備查文號：
教育部112年2月4日臺教授國字第1120013818號函備查

備查版

高級中等學校課程計畫
高雄市私立高英高級工商職業學校
學校代碼：121413

進修部課程計畫

本校111年11月17日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

（112學年度入學學生適用）

中華民國112年2月7日

學校基本資料表

備查版

學校校名	高雄市私立高英高級工商職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科；電機科 3. 設計群:廣告設計科 4. 家政群:美容科 5. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班 產學攜手合作專班			
	重點產業專班 產學訓專班			
	重點產業專班 就業導向課程專班			
	重點產業專班 雙軌訓練旗艦計畫			
	重點產業專班 其他			
進修部	1. 動力機械群:汽車科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群:餐飲技術科			
建教合作班	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科；電機科 3. 家政群:美容科 4. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處　室	教務處	電　話	07-7832991#212
	職　稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓　名	個資不予顯示	傳　真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	21	2	44	1	31	4	96
	電機與電子群	資訊科	1	10	1	18	1	26	3	54
		電機科	1	15	1	19	1	23	3	57
	設計群	廣告設計科	2	46	1	38	2	47	5	131
	家政群	美容科	1	7	1	19	1	18	3	44
	餐旅群	餐飲管理科	1	35	1	23	1	36	3	94
進修部	動力機械群	汽車科	1	7	1	11	1	6	3	24
	餐旅群	餐飲管理科	1	20	1	16	1	15	3	51
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	0	0	1	41	1	39	2	80
建教合作班	動力機械群	汽車科	1	54	1	32	2	38	4	124
	電機與電子群	資訊科	1	10	0	0	0	0	1	10
		電機科	1	27	1	29	1	48	3	104
	家政群	美容科	1	18	0	0	1	15	2	33
	餐旅群	餐飲管理科	1	73	1	54	2	61	4	188

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 112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	2	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
		電機科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	家政群	美容科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	家政群	美容科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40

備查版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

追求卓越，建構升學就業並重的全人精緻職業教育。

依據十二年國民基本教育精神、學校的特色發展與需求，提出明確的辦學理念，以激發學生潛能、成就每位學生，以達成「追求卓越，建構升學就業並重的全人類精緻職業教育」之校務願景。

備查版

二、學生圖像

品德力(活力)

學生具備能力包含

1.品格素養力：培養學生具備積極、主動、進取的自我管理的能力

2.服務奉獻力：培養學生具備樂於服務社會人群的能力

3.倫理落實力：培養學生具備並落實人際倫理的能力

專業力(科技)

學生具備能力包含

4.專業學習力：培養學生具備專業學科技能精進之能力

5.自我學習力：培養學生具備自我進修、研習、精進的能力

6.資訊應用力：培養學生具備將專業技能結合數位化之能力

創造力(創新)

學生具備能力包含

7.創新發明力：培養學生具備在專業領域求新求變的能力

8.問題解決力：培養學生具備應變及尋求資源協助的能力

9.團隊合作力：培養學生具備發揮合作精神共同完成任務的能力

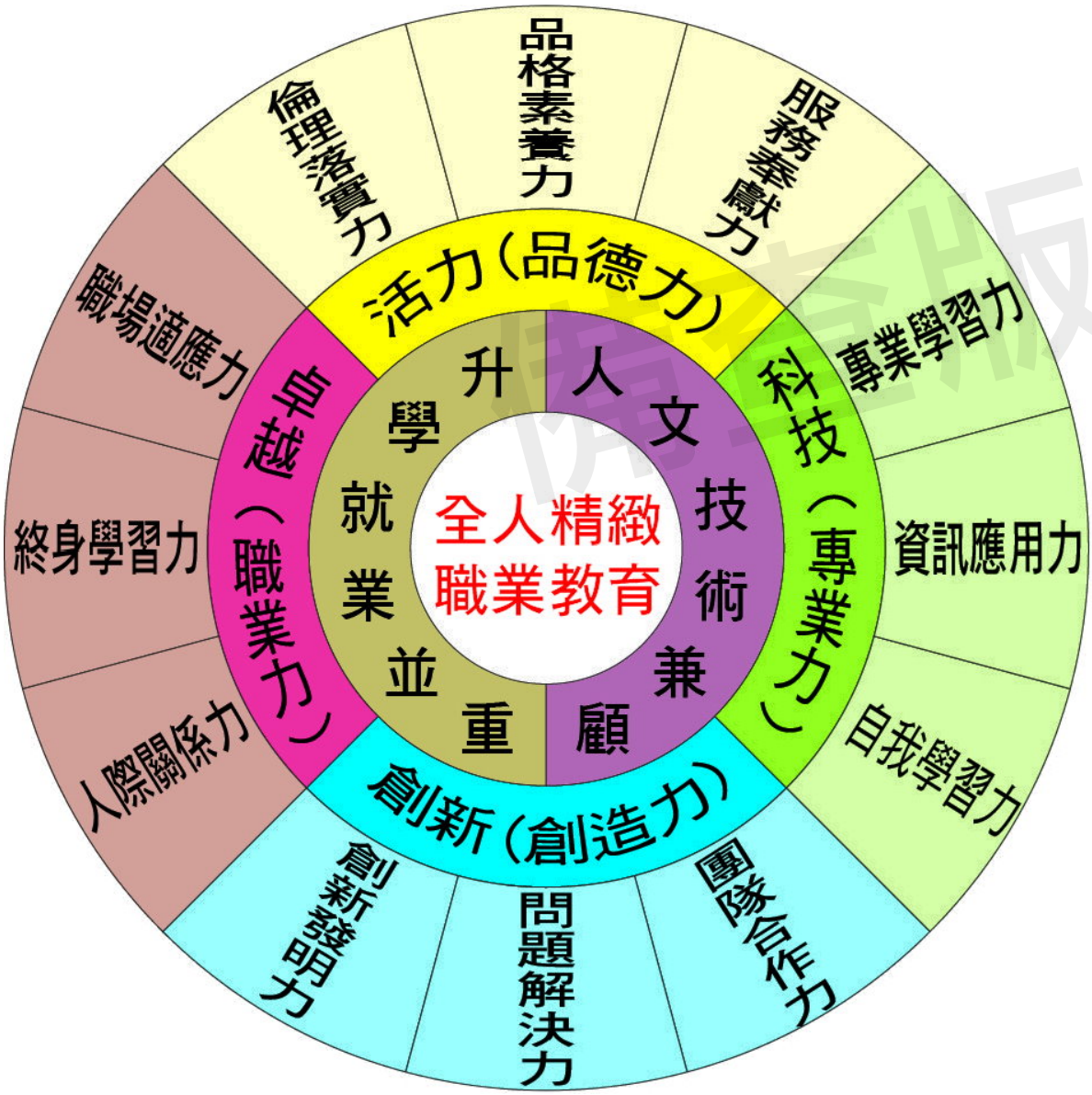
職業力(卓越)

學生具備能力包含

10.職場適應力：培養學生具備適應職場工作環境的能力

11.終身學習力：培養學生具備積極學習新知主動進取態度能力

12.人際關係力：培養學生具備建立良好人際互動的能力



備查版

肆、課程發展組織要點

高英高級工商職業學校課程發展委員會組織要點
88年9月3日88學年度第1學期期初校務會議通過
95年9月1日95學年度第1學期期初校務會議修訂通過
97年9月1日97學年度第1學期期初校務會議修訂通過
101年8月29日101學年度第1學期期初校務會議修訂通過

102年8月29日102學年度第1學期期初校務會議修訂通過
104年8月28日104學年度第1學期期初校務會議修訂通過
106年6月30日105學年度第2學期期末校務會議修訂通過
107年6月29日106學年度第2學期期末校務會議修訂通過

一、依據：依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)，委員任期一年，任期自每年8月1日起至7月31日止，其組織成員共計33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、實習主任、輔導主任、主任教官、教學組長)擔任之，共計6人；並由教務主任兼任執行祕書，實習主任兼任副執行祕書。
(三)學科教師：由學科召集人(國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、健康與體育科)擔任之，每學科1人，共計6人。
(四)專業類科教師：由各專業類科(汽車科、電機科、資訊科、廣告設計科、6餐飲管理科及美容科)之科主任擔任之，每科1人，共計6人。
(五)專家學者：由本校聘任專家學者專業類科每科1人擔任之，6科共計6人。
(六)業界代表：由本校聘任業界代表專業類科每科1人擔任之，6科共計6人。
(七)學生代表：由本校在學學生代表1人擔任之。
(八)家長代表：由本校家長委員會代表1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
(一)掌握學校教育願景、學生圖像、發展學校本位課程。
(二)統整及審議學校課程計畫。
(三)審查學校教科用書的選用，以校訂自編教材的內容。
(四)進行學校自我評鑑，並定期追蹤、檢討及修正。

四、本委員會其運作方式如下：
(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以11-12月及5-6月各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
(二)本委員會每年11-12月召開會議時，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。
(三)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
(四)本委員會得視需要，另行邀請學者專家，其他相關人員列席諮詢或研討。
(五)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
(二)各專業類科教學研究會：由該專業類科教師組成之，由專業科主任召集並擔任主席。
(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
(四)研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

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

七、各研究會之運作原則如下：
(一)各科目/專業群科教學研究會每學期舉行四次會議，必要時得召開臨時會議。

備查版

(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，由科召集人或科主任具簽送本委員會會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各學科/專業群科召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本委員會之行政工作，由教務處主辦、相關單位協辦。

九、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

□普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

三、議題融入

表普5-3 議題融入對應表

科目	議題																			
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	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
科目數統計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

預審版

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品德力(活力)	專業力(科技)	創造力(創新)	職業力(卓越)
動力機械群	汽車科	1.擔任汽、機車修護、堆高機倉儲作業、汽車塗裝美容、焊接操作、汽機車材料零件銷售、車輛銷售、大客車及小客車檢驗、汽車車輛零件管理、汽車保險(鑑定)、汽車板金等工作。 2.從事有關汽車維修保養廠、機車維修行、小客車及大客車檢驗廠、汽車材料行、機車材料行、二手車中古商、汽車美容行、汽車百貨公司、堆高機維修店等相關產業。	1.培養汽車產業之基層技術人員。 2.培養汽車技術能力之基礎人才。 3.培養自我發展、創造思考及適應社會變遷之人才。 4.培養組裝、操作、測試、維護及檢修各種車輛系統與設備之人才。 5.培養動力機械領域繼續進修終身學習之人才。	具備工具量具設備基礎能力	○	●	○	●
				具備電子檢測儀器基礎能力	○	●	●	●
				具備查閱修護手冊或技術資料能力	○	●		●
				具備車輛保養檢查基礎能力	○	●	○	●
				具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養	●	○		●
				具備科技研發創造發明能力	●	●	●	○
家政群	美容科	1.擔任美容助理人員、美容技術指導人員、美髮助理員、染燙髮操作人員、美髮造型設計人員等工作。 2.從事有關美容美髮行業領域工作，整體造型人員、美容美體spa芳療人員、精油調香人員、專櫃彩粧銷售人員、新娘秘書顧問人員、美甲美睫技術人員等。	1.培養美容產業之基層技術人才。 2.培養彩妝技術之基礎人才。 3.培養美容、美髮、美體、美膚之業界需求人才。 4.培養時尚造型設計之從業基礎人才 5.培養美容行業領域繼續進修終身學習之人才。	具備美容相關技術操作基本能力	●	●	○	●
				具備彩妝技術操作基本能力	●	●	○	●
				具備美容、美髮、美體、美膚之基礎能力	●	●	●	●
				具備時尚造型之設計能力	●	●	○	●
				具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養能力	●	○		●
				具備時尚流行趨勢應變能力	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲領域相關產業之基礎專業人才，擔任中西餐廚師、中式點心師傅、西點麵包師傅、調酒師、食品營養師、咖啡師、餐飲服務人員等工作。 2. 可自行創業，從事中西式餐廳、日本料理店、休閒觀光餐飲、自助餐廳、飲料調製店、麵包店、小吃店、複合式餐廳等產業。	1.培養餐旅群相關專業領域之基礎人才。 2.培養觀光事務及餐旅服務之基礎人才。 3.培養餐飲烹調、烘焙製作之基礎人才。 4.培養餐飲相關產業產品製作之專業人才。 5.具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力。 6.培養餐旅領域繼續進修終身學習之人才。	具備餐旅相關專業領域基礎能力	●	●	○	●
				具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力	●	●		●
				具備餐飲烹調、烘焙製作之能力	○	●	○	●
				具備餐飲相關產業產品製作之能力	●	●	○	●
				具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力	●	○		●
				具備技術研發創造發明、繼續進修終身學習能力	●	●	●	○

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。

二、群科課程規劃

（一）汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備工具量具設備基礎能力
2. 具備電子檢測儀器基礎能力
3. 具備查閱修護手冊或技術資料能力
4. 具備車輛保養檢查基礎能力
5. 具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養
6. 具備科技研發創造發明能力

表5-2-1動力機械群汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	應用力學		○				●	●	
		機件原理		○	●			○		
		引擎原理		○	●			○		
		底盤原理		○	●			○		
		基本電學			●			○		
	實習科目	機械工作法及實習		●				○	●	
		機電製圖實習		○	●			●		
		引擎實習		●		●	●		●	
		底盤實習		●		●	●	○		
		電工電子實習		●	●			●	●	
		電系實習			●			○	●	
		車輛技能領域	車輛空調檢修實習		●		○			
			車輛底盤檢修實習	●		○				
			車身電器系統綜合檢修實習		○	●		●		
校訂必修	實習科目	專題實作				○		●	●	
		機器腳踏車基礎實習		○	○	●	○	●		
校訂選修	專業科目	汽油噴射引擎			○	○		●		
		電子學			●	○	○		●	
		動力機械概論			○		○	●	●	
		電子學進階			●	○	○		●	
		引擎技術進階		○	○	●	●	●	○	
		底盤技術進階		○	○	●	●	●	○	
		應用力學進階		○	○	○	●	○		
		汽車電系原理			○		●		○	
		柴油引擎原理					●			
	實習科目	汽車綜合實習		○	○	●	●	●		
		電動機車基礎實習		○	●	○		○	○	
		汽車檢診實習		○	○	●	●	●	○	
		機器腳踏車檢修實習		○	○	●	○	●		

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。

備查版

（二）美容科(504)

科專業能力：

1. 具備美容相關技術操作基本能力
2. 具備彩妝技術操作基本能力
3. 具備美容、美髮、美體、美膚之基礎能力
4. 具備時尚造型之設計能力
5. 具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養能力
6. 具備時尚流行趨勢應變能力

表5-2-2家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	家政概論		○	○	○	○	●	●	
		色彩概論		○	●	●	●	●	○	
		家政職業衛生與安全		○	○	○	○	●	○	
		家庭教育		○	○	○	○	●	●	
		家政職業倫理		○	○	○	○	●	○	
		行銷與服務		○	○	○	○	●	●	
		家政美學		○	○	○	●	●	●	
	實習科目	多媒材創作實務		○	○	○	●	●	●	
		飾品設計與實務		○	○	○	●	●	●	
		整體造型技能領域	美容美體實務	●	○	●	○	●	○	
			美髮造型實務	●	○	○	●	●	●	
			舞台表演實務	○		○	○	●		
			整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		○	○	●	●	●	●	
		男士美髮實務		○	○	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目	家庭計畫		○	○	○	○	●	○	
		色彩計畫		○	○	○	○	●	○	
	實習科目	新娘祕書		●	●	●	●	●	●	
		芳香調理實務		○	○	●	○	●	●	
		化妝品調製實務		○	○	○	○	●	●	
		創意蛋糕製作		○		○	○	●	○	
		創業小吃實務			○		○	●	○	
		髮型梳理		○	○	○	●	●	●	

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。

審查版

（三）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅相關專業領域基礎能力
2. 具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力
3. 具備餐飲烹調、烘焙製作之能力
4. 具備餐飲相關產業產品製作之能力
5. 具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力
6. 具備技術研發創造發明、繼續進修終身學習能力

表5-2-3餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	●	○	○	●		
		觀光餐旅英語會話		●	●	○	○	○		
	實習科目	餐飲服務技術		●	●	○	○	●	○	
		飲料實務		●	●		●	●		
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	○	●	●	●	○	
			西餐烹調實習	●	○	●	●	●	○	
校訂必修	實習科目	專題實作		●		●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	觀光學		●	●	○	○	●		
		餐飲管理		●	●			●		
		食物與營養		●	●			●		
		餐飲安全與衛生		●	○	○	○	●	○	
	實習科目	創業小吃實務		●	○	●	●	●	○	
		宴會餐飲實習		●	○	●	●	●		
		中式點心製作		●	○	●	●	●		
		烘焙實務		○	●	●		○	○	
		特色飲品		○	○	○	●	●	●	
		創意蛋糕製作		○	○	●	●	●	●	
		芳香調理實務		○	●	○		●	○	
		化妝品調製實務			●					

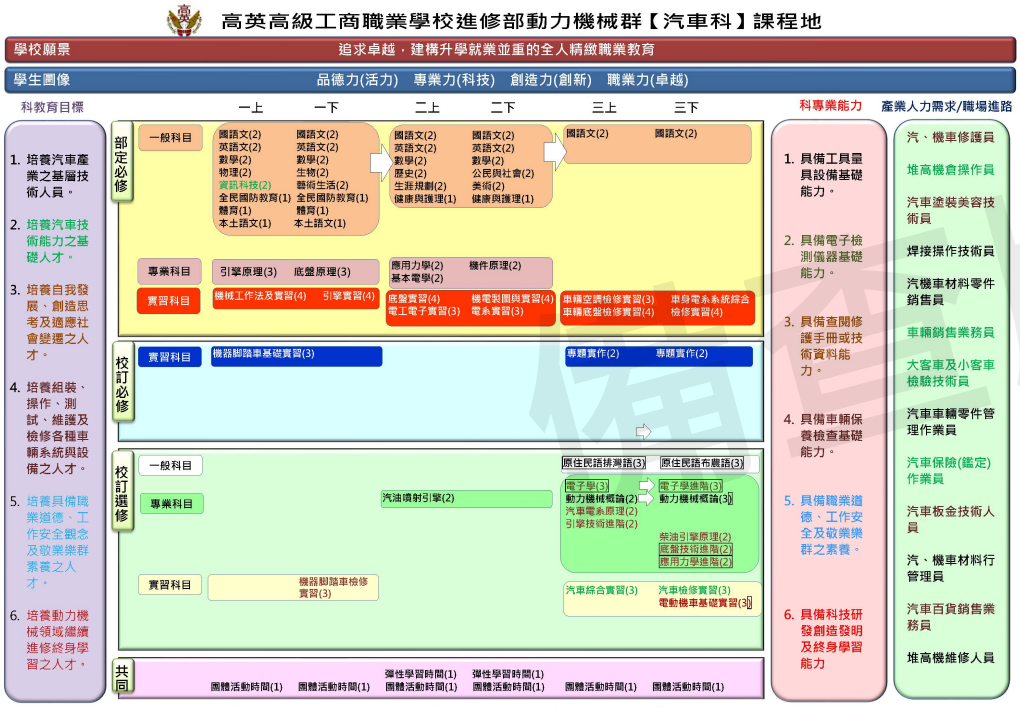
備註：

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

備查版

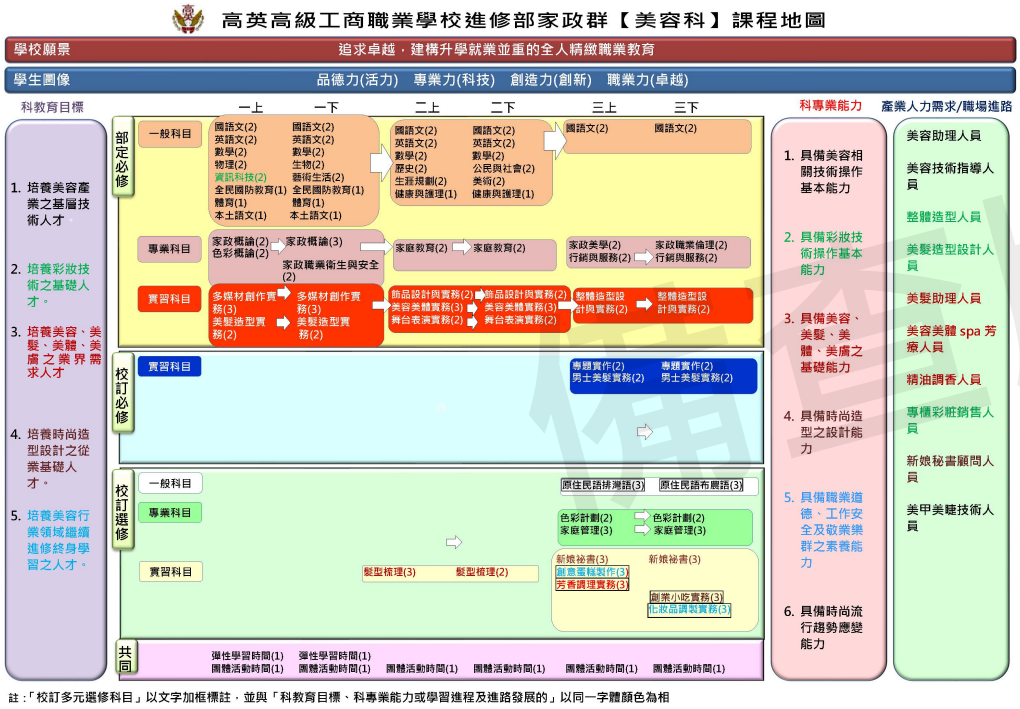
三、科課程地圖

(一) 汽車科(303)



註：「校訂多元選修科目」以文字加框標註，並與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展的」以同一字體顏色為相

(二) 美容科(504)



註：「校訂多元選修科目」以文字加框標註，並與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展的」以同一字體顏色為相

(三) 餐飲管理科(408)

高英高級工商職業學校進修部餐旅群【餐飲管理科】課程地圖



註：「校訂多元選修科目」以文字加框標註，並與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展的」以同一字體顏色為相

四、議題融入

（一）汽車科(303)

表5-4-1汽車科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	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
校必實習 / 專題實作								✓	✓										
校必實習 / 機器腳踏車基礎實習					✓			✓											
校選一般 / 原住民族語文-布農語															✓				✓
校選一般 / 原住民族語文-排灣語															✓				✓
校選專業 / 引擎技術進階								✓	✓										
校選專業 / 汽車電系原理								✓	✓										
校選專業 / 汽油噴射引擎								✓	✓										
校選專業 / 底盤技術進階								✓	✓										
校選專業 / 柴油引擎原理								✓	✓										
校選專業 / 動力機械概論								✓	✓										
校選專業 / 電子學								✓	✓										
校選專業 / 電子學進階								✓	✓										
校選專業 / 應用力學進階								✓											
校選實習 / 汽車綜合實習					✓			✓											
校選實習 / 汽車檢診實習					✓			✓											
校選實習 / 電動機車基礎實習					✓			✓											
校選實習 / 機器腳踏車檢修實習					✓			✓											
科目數統計	0	0	0	0	5	0	0	15	9	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2

（二）美容科(504)

表5-4-2美容科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	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
校必實習 / 男士美髮實務					✓	✓					✓			✓	✓				
校必實習 / 專題實作					✓			✓	✓		✓				✓	✓			
校選一般 / 原住民族語文-布農語															✓				✓
校選一般 / 原住民族語文-排灣語															✓				✓
校選專業 / 色彩計畫						✓									✓	✓			
校選專業 / 家庭計畫						✓							✓	✓	✓				
校選實習 / 化妝品調製實務			✓		✓			✓			✓								
校選實習 / 芳香調理實務			✓		✓			✓			✓				✓				
校選實習 / 創意蛋糕製作					✓						✓								
校選實習 / 創業小吃實務					✓						✓			✓	✓				
校選實習 / 新娘秘書	✓				✓	✓			✓						✓				
校選實習 / 髮型梳理	✓					✓									✓				
科目數統計	2	0	2	0	7	5	0	3	2	0	6	0	1	3	10	2	0	0	2

（三）餐飲管理科(408)

表5-4-3餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	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
校必實習 / 專題實作			✓						✓							✓			
校選一般 / 原住民族語文-布農語															✓				✓
校選一般 / 原住民族語文-排灣語															✓				✓
校選專業 / 食物與營養			✓								✓		✓						
校選專業 / 餐飲安全與衛生					✓						✓	✓							
校選專業 / 餐飲管理	✓				✓														
校選專業 / 觀光學															✓		✓	✓	
校選實習 / 中式點心製作					✓														
校選實習 / 化妝品調製實務			✓		✓			✓			✓								
校選實習 / 芳香調理實務			✓		✓			✓			✓				✓				
校選實習 / 宴會餐飲實習					✓						✓								
校選實習 / 烘焙實務					✓						✓								
校選實習 / 特色飲品					✓				✓										

校選實習 / 創意蛋糕製作					✔						✔								
校選實習 / 創業小吃實務					✔						✔			✔	✔				
科目數統計	1	0	4	0	10	0	0	2	2	0	8	1	1	1	5	1	1	1	2

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

☐ 專業群科

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2	2						A版
			化學	2		2					B版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**52**	**13**	**13**	**11**	**11**	**2**	**2**	**部定必修一般科目總計52節數**
	專業科目	應用力學		2				2			
		機件原理		2				2			
		引擎原理		3	3						
		底盤原理		3		3					
		基本電學		2			2				
		小計		**12**	**3**	**3**	**2**	**4**	**0**	**0**	**部定必修專業科目總計12節數**
	實習科目	機械工作法及實習		4	4						
		機電製圖實習		4				4			
		引擎實習		4		4					
		底盤實習		4			4				
		電工電子實習		3			3				
		電系實習		3				3			
		車輛	車輛空調檢修實習	3					3		
			車輛底盤檢修實習	4					4		
			車身電器系統綜合檢修實習	4						4	
		小計		**33**	**4**	**4**	**7**	**7**	**7**	**4**	**部定必修實習科目總計33節數**
	專業及實習科目節數合計			**45**	**7**	**7**	**9**	**11**	**7**	**4**	
	部定必修節數合計			**97**	**20**	**20**	**20**	**22**	**9**	**6**	**部定必修總計97節數**

備查版

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	7節數 5.38%	機器腳踏車基礎實習	3	3						
				專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學
				小計	**7**	**3**				**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計7節數**
		校訂必修節數合計			**7**	**3**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**校訂必修總計7節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-排灣語	3					3		同校跨群 AC2選1
				原住民族語文-布農語	3						3	同校跨群 AD2選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		專業科目	14節數 10.77%	動力機械概論	4					2	2	
				汽車電系原理	2					2		
				汽油噴射引擎	2			2				
				引擎技術進階	2					2		
				柴油引擎原理	2						2	
				應用力學進階	2						2	同科單班 AA2選1
				底盤技術進階	2						2	同科單班 AA2選1
				電子學	3					3		同校跨群 AC2選1 本科目開設科別:汽車科
				電子學進階	3						3	同校跨群 AD2選1 本科目開設科別:汽車科
				最低應選修節數小計	**14**							
		實習科目	12節數 9.23%	電動機車基礎實習	3						3	
				汽車綜合實習	3					3		
				汽車檢診實習	3						3	
				機器腳踏車檢修實習	3		3					
				最低應選修節數小計	**12**							
		校訂選修節數合計			**32**	**0**	**3**	**2**	**0**	**12**	**15**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**136**	**23**	**23**	**22**	**22**	**23**	**23**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

□ 專業群科

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2	2						A版
			化學	2		2					B版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**52**	**13**	**13**	**11**	**11**	**2**	**2**	**部定必修一般科目總計52節數**
	專業科目	家政概論		4	2	2					
		色彩概論		2	2						
		家政職業衛生與安全		2		2					
		家庭教育		4			2	2			
		家政職業倫理		2						2	
		行銷與服務		4					2	2	
		家政美學		2					2		
		小計		**20**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**4**	**部定必修專業科目總計20節數**
	實習科目	多媒材創作實務		6	3	3					
		飾品設計與實務		4			2	2			
		整體造型	美容美體實務	6			3	3			
			美髮造型實務	4	2	2					
			舞台表演實務	4			2	2			
			整體造型設計與實務	4					2	2	
		小計		**28**	**5**	**5**	**7**	**7**	**2**	**2**	**部定必修實習科目總計28節數**
	專業及實習科目節數合計			**48**	**9**	**9**	**9**	**9**	**6**	**6**	
	部定必修節數合計			**100**	**22**	**22**	**20**	**20**	**8**	**8**	**部定必修總計100節數**

備查版

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	8節數 6.15%	男士美髮實務	4					2	2	
				專題實作	4					2	2	
				小計	**8**					**4**	**4**	**校訂必修實習科目總計8節數**
		校訂必修節數合計			**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**校訂必修總計8節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-排灣語	3					3		同校跨群 AC3選1
				原住民族語文-布農語	3						3	同校跨群 AD3選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		專業科目	10節數 7.69%	家庭計畫	6					3	3	
				色彩計畫	4					2	2	
				最低應選修節數小計	**10**							
		實習科目	12節數 9.23%	髮型梳理	6			3	3			
				新娘祕書	6					3	3	
				芳香調理實務	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:美容科
				創意蛋糕製作	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				化妝品調製實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:美容科
				創業小吃實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				最低應選修節數小計	**12**							
		校訂選修節數合計			**28**	**0**	**0**	**3**	**3**	**11**	**11**	**多元選修開設 6 節**
學生應修習節數總計					**136**	**22**	**22**	**23**	**23**	**23**	**23**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

□ 專業群科

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2	2						A版
			化學	2		2					B版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**13**	**13**	**11**	**11**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			依本校學生屬性及實際教學需求調整實施年段。
		小計		**26**	**7**	**7**	**6**	**6**	**0**	**0**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**10**	**10**	**8**	**8**	**2**	**2**	
	部定必修節數合計			**96**	**23**	**23**	**19**	**19**	**6**	**6**	**部定必修總計96節數**

備查版

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	4節數 3.08%	專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**校訂必修總計4節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-排灣語	3					3		同校跨群 AC3選1
				原住民族語文-布農語	3						3	同校跨群 AD3選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		專業科目	12節數 9.23%	觀光學	4					2	2	
				餐飲管理	4					2	2	
				餐飲安全與衛生	4					2	2	同科單班 AB2選1
				食物與營養	4					2	2	同科單班 AB2選1
				最低應選修節數小計	**12**							
		實習科目	18節數 13.85%	宴會餐飲實習	6					3	3	
				烘焙實務	3			3				
				中式點心製作	3				3			
				特色飲品	6					3	3	
				芳香調理實務	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:美容科
				創意蛋糕製作	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				化妝品調製實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:美容科
				創業小吃實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				最低應選修節數小計	**18**							
		校訂選修節數合計			**36**	**0**	**0**	**3**	**3**	**15**	**15**	**多元選修開設 10 節**
學生應修習節數總計					**136**	**23**	**23**	**22**	**22**	**23**	**23**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

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)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	52	36.11 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				52	36.11 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	12	8.33 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	33	22.92 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	45	31.25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		14	9.72 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	4.86 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	78	54.17 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	104	72.22%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	6	4.17%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註： 1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

備查版

表 6-2-2 家政群美容科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	52	36.11 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				52	36.11 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	20	13.89 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	28	19.44 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	33.33 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		10	6.94 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	5.56 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	78	54.17 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	108	75%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	6	4.17%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

表 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				56	38.89 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		18	12.5 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	74	51.39 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	100	69.44%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	6	4.17%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 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。。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

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	
	合計	18	18	18	18	18	18	**(節/學期)**
		1	1	1	1	1	1	**(節/週)**

備註：每學期以18週計算

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	校色學特活動		
第一學年	第一學期	自主學習	1	18	美容科	V					內聘	
		英文歌喉讚	1	9	美容科			V			內聘	
		談判溝通技巧	1	9	美容科			V			內聘	
		交通安全你與我	1	9	美容科			V			內聘	
		頭皮養護實務	1	9	美容科			V			內聘	
		未來車輛新知	1	9	美容科			V			內聘	
		車輛故障緊急處置	1	9	美容科			V			內聘	
		流行歌曲填詞創作	1	9	美容科			V			內聘	
		泡泡手搖飲	1	9	美容科			V			內聘	
		跑酷英文	1	9	美容科			V			內聘	
		服飾形象美學	1	9	美容科			V			內聘	
		食材認識與選購	1	9	美容科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	美容科	V					內聘	
		英文歌喉讚	1	9	美容科			V			內聘	
		談判溝通技巧	1	9	美容科			V			內聘	
		交通安全你與我	1	9	美容科			V			內聘	
		頭皮養護實務	1	9	美容科			V			內聘	
		未來車輛新知	1	9	美容科			V			內聘	
		車輛故障緊急處置	1	9	美容科			V			內聘	
		流行歌曲填詞創作	1	9	美容科			V			內聘	

備查版

		泡泡手搖飲	1	9	美容科			V			內聘	
		跑酷英文	1	9	美容科			V			內聘	
		服飾形象美學	1	9	美容科			V			內聘	
		食材認識與選購	1	9	美容科			V			內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	汽車科 餐飲管理科	V					內聘	
		燃料電池車技術	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		廣告達人文案設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		捏麵人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		餐桌服務美學	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		定期保養不求人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		創意配飾設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		TED科學新知	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		咖啡達人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		英文快打旋風	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		中古車認証	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		汽車工具真神奇	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		沙龍行銷管理	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	汽車科 餐飲管理科	V					內聘	
		燃料電池車技術	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		廣告達人文案設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		捏麵人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		餐桌服務美學	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		定期保養不求人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		創意配飾設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		TED科學新知	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		咖啡達人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		英文快打旋風	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		中古車認証	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	

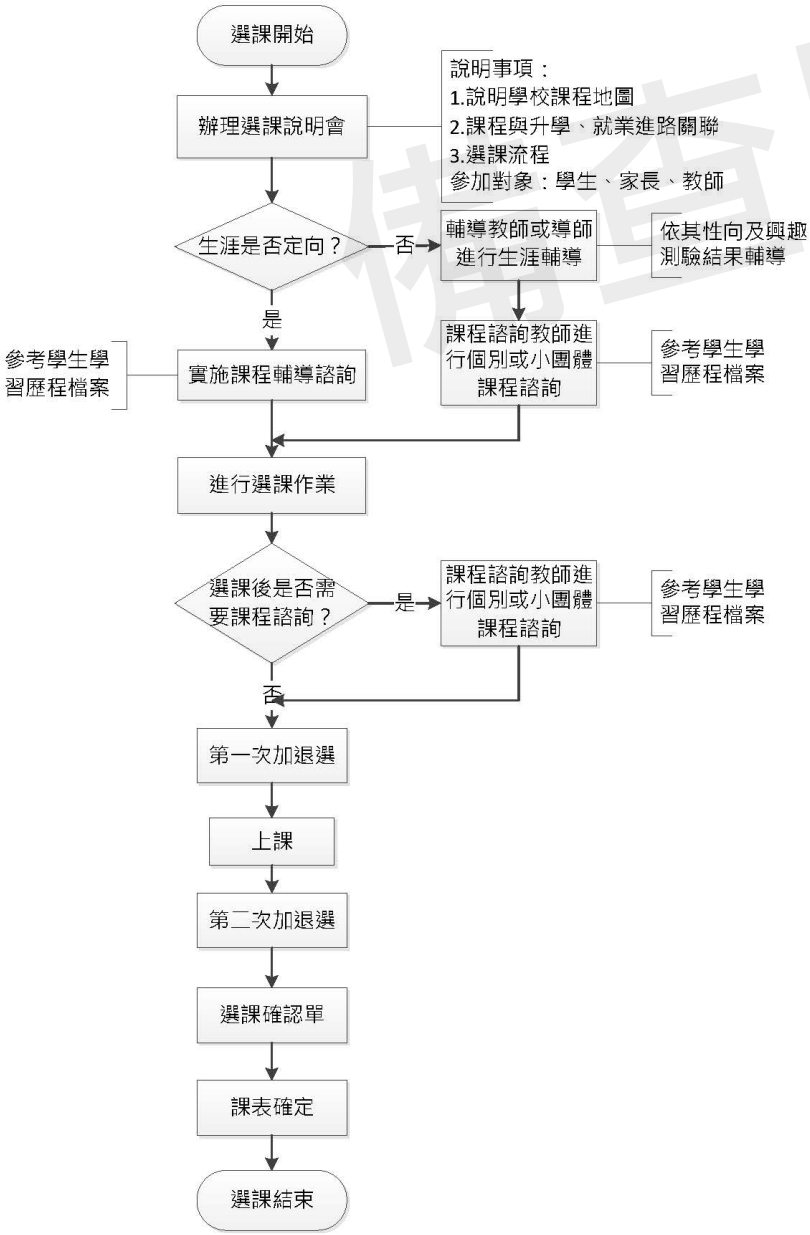
		汽車工具真神奇	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		沙龍行銷管理	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

高英高級工商職業學校課程輔導諮詢實施原則流程圖



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明

1	4月26日	112學年度第一學期課諮師選課入班說明開始	舊生利用前一學期進行選課宣導
2	5月1日	完成112學年度第一學期選課作業	1.以電腦選課方式進行 2.公告第一次選課結果
3	5月4日	進行112學年度第一學期第一次加退選	公告第一次加退選課結果
4	8月25日	新生始業式本土語言選課	以線上表單進行選課
5	8月31日	第一學期正式上課	跑班上課
6	9月6日	112學年度課表確定	
7	11月27日	112學年度第二學期課諮師選課入班說明開始	前一學期進行選課宣導
8	12月5日	完成112學年度第二學期選課作業	1.以電腦選課方式進行 2.公告第一次選課結果
9	12月7日	進行112學年度第二學期第一次加退選	公告第一次加退選課結果
10	2月9日	第二學期正式上課	

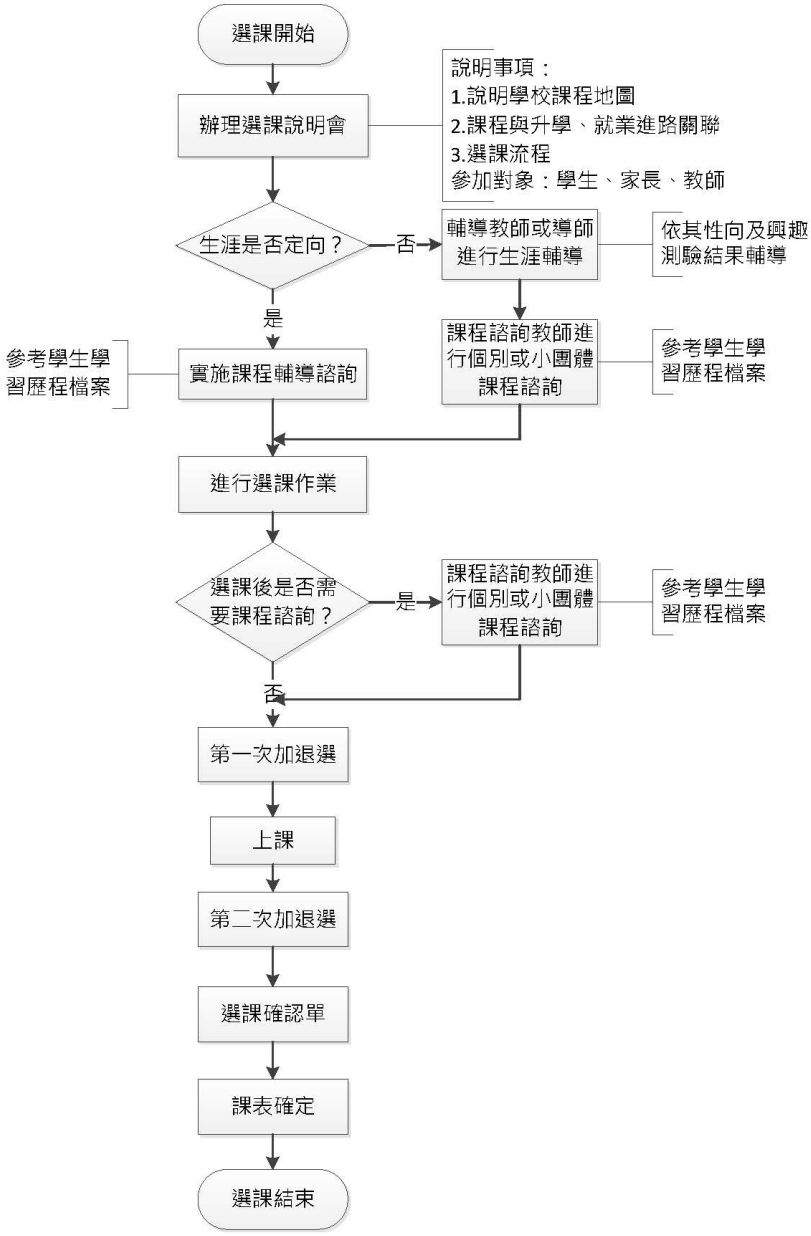
二、選課輔導措施

高英高級工商職業學校推動課程輔導諮詢實施原則

一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
二、學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
(一)生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
(二)生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：
1.先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
2.導師視學生需求向輔導室申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
3.經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。
六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。
七、課程輔導諮詢實施原則流程圖，詳如附件。

備查版

高英高級工商職業學校課程輔導諮詢實施原則流程圖



三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	動力機械概論	汽車科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	觀光學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2

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
3.	專業	汽車電系原理	汽車科	0	0	0	0	2	0
4.	專業	家庭計畫	美容科	0	0	0	0	3	3
5.	專業	汽油噴射引擎	汽車科	0	0	2	0	0	0
6.	專業	引擎技術進階	汽車科	0	0	0	0	2	0
7.	專業	柴油引擎原理	汽車科	0	0	0	0	0	2
8.	專業	色彩計畫	美容科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	宴會餐飲實習	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
11.	實習	髮型梳理	美容科	0	0	3	3	0	0
12.	實習	電動機車基礎實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
13.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	3	0	0	0
14.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	3	0	0
15.	實習	特色飲品	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
16.	實習	新娘祕書	美容科	0	0	0	0	3	3
17.	實習	汽車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	3	0
18.	實習	汽車檢診實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
19.	實習	機器腳踏車檢修實習	汽車科	0	3	0	0	0	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	應用力學進階	汽車科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AA2選1
2.	專業	底盤技術進階	汽車科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AA2選1
3.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
4.	專業	食物與營養	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
5.	一般	原住民族語文-排灣語	汽車科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC2選1
			美容科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1

備審版

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		
6.	專業	電子學	汽車科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC2選1
7.	實習	芳香調理實務	美容科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
8.	實習	創意蛋糕製作	美容科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
9.	一般	原住民族語文-布農語	汽車科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD2選1
			美容科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
10.	專業	電子學進階	汽車科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD2選1
11.	實習	化妝品調製實務	美容科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
12.	實習	創業小吃實務	美容科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="5">高雄市私立高英高級工商職業學校</td></tr>
<tr><td rowspan="8">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="3">1. 動力機械群:汽車科
2. 電機與電子群:資訊科；電機科
3. 設計群:廣告設計科
4. 家政群:美容科
5. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="5">1. 動力機械群:汽車科
2. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="5">餐旅群:餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>建教合作班</td><td colspan="5">1. 動力機械群:汽車科
2. 電機與電子群:資訊科；電機科
3. 家政群:美容科
4. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td rowspan="4">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td><td>電　話</td><td>07-7832991#212</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td>教學組長</td><td>行動電話</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">姓　名</td><td>個資不予顯示</td><td>傳　真</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">E-mail</td><td colspan="3">個資不予顯示</td></tr>
</table>

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	21	2	44	1	31	4	96
	電機與電子群	資訊科	1	10	1	18	1	26	3	54
		電機科	1	15	1	19	1	23	3	57
	設計群	廣告設計科	2	46	1	38	2	47	5	131
	家政群	美容科	1	7	1	19	1	18	3	44
	餐旅群	餐飲管理科	1	35	1	23	1	36	3	94
進修部	動力機械群	汽車科	1	7	1	11	1	6	3	24
	餐旅群	餐飲管理科	1	20	1	16	1	15	3	51
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	0	0	1	41	1	39	2	80
建教合作班	動力機械群	汽車科	1	54	1	32	2	38	4	124
	電機與電子群	資訊科	1	10	0	0	0	0	1	10
		電機科	1	27	1	29	1	48	3	104
	家政群	美容科	1	18	0	0	1	15	2	33
	餐旅群	餐飲管理科	1	73	1	54	2	61	4	188

二、核定科班一覽表

表 2-2 112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	2	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
		電機科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	家政群	美容科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	家政群	美容科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

追求卓越，建構升學就業並重的全人精緻職業教育。

依據十二年國民基本教育精神、學校的特色發展與需求，提出明確的辦學理念，以激發學生潛能、成就每位學生，以達成「追求卓越，建構升學就業並重的全人類精緻職業教育」之校務願景。

二、學生圖像

品德力(活力)

學生具備能力包含

1.品格素養力：培養學生具備積極、主動、進取的自我管理的能力

2.服務奉獻力：培養學生具備樂於服務社會人群的能力

3.倫理落實力：培養學生具備並落實人際倫理的能力

專業力(科技)

學生具備能力包含

4.專業學習力：培養學生具備專業學科技能精進之能力

5.自我學習力：培養學生具備自我進修、研習、精進的能力

6.資訊應用力：培養學生具備將專業技能結合數位化之能力

創造力(創新)

學生具備能力包含

7.創新發明力：培養學生具備在專業領域求新求變的能力

8.問題解決力：培養學生具備應變及尋求資源協助的能力

9.團隊合作力：培養學生具備發揮合作精神共同完成任務的能力

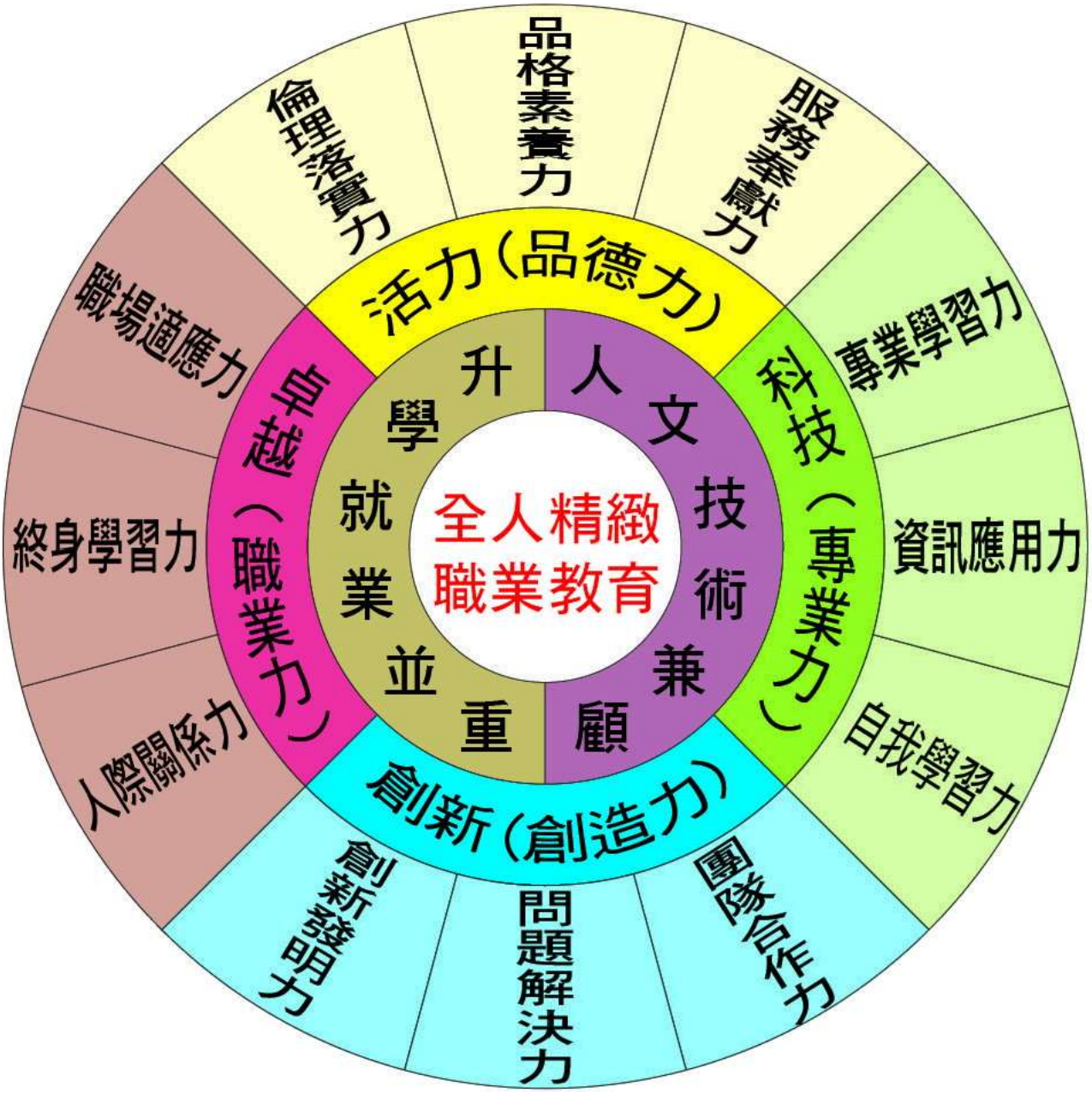
職業力(卓越)

學生具備能力包含

10.職場適應力：培養學生具備適應職場工作環境的能力

11.終身學習力：培養學生具備積極學習新知主動進取態度能力

12.人際關係力：培養學生具備建立良好人際互動的能力


全人精緻
職業教育
人文技術兼顧
升學就業並重
活力（品德力）
品格素養力
服務奉獻力
倫理落實力
科技（專業力）
專業學習力
資訊應用力
自我學習力
創新（創造力）
團隊合作力
問題解決力
創新發明力
卓越（職業力）
職場適應力
終身學習力
人際關係力

肆、課程發展組織要點

高英高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

88年9月3日88學年度第1學期期初校務會議通過
95年9月1日95學年度第1學期期初校務會議修訂通過
97年9月1日97學年度第1學期期初校務會議修訂通過
101年8月29日101學年度第1學期期初校務會議修訂通過

102年8月29日102學年度第1學期期初校務會議修訂通過
104年8月28日104學年度第1學期期初校務會議修訂通過
106年6月30日105學年度第2學期期末校務會議修訂通過
107年6月29日106學年度第2學期期末校務會議修訂通過

一、依據：依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)，委員任期一年，任期自每年8月1日起至7月31日止，其組織成員共計33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、實習主任、輔導主任、主任教官、教學組長)擔任之，共計6人；並由教務主任兼任執行祕書，實習主任兼任副執行祕書。

(三)學科教師：由學科召集人(國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、健康與體育科)擔任之，每學科1人，共計6人。

(四)專業類科教師：由各專業類科(汽車科、電機科、資訊科、廣告設計科、6餐飲管理科及美容科)之科主任擔任之，每科1人，共計6人。

(五)專家學者：由本校聘任專家學者專業類科每科1人擔任之，6科共計6人。

(六)業界代表：由本校聘任業界代表專業類科每科1人擔任之，6科共計6人。

(七)學生代表：由本校在學學生代表1人擔任之。

(八)家長代表：由本校家長委員會代表1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景、學生圖像、發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以校訂自編教材的內容。

(四)進行學校自我評鑑，並定期追蹤、檢討及修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以11-12月及5-6月各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)本委員會每年11-12月召開會議時，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。

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

(四)本委員會得視需要，另行邀請學者專家，其他相關人員列席諮詢或研討。

(五)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業類科教學研究會：由該專業類科教師組成之，由專業科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

(四)研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、上述各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
(十)其他課程研究和發展之相關事宜。
七、各研究會之運作原則如下：
(一)各科目/專業群科教學研究會每學期舉行四次會議，必要時得召開臨時會議。
(二)每學期召開會議時，必須提出各領域/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，由科召集人或科主任具簽送本委員會會核定後辦理。
(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各學科/專業群科召集人主辦，教務處和實習處協助之。
八、本委員會之行政工作，由教務處主辦、相關單位協辦。
九、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品德力(活力)	專業力(科技)	創造力(創新)	職業力(卓越)
動力機械群	汽車科	1.擔任汽、機車修護、堆高機倉儲作業、汽車塗裝美容、焊接操作、汽機車材料零件銷售、車輛銷售、大客車及小客車檢驗、汽車車輛零件管理、汽車保險(鑑定)、汽車板金等工作。 2.從事有關汽車維修保養廠、機車維修行、小客車及大客車檢驗廠、汽車材料行、機車材料行、二手車中古商、汽車美容行、汽車百貨公司、堆高機維修店等相關產業。	1.培養汽車產業之基層技術人員。 2.培養汽車技術能力之基礎人才。 3.培養自我發展、創造思考及適應社會變遷之人才。 4.培養組裝、操作、測試、維護及檢修各種車輛系統與設備之人才。 5.培養動力機械領域繼續進修終身學習之人才。	具備工具量具設備基礎能力	○	●	○	●
				具備電子檢測儀器基礎能力	○	●	●	●
				具備查閱修護手冊或技術資料能力	○	●		●
				具備車輛保養檢查基礎能力	○	●	○	●
				具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養	●	○		●
				具備科技研發創造發明能力	●	●	●	○
家政群	美容科	1.擔任美容助理人員、美容技術指導人員、美髮助理員、染燙髮操作人員、美髮造型設計人員等工作。 2.從事有關美容美髮行業領域工作，整體造型人員、美容美體spa芳療人員、精油調香人員、專櫃彩粧銷售人員、新娘秘書顧問人員、美甲美睫技術人員等。	1.培養美容產業之基層技術人才。 2.培養彩妝技術之基礎人才。 3.培養美容、美髮、美體、美膚之業界需求人才。 4.培養時尚造型設計之從業基礎人才 5.培養美容行業領域繼續進修終身學習之人才。	具備美容相關技術操作基本能力	●	●	○	●
				具備彩妝技術操作基本能力	●	●	○	●
				具備美容、美髮、美體、美膚之基礎能力	●	●	●	●
				具備時尚造型之設計能力	●	●	○	●
				具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養能力	●	○		●
				具備時尚流行趨勢應變能力	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲領域相關產業之基礎專業人才，擔任中西餐廚師、中式點心師傅、西點麵包師傅、調酒師、食品營養師、咖啡師、餐飲服務人員等工作。 2. 可自行創業，從事中西式餐廳、日本料理店、休閒觀光餐飲、自助餐廳、飲料調製店、麵包店、小吃店、複合式餐廳等產業。	1.培養餐旅群相關專業領域之基礎人才。 2.培養觀光事務及餐旅服務之基礎人才。 3.培養餐飲烹調、烘焙製作之基礎人才。 4.培養餐飲相關產業產品製作之專業人才。 5.具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力。 6.培養餐旅領域繼續進修終身學習之人才。	具備餐旅相關專業領域基礎能力	●	●	○	●
				具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力	●	●		●
				具備餐飲烹調、烘焙製作之能力	○	●	○	●
				具備餐飲相關產業產品製作之能力	●	●	○	●
				具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力	●	○		●
				具備技術研發創造發明、繼續進修終身學習能力	●	●	●	○

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。

二、群科課程規劃

（一）汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備工具量具設備基礎能力
2. 具備電子檢測儀器基礎能力
3. 具備查閱修護手冊或技術資料能力
4. 具備車輛保養檢查基礎能力
5. 具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養
6. 具備科技研發創造發明能力

表5-2-1動力機械群汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	應用力學		○				●	●	
		機件原理		○	●			○		
		引擎原理		○	●			○		
		底盤原理		○	●			○		
		基本電學			●			○		
	實習科目	機械工作法及實習		●				○	●	
		機電製圖實習		○	●			●		
		引擎實習		●		●	●		●	
		底盤實習		●		●	●	○		
		電工電子實習		●	●			●	●	
		電系實習			●			○	●	
		車輛技能領域	車輛空調檢修實習		●		○			
			車輛底盤檢修實習	●		○				
			車身電器系統綜合檢修實習		○	●		●		
校訂必修	實習科目	專題實作				○		●	●	
		機器腳踏車基礎實習		○	○	●	○	●		
校訂選修	專業科目	汽油噴射引擎			○	○		●		
		電子學			●	○	○		●	
		動力機械概論			○		○	●	●	
		電子學進階			●	○	○		●	
		引擎技術進階		○	○	●	●	●	○	
		底盤技術進階		○	○	●	●	●	○	
		應用力學進階		○	○	○	●	○		
		汽車電系原理			○		●		○	
		柴油引擎原理					●			
	實習科目	汽車綜合實習		○	○	●	●	●		
		電動機車基礎實習		○	●	○		○	○	
		汽車檢診實習		○	○	●	●	●	○	
		機器腳踏車檢修實習		○	○	●	○	●		

備註：

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

2. 本表不足，請自行增列。

（二）美容科(504)

科專業能力：

1. 具備美容相關技術操作基本能力
2. 具備彩妝技術操作基本能力
3. 具備美容、美髮、美體、美膚之基礎能力
4. 具備時尚造型之設計能力
5. 具備職業道德、工作安全及敬業樂群之素養能力
6. 具備時尚流行趨勢應變能力

表5-2-2家政群美容科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	家政概論		○	○	○	○	●	●	
		色彩概論		○	●	●	●	●	○	
		家政職業衛生與安全		○	○	○	○	●	○	
		家庭教育		○	○	○	○	●	●	
		家政職業倫理		○	○	○	○	●	○	
		行銷與服務		○	○	○	○	●	●	
		家政美學		○	○	○	●	●	●	
	實習科目	多媒材創作實務		○	○	○	●	●	●	
		飾品設計與實務		○	○	○	●	●	●	
		整體造型技能領域	美容美體實務	●	○	●	○	●	○	
			美髮造型實務	●	○	○	●	●	●	
			舞台表演實務	○		○	○	●		
			整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		○	○	●	●	●	●	
		男士美髮實務		○	○	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目	家庭計畫		○	○	○	○	●	○	
		色彩計畫		○	○	○	○	●	○	
	實習科目	新娘祕書		●	●	●	●	●	●	
		芳香調理實務		○	○	●	○	●	●	
		化妝品調製實務		○	○	○	○	●	●	
		創意蛋糕製作		○		○	○	●	○	
		創業小吃實務			○		○	●	○	
		髮型梳理		○	○	○	●	●	●	

備註：

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

（三）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅相關專業領域基礎能力
2. 具備觀光事務及餐旅服務之基礎能力
3. 具備餐飲烹調、烘焙製作之能力
4. 具備餐飲相關產業產品製作之能力
5. 具備職業道德、積極進取及敬業樂群之素養能力
6. 具備技術研發創造發明、繼續進修終身學習能力

表5-2-3餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	●	○	○	●		
		觀光餐旅英語會話		●	●	○	○	○		
	實習科目	餐飲服務技術		●	●	○	○	●	○	
		飲料實務		●	●		●	●		
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	○	●	●	●	○	
			西餐烹調實習	●	○	●	●	●	○	
校訂必修	實習科目	專題實作		●		●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	觀光學		●	●	○	○	●		
		餐飲管理		●	●			●		
		食物與營養		●	●			●		
		餐飲安全與衛生		●	○	○	○	●	○	
	實習科目	創業小吃實務		●	○	●	●	●	○	
		宴會餐飲實習		●	○	●	●	●		
		中式點心製作		●	○	●	●	●		
		烘焙實務		○	●	●		○	○	
		特色飲品		○	○	○	●	●	●	
		創意蛋糕製作		○	○	●	●	●	●	
		芳香調理實務		○	●	○		●	○	
		化妝品調製實務			●					

備註：

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

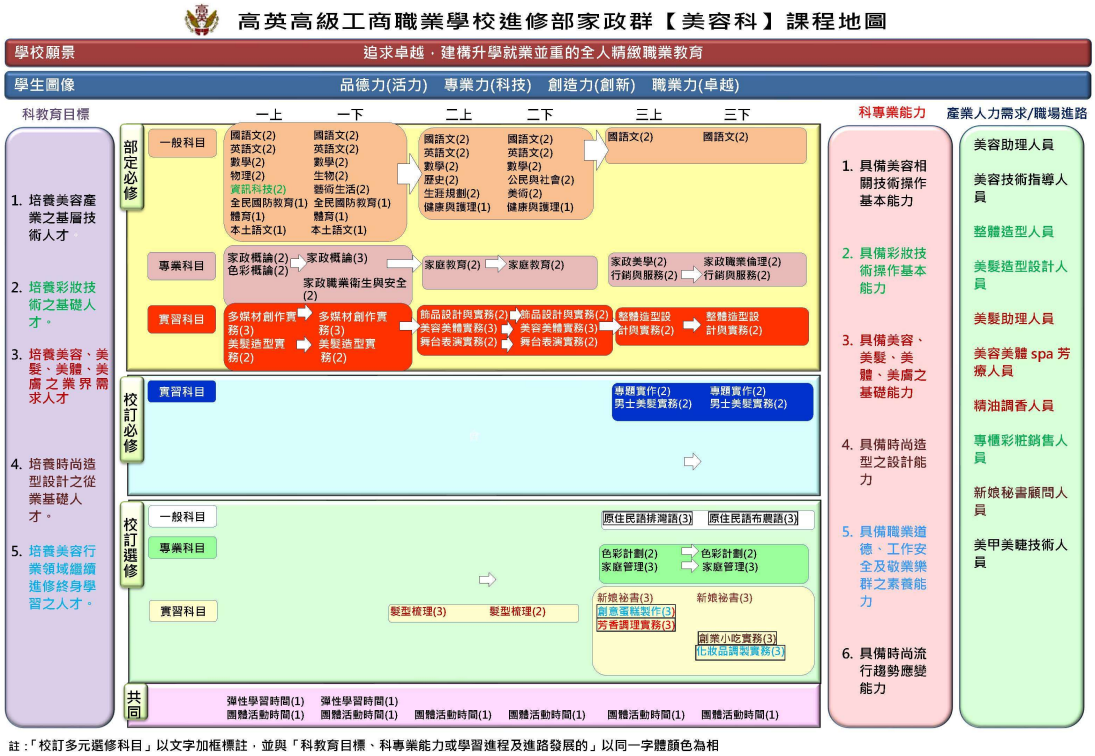
三、科課程地圖

（一）汽車科(303)



註：「校訂多元選修科目」以文字加框標註，並與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展的」以同一字體顏色為相

（二）美容科(504)



註：「校訂多元選修科目」以文字加框標註，並與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展的」以同一字體顏色為相

（三）餐飲管理科(408)

高英高級工商職業學校進修部餐旅群【餐飲管理科】課程地圖



註：「校訂多元選修科目」以文字加框標註，並與「科教育目標、科專業能力或學習進程及進路發展的」以同一字體顏色為相

四、議題融入

（一）汽車科(303)

表5-4-1汽車科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必實習 / 專題實作								✓	✓										
校必實習 / 機器腳踏車基礎實習					✓			✓											
校選一般 / 原住民族語文-布農語															✓				✓
校選一般 / 原住民族語文-排灣語															✓				✓
校選專業 / 引擎技術進階								✓	✓										
校選專業 / 汽車電系原理								✓	✓										
校選專業 / 汽油噴射引擎								✓	✓										
校選專業 / 底盤技術進階								✓	✓										
校選專業 / 柴油引擎原理								✓	✓										
校選專業 / 動力機械概論								✓	✓										
校選專業 / 電子學								✓	✓										
校選專業 / 電子學進階								✓	✓										
校選專業 / 應用力學進階								✓											
校選實習 / 汽車綜合實習					✓			✓											
校選實習 / 汽車檢診實習					✓			✓											
校選實習 / 電動機車基礎實習					✓			✓											
校選實習 / 機器腳踏車檢修實習					✓			✓											
科目數統計	0	0	0	0	5	0	0	15	9	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2

（二）美容科(504)

表5-4-2美容科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必實習 / 男士美髮實務					✓	✓					✓			✓	✓				
校必實習 / 專題實作					✓			✓	✓		✓				✓	✓			
校選一般 / 原住民族語文-布農語															✓				✓
校選一般 / 原住民族語文-排灣語															✓				✓
校選專業 / 色彩計畫						✓									✓	✓			
校選專業 / 家庭計畫						✓							✓	✓	✓				
校選實習 / 化妝品調製實務			✓		✓			✓			✓								
校選實習 / 芳香調理實務			✓		✓			✓			✓				✓				
校選實習 / 創意蛋糕製作					✓						✓								
校選實習 / 創業小吃實務					✓						✓			✓	✓				
校選實習 / 新娘秘書	✓				✓	✓			✓						✓				
校選實習 / 髮型梳理	✓					✓									✓				
科目數統計	2	0	2	0	7	5	0	3	2	0	6	0	1	3	10	2	0	0	2

（三）餐飲管理科(408)

表5-4-3餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必實習 / 專題實作			✓						✓							✓			
校選一般 / 原住民族語文-布農語															✓				✓
校選一般 / 原住民族語文-排灣語															✓				✓
校選專業 / 食物與營養			✓								✓		✓						
校選專業 / 餐飲安全與衛生					✓						✓	✓							
校選專業 / 餐飲管理	✓				✓														
校選專業 / 觀光學															✓		✓	✓	
校選實習 / 中式點心製作					✓														
校選實習 / 化妝品調製實務			✓		✓			✓			✓								
校選實習 / 芳香調理實務			✓		✓			✓			✓				✓				
校選實習 / 宴會餐飲實習					✓						✓								
校選實習 / 烘焙實務					✓						✓								
校選實習 / 特色飲品					✓				✓										
校選實習 / 創意蛋糕製作					✓						✓								
校選實習 / 創業小吃實務					✓						✓			✓	✓				
科目數統計	1	0	4	0	10	0	0	2	2	0	8	1	1	1	5	1	1	1	2

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

□ 專業群科

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2	2						A版
			化學	2		2					B版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**52**	**13**	**13**	**11**	**11**	**2**	**2**	**部定必修一般科目總計52節數**
	專業科目	應用力學		2				2			
		機件原理		2				2			
		引擎原理		3	3						
		底盤原理		3		3					
		基本電學		2			2				
		小計		**12**	**3**	**3**	**2**	**4**	**0**	**0**	**部定必修專業科目總計12節數**
	實習科目	機械工作法及實習		4	4						
		機電製圖實習		4				4			
		引擎實習		4		4					
		底盤實習		4			4				
		電工電子實習		3			3				
		電系實習		3				3			
		車輛	車輛空調檢修實習	3					3		
			車輛底盤檢修實習	4					4		
			車身電器系統綜合檢修實習	4						4	
		小計		**33**	**4**	**4**	**7**	**7**	**7**	**4**	**部定必修實習科目總計33節數**
	專業及實習科目節數合計			**45**	**7**	**7**	**9**	**11**	**7**	**4**	
	部定必修節數合計			**97**	**20**	**20**	**20**	**22**	**9**	**6**	**部定必修總計97節數**

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	7節數 5.38%	機器腳踏車基礎實習	3	3						
				專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學
				小計	**7**	**3**				**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計7節數**
		校訂必修節數合計			**7**	**3**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**校訂必修總計7節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-排灣語	3					3		同校跨群 AC2選1
				原住民族語文-布農語	3						3	同校跨群 AD2選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		專業科目	14節數 10.77%	動力機械概論	4					2	2	
				汽車電系原理	2					2		
				汽油噴射引擎	2			2				
				引擎技術進階	2					2		
				柴油引擎原理	2						2	
				應用力學進階	2						2	同科單班 AA2選1
				底盤技術進階	2						2	同科單班 AA2選1
				電子學	3					3		同校跨群 AC2選1 本科目開設科別:汽車科
				電子學進階	3						3	同校跨群 AD2選1 本科目開設科別:汽車科
				最低應選修節數小計	**14**							
		實習科目	12節數 9.23%	電動機車基礎實習	3						3	
				汽車綜合實習	3					3		
				汽車檢診實習	3						3	
				機器腳踏車檢修實習	3		3					
				最低應選修節數小計	**12**							
		校訂選修節數合計			**32**	**0**	**3**	**2**	**0**	**12**	**15**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**136**	**23**	**23**	**22**	**22**	**23**	**23**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

承辦人 單位主管 校長

□ 專業群科

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2	2						A版
			化學	2		2					B版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**52**	**13**	**13**	**11**	**11**	**2**	**2**	**部定必修一般科目總計52節數**
	專業科目	家政概論		4	2	2					
		色彩概論		2	2						
		家政職業衛生與安全		2		2					
		家庭教育		4			2	2			
		家政職業倫理		2						2	
		行銷與服務		4					2	2	
		家政美學		2					2		
		小計		**20**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**4**	**部定必修專業科目總計20節數**
	實習科目	多媒材創作實務		6	3	3					
		飾品設計與實務		4			2	2			
		整體造型	美容美體實務	6			3	3			
			美髮造型實務	4	2	2					
			舞台表演實務	4			2	2			
			整體造型設計與實務	4					2	2	
		小計		**28**	**5**	**5**	**7**	**7**	**2**	**2**	**部定必修實習科目總計28節數**
	專業及實習科目節數合計			**48**	**9**	**9**	**9**	**9**	**6**	**6**	
	部定必修節數合計			**100**	**22**	**22**	**20**	**20**	**8**	**8**	**部定必修總計100節數**

表 6-1-2 家政群美容科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	8節數 6.15%	男士美髮實務	4					2	2	
				專題實作	4					2	2	
				小計	**8**					**4**	**4**	**校訂必修實習科目總計8節數**
		校訂必修節數合計			**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**校訂必修總計8節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-排灣語	3					3		同校跨群 AC3選1
				原住民族語文-布農語	3						3	同校跨群 AD3選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		專業科目	10節數 7.69%	家庭計畫	6					3	3	
				色彩計畫	4					2	2	
				最低應選修節數小計	**10**							
		實習科目	12節數 9.23%	髮型梳理	6			3	3			
				新娘祕書	6					3	3	
				芳香調理實務	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:美容科
				創意蛋糕製作	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				化妝品調製實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:美容科
				創業小吃實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				最低應選修節數小計	**12**							
		校訂選修節數合計			**28**	**0**	**0**	**3**	**3**	**11**	**11**	**多元選修開設 6 節**
學生應修習節數總計					**136**	**22**	**22**	**23**	**23**	**23**	**23**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

承辦人 單位主管 校長

□ 專業群科

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-排灣語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			A版
		社會	歷史	2			2				
			公民與社會	2				2			
		自然科學	物理	2	2						A版
			化學	2		2					B版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2		2					
		綜合活動	生涯規劃	2			2				
		科技	資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**56**	**13**	**13**	**11**	**11**	**4**	**4**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			依本校學生屬性及實際教學需求調整實施年段。
		小計		**26**	**7**	**7**	**6**	**6**	**0**	**0**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**10**	**10**	**8**	**8**	**2**	**2**	
	部定必修節數合計			**96**	**23**	**23**	**19**	**19**	**6**	**6**	**部定必修總計96節數**

表 6-1-3 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	4節數 3.08%	專題實作	4					2	2	實習分組 協同教學
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**校訂必修總計4節數**
	校訂選修	一般科目	0節數 0%	原住民族語文-排灣語	3					3		同校跨群 AC3選1
				原住民族語文-布農語	3						3	同校跨群 AD3選1
				最低應選修節數小計	**0**							
		專業科目	12節數 9.23%	觀光學	4					2	2	
				餐飲管理	4					2	2	
				餐飲安全與衛生	4					2	2	同科單班 AB2選1
				食物與營養	4					2	2	同科單班 AB2選1
				最低應選修節數小計	**12**							
		實習科目	18節數 13.85%	宴會餐飲實習	6					3	3	
				烘焙實務	3			3				
				中式點心製作	3				3			
				特色飲品	6					3	3	
				芳香調理實務	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:美容科
				創意蛋糕製作	3					3		同校跨群 AC3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				化妝品調製實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:美容科
				創業小吃實務	3						3	同校跨群 AD3選1 本科目開設科別:餐飲管理科
				最低應選修節數小計	**18**							
		校訂選修節數合計			**36**	**0**	**0**	**3**	**3**	**15**	**15**	**多元選修開設 10 節**
學生應修習節數總計					**136**	**23**	**23**	**22**	**22**	**23**	**23**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

承辦人 單位主管 校長

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)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	52	36.11 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				52	36.11 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	12	8.33 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	33	22.92 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	45	31.25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		14	9.72 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	4.86 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	78	54.17 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	104	72.22%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	6	4.17%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

表 6-2-2 家政群美容科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	52	36.11 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				52	36.11 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	20	13.89 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	28	19.44 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	48	33.33 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		10	6.94 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	5.56 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	78	54.17 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	108	75%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	6	4.17%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)		136 節	(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節		6 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節		2 節	
上課總節數				144 節		144 節	

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

表 6-2-3 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				56	38.89 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		18	12.5 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	74	51.39 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	100	69.44%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	6	4.17%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 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。。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

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	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	校色動學特活		
第一學年	第一學期	自主學習	1	18	美容科	V					內聘	
		英文歌喉讚	1	9	美容科			V			內聘	
		談判溝通技巧	1	9	美容科			V			內聘	
		交通安全你與我	1	9	美容科			V			內聘	
		頭皮養護實務	1	9	美容科			V			內聘	
		未來車輛新知	1	9	美容科			V			內聘	
		車輛故障緊急處置	1	9	美容科			V			內聘	
		流行歌曲填詞創作	1	9	美容科			V			內聘	
		泡泡手搖飲	1	9	美容科			V			內聘	
		跑酷英文	1	9	美容科			V			內聘	
		服飾形象美學	1	9	美容科			V			內聘	
		食材認識與選購	1	9	美容科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	美容科	V					內聘	
		英文歌喉讚	1	9	美容科			V			內聘	
		談判溝通技巧	1	9	美容科			V			內聘	
		交通安全你與我	1	9	美容科			V			內聘	
		頭皮養護實務	1	9	美容科			V			內聘	

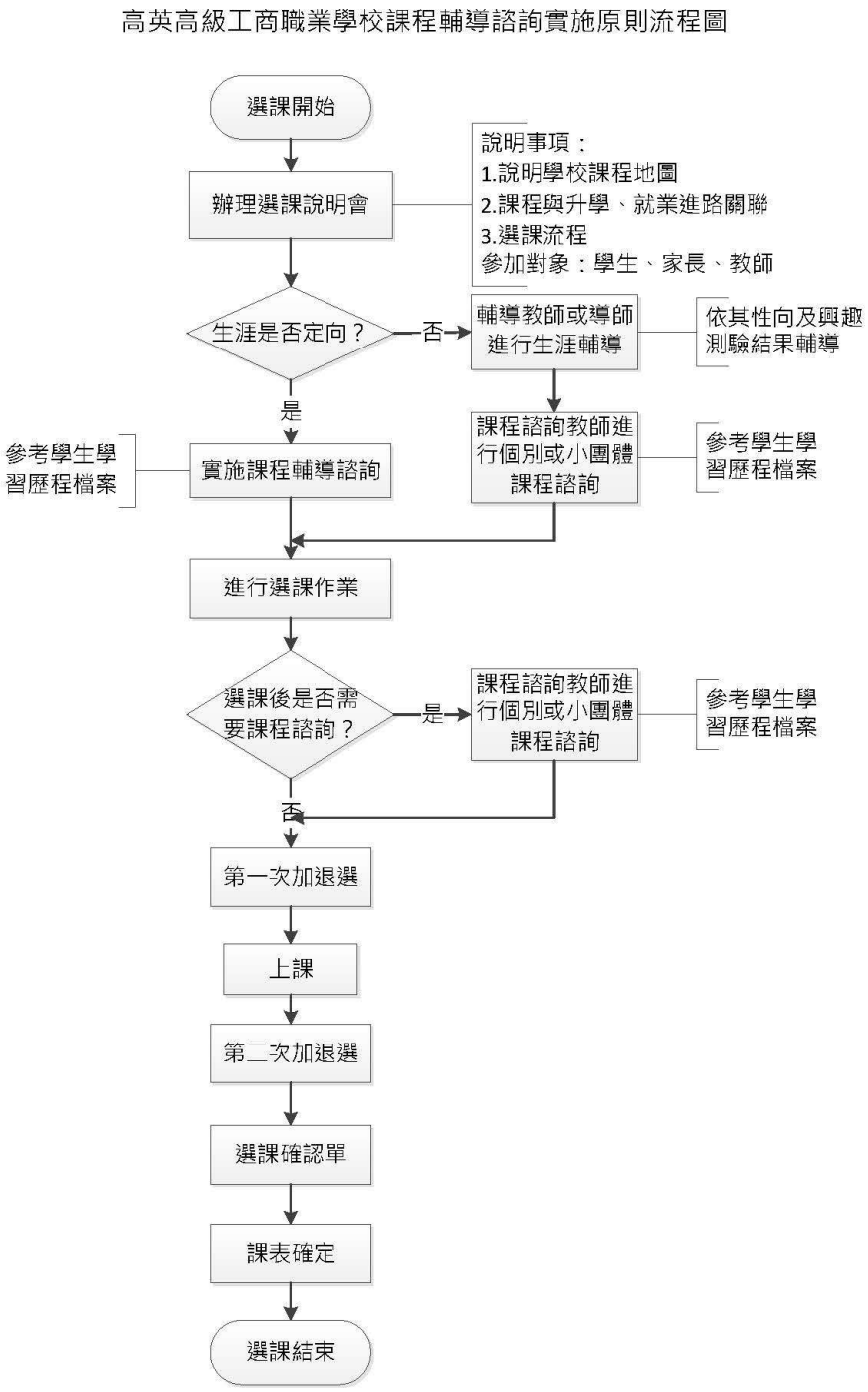
		未來車輛新知	1	9	美容科			V			內聘	
		車輛故障緊急處置	1	9	美容科			V			內聘	
		流行歌曲填詞創作	1	9	美容科			V			內聘	
		泡泡手搖飲	1	9	美容科			V			內聘	
		跑酷英文	1	9	美容科			V			內聘	
		服飾形象美學	1	9	美容科			V			內聘	
		食材認識與選購	1	9	美容科			V			內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	汽車科 餐飲管理科	V					內聘	
		燃料電池車技術	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		廣告達人文案設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		捏麵人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		餐桌服務美學	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		定期保養不求人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		創意配飾設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		TED科學新知	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		咖啡達人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		英文快打旋風	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		中古車認証	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		汽車工具真神奇	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		沙龍行銷管理	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	汽車科 餐飲管理科	V					內聘	
		燃料電池車技術	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		廣告達人文案設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		捏麵人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		餐桌服務美學	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
		定期保養不求人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	

	創意配飾設計	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	TED科學新知	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	咖啡達人	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	英文快打旋風	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	中古車認証	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	汽車工具真神奇	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	
	沙龍行銷管理	1	9	汽車科 餐飲管理科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

表9-1 選課日程表

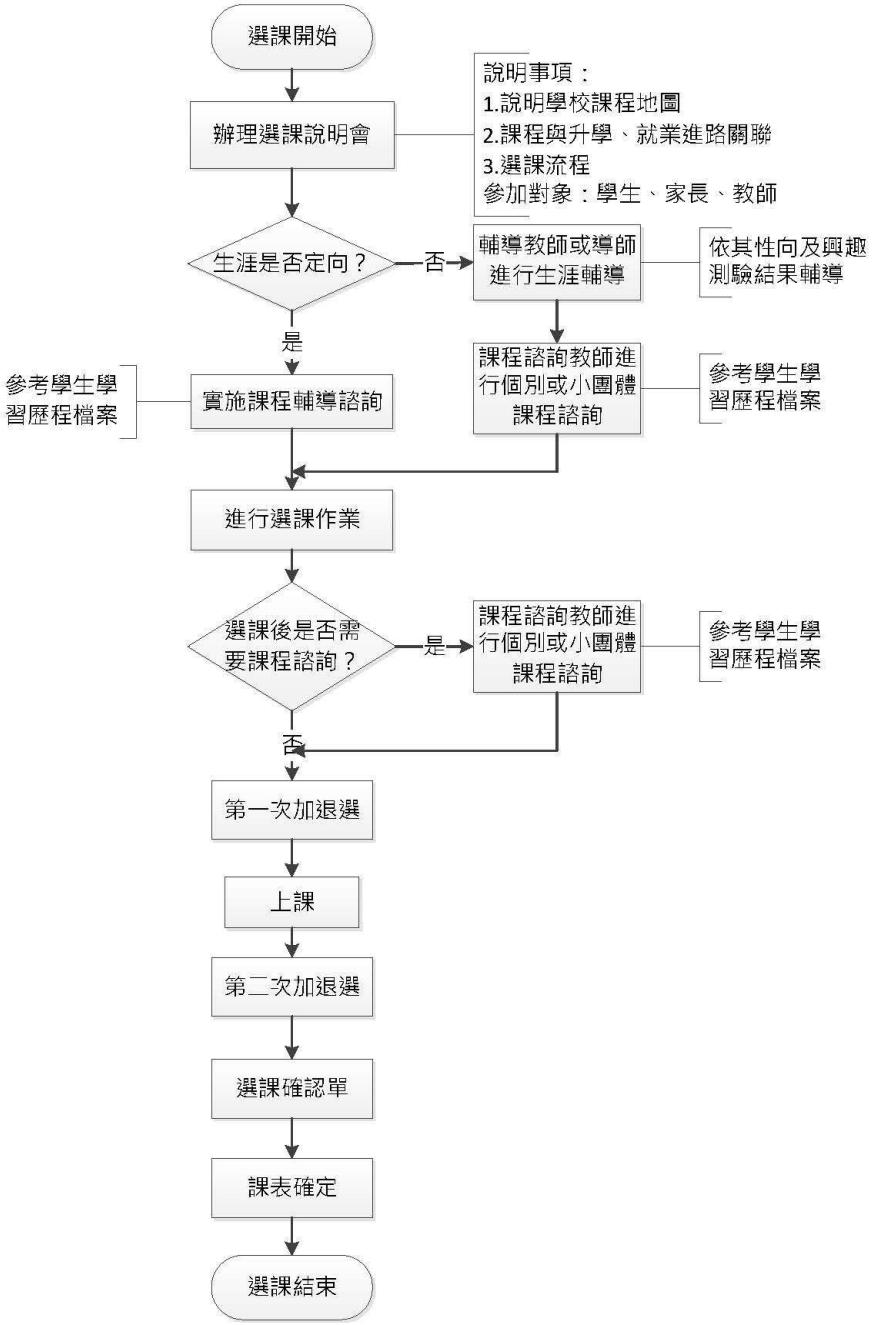
序號	時間	活動內容	說明
1	4月26日	112學年度第一學期課諮師選課入班說明開始	舊生利用前一學期進行選課宣導
2	5月1日	完成112學年度第一學期選課作業	1.以電腦選課方式進行 2.公告第一次選課結果
3	5月4日	進行112學年度第一學期第一次加退選	公告第一次加退選課結果
4	8月25日	新生始業式本土語言選課	以線上表單進行選課
5	8月31日	第一學期正式上課	跑班上課
6	9月6日	112學年度課表確定	
7	11月27日	112學年度第二學期課諮師選課入班說明開始	前一學期進行選課宣導
8	12月5日	完成112學年度第二學期選課作業	1.以電腦選課方式進行 2.公告第一次選課結果
9	12月7日	進行112學年度第二學期第一次加退選	公告第一次加退選課結果
10	2月9日	第二學期正式上課	

二、選課輔導措施

高英高級工商職業學校推動課程輔導諮詢實施原則

一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
二、學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
(一)生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
(二)生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：
1.先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
2.導師視學生需求向輔導室申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
3.經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。
六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。
七、課程輔導諮詢實施原則流程圖，詳如附件。

高英高級工商職業學校課程輔導諮詢實施原則流程圖



三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	動力機械概論	汽車科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	觀光學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	汽車電系原理	汽車科	0	0	0	0	2	0
4.	專業	家庭計畫	美容科	0	0	0	0	3	3
5.	專業	汽油噴射引擎	汽車科	0	0	2	0	0	0
6.	專業	引擎技術進階	汽車科	0	0	0	0	2	0
7.	專業	柴油引擎原理	汽車科	0	0	0	0	0	2
8.	專業	色彩計畫	美容科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
10.	實習	宴會餐飲實習	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
11.	實習	髮型梳理	美容科	0	0	3	3	0	0
12.	實習	電動機車基礎實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
13.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	3	0	0	0
14.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	3	0	0
15.	實習	特色飲品	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
16.	實習	新娘祕書	美容科	0	0	0	0	3	3
17.	實習	汽車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	3	0
18.	實習	汽車檢診實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
19.	實習	機器腳踏車檢修實習	汽車科	0	3	0	0	0	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	應用力學進階	汽車科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AA2選1
2.	專業	底盤技術進階	汽車科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AA2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
3.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
4.	專業	食物與營養	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AB2選1
5.	一般	原住民族語文-排灣語	汽車科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC2選1
			美容科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
6.	專業	電子學	汽車科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC2選1
7.	實習	芳香調理實務	美容科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
8.	實習	創意蛋糕製作	美容科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同校跨群	AC3選1
9.	一般	原住民族語文-布農語	汽車科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD2選1
			美容科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
10.	專業	電子學進階	汽車科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD2選1
11.	實習	化妝品調製實務	美容科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
12.	實習	創業小吃實務	美容科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同校跨群	AD3選1

拾、學校課程評鑑

一、112學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

高英高級工商職業學校課程評鑑實施計畫

109 年 11 月 9 日 109 學年度第一次課程發展委員會通過
110 年 11 月 18 日 110 學年度第一次課程發展委員會修正通過

壹、依據

一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、目的

一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。

二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。

三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

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、課程自我評鑑小組、群課程研究會及各科/領域教學研究會。

二、評鑑組織分工

(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)課程自我評鑑小組

1. 由校長擔任召集人，成員計有教務主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、汽車科主任、電機科主任、資訊科主任、廣告設計科主任、餐飲管理科主任及美容科主任等 11 位。
2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
3. 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。
4. 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、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
4. 檢視教材使用與課程關聯性評估。
5. 檢視彈性學習時間開設之適切性，並提報調整建議。
7. 協助教師公開授課成效檢討與改進方法。

肆、課程自我評鑑實施內容(詳細內容如附表一)

一、課程規劃：檢視本校課程發展與規劃、群科課程架構、學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

二、教學實施：檢視本校實際開課與原規劃符合情形、教師實施教學與評量、教師參與公開觀課及議課、教師參與社群專業對話回饋及教師與教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

三、學生學習：檢視本校學生學習歷程執行成果、學習成效質性分析與量化成果評估、確保學生畢業條件之檢核。

伍、實施方式：本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工 作 項 目	預定時程
1	成立學校課程評鑑小組。	10 月
2	開發課程自我評鑑工具（如檢核表、問卷等 ）。	10 月
3	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	11 月
4	進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	11-12 月、3-5 月
5	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑	1 月、5 月
6	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修	5 月
7	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	5 月
8	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

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、檢討學校課程實施。

三、理解及重視課程品質。

四、提供教師教學調整及專業成長規劃。

五、規劃補救教學或學習輔導。

六、激勵教師課程及教學創新。

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。

附表一：高英高級工商職業學校課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位／人員	預定時程
課程規劃	1.課程發展與規劃	1.檢視課程發展委員會、各科教學研究會依學校自訂之辦法設置。 2.檢視學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查。	1.課程發展委員會組織要點。 2.課程發展委員會議紀錄。 3.學校最近三年各學制課程計畫書報請主管機關核定文號。 4.學校近三年各學制課程計畫書上網公告網址	●課程發展委員 ●課程自我評鑑小組	每年11月、5月
	2.群科課程架構	1.審視各科教學研究會討論專業科目校訂課程檢核開課適當性及邏輯性，並檢討課程實施情形及缺失改進策略。 2.檢視學生學習歷程檔案內容，與課程學習成果呈現之關聯性。	1.各科教學研究會議紀錄。 2.學生學習歷程檔案推動小組會議紀錄。 3.專業科目及專題實作學生學習歷程檔案格式及成果。	●各科教學研究會 ●學生學習歷程檔案推動小組	每學期實施四次 每學期實施一次
	3.學生選課規劃與輔導	1.檢視學生課程說明實施成效。 2.檢視學生選課輔導諮詢執行策略與作法。	1.選課輔導手冊。 2.課程說明會成果紀錄 3.課程諮詢小組會議紀錄。 4.各科選課單	●各科主任 ●課程諮詢教師	12月、4月
教學實施	1.實際開課與與規劃符合情形	1.檢視各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應、經檢核後未符合情形之紀錄與處理。 2.檢視多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1.各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2.自我檢核或相關會議處理情形。 3.選課輔導手冊。	●教務處 ●課程諮詢教師	6月前完成資料彙整
	2.教師教學與	1.檢視各科/領域能發展素養導向	1.各學科教學計畫書	●教務處	6月前完成資料

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位／人員	預定時程
	評量	相關課程，並協助審視研發自編教材與課程關聯性。 2.檢視教師觀課與議課紀錄。 3.協助教師自行檢核教學實施成效評估。	2.各科自編教材 3.教師共備、觀課與議課紀錄 4.教師教學自我檢核表 5.學生回饋單統計表		彙整
	3.彈性學習時間規劃	1.檢視各科/各領域教學研究會訂定／修正彈性學習時間內容 2.檢視自主學習規範及實施策略。	1.各科/各領域教學研究會紀錄。 2.彈性學習時間實施要點。	●各科教學研究會 ●各領域教學研究會	每學期實施四次
學生學習	1.學生學習歷程執行成果	1.檢視各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現領域學生學習情形。 2.檢視各專業群科學生各項競賽及證照表現	1.各科學生證照統計表 2.各科學生競賽成果 3.學生學習歷程檔案資料搜集統計	●教務處 ●各科教學研究會 ●各領域教學研究會	7月前完成資料彙整分析
	2.學習成效評估	1.檢視各學科學生多元評量成績實施成效適切性。 2.每學期各次定期考查後成效評估及建議改進事項	1.多元評量成績冊 2.定期考查成績分析表	●教務處 ●各科教學研究會 ●各領域教學研究會	7月前完成資料彙整分析
	3.確保學生畢業條件	1.檢視學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2.協助審視各學期學科補救教學機制。	1.個別學生畢業條件檢核表 2.成績預警通知單 3.學生補救教學實施成果	●教務處	每年2、9月發預警通知 5月前完成資料彙整

二、110學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：110_121413_2_Year1_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件一：課程及教學規劃表

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學		
	英文名稱	Introduction to Tourism		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐飲業導論			
教學目標(教學重點)	一、培養對觀光事業的意義、特性及範圍有正確的概念 二、培養對觀光事業之經營管理有通盤的認識 三、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理			
議題融入	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) 觀光產業的概念	第一節 前言 第二節 觀光產業的意義及變遷 第三節 觀光產業的起源與發展 第四節 觀光產業的範疇 第五節 觀光客的意義	10	
(二) 觀光發展政策與觀光組織	第一節 我國與國際觀光產業發展概況 第二節 觀光組織 第三節 觀光發展計畫	10	
(三) 觀光服務業	第一節 服務業的定與特性 第二節 服務業的特性 第三節 觀光服務的內容與經營管理	10	
(四) 觀光市場與行銷	第一節 觀光市場的概念 第二節 觀光需求與供給 第三節 觀光行銷概念 第四節 市場情勢分析 第五節 旅客行為	10	
(五) 觀光資源規劃與管理	第一節 觀光資源的定義、特性及分類 第二節 觀光資源規劃皂意義、目標、原則及 步驟 第三節 觀光資源經營管理理念 第四節 遊憩活動的類型	10	
(六) 領隊與導遊	第一節 導遊的意義、種類與資格取得 第二節 領隊的意義、種類與資格取得 第三節 導遊與領隊在觀光事業中的地位	8	

	第四節 導遊接待業務 第五節 領隊業務		
（七）觀光人力資源運用	第一節 觀光人力資源運用的基本概念 第二節 觀光人力發展的內容、意義及重要性 第三節 觀光人力發展計畫及其方法 第四節 觀光人力資源培訓與發展 第五節 觀光人力資源需求分析及規劃 第六節 觀光人力資源績效評估	8	
（八）觀光衝擊與觀光未來發展方向	第一節 觀光發展英一國或地區之經濟、社 會、文化及環境等四個層面之影響 第二節 我國觀光產業未來發展方向 第三節 觀光事業的未來經營管理趨勢 第四節 我國觀光產業的特色與個案分享	6	
合 計		72	

學習評量 （評量方式）	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1.定期評量佔40%（含第一、第二及第三次段考）。 2.日常評量佔 60%（平時多元評量佔60%）。 五、日常評量依科目性質，應採多元適當之評量方式，可參酌下列方式辦理： 1.隨堂測驗2.口頭問答3.習作演練4.實驗操作5.實驗報告 6.實習 7.分組報告、演示8.閱讀報告 9調查訪問、採集報告10.學習態度 11其他。
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。
教學注意事項	一、教師蒐集各種教學媒體，並運用運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 二、建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 三、加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 四、可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。

表 11-2-3-2高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油噴射引擎		
	英文名稱	Gasoline injection engine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、認識汽油噴射引擎之優點及噴射系統之種類。 二、了解汽油噴射引擎三個子系統：燃料系統、空氣導入系統及電子控制系統等各元件之構造及作用原理。 三、了解汽油噴射引擎電子控制系統輸入及輸出單元組件之構造及作用原理。 四、了解汽油噴射引擎自我診斷系統及OBD車上診斷系統之功能。 五、了解汽缸直接噴射之構造、特殊設計及優點。 六、了解汽油噴射引擎廢氣控制系統各元件之構造及作用。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.汽油噴射引擎概述	1.概述。 2.汽油噴射的方式。 3.汽油噴射三大系統介紹。 4.汽油噴射之裝置。 5.汽油噴射系統的優點。	6	
2.燃料系統	1.燃料系統之元件。 2.汽油泵。 3.汽油濾清器。 4.汽油脈動緩衝器。 5.輸油管。 6.調壓器。 7.噴油嘴。 8.冷車起動噴油嘴和溫控時間開關。	4	
3.空氣導入系統	1.進氣流動。 2.節氣門體。 3.空氣室。 4.空氣活門。	2	
4.電腦控制系統輸入	1.概述。 2.轉速感知器和曲軸位置感知器。 3.空氣流量計(Air flow sensor) 。 4.空氣質量計(Mass Air flow sensor) 。 5.熱膜片式空氣質量計。 6.岐管壓力感知器(Mainfold absolute pressure) 。 7.大氣壓力感知器(APS) 。 8.水溫感知器(CTS)(THW) 。 9.進氣溫度感知器(ATS)(THA)。 10.節氣門位置感知器(TPS)。 11.爆震感知器(Knock)。 12.車速感知器(VSS)。 13.含氧感知器(O2)。	4	

	14.電瓶開關。 15.起動開關(STA)。 16冷氣開關(A/C)。 17.動力轉向油壓開關。 18.駐車/空檔開關(P/N)。		
(五)電子控制系統輸入單元。	1.概述。 2.中央處理單元(CPU)。 3.唯讀記憶器(ROM)。 4.隨機存取記憶器(RAM)。 5.輸入單元。 6.輸出單元。 7.故障檢診(ECM Mode)。	4	
(六)電子控制系統輸出單元。	1.概述。 2.電子燃油噴射(EFI) 。 3.電腦點火正時(Electronic Spark Timing)(EST) 。 4.汽油泵控制。 5.怠速控制。 6.故障檢診(Diagnosis) 。	4	
(七)汽缸直接噴射系統。	7-1.概述。 7-2.空氣系統。 7-3.燃料系統。	4	
(八)自我診斷系統及車上診斷(OBD)系統。	1.汽車污染氣體的來源。 2.汽車污染氣體產生的原因。 3.汽車排放空氣污染物之危害。 4.汽車廢氣排放標準。 5.汽車污染氣體的處理。 6.積極式曲軸箱通風。 7.汽油蒸發汽控制(Evaporative Emission Control)(EEC)。 8.廢氣再循環(Exhaust Gas Recirculation)。 9.觸媒轉化器。	4	
(九)廢氣控制系統。	1.概述。 2.燃料系統。 3.燃料計量。 4.運轉狀態修正。	4	
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生

	活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-3高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Food and Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐飲業導論			
教學目標(教學重點)	1.了解餐飲管理的目的。 2.了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的關係。 3.了解成本的控制。 4.了解現代餐飲管理的發展趨勢。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等、品德			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 第1章 餐旅業的定義與屬性	1.了解觀光產業的定義 2.認識餐旅業的範圍及其特性	8	
(二) 第2章餐旅業的發展過程及影響	1.餐旅業對各層面的影響狀況 2.餐旅業的興盛與衰退的原因與因素	8	
(三) 第3章餐旅從業人員職業前程規劃	1.餐旅業從業人員未來的升遷機會 2.餐旅業從業人員的前程規劃	6	
(四) 第4章餐旅從業人員職業道德	1.了解職業道德的意義 2.了解餐旅人員應具備的職業道德	8	
(五) 第5章餐旅從業人員之條件	1.了解餐旅服務人員的基本特質 2.了解餐旅服務人員應具備的專業知能	6	
(六) 第6章餐飲業的發展	1.了解餐廳的定義與餐廳的產品 2.了解國內外餐飲業的發展史	8	
(七) 第7章餐飲類別及餐廳種類	1.培養餐飲經營管理的正確理念 2.了解國內外各類餐廳的特色	6	
(八) 第8章餐飲組織及從業人員的職掌	1.了解餐飲業組織 2.了解餐廳各部門的溝通協調	6	
(九) 第9章餐廳格局概要	1.了解餐廳格局設計的基本原則 2.了解廚房格局設計的類型	8	
(十) 第10章餐飲業之經營概念	1.了解餐飲業經營的理念 2.說明餐飲成本控制的方法	8	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得

	共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-4高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養		
	英文名稱	Food and Nutrition		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食物學			
教學目標(教學重點)	一、認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性 二、了解在不同性別及年齡所需要營養之差異 三、能設計並規劃均衡飲食營養			
議題融入	餐飲管理科：環境、安全、家庭教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 食品 營養概論	第一節 營養學的定義與範圍 第二節 食品營養與健康關係 第三節 當前國民營養狀況及問題	4	
(二) 營養素	第一節 營養素的種類 第二節 主要營養素的功能及食物來源 第三節 營養素不族或過量的生理影響	12	
(三) 各類食品的營養價值	第一節 生鮮食品與加工食品 第二節 動物性食品 第三節 植物性食品 第四節 特殊營養食品 第五節 其他:嗜好性食品、調味料等	16	
(四) 生命期 營養	第一節 孕婦及乳婦營養 第二節 嬰兒期營養 第三節 幼兒期營養 第四節 兒童期營養 第五節 青少年期的營養 第六節 成年人營養 第七節 老年人營養	16	
(五) 體重與 飲食	第一節 食物熱量的測定與計算 第二節 熱量平衡與體重的關係 第三節 肥胖的原因與控制 第四節 體重不足的原因與飲食調整	8	
(六) 膳食 設計	第一節 簡易代換單位與代換表 第二節 各種食品材料之秤量 第三節 基礎飲食 第四節 菜單設計 第五節 三餐之分配 第六節 家庭膳食計畫	16	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心

	得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-5高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子學		
	英文名稱	Electronics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、明瞭電子電路在汽車上的應用。 二、明瞭電子電路的基本知識及原理。 三、明瞭汽車電子電路未來發展趨勢。 四、明瞭電子零件作用基本原理。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.電子學發展的歷史。 2.電子學未來發展的趨勢。	6	
(二)基本波形	1.直流。 2.正弦波。 3.方波與脈波。 4.三角波與鋸齒波。 5.調幅波與調頻波。	9	
(三)二極體與雙極性電晶體	1.半導體的性質。 2.接面。 3.二極體。 4.電晶體。 5.二極體與電晶體的測試。 6.二極體與電晶體規格表。	9	
(四)電源電路	1.整流電路。 2.濾波電路。	9	
(五)基本放大	1.電晶體偏壓電路。 2.共射極放大電路。 3.共集極放大電路。 4.共基極放大電路。	9	
(六)參數	1.參數。 2.增益與阻抗公式分析。 3.基本放大電路分析。	9	
(七)場效應電晶體	1.接面場效體的結構與特性。 2.金氧半場效體的結構與特性。	3	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性

	評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-6高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動力機械概論		
	英文名稱	Introduction to Power Mechanics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、使學生認識各種動力機械之名稱、規格及用途。 二、使學生熟悉各種動力機械之工作原理。 三、使學生瞭解各種動力機械之理論。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.緒言 2.能量的來源 3.動力之型態 4.能源與動力之關係	8	第三學年 第一學期
(二)蒸氣動力機	1.鍋爐 2.蒸氣渦輪機 3.蒸氣交換機	8	
(三)內燃機	1.往復式內燃機的構造及工作循環 2.內燃機的燃料及燃燒 3.汽油引擎的理論工作原理 4.柴油引擎的理論工作原理 5.汽油引擎之主要裝置 6.柴油引擎之主要裝置 7.汽油引擎與柴油引擎之比較 8.其他型式引擎 9.引擎之運轉性能與各種效率 10.燃氣渦輪機	6	
(四)空壓機械	1.風扇 2.鼓風機 3.壓縮機	6	
(五)泵	1.離心泵 2.往復泵 3.旋轉泵 4.特殊泵	8	
(六)水輪機	1.帕爾登水輪機 2.法式水輪機 3.軸流水輪機 4.水輪機的運轉性能 5.水輪機的相似定律 6.水輪機的各種現象	8	第三學年 第二學期
(七)揚升機械	1.鍊條 2.繩 3.吊車 4.升降機	6	

(八)拖曳和推拉機械	1.吊車 2.絞車 3.工業用車(搬運機)	4	
(九)搬運揚升機械	1.堆高機 2.拖板車 3.起重機	6	
(十)連續搬運機械	1.架空搬運 2.空氣和螺旋搬運 3.帶式輸送機 4.滾子輸送機 5.裙板輸送機 6.板條輸送機 7.刮板輸送機	12	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-7高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電系原理		
	英文名稱	Principle of automotive electrical system		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、學生認識汽車所使用各種電路的工作原理。 二、學生能了解汽車各電系及各機件的構造。 三、學生能了解汽車各電系的特性並有助於汽車電系的使用及維護。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電 瓶	1.了解電瓶的構造與工作原理 2.說明電解液與充放電 3.說明電瓶容量與保養	2	
(二)起動系統	1.了解起動系統電路 2.說明起動馬達的工作原理	4	
(三)充電系統	1.了解發電機的工作原理 2.說明交流發電機的功能與構造	4	
(四)汽油噴射系統	1.了解汽油噴射系統的原理 2.說明連續燃料噴射系統的工作原理	6	
(五)電子點火系統	1.了解電子點火系統的工作原理 2.說明電子點火系統的功用種類與構造	4	
(六)聲光系統	1.了解喇叭電路與配件的構造與工作情形 2.說明頭燈電路與配件的構造與工作情形	4	
(七)儀表系統	1.了解各部儀表的功用構造與工作情形 2.說明儀表系統各燈號表示意義與工作情形	4	
(八)雨刷系統	1.了解雨刷系統各部機件的功用構造與工作情形 2.說明擋風玻璃噴水器的功用構造與工作情形	2	
(九)汽車電器及其他附屬配備	1.了解汽車電器符號 2.說明冷暖氣機系統各部機件	6	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性

	評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。

表 11-2-3-8高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子學進階		
	英文名稱	Advanced Electronics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、明瞭電子電路在汽車上的應用。 二、明瞭電子電路的基本知識及原理。 三、明瞭汽車電子電路未來發展趨勢。 四、明瞭電子零件作用基本原理。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)場效應電晶體	3.場效體之直流偏壓。 4.場效體的小訊號放大。 5.場效體之頻率響應。	6	
(八)多級放大	1.電阻電容耦合放大器。 2.變壓器耦合放大器。 3.直接耦合放大器。	6	
(九)功率放大	1.各類放大器 2.功率電晶體的溫度特性。	6	
(十)回授	1.回授的基本觀念。 2.正回授。 3.負回授。 4.實際回授放大器分析。	6	
(十一)差動及運算放大	1.差動放大器。 2.運算放大器。 3.非反相放大。 4.反相放大。 5.應用電路。	9	
(十二)穩壓	1.基本觀念。 2.限流與保護。 3.應用電路。	6	
(十三)電阻網路	1.截波電路。 2.箝位電路。 3.積分器與微分器。 4.相移。 5.電橋網路。	6	
(十四)基本閘流體電路	1.單接面電晶體。 2.矽控整流器。 3.SCR的應用。 4.交流矽控整流器。 5.Triac應用電路	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在

	於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-9高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭計畫		
	英文名稱	Family management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.家庭管理是指以提高家庭物質、精神生活質量為中心的一種特殊的家庭組織和建設活動。 2.家庭管理包括組織、決策、指導、協調、研究和實施等家庭生活的一切方面。 3.在中國家庭裡，主要有家庭經濟管理、家務勞動管理、家庭飲食管理、家庭投資管理、家庭環境衛生管理、家庭安全管理和家庭娛樂管理等。 4.家庭管理遵循家庭生活管理科學化的原則，合理組織、調配家庭生活和家庭成員之間的關係，使家庭生活規範化，具備高尚品質和美好的情操。			
議題融入	美容科：生命、家庭教育、生涯規劃、多元文化			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 家庭教育管理	1. 何謂家庭管理 2. 共同遵守的守則	6	第一學期
(二) 家庭關係管理2-3.2-4	1. 親職關係. 2. 子職關係	9	
(三) 家庭關係管理 2-5.2-6	1. 婚姻關係 2. 性別平等關係	9	
(四) 家庭關係管理 2-7.2-8	1.失親關係 2.多元文化關係	9	
(五) 家庭關係管理 2-9	1.傳統家庭倫理V.S.現代家庭倫理	3	
(六) 家庭關係管理 2-10	1.家庭管理目標與內涵 2.家庭資源管理面向	9	
(七) 家庭關係管理(五)	1依人力.物質分類 2.依經濟.非經濟分類 3時間與精力管理	9	
(八) 家庭關係管理 (八)	1.家庭經濟與消費管理 2.家庭住宅與物品管理 3.風險管理與投資觀	9	第二學期
(九)家人關係與溝通	1.人際溝通的重要性 2人際關係維繫與溝通技巧	9	
(十) 家庭健康管理	1. 自我管理和日常保健方法 2. 從社會心理環境營養角度進行全面的健康管理	9	
(十一) 家庭文化管理	1. 中西方家庭文化差異 2.中西方家庭教育價值觀差異	9	
(十二) 家庭文化管理	1.家庭理財價值觀及行為型態總和 2.家庭勞務分配差異性	9	
(十三)家庭財政管理	1.分配原則 2.共同分擔	9	

合 計	108	
學習評量（評量方式）	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 5.因應學生學習能力不同，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理	
教學資源	1.使用相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。 2.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，引導關注產業 相關資訊。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。	
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材選擇宜簡單扼要、容易理解，顧及學生的程度及需求，並與生活結合，可 以實際在生活中加以運用。 2.教材內容宜配合現代生活科技之發展，並具備系統思考、分析與探索的素養， 除了可以實際於生活中運用之外，亦可覺察實際生活中之各種問題，並思考解 決方法，藉以積極面對人生各種狀況並改進目前生活品質。 3.教材編選宜深入淺出，內容應由易而難、由簡而繁、由具體而抽象，除了縱向 的銜接之外，亦應考慮教材間橫向的聯繫，且兼顧學生身心發展與學習經驗， 減少學生學習困擾，提高學習興趣，增加學習成效。 4.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容可提供學生討論、觀察、綜合等 (二)教學方法 1.教師教學前，應編定教學進度表。 2.教師教學時，宜以學生既有經驗，結合日常生活中相關事物，引發學生學習動 機，提升學習興趣。 3.教師教學時，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異，宜具創造性與啟發 4.教師教學時，儘量列舉實例、利用多媒體，安排實務或實際相關活動之參訪， 參觀後進行討論分析，以幫助學生領會融入生活的重要。 5.教學活動結束後，應根據實際教學狀況修訂教學計畫，藉以調整教學方法。.	

表 11-2-3-10高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用力學進階		
	英文名稱	Advanced in Applied Mechanics		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：應用力學			
教學目標(教學重點)	一、學生能具有力學之原理與知識，並應用於日常生活上 二、學生能熟習應用力學之原理，以作為日後或進修之基礎			
議題融入	汽車科：科技			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)同平面力系	1.力的分解與合成應用 2.自由體圖的運算 3.力矩與力矩應用 4.力偶實務應用 5.同平面各種力系之合成及平衡實務應用	6	
(二)摩擦	1.常見的摩擦種類 2.摩擦定律的應用 3.摩擦角與靜止角計算 4.滑動摩擦與滾動摩擦實務應用 5.摩擦在機械上的實際運用 6.車輛煞車來令片之摩擦運算 7.車輛離合器片之摩擦運算 8.皮帶輪(撓性皮帶之傳輸力) 實務應用	8	
(三)直線運動	1.常見的運動種類實務 2.速度與加速度應用 3.自由落體的運算 4.相對運動應用 5.鉛直上拋運動應用 6.斜面上運動實務應用	6	
(四)曲線運動	1.角位移與角速度的運算 2.角加速度運算 3.切線加速度與法線加速度運算 4.拋物體運動實務應用	4	
(五)動力學基本定律及應用	1.生活中的牛頓運動定律應用 2.滑輪實務應用 3.向心力與離心力的運算	4	
(六)功與能	1.功與能 2.動能與位能實務應用 3.功率與應用 4.能量不滅定律 5.能的損失與機械效率實務應用	8	
合 計		36	

學習評量 （評量方式）	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-11高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	底盤技術進階		
	英文名稱	Advanced chassis technology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：底盤原理			
教學目標(教學重點)	一、瞭解汽車底盤與其附屬系統之工作原理。 二、具備使用特殊工具與電腦設備檢診之能力。 三、熟練且正確地閱讀修護手冊、零件手冊、電路圖等。 四、具備保養、調整與檢修底盤之能力。 五、具備檢修與更換底盤零組件之能力。 六、具備學習互助合作，建立職場倫理及重視職業安全，並培養出良好的工作態度與情操，職場環境保護觀念與素養。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)新式傳動系統	1.離合器、差速器等種類介紹 2.手排變速器檢測 3.自動變速器檢測 4.傳動軸總成檢測 5.驅動軸總成檢測	6	
(二)新式煞車系統	1.手煞車及駐車煞車應用 2.液壓煞車系統應用及檢測 3.空氣煞車系統應用及檢測 4.ABS、TRC、VSC等控制煞車系統統整檢測	6	
(三)新式懸吊系統	1.車身與車架種類介紹 2.車輛的振動與懸吊介紹 3.各式懸吊系統構件與功能種類介紹 4.各式懸吊系統應用及檢測	6	
(四)新式轉向系統	1.油壓式轉向系統構件 2.電子式轉向系統構件 3.四輪轉向系統。	6	
(五)車輪組	1.各品牌輪胎介紹 2.各品牌鋁圈製作及生產介紹 3.車輪改裝與車速相關說明 4.車輪的四輪定位	6	
(六)其他新科技的底盤系統	1.航空器起落架系統介紹與檢修說明 2.產業動力機械底盤介紹與檢修說明 3.軌道車輛底盤介紹與檢修說明	6	
合 計		36	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應

	注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-12高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	引擎技術進階		
	英文名稱	Advanced engine technology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：引擎原理			
教學目標(教學重點)	一、瞭解引擎與其輔助系統之工作原理。 二、具備保養與調整引擎之能力。 三、具備更換引擎零組件之能力。 四、具備職場環境保護觀念與素養。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)汽車引擎性能	1.排汽量運算 2.壓縮比計算方式 3.迴轉活塞式引擎之排汽量與壓縮比 4.功與功率 5.扭矩計算 6.功率計算 7.引擎馬力計算 8.引擎扭矩 9.燃料消耗率 10.引擎效率 11.熱能分配 12.容積效率與進氣量 13.影響引擎性能因素	6	
(二)燃料與燃燒	1.燃料的種類及性質 2.燃料和空氣的混合比 3.汽油引擎之燃燒 4.柴油引擎之燃燒	6	
(三)引擎潤滑系統	1.汽油引擎的潤滑方法 2.機油泵型式 3.機油濾清器 4.曲軸箱吹漏氣控制與電腦搭配	4	
(四)引擎冷卻系統	1.智慧熱能管理系統 2.渦輪增壓引擎冷卻系統	4	
(五)進排汽系統	1.先進車輛進汽系統 2.消音器種類 3.先進車輛排氣再循環(EGR)裝置概述 4.先進車輛二次空氣供給裝置概述 5.先進車輛觸媒轉換器 6.先進車輛含氧感知器 7.機械增壓及渦輪增壓系統 8.四行程汽油引擎新構造 9.可變汽門正時與揚程	4	
(六)汽油引擎排汽污染與控制	1.汽車各部排出之污氣分析 2.汽車排出污氣成分之不良影響	6	

	3.汽車排出污氣之發生過程與引擎工作情況之關係 4.控制汽車排出污氣之方法		
(七)汽油引擎燃料系統	1.液化石油氣燃料系統 2.汽油噴射系統應用 3.缸內汽油直接噴射系統 4.壓縮天然氣(CNG)燃料系統	4	
(八)柴油引擎燃料系統	1.柴油引擎概述 2.電腦控制柴油噴射系統	2	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、術科測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-13高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Food Service Hygiene and Safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲衛生安全的重要性 二、基本知識並培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣			
議題融入	餐飲管理科：品德、安全、防災			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲衛生與安全概論	第一節 了解餐飲安全與食品衛生之定義及 重要性 第二節 認識餐飲衛生相關行政法令	4	
(二) 基礎微生物的認識(一)	第一節 讓學生能感受細菌對餐飲安全與衛生 的影響 第二節 讓學生了解黴菌對餐飲安全與衛生的 影響	8	
(二) 基礎微生物的認識(二)	第三節 讓學生了解酵母菌對餐飲安全與衛生 的影響 第四節 讓學生了解病毒影響餐飲安全與衛生 的重要性	8	
(三) 食品中毒	第一節 使學生知道防範食品中毒的重要性 第二節 使學生了解食品中毒的種類	6	
(四) 食物儲存	第一節 了解食物儲存的意義 第二節 了解食物儲存的方法	6	
(五) 洗淨、消毒與殺菌(一)	第一節 洗淨的定義與要素 第二節 消毒與殺菌的定義與方法	8	
(五) 洗淨、消毒與殺菌(二)	第三節 洗淨、殺菌、消毒應注意事項	8	
(六) 餐具的清洗管理(一)	第一節 餐具清洗場所的規則對餐飲安全與衛 生的影響 第二節 餐具洗滌程序與方法對餐飲安全與衛 生的影響	6	
(六) 餐具的清洗管理(二)	第三節 洗滌的方法對餐飲安全與衛生的影響	6	

	第四節 餐具洗淨的簡易檢查影響餐飲安全與 衛生的重要性		
(七)餐廳廚房的衛生管理(一)	第一節 餐廳設施衛生管理的意義 第二節 設備、機器、器械的衛生管理方法	6	
(七)餐廳廚房的衛生管理(二)	第四節 自行衛生管理影響餐飲安全與衛生的 重要性	6	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	一、教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與 困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 二、教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行 為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 三、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元 內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他 表現配合使用。 四、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較， 力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 五、除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便 即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 六、學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之 依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 七、未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學 習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-14高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎原理		
	英文名稱	Diesel engine principle		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、認識柴油引擎的工作原理。 二、了解柴油引擎及各機件的構造。 三、了解柴油引擎的特性並有助於柴油引擎的使用及維護。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.柴油引擎概述 2.柴油引擎發展史 3.柴油引擎的優劣點與應用 4.循環理論 5.笛賽爾循環與混合循環 6.四行程和二行程柴油引擎的工作原理 7.四行程和二行程柴油引擎的比較	6	
(二)柴油引擎本體系統	1.柴油引擎的機構 2.柴油引擎各主要機件的功用與構造 3.其他附屬的機件功用與構造	4	
(三)燃料系統	1.燃料與燃燒 2.柴油的特性 3.空氣與柴油的混合比、空氣過剩率 4.正常燃燒與異常燃燒 5.燃燒室 6.柴油噴射系統 7.柴油噴射系統應具備功能 8.柴油引擎噴射系統的分類 9.噴射泵的基本工作原理 10.複式高壓噴射系統的構造與工作原理 11.分配式高壓噴射系統的構造與工作原理 12.單式高壓噴射系統的構造與工作原理 13.噴油嘴的功用、構造與工作情形 14.正時裝置的功用、構造與工作情形 15.調速器的功用、構造與工作情形 16.增壓器的功用、構造與工作情形 17.電腦控制柴油噴射系統 18.概述 19.電腦控制柴油噴射系統各部機件的功用	8	
(四)潤滑系統	1.潤滑概述 2.潤滑油的功能	4	

	3.潤滑油的分類 4.潤滑油的添加劑 5.柴油引擎與汽油引擎潤滑系統的比較		
(五)冷卻系統	1.冷卻系統各部機件的功能與構造	4	
(六)預熱系統	1.預熱系統的功用、構造與工作情形	4	
(七)排放污染物控制裝置	1.柴油車排放污染物概述 2.排放空氣污染物標準與測試 3.粒狀物後處理裝置	6	
合　計		36	

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-3-15高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	色彩計畫		
	英文名稱	Color Plan		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、了解色彩特性、應用色彩心理與配色原理、相關領域之色彩應用、提升對 色彩敏感度 與鑑賞力。 二、透過歷屆試題分章脈絡整理，進行系統複習，協助學生掌握重點			
議題融入	美容科：生命、多元文化、閱讀素養			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)色彩與人生的關係	1 色彩與自然人生的關係. 2. 色彩與文化生活的關係	4	第一學期
(二) 認識色彩	1. 認識色彩的三屬性 2. 色彩的對比和調和	8	
(三)光與色彩	1色彩的感覺和心理	8	
(四) 配色的基本法則	1. 色調與配色 2. 色彩的用色法則 3. 以色相為主的配色	8	
(五) 美的形式原理與色彩計畫	1. 配色基本原則、以明度為主的配色 2. 以彩度為主的配色	8	
(六) 家庭生活之色彩計畫與應用	1以低明度為主的主色調設計	8	第二學期
(七) 時尚模特兒相關職場之色彩應用	以高明度為主的主色調設計	6	
(八) 服裝領域相關職場之色彩應用	1. 配合場合. 地點. 時間為配色基本原則	6	
(九) 幼兒保育領域相關職場之色彩應用	1以低明度為主的主色調設計	4	
(十) 美容美髮領域相關職場之色彩應用	1. 配合場合. 地點. 時間為配色基本原則 2. 依據個人需求作色彩搭配設計	6	
(十一) 時尚文創領域相關職場之色彩應用	1. 根據當季流行所作之色彩設計	6	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產

	生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作合作教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一).教材編選: 1.可採行教科書或教師自編講義為教材，並兼顧學生之能力、興趣、需要。 2.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化多元化 以增進學習效果。 3.教材的編選應加強色彩認知與鑑賞，以涵養學生美的人生，色彩之應 用應 以家政領域為主。 (二)、教學方法 宜多元化而有彈性，著重學生的個?差異。教學時應含實作 課程，儘量列 舉實例、?用多媒體，安排實際相關活動之參訪，參觀 後進行討論分析， 以幫助學生領會色彩的原理與應用。 (三)、教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、問答、討論、報告、 口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意 的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。 (四)、教學資源 相關的設備、器材、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區 資源及有關 本科之各項活動，如：展示會、觀摩會、參觀等。 (五)、教學相關配合事項: 1.教學時可邀請職場專業人士支援教學，提供家政群相關領域色彩計畫 與應用之實務。 2.以靈活、彈性的方式，運用社會資源來支援教學

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Development		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐飲業導論			
教學目標(教學重點)	1.熟悉並運用已學會的餐飲相關知識與技能。 2.熟悉專題製作之資料整理、餐飲製作和報告撰寫的能力。 3.培養創造力、激發學生餐飲相關的創意製作。			
議題融入	餐飲管理科：環境、資訊、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) 第一章 專題報告製作	1. 專題製作執行流程表。 2. 專題製作報告項目。 3. 專題報告架構圖 4. 製作專題軟體	8	
(二) 第二章 專題封面製作	1.封面設計。 2. SmartArt流程圖製作。 3.文件頁碼設計。 4.樣式窗格。	8	
(三) 第三章 樣式窗格進階設定	1.樣式基本編修。 2.樣式進階技巧。 3.多層次清單進階。 4.研究架構圖。	10	
(四) 第四章 圖表目錄設計	1.自訂標題樣式。 2.文件不同頁碼設定。 3.圖目錄製作。 4.表格目錄製作。	8	
(五) 第五章 專題書面報告	1. 專題製作格式說明。 2. 利用word作版面設定。 3. 專題內涵 4. 其他書面報告撰寫格式 5.文中引用文獻得撰寫方式	10	
(六) 專題主題選定	1. 專題製作簡報注意事項 2. 專題製作口頭報告的功能 3. 報告時注意事項 4. 成果呈現方式	12	
(七) 專題評量與發表	1.專題製作平時檢核。 2.專題製作書面報告的評分。 3.專題製作口頭報告的評分。 4.專題延伸比賽及發表。	10	
(八) 第八章 專題範例介紹	1.自訂標題樣式。 2.文件不同頁碼設定。	6	

	3.圖目錄製作。 4.表格目錄製作。		
合　計		72	

學習評量 （評量方式）	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-2高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study Practice		
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	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：資訊科技應用、汽車學、電工電子實習			
教學目標(教學重點)	一、瞭解專題製作之格式、步驟及程序。 二、培養提倡理論與實作並重的理念、達到創新之能力。 三、訓練構想設計、系統整合、實驗驗證及成果報告撰寫過程中學習到專題相關領域的一些理論與技術。 四、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度與邏輯創新能力。			
議題融入	汽車科：科技、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第1章專題通論學後評量	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作流程	4	第三學年 第一學期
(二)第2章主題選定與計畫書的擬定	1.成員選擇與主題選定原則 2.資料蒐集 3.專題計畫書架構 4.撰寫專題計畫書	12	
(三)第3章專題製作歷程	1.研究方法 2.進度掌握 3.專題實施注意事項 4.專題歷程檔案	8	
(四)第4章專題製作報告格式	1.格式說明 2.撰寫專題報告	12	
(五)第5章 專題評量與發表	1.專題評量 2.專題延伸	8	第三學年 第二學期
(六)第6章 書面方式呈現	1.團隊方式的編輯法 2.格式設定的流程及建議 3.提高工作效率---認識樣式 4.使用文件範本 5.認識大綱主控文件模式 6.編輯技巧 7.輸出（報告呈現，印出或輸出至PDF，SWF等） 8.Word專題範本的使用	8	
(七)第7章 網頁方式呈現 一、編輯專題內容	1.認識網頁編輯軟體 2.不需編輯軟體的網頁呈現方式 3.細說TOPIC專題網平臺	8	
(八)第8章 簡報／口頭方式報告	1.簡報成功的關鍵 2.建立簡報架構 3.內容編輯（簡報設計原則） 4.專題簡報範本 5.建立簡報環境	12	

	6.演練（口頭報告技巧） 7.檢討改善		
合　計		72	

學習評量 （評量方式）	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-3高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士美髮實務		
	英文名稱	Men’s Hair Dressing		
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	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.在髮型設計上思考及分析能力之培養與整合。 2.學生在學習技術的同時，能將設計與技術結合。 3.符合流行市場的需求。 4.擴展美髮學習範圍，使對男士美髮能有深入的了解。 5.熟悉男士美髮的操作技巧，培養從事美髮行業的志趣。			
議題融入	美容科：品德、生命、安全、生涯規劃、多元文化			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 男士美髮的認識。	1..商業髮型 2.刺蝟頭 3.傳統式全往後髮型 4.現代式自然分髮型 .	4	第一學期
(二) 用具的介紹與應用。	1.用具的維護與消毒 2.理髮用具認識與操作	2	
(三) 男士髮型各種類之技巧操作。	1.剪刀與電推剪髮型運用 2.電鉗捲髮造型的技巧運用	2	
(四) 剪髮.吹風1	1.初階實用髮型設計	6	
(五) 剪髮.吹風2	2.小層次髮型剪髮	6	
(六) 剪髮.吹風3	3 方形髮型剪髮	6	
(七) 剪髮.吹風4	4.全往後髮型剪髮	6	
(八) 剪髮.吹風5	5.左分邊髮型剪髮	4	
(九)剪髮.吹風6	6.自然分髮型剪髮	6	第二學期
(十)整髮。	1.點.面.線造型設計 2.波浪整髮梳理綜和應用	6	
(十一)燙髮。	1.中層次髮型分邊燙髮設計 2.不分線燙髮設計	6	
(十二)染髮	1. 認識染髮的色系 2. 染劑的種類及應用 3. 彩色染髮與挑染	6	
(十三)髮型設計	1. 大層次髮型設計 2. 刺蝟頭	6	
(十四)綜合應用 設計	1.剪髮、燙髮、染髮、整髮綜合應用。	6	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意

	的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.實習工場宜配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2.教師自編教材。 3.教師提供之補充教材。 (二)教學方法 1.多涉取報章雜誌和媒體有關男子美髮的時尚報導。 2.本課程除了教課書外，現場示範說明和同學的操作都不可缺少。 3.教學上宜多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力。 4.注意工具的操作要領與衛生、安全考量。 5.循序漸進使學生熟悉技巧。 6.教學上宜多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力。 7.教師講解、示範操作，應注意個別指導。 8.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定上課。 9.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 10.注意電剪的使用與安全

表 11-2-4-4高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Development		
師資來源	內聘			
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	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1. 培養學生對美容、美髮、整體造型、飾品設計各相關的領域有更進一步認識 與興趣。 2. 提昇學生對美容業等相關類型理論與實務上的知識能力。 3. 加強學生人文素養，以及往後從事美容產業所應有的正確觀念與態度。 4. 指導學生將所學知識觀念與技能，藉由每次專題製作實習課程上加以融會運 用。 5. 因應未來就業與升學實際發展之需要。			
議題融入	美容科：品德、科技、資訊、安全、多元文化、閱讀素養			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作的過程1。	1.專題製作的基本認知。	4	第一學期
(二) 專題製作的過程2。	2.研究動機與目的。	8	
(三) 專題製作的過程3。	3.指導學生將所學知識觀念與技能，藉由每次專題製作實習課程上加以融會運用。	6	
(四) 建構資 料收集的工具1。	1.專題製作文獻蒐集。	6	
(五) 建構資 料收集的工具2。	2.專題製作範圍對象。	4	
(六) 建構資 料收集的工具3。	3.題製作過程與方法。	8	
(七)研擬專題研究樣本1。	1.專題製作結果與討論。	6	第二學期
(八)研擬專題研究樣本2。	2.專題製作結論與建議。	6	
(九)研擬專題研究樣本3。	3.參考書目撰寫方法。	6	
(十) 撰寫專題研究計劃書1。	1.專題製作實作。	8	
(十一) 撰寫專題研究計劃書2。	2.專題製作成果發表.。	6	
(十 二) 撰寫專題研究計劃書3。	3.因應未來就業與升學實際發展之需要	4	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。

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.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。 3.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，以提高學生學習成效。 5..本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，提昇學生技術 能力。 6.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	(一)教材編選 1. 參考工具書：專業美髮、美容、美甲、整體造型及相關電子工具書。 2.期刊雜誌：服裝、彩妝雜誌有關之資料。 3.網路資源：與美容教學有關之資料。教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 (二)教學方法 1.編選課程時，要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質，作有系統之編排。 2.能明確熟悉訂定每一次學習的主題。 3.課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也要附合業界需求。 4.教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 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.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。 3.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程教學內容及實施，須與專業理論課程密切配合，以提高學生學習成效。 5..本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，提昇學生技術能力。 6.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。

表 11-2-4-5高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創業小吃實務		
	英文名稱	Startup Snack 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		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科	餐飲管理科		
	3	3		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.製作台灣特有風味小吃必備之專業知識 2.啟發學生學習創業小吃專業技術的興趣 3.創業小吃料理等技巧示範及實作技能指導			
議題融入	美容科：品德、安全、生涯規劃、多元文化 餐飲管理科：品德、安全、生涯規劃、多元文化			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 第一章	1.金磚芋粿 2.大腸蚵仔麵線 3.筒仔米糕 4.炸臭豆腐	6	
(二) 第二章	1.炸香蕉球 2.泡菜鍋貼 3.三色臘味飯 4.養生枸杞牛蒡排骨盅	6	
(三) 第三章	1.綠豆煎餅 2.筍乾燥肉飯 3.四神湯 4.傳統滷肉飯	6	
(四) 第四章	1.苦瓜排骨湯 2.米苔目湯 3.干貝養生紫米肉粽 4.福州XO醬炒年糕	6	
(五) 第五章	1.清湯赤肉羹 2.客家鹹湯圓 3.客家粿粽 4.彰化肉圓	6	
(六) 第六章	1.花枝羹 2.甜不辣 3.排骨酥湯 4.福州乾拌麵條	6	
(七) 第七章	1.小卷米粉湯 2.南瓜煎餅 3.QQ芝麻球 4.廣東皮蛋瘦肉粥	6	
(八) 第八章	1.發糕 2.臘味蘿蔔糕 3.牛肉捲餅 4.油豆腐細粉湯	6	

（九）第九章	1.炸鹽酥雞 2.客家菜脯米碗粿 3.客家苦瓜封 4.鮮肉包	6	
合　計		54	

學習評量 （評量方式）	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-6高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會餐飲實習		
	英文名稱	Banquet Cuisine Preparing		
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(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標(教學重點)	1.認識宴會餐飲的意義與精神。 2.具備宴會餐飲菜單設計與製作的能力。 3.具備宴會餐飲成本與量的控制的專業知能。 4.熟悉宴會餐飲服務的流程。			
議題融入	餐飲管理科：品德、安全			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 夏天饗客	1.酥脆響鈴 2.魚肚豆腐羹 3.白玉火鴨卷 4.鮮露筍炒蝦片	9	
(二) 夏天饗客	1.香橙脆肉脯 2.香茅鹽焗烏頭魚 3.上湯水餃麵 4.綠茶凍糕	9	
(三) 秋天宴會	1.麻辣蒜香鴨舌 2.沙窩雲吞雞 3.荷葉籠仔蒸糯米腩排 4.菊花炒三絲	9	
(四) 秋天宴會	1.蜜汁叉燒拼法包 2.芝士百花球 3.鹹魚蝦乾菜粒炒飯 4.荔芋椰香西米露	9	
(五) 特色秋宴	1.雙色炒蝦仁 2.柱侯荔芋燜鴨 3.雜菌蝦籽燜伊麵 4.薑汁撞奶	9	
(六) 春節盛宴	1.芥末沙律蝦 2.花旗參燉竹絲雞 3.梅子蒸花蟹 4.法式焗釀清口	9	
(七) 春節盛宴	1.翡翠金銀帶子 2.蠔鼓臘味生菜包 3.鳳梨海鮮炒飯 4.白玉雪影	9	
(八) 豐盛年節菜	1.香芹脆拌雞絲 2.迷你佛跳牆 3.古法蒸桂花魚 4.西施炒蝦仁	9	
(九) 豐盛年節菜	1.生財紅燒元蹄 2.脆皮沙薑雞	12	

	3.臘味糯米飯 4.銀耳紅蓮雪梨糖水		
(十) 清新素宴	1.脆皮滷豆腐 2.雪耳野菌菇 3.碧綠玉子環 4.羅漢腐皮捲	12	
(十一) 清新素宴	1.素瑤柱百合炒金栗 2.椰香南瓜盅 3.素丁雙色炒飯 4.花旗參桂花糕	12	
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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。

表 11-2-4-7高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作		
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing		
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	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標(教學重點)	1.瞭解中式點心的特性與分類。 2.瞭解各項材料的特性。 3.學習製作各式麵食、米食與雜糧點心。 4.熟練各類點心基礎的製作技巧。			
議題融入	餐飲管理科：品德			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	1.認識中式點心 2.中式點心的歷史演進	3	
(二) 中式點心 設備、器具及材料	1.中式點心常用之設備及使用方法 2.中式點心常用之器具及使用方法 3.中式點心常見之材料及特性	3	
(三) 專業倫理與 實習教室守則	1.職場專業倫理 2.食品衛生安全 3.中式點心實習流程	6	
(四) 中式點心的分類	1.水調(和)麵類點心 2.發麵類點心 3.酥(油)皮類點心 4.糕(漿)皮類點心 5.米食類點心 6.創意點心	6	
(五) 水調(和) 麵類	1.蟹黃鮮燒賣 2.鮮蝦翡翠餃 3.韭菜鮮蝦餅 4.火腿墨魚餃 5.鮮蝦魚翅餃	6	
(六) 發麵類	1.晶瑩蒸饅頭 2.雪白豆沙包 3.豐味菜肉包	6	
(七) 酥(油)皮類	1.芝麻蛋黃酥 2.洋蔥咖哩餃 3.蘿蔔絲餅糕	6	
(八) 糕(漿)皮類	1.廣式純月餅 2.廣式焗月餅 3.奶香鳳梨酥	6	
(九) 米粒類	1.紫米八寶粥 2.圓盅臘味飯 3.皮蛋瘦肉粥	6	
(十) 漿粿粉類	1.家鄉鹹水餃 2.手扎糯米碎	6	

	3酒釀沙湯圓		
合　計		54	

學習評量 （評量方式）	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-8高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車綜合實習		
	英文名稱	Automotive General Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：汽車學、引擎實習、底盤實習、電系實習、汽車柴油引擎實習			
教學目標(教學重點)	一、學生能了解汽油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 二、學生能了解汽車底盤綜合實習正確方法且符合廠家規範。 三、學生能了解汽車電系綜合實習正確方法且符合廠家規範。 四、學生能了解柴油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 五、學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。 六、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。			
議題融入	汽車科：品德、科技			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第1章汽油引擎綜合實習	1.各廠牌專用測試器及修護手冊的使用知能。 2.燃料噴射系統各部機件的功能與構造。 3.引擎拆裝、檢測。 4.引擎分解、清洗、檢修、換件、組合。 5.引擎發動、調整。 6.引擎故障診斷與排除。 7.燃料噴射系統故障診斷與排除。 8.點火系統故障診斷與排除。 9.引擎定期保養項目。 10.引擎馬力測試。 11.引擎性能綜合測試。	12	
(二)第2章底盤綜合實習	1.煞車試驗器的使用。 2.煞車力的計算。 3.車輪校正的預備工作。 4.車輪校正儀器的使用。 5.底盤定期保養項目。 6.更換離合器片、釋放軸承、離合器拉線。 7.檢查煞車性能。 8.車輪定位。 9.動力轉向性能測試。 10.自動變速箱檢查測試。 11.SRS氣囊檢查。	12	
(三)第3章電系綜合實習	1.電壓電流錶(Volt ampere tester)。 2.電瓶測試器(Battery tester)。 3.起動系統故障診斷與排除。 4.充電系統故障診斷與排除。 5.聲光系統故障診斷與排除。	12	

	6.其他附屬裝置故障診斷與排除。 7.電子零件檢測。		
(四)第4章柴油引擎綜合實習	1.噴油嘴試驗器的使用。 2.柴油引擎正時燈及轉速錶的使用。 3.供油系統故障診斷與排除。 4.噴油嘴檢查、調整與測試。 5.噴射泵檢查與調整。 6.預熱系統故障診斷與排除。 7.柴油引擎發動、故障診斷與排除。	12	
(五)第5章其他相關實習	1.冷媒充填機的使用。 2.汽車排氣測試器的使用與排放標準。 3.排氣淨化各裝置的功用及作用。 4.汽車空調實習。 5.排氣淨化裝置的檢修。	6	
合　計		54	

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、術科測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教

	學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-9高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝品調製實務		
	英文名稱	Easy Cosmetic Production Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.培養學生學習並了解該領域相關之化學原理及應用方式。 2.使學生能運用課程中所學的知識與技能，進一步衍生出相關創意發想或應用方法，提升學生研究學習能力 。			
議題融入	餐飲管理科：環境、品德、科技、安全			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 香水製作	1. 香精油 2. 香水酒精	9	
(二) 手工皂製 作	1..皂基 2.精油 3.色料	9	
(三) 潔顏慕斯	1. 起泡劑 2. 甘油 3.保濕調和水 4.抗菌劑	9	
(四) 抗痘凝膠	1.束成膠 2 茶樹精油	9	
(五) 按摩油	1.精萃橄欖油 2.精油	9	
(六)保濕控油化妝水	1.保濕調和水 2.甘油 3.茶樹精油	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.實習工場宜配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 5.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	(一)教材編選 1.教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2.教師自編教材。 3.教師提供之補充教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目.得依相關規定上課。 2.至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師教學前，應編寫教學計畫。 4.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關 問題，然後採取解決問題的步驟。 5.教師教學時，應以和日常生活有關的事物做為教材。 6.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方 7.注意工具的操作要領與安全考量。 8.循序漸進使學生熟悉技巧。 9.教師講解、示範操作，應注意個別指導。

表 11-2-4-10高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	化妝品調製實務		
	英文名稱	Easy Cosmetic Production Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.培養學生學習並了解該領域相關之化學原理及應用方式。 2.使學生能運用課程中所學的知識與技能，進一步衍生出相關創意發想或應用方法，提升學生研究學習能力 。			
議題融入	美容科：環境、品德、科技、安全			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 香水製作	1. 香精油 2. 香水酒精	9	
(二) 手工皂製 作	1..皂基 2.精油 3.色料	9	
(三) 潔顏慕斯	1. 起泡劑 2. 甘油 3.保濕調和水 4.抗菌劑	9	
(四) 抗痘凝膠	1.束成膠 2 茶樹精油	9	
(五) 按摩油	1.精萃橄欖油 2.精油	9	
(六)保濕控油化妝水	1.保濕調和水 2.甘油 3.茶樹精油	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.實習工場宜配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 5.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	(一)教材編選 1.教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2.教師自編教材。 3.教師提供之補充教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目.得依相關規定上課。 2.至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師教學前，應編寫教學計畫。 4.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關 問題，然後採取解決問題的步驟。 5.教師教學時，應以和日常生活有關的事物做為教材。 6.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方 7.注意工具的操作要領與安全考量。 8.循序漸進使學生熟悉技巧。 9.教師講解、示範操作，應注意個別指導。

表 11-2-4-11高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香調理實務		
	英文名稱	Fangxiangliaofa		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.何謂芳香學 2.芳香學的運用 3.瞭解芳香精油的鑑別方式。 4.瞭解芳香理療法與現生活之關係 5.了解人體指壓的功能。 6.熟練指壓的基本技巧。 7.芳香學配合手技按摩方式。 8.能靈活運用各種芳香精油調理身心。 9.芳香調理法之現今狀況及未來之發展趨勢			
議題融入	餐飲管理科：環境、品德、科技、安全、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) 芳香調理法之發展與現況	1芳療歷史探索 2.精油植物學	3	
(二) 芳香精油製品的認識與保存。	1. 精油的特性 2. 冷壓法 3. 水蒸溜法 4. 蒸氣蒸溜法	9	
(三) 皮膚類型與芳香精油的選擇。	1.基本皮膚學認識 2.皮膚系統與芳香照護 3.運動系統與芳香照護 4.神經系統與芳香照護 5.精油與情緒管理	6	
(四)芳香精油的使用方式與注意事項	1.薰香式 2.熱水蒸氣式 3.手掌摩擦式、手帕式 4.噴霧式 5 沐浴式 6.孕婦.嬰兒.小孩.高.低血壓患者須審慎 對待	6	
(五) 芳香療法的技能1	1.瑞典式按摩	9	
(六) 芳香療法的技能2	1.淋巴引流按摩	6	
(七) 芳香療法的技能3	1.日本穴道按摩	3	
(八) 芳香療法的技能4	1.泰國式按摩 2.東方頭部按摩	6	
(九) 芳香調理的注意事項	1.飯後半小時或剛吃完大餐 2.皮膚感染或過敏 3.懷孕婦女避免刺激子宮 4.心臟病.高血壓.心血管疾病.	6	
合 計		54	

學習評量 （評量方式）	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.實習工場宜配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 5.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	(一)教材編選 1. 自編教材、相關芳香學書籍與精油書籍與網路相關資料來源。 2.坊間書局出版專業用書。 (二)教學方法 1.注意工具的操作要領與衛生、安全考量。 2.循序漸進使學生熟悉指壓技巧。 3.教學上宜多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力。 4.教師講解、示範操作，應注意個別指導。 5.互相對做練習體驗受術者與施術者的感受，增進學習功效。 6.鼓勵同學應用於保健美容與舒緩壓力之用途上。本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 7.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 8.隨堂示範 講解 並以大型掛圖 幻燈片 投影片 錄影帶等多媒體輔助教學增進學習情趣。

表 11-2-4-12高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香調理實務		
	英文名稱	Fangxiangliaofa		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.何謂芳香學 2.芳香學的運用 3.瞭解芳香精油的鑑別方式。 4.瞭解芳香理療法與現生活之關係 5.了解人體指壓的功能。 6.熟練指壓的基本技巧。 7.芳香學配合手技按摩方式。 8.能靈活運用各種芳香精油調理身心。 9.芳香調理法之現今狀況及未來之發展趨勢			
議題融入	美容科：環境、品德、科技、安全、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) 芳香調理法之發展與現況	1芳療歷史探索 2.精油植物學 .	3	
(二) 芳香精油製品的認識與保存。	1. 精油的特性 2. 冷壓法 3. 水蒸溜法 4. 蒸氣蒸溜法	9	
(三) 皮膚類型與芳香精油的選擇。	1.基本皮膚學認識 2.皮膚系統與芳香照護 3.運動系統與芳香照護 4.神經系統與芳香照護 5.精油與情緒管理	6	
(四)芳香精油的使用方式與注意事項	1.薰香式 2.熱水蒸氣式 3.手掌摩擦式、手帕式 4.噴霧式 5 沐浴式 6.孕婦.嬰兒.小孩.高.低血壓患者須審慎 對待	6	
(五) 芳香療法的技能1	1.瑞典式按摩	9	
(六) 芳香療法的技能2	1.淋巴引流按摩	6	
(七) 芳香療法的技能3	1.日本穴道按摩	3	
(八) 芳香療法的技能4	1.泰國式按摩 2.東方頭部按摩	6	
(九) 芳香調理的注意事項	1.飯後半小時或剛吃完大餐 2.皮膚感染或過敏 3.懷孕婦女避免刺激子宮 4.心臟病.高血壓.心血管疾病.	6	
合 計		54	

學習評量 （評量方式）	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.實習工場宜配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 5.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	(一)教材編選 1. 自編教材、相關芳香學書籍與精油書籍與網路相關資料來源。 2.坊間書局出版專業用書。 (二)教學方法 1.注意工具的操作要領與衛生、安全考量。 2.循序漸進使學生熟悉指壓技巧。 3.教學上宜多使用圖片或示範，使學生更明瞭，激發學生的思考能力。 4.教師講解、示範操作，應注意個別指導。 5.互相對做練習體驗受術者與施術者的感受，增進學習功效。 6.鼓勵同學應用於保健美容與舒緩壓力之用途上。本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 7.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 8.隨堂示範 講解 並以大型掛圖 幻燈片 投影片 錄影帶等多媒體輔助教學增進學習情趣。

表 11-2-4-13高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理		
	英文名稱	The hairstyle combs		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品德力(活力)、專業力(科技)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.了解髮型梳理基礎的正確性。 2.瞭解髮型梳理概念奠定設計創作之基礎。 3.瞭解歷代髮型之演變及各種梳理技巧。 4.增進整體美審觀念及欣賞能力。 5.由髮型設計培養藝術創造的生活情趣。 6.培育美髮造型專業人才。			
議題融入	美容科：性別平等、生命、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.歷代髮型的介紹。 2.如何使用髮夾的固定。	6	第一學期
(二)髮基種類	1.各種髮基的做法（長、方、三角形）	9	
(三)逆梳刮髮	1.逆梳梳髮基本方法	6	
(四)包頭造型1	1.包頭髮基的做法 2.如何使用髮夾的固定。	6	
(五) 包頭造型髮型各式設計梳法2	長髮髮型設計梳理	9	
(六) 包頭造型髮型各式設計梳法3	短髮髮型設計梳理。	9	
(七) 包頭造型髮型各式設計梳法4	日式包頭梳理	9	
(八) 包頭造型髮型各式設計梳法5	創意編髮	9	第二學期
(九) 包頭造型髮型各式設計梳法6	俏麗短髮造型梳理	9	
(十) 包頭造型髮型各式設計梳法7	新娘髮型設計梳理	9	
(十一) 包頭造型髮型各式設計梳法8	三股編髮與多股編髮造型梳理	9	
(十二) 髮型設計綜合梳理應用與變化1。	OMC世界髮型梳理	9	
(十三) 髮型設計綜合梳理應用與變化2。	作品成果發表會	9	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，教師可按單元的內容和性質，配合使用作業、演示、心得報告、作品或實 務操作….等。 2.除實施總結性評量外，亦應重視形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量， 兼顧學生五育並重，均衡發展。 3.教學評量應注意學生個別差異，對未達到評量標準之學生，應分析診斷其原因， 實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得 以充分發展。 4.教學評量之結果應妥善運

	用，除提供教師作為改進教材、教法及輔導學生學習 之依據外，應知會家長及導師，以增加對學生的了解與輔導，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.實習工場宜配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 4.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 5.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	(一)教材編選 1.坊間書局出版專業用書 2.本校教師自編教材 3.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接能。 4.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3. .隨堂示範 講解 並以大型掛圖 幻燈片 投影片 錄影帶等多媒體輔助教學增進學習情趣。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 6.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 7.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業。 8.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-14高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電動機車基礎實習		
	英文名稱	Electric locomotive basic 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		
學生圖像	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：電工電子實習、電系實習			
教學目標(教學重點)	一、電動機車維修授課方式，讓學生循序漸進學習。 二、電動機車維修照片均依據實車實地拍攝，引導學生正確學習。 三、原理解說實際操作示範，淺顯易懂。 四、電動機車認證標準和合格產品照片及電動機車補助政策。			
議題融入	汽車科：品德、科技			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第1章認識電動機車	1.電動輔助自行車。 2.電動自行車。 3.小型輕型電動機車。 4.輕型電動機車。 5.電動機車的補助辦法。	3	
(二)第2章電動機車維修概論	1.電的認識。 2.認識電路。 3.電動機車維修工具。 4.電動機車維修零件部品分析。 5.電動機車維修檢修方法。	9	
(三)第3章電動機車電池解析	1.電動機車電池的分類。 2.鉛酸電池。 3.鋰電池系列。 4.電動機車電池故障分析。	6	
(四)第4章電動機車充電器分析	1.電池的容量。 2.電池充電器方法。 3.電動機車鉛酸電池使用的充電器。 4.電動機車鋰電池使用的充電器。 5.充電器故障分析。 6.未來充電器－非傳導式充電器。 7.電動機車電池充電站／交換站。	9	
(五)第5章電動機車馬達	1.馬達的演進。 2.電動機（馬達）原理。 3.電動機車馬達。 4.電動機車之續航力計算。 5.電動機車馬達維修。	9	
(六)第6章電動機車馬達控制器	1.電動機車馬達轉速控制。 2.電動機車控制器功能。 3.電動機車控制器檢修。 4.電動機車其他元件檢修。	9	
(七)第7章 電動機車馬達維修實例	1.電動輔助自行車 - X 純牌為例。 2.電動自行車 - XE 牌為例。 3.電動自行車 - X 星電動自行車為	9	

	例。 4.電動自行車 - 寅 X 電動自行車為例。 5.電動機車 - 逸 X 電動機車為例。 6.電動機車常見故障解析。 7.電動機車保養注意事項。 8.電動機車維修人員服務觀念與態度。		
合　計		54	

學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、術科測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-15高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色飲品		
	英文名稱	Special drink		
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(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、熟悉非酒精飲料的類別與特性。 二、瞭解酒的類別與特性。 三、瞭解雞尾酒的調製要領。 四、瞭解酒類之服務技巧。			
議題融入	餐飲管理科：品德、資訊			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	第一節 飲料的意義與定義 第二節 飲料的分類	2	
(二) 茶的介紹-1	第一節 茶類的分類 第二節 茶類的特性	9	
(二) 茶的介紹-2	第三節 茶的沖調與 服務 第四節 調味茶的變化 第五節 養生茶	9	
(三) 無咖啡之飲料-1	第一節 乳製品飲料 第二節 果汁飲料的 種類	9	
(三) 無咖啡之飲料-2	第三節 綜合果汁的調製 法 第四節 蘇打水、冰淇淋及 礦泉水	9	
(四) 含咖啡因之飲料-1	第一節 可可亞、阿華田的介紹 第二節 咖啡的歷史與種類特色	9	
(四) 含咖啡因之飲料-2	第三節 咖啡的製作與調製方法 第四節 常見的花式咖啡	9	
(五)酒的分類與介紹-1	第一節 釀造酒 第二節 蒸餾酒	9	
(五)酒的分類與介紹-2	第三節 合成酒 第四節 國產酒	9	
(六) 雞尾酒的調製-1	第一節 雞尾酒之特性 第二節 雞尾酒之用具 與材料	9	
(六) 雞尾酒的調製-2	第三節 調酒的基本原則與方 法 第四節 雞尾酒的種類	9	
(七) 吧檯作業及酒類服務-1	第一節 吧檯設備及作業規範 第二節 酒單的認識	4	
(七) 吧檯作業及酒類服務-2	第三節 酒的服務	6	
(七) 吧檯作業及酒類服務-3	第四節 酒與食物的搭配	6	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評

	定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4.可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問 題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 9.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-16高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	新娘祕書		
	英文名稱	Bride Secretarial		
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(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	美容科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.認識新娘秘書的工作性質。2.了解台灣婚紗產業發展興起與發展歷史。3.了解新娘秘書的職場優勢。4.培養優良的職業道德。5.訓練學習新娘造型的設計與配飾的運用能力。6.學習各種風格的化妝技巧及髮型技巧。			
議題融入	美容科：性別平等、品德、生命、資訊、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)新娘秘書的發展由來	1.瞭解新娘秘書經營策略 2.熟悉諮詢服務流程	3	第一學期
(二)傳統結婚習俗與現代婚體	認識傳統與現代婚體之差異性	3	
(三)新娘秘書的工作性質-1	了解新娘秘書的專業知識	3	
(四)新娘秘書的工作性質-2	認識新娘秘書的工作性質	3	
五)新娘秘書的工作流程-1	確定檔期、安排試妝、提供諮詢	3	
(六)新娘秘書的工作流程-2	造型總類與建議	9	
(七)新娘秘書的工作流程-3	髮型總類與建議	9	
(八)新娘秘書的工作流程-1-4	禮服總類與建議	9	
(九)新娘造型設計-1	學習各種風格的化妝技巧及髮型技巧	6	
(十)新娘造型設計-2	臉部外觀及五官的修飾技巧	6	
(十 一)新娘造型設計-3	眼形與眼線的修飾技巧	6	第二學期
(十 二)新娘造型設計-4	鼻影、眉毛的介紹與修飾技巧	6	
(十 三)新娘造型設計-5	皮膚色彩與技巧調整	6	
(十 四)新娘造型設計-6	唇型的介紹與修飾技巧	6	
(十 五)新娘造型設計-7	新娘身型與禮服選擇	6	
(十六)新娘造型設計-8	新娘彩妝常用色彩的搭配與應用	6	
(十七)新娘造型設計-9	完美動人的眼妝技巧	6	
(十八)新娘配飾的運用-1	1.學習新娘造型的設計與配飾的運用 2.能運用不同材料的設計飾品	6	
(十九)新娘配飾的運用-2	3.能依照新娘造型搭配飾品 4.能設計出不同造型的飾品設計 5.能設計出不同造型的頭髮花飾	6	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理

	想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。3.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。5.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。6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術能力。7.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	(一)教材編選1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。(二)教學方法1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。3.教師教學前，應編定教學進度表。4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-17高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意蛋糕製作		
	英文名稱	Creative Cake Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	餐飲管理科	美容科		
	3	3		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.蛋糕烘焙與裝飾技巧必備之專業知識 2.啟發學生學習蛋糕裝飾技術的興趣 3.抹刀、擠花、創意造型等技巧示範及實作技能指導			
議題融入	餐飲管理科：品德、安全 美容科：品德、安全			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 基本工具介紹	1.製作蛋糕的工具 2.裝飾使用的工具	9	
(二) 基本材料認識	1.蛋糕材料 2.裝飾材料 3.包裝材料	9	
(三) 蛋糕製作	1.蛋糕體的製作 2.蛋糕體的應用	9	
(四) 色彩霜飾	1.霜飾的種類 2.色彩的應用	9	
(五) 裝飾技巧(一)	1.抹刀裝飾 2.擠花裝飾	9	
(六) 裝飾技巧(二)	3.水果裝飾 4.巧克力裝飾	9	
合　計		54	

學習評量(評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教

	學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-4-18高雄市私立高英高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車檢診實習		
	英文名稱	Automotive Diagnosis Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	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	品德力(活力)、專業力(科技)、創造力(創新)、職業力(卓越)			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解引擎電路識別。 二、學生能瞭解車輛專用診斷儀器之操作方法。 三、學生能運用基本車輛診斷儀器進行數據診斷。 四、學生能學習如何使用車輛診斷儀器進行故障診斷。 五、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。			
議題融入	汽車科：品德、科技			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
第一章　汽車引擎	1.內燃機之循環 2.循環之種類 3.引擎學理名詞之釋義 4.迴轉活塞式引擎	9	
第二章　冷卻與潤滑系統	1.冷卻系統 2.潤滑系統	9	
第三章　燃料系統	1.汽油的性質 2.燃料和空氣的混合比 3.汽油引擎的燃燒 4.燃料系統的功用	9	
第四章　點火系統	1.引言 2.點火系統的基本概念 3.電容器的重要性 4.多電阻的重要性 5.普通點火系統設計上的缺點 6.電晶體點火系統 7.結論	9	
第五章　汽車各種測試儀器操作說明與診斷	1.引擎示波器操作說明 2.電壓錶 3.歐姆錶 4.發火線圈檢驗器 5.電容器檢驗 6.白金閉角錶使用說明與診斷 7.轉速與汽缸動力平衡測試 8.點火提前與燃燒效率測試說明與診斷 9.分電盤測試器使用說明與診斷 10.HC-CO-NOx排氣分析操作與診斷 11.引擎漏氣測試與診斷 12.冷卻系統測試與診斷 13.引擎壓力與真空測試 14.引擎一般故障診斷與校正	9	

第六章　各種汽車修護資料與規格	1.裕隆速利修護資料與規格 2.三陽喜美修護資料與規格 3.福特車修護資料與規格 4.其他車種修護資料與規格	9	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1.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.教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、 建教式合作教學等教學。 3.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.實習工場宜裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。 5.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。 6.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校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，以縮短產學落差，提昇學生技術 能力。 7.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	(一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能 洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並得蒐集工作手冊、新產品型錄、電工法規等資料供教學參考。 7.可選用配合工場實習設備編寫之教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 8.可引進業界技術手冊與職場技能訓練手冊及教案。 (二)教學方法 1.本課程以實習操作為主，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定採分組上課。 2.本科目為實習科目，教學方法以講解、示範、觀摩、操作、評量為原則，進行實作教學。 3.教師教學前，應編定教學進度表。 4.教師教學時，應以日常生活有關的事務做為教材。 5.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎， 引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 6.在實作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。 7.在教學中，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 8.課程進行時可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 9.教師教學時請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 10.對於實習步驟、複雜電路圖、元件外觀及動作方式、儀器產品照片等，可製作成影片、投影片，搭配多媒體於講解時使用。 11.教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

科目節數規劃說明

112學年度入學新生適用

(一)、一般科目

一、部定必修一般科目節數規劃說明(以校為單位)

課程無調整，無須填寫資料

二、校訂必修一般科目節數規劃說明(以校為單位)

課程無調整，無須填寫資料

三、校訂選修一般科目節數規劃說明(以校為單位)

課程無調整，無須填寫資料

(二)、專業科目

一、部定必修專業科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

二、校訂必修專業科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

三、校訂選修專業科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

(三)、實習科目

一、部定必修實習科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

二、校訂必修實習科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料

三、校訂選修實習科目節數規劃說明

課程無調整，無須填寫資料