V			內聘	
		網路資源運用	1	9	全校各科			V			內聘	
		歐美動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		簡易機車保養	1	9	全校各科			V			內聘	

		南投特色小吃介紹	1	9	全校各科			V			內聘	
		生活數學	1	9	全校各科				V		內聘	
		動漫創作	1	9	全校各科			V			內聘	
		新住民語—越南語	1	9	全校各科			V			外聘	
		原住民族語文-賽德克族	1	9	全校各科			V			外聘	
		專題英文	1	9	全校各科				V		內聘	
		休閒律動	1	9	全校各科			V			內聘	
		原住民族語文-布農族	1	9	全校各科			V			外聘	
		手工餅乾製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		應用國語文	1	9	全校各科				V		內聘	
		纏繞畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		商業知識應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		日文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
		擁報文學	1	9	全校各科				V		內聘	
		台灣小吃文化	1	9	全校各科			V			內聘	
		南投特色景點導覽	1	9	全校各科			V			內聘	
		團體中表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		原住民族語文-阿美族	1	9	全校各科			V			外聘	
		應用數學	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
		香草花園	1	9	全校各科			V			內聘	
		陶藝創作	1	9	全校各科			V			內聘	
		人際關係溝通技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		硬筆字練習	1	9	全校各科			V			內聘	
		運動世界	1	9	全校各科			V			內聘	
第二學期		地方特色小吃	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		生活英語文	1	9	全校各科				V		內聘	
		日本動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		英文基礎寫作訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		大富翁環遊世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		海報設計技巧	1	9	全校各科			V			內聘	
		原住民族語文-泰雅族	1	9	全校各科			V			外聘	
		趣味數字	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文基礎聽力訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		顯微鏡的世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐飲書籍導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
		新住民語-印尼語	1	9	全校各科			V			外聘	
		我是大富翁	1	9	全校各科			V			內聘	
		綠能科技	1	9	全校各科			V			內聘	
		文章閱讀導讀與寫作引導	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文基礎演說訓練	1	9	全校各科				V		內聘	
		校園攝影	1	9	全校各科			V			內聘	
		商業書報導讀	1	9	全校各科			V			內聘	
		頭皮護理	1	9	全校各科				V		內聘	
		手部保養	1	9	全校各科			V			內聘	
		網路資源運用	1	9	全校各科			V			內聘	
		歐美動漫映畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		簡易機車保養	1	9	全校各科			V			內聘	
		南投特色小吃介紹	1	9	全校各科			V			內聘	
		生活數學	1	9	全校各科				V		內聘	
		動漫創作	1	9	全校各科			V			內聘	
		新住民語—越南語	1	9	全校各科			V			外聘	
		原住民族語文-賽德克族	1	9	全校各科			V			外聘	
		專題英文	1	9	全校各科				V		內聘	
		休閒律動	1	9	全校各科			V			內聘	
		原住民族語文-布農族	1	9	全校各科			V			外聘	
		手工餅乾製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		應用國語文	1	9	全校各科				V		內聘	
		纏繞畫	1	9	全校各科			V			內聘	
		商業知識應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		日文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
		擁報文學	1	9	全校各科				V		內聘	
		台灣小吃文化	1	9	全校各科			V			內聘	
		南投特色景點導覽	1	9	全校各科			V			內聘	
		團體中表達技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		原住民族語文-阿美族	1	9	全校各科			V			外聘	
		應用數學	1	9	全校各科				V		內聘	
		英文歌曲教唱	1	9	全校各科			V			內聘	
		香草花園	1	9	全校各科			V			內聘	
		陶藝創作	1	9	全校各科			V			內聘	
		人際關係溝通技巧	1	9	全校各科				V		內聘	
		硬筆字練習	1	9	全校各科			V			內聘	

	運動世界	1	9	全校各科			V			內聘	
	地方特色小吃	1	9	全校各科					獨創性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	英文文法運用	資訊科	0	0	0	0	3	3
2.	一般	應用數學	資訊科	2	2	0	0	0	0
3.	專業	飲食文化與鑑賞	烘焙科	0	0	0	0	2	0
4.	專業	食品安全與衛生	烘焙科	0	0	0	0	0	2
5.	專業	電腦網路與雲端服務	資訊科	0	0	0	0	0	2
6.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
7.	專業	餐飲採購學	餐飲管理科	0	0	1	1	0	0
8.	專業	餐旅規劃與管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
9.	專業	美容醫學	時尚造型科	0	0	0	0	0	2
10.	專業	進階食品化學	烘焙科	0	0	0	0	2	2
11.	專業	世界飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0
12.	專業	食品包裝	烘焙科	0	0	0	0	0	2
13.	實習	美容衛生實作	時尚造型科	2	0	0	0	0	0
14.	實習	燙髮與染髮	時尚造型科	0	0	3	3	0	0
15.	實習	電子商務	資訊科	0	0	2	2	0	0
			餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
16.	實習	巧克力製作	烘焙科	0	0	0	4	0	0
17.	實習	宴會管理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
18.	實習	指甲藝術	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
19.	實習	歐式烘焙食品製作	烘焙科	0	0	0	0	0	4
20.	實習	美顏實務	時尚造型科	0	0	3	3	0	0
21.	實習	工業設計與行銷	資訊科	0	0	2	0	0	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	服飾與造型運用	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	新娘秘書實務	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	創意整體造型	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2選1
4.	實習	數位攝影	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2選1
5.	實習	中式麵食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
6.	實習	中式米食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
7.	實習	世界料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3選1
8.	實習	西式點心實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3選1
9.	實習	台式料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3選1
10.	實習	鐵板燒宴會實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3選1
11.	實習	創意中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3選1
12.	實習	異國料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3選1
13.	專業	變壓器概論	資訊科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AH3選1
14.	專業	水電概論	資訊科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AH3選1
15.	專業	計算機應用	資訊科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AH3選1
16.	實習	物聯網技術實習	資訊科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AI2選1
17.	實習	資訊應用技術實習	資訊科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AI2選1
18.	實習	軟體實習	資訊科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AJ2選1
19.	實習	辦公室軟體實習	資訊科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AJ2選1
20.	專業	配電設計概論	資訊科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AK2選1
21.	專業	數位計算機原理	資訊科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AK2選1
22.	實習	食品檢驗分析實習	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AM2選1
23.	實習	生物技術實習	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AM2選1
24.	實習	美容造型素描	時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AN2選1
25.	實習	電子商務	時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AN2選1

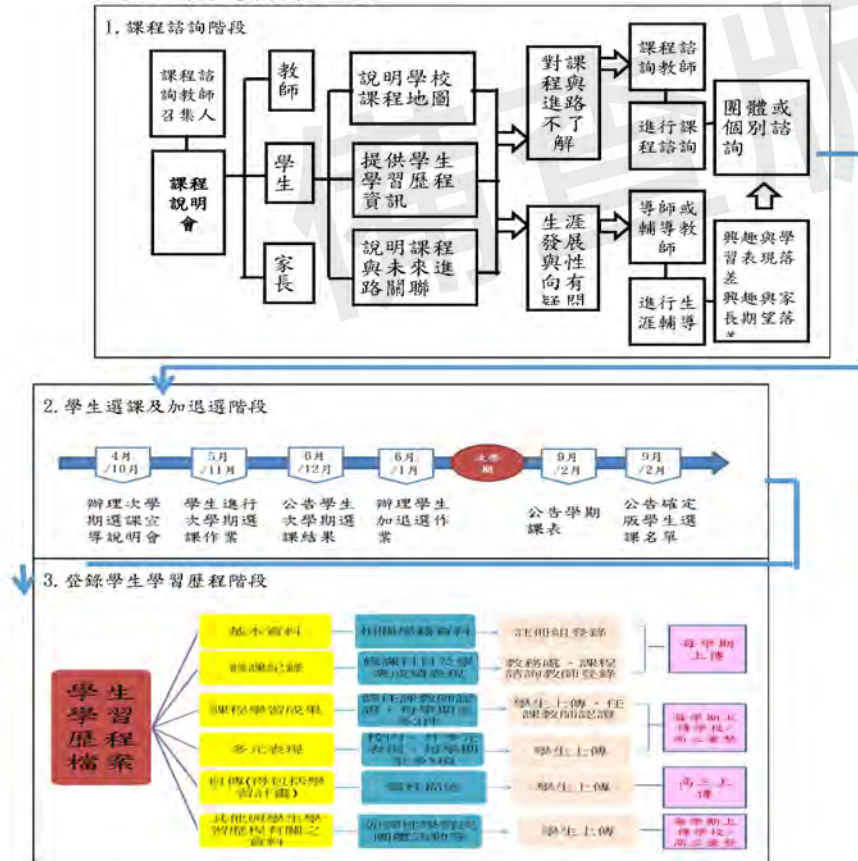
二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課輔導流程規劃圖

選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	11月5日至9日	校選選課規劃	針對各專業群科技選科目規劃1.2-1.5倍選修課程
2	11月19日 8月20日	選課宣導	1. 舊生利用前一學期中進行選課宣導 2. 新生利用新生輔導時段進行選課宣導
3	12月1日至12月14日	課程諮詢輔導	由課程諮詢教師、導師、輔導室協助 針對生涯歷程檔案、升學、就業等面相提供選課諮詢。
4	12月17日至21日(上學期) 6月17日至21日(下學期)	學生線上選課	1. 以電腦選課方式進行 2. 相關選課流程參閱流程圖
5	8月31日(上學期)/ 2月11日(下學期)	正式上課	跑班上課
6	9月3日至7日(上學期)/ 2月11日至14日(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
7	12月、5月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

學生選課規劃與輔導措施

同德高級中等學校學生修課及學生選課輔導措施

107.06.28 課發會通過

107.07.05 校務會議通過

109.08.19 校務會議修訂

本校課程係為升學與就業導向而設計，期兼顧學生未來三年高職學程之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

至於選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。課程手冊已公佈每一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

- 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- 於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- 以班級座談方式，引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。
- 舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(2) 家長方面：

- 適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- 利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3) 教師方面：

- 舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- 提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

2. 輔導人員

(1) 課程諮詢教師

- (2)輔導教師
- (3)各科主任
- (4)各班導師
- (5)其他相關人員

3. 輔導時間

- (1)高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2)各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3)個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4)家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

4. 查詢資源

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

- (1)開設必修及選修科目：教務處。
- (2)課程規劃：教務處、任課老師及召集人。
- (3)選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師及召集人。
- (4)心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。
- (5)確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。
- (6)科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

拾、學校課程評鑑

113學年度學校課程評鑑計畫

113學年度同德高中學校課程評鑑計畫

113學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

同德高級中等學校 113 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 110 年 11 月 02 日課程發展委員會通過
中華民國 111 年 11 月 09 日課程發展委員會通過
中華民國 112 年 10 月 11 日課程發展委員會通過

一、 依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (四) 教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」

二、 目的

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

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 - 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 15 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程

自我評鑑報告草案。

- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處、實習處與輔導室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

- (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：
 1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、標準與歷程的發展及訂定。
 3. 必要時，邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。

5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施自我檢核

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

六、課程自我評鑑流程規劃

- (一) 組成課程自我評鑑小組，擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案。
- (二) 課程發展委員會通過課程自我評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃。
- (三) 教學單位(科/學科教學研究會)與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核。
- (四) 課程自我評鑑小組負責教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (五) 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，提擬各項建議與改進方案，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。
- (六) 各行政單位與教學單位(科/學科教學研究會)及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

七、 課程自我評鑑時程規劃

工作項目	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
組成課程自我評鑑小組	●			
發展(檢視與修正)課程自我評鑑計畫	●			
發展(檢視與修正)課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃	●			
教學單位實施自我檢核		●	●	
依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑			●	
擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善			●	
完成課程自我評鑑報告				●
進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與執行	●	●		
課程自我評鑑結果運用之後續規劃進度與成效管考			●	

八、 課程自我評鑑結果運用

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

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英文		
	英文名稱	Daily English		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	競爭力、學習力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	增進自我能力及多元文化與國際理解			
議題融入	資訊科（性別平等 品德教育 安全教育 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 戶外教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一課		聽	9	
第二課		說	9	
第三課		讀	9	
第四課		寫	9	
第5課		聽	9	
第6課		說	9	
第7課		讀	9	
第8課		寫	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，口語讀念，聽力測驗			
教學資源	語言教室			
教學注意事項	一般教科書			

表 11-2-1-2同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱		文學賞析		
	英文名稱	Philology appreciate			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識				
學生圖像	學習力、向心力、品格力				
適用科別	時尚造型科	餐飲管理科			
	2	2			
	第三學年	第三學年			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.能引起古今文學作品之興趣 2.能培養文藝欣賞之素養 3.能強化閱讀心得的表達能力 4.涵養學生自主學習及高尚品格氣質 5.能增進學生團隊合作精神				
議題融入	時尚造型科（品德教育 閱讀素養） 餐飲管理科（品德教育 閱讀素養）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 古文類		先秦		3	
(二) 古文類		兩漢		3	
(三) 古文類		魏晉六朝		3	
(四) 古文類		唐宋		3	
(五) 古文類		元明清		3	
(六) 韻文類		詩經		3	
(七) 韻文類		楚辭		3	
(八) 韻文類		古詩		3	
(九) 韻文類		樂府詩、詞		3	
十) 韻文類		曲、現代詩		3	
(十一) 現代散文類		台灣近期作家作品1		3	
(十二) 現代散文類		台灣近期作家作品2		3	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。				
教學資源	1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 4.網路資源：與語文教學有關之資料。				
教學注意事項	(一)教材編選 1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 4.課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。 (二)教學方法 1.講述法 2.發表法 3.問答法 4.練習法 5.討論法 6.欣賞法 7.自學輔導法 8.觀摩法 9.演示法 10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學 12.分組討論法				

表 11-2-1-3同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學賞析		
	英文名稱	Philology appreciate		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	競爭力、學習力、品格力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.能引起古今文學作品之興趣 2.能培養文藝欣賞之素養 3.能強化閱讀心得的表達能力 4.涵養學生自主學習及高尚品格氣質 5.能增進學生團隊合作精神			
議題融入	資訊科（性別平等 人權教育 品德教育 生命教育 安全教育 家庭教育 生涯規劃）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 古文 類		先秦、兩漢	9	
(二) 古文 類		魏晉六朝	9	
(三) 古文 類		唐宋	9	
(四) 古文 類		元明清	9	
(五) 韻文 類		詩經、楚辭、古詩	9	
(六) 韻文 類		樂府詩、詞、曲、現代詩	9	
(七) 現代 散文類		台灣近期作家作品	9	
(八) 現代 散文類		台灣近期作品	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。			
教學資源	1.參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2.一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3.期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 4.網路資源：與語文教學有關之資料。			
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 1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 4.課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。 (二)教學方法 1.講述法 2.發表法 3.問答法 4.練習法 5.討論法 6.欣賞法 7.自學輔導法 8.觀摩法 9.演示法 10.戲劇表演法 11.結合科技資源的教學 12.分組討論法			

表 11-2-1-4同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學			
	英文名稱	Life mathematics			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：數學				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	學習力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、引導學生了解數學概念，增進學生的基本數學知識。 二、能夠連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境。 三、能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。				
議題融入	時尚造型科（ 安全教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)方程式1		多項方程式		6	第三學年第一學期
(一)方程式2		二元一次聯立方程組		6	
(二)二元一次不等式及其應用1		二元一次不等式的圖形		6	
(二)二元一次不等式及其應用2		線性規劃		6	
(三)指數與對數1		指數、指數函數及其圖形		6	
(三)指數與對數2		對數、對數函數及其圖形、 常用對數及其應用		6	
(四)三角函數的應用		三角測量		6	第三學年第二學期
(五)排列組合		排列、組合、二項式定理		6	
(六)機率1		樣本空與事件、機率的運算		8	
(六)機率2		數学期望值間		4	
(七)統計1		抽樣方法、資料整理與圖表編製、算術平均數_中位數與眾數		6	
(七)統計2		全距_四分位距與標準差、信賴區間與信心水準		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、學習態度等各方之整體表現。				
教學資源	1.一般用書：與數學有關之書籍。 2.期刊雜誌：與數學教學有關之資料。 3.網路資源：與數學教學有關之資料。				
教學注意事項	(一)教材：採用數學二年級課本、生活化數學資料 (二)教學方法：講述法、問答法、練習法、討論法、分組討論				

表 11-2-1-5同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文文法運用			
	英文名稱	Use of English Grammar			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識				
學生圖像	競爭力、學習力				
適用科別	資訊科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.培養聆聽英語日常生活情境的常用句型。 2.培養使用英語日常生活情境的常用句型。 3.培養以日常生活情境常用英語句型表達意見。 4.增進對英語溝通禮儀的認識，以在不同的場合與情境中適當應對。				
議題融入	資訊科（性別平等 人權教育 品德教育 生命教育 防災教育 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)單字		培養聆聽英語日常生活情境的常用句型。		9	
(二)單字		培養使用英語日常生活情境的常用句型。		9	
(三)單字		培養以日常生活情境常用英語句型表達意見。		9	
(四)單字		增進對英語溝通禮儀的認識		9	
(五)片語		在不同的場合與情境中適當應對。		9	
(六)片語		能聽辨日常生活情境的常用詞彙。		9	
(七)片語		能說出日常生活情境的常用詞彙。		9	
(八)片語		能以正確語調說出日常生活情境常用句型		9	
(九)句型		能聽辨日常生活句型節奏		9	
(十)句型		能聽懂日常生活情境的常用句型。		9	
(十一)句型		能使用日常生活情境的常用對話。		9	
(十二)句型		能以正確語調說出句型。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、講演、學習態度及學習筆記資料整理等各方之整體表現。				
教學資源	1.參考工具書：與英語文會話教學有關叢書、字典、辭典、索引及電子工具書。 2.網路資源：與英語文會話教學有關之資料。				
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 1. 範文之選材，必須具有英語文會話訓練之價值。 2. 編選教材時，宜把握英語文基本之發音與聽力訓練，通盤規劃，按字母、音標、單字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3. 句型選用應力求內容旨趣切合時宜，層次分明並兼顧現代實用議題，啟發學生思考。 4. 課外讀物之選材，宜求文字難易適中，句型與文法適中，並使學生能自行練習單字、片語、句型發音，以作為範例教學之補充。 (二)教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 問答法 4. 練習法 5. 討論法 6. 欣賞法 7. 自學輔導法 8. 觀摩法 9. 演示法 10. 戲劇表演法				

表 11-2-1-6同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學			
	英文名稱	Applied mathematics			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：數學				
	非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	競爭力、學習力				
適用科別	資訊科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、引導學生了解數學概念，增進學生的基本數學知識。 二、能夠連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境。 三、能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。				
議題融入	資訊科（人權教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 戶外教育 國際教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)方程式多項方程式		多項方程式		9	
(二)方程式多項方程式		二元一次聯立方程組		9	
(三)二元一次不等式 及其應用		二元一次不等式的圖形		9	
(四)二元一次不等式 及其應用		線性規		9	
(五)指數與對數		指數、指數函數及其圖形、對數、對數函數及其圖形、常用對數及其應用		9	
(六)三角函數的應用		三角測量		9	
(七)三角函數的應用		三角測量應用		9	
(八)排列組合		排列、組合、二項式定理		9	
(九)機率		樣本空與事件、機率的運算、數學期望值間		9	
(十)統計		抽樣方法、資料整理與圖表編製		9	
(十一)統計		算術平均數_中位數與眾數		9	
(十二)統計		全距_四分位距與標準差、信賴區間與信心水準		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、學習態度等各方之整體表現。				
教學資源	1.一般用書：與數學有關之書籍。 2.期刊雜誌：與數學教學有關之資料。 3.網路資源：與數學教學有關之資料。				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材、教學方法 (一)教材：採用數學二年級課本、生活化數學資料 (二)教學方法：講述法、問答法、練習法、討論法、分組討論				

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮			
	英文名稱	Hair Dressing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 二、熟練運用各種美髮技能。 三、建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 四、養成鑑賞能力之養成及認真敬業的工作態度。				
議題融入	時尚造型科（ 性別平等 品德教育 安全教育 家庭教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 美髮行業的由來與發展 2. 美髮的目的 3. 職業道德與服務精神		3	第一學年 第一學期
(二)毛髮的認識		1. 毛髮構造 2. 毛髮的成長 3. 毛髮性質		6	
(三)頭皮部位處理		1. 頭皮的診斷 2. 乾性頭皮的處理 3. 油性頭皮的處理		6	
(四)美髮用具認識		1. 美髮機具的認識 2. 美髮機具的維護 3. 美髮用劑的認識與使用		6	
(五)洗髮		1. 洗髮的認識 2. 洗髮用品的認識 3. 洗髮前的準備工作		9	
(六)頭髮保養		1. 保養頭髮的目的 2. 保養頭髮的方法		6	
(七)編髮		1. 編髮注意事項 2. 編髮基本型		9	
(八)整髮I		1. 整髮的種類 2. 吹風的功用 3. 吹風機與梳子拿法		9	
(九)剪髮1		1. 剪髮工具認識		3	第一學年 第二學期
(九)剪髮2		2. 剪髮注意事項		3	
(十)剪髮I		3. 零層次剪髮		9	
(十一)冷燙1		冷燙的原理		6	
(十一)冷燙2		冷燙的分區		3	
(十一)冷燙3		冷燙捲法		9	
(十二)整髮II-1		1. 髮筒捲法		6	
(十二)整髮II-2		2. 手捲捲法		9	
(十二)整髮II-3		3. 螺捲捲法		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)		實作評量			
教學資源		一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美髮設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項		一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能。			

表 11-2-2-2同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品概論			
	英文名稱	Introduction to Bakery Food			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、向心力、品格力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
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。 5.進行各類烘焙食品製作之實際操作。				
議題融入	烘焙科（ 人權教育 品德教育 安全教育 生涯規劃 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1. 概論		1. 食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。		2	
2. 烘焙材料		1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與糖漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。		2	
3. 配方製定		1. 度量衡的製作。 2. 配方平衡。		2	
4. 1麵包		1. 餐包的製作。		6	
4. 2麵包		2. 甜麵包的製作。		6	
4. 3麵包		3. 土司的製作。		6	
4. 4麵包		4. 其它麵包的製作。		6	
5. 1蛋糕		1. 1麵糊類蛋糕的製作。		6	
5. 2蛋糕		1. 2麵糊類蛋糕的製作。		6	
5. 3蛋糕		2. 乳沫類蛋糕的製作。		6	
5. 4蛋糕		3. 戚風類蛋糕的製作。		6	
6. 1西點		1. 泡芙的製作。 2. 派的製作。		6	
6. 2西點		3. 道納斯的製作。 4. 指型小西餅的製作。 5. 蒸烤雞蛋布丁的製作。 6. 鬆餅的製作。		6	
7. 霜飾		1. 霜飾的分類。 2. 霜飾的製作。		2	
8. 包裝		1. 包裝認識。 2. 包裝方法。		2	
9. 衛生與安全		1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全。		2	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	定期評量學生的操作技術及理論知識。				
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源				
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(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。 (3)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，加深學生對烘焙食品的認識及認知。 3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。 5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。				

表 11-2-2-3同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位電子學		
	英文名稱	Digital Electronics		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：數位邏輯			
教學目標 (教學重點)	一、熟悉數位邏輯閘的各種功能。 二、使用各種儀器設備，並能使用積體元件完成電路功能。 三、培養數位邏輯的興趣，並啟發思考推理的能力。			
議題融入	資訊科（性別平等 品德教育 生命教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 生涯規劃 戶外教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)序向邏輯		順序邏輯電路	9	
(二)序向邏輯		順序邏輯的應用	9	
(三)序向邏輯		算術邏輯單元	9	
(四)可程式邏輯		可程式化邏輯元件	9	
(五)介面週邊電路		微電腦介面週邊電路	9	
(六)介面週邊電路		記憶體電路	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考			
教學資源	出版社書籍。教師自編教材。			
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-4同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷			
	英文名稱	Catering marketing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	餐廳的行銷及銷售管理，將理論重點與餐廳實務運用加以合併，章節包含餐飲行銷領域中的產品策略、價格策略、促銷策略（公關與廣告）。另有國內五星級飯店內餐廳的行銷案例與議題，幫助學生可以快速運用吸收，可以幫助餐飲從業人員及相關科系的學生訓練與實習。				
議題融入	餐飲管理科（生涯規劃 多元文化）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 概 論、定位區隔策略		1.行銷管理概論 2.行銷的意義 3.行銷組合與「四P」 • 4.行銷的重要性 • 5.行銷計畫		8	
(二.1) 市場定位與區隔		1.消費市場 2.環境分析		8	
(二.2) 市場定位與區隔		3.目標行銷 4.市場區隔 • 5.市場定位 •		8	
(三.1)服務行銷		1.服務的本質 2.市場導向的服務行銷		8	
(三.2)服務行銷		3.服務品質		6	
(四.1)產品與價格策略、銷售產品策略		1.產品與產品管理 2.品牌與包裝		8	
(四.2)產品與價格策略、銷售產品策略		3.服務業產品 • 4.產品組合		9	
(五.1)如何推銷產品、價格策略		1.定價策略 2.定價的方法 3.價格政策		9	
(五.2)如何推銷產品、價格策略		4.價格的管理 5.餐飲的定價 6.酒單的定價		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)		紙本、筆記、分組			
教學資源		加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項		一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。 二、教學評量：配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標；另評量應多元化。			

表 11-2-2-5同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電路學			
	英文名稱	Electrical Circuits			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	資訊科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：基本電學				
教學目標 (教學重點)	本課程介紹電路的基本分析方法。以基本電路法則為開端，將說明如何應用這些基本法則來分析電路在直流驅動以及交流驅動下的響應。學生將會學到各種電路分析方法，以及瞭解各式電路的本質特性。				
議題融入	資訊科（性別平等 品德教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 生涯規劃 戶外教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
基礎電路理論		1.1 電流流向表示法 1.2 電壓極性表示 1.3 電壓升與電壓降 1.4 提供功率與消耗功率		9	
基礎電路理論(二)		1.5 歐姆定理 1.6 電源 1.7 克希荷夫定理		9	
基礎電路理論(三)		1.8 電阻串並聯 1.9 惠斯登電橋 1.10 $\triangle \rightarrow Y$ 轉換 1.11 無窮電阻網路		9	
直流網路分析		2.1 電壓源與電流源互換 2.2 節點電壓法 2.3 迴路電流法		9	
直流網路分析(二)		2.4 重疊定理 2.5 戴維寧等效與諾頓等效電路		9	
電容與電感		3.1 電容器 3.2 電感器		9	
弦波穩態分析		4.1 弦波表示式 4.2 其他波形 4.3 相量分析 4.4 單一電源頻率弦波穩態響應 4.5 複合電源頻率弦波穩態響應		9	
耦合電路		5.1 互感 5.2 變壓器		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、上課態度與表現 二、測驗與評量 三、作業				
教學資源	一、選擇合適之教科書。 二、自編教材。				
教學注意事項	一、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，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 二、學習評量 教師可考慮平時習作、課堂內之參與表現、期中期末考測驗，以及其他各項相關之評量。 三、教學資源 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。學校宜充分利用圖書館資源、網絡資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 四、相關配合事項 可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。				

表 11-2-2-6同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全			
	英文名稱	Food hygiene and safety			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	3				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一.瞭解食品安全與衛生之重要性。 二.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 三.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 四.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。 五.瞭解衛生管理的範圍。 六.瞭解食品衛生安全之有關法令。				
議題融入	餐飲管理科（ 安全教育 防災教育 原住民族教育 ）				
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。		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	
(六)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	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	1.教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒 菌的特性。(2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例 或時事。(3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2.教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計2教學法等方法，並借用各種 輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為 增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.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。(3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或 口頭報告。				

表 11-2-2-7同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品添加物			
	英文名稱	Food Additives			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、向心力、品格力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 使學生瞭解食品添加物的種類與性質。 2. 使學生瞭解食品添加物的使用範圍及用量標準。 3. 使學生瞭解食品添加物在食品加工上的應用功能。 4. 使學生學習遵守及應用食品添加物的安全衛生知識。				
議題融入	烘焙科（ 法治教育 安全教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1. 概論		1. 食品添加物的定義與功能 2. 食品添加物的行政管理 3. 食品添加物的分類 4. 食品添加物的規格標準 5. 食品添加物的使用範圍及用量標準		1	
2. 食品添加物的安全性評估		1. 毒性試驗 2. 安全性的評估		2	
3. 防腐劑		1. 防腐劑的功能與種類 2. 防腐劑的使用的注意事項 3. 防腐劑各論		2	
4. 抗氧化劑		1. 抗氧化基本原理 2. 抗氧化劑的功能與種類 3. 抗氧化劑的使用注意事項 4. 抗氧化劑各論		2	
5. 漂白劑		1. 漂白劑的功能與種類 2. 漂白劑的使用注意事項 3. 漂白劑各論		2	
6. 保色劑		1. 保色基本原理 2. 保色劑的功能與種類 3. 保色劑的使用注意事項 4. 保色劑各論		2	
7. 膨脹劑		1. 膨脹劑的功能與種類 2. 膨脹劑的使用注意事項 3. 膨脹劑各論		3	
8. 品質改良用釀造用及食品製造用劑		1. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的功能與種類 2. 品質改良用釀造用及食品製造用劑的使用注意事項 3. 品質改良用釀造用及食品製造用劑各論		2	
9. 營養添加劑		1. 營養添加劑的功能與種類 2. 營養添加劑的使用注意事項 3. 營養添加劑各論		2	
10. 著色劑		1. 著色劑的功能與種類 2. 著色劑的使用注意事項 3. 著色劑各論		2	
11. 香料		1. 香料的功能與種類 2. 香料的使用注意事項 3. 香料各論		2	
12. 調味劑		1. 調味劑的功能與種類 2. 調味劑的使用注意事項 3. 調味劑各論		3	
13. 黏稠劑（糊料）		1. 黏稠劑的功能與種類 2. 黏稠劑的使用注意事項 3. 黏稠劑各論		3	
14. 結著劑		1. 結著劑的功能與種類 2. 結著劑的使用注意事項 3. 結著劑各論		2	
15. 食品工業用化學藥品		1. 食品工業用化學藥品的功能與種類 2. 食品工業用化學藥品的使用注意事項 3. 食品工業用化學藥品各論		1	
16. 溶劑		1. 溶劑的功能與種類 2. 溶劑的使用注意事項 3. 溶劑各論		1	
17. 乳化劑		1. 乳化劑的功能與種類 2. 乳化劑的使用注意事項 3. 乳化劑各論		3	
18. 其他		其他食品添加物		1	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)		要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力			
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)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。			

教學注意事項	<p>1.教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。</p> <p>2.教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。</p> <p>3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。</p> <p>4.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)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。</p> <p>5.其他教學相關事項 學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域</p>
--------	--

表 11-2-2-8同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒		
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、加強瞭解咖啡、酒類等飲料之分類及特性 二、促使學生熟悉飲料管理方式			
議題融入	餐飲管理科（ 海洋教育 資訊教育 防災教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論1		飲料管理之意義，重要性與功能。	2	
一、緒論2		飲料杯類、器具及設備之認識。	6	
二、咖啡1		咖啡的品種與認識	6	
二、咖啡2		各式咖啡的調製1	9	
二、咖啡3		各式咖啡的調製2	9	
二、咖啡4		各式咖啡的服務	9	
三、酒的分類、製造及儲藏1		蒸餾酒介紹	9	
三、酒的分類、製造及儲藏2		釀製酒及啤酒。	9	
三、酒的分類、製造及儲藏3		再製酒。	9	
四、葡萄酒介紹1		葡萄酒品及種類	9	
四、葡萄酒介紹2		影響葡萄酒品質因子	6	
四、葡萄酒介紹3		食物的搭配	6	
五、酒類服務1		酒單認識	6	
五、酒類服務2		飲料服務人員管理訓練	8	
五、酒類服務3		酒的服勤方式與種類	5	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：一、講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 二、依學生差異，適時調整課程內容。 教學進行方式： 一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理飲料調製創作之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之飲料調製提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折			

表 11-2-2-9同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用電子學		
	英文名稱	APPLIED ELECTRONICS		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：電子學			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解基本電子元件之原理與特性。 二、能解析二極體應用電路、雙極性與場效電晶體放大電路。 三、能解析各式串級放大電路。 四、能解析運算放大器及其相關應用電路。 五、培養學生對電子學的興趣。			
議題融入	資訊科（性別平等 環境教育 品德教育 生命教育 法治教育 科技教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
電子學發展與沿革		電子學發展與沿革	9	
二極體的物理性質及特性		二極體的物理性質及特性	9	
二極體的應用電路		二極體的應用電路	9	
電晶體		雙極性接面電晶體 電晶體之直流偏壓	9	
電晶體之交流小信		電晶體之交流小信	9	
串級放大電路		串級放大電路	9	
運算放大器		場效電晶體 運算放大器	9	
基本振盪電路應用		場效電晶體放大電路 基本振盪電路應用	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考			
教學資源	出版社書籍或教師自編教材			
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-10同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎化妝理論		
	英文名稱	Basic makeup theory		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、明瞭一般美容之專業知識。 二、熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 三、培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。			
議題融入	時尚造型科（性別平等 品德教育 安全教育 多元文化）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1.化妝的目的 2.化妝的重要性	2	第一學年第二學期
(二)化妝與色彩		1.認識色彩 2.配色基本原理	2	
(三)化妝製品的認識與選擇		1.化妝用具認識	4	
(四)粉底的種類		1.認識粉底 2.粉底色彩與臉型修飾	4	
(五)眉型的美化		1.眉型美化 2.各種眉型畫法	6	
(六)基本化妝		1.化妝錯覺 2.化妝順序與基本技巧	6	
(七)外出妝		外出妝重點與步驟分析	6	
(八)職業婦女妝		婦女妝重點與步驟分析	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能			

表 11-2-2-11同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化與鑑賞		
	英文名稱	Dietary Culture And Appreciation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、向心力、品格力			
適用科別	烘焙科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	從日常飲食或節慶飲食中發現充滿樂趣的活動與內涵，成為美好生活的回憶，悠游於「美好的事物」中，進而成為博聞善勝、可以取捨、入口能辨、談古論今的「美食評論者」。			
議題融入	烘焙科（ 生命教育 多元文化 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		人類的起源與生活演變	2	
改變人類飲食文化的要食大角		美躍進—改變人類飲食文化的要食大角	2	
粉食文化		食習慣與民族特性－粉食文化	4	
美味食材的國際交流		吃香喝辣－美味食材的國際交流	4	
食具的故事		食具的故事－從雙手萬能到刀叉匙筷	4	
中國飲食文化		中綜觀國飲食文化	4	
台灣飲食文化		綜觀台灣飲食文化	4	
精進料理素素看		飲食與宗教－精進料理素素看	2	
酒		酒國論英雄	2	
茶葉		茶葉進行曲	2	
咖啡		咖啡館與社會生活	2	
亞洲飲食文化		亞洲飲食文化地圖	2	
歐洲飲食文化		歐洲飲食文化地圖	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	(1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。(3)依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學			
教學資源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。			
教學注意事項	一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。 二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。 三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。			

表 11-2-2-12同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購學		
	英文名稱	Catering procurement		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	說明食品與從業人員的衛生安全管理；餐飲食材選購，內容涵蓋各類生鮮食材與飲料等介紹及選購要點；餐飲採購管理，介紹現代餐飲採購的特色、功能、策略與作業管理，及食材驗收作業；餐飲供應管理，內容包含食品低溫鏈管理，保鮮技術、低溫倉儲與配送管理，以及餐飲採購成本分析與控制，使學生瞭解從事餐飲採購與供應的工作項目與管理重點。			
議題融入	餐飲管理科（環境教育 海洋教育 戶外教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲衛生與安全		1. 餐飲食品衛生與安全管理 2. 餐飲與物流從業人員衛生與安全管理	3	
(二) 餐飲食材選購1		1. 生鮮食材採購管理	3	
(二) 餐飲食材選購2		2. 乳蛋、加工食品、穀物與油脂類採購管理	3	
(二) 餐飲食材選購3		3. 一般飲料與嗜好品採購管理	3	
(三)餐飲採購管理1		1. 餐飲驗收管理	4	
(三)餐飲採購管理2		2. 1餐飲採購管理	4	
(三)餐飲採購管理3		2. 2餐飲採購管理	4	
(四)餐飲供應管理1		1. 食品低溫鏈管理 2. 食品通路與供應鏈營運模式	4	
(四)餐飲供應管理2		3. 食品保鮮原理與貯藏方法 4. 餐飲成本與存貨控制	4	
(四)餐飲供應管理3		5. 餐飲倉儲作業與管理 6. 餐飲低溫運輸與配送管理	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、教學方法：可利用個案教學法或直接教學法。 二、教學評量：配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標；另評量應多元化。			

表 11-2-2-13同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容醫學		
	英文名稱	Medical Aesthetic		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、 學生能分析皮膚生理與病理。 二、 能清楚分辨：美容、藥妝、儀器、保健之原理供顧客分析。 三、 能獨立策劃成立醫學美容中心，或成為諮詢專家。 四、 能提供日常保健與美容醫學的管理處方。			
議題融入	時尚造型科（ 性別平等 人權教育 品德教育 法治教育 科技教育 安全教育 生涯規劃 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)醫學美容概論		1. 醫學美容的定義 2. 醫學美容的服務項目 3. 醫學美容從業人員所需具備的專業及技術 4. 醫學美容未來就業方向	2	
(二)常見皮膚問題與照護		1.皮膚膚質分類 2. 皮膚常見問題	2	
(三)醫學美容保養		1. 肌膚保養 2. 肌膚保養策略發展趨勢 3. 醫學美容保養成分之發展 4. 醫學美容常用宣傳策略	2	
(四)光學療護		1. 雷射 2. 脈衝光 3. 電波拉皮	4	
(五)換膚治療		1. 物理換膚 2. 化學換膚	4	
(六)微整形注射治療		1. 肉毒桿菌素 2. 玻尿酸 3. 其他注射治療	4	
(七)美容醫學外科治療		1. 美容外科醫學的安全考量 2. 臉部美形手術 3. 臉型矯正手術 4. 臉部回春手術 5. 體態雕塑手術	4	
(八)醫學美容外科治療之術後照顧		1. 臉部手術之術後照顧 2. 臉型手術之術後照顧 3. 全身手術之術後照顧	4	
(九)中醫美容		中醫美容的現況、古法中醫美容與原理、中醫藥美容的分類、駐顏回春抗老化、澤面美白保溼潤膚、青春痘與孕期注意、現代發展與未來趨勢	4	
(十)消費者心理問題與探討		1. 人格、體像、容貌之間的關係 2. 容貌缺陷與美容求診者的心理特點與問題 3. 美容整形手術之探討 3. 美容整形患者心理特點與照護 4. 心理美容概述	2	
(十一)醫學美容市場與行銷策略		1. 醫學美容產業現況與趨勢 2. 醫學美容市場消費行為 3. 醫學美容行銷規劃三部曲	2	
(十二)醫學美容常見之醫療糾紛探討		1. 醫學美容醫療糾紛概述 2. 醫學美容醫療糾紛個案探討	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、坊間教材、相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。 二、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。			

表 11-2-2-14同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 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			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力			
適用科別	烘焙科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.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。			
議題融入	烘焙科（ 多元文化 閱讀素養 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 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。	2	
2. 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	
3. 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	
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	
5. 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	
6. 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	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力			
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。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等			
教學注意事項	1.教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。 (2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。 (3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 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，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。 3.教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4.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。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 5.教學相關配合事項 要求學生自行尋找與課程有關之期刊雜誌，做一簡單之書面報告或口頭報告。			

表 11-2-2-15同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅規劃與管理			
	英文名稱	Tourism Administration			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解餐旅業中各級觀光行政機構的組織及職掌。 二、培養對各項重要法規有正確認識。 三、培養餐旅從業人員的正確守法觀念與態度				
議題融入	餐飲管理科（生命教育 國際教育 原住民族教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 餐旅業的基本概念		1. 餐旅業的定義 2. 餐旅業與觀光產業的關係 3. 餐旅業的特性		3	
(二) 餐旅業的發展過程與影響		1. 我國餐旅業的發展 2. 國外餐旅業的發展 3. 餐旅業發展的影響		3	
(三) 餐旅從業人員的職業道德與前程規劃		1. 餐旅業的企業道德 2. 餐旅從業人員的職業道德 3. 餐旅基層服務人員的條件 4. 餐旅經理人員應備的條件 5. 餐旅職業前程規劃		3	
(四)餐飲業的定義與特性 餐飲業的類別與餐廳的種類		1. 餐廳的定義 2. 餐飲業的特性 3. 餐飲業的類別 4. 餐廳的種類		3	
(五) 餐飲組織及從業人員之職掌		1. 餐飲業的組織 2. 餐飲業外場人員之職掌 3. 餐飲業內場人員之職掌		3	
(六)餐廳格局概要		1. 餐廳格局設計 2. 廚房格局設計 3. 倉庫格局設計		3	
合 計				18	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	一、依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。 二、教師應參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。 三、教師可邀請具有觀光實務經驗之講者進行相關法規之演講。				

表 11-2-2-16同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化					
	英文名稱	Food Culture					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修 專業科目						
	專業科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	學習力						
適用科別	餐飲管理科						
	3						
	第三學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	了解歐洲（法國、義大利、英國、德國、西班牙）、中東、美國及亞太地區（澳紐、日本、韓國、東南亞、中國、台灣）的飲食與文化，包括各國之地理位置、地理環境與氣候、歷史、文化、習俗、信仰與美食簡史，讓學生對該國有基本的認識，繼而分析各地飲食文化與特色、當地的美食佳餚，含特殊食材、餐廳、菜單食譜、用餐習慣等，最後就各國之飲食文化與我國飲食文化做一比較，不僅對世界各地之飲食與文化多所探討，且能欣賞多元飲食文化之美。						
議題融入	餐飲管理科（生命教育 資訊教育）						
教學內容							
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註		
(一) 世界飲食文化概論		1. 飲食文化的意義 2. 影響飲食文化的因素 3. 各國飲食文化概述		4			
(二) 法國飲食文化		1. 法國簡介 2. 法國飲食文化與特色 3. 法國重要的特殊食材 4. 法國與中華飲食文化之比較		4			
(三) 中東飲食文化		1. 中東簡介 2. 中東食材與飲食特色 3. 文化差異之討論 4. 中東與台灣飲食文化之比較		4			
(四) 美國飲食文化		1. 美國簡介 2. 美國飲食文化的形成 3. 菜單與餐廳的類別 4. 區域料理 5. 餐飲趨勢與食材新走向		4			
(五) 日本飲食文化		1. 日本簡介 2. 日本食材與飲食特色 3. 中日飲食文化之比較		4			
(六) 韓國飲食文化		1. 韓國簡介 2. 韓國食材與飲食特色 3. 韓國用餐禮儀 4. 用餐場所、特殊醬料與外銷食品		4			
合 計				24			
學習評量 (評量方式)		紙本、筆記、實做、分組					
教學資源		加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。					
教學注意事項		一、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。 二、利用校外參觀，結合理論與實務。 三、教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 1教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)示範教學。 (3)分組討論教學。 (4)實驗設計操作。 (5)學生上台報告 以學生學習過程及製作報告或成果。					

表 11-2-2-17同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品包裝		
	英文名稱	Food Packaging		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、向心力、品格力			
適用科別	烘焙科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解包裝對食品的重要性。 2. 瞭解食品包裝材料的種類，特性與應用。 3. 瞭解各類食品的包裝。 4. 遵守應用食品包裝的安全衛生知識。			
議題融入	烘焙科（ 法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 概論		1. 食品包裝的定義與功能。 2. 食品包裝的分類。 3. 包裝專有名詞。 4. 食品包裝的發展及趨勢。 5. 食品包裝設計與企業行銷。	2	
2. 金屬材料及包裝型式		1. 馬口鐵皮。 2. 鍍錫鐵皮。 3. 鋁及鋁箔。 4. 金屬罐的成型及密封。 5. 金屬軟管。	6	
3. 玻璃材料及包裝型式		1. 玻璃的組成。 2. 玻璃容器的製造。 3. 玻璃容器的特性。 4. 玻璃容器的種類與密封。	6	
4. 塑膠材料及包裝型式		1. 塑膠材料的種類。 2. 泡沫塑膠。 3. 膠帶。 4. 塑膠容器。 5. 打包帶。 6. 塑膠回收標章。	6	
5. 紙質材料及包裝型式		1. 包裝用紙的種類。 2. 包裝用紙的製造。 3. 紙袋。 4. 紙盒。 5. 紙箱。 6. 其他紙容器。	4	
6. 積層包裝		1. 積層包裝的定義與功能。 2. 積層包裝的組成。 3. 積層包裝的形成與填充。	3	
7. 包裝材料的殺菌		1. 包裝材料殺菌的目的。 2. 藥劑殺菌法。 3. 氣體殺菌法。 4. 紫外線殺菌法。 5. 放射線殺菌法。	2	
8. 非捲封包材的密封及捆扎法		1. 縫合法。 2. 鉗捲及捆扎。 3. 加熱熔融接著法。 4. 收縮包裝。 5. 防盜換顯示包裝。	2	
9. 包裝標示		1. 法規。 2. 內包裝標示。 3. 外包裝標示。	2	
10. 各類食品的包裝		1. 肉類及肉製品包裝 2. 乳類及乳製品包裝 3. 蛋類及蛋製品包裝 4. 水產及水產製品包裝 5. 果蔬及其製品包裝 6. 飲料類包裝 7. 油脂包裝 8. 微波爐用食品包裝 9. 穀類加工食品的包裝 10. 糖果包裝 11. 香料與調味包裝 12. 其他	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。			
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)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。			
教學注意事項	1. 教材編選 選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2. 教學方法 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3. 教學評量 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 4. 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)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。
5.其他教學相關事項
指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域 |
|---|

表 11-2-2-18同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計					
	英文名稱	Menu planning and design					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修 專業科目						
	專業科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	競爭力、學習力、技術力						
適用科別	餐飲管理科						
	2						
	第二學年第一學期						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	菜單規劃設計是餐廳經營之鑰，從市場的定位、廚房的設施、營運的器具、餐飲的服務、人力的安排以及營收的高低……等，都是根據菜單而演繹。菜單設計是一門可以活潑且深入思考的功課，在不斷的更新過程中，將逐漸累積自我的經驗值，與時俱進。						
議題融入	餐飲管理科（人權教育 國際教育）						
教學內容							
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註		
(一) 緒論		1. 菜單規劃的方向性 2. 菜單設計的系統性 3. 菜單設計的循環性 4. 菜單設計的未來性		7			
(二) 餐飲服務緣起		1. 餐飲服務演進之一：古代中國 2. 餐飲服務演進之二：餐廳的起源 3. 餐飲服務演進之三：西方世界 4. 餐飲服務演進之四：工業革命之後的新世界 5. 今天的餐飲服務		7			
(三) 菜單與飲食文化		1. 飲食文化的定義 2. 地域性的飲食文化差異 3. 種族與飲食文化 4. 飲食紀錄 5. 國家與飲食文化 6. 宗教信仰與飲食規範 7. 因宗教信仰而分立的餐廳		8			
(四) 宗教與菜單		1. 宗教與飲食文化 2. 飲食的差別性		7			
(五) 菜單格式的演進		1. 古代的菜單 2. 現代的菜單格式 3. 菜單格式的趨勢		7			
合 計				36			
學習評量 (評量方式)		紙本、筆記、實做、分組					
教學資源		加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。					
教學注意事項		一、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。 二、利用校外參觀，結合理論與實務。 三、教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 1教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)示範教學。 (3)分組討論教學。 (4)實驗設計操作。 (5)學生上台報告 以學生學習過程及製作報告或成果。					

表 11-2-2-19同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路與雲端服務		
	英文名稱	Computer Network and Cloud Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦通訊之基本原理。 二、熟悉電腦網路之規格與使用。 三、培養電腦網路的基本知識。			
議題融入	資訊科 (性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)網路服務		1電腦網路基本概論 2 區域網路的設定與分享 3 進入網際網路	9	
(二)網路服務		4 瀏覽全球資訊網 5 電子郵件	9	
(三)雲端服務		1雲端服務 2人際互動 3遠端遙控	9	
(四)雲端服務		4擁有自己的網站 5電子商務 6行動裝置	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考			
教學資源	出版社書籍。教師自編教材。			
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實務講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-20同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	變壓器概論		
	英文名稱	Introduction to transformers		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解變壓器動作原理與特性。 二、能正確連接各種變壓器之接線。 三、培養學生對變壓器及電路設計的興趣。			
議題融入	資訊科 (科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 家庭教育 多元文化 戶外教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 能了解電磁效應	9	
(二)概論		2. 各種變壓器之認識	9	
(三)概論		3. 變壓器檢定之各站簡介	9	
(四)變壓器		變壓器之原理及特性	9	
(五)變壓器		變壓器之接線	9	
(六)變壓器		變壓器之檢測	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、實作…等。			
教學資源	投影片、教學VCD及網路上之豐富教學資源…等。			
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。 二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。			

表 11-2-2-21同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水電概論		
	英文名稱	Introduction to Living Hydropower		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	經由水電器具之構造原理分析，並配合實際配線實務說明，使學生學習到水電裝配原理及簡易維修技能。			
議題融入	資訊科（性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 用電常識及安全。	9	
(二)概論		2. 開關、插座安裝。 3. 電線之壓接、剝線及連接法。	9	
(三)概論		4. 三用電表量測用法。 5. 塑膠管彎曲加熱法。	9	
(四)生活篇		1. 燈具認識、安裝。 2. 家庭配電及線路簡介。	9	
(五)生活篇		3. 家電介紹。	9	
(六)生活篇		4. 日常生活水電實務問題。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、實作…等。			
教學資源	投影片、教學VCD及網路上之豐富教學資源…等。			
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。 二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。			

表 11-2-2-22同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用			
	英文名稱	Application of Computing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、技術力				
適用科別	資訊科				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解資料處理基本概念。 2.硬體週邊裝置。各週邊裝置的認識以及功能的了解。 3.瞭解軟體系統。所含括的領域，以及程式產生的過程。 4.瞭解作業系統。功能以及操作方式，以及電腦病毒的認識。 5.瞭解程式語言。 6.瞭解電腦網路與通訊。相關硬體，軟體、通訊等規格與標準。 7.最新資訊科技知識與資訊名詞。				
議題融入	資訊科（ 品德教育 科技教育 資訊教育 安全教育 防災教育 生涯規劃 多元文化 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基本概念		基本概念		6	
(二)硬體1		硬體1		6	
(三)硬體2		硬體2		6	
(四)軟體1		軟體1		6	
(五)軟體2		軟體2		6	
(六)作業系統		作業系統		6	
(七)程式語言		程式語言		6	
(八)網路1		網路1		6	
(九)最新科技資訊等七大類1		最新科技資訊等七大類1		6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	多元評量				
教學資源	教育部審定合格教科書				
教學注意事項	一、本科目以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，配合歷屆升學試題示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-2-23同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配電設計概論		
	英文名稱	Introduction to Distribution Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	透過本課程學習使學生對家庭配電有更深了解，進而改善家中用電不良習慣，並具有基礎配電設計之概念及能力。			
議題融入	資訊科（環境教育 品德教育 生命教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 戶外教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)配電概論		1. 用電常識及安全。	9	
(二)配電概論		2. 台灣輸配電力之認識	9	
(三)配電概論		3. 台灣發電系統介紹	9	
(四)配電實務		1. 配電設備及器材 2. 功率因數及改善	9	
(五)配電實務		3保護電暈 4電壓降	9	
(六)配電實務		5. 照明理論及設計、配電設計實例	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、實例…等。			
教學資源	投影片、教學VCD及網路上之豐富教學資源…等。			
教學注意事項	一、注意學生之起點行為，教學上可適時補充最新相關知識。 二、本科以在教室由老師上課講解為主、相關實習為輔。			

表 11-2-2-24同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階食品化學			
	英文名稱	Advanced Food Chemistry			
師資來源	外聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：基礎化學、分析化學				
教學目標 (教學重點)	一、進一步瞭解食品化學分析技術。 二、進一步瞭解食品的組成分及其變化。 三、進一步瞭解食品成分在加工過程之變化。 四、培養學生利用食品化學分析知識在食品加工上的應用				
議題融入	烘焙科（ 法治教育 安全教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)食品的組成分		1. 水分 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂質 5. 礦物質 6. 維生素 7. 食品色、香、味		9	
(二)容量分析在食品化學之應用		1. 酸鹼滴定法在食品化學分析之應用 2. 氧化還原滴定法在食品化學分析之應用		9	
(三)容量分析在食品化學分析之應用		1. 沉澱滴定法在食品化學分析之應用 2. 錯化合物滴定法在食品化學分析之應用		9	
(四)食品成分之介紹(水分)		1. 水分 1.1 食品水分狀態 1.2 食品水分含量		9	
(五)食品成分之介紹(醣類)		2.2 醣類理化性質 2.3 醣類之檢測		9	
(六)重量分析在食品化學分析之應用		1. 重量分析器具及操作技術 2. 水分含量之測定 3. 粗脂肪之定量 2. 應將有關食品化學分析的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。		9	
(七)儀器分析在食品化學分析之應用		1. pH計在食品化學分析之應用 2. 分光光度計在食品化學分析之應用 3. 色層分析在食品化學分析之應用 4. 其他分析方法在食品化學分析之應用		9	
(八)食品成分及其在加工及儲存過程中之變化		1. 各成分於加工過程之變化 2. 各成分於貯藏期間之變化		9	
合 計				72	
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 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 11-2-25同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位計算機原理		
	英文名稱	The Basis Theorem of Computer		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識微電腦系統工作原理。 二、熟悉數位電路原理與功能。 三、了解數位計算機內部結構的能力。			
議題融入	資訊科 (品德教育 科技教育 資訊教育 安全教育 多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)數值系統計算		數值表示法	6	
(二)數值系統計算		數位與類比系統	6	
(三)數值系統計算		數位數目系統	6	
(四)數位系統		二進數量表示	6	
(五)數位系統		數位電路	6	
(六)數位系統		邏輯電路	6	
(七)數位系統		並聯與串聯傳輸	6	
(八)數位計算機		記憶器	6	
(九)數位計算		數位計算器	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、段考			
教學資源	出版社書籍或教師自編教材			
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科（閱讀素養 國際教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 1. 緒論		1. 課程介紹與說明 2. 學生分組 3. 確定專題主題。	6	
(二) 資料蒐集		1. 資料蒐集彙整。 2. 專題分工及計畫書擬定	12	
(三) 專題製作之過程1		1. 專題製作之調查、研究與實驗。	8	
(三) 專題製作之過程2		2. 進行製作1	8	
(三) 專題製作之過程3		2. 進行製作2	8	
(三) 專題製作之過程4		3. 紀錄、分析與描述結果1	8	
(三) 專題製作之過程5		3. 紀錄、分析與描述結果2	6	
(四) 專題的書面資料 整理		1. 結果數據之表達呈現。 2. 參考文獻的書寫。 3. 作品整理與撰寫研究報告	8	
(五) 作品發表		1. 說明作品的表達方式。 2. 上台報告。 3. 成果發表。	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)視聽多媒體利用。(2)示範教學。(3)分組討論教學。(4)實驗設計操作。(5)學生上台報告 3. 教學評量 以學生學習過程及製作報告或成果。 4. 教學資源 食品相關教材、資源。 5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。			

表 11-2-3-2同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	position paper		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解美容美髮與造型設計理論與實務設計之意義。 二、熟習整體造型設計實務能力。 三、培養正確之設計理念及敬業精神。			
議題融入	時尚造型科（ 品德教育 能源教育 安全教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作簡介與學生分組		1. 介紹專題的範圍 2. 分組	2	第二學年 第二學期
(二)選擇專題主題		1. 各組發表主題 2. 主題修改	6	
(三)專題資料蒐集與探討		1. 創作的流程及思維的過程 2. 主題修改再審	8	
(四)專題企劃1		1. 介紹專題的範圍	8	
(四)專題企劃2		2. 如何創造作品，及如何呈現作品1	6	
(四)專題企劃3		2. 如何創造作品，及如何呈現作品2	6	
(五)專題提案		1. 分組提案 2. 如何媒體行銷	6	第三學年第一學期
(六)專題實務製作1		各組專題製作1	8	
(六)專題實務製作2		各組專題製作2	8	
(七)檢討與修正		發表與修正	8	
(八)作品發表與檢討		1. 各組作品發表與檢討 2. 專題與展示效果	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。 二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。 三、教學評量：評量內容以專題實務過程與成果為主。 四、教學資源：1. 各式書籍。2. 整體造型教室、視聽設備、輸出設備。3. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。4. 實際設計案例之作品。 五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。 2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。			

表 11-2-3-3同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養學生群體合作解決問題之精神。 2.培養學生獨立思考研究及創造之能力。 3.驗證及應用所學之專業知識。 4.培養學生實務能力，符合產業之所需。 5.訓練學生搜集及整理資料能力。 6.培養學生研究報告寫作與成果發表能力。			
議題融入	烘焙科（生涯規劃）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 緒論		(1)課程介紹與說明 (2)學生分組 (3)確定專題主題。	9	
2. 資料蒐集		(1)資料蒐集彙整。 (2)專題分工及計畫書擬定	9	
3. 專題製作之過程1		(1) 專題製作之調查、研究與實驗。	9	
3. 專題製作之過程2		(2)進行專題 製作。	9	
3. 專題製作之過程3		(3)紀錄、分析與描述結果。	8	
4. 專題的書面資料整理1		(1) 結果數據之表達呈現。 (2) 參考文獻的書寫。	8	
4. 專題的書面資料整理2		(3) 作品整理與撰寫研究報告	8	
5. 專題作品發表1		(1) 說明作品的表達方式。 (2) 上台報告。	6	
5. 專題作品發表2		(3) 成果發表。	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	以學生學習過程及製作報告或成果			
教學資源	食品相關教材、資源。			
教學注意事項	1.教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2.教學方法 (1)視聽多媒體利用。 (2)示範教學。 (3)分組討論教學。 (4)實驗設計操作。 (5)學生上台報告 3.教學評量 以學生學習過程及製作報告或成果。 4.教學資源 食品相關教材、資源。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。			

表 11-2-3-4同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.能瞭解專題製作的方法。 2.能實際應用所學，完成專題實作。 3.能以實作方式呈現所學成果。			
議題融入	資訊科（環境教育 品德教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題研究與製		專題製作構想	9	
(二)專題研究與製		專題製作草想	9	
(三)專題研究與製		專題製作收集資料	9	
(四)專題研究與製		專題製作問題研討	9	
(五)專題作品製作		組合邏輯電路設計	9	
(六)專題作品製作		I/O裝置及應用	9	
(七)專題作品製作		感測器實作與組裝	9	
(八)專題作品製作		專題實作與展示	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂分組發表與驗收			
教學資源	坊間書籍與資料			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-5同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕製作實習			
	英文名稱	Western Dessert Baking Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	烘焙科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蛋糕的基本分類 二、熟悉西點、蛋糕的操作流程 三、能自我判斷不同產品的烤焙程度 四、能運用所學做產品變化 五、培養以西式烘焙為基礎，將產品藝術化				
議題融入	烘焙科（ 人權教育 品德教育 安全教育 生涯規劃 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1. 概論		1、烘焙機器設備與手工具 2、烘焙材料介紹		9	
2. 烘焙器具		1. 烘焙機器設備 2. 烘焙器材		7	
3. 烘焙材料		1. 麵粉 2. 糖 3. 蛋 4. 油脂 5. 乳製品		7	
4. 烘焙計算		1、度量衡與烘培計算		7	
5. 蛋糕分類		1、戚風類蛋糕 2、乳沫類蛋糕 3、麵糊類蛋糕		9	
6. 戚風類蛋糕實作(一)		1. 巧克力戚風蛋糕 2. 摩卡蛋糕 3. 葡萄乾戚風蛋糕捲		9	
7. 戚風類蛋糕實作(二)1		1. 波士頓蛋糕 2. 北海道蛋糕		9	
7. 戚風類蛋糕實作(二)2		3. 虎皮蛋糕 4. 輕乳酪蛋糕 5. 重乳酪蛋糕		9	
8. 乳沫類蛋糕實作(一)1		1. 海綿蛋糕 2. 天使蛋糕		9	
8. 乳沫類蛋糕實作(一)2		3. 蜂蜜蛋糕		9	
9. 乳沫類蛋糕實作(二)1		1. 桂圓蛋糕		8	
9. 乳沫類蛋糕實作(二)2		2. 古早味蛋糕		8	
9. 乳沫類蛋糕實作(二)3		3. 杯子蛋糕		6	
10. 麵糊類蛋糕實作(一)1		1. 奶油大理石蛋糕		6	
10. 麵糊類蛋糕實作(一)2		2. 水果蛋糕		8	
10. 麵糊類蛋糕實作(一)3		3. 重奶油蛋糕		8	
11. 麵糊類蛋糕實作(二)1		奶油棋格蛋糕		8	
11. 麵糊類蛋糕實作(二)2		布朗尼蛋糕製作		8	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。				
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與蛋糕製作實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。				
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關蛋糕製作相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)如需至工廠(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。 (3)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，加深學生對穀類加工的認識及認知。 3. 教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4. 教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關分析化學實習著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與蛋糕製作實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。 5. 教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。 (2)實習之場地、設備、經費。				

表 11-2-3-6同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士理髮實務		
	英文名稱	Men' s haircut practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	8			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一.瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二.熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙、染髮的知識 三.養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 四.熟練運用各種美髮的技能 五.建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六.對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
議題融入	時尚造型科（ 品德教育 安全教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)男士理髮用具介紹與運用		1. 男士理髮用具介紹 2. 男士理髮用具的應用	4	第二學年第一學期
(二)洗髮		1. 洗髮工作前準備 2. 洗髮的手法 3. 洗髮的沖水技巧	8	
(三)剪髮概論1		1. 髮型與臉型 2. 髮型與頭型	8	
(三)剪髮概論2		3. 剪髮概要	8	
(四)年齡與髮型的配合1		1. 兒童髮型 2. 青少年髮型	8	
(四)年齡與髮型的配合2		3. 青年髮型	6	第二學年第二學期
(五)整髮1		1. 吹風	8	
(五)整髮2		2. 電鉗	4	
(六)燙髮1		1. 冷燙原理	4	
(六)燙髮2		冷燙實作	8	
(六)燙髮3		電棒燙髮	6	
(七)染髮1		色彩和髮色的認識	8	第三學年第一學期
(七)染髮2		染髮前須知	4	
(七)染髮3		染髮實作	8	
(七)染髮4		彩染實作	8	
(七)染髮5		創意染髮	8	
(八)流行髮型1		時尚髮型實作1	8	第三學年第一學期
(八)流行髮型2		時尚髮型實作2	6	
(八)流行髮型3		時尚髮型實作3	6	
(八)流行髮型4		時尚髮型實作4	8	
(八)流行髮型5		時尚髮型實作5	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社男士理髮設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能			

表 11-2-3-7同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術麵包製作實習			
	英文名稱	Art Bread Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：烘焙食品加工實習				
教學目標 (教學重點)	一、了解藝術麵包與一般麵包之區別 二、了解各式造型麵包之技巧 三、具備藝術麵包組裝之能力 四、培養以美學概念設計各式藝術麵包，將它精緻藝術化				
議題融入	烘焙科（人權教育 品德教育 安全教育 生涯規劃）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論1		藝術麵包與一般麵包之區別		4	
概論2		各式造型麵包之技巧		6	
藝術麵包製作1		麵包的造型製作1		8	
藝術麵包製作2		麵包的造型製作2		6	
藝術麵包製作3		無酵母麵包製作1		6	
藝術麵包製作4		無酵母麵包製作2		6	
藝術麵包製作5		麵包接卓方式製作1		6	
藝術麵包製作6		麵包接卓方式製作2		6	
藝術麵包製作7		製作藝術麵包組合1		6	
藝術麵包製作8		製作藝術麵包組合2		6	
藝術麵包處理1		藝術麵包亮光處理		6	
藝術麵包處理2		藝術麵包保存		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標 二、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。 三、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產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論 四、注意學生對造型技巧之能力				

表 11-2-3-8同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎資訊技術實習		
	英文名稱	Basic Information Technology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦硬體規格。 二、熟悉系統安裝實務。 三、具備硬體故障排除能力。 四、主動關心電腦資訊脈動與發展趨勢。			
議題融入	資訊科 (環境教育 品德教育 法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 生涯規劃 戶外教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電腦硬體		電腦硬體介紹：功能、特性	9	
(二)電腦硬體		電腦硬體介紹發展沿革	9	
(三)電腦硬體		電腦硬體工作原理介紹	9	
(四)主機板設定		BIOS 設定功能介紹	9	
(五)主機板設定		硬碟規劃	9	
(六)系統安裝		系統安裝、設定及驅動程式	9	
(七)系統安裝		電腦設備更新注意事項	9	
(八)系統安裝		檢修及故障排除	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課為主			

表 11-2-3-9同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習			
	英文名稱	Chinese Cooking Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	12				
	第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一.培養食物烹飪的基本技巧。 二.熟練各種烹飪設備的正確操作。 三.建立良好的職業道德與餐飲衛生習慣。 四.啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
議題融入	餐飲管理科（性別平等 安全教育 防災教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
各類食物烹飪前的處理與洗滌1		1. 各類原料的前處理。		9	
各類食物烹飪前的處理與洗滌2		2. 各類食物的洗滌方式。		9	
基本切割法1		1. 刀工與切割法。		9	
基本切割法2		2. 刀法種類		9	
基本切割法3		3. 材料成型與菜餚切割法。		9	
常用的烹調法1		1. 煮		9	
常用的烹調法2		2. 川 3. 拌		9	
常用的烹調法3		4. 蒸		9	
常用的烹調法4		5. 扣 6. 扒		9	
常用的烹調法5		7. 炒 8. 爆		9	
常用的烹調法6		9. 煎 10. 炸		9	
常用的烹調法7		11. 燴 12. 羹		9	
常用的烹調法8		13. 溜 14. 油 15. 燒		9	
常用的烹調法9		16. 燜 17. 燉		9	
常用的烹調法10		18. 煨 19. 燂		9	
常用的烹調法11		20. 燻 21. 烤		9	
常用的烹調法12		22. 煸		9	
常用的烹調法13		23. 貼、塌		9	
常用的烹調法14		24. 凍 25. 拔絲		9	
常用的烹調法15		26. 其 他。		9	
介紹中國各區域 的菜色與實習1		1. 台灣菜。		9	
介紹中國各區域 的菜色與實習2		2. 廣東菜。		9	
介紹中國各區域 的菜色與實習3		3. 江浙菜。 4. 四川菜。		9	
介紹中國各區域 的菜色與實習4		5. 湖南菜。		9	
介紹中國各區域 的菜色與實習5		6. 北平菜。 7. 其他地方菜。		9	
適當的盤飾 技巧1		1. 裝盤技巧。		9	
適當的盤飾 技巧2		2. 裝盤器皿的種類。		9	
適當的盤飾 技巧3		3. 食器和菜餚的配合。		9	
合 計				252	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	1.教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關中餐烹飪相關知識，加強課程的廣度及 應用性介紹。 2.教學方法 (1)本科目為實習科目。(2)如需至工廠(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。(3)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，加深學生對中餐烹飪的認識及認知。 3.教學評量 (1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 4.教學資源 (1)教科書、期刊雜誌、相關中餐烹飪著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。(3)與中餐烹飪實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。(4)實習場所之設備。 5.教學相關配合事項 (1)教材編撰、師資研習。(2)實習之場地、設備、經費。(3)必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。				

表 11-2-3-10同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計實務		
	英文名稱	Hair styling practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 瞭解美髮組織及美化修飾的技巧 二. 熟悉頭髮整、護、剪髮、冷燙的知識 三. 養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 四. 熟練運用各種美髮的技能 五. 建立良好的美髮基礎 以應潮流變化 六. 對美的欣賞及創作設計的陶冶。			
議題融入	時尚造型科 (多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)剪髮專業技術名詞		剪髮理論與技法概念 剪髮專業技術名詞	9	第三學年第一學期
(二)水平零層次		水平零層次設計概論 水平零層次操作過程解析	9	
(三)正斜邊緣層次1		正斜邊緣層次-設計概論1	9	
(三)正斜邊緣層次2		2. 正斜邊緣層次-操作過程解析2	9	
(四)不對稱邊緣層次1		不對稱邊緣層-設計概論	9	
(四)不對稱邊緣層次2		不對稱邊緣層-操作過程解析	9	
(五)均等層次1		均等層次-設計概論	9	第三學年第二學期
(五)均等層次2		均等層次-操作過程解析	9	
(六)不對稱髮型1		不對稱髮型-設計概論	9	
(六)不對稱髮型2		不對稱髮型-操作過程解析	9	
(七)大平頭推剪1		大平頭推剪-設計概論	9	
(七)大平頭推剪2		大平頭推剪-操作過程解析	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社髮型設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能			

表 11-2-3-11同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路佈線實習		
	英文名稱	Network Topology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習			
教學目標 (教學重點)	一、認識區域網路的規劃方式。 二、熟悉網路線材、接頭的規格與實作。 三、熟悉網站伺服器的架設。 四、依不同需求規劃個人、家庭或企業的網路並完成架設與安裝。			
議題融入	資訊科（環境教育 品德教育 法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 生涯規劃 戶外教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)網路設定與實作		一、網路的類型與應用	9	
(二)網路設定與實作		二、網路線材	9	
(三)網路設定與實作		接頭的規格與實作	9	
(四)作業系統安裝與設定		安裝網路作業系統	9	
(五)網路服務安裝與設定		HTTP伺服器安裝	9	
(六)網路服務安裝與設定		HTTP伺服器設定	9	
(七)網路服務安裝與設定		FTP伺服器安裝	9	
(八)網路服務安裝與設定		FTP伺服器設定	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-12同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實習			
	英文名稱	Cake Decoration Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：蛋糕製作實習				
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理				
議題融入	烘焙科（環境教育 品德教育 生涯規劃）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論1		蛋糕裝飾之基本觀念		4	
概論2		各式霜飾材料製備		6	
蛋糕裝飾運用1		抹面 披覆的技巧1		6	
蛋糕裝飾運用2		抹面 披覆的技巧2		6	
蛋糕裝飾運用3		畫直線 與曲線技巧 及變化1		6	
蛋糕裝飾運用4		畫直線 與曲線技巧 及變化2		6	
蛋糕裝飾運用5		各式擠花帶與花嘴應用1		6	
蛋糕裝飾運用6		各式擠花帶與花嘴應用2		4	
蛋糕裝飾運用7		各種食用色素的應用1		4	
蛋糕裝飾運用8		各種食用色素的應用2		4	
蛋糕裝飾運用9		各式顏色的調配1		6	
蛋糕裝飾運用10		各式顏色的調配2		4	
蛋糕裝飾運用11		各種技法的組合與應用1		6	
蛋糕裝飾運用12		各種技法的組合與應用2		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折				

表 11-2-3-13同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	分析化學實習				
	英文名稱	Analytical Chemistry Practice				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修 實習科目					
	實習科目					
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力					
適用科別	烘焙科					
	6					
	第一學年					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 熟練分析化學的操作技能與對物質組成分析的能力，並能實際應用、展現自我精進與探索的能力。 2. 了解物質的定性與定量分析，運用以執行各項檢驗，並能解決實務問題具備系統思考、符號表達與科技資訊之能力。 3. 具備食品衛生安全相關法規知識，展現注重環境保護、性別平等、良好工作態度、注重職場倫理、重視勞動權益及避免職業災害之素養。 4. 具備閱讀食品資訊與媒體所需之基本素養，能關注最新食品科技發展，兼顧實務性與前瞻性之國際觀。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。					
議題融入	烘焙科（ 法治教育 資訊教育 能源教育 安全教育 防災教育 ）					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
實驗場所之 安全衛生教育		實驗場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識 實驗室安全規則及相關勞動法令規章之認識 實驗室毒性化學藥品分類及危害發生處理方式之認識		9		
實驗場所相關作業管理		物質安全資料表的查詢 實驗室廢棄物之分類及貯存實驗室廢棄物之分類及貯存 分析化學相關新科技資訊與媒體之識讀、思辨及其應用		9		
A. 基礎實驗操作		分析儀器及實驗器具之認識、操作及保養方法 試劑濃度基本認識與計算		9		
B. 基礎實驗操作		試劑配製及標定 試料取樣與稱量 數據處理		9		
A. 基礎定性分析		常見金屬焰色分析		9		
B. 基礎定性分析		陰、陽離子定性分析		9		
A. 基礎重量分析		重量分析理論認識		9		
B. 基礎重量分析		重量分析器具與儀器認識及操作(含電子天平、水分之定量及濾紙灰分之定量)		9		
A. 基礎容量分析		容量分析理論認識 容量分析器具與儀器操作		9		
B. 基礎容量分析		容量分析溶液濃度計算、配製及標定 酸鹼滴定法		9		
A. 基礎儀器分析		儀器分析理論與儀器操作 pH 計校正與pH 測定 鹽度計校正與鹽度測定		9		
B. 基礎儀器分析		糖度計校正與糖度測定 離心機之操作 酒精度計校正與酒精度測定 分光光度計之測定		9		
合 計				108		
學習評量 (評量方式)		作業評定、實驗操作、作業評定				
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		1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 實習相關材料的選用應符合減廢、低毒、節能等原則。 3 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 4 課程中所需相關儀器設備，應建立定期自我檢查及維護保養的習慣，以維持精準度。 5 本實習科目應確實配戴所需安全防護裝備(如:穿著實驗衣、長褲、包鞋、戴口罩、護目鏡及長髮者應戴頭套等)。 6 本實習科目中產生危害身體健康的高溫與氣體，學校應準備耐熱與耐酸鹼之防護用具。 7 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、瓦斯毒性化學藥品及廢棄物處理等)。				

表 11-2-3-14同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦硬體裝修實習		
	英文名稱	Computer Hardware Repair Basic Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習			
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦硬體結構組成。 二、能夠學會拆裝電腦。 三、能夠安裝與設定電腦基本作業系統。 四、取得丙級技術士證照。			
議題融入	資訊科（性別平等 環境教育 品德教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 安全教育 防災教育 生涯規劃 閱讀素養）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電腦硬體		介紹電腦硬體結構。	9	
(二)電腦硬體		介紹電腦硬體組裝。	9	
(三)電腦硬體		熟練拆解電腦硬體結構。	9	
(四)電腦硬體		熟練組裝電腦硬體結構。	9	
(五)系統安裝		安裝電腦基本作業系統	9	
(六)系統安裝		設定電腦基本作業系統	9	
(七)電腦維修		檢修設備儀器使用	9	
(八)電腦維修		電腦檢修及檢測故障排除	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-15同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習		
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學習基本水果切雕。 二、學習根莖類蔬菜切雕。 三、能製作搭配菜餚之盤飾。			
議題融入	餐飲管理科 (安全教育 戶外教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程說明、講解，分組		課程說明、講解，分組	3	
(二)刀具認識、刀功基本知識		刀具認識、刀功基本知識	3	
(三)食材介紹、刀工技術的基本刀法		食材介紹、刀工技術的基本刀法	3	
(四)直切法、推刀法		直切法、推刀法	3	
(五)拉刀法、直刀推切法		拉刀法、直刀推切法	3	
(六)平刀法、花刀切		平刀法、花刀切	3	
(七)段、塊、條、丁		段、塊、條、丁	3	
(八)片、絲、末、茸		片、絲、末、茸	3	
(九)洋蔥花、茄花		洋蔥花、茄花	3	
(十)辣椒花、蘿蔔梗花		辣椒花、蘿蔔梗花	3	
(十一)松葉、菊花、瓜仔排花		松葉、菊花、瓜仔排花	3	
(十二)分組綜合測驗		分組綜合測驗	3	
(十三)水花片-小樹、葉子		水花片-小樹、葉子	3	
(十四)水花片-菱形、聖誕樹		水花片-菱形、聖誕樹	3	
(十五)水花片-蝴蝶、飛鳥		水花片-蝴蝶、飛鳥	3	
(十六)水花片-長方形、正方形		水花片-長方形、正方形	3	
(十七)綜合水花片 練習		綜合水花片 練習	3	
(十八)綜合水花片 測驗		綜合水花片 測驗	3	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	實作、作業、日常出席及上課秩序			
教學資源	教科書及網路影片			
教學注意事項	一、教學方法： 一般上課、實作示範、分組操作。 二、透過實際操作瞭解果雕製作過程，並明確了解到各種刀工規格大小			

表 11-2-3-16同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務			
	英文名稱	Applications of Electronic Commerce			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。				
議題融入	餐飲管理科（法治教育 科技教育 能源教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)電子商務基本概念		1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況		6	第二學年第一學期
(二)電子商務架構		1. 電子商務之資訊流 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流		8	
(三)電子商務經營模式1		1. 電子商務經營模式介紹 2. 電子商務經營模式未來發展		6	
(三)電子商務經營模式2		. B TO C經營模式		8	
(三)電子商務經營模式3		1. 電子商務網站規劃 1. B TO B經營模式 2. C TO C經營模式		8	
(四)電子商務網路行銷1		1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略		4	第二學年第二學期
(四)電子商務網路行銷2		1. web網站互動與廣告策略 2. 網路社群		8	
(五)電子商務網站建置1		1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設		8	
(五)電子商務網站建置2		電子商務相關技術		8	
(六)電子商務安全機制與法制		1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量				
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室				
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 個案教學法，依學生所選模擬經營主題，引導規劃實作。 4. 依學生差異，適時調整課程內容。				

表 11-2-3-17同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食加工實習			
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing Practic			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	烘焙科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解中式麵食製作的基本原理。 2.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 3.進行各類中式麵食製品之實際操作。				
議題融入	烘焙科（ 品德教育 生命教育 生涯規劃 多元文化 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1. 加工基本操作		1-1食品工廠安全衛生 1-2中式麵食製作機具之選用與用途 1-3中式麵食製作器具之選用與用途		4	
2. 配方計算		2-1中式麵食製作的材料用量及配方換算		4	
3.水調(和)類麵食製作1		3-1 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法		4	
3.水調(和)類麵食製作2		3-1-1 冷水麵類：生鮮麵條、貓耳朵、淋餅、手工水餃…等		7	
3.水調(和)類麵食製作3		3-1-2燙麵類等1：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等		7	
3.水調(和)類麵食製作4		3-1-2燙麵類等2：荷葉餅、抓餅、燒賣、蛋餅…等		7	
4.發酵類麵食製作1		4-1 發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法		7	
4.發酵類麵食製作2		4-1-1 發酵類1：白饅頭、雙色饅頭		7	
4.發酵類麵食製作3		4-1-1 發酵類12 菜肉包、三角豆沙包…等		7	
4.發酵類麵食製作4		4-1-2發粉類1：發糕、黑糖糕		7	
4.發酵類麵食製作5		4-1-2發粉類2：馬拉糕、蒸蛋糕…等		7	
5. 燒餅與油炸類麵食製作1		5-1燒餅與油炸類麵食製作原理與方法		6	
5. 燒餅與油炸類麵食製作2		5-1-1燒餅類1：芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅…等		7	
5. 燒餅與油炸類麵食製作3		5-1-1燒餅類2：芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅…等		7	
5. 燒餅與油炸類麵食製作4		5-1-2油炸類1：開口笑、脆麻花、巧果、沙其瑪…等		7	
5. 燒餅與油炸類麵食製作5		5-1-2油炸類2：開口笑、脆麻花、巧果、沙其瑪…等		7	
6.酥油皮與糕漿類麵食製作1		6-1酥油皮與糕漿類麵食製作原理與方法		6	
6.酥油皮與糕漿類麵食製作2		6-1-1酥油皮類1：蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪…等		9	
6.酥油皮與糕漿類麵食製作3		6-1-1酥油皮類2：蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪…等		9	
6.酥油皮與糕漿類麵食製作4		6-1-2糕漿類1：台式豆沙月餅、廣東月餅、鳳梨酥、桃酥…等		9	
6.酥油皮與糕漿類麵食製作5		6-1-2糕漿類2：台式豆沙月餅、廣東月餅、鳳梨酥、桃酥…等		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用				
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源				
教學注意事項	(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。 (三)教學評量 要求學生瞭解中式麵食加工相關知識外，並評量學生對中式麵食加工的應用。 (四)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與中式麵食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (五)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。				

表 11-2-3-18同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食加工實習		
	英文名稱	Chinese Style Rice Flour Processing Practic		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解中式米食製作的基本原理。 2.瞭解中式米食製作的操作程序與運用。 3.進行各類中式米食製品之實際操作。			
議題融入	烘焙科（ 品德教育 多元文化 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
加工基本操作1		1. 食品工廠安全衛生 2. 米食製作機具之選用與用途	4	
加工基本操作2		3中式米食製作器具之選用與用途	4	
配方計算1		中式米食製作的材料用量及配方換算1	4	
配方計算2		中式米食製作的材料用量及配方換算2	4	
漿(粿)粉類項—米漿型製作1		漿(粿)粉類項—米漿型的製作原理與方法 1.發粿 2.碗粿	8	
漿(粿)粉類項—米漿型製作2		3.蘿蔔糕	8	
漿(粿)粉類項—米漿型製作3		4.芋頭糕	8	
漿(粿)粉類項— 一般漿糰製作1		漿(粿)粉類項— 一般漿糰的製作原理與方法 1. 芋粿巧	8	
漿(粿)粉類項— 一般漿糰製作2		2. 湯圓	8	
漿(粿)粉類項— 一般漿糰製作3		3. 米麻糬 4. 甜年糕	8	
熟粉類項製作1		熟粉類項的製作原理與方法 1. 鳳片糕	8	
熟粉類項製作2		2. 糕仔崙 3. 雪片糕	8	
熟粉類項製作3		4. 豬油糕 5. 冰皮月餅	8	
膨發類項— 一般膨發類項製作		膨發類項— 一般膨發類項的製作原理與方法 1. 米花糖	8	
米粒類型-飯粒型製作1		米粒類型-飯粒型的製作原理與方法 1白米飯 2油飯	8	
米粒類型-飯粒型製作2		3筒仔米糕	8	
米粒類型-飯粒型製作3		4. 台式肉粽	8	
米粒類型?-粥品型製作1		米粒類型?-粥品型製作的製作原理與方法 1. 八寶粥	8	
米粒類型?-粥品型製作2		2. 廣東粥	8	
米粒類型?-粥品型製作3		3. 海鮮粥	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用			
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。			
教學注意事項	(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。 (三)教學評量 要求學生瞭解中式米食加工相關知識外，並評量學生對中式米食加工的應用。 (四)教學資源 1.教科書、期刊雜誌、相關中式米食加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與中式米食加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。 (五)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。			

表 11-2-3-19同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏實務			
	英文名稱	Beauty practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.明瞭一般美容之專業知識。 2.熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 3.培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。				
議題融入	時尚造型科（ 性別平等 品德教育 安全教育 生涯規劃 多元文化 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)貼膠紙		1.貼膠紙的目的 2.膠紙的剪法與貼法		3	第二學年第一學期
(二)眼影、眼線的美化		1.眼影的美化 2.眼線的美化		9	
(三)睫毛及假睫毛的美化		1.睫毛的美化 2.假睫毛的裝戴		6	
(四)鼻影、唇型的美化		1.鼻影的修飾 2.唇型的美化		9	
(五)臉型與粉底、腮紅的修飾		1.臉型與粉底的修飾 2.臉型與腮紅的修飾		9	
(六)日間宴會妝		1.步驟與要領 2.應檢要領 3.日間宴會妝		9	
(七)晚間宴會妝		1.步驟與要領 2.應檢要領 3.晚間宴會妝		9	
(八)化妝史		1.西洋化妝史 2.中國化妝史		6	第二學年第二學期
(九)季節與化妝1		春季化妝 夏季化妝		3	
(九)季節與化妝2		秋季化妝 冬季化妝		6	
(十)紋繡與眉型1		絲柔飄眉		3	
(十)紋繡與眉型2		漸層式霧眉1 漸層式霧眉2		9	
(十一)紋繡與睫毛		美睫嫁接技法(紙上、依真人、真人操作)		9	
(十一)配合時間的化妝技巧		時間及膚質的分析 白天及晚上化妝		3	
(十二)配合地點的化妝技巧		地點與膚質分析 室內、室外化妝技巧		3	
(十二)配合場合的化妝技巧		地點與膚質分析 配合場合化妝技巧		6	
(十三)不同年齡的化妝技巧		1.年輕女性的化妝 2.中年女性的化妝 3.年長女性的化妝 4.年長女性化妝		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量				
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能				

表 11-2-3-20同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾與造型運用			
	英文名稱	Fashion and modeling use			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養服飾設計製作之基本知能和專業技能。 二、提昇服飾創意設計及美學素養之專業能力。 三、培養縫紉用具的使用方法。 四、增進學生服飾實務能力。 五、提升時尚服飾再創作的的能力				
議題融入	時尚造型科（性別平等 品德教育 安全教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)縫紉工具1		1. 量身製圖用具		3	第三學年第一學期
(一)縫紉工具2		2. 裁剪、縫製用具 3. 整燙其他用具		3	
(二)實用縫紉法1		1. 基本車縫法		9	
(二)實用縫紉法2		2. 基本手縫法		9	
(三)量身		1. 三圍量身法		3	
(四)飾品製作1		1手繡		9	
(四)飾品製作2		2. 電腦繡		9	
(四)飾品製作3		3. 拼布		9	
(五)服飾再製作1		1. 衣服改造與裝飾		9	第三學年第二學期
(五)服飾再製作2		2. 服飾資源再利用1		9	
(五)服飾再製作3		2. 服飾資源再利用2		9	
(六)創意服飾製作1		多媒材創意服飾製作		9	
(六)創意服飾製作2		舞台展演服飾製作1		9	
(六)創意服飾製作3		舞台展演服飾製作2		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量				
教學資源	一、坊間教材、相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。 二、自編講義。				
教學注意事項	一、教師可多運用影片及多媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、學生在製作時，教師可視其個別差異，給予不同的內容及份量。				

表 11-2-3-21同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式烘焙食品製作			
	英文名稱	European Baking Product Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：烘焙食品加工實習				
教學目標 (教學重點)	一、了解歐式烘焙產品之基本概念 二、了解各式歐式烘焙產品的特性 三、了解各式歐式蛋糕和麵包製作方式 四、培養製作歐式麵包與蛋糕之能力 五、培養將美學概念帶入歐式麵包和蛋糕之設計能力				
議題融入	烘焙科（品德教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論		1歐式烘焙產品之基本概念 2.各式歐式烘焙產品的特性 3.各式歐式蛋糕和麵包製作方式		9	
歐式烘焙食品製作1		1.各式雜糧歐式麵包製作		9	
歐式烘焙食品製作2		2.各式堅果養生麵包製作		9	
歐式烘焙食品製作3		3.各式天然酵母培養		9	
歐式烘焙食品製作4		4.各式歐式蛋糕製作		9	
歐式烘焙食品製作5		5.各式馬卡龍製作		9	
歐式烘焙食品製作6		6.各種歐式點心製作1		9	
歐式烘焙食品製作7		6.各種歐式點心製作2		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、舉辦相關節日歐式麵包甜點製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折				

表 11-2-3-22同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新娘秘書實務		
	英文名稱	Fashion and modeling use		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解婚禮規劃與新娘溝通流程 二、熟練各類型新娘化粧與修飾技巧 三、學會配合美膚、美髮、美顏理論與實際操作 四、對美的欣賞及創作設計的陶冶。 五、養成高尚的審美能力及認真負責工作態度 六、培養專業造型設計及特殊造型設計的技巧能力			
議題融入	時尚造型科（ 性別平等 品德教育 安全教育 生涯規劃 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)了解婚禮流程與規劃		1. 台灣的婚俗文化 2. 婚紗產業文化 3. 訂婚與結婚的流程	6	第三學年 第一學期
(二)了解新娘秘書與新娘溝通流程		1. 新娘秘書產業的崛起與未來 2. 新娘秘書經營策略與資訊流程 3. 新娘造型風格解析	6	
(三)臉型與造型之關係		1. 眼型與眼線修飾 2. 鼻影介紹修飾 3. 眉毛介紹修飾 4. 唇型介紹修飾 5. 新娘身型與禮服選擇	9	
(四)彩妝理論與示範1		1. 新娘常用色彩搭配應用 2. 皮膚色彩調整 3. 各五官彩妝技巧	9	
(四)彩妝理論與示範2		時尚白紗新娘彩妝	9	
(四)彩妝理論與示範3		古典新娘彩妝示範與實作	9	
(四)彩妝理論與示範4		創意新娘彩妝示範與實作	6	
(五)新娘宴會髮型風格1		工具介紹 白紗新娘髮型造型示範與實作	9	第三學年 第一學期
(五)新娘宴會髮型風格2		編織拉絲造型示範與實作	9	
(五)新娘宴會髮型風格3		古典盤髮造型示範與實作	9	
(六)時尚新娘造型飾品		1. 新娘造型飾品介紹 2. 創意飾品教學	9	
(七)親友宴會造型1		1. 伴娘、伴郎造型示範	6	
(七)親友宴會造型2		2. 婆婆、媽媽造型示範	6	
(八)全方位婚前保養		1. 頭部護理 2. 臉部皮膚養護 3. 身體滋養與調理	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			
教學資源	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標 二、教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣 三、利用美髮與美顏教室設備或網際網路教學擴增教學內容 四、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用 五、利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣 六、各種活動教學之錄影帶、利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果 七、教材課本之習題，應與實務配合，使學生能學以致用			
教學注意事項	一、鼓勵學生閱讀有關參考資料，藉以增加學習興趣。 二、利用課餘時間，參觀婚紗造型或展覽等場所，誘導學生的學習興趣。或排校外參觀強化課程內容的實際性。 三、教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。 四、實習操作中選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。			

表 11-2-3-23同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒宴會實務		
	英文名稱	Teppanyaki		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、指導學生了解各類食材特性並能正確選擇各類食材 二、指導學生熟練各項基礎料理(醬汁之運用) 三、指導學生了解並熟練基本烹調法(火候之控制) 四、指導學生熟練鐵板燒之手勢及態度			
議題融入	餐飲管理科 (安全教育 防災教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 單元性質不同分別採用示範及講演法、練習法等方式來實施教學1		1. 概論 2. 廚房認識 3. 度量衡、溫度、重量的換算	9	
(一) 單元性質不同分別採用示範及講演法、練習法等方式來實施教學2		4. 食品簡介 5. 酒的應用	9	
(二) 熟悉基本烹飪技巧1		1. 基本烹飪法	6	
(二) 熟悉基本烹飪技巧2		2. 西式早餐	9	
(二) 熟悉基本烹飪技巧3		3. 三明治的製作	9	
(二) 熟悉基本烹飪技巧4		4. 高湯之製作	6	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用1		授課內容包括： 鐵板燒料理-醬汁之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用2		授課內容包括： 鐵板燒料理-前菜之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用3		授課內容包括： 鐵板燒料理-湯品之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用4		授課內容包括： 鐵板燒料理-沙拉之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用5		授課內容包括： 鐵板燒料理-麵包之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用6		授課內容包括： 鐵板燒料理-雞類料理之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用7		授課內容包括： 鐵板燒料理-豬肉類料理之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用8		授課內容包括： 鐵板燒料理-牛肉類料理之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用9		授課內容包括： 鐵板燒料理-貝殼類料理之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用10		授課內容包括： 鐵板燒料理-海鮮類料理之示範教學與實作實習	9	
(三) 主要為瞭解鐵板燒運用之手法及各式醬汁之運用11		授課內容包括： 鐵板燒料理-點心類料理之示範教學與實作實習	6	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、教學方法應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 二、學生採分組實習以進行教學評量，以便對照比較。並以段考、期考與技能檢定為總結性評量。 三、以實習報告進行診斷性評量，以段考、期考與技能檢定為總結性評量。			

表 11-2-3-24同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	巧克力製作		
	英文名稱	Chocolate Preparing Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解巧克力基本分類 二、了解各式巧克力製作方式 三、了解溫度對製作影響 四、了解大型巧克力之組裝 五、具備設計各式巧克力藝術裝置之能力 六、培養以美學概念將巧克力設計成為一門藝術			
議題融入	烘焙科 (環境教育 品德教育 資訊教育 生涯規劃)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論1		1. 巧克力基本分類	4	
(一)緒論2		2. 各式巧克力製作方式1	6	
(一)緒論3		2. 各式巧克力製作方式2	6	
(一)緒論4		3. 溫度對製作影響	6	
(二)巧克力製作1		1. 巧克力調溫練習	6	
(二)巧克力製作2		2. 製作各式調味巧克力	9	
(二)巧克力製作3		3. 巧克力披覆練習	9	
(二)巧克力製作4		4. 巧克力製做造型練習1	9	
(二)巧克力製作5		4. 巧克力製做造型練習2	8	
(二)巧克力製作6		5. 巧克力藝術組裝練習1	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	訪問出版之相關教科書或自編教材			
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折 五、鼓勵參加技藝競賽 達到觀摩學習之效果			

表 11-2-3-25同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意整體造型			
	英文名稱	Creative overall shape			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍				
議題融入	時尚造型科（生涯規劃 多元文化）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註	
(一)萬聖節節慶1		殭屍	6	第三學年第一學期	
(一)萬聖節節慶2		吸血鬼	6		
(一)萬聖節節慶3		幽靈	6		
(一)萬聖節節慶4		妖怪 木乃伊等	9		
(一)萬聖節節慶5		公奴良陸生	9		
(二)帥氣型角色1		執事 少爺	9	第三學年第二學期	
(二)帥氣型角色2		2賽巴斯欽・米卡艾利斯	9		
(三)溫柔型角色1		雷姆 雪之下陽乃	9		
(三)溫柔型角色2		女僕 姐姐	9		
(四)運動型角色1		小野田?道 日向翔陽	9		
(四)運動型角色2		自行車 排球	9		
(五)可愛型角色1		. 康娜，香風智乃	9		
(五)可愛型角色2		蓬鬆可愛	9		
合 計			108		
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量				
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社整體造型相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能				

表 11-2-3-26同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品檢驗分析實習			
	英文名稱	Food Inspection and Analysis			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力				
適用科別	烘焙科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一. 了解食品檢驗分析的原理。 二. 熟練食品檢驗分析的基本操作方法。 三. 熟悉食品醣類、蛋白質及脂質分析基本操作方法。 四. 熟悉食品礦物質、維生素及食品添加物分析的基本操作方法。 五. 熟悉食品感官品評原理及基本操作方法。 六. 具備互助合作、良好工作態度的情懷及重視職場倫理及安全。				
議題融入	烘焙科（ 法治教育 科技教育 安全教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
認識實驗室及安全		1.實驗室安全規則認識 2.事故發生之預防及及危害發生處理方式之認識 3.實驗室廢棄物之分類及及貯存 4.其他		6	
食品基本成分分析 水分分析		1.食品中水分分析相關知識 2.穀類 米、麥 之水分含量測定 3.穀類加工食品 豆干、麵包 之水活性測定		9	
食品成分分析 醣類分析1		1.食品中醣類分析相關知識 2.果汁 鳳梨汁 之糖度及可滴定酸度測定		4	
食品成分分析 醣類分析2		3.水果 柳橙 之還原醣定量 Somogyi 法 4.水果 柳橙 之還原醣定量 Bertrand 法 5.水果 柳橙 之組織維定量		4	
食品成分分析 蛋白質分析		1.食品中蛋白質分析相關知識 2.穀粉類 豆粉、米穀粉 之凱氏氮定量 3.畜產品 豬肉 揮發性鹽基態氮（測定）		4	
食品成分分析 脂質分析		1.食品中脂質分析相關知識 2.牛乳脂肪含量測定 3.沙拉油比重之測定 4.黃豆粗脂肪之測定 5.鹹鴨蛋硫巴必氨酸測定		9	
食品成分分析 礦物質分析		1.食品中礦物質分析相關知識 2.食品中礦物質分析相關知識 3.麵粉粗灰分測定 4.黃豆之酸性測定		9	
食品成分分析 維生素分析		1.食品中維生素分析相關知識 2.果汁中維生素 C 含量測定		9	
食品添加物檢驗 防腐劑、殺菌劑及保色劑分析		1.食品添加物分析相關知識 2.貢丸中硼砂之檢驗 3.魚丸中過氧化氫之檢驗 4.香腸中亞硝酸鹽之測定 5.金針中亞硫酸鹽之測定 6.其他 如瘦肉精、農藥殘留、脂肪酸		6	
食品微生物檢驗		1.食品微生物分析相關知識 2.食品大腸桿菌群數目之檢驗		6	
常見食品之檢驗		1.酒類之酒精度檢驗 2.果汁中甲醛態氮之檢驗 3.罐頭食品之拆罐及檢驗1 4.罐頭食品之拆罐及檢驗 2		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知知識、技能、情意行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德等方面，以利學生健全發展。 3.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、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食分析化學專能力或特殊才能。 8.除要求學生了解食品檢驗分析相關知識外，應評量學生對食品檢驗分析 在日常生活上				
教學資源	1.學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品檢驗分析著作。 2.教學應充分利用圖書館資源、與食品檢驗分析有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.應將有關食品檢驗分析的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。 4.必要可以建教合作，讓學生至校外單位實習。				
教學注意事項	一. 教材編選 1.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結				

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.教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。

3.教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。

4.教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。

5.教材之編選 應著重實用性與時代性，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，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

6.教材內容 應酌情增補食品檢驗分析有關知識，加強課程深度。

二. 教學方法

1.本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠 場或其他場所實習，得依相關規定分組上課。

2.教師教學時可採用語言性教學方法，包括以 講授法 、 談話法 、 讀書指導法 等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確 而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。

3.教師教學時可採用 非語言性 教學方法，包括 演示法 、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握 知識、加深印象。

4.教師教學時可採用實踐性教學方法，包括 實驗法 、 實習法 、 練習法 等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。

5.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，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-3-27同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理實務		
	英文名稱	Fusion Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特色的佳餚。			
議題融入	餐飲管理科（ 防災教育 多元文化 國際教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧1		1. 尋找新鮮的魚	9	
(一) 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧2		2. 1料理魚類的藝術	9	
(一) 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧3		2. 2料理魚類的藝術	9	
(一) 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧4		3. 成為貝類與甲殼類達人	9	
(二) 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚1		1. 軟化肉類的訣竅	9	
(二) 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚2		2. 下鍋煮就對了嗎	9	
(二) 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚3		3. 牛肉：究極的紅肉	9	
(二) 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚4		4. 變化多端的豬肉	9	
(三)各國經典菜餚典故介紹1		1. 迷人的米	9	
(三)各國經典菜餚典故介紹2		2. 完美的燉飯	9	
(三)各國經典菜餚典故介紹3		3. 誘人的壽司	9	
(三)各國經典菜餚典故介紹4		4. 美妙的義大利麵食	9	
(四)實作：泰國料理、日本料理、異國美食1		1. 剉塊、切片、去皮等刀工	9	
(四)實作：泰國料理、日本料理、異國美食2		2. 根莖蔬菜	9	
(四)實作：泰國料理、日本料理、異國美食3		3. 葷類：經典的增鮮寶物	9	
(四)實作：泰國料理、日本料理、異國美食4		4. 有魔力的香草	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 二、教學評量：平時成績(30%)，第1、二次段考(各15%)，期末考(40%) 三、本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 四、每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。			

表 11-2-3-28同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位攝影			
	英文名稱	Digital Photography			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解數位單眼相機的成像及拍攝原理。 二、具備操作數位單眼相機及棚拍的能力。 三、瞭解光線的重要性及測光錶的使用。 四、具備拍攝專題攝影、商業攝影及動態影像的能力。 五、培養美感的情操。 六、培養學生具備數位攝影的實務作業能力，並將之應用於多媒體設計上。				
議題融入	時尚造型科（ 資訊教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)攝影的發展史		攝影的發展史介紹		3	第三學年第一學期
(二)數位相機		1. 攝影的發展史 2. 數位相機選購與使用		3	
(三)鏡頭		1. 鏡頭種類 2. 鏡頭使用場景		3	
(四)光圈、快門與ISO		光圈、快門與ISO入門的基礎及各項基本技巧		3	
(五)攝影光源及測光錶之使用		攝影光源及測光錶入門的基礎使用		6	
(六)影像美學		照片構圖 鏡頭的認識/光線、視覺心理、影像構成、攝影美學的基本訓練		6	
(七)認識攝影棚與棚拍		1. 攝影棚介紹 2. 棚拍技巧		9	
(八)專題攝影1		攝錄影表現技法及各式主題攝錄影1		9	
(八)專題攝影2		攝錄影表現技法及各式主題攝錄影2		6	
(九)動態影像1		1. 動態錄影基礎 2. 動態影片製作		6	
(九)動態影像2		3. 動態影片剪輯實務		9	第三學年第二學期
(十)逐格動畫1		1. 故事腳本 2. 拍攝實務		9	
(十)逐格動畫2		3. 影片製作剪輯實務		9	
(十一)縮時攝影1		1. 選定主題 2. 拍攝實務		6	
(十一)縮時攝影2		3. 影片製作剪輯實務		9	
(十二)作品討論與鑑賞1		作品分享討論1		6	
(十二)作品討論與鑑賞2		作品分享討論2		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量				
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、教學方法以講授及實際操作為主，並輔以作品鑑賞。本課程為實習操作課程，宜採分組教學。 二、多方蒐集實例作品，進行鑑賞及分析比較。 三、就學生作品加以分析討論，以提升學習興趣及創作能力，並使理論與實務能相互驗證。 四、可配合其他專業科目進行教學。				

表 11-2-3-29同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意中式點心		
	英文名稱	Creative Chinese Dim Sum		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一.瞭解中式麵食製作的基本原理。 二.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 三.進行各類中式麵食製品之實際操作。			
議題融入	餐飲管理科（生涯規劃）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)加工基本操作1		1. 食品工廠安全衛生	9	
(一)加工基本操作2		2. 中式麵食製作機具之選用與用途	9	
(一)加工基本操作3		3. 中式麵食製作器具之選用 與用途	9	
(二)配方計算1		中式麵食製作的材料用量 及配方換算1	9	
(二)配方計算2		中式麵食製作的材料用量 及配方換算2	9	
(三)水調(和)類麵食製作1		1. 冷水麵與燙麵類的製作原理與方法	9	
(三)水調(和)類麵食製作2		2. 1冷水麵類：生鮮麵條、 貓耳朵、淋餅、手工水餃…等	9	
(三)水調(和)類麵食製作3		2. 2冷水麵類：生鮮麵條、 貓耳朵、淋餅、手工水餃…等	9	
(三)水調(和)類麵食製作4		3. 1燙麵類等：荷葉餅、抓 餅、燒賣、蛋餅…等	9	
(三)水調(和)類麵食製作5		3. 2燙麵類等：荷葉餅、抓 餅、燒賣、蛋餅…等	9	
(四)發酵類麵食製作1		1. 發酵麵食與發粉類麵食 的製作原理與方法	9	
(四)發酵類麵食製作2		2. 1發酵類： 白饅頭、雙色饅頭、菜 肉包、三角豆沙包…等	9	
(四)發酵類麵食製作3		2. 2發酵類： 白饅頭、雙色饅頭、菜 肉包、三角豆沙包…等	9	
(四)發酵類麵食製作4		3. 1發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、 蒸蛋糕…等	9	
(四)發酵類麵食製作5		3. 2發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、 蒸蛋糕…等	9	
(四)發酵類麵食製作6		3. 3發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、 蒸蛋糕…等	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、瞭解中式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解中式點心的材料。 三、瞭解中式點心的概論及製作原理。 四、熟練各種中式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			

表 11-2-3-30同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界料理實務		
	英文名稱	World cuisine practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解世界多國的飲食文化淵源。 二、認識世界多國的特色食材與料理手法。 三、熟悉世界多國的著名美食背景與特點。 四、學習烹調世界多國料理製作方式。 五、培養國際觀以及融合食材與料理的運用。			
議題融入	餐飲管理科（國際教育 原住民族教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中式料理1		1. 台式料理	6	
(一)中式料理2		2. 客家料理	6	
(一)中式料理3		3. 廣東料理	6	
(一)中式料理4		4. 四川料理	6	
(一)中式料理5		5. 浙江料理	6	
(一)中式料理6		6. 湖南料理 7. 福建料理	6	
(二)西式料理1		1. 法國料理	6	
(二)西式料理2		2. 義大利料理	6	
(二)西式料理3		3. 德國料理	6	
(二)西式料理4		4. 美式料理	6	
(二)西式料理5		5. 墨西哥料理	6	
(二)西式料理6		6. 西班牙料理	6	
(三)亞洲料理1		1. 日本料理	6	
(三)亞洲料理2		2. 韓國料理	6	
(三)亞洲料理3		3. 泰國料理	6	
(三)亞洲料理4		4. 馬來西亞料理	6	
(三)亞洲料理5		5. 新加坡料理	6	
(三)亞洲料理6		6. 印度料理	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。 三、利用校外參觀，結合理論與實務。			

表 11-2-3-31同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲藝術		
	英文名稱	Nail Art		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識藝術指甲的歷史 二、了解指甲的基本生理組織、熟悉手足保養專業技能 三、熟悉指甲藝術各式技巧 四、培養正確的學習態度及消毒衛生習慣 五、培養專業美甲人員			
議題融入	時尚造型科（ 性別平等 品德教育 安全教育 多元文化 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒 論		1. 指甲之歷史 2. 如何成為優秀的美甲師 3. 美甲沙龍服務項目前 4. 美甲沙龍應具備的設備 5. 美甲沙龍服務顧客資料表	2	第三學年第一學期
(二)指甲剖析與問題處理		1. 指甲的基本構造、生長與型態 2. 病變及異常指甲 3. 指甲色澤異常及原因	6	
(三)手足部護理		1. 手部護理 2. 足部護理	8	
(四)指甲彩繪1		1. 指甲彩繪工具 2. 工具使用及擺放	2	
(四)指甲彩繪2		3. 彩繪技巧、背景底色處理、構圖設計	6	
(四)指甲彩繪3		4. 各式主題整體設計	8	
(四)指甲彩繪4		5. 飾品裝飾運用	4	
(五)粉雕1		1. 粉雕材料介紹與基本技法運用	2	第三學年第二學期
(五)粉雕2		2. 粉雕模技巧	4	
(五)粉雕3		3. 浮雕、立雕技法	8	
(六)貼片指甲製作		1. 甲片介紹 2. 人工指甲製作	4	
(七)凝膠指甲1		1製作凝膠指甲的材料與工具	2	
(七)凝膠指甲2		2. 凝膠取膠技巧	2	
(七)凝膠指甲3		3. 凝膠半甲、全甲製作	6	
(七)凝膠指甲4		4. 凝膠指甲修補、卸除	2	
(七)凝膠指甲5		5. 花式凝膠指甲製作流程、作品示範與欣賞	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			
教學資源	一、相關圖片、影片。 二、教學之視聽設備。 三、相關教學資源。			
教學注意事項	一、教材編選以理論與實務並重，並讓學生多了解各種指甲彩繪之產品與材料。 二、彩繪及粉雕技能的學習以甲片練習為優先，待技術熟練後，可施行於真人模特兒手上。 三、建議授課教師多使用網路資源，蒐集最新資料，增進教學內容的多 樣化。同時可指導學生利用網路資源蒐集資料和撰寫作業，增進學生之現代社會生活的能力。 四、加強審美及原創性並觀摩優良作品，提升美學創意能力。			

表 11-2-3-32同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容造型素描			
	英文名稱	Beauty practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 明瞭一般美容之專業知識。 2. 熟悉美化修飾及辨別化妝品優劣的技巧。 3. 培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。				
議題融入	時尚造型科 (安全教育 多元文化)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基礎素描介紹		1. 設計概論 2. 素描表現技法、色鉛筆運用、彩妝用品的紙上運用設計		2	第二學年 第一學期
(二)五官結構的表現1		臉型分析		2	
(二)五官結構的表現2		頭部動態解析		2	
(二)五官結構的表現3		正面形態設計		6	
(二)五官結構的表現4		側面形態設計		6	
(三)髮型概論1		直髮技巧		6	
(三)髮型概論2		捲髮技巧		6	
(三)髮型概論3		染髮技巧		6	
(四)服裝1		服裝畫(一)		6	第二學年 第二學期
(四)服裝2		服裝畫(二)		6	
(五)整體設計1		中國應景節慶化妝技巧設計		6	
(五)整體設計2		西洋應景節慶化妝技巧設計		6	
(五)整體設計3		素描設計與彩繪圖騰造型		6	
(五)整體設計4		舞台整體造型設計圖		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)		實作評量、多元評量			
教學資源		一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社美顏相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項		一、教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 二、理論與技術訓練能相輔相成。 三、分組實習，以教師指導。相互觀摩以增進技能			

表 11-2-3-33同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	燙髮與染髮		
	英文名稱	Permanent Wave and hair dye		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識燙髮的理論與歷史。 二、熟悉燙髮的種類與流行時尚。 三、具備燙髮與染髮的實作技巧與能力。 四、培養燙髮與染髮之專業實作能力。 五、培養高尚的審美能力與敬業的工作態度。			
議題融入	時尚造型科（性別平等 環境教育 安全教育 生涯規劃 多元文化）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
燙髮劑的選擇		1. 燙髮劑在法律上的定位 2. 燙髮劑的標示	4	
燙髮歷史		1. 燙髮的的定義與歷史 2. 歐美、亞洲的燙髮劑規範	4	
毛髮理論		1. 毛髮生理學 2. 燙髮理論	4	
花式冷燙(一)		1. 花式冷燙種類 2. 冷燙操作流程	8	
花式冷燙(二)		1. 疊碑冷燙 2. 雨傘燙	8	
花式冷燙(三)		3. 拐子燙	8	
染髮理論		1. 染髮色彩學 2. 染髮科學	4	
染髮技巧(一)		1. 頭髮色度判斷變化與退色原理、底色與目標色的判斷 2. 漂髮、高亮度底色操作與上色重點	4	
染髮技巧(二)		1. 深染淺	4	
染髮技巧(三)		2. 淺染深	4	
染髮技巧(四)		流行色彩的基本混合方式	8	
染髮技巧(五)		1. 多段式染髮 2. 包錫紙的技巧	8	
染髮技巧(六)		1. 染髮標準操作流程 2. 染髮的常識與定律	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	紙筆評量、實作評量、多元評量			
教學資源	燙髮大師沙龍燙染提升精修課程(傳奇美髮學院) 新燙髮科學(立軒)			
教學注意事項	(1)教學過程中採彈性化，觀察學生作品給予個別指導。 (2)基本技能示範外並培養學生耐心、細心的工作態度。 (3)注意學生學習興趣的培養，以奠定日後設計作品的能力。 (4)適時給予時尚流行的訊息。			

表 11-2-3-34同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台式料理實務		
	英文名稱	Taiwanese Cuisine Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解台式料理必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解台式料理的材料。 三、熟練各種台式料理的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			
議題融入	餐飲管理科 (防災教育 閱讀素養 原住民族教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識台灣美食文化1		1. 認識台灣美食文化之歷程演變。	9	
(一)認識台灣美食文化2		2. 具備人際溝通、團隊合作、永續學習與創新之能力。	9	
(二)認識台灣美食文化歷程演變1		1. 具備台灣料理食材選購與應變能力	9	
(二)認識台灣美食文化歷程演變2		2. 強固廚師倫理道德與廚藝專業力	9	
(三)增加菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力1		1. 具備良好食品安全與知識操作習慣	9	
(三)增加菜餚烹調技巧之專業廚藝創造力2		2. 台灣夜市美食小吃實務製作	9	
(四) 具備台灣小吃基礎與台式宴席菜應變能力1		1. 台灣地方特色美食及客家料理食物製作	9	
(四) 具備台灣小吃基礎與台式宴席菜應變能力2		2. 台灣古早宴席料理實務製作	9	
(五) 認識臺灣古早筵席菜料理1		臺灣古早筵席菜料理實務製作1	9	
(五) 認識臺灣古早筵席菜料理2		臺灣古早筵席菜料理實務製作2	9	
(六)認識台灣地方特色美食及客家料理1		台灣地方特色美食及客家料理實務製作1	9	
(六)認識台灣地方特色美食及客家料理2		台灣地方特色美食及客家料理實務製作2	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組			
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。			
教學注意事項	一、瞭解台式料理必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解台式料理的材料。 三、熟練各種台式料理的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			

表 11-2-3-35同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務			
	英文名稱	Applications of Electronic Commerce			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。				
議題融入	時尚造型科（ 人權教育 品德教育 資訊教育 安全教育 生涯規劃 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)電子商務基本概念		1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況		6	第二學年第一學期
(二)電子商務架構		1. 電子商務之資訊流 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流		8	
(三)電子商務經營模式1		1. 電子商務經營模式介紹 2. 電子商務經營模式未來發展		6	
(三)電子商務經營模式2		B TO C經營模式		8	
(三)電子商務經營模式3		1. 電子商務網站規劃 1. B TO B經營模式 2. C TO C經營模式		8	
(四)電子商務網路行銷1		1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略		4	第二學年第二學期
(四)電子商務網路行銷2		1. web網站互動與廣告策略 2. 網路社群		8	
(五)電子商務網站建置1		1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設		8	
(五)電子商務網站建置2		電子商務相關技術		8	
(六)電子商務安全機制與法制		1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量				
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室				
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 個案教學法，依學生所選模擬經營主題，引導規劃實作。 4. 依學生差異，適時調整課程內容。				

表 11-2-3-36同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容衛生實作		
	英文名稱	Practice of Beautification and Sanitaqtion		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力			
適用科別	時尚造型科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 能於時間內完成美容衛生技能實作（洗手操作、手部消毒操作、化學消毒法、物理消毒法） 2. 能正確完成化妝品衛生辨識 3. 養成良好衛生習慣與態度			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)手部衛生		1. 正確洗手實作 2. 手部消毒實作	6	
(二)化學消毒法		化學消毒法辨識	6	
(三)化學消毒法		化學消毒法操作	6	
(四)物理消毒法		物理消毒法辨識	6	
(五)物理消毒法		物理消毒法操作	6	
(六)化妝品辨識		(5)化妝品辨識	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量、多元評量			
教學資源	1. 選定教育部審定合格之教科書 2. 選定出版社相關書籍 3. 授課教師依課程需求自行編列講義			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講解示範並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。 2. 理論與技術訓練能相輔相成。 3. 分組實習，以教師指導，相互觀摩以增進技能。			

表 11-2-3-37同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務		
	英文名稱	Applications of Electronic Commerce		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 二、規劃設計微型事業電子商店之模擬。 三、培養正確的電子商務應用方式。			
議題融入	資訊科 (環境教育 生命教育 科技教育 資訊教育 生涯規劃 多元文化 國際教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
電子商務基本概念		1. 電子商務定義 2. 電子商務沿革 3. 電子商務發展與應用現況	6	
電子商務架構		1. 電子商務之資訊流 2. 電子商務之金流 3. 電子商務之商流 4. 電子商務之物流	8	
電子商務經營模式1		1. 電子商務經營模式介紹 2. 電子商務經營模式未來發展	4	
電子商務經營模式2		B TO C經營模式	6	
電子商務經營模式3		1. 電子商務網站規劃 1. B TO B經營模式 2. C TO C經營模式	7	
電子商務網路行銷1		1. 網路行銷概論 2. 網路行銷策略	8	
電子商務網路行銷2		1. web網站互動與廣告策略 2. 網路社群	8	
電子商務網站建置1		1. 電子商務網站規劃 2. 電子商務網站架設	8	
電子商務網站建置2		電子商務相關技術	9	
電子商務安全機制與法制		1. 電子商務安全的重要性 2. 電子商務安全技術 3. 電子交易安全相關法制 4. 網路安全與網路犯罪	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量			
教學資源	教育部審定教科書或參考書籍、隨書光碟、電腦、單槍、專業教室			
教學注意事項	教材編選：教育部審定教科書或參考書籍 教學方法：1. 講述教學法，重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解。 2. 練習教學法，重視基本技能的示範，使學生容易實作。 3. 個案教學法，依學生所選模擬經營主題，引導規劃實作。 4. 依學生差異，適時調整課程內容。			

表 11-2-3-38同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	軟體實習			
	英文名稱	software Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	資訊科				
	4				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	軟體（software）的定義界定了一特定軟體是否能合乎自由軟體的準則，代表軟體尊重使用者的自由，以及社群的自由，使用者擁有執行、複製、散布、研究、更動和改善該軟體的自由，本課程介紹目前自由軟體中，常用的種類與實際操作教學。				
議題融入	資訊科（ 人權教育 品德教育 科技教育 資訊教育 安全教育 生涯規劃 戶外教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)自由軟體概論		自由軟體定義與發展沿革		9	
(二)自由軟體概論		自由軟體種類介紹		9	
(三)自由軟體概論		文書軟體		9	
(四)應用軟體		網路軟體		9	
(五)應用軟體		圖形軟體		9	
(六)應用軟體		影音軟體、其他程式		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)		隨堂操作驗收			
教學資源		坊間書籍、自編教材			
教學注意事項		本科目以在實習工場上課、實際操作程式為主			

表 11-2-3-39同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室軟體實習		
	英文名稱	Office software application internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：計算機概論			
教學目標 (教學重點)	課程將介紹辦公室軟體應用之相關概念，配合上機實作，使學生了解如何運用電腦及網路進行各種資訊應用，並能嫻熟運用資訊軟體進行文書處理、簡報製作、試算表應用、網頁設計、專業英文練習。			
議題融入	資訊科（性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 科技教育 資訊教育 安全教育 多元文化）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)辦公室文書軟體		Word功能介紹、Word進階操作	9	
(二)辦公室文書軟體		Excel 圖表建立及資料分析與進階操作	9	
(三)辦公室文書軟體		PowerPoint：多媒體互動式簡報設計	9	
(四)網路應用		影像剪輯軟體與進階操作	9	
(五)網路應用		App Inventor2的開發與應用	9	
(六)網路應用		HTML與網頁設計	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍、自編教材			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作撰寫程式為主			

表 11-2-3-40同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理實務			
	英文名稱	Banquet production internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識宴會點心的淵源與文化。 二、熟練宴會點心設備及工具的正确操作方法。 三、認識各種宴會點心材料之特性。 四、熟練基礎宴會點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。				
議題融入	餐飲管理科（ 防災教育 多元文化 閱讀素養 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)宴會製作定義1		1.宴會的緣起 2.宴會的定義		8	
(一)宴會製作定義2		3.宴會的作用與重要性		4	
(二)高低麩質及無麩質配方1		1.「麩質」及「無麩質」的中/廣式麵食麵點		9	
(二)高低麩質及無麩質配方2		2. 輕鬆做出職人級的美味		9	
(三)突破傳統、製作簡化1		1.不走傳統繁複的製作路線，簡化操作手法，改良後的工法，照樣做出經典美味。		9	
(三)突破傳統、製作簡化2		2.1回歸天然與質樸，以單純原料及簡單配料，減少糖、油及輔助原料的添加，符合現代人需求。		9	
(三)突破傳統、製作簡化3		2.2回歸天然與質樸，以單純原料及簡單配料，減少糖、油及輔助原料的添加，符合現代人需求。		6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實物展示之整合學習概念，以提昇學生學習興趣。 三、利用校外參觀，結合理論與實務。				

表 11-2-3-41同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網技術實習		
	英文名稱	Internet Of Things Technology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力			
適用科別	資訊科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習、電子學實習、行動裝置裝置實習、程式設計實習			
教學目標 (教學重點)	把網路全都連結在一起的東西，叫做 Internet (網際網路)，那把所有的東西都連在一起，那就叫做「Internet of Things」，簡稱為 IoT」，意思就是「所有東西的網際網路」，本課程介紹物聯網的起源、歷程、架構、技術、應用、挑戰、未來，內容結合理論與產業案例，使學生了解物聯網最新的觀念與實務上的應用。			
議題融入	資訊科 (性別平等 人權教育 環境教育 科技教育 資訊教育 戶外教育 原住民族教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)物聯網概論		一、物聯網簡介、架構 二、智慧連結應用	9	
(二)感測與控制		感測器技術與嵌入式系統	9	
(三)感測與控制		物聯網之區網連接與實測	9	
(四)感測與控制		物聯網之外網連接與實測	9	
(五)雲端與數據		雲端平台的物聯網連接	9	
(六)雲端與數據		大數據與物聯網服務實例	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	隨堂操作驗收			
教學資源	坊間書籍、自編教材			
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主			

表 11-2-3-42同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實務			
	英文名稱	Baking Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、技術力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理 四、熟練各種西式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。				
議題融入	餐飲管理科 (防災教育 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論1		1. 西式點心的起源與文化		9	
(一)緒論2		2. 西式點心的各地風味		9	
(二) 西式點心常用原料1		1. 主材料的介紹		9	
(二) 西式點心常用原料2		2. 添加物的介紹		9	
(三)西式點心的製作設備與工具1		1. 設備的介紹與說明		9	
(三)西式點心的製作設備與工具2		2. 工具的介紹與說明		9	
(四)西點的種類1		麵包類加工技術		9	
(四)西點的種類2		麵包的發酵作用		9	
(四)西點的種類3		各類蛋糕加工技術		9	
(四)西點的種類4		派類、鬆餅、泡芙加工		9	
(四)西點的種類5		餅乾類之分類與加工技術		9	
(四)西點的種類6		烘焙食品包裝		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙本、筆記、實做、分組				
教學資源	加強實例介紹，並善用教學媒體，如影片、簡報，讓教學更活潑化。				
教學注意事項	一、瞭解西式點心必備之相關知識、技能與理念。 二、瞭解西式點心的材料。 三、瞭解麵包、蛋糕、及中西式點心的概論及製作原理。 四、熟練各種西式點心的製作。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。				

表 11-2-3-43同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物技術實習		
	英文名稱	Biotechnology laboratory		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、學習力、技術力			
適用科別	烘焙科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食品微生物、食品微生物實習			
教學目標 (教學重點)	食品-技-檢析 III-1 了解生物技術之基礎原理，能識讀與思辨食品資訊與媒體。 食品-技-檢析 III-2 具備生物技術之基本操作與方法，展現實務操作所需之系統性及創新思考能力。 食品-技-檢析 III-3 具備生物技術相關設備儀器操作及維護能力，能應用解決專業問題。 食品-技-檢析 III-4 關注最新生物技術科技發展，兼顧實務性與前瞻性。 食品-技-檢析 III-5 具備環境保護，注重勞動權益與避免職業災害之素養。 食品-技-檢析 III-6 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。			
議題融入	烘焙科（性別平等 環境教育 生命教育 科技教育 資訊教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
實驗場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識		介紹實驗場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用說明。	1	
實驗室安全規則及相關勞動法令規章之認識		說明實驗室安全規則及相關勞動法令規章。	1	
實驗室毒性化學藥品分類及危害發生處理方式之認識		介紹實驗室毒性化學藥品分類及危害發生正確處理方式。	2	
實驗室廢棄物之分類及貯存		介紹實驗室廢棄物之分類及貯存地點與方式。	2	
實驗室廢棄菌液之處理		介紹實驗室廢棄菌液之處理方法。	1	
生物技術相關新科技資訊與媒體之識讀、思辨及其應用		介紹生物技術相關新科技資訊與引導媒體識讀，進行思辨及其應用。	1	
生物技術之認識		介紹生物技術相關知識。	2	
機具儀器名稱認識		介紹各項機具儀器。	1	
儀器操作及簡易保養(含自動微量吸管之使用與分光光度計之使用)		介紹與操作儀器及保養。 介紹與操作自動微量吸管及分光光度計。	3	
蛋白質與酵素相關知識		介紹蛋白質與酵素相關知識。	1	
牛乳中分離出酪蛋白		說明與分離牛乳中之酪蛋白。	6	
蛋白質之定量操作(Lowry method)		說明與操作蛋白質之定量。	6	
酵素活性之觀察（含蛋白質之蛋白質水解作用、澱粉之澱粉水解作用及脂肪之脂肪水解作用）		說明與觀察酵素活性，含蛋白質之蛋白質水解作用、澱粉之澱粉水解作用及脂肪之脂肪水解作用等。	6	
酵素活性之影響因素（含溫度、酸鹼性及濃度）之探討		說明與觀察溫度、酸鹼性及濃度等因素對酵素活性的影響。	6	
酪胺酸之製備與分析		製備與分析酪胺酸（tyrosinase）之活性。	6	
核酸相關知識		介紹核酸相關知識。	3	
核酸定性分析（含核酸光譜分析與核酸之電泳分析）		說明核酸光譜分析之原理。 說明與操作核酸電泳分析。	3	
核酸定量分析（含DNA之定量分析與RNA之定量分析）		說明與操作DNA定量分析。 說明與操作RNA定量分析。	6	
聚合酶連鎖反應(PCR)原理及其應用之認識		說明聚合酶連鎖反應(PCR)原理及其應用。	6	
生物組織培養相關知識之認識		介紹生物組織培養相關知識。	6	
菇類組織培養(含母種培養、原種培養及栽培種培養)		說明與進行菇類組織培養。	6	
植物組織培養		說明與進行植物組織培養。	6	
菇類菌絲體之液態培養		說明與進行菇類菌絲體液態培養。	6	
發酵技術相關知識		介紹發酵技術相關知識。	3	
發酵槽之認識		介紹與操作發酵槽。	3	
乳酸菌之發酵培養		說明與發酵培養乳酸菌。	6	

快速檢測相關知識		介紹快速檢測相關知識。	3	
生化快速檢測片(含大腸桿菌簡易檢測片之製備、大腸桿菌檢測片判讀及市售微生物快速檢測片之操作與判讀)		說明與操作及判讀市售微生物快速檢測片。	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 要求學生了解生物技術的知識外，並評量學生對各種生物技術之分類及其特性能充分認識。 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、相關生物技術之其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 3. 與生物技術有關之工廠、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。			
教學注意事項	<p>教學注意事項：</p> <p>3.1 本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。</p> <p>3.2 實習相關材料的選用應符合減廢、低毒、節能等原則。</p> <p>3.3 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。</p> <p>3.4 課程中所需相關儀器設備，應建立定期自我檢查及維護保養的習慣，以維持精準度。</p> <p>3.5 本實習科目應確實配戴所需安全防護裝備(如：穿著實驗衣、長褲、包鞋、戴口罩、護目鏡及長髮者應戴頭套等)。</p> <p>3.6 本實習科目中產生危害身體健康的高溫與氣體，學校應準備耐熱與耐酸鹼之防護用具。</p> <p>3.7 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、毒性化學藥品及廢棄物處理等)。</p>			

表 11-2-3-44同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊應用技術實習			
	英文名稱	Application of Information Technology Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	競爭力、學習力、向心力、品格力、技術力				
適用科別	資訊科				
	4				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、具備電腦基本知識並能操作電腦處理辦公室文書工作，並能應用套裝軟體及特殊軟體以改善業務，提高工作效率之能力。 二、具備微電腦界面的控制與應用及區域電腦網路系統的安裝與應用之能力				
議題融入	資訊科（性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 安全教育 多元文化 國際教育 原住民族教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)文書軟體		資料庫		9	
(二)文書軟體		試算表		9	
(三)文書軟體		文書處理		9	
(四)文書軟體		簡報等軟體綜合應用		9	
(五)網路與介面卡設定		介面電路製作與控制		9	
(六)網路與介面卡設定		區域網路規劃與架設		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	隨堂分組發表與驗收				
教學資源	坊間書籍、自編教材				
教學注意事項	本科目以在實習工場上課、實際操作為主				

表 11-2-3-45同德學校財團法人南投縣同德高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業設計與行銷			
	英文名稱	Design and marketing of Industry			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、向心力、品格力				
適用科別	資訊科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 藉由電影欣賞來了解財務、行銷、理財的簡單基本概念。 2. 學習重點分析、統整、團隊討論、溝通與表達之能力 3. 建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。				
議題融入	資訊科 (環境教育 品德教育 法治教育 科技教育 資訊教育 生涯規劃 多元文化 國際教育 原住民族教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工業產品基本概念		工業產品與消費產品的意義、工業產品特性		9	
(二)設計基本概念		設計史、設計心理、設計溝通		9	
(三)工業產品設計相關概念		目標市場、品牌策略、市場定位		9	
(四)工業產品設計相關概念		色彩學與攝影、世界各大設計比賽介紹		9	
(五)工業產品行銷策略		價格制定、通路與促銷方式介紹		9	
(六)工業產品行銷策略		組織市場介紹		9	
(七)案例分析		解析工業產品的設計		9	
(八)案例分析		解析工業產品的行銷策略		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 口試發表 2. 分組報告 3. 學習單				
教學資源	1. 坊間書籍 2. 網路資源。				
教學注意事項	1. 學生對商業課程接觸較少，適時補充相關知識。 2. 可利用線上美術館引導學生美感體驗。 3. 可大量配合影音圖文，增進學生理解				

陸、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 6-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	飲食文化與鑑賞	烘焙科	0	0	0	0	2	0
2.	專業	食品安全與衛生	烘焙科	0	0	0	0	0	2
3.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
4.	專業	餐飲採購學	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
5.	專業	餐旅規劃與管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	1
6.	專業	色彩原理	多媒體動畫科	0	0	0	1	0	0
7.	專業	動畫概論	多媒體動畫科	2	2	0	0	0	0
8.	專業	廣告與行銷	多媒體動畫科	1	1	0	0	0	0
9.	專業	世界飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
10.	專業	食品包裝	烘焙科	0	0	0	0	0	2
11.	專業	數位動漫貼圖設計	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
12.	實習	資料庫管理實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
13.	實習	會計實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
14.	實習	麥克筆繪畫實務	多媒體動畫科	2	0	0	0	0	0
15.	實習	電腦應用操作實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3
16.	實習	巧克力製作	烘焙科	0	0	0	4	0	0
17.	實習	髮型梳理	時尚造型科	2	2	2	2	0	0
18.	實習	宴會管理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
19.	實習	顧客關係管理	流通管理科	0	0	0	0	0	3
20.	實習	指甲藝術	時尚造型科	0	0	0	0	3	3
21.	實習	AR學習應用	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
22.	實習	歐式烘焙食品製作	烘焙科	0	0	0	0	0	4
23.	實習	VR學習應用	多媒體動畫科	0	0	0	0	2	2
24.	實習	記帳實務	流通管理科	0	2	0	0	0	0
25.	實習	美顏實務	時尚造型科	0	0	3	3	0	0

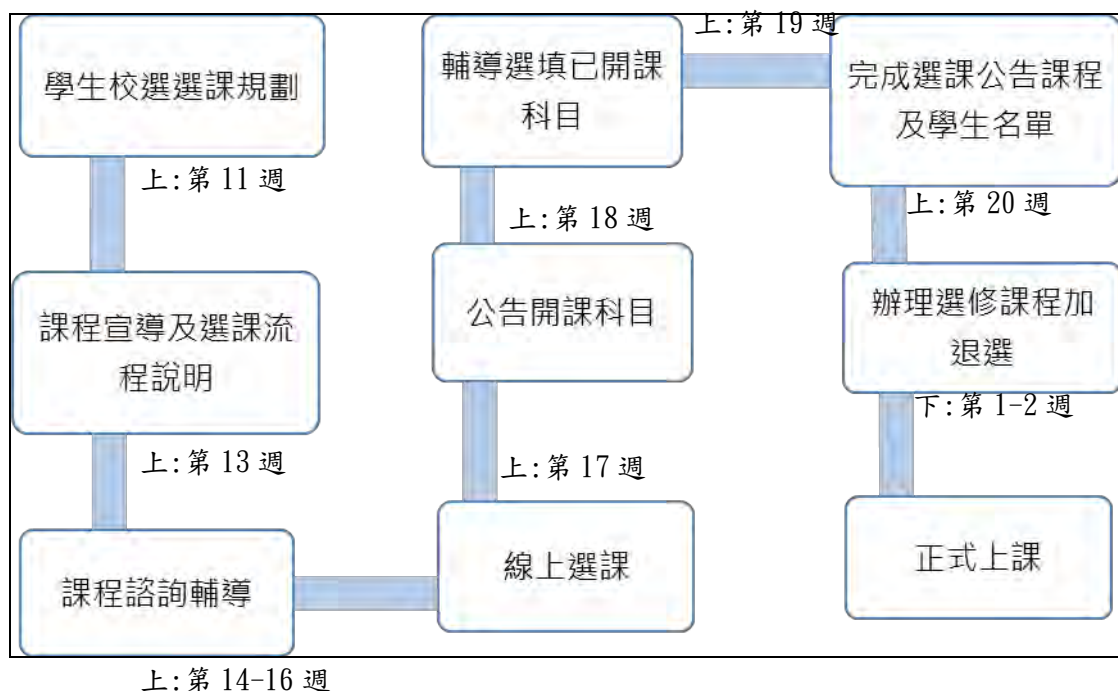
6-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	服飾與造型運用	時尚造型科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2選1
2.	實習	新娘秘書實務	時尚造型科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AA2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
3.	實習	創意整體造型	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2選1
			多媒體動畫科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2選1
4.	實習	數位攝影	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2選1
			多媒體動畫科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2選1
5.	實習	中式麵食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
6.	實習	中式米食加工實習	烘焙科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
7.	實習	世界料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3選1
8.	實習	西式點心實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3選1
9.	實習	台式料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD3選1
10.	實習	鐵板燒宴會實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3選1
11.	實習	創意中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3選1
12.	實習	異國料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AE3選1
13.	實習	倉儲管理實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
14.	實習	商業經營實務	流通管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
15.	實習	電子商務	流通管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2選1
16.	實習	物流管理實務	流通管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG2選1
17.	實習	美姿美儀	時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AH2選1
18.	實習	導遊實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AH3選1
19.	實習	電子商務	烘焙科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AH2選1
			時尚造型科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AH2選1
			餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AH3選1
			多媒體動畫科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AH2選1
20.	實習	食品檢驗分析實習	烘焙科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AH2選1
21.	實習	印前實務	多媒體動畫科	0	0	2	2	0	0	同校跨群	AH2選1
22.	實習	國際禮儀	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科跨班	AH3選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
	11 月 5 日至 9 日	校選選課規劃	針對各專業群科校選科目規劃 1.2~1.5 倍選修課程
1	11 月 19 日 8 月 20 日	選課宣導	1. 舊生利用前一學期中進行選課宣導 2. 新生利用新生輔導時段進行選課宣導
2	12 月 1 日至 12 月 14 日	課程諮詢輔導	由課程諮詢教師、導師、輔導室協助針對生涯歷程檔案、升學、就業等面相提供選課諮詢。
3	12 月 17 日至 21 日(上學期) 6 月 17 日至 21 日(下學期)	學生線上選課	1. 以電腦選課方式進行 2. 相關選課流程參閱流程圖
4	8 月 31 日(上學期)/ 2 月 11 日(下學期)	正式上課	跑班上課
5	9 月 3 日至 7 日 (上學期)/ 2 月 11 至 14 日(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
6	12 月、5 月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

107.06.28 課發會通過

107.07.05 校務會議通過

109.08.19 期初校務會議修訂

本校課程係為升學與就業導向而設計，期兼顧學生未來三年高職學程之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

至於選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。課程手冊已公佈每一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。有關選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

- 高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。
- 高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。
- 於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- 以班級座談方式，引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。
- 舉辦選課座談會，提供學生有關選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

(2) 家長方面：

- 適時辦理家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。
- 利用親職教育輔導刊物隨時報導學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

(3) 教師方面：

- 舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
- 提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。
- 個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

2. 輔導人員

- (1) 課程諮詢教師
- (2) 輔導教師
- (3) 各科主任
- (4) 各班導師
- (5) 其他相關人員

3. 輔導時間

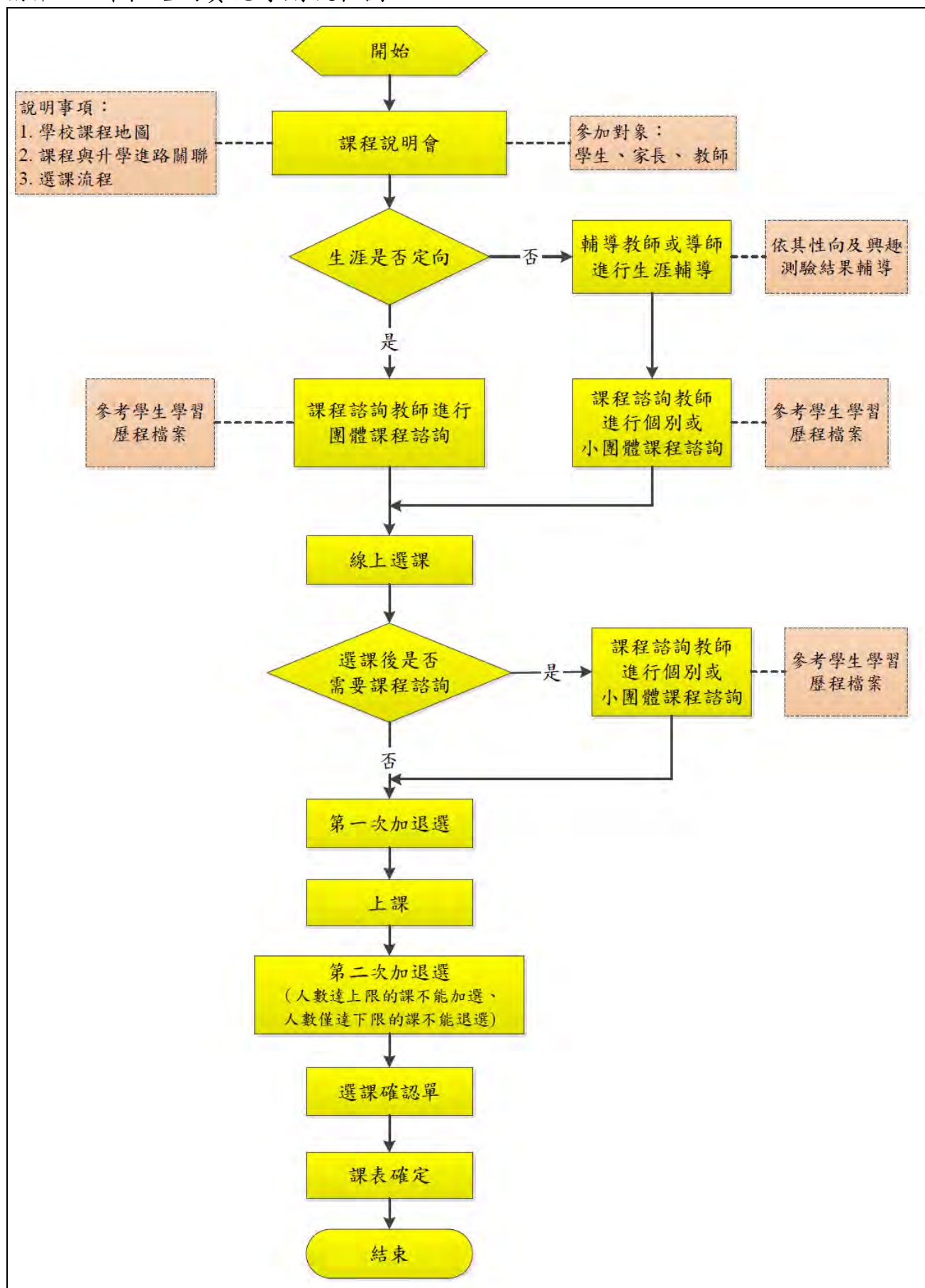
- (1) 高一新生於新生始業輔導及高一學期中實施。
- (2) 各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。
- (3) 個別輔導可利用課餘時間進行。
- (4) 家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

4. 查詢資源

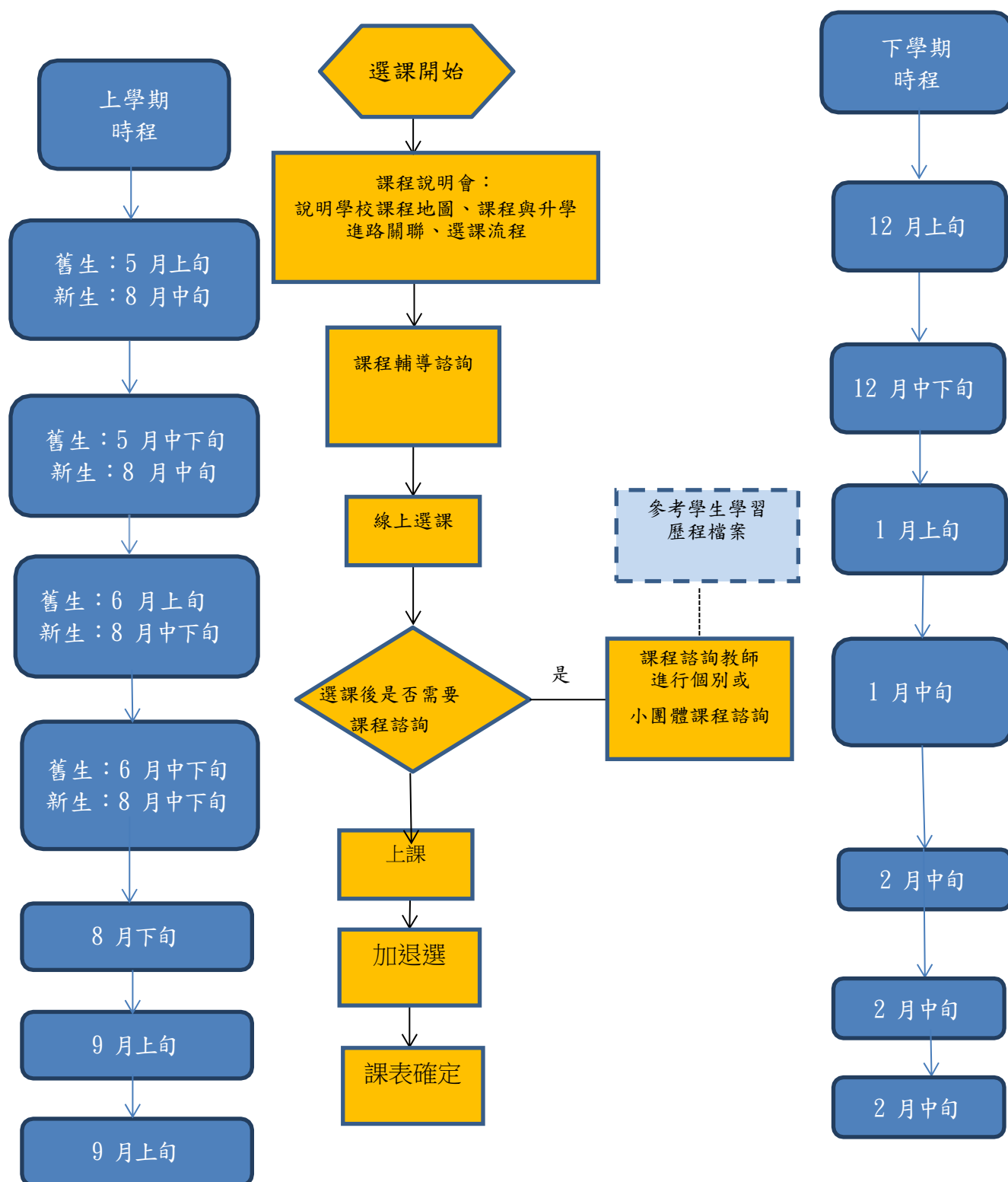
有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

- (1) 開設必修及選修科目：教務處。
- (2) 課程規劃：教務處、任課老師及召集人。
- (3) 選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師及召集人。
- (4) 心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。
- (5) 確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。
- (6) 科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

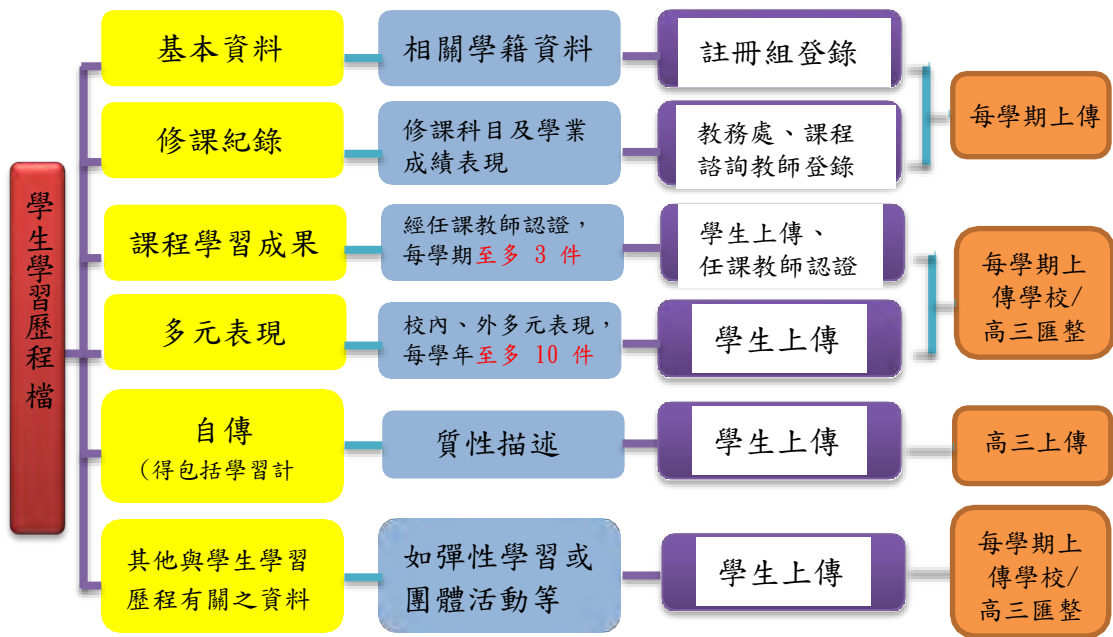
附件一：課程諮詢實施原則流程圖



附件二選課流程與時程



四、登錄學習歷程檔案階段



柒、生涯輔導與未來進路

一、生涯輔導工作與資源

(一)、生涯輔導工作

編號	實施項目	內容	主政單位	辦理時程
1	新生始業輔導 (定向輔導)	利用「新生始業輔導」介紹輔導工作，加強學生認識與應用。介紹各處室，協助新生了解各處室功能。協助學生認識國、高中教育之差異，規劃高中三年的生涯計畫，以及升學進路。	輔導室 學務處 導師	高一
2	學生學習歷程檔案	協商學生學習歷程檔案建置與檢核作業分工，並將學習歷程檔案納入課程說明會內容。	教務處 學務處 實習處 輔導室	每學期
3	個別諮詢與輔導	學生與輔導老師約談個人生涯議題及提供家長、教師諮詢服務。	輔導室	不定期
4	團體輔導	提供學生生涯團體輔導與諮商，透過團體動力協助學生自我探索、生涯規劃	輔導室	不定期
5	生涯規劃課程 與教學	開設生涯規劃課	教務處	各校排課
		生涯輔導融入各學科教學		不定期
6	心理測驗實施	實施性向、興趣、人格測驗，提供學生客觀之評量資料以協助學生自我了解，發揮潛能及適性發展。	輔導室	不定期
		其他心理測驗，如生活適應量表、學生學習與讀書策略量表、職業興趣組合卡等、生涯興趣量表。		不定期
7	升學輔導	聘請專家學者蒞校演講，說明學習與生涯規劃的關係。	教務處 實習處 輔導室	不定期
		針對家長與教師辦理課程說明會，說明本校課程規畫與發展、學生學習歷程檔案及各項大學多元進路方案宣導。		
		安排生涯主題講座分享各行各業的未來發展。		
		邀請技專校院入校宣導學校特色，提供學生技專校系升學資訊，作為學生選系參考。		

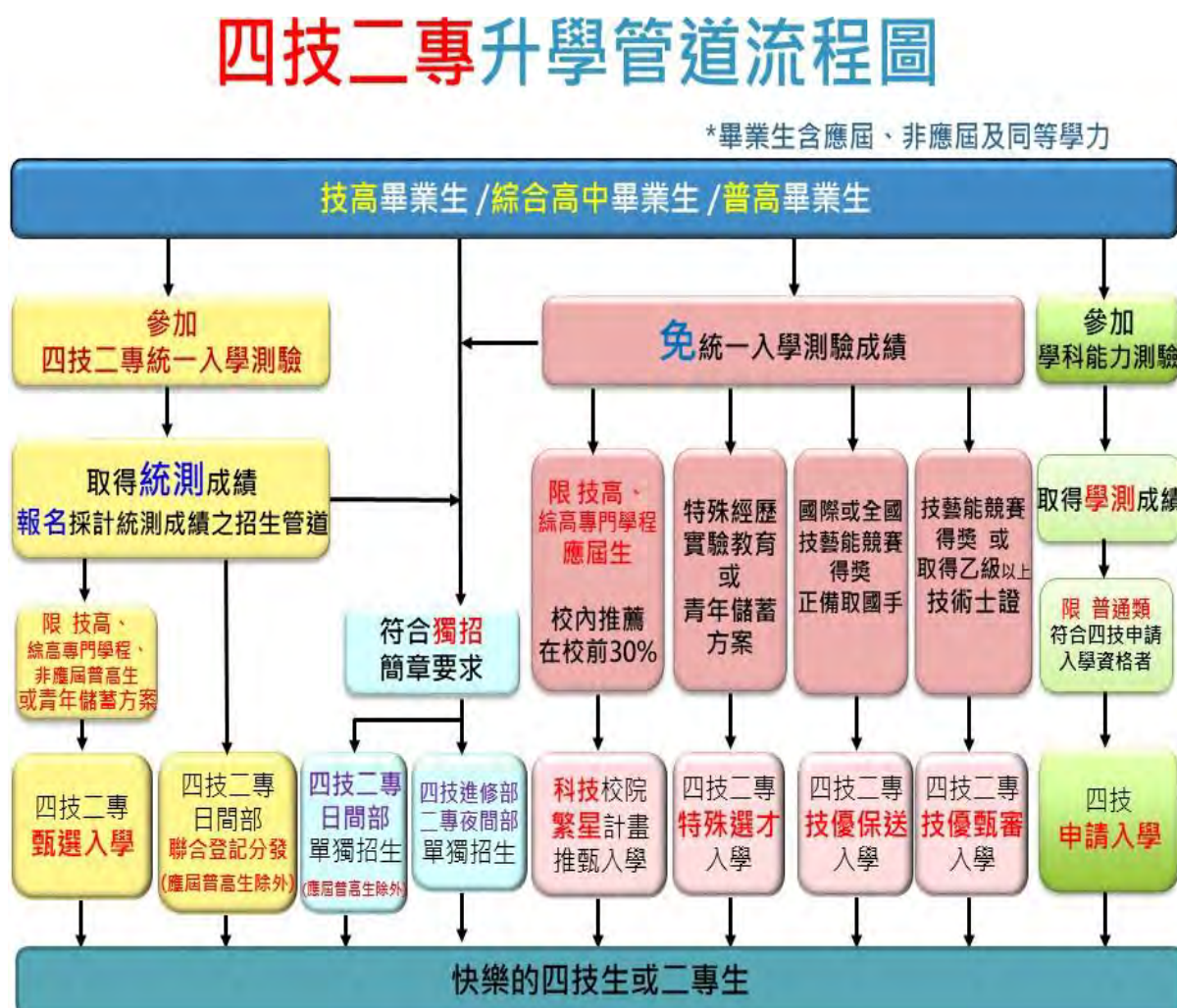
		備審資料指導：提供學生生涯諮詢，指導學生備審資料之製作。		
		模擬面試指導：配合多元入學管道，提供團體或個別升學或就業模擬面試與指導。		
		選填志願輔導：成績單寄發後，指導學生根據本身條件選擇適合校系就讀。		
8	辦理校系與職場參訪	引導或帶學生參訪各區技專校院及大學。各科學生參訪該科相關職業公司、工廠或大型展覽	實習處	不定期
9	學習輔導	選課輔導：辦理課程說明會，進行課程諮詢，協助學生多元選修、彈性學習或自主學習規劃。	教務處 課諮師 輔導室 學務處 導師	每學期
		轉科輔導：針對興趣或能力不符學生，進行個別輔導，提供轉科或轉學輔導安置，及轉科學生後續追蹤與輔導。		
10	就業輔導	實施技能檢定輔導，加強各科學生技能檢定取得技術士證照，培訓選手參加全國技能競賽、全國高級中等學校技藝競賽	實習處	不定期
		辦理職涯講座介紹職業世界與趨勢、提供各科就業資訊、提供就業宣導活動及相關訊息。	實習處 輔導室	不定期
		辦理就業博覽會	實習處	高三
11	生涯資訊查詢與資料提供	設置大學科系介紹專櫃及閱覽專區，提供各項升學資訊供學生參考。定期更新生涯及大學院校多元入學資訊於公布欄及學校網頁。	教務處 輔導室	經常性
		收集各大專校院開設之營隊資訊，鼓勵並協助學生參加相關營隊活動。	實習處 輔導室	不定期
		開放學生資料查詢專用電腦，方便同學查詢升學相關資訊。	輔導室	經常性
		收集面試考古題或學長姐備審資料提供學生參考。	實習處 輔導室	經常性
12	畢業生進路追蹤與分析	進行畢業生進路追蹤與分析，以了解學生畢業後升學或就業情形。	教務處 實習處 輔導室	每年六月

(二)、生涯輔導資源

項目	細項(網站名稱)	內容說明
自我探索	大考中心心理測驗	興趣量表(線上版)、學系探索量表(線上版)
	華人生涯網	量化評量、質性探索
	生涯測驗系統	生涯興趣、性向、工作價值組合
學群科系	漫步在大學	十八學群介紹、校系查詢和比較、入學管道查詢
	大學網路博覽會	校園導覽、各大學校系連結、獎助學金連結
	IOH 開放個人經驗平台	各校系學群總覽、港澳僑陸生專區、海外留學、履歷面試經驗
	1111 學群介紹	學群連結職業、學群知識 PK
	大學選才與高中育才輔助系統	18 學群的資料呈現，詳介學群介紹及其重視內涵 123 學類的資料內容，詳介學類及其對應校系
技術型高中 升學	技專校院測驗中心	統測相關公告資訊、歷年簡章、試題、相關新聞發佈
	招策會網站	二技、四技、二專、五專、各招生管道宣導簡介
	技訊網	升二技、四技二專、升五專、轉學考、學士後第二專長
	技職風雲榜	優秀技職表現、獲獎紀錄
高中升學	大學多元入學升學網	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	大學入學考試中心	指考、學測、英聽相關資訊、歷年試題、統計分析、心理測驗……
	大學考試分發委員會	考試分發重要公告、歷年統計資料、登記分發相關資訊、網路登記志願平台
	大學甄選入學委員會	校系簡章、榜單連結、歷年統計資料、書審上傳、網路選填平台
	新生註冊率查詢	統計處公開資訊，藉此瞭解各校辦學概況與經營特色
	大專校院校務資訊	分領域、區域、學位查詢、全校新生註冊率、學雜費收費基準
	大學術科考試委員會	術科考試簡章、報名；術科歷年統計資料；重要資訊公告
軍警校	國軍人才招募	招募中心簡介、軍校招生簡章及時程
	臺灣警察專科學校	警專招生資訊、警專歷屆試題……
	中央警察大學	警大招生資訊、警大課程及相關介紹……
職場就業	104 工作世界	以動畫引導進入行職業介紹
	工作大未來	連結村上龍鉅作工作大未來的職業介紹
	青年教育與就業	青年就業領航計畫、青年體驗學習計畫
	大專校院就業職場體驗	職能與職業查詢、RICH 職場體驗

二、升學進路

(一) 四技二專升學管道流程圖



1、 主要升學管道說明

種類	時間	志願	參考資料	備註
四技二專特殊選才聯合招生	12-1 月	5 個	招生校系科(組)、學程所自定之專業領域、特殊技能、經歷、專長或成就	分技職特才及實驗教育組和青年儲蓄帳戶組
科技校院繁星計畫聯合推薦甄選	3-4 月	25 個	先看在校成績，再看競賽、證照及語言能力檢定、學校幹部、社會服務及社團參與	各高職學校至多可推薦 15 名考生
四技二專技優保送入學	12-1 月	50 個	國際賽優勝、國手或全國賽前 3 名	含科展獲國立臺灣科學教育館推薦。
四技二專技優甄審入學	5-6 月	5 個	技優保送的資格或乙級以上執照	
四技二專甄選入學	5-6 月	3 個	先看統測成績，再看備審資料(必採專業實習或專題製作，含技術士證照或在校成績)	各校得限制考生僅能報名該校 1 個系科(組)、學程
四技二專登記分發	7 月	199 個	只看統測成績	國、英、數共同科目成績加權 1~2 倍，專業科目成績加權 2~3 倍，由各大學校系自訂。

2、 其他升學管道：

- (1)、四技進修部二專夜間部單獨招生
- (2)、四技二專日間部一般單獨招生
- (3)、身心障礙學生招生
- (4)、藝術群單獨招生(藝術群可另外以學測成績參加四技二專申請入學)
- (5)、科技校院附設專科進修學校招生
- (6)、四技二專在職專班招生
- (7)、運動績優招生：

A、高級中等以上學校運動成績優良學生升學輔導甄審、甄試

B、重點運動項目績優學生單獨招生

- (8)、雙軌訓練旗艦計畫招生
- (9)、產學攜手合作計畫專班招生
- (10)、產學訓合作訓練四技專班招生
- (11)、科技校院辦理多元專長培力課程招生
- (12)、空中進修學院二專招生
- (13)、軍警學校(含警專)招生

(二) 各職群進修升學

職 群	可進修升學系所	現有科別
家政群	觀光事業管理系、老人服務事業管理系、休閒保健管理系、生活應用與保健系、幼兒保育系、化妝品應用與管理系、服裝設計系、紡織科學系、創意生活設計系、餐旅管理系、烘焙管理系、食品營養系、休閒事業管理系、觀光管理系、社會工作系、流行設計系、兒童福利系、兒童與家庭服務系、美容系、時尚美容造形設計系、流行設計系、美髮造型設計系、時尚造型表演系、珠寶技術系、流行工藝設計系、生活應用科技系化妝品應用組、化妝品應用與管理系、演藝事業系、舞蹈系、服飾管理科學系、表演藝術學位學程…等等。	時尚造型科
動力機械群	車輛工程系、機械工程系汽車組、飛機工程系機械組、航空機械系、造船及海洋工程系、動力機械工程系……等。	汽車科
商業與管理群	企業管理系、國際企業（貿易）系、國際商務系、財務金融系、財政稅務系、工業工程與管理系、行銷與流通管理系、物流管理系、會計系、資訊管理系、會計資訊系、資訊傳播系、休閒事業管理系、文化事業發展系、觀光休閒事業管理系、運動健康與休閒系、休閒保健管理系、觀光休閒系、健康管理系、醫務管理系、老人事業管理系、老人福利與事業系、健康事業管理系、醫療暨健康產業管理系、應用外語系、應用英語系、商業教育學系、保險金融管理系金融保險系、應用經濟系、合作經濟學系、運籌管理系、經營管理系、人力資源發展系、工業管理系、工商業設計系、圖文傳播藝術學系、多媒體設計系、傳播藝術系、餐飲管理系、海洋運動與遊憩系、航運管理系……等。	流通管理科
食品群	食品科學系、食品科技系、食品科技與行銷系、水產食品科學系、生物科技系、海洋生物技術系、生物技術與動物科學系、烘焙管理系、食品營養系、保健食品系、保健營養系、營養系、生活應用科技系釀酒科技組、餐旅管理系、餐飲廚藝系、護理系……等等。	食品科 烘焙科
餐旅群	餐飲管理系、中餐廚藝系、西餐廚藝系、餐飲廚藝系、烘焙管理系、食品科技系、觀光與休閒事業管理系、休閒暨遊憩管理系、旅運管理系、旅館管理系、餐旅管理系旅館組、旅遊事務管理系、休閒事業經營系、航空暨運輸服務管理系、餐旅暨會展行銷管理系、航空服務管理系、會議展覽服務業學位學程、休閒運動保健系、海洋運動與遊憩系、休閒運動管理系、運動健康與休閒系……等等。	餐飲管理科 觀光科
藝術群	廣播電視電影學系、戲劇學系、中國戲劇學系、舞蹈系、影像傳播學系、音樂系、休閒運動學系、休閒產業經營學系、影劇藝術學系、表演藝術學系、大眾傳播學系、資訊傳播學系、圖文傳播學系、傳播藝術系、運動休閒管理學系、休閒事業管理學系、運動事業管理學系、休閒管理學系、視覺傳達設計學系、造形藝術學系、媒體設計科技學系、數位媒體設計系、多媒體與遊戲設計系、商業設計系、視覺傳達系、流行設計系、廣播電視學系、劇場藝術學系、電影學學系、電影創作學系、文化事業發展學系、傳播與科技學系、多媒體設計學系、多媒體與遊戲發展科學系一視覺創意組、視訊傳播學系、時尚造型設計學系、化妝品應用系、應用數位媒體學系、數位影音設計學系、數位動畫設計學系、資訊管理學系一數位動畫設計組、資訊管理學系一數位媒體組、圖文傳播藝術學系、媒體傳達設計學系、數位影視動畫科、數位媒體創意設計科、西洋音樂學系、中國音樂學系、音樂教育學系、民族音樂學系、傳統音樂學系、應用音樂學系、服飾科學管理系、流行設計系、化妝品應用系、時尚設計系、美容造型設計系、劇場設計系、影視學系、電影電視學系、美工設計學系、室內設計學系、服裝設計與製作學系、美術學系、多	多媒體動畫科

	媒體動畫藝術系、視覺藝術系、書畫系、工藝設計學系、流行設計經營學系、藝術研究系、視覺設計學系、體育舞蹈學系……等等。	
--	--	--

(三) 各科別就業發展

動力機械群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
汽車科	主要在汽機車製造公司、汽機車修理廠、汽車保養廠擔任技術員。	車輛相關產業研發工程師、高科技產業研發工程師、飛機工程實務高級專業技術人才、航空電子工程專業技術人才、自行創業。	動力機械相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。
商業與管理群			
流通管理科	主要在便利商店或進出口貿易公司擔任門市行政人員或電腦輸入人員。	擔任便利商店或進出口貿易公司之門市管理人員或業務管理人員。	商業管理相關行業管理人員、商業管理相關學科研究人員等。
食品群			
烘焙科	食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等擔任技術員、品管員、檢驗員、行銷等從業人員。麵包烘焙業、食品公司、餐飲業、食品物流公司等擔任技術員、品管員、行銷等從業人員。	食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構從事生產、品管、行銷、研發等及自行創業。 國內外學術機構研究等工作。	食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司、等機構從事生產、品管、行銷、研發、管理等工作及自行
家政群			
時尚造型科	美容師助理、美髮設計助理、美甲師、整體造型、藝術展演助理、舞台戲劇彩妝設計。	美容諮詢師、美體雕塑師、整體造型師、芳療師、新娘秘書、美姿美儀講師、化妝品研發人員、化妝品公司之美容指導師、婚紗公司造型設計師、舞台設計企劃、時尚商品企劃、時尚展演規劃師。	家政群各科別相關行業創新、研究開發人員、相關學科研究人員等。

餐旅群			
科別	高職畢業	科技大學畢業	研究所畢業
餐飲管理科	主要工作場所為各大飯店、旅館、餐廳、糕餅店、麵包店的內場或外場工作人員、接待員、客房服務人員。	主要工作場所為餐旅服務相關行業職場（飯店、餐廳、旅館、酒吧等）從事餐飲製備及管理、旅館櫃檯及房務管理、餐旅業市場行銷企劃、餐旅資訊管理等中階實務管理工作人員、相關採購人員。	從事餐旅、觀光服務相關行業管理人員、相關學科研究人員等。
觀光事務科	主要工作場所為各大飯店的接待員、訂房員、總機、客房服務員；旅行社內勤助理人員。	主要工作場所為旅行業基層人員、票務人員、服務人員、行銷人員、領隊、導遊人員、解說員以及各大航空公司空勤、地勤人員。	
藝術群			
多媒體動畫科	美術編輯、插畫設計、動畫創作、電腦繪圖設計、平面海報設計、文化出版設計、數位影像剪輯、影像後製剪接、數位遊戲設計人員。	數位創作設計師、影音設計師廣告設計師、影視管理師、藝術公關、個人工作室。	藝術相關行業之創新、研究、創作、相關學科研究人員等。