

備查文號：  
中華民國111年3月21日臺教授國字第1110036116號函 備查

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

本校110年9月28日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年3月23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			
	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				
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			
聯絡人	處室	教務處	電話	07-6921212*2202
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

行動電話…等資料，請至課程計畫平臺之「填報人員設定」填寫(校代碼之帳號)

## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
- 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
- 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
- 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
- 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
- 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
- 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
- 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
- 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

## 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	22	1	7	1	18	3	47
		飛機修護科	1	2	1	18	1	9	3	29
	電機與電子群	資訊科	1	9	1	5	1	5	3	19
		食品群	烘焙科	1	16	1	12	1	11	3
	家政群	時尚造型科	1	11	1	14	1	12	3	37
	餐旅群	餐飲管理科	1	15	1	14	1	16	3	45
建教合作班	動力機械群	汽車科	1	22	1	10	1	6	3	38
		電機與電子群	資訊科	1	41	1	38	1	57	3
	家政群	時尚造型科	1	7	1	5	1	7	3	19
	餐旅群	餐飲管理科	2	49	2	16	1	8	5	73

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 111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	45
		飛機修護科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	食品群	烘焙科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	45

## 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。

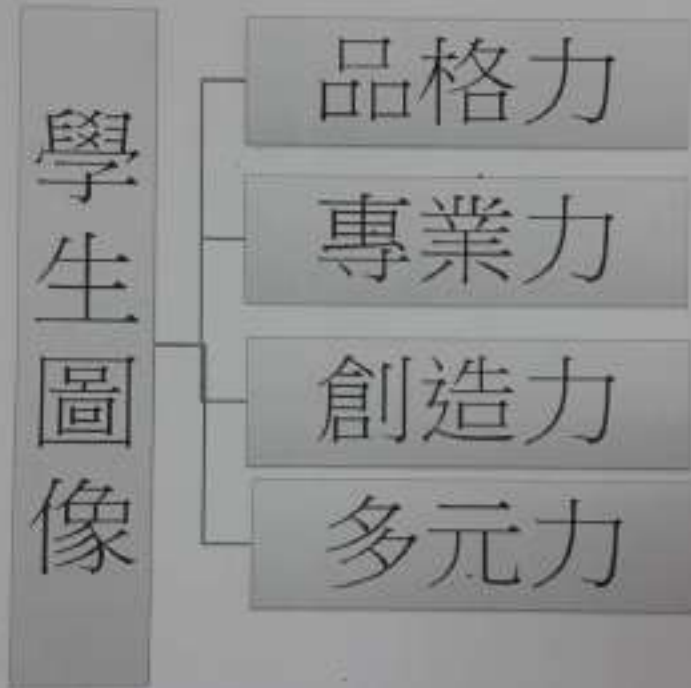
#### 多元力

- (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

(一) 學生圖像

學生圖像與學校願景完全結合：

讓每一位學生擁有「品格力、專業力、創造力、多元力」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

## 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

108, 109, 01 校務會議通過  
105, 02, 01 校務會議修訂通過  
107, 08, 27 校務會議修訂通過  
108, 01, 25 校務會議修訂通過  
110, 08, 02 校務會議修訂通過

- 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》之旨，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)置本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置主任委員 1 人及委員若干人，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、教學組長)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、英文、數學)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。
  - (一)-(四)為當然委員，依職務任免。
  - (五)年級教師代表：由各年級教師推選之。
  - (六)教師代表：由學校教師推選 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：由班聯會或班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：由各群科教師組成之，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			●	
	閩南語文	【總綱之教學目標】	引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		●		
			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。	●			
			學生能在生活情境，使用正確之閩南語文				●
	客語文	【總綱之教學目標】	引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		●		
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。			●				
學生能在生活情境，使用正確之客語文。						●	
原住民族語文-布農語	【總綱之教學目標】	引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		●			
		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。	●				
		學生能在生活情境，使用正確之原住民族語文-布農語。				●	
閩東語文	【總綱之教學目標】	引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		●			
		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。	●				
		學生能在生活情境，使用正確之閩東語文。				●	
臺灣手語	【總綱之教學目標】	引導學生利用準確地臺灣手語進行表達陳述，與人溝通。		●			
		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。	●				
		學生能在生活情境，使用正確之臺灣手語。				●	
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。		●	○	●
數學(C)	【總綱之教學目標】	【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。		●	○	●
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。				●	
自然科學領域	物理(B)	【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(A)	【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。				●
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。				●	
生物(A)	【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。				●
美	【總綱之教學目標】	【總綱之教學目標】	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。	●			
			引導學生運用藝術能與審美能力提升生活美感與生命價值。		●		

	術		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。	●			

response. end

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
動力機械群	汽車科	1. 各大汽車修廠技師 2. 汽車裝配工場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的能力，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的人才。 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		●		
電機與電子群	資訊科	1. 電子科技公司維修技術人員。 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。	1. 培養資訊電子相關領域之專業技術人才。 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。	具備電機與電子儀器及相關設備操作及保養之能力。	○	●	○	●
				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	○	●	●	●
				具備烘焙專業技術能力	○	●	●	●
				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	●	●	○	○
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	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	○	●	●	●
					○	●	●	●

		6. 培養相關專業領域職業道德及繼續進修人才	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	●	○	○	●
餐飲管理科	1. 餐飲觀光業相關之從業人員。 2. 烘焙業相關之從業人員。 3. 飲料製造業相關之從業人員。	培育廚藝專業技術人才	具備廚藝專業能力	●	●	●	●
		培育餐旅服務專業技術人才	廚藝專業技術能力	●	●	●	●
		培育餐旅觀光業專業技術人才	餐旅服務基本技巧之能力	●	●	●	●
		培育創新在地食材與餐飲、烘焙飲食鏈結之人才	具備基礎餐旅英文與會話之能力。	○	●	○	○
		培育具餐飲管理相關職場所需安全衛生和職業道德之人才	具備強化在地食材與餐 飲、烘焙飲食鏈結之能力	○	●	●	●
		培育再進修為終身學習之自我發展的能力之人才	具備餐飲管理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	●	●	●	●

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	
		1	2	3	4	5	6		
部 定 必 修	名稱	名稱							
	專業科目	應用力學	●	○	○	○	○	●	
		機件原理	●	●	●	●	○	○	
		引擎原理	●	●	○	●	○	○	
		底盤原理	●	○	●	○	○	○	
		基本電學	●	○	○	●	○	●	
	實習科目	機械工作法及實習	○	○	○	○	○	●	
		機電製圖實習	○	○	○	○	○	●	
		引擎實習	○	●	○	○	○	●	
		底盤實習	○	○	●	○	○	●	
		電工電子實習	○	○	○	●	○	●	
		電系實習	○	○	○	●	○	●	
		車輛空調檢修實習	○	●	○	●	○	●	
		車輛底盤檢修實習	○	○	●	○	○	●	
		車身電器系統綜合檢修實習	○	●	○	●	○	●	
機器腳踏車基礎實習	○	●	●	●	○	●			
機器腳踏車檢修實習	○	●	●	●	○	●			
校 訂 必 修	專業科目	汽車原理	●	●	●	●	●	●	
	汽車學	●	●	●	●	●	●		
	專題實作	○	●	●	●		●		
	實習科目	汽油引擎實習	○	●	●	●		●	
	汽車基礎修護實習	○	●	●	●		●		
	機車修護實習	○							
校 訂 選 修	專業科目	機車學	○	●	●	●		●	
	實習科目	電動機車綜合實習	○	●	●	●	○	●	
		汽車美容實習	○	○	○	○	●	●	
		電子電路實習				●		●	
		柴油引擎實習	●	●	○	○		●	
		油電複合動力車實習	●	●	○	●	○	●	
		電子儀表量測實習	●			●		●	
		動力機械實習	●	●	●	●	○	●	

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
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	名稱	名稱								
	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	○	○	○	●	●	●	●	
		液氣壓基礎實習	●	●	○	●	●		○	
		液氣壓檢修實習	●	●	○	●	●		○	
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							●	
		停機線維修實務	○	○	●	○	●	●	○	
		飛機維護基礎與實習	○	○	●	○	○	○	●	
		飛機電路系統實習	○	○	●	●	○	○	●	
		飛機起落架系統實習	○	○	○	●	●	●	○	
		空用地面支援裝備概論	●							
	校 訂 選 修	專業科目	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					●			
		飛機結構修理與實習			●					
		飛機儀表系統實習						●		
		飛機液壓系統與實習						●		
	電子儀表量測實習				●		●	●		
	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	名稱							
		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			●			●
		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			●			○
			網頁設計實習				●		●
			資訊技術實習		●		●		●
			微電腦結構實習	●	●	●	○		○
			套裝軟體實習			●	○		●
			影像處理實習			●			○
校訂選修	實習科目	電腦繪圖實習			●			●	
		電腦動畫設計實習			●			○	
		電子電路實習		●				●	
		APP程式設計實習			●			●	
		電子儀表量測實習	●				●	●	

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. 5. 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	
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	●	●	●	●	○	●	
		人際關係與溝通技巧					○	●	●
	實習科目	專題實作	○	●	○	○	●	○	
		伴手禮製作實習	●	●	●	○	●	●	●
		點心製作與實習	●	●	●	○	●	●	●
		蛋糕裝飾實習	●	●	●	○	●	●	●
	巧克力製作與實習	●	●	●	○	●	●	●	
校 訂 選 修	專業科目	產品包裝與應用	○	○	●	○	●	●	
		成本控制	○	○	○	○	○	○	○
	實習科目	台灣多元特色小吃實習	○	●	○	○	●	○	
		餅乾製作實習	●	○	●	○	●	●	
		藝術蛋糕與西點實習	●	○	●	○	●	●	
		歐式烘焙產品實習	●	●	●	●	●	●	●
		宴會點心製作實習	●	●	●	●	●	●	●
	分析化學實習	●	●	●	○	○	○	●	
	生物技術實習	○	●	○	○	○	○	○	

## 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

表5-3-5家政群時尚造型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		
名稱	名稱								
部定必修	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	○	●	●	○	○	●	
		髮型梳理	●	●	○	●	○	●	
		時尚創意彩妝	●	●	●	○	●	○	
		美髮	●	●		●		●	
		創意整體造型	●	●	○	●	○	●	
	芳香療法實務	●	○	○	○	○	●		
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	○	●	●	○	●	●		
	男士美髮	●	○	○	●	○	○		
	造型設計與應用	●	●	●	●	●	●		
	指甲彩繪設計	●	●	○	○	●	●		
	創意面具設計	●	●	●	●	●	●		
時尚展演規劃	○	●	●	○	○	●			
美顏	●	●	○	○	●	●			

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. 具備廚藝專業能力
2. 廚藝專業技術能力
3. 餐旅服務基本技巧之能力
4. 具備基礎餐旅英文與會話之能力。
5. 具備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
7. 培育再進修為終身學習之自我發展的能力

表5-3-6餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1	2	3	4	5	6	7		
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	○	○	○	○	●	○	●	
		中餐實習	●	●	○	○	●	●	●	
		中式點心實習	●	●	○	○	●	●	●	
西式點心實習		●	●	○	○	●	●	●		
校訂選修	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	●	○	○	○	●	●	●	
		客房服務	●	○	●	●	○	●	●	
		餅乾製作實習	●	●	●	●	●	●	●	
		蛋糕裝飾實習	●	●			●	●	●	

## 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(&5170)



(五) 時尚造型科(&5160)

華德工業 課程地圖 第四節—貳高估型科						
	高一	高二	高三	四一	四二	四三
<b>學習領域</b> 國文 英文 數學 自然 社會 藝術 體育 健康 勞作 資訊	國文(1) 國文(2) 英文(1) 英文(2) 數學(1) 數學(2) 自然(1) 自然(2) 社會(1) 社會(2) 藝術(1) 藝術(2) 體育(1) 體育(2) 健康(1) 健康(2) 勞作(1) 勞作(2) 資訊(1) 資訊(2)	國文(3) 國文(4) 英文(3) 英文(4) 數學(3) 數學(4) 自然(3) 自然(4) 社會(3) 社會(4) 藝術(3) 藝術(4) 體育(3) 體育(4) 健康(3) 健康(4) 勞作(3) 勞作(4) 資訊(3) 資訊(4)	國文(5) 國文(6) 英文(5) 英文(6) 數學(5) 數學(6) 自然(5) 自然(6) 社會(5) 社會(6) 藝術(5) 藝術(6) 體育(5) 體育(6) 健康(5) 健康(6) 勞作(5) 勞作(6) 資訊(5) 資訊(6)	國文(7) 國文(8) 英文(7) 英文(8) 數學(7) 數學(8) 自然(7) 自然(8) 社會(7) 社會(8) 藝術(7) 藝術(8) 體育(7) 體育(8) 健康(7) 健康(8) 勞作(7) 勞作(8) 資訊(7) 資訊(8)	國文(9) 國文(10) 英文(9) 英文(10) 數學(9) 數學(10) 自然(9) 自然(10) 社會(9) 社會(10) 藝術(9) 藝術(10) 體育(9) 體育(10) 健康(9) 健康(10) 勞作(9) 勞作(10) 資訊(9) 資訊(10)	專業科目 專業先修科目 專業課程
	專業科目 專業先修科目 專業課程	專業科目 專業先修科目 專業課程	專業科目 專業先修科目 專業課程	專業科目 專業先修科目 專業課程	專業科目 專業先修科目 專業課程	專業科目 專業先修科目 專業課程
<b>學習領域</b> 國文 英文 數學 自然 社會 藝術 體育 健康 勞作 資訊	國文(11) 國文(12) 英文(11) 英文(12) 數學(11) 數學(12) 自然(11) 自然(12) 社會(11) 社會(12) 藝術(11) 藝術(12) 體育(11) 體育(12) 健康(11) 健康(12) 勞作(11) 勞作(12) 資訊(11) 資訊(12)	國文(13) 國文(14) 英文(13) 英文(14) 數學(13) 數學(14) 自然(13) 自然(14) 社會(13) 社會(14) 藝術(13) 藝術(14) 體育(13) 體育(14) 健康(13) 健康(14) 勞作(13) 勞作(14) 資訊(13) 資訊(14)	國文(15) 國文(16) 英文(15) 英文(16) 數學(15) 數學(16) 自然(15) 自然(16) 社會(15) 社會(16) 藝術(15) 藝術(16) 體育(15) 體育(16) 健康(15) 健康(16) 勞作(15) 勞作(16) 資訊(15) 資訊(16)	國文(17) 國文(18) 英文(17) 英文(18) 數學(17) 數學(18) 自然(17) 自然(18) 社會(17) 社會(18) 藝術(17) 藝術(18) 體育(17) 體育(18) 健康(17) 健康(18) 勞作(17) 勞作(18) 資訊(17) 資訊(18)	國文(19) 國文(20) 英文(19) 英文(20) 數學(19) 數學(20) 自然(19) 自然(20) 社會(19) 社會(20) 藝術(19) 藝術(20) 體育(19) 體育(20) 健康(19) 健康(20) 勞作(19) 勞作(20) 資訊(19) 資訊(20)	專業科目 專業先修科目 專業課程
<b>學習領域</b> 國文 英文 數學 自然 社會 藝術 體育 健康 勞作 資訊	國文(21) 國文(22) 英文(21) 英文(22) 數學(21) 數學(22) 自然(21) 自然(22) 社會(21) 社會(22) 藝術(21) 藝術(22) 體育(21) 體育(22) 健康(21) 健康(22) 勞作(21) 勞作(22) 資訊(21) 資訊(22)	國文(23) 國文(24) 英文(23) 英文(24) 數學(23) 數學(24) 自然(23) 自然(24) 社會(23) 社會(24) 藝術(23) 藝術(24) 體育(23) 體育(24) 健康(23) 健康(24) 勞作(23) 勞作(24) 資訊(23) 資訊(24)	國文(25) 國文(26) 英文(25) 英文(26) 數學(25) 數學(26) 自然(25) 自然(26) 社會(25) 社會(26) 藝術(25) 藝術(26) 體育(25) 體育(26) 健康(25) 健康(26) 勞作(25) 勞作(26) 資訊(25) 資訊(26)	國文(27) 國文(28) 英文(27) 英文(28) 數學(27) 數學(28) 自然(27) 自然(28) 社會(27) 社會(28) 藝術(27) 藝術(28) 體育(27) 體育(28) 健康(27) 健康(28) 勞作(27) 勞作(28) 資訊(27) 資訊(28)	國文(29) 國文(30) 英文(29) 英文(30) 數學(29) 數學(30) 自然(29) 自然(30) 社會(29) 社會(30) 藝術(29) 藝術(30) 體育(29) 體育(30) 健康(29) 健康(30) 勞作(29) 勞作(30) 資訊(29) 資訊(30)	專業科目 專業先修科目 專業課程
<b>學習領域</b> 國文 英文 數學 自然 社會 藝術 體育 健康 勞作 資訊	國文(31) 國文(32) 英文(31) 英文(32) 數學(31) 數學(32) 自然(31) 自然(32) 社會(31) 社會(32) 藝術(31) 藝術(32) 體育(31) 體育(32) 健康(31) 健康(32) 勞作(31) 勞作(32) 資訊(31) 資訊(32)	國文(33) 國文(34) 英文(33) 英文(34) 數學(33) 數學(34) 自然(33) 自然(34) 社會(33) 社會(34) 藝術(33) 藝術(34) 體育(33) 體育(34) 健康(33) 健康(34) 勞作(33) 勞作(34) 資訊(33) 資訊(34)	國文(35) 國文(36) 英文(35) 英文(36) 數學(35) 數學(36) 自然(35) 自然(36) 社會(35) 社會(36) 藝術(35) 藝術(36) 體育(35) 體育(36) 健康(35) 健康(36) 勞作(35) 勞作(36) 資訊(35) 資訊(36)	國文(37) 國文(38) 英文(37) 英文(38) 數學(37) 數學(38) 自然(37) 自然(38) 社會(37) 社會(38) 藝術(37) 藝術(38) 體育(37) 體育(38) 健康(37) 健康(38) 勞作(37) 勞作(38) 資訊(37) 資訊(38)	國文(39) 國文(40) 英文(39) 英文(40) 數學(39) 數學(40) 自然(39) 自然(40) 社會(39) 社會(40) 藝術(39) 藝術(40) 體育(39) 體育(40) 健康(39) 健康(40) 勞作(39) 勞作(40) 資訊(39) 資訊(40)	專業科目 專業先修科目 專業課程
<b>學習領域</b> 國文 英文 數學 自然 社會 藝術 體育 健康 勞作 資訊	國文(41) 國文(42) 英文(41) 英文(42) 數學(41) 數學(42) 自然(41) 自然(42) 社會(41) 社會(42) 藝術(41) 藝術(42) 體育(41) 體育(42) 健康(41) 健康(42) 勞作(41) 勞作(42) 資訊(41) 資訊(42)	國文(43) 國文(44) 英文(43) 英文(44) 數學(43) 數學(44) 自然(43) 自然(44) 社會(43) 社會(44) 藝術(43) 藝術(44) 體育(43) 體育(44) 健康(43) 健康(44) 勞作(43) 勞作(44) 資訊(43) 資訊(44)	國文(45) 國文(46) 英文(45) 英文(46) 數學(45) 數學(46) 自然(45) 自然(46) 社會(45) 社會(46) 藝術(45) 藝術(46) 體育(45) 體育(46) 健康(45) 健康(46) 勞作(45) 勞作(46) 資訊(45) 資訊(46)	國文(47) 國文(48) 英文(47) 英文(48) 數學(47) 數學(48) 自然(47) 自然(48) 社會(47) 社會(48) 藝術(47) 藝術(48) 體育(47) 體育(48) 健康(47) 健康(48) 勞作(47) 勞作(48) 資訊(47) 資訊(48)	國文(49) 國文(50) 英文(49) 英文(50) 數學(49) 數學(50) 自然(49) 自然(50) 社會(49) 社會(50) 藝術(49) 藝術(50) 體育(49) 體育(50) 健康(49) 健康(50) 勞作(49) 勞作(50) 資訊(49) 資訊(50)	專業科目 專業先修科目 專業課程

備查版

(六) 餐飲管理科(&4080)



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  
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						本土語文
		客語文	0	(1)	(1)						本土語文
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						本土語文
		閩東語文	0	(1)	(1)						本土語文
		臺灣手語	0	(1)	(1)						本土語文
	數學領域	數學	8	4	4					C版	
	社會領域	歷史	2			2	(2)				與地理對開
		地理	2			(2)	2				與歷史對開
		公民與社會	2			2					
	自然科學領域	物理	4	2	2						B版
		化學	2					2			B版
	藝術領域	音樂	2	2	(2)						與美術對開
		美術	2	(2)	2						與音樂對開
	綜合活動領域	生涯規劃	2					(2)	2		與資訊科技對開
	科技領域	資訊科技	2					2	(2)		與生涯規劃對開
	健康與體育領域	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		74	18	18	11	9	10	8		部定必修一般科目總計74學分	
專業科目	應用力學	2					2				
	機件原理	2					2				
	引擎原理	3	3								
	底盤原理	3		3							

	基本電學	2			2						
	<b>小計</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計12學分</b>		
實習科目	機械工作法及實習	4	4								
	機電製圖實習	4				4					
	引擎實習	4		4							
	底盤實習	4			4						
	電工電子實習	3			3						
	電系實習	3				3					
	車輛技能領域	車輛空調檢修實習	3					3			
		車輛底盤檢修實習	4					4			
		車身電器系統綜合檢修實習	4						4		
	機器腳踏車技能領域	機器腳踏車基礎實習	3			3					
		機器腳踏車檢修實習	3				3				
	<b>小計</b>	<b>39</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>部定必修實習科目總計39學分</b>		
	<b>專業及實習科目合計</b>	<b>51</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>4</b>			
	<b>部定必修合計</b>	<b>125</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>部定必修總計125學分</b>		

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)  
111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 5.43%	生命教育	2		2							
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1			
		<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>校訂必修一般科目總計10學分</b>		
	專業科目 4.89%	汽車原理	3						3			
		汽車學	6			3	3					
		<b>小計</b>	<b>9</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>校訂必修專業科目總計9學分</b>		
	實習科目 7.61%	汽車空調實習	3				3					
		汽車基礎修護實習	2		2							
		汽油引擎實習	3			3						
		專題實作	2						2			
		<b>小計</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>2</b>	<b>校訂必修實習科目總計14學分</b>		
	<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>33</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>校訂必修總計33學分</b>	
	校訂選修	專業科目	機車學	4	4							
			<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>4</b>								
		實習科目	汽車美容實習	3						3		
			油電複合動力車實習	3							3	
			柴油引擎實習	4							4	
			動力機械實習	8						4	4	
			電動機車綜合實習	2							2	
			電子電路實習	6						3	3	同校跨群 AC2選1
電子儀表量測實習		6						3	3	同校跨群 AC2選1		
<b>最低應選修學分數小計</b>			<b>26</b>									
特殊需求領域	生活管理	4			2	2						
	社會技巧	4			2	2						
	溝通訓練	4						2	2			
	職業教育	4						2	2			
	<b>小計</b>	<b>16</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
<b>校訂選修學分數合計</b>			<b>30</b>	<b>4</b>				<b>10</b>	<b>16</b>	<b>多元選修開設6學分</b>		
<b>必選修學分數總計</b>			<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>			
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4			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  
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						本土語文
		客語文	0	(1)	(1)						本土語文
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						本土語文
		閩東語文	0	(1)	(1)						本土語文
		臺灣手語	0	(1)	(1)						本土語文
	數學領域	數學	8	4	4						C版
	社會領域	歷史	2			2	(2)				與地理對開
		地理	2			(2)	2				與歷史對開
		公民與社會	2			2					
	自然科學領域	物理	4	2	2						B版
		化學	2					2			B版
	藝術領域	音樂	2	(2)	2						與美術對開
		美術	2	2	(2)						與音樂對開
	綜合活動領域	生涯規劃	2					(2)	2		與資訊科技對開
	科技領域	資訊科技	2					2	(2)		與生涯規劃對開
	健康與體育領域	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						
	<b>小計</b>		<b>74</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>部定必修一般科目總計74學分</b>	
	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						
<b>小計</b>		<b>12</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計12學分</b>		
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					
	液氣壓技能領域	液氣壓基礎實習	3			3					
		液氣壓檢修實習	3				3				
	動力機械技能領域	動力機械操作實習	3						3		
		動力機械引擎實習	3						3		
<b>小計</b>		<b>34</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>部定必修實習科目總計34學分</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>46</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			
<b>部定必修合計</b>		<b>120</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>部定必修總計120學分</b>		

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)  
111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 5.21%	生命教育	2		2							
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1			
		<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>校訂必修一般科目總計10學分</b>		
	專業科目 12學分 6.25%	飛機學概論	4	2	2							
		航空技術英文	8			2	2	2	2			
		<b>小計</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>校訂必修專業科目總計12學分</b>		
	實習科目 18學分 9.38%	飛機起落架系統實習	3						3			
		飛機電路系統實習	4				4					
		飛機維護基礎與實習	2	2								
		停機線維修實務	6						3	3		
		專題實作	3								3	
		<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>2</b>				<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>校訂必修實習科目總計18學分</b>	
	<b>校訂必修學分數合計</b>		<b>40</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>校訂必修總計40學分</b>		
	校訂選修	專業科目	直升機原理	0								
			空用地面支援裝備概論	0								
			航空法規	2						2		
			航空物料管理	2							2	
			航空品質管制	0								
<b>最低應選修學分數小計</b>		<b>4</b>										
實習科目		飛機液壓系統與實習	8						4	4		
		飛機結構修理與實習	2							2		
		飛機儀表系統實習	4			4						
		機件保險實習	4	2	2							
		電子電路實習	6						3	3	同校跨群 AC2:選1	
		電子儀表量測實習	6						3	3	同校跨群 AC2:選1	
<b>最低應選修學分數小計</b>		<b>24</b>										
特殊需求領域	生活管理	4			2	2						
	社會技巧	4			2	2						
	溝通訓練	4						2	2			
	職業教育	4						2	2			
	<b>小計</b>	<b>16</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
<b>校訂選修學分數合計</b>		<b>28</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			<b>9</b>	<b>11</b>	<b>多元選修開設6學分</b>		
<b>必選修學分數總計</b>		<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>			
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		4			1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)		210	35	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  
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						本土語文
		客語文	0	(1)	(1)						本土語文
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						本土語文
		閩東語文	0	(1)	(1)						本土語文
		臺灣手語	0	(1)	(1)						本土語文
	數學領域	數學	8	4	4						C版
	社會領域	歷史	2			2	(2)				與地理對開
		地理	2			(2)	2				與歷史對開
		公民與社會	2			2					
	自然科學領域	物理	4	2	2						B版
		化學	2					2			B版
	藝術領域	音樂	2	2	(2)						與音樂對開
		美術	2	(2)	2						與美術對開
	綜合活動領域	生涯規劃	2					2	(2)		與資訊科技對開
	科技領域	資訊科技	2					(2)	2		與生涯規劃對開
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
		全民國防教育	2	1	1						
	<b>小計</b>	<b>74</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>8</b>		<b>部定必修一般科目總計74學分</b>	
專業科目	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					
	<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>部定必修專業科目總計18學分</b>	
實習科目	基本電學實習	3		3							
	電子學實習	6			3	3					
	晶片設計技能領域	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				
	微電腦應用技能領域	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			
<b>小計</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>0</b>		<b>部定必修實習科目總計27學分</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>45</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>0</b>			
<b>部定必修合計</b>		<b>119</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>8</b>		<b>部定必修總計119學分</b>	

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)  
111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 5.32%	生命教育	2	2							
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1		
		<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		校訂必修一般科目總計10學分
	專業科目 6學分 3.19%	微電腦週邊概論	3	3							
		電腦網路	3				3				
		<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>3</b>			<b>3</b>				校訂必修專業科目總計6學分
	實習科目 23學分 12.23%	套裝軟體實習	2			2					
		基本電學基礎實作	2	2							
		專題實作	6						3	3	
		微電腦結構實習	4		4						
資訊技術實習		3		3							
電腦網路實習		3						3			
網頁設計實習		3							3		
<b>小計</b>	<b>23</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>2</b>				<b>9</b>	<b>3</b>	校訂必修實習科目總計23學分	
<b>校訂必修學分數合計</b>		<b>39</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		校訂必修總計39學分	
校訂選修	一般科目	計算機概論	2			2					
		數學	4			2	2				
		應用數學	4					2	2		
		<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>10</b>								
	實習科目	APP程式設計實習	3						3		
		電腦動畫設計實習	3						3		
		電腦繪圖實習	4						4		
		影像處理實習	4						4		
		電子電路實習	6					3	3		同校跨群 AC2選1
		電子儀表量測實習	6					3	3		同校跨群 AC2選1
<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>20</b>										
特殊需求領域	生活管理	4			2	2					
	社會技巧	4			2	2					
	溝通訓練	4					2	2			
	職業教育	4					2	2			
	<b>小計</b>	<b>16</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
<b>校訂選修學分數合計</b>		<b>30</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>19</b>		多元選修開設6學分	
<b>必選修學分數總計</b>		<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>			
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		4			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  
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						本土語文
		客語文	0	(1)	(1)						本土語文
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						本土語文
		閩東語文	0	(1)	(1)						本土語文
		臺灣手語	0	(1)	(1)						本土語文
	數學領域	數學	4	2	2						A版
	社會領域	歷史	2			2	(2)				與地理對開
		地理	2			(2)	2				與歷史對開
		公民與社會	2				2				
	自然科學領域	化學	2			2	(2)				B版 與生物對開
		生物	2			(2)	2				A版 與化學對開
	藝術領域	音樂	2	2	(2)						與美術對開
		美術	2	(2)	2						與音樂對開
	綜合活動領域	生涯規劃	2					2	(2)		與資訊科技對開
	科技領域	資訊科技	2					(2)	2		與生涯規劃對開
	健康與體育領域	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		68	14	14	11	13	8	8		部定必修一般科目總計68學分
專業科目	食品加工	4			2	2					
	食品微生物	4			2	2					
	食品化學與分析	4					2	2			
	小計	12	0	0	4	4	2	2		部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	食品加工實習	6			3	3					
	食品微生物實習	6			3	3					
	食品化學與分析實習	6					3	3			
	食品加工技能領域	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		116	19	19	21	23	17	17		部定必修總計116學分	

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)  
111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 5.49%	生命教育	2	2								
		國民禮儀	8	1	1	2	2	1	1			
		<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>校訂必修一般科目總計10學分</b>	
	專業科目 8學分 4.4%	人際關係與溝通技巧	2			2						
		食品安全與衛生	3		3							
		烘焙食品概論	3	3								
		<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>					<b>校訂必修專業科目總計8學分</b>	
	實習科目 18學分 9.89%	巧克力製作與實習	4						4			
		伴手禮製作實習	4		4							
		專題實作	2						2			
		蛋糕裝飾實習	4						4			
		點心製作與實習	4	4								
		<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>10</b>		<b>校訂必修實習科目總計18學分</b>	
	<b>校訂必修學分數合計</b>		<b>36</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>1</b>		<b>校訂必修總計36學分</b>	
	校訂選修	專業科目	成本控制	2							2	
			產品包裝與應用	2		2						
			<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>4</b>								
		實習科目	分析化學實習	6	3	3						
			生物技術實習	6						3	3	
			宴會點心製作實習	4			4					
歐式烘焙產品實習			4							4		
藝術蛋糕與西點實習			4							4		
台灣多元特色小吃實習			8			4	4				同校跨群 本科目開設科別:餐飲管理科 AD2:選1 同校跨群	
餅乾製作實習			8			4	4				同校跨群 本科目開設科別:烘焙科 AD2:選1 同校跨群	
<b>最低應選修學分數小計</b>	<b>32</b>											
特殊需求領域	生活管理	4			2	2						
	社會技巧	4			2	2						
	溝通訓練	4						2	2			
	職業教育	4						2	2			
	<b>小計</b>	<b>16</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			
<b>校訂選修學分數合計</b>		<b>36</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>13</b>		<b>多元選修開設8學分</b>		
<b>必選修學分數總計</b>		<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>				
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		4			1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)		210	35	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  
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						本土語文
		客語文	0	(1)	(1)						本土語文
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						本土語文
		閩東語文	0	(1)	(1)						本土語文
		臺灣手語	0	(1)	(1)						本土語文
	數學領域	數學	4	2	2						A版
	社會領域	歷史	2			2	(2)				與地理對開
		地理	2			(2)	2				與歷史對開
		公民與社會	2				2				
	自然科學領域	化學	2			2	(2)				B版 與生物對開
		生物	2			(2)	2				A版 與化學對開
	藝術領域	音樂	2	2	(2)						與美術對開
		美術	2	(2)	2						與音樂對開
	綜合活動領域	生涯規劃	2					2	(2)		與資訊科技對開
	科技領域	資訊科技	2					(2)	2		與生涯規劃對開
	健康與體育領域	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		68	14	14	11	13	8	8		部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	家政概論	4	2	2						
		色彩概論	2	2							
家政職業衛生與安全		2		2							
家庭教育		4			2	2					
家政職業倫理		2							2		
行銷與服務		4						2	2		
家政美學		2							2		
小計		20	4	4	2	2	4	4		部定必修專業科目總計20學分	
實習科目	多媒材創作實務	6	3	3							
	飾品設計與實務	4			2	2					
	整體造型技能領域	美容美體實務	6			3	3				
		美髮造型實務	4	2	2						
		舞台表演實務	4			2	2				
	整體造型設計與實務	4						2	2		
小計	28	5	5	7	7	2	2		部定必修實習科目總計28學分		
專業及實習科目合計		48	9	9	9	9	6	6			
部定必修合計		116	23	23	20	22	14	14		部定必修總計116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)  
111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			
		<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	校訂必修一般科目總計10學分		
	專業科目 6學分 3.16%	美容概論	4	2	2							
		時尚產業概論	2	2								
		<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>						校訂必修專業科目總計6學分	
	實習科目 26學分 13.68%	芳香療法實務	4						2	2		
		美髮	4	2	2							
		時尚創意彩妝	4						2	2		
		專題實作	4				2	2				
		創意整體造型	6						3	3		
		髮型梳理	4						2	2		
		<b>小計</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	校訂必修實習科目總計26學分	
	<b>校訂必修學分數合計</b>			<b>42</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	校訂必修總計42學分	
	校訂選修	實習科目	男士美髮	3				3				業師協同
			指甲彩繪設計	4				2	2			
			美顏	2				2				
			時尚展演規劃	4						2	2	
			時尚造型素描	4	2	2						
造型設計與應用			5				2	3				
創意面具設計			2								2	
時尚彩繪設計			6							3	3	同科單班 AA2選1
時尚髮型設計		6							3	3	同科單班 AA2選1	
<b>最低應選修學分數小計</b>			<b>30</b>									
特殊需求領域	生活管理	4				2	2					
	社會技巧	4				2	2					
	溝通訓練	4						2	2			
	職業教育	4						2	2			
	<b>小計</b>	<b>16</b>					<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
<b>校訂選修學分數合計</b>			<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	多元選修開設6學分		
<b>必選修學分數總計</b>			<b>188</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>31</b>			
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)			4			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  
111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						本土語文
		客語文	0	(1)	(1)						本土語文
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						本土語文
		閩東語文	0	(1)	(1)						本土語文
		臺灣手語	0	(1)	(1)						本土語文
	數學領域	數學	4	2	2						A版
	社會領域	歷史	2			2	(2)				與地理對開
		地理	2			(2)	2				與歷史對開
		公民與社會	2				2				
	自然科學領域	化學	2			2	(2)				B版 與生物對開
		生物	2			(2)	2				A版 與化學對開
	藝術領域	音樂	2	2	(2)						與美術對開
		美術	2	(2)	2						與音樂對開
	綜合活動領域	生涯規劃	2					2	(2)		與資訊科技對開
	科技領域	資訊科技	2					(2)	2		與生涯規劃對開
	健康與體育領域	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		68	14	14	11	13	8	8		部定必修一般科目總計68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					
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4				
	小計		34	7	7	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		116	24	24	23	25	10	10		部定必修總計116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)  
111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 5.32%	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 3.19%	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 26學分 13.83%	中式點心實習	6						3	3	
		中餐實習	8						4	4	
		西式點心實習	8						4	4	
		專題實作	4						2	2	
小計		26						13	13	校訂必修實習科目總計26學分	
校訂必修學分數合計			42	5	5	2	2	14	14	校訂必修總計42學分	
校訂科目	實習科目 校訂選修	日本料理實習	8					4	4		
		客房服務	2			2					
		蛋糕裝飾實習	6						3	3	
		蔬果切雕實習	6	3	3						
		台灣多元特色小吃實習	8			4	4				同校跨群 本科目開設科別:餐飲管理科 AD2選1
		餅乾製作實習	8			4	4				同校跨群 本科目開設科別:烘焙科 AD2選1
	最低應選修學分數小計			30							
	特殊需求領域	生活管理	4			2	2				
		社會技巧	4			2	2				
		溝通訓練	4					2	2		
職業教育		4					2	2			
小計		16			4	4	4	4			
校訂選修學分數合計			30	3	3	6	4	7	7	多元選修開設8學分	
必修學分數總計			188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4			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)

111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%)		74	39.36 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		10	5.32 %	
		選修			4	2.13 %	
	合計				88	46.81 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		12	6.38 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)		39	20.74 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		51	27.12 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		9	4.79 %
			選修			4	2.13 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		14	7.45 %
			選修			18	9.57 %
	合計		至少 80 學分		96	51.06 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分		71	37.76 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分		188 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		4 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)

111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%)		74	39.36 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		10	5.32 %	
		選修			4	2.13 %	
	合計				88	46.81 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		12	6.38 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)		34	18.09 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		46	24.47 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		12	6.38 %
			選修			4	2.13 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		18	9.57 %
			選修			24	12.77 %
	合計		至少 80 學分		104	55.32 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分		76	40.43 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分		188 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	4 節
上課總節數	210 節	210 節
<p><b>畢業條件</b></p> <p>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。</p>		
<p>備註：</p> <p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。  2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 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。</p>		

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)  
111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%)	74	39.36 %	
	校訂	必修	10	5.32 %	
		選修	6	3.19 %	
	合 計		90	47.87 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	18	9.57 %
		實習科目	學分(依總綱規定)	27	14.36 %
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45
	校訂	專業科目	必修	6	3.19 %
			選修	0	0 %
		實習科目	必修	23	12.23 %
			選修	24	12.77 %
	合 計		至少 80 學分	98	52.12 %
	實習科目學分數		至少 45 學分	74	39.36 %
	應修習總學分數		180 - 192 學分	188 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	4 節		
上課總節數		210 節	210 節		
<p><b>畢業條件</b></p> <p>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。</p>					
<p>備註：</p> <p>1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。  2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 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。</p>					

表 6-2-4 食品群烘焙科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
111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%)	68	36.17 %	
	校訂	必修	10	5.32 %	
		選修	0	0 %	
	合 計		78	41.49 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.38 %
		實習科目	學分(依總綱規定)	36	19.15 %

	<b>專業及實習科目合計</b>		60 學分為限	48	25.53 %
校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.26 %
		選修		4	2.13 %
	實習科目	必修		18	9.57 %
		選修		26	13.83 %
<b>合 計</b>		<b>至少 80 學分</b>	104	55.32 %	
實習科目學分數		至少 45 學分	80	42.55 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分		188 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		4 節
上課總節數			210 節		210 節
<b>畢業條件</b> 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。					
<b>備註：</b> 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)  
111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%)	68	36.17 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.32 %	
		選修		0	0 %	
	<b>合 計</b>				78	41.49 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	20	10.64 %
		實習科目	學分(依總綱規定)	28	14.89 %	
		<b>專業及實習科目合計</b>		60 學分為限	48	25.53 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.19 %
			選修		2	1.06 %
		實習科目	必修		26	13.83 %
			選修		30	15.96 %
	<b>合 計</b>		<b>至少 80 學分</b>	112	59.57 %	
實習科目學分數		至少 45 學分	84	44.68 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分		188 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		4 節	
上課總節數			210 節		210 節	
<b>畢業條件</b> 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。						
<b>備註：</b> 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)  
111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%)	68	36.17 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.32 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			78	41.49 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.45 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.09 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.54 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.19 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	26	13.83 %	
			選修		30	15.96 %	
	合 計			至少 80 學分	110	58.52 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	90	47.88 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 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	4 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。						

## 柒、團體活動時間規劃

說明：

- 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。
- 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。
- 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

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

**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。採用同年級跨班巡迴課模式,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,必須填寫申請承辦導師簽名同意後,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。

### 二、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、本校彈性學習時間開設課程,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)。
- 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,除校長核定後實施,修正時亦同。

## 三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
汽車科	0	0	1	1	1	1	
烘焙科	0	0	1	1	1	1	
資訊科	0	0	1	1	1	1	
飛機修護科	0	0	1	1	1	1	
時尚造型科	0	0	1	1	1	1	
餐飲管理科	0	0	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型				師資規劃	備註	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學			學校特色活動
第二學年	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
	英語會話	1	9	全校各科				V		內聘	
	數字遊戲	1	9	全校各科				V		內聘	
	文學欣賞	1	9	全校各科				V		內聘	
	美姿美儀	1	9	全校各科					其他	內聘	
	環保志工	1	9	全校各科					服務學習	內聘	
	拈花惹草	1	9	全校各科					其他	內聘	
	餐桌禮儀	1	9	全校各科					其他	內聘	
	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
	小說選讀	1	9	全校各科					其他	內聘	
	韻律美姿	1	9	全校各科					其他	內聘	
	數獨	1	9	全校各科					其他	內聘	
	環保志工	1	9	全校各科					服務學習	內聘	
	實用收納	1	9	全校各科					其他	內聘	
	居家禮儀	1	9	全校各科					其他	內聘	
	發現色彩	1	9	全校各科					其他	內聘	
第三學年	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
	簡報口語技巧	1	9	全校各科					其他	內聘	
	環保志工	1	9	全校各科					服務學習	內聘	
	簡報製作	1	9	全校各科					其他	內聘	
	彩妝人生	1	9	全校各科					其他	內聘	
	電影與文學	1	9	全校各科					其他	內聘	
	機車基礎保養	1	9	全校各科					其他	內聘	
	指上創意	1	9	全校各科					其他	內聘	
	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
	穿搭藝術	1	9	全校各科					其他	內聘	
	汽車基礎保養	1	9	全校各科					其他	內聘	
	環保志工	1	9	全校各科					服務學習	內聘	
	職場禮儀	1	9	全校各科					其他	內聘	
	人際溝通	1	9	全校各科					其他	內聘	
	周遊列國	1	9	全校各科					其他	內聘	
	Photoshop應用設計	1	9	全校各科					其他	內聘	

## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	資訊科	0	0	2	2	0	0
2.	一般	計算機概論	資訊科	0	0	2	0	0	0
3.	一般	應用數學	資訊科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	航空物料管理	飛機修護科	0	0	0	0	0	2
5.	專業	航空品質管制	飛機修護科	0	0	0	0	0	0
6.	專業	直升機原理	飛機修護科	0	0	0	0	0	0
7.	專業	成本控制	烘焙科	0	0	0	0	0	2
8.	專業	空用地面支援裝備概論	飛機修護科	0	0	0	0	0	0
9.	專業	航空法規	飛機修護科	0	0	0	0	2	0
10.	專業	產品包裝與應用	烘焙科	0	2	0	0	0	0
11.	專業	機車學	汽車科	4	0	0	0	0	0
12.	實習	宴會點心製作實習	烘焙科	0	0	4	0	0	0
13.	實習	時尚造型素描	時尚造型科	2	2	0	0	0	0
14.	實習	電腦繪圖實習	資訊科	0	0	0	0	0	4
15.	實習	飛機液壓系統與實習	飛機修護科	0	0	0	0	4	4
16.	實習	指甲彩繪設計	時尚造型科	0	0	2	2	0	0
17.	實習	分析化學實習	烘焙科	3	3	0	0	0	0
18.	實習	電動機車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	0	2
19.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	3	0
20.	實習	時尚展演規劃	時尚造型科	0	0	0	0	2	2
21.	實習	日本料理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
22.	實習	機件保險實習	飛機修護科	2	2	0	0	0	0
23.	實習	美顏	時尚造型科	0	0	2	0	0	0
24.	實習	歐式烘焙產品實習	烘焙科	0	0	0	0	0	4
25.	實習	創意面具設計	時尚造型科	0	0	0	0	0	2
26.	實習	客房服務	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
27.	實習	柴油引擎實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
28.	實習	油電複合動力車實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
29.	實習	蛋糕裝飾實習	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
30.	實習	飛機儀表系統實習	飛機修護科	0	0	4	0	0	0
31.	實習	APP程式設計實習	資訊科	0	0	0	0	0	3
32.	實習	影像處理實習	資訊科	0	0	0	0	0	4
33.	實習	電腦動畫設計實習	資訊科	0	0	0	0	0	3
34.	實習	造型設計與應用	時尚造型科	0	0	2	3	0	0
35.	實習	生物技術實習	烘焙科	0	0	0	0	3	3
36.	實習	動力機械實習	汽車科	0	0	0	0	4	4

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
37.	實習	男士美髮	時尚造型科	0	0	3	0	0	0
38.	實習	飛機結構修理與實習	飛機修護科	0	0	0	0	0	2
39.	實習	藝術蛋糕與西點實習	烘焙科	0	0	0	0	0	4
40.	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	AC2選1
			飛機修護科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AC2選1
			資訊科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AC2選1
4.	實習	電子儀表量測實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AC2選1
			飛機修護科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AC2選1
			資訊科	0	0	0	0	3	3	同校跨群	AC2選1
5.	實習	台灣多元特色小吃實習	烘焙科	0	0	4	4	0	0	同校跨群	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同校跨群	AD2選1
6.	實習	餅乾製作實習	烘焙科	0	0	4	4	0	0	同校跨群	AD2選1
			餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同校跨群	AD2選1

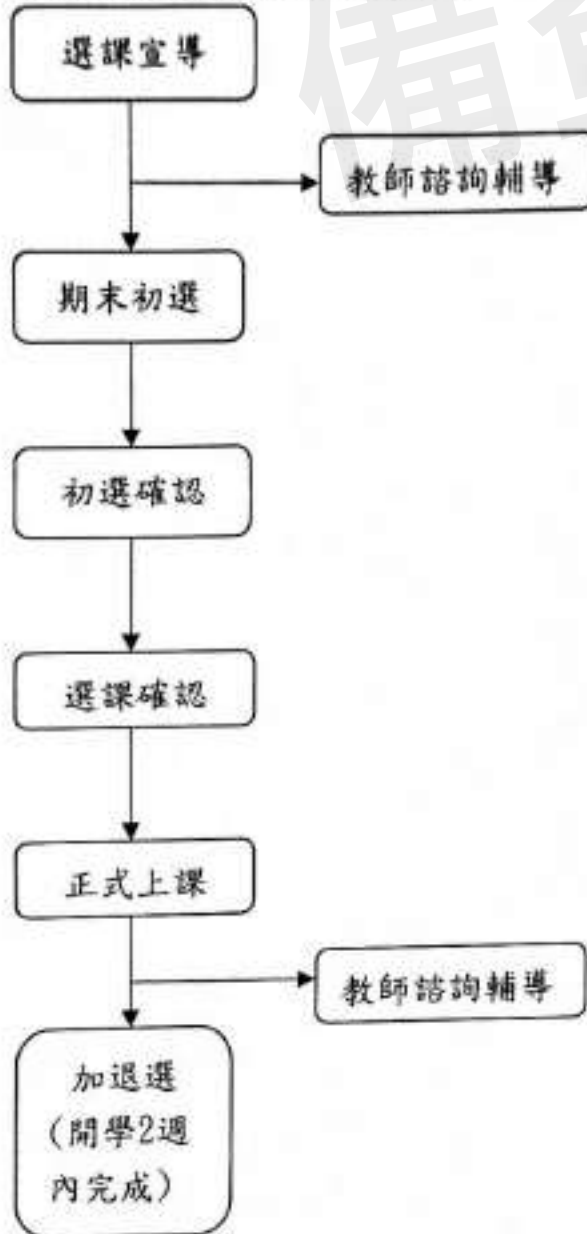
## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

流程圖

## 二、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	時間	活動內容	說明
---	----	------	----

號			
1	7月15日	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
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

#### 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. 高一新生於期始實施輔導及高一學期中，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，提供學生有關選課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) 各專導師
- (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。

## 拾、學校課程評鑑

## 111學年度學校課程評鑑計畫

## 華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校課程評鑑計畫

## 111學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

## 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評鑑計畫

108.11.25 課程發展委員會通過

## 一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的：每學年定期蒐集、分析、運用課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與推動成效，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學教材編選、及教學評量等改進，提升學生學習成效之參考。

## 三、人員任務及分工

## (一) 課程發展委員會：

1. 負責課程自我評鑑相關規劃與實施。
2. 得邀請具教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體或自然人協助實施課程評鑑。
3. 審議課程評鑑計畫，課程自我評鑑實施之具體內容。
4. 審議課程自我評鑑實施後各項建議與改進方案，以及課程自我評鑑報告。
5. 依課程自我評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送校內外相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。

## (二) 課程自我評鑑小組：

1. 教務主任、教學組組長為當然成員，其餘成員由教務主任就課程發展委員會成員中，聘請 1 至 3 人組成課程自我評鑑小組。小組成員以其課程發展、評鑑知能者為原則。
2. 課程自我評鑑小組依據教育主管機關所定學校課程評鑑之實施方式、內容及期程，擬定學校課程評鑑計畫。
3. 協助依學校本位需求，擬定課程自我評鑑實施之規準(包含向度、指標和檢視重點)、歷程、檢核工具與證據。
4. 負責彙整各學科/領域教師、專業學習社群實施自我檢核後之質性分析與量化

結果，並完成課程自我評鑑報告。

(三) 各學科/領域教學研究會召集人、專業學習社群召集人：

1. 協助統整各科/領域或專業學習社群教師負責之學生學習歷程、學習成效，以及多元表現的質性分析與量化成果。提供相關處室作為評鑑之參考依據。
2. 組織學科/領域教師進行自我檢核與分析，就教學準備與支援、教學模式與策略，進行檢視與討論後續建議修正方案。

(四) 全校教師：

1. 能參與公開觀課授課，參與社群專業對話回饋。
2. 於教學實施過程中，針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋(學生回饋可依實際情況調整為更具體內容，例如：學習評量結果)，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整與保存。

#### 四、實施內容

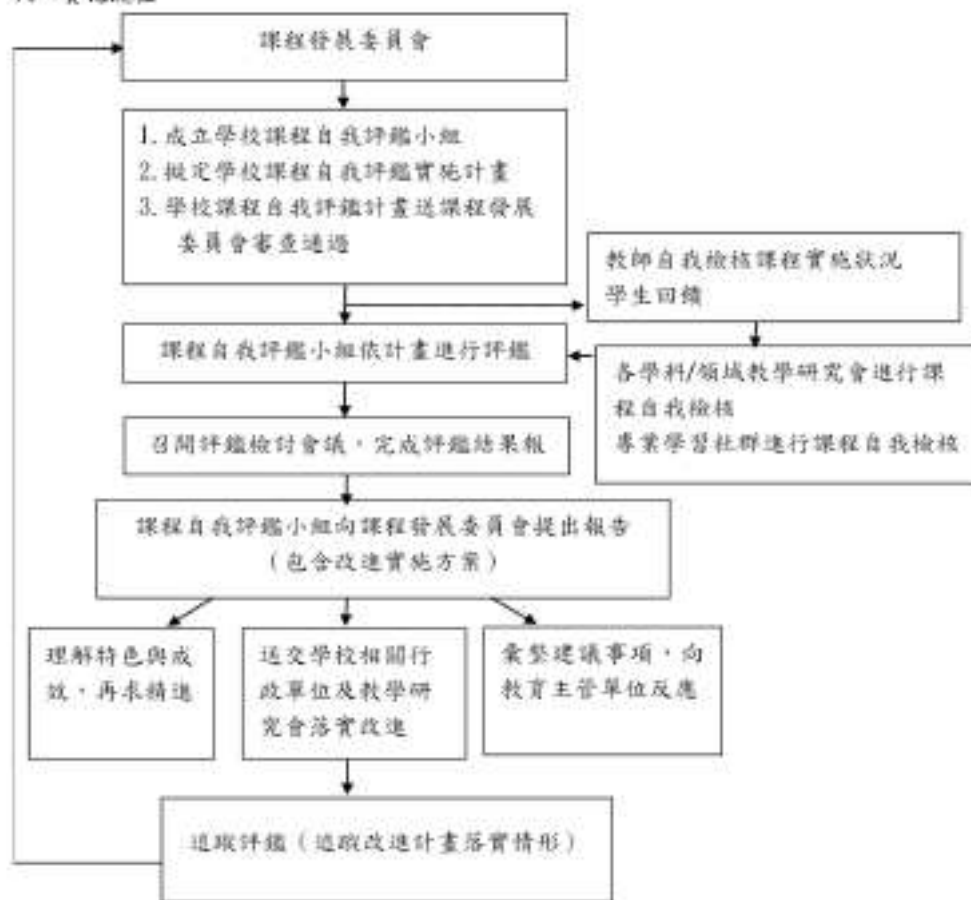
- (一) 課程規劃：學校就課程計畫規劃之項目，進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：有關教學準備與支援、教學模式與策略。
- (三) 學生學習：有關學生學習過程、成效及多元表現之質性分析與量化成果。

#### 五、實施方式

- (一) 蒐集、分析相關資料，藉以回應學校現場師生教學活動不斷回饋的歷程，改善本校課程計畫與整體教學環境，學校可茲使用之資料，包含：
  1. 學校課程發展委員會紀錄
  2. 學校總體課程計畫檢核表(由課程發展委員會成員於學期結束前一週進行)
  3. 教師教學檢核表(由教師於學期結束前二週進行)
  4. 公開觀課授課相關資料
  5. 教師專業學習社群運作紀錄
  6. 學生學習評量分析
- (二) 應運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊；進行校內課程自我評鑑，以協助教師教學與改善學生學習為目標。學校可茲使用之資料庫包含：
  1. 教育部後期中等教育學生學習資料庫
  2. 學生學習歷程檔案資料庫
- (三) 結合校外專業資源：善用課程發展委員會之外聘專家學者委員，或引介校外專

業資源，鼓勵教師個人反思與社群專業對話，以引導學校課程與教學的變革與創新。

#### 六、實施流程



#### 七、評鑑結果的之運用

- (一) 持續完善學校課程計畫。
- (二) 各領域(科)定期開會評估檢討教材、教學活動和評量方式。
- (三) 增進教師對課程品質之重視，教師進行自我評鑑，蒐集意見調整教材教法與評量，回饋教師專業成長之規劃。
- (四) 安排增廣、補救教學或學生學習輔導。
- (五) 研究發展學校特色課程。

八、本計畫經課程發展委員會通過後呈校長核定實施，修正時亦同。

備查版

表 1 學校課程評鑑檢核表-課程委員會填

## 學校課程評鑑檢核表

項目	檢核指標	完成情形					質性描述(具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項)
		5	4	3	2	1	
一、課程發展委員會之運作	1. 課程發展委員聘任及參與，依規定辦理						
	2. 符合學校願景訂定學校本位課程發展方向						
	3. 課程發展委員有明確分工與職掌						
	4. 積極推動教師參與專業成長進修活動						
	5. 建立評鑑與回饋修正機制						
二、課程發展小組運作	6. 建立支援與諮詢管道						
	7. 成員間積極參與並充分討論						
	8. 掌握課程方案設計的時程與進度						
三、課程計畫內容與範圍	9. 符合學校願景與學校教學目標						
	10. 結合社區資源發展學校本位課程						
	11. 課程與產業銜接良好						
	12. 重大議題融入課程						
四、教材選編	13. 課程與學生經驗結合						
	14. 因應地區特性、學生特質與需求，選擇(或自編)教材						
	15. 教材與教學設計符合學生學習知識						
	16. 學科內縱向連貫有系統						
五、主題統整	17. 跨學科統整情形良好						
	18. 研擬新舊課程銜接						
五、主題統整	19. 教學活動規劃具可行性						
	20. 學校重要行事融入教學活動						

完成情形說明：5 係指「該指標符合程度達 85% 以上」、4 係指「大多數執行成效良好」或「符合程度達 70%-84%」、3 係指「執行成效普通」或「符合程度達 55%-69%」、2 係指「符合程度達 40%-54% 的達成程度」、1 係指「39% 以下的達成程度」。

評鑑人員：

評鑑日期：

表 B 教師課程評鑑檢核表-教師填(同一年級同一科目,共填一份)

課程評鑑檢核表

課程名稱:(年級)\_\_\_\_\_ (名稱)\_\_\_\_\_

評鑑日期:

課程類別:(勾選)

- 部定必修     校訂必修  
 多元選修     加深加廣

一、 評鑑內容

※每一向度至少選填一項,向度1課程目標,向度6學習評量,就核定之課程計畫撰寫。

評鑑向度	參考檢核重點	量化結果					說明: 敘述具體事實或提供佐證資料 可就遺透困難或待改進事項,提出策略
		5	4	3	2	1	
課程目標:1. 2. 3.							
課程 規 劃	1-1 課程目標對應課綱核心素養						
	1-2 課程目標對應本校發展願景						
	1-3 課程目標對應本校學生能力指標						
	1-4 課程目標兼顧認知、情意與技能						
教師 共 備	2-1 成立共備社群,定期進行共備						
	2-2 社群成員為跨領域或跨科老師						
	2-3 教師教學前進行社群觀議課						
	2-4 共備社群追蹤教學結果,並作為下次修正教學設計的參考						
	2-5 課程進行後針對教學歷程與結果做反省與檢討						
教學 實 施	3-1 教材能符合課程目標						
	3-2 教材選擇貼近學生的生活內容						
	3-3 教材符合學生的能力						
	3-4 教材能涵蓋重要的知識概念,原則或技能						
	3-5 教材內容具未來生活的應用性						
	3-6 教材有延伸教學的建議(差異化)						
	3-7 教材融入重大議題(若有請標示議題)						
活 動 設 計	4-1 活動設計能配合教材內容						
	4-2 活動設計能符合學生能力						
	4-3 活動設計能引起學生學習的興趣						
	4-4 活動設計規劃具合理的教學流程及						



時間分配							
5 教學 方法	5-1 能依據教材性質採用適當教學方法						
	5-2 教學方法多元						
	5-3 教學方法提供學生合作學習的機會						
	5-4 運用教學資源						
本學期多元評量方式有：1. 2. 3.							
6 學習 評量	6-1 評量內容對應課程目標						
	6-2 評量方式多元化						
	6-3 評量方式具體可行						
	6-4 評量任務設計貼近真實生活情境						
	6-5 評量設計難易度適合學生的學習能力						
	6-6 兼具形成性與總結性評量						
	6-7 運用評量結果						
	6-8 課堂上學生的參與度						

備註：「5」係指「該指標符合程度達85%以上」、「4」係指「大多數執行成效良好」或「符合程度達70%-84%」、「3」係指「執行成效普通」或「符合程度達55%-69%」、「2」係指「符合程度達40%-54%的達成程度」、「1」係指「39%以下的達成程度」。

## 二、評鑑結果分析表

評鑑向度	量化結果 (平均)	頗具成效及學校特色，可持續 保持或提供參考之事項	改進意見及因應可行之策略
1.課程目標			
2.教師共備			
3.教材選擇			
4.活動設計			
5.教學方法			
6.學習評量			

簽名：\_\_\_\_\_



## 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 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
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	餐飲管理科	資訊科	時尚造型科	
	2	2	2	2	
	第一學年第二學期 烘焙科	第一學年第一學期	第一學年第一學期	第一學年第一學期	
	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、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	
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 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
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	
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 11-2-1-3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 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
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	時尚造型科	資訊科	餐飲管理科	飛機修護科	
	8	8	8	8	
	第一學年 第二學年 第三學年 汽車科	第一學年 第二學年 第三學年 烘焙科	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年	
	8	8			
	第一學年 第二學年 第三學年	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	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	
祭禮		祭禮相關介紹及示範		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、抽考 二、期中成績：第1次期中考、第2次期中考。 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%。				
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	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 一般科目			
	領域： 非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
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	資訊科			
	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、培養操作套裝軟體的基本知識及能力。二、從實際操作中瞭解資訊網路之建構與應用。三、科技新知的發展在電子計算機應用上的效益。四、培養團體合作精神與正確使用電子計算機的態度。			
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)	1、平時成績：上課態度、討論發言、上機作業、作業書寫、抽考 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	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。二、提供實例教材講授。			
教學注意事項	一、教學方法：講述法、上機作業。二、教學評量：考試、報告及平時表現。三、教學資源 (一)利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果。(二)可利用報章及雜誌，加強實例之介紹。			

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	應用數學		
	英文名稱	Applied Math		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：語文 非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
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	資訊科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提昇學生計算、理解的能力。二、期待學生有獨立思考，有自己一套解決問題的模式。三、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。			
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)	一、平時成績：上課態度、討論發言、上台練習、作業書寫、抽考 二、期中成績：第1次期中考、第2次期中考。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%。			
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	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。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。			

## (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			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力			
	飛機修護科			
	4			
建議先修科目	第一學年			
	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	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、創造力、多元力			
適用科別	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、瞭解食物學的基本知識。二、瞭解各類食物特性及營養價值。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。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
六大類食物與餐飲一		1-1 概論 1-2 全穀根莖類	8	
六大類食物與餐飲二		1-3 肉魚豆蛋類 1-4 蔬菜與水果類	8	
六大類食物與餐飲三		1-5 奶類 1-6 油脂與堅果(核果)種子類	8	
食品加工與餐飲一		2-1 概論 2-2 加工食品	8	
食品加工與餐飲二		2-3 色素與酵素 2-4 食品添加物	8	
食物的選購與儲存一		3-1 食物腐敗與保存	8	
食物的選購與儲存二		3-2 食物中毒	8	
食物的選購與儲存三		3-3 清洗與消毒 3-4 食品包裝	8	
食物的選購與儲存四		3-5 餐飲之安全性	8	
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、演說、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 11-2-2-3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				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	烘焙科				
	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、了解烘焙器具設備及常用烘焙材料。二、了解麵包的材料、分類與製作。三、了解中式點心的分類與製作。四、認識烘焙食品包裝。五、具備烘焙計算、烘焙產品分類與製作之能力。六、培養正確烘焙從業概念、工作態度與安全衛生習慣。				
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		9	
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		9	
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		9	
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		9	
四、蛋糕製作-1		4-1-1蛋糕分類 4-1-2蛋糕製作方法及流程		9	
四、蛋糕製作-2		4-2-1蛋糕裝飾		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	學習評量 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。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	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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 一、在專業烘焙?室進行教學，分組實習使熟練各種烘焙技術。二、利用電腦、實物展示、照片等教學資源整合學習概念。三、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。四、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			
	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	時尚造型科			
	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
迎接時尚時代的到來		關於時尚 從時尚到時尚經濟 時尚的歷史背景與時代意義 關於時尚產業和時尚經濟的理論回顧	2	
時尚服務發展現況與趨勢。		時尚服務發展現況 時尚服務的趨勢 時尚商品的發展	4	
時尚產業和時尚經濟		時尚定義和時尚產品的界定 時尚產業的演變與界定 時尚經濟——新經濟形態	4	
時尚服務模式分析。		時尚服務模式分析。 時尚的媒體推廣與展演 時尚的網路世界	6	
時尚服務市場發展		時尚服務市場 時尚服務的發展 時尚買手與採購的概念 時尚品牌的經營	6	
臺灣流行時尚產業特性		流行元素是價值創造的來源。 產品生命週期短且具週期性。 每項產品都具獨特性、替代性低。 產品會互相搭配性購買。 市場區隔明顯。	8	
時尚品牌行銷		市場行銷 行銷策略 全球知名時尚品牌行銷策略	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運用媒體輔助教學。 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	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			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、創造力			
適用科別	資訊科			
	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		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		網路拓模		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 11-2-2-6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	汽車原理		
	英文名稱	Car Principle		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	汽車科			
	3			
建議先修科目	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生瞭解汽車電器系統各分系統原理及組成元件。2. 讓學生瞭解汽車電器系統中電瓶及啟動系統原理及組成元件。3. 讓學生瞭解汽車電器系統中充電及空調系統原理及組成元件。4. 讓學生瞭解汽車電器系統中兩刷及照明系統原理及組成元件。5. 讓學生瞭解汽車電器系統中儀表及喇叭系統原理及組成元件。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
電瓶及啟動系統		電瓶及啟動系統系統原理及組成元件	9	
點火系統		點火系統原理及組成元件	9	
充電及空調系統		充電及空調系統系統原理及組成元件	9	
中控鎖及車窗系統		中控系統系統原理及組成元件	9	
兩刷及照明系統		兩刷及照明系統系統原理及組成元件	9	
儀表及喇叭系統		儀表及喇叭系統系統原理及組成元件	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	採紙本及術科多元評輻			
教學資源	多媒體教學			
教學注意事項	自編講義及教材，並採用AV及數位教學資源			

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	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				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	烘焙科				
	3				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	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
1. 概論		1-1 食品安全與食品衛生之定義及重要性 1-2 食品衛生相關行政及法令		3	
2. 基礎微生物的認識		2-1 細菌、2-2 黴菌、2-3 酵母菌、2-4 病毒		9	
3. 食品中毒		3-1 食品中毒的定義與類別 3-2 食品中毒原因、預防及處理流程 3-3 細菌性食品中毒 3-4 天然毒素食物中毒 3-4 天然毒素食物中毒 3-5 化學性食品中毒		9	
4. 食物儲存		4-1 腐敗的定義 4-2 腐敗的現象 4-3 保存食物的方法 4-4 各類食品之儲存方法		9	
5. 洗淨、消毒與殺菌		5-1 洗淨的定義與要素 5-2 消毒與殺菌的定義與方法 5-3 洗淨、殺菌、消毒應注意事項		6	
6. 餐具的清洗管理		6-1 餐具清洗場所的規則 6-2 餐具洗滌程序與方法 6-3 洗滌的方法 6-4 餐具洗淨的簡易檢查		6	
7. 餐飲從業人員的衛生管理		7-1 安全教育 7-2 健康管理 7-3 衛生管理 7-4 衛生教育		6	
8. 營養一生		8-1 餐飲設施衛生管理 8-2 設備、機器、器械的衛生管理 8-3 環境衛生管理 8-4 自行衛生管理		6	
合 計				54	
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。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	群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (二)教學方法 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 11-2-2-8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	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			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力			
適用科別	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、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 11-2-2-9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	汽車學		
	英文名稱	Automotive		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	汽車科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.讓學生了解汽車引擎系統原理.元件介紹,及基本結構 2.讓學生了解汽車底盤系統原理.元件介紹,及基本結構 3.讓學生了解汽車傳動系統原理.元件介紹,及基本結構 4.讓學生了解汽車引擎系統,底盤系統,傳動系統的應用及故障判斷與排除			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
汽車本體系		汽車本體系	9	
汽車冷卻系		汽車冷卻系	9	
汽車潤滑系		汽車潤滑系	9	
汽車點火系		汽車點火系	9	
汽車燃料系		汽車燃料系	9	
汽車電腦噴射系統		汽車電腦噴射系統	9	
汽車剎車系		汽車剎車系	9	
汽車轉向系		汽車轉向系	9	
汽車懸吊系		汽車懸吊系	9	
汽車傳動系		汽車傳動系	9	
汽車輪胎定位		汽車輪胎定位	9	
汽車自動變速箱		汽車自動變速箱	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	採紙本及多元評量方式			
教學資源	多媒體教學			
教學注意事項	教課書配合自編教材及講義			

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	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			
	專業科目	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力			
適用科別	飛機修護科			
	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 11-2-2-11 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	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				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	時尚造型科				
	4				
	第一學年				
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
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		2	
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		6	
美容專業英文		美容專業英文		6	
美膚		皮膚的認識 皮膚的保養		6	
美顏		認識美顏分類 美顏的目的與技巧		6	
髮藝造型		髮型在造型上的重要性 髮型在造型上的認識與運用		6	
商業禮儀		禮儀的意義及重要性 日常生活禮儀 商業禮儀		4	
飾品配件		飾品配件對造型的重要性 造型飾品認識與應用		6	
服飾與色彩		服飾造型與身型關係的認識 服飾造型色彩與質料的配合 服飾造型與配件應用		6	
化粧造型		化粧造型的基本概念 化粧造型的定位與分類		6	
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	
職業道德規範		美容造型業服務概念與認識 美容造型從業人員必備的基本條件 美容造型從業人員職業倫理與道德的重要性		6	
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		6	
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 11-2-12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	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	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	烘焙科				
	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。 (教學重點) 一、溝通意義及重要性。 二、溝通工具: 肢體語言、神色。 三、良性溝通的條件與要求。 四、溝通行為的實際演練(一對一)。 五、溝通行為的實際演練(群體溝通)。				
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		6	
人際關係與溝通的態度		1. 自我概念、自我覺察與人際關係 2. 語言溝通與非語言溝通		8	
培養良好的人際溝通能力		1. 語言溝通與非語言溝通 2. 傾聽與同理心		8	
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		6	
人際關係與溝通的學習應用於日常生活中		1. 兩性關係與溝通 2. 師生關係與溝通 3. 家庭關係與溝通		8	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	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	群科中心學校公告一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 11-2-2-13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	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			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力			
適用科別	資訊科			
	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 11-2-2-14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	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			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力			
	飛機修護科			
	0			
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 11-2-2-15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	產品包裝與應用			
	英文名稱	產品包裝與應用			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	烘焙科				
	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、認識包裝設計理論。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。四、訓練學生具有獨立思考與解決問題的視覺構成能力。三、培養學生有美感、欣賞與基本製作技巧的技能。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				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、包裝設計基本知識之講解		認識包裝設計理論		2	
二、包裝對商業活動的影響		瞭解包裝對產品之影響		4	
三、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	
四、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		8	
五、包裝材料與表現		能依包裝設計與標示		8	
六、包裝設計實務		各式產品包裝設計示範		8	
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。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	群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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	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			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力			
適用科別	飛機修護科			
	0			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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	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 11-2-2-17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	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				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、創造力				
適用科別	烘焙科				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解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
1人事管理		烘焙從業人員之職掌		8	
2庫房管理		2-1物料管理 2-2設備管理		8	
3成本控制與分析一		3-1直接成本		4	
4成本控制與分析二		4-1間接成本 4-2固定成本		8	
5成本控制與分析三		5-1半固定成本 5-2變動成本		8	
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。 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	群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目				
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (二)教學方法 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 11-2-18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	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				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	專業力				
適用科別	飛機修護科				
	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.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 11-2-19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	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			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力			
	飛機修護科			
	0			
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 11-2-2-20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	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			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	飛機修護科			
	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 11-2-21 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	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			
	專業科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	汽車科			
	4			
建議先修科目	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	
電器原理		電器系原理	6	
點火系原理		點火系原理	6	
燃料系原理		燃料系原理	6	
啟動系原理		啟動系原理	6	
充電系原理		充電系原理	6	
照明系原理		照明系原理	6	
儀表及喇叭系原理		儀表及喇叭系原理	6	
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	機車學 復文書局出版 林豐耀、蘇慶源 著			
教學注意事項	一、第一學年上下學期各2學分。 二、本科以在教室由老師上課講解為主。 三、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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力、創造力、多元力			
	汽車科			
	2			
建議先修科目	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	Thematic production		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力、創造力、多元力			
	資訊科			
	6			
建議先修科目	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	6	
	專題製作報告項目、架構圖	專題計畫書撰寫	9	
	專題軟硬體使用	mBlock設計指令	6	
	專題期中書面報告格式撰寫	報告格式撰寫	6	
	技能訓練二	變數資料的綜合運算 清單的綜合運算	6	
	技能訓練三	程式流程控制	6	
	技能訓練四	超音波感應器控制應用	6	
	技能訓練五	巡線感應器控制應用	6	
	技能訓練六	紅外線感應器控制應用	6	
	技能訓練七	光源感應器控制應用	6	
	技能訓練八	按鈕_蜂鳴器_LED燈控制應用	6	
	技能訓練九	藍芽通訊應用	6	
	技能訓練十	APP控制應用	6	
	資料蒐集及整理報告寫作設計	專題計畫書撰寫	6	
	專題製作歷程製作撰寫書面報告	專題歷程紀錄簿撰寫	6	
	專題簡報製作	專題期末簡報檔製作	6	
	專題成果報告	專題心得討論	6	
	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 11-2-3-3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 Work Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	飛機修護科			
	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、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	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	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 11-2-3-4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				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題製作的方法。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		8	
撰寫報告一		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		8	
撰寫報告二		1 實際訪談 2 發現問題 3 企劃案撰寫 4 文獻探討 5 文獻撰寫 6 教學討論 7 專題撰寫流程 8 專題製作寫作要點		8	
撰寫報告三		書面報告撰寫評分參考		8	
撰寫報告四		口頭報告與詢答訓練		8	
成果發表一		專題實作成果發表一		8	
成果發表二		專題實作成果發表二		8	
成果發表三		專題實作成果發表三		8	
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、演說、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.本科目為實習科目,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 11-2-3-5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			
學生圖像	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	時尚造型科			
	4			
建議先修科目	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
教學目標(教學重點)	無			
教學目標(教學重點)	1. 瞭解專題實作之基本概念 2. 瞭解專題實作之理論 3. 瞭解專題實作之程序 4. 熟練專題實作及發表			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
緒論	專題通論		4	
專題實作的基本認知	1. 專題製作的重要性。 2. 題目設計要領。		4	
研究動機與目的	1. 封面設計技巧。 2. 專題製作撰寫格式。 3. 專題製作的動機及目的。		4	
專題實作文獻蒐集	1. 專題製作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及組織。		8	
專題實作範圍對象	1. 專題製作範圍。 2. 專題製作實作。		8	
專題實作過程與方法	1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題製作步驟。		8	
專題實作結果與討論	1. 專題製作內容寫格式。		8	
專題實作結論與建議	1. 專題製作結論撰寫要領。 2. 問題與討論。		8	
參考書目撰寫方法	1. 專題製作參考文獻撰寫注意事項。		4	
專題實作實作	1. 專題實作實作進度報告。 2. 專題實作實作。		8	
專題實作成果發表	1. 專題實作成果發表。 2. 問題與討論。		8	
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 11-2-3-6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	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				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	烘焙科				
	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。(教學重點)一、研究動機與目的。二、專題實作文獻蒐集。三、專題實作方法與過程。四、專題實作結果與討論。五、參考書目的撰寫。六、專題實作實作。七、專題實作成果發表。				
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		8	
3. 專題實作課程設計一		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	
4. 專題實作課程設計二		1 實際訪談 2 發現問題 3 企劃案撰寫 4 文獻探討 5 文獻撰寫		8	
5. 專題實作課程設計三		1 教學討論 2 專題撰寫流程 3 專題製作寫作要點 4 書面報告撰寫評分參考 5 口頭報告與詢答訓練		8	
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。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	包含教材編選、教學方法 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 11-2-3-7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	中餐實習		
	英文名稱	Chinese Foods Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	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、認識中國菜的淵源與文化。二、熟練中國菜烹調設備及工具得正確操作方法。三、認識各種食材之特性。四、提升學生職業道德養成節約用料觀念。五、能鑑賞各式菜餚之優劣			
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		母菜系	4	
中國菜系母菜系介紹-四大菜系一		四大菜系一	4	
中國菜系母菜系介紹-四大菜系二		四大菜系二	4	
中國菜系母菜系介紹-八大菜系一		八大菜系一	4	
中國菜系母菜系介紹-八大菜系二		八大菜系二	4	
中國菜系母菜系介紹-八大菜系三		八大菜系三	4	
中國菜系母菜系介紹-八大菜系四		八大菜系四	4	
中國菜系母菜系介紹-其他菜系		其他菜系	4	
四大菜系製作一		豫菜製作	4	
四大菜系製作二		魯菜製作	8	
四大菜系製作三		川菜製作	8	
四大菜系製作四		粵菜製作	8	
八大菜系製作一		蘇菜製作	4	
八大菜系製作二		閩菜製作	8	
八大菜系製作三		浙菜製作	8	
八大菜系製作四		湘菜製作	8	
八大菜系製作五		徽菜製作	8	
八大菜系製作六		廣州菜製作	8	
八大菜系製作七		潮州菜製作	8	
八大菜系製作八		上海菜製作	8	
其他菜系製作一		客家菜製作	8	
其他菜系製作二		福州菜製作	8	
其他菜系製作三		台灣菜製作	8	
合 計			144	
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善運用,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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-8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	汽油引擎實習		
	英文名稱	Gasoline Engine Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	汽車科			
	3			
建議先修科目	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	6	
汽油引擎本體系檢修		汽油引擎本體系檢修	6	
汽油引擎潤滑系檢修		汽油引擎潤滑系檢修	6	
汽油引擎燃料系化油器檢修		汽油引擎燃料系化油器檢修	6	
汽油引擎汽油幫浦檢修		汽油引擎汽油幫浦檢修	6	
汽油引擎發火線圈檢修		汽油引擎發火線圈檢修	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	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 11-2-3-9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	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			
	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			
適用科別	資訊科			
	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、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	6	
直流暫態實驗		RC暫態電路實驗 RL暫態電路實驗	6	
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	6	
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	6	
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	6	
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	6	
合 計			36	
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 11-2-3-10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	伴手禮製作實習		
	英文名稱	Companion craftsmanship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	烘焙科			
	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
1. 伴手禮分類一		常溫伴手禮之介紹與實作	8	
2. 伴手禮分類二		冷藏伴手禮之介紹與實作	8	
3. 伴手禮分類三		冷凍伴手禮之介紹與實作	8	
4. 農產品伴手禮一		穀類伴手禮	8	
5. 農產品伴手禮二		運用蔬果製成伴手禮	8	
6. 漁貨伴手禮一		結合海產製成伴手禮一	8	
7. 漁貨伴手禮二		結合海產製成伴手禮二	8	
8. 高人氣伴手禮一		製作各國高人氣伴手禮一	8	
9. 高人氣伴手禮二		製作各國高人氣伴手禮二	8	
合 計			72	
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。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,進行學習輔導等。6.學習評量的結果須妥善運用,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,以充分發展其伴手禮製作專業能力或特殊才能。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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-11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	點心製作與實習		
	英文名稱	Chinese Dessert		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	烘焙科			
	4			
建議先修科目	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 (教學重點) 一、實習為主,教師示範與講解為輔。 二、配合實物展示整合學習概念。 三、利用校外參觀,結合理論與實務。 四、中式點心製作。			
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		酥油皮產品製作一	8	
中式麵食二		酥油皮產品製作二	8	
中式麵食三		糕漿皮產品製作	8	
中式麵食四		水調和產品製作	8	
中式麵食五		發麵類產品製作	8	
中式米食一		米粒類產品製作	8	
中式米食二		漿(標)粉類產品製作	8	
中式米食三		熟粉類產品製作	8	
中式米食四		膨發類產品製作	8	
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善運用,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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-12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	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				
學生圖像	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目				
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力				
	時尚造型科				
	4				
建議先修科目	第三學年				
教學目標 (教學重點)	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
梳髮的目的以及梳髮工具的說明	梳髮的目的 梳髮工具介紹的認識與操作			4	
髮基及逆梳介紹	髮基的製作要點與技巧 逆梳的重要與操作方法。			6	
長髮梳理綜合應用	中長髮梳理技巧與實作 長髮梳理技巧與實作			8	
髮夾固定	交叉法 水平法 十字法 縫針法			6	
創意梳髮包頭設計	創意梳髮包頭設計概念 創意梳髮包頭設計作品與賞析 創意梳髮包頭實作			8	
髮片的製作與運用	假髮片的製作 假髮片運用 假髮製作			8	
新娘造型設計	新娘造型設計技巧及重要 時尚新娘的整體造型 白紗造型 宴客造型			8	
新娘頭紗與配飾的運用	新娘頭紗的意義 新娘頭紗的種類介紹 配飾的製作與流行運用。			8	
綜合髮型設計創意梳髮	綜合髮型梳理 國內外競賽作品賞析			8	
髮藝大賽	設計理念 作品報告			8	
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 11-2-3-13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	汽車基礎修護實習		
	英文名稱	Automobile servier practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	汽車科			
	2			
建議先修科目	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	操作汽車修護汽油引擎本體系、燃料系	9	
	操作汽車修護柴油引擎空氣系、本體系、燃料系	操作汽車修護柴油引擎空氣系、本體系、燃料系	9	
	操作汽車修護汽車底盤煞車系、轉向系統	操作汽車修護汽車底盤煞車系、轉向系統	9	
	汽車修護汽車電系點火系、啟動系、充電系、雨刷系統	汽車修護汽車電系點火系、啟動系、充電系、雨刷系統	9	
	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 11-2-3-14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	中式點心實習		
	英文名稱	Chinese Dessert		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、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 五、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
中式麵食加工一		酥油皮產品製作一	6	
中式麵食加工二		酥油皮產品製作二	6	
中式麵食加工三		糕漿皮產品製作一	6	
中式麵食加工四		糕漿皮產品製作二	6	
中式麵食加工五		水調和冷水麵產品製作一	6	
中式麵食加工六		水調和冷水麵產品製作二	6	
中式麵食加工七		水調和燙麵產品製作一	6	
中式麵食加工八		水調和燙麵產品製作二	6	
中式麵食加工九		發麵類產品製作一	6	
中式麵食加工十		發麵類產品製作二	6	
中式米食加工一		米粒類產品製作一	6	
中式米食加工二		米粒類產品製作二	6	
中式米食加工三		漿(標)粉類產品製作一	6	
中式米食加工四		漿(標)粉類產品製作二	6	
中式米食加工五		熟粉類產品製作一	6	
中式米食加工六		熟粉類產品製作二	6	
中式米食加工七		膨發類產品製作一	6	
中式米食加工八		膨發類產品製作二	6	
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、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,以充分發展其專業能力或特殊才能。 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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-15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	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				
	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				
適用科別	資訊科				
	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		1. 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 11-2-3-16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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	時尚造型科			
	4			
建議先修科目	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
時尚創意彩妝的美感概念		美 美妝的感覺	6	
創意彩妝的基礎原則		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	6	
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	8	
創意時尚彩妝		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	8	
影視彩妝設計		洛可可女伶 芝加哥女郎 Color Miss Cat Poker	8	
戲劇創意彩妝設計		歌劇 舞台劇	4	
中國風格與應用		唐美人 清美人	8	
動物造彩繪造型		豹 貓	8	
噴槍彩妝		噴槍介紹與操作技巧 噴槍顏料分析 噴槍作品賞析與實作	8	
創作與設計應用		摩天百樂園 原點圓點 Op Eyes 線向 飄 虹	8	
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	一、實習時，兩人一組，互相練習。 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。 三、教師講解、示範操作、硬特別注意個別指導。 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。 五、分組實習，由教師指導，相互觀摩增進技能			

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	西式點心實習			
	英文名稱	Western Pastry			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目				
適用科別	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會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
緒論一		西式點心的起源與文化		8	
緒論二		西式點心的各地風味		8	
西式點心常用原料一		主材料的介紹與認識		8	
西式點心常用原料二		添加物的介紹與認識		8	
西點的種類-蛋糕類產品製作一		1水果卡門 2巧克力馬芬蛋糕 3抹茶芝麻蛋糕		8	
西點的種類-蛋糕類產品製作二		1香蔥蛋糕 2養生胚芽蛋糕捲		8	
西點的種類-蛋糕類產品製作三		乳酪蛋糕		8	
西點的種類-蛋糕類產品製作四		盆栽蛋糕與變化		8	
西點的種類-蛋糕類產品製作五		夏威夷果仁蛋糕 水果蛋糕		8	
西點的種類-甜點類產品製作一		1天鵝泡芙 2司康		8	
西點的種類-甜點類產品製作二		生巧克力		8	
西點的種類-甜點類產品製作三		1伯爵茶香餅 2雪球		8	
西點的種類-甜點類產品製作四		1義大利風脆餅 2可可杏仁餅		8	
西點的種類-甜點類產品製作五		1番茄沙沙脆餅 2核桃餅乾		8	
西點的種類-甜點類產品製作六		1海苔瑪莉酥 2葡萄燕麥餅乾		8	
西點的種類-甜點類產品製作七		塔		8	
西點的種類-甜點類產品製作八		馬卡龍		8	
西點的種類-甜點類產品製作九		凍類		8	
合 計				144	
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,以充分發展其專業能力或特殊才能。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。				
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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	機車修護實習		
	英文名稱	Motorcycle service practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	汽車科			
	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	9	
	更換引擎相關構件試題	更換引擎相關構件試題	9	
	檢查與調整引擎試題	檢查與調整引擎試題	9	
	更換電系系統相關構件試題	更換電系系統相關構件試題	9	
	綜合保養試題	綜合保養試題	9	
	使用量具試題	使用量具試題	9	
	使用儀表試題	使用儀表試題	9	
	綜合測驗	綜合測驗	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	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 11-2-3-19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	網頁設計實習		
	英文名稱	Computer Network		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力、創造力			
	資訊科			
	3			
建議先修科目	第三學年第一學期			
教學目標(教學重點)	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		網路拓模	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 11-2-3-20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	蛋糕裝飾實習		
	英文名稱	Cake Decoration Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	烘焙科			
	4			
建議先修科目	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
蛋糕裝飾介紹		蛋糕裝飾之基本觀念	4	
裝飾蛋糕之食材介紹		各式裝飾材料製備	8	
抹面披覆之介紹		抹面披覆的技巧	8	
擠花之技巧一		各式擠花帶與花嘴應用 畫直線與曲線技巧及變化	8	
擠花之技巧二		各種食用色素的應用 各式顏色的調配	4	
裝飾蛋糕之實作一		各種裝飾蛋糕之技法的組合與應用一	8	
裝飾蛋糕之實作二		各種裝飾蛋糕之技法的組合與應用二	8	
裝飾蛋糕之實作三		各種裝飾蛋糕之技法的組合與應用一	8	
裝飾蛋糕之實作四		各種裝飾蛋糕之技法的組合與應用二	8	
裝飾蛋糕之實作五		各種裝飾蛋糕之技法的組合與應用三	8	
合 計			72	
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。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,以充分發展其裝飾蛋糕專業能力或特殊才能。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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-21 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	資訊技術實習		
	英文名稱	Information technology		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	資訊科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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。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。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。			
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.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.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)	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 11-2-3-22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	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	必修			
	實習科目			
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	烘焙科			
	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、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
巧克力分類		調溫巧克力介紹 非調溫巧克力介紹	8	
巧克力調溫一		各調溫巧克力製作方法一	8	
巧克力調溫二		各調溫巧克力製作方法二	8	
巧克力調溫三		各調溫巧克力製作方法三	8	
巧克力製作一		巧克力披覆練習	8	
巧克力製作二		巧克力製作造型練習一	8	
巧克力製作三		巧克力製作造型練習二	8	
巧克力製作四		巧克力藝術組裝練習一	8	
巧克力製作五		巧克力藝術組裝練習二	8	
合 計			72	
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。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善運用，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，以充分發展其巧克力製作專業能力或特殊才能。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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-23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	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	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	專業力、創造力、多元力				
適用科別	時尚造型科				
	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、熟悉頭髮洗髮、整護、剪髮的知識技能。 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
緒論		1. 美髮行業的由來與發展。 2. 美髮的目的。 3. 職業道德與服務精神。 4. 美髮專業用語。		4	
毛髮的認識		1. 毛髮的構造。 2. 毛髮的成長。 3. 毛髮的性質。 4. 毛髮的疾病、因素與處理。		6	
頭皮部位的處理		1. 頭皮的健康與診斷。 2. 頭皮保養的目的。 3. 乾性頭皮的處理。 4. 油性頭皮的處理。 5. 頭皮屑的處理。		8	
美髮用具的認識		1. 美髮機具的認識。 2. 美髮機具的維護。 3. 美髮用劑的認識與使用。 4. 練習用假髮的梳洗。		6	
洗髮 I		1. 洗髮的認識 2. 洗髮用品的認識。 3. 洗髮前的按摩。 4. 洗髮前的準備工作。 5. 洗髮技術。 6. 受損髮質的洗髮要領。		8	
洗髮 II		1. 坐式洗髮的重點及手技 2. 躺洗的重點及手技		8	
頭髮的保養		1. 保養頭髮的目的。 2. 保養頭髮的方法。		8	
整髮 I		1. 整髮的目的。 2. 整髮的種類。 3. 吹風的功用。 4. 吹風機與梳子的拿法。 5. 吹風機與風口的角度。 6. 直吹內彎髮型。		8	
整髮 II		1 髮筒捲法 2 手髻捲法 3 螺髻捲法		8	
剪髮		1. 剪髮的目的。 2. 剪髮工具的認識。 3. 剪髮應注意事項。 4. 一層次剪髮。		8	
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 11-2-3-24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	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	必修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、創造力、多元力			
適用科別	時尚造型科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：美髮			
教學目標 (教學重點)	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		創意設計的介紹	9	
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	9	
三、彩妝造型		彩妝造型、面部妝扮與配飾	9	
四、整體化妝造型與髮型搭配		整體化妝造型與髮型搭配	9	
五、造型設計、新娘造型設計		造型設計、新娘造型設計	9	
六、長髮梳理		長髮梳理	9	
七、假髮的運用		假髮的運用	9	
八、配飾的運用		配飾的運用	9	
九、創意造型的運用		創意造型創作1	9	
十、創意造型的運用		創意造型創作2	9	
十一、創意造型的運用		創意造型創作3	9	
十二、創意造型的運用		創意造型創作4	9	
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、報告 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、教科書籍 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：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成，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 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。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。			

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	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	必修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	汽車科			
	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、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	6	
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	6	
散熱器檢修		散熱器檢修	6	
膨脹閥檢修		膨脹閥檢修	6	
冷媒儲液瓶檢修		冷媒儲液瓶檢修	6	
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	6	
合 計			54	
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20%+第2次期中考20%+期末考成績20%。			
教學資源	汽車空調原理與實習 全華書局			
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，由老師示範操作為主。三、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。			

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	微電腦結構實習		
	英文名稱	Microcomputer structure		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力、創造力			
	資訊科			
	4			
建議先修科目	第一學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	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	3	
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	3	
LED控制		認識發光二極體(LED) 函式說明	6	
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	3	
RGB三色LED控制		認識RGB三色LED 函式說明	3	
七段顯示器		認識七段顯示器 函式說明	6	
蜂鳴器		認識蜂鳴器 函式說明	3	
液晶顯示器(LCD)控制		認識液晶顯示器(LCD) 函式說明	3	
紅外線控制		認識紅外線模組 函式說明	6	
繼電器的認識與使用		認識繼電器模組 函式說明	6	
記憶體控制		認識記憶體模組 函式說明	3	
溫度感測器的認識與使用		認識溫度感測模組 函式說明	3	
直流馬達控制		認識直流馬達控制方式	6	
伺服馬達(servo)控制		認識伺服馬達	6	
藍芽控制		認識藍芽模組	6	
超音波感測器		認識超音波感測器模組	6	
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 11-2-3-27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	芳香療法實務		
	英文名稱	Practice of Aroma Therapy		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、多元力			
適用科別	時尚造型科			
	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、芳療的起源及功能及生理作用	芳療的起源及功能及生理作用	6	
	二、認識芳療法的起源及功能	精油的種類	6	
	三、芳療精油調油	調油	8	
	四、精油按摩基本技法	精油按摩	8	
	五、芳療的正面身體操作技能	正面身體操作技能	8	
	六、芳療的背面身體操作技能	背面身體操作技能	8	
	七、芳療與韻律	芳療與韻律	8	
	八、芳療與全身律動 I	芳療與全身律動	8	
	九、芳療與全身律動 II	芳療與全身律動 II	6	
	十、芳療與全身律動 III	芳療與全身律動 III	6	
	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 11-2-3-28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	停機線維修實務		
	英文名稱	Line Maintenance Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力			
適用科別	飛機修護科			
	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	9	
停機坪空橋維修		停機坪空橋維修注意事項及實習	9	
停機坪冷氣車維修		停機坪冷氣車維修注意事項及實習	9	
停機坪油車維修		停機坪油車維修注意事項及實習	9	
停機坪氣源車維修		停機坪氣源車維修注意事項及實習	9	
停機坪清廁車維修		停機坪清廁車維修注意事項及實習	9	
停機坪餐車維修		停機坪餐車維修注意事項及實習	9	
停機坪滾帶車維修		停機坪滾帶車維修注意事項及實習	9	
停機坪裝卸車維修		停機坪裝卸車維修注意事項及實習	9	
停機坪電源車維修		停機坪電源車維修注意事項及實習	9	
停機坪飲水車維修		停機坪飲水車維修注意事項及實習	9	
綜合演練		?合演練	9	
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 11-2-3-29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	必修				
	實習科目				
學生圖像	品格力、專業力				
適用科別	飛機修護科				
	2				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	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	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 11-2-3-30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	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	必修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	專業力				
適用科別	飛機修護科				
	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		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 11-2-3-31 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	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	必修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力			
適用科別	飛機修護科			
	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 11-2-3-32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	套裝軟體實習		
	英文名稱	Software internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力、多元力			
	資訊科			
	2			
建議先修科目	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	4	
數字系統及布林代數		數字系統 資料表示法 布林代數	4	
作業系統		作業系統概論 Windows作業系統 UNIX及Linux作業系統	8	
程式語言與資料庫		程式語言 資料庫管理系統	4	
電腦網路原理		電腦網路原理 網際網路	4	
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)	4	
資訊安全		資訊安全 電腦病毒	4	
職業道德		智慧財產權 職業道德與安全 環境保護	4	
合計			36	
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	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 11-2-3-33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	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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	時尚造型科			
	4			
建議先修科目	第一學年			
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	6	
(三) 臉型分析		臉型分析	8	
(四) 五官結構的表現		五官比例 眼睛 鼻子 嘴巴	8	
(五) 頭部動態解析		頭部描繪與基本比列畫法 正面頭向練習 斜側面頭向練習 側面頭向練習	8	
(六) 各式臉型設計概論		蛋型臉設計技法 圓型臉設計技法 菱型臉設計技法 長型臉設計技法 方蛋型臉設計技法 倒三角型臉設計技法	4	
(七) 彩妝畫色彩		色彩概念 配合技巧 流行色彩配色	6	
(八) 粉彩應用		粉彩運用與技法 粉彩畫	6	
(九) 創意		創意設計理念與技巧 創意設計賞析 創意作品	8	
(十) 整體設計		整體設計與理念 整體造型與媒材的結合 整體造型作品	8	
多媒材結合		多媒材介紹 與多媒材結合作作用	8	
合 計			72	
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 11-2-3-34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	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				
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目				
適用科別	烘焙科	餐飲管理科			
	8	8			
	第二學年	第二學年			
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台灣各地特色小吃。二、加強學生特殊烹調法。三、訓練學生自行找題材及製作。(教學重點)一、實習為主,教師示範與講解為輔。二、配合實物展示整合學習概念。三、參考業界產品,結合理論與實務。四、台灣各地特色小吃製作。				
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		8	
2. 小吃基本一		1認識火候、判斷油溫 2烹調前處理		8	
3. 小吃基本二		烹飪料理技巧		8	
4. 小吃基本三		1小吃美味必備香料 2畫龍點睛的小吃醬料		8	
5. 甜點小吃一		北部特色甜點小吃		8	
6. 甜點小吃二		中部特色甜點小吃一		8	
7. 甜點小吃三		中部特色甜點小吃二		8	
8. 甜點小吃四		南部特色甜點小吃一		8	
9. 甜點小吃五		南部特色甜點小吃二		8	
10. 甜點小吃六		東部特色甜點小吃		8	
11. 鹹點小吃一		北部特色鹹點小吃一		8	
12. 鹹點小吃二		北部特色鹹點小吃二		8	
13. 鹹點小吃三		中部特色鹹點小吃一		8	
14. 鹹點小吃四		中部特色鹹點小吃二		8	
15. 鹹點小吃五		南部特色鹹點小吃一		8	
16. 鹹點小吃六		南部特色鹹點小吃二		8	
17. 鹹點小吃七		東部特色鹹點小吃一		8	
18. 鹹點小吃八		東部特色鹹點小吃二		8	
合計				144	
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。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,以充分發展其台灣多元特色小吃專業能力或特殊才能。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。				
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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,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 11-2-3-35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	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				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	品格力、專業力				
	飛機修護科				
	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 11-2-3-36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	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			
	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、多元力			
適用科別	資訊科			
	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	4	
	數位影像處理流程	1. 數位影像來源 2. 數位影像格式	8	
	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	8	
	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	8	
	數位影像色調調整	1. 彩色影像處理	8	
	數位影像去背處理	1. 影像復原 2. 多解析度處理	8	
	數位影像合成處理	1. 影像分割	8	
	數位影像氣氛調整	1. 型態學影像處理	8	
	數位影像整合應用(一)	1. 影像壓縮 2. 表示與描述	8	
	數位影像整合應用(二)	物體辨識	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 11-2-3-37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	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				
學生圖像	專業力、創造力、多元力				
適用科別	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)	一、瞭解蔬果切雕之重要性，二、熟練蔬果切雕的技巧。三、培養蔬果切雕的鑑賞能力。四、培養正確的工作態度與衛生習慣。				
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(一)		選購適合切雕的蔬果食材		9	
基礎切雕知識(二)		刀具認識與掌握技巧		9	
基礎切雕知識(三)		磨刀技法與磨刀石選購		9	
基礎切雕技法(一)		大黃瓜鋸齒花切雕法與各式切法		9	
基礎切雕技法(二)		小黃瓜雕松柏法與各式切法		9	
基礎切雕技法(三)		青江菜各式切法		9	
基礎切雕技法(四)		蘋果各式切法		9	
線條切雕美感與排盤訓練-中式排盤裝飾(一)		各式蔬菜中式排盤切法一		6	
線條切雕美感與排盤訓練-中式排盤裝飾(二)		各式蔬菜中式排盤切法二		6	
線條切雕美感與排盤訓練-各式水果中式排盤(一)切法一		各式水果中式排盤切法一		6	
線條切雕美感與排盤訓練-各式水果中式排盤切法(二)		各式水果中式排盤切法二		6	
線條切雕美感與排盤訓練-西式排盤裝飾(一)		各式蔬菜西式排盤切法一		6	
線條切雕美感與排盤訓練-西式排盤裝飾(二)		各式蔬菜西式排盤切法二		6	
線條切雕美感與排盤訓練-西中式排盤裝飾		各式水果西中式排盤切法		9	
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、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、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，以充分發展其蔬果切雕專業能力或特殊才能。				
教學資源	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。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。				
教學注意事項	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。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。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。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。				

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	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				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力				
	時尚造型科				
	6				
建議先修科目	第三學年				
教學目標(教學重點)	有，科目：美髮				
教學目標(教學重點)	一.運用剪、燙、染、整、梳髮等各技巧組合搭配與多元化的學習。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。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。				
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		6	
時尚髮型設計理論		基本髮型製作流程與重點掌握 髮品選用		6	
長髮梳理技巧		髮長控制與結構變化應用		6	
編結新創意		時尚髮型新趨勢		6	
多重編髮應用		三股編 雙股編 多重編髮實務操作		9	
長髮簡易梳理		扭轉、繞束、交錯、翻捲固定技巧		9	
創意編梳應用		輔助工具的使用 飾品的搭配與應用		9	
長髮技巧與操作		焦點偏移與層次變化應用		9	
染髮原理說明		染髮理論分析與概念釐清		9	
漂、染色的操作技巧		色度的控制與時間掌控		9	
染髮概念與操作要點		色彩學與染髮選色上色注意重點		9	
染髮創意設計		漂色與多層次創意染髮		9	
染色長髮梳理綜合應用		完成染色與梳髮紋理的層次搭配		9	
合計				108	
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	教科書籍				
教學注意事項	一、各項軟硬體均應齊全。二、教師應具備專業知識及能力，並不斷接收新。三、鼓勵學生培養蒐集資料閱讀相關訊及流行息的能力。四、教學宜多觀摩，以了解生個別習狀況。				

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	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	群科中心學校公告一校訂參考科目				
學生圖像	專業力、創造力				
適用科別	資訊科				
	4				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	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。 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。 3. 能熟悉軟體的操作方式，進而提升電腦繪圖之質感，使學生具備實務設計之能力				
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		1. 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		1. 認識軟體介面功能 2. 認識圖層基本操作與編輯 3. 貝茲曲線編輯工具 4. 繪圖編輯技巧與背景特效處理 5. 圖層、漸變工具及遮色片的應用 6. 遮色片與漸層上色的相關應用		18	
Illustrator進階操作		1. 合併、分割路徑的相關應用 2. 色彩與色票的應用 3. 剪裁遮色片與漸層網格物件的應用 4. 自動化作業、數位插畫技巧與構圖練習		15	
Photoshop基本操作		1. 介紹 Photoshop 工作環境與操作介面 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 3. 圖層進階樣式及其設定與應用		9	
Photoshop進階操作		1. 文字工具及文字圖層的設定與應用 2. 相片局部修復、調整相片整體效果、製作相片特效 3. DM/紅點創作設計		9	
3D繪圖基本操作		1. 3D繪圖基本介紹 2. 直線繪製 3. 矩型繪製 4. 尺寸標註 5. 倒圓角及距離標誌 6. 修改模型		9	
3D繪圖進階操作		1. 建立工程圖 2. 工程圖修改 3. 組立件介紹 4. 放置次阻力件 5. 修改組力件 6. 建立三視圖 7. 建立剖視圖		9	
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 11-2-3-40 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	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			
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	烘焙科			
	8			
	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
1. 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	4	
2. 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	8	
3. 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	8	
4. 餅乾與小西餅的認識(三)		蛋白類小西餅製作講解	8	
5. 餅乾實作(一)		軟式餅乾製作	8	
6. 餅乾實作(二)		硬式餅乾製作一	8	
7. 餅乾實作(三)		硬式餅乾製作二	8	
8. 餅乾實作(四)		酥鬆餅乾製作講解一	8	
9. 餅乾實作(五)		酥鬆餅乾製作講解二	8	
10. 餅乾實作(六)		酥鬆餅乾製作講解三	8	
11. 餅乾實作(七)		脆硬餅乾製作一	8	
12. 餅乾實作(八)		脆硬餅乾製作二	8	
13. 餅乾實作(九)		脆硬餅乾製作三	8	
14. 餅乾實作(十)		酥硬餅乾製作一	8	
15. 餅乾實作(十一)		酥硬餅乾製作二	8	
16. 餅乾實作(十二)		酥硬餅乾製作三	8	
17. 餅乾實作(十三)		海綿類小西餅製作	8	
18. 餅乾實作(十四)		蛋白類小西餅製作一	8	
19. 餅乾實作(十五)		蛋白類小西餅製作二	4	
合 計			144	
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。 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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-41 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	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			
學生圖像	專業力、創造力、多元力			
適用科別	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
1. 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	
2. 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	8	
3. 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	
4. 食材選購與認識(一)		1米類 2麵條類 3蔬果類 4禽肉類	8	
5. 食材選購與認識(二)		1海鮮類 2乾貨、加工食品類 3蛋類	8	
6. 日本料理基礎刀工(一)		蔬菜的基礎切法	8	
7. 日本料理基礎刀工(二)		蔬菜裝飾刀工藝術	8	
8. 日本料理基礎刀工(三)		海鮮類的刀工藝術	8	
9. 日本料理基礎烹飪(一)		米類烹調製作一	8	
10. 日本料理基礎烹飪(二)		米類烹調製作二	8	
11. 日本料理基礎烹飪(三)		米類烹調製作三	8	
12. 日本料理基礎烹飪(四)		麵條烹調一	8	
13. 日本料理基礎烹飪(五)		麵條烹調二	8	
14. 日本料理基礎烹飪(六)		湯品	8	
15. 日本料理基礎烹飪(七)		刺身	8	
16. 日本料理基礎烹飪(八)		涼拌類與醋物	8	
17. 日本料理基礎烹飪(九)		炸物	8	
18. 日本料理基礎烹飪(十)		烤物	8	
合 計			144	
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善運用,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,以充分發展其專業能力或特殊才能。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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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。			

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	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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力、創造力			
	資訊科			
	3			
建議先修科目	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 11-2-3-43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	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				
學生圖像	科目來源 群科中心學校公告一校訂參考科目				
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力				
	時尚造型科				
	6				
建議先修科目	第三學年				
教學目標 (教學重點)	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識時尚化妝與彩繪應用之專業知識。二、瞭解時尚彩繪設計概念，奠定設計、創作之基礎。三、熟悉時尚彩繪化妝之整體造型的相關化妝技巧。四、熟悉彩繪造型藝術品之能力。五、增進整體美審美觀念及欣賞能力。六、培養高尚的審美能力與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
時尚彩繪設計的基礎理論		彩繪的基礎理論。 色彩的意象。		9	
眼妝化妝技巧		漸層 45度角 煙燻 單色假雙 彩色假雙 倒勾 假雙倒勾		9	
時尚彩繪彩繪設計與流行趨勢		流行趨勢。 彩繪配色原則。		9	
時尚彩繪化妝的化粧技巧與色彩搭配		時尚彩繪化妝的化粧技巧。 彩繪化妝的色彩搭配		9	
年代妝設計		10年代妝特色：纖細之美 20年代妝特色：柔和神態 30年代妝特色：柔美的立體感 40年代妝特色：性感 50年代妝特色：五官分明、智慧之美 60年代妝特色：芭比娃娃比50年代誇張 70年代妝特色：立體感 80年代妝特色：立體感 90年代妝特色：回歸自然及個性表現		9	
3D紙圖整體造型設計		3D繪圖整體造型設計 彩繪整體造型欣賞 面具整體造型欣賞 廣告整體造型欣賞		9	
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		9	
電腦特效		電影特效造型簡介 現代性電影介紹		9	
翻模塑形		翻模塑形材質介紹與操作技巧 實務操作：斷指翻模、塑鼻—仿電影《阿凡達》、浮雕特效		9	
傷妝操作技法解析		傷妝概述與色彩 傷妝實務操作—家暴妝、刀傷妝、槍傷妝、拉鍊妝		9	
全身時尚彩繪造型		身體彩繪介紹 身體彩繪顏料選用技巧 全身彩繪造型設計		9	
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。		9	
合計				108	
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	參考書籍：1.2006-2009 color code 色彩密碼(書名)，周育瑾(作者)，亞洲色彩(出版) 2. 流行雜誌、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：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欣賞之力。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，評量方式著重實作設計培養創造				

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	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				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力				
	烘焙科				
	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. 藝術蛋糕製作一		藝術蛋糕昔時與今日對比與演進		8	
2. 藝術蛋糕製作二		動物造型蛋糕切割與雕塑一		8	
3. 藝術蛋糕製作三		動物造型蛋糕切割與雕塑二		8	
4. 節慶蛋糕製作一		各式節慶蛋糕製作一		8	
5. 節慶蛋糕製作二		各式節慶蛋糕製作二		8	
6. 裝飾蛋糕製作一		大型蛋糕製作一		8	
7. 裝飾蛋糕製作二		大型蛋糕製作二		8	
8. 裝飾蛋糕製作三		多層蛋糕製作一		8	
9. 裝飾蛋糕製作四		多層蛋糕製作二		8	
合 計				72	
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。 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殊才能。 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。				
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-45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	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			
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	烘焙科			
	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. 天然酵母培養		各式天然酵母培養	8	
2. 歐式麵包製作一		各式雜糧歐式麵包製作	8	
3. 歐式麵包製作二		各式堅果養生麵包製作	8	
4. 歐式蛋糕製作一		英式蛋糕製作	8	
5. 歐式蛋糕製作二		德式蛋糕製作	8	
6. 歐式蛋糕製作三		各式歐式蛋糕製作一	8	
7. 歐式蛋糕製作四		各式歐式蛋糕製作二	8	
8. 歐式點心製作一		1. 各式馬卡龍製作 2. 馬卡龍餡料製作	8	
9. 歐式點心製作二		各式歐式點心製作	8	
合 計			72	
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。 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，以充分發展其歐式烘焙產品實習專業能力或特殊才能。 8.除要求學生了解歐式烘焙產品實習相關知識外，應評量學生對歐式烘焙產品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	(一)教材編選 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技能於實際生活中，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。(二)教學方法 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 11-2-3-46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	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				
學生圖像	專業力、多元力				
適用科別	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、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		2	
訂房作業(一)		1訂房的來源 2訂房的種類		2	
訂房作業(二)		1訂房的程序 2訂房作業處理原則 3訂房的控制與預測		2	
旅客遷入作業(一)		服務中心作業		2	
旅客遷入作業(二)		1櫃檯接待作業 2櫃檯夜間接待作業		2	
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		2	
旅客遷出作業		1退房遷出服務 2結帳 3送客		2	
客房房務車作業		房務車作業		2	
鋪床實作(一)		單人床鋪設		4	
鋪床實作(二)		雙人床鋪設一		4	
鋪床實作(三)		雙人床鋪設二		4	
鋪床實作(四)		開夜床		4	
鋪床實作(五)		活動床鋪設		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、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善運用,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,以充分發展其客房服務專業能力或特殊才能。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。				
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	(一)教材編選 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識於實際生活中,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。(二)教學方法 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,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 11-2-3-47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	宴會點心製作實習		
	英文名稱	Internship in making banquet snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	烘焙科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：烘焙食品加工實習			
教學目標 (教學重點)	1.教導運用原物料特性與熟練的技術製作出烘焙點心。2.培養學生獨立與操作能力，將產品精緻化。 3.發揮創意搭配美的藝術發揮創意，製作出宴會點心產品。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
概論		宴會餐點的介紹 1.中式宴會點心 2.日式宴會點心 3.西式宴會點心	4	
中式宴會點心製作一		1.蒸類中式點心 2.煮類中式點心	8	
中式宴會點心製作二		1.烤類中式點心 2.炸類中式點心	8	
日式宴會點心製作一		和果子點心一	8	
日式宴會點心製作二		和果子點心二	4	
西式宴會點心製作一		塔類一	8	
西式宴會點心製作二		塔類二	8	
西式宴會點心製作三		蛋糕一	8	
西式宴會點心製作四		蛋糕二	8	
西式宴會點心製作五		慕斯	8	
合計			72	
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。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善運用，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，以充分發展其地方特色產品製作專業能力或特殊才能。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。			
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	(一)教材編選 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識於實際生活中，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。(二)教學方法 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 11-2-3-48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	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			
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	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
1. 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	4	
2. 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	8	
3. 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	8	
4. 餅乾與小西餅的認識(三)		蛋白類小西餅製作講解	8	
5. 餅乾實作(一)		軟式餅乾製作	8	
6. 餅乾實作(二)		硬式餅乾製作一	8	
7. 餅乾實作(三)		硬式餅乾製作二	8	
8. 餅乾實作(四)		酥鬆餅乾製作講解一	8	
9. 餅乾實作(五)		酥鬆餅乾製作講解二	8	
10. 餅乾實作(六)		酥鬆餅乾製作講解三	8	
11. 餅乾實作(七)		脆硬餅乾製作一	8	
12. 餅乾實作(八)		脆硬餅乾製作二	8	
13. 餅乾實作(九)		脆硬餅乾製作三	8	
餅乾實作(十)		酥硬餅乾製作一	8	
餅乾實作(十一)		酥硬餅乾製作二	8	
餅乾實作(十二)		酥硬餅乾製作三	8	
餅乾實作(十三)		海綿類小西餅製作	8	
餅乾實作(十四)		蛋白類小西餅製作一	8	
餅乾實作(十五)		蛋白類小西餅製作二	4	
合 計			144	
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。			
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-49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	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				
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				
	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.男士洗髮		男士洗髮重點 洗髮技巧		6	
四.男士美髮剪髮		男士美髮設計概念 男士剪髮造型 平頭		8	
五.男士美髮吹風		全後往後吹風 側分線吹風 不分線吹風		8	
六.男士美髮燙髮		燙髮重點 燙髮技巧		8	
七.男士美髮整髮設計		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 11-2-3-50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	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				
	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				
適用科別	飛機修護科				
	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. 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	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 11-2-3-51 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	分析化學實習		
	英文名稱	Analytical Chemistry Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	專業力、創造力			
適用科別	烘焙科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	熟練分析化學的操作技能與對物質組成分析的能力，並能實際應用、展現自我精進與與探索的能力。了解物質的定性與定量分析，運用以執行各項檢驗，並能解決實務問題，具備系統思考、符號表達與科技資訊之能力。具備食品衛生安全相關法規知識，展現注重環境保護、性別平等、良好工作態度、注重職場倫理、重視勞動權益及避免職業災害之素養。具備閱讀食品資訊與媒體所需之基本素養，能關注最新食品科技發展，兼顧實務性與前瞻性之國際觀。能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項			備註
實驗場所之安全衛生教育與相關作業管理	實驗場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識 實驗室安全規則及相關勞動法令規章之認識 實驗室毒性化學藥品分類及危害發生處理方式之認識 物質安全資料表的查詢 實驗室廢棄物之分類及貯存 分析化學相關 新科技資訊與媒體之識讀、思辨及其應用			6
基礎實驗操作一	分析儀器及實驗器具之認識、操作及保養方法 試劑濃度基本認識與計算 試劑配製及標定			9
基礎實驗操作二	試料取樣與稱量 數據處理			6
基礎定性分析一	常見金屬焰色分析			9
基礎定性分析二	陰、陽離子定性分析			6
基礎容量分析一	重量分析理論認識			9
基礎容量分析二	重量分析器具與儀器認識及操作(含電子天平、水分之定量及濾紙灰分之定量)			9
基礎容量分析三	容量分析理論認識			9
基礎容量分析四	容量分析器具與儀器操作			9
基礎容量分析五	容量分析溶液濃度計算、配製及標定			9
基礎容量分析六	酸鹼滴定法			6
基礎儀器分析一	儀器分析理論與儀器操作 pH 計校正與 pH 測定 鹽度計校正與鹽度測定			9
基礎儀器分析二	糖度計校正與糖度測定 離心機之操作 酒精度計校正與酒精度測定			9
基礎儀器分析三	分光光度計之測定			3
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、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，以充分發展其分析化學實習專業能力或特殊才能。			
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	教學注意事項：1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。2 實習相關材料的選用應符合減廢、低毒、節能等原則。3 實習分組時應注重職能分工，建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異。4 課程中所需相關儀器設備，應建立定期自我檢查及維護保養的習慣，以維持精準度。5 本實習科目應確實配戴所需安全防護裝備(如：穿著實驗衣、長褲、包鞋、戴口罩、護目鏡及長髮者應戴頭套等)。6 本實習科目中產生危害身體健康的高溫與氣體，學校應準備耐熱與耐酸鹼之防護用具。7 在教學中要適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全(如：用電、瓦斯、毒性化學藥品及廢棄物處理等)。			

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	蛋糕裝飾實習			
	英文名稱	Cake Decoration			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
學生圖像	群科中心學校公告一校訂參考科目				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養敬業的精神和態度。二、認識蛋糕、點心的起源與發展趨勢。三、了解蛋糕、點心的分類與做法。四、熟練基本的裝飾技術。五、熟悉烘焙計算與成本計算。六、啟發從事烘焙業的興趣。七、烘焙藝術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1. 蛋糕、點心概論		1. 蛋糕種類 2. 點心種類		3	
2. 蛋糕、點心之相關知識		1. 蛋糕之相關知識 2. 點心之相關知識		6	
3. 蛋糕、點心製造實習		1. 各類蛋糕實習 2. 各類點心製造實習		9	
4. 霜飾材料介紹、		霜飾材料介紹		9	
5. 各種花嘴練習、基礎裝飾練習		1. 各種花嘴練習 2. 基礎裝飾練習		9	
6. 蛋白進階裝飾練習與應用裝飾一		蛋白裝飾練習		9	
7. 蛋白進階裝飾練習與應用裝飾二		蛋白進階應用裝飾		9	
8. 巧克力概論與基本操作技巧應用一		1. 巧克力概論 2. 巧克力基本操作技巧一		9	
9. 巧克力概論與基本操作技巧應用二		巧克力基本操作技巧二		9	
10. 巧克力概論與基本操作技巧應用三		巧克力基本操作技巧應用一		9	
11. 巧克力概論與基本操作技巧應用四		巧克力基本操作技巧應用二		9	
12. 糖花概論與基本操作技巧應用一		1. 糖花概論 2. 糖花基本操作技巧		9	
13. 糖花概論與基本操作技巧應用二		糖花基本操作技巧應用		9	
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、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，以充分發展其地方特色產品製作專業能力或特殊才能。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。				
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	(一)教材編選 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。(二)教學方法 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 11-2-3-53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	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	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力			
適用科別	飛機修護科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	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	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 11-2-3-54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	生物技術實習			
	英文名稱	Biotechnology 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	品格力、專業力、多元力				
適用科別	烘焙科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1了解生物技術之基礎原理，能識讀與思辨食品資訊與媒體。2具備生物技術之基本操作與方法，展現實務操作所需之系統性及創新思考能力。3具備生物技術相關設備儀器操作及維護能力，能應用解決專業問題。4關注最新生物技術科技發展，兼顧實務性與前瞻性。5具備環境保護，注重勞動權益與避免職業災害之素養。6能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1. 實驗場所之安全衛生教育與相關作業管理		1-1實驗場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識 1-2實驗室安全規則及相關勞動法令規章之認識 1-3實驗室毒性化學藥品分類及危害發生處理方式之認識 實驗室廢棄物之分類及貯存 1-4實驗室廢棄菌液之處理 1-5生物技術相關新科技資訊與媒體之識讀、思辨及其應用		9	
2. 基本操作技術		2-1生物技術之認識 2-2機具儀器名稱認識 2-3儀器操作及簡易保養(含自動微量吸管之使用與分光光度計之使用)		9	
3. 蛋白質分離與酵素活性測定-1		3-1蛋白質與酵素相關知識 3-2牛乳中分離出酪蛋白 3-3蛋白質之定量操作(Lowry method)		9	
4. 蛋白質分離與酵素活性測定-2		4-1酵素活性之觀察(含蛋白?之蛋白質水解作用、澱粉?之澱粉水解作用及脂肪?之脂肪水解作用) 4-2酵素活性之影響因素(含溫度、酸鹼性及濃度)之探討 酪胺酸?之製備與分析		9	
5. 核酸定性與定量分析-1		5-1核酸相關知識 5-2核酸定性分析(含核酸光譜分析與核酸之電泳分析)		9	
6. 核酸定性與定量分析-2		6-1核酸定量分析(含 DNA 之定量分析與 RNA 之定量分析) 6-2聚合?連鎖反應(PCR)原理及其應用之認識		9	
7. 植物組織培養技術-1		7-1生物組織培養相關知識之認識 7-2蕈類組織培養(含母種培養、原種培養及栽培種培養)		9	
8. 植物組織培養技術-2		8-1植物組織培養 8-2蕈類菌絲體之液態培養		9	
9. 食品發酵-1		9-1發酵技術相關知識 9-2發酵槽之認識		9	
10. 食品發酵-2		10-1乳酸菌之發酵培養		9	
11. 快速檢測-1		11-1快速檢測相關知識 11-2生化快速檢測片之介紹		9	
12. 快速檢測-2		12-1生化快速檢測片(含大腸桿菌簡易檢測片之製備、大腸桿菌檢測片判讀) 12-2生化快速檢測片(市售微生物快速檢測片之操作與判讀)		9	
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、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善運用，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，以充分發展其分析化學實習專業能力或特殊才能。				
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	教學注意事項: 1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。2 實習相關材料的選用應符合減廢、低毒、節能等原則。3 實習分組時應注重職能分工，建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異。4 課程中所需相關儀器設備，應建立定期自我檢查及維護保養的習慣，以維持精準度。5 本實習科目應確實配戴所需安全防護裝備(如:穿著實驗衣、長褲、包鞋、戴口罩、護目鏡及長髮者應戴頭套等)。6 本實習科目中產生危害身體健康的高溫與氣體，學校應準備耐熱與耐酸鹼之防護用具。7 在教學中要適時引導學生，學習互助合作，注重職場倫理與職業安全(如:用電、瓦斯、毒性化學藥品及廢棄物處理等)。				

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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	專業力			
	飛機修護科			
	8			
建議先修科目	第三學年			
教學目標(教學重點)	無			
教學內容	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。			
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	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			
	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	時尚造型科			
	5			
	第二學年			
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	6	
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	9	
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	9	
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		造型設計與整體造型表現的實作	10	
六、造型設計與整體造型多媒體的實作		整體造型影像應用於網路多媒體的使用方式	6	
七、造型設計實作		造型設計實作	6	
八、造型設計主題創作		造型設計主題創作	6	
九、造型設計主題創作賞析		主題創作賞析	6	
十、造型設計創作報告		造型設計創作報告	6	
十一、造型設計創作發表		創作發表	6	
合 計			90	
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	教科書籍 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 11-2-3-57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	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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	時尚造型科			
	4			
建議先修科目	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
美甲緒論		美甲起源與發展 美甲從業人員應具備之條件 現今美甲業經營概況 1-4美甲產品與工具設備認識	2	
指甲構造與疾病		指甲的認識 常見指甲疾病 指甲疾病的預防與治療方式	6	
手、足保養流程		手部基礎與深層保養 足部基礎與深層保養 手足部按摩手技	8	
指甲油的介紹		指甲油材質及品質介紹 卸甲油介紹	8	
凝膠指甲		凝膠取法與筆刷清潔方式 凝膠上色操作流程 凝膠延甲技法 凝膠卸甲技法	8	
指甲彩繪		指甲彩繪基本技法 指甲彩繪筆法技巧 指甲彩繪畫法	4	
指甲彩繪-花型		水滴花 玫瑰花 葉型	8	
指甲彩繪-圖騰		圖騰設計 操作技巧與運用	8	
3D立體粉雕		立體粉雕開筆及取法技巧 立體粉雕基本技法介紹 立體粉雕基本技法運用	8	
時尚創意指甲		時尚指甲製作元素 時尚指甲彩質運用	8	
噴槍彩繪指甲		指甲噴槍儀器操作 噴槍指甲彩繪運用	4	
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 11-2-3-58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			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	時尚造型科			
	2			
建議先修科目	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.螺旋巴特面具設計		螺旋巴特面具設計	8	
五.創意面具設計		創意面具設計	10	
合計			36	
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	電子儀表量測實習			
	英文名稱	Electronic meter measurement			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	汽車科		飛機修護科	資訊科	
	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、積納二極體量測 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 11-2-3-60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	時尚展演規劃		
	英文名稱	Fashion Show Rules		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	時尚造型科			
	4			
建議先修科目	第三學年			
教學目標(教學重點)	無			
教學目標(教學重點)	本課程透過理論與實務的演練，著重展演設計思考與空間、造形與材質感知之開發。藉由對於物件陳列、圖案與造型、空間與裝置等單元之練習，引導學生熟練對於展演規畫、設計與執行。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
概論		展演實務內容與範圍 時尚展演形式與方法介紹 案例	8	
主題整理		創作素材分類、歸納與規劃	8	
技法探討		素材使用 造形主題 面料與環境	8	
空間陳述		背景設計 音樂剪輯與著作權法說明 光影與故事	8	
觀看方式		展演動線 格局配件與色彩	8	
空間規劃設計		展演周邊、主題區等空間規劃設計	8	
時尚與造形實務		時尚與造形實務 主題設計 造型設計與拍攝作品	8	
展演規劃製作		展演規劃製作宣導照 網頁設計 宣傳海報	8	
展演規劃製作與討論		展演規劃前檢視 展演人員安排 場次順序 總檢討與建議 與討論	8	
合計			72	
學習評量(評量方式)	平時成績：50% 期中考：20% 期末考：25% 其它：5 課堂教學+小組討論			
教學資源	一、自編講義 二、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：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成，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 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。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。			

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	電動機車綜合實習		
	英文名稱	Electronic Motorcycle Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.讓學生了解電動機車電控系統原理及檢修. 2.讓學生了解電動機車底盤系統原理及檢修. 3.讓學生了解電動機車電池系統原理及檢修. 4.讓學生了解電動機車電腦診斷系統操作及檢修實習.			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	1.電控系統原理及檢修	電控系統原理及檢修	9	
	2.底盤系統原理及檢修	底盤系統原理及檢修	9	
	3.電池系統原理及檢修	電池系統原理及檢修	9	
	4.電腦診斷系統操作及檢修實習	電腦診斷系統操作及檢修實習	9	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	使用學科及術科測驗或多元評量方式.			
教學資源	1.板書PPT簡報及教學影片 2.實物及示教板拆裝			
教學注意事項	1.教師注意多媒體教學 2.課堂上多注意學生學習狀況及班級經營 3.教師應引導學生學習並融入專業核心素養.			

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	汽車美容實習		
	英文名稱	Automotive Body Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	汽車科			
	3			
建議先修科目	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.讓學生了解汽車美容用品種類. 2.讓學生了解汽車美容洗車機等設備操作和使用方法. 3.讓學生了解汽車美容洗車及上蠟技術. 4.讓學生了解汽車美容車身拋光及地毯清理. 5.引擎室及門飾板清理. 6.後行李廂及輪胎和玻璃清潔			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1.汽車美容用品種類介紹		汽車美容用品種類介紹	9	
2.洗車機等設備操作和使用方法		洗車機等設備操作和使用方法	9	
3.洗車及上蠟技術		洗車及上蠟技術	9	
4.車身拋光及地毯清理		車身拋光及地毯清理	9	
5.引擎室及門飾板清理.		引擎室及門飾板清理.	9	
6.後行李廂及輪胎和玻璃清潔		後行李廂及輪胎和玻璃清潔	9	
合 計			54	
學習評量(評量方式)	使用學科及術科測驗或多元評量方式.			
教學資源	1.板書、PPT簡報及教學影片 2.實物及示教板拆裝			
教學注意事項	1.教師注意多媒體教學 2.課堂上多注意學生學習狀況及班級經營 3.教師應引導學生學習並融入專業核心素養.			

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	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	資訊科	飛機修護科	
	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 11-2-3-64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	美顏		
	英文名稱	Facial Beautification		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力			
	時尚造型科			
	2			
建議先修科目	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
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	
粉底的種類		認識粉底 粉底色彩與臉型的修飾	4	
眉型的美化		眉型的美化 各種眉型的畫法	6	
基礎化妝		外出妝 職業婦女妝	4	
貼膠紙		貼膠紙的目的 膠紙的剪法及貼法	6	
眼影眼線的美化		眼影的美化 眼線的美化	6	
睫毛及假睫毛		睫毛的美化 假睫毛的裝戴	4	
鼻影、唇型的美化		鼻影的修飾 唇型的修飾	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式 1、平時成績：上課態度、討論發言、上台練習、作業書寫、抽考 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次中期中考20%+第2次中期中考20%+期末考成績20%。			
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。 3.各種活動錄影帶的教學與賞析。 考書籍：1.美顏 I II III IV，李秀蓮等，儒林(出版) 2.美顏 I II III IV(書名)，廖秀瑩等，啟英(出版) 3.美顏 I II III IV，王淑珍，翰英文化			
教學注意事項	一、應先激發學生對化粧求知慾及興趣。二、在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。三、安排觀摩學習或參訪活動，鼓勵學生參與校內、外各項技能競賽。			

表 11-2-3-65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	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			
	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、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	8	
柴油濾清器的拆裝		柴油濾清器的拆裝實習	8	
機油濾清器的拆裝		機油濾清器的拆裝實習	8	
噴油嘴的拆裝		噴油嘴的拆裝實習	8	
噴油嘴的調校		噴油嘴的調校實習	8	
各型噴射泵的拆裝		各型噴射泵的拆裝實習	8	
各型噴射泵的調校		各型噴射泵的調校實習	8	
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	8	
柴油引擎實習綜合測試		柴油引擎實習綜合測試	4	
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	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 11-2-3-66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	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				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	品格力、專業力、創造力、多元力				
	汽車科				
	3				
建議先修科目	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		9	
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		6	
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		6	
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		6	
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		6	
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		6	
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		6	
油電複合動力車主件測量		油電複合動力車主件測量		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	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	APP程式設計實習		
	英文名稱	APP Programming Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、創造力、多元力			
適用科別	資訊科			
	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	1. 變數 2. 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 11-2-3-68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	動力機械實習			
	英文名稱	power machanic practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
學生圖像	品格力、專業力、創造力、多元力				
適用科別	汽車科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.學習汽車及飛機動力系統實習為主要教學目標。2.汽車動力系統涵蓋引擎本體系.點火系冷卻系潤滑系及燃料系統。3.學習目標以各系統零件拆裝.基礎保養及故障判斷分析為主。4.特別注重學生的學習態度和專業核心素養。5.培養學生擁有帶著走的能力及終生學習的習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
1.汽車引擎系統實習		包括引擎系統各組件拆裝及保養實作		9	
2.汽車冷卻系統實習		包括冷卻系統各組件拆裝及保養實作		9	
3.汽車潤滑系統實習		包括潤滑系統各組件拆裝及保養實作		9	
4.汽車點火系統實習		包括點火系統各組件拆裝及保養實作		9	
5.汽車本體系統實習		包括本體系統各組件拆裝及保養實作		9	
6.汽車傳動系統實習		包括傳動系統各組件拆裝及保養實作		9	
7.汽車懸吊系統實習		包括汽車懸吊系統各組件拆裝及保養實作		9	
8.汽車剎車系統實習		包括汽車剎車系統各組件拆裝及保養實作		9	
9.飛機活塞式發動機實習		包括飛機活塞式發動機各組件拆裝及保養實作		9	
10.飛機噴射式發動機實習		包括飛機噴射式發動機各組件拆裝及保養實作		9	
11.飛機液壓系統實習		包括飛機液壓系統各組件拆裝及保養實作		9	
12.飛機儀表系統實習		包括飛機儀表系統各組件拆裝及保養實作		9	
13.飛機起落架系統實習		包括飛機起落架系統各組件拆裝及保養實作		9	
14.飛機空調系統實習		包括飛機空調系統各組件拆裝及保養實作		9	
15.飛機360度檢查實習		包括飛機360度各組件拆裝及保養實作		9	
16.空用地面動力裝備實習		包括氣原車.電源車.液壓車各組件拆裝及保養實作		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	以術科測驗為主,第一,二,三次段考佔百分之六十,平時成績佔百分之四十				
教學資源	以簡報.影片及實體引擎教學,涵蓋各種教學設備,工具車及儀器量具等教學資源				
教學注意事項	1.注意學生是否聽得懂並注意教材教法。2.重視學生學習態度及精神。3.導入彈性多元授課教具並重視專業素養能力的培養。				

(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

