

備查文號：
中華民國115年1月7日法矯署教決字第11401920160號函 備查
中華民國114年1月24日法矯署教決字第11401342210號函 備查

高級中等學校課程計畫

勵志中學

學校代碼：07C301

技術型課程計畫

本校113年12月11日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國115年1月27日

目錄

● 學校基本資料	›
● 壹、依據	›
● 貳、學校現況	›
● 參、學校願景與學生圖像	›
● 肆、課程發展組織要點	›
● 伍、課程發展與規劃	›
● 陸、群科課程表	›
● 柒、團體活動時間規劃	›
● 捌、彈性學習時間實施規劃表	›
● 玖、學生選課規劃與輔導	›
● 拾、學校課程評鑑	›
● 附件、教學大綱	›

學校基本資料表

學校校名	勵志中學			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:電機科 3. 農業群:農場經營科 4. 家政群:美容科 5. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
實用技能學程(日)	家政群:美髮技術科;			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	04-8748083
	職 稱	教學組長		
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

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實用技能學程課程實施規範。

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
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	21	1	19	1	6	3	46
	電機與電子群	電機科	1	30	1	14	1	8	3	52
	農業群	農場經營科	1	13	1	5	1	6	3	24
	家政群	美容科	1	21	1	14	0	0	2	35
	餐旅群	餐飲管理科	3	71	3	38	3	24	9	133
實用技能學程(日)	家政群	美髮技術科	0	0	0	0	1	5	1	5

二、核定科班一覽表

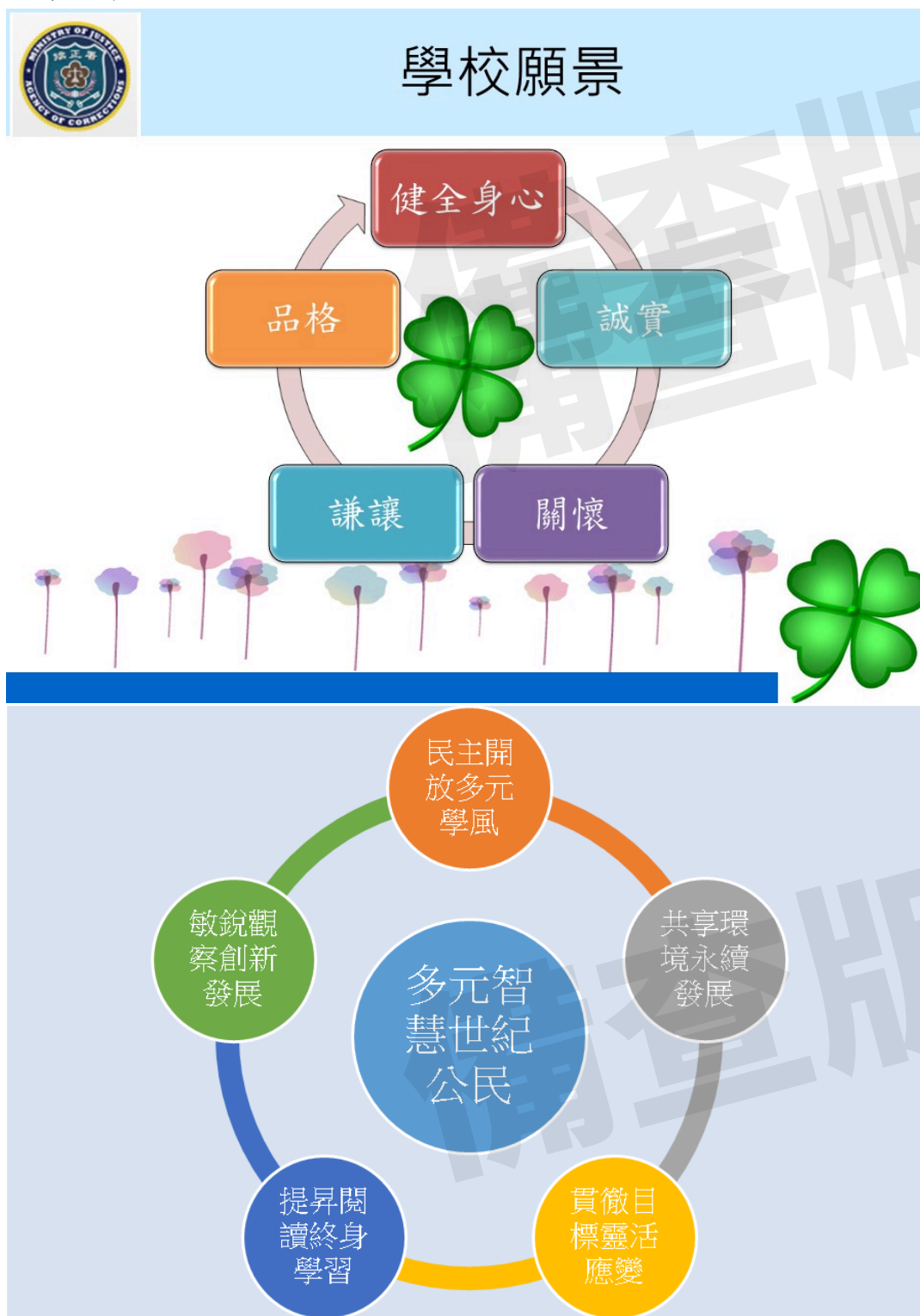
表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
----	----	-----	-----	------

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

學校願景



二、學生圖像

前言

學生圖像

學習力
執行力
溝通力
品格力
創造力
移動力



學生圖像

溝通力	品格力	學習力	執行力	創造力	移動力
• 自我表達與傾聽能力 • 團隊合作 • 語言符號通用的能力	• 內省與覺察能力 • 同理心與關懷力 • 負責任	• 自我學習 • 閱讀能力 • 知識整合	• 協調分工與支援 • 貫徹目標 • 應變能力	• 敏銳觀察力 • 解決問題力 • 自我規劃力	• 活用力 • 變通與創造力



溝通力	品格力	學習力	執行力	創造力
• 表達自我想法/傾聽對方的能力 • 團隊協作的的能力 • 語言及符號運用的能力。	• 內省與覺察的能力 • 同理心與關懷的能力 • 負責任的能力	• 提升閱讀的能力 • 自主學習的能力 • 知識整合活用之能力	• 協調分工、主動支援 • 貫徹目標的責任感與決心 • 挫折容忍與應變能力	• 培養敏銳觀察力 • 面對問題，提出解決方案的能力 • 自我規劃的能力

肆、課程發展組織要點

勵志中學 課程發展委員會組織要點

112年 02月 13日校務會議通過

一、依據教育部 110年 3月 15日臺教授國部字第 1100016363B號函頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點（以下簡稱本要點）。

二、本校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）置委員 26人 以上，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

- (一) 召集人：校長。
- (二) 副召集人：副校長。
- (三) 執行秘書：秘書。
- (四) 學校行政人員：由本校教務主任、學務主任、警衛隊長、輔導主任、總務主任、教學組長、註冊組長、設備組長擔任之，共計8人。
- (五) 領域教師：由各學科（含語文領域、數學領域、社會領域、自然科學領域、藝術領域、綜合活動領域、科技領域、健康與體育領域），共計 8人。
- (六) 專業群科教師：由各專業群科擔任之，每專業群科 1人，共計 4人。
- (七) 導師代表：由學務處推選之，國、高中部各 1人，共計 2人。
- (八) 專家學者：由學校聘任各界專家學者 1人以上擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

- (一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
- (二) 統整及審議學校課程計畫。
- (三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
- (四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會運作方式如下：

- (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每學期舉行 1次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 本委員會每年須召開會議完成審議下學年度學校課程計畫，送該管教育主管機關備查。
- (三) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。
- (四) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
- (五) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，其他處室協辦。

五、本委員會設各領域／專業群科教學研究會（以下簡稱研究會），由領域／專業群科教師代表組成之。

六、各研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：各研究會之運作原則如下：

- (一) 各研究會每學期舉行各研究會每學期舉行1次會議，必要時得召開臨時會議。次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域／專業群科之課程計畫、教科用書或自編教每學期召開會議時，必須提出各領域／專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。行之。
- (四) 經各研究會審議通過之案件，由經各研究會審議通過之案件，由各領域／專業群科各領域／專業群科代表代表具簽送本委員會核定後辦具簽送本委員會核定後辦理。
- (五) 各研究會之行政工作及會議記錄，由研究會各研究會之行政工作及會議記錄，由研究會代表代表主辦，教主辦，教學組長學組長協助之。協助之。

八、本本組織要點組織要點經校務會議通過校務會議通過，修正時亦同。

勵志中學課程發展委員會組織要點

【112 年 2 月 13 日經 111 學年度第 2 學期第 1 次校務會議通過】

- 一、 依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號函頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點（以下簡稱本要點）。
- 二、 本校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）置委員 22 人以上，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - （一） 召集人：勵志中學校長。
 - （二） 副召集人：勵志中學副校長。
 - （三） 執行秘書：勵志中學秘書。
 - （四） 學校行政人員：由本校教務主任、學務主任、輔導主任、教學組長、註冊組長、特教承辦人擔任之，共計 6 人。
 - （五） 領域／專業群科教師：由各領域（含語文領域、數學領域、自然科學領域、社會領域、健康與體育領域、藝術領域、綜合活動領域、科技領域）及各專業群科（含電機科、汽車科、美容科、餐飲管理科）召集人擔任之，每領域／專業群科 1 人，共計 12 人。
 - （六） 專家學者：由學校聘任各界專家學者 1 人以上擔任之。
- 三、 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - （一） 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - （二） 統整及審議學校課程計畫。
 - （三） 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - （四） 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、 本委員會運作方式如下：
 - （一） 本委員會由校長召集並擔任主席，每學期舉行 1 次會議，必要時得召開臨時會議。
 - （二） 本委員會每年須召開會議完成審議下學年度學校課程計畫，送該管教育主管機關備查。
 - （三） 本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。
 - （四） 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
 - （五） 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，學務處協辦。
- 五、 本委員會設各領域／專業群科教學研究會（以下簡稱研究會），由領域／專業群科教師組成之，由領域／專業群科召集人召集並擔任主席。
- 六、 各研究會之任務如下：
 - （一） 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
 - （二） 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各研究會每學期舉行 1 次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域／專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (四) 經各研究會審議通過之案件，由研究會召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (五) 各研究會之行政工作及會議記錄，由研究會召集人主辦，教務組長協助之。

八、本實施計畫經行政會議討論確認，並陳校長核可後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像					
				學習力	執行力	溝通力	品格力	創造力	移動力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	1. 引導學生學會從課文中取得文本訊息、詮釋與比較，完成閱讀理解之不同層次能力	●	●	●	○	○	
			2. 教授學生從古今典籍中獲得古今賢達的智慧，俾能陶冶個人心性、提昇人格境界	●	●	○	●	●	●
			3. 引導學生能從生活情境及其它類科學習過程中，運用正確之應用文體，提升專業實習報告書寫能力	●	●	○	○	○	○
			4. 協助引導學生學會如何準確使用詞彙進行表達陳述，達到發展與人溝通互動的目的	●	●	●		●	●
			5. 透過文章探討，啟發學生主動關心國際事務，培養學生具備國際觀念，拓展國際視野	●	○	○	○	●	●
	英語文	【總綱之教學目標】	1. 培養學生樂於參與各類多元活動，養成自主學習英文的能力，進而達到終身學習的目標。	●		●			
			2. 培養學生能運用基本聽說讀寫的能力，在生活上、專業領域上及未來就業職場溝通中獲取新知。	●		●			
			3. 培養學生能有效整合資訊，進而對不同文化尊重與包容，以及展現國際觀。	●		●	●	●	
			4. 培養學生精熟各專業領域之專業英文單字及相關文章，以具各科專業英文能力，進而習得國際化的專業技術。	●		●		●	
			5. 引導學生合作學習，融入各專業領域之職場情境對話演練，以培養學生未來職場的口說能力。			●		●	●
	閩南語文	【總綱之教學目標】	1. 能聽懂日常生活中閩南語語句並掌握重點。	●		●			
			2. 能應用閩南語標音符號、羅馬字及漢字，協助聆聽理解。	●		●			
			3. 能運用閩南語詢問與回答日常生活中的熟悉主題。	○	●	●	●		
			4. 能透過閩南語進行藝術欣賞，並說出其藝文特色。	○			●	●	
			5. 能透過閱讀閩南語文藝作品及相關資訊，體會其與社會、歷史、文化之間的關係。	○				●	●
	客語文	【總綱之教學目標】	1. 能從日常生活語句了解語詞。	●	●	●	○	○	
			2. 能展現聆聽客家語文的態度。	○	○	●	●	●	●
			3. 能運用日常生活的客家語對話。	●	●	●	●	○	○
			4. 能書寫客家語文常用的淺易語詞。	●	●	●	●	○	○
			5. 能正確反應客家語文傳達的訊息。	●	●	●	●	●	●
	閩東語文	【總綱之教學目標】	1. 能聽懂日常生活中閩東語語句並掌握重點。	●	●	●	○	○	○
			2. 能應用閩東語標音符號、羅馬字及漢字，協助聆聽理解。	●	●	●	○	○	○
			3. 能運用閩東語詢問與回答日常生活中的熟悉主題。	●	●	●	○	○	○
			4. 能透過閩東語進行藝術欣賞，並說出其藝文特色。	●	●	●	○	○	○
			5. 能透過閱讀閩東語文藝作品及相關資訊，體會其與社會、歷史、文化之間的關係。	●	●	●	●	●	●
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	1. 具備樂於學習臺灣手語的態度，認識臺灣手語與聾人文化。	●	●	●	●	●	●
			2. 在手勢緩慢且內容清晰的情況下，能理解簡單詞彙及語句所敘述之事物的訊息。	●	●	●	○	○	○
			3. 能簡單地表達問候、告別、感謝等社交用語。	●	●	●	●	●	●
			4. 能掌握手語溝通時的眼神及臉部表情，並了解對話的輪替時機。	●	●	●	●	○	○
	原住民族語文	【總綱之教學目標】	1. 能聽懂簡易日常生活用語。	●	●	●	●	●	●
			2. 能聽辨日常生活語詞的意義。	●	●	●			
			3. 能說出簡易日常生活用語。	●	●	●	●		
			4. 能說出正確問候語及祝福語。	●	●	●	●	●	●
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】	1. 培養學生所需要的數學基本能力，強化數與式的基礎運算思維，務實致用在商業類科專業能力學習的基礎知能上。	●	●	●	●	○	○
			2. 培養學生俱有代數及方程式等線性代數解題能力，以確保有數學概念與應用的學習力。	●	●	●	○	○	○
			3. 結合學生幾何學習經驗背景，強化向量與坐標幾何的概念探究與應用，在商業類科專業問題上提升問題解決能力，及指對數與三角函數務實致用之理念，培育現代國民所需要的數位資訊協作與工具使用能力。	●	●	●	○	○	○
			4. 將國際教育及性平、人權、環境及海洋教育等相關重大議題融入相關單元教學中。	●	●	●	●	●	●
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	1. 指導學生從課程中發展出個人的主體意識從而達到自我實現的目標	●	○	○	●		
			2. 引導學生從課程的討論與分享中培養學生獨立思考與價值判斷的能力	○	○	●			
			3. 指引學生在學習過程中了解各專業領域的發展脈絡，並學習如何溝通協調並學習解決問題及社會參與等素養	○	○	●	●	●	
			4. 透過與其它領域學習培養學生分析、思辨、統整與評估的能力			●		●	
			5. 引導學生透過對歷史變遷及因果發展的認知，培養學生對人與事的思考、分析和反省的能力	●	●		●		
			6. 啟發學生從課程中培養學生宏觀的歷史視野並認同鄉土與國家的情操並進而關懷全球			○	●	●	●

	地理	【總綱之教學目標】	1. 引導學生從課程中學習認識自我並發展自我達成實現自我的目標	●								
			2. 教授學生認識重要地理知識和培養地理技能，增廣其探究與理解能力	●	●							
			3. 指引學生從課程中的討論與分享提昇學生獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的能力					●	●			
			4. 引導學生認識周遭的地理環境及各專業領域的發源地、人文特色，增進其解決問題的能力，並培養關心地理環境的情懷	○	○	●		●	●			
			5. 透過跨領域的課程培養學生具備分析、思辨、統整與評估的能力			●				●		
			6. 啟發學生從課程的學習中培養其對整體社會國家的敏銳觀察力進而體認其身為公民對多元社會及人權的認知和關懷全球的責任					●	●	●		
			公民與社會	【總綱之教學目標】	1. 引導學生從學習中發展個人自我意識並進而發展自我，實現自我	●	○	○	●	○	○	
					2. 引導學生從課程討論 與分享培養學生思考、價值判斷、理性決定與創新的能力	●	○	●	●	○	○	
			3. 引導學生充分了解各專業倫理道德及公民知識，進而培養適應現代社會生活的公民德行	○	●	○	●	○				
			4. 引導學生從課程中培養學生公民參與能力與對國際事務的關懷	○	○	●	●	○	●			
			5. 透過跨領域的學習使學生獲得分析、思辨、統整與評估的能力	○	●	○	●	●				
			6. 引導學生從課程中培養其對整體社會國家的意識進而認同多元、及對於全球公民的責任感	○	○	○	○	○	●			
			自然科學領域	物理 (A)	【總綱之教學目標】	1. 讓學生能認識物理學與數學、化學、生物學、天文學、地球科學等基礎科學的關係，並了解與所讀專業科別間的關係。	●	●	●	○	○	
						2. 讓學生能藉由日常生活中的觀察而推論力對物體形變及運動狀態的影響。 ●	●	●	●	○	○	
3. 讓學生能藉由日常生活中的觀察而理解靜摩擦力與動摩擦力，並能分析影響摩擦力的因素，進而應用於日常生活中。	●	●				●	○	○				
4. 讓學生能藉由觀察生活中常見的靜電現象，電流熱效應現象，電磁感應的應用。	●	●				●		●	○			
5. 讓學生能理解電能的概念與家庭用電的計算與用電安全常識。	●	●				●	●	●	●			
6. 讓學生能討論能源的有效利用及再生，並思考與探究節約能源的方式。	●	●				●	●	●	●			
	物理 (B)	【總綱之教學目標】	1. 讓學生能認識物理學與數學、化學、生物學、天文學、地球科學等基礎科學的關係，並了解與所讀科別間的關係。	●	●	●	○	○				
			2. 讓學生能藉由日常生活中的觀察而推論力對物體形變及運動狀態的影響。	●	●	●	○	○				
			3. 讓學生能藉由日常生活中的觀察而理解靜摩擦力與動摩擦力，並能分析影響摩擦力的因素，進而應用於日常生活中。	●	●	●	○	○				
			4. 讓學生能藉由觀察生活中常見的靜電現象，電流熱效應現象，電磁感應的應用	●	●	●	○	○				
			5. 讓學生能理解電能的概念與家庭用電的計算與用電安全常識。	●	●	●	●	●	●			
			6. 藉由能源的有效利用及再生的課程，思考與探究節約能源的方式，進而運用於未來職場中，能主動參與職場之節約能源計畫。	●	●	●	●	●	●			
	化學 (A)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 培養學生知道物質的分類，藉由元素符號的瞭解進而知道，由化學式去判別生活中的物質是對自己有利或者有害。	●	●	●	●	○	○			
			2. 教導學生認識生活中物質與化學關係之課程，認識兩者間之安全性，並運用於職場中化學與物質中之實際事件，進而維護自身之職場安全。	●	●	●	●	●	○			
			3. 教導學生了解生活中的能源與化學的關係。	●	●	●	○	○	○			
			4. 教導學生了解物質及能源如何運用才能令地球環境保存良善)。	●	●	●	●	●	●			
	化學 (B)	【總綱之教學目標】	1. 培養學生知道物質的分類，藉由元素符號的瞭解進而知道，由化學式去判別生活中的物質是對自己有利或者有害。	●	●	●	●	○				
			2. 教導學生認識生活中物質與化學關係之課程，認識兩者間之安全性，並運用於職場中化學與物質中之實際事件，進而維護自身之職場安全。	●	●	●	●	●	○			
			3. 教導學生了解生活中的能源與化學的關係。	●	●	●	○	○	○			
			4. 教導學生了解物質及能源如何運用才能令地球環境保存良善)。	●	●	●	●	●	●			
	生物 (A)	【總綱之教學目標】	1. 引導學生主動察覺生活中科學相關問題，並進行科學探索與實驗。	●	●	●	●	●				
			2. 引導學生對日常中遇到的科學相關訊息與議題，抱持批判的態度，檢查其真實性與可信度。	●	●	●	●					
			3. 協助學生感受自然的美學及了解科學能力是多元的，透過問題的解決而獲得成就感。	●	●	●	●	●	●			
			4. 培養學生具有尊重自然及愛護萬物的思維與態度。	●	●	●	●	●	●			
	生物 (B)	【總綱之教學目標】	1. 培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。	●	●	●	●	●				
			2. 教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。	●	●	●						
			3. 提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	●	●	●	●	●	●			
			4. 關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	●	●	●	●	●	○			
藝術	音樂	【總綱之教學目標】	1. 培養學生能夠依樂譜標示，進行歌唱或演奏，並能使用記譜法或科技媒體 改編或創作，發揮個人想法與創 意。學習歌唱唱技巧、基本指揮、 簡易作曲手法、音樂詮釋。	●	●							

領域			2.培養學生能於音樂赏析課程中，學習到不同風格音樂之異同，並能於未來職場中，適當選擇合適之音樂，播放於職場場域，增進職場之氛圍。	●	○	●	○	○	○
			3.培養學生鼓勵學生利用課後時間主動參與地方音樂活動，欣賞音樂節慶祭典、了解音樂政策與時事，養成欣賞音樂的興趣與習慣，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。	○	○	●	○	●	●
美術	【總綱之教學目標】		1.培養學生能從美感教育與簡易海報課程中，學習到製造文宣海報之能力，並運用於未來職場中。	●	○	●	●	●	●
			2.培養學生創新思維，並實際著手呈現。	●	●	●	○	●	○
			3.培養學生將美學融入議題，培養學生團隊合作及解決問題的能力。	●	○	●	●	●	○
			4.培養學生運用多媒體上網蒐集資料，拓展多元學習。	●	●	●	○	●	●
綜合活動領域	生命教育	【總綱之教學目標】	1.具備對道德、個人行為及公共議題進行價值思辨的素養。	●	○	○	●	○	●
			2.能探討人生終極課題，並進行價值思辨與靈性修養。	○	○	●	●	●	○
			3.對道德、個人行為及公共議題能夠進行價值思辨的素養。	○	●	●	●	○	○
			4.具備適切的後設思考素養，不斷發展與精進自身對思考的理解與實踐。	○	○	●	●	○	●
			5.擁有發現與創造生活美感的素養，並能發展自身的生活美學。	●	●	○	○	●	○
	生涯規劃	【總綱之教學目標】	1.讓學生了解生涯規劃模式，引導學生回顧個人生命與展望，啟發運用個人學習歷程檔案進行自我探索，學習分享自己的生涯歷程。	●				●	
			2.於課程中學習如何依照個人特質，製造出屬於自己名片，並能於職場中，設計出適合宣傳自己的名片。						
			1.陶冶學生職業活動志趣，培養敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。 2.培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義。			●	●	○	
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】	1.強化學生服務他人、關懷社會的學習，從中反思服務意義，以體現社會正義的熱忱及知能。		○	●	●	●	
			2.鼓勵關懷自己與他人、保護與改善自然環境的實踐，以涵養學生關愛自己、社會及自然環境的情懷。						
			1.教導學生認識電腦科技與現代生活，瞭解電腦作業環境，並培養正確科技觀念	●	○	○	●	●	○
			2.教導學生熟悉電腦軟體應用，整合理論與實務解決問題的能力，提升學生專業類科專題實作之文書作業能力	●	●	●	○	○	●
			3.教導學生瞭解電腦網路與應用及網路安全與法規	●	○	○	●	○	●
			4.教導學生學習套裝軟體整合應用，包含作業系統、辦公室軟體及影音處理軟體	●	●	○	○	○	○
			5.教導學生理解資料結構及基本程式語言和程式語言結構	●	●	○	○	○	○
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	6.培養學生了解電子商務概念及資訊安全與倫理	○	●	○	●	○	●
			7.培養學生熟悉資料庫系統及資料庫管理	●	●	○	●	○	○
			1.培養學生了解個別化飲食及運動，維持正常作息，營造健康。	●	●				
			2.培養學生於課程中學習到正確的性別教育與相關法令，並能運用於職場中，預防受到相關的傷害，亦能正確的尋找協助管道。	●	○			●	
			3.培養學生健康與護理的問題解決及規劃執行的能力。						
			4.培養學生重視的正向生活自我照護的能力。	●	○			●	
			5.培養學生能善用健康生活相關的資訊媒體、產品，達到適合的運動處方。	●				○	
			6.培養學生引導學生思考「美的標準與價值」為何？要做好健康的體位管理，職涯所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	●	○			●	
			7.培養學生關懷生活、社會與環境道德意識和公民責任感，健全對社區健康的責任。		●			○	●
	體育	【總綱之教學目標】	8.培養學生學生建立良好人際關係與團隊合作精神。			●		●	
			9.培養學生對健康相關議題之文化素養與國際觀。	●	○	○	○	●	●
			1.引導學生認識基本的運動常識，掌握身體活動的基本元素。	●	●	○	○	○	○
			2.引導學生願意從事規律身體活動，學生選擇適合個人的身體活動。	●	●	○	○	○	●
			3.引導學生應用基本常識和基礎動作，處理練習或遊戲問題。	●	○	○	●	○	○
			4-1.引導學生表現安全的身體活動行為。	●	●	○	●	○	○
			4-2.引導學生表現認真參與的學習態度。						
			5.引導學生認識與身體活動相關資源。	●	○	○	○	○	○
			6-1引導學生專注觀賞他人的動作表現。	○	○	●	●	●	○
			6-2引導學生描述動作技能基本常識。						
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	7.引導學生利用學校或社區資源從事身體活動。	○	○	○	●	●	●
			8.引導學生表現尊重的團體互動行為。	○	○	●	●	●	○
			9.引導學生能欣賞尊重多元文化，主動關心全球體育與健康議題。				●		●
			10.引導學生提升肢體協調及體適能力，培養人際互動與團隊合作的素養，以因應專業技能學習及未來職業發展的需求。	●		●	○	●	●
			1.培養學生理解基本國防知識及探討國際情勢與國家發展的思考能力，體認國家安全與自身之關係，並以正向態度有效解決與生活有關問題。	●			○		
			2.培養學生具備基本國防知識、災害防救等各種常用符號及肢體語言，進行溝通與互動。			●		○	
			3.培養學生具備防衛動員概念及災害防救意識，經由防衛動員或災害防救實作，提升專業實習與他人互動與協調合作之能力。	○		●		●	○
			4.培養學生具備欣賞與關心多元文化的信念，了解全球與區域情勢變化，發展關心國際局勢、多元文化及世界和平的胸懷。	○					●

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

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					學習力	執行力	溝通力	品格力	創造力	移動力
動力機械群	汽車科	1. 汽機車修護製造廠技術人員 2. 汽車銷售業務員、接待專員 3. 動力機械相關產業服務人員、汽車汽、機車改裝廠 4. 汽車百貨、材料業、美容業、修護廠相關行業 5. 汽車零件精修人員汽車檢驗員、車輛研發測試人員 6. 機車修護技術、教育訓練人員人員	1. 培育汽車檢修技術之基層技術人才。 2. 培育汽車電腦檢測之基層技術人才。 3. 培育機車檢修技術之基層技術人才。 4. 培育油電與電動車修護之基層技術人才。 5. 培育終身學習與職業道德之技術人才。	具備汽車維修保養之基礎能力	●	●	●	○	○	●
				具備汽車電系檢修之基礎能力	●	●	●	○	●	●
				具備機車維修保養之基礎能力	●	●	○	○	○	●
				具備油電複合式動力車之檢修能力	●	●	●	○	●	●
				具備綠能電動車檢修服務之能力	○	○	○	○	○	○
				具備職業道德及繼續進修之能力	●	●	●	●	●	●
				具備終身學習與職業道德之能力。	●	●	●	●	●	●
電機與電子群	電機科	1. 家庭水電技術 2. 家電維修技術員 3. 配管技術員 4. 弱電配線技術員 5. 照明安裝技術員 6. 工廠電力維護員 7. 工業配線技術員 8. 儀器操作技術員 9. 電機產業技術員 10. 電力維修技術員 11. 機台組裝技術員	1. 培育室內與工業配線之基礎人才。 2. 培育家電檢修維護之基礎人才。 3. 培育氣液壓控制之基礎人才。 4. 培育自動化控制與檢修之基礎人才。 5. 培育職業道德與終身學習之人才。	具備配電與配線之基礎能力	●	●	○	○	●	○
				具備家電檢修維護之基礎能力	●	○	●	○	○	●
				具備氣液壓及機械設計之基礎能力	●	●	○	●	●	○
				具備自動化保養及檢修之基礎能力	●	○	●	○	●	○
				具備職業道德及繼續進修之能力	●	●	●	○	●	○
農場經營群	農場經營科	1. 農業生產及管理基礎人員。 2. 休閒農場經營人員。 3. 造園領域基礎技術人員。	1. 培育農業生產與作物栽培之基礎人才。 2. 培育休閒農場經營與管理之基礎人才。 3. 培育農產加工與行銷之基礎人才。 4. 培育造園、園藝及環保生態之基礎人才。 5. 培育職業道德及終身學習之人才。	1. 具備農業生產與作物栽培之基礎能力。	●	●		○	●	○
				2. 具備休閒農場經營與管理之基礎能力。	●	●	○	○	●	○
				3. 具備農產加工、行銷及服務之基礎能力。	●	○	○	○	●	○
				4. 具備造園、園藝及環保生態之基礎能力。	●	●	○	○	●	○
				5. 具備職業道德及終身學習能力。	○	○	○	○	●	○
家政群	美容科	1. 美甲師 2. 新娘秘書 3. 醫學美容 4. 化妝品專櫃 5. 美髮造型師 6. 大體化妝師 7. 個人工作室 8. 美容技術助理 9. 攝影禮服造型助理 10. 美容美體護膚沙龍 11. 補習班技術助理員 12. 美容流行雜誌編輯助理	1. 培育美容與美髮技術之基礎人才。 2. 培育彩妝與造型技術之基礎人才。 3. 培育創意手作多媒材飾品之人才。 4. 培育髮型設計之基礎人才。(專業分流) 5. 培育舞台肢體與韻律之基礎人才。(專業分流) 6. 培育職業道德、美感素養及終身學習之人才。	具備美容與美髮技術之基礎能力。	●	●	○	○	●	○
				具備彩妝及整體造型設計之基礎能力。	●	●	○	○	●	○
				具備創新美感之多媒材飾品製作能力。	●	○	○	○	●	●
				具備髮型設計之基礎能力。	●	●	○	○	●	●
				具備舞台肢體韻律美學之基礎能力。	●	●	●	○	●	○
				具備職業道德與終身學習之能力。	●	●	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲內場人員: 中西餐、日料廚師、烘焙師傅等。 2. 餐飲外場人員: 服務人員、領班、經理等。 3. 自行創業: 咖啡廳、甜點店、地方小吃等。 4. 婚宴會場管理與規劃之人員等。	1. 培育餐飲服務之基礎人才。 2. 培育餐飲內外場展銷與經營之基礎人才。 3. 培育餐會料理技術之基礎人才。 4. 培育飲料調製與果雕技巧人才。(專長分流1) 5. 培育宴會規劃與領團之基礎人才。(專長分流2) 6. 培育職業道德、人文素養及終身學習之人才。	具備餐飲服務實務操作能力。	●	●	○	○	○	●
				具備餐飲內外場地展銷與經營之基礎能力。	○	●	●	●	●	○
				具備餐會料理之基礎能力。	○	●	○	○	●	●
				具備飲料調製及果雕之基礎能力。	●	●	●	○	●	○
				具備宴會規劃及領團之基礎能力。	○	●	●	○	●	●
				具備職業道德、愛與關懷及終身學習之能力。	●	●	●	●	●	●

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) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備汽車維修保養之基礎能力
2. 具備汽車電系檢修之基礎能力
3. 具備機車維修保養之基礎能力
4. 具備油電複合式動力車之檢修能力
5. 具備綠能電動車檢修服務之能力
6. 具備職業道德及繼續進修之能力
7. 具備終身學習與職業道德之能力。

表5-3-1 動力機械群汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	7	
部 定 必 修	專業科目	應用力學	○	●	●	●	○	●		
		機件原理	●	●	○	○	○	●		
		引擎原理	●	●	○	○	●	●		
		底盤原理	●	●	○	○	●	●		
		基本電學	●	●	○	○	●	●		
	實習科目	機械工作法及實習	●	●	●	○	○	●		
		機電製圖實習	●	●	○	●	○	●		
		引擎實習	●	●	○	●	●	●		
		底盤實習	●	○	●	○	●	●		
		電工電子實習	●	●	○	○	●	●		
		電系實習	●	●	○	○	●	●		
		車輛空調檢修實習	●	●	○	○	○	●		
		車輛底盤檢修實習	●	●	○	○	●	●		
		車身電器系統綜合檢修實習	●	●	●	○	●	●		
		機器腳踏車基礎實習	○	○	●	○	○	●		
		機器腳踏車檢修實習	○	○	●	○	○	●		
校 訂 必 修	專業科目	工業安全與衛生	○	○	○	○	○	●		
		汽車電學	●	●	○	●	●	●		
		汽車噴射引擎原理	●	●	○	●	○	●		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	○	●		
		噴射引擎實習	●	○	●	●		○		
		柴油引擎實習	●	●	○	○		○		
校 訂 選 修	專業科目	機車基礎實習			●			●		
		自動變速箱	●	●	○	○		●		
		節能技術	●	●	○	○	●	●		
		電動機控制	●	●	○	○		●		
		電動車	●	●	○	●	●	●		
		混合動力車原理	●	●	○	●	●	●		
		底盤定位原理	●	●	○	●	○	●		
	實習科目	工廠管理						●		
		汽車美容實習	○	○	○	○	○	●		
		汽車儀器實習	●	●	○	○	○	●		
		汽車電子學	●	●	●	○	●	●		
		車輛保養實習	●	●	○	○	●	●		

備註：

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

(二) 電機科(308)

科專業能力：

1. 具備配電與配線之基礎能力
2. 具備家電檢修維護之基礎能力
3. 具備氣液壓及機械設計之基礎能力
4. 具備自動化保養及檢修之基礎能力
5. 具備職業道德及繼續進修之能力

表5-3-2電機與電子群電機科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	基本電學	●	●	○	●	○
		電子學	●	●	○	●	○
		電工機械	●	●	○	●	○
	實習科目	基本電學實習	●	●	○	○	○
		電子學實習	●	●	●	○	○
		電工實習	●	●	●		●
		可程式控制實習	○	●	○	○	○
		機電整合實習	○	●	○	○	○
		智慧居家監控實習	○	○	●	○	●
		電力電子應用實習	○	○	●	○	●
		電工機械實習	●	●	●	○	●
校訂必修	專業科目	感測器	●	○	○	○	●
		電工機械進階	●	●	○	●	○
		配線設計	●	●	●		●
	實習科目	基本配線實習	●	●	○	○	○
		專題實作	●	●	●	●	●
		智慧機器人實習	●	●		●	●
校訂選修	專業科目	節能技術	○	○	○	○	○
		輸配電學	●	○	○	○	○
		電力設備	●	●	○	●	○
		電工法規	○	○	○	○	○
	實習科目	氣液壓基礎與運用	○	○	○	●	○
		控制電路檢修	○	●	○	○	○
		室內配線實習	●	●	○	○	○
		工業配線實習	●	●	○	○	○
		配電實習	●	●	●	●	○
		自動控制實習	○	○	○	○	●
		微處理機實習	○	○	●	○	●
		數位邏輯設計	●	○	○	●	○

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) 農場經營科(201)

科專業能力：

1. 具備農業生產與作物栽培之基礎能力。
2. 具備休閒農場經營與管理之基礎能力。
3. 具備農產加工、行銷及服務之基礎能力。
4. 具備造園、園藝及環保生態之基礎能力。
5. 具備職業道德及終身學習能力。

表5-3-3 農業群農場經營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	農業概論	●	●	●	●	●	
		生物技術概論	●	●	○	○	○	
		農業安全衛生	●	●	●	●	●	
		生命科學概論	○	○	○	○	○	
	實習科目	農業資訊管理實習	●	●	○	○	●	
		農園場管理實習	○	○	○	○	○	
		植物栽培實習	●	●	●	●	●	
		農業資源應用實習	○	○	●	○	●	
		植物識別實習	●	●	●	●	●	
		植物保護實習	●	○	○	●	●	
校訂必修	專業科目	食品概論	●	●	●	○	●	
		茶葉概論	●	●	●	●	●	
		作物生產	●	●			●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	農場經營	●	●	●	●	●	
		休閒農業	●	●	●	●	●	
		香草作物多元應用	○	○	●	○	●	
		花卉作物多元應用	○	○	●	○	●	
		農產品加工	○	○	●	○	●	
		有機農業	●	●	●	○	●	
	實習科目	製茶烘焙實務	●	●	○	○	●	
		有機作物生產實習	●	●	●	●	●	
		香草作物生產實習	●	●	●	●	●	
		農業機械實習	●	●	○	●	●	
		農藝實務	●	●	●	●	●	

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) 美容科(504)

科專業能力：

1. 具備美容與美髮技術之基礎能力。
2. 具備彩妝及整體造型設計之基礎能力。
3. 具備創新美感之多媒材飾品製作能力。
4. 具備髮型設計之基礎能力。
5. 具備舞台肢體韻律美學之基礎能力。
6. 具備職業道德與終身學習之能力。

表5-3-4 家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
		1	2	3	4	5	6	
部定必修	名稱	名稱						
	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				●	●	
		家政美學	○	○	●		●	
	實習科目	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	美膚			●	●		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
		美髮實務	●	○	●	●	○	
		美顏實務	●	●	●	●		
校訂選修	實習科目	美髮	●	●	●	○	○	
		美顏	●			○	○	
		藝術指甲		○	○	●	○	
		美姿美儀	●	○	○	○	●	
		髮型梳理	●	●	●			
		男士美髮	●	●	●			
		彩妝設計	●		○		○	
		整體造型設計		●	●	●		
		創意手作	●	○	○	●		

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。

(五) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲服務實務操作能力。
2. 具備餐飲內外場地展銷與經營之基礎能力。
3. 具備餐會料理之基礎能力。
4. 具備飲料調製及果雕之基礎能力。
5. 具備宴會規劃及領團之基礎能力。
6. 具備職業道德、愛與關懷及終身學習之能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
		1	2	3	4	5	6	
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	烘焙實務	●	○	○	○	○	●	
	專業科目							
	西餐導論	●	○	○	○	○	●	
	點心製作	●	●	●	○	○	●	
	專題實作	●	●	●	●	●	●	
校 訂 選 修	實習科目							
	宴會料理烹調實習		●	●	●			
	麵包製作				●	●	●	
	專業科目							
	食物學	●	○	○	○	●	●	
	咖啡實務	●	○	○	○	○	●	
	房務實習	●	○	○	○	○	●	
校 訂 選 修	實習科目							
	餐廳實務	●	●	●	●		●	
	飲料業經營與服勤	●	●	●	●	●	●	
	異國料理烹調實習	●	●	●	●			
	地方小吃實習		●	●			●	

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。

四、科課程地圖

(一) 汽車科(&3030)

汽車科課程地圖									
一年級					二年級				
上學期		下學期			上學期		下學期		
國語文(3)	英語文(2)	國語文(3)	英語文(2)		國語文(3)	英語文(2)	國語文(3)	英語文(2)	
數學(2)	物理(2)	數學(2)	物理(2)		數學(1)	公民(1)	數學(1)	公民(1)	
音樂(1)	美術(1)	音樂(1)	美術(1)		歷史(1)	地理(1)	歷史(1)	地理(1)	
體育(2)	健康(1)	體育(2)	健康(1)		體育(2)	生命(1)	體育(2)	生命(1)	
本土語(1)		本土語(1)			資訊(1)		資訊(1)		
引擎原理(3)		底盤原理(3)			機件原理(2)		應用力學(2)		
機械工作法及實習(4)		引擎實習(4)			基本電學(2)		機電製圖實習(4)		
機件腳踏車基礎實習(3)		機件腳踏車檢修實習(3)			底盤實習(4)		電氣實習(3)		
勵志學(2)		勵志學(2)			電工電子實習(3)		車輛底盤檢修實習(4)		
機車基礎實習(4)		機車基礎實習(4)					車身電線綜合檢修實習(4)		
自動變速箱(1)		自動變速箱(1)					勵志學(2)		
團體活動		彈性學習			工業安全與衛生(2)				
班/週會(1)		自主學習(1)			汽車電學(2)				
社團(1)					汽車噴射引擎原理(2)				
三年級									
上學期		下學期			上學期		下學期		
國語文(2)	英語文(2)	國語文(2)	英語文(2)		國語文(2)	英語文(2)	國語文(2)	英語文(2)	
化學(1)	體育(2)	化學(1)	體育(2)		國防(1)		國防(1)		
國防(1)					車輛空調檢修實習(3)				
		勵志學(2)			勵志學(2)		勵志學(2)		
		專題製作(2)			專題製作(2)		專題製作(2)		
		噴射引擎實習(4)			柴油引擎實習(3)		柴油引擎實習(3)		
		工廠管理(2)			底盤定位原理(2)		底盤定位原理(2)		
		節能技術(4)			混合動力車原理(4)		混合動力車原理(4)		
		汽車美容實習(2)			汽車美容實習(2)		汽車美容實習(2)		
		汽車電子學(2)			汽車電子學(2)		汽車電子學(2)		
		車輛保養實習(3)			車輛保養實習(3)		車輛保養實習(3)		
					汽車儀器實習(4)		汽車儀器實習(4)		

科專業能力

1.培育汽車檢修技術之基層技術人才

2.培育汽車電腦檢測之基層技術人才

3.培育機車、檢修技術之基層技術人才

4.培育油電與電動車修護基層人才

5.培育終身學習與職業道德技術人才

(二) 電機科(&3080)

尚未填寫

(三) 農場經營科(&2010)

尚未填寫

(四) 美容科(&5040)

美容科課程地圖									
一年級					二年級				
上學期		下學期			上學期		下學期		
國語文(3)	英語文(2)	國語文(3)	英語文(2)		國語文(3)	英語文(2)	國語文(3)	英語文(2)	
數學(2)	公民(1)	數學(2)	公民(1)		數學(1)	地理(1)	數學(1)	地理(1)	
音樂(1)	美術(1)	音樂(1)	美術(1)		歷史(1)	生命(1)	歷史(1)	生命(1)	
體育(2)	健康(1)	體育(2)	健康(1)		化學(1)	物理(1)	生物(2)	體育(2)	
本土語(1)	資訊(1)	本土語(1)	資訊(1)		體育(2)				
家政概論(2)		家政概論(2)			家庭教育(2)		家庭教育(2)		
色彩概論(2)		家政職業衛生與安全(2)			飾品設計與實務(2)		飾品設計與實務(2)		
多媒材創作實務(3)		多媒材創作實務(3)			美容美體實務(3)		美容美體實務(3)		
美髮造型實務(2)		美髮造型實務(2)			舞台表演實務(2)		舞台表演實務(2)		
勵志學(2)		勵志學(2)			勵志學(2)		勵志學(2)		
美髮實務(3)		美髮實務(3)			美膚(2)		美膚(2)		
美髮(3)		美髮(3)			美體實務(3)		美體實務(3)		
					美顏(3)		美顏(3)		
團體活動		彈性學習							
班/週會(1)		自主學習(1)							
社團(2)									
三年級									
上學期		下學期			上學期		下學期		
國語文(2)	英語文(2)	國語文(2)	英語文(2)		國語文(2)	英語文(2)	國語文(2)	英語文(2)	
國防(1)	體育(2)	國防(1)	體育(2)		國防(1)	體育(2)	國防(1)	體育(2)	
家政美學(2)		家政職業倫理(2)			行銷與服務(2)		行銷與服務(2)		
行銷與服務(2)		行銷與服務(2)			整體造型設計與實務(2)		整體造型設計與實務(2)		
勵志學(2)		勵志學(2)			勵志學(2)		勵志學(2)		
專題製作(3)		專題製作(3)			專題製作(3)		專題製作(3)		
美髮美儀(2)		美髮美儀(2)			彩妝設計(3)		彩妝設計(3)		
彩妝設計(3)		彩妝設計(3)			整體造型設計(4)		整體造型設計(4)		
整體造型設計(4)		整體造型設計(4)			髮型梳理(3)		髮型梳理(3)		
創意手作(2)		創意手作(2)			創意手作(2)		創意手作(2)		

科專業能力

1.具備美容與美髮技術之基礎能力。

2.具備彩妝及整體造型設計之基礎能力。

3.具備創新美感之多媒材飾品製作能力。

4.具備髮型設計之基礎能力。

5.具備舞台肢體韻律美學之基礎能力。

6.具備職業道德與終身學習之能力。

(五) 餐飲管理科(&4080)

餐飲管理科課程地圖



一年級				二年級				三年級			
上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
國語文(3)	英語文(2)	國語文(3)	英語文(2)	國語文(3)	英語文(2)	國語文(3)	英語文(2)	國語文(2)	英語文(2)	國語文(2)	英語文(2)
數學(2)	健康(1)	數學(2)	健康(1)	數學(1)	地理(1)	數學(1)	地理(1)	國防(1)	體育(2)	國防(1)	體育(2)
音樂(1)	美術(1)	音樂(1)	美術(1)	歷史(1)	公民(1)	歷史(1)	公民(1)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)
體育(2)	本土語(1)	體育(2)	本土語(1)	資訊(1)	生命(1)	資訊(1)	生命(1)	飲料實務(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)
觀光餐飲業導論(3)	觀光餐飲業導論(3)	觀光餐飲業導論(3)	觀光餐飲業導論(3)	化學(1)	物理(1)	生物(2)	體育(2)	勵志學(2)	勵志學(2)	勵志學(2)	勵志學(2)
餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	觀光餐飲英文會話(2)	專題實作(3)	專題實作(3)	專題實作(3)	專題實作(3)
中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)	咖啡實務(4)	咖啡實務(4)	咖啡實務(4)	咖啡實務(4)
點心製作(4)	點心製作(4)	點心製作(4)	點心製作(4)	烘焙實務(4)	烘焙實務(4)	烘焙實務(4)	烘焙實務(4)	飲料業經營與服務(3)	飲料業經營與服務(3)	飲料業經營與服務(3)	飲料業經營與服務(3)
團體活動	彈性學習	團體活動	彈性學習	西餐導論(1)	西餐導論(1)	西餐導論(1)	西餐導論(1)	地方小吃實習(4)	地方小吃實習(4)	地方小吃實習(4)	地方小吃實習(4)
班/週會(1)	自主學習(1)	班/週會(1)	自主學習(1)	勵志學(2)	勵志學(2)	勵志學(2)	勵志學(2)	餐廳實務(4)	餐廳實務(4)	餐廳實務(4)	餐廳實務(4)
社團(1)		社團(1)		麵包製作(3)	麵包製作(3)	麵包製作(3)	麵包製作(3)				
				食物學(2)	食物學(2)	食物學(2)	食物學(2)				

科專業能力

1.具備餐飲服務實務操作能力。

2.具備餐飲內外場地展銷與經營之基礎能力。

3.具備餐會料理之基礎能力。

4.具備飲料調製及果雕之基礎能力。

5.具備宴會規劃及領團之基礎能力。

6.具備職業道德、愛與關懷及終身學習之能力。



五、議題融入

(一) 汽車科(&3030)

表5-5-1動力機械群汽車科 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
校必專業 / 汽車噴射引擎原理			✓					✓									
校必專業 / 工業安全與衛生			✓								✓						✓
校必專業 / 汽車電學										✓	✓						
校必實習 / 噴射引擎實習										✓	✓						
校必實習 / 柴油引擎實習										✓	✓						
校必實習 / 專題實作						✓								✓			
校選專業 / 節能技術										✓	✓						
校選專業 / 電動車									✓	✓	✓						
校選專業 / 電動機控制										✓	✓						
校選專業 / 底盤定位原理										✓	✓						
校選專業 / 混合動力車原理										✓	✓						
校選專業 / 自動變速箱										✓	✓						
校選實習 / 汽車美容實習										✓	✓						
校選實習 / 車輛保養實習										✓	✓						
校選實習 / 汽車儀器實習										✓	✓						
校選實習 / 汽車電子學										✓	✓						
科目數統計	0	0	2	0	0	1	0	1	1	13	14	0	0	1	0	0	1

(二) 電機科(&3080)

表5-5-2電機與電子群電機科 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
校必專業 / 電工機械進階					✓	✓	✓				✓		✓				
校必實習 / 基本配線實習	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓				✓				
校必實習 / 專題實作	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
校選專業 / 節能技術	✓	✓	✓	✓						✓	✓		✓	✓	✓	✓	
校選專業 / 輸配電學	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
校選專業 / 電力設備	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓		

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
校選專業 / 電工法規	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓		
校選實習 / 工業配線實習	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓		
校選實習 / 氣液壓基礎與運用	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓		
校選實習 / 控制電路檢修	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓		
校選實習 / 自動控制實習	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓		
校選實習 / 微處理機實習	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓		
校選實習 / 室內配線實習	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓		
校選實習 / 配電實習	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓		
科目數統計	13	13	13	13	13	13	13	11	12	6	4	1	8	2	11	2	0

(三) 農場經營科(&2010)

表5-5-3農業群農場經營科 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
校必專業 / 食品概論	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
校必專業 / 茶葉概論	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
校必實習 / 專題實作	✓	✓							✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓
校選專業 / 農場經營	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓			✓	✓	✓
校選專業 / 香草作物多元應用	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓	✓	✓
校選專業 / 休閒農業	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓	✓	✓
校選專業 / 花卉作物多元應用	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓	✓	✓
校選實習 / 香草作物生產實習	✓	✓	✓			✓	✓	✓			✓	✓			✓		✓
校選實習 / 農業機械實習	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
校選實習 / 製茶烘焙實務	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
校選實習 / 農藝實務	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
校選實習 / 有機作物生產實習	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓
科目數統計	12	8	11	4	6	11	10	11	11	6	9	9	10	7	11	3	7

(四) 美容科(&5040)

表5-5-4家政群美容科 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
校必實習 / 專題實作	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓
校選實習 / 彩妝設計	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓		✓	
校選實習 / 創意手作	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓					✓		✓	✓
科目數統計	3	2	2	1	3	3	3	3	3	1	0	0	1	3	1	1	2

(五) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-5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	戶外教育
校必專業 / 西餐導論	✓	✓				✓	✓				✓	✓			✓	✓	✓
校必實習 / 點心製作		✓	✓		✓		✓		✓					✓	✓		✓
校必實習 / 專題實作			✓					✓									
校選實習 / 咖啡實務	✓	✓	✓										✓	✓	✓	✓	✓
校選實習 / 地方小吃實習	✓	✓			✓		✓				✓						
校選實習 / 異國料理烹調實習	✓	✓	✓			✓	✓					✓					
校選實習 / 房務實習	✓										✓				✓	✓	✓
校選實習 / 飲料業經營與服勤	✓		✓		✓	✓					✓						
校選實習 / 餐廳實務	✓	✓	✓		✓				✓		✓	✓					
科目數統計	7	6	6	0	4	3	4	1	2	0	4	3	1	2	4	3	2

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
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)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	2	2	1	1			A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	生命教育	2			1	1			
	科技領域	資訊科技	2			1	1			
	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	15	15	13	13	8	8	部定必修一般科目總計72學分
專業科目	應用力學	2				2				
	機件原理	2			2					
	引擎原理	3	3							
	底盤原理	3		3						
	基本電學	2			2					
	小計	12	3	3	4	2	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	機械工作法及實習	4	4							
	機電製圖實習	4				4				
	引擎實習	4		4						
	底盤實習	4			4					
	電工電子實習	3			3					
	電系實習	3				3				
	車輛技能領域	車輛空調檢修實習	3					3		
		車輛底盤檢修實習	4				4			
		車身電器系統綜合檢修實習	4				4			校內排課需求
	機器腳踏車技能領域	機器腳踏車基礎實習	3	3						
		機器腳踏車檢修實習	3		3					
小計		39	7	7	7	15	3	0	部定必修實習科目總計39學分	
專業及實習科目合計		51	10	10	11	17	3	0		
部定必修合計		123	25	25	24	30	11	8	部定必修總計123學分	

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 12學分 6.25%	勵志學	12	2	2	2	2	2	2		
		小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修一般科目總計12學分	
	專業科目 6學分 3.12%	工業安全與衛生	2			2					
		汽車電學	2			2					
		汽車噴射引擎原理	2			2					
		小計	6			6				校訂必修專業科目總計6學分	
	實習科目 19學分 9.9%	柴油引擎實習	3							3	
		專題實作	4					2	2		
		噴射引擎實習	4					4			
		機車基礎實習	8	4	4						
		小計	19	4	4			6	5	校訂必修實習科目總計19學分	
	校訂必修學分數合計		37	6	6	8	2	8	7	校訂必修總計37學分	
	校訂選修	專業科目	工廠管理	2					2		
			自動變速箱	2	1	1					
底盤定位原理			2						2		
節能技術			4					4		同科單班 AA2選1	
電動機控制			4					4		同科單班 AA2選1	
混合動力車原理			4					4		同科單班 AB2選1	
電動車			4					4		同科單班 AB2選1	
最低應選修學分數小計			14								
實習科目		汽車美容實習	4					2	2		
		汽車電子學	4					2	2		
		汽車儀器實習	4						4		
		車輛保養實習	6					3	3		
		最低應選修學分數小計	18								
特殊需求領域		生活管理	12	2	2	2	2	2	2		
		社會技巧	12	2	2	2	2	2	2		
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2		
		職業教育	12	2	2	2	2	2	2		
		小計	48	8	8	8	8	8	8		
校訂選修學分數合計		32	1	1				13	17	多元選修開設8學分	
必選修學分數總計		192	32	32	32	32	32	32			
每週團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-2 電機與電子群電機科 教學科目與學分(節)數表
114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文領域	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)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	6	2	2	1	1			A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	生命教育	2			1	1				
	科技領域	資訊科技	2			1	1				
	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	15	15	13	13	8	8	部定必修一般科目總計72學分		
專業科目	基本電學	6	3	3							
	電子學	6			3	3					
	電工機械	6			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				
	自動控制技能領域	電工實習	3		3						
		可程式控制實習	3					3			
		機電整合實習	3						3		
	電機工程技能領域	智慧居家監控實習	3				3				
		電力電子應用實習	3					3			
		電工機械實習	3			3					
	小計		27	3	3	6	6	6	3	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	12	6	3			
部定必修合計		117	21	21	25	25	14	11	部定必修總計117學分		

表 6-1-2 電機與電子群電機科 教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 12學分 6.25%	勵志學	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修一般科目總計12學分
	專業科目 10學分 5.21%	配線設計	4			2	2			
		感測器	3							3
		電工機械進階	3						3	
		小計	10			2	2	3	3	校訂必修專業科目總計10學分
	實習科目 13學分 6.77%	基本配線實習	4	4						
		專題實作	6						3	3
		智慧機器人實習	3							3
		小計	13	4					3	6
校訂必修學分數合計		35	6	2	4	4	8	11	校訂必修總計35學分	
校訂科目	專業科目	節能技術	3	3						
		電力設備	2						2	
		電工法規	4	2	2					
		輸配電學	2							2
		最低應選修學分數小計	11							
	實習科目	工業配線實習	3			3				
		室內配線實習	4		4					
		配電實習	3				3			
		數位邏輯設計	3		3					
		自動控制實習	8					4	4	同科單班 AF2選1
		微處理機實習	8					4	4	同科單班 AF2選1
		氣液壓基礎與運用	8					4	4	同科單班 AG2選1
		控制電路檢修	8					4	4	同科單班 AG2選1
		最低應選修學分數小計	29							
	特殊需求領域	生活管理	12	2	2	2	2	2	2	2
		社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	2
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	2
		職業教育	12	2	2	2	2	2	2	2
		小計	48	8	8	8	8	8	8	8
	校訂選修學分數合計		40	5	9	3	3	10	10	多元選修開設16學分
必選修學分數總計		192	32	32	32	32	32	32		
每週團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-3 農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數表
114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置								備 註
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部定必修	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)							
		閩東語文	0	(1)	(1)							
		臺灣手語	0	(1)	(1)							
		原住民族語文	0	(1)	(1)							
	數學領域	數學	6	2	2	1	1			A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	4	2	2					B版		
	藝術領域	音樂	2	1	1							
		美術	2	1	1							
	綜合活動領域	生命教育	2			1	1					
	科技領域	資訊科技	2			1	1					
	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	15	15	13	13	8	8	部定必修一般科目總計72學分		
	專業科目	農業概論		6	3	3						
		生物技術概論		4			2	2				
		農業安全衛生		2	2							
		生命科學概論		4			2	2				
小計		16	5	3	4	4	0	0	部定必修專業科目總計16學分			
實習科目	農業資訊管理實習		4					2	2			
	農園場管理實習		6			3	3					
	農業生產與休閒生態技能領域	植物栽培實習	6	3	3							
		農業資源應用實習	6			3	3					
		植物識別實習	6			3	3					
		植物保護實習	4	2	2							
	小計		32	5	5	9	9	2	2	部定必修實習科目總計32學分		
	專業及實習科目合計		48	10	8	13	13	2	2			
部定必修合計		120	25	23	26	26	10	10	部定必修總計120學分			

表 6-1-3 農業群農場經營科 教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 6.25%	勵志學	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修一般科目總計12學分
	專業科目 6.25%	作物生產	4			2	2			
		食品概論	4			2	2			
		茶葉概論	4	2	2					
		小計	12	2	2	4	4			校訂必修專業科目總計12學分
	實習科目 2.08%	專題實作	4					2	2	
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4學分
	校訂必修學分數合計		28	4	4	6	6	4	4	校訂必修總計28學分
	校訂選修	專業科目	休閒農業	4					2	2
有機農業			4					2	2	
農產品加工			2		2					
農場經營			6					3	3	
花卉作物多元應用			6					3	3	同科單班 AJ2選1
香草作物多元應用			6					3	3	同科單班 AJ2選1
最低應選修學分數小計			22							
實習科目			農業機械實習	4					2	2
		農藝實務	6					3	3	
		製茶烘焙實務	6	3	3					
		有機作物生產實習	6					3	3	同科單班 AK2選1
		香草作物生產實習	6					3	3	同科單班 AK2選1
		最低應選修學分數小計		22						
特殊需求領域		生活管理	12	2	2	2	2	2	2	
		社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	
		職業教育	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	48	8	8	8	8	8	8	
		校訂選修學分數合計		44	3	5			18	18
必修學分數總計		192	32	32	32	32	32	32		
每週團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-4 家政群美容科 教學科目與學分(節)數表
114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	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)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
		臺灣手語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	2	2	1	1		A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	1			1			A版	
		化學	1			1			A版	
		生物	2				2		A版	
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動領域	生命教育	2			1	1			
	科技領域	資訊科技	2	1	1					
	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		70	15	15	13	13	7	7	部定必修一般科目總計70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		118	24	24	22	22	13	13	部定必修總計118學分	

表 6-1-4 家政群美容科 教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 12學分 6.25%	勵志學	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修一般科目總計12學分
	專業科目 4學分 2.08%	美膚	4				2	2		
		小計	4				2	2		校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 18學分 9.38%	美髮實務	6	3	3					
		美顏實務	6				3	3		
		專題實作	6						3	3
		小計	18	3	3	3	3	3	3	校訂必修實習科目總計18學分
	校訂必修學分數合計		34	5	5	7	7	5	5	校訂必修總計34學分
	校訂選修	實習科目	美姿美儀	4					2	2
美髮			6	3	3					
美顏			6				3	3		
彩妝設計			6					3	3	
整體造型設計			8					4	4	
男士美髮			6					3	3	同科單班 AN2選1
髮型梳理			6					3	3	同科單班 AN2選1
創意手作			4					2	2	同科單班 A02選1
藝術指甲			4					2	2	同科單班 A02選1
最低應選修學分數小計			40							
特殊需求領域		生活管理	12	2	2	2	2	2	2	
		社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	
		職業教育	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	48	8	8	8	8	8	8	
		校訂選修學分數合計	40	3	3	3	3	14	14	多元選修開設10學分
必選修學分數總計		192	32	32	32	32	32	32		
每週團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表
114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文領域	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					依本校學生需求開設
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學領域	數學	6	2	2	1	1			A版	
		歷史	2			1	1				
	社會領域	地理	2			1	1				
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學領域	物理	1			1				A版	
		化學	1			1				A版	
		生物	2				2			A版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生命教育	2			1	1				
	科技領域	資訊科技	2			1	1				
	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			70	13	13	15	15	7	7	部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	觀光餐旅業專論		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	7	7	3	3	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	9	9	5	5		
部定必修合計			118	23	23	24	24	12	12	部定必修總計118學分	

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 12學分 6.25%	勵志學	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂必修一般科目總計12學分
	專業科目 2學分 1.04%	西餐導論	2			1	1			
		小計	2			1	1			校訂必修專業科目總計2學分
	實習科目 26學分 13.54%	宴席料理烹調實習	6	3	3					
		專題實作	6					3	3	
		點心製作	8	4	4					
		麵包製作	6			3	3			
		小計	26	7	7	3	3	3	3	校訂必修實習科目總計26學分
	校訂必修學分數合計			40	9	9	6	6	5	5
校訂選修	專業科目	食物學	4			2	2			
		最低應選修學分數小計	4							
	實習科目	咖啡實務	8					4	4	
		飲料業經營與服勤	6					3	3	
		地方小吃實習	8					4	4	同科單班 AL2選1
		異國料理烹調實習	8					4	4	同科單班 AL2選1
		房務實習	8					4	4	同科單班 AM2選1
		餐廳實務	8					4	4	同科單班 AM2選1
		最低應選修學分數小計	30							
	特殊需求領域	生活管理	12	2	2	2	2	2	2	
		社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	
		職業教育	12	2	2	2	2	2	2	
		小計	48	8	8	8	8	8	8	8
	校訂選修學分數合計			34			2	2	15	15
必選修學分數總計			192	32	32	32	32	32	32	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	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 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	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	12	6 %		
		選修		0	0 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)				84	44 %	
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)	39	20 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	51	26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	
			選修		14	7 %	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		18	9 %	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	108	56 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	76	36 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	160	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	192 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	6 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 電機與電子群電機科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	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	12	6 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				84	44 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	18	9 %	
		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	23 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5 %	
			選修		11	6 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	13	7 %	

		選修		29	15 %	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	108	56 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	69	33 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	152	79 %	
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		192 學分	(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		12 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節		6 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。						

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	12	6 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)					84	44 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	16	8 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	32	17 %	
		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	12	6 %	
			選修		22	11 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %	
			選修		22	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	108	56 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	58	28 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	148	77 %		
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	192 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	6 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 家政群美容科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分數	百分比(%)	
一般科目	部定			68-78 學分	70	36 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	12	6 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				82	42 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	20	10 %	
		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	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %	
			選修		0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9 %	
			選修		40	21 %	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	57 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	86	41 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	152	79 %	
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	192 學分		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	6 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 6-2-5 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
114學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		68-78 學分	70	36 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6 %		
		選修		0	0 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)			82	42 %		
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	2	1 %	
			選修		4	2 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	14 %	

		選修		30	16 %	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	57 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	90	43 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	158	82 %	
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		192 學分	(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		12 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節		6 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：								
1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座， 惟社團活動每學年不得低於24節 。								
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。								
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。								

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	社團活動	18	18	18	18	18	18	
2	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

彈性學習時間實施規劃表

勵志中學彈性學習時間實施規定

110 年 6 月 11 日課程發展委員會修正通過
110 年 11 月 26 日課程發展委員會審議

一、依據

- (一)教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「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

勵志中學(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、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實施規定。

三、本校彈性學習時間之實施內容:

- (一)學生自主學習:由教務處主辦,統籌各處室辦理相關事宜,並召開學生自主學習小組會議。自主學習計畫主題可包含學科的延伸學習、議題學習、新科技或食農教育學習等,惟不得與本校已辦理之非學術社團內容相同,體育類因涉及場地考量,亦不得申請。依本實施規定提出自主學習之申請,班級自主學習計畫格式,詳如附件一。學生依自主學習計畫記錄學習情形,按月繳交自主學習紀錄給指導老師,並於自主學習計畫完成時於學校規定時間內,辦理自主學習成果發表或分享。
- (二)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程。
- (三)學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程等,應納入學校課程計畫。
- (四)本校彈性學習時間於學生在校上課每週 35 節中,開設每週 2 節。

四、學生自主學習實施原則:

- (一)自主學習計畫,採班級方式申請,以學期為單位,於教務處訂定之時間內提出申請,申請表如附件。教學組彙整班級申請計畫後,進行格式、項目初審,排除申請項目與格式不符者,將申請名單列表,提供教務處與學務處了解申請情形,由班級導師擔任自主學習指導教師。
- (二)教學組將初審符合之計畫送交學生自主學習小組進行審查。審查原則為評估計

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

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	
汽車科	1	1	1	1	1	1	
美容科	1	1	1	1	1	1	
電機科	1	1	1	1	1	1	
農場經營科	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科	1	1	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		
第一學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
		選手培訓	1	12	全校各科		V			內聘	
		職業教育	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習策略	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助C	1	15	全校各科				V	內聘	
		生活管理	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助B	1	15	全校各科				V	內聘	
		學習扶助A	1	15	全校各科				V	內聘	
		社會技巧	1	15	全校各科			V		內聘	
		數學面面觀	1	9	全校各科				其他	內聘	
		英文口語會話練習	1	9	全校各科				其他	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
		選手培訓	1	12	全校各科		V			內聘	
		職業教育	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習策略	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助C	1	15	全校各科				V	內聘	
		生活管理	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助B	1	15	全校各科				V	內聘	
		學習扶助A	1	15	全校各科				V	內聘	
		社會技巧	1	15	全校各科			V		內聘	
		數學面面觀	1	9	全校各科				其他	內聘	
		英文口語會話練習	1	9	全校各科				其他	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
		選手培訓	1	12	全校各科		V			內聘	
		職業教育	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習策略	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助C	1	15	全校各科				V	內聘	
		生活管理	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助B	1	15	全校各科				V	內聘	
		學習扶助A	1	15	全校各科				V	內聘	
		社會技巧	1	15	全校各科			V		內聘	
		數學面面觀	1	9	全校各科				其他	內聘	
		英文口語會話練習	1	9	全校各科				其他	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	
		選手培訓	1	12	全校各科		V			內聘	
		職業教育	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習策略	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助C	1	15	全校各科				V	內聘	
		生活管理	1	15	全校各科			V		內聘	
		學習扶助B	1	15	全校各科				V	內聘	
		學習扶助A	1	15	全校各科				V	內聘	
		社會技巧	1	15	全校各科			V		內聘	
		數學面面觀	1	9	全校各科				其他	內聘	
		英文口語會話練習	1	9	全校各科				其他	內聘	
第三	第一	自主學習	1	18	全校各科	V				內聘	

學 年	學 期	選手培訓	1	12	全校各科		V				內聘		
		職業教育	1	15	全校各科			V			內聘		
		學習策略	1	15	全校各科			V			內聘		
		生活管理	1	15	全校各科			V			內聘		
		社會技巧	1	15	全校各科			V			內聘		
		數學面面觀	1	9	全校各科					其他	內聘		
			英文口語會話練習	1	9	全校各科					其他	內聘	
	第 二 學 期	自主學習	1	18	全校各科	V						內聘	
		選手培訓	1	12	全校各科		V					內聘	
		職業教育	1	15	全校各科			V				內聘	
		學習策略	1	15	全校各科			V				內聘	
		生活管理	1	15	全校各科			V				內聘	
		社會技巧	1	15	全校各科			V				內聘	
		數學面面觀	1	9	全校各科						其他	內聘	
			英文口語會話練習	1	9	全校各科					其他	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	農產品加工	農場經營科	0	2	0	0	0	0
2.	專業	工廠管理	汽車科	0	0	0	0	2	0
3.	專業	節能技術	電機科	3	0	0	0	0	0
4.	專業	農場經營	農場經營科	0	0	0	0	3	3
5.	專業	有機農業	農場經營科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	輸配電學	電機科	0	0	0	0	0	2
7.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
8.	專業	電力設備	電機科	0	0	0	0	2	0
9.	專業	電工法規	電機科	2	2	0	0	0	0
10.	專業	休閒農業	農場經營科	0	0	0	0	2	2
11.	專業	底盤定位原理	汽車科	0	0	0	0	0	2
12.	專業	自動變速箱	汽車科	1	1	0	0	0	0
13.	實習	工業配線實習	電機科	0	0	3	0	0	0
14.	實習	咖啡實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
15.	實習	美姿美儀	美容科	0	0	0	0	2	2
16.	實習	數位邏輯設計	電機科	0	3	0	0	0	0
17.	實習	美髮	美容科	3	3	0	0	0	0
18.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	2	2
19.	實習	室內配線實習	電機科	0	4	0	0	0	0
20.	實習	農業機械實習	農場經營科	0	0	0	0	2	2
21.	實習	美顏	美容科	0	0	3	3	0	0
22.	實習	飲料業經營與服勤	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
23.	實習	彩妝設計	美容科	0	0	0	0	3	3
24.	實習	車輛保養實習	汽車科	0	0	0	0	3	3
25.	實習	製茶烘焙實務	農場經營科	3	3	0	0	0	0
26.	實習	農藝實務	農場經營科	0	0	0	0	3	3
27.	實習	配電實習	電機科	0	0	0	3	0	0
28.	實習	汽車儀器實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
29.	實習	汽車電子學	汽車科	0	0	0	0	2	2
30.	實習	整體造型設計	美容科	0	0	0	0	4	4

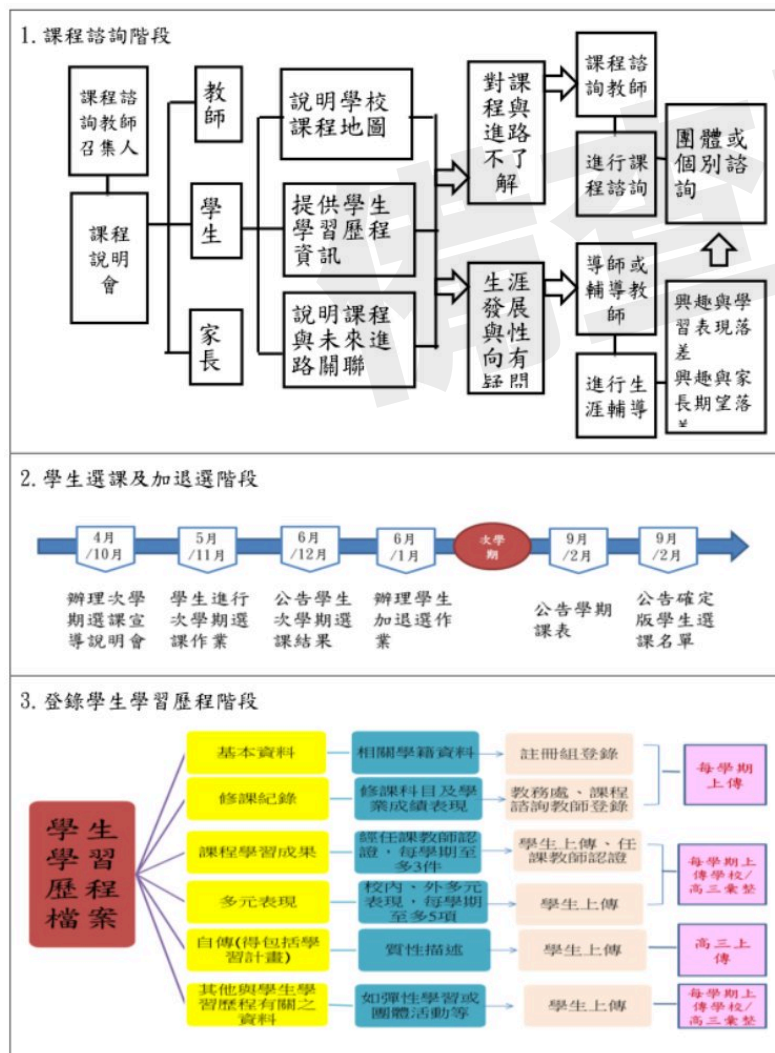
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

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.	專業	節能技術	汽車科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AA2選1
2.	專業	電動機控制	汽車科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AA2選1
3.	專業	電動車	汽車科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AB2選1
4.	專業	混合動力車原理	汽車科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AB2選1
5.	實習	自動控制實習	電機科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AF2選1
6.	實習	微處理機實習	電機科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AF2選1
7.	實習	氣液壓基礎與運用	電機科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AG2選1
8.	實習	控制電路檢修	電機科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AG2選1
9.	專業	香草作物多元應用	農場經營科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AJ2選1
10.	專業	花卉作物多元應用	農場經營科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AJ2選1
11.	實習	香草作物生產實習	農場經營科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AK2選1
12.	實習	有機作物生產實習	農場經營科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AK2選1
13.	實習	地方小吃實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AL2選1
14.	實習	異國料理烹調實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AL2選1
15.	實習	房務實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AM2選1
16.	實習	餐廳實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AM2選1
17.	實習	髮型梳理	美容科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AN2選1
18.	實習	男士美髮	美容科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AN2選1
19.	實習	藝術指甲	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	A02選1
20.	實習	創意手作	美容科	0	0	0	0	2	2	同科單班	A02選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

流程圖



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	10月下旬(下學期)/4月中旬(上學期)	選課宣導	利用科座談時間將各群科的學生分組, 在不同場地集合, 由科主任(課諮教師)向學生宣導選課內容。
2	12月下旬(下學期)/6月中旬(上學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填, 確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	1月中旬(下學期)/6月中旬(上學期)	第1次加退選	公告第1次加退選時間及作業

4	2月下中旬(下學期)/8月中旬(上學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
5	2月中旬(下學期)/9月上旬(上學期)	第2次加退選	人數達上限的不能加選、人數僅達下限的不能退選
6	2月中旬(下學期)/9月上旬(上學期)	選課確認單及課表確定	選課確認單及課表確定，結束選課
7	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

勵志中學選課輔導措施

- 一、 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。
- 二、 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。
- 三、 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：
 1. 完備學生課程諮詢程序。
 2. 規劃學生選課相關規範。
 3. 登載學生學習歷程檔案。
 4. 定期檢討選課輔導措施。
- 四、 前點各項實施方式之執行內容如下：
 1. 完備學生課程諮詢程序：
 - (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
 - (2) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - (4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - (5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。
 2. 規劃學生選課相關規範：
 - (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
 - (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
 3. 登載學生學習歷程檔案：
 - (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
 - A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

五、 定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

備查版

拾、學校課程評鑑

114學年度學校課程評鑑計畫

課程評鑑計畫

114學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

勵志中學 114 學年課程評鑑實施計畫

一、 依據：

- (一) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號 令公布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、 目的：

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

三、 課程評鑑組織人員及職掌：

本校課程評鑑人員及組織包括教師、教學研究會及課程發展委員會。

教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
學校課程發展委員會	1. 依本校課程發展委員會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。 2. 依據教學研究會評鑑資料、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。

四、 評鑑內容及說明

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

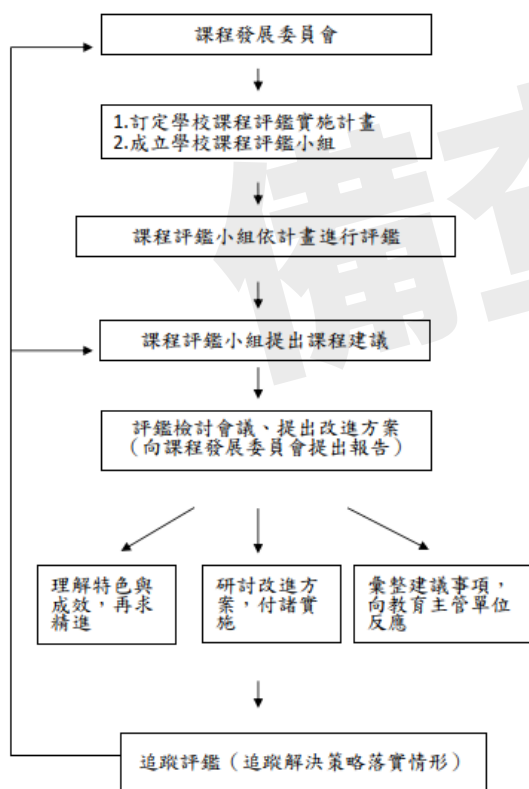
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫及行政支援等	*教學研究會 *學者專家 *課程發展委員會成員	每年 11 月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	*授課教師 *學生 *教學研究會	每年 2 月及 7 月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	*授課教師 *教學研究會	依教學計畫調整實施評量 每年 2 月及 7 月

五、 課程評鑑結果與應用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排學生學習輔導。
- (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，鼓勵教師調整教材教法，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) 修正學校課程計畫。
- (六) 增進教師對課程品質之重視。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、 評鑑流程



七、 本計畫經課程發展委員會審議通過後施行，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 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	勵志學			
	英文名稱	Lizhi study			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：				
	跨領域：統整型				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達				
學生圖像	學習力、執行力、溝通力、品格力				
適用科別	汽車科	農場經營科	美容科	餐飲管理科	
	222222	222222	222222	222222	
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	自我價值及同理心之學習				
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
溝通技巧1		學習人際溝通技巧1		9	
溝通技巧2		學習人際溝通技巧2		9	
溝通技巧3		學習人際溝通技巧3		9	
互助學習1		學習與同儕合作		9	
互助學習2		學習與同儕演練		9	
互助學習3		同儕合作問題模擬		9	
同理啟發1		學習同理心		9	
同理啟發2		設身處地思考		9	
同理啟發3		换位同理實踐		9	
自我探索1		探索內心世界		9	
自我探索2		過往記憶		9	
自我探索3		創傷療育		9	
道德實踐1		道德思辨		9	
道德實踐2		道德兩難		9	
道德實踐3		議題學習正確價值觀		9	
自我實踐1		短程目標 人生意義		9	
自我實踐2		中程目標 人生意義		9	
自我實踐3		長程目標 人生意義		9	
情境模擬1		實務統整活動1		9	
情境模擬2		實務統整活動2		9	
情境模擬3		實務統整活動3		9	
情境模擬4		實務統整活動4		9	
情境模擬5		實務統整活動5		9	
情境模擬6		實務統整活動6		9	
合 計				216	
學習評量 (評量方式)	分組報告、口語表達、紙筆測驗				
教學資源	講義、簡報等教具				
教學注意事項	注意學生分組學習情形				

表 11-2-1-2 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	勵志學			
	英文名稱	Lizhi study			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：				
	跨領域：統整型				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達				
學生圖像	學習力 、 執行力 、 溝通力 、 品格力				
適用科別	電機科				
	222222				
	第一學年				
	第二學年				
第三學年					
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	自我價值及同理心之學習				
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
溝通技巧1		學習人際溝通技巧1		9	
溝通技巧2		學習人際溝通技巧2		9	
溝通技巧3		學習人際溝通技巧3		9	
互助學習1		學習與同儕合作		9	
互助學習2		學習與同儕演練		9	
互助學習3		同儕合作問題模擬		9	
同理啟發1		學習同理心		9	
同理啟發2		設身處地思考		9	
同理啟發3		换位同理實踐		9	
自我探索1		探索內心世界		9	
自我探索2		過往記憶		9	
自我探索3		創傷療育		9	
道德實踐1		道德思辨		9	
道德實踐2		道德兩難		9	
道德實踐3		議題學習正確價值觀		9	
自我實踐1		短程目標 人生意義		9	
自我實踐2		中程目標 人生意義		9	
自我實踐3		長程目標 人生意義		9	
情境模擬1		實務統整活動1		9	
情境模擬2		實務統整活動2		9	
情境模擬3		實務統整活動3		9	
情境模擬4		實務統整活動4		9	
情境模擬5		實務統整活動5		9	
情境模擬6		實務統整活動6		9	
合 計				216	
學習評量 (評量方式)	分組報告、口語表達、紙筆測驗				
教學資源	講義、簡報等教具				
教學注意事項	注意學生分組學習情形				

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品概論			
	英文名稱	Introduction to Food			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、 執行力 、 溝通力				
適用科別	農場經營科				
	002200				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解食品加工的意義、範圍與重要性 二、了解食品良好作業規範內容 三、學得食品保存基本方法及其基本原理 四、學得各種食品加工方法及其相關基本知識				
議題融入	農場經營科（性別平等 人權教育 環境教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 能源教育 安全教育 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
(一)概論		1、食品的意義。 2、食品的目的。 3、食品的重要性。		9	
(二)植物性食品		1、米。 2、麥類及雜糧。 3、豆類。 4、薯類。 5、根菜類。 6、葉菜類。 7、瓜果類。 8、水果類。 9、乾果類。 10、海藻類。 11、蕈類。 12、單細胞植物。		9	
(三)動物性食品		1、肉類。 2、魚貝類。 3、蛋類。 4、乳類。		9	
(四)油脂食品		1、植物性油脂。 2、動物性油脂。 3、加工油脂。		9	
(五)調味料及嗜好品(一)		1、調味料。 2、酒類。 3、茶與咖啡。		9	
(六)調味料及嗜好品(二)		4、清涼飲料。 5、糕點類。 6、香辛料。		9	
(七)特殊食品(二)		1、特殊食品之定義。 2、特殊食品之種類。 3、特殊食品之作用。 4、特殊食品之影響。		9	
(八)食物的保藏		1、食品的腐敗。 2、加工及貯藏方法。 3、食品添加物的利用。		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 小考與段考 2. 上課筆記抄寫與表現 3. 分組報告				
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、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。				
教學注意事項	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)分組討論分享。 3. 教學相關配合事項 (1)教材編撰，師資研習等。				

表 11-2-2-2 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	作物生產			
	英文名稱	Crop Production			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	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	農場經營科				
	002200				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 作物之性狀及其各部分的功能。 2. 瞭解作物繁殖、生產管理及作物改良之知能。 3. 學習農藝、園藝作物栽培之方法。 4. 學習作物之收穫與儲藏的方法。				
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) 緒論		1. 瞭解作物生產之重要性 2. 農園作物之相關栽培特性		3	
(二) 作物之性 狀與形態		1. 作物的意義與範圍 2. 營養器官的形態與種類 3. 生殖器官的形態與種類		6	
(三)作物之生 長與生理		1. 作物生長與生理的意涵 2. 作物的生理作用 3. 作物生長與感應 4. 作物生長與環境的調節		6	
(四)作物栽培 管理		1. 作物栽培計畫 2. 種苗處理 3. 作物栽培管理		6	
(五)有性繁殖		1. 緒論 2. 有性繁殖法		3	
(六)無性繁殖		1. 緒論 2. 無性繁殖法		6	
(七)食用作物 栽培		1. 食用作物的意義、範圍與特性 2. 禾穀類作物的栽培 3. 豆菽類作物的栽培 4. 根莖類作物的栽培		6	
(八)特用作物 栽培概論		特用作物的意義、範圍與特性		3	
(九)特用作物 栽培 I		1. 纖維料類作物的栽培 2. 糖料類作物的栽培 3. 油料類作物的栽培 4. 嗜好類作物的栽培		6	
(十)特用作物 栽培 II		1. 藥料類作物的栽培 2. 香料類作物的栽培 3. 澱粉類作物的栽培 4. 染料類作物的栽培		6	
(十一)雜用與 飼料作物栽培		1. 雜用與飼料作物的意義、範圍與特性 2. 雜用作物的栽培 3. 飼料作物的栽培		3	
(十二)果樹栽 培		1. 果樹的意義、範圍與特性 2. 常綠果樹的栽培 3. 落葉果樹的栽培		6	
(十三)蔬菜栽 培		1. 蔬菜的意義、範圍與特性 2. 冷季蔬菜的栽培 3. 暖季蔬菜的栽培		6	
(十四)觀賞植 物栽培		1. 觀賞植物的意義、範圍與特性 2. 一、二年生花卉的栽培 3. 多年生花卉的栽培 4. 球根花卉的栽培 5. 木本觀賞植物的栽培		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 形成性評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 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	1. 相關的投影片、影音資訊、電腦軟體等。 2. 視聽教學設備：投影機、電腦等。 3. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 4. 其他：教師增進教學成效之自製教具。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。				

2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。

3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

(二)教學方法

教學方法以教師講解、指導及示範為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

表 11-2-2-3 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配線設計			
	英文名稱	師資來源 內聘			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	002200				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、對室內配線的有完整的認識。 二、對室內配線保護電路的設計及計算。 三、電動機分路的設計及計算。 四、對接地工程認識。				
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) 過電流保護		1-1 過電流的起因 1-2 過電流保護方式 1-3 市面上的過電流保護器 1-4 屋內配線過電流保護原則		6	
(二) 短路電流計算		2-1 短路電流的來源 2-2 短路電流的計算基礎與估算的基礎概說 2-3 短路電流及短路容量的計算 2-4 高壓動力用戶構內電路系統之短路電流計算實例 2-5 保護協調		6	
(三) 供電方式與壓降計算		3-1 配線設計的基本原則 3-2 導線的安全電流 3-3 導線線徑之選擇 3-4 供電方式及供電電壓 3-5 電壓降的計算 3-6 電壓變化對用電設備之影響 3-7 電壓調整		6	
(四) 功率因數之改善及計算		4-1 功率因數的定義 4-2 利用瓦時計測定功率因數的方法 4-3 綜合功率因數的計算 4-4 改善功率因數之效益 4-5 電容器組於改善功因之容量計算 4-6 電容器組之接線 4-7 電容器組之開關及保護設備		9	
(五) 照度計算		5-1 照明術語 5-2 光 源 5-3 照明方式之決定 5-4 照明負載之估計 5-5 照明計算		9	
(六) 電燈分路計算		6-1 電燈的分路 6-2 分路出線口數之決定 6-3 電燈分路之負載計算 6-4 供電電壓之選擇 6-5 分路導線之選擇 6-6 電燈幹線負載之計算 6-7 導線管與導線之關係 6-8 現代家庭的需求與相應的設計		9	
(七) 電動機分路設計		7-1 感應電動機之種類 7-2 感應電動機之特性 7-3 電動機之分路設備 7-4 電動機用分段設備及操作器之選擇 7-5 電動機分路之種類 7-6 電動機保護器之設計 7-7 電動機分路及幹線之線徑設計 7-8 電動機分路之壓降計算		9	
(八) 電熱器分路設計		8-1 電熱器之種類 8-2 電熱器之電路方式 8-3 8-4 8-5 8-6 電熱器之分路設計電熱器之幹線設計電弧爐裝置原則 電焊機(器)之分路及幹線設計		9	
(九) 接地工程設計		9-1接地的目的 9-2地線工程之分類及適用情形 9-3避雷器的接地 9-4電動機、電熱器及照明設備之接地 9-5降低接地電阻方式 9-6漏電保護器的使用		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料				

教學資源	可選用相關教材或自編教材
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 二、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。 三、教學時能融合理論與實務，力求充實與實際。

表 11-2-2-4 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	感測器		
	英文名稱	sensor		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
適用科別	電機科			
	000003			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解常用感測器的基本結構、規格及其應用。 2、具備應用各種感測器於日常生活中的能力。			
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) 概 論		1、感測器正確種類。 2、感測器在各產業之應用概況。 3、感測器之展望。	6	
(二) 使用感測器之雜訊對策		1、雜訊之由來。 2、雜訊對策。	5	
(三) 光感測器		1、光感測器種類。 2、光感測器的構造原理及特性。 3、現有光感測器包裝與特性。 4、使用光感測器應注意事項。 5、光感測器之應用。	7	
(四) 溫度感測器		1、接觸性與非接觸性測試。 2、熱電偶的構造原理及特性。 3、電阻或溫度感測器的構造原理及特性。 4、溫度感測器使用技術。 5、溫度感測器應用實例。	7	
(五) 紅外線感測器		1、紅外線感測器之種類。 2、結構原理及檢出特性。 3、現有包裝規格。 4、使用技術。	6	
(六) 磁性線感測器		1、檢出原理特性。 2、現有包裝種類及規格。 3、磁性感測器使用技術。 4、現有磁性感測器之應用。	6	
(七) 濕度感測器		1、濕度感測器的構造於原理及特性。 2、濕度感測器之特性與特徵。 3、濕度感測器使用技術與注意要點。	5	
(八) 洩漏檢出感測器		1、洩漏檢出原理與種類。 2、壓力檢出法。 3、真空度檢出法。 4、瓦斯檢出法。 5、超音波檢出法。	7	
(九) 壓力感測器		1、感測原理與種類。 2、彈性體感測裝置。 3、電氣式感測裝置。	5	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料。			
教學資源	可選用相關教材或自編教材。			
教學注意事項	1、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 2、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。 3、教學時能融合理論與實務，力求充實與實際。			

表 11-2-2-5 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚			
	英文名稱	Face BeautificationI			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	002200				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解一般美顏(化妝)的專業知識。 二、熟練臉部的美化與修飾技巧。 三、鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。				
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) 緒論		1. 化妝的目的 2. 化妝的重要性		9	
(二)化妝與色彩		1. 認識色彩 2. 配色的基本原理		9	
(三)化妝品的認識與應用, 粉底的種類		1. 選擇合法標示或適用的化妝品要領 2. 化妝用具的認識 3. 認識粉底 4. 粉底色彩與臉型的修飾		3	
(四)眉型的美化		1. 眉型的美化 2. 各種眉型的畫法		3	
(五)基礎化妝		1. 臉部五官之標準比例 2. 化妝錯覺 3. 化妝的順序與基本技巧		3	
(六)外出妝, 職業婦女妝		1. 外出妝重點與步驟分析及應檢要領 2. 職業婦女妝重點與步驟分析及應檢要領		3	
(七)眼部膠紙, 眼影眼線美化		1. 貼膠紙的目的 2. 膠紙的剪法與貼法 3. 眼影的美化 4. 眼線的美化		3	
(八)睫毛及假睫毛, 鼻影唇型美化		1. 睫毛的美化 2. 假睫毛的裝載 3. 鼻影的修飾 4. 唇型的修飾		3	
(九)臉型與粉底腮紅修飾		1. 臉型與粉底的修飾 2. 臉型與?紅的修飾		3	
(十)日間, 晚間宴會妝		1. 日間宴會妝重點與步驟分析及應檢要領 2. 晚間宴會妝重點與步驟分析及應檢要領		3	
(十一)化妝史		1. 中國化妝史 2. 西洋化妝史 3. 結語		3	
(十二)季節與化妝, 服裝與化妝		1. 春季化妝 2. 夏季化妝 3. 秋季化妝 4. 冬季化妝 5. 服裝選擇的依據 6. 服裝與化妝的搭配原則		6	
(十三)配合時間的化妝技巧		1. 白天化妝 2. 晚上化妝		3	
(十四)配合地點, 場合的化妝技巧		1. 室外化妝 2. 室內化妝 3. 面試化妝 4. 訪友化妝 5. 參加應酬化妝		3	
(十五)不同年齡的化妝		1. 少女化妝 2. 年輕女性化妝 3. 中年女性化妝 4. 年長女性化妝		3	
(十六)訂婚化妝, 伴娘化妝		1. 訂婚化妝的特質 2. 訂婚化妝的技巧、要領 3. 不同型態的訂娘化妝設計 4. 伴婚化妝的特質 5. 伴婚化妝的技巧、要領 6. 不同型態的伴娘化妝設計		3	
(十七)新郎化妝, 新娘化妝		1. 新郎化妝的特質 2. 新郎化妝的技巧、要領 3. 新郎攝影化妝注意事項 4. 新娘化妝的技巧、要領 5. 不同臉型的新娘化妝設計 6. 不同型態的新娘化妝設計 7. 美容乙級檢定新娘妝設計圖、實作試題解析		6	

(十八)香水各補妝. 創意化妝設計		1. 香水的種類 2. 認識芳香療法 3. 補妝 4. 舞台妝 5. 特殊化妝	3	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。 4. 因應學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準及自我比較，力求進步，提升自信心。 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. 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. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。			
教學資源	1. 可多運用相關書籍、多媒體教材、光碟、網路數位流行資訊等。 2. 利用專業教室供學生實務製作。 3. 學校應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。 4. 可充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，以及結合產業資源進行教學。 5. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。 6. 配合單元主題，進行業界參訪、藝文展覽等校外教學。			
教學注意事項	一、應先激發學生對化粧求知慾及興趣。 二、在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 三、安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。			

表 11-2-2-6 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車噴射引擎原理			
	英文名稱	Principle of Gasoline Injection Engine			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、 執行力 、 創造力				
適用科別	汽車科				
	002000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識汽油噴射引擎。 二、了解控制系統。 三、了解噴射系統各感知器的作用原理。 四、了解故障檢診				
議題融入	汽車科 (環境教育 科技教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)汽油噴射引擎概述		1. 汽油噴射的形式 2. 汽油噴射三大系統 介紹 3. 汽油噴射之裝置 4. 汽油噴射系統的優 點		6	
(二)燃料系統		1. 燃料系統元件 2. 汽油泵、汽油 濾清器、汽油脈動緩衝器 3. 輸油管、調壓器、噴油嘴 4. 冷車起動噴油嘴和溫控時間 開關		6	
(三)空氣導入系統		1. 進氣流動、節氣門體 2. 空氣室、空氣活門		6	
(四)電腦控制系統輸入		1. 轉速感知器、曲軸位置感知器 2. 空氣流量計、空氣體積流量計、 空氣質量計 3. 歧管壓力感知器、大氣壓力感知器 4. 水溫感知器、進氣溫度感知器 5. 節氣門位置感知器、爆震感知器 6. 車速感知器、含氧感知器		6	
(五)電腦控制系統輸出		1. 電子燃油噴射 2. 電腦點火控制 3. 汽油泵控制、 怠速控制 4. 電子節氣門控制 5. 自我檢診、故障安 全及備用功能		6	
(六)廢氣控制系統		1. 汽車污染氣體產生的原因 2. 汽車排放空氣污染物之危害 3. 汽車廢氣排放標準 4. 汽車污染氣體處理 5. 積極式曲軸箱通風 6. 汽油蒸發汽控制 7. 廢氣再循環 8. 觸媒轉化器		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂口試。 2. 日常作業。 3. 平常考。 4. 學習態度、參與討論對話。 5. 段考、期末考。				
教學資源	部定相關教科書及教師自行補充資料				
教學注意事項	教材編選:選擇經國教院審定通過版本中，內容較符合汽車相關行業職場特質且與本科學生學習特質相若。 教學方式： 1. 以講演式的解說使學生容易明瞭之方式教學。 2. 要求學生閱讀汽車噴射原理及相關資料並適時於課堂上提出討 論。 3. 協助學生主動學習之動機，趕上科技及時代潮流適應市場之需求。				

表 11-2-2-7 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業安全與衛生			
	英文名稱	Occupational Safety and Health			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	002000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、學生能認識工業安全與衛生的重要性。 二、學生能具有良好的工業安全與衛生習慣，而做到安全第一無災害。 三、學生能具有預防及處理工作災害的簡易技能。				
議題融入	汽車科（ 環境教育 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)概論		1. 工業安全與衛生的意義 2. 工業安全與衛生的重要性		2	
(二) 安全與衛生組織及職責		1. 工業安全與衛生組織 2. 工業安全與衛生職責		2	
(三)安全與衛生檢查		1. 安全與衛生檢查的重要性 2. 安全與衛生檢查類別 3. 檢查工作之準備		2	
(四)工作安全分析		1. 工作分析 2. 工作安全分析		2	
(五)手工具安全		1. 手工具的使用 2. 動力工具使用安全守則 3. 手工具的維護與管理		4	
(六)電力安全		1. 電力災害 2. 電力災害事故的防止		4	
(七)個人防護器具		1. 防護器具的目的 2. 個人防護器具的種類 3. 防護器具的使用與保養		2	
(八)機器防護設備		1. 機械傷害事故發生的種類 2. 機械傷害發生的原因		4	
(九)壓力容器安全		1. 壓力容器的種類 2. 壓力容器的檢查		2	
(十)物料儲運安全		1. 物料計劃儲存 2. 儲存事故發生與防止 3. 搬運事故發生原因與防止		2	
(十一)工業安全之急救		1. 急救 2. 外傷急救骨折、燒燙傷、出血窒息、心臟、昏厥、一氧化碳中毒		2	
(十二)防火防爆與消防		1. 著火及滅火原理 2. 火災 3. 防爆 4. 消防系統		2	
(十三) 工業衛生與個人設施		1. 飲用水 2. 排水與廢水處理 3. 個人衛生與食物供應設備		2	
(十四) 公害的防治		1. 空氣污染 2. 水污染 3. 噪音 4. 公害防治		2	
(十五) 我國工業安全與衛生法規		1. 工業安全與衛生法規 2. 重要法規摘要		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂口試。 2. 日常作業。 3. 平常考。 4. 學習態度、參與討論對話。 5. 段考、期末考。				
教學資源	勞工安全衛生法、職業災害保護法 教材編選：坊間書籍或自編教材。				

教學注意事項	教學方式： 1. 以講演式的解說使學生容易明瞭之方式教學。 2. 要求學生閱讀汽車修護職場工安案例及相關資料並適時於課堂上提出討論。 3. 協助學生主動學習之動機，趕上科技及時代潮流。
--------	---

表 11-2-2-8 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐導論			
	英文名稱	Introduction to Western Foods			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、 溝通力 、 品格力				
適用科別	餐飲管理科				
	001100				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識西餐飲食文化之歷程演變。 2. 熟習西餐的烹調方式、原物料處理與技術。 3. 了解西餐餐廳特色與服務技術。 4. 具備良好食品安全衛生與知識。 5. 培養敬業精神及職業道德。				
議題融入	餐飲管理科 (性別平等 人權教育 生命教育 法治教育 安全教育 防災教育 多元文化 閱讀素養 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)西餐導論與發展		1. 西餐概論 2. 西餐歷史與發展 3. 歐美飲食文化概況		4	
(二)西餐原物料介紹		1. 奶製品 2. 肉類 3. 水產類 4. 蔬果類 5. 調味料		4	
(三)前菜與醬料		1. 開胃菜 2. 沙拉 3. 醬汁		4	
(四)主菜與冷菜		1. 肉類 2. 水產類 3. 澱粉 4. 蔬果 5. 冷盤		4	
(五)湯品與甜點		1. 湯底 2. 調味 3. 麵包 4. 甜點		5	
(六)西餐成本管理		1. 成本控制與核算 2. 原料採購與儲存 3. 廚房生產管理		5	
(七)西餐餐廳與服務		1. 餐廳種類 2. 菜單設計		5	
(八)西餐餐廳與服務II		餐服方式		5	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 學習單				
教學資源	運用各項教學設備及媒體				
教學注意事項	一、 教材內容依據學生的程度選擇，以深入淺出易懂，能引發學生的學習動機為主。 二、 蒐集各式餐廳之菜單及圖片與餐飲相關雜誌、投影片等來建立學生菜單設計的概念。 三、 理論與實務相結合，可採分組教學以提昇學生參與感，強化學生觀念，使 學生可以學以致用。				

表 11-2-2-9 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶葉概論			
	英文名稱	Introduction of Tea			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 溝通力 、 創造力				
適用科別	農場經營科				
	220000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 茶葉的發展與起源 2. 茶樹的栽培與產業 3. 六大茶類的認識 4. 茶葉製造概論 5. 感官品評基本原理及操作				
議題融入	農場經營科 (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 防災教育 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)茶樹的認識		1. 茶樹的起源原產地 2. 茶樹生產環境		9	
(二)台灣的茶葉		1. 台灣茶葉栽培的發展史 2. 台灣主要茶葉栽培品種		9	
(三)茶樹栽培概論		1. 茶樹栽培基本知識 2. 茶樹田間栽培管理概論		9	
(四)茶葉產業基本認識		1. 茶葉產業、市場、經濟 2. 台灣茶葉市場的歷史與展望		9	
(五)六大茶類的認識		1. 六大茶類的基本介紹 2. 六大茶類的品評與辨識		9	
(六)茶葉的製程		1. 茶葉部位成份差異 2. 茶葉的基本製程介紹		9	
(七)茶葉包裝		1. 茶葉包裝與標示方法 2. 茶葉包裝標示及標準法規		9	
(八)感官品評的基本原理		1. 感官品評基本原理及操作 2. 基礎泡茶理論與原則		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	討論教學、實習操作				
教學資源	教材編選、自編教科書或相關參考書籍				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法				

表 11-2-2-10 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電學		
	英文名稱	Automotive Electrics		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力 、 執行力 、 溝通力			
適用科別	汽車科			
	002000			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車電系及各項電器配備的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉汽車電系各機件的構造，功用與工作情形。 三、具汽車電系及各項電器配備的維護、檢驗及相關構件的使用能力。			
議題融入	汽車科（ 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)電瓶		1. 電瓶的構造與工作原理 2. 電瓶液與充、放電作用 3. 電瓶容量與保養 4. 免保養式電瓶	3	
(二)起動系統		1. 汽油引擎起動系統 2. 柴油引擎起動系統	3	
(三)充電系統		1. 充電系統概述 2. 發電機 3. 交流發電 機之調整器	4	
(四)汽油引擎燃料噴射系統		1. 汽油噴射系統原理 2. 各種汽油噴射系統 介紹	4	
(五)電子點火系統		1. 電子點火系統工作原理 2. 電子點火系統種類、構造 及作用原理 3. 電子點火系統工作情形 4. 微電腦點火系統 5. 直接點火系統	4	
(六)聲光系統		1. 聲光系統概述 2. 喇叭系統與配 件的構造與作用 3. 頭燈系統與配件的構造與作用 4. 轉向燈系統與配件構造及作用 5. 其他燈路系統	4	
(七)儀錶系統		1. 汽車各儀錶功用、構造及工作情形 2. 汽車儀錶板之各識別圖案	4	
(八)雨刷系統		1. 雨刷系統各機件的構造及作用 2. 擋風玻璃噴水系統構造及作用	4	
(九)汽車電器及其他附屬配備		1. 汽車電器符號 2. 汽車空調與暖 氣系統各部機件 3. 汽車音響配備 4. 安全氣囊 5. 其他電器 裝置	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂口試。 2. 日常作業。 3. 平常考。 4. 學習態度、參與討論對話。 5. 段考、期末考。			
教學資源	部定相關教科書及教師自行補充資料			
教學注意事項	一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 三、教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德。 四、教師在教學過程中，應注意知識獲得的過程與方法，比如知識的獲得更重要，因此須儘量引發學生主動學習，以取代知識的灌輸。 五、教師應透過各科教學，導引學生具有獨立、客觀及批判思考與判斷能力，以適應多變的社會生活環境。			

表 11-2-2-11 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工機械進階		
	英文名稱	Electrician machine Advanced		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 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 、 創造力			
適用科別	電機科			
	000030			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學、電工概論			
教學目標 (教學重點)	(一)了解一般電工機械之原理。 (二)認識一般電工機械之構造、特性及用途。 (三)培養一般電工機械之運轉、操作及維護能力。			
議題融入	電機科 (品德教育 生命教育 法治教育 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
概論		1. 電工機械之分類。 2. 基礎電磁理論。	6	
直流發電機(一)		1. 直流發電機之原理。 2. 直流發電機之構造。 3. 直流發電機之一般性質。 4. 直流發電機之分類、特性及運用。 5. 直流發電機之耗損及效率。	6	
變壓器(一)		1. 變壓器之原理及等效電路。 2. 變壓器之構造及特性。 3. 變壓器之連結法。 4. 變壓器之短路及開路試驗。 5. 特殊變壓器。	6	
三相感應電動機(一)		1. 三相感應電動機之原理。 2. 三相感應電動機之構造及分類。 3. 三相感應電動機之特性及等效電路。 4. 三相感應電動機之起動及速率控制。	6	
單相感應電動機(一)		1. 單相感應電動機之原理。 2. 單相感應電動機之構造及分類。 3. 第摩根定理。 4. 邏輯閘之互換。	6	
同步發電機(一)		1. 同步發電機之原理。 2. 同步發電機之分類及構造。	6	
同步發電機(二)		3. 同步發電機之特性。 4. 同步發電機之並聯運用。	6	
特殊電機(一)		1. 步進電動機。 2. 伺服電動機。	6	
特殊電機(二)		3. 直流無刷電動機。 4. 線性電動機。	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題及作業。 2. 掌握學生學習成效，作為教學改進參考。			
教學資源	為使學生充分了解抽象的物理意義，宜多使用實體或模型等教具，以及投影片、簡報或網頁等媒體支援教學。			
教學注意事項	(一). 第三學年，上或下學期3學分。 (二). 本科以在教室由老師上課講解為主。 (三). 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-12 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農產品加工			
	英文名稱	Agricultural Products Processing			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	執行力 、 創造力 、 移動力				
適用科別	農場經營科				
	020000				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	培養學生具備基本的農產品加工技能。				
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
農產品加工介紹(一)		農產品產業及加工目的、環境及設備認識、整理及管理		1	
農產品加工介紹(二)		農產品種類、品質、營養成分、保健及機能性農產品有機生產、生機飲食、芽菜生產及應用		1	
農產品加工介紹(三)		農產品加工衛生安全管理、官能品評、加工方法概說		1	
介紹基本的農產品加工技術(一)		熱保藏原理與加工		3	
介紹基本的農產品加工技術(二)		冷保藏原理與加工		3	
介紹基本的農產品加工技術(三)		濃縮保藏原理與加工		3	
介紹基本的農產品加工技術(四)		乾燥保藏原理與加工		3	
介紹基本的農產品加工技術(五)		輻射保藏原理與加工		3	
介紹基本的農產品加工技術(六)		活性包裝保藏原理與應用		3	
加工實作(一)		農產品發酵加工(1)－釀造發酵技術		3	
加工實作(二)		農產品發酵加工(2)－酒類及醋類製作		3	
加工實作(三)		農產品發酵加工(3)－紅麴及納豆製作		3	
加工實作(四)		香料作物加工利用(1)－香草植物種類、精油萃取及利用		3	
加工實作(五)		香料作物加工利用(2)－精油手工香皂製作		3	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	實作評量、口語表達、學習單				
教學資源	上課PPT、課本				
教學注意事項	須注意學生實作時安全問題				

表 11-2-2-13 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠管理			
	英文名稱	Factory Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000020				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、學生能認識工廠的意義及工廠的組織的重要性。 二、學生能具有良好的工廠布置、規劃及計生產計劃的能力。 三、學生能具有產品品質管制及人事管理的基本觀念。				
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) 工廠管理概論		1. 工廠管理的意義2. 工廠管理的發展3. 現代工業的特性		3	
(二) 工廠組織		1. 工廠組織之意義2. 工廠組織的原理3. 工廠紅織的形態		3	
(三) 工廠佈置		1. 工廠廠址的選擇2. 工廠廠房的建築		4	
(四) 生產計劃與管制		1. 生產計劃概要 2. 生產管制概要		4	
(五) 物料搬運		1. 物料搬運的目標與原則2. 物料搬運的設備與要點		4	
(六) 物料管理		1. 物料管理2. 請購控制3. 採購		4	
(七) 工作研究		1. 工作研究的意義與目的2. 方法研究 3. 時間研究		4	
(八) 品質管制		(八) 品質管制 1. 品質管制簡介 2. 抽樣檢驗 3. 管制圖		4	
(九) 人事管理		1. 人事管理概要 2. 人事組織 3. 人員的遴選		3	
(十) 工廠管理與工業發展		1. 研究發展的重要 2. 工廠管理的展望 3. 工廠管理與工業發展的關係		3	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.隨堂口試。 2.日常作業。 3.平常考。 4.學習態度、參與討論對話。 5.段考、期末考。				
教學資源	工廠管理輔導法及實施細則、坊間書籍或自編教材。				
教學注意事項	教學方式： 1. 以講演式的解說使學生容易明瞭之方式教學。 2. 要求學生閱讀汽車修護廠管理及相關資料並適時於課堂上提出討論。 3. 協助學生主動學習之動機，趕上科技及時代潮流。				

表 11-2-2-14 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節能技術			
	英文名稱	Energy conservation technology			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000040				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.培養學生節能的觀念。 2.培養學生養成在日常生活的節能技巧。 3.讓學生能將節能視為生活習慣。				
議題融入	汽車科（ 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) 概念		1.節能技術概論		9	
(二) 概念1		1.自然界再生能源		9	
(三) 再生能源產業		1.地熱發電 2.風力發電		9	
(四) 再生能源產業1		1.太陽能發電系統 2.汽電共生及熱泵應用 3.動能循環與電能轉換		9	
(五) 節能設備與設計介紹		1.空調節能系統設計 2.綠能建築設計		9	
(六) 節能設備與設計介紹1		1.環保與污染防治設備		9	
(七) 再生能源應用		1.海洋能源運用		9	
(八) 再生能源應用		1.再生能源工程實務		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料				
教學資源	可選用相關教材或是自編教材。				
教學注意事項	1.本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關實習。 2.除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-2-15 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節能技術			
	英文名稱	Energy conservation technology			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	300000				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、培養學生節能的觀念。 2、培養學生養成在日常生活的節能技巧。 3、讓學生能將節能視為生活習慣。				
議題融入	電機科 (性別平等 人權教育 環境教育 海洋教育 能源教育 安全教育 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)1概念		1、節能技術概論。		6	
(一)2概念		2、自然界再生能源。		6	
(二)1再生能源產業		1、地熱發電。 2、風力發電。 3、太陽能發電系統。 4、汽電共生及熱泵應用。		8	
(二)2再生能源產業		5、動能循環與電能轉換。		8	
(三)1節能設備與設計介紹		1、空調節能系統設計。 2、綠能建築設計。		8	
(三)2節能設備與設計介紹		3、環保與污染防治設備。		6	
(四)1再生能源應用		1、海洋能源運用。		6	
(四)2 再生能源應用		2、再生能源工程實務。		6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關實習。 2、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-2-16 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農場經營			
	英文名稱	Agricultural Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	執行力 、 創造力 、 移動力				
適用科別	農場經營科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、學習農業經營管理的知識與技能。 2、瞭解農民組織與活動。 3、瞭解農業政策與相關法規。				
議題融入	農場經營科 (性別平等 人權教育 環境教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 防災教育 多元文化 戶外教育 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
農業之趨勢		我國及世界各國之農業動態		9	
農業經營之 組織與營運		(1) 農場經營與環境條件調查。 (2) 農業生產之營運策略。		9	
農業經營與運銷		(1) 農產運銷的內涵。 (2) 資金的調度。		9	
農業經營與農家生活		(1) 農業與農家生活之關係。 (2) 農場經營的結構。		9	
農民組織與活動及合作組織		農村社會與農民組織。		9	
農業政策與相關法規		(1) 農業政策之內涵。 (2) 休閒農業輔導辦法。		9	
財務報表(一)		農業會計與管理。		9	
複式簿記		(1) 借貸法則。 (2) 會計科目。		9	
財務報表 (二)		(1) 財務報表。 (2) 結帳。		9	
農產品之成本計算		農產品生產本之分類與計算。		9	
經營分析		(1)經營分析之意義。 (2) 財務報表分析。		9	
先進國家農業動態		美國、日本及荷蘭農業概況。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	以測驗及實作評量學生學習成果。				
教學資源	教材編選、自編教科書或相關參考書籍。				
教學注意事項	注意學生實作之安全				

表 11-2-2-17 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有機農業		
	英文名稱	Organic Agriculture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力 、 溝通力			
適用科別	農場經營科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生具有有機農業生產的基本知識。 2.培養學生尊重自然、健康生產的觀念。			
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、緒論		1.有機農業概說 2.世界各國有機農業發展 3.我國有機農業發展現況 4.有機生態環境及食品安全	8	
二、有機生產資材與肥料(一)		1.有機生產基準與資材 2.有機質肥料	8	
三、有機生產資材與肥料(二)		1.微生物肥料 2.有機廢棄物之利用	8	
四、有機栽培管理技術		1.土壤管理 2.病蟲害管理 3.雜草管理	8	
五、作物有機栽培(一)		1.水稻有機栽培 2.蔬菜有機栽培	8	
六、作物有機栽培(二)		1.茶有機栽培 2.果樹有機栽培	8	
七、有機農業管理與規範(一)		1.有機農業規範之建立 2.有機農產品之管理	8	
八、有機農業管理與規範(二)		1.有機作物產品生產規範 2.有機畜產產品生產規範	8	
九、有機農業的推廣及展望		1.有機農業之推廣 2.有機農業之展望	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	以情意性評量、形成性評量、診斷性評量、讀書心得報告、期中測驗及期末測驗			
教學資源	參考相關書籍，自行編定講義。			
教學注意事項	注意學生學習狀況			

表 11-2-2-18 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輸配電學			
	英文名稱	Distribution study			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	000002				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、認識有關輸電及配電的基本知識。 2、熟悉輸配電器材的正確運用。 3、培養對輸配電系統之操作及維護之能力。				
議題融入	電機科（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 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) 概 論		1、電力系統之概況。 2、經濟效率。 3、負載管理。		6	
(二) 架空輸電線路		1、支架之種類及構造、性質。 2、導線之種類及構造、性質。 3、礙子之種類及構造、性質。		6	
(三) 輸電線路的特性		1、線路常數。 2、輸電特性。		6	
(四) 架空配電線路之特性		1、配電與供電。 2、配電線路之構成。 3、配電線路之電壓降。 4、配電線路之電壓調整及電力損失。 5、負載功率因數的改善。		6	
(五) 地下線路		1、地下線路之特性。 2、地下電纜之種類及構造。 3、地下電纜之裝設方式。 4、電力電纜之特性。 5、地下配電系統設備。		6	
(六)地下電纜之故障及故障檢查方法		1. 地下電纜之特性 2. 故障檢查方法		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料。				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1、教師應盡量利用投影機、幻燈片、圖表等輔助教材。 2、利用彩色動態流程圖。 3、配合參觀電廠、變電所及工廠。 4、上課應以口頭問答、不定期抽測及分組討論等方式，以增進學習效果。				

表 11-2-2-19 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電動車			
	英文名稱	Electric Vechicle			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、 執行力 、 創造力				
適用科別	汽車科				
	000004				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、學生能對電動汽車、太陽能車、電動機車及自行車，作深入的認識。 二、學生能瞭解電動汽車的實車使用階段至電瓶研發階段。 三、學生能在電動汽車的能量效率、驅動成式、電瓶應用、行車性能分析、馬達控制器深入了解。 四、學生能節省能源及防止空氣污染，研究替代燃料及低污染車，低污染車又以電動汽機車認識。				
議題融入	汽車科（ 資訊教育 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
1章 汽車之發展史		1-1 汽車之發展史 1-2 汽油車之發展簡史 1-3 電動汽車之發展史 1-4 低公害車		6	
2章 電動汽車之研發情形		2-1 日本的研發情形 2-2 美國電動汽車之發展簡史 2-3 歐洲電動汽車之發展簡史 2-4 中華民國		6	
3章 電動汽車之構造		3-1 電動汽車之基本構造 3-2 動力馬達 3-3 電 瓶 3-4 驅動方式 3-5 剎車回生能量裝置 3-6 電力容量計 3-7 冷房設備		6	
4章 電動汽車之能量效率		4章 電動汽車之能量效率 4-1 前 言 4-2 電動汽車與內燃機引擎車之比較 4-3 混合型車與燃料電瓶車的比較 4-4 汽油與電瓶之能量密度		6	
5章 電動汽車之驅動方式		5-1 汽油車的行車性能曲線 5-2 迴轉部分相當重量 5-3 電動汽車可不使用變速箱 5-4 電動汽車亦可不使用差速箱 5-5 電動汽車的驅動方式 5-6 驅動方式之優劣點		6	
6章 電動汽車用電瓶		6-1 概 述 6-2 電動汽車用電瓶性能的評估 6-3 電動汽車用電瓶之性能 6-4 電動汽車用電瓶 6-5 燃料電瓶的發電原理 6-6 電動汽車用電瓶未來的發展趨勢 6-7 電瓶充電		6	
7章 電動汽車之行車性能		7-1 前 言 7-2 滾動阻力 7-3 車輛重量 7-4 空氣阻力(Air Resistance) 7-5 全部行駛阻力		6	
8章 馬達及控制器		8-1 前 言 8-2 馬達的基本構造 8-3 電動汽車用各種馬達 8-4 馬達控制器(motor controller) 8-5 馬達用磁鐵 8-6 馬達之性能 8-7 電動汽車所要求的馬達性能 8-8 控制器用元件(controller element) 8-9 回生制動裝置 8-10 弱場磁(field magnet)		6	
9章 電動汽車之輔助機件		9-1 電力容量計(錶) 9-2 空氣調節器 9-3 動力制動(煞車)(power brake) 9-4 動力轉向機(Power Steering)		6	
10章 電動汽車之基層建設		10-1 概 述 10-2 充電機 10-3 充電系統 10-4 充電管理系統 10-5 材料之再循環系統10-6 修護系統		6	
11章 電動汽車之發展狀況		11-1 概 述 11-2 美國之電動汽車發展狀況 11-3 日本之電動汽車發展情況 11-4 歐洲各國之電動汽車發展情況 11-5 中華民國電動汽車之發展		3	

12章 太陽能汽車	12-1 前 言 12-2 太陽能之汽車世界 12-3 在“能登”舉辦太陽能汽車長途賽車 12-4 太陽能汽車之機構 12-5 優異的太陽能汽車 12-6 何謂太陽能電池 12-7 鈴鹿賽車雜感 12-8 更進步的太陽能汽車Kyocera “SCV-3” 12-9 中華民國之太陽能車	3	
13章 未來車探討	13-1 未來汽車技術之關鍵 13-2 廿一世紀的汽車發展探討	3	
14章 電動機車及自行車	14-1 日本電動機車 14-2 中華民國 電動機車 14-3 電動自行車 14-4 日本的電動自行車	3	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，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.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。		
教學資源	1.學校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。 2.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源教學。		
教學注意事項	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。		

表 11-2-2-20 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	The Principals for Foods		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力 、 執行力 、 溝通力			
適用科別	餐飲管理科			
	002200			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	學生可以認識與了解 1. 六大類食物之認識與份量概念 2. 各種食物於儲存及烹調過程中所發生之物理與化學性質及營養成分的變化 3. 各類食品於儲藏或烹調過程中可能引起之食品安全問題			
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)概論		食物代換份量及每日飲食指南	2	
(二)蔬果(I)		植物細胞、植株(葉、莖、根)與果實的整體概念	6	
(三)蔬果(II)		烹調過程中所發生之物理與化學性質及營養成分的變化	6	
(四)蔬果(III)		蔬果之熟成及保存	6	
(五)穀類與澱粉(I)		麵粉與澱粉的分級	6	
(六)穀類與澱粉(II)		麵粉與澱粉加工與儲存的變化	6	
(七)穀類與澱粉(III)		麵粉與澱粉的應用	6	
(八)肉類(I)		肉的結構和品質	6	
(九)肉類(II)		肉類的儲存及其變化	6	
(十)豆、蛋類		分級、儲存及製備	6	
(十一)乳製品		分級、儲存及製品	4	
(十二)油脂 (I)		種類及在烹調上的功能	6	
(十二)油脂 (II)		油脂的儲存及應用	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	專題報告撰寫、筆試測驗。			
教學資源	食品相關教材、資源。			
教學注意事項	1. 教材編選，自編教材或相關參考書籍。？ 2. 教學方法，視聽多媒體利用。 3. 教學相關配合事項：教材編撰，師資研習等。			

表 11-2-2-21 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電力設備			
	英文名稱	Power System			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	000020				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、認識有關電力設備故障的基本知識。 2、熟悉保護電驛的正確運用。 3、培養對線路保護之能力與檢修的技能。				
議題融入	電機科 (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 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		1、電力能源。 2、電力系統。 3、電力設備與電力符號。		2	
(二)各種發電方式與發電設備		1、水力發電。 2、火力發電。 3、核能發電。 4、特殊發電。 5、能源之開發與應用。		4	
(三)變電設備		1、變壓器的特性。 2、變壓器的分類。 3、變壓器的應用。 4、變壓器的三相接線法。 5、變壓器之保養與維護。 6、儀器用變比設備。 7、比壓器。 8、比流器。 9、零相比流器。 10、變比器之維護。		4	
(四)避雷器及保護管		1、避雷器動作原理。 2、避雷器的構造。 3、避雷器的特性與分類。 4、避雷器的選用原則。		4	
(五)開關設備		1、開關器。 2、電力熔絲。 3、熔絲鏈開關。 4、斷路器。 5、消弧原理。 6、油斷路器。 7、氣衝斷路器。 8、SF6斷路器。 9、磁吹斷路器。 10、真空斷路器。 11、斷路器的操作構造。 12、各種斷路器之安裝、運用與維護之注意事項。		4	
(六)保護電驛		1、保護電驛概說。 2、常用保護電驛之形式與規格。 3、保護電驛的校正方法。 4、保護電驛的裝置裝置及一般維護。		6	
(七)調相設備		1、概說。 2、電力用電容器之種類及選擇。 3、調相機之種類及功用。 4、自動無效電力控制裝置。		6	
(八)電力設備管理		1、水力、火力、核能發電成本比較。 2、核能發電之經濟效益。 3、電力能源之有效運用。 4、電力設備之微電腦控制。 5、台灣電力事業之現狀與展望。		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 2、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-2-22 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工法規			
	英文名稱	Electrician laws and regulations			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	220000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、瞭解電機配線的相關常識。 2、認識電工法規的內容重要性。 3、熟悉電機配線與法規的關聯性。				
議題融入	電機科 (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 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		1、法規概論。 2、電工法規及電機標準。 3、電業法。 4、其他相關法規。		9	
(二) 屋內線路裝置規則(一)		1、總則。 2、低壓電動機、電熱及其他電力工程。 3、低壓配線方法。 4、特殊場所。		9	
(二) 屋內線路裝置規則(二)		1、特殊設備及設施。 2、高壓受電設備、高壓配線及高壓機電器具。 3、低壓接戶線、進屋線及電度表工程。 4、屋內配線設計圖符號。		9	
(三) 電業供電線路裝置規則(一)		1、總則。 2、接地。 3、架空供電及通訊線路通則。 4、架空線路相關隔間。 5、架空線路建設等級。		9	
(三) 電業供電線路裝置規則(二)		1、架空線路荷重。 2、架空線路機械強度。 3、架空線路絕緣。 4、地下供電及通訊通則。 5、地下管路系統。 6、供電電纜。 7、地下構造物之電纜		9	
(三) 電業供電線路裝置規則(三)		1、直埋電纜 2、纜線出地裝置 3、供電電纜終端接頭裝置 4、洞道內設施之裝設 5、接戶線裝置		9	
(四)台灣電力公司營業及管理規則		1、台灣電力公司營業規則 2、台灣電力公司營業規則實施細則 3、台灣電力公司電價表 4、台灣電力公司新增設用戶設備檢驗要點 5、處理竊電規則		9	
(五) 其他相關法規		1、技師法 2、電器承裝業管理規則 3、專任電器技術人員及用電設備檢驗維護業管理規則		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭報告、書面資料				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1. 本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 2. 除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-2-23 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香草作物多元應用		
	英文名稱	Various Applications of Herbs		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力 、 執行力 、 創造力			
適用科別	農場經營科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識香草、活用香草、學習栽培香草進而了解香草特有芳香因子與其屬性。 2. 多元應用香草作物於各領域，進而開發出具商業價值之成果。			
議題融入	農場經營科（性別平等 人權教育 環境教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 安全教育 防災教育 家庭教育 多元文化 戶外教育 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)香料概論		1. 香料基本認識 2. 香料文化、發展史與台灣現況	9	
(二)香草植物之種類與特性		1. 香草植物各論 2. 香料生活應用	9	
(三)香草植物栽培管理		1. 栽培管理 2. 調製培養土 3. DIY實務教學	9	
(四) 香草生活應用1		1. 木本繁殖技術介紹 2. 辛香料植物各論	9	
(五)香草生活應用2：		1. 香草肥皂之實作 2. 草本繁殖技術介紹	9	
(六)香草生活應用3：		1. 香料廚房 2. 香料植物染實作	9	
(七)香草料理		1. 香草料理認識 2. 香草料理應用 3. DIY實務教學	9	
(八)香草茶飲		1. 香草茶飲認識 2. 香草茶飲應用 3. DIY實務教學	9	
(九)香草芳療1		1. 芳香療法簡介與歷史 2. 精油植物之種類與特性	9	
(十)香草芳療2		1. 精油製作 2. 精油特性與品質	9	
(十一) 香草庭園1		1. 香草庭園基本認識 2. 香草植物造景基本	9	
(十二) 香草庭園2		1. 芳香園藝治療 2. Minid景觀設計	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	上課態度、學習單、成品、討論			
教學資源	教材編選，自選教科書、實際操作			
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 二、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。 三、教學時能融合理論與實務，力求充實與實際。			

表 11-2-2-24 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電動機控制			
	英文名稱	Electric Machine Control			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000040				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.培養學生認識電動機的基本原理。 2.熟悉電動機的種類與特性。 3.培養判斷電動機故障的判斷能力。				
議題融入	汽車科（ 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) 系統概論		1.電動機應用概要 2.電動機控制系統之沿革 3.電動機控制系統的選擇 4.電動機控制系統之展望		9	
(二) 電動機與傳動系統種類及特性		1.電動機概要 2.直流電動機 3.感應電動機 4.同步電動機 5.特殊電動機 6.傳動系統裝置		12	
(三) 電力轉換控制系統		1.電力轉換機器之種類 2.半導體整流器及迴路理論 3.直流電動機控制用電力轉換器		9	
(四) 電動機之啟動、停止、制動與速度控制		1. 概 要 2.直流電動機之啟動、停止、制動 3.感應電動機的啟動與制動 4.同步電動機之啟動、停止、制動 5.直流電動機的速度控制 6.感應電動機的速度控制 7.利用傳動變速裝置的速度控制 8.特殊電動機的變速控制 9.同步電動機之速度控制		12	
(五)電動機之保護與順序		1.電動機的保護 2.順序控制系統		9	
(六) 電動機的反饋控制		1. 概 要 2.控制系統構成元件與特點 3.反饋控制系統解析 4.反饋控制系統之應用例		9	
(七) 電動機的特殊控制方式		1.概要 2.負載分配控制 3.尖峰負載與轉差率調整 4.過負載與同步電動機失步 5.功因、無效電力控制 6.同步、整步運轉控制		9	
(八)電動機的維修		1.概要 2.維修方式		3	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1.教師應盡量利用投影機、幻燈片、圖表等輔助教材。 2.利用彩色動態流程圖。 3.配合參觀電廠、變電所及工廠。 4.上課應以口頭問答、不定期抽測及分組討論等方式，以增進學習效果。				

表 11-2-2-25 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒農業			
	英文名稱	Leisure Agriculture			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	執行力 、 移動力				
適用科別	農場經營科				
	000022				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	讓學生認識休閒農業的內涵及重要性、了解休閒農業發展契機、休閒農場的經營及其相關法規，使學生對休農業產生興趣並培養產業人力，促進農業產業生機。				
議題融入	農場經營科（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 安全教育 防災教育 家庭教育 多元文化 戶外教育 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
緒論		1. 休閒農業的意義 2. 休閒農業發展緣由 3. 休閒農業發展過程		5	
休閒農業的資源開發利用(一)		1. 休閒農業的資源的定義 2. 休閒農業的資源分類		7	
休閒農業的資源開發利用(二)		1. 休閒農業的資源開發利用 2. 休閒農業資源的開發與利用案例		7	
台灣休閒農業的類型(一)		1. 休閒農場經營的分類 2. 臺灣常見休閒農業的經營類型		7	
台灣休閒農業的類型(二)		1. 休閒農業區的規劃 2. 休閒農場的規劃		7	
休閒農業的經營管理(一)		1 休閒農場的生產管理 2. 農場之資源管理		7	
休閒農業的經營管理(二)		1. 農場之活動管理 2. 農場之環境管理		7	
休閒農業的經營管理(三)		1. 農場之遊客管理 2. 農場之食宿管理		5	
休閒農業的經營管理(四)		1. 農場之服務管理 2. 農場之人力管理		5	
休閒農業的經營管理(五)		1. 農場之財務管理 2. 農場之安全管理		5	
休閒農業的相關法規		1. 休閒農業輔導管理辦法的緣起 2. 休閒農業輔導管理辦法的修正 3. 休閒農業其他相關法規		5	
休閒農業未來的發展		1. 現階段休閒農業發展所面臨的問題 2. 休閒農業未來發展途徑		5	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	以情意性評量、形成性評量、診斷性評量、讀書心得報告成績、期中測驗及期末測驗				
教學資源	(1) 教科書、專業期刊。 (2) 參考書。				
教學注意事項	教學應充分利用社會資源，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。				

表 11-2-2-26 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	底盤定位原理			
	英文名稱	Principle of Chassis Wheel Alignment			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、 溝通力 、 創造力				
適用科別	汽車科				
	000002				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車底盤各種定位角度的定義，加強實際應用知識。 二、熟悉汽車底盤各種定位角度的組成構造、功用與影響。 三、具汽車底盤定位角度的維護、檢驗及調整相關機件的基礎知識。				
議題融入	汽車科 (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)定位導論		1. 車輪定位之功用 2. 車輪定位之影響		4	
(二)外傾角		1. 外傾角之定義 2. 外傾角之功能 3. 外傾角之影響 與調整		4	
(三)內傾角		1. 內傾角之定義 2. 內傾角之功能 3. 內傾角之影響 與調整		4	
(四)包容角		1. 包容角之定義 2. 包容角之功能 3. 包容角之影響 與調整		4	
(五)後傾角		1. 後傾角之定義 2. 後傾角之功能 3. 後傾角之影響 與調整		4	
(六)前束		1. 前束之定義 2. 前束之功能 3. 前束之影響與 調整		4	
(七)轉向前展		1. 轉向前展之定義 2. 轉向前展之功能 3. 轉向前展之影響與 調整		4	
(八)前束相關幾何學		1. 推進線之定義及功能 2. 推進角之定義及功能 3. 幾何中心線之定義及功 能 4. 直行方向盤水平之定義及功 能 5. 退縮角之定義及功能		8	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂口試。 2. 日常作業。 3. 平常考。 4. 學習態度、參與討論對話。 5. 段考、期末考。				
教學資源	部定相關教科書及教師自行補充資料				
教學注意事項	教材編選:選擇經國教院審定通過版本中，內容較符合汽車相關行業職場特質且與本科學生學習特質相若。 教學方式： 1. 以講演式的解說使學生容易明瞭之方式教學。 2. 要求學生閱讀汽車底盤定位原理及相關資料並適時於課堂上提出討 論。 3. 協助學生主動學習之動機，趕上科技及時代潮流適應市場之需求。				

表 11-2-2-27 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	混合動力車原理			
	英文名稱	Hybrid electric vehicle			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000004				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)能了解油電混合動力車的種類。 (二)能了解油電混合動力車的組件。 (三)能了解油電混合動力車的作用原理。 (四)能進行油電混合動力車的基本保養 (五)能進行油電混合動力車的基本維修。				
議題融入	汽車科 (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
1. 概述		1. 概述 2. 油電混合動力車的動力傳輸種類 1-3油電混合動力車的優缺點 1-4未來發展趨勢		6	
2. 概述(一)		1. 油電混合動力車的優缺點 2. 未來發展趨勢		6	
3. 工作安全與緊急處置		1. 更改為防護器具使用及工作安全注意事項 2. 更改為車輛救援與緊急處置		6	
4. 工作安全與緊急處置(一)		1. 車輛回收處理		6	
5. 動力傳輸系統		1. 引擎型式及特點 2. 動力控制系統認識		6	
6. 動力傳輸系統(一)		1. 變速箱、動力分配器認識 2. 馬達/發電機認識		6	
7. 動力傳輸系統(二)		1. 機電冷卻系統認識 2. 轉換器系統認識		8	
8. 電源系統		1. 電源管理系統認識 2. 輔助電池認識		8	
9. 電源系統(一)		1. 高壓電池系統認識		8	
10. 煞車系統		1. 煞車系統認識		4	
11. 車身電器系統		6-1車身高壓電器系統認識 6-2車身低壓電器系統認識 6-3空調系統認識 6-4資料通訊架構認識		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，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.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.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。 5.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。 6.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於資賦優異或學習能力強的學生，可實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。				
教學資源	1.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。				
教學注意事項	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。				

表 11-2-2-28 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花卉作物多元應用			
	英文名稱	花卉植物多元應用			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、 創造力				
適用科別	農場經營科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 學?學習花卉栽培技能與?理基礎，提升研究生之花卉研究能力。 2. 多元應用花卉植物於各領域，進而開發出具商業價值之成果。				
議題融入	農場經營科（性別平等 人權教育 環境教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 安全教育 防災教育 家庭教育 多元文化 戶外教育 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)觀賞植物產業現況		1. 花卉植物基本認識 2. 花卉植物文化、發展史與台灣現況		9	
(二)花卉植物之種類與特性		1. 觀賞植物之分類與性狀 2. 觀賞植物栽培總論		9	
(三) 花卉植物栽培管理		1. 花卉之開花調查技術 2. 花卉之生長調節技術 3. DIY實務教學		9	
(四) 花卉之土壤營養及肥力特論		1. 肥料概論 2. 植物營養診斷、土壤肥力測定 3. 施肥技術指導		9	
(五)花卉生活應用01：		1. 花草植物的色彩能量 2. 花藝設計的藝術性與商業性		9	
(六) 花卉生活應用02：		1. 花藝風格元素：從古典到現代 2. 花藝空間佈置：居家、商業會場等空間設計		9	
(七) 婚禮花藝		1. 12種基本造型新娘捧花 2. 花材選用與婚禮風格設計		9	
(八) 現代花藝美學應用		1. 乾燥花材與多元素材應用 2. 永生花商業作品		9	
(九) 戀戀花草茶1		1. 花草茶主要類型 2. 風味的拼配		9	
(十) 戀戀花草茶2		1、沖泡烹煮實作 2. 創意花草茶		9	
(十一) 花料理1		1. 花料理主要類型 2. 風味的拼配		9	
(十二) 花料理2		1. 烹煮實作 2. 創意花料理		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	上課態度、學習單、成品、討論				
教學資源	教材編選，自選教科書、實際操作				
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 二、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。 三、教學時能融合理論與實務，力求充實與實際。				

表 11-2-2-29 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自動變速箱			
	英文名稱	Automatic Transmission Repair			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	110000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、導引習得汽車自動變速箱的概念與知識。 二、習得汽車自動變速箱基本工作原理。 三、奠定汽車電子控制自動變速箱的基礎。				
議題融入	汽車科（ 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)自動變速箱導論		1.自動變速箱技術發展 2.自動變速箱歷史演變 3.自動變速箱類型與組成		4	
(二)扭力變換接合器		1.扭力變換接合器結構特徵 2.液體扭力變換接合器結構		4	
(三)齒輪傳動系統		1.簡單行星齒輪機構特點 2.齒輪型式		4	
(四)液壓控制系統		1.液壓系統概說 2.各種壓力閥說明		4	
(五)電子液壓控制系統		1.電子系統的認識 2.電子系統的組成與控制功能		4	
(六)液壓油路分析及cvt簡介		1.液壓油路控制分析 2.檔位時液壓控制系統的工作狀況		4	
(七)自動變速箱性能檢驗		1.自動變速箱基本檢查 2.自動變速箱道路試驗與檢查		6	
(八)故障診斷與排除		1.換檔衝擊過大診斷 2.提升檔位過持診斷 3.離合器沒有鎖定診斷 4.打滑診斷		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.段落式單元測試與口試 2.作業書寫 3.分組討論與報告 4.期中與期末技能評量				
教學資源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商				
教學注意事項	1.教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、觀摩法。 2.教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴席料理烹調實習			
	英文名稱	Feast cooking practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	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				
	330000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、宴席烹調歷史典故。 二、宴席烹調實作學習。 三、餐廳管理與創新料理。				
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)基本認識1		1. 中式烹調概說		9	
(一)基本認識2		2. 烹調美學		9	
(一)基本認識3		3. 食材概說		9	
(一)基本認識4		4. 廚房器具及烹調工具		9	
(二)烹調技法1		1. 烹調前處理		9	
(二)烹調技法2		1. 盤飾設2. 盤飾設		9	
(二)烹調技法3		3. 調味料、辛香料與醬料		9	
(二)烹調技法4		4. 火候運用與烹調技法		9	
(三)餐飲管理1		1. 中餐廚藝競賽介紹與攻略		9	
(三)餐飲管理2		2. 創新菜餚與得獎作品觀摩		9	
(三)餐飲管理3		3. 筵席設計		9	
(三)餐飲管理4		4. 廚房管理		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	(評量方式) 1. 平時分數50%(包含出席、實作分數、作業及其他) 2. 期中考試30%(包含第一次期中考及第二次期中考) 3. 期末考試20%				
教學資源	1. 宴席烹調課本 2. 教室多媒體軟體投影幕				
教學注意事項	1. 期初為工安宣導及能力本位說明。 2. 每週第一節課為課程講解與說明。 3. 每週第二至第四節為實作，先由老師示範再由學生實作最後給予評分。 包含教材編選、教學方法				

表 11-2-3-2 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	噴射引擎實習			
	英文名稱	Injection Engine Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000040				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 認識汽油噴射引擎燃料系統的工作原理及相關知識。 2. 熟悉汽油噴射引擎燃料系統各機件的功用與工作情形。 3. 培養汽油噴射引擎燃料系統的維護，檢查及相關機件的使用能力。				
議題融入	汽車科（ 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)三用電表使用		1. 熟悉三用電表功能 2. 使用三用電表量測電子元件		4	
(二)修護手冊使用		1. 查閱修護手冊規範值 2. 電路符號與線束顏色代碼		4	
(三)電源電路		1. 電源電壓之查閱 2. 繼電器配線 3. 電源電路之檢修		4	
(四)燃料系統檢測		1. 燃油系統電路檢測 2. 燃油系統供油壓力檢測		6	
(五)噴油嘴及噴油電路控制		1. 噴油嘴的檢測 2. 噴油嘴控制電路檢測		6	
(六)空氣流量器檢 測		1. 翼板式AFS檢測 2. 熱線式AFS檢測 3. 卡門渦流式AFS檢測		6	
(七)節氣門位置感知器檢測		1. 熟悉TPS電路及檢修要領 2. 使用三用電表節氣門位置感知器檢測		6	
(八)水溫及進氣溫度感知器		1. 熟悉CTC及ATS電路及檢修要領 2. 使用三用電表檢測電路電壓與電阻值		6	
(九)歧管絕對壓力感知器與大氣壓力感知器		1. 熟悉MAP及APS工作原理與電路及檢修要領 2. 使用三用電表檢測電路輸出信號電壓		6	
(十)含氧感 知器		1. 熟悉含氧感知器回授電路及檢修要領 2. 使用三用電表檢測電路輸出信號電壓		6	
(十一)爆震 感知器		1. 熟悉爆震感知器工作原理 2. 正確量測KCS接腳與ECU位置導通		6	
(十二)曲軸位置感知器		1. 熟悉CPS工作原理與電路及檢修要領 2. 能正確分析區軸感知器與凸輪軸感知器之異同 3. 判斷故障排除可能故障點		6	
(十三)點火 系統檢測		1. 了解點火系統工作原理 2. 熟練各主要元件檢測要領		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 段落式單元測試與口試 2. 作業書寫 3. 分組討論與報告 4. 期中與期末技能評量				
教學資源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商				
教學注意事項	一、本課程以在實習工場操作為主，以教師講解、示範，學生操作實習為原 則。 二、實習進度得依學生程度學校設備狀況，酌予分組分站實施教學。 三、除基本原理及各廠家修護手冊規範外，善用各種操作示範講解，以完成引擎實習學習效果				

表 11-2-3-3 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車基礎實習			
	英文名稱	Motorcycle Fundamental Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 執行力 、 溝通力				
適用科別	汽車科				
	440000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解機器腳踏車與其輔助系統之工作原理。 2. 培養使用基本工具與設備之能力。 3. 培養熟練、正確地閱讀修護手冊、零件手冊、電路圖等。 4. 培養保養與調整機器腳踏車之能力。 5. 培養更換機器腳踏車零組件之能力。 6. 培養工場安全及環境保護觀念與素養。 7. 培養工作中學習互助合作、建立職場倫理及重視職業安全，並培養出良好的工作態度及精神。				
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)工場環境與環保 介紹		1. 工場安全與衛生介紹 2. 基本工具與設備的使用與保養 3. 工場廢棄物之認識與回收		9	
(二)車身覆蓋拆裝		1. 車體外蓋拆裝 2. 照後鏡拆裝 3. 中間置物箱拆裝 4. 空氣濾清器 5. 修護手冊查閱		9	
(三)定期保養		1. 機油、齒輪油更換 2. 空氣濾清器濾蕊更換 3. 汽門間隙調整 4. 煞車間隙調整		9	
(四)燈光及儀錶系統 拆裝		1. 燈光系統拆裝 2. 儀錶系統拆裝		9	
(五)煞車系統拆裝		1. 煞車總泵及卡鉗拆裝 2. 煞車線拆裝 3. 煞車來令片拆裝 4. 液壓煞車系統排放空氣		9	
(六)懸吊系統拆裝		1. 前避震器系統拆裝 2. 後避震器系統拆裝 3. 車輪拆裝		9	
(七)電器系統拆裝		1. 電瓶拆裝 2. 充電系統拆裝		9	
(八)電器系統拆裝		1. 點火系統拆裝 2. 起動系統拆裝		9	
(九)感知器及作動元 件		1. 引擎溫度感知器 2. 曲軸位置感知器 3. 主開關 4. 電晶體點火線圈 5. 噴油嘴		9	
(十)感知器及作動元件(一)		1. 燃油泵 2. 節流閥位置感知器 3. 進氣溫度感知器 4. 壓力感知器		9	
(十一)感知器及作動元 件(二)		1. 節流閥位置感知器 2. 進氣溫度感知器 3. 壓力感知器		9	
(十二)傳動系統拆裝		1. 驅動裝置拆裝		9	
(十三)傳動系統拆裝(一)		1. 變速機構拆裝		9	
(十四)傳動系統拆裝(二)		1. 離合器拆裝		9	
(十五)冷卻系統拆裝(一)		1. 冷卻液更換 2. 管路及散熱器拆裝		9	
(十六)冷卻系統拆裝(二)		1冷卻系統檢漏		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂口試。 2. 日常作業。 3. 平常考。 4. 學習態度、參與討論對話。 5. 段考、期末考、實際操作。				
教學資源	坊間書籍或自編教材。				
教學注意事項	一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 二、教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德。 三、教師在教學過程中，應注意知識獲得的過程與方法，比如知識的獲得更重要，因此須儘量引發學生主動學習，以取代知識的灌輸。 四、教師應透過各科教學，導引學生具有獨立、客觀及批判思考與判斷能力，以適應多變的社會生活環				

境。

表 11-2-3-4 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作		
	英文名稱	Professional Baking		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	440000			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	培養優良的工作素養，食物操作和流程管理，使理論和實際技能提昇，能製作一般的麵食類點心。課程也將使學生落實食物製備基礎所學及衛生安全的知識，熟悉各種食材特性，點心製備的技術，及溫度控制。			
議題融入	餐飲管理科（人權教育 環境教育 品德教育 法治教育 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、點心理念解析(一)		餐廳經營管理理論與實務	9	
二、點心理念解析(二)		餐廳經營管理實務介紹	9	
三、餅乾製作(一)		認識餅乾製作原理	9	
四、餅乾製作(二)		中式餅乾製作實務	9	
五、餅乾製作(三)		西式餅乾製作實務	9	
六、布丁奶酪製作		認識布丁奶酪製作原理	9	
七、布丁奶酪製作		布丁奶酪製作實務	9	
八、蛋糕製作(一)		認識各種蛋糕製作環境	9	
九、蛋糕製作(二)		認識各種蛋糕製作原理	9	
十、蛋糕製作(三)		蛋糕製作實務	9	
十一、派皮類點心(一)		認識派皮類製作原理	9	
十二、派皮類點心(二)		派皮類製作實務	9	
十三、茶會點心(一)		認識茶會點心製作原理	9	
十四、茶會點心(二)		茶會點心製作實務	9	
十五、酒會點心(一)		課程導入部分法式點心	9	
十六、酒會點心(二)		課程導入部分藍帶點心	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	多元教學方式			
教學資源	自編教材與講義			
教學注意事項	注意安全			

表 11-2-3-5 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本配線實習		
	英文名稱	Basic Wiring practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
適用科別	電機科			
	400000			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生認識導線的種類及線徑選用原則。 2. 使學生熟悉導線之連接及處理方法。 3. 使學生認識屋內配線電源的基本配線及使用。 4. 使學生具有屋內配線的配線能力。			
議題融入	電機科 (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 資訊教育 家庭教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
工業安全與衛生		工業安全與衛生解說	9	
電燈配線		電燈配線練習	9	
導線連接		導線連接練習	9	
電磁開關		1. 認識電磁開關 2. 電磁開關的使用	9	
電動機之起動、停止控制電路		電動機的認識與使用	9	
浮球式液面控制電路		認識浮球式液面控制電路	9	
手動、自動切換控制電路		認識切換及控制電路	9	
低壓三相感應電動機多處正逆轉控制裝置		低壓三相感應電動機的認識與使用	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	隨堂作業、課後作業、學習態度			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	一、教學時，輔以投影片器材講解。 二、教學時，舉行測驗增進學習效果。 三、定期做實作測驗，了解學生學習成效。			

表 11-2-3-6 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎實習		
	英文名稱	Diesel Engine Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	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	汽車科			
	000003			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識柴油引擎及柴油引擎各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。			
議題融入	汽車科（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)柴油引擎噴油嘴試驗		1.噴油嘴試驗器的構造及使用時應注意事項 2.噴油嘴試驗器的操作 3.噴油嘴測試 4.調整噴油嘴噴油壓力	6	
(二)供油泵試驗		1.供油泵性能測試	2	
(三)汽缸壓縮壓力試驗		1.壓縮壓力錶的使用 2.汽缸壓縮壓力測試	5	
(四)柴油引擎起動		1.起動柴油引擎 2.燃料系統排放空氣 3.預熱系統配線的檢查	4	
(五)柴油引擎調整		1.柴油引擎正時燈及轉速錶之構造與使用時應注意事項 2.校正噴油正時 3.怠速調整	6	
(六)柴油引擎噴射系試驗		1.噴射系試驗器的構造及使用時應注意事項 2.電腦控制柴油噴射系統簡介 3.SD22型與SD33型引擎採用線列式噴射泵之試驗	9	
(七)柴油引擎各機件拆裝與分解、組合		1.供油泵拆裝與分解、組合 2.噴射系拆裝與分解、組合 3.正時器拆裝與分解、組合	9	
(八)空氣增壓系統		1.增壓系統的構造 2.增壓器的檢查 3.增壓控制裝置的檢查	4	
(九)其他相關實習		1.OHV柴油引擎分解 2.OHV柴油引擎組合 3.OHC柴油引擎分解 4.OHC柴油引擎組合	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1.段落式單元測試與口試 2.作業書寫 3.分組討論與報告 4.期中與期末技能評量			
教學資源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商			
教學注意事項	1.本課程以在實習工場操作為主，以教師講解、示範，學生操作實習為原則。 2.實習進度得依學生程度學校設備狀況，酌予分組分站實施教學。 3.除基本原理及各廠家維護手冊規範外，善用各種操作示範講解，以完成柴油引擎實習學習效果			

表 11-2-3-7 勵志中學 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 Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力			
適用科別	汽車科	農場經營科		
	000022	000022		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生資料搜尋之能力。 二、培養學生資料統合之能力。 三、製作專題報告。			
議題融入	汽車科（生命教育 生涯規劃） 農場經營科（性別平等 人權教育 資訊教育 安全教育 家庭教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 戶外教育 國際教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作		一、專題主題討論。 二、運用媒體搜尋相關資料。三、製作專題報告。 四、專題口頭報告。	18	
(二) 1備審製作		一、個人學經歷資料回顧。 二、履歷資料與成果證明編輯。	18	
(二) 2備審製作		三、成果資料冊編輯。	18	
(二) 3備審製作		四、口試面試技巧教學。	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	作品呈現、口說表達與檢核			
教學資源	教材內容宜以實例說明專題製作過程中所需具備的理論基礎與製作方法，使學生有系統的學習。			
教學注意事項	1. 教師與學生搜尋資料時應注意著作權。 2. 上課使用3C產品查尋資料需經過校方與任課教師允許。			

表 11-2-3-8 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Special manufacture practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、運用已學會的電機知識與技能。 2、熟悉電路設計、製作電路和表達的方法。 3、啟迪創造發明的能力。				
議題融入	電機科（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）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第1章 專題實作通論		1、專題實作的意義。 2、專題實作的目的。 3、專題實作流程。		12	
第2章 主題選定與計畫書的擬定		1、成員選擇與主題選定原則。 2、資料蒐集。 3、專題實作計畫書架構。 4、撰寫專題實作計畫書。		12	
第3章 專題實作歷程		1、研究方法。 2、進度掌握。 3、專題實作實施注意事項。 4、專題實作歷程檔案。		12	
第4章 專題實作報告格式		1、格式說明。 2、撰寫專題實作報告。		12	
第5章 專題實作評量與發表		1、專題實作評量。 2、專題實作延伸。		12	
第6章 書面方式呈現		1、團隊方式的編輯法。 2、格式設定的流程及建議。 3、提高工作效率－認識樣式。 4、使用文件範本。 5、認識大綱主控文件模式。 6、編輯技巧。 7、報告呈現(列印或輸出至PDF)。 8、Word 專題範本的使用。		12	
第7章 網頁方式呈現		1、認識網頁編輯軟體。 2、不需編輯軟體的網頁呈現方式。 3、細說TOPIC 專題網平臺。		12	
第8章 簡報／口頭方式報告		1、簡報成功的關鍵。 2、建立簡報架構。 3、內容編輯(簡報設計原則)。 4、專題簡報範本。		12	
第9章 專題實作練習		1、建立簡報環境。 2、演練(口頭報告技巧)。 3、檢討改善。		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1、分組以3-5人為原則。 2、鼓勵學生參考雜誌提出製作計畫，並由教師評估其可行性。 3、督導學生提出階段性的報告，互相檢討得失及改進方向。 4、過程評量注重製作過程中的學習態度、製作技能， 終結評量注重製作 電路或實品之功能。				

表 11-2-3-9 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Special manufacture practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習、西餐烹調實習、烘焙實務、電腦應用				
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具有整理資料的能力。 二、提升學生的創造思考力。 三、培養學生解決問題的能力。 四、提升學生文書處理、口頭表達的能力。 五、讓學生透過專題製作課程，了解生命的意義和價值，努力向上，自我肯定，成為一個身心健康的人。				
議題融入	餐飲管理科（環境教育 科技教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)專題製作導論		1. 學生分組 2. 專題製作流程說明 3. 時間規劃		18	
(二)主題選定		1. 如何訂定題目 2. 各組題目確立		18	
(三)專題製作方法		1. 蒐集資料的方法 2. 文獻研讀及分析 3. 小組報告		18	
(四)研究方法		1. 問卷調查法 2. 訪談法 3. 產品創新 4. 研究分析		18	
(五)書面資料		1. 格式說明 2. 使用word排版		18	
(六)成果發表		1. 利用power point做海報 2. 口頭報告 3. 舉辦成果展		18	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告 2. 書面報告 3. 分組競賽 4. 學習態度				
教學資源	1. 可選用相關教材或自編教材 2. 依據學生的能力，由校內老師自編教材並進行個別指導。				
教學注意事項	1. 教學時理論與實務並重。 2. 應用所學，並結合餐飲專業知識及技能。 3. 指導學生發揮團隊合作之精神。 4. 培養口頭表達的能力。				

表 11-2-3-10 勵志中學 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				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題實作之基本概念。 二、瞭解專題實作之理論。 三、瞭解專題實作之程序。 四、熟練專題實作及發表。 五、專題實作結合生命教育意涵,讓學生努力向上,自我肯定生命價值。				
議題融入	美容科 (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 能源教育 家庭教育 生涯規劃 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) 專題實作概要		1. 學生分組 2. 專題實作流程說明 3. 時間規劃		12	
(二) 專題實作內容		1. 如何訂定題目 2. 各組題目確立		12	
(三) 專題實作流程		1. 蒐集資料的方法 2. 文獻研讀及分析 3. 小組報告		12	
(四) 專題實作歷程		1. 問卷調查法 2. 訪談法 3. 產品創新 4. 研究分析		12	
(五) 專題實作報告格式		1. 格式說明 2. 使用word排版		12	
(六) 簡報製作流程		1. 專題實作簡報成功的關鍵 2. 建立簡報架構		12	
(七) 簡報製作實務		1. 專題實作簡報範本 2. 內容編輯(簡報設計原則)		12	
(八) 簡報報告技巧		1. 利用power point做海報 2. 口頭報告練習		12	
(九)專題實作發表		1. 專題實作成果展 2. 檢討與改善		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實習操作、成果發表				
教學資源	1.教材應參考相關書籍、雜誌及資訊,符合社會脈動。 2.選擇教材難易,適合學生程度提昇學習興趣。 3.教材應與實務配合,使學生能使學以致用。 4.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的相關書籍與相關資訊。				
教學注意事項	1.注重學生欣賞及評論的能力。 2.利用電腦教室,供學生上網查詢相關資料,鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。 3.教學宜多觀摩,以了解學生個別學習狀況。				

表 11-2-3-11 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製作			
	英文名稱	Professional Baking			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	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				
	003300				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	培養優良的工作素養，食物操作和流程管理，使理論和實際技能提昇，能製作一般的麵食類點心。課程也將使學生落實食物製備基礎所學及衛生安全的知識，熟悉各種食材特性，點心製備的技術，及溫度控制。				
議題融入	議題融入 餐飲管理				
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)麵包原物料認識		麵粉、奶油、酵母、雞蛋等原物料在麵包的特性。		9	
(二)麵包原理與實務		原物料的功能及應用 麵團操作實務。		9	
(三)土司製作		土司的製作要領原理與步驟：全麥吐司、火腿乳酪吐司、雙色吐司等。		9	
(四)甜麵包製作		甜麵包的製作要領原理與步驟：可可榛果麵包、抹茶麵包、花生巧克力麵包等。		9	
(五)餐包製作		餐包的製作要領原理與步驟：蔥麵包、海苔肉鬆麵包、草莓麵包等。		9	
(六)披薩製作		披薩的製作要領原理與步驟：總匯披薩、夏威夷披薩、蔬食披薩等。		9	
(七)硬質麵包製作		硬質麵包的製作要領原理與步驟：貝果麵包、小羅宋麵包、雜糧麵包等。		9	
(八)鬆質麵包製作		鬆質麵包的製作要領原理與步驟：小布列、牛角麵包、起酥麵包等。		9	
(九)湯種麵包製作		湯種麵包的製作要領原理與步驟：湯種起司培根土司、湯種義式胡椒麵包、湯種香料麵包等。		9	
(十)雙色麵包製作		雙色麵包的製作要領原理與步驟：巧克力雙色土司、抹茶雙色麵包、竹炭雙色餐包等。		9	
(十一)節慶麵包製作		節慶麵包的製作要領原理與步驟：聖誕麵包、萬聖節麵包等。		9	
(十二)麵包內餡製作與應用		麵包內餡的製作要領應用與步驟：巧克力布丁餡、蔓越莓奶酥餡、香蒜餡等。		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	多元教學方式				
教學資源	自編教材與講義				
教學注意事項	注意安全				

表 11-2-3-12 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧機器人實習			
	英文名稱	Robot Internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 創造力				
適用科別	電機科				
	000003				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：基本電學(含實習)、電子學(含實習)				
教學目標 (教學重點)	讓學生認識機器人在產業上的基本應用。				
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)機械設計基本知識		機器人結構概念		6	
(二)機電整合基本知識		機器人操作及作業方式		12	
(三)馬達及機器人運動控制		1.馬達運作及控制原理 2. 機器人控制系統		12	
(四)機器人應用技術		行業生產的自動化製程		12	
(五)機器人虛實整合		生產作業模擬介紹		12	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	教師可考慮平時課堂內之參與表現、期中期末考測驗，以及其他各項相關之評量。				
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。				
教學注意事項	1.教材編選 (1)自選教材。 (2)自編教材。 2.教學方法 以課堂講授為主，教師教學時，可以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 3.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。 4.行業生產的自動化製程，如：各行業生產所需之自動化製程工藝。 5.生產作業模擬，如：機器人搭配周邊工具、感應元件進行作業模擬。				

表 11-2-3-13 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏實務			
	英文名稱	Face Beauty Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	003300				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解一般美顏(化妝)的專業知識。 二、熟練臉部的美化與修飾技巧。 三、鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。				
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) 緒論		1. 化妝的目的 2. 化妝的重要性		6	
(二)化妝與色彩		1. 認識色彩 2. 配色的基本原理		6	
(三)化妝品的認識與應用, 粉底的種類		1. 選擇合法標示或適用的化妝品要領 2. 化妝用具的認識 3. 認識粉底 4. 粉底色彩與臉型的修飾		6	
(四)眉型的美化		1. 眉型的美化 2. 各種眉型的畫法		6	
(五)基礎化妝		1. 臉部五官之標準比例 2. 化妝錯覺 3. 化妝的順序與基本技巧		6	
(六)外出妝, 職業婦女妝		1. 外出妝重點與步驟分析及應檢要領 2. 職業婦女妝重點與步驟分析及應檢要領		6	
(七)眼部膠紙, 眼影眼線美化		1. 貼膠紙的目的 2. 膠紙的剪法與貼法 3. 眼影的美化 4. 眼線的美化		6	
(八)睫毛及假睫毛, 鼻影唇型美化		1. 睫毛的美化 2. 假睫毛的裝載 3. 鼻影的修飾 4. 唇型的修飾		6	
(九)臉型與粉底腮紅修飾		1. 臉型與粉底的修飾 2. 臉型與?紅的修飾		6	
(十)日間, 晚間宴會妝		1. 日間宴會妝重點與步驟分析及應檢要領 2. 晚間宴會妝重點與步驟分析及應檢要領		6	
(十一)化妝史		1. 中國化妝史 2. 西洋化妝史 3. 結語		6	
(十二)季節與化妝, 服裝與化妝		1. 春季化妝 2. 夏季化妝 3. 秋季化妝 4. 冬季化妝 5. 服裝選擇的依據 6. 服裝與化妝的搭配原則		6	
(十三)配合時間的化妝技巧		1. 白天化妝 2. 晚上化妝		6	
(十四)配合地點, 場合的化妝技巧		1. 室外化妝 2. 室內化妝 3. 面試化妝 4. 訪友化妝 5. 參加應酬化妝		6	
(十五)不同年齡的化妝		1. 少女化妝 2. 年輕女性化妝 3. 中年女性化妝 4. 年長女性化妝		6	
(十六)訂婚化妝, 伴娘化妝		1. 訂婚化妝的特質 2. 訂婚化妝的技巧、要領 3. 不同型態的訂娘化妝設計 4. 伴婚化妝的特質 5. 伴婚化妝的技巧、要領 6. 不同型態的伴娘化妝設計		6	
(十七)新郎化妝, 新娘化妝		1. 新郎化妝的特質 2. 新郎化妝的技巧、要領 3. 新郎攝影化妝注意事項 4. 新娘化妝的技巧、要領 5. 不同臉型的新娘化妝設計 6. 不同型態的新娘化妝設計 7. 美容乙級檢定新娘妝設計圖、實作試題解析		6	

(十八)香水各補妝. 創意化妝設計		1. 香水的種類 2. 認識芳香療法 3. 補妝 4. 舞台妝 5. 特殊化妝	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。 4. 因應學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準及自我比較，力求進步，提升自信心。 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. 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. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。			
教學資源	1. 可多運用相關書籍、多媒體教材、光碟、網路數位流行資訊等。 2. 利用專業教室供學生實務製作。 3. 學校應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。 4. 可充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，以及結合產業資源進行教學。 5. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。 6. 配合單元主題，進行業界參訪、藝文展覽等校外教學。			
教學注意事項	一、應先激發學生對化粧求知慾及興趣。 二、在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。 三、安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。			

表 11-2-3-14 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮實務			
	英文名稱	Hair Beautification application			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	必修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	330000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、綜合洗髮剪燙染護法技巧模擬職場情境。 二、培養真人操作實力作好就業前的準備。 三、符合商業職場需求畢業立即就業。 四、增進整體美觀念及欣賞能力。 五、培養藝術創造的生活樂趣。 六、培育美髮造型專業人才				
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)沙龍洗護髮		1. 肩背按摩 2. 躺洗、坐洗流程 3. 護髮流程		12	
(二)沙龍剪吹髮		1. 大層次髮型 2. 中層次髮型 3. 低層次髮型 4. 吹風技巧直、捲、翹技巧		12	
(三)沙龍整髮		1. 電捲棒應用 2. 單點式包頭梳理 3. 新娘髮型		12	
(四)沙龍染燙成型		1. 彩色漂染 2. 漸層式漂染 3. 毛髮矯正燙髮 4. 溫塑燙		12	
(五)漸高與無層次髮型		高層次髮型吹風技巧直、捲、翹技巧		12	
(六)不分線吹風		1. 大層次髮型 2. 中層次髮型 3. 低層次髮型		12	
(七)中層次髮型		中層次髮型吹風技巧直、捲、翹技		12	
(八)手推剪		剪髮技巧		12	
(九)男士美髮		男士美髮剪髮技巧		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 文字測驗、課堂回應、實務操作、資料收集、實習心得報告。20% 2. 以筆試測試學生對內容了解程度。30% 3. 以實務操作表現，測試學生技術能力並予以評分。50% (未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學)				
教學資源	1. 隨堂示範、講解並以多媒體輔助教學增進學習情趣。 2. 鼓勵學生互相觀摩、比較，提升專業技能。 3. 注意學生個別差異親師合作使教學達到目標。 4. 安排業界人士作經驗分享，或進行業界參訪，產學實務連結，了解市場脈動。 5. 教材大綱符合教學目標，難易應適合學生程度。 6. 教材應參考美髮及其相關資訊。 7. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 坊間書籍、多媒體教材、網路資源。 2. 美髮參考書及美髮雜誌。 3. 教材由簡入繁，引起學生興趣。 4. 教材將時下流行之美容、美髮用品及品牌列入。 5. 教材加入時下流行造型，介紹髮型與彩妝搭配的重要性，以時尚標竿人物造型做為範例，提高學生學習興趣。 6. 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化 之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。 7. 職場安全衛生須編入教材 (二)教學方法 1. 可搭配流行資訊做加深加廣之應用。 2. 操作介紹時可以真人為模特兒，增加臨場感。 3. 提倡基本能力的通過率。 4. 鼓勵學生假日至美髮機構實習，提升實務經驗。 5. 告知職場生態，提醒學生實習時注意勞動權益。				

表 11-2-3-15 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業配線實習			
	英文名稱	pressure industry wiring			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	003000				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、使學生瞭解低壓工業配線之基本原理，以具備實際應用的知識。 2、使學生具備低壓工業配線之基本接線及維護等技能。 3、明瞭低壓工業配線的功能，有效的應用低壓工業配線技術改善生活。				
議題融入	電機科（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 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) 常用各國接點符號		1、我國常用接點符號名稱及英文註冊。 2、我國常用接點符號。 3、各國常用接點符號與我國通用名稱對照表。 4、美日延時型電驛符號對照表。		6	
(二) 低壓工業配線電路配線要訣		1、導線被覆顏色的選擇。 2、器具固定應注意事項。 3、配線應注意事項。		6	
(三) 低壓工業配線元件簡介		1、電磁開關。 2、積熱電驛。 3、無熔絲開關。 4、按鈕開關。 5、切換開關。 6、微動開關。 7、電驛種類與特性。 8、比壓器。 9、比流器。 10、電流切換開關與電壓切換開關。 11、AS、VS綜合配線。 12、液面水控制器。 13、自動時間開關。		6	
(四) 低壓工業配線之一(基礎篇)		1、電動機之啟動、停止基本控制電路。 2、電動機之起動、停止控制電路。 3、寸動控制電路。 4、多處控制電路。 5、順序控制電路。 6、自動順序控制電路。 7、自動交替運轉電路與循環順序運轉電路。 8、外加訊號作循環交互運轉電路。 9、正逆轉控制電路。 10、自動循環正逆電路電路。		9	
(五) 低壓控制電路之二(精華篇)		1、三相感應電動機啟動後經一段時間自動停止電路。 2、三相感應電動機過載保護、警報及接地警報電路。 3、三相感應電動機順序控制電路。 4、部電動機順序運轉電路。 5、三部電動機兩部順序運轉電路。 6、單相感應電動機正逆轉控制電路。 7、光電開關自動馬達正逆轉控制電路(自動門電路)。8、交流低壓感應電動機正逆轉控制制車系統電路。 9、三相感應電動機定時正逆轉電路。 10、排、抽風機自動定時交替及手動控制電路。		9	
(六) 低壓控制電路之三(精華篇)		1、剎車控制電路。 2、故障警報電路。 3、接地故障與欠相保護電路。 4、電源停電自動切換電路。 5、自動、手動切換電路。 6、交通號誌燈控制電路。 7、極限開關控制電路。		9	
(七) 低壓控制電路之四(精華篇)		1、抽水機自動、手動切換抽水控制電路。 2、抽水馬達交替運轉控制。 3、三相感應電動機啟動控制電路。 4、自動點滅器控制電路。 5、儀表接線。 6、無浮球液面控制電路。		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料。				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 2、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-3-16 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務			
	英文名稱	Coffee practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：飲料調製				
教學目標 (教學重點)	一、學習認識咖啡品種 二、學習咖啡沖泡器材粹取原理與應用 三、習咖啡烘焙器材操作 四、學習咖啡感官品評				
議題融入	餐飲管理科（性別平等 人權教育 環境教育 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）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、從種子到一杯咖啡		1. 認識咖啡品種 2. 認識咖啡產業趨勢 3. 認識咖啡相關烘焙與沖泡資訊		9	
二、水質對咖啡的影響		1. 了解水質對於咖啡風味的影響 2. 了解水質對於咖啡萃取的差異性		9	
三、研磨度與粉量對咖啡的影響		1. 了解研磨度與粉量對於咖啡風味的影響 2. 了解研磨度與粉量對於咖啡萃取的差異性		9	
四、時間與溫度對咖啡的影響		1. 了解時間與溫度對於咖啡風味的影響 2. 了解時間與溫度對於咖啡萃取的差異性		9	
五、咖啡風味輪的介紹		1. 了解咖啡烘焙各階段性風味表現的差異性 2. 了解各產區咖啡的特色風味表現的差異性		9	非洲/中南美洲/亞洲
六、咖啡豆烘焙		1. 了解咖啡烘焙程度的判別 2. 認識咖啡烘焙器材的使用與原理		9	
七、手沖咖啡介紹		1. 認識手沖咖啡器材 2. 了解手沖咖啡沖泡技巧 3. 了解影響沖泡咖啡各參數的差異性		9	
八、虹吸式咖啡介紹		1. 認識虹吸式咖啡器材 2. 了解虹吸式咖啡沖煮技巧 3. 製作花式咖啡(愛蘭蘭/皇家咖啡)		9	
九、聰明濾杯/愛樂壓介紹		1. 認識聰明濾杯/愛樂壓器材 2. 了解聰明濾杯/愛樂壓的沖煮技巧		12	
十、法式濾壓壺/摩卡壺/冰滴咖啡		1. 認識法式濾壓/摩卡壺/冰滴咖啡器材 2. 了解各類沖煮器材相對應沖煮的條件與技巧		12	
十一、義式咖啡介紹		1. 認識義式咖啡相關沖煮器材 2. 了解粉量/研磨度/填壓力道的差異性 3. 探討市面常見義式咖啡相關產品與差異		12	
十二、義式咖啡製作		1. 製作濃縮咖啡/卡布奇諾/拿鐵 2. 了解義式咖啡各延伸產品的標準與差異性		12	
十三、咖啡拉花製作		1. 咖啡拉花與咖啡雕花的介紹 2. 咖啡拉花練習(心型/葉子) 3. 咖啡雕花練習		12	
十四、熟悉咖啡廳飲品實務		1. 熟悉相關設備與器具操作 2. 手沖咖啡/運用細嘴沖壺如何控制水柱的粗細		12	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量測驗(實際操作測驗) 2. 利用製作報告分享咖啡相關資訊				
教學資源	1. 依據學生程度選用教育部審定合格之教科書 2. 依教材內容靈活運用各種教學手法來多元教學 3. 利用相關雜誌、投影片來增加學生對於學習咖啡之動機				
教學注意事項	教材編選： 1. 自編投影片 2. 重點講義編寫 教學方法： 1. 教學方式應依教材內容，均採講述、示範、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學 2. 應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進				

表 11-2-3-17 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美姿美儀			
	英文名稱	Rhythm and Movement			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	000022				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一. 了解美姿美儀訓練的目的、目的及重要性 二. 熟練韻律美姿的基本技巧 三. 熟練增進優美體態及身體健康的運動技能 四. 培養進取、自信、向上、積極熱心的精神 五. 具備正確預防運動傷害、避免職業傷害的知識及技巧 六. 為專業模特兒舞台訓練打下扎實的肢體運用及律動的基礎				
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) 美姿美儀 緒論		1.何謂美姿美儀 2.美姿美儀訓練的目的及重要性 3.美姿美儀與形象		6	
(二) 美姿美儀 與健康		1.如何保持健康 2.身體的構造 3.體態與姿態 4.姿勢體態與健康的關係 5.不良體態的修正		6	
(三) 優良體態的養成		1.優良體態的養成-站姿 2.優良體態的養成-走姿 3.優良體態的養成-坐姿		6	
(四) 旋轉的技巧		1.180度轉身的技巧說明與練習 2.向左轉、向右轉技巧說明 3.頭手臀的配合		9	
(五) 節奏感訓練		1.樂器的種類 2.認識音樂節奏情感、情緒與情境 3.節奏感訓練與肢體律動訓練		9	
(六) POSE的訓練		1.POSE 的種類 2.POSE串連手的姿態 3.眼神的訓練 4.表情的訓練		9	
(七) 生活禮儀與姿態運用		1.行走的禮儀 2.上下樓梯的禮儀 3.搭乘電梯的禮儀 4.進出門的禮儀 5.上下汽車的禮儀 6.蹲下與站起的儀態		6	
(八) 舞台走位演練		1.舞台的基礎概念 2.舞台上的動線 3.舞台上相互配合的要領 4.舞台走位演練		9	
(九) 攝影的姿態		1.平面攝影 2.攝影POSE應避免的狀況 3.攝影POSE與環境空間道具的結合運用 4.動態連續POSE 5.流行時尚攝影賞析		6	
(十) 外套穿脫的表現方式		1.外套穿脫的禮儀與方法 2.舞台上穿脫外套 3.各類物件的持用方法與舞台表現 4.更衣技巧與更衣人員配合		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口 試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心 得報告、作品或實務操作…等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其 原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學， 使其潛能得以充分發展。				
教學資源	1.利用坊間教材 2.利用網路資源 3.採分組討論，分工及角色扮演方式，從操作演練中學習 4.要求學生落實練習				
教學注意事項	1.教師以示範方式指導學生 2.實務操作演練，並了解學生學習狀況 3.多觀摩校內、外舞台服裝及造型秀				

表 11-2-3-18 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	氣液壓基礎與運用			
	英文名稱	Pneumatic and Hydraulic			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	電機科				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：物理				
教學目標 (教學重點)	(一)認識氣壓之基本特性。 (二)了解各種氣壓元件及使用方法。 (三)了解各種氣壓基本迴路。 (四)能應用各種氣壓迴路。 (五)能安裝與維護氣壓系統。				
議題融入	電機科 (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 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)氣壓之基本概念		1. 氣壓技術的歷史發展、當前狀況及基本概念 2. 空氣之物理性質及狀態變化 3. 氣壓系統之適用範圍		12	
(二)氣壓元件介紹		1. 供氣系統設備 2. 各種控制閥 3. 致動器 4. 元件符號之說明		12	
(三)氣壓基本迴路介紹		1. 方向控制迴路 2. 流量控制迴路 3. 時間、壓力控制迴路 4. 位移步驟圖及時序圖 5. 迴路之認識與動作分析		12	
(四)氣壓應用迴路介紹		1. 應用於工具機之迴路 2. 應用於生產線加工之迴路 3. 串級法 4. 應用於特定功能加工機之迴路 5. 應用於機械加工上之迴路		12	
(五)氣壓系統之安裝與維護		1. 元件及迴路故障之診斷與排除 2. 元件及系統之安裝維護與保養		12	
(六)液壓之基本概念		1. 液壓系統基本原理介紹 2. 液壓系統之適用範圍介紹		12	
(七)液壓油		1. 液壓油之分類 2. 液壓油之黏度及其影響 3. 液壓油的選用及正確使用方法		12	
(八)液壓元件介紹		1. 液壓供給系統 2. 各種控制閥 3. 致動器 4. 各種輔助元件 5. 元件符號說明		12	
(九)液壓基本迴路介紹		1. 方向控制迴路 2. 壓力控制迴路 3. 流量控制迴路 4. 迴路之認識與動作分析		16	
(十)液壓應用迴路介紹		1. 應用於工具機之迴路 2. 應用於建設機械之迴路 3. 應用於特定功能加工機之迴路 4. 應用於交通工具之迴路 5. 應用於日常生活之迴路		16	
(十一)液壓系統之安裝與維護		1. 元件及系統之安裝維護與保養 2. 元件及迴路故障之診斷與排除		16	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，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；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。				
教學資源	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，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；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目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，以提高學習效果。

表 11-2-3-19 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方小吃實習			
	英文名稱	Local Snack Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	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				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：中餐實習				
教學目標 (教學重點)	一、認識地方小吃的淵源與文化。 二、認識各種中式點心材料之特性。 三、熟練地方小吃設備及工具之正確操作方法與認知。 四、熟練基礎的地方小吃製作技能。 五、提升學生職業道德與具備節約用料之觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞地方小吃之優劣。				
議題融入	餐飲管理科 (性別平等 人權教育 品德教育 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)中式點心的歷史與發展		1. 中式點心文化的紀載 2. 中式點心與民俗文化 3. 大陸各地點心的特點		16	
(二)材料介紹		1. 主材料介紹 2. 輔助材料介紹 3. 添加物介紹		16	
(三)器具介紹、度量衡、配方與成本計算		計算 1. 設備及器具介紹 2. 度量衡換算 3. 配方計算 4. 成本計算		16	
(四)中式點心的分類		1. 中式點心的種類 2. 中式麵食:水調麵類、發麵類、酥(油)皮麵類、糕漿皮麵類 3. 中式米食:米粒類、漿(粿)粉類、熟粉類、膨發類		16	
(五) 中式米食與實作		珍珠丸子、台式肉粽、碗糕、蘿蔔糕、筒仔米糕、麻糬、芋粿巧、肉圓、米腸		16	
(六)1 中式麵食與實作		鍋貼、 餛飩		16	
(六) 2中式麵食與實作		韭菜盒子、蔥油餅		16	
(六) 3中式麵食與實作		燒賣、水煎包、饅頭		16	
(六) 4中式麵食與實作		咖哩餃、蘿蔔絲酥餅		16	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1.採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能有操作之評量分數，並完成每次實習的階段目標。 2.應要求學生於每次實習後繳交該次實習之指定作業或書面報告，內容應包括菜餚名稱、材料、操作步驟及相關知識補充。				
教學資源	可選用相關教材或自編教材				
教學注意事項	1.本科以在教室由老師上課講解為主，並配合相關課程的實習。 2.除教科書外，善用各種現場設備及特殊食材的講解，以加強學生對特殊食材的認知。				

表 11-2-3-20 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯設計			
	英文名稱	digital logic design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 執行力				
適用科別	電機科				
	030000				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一). 認識基本邏輯概念。 (二). 熟悉各種邏輯閘的原理。 (三). 熟悉組合邏輯和循序邏輯的設計與應用。 (四). 培養學生數位邏輯基礎設計能力。 (五). 增加學生對數位邏輯之興趣。				
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
概論		1. 數量的表示法。 2. 數位系統及類比系統。 3. 邏輯準位。 4. 數位積體電路簡介。		2	
數字系統		1. 十進位表示法。 2. 二進位表示法。 3. 八進位表示法。 4. 十六進位表示法。 5. 數字表示法之互換。 6. 補數。 7. 數字碼。		6	
基本邏輯閘與真值表		1. 反閘。 2. 或閘、及閘。 3. 互斥或閘。 3. 緩衝器 4. 反或閘、反及閘。 5. 反互斥或閘。		8	
布林代數與笛摩根定理		1. 布林代數之特質。 2. 布林代數之基本運算。 3. 布林代數之基本定理。 4. 第摩根定理。 5. 邏輯閘之互換。		8	
布林代數化簡		1. 代數演算法。 2. 卡諾圖法。 3. 組合邏輯電路之化簡。		6	
組合邏輯應用(一)		1. 組合邏輯電路之設計步驟。 2. 加法器及減法器。 3. BCD加法器。 4. 解碼器及編碼器。 5. 多工器及解多工器。		6	
組合邏輯應用(二)		6. 比較器。 7. PLD簡介。 8. 應用實例介紹。		6	
正反器		1. RS門鎖器。 2. RS正反器。 3. D型正反器。 4. JK正反器。 5. T型正反器。		6	
循序邏輯設計		1. 時鐘脈衝產生器。 2. 非同步計數器。 3. 移位暫存器。 4. 狀態圖及狀態表簡介。 5. 同步計數器。 6. 應用實例介紹。		6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題及作業。 2. 掌握學生學習成效，作為教學改進參考。				
教學資源	為使學生能充分了解數位邏輯的原理，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。				
教學注意事項	1. 本科以課堂講授為主，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份例題，以幫助學生瞭解課程內容。 2. 為使學生能充分了解邏輯電路的原理，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。				

表 11-2-3-21 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理烹調實習			
	英文名稱	Exotic Cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	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				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)了解烹調的衛生安全事項。(二)認識烹調器具與常用食材。(三)從本土料理到異國料理的認識。(四)理解異國料理的文化、起源、特色及烹調方式。(五)透過烹調實作，理解異國料理的色、香、味並發揮創意。				
議題融入	餐飲管理科 (性別平等 人權教育 環境教育 生命教育 法治教育 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)異國料理的起源		1. 中式料理發展史 2. 日式料理文化與發展		6	
(二)異國料理的特色-亞洲(中式)		1. 中式料理的特色及經典菜色 2. 八大菜系介紹川菜、湘菜、粵菜、閩菜、蘇菜、浙菜、徽菜和魯菜		10	
(三)異國料理的特色-亞洲(日韓)		1. 日本料理的特色及經典菜色 2. 韓式料理的特色及經典菜色		10	
(四)異國料理的特色-亞洲(東南亞)		1. 泰式料理的特色及經典菜色 2. 越式料理的特色及經典菜色		10	
(五)異國料理的特色-歐洲		亞洲(東南亞) 1. 泰式料理的特色及經典菜色 2. 越式料理的特色及經典菜色		16	
(六)異國料理的特色-美洲		1. 美式料理的特色及經典菜色 2. 墨西哥料理的特色及經典菜色		10	
(七)中式料理的烹調方式		炒、燴、羹、蒸、炸、煎、紅燒、煮		12	
(八)西式料理的烹調方式		煎、炒、烤、煮、拌		12	
(九)異國料理的探究與實作		異國料理的小組研究與操作 1. 從小吃到餐廳，觀察各國料理特色 2. 蒐集並比較各國食譜，挑選適合素材 3. 各組討論料理主題，設計食譜 4. 從食材採買到烹調、擺盤，以圖文方式呈現料理過程 5. 各組發表主題，透過分享及討論進行創作食譜修正		16	
(十)異國料理的創作-亞洲		日式、韓式、泰式…等創意菜單設計與實作，並拍攝製作過程與成品		16	
(十一)異國料理的創作-歐洲及美洲		法式、美式、歐式…等創意菜單設計與實作，並拍攝製作過程與成品		16	
(十二)成果發表		烹調實作的影音報告		10	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實務操作60%、平時表現20%、定期評量20%				
教學資源	(一)烹飪設備 (二)錄影設備 (三)食譜： 1. 異國料理 翰英文化事業有限公司 2. 學做異國料理的第一本書 三友圖書有限公司				
教學注意事項	(一)學生用火安全 (二)學生用刀安全 (三)提醒學生智慧財產權之應用				

表 11-2-3-22 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	控制電路檢修		
	英文名稱	control circuit overhaul		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
適用科別	電機科			
	000044			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電力的特性、配送、控制及使用之相關知識。 二、熟悉具備從事電路量測實驗、低壓工業控制配線等之基本技能。 三、認識電路量測實驗、低壓控制配線檢修等之基本技能。 四、培養遵守用電安全等相關法規之工作習慣、職業道德與社會責任。			
議題融入	電機科（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 多元文化）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第1章 基本電工工具之使用		1-1 基本電工工具之使用	16	
第2章 導線的選用、連接與處理(一)		2-1 導線的選用 2-2 導線的連接與絕緣處理	16	
第2章 導線的選用、連接與處理(二)		2-3 導線接頭之壓接	16	
第3章 配電器具之裝置		3-1 開關、插座與器具之裝配 3-2 配電器具安裝配線	16	
第4章 電儀表之使用		4-1 三用電表使用	16	
第5章 低壓電機控制配線及裝置(一)		5-1 低壓電機控制配線及裝置認識 5-2 電動機起動、停止、過載控制 5-3 電動機之正逆轉控制	16	
第5章 低壓電機控制配線及裝置(二)		5-3 電動機之正逆轉控制 5-4 電動機之順序控制	16	
第6章 低壓工配故障檢測(一)		工配丙_配線裝置第1~7題	16	
第6章 低壓工配故障檢測(二)		工配丙_故障檢測第1~7題	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	平常作業、紙筆測驗、口頭報告或書面資料。			
教學資源	可選用相關教材或自編教材			
教學注意事項	1、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關投影片教學。 2、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。 3、教學時能融合理論與實務，力求充實與實際。			

表 11-2-3-23 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮			
	英文名稱	Hair Beaufication			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	330000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 2.熟悉頭髮養護、剪髮、冷燙、染髮、整髮、編髮的知識技能。 3.熟練運用各種美髮技能。 4.建立良好的美髮基礎，以應潮流變化。 5.陶冶鑑賞能力及認真敬業的工作態度。 6.對美感的欣賞及創作設計的陶冶。				
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) 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。 4.美髮專業用語。		1	
(二) 毛髮的認識		1.毛髮的構造。 2.毛髮的成長。 3.毛髮的性質。 4.毛髮的疾病及治療。		1	
(三) 頭皮部位的處理		1.頭皮的健康與診斷。 2.頭皮保養的目的。 3.乾性頭皮的處理。 4.油性頭皮的處理。 5.頭皮屑的處理。		2	
(四) 美髮用具的認識		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。 4.練習用假髮的梳洗。		2	
(五) 洗髮		1.洗髮的認識 2.洗髮用品的認識。 3.洗髮前的按摩。 4.洗髮前的準備工作。 5.洗髮技術。 6.受損髮質的洗髮要領。		4	
(六) 頭髮的保養		1.保養頭髮的目的。 2.保養頭髮的方法。		4	
(七) 編髮		1.編髮注意事項。 2.編髮基本型。		4	
(八) 整髮吹風的基本技巧		1.整髮的目的。 2.整髮的種類。 3.吹風的功用。 4.吹風機與梳子的拿法。 5.吹風機與風口的角度。 6.直吹內彎髮型。		4	
(九) 剪髮		1.剪髮的目的。 2.剪髮工具的認識。 3.剪髮應注意事項。 4.一層次剪髮。 5.均等式剪髮。		9	
(十) 冷燙		1.冷燙的由來與原理。 2.冷燙前的準備。 3.冷燙前的處理。 4.標準冷燙的分區。 5.底盤的設定。 6.冷燙捲棒捲法。 7.冷燙液的使用與處理。 8.冷燙後的處理。 9.冷燙失敗的探討。		9	
(十一) 整髮		1.髮筒捲法。 2.手捲方法。 3.螺髻捲法。		8	
(十二) 基本染髮與應用		1.染髮理論、色環、色度、色調。 2.染髮劑的種類與應用。 3.染前的準備工作。 4.染後的洗髮與護髮。 5.染髮應注意事項。 6.白髮染黑。 7.彩色染髮。 8.補染法。 9.漂髮劑與漂染要點及使用方法。		8	

(十三) 編髮.梳髮	1.變化編髮。 2.緞帶編髮。 3.梳髮的目的。 4.工具使用。 5.髮夾的種類及使用方法。 6.短髮梳法。 7.長髮梳法。	8	
(十四) 剪髮層次剪法. 整髮吹風的應用	1.小層次剪法。 2.大層次剪法。 3.等長式剪髮。 4.方型剪法。 5.推剪法。 6.外翻髮型吹法。 7.髻髻髮型吹法。 8.波浪髮型吹法。	8	
(十五) 冷燙. 剪髮削刀	1.標準捲棒排列設計。 2.花式捲棒排列設計。 3.削刀的認識。 4.操作要點及使用。 5.應用髮型	9	
(十六)整髮電鉗	1.電鉗的認識。 2.電鉗的操作。	9	
(十七) 整髮指推波浪	1.指推波浪的認識與作法。 2.不分線作法。 3.分線作法。 4.指推波浪。 5.螺捲運用。	9	
(十八) 假髮運用	1.假髮的由來與製造。 2.假髮的種類與應用。 3.假髮漂染。 4.假髮的洗滌與保養。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2.形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3.診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。 4.日常考查成績60%，多元評量成績20%，期末成績20%。		
教學資源	1.教室、實習教室、美容美髮實習中心。 2.教科書、多媒體教材、網路資源。 3.掛圖、美髮參考書及美髮雜誌。		
教學注意事項	1.行政方面：各項軟、硬體均應齊全。 2.教學方面：教師應具備專業知識及學能力，並不斷接收新知。 3.家長方面：應注重學生之個別差異，並與家長多保持聯繫。		

表 11-2-3-24 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自動控制實習			
	英文名稱	Automatic Control Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 創造力				
適用科別	電機科				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：可程式控制				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解可程式控制器之基本操作 二、熟悉可程式控制器之各種指令應用 三、認識各種氣壓元件應用 四、熟悉各種氣壓迴路 五、瞭解氣壓系統之安裝與維護				
議題融入	電機科（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 多元文化）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論		自動控制應用的介紹及認識		3	
氣壓元件介紹(一)		氣壓動力單元		6	
氣壓元件介紹(二)		氣壓控制元件介紹		6	
氣壓元件介紹(三)		氣壓於生活及職場應用		3	
電氣氣壓(一)		氣壓壓力調整		3	
電氣氣壓(二)		電氣氣壓迴路		9	
電氣氣壓(三)		電氣氣壓迴路設計		9	
可程式控制器(一)		可程式控制器指令說明(一)		9	
可程式控制器(二)		可程式控制器指令說明(二)		9	
可程式控制器(三)		可程式控制器編輯軟體操作(一)		9	
可程式控制器(四)		可程式控制器編輯軟體操作(二)		9	
可程式控制器(五)		可程式控制器順序流程圖說明(一)		9	
可程式控制器(六)		可程式控制器順序流程圖說明(二)		9	
感測器(一)		1. 位置感測元件 2. 顏色辨別感測元件		3	
感測器(二)		3. 溫度感測元件 4. 感測元件檢修		3	
自動控制應用(一)		形狀判別與傳送		9	
自動控制應用(二)		顏色辨別與姿勢調整		9	
自動控制應用(三)		姿勢判別與換向		9	
自動控制應用(四)		材質分揀與加工		9	
自動控制應用(五)		重量判別與整列		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 2. 掌握學生學習成效，作為教學改進參考。				
教學資源	為使學生充分了解抽象的物理意義，宜多使用實體或模型等教具，以及投影片、簡報或網頁等媒體支援教學。				
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. 本課程使用設備為高動能危險性設備，應注意設備實作安全。 3. 本課程機構自動化控制，以正體中文模擬軟體輔助教學，學生確認控制流程無誤後，始得實機操作，避免不當控制流程損壞機器設備。				

表 11-2-3-25 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習			
	英文名稱	Car Beauty Internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000022				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車美容的工作原理，加強實際應用知識。 二、擁有正確汽車美容觀念及保養技巧 三、具汽車美容實作的基本能力。				
議題融入	汽車科（ 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)概述-1		1. 塗裝之定義 2. 塗裝之功能		9	
(二)概述-2		汽車修補塗裝的特點		9	
(三)工具與材料-1		1. 美容所需工具 2. 清潔用品 3. 拋光用品		9	
(四)工具與材料-2		1. 保養用品 2. 美容檢驗工具		9	
(五)美容步驟-1		1. 取出雜物與備胎 2. 清洗引擎室 3. 清洗鋼圈及備胎 4. 清洗四門內柱		9	
(六)美容步驟-2		1. 清洗輪弧、底盤 2. 清洗車身外表 3. 乾燥處理		9	
(七)美容可處理的瑕疵-1		1.塗層表面瑕疵 2.汽車零件表面瑕疵		9	
(八)美容可處理的瑕疵-2		汽車內裝可處理瑕疵		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、隨堂測驗、分組報告。				
教學資源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商				
教學注意事項	1. 教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、觀摩法。 2. 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				

表 11-2-3-26 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實習			
	英文名稱	Housekeep internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：餐旅服務技術				
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的旅館從業人員的基本、進階知能，充實服務概念、態度及職場倫理。 二、了解房務的工作組織編制，任務職掌，器材設備、作業流程、中英文專用術語。 三、熟練房務服勤之基礎技能。				
議題融入	餐飲管理科（ 性別平等 安全教育 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) 旅館服務緒論		1. 旅館商品介紹。 2. 客房的分類。 3. 房務部從業人員的工作職責。		16	
(二) 客房設備、器具及備品		1. 客房設備的介紹。 2. 客房器具的介紹。 3. 清潔器具之材質及特性。 4. 客房布巾、備品的介紹。		16	
(三)房務基本技能		1. 房務員執勤前的準備。 2. 做床基本技能。 3. 客房的檢視。		16	
(四)客房的清潔及維護		1. 客房之清潔作業程序。 2. 客房設備器具之清潔作業。 3. 客房備品之補充作業。		16	
(五)房務鋪設作業1		1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 3. 加床作業。 4. 開夜床服務。		12	
(五)房務鋪設作業2		1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 3. 加床作業。 4. 開夜床服務。		12	
(六)住客服務1		1. 一般住客服務。 2. 貴賓住宿服務。 3. 布品類收發作業。		12	
(六)住客服務2		1. 一般住客服務。 2. 貴賓住宿服務。 3. 布品類收發作業。		12	
(七)公共區域的清潔及維護		1. 設備之清潔及保養。 2. 天花板、通風口等之清潔及保養。 3. 公共廁所之清潔。		16	
(八)旅館顧客抱怨及緊急事件處理		1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 旅館緊急事件之種類及處理。		16	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 對技能部分施以實作評量。 3. 對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 4. 餘則以本課程專業教師之共同決議內容實施多元評量。				
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 學校現有之e化設備及房務實習教室等教學設備。				
教學注意事項	1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2. 教師利用現有之實習旅館教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。 4. 教師宜鼓勵學生參加勞動部勞力發展署丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。				

表 11-2-3-27 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微處理機實習			
	英文名稱	Microprocessor Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 創造力				
適用科別	電機科				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：電子電路、電子學實習				
教學目標 (教學重點)	(一). 使學生能認識微處理系統與組合語言。 (二). 能使用微處理系統開發系統(In-Circuit Emulator)。 (三). 使學生具備基本微處理電路實驗、測試、調整與裝配之能力。 (四). 培養學生對微處理機系統實務興趣，養成正確且安全的工作習慣。				
議題融入	電機科 (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 家庭教育 多元文化)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
認識8051(一)		認識8051的認識		3	
認識8051(二)		8051之系統架構		3	
8051基本操作(一)		組合語言(指令)		9	
8051基本操作(二)		C語言(指令)		9	
8051之輸出電路設計(一)		輸出電路之解說		6	
8051之輸出電路設計(二)		輸出電路之實習(實習套件)		6	
8051之輸入電路設計(一)		輸入電路之解說		6	
8051之輸入電路設計(二)		輸入電路之實習(實習套件)		6	
進階輸入輸出電路設計與應用(一)		功能性動作設計與實習(一)		9	
進階輸入輸出電路設計與應用(二)		功能性動作設計與實習(二)		9	
中斷控制(一)		中斷實習(一)		6	
中斷控制(二)		中斷實習(二)		6	
計時計數器控制(一)		計時器實習		9	
計時計數器控制(二)		計數器實習		9	
步進馬達控制(一)		步進馬達實習(一)		9	
步進馬達控制(二)		步進馬達實習(二)		9	
LED陣列控制(一)		LED實習(一)		9	
LED陣列控制(二)		LED實習(二)		6	
LCD顯示器控制(一)		LCD實習(一)		9	
LCD顯示器控制(二)		LCD實習(二)		6	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 2. 掌握學生學習成效，作為教學改進參考。				
教學資源	為使學生充分了解抽象的物理意義，宜多使用實體或模型等教具，以及投影片、簡報或網頁等媒體支援教學。				
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. 本課程使用設備為單晶片實習版，應注意設備實作安全。 3. 本課程授課時，要使學生能了解使用軟體的智慧財產權問題，培養公民意識與社會責任。				

表 11-2-3-28 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香草作物生產實習		
	英文名稱	Herbs Their Applications		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	執行力 、 創造力 、 移動力			
適用科別	農場經營科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生學習香草植物的種植方法、栽培管理 2. 讓學生學習香草植物在生活中的應用			
議題融入	農場經營科 (性別平等 人權教育 環境教育 生命教育 法治教育 科技教育 安全教育 防災教育 家庭教育 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
緒論		1. 何謂香草植物 2. 臺灣香草植物產業現況	9	
香草繁殖與栽培技術		1. 繁殖技術 2. 栽培技術	9	
常見香草植物 (一)		1. 唇形花科香草植物 2. 菊科香草植物 3. 繖形花科香草植物	9	
常見香草植物 (二)		1. 牛兒苗科香草植物 2. 馬鞭草科香草植物 3. 紫草科香草植物	9	
常見香草植物 (三)		1. 桃金娘科香草植物 2. 百合科香草植物 3. 薔薇科香草植物	9	
常見香草植物 (四)		1. 禾本科香草植物 2. 蓼科香草植物 3. 棟科香草植物	9	
常見香草植物 (五)		1. 金蓮花科香草植物 2. 芸香科香草植物 3. 忍冬科香草植物	9	
香草植物的居家應用與庭園造景應用 (一)		1. 香草植物盆栽組合應用 2. 烘焙、茶飲與食物調理與應用	9	
香草植物的居家應用與庭園造景應用 (二)		1. 香草精油製作應用 2. 香草藝術 DIY	9	
香草植物的居家應用與庭園造景應用 (三)		1. 香草植物印染應用 2. 香草植物應用在庭園中	9	
常見香草植物的功效(一)		如何藉由植物來舒解情緒	9	
常見香草植物的功效(二)		如何藉由植物來減輕壓力	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、學習單			
教學資源	自編講義、教學PPT			
教學注意事項	應注意學生實作時的安全			

表 11-2-3-29 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理		
	英文名稱	Hair Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力			
適用科別	美容科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解中外型史之由來與演變。 2. 養成配合實際生活要件作髮型整體設計之能力。 3. 培養審查觀念及認真工作負責之態度。 4. 啟發學生思考及創意之能力。 5. 培養適合各場合的髮型設計能力。			
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)緒論與髮型之歷代演變史		1. 設計的意義。 2. 設計的目標。 3. 古埃及時期的髮型史。 4. 古希臘、羅馬髮型史。 5. 中世紀至羅曼蒂克時代。 6. 二十世紀的髮型史。 7. 中國歷代髮型史。	12	
(二)髮型設計的基本要素與原則		1. 造型設計的結構。 2. 髮型設計的基本要素。 3. 四大原則。	12	
(三)髮型設計與造型原理		1. 臉型的分類研究。 2. 頭型與臉部的配合。 3. 頭髮的質量及其生長方向之研究設計。 4. 分髮造型的研究。 5. 頭髮流向與造型。	12	
(四)髮型與流行		1. 流行本質。 2. 流行的發生。 3. 如何接受流行。	12	
(五)髮飾運用1		1. 飾品的分類及製作。	12	
(五)髮飾運用2		1. 飾品的應用。 3. 位置的選擇。	12	
(六)髮型設計與體配合1		1. 體型、年齡與服飾。 2. 臉形與髮型。	9	
(六)髮型設計與體配合2		3. 髮型處理與整體搭配。	9	
(七) 時間地點特殊場合與設計1		1. 晚宴造型。 2. 職業婦女髮型。	9	
(七) 時間地點特殊場合與設計2		3. 伴娘髮型、訂婚髮型。 4. 新娘髮型 5. 創意髮型	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。 4. 日常考查成績60%，多元評量成績20%，期末成績20%。			
教學資源	1. 實習教室、美容美髮實習中心。 2. 教科書、多媒體教材、網路資源。 3. 美髮參考書及美髮雜誌。			
教學注意事項	1. 行政方面：各項軟、硬體均應齊全。 2. 教學方面：教師應具備專業知識及學能力，並不斷接收新知。 3. 家長方面：應注重學生之個別差異，並與家長多保持聯繫。			

表 11-2-3-30 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	室內配線實習		
	英文名稱	Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
適用科別	電機科			
	040000			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基本電學實習，電工實習			
教學目標 (教學重點)	1、室內配線的施作須以電工法規為規範，以達到用電的安全。 2、教授通過室內配線丙級技術士檢定取得證照。			
議題融入	電機科 (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 家庭教育 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)使用器具介紹		1配線器材介紹與認識	12	
(二) 使用工具介紹		1、室內配線裝配管槽專用之工具。 2、配線一般用工具。	12	
(三) 槽施工要領		1、管槽施工流程。 2、管槽施工要領。	12	
(四)線實作要領		1、配線方法。 2、分電盤配線實作要領。 3、室內配線線路實作要領。 4、電機控制配線實作要領。 5、功能測試。	12	
(五)常見缺點的剖析-1		1、最大缺點部份。 2、電路部份的缺點。 3、配線部份的缺點。 4、電纜部份的缺點。 5、分電盤燈具部份的缺點。	12	
(五)常見缺點的剖析-2		電機控制部份的缺點。	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。 2、應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟以及配線結果與分析。			
教學資源	可選用相關教材或自編教材			
教學注意事項	1、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關實習。 2、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-3-31 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農業機械實習		
	英文名稱	Practice Agriculture Machinery		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	執行力 、 創造力 、 移動力			
適用科別	農場經營科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 傳授農業機械之使用與維修管理所必需之知識與技術。 2. 介紹農業機械之自動化控制。			
議題融入	農場經營科 (性別平等 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 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、農業機械安全衛生		介紹不安全操作農機的可能後果	6	
二、個人防護用具		實際穿戴操作農機時保護個人的防護衣帽鞋子等	6	
三、農業動力		1. 介紹馬達與引擎 2. 介紹空氣濾清器 3. 介紹燃料種類與潤滑油	6	
四、割草機		1. 介紹割草機的種類 2. 割草機操作(分組實作)	6	
五、整地用機械		1. 介紹耕耘機的構造 2. 介紹中耕機的構造 3. 分組實作耕耘機與中耕機	6	
六、管理用機械		1. 介紹施肥機 2. 介紹播種機與移植機 3. 介紹噴霧機 4. 分組實作	6	
七、搬運用機械(一)		介紹獨輪車、板車、搬運車	6	
八、搬運用機械(二)		分組實作	6	
九、溫網室設施(一)		介紹溫網室設施與自動化控制	6	
十、溫網室設施(二)		分組實作	6	
十一、農機維修(一)		介紹維修用工具	6	
十二、農機維修(二)		分組實作	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量、學習單			
教學資源	自編教材、教師PPT			
教學注意事項	注意學生實作之安全			

表 11-2-3-32 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏			
	英文名稱	Face Beauty			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	003300				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解一般美顏(化妝)的專業知識。 二、熟練臉部的美化與修飾技巧。 三、鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。				
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) 緒論		(一) 緒論		6	
(二)化妝與色彩		(二)化妝與色彩		6	
(三)化妝品的認識與應用. 粉底的種類		(三)化妝品的認識與應用. 粉底的種類		6	
(四)眉型的美化		(四)眉型的美化		6	
(五)基礎化妝		(五)基礎化妝		6	
(六)外出妝, 職業婦女妝		(六)外出妝, 職業婦女妝		6	
(七)眼部膠紙, 眼影眼線美化		(七)眼部膠紙, 眼影眼線美化		6	
(八)睫毛及假睫毛, 鼻影唇型美化		(八)睫毛及假睫毛, 鼻影唇型美化		6	
(九)臉型與粉底腮紅修飾		(九)臉型與粉底腮紅修飾		8	
(十)日間, 晚間宴會妝		(十)日間, 晚間宴會妝		8	
(十一)化妝史		(十一)化妝史		8	
(十二)季節與化妝, 服裝與化妝		(十二)季節與化妝, 服裝與化妝		8	
(十三)配合時間的化妝技巧		(十三)配合時間的化妝技巧		8	
(十四)配合地點, 場合的化妝技巧		(十四)配合地點, 場合的化妝技巧		8	
(十五)不同年齡的化妝		(十五)不同年齡的化妝		6	
(十六)訂婚化妝, 伴娘化妝		(十六)訂婚化妝, 伴娘化妝		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 採行多元評量, 評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 可輔導學生自我評量, 以明瞭學習的成就與困難, 作為後續教學或補救教學之依據, 使學生從進步中獲得鼓勵。 4. 因應學習能力不同, 評量應注意鼓勵學生與標準及自我比較, 力求進步, 提升自信心。 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. 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. 未達到評量標準的學生, 教師應分析、診斷其原因, 實施補救教學; 對於學習成就較高的學生, 可適時實施增廣教學, 使其潛能得以充分發展。				
教學資源	1. 可多運用相關書籍、多媒體教材、光碟、網路數位流行資訊等。 2. 利用專業教室供學生實務製作。 3. 學校應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。 4. 可充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源, 以及結合產業資源進行教學。 5. 設置教學成果展示區, 供學生分享創意。 6. 配合單元主題, 進行業界參訪、藝文展覽等校外教學				
教學注意事項	一、應先激發學生對化粧求知慾及興趣。 二、在教學上宜多示範及廣用圖片、照片, 使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配, 激發學生對美的鑑賞能力。 三、安排觀摩學習或參訪活動, 鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。				

表 11-2-3-33 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料業經營與服務			
	英文名稱	Beverage industry management and service			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	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				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	課程概述與目標：1.培養與訓練學生 認識各項冰品飲料的材料 並學會如何操作調製 2.能將所學運用導入微型創業 3.上課時請穿著餐服制服				
議題融入	餐飲管理科（ 性別平等 環境教育 品德教育 生命教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、課程介紹		課程介紹與飲物經營管理能力及飲料的概述		4	
二、茶葉概論		介紹茶葉的文化淵源分解析現今餐飲業市場		4	
三、咖啡概論		認識咖啡-品種、產地、特性、烘焙過程介紹及風味優劣判別等		4	
四、酒精飲料		酒精飲料與無酒精飲料常識		8	
五、氣泡飲料		氣泡飲料調製		8	
六、冰水果茶		冰水果茶調製		8	
七、創意茶飲		創意搖搖茶飲調製搖茶飲調製		8	
八、冰沙調製		各式冰沙調製		8	
九、醋飲調製		各種醋飲調製		8	
十、養生果汁		健康養生果汁		8	
十一、花式咖啡		花式咖啡飲品調製		8	
十二、流行疏果汁		流行疏果汁調製		8	
十三、聖代/水果		各式聖代/水果船冰淇淋製作		8	
十四、台式刨冰		台式刨冰調製		8	
十五、創意刨冰		創意刨冰調製		8	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	出席:30% 考試:30% 作業或報告:40%				
教學資源	自編講義 參考資料 飲料冰品料理一本通 作者／編者：都基成 出版社：漢宇國際				
教學注意事項	注意安全				

表 11-2-3-34 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩妝設計			
	英文名稱	Mark-up Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解中西方的彩妝歷史。 二、針對不同特質的人作好造型設計。 三、表現學習彩妝的興趣，能了解化妝在日常生活中的重要性。 四、熟練各種化妝造型的技巧，以培養美容專業人才。				
議題融入	美容科（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 生涯規劃 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)臉型與五官		1. 正面臉型 2. 左側面臉型 3. 右側面臉型 4. 眼彩完成圖 5. 五官之耳鼻 6. 五官之嘴唇		6	
(二)眼影彩妝		眼影彩妝		6	
(三)年代妝		1. 10~30年代復古妝 2. 40~60年代復古妝		6	
(四)中國風		1. 創意唐妝(一) 2. 創意唐妝(二)		6	
(五)舞台妝		時尚舞台立體妝		6	
(六)創意彩妝		創意彩妝		6	
(七)花藝彩妝		花藝彩妝		6	
(八)藝術彩妝		藝術彩妝		6	
(九)擬人動物妝		擬人動物妝		6	
(十)修容妝術		1. 燕瘦環肥 2. 流金歲月 3. 圓之美		6	
(十一)藝術立體妝		藝術立體妝		6	
(十二)正面彩妝		1. 照看芙蓉面 2. 托腮猶待春訊來 3. 日月追逐 4. 宇宙元素之構成 5. 綺思麗人		6	
(十三)側面彩妝		1. 美神的凝視 2. 回眸 3. 曇花承露一夜香 4. 百變幻彩誘人心		6	
(十四)瘦長臉型彩妝術		瘦長臉型彩妝術		6	
(十五)特殊彩妝		特殊彩妝		6	
(十六)國際風格		國際風格		6	
(十七)婚紗造型		婚紗造型		6	
(十八)人體包裝設計		人體包裝設計		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學，學生從進步中獲得鼓勵。 4. 因應學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準及自我比較，力求進步，提升自信心。 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. 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作。 7. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。				
教學資源	1. 可多運用相關書籍、多媒體教材、光碟、網路數位流行資訊等。 2. 利用專業教室供學生實務製作。 3. 學校應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。 4. 可充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源，以及結合產業資源進行教學。 5. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。 6. 配合單元主題，進行業界參訪、藝文展覽等校外教學。				
教學注意事項	1. 內涵畢業成果造型設計。 2. 配合時尚流行變化課程。 3. 指導學生在造型時需注意臉型、個性、時間、地點、場合腳色與流行趨勢的配合。				

表 11-2-3-35 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳實務			
	英文名稱	Restaurant Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	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				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、具備職場人際互動的基本禮儀與正向態度。 二、培養人際溝通與表達的技巧，提升工作團隊品質與敬業的精神。 三、學習餐飲相關基本知能，依據職場需求配合適切的工作態度。				
議題融入	餐飲管理科（性別平等 人權教育 環境教育 品德教育 資訊教育 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)實習職場交通與安全		1. 認識職場所在地2. 自行前往職場交通方式3. 交通規則與維護自身安全規範		9	
(二)基本職場禮儀		1. 職稱與工作職責的區辨2. 禮貌用語的職場應用3. 個人與環境整潔與維護		9	
(三)餐飲職場機器及設備		1. 餐飲機器介紹及使用注意事項2. 度量衡設備介紹及使用方式3. 操作工具設備介紹及使用方式		9	
(四)職業衛生與安全注意事項		1. 職業衛生與安全之重要性2. 職業衛生之基本概念3. 職業安全之基本概念4. 「職業安全衛生法」之介紹5. 消防安全設施之使用		9	
(五)職場衛生安全		1. 實習職場安全及消防設施之操作2. 實習職場衛生維護方式		9	
(六)個人防護具的認識		1. 個人防護具的定義2. 個人防護具的使用時機3. 各式防護具之介紹4. 廚師服圍帽口罩圍裙防護手套		9	
(七)簡易食物加熱與蒸煮		1. 電鍋使用2. 微波爐使用3. 瓦斯爐使用		9	
(八)簡易蛋料理		1. 蛋的選擇與保存2. 煮、炒及煎蛋3. 三明治製作		9	
(九)簡易飲料		1. 即溶包2. 沖泡奶粉3. 自製冰棒4. 複合飲品5. 果汁製作		9	
(十)職場簡易料理製作		1. 實習職場之簡易蛋料理練習2. 實習職場之簡易飲料練習		9	
(十一)簡易主食製作		1. 米食製作(白飯、稀飯製作)2. 米食的再製(炒、燴飯類製作)3. 麵食類製作4. 烘焙麵包		9	
(十二)蔬果類處理		1. 季節性水果及蔬菜的介紹2. 廚房工具使用3. 蔬果清洗及保存		9	
(十三)職場主食及蔬果製作		1. 實習職場之主食製作練習2. 實習職場之蔬果處理練習		9	
(十四)麵食製作		1. 常見麵食的烹飪方法2. 料理的注意事項與設備使用安全3. 簡易麵食料理製作4. 外食點餐-麵食名稱		9	
(十五)簡易湯品製作		1. 湯品料理的注意事項與設備使用安全2. 常見湯品的烹飪方法(即時湯品、半成品湯品)3. 常見甜湯的烹調方法(簡易甜湯品、茶製作)		9	
(十六)職場麵食及湯品製作		1. 實習職場之麵食製作練習2. 實習職場之湯品製作練習		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：注重實作性作業，培養實務能力，整體表現採用實測、討論、口頭問答、實作等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。(依學生個別能力，成績彈性評量)				
教學資源	1. 社區職場設備為主。 2. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 3. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 4. 其他：教師增進教學成效之自製教具。				
教學注意事項	一、教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 二、教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，以實作演練呈現，或安排參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：問答法、練習法、問題導向學習法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。				

表 11-2-3-36 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛保養實習			
	英文名稱	Automotive Mechanics			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：汽車學引擎				
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車底盤各系統的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉汽車底盤各機件的構造、功用與工作情形。 三、具汽車底盤的維護、檢驗及相關機件的使用能力。				
議題融入	汽車科（ 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、汽車底盤概述。		1.1 汽車底盤的種類 1.2 汽車底盤的構造與功能		12	
二、 傳動系統的構造與功能(一)		2.1 概述 2.1.1 傳動系統的構造與功能 2.1.2 傳動系統的作用 2.1.3 四輪傳動的功能、構造與作用 2.2 離合器總成 2.2.1 離合器的功能 2.2.2 離合器的構造與作用 2.2.3 離合器操控機構的構造與作用 2.3 手動變速箱簡介 2.3.1 變速箱的功能與減速比 2.3.2 手動變速箱的換檔機構 2.4 自動變速箱總成		12	
三、 傳動系統的構造與功能(二)		2.4.1 自動變速箱的功能與種類 2.4.2 自動變速箱簡介 2.4.3 自動變速箱各部機件 2.5 傳動軸總成 2.5.1 傳動軸 2.5.2 萬向接頭 2.5.3 滑動接頭 2.6 車軸總成 2.6.1 最後傳動齒輪組 2.6.2 差速器 2.6.3 後軸 2.6.4 前軸		12	
四、煞車原理(一)		3.2 油壓煞車機構 3.2.1 煞車總泵的功能、構造與作用 3.2.2 煞車總泵輔助增壓器 3.2.3 車輪煞車裝置 3.2.4 手煞車裝置		12	
五、煞車原理(二)		3.3 防止車輪鎖住煞車裝置與防滑裝置 3.3.1 ABS煞車裝置的工作原理 3.3.2 ABS煞車裝置的功能 3.3.3 ABS煞車裝置的構造與作用 3.3.4 TCS裝置的構造與作用		12	
六、車身的種類與構造(一)		4.1 懸吊機構 4.1.1 整體式懸吊機構 4.1.2 獨立式懸吊機構 4.1.3 彈簧 4.1.4 避震器		12	
七、車身的種類與構造(二)		4.2 新式懸吊控制機構		12	
八、轉向機構的功能、種類、構造與原理 (包含四輪轉向機構)(一)		5.1 轉向機構 5.1.1 轉向原理 5.1.2 一般轉向機構 5.1.3 動力轉向機構 5.2 車輪定位 5.2.1 概述 5.2.2 各種車輪定位項目		12	
九、轉向機構的功能、種類、構造與原理 (包含四輪轉向機構)(二)		5.3 車 輪 5.3.1 輪圈的功能、種類與構造 5.3.2 輪胎的功能、種類、構造與工作原理 5.3.3 車輪平衡與換位 5.3.4 輪胎規格、胎壁表示、磨胎指示與輪胎氣壓		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、隨堂測驗、分組報告。				
教學資源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商				

教學注意事項	一、教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、觀摩法。 二、教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。
--------	--

表 11-2-3-37 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	製茶烘焙實務			
	英文名稱	tea making and roasting practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 執行力 、 溝通力 、 品格力				
適用科別	農場經營科				
	330000				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 茶葉的發展與起源 2. 茶樹的栽培與產業 3. 六大茶類的認識 4. 茶葉製造概論 5. 感官品評基本原理及操作				
議題融入	農場經營科 (性別平等 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 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)台灣的茶葉產地		1. 台灣茶葉現況與產地 2. 台灣各地區茶葉特色 3. 各產地栽培品種與品質關係		9	
(二)台灣的茶葉特色		1. 台灣各種茶葉特色 2. 台灣各種茶類之製造方法概論		9	
(三)茶葉烘焙概論		1. 茶葉烘焙原理 2. 不同發酵及烘焙茶的品評與辨識		9	
(四)台式綠茶		1. 台式綠茶的介紹與辨識 2. 台式綠茶製造實務		9	
(五)包種茶		1. 包種茶的介紹與辨識 2. 包種茶製造實務		9	
(六)烏龍茶		1. 烏龍茶的介紹與辨識 2. 烏龍茶製造實務		9	
(七)紅茶		1. 紅茶的介紹與辨識 2. 紅茶製造實務		9	
(八)黑茶		1. 黑茶的介紹與辨識 2. 黑茶製造實務		9	
茶類識別		製茶技術丙級術科第一站-茶類識別		9	
炒菁機操作		製茶技術丙級術科第二站-炒菁機操作		9	
茶葉炒菁		製茶技術丙級術科第三站-茶葉炒菁		9	
茶葉揉捻		製茶技術丙級術科第四站-茶葉揉捻		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	討論教學、實習操作				
教學資源	教材編選、自編教科書或相關參考書籍				
教學注意事項	一、本科以老師上課講解與示範為主，宜配合實作教學。 二、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。 三、教學時能融合理論與實務，力求充實與實際。				

表 11-2-3-38 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農藝實務		
	英文名稱	Practice of Agriculture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	學習力 、 執行力 、 移動力			
適用科別	農場經營科			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	具備有機農業生產與管理的基本技術與專業知識。			
議題融入	農場經營科（性別平等 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 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
課程介紹		台灣農業之發展現況與展望	9	
環境評估		農業的環境效益評估	9	
農業法規		農業法規及政策	9	
肥料簡介		有機肥料之製造與施用	9	
病蟲害管理		有機栽培之病、蟲、草害管理	9	
加工技術		農產品加工、貯運技術要求	9	
農場經營管理		農場經營與行銷管理	9	
農產品選購		農產品選購與消費	9	
農產加工		主要農藝作物的栽培	9	
作物生產		栽培模式及管理方法	9	
農民組織與農業推廣		農業技藝訓練	9	
農業經營管理		永續農業與有機農業	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	學習單、口語表達			
教學資源	課本、PPT			
教學注意事項	注意學生上課安全			

表 11-2-3-39 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術指甲		
	英文名稱	Nail Coloring		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力			
適用科別	美容科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解手足保養專業知能。 二、熟悉手足保養專業技能。 三、熟悉指甲彩繪技巧。 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	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 美甲的歷史 2. 如何成為優秀的美甲師 3. 美甲沙龍服務項目 4. 美甲沙龍應具備之設備 5. 美甲沙龍服務顧客資料表	6	
(二)指甲剖析與問題處理		1. 指甲的基本構造 2. 指甲的生長 3. 指甲型態 4. 病變及異常指甲 5. 指甲色澤異常及原因	6	
(三)手部護理		1. 手部結構 2. 手部護理工具 3. 手部護理流程	6	
(四)手部護理		1. 足部結構 2. 足部護理工具 3. 足部護理流程	9	
(五)水染技巧		1. 水染注意事項 2. 水染工具 3. 水染技巧	9	
(六)指甲彩繪		1. 指甲彩繪工具 2. 工具使用及擺放 3. 彩繪技巧 4. 背景底色處理 5. 構圖設計 6. 整體設計 7. 飾品裝飾運用	9	
(七)認識人工指甲		1. 人工指甲的類型與功能 2. 如何選擇適合的人工指甲 3. 人工指甲製作前置處理	9	
(八)水晶指甲		1. 製作水晶指甲的材料與工具 2. 水晶粉取粉技巧 3. 如何製作水晶半甲 4. 如何製作水晶全甲 5. 水晶指甲的修補技巧 6. 水晶指甲卸除	9	
(九)樹脂凝膠指甲		1. 製作凝膠指甲的材料與工具 2. 凝膠取膠技巧 3. 如何製作凝膠半甲 4. 如何製作凝膠全甲 5. 凝膠指甲修補 6. 凝膠指甲的卸除技巧	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 文字測驗、課堂回應、實務操作、資料收集、實習心得報告。 2. 課前講解課程內容與評量方式。 3. 以筆試測試學生對內容了解程度。 4. 以實務操作表現，測試學生技術能力並予以評分。 5. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。 6. 平時成績佔60%，第一次、第二次定期評量成績佔20%，期末定期評量成績佔20%。 7. 第一次、期末定期評量為紙筆測驗，第二次定期評量採多元評量方式。			
教學資源	1. 隨堂示範、講解並以多媒體輔助教學增進學習情趣。 2. 鼓勵學生互相觀摩、比較，提升專業技能。 3. 注意學生個別差異親師合作使教學達到目標。 4. 教材大綱符合教學目標，難易應適合學生程度。 5. 教材應參考美甲相關資訊。 6. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教科書、多媒體教材、網路資源。 2. 美甲參考書 3. 教材由簡入繁，引起學生興趣。 4. 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。 (二)教學方法			

1. 可搭配流行資訊做加深加廣之應用。
2. 操作介紹時可以真人為模特兒，增加臨場感。
3. 提倡基本能力的通過率。

表 11-2-3-40 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配電實習			
	英文名稱	Industrial Distribution			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力 、 創造力				
適用科別	電機科				
	000300				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：室內配線、工業配線				
教學目標 (教學重點)	一、能熟悉工業配電元件之安裝及操作。 二、能熟悉高壓受配電盤之裝配及測試。 三、能培養對工業配電系統及使用安全上之認知。				
議題融入	電機科（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 家庭教育 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、概論		工業配電之高、低壓配電之認識		2	
二、工業配電設備(一)		高壓配電設備器材之認識及配線裝置運用實習		4	
三、工業配電設備(二)		高壓配電設備之裝置運用與實習		4	
四、工業配電設備(三)		高壓配電實習(一)		4	
五、工業配電設備(四)		高壓配電實習(二)		4	
六、工業配電設備(五)		低壓配電之裝配運用		4	
七、工業配電設備(六)		低壓配電盤實習(一)		4	
八、工業配電設備(七)		低壓配電盤實習(二)		4	
九、配電系統(一)		利用斷路器、保護電驛、計器、儀表等組合而成，作成控制與保護，適用電壓為3KV—30KV		4	
十、配電系統(二)		利用斷路器、接觸器、程序控制器、自動記錄器、儀表、指示器等組合而成，適用電壓為600V以下		4	
十一、保護協調		工業用電保護協調之介紹		4	
十二、配電管理		配電管理之介紹		4	
十三、防災設備配電方式		防災設備配電方式實習		4	
十四、工廠用電系統		工廠用電系統之介紹		4	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 2. 掌握學生學習成效，作為教學改進參考。				
教學資源	為使學生充分了解抽象的物理意義，宜多使用實體或模型等教具，以及投影片、簡報或網頁等媒體支援教學。				
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. 本課程使用設備為高壓危險性設備，應注意設備實作安全。 3. 本課程授課時，要使用軟體的智慧財產權問題，培養公民意識與社會責任。				

表 11-2-3-41 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士美髮			
	英文名稱	Hairstyle for Men			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解男士美髮的基本概要。 二、瞭解男士美髮服務態度和職業道德。 三、瞭解男士美髮的目的。 四、熟悉男士美髮洗、按、護、剪、吹、燙、梳、整、染實務運用。				
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) 男士理髮緒論		1.緒論 2.男士美髮的演變 3.男士美髮用具的介紹與應用		9	
(二) 男士理髮剪髮技巧-傳統式		傳統式剪髮		12	
(三) 男士理髮剪髮技巧-傳統式推剪		傳統式推剪剪髮		12	
(四) 男士理髮剪髮技巧-現代式		現代式剪髮		12	
(五) 男士理髮剪髮技巧-現代式推剪		現代式推剪剪髮		9	
(六) 男士理髮洗護髮技巧		男士洗髮運用		9	
(七) 男士理髮吹整髮染技巧		男士護髮運用		9	
(八) 男士理髮剪燙髮染技巧		男士剪、燙髮運用		9	
(九) 男士理髮染髮技巧		男士染髮運用		9	
(十) 男士髮型設計		男士髮型設計運用		9	
(十一) 男士髮型設計綜合應用		男士髮型綜合應用運用		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1.實作 2.作業 3.同儕互評				
教學資源	自編教材、坊間教材、網路資訊、其他相關資料				
教學注意事項	一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 三、教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。 四、實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。 五、同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分班、分組適性學習。				

表 11-2-3-42 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車儀器實習			
	英文名稱	Automotive Instrument Internship			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000004				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車儀器的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉汽車儀器檢修功用與工作情形。 三、具汽車電路測量、檢驗及故障排除的能力。				
議題融入	汽車科（ 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)多功能電錶簡介與使用須知		1. 前言 2. 電錶使用須知與良好的使用習慣 3. 注意事項		4	
(二)電壓檔位使用測量		1. 電壓檔位介紹 2. 直流電壓測量介紹		4	
(三) mV微電壓檔位、 配合電流夾使用測量		1. mV 微電壓測量檔位與配合電流夾使用介紹 2. mV 微電壓檔位配合電流夾電流測量		4	
(四)交流電壓檔位使用測量		1. 交流電壓檔位介紹 2. 磁感應的交流電壓測量		4	
(五)電阻檔位使用測量		1. 電阻檔位的介紹 2. 點火線圈電阻測量		4	
(六)二極體檔位使用測量		1. 二極體檔位介紹 2. 二極體測量 3. 發電機二極體測量		4	
(七)電容檔位使用測量		1. Cx、電容介紹 2. 電容器電容量測量		6	
(八)溫度檔位使用測量		1. T EMP 溫度檔位介紹 2. 引擎冷卻水溫度的測量 3. 自動變速箱油溫的測量 4. 冷氣系統溫度的維修測量		6	
(九)頻率檔位使用測量		1. H z 頻率檔位的介紹2. 霍爾式、光電式感測器的頻率測量 3. H z 型式之進氣歧管絕對壓力感知器（MAP）測量		6	
(十)頻率檔位使用測量		1. R PM 引擎轉速檔位介紹 2. 引擎R PM 轉速的測量		6	
(十一)百分比檔位使用測量		1. DUTY 百分比檔位介紹 2. 怠速控制閥（IAC）百分比測量 3. DUTY 百分比控制的電磁閥測量		6	
(十二)ms pulse 千分秒檔位使用測量		1.ms pulse 千分秒檔位介紹 2. 噴油嘴的噴油時間測量		6	
(十三) DWELL 閉角檔位使用測量		1. DWELL 閉角檔位介紹 2. 點火一次線圈閉角測量		6	
(十四)mA、20A 電流安培檔位使用測量		1. mA、20A 電流安培檔位介紹 2. 控制器電流或定電流輸出測量		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、隨堂測驗、分組報告。				
教學資源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商				
教學注意事項	1. 教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、觀摩法。 2. 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				

表 11-2-3-43 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電子學			
	英文名稱	Automotive electronics			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	汽車科				
	000022				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 能了解汽車電子的應用與發展 2. 能對電子與電、電磁原理具備基本認知 3. 能了解基本波型、半導體原理、電子學重要定律和基本電路具備基本認知 4. 能了解電源電路、放大電路、運算放大器、汽車用感知器、數位原理及控制模組				
議題融入	汽車科（ 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)現代汽車電子的應用及發展		1. 概述 2. 引擎動力系統 3. 車身及底盤系統		4	
(二)電子與電		1. 電的歷史 2. 汽車電子化的發展史		4	
(三)電磁原理		1. 磁的基本概念 2. 電與磁的關係		4	
(四)基本波形		1. 直流波與交流波 2. 方波與脈波		4	
(五)半導體原理		1. 雙極接面 2. 二極體		4	
(六) 半導體原理		3. 雙極性接面電晶體(BJT) 4. 場效電晶體(FET)		4	
(七)電子學重要定律和基本電路		1. 串聯電路與並聯電路 2. 歐姆定律 3. 分壓器電路與分流器電路 4. 克希荷夫定律		4	
(八) 電子學重要定律和基本電路		5. 戴維寧定理 6. 諾頓定理 7. 惠斯登電橋		4	
(九)電源電路		1. 整流電路 2. 濾波電路		4	
(十)電源電路		3. 穩壓電路 4. 交換型電源		4	
(十一)放大電路		1. 電晶體偏壓電路 2. 基本放大電路		4	
(十二)運算放大器		1. IC製造 2. 運算放大器 3. 運算放大器之應用		4	
(十三)汽車感知器		1. 速度感知器 2. 溫度感知器 3. 流量感知器		4	
(十四)汽車感知器		4. 壓力感知器 5. 含氧感知器		4	
(十五)數位原理		1. 類比與數位 2. 二進位數及布林代數 3. 基本邏輯閘		6	
(十六)數位原理		4. 組合邏輯電路 5. 順序邏輯電路 6. 記憶體		6	
(十七)汽車電子控制模組		1. 概述 2. 輸入訊號處理器 3. 記憶體		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法				
教學資源	經學校的選書會議決定出教材版本及書商				
教學注意事項	1. 教師可配合實物，可參酌採取下列教學法等綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法。 2. 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				

表 11-2-3-44 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意手作		
	英文名稱	Domestic Technique		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
適用科別	美容科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解家事技藝的相關知識與發展趨勢。 二、熟練家事技藝的製作技巧及生活應用。 三、增進家事技藝學習的興趣及創作能力。 四、培養學生良好工作態度。			
議題融入	美容科 (性別平等 人權教育 品德教育 生命教育 法治教育 科技教育 資訊教育 生涯規劃 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
1. 編織工藝		棒針編織。	6	
2. 編織工藝		勾針編織。	6	
3. 手創工藝		皮革工藝。	6	
4. 手創工藝		黏土工藝。	6	
5. 拼布工藝		手縫工藝。	6	
6. 拼布工藝		機縫工藝。	6	
7. 飾品工藝		居家飾品工藝。	9	
8. 飾品工藝		配戴飾品工藝。	9	
9. 流行時尚工藝		服飾配件工藝	9	
10. 流行時尚工藝		裝置藝術工藝	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、報告、成品等。 2. 著重形成性評量並兼顧認知、技能、情意的評量。			
教學資源	相關書籍、多媒體教材、錄影帶、光碟、網路數位資訊等。			
教學注意事項	一、教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學方法 1.本科目含實習課程。 2.專業實習內容考慮學生學習成效及實作安全。 3.宜多元而有彈性，尊重學生的個別差異，以提高學生學習的興趣。 4.多使用實物、幻燈片、投影片及錄影帶等多媒體輔助教學。 三、教學相關配合事項 設置教學成果展示區，供學生分享創意。			

表 11-2-3-45 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有機作物生產實習			
	英文名稱	Practice of Organic Agriculture			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	學習力 、 執行力 、 創造力				
適用科別	農場經營科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解何種條件狀況下可用哪些有機農業生產作業。 2. 指導學生了解有機農業及各種有機堆肥之製作。				
議題融入	農場經營科 (性別平等 環境教育 海洋教育 品德教育 生命教育 科技教育 資訊教育 能源教育 家庭教育 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
有機農業之認識		1. 蒐集有機網站名稱 2. 介紹各有機網站之內容 3. 完成國內有機網站之蒐集指南		9	
台灣有機農業發展現況		1. 由網路附近有機農業農場名稱 2. 介紹學校附近 10 個有機農場 3. 寫出每一個有機農場的特色。		9	
生態環境影響及食品安全衛生		1. 介紹有機產品的好處 2. 說明農藥與肥料對農產品產生之禍害 3. 實施有機農業對大地環境之饒益。		9	
堆肥菌的製作		1. 堆肥菌種之蒐集 2. 堆肥材料之準備 3. 堆肥菌的堆積製作		9	
有機堆肥之製作		1. 有機材料之收集 2. 有機材料之假堆 3. 堆積過程之堆積 4. 有機堆肥產品之鑑別		9	
廚餘堆肥之製作 — 堆肥桶製作		1. 廚餘材料之收集 2. 廚餘材料之堆積 3. 廚餘堆積過程之處理 4. 廚餘堆肥之鑑別		9	
廚餘堆肥之製作 — 自然堆積法製作		1. 廚餘材料之收集 2. 廚餘材料之堆積 3. 廚餘堆積過程之處理 4. 廚餘堆肥之鑑別		9	
農場廢棄物之應用		1. 蒐集農場有機廢棄物 2. 農場廢棄物之存放 3. 農場廢棄物之堆積 4. 農場廢棄物之管理 5. 農場廢棄物堆肥之鑑別		9	
綠肥之種植		1. 綠肥種子之選購 2. 栽培土地之整地 3. 綠肥之播種 4. 綠肥之管理 5. 綠肥之應用		9	
有機殺菌劑之調製		1. 波爾多液之製作 2. 石灰硫黃合劑之製作		9	
有機殺蟲劑之應用		1. 有機殺蟲劑之調配 2. 有機殺蟲劑之噴施		9	
有機規範之認識		1. 有機農作物規範之認識 2. 有機畜產之認識 3. 有機驗證標章之認識		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	討論教學、實習操作、輔導參加丙級檢定。				
教學資源	教材編選、自編教科書或相關參考書籍。				
教學注意事項	注意學生實作之安全				

表 11-2-3-46 勵志中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	整體造型設計			
	英文名稱	overall styling design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力				
適用科別	美容科				
	000044				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：美髮實務、美顏實務、美髮造型實務				
教學目標 (教學重點)	一、熟習妝髮造型的基本知識及技能。 二、培養學生對整體造型的鑑賞能力。 三、瞭解美髮組織及化妝修飾的技巧。 四、養成高上的審美能力及認真負責工作態度。 五、熟練運用各種美髮技能。 六、建立良好妝髮基礎以應潮流變化。 七、對美的欣賞及創作設計的陶冶。 八、瞭解時尚造型的意義與範圍。 九、針對不同特質的人做好造型設計。 十、表現學習彩妝的興趣，能瞭解化妝在日常生活中的重要性。 十一、熟練各種時尚造型技巧，以培養專業人才。				
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)概論		1. 時尚造型的意義與範圍 2. 整體造型分析與設計 3. 造型設計結構		6	
(二)髮型設計-基本要素		髮型設計的基本要素與原則		6	
(三)髮型設計-飾品設計		髮飾運用及整體搭配		6	
(四)髮型設計-臉型配合		頭型與臉部的配合		9	
(五)髮型設計-髮質		頭髮的質量及其生長方向之研究設計		9	
(六)髮型設計-髮流1		頭髮流向造型(短髮造型)		9	
(八)髮型設計-髮流2		頭髮流向造型(長髮造型)		9	
(八)髮型設計-創意造型		創意髮型造型設計與賞析		9	
(九)化妝造型設計原理-概論		1. 化妝設計要領 2. 彩妝造型分析與設計		9	
(十)化妝造型設計原理-戲劇彩妝		戲劇彩妝概論與分類		9	
(十一)化妝造型設計原理-戲劇燈光		戲劇燈光與彩妝		9	
(十二)化妝造型設計原理-創意彩妝		創意化妝設計		9	
(十三)化妝造型設計原理-彩紋化妝		彩紋化妝設計		9	
(十四)化妝造型設計原理-動物化妝		動物化妝設計		9	
(十五)化妝造型設計原理-舞台造型		舞台化妝設計		9	
(十六)化妝造型設計原理-特效化妝		特殊效果化妝		9	
(十七)妝髮造型與流行		1. 流行本質與發生 2. 創造流行彩妝與造型		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實務操作…等。 2. 除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，兼顧學生五育並重，均衡發展。 3. 教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。 4. 教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導。				
教學資源	1. 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。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。				
教學注意事項	一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成畢業成果造型設計之預期目標。 二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 三、教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。 四、實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。 五、同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分班、分組適性學習。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)