

高級中等學校課程計畫

華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校

學校代碼：121415

技術型課程計畫書

本校 108 年 3 月 25 日 107 學年度第 2 次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(108 學年度入學學生適用)

核定版

中華民國 108 年 6 月 16 日

學校基本資料表

學校校名	華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校				
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科；飛機修護科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 食品群:烘焙科 4. 家政群:時尚造型科 5. 餐旅群:餐飲管理科			
	建教合作班	1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 家政群：時尚造型科 4. 餐旅群：餐飲管理科			
	重點 產業 專班	產學攜手合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向課程專班			
		雙軌訓練旗艦計畫			
	其他				
聯絡人	處室	教務處	電話	07-6921212*2202	
	職稱	教學組長	行動電話		
	姓名	王雅萍	傳真	07-6900961	
	E-mail	pingping01@gmail.com			

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	19	1	23	1	33	3	75
		飛機修護科	1	18	1	8	0	0	2	26
	電機與電子群	資訊科	1	15	1	17	1	15	3	47
	食品群	烘焙科	1	13	1	17	1	41	3	71
	家政群	時尚造型科	1	17	1	14	1	26	3	57
	餐旅群	餐飲管理科	1	16	1	17	1	39	3	72

二、核定科班一覽表

表 2-2 108 學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	46
		飛機修護科	1	46
	電機與電子群	資訊科	1	46
	食品群	烘焙科	1	46
	家政群	時尚造型科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	1	46
實用技能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	48
	美容造型群	美髮技術科	1	48

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

(一) 學校願景

培養進取有為，紳士淑女的園地

塑造學藝精湛，技師學士的搖籃

(二) 學校願景補充說明（得說明學校願景型塑之理念或蘊含）

本校以塑造『家』的校園文化」為主體，以學生及老師為核心，以「品德為本，技藝為重，人文為要」為主軸，建立「培養進取有為，紳士淑女的園地；塑造學藝精湛，技師學士的搖籃」為學校願景。務期學生五育均衡發展，並強化產學鏈結拉近學用落差與務實致用達到十二年國教適性揚才的目標。

基於上述本校以「品格力、專業力、創造力、多元力」做為學生圖像，同時依據學校現況的 SWOT 矩陣分析，以建立「品德校園、落實專業、優質創造、多元跨域」為學校目標。

二、學生圖像

品格力

- (1) 具備「誠實、公平、有責任感、關懷及尊重別人」的能力。
- (2) 能夠與別人合作及解決團隊問題的人。
- (3) 具有敏銳的思考，又能友善、負責和誠實的行動者。
- (4) 具備批判思考的能力，以及與人論辯、論述、溝通的能力。
- (5) 具有韌性、耐性、挫折容忍力和適應力。

專業力

- (1) 具備專門知識與實際執行的能力。
- (2) 具有高度道德情操的能力。
- (3) 具有不輕易動搖的自信的能力。
- (4) 能夠貫徹信念的能力
- (5) 具有好奇心及向上心並擁有嚴格的紀律的能力。

創造力

- (1) 具有產生「新思想，發現和創造新事物」的能力。
- (2) 能夠具備「變通性、流暢性和獨特性」的能力。
- (3) 具有激發求知慾和好奇心的行動者。

(4)培養求異思維和求同思維的能力。

(5)具備急驟式的聯想能力。

多元力

(1)培養具備「語文智能及數理邏輯智能」的能力。

(2)培養具備「空間智能及肢體動覺智能」的能力。

(3)培養具備「音樂智能及人際智能」的能力。

(4)培養具備「內省智能及自然智能」的能力。

(5)培養對於「事物本質的靈感、頓悟和直覺思維」的能力

肆、課程發展組織要點

華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

民國 108 年 1 月 28 日校務會議修正通過

- 一、依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 17 人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一)主任委員兼召集人：校長。
 - (二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、會計主任、人事主任)擔任之；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。
 - (三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含國文科、英文科、數學科)擔任之，每學科 1 人。
 - (四)專業群科教師：由各專業群科(科主任)擔任之，每專業群科(科主任)1 人。
 - (五)年級教師代表：由各年級教師推選之。
 - (六)教師代表：由學校教師推派 2 人擔任之。
 - (七)專家學者：由學校聘任專家學者 1 人擔任之。
 - (八)產業代表：由學校聘任產業代表 1 人擔任之。
 - (九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 1 人擔任之。
 - (十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派 1 人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - (二)統整及審議學校課程計畫。
 - (三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
 - (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
 - (二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
 - (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
 - (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
 - (五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

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

(二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任或召集人召集並擔任主席。

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

研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三) 協助辦理教師甄選事宜。

(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一) 各學科/群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

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

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

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

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

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，呈 校長核定後施行。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表 5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				品格力	專業力	創造力	多元力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	引導學生涵養良善的自我品格；進一步提升自主學習的能力。	●			
			引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		●		
			學生能從生活情境及其他類科學習過程中，使用正確之應用文體				●
	英語文	【總綱之教學目標】	引導學生涵養良善的自我品格；進一步提升自主學習的能力。	●			
			訓練學生運用所學的字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。		●		
			學生能在生活情境，使用正確之英語文			●	
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。		●	○	○
			訓練學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。		●	○	●
			增強學生基礎應用能力，以培養學生未來繼續進修、自我發展的能力。		●	●	○
	數學(B)	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。		●	○	○
			訓練學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。		●	○	●
			增強學生基礎應用能力，以培養學生繼續進修、自我發展的能力。		●	●	○
	數學(C)	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。		●	○	○
			訓練學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來工作領域內實務問題。		●	○	●
			增強學生基礎應用能力，以培養學生未來繼續進修、自我發展的能力。		●	●	○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	引導學生涵養良善的自我品格；進一步提升自主學習的能力	●			
			引導學生以學習之歷史知識為基礎，經由史事鋪陳、解釋，理解歷史發展脈絡，時代延續及變遷。		●		
			引導學生對時間脈絡來瞭解現在，透過對歷史發展因果的認知與歷史思維，培養學生的思考、分析、反省的學習能力，並導引學生對人與事的同理心。				●
	地理	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解重要地理現象的空間分布及其意涵。		●		
			引導學生瞭解地理環境與人類活動之間的關係，並認識其生長、生活的地理環境。				●
			培養學生關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。	●			
公民與社會	【總綱之教學目標】	培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，且積極於公民參與。	●				
		引導學生認識現今社會、政治、法律與經濟的發展。		●			
		培養學生具備多元思辨、分析及統整的能力。				●	
自然科學	物理(A)	【總綱之教學目標】	協助學生建構正確的基本物理知識。		●		
			激發學生追求事物原理的興趣。				●
			養成學生良好的科學態度。	●			
	化學	【總綱之教學目標】	協助學生建構正確的基本化學知識。		●		

領域	學 (A)		激發學生追求事物原理的興趣。				●
			養成學生良好的科學態度。	●			
	化學 (B)	【總綱之教學目標】	協助學生建構正確的基本化學知識。		●		
			激發學生追求事物原理的興趣。			●	
			養成學生良好的科學態度。	●			
	生物 (B)	【總綱之教學目標】	協助學生建構正確的基本生物知識。		●		
激發學生追求事物原理的興趣。						●	
養成學生良好的科學態度。			●				
藝術 領域	音樂	【總綱之教學目標】	引導學生能夠透過音樂展現，表達出自我情感思想。			●	
			讓學生認識到音樂的多元面向，進而學會尊重不同音樂類型的差異性。				●
			透過小組活動，讓學生互相理解與溝通，體認到藝術真正的價值。	●			
	美術	【總綱之教學目標】	引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值。		●		
			引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力				●
			引導學生關注社會文化，透過藝術參與和創新思考達到解決問題與自我實現之目的。	●			
綜合 活動 領域	生涯 規劃	【總綱之教學目標】	引導學生探究個人成長歷程與生涯發展之關係，主動探索個人生涯目標及意義。		●		
			培養學生探索生涯相關資訊，評估個人生涯發展進路。			●	
			培養學生生涯管理能力，能夠多元化開展自我。				●
科技 領域	資訊 科技	【總綱之教學目標】	培養學生應用科技的知識與能力，有效規劃個人生涯發展朝向自我精進。		●		
			培養系統思考與分析探索的能力，並能整合科學、科技等方法及工具，有效處理與解決問題。			●	
			運用科技去關懷、敏察和理解國內及全球科技發展現況或本土與國際事務，並尊重與欣賞差異。				●
健康 與 體 育 領 域	健康 與 護 理	【總綱之教學目標】	協助學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我管理能力。		●		
			培養學生運用醫療救護資源，及思辨與善用健康生活的相關資訊。				●
			引導學生學習適當人際與親密關係的發展知能，培養學生愛、尊重、負責任的態度。	●			
	體 育	【總綱之教學目標】	使學生能認識、瞭解各項運動技能的原理，學習正確之姿勢與動作，並透過檢視，提出適當的修正方法，以達到有效學習運動技能的目標。		●		
			引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，並展現包容多元、溝通協調及團隊合作的精神與行動。				●
			引導學生遵守運動規範，展現良好道德情操並運用於生活當中，落實身體自主權的尊重與維護。	●			
全民 國防 教育	全民 國防 教育	【總綱之教學目標】	強化全民國防觀念，配合時事、環境災害新聞事件，訓練學生具備災害應變的基本知識與技能。		●		
			結合國際與亞太情勢的現況與變遷，引導學生掌握世局脈動及尊重多元文化的價值。				●
			培養學生愛國心，能體認全民國防是凝聚全民，發揮整體國防力量的基石。	●			

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

二、群科教育目標與專業能力

表 5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					品格力	專業力	創造力	多元力	
汽車科	汽車科	1. 各大汽車保修廠技師 2. 汽車裝配工坊及中古車輛技術達人 3. 汽車材料行店長 4. 汽車銷售人員 5. 汽車美容達人 6. 汽車電機達人 7. 汽車輪胎行店長 8. 汽車精品店工作坊、考驗場及檢驗場專業人員 9. 機車行技師	1. 培育學生汽車專業知識及技能，成為汽車工業基礎技術人才。 2. 培育學生擔任各類汽車之保養、檢查、修理、調整及故障分析排除等工作能力，成為汽修專精人才。 3. 培育學生具有敬業、負責、勤奮、合作等優良職業道德與服務精神，成為品格優秀人才。 4. 培育學生具備終身學習及擁有創新能力，成為擁有獨立故障排除及創新思考的人才。	具備汽車科基本運算及邏輯推理能力	●	●	●	●	
				具備汽機車引擎維護保養、故障判斷及排除能力		●	●	●	
				具備汽機車底盤維護保養、故障判斷及排除能力		●	●	●	
				具備汽機車電機維護保養、故障判斷及排除能力		●	●	●	
				具備汽機車美容維護保養、故障判斷及排除能力		●	●	●	
				具備終身學習和職業道德能力	●	●	●	●	
	動力機械群	飛機修護科	1、培養成為航空公司機隊維修及機務人員。 2、機場地面勤務人員。 3、各型軍機維修及機務人員。 4、民航局航務人員（包含：航務、航空通信、飛航管制及飛行諮詢）。 5、航機保修相關領域及故障分析、排除之專業技術人才。 6、模型飛機及無人機(UAV)產品檢查、修理、調整及故障分析排除之專業技術人才。 7、機械設備檢修之專業技術人才。	1. 培育學生成為飛機發動機、液壓、儀表電器修護之基礎技術人才。 2、培育學生成為具有職業道德、積極進取及敬業樂群的人才。 3、培養學生成為終身學習、再進修及自我發展的人才。	具備定翼、旋翼機基礎修、維護、保養、故障初步判斷及排除能力，並養成精密裝具試驗、維護、保養、故障判斷及排除能力		●		
					具備地勤人員停機線基礎維修實務、保養、故障初步判斷及排除能力，並對培養模型飛機及無人機(UAV)產品檢查、修理、調整及故障分析排除之專業技術人才	●			
					具備各型軍機維修及機務人員對機械結構修理、機件保險維護、保養、故障初步判斷及排除能力				●
					具備航務人員（航務、航空通信、飛航管制及飛行諮詢）之養成，對飛機電路系統維護、保養及故障初步判斷及排除能力				●
					具備飛機發動機、環控系統航機保修相關領域之維護、保養、故障判斷及排除能力及機械設備檢修之專業技術人才				●
					具備飛行器液壓、機構附件、儀表、飛操等系統及相關組件維護、保養、故障初步判斷及排除能力		●		
電機	資訊	1. 電子科技公司維修技術人員。	1. 培養資訊電子相關領域之專業技術人才。	具備電機與電子儀器及相關設備操作及保養之能力。		●		●	

與電子群	科	2. 電子科技公司專業技術人員。 3. 電腦軟體設計公司程式設計技術人員。 4. 電腦網路技術人員。 5. 3C 量販店維修技術人員。 6. 3C 量販店店長。 7. 單晶片、微電腦控制開發技術人員。	2. 培養電腦及相關電子產品檢查、修理、調整及故障分析排除之專業技術人才。 3. 培養電子儀表檢修之專業技術人才。 4. 培養電子電路檢測、故障排除及創新思考之專業技術人才。 5. 培養敬業、負責、勤奮、合作、職業道德、服務精神及相關專業領域繼續進修人才。	具備電學觀念及電路裝配、分析、設計及應用之能力。		●	●	●
				具備單晶片設計及微電腦應用觀念與分析及應用之能力		●	●	●
				具備電腦軟體應用、程式設計及基礎電腦網路通訊應用之能力。		●	●	●
				具備電子儀表檢修之專業能力		●		●
				具備資訊科相關職場所需安全衛生和職業道德及終身學習的能力。		●		●
食品群	烘焙科	1. 烘焙業相關之從業人員。 2. 食品製造業之從業人員。 3. 糖果製造業之從業人員。 4. 食品推廣與行銷之從業人員。 5. 培養學生成為終身學習、再進修及自我發展的人才	1. 具備烘焙專業能力，熟練後並具有烘焙相關證照之知識和技能，培育學生成為具有烘焙專業相關能力之人才。 2. 提升學生知能及繼續進修能力。 3. 培養學生成為食品推廣與行銷之人才。 4. 能充滿熱忱與活力，真誠地與人溝通並施予關懷。 5. 培養敬業、負責、勤奮、合作、職業道德、服務精神及相關專業領域繼續進修人才	培育烘焙專業技能		●	●	●
				培育食品加工專業技能		●	●	●
				培育食品加工專業技能		●	●	●
				具備中式麵食專業技術能力		●	●	●
				結合在地食材融入烘焙食品、食品加工之能力		●	●	●
				具備烘焙相關職場所需安全衛生和職業道德能力	●	●		
				培育再進修為終身學習之自我發展的能力	●	●	●	●
家政群	時尚造型科	1. 化妝造型師 2. 髮型設計師 3. 新娘秘書 4. 美甲師 5. 時尚展演人員 6. 整體造型師 7. 個人造型工作室	1. 培育創新美容造型及髮型設計之相關技術人才。 2. 培育時尚產業需求之整體造型設計人才。 3. 培育時尚展演相關產業之專業人才。 4. 培育新式髮型設計之專業人才 5. 培育時尚彩繪造型之專業人才 6. 培養相關專業領域職業道德及繼續進修人才	具備美容美髮型相關基本設計之能力。		●		●
				具備整體造型設計之能力。		●	●	
				具備時尚展演設計之能力		●	●	●
				具備新式髮型設計之專業能力		●	●	●
				具備時尚彩繪造型之專業能力		●	●	●
				具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進之能力	●			●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲業相關之從業人員。 2. 烘焙業相關之從業人員。 3. 飲料製造業相關之從業人員。	1. 具備餐旅基礎專業能力，熟練後並具有餐飲相關證照之知識和技能。 2. 提升學生知能及繼續進修能力。 3. 培養創造力、想像力，增益其解決問題之能力。 4. 能充滿熱忱與活力，真誠地與人溝通並施予關懷。	培育廚藝專業能力	●	●	●	●
				具備廚藝專業技術能力	●	●	●	●
				具備餐旅服務基本技巧之能力	●	●	●	●
				培養基礎餐旅英文與會話之能力。		●		
				強化在地食材與餐飲、烘焙飲食鏈結之能力		●	●	●
				具備餐飲管理相關職場所需安全衛生和職業道德能力	●	●		

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備汽車科基本運算及邏輯推理能力
2. 具備汽機車引擎維護保養、故障判斷及排除能力
3. 具備汽機車底盤維護保養、故障判斷及排除能力
4. 具備汽機車電機維護保養、故障判斷及排除能力
5. 具備汽機車美容維護保養、故障判斷及排除能力
6. 具備終身學習和職業道德能力

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

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	應用力學	●						●
		機件原理	●	●	●	●			
		引擎原理	●	●		●			
		底盤原理	●		●				
		基本電學	●			●			●
	實習科目	機械工作法及實習							●
		機電製圖實習							●
		引擎實習		●					●
		底盤實習			●				●
		電工電子實習					●		●
		電系實習					●		●
		車輛空調檢修實習		●		●			●
		車輛底盤檢修實習				●			●
		車身電器系統綜合檢修實習		●		●	●		●
機器腳踏車基礎實習		●	●	●			●		
機器腳踏車檢修實習		●	●	●			●		
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●		●	
校訂選修	專業科目	自動變速箱	●	○	●	○	○		●
		汽車行業英文	●	○	○	○	○		●
		汽車新式裝備	●	●	●	●	○		●
		混合動力車	●	●	●	●	○		●
		汽車學	○	●	●	●			●
		機車學	○	●	●	●			●
		汽油噴射引擎	●	●					●
	實習科目	電子儀表量測	●	○	○	●	○		●
		電子電路實習	○	○	○	●	○		●
		機車修護實習	○	●	●	●	○		●
		汽車美容實習	○	○	○	○	●		○
		電動機車綜合實習	○	○	●	●	○		●
汽油引擎實習	●	●	○	○			●		

	汽車電系實習	●	○	○	●		●	
	汽車底盤實習	●	○	●	○		●	
	汽車修護實習	●	●	●	●	○	●	
	汽車空調實習	●	○	○	●	○	●	
	油電複合動力車實習	●	●	○	●	○	●	

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) 飛機修護科(381)

科專業能力：

1. 具備定翼、旋翼機基礎修、維護、保養、故障初步判斷及排除能力，並養成精密裝具試驗、維護、保養、故障判斷及排除能力
2. 具備地勤人員停機線基礎維修實務、保養、故障初步判斷及排除能力，並對培養模型飛機及無人機(UAV)產品檢查、修理、調整及故障分析排除之專業技術人才
3. 具備各型軍機維修及機務人員對機械結構修理、機件保險維護、保養、故障初步判斷及排除能力
4. 具備航務人員（航務、航空通信、飛航管制及飛行咨詢）之養成，對飛機電路系統維護、保養及故障初步判斷及排除能力
5. 具備飛機發動機、環控系統航機保修相關領域之維護、保養、故障判斷及排除能力及機械設備檢修之專業技術人才
6. 具備飛行器液壓、機構附件、儀表、飛操等系統及相關組件維護、保養、故障初步判斷及排除能力
7. 具備航機保修所要求的職業道德、衛生安全、修護紀律、工作習慣態度、價值觀、樂觀進取及專業持續精進之能力。

表 5-3-2 動力機械群飛機修護科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1 科 1 表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1	2	3	4	5	6	7		
部定必修	專業科目	機件原理	●	●	●	●	○	○	○	
		引擎原理	●	●	○	●	●	○	○	
		底盤原理	○		○	●				
		基本電學	○	○	○	●	●	●	●	
		應用力學	○	○	●	●	○	○		
	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	○	○	○	●	●	●	●	
		液氣壓基礎實習	●	●	○	●	●		○	
		液氣壓檢修實習	●	●	○	●	●		○	
		動力機械操作實習	●	●	○	●	○	●	○	
動力機械引擎實習	●	●	○	●	○	●	○			
校訂必修	專業科目	飛機學概論	●							
		航空技術英文				●				
	實習科目	專題實作							●	

校訂選修	專業科目	空用地面支援裝備概論	●							
		直升機原理	●							
		航空物料管理		●						
		航空品質管制							●	
		航空法規							●	
	實習科目	機件保險實習					●			
		飛機起落架系統實習						●		
		飛機維護基礎與實習		●						
		飛機電路系統實習				●				
		發動機系統與實習	●							
		飛機結構修理與實習			●					
		飛機儀表系統實習							●	
		停機線維修實務		●						
		飛機液壓系統與實習							●	
		電子儀表量測	●							
	電子電路實習							●		

備註：

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

(三) 資訊科(305)

科專業能力：

1. 具備電機與電子儀器及相關設備操作及保養之能力。
2. 具備電學觀念及電路裝配、分析、設計及應用之能力。
3. 具備單晶片設計及微電腦應用觀念與分析及應用之能力
4. 具備電腦軟體應用、程式設計及基礎電腦網路通訊應用之能力。
5. 具備電子儀表檢修之專業能力
6. 具備資訊科相關職場所需安全衛生和職業道德及終身學習的能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	基本電學		●					
		電子學		●					
		數位邏輯設計				●			
		微處理機				●			
	實習科目	基本電學實習	●	○			●		
		電子學實習	●	●			●		
		程式設計實習			●				
		可程式邏輯設計實習			●	●			
		單晶片微處理機實習			●	●			
		行動裝置應用實習			●	●			
		微電腦應用實習		●	●	●			
		介面電路控制實習		●	●	●			

校訂必修	專業科目	電腦網路			●				
		網頁設計			●				
		微電腦週邊概論		●			●		
	實習科目	專題實作							
		基本電學基礎實作	●					●	
		電腦網路實習			●				
		微電腦結構		●			●		
資訊技術		●			●				
校訂選修	專業科目	APP 程式設計			●				
	實習科目	影像處理實習			●				
		電腦繪圖實習			●				
		電腦動畫設計實習			●				
		套裝軟體實習			●				
		電子電路實習		●					
		電子儀表量測	●					●	
電子試算表實習				●					

備註：

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

(四) 烘焙科(517)

科專業能力：

1. 培育烘焙專業技能
2. 培育食品加工專業技能
3. 具備烘焙專業技術能力
4. 具備中式麵食專業技術能力
5. 結合在地食材融入烘焙食品、食品加工之能力
6. 具備烘焙相關職場所需安全衛生和職業道德能力
7. 培育再進修為終身學習之自我發展的能力

表 5-3-4 食品群烘焙科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1 科 1 表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1	2	3	4	5	6	7		
名稱	名稱									
部定必修	專業科目	食品加工	●	●	●	●	●	●		
		食品微生物	○	●	○	○	○	○		
		食品化學與分析	○	●	○	○	○	○		
	實習科目	食品加工實習	●	●	●	●	●	●		
		食品微生物實習	●	●	○	○	●	●		
		食品化學與分析實習	○	●	○	○	○	○		
		烘焙食品加工實習	●	●	●	●	●	●		
進階食品加工實習	●	●	●	●	●	●				
校訂必修	專業科目	烘焙食品概論	●	●	●	●	●	●		
		食品安全與衛生	●	●	●	●	○	●		
	實習科目	專題實作	○	●	○	○	●	○		

校訂選修	專業科目	人際關係與溝通技巧	○	○	○	○	○	●		
		食品與營養	○	○	○	○	●	●		
		食品添加物	○	●	●	○	○	●		
		產品包裝與應用	○	○	●	○	●	●		
		成本控制	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	點心製作與實習	●	●	●	●	●	●		
		西點烘焙實習	●	●	●	●	●	●		
		台灣多元特色小吃實習	○	●	○	○	●	○		
		地方特色產品實習	○	●	○	○	●	●		
		餅乾製作實習	●	○	●	○	●	●		
		蛋糕裝飾實習	●	○	●	○	●	●		
		伴手禮製作實習	●	○	○	○	●	●		
		巧克力製作與實習	●	○	○	○	●	●		
		拉糖藝術實習	●	○	○	○	●	○		
		藝術蛋糕與西點實習	●	○	●	○	●	●		
		藝術麵包實習	●	○	○	○	●	●		
		歐式烘焙產品實習	●							
		飲料與調酒實習	○	●	○	○	●	○		

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。

(五) 時尚造型科(516)

科專業能力：

1. 具備美容美髮型相關基本設計之能力。
2. 具備整體造型設計之能力。
3. 具備時尚展演設計之能力。
4. 具備新式髮型設計之專業能力
5. 具備時尚彩繪造型之專業能力
6. 具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進之能力

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	家政概論	○		○			●	
		色彩概論	●	○	○	○	○	○	
		家政職業衛生與安全	●	○		○		●	
		家庭教育	○	○	○			●	
		家政職業倫理	○	○	○	○	○	●	
		行銷與服務	○	○	○	○	○	●	
		家政美學	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	多媒材創作實務	○	●	●	○	●	○	
		飾品設計與實務	○	●	●	○	●	○	
		美容美體實務	●	○	○	●	●	○	

		美髮造型實務	●	●	●	●	○	○	
		舞台表演實務	○	●	●	○	●	○	
		整體造型設計與實務	○	●	○	○	●	○	
校訂必修	專業科目	時尚產業概論	○	●	●	○	●	●	
		美容概論	●	●	●	●	○	●	
	實習科目	專題實作	○	●	●	○	○	●	
		美膚	●	○	○	○	○	●	
		髮型梳理	●	●	○	●	○	●	
		時尚創意彩妝	●	●	●	○	●	○	
		美顏	●	●	○	○	●	●	
美髮	●	●		●		●			
校訂選修	實習科目	時尚造型素描	●	●	○	●	●	○	
		時尚髮型設計	●	●	●	○	●	●	
		時尚彩繪設計	○	●	●	○	●	●	
		創意整體造型	○	○	●	●	●	●	
		男士美髮	●	○	○	●	○	○	
		假髮編梳創作	●	●	●	●	○	○	
		芳香療法實務	●	●	○	○	○	●	
		造型設計與應用	●	●	●	●	●	●	
		指甲彩繪設計	●	●	○	○	●	●	
		創意面具設計	●	●	●	●	●	●	
		美膚實務	●	○	○	○	○	●	

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。

(六) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 培育廚藝專業能力
2. 具備廚藝專業技術能力
3. 具備餐旅服務基本技巧之能力
4. 培養基礎餐旅英文與會話之能力。
5. 強化在地食材與餐飲、烘焙飲食鏈結之能力
6. 具備餐飲管理相關職場所需安全衛生和職業道德能力

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	●	●	○	●	
		觀光餐旅英語會話	○	○	●	●	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	○	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	○	●	●	

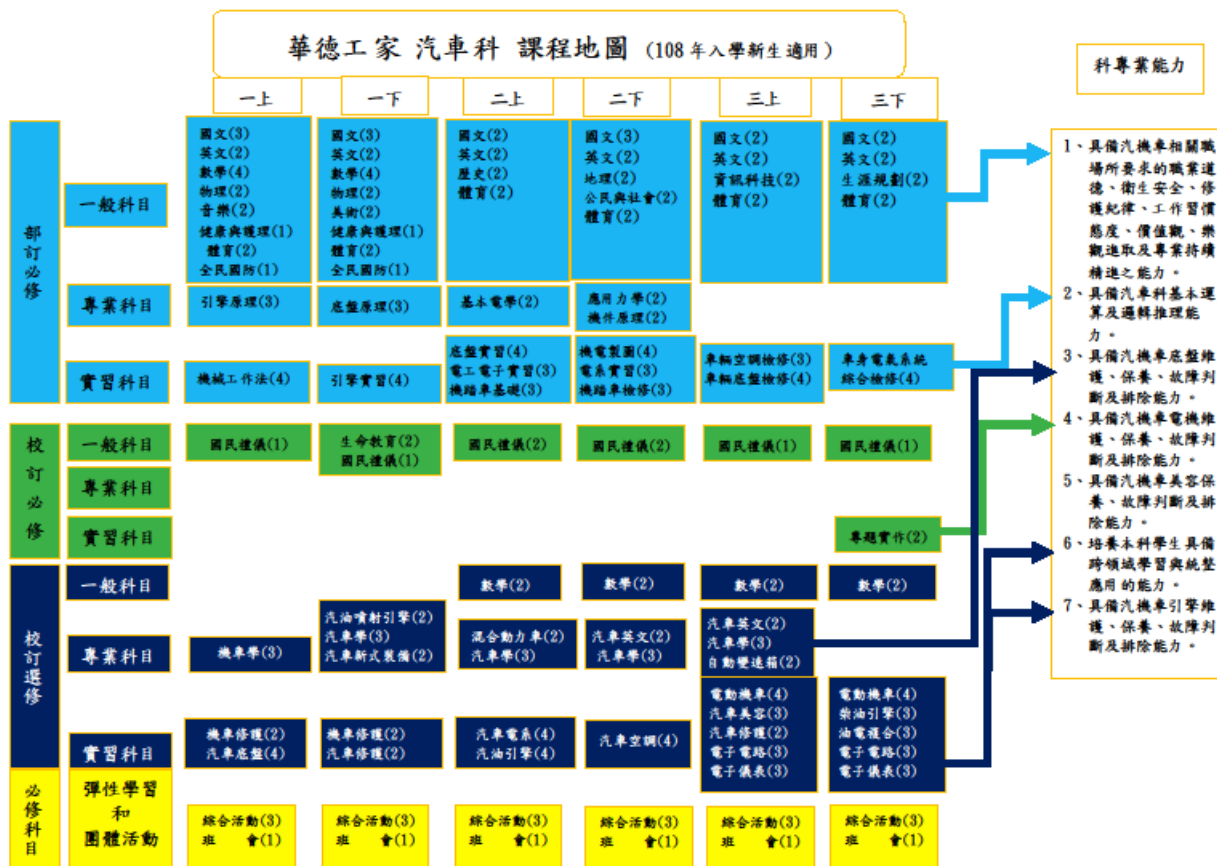
		烘焙實務	●	●		○	●	●	
校訂必修	專業科目	食物學	●	●	●	○	●	●	
		餐飲安全衛生	●	●	●	○	●	●	
	實習科目	專題實作	○	○	○	○	●	○	
校訂選修	專業科目	人際關係與溝通	○	○	●	○	○	○	
		庫房管理	○	○	●	○	○	○	
		餐旅管理	○	○	●	○	○	○	
		成本控制	○	○	●	○	○	○	
	實習科目	蔬果切雕實習	○	○	○	○	●	●	
		台灣多元特色小吃實習	●	○	○	○	●	●	
		日本料理實習	●	○	○	○	●	●	
		中餐實習	●	●	●	○	●	●	
		西式點心實習	●	●	○	○	●	●	
		中式點心實習	●	●	○	○	●	●	
客房服務	●	○	●	●	○	●			
餅乾製作實習	●	●	●	●	●	●			

備註：

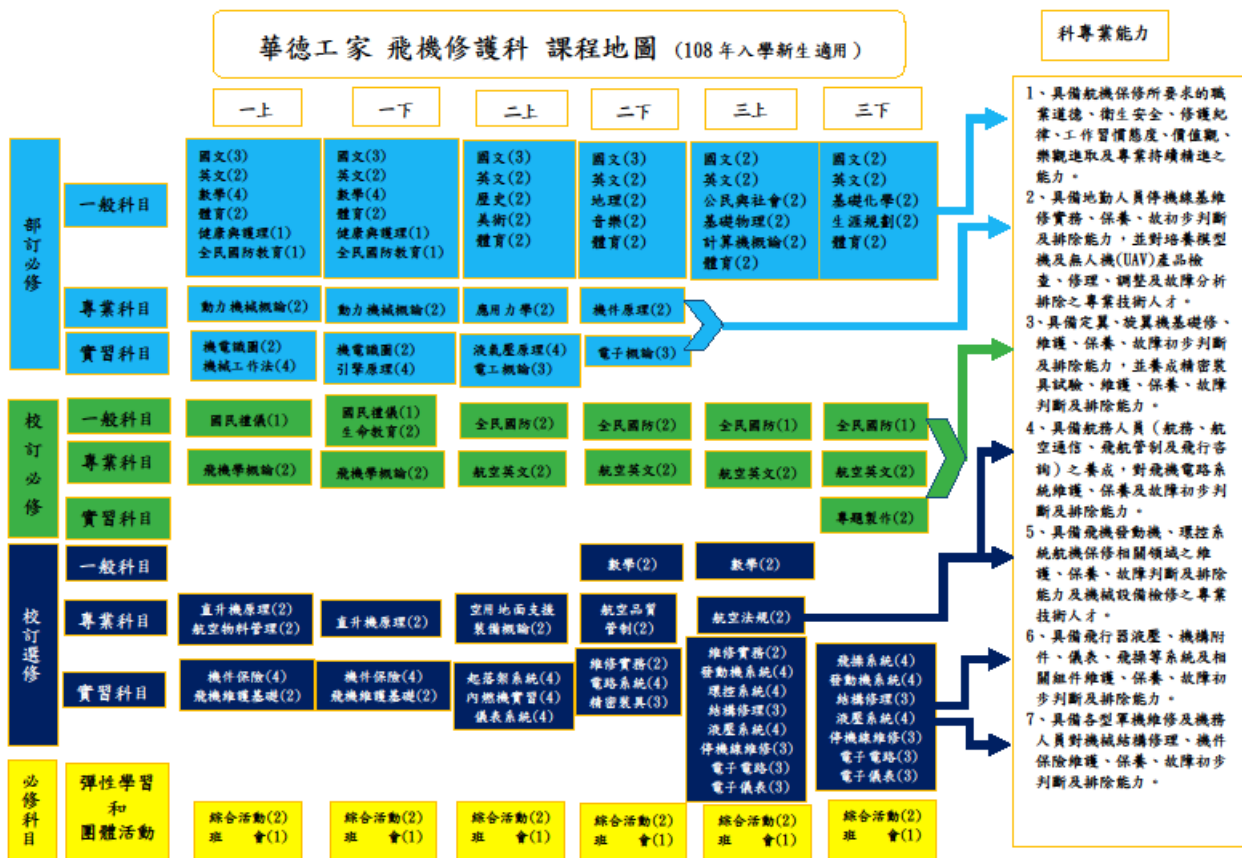
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

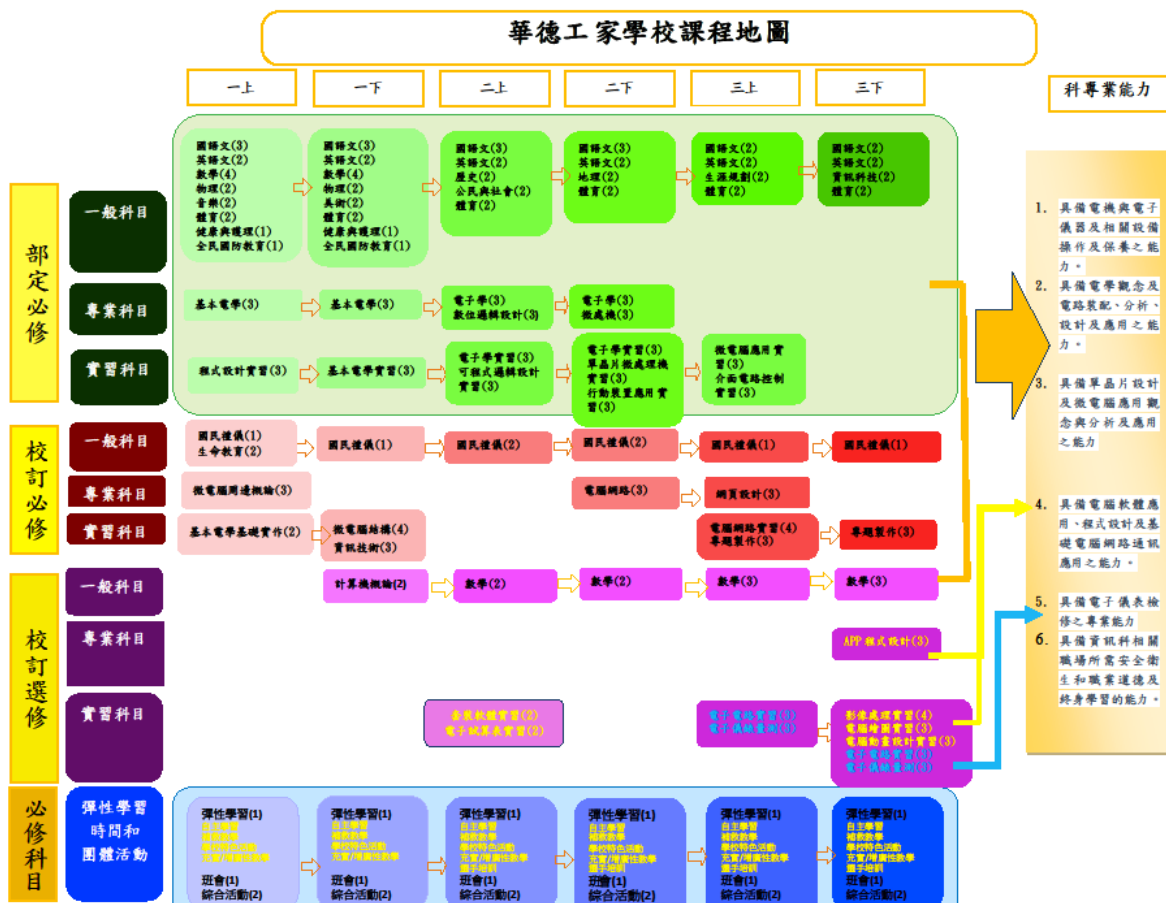
(一) 汽車科(303)



(二) 飛機修護科(381)



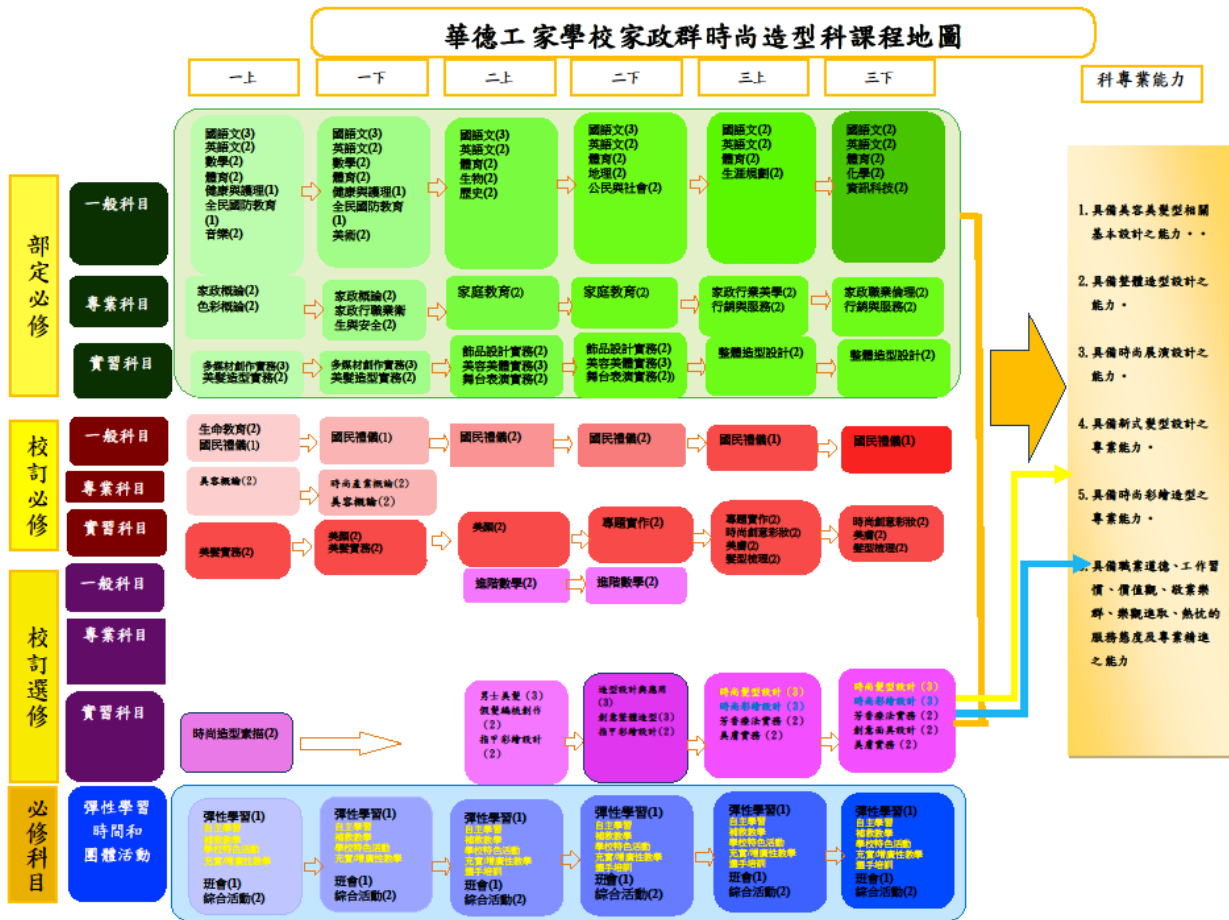
(三) 資訊科(305)



(四) 烘焙科(517)



(五) 時尚造型科(516)



(六) 餐飲管理科(408)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	4	4					C 版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2				2				
		公民與社會	2				2				
	自然科學	物理	4	2	2						A 版
		化學	0								B 版
	藝術	音樂	2	2							
		美術	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	12	2	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育	2	1	1							
	小計	70	17	17	9	11	8	8		部定必修一般科目總計 70 學分	
部定必修 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 學分	
實習科目	機械工作法及實習		4	4							
	機電製圖實習		4			4					
	引擎實習		4		4						
	底盤實習		4			4					
	電工電子實習		3			3					
	電系實習		3				3				
	車輛	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		
	機器腳踏車	機器腳踏車基礎實習		3			3				
機器腳踏車檢修實習		3				3					
	小計	39	4	4	10	10	7	4		部定必修實習科目總計 39 學分	
專業及實習科目合計		51	7	7	12	14	7	4			
部定必修合計		121	24	24	21	25	15	12		部定必修總計 121 學分	

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 10 學分 6.21%	生命教育	2		2							
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1			
		小計	10	1	3	2	2	1	1		校訂必修一般科目總計 10 學分	
	實習科目 2 學分 1.24%	專題實作	2								2	
		小計	2								2	校訂必修實習科目總計 2 學分
	特殊需求領域	生活管理	0									特殊需求領域科目不計入學分
		社會技巧	0									特殊需求領域科目不計入學分
		學習策略	0									特殊需求領域科目不計入學分
	校訂必修學分數合計			12	1	3	2	2	1	3		校訂必修總計 12 學分
	校訂科目	一般科目 0 學分 0%	進階數學	0								
			數學	8			2	2	2	2		
			應用數學	0								
最低應選修學分數小計			0									校訂選修一般科目總計 8 學分
專業科目 10 學分 6.21%		汽車行業英文	4				2	2				
		汽油噴射引擎	2		2							
		混合動力車	2			2						
		汽車學	12		3	3	3	3				
		汽車新式裝備	2		2							
		自動變速箱	2						2			
		機車學	3	3								
		最低應選修學分數小計	10									校訂選修專業科目總計 27 學分
校訂選修	實習科目 18 學分 11.18%	汽車空調實習	4				4					
		電動機車綜合實習	8					4	4			
		汽車美容實習	3					3				
		機車修護實習	4	2	2							
		柴油引擎實習	3							3		
		油電複合動力車實習	3							3		
		汽車底盤實習	4	4								
		汽車修護實習	4		2				2			
		汽車電系實習	4				4					
		汽油引擎實習	4				4					
		電子電路實習	6						3	3		同校跨群 AB2 選 1
電子儀表量測	6						3	3		同校跨群 AB2 選 1		
最低應選修學分數小計	18									校訂選修實習科目總計 53 學分		
特殊需求領域	特殊需求課程	0									特殊需求領域科目不計入學分	
	小計	0									校訂選修特殊需求領域總計 0 學分	
校訂選修學分數合計			53	6	4	8	4	15	16		校訂選修總計 88 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-2 動力機械群飛機修護科 教學科目與學分(節)數檢核表
108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	4	4					C 版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2				2				
		公民與社會	2			2					
	自然科學	物理	4	2	2					A 版	
	藝術	音樂	2		2						
		美術	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	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1						
		小計	70	17	17	11	9	8	8		部定必修一般科目總計 70 學分
部定必修 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 學分
實習科目	機械工作法及實習		4	4							
	機電製圖實習		4				4				
	引擎實習		4		4						
	底盤實習		4			4					
	電工電子實習		3			3					
	電系實習		3				3				
	液氣壓	液氣壓基礎實習	3			3					
		液氣壓檢修實習	3				3				
	動力機械	動力機械操作實習	3						3		
		動力機械引擎實習	3					3			
	小計	34	4	4	10	10	3	3		部定必修實習科目總計 34 學分	
專業及實習科目合計		46	7	7	12	14	3	3			
部定必修合計		116	24	24	23	23	11	11		部定必修總計 116 學分	

表 6-1-2 動力機械群飛機修護科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 10 學分 5.24%	生命教育	2		2						
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1		
		小計	10	1	3	2	2	1	1		校訂必修一般科目總計 10 學分
	專業科目 12 學分 6.28%	飛機學概論	4	2	2						
		航空技術英文	8			2	2	2	2		
		小計	12	2	2	2	2	2	2		校訂必修專業科目總計 12 學分
	實習科目 3 學分 1.57%	專題實作	2							3	
		小計	2							3	校訂必修實習科目總計 3 學分
	特殊需求領域	生活管理	0								特殊需求領域科目不計入學分
		社會技巧	0								特殊需求領域科目不計入學分
學習策略		0								特殊需求領域科目不計入學分	
校訂必修學分數合計			25	3	5	4	4	3	6	校訂必修總計 25 學分	
校訂選修	一般科目 4 學分 2.09%	進階數學	0								
		數學	4				2	2			
		應用數學	0								
		最低應選修學分數小計	4								校訂選修一般科目總計 4 學分
	專業科目 12 學分 6.28%	航空物料管理	2						2		
		航空品質管制	2					2			
		直升機原理	4	2	2						
		空用地面支援裝備概論	2				2				
		航空法規	2						2		
	最低應選修學分數小計	12								校訂選修專業科目總計 12 學分	
實習科目 34 學分 17.8%	發動機系統與實習	8						4	4		
	飛機液壓系統與實習	8						4	4		
	機件保險實習	4	2	2							
	飛機儀表系統實習	4				4					
	停機線維修實務	6						3	3		
	飛機維護基礎與實習	2	2								
	飛機電路系統實習	4					4				
	飛機結構修理與實習	6						3	3		
	飛機起落架系統實習	3						3			
	電子電路實習	6						3	3	同校跨群 AB2 選 1	
電子儀表量測	6						3	3	同校跨群 AB2 選 1		
最低應選修學分數小計	34								校訂選修實習科目總計 57 學分		
特殊需求領域	特殊需求課程	0								特殊需求領域科目不計入學分	
	小計	0								校訂選修特殊需求領域總計 0 學分	
校訂選修學分數合計			45	4	2	4	4	17	14	校訂選修總計 73 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-3 電機與電子群資訊科 教學科目與學分(節)數檢核表
108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	4	4					C 版
	社會	歷史	2			2				
		地理	2				2			
		公民與社會	2			2				
	自然科學	物理	4	2	2					A 版
		化學	0							B 版
	藝術	音樂	2	2						
		美術	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2					2		
	科技	資訊科技	2						2	
		健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1					
	小計	70	17	17	11	9	8	8	部定必修一般科目總計 70 學分	
實習科目	基本電學		6	3	3					
	電子學		6			3	3			
	數位邏輯設計		3			3				
	微處理機		3				3			
	小計		18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計 18 學分
	基本電學實習		3		3					
	電子學實習		6			3	3			
	晶片設計	程式設計實習	3	3						
		可程式邏輯設計實習	3			3				
		單晶片微處理機實習	3				3			
	微電腦應用	行動裝置應用實習	3				3			
微電腦應用實習		3					3			
介面電路控制實習		3					3			
	小計	27	3	3	6	9	6	0	部定必修實習科目總計 27 學分	
專業及實習科目合計		45	6	6	12	15	6	0		
部定必修合計		115	23	23	23	24	14	8	部定必修總計 115 學分	

表 6-1-3 電機與電子群資訊科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 10 學分 5.68%	生命教育	2	2							
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1		
		小計	10	1	3	2	2	1	1		校訂必修一般科目總計 10 學分
	專業科目 9 學分 5.11%	電腦網路	3				3				
		網頁設計	3					3			
		微電腦週邊概論	3	3							
		小計	9	3			3	3			校訂必修專業科目總計 9 學分
	實習科目 19 學分 10.8%	資訊技術	3		3						
		專題實作	6					3	3		
		電腦網路實習	4					4			
		基本電學基礎實作	2	2							
		微電腦結構	4		4						
	小計	19	2	7			7	3		校訂必修實習科目總計 19 學分	
	特殊需求領域	生活管理	0								特殊需求領域科目不計入學分
		社會技巧	0								特殊需求領域科目不計入學分
		學習策略	0								特殊需求領域科目不計入學分
	校訂必修學分數合計			38	8	8	2	5	11	4	校訂必修總計 38 學分
	校訂選修	一般科目 2 學分 1.14%	進階數學	0							
數學			10			2	2	3	3		
計算機概論			2		2						
應用數學			0								
最低應選修學分數小計			2								校訂選修一般科目總計 12 學分
專業科目 3 學分 1.7%		APP 程式設計	3						3		
		最低應選修學分數小計	3								校訂選修專業科目總計 3 學分
實習科目 18 學分 10.23%		電腦繪圖實習	3						3		
		影像處理實習	4						4		
		電腦動畫設計實習	3						3		
		套裝軟體實習	2			2					
		電子試算表實習	2			2					
		電子電路實習	6					3	3		同校跨群 AB2 選 1
		電子儀表量測	6					3	3		同校跨群 AB2 選 1
最低應選修學分數小計		18								校訂選修實習科目總計 26 學分	
特殊需求領域		特殊需求課程	0								特殊需求領域科目不計入學分
		小計	0								校訂選修特殊需求領域總計 0 學分
校訂選修學分數合計			33			6	2	6	19	校訂選修總計 41 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	4	2	2					A 版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2				2				
		公民與社會	2				2				
	自然科學	化學	2					2			B 版
		生物	2						2		B 版
	藝術	音樂	2	2							
		美術	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	12	2	2	2	2	2	2		
		全民國防教育	2	1	1						
	小計	66	13	13	9	11	10	10		部定必修一般科目總計 66 學分	
專業科目	食品加工	4			2	2					
	食品微生物	4			2	2					
	食品化學與分析	4					2	2			
	小計	12	0	0	4	4	2	2		部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目	食品加工	4			2	2					
	食品微生物	4			2	2					
	食品化學與分析	4					2	2			
	食品加工	烘焙食品加工實習	10	5	5						
		進階食品加工實習	8					4	4		
小計	36	5	5	6	6	7	7		部定必修實習科目總計 36 學分		
專業及實習科目合計		48	5	5	10	10	9	9			
部定必修合計		114	18	18	19	21	19	19		部定必修總計 114 學分	

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	10 學分 5.26%	生命教育	2	2						
			國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1	
			小計	10	3	1	2	2	1	1	校訂必修一般科目總計 10 學分
	專業科目	4 學分 2.11%	食品安全與衛生	2	2						
			烘焙食品概論	2	2						
			小計	4	4						校訂必修專業科目總計 4 學分
	實習科目	2 學分 1.05%	專題實作	2						2	
			小計	2						2	校訂必修實習科目總計 2 學分
	特殊需求領域		生活管理	0							特殊需求領域科目不計入學分
			社會技巧	0							特殊需求領域科目不計入學分
			學習策略	0							特殊需求領域科目不計入學分
	校訂必修學分數合計			16	7	1	2	2	3	1	校訂必修總計 16 學分
	校訂科目	專業科目	10 學分 5.26%	成本控制	2		2				
食品與營養				2			2				
人際關係與溝通技巧				2				2			
產品包裝與應用				2					2		
食品添加物				2			2				
最低應選修學分數小計				10							
實習科目		50 學分 26.32%	地方特色產品實習	4		4					
			點心製作與實習	3	3						
			藝術麵包實習	4						4	
			歐式烘焙產品實習	3				3			
			巧克力製作與實習	3					3		
			蛋糕裝飾實習	3					3		
			拉糖藝術實習	3					3		
			西點烘焙實習	3	3						
			飲料與調酒實習	3							3
			藝術蛋糕與西點實習	4							4
			伴手禮製作實習	4		4					
特殊需求領域		特殊需求課程	0							特殊需求領域科目不計入學分	
		小計	0							校訂選修特殊需求領域總計 0 學分	
校訂選修學分數合計			56	6	12	10	8	9	11	校訂選修總計 59 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-5 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註			
			第一學年		第二學年		第三學年					
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部 定 必 修	一般 科 目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
			英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		數學	數學	4	2	2					A 版	
		社會	歷史	2			2					
			地理	2				2				
			公民與社會	2				2				
		自然 科學	化學	2						2		B 版
			生物	2			2					B 版
		藝術	音樂	2	2							
			美術	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	12	2	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1							
	小計		66	13	13	11	11	8	10	部定必修一般科目總計 66 學分		
	專 業 科 目	家政概論		4	2	2						
		色彩概論		2	2							
		家政職業衛生與安全		2		2						
		家庭教育		4			2	2				
家政職業倫理		2						2				
行銷與服務		4					2	2				
家政美學		2					2					
小計		20	4	4	2	2	4	4	部定必修專業科目總計 20 學分			
實 習 科 目	多媒材創作實務		6	3	3							
	飾品設計與實務		4			2	2					
	整 體 造 型	美容美體實務	6			3	3					
		美髮造型實務	4	2	2							
		舞台表演實務	4			2	2					
		整體造型設計與實務	4					2	2			
小計		28	5	5	7	7	2	2	部定必修實習科目總計 28 學分			
專業及實習科目合計		48	9	9	9	9	6	6				
部定必修合計		114	22	22	20	20	14	16	部定必修總計 114 學分			

表 6-1-5 家政群時尚造型科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 10 學分 5.38%	生命教育	2	2								
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1			
		小計	10	3	1	2	2	1	1		校訂必修一般科目總計 10 學分	
	專業科目 6 學分 3.23%	時尚產業概論	2		2							
		美容概論	4	2	2							
		小計	6	2	4						校訂必修專業科目總計 6 學分	
	實習科目 2 學分 1.24%	美髮	4	2	2							
		時尚創意彩妝	4					2	2			
		髮型梳理	4					2	2			
		美顏	4		2	2						
		美膚	4					2	2			
		專題實作	4				2	2				
	小計	24	2	4	2	2	8	6		校訂必修實習科目總計 24 學分		
	特殊需求領域	生活管理	0								特殊需求領域科目不計入學分	
		社會技巧	0								特殊需求領域科目不計入學分	
		學習策略	0								特殊需求領域科目不計入學分	
	校訂必修學分數合計			40	7	9	4	4	9	7	校訂必修總計 40 學分	
	校訂選修	一般科目 4 學分 2.15%	進階數學	4			2	2				
			最低應選修學分數小計	4								校訂選修一般科目總計 4 學分
		實習科目 28 學分 15.05%	時尚造型素描	2	2							
創意整體造型			6					3	3			
指甲彩繪設計			4			2	2					
美膚實務			4					2	2			
芳香療法實務			4					2	2			
創意面具設計			2						2			
假髮編梳創作			2					2				
造型設計與應用			3				3					
男士美髮			3			3					業師協同	
時尚髮型設計			6					3	3		同科單班 AA2 選 1	
時尚彩繪設計		6					3	3		同科單班 AA2 選 1		
最低應選修學分數小計		28								校訂選修實習科目總計 42 學分		
特殊需求領域		特殊需求課程	0								特殊需求領域科目不計入學分	
	小計	0								校訂選修特殊需求領域總計 0 學分		
校訂選修學分數合計			32	2		7	7	8	8	校訂選修總計 46 學分數		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

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

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	4	2	2					A 版	
	社會	歷史	2			2					
		地理	2				2				
		公民與社會	2				2				
	自然科學	化學	2			2					B 版
		生物	2				2				B 版
	藝術	音樂	2	2							
		美術	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	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1						
	小計	66	13	13	11	13	8	8		部定必修一般科目總計 66 學分	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3						
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2		
	小計		14	3	3	2	2	2	2		部定必修專業科目總計 14 學分
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
	飲料實務		6			3	3				
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	烘焙	烘焙實務	8			4	4				
	小計		34	7	7	10	10	0	0		部定必修實習科目總計 34 學分
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2			
部定必修合計		114	23	23	23	25	10	10		部定必修總計 114 學分	

表 6-1-6 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108 學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 10 學分 4.63%	生命教育	2	2							
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1		
		小計	10	3	1	2	2	1	1		校訂必修一般科目總計 10 學分
	專業科目 6 學分 2.78%	食物學	4	2	2						
		餐飲安全衛生	2		2						
		小計	6	2	4						校訂必修專業科目總計 6 學分
	實習科目 2 學分 1.24%	專題實作	2							2	
		小計	2							2	校訂必修實習科目總計 2 學分
	特殊需求領域 2 學分 0.93%	生活管理	0								特殊需求領域科目不計入學分
		社會技巧	0								特殊需求領域科目不計入學分
		學習策略	0								特殊需求領域科目不計入學分
	校訂必修學分數合計			18	5	5	2	2	3	1	校訂必修總計 18 學分
	校訂選修	一般科目 12 學分 5.56%	進階數學	4			2	2			
應用英文			4					2	2		
應用數學			4					2	2		
最低應選修學分數小計			12								校訂選修一般科目總計 12 學分
專業科目 12 學分 5.56%		成本控制	4						2	2	
		庫房管理	2				2				
		餐旅管理	4						2	2	
		人際關係與溝通	2				2				
		最低應選修學分數小計	12								校訂選修專業科目總計 12 學分
實習科目 60 學分 27.78%		中餐實習	8						4	4	
		日本料理實習	8						4	4	
		西式點心實習	8						4	4	
		客房服務	6						3	3	
		中式點心實習	6						3	3	
		蔬果切雕實習	6	3	3						
		台灣多元特色小吃實習	6			3	3				同校跨群 AC2 選 1
		餅乾製作實習	6			3	3				同校跨群 AC2 選 1
最低應選修學分數小計		60								校訂選修實習科目總計 54 學分	
特殊需求領域		特殊需求課程	0								特殊需求領域科目不計入學分
	小計	0								校訂選修特殊需求領域總計 0 學分	
校訂選修學分數合計			54	3	3	6	4	18	20	校訂選修總計 78 學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108 學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	37.63 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %		
		選修		0	0 %		
	合計			80	43.01 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	39	20.97 %		
	專業及實習科目合計		60 學分為限	51	27.42 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		10	5.38 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		18	9.68 %	
	合計			至少 80 學分	81	43.56 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	59	31.73 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 動力機械群飛機修護科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
108 學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	37.63 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %		
		選修		4	2.15 %		
	合計			84	45.16 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.28 %		
	專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	3	1.61 %	
			選修		34	18.28 %	
	合計		至少 80 學分	107	57.52 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	71	38.17 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-3 電機與電子群資訊科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
108 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	37.63 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %		
		選修		2	1.08 %		
	合計			82	44.09 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	18	9.68 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	27	14.52 %		
	專業及實習科目合計		60 學分為限	45	24.2 %		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	9	4.84 %	
				選修	3	1.61 %	
		實習科目	各校課程發展組織自訂	必修	19	10.22 %	
				選修	18	9.68 %	
	合計		至少 80 學分	94	50.55 %		
實習科目學分數		至少 45 學分	64	34.42 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-4 食品群烘焙科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
108 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	66	35.48 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %		
		選修		0	0 %		
	合計			76	40.86 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	36	19.35 %		
	專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		10	5.38 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		50	26.88 %	
	合計		至少 80 學分	114	61.29 %		
實習科目學分數		至少 45 學分	88	47.31 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-5 家政群時尚造型科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	66	35.48 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %		
		選修		4	2.15 %		
	合計			80	43.01 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	20	10.75 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	28	15.05 %		
	專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	24	12.9 %	
			選修		28	15.05 %	
	合計		至少 80 學分	106	56.98 %		
實習科目學分數		至少 45 學分	80	43 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

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

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	66	35.48 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %		
		選修		12	6.45 %		
	合計			88	47.31 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.53 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.28 %		
	專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	
			選修		60	32.26 %	
	合計			至少 80 學分	128	68.83 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	96	51.62 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 動力機械群汽車科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學				
	社會				歷史		
						地理	
						公民與社會	
	自然科學	物理	→ 物理				
	藝術	音樂					
			美術				
	綜合活動						生涯規劃
	科技						資訊科技
	健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理				
		體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修	國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	
		生命教育					
校訂選修				數學	→ 數學	→ 數學	

表 6-3-2-1 動力機械群飛機修護科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學				
	社會				歷史		
						地理	
					公民與社會		
	自然科學	物理	→ 物理				
	藝術	音樂					
		美術					
	綜合活動						生涯規劃
	科技						資訊科技
	健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理				
		體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修	國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	
		生命教育					
校訂選修				數學	→ 數學		

表 6-3-3-1 電機與電子群資訊科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學				
	社會				歷史		
						地理	
				公民與社會			
	自然科學	物理	→ 物理				
	藝術	音樂					
			美術				
	綜合活動					生涯規劃	
	科技						資訊科技
	健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理				
		體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修	國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	
	生命教育						
校訂選修		計算機概論					
				數學	→ 數學	→ 數學	

表 6-3-4-1 食品群烘焙科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學				
	社會				歷史		
						地理	
					公民與社會		
	自然科學						生物
						化學	
	藝術	音樂					
			美術				
	綜合活動					生涯規劃	
	科技						資訊科技
	健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理				
體育		→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修	國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	
	生命教育						

表 6-3-5-1 家政群時尚造型科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學				
	社會				歷史		
						地理	
	自然科學				生物		
						公民與社會	
	藝術	音樂					
			美術				
	綜合活動					生涯規劃	
科技						資訊科技	
健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理					
	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修	國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	
	生命教育						
校訂選修				進階數學	→ 進階數學		

表 6-3-6-1 餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	語文	國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文	→ 國語文
		英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文	→ 英語文
	數學	數學	→ 數學				
	社會				歷史		
						地理	
	自然科學					生物	
					化學		
	藝術	音樂					
			美術				
	綜合活動					生涯規劃	
科技						資訊科技	
健康與體育	健康與護理	→ 健康與護理					
	體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	→ 體育	
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育					
校訂必修	國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	→ 國民禮儀	
	生命教育						
校訂選修				進階數學	→ 進階數學		
						應用數學	
						應用英文	

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 動力機械群汽車科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年				
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
部定必修	專業科目							應用力學						
								機件原理						
		引擎原理												
				底盤原理										
	實習科目	機械工作法及實習												
									機電製圖實習					
				引擎實習										
									底盤實習					
									電工電子實習					
									電系實習					
											車輛空調檢修實習			
											車輛底盤檢修實習			
													車身電器系統綜合檢修實習	
									機器腳踏車基礎實習					
								機器腳踏車檢修實習						
校訂必修	實習科目											專題實作		
校訂選修	專業科目										自動變速箱			
								汽車行業英文	→	汽車行業英文				
				汽車新式裝備										
								混合動力車						
				汽車學	→	汽車學	→	汽車學	→	汽車學				
		機車學												
	實習科目											電子儀表量測	→	電子儀表量測
												電子電路實習	→	電子電路實習
		機車修護實習	→	機車修護實習										
												汽車美容實習		
												電動機車綜合實習	→	電動機車綜合實習
												汽油引擎實習		
												汽車電系實習		
		汽車底盤實習												
		汽車修護實習	→							汽車修護實習				
									汽車空調實習					
												油電複合動力車實習		
												柴油引擎實習		

表 6-3-2-2 動力機械群飛機修護科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目				機件原理			
		引擎原理						
			底盤原理					
					基本電學			
	實習科目					應用力學		
		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		
					液氣壓基礎實習			
					液氣壓檢修實習			
							動力機械操作實習	
						動力機械引擎實習		
校訂必修	專業科目	飛機學概論	→ 飛機學概論					
	實習科目			航空技術英文	→ 航空技術英文	→ 航空技術英文	→ 航空技術英文	
校訂選修	專業科目			空用地面支援裝備概論				
		直升機原理	→ 直升機原理					
						航空物料管理		
						航空品質管制		
	實習科目						航空法規	
		機件保險實習	→ 機件保險實習				飛機起落架系統實習	
		飛機維護基礎與實習						
						飛機電路系統實習		
							發動機系統與實習	→ 發動機系統與實習
							飛機結構修理與實習	→ 飛機結構修理與實習
					飛機儀表系統實習			
							停機線維修實務	→ 停機線維修實務
							飛機液壓系統與實習	→ 飛機液壓系統與實習
					電子儀表量測	→ 電子儀表量測		
					電子電路實習	→ 電子電路實習		

表 6-3-3-2 電機與電子群資訊科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	基本電學	→ 基本電學					
					電子學	→ 電子學		
					數位邏輯設計			
	實習科目			基本電學實習				
					電子學實習	→ 電子學實習		
		程式設計實習						
					可程式邏輯設計實習			
						單晶片微處理器實習		
						行動裝置應用實習		
							微電腦應用實習	
					介面電路控制實習			
校訂必修	專業科目				電腦網路			
		微電腦週邊概論				網頁設計		
	實習科目	基本電學基礎實作					專題實作	→ 專題實作
							電腦網路實習	
				微電腦結構 資訊技術				
校訂選修	專業科目						APP 程式設計	
	實習科目						影像處理實習	
							電腦繪圖實習	
							電腦動畫設計實習	
					套裝軟體實習			
							電子電路實習	→ 電子電路實習
							電子儀表量測	→ 電子儀表量測
			電子試算表實習					

表 6-3-4-2 食品群烘焙科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目			食品加工	→ 食品加工			
				食品微生物	→ 食品微生物			
					食品化學與分析	→ 食品化學與分析		
	實習科目			食品加工實習	→ 食品加工實習			
				食品微生物實習	→ 食品微生物實習			
烘焙食品加工實習		→ 烘焙食品加工實習			食品化學與分析實習	→ 食品化學與分析實習		
					進階食品加工實習	→ 進階食品加工實習		
校訂必修	專業科目	烘焙食品概論						
		食品安全與衛生						
	實習科目					專題實作		
校訂選修	專業科目				人際關係與溝通技巧			
				食品與營養				
			食品添加物					
				產品包裝與應用				
			成本控制					
	實習科目	點心製作與實習						
		西點烘焙實習						
					台灣多元特色小吃實習	→ 台灣多元特色小吃實習		
			地方特色產品實習					
					餅乾製作實習	→ 餅乾製作實習		
							蛋糕裝飾實習	
			伴手禮製作實習					
							巧克力製作與實習	
						拉糖藝術實習		
						藝術蛋糕與西點實習		
						藝術麵包實習		
					歐式烘焙產品實習			
						飲料與調酒實習		

表 6-3-5-2 家政群時尚造型科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
	課程領域	第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	家政概論	→ 家政概論							
		色彩概論								
			家政職業衛生與安全							
					家庭教育	→ 家庭教育				
									家政職業倫理	
								行銷與服務	→ 行銷與服務	
	實習科目								家政美學	
		多媒材創作實務	→ 多媒材創作實務							
					飾品設計與實務	→ 飾品設計與實務				
					美容美體實務	→ 美容美體實務				
		美髮造型實務	→ 美髮造型實務							
					舞台表演實務	→ 舞台表演實務				
	校訂必修	專業科目		時尚產業概論						
			美容概論	→ 美容概論						
實習科目						專題實作	→ 專題實作			
							美膚	→ 美膚		
							髮型梳理	→ 髮型梳理		
							時尚創意彩妝	→ 時尚創意彩妝		
			美顏	→ 美顏						
美髮	→ 美髮									
校訂	實習科目	時尚造型素描								
							時尚髮型設計	→ 時尚髮型設計		
							時尚彩繪設計	→ 時尚彩繪設計		
							創意整體造型	→ 創意整體造型		
					男士美髮					
							假髮編梳創作			
							芳香療法實務	→ 芳香療法實務		
						造型設計與應用				
					指甲彩繪設計	→ 指甲彩繪設計				
								創意面具設計		
					美膚實務	→ 美膚實務				

表 6-3-6-2 餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
	課程領域	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論					
				觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	
	實習科目	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術					
				飲料實務	→ 飲料實務			
	中餐烹調實習	→ 中餐烹調實習						
			西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習				
			烘焙實務	→ 烘焙實務				
校訂必修	專業科目	食物學	→ 食物學					
			餐飲安全衛生					
	實習科目					專題實作		
校訂選修	專業科目					人際關係與溝通		
						庫房管理		
							餐旅管理	→ 餐旅管理
							成本控制	→ 成本控制
	實習科目	蔬果切雕實習	→ 蔬果切雕實習					
				台灣多元特色小吃實習	→ 台灣多元特色小吃實習			
							日本料理實習	→ 日本料理實習
							中餐實習	→ 中餐實習
							西式點心實習	→ 西式點心實習
							中式點心實習	→ 中式點心實習
					客房服務	→ 客房服務		
			餅乾製作實習	→ 餅乾製作實習				

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座活動	14	14	14	14	14	14	
4	其他	10	10	10	10	10	10	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定及學生自主學習實施規範

華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 彈性學習時間實施規定及自主學習實施規範

中華民國 107 年 5 月 21 日課程發展委員會通過
中華民國 108 年 03 月 25 日課程發展委員會修正通過

- 一、華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施規定(以下簡稱本規定)。
- 二、本校彈性學習時間實施的形式，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間實施的規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，將為不同特性及需求的學生，帶來更多元及個人化量身打造的求學經歷。採用同年級跨班選課模式，單元主題課程組合的微課程模組開課。
- 四、本校彈性學習時間的開設期程，採高一、高二上下學期各一節課，高三上下學期各一節課，合計六節課。不採計為畢業學分，高一、高二課程規劃配合學校發展及學生需求，朝向彈性、多元、跨域、深化等理念上規劃特色課程活動。高三課程規劃依各群科特性和學生需求，規劃符合學生職涯發展的特色課程活動，以及提供學生自主學習。另得配合學生代表學校參加全國性以上的競賽，進行選手培訓。
- 五、本校彈性學習時間所規劃的微課程，應詳列課程名稱、教學理念、教學目標、活動內容概要及評量方式等(彈性學習時間微課程教學規劃表如附件 1)。
- 六、本校自主學習實施規範如下：
 - (一)實施原則：鼓勵學生自主學習規劃，提升自主學習能力，落實自主學習精神。
 - (二)輔導管理：
 1. 學生得於高三彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或群體方式，進行專題、議題或創新實作，且應安排進行成果報告、發表或展示。
 2. 學生申請自主學習時，必須填寫申請表經導師簽名同意後，申請表繳交教學組彙整編班實施。
 - (三)學生自主學習計畫應包括學生自主學習的內容、進度及所需資源或設備等。
(彈性學習時間自主學習申請表如附件 2)
 - (四)學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班或組進行指導。
- 七、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件 1

華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校
學年度第 學期
彈性學習時間微課程教學規劃

課程名稱：_____ 任課教師：_____ 老師

一、教學理念：

二、教學目標及活動內容概要：

單元名稱	教學目標	活動內容概要

三、授課方式：

四、預期效益：

華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校

學年度第 學期

彈性學習時間_自主學習申請表

申請日期	年 月 日	申請編號	(教學組彙編)
班 級		姓 名	
主 題			
學習主軸	<input type="checkbox"/> 1. 專題 <input type="checkbox"/> 2. 議題 <input type="checkbox"/> 3. 創新實作 <input type="checkbox"/> 4. 其它：_____		
實施地點	<input type="checkbox"/> 1. 教室 <input type="checkbox"/> 2. 圖書館 3. 其它：_____		
實施方式	<input type="checkbox"/> 1. 個人 <input type="checkbox"/> 2. 群體 3. 其它：_____		
群體學習成員(第 1 位為組長)			導師簽名
1.	2.	3.	
4.	5.	6.	
7.	8.	9.	
10.	11.	12.	
13.	14.	15.	
			日期： 年 月 日

二、彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科	V					內聘	
		英文	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科				V		內聘	
		國語文	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科				V		內聘	
		美姿美儀	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		環保志工	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					服務學習	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科	V					內聘	
		英文	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科				V		內聘	
		國語文	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科				V		內聘	
		環保志工	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					服務學習	內聘	
		人際溝通	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科		V				內聘	
		小說選讀	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		數獨	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		環保志工	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					服務學習	內聘	
		發現色彩	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科		V				內聘	

第二學年	第二學期	攝影美學	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		環保志工	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					服務學習	內聘	
		彩妝人生	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		電影與文學	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科		V				內聘	
		簡報口語技巧	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		環保志工	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					服務學習	內聘	
		簡報製作	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		機車基礎保養	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科		V				內聘	
		穿搭藝術	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		汽車基礎保養	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	
		環保志工	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					服務學習	內聘	
		Photoshop 應用設計	1	9	汽車科/飛機修護科 資訊科/時尚造型科 烘焙科/餐飲管理科					其他	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	進階數學	汽車科	0	0	0	0	0	0
			飛機修護科	0	0	0	0	0	0
			資訊科	0	0	0	0	0	0
			時尚造型科	0	0	2	2	0	0
			餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
2.	一般	數學	汽車科	0	0	2	2	2	2
			飛機修護科	0	0	0	2	2	0
			資訊科	0	0	2	2	3	3
3.	一般	計算機概論	資訊科	0	2	0	0	0	0
4.	一般	應用英文	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
5.	一般	應用數學	汽車科	0	0	0	0	0	0
			飛機修護科	0	0	0	0	0	0
			資訊科	0	0	0	0	0	0
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
6.	專業	航空物料管理	飛機修護科	0	0	0	0	2	0
7.	專業	航空品質管制	飛機修護科	0	0	0	2	0	0
8.	專業	直升機原理	飛機修護科	2	2	0	0	0	0
9.	專業	成本控制	烘焙科	0	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
10.	專業	汽車行業英文	汽車科	0	0	0	2	2	0
11.	專業	空用地面支援裝備概論	飛機修護科	0	0	2	0	0	0
12.	專業	食品與營養	烘焙科	0	0	2	0	0	0
13.	專業	汽油噴射引擎	汽車科	0	2	0	0	0	0
14.	專業	航空法規	飛機修護科	0	0	0	0	2	0
15.	專業	人際關係與溝通技巧	烘焙科	0	0	0	2	0	0
16.	專業	APP 程式設計	資訊科	0	0	0	0	0	3
17.	專業	混合動力車	汽車科	0	0	2	0	0	0
18.	專業	產品包裝與應用	烘焙科	0	0	2	0	0	0
19.	專業	汽車學	汽車科	0	3	3	3	3	0
20.	專業	庫房管理	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
21.	專業	食品添加物	烘焙科	0	2	0	0	0	0
22.	專業	汽車新式裝備	汽車科	0	2	0	0	0	0
23.	專業	餐旅管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
24.	專業	人際關係與溝通	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
25.	專業	自動變速箱	汽車科	0	0	0	0	2	0
26.	專業	機車學	汽車科	3	0	0	0	0	0

27.	實習	發動機系統與實習	飛機修護科	0	0	0	0	4	4
28.	實習	中餐實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
29.	實習	時尚造型素描	時尚造型科	2	0	0	0	0	0
30.	實習	電腦繪圖實習	資訊科	0	0	0	0	0	3
31.	實習	地方特色產品實習	烘焙科	0	4	0	0	0	0
32.	實習	創意整體造型	時尚造型科	0	0	0	0	3	3
33.	實習	飛機液壓系統與實習	飛機修護科	0	0	0	0	4	4
34.	實習	汽車空調實習	汽車科	0	0	0	4	0	0
35.	實習	指甲彩繪設計	時尚造型科	0	0	2	2	0	0
36.	實習	點心製作與實習	烘焙科	3	0	0	0	0	0
37.	實習	電動機車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	4	4
38.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	3	0
39.	實習	藝術麵包實習	烘焙科	0	0	0	0	0	4
40.	實習	日本料理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
41.	實習	機件保險實習	飛機修護科	2	2	0	0	0	0
42.	實習	美膚實務	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
43.	實習	芳香療法實務	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
44.	實習	歐式烘焙產品實習	烘焙科	0	0	0	3	0	0
45.	實習	巧克力製作與實習	烘焙科	0	0	0	0	3	0
46.	實習	創意面具設計	時尚造型科	0	0	0	0	0	2
47.	實習	西式點心實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
48.	實習	客房服務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
49.	實習	機車修護實習	汽車科	2	2	0	0	0	0
50.	實習	柴油引擎實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
51.	實習	油電複合動力車實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
52.	實習	蛋糕裝飾實習	烘焙科	0	0	0	0	3	0
53.	實習	汽車底盤實習	汽車科	4	0	0	0	0	0
54.	實習	汽車修護實習	汽車科	0	2	0	0	2	0
55.	實習	飛機儀表系統實習	飛機修護科	0	0	4	0	0	0
56.	實習	停機線維修實務	飛機修護科	0	0	0	0	3	3
57.	實習	拉糖藝術實習	烘焙科	0	0	0	0	3	0
58.	實習	中式點心實習	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
59.	實習	影像處理實習	資訊科	0	0	0	0	0	4
60.	實習	飛機維護基礎與實習	飛機修護科	2	0	0	0	0	0
61.	實習	西點烘焙實習	烘焙科	3	0	0	0	0	0
62.	實習	電腦動畫設計實習	資訊科	0	0	0	0	0	3
63.	實習	假髮編梳創作	時尚造型科	0	0	0	0	2	0
64.	實習	飲料與調酒實習	烘焙科	0	0	0	0	0	3
65.	實習	造型設計與應用	時尚造型科	0	0	0	3	0	0
66.	實習	飛機電路系統實習	飛機修護科	0	0	0	4	0	0
67.	實習	男士美髮	時尚造型科	0	0	3	0	0	0

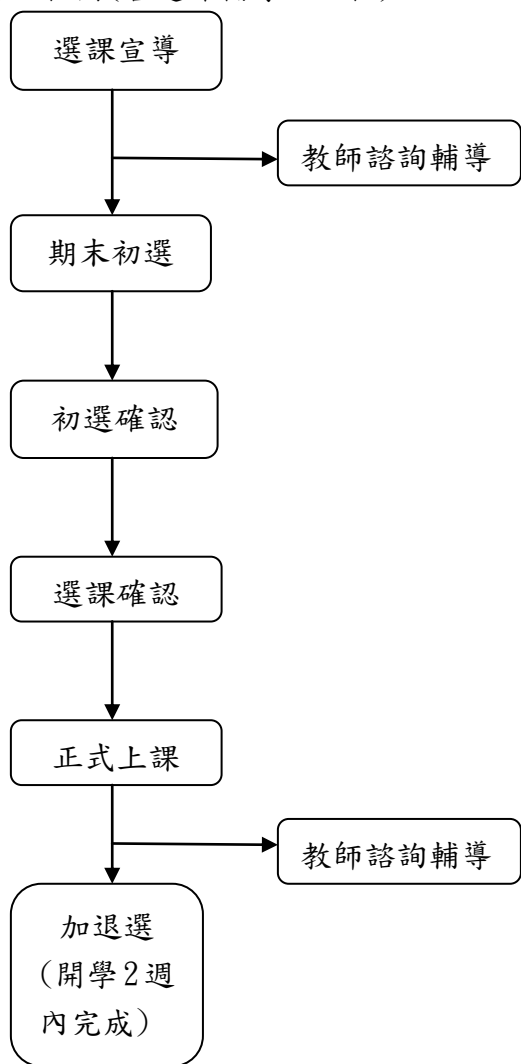
68.	實習	飛機結構修理與實習	飛機修護科	0	0	0	0	3	3
69.	實習	飛機起落架系統實習	飛機修護科	0	0	0	0	3	0
70.	實習	汽車電系實習	汽車科	0	0	4	0	0	0
71.	實習	套裝軟體實習	資訊科	0	0	2	0	0	0
72.	實習	汽油引擎實習	汽車科	0	0	4	0	0	0
73.	實習	藝術蛋糕與西點實習	烘焙科	0	0	0	0	0	4
74.	實習	電子試算表實習	資訊科	0	0	2	0	0	0
75.	實習	伴手禮製作實習	烘焙科	0	4	0	0	0	0
76.	實習	蔬果切雕實習	餐飲管理科	3	3	0	0	0	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	時尚髮型設計	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2 選 1
2.	實習	時尚彩繪設計	時尚造型科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2 選 1
3.	實習	電子電路實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			飛機修護科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			資訊科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
4.	實習	電子儀表量測	汽車科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			飛機修護科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
			資訊科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AB2 選 1
5.	實習	台灣多元特色小吃實習	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AC2 選 1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AC2 選 1
6.	實習	餅乾製作實習	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AC2 選 1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AC2 選 1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	7月15日	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	7月29日	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用新生訓練時間進行分組選課 2. 規劃1.2~1.5倍選修課程 3. 選課諮詢輔導
3	8月30日	正式上課	跑班上課
4	9月10日	加、退選	得於學期前兩週進行
5	12月23日	檢討	課發會進行本學期選課輔導及流程檢討

三、選課輔導措施

華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校選課輔導措施

本校課程係為升學導向與就業而設計，並兼顧綜合導向學生之需求。學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程手冊「各種進路修課建議」，選修合適之課程。

各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意不能盲目選擇，應配合自己的進路詳加考慮。

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

1. 輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

(1) 學生方面：

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

(2) 家長方面：

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

(3) 教師方面：

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

2. 輔導人員

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

3. 輔導時間

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

4. 查詢資源

有關課程之實施，除了查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

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

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命教育			
	英文名稱	Life Education			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修				
	領域：綜合活動				
	非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	品格力				
適用科別	汽車科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	2	2	2	2	2
	第一學年 第二學期	第一學年 第一學期	第一學年 第一學期	第一學年 第一學期	第一學年 第一學期
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、引領學生進行終極課題與終極實踐的省思，以建構深刻的人生觀、宗教觀與生死觀，並培養學生道德思考能力。 二、內化學生的人生觀與倫理價值觀，以統整其知情意行，提升其人格統與生命境界。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
生命教育概論		探索生命教育的基本意涵		3	
我要如何衡量我的人生		探索並體驗與人生終極課題有關的人生哲學之意涵		5	
宗教與人生		探索並體驗與人生終極課題有關的宗教教學之意涵		4	
生命關懷		探索並體驗與人生終極課題有關的生死學之意涵		5	
道德思考與抉擇		引領學生探索道德的本質，掌握道德判斷的方法，落實道德的實踐與體驗		5	
性愛婚姻與倫理		培養學生建構正確的性、性別、性愛倫理觀，以及正確的婚姻倫理觀		5	
科技與倫理		培養學生對科學研發與應用所涉及之倫理議題有所認識與關懷		4	
自我統整與靈性發展		從靈性成長的角度探討尋求生命的意		5	

	義和價值的途徑，建立學生正向積極的人生觀		
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、平時成績：上課態度、討論發言、作業書寫 二、期中成績：第 1 次期中考、學習。 三、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。		
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、教學宜強化體驗、省思、實踐，兼顧活動課程與學理課程。 二、活動課程部分教師可採用座談、參觀、訪問、服務學習、調查、演練、 三、競賽、辯論、分組討論、角色扮演等教學方法來進行。 四、教師教學時應多運用各種多媒體教材及網路資源等，以提高學生學生興趣。 五、對於各種倫理或價值議題，授課教師一方面應引領學生以開放態度進行思辨討論，另一方面教師本身亦應有清楚而不模稜兩可。		

表 11-2-1-2 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命教育	
	英文名稱	Life Education	
師資來源	校內單科		
科目屬性	必修		
	領域：綜合活動		
	非跨領域		
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作		
學生圖像	品格力		
適用科別	飛機修護科		
	2		
	第一學年 第二學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、引領學生進行終極課題與終極實踐的省思，以建構深刻的人生觀、宗教觀與生死觀，並培養學生道德思考能力。 二、內化學生的人生觀與倫理價值觀，以統整其知情意行，提升其人格統與生命境界。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
生命教育概論	探索生命教育的基本意涵	3	
我要如何衡量我的人生	探索並體驗與人生終極課題有關的人生哲學之意涵	5	
宗教與人生	探索並體驗與人生終極課題有關的宗教教學之意涵	4	
生命關懷	探索並體驗與人生終極課題有關的生死學之意涵	5	
道德思考與抉擇	引領學生探索道德的本質，掌握道德判斷的方法，落實道德的實踐與體驗	5	
性愛婚姻與倫理	培養學生建構正確的性、性別、性愛倫理觀，以及正確的婚姻倫理觀	5	
科技與倫理	培養學生對科學研發與應用所涉及之倫理議題有所認識與關懷	4	
自我統整與靈性發展	從靈性成長的角度探討尋求生命的意義和價值的途徑，建立學生正向積極的人生觀	5	
合計		36	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>一、平時成績：上課態度、討論發言、作業書寫 二、期中成績：第 1 次期中考、學習。 三、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>
<p>教學資源</p>	<p>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。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>一、教學宜強化體驗、省思、實踐，兼顧活動課程與學理課程。 二、活動課程部分教師可採用座談、參觀、訪問、服務學習、調查、演練、 三、競賽、辯論、分組討論、角色扮演等教學方法來進行。 四、教師教學時應多運用各種多媒體教材及網路資源等，以提高學生學生興趣。 五、對於各種倫理或價值議題，授課教師一方面應引領學生以開放態度進行思辨討論，另一方面教師本身亦應有清楚而不模稜兩可。</p>

表 11-2-1-3 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國民禮儀				
	英文名稱	National Etiquette				
師資來源	校內單科					
科目屬性	必修					
	領域：綜合活動					
	非跨領域					
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目					
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C3. 多元文化與國際理解					
學生圖像	品格力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	8	8	8	8	8	8
	第一學年	第一學年	第一學年	第一學年	第一學年	第一學年
	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解國民生活禮儀基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及國際不同的各項禮儀，提昇學生國際交流的能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
緒論		概述國民生活禮儀基本概念			3	
崇敬國家禮儀		崇敬國家禮儀相關介紹及示範			3	
普通禮節		普通禮節相關介紹及示範			3	
說話的禮節		說話的禮節相關介紹及示範			9	
日常禮儀-食的禮儀(本國)		日常禮儀-食的禮儀(本國)相關介紹及示範			9	
日常禮儀-食的禮儀(國際)		日常禮儀-食的禮儀(國際)相關介紹及示範			9	
日常禮儀-衣的禮儀		日常禮儀-衣的禮儀相關介紹及示範			9	
日常禮儀-住的禮儀		日常禮儀-住的禮儀相關介紹及示範			9	
日常禮儀-行的禮儀		日常禮儀-行的禮儀相關介紹及示範			9	
日常禮儀-育樂的禮儀		日常禮儀-育樂的禮儀相關介紹及示範			9	
相見禮		相見禮相關介紹及示範			9	
集會		集會相關介紹及示範			9	
開創與落成典禮		開創與落成典禮相關介紹及示範			9	
喜慶與宴會		喜慶與宴會相關介紹及示範			9	
成年禮		成年禮相關介紹及示範			9	
婚禮		婚禮相關介紹及示範			9	

喪禮	喪禮相關介紹及示範	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	一、平時成績：上課態度、討論發言、作業書寫 二、期中成績：第 1、2 次期中考、學習。 三、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末 考成績 20%。		
教學資源	一、教科書版本。 二、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)給予充分的練習機會。 (三)提醒學生要預習。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。		

表 11-2-1-4 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階數學				
	英文名稱	Mathematics				
師資來源	校內單科					
科目屬性	選修					
	領域：數學					
	非跨領域					
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目					
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決					
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				4		4
				第二學年		第二學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、引導學生了解數學概念以增進學生基本數學常識。</p> <p>二、培養學生基本演算能力，以應用於解決日常實際問題及未來工程專業及資訊應用領域內實務問題。</p> <p>三、增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
直線方程式		直線方程式的運算		9		
三角函數		三角函數的運算		9		
向量		向量的運算		9		
指數與對數及其運算		指數與對數的運算		9		
數列與級數		數列與級數的運算		9		
不等式及其應用		不等式及其應用的運算		9		
排列組合		排列組合的運算		9		
機率與統計		機率與統計的運算		9		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	<p>一、平時成績：上課態度、討論發言、作業書寫</p> <p>二、期中成績：第 1 次期中考、學習。</p> <p>三、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>					
教學資源	一、教科書。 二、網路資源。 三、題庫系統。 四、自編教材。。					
教學注意事項	<p>一、每個數學概念的介紹，由實例入手，提綱挈領，化繁為簡。再歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。</p> <p>二、教學評量方式多樣化，除紙筆測驗外，採用實例、討論、口頭問答、隨堂測驗等方法。</p> <p>三、利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具。 四、利用各相關專業科目的教學需要，加強學習動機。</p>					

表 11-2-1-5 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機概論				
	英文名稱	Computer Science Application				
師資來源	校內單科					
科目屬性	選修					
	領域：科技					
	非跨領域					
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目					
課綱核心素養	B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養					
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			2			
			第一學年 第二學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、培養操作套裝軟體的基本知識及能力。</p> <p>二、從實際操作中瞭解資訊網路之建構與應用。</p> <p>三、科技新知的發展在電子計算機應用上的效益。</p> <p>四、培養團體合作精神與正確使用電子計算機的態度。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
電腦科技與職業生活		概述電腦科技與職業生活的關係			2	
電腦硬碟知識		相關電腦硬碟知識說明			4	
電腦作業系統		電腦作業系統實作			8	
應用軟體		各項應用軟體實作			8	
網際網路基本知識		概述網際網路基本知識			4	
程式設計		程式設計實作			5	
電腦網路原理與科技相關應用		電腦網路原理與科技相關應用操作			5	
合 計					36	
學習評量 (評量方式)	<p>一、平時成績：上課態度、討論發言、作業書寫</p> <p>二、期中成績：第 1 次期中考、學習。</p> <p>三、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>					
教學資源	<p>一. 選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。</p> <p>二. 提供實例教材講授。</p>					
教學注意事項	<p>一. 教學方法：講述法、上機作業。</p> <p>二. 教學評量：考試、報告及平時表現。</p> <p>三. 教學資源(一)利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。</p> <p>(二)可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。</p>					

表 11-2-1-6 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用英文				
	英文名稱	Optional English				
師資來源	校內單科					
科目屬性	選修					
	領域：語文					
	非跨領域					
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目					
課綱核心素養	B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達					
學生圖像	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<p>一、熟捻生活英語，透過情境化的英語會話活動，讓學生置身其中，以自然的方式接觸英語，經由師生雙向互動的練習，讓學生從活動中習得英語。</p> <p>二、訓練學生之聽力、口語表達及簡易報告等。</p> <p>三、培養學生聽與說之興趣與能力。 四、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
自我介紹		自我介紹互動的練習		6		
禮貌詢問		禮貌詢問口語表達練習		6		
日常生活用語		日常生活用語口語表達練習		6		
銀行、郵局等場所辦事用語		銀行、郵局等場所辦事用語表達練習		6		
表達練習		各項英文會話表達練習		6		
英文歌曲練唱		英文歌曲練唱(英文老歌欣賞及練唱等)		6		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	<p>一、平時成績：上課態度、討論發言、作業書寫</p> <p>二、期中成績：第 1 次期中考、學習。</p> <p>三、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>					
教學資源	一、經審訂之坊間教科書籍 二、相關講義、補充教材					
教學注意事項	<p>一、彈性運用各種教學方法，創造適當情境及英語會話活動，增加學生熟悉活用機會。</p> <p>二、可運用語言實驗教室進行教學。</p>					

表 11-2-1-7 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學				
	英文名稱	Applied Math				
師資來源	校內跨科協同					
科目屬性	選修					
	領域：數學					
	非跨領域					
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目					
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決					
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<p>一、提昇學生計算、理解的能力。</p> <p>二、期待學生有獨立思考，有自己一套解決問題的模式。</p> <p>三、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
直線方程式		直線方程式計算及運用		9		
三角函數		三角函數計算及運用		9		
指數與對數		指數與對數及其運算及運用		9		
數列與級數		數列與級數運算及運用		9		
排列組合		排列組合運算及運用		9		
機率與統計		機率與統計運算及運用		9		
二次曲線		二次曲線運算及運用		9		
微積分		微積分運算及其應用		9		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	<p>一、平時成績：上課態度、討論發言、作業書寫</p> <p>二、期中成績：第 1 次期中考、學習。</p> <p>三、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>					
教學資源	一、教科書。 二、網路資源。 三、題庫系統。 四、自編教材。					
教學注意事項	<p>一. 編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。</p> <p>二. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免艱深晦澀而影響學生學習興趣。</p>					

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飛機學概論				
	英文名稱	Aircraft Introduction				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		4				
		第一學年				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 建立基本空氣動力學理與概念，原理航空器(飛機、火箭)之主要架構及其原理功能，並熟悉熟悉實物架構。 2. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
空氣動力學		空氣動力學原理		14		
飛機結構		飛機結構說明		16		
飛機系統		說明飛機系統原理		14		
推進系統		說明推進系統原理		14		
飛行穩定與操控		飛行穩定與操控之主要架構		14		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。					
教學注意事項	1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方式，已達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果 4. 實習程應是實際需要採用分組教學，已增加實作經驗，提高技能水準。 5. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次。					

表 11-2-2-2 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學				
	英文名稱	Food Science				
師資來源	校內單科					
科目屬性	必修					
	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	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						4
						第一學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、瞭解食物學的基本知識。</p> <p>二、瞭解各類食物特性及營養價值。</p> <p>三、瞭解各類食物製備時將發生的變化應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
民以食為天		食物學的概念			4	
營養知多少		食物的主要成分:營養素			18	
萬般皆滋味		食物的特殊成分			4	
七葷八素		食物的分類			18	
天之美祿		其他食品類			8	
鮮知鮮覺		食物的選購與儲存			4	
病從口入		餐飲之安全性			8	
營養一生		飲食指南及膳食計畫			8	
合 計					72	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各20%)期末學科考試(20%)。</p>					
教學資源	群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目					
教學注意事項	<p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行</p>					

教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。

4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-2-3 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品概論				
	英文名稱	Food of Baking				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第一學年 第一學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、了解烘焙器具設備及常用烘焙材料。</p> <p>二、了解麵包的材料、分類與製作。</p> <p>三、了解中式點心的分類與製作。</p> <p>四、認識烘焙食品包裝。</p> <p>五、具備烘焙計算、烘焙產品分類與製作之能力。</p> <p>六、培養正確烘焙從業概念、工作態度與安全衛生習慣。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
一、烘焙設備及器具		1-1 烘焙設備 1-2 烘焙器具 1-3 使用與維護			2	
二、烘焙材料第一節~第九節		2-1 麵粉 2-2 油 2-3 糖 2-4 蛋 2-5 乳製品 2-6 酵母及化學膨大劑 2-7 乳化劑 2-8 鹽 2-9 巧克力與可可粉			18	
二、烘焙材料第十節~第十一節		2-10 水果類、堅果類及其他 2-11 烘焙常用酒類			4	
三、度量衡與烘焙計算		3-1 度量衡 3-2 烘焙百分比及實際百分比 3-3 配方計算			6	
四、蛋糕製作		4-1 蛋糕分類 4-2 蛋糕製作方法及流程 4-3 蛋糕裝飾			6	
合 計					36	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試(30%)。
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 在專業烘焙教室進行教學，分組實習使熟練各種烘焙技術。 2. 利用電腦、實物展示、照片等教學資源整合學習概念。 3. 可定期實施小組專題報告、實習考、校外參觀，結合理論與實務。 4. 學期中或期末做術科模擬考。

表 11-2-2-4 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚產業概論				
	英文名稱	Introduction of Modern Industry				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	學校自行規劃				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				2		
				第一學年 第二學期		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一. 認識時尚產業及文化創業產業的內涵與產業。 二. 探討時尚產業之趨勢。 三. 了解時尚產業之現況運作及發展發現。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
一、緒論。		緒論。			2	
二、時尚服務發展現況與趨勢		時尚服務發展現況與趨勢			4	
三、生活美學與時尚服務的關係		生活美學與時尚服務的關係			6	
四、時尚服務模式分析		時尚服務模式分析			6	
五、時尚服務市場發展		時尚服務市場發展			6	
六、我國時尚服務業發展挑戰		我國時尚服務業發展挑戰			6	
七、未來時尚服務業發展趨勢		未來時尚服務業發展趨勢			6	
合 計					36	
學習評量 (評量方式)	多元評量方式: 課堂表現 40%、作業及報告 60%					
教學資源	一. 時尚產業概論相關書籍。 二. 自編教材。 三. 網路資訊。 四. 其他相關資料。					
教學注意事項	一. 教師運用媒體及影片輔助教學，以增進學習興趣。 二. 教師配合網路蒐集講解並用運媒體輔助教學。 三. 觀摩時尚流行影片實力。 四. 分組蒐集作業、報告。					

表 11-2-2-5 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生				
	英文名稱	Food and Beverage Safety and Hygiene				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第一學年 第一學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲安全工作習慣。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
概論		食品安全與食品衛生之定義及重要性 食品衛生相關行政及法令			2	
基礎微生物的認識		細菌、黴菌、酵母菌、病毒			4	
食品中毒		食品中毒的定義與類別 食品中毒原因、預防及處理流程 細菌性食品中毒 天然毒素食物中毒 天然毒素食物中毒 化學性食品中毒			8	
食物儲存		腐敗的定義 腐敗的現象 保存食物的方法 各類食品之儲存方法			4	
洗淨、消毒與殺菌		洗淨的定義與要素 消毒與殺菌的定義與方法 洗淨、殺菌、消毒應注意事項			4	
餐具的清洗管理		餐具清洗場所的規則 餐具洗滌程序與方法 洗滌的方法 餐具洗淨的簡易檢查			6	
餐飲從業人員的衛生管理		安全教育 健康管理			4	

	衛生管理 衛生教育		
營養一生	餐飲設施衛生管理 設備、機器、器械的衛生管理 環境衛生管理 自行衛生管理	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	<p>學習評量</p> <p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試(30%)。</p>		
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目		
教學注意事項	<p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>		

表 11-2-2-6 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全衛生				
	英文名稱	Food and Beverage Safety and Hygiene				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						2
						第一學年 第二學期
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲安全工作習慣。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
概論		1 餐飲安全與食品衛生之定義及重要性 2 餐飲衛生相關行政及法令			2	
基礎微生物的認識		1 細菌、2 黴菌、3 酵母菌、4 病毒			4	
食品中毒		1 食品中毒的定義與類別 2 食品中毒原因、預防及處理流程 3 細菌性食品中毒 4 天然毒素食物中毒 5 化學性食品中毒			8	
食物儲存		1 腐敗的定義 2 腐敗的現象 3 保存食物的方法 4 各類食品之儲存方法			4	
洗淨、消毒 與殺菌		1 洗淨的定義與要素 2 消毒與殺菌的定義與方法 3 洗淨、殺菌、消毒應注意事項			4	
餐具的清洗管理		1 餐具清洗場所的規則 2 餐具洗滌程序與方法 3 洗滌的方法 4 餐具洗淨的簡易檢查			4	
餐飲從業人員的衛生管理		1 安全教育 2 健康管理 3 衛生管理 4 衛生教育			6	
營養一生		1 餐飲設施衛生管理 2 設備、機器、器械的衛生管理 3 環境衛生管理 4 自行衛生管理			4	
合 計					36	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、					

	<p>習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各20%)期末學科考試(20%)。</p>
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
教學注意事項	<p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-2-7 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空技術英文				
	英文名稱	Aviation Technical English				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		8				
		第二學年 第三學年				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 提高英文的聽、寫及閱讀技術手冊、維護表格能力 2. 提升一般基本航空術語之認識，進而加強自行閱讀英語航空書籍和技術手冊、技術命令之能力。 3. 依 FAA 章節座一完整的教學，讓學生在校能學得到最佳的能力 4. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全工作態度					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
ATA SPEC.100—SYSTEMS		ATA SPEC.100—SYSTEMS		18		
航空用語縮寫		航空用語縮寫教學		18		
航空符號		認識航空符號		18		
聯邦航空法規		聯邦航空法規的解說		18		
航空器國際代碼		認識航空器國際代碼		18		
術語彙編		閱讀及熟讀技術手冊術語		18		
發動機專業英文		發動機專業英文		18		
液壓系統專業英文		液壓系統專業英文		18		
合 計				144		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。					
教學注意事項	1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方式，已達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果 4. 實習程應是實際需要採用分組教學，已增加實作經驗，提高技能水準。 5. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次。					

表 11-2-2-8 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容概論				
	英文名稱	Introduction to Cosmetology				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				4		
				第一學年		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一. 了解美容美髮的基本概念，奠定美容美髮的理論基礎。 二. 培養學生的美感及美的鑑賞力。 三. 培養其職業道德及敬業精神。 四. 對整體造型有基本概念。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
一、緒論		美的涵義 什麼是永恆之美 如何學習美容 美容的時代意義			6	
二、認識化粧品		化粧品的基本概念 化粧品的認識 化粧品的皮膚試驗			4	
三、美容專業英文		美容專業英文			6	
四、美膚		皮膚的認識 皮膚的保養			6	
五、美顏		化妝的認識 化妝的基本原則			6	
六、美髮		美髮技術簡介 髮飾的運用			6	
七、商業禮儀		禮儀的意義及重要性 日常生活禮儀 商業禮儀			4	
八、人際關係與溝通		影響人際關係的基本因素 溝通的藝術			6	
九、服飾與色彩		服飾與季節、時間、場合 服飾與體型、臉型認識			6	
十、化粧造型		化粧造型的基本概念			6	

	化妝造型的定位與分類		
十一、美容院經營與行銷	推銷心理學的基本概論 銷售貨品的理論與實務	6	
十二、職業道德規範	職業道德的重要性 美容從業人員的職業道德	6	
十三、美容業未來的趨勢與發展	美容專業人員必備的基本條件 美容業未來的趨勢與發展 生涯規劃內涵與重要性 生涯規劃的方法	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	段考 50% 上課態度 20% 作業繳交 30%		
教學資源	1. 美容概論教課書 2. 蒐集各種美容資訊、雜誌、大型掛圖、投影片、錄影帶等多媒體輔助教學。		
教學注意事項	一. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二. 利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。		

表 11-2-2-9 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路				
	英文名稱	Computer Network				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			3			
			第二學年 第二學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦通訊之基本原理。 二、熟悉電腦網路之規格與使用。 三、培養電腦網路的基本知識					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
電腦網路原理		電腦網路與網際網路應用現況與發展趨勢			3	
電腦網路架構-1		有線傳輸媒體			3	
電腦網路架構-2		無線傳輸媒體			3	
電腦網路架構-3		網路拓樸			3	
電腦網路架構-4		乙太網路與頻寬			3	
電腦網路架構-5		網路設備			3	
電腦網路架構-6		ISO/OSI 模型與 DoD 模型			3	
電腦網路應用-1		網路伺服器與網路架構			3	
電腦網路應用-2		IP Address 與 Mac Address			3	
電腦網路應用-3		常用網路指令			3	
電腦網路應用-4		網域名稱			3	
電腦網路應用-5		網路專線與雲端服務			3	
電腦網路應用-6		行動裝置應用			3	
電腦網路應用-7		電子郵件			3	
電腦網路應用-8		顧客關係管理			3	
電腦軟硬體維護與安全防護-1		系統軟體與記憶體			3	
電腦軟硬體維護與安全防護-2		安全防護技術			3	
加密技術與網路攻擊-1		加密技術，病毒與駭客攻擊			3	
合 計					54	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。					

	3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。
教學資源	選用教育部審定合格之教科書
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-10 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計				
	英文名稱	Homepage Design				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目					
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	一、認識 Dreamweaver 的使用 二、熟悉 Dreamweaver 的使用 三、取得相關檢定證照					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
Dramweaver 的基本操作		規劃網站、網站管理		6		
基本網頁編輯技巧-1		網頁屬性設定		3		
基本網頁編輯技巧-2		文字編輯與格式設定		3		
基本網頁編輯技巧-3		插入水平線		3		
基本網頁編輯技巧-4		插入圖片		3		
基本網頁編輯技巧-5		建立超連結		3		
基本網頁編輯技巧-6		設定影像地圖		3		
編排網頁的版面		1. 插入圖層、媒體及影像物件 2. 設定 CSS 規劃 3. 製作頁框網頁		15		
加入特別的設計		1. 加入音樂、影片 2. 製作表單 3. 製作選單		15		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	任課教師自行選用相關書籍					
教學注意事項	一、本科以在電腦教室由老師上課講解及實作為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。 三、加強練習丙級網頁設計技能檢定術科題目，要求學生參加該項檢定					

表 11-2-2-11 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電腦週邊概論				
	英文名稱	Introduction to Microcomputer Peripheral Circuit				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	專業科目					
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			3			
			第一學年 第一學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦系統與週邊電路間之關係。 二、熟悉各種週邊電路之原理與功能。 三、培養蒐集及運用相關資訊的能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
微電腦週邊簡介		1. 微電腦種類 2. 微電腦週邊架構			6	
輸出週邊架構		1. 微電腦輸出週邊設備 2. 微電腦輸出電路			9	
輸入週邊架構		1. 微電腦輸入週邊設備 2. 微電腦輸入電路			9	
記憶體架構		1. 微電腦記憶體設備 2. 微電腦記憶體電路			9	
多媒體週邊架構		1. 微電腦多媒體設備 2. 微電腦多媒體結構			9	
資訊傳送終端機與介面		1. 微電腦傳送訊號設備 2. 微電腦訊號傳送介面			12	
合 計					54	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	1、本科以老師上課講解為主。 2、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。					

表 11-2-2-12 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	空用地面支援裝備概論				
	英文名稱	Introduction of Supporting Ground Hardware for Aerial Use				
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	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		2				
		第二學年 第一學期				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解空用地面支援裝備種類 2. 瞭解氣源車原理與系統 3. 瞭解電源車原理與系統 4. 瞭解液壓車原理與系統 5. 瞭解飛機清洗車原理與系統 6. 瞭解飛機照明車原理與系統					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
空用地面支援裝備種類		認識空用地面支援裝備種類		4		
氣源車		氣源車原理與系統		5		
電源車		電源車原理與系統		5		
液壓車		液壓車原理與系統		5		
飛機清洗車		飛機清洗車原理與系統		5		
飛機照明車		飛機照明車原理與系統		4		
飛機拖車頭		飛機拖車頭原理與系統		4		
空用地面支援裝備維護		空用地面支援裝備維護與保養		4		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編講義					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說					

表 11-2-2-13 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通技巧				
	英文名稱	Interpersonal relationship and communication				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第二學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>教學目標</p> <p>(一) 認識人際關係與溝通的重要概念</p> <p>(二) 建立適當的人際關係與溝通的態度。</p> <p>(三) 透過實務練習，培養良好的人際溝通能力。</p> <p>(四) 將人際關係與溝通的學習應用於教學實務工作與日常生活中。</p> <p>教學重點</p> <p>一、溝通意義及重要性。</p> <p>二、溝通工具：肢體語言、神色。</p> <p>三、良性溝通的條件與要求。</p> <p>四、溝通行為的實際演練（一對一）。</p> <p>五、溝通行為的實際演練（群體溝通）。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
人際關係與溝通的重要概念		影響人際關係的因素			4	
人際關係與溝通的態度		自我概念、自我覺察與人際關係 語言溝通與非語言溝通 傾聽與同理心			8	
培養良好的人際溝通能力		說話技巧 衝突管理與情緒管理			10	
人際關係與溝通的學習應用於實務工作		團體中的人際溝通			4	
人際關係與溝通的學習應用於日常生活中		兩性關係與溝通 師生關係與溝通 家庭關係與溝通			10	
合 計					36	
學習評量 (評量方式)	<p>學習評量</p> <p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就 與</p>					

	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)，期末學科考試(30%)。</p>
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-2-14 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	APP 程式設計				
	英文名稱	APP Programming				
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	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			3			
			第三學年 第二學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識 APP 之基本原理。 二、熟悉 APP 程式使用。 三、培養學生編輯 APP 程式基本能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
認識 App inventor2		1. 認識 App inventor2 2. App inventor2 開發環境 3. 物件、屬性、事件、方法 4. 專案管理 5. 連線測試 App		15		
App 基本元件應用		1. Screen 畫面 2. 界面布局 3. 按鈕元件 4. 標籤元件 5. 文字元件 6. 圖片元件 7. 滑桿元件		15		
變數與基本運算		變數與變數基本運算		6		
流程控制與迴圈		1. 流程控制 2. 條件判斷 3. 迴圈		9		
程序與清單應用		程序、清單		3		
繪圖與動畫設計		1. 畫布元件 2. 球形精靈 3. 圖片精靈		6		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。					

表 11-2-2-15 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人際關係與溝通				
	英文名稱	Interpersonal relationship and communication				
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	創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						2 第二學年 第二學期
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識人際關係與溝通的重要概念 二、建立適當的人際關係與溝通的態度。 三、透過實務練習，培養良好的人際溝通能力。 四、將人際關係與溝通的學習應用於教學實務工作與日常生活中。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
人際關係與溝通的重要概念		1 影響人際關係的因素 2 自我概念、自我覺察與人際關係		4		
溝通工具		1 語言溝通與非語言溝通 2 傾聽與同理心 3 說話技巧 4 衝突管理與情緒管理		9		
良性溝通的條件與要求		良性溝通的條件與要求		9		
溝通行為的實際演練(一對一)		1 家庭關係與溝通 2 兩性關係與溝通 3 師生關係與溝通		7		
溝通行為的實際演練(群體溝通)		團體中的人際溝通		7		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各20%)期末學科考試(20%)。					
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目					

教學注意事項	<ol style="list-style-type: none">1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。
--------	---

表 11-2-2-16 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自動變速箱				
	英文名稱	Automatic - Transmission				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	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、導引習得汽車自動變速箱的概念與知識。 二、訓練習得汽車自動變速箱基本工作原理。 三、奠定汽車電子控制自動變速箱的基礎。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
液壓簡介		液壓簡介		4		
液體扭力變換接合器		液體扭力變換接合器		6		
複合行星齒輪組		複合行星齒輪組		6		
液壓離合器		液壓離合器		6		
操作介面		操作介面		7		
自動變速箱的維修與保養		自動變速箱的維修與保養		7		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。					
教學注意事項	一、建議安排於第三學年上或下學期 2 學分示範教學以講述為主。 二、講解時深入淺出，並以實物讓學生了解汽車自動變速箱結構。 三、分組收集資料並討論。 四、應用多媒體教材輔助教學。					

表 11-2-2-17 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	直升機原理				
	英文名稱	Principle of Helicopters				
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	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		4				
		第一學年				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解直升機原理 2. 瞭解直升機結構 3. 瞭解直升機發動機 4. 瞭解直升機儀表 5. 瞭解直升機電器系統 6. 瞭解直升機救難裝置 					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
直升機原理		直升機原理解說		10		
直升機結構		分析直升機結構		10		
直升機發動機		直升機發動機原理		10		
直升機儀表		直升機儀表細項說明		10		
直升機電器系統		直升機電器系統原理		8		
直升機救難裝置		直升機救難裝置使用說明		8		
直升機飛行線注意事項		直升機飛行線注意事項		8		
直升機維護與保養		直升機維護與保養注意事項說明		8		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編講義 					
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。 					

表 11-2-2-18 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車行業英文		
	英文名稱	Automobile Professional English		
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	專業力、創造力、多元力			
適用科別	汽車科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、加強各行業實務英語之實習。 二、培養閱讀工業界常用英文文件之能力。 三、培養撰寫處理簡易英文工業技術資料之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
Introduction to the Automobile		Introduction to the Automobile	5	
Fundamental and Type of the Engine		Fundamental and Type of the Engine	5	
Components of the Engine		Components of the Engine	5	
Gasoline Injection System		Gasoline Injection System	6	
Lubricating System		Lubricating System	5	
Cooling System		Cooling System	5	
Automotive Emission Control System		Automotive Emission Control System	5	
steering system		steering system	5	
wheel alignment		wheel alignment	5	
tire and wheel		tire and wheel	5	
suspension system		suspension system	6	
brake system		brake system	5	
battery		battery	5	
ignition system		ignition system	5	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考			
教學資源	汽車工業英文 林振江 著 全華書局			
教學注意事項	一、第二學年下學期及第三學年上學期各 2 學分。 二、本科以在教室由老師上課講解為主。 三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-19 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品與營養				
	英文名稱	Food and Nutrients				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第二學年 第一學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	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 四、培養在日常生活上以營養學常識挑選食物。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
概論		前言 熱量 國人營養現況 飲食營養標準 營養調查方法 維生素營養評估			4	
產熱營養素		醣類 脂質 蛋白質			12	
維生素		脂溶性維生素 水溶性維生素			8	
礦物質		巨量元素(鈣、磷、鎂、鈉、鉀) 微量元素(鐵、鋅、銅、錳、氯、碘、 氟、硒…)			6	
水與酸鹼平衡		水 電解質 酸鹼平衡			6	
合 計					36	
學習評量 (評量方式)	學習評量 1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。					

	<p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試(30%)。</p>
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
教學注意事項	<p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-2-20 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	庫房管理				
	英文名稱	Storehouse Management				
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	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						2
						第二學年 第二學期
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、原物料認識與分類 二、器具的認知與存放 三、物料儲存的管理 四、瞭解現代餐旅相關庫房管理的發展趨勢					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
原物料認識與分類		1 瞭解各類食物的特性與儲存 2 瞭解各類食物儲存分類			18	
器具的認知與存放		1 瞭解各類器具的特性 2 各類器具分類與存放的認知			20	
物料儲存的管理		1 各項原料 FIFO 管理 2 各項物料 FIFO 管理			20	
瞭解現代餐旅相關庫房管理的發展趨勢		1 庫房管理發展 2 庫房管理發展的趨勢			14	
合 計					72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各20%)期末學科考試(20%)。					
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目					
教學注意事項	1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。 2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。					

- | | |
|--|--|
| | <p>3. 教學方法以演示法、參觀等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p> |
|--|--|

表 11-2-2-21 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空物料管理				
	英文名稱	Management of aeronautical Materials				
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	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		2				
		第三學年 第一學期				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解航空物料管理概念 2. 瞭解航空物料管理定位 3. 瞭解航空物料管理設計思考 4. 瞭解航空物料管理總體結構 5. 瞭解航空物料管理系統功能 6. 瞭解航空物料管理應用案例					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
概論		航空物料管理簡介		6		
航空物料管理定位		航空物料管理定位的探討		6		
航空物料管理設計思考		航空物料管理設計思考理念		6		
航空物料管理總體結構		分析航空物料管理總體結構		6		
航空物料管理系統功能		航空物料管理系統功能說明		6		
應用案例分析		航空物料管理應用案例說明及分析		6		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編講義					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-2-22 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品添加物				
	英文名稱	Food Additives				
師資來源	內聘					
科目屬性	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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第一學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解食品添加物的功能性。 二、學習如何使用食品添加物。 三、能辨別食品標籤上的成分。 四、養成評估食品添加物的安全性之習慣					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
調味劑		鮮味 甜味 酸味 鹹味			6	
著色劑		焦煤系列食用色素 葉綠色系統食用色素 其他著色劑			6	
香料		香料的特性			2	
營養添加劑		維生素 胺基酸 礦物質			6	
防腐劑		防腐劑的認識			4	
抗氧化劑		抗氧化劑的認識			4	
質地改良劑		結稠劑 黏稠劑			4	
漂白劑		保色劑 乳化劑			4	
合 計					36	
學習評量 (評量方式)	學習評量 1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。					

	<p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試(30%)。</p>
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目
教學注意事項	<p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-2-23 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車新式裝備				
	英文名稱	Automobile Advance Equipment				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	2					
	第一學年 第二學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、學生能認識各種汽車之新式裝備。 二、學生能瞭解汽車新式裝備之構造及作用原理。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
車用汽油引擎之新式裝備		車用汽油引擎之新式裝備		7		
車用柴油引擎之新式裝備		車用柴油引擎之新式裝備		7		
汽車電系之新式裝備		汽車電系之新式裝備		8		
汽車底盤之新式裝備		汽車底盤之新式裝備		7		
其他各種新式裝備		其他各種新式裝備		7		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	汽車新式裝備 吳啟明 著 墊腳石書局					
教學注意事項	一、本科目為 2 學分，安排於第一學年下學期。 二、本科目可以由老師在教室上課講解或搭配部分時間在實習工場實作說明。除教科書外，可依各校現有設備補充加強教材內容。					

表 11-2-2-24 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理				
	英文名稱	Introduction to restaurant and Tourism				
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	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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、瞭解餐旅管理的目的 二、了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性 三、了解成本控制的方法 四、了解現代餐旅管理的發展趨勢					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
餐飲組織		1 組織結構分類 2 餐飲組織		12		
人事管理		餐飲從業人員之職掌		12		
服務心理學		餐飲從業人員的人格特質		12		
廚房管理		1 物料管理 2 設備管理		16		
成本控制與分析		1 直接成本 2 間接成本		12		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各20%)期末學科考試(20%)。					
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目					
教學注意事項	1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。 2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。					

表 11-2-2-25 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空品質管制				
	英文名稱	Aero Quality Control				
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	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		2				
		第二學年 第二學期				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 認識航空品質管制之工作原理，加強實際應用知識。 2. 熟悉航空品質管制各機件之構造，功用與工作情況。 3. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
資訊網路系統		品管資訊網路系統		7		
數據通報系統		品質數據通報系統		7		
損傷面報系統		外物損傷面報系統		7		
品管程序		航空品管程序		7		
品管方法		航空品管方法		8		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部教科書(審定本) 2. 教師自編講義 3. 國內出版社出版相關教科書					
教學注意事項	1. 教師應採用適當教學方法，達成教學預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀，以提高學習興趣和效果。					

表 11-2-2-26 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	成本控制				
	英文名稱	Cost Control				
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	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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、瞭解成本控制的基本理論 二、熟悉成本控制的實務處理方法 三、了解餐飲成本控制的果成及損益平衡點的計算 四、了解宴會成本的控制及預算的編列					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
餐飲組織		1 組織結構分類 2 餐飲組織		12		
人事管理		餐飲從業人員之職掌		12		
服務心理學		餐飲從業人員的人格特質		20		
廚房管理		1 物料管理 2 設備管理		16		
成本控制與分析		1 直接成本 2 間接成本 3 固定成本 4 半固定成本 5 變動成本		12		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各20%)期末學科考試(20%)。					
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目					
教學注意事項	1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。 2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言					

迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。

3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。

4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-2-27 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	混合動力車				
	英文名稱	Vehicle of Hybrid				
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	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	2					
	第二學年 第一學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、學生能認識各種汽車之新式裝備。 二、學生能瞭解汽車混合動力車之構造及作用原理。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
混合動力車之歷史沿革		混合動力車之歷史沿革		4		
混合動力車機件介紹		混合動力車機件介紹		8		
混合動力車之原理		混合動力車之原理		8		
混合動力車構造		混合動力車構造		8		
混合動力車與其他各種車輛之比較		混合動力車與其他各種車輛之比較		8		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	混合動力車 全華書局					
教學注意事項	一、第二學年，第二學期 2 學分。 二、本課程在教室授課為主。 三、善用各種實物及媒體授課，以提升引學習效果					

表 11-2-2-28 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品包裝與應用				
	英文名稱	Product Packaging and Application				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第二學年 第一學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、認識包裝設計理論。</p> <p>二、使學生具備能夠把「抽象概念」轉換成實務設計的基本能力。</p> <p>三、培養學生有美感、欣賞與基本製作技巧的技能。</p> <p>四、訓練學生具有獨立思考與解決問題的視覺構成能力。</p> <p>五、瞭解美的形式原理(例如漸變、對稱、反覆、調和、比例等)，並能夠加以運用在包裝設計上</p>					
教學內容						
	主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註	
	包裝設計基本知識之講解	認識包裝設計理論		2		
	包裝對商業活動的影響	瞭解包裝對產品之影響		4		
	字體設計與圖文編排	字體對產品之設計與圖案文章之編排運用		6		
	包裝盒的結構與設計	能瞭解包裝設計製作流程及專業知識		4		
	包裝材料與表現	能依包裝設計與標示		4		
	包裝設計實務	各式產品包裝設計示範		16		
	合計			36		
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試(30%)。</p>					
教學資源	群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目					
教學注意事項	<p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而</p>					

<p>獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>
--

表 11-2-2-29 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	成本控制				
	英文名稱	Cost Control				
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	品格力、專業力、創造力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第一學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解成本控制的基本理論 二、熟悉成本控制的實務處理方法 三、了解餐飲成本控制的果成及損益平衡點的計算					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
人事管理		烘焙從業人員之職掌			10	
庫房管理		物料管理 設備管理			10	
成本控制與分析		直接成本 間接成本 固定成本 半固定成本 變動成本			16	
合 計					36	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試(30%)。					
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目					
教學注意事項	1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。 2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。					

表 11-2-2-30 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空法規				
	英文名稱	Aeronautic Regulations				
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	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		2				
		第三學年 第一學期				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解交通部民用航空局組織條例 2. 瞭解交通部民用航空局辦事細則 3. 瞭解. 交通部民用航空局所屬航空站組織通則 4. 瞭解交通部民用航空局飛航服務總臺組織條例 5. 瞭解交通部民用航空局民航人員訓練所組織條例 6. 瞭解交通部民用航空局國際機場旅館設置要點 7. 瞭解空中航行管制委員會設置要點					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
組織條例		交通部民用航空局組織條例		6		
辦事細則		交通部民用航空局辦事細則		5		
航空站組織通則		交通部民用航空局所屬航空站組織通則		5		
飛航服務總臺組織條例		交通部民用航空局飛航服務總臺組織條例		5		
民航人員訓練所組織條例		交通部民用航空局民航人員訓練所組織條例		5		
國際機場旅館設置要點		交通部民用航空局國際機場旅館設置要點		5		
空中航行管制委員會設置要點		空中航行管制委員會設置要點		5		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編講義					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-2-31 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油噴射引擎				
	英文名稱	Fuel Injection Enging				
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	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	2					
	第一學年 第二學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、學生能理解汽車噴射引擎的機件構造及工作原理。 二、認識汽油噴射的型。 三、了解汽油噴射三大系統。 四、了解汽油噴射的裝置。 五、了解汽油噴射的優點。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
汽油噴射引擎概論		汽油噴射引擎概論		2		
燃料系統		燃料系統		6		
電腦功能		電腦功能		4		
空氣導入系統		空氣導入系統		4		
電腦控制系統輸入		電腦控制系統輸入		4		
電腦控制系統輸出		電腦控制系統輸出		4		
機械式汽油噴射系統		機械式汽油噴射系統		4		
KE 機械電子式汽油噴射系統		KE 機械電子式汽油噴射系統		4		
廢氣控制系統		廢氣控制系統		4		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	汽油噴射引擎 戴永鏗著 全華書局出版					
教學注意事項	1、本課程在教室授課為主。 2、善用各種實物及媒體授課，以提升引學習效果					

表 11-2-2-32 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車學		
	英文名稱	Automobile 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—校訂參考科目		
學生圖像	專業力、創造力、多元力			
適用科別	汽車科			
	12			
	第一學年第二學期			
	第二學年 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>一、認識汽油引擎各系統的工作原理，加強實際應用知識。</p> <p>二、熟悉汽油引擎各機構的構造，功用與工作情形。</p> <p>三、具汽油引擎各系統的維護、檢驗及相關構件的使用能力。</p>			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
緒論		緒論	1	
汽油引擎本體系統		汽油引擎本體系統	6	
燃料系統		燃料系統	6	
點火系統		點火系統	6	
冷卻系統		冷卻系統	6	
潤滑系統		潤滑系統	6	
汽車排放污染氣體控制系統		汽車排放污染氣體控制系統	5	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考			
教學資源	汽車學 I-IV 賴瑞海 著 全華書局出版			
教學注意事項	<p>1、本科以在教室由老師上課講解為主。</p> <p>2、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。</p>			

表 11-2-2-33 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車學				
	英文名稱	Automobile Cosmetology Practice				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	3					
	第一學年 第一學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解內燃機原理 二、瞭解四行程與二行程原理 三、瞭解引擎系原理 四、瞭解傳動系原理 五、瞭解車架構造					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
內燃機原理		內燃機原理		6		
四行程與二行程原理		四行程與二行程原理		6		
引擎系原理		引擎系原理		6		
傳動系原理		傳動系原理		6		
車架構造		車架構造		6		
電器係原理		電器係原理		6		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	機車學 復文書局出版 林豐耀、蘇慶源 著					
教學注意事項	1、本科以在教室由老師上課講解為主。 2、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作				
	英文名稱	Project Work 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	2					
	第三學年 第二學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 二、訓練學生資料搜集及整理之能力。 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 四、培養學生解決問題之能力。 五、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 六、提升學生實務設計、製作之能力。 七、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
訂定題目		分組及訂定專題題目		6		
資料蒐集		資料蒐集及整理		6		
專題製作及指導		專題製作及分組指導		6		
撰寫報告(一)		以電腦輔助電路設計與製作為主		6		
撰寫報告(二)		撰寫書面報告及口頭簡報		6		
分組報告		分組報告及成果驗收		6		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書或自編講義					
教學注意事項	一、教學方法:每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 二、教學評量: (一)採每次上課分組指導、評分(日常考查),並控管學生專題製作進度方式。 (二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。 (三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收,評量學生成績。 三、教學相關配合事項:專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦,以利專題製作相關資料之搜尋,並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備。					

表 11-2-3-2 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作				
	英文名稱	Project Work 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—校訂參考科目					
學生圖像	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<p>一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。</p> <p>二、訓練學生資料搜集及整理之能力。</p> <p>三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。</p> <p>四、培養學生解決問題之能力。</p> <p>五、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。</p> <p>六、提升學生實務設計、製作之能力。</p> <p>七、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
訂定題目		分組及訂定專題題目		9		
資料蒐集		資料蒐集及整理		9		
專題製作及指導		專題製作及分組指導		9		
撰寫報告(一)		以電腦輔助電路設計與製作為主		9		
撰寫報告(二)		撰寫書面報告及口頭簡報		9		
分組報告		分組報告及成果驗收		9		
合計				54		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書或自編講義					
教學注意事項	<p>一、教學方法:每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。</p> <p>二、教學評量:</p> <p>(一)採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。</p> <p>(二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。</p> <p>(三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。</p> <p>三、教學相關配合事項:專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備。</p>					

表 11-2-3-3 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作				
	英文名稱	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—校訂參考科目					
學生圖像	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						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、瞭解專題製作的方法。 二、提升「資料蒐集能力」 三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 四、能專題實作呈現學習成果。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
專題製作課程目標		1 專題製作教學目標 2 專題製作課程理念 3 專題製作的意義 4 專題製作核心能力 5 專題製作的特色 6 專題製作需思考之問題		8		
專題製作課程理念		1 如何推動課程 2 準備階段 3 課前準備 4 參與各小組專題討論 5 學習單式教學法 6 安排固定時間進行師生討論 7 繳交作業 8 評分項目		10		
撰寫報告		1 專題製作規劃 2 主題選定原則 3 資料蒐集 4 研究方法 5 資料分析 6 實際訪談 7 發現問題 8 企劃案撰寫		14		

	9 文獻探討 10 文獻撰寫 11 教學討論 12 專題撰寫流程 13 專題製作寫作要點 14 書面報告撰寫評分參考 15 口頭報告與詢答訓練		
成果發表	專題實作成果發表	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各20%)期末學科考試(20%)。</p>		
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目		
教學注意事項	<p>1. 本科目為實習科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>		

表 11-2-3-4 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	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—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	時尚造型科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一. 了解專題製作的意義。 二. 了解專題製作的流程。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 緒論		專題通論	4	
二. 主題選定與計畫書擬定		主題選定與計畫書擬定	8	
三. 專題製作歷程		專題製作歷程	20	
四. 專題製作報告格式		專題製作報告格式	20	
五. 專題成果呈現		專題成果呈現	10	
六. 專題評量與發表		專題評量與發表	10	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1、平時成績：上課態度、出席狀況、作業 2、作品成績：第1次期中考、第2次期中考。 3、學期成績：平時成績40%+第1次期中考期20%+第2次期中考20%+期末考成績20%。			
教學資源	一. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二. 利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。			
教學注意事項	一. 蒐集各種資料輔助教材。 二. 以得獎作品及相關影片等多媒體輔助教學效果。 三. 學生分組實習，以達到理論與實務結合的目的。			

表 11-2-3-5 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作				
	英文名稱	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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					2	
					第三學年 第一學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、瞭解專題製作的方法。</p> <p>二、提升「資料蒐集能力」</p> <p>三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」</p> <p>四、能專題實作呈現學習成果。</p> <p>(教學重點)</p> <p>一、研究動機與目的。</p> <p>二、專題實作文獻蒐集。</p> <p>三、專題實作方法與過程。</p> <p>四、專題實作結果與討論。</p> <p>五、參考書目的撰寫。</p> <p>六、專題實作實作。</p> <p>七、專題實作成果發表。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
1. 專題實作課程目標		1-1 專題製作教學目標 1-2 專題製作課程理念 1-3 專題製作的意義 1-4 專題製作核心能力 1-5 專題製作的特色 1-6 專題製作需思考之問題			6	
2. 專題實作課程理念		2-1 如何推動課程 2-2 準備階段 2-3 課前準備 2-4 參與各小組專題討論 2-5 學習單式教學法 2-6 安排固定時間進行師生討論 2-7 繳交作業 2-8 評分項目			12	
3. 專題實作課程設計		3-1 專題製作規劃 3-2 主題選定原則 3-3 資料蒐集			18	

	<p>3-4 研究方法 3-5 資料分析 3-6 實際訪談 3-7 發現問題 3-8 企劃案撰寫 3-9 文獻探討 3-10 文獻撰寫 3-11 教學討論 3-12 專題撰寫流程 3-14 專題製作寫作要點 3-15 書面報告撰寫評分參考 3-16 口頭報告與詢答訓練</p>		
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>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、作品和其他表現配合使用。</p> <p>4. 平時成績及實作(40%)，第一、二次段考(各15%)期末學科考試(30%)。</p>		
教學資源	群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目		
教學注意事項	<p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教學方法以演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>		

表 11-2-3-6 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚				
	英文名稱	Skin Care				
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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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、認識皮膚的基本構造。 二、瞭解皮膚的知識。 三、解化妝製品優劣的鑑別方式。 四、熟悉個人與專業護膚的技能。 五、養成正確的皮膚保養觀念。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、緒論		緒論		2		
二、皮膚的種類		皮膚的種類		4		
三、化妝製品的認識與保存		化妝製品的認識與保存		4		
四、皮膚類型與化妝製品的選擇		皮膚類型與化妝製品的選擇		4		
五、皮膚的保養		皮膚的保養		4		
六、臉部按摩		臉部按摩		20		
七、蒸臉		蒸臉		8		
八、敷臉及濕布美容法		敷臉及濕布美容法		8		
九、眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容		眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容		6		
十、手部的保養		手部的保養		6		
十一、足部的保養		足部的保養		6		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	多元評量 期中考試、實作測驗、出席					
教學資源	1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。 2. 除了指導學生熟悉美膚保養基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。 3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。 參考書籍: 1. 美膚					
教學注意事項	一. 教學時運用創意應利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二. 利用專業美膚教室及網路教學，擴增教學內容與教學效果。 三. 為了使學生能更瞭解美膚、美體專業技能，適時安排戶外教學與沙龍實習以培養專業能力					

表 11-2-3-7 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理				
	英文名稱	Hair style combing				
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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	1. 瞭解髮型梳理概念奠定設計創作之基礎。 2. 訓練學習新娘髮型的設計梳髮技巧與電棒及假髮的運用。 3. 培養學生了解髮型梳理的基本理論與實務結合的重要。 4. 使學生了解髮型設計變化的重點及運用。 5. 培養學生藝術創造及美學欣賞能力，並增進整體審美觀及欣賞能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
1. 梳髮的目的以及梳髮工具的認識與操作。		梳髮的目的以及梳髮工具的認識與操作。		4		
2. 髮基的製作法以及逆梳方法。		2. 髮基的製作法以及逆梳方法。		8		
3. 長髮梳理綜合應用		長髮梳理綜合應用。		10		
4. 創意梳髮包頭設計概念		創意梳髮包頭設計概念。		10		
5. 髮片的製作與運用		. 髮片的製作與運用		10		
6. 新娘造型設計		新娘造型設計		10		
7 新娘頭紗與配飾的運用		新娘頭紗 配飾的運用。		10		
8. 綜合髮型設計創意梳髮		綜合髮型設計創意梳髮		10		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	多元評量 作品、報告、測驗、出席					
教學資源	教科書籍 自編教材、美髮雜誌、多媒體教材、網路資源					
教學注意事項	一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。 二、教學方法： 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法，兼 顧認知、情意、技能三方面教學，注重設計概念與梳理技巧以培養髮型設計之能力，培養學生對於不同個體的頭型與臉型和毛流生長方向的分析與設計造型的能力。 三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重髮型設計實作和設計分析能力，培養創造能力					

表 11-2-3-8 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚創意彩妝				
	英文名稱	Fashionable creativity cosmetics				
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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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、瞭解時尚彩妝專業知識 二、熟練臉部的美化與修飾 三、熟練各類型化粧技巧，培養高尚的審美能力 四、瞭解時尚潮流掌握時尚變化。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
1 彩妝的美感概念		美 美妝的感覺		4		
2 彩妝的基礎原則		工作場域與氛圍 彩妝工具選擇與應用 彩妝品的種類與功能 彩妝品的應用		8		
3 造型設計原理		設計元素的應用 美的形式原理運用 文化探索與風格運用		12		
4 時尚彩妝		原色·顏色〈裸妝時尚〉 彩妝流程 電眼 娃娃妝 東方復古 龐克搖滾		12		
5 影視彩妝設計		洛可可女伶 芝加哥女郎 Color Miss Cat Poker		12		
6 創作與設計應用		摩天百樂園 原點圓點 Op Eyes		12		

	線向 飄 虹 墨色 雀悅 極光		
7 文化風格與應用	唐美人 清美人 月夜 Passion 炫 狂想 explore Picasso 凝視 幾何	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	多元評量 作品 報告 出席		
教學資源	校定教科書 自編教材		
教學注意事項	<p>一、實習時，兩人一組，互相練習。</p> <p>二、指導學生在造型時需注意臉型、個性、時間、地點、場合、角色與 流行趨勢的配合。</p> <p>三、教師講解、示範操作、硬特別注意個別指導。</p> <p>四、教指導學生創作設計需配合時代、流行趨勢，尤其注意美容與流行時尚的訊息。</p> <p>五、分組實習，由教師指導，相互觀摩增進技能</p>		

表 11-2-3-9 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美顏			
	英文名稱	Facial Beautification			
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—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第一學年第二學期 第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解一般美顏的專業知識。 二、熟練臉部的美化與修飾技巧。 三、鑑賞能力之養成及認真負責的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 緒論		化妝的目的 化妝的重要性		2	
第二章 化妝與色彩		認識色彩 配色的基本原理		6	
第三章 化妝品的認識與選擇		選擇優良化妝品的要領 化妝用具的認識		2	
第四章 粉底的種類		認識粉底 粉底色彩與臉型的修飾		6	
第五章 眉型的美化		眉型的美化 各種眉型的畫法		6	
第六章 基礎化妝		化妝的順序 化妝的基本技巧 外出妝 職業婦女妝		8	
第七章 貼膠紙		貼膠紙的目的 膠紙的剪法及貼法		6	
第八章 眼影眼線的美化		眼影的美化 眼線的美化		6	
第九章 睫毛及假睫毛		睫毛的美化 假睫毛的裝戴		6	
第十章 鼻影、唇型的美化		鼻影的修飾 唇型的修飾		6	

第十一章 臉型與粉底腮紅的修飾	臉型與粉底的修飾 臉型與腮紅的修飾	8	
第十二章 宴會妝	日間宴會妝 晚間宴會妝	10	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	<p>1、採多元評量方式，平時成績：上課態度、討論發言、上台練習、作業書寫、抽考</p> <p>2、期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。</p> <p>3、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>		
教學資源	<p>1. 利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。</p> <p>2. 除了指導學生熟悉化粧基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。</p> <p>3. 各種活動錄影帶的教學與賞析。 考</p> <p>書籍：1. 美顏 I II III IV(書名)，李秀蓮等(作者)，儒林(出版)</p> <p>2. 美顏 I II III IV(書名)，廖秀瑩等(作者)，啟英(出版)</p> <p>3. 美髮 I II III IV(書名)，王淑珍(作者)，龍騰(出版)</p>		
教學注意事項	<p>一. 應先激發學生對化粧求知慾及興趣。</p> <p>二. 在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。</p> <p>三. 安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。</p>		

表 11-2-3-10 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮				
	英文名稱	Hair				
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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				4		
				第一學年		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解頭髮組織及美化修飾的技巧。 二、熟悉頭髮整護、剪髮、冷燙的知識技能。 三、養成高尚的審美能力及認真負責的工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
一、緒論。		1、毛髮的認識。 2、頭皮部位的處理。			10	
二、美髮用具的認識。		1、美髮用具用品的認識。 2、美髮用具用品的選購。			6	
三、頭髮的保養。		1、洗髮。 2、護髮。			10	
四、基礎編髮。		1、二股編髮。 2、三股編髮。 3、多股編髮。			16	
五、整髮		1、吹風的基本技巧。 2、捲髮種類及基本技巧。			12	
六、剪髮		無層次剪法。			18	
合 計					72	
學習評量 (評量方式)	1、平時成績：上課態度、練習、作業、實作評量 2、期中成績：第1次期中考、第2次期中考。 3、學期成績：平時成績40%+第1次期中考期20%+第2次期中考20%+期末考成績20%。					
教學資源	一、坊間教材。 二、自編講義。 三、其他相關資料。					
教學注意事項	一、課程內容以講解、示範及實作為主。 二、教學在實習教室進行，分組實作使熟練各種美髮專業技術。 三、配合報告、實物展示、照片、電腦等之整合學習概念。 四、Power point 影片輔助教學。					

表 11-2-3-11 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊技術				
	英文名稱	Information technology				
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—校訂參考科目					
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			3			
			第一學年 第二學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一. 使學生了解到資訊工業的意義及資訊技術未來的重要性。</p> <p>二. 由於目前工業 4.0 邁進生產自動化的境界，資訊技術的概念為當今須具備的知識。內容分為資料生產，資料處理，資訊展現三部分，以理論和實際並重為原則，使初學者對資訊技術的實務有深入淺出的認識，建立正確的資訊觀念，以迎接工業 4.0 的挑戰。</p> <p>三. 課程的內容中，數位訊號處理的章節，除數值分析外，以實際程式與之配合，以使學生能實際瞭解電腦資料的處理狀況。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
影像概論		1. 彩色監視器 2. 液晶顯示器		3		
影像訊號傳送		1. 影像系統 2. 傳送介面 3. 可程式規劃的影像產生器		9		
聲音訊號傳送		1. 語音系統 2. 複合聲音產生器 3. 可程式規劃的聲音產生器		9		
直流馬達		直流馬達的特性及應用		9		
伺服馬達		伺服馬達的特性及應用		12		
步進馬達		步進馬達的特性及應用		12		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	<p>1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗</p> <p>2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。</p> <p>3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	<p>一、本科以在實習教室實作為主。</p> <p>二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果</p>					

表 11-2-3-12 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作				
	英文名稱	Thematic production				
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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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、讓學生充分了解專題製作學習的精神與目標 二、提供學生課程所需的重要參考內容 三、讓學生充分掌握在實務操作中的關鍵點 四、讓學生充分了解各種成果呈現方式的特性與相關技巧					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
認識專題學習、執行流程圖		範例展示及腦力激盪		3		
分組及訂定專題題目		專題題目探討		3		
專題製作報告項目、架構圖		專題計畫書撰寫		3		
專題軟硬體使用		mBlock 設計指令		3		
專題期中書面報告格式撰寫		報告格式撰寫		3		
技能訓練二		變數資料的綜合運算 清單的綜合運算		3		
技能訓練三		程式流程控制		3		
技能訓練四		超音波感應器控制應用		3		
技能訓練五		巡線感應器控制應用		3		
技能訓練六		紅外線感應器控制應用		3		
技能訓練七		光源感應器控制應		3		
技能訓練八		按鈕_蜂鳴器_LED 燈控制應用		3		
技能訓練九		藍芽通訊應用		3		
技能訓練十		APP 控制應用		3		
資料蒐集及整理報告寫作設計		專題計畫書撰寫		3		
專題製作歷程製作撰寫書面報告		專題歷程紀錄簿撰寫		3		
專題簡報製作		專題期末簡報檔製作		3		
專題成果報告		專題心得討論		3		
合 計				54		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>
<p>教學資源</p>	<p>選用教育部審定合格之教科書</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>1. 本科以在實習教室實作為主。 2. 除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。</p>

表 11-2-3-13 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路實習				
	英文名稱	Computer Network 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—校訂參考科目					
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			4			
			第三學年 第一學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識電腦通信界面及數據機。 二、熟悉網路技術與正確使用區域網路。 三、培養正確應用網際網路的觀念。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
電腦網路概論		1. 電腦網路簡介 2. 電腦網路的重要性		6		
電腦網路的構成		1. 簡介網路元件 2. 電腦網路架構實習 3. 有線通訊媒介 4. 無線通訊媒介 5. 資料傳送		9		
電腦網路的通訊協定		1. 通訊協定 2. 通訊協定的實例		9		
電腦網路的種類		1. 大都會網路 2. 廣域網路 3. 網際網路 4. 無線網路		9		
電腦網路安全與管理實習		電腦網路的管理		9		
電腦網路的應用		1. 檔案傳輸 2. 全球資訊網 3. 遠程登錄 4. 檔案搜尋服務 5. 網路新聞		12		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	一、本科以在電腦教室由老師上課講解及實作為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。					

表 11-2-3-14 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基本電學基礎實作				
	英文名稱	Basic electrical basis				
師資來源	內聘					
科目屬性	必修					
	實習科目					
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
適用科別	專業力					
	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			2			
建議先修科目			第一學年 第一學期			
教學目標 (教學重點)	一、具備使用基本電子儀表量測及符號辨識的能力。 二、具備組裝各種交直流電路之能力。 三、具備檢修基本家電中之照明、電熱及旋轉器具之能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
電子儀表之使用		LCR 表的使用 信號產生器與示波器的使用		9		
直流暫態實驗		RC 暫態電路實驗 RL 暫態電路實驗		9		
交流電路實驗		交流電壓與電流的實驗 交流 RLC 串聯電路實驗 交流 RLC 並聯電路實驗 串聯諧振電路實驗 並聯諧振電路實驗		9		
電功率及電能量實驗		電功率及功率因數實驗 電能量的量度實驗		9		
照明及電熱器具檢修		檯燈與日光燈 水銀燈與緊急照明燈 電爐、電鍋、電磁爐與微波爐		9		
低壓電機控制配線及裝置		電動機起動、停止及過載控制 電動機之正逆轉控制 電動機之順序控制 三相感應電動機之降壓起動控制 水位控制裝置 近接、光電控制裝置		9		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	一、本科以在實習教室實作為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果					

表 11-2-3-15 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微電腦結構				
	英文名稱	Microcomputer structure				
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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			4			
			第一學年 第二學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識微電腦結構之基本架構。 二、熟悉微電腦之使用與應用。 三、培養微電腦的相關知識。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
認識 Arduino		Arduino 的介紹 Arduino 控制板介紹 Arduino 接角介紹			8	
整合開發環境的認識與使用		Arduino 整合開發環境 IDE 介紹 Arduino 程式開發流程與程式架構 Arduino 基本指令介紹 Arduino 初體驗			8	
LED 控制		認識發光二極體(LED) 函式說明			4	
開關/按鈕/可變電阻控制		認識按鈕開關、指撥開關即可變電阻 函式說明			4	
RGB 三色 LED 控制		認識 RGB 三色 LED 函式說明			4	
七段顯示器		認識七段顯示器 函式說明			4	
蜂鳴器		認識蜂鳴器 函式說明			4	
液晶顯示器(LCD)控制		認識液晶顯示器(LCD) 函式說明			4	
紅外線控制		認識紅外線模組 函式說明			4	
繼電器的認識與使用		認識繼電器模組			4	

	函式說明		
記憶體控制	認識記憶體模組 函式說明	4	
溫度感測器的認識與使用	認識溫度感測模組 函式說明	4	
直流馬達控制	認識直流馬達控制方式	4	
伺服馬達(servo)控制	認識伺服馬達	4	
藍芽控制	認識藍芽模組	4	
超音波感測器	認識超音波感測器模組	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考 成績 20%。		
教學資源	選用教育部審定合格之教科書		
教學注意事項	一、本科以在實習教室實作為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果		

表 11-2-3-16 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚造型素描				
	英文名稱	Beauty Cover Design				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				2		
				第一學年 第一學期		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解專業設計圖與美容的關係。 二、熟悉專業設計圖的表現技法。 三、培養學生正確的配色概念及高尚的審美能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
(一) 色彩學概說		色彩學概說		2		
(二) 基礎素描介紹		基礎素描介紹		2		
(三) 臉型分析		臉型分析		4		
(四) 五官結構的表現		五官結構的表現		4		
(五) 頭部動態解析		頭部動態解析		6		
(六) 髮型概論		髮型概論		6		
(七) 設計概論		設計概論		4		
(八) 粉彩應用		粉彩應用		4		
(九) 整體髮型設計		整體髮型設計		4		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	多元實作、作品、出席					
教學資源	一、教科書教材 二、自編講義 三、其他相關資料					
教學注意事項	一、蒐集各種資料、圖片作為輔助教材。 二、教師以講解及示範的方式指導學生，以增進學習興趣。 三、著重學生思想的引導及創造力的啟發。					

表 11-2-3-17 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作與實習				
	英文名稱	Chinese Dessert				
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	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					3	
					第一學年 第一學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識中國點心的淵源與文化。 二、熟練中國點心設備及工具得正確操作方法 三、認識各種中式點心材料之特性 四、熟練基礎中式點心技能 伍、提升學生職業道德養成節約用料觀念 六、能鑑賞各式點心優劣					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
中式麵食一		酥油皮、糕漿皮產品製作		15		
中式麵食二		水調和產品製作		12		
中式麵食三		發麵類產品製作		9		
中式米食一		米粒類產品製作		3		
中式米食二		漿(粿)粉類產品製作		6		
中式米食三		熟粉類產品製作		6		
中式米食四		膨發類產品製作		3		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的點心製作專業能力或特殊才能。					

	8.除要求學生了解點心製作相關知識外，應評量學生對點心製作技能在生活的應用。
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2.教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2.教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3.教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4.教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。 5.教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-3-18 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機件保險實習				
	英文名稱	Aircraft instrument and component 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		4				
		第一學年				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 認識機件保險之工作原理，加強實際應用知識。 2. 熟悉機件保險各機件之構造，功用與工作情況。 3. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
保險方法		保險線保險方法		8		
種類		保險絲種類		8		
保險線法種類		認識保險線法種類		8		
保險原則		加裝保險原則		8		
保險程序		保險程序說明		8		
保險其他事項		保險其他事項說明		8		
鬆緊螺旋套保險		鬆緊螺旋套保險說明		8		
交替保險裝置		認識交替保險裝置		8		
鎖夾保險裝置		認識鎖夾保險裝置		8		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部教科書(審定本) 2. 教師自編講義 3. 國內出版社出版相關教科書					
教學注意事項	1. 教師應採用適當教學方法，達成教學預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀，以提高學習興趣和效果。					

表 11-2-3-19 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影像處理實習				
	英文名稱	Image Process 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			4			
			第三學年 第二學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、能引用教材的資料，描述分享數位影像處理基本概念。 二、能對照教師的指示，說明展數位影像處理軟體功。 三、能分辨作業的需求，規劃選擇數位影像處理適當設備。 四、能依循老師的引導，正確操作數位影像處理相關軟體。 五、能重整課程的學習，設計製作數位影像處理相關品。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
數位影像處理概說		數位影像概論		3		
數位影像處理流程		1. 數位影像來源 2. 數位影像格式		6		
數位影像處理軟體		1. 數位影像處理軟體介紹 2. 數位影像處理軟體使用		6		
數位影像基本編修		1. 空間域中的影像增強 2. 頻率域上的影像增強		6		
數位影像色調調整		彩色影像處理		6		
數位影像去背處理		1. 影像復原 2. 多解析度處理		6		
數位影像合成處理		影像分割		6		
數位影像氣氛調整		型態學影像處理		6		
數位影像整合應用		1. 影像壓縮 2. 表示與描述 3. 物體辨識		9		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	1. 本科以在實習教室實作為主。 2. 除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果					

表 11-2-3-20 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子儀表量測				
	英文名稱	Electronic meter measurement				
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					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	6	6	6			
	第三學年	第三學年	第三學年			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識各電子儀表功能。 二、熟悉電子儀表量測方式。 三、培養學生透過電子儀表，量測各電子元件及電子電路基本能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
概論		單位、十進位、單位換算		18		
電的基本概念		電阻、串並聯電路、直流迴路		18		
被動元件測試		電阻器的等效電路，電姆表 電阻/變壓變換電路，惠斯登電橋		18		
半導體元件測定		二極體量測、稽納二極體量測 電晶體量測、場效電晶體量測		18		
積體電路測定		TTL 與 CMOS IC 測定		18		
電壓電流測定		電壓表量測 電流表量測		18		
合 計				108		
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	一、本科目以在實習教室實作為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。					

表 11-2-3-21 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習				
	英文名稱	Fruit and Vegetable Carving				
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、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						6
						第一學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、瞭解蔬果切雕之重要性</p> <p>二、熟練蔬果切雕的技巧。</p> <p>三、培養蔬果切雕的鑑賞能力。</p> <p>四、培養正確的工作態度與衛生習慣。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
基礎切雕知識		<p>1 選購適合切雕的蔬果食材</p> <p>2 刀具認識與掌握技巧</p> <p>3 磨刀技法與磨刀石選購</p>			20	
基礎切雕技法		<p>1 大黃瓜鋸齒花切雕法與各式切法</p> <p>2 小黃瓜雕松柏法與各式切法</p>			16	
線條切雕美感與排盤訓練		<p>1 青江菜各式切法</p> <p>2 蘋果各式切法</p>			12	
中式排盤裝飾		<p>1 各式蔬菜中式排盤切法</p> <p>2 各式水果中式排盤切法</p>			12	
西式排盤裝飾		<p>1 各式蔬菜西式排盤切法</p> <p>2 各式水果西中式排盤切法</p>			12	
合 計						
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					

	<p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其蔬果切雕專業能力或特殊才能。</p>
教學資源	<p>1. 教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p> <p>2. 教師教學宜將蔬果切雕的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。</p>
教學注意事項	<p>1. 本科目為實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，使用實物帶領學生進行教學進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p>

表 11-2-3-22 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚髮型設計				
	英文名稱	Fashion hairstyle design				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				6		
				第三學年		
建議先修科目	有，科目：美髮					
教學目標 (教學重點)	<p>一. 運用剪、燙、染、整、梳髮等各技巧組合搭配與多元化的學習。</p> <p>二. 強調髮型整體設計，配合設計造型實務，以現場示範教學方式，引導學生在理論與實務上能掌握與設計具流行感的髮型。</p> <p>三. 配合共同實際參與資料整理運用於髮型設計中，已達成學術並重的目的。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
課程簡介		時尚髮型設計概念 課程與工具介紹 課程要求與準備			3	
時尚髮型設計概念		髮型設計內容範圍 時尚髮型流行趨勢 各種技法介紹			3	
時尚髮型設計理論		基本髮型製作流程與重點掌握			3	
長髮梳理技巧		髮長控制與結構變化應用			3	
編結新創意		時尚髮型新趨勢			3	
多重編髮應用		多重編髮實務操作			6	
長髮簡易梳理		扭轉、繞束、交錯、翻捲 逆梳手法夾子使用技巧			6	
創意編梳應用		輔助工具的使用 飾品的搭配與應用			6	
長髮技巧與操作		焦點偏移與層次變化應用			6	
染髮原理說明		染髮理論分析與概念釐清			12	
漂、染色的操作技巧		色度的控制與時間掌控			12	
染髮概念與操作要點		色彩學與染髮選色上色注意重點			12	
染髮創意設計		漂色與多層次創意染髮			18	
染色長髮梳理綜合應用		完成染色與梳髮紋理的層次搭配			15	
合 計					108	
學習評量	1、平時成績：上課態度、出席狀況、作業					

(評量方式)	<p>2、期中實作成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。</p> <p>3、學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。</p>
教學資源	教科書藉
教學注意事項	<p>一、各項軟硬體均應齊全。</p> <p>二、教師應具備專業知識及能力，並不斷接收新。</p> <p>三、鼓勵學生培養蒐集資料閱讀相關訊及流行息的能力。</p> <p>四、教學宜多觀摩，以了解生個別習狀況。</p>

表 11-2-3-23 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦繪圖實習				
	英文名稱	Software Drafting 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<p>1. 使學生瞭解電腦繪圖在設計構成上的知識及概念，並加以多方應用。</p> <p>2. 使學生熟悉電腦軟硬體及週邊設備的操作能力，並應用各種設計活動上。</p> <p>3. 能熟悉軟體的操作方式，進而提升電腦繪圖之質感度，使學生具備實務設計之能力</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
影像處理概論/電腦色彩概念與影像處理介紹		電腦繪圖軟體功能介紹圖檔類別及 ODF 開放文件格式應用			3	
Illustrator 基本操作		<p>1. 認識軟體介面功能</p> <p>2. 認識圖層基本操作與編輯</p> <p>3. 貝茲曲線編輯工具</p> <p>4. 繪圖編輯技巧與背景特效處理</p> <p>5. 圖層、漸變工具及遮色片的應用</p> <p>6. 遮色片與漸層上色的相關應用</p>			18	
Illustrator 進階操作		<p>1. 合併、分割路徑的相關應用</p> <p>2. 色彩與色票的應用</p> <p>3. 剪裁遮色片與漸層網格物件的應用</p> <p>4. 自動化作業、數位插畫技巧與構圖練習</p>			15	
Photoshop 基本操作		<p>1. 介紹 Photoshop 工作環境與操作介面</p> <p>2. 顏色校對與工作區管理、檔案管理、影像調整處理、影像設計輔助</p> <p>3. 圖層進階樣式及其設定與應用</p>			9	
Photoshop 進階操作		<p>1. 文字工具及文字圖層的設定與應用</p> <p>2. 相片局部修復、調整相片整體效果、製作相片特效</p>			9	

	3. DM/紅點創作設計		
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考 成績 20%。		
教學資源	選用教育部審定合格之教科書		
教學注意事項	1. 本科以在實習教室實作為主。 2. 除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果		

表 11-2-3-24 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子電路實習				
	英文名稱	Electronic circuit internship				
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	專業力、創造力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	6	6	6			
	第三學年	第三學年	第三學年			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 認識各種電子電路。 2. 熟悉各種電子電路之動作情形。 3. 培養檢測各種電子電路之電壓或電流之基本知識和技能。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
基本電子電路		二極體的基本應用 電晶體的基本應用 運算放大器的基本應用		18		
波型產生電路		正弦波振盪器 無穩態多諧振盪器 單穩態多諧振盪器 雙穩態多諧振盪器即史密特振盪器		18		
數位電路		邏輯閘的應用 BCD 加法器/減法器 串/並加法器 計數器電路設計與應用 ROM 的認識與應用		18		
訊號處理電器		類比/數位轉換器 主動濾波器		18		
直流電源電路及其他應用電路		積體電路穩壓器 直流電源供應器 電子輪盤式骰子		18		
金氧半場效電晶體(MOSFET)放大電路		MOSFET 放大器工作原理 共源極放大電路 共汲極放大電路 共閘極放大電路		18		
合 計				108		
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%。					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	1. 本科以在實習教室實作為主。 2. 除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果					

表 11-2-3-25 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點烘焙實習				
	英文名稱	West Point Baking Internship				
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	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					3	
					第一學年 第一學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解並製作出各國點心。 二、加強學生製作特殊糕點。 三、訓練學生製作西式宴客點心及自行找題材及製作。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
緒論		1. 西式點心的起源與文化 2. 西式點心的各地風味			3	
西式點心常用原料		1. 主材料的介紹與認識 2. 添加物的介紹與認識			3	
西點的種類一		蛋糕類產品製作 1. 水果卡門 2. 巧克力馬芬蛋糕 3. 抹茶芝麻蛋糕 4. 盆栽蛋糕 5. 香蔥蛋糕			15	
西點的種類二		1. 黑岩乳酪蛋糕 2. 養生胚芽蛋糕捲 3. 檸檬乳酪蛋糕 4. 夏威夷果仁蛋糕			12	
西點的種類三		1. 甜點類產品製作 2. 天鵝泡芙 3. 司康 4. 生巧克力 5. 伯爵茶香餅 6. 日式桂花糕 7. 雪球 8. 義大利風脆餅 9. 可可杏仁餅 10. 番茄沙沙脆餅			12	
西點的種類四		1. 覆盆子馬卡龍 2. 核桃餅乾 3. 海苔瑪莉酥			12	

	4. 草莓奶酪 5. 葡萄燕麥餅乾		
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	<p>學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其西點烘焙實習專業能力或特殊才能。 8. 除要求學生了解西點烘焙實習相關知識外，應評量學生對西點烘焙實習技能在生活的應用。 		
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。 5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。 		

表 11-2-3-26 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飛機起落架系統實習				
	英文名稱	Aircraft Landing Gear System 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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. 認識飛機起落架之工作原理，加強實際應用知識。 2. 熟悉飛機起落架各機件之構造，功用與工作情況。 3. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
起落架的類型		認識起落架的類型		7		
鼻輪		鼻輪之轉向		7		
受力支撐與受力分佈		分析受力支撐與受力分佈		7		
收放的動力來源種類		起落架收放的動力來源種類		7		
起落架收放系統		大型飛機的起落架收放系統		7		
輪胎之煞停		起落架收上時輪胎之煞停		7		
安全裝置		起落架系之安全裝置		6		
輪胎及剎車		認識輪胎及剎車方法		6		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部教科書(審定本) 2. 教師自編講義 3. 國內出版社出版相關教科書					
教學注意事項	1. 教師應採用適當教學方法，達成教學預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀，以提高學習興趣和效果。					

表 11-2-3-27 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣多元特色小吃實習				
	英文名稱	Taiwan' s diverse specialty snacks				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					6	6
					第二學年	第二學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、讓學生了解並製作出台灣各地特色小吃。</p> <p>二、加強學生特殊烹調法。</p> <p>三、訓練學生自行找題材及製作。</p> <p>(教學重點)</p> <p>一、實習為主，教師示範與講解為輔。</p> <p>二、配合實物展示整合學習概念。</p> <p>三、參考業界產品，結合理論與實務。</p> <p>四、台灣各地特色小吃製作。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
1. 緒論		1-1 台灣小吃的起源 1-2 從地理特產與人文風情看台灣小吃 1-3 台灣小吃的南北風味差異解析		9		
2. 小吃基本		2-1 認識火候、判斷油溫 2-2 烹調前處理 2-3 烹飪料理技巧 2-4 小吃美味必備香料 2-4 畫龍點睛的小吃醬料		9		
3-1. 甜點小吃一		3-1-1 北部特色甜點小吃 3-1-2 中部特色甜點小吃		12		
3-2. 甜點小吃二		3-2-1 南部特色甜點小吃 3-2-2 東部特色甜點小吃		12		
4-1. 鹹點小吃一		4-1 北部特色鹹點小吃		15		
4-2. 鹹點小吃二		4-2 中部特色鹹點小吃		18		
4-3. 鹹點小吃三		4-3 南部特色鹹點小吃		18		
4-4. 鹹點小吃四		4-4 東部特色鹹點小吃		15		
合 計				108		
學習評量	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與					

<p>(評量方式)</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3.評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其台灣多元特色小吃專業能力或特殊才能。</p> <p>8.除要求學生了解台灣多元特色小吃實習相關知識外，應評量學生對台灣多元特色小吃實習技能在生活的應用。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <p>1.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2.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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1.本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2.教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3.教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4.教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5.教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-28 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車修護實習				
	英文名稱	Motorcycle service 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	4					
	第一學年					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、使學生學會操作機車修護測驗六站 24 道題目 二、使學生瞭解如何填寫術科測驗答案紙					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
更換煞車、車輪相關構件試題		更換煞車、車輪相關構件試題		12		
更換引擎相關構件試題		更換引擎相關構件試題		12		
檢查與調整引擎試題		檢查與調整引擎試題		12		
更換電系系統相關構件試題		更換電系系統相關構件試題		12		
綜合保養試題		綜合保養試題		12		
使用量具試題		使用量具試題		12		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書或自編教材					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-3-29 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飛機維護基礎與實習				
	英文名稱	Aircraft Maintenance 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	品格力、專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		2				
		第一學年 第一學期				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培養飛機維護正確的態度與觀念，奠定日從業的基本培養。 2. 培養正確的手工具使用，各輔助量具儀器之應用。 3. 培養學習個裝備器材的使用與維護。 4. 培養飛機各系統零組件的認識並熟悉裝備保險原理與實務。 5. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。 					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
ATA-100		ATA-100 章節		3		
工作衛生與飛地安全		工作衛生與飛地安全注意事項		3		
基本工具之認識		基本工具之認識與使用		3		
系統組件建螺絲、螺桿、螺帽與扭力數值		分析系統組件建螺絲、螺桿、螺帽與扭力數值		3		
系統組件-保險		認識系統組件-保險		3		
一般停機線飛機檢查		一般停機線飛機 360 度檢查及實作		3		
飛機維護須知		熟悉飛機維護須知		3		
飛機頂舉		飛機頂舉實作		3		
載重與平衡		載重與平衡分析		3		
托機作業		托機作業說明及實作		3		
飛機輪船維護		飛機輪船維護及實作		3		
飛機加油作業		飛機加油作業說明及實作		3		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。 					
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方式，已達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果 4. 實習程應是實際需要採用分組教學，已增加實作經驗，提高技能水準。 5. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次。 					

表 11-2-3-30 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦動畫設計實習				
	英文名稱	Computer Anime Design 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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. 認識電腦動畫的基本原理。 2. 利用電腦動畫軟體製作精美的電腦動畫。 3. 瞭解未來電腦動畫的發展趨勢。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
電腦動畫的原理架構		1. 舞台 2. 工具面板 3. 時間軸面板 4. 建立元件			9	
基礎工具應用		1. 依顏色排序色票 2. 新增漸層顏色 3. 點陣圖填色 4. 綜合練習			9	
建立補間動畫		1. 補間動畫與時間軸 2. 傳統補間動畫 3. 形狀補間動畫 4. 移動補間動畫			12	
使用動作指令		1. 認識動作指令 2. 動作指令的應用 3. 程式碼片段			9	
動畫特效應用		1. 花卉博覽會 2. 身彩色泡泡			9	
網頁相簿應用		網頁相簿內容應用			3	
動畫網頁設計		動畫型態網頁設計			3	
合 計					54	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考 20%+第 2 次期中考 20%+期末考成績 20%					
教學資源	選用教育部審定合格之教科書					
教學注意事項	一、本科以在電腦教室由老師上課講解及實作為主。 二、除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。					

表 11-2-3-31 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩繪設計				
	英文名稱	Fashion Painting design				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<p>一、認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識。</p> <p>二、瞭解時尚彩繪設計概念，奠定設計、創作之基礎。</p> <p>三、熟悉時尚彩繪化妝之整體造型的相關化妝技巧。</p> <p>四、熟悉彩繪造型藝術之能力。</p> <p>五、增進整體美審美觀念及欣賞能力。</p> <p>六、培養高尚的審美能力與認真負責的工作態度。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、時尚彩繪設計的基礎理論		1、彩繪的基礎理論。 2、色彩的的意象。		6		
二、時尚彩繪彩繪設計與流行趨勢		1. 流行趨勢。 2. 彩繪配色原則。		12		
三、時尚彩繪化妝的化粧技巧與色彩搭配		1. 時尚彩繪化妝的化粧技巧。 2. 彩繪化妝的色彩搭配。		30		
四、彩繪化妝的化粧技巧與時尚搭配		1. 眼妝應用彩繪搭配 2. 彩繪與時尚的搭配		30		
五、時尚彩繪化妝與舞台化妝設計實例		主題式彩妝設計分類。 舞台化妝設計實例。		30		
合 計				108		
學習評量 (評量方式)	<p>1、平時成績：上課態度、出席狀況、作業</p> <p>2、期中實作成績：第1次期中考、第2次期中考。</p> <p>3、學期成績：平時成績40%+第1次期中考期20%+第2次期中考20%+期末考成績20%。</p>					
教學資源	<p>參考書籍：</p> <p>1. 2006-2009 color code 色彩密碼(書名)，周育瑾(作者)，亞洲色彩(出版)</p> <p>2. 流行雜誌、多媒體教材、網路資源。</p>					
教學注意事項	<p>一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。</p> <p>二、教學方法：兼顧認知、情意技能三方面教學，多使用圖片或示範生更明瞭激發學生的思考能力，並注重實務操作以培養品欣賞之力。</p> <p>三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合以瞭解學生習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重實作設計培養創造</p>					

表 11-2-3-32 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方特色產品實習				
	英文名稱	Local special Product Preparing 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					4	
					第一學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、了解各地地方特色</p> <p>二、了解各地方特色與農產品間之相關性</p> <p>三、利用各地方產物設計出具當地特色產品</p> <p>四、培養以利用高經濟效率及善用農業資源來解決農業產物過剩之問題 (教學重點)</p> <p>一、了解台灣各地方農業特色</p> <p>二、如何將過量生產的農產品做利用</p> <p>三、產品設計與包裝</p> <p>四、研究各地不同種類食物做設計基礎</p> <p>五、實際設計並製作出具地方特色之產品</p> <p>六、如何將特色產品與地方連結做行銷</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
1. 台灣各地方農業特色		1-1 北部地方農業特色 1-2 中部地方農業特色 1-3 南部地方農業特色 1-4 東部地方農業特色		4		
2-1. 台灣各地農產品製作一		2-1 北部地方農產品製作		12		
2-2 台灣各地農產品製作二		2-2 中部地方農產品製作		12		
2-3 台灣各地農產品製作三		2-3 南部地方農產品製作		12		
2-4 台灣各地農產品製作四		2-4 東部地方農產品製作		12		
3. 產品包裝		3. 各類產品設計包裝		12		
4. 產品行銷		4. 講解各類特色產品與地方連結做行銷		8		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	<p>學習評量</p> <p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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、</p>					

	<p>習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其地方特色產品製作專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解地方特色產品製作相關知識外，應評量學生對地方特色產品製作技能在生活的應用。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-33 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意整體造型				
	英文名稱	Practice of Total Beauty Styling				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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、培養流行時尚靈敏度。 二、針對不同特質的對象設計造型。 三、熟練各種創意整體造型的技巧，以培養專業素養。 四、表現學習彩妝的興趣與髮型創意整體搭配。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、創意化妝設計		創意化妝設計的介紹		6		
二、流行趨勢分析特殊材質認識及飾品製作		流行趨勢分析特殊材質認識及飾品製作		12		
三、彩妝造型、面部妝扮與配飾		彩妝造型、面部妝扮與配飾		12		
四、整體化妝造型與髮型搭配		整體化妝造型與髮型搭配		18		
五、造型設計、新娘造型設計		造型設計、新娘造型設計		15		
六、長髮梳理		長髮梳理		15		
七、假髮的運用		假髮的運用		15		
八、配飾的運用		配飾的運用		15		
合 計				108		
學習評量 (評量方式)	採多元評量 1、平時成績：上課態度、出席狀況、作業 2、實作期中成績：第1次期中考、第2次期中考 3、學期成績：平時成績40%+第1次期中考期20%+第2次期中考20%+期末考成績20%。					
教學資源	一、教科書藉 二、自編講義 三、其他相關資料					
教學注意事項	一、教材編選：內容難易，應適合學生程度，操作應與實務配合以免影響學習興趣。 二、教學方法：					

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. 兼顧認知、技能、情意三方面教學。2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相，以增進學習興趣。3. 分組練習，由老師指導，實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。4. 指導學生注重化妝與流行趨勢培養學習動機 <p>三、教學評量：配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。評量方式注重基礎實作，培養化粧能力。</p> <p>四、教學資源：利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及技巧。</p> |
|---|

表 11-2-3-34 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習				
	英文名稱	Automobile beauty 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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. 使學生能正確說出車身內、外各部名稱、功用。 2. 熟練洗車動作、椅套更換及車身美容方法的基本技能。 3. 培養學生能正確使用車身美容機具設備。 4. 培養學生能獨立進行大美容作業能力。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
汽車類別與基本構造		汽車類別與基本構造		7		
車身內部、外部介紹。		車身內部、外部介紹。		6		
車身外部、內裝清潔及引擎室清洗。		車身外部、內裝清潔及引擎室清洗。		6		
汽車漆面概論與美容基礎原理概論。		汽車漆面概論與美容基礎原理概論。		7		
美容機具、研磨設備材料介紹。		美容機具、研磨設備材料介紹。		7		
汽車漆面研磨作業。		汽車漆面研磨作業。		7		
汽車漆面拋光作業。		汽車漆面拋光作業。		7		
汽車漆面保護作業。		汽車漆面保護作業。		7		
合 計						
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編教材					
教學注意事項	1. 本課程在實習工場操作為主。 2. 除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成汽車美容實習學習效果。					

表 11-2-3-35 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理實習				
	英文名稱	Japanese Cuisine 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						8
						第三學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解日本料理的淵源與發展。 二、認識日本料理各種材料的處理技巧。 三、瞭解各式日本料理的製作。 四、養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
日本的飲食文化與發展		1 日本料理的起源與發展 2 日本飲食文化影響 3 菜單設計與規劃			8	
烹飪設備及器具		1 廚房設備與炊具認識 2 日式餐具與盤器認識 3 刀具與砧板保養認識			4	
調味品及辛香料認識及製作		1 調味品 2 辛香料 3 高湯、醬汁及沾醬製作			8	
食材選購與認識		1 米類 2 麵條類 3 蔬果類 4 禽肉類 5 海鮮類 6 乾貨、加工食品類 7 蛋類			8	
日本料理基礎刀工		1 蔬菜的基礎切法 2 蔬菜裝飾刀工藝術 3 海鮮類的刀工藝術			8	
日本料理基礎烹飪		1 米類烹調 2 麵條烹調 3 湯品			36	

	4 刺身 5 涼拌類與醋物 6 炸物 7 烤物		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解日本料理實習相關知識外，應評量學生對日本料理實習技能在生活的應用。</p>		
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p>		

表 11-2-3-36 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飛機電路系統實習				
	英文名稱	Aircraft Electric System 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		4				
		第二學年 第二學期				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 認識飛機電路之工作原理，加強實際應用知識。 2. 熟悉飛機電路各機件之構造，功用與工作情況。 3. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
單發動機電氣系統		單發動機電氣系統介紹及實習			8	
單發動機電氣分部系統		單發動機電氣部系統介紹及實習			8	
單發動機次要電源供應系統		單發動機次要電源供應系統介紹及實習			8	
雙發動機電氣系統		雙發動機電氣系統介紹及實習			8	
雙發動機電氣分部系統		雙發動機電氣分部系統介紹及實習			8	
雙發動機電瓶控制電路		雙發動機電瓶控制電路介紹及實習			6	
基本儀表		基本儀表介紹及實習			6	
陀螺儀表		陀螺儀表介紹及實習			6	
羅盤儀表		羅盤儀表介紹及實習			7	
電子儀表		電子儀表介紹及實習			7	
合 計					72	
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。					
教學注意事項	1. 教師應採用適當教學方法，達成教學預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀，以提高學習興趣和效果。					

表 11-2-3-37 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	套裝軟體實習				
	英文名稱	Software internship				
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					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			2			
			第二學年 第一學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識套裝軟體之種類。 二、熟悉套裝軟體之操作。 三、運用套裝軟體製作資料。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
電腦硬體結構		中央處理單元 主記憶體 輔助記憶體 周邊設備			3	
數字系統及布林代數		數字系統 資料表示法 布林代數			3	
作業系統		作業系統概論 Windows 作業系統 UNIX 及 Linux 作業系統			18	
程式語言與資料庫		程式語言 資料庫管理系統			3	
電腦網路原理		電腦網路原理 網際網路			3	
應用軟體		文書處理軟體(Word) 試算表軟體(Excel) 資料庫軟體(Access) 簡報軟體(PowerPoint)			18	
資訊安全		資訊安全 電腦病毒			3	
職業道德		智慧財產權 職業道德與安全			3	

	環境保護		
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：上課態度、討論發言、隨堂測驗 2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。 3. 學期成績：平時成績 40%+第 1 次期中考期 20%+第 2 次期中考 20%+期末考 成績 20%。		
教學資源	選用教育部審定合格之教科書		
教學注意事項	1. 本科以在實習教室實作為主。 2. 除教科書外，善用各種實務範例講解，以加強學習效果。		

表 11-2-3-38 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	發動機系統與實習				
	英文名稱	Aviation Powerplant and 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		8				
		第三學年				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識航空器渦輪發動機系統(ATA70~ATA80)的工作原理及功用，加強實際應用知識 2. 認識渦輪發動機修護檢查基本原則。 3. 熟悉渦輪發動機相關裝備操作安全。 4. 具備維護及相關機件之使用能力。 5. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。 					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
基本觀念		渦輪發動機基本觀念		24		
相關術語		渦輪發動機相關術語		24		
渦輪發動機之類型		渦輪發動機之類型說明及分辨		24		
渦輪發動機主要結構		渦輪發動機主要結構分析		24		
渦輪發動機各系統及零組件		渦輪發動機各系統及零組件介紹及實作		24		
運轉與維護		渦輪發動機運轉與維護實作		24		
合 計				144		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。 					
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方式，已達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果 4. 實習程應是實際需要採用分組教學，已增加實作經驗，提高技能水準。 5. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次。 					

表 11-2-3-39 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐實習				
	英文名稱	Chinese Foods 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—校訂參考科目				
課綱核心素養	專業力、創造力、多元力					
學生圖像	品格力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						8
						第三學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、認識中國菜的淵源與文化。</p> <p>二、熟練中國菜烹調設備及工具得正確操作方法。</p> <p>三、認識各種食材之特性。</p> <p>四、提升學生職業道德養成節約用料觀念。</p> <p>五、能鑑賞各式菜餚之優劣</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
中國菜系介紹製作		<p>1 母菜系</p> <p>2 四大菜系</p> <p>3 八大菜系</p> <p>4 其他菜系</p>			8	
母菜系		豫菜製作			12	
四大菜系		<p>1 魯菜製作</p> <p>2 川菜製作</p> <p>3 粵菜製作</p> <p>4 蘇菜製作</p>			28	
八大菜系		<p>1 魯菜製作</p> <p>2 川菜製作</p> <p>3 粵菜製作</p> <p>4 蘇菜製作</p> <p>5 閩菜製作</p> <p>6 浙菜製作</p> <p>7 湘菜製作</p> <p>8 徽菜製作</p>			56	
其他菜系		<p>1 廣州菜製作</p> <p>2 潮州菜製作</p> <p>3 客家菜製作</p>			40	

	4 福州菜製作 5 台灣菜製作 6 上海菜製作		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其餅乾製作專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解中餐實習相關知識外，應評量學生對中餐實習技能在生活的應用。</p>		
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>		

表 11-2-3-40 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電動機車綜合實習				
	英文名稱	Electronic Motorcycle combine service 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解電動機車動力系、底盤系、傳動系及電器系檢查與修理。 二、瞭解各專用儀器操作與使用。 三、瞭解電動機車各個系統如何檢查故障及排除故障實作過程。 四、瞭解各系統重要機件如何測量和判斷好壞及優劣。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
電動機車動力系		電動機車動力系		28		
電動機車底盤系		電動機車底盤系		28		
電動機車傳動系		電動機車傳動系		28		
電動機車電器系		電動機車電器系		28		
電動機車系統檢查故障及排除故障		電動機車系統檢查故障及排除故障		20		
系統重要機件測量		系統重要機件測量		12		
合 計				144		
學習評量 (評量方式)	學科及術科測驗					
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編教材					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-3-41 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作實習				
	英文名稱	Biscuit Preparing 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					6	
					第二學年	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餅乾的特性與種類 二、熟悉餅乾的製作流程 三、培養手工餅乾的能力 四、培養運用食材比例之不同作創意產品 (教學重點)					
	一、瞭解餅乾的特性與種類 二、熟悉餅乾的製作流程 三、培養手工餅乾的能力 四、培養運用食材比例之不同作創意產品					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
常用器具的介紹與材料的認識		1. 器具認識 2. 材料分辨與認識		6		
餅乾與小西餅的認識(一)		1. 軟式餅乾製作講解 2. 硬式餅乾製作講解 2-3 酥鬆餅乾製作講解		12		
餅乾與小西餅的認識(二)		1. 酥硬餅乾製作講解 2. 海綿類小西餅製作講解 3. 蛋白類小西餅製作講解		18		
餅乾實作(一)		1 軟式餅乾製作 2 硬式餅乾製作		18		
餅乾實作(二)		1. 酥鬆餅乾製作 2. 酥硬餅乾製作		18		
餅乾實作(三)		1. 海綿類小西餅製作 2. 蛋白類小西餅製作		18		
餅乾實作(四)		1. 蛋白霜認識與製作 2. 奶油霜認識與製作		18		
合計						

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其餅乾製作專業能力或特殊才能。 8. 除要求學生了解餅乾製作相關知識外，應評量學生對餅乾製作技能在生活的應用。
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。 5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-3-42 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士美髮				
	英文名稱	Man of hair beauty style				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				3		
				第二學年 第一學期		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一. 擴展美髮學習範圍，使對男士美髮能有深入之瞭解 二. 熟悉男士美髮的操作技巧，培養從事美髮行業的志趣。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一. 緒論		緒論		2		
二. 男士美髮用具的介紹與應用		男士美髮用具的介紹與應用		4		
三. 洗髮		洗髮		6		
四. 剪髮		剪髮		8		
五. 整髮		整髮		8		
六. 燙髮		燙髮		8		
七. 整髮設計		整髮設計		8		
八. 綜合應用：剪髮、燙髮、染髮、整髮		綜合應用：剪髮、燙髮、染髮、整髮		10		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	多元評量方式 紙筆、出席、實作作品					
教學資源	參考書籍： 1. 男子理髮 I II (書名)，林淑婉等(作者)，龍騰(出版) 2. 男子理髮理論與實務(書名)，卓聖水(作者)，華立(出版) 3. 男子理髮檢定與競賽(書名)，卓聖水(作者)，松根(出版)					
教學注意事項	一、教學方法： 實際操作、示範講解，兼顧認知、情意、技能三方面之教學，注重理論與操作練習，使學生能從操作中學習，培養實務能力，鼓勵學生參與義剪活動。 二、教學評量： 配合授課進度、進行單元成品評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標，評量內容應兼顧理解與應用並注重各單元實作，以培養基礎能力。 三、實物展示、照片、電腦等之整合學習概念。					

表 11-2-3-43 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實習				
	英文名稱	Western Pastry				
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					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						8
						第三學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解並製作出各國點心。 二、加強學生製作特殊糕點。 三、訓練學生製作西式宴客點心及自行找題材及製作。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
緒論		1 西式點心的起源與文化 2 西式點心的各地風味			4	
西式點心常用原料		1 主材料的介紹與認識 2 添加物的介紹與認識			4	
西點的種類-蛋糕類產品製作		1 水果卡門 2 巧克力馬芬蛋糕 3 抹茶芝麻蛋糕 4 盆栽蛋糕 5 香蔥蛋糕 6 黑岩乳酪蛋糕 7 養生胚芽蛋糕捲 8 檸檬乳酪蛋糕 9 夏威夷果仁蛋糕			68	
西點的種類-甜點類產品製作		1 天鵝泡芙 2 司康 3 生巧克力 4 伯爵茶香餅 5 日式桂花糕 6 雪球 7 義大利風脆餅 8 可可杏仁餅 9 番茄沙沙脆餅 10 檸檬塔			68	

	11 覆盆子馬卡龍 12 核桃餅乾 13 海苔瑪莉酥 14 草莓奶酪 15 葡萄燕麥餅乾		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解西式點心實習相關知識外，應評量學生對西式點心實習技能在生活的應用。</p>		
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>		

表 11-2-3-44 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實習				
	英文名稱	Cake Decoration Practice				
師資來源	內聘					
科目屬性	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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、蛋糕裝飾介紹		蛋糕裝飾之基本觀念		3		
二、裝飾蛋糕之食材介紹		各式裝飾材料製備		6		
三、抹面披覆之介紹		抹面 披覆的技巧		12		
四、擠花之技巧		4-1 各式擠花帶與花嘴應用 4-2 畫直線 與曲線技巧 及變化 4-3 各種食用色素的應用 4-4 各式顏色的調配		18		
五、裝飾蛋糕之實作		各種裝飾蛋糕之技法的組合與應用		15		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、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					

	<p>外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其裝飾蛋糕專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解裝飾蛋糕實習相關知識外，應評量學生對裝飾蛋糕實習技能在生活的應用。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。 5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-3-45 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	假髮編梳創作				
	英文名稱	Creative Work of Wig				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				2		
				第三學年 第一學期		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、擴展美髮學習範圍，使其對編髮與假髮應用的基本概念有深入了解。</p> <p>二、熟悉編髮與假髮應用的操作技巧，培養從事美髮行業的興趣。</p> <p>三、培養學生具有編髮與假髮應用的知識及技能，並進而運用於日常生活中及職場上的運作。</p> <p>四、啟發學生觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、假髮片介紹		假髮片介紹		2		
二、假髮片造型		假髮片造型		10		
三、假髮片與編髮運用		假髮片與編髮運用		14		
四、造型設設計運用		造型設計運用		10		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	多元評量、出席、實作、成果報告					
教學資源	<p>一、出版社參考書。</p> <p>二、自編教材</p>					
教學注意事項	<p>一、教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。</p> <p>二、利用美髮教室、網際網路及比賽照片教學，擴增教學內容與教學效果。</p> <p>三、指導學生蒐集編髮與假髮的相關資料。</p> <p>四、注重學生個別差異進行補救教學以達到教學目標。</p>					

表 11-2-3-46 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飛機結構修理與實習				
	英文名稱	Aircraft Structure Repair 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解飛機結構維護修理所需之各項基礎技能 2. 熟悉上述各項基礎技能，並能深入了解工作方法程序。 3. 能實際案工作方法程序，製作各項規定之元件。 4. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及、安全的工作態度 					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
概論		概敘飛機結構維護修理		9		
飛機噴漆		飛機噴漆實作		9		
飛機白鐵		飛機白鐵實作		18		
飛機焊接		飛機焊接實作		18		
飛機組合與裝調		飛機組合與裝調實作		18		
機身結構檢查		機身結構檢查實作		18		
先進複合材料		先進複合材料認識及實作		18		
合 計				108		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。 					
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方式，已達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果 4. 實習程應是實際需要採用分組教學，已增加實作經驗，提高技能水準。 5. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次。 					

表 11-2-3-47 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香療法實務				
	英文名稱	Practice of Aroma Therapy				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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、了解人體指壓的功能。 二、熟練指壓的基本技巧。 三、芳療法的產品與使用。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、指壓的起源及功能及生理作用		指壓的起源及功能及生理作用		4		
二、指壓的種類及基本技法		指壓的種類及基本技法		8		
三、認識芳療法的起源及功能		認識芳療法的起源及功能		14		
四、熟悉芳療法的操作技能		熟悉芳療法的操作技能		26		
五、指壓部位壓點介紹		指壓部位壓點介紹		10		
六、全身指壓		伏臥、仰臥、側臥、坐姿、足部及自我指壓		10		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	紙筆、口語、多元、實作					
教學資源	採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及生習狀況自行編製適當教材。					
教學注意事項	一、教材編選：符合基本理論架構，結合實務設計。 二、教學方法： 1. 循序漸進使學生熟悉指壓技巧。 2. 互相對做練習體驗受術者與施術者的感受，增進學習功效。 3. 鼓勵同學應用於平時之保健美容與舒緩壓力之用途上。 三、教學評量：配合授課進度進行單元評量及綜合評量以瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理解及應用和分析能力，評量方式著重髮型設計實作和設計分析能力，培養創造能力。					

表 11-2-3-48 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飛機儀表系統實習				
	英文名稱	Aircraft Instrument System 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		4				
		第二學年 第一學期				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解基本電器元件與基本電路。 2. 認識各種儀表之構造和作動原理。 3. 了解如何拆裝、檢測、保養、故障分析判斷與修理各項電器系統。 4. 依 FAA 章節執行教學，讓學生在校能學得與敬業同步技能。 5. 藉由實習了解基本電器元件和基本電路、DC 與 AC 電源系統、警告系統、導航系統。 6. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。 					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
電工學		電工學實習		12		
電子學		電子學實習		12		
飛機電氣系統		飛機電氣系統實作		12		
飛機儀表系動作原理		飛機儀表系動作原理及實作		12		
飛機儀表系統		飛機儀表系統實作		12		
飛機警告系統		飛機警告系統實作		12		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。 					
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方式，已達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果 4. 實習程應是實際需要採用分組教學，已增加實作經驗，提高技能水準。 5. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次。 					

表 11-2-3-49 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習				
	英文名稱	Chinese Dessert				
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					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<p>一、認識中國點心的淵源與文化。</p> <p>二、熟練中國點心設備及工具得正確操作方法</p> <p>三、認識各種中式點心材料之特性</p> <p>四、熟練基礎中式點心技能</p> <p>伍、提升學生職業道德養成節約用料觀念</p> <p>六、能鑑賞各式點心優劣</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
中式麵食加工		1 酥油皮、糕漿皮產品製作 2 水調和產品製作 3 發麵類產品製作			72	
中式米食加工		1 米粒類產品製作 2 漿(粿)粉類產品製作 3 熟粉類產品製作 4 膨發類產品製作			72	
合 計					144	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					

	<p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解中式點心實習相關知識外，應評量學生對中式點心實習技能在生活的應用。</p>
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-50 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮製作實習				
	英文名稱	Companion craftsmanship				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					4	
					第一學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解各地伴手禮特色 二、了解各地伴手禮與農產品間之相關性 三、了解各地伴手禮與海產間之相關性 四、利用各地方產物設計出具當地特色伴手禮 五、製作各國知名伴手禮 六、製作伴手禮以提高經濟效率及善用農業資源來解決農業產物過剩之問題					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
一、伴手禮分類		1-1 常溫伴手禮之介紹與實作 1-2 冷藏伴手禮之介紹與實作 1-3 冷凍伴手禮之介紹與實作			18	
二、農產品伴手禮		2-1 穀類伴手禮 2-2 運用蔬果製成伴手禮			18	
三、漁貨伴手禮		3-1 結合海產製成伴手禮			18	
四、高人氣伴手禮		4-1 製作各國高人氣伴手禮			18	
合計					72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據					

	<p>外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其伴手禮製作專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解伴手禮製作相關知識外，應評量學生對伴手禮製作技能在生活的應用。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。 5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-3-51 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	巧克力製作與實習				
	英文名稱	Chocolate Preparing 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	一、了解巧克力基本分類 二、了解各式巧克力製作方式 三、了解溫度對製作影響 四、了解大型巧克力之組裝 五、具備設計各式巧克力藝術裝置之能力 六、培養以美學概念將巧克力設計成為一門藝術					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
1. 巧克力分類		1-1 調溫巧克力介紹 1-2 非調溫巧克力介紹		3		
2. 巧克力調溫		各調溫巧克力製作方法		12		
3-1. 巧克力製作一		巧克力披覆練習		15		
3-2. 巧克力製作二		巧克力製作造型練習		12		
3-3 巧克力製作三		巧克力藝術組裝練習		12		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、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。					

	<p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其巧克力製作專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解巧克力製作相關知識外，應評量學生對巧克力製作實習技能在生活的應用。</p>
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-52 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房服務				
	英文名稱	Guest Room Services 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						6
						第三學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解客房管理的要領之相關性 二、了解客房管理成本控制之相關性 三、了解現代飯店客房管理的發展趨勢					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
旅館客房概論		1 客房的意義及分類 2 客房部的組織與職責 3 旅館的計價方式 4 房價的種類 5 房租價目表的涵義			16	
訂房作業		1 訂房的來源 2 訂房的種類 3 訂房的程序 4 訂房作業處理原則 5 訂房的控制與預測			16	
旅客遷入作業		1 服務中心作業 2 櫃檯接待作業 3 櫃檯夜間接待作業			12	
客帳作業		1 客帳登錄程序 2 帳卡設立 3 客帳管理 4 房租的核定與變動			20	
旅客遷出作業		1 退房遷出服務 2 結帳 3 送客			12	
鋪床實作		1 單人床鋪設 2 雙人床鋪設 3 活動床鋪設			68	

	4 開夜床		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>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。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其客房服務專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解客房服務實習相關知識外，應評量學生對客房服務實習技能在生活的應用。</p>		
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。		
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>		

表 11-2-3-53 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	停機線維修實務				
	英文名稱	Line Maintenance 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	1. 認識停機線維修之工作原理，加強實際應用知識。 2. 熟悉停機線維修各機件之構造，功用與工作情況。 3. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
停機坪飛機拖車維修		停機坪飛機拖車維修注意事項及實習		10		
停機坪空橋維修		停機坪空橋維修注意事項及實習		10		
停機坪冷氣車維修		停機坪冷氣車維修注意事項及實習		10		
停機坪油車維修		停機坪油車維修注意事項及實習		10		
停機坪氣源車維修		停機坪氣源車維修注意事項及實習		10		
停機坪清廁車維修		停機坪清廁車維修注意事項及實習		10		
停機坪餐車維修		停機坪餐車維修注意事項及實習		10		
停機坪滾帶車維修		停機坪滾帶車維修注意事項及實習		10		
停機坪裝卸車維修		停機坪裝卸車維修注意事項及實習		10		
停機坪電源車維修		停機坪電源車維修注意事項及實習		10		
停機坪飲水車維修		停機坪飲水車維修注意事項及實習		8		
合 計				108		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。					
教學注意事項	1. 教師應採用適當教學方法，達成教學預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀，以提高學習興趣和效果。					

表 11-2-3-54 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型設計與應用				
	英文名稱	Modeling design and application				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				3		
				第二學年 第二學期		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、認識造型設計的理論與重要性。 二、熟悉造型設計的基本內涵與流行時尚。 三、具備造型設計的實作技巧與能力。 四、培養整體造型之專業實作能力。 五、培養高尚的審美能力與敬業的工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、造型設計的理論與重要性		1. 造型設計的理論 2. 造型設計的重要性		4		
二、造型設計的基本內涵與流行時尚		1. 造型設計的基本內涵 2. 造型設計與流行時尚風格		10		
三、造型設計的範例與實作技巧		1. 造型設計的範例介紹 2. 實務造型的技法		10		
四、造型設計實務的實作與應用技巧		1. 造型設計實務的實作 2. 材質的應用技巧		20		
五、造型設計與整體造型表現的實作技巧		1. 造型設計與整體造型表現的實作 2. 整體造型影像應用於網路多媒體的使用方式		10		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1、平時成績：上課態度、出席狀況、作業 2、期中實作成績：第1次期中考、第2次期中考。 3、學期成績：平時成績40%+第1次期中考20%+第2次期中考20%+期末考成績20%。					
教學資源	教科書藉 自編教材					
教學注意事項	一、教學方法：兼顧認知、情意、技能三方面之教學，培養學生觀察、蒐集資料的能力及審美觀，鼓勵學生參觀各項美術展覽，櫥窗設計及校內外技藝競賽，注重基本設計原理、設計概念的正確觀念建立，掌握時代脈動及流行資訊，注重					

理論與實務之結合，使學生能從「操作中學習」激發學生創意靈感。

二、教學評量： 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、創意、技巧及綜合分析，並注重造型設計實作，培養造型設計實務能力。

三、學生需具備美顏及美髮之基本整體造型之技能。

四、多充實實際操作，使學生更具有實務經驗。

五、多觀摩、參與校內外各項技藝競賽。

表 11-2-3-55 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飛機液壓系統與實習				
	英文名稱	Aircraft Hydraulic System&Practices				
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					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
		8				
		第三學年				
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 認識飛機液壓系統(ATA29)的工作原理，加強實際應用知識。 2. 認識飛機起落架系統(ATA32)的工作原理及功用。 3. 具備維護及相關機件之使用能力。 4. 養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
緒論		飛機液壓系統緒論		6		
液氣壓實習與原理		液氣壓原理及實作		30		
航空器液壓系統(ATA29)		航空器液壓系統(ATA29)實作		26		
航空器飛操系統(ATA27)		航空器飛操系統(ATA27)實作		26		
航空器起落架系統(ATA32)		航空器起落架系統(ATA32)實作		26		
各液壓系統操作		各液壓系統綜合操作		30		
合 計				144		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部科教書(審定本)。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教材書。					
教學注意事項	1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方式，已達成教學之預期目標。 2. 教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果 4. 實習程應是實際需要採用分組教學，已增加實作經驗，提高技能水準。 5. 同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次。					

表 11-2-3-56 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指甲彩繪設計				
	英文名稱	Nail painting design				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				4		
				第二學年		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解手足保養專業知能。 二、熟悉手足保養專業技能。 三、熟悉指甲彩繪技巧。 四、培養正確的學習態度及消毒衛生慣。 五、培養專業美甲人員。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
緒論		緒論			2	
修甲用具的認識		修甲設備與用具的認識			6	
手足保養		1. 手部保養 2. 足部保養 3. 人工甲卸甲			10	
指甲油的選擇及配色		1. 指甲油的種類選擇 2. 指甲油的配色			14	
指甲彩繪基本技巧		1. 水滴花 2. 玫瑰花 3. 葉型 4. 圖騰			14	
指甲彩繪進階技巧		1. 粉雕 2. 水染、暈染 3. 延長指甲			26	
合 計					72	
學習評量 (評量方式)	紙筆、口語、多元、實作					
教學資源	採用部定審查合格之教材。另外可視學校設備及生習狀況自行編製適當材。					
教學注意事項	一、學生應具備完整的工與材料。 二、學期內安排做校外教至業界作品欣賞。 三、鼓勵學生多參加校內、外競賽活動。					

表 11-2-3-57 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	拉糖藝術實習				
	英文名稱	Sugar Sculpture				
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	品格力、專業力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	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)	<p>一、了解拉糖藝術之基本概念。</p> <p>二、了解各式拉糖藝術基本技法。</p> <p>三、了解溫度對糖的影響。</p> <p>四、熟練拉糖組裝。</p> <p>五、培養設計各式拉糖藝術之能力，並將它成為藝術化。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
一、概論		1-1 糖的理論知識講解 1-2 拉糖製作作品影片欣賞 1-3 拉糖基本技巧			6	
二、煮糖製作		2-1 基本煮糖(蔗糖)技巧製作 2-2 倒糖灌模原理與實作			6	
三、拉糖製作		3-1 基本花瓣及葉片製作調色技巧 3-2 玫瑰花製作 3-3 緞帶製作			12	
四、吹糖製作		4-1 圓球製作 4-2 各式水果製作 4-3 水果籃製作 4-4 水果蔬果製作 4-5 海豚製作 4-6 天鵝製作			18	
五、拉糖組合		5-1 拉糖組合製作 5-2 噴色技巧 5-3 岩石糖製作			12	
合 計					54	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。					

	<p>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。</p> <p>3.評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其拉糖專業能力或特殊才能。</p> <p>8.除要求學生了解拉糖相關知識外，應評量學生對拉糖技能在生活的應用。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <p>1.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2.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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1.本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2.教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3.教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4.教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5.教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-58 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意面具設計				
	英文名稱	Creative mask design				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				2		
				第三學年 第二學期		
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	1. 指導學生對『創意面具設計』的認識、技術與能力。 2. 使學生了解『創意面具設計』於整體造型之必要性。 3. 應用『創意面具設計』之製作技巧，完成時尚產業『面具彩繪』應用的設計和實務之應用，使其擁有專業而具體的實務概念					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一. 課程簡介		面具緣起與歷史演進		2		
二. 面具基礎		1. 漸層與平塗法 2. 圖騰線條描繪 3. 對稱描繪 4. 彩繪設計		8		
三. 嘉年華面具設計		大小泰女		8		
四. 蝶谷巴特面具設計		蝶谷巴特面具設計		8		
五. 創意面具設計		創意面具設計		10		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	1、平時成績：上課態度、出席狀況、作業 2、期中實作成績：第1次期中考、第2次期中考。 3、學期成績：平時成績40%+第1次期中考期20%+第2次期中考20%+期末考成績20%。					
教學資源	教科書籍 國外面具作品					
教學注意事項	一. 蒐集各種資料輔助教材。 二. 以投影片等多媒體輔助教學效果。 三. 學生實習實作設計作品，以達到理論與實務結合的目的。					

表 11-2-3-59 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術蛋糕與西點實習				
	英文名稱	Art Cake 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					4	
					第三學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解藝術蛋糕之基本概念 二、了解各式藝術蛋糕造型切割方式 三、了解各式節慶製作方式 四、具備大型蛋糕組裝之能力 五、培養以藝術學去設計各式藝術蛋糕，將它成為生活中的藝術化					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
1. 藝術蛋糕製作		1-1 藝術蛋糕昔時與今日對比與演進 1-2 動物造型蛋糕切割與雕塑		18		
2. 節慶蛋糕製作		各式節慶蛋糕製作		18		
3-1. 各式西點實習一		大型蛋糕製作		18		
3-2. 各式西點實習二		多層蛋糕製作		18		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其藝術蛋糕與西點實習專業能力或特					

	<p>殊才能。</p> <p>8.除要求學生了解藝術蛋糕與西點實習相關知識外，應評量學生對藝術蛋糕與西點實習技能在生活的應用。</p>
教學資源	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2.教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2.教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3.教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4.教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。 5.教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-3-60 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚實務				
	英文名稱	Practice of Skin Care				
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	品格力、專業力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
				4		
				第三學年		
建議先修科目	有，科目：美膚					
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學會配合美膚理論與實際操作。 2. 熟悉個人與專業護膚的技能。 3. 美容專業護膚基本知識。 4. 熟練專業護膚之技能。 5. 培養高尚的審美能力及認真負責的工作態度。 					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
1. 美容儀器		(1)美容儀器的介紹。 (2)美容儀器的操作。 (3)美容儀器的應用。			12	
2. 指壓		(1)指壓的功能。 (2)指壓的基本手法。 (3)指壓的種類。 (4)全身各部位指壓。			12	
3. 異常皮膚的護理		(1)面皰皮膚的護理。 (2)黑斑、雀斑皮膚的護理。 (3)敏感性皮膚的護理。			12	
4. 專業護膚		(1)配合美容儀器之專業護膚。 (2)專業護膚。			18	
5. 全身專業護膚		(1)全身護膚的目的。 (2)全身護膚的種類。 (3)芳香療法的認識。 (4)身體按摩。 (5)敷身美容。			18	
合 計					72	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解學生學習成效和教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量內容上除了技能外，應兼顧認知上的理解及應用之能力。 					

	<p>3. 評量方式注重專業護膚實作，培養美膚、美體專業能力。</p> <p>4. 依據評量結果，改進教材、教法並實施補救教學。</p>
教學資源	<p>1. 教學時運用創意應利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。</p> <p>2. 利用專業美膚教室及網路教學，擴增教學內容與教學效果。</p> <p>3. 為了使學生能更瞭解美膚、美體專業技能，適時安排戶外教學與沙龍實習以培養專業能力。</p>
教學注意事項	<p>1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。</p> <p>2. 鼓勵學生多觀摩市面上各類保養品，以學習辨別產品的優劣。</p> <p>3. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，以增進學習興趣。</p> <p>4. 學生採分組進行，互相練習，以增加技術的熟練。注重專業護膚技能實習，使學生能從「操作中學習」，培養實務護膚技能之能力。</p> <p>5. 鼓勵及輔導學生參加美容丙級技術士檢定。</p> <p>6. 培養學生優雅、積極的態度及學生有創新進取心，且能適應社會工作之需求之能力。</p>

表 11-2-3-61 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術麵包實習				
	英文名稱	Art Bread 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					4	
					第三學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解藝術麵包與一般麵包之區別 二、了解各式造型麵包之技巧 三、具備藝術麵包組裝之能力 四、培養以美學概念設計各式藝術麵包，將它精緻藝術化					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
一、麵包的造型製作		1-1 動物造型製作 1-2 實物造型製作		12		
二、無酵母麵包製作		2-1 白麵糰麵包製作 2-2 黑麵糰麵包製作 2-3 各式無酵母麵包製作		12		
三、麵包接卓方式製作		各式麵包接卓製作		12		
四、製作藝術麵包組合		4-1 平面藝術麵包組合實作 4-2 半立體藝術麵包組合實作 4-3 立體藝術麵包組合實作		16		
五、藝術麵包亮光處理		5-1 藝術麵包亮面呈現實作處理 5-2 藝術麵包光面呈現實作處理		8		
六、藝術麵包保存		6-1 藝術麵包常溫保存之方法 6-2 藝術麵包保存之實作		12		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、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					

	<p>力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其藝術麵包專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解藝術麵包實習相關知識外，應評量學生對藝術麵包實習技能在生活的應用。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-62 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式烘焙產品實習				
	英文名稱	European Baking Product 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					3	
					第二學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解歐式烘焙產品之基本概念 二、了解各式歐式烘焙產品的特性 三、了解各式歐式蛋糕和麵包製作方式 四、培養製作歐式麵包與蛋糕之能力 五、培養將美學概念帶入歐式麵包和蛋糕之設計能力					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
1. 歐式麵包製作		1-1 各式雜糧歐式麵包製作 1-2 各式堅果養生麵包製作 1-3 各式天然酵母培養			18	
2. 歐式蛋糕製作		2-1 英式蛋糕製作 2-2 德式蛋糕製作 2-3 各式歐式蛋糕製作			18	
3. 歐式點心製作		3-1 各式馬卡龍製作 3-2 各式歐式點心製作			18	
合 計					54	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、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					

	<p>外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其藝術麵包專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解藝術麵包實習相關知識外，應評量學生對藝術麵包實習技能在生活的應用。</p>
<p>教學資源</p>	<p>教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 2. 教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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。 3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。 4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。 5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。

表 11-2-3-63 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車空調實習				
	英文名稱	Automobile air conditional service 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	4					
	第二學年 第二學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解汽車空調各機件構造原理與功能 二、瞭解汽車空調各機件拆裝分解與組合 三、瞭解汽車空調診斷儀器設備操作與使用					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
空調系統流程		空調系統流程		9		
冷氣壓縮機檢修		冷氣壓縮機檢修		9		
冷凝器檢修		冷凝器檢修		9		
散熱器檢修		散熱器檢修		9		
膨脹閥檢修		膨脹閥檢修		9		
冷媒儲液瓶檢修		冷媒儲液瓶檢修		9		
空調系統檢查與修理		空調系統檢查與修理		9		
抽真空及灌冷媒		抽真空及灌冷媒		9		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學科及術科測驗					
教學資源	汽車空調原理與實習 全華書局					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-3-64 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎實習				
	英文名稱	Diesel Engine 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	3					
	第三學年 第二學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、讓學生瞭解柴油引擎與汽油引擎的差異。 二、讓學生瞭解柴油引擎燃料系統的功能、構造、流程和差異。 三、瞭解噴射泵的種類和型式。 四、瞭解噴油嘴的種類和型式。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
緒論		緒論			4	
柴油引擎與汽油引擎的差異		柴油引擎與汽油引擎的差異			10	
柴油濾清器和機油濾清器的拆裝		柴油濾清器和機油濾清器的拆裝			10	
各型噴射泵的拆裝與調校		各型噴射泵的拆裝與調校			10	
噴油嘴的拆裝與調校		噴油嘴的拆裝與調校			10	
柴油噴射泵試驗台操作與使用		柴油噴射泵試驗台操作與使用			10	
合 計					54	
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	柴油引擎實習 趙志勇 著 全華書局					
教學注意事項	一、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。 二、本科以在工廠由老師示範操作為主。					

表 11-2-3-65 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	油電複合動力車實習				
	英文名稱	Hybrid vehicle service 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	3					
	第三學年 第二學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解油電複合動力車基本修護技術與實習 二、瞭解油電複合動力車診斷電動馬達特殊儀器設備操作使用 三、瞭解油電複合動力車診斷電腦噴射引擎儀器設備操作使用					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
油電複合動力車電動馬達故障排除		油電複合動力車電動馬達故障排除		7		
油電複合動力車引擎主件拆裝分解與組合		油電複合動力車引擎主件拆裝分解與組合		7		
油電複合動力車電腦噴射引擎故障排除		油電複合動力車電腦噴射引擎故障排除		7		
油電複合動力車底盤主件拆裝分解與組合		油電複合動力車底盤主件拆裝分解與組合		7		
油電複合動力車底盤綜合檢查		油電複合動力車底盤綜合檢查		7		
油電複合動力車底盤附件拆裝分解與組合測量		油電複合動力車底盤附件拆裝分解與組合測量		7		
油電複合動力車電系故障排除		油電複合動力車電系故障排除		7		
油電複合動力車主件測量		油電複合動力車主件測量		5		
合 計				54		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編教材					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-3-66 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車底盤實習				
	英文名稱	Automobile chassis 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	4					
	第一學年 第一學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解底盤系統相關實習及分解、檢查、組合、調整 二、讓學生養成查閱廠商修護手冊及按修護規範的習慣					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
離合器總成檢修		離合器總成檢修		8		
變速箱檢修		變速箱檢修		8		
傳動軸檢修		傳動軸檢修		8		
前軸總成檢修		前軸總成檢修		8		
後軸總成檢修		後軸總成檢修		8		
車輪煞車總成檢修		車輪煞車總成檢修		8		
懸吊系檢修		懸吊系檢修		8		
轉向系檢修		轉向系檢修		8		
車輛檢修		車輛檢修		8		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編教材					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-3-67 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車修護實習		
	英文名稱	Automobile servier 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—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	汽車科			
	第一學年第二學期			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解汽車修護汽油引擎實作內容及操作程序。 二、了解汽車修護柴油引擎實作內容及操作程序。 三、了解汽車修護汽車底盤實作內容及操作程序。 四、了解汽車修護汽車電系實作內容及操作程序。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
操作汽車修護汽油引擎本體系、燃料系、冷卻系及潤滑系。		操作汽車修護汽油引擎本體系、燃料系、冷卻系及潤滑系。	18	
操作汽車修護柴油引擎空氣系、本體系、燃料系、冷卻系及潤		操作汽車修護柴油引擎空氣系、本體系、燃料系、冷卻系及潤	18	
操作汽車修護汽車底盤煞車系、轉向系、懸吊系及車輪系統。		操作汽車修護汽車底盤煞車系、轉向系、懸吊系及車輪系統。	18	
汽車修護汽車電系點火系、啟動系、充電系、雨刷系、燈光系、儀表系、喇叭系及空調系統。		汽車修護汽車電系點火系、啟動系、充電系、雨刷系、燈光系、儀表系、喇叭系及空調系統。	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考			
教學資源	1. 教育部審訂教科書 2. 教師自編教材			
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。			

表 11-2-3-68 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作實習				
	英文名稱	Biscuit Preparing 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
						6
						第二學年
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餅乾的特性與種類 二、熟悉餅乾的製作流程 三、培養手工餅乾的能力 四、培養運用食材比例之不同作創意產品					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項			分配節數	備註
常用器具的介紹與材料的認識		1. 常用器具的介紹 2. 器材的認識			6	
餅乾與小西餅的認識(一)		1. 軟式餅乾製作講解 2. 硬式餅乾製作講解 3. 酥鬆餅乾製作講解 4. 酥硬餅乾製作講解 5. 海綿類小西餅製作			18	
餅乾與小西餅的認識(二)		1. 蛋白類小西餅製作講解 2. 蛋白霜認識與製作講解 3. 奶油霜認識與製作講解			12	
餅乾實作(一)		1. 軟式餅乾製作 2. 硬式餅乾製作			18	
餅乾實作(二)		1. 酥鬆餅乾製作 2. 酥硬餅乾製作			18	
餅乾實作(三)		1. 海綿類小西餅製作 2. 蛋白類小西餅製作			18	
餅乾實作(四)		1. 蛋白霜認識與製作 2. 奶油霜認識與製作			18	
合 計					108	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、					

	<p>習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其餅乾製作專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解食品加工相關知識外，應評量學生對餅乾製作技能在生活的應用。</p>
教學資源	教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關著作。
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀法等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習法等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-69 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒實習				
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation				
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	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
					3	
					第三學年 第二學期	
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、了解酒精性與非酒精性飲料之區別 二、了解含咖啡因飲料與無咖啡因飲料之區別 三、了解各種不同酒類的製作方式 四、能應用所學之各種酒類常識調製出各式變化之雞尾酒 五、培養以酒類服務之常識，應用於日常宴會上					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
緒論		飲料與調酒之介紹		3		
非酒精飲料-茶		茶類之製作		9		
無咖啡因飲料		無咖啡因飲料製作		12		
含咖啡因飲料-咖啡		咖啡之製作		9		
酒的類別簡介		酒的類別(釀造酒、蒸餾酒、合成酒、國產酒、葡萄酒系列)		3		
雞尾酒的調製方法		各類雞尾酒的調製		18		
合計				54		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、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。					

	<p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其飲料與調酒專業能力或特殊才能。</p> <p>8. 除要求學生了解飲料與調酒相關知識外，應評量學生對飲料與調酒製作實習技能在生活的應用。</p>
教學資源	<p>一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p> <p>二、教師自編教材。</p> <p>三、教師提供之補充教材。</p>
教學注意事項	<p>(一)教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容與生活結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 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。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為專業實習科目，教師教學前，應編定教學進度表，如至工廠(場)或其他場所實習，得依相關規定分組上課。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出重點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用直觀性教學方法，包括演示法、參觀等方法，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師教學時可採用實踐性教學方法，包括實驗法、實習法、練習等方法，讓學生在反覆練習中，培養技能技巧。</p> <p>5. 教師教學時可採用研究性教學方法，包括討論法、發現等方法，訓練學生間的集體討論或自我發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p>

表 11-2-3-70 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電系實習				
	英文名稱	Automobile Electronic 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	4					
	第二學年 第一學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解汽車電系系統檢查與修理。 二、瞭解各系統儀表及設備操作使用。					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
啟動系系統檢修		啟動系系統檢修		9		
點火系系統檢修		點火系系統檢修		9		
充電系系統檢修		充電系系統檢修		9		
雨刷系系統檢修		雨刷系系統檢修		9		
空調系系統檢修		空調系系統檢修		9		
照明系系統檢修		照明系系統檢修		9		
儀表系系統檢修		儀表系系統檢修		9		
喇叭系系統檢修		喇叭系系統檢修		9		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	汽車實習 趙志勇著 全華書局					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-3-71 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽油引擎實習				
	英文名稱	Gasoline Engine 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—校訂參考科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
	4					
	第二學年 第一學期					
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	一、瞭解汽油引擎各零件位置構造及功能 二、瞭解汽油引擎各系統流程及流路 三、瞭解汽油引擎檢測及調校方法 四、汽油引擎診斷分析及操作使用					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
汽油引擎燃料系檢修		汽油引擎燃料系檢修		9		
汽油引擎點火系檢修		汽油引擎點火系檢修		9		
汽油引擎冷卻系檢修		汽油引擎冷卻系檢修		9		
汽油引擎本體系檢修		汽油引擎本體系檢修		9		
汽油引擎潤滑系檢修		汽油引擎潤滑系檢修		9		
汽油引擎燃料系化油器檢修		汽油引擎燃料系化油器檢修		9		
汽油引擎汽油幫浦檢修		汽油引擎汽油幫浦檢修		9		
汽油引擎發火線圈檢修		汽油引擎發火線圈檢修		9		
合 計				72		
學習評量 (評量方式)	學習單、作業、小考、期中考及期末考					
教學資源	汽油引擎實習 趙志勇 著 全華書局					
教學注意事項	一、本科以在工廠由老師示範操作為主。 二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。					

表 11-2-3-72 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子試算表實習				
	英文名稱	Electron Trial Balance 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—校訂參考科目				
學生圖像	專業力					
適用科別	汽車科	飛機修護科	資訊科	時尚造型科	烘焙科	餐飲管理科
			2			
			第二學年 第一學期			
建議先修科目	無					
教學目標 (教學重點)	<p>一、學習電子試算表軟體的各項功能，增進對試算表的瞭解及熟練度，讓操作運作更為靈活。</p> <p>二、透過電子試算表軟體的功能來分析或歸納資料，製作一些圖表及分析表，作為決策判斷的依據。</p> <p>三、試算表軟體應用技能的能力，使其靈活運用在商務活動上，在辦公室自動化操作中更加得心應手。</p>					
教學內容						
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註	
工作表的認識與編修		工作表的認識與編修實作		2		
工作表格式的設定		工作表格式的設定及實作		2		
公式與函數		公式與函數設定及實作		4		
圖表		圖表的設定及實作		4		
工作表的進階處理		工作表的進階處理及實作		4		
工作表的列印		工作表的列印設定及實作		4		
資料的管理		資料的管理及實作		4		
活頁簿與工作表的管理		活頁簿與工作表的管理及實作		4		
樞紐分析表		樞紐分析表設定及實作		4		
Internet 的整合與應用		Internet 的整合與應用實作		4		
合 計				36		
學習評量 (評量方式)	<p>1. 平時成績：上課態度、討論發言、實習實作、隨堂測驗</p> <p>2. 期中成績：第 1 次期中考、第 2 次期中考。</p> <p>3. 學期成績：平時成績 40%+期中成績 40%+期末考成績 20%。</p>					
教學資源	<p>1. 選用教育部審定合格之教科書</p> <p>2. 教師自編講義</p>					
教學注意事項	<p>一、教師應著動學生實務的操作，由教師先行示範後，再由學生實際操作。</p> <p>二、協助學生取得電腦軟體應用丙級證照。</p> <p>三、協助學生取得中、英文輸入認證。</p>					

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

(五) 特殊需求領域課程

表 11-2-5-1 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
【生活管理】

表 11-2-5-2 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
【社會技巧】

表 11-2-5-3 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱
【學習策略】