

備查文號：

( 備查文日期 備查文字號 ) 備查

高級中等學校課程計畫  
國立臺南高級工業職業學校  
學校代碼：110409

技術型課程計畫書

本校108年1月17日107學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_

(108學年度入學學生適用)  
核定版

中華民國108年8月8日

## 學校基本資料表

學校校名	國立臺南高級工業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科;鑄造科;板金科;製圖科 2. 動力機械群:汽車科;飛機修護科 3. 電機與電子群:資訊科;電子科;電機科 4. 化工群:化工科 5. 土木與建築群:建築科;土木科		
	建教合作班			
	重點 產業 專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	1. 機械群:機械科;製圖科;電腦機械製圖科 2. 電機與電子群:電機科 3. 設計群:室內空間設計科			
實用技能學程(日)	1. 機械群:電腦繪圖科 2. 動力機械群:汽車修護科;機械板金科 3. 土木與建築群:電腦繪圖科			
實用技能學程(夜)	1. 動力機械群:汽車修護科;機械板金科 2. 電機與電子群:微電腦修護科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	06-2322131#233
	職稱	設備組長	行動電話	0952866818
	姓名	劉憲濬	傳真	06-2021803
	E-mail	ptivs233@mail.ptivs.tn.edu.tw		

## 壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	3	118	3	123	3	115	9	356
		鑄造科	1	34	1	36	1	39	3	109
		板金科	2	69	2	75	2	78	6	222
		製圖科	2	69	2	74	2	75	6	218
	動力機械群	汽車科	1	38	1	38	1	34	3	110
		飛機修護科	1	37	1	40	1	39	3	116
	電機與電子群	資訊科	2	74	2	74	2	79	6	227
		電子科	2	71	2	84	2	77	6	232
		電機科	2	77	2	80	2	81	6	238
	化工群	化工科	2	74	2	70	2	74	6	218
	土木與建築群	建築科	1	40	1	37	1	39	3	116
		土木科	1	34	1	37	1	37	3	108
服務群	綜合職能科	2	22	2	26	2	24	6	72	
進修部	機械群	機械科	1	13	1	24	1	17	3	54
		製圖科	0	0	0	0	1	14	1	14
		電腦機械製圖科	1	13	1	20	0	0	2	33
	電機與電子群	電機科	1	13	1	21	1	19	3	53
	設計群	室內空間設計科	1	16	1	20	1	13	3	49
實用技能學程(日)	機械群	電腦繪圖科	2	68	1	39	2	71	5	178
	動力機械群	汽車修護科	0	0	1	38	0	0	1	38
		機械板金科	0	0	0	0	0	0	0	0
	土木與建築群	電腦繪圖科	2	68	1	39	2	71	5	178
實用技能學程(夜)	動力機械群	汽車修護科	0	0	0	0	1	28	1	28
		機械板金科	0	0	0	0	0	0	0	0
	電機與電子群	微電腦修護科	0	0	0	0	0	0	0	0

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 108學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數

技術型高中	機械群	機械科	3	36
		鑄造科	1	36
		板金科	2	36
		製圖科	2	36
	動力機械群	汽車科	1	36
		飛機修護科	1	36
	電機與電子群	資訊科	2	36
		電子科	2	36
		電機科	2	36
	化工群	化工科	2	36
	土木與建築群	建築科	1	36
		土木科	1	36
	服務群	綜合職能科	2	36
進修部	機械群	機械科	1	36
		電腦機械製圖科	1	36
	電機與電子群	電機科	1	36
	設計群	室內空間設計科	1	36
實用技能學程(日)	機械群	機械板金科	0	0
		電腦繪圖科	1	36

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

活力校園:營造活力藝術校園  
 專業精進:深耕課程教學品質  
 適性揚才:促進學生多元發展  
 創新卓越:激發創新卓越潛能  
 接軌國際:提升國際觀溝通力

- (一) 學校願景：育成具有「創造力、科技腦、人文心及社會關懷」的工業技術優質新世代。↵
- (二) 學校願景補充說明（得說明學校願景型塑之理念或蘊含）↵  
 以人文、專業、多元、創新、國際化為發展主軸。↵
1. 活力校園：營造活力藝術校園↵
  2. 專業精進：深耕課程教學品質↵
  3. 適性揚才：促進學生多元發展↵
  4. 創新卓越：激發創新卓越潛能↵
  5. 接軌國際：提升國際觀溝通力↵

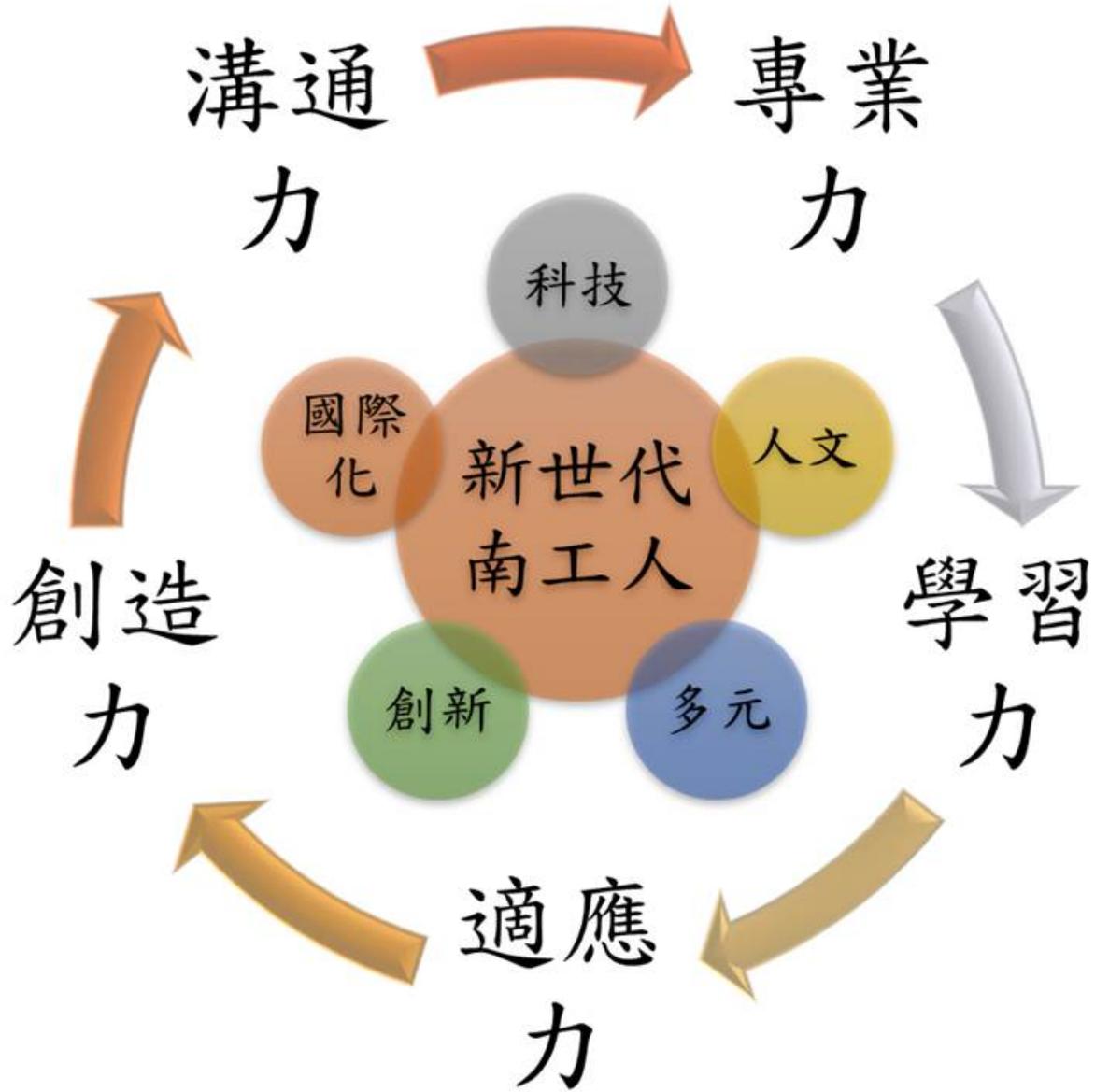
中



### 二、學生圖像

溝通力  
 接軌國際

- 專業力
- 專業精進
- 學習力
- 活力校園
- 適應力
- 適性揚才
- 創造力
- 創新卓越



## 肆、課程發展組織要點

國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

107學年度國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織成員

## 國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

106.1.19 校務會議通過

107年9月26日課程發展委員會修正

108年1月18日配合新課綱重新擬訂，校務會議通過

### 第一條 依據：

- 一、中華民國 105 年 06 月 01 日總統華總一義字第 10500050791 號令制定公布之「高級中等學校教育法」。
- 二、教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」為審議學校課程之規劃設計、特色教學與研究發展，落實學校教學目標，提升教學品質，特設置「國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會」（以下簡稱本委員會）。

### 第二條 本委員會主要職掌如下：

- 一、擬定學校課程規劃之共同原則：
  - (一)審議各科教學研究會所提出之專業科目課程及共同科目設計。
  - (二)各科畢業學分數學分結構。
  - (三)課程架構：共同必修、專業必修與選修科目。
  - (四)課程整合及科目整合。
  - (五)其他有關課程規劃共同事項。
- 二、審議各科課程異動與調整。
- 三、審議與課程符合相關之法規。
- 四、協調整合各課程研究小組所提報告或計畫。
- 五、規劃擬定學校總體課程發展計畫。
- 六、研究與發展學校課程。
- 七、審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

### 第三條 本委員會置委員 34 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：（組織分工圖如附件）

- 一、由校長擔任召集人。
- 二、一般科目、專業類科、綜合職能科及各教學研究會派代表 1 人（以科主任、研究會主席、領域主席或資深教師為原則），共計 20 人
- 三、行政代表：教務主任、學務處主任、實習處主任、輔導室主任、總務主任、圖書館主任、資訊室主任、進修部主任擔任之，共計 8 人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
- 四、校外專家學者、社區代表、產業代表，得由校長遴薦 1 人。
- 五、學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 2 人擔任之。
- 六、教師組織代表：由學校教師會推派 1 人擔任之。
- 七、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。
- 八、每學年由教務處依以上組織成員另行簽請成立委員會。
- 九、本委員會得設總幹事一名，副總幹事三名。總幹事由設備組長擔任，副總幹事由註冊組長、教學組長、實習組長擔任，承委員會決議，負責、聯絡、協調、執行本會決議事項。

### 第四條 本委員會得設下列組織：（以下簡稱研究會）

- 一、各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

- 二、各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
- 三、各群課程研究小組：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

**第五條** 各研究會之任務如下：

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

**第六條** 各研究會之運作原則如下：

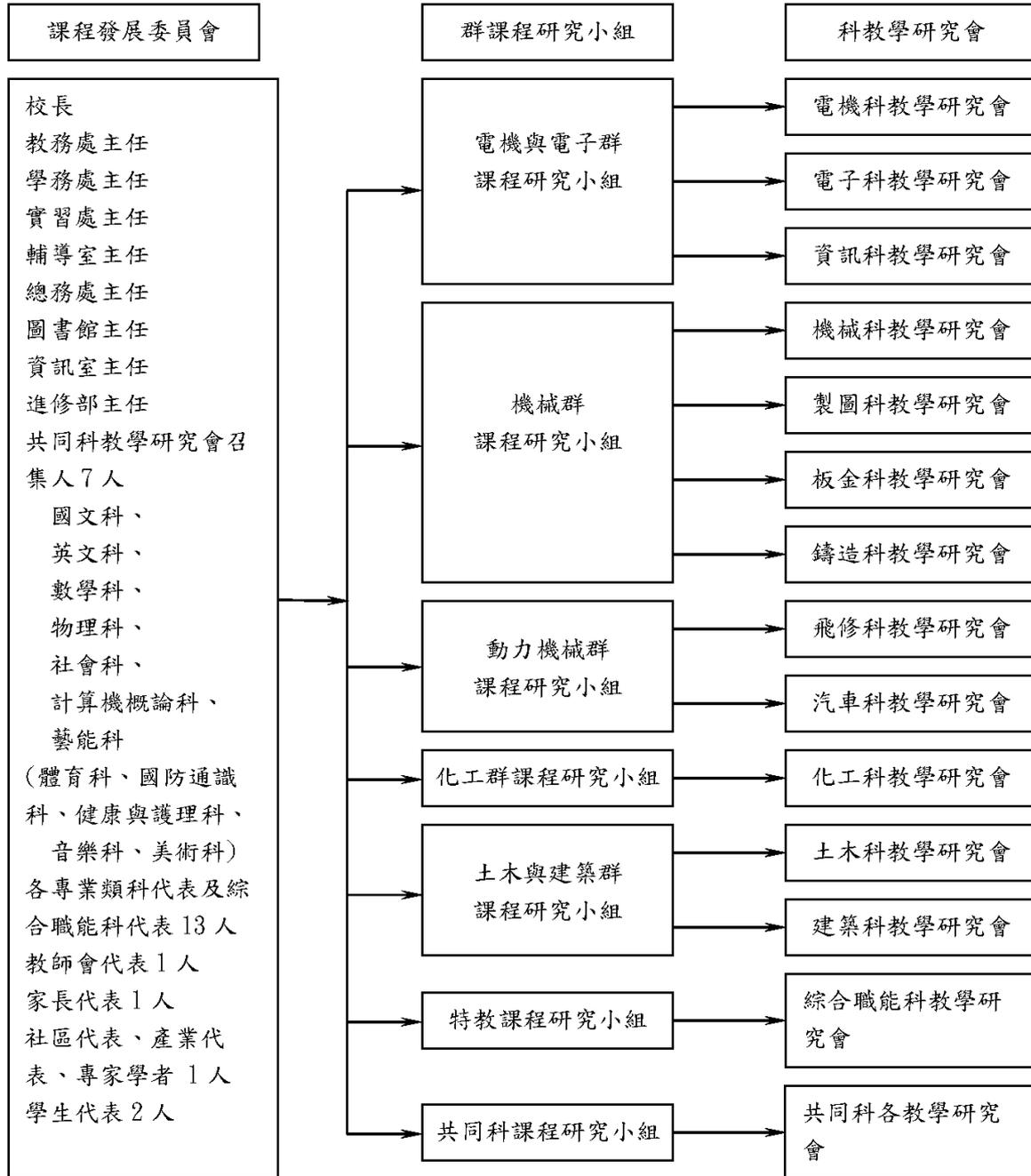
- 一、各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- 二、每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- 三、各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- 四、各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- 五、經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- 六、各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

**第七條** 本委員會其運作方式如下：

- 一、本委員會固定於每學期召開會議二次，並應需要不定期召開臨時會。
- 二、本會對於各科課程規劃如有異議，則請各相關科課程發展委員會重新規劃修訂調整。
- 三、本會應有三分之二(含)以上委員出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。
- 四、課程規畫為每位教師之職責，本會經會議決議得商請本校具有專長教師就課程發展進行專案研究。

**第八條** 本要點經校務會務討論通過後，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織分工圖



## 107 學年度國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織成員

職務	姓名	職務	姓名	職務	姓名
校長	王榮發	國文科主任	周靜涓	電機科主任	李易陞
教務處主任	林晏旭	英文科主任	蘇郁涵	電子科主任	陳村銘
學務處主任	吳浩生	數學科主任	張嘉純	資訊科主任	吳宗憲
實習處主任	蔡謙誠	物理科主任	陳風吉	機械科主任	吳家宏
輔導室主任	譚淑真	計算機概論科主任	孫良宜	製圖科主任	陳銀崇
總務處主任	李全結	社會科主任	簡小蕙	板金科主任	李俊毅
圖書館主任	鄧鴻郁	藝能科主任	吳淑貞	鑄造科主任	馬少孺
資訊室主任	陳旻鴻	教師會代表	陳家吉	飛修科主任	王裕良
進修部主任	孫慶耀	家長代表	王金竹	汽車科主任	黃一展
		社區代表、產業代表、專家學者		化工科主任	黃文宏
		學生代表 1	黃竣晨	土木科主任	倪慶豐
		學生代表 2	蔡依玲	建築科主任	翁漱璞
				特教組組長	徐霈涵
共計 34 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 (學校領域科目自訂)	學生圖像				
				溝通力	專業力	學習力	適應力	創造力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	一、培養學生閱讀、欣賞文章的興趣與能力，奠定自主與終身學習的基礎。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			二、培養學生書寫、口說的表達能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。	<input checked="" type="radio"/>				
			四、引導學生閱讀多元文本，培養思考、分析...等能力，以拓展不同視野及尊重多元文化。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
數學	數學	【總綱之教學目標】	一、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			二、培養學生使用數學計算工具與科技應用的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			三、培養學生生活與技術應用之問題解決能力	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
數學領域	數學(C)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力	1. 引導學生具備學習數學的信心與態度，並能自主學習自我精進，達到主動詢問、主動學習、進而熱愛學習之積極學習態度。		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			2. 藉由單元之間數學觀念的統整，強化情境與問題理解，學習由不同面向分析問題與解決問題，並將問題經由觀察及思考，找出相關性，做成數學推測，找到解決方法。		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3. 能夠運用計算機與資訊科技軟體的工具，有效解決日常實際問題，與專業領域內的實務問題。以數學理解為基礎，能識讀、批判及反思媒體表達的資訊意涵與議題本質。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4. 增強學生數學應用能力，培養學生就業、繼續進修、自我精進，進而養成自我發展及利用所學解決問題的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
社會領域	社會	【總綱之教學目標】	一、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			二、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			三、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			四、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
歷史	歷史	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自治自律、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯定多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 引導學生探索自我、發展潛能、肯定自我、規劃生涯、透過自我精進，培育合宜人生觀。		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			2. 引導學生學會閱讀典籍並能運用準確地詞彙進行表達陳述，啟發學生良善的品格與正向的處事價值觀，達到發展與人溝通互動的目的。		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3. 引導學生透過參與社區活動，實施鄉野調查，建立對在地歷史的深刻體驗，從而培養公民與社會的責任意識。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			4. 引導學生建立以台灣為主體的歷史之認同觀點，進而認知自然與人文環境探究與理解。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			5. 引導學生透過分組活動培養自律合作的負責態度，且具備探索、思考、推理、批判與統整能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			6. 引導學生珍視自我文化價值，尊重並肯定多元文化，關心全球議題，透過影視資料培養普世價值的公民觀點。		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
地理	地理	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自治自律、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領	1. 引導學生探索自我、發展潛能、肯定自我、規劃生涯、透過自我精進，培育合宜人生觀。		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			2. 引導學生學會閱讀典籍並能運用準確地詞彙進行表達陳述，啟發學生良善的品格與正向的處事價值觀，達到發展與人溝通互動的目的。		<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			3. 引導學生透過參與社區活動，實施鄉野調查，建立對在地地理的深刻體驗，從而培養公民與社會的責任意識。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			4. 引導學生建立以台灣為主體的地理之認同觀點，進而認知自然與人文環境探究與理解。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

		域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	5. 引導學生透過分組活動培養自律合作的負責態度，且具備探索、思考、推理、批判與統整能力。 6. 引導學生珍視自我文化價值，尊重並肯定多元文化，關心全球議題，透過影視資料培養普世價值的公民觀點。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	公民與社會	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自治自律、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 引導學生探索自我、發展潛能、肯定自我、規劃生涯、透過自我精進，培育合宜人生觀。 2. 引導學生學會閱讀典籍並能運用準確地詞彙進行表達陳述，啟發學生良善的品格與正向的處事價值觀，達到發展與人溝通互動的目的。 3. 引導學生透過參與社區活動，實施鄉野調查，建立對在地歷史、地理的深刻體驗，從而培養公民與社會的責任意識。 4. 引導學生建立以台灣為主體的社會研究與公民之認同觀點，進而認知自然與人文環境探究與理解。 5. 引導學生透過分組活動培養自律合作的負責態度，且具備探索、思考、推理、批判與統整能力。 6. 引導學生珍視自我文化價值，尊重並肯定多元文化，關心全球議題，透過影視資料培養普世價值的公民觀點。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法。 三、奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法。 三、奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	物理(B)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法。 三、奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 引導學生養成良好的日常生活的習慣，妥善編排組織成能適合學生認知能力和激發學生學習興趣的教材，以奠定各相關學科的學習基礎。 2. 引導學生養成良好的科學態度，使其熟練科學方法，以增進觀察、分析、推理、探索、思考、歸納、判斷及處理問題的能力。 3. 引導學生經由日常生活中科技應用實例的介紹，啟發學生在科學創造和應用上的潛在能力。 4. 引導學生配合專業科目所需基本知識，依學生數學能力、強化相關專業科目編纂成合適的教材，加強學生「運動力學」、「電學」等教學單元內容之學習。 5. 引導學生節能減碳融入平時課程，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	化學(B)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法。 三、奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 引導學生養成良好的日常生活的習慣，妥善編排組織成能適合學生認知能力和激發學生學習興趣的教材，以奠定各相關學科的學習基礎。 2. 引導學生養成良好的科學態度，使其熟練科學方法，以增進觀察、分析、推理、探索、思考、歸納、判斷及處理問題的能力。 3. 引導學生經由日常生活中科技應用實例的介紹，啟發學生在科學創造和應用上的潛在能力。 4. 能培養蒐集相關資訊與條件的能力，並具備以科學方法進行推理與邏輯思考以解決所面臨之生活問題 5. 引導學生節能減碳融入平時課程，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	生物(B)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法。 三、奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 引導學生養成良好的日常生活的習慣，妥善編排組織成能適合學生認知能力和激發學生學習興趣的教材，以奠定各相關學科的學習基礎。 2. 引導學生養成良好的科學態度，使其熟練科學方法，以增進觀察、分析、推理、探索、思考、歸納、判斷及處理問題的能力。 3. 引導學生經由日常生活中生物科技應用實例的介紹，啟發學生在科學創造和應用上的潛在能力。 4. 引導學生培養珍惜環境及海洋資源、尊重生命、熱愛本土生態環境與科技的知能與態度。 5. 引導學生節能減碳融入平時課程，配合環境教育重點議題分組研討，並鼓勵學生規劃環境保護作為，培養地球公民的共同責任。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

		息。	任。						
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】	一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。						
			二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。						
			三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。						
	音樂	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 引導學生習得音樂基本知識與概念，以及各種形式或風格的樂曲鑑賞，培養學生藝術欣賞能力與涵養。						
			2. 引導學生能夠透過演唱歌曲或演奏樂器之表現，表達出自我情感及音樂之美。						
			3. 引導學生參加各項音樂活動，激發學生創作及多元展能，以提升生活美感及自我涵養。						
			4. 讓學生能了解音樂與不同文化背景之各種曲風，進而學會尊重多元文化並了解藝術與歷史文化的關係。						
			5. 適切引導各國藝文音樂活動，鼓舞學生認同藝術價值，尊重文化差異，培養世界公民之國際觀。						
	美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 引導學生習得美術基本知識與概念，以及各種形式或風格的美感鑑賞，培養學生藝術欣賞能力與涵養。						
			2. 引導學生能夠透過基本設計、色彩原理，能運用設計思考，加強觀察、探索及表達的能力。						
			3. 培養學生參加各項藝文活動，激發學生創作及多元展能，以提升生活美感及自我涵養。						
			4. 讓學生能了解不同文化背景之各種美術創作，進而學會尊重多元文化並了解藝術與歷史文化的關係。						
5. 適切引導各國藝文鑑賞活動，鼓舞學生認同藝術價值，尊重文化差異，培養世界公民之國際觀。									
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	1. 引導學生發掘個人學習能力特質、學習自我管理與調適現代生活品質。						
			2. 強化學生面對困境的抗壓性及學習調適能力，開發自我潛能，建立明確的生活目標。						
			3. 引導學生規劃個人生涯發展、具備工作倫理，與他人團隊合作與服務領導的專業能力。						
			4. 引導學生資源運用、開發與管理能力，並能辨識及處理生活與社會中的各種困境或危機，規劃進路、評估與未來的生涯發展。						
			5. 運用各項生活科技新知，有效規劃生涯發展，探尋生命意義，並不斷自我精進，追求至善。						
綜合活動領域	法律與生活	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	1. 引導學生發掘個人學習能力特質、學習自我管理與調適現代生活品質。						
			2. 強化學生面對困境的抗壓性及學習調適能力，開發自我潛能，建立明確的生活目標。						
			3. 具備道德與法律思辨的能力，培養樂於行善與助人的情懷，主動關注公共議題並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。						
			4. 引導學生資源運用、開發與管理能力，並能辨識及處理生活與社會中的各種困境或危機，規劃進路、評估與未來的生涯發展。						
			5. 運用各項生活科技新知，有效規劃生涯發展，探尋生命意義，並不斷自我精進，追求至善。						
綜合活動領域	與科技	【總綱之教學目標】	一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。						
			二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。						
			三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思						

		辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。						
健康與體育	【總綱之教學目標】	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	○	●	●	●	○	
		二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。	○	○	●	●	○	
		三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	○	○	●	●	●	
		四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。	○	●	○	●	●	
健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生具備各項運動與身心健全的發展素養，實現個人運動與保健潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃。	○	●	●	●		
		2. 引導學生有關健康的經驗、思想、價值與情意之表達，並能運用醫療救護資源，達到健康安全的生活。		○	●	●	○	
		3. 協助教導學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我照顧及保護能力。		●	●	○		
		4. 引導學生培養對媒體識讀與善用健康生活的相關資訊。	○	●	●	○		
		5. 培養學生運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類體育與健康之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。	●	○	●	○	○	
體育	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生具備各項運動與身心健全的發展素養，實現個人運動與保健潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃。	○	●	●	●		
		2. 引導學生有關健康的經驗、思想、價值與情意之表達，並能運用醫療救護資源，達到健康安全的生活。		○	●	●	○	
		3. 協助教導學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我照顧及保護能力。		●	●	○		
		4. 引導學生培養對媒體識讀與善用健康生活的相關資訊。	○	●	●	○		
		5. 培養學生運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類體育與健康之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。	●	○	●	○	○	
		6. 培養學生對體育與健康的道德課題與公共議題之思考及對話素養，進而了解公民意識與社會責任，主動參與有關的環保與社會公益活動。	●	○	●	●	○	
全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	1. 引導學生具備具備身心健全發展的素質，發展個人潛能，肯定自我價值，並透過自我精進，主動參與國防事務。	○	●	●	●		
		2. 引導學生具備探討國際情勢與國家發展的批判思考能力，體認國家安全與自身之關係，並以正向態度有效解決與生活有關問題。		○	●	●	○	
		3. 協助教導具備理解基本國防知識、災害防救等各種常用符號及肢體語言，進行溝通與互動。	●	●	●	○		
		4. 指導學生防衛動員或災害防救實作，發展人際互動能力，能在團隊中相互包容，與他人協調合作。	●	●	●	○		
		5. 培養學生具備欣賞與關心多元文化的信念，了解全球與區域情勢變化，順應國際社會脈動，發展關心國際局勢、多元文化及世界和平的胸懷。	●	○	●	●	○	

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

## 二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					溝通力	專業力	學習力	適應力	創造力
服務群	綜合職能科	1. 餐飲業內場助手 2. 餐飲業外場人員 3. 一般洗車場助手 4. 精緻洗車場助手 5. 工廠助手 6. 其他	1. 培育餐飲製作領域具備實用知識及半技術之人才 2. 培育車輛整理領域具備實用知識及半技術之人才	具備車輛外裝美容實用知識及半技術能力	●	●	●	●	○
				具備車輛內裝整理實用知識及半技術能力	●	●	●	●	○
				具備烘焙實用知識及半技術能力	○	●	●	●	○
				具備飲料調製實用知識及半技術能力	●	●	●	●	○

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

### 三、群科課程規劃

#### (一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備車輛外裝美容實用知識及半技術能力
2. 具備車輛內裝整理實用知識及半技術能力
3. 具備烘焙實用知識及半技術能力
4. 具備飲料調製實用知識及半技術能力

表5-3-1服務群綜合職能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		
名稱	名稱						
部定必修	專業科目						
	服務導論	●	●	●	●		
	衛生與安全概論	●	●	●	●		
	事務機器與電腦應用概論	○	○	○	○		
	實習科目	基礎清潔實務	●	●	●	●	
		基礎清潔實作	●	●	●	●	
		職場清潔實作	●	●	●	●	
		顧客服務實務	●	●	●	●	
		顧客服務實作	●	●	●	●	
		車輛外部清理實作	●	●			
		車輛內裝清理實作	●	●			
		車輛美容實作	●	●			
		食材處理實作					
		基礎速食實作			●	●	
飲料調製實作			●	●			
校訂必修	專業科目						
	組合包裝概論	●	●	●	●		
	實習科目	烘焙實務			●	●	
		單車修護實務	●	●			
		飲料調製進階實作			●	●	
		農園藝種植與應用	○	○	●	●	
專題實作		●	●	●	●		
校訂選修	實習科目	機踏車修護	●	●			
		烘焙進階實作			●	●	
		創意點心實作			●	●	
		車輛外部清潔實習	●	●			
		車輛內裝清理實習	●	●			
		車輛美容實習	●	●			
		洗車設備操作實習	●	●			
		洗車器具清理實習	●	●			
		洗車環境清潔實習	●	●			
		食材處理實習			●	●	
		基礎速食實習			●	●	
		飲料調製實習			●	●	
		餐飲設備操作實習			●	●	
		餐飲器具清理實習			●	●	
餐飲環境清潔實習			●	●			

備註：

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

## 四、科課程地圖

## (一) 綜合職能科(929)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_110409\_929coursemap.pdf」，請檢附此科課程地圖。

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	語文	14	4	4	2	2	1	1		
	數學	數學	4	2	2						
	社會	社會	4			2	2				
	自然科學	自然科學	4	2	2						
	藝術	藝術	4			2	2				
	綜合活動	綜合活動與科技	4	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
小計		48	12	12	9	9	3	3	部定必修一般科目總計48學分		
專業科目	服務導論		4	2	2						
	衛生與安全概論		4			2	2				
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				
	小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
部定必修	基礎清潔實務		3	3							
	基礎清潔實作		3		3						
	職場清潔實作		6			3	3				
	顧客服務實務		3					3			
	顧客服務實作		3						3		
	實習科目	車輛整理技能領域	車輛外部清理實作	3	3						
			車輛內裝清理實作	3		3					
			車輛美容實作	6			3	3			
	餐飲製作技能領域	餐飲製作技能領域	食材處理實作	3		3					
			基礎速食實作	6			3	3			
飲料調製實作			3	3							
小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分		
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3			
部定必修合計		102	23	23	22	22	6	6	部定必修總計102學分		

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

## 108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		
				一	二	一	二	一	二	
校訂科目	一般科目 4學分 2.06%	生活管理	4	2	2					
		小計	4	2	2					校訂必修一般科目總計4學分
校訂科目	專業科目 4學分 2.06%	組合包裝概論	4			2	2			
		小計	4			2	2			校訂必修專業科目總計4學分
校訂必修	實習科目 22學分 11.34%	單車修護實務	4	2	2					協同教學
		飲料調製進階實作	6			3	3			業師協同
		烘焙實務	6	3	3					業師協同
		專題實作	2					1	1	協同教學
		農園藝種植與應用	4					2	2	業師協同
		小計	22	5	5	3	3	3	3	校訂必修實習科目總計22學分
校訂必修	特殊需求領域	生活管理	4	2	2					
		小計	4	2	2					校訂必修特殊需求領域總計4學分
校訂必修學分數合計			34	9	9	5	5	3	3	校訂必修總計34學分
校訂選修	一般科目 4學分 2.06%	特殊需求領域	4					2	2	1.開設科目為生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育。2.依學生需求開設。
		最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計4學分
校訂必修	實習科目 58學分 29.9%	腳踏車修護	4	2	2					協同教學
		創意點心實作	8			4	4			同科單班 業師協同 AA2選1
		烘焙進階實作	8			4	4			同科單班 業師協同 AA2選1
		車輛外部清潔實習	8					4	4	同科跨班 AB2選1
		食材處理實習	8					4	4	同科跨班 AB2選1
		基礎速食實習	6					3	3	同科跨班 AC2選1
		車輛內裝清理實習	6					3	3	同科跨班 AC2選1
		飲料調製實習	8					4	4	同科跨班 AD2選1
		車輛美容實習	8					4	4	同科跨班 AD2選1
		餐飲設備操作實習	6					3	3	同科跨班 AE2選1
		洗車設備操作實習	6					3	3	同科跨班 AE2選1
		洗車器具清理實習	8					4	4	同科跨班 AF2選1
		餐飲器具清理實習	8					4	4	同科跨班 AF2選1
		餐飲環境清潔實習	6					3	3	同科跨班 AG2選1
		洗車環境清潔實習	6					3	3	同科跨班 AG2選1
最低應選修學分數小計			58							校訂選修實習科目總計104學分
校訂必修	特殊	特殊需求課程	0							

需求 領域	最低應選修學分數小計	0							校訂選修特殊需求領域總計0學分
	校訂選修學分數合計	54			4	4	23	23	校訂選修總計108學分
每週團體活動時間(節數)		14	2	2	3	3	2	2	
每週彈性學習時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35	

承辦人

科主任

教務主任

校長

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

108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		48-76 (25-39.6%)	48	25.26 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.21 %	含特殊需求	
		選修		4	2.11 %	含特殊需求	
	合 計			60	31.58 %	含特殊需求	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.32 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	22.11 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	54	28.43 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.11 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	22	11.58 %	
			選修		58	30.53 %	
	合 計			至少 80 學分	138	72.65 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	122	64.22 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	190 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	14 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	<p>1、學生應修習之總學分為 180-192 學分，且畢業學分數需至少 160 學分及格。</p> <p>2、部定之必修領域/科目 93-136 學分均須修習，並至少 85 % 及格，始得畢業。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免修領域/科目，應逕予扣除免修學分數後，再計算及格之比例，以免影響期取得畢業資格。</p> <p>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(實務、實作)科目至少 45 學分以上及格。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免科目，應逕予扣除免修學分數後，免受前開及格學分數之限制。</p>						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群綜合職能科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年				第三學年		
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
部定必修	語文	語文	→	語文	→	語文	→	語文	→	語文
	數學	數學	→	數學						
	社會					社會	→	社會		
	自然科學	自然科學	→	自然科學						
	藝術					藝術	→	藝術		
	綜合活動	綜合活動與科技	→	綜合活動與科技						
	健康與體育					健康與護理	→	健康與護理		
校訂必修	生活管理	→	生活管理							
校訂選修								特殊需求領域	→	特殊需求領域

## (二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 服務群綜合職能科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年				
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
部定必修	專業科目	服務導論	→	服務導論										
						衛生與安全概論	→	衛生與安全概論						
					事務機器與電腦應用概論	→	事務機器與電腦應用概論							
	實習科目	基礎清潔實務												
					基礎清潔實作									
						職場清潔實作	→	職場清潔實作						
										顧客服務實務				
													顧客服務實作	
		車輛外部清理實作												
					車輛內裝清理實作									
					車輛美容實作	→	車輛美容實作							
				食材處理實作										
				基礎速食實作	→	基礎速食實作								
			飲料調製實作											
校訂必修	專業科目					組合包裝概論	→	組合包裝概論						
		烘焙實務	→	烘焙實務										
	實習科目	單車修護實務	→	單車修護實務										
						飲料調製進階實作	→	飲料調製進階實作						
										農園藝種植與應用	→	農園藝種植與應用		
											專題實作	→	專題實作	
校訂選修	實習科目	機踏車修護	→	機踏車修護										
						烘焙進階實作	→	烘焙進階實作						
						創意點心實作	→	創意點心實作						
										車輛外部清潔實習	→	車輛外部清潔實習		
										車輛內裝清理實習	→	車輛內裝清理實習		
										車輛美容實習	→	車輛美容實習		
										洗車設備操作實習	→	洗車設備操作實習		
										洗車器具清理實習	→	洗車器具清理實習		
										洗車環境清潔實習	→	洗車環境清潔實習		
										食材處理實習	→	食材處理實習		
										基礎速食實習	→	基礎速食實習		
										飲料調製實習	→	飲料調製實習		
										餐飲設備操作實習	→	餐飲設備操作實習		
										餐飲器具清理實習	→	餐飲器具清理實習		
									餐飲環境清潔實習	→	餐飲環境清潔實習			

## 柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	學生服務學習活動	2	2	6	6	2	2	
4	週會或講座活動	4	4	10	10	4	4	
5	其他	0	0	8	8	0	0	
	合計	36	36	54	54	36	36	(節/學期)
		2	2	3	3	2	2	(節/週)

## 捌、彈性學習時間實施規劃表

### 一、彈性學習時間實施相關規定

107年03月27日-108學年度第2學期第1次課發會通過

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_110409\_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。

### 二、學生自主學習實施規範

107年12月05日-107學年度第1學期第3次課發會通過

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_110409\_學生自主學習實施規定.pdf」，請另行檢附。



		創意發想	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		土木結構模型製作	1	18			V			內聘			
		旅遊日語	1	18	綜合職能科			V			外聘		
		古蹟巡禮	1	18	綜合職能科			V			外聘		
		飛行模擬2	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		簡報製作	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		化學趣味實驗	1	18			V			內聘			
		EXCEL基本函數應用	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		化學報報	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		環保教育	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		志願服務體驗與學習	1	18	綜合職能科					服務學習	內聘		
		UAV介紹及飛行模擬與練習	1	18						獨創性	內聘		
		特殊需求領域	1	18	綜合職能科						內聘		
第二學年		自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘		
		選手培訓	0	0		V					內聘		
第一學期		飛安現場	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		口語表達	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		化學檢驗分析	1	18			V				內聘		
		自由軟體運用	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		車輛電子探究	1	18			V				內聘		
		測量應用實務	1	18			V				內聘		
		Arduino入門 基本電路設計篇	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		創意發想	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		土木結構模型製作	1	18			V				內聘		
		Arduino尋跡自走車篇	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		旅遊日語	1	18	綜合職能科			V			外聘		
		古蹟巡禮	1	18	綜合職能科			V			外聘		
		簡報製作	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		化工主題研究	1	18			V				內聘		
		化驗選手儲訓	1	18			V				內聘		
		繪畫基礎	1	18	綜合職能科			V			外聘		
		電路學講解	1	18			V				內聘		
		Arduino避障自走車篇	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		飛行模擬1	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		環保教育	1	18	綜合職能科			V			內聘		
		志願服務體驗與學習	1	18	綜合職能科						服務學習	內聘	
		UAV介紹及飛行模擬與練習	1	18							獨創性	內聘	
		特殊需求領域	1	18	綜合職能科							內聘	
		第二學期		自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘
				選手培訓	0	0		V					內聘
				飛安現場	1	18	綜合職能科			V			內聘
				口語表達	1	18	綜合職能科			V			內聘
				化學檢驗分析	1	18			V				內聘
自由軟體運用	1			18	綜合職能科			V			內聘		
車輛電子探究	1			18			V				內聘		
測量應用實務	1			18			V				內聘		
Arduino入門 基本電路設計篇	1			18	綜合職能科			V			內聘		
創意發想	1			18	綜合職能科			V			內聘		
土木結構模型製作	1			18			V				內聘		
Arduino尋跡自走車篇	1			18	綜合職能科			V			內聘		
旅遊日語	1			18	綜合職能科			V			外聘		
古蹟巡禮	1			18	綜合職能科			V			外聘		

	飛行模擬2	1	18	綜合職能科			V			內聘
	簡報製作	1	18	綜合職能科			V			內聘
	化工主題研究	1	18				V			內聘
	化驗選手儲訓	1	18				V			內聘
	電路學講解	1	18				V			內聘
	Arduino避障自走車篇	1	18	綜合職能科			V			內聘
	飛行力學	1	6				V			內聘
	環保教育	1	18	綜合職能科			V			內聘
	志願服務體驗與學習	1	18	綜合職能科						服務學習 內聘
	UAV介紹及飛行模擬與練習	1	18						獨創性	內聘
	特殊需求領域	1	18	綜合職能科						內聘
	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V				
飛安現場		1	18	綜合職能科			V			內聘
口語表達		1	18	綜合職能科			V			內聘
自由軟體運用		1	18	綜合職能科			V			內聘
創意發想		1	18	綜合職能科			V			內聘
化工程序設計		1	18				V			內聘
旅遊日語		1	18	綜合職能科			V			外聘
古蹟巡禮		1	18	綜合職能科			V			外聘
簡報製作		1	18	綜合職能科			V			內聘
化工程序控制		1	18				V			內聘
飛行力學		1	6				V			內聘
飛行模擬1		1	18	綜合職能科			V			內聘
第三學年	環保教育	1	18	綜合職能科			V			內聘
	志願服務體驗與學習	1	18	綜合職能科						服務學習 內聘
	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘
	飛安現場	1	18	綜合職能科			V			內聘
	口語表達	1	18	綜合職能科			V			內聘
	自由軟體運用	1	18	綜合職能科			V			內聘
	創意發想	1	18	綜合職能科			V			內聘
	化工程序設計	1	18				V			內聘
	旅遊日語	1	18	綜合職能科			V			外聘
	古蹟巡禮	1	18	綜合職能科			V			外聘
	飛行模擬2	1	18	綜合職能科			V			內聘
	簡報製作	1	18	綜合職能科			V			內聘
化工程序控制	1	18				V			內聘	
飛行力學	1	6				V			內聘	
環保教育	1	18	綜合職能科			V			內聘	
志願服務體驗與學習	1	18	綜合職能科						服務學習 內聘	

## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	特殊需求領域	綜合職能科	0	0	0	0	2	2
2.	實習	機踏車修護	綜合職能科	2	2	0	0	0	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	創意點心實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	烘焙進階實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	車輛外部清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
4.	實習	食材處理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
5.	實習	基礎速食實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2選1
6.	實習	車輛內裝清理實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2選1
7.	實習	飲料調製實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AD2選1
8.	實習	車輛美容實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AD2選1
9.	實習	餐飲設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AE2選1
10.	實習	洗車設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AE2選1
11.	實習	洗車器具清理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AF2選1
12.	實習	餐飲器具清理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AF2選1
13.	實習	餐飲環境清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AG2選1
14.	實習	洗車環境清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AG2選1

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_110409\_選課輔導程規劃\_流程圖.pdf」，請另行檢附。

### (二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月15日	課程說明會	說明學校課程地圖、課程與升學進路關聯、選課流程
2	6月20日	課程輔導諮詢	課程諮詢教師進行個別或小團體課程諮詢
3	6月30日	線上選課	學生線上選課
4	12月15日	課程說明會	說明學校課程地圖、課程與升學進路關聯、選課流程
5	12月20日	課程輔導諮詢	課程諮詢教師進行個別或小團體課程諮詢
6	12月31日	線上選課	學生線上選課

## 三、選課輔導措施

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_110409\_選課輔導程規劃\_選課輔導措施.pdf」，請另行檢附。

## 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 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理		
	英文名稱			
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	溝通力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、加強生活適應能力，做好個人健康管理，重視生理與心理衛生 二、管理住家生活品質，熟練各項生活技能，為個人獨立生活做準備 三、熟悉公共資源，瞭解社會規範，增進社區參與之能力 四、關注個人權益倡導，重視個人自主、自律表現，促進自我實現			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、自我照顧(一)		1. 飲食處理	6	
二、自我照顧(二)		1. 衣物照顧 2. 儀容衛生	6	
三、自我照顧(三)		1. 健康管理	6	
四、家庭生活(一)		1. 環境清潔與維護 2. 住家安全與處理	6	
五、家庭生活(二)		1. 休閒習慣與活動 2. 物品與金錢管理	6	
六、家庭生活(三)		1. 性別平等 2. 家庭關係與性別權益	6	
七、社區應用(一)		1. 休閒生活與購物	6	
八、社區應用(二)		1. 行動與交通安全	6	
九、社區應用(三)		1. 公共場所與設施設備	6	
十、四、自我決策(一)		1. 自主行為 2. 自律行為	6	
十一、四、自我決策(二)		1. 自我倡導	6	
十二、四、自我決策(三)		1. 自我實現	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	建議實施本課程前，先施以正式、非正式測驗(如：認知能力相關測驗、適應量表等)或採用多元評量方式(如：生態評量、動態評量、檔案評量等)，以了解學生先備能力。			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	1. 本領域強調生活適應及自我決策能力宜適齡、適階持續發展。 2. 應評量學生前一階段能力是否已具備，視需要予以補充或調整，以提供 不同心理年齡學生適性學習機會。 3. 內容選擇需符應學生的身心特質、能力及需求，並非每一項都適用於每一位特殊需求學生。			

表 11-2-1-2國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

**【特殊需求領域】** 尚未填寫

## (二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	組合包裝概論		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解商品組裝及包裝的內涵及發展。二、培養組裝及包裝專業素養與認真敬業之工作態度。三、了解組裝及包裝工作環境及工作時需注意事項。四、學習組裝及包裝物品之基本技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、裝配職場的認識		1. 組裝服務之工作性質與內容 2. 從事組裝服務之基本條件與素養 3. 從事組裝服務之職場工作守則 4. 組裝服務之基本工具器材	6	
二、包裝職場的認識		1. 包裝工作類型、環境與組裝設備 2. 包裝職場及安全注意事項 3. 包裝工具與材料 4. 良好工作態度	6	
三、裝配職場安全		1. 組裝工作類型、環境/教室與組裝設備 2. 組裝職場及安全注意事項 3. 良好工作態度	6	
四、包裝職場安全		1. 包裝工作類型、環境/教室與組裝設備 2. 包裝職場及安全注意事項 3. 良好工作態度	6	
五、基礎應用練習		1. 秤重 2. 分類	6	
六、基礎應用練習		1. 摺疊 2. 黏貼	6	
七、裝配基本技能		1. 文件組合	6	
八、裝配基本技能		1. 物品組合	6	
九、裝配基本技能		1. 生產線練習	6	
十、包裝基本技能		1. 各類包裝袋的使用	6	
十一、包裝基本技能		1. 各式細紮、蝴蝶結實作	6	
十二、包裝基本技能		1. 各式包裝盒的使用	6	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，可模擬情境練習及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，宜強調工作環境及操作器具之安全。			
教學資源	1. 配合組裝及包裝服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。3. 蒐集組裝及包裝服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。			
教學注意事項	1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，宜強調工作技能之練習，以提高學生實作類化的能力。2. 宜了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。3. 教學時儘量利用多媒體及實作練習，並強調觀察、示範、模仿、提示及練習或操作，以提高學生實作的的能力。			

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱			
師資來源	外聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識並能完成烘焙食品 二、能操作並維護烘焙設備 三、能使用並維護烘焙器具 四、能操作並維護秤量工具 五、認識並運用烘焙主要材料 六、認識並運用烘焙添加材料 七、認識並遵守烘焙食品的安全與衛生			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識烘焙食品種類及特性		1. 蛋糕類 2. 麵包類 3. 西點類	9	
二、食品安全與衛生		1. 認識製造日期和保存期限 2. 原料之選用 3. 食品之貯存方式	9	
三、職業安全衛生		1. 認識烘焙教室環境與器具 2. 保持環境、器具清潔 3. 能穿戴正確的裝備進行操作 4. 能使用標準的方式操作設備	9	
四. 能操作及維護烘焙設備		1. 攪拌機 2. 發酵箱 3. 分割滾圓機 4. 切片機 5. 烤箱 6. 麵包出爐架	9	
五. 能使用並維護烘焙器具(上)		1. 打蛋器 2. 大蛋盆 3. 篩網 4. 塑膠刮片 5. 橡皮刮刀 6. 切麵刀 7. 抹刀、包餡刀 8. 桿麵棍 9. 車輪刀 10. 刷子	9	
六. 能使用並維護烘焙器具(下)		各式模具 2. 烤盤 3. 裝飾用具(擠花嘴、擠花袋、轉台)	9	
七. 能操作並維護秤量工具		1. 彈簧秤 2. 電子秤 3. 量杯 4. 量匙	9	
八. 認識並運用烘焙主要材料(上)		1. 麵粉(高筋、低筋) 2. 油脂 3. 糖 4. 蛋	9	
九. 認識並運用烘焙主要材料(下)		1. 乳品 2. 膨大劑 3. 乳化劑 4. 鹽 5. 水	9	
十. 認識並運用烘焙添加材料		1. 罐頭 2. 新鮮水果	9	

	3. 乾果類 4. 粉料類		
十一. 麵團整形(上)	1. 能完成麵糰整圓 2. 能將麵糰均勻?/手壓平	9	
十二.	1. 能將麵糰均勻揉成長條型 2. 能用擠花袋擠出相同大小之麵糊	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作評量. 紙筆評量. 檔案評量		
教學資源	自編教材. 烘焙專書		
教學注意事項	一、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。		

表 11-2-3-2國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單車修護實務			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、單車種類認識 二、單車結構認識 三、單車修護工具的認識與使用 四、單車車輪拆裝 五、單車爆胎的原因 六、單車補胎程序 七、剎車拆裝及調整 八、變速系統拆裝與保養				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、單車種類認識		1. 公路競速腳踏車 2. 登山車 3. 通勤車(休閒淑女車) 4. 折疊車		9	
二、單車結構認識		1. 車架 2. 傳動系統(車軸、外內輪胎、腳踏、單車鍊、齒輪) 3. 座椅 4. 制動系統 5. 手柄		9	
三、單車修護工具的認識與使用		1. 多功能摺疊工具的使用(六角板手、拆胎棒、螺絲起子等) 2. 打氣筒的使用 3. 備用內胎的使用 4. 坐墊袋的使用		9	
四、單車車輪拆裝		1. 車輪拆裝工具 2. 車輪拆裝步驟 3. 車輪拆裝注意事項		9	
五、單車輪胎爆胎原因		1. 尖銳物品刺破 2. 內胎氣壓不足 3. 輪胎磨損 4. 輪胎的老化		9	
六、單車補胎程序		1. 外胎檢查 2. 修補內胎 3. 內胎充氣 4. 砂紙的使用 5. 重新安裝		9	
七、煞車拆裝及調整		1. 煞車夾器拆卸 2. 剎車夾器安裝 3. 剎車塊更換 4. 剎車線更換		9	
八、變速系統拆裝與保養		1. 變速器拆裝 2. 變速器安裝		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	實作評量. 檔案評量. 紙筆測驗				
教學資源	自編教材. 實務				
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。				

表 11-2-3-3 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製進階實作			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	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、熟悉飲料調製之操作專業技能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論		1. 飲料調製的工具及步驟流程。 2. 飲料調製方法的分類及應用。		9	
二、無酒精飲料：氣泡性飲料製作		1. 汽水之飲料特性及應用。 2. 直接注入法的沖泡方法。 3. 漂淨法之變化及調製。 4. 認識及調製。		9	
三、無酒精飲料：茶葉類製作		1. 茶葉的種類及特性。 2. 各式發酵程度之茶的沖煮法。 3. 熱茶的調製(茶道之製作)。 4. 特調冰茶的製作(直接法之應用)。 5. 泡沫茶飲的製作(搖盪法之應用)。		9	
四、無酒精飲料：花茶類製作		1. 花茶葉的種類與特性。 2. 花茶與相關花語、效用之認識。 3. 熱飲之器具應用與調製。 4. 冰飲之調製法應用。		9	
五、無酒精飲料：果汁類製作		1. 各類水果飲料的認識與處理。		9	
六、無酒精飲料：果汁類製作		2. 果汁飲料的調製(電動攪拌法)。 3. 冰沙的調製(電動攪拌法)。		9	
七、咖啡類製作		1. 咖啡豆之種類與特性。 2. 手沖咖啡之技巧與應用。		9	
八、咖啡類製作		1. 虹吸式咖啡之技巧與應用。 2. 義式咖啡機之技巧與維護保養。		9	
九、裝飾物製作		1. 檸檬/柳橙片切法與厚度之應用。 2. 蘋果角之切法與V字切法練習。		9	
十、裝飾物製作		1. 單耳兔之切法練習。 2. 雙耳兔之切法練習。 3. 櫻桃檸檬片之切法與裝飾。		9	
十一、水果拼盤製作		1. 柳橙玉兔盤之切法與擺盤。 2. 柳橙西瓜船之切法與擺盤。 3. 柳橙鳳梨船之切法與擺盤。		9	
十二、水果拼盤製作		1. 西瓜鳳梨盤之切法與擺盤。 2. 香蕉木瓜盤之切法與擺盤。 3. 柳橙鳳梨盤之切法與擺盤。		9	
合計				108	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。				
教學注意事項	1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 4. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 8. 利用寒暑假前往餐旅相關業界				

學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 9. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 10. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

表 11-2-3-4國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農園藝種植與應用			
	英文名稱				
師資來源	外聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一.了解農園藝作物之種類及生長習性 二.熟悉農園藝作物生產及栽培管理的基本技能 三.能運用農園藝作物進行簡單加工或烹飪 四.能透過操作農園藝栽培及工具運用,練習組裝與粗大/精細肌肉 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、園藝工具保養與器械操作		1. 工具的保養與維護 2. 園藝相關設施的保養與維護 3. 器械操作與保養		9	
二、園藝植物與資材種類		1. 認識基本園藝植物 2. 資材種類		9	
三、園藝基本操作技術		1. 整地 2. 除草 3. 基肥施用		9	
四、園藝植物生產技術(一)		1. 栽培介質 2. 肥料 3. 藥劑的認識與調配 4. 園藝植物之播種		9	
五、園藝植物生產技術(二)		1. 定植 2. 換盆 3. 除草 4. 修剪 5. 施肥 6. 病蟲害管理		9	
六、園藝植物生產技術(三)		1. 果樹種苗生產方法 2. 蔬菜生產方法 3. 觀賞植物種苗生產方法		9	
七、農園藝相關應用		1. 蝶豆饅頭製作 2. 自然乾物收集 3. 葉脈書籤製作		9	
八、環境整理清潔		1. 園藝環境整理清潔		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	實作評量.紙筆評量.檔案評量.				
教學資源	自編教材.農園藝專書				
教學注意事項	1.可依照學生的特殊需求、能力及學校設備,彈性調整上課內容及進度 2.教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3.教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4.可針對學生學習能力不同,採異質性分組方式實施合作教學,藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生,強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5.針對能力較弱的學生,利用工作分析法並配合圖卡,加強學生之基礎知能,並簡化教學流程及步驟,透過圖片或口訣提示,幫助學生參與相關課程。 6.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況,給予必要之引導與肢體之協助。 7.設計增強系統,以提升學生之學習動機。 8.依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件,彈性選擇作物種類				

表 11-2-3-5國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	溝通力、學習力、適應力、創造力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、培養學生群體合作解決問題之精神。二、培養學生獨立思考研究及創造之能力。三、驗證及應用所學之專業知識。四、訓練學生搜集及整理資料能力。五、培養學生研究報告製作與成果發表能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1. 課程介紹與說明 2. 專題實作的意義與功能	3	
二、資料蒐集		1. 資料蒐集管道 2. 資料蒐集技巧	3	
三、專題實作的內容		1. 專題報告的列點項目與意義	3	
四、選擇主題		1. 如何選定主題及實作，如：心智圖...	3	
五、專題規劃		1. 預期目的方法及成果	3	
六、資料蒐集管道		1. 資料蒐集管道	3	
七、簡易民調		運用網路社群，如：google表單、line軟體、FB...等辦理投票	3	
八、調查結果判讀		能表達簡易調查結果，如：哪項最高...	3	
九、資料彙整		1. 將蒐集到的資料放入對應欄位 2. 能依照順序呈現資料	3	
十、報告演練		1. 選擇發表模式 2. 進行演練	3	
十一、專題作品發表		成果發表	3	
十二、成果發表檢討		1. 成發內容檢討，如：台風、表達方式...	3	
合計			36	
學習評量(評量方式)	實作評量			
教學資源	自編教科書或相關參考書籍。			
教學注意事項	1. 視聽多媒體利用。2. 示範教學。3. 分組討論教學。4. 作品設計與操作。5. 學生上台報告。6. 可引導學生運用平時在校接觸事物，有興趣事物，或實習科目...等為思考主題。			

表 11-2-3-6 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機踏車修護		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識機車的種類與廠牌 二、瞭解機車組件的名稱與功用			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 認識機踏車		1. 常見的機踏車品牌 2. 常見的機踏車種類 3. 機踏車的基本結構與組件名稱	8	
二. 機踏車的基本檢查與保養		1. 車輛的基本檢查 2. 燈光、照後鏡、潤滑油的檢查與保養	8	
三. 車輪檢修(一)		機踏車車輪的種類與構造	8	
四. 車輪檢修(二)		機踏車車輪的拆裝與修補	8	
五. 剎車系統(一)		認識機踏車煞車系統與保養工具	8	
六. 剎車系統(二)		機踏車煞車系統的簡易保養	8	
七. 傳動系統(一)		機踏車傳動系統與保養工具	8	
八. 傳動系統(二)		機踏車傳動系統的簡易保養	8	
九. 變速系統		1. 機踏車變速系統與保養工具 2. 機踏車變速系統的簡易保養	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量. 紙筆評量			
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關機踏車修護參考書籍。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與機踏車有關之展覽、書籍、影片或其他網路資源。 4. 實習場所之設備。			
教學注意事項	一、教學方法 1. 實作時應特別注意學生操之正確性及安全。 2. 應依學生之個別差異，彈性調整工作項目。 二、教學相關配合事項 1. 教學過程中，應隨時提醒生注意工廠安全與衛。 2. 培養 學生養成收拾、整理工具之習慣。 3. 各單元之作業量及深度，依學生 個別化教育計畫執行並做 調			

表 11-2-3-7國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙進階實作			
	英文名稱				
師資來源	外聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙安全與衛生之相關知識 二、麵包類項常見之品項製作程序及流程 三、西點蛋糕常見之品項製作程序及流程 四、餅乾常見之品項製作程序及流程				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、烘焙食品人員服裝		1. 帽子、上衣、圍裙皆以白色為準 2. 帽子不可穿戴休閒帽 3. 衣服不得穿著非工作服 4. 褲子以白色、黑色或小方格為宜 5. 鞋子以工作鞋為宜，不得穿著拖鞋或涼鞋		9	
二、烘焙工具介紹		1. 烤箱、產品櫃及發酵箱 2. 吐司類模型 3. 西點蛋糕類模型 4. 攪拌器具 5. 烤盤、鋼盆 6. 各式量秤 7. 擠花袋、嘴 8. 打蛋器、盒 9. 其他：刮板、刮刀、切麵刀、直尺、桿麵棍、木匙、毛刷、過篩網、量杯、量匙、包餡匙、耐熱手套等		9	
三、烘焙食品分類與材料認識		1. 麵粉：高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉 2. 膨大劑：蘇打粉、發粉、碳酸氫氨 3. 天然膨大劑：新鮮酵母、活性乾酵母、快發乾酵母 4. 油脂：奶油、豬油、沙拉油(天然油脂)；酥油、白油、瑪琪琳、起酥瑪琪琳(人造油脂) 5. 乳製品：鮮奶、奶水、奶粉 6. 糖：特砂糖(粗糖)、細砂糖(細糖)、糖粉 7. 鹽：調味作用，增加香味及口感 8. 蛋：全蛋(帶殼蛋)、液體蛋 9. 其他：紅豆餡、布丁餡、馬鈴薯泥、葡萄乾、可可粉、鳳梨罐頭、奶油霜、白醋、檸檬汁、香草粉、玉米粉等 10. 水：軟水、硬水		9	
四、烘焙計算		1. 產品名稱說明 2. 產品數量表、配方表認識 3. 產品材料用量及配方 比例的換算		9	
五、基本烘焙製作認識		1. 麵糰製作流程 2. 麵包製作方法 3. 蛋糕分類與攪拌方法 4. 餅乾製作方式		9	
六、紅豆甜麵包		1. 紅豆麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表		9	
七、布丁餡甜麵包		1. 布丁餡麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表		9	
八、奶酥甜麵包		1. 奶酥麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表		9	
九、橄欖型餐包		1. 橄欖型餐包計算配方表		9	

	2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表		
十、圓頂奶油吐司	1. 圓頂奶油吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十一、圓頂葡萄乾吐司	1. 葡萄乾吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十二、山形白吐司	1. 山形白吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十三、蒸烤雞蛋牛奶布丁	1. 布丁計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十四、奶油小西餅	1. 奶油小西餅計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十五、各式慕斯	1. 慕斯計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十六、各式泡芙	1. 泡芙計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	<p>教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 4. 實習場所之設備。 五、教學相關配合事項 1. 教材編撰、師資研習。 2. 實習之場地、設備、經費。 六、安全注意事項 1. 老師應該協助指導學生操作器具並保持在老師視線範圍內操作使用，以免發生危險。 2. 使用清潔劑前應教導學生正確之使用方式，並應隨時注意學生舉動避免發生誤服及接觸眼睛之危險傷害。 3. 啟動設備開關時應保持乾燥，以防止發生觸電危險。 4. 使用各式刀具時，不可丟擲及奔跑，以防止意外發生。 5. 使用烤箱時應小心避免燙傷。 6. 使用攪拌機時，安全門必須完全關妥，以避免捲入發生意外。 7. 操作電氣設備時應注意電壓規格是否符合。 8. 工作台使用完之後，應將檯面清洗擦拭乾淨，並保持乾燥潔淨。</p>		
教學注意事項	<p>一、教材編選 1. 教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 二、教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。</p>		

表 11-2-3-8國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意點心實作			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、創造力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	1. 學生能運用廚具或家電進行簡易餐點製作 2. 學生能運用冰箱食物製作餐點				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 米食(一)		1. 廣東粥 2. 海鮮粥		9	
二. 米食(二)		1. 炒飯 2. 揚州炒飯		9	
三. 麵食(一)		1. 麵線糊 2. 大腸麵線		9	
四. 麵食(二)		1. 鍋燒意麵 2. 炒意麵		9	
五. 麵食(三)		1. 肉包 2. 素包		9	
六. 麵食(四)		1. 蔥油餅 2. 炒餅		9	
七. 炒(一)		1. 炒青菜		9	
八. 炒(二)		1. 肉類 2. 海鮮類		9	
九. 煮(一)		1. 水餃 2. 火鍋		9	
十. 煮(二)		1. 排骨湯 2. 玉米濃湯		9	
十一. 炸(一)		1. 洋芋片 2. 速食食品		9	
十二. 炸(二)		1. 鹹酥雞		9	
十三. 煎		1. 荷包蛋 2. 蚵仔煎		9	
十四. 蒸		1. 鹹粿 2. 板條		9	
十五. 其他		1. 糖果製作		9	
十六. 其他		1. 熱壓吐司		9	
合 計				144	
學習評量(評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元, 依照學生的能力、興趣與學習態度, 從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異, 實施個別化評量。				
教學資源	1. 可參考已出版的食譜與設備所附的操作手冊。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 可搭配網路相關教學媒體, 如PPT簡報檔案、光碟、YouTube影片等教學。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。				
教學注意事項	一、教材編選 1. 以日常常見的基礎速食餐點為主, 貼近學生日常生活經驗。 2. 可依時節、社區特性與學生需求等彈性調整教學內容與順序。 二、教學方法 1. 本科目經常操作刀具、電器、熱水, 宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學場所的選擇宜在配備齊全與安全無虞的中餐教室進行。 3. 教學活動的成品可能含有較多的醃份、脂肪, 若成品由學生食用, 宜考量個別學生的飲食限制, 並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 4. 期中或期末可配合學校校慶、園遊會、親師會或班級慶生會等活動, 以成果展的方式, 讓學生展現學習成果。				

表 11-2-3-9國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛外部清潔實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具備車身外清潔之能力。二、培養學生具備車身飾條及塑件清潔之能力。三、培養學生具備清洗車身泥土之能力。四、培養學生具備清洗機器腳踏車清潔之能力。五、培養學生養成良好的服務態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、車輛結構		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用		9	
二、工廠安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知 3. 工廠機具設備操作方法及安全須知 4. 電動洗車機介紹		9	
三、清潔材料與工具		1. 常用汽車清潔劑的種類與特性 2. 清潔劑的正確使用方法及安全須知 3. 安全防護步驟及沖水器的使用		9	
四、車身外部清潔		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法		9	
五、車輛清潔		1. 輪胎清潔的重點與作法 2. 鋼圈清潔的重點與作法		9	
六、保險桿清潔		1. 保險桿清潔的重點 2. 保險桿清潔的作法		9	
七、車身外部飾條及塑件清潔		1. 車身外部飾條清潔的重點與作法 2. 車部外部塑件清潔的重點與作法		9	
八、輪弧內緣清潔		1. 輪弧內之泥土清洗重點 2. 輪弧內清洗檢查作法		9	
九、車輛擦乾		1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的重點與作法		9	
十、門邊擦拭		1. 門邊擦拭的重點與作法 2. 門車框擦拭的重點與作法		9	
十一、輪胎保養		1. 輪胎保養的重點 2. 輪胎保養的作法		9	
十二、全車玻璃清潔		1. 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的重點與作法		9	
十三、特殊技法使用		太陽紋處理		9	
十四、特殊技法使用		車漆整平		9	
十五、特殊技法使用		車漆刮痕修復		9	
十六、特殊技法使用		引擎室外部清潔與保養		9	
合計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。				
教學資源	自編教材. 實車. 專書				

教學注意事項	<p>一、教學方法 1.可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2.教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3.教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4.依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 6.學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。</p>
--------	--

表 11-2-3-10 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛內裝清理實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、培養學生具備車輛內裝清潔之能力。二、培養學生具備車輛內裝飾條及塑件清潔之能力。三、培養學生具備座椅清潔及保養之能力。四、培養學生養成良好的服務態度				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、腳踏墊清潔		1. 腳踏墊除塵的重點與作法 2. 腳踏墊清潔的重點與作法 3. 污漬腳踏墊清潔的重點與作法		9	
二、地毯除塵與清潔		1. 地毯除塵的重點與作法 2. 污漬地毯清潔的重點與作法		9	
三、地毯除臭		1. 地毯除臭方法 2. 地毯除臭藥劑的使用時機與作法 3. 車內芳香劑的使用時機與作法		9	
四、前座儀表板總成與開關清潔		1. 前座儀表板總成與開關之清潔項目 2. 前座儀表板總成與開關的重點與作法		9	
五、前座構件之清潔		1. 方向盤清潔的重點與作法 2. 排檔桿清潔的重點與作法 3. 手煞車清潔的重點與作法 4. 手套箱清潔的重點與作法		9	
六、絨布椅清潔與保養		1. 絨布椅清潔的重點與作法 2. 絨布椅保養的重點與作法		9	
七、皮椅清潔與保養		1. 皮椅清潔的重點與作法 2. 皮椅保養的重點與作法		9	
八、椅套拆除與更換		1. 椅套拆除的重點與作法 2. 椅套更換的重點與作法		9	
九、頂蓬清潔與保養		1. 頂蓬清潔的重點與作法 2. 頂蓬保養的重點與作法		9	
十、車門內裝皮革清潔		1. 車門內裝皮革清潔的重點與作法 2. 車門內裝皮革保養的重點與作法		9	
十一、車內空氣清淨處理		1. 內裝污垢處蒸氣處理的重點與作法 2. 冷氣口蒸氣處理的重點與作法 3. 前座車內空氣清淨處理的重點與作法 4. 後座車內空氣清淨處理的重點與作法		9	
十二、後行李箱蒸氣清洗處理		1. 後行李箱清理的重點與作法 2. 後行李箱除塵的重點與作法 3. 後行李箱物品排放的重點與作法 4. 後行李箱蒸氣清洗的處理與做法		9	
合 計				108	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。3. 本學期需著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。				
教學資源	自編教材.車輛整理專書				
教學注意事項	1. 可依學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的的能力。4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力				

及團隊合作能力。5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-11 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛美容實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、專業力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、使學生了解車輛美容基礎工作原理。二、使學生認識車輛美容材料之特性及其應用。三、培養學生操作車輛美容相關工具、設備之能力。四、培養學生具備清潔車輛外部及內裝的基本能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、車輛美容基礎項目		1. 車輛清潔的項目 2. 內裝整理的項目 3. 電動洗車機的工作要項		9	
二、車輛美容材料		1. 汽車美容或保養用品的種類 2. 美容或保養用品的比例調製與保存		9	
三、車輛美容工具的使用與保養		1. 高壓洗車機的操作與保養 2. 吸塵器的操作與保養 3. 泡沫機的操作與保養		9	
四、車身外部維護與保養		1. 車身外部的維護與保養重點 2. 車身外部維護與保養順序與作法 3. 維護與保養車身外部的注意事項		9	
五、車身飾條與車輛門邊維護與保養		1. 車身飾條維護與保養作法 2. 車身塑件維護與保養作法 3. 車輛門邊維護與保養作法		9	
六、輪胎保養		1. 輪胎保養重點與作法 2. 鋼圈保養重點與作法		9	
七、車輛玻璃清潔與維護		1. 車輛玻璃的範圍 2. 車輛玻璃清潔與維護重點與作法 3. 防潑水塗膜作法介紹		9	
八、車輛外裝清潔與維護混合練習		1. 車輛外裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛外裝清潔與維護練習		9	
九、車輛內裝清潔與維護混合練習		1. 車輛內裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛內裝清潔與維護練習		9	
十、內裝消毒及除臭混合練習		1. 全車清潔與美容檢核重點 2. 全車清潔與美容練習		9	
十一、上蠟練習		1. 車輛上蠟的步驟 2. 車輛各部位上序 3. 車輛上蠟的注意事項		9	
十二、拋光練習		1. 車輛拋光的步驟 2. 車輛各部位拋光順序 3. 車輛拋光的注意事項		9	
十三、顏色與光影的辨識		1. 色相環的辨識 2. 光影的辨識		9	
十四、進階應用		蒸氣洗車		9	
十五、進階應用		車體刮痕修復		9	
十六、進階應用		大燈拋光		9	
合計				144	
學習評量(評量方式)	實作評量. 檔案評量				
教學資源	自編教材. 車輛美容專書. 雜誌. 影音				
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。2. 教材宜多元化而有彈性，以				

示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。3.教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的 ability。4.依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-12 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	洗車設備操作實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、專業力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、使學生了解高壓洗車機的操作與保養 二、使學生了解吸塵器的操作與保養 三、使學生了解泡沫機的操作與保養 四、使學生了解電動打蠟機的操作與保養				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 車輛基礎構造		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用		9	
二. 車輛清潔方式		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法		9	
三. 操作洗車設備		操作洗車所需要的相關設備，如：洗車機...		9	
四. 操作高壓洗車機		1. 高壓洗車機的操作與保養 2. 使用高壓洗車機的注意事項		9	
五. 操作吸塵器		1. 吸塵器的操作與保養 2. 使用吸塵器的注意事項		9	
六. 泡沫機操作		1. 泡沫機的操作與保養 2. 使用泡沫機的注意事項		9	
七. 電動打蠟機操作		1. 電動打蠟機的操作與保養 2. 使用電動打蠟機的注意事項		9	
八. 蒸氣清洗機		1. 蒸氣清洗機的操作與保養 2. 使用蒸氣清洗機的注意事項		9	
九. 臭氧機		1. 臭氧機的操作與保養 2. 使用臭氧機的注意事項		9	
十. 外觀修護用品		1. 補土 2. 粗蠟 3. 修補劑		9	
十一. 自助洗車機		1. 自助洗車機構造 2. 作業安全注意事項		9	
十二. 自助洗車機		1. 自助洗車機共同作業		9	
合 計				108	
學習評量(評量方式)	實作評量. 紙筆評量				
教學資源	自編教材. 實車				
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。				

表 11-2-3-13 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	洗車器具清理實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、認識洗車器具清理方式與注意事項 二、認識洗車所需各種清潔劑 三、工廠安全與衛生				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 車輛構造		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用		9	
二. 車輛清潔		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法		9	
三、洗車設備		洗車所需要的相關設備		9	
四、清潔材料與工具		1. 常用汽車清潔劑的種類與特性 2. 清潔劑的正確使用方法及安全須知		9	
五. 清潔材料與工具		1. 安全防護步驟及沖水器的使用		9	
六. 手工具的清理		1. 各式洗車棉 2. 粗細毛巾		9	
七、手工具的清理		1. 鋼圈刷 2. 各式撻子 3. 磁土		9	
八、吸塵器的清理		1. 吸塵器的清理方式		9	
九、吸塵器的清理		1. 清理吸塵器的注意事項		9	
十、泡沫機的清理		1. 泡沫機的清理方式		9	
十一、泡沫機的清理		1. 清理泡沫機注意事項		9	
十二、電動打蠟機清理		1. 電動打蠟機的清理方式		9	
十三、電動打蠟機清理		1. 清理電動打蠟機注意事項		9	
十四、各種洗車器具的維護與保養		1. 認識高壓洗車機的維護與保養 2. 認識吸塵器的維護與保養 3. 認識泡沫機的維護與保養 4. 認識電動打蠟機的維護與保養		9	
十五、工廠安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 工廠機具設備操作方法及安全須知		9	
十六、工廠安全與衛生		1. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知		9	
合 計				144	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期需著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。				
教學資源	自編教材、專書、影音				
教學注意事項	一、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生				

個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-14 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	洗車環境清潔實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、認識車輛清洗的各種環境 二、車輛環境清潔方式與注意事項 三、認識洗車場產生的噪音與污染 四、工廠安全環境與衛生				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、認識車輛清洗的各種環境		1. 認識車輛清洗的環境設備 2. 認識車輛清洗的環境 3. 車輛清洗環境的維護		9	
二、車輛環境清潔方式與注意事項		1. 車輛環境清潔所需用具 2. 車輛環境清潔注意事項		9	
三、認識洗車廠產生的噪音與污染		1. 認識洗車產生的噪音與嚴重性 2. 認識洗車產生的污染與嚴重性		9	
四、認識洗車廠產生的噪音與污染		1. 認識噪音與污染的相關法規 2. 在高噪音場所保護聽力的方式		9	
五. 工廠安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知		9	
六. 工廠安全與衛生		1. 工廠機具設備操作方法及安全須知		9	
七. 職場與環保		1. 認識職場中環境污染的因子 2. 認識環境污染的成因		9	
八. 職場與環保		1. 挑選低污染工具與清潔劑 2. 正確處理職場廢棄物		9	
九. 職業安全(一)		1. 工廠高壓電. 高氣壓設備 2. 工廠易造成危險設備		9	
十. 職業安全(二)		1. 工廠易排放有毒氣體設備 2. 工廠高熱設備		9	
十一. 有效清潔		1. 能運用適當清潔劑清理環境 2. 能妥善搬運設備		9	
十二. 有效清潔		1. 能妥善整理線材		9	
合 計				108	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量, 以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行, 評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等, 並著重形成性評量, 且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期需著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力, 評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法, 以達到最佳之教學成效。				
教學資源	自編教材. 專書. 影音資源				
教學注意事項	一、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備, 彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性, 以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體, 並強調觀察、示範、模仿及演練或操作, 以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習, 並藉由小組與同儕間之活動, 強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況, 給予適當引導與增強, 以提升學生之學習動機。				

表 11-2-3-15 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材處理實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、專業力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識廚房設備與安全。二、能安全地清潔與處理食材。三、了解各種食用油與調味料的用途。四、了解食材包裝與保存方法。五、能對食材進行切割與烹調處理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、廚房設備與安全		1. 廚房設備使用 2. 烹飪器具介紹 3. 清潔工具操作 4. 廚房衛生與安全		9	
二、食用油與調味料		1. 常用食用油與用途 2. 常用醬類與用途 3. 常用粉類與用途		9	
三、材料衡量法		1. 重量及容量衡量器具 2. 食材處理衡量器具		9	
四、食材包裝與保存		1. 食材特性與包裝 2. 冰箱冷藏與冷凍		9	
五、食材清潔		1. 食材類別辨識 2. 食材洗滌順序 3. 蔬菜泡洗與流程 4. 常見乾貨識別與處理 5. 肉類、鮮魚退冰與處理		9	
六、刀具砧板使用		1. 常見刀具的種類 2. 正確的握刀姿勢 3. 刨刀使用技巧與安全 4. 剪刀使用技巧與安全 5. 菜刀使用技巧與安全 6. 砧板清潔與維護		9	
七、粗切法與特殊切法		1. 不同食材切割方式 2. 食材切割程序與原則 3. 切塊技法實作 4. 切條技法實作 5. 切片技法實作 6. 斜切技法實作 7. 滾刀技法實作		9	
八、精細切法		1. 切絲技法實作 2. 切丁技法實作 3. 切末技法實作		9	
九、拌的烹調方法		1. 各種烹調方式介紹 2. 涼拌法的介紹與實作		9	
十、炒的烹調方法		熱炒技能實作		9	
十一、炸的烹調方法		油炸方法實作		9	
十二、煎的烹調方法		油煎與乾煎法		9	
十三、湯的烹調方法		煮湯實作		9	
十四、蒸的烹調方法		蒸食料理實作		9	
十五、羹的烹調方法		羹類實作		9	
十六、滷的烹調方法		滷製食物實作		9	
合 計				144	

學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐（葷食類）檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。 3. 相關教學媒體，如PPT簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會
教學注意事項	一、教材編選 1. 以日常生活常見之中餐菜色為主，讓學生在校學習後，能夠在家中廚房自行（或在協助下）操作與應用的內容與技能為主。 2. 可依季節、學生需求、學校所在地域等，彈性調整教材難度。 3. 可參考中餐丙級技術士檢定之菜色進行教學。 二、教學方法 1. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學活動的成品可能含有較多的醃份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。

表 11-2-3-16 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎速食實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力、創造力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解常見速食的種類，並選購適當食材。二、能運用先前食材處理實作的技法進行速食製作。三、能操作常用家電製作料理。四、能區分並選用合適方式(烤箱、微波爐、水煮、蒸煮)進行速食製作。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、基礎速食介紹		1. 常見速食種類介紹 2. 營養與健康的關係 3. 常見速食食品之安全與衛生問題		9	
二、速食選購與保存		1. 速食與食材選購與存放原則 2. 熱量與營養標示判讀 3. 保存期限的辨別		9	
三、烤箱類速食		1. 火力與時間調整 2. 烤箱類速食實作 3. 烤箱的清潔與保養 4. 烤箱使用安全注意事項		9	
四、微波類速食		1. 微波功率與時間的調整 2. 微波類速食實作 3. 微波爐安全注意事項 4. 微波爐清潔與保養		9	
五、水煮類輕食		1. 食材清洗步驟 2. 鍋具與爐具選擇原則 3. 水煮類速食實作		9	
六、蒸煮類輕食		1. 電鍋功能與零件簡介 2. 蒸煮類速食實作 3. 電鍋的清潔與保養 4. 電鍋使用安全注意事項		9	
七、輕食組合		1. 不同輕食製作方式的混合練習		9	
八、米飯類輕食		1. 米飯類輕食器具介紹 2. 米食類輕食實作		9	
九、麵食類輕食		1. 麵食類基礎食材介紹 2. 麵食類輕食實作		9	
十、手作輕食		1. 食材切割方法 2. 基礎食材處理 3. 常用現成醬料		9	
十一、食材打碎		1. 食材原料清潔與分割 2. 食物調理機具使用與安全注意事項		9	
十二、抹醬沾醬製作		1. 抹醬醬料搭配輕食料理實作 2. 沾醬醬料搭配輕食料理實作		9	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量				
教學資源	1. 可參考已出版的食譜與設備所附的操作手冊。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 可搭配網路相關教學媒體，如PPT簡報檔案、光碟、YouTube影片等教學。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會				
教學注意事項	1. 以日常常見的基礎速食餐點為主，貼近學生日常生活經驗。 2. 可依時節、社區特性與學生需求等彈性調整教學內容與順序。 二、教學方法 1. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學場所的選擇宜在配備齊全與安全無虞的中餐教室進行。 3. 教學活動的成品可能含				

有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。4. 期中或期末可配合學校校慶、園遊會、親師會或班級慶生會等活動，以成果展的方式，讓學生展現學習成果。

表 11-2-3-17國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、專業力、學習力、創造力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、注意飲料調製工作之衛生與安全。二、認識調製飲料所需的器具。三、使用各種機器製作日常生活常見之飲料。四、了解飲料調製機具的清潔與保養。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、常見飲料		1. 日常生活常見的飲料種類 2. 調製飲料所需的機器與工具 3. 飲品製作之衛生與安全簡介		9	
二、調製前後的清潔工作		1. 蔬果的清洗與浸泡 2. 機器與用具的清洗		9	
三、刀具的使用		1. 常用刀具的種類與使用安全原則 2. 刨刀削皮實作 3. 水果去核去籽的技巧 4. 水果切塊		9	
四、果汁機的操作		1. 果汁機的使用方法 2. 果汁機清潔與保養方法		9	
五、電動榨汁機的操作		1. 榨汁機的使用方法 2. 榨汁機清潔與保養方法		9	
六、慢磨機的操作		1. 慢磨機的部件與組裝 2. 慢磨機的使用方法 3. 慢磨機清潔與保養方法		9	
七、豆漿機實作		1. 豆漿機的部件與組裝 2. 豆漿機的使用方法 3. 豆漿機清潔與保養方法		9	
八、冰沙機(高速果汁機)的操作		1. 冰沙機的使用方法 2. 冰沙機清潔與保養方法 3. 安全注意事項與故障排除		9	
九、冰沙機(高速果汁機)的操作		1. 單類果汁 2. 混合果汁 3. 杯飾		9	
十、咖啡調製(一)		1. 磨豆機與各種咖啡機具的介紹 2. 咖啡機的使用方法 3. 磨豆		9	
十一、咖啡調製(二)		1. 咖啡機使用安全注意事項 2. 咖啡奶泡的製作方法 3. 拉花		9	
十二、咖啡調製(三)		1. 義式咖啡 2. 美式咖啡 3. 拿鐵		9	
十三、咖啡調製(四)		1. 卡布奇諾 2. 摩卡 3. 焦糖瑪奇朵 4. 其他		9	
十四、熱飲與複方飲品調製(一)		1. 粉類沖泡法 2. 茶飲調製		9	
十五、熱飲與複方飲品調製(二)		1. 複方飲品		9	
十六、熱飲與複方飲品調製(三)		1. 糖、水比例		9	

	2. 增添飲品風味的方法	
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。	
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊，以及丙級技術士檢定飲料調製參考用書。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。	
教學注意事項	<p>一、教材編選 1. 教師可依據出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊及網路資源，進行教材編輯。</p> <p>2. 教學範圍以本大綱所列為主，唯教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度，做適度的調整。</p> <p>二、教學方法 1. 以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。 3. 建議結合生活故事或學生個人經驗，引起學生學習興趣。 4. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 5. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生飲用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 6. 學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會、成果發表會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。</p>	

表 11-2-3-18國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲設備操作實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、廚房設備的認識與使用 二、烹飪器具的認識與使用				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、瓦斯爐的使用		1. 認識廚房用瓦斯爐類型 2. 知道如何操作瓦斯爐 3. 瓦斯爐使用安全須知 4. 瓦斯爐損壞之排除困難		9	
二、抽油煙機的使用		1. 認識廚房用抽油煙機類型 2. 知道如何操作抽油煙機 3. 抽油煙機使用安全須知 4. 抽油煙機損壞之排除困難		9	
三、冰箱的使用		1. 認識廚房用冰箱類型 2. 知道如何操作冰箱機 3. 冰箱使用安全須知 4. 冰箱損壞之排除困難		9	
四、平底鍋的使用		1. 認識平底鍋類型 2. 知道如何使用平底鍋 3. 平底鍋使用安全須知 4. 平底鍋損壞之排除困難 5. 平底鍋料理實作		9	
五、炒鍋的使用		1. 認識炒鍋類型 2. 知道如何使用炒鍋 3. 炒鍋使用安全須知 4. 炒鍋清理		9	
六、炒鍋的使用		1. 炒鍋料理實作		9	
七、電鍋的使用		1. 認識電鍋類型 2. 知道如何使用電鍋 3. 電鍋使用安全須知 4. 電鍋損壞之排除困難		9	
八、電鍋的使用		1. 電鍋料理實作		9	
九、微波爐的使用		1. 認識微波爐類型 2. 知道如何使用微波爐 3. 微波爐使用安全須知 4. 微波爐損壞之排除困難		9	
十、微波爐的使用		1. 解凍 2. 微波食品加熱 3. 使用微波爐製作菜品		9	
十一、烤箱的使用		1. 認識烤箱類型 2. 知道如何使用烤箱 3. 烤箱使用安全須知 4. 烤箱損壞之排除困難		9	
十二、烤箱的使用		1. 焗烤類 2. 麵包/蛋糕類 3. 肉類		9	
合計				108	
學習評量	1. 評量方式宜盡量多元, 依照學生的能力、興趣與學習態度, 從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個				

(評量方式)	別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐（葷食類）檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。
教學注意事項	1. 以日常生活常見之中餐菜色為主，讓學生在校學習後，能夠在家中廚房自行（或在協助下）操作與應用的內容與技能為主。 2. 可依季節、學生需求、學校所在地域等，彈性調整教材難度。 3. 可參考中餐丙級技術士檢定之菜色進行教學。 二、教學方法 1. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。

表 11-2-3-19 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲器具清理實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、專業力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、廚房設備的清理與維護 二、烹飪器具的清理與維護				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、瓦斯爐的清理		1. 瓦斯爐的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
二、抽油煙機的清理		1. 抽油煙機的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
三、冰箱的使用清理		1. 冰箱的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
四、平底鍋的清理		1. 平底鍋的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
五、炒鍋的清理		1. 炒鍋的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
六、電鍋的清理		1. 電鍋的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
七、微波爐的清理		1. 微波爐的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
八、烤箱的清理		1. 烤箱的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
九、抽油煙機的清理		1. 抽油煙機的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
十、油水分離槽的清理		1. 油水分離槽的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
十一、鍋具的清理		1. 鍋具的清潔與保養 2. 安全注意事項		9	
十二、豆漿機的清理		1. 豆漿機的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
十三、咖啡機的清理		1. 咖啡機的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
十四、果汁機的清理		1. 果汁機的清潔與保養 2. 安全注意事項與故障排除		9	
十五、料理台的清理		1. 料理台的清潔與保養 2. 安全注意事項		9	
十六、地板油汙的清理		1. 地板油汙的清潔與保養 2. 安全注意事項		9	
合 計				144	
學習評量(評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。				
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐(葷食類)檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。 3. 相關教學媒體，如PPT簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube等。 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。				
教學注意事項	1. 以日常生活常見之中餐菜色為主，讓學生在校學習後，能夠在家中廚房自行(或在協助下)操作與應用的內容與技能為主。 2. 可依季節、學生需求、學校所在地域等，彈性調整教材難度。 3. 可參考中				

餐丙級技術士檢定之菜色進行教學。二、教學方法 1. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。

表 11-2-3-20 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲環境清潔實習			
	英文名稱				
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	溝通力、專業力、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、餐廳廚房衛生清潔實務 二、餐飲安全與衛生的清潔				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、餐飲建築與設施的安全與衛生(一)		1. 地面、排水系統、禽畜與寵物等應予管制，以避免汙染食品 2. 牆壁、支柱與地面應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形 3. 樓皮或天花皮應保持清潔，不得有長黴成片剝落、積塵、納垢等情形		9	
二、餐飲建築與設施的安全與衛生(二)		1. 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施 2. 用水：凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準 3. 認識洗手及乾手設備之設置地點		9	
三、餐飲設備與器具的安全與衛生(一)		1. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔 2. 用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具之清潔		9	
四、餐飲設備與器具的安全與衛生(二)		1. 設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑汙染食品、食品接觸面包裝材料		9	
五、清潔及消毒等化學物質及用具的安全與衛生(一)		1. 各式用水：調理用水、料洗滌用水 2. 清洗用消毒水：設備、生菜沙拉用蔬菜消、餐具及器皿消毒水 3. 餐具的安全與衛生		9	
六、清潔及消毒等化學物質及用具的安全與衛生(二)		1. 砧板的安全與衛生 2. 金屬器皿的安全與衛生 3. 餐椅的安全與衛生 4. 調理機械		9	
七、廢棄物處理(一)		1. 廢棄物處理規定說明 例如：(1)廢棄物禁止堆放及積存於食品作業場所內。(2)廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。(3)反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。(4)凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之物品，應設專用貯存設施。 2. 氣相廢棄物：主要為油煙		9	
八、廢棄物處理(二)		1. 液相廢棄物：主要為廚房汗水、餿水等 2. 固相廢棄物：即指廚房垃圾，應分類貯存及處理		9	
九、廢水處理(一)		1. 依處理操作之不同來分：物理處理、化學處理、生物處理 2. 依處理程度之不同來分：初級處理、二級處理、三級處理		9	
十、廢水處理(二)		1. 依汙染物質之不同來分：懸浮固體物處理、無機物處理、有機物處理		9	
十一、倉儲管理的安全與衛生(一)		1. 倉儲管理之規定說明 2. 認識食物保存的功能：食品衛生、食品營養、食品經濟		9	

	3. 了解衛生的原則：防止二次汙染、抑制細菌增殖		
十二. 倉儲管理的安全與衛生(二)	1. 乾藏庫的安全與衛生 2. 冷藏(凍)庫的安全與衛生 3. 食物儲放冰箱的原則	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐(葷食類)檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。 3. 相關教學媒體，如PPT簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube等。 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 以日常生活常見之中餐菜色為主，讓學生在校學習後，能夠在家中廚房自行(或在協助下)操作與應用的內容與技能為主。 2. 可依季節、學生需求、學校所在地域等，彈性調整教材難度。 3. 可參考中餐丙級技術士檢定之菜色進行教學。 二、教學方法 1. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學活動的成品可能含有較多的醃份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。		

(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 國立臺南高級工業職業學校 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

**【口語表達】** 尚未填寫

表 11-2-4-2國立臺南高級工業職業學校 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

**【自由軟體運用】** 尚未填寫

表 11-2-4-3國立臺南高級工業職業學校 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

**【Arduino入門 基本電路設計篇】尚未填寫**

表 11-2-4-4國立臺南高級工業職業學校 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

**【創意發想】** 尚未填寫

表 11-2-4-5國立臺南高級工業職業學校 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

**【土木結構模型製作】尚未填寫**

表 11-2-4-6國立臺南高級工業職業學校 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

**【Arduino尋跡自走車篇】尚未填寫**

表 11-2-4-7國立臺南高級工業職業學校 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

**【旅遊日語】尚未填寫**

表 11-2-4-8國立臺南高級工業職業學校 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

**【古蹟巡禮】尚未填寫**

表 11-2-4-9國立臺南高級工業職業學校 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

**【簡報製作】尚未填寫**

表 11-2-4-10國立臺南高級工業職業學校 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

**【Arduino避障自走車篇】尚未填寫**

表 11-2-4-11 國立臺南高級工業職業學校 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

**【環保教育】** 尚未填寫

表 11-2-4-12國立臺南高級工業職業學校 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

**【電路學講解】** 尚未填寫

表 11-2-4-13國立臺南高級工業職業學校 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

**【飛安現場】尚未填寫**

表 11-2-4-14國立臺南高級工業職業學校 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

**【化學檢驗分析】 尚未填寫**

表 11-2-4-15國立臺南高級工業職業學校 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

**【化工程序設計】 尚未填寫**

表 11-2-4-16 國立臺南高級工業職業學校 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

**【飛行模擬2】尚未填寫**

表 11-2-4-17國立臺南高級工業職業學校 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

**【化工主題研究】** 尚未填寫

表 11-2-4-18國立臺南高級工業職業學校 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

**【化驗選手儲訓】 尚未填寫**

表 11-2-4-19國立臺南高級工業職業學校 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

**【化學趣味實驗】** 尚未填寫

表 11-2-4-20 國立臺南高級工業職業學校 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	測量應用實務	
	英文名稱	Surveying Practice	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別			
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	1. 數值化儀器與軟體介紹 2. 解算軟體操作使用(導線、水準、GPS) 3. 簡易VBA應用在測量計算 4. 實務操作(UAV、光達)		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 先進測量儀器介紹	1. 全測站介紹 2. GPS介紹 3. UAS、光達測量介紹	2	第二學年第一學期
(二) 先進測量原理介紹	1. 全測站原理介紹 2. GPS原理介紹 3. UAS、光達測量原理介紹	4	
(三) 解算軟體介紹與操作	1. 寰宇解算軟體-水準測量解算 2. Trimble GPS解算軟體-GPS靜態測量解算 3. Autodesk Recap-點雲3D模型建構教學	2	
(四) EXCEL VBA應用在測量計算	1. 介紹Excel 函式庫 2. Excel 函式庫使用在測量上 3. VBA與Excel 函式庫結合	3	
(五) 實務操作	1. 電子水準儀操作與解算 2. UAS無人飛行載具操作 2. 光達掃描建構3D模型操作	7	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理		
教學資源	1. 教學應充份利用圖書館資源與社區、社會資源，推薦相關專業書籍，鼓勵學生閱讀，以增進課外專業知能。 2. 使用教育版或是免費軟體進行教學或解算		
教學注意事項	1. 按時上下課，不遲到，不早退，每節切實點名，並於點名簿及教室日誌內簽名 2. 認真維持施教場所秩序，善用班級經營原理，控制教學氣氛，學生有下列情形，須加以糾正 3. 確實掌握教學進度，自行檢查調整，以期授完全部教材 4. 進行活動前準備，確認電腦教室及軟硬體設備，使每位學生都可使用一台電腦		

表 11-2-4-21 國立臺南高級工業職業學校 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	EXCEL基本函數應用	
	英文名稱	EXCEL function application	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年		
教學目標(教學重點)	1. EXCEL函數功能介紹 2. EXCEL函數應用範例介紹 3. EXCEL函數指令及用法介紹 4. EXCEL函數指令實作練習		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)EXCEL函數介紹與應用	1. EXCEL函數功能介紹 2. EXCEL函式應用範例介紹	2	第一學年第一學期
(二)EXCEL函數指令介紹與練習-1	1. 文字函數指令介紹 2. 文字函數指令實作練習	4	
(三)EXCEL函數指令介紹與練習-2	1. 數學函數指令介紹 2. 數學函數指令實作練習	6	
(四)EXCEL函數指令介紹與練習-3	1. 邏輯函數指令介紹 2. 邏輯函數指令實作練習	4	
(五)EXCEL函數應用實例練習-1	EXCEL函數應用實例練習-1 萬年曆製作	6	第一學年第二學期
(六)EXCEL函數應用實例練習-2	EXCEL函數應用實例練習-2 自動帶入對應資料	6	
(七)EXCEL函數應用實例練習-3	EXCEL函數應用實例練習-3 自動填姓名班及座位表	6	
合計		34	
學習評量(評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理		
教學資源	1. EXCEL函數書籍 2. EXCEL函數網站教學資源 3. EXCEL函數教師自編講義		
教學注意事項	1. 多舉實際案例，讓學生了解EXCEL函數於日常生活應用的重要性，以引起學習動機。 2. 函數教學宜由淺而深，注意學生的學習流程。 3. 函數指令介紹後宜設計相對應的練習題目，讓學生熟練後自然記住函數指令。		

表 11-2-4-22國立臺南高級工業職業學校 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	繪畫基礎	
	英文名稱	Drawing Technique Practice	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節, 共18週		
開課年級/學期	第二學年第一學期		
教學目標(教學重點)	1、能了解繪畫和設計的關係。 2、具備敏銳的觀察能力及準確的描繪能力。 3、具備使用不同素描媒材的基礎能力。 4、具備繪畫及設計的基礎表現能力。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)繪畫工具介紹基本繪畫及素描概說	1. 繪畫與素描的定義及目的。 2. 繪畫與設計的關係及重要性。 3. 繪畫與素描表現內容及形式簡介。 4. 繪畫與素描材料、工具及表現方法。	2	
(二)鉛筆素描概說	1. 工具及基本技法介紹。 2. 鉛筆素描的基本技法練習。	2	
(三)形體的觀察及描繪	1. 形體的簡化。 2. 形體的比例及量測。 3. 形體的描繪練習。	6	
(四)光影明暗的觀察及表現	1. 光影明暗變化的觀察。 2. 光影明暗的表徵。 3. 光影明暗的表現練習。	8	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理		
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材		
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習		

表 11-2-4-23 國立臺南高級工業職業學校 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

**【化工程序控制】 尚未填寫**

表 11-2-4-24國立臺南高級工業職業學校 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

**【飛行模擬1】尚未填寫**

表 11-2-4-25國立臺南高級工業職業學校 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

**【車輛電子探究】 尚未填寫**

表 11-2-4-26 國立臺南高級工業職業學校 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

**【化學報報】尚未填寫**



教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使用相關書籍、媒體報導網路資訊教具。</li> <li>2. 聘請相關專業人員進行解說或至場地 聘請相關專業人員進行解說或至場地 聘請相關專業人員進行解說或至場地 (例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室 例如：牙醫、保健室)。</li> </ol>
教學注意事項	<p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以學生活經驗為起點，強調功能性力之實踐。</li> <li>2. 透過課堂的多元教材、師生討論，加強活能力認知並在透過課堂的多元教材、師生討論，加強活能力認知並在透過課堂的多元教材、師生討論，加強活能力認知並在透過課堂的多元教材、師生討論，加強活能力認知並在透過課堂的多元教材、師生討論，加強活能力認知並在透過課堂的多元教材、師生討論，加強活能力認知並在或日常時間中，持續促進與改善生活能力。</li> </ol>



