

高級中等學校課程計畫
國立光復高級商工職業學校
學校代碼：150411

技術型課程計畫

本校112年11月23日112學年度第1次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年2月16日

學校基本資料表

學校校名	國立光復高級商工職業學校			
技術型高中	專攻課科	1. 動力機械科:汽車科 2. 電機與電子科:電機科 3. 商業與管理科:資料處理科 4. 食品科:烘焙科 5. 餐飲科:餐飲管理科		
	進修合作班			
	附設進修學系班	進修商業系 科系班		
		進修管理系 科系班		
		進修餐廚系 科系班		
		進修資訊系 科系班		
進修部	餐飲科:餐飲管理科:			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	03-8700245 #102
	職 稱	教學組長		
	姓 名	傅賢平 顏亦	傳 真	傅賢平 顏亦
	E-mail	傅賢平 顏亦		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中學教育法」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高級中等學校進修部課程實施規範。

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	25	1	16	1	15	3	56
	電機與電子群	電機科	1	4	1	5	1	10	3	19
	商業與管理群	資料處理科	1	5	1	7	1	8	3	20
	食品群	烘焙科	1	6	1	12	1	7	3	25
	餐飲群	餐飲管理科	1	13	1	17	1	19	3	49
進修部	餐飲群	餐飲管理科	0	0	1	10	0	0	1	10

二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	35
	電機與電子群	電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	食品群	烘焙科	1	35
	餐飲群	餐飲管理科	1	35
進修部	餐飲群	餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

創校校訓：克己創新

辦學理念：光耀技藝、復興人文

形成願景～精緻卓越、永續發展（卓越永續）

說明：

1. 本校願景素材之一來自校訓「克己創新」，因為自創校以來，校訓一直為本校教育學生的指導方針，此願景至今深獲師生校友認同，所以將校訓列入學校願景有承續優良傳統與情感的考量。
2. 本校創校原為職業學校，89年8月轉型綜合高中，後考量區域特性，103年再轉型四技術型高中，「光耀技藝」即來自技術型高中以技藝為辦學重點，期待能成為技藝精湛的學校。
3. 光復地區文化歷史資源豐富，除了是原住民阿美族重要部落聚美區，原住民文化、閩客族群文化及花蓮轉座園區日治時期文化，都有豐富歷史特色價值。過去光復地區人文菁英、社團蓬勃豐富，孕育優秀政、商、工藝及運動人才。近十年來人才凋萎或外流，少子化情況嚴重，學校以「復興人文」為願景，期待學校成為社區中心，帶動社區復興，再創人文鄉鎮。
4. 「克己、創新、技藝、人文」的學校願景，期待學校能「卓越永續」，以造福在地學子，並肩負起偏鄉教育的責任。



二、學生圖像

在堅持「克己、創新、技藝、人文」理念進而達成「卓越永續」學校願景前提下，進一步具體呈現本校學生圖像：

●克己：克己復禮-自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格-品格力

●創新：創新發展-創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣-創造力

●技藝：光耀技藝-技藝精湛區莒人才，體現專業深化技職-技術力

●人文：復興人文-學藝素養貫新古今，人文內涵豐富生活-賞析力

以型塑本校學生成為一個兼具技藝、學藝、態度之在地創意青年。

說明：

●學生圖像來自學校願景的四個主題「克己、創新、技藝、人文」，進而演進延伸內涵：「態度禮儀、生活常規」、「創新思維、創意發展」、「技藝精湛、專業深化」、「學藝素養、人文內涵」。

●結合延伸內涵，進而對應出學生所需具備的能力「品格力、創造力、技術力、賞析力」，形成學生圖像。

品格力

創造力

技術力

賞析力



學校願景	學生圖像	圖像詮釋
克己復禮	品格力	自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格。
創新發展	創造力	創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣。
光耀技藝	技術力	技藝精湛匠器人才，體現專業深化技職。
復興人文	賞析力	學藝兼養賞析古今，人文內涵豐富生活。

肆、課程發展組織要點

國立光復高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

106年06月30日校務會議通過

107年1月24日校務會議修訂

108年1月18日校務會議修訂

110年8月28日校務會議修訂

一、依據教育部110年03月15日臺教統圖部字第1100016363B號頒布〈十二年國民基本教育課程綱要總綱〉之策、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、為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，並審議各學科課程配置、開課學期、課程學分數及規劃課程教學評鑑

等相關事宜，特設置本校「職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程發展單位。

三、本會置委員34-36人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、進修主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、人事主任、主

計主任、主任教官、教學組長、註冊組長、進修部主任)擔任之，共計12人；並由教務主任兼任

執行秘書，實習主任和進

修部主任兼任副執行秘書。

(三)一般學科教師：由各學科召集人(含國文、英文、數學、社會領域、自然領域、藝術

領域)及資深註冊師擔任

之，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，共計7人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(六)教師組織代表：由教師會理事長擔任之。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(九)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

(十)學生代表：經選舉產生之學生代表班聯會主席1人擔任之。

(十一)校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

(十二)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

四、本會之任務如下：

(一)掌握學校教育願景、發展、規劃、統整及審議學校課程計畫。

(二)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。

(三)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

(四)其他有關課程發展事宜。

五、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前 各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，

方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

六、本會設置下列研究會：

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各群科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任召集並擔任主席。

七、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)辦理教師公開觀課、共同備課、授課及議課，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。

八、各研究會之運作原則如下：

7

(一)各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主

席。

(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意。

方便議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人員簽送本委員會會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議紀錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

九、本案經校務會議通過，呈報校長核定後實施。修正時亦同。

國立光復高級商工職業學校111學年度課程發展委員會委員名單

職稱	姓名	職稱	姓名	職稱	姓名
召集人	李秋嫻	學科領域 國文科	鄭徽文	群科教師 餐飲管理科	粘增達
主任秘書	許文尹	學科教師 英文科	黃宜佑	群科教師 烘焙科	楊文男
教務主任	葉志明	學科領域 數學科	吳俊陽	群科教師 電機科	劉芳玲
學務主任	張鈞銘	學科領域 社會科	李英惠	群科教師 汽車科	張華芳
總務主任	張中岳	學科領域 自然科	林昱健	群科教師 資料處理科	劉洲
實習主任	廖麗娜	學科領域 藝術領域	黃平	一年級 導師代表	紀燕萍
輔導主任	趙惠英	學科領域 綜合科技	趙惠英 (兼任)	二年級 導師代表	趙崇賢
圖書館主任	古漢成	學科領域 健康與體育	黃安	三年級 導師代表	黃瑾玉
進修部主任	魏裕庭	學科領域 全民國防教育	鄭凱庭	專家學者	鄭添財
		特殊需求 領域教師	陳建安	產業代表	葉益全
				學生代表	林念祖
				家長代表	劉建志

30人(教學組長31人)

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 (學校領域科目訂)	學生圖像			
				品格力	創造力	技術力	資訊力
國文	國文	【國文教學目標】	1. 在「可理解」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中初步理解，進而培養閱讀專長。	○	○		●
			2. 從古今中外典藉資料中，運用價值澄清法，培養學生統整與解決問題之能力，並建立正確人生態度與價值觀。	●	●		●
英語	英語	【國文教學目標】	3. 運用國語文教學，使學生能適切自然表達；發展其他人氣性溝通，並能互相理解。	●	○		○
			4. 加強基本課文欣賞，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能高承原工作與生活應用。	○	●	●	○
國語	國語	【國文教學目標】	5. 在教學中鼓勵學生發言，觀察生活環境與國家發展等當代議題，提升思辨及解決實際問題之能力。	○	●	●	●
			6. 重視教學與生活連結，提升學生閱讀興趣。	●	○		●
國語	國語	【國文教學目標】	1. 課堂中運用多元測驗與評量，使學生能辨識基本常用字詞。	○		●	○
			2. 運用各類口語練習與閱讀與英文互動遊戲，引導學生學習樂趣，樂於參與課程。	●			○
國語	國語	【國文教學目標】	3. 運用主題式教學，引導學生有效運用學習策略與方法提高技巧。		○	●	○
			4. 運用課程中播放與主題相關影音分組討論，引導學生了解、尊重並欣賞不同的文化與異國文化。	●	○		●
國語	國語	【國文教學目標】	5. 汽車科、電腦科： (1) 透過情境式教學，使學生能從課堂中學到的字詞。 (2) 引導學生運用文本圖片及圖示，推論文章內容。 (3) 透過非語言溝通(如手勢、表情等)教學，提升學生溝通能力。	●	○	●	
			6. 資訊科、統計科、營養科： (1) 課程中運用討論與閱讀角色扮演，搭配外語講師入班進行教學，引導學生使用英文與他人溝通。 (2) 課堂融入閱讀相關新知，透過分組討論、角色扮演，引導學生對於英文工具了解與討論。 (3) 運用網路查詢功能，引導學生主動了解學習文本內容。	●	○	●	
國語	國語	【國文教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本族群概念，具備簡易討論能力。	●	○	○	●
			2. 藉由網路、圖書等資料搜尋與整理相關文化相關資訊、人文藝術、音樂等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●		○	●
國語	國語	【國文教學目標】	3. 運用學校鄰近社區資源，結合在地語言文化特色融入教學課程，提升學生對於族群之認同感。	●	○	●	●
			4. 運用互動式教學，引起學生學習興趣，並持續培養學生使用語言習慣，增加日常使用語言機會，課程內容加入民間歌謠及民間文學、人文藝術等。	●	○		●
國語	國語	【國文教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本族群概念，具備簡易討論能力。	●	○	○	●
			2. 藉由網路、圖書等資料搜尋與整理相關文化資訊、歷史、故事、藝術等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●		○	●
國語	國語	【國文教學目標】	3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色，傳統生活智慧，技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	○	●
			4. 運用分組討論或是小組討論，引導學生思考原住民傳統現代及傳統之衝突及價值，培養學生表達意見之能力。	●	○		●
國語	國語	【國文教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本族群概念，具備簡易討論能力。	●	○	○	●
			2. 藉由網路、圖書等資料搜尋與整理相關文化資訊、歷史、故事、藝術等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●		○	●
國語	國語	【國文教學目標】	3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色，傳統生活智慧，技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	○	●
			4. 運用分組討論或是小組討論，引導學生思考原住民傳統現代及傳統之衝突及價值，培養學生表達意見之能力。	●	○		●
國語	國語	【國文教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本族群概念，具備簡易討論能力。	●	○	○	●
			2. 藉由網路、圖書等資料搜尋與整理相關文化資訊、歷史、故事、藝術等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●		○	●
國語	國語	【國文教學目標】	3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色，傳統生活智慧，技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	○	●
			4. 運用分組討論或是小組討論，引導學生思考原住民傳統現代及傳統之衝突及價值，培養學生表達意見之能力。	●	○		●
國語	國語	【國文教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本族群概念，具備簡易討論能力。	●	○	○	●
			2. 藉由網路、圖書等資料搜尋與整理相關文化資訊、歷史、故事、藝術等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●		○	●
國語	國語	【國文教學目標】	3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色，傳統生活智慧，技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	○	●
			4. 運用分組討論或是小組討論，引導學生思考原住民傳統現代及傳統之衝突及價值，培養學生表達意見之能力。	●	○		●

歷史與地理	原住民族語言、文化、祭儀及語言	【選修之教學目標】	3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色，傳統生活智慧，技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	●	●
		【選修之教學目標】	4. 運用分組討論或是辯證討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思惟之能力。	●	○	●	●
		【選修之教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本族群概念，具備簡易討論能力。 2. 藉由網絡、圖書等資料搜尋族群相關文化資訊、歷史、故事、祭儀等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。 3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色，傳統生活智慧，技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。 4. 運用分組討論或是辯證討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思惟之能力。	●	○	○	●
歷史與地理	漢民族文化	【選修之教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本歷史與社會、臺灣歷史概念，具備簡易討論能力。 2. 藉由網絡、圖書等資料搜尋漢民族相關文化資訊、人文藝術、習俗等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。 3. 運用互動式教學，引起學生學習興趣，並持續培養學生使用語言習慣，增加日常使用語言機會。	●	○	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本臺灣史概念，具備簡易討論能力。 2. 藉由網絡、圖書等資料搜尋漢民族相關文化資訊、人文藝術、習俗等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。 3. 課程內容運用情境式教學，討論練習使學生能有效學習臺灣史。 4. 藉由分組討論、辯證討論，使學生了解在地歷史文化及團體組織，鼓勵學生參與他人相關活動，增進臺灣學習機會。	●	○	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用媒體影音教材，教學策略，引起學生學習興趣，建立學生基本臺灣史概念，具備簡易討論能力。 2. 藉由網絡、圖書等資料搜尋漢民族相關文化資訊、人文藝術、習俗等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。 3. 課程內容運用情境式教學，討論練習使學生能有效學習臺灣史。 4. 藉由分組討論、辯證討論，使學生了解在地歷史文化及團體組織，鼓勵學生參與他人相關活動，增進臺灣學習機會。	●	○	○	●
數學領域	數學(B)	【選修之教學目標】	1. 運用講述及探究教學，引導學生了解所學習的數學概念，建立與關係。 2. 運用應用數學的概念，學習方法，連結到日常生活或專業學科情境，引導學生能夠在日常生活或是專業學科的條件中體驗到數學的價值。 3. 運用電腦軟體或各項科技工具輔助教學，引導學生處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。 4. 運用課堂中及課後反應熱線教學，引導學生加強基本口頭表達能力。	○	●	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及探究教學，引導學生了解所學習的數學概念，建立與關係。 2. 運用應用數學的概念，學習方法，連結到日常生活或專業學科情境，引導學生能夠在日常生活或是專業學科的條件中體驗到數學的價值。 3. 運用電腦軟體或各項科技工具輔助教學，引導學生處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。 4. 運用課堂中及課後反應熱線教學，引導學生加強基本口頭表達能力。	○	●	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及分組討論，引導學生培養分析及考慮歷史資料之能力。 2. 運用多媒體影片教學，引導學生探究社會變遷，並能尊重不同文化歷史發展的特質性及全體性。 3. 規劃繪圖與動手實驗安排，引導學生對在地史跡、命名及文獻歷史的實地體驗，增進鄉土情感。	○	○	○	●
歷史與地理	國語	【選修之教學目標】	1. 運用講述地理基本知識概念，引導學生了解生活環境的地理知識。 2. 運用辯證分組討論，引導學生發掘各種社會環境問題，思考探討解決策略。 3. 運用實地繪圖及摹仿，引導學生尊重在地文化的多樣性，欣賞各種人文交互作用所營造的風景。 4. 課程規劃強調融入海洋教育、環境教育、原住民族教育議題，引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	○	○	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及討論過程，引導學生探索自我、發展自我、健全身心素養，追求幸福人生。 2. 運用主題上舉例講述及分享，引導學生具備反省、批判、實踐的素養。 3. 運用分組舉例討論發表，引導學生表達經驗、思想價值和情感的智慧，增強其他入課道能力。 4. 課程教學融入人權、品德、生涯教育等議題，引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	●	●	○	○
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及實驗操作，培養主動學習科學知識的習慣及積極探究事物的能力。 2. 運用多媒體教學，引導學生增進科學知識與使用科學方法。 3. 運用分組舉例，引導學生培養理解及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，善用科學成果工作上的變化及因應社會變遷的學習。 4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	○	○	○	●
自然科學領域	物理(A)	【選修之教學目標】	1. 運用講述及實驗操作，培養主動學習科學知識的習慣及積極探究事物的能力。 2. 運用多媒體教學，引導學生增進科學知識與使用科學方法。 3. 運用分組舉例，引導學生培養理解及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，善用科學成果工作上的變化及因應社會變遷的學習。 4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	○	○	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及實驗操作，培養主動學習科學知識的習慣及積極探究事物的能力。 2. 運用多媒體教學，引導學生增進科學知識與使用科學方法。 3. 運用分組舉例，引導學生培養理解及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，善用科學成果工作上的變化及因應社會變遷的學習。 4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	○	○	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及實驗操作，培養主動學習科學知識的習慣及積極探究事物的能力。 2. 運用多媒體教學，引導學生增進科學知識與使用科學方法。 3. 運用分組舉例，引導學生培養理解及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，善用科學成果工作上的變化及因應社會變遷的學習。 4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	○	○	○	●
自然科學領域	物理(B)	【選修之教學目標】	1. 運用講述及實驗操作，培養主動學習科學知識的習慣及積極探究事物的能力。 2. 運用多媒體教學，引導學生增進科學知識與使用科學方法。 3. 運用分組舉例，引導學生培養理解及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，善用科學成果工作上的變化及因應社會變遷的學習。 4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	○	○	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及實驗操作，培養主動學習科學知識的習慣及積極探究事物的能力。 2. 運用多媒體教學，引導學生增進科學知識與使用科學方法。 3. 運用分組舉例，引導學生培養理解及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，善用科學成果工作上的變化及因應社會變遷的學習。 4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	○	○	○	●
		【選修之教學目標】	1. 運用講述及實驗操作，培養主動學習科學知識的習慣及積極探究事物的能力。 2. 運用多媒體教學，引導學生增進科學知識與使用科學方法。 3. 運用分組舉例，引導學生培養理解及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，善用科學成果工作上的變化及因應社會變遷的學習。 4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	○	○	○	●

化學 (B)	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過講述及實驗教學，引導學生了解元素及化合物的特性，並能應用於生活中。 2. 透過研究方法及操作，引導學生養成科學態度。 3. 透過講述，分組討論及多媒體教學，引導學生認識化學的貢獻若甚，並能欣賞地球之精神。 4. 課程中加入融入環境、科技、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會價值觀。 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過講述及多媒體教學，引導學生了解生物體內的能量與代謝，以及動植物的構造及功能。 2. 透過講述及多媒體教學，引導學生了解人類的生殖、DNA 及常見的遺傳疾病。 3. 透過講述及多媒體教學，引導學生了解基因科技與生物與食品及衛生等議題。 4. 透過多媒體影片，分組討論及辦理校外參訪，引導學生了解天然災害、環境污染防治及資源回收。 5. 課程中加入融入環境、能源、防災、科技教育等議題，引導學生養成關懷社會價值觀。 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
音樂	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過音樂欣賞，講述討論與策略，培養學生對音樂的興趣，增加對樂器與樂譜的興趣，樂譜與曲式、本土與傳統、各種代流風格之代表作品及相關樂器，音樂家與表演團體之了解，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。 2. 指導學生探索樂器及演唱技巧，使學生能進行歌唱或演奏，並能使用音樂符號、音樂術語、音樂要素、記譜法、音樂軟體或應用程式。 3. 透過音樂活動的主題參與，使學生展現對各類音樂活動、音樂節慶與祭典、音樂發展與時事、音樂解決的了解。 4. 實施部：課程內容增加運用數位化音樂軟體學習，增加學生運用音樂欣賞與音樂應用之能力。 5. 電腦部：課程內容增加音樂電子設備的使用及維護之知識，增加學生使用電子化音樂器材設備之能力。 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過作品欣賞，講述原理，設計實作策略，引導學生對生活中的色彩與造型、空間性系統、數位藝術、商業藝術與設計的概念，並展現批判性思維。 2. 透過多元媒材進行探索，講述或分組討論方式探討分析藝術畫作的創作目的、主題、形式與內容，使學生能表達對美感與生命價值的多元觀點。 3. 透過多元文化背景的主題參與，使學生展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能運用設計思考及藝術知識，表達重要議題的關懷及意見。 4. 汽車科：課程內容適合汽車外型設計、汽車塗裝，增加汽車科學生專業能力美學的會畫及創作表現。 5. 資訊科：課程內容適合數位技術，增強資訊科學生專業能力上的創作表現。 6. 藝術科：課程內容適合繪畫領域、藝術展銷課程，增強學生專業能力上的創作表現。 7. 設計科：課程內容適合電腦製作、手工製作，增強學生專業能力上的創作表現。 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
綜合領域	生涯規劃	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過評量分析工具，覺察個人成長與發展生涯發展之關係，引導學生主動規劃個人生涯目標及意義。 2. 透過課程教學講述及分組討論，引導學生具備分析及統整個人特質、生涯發展與行動能力。 3. 透過個別諮談與分組討論分享，引導學生情緒管理、積極正向的情緒，並增進人際互動的效果。 4. 透過多媒體教學影片及參觀體驗了解職業生涯相關資訊，引導學生對未來職業生涯的想像與適應性、勞動權益相關法令知識與文化會考。 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	生涯科技	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過講述與討論，充實學生應用科技知識，有效規劃個人生涯發展期而自我興趣。 2. 透過分組研討方式，探究日常生活中相關的科技應用，使學生能整合科學、科技、工程、藝術與數學方法及工具，有效處理與解決問題。 3. 透過自主製作，培養學生運用科技工具以組織工作團隊，並進行溝通協調，以進行合作共創。 4. 透過辦理參訪活動或體驗課程，使學生欣賞科技創作之美感。 5. 課程中加入融入環境、法律、家庭、防災、安全教育等議題，使學生能成為守法公民。 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
適應課程	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過課程教學講述，引導學生學習了解相關生長、發育、老化及死亡。 2. 透過講述、動作示範、實際操作，讓學生學習急應的處理技能。 3. 透過課程加入時事案例講述及分組討論報告，引導學生了解適應環境創設。 4. 透過多媒體影片教學，提供學生適應知識，增加學習成效。 5. 加強於課程中加入性別平等、生命、家庭、安全教育等議題，培養學生對適應人生的意義。 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	體育	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過教師製作片或多媒體影片教學策略，建立學生正確的運動動作技術。 2. 透過課程安排結合校外運動競賽辦理，引導學生新體育發展動機。 3. 透過課堂重視學習動作，引導學生運動技術訓練。 4. 透過體育運動教學影片欣賞，引導學生對各項運動的認識與賞析。 5. 另課程中加入學生運動員成長故事，培養學生品德與運動家精神。 6. 透過多人團體運動教學與教學體驗，引導學生相互合作與建立團隊精神。 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
公民國防	【適用於教第 3 條】	<ul style="list-style-type: none"> 1. 透過課程教學與分組討論，引導學生了解飛彈優勢，對我國國家安全之影響。 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

教育	教育	1. 透過媒體融入時事討論，引導學生了解我國國防政策，具備參與國防相關事務意願。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		2. 透過媒體案例說明，引導學生能提出台灣青年職之見解，並透過實作結合同理關懷，團隊合作與溝通協調態度。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		3. 透過教學軟體操作練習，引導學生了解步槍操作，射擊原理與裝填技巧。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

備註：學生同意程度，請填入學生同意文字，各欄均以打點表示科目教學重點與學生同意之對應。「●」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			
					品 格 力	創 造 力	技 術 力	實 務 力
動力機械類	汽車科	1. 動力機械操作及維修人員。 2. 車組維修人員。 3. 機車維修人員。 4. 特殊機操作及維修人員。 5. 鑿削製增人員。 6. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育動力機械操作及維修之人才。 2. 培育車組維修之人才。 3. 培育機車維修之人才。 4. 培育特殊機操作及維修之人才。 5. 培育鑿削製增之人才。 6. 培育動力機械相關專業領域繼續進修之人才。	具備保養維修動力機械之基本能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備車輛動力、底盤、電路系統專業維修之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備機車維修之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備特殊機操作及保養之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備鑿削製增之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				具備良好工作態度及職業道德。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
電機與電子類	電機科	1. 電機操作及儀表控制維修技術人員。 2. 水電配線施工維修技術人員。 3. 機電整合及自動化控制技術人員。 4. 家電及DC產品設計維修人員。 5. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育電機及工廠電機設備維修及儀表操作技術之人才。 2. 培育水電工程、施工配線之人才。 3. 培育機電整合及自動化控制之人才。 4. 培育家電及DC產品硬體維修之人才。 5. 培育電機電子相關專業領域繼續進修之人才。	具備簡易電機電子相關設備安裝及使用維修設備之操作能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備基本水電配線、管線安裝之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				具備機電整合及自動化控制之能力。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備家電及DC產品硬體維修之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備電機電子專業良好工作態度及職業道德。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
商業與管理類	資訊與管理科	1. 網路維護管理人員。 2. 程式設計人員。 3. 網頁設計人員。 4. 會計人員。 5. 流通行銷人員。 6. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育資訊及商務資料搜集、分析、設計及應用之人才。 2. 培育網路維護管理之人才。 3. 培育程式設計之技術人才。 4. 培育網頁設計之人才。 5. 培育商業會計應用之人才。 6. 培育行銷企劃管理之人才。 7. 培育商業管理與資訊領域繼續進修之人才。	具備資訊及商務基礎知識技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備網路維護管理之能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備程式設計之能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備網頁設計之能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備商業會計應用之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備行銷企劃管理之能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備商業及資訊管理良好工作態度及職業道德。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品類	烘焙科	1. 烘焙食品製作人員。 2. 食品品管與販售人員。 3. 各類食品加工操作人員。 4. 食品檢驗人員。 5. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育各類烘焙食品製作之人才。 2. 培育食品品管與販售之人才。 3. 培育食品加工之人才。 4. 培育食品檢驗之人才。 5. 培育良好職業道德、食品烘焙相關專業領域繼續進修之人才。	具備麵包、蛋糕、西點等烘焙食品製作之能力。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				具備安全包裝、行銷、販售與美飾應用之能力。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備各類食品加工設備與基本操作之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備食品成分檢驗、食品添加物、微生物檢測之能力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備食品烘焙領域良好工作態度、價值觀及建立終身自主學習能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
餐飲管理類	餐飲管理科	1. 餐飲內場服務與飲料調製人員。 2. 餐飲外場服務人員。 3. 餐飲服務業經營者。 4. 培育良好職業道德、餐飲管理相關專業領域繼續進修之人才。	1. 培育餐飲製備知識技術之人才。 2. 培育餐飲服務知識技術之人才。 3. 培育餐飲經營之人才。 4. 具備餐飲管理領域良好工作態度、價值觀及建立終身學習能力。 5. 培育良好職業道德、餐飲管理相關專業領域繼續進修之人才。	具備餐飲專業技術之能力。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備餐飲服務專業技術之能力。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備餐飲服務業經營之能力。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				具備餐飲管理領域良好價值觀及建立終身自主學習能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參閱群科課程綱要之規範說明。

2. 學生圖像欄位：請參閱第五節表5-1，各欄位以打靶表示科專業能力與學生圖像之對應；「●」代表高對應；「○」代表低對應。

三、群科課程規劃

(一) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備保養維修動力機械之基本能力。
2. 具備車輛動力、底盤、電路系統專業維修之能力。
3. 具備機車維修之能力。
4. 具備增高機操作及保養之能力。
5. 具備塗裝及彩繪之能力。
6. 具備良好工作態度及職業道德。

表 3-2-1 動力機械與汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
		1	2	3	4	5	6	
專業課程	進修力學	●	●	●	●	○	○	
	組件原理	○	○	●	○	○	○	
	引擎原理	●	●	●	○		○	
	底盤原理	●	●	●	○	○	○	
	基本電學	●	●	●	○		○	
	機械工作法及實習	●	○	●	●		●	
	機電實習管理		●	○	○		●	
	引擎實習	●	●	●	●		●	
	底盤實習	●	●	○	●		●	
	電工電子實習	○	●	○	●		●	
	電氣實習	●	●	○	●		●	
	車輛空調維修實習	●	●	○			●	
	車輛底盤維修實習	●	●	○			●	
	車身電氣系統綜合維修實習	○	●	○			●	
	機油腳踏車基礎實習	●	●	●			●	
機油腳踏車維修實習	●	●	●			●		
校訂課程	自行車裝	●	○	●				
	柴油引擎	●	●		○		●	
	各種零件	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	汽車檢修實習	●	●		○		●	
	動力機械維修實習	●	●	○	●		●	
	汽車塗裝實習		○	○		●	●	
	機油機操作實習		○	○	●			
	蒸氣機械維修實習	○	●	○			●	
	汽車噴射引擎實習	●		●	○		●	
	汽車美容實習			○		●	●	
	動力自行車維修實習	○	●	●			●	
	柴油引擎實習	●	●		○		●	
	基礎汽車管理實務	●	●				●	
基礎製表作課應用	○	○	○		●	●		

備註：

1. 科專業能力欄位：檢核表格中以打點表示科專業能力對應檢核：「●」代表對應對應，表示檢核科目有對應檢核；「○」代表無對應，表示檢核科目沒有對應檢核；教師於檢核時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(二) 電機科(308)

科專業能力：

1. 具備辨識電機電子相關規格書及使用儀器設備之操作能力。
2. 具備基本水電配線、管線安裝之能力。
3. 具備檢電整合及自動化控制之能力。
4. 具備家電及3C產品硬體維修之能力。
5. 具備電機電子專業良好工作態度及職業道德。

表 3-3-2 電機與電子科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	
學業科目 規定必修	基本電學	●		●		●	
	電子學	●			○	●	
	電工概論	●	○	●		●	
	基本電學實習	●	○	○	○	●	
	電子學實習	●	○	○		●	
	電工實習			○		●	
	可程式控制實習			○		●	
	檢電整合實習	●	●	○		●	
	智慧家電監控實習		●		●	●	
	電力電子應用實習	○	●		○	●	
	電工概論實習		○	●		●	
學業科目 校訂必修	電路學	●	○	○	○	●	
	數位邏輯	●		○	○	●	
	可程式數位邏輯	●		○	○	●	
	系統實習	●	●	●	●	●	
	基礎電學實習	●	●	●	●	●	
	數位邏輯實習	●		●	●	●	
	基礎配線實習	●	●	○	○	●	
學業科目 校訂選修	物配電	●	○	●	●	●	
	電機控制	●	○	○		●	
	電子電路	●		○	○	●	
	機電機械	●		○	○	●	
	電解給電實習	●		●	○	●	
	配線設計實習	●		○	○	●	
	電機控制實習	●		●		●	
	電子儀器應用	●	○	●		●	
	機電機械實習	●		○	●	●	
	系列器實習	●		○	●	●	
	錶式設計實習	●		○	○	●	
	物配電應用實習	○		○	●	●	
	工業電子實習	●		●	●	●	
工業配電實習	●	●			●		

備註：

1. 科專業能力欄位：填於表格中以打點表示科專業能力的對應。「●」代表高度對應，表示該科目有對應類別；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有對應類別，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

(三) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備資訊及商業基礎知識技能。
2. 具備網路維護管理之能力。
3. 具備程式設計之能力。
4. 具備網頁設計之能力。
5. 具備商業會計應用之能力。
6. 具備行銷企劃管理之能力。
7. 具備商業及資訊管理良好工作態度及職業道德。

表 5-2-2 資訊管理與資料處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	7	
學 業 科 目	商業概論	●				●	●	●	
	數位科技概論	●	●	○	●	○		●	
	會計學	●		○		●	○	●	
	經濟學	●				○		●	
	數位科技應用	●	●	●	●			●	
	商業溝通	●					○	●	
	多媒體製作與應用	●	●	●	●	○		●	
	程式語言與設計	●	●	●	●	○		●	
	資料庫應用	●	●	●	●	○		●	
	網路系統管理	●	○			●	●	●	
依 時 空 管	數位化資料概論	●	○	○	○	○	○	●	
	系統管理	●	○	●	●	●	●	●	
	網頁設計	●	●	●	●		○	●	
	辦公室軟體應用	●			○	○	○	●	
依 時 空 管	行銷學概論	●				○	●	●	
	網路原理	●	●	○	○		○	●	
	計算機原理	●	●	●	○			●	
	電腦操作實務	●	○	○	○			●	
	雲端程式設計	●	●	●	●			●	
	會計實務	●	○			●	○	●	
	雲端應用	●	○	●	●		○	●	
	網站設計及製作	●	○	●	●		○	●	
	數位影像設計實務	●			○		○	●	
	電子試尺表	●		●		○	○	●	
多媒體成品與製作	●			○		○	●		
數位影像視覺設計	○	○	●	●	○	○	○		

備註：

1. 科專業能力欄位：檢核表格中以打點表示科專業能力對應檢核：「●」代表完全對應，表示該科目有完整類別；「○」代表部分對應，表示科目中雖沒有完整類別，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，備自行增列。

(四) 烘焙科(517)

科專業能力：

1. 具備麵包、蛋糕、西點等烘焙產品製作之能力。
2. 具備安全包裝、行銷、販售與美學應用之能力。
3. 具備各類食品加工認識與基本操作之能力。
4. 具備食品成分檢驗、食品添加物、微生物檢測之能力。
5. 具備食品烘焙領域良好工作態度、價值觀及建立終身自主學習能力。

表 3-3-4 食品烘焙科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
		1	2	3	4	5	
專 業 課	食品加工			●		●	
	食品微生物			○	●	●	
	食品化學與分析			○	●	●	
	食品加工實習		○	●	○	●	
	食品微生物實習			○	●	●	
	食品化學與分析實習			○	●	●	
	烘焙食品加工實習	●	○	○	●	●	
技 術 課	進階食品加工實習	○	○	○	●	●	
	食物學	○	○	●	○	●	
	食品概論	○		●	○	●	
	麵包製作	●	●	●	●	●	
技 術 課 實 習	中式點心製作	○	●			●	
	烘焙原料本控制	●	○			●	
	食品安全與衛生	●	●		○	●	
	烘焙技術	●	●	●	○	●	
	食品管理	○	●			○	
	香料知識	●	●	●	○	●	
	糖果製作與實習	●	○			●	
	在地食材加工	●			○	●	
	分析化學實習	○	○	○	●	○	
	食農教育	○	○	●	○	●	
	歐式麵包製作	●	●		○	●	
	中式點心製作	○	●				
	食物知識	●	●	○	○	●	
餅食加工與實習	○	●	○	○	●		

備註：

1. 科專業能力檢核：填於表格中以打點表示科目與科專業能力的對應。「●」代表高度對應，表示該科目中有全部類別；「○」代表低度對應，表示科目中該沒有全部類別，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，增自行增列。

(五) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲專業技術之能力。
2. 具備餐飲服務專業技術之能力。
3. 具備餐飲服務業經營之能力。
4. 具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。
5. 具備餐飲管理領域良好價值觀及建立終身自主學習能力。

表 3-3-3 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	
學業科目	觀光餐飲專業論	○	●	●	●		
	觀光餐飲英語會話	○	○	●	●		
	餐飲服務技術	○	●	●	●		
	飲料實務	●	○	●	●		
	中西烹調實習	●	○	●	●		
	烘焙實務	●	○	●	●		
技能訓練科目	食物學	○	●	○	●		
	餐飲衛生與安全	○	○	●	●		
	菜單設計與原理	○	●	●	●		
	各種製作						
學業科目	餐飲實務	●	●	●	●		
	飲料與酒類	●	○	○	●		
	西餐概論	●	○				
	旅館管理			●	○		
	飯店概論	●	○				
	餐飲行銷	○	○	●	○		
	旅館學			●	●		
	飲食文化	●			●		
	餐飲管理		●	●	●		
	消費者心理學		●	○	○		
	各國菜餚烹調技巧與原理	●	○	○	●		
	地方美食製作	●	○		○		
	餐飲設備保養與全場管理	●		○	●		
實習科目	蔬果刀磨與器具擺設	●	●	●	●		
	蒸籠刀工	●	○		●		
	民間經營管理	○	●	●	○		

備註：

1. 科專業能力檢核：檢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，表示該科目含有該類別；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有該類別，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)

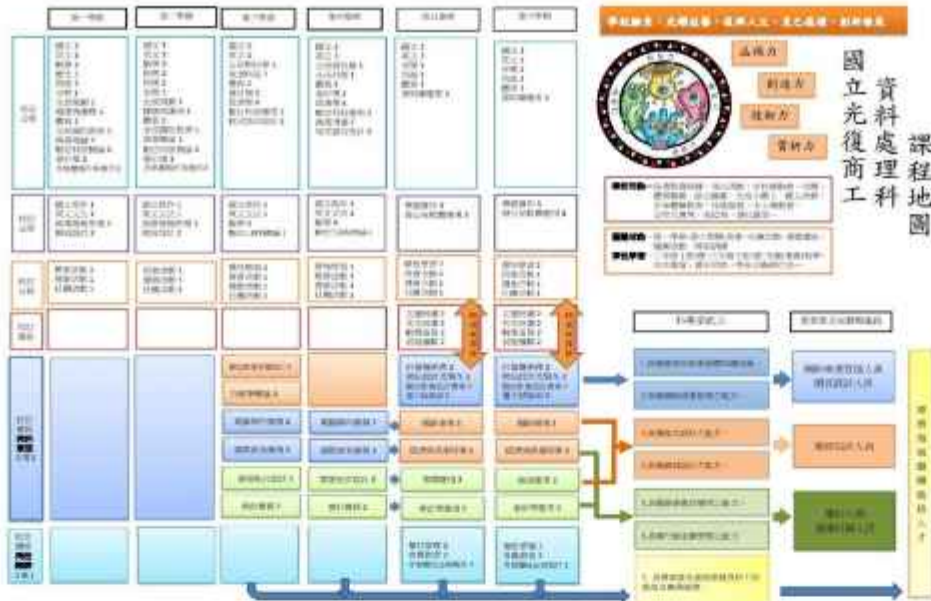


(二) 電機科(&3080)



(三) 資料處理科(&4040)

(六) 資料處理科課程地圖



(四) 烘焙科(85170)



(五) 餐飲管理科(84080)

科目	議題																		
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校選實習 / 五金加工機實習			✓							✓									
校選實習 / 中式點心製作															✓				
校選實習 / 綠展製作與實習															✓				
校選實習 / 在地食材加工															✓				
校選實習 / 中式麵食製作															✓			✓	
校選實習 / 食物設備			✓								✓								
科目數統計	0	0	7	1	0	1	1	2	3	4	3	1	0	0	8	3	1	3	0

(五) 餐飲管理科(84080)

表 5-5-5 餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位，1 和 1 表)

科目	議題																		
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校選專業 / 食物學			✓							✓									
校選專業 / 餐飲衛生與安全											✓	✓							
校選專業 / 菜單設計與原理															✓				
校選實習 / 餐飲實務															✓		✓	✓	
校選實習 / 專題製作								✓	✓										
校選一般 / 英文文法															✓	✓	✓	✓	
校選一般 / 數學演算									✓	✓						✓			
校選一般 / 國文寫作																✓			
校選專業 / 旅館管理															✓		✓		
校選專業 / 飲料與酒類															✓				
校選專業 / 消費者心理學					✓														
校選專業 / 飲食文化															✓		✓		
校選專業 / 採購學											✓								
校選專業 / 旅館概論							✓				✓	✓							
校選專業 / 食品製成與加工原理															✓			✓	
校選專業 / 西餐概論															✓			✓	
校選專業 / 餐飲管理															✓		✓		
校選專業 / 餐飲行銷									✓	✓					✓				
校選實習 / 蔬果刀磨與器具擺設															✓				
校選實習 / 盤規刀工											✓	✓							
校選實習 / 民宿經營管理																	✓		
校選實習 / 地方美食製作															✓		✓		
校選實習 / 餐飲設備與器具管理											✓	✓							
科目數統計	0	0	0	1	1	0	1	3	3	1	5	4	0	0	12	3	7	4	0

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

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		規畫年段與學分配置						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	選修分組：第一、二、三學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		視聽語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-大魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅克語	0	(1)	(1)					
		閩南語文	0	(1)	(1)					
	臺灣客語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	4	4					C級 選修分組：第一、二、三學年
	社會領域	歷史	2	2						
地理		2		2						
公民與社會		2			1	1				
自然科學領域	物理	4	2	2					B級	
	化學	2			1	1			B級	
藝術領域	音樂	2			1	1				
	美術	2					2			
綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
科技領域	生涯科技	2						2		
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
	體育	12	2	2	2	2	2	2		
全民國防教育		2	1	1						
小計		74	18	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計74學分	
專業科目	應用力學	2				2				
	機件原理	2				2				
	引擎原理	2	2							
	引擎原理	2		2						
	基本電學	2			2					
	小計	12	2	2	2	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
	機械工作法及實習	4	4							
機電數控實習	4				4					
引擎實習	4		4							
引擎實習	4			4						
電工電子實習	2			2						
電氣實習	2				2					
實習科目	車輛空調維修實習	車輛空調維修實習	2				2			
		車輛引擎維修實習	4				4			
		車身電腦系統綜合檢修實習	4					4		
	機器腳踏車技能領域	機器腳踏車基礎實習	2	2						
機器腳踏車檢修實習		2		2						
小計	39	7	7	7	7	7	4	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	9	11	7	4		
部定必修合計		125	28	28	20	22	15	12	部定必修總計125學分	

表 6-1-1 動力機械類汽車科 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		校訂學分與學分配置						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		
校訂必修科目	6學分 4.05節	數學	8			4	4			第二學年選修分註	
		小計	8			4	4			校訂必修一般科目總計8學分	
	6學分 3.26節	自行車學	4	2	2						
		柴油引擎	2				2				
	小計	6	2	2	2					校訂必修專業科目總計6學分	
3學分 1.63節	專題製作	3						3			
	小計	3						3		校訂必修實習科目總計3學分	
校訂必修學分數合計			17	2	2	6	4	3		校訂必修總計17學分	
校訂選修科目	一、必修科目	英文文法	8	1	1	1	1	1	1	1	
		英文寫作	8	1	1	1	1	1	1	1	
		數學複習	4							2	可科基礎 BA2選1
		最低應選修學分數小計	12								
	二、選修科目	汽車空氣實習	4					4			
		汽車檢修實習	8						4	4	
		動力機械檢修實習	4			4					
		噴霧機械檢修實習	4						4		
		泵浦機械檢修實習	4							4	
		汽車美容實習	3							3	可科基礎 AY3選1
		汽油噴射引擎實習	3							3	可科基礎 AY3選1
		柴油引擎實習	3							3	可科基礎 AY3選1
		動力自行車檢修實習	3							3	可科基礎 AZ2選1
		基礎汽車檢修實務	3							3	可科基礎 AZ2選1
	手錶維修與保養	4							2	2	可科基礎 BA2選1
最低應選修學分數小計	30										
三、其他選修科目	功能性條件訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	定向行旅	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	輔助科技應用	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	點字	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	臨別教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	小計	0									
校訂選修學分數合計			46	2	2	6	6	12	18	多元選修開設10學分	
必修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-2 電機與電子群機械科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		級年段與學分配置						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	國文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		國語作文	2	1	1					
		英語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-大魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-南島語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排布瓦雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-客語	0	(1)	(1)					
	國文補文	0	(1)	(1)						
	英語補文	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	4	4					C級 選修分組：第一、二、三學年
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			1	1			
自然科學領域	物理	4	2	2					B級	
	化學	2			1	1			B級	
藝術領域	音樂	2			1	1				
	美術	2						2		
綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
科技領域	生涯科技	2					2			
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
體育	體育	12	2	2	2	2	2	2		
公民國防教育		2	1	1						
小計		74	18	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計74學分	
專業科目	基本電學	6	3	3						
	電子學	6			3	3				
	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				
	自動控制技術領域	電工實習	3	3						
		可程式控制實習	3			3				
		機電整合實習	3				3			
		智慧居家監控實習	3				3			
	電機工機械領域	電力電子應用實習	3					3		
		電工機械實習	3						3	
小計	27	3	3	6	9	6	0	部定必修實習科目總計27學分		
專業及實習科目合計		45	6	6	12	15	6	0		
部定必修合計		119	24	24	23	26	14	8	部定必修總計119學分	

表 6-1-3 商業與管理學院資料處理科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		規定年段應修學分數						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	國文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		初級國文	2	1	1					
		華語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-大陸 國語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-南島 語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美 語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排布 瓦雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-客語 克語	0	(1)	(1)					
		國文補文	0	(1)	(1)					
數學領域	數學	6	3	3					B版 選修分組：第一、二、三學年	
社會領域	歷史	2	2							
	地理	2		2						
	公民與社會	2			1	1				
自然科學領域	物理	2	1	1					A版	
	生物	2	1	1					A版	
藝術領域	音樂	2			1	1				
	美術	2						2		
綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
科技領域	生活科技	2					2			
健康與體育 領域	健康與護理	2			1	1				
體育	體育	12	2	2	2	2	2	2		
公民國防教育		2	1	1						
小計		70	17	17	10	10	8	8	規定必修一般科目總計70學分	
專業科目	商業概論	4	2	2						
	數位科技概論	4	2	2						
	會計學	10	3	3	2	2				
	經濟學	8			4	4				
小計		26	7	7	6	6	0	0	規定必修專業科目總計26學分	
實用科目	數位科技應用	4			2	2				
	商業溝通	2				2				
	資訊應用技 術領域	程式語言與設計	4			2	2			
		多媒體製作與應用	6	3	3					
		資料庫應用	4					2	2	
小計		20	3	3	4	8	2	2	規定必修實用科目總計20學分	
專業及實習科目合計		46	10	10	10	12	2	2		
規定必修合計		116	27	27	20	22	10	10	規定必修總計116學分	

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數表

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		課程年段與學分配置						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	國文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		國語作文	2	1	1					
		英語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-大魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-南島語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-排布瓦雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-客語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅克語	0	(1)	(1)					
數學領域	數學	6	3	3					B級 選修分組：第一、二、三學年	
	幾何	2	2							
社會領域	歷史	2		2						
	地理	2		2						
自然科學領域	化學	2	2						B級	
	生物	2		2					A級	
藝術領域	音樂	2			1	1				
	美術	2						2		
綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
科技領域	生活科技	2						2		
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
體育	體育	12	2	2	2	2	2	2		
公民國防教育		2	1	1						
小計		70	17	17	10	10	8	8	部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	食品加工	4			2	2				
	食品微生物	4					2	2		
	食品化學與分析	4			2	2				
	小計	12	0	0	4	4	2	2	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	食品加工實習	6			3	3				
	食品微生物實習	6					3	3		
	食品化學與分析實習	6			3	3				
	食品加工技師 組領域	10	5	5						
食品加工技師 組領域	8					4	4			
小計		36	5	5	6	6	7	7	部定必修實習科目總計36學分	
專業及實習科目合計		48	5	5	10	10	9	9		
部定必修合計		118	22	22	20	20	17	17	部定必修總計118學分	

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數表(續)

113學年度入學新生適用

課程類別		級別 / 科目及學分數		校訂學分配置						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		
校訂必修等	一般科目 6學分 3.27%	數學	6			3	3			第二學年選修分註 校訂必修一般科目總計6學分	
		小計	6			3	3				
	專業科目 6學分 3.27%	食品概論	2	1	1					「食品概論」與「食物學」大同小異，旨在使學生能瞭解各類食品之特性、營養成分、品質的基本原理與應用。作為食品加工、烘焙專業課程之基礎課程。其中食物學每學分包含食品概論、食物調理科教材兩倍；食品概論每學分包含「西式點心製作」理論2學分、「食品概論」、「食物學」各1學分。將理論與實際操作相結合，讓學生對於相關知識原理見解更加深入。	
		小計	6	3	3						
		校訂必修專業科目總計6學分									
	實習科目 10學分 5.02%	西式點心製作	6	3	3						
		麵包製作	4				2	2			
		小計	10	3	3		2	2		校訂必修實習科目總計10學分	
	校訂必修學分數合計			22	6	6	3	5	2		校訂必修總計22學分
	校訂選修等	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1	
英文寫作			6	1	1	1	1	1	1		
數學複習			4						2	2	
最低應選修學分數小計			16								
專業科目		烘焙技術	4	2	2						
		食品概論	2			2				可科基註 AL2選1	
		食品管理	2			2				可科基註 AL2選1	
		食品安全與衛生	2							可科基註 AN2選1	
		烘焙食品控制	2							可科基註 AN2選1	
		最低應選修學分數小計	8								
	實習科目	食農教育	6						2	2	
		結業製作與實習	4			2	2				
西式點心製作		6			2	2			可科基註 AQ2選1		
分析化學實習		6			2	2			可科基註 AQ2選1		
在地食材加工		4					4		可科基註 AP2選1		
食品概論		4					4		可科基註 AP2選1		
食品加工與實習		4					4		可科基註 AQ2選1		
西式麵包製作		4					4		可科基註 AQ2選1		
最低應選修學分數小計	24										
特殊需求類	功能性動作訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	定向行動	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	課後訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	輔助科技應用	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	跆拳道	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	小計	0									
校訂選修學分數合計			48	4	4	9	7	11	13	多元選擇開設18學分	
必修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2		
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

113學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		級課年段與學分配置						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	選修分組：第一、二、三學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	選修分組：第一、二、三學年
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-大學國語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-南島語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇美雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-泰雅克語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
臺灣手語	0	(1)	(1)							
數學領域	數學	6	3	3					2版 選修分組：第一、二、三學年	
社會領域	歷史	2	2							
	地理	2		2						
	公民與社會	2			1	1				
自然科學領域	物理	2	1	1					1版	
	生物	2	1	1					1版	
藝術領域	音樂	2			1	1				
	美術	2						2		
綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
科技領域	生涯科技	2					2			
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
體育	體育	12	2	2	2	2	2	2		
公民國防教育		2	1	1						
小計		70	17	17	10	10	8	8	部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	觀光餐飲英語	6	3	3						
	觀光餐飲英語會話	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				
	廚藝技術領域	中餐烹調實習	6	4	4					
		西餐烹調實習	6			2	2			
	烘焙技術領域	烘焙實務	6					4	4	考量課程課程安排，並經課程論評會議，規劃第三學年開設。
小計		34	7	7	6	6	4	4	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	8	8	6	6		
部定必修合計		118	27	27	18	18	14	14	部定必修總計118學分	

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)

113學年度入學新生適用

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				學分數	百分比(%)			
一般科系	規定		66-76 學分	74	39 %			
	校訂	必修	依申請課程異議由自訂	6	4 %			
		選修		12	6 %	不合時屬性		
	合 計 (A)			94	49 %			
專業及實習科系	規定	專業科系	學分(依課程規定)	12	6 %			
		實習科系	學分(依課程規定)	39	21 %			
		專業及實習科目合計	60 學分無法	51	27 %			
	校訂	專業科系	必修	依申請課程異議由自訂	6	3 %		
			選修		0	0 %	不合時屬性	
		實習科系	必修	依申請課程異議由自訂	3	2 %		
			選修		30	16 %	不合時屬性	
	校訂多元選修專業及實習科系/異性學分數合計			各校課程發展組自訂		0	0%	依總計
	合 計 (B)			至少 80 學分		90	48 %	
	實習科系學分數			至少 45 學分		72	34 %	不合時屬性
規定及校訂必修學分數合計			至少160學分		142	76 %		
校訂多元選修除一般、專業及實習科系異性學分數合計(C)			依申請課程異議由自訂		4	2 %		
應修習總學分數			160 - 192 學分		166 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時數(節數)合計			12 - 18 節		18 節			
六學期彈性教學時數(節數)合計			4 - 12 節		4 節			
上課總節數			210 節		210 節			
<p>畢業條件</p> <p>1、應修習總學分數 160-192 學分、專業及實習學分數至少 80 學分。 2、類別別最低修業科目 113-138 學分比例修習，且至少 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(實地、實習)科目至少 45 學分以上及格。</p>								
<p>備註：</p> <p>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 + 六學期團體活動時數合計 + 六學期彈性教學時數合計。 3、規定及校訂必修學分數合計依申請課程異議由自訂不得超過 160 學分。</p>								

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)

113學年度入學新生適用

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				學分數	百分比(%)			
一般科系	規定		66-76 學分	74	39 %			
	校訂	必修	依申請課程異議由自訂	6	4 %			
		選修		12	6 %	不合時屬性		
	合 計 (A)			94	49 %			
專業及實習科系	規定	專業科系	學分(依課程規定)	16	10 %			
		實習科系	學分(依課程規定)	27	14 %			
		專業及實習科目合計	60 學分無法	45	24 %			
	校訂	專業科系	必修	依申請課程異議由自訂	6	4 %		
			選修		6	3 %	不合時屬性	
		實習科系	必修	依申請課程異議由自訂	15	8 %		
			選修		16	9 %	不合時屬性	
	校訂多元選修專業及實習科系/異性學分數合計			各校課程發展組自訂		0	0%	依總計
	合 計 (B)			至少 80 學分		90	46 %	

	實習科目學分數	至少 45 學分	56	28 %	不合時屬性
	部定及校訂必修學分數合計	至少160學分	150	60 %	
	校訂多元選修學分數、專業及實習科目屬性學分數合計(C)	各校課程設置應自訂	4	2 %	
	應修習總學分數	160 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(C)
	六學期團體活動時間(節數)合計	12 - 18 節		18 節	
	六學期彈性教學時間(節數)合計	4 - 12 節		4 節	
	上課總節數	210 節		210 節	
畢業條件	1、應修習總學分數 160-192 學分，應選及補修學分數至少為 160 學分。 2、應列計部定必修科目 113-138 學分共須修習，佔至少 85% 學種，餘得免修。 3、應列科目及其修習學分至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格。 (含實習(實踐、實驗)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、部定必修訂必修學分數合計依課程規劃及實施日期規定不得低於 160 學分。				

表 6-2-3 商業與管理學科處理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比(%)			
一般科系	部定	68-78 學分	70	36 %			
	校訂	必修	各校課程設置應自訂	6	3 %		
		選修		12	6 %	不合時屬性	
合計(A)			88	47 %			
專業及實習科系	部定	專業科系	學分(依課程規定)	26	14 %		
		實習科系	學分(依課程規定)	20	11 %		
		專業及實習科目合計	60 學分無誤	46	25 %		
	校訂	專業科系	必修	各校課程設置應自訂	4	2 %	
			選修		8	4 %	不合時屬性
		實習科系	必修		16	9 %	
			選修		20	11 %	不合時屬性
	校訂多元選修專業及實習科系/屬性學分數合計		各校課程設置應自訂	2	1 %	依選修計	
	合計(B)			96	52 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	56	27 %	不合時屬性	
部定及校訂必修學分數合計		至少160學分	142	76 %			
校訂多元選修學分數、專業及實習科目屬性學分數合計(C)		各校課程設置應自訂	4	2 %			
應修習總學分數		160 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節		18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計		4 - 12 節		4 節			
上課總節數		210 節		210 節			
畢業條件	1、應修習總學分數 160-192 學分，應選及補修學分數至少為 160 學分。 2、應列計部定必修科目 113-138 學分共須修習，佔至少 85% 學種，餘得免修。 3、應列科目及其修習學分至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格。 (含實習(實踐、實驗)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、部定必修訂必修學分數合計依課程規劃及實施日期規定不得低於 160 學分。						

表 6-2-4 食品類供給科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
113 學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明
			學分數	百分比(%)	
一般科系	部定	68-78 學分	70	37 %	

	校訂	必修	各校課程設置經備查訂	6	3%		
		選修		16	9%	不合時屬性	
		合計(A)		92	49%		
專業及實習 科目	部定	專業科目	學分(依課程規定)	12	6%		
		實習科目	學分(依課程規定)	36	19%		
		專業及實習科目合計		60 學分無誤	48	25%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程設置經備查訂	6	3%	
			選修		6	4%	不合時屬性
		實習科目	必修	各校課程設置經備查訂	10	5%	
			選修		24	13%	不合時屬性
	校訂多元選修專業及實習科目/ 屬性學分數合計			各校課程設置經備查訂	0	0%	無誤統計
	合計(B)			至少 80 學分	96	51%	
	實習科目學分數			至少 45 學分	70	33%	不合時屬性
部定及校訂必修學分數合計			至少160學分	140	74%		
校訂多元選修除一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)			各校課程設置經備查訂	0	0%		
應修習總學分數			160 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
<p>畢業條件</p> 1、應修習總學分數 180-192 學分，團體及彈性學分數至少為 160 學分。 2、個別科目必修科目 113-138 學分共須修習，佔至少 85% 品種，餘得選修。 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 學分及種、 含實習(實踐、實習)科目至少 45 學分以上品種。							
<p>備註：</p> 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、個別科目必修學分數合計的課程類別及實施日期規定不得超過 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)
113 學年度入學新生適用

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比(%)			
一般科目	部定	66-78 學分	70	36%			
		校訂	必修	6	3%		
			選修	16	9%	不合時屬性	
合計(A)			92	50%			
專業及實習 科目	部定	專業科目	學分(依課程規定)	14	6%		
		實習科目	學分(依課程規定)	34	18%		
		專業及實習科目合計		60 學分無誤	48	26%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程設置經備查訂	6	3%	
			選修		22	12%	不合時屬性
		實習科目	必修	各校課程設置經備查訂	10	5%	
			選修		6	4%	不合時屬性
	校訂多元選修專業及實習科目/ 屬性學分數合計			各校課程設置經備查訂	2	1%	無誤統計
	合計(B)			至少 80 學分	96	52%	
	實習科目學分數			至少 45 學分	52	28%	不合時屬性
部定及校訂必修學分數合計			至少160學分	140	75%		
校訂多元選修除一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)			各校課程設置經備查訂	0	0%		
應修習總學分數			160 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			

<p>4. 其他學分</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 國語聽解總分有 160-192 分，而聽解補分數則少至 160 分。 2. 國語單字總分有 113-138 分，其聽解總分，佔其少 65% 區域，除得原分。 3. 國語單字聽解總分有 80 分以上，則其聽解 60 分計原分。 <p>除其國語聽解，其餘學分則少 45 分以上區域。</p>
<p>備註：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 國語比計則以「國語聽解總分」為分母。 2. 上述聽解數，為國語聽解總分 + 六級原應聽解聽解總分計 + 九級原應聽解聽解總分計。 3. 國語及原訂聽解總分數原分計的聽解規則及實施聽解規則不得低於 160 分。 	

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

肆、彈性學習(含自主學習)與多元選修

一、國立光復商工彈性學習時間實施補充規定

107年10月31日課程發展委員會通過

111年1月24日課程發展委員會修正通過

一、依據：

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「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：

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

三、實施時間：

依學校課程總體計畫書規劃時數排定，高二實施一節，高三實施二節。

四、實施內容：

- (一) 學生自主學習：
學生得於彈性學習時間依本校「學生自主學習實施規範」辦理。
- (二) 選手培訓：
選手培訓由各單位於前一學期第 14 週前提出培訓計畫，並簽核同意，計畫內含實施週次、選手名單，經獲選選手之學生始可於彈性學習時間規劃選手培訓。
- (三) 充實性教學：
由各科教學研究會或教師提出規劃全學期多元學習課程或短期微課程提供學生選擇，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學，並以達到本校願景與學生圖像為方向設計課程內容。
- (四) 補強性教學：
由各科教學研究會或教師視學生落差情形及學習需要規劃補強性教學課程或微課程提供學生適性選擇。
- (五) 學校特色活動：
由各處室或各科規畫辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動

五、學生選讀方式：

- (一) 教務處於每學期第 15 週公布下一個學期彈性學習時間實施資訊，內容含充實性多元學習課

二、學生自主學習實施規範

尚未完成

二、 國立光復商工學生自主學習實施規範

107 年 10 月 31 日課程發展委員會議通過

111 年 1 月 24 日課程發展委員會修正通過

一、 依據：

教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號公布、110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

二、 目的：

發揮學生「自發」規劃學習內容的精神，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展。

三、 實施時間：

依學校課程總體計畫書規劃時數排定，高二實施一節，高三實施二節。

四、 實施方式：

- (一) 學生得於每學期第 16 週參考教務處公布彈性學習時間實施資訊，規劃個人彈性學習時間之自主學習計畫，並填寫「學生自主學習計畫表」(附表一)，經教務處安排指導老師輔導與家長同意簽章，送教務處審核，通過後始得實施學生自主學習。
- (二) 學生每週彈性學習時間依個別計畫實施自主學習，由教務處安排自主學習指導教師，指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度，提供學生自主學習建議，並負責學生出勤查核。
- (三) 學生自主學習應於學期末繳交學習成果報告或辦理成果發表，學習成果報告應含學習心得(質性描述或量化數據)、照片、檢討建議或其他佐證資料，建議格式如「學生自主學習成果報告」(附表二)，繳交成果可以採紙本、電子檔、網站連結方式。

五、 空間規劃：

學校依人力及場地設備資源，規劃開放各學習場域提供學生自主學習如下：

開放空間名稱	負責單位	自主學習用途	限制與條件
白話室	教務處	閱讀、寫作典	
討論室	教務處	小組研究討論	
媒體播放教室	教務處	媒體播放學習	請先登記借用
體育館	學務處	球類運動、體能訓練	選手培訓優先
田徑場	學務處	綜合體能訓練	選手培訓優先
游泳池	學務處	水球活動、體能訓練	選手培訓優先
電腦資訊教室	資訊處	文書處理、網路應用	院該科學生申請學習使用
汽車實習工場	實習處	實作學習	院該科學生申請學習使用
工業實習工場	實習處	實作學習	院該科學生申請學習使用
烘焙專業教室	實習處	實作學習	院該科學生申請學習使用
餐館專業教室	實習處	實作學習	院該科學生申請學習使用
商業專業教室	實習處	實作學習	院該科學生申請學習使用

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 校訂型高級中學學校每週 0-2 節；大學附設普通班合計需 1-12 節。
2. 屬校訂型校訂學分數者，除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」，且為全學期統修時，須檢附教學大綱，說明教學內容等，並同時檢附學分課其課程名稱應為：0000(彈性)。
4. 開設類型為「自主學習」，由該校高中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數所新增，無法由此處修正。
5. 實施對象除個人課程別單。
6. 本校以班為單位，1 班 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	0	0	0	0	2	2	
漁撈科	0	0	0	0	2	2	
電機科	0	0	0	0	2	2	
資料處理科	0	0	0	0	2	2	
餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	

開設年級	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					備註	
					自主學習	選修培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		師資規劃
第一學期	自主學習	2	18	全校各科	√					內聘	
	返學培訓	2	18	全校各科		√				內聘	
	日文本和電影探討日本的國民生活(彈性)	2	18	全校各科			√			內聘	校訂學分
	人美、美甲、你我在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			√			內聘	校訂學分
	原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	全校各科			√			外聘	校訂學分
	原住民族語文-布農語(彈性)	2	18	全校各科			√			外聘	校訂學分
	電吉他演奏	2	18	全校各科			√			內聘	
	心靈劇場(彈性)	2	18	全校各科			√			內聘	校訂學分
	統覺化透視程式設計	2	18	全校各科			√			內聘	
	微積分研究	2	18	全校各科			√			內聘	
	美容實務	2	18	全校各科			√			內聘	
	觀賞與表演	2	18	全校各科			√			內聘	
	基本電子製作	2	18	汽車科 資料處理科 漁撈科 餐飲管理科			√			內聘	
	三水盃防災三大安全教育	2	18	全校各科			√			內聘	
	餅乾製作與成本計算	2	18	全校各科			√			內聘	
	美式光碟架	2	18	全校各科			√			內聘	
	原住民族語文-大魯閣語(彈性)	2	18	全校各科			√			外聘	校訂學分
	機器人控制(彈性)	2	18	全校各科			√			內聘	校訂學分
	哈日大樂唱	2	18	全校各科			√			內聘	
	新新聞(彈性)	2	18	全校各科			√			內聘	校訂學分
優質資料製作	2	18	全校各科			√			內聘		
旅行的意義(彈性)	2	18	全校各科			√			外聘	校訂學分	
服務學習活動	2	18	全校各科					服務學習	內聘		
特色海盤企劃	2	18	全校各科					創行性	內聘		
第二學期	自主學習	2	18	全校各科	√					內聘	
	返學培訓	2	18	全校各科		√				內聘	
	日文本和電影探討日本的國民生活(彈性)	2	18	全校各科			√			內聘	校訂學分
	人美、美甲、你我在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			√			內聘	校訂學分
	原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	全校各科			√			外聘	校訂學分
	原住民族語文-布農語(彈性)	2	18	全校各科			√			外聘	校訂學分
	點心製作與成本計算	2	18	全校各科			√			內聘	
	統覺化透視程式設計	2	18	全校各科			√			內聘	
	微積分研究	2	18	全校各科			√			內聘	
	美容實務	2	18	全校各科			√			內聘	
	觀賞與表演	2	18	全校各科			√			內聘	
	三水盃防災三大安全教育	2	18	全校各科			√			內聘	
美式光碟架	2	18	全校各科			√			內聘		

分專業「悅」(彈性)	2	18	全校各系			V			內聘	校系聯合
簡易水電修護	2	18	汽車科 資訊處理科 航海科 餐飲管理科			V			內聘	
原住民族語言-大魯閣語(彈性)	2	18	全校各系			V			外聘	校系聯合
五項競賽獎券-龍巖龍巖獎券獎賞之相關運用	2	18	全校各系			V			內聘	
物產調查(彈性)	2	18	全校各系			V			內聘	校系聯合
哈日大發現	2	18	全校各系			V			內聘	
簡便資訊輔導	2	18	全校各系			V			內聘	
新新聞(彈性)	2	18	全校各系			V			內聘	校系聯合
紙糊風	2	18	全校各系			V			內聘	
旅行的好處(彈性)	2	18	全校各系			V			外聘	校系聯合
服務學習活動	2	18	全校各系					服務學習	內聘	
特色活動企劃	2	18	全校各系					創行性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目類別	科目名稱	適用群別	校級年級學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	英文文法	汽車科	1	1	1	1	1	1
			電機科	1	1	1	1	1	1
			資料處理科	1	1	1	1	1	1
			統計科	1	1	1	1	1	1
2.	一般	數學演算	統計科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	一般	國文寫作	汽車科	1	1	1	1	1	1
			電機科	1	1	1	1	1	1
			資料處理科	1	1	1	1	1	1
			統計科	1	1	1	1	1	1
4.	專選	飲料與酒類	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
5.	專選	飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
6.	專選	網路原理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
7.	專選	板橋學	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
8.	專選	統計概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
9.	專選	西餐概論	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
10.	專選	統計技術	統計科	2	2	0	0	0	0
11.	專選	計算機原理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
12.	實習	汽車進修實習	汽車科	0	0	0	4	0	0
13.	實習	電力機械維修實習	汽車科	0	0	4	0	0	0
14.	實習	合展教育	統計科	0	0	0	0	2	2
15.	實習	汽車維修實習	汽車科	0	0	0	0	4	4
16.	實習	蘇州刀工	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
17.	實習	工業配電實習	電機科	0	0	0	0	2	2
18.	實習	電腦操作實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0
19.	實習	地方美食製作	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4
20.	實習	電機控制實習	電機科	0	0	0	0	0	2
21.	實習	雲端應用	資料處理科	0	0	0	0	2	2
22.	實習	推廣機械操作實習	汽車科	0	0	0	0	4	0
23.	實習	推廣製作與實習	統計科	0	0	2	2	0	0
24.	實習	電子試反表	資料處理科	0	0	0	0	2	2
25.	實習	推廣機械維修實習	汽車科	0	0	0	0	0	4

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目類別	科目名稱	適用群別	校級年級學分配置						開設方式	可跨段開設
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	推廣機械實習	電機科	0	0	0	0	0	0	同科異組	AA2選1
2.	實習	電子試反表測	電機科	0	0	0	0	0	0	同科異組	AA2選1
3.	專選	電機控制	電機科	0	0	0	0	2	2	同科異組	AA2選1
4.	專選	配配電	電機科	0	0	0	0	2	2	同科異組	AA2選1
5.	專選	香洲的城	統計科	0	0	2	0	0	0	同科異組	AL2選1
6.	專選	康居管理	統計科	0	0	2	0	0	0	同科異組	AL2選1
7.	專選	板橋與板橋控制	統計科	0	0	0	0	0	2	同科異組	AV2選1
8.	專選	食品安全與衛生	統計科	0	0	0	0	0	2	同科異組	AV2選1
9.	實習	分析化學實習	統計科	0	0	3	3	0	0	同科異組	AQ2選1
10.	實習	中式點心製作	統計科	0	0	3	3	0	0	同科異組	AQ2選1
11.	實習	產地會材加工	統計科	0	0	0	0	4	0	同科異組	AP2選1
12.	實習	會所設備	統計科	0	0	0	0	4	0	同科異組	AP2選1
13.	實習	中餐加工與實習	統計科	0	0	0	0	0	4	同科異組	AQ2選1
14.	實習	歐式麵包製作	統計科	0	0	0	0	0	4	同科異組	AQ2選1
15.	專選	行銷概論	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同科異組	AP2選1
16.	實習	數位影像攝影設計	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同科異組	AP2選1
17.	實習	會計實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科異組	AS2選1
18.	實習	雲端程式設計	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科異組	AS2選1
19.	實習	多媒體成品與製作	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科異組	AT2選1
20.	實習	網站設計與製作	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科異組	AT2選1
21.	專選	消費心理學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科異組	AV2選1
22.	專選	餐飲行銷	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科異組	AV2選1
23.	專選	各國製菓系調技巧與原理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科異組	AV2選1
24.	實習	餐飲設備保養與會務管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科異組	AV2選1

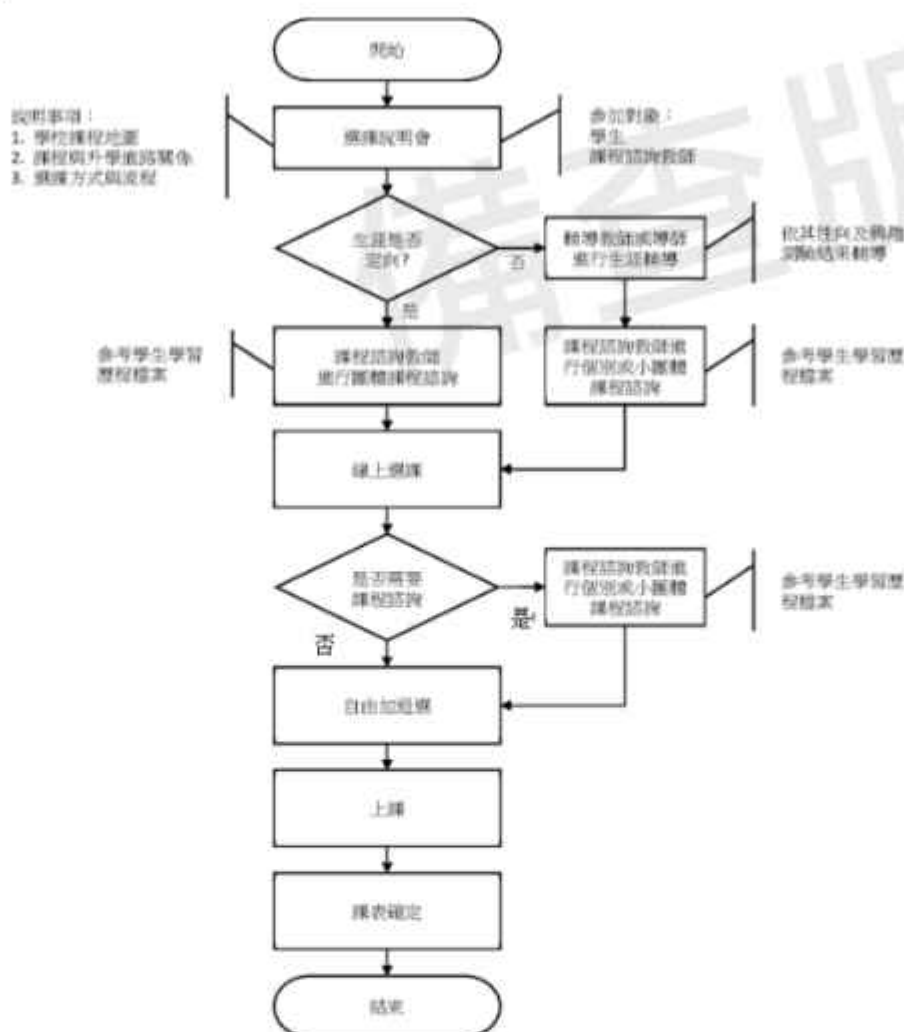
序號	科目類別	科目名稱	適用群別	校級年度經費分配量						採辦方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
25.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	0	0	同科異組	A13班1
26.	實習	汽油噴射引擎實習	汽車科	0	0	0	0	0	0	同科異組	A13班1
27.	實習	柴油引擎實習	汽車科	0	0	0	0	0	0	同科異組	A13班1
28.	實習	基礎汽車修護實務	汽車科	0	0	0	0	0	0	同科異組	A13班1
29.	實習	動力自行車修護實習	汽車科	0	0	0	0	0	0	同科異組	A22班1
30.	一般	數學演習	汽車科	0	0	0	0	2	2	同科異組	B42班1
31.	實習	多媒體數位媒體應用	汽車科	0	0	0	0	2	2	同科異組	B42班1
32.	一般	數學演習	電機科	0	0	0	0	2	2	同科異組	B82班1
33.	實習	電機修護實習	電機科	0	0	0	0	2	2	同科異組	B82班1
34.	一般	數學演習	資訊處理科	0	0	0	0	2	2	同科異組	BC2班1
35.	實習	數位影像設計實務	資訊處理科	0	0	0	0	2	2	同科異組	BC2班1
36.	實習	歐系引擎調修與維修	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科異組	B02班1
37.	實習	西餐燒烤管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科異組	B02班1
38.	實習	工業電子實習	電機科	0	0	0	0	0	0	同科異組	B83班1
39.	實習	配線設計實習	電機科	0	0	0	0	0	0	同科異組	B83班1
40.	實習	線式設計實習	電機科	0	0	0	0	0	0	同科異組	B83班1
41.	專業	微處理器	電機科	0	0	0	0	0	2	同科異組	B92班1
42.	專業	電子電路	電機科	0	0	0	0	0	2	同科異組	B92班1
43.	實習	感測器實務	電機科	0	0	0	0	0	0	同科異組	B92班1
44.	實習	動物調護與實習	電機科	0	0	0	0	0	0	同科異組	B92班1
45.	專業	飲料管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科異組	B92班1
46.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科異組	B92班1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

五、選課規劃與輔導

(一) 流程圖



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	8月X日	新進師選課說明	介紹學校各學期所開課程之內容與選課表之關係
2	2月X日 - 2月X日	辦理家長座談	統整教育場域實施選課
3	12月X日 - 3月X日	1. 辦理選課說明課程 2. 辦理選課作業	1. 各科自行辦理選課說明會 2. 利用選課作業時間辦理選課作業座談(線上選課操作說明) 3. 課程諮詢教師提供選課諮詢 4. 輔導室提供選課諮詢 5. 辦理選課諮詢作業(線上選課)
4	12月X日 - 6月X日	辦理加選區	1. 統計選課結果公布開課科目 2. 選課科目人數不足未能開課：辦理選課區加選其他課程 3. 選課科目人數超過限制上限：輔導加選其他課程
5	1月X日 - 6月X日	完成選課作業	公布選課結果及修課名單
6	2月X日 - 2月X日	辦理取消作業	取消作業前可隨時開課科目
7	7月X日	檢討與改進	選課發展委員會進行課程及選課檢討

三、選課輔導措施

(三) 選課輔導措施

1. 導師：負責輔導、協助學生生活、生涯與學習之輔導與親師溝通；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形進行瞭解及輔導。
2. 輔導教師：結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動與講座、透過心理測驗、協助學生自我探索、瞭解自我興趣與性向，以利學生規劃未來與學習；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，協助導師提供學生更專業生涯輔導。
3. 課程諮詢教師：
 - (1) 每學期選課前針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢。
 - (2) 針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，導師或輔導老師輔導並解決相關問題後，提供學生課程諮詢。
 - (3) 每學期於選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
 - (4) 協助編印選課輔導手冊，以提供學生選修課程時之參考。
4. 科主任：提供修課學生專業類科及技能課程的分析與輔導。

拾、學校課程評鑑

113學年度學校課程評鑑計畫

113學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

伍、課程評鑑實施

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習等三內容。評鑑細項目及相關說明如下：

內容	細項	說明	相關工具及資料	負責單位
課程規劃	課程發展運作機制	1. 課程發展組織依相關規定成立 2. 課程發展組織依組織要點運作	課程發展組織設置要點 課程發展組織會議紀錄	教務處
	課程規劃目標	1. 課程規劃能符合課綱規定。 2. 課程規劃能符合學校願景。 3. 課程規劃能符合科教育目標。 4. 課程規劃能對應科專業能力。 5. 課程規劃能符合學生進路發展。 6. 課程規劃能符合學生需求。 7. 課程規劃能符合家長與社區期待。	【科目開設檢核與報告表】	教研會 課程會
	教學規劃設計	1. 教學內容設計符合課程目標 2. 教學進度規劃分配適宜 3. 單元主要教學情形	教學綱要 教學進度表 主要教學單元教案 【科目開設檢核與報告表】	教師 教研會 課程會
	教學空間與設備	1. 教學空間符合教學內容需求 2. 教學設備符合教學內容需求	教學空間配置及設備表 【科目開設檢核與報告表】	教務處 教研會
教學實施	教師教學負擔	1. 教師工作負擔能擔任教學實施 2. 教師授課時數情形 3. 教師兼任職務情形 4. 教師課後授課情形 5. 教師培訓學生競賽、論文情形	【授課教師自我檢核表】	教師
	教學技巧與方法	教學策略方法與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	教學教材運用	教學教材運用與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【授課教師自我檢核表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	教學評量方式	教學評量方式與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	專業成長檢核	1. 教師共備、公開觀課情形 2. 教師參加專業社群活動情形 3. 教師參加專業研習情形 4. 教師專業成長符合教學需求	【科目開設檢核與報告表】 【授課教師自我檢核表】	教務處 教師 教研會

國立光復高級商工職業學校 113 學年度課程評鑑實施計畫

查-依據

- 一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教統國部字第 1030135078A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總則」。
- 二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教統國部字第 10800311588 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教統國部字第 10800505238 號函發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- 四、國立光復高級商工職業學校(以下簡稱本校)課程發展委員會組織要點。

貳-目的

- 一、定期檢視學生學習歷程、學習成效等多元成果表現，落實學生素養的建立，以掌握學校課程實施之具體成效。
- 二、評估課程實施成效，據以持續課程發展，教學精進創新並改進教學環境，落實課程評鑑功能。

參-課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為課程發展委員會、課程評鑑小組、各科/領域教學研究會。
- 二、課程評鑑分工

(一) 課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。

(二) 課程評鑑小組

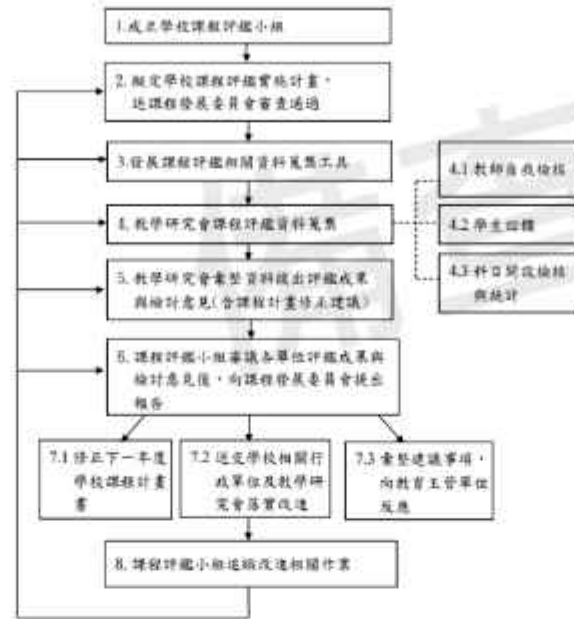
1. 由校長自課程發展委員會成員中聘請或宜工管、各科主任、學科領域召集人及相關教師等組成課程評鑑小組，其中教務主任及教學組長為當然小組成員，並由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書。
2. 訂定本校課程評鑑科目。
3. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
4. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
5. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 各科/領域教學研究會

1. 由各科/領域之召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
3. 協助檢視課程架構、課程設計、課程實施空間及課程實施設備。
4. 協助教材選擇並進行評鑑。
5. 開設多元選修課程(含跨域)。
6. 研發多元選修教材(含跨域)。
7. 協助規劃及開設彈性學習時間。
8. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

評、課程評鑑實施流程與時程表

一、實施流程



二、自我評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	訂定課程評鑑實施計畫	前學年學校課程評鑑小組研擬本學年學校課程評鑑計畫，並提出課程評鑑計畫經課程發展委員會審定通過。	112年11月
2	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括主任秘書、學務主任、總務主任、實習主任、輔導室主任、圖書館主任及各科主任、學科領域召集人及相關教師等。	113年8月
3	發展課程評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑標準與重點，發展課程評鑑相關資料蒐集工具。	113年9月
4	教學研究會課程評鑑資料蒐集	含控課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核統計。	113年9月~114年1月
			114年2月~114年6月
5	教學研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整控課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會課討論後送交課程評鑑小組。	114年1月
			114年6月
6	課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組依據所蒐集的資料與資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研商具可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	114年6月
7	執行課程評鑑改進措施	修正下一年度學校課程計畫書，送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，彙整建議事項，向教育主管單位反應。	114年7月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見。	114年8月
			由課程發展委員會召開會議研訂學校課程計畫。

內容	細項	說明	相關工具及資料	負責單位
學生學習 分析	學生學習 表現分析	學生學習表現符合課程目標	學生成績分析報告 【學生回饋表】	教師或 學生
	學生學習 歷程檔案	學生學習歷程檔案情形	學生上傳學習歷程檔案情形	教師或 學生
	學生相關 表現	學生相關競賽、證照表現情形	學生競賽及檢定情形	教師或 學生
	學生回饋	學生其它回饋意見	【學生回饋表】	學生

陸、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考。其結果之運用如下：

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- 三、安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- 四、增進教師對課程品質之重視。
- 五、激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法。回饋教師專業成長規劃。
- 六、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

柒、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施。修正時亦同。

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 國立元化高級商工職業學校(原德民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文文法			
	英文名稱	English grammar			
性質來源	校內原科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
科目來源	課程中心學校公備一般訂定科目				
課程核心素養	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 B 溝通互動：B1. 跨領域與跨國溝通 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解				
學習目標	聽力、應用力				
進修科別	汽車科	電機科	資訊處理科	航海科	
	第一學年	第一學年	第一學年	第一學年	
	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	
	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	
	餐飲管理科				
進修先修科目	無				
	無				
	無				
教學目標 (教學重點)	1. 增進英文文法能力，以提升學習英文之能力。 2. 建構有效之英文文法學習方法，以強化自學能力，奠定终身學習之基礎。 3. 提升學習英語文興趣並培養積極學習之態度。				
領域融入	汽車科 (多元文化 閱讀素養 國際教育) 電機科 (閱讀素養 國際教育) 資訊處理科 (閱讀素養 國際教育) 航海科 (閱讀素養 國際教育) 餐飲管理科 (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)名詞	1. 名詞的種類 2. 名詞的可數 - 不可數 3. 可數及不可數名詞的複數			4	
(二)冠詞	1. a/ an 2. the 2. 冠詞被省略的情況			3	
(三)代名詞	1. 人稱——主格 2. 人稱——受格 2. 人稱——所有格 4. 反身代名詞			6	經由英文中男女代名詞差異，融入性別平等教育。
(四)動詞-1	1. be動詞 2. 過去式 - 現在式 3. 否定式 4. 疑問式 5. There is/are...			5	
(五)動詞-2	1. 一般動詞 2. 第三人稱單數現在式 3. 動動詞及否定式 - 疑問式			6	
(六)複習與反思	1. 複習 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略			4	
(七)形容詞	1. 形容詞的種類及作用 2. 形容詞的比較級與最高級			4	
(八)副詞	1. 副詞的種類及作用 2. 副詞的比較級與最高級			4	
(九)介系詞	1. 基本介系詞 2. 轉接介系詞			4	
(十)時態	1. 現在式及相關的動詞 2. 過去式及相關的動詞 3. 完成式及相關的動詞 4. 未來式及相關的動詞			8	
(十一)情態動詞	1. can / could 2. may / might 3. must 4. will / would 5. should 6. had better			4	
(十二)複習與反思	1. 複習 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略 3. 檢視自己的進步			4	
(十三)五大句型	1. 簡介五大句型 2. 辨識「格」 2. 辨識句型			4	

(十四) 介词的用法	1. 就远介 2. 疑问介 3. 否定介 4. 感嘆介	6	
(十五) 被动语态	1. 被动语态的使用時機 2. 被动语态的規則 3. 不同時態的被动语态	6	
(十六) 複習與反思	1. 複習單：根據篇章作 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略 3. 檢視自己的進步	4	藉由作文的引導，帶入 人際相關議題，反思人 類教育。
(十七) 介词-1	1. 定詞介 2. 副詞介 3. 形容詞介 4. that的特殊用法 5. 限定用法與非限定用法	8	
(十八) 介词-2	1. 關係副詞 2. 關係代名詞what 3. 複合關係代名詞	4	
(十九) 特別句型	1. 間接問句 2. 附加問句 3. 倒裝句	4	
(二十) 假設語氣	1. 假設語氣的使用時機 2. 假設語氣的種類 3. 省略if的假設語氣 4. 假設語氣的其他形式	8	
(二十一) 複習與反思	1. 複習單：根據篇章作 2. 反思及討論本學期使用的文法學習策略 3. 檢視自己的進步	4	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 形成性評量: 課堂測驗、檔案評量、作業評量、課堂觀察、口頭報告、分組報告。2. 總結性評量: 課堂 測驗。		
教學資源	1. 教師自編教材。		
教學注意事項	1. 依學生程度進行差異化教學。 2. 選擇融合各學期所學知識，以及可連結跨領域使用之句型。		

表 11-2-1-2 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演算		
	英文名稱	Mathematics Algorithm		
性質來源	組訂單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：數學 科別領域			
科目來源	學校自行規劃			
課程核心素養	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 B 溝通互動：B2. 科技資訊媒體素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學業目標	品格力、創造力、資訊力			
進修科別	汽車科	電機科	資訊處理科	測繪科
	I	I	I	I
	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年
	餐飲管理科			
	I			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉相關數學計量知識 2. 面對相關數學問題能做預測並做探究 3. 將數學知識與具體生活做連結 4. 能應用基本計量解決實際問題			
課程融入	汽車科 (資訊教育 閱讀素養) 電機科 (科技教育 資訊教育 閱讀素養) 資訊處理科 (科技教育 資訊教育 閱讀素養) 測繪科 (科技教育 資訊教育 閱讀素養) 餐飲管理科 (科技教育 資訊教育 閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)排列組合I	1. 單正數列與級數 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	將男女排列問題融入題，藉此融入性別平等教育。
(二)排列組合II	1. 單正數列與級數 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	
(三)排列組合III	1. 直線方程式與二次函數 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	
(四)排列組合IV	1. 多項式 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	
(五)機率與統計I	1. 基礎三角函數 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	
(六)機率與統計II	1. 三角函數應用 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	
(七)機率與統計III	1. 指數與對數 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	將環境竹薪採製成炭燒軍，軍藉由指數遞增融入海洋環境教育。
(八)機率與統計IV	1. 平均與空間向量 2. 組合演算 3. 隨堂測驗		9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式多元化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採問答測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。			
教學資源	1. 在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上實踐。 2. 學校應提供學生合法電腦軟體、電腦教室及資源，一般教室應有投影片及能有多媒體上網之功能。			
教學注意事項	<p>(一)教材編選： 教材之編選應結合日常生活與實際中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，使學生在課堂上實踐，使理論與應用並重，在實踐中求真賞。</p> <p>(二)教學方法： 每個數學計量概念的介绍，宜由實際入手，從具體到抽象，歸納出一般的結論，並本教材的數式原則，實施解法與變換教學。</p> <p>(三)教學資源： 應將各類數學相關教材的內容予以銜接，在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上實踐，結合生活情境發展課程內容。</p> <p>(四)教師研習配合事項 教師宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材概要、課程目標與教學、教材地位分析、參考資料、教學方法與評量事項、教學活動設計原則、習題解答、數位化學習媒體及其使用說明書，以提供教師參考，充分發揮教師手冊的功能。</p>			

表 11-2-1-3 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文寫作		
	英文名稱	Chinese Writing		
修習來源	校訂單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：國文 科際領域			
科目來源	學校自行規劃			
課程核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 - A2. 系統思考與問題解決 - A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 - B2. 藝術涵養與美感欣賞 C 社會參與：C2. 多元文化理解與國際理解			
學業目標	聽力、創造力、寫作力			
進修科別	汽車科	電機科	資料處理科	測繪科
	§	§	§	§
	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
	餐飲管理科			
	§			
	第一學年 第二學年 第三學年			
課程先修科目	有：科目：國文			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生能學懂情境的選修技巧、進修的基本能力。 二、強化學生國文的組織能力、邏輯的表達能力；培養學生邏輯能力、篇章組織、構思題材、適合應用華語文表達的應用能力。 三、加強基本國文練習，提高學生閱讀與寫作能力及程度，使能為未來工作及生活所用。			
課程融入	汽車科(閱讀素養) 電機科(閱讀素養) 資料處理科(閱讀素養) 測繪科(閱讀素養) 餐飲管理科(閱讀素養)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	合計節數	備註	
(一)寫作手法練習I	1. 各類專著-學習文句 2. 長句短說-把握重點	9		
(二)寫作手法練習II	1. 創造新句 2. 聯想力訓練	9		
(三)寫作手法練習III	1. 修辭技巧訓練 2. 綜合練習	6		
(四)寫作篇章訓練I	1. 篇章訓練-起承 2. 篇章訓練-起承	9	藉由作文書寫，引導人做問題，提供人做教學。	
(五)寫作篇章訓練II	1. 篇章訓練-起物 2. 篇章訓練-起事	9		
(六)寫作篇章訓練III	1. 訓練-起心理狀態I 2. 訓練-起心理狀態II 3. 綜合練習	9		
(七)寫作文章訓練I	1. 文章起首練習 2. 文章結尾練習	9		
(八)寫作文章訓練II	1. 完成文章的八步驟 2. 綜合練習	9		
(九)寫作文章訓練III	1. 基本文章有所悟 2. 你體文章賞讀訓練I 3. 你體文章賞讀訓練II	9		
(十)寫作作文訓練I	1. 看圖寫作 2. 設定情境寫作	9	設定情境以環境的敘述，增添內容豐富，將寫作融入環境教育。	
(十一)寫作作文訓練II	1. 閱讀心得練習2. 閱讀心得討論	9		
(十二)寫作作文訓練III	1. 詩文鑑賞I 2. 詩文鑑賞II 3. 綜合練習	9		
(十三)寫作作文訓練IV	1. 題意引導式作文 2. 綜合練習	9		
合 計		108		
學習評量 (評量方式)	聯合口試、筆試、作業、小組報告、學習歷程及學習檔案資料整理與各方整體表現			
教學資源	一、教材編選依據相關事項，經本校國文科教學研究會統整教學需求討論訂定。 二、網路資源。 三、相關專業書籍。 四、自編教材。			
教學注意事項	一、可利多元方法及討論方式進行教學，使學生透過親身參與，進而引發學習興趣及提升國文能力。 二、掌握國家、社會脈動，實施生活化教學。 三、善用各種教學媒體，以強化學生學習效果。			

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立高雄第一師範學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業簡報原理		
	英文名稱	Principles of Business Presentation		
修習來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	學校自行規劃			
學生關係	高階力、資訊力			
進修科別	資訊處理科			
	第一學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、認識商業簡報基本觀念。 二、培養學生簡報製作能力。 三、培養學生進行簡報之能力。			
進修融入	資訊處理科(科技教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)商業溝通下的簡報製作觀念	1. 簡報目標說明 2. 簡報結構之溝通模式解說 3. 簡報簡報的基本觀念	6	
	(二)簡報內容的整體規劃	1. 簡報構件簡報品質之公式 2. 簡報資訊之收集原則 3. 簡報簡報色彩使用計劃 4. 正確簡報效果運用方式及原則	6	
	(三)簡報文字內容的運用規範	1. 簡報字體選擇原則 2. 簡報簡報敘述語言 3. 簡報重點呈現概念	6	
	(四)簡報視覺化內容的運用規範	1. 簡報圖解之製作規範 2. 簡報圖解的表格呈現方式 3. 簡報圖解的運用規範與概念 4. 正確的圖片運用概念	6	
	(五)簡報圖解內容的呈現方式	1. 文字敘述簡報圖解的方式 2. 簡報圖解製作的進修原理 3. 簡報圖解的簡報性	6	
	(六)簡報學習成果檢核	1. 學員簡報各先回饋 2. 學員簡報/後簡報改善對照 3. 重點概念強化 4. 進修製作技巧解說原則	6	
	合 計		36	
學習評量(評量方式)	教學評量除筆試及作業成績外，並考學生學習操作技巧、熟練度。			
教學資源	選用教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、本學科以電腦教室上課，實際操作為主。 二、除每次上課後即時作業，以確實掌握每位學生的學習進度與程度的學習目標。 三、教材內容宜切合日常生活，以個人、學習目標內容為中心，選取簡報化、生活化主題，讓學生以自己設計完成之作品進行簡報，激發學習興趣，訓練表達及簡報能力。 四、教學學生學習重點對照表。 五、教學評量除筆試及作業成績外，並考學生學習操作技巧、熟練度。			

表 11-2-2-2 國立花蓮高級農工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Principles of Food		
修習來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	課科中心學校公備一般訂參考科目			
學分關係	品格力、應用力、資料力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
進修科別	第一學年第一學期			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 二、瞭解各類食物製備時發生的變化及食品衛生安全。 三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活當中。			
進修融入	餐飲管理科（海味教育 膳源教育）			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 食物學的內容 2. 食物與健康 3. 食物與餐飲	3		
(二)營養成分	1. 營養素概論 2. 六大營養素	3		
(三)食物特殊成分	糖質 蛋白質 主要風味	1		
(四)食物分類(一)	1. 食物與食品之定義 2. 食物分類法 3. 食品種類 4. 肉類-畜畜與家禽	3		
(五)食物分類(二)	1. 肉類-畜類 2. 蛋類 3. 魚類 4. 乳類 5. 蔬菜 6. 水果 7. 油類	3		
(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工品	2		
合 計		28		
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考程			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格教科書或由學校老師自編教材。 二、教材編選應儘量採要、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容選用適宜各種教學方法與多元教學。 四、搜集補強資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學法參考項	教學方法： 1. 教師教學時應多列舉實際範例，以增強學生對食物學相關知識。 2. 教師呈現實際需要選擇合適之範例與情境帶領學生學習，藉以驗證原理。 3. 教師可蒐集或製作之圖片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-2-3 國立花蓮高職南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food science		
備置來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分與學	學分來源			
	學校自行規劃			
進修科別	專修科			
	1			
	第一學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品的概念及其來源功能。 二、瞭解營養素的生化作用。 三、獲得食品營養知識有效應用於日常生活。			
進修融入	烘焙科(環境教育 海軍教育 能源教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)營養概論	1-1食物學的發展 1-2食物學發展史的關係 1-3食物學進展的關係	2		
(二)糖類	2-1糖類的分類與功能 2-2糖類的需要量與食物來源	4		
(三)脂肪	3-1脂肪的組成與分類 3-2脂肪的總性與功能 3-3脂肪的需要量與食物來源	6		
(四)蛋白質	4-1蛋白質的組成與分類 4-2蛋白質的分類與功能 4-3蛋白質的需要量與來源 4-4蛋白質的互補作用與失調	8		
(五)維生素	5-1維生素的定義 5-1水溶性維生素各論 5-2維生素的種類 5-3脂溶性維生素各論	8		
(六)礦物質	6-1礦物質的定義與分類 6-2礦物質的營養功能 6-3主要元素各論	4		
(七)水	7-1水的生理功能 7-2水的平衡及需要量 7-3食物的含水量與應注意事項	6		
(八)食物的熱能成分	8-1糖類 8-2蛋白質 8-3主要風味成分	6		
(九)食物分類 I	9-1食物的分類 9-2豆類與豆類 9-3肉類-家禽與家畜	6		
(十)食物分類 II	10-1豆類 10-2水產類 10-3肉類 10-4蛋類 10-5蔬菜類 10-6海陸昆蟲種子類	7		
(十一)基礎飲食計劃	11-1個人化飲食熱量計算與設計 11-2食物中的脂肪 11-3進食技巧 11-4體重控制規劃	3		
(十二)特殊營養素及膳食計畫	12-1營養標籤 12-4糖原病 12-2消化問題 12-5腎臟病 12-3糖尿病 糖尿病及高血脂 12-4藥物與營養提供	10		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	操平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、筆記及操作測驗等)、後考、作業與評量方式。			
教學資源	1. 教育部審定合格各相關教科書 2. 相關期刊、雜誌、論文、報告書 3. 利用時間各圖書館、網路資源自編教材			
教學注意事項	一、每次課程內容先介紹，盡量以實例為說明題材，讓學生充分了解。 二、強調化的舉例，讓學生理解，加強學生印象。 三、分組蒐集與課程相關資料並進行討論。			

表 11-2-2-4 國立光復高級南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電路學			
	英文名稱	Electrical Circuit			
備註	內詳				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
學分	科目來源	學校自行規劃			
學分	技術力				
進修科別	電機科				
	2				
修讀先修科目	第三學年第一學期				
修讀先修科目	有：科目：基本電學				
教學目標(教學重點)	1. 使學生熟悉各種基礎電路。 2. 建立電學的基本模型與概念。 3. 使學生具備分析電路及解決問題之能力。 4. 因應電機、電子、資訊等相關產業的專業技術人力之需求。				
課程融入	電機科(科技教育 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) 基礎電路理論		說明電路學中之相關物理量及其S.I.單位。		2	
(二) 電路基本定律		1. 電阻性電路，介紹電路學中之歐姆定律。 2. 克希荷夫電壓定律及克希荷夫電流定律。		4	
(三) 直流電路分析		1. 節點和迴路分析技巧。 2. 網孔電流法，解聯電壓法之分析技巧。		6	
(四) 網路定理		1. 戴維南等效電路及諾頓等效電路之分析。 2. 電源轉換原理及最大功率傳輸原理。		8	
(五) 交流電路及交流電動機		1. 基本交流電路之特性及其運算方法分析。 2. 交流電動機之平均功率的計算方法。		6	
(六) 電容及電感		1. 介紹不同數值的儲能元件。 2. 暫態電路分析。		6	
(七) 增幅電路及交流電		1. 電路增幅器之電路狀態及特性分析。 2. 串並聯電路之增幅頻率，再實數與虛數的計算分析。 3. 單相及三相交流電源之特性分析及用途。		4	
合 計				38	
學習評量(評量方式)	1. 隨性評量、形成性評量比重；配合期中考、期末考實施測驗；除團體測驗、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	1. 使學生能充分了解各種電路設計圖；並多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源來支援教學。 2. 參閱資訊或電子應用相關表資。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 由教科書選用含國中適用教育程度之教學內容。 2. 自編教材。 (二)教學方法 1. 以課堂講授為主，依據教材除講解相關之課程內容外，應於課堂上實例演算及部份例題，以幫助學生了解課程內容。 2. 積極輔導學生上台練習，授課後進行分組互助學習。 3. 蒐集課程相關資料補充教學。 4. 課後習作，每章節之作業評量，練習學考題型。 5. 課前預習。				

表 11-2-2-5 國立光復高級南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自行車學		
	英文名稱	Bicycle Science		
備註來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分與學	科目來源	學校自行規劃		
	技術力、資訊力			
進修科別	汽車科			
	1			
進修學分	第一學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、認識自行車各系統的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉各種自行車機件的構造，功用與作業原理。 三、強化自行車的維護保養、檢修及相關儀器的使用能力。			
進修融入	汽車科(安全教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)自行車主要名稱	對稱換件機一些維護有關內容。		10	
(二)自行車檢修維護	1. 車架調整 2. 轉向調整 3. 剎車調整 4. 煞車調整 5. 齒輪		10	
(三)常用工具及正確使用的方法	1. 常用工具之種類。 2. 各工具之正確使用的方法。		10	
(四)定期檢查與維修方法	1. 自行車定期檢查項目與檢查重點。 2. 更換煞車塊及調整煞車 調整煞車及煞車塊間隙。 3. 各種調整部位的關係。		10	
(五)自行車故障排除	1. 自行車的故障。 2. 自行車零件應維修完整。		10	
(六)自行車的穩定行駛	1. 學習穩定煞車及換作煞車。 2. 學習騎自行車穩定平衡及防止自行車傾倒方法。 3. 學習騎自行車穩定平衡及防止自行車傾倒方法。		10	
(七)新車前的檢查與調整	1. 新車前自行車的檢查與調整要項。 2. 為新車初次選擇符合自己體格的自行車。		12	
合計			72	
學習評量(評量方式)	一、檔案評量 二、實作評量 三、口頭評量 四、認知測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所準備。 二、以課堂講授為主，強調教師除講解相關之課程內容外，各類各種實物予以講解，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-2-6 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 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 Foods		
備註來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目	科目來源 學校自行規劃		
學分價值	品精力、創造力、資訊力			
進修科別	烘焙科			
	2			
第一學年				
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品加工的意義、範圍與重要性。 二、瞭解食品保存的基本方法與基本原理。 三、瞭解各種食品加工方法與相關基本知識。			
進修融入	烘焙科(環境教育 能源教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1-1 食品的概念 1-3 食品的重要性 1-2 食品的目的	4	
(二)植物性食物		2-1 米 2-3 稻穀類 2-11 薯類 2-2 麥類及雜糧 2-7 水果類 2-12 豆類 2-3 豆類 2-8 水果類 植物 2-4 薯類 2-9 乾果類 2-5 稻穀類 2-10 海菜類	7	
(三)動物性食品		3-1 肉類 3-2 蛋類 3-2 魚貝類 3-4 乳類	3	
(四)油脂食品		4-1 植物性油脂 4-2 加工油脂 4-3 動物性油脂	3	
(五)調味料及嗜好品		5-1 調味料 5-4 清涼飲料 5-2 酒類 5-3 糕點類 5-3 茶與咖啡 5-3 香辛料	3	
(六)特殊食品		6-1 特殊食品的概念 6-2 特殊食品的作用 6-2 特殊食品的種類 6-4 特殊食品的影響	3	
(七)食品的發展		7-1 食品的發展 7-2 加工及儲存方式 7-3 食品添加物的利用	3	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	紙筆評量(筆試)(選擇、判斷題、是非題、單選及複選測驗)- 隨考、作業評量方式。			
教學資源	1. 教科書、專業書刊、視聽教學媒體、專業產品實錄。 2. 相關科學論文著作書籍及科學期刊。 3. 全國博碩士論文。 4. 學術網絡相關資源。			
教學注意事項	1. 教材內容應酌量增補有關知識，加強媒體應用。 2. 教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 3. 要求學生瞭解食品概論相關知識外，並將學生對食品概論的應用。 4. 利用的圖片、投影片及光碟片等多媒體教材，提高學生學習興趣。 5. 有關食品概論在食品加工的應用實教材，引導入理學教學領域中。			

表 11-2-2-7 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位化資料概論		
	英文名稱	Principles of Digital Data Processing		
備註來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分與學	學分來源			
	學校自行規劃			
進修科別	高能力、高動力			
	資料處理科			
	2			
進修年級	第二學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、能加亮顯示軟體(Powerpoint)、影像處理軟體及影音處理軟體之操作方式及應用領域。 二、可應用相關軟體，處理日常的生活事務。 三、可整合相關的軟體，做綜合性、延伸性之應用。			
進修融入	資料處理科(科技教育、資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)簡報設計I	1. Powerpoint之功能 2. Powerpoint設計原則 -	9	
	(二)簡報設計II	1. Powerpoint範例及特色說明 - 2. Powerpoint 製作	9	
	(三)影像處理I	1. 影像處理軟體設計概要 - 2. 影像處理軟體製作 3. 影像處理軟體範例及特色說明 -	9	
	(四)影像處理II	1. 影音處理軟體概要 - 2. 影音處理軟體製作 3. 影音處理軟體範例及特色說明 -	9	
	合 計		36	
學習評量(評量方式)	(1).學習成果評量宜多採問答與測驗方式。(2).採學科筆試測驗，並強調文件製作的一致性觀念，而非單個軟體的操作方式。			
教學資源	教師自編教材 -			
教學注意事項	1. 教材編選 (1).教材內容宜選用與學生生活中應用相關範例，並以淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能應用於生活中。 (2).本課程內容除軟體整合應用教學，為了讓學生能靈活應用，宜選用整合的教材。 2. 教學方法 (1).由於軟體種類繁多，版本更新迅速，宜強調文件儲存格式的標準化與開放性，以避免文件不相容的狀況產生。 (2).宜強調文件製作的一致性觀念，以利相同類型不同軟體間的操作 轉換。 3. 教學評量 (1).學習成果評量宜多採問答與測驗方式。 (2).採學科筆試測驗，並強調文件製作的一致性觀念，而非單個軟體的操作方式。 4. 教學資源 (1).實習電腦網絡教室。 (2).多種教學設備。 (3).相關教學參考影片、音訊、視訊等。 (4).為避免軟體取價昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。 (5).學校並將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 5. 教學活動配合事項 (1).教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。 (2).目前自由軟體或免費軟體在市場及商界佔有率雖不高，但教學過程與應用仍屬不可或缺。且軟體版本迅速，教學無論百分九十九是實界，宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念，才能適用於各種軟體。			

表 11-2-2-8 國立高雄第一科技大學(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎		
	英文名稱	Diesel engine		
性質來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	該科中心學程必修—校訂專業科目			
學生關係	基礎力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	汽車科			
	2			
進修學期	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 認識柴油引擎各系統的工作原理，加強實際應用知識。 2. 熟悉柴油引擎各機件的構造，熟習其工作情形。			
課程融入	汽車科 (環境教育 能源教育 安全教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配學數	備註
(一)柴油引擎 總論		1. 柴油引擎概述 2. 構造原理	3	
(二)柴油引擎 本體		1. 各主要機件功能與構造 2. 其他機件功能與構造	3	
(三)燃料系統		1. 燃料供應機 2. 傳統柴油噴射系統 3. 電子控制柴油噴射系統	3	
(四)潤滑系統		1. 潤滑油功能與分類 2. 新、舊柴油引擎潤滑系統比較	3	
(五)冷卻系統		1. 概要說明 2. 各組機件運作原理	3	
(六)廢氣系統		1. 概要說明 2. 廢氣系統構造與運作原理	3	
(七)排放污染 控制裝置		1. 排放污染物的概述 2. 排放空氣污染物的標準與測試 3. 排放物處理裝置	6	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	教學評量宜多元化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採寫實測、討論、口頭 問答、值查測驗、作業、專題研究或分組報告等多元方法。			
教學資源	1. 一般參考資料：講義、有線之平面、產品說明、電腦課程及產品說明書等。 2. 設備教學設備：幻燈機、投影機、白板、螢幕、電腦、攝影機等。 3. 期刊雜誌：與教學相關資料。			
教學法參考項	包含教材編選、教學方法 1. 教材應仔細分析，循序漸進，使學生易於吸收理解；符合動力機械相關產業之需求為重。 2. 本科目為校訂科目，可視學校設備及學生學習狀況自行或聯合編選適當教材，並配合教師研究，學生自修單之需求，研製各類參考工具書、期刊、雜誌、單。 3. 學校應研製各類教學相關媒體設備。			

表 11-2-2-9 國立花蓮高級農工職業學校(原花蓮農專學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全		
	英文名稱	Restaurant Sanitation and Safety		
備註來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	課程中心學校公會—校訂專業科目		
學分屬性	品格力、技術力、資料力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生學科之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保潔、選擇食品衛生安全之重要性。 三、建立良好之餐飲衛生與安全管理。 四、瞭解學習及操作法各衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
課程融入	餐飲管理科 (安全教育 防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 定義與重要性 2. 管理方式與相關法規	4	
(二)微生物與寄生蟲		1. 微生物分類與防治 2. 寄生蟲分類與防治	8	
(三)食品中毒		1. 定義與類別 2. 中毒原因與預防處理 3. 各分類之食品中毒	8	
(四)食品腐敗與保存		1. 腐敗與變質的定義、因素、現象 2. 保存方法 3. 各類食品選購與保存	8	
(五)洗淨消毒與殺菌		1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒、殺菌的定義與方法 3. 注意事項	4	
(六)食品管理與應用		1. 餐業的清洗管理 2. 從業人員安全與衛生管理 3. 廚房衛生管理 4. 食品標示 5. HACCP 食品安全管理系統	8	
合 計			38	
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告等類			
教學資源	一、依據學生程度與教育程度之教科書或由學校自行編教材。 二、教材編選選擇最新、適人、適時的相關資訊。 三、依教材內容宜有適當各種教學方法與多元教學。 四、教學應隨時蒐集、網路資訊與相關文獻補充教學。			
教學注意事項	一、教學方法： 1. 教師教學時應多列舉實際不說時，以增進學生對專業相關知識。 2. 教師在授課前需要選擇合適之範疇或某些中級學生學說，藉以增進學習。 3. 教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及繪製專業教學課程，以提昇學生學習興趣。			

表 11-2-2-10 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯		
	英文名稱	Digital Logic		
備註來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分與學	科目來源	學校自行規劃		
	技術力			
進修科別	電機科			
	二			
修讀先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、 認識基本邏輯概念。 二、 熟悉各種邏輯門之原理。 三、 熟悉各種組合邏輯與序邏輯電路之原理及其應用。 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。			
課程融入	電機科(科技教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 數量的表示法。 2. 數位系統及類比系統。 3. 邏輯語法。 4. 數位邏輯電路簡介。	3	
(二)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	
(三)基本邏輯門		1. 反相。 2. 或門。 3. 反或。 4. 反或。 5. 反或。 6. 反或。 7. 反或。	3	
(四)布林代數及其摩根定理		1. 布林代數之性質。 2. 布林代數之基本定理。 3. 布林代數之基本定理。 4. 摩根定理。 5. 邏輯圖之互換。	3	
(五)布林函數化簡		1. 代數法化簡。 2. 卡諾圖法。 3. 組合邏輯電路化簡。	6	
(六)組合邏輯電路之設計及應用		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. 比較器。 7. PLD 簡介。 8. 應用實例介紹。	12	
(七)正反器		1. RS 正反器。 2. BS 正反器。 3. D 型正反器。 4. JK 正反器。 5. T 型正反器。	3	
(八)循序邏輯電路之設計及應用		1. 時鐘脈衝產生器。 2. 外引步數器。 3. 移位暫存器。 4. 狀態圖及狀態表簡介。 5. 可步數器。 6. 應用實例介紹。	12	
合 計			34	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演習、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 2. 除實施總結性評量外，教學中應注意增加形成性評量及形成性評量，以及时了解學生學習困難，進行學習輔導。 3. 於期中或期末實施測驗、總結性評量，形成性評量比重：配合期中考、期末考。 實施測驗(除配置筆測、口試及作業，以評量學生學習成效，並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
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來充實教學。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 2. 教學方法：以課堂講授為主，除講授外應將相關之課程內容外，應於課堂上實際演習和分配題，以合作學習法、問題教學法、小組討論教學法，以幫助學生了解課程內容。			

表 11-2-2-11 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	可程式數位邏輯		
	英文名稱	Programmable Logic Circuit Design		
性質來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學分與修	科目來源	學校自行規劃		
	技術力			
進修科別	電機科			
	第 2 學年第一學期			
建議先修科目	有：科目：數位邏輯			
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解可程式邏輯元件。 2. 熟悉 CPLD 電路編譯設計軟體 MAX+PLUSII 之使用。 3. 瞭解 CPLD 數位邏輯電路設計方法與步驟。 4. 能利用 MAX+PLUS 軟體設計組合及順序邏輯，並能下載燒錄及 CPLD 晶片上驗證設計結果。 5. 能將學生在數位電路設計之學習動力與表達學習效果。 			
課程融入	電機科 (科技教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)CPLD 概論、軟體介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1. 設計軟體程式說明。 2. 介紹邏輯變數。 	6	
	(二)組合邏輯設計	<ol style="list-style-type: none"> 1. 編碼器與兩相類加碼。 2. 多工器/解多工器相關加碼。 3. 比較器相關加碼。 	14	
	(三)順序邏輯設計	<ol style="list-style-type: none"> 1. 除振電路。 2. 上/下數轉可步計數器電路之設計。 3. 上/下數可步計數器電路之設計。 4. 可預置計數器電路之設計。 5. 環形、扭環、計數器。 6. 移位暫存器。 	18	
	(四)邏輯應用設計	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將數位邏輯控制應用於生活。 2. 電力開關監視設計。 3. 多段水位感測控制顯示設計。 4. 交通號誌控制設計。 	16	
	合 計		54	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應先內容和性質，針對學生的作業、態度、心得報告、實驗操作、作品和其他表現配合使用。 2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意過程性評量及形成性評量，以促學生了解學生學習歷程，進行學習調整。 3. 於期中或期末實施測驗，過程性評量、形成性評量比重；配合期中、期末考實施測驗，務求隨堂測驗、管理性作業，以評量學生學習成效，並作為教師改進教材、教法及調整學生之依據。 			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使學生能充分了解各種電路設計圖，以多媒體或網路教材資源庫支援教學。 2. 參閱資訊及電子應用相關網頁。 			
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由教科書選用適合編中適用教育部審定合格之教編者。 2. 自编教材。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以課堂講授為主，除教師除講解相關之編選內容外，應於課堂上運用設計軟體進行創設設計，幫助學生了解編選內容。 2. 將學生學習參考課本起點後再設計。 3. 蒐集課程相關資料補充教學。 4. 課前預習。 			

表 11-2-2-12 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計與原理		
	英文名稱	Menu Design and Principles		
性質來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目	專業科目		
學分與學	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
進修學期	第二學年第一學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解菜單設計之基本概念及不同專業技術。 二、學習成本控制與營養管理能力。 三、瞭解應與各部門協同合作的重要性，以培養團隊精神。			
進修融入	餐飲管理科(多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 菜單起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	4		
(二)菜單種類與結構	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	8		
(三)成本控制與售價訂定	1. 應與成本計算 2. 預算預算平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當的改善方法	8		
(四)菜單的規劃與設計	1. 市場調查重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 常見問題與編排設計	4		
(五)菜單的評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的理念	4		
(六)菜單設計的未來趨勢	1. 食品安全 2. 營養標示 3. 科技應用 4. 未來菜單設計的趨勢	4		
(七)菜單設計實習	1. 小組成立 2. 主題選定 3. 分工、定製、呈現	4		
合 計		38		
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告等類			
教學資源	一、蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材。 二、理論與實踐並重。			
教學注意事項	一、依據學生程度與教育程度定合格之教科書或由學校自行編教材。 二、教材編圖應簡單扼要，融入原生的相關資訊。 三、做教材內容宜有運用各種教學手段與多元教學。 四、利用餐廳菜單之排列教學。			

表 11-2-2-13 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購與成本控制			
	英文名稱	Purchasing cost control			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
學分來源	該科中心學校公會一般訂定專業科目				
學生程度	高能力、高潛力				
進修科別	供給科				
	2				
進修學期	第三學年第二學期				
進修先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解採購管理之知識。 二、了解採購之實務。 三、培養以成本控制觀念去做成本控制。 四、養成隨時以成本控制概念作為日常工作習慣之習慣。				
課程融入	供給科 (生活教育 資訊教育)				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項			分配節數	備註
(一) 採購的基本概念	1-1 採購的意義 1-2 採購管理的法務與流程 1-3 採購政策			2	
(二) 採購人員應備的基本素養	2-1 現代採購人員的基本條件與知識 2-2 現代採購道德			1	
(三) 採購部的組織系統	3-1 採購的職責 3-2 採購部的組織 3-3 採購與其他部門之關係			2	
(四) 採購管理作業	4-1 採購市場調查 4-2 採購預算管理 4-3 採購品質管理 4-4 採購數量管理 4-5 採購價格管理 4-6 採購運送與供應			6	
(五) 採購的方法	5-1 散價採購 5-2 招標採購 5-3 詢價採購 5-4 市場採購 5-5 其他採購			5	
(六) 採購程序與採購合約	6-1 採購程序 6-2 採購合約			3	
(七) 採購成本控制	7-1 採購成本控制的意義 7-2 採購成本控制的方法			3	
(八) 驗收作業	8-1 驗收的意義與種類 8-2 驗收的步驟與方法			2	
(九) 倉庫作業	9-1 倉庫管理的目的 9-2 倉庫區的規劃與設計 9-3 倉庫及軟件的儲存 9-4 倉庫作業須知			4	
(十) 物料管理	10-1 物料管理的意義與範圍 10-2 物料的分類管理 10-3 物料盤點作業要領			4	
(十一) 成本控制與分析	11-1 成本控制的意義與分類 11-2 成本計算方法 11-3 成本控制分析研究 11-4 降低成本與英文具體措施			4	
合 計				38	
學習評量 (評量方式)	採平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、筆記、禮物數種成果單)- 段考、作業評量方式。				
教學資源	坊間出版之相關教科書或自編教材。				
教學注意事項	一、配合各種採購與成本控制教學主題營造適當情境，設計各類問卷，並利用各種教具及媒體。 二、加強採購與成本控制在實際生活中的應用，實施生活化教學。 三、命題蒐集與媒體相關資料並進行討論。				

表 11-2-2-14 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒		
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation Principles		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目	科目來源 課程中心學校公會一般訂專業科目		
學分與學	品精力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	餐飲管理科			
	1 第二學年			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識各式飲料。 二、熟悉飲料調製之相關物料及設備。 三、熟悉飲料調製之專業技能。 四、熟悉飲料調製之中英文專業術語。			
課程融入	餐飲管理科(多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 飲料的分類 2. 飲料店的分類與經營	4	
(二)飲料定義		1. 飲料的定義與發展 2. 原料的相關法規	6	
(三)酒類定義		1. 酒類定義與發展 2. 酒類概論 3. 六大酒類 4. 特色酒類介紹 5. 酒的文化	8	
(四)茶葉介紹		1. 茶葉定義與發展 2. 茶的製程 3. 綠茶、不發酵、部分發酵茶介紹 4. 特色茶類介紹 5. 茶的文化	8	
(五)咖啡介紹		1. 咖啡定義與發展 2. 咖啡自來與產量 3. 咖啡豆烘焙 4. 特色咖啡介紹 5. 咖啡的文化	8	
(六)酒類介紹		1. 無酒精飲品介紹 2. 無酒精飲品調製法介紹 3. 無酒精飲品配方	8	
(七)酒類介紹		1. 酒精飲品介紹 2. 酒精飲品調製法 3. 酒精飲品配方	8	
(八)飲料作業規範		1. 飲料調製安全與衛生 2. 吧檯設備與規範	6	
(九)特色飲品一-無酒精		1. 各國無酒精特色飲品 2. 調製方式 3. 各國飲品由來與文化	8	
(十)特色飲品二-有酒精		1. 各國有酒精特色飲品 2. 調製方式 3. 各國飲品由來與文化	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及課外表現及口頭報告等			
教學資源	一、依據學生程度選用教育程度合格之教科書或由學校老師自編教材。 二、教材編選應擇最新、進入度高的相關資訊。 三、做教材內容應有適當各種教學手段與多元教學。 四、能彙集相關資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學法與學	教學方法： 1. 教師教學時應多利用實物與說明，以增強學生對飲料調製相關訊息。 2. 教師在評量時應選擇合適之題編成單選等複選等題，藉以檢視學理。 3. 教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提供學生學習興趣。			

表 11-2-2-15 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷學概論		
	英文名稱	Marketing		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	該科中心學校公會一般訂定專業科目			
學分關係	品格力、應用力、實作力			
進修科別	資料處理科			
	2			
進修科別	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
科目目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 分析行銷環境和消費者購買行為。 瞭解市場區隔與選擇目標市場。 瞭解產品、價格、推廣途徑規劃與決策。 瞭解各種溝通推廣策略。 瞭解各種行銷的行銷方式。 瞭解行銷的方法。 			
課程融入	資料處理科《多元文化》			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷觀念及其演進		<ol style="list-style-type: none"> 行銷學的發展與本質 行銷觀念的演進與爭議 	4	
(二)行銷環境及其變遷對行銷工作的影響		<ol style="list-style-type: none"> 競爭環境分析 內、外部環境變遷對行銷工作的影響 	4	
(三)顧客與市場分析		<ol style="list-style-type: none"> 顧客與市場分析的工具 消費者市場、組織市場的顧客分析 	4	
(四)行銷目標與行銷組合		<ol style="list-style-type: none"> 目標行銷(Target Marketing)的基本概念 STP SWOT分析 	4	
(五)產品管理		<ol style="list-style-type: none"> 產品的管理與產品策略 產品生命週期(PLC)模式 	4	
(六)價格管理		<ol style="list-style-type: none"> 基本定價方法 價格競爭策略 定價與競爭分析 	4	
(七)推廣管理		<ol style="list-style-type: none"> 推廣與促銷 人員推銷、公共關係 	4	
(八)行銷通路管理		<ol style="list-style-type: none"> 行銷通路的類型 通路系統的整合與決策 	4	
(九)市場調查與行銷資訊		<ol style="list-style-type: none"> 市場調查的分類 行銷資訊系統 	4	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 除學校規定考試及作業外，並增加學生實作能力、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 評量方式除傳統的筆試、選擇外，並增加小組討論、以瞭解學生的思考實作能力。 			
教學資源	課本、黑板、電腦、多媒體。			
教學法參考項	<ol style="list-style-type: none"> 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> 重視基本概念的講授，使學生容易瞭解行銷的意義。 理論應配合實際應用情形，以提高學生學習興趣。 依學生進度，選擇調整課程內容。 教學評量 <ol style="list-style-type: none"> 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學成效，並督促學生達成學習目標。 評量方式包含筆試測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。 根據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增進教學。 教學資源 <ol style="list-style-type: none"> 教學時運用影音或各項教學設備及多媒體，以提高學習興趣。 充分利用商業部的教學設備，以高學生閱讀與知識，例如有關期刊、半月刊、天下雜誌、工商時報等一類的商業週刊類摘要，工商時報及經濟日報等。 美國youtube各種商業行銷廣告，國內國外各項廣告比較與消費者意見廣告、雜誌內廣告及各項入口網站的廣告等。 教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> 編寫及選用教材時，並注意當前的經濟環境並給與各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，並利用電腦教室或單機控制教學。 培養完整的行銷組合，以期使學生能整合運用能力，但應以實作為主並命學生就實際需求為評量，學習具體的行銷方法及技巧，作為從事行銷業務工作時之技能學長。 鼓勵學生以報告或表演或作業方式蒐集資料及呈現學習成果，若能主動地製作實地的教學，加強此教學成效。 妥善的行銷技能介紹，加強學生行銷口才以及表達能力之訓練，以利學生就業及準備。 			

表 11-2-2-16 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輸配電		
	英文名稱	Electrical power transmission & distribution		
性質來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目	專業科目		
學分來源	學校自行規劃			
學分關係	高階力、應用力			
進修科別	電機科			
	1			
	第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、能說明輸電及配電之基本概念。 二、能熟悉輸電及配電器材的種類及正確之操作方式。 三、能設計輸配電系統的運作及對系統維護的能力。			
進修融入	電機科(安全教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電力系統概論		1-1 電力系統概論 1-2 系統管理及其特性	12	
(二)架空輸電線路		2-1 架空之種類及其構造特性 2-2 單線之種類及其構造特性 2-3 此線路之種類及其構造特性	12	
(三)輸電線路之特性		3-1 線路常數 3-2 輸電特性	12	
(四)架空配電線路之特性		4-1 配電線供電 4-2 配電線路之構造 4-3 配電線路之電壓降 4-4 配電線路之電壓調整及電力損失 4-5 系統功率因數之改善	18	
(五)地下線路		5-1 地下線路之特性 5-2 電纜之種類及其構造 5-3 地下電纜之敷設方法 5-4 電力電纜之特性 5-5 地下電纜之故障及故障檢査方法	18	
合 計			72	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等；教師應單元內容和性質，針對學生的作業、操作、心得報告、實際操作、作品和其他表現都會使用。2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意過程性評量及形成性評量，以瞭解了學生學習困難，進行學習輔導。3. 於期中或期末實施同題、總結性評量，形成性評量比重；配合期中、期末考實施測驗、給分權宜測驗、習題及作業，以評量學生學習成效；並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	1. 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。 2. 學校應充分利用商業經營資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 本課程內容可配合學習媒體之相關單元選擇或研發，以幫助學生熟悉媒體知識及提升學習成效。 4. 學校可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。 5. 教師使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。			
教學注意事項	1. 教師教學時，可視實際上課得教學媒體內容及得數位資源的增減與調整。 2. 教學期間，應注意各科目電路的發展趨勢；並搜集相關資料予以補充。 3. 分析電路原理及配合電路解說時，應利用多媒體輔助教材，以提高學習的效果。			

表 11-2-2-17 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生			
	英文名稱	Food safety and hygiene			
備置來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目	專業科目			
科目來源	學校自行規劃				
學分與修	品精力、創造力、實作力				
進修科別	級別科				
	2				
進修學期	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解進口食品的保潔過程、種類、症狀及預防方法。 4. 瞭解食品添加物的意義、種類、症狀及預防方法。 5. 瞭解衛生管理的範圍。 6. 瞭解食品衛生之有關法令。 				
備註	新修科 (環境教育 安全教育)				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項			分配節數	備註
(一)食品安全概論	1-1食品安全與衛生之重要性 1-2食品安全與衛生之範圍			4	
(二)食物中毒的分類與預防	2-1食物中毒的定義及分類 2-2細菌性食物中毒的種類、症狀及預防 2-3黴菌性食物中毒 2-4化學性食物中毒 2-5天然毒素食物中毒 2-6細菌毒素食物中毒			20	
(三)進口保潔過程	3-1進口保潔過程的概念 3-2進口保潔過程的保潔過程 3-3進口保潔過程的種類 3-4進口保潔過程的預防 3-5其他食品媒介傳染病			12	
(四)食品添加物	4-1食品添加物的意義 4-2食品添加物的分類及種類 4-3食品添加物使用範圍及依據標準制定原則			8	
(五)衛生管理	5-1設備管理 5-2器具管理 5-3人員管理 5-4環境管理 5-5滅菌管理 5-6熱水處理 5-7排水及廢棄物處理			18	
(六)食品衛生法及有關法令	6-1食品衛生管理法及食品衛生管理法施行細則 6-2食品良好衛生規範準則 6-3食品工廠執行作業規範 6-4食品衛生標示 6-5中華民國國家標準			12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	操平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、筆記等)、隨考、作業等評量方式。				
教學資源	研習出版之相關教科書或自編教材				
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 一、除了加強觀念的灌輸之外，務需配搭下社會事件與生活實例，讓學生印象深刻，所以將強調學生分組收攝相關報導，如新聞網路資訊等，在課堂提出分享討論，作為作業，已達到多元評量與分工學習。 二、因為本課程為三年級學生開設，所以除課本作業之外，將更加強調學生用口頭方式把自己的意思、有條理、清晰的表達，以及學生對事件的看法、生活實例因應方式。 				

表 11-2-2-18 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電機控制		
	英文名稱	Motor Machinery		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	學校自行規劃			
	品學力、技術力			
進修科別	電機科			
	1			
進修年級	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 介紹工業控制系統之原理、構造及元件 2. 了解電機控制相關電路。 3. 熟悉電機控制電路之原理。			
進修融入	電機科 (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) 同步電動機	1-1 同步電動機之原理及構造 1-2 同步電動機之特性 1-3 同步電動機之並聯運轉 1-4 同步電動機之運轉控制	12		
(二) 异步電動機	2-1 异步電動機之原理及構造 2-2 异步電動機之特性及算效 2-3 异步電動機之起動 2-4 异步電動機之控制	12		
(三) 直次用脈電動機	3-1 直次用脈電動機之原理 3-2 直次用脈電動機之構造 3-3 直次用脈電動機之特性	12		
(四) 步進電動機	4-1 步進電動機之原理 4-2 步進電動機之構造 4-3 步進電動機之特性	12		
(五) 線性電動機	5-1 線性電動機之原理 5-2 線性電動機之構造 5-3 線性電動機之特性	12		
(六) 直次無刷電動機	6-1 直次無刷電動機之原理 6-2 直次無刷電動機之構造 6-3 直次無刷電動機之特性	12		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有選擇、作業評定、口試、筆試、測驗等；教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演習、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習態勢，進行學習輔導。3. 於期中或期末實施測驗、總結性評量，形成性評量比重；配合期中、期末考實施測驗、診斷性評量、管理性評量，以評量學生學習成效；並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
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。 3. 本課程內容可配合實習課程之相關單元觀摩或參訪；以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4. 學校可辦理相關教學參訪活動，加強與業界資訊交流。 5. 教師使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。			
教學法參考項	1. 教師教學時，可視實際上課時數對課程內容及時數做適當的增減與調整。 2. 教學期間，隨時注意目前電路的發展趨勢，並搜集相關資料予以補充。 3. 分析電路原理及配合電路解說時，應利用多媒體輔助教材，以提高學習的效果。			

表 11-2-2-19 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路原理		
	英文名稱	Computer Network Theoram		
備置來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分	科目來源 課科中心學校公會一般訂專業科目			
學生關係	高能力、啟動力			
進修科別	資訊處理科			
	1			
進修年級	第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解電腦網路的基本概念。 二、習得電腦網路的基礎理論。 三、懂得如何應用電腦網路。			
進修融入	資訊處理科(科技教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦網路的概論		電腦網路起源、演進簡介、電腦網路重要性、電腦網路概況	4	
(二)網路的構成(一)		網路架構、網路設備	4	
(三)網路的構成(二)		通訊媒介、資料傳送方式、電腦網路的基礎知識	6	
(四)網路的通訊協定		通訊協定、OSI 的七層網路架構、TCP/IP 通訊協定、IPv6	8	
(五)網路的種類		區域網路、廣域網路、網際網路、Intranet 網、Extranet、網際網路連線方式	8	
(六)網路服務		動態主機位址協定(DHCP)、網際網路名稱服務(WINS)、網域名稱系統(DNS)、最新服務補充	8	
(七)命令方式操作		IPCONFIG、PING、TRACERT、NETSTAT、NSLOOKUP、PATHPING	8	
(八)網路的安全與管理		網路的安全問題、網路的安全控制與管理、惡意軟體	6	
(九)全球資訊網		WWW 簡介、WWW 伺服器、瀏覽器、WWW 資源、入口網站與網路資源搜尋	8	
(十)遠端登錄		遠端登錄簡介、電子公佈欄	4	
(十一)檔案傳輸協定		檔案傳輸協定簡介、IE 內建的 FTP、FTP 外另有一個選擇 NFS	8	
合 計			72	
學習評量(評量方式)	1.除學校規定筆試及作業成績外，宜增列學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2.評量方式除傳統的選擇、選擇外，宜多增加問答题，以瞭解學生的思考表達能力。			
教學資源	1.教材內容及編排：應參照教材大綱，並符合教學目標。 2.教材內容之編排：應適合學生程度。 3.教材需不斷更新，與當前的網路發展具一致性。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材內容宜與解題規則與設計的過程，避免單純文字敘述僅強調。 2.為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明，若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以較佳的商業軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3.宜增加目前最新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 (二)教學方法 1.本科目為專業科目。 2.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活中的應用實例以引起學習動機。 3.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4.有關課材、練習操作過程，務必實際操作示範後，再由學生練習。 (三)教學評量 1.除學校規定筆試及作業成績外，宜增列學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2.評量方式除傳統的選擇、選擇外，宜多增加問答题，以瞭解學生的思考表達能力。 (四)教學資源 1.實習電腦網路教室。 2.各種教學設備。 3.相關教學參考圖片、視聽帶。 4.製作網路課材、練習單工具。 5.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。 6.學校宜將相關自由軟體或免費軟體上傳於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 (五)教學材料配合事項 1.教導學生學習智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的概念。 2.目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但教學與商業應用仍屬不可忽視，且軟體無法迅速，教學無法百分之百滿足業界，宜強調軟體功能與文件製作的一致性概念，才能適用於各種軟體。			

表 11-2-20 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐概論		
	英文名稱	Western Cuisine Theories		
備置來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目	專業科目		
學分與學	學分來源	學校自行規劃		
	學分與學	品精力、資料力		
進修科別	餐飲管理科			
	1			
	第二學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解西餐各式烹調法。 二、瞭解西餐各名菜之烹調及其運用。 三、西式廚師的職能及運用。 四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活之中。			
課程融入	餐飲管理科(多元文化、國際教育)			
教學內容				
	主要單元(選定)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐概論		1. 西餐的定義 2. 西餐起源與演進發展趨勢 3. 西餐工作人員具備的條件	3	
(二)廚房概論		1. 廚房設備與工具介紹 2. 廚房器具的職能 3. 廚房組織編制與職責	3	
(三)度量衡、溫度、重量的換算		1. 度量衡的換算與運用 2. 溫度、重量的換算	3	
(四)食品簡介		1. 西餐常用食品材料介紹 2. 調味料介紹 3. 香料及香草類類	3	
(五)酒的使用		1. 西餐酒類的概況 2. 烹調用酒概論	3	
(六)專業用語		基本西餐烹調術語	3	
(七)切割法介紹		1. 握刀方式與基本尺寸介紹 2. 各種食材切割法介紹	4	
(八)基本烹調法		1. 煎烤原理 2. 烹調方法分類 3. 烹調方法原理介紹	3	
(九)西餐醬品概論		各種著名醬品的概論起源	3	
(十)西餐醬汁概論		三大醬汁與調製法	3	
合 計			72	
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考核			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校自行編教材。 二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容由選用各種教學手法及多元教學。 四、按實際進度資料蒐集、網路資訊蒐集相關文字圖文補充教學。			
教學注意事項	教學方法： 1. 教師教學時應多列舉實際界況，以增強學生對西餐烹調相關知識。 2. 教師可蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提昇學生學習興趣。 3. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解西餐概論課程。			

表 11-2-2-21 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理		
	英文名稱	Hotel Management		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	該科中心學校公會一般訂學分科目			
學分關係	品格力、創造力、資訊力			
進修科別	餐飲管理科			
	1			
	第三學年			
建議先修科目	有：科目：觀光餐飲概論			
教學目標 (教學重點)	一、培養對旅館的正確概念。 二、瞭解旅館各部門結構合作的重要性，以培養團隊的合作。 三、瞭解旅館的行銷、人事、財務及電腦操作管理學。 四、培養對顧客應有的道德禮儀服務精神。			
課程融入	餐飲管理科 (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)旅館業的基本概況		1. 旅館業的定義與發展 2. 旅館業類別、組織	8	
(二)旅館業的特性		1. 旅館業經營特性 2. 旅館業從業人員特性	8	
(三)旅館業的內涵		1. 相關專業術語 2. 設備及相關備品	8	
(四)旅館管理		1. 設備管理原則、人員管理方式 2. 總管管理原則 3. 相關法律事項	8	
(五)旅館業的設立		1. 旅館設立條件 2. 旅館相關法規	8	
(六)旅館的經營模式		1. 連鎖 2. 獨資 3. 策略聯盟	8	
(七)旅館的性質		1. 都會型 2. 度假型 3. 經濟型等	8	
(八)旅館介紹		1. 星級介紹 2. 實例介紹	8	
(九)房務管理		1. 房務概念 2. 房務組織 3. 房務功能 4. 客房整理流程 5. ROOM SERVICE 6. 服務規範	8	
(10)旅館人力資源		1. 員工選招 2. 員工培訓	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考評			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。 二、教材編選應採循序提昇、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容靈活運用各種教學方法及多元教學。 四、搜集精進資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學法參考項	一、教學方法： 1. 教師教學時應多利用實物與說明，以增強學生對旅館管理相關訊息。 2. 教師可視實際需要選擇合適之地點或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。 3. 教師可蒐集或製作之聲片、錄影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-22 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子電路		
	英文名稱	Electronic Circuit		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分與學	科目來源	學校自行規劃		
	學分與學	6學分、120學時		
進修科別	電機科			
	2			
進修學期	第三學年第二學期			
進修先修科目	有：科目：電子學			
教學目標(教學重點)	1. 認識電子電路的基本原理。 2. 認識電子電路的基本功能。			
備註學人	電機科(安全教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配學數	備註
(一)基本電子元件		1-二極體 2-BJT電晶體 3-場效電晶體 4-運算放大器	2	
(二)基本電子電路		1-二極體電路 2-電晶體電路 3-場效電晶體電路 4-運算放大器電路	8	
(三)功率放大器		1-A類放大器 2-B類放大器 2-AB類放大器 4-C類放大器	6	
(四)波形成型器		1-阻波器 2-RC耦合器 3-LC耦合器 4-多諧振盪器 5-施密特觸發器 6-555時序產生IC 7-正弦波形成型器	12	
(五)訊號處理電路		1-耦合器與耦合器 2-類比數位轉換器 3-數位濾波器 4-七段顯示器電路	8	
(六)直流電源供應器		1-整流電路 2-穩壓電路	4	
合 計			38	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應單元內容和性質，針對學生的作業、操作、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中應注意學習過程性評量及形成性評量，以及时了解學生學習困難，進行學習輔導。3. 於期中或期末實施測驗、總結性評量，形成性評量比重；配合期中考、期末考實施測驗、結課性測驗、習題及作業，以評量學生學習成效；並作為教師改進教學、教法及輔導學生之依據。			
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。 3. 本課程內容可配合實習媒體之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉媒體知識及提升學習成效。 4. 學校可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。 5. 教師使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。			
教學注意事項	1. 教師教學時，可視實際上課得數對媒體內容及時做適度的增減與調整。 2. 教學期間，隨時注意目前電路的發展趨勢，並搜集相關資料予以補充。 3. 分析電路原理及配合電路解說時，應利用多媒體輔助教材，以提高學習的效果。			

表 11-2-2-23 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙技術		
	英文名稱	Baking Technology		
備置來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	學校自行規劃			
學生程度	高能力、啟發力、實作力			
	烘焙科			
進修科別	1			
	第一學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解麵包的分類與製作過程與相關烘焙設備及器具 二、熟悉麵包製作的基本技術 三、熟悉土司製作的基本技術 四、能正確判斷烘焙程度 五、培養以基礎麵包做法，發揚具有地方特色之食品			
課程融入	烘焙科(多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 烘焙設備與器具	1-1 烘焙設備與器具介紹 1-2 烘焙設備與器具的使用與保養	4		
(二) 烘焙材料與應用 I	2-1 麵粉-高/中/低筋麵粉之區異 2-2 油脂-含水量與動植物油脂的區異	9		
(三) 烘焙材料與應用 II	3-1 糖-在烘焙應用上之特性 3-2 蛋-在烘焙應用上之特性	9		
(四) 烘焙材料與應用 III	4-1 乳製品-各式乳製品之介紹與應用 4-2 鹽類及化學膨大劑	9		
(五) 烘焙材料與應用 IV	5-1 乳化劑 5-2 鹽的作用	9		
(六) 烘焙材料與應用 V	6-1 巧克力與可可粉 6-2 水果類、堅果類及其他之應用	8		
(七) 烘焙材料與應用 VI	7-1 烘焙常用酒類	4		
(八) 麵包製作 I	8-1 直接發酵 8-2 半種發酵	8		
(九) 麵包製作 II	9-1 液種法	4		
(十) 烘焙評定	10-1 量量衡 10-2 烘焙百分比及實際百分比 10-3 配方計算	8		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗(出題、口頭問答、筆試卷、發單)、觀看、作業及口頭報告是否達要求等。			
教學資源	1. 教育部審定合格各類教科書。 2. 相關期刊、雜誌、論文、影音等。 3. 利用時間尋求書籍、網路資源自編教材。			
教學注意事項	一、以每次上課後檢核學習成果之方式，確認學生學習效果是否達到目標。 二、配合其他學習課程，將其配方表、成品類、操作步驟等結合本課程每一單元，將理論與實作相配，讓學生學習更透徹。			

表 11-2-2-24 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	科其他原理			
	英文名稱	Principles of Computer			
備置來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
學生關係	技術力、資訊力				
	資料處理科				
進修科別	1				
	第三學年				
進修先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1. 協助學生參加校訂大入學及各項就業考試。 2. 介紹資訊科技的相關知識與基本原理。 3. 瞭解常用軟體工具的各项功能及應用，透過操作練習熟悉基本使用技巧。				
進修融入	資料處理科(科技教育、資訊教育)				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項			分配節數	備註
(一)電腦科技與現代生活	電腦概述、電腦系統分類、硬體電路、未來發展趨勢、資料處理方式。			4	
(二)電腦硬體知識	常見單位、五大單元、bus、cpu、ram、hdd、i/o port、各類週邊設備。			6	
(三)電腦作業系統	OS類型、常見OS、OS的比較、WINDOWS基本操作。			4	
(四)電腦軟體應用	軟體類型、常見的應用軟體、常見的檔案類型、軟體安裝方式、病毒CC、開方式及封閉式軟體。			6	
(五)電腦網路應用	電腦網路概論、資料通訊、網路連線方式、網路服務應用、雲端運算、全球資訊網、FTP、EMAIL。			6	
(六)電腦網路原理	網路組成與架構、通訊協定與技術、OSI、TCP/IP。			6	
(七)網頁網頁設計	網頁設計概念、標語。			4	
(八)電子商務	電子商務、安全認證協定。			4	
(九)網路安全與法規	網路安全、網路攻擊、網路犯罪類型。			4	
(十)文字處理軟體	WORD檢視模式、相關操作、輸出格式、列印功能。			4	
(十一)試算表軟體	相關操作、輸出格式、常用函數。			4	
(十二)簡報軟體	POWERPOINT檢視模式、相關操作、輸出格式、列印功能。			4	
(十三)影像處理軟體	色彩原理、影像類型、影像檔案格式、影像處理、PHOTOIMPACT基本操作。			4	
(十四)影音處理軟體	聲音數位化、聲音檔案格式、影片數位化、影片壓縮技術、影片檔案格式、影片處理軟體、數位電視。			4	
(十五)程式語言基本概念	程式語言的分類、物件導向、資料型態、運算式、流程圖、決策指令、運算、排列、內建函數、副程式、教學與練習。			8	
合 計				72	
學習評量(評量方式)	(一)除學校規定筆試及作業成績外，並考核學生學習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的學時成績。(二)評量方式除傳統的選擇、選擇外，並增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。				
教學資源	審慎選擇適合教科書。				
教學注意事項	1. 理論宜簡要說明，簡述即可；避免枯燥的計算。 2. 應與密切合日常生活，以個人、家庭為中心；選取生活化教材，激發學習興趣。 3. 常用作業系統、應用軟體、工具軟體宜說明其軟體檢視及取得方式。 4. 文件格式宜說明封閉格式及開放格式的區隔點，並介紹文件格式。 5. 基本工具軟體宜介紹圖文、圖網、影像、圖片、聲音、視訊等軟體。 6. 教材內容宜選擇與學生生活相關範例，並以循序漸進的方式，讓學生學習後能應用於生活中。 7. 本課程內容有軟體教學，為了讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來講解操作方式。				

表 11-2-2-25 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	庫房管理		
	英文名稱	Treasury management		
備註	內詳			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目	科目來源 學校自行規劃		
學分	品格力、創造力、責任力			
進修科別	供給科			
	2			
修業年限	第二學年第一學期			
修讀先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 建立學生對庫房管理必備之實務經驗與知識。 2. 使學生對的庫房管理基本步驟與相關實務有適當認識。 3. 使學生瞭解供給與現況及發展趨勢。 4. 認識庫房管理的內涵，如進貨與採購、採購與驗收、發貨與進貨統計與單據。			
課程融入	供給科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
主要單元(選定)		內容細項	分配節數	備註
(一) 庫房管理概論		1. 庫房管理的意義與重要性 2. 庫房管理的範疇	2	
(二) 倉庫管理		1. 倉庫型態與地點選擇 2. 倉庫設計與自然倉庫系統 3. 編序/貯送/搬運設備	3	
(三) 儲位管理		1. 基本概念 2. 儲位工作分析 3. 儲位空間設計與儲位設備選擇 4. 儲位編碼與儲位標識	4	
(四) 物料計畫		1. 搬運管理 2. 進貨管理—進貨作業概念 2. 進貨管理—規劃與改善 4. 包裝	4	
(五) 採購與採購		1. 採購與採購法各事項 2. 採購管理作業 2. 採購方法 4. 採購標準與採購合約	3	
(六) 驗收入庫		1. 各類物料驗收與採購法各事項 2. 危險物品 3. 易生腐物品 4. 易損物品 5. 庫房安全管理	3	
(七) 發貨與進貨		1. 進貨與進貨 2. 安全儲存量控制 2. 編單—出貨與進貨處理 4. 發貨紀錄與出貨實務現況	3	
(八) 個案討論		1. 個案：非營利與軍隊的合作 2. 個案：家鄉與庫房控制策略 3. 個案：富士產採購設備 4. 個案：新加坡普華永道創始與經營模式	3	
合 計			28	
學習評量(評量方式)	操平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、筆記及演習測驗)- 視考、作業評量方式。			
教學資源	研習出版之相關教科書或自編教材			
教學注意事項	一、配合各種庫房管理教學課程適當備置、設計各類圖表、並利用各種教具及媒體。 二、加強採購與庫房管理在實際生活的應用，實施生活化教學。 三、會注意蒐集媒體相關資料並進行討論。			

表 11-2-2-26 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微處理器		
	英文名稱	Microprocessor		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分與修	科目來源	學校自行規劃		
	學分與修	品學力、應用力		
進修科別	電機科			
	2			
進修學期	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解微處理器的發展背景，瞭解微處理器指令執行的原理 2. 瞭解微處理器與電腦的整體系統概念 3. 瞭解微處理器的運送裝置與各種應用能力 			
進修融入	電機科 (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)微處理器概論	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微處理器的發展史。 2. 微處理器的基本架構。 3. 電腦的基本架構。 4. 常見的I/O裝置。 	8		
(二)微處理器的組成要素	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微處理器模型。 2. 異步選擇單元。 3. 微處理器的暫存器。 4. 控制單元。 5. 內部匯流排。 	8		
(三)微處理器的指令系統	<ol style="list-style-type: none"> 1. 指令集。 2. 指令的格式。 3. 定址模式。 4. 微處理器與電腦匯流排指令集電腦。 	10		
(四)輸入與輸出	<ol style="list-style-type: none"> 1. 資料傳輸指令。 2. 串列傳輸。 3. 串列通訊協定。 4. 並列傳輸。 	8		
(五)微處理器的通訊	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微處理器與I/O連接。 2. 輪詢法。 3. 中斷法。 4. 直接記憶體存取。 5. 匯流排的標準與設計。 6. 匯流排的規格。 	6		
合 計		38		
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等；教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 2. 除實施總結性評量外，教學中應注意過程性評量及形成性評量，以便及時了解學生學習困難，進行學習輔導。 3. 於期中或期末實施測驗，總結性評量，形成性評量注重：配合期中考、期中考實施測驗；務求課堂測驗、習題及作業，以評量學生學習成效，並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。 			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 為使學生能充分了解微處理器的原理，教學時可引用個人電腦合作實體教材，說明其內部各種硬體與實際元件的構成及規格，以建立電子電路的整體概念。 2. 分析電路原理及配合程式解說時，宜多使用教具、多媒體或網路教材支援教學，以提高學習的效果。 			
教學法與學項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> 1. 以課堂講授為主，依據教師瞭解相關之課程內容外，應於課堂上實施演說及部份創題，以幫助學生瞭解課程內容。 2. 教材編選 <ol style="list-style-type: none"> (1) 教學研究會討論決議後採用大學考卷者 (2) 教師自編教材 			

表 11-2-2-27 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙理論		
	英文名稱	Baking Theories		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	課科中心學校公會一般訂學分科目			
學生程度	高能力、高動力			
進修科別	餐飲管理科			
	1 第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙原料的性質與應用。 二、瞭解烘焙原料的鉴别法。 三、烘焙產品的貯藏與保存。 四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。			
課程融入	餐飲管理科(安全教育、防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)原料介紹		1. 各原料介紹與應用	8	
(二)器具介紹		1. 器具介紹與應用	8	
(三)麵包製作原理		1. 麵包製作原理與方法	8	
(四)蛋糕製作原理		1. 蛋糕製作原理與方法	8	
(五)烘焙計算		1. 烘焙計算 2. 製作流程撰寫	8	
(六)麵包類		1. 台式麵包 2. 歐式麵包	8	
(七)餅乾類		1. 餅乾類 2. 小西餅類	8	
(八)蛋糕類		1. 戚風 2. 海綿 3. 藍姆 4. 天使	8	
(九)烘焙中式點心		1. 港式湯包類 2. 酥皮類	8	
(十)未來趨勢		1. 烘焙之趨勢 2. 烘焙創新與未來發展	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告考程			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。 二、教材編選應儘量採要、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容選用適當各種教學方法與多元教學。 四、採量精進資料蒐集、網絡資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	教學方法： 1. 教師教學時應多利用實物與說明，以增強學生對烘焙相關知識。 2. 教師可蒐集成氣性的圖片、錄影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。 3. 重視基本概念的講授，使學生容易理解烘焙理論基礎。			

表 11-2-2-28 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香料知識			
	英文名稱	Spice knowledge			
備置來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
學分與修	科目來源	學校自行規劃			
	學分與修	品精力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	供給科				
	2				
進修學期	第二學年第一學期				
進修先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、了解香料在食品加工過程上的重要性 二、分析香料相似品項之香料如何分類 三、認識香料應用在不同食材的搭配 四、由文化上理解，從「吃」進展到「品味」				
課程融入	供給科(環境教育 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)香料的定義		1-1 香料的定義 1-2 香料與食品在加工食品上的應用		4	
(二)香料的應用概念與加工		2-1 香料的加工方式 2-2 香料的應用概念與原則		4	
(三)嗅覺與食慾刺激的方法		3-1 嗅覺與食慾刺激的方法 3-2 嗅覺與香料香味的應用		4	
(四)香料與香料的種類(認識)、選購與保存		4-1 各式香料適合類型的香料與應用 4-2 各式香料的選購與保存		8	
(五)食品香料品質管理		5-1 歐美食品香料品質管理 5-2 台灣食品香料品質管理		4	
(六)常見的通用香料		6-1 常見的通用香料 6-2 台灣在地通用香料		4	
(七)植物—薑/紅/黑/綠		薑/紅/黑/綠植物在中西式烹調、加工的介绍		4	
(八)在地風味香料		8-1 台灣風味香料 8-2 原住民風味香料 8-3 東南亞風味香料		4	
合 計				38	
學習評量(評量方式)	操平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、舉手、舉手、植物辨識或烹調)、報告、作業評量方式				
教學資源	1. 相關專業書籍與教學雜誌 2. 專業產品資訊及網路相關報導				
教學注意事項	一、每次介紹之香料，盡量以實物呈現，讓學生充分認識香料 二、香料的種類、來源、加工與應用，以一貫的順序介紹學生印象 三、分組蒐集與研讀相關資料並進行討論。				

表 11-2-2-29 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷		
	英文名稱	Restaurant Marketing		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	課科中心學校公會一般訂學分科目			
學生關係	品格力、創造力、實作力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
進修學期	第三學年第一學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、注重實際操作技巧，培養正確服務觀念。 二、教導學生領悟思考、創造力及組織能力。 三、加強餐飲銷售技巧及成本控制。			
進修融入	餐飲管理科(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. 行銷概念 2. 行銷計畫 3. 行銷重要性	4	
(二)行銷的定義		1. 行銷的定義與原則 2. 行銷的特性	4	
(三)行銷管理		1. 行銷策略 2. 相關效益	8	
(四)行銷設計		1. 行銷方式設計 2. 相關注意事項	8	
(五)行銷實例		1. 各行業成功與失敗的實例 2. 餐飲業行銷實例	8	
(六)定位區隔策略		1. 市場定位與區隔 2. 消費者區隔 3. 環境分析 4. 目標行銷	8	
合 計			38	
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校自行編教材。 二、教材編選應採精華提要、深入淺出的簡短資訊。			
教學注意事項	一、領餐行銷教材內容宜由淺到深各種教學手段兼重多元教學。 二、主要教學資源為各式餐單菜單、各種產品優勢、產品照片及相關雜誌、幻燈片、錄影片等來增加學生學習對餐飲行銷的動機。 三、宜增加目前較有特色的餐飲行銷實例，提供學生學習符合現代餐飲行銷的內容、方法。			

表 11-2-2-30 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學		
	英文名稱	Purchasing Studies		
備置來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
學分來源	課科中心學校公會一般訂定學分科目			
學分關係	異格力、效用力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購管理的過程。 三、熟悉各種餐飲採購的方法。 四、能應用良好餐飲採購的道德與智能。 五、瞭解餐飲採購的後續作業一驗收、原價管理與報帳作業			
課程融入	餐飲管理科 (法治教育 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)採購基本原則		一、瞭解現代餐飲採購的基本原則與依據。	8	
(二)採購管理實施		二、瞭解餐飲採購管理的實施過程。	8	
(三)採購人員條件		三、採購人員應具備的基本條件、能力與道德。	8	
(四)餐飲採購方法		四、各種餐飲採購方法之介紹與運用。	8	
(五)作業過程		五、瞭解驗收、登帳與報帳作業過程。	6	
(六)實地演練(1)		在地市場演練教學。	4	
實地演練(2)		在地市場演練教學。	4	
(七)成本定義		成本的內容及概念	8	
(八)食材採購		1. 各項食材採購法 2. 食材選擇原則與方法	8	
(九)成本計算		1. 計算法 2. 定價方式	6	
(十)成本控制		1. 成本控制方法 2. 控成本注意事項	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、教學方法：一般上課、個人報告方式選出優良內容上台分享。二、教學評量：平時成績、平時考卷、當堂報告考卷、定期考。			
教學資源	一、視學生程度調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 二、坊間教科書。 三、自編教材。			
教學法注意事項	一、重視基本概念的理解，使學生容易瞭解採購方法與原則。 二、可結合實際操作，將從學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-2-31 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化			
	英文名稱	Food culture			
性質來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目	專業科目			
學分屬性	專修力、創造力、實作力				
進修科別	餐飲管理科				
	2				
進修學期	第三學年第一學期				
進修先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品飲食文化。 二、瞭解在地飲食文化的特色。 三、瞭解不同飲食文化類型的相關事項。 四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活當中。				
課程融入	餐飲管理科「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)中國北方飲食文化		瞭解中國北方飲食文化及代表菜餚。		8	
(二)中國南方飲食文化		瞭解中國南方飲食文化及代表菜餚。		8	
(三)台灣飲食文化(1)閩南		瞭解閩南家庭飲食文化。		8	
(四)台灣飲食文化(2)外省		瞭解外省家庭飲食文化。		8	
(五)台灣飲食文化(3)客家		瞭解客家家庭飲食文化。		4	
(六)台灣飲食文化(4)原住民		瞭解原住民家庭飲食文化。		8	
(七)西方飲食文化		瞭解西方國家傳統飲食文化與內容。		8	
(八)在地飲食文化		花蓮在地特色飲食文化探討。		8	
(九)宗教飲食		宗教文化的飲食原則與禁忌。		8	
(十)文化分享		學生飲食文化報告。		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學方法：一般上課、個人報告方式選出優良內容上台分享。 2. 教學評量：平時成績、平時考卷、書面報告考卷、定期考。				
教學資源	1. 視學生程度，調整課程內容，部分內容可作為學生自習或參考之用。 2. 相關教科書。 3. 自編教材。				
教學注意事項	1. 重視基本概念的講授，使學生容易瞭解民間飲食管理。 2. 可結合實際操作，期望學生能將所學融會貫通；並能將理論應用於實際，以提高學生學習興趣。				

表 11-2-2-32 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Restaurant Management		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目	專業科目		
學分來源	課科中心學校公會一般訂學分科目			
學業目標	品格力、創造力、實作力			
進修科別	餐飲管理科			
	I			
進修學年	第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲管理意義、目的、趨勢及方法。二、瞭解餐飲組織。三、瞭解餐飲人事管理。四、瞭解餐飲物料管理。五、瞭解餐飲事務管理。六、瞭解膳食管理。七、瞭解餐飲成本與分析。			
進修師承	餐飲管理科(多元文化、戶外教育)			
教學內容				
主要單元(選修)	內容細項	分配學數	備註	
(一)餐飲管理意義I	1. 餐飲管理的目的I 2. 餐飲管理的趨勢I 3. 餐飲管理的方法I	6		
(二)餐飲管理意義II	1. 餐飲管理的目的II 2. 餐飲管理的趨勢II 3. 餐飲管理的方法II	6		
(三)餐飲組織I	1. 組織內容	3		
(四)餐飲組織II	2. 組織介紹	3		
(五)人事管理	1. 管理的原則與特性 2. 實例探討	6		
(六)物料管理I	1. 物料管理的原則與特性I 2. 實例探討I	6		
(七)物料管理II	1. 物料管理的原則與特性II 2. 實例探討II	6		
(八)事務管理	1. 相關事務管理 2. 屬性探討	3		
(九)膳食管理I	1. 膳食管理原則與特性I 2. 管理方式探討I	6		
(九)膳食管理II	1. 膳食管理原則與特性II 2. 管理方式探討II	6		
(十)餐飲成本與分析I	1. 餐飲成本種類I 2. 餐飲成本分析內容I 3. 餐飲成本探討I	6		
(十一)餐飲成本與分析II	1. 餐飲成本種類II 2. 餐飲成本分析內容II 3. 餐飲成本探討II	6		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及課後表現			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校自行編教材。二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。三、依教材內容靈活運用各種教學方法及多元教學。四、教學輔具資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課，再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書，搭配分組報告。			

表 11-2-2-83 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	消費者心理學			
	英文名稱	Consumer Psychology Instruction			
備註來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目	專業科目			
學分關係	科目來源	課外中心學校公會一般訂學考科目			
進修科別	品格力、資料力				
	餐飲管理科				
	2				
修業年級	第三學年第一學期				
修讀先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解消費者行為之意義。 二、瞭解影響消費者心理之因素。 三、探討消費者及人類性的資訊重要性。 四、掌握行銷人員所必需了解之消費者決策過程。				
課程融入	餐飲管理科(品德教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)消費者行為意義		1. 行為模式、市場分析 2. 位階理論、市場區隔		8	
(二)心理因素		1. 影響消費者行為的心理因素 2. 針對心理因素而制定的策略		8	
(三)資訊性與人際性的資訊重要性		1. 資訊性資訊 2. 人際性資訊 3. 兩者之重要性		8	
(四)決策過程		1. 決策模式 2. 資訊探討		8	
(五)心理需求力		1. 消費者需要產品解決問題的方法 2. 購買理由 3. 品牌與動機 4. 挖掘買點		8	
合 計				28	
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現及口頭報告等類				
教學資源	主要教學資源為各式餐廳風格、各種產品包裝、產品圖片及相關雜誌、幻燈片、投影片等增加學生學習餐飲行銷的動機。				
教學法參考項	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校自行編教材。 二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容靈活運用各種教學方法來多元教學。 四、搜集雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。 五、選擇介紹餐飲真實的例子，提供學生學習能正確分析出顧客心理的方法。				

表 11-2-2-34 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	各國異鄉烹調技巧與原理			
	英文名稱	異			
修習來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目	科目來源 學校自行規劃			
學分與修	品格力、創造力、實作力				
進修科別	餐飲管理科				
	2				
進修學期	第三學年第一學期				
進修先修科目	異				
教學目標(教學重點)	一、瞭解異鄉地方烹調文化。 二、瞭解異鄉地方烹調特色。 三、瞭解不同烹調方式與注意的相關事項。 四、應用所學烹調理論知識於餐飲工作及日常生活當中。				
課程融入	餐飲管理科(多元文化 國際教育)				
教學內容					
主要單元(選定)		內容細項		分配節數	備註
(一)中國地區		瞭解中國各地著名烹調技巧。		8	
(二)台灣地區		瞭解閩南、外省、客家、原住民族會烹調技巧與原則。		8	
(三)西方地區		瞭解西方國家傳統飲食烹調技巧與原則。		8	
(四)花蓮在地		花蓮在地特色烹調技巧與原則探討。		8	
(五)報告分享		學生報告與介紹不同烹調方式與原則。		4	
合 計				36	
學習評量(評量方式)	1.教學方法：一般上課、個人報告方式選出優良內容上台分享。2.教學評量：平時成績、平時作業、書面報告考卷、定期考。				
教學資源	1.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2.相關教科書。 3.自編教材。				
教學注意事項	1.重視基本概念的講授，使學生容易瞭解民俗飲食管理。 2.可結合實際操作，期望學生能將所學融會貫通；並能將理論應用於實際，以提高學生學習興趣。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立光復高級商工職業學校(原信義重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實習		
	英文名稱	Project Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生關係	高能力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	汽車科			
	資訊科			
進修學年	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生瞭解專題製作的基本概念。 2. 應用設計的技巧解決問題。 3. 培養學生基礎研究能力。			
進修融入	汽車科〈科技教育 資訊教育〉			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 專題製作的基本認知	1. 專題製作的重要性。 2. 題目設計要領。	4		
(二) 研究動機與目的	1. 如何設計技巧。 2. 專題製作撰寫格式。 3. 專題製作動機及目的。	4		
(三) 專題製作文獻蒐集	1. 專題製作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及組織。	4		
(四) 專題製作範圍對象	1. 專題製作範圍。 2. 專題製作製作。	6		
(五) 專題製作選擇與方法	1. 研究方法的應用。 2. 研究選擇注意事項。 3. 專題製作步驟。	6		
(六) 專題製作結果與討論	專題製作內容撰寫格式。	6		
(七) 專題製作討論與建議	1. 專題製作討論撰寫要領。 2. 問題與討論。	6		
(八) 參考書目撰寫方法	專題製作參考文獻撰寫注意事項。	6		
(九) 專題製作製作	1. 專題製作製作進度報告。 2. 專題製作成果發表。	6		
(十) 專題製作成果發表	成果發表及問題與討論。	6		
合 計		54		
學習評量 (評量方式)	一、檔案評量 二、實作評量 三、口語評量 四、問和問答			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前應擬定教學計畫、教學方式及評量計畫，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，使教師除講解相關之課程內容外，兼開各種實 驗及提問，給予提問，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-2 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study and Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分關係	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	電機科			
	第			
進修年級	第三學年第一學期			
建議先修科目	有：科系：相關之專業科目			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題實作專題格式。 二、熟悉專題實作。 三、電腦設計應用專題。			
進修融入	電機科 (資訊教育 能源教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題實作基本認知		1. 專題實作的重要性。 2. 題目設計要領。	2	
(二) 專題實作設計書的撰寫		1. 封面設計技巧。 2. 專題實作撰寫格式。 3. 專題實作的動機及目的。	4	
(三) 專題實作文獻蒐集		1. 專題實作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及排版。	4	
(四) 專題實作範圍對象		1. 專題實作範圍。 2. 專題實作實作。	4	
(五) 專題實作歷程與方法		1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題實作步驟。 4. 專題實作進度報告。 5. 專題實作實作。	20	
(六) 專題實作成果展現與討論		1. 專題實作討論撰寫要領。 2. 問題與討論。	6	
(七) 專題評量與發表		1. 專題實作成果發表。 2. 問題與討論。	6	
(八) 專題實作討論與建議		1. 專題實作討論撰寫要領。 2. 問題與討論。	4	
(九) 事件書寫撰寫方法		專題實作事件文獻撰寫注意事項。	2	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作等，並著重形成性評量、過程及認知、技能、情意與學生個別差異的評量。			
教學資源	1. 教學時運用影音及利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 參閱資訊或電子應用相關展覽。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1) 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內容，並符合教學目標。 (2) 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳舊過高，影響學習興趣。 (3) 教材應參照一般專題製作原則。 (4) 教材應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法： (1) 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2) 注重實作，使學生能親「做中學」培養學生發現專題製作之能力。 (3) 鼓勵學生參與相關學術研討。 (4) 培養學生判斷進取及自我發展之能力。			

表 11-2-3-3 國立光復高級南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學程屬性	
	英文名稱	Project Development	
修習來源	內聘		
科目屬性	必修 實習科目		
	實習科目		
學分來源	課科中心學校公會一般訂定學分科目		
學生習得	品格力、創造力、技術力、資料力		
進修科別	資訊處理科		
	第三學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	<p>1. 多媒體製作類</p> <p>(1) 培養多媒體製作之方法、程序、技術、與管理的能力。</p> <p>(2) 培養多媒體文檔創作的的能力。</p> <p>(3) 培養統覺、感覺的覺察能力、歐迪元件設計的呈現效果。</p> <p>(4) 應用多媒體設計原則的指引、體化在系列作品的製作開發能力。</p> <p>(5) 養成接受回饋並調整自我概念的學習能力。</p> <p>(6) 應用統覺、聽覺等特效於後製作、調整成品呈現的效果。</p> <p>2. 系統發展類</p> <p>(1) 培養多媒體製作之方法、程序、技術與管理的能力。</p> <p>(2) 培養系統環境的工作態度、人際關係處理能力。</p> <p>(3) 能依系統發展的設計要領、應用适当的開發工具提升系統的品質性。</p> <p>(4) 能將焦點圖置換為回饋、提高製作的可塑性。</p> <p>3. 資訊系統運作實務類</p> <p>(1) 培養多媒體製作之方法、程序、技術與管理的能力。</p> <p>(2) 培養系統環境的工作態度、人際關係處理能力。</p> <p>(3) 建立專業技能的實作化及實務化等佈的專題學習。</p> <p>(4) 應用實務作業的標準規格、補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。</p>		
課程融入	資訊處理科 (科技教育 資訊教育)		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)分組 - 專題試探1	1. 作品題導 2. 發想 3. 討論	9	
(二)分組 - 專題試探2	1. 討論 2. 可行性分析	9	
(三)分組 - 專題試探3	1. 可行性分析 2. 擬定專題計畫	9	
(四)專題計畫	1. 專題名稱 2. 工作分配 3. 擬定專題計畫書	9	
(五)系統規畫及實作1	1. 研究方法 2. 文獻搜集	9	
(六)系統規畫及實作2	1. 文獻搜集 2. 實地訪視	9	
(七)系統規畫及實作3	1. 實地訪視 2. 設計問卷	9	
(八)系統規畫及實作4	1. 問卷資料分析 2. 網站設計與製作	9	
(九)系統規畫及實作5	1. 問卷設計與製作 2. 影片拍攝	9	
(十)撰寫專題文件1	擬定專題計畫書	9	
(十一)撰寫專題文件2	專題圖樣設計與製作	9	
(十二)專題成果發表與分享	專題報告展升規畫、文件、短片、評量表	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 修正自訂學習分階段內容、教師或校務處訂定專題製作程序與方法。 2. 專題內容大選擇、應適合學生程度、提高學習興趣。 3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源、專題內容能與實務結合。 4. 專題教材及學習成果異質性、應與實務配合、使學生能學以致用。		
教學資源	1. 校外工商機構之合作意願與學校行政支援。 2. 教師應具備輔導學生從事實作性技能之教學、學習的應用研究能力。 3. 圖書資料庫應提供充分、即時之各類型工商機構資料。 4. 利用網際網路教學、擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	<p>1. 教學方法</p> <p>(1) 可善用民間專業機構現場講解、實作與學校提供介紹與現場探討交互教學。</p> <p>(2) 機構編員與學校教師共同課務分配、輔導責任。</p> <p>(3) 以學生之技能與經驗啟發為主要教學方式、教師各於輔導與支援地位。</p> <p>(4) 數額增加、技能、實作正方面式教學。</p> <p>(5) 注重實作學習、使學生能從「做中學」、培養實作能力。</p> <p>(6) 隨時給與學生正確的工作價值觀念。</p> <p>2. 教學評量</p> <p>(1) 專題實作的成果報告與口頭發表、以及製作過程中的態度與方法正確性。</p> <p>(2) 報告分析可由教師組或評審小組共同評定分數(教師評分與委員評分之加權百分比由各校自訂)。</p> <p>(3) 專題心得報告可學期實作經驗談及現場實作性。</p> <p>(4) 配合組織進度、進行過程評量及成果評量、以促進持續教學發展;並督促學生達成學習目標。</p> <p>(5) 評量內容應能理解、應用及綜合分析。</p> <p>(6) 評量方式注重實作性作業、培養實作能力。</p> <p>3. 教學資源</p> <p>(1) 校外工商機構之合作意願與學校行政支援。 (2) 教師應具備輔導學生從事實作性技能之教學、學習的應用研究能力。 (3) 圖書資料庫應提供充分、即時之各類型工商機構資料。 (4) 利用網際網路教學、擴增教學內容與教學效果。</p> <p>4. 教學性與配合事項</p> <p>(1) 校外教學機構之條件、教師與學校的支援。 (2) 安排校外教學機構之現場參觀與訪問。</p>		

表 11-2-3-4 國立花蓮高職南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	科目來源	課外中心學校公會一般訂參考科目			
學分關係	品格力、創造力、技術力、資料力				
進修科別	餐飲管理科				
	1				
	第二學年第二學期 第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、培養學生資料搜尋之能力。 二、培養學生資料統合之能力。 三、製作專題報告。				
課程融入	餐飲管理科(科技教育 資訊教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)導論		1. 專題製作之意義、目標與方法 2. 製作流程與評選安排		6	
(二)主題選定		1. 題目訂定的方向 2. 餐飲科科為範例介紹 3. 訂定題目的流程		6	
(三)製作歷程		1. 題目組成 2. 專題計劃書 3. 進度管理與溝通問題及注意事項		6	
(四)製作(研究)方法		1. 資料蒐集 2. 文獻整理 3. 調查法 4. 訪談法 5. 實驗研究法		9	
(五)文獻探討		1. 引用文獻規範 2. 文獻探討過程		9	
(六)研究分析		1. 研究架構 2. 選定研究方法與流程 3. 分析		9	
(七)書面報告		1. 格式介紹 2. 章節編排		6	
(八)分組報告製作		1. 分組實作 2. 口頭報告		9	
(九)專題製作發表		1. 排班 2. 資料彙整與上傳 3. 心得撰寫		6	
合 計				72	
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現				
教學資源	一、依據學區職業教育輔導會核定合格教科書或由學校自行編教材。 二、教材編選應選擇新穎、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容並運用各種教學方法及多元教學。 四、搜集精選資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。				
教學注意事項	一、教師應留意製作進度。 二、勿讓學生有抄襲行為。 三、可利用電腦教室與圖書館。				

表 11-2-3-5 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題製作		
	英文名稱	Thematic production		
修習來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分關係	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	級別科			
		1		
		第二學年第二學期 第三學年第一學期		
建議先修科目	有：科系：全修系、食品組、食品加工 I/II、烘焙食品加工、中西式點心			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有整合所學各科目之應用之能力。 2. 加強學生競爭力，有志進修者。 3. 瞭解產業所需人才之基本能力與專業。 4. 培養發現問題、解決方法及解決問題之能力。 			
課程融入	烘焙科 (科技教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作介紹		1-1 專題製作的意義 1-2 專題製作的目的 1-3 專題製作的流程	6	
(二)選定主題與計畫書		2-1 選定主題的選定原則 2-2 資料收集 2-3 計劃書撰寫 2-4 撰寫專題計畫書	12	
(三)製作過程		3-1 研究方法 3-2 專題實施注意事項 3-2 進度管理 3-4 專題歷程提供	14	
(四)報告格式		4-1 格式說明 4-2 撰寫專題報告	12	
(五)成果呈現		5-1 書面方式 5-2 簡報口頭報告 5-2 網頁方式	18	
(六)評量與發表		6-1 專題評量 6-2 專題延伸	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	標準時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、積極度、報告表達等)、每星期課後作業評量方式			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部審定之教科書 2. 教師自己公布之他人作品 3. 其他相關專業書籍 			
教學法注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 除基本課程、理論與事實講解之外，帶領學生大量觀摩其他優良作品，使學生熟悉專題各種研究類型、方法之步驟與型式。 2. 由於專題製作為一種培養學生發現問題、統整所學、統籌籌畫的能力，所以在成績評定上，強調過程的發現、主動、而非僅是答三條！在配分上須比其他科目更強調過程性。 3. 鼓勵學生教導自己想知道或討論的題目，再依題目的性質決定研究方法，若有區區實作類型，則要求其有品質價值，以獲得畢業後進入產業之競爭力。 			

表 11-2-3-6 國立光復高級南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎電學實習		
	英文名稱	Circuit Application Practica		
修習來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分價值	2 學分			
進修科別	電機科			
	第一學年第一學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 認識電學的概念及儀表的應用。 2. 由實驗中了解電路的基本原理與定理。 3. 明瞭電學的應用方式。			
進修融入	電機科(能源教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 工廠安全與衛生	1. 工廠安全與衛生。 2. 實習工廠設施介紹。 3. 消防安全。	4		
(二) 儀器介紹與應用	1. 三用電表、示波器、代轉表、4 瓦轉表。 2. 電源供應器、示波器。	8		
(三) 直流電路之實驗與應用	1. 基本電路元件特性-2、串、並聯電路。 2. 電壓、電流的量測、基爾霍夫電流。 3. 直流網路的應用。 4. 電感器及電容器特性介紹與應用。 5. RC 暫態電路-RL 暫態電路。 6. 暫態電路的應用。	18		
(四) 交流電路實驗與應用	1. 交流 RLC 串並聯電路實驗。 2. 交流電壓、電流及功率的量測。 3. 功率因數的量測與改善。	14		
(五) 增幅電路之實驗與應用	1. 增幅電路之特性介紹與實驗。 2. 增幅電路之應用。	14		
合 計		54		
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實驗操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施過程性評量外，教學中應注意階段性評量及形成性評量，以瞭解學生學習困難，進行學習輔導。3. 採每次實習後即實施實習成果方式，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。4. 應要求學生於每次實習後填寫每次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。5. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及調整學生之依據。			
教學資源	1. 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. 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。 3. 學校可結合產業界的資源，以充實實習設備，提升與產業界教學之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，由實習單元觀察驗證教學內容，以提昇學生學習成效。 5. 可引進業界協同教學，參照業界從業員技能檢定及辦理產業教學參觀，加強業界教學資源運用，視檢分業與狀況，以增進產學聯繫，提昇學生技術能力。			
教學注意事項	1. 教師教學時，可就實際上獲得教師課程內容及時做適當的增減與調整。 2. 教學期間，隨時注意目前電路的發展趨勢，並搜集相關資料予以補充。 3. 分析電路原理及配合電路解說時，應儘量利用多媒體輔助教材，以提昇學習的效果。			

表 11-2-3-7國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計			
	英文名稱	Web Design			
備註來源	內聘				
科目屬性	必修 實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學業關係	創造力、應用力、實作力				
進修科別	資料處理科				
	1				
進修年級	第一學年				
進修先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解網頁設計的原理 二、表現學習網頁設計的興趣 三、了解網頁設計於生活周遭的應用與重要性 四、學習網頁設計的技巧				
課程融入	資料處理科 (科技教育 資訊教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)Html	1. HTML 語法基本概念、標籤 2. 語法操作、練習			6	
(二)Css	1. CSS 語法基本概念 2. 語法原理 3. 語法操作、練習			6	
(三)Dreamweaver	1. Dreamweaver 功能介紹 2. 操作練習			7	
(四)基礎製作	網頁製作設計			9	
(五)設計概念	1. 網頁設計的原理 2. 應用與發展 3. 網站規劃			7	
(六)文字表格	1. 文字、圖片的插排與修改 2. 表格的使用、操作			7	
(七)鏈結	1. 超連結 2. 連結形式 3. 網頁地圖、圖層的使用			7	
(八)表单製作	1. 表单的製作 2. 表单作用的設定、時間軸			7	
(九)頁框製作	1. 頁框網頁的建立 2. 頁框應用及製作			7	
(十)管理概念	網站及資料庫連結管理			9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	(1)學習態度評量採問卷測驗方式；(2)各該學科學測測驗，強調網頁設計製作的一致性觀念，而非單個軟體的操作方式。				
教學資源	每種課程均可配教科書，教材的編選以生活化、實際化及理論化並重。				
教學法與學法	1. 教材編選 (1)教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，選取生活化教材，激發學習興趣。 (2)為讓學生容易理解軟體，宜選用自由軟體或免費軟體及說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改用規模的商業軟體作為教材說明，要求求有適用的自由或免費軟體，並換英文。 (3)宜增加目前最新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 2. 教學方法 (1)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活中的應用實例以引起學習動機。 (2)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。				

表 11-2-3-8 國立光復高級南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯實習		
	英文名稱	Advanced Digital Logic Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	高能力、創造力、技術力			
進修科別	電機科			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有：科目：數位邏輯、可程式數位邏輯			
教學目標(教學重點)	一、了解數位邏輯實驗儀器工作原理，並熟悉其操作方法。 二、瞭解基本邏輯門及熟悉布林函數化簡方法。 三、具備基本組合邏輯條件選擇邏輯電路設計及製作之能力。 四、能依數位邏輯電路圖完成電路裝配，並能測測行號及故障檢修。 五、培養循序邏輯電路分析能力、設計能力。 六、能發掘邏輯能力，養成正確及安全的工作習慣。			
課程融入	電機科(科技教育 資訊教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)工廠安全及衛生	1. 實習工場設施介紹。 2. 工廠安全及衛生。 2. 消防安全。	2		
(二) 邏輯實驗儀器之使用	1. 實驗儀器接線方法及測試。 2. 數位及模擬 IC 測試器之使用。 3. 邏輯探棒之使用。	4		
(三)基本邏輯門實驗	1. TTL及CMOS IC邏輯準位量測。 2. 基本邏輯門功能實驗。 3. TTL及CMOS IC之特性比較。	4		
(四)組合邏輯實驗	1. 布林定理實驗。 2. 異或定理實驗。 3. 邏輯門交互換實驗。 4. 布林函數化簡實驗。	8		
(五)加法器及減法器實驗	1. 半加器實驗。 2. 全加器實驗。 3. 半減器實驗。 4. 全減器實驗。 5. 異或全減器實驗。 6. BCD加法器實驗。	8		
(六)組合邏輯電路應用實驗	1. 編碼器及解碼器實驗。 2. 多工器及解多工器實驗。 3. 比較器實驗。 4. 應用案例。	12		
(七)三反器實驗	1. RS觸發器實驗。 2. RS三反器實驗。 3. D型三反器實驗。 4. JK三反器實驗。 5. T型三反器實驗。	8		
(八)循序邏輯電路應用實驗	1. 時鐘脈衝產生器實驗。 2. 計數器實驗。 3. 移位暫存器實驗。 4. 應用案例。	12		
合 計		54		
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等；教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中更應注意過程性評量及形成性評量，以瞭解了學學生學習困難，進行學習輔導。3. 採每次實習後即抽籤實習成果方式，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。3. 應要求學生於每次實習後繳交每次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。4. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	1. 學校訂立補充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. 學校訂立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。 3. 各版本教科書、網路資源、題庫系統、自編教材。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀察、操作、評量為原則，進行實作教學。教學方法應另需具備啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有技能為基礎，引發其學習動機，提出若干問題，然後採取解決問題的步驟。在實作過程中，教師應給各學生系統思考與解決問題的能力。 (2)本課程以實習操作為主，如加工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定編合在統編。 2. 教材編選 (1)可請教科書和實習課互相驗證，以加強學習效果。 (2)可依學生之學習背景調整學習能力隨時調整統編內容及統編進度。 (3)實習工場宜配置螢幕、投影機或單機投影機輔助教學設備。			

表 11-2-3-9 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室軟體應用		
	英文名稱	Office Software Application		
修習來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學業關係	基礎力、應用力			
進修科別	資訊處理科			
	第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能熟識文字處理之操作應用。 2. 能熟識試算表軟體之操作及應用。 3. 能熟識簡報軟體之操作及應用。 4. 能熟識資料庫軟體之操作及應用。 5. 能收錄、分析資料、整合資料庫、試算表、文字排版、簡報之綜合應用。 6. 協助學生取用技術士電腦軟體應用乙級證照。 			
進修師承	資訊處理科(科技教育、資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)OS介紹	1. 作業環境介紹 2. 作業設定	9	
	(二)OS設定	1. 作業系統設定 2. 軟體安裝。 3. 軟體刪除。	9	
	(三)文字處理	1. 文字處理軟體介紹 2. 文字處理軟體功能說明 3. 實作練習	9	
	(四)文字處理應用	1. 文字處理軟體基本應用 2. 實作練習	9	
	(五)試算表I	1. 試算表軟體介紹 2. 試算表軟體功能說明 3. 實作練習	9	
	(六)試算表操作	1. 試算表基本操作 2. 試算表常用函數 3. 實作練習	9	
	(七)簡報	1. 簡報軟體介紹 2. 簡報軟體功能說明 3. 實作練習	9	
	(八)簡報操作	1. 簡報軟體基本操作 2. 簡報軟體技巧 3. 實作練習	9	
	(九)資料庫	1. 資料庫軟體介紹 2. 資料庫軟體功能說明 3. 實作練習	9	
	(十)資料庫操作	1. 資料庫軟體基本操作 2. 實作練習	9	
	(十一)實作	1. 辦公室軟體綜合練習I 2. 試算表、文字排版、簡報綜合應用	9	
	(十二)綜合練習	1. 辦公室軟體綜合練習II 2. 分析資料、整合資料庫	9	
	合 計		108	
學習評量(評量方式)	(1)除學校規定筆試及作業成績外，並考評學生實習操作技巧、團隊態度及思考能力，作為重要的平時成績。(2)評量方式除傳統的是非、選擇外，並多加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容宜採模組式編列為佳；並簡潔說明所用的工具用法。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以較新的學業軟體作為教材說明；若未來有適用的自由或免費軟體，宜換用之。 3. 宜增加目前最新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 			
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1)本科目為專業科目、實習科目。 (2)以學生既有知識經驗為基礎；說明並面上的應用實例以引起學習動機。 (3)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 2. 教學評量 <ol style="list-style-type: none"> (1)除學校規定筆試及作業成績外，並考評學生實習操作技巧、團隊態度及思考能力，作為重要的平時成績。 (2)評量方式除傳統的是非、選擇外，並多加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。 3. 教學資源 <ol style="list-style-type: none"> (1)實習電腦網路教室。 (2)廣播教學設備。 (3)相關教學參考圖片、網站等。 (4)為避免軟體取用價格昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。 (5)學校宜將相關自由軟體或免費軟體儲存在校園網路，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 4. 教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> (1)教學學生專業學習時應讓：選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面瞭解軟體授權的概念。 (2)目前自由軟體或免費軟體在市場及業界仍有異議不絕，但教學應有實惠的價值不可或缺，且軟體發展迅速，教學應洽百分之百滿足業界，並強調軟體功能讓文件製作的一致性觀念，才能適用於各種軟體。 			

表 11-2-3-10 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作		
	英文名稱	Western dessert production		
修習來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與權	品精力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	烘焙科			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西式點心的類別、材料與製作流程。 二、瞭解點心之裝飾製作與繪圖原理。 三、能依烘焙計畫、產品分類及製作。 四、能依材料製成不同產品的烘焙體積。 五、能運用所學知識產品變化。 六、培養正確的工作習慣、態度及點心製作的興趣。			
課程融入	烘焙科 (多元文化 國際教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)蛋糕製作	1-1蛋糕與西點分類 1-2蛋糕製作方法及流程 1-3蛋糕裝飾 1-4蛋糕評鑑	9		
(二)蛋糕製作-起模類蛋糕	2-1-1重奶油蛋糕 2-1-2水果蛋糕 2-1-3大理石蛋糕	9		
(三)蛋糕製作-乳沫類蛋糕	3-1-1海綿蛋糕 3-1-2抹面蛋糕 3-1-3蛋包餅小蛋糕	9		
(四) 蛋糕製作-戚風類蛋糕I	4-1-1蛋糕麵粉 4-1-2香芒戚風蛋糕	8		
(五) 蛋糕製作-戚風類蛋糕II	5-1-1龍眼玫瑰戚風蛋糕 5-1-2美点林蛋糕	8		
(六)蛋糕製作II	6-1 Madeleine 6-2 Mont blanc 6-3款蛋糕	7		
(七)蛋糕製作	7-1巧克力酥餅蛋糕 7-2布甸卷	7		
(八)西點製作I	8-1雞蛋奶油布丁 8-2奶油空心餅	8		
(九)西點製作II	9-1檸檬布丁派 9-2海陸Double Cheese pizza	8		
(十)西點製作III	10-1水果塔 10-2蛋塔 10-3鹽漬鳳梨塔	8		
(十一)西點製作IV	11-1雙色果派 11-2鬆餅	8		
(十二)西點製作V	12-1草莓派 12-2糖粉派 12-3蛋巧克力	9		
(十三)西點製作VI	13-1起司塔 13-2牛奶塔 13-3蛋包餅派	9		
(十四)西點製作VII	14-1月果 14-2迷迭司 14-3大餅	9		
合 計		108		
學習評量 (評量方式)	課平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、舉手、課堂儀容舉)、操作、作業及每次製作成品是否達要求。			
教學資源	1. 教育部審定合格各相關教科書。 2. 相關期刊、雜誌、論文、報告等。 3. 利用坊間專業書籍、網路資源自編教材。			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課與示範，再以分組方式進行。 二、教學評量：平時成績、平時作業評量及期末報告、期末考。 三、重視基本觀念的講授，使學生容易理解各種類型產品的製作重點。 四、著重於製作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以獲得學生學習興趣。			

表 11-2-3-11 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎配線實習		
	英文名稱	Basic Industrial Distribution Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生預備	品端力、啟動力			
進修科別	電機科			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識有關配電之基本知識。 2. 熟悉配電設備及器材之安裝及操作。 3. 養成對配電系統使用安全之認知。 4. 使學生能正確辨識配電器具及設備。 5. 使學生具有電路故障的檢修與排除能力。 6. 培養學生遵守電氣安全規則法規之工作習慣，期冀適應社會發展。 			
備註	電機科 (能源教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)	等線之選擇、連接與處理	(1)等線之圖形辨識與測量、(2)等線接頭之鑿接 (3)等線接頭之鑿接、(4)等線之絕緣處理、(5)電纜線之連接。	6	
(二)	配電器具之裝置	(1)開關、排線器具之安裝配線、(2)分電錶 電表之裝置。	6	
(三)	屋內用電管線之配線	(1)低壓電纜配線、(2)單相二線式PVC管配線、 (3)單相三線式EMT管配線、(4)接地線與接地 地電阻之測量、(5)屋內線路絕緣電阻之測量、 (6)單相三線式多分路配線、(7)住宅配線設計	12	
(四)	低壓電機控制配線及裝置	(1)電動機起動、停止、過載控制、 (2)電動機之正逆轉控制、 (3)電動機之順序控制、 (4)電動機之保護控制、 (5)三相感應電動機之Y- Δ 變壓起動控制、 (6)水位控制裝置、 (7)送排、光電控制裝置。	18	
(五)	裝置配線I	(1)單相感應電動機正逆轉控制、 (2)起停控制電路。	18	
(六)	裝置配線II	(1)電動機保護控制電路。	14	
(七)	裝置配線III	(1)兩台電動機順序運轉控制、 (2)二台抽水機交替運轉控制、 (3)三相感應電動機Y- Δ 變壓起動控制、 (4)三相感應電動機正逆轉控制。	18	
(八)	故障檢修	(1)故障檢修一、(2)故障檢修二、 (3)故障檢修三、(4)故障檢修四、 (5)故障檢修五、(6)故障檢修六、 (7)故障檢修七。	18	
	合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中應注意過程性評量及形成性評量，以便及時了解學生學習困難，進行學習輔導。3. 採每次實習後即驗收實習成果方式，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。3. 應要求學生於每次實習後繳交每次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。3. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本課程以實習操作為主，由教師或同學編教材或選出原廠書籍。 2. 確保學生對電路的理解與應用，學習器材多樣化的因素，技能多元化的引導，教學以示範、觀察、操作、評量為原則，並善用各種教學媒體。 3. 本課程教學內容及實施，須與基本電學實習課程密切配合。 4. 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。 			
教學法參考項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1)本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀察、操作、評量為原則，進行實作教學。教學方法應兼具啟發性與創造性；教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引導其學習動機，舉出若干個問題，然後採取解決問題的步驟，在實作過程中，教師應均應學生系統思考與解決問題的能力。 (2)本課程以實習操作為主，如加工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組授課。 2. 教材編選 <ol style="list-style-type: none"> (1)可將教科書與實習課互相驗證，以加強學習效果。 (2)可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 (3)實習工場宜設置量具、檢點機或另裝投影片機輔助的教學設備。 			

表 11-2-3-12 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務		
	英文名稱	Hospitality Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	科目來源	課外中心學校公會一般訂修考科目		
學分與修	品精力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	餐飲管理科			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、學習服務者禮儀及技巧。 二、學習中餐服務者禮儀及器具使用。 三、學習西餐服務者禮儀及器具使用。 四、學習中西餐服務技巧與流程。			
課程融入	餐飲管理科(多元文化、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)	口布摺疊	1. 盤花 2. 杯花	0	
(二)	餐前基本技能	1. 杯盤操作 2. 服務及起操作	0	
(三)	服務禮儀	1. 美佳市禮儀 2. 輪盤訓練	0	
(四)	中餐服務基本技能介紹	1. 圍桌禮儀 2. 圍桌市禮儀 2. 轉盤定位、搬運	0	
(五)	中餐服務技能	1. 前置作業 2. 中餐禮儀 3. 卷席搬運	0	
(六)	中餐服務技能	1. 迎賓 2. 帶客人座 3. 餐中服務流程	0	
(七)	中餐最後處理	1. 備品歸位 2. 環境維護	0	
(八)	西餐服務基本技能介紹	1. 前置作業 2. 西餐禮儀 3. 服務流程	0	
(九)	西餐服務技能	1. 接待 2. 入座 3. 開水 4. 開水服務 5. 酒類服務	0	
(十)	西餐服務技能	1. 迎賓 2. 帶客人座 3. 餐中服務流程	0	
(十一)	西餐最後處理	1. 備品歸位 2. 環境維護	0	
(十二)	餐區安全	各階段服務流程安全注意事項	0	
合 計			108	
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及課外表現及口頭報告等性			
教學資源	一、依據學生程度選用教育程度合格之教師或由學校自行編教材。 二、教材編選選擇系統套、進入層出的相關資訊。 三、依教材內容選用各種教學手段與多元教學。 四、搜集雜誌資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課，教學內容再以分組方式進行實作。 二、重視餐飲服務技術實作，使學生學習餐飲服務技術。 三、著重評量作業性的評量，能使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以使其學至學而致用。			

表 11-2-3-13 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車檢修實習		
	英文名稱	Automotive Maintenance Practice		
性質來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分屬性	技術力、資料力			
進修科別	汽車科			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使學生瞭解引擎及其輔助系統之工作原理。 2. 使學生具備使用基本工具與設備之能力。 3. 使學生能排除、正確地閱讀修護手冊、零件手冊、電路圖等。 4. 培養學生具備供油調整引擎之能力。 5. 培養學生具備更換引擎零件之能力。 6. 培養學生具備副廠液體保潔觀念與會修。 			
課程融入	汽車科 (安全教育 防災教育)			
教學內容				
主要單元(選修)	內容細項	分配節數	備註	
(一)工廠(廠)環境與設備介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工廠(廠)安全與衛生介紹。 2. 基本手工具的使用與保養。 2. 廠務安全之認識、管理與判斷應遵行為。 	18		
(二)量具使用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 螺絲刀、分厘卡、缸徑規、厚薄規、火星鑿間隙規、汽車壓力錶等量具使用說明。 	18		
(三)引擎本體與零件之構造及分類、組合	<ol style="list-style-type: none"> 1. 引擎本體系統、空壓系統、燃料系統、引擎控制系統。 2. 修護手冊的閱讀及使用。 3. 引擎分類、各機件的清洗。 4. 引擎組合與試驗。 	18		
(四)燃料系統維修	<ol style="list-style-type: none"> 1. 燃油系統工作原理。 2. 汽油濾清器更換。 3. 汽油系統油量調整。 	18		
(五)冷卻系統維修	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷卻系統工作原理。 2. 水箱壓力與水箱蓋檢驗。 3. 節溫器試驗。 4. 電扇風扇系統維修。 	18		
(六)潤滑系統維修	<ol style="list-style-type: none"> 1. 潤滑系統工作原理。 2. 機油更換。 3. 機油濾清器更換。 	18		
(七)引擎調整與測試	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配氣系統調整。 2. 怠速引擎。 3. 點火系統調整。 4. 基本點火正時調整。 5. 基本怠速調整。 6. 汽缸壓縮壓力測試。 7. 汽缸漏氣試驗。 8. 引擎真空測試。 9. 動力平衡測試。 	18		
(八)引擎機件保養、維修	<ol style="list-style-type: none"> 1. 空氣濾清器更換。 2. 新式門體清洗與更換。 3. 正時鏈調整。 4. 汽門間隙調整。 	18		
合 計		144		
學習評量 (評量方式)	一、檔案評量 二、實作評量 三、口頭評量 四、問答測驗			
教學資源	教育部審定合格教科書或自編教材。			
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 一、教師教學前應擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，確保教師瞭解相關之課程內容外，善用各種實 物示範講解，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。 			

表 11-2-3-14 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 電腦操作實務	英文名稱 Computer Operation And Skill	
修習來源	內聘		
科目屬性	選修 實習科目		
	科目來源	學校自行規劃	
學業目標	品格力、創造力、技術力		
進修科別	資料處理科		
	1 第二學年		
進修先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解電腦的軟體結構及內部運作的原理。 2. 熟練操作電腦的技巧及基本工具軟體的使用。 3. Office 系列軟體、網路、全球資訊網之相關應用。		
進修融入	資料處理科 (科技教育 資訊教育)		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 系統平台	系統平台的運作原理、網路網路運作原理、系統平台之未來發展	8	
(二) 資料表示、處理及分析	資料取得、資料預處理、資料處理、資料分析	8	
(三) 資料結構	資料結構、樹、圖、陣列、串列、佇列、堆疊	8	
(四) 演算法簡介	演算法的基本條件、演算法的表示	6	
(五) 演算法基本結構	線性化設計、演算法的繪製軟體	6	
(六) 常用的演算法	搜尋法、排序法、有趣的演算法問題	8	
(七) 資訊科技應用	資訊共享與共創、雲端文件共創與分享	8	
(八) 資訊交換	圖像溝通與資訊交換、圖像共創實作	8	
(九) 網路設置與應用	網路簡介、網路通訊協定設置、網路通訊協定初探、IP 設定、路由設定、網通設定、DNS 設定、相關網路設定及病毒偵測判斷	8	
(十) 資訊安全與人類科技社會	防毒軟體概念與安裝、防火牆概念與設置、資料備份、資料的合理使用原則、個人資料的保護、資訊安全與防護	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	(1)除學校規定學試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。(2)評量方式除傳統的考卷、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。		
教學資源	1. 教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，選取生活化教材，並發展說明所用的工具用法，啟發學習興趣。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以課程的學習軟體為教材說明，並尋求有適用的自由或免費軟體，並換齊大。 3. 宜增加多所教師的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。		
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為實習科目。 (2)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活中的應用實例以引起學習動機。 (3)隨時提供學生相關資訊，以符合現代生活的應用。 (4)可採個別學習、小組合作學習或小組團體學習來完成一個完整的專案。 2. 教學評量 (1)除學校規定學試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 (2)評量方式除傳統的考卷、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。 3. 教學資源 (1)實習電腦網路教室、各種教學設備、相關教學參考圖片、媒體等。 (2)為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。 (3)學校宜將相關自由軟體或免費軟體上傳於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 4. 教學相關配合事項 (1)教學學生尊重智慧財產權：選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的概念。 (2)目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但教學與商業應用仍屬不可或缺，且軟體版本迅速，教學無法百分之百滿足需要，宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念，才能適用於各種軟體。		

表 11-2-3-15 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食製作		
	英文名稱	Local Delicacies Manufacture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	課外中心學校公會一般訂修考科目		
學生關係	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	餐飲管理科			
	1			
進修學期	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解各地飲食文化習性及取材。 二、了解特色糕點的來源、典故。 三、了解各國糕點之特色。 四、具備製作各國特色糕點之能力。			
課程融入	餐飲管理科 (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)飲食文化		1. 各國飲食文化介紹 2. 烹調法名等項	4	
(二)特色糕點及糕點典故		1. 糕點介紹 2. 糕點的歷史	8	
(三)各國美食介紹		1. 英國料理 2. 口味演變	8	
(四)原住民糕點製作-阿美族		1. 阿美族傳統美食 2. 創意糕點製作	8	
(五)原住民糕點製作-大島阿美族		1. 大島阿美族傳統美食 2. 創意糕點製作	8	
(六)原住民糕點製作-噶瑪蘭、布農		1. 噶瑪蘭、布農傳統美食 2. 創意糕點製作	8	
(七)客家糕點製作		1. 客家傳統美食 2. 創意糕點製作	8	
(八)閩南糕/台糕製作		1. 傳統台糕美食 2. 創意糕點製作	8	
(九)糕點行銷		1. 糕點製作 2. 食材成本管理	8	
(十)成果發表		1. 學生展示製作 2. 糕點販售 3. 糕點設計	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現			
教學資源	一、依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校自行編教材。 二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資訊。 三、依教材內容選擇各種教學手法及多元教學。 四、教學媒體資料蒐集、網路資訊蒐集相關文章補充教學。			
教學法或事項	一、教學方法：一般上課，再以分组方式进行製作。 二、學習評量方式的評量：將學習歷程中所學融合實踐，並能將理論應用於實際，以獲得學生學習興趣。			

表 11-2-3-16 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	糖果製作與實習		
	英文名稱	Candy making and internship		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學業關係	異能力、創造力、技術力			
進修科別	級別科			
		1		
		第二學年		
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解糖果製作之基本概念。 2. 了解各式糖果製作之基本技術。 3. 了解糖果裝飾的布置。 4. 熟識各式糖果與其他食品之包裝。 5. 培養設計各式糖果之能力，並將其應用為具商品化之糖果。 			
課程融入	烘焙科 (多元文化)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)糖的基本理論介紹	1-1 糖類的定義 1-2 糖類的分類 1-3 中糖類	4	
	(二)糖的種類與特性	2-1 蔗糖的來源 2-2 蔗糖的區別 2-3 糖的原料 2-4 糖類的熱量 2-5 糖的甜度	4	
	(三)基本糖類(蔗糖)技巧製作一例糖 原料原理	3-1 水+糖的基本液化 3-2 糖原溫度與狀態 3-3 糖原溫度與含水量 3-4 糖原溫度與稠度	4	
	(四)三種糖基本做法	4-1 糖漿 4-2 軟糖法 4-3 空夾餅入 4-4 各式硬糖應用 4-5 其他軟糖類	4	
	(五)軟糖與牛軋糖	5-1 肉桂糖 5-2 糖霜巧克力糖 5-3 芝麻糖 5-4 花生糖 5-5 椰糖 5-6 QQ糖 5-7 牛軋糖 5-8 三色軟糖 5-9 棉花糖 5-10 冰皮糖花糖	20	
	(六)糖類(糖類)	6-1 薄荷糖 6-2 金糖糖 6-3 糖軟糖 6-4 糖軟糖 6-5 水果軟糖 6-6 糖軟糖	12	
	(七)酥糖	7-1 花生酥糖 7-2 芝麻糖 7-3 地瓜酥 7-4 綠豆酥糖 7-5 杏仁酥糖 7-6 南瓜子酥糖	12	
	(八)巧克力	8-1 牛奶巧克力 8-2 巧克力乳加 8-3 椰子巧克力球 8-4 軟心巧克力 8-5 玉米片巧克力 8-6 香巧克力花生糖	12	
	合 計		72	
學習評量 (評量方式)	平時(出勤、筆記、報告、每次製作課後、口頭問答)、段考與實作是符合標準。			
教學資源	研習教科書與自編教材。			
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 一、教學方法：一般上課與示範，再以分組方式進行。 二、教學評量：平時成績、期考考、每次實作成品及製作過程報告。 三、重視基本概念的講解，使學生容易瞭解每種糖果的原料與製作。 四、教學評量依基本理論嘗試其他種類材料、製作、組合出各式糖果產品。 			

表 11-2-3-17 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動力機械維修實習		
	英文名稱	Engineering mechanical Maintenance Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分關係	技術力、資料力			
進修科別	汽車科			
	1			
進修年級	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識工程車輛系統的工作原理，加強實習應用知識。 二、熟悉各種動力機械的構造，動靜作動原理。 三、動力機械的安裝保養、檢點及相關儀器的使用能力。			
進修融入	汽車科《安全教育 防災教育》			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎機械		1. 風扇。 2. 熱風機。 3. 壓縮機。	10	
(二)泵		1. 離心泵。 2. 液壓泵。 3. 旋轉泵。 4. 轉熱泵。	10	
(三)水輪機		1. 轉筒式水輪機。 2. 法式水輪機。 3. 軸流式水輪機。 4. 水輪機的運轉性能。 5. 水輪機的特性定律。 6. 水輪機各種現象。	10	
(四)揚升機械		1. 鏈傳。 2. 繩。 3. 吊車。 4. 升降機。	10	
(五)拖曳和推動機械		1. 吊車。 2. 絞車。 3. 工字吊車(搬運機)。	10	
(六)搬運揚升機械		1. 捲揚機。 2. 捲揚車。 3. 起重機。	10	
(七)連續搬運機械		1. 螺旋搬運。 2. 刮板和履帶搬運。 3. 帶式搬運機。 4. 滾子搬運機。 5. 鏈條搬運機。 6. 板條搬運機。 7. 別墅搬運機。	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	一、檔案評量 二、實作評量 三、口頭評量 四、認知測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，並請教師除講解相關之課程內容外，善用各種實 驗及設備，給予提問，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-18 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦繪圖實習		
	英文名稱	Computer Graphics Practice		
備註	內詳			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生關係	訓練力、應用力、實作力			
進修科別	電機科			
	1 第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解電腦繪圖概念、輔助電路製作。 2. 熟悉電腦繪圖軟體的操作。 3. 能實際應用電腦繪圖之基本功能。			
進修融入	電機科〈資訊教育 能源教育〉			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 電腦繪圖概論。 2. 電腦繪圖平台。 3. 軟體界面的認識與操作。	8	
(二)電腦電路繪圖		1. 電路繪圖。 2. 電路圖條件及管理與條件編排。 3. 階層式電路圖概念與設計。	20	
(三)電路設計		1. 階層式電路圖概念與設計。 2. 電路繪圖與產生各式圖表。 3. 電路板設計基本操作。	20	
(四)繪圖與模擬		1. 電路板設計基本操作。 2. 電路圖條件及管理與條件編排。 3. 自動布線設定與操作。	18	
(五)輸出		輸出類型設定與輸出後製。	10	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等；教師應單元內容和性質，針對學生的性質、技巧、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中更應注重過程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。3. 採每次實習後即實施學習成果之方式，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。4. 應要求學生於每次實習後繳交每次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。5. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	一、研習各版本教科書。 二、網路資源。 三、超媒體。 四、自編教材。			
教學法或學項	包含教材編選、教學方法 1. 以在實習工廠上課、實際操作為主。 2. 除教科書外，各類各種實物亦應講解，以加強學習效果。 3. 本課程基本增訂及電腦繪圖概念數量，本課程應配合電腦繪圖軟體實際上課時數；電腦繪圖應用應以工業界應用電路圖例與板圖上機繪製。			

表 11-2-3-19國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	餐飲設備保養與倉儲管理 Catering equipment maintenance and storage management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	品格力、創造力、技術力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
進修學期	第三學年第一學期			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解現有餐飲設備基礎保養。 二、瞭解現有餐飲設備基本修理。 三、瞭解倉庫管理與儲存架組設備的相關事項。 四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活當中。			
課程融入	餐飲管理科 (安全教育、防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐項I		中餐相關設備維護與保養原則。	8	
(二)中餐項II		中餐教室實地操作。	8	
(三)西餐項I		西餐相關設備維護與保養。	8	
(四)西餐項II		西餐教室實地操作。	8	
(五)烘焙項I		烘焙相關設備維護與保養。	8	
(六)烘焙項II		烘焙教室實地操作。	8	
(七)飲調項I		飲調相關設備維護與保養。	8	
(八)飲調項II		飲調教室實地操作。	8	
(九)管理原則I		各課室管理須注意的事項與原則實務操作。	4	
(十)管理原則II		教室實地操作。	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.教學方法：一般上課、個人報告方式由國英內容上台分享。 2.教學評量：平時成績、平時考卷、書面報告考卷、定期考。			
教學資源	1.視學生程度，調整課程內容，部分內容可作為學生自習參考之用。 2.相關教科書。 3.自編教材。			
教學注意事項	1.視基本觀念的講授，使學生容易瞭解民宿地管理與管理。 2.可結合實務操作，期望學生能將所學融會貫通；並能將理論應用於實務，以提昇學生學習興趣。			

表 11-2-3-20 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	在地食材加工		
	英文名稱	Food processing in place		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生關係	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	級別科			
		1		
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有：科目：食品概論、食品加工、食品加工與實習、香料調配			
科目目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具備互助合作、良好的工作態度與團隊及重視職場倫理、實習工廠安全與衛生規範。 2. 了解畜產品加工原理及進行實際操作。 3. 了解水產品加工原理及進行實際操作。 4. 了解豆類加工原理及進行實際操作。 5. 了解食品加工機具的操作方法及簡易保養方法。 6. 了解麵類加工原理及進行實際操作。 7. 了解罐頭食品加工原理及進行實際操作。 			
課程融入	課程科《多元文化》			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實習工廠(場)之安全衛生及作業管理		1-1食品工廠安全與衛生 1-2食品工廠人員個人衛生	3	
(二)實習工廠(場)之安全衛生及作業管理II		2-1罐頭加工機械具加工常用機具 2-2畜產品加工常用機具	3	
(三)罐頭加工I		3-1光復在地菜脯加工 3-2光復在地紅標加工	9	
(四)罐頭加工II		4-1麵食加工-涼粉 4-2麵食加工-麵筋	3	
(五)罐頭食品		5-1醬油製作原理 5-2醬油製作程序	3	
(六)罐頭食品		6-1食醋與醬油 6-2酒味、酸與與蔗糖	3	
(七)畜產品加工		7-1香腸	4	
(八)蔬果加工I		8-1蒜蒜油干菜醬 8-2蒜蒜油菜絲	3	
(九)蔬果加工II		9-1台式泡菜 9-2韓式泡菜	3	
(十)豆類加工		10-1豆乾 10-2豆漿 10-3豆腐	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時(出勤、筆記、配合度、每次製作過程、口頭問答)、後考與實作是否符合標準。			
教學資源	坊間教科書與自編教材。			
教學法與學項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應顧及學生需要並配合科發展，使課程內容能與生活相結合，以引發學生興趣、增進理解，使學生不僅能應用所學知識於實際生活中，且能將學習與生活中各種問題，思得解決之道。 2. 教材之選擇須注意「廣」的標準，使所有的學習經驗均能建立於既有經驗之上，也須重視「廣」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當銜接，使其內容與學習能統合連貫，使學生能獲得統整之知識。 			

表 11-2-3-21 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端程式設計		
	英文名稱	Web Program Language		
備置來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	創設力、應用力			
進修科別	資料處理科			
	1 第二學年			
連續先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、透過雲端程式設計認識。 二、培養學生雲端程式設計能力。 三、增加學生對雲端程式設計的興趣。			
進修融入	資料處理科《科技教育 資訊教育》			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)GOOGLE WEB Designer與HTML5	網頁用語的問題、HTML5概念與編碼、系統需求、語言選擇、下載與安裝	6		
(二)基本介紹	GOOGLE廣告、網頁製作、程式碼編輯、操作介面、環境設定、網頁修飾	4		
(三)工具的使用與屬性功能	工具介紹、選取網頁工具的使用、2D物件旋轉工具與縮排工具、標記工具與屬性、繪圖工具與屬性、文字工具與屬性、媒體工具與屬性、3D旋轉中心、CSS動感設定、環境頁面的設置	8		
(四)互動元件	簡介、按鈕區域、表格、按鈕區域透過、滑動式窗單、輪轉式窗單、200度窗單、影片設置、VT設置、地圖設置、IFrame設置	8		
(五)動畫模式	快速模式、快速模式動畫製作、進階動畫模式、進階動畫模式製作、加/減速製作	8		
(六)事件新增、觸控、擴展	事件新增及元件、將事件觸控和事件擴展新增及時間軸、事件擴展區命令製作	8		
(七)網頁介紹與製作	建立新檔、新增頁面、資料綁定、動畫及程式設計製作、事件切換設置、按鈕區域元件設置、發佈專案	8		
(八)圖片控制與製作	建立新檔、大圖設置、小圖設置、新增小圖的控制事件設置、大圖的進階設定、增加按鈕控制事件設置、發佈專案	8		
(九)3D窗戶	建立新檔、Banner page設置、Expanded page基本設置、Expanded page卡片特效設置、時間軸事件設定、發佈專案	8		
(十)雲端空間及其他應用	免費虛擬主機簡介、快速反應時的實作與整合、VT製作與專案整合	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	除筆試及作業成績外，並考核學生實習操作技巧、熟練程度、思考能力、創意等，作為重要的平時成績。			
教學資源	一、坊間各版本教科書。 二、網路資源。 三、超媒體系統。 四、自編教材。			
教學注意事項	一、本學科可在電腦網路教室上課，實際操作為主。 二、採每次上課後驗收效果，以確實掌握每位學生的學習進度與程度的學習目標。 三、教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，強調生活化主題，可將學生完成之作品置於雲端，激發學習興趣。 四、教導學生尊重智慧財產權。 五、教學評量除筆試及作業成績外，並考核學生實習操作技巧、熟練程度、思考能力、創意等，作為重要的平時成績。			

表 11-2-3-22 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果刀陳與餐桌擺設		
	英文名稱	Vegetable & Fruit Cutting and Restaurant Table Setting		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修-實習科目			
	實習科目	科目來源 學校自行規劃		
學業關係	品格力、創造力、技術力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
進修學期	第三學年第二學期			
修讀先修科目	無			
科目目標 (教學重點)	一、瞭解蔬果的刀陳法。 二、瞭解蔬果造型刀陳及其運用。 三、應用所學之刀陳技術於餐飲工作及日常生活中。 四、瞭解餐桌擺設的基本概念原理。 五、瞭解餐桌擺設重要性與運用。 六、應用所學之餐桌擺設技術於餐飲工作及日常生活中。			
課程融入	餐飲管理科《多元文化》			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)	刀陳法介紹與實作	1. 基本刀法 2. 基本刀工	8	
(二)	蔬果特性與適合的刀陳法	1. 蔬果刀陳的藝術 2. 適合陳列的蔬果 3. 蔬果的選購方法	8	
(三)	蔬果類造型切割	蔬果類切割	8	
(四)	水果類造型切割	水果類切割	8	
(五)	擺盤藝術教學	擺盤原則與配色及藝術	4	
(六)	餐桌擺設原理	1. 擺設原則 2. 注意事項	8	
(七)	口布摺疊	1. 客房型口布 2. 裝飾型口布 3. 晚宴型口布	8	
(八)	餐桌色彩配置原則與實作	1. 色彩學 2. 搭配原則 3. 實例介紹	8	
(九)	桌巾、方巾、亮巾的擺設與實作	1. 桌巾 2. 方巾 3. 紙扇圓錐	8	
(十)	小組討論	各組相互觀察與討論學習	4	
	合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業或校外，並考評學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的選擇、選擇外，並增加問答题，以瞭解學生的思考表達能力。			
教學資源	1. 視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2. 坊間教科書。 3. 自編教材。			
教學注意事項	1. 教學方法：一般上課，教學內容再以分組方式進行實作。 2. 教學評量：平時成績-實作成績。 3. 著重於實作性的評量，期使學生能將學科融合實踐，並能將理論應用於實際，以達再學生學習興趣。			

表 11-2-3-23 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車塗裝實習		
	英文名稱	Automotive Coating Practice		
備註	內詳			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分	訓練力、應用力、實作力			
進修科別	汽車科			
	1			
	第二學年第二學期			
修讀先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、學生了解汽車塗裝大體流程目的，進而瞭解各塗料的性能與分類，塗裝前準備事項及塗裝作業的安全與衛生。 二、學生能瞭解靜態塗裝工法的各項施作設備。 三、學生了解噴槍構造原理及型式，進而學會噴槍正確的使用方法及技巧，能了解防塗的目的，並能正確利用防塗材料及設備，進行防塗作業。			
課程融入	汽車科(環境教育 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. 塗裝之功能。 2. 汽車修補塗裝的種類。 3. 塗料簡介。	8		
(二) 塗裝設備	1. 漆油房的選擇。 2. 漆油房的型式。 3. 漆油房的基本要素。 4. 塗裝作業設備。 5. 塗料工作檯。 6. 噴漆室。 7. 杜拉漆噴槍。 8. 噴漆架。	8		
(三) 壓縮空氣供應系統	1. 壓縮機的種類。 2. 空氣壓縮機的選擇、裝設及維護。 3. 空氣壓縮機的壓力需求。 4. 空氣壓縮機的安裝。 5. 空氣壓縮機的通氣規劃。 6. 壓縮空氣管徑的大小。 7. 壓縮空氣的乾燥設備。	10		
(四) 乾膜塗裝程序	1. 塗料調漆。 2. 塗布一次作業噴塗設備。	10		
(五) 濕膜塗裝程序	1. 濕粉二次作業噴塗設備。 2. 塗布一次作業噴塗設備。	12		
(六) 塗層修補塗裝程序	1. 濕粉二次作業噴塗設備。 2. 塗布一次作業噴塗設備。 3. 塗層修補噴塗設備。	12		
(七) 色彩與調色	1. 色彩概述(Color Description) 2. 色的感覺(Color Perception) 3. 色溫(Color Temperature) 4. 色彩的觀察(Color Viewing) 5. 色彩的屬性(Color Properties) 6. 色彩的混合(Color Mix) 7. 各種色色系統(Color Expression) 8. 色的控制方法 9. 色的感覺效果	12		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	一、 檔案評量 二、 實作評量 三、 口語評量 四、 問答測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫，教學方式及評量計畫，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，使教師除講解相關大綱內容外，善用各種實 物及範例，給予具體解 釋，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-24 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計實務		
	英文名稱	Accounting Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	課外中心學校公會一般訂修考科目		
學業關係	基礎力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	資料處理科			
	1			
進修年級	第二學年			
建議先修科目	有：科目：會計學 I、II			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解公司會計的基本概念 2. 熟悉各項資產評價及帳務處理 3. 瞭解負債的帳務處理 4. 加強各種會計處理之實際能力 5. 培養守法的觀念、慎密誠信之職業道德 			
課程融入	資料處理科 (法治教育、資訊教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)公司會計基本概念	<ol style="list-style-type: none"> 1. 股票 2. 保留盈餘 3. 股利發放 4. 庫藏股 	9		
(二)現金及内部控制	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現金内部控制 2. 支票 3. 銀行調解表 	9		
(三)應收帳項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應收帳款 2. 應收票據 	9		
(四)存貨	<ol style="list-style-type: none"> 1. 存貨數量、成本衡量 2. 存貨後評價 3. 存貨估計 	9		
(五)投資	<ol style="list-style-type: none"> 1. 股票 2. 公允價值法 3. 權益法 	9		
(六)不動產、廠房及設備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不動產、廠房及設備成本之衡量 2. 不動產、廠房及設備的折舊與攤銷 3. 折舊支出處理 4. 不動產、廠房及設備之處分 	9		
(七)無形資產	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無形資產衡量 2. 無形資產處分 	9		
(八)負債	<ol style="list-style-type: none"> 1. 流動負債、負債準備 2. 瞭解負債的帳務處理 	9		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 除學校規定考試及作業外，宜考慮學業實際能力、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的選擇、選擇外，宜多增加題組題型，以瞭解學生的思考實際能力。 			
教學資源	課本、黑板、電腦、音檔講義			
教學法注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)注重會計知識學習。 (3)隨時培養學生職業道德觀念。 (4)培養學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 2. 教學評量 <ol style="list-style-type: none"> (1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以促進理解教學成效；並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (3)評量方式注重會計知識學習，培養會計操作能力。 (4)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增進教學。 3. 教學資源 <ol style="list-style-type: none"> (1)善用教學媒體及影音教學，務求教學內容與教學效果。 (2)為了培養學生熟悉會計人員的權利及義務，應於附錄中增列會計相關法規及實施細則，如商業會計法、財務會計學則公報、所得稅法、營業稅法、遺產稅則等法規，作為教師教授相關單元時，培養學生從事會計工作應注意的合法規定。 (3)配合學生從事服務業會計工作的需求性日增，應於附錄中增列服務業會計科目。 4. 教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> (1)鼓勵學生參加其他專業技術檢定。 (2)本綱要所列教學時數係配合制定第二學年「會計學 III-IV」時數不足予以補時，故建議學校本綱應應編訂第二學年「會計學 III-IV」全部由同一位教師負責。 			

表 11-2-3-25 國立高雄第二師範學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	分析化學實習		
	英文名稱	Analytical Chemistry Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	品格力、應用力、實作力			
進修科別	採修科			
	級	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、 熟練分析化學的操作技能與對物質組成分析的能力，並能實際應用，展現自我解決問題的能力。 二、 了解物質的定性與定量分析，進而以執行各項檢驗，並能解決實際問題；具備系統思考、符號表達與科技資訊之能力。 三、 具備食品衛生安全相關法規知識，展現注重環境保護、性別平等、良好工作態度、注重職權倫理、重視勞動權益及避免職業災害之素養。 四、 具備相關食品資訊與課程所學之基本素養，能關注最新食品科技發展，展現實務性與前瞻性之國際觀。 五、 能理解勞動法令與法規相關條規，履行自我的社會責任。			
課程融入	採修科 (環境教育 能源教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)定性分析1		1-1 總論 1-2 化學平衡與熱力學 1-3 溶解度與溶解度積	9	
(二)定性分析2		1-4 酸鹼平衡、水溶液的酸鹼性、pH值及緩衝溶液 1-5 氧化還原反應	9	
(三)定性分析3		1-6 銨離子、金屬配合物及兩性化合物 1-7 分析總論	9	
(四)定性分析實驗1		2-1 銨離子分離總論 2-2 銨離子之分離與檢驗	9	
(五)定性分析實驗2		2-3 銨離子分離總論 2-4 銨離子之分離與檢驗	9	
(六)定性分析實驗3		2-5 酸、鹼試劑 2-6 酸、鹼洗液之配置	9	
(七)定量分析1		3-1 總論 3-2 定量分析實驗儀器與總論 3-3 化學天平 3-7 氧化還原滴定	9	
(八)定量分析2		3-4 分析器具之使用與校正 3-5 容量分析簡介 3-6 酸鹼中和滴定	9	
(九)定量分析3		3-8 銨合劑形成之測定 3-9 重量分析 3-10 儀器分析	9	
(十)定量分析實驗1		4-1 第一 化學天平的使用 4-2 第二 分析器具的校正 4-3 第三 酸鹼滴定法	9	
(十一)定量分析實驗2		4-4 第四 溫度控制測定法 4-5 第五 重量控制測定法	9	
(十二)定量分析實驗3		4-6 第六 確定量分析法 4-7 第七 稱量測定法 4-8 第八 新(IV)鹽測定法	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	操平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、發問等)、隨考、作業及口頭報告是否達成要求。			
教學資源	1. 教育部審定合格各相關教科書 2. 相關期刊、雜誌、論文、報告書			
教學法注意事項	1. 實施分組教學。 2. 實習相關材料的選用應符合環保、化學、節能等原則。 3. 實習分組時應注意組別分工，建立性別平等的價值信念；每實習重點包含至少性別差異。 4. 課程中所需儀器設備，應建立定期自我檢量及維護保養的習慣，以維持精準度。 5. 本實習科目應確實執行安全防護設備(如：穿著實驗衣、長褲、拖鞋、戴口罩、後日應及長期者應戴防護罩)。 6. 本實習科目中應注意自身體態的保健與美觀；學校應準備相關防護設施之防護用具。 7. 在教學中要選擇引導學生，學習互助合作，注重職權倫理與職業安全(如：馬電、瓦斯、毒性化學藥品及廢棄物處理等)。			

表 11-2-3-26 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育		
	英文名稱	Food and Farming Education		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分關係	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	烘焙科			
	第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、使學生了解自己吃的食物，了解食品面對的價值，並對農產及食品生產有更豐富的認識。 二、了解我國與他國現行食農教育現況，並找出需加強的部分。 三、建立人與食物、人與土地、人與文化的關係，深化食農教育。			
進修融入	烘焙科《生命教育 多元文化 戶外教育》			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)食、農問題	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全球化之下的農食戰爭 2. 從傳統飲食到現代精緻食品 3. 食農風：全球的新課題 	4		
(二)農產生產與安全	<ol style="list-style-type: none"> 1. 農用化的現代農食系統 2. 世界第一的食品企業 3. 掌握種子與基因屬於掌握世界 4. 農食飲後面臨的食品安全危機 5. 農藥開發對人體的影響與預防原則 	10		
(三)農食與環境	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不曾消失的魚粉、食農風 2. 食農相關的世界與文化關係 3. 食物系統出現了矛盾 4. 重視環境與農食的平衡 	8		
(四)有機的重要性	<ol style="list-style-type: none"> 1. 什麼是有機？有機就好好嗎？ 2. 有機食物比較營養？有機欣賞？ 3. 有機和環境有關係嗎？ 	6		
(五)驗證標籤	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台灣有機驗證標籤與農產品標籤 2. 國際主要有機產品標籤 3. GAP 產銷履歷 4. CAS 台灣優良農產品 	8		
(六)他國優質的食農教育	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日本：課堂中觀察體驗的營養午餐 2. 美國：從農場到校園，食物少與產地開放 3. 英國：多元學習從種子到營養 4. 義大利：飲食是自己的責任 5. 泰國：在地食物與食農教育觀光化 	12		
(七)從食農標頭到食安!	<ol style="list-style-type: none"> 1. 智利利他的消費選擇 2. 台灣安心品牌與食品急凍水產 3. 揭開這盒香味的亞火密特威 4. 牧場直送—與非全台灣好地圖 5. 雞快轉、蛋健康 6. 台灣好鮮市 	12		
(八)從食農標頭到食安II	<ol style="list-style-type: none"> 7. 傳統職工國醫治 8. 「茶」的重要—台灣好茶法，原裝原標進口特色茶生活 9. 不能洗淨的蛋、咖啡、農畜是含有機 10. 一定要吃的空氣鳳梨 11. 台灣蜂蜜 12. 有機天然環境洗沐的重要 	12		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	採平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、筆試及技術測驗等)、技考、作業等評量方式			
教學資源	研習出版之相關教科書或自編教材			
教學法參考	一、教學方法：一般上課並分組方式進行。 二、教學評量：平時課堂參與、當堂報告、期末評議課末上台報告。 三、尊重課堂參與，期望學生能將所學社會實踐，並能將理論應用於實際，以獲得學生學習興趣；並將所學融入生活。			

表 11-2-3-27 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 技竹科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎刀工		
	英文名稱	Basic Carve		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目	科目來源 課科中心學校公會一般訂委考科目		
學分與學	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解刀工的名義及刀工的價值。 二、瞭解刀具的種類、使用、磨礱方法。 三、瞭解持刀的方式及基本切割法。 四、瞭解如何製作竹平麵醬料與水餃片。 五、培養學生正確觀念，並注重學習態度的運用。			
課程融入	餐飲管理科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)刀法知識I	1. 刀工名義及價值 2. 刀具及磨礱的使用	4	
	(二)刀法知識II	1. 刀具種類 2. 刀具的使用及磨礱方法	3	
	(三)刀法種類與材料應用	1. 選刀操作 2. 切配要求 3. 材料應用	0	
	(四)基礎刀法	1. 基礎刀法與實習	0	
	(五)刀法應用	1. 材料應用處理 2. 水餃片應用	0	
	合 計		20	
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及操作表現及口頭報告等性			
教學資源	一、依據學生活動發展教育輔導定合格之教師當或由學校各師自編教材。 二、教材編選選擇新穎、深入廣泛的相關資訊。 三、依教材內容靈活運用各種教學方法與多元教學。			
教學法參考項	一、配合檢定課程單元，設計教學進度並符合實際操作。 二、兼顧專業知識的獲得及運用，加強學生在實務的應用。 三、以平時實務練習與測驗並結合期中考試實施總結性評量。 四、培養學生正確觀念，並注重學習態度的運用。			

表 11-2-3-28 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配線設計實習		
	英文名稱	Wiring Design Practice		
性質來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	品學力、技術力			
進修科別	電機科			
	第	3		
進修年級	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解各種負載之分路及配線之設計。 二、熟悉室內配線設計之理論及法規。 三、培養從事一般電氣承造裝之能力。			
進修融入	電機科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 通電供電		1-1 概說 1-2 配線系統通電供電之起源 1-3 依據通電供電設備 1-4 高壓通電供電設備 1-5 依據室內線通電供電供電系列 1-6 通電供電供電方式 1-7 通電供電供電器具之種類 1-8 通電供電供電之類型的圖例	18	
(二) 配線電路設計		2-1 概說 2-2 配線電路之來源 2-3 配線電路設計之基礎 2-4 線路之設計 2-5 電力系統保護裝置之設計 2-6 配線電路及配線裝置之設計 2-7 配線電路設計之圖例 2-8 供電設備	18	
(三) 供電方式與配線設計		3-1 配線設計之基本原則 3-2 系統電壓之等級 3-3 系統之種類 3-4 供電方式 3-5 配線之安全電壓 3-6 配線線路之選擇 3-7 電壓降之計算 3-8 電壓降計算之圖例 3-9 電壓降化對再電壓降之影響	18	
合 計			54	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有選擇、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師應充內容和性質，針對學生的作業、態度、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中應注意過程性評量及形成性評量，以瞭解學生學習困難，進行學習輔導。3. 採每次實習後即實施實習成果之方式，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。4. 應要求學生於每次實習後繳交每次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。5. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教學、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	1. 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。 2. 學校應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。 3. 學校可配合產業界的資源，以充實實習設備，提升應屆畢業生就業之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，由實習單元統籌檢核教學內容，以確保學生學習成效。 5. 本課程可引進校外師資教學，參與教學院校實習教職團體及辦理產學教育委員會，加強與業界教學資源運用，經驗分享與交流，以精進產學合作，提升學生技術能力。 6. 教師使用相關教學資源及提供教學資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。			
教學注意事項	1. 教師教學時，可就實際上課時對課程內容及時效做適量的增減與調整。 2. 教學期間，隨時注意目前電路的發展趨勢，並搜集相關資料予以補充。 3. 分析電路原理及配合電路解說時，應儘量利用控制系統的投片單輔助教材，以確保學習的成效。			

表 11-2-3-29 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端應用		
	英文名稱	Cloud Application		
學習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學習目標	創造力、應用力			
進修科別	資訊處理科			
	1 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、熟悉網路網路之使用及特性 二、了解資訊科技與網路之發展及人們的生活型態。 三、了解行動裝置和網路的結合、工作型態、時間、地點皆可應用。 四、分析各種行動裝置及相關軟體。			
課程融入	資訊處理科(科技教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)環境篇		一、雲端系統介紹 二、二級式架構 三、Client-Server 客戶端服務結構 四、數位雲端：公有雲與私有雲 五、雲軟的基本服務 六、4G與Wifi 七、家中必備一無線分享器(AP)	4	
(二)系統篇		一、行動裝置的作業系統 二、記憶體分類 三、系統工具 四、遠端設備備 五、App備份 六、找回遺失的手機 七、異地分享、雲端同步機	4	
(三)檔案管理		一、檔案建置 二、檔案管理 三、備份工具	4	
(四)雲端空間		一、雲端服務 二、常用的雲端 1. 檔案空間 2. FTP檔案傳輸 3. 檔案管理平臺 三、雲端的設置 四、照片自動上傳	4	
(五)多媒體物件		一、雲端多媒體 二、多媒體物件編碼 1. 文字 2. 圖片 3. 聲音 4. 影像 5. 動畫 三、多媒體工具(App)	4	
(六)個人化雲端服務		一、FB 二、Google site 三、FCE	2	
(七)Email電子郵件信箱		網頁版建立信件、發送與接收、回信、手機版設定與同步	4	
(八)Google 日曆		Google 日曆、Google行事曆建立、設定重複性工作行程	4	
(九)Google keep雲端筆記		所有記事與學習筆記的記錄與備忘錄撰寫	4	
(十)Google相簿雲端相簿		自動備份相片、上傳與下載雲端相簿資料、安裝電腦版同步備份	4	
(十一)Google map地圖		Google map app下載與安裝、景點地點查詢	4	
(十二)Google classroom/辦公室軟體		Docs、試算表、簡報的基本操作、檔案輸出及成冊製作與應用	5	
(十三)Google form/Google 表格平臺		1. 線上問卷調查表單製作、即時線上問卷製作、表單與資料庫的連結、表單分享。 2. 環境操作、工具介紹、製作概念、最佳應用、平台操作、協作人員操作。	5	
(十四)Google web designer		環境介紹、安裝、專案類型、製作、預覽與發佈	4	
(十五)QR-code製作		快速反應碼概念及原理、自行個人化qr code	2	
(十六)Youtube剪輯		Youtube video editor介紹與操作、音軌庫、剪輯影片設計與剪輯	5	
(十七)Movie app 剪輯		Imovie-clips-quick-splice-powerdirector-小影-magisto-adobe premiere clip-instashot-musanaga	5	
(十八)社群直播		Facebook直播應用概念、設定方式、燈光設置、收音方式等	4	
合計			72	
學習評量(評量方式)	考評學生學習操作技巧、熟練應用及思考能力，作為重要的平時考核。			
教學資源	教師自編教材			

教學法之事項

1. 教材內容密切合日常生活，以個人、家庭為中心；選取生活化教材，並簡潔說明所需之工具與過程，啟發學習興趣。
2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以較佳的發展軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採買之。
3. 宜增加目前教師的電腦技能，提供學生學習符合現代生活的內容。

表 11-2-3-30 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	民宿經營管理		
	英文名稱	Homestay Management		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	品格力、啟動力、責任力			
進修科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解民宿經營管理的模式。二、瞭解民宿經營管理的特色。三、瞭解經營民宿應注意的相關事項。四、應用所學之理論知識於餐飲工作及日常生活中。			
進修融入	餐飲管理科(戶外教育)			
教學內容				
	主要單元(選修)	內容細項	分配節數	備註
	(一)定義與法規	1. 民宿定義 2. 民宿相關法規	9	
	(二)民宿的經營與管理	1. 民宿的類型 2. 民宿經營方式 3. 民宿管理方式	9	
	(三)實例介紹	1. 國內外民宿介紹 2. 花蓮特色民宿介紹	9	
	(四)服務實務	1. 服務時應注意事項 2. 網際的技巧與方法	9	
	合 計		36	
學習評量(評量方式)	平時成績、考試成績及綜合表現			
教學資源	一、依據學生課業選用教育部審定合格之教科書或由學校自行編教材。 二、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出的相關資料。 三、依教材內容並運用各種教學手段及多元教學。 四、教學輔進資料蒐集、網絡資料蒐集相關文章補充教學。			
教學法與事項	一、教學方法：一般上課，個人報告方式選出優良內容上台分享。 二、重視基本觀念講授，使學生容易瞭解民宿經營管理。 三、可學和服務實作，使學生能將所學融會貫通；且能將理論應用於實際，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-31 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電機控制實習		
	英文名稱	Electrical Machinery Application Practice		
備註	內詳			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分	6 學分、2 學期			
進修科別	電機科			
	第 3 學年第二學期			
修讀先修科目	有：科目：電工機械			
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解變壓器、電動機、發電機工作原理及特性，並熟悉其操作程序。 2. 具備各類電工機械特性資料查詢之能力。 3. 了解電機在控制及機械領域之應用。 4. 具備電力電子電路電工機械應用之能力。 5. 具備互助合作精神，建立團隊倫理及重視職業安全，並能在良好工作態度與情緒。 			
課程融入	電機科 (安全教育 防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 電動機實習		(1) 三相感應電動機特性實習。(2) 三相感應電動機特性實習。(3) 三相感應電動機特性實習。(4) 交流電力電子電路特性實習。(5) 三相交流電力電子電路特性實習。(6) 直流分數、串激、複激電動機特性實習。(7) 直流電力電子電路特性實習。	20	
(二) 變壓器實習		(1) 三相變壓器原理及特性。(2) 三相變壓器的三相連接及並聯運轉。(3) 自耦變壓器特性及運轉。(4) 感應電壓調整器實習及應用。	10	
(三) 發電機實習		(1) 交流同步發電機特性實習。(2) 交流同步發電機特性實習。(3) 交流同步發電機之並聯運轉。(4) 他激發電機特性實習。(5) 直流分數、串激、複激發電機特性實習。(6) 直流發電機之並聯運轉。	20	
合 計			50	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評量的方法有選擇、作業評定、口試、筆試、測驗等；教師應充內容和性質，針對學生的作業、演習、心得報告、實驗操作、作品和其他表現配合使用。 2. 除實施過程性評量外，教學中更應注意終結性評量及形成性評量，以瞭解學生學習進程；進行學習輔導。 3. 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。 4. 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、實驗結果及分析討論。 5. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。 			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 學校應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。 3. 學校可配合產業界的資源，以充實實習設備，提升與產業接軌教學之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合；由實習單元瞭解該課程內容；以確保學生學習成效。 5. 本課程可引進師傅制教學，參與教學院級實習技能競賽及辦理產學教學學 觀，加強與業界資源運用，經驗分享與交流，以增進學習效益；提升學生技術能力。 6. 教師使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。 			
教學法參考項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師教學時，可視實際上課時數對課程內容及授課進度作增減與調整。 2. 教學期間，隨時注意目前電路的發展趨勢，並搜集相關資料予以補充。 3. 分析電路原理及配合電路解題時，應適當利用投影片或打燈片製成的教材，以提昇學習的效益。 			

表 11-2-3-32 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	網站設計及製作 Design and Production Sites		
備置來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生關係	訓練力、應用力			
進修科別	資料處理科			
	1 第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 導引學生學習網站設計製作的概念與知識。2. 訓練學生基本網站設計製作及管理的能力。3. 應用所學技能開發屬於自己的網站。4. 能學會網站解決問題的能力。			
進修融入	資料處理科 (科統教育 資訊教育)			
教學內容				
	主要單元(選修)	內容加項	分配節數	備註
(一)基本觀念		工作原理、日常生活中的網路、本地通訊、定址、網路服務、家用網路、網路安全。	4	
(二)Apache		Apache 伺服器架設、配置及實務應用。	4	
(三)多重同時與安全通訊		多重同時與安全通訊概念。	2	
(四)FTP		FTP 伺服器架設、配置及實務應用。	4	
(五)郵件伺服器		郵件伺服器、POP、SMTP 架設及實務。	4	
(六)Samba 伺服器		Samba 伺服器架設、配置及實務應用。	4	
(七)微軟伺服器		微軟伺服器架設、配置及實務應用。	2	
(八)NAT 伺服器與防火牆		NAT 伺服器與防火牆架設、配置及實務應用。	4	
(九)DHCP 伺服器		DHCP 架設、配置及實務應用。	4	
(十)DNS 伺服器		DNS 伺服器架設、配置及實務應用。	4	
(十一)網路橋樑機		網路橋樑機架設、配置及實務應用。	4	
(十二)OpenSSH 伺服器		OpenSSH 伺服器架設、配置及實務應用。	4	
(十三)ARP 與 RARP		ARP 與 RARP 網路封包監視工具的原理與應用。	4	
(十四)IPv4		IPv4 靜態路由概念、定址、劃分子網、管理。	6	
(十五)動態路由管理		動態路由概念、配置、VLAN 及管理。	6	
(十六)ICMP 與 IGMP		ICMP 與 IGMP 路由通訊協定概念、配置及管理。	4	
(十七)應用程式層		應用程式層概念及相關應用工具實務。	4	
(十八)數據鏈路層系統監視		數據發展、數據鏈路層監視、管理、維護概念及實務。	4	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業外，並增修學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。			
教學資源	1. 教學網站。 2. 自編教材。			
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容宜簡潔說明規劃架設的過程，避免單純文字敘述優點。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明，若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的商業軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3. 宜增加目前教師的電腦知識，讓學生學習符合現代生活的內容。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目。 2. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活中的應用實例以引起學習動機。 3. 隨時提供學生相關知識，以符合現代生活的應用。 4. 有關器材、設備實作課程，應先實際操作示範後，再由學生練習。 <p>(三)教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 除學校規定筆試及作業外，並增修學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。 <p>(四)教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 實習電腦網路教室。 2. 各種教學設備。 3. 相關教學參考圖片、視聽帶。 4. 為避免軟體取價昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體作為教學資源。 5. 學校宜將相關自由軟體或免費軟體上傳於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 <p>(五)教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面是瞭解軟體授權的概念。 2. 目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但教學與實際應用仍屬不可或缺，且軟體版本迅速，教學應百分之百滿足是業界，宜強調軟體的能與文件製作的一致性概念，才能適用於各種軟體。 			

表 11-2-3-33 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	堆高機操作實習		
	英文名稱	Forklift Operation Practice		
性質來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	技術力、資訊力			
進修科別	汽車科			
	1			
進修年級	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解堆高機各控制單元操作之方法。 二、瞭解堆高機位置及零件原理。 三、瞭解堆高機引擎基本操作、控制轉安全操作之方法。 四、能駕駛堆高機裝卸物品。 五、能檢查、保養堆高機。 六、瞭解堆高機位置及零件原理。 七、建立取捨與認真執行之工作態度與習慣。			
備註	汽車科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)	建立正確取捨與認真執行之工作態度與習慣	1. 建立正確取捨與認真執行之工作態度與習慣 2. 建立正確取捨與認真執行之工作態度與習慣 3. 堆高機操作安全及應具備之條件與習慣	3	
(二)	堆高機操作安全	1. 堆高機操作安全 2. 交通法規、檢定資料 3. 堆高機操作安全狀況	4	
(三)	堆高機操作場地環境 建設簡介	1. 堆高機操作場地環境建設 2. 堆高機基本安全操作之方法 3. 堆高機安全操作注意事項	3	
(四)	堆高機基本原理介紹	1. 堆高機構造與基本原理	3	
(五)	堆高機認知注意事項	1. 堆高機認知注意事項。 2. 夜間認知注意事項。 3. 堆高機操作特性。 4. 交通法規、檢定資料。	3	
(六)	堆高機操作注意事項	1. 堆高機操作注意事項。 2. 操作前安全檢查動作。	3	
(七)	堆高機基本操作與瞭解其特性	1. 堆高機基本操作。 2. 堆高機具特性瞭解。 3. 堆高機操作之注意事項。 4. 工廠安全與衛生。	3	
(八)	潤滑系統	1. 潤滑油之能源分類 2. 新、舊、汽油引擎潤滑系統比較	1	
(九)	冷卻系統	1. 概要說明 2. 各部機件與作用	1	
(十)	預熱系統	1. 概要說明 2. 預熱系統構造與作用	1	
(十一)	排氣系統控制裝置	1. 排氣系統之構造 2. 排氣系統之構造與作用 3. 排氣系統之構造與作用	3	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	教學評量多元化，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、專題研究及小組報告等多元方法。			
教學資源	1. 一般參考資料：與教學有關之專書、產品說明、電腦媒體及產品說明書等。 2. 視聽教學設備：幻燈機、投影片、音響、螢幕、電腦、攝影機等。 3. 期刊雜誌：與教學相關資料。			
教學注意事項	一、教師教學前應先擬定教學計畫、教學方法及評量標準，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，並請教師瞭解相關之課程內容外，應另備各種實 物示範講解，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。 三、教材應條理分明，循序漸進，使學生易於吸收瞭解，符合教學機械相關產業之需求為主。 四、本科目為校訂科目，可視學校設備及學生學習狀況自行或聯合編製適當教材，並配合教師研究、學生自修單之需求，研製各類學習工具書、期刊、雜誌、單。 5. 學校應研製各類教學相關媒體設備。			

表 11-2-3-34 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式麵包製作		
	英文名稱	European bread		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學業關係	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	烘焙科			
	1			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有：科修：烘焙食品加工實習			
教學目標(教學重點)	1. 了解歐式麵包與一般麵包之區別 2. 了解各式歐式麵包之技巧 3. 具備歐式麵包基本製作之能力 4. 了解歐式(複式)麵包製作原理			
課程融入	烘焙科 (多元文化 國際教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 歐式基本原料與製作關鍵 I		1-1 歐式麵包原理介紹 1-2 麵粉的挑選 1-3 酵母的種類 1-3-1 天然酵母 1-3-2 乾酵母 1-3-3 新鮮酵母 1-3-4 法國水麵 1-3-5 德國啤酒麥芽糖 1-3-6 液糖 1-3-7 全麥液糖	9	
(二) 歐式基本原料與製作關鍵 II		2-1 溫度的控制 2-2 含水量的控制 2-3 攪拌配方的攪拌分析	4	
(三) 麥芽的準備 I		3-1 蒸乾處理方式 3-2 可溶性澱粉提煉 3-3 各種空蒸烘培	6	
(四) 麥芽的準備 II		4-1 乳醇糖與糖油餡 4-2 燕麥與糖油餡 4-3 新法蒸	7	
(五) 經典歐式麵包 I		5-1 經典法國棍子麵包(複式) 5-2 香全麥麵包(複式) 5-3 歐式新鮮乾全麥麵包(複式)	9	
(六) 經典歐式麵包 II		6-1 清香果乾麵包(複式) 6-2 餅材硬麥	6	
(七) 改良歐式麵包 I		7-1 巧克力歐倫德 7-2 果露紅酒巧克力	8	
(八) 改良歐式麵包 II		8-1 果露花圈 8-2 巧克力乳醇軟歐麵包 8-3 乳香塔乳醇軟歐包(歐式)	9	
(九) 改良歐式麵包 III		9-1 法式乳醇 9-2 日式華爾滋	6	
(十) 改良歐式麵包 IV		10-1 香梅糖餅 10-2 牛奶糖餅 10-3 三藍糖餅	8	
合 計			72	
學習評量(評量方式)	平時(出席、筆記、配合度、每次製作課後-口頭問答)、段考與實作是否符合標準			
教學資源	坊間教科書與自編教材。			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課並分組方式進行。 二、教學評量：平時操作、平時書寫報告。 三、著重於實作性的評量，期望學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以獲得學生學習興趣。 四、由於基本發酵時間過長，部分麵糰由僅日先行製作，以利隔天教學。			

表 11-2-3-35 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位影像設計實務			
	英文名稱	Computer Digital Image Design			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學分與修	創設力、應用力				
進修科別	資料處理科				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	本課程應提供學生對於電腦數位影像設計軟體的基礎認知，課程內容應著重基本技巧發展、數位色彩原理及繪圖編排原則，瞭解數位影像設計基本理論，並將所學技巧應用於互動媒體及動畫製作上，課程中介紹數位影像設計軟體之工具、指令及相關裝置；學生將學會製作合成影像，修課調整照片品質以適用於印刷媒體及網頁畫質上。				
課程融入	資訊處理科(科技教育 資訊教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基本概念-功能管理		1-1 數位影像基本概念 1-2 色彩管理與校正 1-3 安裝更新程式應用 1-4 功能管理 1-5 檔案的新增及相關功能介紹 1-6 虛擬化檔案的位置及比例調整		2	
(二)文字應用-選取區		2-1 背景前 2-2 文字輸入 2-3 文字應用 2-4 選取區的建立 2-5 選取區的切換 2-6 選取區的新增與刪入		4	
(三)向量繪圖		3-1 自在的向量繪圖與編修 3-2 2D向量繪圖-小圖表 3-3 3D向量繪圖-小繪圖標		4	
(四)工具應用-影像取得		4-1 建立物件選擇標 4-2 挑選工具的使用 4-3 圖層管理與圖版 4-4 常見影像取得來源 4-5 掃描器輸入影像 4-6 數位相機輸入影像		4	
(五)圖層概念-影像的類型		5-1 圖層圖輸入影像 5-2 圖層概念 5-3 物件圖地換置 5-4 影像的類型 5-5 調整影像 5-6 物件圖地：觀賞並上傳送到專機的影像		4	
(六)特效影像		6-1 特效影像的曝光程度 6-2 特效影像的色偏程度 6-3 編修2D模式繪圖		2	
(七)智慧影像-特效應用		7-1 智慧型合成影像 7-2 蒙版 7-3 顏色與變色特效 7-4 人像照片的處理 7-5 特效的應用 10-2 效果樣式的使用		6	
(八)指令應用		8-1 快速指令的使用 8-2 快速指令的匯入與匯出 8-3 款式指令的延伸應用		2	
(九)攝影概述		9-1 兒童攝影概述 9-2 寶貝攝影設計 9-3 物件圖地：繪畫繪圖		4	
(十)排版應用		10-1 多層佈局 10-2 版面排版 10-3 主標題排版		4	
(十一)藝術設計		11-1 藝術畫設計 11-2 藝術畫水彩畫設計 11-3 藝術畫設計		6	
(十二)創意設計		12-1 創意影像設計 12-2 單張與多張照片的合併 12-3 圖版與應用圖釘版本		6	
(十三)月曆設計		13-1 月曆設計 13-2 一般常用的方法 13-3 月曆作品沖洗的方法		3	
(十四)簡報聲影片設計		14-1 簡報聲影片設計 14-2 設計名片要素 14-3 多媒體藝術的圖片製作		4	
(十五)商品攝影		15-1 拍攝商品攝影 15-2 設計商品廣告 15-3 信封及名片的製作		6	

(十六) 光碟設計	10-1 編輯圖片的設計 10-2 網頁光碟的製作 10-2 作品觀察與分等	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.除學校規定筆試及作業外，宜考評學生學習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。2.評量方式除傳統的選擇、選擇外，宜另增加問答题，以瞭解學生的思考表達能力。		
教學資源	學校提供可充教師費。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教材內容宜採圖形或圖文並茂，並簡單說明所用的工具與用法。 2.為減輕學生負擔，宜選擇自由軟體或免費軟體來說明，若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以較複雜的商業軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜換用之。 3.宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的内容。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例引起學習動機。 2.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 3.可採個別學習、小組合作學習或全班團體學習來完成一個完整的專案。 <p>(三)教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.除學校規定筆試及作業外，宜考評學生學習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2.評量方式除傳統的選擇、選擇外，宜另增加問答题，以瞭解學生的思考表達能力。 <p>(四)教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體單。 2.為減輕軟體取得學費，宜選擇自由軟體或免費軟體做為教學資源。 3.學校互網提供自由軟體或免費軟體備存於校園網站，供學生自由下載，或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 <p>(五)教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教導學生尊重智慧財產權，選擇自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的概念。 2.目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但軟體商業應用仍屬不可忽視，且軟體發展迅速，教學應佔百分之百滿足業界，宜強調軟體功能與文件製作的一貫性觀念，才能適用於各種軟體。 		

表 11-2-3-38 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作		
	英文名稱	Chinese dessert production		
備註	內詳			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學業關係	品精力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	烘焙科			
	第二學年			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解中式點心製作的基本類型。 二、瞭解各式點心製作的操作標準與運轉。 三、進行各類中式點心製成之實際操作。 四、培養學生學習興趣並能欣賞各式點心之優劣。			
課程融入	烘焙科(多元文化)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中式點心的概述與發展		1-1 中式點心概述介紹 1-2 中式點心各時期之趨勢	0	
(二)中式點心的概述與發展		2-1 現代中式點心概況說明 2-2 中式點心未來發展趨勢	0	
(三)中式麵食的製作原理及分類		3-1 中式麵食的製作原理介紹 3-2 中式麵食的分類介紹	0	
(四)中式麵食的分類-1		水調類麵食 冷水面/泡麵/ 溫水面/金線麵	0	
(五)中式麵食的分類-2		發酵類麵食 (發麵/發粉/油炸)	0	
(六)中式麵食的分類-3		酥油皮類麵食	0	
(七)中式麵食的分類-4		糕漿皮類麵食	0	
(八)品質鑑定-1		8-1 水調類麵食產品鑑定 8-2 發酵類麵食產品鑑定	0	
(九)品質鑑定-2		酥油皮類麵食產品鑑定	0	
(十)品質鑑定-3		糕漿皮類麵食產品鑑定	0	
(十一)產品包裝-4		11-1 水調類麵食產品包裝 11-2 發酵類麵食產品包裝	0	
(十二)產品包裝-5		12-1 酥油皮類麵食產品包裝 12-2 糕漿皮類麵食產品包裝	0	
合 計			108	
學習評量(評量方式)	視平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、嘗試、技能儀容等)、後考、作業及每次實作成品是否達要求			
教學資源	1. 教育部審定合格各類教科書 2. 相關期刊、雜誌、論文、報告等 3. 利用坊間專業書籍、網路資源自編教材			
教學法參考項	一、教學方法：一般以講授示範，再以分組方式進行。 二、教學評量：平時成績、平時報告(含配方、製作流程、結果與分析討論)及口頭報告、期末考。 三、重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解不同類型的原料、製作方法將呈現不同口感。			

表 11-2-3-37 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子儀表量測		
	英文名稱	Electronic Instruments Practice		
備置來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目	科目來源 學校自行規劃		
學生關係	高階力、應用力			
進修科別	電機科			
	第	3	第	2
進修科別	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.培養儀表電子基礎及檢修能力。 2.培養電機、電子所需之電子儀表中級技術人才。			
備註	電機科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
	主要單元(主題)	內容細項	分配節數	備註
	(一)元件測定	1. 主動元件測定 2. 被動元件測定	12	
	(二)電路電路	1. 惠斯登電橋 2. 恒流電橋 3. 交流電橋 4. 各種交流電橋測量儀器	12	
	(三)數位量測電壓表	1. 通用計數器 2. 數位電壓表 3. 數位電壓表的應用 4. 數位電壓表 5. 邏輯分析儀	15	
	(四)交換式直流電源供應器	1. 可調整電源供應器 2. 數位式及可程式直流電源供應器 3. 單組及多組輸出直流電源供應器 4. 直流電源供應器	15	
	合 計		54	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應單元內容和性質，針對學生的作業、操作、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中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。3. 根據學習後即驗收學習成果之方式，以確實達到每位學生的能達學習目標。4. 應要求學生於每次學習後繳交每次學習之學習報告，學習報告之內容應包括相關知識、學習步驟、實驗結果及分析討論。5. 可於期中或期末實施學習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	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，學校應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	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：選擇合適之教科書。 2. 教學方法 (1)本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀察、操作、評量為原則，進行實作教學。教學方法應兼具啟發性與創造性。教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發學習動機，每出題予有關問題，然後採取解決問題的步驟。在實作過程中，教師應培養學生系統思考與解決問題的能力。 (2)本課程以實習操作為主，如工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定擬定檢核表。			

表 11-2-3-38 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農業機械檢修實習			
	英文名稱	Agriculture Machinery Maintenance Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學分屬性	技術力、實作力				
進修科別	汽車科				
	1				
進修學期	第三學年第二學期				
建議先修科目	農				
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生了解何種條件狀況下能使哪些農業機械協助生產作業。 2. 讓學生了解各種農機的基本結構原理以及各式農機的操作安全注意事項。 3. 讓學生實際動手操作練習，讓每位學生都能依標準動作熟練並具有「獨立作業」的能力。 4. 讓學生能夠進行農業機械基本保養以及田間操作的障礙排除或維修。 				
課程融入	汽車科 (安全教育 防災教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論		農業機械大定義介紹、機械化之目的、農業機械之種類以及未來發展趨勢。		8	
(二) 各種能源動力及工作原理介紹。		了解馬達和引擎結構及認識各種燃料特性。		8	
(三) 農業機械種類簡介		<ol style="list-style-type: none"> 1. 寬式、窄型農機。 2. 耕種、整地農機。 3. 搬運農機、收穫摘取農機。 4. 曳引機、設施園藝農機。 5. 自動化之整體介紹及安全注意事項。 		8	
(四) 實習項目		<ol style="list-style-type: none"> 1. 曳引機、耕種機、中耕機、播種機。 2. 水稻聯合收穫機、農用搬運車、水自給式噴霧器。 3. 智慧式動力噴霧機、智慧式割草機。 4. 三相電表、田間監測及溫室自動化控制、整體介紹及安全注意事項。 		10	
(五) 冷卻系統維修		<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷卻系統工作原理。 2. 水箱壓力與水箱蓋檢驗。 3. 膨脹器試驗。 4. 電動風扇系統維修。 		10	
(六) 潤滑系統維修		<ol style="list-style-type: none"> 1. 潤滑系統工作原理。 2. 機油更換。 3. 機油濾清器更換。 		10	
(七) 引擎調整與測試		<ol style="list-style-type: none"> 1. 燃油系統調整。 2. 怠速引擎。 3. 點火系統調整。 4. 基本點火正時調整。 5. 基本怠速調整。 6. 汽缸壓縮壓力測試。 7. 汽缸漏氣試驗。 8. 引擎真空測試。 9. 動力平衡測試。 		10	
(八) 農業機械 保養及維修。		<ol style="list-style-type: none"> 1. 空氣濾清器更換。 2. 新式門體清洗與更換。 3. 齒輪調整調整。 4. 汽門關閉調整。 		10	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、 檔案評量 二、 實作評量 三、 口頭評量 四、 認知測驗				
教材資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。				
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 一、 教師教學前先擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、 以課堂講授為主，並請教師隨時解答相關之課程內容外，善用各種實 驗及設備，給予解釋，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。 				

表 11-2-3-39 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	汽油噴射引擎實習 Gasoline Injection Engine Practice	
性質來源	內聘		
科目屬性	選修 實習科目		
	科目來源	學校自行規劃	
學分與修	品學力、技術力、資料力		
進修科別	汽車科		
	第		
進修年級	第三學年第二學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、認識汽油噴射引擎燃料系統的工作原理及相關知識。 二、熟悉汽油噴射引擎燃料系統各構件的功用與工作情形。 三、培養汽油噴射引擎燃料系統的檢修、檢量及相關構件的使用能力。		
進修融入	汽車科(安全教育 防災教育)		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 總論	<ol style="list-style-type: none"> 1. 汽油噴射的型式 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 	3	
(二) 燃料系統	<ol style="list-style-type: none"> 1. 燃料系統之元件 2. 汽油泵 3. 汽油濾清器 4. 汽油噴射噴嘴 5. 輸油管 6. 回油管 7. 噴油嘴 8. 冷車起動噴油嘴和溢程時間關係 	3	
(三) 空氣導入系統	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進氣濾網 2. 新風門體 3. 空氣室 4. 空氣濾門 	3	
(四) 電腦控制系統輸入	<ol style="list-style-type: none"> 1. 轉速感知器和曲軸位置感知器 2. 空氣流量計 3. 空氣質量計 4. 熱阻式空氣流量計 5. 絕管壓力感知器 6. 大氣壓力感知器 7. 水温感知器 8. 進氣溫度感知器 9. 新風門位置感知器 	3	
(五) 電腦功能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中央處理單元 2. 邏輯記憶器 3. 隨機存取記憶器 4. 隨機存取記憶器 5. 輸入單元 6. 輸出單元 7. 電腦功能模式 	3	
(六) 電腦控制系統輸出	<ol style="list-style-type: none"> 1. 電子燃油噴射 2. 電腦點火正時 3. 汽油泵控制 4. 怠速控制 5. 故障檢診 	3	
(七) 廢氣控制系統	<ol style="list-style-type: none"> 1. 汽車污染來源的來源 2. 汽車污染來源產生的原理 3. 汽車排放空氣污染物的危害 4. 汽車廢氣排放標準 5. 汽車污染來源的處理 6. 節燃式催化器通風 7. 汽油蒸發汽控制 8. 廢氣再循環 9. 碳罐轉化器 	3	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	一、檢核評量 二、實作評量 三、口頭評量 四、認知測驗		
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。		
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所選擇。 二、以課堂講授為主，依據教師講解相關之課程內容外，各異各體質 給予此講解，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。		

表 11-2-3-40 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微處理器實習		
	英文名稱	Micro-processor Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分關係	基礎力、創造力、技術力			
進修科別	電機科			
	第	3	學年	第 2 學期
連續必修科目	無			
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明微處理器內部結構與指令執行原理及作業並能使用其開發器與燒入。 2. 瞭解微處理器系統概念，並能製作一個簡單之微處理器系統電路。 3. 說明微處理器的運送裝置與動作軟體電路及開發器控制模式。 			
進修融入	電機科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)微處理器解碼	(1)CPU (2)記憶體 (3)輸入 (4)輸出	3	
	(二)指令開鎖環境的認識與使用	(1)基本指令(2)程式開發流程(3)軟體	3	
	(三)LED控制	(1)LED (2) 運算(3)工作週期(4)三色LED	9	
	(四)開關/可變電阻控制	(1)數位輸入(2)類比輸入	6	
	(五)七段顯示器	(1)七段顯示器(2)顯示器	6	
	(六)蜂鳴器	(1)電子音調(2)電子琴	6	
	(七)液晶顯示器	(1)液晶顯示器(2)資料傳輸	6	
	(八)工資控制	(1)電機開關(2)自鎖器(3)守動(4)	9	
	(九)紅外線控制	(1)紅外線原理(2)紅外線接收與發送	6	
	合 計		54	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 2. 除實施總結性評量外，教學中應注意過程性評量或形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 3. 根據每次實習後即收實習成果之方式，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。 4. 應要求學生於每次實習後繳交每次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。 5. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及調整學生之依據。 			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 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。 3. 學校可配合產業界的資源，以充實實習設備，提升與產業接軌教學之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，由實習單元理解驗證教學內容，以提昇學生學習成效。 5. 本課程可引進業師可教學，參與教學或實習技能體驗營及辦理產業教學參 觀，加強業界教學資源運用、經驗分享與交流，以增進學習效益，提昇學生技術能力。 6. 教師使用相關教學資源或提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。 			
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師教學時，可視實際上需將教材媒體內容及時做微調整的增減與調整。 2. 教學期間，隨時注意目前電路的發展趨勢，並搜集相關資料予以補充。 3. 分析電路原理及配合電路解說時，應儘量利用控制片段的投影片輔助教材，以提昇學習的效益。 			

表 11-2-3-41 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子試算表		
	英文名稱	Electronic Spreadsheet		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	技術力、資訊力			
進修科別	資訊處理科			
	1 第三學年			
連續先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>一、充分了解資料處理試算表軟體(Excel)的概念與應用。</p> <p>二、學習試算表軟體(Excel)的基本概念和理論，應用於基本文件編輯及操作技巧。</p> <p>三、培養同學能具備MOS - TQC試算表軟體(Excel)檢定之能力，輔導參加MOS - TQC Word檢定考試。</p> <p>四、期望學生能在資訊化社會中，能靈活地將試算表應用在個人未來的學術研究或其他相關之實務工作領域中。</p> <p>五、培養學生之軟硬體應用基本能力。</p>			
課程融入	資訊處理科 (科技教育 資訊教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識Excel	瞭解格、試算表的建立、資料的修改、自動加總、格式化成表格、美化表格	4		
(二)資料建立技巧	資料型態、輸入資料、資料的插入、刪除及復原、移動或複製儲存格及儲存格內容、移動或複製工作表、自動資料填滿、資料驗證	6		
(三)建立Excel表格	複製範本、在 Excel 工作表中建立或刪除表格、新增或刪除工作表背景、卷標、頁眉及儲存文件的保存過程、表格或鎖定欄及列、隱藏或顯示工作表或簿頁、隱藏或顯示行列及欄、預設值的變更	6		
(四)公式與函數	公式、公式的複製、公式欄、在公式中使用函數、在函數中使用處理函數、序列公式的規則和規則、使用基本序列公式、連續序列公式	8		
(五)篩選、排序與合併單元	排序、資料的篩選、設定格式化的條件、合併單元	8		
(六)圖表的製作	SmartArt 圖形及圖表的應用時機、慣用圖表、將資料建立圖表、配合您的需求修改基本圖表、格式化圖表、可用的圖表類型	8		
(七)使用圖形	了解 SmartArt 圖形、建立 SmartArt 圖形、變更 SmartArt 圖形的圖樣或修改圖樣樣式、使用文字藝術字、更換版式配置、調整	8		
(八)資料的管理與分析	小計與彙總表、在工作表中建立資料清單的次項、總分類表、總分類表中的小計及合計欄位、資料的檢視 - 在總分類表中建立及變更欄位格式配置	8		
(九)根據分析規則求解	目標搜尋、違反列表、分析範本、使用規則表都定義和解決問題、利用最大化方案的規則求解、規則求解的修改、分析機會、方案管理	8		
(十)實務應用(人事薪資管理)	建立人事資料表、建立出勤列表、建立提供費用分擔表、建立提供費用分擔表、建立薪資所得扣繳額列表、建立月份員工薪資表	8		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	考卷學業學習操作技巧、團隊經營及思考能力、作為重要的平時成績。			
教學資源	教師自編教材。			
教學法與策略	<p>1. 教學方法</p> <p>(1)以學生既有知識經驗為基礎；說明並例以引起學習動機。</p> <p>(2)隨時提供學生相關新知，以符合現代化生活的應用。</p> <p>2. 教學評量</p> <p>(1)考卷學業學習操作技巧、團隊經營及思考能力、作為重要的平時成績。</p> <p>3. 教學資源</p> <p>(1)實習電腦網絡教室</p> <p>(2)廣播教學設備</p>			

表 11-2-3-42 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物及醬		
	英文名稱	燕		
性質來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目	科目來源 學校自行規劃		
學業關係	品精力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	烘焙科			
	4 第三學年第一學期			
進修先修科目	有：科修：食品概論、食品加工			
教學目標(教學重點)	1. 將有關食品及相關的研究加以系統化，根據實際瞭解其間的合理性。 2. 瞭解各種食品的不同成分，以及透過烹調的操作會產生的變化，進而瞭解食品對營養與調味的關係。 3. 以理論為基礎，使學生進一步了解各項食品操作方法的重點及細節。			
進修融入	烘焙科(環境教育 安全教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 食物及醬的意義與目的	1. 食物及醬 2. 烹調原理的種類與目的 3. 食品的口感、黏性	4		
(二) 煎的製備	1. 煎的分布與各型的煎餅、脆餅、煎餅類 2. 煎的烹調 3. 煎餅的烹調 4. 煎餅的變化現象	4		
(三) 麵食的製備	1. 小麥的構造 2. 麵粉的成分、特性與用途 3. 麵筋的形成與麵筋	4		
(四) 蒸類與粉類的製備-1	1. 蒸類的成分與特性 2. 馬鈴薯的烹調 2. 芋頭的烹調	7		
(五) 蒸類與粉類的製備-2	1. 山藥的烹調 2. 甘藷的烹調 3. 粉類的烹調	7		
(六) 油類的製備	1. 油類的成分與特性 2. 調理上的特性 3. 適合烹調操作的油類 4. 油炸食物	4		
(七) 豆類的製備	1. 豆類的種類與用途 2. 黃豆的烹調 3. 豆類的烹調 4. 綠豆的烹調 5. 黑豆的烹調	4		
(八) 肉類的製備	1. 肉類的成分 2. 肉類的特性 3. 肉類的加熱烹調	4		
(九) 魚貝類的製備	1. 魚貝類的成分與特性 2. 魚類的烹調 2. 貝類的烹調	6		
(十) 蛋的製備	1. 雞蛋的營養與成分 2. 烹調上的特性	4		
(十一) 乳類的製備	1. 乳類的營養成分 2. 烹調上的特性 3. 利用乳類的烹調 4. 牛奶的加工食品	4		
(十二) 蔬菜製備	1. 蔬菜的分類 2. 有色蔬菜與淡色蔬菜 3. 蔬菜的軟化與營養素 4. 蔬菜與生食 5. 淡色蔬菜的烹調 6. 水果類的成分與特性 7. 水果的烹調	6		
(十三) 米類與粉類的製備	1. 米類的烹調 2. 粉類的烹調	4		
(十四) 乾物的製備	1. 乾物的特性與種類 2. 乾物的烹調	4		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	採平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度、操作測驗等)、作業(學習單)等評量方式			
教學資源	研習出版之相關教科書或自編教材			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課並分組方式進行 二、教學評量：平時課堂參與、當堂問答、產品展示與品評。 三、著重課堂參與，期望學生能將之前所學原理與理論與食物分類，將理論與實際結合並應用於生活中。			

表 11-2-3-43 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	感測器實務		
	英文名稱	Sensors Practica		
備註	內詳			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分	技術力			
進修科別	電機科			
	第	3	第	2
進修學期	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、能說明各式感測器之原理與特性。 二、能解釋各種感測器之設計。 三、培養學生對感測器進一步應用的興趣。			
進修融入	電機科(安全教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一)感測器概論	1. 概論 2. 說明感測器之種類與發展。	6	
	(二)感測器應用實驗	1. 光感測器。 2. 感溫器。 3. 溫度感測器。 4. 濕度感測器。 5. 紅外線感測器。 6. 瓦斯感測器。 7. 液滿輸出感測器。 8. 磁性感測器。 9. 壓力感測器。 10. 運動角感測器。 11. 轉速感測器。 12. 特殊感測器裝置。	48	
	合 計		54	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有選擇、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應充內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施選擇性評量外，教學中更應注意即時性評量及形成性評量，以瞭解學生學習困難，進行學習輔導。3. 採每次實習後即檢核實習成果之方式，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。3. 應要求學生於每次實習後繳交每次實習之實習報告，實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。4. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	1. 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. 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。 3. 學校可配合產業界的資源，以充實實習設備，提升學生實際操作教學之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，由實習單元統籌檢核教學內容，以確保學生學習成效。			
教學法參考項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 由教科書選用合適中國與教育部審定合格之教課書。 2. 自編教材。 (二)教學方法 1. 以課堂講授為主，強調教師除講解相關大綱裡內容外，應於課堂上實際演習部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2. 積極將學生上台練習，根據課程進行分組互助學習。 3. 蒐集課程相關資料補充教學。 4. 課後習作、每章前之作業評量、練習學考卷題等。 5. 擴充學習。			

表 11-2-3-44 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體成品與製作		
	英文名稱	Multimedia Product and Manufacture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學業關係	創造力、應用力、實作力			
進修科別	資訊處理科			
	1 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解多媒體設計原則。 2. 熟悉影音處理軟體的相關應用。 3. 能夠完成多元多媒體的整合實務製作。			
進修融入	資訊處理科 (科技教育 資訊教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)多媒體概論	何謂多媒體、多媒體技術特點、多媒體傳輸媒介、文字媒體、音訊媒體、影像媒體、視訊媒體、動畫媒體、數位多媒體整合應用。	2		
(二)設計美學	美感開發、知照而美、美感體系、傳統美學、到現代與後現代美學、當代設計美學。	2		
(三)文字媒體	文字的格式、數位化文字的應用	2		
(四)PDF文件管理	PDF文件管理與整理-Adobe Acrobat的應用及輸出。	2		
(五)海報企劃書	海報企劃書的目的、海報企劃書的撰寫、海報企劃書的重點、如何撰寫海報企劃書。	4		
(六)影像媒體	數位影像基礎、色彩模型、影像儲存格式、影像的擷取。	2		
(七)印刷設計	印刷設計專業管理流程、設計的需求及步驟	2		
(八)特效合成	材質特效特效合成應用實務。	4		
(九)動畫繪圖	動畫繪圖概念、技巧及設計。	4		
(十)名片與信封信紙設計	名片與信封信紙設計實務。	8		
(十一)掛曆藝術海報廣告設計	掛曆藝術海報廣告設計實務。	8		
(十二)海報設計	海報設計實務。	8		
(十三)三角異層封面設計	三角異層封面設計實務。	8		
(十四)三角異層內頁月份	三角異層內頁月份設計實務。	8		
(十五)音訊媒體	音訊媒體格式、應用及實務操作。	4		
(十六)音訊播放與編碼	音訊播放與編碼軟體應用及實務。	4		
(十七)自我專輯開發	自我專輯開發實務。	4		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	(1)除學校規定學試及作業外，並考評學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。(2)評量方式除傳統的是非、選擇外，並多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。			
教學資源	1. 教材內容宜採本報式範例為優，並原原說明所用的工具與方法。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體及說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的專業軟體作為教材說明；每學系有適用的自由或免費軟體，宜採原文，提供學生學習符合現代進用的內容。			
教學注意事項	1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目。 (2)以學生既有知識經驗為基礎，從學生身上的應有實例以引起學習動機。 (3)隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 (4)可採個別學習、小組合作學習或全組團體學習來完成一個完整的多媒體專案。 2. 教學評量 (1)除學校規定學試及作業外，並考評學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 (2)評量方式除傳統的是非、選擇外，並多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。 3. 教學資源 (1)實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體庫。 (2)為避免軟體取價昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。 (3)學校宜將相關自由軟體或免費軟體上傳於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。 4. 教學相關配合事項 (1)教導學生學習智慧財產權、選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面瞭解軟體授權的概念。 (2)目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但教學與實際應用仍屬不可或缺，且軟體取價迅速，教學無法百分之百滿足業界，宜強調軟體功能與文件製作的一致性概念，才能適用於各種軟體。			

表 11-2-3-45 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 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	Automotive Beauty Practice		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分關係	技術力、資料力			
進修科別	汽車科			
	二			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、使學生能正確視出車身內、外各部名稱、材質。 二、熟練洗車動作、精靈更換及車身美容方法的基本技能。 三、培養學生能正確使用車身美容器具設備。 四、培養學生能獨立進行大美容修飾能力。			
課程融入	汽車科(安全教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 安全衛生講習及汽車美容的意義		1. 安全講習實習 2. 保證工作安全與健康	8	
(二) 吸塵器的使用與清潔		1. 車內清潔 2. 吸塵器的使用與收納 3. 吸塵器的清潔	8	
(三) 洗車機的使用		洗車機的使用與收納	10	
(四) 氣壓式打蠟機的使用		1. 細蠟的上蠟方式 2. 氣壓式打蠟機的使用	10	
(五) 洗車美容		1. 精液清潔劑的使用 2. 皮革清潔劑的使用 3. 輪胎清潔劑的使用 4. 玻璃清潔劑的使用	10	
(六) 泡沫機的使用		1. 泡沫機的使用與收納 2. 清潔劑的添加	10	
合 計			54	
學習評量(評量方式)	一、檔案評量 二、實作評量 三、口頭評量 四、認知測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，並請教師隨時解答相關之課程內容外，善用各種實 物及圖解等，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-46 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	五金加工與實習		
	英文名稱	五金		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生關係	品格力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	機械科			
	1			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有：科修：金品概論、金品加工			
教學目標(教學重點)	一、能認識了解各種機械與五金文化及製作方法。 二、學生對自己所在地五金開發產生認同。 三、藉由自己動手製作，培養學生五金製作能力。			
進修融入	機械科(環境教育 能源教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 五金加工的分類說明 2. 五金加工製作原理 3. 其他類型介紹	2		
(二)五金文化介紹	1. 各型各種類五金文化介紹 2. 在地五金介紹	2		
(三)材料及器具	1. 相關材料及器具介紹	2		
(四)其他類型-板金型-1	1. 台秤類 2. 湯匙	4		
(五)其他類型-板金型-2	1. 零件秤類 2. 夾板	4		
(六)其他類型-銅品類	1. 常見銅品類介紹 2. 特性介紹 3. 製作原理	2		
(七)其他類型-銅品類-1	1. 八角銅 2. 扇形銅 3. 湯匙銅	6		
(八)鑄(鐵)粉類項-非鑄型-1	1. 非鑄型產品介紹 2. 特性介紹 3. 製作原理	2		
(九)鑄(鐵)粉類項-非鑄型-2	1. 砂模 2. 泥模	3		
(十)鑄(鐵)粉類項-非鑄型-3	1. 薄殼模 2. 半殼模	3		
(十一)鑄(鐵)粉類項	1. 鑄(鐵)粉類產品介紹 2. 特性介紹 3. 製作原理	6		
(十二)鑄(鐵)粉類項-一般鑄型-1	1. 半模 2. 通圖	6		
(十三)鑄(鐵)粉類項-一般鑄型-2	1. 泥模 2. 翻砂模	6		
(十四)熱粉類項	1. 熱粉類產品介紹 2. 特性介紹 3. 製作原理	3		
(十五)熱粉類項-1	1. 煎片模 2. 碟仔模 3. 雲片模	6		
(十六)熱粉類項-2	1. 麵粉模 2. 冰皮月餅	6		
(十七)陶粉類項	1. 陶粉類產品介紹 2. 特性介紹 3. 製作原理 4. 青花漆	6		
合 計		72		
學習評量(評量方式)	操平時課堂表現(出席、口頭問答、參與度及操作測驗)、作業(學習單)等評量方式。			
教學資源	坊間出版之相關教科書或自編教材			
教學注意事項	一、教學方法：一般上課採分組方式進行。 二、教學評量：平時課堂參與、書面報告、產品製作與品評。 三、注重課堂參與，期望學生能將所學(共修課程)融會貫通，並能將理論應用於實際，以擴展學生學習興趣，並將所學融入生活。			

表 11-2-3-47 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位影像視覺設計		
	英文名稱	Digital image visual design		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目	科目來源 學校自行規劃		
學分關係	異修力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	資料處理科			
	2			
進修科別	第二學年第一學期			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	提供學生對於電腦數位影像設計軟體的基礎認知，課程內容注重基本技巧發展、數位色彩原理及繪圖編排原則，瞭解數位影像設計基本理論，並將所學技巧應用在實際媒體及商業工作上。			
進修科目	資料處理科（科技教育、資訊教育）			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 影像編排的基本概念	1. 數位影像處理媒體簡介 2. 影像編排的基本概念。(PS軟體介面解說與功能介紹、檔案格式)		9	
(二) 影像修飾工具	1. 選取工具、套索工具的運用、磁性套索工具的運用 2. 影像的修飾過程-塗刷、橡皮擦工具的運用 3. 影像的修飾過程-污點處理、修復修片		9	
(三) 影像創作	1. 模糊工具與銳化工具的運用 2. 文字的設計 3. 目錄表格的增加與修改 4. 數位攝影與影像的創意表現		9	
(四) 數位影像視覺應用	1. 電腦數位影像設計應用於其他軟體之實務操作(例如：網頁設計) 2. 競賽作品製作		9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	作品展示			
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教師書或由學校自行編教材。			
教學法或事項	1. 熟習各項材料運用。 2. 個別先修實況調查，依學生程度作若干調整。 3. 配合教學內容及個別指導。 4. 重視及鼓勵學生之創作力。			

表 11-2-3-48 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	程式設計實習			
	英文名稱	Computer Programming			
修習來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學分關係	異能力、異能力、技術力、資料力				
進修科別	電機科				
	第	3	第	2	
進修學期	第三學年第二學期				
進修先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、各種程式語言的介紹。 二、能寫出基本的簡單程式。 三、能了解各種變數、常數及資料型態。 四、能了解運算式及運算子。 五、能了解流程圖及分支法。 六、能了解列列表及分支、資料結構概念設計程式。				
備註	電機科 (科技教育 資訊教育)				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項			分配節數	備註
(一) 程式編碼的時機與條件	1. 應有資料說明 2. 皆可辨識 3. 字彙辨識 4. 變數環境介紹 5. 字彙檢測			6	
(二) 變數與常數	1. 程式編碼及變數的時機 2. 基本輸入/輸出函式 3. 變數和常數宣告 4. 變數和常數應用			6	
(三) 資料型態	1. 資料型態 2. 資料型態轉換 3. 資料型態應用實例			6	
(四) 運算式及運算子	1. 運算式 2. 運算子 3. 運算式與運算子應用實例			6	
(五) 流程指令及邏輯	1. 流程指令 2. 邏輯指令 3. 流程指令與邏輯應用實例			12	
(六) 陣列及指標	1. 陣列 2. 指標 3. 陣列與指標應用實例			6	
(七) 公用函式及函式	1. 公用函式 2. 函式 3. 函式應用實例			6	
(八) 結構及類別	1. 結構 2. 類別 3. 物件導向程式設計實例			6	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師觀察內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 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，以便及時了解學習困難，進行學習輔導。3. 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的技能會操作目標。4. 應要求學生於每次實習後繳交每次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相 關知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。5. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教材改進教、教法及輔導學生之依據。				
教學資源	1. 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. 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。 3. 學校可配合產業界的資源，以充實實習設備，提升與產業實務教學之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，由實習單元統籌統籌教學內容，以達成學生學習成效。				
教學法參考項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 由教科書選用合適中國教育程度合格之教讀書。 2. 自編教材。 (二)教學方法 1. 盡量用學過的其它科目的規則做說明。 2. 以動畫做引做具體的規則。 3. 以物件的概念引導進入物件導向編碼。 4. 蒐集媒體相關資訊和補充教學。				

表 11-2-3-49 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網應用實習		
	英文名稱	Computer Programming		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分與修	異修力、創造力、技術力、資料力			
進修科別	電機科			
	第			
進修科別	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、各種應用語言的介紹。 二、能寫出基本的簡單程式。 三、能了解各種雲端-資料及資料型態。 四、能了解運算式及運算子。 五、能了解演算法及演算法。 六、能了解應用演算法-資料結構概念設計程式。			
進修科別	電機科 (資訊教育 能源教育)			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	(一) 工廠安全衛生及物聯網應用介紹	1. 實習工場設施介紹 2. 工廠安全及衛生 3. 消防安全 4. 物聯網應用介紹	3	
	(二) 系統環境建構	1. MQTT 的協議實作 2. Node-RED 的協議實作 3. dashboard 的協議實作	12	
	(三) 物聯網感知層應用	1. QR碼 的協議實作 2. RFID 的協議實作 3. 無線感測網路 的協議實作	12	
	(四) 物聯網網路層應用	1. 物聯網通訊技術的協議實作 2. 物聯網網路技術的協議實作 3. 物聯網網路層技術整合的協議實作	15	
	(五) 物聯網應用層應用	1. 智慧運輸協議 2. 智慧醫療協議 3. 智慧工廠協議 4. 智慧農業	12	
	合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等。教師應單元內容和性質，針對學生的作業、演說、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。2. 除實施總結性評量外，教學中應注意過程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。3. 採每次實習後即做學習成效異化方式，以確實達到每位學生的能適會操作儀器，完成每次實習的目標。4. 應要求學生於每次實習後做或提交實習大學習報告，學習報告內容應包括緒 語知識、實習步驟、實驗結果及分析討論。5. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教師改進教 材、教法及輔導學生之依據。			
教學資源	1. 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. 利用優質網路資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 學校可配合產業界的資源，以充實實習設備，提升與產業實際教學之成效。 4. 本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，由實習單元觀察驗證教學內容，以提高學生學習成效。			
教學法與學項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 由教科書選用含編中國教育部審定合格之教科書。 2. 自编教材。 (二) 教學方法 1. 盡量用學過的其它科目的規則做說明。 2. 以能當做引起興趣的規則。 3. 以物件的概念引導進入物件等而詳述。 4. 蒐集課程相關資料補充教學。			

表 11-2-3-50 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 改訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動力自行車維修實習		
	英文名稱	Power bicycle maintenance Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目	科目來源 學校自行規劃		
學分與修	品格力、技術力			
進修科別	汽車科			
	二			
	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 使學生認識動力自行車的種類、結構與各系統基本原理。 2. 培養學生具備動力自行車各系統基本檢量與調整之工作技能。 3. 培養學生具備動力自行車各系統定期保養之工作技能。			
進修融入	汽車科〈安全教育〉			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 動力自行車簡介	1. 動力自行車的種類與規格 2. 動力自行車的各系統介紹	8		
(二) 動力自行車動力系統	1. 動力自行車動力源種類介紹 2. 動力自行車引擎構造與原理 3. 馬力的基本檢量與調整	10		
(三) 動力自行車懸吊系統	1. 動力自行車懸吊構造及原理 2. 動力自行車懸吊的基本檢量與調整	12		
(四) 動力自行車電路系統	1. 動力自行車基本電路系統原理 2. 動力自行車電路系統的基本檢量與調整	12		
(五) 動力自行車電路系統零件拆裝	1. 更換大燈燈泡及燈泡 2. 更換後燈燈泡及燈泡 3. 更換方向燈及燈泡 4. 更換車輛喇叭燈泡	12		
合 計		54		
學習評量(評量方式)	一、檔案評量 二、實作評量 三、口頭評量 四、認知測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，並請教師隨時解相關之課程內容外，善用各種實 物及圖解，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-51 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業電子實習		
	英文名稱	Industrial Electronics Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	課科中心學校公會一般訂委考科目		
學分與修	制課力、啟動力			
進修科別	電機科			
	第			
進修科別	第三學年第二學期			
修讀先修科目	有：科目：基本電學(含實習)-電子學(含實習)			
教學目標(教學重點)	1. 認識工業電子基本之元件。 2. 了解工業電子元件的基本運作。 3. 培養工業電子元件實際應用能力。			
進修融入	電機科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 工廠安全衛生	1. 實習工場設施介紹 2. 工廠安全及衛生 3. 消防安全	3		
(二) 單接合電晶體(UJT)	1. 三端電表測UJT 2. UJT VE-IE特性曲線之測量 3. UJT飽和電流器 4. 直線性UJT飽和電流器 5. UJT飽和電流器應用	6		
(三) 分壓整流器(SCR)	1. 用TOM測量SCR 48 2. SCR VAK-IAK特性曲線之測繪 3. SCR整流觸發實驗 4. 交流觸發實驗 5. 保持電流的實驗 6. SCR RC電路相位實驗 7. 用UJT作相位控制實驗 8. 直流通光陰 9. 交流電力調整器 10. 延時開關	9		
(四) TRIAC與DIAC	1. 三端電表測TRIAC與DIAC 2. DIAC與TRIAC V-I特性曲線測量 3. DIAC觸發產生器 4. TRIAC相位控制 5. 交流相位控制 6. 使用交流電源時的光陰	6		
(五) 雙基極合電晶體(PUT)	1. 三端電表測PUT 2. PUT飽和電流器 3. PUT直線性觸發產生器 4. 直流通光陰控制 5. 低阻抗觸發產生器 6. PUT觸發方法產生器 7. 以PUT做一電晶體特性曲線繪圖器	6		
(六) 分壓觸發(SCR)	1. SCR接腳之判別 2. SCR的特性測量 3. SCR相位觸發器 4. SCR整機電路 5. 定時控制電路	6		
(七) 光電元件	1. LED特性測試 2. 光敏電阻CdS實驗 3. 光電晶體特性實驗 4. 光二極體特性實驗 5. 光電耦合器電壓之測量 6. 光敏電阻應用 7. 光電晶體之應用(照度計) 8. 利用光電晶體之燈光控制電路 9. 光耦合器作為交流電力開關	9		
(八) 溫度控制	1. 熱敏開關應用 2. 熱敏電阻之測量 3. 熱敏電阻之應用 4. 溫度控制電路 5. 熱熱區控制	6		
合 計		34		
學習評量(評量方式)	教師可考慮平時習作、課堂內之參與表現、期中期末考測驗，以及其他各項相關之評量。			
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。			
教學法與事項	1. 教材編選 (1) 選擇合適之教科書。 (2) 自編教材。 2. 教學方法 本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀察、操作、評量為原則，進行實作教學，教學方法應具備其教學法與訓練性；教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，並鼓勵學生有疑問，然後採取解決問題的步驟，在實作過程中，教師應培養學生系統思考與解決問題的能力。 3. 相關配合事項 (1) 本課程須先具備設計實習與電子電路實習的基本觀念，以提高學生的學習興趣與效果。 (2) 可做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，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。 (3) 本課程以實習操作為主，如加工廠(場)或其他場所實習，將依相關規定辦法授課。			

表 11-2-3-52 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 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 Maintenance Practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目	科目來源 課科中心學校公會-校訂參考科目		
學分關係	技術力			
進修科別	汽車科			
	二			
進修科別	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解各式柴油引擎工作原理。 2. 專精使用柴油引擎診斷電腦應用維修設備能力。 3. 閱讀修護手冊-零件-手冊-電路圖能力。 4. 專精各式柴油引擎系統之檢查、調整、故障判斷及排除能力。 5. 建立服務倫理及執行之工作態度與習慣。			
課程融入	汽車科 (環境教育 能源教育 勞作教育 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) 柴油引擎燃油噴射系統	1. 柴油引擎各式燃油噴射系統之工作原理 2. 各式感測器之工作原理 3. 各式作動器之工作原理	9		
(二) 診斷儀器使用	1. 各式示波器操作 2. 各式電腦使用	9		
(三) 柴油直列式噴射燃油系統	1. 直列式噴射燃油系統之工作原理 2. 高低壓油路空氣排放 3. 高低壓油路之檢查維修 4. 噴油正時對正 5. PE 型噴射泵分解組合	12		
(四) 柴油分治盤式噴油系統	1. 分治盤式噴油系統之工作原理 2. 高低壓油路空氣排放 3. 高低壓油路之檢查維修 4. 噴油正時對正 5. VE 型噴射泵分解組合	12		
(五) 柴油共軌式噴油系統	1. 柴油共軌式噴油系統之工作原理 2. 各式感測器 3. 診斷電腦儀器操作	12		
合 計		54		
學習評量 (評量方式)	一、繪圖評量 二、實作評量 三、口頭評量 四、認知測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前應先擬定教學計畫、教學方法及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，各異各履實 驗亦應講解，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-53 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎汽車修護實務		
	英文名稱	Basic car repair practice		
修習來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	課科中心學校公會一般訂修考科目		
學分關係	技術力			
進修科別	汽車科			
	二			
進修學期	第三學年第二學期			
進修先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 了解工具、儀器、檢具設備的保管與使用。 2. 了解汽車定期保養應檢量項目標準操作流程。 3. 專檢汽油引擎、怠速、電系定期保養檢量操作能力。 4. 專檢柴油引擎、怠速、電系定期保養檢量操作能力。 5. 專檢機具、設備操作與檢修作業的實施能力。 6. 建立現場檢修及執行的工作態度與檢修。			
進修融入	汽車科(安全教育 防災教育)			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)基本車工具與設備保養	1. 基本車工具與設備正確使用 2. 基本車工具之正確保養方式	7		
(二)專車儀器與檢具設備的操作與保養	1. 專車儀器與檢具設備的操作與保養	7		
(三)服務理念與基本服務運作	1. 服務理念、預約、接待 2. 填寫零件事項、交據作業進度 3. 交車準備、交車說明、服務後追蹤	7		
(四)工作安全SS	1. 工作預防 2. 廠內注意事項 3. 意外事件 4. 何謂SS	7		
(五)定期保養的目的	1. 定期保養的目的 2. 保養週期	7		
(六)定期保養的基本知識	1. 引擎、剎車、怠速設備、車身電器	10		
(七)定期保養	1. 預具估量1-0-路試	0		
合 計		54		
學習評量(評量方式)	1. 檢核評量 2. 實作評量 3. 口頭評量 4. 認知測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫、教學方式及如何評量等，並在第一次上課時告知學生，使學生有所選擇。 二、以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，各異各履實 驗亦應講解，以加強學習效果；幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-54 國立光復高級商工職業學校(原佳民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體製作與應用		
	英文名稱	Multimedia Production and Application		
備註來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學分關係	技術力、資訊力			
進修科別	汽車科			
	1			
進修學年	第三學年			
進修先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識多媒體概念及格式。 (二)熟悉多媒體製作與應用之軟體。 (三)應用影音處理功能。 (四)應用 3D 繪圖與 3D 列印功能。 (五)應用電腦動畫功能。 (六)養成多媒體製作與應用基本能力。			
進修學分	汽車科 (科技教育 資訊教育)			
教學內容				
主要單元(選修)	內容細項	分配節數	備註	
(一)多媒體簡介	1. 多媒體概念 2. 多媒體格式	9		
(二)影音處理-1	1. 影音處理簡介 2. 軟體基本操作	9		
(三)影音處理-2	1. 影音剪輯與製作 2. 影音特效處理 3. 影音輸出處理	9		
(四) 3D 繪圖-1	1. 3D 繪圖簡介 2. 軟體基本操作	9		
(五)3D 列印-1	1. 3D 建模 2. 3D 設計	9		
(六)3D 列印-2	1. 3D 應用 2. 3D 列印	9		
(七)電腦動畫	1. 場景、視窗與時間軸 2. 動畫元件的製作	9		
(八)電腦動畫	1. 動畫元件的應用 2. 動畫輸出處理	9		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	一. 隨堂評量 二. 實作評量 三. 口頭評量 四. 認知測驗			
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材。			
教學注意事項	一、教師教學前先擬定教學計畫，教學方式及評量計畫，並在第一次上課時告知學生，使學生有所遵循。 二、以課堂講授為主，使教師除講解相關之課程內容外，善用各種實 物、影片、圖解，以加強學習效果，幫助學生瞭解課程內容。			

表 11-2-3-55 國上光復高級南工職業學校(原德民重點學校) 校訂科目教學大綱
【工業配電實習】尚未填寫

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 國立光復高級商工職業學校(原住民族重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	視覺化遊戲程式設計	
	英文名稱	Visual Game Programming Language	
修習來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適修科別	汽車科、電機科、資訊處理科、資訊科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課 年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	1. 沒有程式設計的基礎也能獨自創造屬於自己的3D遊戲。 2. 以直覺式的操作來操作及修改角色及物件的各式屬性。 3. 建立3D虛擬世界多樣化的遊戲。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)KODU概論	1. 遊戲程式 2. 遊戲過程	3	第一學期
(二)基本環境	1. 場景設計 2. 攝影機設定	3	第一學期
(三)基礎技能	1. 物件屬性 2. 程式編輯	3	第一學期
(四)原創遊戲	1. 角色控制 2. KODU程式設計	4	第一學期
(五)遊戲世界	1. 遊戲世界設計場景 2. 特效設定	4	第一學期
(六)魔王對戰	1. 魔王對戰場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(七)魔龍對戰	1. 魔龍對戰場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(八)機關場景	1. 機關場景場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(九)擂台挑戰	1. 擂台挑戰場景設計 2. 程式設計	4	第二學期
(十)森林城市	1. 森林城市場景設計 2. 程式設計	3	第二學期
合 計		38	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式採學主要習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 採單元內容評量，針對學生的作業、實作和其他表現配合使用。		
教學資源	1. 教學設備符合電腦教室設備標準。 2. 選購KODU作為教學資源。		
教學法參考	1. 採體驗視覺化程式學習，教學內容視覺化物件等內程式設計語言，加強運算思維的應用能力，解決問題能力及創新思考。 2. 教學內容重視實作以培養學生實際創作能力。 3. 教學學生經由選擇學習，培養系統思考、分析與探索力思考，於選擇問題時，具備解決問題之能力。		

表 11-2-4-2 國立光復高級商工職業學校(原信義重點學校) 校訂科目教學大綱
 課後學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	五水墮落災五大安全教育		
	英文名稱	Five safety education for traffic water Anti-fall Food Drug fire earthquake and typhoon		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資訊處理科、機械科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
課程 年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	為提升學生附加知識、態度及技能，藉由課程設計，教材研習及彈性課程傳授五大安全教育，將相關資訊設施應用納入課程，強化學生附加知識和學習附加設施應用。 1. 認識交通設施與正確駕駛行為。 2. 認識水災安全設施與水災安全知識。 3. 教學內容並適當的融入大綱(性平、海洋、環境及人權)及五大安全議題之一(水災)及本校學風目標(品德力、創造力、技術力、資訊力)。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
介紹與導入		介紹五水墮落災五大安全教育，認識課程目標和學習意義，五大安全教育的重要性。	2	
交通安全知識		認識交通設施與正確駕駛行為。	8	
交通安全實例		交通安全實例影片與解說。	8	
機車路考場地 介紹與演練		注意交通設施與實作演練	2	
水災安全知識		認識水災設施與水災安全知識。	8	
水災實例		水災實例影片與解說。	8	
合 計			38	
學習評量 (評量方式)	課程參與：80% 實作：20%			
教學資源	1. 交通安全影片和學習單。 2. 水災安全影片和學習單。			
教學注意事項	1. 重視五大安全教育的重要性。 2. 交通安全實作演練，建立正確駕駛行為。 3. 引導學生對交通安全意外事故與水災安全意外事故進行檢討和反思。 4. 提供學生多樣化的資源和學習機會，鼓勵他們主動探索和學習。 5. 建立尊重與互動的教學環境，鼓勵學生分享和討論自己的觀點和經驗。			

表 11-2-4-3 國立花蓮高級農工職業學校(原花蓮農專學校) 校訂科目教學大綱
 課後學習時間充實(增修)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	莫式光復學		
	英文名稱	MIS Kuangfuology		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增修)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
課程年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	將帶領學生探索光復鄉阿美族部落的深厚文化底蘊，透過文學考證及當地特色，我們將深入瞭解千年神話、部落傳說及工藝技術，並透過互動體驗和實踐活動，讓學生在學習的過程中建立對阿美族文化的認同感、自信心及其意義。 1. 瞭解阿美族千年神話及部落傳說，並能夠分析其中的文學元素和故事結構。 2. 掌握阿美族工藝技術，包括竹編、藤編、藤柳製品和巴都魯，並能夠制作出獨特的手工藝品。 3. 教學內容涵蓋的融入四大議題(性別、海洋、環境及人權)及五大安全議題之一(永續)及本校學生關懷(品德力、創造力、技術力、資料力)。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
介紹與導入		認識光復鄉阿美族部落，認識課程目標和學習意義，介紹阿美族文化的重要性。	2	
千年神話故事		學習阿美族千年神話故事，了解其中的故事情節、人物形象，並討論其在阿美族文化中的意義和價值。	8	
部落傳說		學習阿美族部落傳說，包括故事的起源、傳統的價值觀念、對自然和人類生活的影響，並探討其對當地社區的重要性。	6	
竹藝		學習竹編和藤編的基礎技巧，並製作一些簡單的手工藝品，體驗阿美族的傳統工藝，了解其在當地生活和文化中的重要性。	8	
藤柳製品		學習藤柳製品的製作方法，並製作各種精美的手工藝品，了解藤柳製品在阿美族文化中的象徵意義和應用。	8	
巴都魯		學習巴都魯的基本知識，包括採集的自然素材、編織、特色、製作方法和環境永續概念，體驗巴都魯在阿美族傳統生活中的文化價值與意義。	4	
合 計			38	
學習評量 (評量方式)	課程參與：40% 實作：60%			
教學資源	1. 阿美族神話和部落傳說的文獻資料和故事集。 2. 竹藝、藤編、藤柳製品和巴都魯的製作工具和材料。			
教學法參考項	1. 尊重和理解阿美族文化的價值和傳統的多樣性觀念為基礎進行教學。 2. 建立互動和尊重的教學環境，鼓勵學生分享和討論自己的觀點和經驗。 3. 鼓勵學生參與實際的工藝製作活動，體驗阿美族文化的實踐價值。 4. 引導學生對阿美族文化進行批判性思考和創造性表達，鼓勵他們思考文化傳承和創新的問題。 5. 提供學生多樣化的資源和學習機會，鼓勵他們主動探索和學習。			

表 11-2-4-4 國立光復高級商工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語大綱		
	英文名稱	Japanese song teaching		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
課程年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	一、認知方面 1. 認識日語 2. 懂得每個單字的發音與重音。 二、技能方面 1. 能正確說出歌曲中單字的發音。 2. 能唱出完整的日本歌曲。 三、情意方面 1. 增進學生對於語言的興趣。 2. 能經由唱歌，增進壓力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、五十音	1. 平假名 2. 片假名 3. 分類發音、發音、平假名、假名、發音、發音	8		
二、日語歌歌唱	1. 日語兒歌 2. 日語歌 3. 數個流行日語歌 4. 日語及電影歌曲	8		
三、歌詞、歌詞	1. 歌曲英文譯音 2. 歌詞中詞句解說	8		
四、日語歌歌唱	1. 個人選歌 2. 歌詞譯音說明 3. 練習	8		
五、成果評量	1. 寫詞、詞句翻譯 2. 唱出日語歌	8		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	平日表現(會到課次數)70% 期中、期末測驗(佔表)30%			
教學資源	剛V、網絡youtube			
教學注意事項	1. 教材編選：自編教材及教具。 2. 教學方法： (1)根據教學內容為主，引起興趣、解決重點、歌曲欣賞、樂曲模仿、反覆練習、評量回饋、鼓勵發展。 (2)運用欣賞教學法陶冶情操，並統整學習能力訓練與教學			

表 11-2-4-5 國立光復高級南工職業學校(原信良重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅行的意義(彈性)		
	英文名稱	The Meaning of Travel		
師資來源	外聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
課程年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 訓練有關英文寫作核心之能力。 2. 提升英文表達能力。 3. 增進觀光旅遊方面英文能力應用核心能力。 4. 訓練學生未來從事觀光旅遊的工作時所需之簡體英語文專業知識與溝通表達之技能。 5. 讓學生能實際應用其英語核心及專業知識運用在觀光旅遊之就業職場。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)Before Traveling-I	1. Self-Introduction 2. Making Travel Arrangement 3. Booking Airline Tickets, Meal and Special Requests	8		
(二)Before Traveling-II	1. Departure 2. On the Airplane	4		
(三)During Traveling-indoor activities-I	1. Arrival 2. In a Hotel	6		
(四)During Traveling-indoor activities-II	1. Eating in a Restaurant 2. Planning the Tour	8		
(五)During Traveling-outdoor activities-I	1. Sightseeing 2. Tourist Attraction	8		
(六)During Traveling-outdoor activities-II	1. Public Transportation 2. Shopping	8		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	平常成績(40%)：課堂參與度(提問、互動、作業、作業) 期中(30%)：口頭報告或簡報 期末(30%)：口語一對一問答			
教學資源	學習單、課表、網路資源、三民文化觀光服務英語會話課本第3、4冊			
教學注意事項	依據教材依課程內容編致適合教材			

表 11-2-4-6 國立花蓮高級農工職業學校(原花蓮農專學校) 校訂科目教學大綱
 課後學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語(選修)	
	英文名稱	Aboriginal language - Amis	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
課程 年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、啟發學習原住民族語文的興趣。 二、習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。 三、培養原住民族語文溝通應酬技巧。 四、傳承原住民族智慧及文化創新之實感。 五、培養多語言知識與多元文化視野。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 字母發音	1. 字母發音：字母發音；元音發音與調、發音分標（國際分標）及發音位置。 2. 族語發音書與練習	8	
(二) 詞彙	1. 學習詞彙：每課大數選學3個詞彙，盡量選用該字母分別出現在字首、字中、字尾的詞彙，並配合照片或圖片學習。 2. 族語發音書與練習	10	
(三) 聽力-會話	1. 族語聽力訓練及練習 2. 基本句型及日常生活會話練習、會話視聽詞	12	
(四) 閱讀書寫	1. 閱讀文章理解及翻譯 2. 基本句型及生活詞彙與練習	14	
(五) 故事	1. 學習詞彙：配合各課會話，設置情境化詞彙。 2. 課文故事：故事內容的族語與翻譯。 3. 部落故事：科特傳說與故事分享	14	
(六) 歌謠	1. 歌謠歌詞：歌詞內原詞逐字對照翻譯。 2. 歌詞大意：根據歌詞的韻味意涵。	14	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量採用多元方式，依據階段學習的重點，訂定實際評量的方式，除針對學習過程的具體表現和學習態度單項進行評量外，同時亦可採取檔案袋綜合評量方式，就其整體學習行為表現進行全面的評量。 2. 聽說部分的評量宜用口頭演練與實際溝通的方式進行。 3. 聽說讀寫對照學習的評量，則應注意其聽說、表達、閱讀、書寫及綜合溝通能力的評量，其成果可採用分數及敘述方式呈現。		
教學資源	原住民族語基礎教材 原住民族語言學習補充教材 族語學習網站 族語九階教材		
教學注意事項	1. 教材編選宜依據學生性別及在地部落特色選擇教材。 2. 語言教學宜利用課程資訊化教學增強學習成效。		

表 11-2-4-7 國立花蓮高級農工職業學校(原花蓮重點學校) 校訂科目教學大綱
 課後學習時間充實(增修)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-布農語(選修)	
	英文名稱	Aboriginal language -Bunun	
修習來源	外聘		
科目屬性	充實(增修)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
修課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、啟發學習原住民族語文的興趣。 二、習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。 三、培養原住民族語文溝通與理解力。 四、傳承原住民族智慧及文化創新之素養。 五、培養多語言知識與多元文化視野。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 字母發音	1. 字母發音：字母發音；元音發音與調、發音分標（國際發音）及發音位置。 2. 族語發音書其練習	8	
(二) 詞彙	1. 語句詞彙：每課大段選學3個詞彙，盡量選用該字母分別出現在字首、字中、字尾的詞彙，並配合照片或圖片學習。 2. 族語發音書其練習	10	
(三) 聽力-會話	1. 族語聽力理解及練習 2. 基本句型及日常生活會話練習，看圖說生詞	12	
(四) 閱讀書寫	1. 閱讀文章理解及翻譯 2. 基本句型及生詞練習其練習	14	
(五) 故事	1. 學習圖片：配合各課傳說，放置趣味化圖片。 2. 課文故事：故事內容的族語與翻譯。 3. 部落故事：科特傳說與故事分享	14	
(六) 歌謠	1. 歌謠歌詞：歌詞內原詞逐字對照翻譯。 2. 歌詞大意：根據歌詞的韻味意涵。	14	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量採用多元方式，依據階段學習的重點，訂定實際評量的方式，除針對學習過程的具體表現和學習態度單項進行評量外，同時亦可採取檔案袋綜合評量方式，就其整體學習行為表現進行全面的評量。 2. 聽說部分的評量宜用口頭或紙質實際溝通的方式進行。 3. 聽說讀寫四個學習的評量，則應注意其聽說、表達、閱讀、書寫及綜合溝通能力的評量，其成果可採用分數及敘述方式呈現。		
教學資源	原住民族語基礎教材 原住民族語言學習補充教材 族語學習網站 族語九階教材		
教學注意事項	1. 教材編選宜依據學生性別及在地部落特色選擇教材。 2. 將口教學互利具體實踐化教學增強學習成效。		

表 11-2-4-8 國立花蓮高級農工職業學校(原花蓮重點學校) 校訂科目教學大綱
 課後學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-大魯閣語(強性)	
	英文名稱	Aboriginal language -Truku	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
課程年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	一、啟發學習原住民族語文的興趣。 二、習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。 三、培養原住民族語文溝通應酬技巧。 四、傳承原住民族智慧及文化創新之實感。 五、培養多語言知識與多元文化視野。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 字母發音	1. 字母發音：字母發音；元音發音與平、發音分標（國際分標）及發音位置。 2. 族語發音書與練習	8	
(二) 詞彙	1. 語彙詞彙：每課大抵選學3個詞彙，置量逐項給予每項分別出現在字首、字中、字尾的詞彙，並配合照片或圖片示意。	10	
(三) 聽力-會話	1. 族語聽力圖解及練習 2. 基本句型及日常生活會話練習，看圖說生詞	12	
(四) 閱讀書寫	1. 原始文字閱讀及翻譯 2. 基本句型及生詞與練習	14	
(五) 故事	1. 學習詞彙：配合各課傳說，放置強化詞彙。 2. 課文故事：故事內容的族語與翻譯。 3. 部落故事：科語傳說與故事分享	14	
(六) 歌謠	1. 歌謠歌詞：歌詞內原詞逐字對照翻譯。 2. 歌詞大意：根據歌詞的韻味意涵。	14	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量採用多元方式，依據階段學習的重點，訂定實際評量的方式，除針對學習過程的具體表現和學習態度單項進行評量外，同時亦可採取檔案綜合評量方式，就整體學習行為表現進行全面的評量。 2. 聽說部分的評量宜用口頭或紙質實際溝通的方式進行。 3. 聽說讀寫四個學習的評量，則應注意其聽說、表達、閱讀、書寫及綜合溝通能力的評量，其成果可採用分數及敘述方式呈現。		
教學資源	原住民族語基礎教材 原住民族語言學習補充教材 族語學習網站 族語九階教材		
教學注意事項	1. 教材編選宜依據學生性別及在地部落特色選擇教材。 2. 將口教學互利具體實踐化教學增強學習成效。		

表 11-2-4-9 國立光復高級南工職業學校(原信民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作與成本計算		
	英文名稱	COOKIE		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、烘焙科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	學會多種餅乾製作、得知成本計算、制定售價。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)原理		餅乾製作原理	4	
(二)介紹		餅乾製作種類介紹	4	
(三)計算		成本計算、定價模式、販售技巧	2	
(四)製作實務操作		餅乾製作與包裝	26	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	學生操作實作。			
教學資源	烘焙教室。			
教學注意事項	1. 老師自備教材。 2. 老師教學示範後，由學生親自操作實作。			

表 11-2-4-10 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱
課後學習時間充實(增修)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	人美/馬甲：你在那裡(彈性)	
	英文名稱	Body Sculpting	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增修)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
修課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使學生瞭解運動飲食之基礎理論。 2. 使學生瞭解各式體重變化的原理原則，並運用在日常生活上。 3. 使學生瞭解正確運動的好處，並養成固定運動的練習習慣。 		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 我的BMI/馬甲該去哪裡了?	1-1 學點肥胖或過瘦的因奇(1節) 1-2 測量肥胖或過瘦的方法(1節) 1-3 每天平均消耗熱量計算(2節) 1-4 設計屬於自己的菜單(2節) 1-5 初級核心訓練訓練(16節) 1-6 中級核心訓練訓練(12節) 1-7 我有進步嗎?(2節)	38	本課程考選
(二) 減肥，你回來了嗎?	2-1 為何我的減肥沒變化?(2節) 2-2 如何調整我的菜單?(2節) 2-3 核心訓練-Street Workout新增動作訓練(16節) 2-4 核心訓練-Street Workout新增動作訓練(16節) 2-5 前後比一比(2節)	36	本課程考選
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平時：出席率、參與度、課後作業、積極度、團隊執行結果等 2. 健康飲食觀念-體脂體重/BMI計算 		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 投影片、黑板、紙書等 2. 繪圖板、保險教習 		
教學注意事項	教材編選：自編教材 教學方法：講述、影片/圖片欣賞與討論、觀察與資料收集、作業等 <ol style="list-style-type: none"> 1. 由於本課程為健康飲食搭配特殊運動習慣之組合，所以在評量上較著重學生原本健康與學習後進度之比較，不以一般標準為基準。 2. 學區學期前後之評量，不只是說學區間的評分，也包含其參與態度、積極程度。 		

表 11-2-4-11 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增修)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作與成本計算		
	英文名稱	Dessert Manufacture and Cost Finding		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增修)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、烘焙科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
修業 年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	學會多種點心製作、得知成本計算、制定售價			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)原理		點心製作原理	4	
(二)種類		點心製作種類介紹	4	
(三)計算		成本計算、定價模式、販售技巧	2	
(四)包裝		點心製作與包裝	26	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	操作實作、平時上課表現及作業評量。			
教學資源	烘焙教室			
教學注意事項	1. 自編教材 2. 老師教學示範後，由學生操作			

表 11-2-4-12 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網(選性)		
	英文名稱	Internet of Things		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資訊處理科、網路科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開設年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	<p>一、新興的科技介紹與觀念應用，讓學生快速進入物聯網的世界，以精準適切的方式介紹物聯網的起源、發展、架構、技術、應用、挑戰、未來，內容結合理論與真實案例，使學生了解物聯網最新的觀念與實際上的應用。</p> <p>二、IoT的應用 IoT元件控制、智慧型環境(家庭、辦公、工廠)控制、IoT雲端應用與行衛器具應用。</p>			
教學內容				
主要單元(選定)	內容細項	分配節數	備註	
(一)	1. 新興科技及IoT概論介紹 2. 感知層的感知技術與嵌入式系統 3. LED控制	18		
(二)	1. 蜂鳴器控制 2. OLED控制 3. 超音波控制	18		
(三)	1. ADC類比轉數位 2. DC直流馬達控制與尋軌 3. Relay繼電器控制與尋軌	18		
(四)	1. PIR人體感應器應用 2. WIFI-AR 通訊模式 3. 學生專題製作	18		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	教學評量方式多樣化，配合單元學習目標，採考卷件、討論、口頭問答、隨堂測驗、專題研究報告法等評量方法。			
教學資源	<p>歐利斯股份有限公司 http://www.vesido.net/</p> <p>高中資訊學科中心 http://icarc.tnsh.tp.edu.tw/</p> <p>吳裕輝數位教學 https://algbear.blogspot.com/</p> <p>張志賢、王貴平、廖文華、謝國忠，"物聯網與雲數位裝置網路與智慧應用"，臺華資訊，2017</p> <p>張志賢、王貴平、謝仁銘、廖文華，"物聯網智慧應用及技術特別教材"，臺華資訊，2018</p>			
教學注意事項	<p>1. 使用電腦教室教學</p> <p>2. 使用MicroPython(ESP8266)控制板及相關IoT控制元件，至少每人要有一套實驗設備。</p> <p>3. 本課程除物自學學習，合作學習與課程參與，課程大量使用網路資源，網路參與內容的發表辦法暫暫按課程相關規定。</p> <p>4. 希望對物聯網有興趣、喜歡動手做的學生，熱心參與課程討論的可踴躍加入此課程。</p>			

表 11-2-4-13 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增修)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電吉他演奏	
	英文名稱	Six Strings Guitar Devil	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增修)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開設年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一)認知方面 1. 使學生認識電吉他相關知識 2. 認識電吉他效果器及接合設備運作 3. 學習吉他樂理知識，並能應用在表演。 (二)技能方面 1. 學習電吉他演奏演奏技巧。 2. 能使用電吉他效果器表演或為演唱者伴奏。 3. 能運用電吉他自彈自唱。 4. 能使用電吉他效果器及接合基本設備設備 (三)情意方面 1. 能喜歡電吉他的這個樂器，增進對音樂學習的興趣。 2. 能經由音樂陶冶性情，增進毅力。 3. 增進個人才藝項目，提升魅力，建立自信。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識吉他	1. 介紹電吉他的種類及用途。 2. 介紹電吉他的效果器與接合設備使用及維護。 3. 欣賞電吉他的演奏表演。	0	
(二)基礎演奏	1. 封閉和弦指法I指型 2. 封閉和弦指法II指型 3. 封閉和弦的演奏 4. 各音階運指指法與練習 5. 強力和弦指法 6. 五音彈奏效果器技巧與電吉他的選擇運用	0	
(三)音樂效果	1. 基礎電吉他的設備設備應用與保養 2. 電吉他的效果器基本應用	0	
(四)統整樂理	1. 吉他的各音階位置 2. 封閉和弦的原理 3. 進階吉他的樂理	0	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	採彈奏表演方式，各新課教學後隨時評量學習成效。		
教學資源	1. 教學器材由學校提供練習電吉他、監聽音箱、吉他的效果器由學生自備。 2. 教學材料由學校提供補充教材、吉他的影片等或由學生自行準備。 3. 教學場址應具備數位網路教學設備及影音控制設備；音樂教室應具備有良好效果。		
教學注意事項	教材編選：自編教材及教具 教學方法： 1. 採練習教學為主，引起動機、解說重點、教師示範、學生模仿、反覆練習、評量回饋、鼓勵發展。 2. 運用欣賞教學法陶冶情意，並視學生學習能力採個別化教學。		

表 11-2-4-14 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	心靈雅集(彈性)		
	英文名稱	The Soulmate-Picture Books		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年第一學期			
教材目標 (教學重點)	1. 培養學習者情意教育與團隊默契感 2. 培養多元角色 3. 欣賞及學習異繪繪本			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)異國文化	1. 學習異國文化 2. 以多角視角欣賞異國特色	3		
(二)性別議題	1. 培養性別平等觀念 2. 以不同角度的視角多元角色	4		
(三)種族	1. 培養多元文化素養 2. 認識不同民族習俗之特色	4		
(四)生活體驗	1. 體驗生活真諦 2. 小組運用繪本結合生活交流分享	4		
(五)分享繪本	1. 經驗分享 2. 期末反思	1		
合 計		18		
學習評量 (評量方式)	1. 形成性評量(分享課報告) 2. 總結性評量(繪本學習發表)			
教學資源	1. 異繪繪本 2. 性別議題			
教學注意事項	1. 教師宜多運用異繪繪本與實際教學 2. 繪畫宜以學生自己發現、體會為主；減少講述式教學 3. 多結合學生生活經驗，具體產生與可與生活之聯結性			

表 11-2-4-15 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 改訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	微積分研究		
	英文名稱	Differentiation and Integration study		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
課程 年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	(1) 能熟練應用意義及運算 (2) 能繪圖求極值、平均速率、等函數之相切性 (3) 能對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究 (4) 能瞭解用微積分求極值的運算 (5) 能瞭解積分與面積及物體體積之間的關係 (6) 能正確、流暢地利用口語或文字來解釋題意 (7) 最重要的是能讓學生能多講述、理解器及運算微、積分及解決數學問題。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)微分		1. 微分 2. 直線斜率、平均速率、等函數 3. 微分公式 4. 微分應用 5. 函數圖形	18	
(二)積分		1. 微積分比較 2. 面積公式 3. 積分與微分關係 4. 積分公式 5. 積分應用	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學評量方式多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採問答、討論、口頭問答、課堂測驗、作業、專題研究或小組報告等方法。 2. 內容可允許學生使用計算器或電腦軟體求值與作圖，不宜要求學生以筆算方式處理繁雜數值的計算。			
教學資源	1. 在教材中應安排課堂練習，使學生在課堂上演練。 2. 因應未來趨勢，內容應介紹使用電腦軟體解決相關問題的方法。 3. 學校可提供學生電腦器、合法電腦軟體、電腦教室之資源。			
教學法或學項	(一)教材編選 1. 教材之編選應顧及目前生活與職業中現實問題的應用，並在教材中安排課堂練習，使學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2. 內容可適當使用電腦軟體解決相關問題之操作說明。 (二)教學方法 1. 每個教學概念的介紹，宜由實例入手，獲得感知，化繁為簡，歸納出一般的結論；應本教材之敘述系列，實施開放或增廣教學。 2. 內容可適當使用電腦軟體求值與作圖。			

表 11-2-4-16 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 放竹科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業生涯規劃		
	英文名稱	Career Planning		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
課程年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能夠選適合自己的工作資訊。 2. 能夠識求職陷阱。 3. 能對其個人履歷，積極面試技巧。 4. 能定時回報工作情形或進度。 5. 能遵守人事規定。 6. 能遵守工作場所之工作規範。 			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)工作與人生	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明工作與職業，使學生瞭解其重要性。 2. 說明三種不同求職管道。 	8	(第一學期)	
(二)職業評量	<ol style="list-style-type: none"> 1. 職業評量的瞭解與應用。 2. 瞭解結果並與學生興趣連結說明解釋。 	8	(第一學期)	
(三)尋找職業	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明不同職業所需的能力與專業。 2. 會能力發展專業就業中心學功。 	10	(第一學期)	
(四)職場規則與遵守	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明職場中常見之危險與職業災害。 2. 說明職場中常見五項遵守之規則。 	10	(第一學期)	
(五)職場糾紛	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明職場人員之重要性。 2. 根據在職場中人員互動狀況解決。 	10	(第二學期)	
(六)工作放大鏡	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明在職場中負責任與如何排解。 2. 說明如何在工作中提高效率。 	12	(第二學期)	
(七)履歷表填寫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 練習履歷表的填寫與模擬面試。 2. 模擬面試技巧。 	14	(第二學期)	
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	回答、實作。			
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部國民及學前教育署 優質師教平台 轉教教材資料庫。 2. 教育部國民及學前教育署 轉教網路中心 轉教教材分享平台。 			
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本課程須由學生主動探究與體驗。 2. 本課程需求學生強化溝通與解決問題能力。 			

表 11-2-4-17 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本電子製作	
	英文名稱	Basic electronic operation	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、資訊處理科、機械科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開設年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	1. 學習電子工作法、電子儀表使用、電子零件的辨識與使用使學生獲得基本的電子知識。 2. 建立電路基礎概念並以製作電路驗證。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎工具辨識	1. 基本手工具的辨識與使用 2. 三用電表的辨識與使用	3	
(二)元件介紹	1. 電阻、電容元件的辨識與功能介紹 2. LED元件特性介紹 3. 電晶體的介紹	6	
(三)製作	三種基本電路製作	9	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	本課程非純筆試，故以完成作品為主，未實施評量。		
教學資源	使學生能充分了解各種元件及操作規範，並多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。		
教學法或策略	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選：自編教材。 (二)教學方法 1. 先課堂講授為主，配合實際操作以幫助學生了解課程內容。 2. 學生就做中學亦進行分組互助學習。 3. 蒐集課程相關資料補充教學。		

表 11-2-4-18 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	分享喜 ⁷ 悅 ⁸ (彈性)	
	英文名稱	Spreading the Joy	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、電腦科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開設 年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養學習情意教育與團隊合作感 2. 實做英語繪本 3. 分享及學習英語英語繪本 		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 題材探索	<ol style="list-style-type: none"> 1. 思考主題中可運用之題材 2. 蒐集相關資料 3. 擬定故事架構 	4	
(二) 主題構思	<ol style="list-style-type: none"> 1. 拍攝主題內容 2. 繪製相關照片 	2	
(三) 繪本製作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 繪本故事編撰 2. 繪本美工製作 3. 繪本文詞圖整合 	6	
(四) 英語演說	<ol style="list-style-type: none"> 1. 繪本英語演說 2. 小組資訊交流 	4	
(五) 分享繪本	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實際呈現中小學英語 2. 反思與回饋 	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實作評量(繪本製作成果) 2. 總結性評量(繪本英語發表) 		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 英語繪本 2. 美術材料 3. 攝影設備 		
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師宜多運用圖文輔助實際教學 2. 設置互以學生自己發現、體會為主，減少講述式教學 3. 多結合學生生活經驗，具體並提供可與生活之關聯性 		

表 11-2-4-19 國立光復高級商工職業學校(原復興重點學校) 改訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易水電修護		
	英文名稱	Simple hydropower repair		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、資訊處理科、機械科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	1. 建立正確的用電安全。 2. 建立電器及水電修護的基礎概念並具有簡易的修護能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)電的知識		1. 家庭電力傳輸原理說明。 2. 安全的電路接線。 3. 居家電源總開關接線。	9	
(二)電的安全防護		1. 漏電開關、漏電斷路器介紹。 2. 等電位的認識。 3. 延長線之電力負荷計算。	9	
(三)開關控制		1. 抽盤、開關、插頭的接線原理。 2. 昇切、墜切開關應用。	9	
(四)電器基礎修護		1. 電扇。 2. 電鍋。	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	本課程非競爭學分，故以完成作品為主，兼實施評量。			
教學資源	使學生能充分了解各種元件及操作規範，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源來支援教學。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選：自編教材。 (二)教學方法 1. 先課堂講授為主，配合實際操作以幫助學生了解課程內容。 2. 學生就座中亦可進行分組互助學習。 3. 蒐集媒體相關資料補充教學。			

表 11-2-4-20 國立光復高級商工職業學校(原復興重點學校) 改訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增修)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	機器人控制(彈性)	
	英文名稱	Robot Control	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增修)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課 年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	1. 能學會感知器及作動器應用。 2. 能了解傳感、語言和機械機器人作動原理及應用。 3. 能學會程式撰寫及APP控制。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)感知器應用	1. 紅外線感測器應用。 2. 超音波感測器應用。	4	
(二)作動器控制	1. 馬達控制。 2. 蜂鳴器控制。	4	
(三)程式撰寫	1. Arduino IDE介紹。 2. APP Inventor介紹。	2	
(四)傳感機器人應用	1. 傳感模組應用。 2. Arduino IDE程式應用。 3. APP Inventor程式應用。	8	
(五)語言機器人應用	1. 紅外線模組應用。 2. Arduino IDE程式應用。 3. APP Inventor程式應用。	8	
(六)機械機器人應用	1. 超音波模組應用。 2. Arduino IDE程式應用。 3. APP Inventor程式應用。	10	
合 計		38	
學習評量 (評量方式)	筆試學測：40% 實作：60%		
教學資源	筆記型電腦、平板電腦、傳感機器人、語言機器人、機械組件及競賽道具		
教學法或策略	1. 教材編選： 以坊間專業書籍及自編教材為主。 2. 教學方法： (1)從易到難感知器及作動器應用，循序漸進，由淺而深學習。 (2)課程內容以各種機器人控制應用，解以程式撰寫及遙控，引導學習動機。 (3)應用TxD教學，重視學生學習表現。		

表 11-2-4-21 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活花藝美學-乾花花藝與應用之相關運用		
	英文名稱	Life Floral Aesthetics		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	學會乾花花藝之的組及應用			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識花材		花材特性、種類、價格、價值	4	
(二)包裝花材		乾花如何簡單製作及注意事項	2	
(三)實際操作		1. 色彩搭配、主題與花相配合、欣賞層次運用 2. 花束固定方式、適合包裝製作	6	
(四)主題花藝		1. 情人節、聖誕節、母親節等主題花藝 2. 商品與類相技巧製作	12	
(五)花藝應用		1. 花藝應用於居家擺設及裝飾 2. 花藝在會展、婚嫁、壽筵等的應用	12	
合 計			38	
學習評量 (評量方式)	操作製作實際評量。			
教學資源	學校教室			
教學注意事項	1. 自編教材 2. 進行教學示範後，由學生操作			

表 11-2-4-22 國立光復高級商工職業學校(原僑民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	仿生製作(彈性)	
	英文名稱	Bionic Beast Making	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開設 年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	1. 能學會選擇及再造應用。 2. 能了解仿生行造原理及應用。 3. 能正確操作木工工具。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 組電應用	1. 再造及組裝輸送帶運作。 2. 電力及再造齒輪運作。	4	
(二) 木工具操作	1. 手弓鉤操作。 2. 手鋸操作。 3. 刨削器操作。	4	
(三) 工具機操作	1. 線鋸機操作。 2. 鑽床操作。 3. 砂磨機操作。	4	
(四) 足型物生獸製作	1. 四足物生獸製作。 2. 跳躍型物生獸製作。 3. 二足重心平衡物生獸製作。	10	
(五) 爬型物生獸製作	1. 鱗鱗物生獸製作。 2. 昆蟲物生獸製作。	8	
(六) 物生獸創作	1. 自由創作-二足、四足及六足物生獸。 2. 自由創作-二輪、三輪物生獸。	8	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	課程參與：40% 實作作品：60%		
教學資源	基本手工具、木工工具機、雷射切割機		
教學法注意事項	1. 教材編選： 以坊間專業書籍及自編教材為主。 2. 教學方法： (1) 從最基本的工具操作再進階至木工工具機操作，循序漸進，由淺而深學習。 (2) 課程內容以日常生活中常見的動物為主，並以作品實作為主，引發學習動機。 (3) 應用TbD教學，重視學生學習表現。		

表 11-2-4-23 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容實務		
	英文名稱	Beauty Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科			
節/週	每週2節，共18週			
開設年級/學期	第三學年			
教學目標(教學重點)	1. 養成學生正確的美容保養觀念 2. 熟習個人保養前後後的技能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識膚質		皮膚的種類	8	
(二)保養品的種類		保養數品的認識及使用方式	8	
(三)手妝實作		妝容技巧講解	12	
(四)臉部按摩		1. 平時保養步驟說明 2. 臉部保養實作	20	
(五)手足保養		1. 手部保養按摩技巧 2. 足部保養按摩技巧	12	
(六)化妝造型		臉部化妝實作	12	
合 計			72	
學習評量(評量方式)	操作實作評量方式。			
教學資源	門下教室			
教學注意事項	3. 自編教材			
	4. 念拜教學示範後，由學生操作			

表 11-2-4-24 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增修)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業面試輔導	
	英文名稱	Career interview counseling	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增修)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課 年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	(一)認知方面 1. 了解自己的定位，並選擇合適職業。 2. 選擇所選職業之訓練機構與學習途徑。 (二)技能方面 1. 簡歷編造技巧。 2. 學會口頭表達。 (三)情意方面 1. 透過介紹，增進人際關係。 2. 了解自己，建立自信。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識自己	1. 簡歷選擇 2. 志願調查	4	
(二)簡歷編寫資料內容	1. 包含目標、職業計畫、專業化語、學習成果 2. 編造表達技巧、口語能力訓練	14	
(三)面試	1. 面試常用資料整理 2. 模擬模擬	8	
合 計		30	
學習評量 (評量方式)	約定之面試題目答覆完成度，即為評量成績。		
教學資源	電腦教室		
教學法參考項	1. 電腦教室應具備網路、印表機環境。 2. 教材編制：自編教材 3. 教學方法：引起動機、解說重點、教師示範、學生模仿、成果製作。		

表 11-2-4-25 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
 課外學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語名	
		英文名稱	Play Band
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開設年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	(一)認知方面 1. 使學生認識流行樂團相關知識 2. 認識流行樂團組織及運作模式 3. 學習流行樂團各樂器相關知識及音樂控制相關知識。 (二)技能方面 1. 學習電吉它、電貝斯、爵士鼓、電子琴演奏技術及舞台表演技巧。 2. 能組織流行樂團並合作表演。 3. 能開設使用PA音響系統設備，並能保養維修音響器材。 (三)情意方面 1. 能喜歡流行樂團表演，增進對音樂學習的興趣。 2. 能經由音樂陶冶性情，增進定力。 3. 增加個人才藝項目，提升魅力，建立自信。 4. 經由流行樂團結交志同道合的朋友，增進人際關係。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識樂團	1. 介紹流行樂團種類及流行音樂發展。 2. 介紹PA音響設備種類及使用。 3. 介紹流行樂團各樂器種類與使用。 4. 欣賞流行樂團表演。	4	
(二)樂器技巧	1. 基礎電吉它演奏技巧 2. 基礎爵士鼓打擊技巧 3. 基礎電貝斯演奏技巧 4. 基礎電子琴演奏技巧與功能操作 5. 舞台表演技巧 6. 樂團練習與表演	18	
(三)音響控制	1. PA音響設備維護 2. 混音器操作與PA音響調整控制	4	
合 計		26	
學習評量 (評量方式)	採觀察表演方式，各節課教學結束後隨時評量學習成效。		
教學資源	1. 教學器材由學校提供練習電吉它、電貝斯、爵士鼓、電子琴及PA音響設備。 2. 教學材料由學校提供連接線材、樂器教材等。 3. 教學場地應具備數位網路教學及影音控制設備，教室應有良好吸音效果。		
教學注意事項	教材編選：自編教材及教具 教學方法： 1. 採練習教學為主，引起動機、解說重點、教師示範、學生模仿、反覆練習、評量回饋、鼓勵發展。 2. 運用欣賞教學法陶冶情意，並視學生學習能力採個別化教學。		

表 11-2-4-26 國立光復高級商工職業學校(原復興重點學校) 校訂科目教學大綱
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	備審資料製作	
	英文名稱	Preparation of review materials	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、電機科、資料處理科、網路科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開課 年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	(一) 認知方面 1. 使學生了解自己的定位，並選擇合適職業。 2. 蒐集外國觀光資訊提供建議學生途程。 (二) 技能方面 1. 熟悉文字處理。 2. 學會資料應用。 (三) 情意方面 1. 透過分組，增進人際關係。 2. 了解自己，建立自信。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認識學校	1. 自我選擇 2. 志願調查	4	
(二) 備審資料	1. 自傳、讀書計畫 2. 海龜紀錄 3. 學習成果 4. 異想天開	24	
(三) 除錯與訂	1. 書面資料交機 2. 除錯與訂	8	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	書面資料完成度，即為評量成績。		
教學資源	電腦教室		
教學注意事項	1. 電腦教室應具備網路、印表機環境 2. 教材編制：自編教材 3. 教學方法：引起動機、聯想重點、教師示範、學生模仿、成果製作。		

表 11-2-4-27 國立光復高級商工職業學校(原德民重點學校) 改訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	說文庫和電影探討日本的殖民統治(彈性)	
	英文名稱	Explore Japanese colonial rule	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	汽車科、電腦科、資料處理科、網絡科、餐飲管理科		
節/週	每週2節，共18週		
開設 年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	認識日本殖民統治下的台灣-韓國、中國東北(滿洲國)，另外探討二次戰事後，日本本國的狀況，最後藉由《灣生回家》最為總結，雖然這部紀錄片作者有爭議，但清楚的描述日本人從殖民者，到戰敗被遣送回國，讓學生看到戰爭沒有贏家，侵略和侵略者都付出沉重的代價。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 政權轉移：從清治到日治	政權更迭期間的台灣，台灣人如何在每個關鍵時刻，作出抉擇，與抗戰大環境的變遷，維護家鄉的尊嚴。	12	《阿榮與風雲1集》、《阿榮與風雲II 孩子》
(二) 武裝抗日	甲午戰敗，已承認讓台灣，地帶的台灣與本國漢台人的武裝抗日。	8	(1895)
(三) 日治時期政策與原住民的武裝抗爭	從清到日治時期「殖管政策」的轉變，原住民的抗爭，及自此認同的掙扎。	12	《答德克·巴莫 大屠殺》、《答德克·巴莫 彩虹橋》
(四) 日治時期的教育以體育課為例	從編織看日治時期的體育課。	8	(KANO)
(五) 日治時期的政治、社會運動	日治時期台人民運發展與文化政策。	8	(大稻埕)
(六) 滿洲國	九一八事件，中國東北淪陷，日本扶植溥儀為滿洲國皇帝，號稱「五族共和，五族協和」，台灣人、關東軍、日本人、韓國人、中國人命運交錯，這段歷史很少在教科書提及，藉由本片帶領學生初步認識這段暫時的「國家」。	8	(最後的會場：張根之等)
(七) 大日本帝國的發展	二次大戰：日本國內的情況。	8	(螢火蟲之墓)
(八) 灣生	二戰失敗，日本人引揚回國，再度踏上台灣，已是當當自覺的台灣，戰爭是無價的，即使是統治者的國民，也都為國家犧牲了原有的幸福人生。	8	(灣生回家)
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	上課討論、學習單、報告		
教學資源	影片(課業權開放學生自行到圖書館借出觀看)-電腦、喇叭		
教學注意事項	1. 教材編選:自編教材 2. 教學方法:引起動機，解決重點，透過多元教材，探討甲午戰後台灣人的生活，從學生瞭解近代的台灣歷史脈絡。		

