

備查文號：

中華民國111年3月30日臺教授國字第1110041413號函 備查

高級中等學校課程計畫
基隆市私立培德高級工業家事職業學校
學校代碼：171407

技術型課程計畫

本校110年10月20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4月1日

學校基本資料表

學校校名	基隆市私立培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 2. 餐旅群:餐飲管理科 3. 藝術群:表演藝術科		
	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			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	02-2465-2121#20
	職 稱	主任	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 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	21	1	8	1	13	3	42
	餐旅群	餐飲管理科	1	20	1	18	1	27	3	65
	藝術群	表演藝術科	1	4	1	8	1	9	3	21

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
	食品群	烘焙科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
	藝術群	表演藝術科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

(一)培育專業、德塑品格

創校時創辦人即以「誠、勤、謙、毅」作為本校校訓；今以「學生」為教育的主體，朝向實現「友善校園，日日求新，全人教育，國際接軌」的教育理念。

1. 以「誠」培育學生的「品格力」，以「勤」培育學生的「專業力」，以「謙」培育學生的「學習力」，以「毅」培育學生的「行動力」。使學生具備正確的觀念及學習的態度、專業的知能、國際的視野及銜接職場的能力，進而邁向友善校園。

2. 學校願景及圖像的發展歷程說明：

a. 學校願景

創校時創辦人即以「誠、勤、謙、毅」作為本校校訓；今以「學生」為教育的主體，朝向實現「友善校園，日日求新，全人教育，國際接軌」的教育理念。

b. 教師圖像

以真誠、創新、專業的教育愛；組成「熱心奉獻、研究創新、優質專業、因材施教」的教師團隊。

c. 學生圖像

以終身學習的態度，發掘潛能，樂在學習，培養帶著走的能力，塑造「自我覺察、友善校園、適性揚才、專業證照、多元學習、專業技能、同理關懷、團隊合作」的學生。

d. 家長圖像

以作學校的優質夥伴，共同培育健全國民為目標，期待「熱心奉獻、主動關懷、親師合作、國際接軌」的家長。



二、學生圖像

前言

以終身學習的態度，發掘潛能樂在學習，培養帶著走的能力。朝向實現「友善校園，日日求新，全人教育，國際接軌」的學生。

品格力

以校訓「誠」為本，以「自我覺察、友善校園」塑造【品格力】。

專業力

以校訓「勤」為本，以「適性揚才、專業證照」增進【專業力】。

學習力

以校訓「謙」為本，以「多元學習、專業技能」培育【學習力】。

行動力



肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點

基隆市私立培德高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

102年8月28日教務會議通過

107年8月29日教務會議修正通過

108年3月25日教務會議二次修正通過

108年4月22日教務會議三次修正通過

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之條。實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員17人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一)召集人：校長。
 - (二)行政人員：由教務主任、學務主任、實習主任擔任之，共計3人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。
 - (三)領域教師：由領域召集人擔任之，共計2人。
 - (四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計3人。
 - (五)教師代表：由學校聘任教師代表1人擔任之。
 - (六)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (七)產業界人士：由學校聘任業界人士1人擔任之。
 - (八)社區人士：由學校聘任社區人士1人擔任之。
 - (九)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
 - (十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
 - (十一)年級教師代表：由學校聘任年級教師2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，以十月前及六月前各召開一次為原則。必要時得召開臨時會議。
 - (二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
 - (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
 - (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；議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)各領域教學研究會：由領域教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
 - (二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。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、授課和聽課，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) 各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

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	學習力	行動力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 1. 培育學生掌握學習語文的基本方法，建立自我學習的基本知識。 2. 培育學生掌握文本中的關鍵要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考與見解，注重理性與感性的溝通。 3. 培育學生理解古今多元文化進行議題探究與思辨，進而培養對生活、社會及職場的反省力與創造力 4. 培育學生了解語文在傳承智慧、文化創新上的價值，並能藉助於當代科技，啟發學習動能，開拓眼界、關懷並改善社會。	1. 引導學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字。 2. 培養學生具備良好的聆聽態度，並能擷取資訊重點，適切、清楚地表達，以因應職場及日常生活所需。 3. 利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，進而激發學生自主學習的能力。 4. 引導學生瞭解作家的生平際遇及人生態度，進而培養面對困境的應變能力與正確的價值觀。 5. 培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養，提昇表演藝術科學生修習藝術欣賞、劇場概論與欣賞的能力。 6. 教學中結合當代議題(如：生命 環保、人權…等)，引導學生探索、思辨，進而能關懷社會與國際世界。	☐	☒	☒	☒
	英語文	【總綱之教學目標】 1. 增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及溝通與獲取新知之能力。 2. 培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 3. 建構有效之英語文學習方法，強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 4. 提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 5. 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	1. 教授教材與日常生活中常用字詞、用語、句型與對話。並分別蒐集及教授與各職業類科相關的專業字詞、用語。 2. 運用英文歌曲、故事、廣播節目等教學資源，引導學生熟悉並學習英語母語人士之邏輯思考模式。 3. 提供並指導學生利用學習平台資源，併行學習評量引導學生自主學習。 4. 將四大議題(性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育)設計融入課程，提升與延續其學習動機及興趣。 5. 配合時令，將各國節慶的典故、美食、糕點及活動融入教學，以角色扮演方式，從文化中學習語言。	☐	☐	☒	☐
	閩南語文	【總綱之教學目標】	後補				
	客語文	【總綱之教學目標】	後補				
	原住民族語文-阿美語	【總綱之教學目標】	後補				
	閩東語文	【總綱之教學目標】	後補				
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	後補				
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數學學習公平受教的機會，培育其探索數學的信心與正向態度。 2. 使學生能將所學應用於日常生活中，運用數學思考的能力，解決實際所面臨的問題。 3. 培養學生溝通數學想法的能力，以及欣賞數學的美和對於數學應用的正向態度。	1. 指導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。 2. 指導學生能夠正確地執行數學程序。 3. 引導學生能夠運用數學概念、程序或方法解決日常生活問題或情境。 4. 引導學生能夠運用資訊工具，處理數學或日常生活問題。 5. 配合藝術與科技、節目企劃與設計等課程，加強排列組合、機率、數學期望值與統計圖表等課程內容，提昇表演藝術科學生專業學科。	☐	☒	☒	☒
	數學(B)	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數學學習公平受教的機會，培育其探索數學的信心與正向態度。 2. 使學生能將所學應用於日常生活中，運用數學思考的能力，解決實際所面臨的問題。 3. 培養學生溝通數學想法的能力，以及欣賞數學的美和對於數學應用的正向態度。	1. 指導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。 2. 指導學生能夠正確地執行數學程序。 3. 引導學生能夠運用數學概念、程序或方法解決日常生活問題或情境。 4. 引導學生能夠運用資訊工具，處理數學或日常生活問題。 5. 配合觀光餐飲導論、食品化學與分析、色彩學原理、食品行銷等課程，加強排列組合、機率、數學期望值與統計圖表、線性分析等課程內容，提昇餐飲管理科及烘焙學生專業學科。	☐	☒	☒	☒
	數學(C)	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數學學習公平受教的機會，培育其探索數學的信心與正向態度。 2. 使學生能將所學應用於日常生活中，運用數學思考的能力，解決實際所面臨的問題。 3. 培養學生溝通數學想法的能力，以及欣賞數學的美和對於數學應用的正向態度。	1. 指導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。 2. 指導學生能夠正確地執行數學程序。 3. 引導學生能夠運用數學概念、程序或方法解決日常生活問題或情境。 4. 引導學生能夠運用資訊工具，處理數學或日常生活問題。 5. 配合應用力學、機械原理、電工電子實習等課程，加強三角函數、向量、微積分等課程內容，提昇汽車科學生專業學科。	☐	☒	☒	☒
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 1. 培養學生對歷史知識有探討與理解能力。 2. 增進學生瞭解人類活動和時空間關係，並能產生情感連結。 3. 訓練學生邏輯思維、價值判斷與表達的能力。 4. 培養學生對世界各國、族群、文化有著人文識見與素養。	1. 協助學生具備歷史知識的廣度與深度，帶給學生不同的識見。 2. 引導學生蒐集資料的能力，並具備自主思考與邏輯辨思能力。 3. 情意引導學生關心國際事務，提出解決方案等探討。 4. 安排小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。 5. 課程結合地理、時事、永續經營等融入議題，使學生擁有跨領域學	☐	☒	☒	☒

自然科學領域	公民與社會	5. 提升學生跨學科的理解、思辨、統整與分析的能力。	習、統整分析能力。				
		【總綱之教學目標】 1. 增進公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 2. 發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 3. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 4. 提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 5. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 6. 培養學生關懷社會、國家和世界多重公民身分的覺知，並涵養多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 引導學生認識現今社會、政治、法律與經濟的發展。 2. 培養學生具備多元思辨、分析及統整的能力。 3. 培養學生具備終身學習的態度，追求自我實現，並具有創新應變社會發展之能力。 4. 培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，並積極於公民參與。 5. 培養學生尊重差異，實踐人權，關懷全球永續發展，具備世界公民的意識。		☐	☒	☐
					☒	☐	
						☐	☒
					☒	☐	☒
	物理(A)	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	1. 協助學生建構正確的基本物理知識。 2. 配合工業類科別加強力學、運動學、電學。 3. 激發學生追求事物原理的興趣。 4. 養成學生良好的科學態度。 5. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。 6. 培養學生尊重自然、保育生態和永續發展的理念。		☐	☒	☐
					☐	☒	☐
					☐	☒	☐
					☒	☐	☐
	物理(B)	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	1. 協助學生建構正確的基本物理知識。 2. 配合工業類科別加強力學、運動學、電學。 3. 激發學生追求事物原理的興趣。 4. 養成學生良好的科學態度。 5. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。 6. 培養學生尊重自然、保育生態和永續發展的理念。		☐	☒	☒
					☐	☒	☐
					☒	☐	☒
					☒	☐	☐
	化學(B)	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	1. 協助學生建構正確的基本化學知識。 2. 激發學生追求事物原理的興趣。 3. 養成學生良好的科學態度。 4. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。 5. 培養學生尊重自然、保育生態和永續發展的理念。		☒	☒	☐
					☐	☒	☐
					☒	☐	☒
					☒	☐	☐
	生物(A)	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	1. 協助學生建構正確的基本生物知識。 2. 激發學生追求事物原理的興趣。 3. 養成學生良好的科學態度。 4. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。 5. 培養學生尊重自然、保育生態和永續發展的理念。		☒	☒	☒
					☒	☒	☒
					☒	☒	☒
					☒	☒	☒
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 1. 表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，表達思想與情感。 2. 鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 3. 實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 引導學生能夠透過音樂展現，而表達出自我情感思想。 2. 引導學生參加校內外藝文活動，以提升生活美感及自我涵養。 3. 透過課堂小組活動，讓學生互相理解與溝通，體認到藝術真正的價值。 4. 讓學生認識到音樂的多元面向(如：古典和流行音樂等)，進而學會尊重不同音樂類型的差異性。提昇表演藝術科學生修習音樂概論、流行音樂演唱技巧等科目的能力。 5. 透過音樂家的生命故事，能鼓舞學生學習到認同自我價值的動力。	☐	☐	☒	☐
				☐	☐	☒	☐
	美術	【總綱之教學目標】 1. 表現：培育藝術知能，運用多元媒材進行主題式跨領域創作。 2. 鑑賞：陶育美感欣賞、藝術鑑賞及符號詮釋和文化省思之能力。 3. 實踐：涵泳在地與世界人文關懷，進行藝術參與和生活應用以達到自我實現。	1. 引導學生運用各種形式原理和設計思考，透過傳統媒材與新媒體實踐藝術創作。 2. 引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值。 3. 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。 4. 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】 1. 協助學生發掘個人強項特質、學習自我管理與調適。 2. 強化學生面對困境的抗逆力和調適能力，了解存在的意義，建立明確的生活目標。 3. 引導學生開展個人生涯、具備工作倫理，與他人團隊合作。 4. 協助學生運用資訊分析個人特質與生涯進路、評估與規劃未來的生涯發展。 5. 培養學生具備職業道德、適應多元社會市場變動與未來的永續發展。	1. 引導學生覺察個人成長歷程，探索生涯目標、角色與生活之關聯。 2. 鼓勵學生統整個人特質、生涯態度與信念，增進性別與生涯選擇的多元發展。 3. 使學生能培養情緒管理的能力、關懷利他的情懷，增進人際互動效能。 4. 引導學生了解生涯管理概念，培養危機處理能力，增進生活效能。 5. 加強學生了解生涯相關資源，規劃個人生涯發展進路。 6. 加強學生了解職業生活相關資訊與法令，提升生涯競爭力。 7. 鼓勵學生進行生涯評估與抉擇，擬定並實踐生涯行動計畫。	☒	☐	☐	☐
				☒	☐	☐	☒
				☒	☐	☐	☒
				☐	☒	☐	☐
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】 1. 習得科技的基本知識與技能。 2. 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 3. 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 4. 整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 5. 理解科技產業及其未來發展趨勢。 6. 發展科技研發與創作的興趣，不受性別限制，從事相關生涯試探與準備。 7. 了解科技與個人、社會、環境及文化之相互影響，並能反省與實踐相關的倫理議題。	1. 具備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。 2. 使學生能具備運用運算工具輔助思維之能力，藉以分析問題、提出解決方法，並進行有效決策。提昇表演藝術科學生影音剪輯與實作課程的操作能力。 3. 能利用資訊科技表達想法並與他人溝通、合作及進行創作。 4. 能建立健康、合理與合法的資訊科技使用態度與習慣，並樂於探索資訊科技。 5. 具備科技與人文議題的思辨與反省能力，並能主動關注科技發展衍生之社會議題與倫理責任。	☐	☒	☒	☒
				☐	☒	☒	☒
				☐	☒	☒	☒
				☒	☐	☐	☒
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 1. 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康的素養。 2. 養成學生規律運動、健康生活習慣及自我照護能力。 3. 培養學生健康問題解決及規劃執行能力。 4. 培養學生運用健康資訊的能力。	1. 使學生重視生命的歷程，發展健康的生命態度。 2. 引導學生運用醫療救護資源，達到健康安全的生活。 3. 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。 4. 培養學生愛、尊重、負責任的態度。 5. 引導學生學習適當人際與親密關係的發展知能，並充實自我保護概念。 6. 引導學生培養思辨與善用健康生活的相關資訊。	☒	☐	☐	☐
				☐	☒	☒	☐
				☒	☐	☐	☐
				☐	☒	☐	☐
體	體	【總綱之教學目標】	1. 使學生能認識、瞭解各項運動技能的原理與原則，以及學習正確之	☐	☒	☒	☐
				☐	☒	☒	☐

全民國防教育	育	1. 培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進體育的素養。 2. 培養學生規律運動的生活習慣。 3. 建構學生運動的美學欣賞能力，豐富休閒生活品質。 4. 培養學生良好的人際關係與團隊合作精神。 5. 培養學生發展體育相關之文化素養與國際觀。 6. 建立性別平等的價值觀念，落實尊重與包容多元性別差異。	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。				
			2. 能引導學生養成個人的健康信念，形塑健康價值觀，展現高度健康行動的自我效能，終身進行健康的價值觀與規範。		●	●	○
			3. 引導學生能懂得運用方法去注意各種運動所發展出的文化、特色及意義，進而能融入於欣賞比賽活動中。		●	●	
			4. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	●	○	○	●
			5. 引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野的宏觀，並主動關心全球體育議題或國際情勢。		○	○	
			6. 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	【總綱之教學目標】 1. 培養學生分析國際情勢與國家發展的系統思考能力。 2. 協助學生理解基本軍事知識、災害防救及軍事用語。 3. 引導學生對全民國防發展現況之理解與分析。 4. 強化學生發展關心國際局勢、多元文化與世界和平的胸懷。 5. 培養學生實踐國家安全的行動力。	1. 使學生能了解國際情勢的不穩定性與中國大陸對我國的影響。		○	●	●
			2. 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。	○	●	●	●
			3. 能體認全民國防是凝聚全民心防、發揮整體國防力量的基石。	○	○	○	●
			4. 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。	●		●	●
			5. 建立學生對維護國家安全的正確認知，強化全民國防觀念。		○	●	○

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	學習力	行動力
動力機械群	汽車科	1. 車輛維修技術人員 2. 車輛售後服務接待人員 3. 機器腳踏車維修技術人員 4. 車輛研發、製造或品檢測試人員 5. 車輛技術教育訓練人員	1. 培育車輛維修、接待技術人才及養成探究車輛發展趨勢基本知能 2. 培育物流貨車車輛保養所需之技術人才 3. 培養汽車修護能力，具備故障維修之基本核心技能 4. 培育普通型機器腳踏車產業所需之技術人才 5. 培養生活、品德教育及陶冶職業道德	具備車輛動力、底盤、電路系統專業知識。	○	●	●	○
				具備有機器腳踏車及汽車修護的能力。	○	○	●	●
				具備拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整汽車相關機件的基本技能，且能正確使用工具與儀器。	○	●	●	○
				具備有電工與電子學的基本及進階的知識。	○	●	●	○
				具備使用工具、基本儀器與設備之能力。	○	○	●	●
				具備工作安全衛生知識5S習慣（整理、整頓、清掃、清潔、素養）與環保素養的知識。	●	○	○	●
				具備接待服務及與車主溝通之能力。	●	○	○	●
				具備撰寫技術報告之能力。	○	●	●	○
				具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進的能力。	●			●
食品群	烘焙科	1. 麵包蛋糕及各式點心製作人員 2. 食品公司生產人員 3. 門市經營管理人員 4. 烘焙食品研發助理 5. 食品工廠食品安全檢驗人員 6. 大型超市食品安全人員	1. 培育烘焙產品製作的技術人才。 2. 培養特殊烘焙的技術人才。 3. 培養具有烘焙產品行銷管理概念的人才。 4. 培養食品安全檢驗專業技術人員。 5. 培養食品安全管理人員 6. 培育跨域車輛保養、飲料調製及網路直播人才。 7. 培養相關專業領域的職業道德及專業精進、繼續進修的人才。	具備烘焙產品的製作、開發能力	○	●	●	●
				具備翻糖及巧克力製作之專業能力	○	●	●	●
				具備產品行銷及管理能力	○	●	●	●
				具備食品安全檢驗分析專業能力	○	●	●	●
				具備大型超市食品安全檢驗及管理專業能力	●	●	●	●
				具備跨域車輛保養、飲料調製及攝錄影基本技術能力。	○	●	●	●
				具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度，及培養專業精進、繼續進修、終身學習的能力。	●	○	○	●
餐飲管理群	餐飲管理科	1. 餐廳基層從業人員 2. 旅館基層從業人員 3. 飲料、中西式點心從業人員 4. 餐旅業管理人員 5. 餐旅業運送人員	1. 培育餐飲製備及服務之技術人才。 2. 培養櫃檯接待及房務清潔人員。 3. 培養飲料調製及烘焙製作的技術人才。 4. 培育跨域車輛保養、點心製作及攝錄影人才。 5. 培養相關專業領域職業道德及繼續進修人才	具備基礎餐旅英文與會話之能力	○	●	●	○
				具備餐旅基本服務技巧之能力	○	●	●	●
				具備餐旅安全與衛生的能力	○	●	●	●
				具備餐旅飲料調製及烘焙製作能力	○	●	●	●
				具備中式、台式、港式料理之製作能力	○	●	●	●
				具備異國料理之製作能力	○	●	●	●
				具備跨域車輛保養、飲料調製及網路直播基本技術能力。	○	●	●	●
				具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進的能力。	●	○	○	●
表演藝術群	表演藝術科	1. 戲劇、音樂、舞蹈表演及編創之基本人才。 2. 影像、燈光、音響幕後工程之技術基礎人才。 3. 配樂、音樂錄音、混音音樂工程之技術基礎人才。 4. 表演藝術相關活動企畫及執行製作之基礎人才。 5. 直播產業之基礎人才。	1. 培育學生成為戲劇、音樂、舞蹈表演及編創之基本人才。 2. 培育學生成為影像、燈光、音響幕後工程之基礎技術人才。 3. 培育學生成為配樂、音樂錄音、混音音樂工程之技術基礎人才。 4. 培育表演藝術活動企畫及執行製作之基礎人才。 5. 培育學生成為直播產業之基礎人才。 6. 培養相關專業領域職業道德及繼續進修、終身學習之人才。	具備戲劇、音樂、舞蹈表演及編劇等專業基本技能。	○	●	●	●
				具備實習實作幕後工程影像、燈光、音響製作之能力。	○	●	●	●
				具備實習實作音樂工程配樂、音樂錄音/混音製作之能力。	○	●	●	●
				具備表演藝術活動企畫及執行製作之能力。	○	●	●	●
				具備實習實作直播產業之執行製作能力。	○	●	●	●
				具備職業道德、敬業樂群的態度及終身學習、專業精進的能力。	●	○	○	●

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. 具備車輛動力、底盤、電路系統專業知識。
2. 具備有機器腳踏車及汽車修護的能力。
3. 具備拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整汽車相關機件的基本技能，且能正確使用工具與儀器。
4. 具備有電工與電子學的基本及進階的知識。
5. 具備使用工具、基本儀器與設備之能力。
6. 具備工作安全衛生知識5S習慣（整理、整頓、清掃、清潔、素養）與環保素養的知識。
7. 具備接待服務及與車主溝通之能力。
8. 具備撰寫技術報告之能力。
9. 具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進的能力。

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	7	8	9	
部定必修	專業科目	應用力學	○	○	●	○	●	○	○	○	
		機件原理	●	○	●	○	○	○	○	○	
		引擎原理	●	○	●	○	○	○	○	○	
		底盤原理	●	○	●	○	○	○	○	○	
		基本電學	●	○	○	●	○	○	○	○	
	實習科目	機械工作法及實習	○	○	○	○	●	●	○	○	
		機電製圖實習	○	○	●	○	●	○	○	○	
		引擎實習	●	●	●	○	○	○	○	○	
		底盤實習	●	●	●	○	○	○	○	○	
		電工電子實習	○	○	○	●	○	○	○	○	
		電系實習	○	○	○	●	○	○	○	○	
		車輛空調檢修實習	●	●	●	○	○	○	○	○	
		車輛底盤檢修實習	●	●	●	○	○	○	○	○	
		車身電器系統綜合檢修實習	●	●	○	●	○	○	○	○	
		機器腳踏車基礎實習	○	●	○	○	○	○	○	○	
		機器腳踏車檢修實習	○	●	○	○	○	○	○	○	
校訂必修	專業科目	機車原理	●	○	●	○	○	○	○	○	
		汽車材料	○	○	●	○	○	○	○	○	
	實習科目	專題實作	○	○	○	○	○	○	●		
校訂選修	專業科目	汽車專業英文	○	○	○	○	●	○	●	●	
		汽車行銷	○	○	○	○	○	○	●	○	
	實習科目	柴油引擎實習	●	●	○	○	○	○	○	○	
		汽車板金實習	○	○	○	○	●	○	○	○	
		汽車美容實習	○	○	○	○	○	○	●	○	
		汽車儀表實習	○	○	○	●	○	○	○	○	
		自動變速箱實習	●	●	●	○	○	○	○	○	
		飲料調製	○	○	○	○	○	○	●	●	
		汽車塗裝實習	○	○	○	○	○	○	○	○	
		銲接實習	○	○	○	○	○	○	○	○	
		水上產業交通工具保養及修護實習	○	○	●	●	○	○	○	○	
		網路直播實務	○	○	○	○	○	○	○	○	

備註：

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

(二) 烘焙科(517)

科專業能力：

1. 具備烘焙產品的製作、開發能力
2. 具備翻糖及巧克力製作之專業能力
3. 具備產品行銷及管理能力
4. 具備食品安全檢驗分析專業能力
5. 具備大型超市食品安全檢驗及管理專業能力
6. 具備跨域車輛保養、飲料調製及攝錄影基本技術能力。
7. 具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度，及培養專業精進、繼續進修、終身學習的能力。

表5-3-2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
	名稱	名稱	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	食品原料	●	○	●	○	○	○	●	
		色彩學原理	●	○		○	○	○	○	
	實習科目	專題實作	●	○	○	●	○	○	○	
		餅乾製作	●	○	●	○	○	○	○	
		點心製作與實習	●	○	○	○	○	○	○	
		精緻點心製作	●	○	○	○	○	○	○	
		中式麵食加工	●	○	○	○	○	○	○	
		地方特色產品實作	●	○	●		○		○	
校訂選修	實習科目	拉糖藝術製作	●	○	○		○		○	
		食品檢驗分析實習			○		●		○	
		巧克力製作	●	●	○		○		○	
		和菓子實習進階	●	○	○		○		○	
		藝術蛋糕與西點製作	●	●	○		○		○	
		飲料調製			○	●		●	○	
		和菓子實習	●	○	○		○		○	
		藝術蛋糕與西點製作進階	●	●	○		○		○	
		網路直播實務				●		●	○	
		簡易車輛保養實習				●	○	●	○	
		翻糖藝術製作	●	●	○		○		○	

備註：

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

(三) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備基礎餐旅英文與會話之能力
2. 具備餐旅基本服務技巧之能力
3. 具備餐旅安全與衛生的能力
4. 具備餐旅飲料調製及烘焙製作能力
5. 具備中式、台式、港式料理之製作能力
6. 具備異國料理之製作能力
7. 具備跨域車輛保養、飲料調製及網路直播基本技術能力。
8. 具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進的能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註
		1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目									
	觀光餐旅業導論	●	○	○	○	○	○	○	○	
	觀光餐旅英語會話	●	○	○	○	○	○	○	○	
	餐飲服務技術	○	●	●	○	○	○	○	●	
	飲料實務	○	○	●	●	○	○	○	●	
	中餐烹調實習	○	○	●	●	●	○	○	●	
	西餐烹調實習	○	○	●	●	●	●	○	●	
校訂必修	烘焙實務	○	○	●	●	●	●	○	●	
	專題實作	○	○	○	●	●	●	○	○	
	實習科目									
	廣式料理	○	○	●	●	●	○	○	●	
	廣式點心	○	○	●	●	●	○	○	●	
校訂選修	台式小吃	○	○	●	●	●	○	○	●	
	台菜料理	○	○	●	●	●	○	○	●	
	中式麵食加工	○	○	●	●	●	○	○	●	
	異國料理	○	○	●	●	○	●	○	●	
	西式料理	○	○	●	●	○	●	○	●	
	異國料理進階	○	○	●	●	○	●	○	●	
	西式料理進階	○	○	●	●	○	●	○	●	
	網路直播實務						●	○		
	簡易車輛保養實習							●	○	

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) 表演藝術科(817)

科專業能力：

1. 具備戲劇、音樂、舞蹈表演及編劇等專業基本技能。
2. 具備實習實作幕後工程影像、燈光、音響製作之能力。
3. 具備實習實作音樂工程配樂、音樂錄音/混音製作之能力。
4. 具備表演藝術活動企畫及執行製作之能力。
5. 具備實習實作直播產業之執行製作能力。
6. 具備職業道德、敬業樂群的態度及終身學習、專業精進的能力。

表5-3-4藝術群表演藝術科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

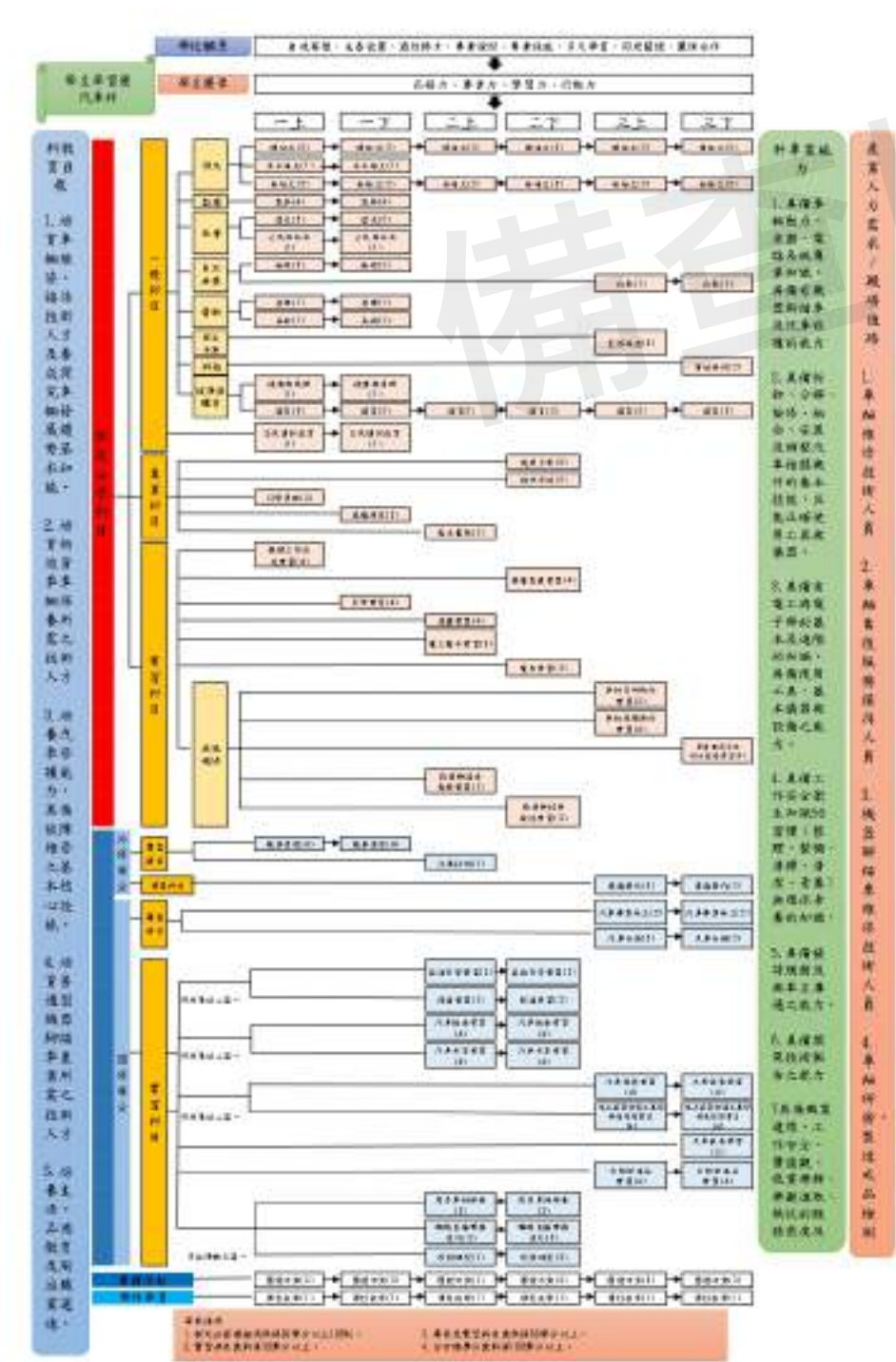
課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	藝術概論	●	●	○	●	○	●	
		藝術欣賞	●	●	●	●	○	●	
		藝術與科技	●	●	●	○	○	●	
	實習科目	展演實務	●	●	●	●	●	●	
		表演藝術展演實務	●	●	●	●	●	●	
		舞蹈基礎實務	●	○	○	○	○	●	
		舞蹈編排實作	●	○	○	○	○	●	
		表演基礎實務	●	○	○	○	○	●	
		肢體與聲音創作實作	●	○	●	○	○	●	
校訂必修	專業科目	音樂概論	●	○	●	○		●	
		舞蹈概論	●	○	○	○		●	
		劇場概論與欣賞	●	●	●	○		●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	○	●	
		數位攝錄影實作	○	●	○	○	●	●	
		影音剪輯實作	○	○	●	○	●	●	
校訂選修	實習科目	數位平台行銷策略	●		○	○	○	●	
		化妝與造型	●	○			○	●	
		節目企劃與設計	○			●	●	●	
		流行舞蹈	●	○	○	○		●	
		專業錄音與工程	○	○	●		○	●	
		節目主持	○	○		○	○	●	
		混音與成音後製	○	○	●		○	●	
		流行音樂演唱技巧	○	●	●			●	
		流行音樂詞曲創作	○	●	●			●	
		飲料調製						●	
		當代舞蹈編創	●	○	○			●	
		網路直播實務	○	○	○	○	●	●	
		簡易車輛保養實習						●	

備註：

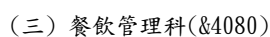
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

(一) 汽車科(&3030)



(二) 烘焙科(&5170)





人才培养方案制定流程图

该流程图详细描述了人才培养方案的制定、审批、实施和评估的全过程。流程从“人才培养方案制定”开始，经过“人才培养方案审批”，进入“人才培养方案实施”，最后进行“人才培养方案评估”。

主要环节和步骤：

- 人才培养方案制定：**
 - 需求调研：包括市场调研、企业调研、专家咨询、社会调研、国际调研。
 - 方案制定：包括专业设置、课程设置、教材选用、教学大纲、教学日历、教学大纲、教学日历、教学大纲、教学日历。
- 人才培养方案审批：**
 - 审批流程：包括专业审批、课程审批、教材审批、教学大纲审批、教学日历审批。
- 人才培养方案实施：**
 - 实施流程：包括专业实施、课程实施、教材实施、教学大纲实施、教学日历实施。
- 人才培养方案评估：**
 - 评估流程：包括专业评估、课程评估、教材评估、教学大纲评估、教学日历评估。

图例：

- 红色框：表示审批环节。
- 黄色框：表示制定环节。
- 蓝色框：表示实施环节。
- 绿色框：表示评估环节。
- 白色框：表示其他环节。

一、教學科目與學分(節)數表

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	一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
			閩南語文	2	1	1						
			客語文	0	(1)	(1)						
			原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)						
			閩東語文	0	(1)	(1)						

	臺灣手語	0	(1)	(1)					
數學領域	數學	8	4	4					C版
社會領域	歷史	4	2	2					
	公民與社會	2	1	1					
自然科學領域	物理	4	2	2					B版
	化學	2					1	1	B版
藝術領域	音樂	2	1	1					
	美術	2	1	1					
綜合活動領域	生涯規劃	2					2		
科技領域	資訊科技	2						2	
健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
	體育	12	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2					1	1	
小計		74	20	20	7	7	10	10	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				
	小計	12	3	3	2	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
實習科目	機械工作法及實習	4	4						
	機電製圖實習	4				4			
	引擎實習	4		4					
	底盤實習	4			4				
	電工電子實習	3			3				
	電系實習	3				3			
	車輛技能領域	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		
	小計	39	4	4	10	10	7	4	部定必修實習科目總計39學分
專業及實習科目合計		51	7	7	12	14	7	4	
部定必修合計		125	27	27	19	21	17	14	部定必修總計125學分

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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	專業科目 10學分 5.18%	汽車材料	2			2						
		機車原理	8	4	4							
		小計	10	4	4	2				校訂必修專業科目總計10學分		
	4學分 2.07%	專題實作	4					2	2			
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4學分		
校訂必修學分數合計			14	4	4	2		2	2	校訂必修總計14學分		
校訂選修	專業科目	汽車行銷	4					2	2			
		汽車專業英文	4					2	2			
		最低應選修學分數小計	8									
	實習科目	自動變速箱 實習	8					4	4			
		汽車儀表實習	3						3			
		汽車板金實習	8			4	4			同科單班 AE2選1		
		汽車美容實習	8			4	4			同科單班 AE2選1		
		柴油引擎實習	6			3	3			同科單班 AF2選1		
		銲接實習	6			3	3			同科單班 AF2選1		
		飲料調製	6			3	3			同校跨群 AM2選1		
		網路直播實務	6			3	3			同校跨群 AM2選1		
		水上產業交通工具保養及修護實習	8					4	4	同科單班 AN2選1		
		汽車塗裝實習	8					4	4	同科單班 AN2選1		
		最低應選修學分數小計	39									
		校訂選修學分數合計			47			10	10	12	15	多元選修開設28學分
		必選修學分數總計			186	31	31	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)			6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

表 6-1-2 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			
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	6	3	3					B版	
	社會領域	歷史	4	2	2						
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學領域	化學	4			2	2			B版	
		生物	2	1	1					A版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2						2		
	科技領域	資訊科技	2					2			
	部定必修	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2					1	1	
		小計		72	18	18	9	9	9	9	部定必修一般科目總計72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			120	23	23	19	19	18	18	部定必修總計120學分	

表 6-1-2 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 4學分 2.02%	數學	4			2	2			
		小計	4			2	2			校訂必修一般科目總計4學分
	專業科目 8學分 4.04%	色彩學原理	4	2	2					
		食品原料	4					2	2	
	小計	8	2	2			2	2	校訂必修專業科目總計8學分	
	實習科目 22學分 11.11%	中式麵食加工	6	3	3					
		專題實作	4					2	2	
		精緻點心製作	3						3	
		餅乾製作	3					3		
		點心製作與實習	6	3	3					
		小計	22	6	6			5	5	校訂必修實習科目總計22學分
	校訂必修學分數合計		34	8	8	2	2	7	7	校訂必修總計34學分
	校訂選修	實習科目	拉糖藝術製作	6					3	3
翻糖藝術製作			6					3	3	同科單班 AA2選1
巧克力製作			8			4	4			同科單班 AB2選1
地方特色產品實作			8			4	4			同科單班 AB2選1
和果子實習			6			3	3			同科單班 AC2選1
藝術蛋糕與西點製作			6			3	3			同科單班 AC2選1
和果子實習進階			6					3	3	同科單班 AE3選1
食品檢驗分析實習			6					3	3	同科單班 AE3選1
藝術蛋糕與西點製作進階			6					3	3	同科單班 AE3選1
飲料調製			6			3	3			同校跨群 AM3選1
網路直播實務			6			3	3			同校跨群 AM3選1
簡易車輛保養實習			6			3	3			同校跨群 AM3選1
最低應選修學分數小計			32							
校訂選修學分數合計		32			10	10	6	6	多元選修開設32學分	
必選修學分數總計		186	31	31	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)		6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-3 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	適性分組：第一、二、三學年	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年	
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	6	3	3					B版	
	社會領域	歷史	4	2	2						
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學領域	物理	2					1	1	A版	
		化學	2					1	1	B版	
	藝術領域	音樂	2	1	1						
		美術	2	1	1						
	綜合活動領域	生涯規劃	2						2		
	科技領域	資訊科技	2					2			
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2					1	1		
	小計		70	17	17	7	7	11	11	部定必修一般科目總計70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		118	27	27	19	19	13	13	部定必修總計118學分		

表 6-1-3 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		
校訂科目	一般科目	4學分 2.15%	數學	4			2	2			校訂必修一般科目總計4學分
			小計	4			2	2			
	實習科目	34學分 18.28%	台式小吃	6					3	3	校訂必修實習科目總計34學分
			台菜料理	8	4	4					
			專題實作	6					3	3	
			廣式料理	6			3	3			
			廣式點心	8					4	4	
			小計	34	4	4	3	3	10	10	
	校訂必修學分數合計			38	4	4	5	5	10	10	校訂必修總計38學分
	實習科目		中式麵食加工	8					4	4	同科單班 AG2選1 同科單班 AG2選1 同科單班 AH2選1 同科單班 AH2選1 同校跨群 AM2選1 同校跨群 AM2選1
			西式料理	8			4	4			
			異國料理	8			4	4			
			西式料理進階	8					4	4	
			異國料理進階	8					4	4	
			網路直播實務	6			3	3			
			簡易車輛保養實習	6			3	3			
			最低應選修學分數小計	30							
			校訂選修學分數合計			30			7	7	
必修學分數總計			186	31	31	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)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-4 藝術群表演藝術科 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	一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	適性分組：第一、二、三學年
			英語文	12	2	2	2	2	2	適性分組：第一、二、三學年
			閩南語文	2	1	1				
			客語文	0	(1)	(1)				
			原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)				
			閩東語文	0	(1)	(1)				
			臺灣手語	0	(1)	(1)				
	數學領域	數學	4	2	2				A版	
	社會領域	歷史	4	2	2					
		公民與社會	2	1	1					
	自然科學領域	物理	2					1	1	A版
		化學	2			1	1			B版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動領域	生涯規劃	2						2	
	科技領域	資訊科技	2					2		
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2					1	1	
	小計		68	16	16	8	8	10	10	部定必修一般科目總計68學分
	專業科目	藝術概論	4	2	2					
		藝術欣賞	4			2	2			
		藝術與科技	4			2	2			
小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	展演實務		6	3	3					
	表演藝術展演實務		12			3	3	3	3	
	舞蹈藝術技能領域	舞蹈基礎實務	4	2	2					
		舞蹈編排實作	4			2	2			
	表演藝術實務技能領域	表演基礎實務	4	2	2					
		肢體與聲音創作實作	4			2	2			
	小計		34	7	7	7	7	3	3	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		46	9	9	11	11	3	3		
部定必修合計		114	25	25	19	19	13	13	部定必修總計114學分	

表 6-1-4 藝術群表演藝術科 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	專業科目 12學分 6.52%	音樂概論	4	2	2						
		舞蹈概論	4	2	2						
		劇場概論與欣賞	4			2	2				
		小計	12	4	4	2	2			校訂必修專業科目總計12學分	
	實習科目 14學分 7.61%	專題實作	6					3	3		
		影音剪輯實作	4			2	2				
		數位攝錄影實作	4	2	2						
		小計	14	2	2	2	2	3	3	校訂必修實習科目總計14學分	
	校訂必修學分數合計		26	6	6	4	4	3	3	校訂必修總計26學分	
	校訂選修	實習科目	流行音樂詞曲創作	6					3	3	
			混音與成音後製	8					4	4	
			流行音樂演唱技巧	4			2	2			同科單班 A12選1
			數位平台行銷策略	4			2	2			同科單班 A12選1
			專業錄音與工程	6			3	3			同科單班 AJ2選1
當代舞蹈編創			6			3	3			同科單班 AJ2選1	
流行舞蹈			8					4	4	同科單班 AK2選1	
節目主持			8					4	4	同科單班 AK2選1	
化妝與造型			8					4	4	同科單班 AL2選1	
節目企劃與設計			8					4	4	同科單班 AL2選1	
飲料調製			6			3	3			同校跨群 AM3選1	
網路直播實務			6			3	3			同校跨群 AM3選1	
簡易車輛保養實習			6			3	3			同校跨群 AM3選1	
最低應選修學分數小計		46									
校訂選修學分數合計		46			8	8	15	15	多元選修開設32學分		
必選修學分數總計		186	31	31	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)		6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表 6-2-1 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

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	39.78 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		0	0 %		
	合 計				74	39.78 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	39	20.97 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	51	27.42 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %	
			選修		6	3.23 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
			選修		48	25.81 %	
		合 計		至少 80 學分	119	63.99 %	
		實習科目學分數		至少 45 學分	91	48.93 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件							
1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。							
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 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%)	72	38.71 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	
		選修			0	0 %	
	合 計					76	40.86 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	36	19.35 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.8 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		12	6.45 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	22	11.83 %	
			選修		32	17.2 %	
	合 計			至少 80 學分	122	65.58 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	90	48.38 %	
	應修習總學分數				180 - 192 學分	186 學分	

六學期團體活動時間(節數)合計		12 - 18 節	18 節
六學期彈性教學時間(節數)合計		6 - 12 節	6 節
上課總節數		210 節	210 節
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。		
	2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。		
	3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。		
備註：			
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。			
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。			
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。			

表 6-2-3 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%)	70	37.63 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %		
		選修		0	0 %		
	合 計				74	39.78 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	34	18.28 %	
			選修		30	16.13 %	
		合 計		至少 80 學分	112	60.22 %	
		實習科目學分數		至少 45 學分	98	52.69 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分	186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-4 藝術群表演藝術科 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	36.56 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修		0	0 %	
	合 計			68	36.56 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.45 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18.28 %	

		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	24.73 %	
校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.45 %		
		選修		0	0 %		
	實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.53 %		
		選修		44	23.66 %		
	合 計		至少 80 學分	116	62.37 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	92	49.47 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分		186 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節		
上課總節數			210 節		210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。						
	2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。						
3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。							
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。							
2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。							
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

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	學生自治活動	2	2	2	2	2	2	
4	週會或講座活動	12	12	12	12	12	12	
5	全校活動	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

私立培德高級工業家事職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 8 月 30 日課程發展委員會通過
中華民國 108 年 3 月 21 日課程發展委員會修正通過
中華民國 110 年 8 月 13 日課程發展委員會修正通過

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135673A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048255A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程綱要」
- (三) 教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」

二、目的

私立培德高級工業家事職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間實施規定(以下簡稱本實施規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則:

- (一) 本校彈性學習時間得以短期性授課或指導及學生自主學習等方式實施。
- (二) 各群科教學研究會,得依各群科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容:

- (一) 選手培訓:由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前三個月為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主管該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加四週,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (二) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學,其相關申請表件如附件 2-1 及 2-2。
- (三) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;並得由教師說實踐本校學生圖像所需內涵,開設相關活動(主題)之特色活動,其相關申請表件如附件 3。
- (四) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達 15 人以上;另選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施階段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習,應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多 5 人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內其相關專長之專任教師,擔任指導教師。

- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
 - (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、24 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度，提供學生自主學習建議。並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
 - (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容，自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。
- 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式
- (一) 選平培訓：採教師指定制；適選有意願及能力的同學，由教師填寫附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選平培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
 - (二) 補強性教學：

補期授課之教學活動；由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填寫附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
 - (三) 學校特色活動：採學生選讀制。
 - (四) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
 - (五) 第(二)(三)類彈性學習時間方式，其選讀係同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、本校彈性學習時間之成績授予方式
- 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- 八、彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。組期性授課或指導支給鐘點費。
- 九、本補充規定之實施檢核，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本實施規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件 1-1

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施申請表

選手培訓實施申請表					
指導教師姓名				指導競賽名稱	
競賽級別		☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級 ☐ 其他_____			
競賽日期				培訓期數/週數	
培訓學生資料		學號		姓名	
培訓規劃與內容					
序號	日期/節次	培訓內容			培訓地點
1					
2					
3					
承辦處室印章		教務處核章		校長檢査	

選手培訓實施延長申請表

校長植筆

附件 1-3

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

[illegible]

承辦處室姓章

牲務處核章

校長機章

附件 2-1

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
充實(增廣)教學活動實施申請表

授課教師姓名	學元名稱	學號	姓名
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請，表格若不夠使用，請自行增列。

承辦人員檢章

教務主任核章

附件 2-2

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
充實(增廣)教學活動實施規劃表

[illegible]

承辦人員檢章

教務主任 桂榮

附件 3

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖章	☐ 品格力 ☐ 專業力 ☐ 學習力 ☐ 行動力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 4-1

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計畫書

申請學生	班級	學號	姓名(請親自簽名)
資料			
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實驗 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名	父母或監護人簽名		
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

航務主任核章

附件 4-2

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生	班級	學號	姓名
資料			
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實驗 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員簽章

教務主任簽章

私立培德高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
資料				
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實驗 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：			
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教 師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成 本學期自主學習實施內容與進度。	☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	②
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			

	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員簽章

教務主任簽章

二、學生自主學習實施規範

尚未填寫

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

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	1	1	1	1	1	1	
烘焙科	1	1	1	1	1	1	
表演藝術科	1	1	1	1	1	1	
餐飲管理科	1	1	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		
第一學年	第一學期	選手培訓	1	12	汽車科 烘焙科 餐飲管理科		V			內聘	
		品味咖啡	1	6	全校各科			V		內聘	
		小資理財	1	6	全校各科			V		內聘	
		中國飲食文化	1	6	全校各科			V		內聘	
		說話藝術與口語表達能力	1	6	全校各科			V		內聘	
		茶藝文化	1	6	全校各科			V		內聘	
		創意花藝與園藝	1	6	全校各科			V		內聘	
		肢體律動	1	6	全校各科			V		內聘	
	第二學期	體育競賽活動(排球、籃球、桌球、大隊接力、趣味競賽)	1	6	全校各科				例行性	內聘	
		選手培訓	1	12	汽車科 烘焙科 餐飲管理科		V			內聘	
		品味咖啡	1	6	全校各科			V		內聘	
		小資理財	1	6	全校各科			V		內聘	
		中國飲食文化	1	6	全校各科			V		內聘	
		說話藝術與口語表達能力	1	6	全校各科			V		內聘	
		茶藝文化	1	6	全校各科			V		內聘	
		創意花藝與園藝	1	6	全校各科			V		內聘	
		肢體律動	1	6	全校各科			V		內聘	
		體育競賽活動(排球、籃球、桌球、大隊接力、趣味競賽)	1	6	全校各科				例行性	內聘	
第二學年	第一學期	選手培訓	1	12	汽車科 烘焙科 餐飲管理科		V			內聘	
		品味咖啡	1	6	全校各科			V		內聘	
		小資理財	1	6	全校各科			V		內聘	
		中國飲食文化	1	6	全校各科			V		內聘	
		溝通的藝術	1	6	全校各科			V		內聘	
		創意茶食	1	6	全校各科			V		內聘	
		說話藝術與口語表達能力	1	6	全校各科			V		內聘	
		茶藝文化	1	6	全校各科			V		內聘	
		健康飲食烹飪技巧	1	6	全校各科			V		內聘	
		創意花藝與園藝	1	6	全校各科			V		內聘	
		肢體律動	1	6	全校各科			V		內聘	
		飲品DIY	1	6	全校各科			V		內聘	
		體育競賽活動(排球、籃球、桌球、大隊接力、趣味競賽)	1	6	全校各科				例行性	內聘	
	第二學期	選手培訓	1	12	汽車科 烘焙科 餐飲管理科		V			內聘	
		品味咖啡	1	6	全校各科			V		內聘	
		小資理財	1	6	全校各科			V		內聘	
		中國飲食文化	1	6	全校各科			V		內聘	
		溝通的藝術	1	6	全校各科			V		內聘	
		創意茶食	1	6	全校各科			V		內聘	
		說話藝術與口語表達能力	1	6	全校各科			V		內聘	
		茶藝文化	1	6	全校各科			V		內聘	

第三學年		健康飲食烹飪技巧	1	6	全校各科			V			內聘	
		創意花藝與園藝	1	6	全校各科			V			內聘	
		肢體律動	1	6	全校各科			V			內聘	
		飲品DIY	1	6	全校各科			V			內聘	
		體育競賽活動(排球、籃球、桌球、大隊接力、趣味競賽)	1	6	全校各科					例行性	內聘	
	第一學期	品味咖啡	1	6	全校各科			V			內聘	
		小資理財	1	6	全校各科			V			內聘	
		中國飲食文化	1	6	全校各科			V			內聘	
		溝通的藝術	1	6	全校各科			V			內聘	
		創意茶食	1	6	全校各科			V			內聘	
		說話藝術與口語表達能力	1	6	全校各科			V			內聘	
		茶藝文化	1	6	全校各科			V			內聘	
		健康飲食烹飪技巧	1	6	全校各科			V			內聘	
		創意花藝與園藝	1	6	全校各科			V			內聘	
		肢體律動	1	6	全校各科			V			內聘	
		飲品DIY	1	6	全校各科			V			內聘	
		體育競賽活動(排球、籃球、桌球、大隊接力、趣味競賽)	1	6	全校各科					例行性	內聘	
	第二學期	品味咖啡	1	6	全校各科			V			內聘	
		小資理財	1	6	全校各科			V			內聘	
		中國飲食文化	1	6	全校各科			V			內聘	
		溝通的藝術	1	6	全校各科			V			內聘	
		創意茶食	1	6	全校各科			V			內聘	
		說話藝術與口語表達能力	1	6	全校各科			V			內聘	
		茶藝文化	1	6	全校各科			V			內聘	
		健康飲食烹飪技巧	1	6	全校各科			V			內聘	
		創意花藝與園藝	1	6	全校各科			V			內聘	
		肢體律動	1	6	全校各科			V			內聘	
		飲品DIY	1	6	全校各科			V			內聘	
		體育競賽活動(排球、籃球、桌球、大隊接力、趣味競賽)	1	6	全校各科					例行性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	汽車專業英文	汽車科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	汽車行銷	汽車科	0	0	0	0	2	2
3.	實習	流行音樂詞曲創作	表演藝術科	0	0	0	0	3	3
4.	實習	自動變速箱實習	汽車科	0	0	0	0	4	4
5.	實習	汽車儀表實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
6.	實習	混音與成音後製	表演藝術科	0	0	0	0	4	4
7.	實習	中式麵食加工	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4

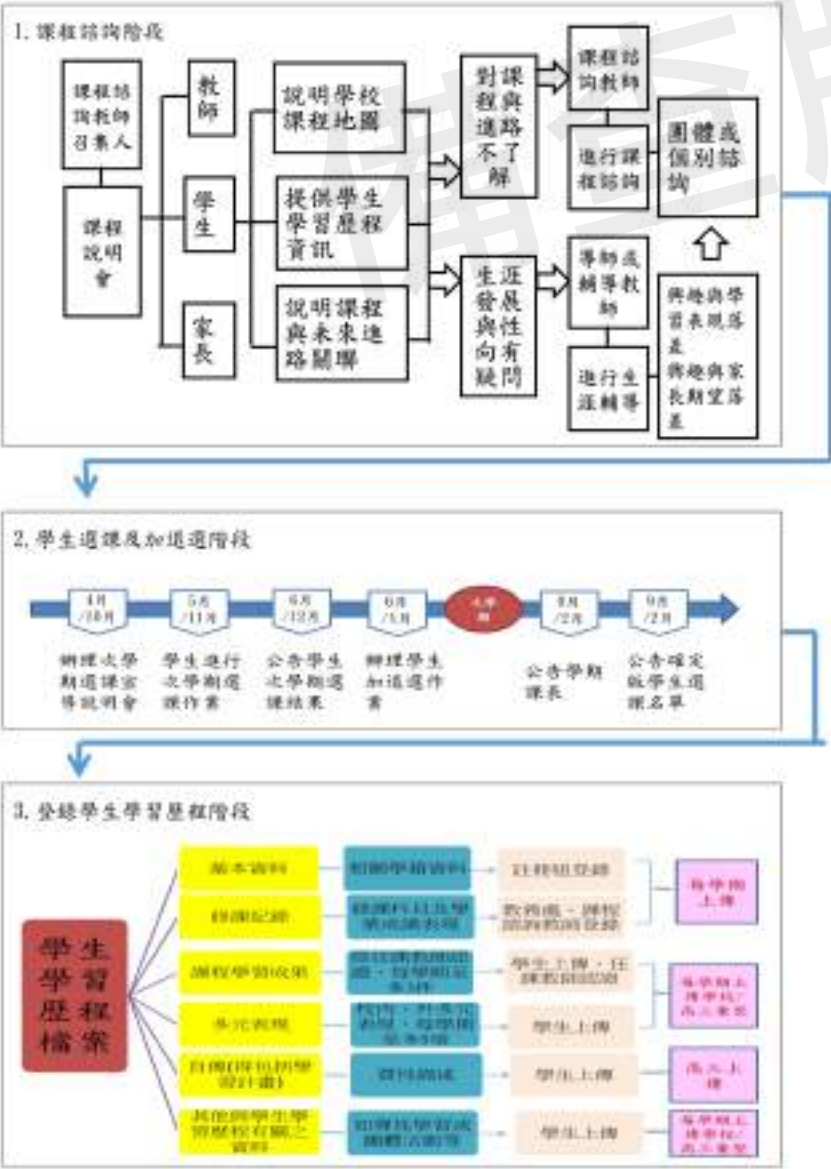
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

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	拉糖藝術製作	烘焙科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	翻糖藝術製作	烘焙科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	地方特色產品實作	烘焙科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AB2選1
4.	實習	巧克力製作	烘焙科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AB2選1
5.	實習	藝術蛋糕與西點製作	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AC2選1
6.	實習	和果子實習	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AC2選1
7.	實習	食品檢驗分析實習	烘焙科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE3選1
8.	實習	汽車板金實習	汽車科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AE2選1
9.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AE2選1
10.	實習	和果子實習進階	烘焙科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE3選1
11.	實習	藝術蛋糕與西點製作 進階	烘焙科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE3選1
12.	實習	柴油引擎實習	汽車科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AF2選1
13.	實習	銲接實習	汽車科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AF2選1
14.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AG2選1
15.	實習	西式料理	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AG2選1
16.	實習	異國料理進階	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AH2選1
17.	實習	西式料理進階	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AH2選1
18.	實習	流行音樂演唱技巧	表演藝術科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AI2選1
19.	實習	數位平台行銷策略	表演藝術科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AI2選1
20.	實習	當代舞蹈編創	表演藝術科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AJ2選1
21.	實習	專業錄音與工程	表演藝術科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AJ2選1
22.	實習	流行舞蹈	表演藝術科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AK2選1
23.	實習	節目主持	表演藝術科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AK2選1
24.	實習	節目企劃與設計	表演藝術科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AL2選1
25.	實習	化妝與造型	表演藝術科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AL2選1
26.	實習	飲料調製	汽車科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM2選1
			烘焙科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM3選1
			表演藝術科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM3選1
27.	實習	網路直播實務	汽車科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM2選1
			烘焙科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM3選1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM2選1
			表演藝術科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM3選1
28.	實習	簡易車輛保養實習	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM3選1
			餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM2選1
			表演藝術科	0	0	3	3	0	0	同校跨群	AM3選1
29.	實習	汽車塗裝實習	汽車科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AN2選1
30.	實習	水上產業交通工具保 養及修護實習	汽車科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AN2選1

二、選課輔導流程規劃
(一)流程圖(含選課輔導及流程)

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	8月下旬(上學期)	新生選課宣導	新生始業輔導科主任時間，進行相關說明與輔導。
2	11月中旬(上學期) / 4月中旬(下學期)	辦理次學期選課宣導	1. 於班會時入班宣導。 2. 各群科學生分組，由科主任在不同場地向學生宣導選課內容。
3	12月(上學期) / 5月(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級。 2. 規劃1.2-1.5倍選修課程。 3. 選課諮詢輔導
4	1月(上學期) / 6月(下學期)	加、退選	1. 辦理學生加、退選 2. 重新整理及統計選課結果

5	9月(上學期)/ 2月 (下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課。
6	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討。

三、選課輔導措施

供本區
備查版

選課輔導措施

- (一) 基隆市培德高級工業家事職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第 1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校選課輔導措施。
- (二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導,執行選課之流程規劃及後續學生學習成果,歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。
- (三) 本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫,實施學生性向興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:
 1. 完備學生課程諮詢程序。
 2. 規劃學生選課相關規範。
 3. 登載學生學習歷程檔案。
 4. 定期檢討選課輔導措施。
- (四) 前點各項實施方式之執行內容如下:
 1. 完備學生課程諮詢程序:
 - (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
 - (2) 設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3) 編撰本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - (4) 辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - (5) 選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (6) 協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。
 2. 規劃學生選課相關規範:
 - (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
 - (2) 辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式,加退選課程實施方式及各項作業期程。
 3. 登載學生學習歷程檔案:
 - (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則,其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:
 - A. 學生訓練:每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B. 教師研習:每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C. 家長說明:每學期得結合學校親職活動,辦理一次檔案建置與使用之說明。
 4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業,由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成相關登載與檢核作業。
- (五) 定期檢討選課輔導措施:
 檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

拾、學校課程評鑑

111學年度學校課程評鑑計畫

111學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

基隆市培德高級工業家事職業學校課程評鑑實施計畫

108 年 10 月 23 日課程發展委員會通過
110 年 08 月 13 日課程發展委員會修正通過

壹、依據

- 一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。
- 四、教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

貳、目的

- 一、作為教師進行教學省思的參據，激勵教師專業成長，以創新教學模式、策略，強化課程與教學品質。
- 二、檢視學生學習成效，蒐集並分析學生學習的相關資料，以逐步調整學校課程規劃，達成十二年國教課綱「成就每一個孩子」的願景。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織包括：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、各科/領域教學研究會、課程諮詢教師、教師。
- 二、評鑑組織成員及職掌

組織成員	分工職掌
教師	1. 參與公開觀課、授課及議課。 2. 參與教師專業社群。 3. 指導學生填寫教學回饋問卷。 4. 針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學省思。
各科/領域教學研究會 課程諮詢教師	1. 協助檢視與討論學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）。 2. 進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師專業社群之運作及協助進行教師公開授課等事宜。
課程評鑑小組	1. 校長自課程發展委員會成員，聘請 7 人組成課程自我評鑑小組。 2. 課程評鑑小組得邀請產業專家及學者專家參與課程評鑑工作。 3. 依據教學研究會評鑑資料提出課程發展與規劃建議。
課程發展委員會	依據課程評鑑小組之評鑑結果，進行討論並完成課程評鑑報告。

肆、評鑑時程及規劃

課程評鑑時程表		
時程	評鑑流程	說明
8 月	成立評鑑小組	由校長自課發會委員，時請7人組成課程評鑑小組。
9 月	訂定評鑑計畫草案	1. 訂定學校課程評鑑計畫草案 2. 擬定課程評鑑實施內容之檢核工具及規準。
10-11 月	課程發展委員會通過課程評鑑計畫	召開課程發展委員會。
11-5 月	進行評鑑	課程評鑑小組依計畫進行評鑑
6-7 月	1. 提出評鑑結果 2. 完成課程評鑑報告	1. 課程評鑑小組召開評鑑檢討會議，提出評鑑結果。 2. 課發會依據評鑑結果擬具建議及改進方案，完成課程評鑑報告。並列入學校課程計畫。
8-11 月	1. 調整學校課程計畫 2. 後續規劃及改善	運用評鑑結果進行改善

伍、評鑑內容及說明

一、評鑑內容

- (一)課程規劃：學校就課程計畫之項目，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、成效及多元表現成果。

二、評鑑重點

(一)課程規劃檢視重點

1. 課程發展歷程過程是否完備。
2. 課程版，橫向架構關聯是否合理。
3. 課程實施成果是否符合預設目標。

(二)教學實施檢視重點

1. 教師參與社群運作情形。
2. 共同備課、觀課、議課實施情形。
3. 師生教學回饋實施情形。

(三)學生學習檢視重點

1. 學習過程與成果是否符合學習表現規畫。
2. 學習過程與成果是否實踐科教育目標。
3. 學習過程與成果是否達到優化適性發展。

陸、評鑑結果之運用

- 一、由課程評鑑小組召開會議，依評鑑規準表做綜合評鑑結果分析，並據以調整課程計畫。
 - 二、改善課程實施條件及整體教學環境，落實校園環境整體發展。
 - 三、安排增廣、補強教學或學生學習輔導，提升學生有效學習，落實學生適性發展。
 - 四、激勵教師進行課程檢討及教學創新，發揮教師專業自主精神。
 - 五、檢討與改進教學教法，回饋教師專業成長規劃。
 - 六、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。
- 柒、本計畫經課程發展委員會通過後實施，修正時亦同。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 基隆市私立培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	音樂概論		
	英文名稱	Introduction to Music		
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、學習力、行動力			
適用科別	表演藝術科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 具備音樂創造活動之概念 2. 瞭解音樂的發展與相關之歷史背景 3. 具備音樂作品的演出欣賞與評論之觀念 4. 瞭解音樂之社會功能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、台灣流行音樂(一)		1. 流行音樂概論 2. 台灣流行音樂簡史	8	
二、台灣流行音樂(二)		1. 台灣流行音樂家介紹 2. 音樂類型與器樂介紹	8	
三、台灣流行音樂(三)		1. 台灣流行音樂賞析	6	
四、西洋古典音樂(一)		1. 西洋古典音樂簡史 2. 西洋古典音樂家介紹	6	
五、西洋古典音樂(二)		1. 西洋古典音樂類型與器樂介紹 2. 西洋古典音樂賞析	8	
六、現代音樂與前衛音樂(一)		1. 概論：現代音樂與前衛音樂 2. 音樂家介紹	9	
七、現代音樂與前衛音樂(二)		1. 現代音樂賞析 2. 前衛音樂賞析	9	
八、電影配樂與流行音樂(一)		1. 概論：電影配樂與流行音樂 2. 音樂家介紹	9	
九、電影配樂與流行音樂(二)		1. 電影配樂賞析 2. 流行音樂賞析	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法			
教學資源	選用合適之教科書或自編教材，並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。			
教學注意事項	1. 為建立對音樂的初步認知及了解並培養敏銳的音感，從基本樂理概念中 進而學習音樂韻律旋律之美，能沉浸於音樂的優雅旋律中並提升自我文化修養。 2. 教材份量須配合單元節數與學生負擔，並兼顧知識、技能與情意，內容 應生動、活潑、趣味、多元以增進學習效果。 3. 設置音樂教室基本設備與影視音響設備等。(1)利用社會資源。(2)音樂相關圖書。			

表 11-2-2-2基隆市私立培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	食品原料			
	英文名稱	Foodstuff			
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	專業力、學習力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解基本食品原料、加工貯藏法及應用。 2.瞭解加工機具品質管制進而自動化生產				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)序論		1. 食品原料的分類 2. 食物與健康		4	
(二)食品原料的貯存		1. 新鮮食品原料的鑑別 2. 食品原料貯存的方法		8	
(三)烘焙食品原料-1		1. 醣類 2. 蛋白質		6	
(四)烘焙食品原料-2		3. 脂肪 4. 維生素		6	
(五)烘焙食品原料-3		5. 礦物質 6. 小麥與麵粉		6	
(六)烘焙食品原料-4		7. 糖 8. 酵母		6	
(七)烘焙食品原料-5		9. 蛋 10. 油脂		6	
(八)烘焙食品原料-6		11. 乳化劑 12. 乳製品		6	
(九)烘焙食品原料-7		13. 膨大劑 14. 香料		6	
(十)烘焙食品原料-8		15. 色素 16. 可可粉及巧克力		6	
(十一)烘焙食品原料-9		17. 水果蜜餞及乾果 18. 椰子粉		6	
(十二)烘焙食品原料-10		19. 膠凍原料 20. 堅果類		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	問答討論、作業與紙筆測驗				
教學資源	選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。				
教學注意事項	1.教學方法：教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 2.教學評量：要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 3.教學資源：(1)教科書、報章雜誌、相關分析化學及其著作。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。(3)與本科目有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 4.其他教學相關事項：指導學生閱讀專業書刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

表 11-2-2-3基隆市私立培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	機車原理			
	英文名稱	Theory in Motorcycle			
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	專業力、學習力				
適用科別	汽車科				
	8				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、 使學生了解機車之發展與演進 二、 使學生了解機車之機構與各部功能 三、 使學生了解機車各系統與原理 四、 使學生了解機車之設計與組裝				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
機車之發展與運用		1. 機車發展簡史 2. 認識機車 3. 車架與坐墊		16	
機車之運動生理		1. 機車性能的基礎知識 2. 引擎的基礎知識		16	
車輪與車軸		1. 輪胎的功用與構造		16	
發動機構造原理		1. 汽油噴射系統 2. 排氣系統 3. 進氣系統 4. 點火系統		16	
車架與懸吊		1. 懸吊系統		16	
變速與傳動		1. 傳動系統		16	
煞車系統		1. 煞車系統		16	
電器系統		1. 充電系統 2. 起動系統 3. 儀表燈光		16	
維修與保養		1. 潤滑系統 2. 引擎冷卻系統		16	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	討論、作業、紙筆測驗				
教學資源	選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。				
教學注意事項	一、第一學年，8學分。 二、本科以在教室由老師上課講解為主。 三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-2-4基隆市私立培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	汽車材料			
	英文名稱	AutomotiveMaterials			
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	專業力、學習力				
適用科別	汽車科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識金屬及非金屬汽車材料之特性。 二、認識汽車零件所使用之適當材料。 三、熟悉各種汽車材料規格及使用注意事項。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第1章 概說		1 材料對汽車工業發展之重要 2 汽車材料之分類 3 鐵類金屬材料 4 銅之分類 5 銅之熱處理 6 鑄 鐵 7 合金鋼 8 非鐵類金屬材料 9 鋼及銅合金 10 金屬材料之性質 11 火花試驗 12 鋼鐵材料之編號識別		3	
汽車引擎材料		1 汽缸體(Cylinder Block) 2 汽缸蓋(Cylinder Head) 3 汽缸套(Cylinder Sleeve) 4 汽門機構(Valve mechanism) 5 曲軸(Crank shaft)及飛輪(Flywheel) 6 活塞(Piston)及活塞環(Piston Ring) 7 連桿(Connecting Rod)及活塞銷 (Piston Pin) 8 凸輪軸(Camshaft) 9 曲軸箱(Crankcase) 10 軸承(Bearing)		3	
引擎附件材料		1 化油器(Carburetor) 2 汽油泵(Gasoline Pump) 3 調溫器(Thermostator) 4 水箱(Radiator) 5 散熱器蓋(Radiator Cap) 6 水泵(Water Pump) 7 風扇(Fan)、風扇罩(Fan shroud)及皮帶(Belt) 8 空氣濾清器(Air Cleaner) 9 汽油箱(Gasoline Tank) 10 消音器(Muffler) 11 感測器(Sensor) 12 觸媒轉化器(Catalytic Converter) 13 柴油引擎排汽微粒消除裝置(DPD) 14 R134a冷媒空調系統		3	
汽車底盤材料		1 車架(Frame) 2 底盤彈簧(Bassic Spring) 3 齒輪(Gear) 4 軸(Shaft) 5 煞車系統(Brake System) 6 轉向系統(Steering System) 7 車輪		3	
汽車電器材料		1 電瓶(Battery) 2 電線(Wire) 3 電樞磁極(Armature magnetism) 4 起動馬達(Starting Motor) 5 交流發電機(Alternator) 6 電磁鐵芯配線的各種規格		3	
汽車車身材料		1 金屬車身材料(Boly Materials) 2 塑膠與FRP製品 3 玻璃及其製品		3	
各種油料		1 石油之成分 2 石油之種類 3 石油之精煉方法 4 燃料油之精煉、種類及用途 5 車用汽油 6 柴油(Diesel Oil) 7 車用液化石油氣 8 自動變速箱油(Automatic transmission Fluid) 9 煞車油(Brake Fluid)		5	
汽車塗裝		1 汽車塗料演進史 2 汽車塗裝之設備及用品 3 塗料		5	

	4 汽車烤漆流程及注意事項之內容 5 汽車塗料的種類 6 稀釋液的正确使用 7 調 色 8 臘(WAX)		
各種墊床材料	1 石棉(Abestos) 2 軟木(Cork) 3 軟金屬(Soft Metal) 4 紙類(Paper) 5 橡膠(Rubber) 6 電木(Bakelite)	5	
汽車零件儲存與管理	1 汽車零件管理的目的與功能 2 零件分類與編號 3 庫存方法 4 採購(Place Order) 5 盤點(Physical Inventory) 6 搬 運 7 零件架之設置	3	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	以試卷評量，期中考30%，期末考30%，平時成績40%		
教學資源	出版社符合教育部審核通過課本		
教學注意事項	一、第二學年，上學期2學分。 二、本科以在教室由老師上課講解為主。 三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-2-5基隆市私立培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	舞蹈概論			
	英文名稱	d a n c e			
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—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、學習力				
適用科別	表演藝術科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	舞蹈專業理論與專業實務能力				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
何謂舞蹈		八大藝術舞蹈為之一		4	
舞蹈的功能		以身體為語言作「心智交流」現象之人體的運動表達藝術		4	
舞蹈的起源		各種類舞蹈起源及發展		4	
舞蹈的特徵		根據舞蹈的功能、用途，可分「實用舞蹈」（自娛）與「表演舞蹈」（娛人）兩大類		4	
舞蹈的種類		舞蹈種類介紹		4	
東方舞蹈		東方舞蹈種類及歷史		4	
西方舞蹈		西方舞蹈種類及歷史		4	
民族舞的認識		民族舞的起源及介紹		4	
現代舞的認識		現代舞的起源及介紹		4	
芭蕾舞的認識		芭蕾舞的起源及介紹		4	
爵士舞的認識		爵士舞的起源及介紹		4	
認識流行舞蹈		流行舞蹈的種類		4	
嘻哈文化的認識		嘻哈文化的起源及發展		4	
機械舞的認識		POPPING特定舞蹈動作及風格介紹		4	
鎖舞的認識		LOCKING特定動作及舞蹈風格介紹		4	
霹靂舞的認識		BREAKING特定動作及舞蹈風格介紹		4	
舞蹈音樂		東西方舞蹈音樂搜尋及認識		4	
舞蹈欣賞		認識舞蹈名人及團體		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	學習態度：依據平時教學及分組活動表現評定 舞蹈知識：以筆試及口試方式評定				
教學資源	網路影片及書刊（舞蹈概論－李天民、余國芳著）				
教學注意事項	1 教師可依該班上課反映及吸收情況斟酌補充或刪減上課內容 2 作業為本科目重要評量依據，請按時繳交				

表 11-2-2-6基隆市私立培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	色彩學原理			
	英文名稱	Chromatics			
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	學習力、行動力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	在協助學生瞭解色彩學之基礎知識、培養色彩觀察的敏銳度及鑑賞能力，期能有效掌握色彩特性，提高用色能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識色彩		1. 何謂色彩 2. 色彩與生活 3. 色彩的本質 a. 光與色彩 b. 物體色 c. 色彩與原料 d. 色彩與視覺機能 e. 色彩與心理		4	
(二)自然與色彩		色彩觀察 1. 環境空間色彩 2. 生態色彩 3. 情境色彩		4	
(三)色彩體系-1		1. 色彩三要素 2. 色立體之基本結構		6	
(四)色彩體系-2		1. 常用的色彩體系 2. 色票、演色表簡介		6	
(五)色彩混合與原色		1. 色光混合 a. 光的分解與光譜 b. 色光三原色/加法混合 c. 並置混合 d. 旋轉混合 2. 色料混合--色料三原色/減法混合		4	
(六)色彩對比-1		1. 色相對比 2. 明度對比 3. 彩度對比		6	
(七)色彩對比-2		1. 補色對比 2. 面積對比 3. 同時對比 4. 繼續對比		6	
(八)色彩感覺-1		1. 色彩之心理感覺 a. 前進色與後退色 b. 膨脹色與收縮色 c. 色彩之冷暖感覺 d. 色彩之輕重感覺 2. 色彩的明視度與注目性		6	
(九)色彩感覺-2		1. 色彩嗜好與色彩聯想 2. 色彩的共感覺 3. 色彩的感情效果與色彩意象		6	
(十)配色與調和-1		1. 配色與調和之原理 2. 配色之基本類型 a. 以色相為主之配色 b. 以明度為主之配色 c. 以彩度為主之配色 d. 以色調為主之配色		8	
(十一)配色與調和-2		1. 配色原則探討 2. 配色實例介紹欣賞		8	
(十二)色彩之應用		1. 色彩應用之範疇 2. 設計的色彩計畫 3. 色彩計畫實例介紹		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	討論、作業、紙筆測驗及成品展示				
教學資源	選用部定教科書或坊間相關參考書籍				
教學注意事項	1.教學方法:教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 2.教學評量:要求學生了解本科知識外，並評量學生之應用能力。 3.教學資源:(1)教科書、報章雜誌。(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、光碟等多媒體教材。 4.其他教學相關事項:指導學生閱讀專刊，並利用社會資源增廣學習領域。				

表 11-2-2-7基隆市私立培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	劇場概論與欣賞			
	英文名稱	Theater Practice			
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	專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	教學目標 1.瞭解中西戲劇藝術形式及劇場。 2.瞭解中西戲劇與劇場之起源與歷史演變，並認識史上重要之劇作家及其作品。 3.具備戲劇與劇場基本知能，啟發閱讀、欣賞、演出及劇本習作等能力。 4.瞭解劇場舞台的型式與演出的關係。 5.瞭解舞台演出的流程。 6.瞭解服裝、佈景、燈光、音效、化妝、舞監及行政等的工作性質。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、 概論		1.表演入門 2.劇場定義		2	
二、劇場的演變(一)		1.台灣劇場史 2.中國劇場史		8	
三、劇場的演變(二)		1.東洋劇場史 2.西洋劇場史		8	
四、劇本導讀與賞析(一)		1.閱讀劇本的方法與導讀 2.劇本分析與劇場藝術的關係		9	
五、劇本導讀與賞析(二)		劇本賞析		9	
六、劇場實務(一)		1.劇場舞台的型式 2.舞台型式與演出的關係		6	
七、劇場實務(二)		1.基礎佈景設計及技術 2.音效設計及技術		6	
八、劇場實務(三)		1.燈光設計及技術 2.基礎服裝設計及技術		8	
九、劇場實務(四)		1.化妝設計及技術 2.舞台監督及、劇場行政的工作性質		8	
十、劇場實務(五)		1.幕前及幕後演出實務 2.劇場實務總結		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	分組討論、作業、紙筆測驗				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1.授課與現場觀摩學習活動配合。 2.學生須先對劇場各項技術部門知識有初步的認識。 3.教材內容注重參觀紀錄、執行工作程序、實際企劃與執行。				

表 11-2-2-8基隆市私立培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	汽車專業英文		
	英文名稱	EnglishforAutomotive		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、加強各行業實務英語之實習。 二、培養閱讀工業界常用英文文件之能力。 三、培養撰寫處理簡易英文工業技術資料之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
IntroductiontotheAutomobile		汽車簡介	6	
FundamentalandTypeoftheEngine		引擎基本原理與型式	6	
ComponentsoftheEngine		引擎的組件	5	
GasolineInjectionSystem		汽油噴射系統	5	
LubricatingSystem		潤滑系統	5	
CoolingSystem		冷卻系統	5	
AutomotiveEmissionControlSystem		汽車廢氣控制系統	5	
EnginePerformances		引擎性能	5	
DriveLines		驅動系統	5	
ClutchandManualTransmission		離合器與手排變速箱	5	
Automatic-TransmissionandDifferentials		自動變速箱與差速器	5	
BrakeSystem		煞車系統	4	
SteeringSystem		轉向系統	4	
SuspensionSystem		懸吊系統	4	
WheelsandTires		車輪與車胎	3	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	討論、作業、紙筆測驗			
教學資源	選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。			
教學注意事項	一、第三學年，下學期3學分。 二、本科以在教室由老師上課講解為主。 三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-9基隆市私立培德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車行銷			
	英文名稱	AutomotiveSales			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	汽車科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解行銷基本原理進而建立行銷基本觀念及能力。 二、培養學生基本服務觀念，建立正確的服務態度。 三、配合多元化就業環境，培養學生汽車服務廠基本經營管理概念。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
管理學概論		1管理的意義 2管理的目標與功能 3管理在現代化企業發展中之貢獻		9	
行銷管理概論		1概論 2行銷管理的定義與行銷觀念 3行銷管理基本理論		9	
競爭環境分析		1競爭者分析 2競爭環境分析 3消費者需求分析		9	
消費者行為與決策過程		1消費者行為的內在因素 2消費者行為的外在因素 3消費者購買產品的決策過程		9	
消費者區隔與產品定位		1消費者區隔 2產品定位		9	
行銷組合		1產品策略 2定價策略 3通路策略 4推廣策略		9	
服務業概論		1服務業概說 2服務業的意義與範圍 3服務的品質		9	
汽車服務廠管理實務		1服務廠管理 2實施受理完成檢查制度 3定保顧管行銷 4保險到期管理 5零件系統管理		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	討論、作業、紙筆測驗				
教學資源	選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。				
教學注意事項	一、本科目安排於三年級下學期2學分。 二、本科目以在教室由老師上課講解為主。 三、除教科書外，善用實例示範講解與教學參觀，以加強學習效果。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1基隆市私立培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	Research Project			
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、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解專題製作的方法。 2.能經由專題實作呈現學習成效。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論		1.專題實作介紹 2.專題實作成效		6	
訂定專題製作題目(一)		1.分組討論 2.主題試探		6	
訂定專題製作題目(二)		1.作品觀摩、發想 2.討論及可行性分析、		6	
擬定專題計畫書		1.組員溝通訂定專題名稱 2組員工作分配		9	
系統規畫及實作(一)		1.研究動機與目的及研究方法討論 2.資料的蒐集方法		9	
系統規畫及實作(二)		1.文獻蒐集 2.材料準備		9	
系統規畫及實作(三)		1.問卷設計 2.實地訪談		9	
撰寫專題文件(一)		研究結果與分析		9	
撰寫專題文件(二)		編寫專題報告		9	
專題成果發表與分享(一)		分組專題簡報		9	
專題成果發表與分享(二)		小組互評		9	
專題成果發表與分享(三)		個人自評		9	
專題成果發表與分享(四)		綜合檢討		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	分組討論、實作、成果展示				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1.成品照相。 2.需製作專題報告。 3.佈置成品展示。				

表 11-2-3-2基隆市私立培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	Reserch Project			
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、學習力、行動力				
適用科別	烘焙科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解專題製作的方法。 2.能專題實作呈現學習成效。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程		4	
(二)訂定專題製作題目		1. 分組討論 2. 訂定主題		8	
(三)資料蒐集		1. 蒐集管道 2. 搜尋技巧		8	
(四)計畫書的擬定		1. 專題計畫書架構 2. 撰寫專題計畫架構 3. 專題製作基本資料 4. 團隊成員個人資料 5. 設備清單 6. 材料清單 7. 專題製作背景及目的 8. 專題製作方法、步驟與進度 9. 預期成果		8	
(五)專題製作歷程-1		1. 研究方法 2. 進度掌握 a. 教師的進度規劃 b. 學生的進度掌握 c. 教師的進度追蹤		8	
(六)專題製作歷程-2		1. 專題實施注意事項 2. 專題歷程檔案 a. 歷程檔案概述 b. 歷程檔案的管理		8	
(七)專題製作報告格式		專題製作格式說明		4	
(八)撰寫專題報告-1		1. 封面/標題頁 2. 中/英文摘要 3. 目錄(含圖/表目錄)		8	
(九)撰寫專題報告-2		1. 前言(概論/緒論) 2. 理論探討 3. 專題設計 4. 專題成果(模擬或實驗成果) 5. 結論與建議 6. 參考文獻 7. 附 錄		8	
(十)專題評量與發表		1. 專題評量 a. 專題評量與實作評量 b. 專題評量方法 2. 專題延伸		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	分組討論、實作、成果展示				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1. 成品照相。 2. 需製作專題報告。 3. 佈置成品展示。				

表 11-2-3-3基隆市私立培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	Reserch Project			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、學習力、行動力				
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)	1.瞭解專題製作的方法。 2.能呈現專題實作的學習成效。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 專題意義 2. 專題課程目標 3. 專題課程實施與計畫		9	
(二)專題製作設計與主題		1. 選擇題目的重要性 2. 主題選擇參考方向 3. 主題訂定		9	
(三)專題製作大綱(1)		1. 小組選擇 2. 小組成員選定 3. 主題構思		9	
(四)專題製作大綱(2)		1. 專題大綱擬定 2. 預定時間進度表 3. 計劃書基本架構		9	
(五)專題製作大綱(3)		1. 計劃書封面 2. 組員介紹與工作分配 3. 研究動機、目的		9	
(六)文獻探討(1)		1. 資料收集與彙整 2. 校內資源與公共資源使用 3. 網路搜尋		9	
(七)研究方法(1)		1. 調查研究法 2. 個案研究法 3. 觀察研究法		9	
(八)研究方法(2)		1. 相關研究法 2. 其他研究法		9	
(九)專題製作的進行		1. 事先規劃 2. 指導老師面談		9	
(十)專題製作書面報告(1)		1. 格式說明 2. 字型與邊界設定 3. 封面呈現		9	
(十一)專題製作書面報告(1)		1. 撰寫專題製作內容 2. 緒論、文獻探討 3. 研究方法、研究結果 4. 結論與建議		9	
(十二)專題完成分享		1. 各組針對專題內容介紹 2. 專題研究課程心得交流		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	分組討論、實作、成果展示。				
教學資源	市售教材、配合自編教材。				
教學注意事項	1. 成品照相。 2. 需製作專題報告。 3. 佈置成品展示。				

表 11-2-3-4基隆市私立培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	Reserch Project			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、學習力、行動力				
適用科別	汽車科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解專題製作的方法。 2. 能呈現專題實作的學習成效。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 專題意義 2. 專題課程目標 3. 專題課程實施與計畫		6	
(二)專題製作設計與主題		1. 選擇題目的重要性 2. 主題選擇參考方向 3. 主題訂定		6	
(三)專題製作大綱(1)		1. 小組選擇 2. 小組成員選定 3. 主題構思		6	
(四)專題製作大綱(2)		1. 專題大綱擬定 2. 預定時間進度表 3. 計劃書基本架構		6	
(五)專題製作大綱(3)		1. 計劃書封面 2. 組員介紹與工作分配 3. 研究動機、目的		6	
(六)文獻探討(1)		1. 資料收集與彙整 2. 校內資源與公共資源使用 3. 網路搜尋		6	
(七)研究方法(1)		1. 調查研究法 2. 個案研究法 3. 觀察研究法		6	
(八)研究方法(2)		1. 相關研究法 2. 其他研究法		6	
(九)專題製作的進行		1. 事先規劃 2. 指導老師面談		6	
(十)專題製作書面報告(1)		1. 格式說明 2. 字型與邊界設定 3. 封面呈現		6	
(十一)專題製作書面報告(1)		1. 撰寫專題製作內容 2. 緒論、文獻探討 3. 研究方法、研究結果 4. 結論與建議		6	
(十二)專題完成分享		1. 各組針對專題內容介紹 2. 專題研究課程心得交流		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	分組討論、實作、成果展示。				
教學資源	市售教材、配合自編教材。				
教學注意事項	1. 成品照相。 2. 需製作專題報告。 3. 佈置成品展示。				

表 11-2-3-5基隆市私立培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		
	英文名稱	Make Biscuit		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、行動力			
適用科別	烘焙科			
	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. 了解餅乾製作流程。 2. 運用糖霜變化，完成手繪餅乾。 3. 配合養生及食安訴求，讓大家在自行製作出美味健康又美麗的餅乾。 4. 激發創造力及培養對美的欣賞力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 餅乾分類 2. 餅乾材料	6	
(二)餅乾製作-軟性小西餅		1. 餅乾特性說明及計算 2. 使用工具介紹 3. 奶油貓舌小西餅製作 4. 葡萄乾燕麥紅糖小西餅製作	8	
(三)餅乾製作-硬性小西餅		1. 餅乾特性說明及計算 2. 使用工具介紹 3. 瑪莉牛奶餅乾製作 4. 椰子小西餅乾	8	
(四)餅乾製作-鬆酥小西餅		1. 餅乾特性說明及計算 2. 使用工具介紹 3. 巧克力奶油小西餅製作 4. 奶油小西餅製作	8	
(五)餅乾製作-酥硬小西餅		1. 餅乾特性說明及計算 2. 使用工具介紹 3. 冰箱小西餅製作	8	
(六)餅乾製作-海綿類小西餅		1. 餅乾特性說明及計算 2. 使用工具介紹 3. 蛋黃小西餅製作 4. 手指餅乾製作	8	
(七)餅乾製作-蛋白類小西餅		1. 餅乾特性說明及計算 2. 使用工具介紹 3. 蛋白脆餅乾製作 4. 杏仁脆餅乾製作	8	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	1. 老師示範講解。 2. 同學實際操作 老師從旁輔導。 3. 根據出現問題加以討論 提供解答。			

表 11-2-3-6基隆市私立培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	數位攝錄影實作			
	英文名稱	Digital video recording			
師資來源	外聘				
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、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 了解影像的內涵、數位攝錄影發展及相關職業，具備影像符號表達與科技運用之素養。 2. 具備攝影機操作及製作影像的基本技能，透過自我精進展現規劃及執行任務，以解決專業上問題。 3. 了解數位攝錄影應用於影視製作之重要性，展現創作能力並具備藝術創作、團隊合作及負責態度。 4. 具備媒體識讀能力，並能反思科技、資訊與媒體的議題。 5. 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
鏡頭與攝影機		1. 鏡頭的種類規格 2. 攝影機的種類規格及功能 3. 數位影音格式種類 4. 數位影音內容應用的範疇		4	
攝錄影器材		1. 攝影機操作 2. 攝錄影附件與操作		8	
鏡頭的特性		1. 鏡頭的特性 2. 構圖與拍攝比例		8	
動態攝影		1. 運鏡 2. 鏡頭運用與組合 3. 影像訊息設計與解讀		8	
光與照明		1. 測光 2. 曝光 3. 照明風格 4. 三點式照明 5. 各種照明變化之應用		8	
顏色與濾鏡		1. 影像色調 2. 濾鏡		8	
音樂與音效		1. 麥克風 2. 收音及錄音技巧 3. 成音與音效		8	
剪輯		1. 影音格式之認識 2. 基礎剪輯操作 3. 檔案匯出		8	
攝影棚實務(一)		1. 攝影棚多機作業之認識 2. 攝影棚多機作業職掌說明		6	
攝影棚實務(二)		1. 導播機操作應用 2. 攝影棚多機作業分組實作		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				
教學資源	1. 市售教材，配合自編教材。 2. 輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生 藝術專業素養。 3. 結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。				
教學注意事項	1 本科目為技能領域實習科目。 2 教材編選宜多舉影音攝、錄實例進行說明，並要求學生模擬演練。如：影片、分鏡表、場記表、鏡頭表、順場表等。選擇適合學生程度之教材，需注意相關領域的認識，如攝影、動畫等相關教材，輔以系統化深入淺出的教學程序，並配合業界技術人才的實際需要。 3 教材宜加入正確使用攝錄影器材的知識、技能與尊重智慧財產等概念，利用實習場地說明及示範演練相關器材。如：攝影機、監看螢幕、麥克風、腳架、搖臂、穩定器、導播台、燈具等正確操作方式。 4 在教學中教師要適時引導學生，養成職業安全衛生、職業倫理與環保之素養。 5 教師應教導學生對工作場域和工作內容有關民法契約、人格權、著作權法、兒童及少年福利與權益保障法、勞動基準法等相關法規的認識。				

表 11-2-3-7基隆市私立培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	Make Pastry			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
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)	讓學員掌握基本的點心製作及廚房工作及實務技能，以符合初級點心製作員的基本入職要求				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 點心種類 2. 點心材料 3. 點心器具介紹		9	
(二)西式點心製作-麵糰類蛋糕		1. 產品特性介紹 2. 杯子蛋糕製作 3. 水果蛋糕製作		9	
(三)西式點心製作-乳沫類蛋糕1		1. 產品特性介紹 2. 桂圓蛋糕製作 3. 紅豆天使蛋糕製作		9	
(四)西式點心製作-乳沫類蛋糕2		1. 產品特性介紹 2. 大理石天使蛋糕 3. 布朗尼		9	
(五)西式點心製作-戚風類蛋糕1		1. 產品特性介紹 2. 瑞士蛋糕捲製作 3. 巧克力波士頓派		9	
(六)西式點心製作-戚風類蛋糕2		1. 產品特性介紹 2. 輕乳酪蛋糕製作 3. 虎皮捲製作		9	
(七)西式點心製作-泡芙1		1. 產品特性介紹 2. 香草餡泡芙製作 3. 閃電泡芙製作		9	
(八)西式點心製作-泡芙2		1. 產品特性介紹 2. 泡芙塔製作 3. 脆皮泡芙製作		9	
(九)西式點心製作-塔皮類1		1. 產品特性介紹 2. 水果塔製作 3. 經典巧克力塔製作		9	
(九)西式點心製作-塔皮類2		1. 產品特性介紹 2. 草莓塔製作 3. 椰子塔製作		9	
(九)西式點心製作-派皮類1		1. 產品特性介紹 2. 法式鹹派製作 3. 蘋果派製作		9	
(九)西式點心製作-派皮類2		1. 產品特性介紹 2. 澳式肉派製作 3. 檸檬布丁製作		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1. 老師示範講解。 2. 同學實際操作 老師從旁輔導。 3. 根據出現問題加以討論 提供解答。				

表 11-2-3-8基隆市私立培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	影音剪輯實作		
	英文名稱	Film Editing Theory and Practice		
師資來源	外聘			
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、學習力、行動力			
適用科別	表演藝術科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解影音剪輯後製的內涵、發展及相關職業，具備影像符號表達、影音美學與科技運用之素養。 2. 具備影音後製軟體的基礎操作技術，能透過自我精進、系統思考，應用影音傳達方法及訊息內容意涵。 3. 了解影音後製應用於影視製作之重要性，展現影音創作及國際視野之美感素養。 4. 具備媒體識讀能力，並能反思科技、資訊與媒體的議題。 5. 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
視訊基本概念		1. 後製素材擷取、轉檔應用與影音輸出設定 2. 影音後製相關軟體之認識	4	
影音剪輯		1. 影音剪輯流程 2. 檔案擷取與匯入 3. 剪輯技巧演練	8	
文字音效(一)		1. 文字媒體 2. 對話與字幕的運用	4	
文字音效(二)		1. 字幕特效與影像合成 2. 音效處理	8	
轉場與光影(一)		1. 編輯點與緩衝區 2. 轉場	8	
轉場與光影(二)		1. 顏色校正 2. 濾鏡	8	
特效(一)		特效軟體認識與基礎操作	8	
特效(二)		影像特效製作	8	
剪接風格與美學(一)		1. 各類型影片剪接風格之認識 2. 影片剪接美學分析	8	
剪接風格與美學(二)		影音內容之閱讀與解讀	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。			
教學資源	1. 市售教材，配合自編教材。 2. 輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3. 結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。			
教學注意事項	1. 教材編選宜多舉影片實例進行說明，並要求學生模擬後製演練。選擇適合學生程度之教材，需注意相關領域的認識，如攝影、動畫等相關教材，輔以系統化深入淺出的教學程序，並配合業界技術人才的實際需要。 2 教材宜加入正確使用影音後製軟體的知識、技能之培養及職業道德、網路禮儀、尊重智慧財產等概念，養成公民意識、社會責任及國際視野之素養。 3. 教師應教導學生對工作場域和工作內容有關民法契約、人格權、著作權法、兒童及少年福利與權益保障法、勞動基準法等相關法規的認識。			

表 11-2-3-9基隆市私立培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	精緻點心製作			
	英文名稱	Make Delicious Pastry			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、學習力、行動力				
適用科別	烘焙科				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 能完成客製化蛋糕及點心製作 2. 能完成高單價蛋糕及點心製作				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 精緻點心定義 2. 精緻點心的市場需求		9	
(二)法式點心製作1		1. 產品色彩與圖案說明 2. 產品製作流程說明 3. 萊姆草莓慕斯		9	
(三)法式點心製作2		1. 產品色彩與圖案說明 2. 產品製作流程說明 3. 焦糖巧克力鳳梨慕斯		9	
(四)法式點心製作3		1. 產品色彩與圖案說明 2. 產品製作流程說明 3. 櫻桃開心果千層派		9	
(五)法式點心製作4		1. 產品色彩與圖案說明 2. 產品製作流程說明 3. 摩登歐貝拉		9	
(六)精緻點心未來的市場		1. 未來的市場需求 2. 銷售通路		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	分組討論、實作、成品展示				
教學資源	1. 坊間教材。 2. 老師講解。協助實作。				
教學注意事項	1. 課程參與。 2. 術科考試。				

表 11-2-3-10基隆市私立培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	中式麵食加工			
	英文名稱	Chinese Noodle Processing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	烘焙科				
	6				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解麵粉及麵食產品特性及種類。 2.瞭解各項相關材料的特性。 3.學習製作各式麵食點心。 4.熟練各類點心的製作技巧。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 麵食點心的由來及歷史演變。 2. 中式麵食點心的分類與特性。 3. 各項點心材料的特性介紹		9	
(二)中式點心-糕漿皮類1		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 鳳梨酥製作 4. 桃酥製作		9	
(三)中式點心-糕漿皮類2		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 改良式花蓮薯餅製作 4. 酥皮椰塔製作		9	
(四)中式點心-糕漿皮類3		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 酥皮蛋塔製作 4. 台式椰蓉月餅製作		9	
(五)中式點心-酥油皮類1		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 太陽餅製作 4. 咖哩餃製作		9	
(二)中式點心-酥油皮類2		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 油皮蛋塔製作 4. 蛋黃酥製作		9	
(二)中式點心-酥油皮類3		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 菊花酥製作 4. 綠豆椪製作		9	
(二)中式點心-燒餅類1		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 蟹殼黃製作 4. 胡椒餅製作		9	
(二)中式點心-燒餅類2		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 芝麻燒餅製作 4. 糖鼓燒餅製作		9	
(二)中式點心-燙麵類1		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 鍋貼製作 4. 韭菜盒製作		9	
(二)中式點心-燙麵類2		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 蔥油餅製作 4. 蒸餃製作		9	
(二)中式點心-冷水類		1. 產品製作說明 2. 百分比計算 3. 手工水餃製作 4. 手工麵條製作		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	分組討論、作業、實作、成品展示				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	理論與技術訓練能相輔相成，分組練習，並瞭解學生學習狀況。				

表 11-2-3-11基隆市私立培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	廣式料理			
	英文名稱	Cantonese Cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解廣東菜的基本知識，並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 2.熟練港式燒臘之基本技能。 3.培養良好的學習態度與敬業精神。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1.廣東菜的起源 2.廣東菜的特色		9	
(二)燒烤實作-1		1.廣式烤鴨 2.廣式燒雞		9	
(三)燒烤實作-2		1.廣式燒肉 2.蜜汁叉燒		9	
(四)燒烤實作-3		1.燒鵝 2.燒豬肝		9	
(五)燒烤實作-4		1.脆皮燒肉 2.蜜汁雞腿		9	
(六)刀工法實作		1.麒麟魚 2.百花豆腐		9	
(七)刀工法實作		1.香檳魚排 2.一品海參		9	
(八)刀工法實作		1.菊花海皇羹 2.百花油條		9	
(九)火候控制運用-1		1.東江豆腐煲 2.咕咾肉 3.京都排骨		9	
(十)火候控制運用-2		1.大良炒鮮奶 2.廣式燒臘飯 3.蠔油芥蘭牛肉		9	
(十 一)火候控制運用-3		1.芋頭鴨 2.廣式炒飯		9	
(十 二)期末實作測驗		由本學期實作授課內容抽測		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1.以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。 2.利用烹飪教室分組實習，使學生熟練廣式料理專業技術。 3.教學上輔以幻燈片、照片、錄影帶、投影片等教學媒體，以強化學習效果。 4.舉辦校外參觀，使理論與實務相印證。				

表 11-2-3-12基隆市私立培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	廣式點心			
	英文名稱	Guangdong Desserts And Snacks			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	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)	1.瞭解廣式點心的基本知識，並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 2.熟練廣式點心之基本技能。 3.培養良好的學習態度與敬業精神。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1.廣式點心特色 2.廣式點心食材		9	
(二)點心各式造型折法實作-1		1.燒賣 2.蝦餃 3.四喜餃		9	
(三)點心各式造型折法實作-2		1.魚翅餃 2.水晶餃 3.雞冠餃		9	
(四)點心各式造型折法實作-3		1.元寶餃 2.花素餃 3.金魚餃		9	
(五)各式粥品變化-1		1.海鮮粥 2.皮蛋瘦肉粥 12.香菇雞肉粥		9	
(六)各式粥品變化-2		1.狀元及第粥 2.鮑片滑雞粥		9	
(七)酥炸點心實作-1		1.杏片蝦筒 2.蓮蓉酥		9	
(八)酥炸點心時作-2		1.咖哩酥 2.菊花酥		9	
(九)酥炸點心時作-3		1.蓮花酥 2.蘿蔔絲酥餅		9	
(十)發麵點心實作-4		1.紅豆包 2.香菇流沙包		9	
(十一)發麵點心實作-1		1.蓮蓉包 2.芋頭包		9	
(十二)發麵點心實作-2		1.馬拉糕 2.流沙包 3.叉燒包		9	
(十三)代表性點心實作-1		1.豉汁排骨 2.芝麻球 3.鳳爪		9	
(十四)代表性點心實作-2		1.叉燒酥 2.廣式芋頭角		9	
(十五)代表性點心實作-3		1.荷葉糯米雞 2.臘味蘿蔔糕		9	
(十六)代表性點心實作-4		1.腸粉 2.杏仁豆腐		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1.以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。 2.利用烹飪教室分組實習，使學生熟練廣式料理專業技術。 3.教學上輔以幻燈片、照片、錄影帶、投影片等教學媒體，以強化學習效果。 4.舉辦校外參觀，使理論與實務相印證。				

表 11-2-3-13基隆市私立培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	台式小吃		
	英文名稱	Taiwan Local Dishes		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	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)	1.瞭解台灣小吃的基本知識，並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 2.台灣小吃特色。 3.培養良好的學習態度與敬業精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 台灣小吃的起源 2. 台灣小吃的特色	9	
(二)地方小吃實作-1		1. 蚵仔煎 2. 油飯 3. 淡水阿給	9	
(三)地方小吃實作-2		1. 肉粽 2. 肉羹	9	
(四)地方小吃實作-3		1. 四神湯 2. 棺材板 3. 碗粿	9	
(五)地方小吃實作-4		1. 海產粥 2. 筒仔米糕	9	
(六)地方小吃實作-5		1. 魷魚羹 2. 菜包粿	9	
(七)地方小吃實作-6		1. 豬血湯 2. 甜不辣 3. 蚵仔麵線	9	
(八)各式不同烹調技巧運用-1		1. 鹽酥雞 2. 豬血糕	9	
(九)各式不同烹調技巧運用-2		1. 甜年糕 2. 發糕	9	
(十)各式不同烹調技巧運用-3		1. 芋粿巧 2. 貢丸湯	9	
(十一)各式不同烹調技巧運用-4		1. 割包 2. 大腸包小腸	9	
(十二)各式不同烹調技巧運用-5		1. 台式蘿蔔糕 2. 滷肉飯	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	市售教材，配合自編教材。			
教學注意事項	1. 本科目先經教師講解示範，再由學生操作練習、理論與實務並重。 2. 善用社會資源，利用暑假期間安排學生至業界內場觀摩，增進學生對餐飲業的瞭解與提昇實務經驗。			

表 11-2-3-14基隆市私立培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	台菜料理			
	英文名稱	Taiwanese Cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	8				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解台灣菜的基本知識，並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 2.比較台灣各地菜餚特色。 3.培養良好的學習態度與敬業精神。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 台灣菜的起源與文化 2. 台灣菜的特色		9	
(二)刀工練習實作-1		1. 紅燒燴海參 2. 西魯肉		9	
(三)刀工練習實作-2		1. 三杯雞 2. 三杯中捲		9	
(四)刀工練習實作-3		1. 麻油雙腰 2. 紅蟳蒸米糕		9	
(五)刀工練習實作-4		1. 蒜泥白肉 2. 蔞豉青蚶		9	
(六)刀工練習實作-5		1. 荔枝肉 2. 五香肉捲		9	
(七)烹調火候控制		1. 九層塔海瓜仔 2. 瓜仔蒸肉餅		9	
(八)烹調火候控制		1. 鳳梨蝦球 2. 炸溪蝦		9	
(九)調味變化練習-1		1. 番茄大蝦 2. 排骨酥湯		9	
(十)調味變化練習-2		1. 豬腳麵線 2. 五柳羹		9	
(十一)調味變化練習-1		1. 虱目魚湯 2. 魷魚螺肉蒜		9	
(十二)調味變化練習-2		1. 味噌鮮魚湯 2. 五柳魚		9	
(十三)調味變化練習-3		1. 蒜頭燉雞件 2. 蛤蠣田雞湯		9	
(十四)調味變化練習-4		1. 莧菜吻仔魚羹 2. 南瓜蜆肉羹		9	
(十五)綜合實作練習-1		1. 佛跳牆 2. 金玉滿堂		9	
(十六)綜合實作練習-2		1. 煎燒虱目魚肚 2. 煎炸吳郭魚		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1.本科目先經教師講解示範，再由學生操作練習、理論與實務並重。 2.善用社會資源，利用暑假期間安排學生至業界內場觀摩，增進學生對餐飲業的瞭解與提昇實務經驗。				

表 11-2-3-15基隆市私立培德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方特色產品實作			
	英文名稱	LocalFamousProductPractical			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	烘焙科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 在地特色。 2. 經營模式。 3. 行銷規劃。 4. 產品創新。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)地方特色產品		1. 地方特色食材討論 2. 地方特色產業發展		8	
(二)經營管理		1. 經營機制與管理模式 2. 產品行銷規劃		8	
(三)海鮮特色產品實作-1		1. 在地食材研發 2. 海鮮特色產品創意開發-1		8	
(四)海鮮特色產品實作-2		1. 在地食材研發 2. 海鮮特色產品創意開發-2		8	
(五)海鮮特色產品實作-3		1. 在地食材研發 2. 海鮮特色產品創意開發-3		8	
(六)海鮮特色產品實作-4		1. 在地食材研發 2. 海鮮特色產品創意開發-4		8	
(七)山藥特色產品實作-1		1. 在地食材研發 2. 山藥特色產品創意開發-1		8	
(八)山藥特色產品實作-2		1. 在地食材研發 2. 山藥特色產品創意開發-2		8	
(九)山藥特色產品實作-3		1. 在地食材研發 2. 山藥特色產品創意開發-3		8	
(十)山藥特色產品實作-4		1. 在地食材研發 2. 山藥特色產品創意開發-4		8	
(十一)竹筍特色產品實作-1		1. 在地食材研發 2. 竹筍特色產品創意開發-1		8	
(十二)竹筍特色產品實作-2		1. 在地食材研發 2. 竹筍特色產品創意開發-2		8	
(十三)竹筍特色產品實作-3		1. 在地食材研發 2. 竹筍特色產品創意開發-3		8	
(十四)竹筍特色產品實作-4		1. 在地食材研發 2. 竹筍特色產品創意開發-4		8	
(十五)綜合特色食材產品實作-1		1. 綜合在地食材產品研發 2. 綜合特色產品創意開發-1		8	
(十六)綜合特色食材產品實作-2		1. 綜合在地食材產品研發 2. 綜合特色產品創意開發-2		8	
(十七)綜合特色食材產品實作-3		1. 綜合在地食材產品研發 2. 綜合特色產品創意開發-3		8	
(十八)綜合特色食材產品實作-4		1. 綜合在地食材產品研發 2. 綜合特色產品創意開發-4		8	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實際操作及紙筆測驗				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	理論與技術訓練能相輔相成，分組練習，並瞭解學生學習狀況。				

表 11-2-3-16基隆市私立培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	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
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)	一、認識柴油引擎與各系統工作原理。 二、培養學生具備使用基本工具與設備之能力。 三、培養學生具備閱讀修護手冊（零件手冊）與電路圖。 四、培養學生具備具有保養與調整柴油引擎能力。 五、培養學生具備更換柴油引擎零組件能力。 六、培養學生具備職場環境保護觀念與素養。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
柴油引擎噴油嘴試驗		一、噴油嘴試驗器的構造及使用時應注意事項 二、噴油嘴試驗器的操作 三、噴油嘴測試 四、調整噴油嘴噴油壓力		12	
供油泵試驗		一、供油泵性能測試		12	
汽缸壓縮壓力試驗		一、壓縮壓力錶的使用 二、汽缸壓縮壓力測試		12	
柴油引擎起動		一、起動柴油引擎 二、燃料系統排放空氣 三、預熱系統配線的檢查		12	
柴油引擎調整		一、柴油引擎正時燈及轉速錶之構造及使用時應注意事項 二、校正噴油正時 三、怠速調整 四、柴油引擎正時燈及轉速錶使用		12	
柴油引擎噴射系試驗		一、噴射系試驗器的構造及使用時應注意事項 二、電腦控制柴油噴射系統簡介 三、SD22型與SD33型引擎採用線列式噴射系之試驗 四、SD22型引擎採用VE式噴射系之試驗		12	
柴油引擎各機件拆裝與分解、組合		一、供油泵拆裝與分解、組合 二、噴射系拆裝與分解、組合 三、正時器拆裝與分解、組合 四、調速器分解、組合 五、噴油嘴拆裝與分解、組合 六、預熱塞配線拆裝 七、更換柴油濾清器		12	
空氣增壓系統		一、增壓系統的構造 二、增壓器的檢查 三、增壓控制裝置的檢查		12	
其他相關實習		一、OHV柴油引擎分解 二、OHV柴油引擎組合 三、OHC柴油引擎分解 四、OHC柴油引擎組合		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實習、作業、紙筆測驗及成品展示				
教學資源	一、坊間各版本教科書。（出版社符合教育部審核通過課本） 二、網路資源。 三、題庫系統。				
教學注意事項	一、本科目安排於二年級上下學期共6學分。 二、本科目以在教室由老師上課講解為主。 三、除教科書外，善用實例示範講解與教學參觀，以加強學習效果。				

表 11-2-3-17基隆市私立培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	中式麵食加工		
	英文名稱	Chinese Noodle Processing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解麵粉及麵食產品特性及種類。 2.瞭解各項相關材料的特性。 3.學習製作各式麵食點心。 4.熟練各類點心的製作技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論-1		1.麵食點心的由來及歷史演變。 2.中式麵食點心的分類與特性。 .	8	
(一)概論-2		1.製作中式麵食點心的各式機具及器皿介紹。 2.各項點心材料的特性介紹。	8	
(二)酥油皮糕漿皮點心製作-1		1.油皮、油酥製作及分割。 2.實作—蛋黃酥、菊花酥	8	
(二)酥油皮糕漿皮點心製作-2		實作—綠豆椪、台式豆沙月餅	8	
(二)酥油皮糕漿皮點心製作-3		實作—蘇式豆沙月餅、廣式月餅	8	
(二)酥油皮糕漿皮點心製作-4		實作—桃酥、鳳梨酥	8	
(三)水調和點心製作-1		1.燙麵麵糰製作及麵糰延壓。 2.實作—貓耳朵、麵條	8	
(三)水調和點心製作-2		實作—淋餅、水餃	8	
(三)水調和點心製作-3		實作—荷葉餅、燒賣	8	
(三)水調和點心製作-4		實作—抓餅、蛋餅	8	
(三)水調和點心製作-5		實作—蟹殼黃、蔥燒餅	8	
(四)發麵類點心製作-1		1.燙麵麵糰製作及麵糰延壓。 2.實作—饅頭、花捲	8	
(四)發麵類點心製作-2		實作—菜肉包、豆沙包	8	
(四)發麵類點心製作-3		實作—雙色饅頭、馬拉糕	8	
(四)發麵類點心製作-4		實作—發糕饅頭黑糖糕	8	
(四)發麵類點心製作-5		實作—開口笑、蒸蛋糕饅頭	8	
術科測驗-1		實作測驗(考題抽籤)	8	
術科測驗-2		實作測驗(考題抽籤)	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	市售教材，配合自編教材。			
教學注意事項	實作為主，教師的講解及示範為輔。			

表 11-2-3-18基隆市私立培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	數位平台行銷策略			
	英文名稱	Digital marketing strategy			
師資來源	外聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	學生透過數位時代的媒體行銷形塑與創造品牌，學習網路行銷與數位平台資源的整合。 1.學會網站設計與企劃概念學習 2.剖析客戶、產品需求並找到廣告切入點 3.學會網站行銷與線上活動企劃學習 4.學習表演藝術「創意概念」之形成邏輯 5.提升整合數位匯流技術之運用 6.強化媒體創意與創意媒體之運用 7.加強社群媒體之認知與運用				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
數位平台行銷概論		1.網站設計與企劃概念 2.案例說明		9	
編排與設計技巧		網站視覺編排設計美感與技巧學習		9	
行銷企劃		網站行銷與線上活動企劃學習		9	
表演藝術數位行銷與策略(一)		表演藝術數位行銷策略		9	
表演藝術數位行銷與策略(二)		社群經營與文案撰寫		9	
表演藝術數位行銷與策略(三)		社群媒體之認知與運用		9	
數位平台資源運用與行銷整合(一)		行銷傳播實務技術與工具		9	
數位平台資源運用與行銷整合(二)		數位匯流技術整合運用		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				
教學資源	1.市售教材，配合自編教材。 2.輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3.結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。				
教學注意事項	1.實務與理論相配合。 2.加強學生演出實務經驗，藉以使學生能與業界需求相配合。 3.教師視實際需要，帶領學生參觀產業機構，驗證所學。 4.教師運用影片教學媒體，以提高學生學習興趣。				

表 11-2-3-19基隆市私立培德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	拉糖藝術製作			
	英文名稱	Pulled Sugar			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	烘焙科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 拉糖藝術養成。 2. 培養耐力, 堅持與永不放棄的決心。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 拉糖介紹 2. 原料介紹 (珍珠糖及一般砂糖、酒石酸、葡萄糖漿…等) 3. 機具介紹及使用(糖燈、拉糖溫度計、乾燥劑…等)		6	
(二)煮糖		1. 糖的分類(拉糖、吹糖、灌糖…等) 2. 糖的染色 3. 煮糖		6	
(三)灌糖		1. 灌糖 2. 變化性灌糖 3. 模具使用		6	
(四)拉糖緞帶		1. 基礎拉糖緞帶練習 2. 拉糖緞帶變化(單色、雙色、多色) 及組合		9	
(五)拉糖花朵		1. 簡易玫瑰 2. 葉模壓葉		9	
(六)拉糖實作練習-1		1. 花朵練習 2. 吹球練習		9	
(七)拉糖實作練習-2		1. 蘋果練習 2. 愛心練習		9	
(八)拉糖實作練習-3		1. 天鵝練習 2. 蝴蝶(模具&噴色)		9	
(九)拉糖產品設計		1. 結構解說 2. 分組 3. 畫設計圖 4. 圖稿討論		9	
(十)拉糖實作練習-5		拉糖組合練習		9	
(十一)拉糖實作練習-6		拉糖作品組合練習		9	
(十二)拉糖實作練習-7		分組製作拉糖產品		9	
(十三)拉糖實作練習-8		各組拉糖產品觀摩		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作、成品展示				
教學資源	市售教材, 配合自編教材。				
教學注意事項	1. 老師示範講解。 2. 同學實際操作 老師從旁輔導。 3. 根據出現問題加以討論 提供解答。				

表 11-2-3-20基隆市私立培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	汽車板金實習			
	英文名稱	Auto-body Working Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	汽車科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解汽車板金工有關支相關知識及工作法。 二、使學生能瞭解車身構造。 三、使學生能具備車身修理之技術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
展開圖與落樣		1 認識基本工作圖 2展開圖 3 展開行板之落樣 4 認識板金工作 5 計算展開加工圖		16	
量度與劃線		1用網尺與角尺量度尺寸 2 用游標卡尺量度尺寸 3 用號規量度 4 用游標高度規量度及劃線 5 用簡單行量角氣及組合角尺量度 6 用劃針與圓規劃直線及圓弧 7 用曲線板與可撓曲線規劃曲線 8 用劃線台劃線		16	
剪切		1 用網剪剪切 2 用槌剪剪切 3 用方剪機剪切 4 用虎鉗剪切 5 用手銼器銼孔 6 用手電剪剪切 7 用手工鉅鉗切 8 用鑽床鑽孔		16	
基本成形		1 用線彎折 2 用盤盒折摺機彎折 3 用滾圓機成形 4 用手工彎折成形		16	
參考作業		1 單片箱 2 斜角凸緣圓管 3 兩節矩形管 4 馬達護蓋		16	
製作邊緣及接縫		1 製作單、雙層緣 2 製作槽縫 3 槽縫機(Grooving machine)之使用 4 滾珠槽		16	
組立鐸接		1 錫鐸 2 氣鐸設備安裝、火焰調整及基本運行法 3 氣鐸軟鋼板之工作法 4 電鐸設備之使用及基本工作法 5 電鐸—平鐸 6 電鐸—對接鐸 7 電鐸—填角鐸 8 電鐸—橫鐸		16	
實習作業		1 護框(一) 2 護框(二) 3 防護罩 4 百葉窗 5 濾油盤 6 電氣儀表箱		16	
車身的保養		1 車身的保養綜合實習		16	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實習、作業、紙筆測驗及成品展示				
教學資源	一、坊間各版本教科書。(出版社符合教育部審核通過課本) 二、網路資源。 三、題庫系統。 四、自編教材。				
教學注意事項	一、課程在二年級，上下學期 共8學分。 二、本科目為實習科目，在工場實作為主，輔以教學影片。 三、本科目係在學生習得汽車科相關專業科目以後，應用其所學，及其 相關能力，以小組分工合作的方式，共同完成作品，來從中學習分 工合作，創造發明的相關知識與技能。				

表 11-2-3-21基隆市私立培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	異國料理			
	英文名稱	Foreign Cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	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)	1. 了解日本料理的淵源及發展。 2. 認識日本料理各種材料的選購與處理技巧。 3. 了解各式日本料理的製作。 4. 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
(一)概論		1. 介紹日本料理之淵源及發展。 2. 日本料理材料的選購與處理。 3. 各式日本料理的製作及調味法的認識。 4. 餐飲安全與衛生。		12	
(二)實作--1		熟練基本刀工(大根薄切、大根菊花、菊花大根、蛇腹切、竹葉切、梅花雕刻、櫻花雕刻)		16	
(三)實作--2		1. 汁物:命的高湯製作(昆布、柴魚)、味噌湯 2. 醋物製作-海帶芽醋、海老醋		12	
(四)實作--3		1. 定食製作--一汁三菜 2. 丼飯製作--燒肉丼、野菜丼、天丼、蛋包飯		16	
(五)實作--4		蒸煮物製作--茶碗蒸、土瓶蒸、大根排骨煮、秋刀魚甘味煮、白灼鮮蝦、湯豆腐		16	
(六)實作--5		燒烤物製作--一夜干製作、各式奶油燒、味噌魚		12	
(七)實作--6		燒烤物製作--炙燒鯖魚、炙燒秋刀魚、白蝦鹽燒、盛合串燒、照燒雞腿		16	
(八)實作--7		鍋物--日式火鍋、魚頭火鍋		12	
(九)實作--8		揚物--日式炸豬排、起司炸豬排、野菜天婦羅		16	
(十)實作--9		揚物--揚出豆腐、牛蒡絲唐揚、軟絲唐揚		16	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作、紙筆測驗				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1. 以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。 2. 利用烹飪教室分組實習，使學生熟練各式日本料理專業技術。 3. 教學上輔以幻燈片、照片、錄影帶、投影片等教學媒體，以強化學習效果。 4. 舉辦校外參觀，使理論與實務相印證。				

表 11-2-3-22基隆市私立培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	化妝與造型		
	英文名稱	Make-up & Design		
師資來源	外聘			
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、學習力、行動力			
適用科別	表演藝術科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識化妝品及化妝用具。 二、瞭解化妝的方法與技巧。 三、瞭解整體美的重要性及概念。 四、培養專業設計師的基礎。 一、認識化妝品及基礎粧。 二、不同場合的化妝（日粧、?粧、舞台粧）。 三、特殊造型化粧（小丑粧、動物粧、老粧、恐怖粧等）。 四、特殊效果粧（瘀青、刀燙槍傷、潰爛）。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
化妝概論		1.保養與化妝 2.化妝品種類及功用	9	
基礎美妝與保養(一)		1.認識膚質：解保養步驟及如何選用保養品 2.認識底妝產品：色彩學對彩妝之運用	9	
基礎美妝與保養(二)		1.認識眉毛、腮紅及唇部的各種產品：針對不同臉型修飾 2.認識各種眼妝產品及眼妝畫法 3.紙圖練習---各種眉型與眼影	9	
不同場合的化妝(一)		彩妝示範與分組實作教學：日粧	9	
不同場合的化妝(二)		彩妝示範與分組實作教學：晚妝	9	
不同場合的化妝(三)		彩妝示範與分組實作教學：舞台妝	9	
平面攝影妝(一)		彩妝示範與分組實作教學 平面攝影妝的重點	9	
平面攝影妝(二)		彩妝示範與分組實作教學 立體妝感的修飾技巧	9	
特殊造型妝(一)		1.紙圖練習---創意妝感紙圖設計 2.特殊妝電影賞析 3.實作小丑粧練習	9	
特殊造型妝(二)		1.紙圖練習---創意妝感紙圖設計 2.特殊妝電影賞析 3.實作動物粧練習	9	
特殊造型妝(三)		1.紙圖練習---創意妝感紙圖設計 2.特殊妝電影賞析 3.實作藝妓妝練習	9	
特殊造型妝(四)		1.紙圖練習---創意妝感紙圖設計 2.特殊妝電影賞析 3.實作老粧等練習	9	
特殊效果妝(一)		1.紙圖練習---創意妝感紙圖設計 2.特殊妝電影賞析 3.實作恐怖粧等練習	9	
特殊效果妝(二)		1.特效妝電影賞析 2.實作瘀青妝練習	9	
特殊效果妝(三)		1.特效妝電影賞析 2.實作刀燙槍傷妝練習	9	
特殊效果妝(四)		1.特效妝電影賞析 2.實作潰爛效果妝練習	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式，除紙筆測驗外，多採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業/ 作品、分組報告等方法。			
教學資源	1.自編教材。 2.輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3.結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。			
教學注意事項	第 2 學期的課程則可增加髮型的設計（梳包頭、辮子等），並應注意與各表演藝術之配合。			

表 11-2-3-23基隆市私立培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	食品檢驗分析實習			
	英文名稱	Food Inspection and Analysis Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
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. 了解食品檢驗分析的理論及精進操作能力，能系統思考、符號表達與運用科技資訊。 2. 具備各種食品成分分析、應用與解決問題能力，能規劃與執行實驗操作。 3. 具備實驗場所安全衛生相關知識及品質管制能力，注重環境保護、性別平等、勞動權益及避免職業災害。 4. 能識讀與思辨食品資訊與媒體，關注最新食品科技發展，兼顧實務性與前瞻性之國際觀。 5. 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. 實驗場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識 2. 實驗室安全規則及相關勞動法令規章之認識 3. 實驗室毒性化學藥品分類及危害發生處理方式之認識 4. 實驗室廢棄物之分類及貯存 5. 食品檢驗分析相關新科技資訊與媒體之識讀、思辨及其應用		3	
2. 食品基本成分分析－水分分析		1. 食品中水分分析相關知識 2. 穀類之水分含量測定 3. 穀類加工食品之水活性測定		9	
3. 食品成分分析-醣類分析		1. 食品中醣類分析相關知識 2. 果汁之糖度及可滴定酸度測定 3. 水果之還原糖定量—梭摩基(Somogyi)法 4. 水果之還原糖定量—柏全德(Bertrand)法 5. 水果之組織維定量		12	
4. 食品成分分析-蛋白質分析		1. 食品中蛋白質分析相關知識 2. 穀粉類之凱氏氮定量 3. 畜產品揮發性鹽基態氮(VBN)測定		12	
5. 食品成分分析-脂質分析		1. 食品中脂質分析相關知識 2. 牛乳脂肪含量之測定 3. 沙拉油比重之測定 4. 黃豆粗脂肪之測定 5. 鹹鴨蛋硫巴必妥酸測定		15	
6. 食品成分分析-礦物質分析		1. 食品中礦物質分析相關知識 2. 麵粉粗灰分測定 3. 黃豆之酸鹼性測定		15	
7. 食品成分分析-維生素分析		1. 食品中維生素分析相關知識 2. 果汁中維生素 C 含量測定		12	
8. 食品添加物檢驗防腐劑、殺菌劑及保色劑分析		1. 食品添加物分析相關知識 2. 貢丸中硼砂之測定 3. 魚丸中過氧化氫之測定 4. 香腸中亞硝酸鹽之測定 5. 金針中亞硫酸鹽之測定 6. 其他食品添加物之測定(含瘦肉精、農藥殘留及脂肪酸敗)		15	
9. 其他食品檢驗		1. 酒類之酒精度檢驗 2. 果汁中甲醛態氮之檢驗 3. 罐頭食品拆罐及檢驗		15	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	小組討論、實際操作、紙筆測驗				
教學資源	坊間教材				
教學注意事項	1. 本科目為群共同實習科目，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. 根據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在酒類之酒精度檢驗教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精飲料之行為。 6. 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）。 7. 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。				

表 11-2-3-24基隆市私立培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	西式料理			
	英文名稱	Western Foods Cooking 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、學習力				
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)	1.瞭解各國飲食文化、淵源及特色。 2.熟練西餐烹飪技能、搭配之酒類及甜點。 3.培養嫺熟的服務技巧及應對能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1.西餐的起源、演進 2.廚房設備的認識與運用 3.材料、香料的認識與應用 4.各類食材的切割、西餐專業術語		8	
(二)西餐廚房的認識		1.廚房設備及工具認識 2.度量衡介紹		8	
(三)西餐食材介紹-1		1.西餐常用食品材料分類 2.西餐調味料的認識		8	
(四)西餐食材介紹-2		1.西餐辛香料的認識 2.西餐烹飪用酒認識		8	
(五)切割法介紹-1		1.食材的切割尺寸 2.蔬菜類切割法		8	
(六)切格法介紹-2		1.家禽類、家畜類切割法 2.海鮮類切割法		8	
(七)基本烹飪法-1		1.烹飪原理介紹 2.濕熱烹調法 3.乾熱烹調法 4.混和烹調法		8	
(八)基本烹飪法-2		1.濕熱烹調法-水波式、過水、過油。 2.濕熱烹調法-慢煮、蒸。		8	
(九)基本烹飪法-3		1.乾熱烹調法-深油炸、翻炒、煎。 2.乾熱烹調法-燒烤、焗烤、燻烤。		8	
(十)基本烹飪法-4		1.混和鵬條法-悶、燉、燴。 2.混和烹調法-上亮膠、上光>		8	
(十一)西餐基礎高湯-1		1.高湯的種類 2.高湯材料的介紹		8	
(十二)西餐基礎高湯-2		1.魚高湯的介紹 2.魚高湯材料選用 3.魚高湯製作要領		8	
(十三)西餐基礎高湯-3		1.雞高湯的介紹 2.雞高湯材料選用 3.雞高湯製作要領		8	
(十四)西餐基礎高湯-4		1.白色牛高湯的介紹 2.白色牛高湯材料選用 3.白色牛高湯製作要領		8	
(十五)西餐基礎高湯-5		1.褐色牛高湯的介紹 2.褐色牛高湯的材料選用 3.褐色牛高湯製作要領		8	
(十六)沙拉與沙拉醬汁-1		1.沙拉的種類介紹 2.沙拉食材介紹 3.沙拉操作要領		8	
(十七)沙拉與沙拉醬汁-2		1.沙拉醬汁的種類介紹 2.沙拉醬汁食材介紹 3.沙拉醬汁操作要領		8	
(十八)西式甜點		1.西式點心介紹 2.西式點心製作		8	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1.本科應理論與實務並重。 2.運用多媒體或安排業界人士演講或示範，提高學生學習興趣及效果。				

表 11-2-3-25基隆市私立培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	Car Beauty Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	汽車科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解汽車美容主要內容。 二、使學生瞭解汽車老化之因素。 三、使學生瞭解汽車美容的程 序。 四、使學生具備專業汽車美容的技術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概述		1塗裝之定義 2塗裝之功能 3汽車修補塗裝的特點 4塗料簡介 5汽車噴塗流程簡介 6塗層簡介 7美容之定義 8美容之功能 9美容實施的時機		30	
工具與材料		1美容所需工具 2清潔用品 3拋光用品 4保養用品 5美容檢驗工具		30	
美容步驟		1. 取出雜物與備胎 2. 清洗引擎室 3. 清洗鋼圈及備胎 4. 清洗四門內柱 5. 清洗輪弧、底盤 6. 清洗車身外表 7. 乾燥處理 8. 檢視 9. 黏土處理 10. 柏油處理 11. 小刮痕處理 12. 漆面老舊處理 13. 酸雨痕處理 14. 天花板清潔 15. A、B、C柱清潔 16. 儀表板清潔 17. 座椅清潔 18. 車門板清潔 19. 地毯、腳踏墊清潔 20. 後行李箱清潔 21. 引擎室整理保養 22. 玻璃清潔 23. 飾條清潔 24. 塗上細蠟 25. 塑膠及合成皮保養 26. 橡膠件保養 27. 輪胎、鋼圈保養 28. 點漆 29. 檢查 30. 交車		50	
美容可處理的瑕疵		1塗層表面瑕疵 2汽車零件表面瑕疵 3汽車內裝可處理瑕疵		34	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實習、作業、紙筆測驗及成品展示				
教學資源	一、坊間各版本教科書。(出版社符合教育部審核通過課本) 二、網路資源。 三、題庫系統。 四、自編教材。				
教學注意事項	一、二年級，上下學期 共 8 學分。 二、本科目為實習科目，在工場實作為主。 三、教學實施注意原理與實務並重相互配合，善用電腦媒體等輔助教學 之相關救助。				

表 11-2-3-26基隆市私立培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	節目企劃與設計			
	英文名稱	Program Planning			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、具備對表演藝術/影視媒體特性與節目內容呈現的觀察能力。 二、培養創意的內容與形式。 三、能撰寫企劃書，並能評估其內涵。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
緒論		1. 企畫定義 2. 撰寫企畫書步驟 3. 企畫書寫作與編排要點 4. 企劃人員的工作內容與條件能力		9	
創意與靈感		1. 創意的定義及概論 2. 創意與電視/劇場/表演藝術類節目製作 3. 尋求創意構想技法 4. 培養創意的生活習慣 5. 蒐集資料		9	
田野調查		1. 定義與目的 2. 影視製作與田野調查 3. 田野調查的流程		9	
各類型節目介紹及企劃撰寫要點(一)		1. 戲劇類 2. 綜藝類 3. 社教類		9	
各類型節目介紹及企劃撰寫要點(二)		4. 新聞類 5. 兒童類 6. 體育類		9	
影視節目企劃寫作(一)		1. 節目名稱 2. 節目宗旨 3. 節目類型 4. 節目長度 5. 節目集數 6. 訴求對象		9	
影視節目企劃寫作(二)		1. 播映頻道 2. 播出時段 3. 播出方式 4. 節目特色 5. 預期效果 6. 製作方式		9	
影視節目企劃寫作(三)		1. 預定主持人 2. 節目單元 3. 故事/拍攝/分集大綱 4. 腳本 5. 流程表 6. 進度表		9	
預算		預算經費概算表		9	
表演藝術企畫實例(一)		各類表演藝術企畫實例與分享(一)		9	
表演藝術企畫實例(二)		各類表演藝術企畫實例與分享(二)		9	
表演藝術企畫實例(三)		各類表演藝術企畫實例與分享(三)		9	
簡報(一)		1. 簡報基本概念 2. 前置作業4大關鍵要素 3. 簡報內容		9	
簡報(二)		1. 提案簡報表達技巧 2. 視覺資料		9	
簡報(三)		Q&A時間準備技巧		9	
企劃提案實務		1. 提案企劃撰寫 2. 分組報告		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式，除紙筆測驗外，多採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業/ 作品、分組報告等方法。				
教學資源	1. 影視節目企劃與寫作(五南，安碧芸)，配合自編教材。 2. 輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3. 結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。				
教學注意事項	以實作經驗帶動理論之驗證，並提出因應環境而修正之策略。				

表 11-2-3-27基隆市私立培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	流行舞蹈			
	英文名稱	POPULAR DANCE			
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、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	認識流行舞蹈種類與風格，訓練核心之運用、身體控制配合腳部的協調性				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
流行舞蹈概論		1. 認識流行舞蹈種類 2. 舞風源流與作品欣賞		4	
肢體律動與節奏(一)		1. 基礎律動 Up & Down、Left & Right、Shake訓練 2. 基礎轉圈、速度感、延展性、對拍訓練教學 3. 舞蹈有氧基本街舞動作 4. 心肺能力訓練		5	
hip hop舞風(一)		基本律動及舞作教學		9	
hip hop舞風(二)		舞蹈編排與組合練習		9	
hip hop舞風(三)		編創與作品賞析		9	
breaking舞風(一)		肌耐力訓練及舞作教學		9	
breaking舞風(二)		舞蹈編排與組合練習		9	
breaking舞風(三)		編創與作品賞析		9	
locking舞風(一)		手部動作認識及舞作教學		9	
locking舞風(二)		舞蹈編排與組合練習		9	
locking舞風(三)		編創與作品賞析		9	
popping舞風(一)		肌肉震動認識及舞作教學		9	
popping舞風(二)		舞蹈編排與組合練習		9	
popping舞風(三)		編創與作品賞析		9	
urban dance(一)		藉由歌詞音樂編排舞作學習		9	
urban dance(二)		舞蹈編排與組合練習		9	
urban dance(三)		編創與作品賞析		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1、舞蹈技能：根據測驗及實際表演評定之。 2、學習態度：根據平時教學及活動中之表現評定之。				
教學資源	舞蹈影片				
教學注意事項	教師可依該班的上課反應與吸收情況，酌情補充或刪減上課內容				

表 11-2-3-28基隆市私立培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	異國料理進階			
	英文名稱	Advanced Foreign Cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	餐飲管理科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 熟練日本料理(生魚片、壽司、米麵食及點心)的製作。 2. 輔導熟練業界基本技能，專職專業就業 3. 教導配合日本政府農林水產省海外性的「日本料理調理士技能認證制度」銅章技術，以與國際接軌。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)刺身概論-1		認識日式刀具關東西風(出刀、薄刀、柳刀) 生魚片前置處理及安全衛生注意事項、刀工、擺盤		16	
(一)刺身概論-2		刺身盤飾--大根絲(1mm)、大根鉢、大根捲、松樹胡瓜、胡瓜蝶、山菜台、網大根)		16	
(二)刺身實作-1		生魚片刀法(薄切、平切、霜降切)		4	
(二)刺身實作-2		姿造(竹筴魚、鰹魚、紅甘)		16	
(二)刺身實作-3		姿造(龍蝦、鯖魚、白帶魚)		16	
(二)刺身實作-4		生魚片(鮭魚、花枝、透抽)		12	
(三)壽司概論		壽司基本常識(歷史、由來、工具)		12	
(四)壽司實作-1		壽司基本材料製作(壽司飯、干瓢、香菇、蛋)		4	
(四)壽司實作-2		壽司--散壽司、海苔壽司(四方形、三角形、水滴型、圓形、長方形)、豆皮壽司、花壽司、鐵砲壽司		12	
(四)壽司實作-3		1. 壽司--箱壽司、軍艦壽司、四海卷、細卷) 2. 握壽司--各式握壽司		12	
(四)壽司實作-4		手捲--蘆筍手捲、蝦卵手捲、鮭魚卵手捲、蝦手捲、牛蒡手捲		12	
(五)日式點心實作		各式大福、蕨餅、櫻花餅、大阪燒、東京燒、羊羹		12	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作及紙筆測驗				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	實作為主，教師的講解及示範為輔。				

表 11-2-3-29基隆市私立培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			
	英文名稱	Chocolate Manufacture			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
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)	本課程從認識到基本製作，以不同產品的呈現，學習巧克力調溫、切割、擠製、披覆、敲模，為手工巧克力入門的基礎，也是進階製作創意巧克力的必備能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 原料介紹 2. 製作手法 3. 調溫巧克力介紹 4. 各種巧克力產品製作		9	
(二)巧克力甘納許		1. 巧克力甘納許材料介紹 2. 甘納許淋面面		9	
(三)巧克力裝飾片工法		1. 巧克力溫度調整 2. 實作圖形、煙捲、葉片		9	
(四)調溫巧克力		1. 松露巧克力 2. 果餡巧克力		9	
(五)巧克力蛋糕製作1		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 杏仁巧克力蛋糕 3. 苦甜巧克力蛋糕		9	
(六)巧克力蛋糕製作2		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 榛果巧克力蛋糕巧克力軟心蛋糕心蛋糕		9	
(七)巧克力蛋糕製作3		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 開心果巧克力大理石蛋糕 3. 櫻桃巧克力蛋糕		9	
(八)巧克力蛋糕製作4		1. 使用巧克力介紹及產品製作 2. 覆盆子巧克力蛋糕 3. 乾果巧克力蛋糕		9	
(九)巧克力蛋糕製作5		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 法式巧克力豆磅蛋糕 3. 樹幹巧克力蛋糕		9	
(十)巧克力點心製作1		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 柳橙巧克力塔 3. 甘納許蘋果塔		9	
(十一)巧克力點心製作2		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 白巧克力烤布蕾 3. 榛果巧克力舒芙蕾		9	
(十二)巧克力點心製作3		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 咖啡巧克力甜點 3. 血橙白巧克力甜點		9	
(十三)巧克力餅乾製作1		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 巧克力雪茄餅 3. 巧克力蛋白杏仁甜餅		9	
(十四)巧克力餅乾製作2		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 巧克力布列塔尼酥餅 3. 巧克力酥餅		9	
(十五)巧克力糖果製作1		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 焦糖巧克力軟糖 3. 香橙巧克力球		9	
(十六)巧克力糖果製作2		1. 使用巧克力介紹及產品製作流程說明 2. 白巧克力開心果軟糖 3. 脆岩巧克力球		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實作、成品展示				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1. 老師示範講解。 2. 同學實際操作，老師從旁輔導。 3. 根據出現問題加以討論 提供解答。				

表 11-2-3-30基隆市私立培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	汽車儀表實習			
	英文名稱	Automotive Service Instrument Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	汽車科				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、學生能認識各種汽車修護之檢測儀器。 二、學生能瞭解汽車修護檢測儀器之使用方法。 三、學生能利用汽車修護檢測儀器判斷故障。 四、學生能利用汽車修護檢測儀器調整車輛。 五、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
引擎起動故障快速排除		引擎因起動馬達運轉不良而不能起動 與蓄電池相關的引擎起動故障 起動馬達運轉正常而引擎仍不能起動 與化油器相關的引擎起動故障 進一步檢查化油器不來油的徵結 跟蹤檢查油泵的故障 燃油濾清器堵塞也是化油器不來油的原因 化油器不來油與燃油箱有關 起動系統與供油系統的基本故障檢修表解 點火系統故障會招致引擎起動困難 若干缸或個別缸的火星塞斷火 點火系統方面的故障 點火系統的維修保養週期 電子點火方式的簡介 點子點火裝置的故障檢修		10	
引擎運轉不穩定故障快速排除		燃料系統與冷卻系統的故障 引擎的日曬病——中暑 混合汽過濃引起的故障 混合汽過濃引起的故障 氣阻和熱溢 化油器結冰引起引擎急速不穩		10	
加速性能不良和油耗增大等故障快速排除		引擎故障引起的加速不良 空氣濾清器堵塞 空氣濾清器的檢查要領 阻風門故障 油門踏板鋼絲繩故障 化油器故障 消音器堵塞 節溫器故障 點火正時失準 引擎急速運轉不良 底盤故障引起的加速性能不良 離合器故障引起的加速性能不良 煞車拖曳引起的加速性能不良		10	
引擎運轉中異響的快速排除		深踩油門踏板時引擎發出爆震聲 點火過早 火星塞使用的型號不當 積 碳 過 熱 汽油的辛烷值 異響與混合汽不完全燃燒有關 點火系統的故障 汽油供給系統故障 汽車故障的警報——異響 異響舉例種種		10	
引擎潤滑系統故障快速排除		機油的消耗與黏度降低 機油不足 機油消耗 機油上竄 機油下竄		14	
合 計			54		
學習評量 (評量方式)	實習、作業、紙筆測驗及成品展示				
教學資源	教育部教科書(審定本)				
教學注意事項	一、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，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 三、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。 四、實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。				

表 11-2-3-31基隆市私立培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	西式料理進階			
	英文名稱	Advanced Western Foods Cooking Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
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)	1.瞭解各國飲食文化、淵源及特色。 2.熟練西餐烹飪技能及搭配的甜點。 3.培養嫺熟的服務技巧及應對能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 西方飲食文化及特色 2. 西式菜單的架構介紹		4	
(二)醬汁的種類-1		1. 醬汁的分類與演變 2. 基本醬汁組成		8	
(三)醬汁的種類-2		1. 各式醬汁製作 2. 醬汁與肉類的搭配 3. 醬汁與海鮮的搭配		8	
(四)西式湯品的種類-1		1. 湯品的分類-清湯 2. 湯品的分類-濃湯 3. 湯聘的裝飾		8	
(五)西式湯品的種類-2		1. 湯品的分類-特殊湯 2. 湯品的分類-國際湯		8	
(六)西式早餐		1西式早餐的介紹 2. 西式早餐蛋類製作		8	
(七)宴會小點		1宴會小點的介紹 2. 宴會小點的種類 3. 宴會小點-千納貝		8	
(八)三明治製作-1		1. 三明治的組成 2. 三明治麵包種類 3. 三明治餡料		8	
(九)三明治製作-2		1. 熱三明治的製作 2. 冷三明治的製作		8	
(十)義大利麵的製作		1. 義大利麵種類 2. 義大利麵食做		8	
(十一)義大利麵漿的製作		1. 番茄醬汁的製作 2. 蘿勒醬汁的製作 3. 奶油醬汁的製作		8	
(十二)套餐設計		1傳統的. 西餐菜單結構 2. 歐陸是新式菜單結構 3. 美式新式菜單結構 2.		8	
(十三)西餐開胃菜介紹		1. 冷式開胃菜的製作 2. 熱式開胃菜的製作		8	
(十四)西餐主菜介紹-海鮮魚類		1. 西餐主菜魚類介紹 2. 主菜魚類的烹飪製作		8	
(十五)西餐主菜介紹-海鮮甲殼、軟體類		1. 西餐主菜甲殼、軟體類介紹 2. 主菜甲殼、軟體類烹飪製作		8	
(十六)西餐主菜介紹-家畜類		1. 家畜類介紹與烹調方式 2. 家畜類主菜實作		8	
(十七)西餐主菜介紹-家禽類		1. 家禽類介紹與烹調方式 2. 家禽類主菜實作		8	
(十八)西餐配菜介紹		1. 西餐配菜食材介紹 2. 西餐配菜烹調方式		8	
(十九)評量		實作評量		4	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實際操作				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1. 本科目應理論與實務並重。 2. 運用多媒體或安排業界人士演講或示範，提高學生學習興趣及效果。				

表 11-2-3-32基隆市私立培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	和果子實習進階			
	英文名稱	Advanced Japanese Confectionery Making			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
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.使用一般食材製成日式點心。 2.使用日本特殊食材製成精緻日式點心。 3.使學生體驗中式與日式點心的差異。 4.學習日式點心特殊包裝與行銷。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)羊羹製作		翠羊羹、黃金羊羹製作		36	
(二)日式點心		1. 柏餅・金時洋芋 2. 亥子餅(山豬)・蕨餅(麻糬)・露草・酥菠蘿花吹雪 3. 月餅・西王母 4. 銅鑼燒 5. 茶茶姬・鹽糕(紫蘇風味) 6. 黃味時雨		60	
(三)和果子的行銷		1.和果子包裝 2.和果子的行銷		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作、成品展示				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	理論與技術訓練能相輔相成，分組練習，並瞭解學生學習狀況。				

表 11-2-3-33基隆市私立培德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自動變速箱 實習			
	英文名稱	Automatic Transmission Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
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)	一、導引習得汽車自動變速箱的概念與知識。 二、訓練習得汽車自動變速箱基本工作原理。 三、奠定汽車電子控制自動變速箱的基礎。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
自動變速箱概論-1		1 概 說 2 自動變速箱的演進 3 自動變速箱的分類		9	
自動變速箱概論-2		4 自動變速箱之優缺點 5 自動變速箱的主要構件及功用		9	
液體扭力變換接合器-1		1 概 說 2 液體接合器(Fluid coupling) 3 扭力變換器(Torque Converter) —三元件液體扭力變換器		9	
液體扭力變換接合器-2		4 液體扭力變換接合器 5 鎖定控制機構		9	
齒輪傳動系統-1		1 概 說 2 普通齒輪組 3 行星齒輪組之構造及優點 4 單一型行星齒輪組		9	
齒輪傳動系統-2		5 複合型行星齒輪組 6 齒輪控制機構：制動器、濕多片式離合器、單向離合器 7 自動變速箱的變速組合		9	
液壓控制系統-1		1 概 說 2 油泵浦 3 閥門體與閥門		9	
液壓控制系統-2		4 主功能閥(Main Function Valve) 5 輔助閥門 6 管路壓力、節流閥壓力、調速器壓力及扭力變換接合器壓力		9	
各變速檔位之作用-1		1 概 說 2 四速自動變速箱結構介紹 3 液壓控制系統 4 各控制閥的功能及動作 5 管路壓力控制		9	
各變速檔位之作用-2		6 換檔控制 7 超速傳動(OD)控制—D4檔 8 各變速檔位的齒輪傳動 8-1 N檔位及P檔位 8-2 檔位及檔位 8-3 檔位、檔位及檔位 8-4 D3檔位 9 其他自動變速箱之變速方式 10 自排車輛正確的停車方法		9	
電子控制式自動變速箱-1		1 概 說 2 電子控制式自動變速箱之優點		9	
電子控制式自動變速箱-2		3 電子控制系統		9	
電子控制式無段變速箱-1		1 概 說 2 電子控制式無段變速箱 3 無段變速箱之電子控制系統		9	
電子控制式無段變速箱-2		4 液壓系統 5 電磁無段變速箱之速度特性		9	
自動變速箱檢修-1		1 概 說 2 自動變速箱油之檢查 3 自動變速箱的調整		9	
自動變速箱檢修-2		4 自動變速箱性能檢查及診斷 5 電子控制式自動變速箱的診斷 6 自動變速箱之修理		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	實習、作業、紙筆測驗及成品展示				
教學資源	一、坊間各版本教科書。(出版社符合教育部審核通過課本) 二、網路資源。 三、題庫系統。				
教學注意事項	一、三年級，上下學期 共 8 學分。 二、本科目為實習科目，在工場實作為主。 三、除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。				

表 11-2-3-34基隆市私立培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	專業錄音與工程			
	英文名稱	sound recording			
師資來源	外聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	認識聲音，錄音工作與製作流程，並透過應用與實作練習，學習到職場上最常用的音樂製作基本技術。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
專業錄音專業概論		1. 認識聲音、聲音的構成要素 2. 認識專業錄音室		9	
專業錄音室及錄音軟體		常用錄音軟體介紹與操作		9	
專業錄音設備使用及維護		專業錄音設備的正確使用及維護的方法		9	
錄音操作練習		專業錄音技術重要性及操作練習		9	
成音概念		1. 成音介紹 2. 後製專業名詞		9	
硬體介紹		1. DAW介紹 2. DAW硬體介紹		9	
錄音技術基礎概論		1. 麥克風原理與構造及運用 2. 數位與類比訊號介紹		9	
錄音技術應用(一)		拾音與雜音的控制		9	
錄音技術應用(二)		單音、立體與環繞		9	
錄音技術應用(三)		對話、旁白、音效與音樂的錄製		9	
錄音技術應用(四)		環境音的錄製		9	
錄音技術應用(五)		作品分析		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式，除紙筆測驗外，多採用上機實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業/ 作品、分組報告等方法。				
教學資源	1. 市售教材，配合自編教材。 2. 輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3. 結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。				
教學注意事項	1. 實務與理論相配合。 2. 加強學生演出實務經驗，藉以使學生能與業界需求相配合。 3. 教師視實際需要，帶領學生參觀產業機構，驗證所學。 4. 教師運用影片教學媒體，以提高學生學習興趣。 5. 本課程與證照相關性：採鼓勵證照考取，Mixcraft 專業數位音樂音效軟體認證。				

表 11-2-3-35基隆市私立培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	節目主持			
	英文名稱	Program Hosting			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解主持所需的基本表達能力。 2.培養反應及邏輯思考能力。 3.培養學生從中學習人際關係及觀察。 4.完成實際操作與演練。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
節目主持概論		1.主持的角色與風格 2.主持的肢體與鏡頭		9	
節目主持與企劃案(一)		主持的企劃個案探討(一)		9	
節目主持與企劃案(二)		主持的企劃個案探討(二)		9	
主持人須具備要素與訓練(一)		節目製作與企劃		9	
主持人須具備要素與訓練(二)		發聲與正音訓練		9	
主持人須具備要素與訓練(三)		聲音表情訓練		9	
主持人須具備要素與訓練(四)		節目進度與節奏的掌握		9	
主持人須具備要素與訓練(五)		口齒表達及口條訓練		9	
主持人須具備要素與訓練(六)		訪問即時反應		9	
主持人須具備要素與訓練(七)		思考邏輯訓練		9	
主持人須具備要素與訓練(八)		主持人的整體造型		9	
節目主持實務操作(一)		主持人與攝影機之互動關係練習		9	
節目主持實務操作(二)		流程及訪問稿撰寫練習		9	
節目主持實務操作(三)		對各種節目之認知及應對態度		9	
主持演練(一)		主持綜合練習(一)		9	
主持演練(二)		主持綜合練習(二)		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				
教學資源	1.市售教材，配合自編教材。 2.輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3.結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。				
教學注意事項	1.實務與理論相配合。 2.加強學生演出實務經驗，藉以使學生能與業界需求相配合。 3.教師視實際需要，帶領學生參觀產業機構，驗證所學。 4.教師收集幻燈片或影片等教學媒體，以提高學生學習興趣。				

表 11-2-3-36基隆市私立培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	藝術蛋糕與西點製作			
	英文名稱	Artistic and Baking Food			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
適用科別	烘焙科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 基礎進階到專業。 2. 各式精緻蛋糕。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1. 藝術蛋糕概論 2. 工具介紹 3. 材料介紹		9	
(二)蛋糕體製作-1		1. 香草戚風蛋糕 2. 香草戚風瑞士捲 3. 巧克力戚風蛋糕 4. 巧克力戚風瑞士捲		9	
(三)蛋糕體製作-2		1. 海綿蛋糕 2. 重奶油蛋糕		9	
(四)蛋糕霜飾介紹-1		1. 霜飾原料性質介紹 2. 霜飾基本運用 3. 奶油霜飾製作		9	
(五)蛋糕霜飾介紹-2		1. 霜飾原料性質介紹 2. 霜飾基本運用 3. 鮮奶油霜飾製作		9	
(六)蛋糕霜飾介紹-3		1. 霜飾原料性質介紹 2. 霜飾基本運用 3. 蛋白霜飾製作		9	
(七)塗抹蛋糕表面練習-1		1. 蛋糕體的裁切 2. 霜飾準備 3. 蛋糕表面覆蓋奶油練習		9	
(八)塗抹蛋糕表面練習-2		1. 蛋糕體的裁切 2. 霜飾準備 3. 抹刀裝飾練習		9	
(九)蛋糕擠花練習-1		1. 擠花嘴介紹 2. 擠花袋選用與摺捲 3. 平口花嘴平面練習 4. 平口花嘴側面練習		9	
(十)蛋糕擠花練習-2		1. 擠花嘴介紹 2. 擠花袋選用與摺捲 3. 尖齒花嘴平面練習 4. 尖齒花嘴側面練習		9	
(十一)蛋糕擠花練習-3		1. 擠花嘴介紹 2. 擠花袋選用與摺捲 3. 粗齒花嘴平面練習 4. 粗齒花嘴側面練習		9	
(十二)蛋糕擠花練習-4		1. 擠花嘴介紹 2. 擠花袋選用與摺捲 3. 鋸齒花嘴平面練習 4. 鋸齒花嘴側面練習		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作、成品展示				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1. 老師示範講解。 2. 同學實際操作，老師從旁輔導。 3. 根據出現問題加以討論 提供解答。				

表 11-2-3-37基隆市私立培德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製			
	英文名稱	Beverage Modulation			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	汽車科	烘焙科	表演藝術科		
	6	6	6		
	第二學年	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解非酒精飲料的類別與特性 2.瞭解飲料調製的方法 3.了解基本的水果切盤及杯飾 4.瞭解目前飲料的流行趨勢及製作方法				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論		1.非酒精飲料 2.無咖啡因之飲料 3.含咖啡因之飲料 4.飲調的材料、機具認識及操作練習		3	
調製方法介紹(一)		直接注入法、搖盪法、漂浮法、		9	
調製方法介紹(二)		攪拌法、義式咖啡機法、電動機攪拌法		9	
杯飾製作		各式搭配的杯飾製作 柳橙、檸檬、鳳梨、紅櫻桃等水果裝飾物製作		9	
水果切盤		各種水果切割及擺盤 柳橙、西瓜、鳳梨、香蕉、木瓜等水果盤切割		9	
飲料製作(一)		各式果汁製作		9	
飲料製作(二)		咖啡的不同調製法		9	
飲料製作(三)		奶泡及咖啡拉花練習		9	
飲料製作(四)		紅茶、綠茶、奶茶、奶蓋茶製作		9	
飲料製作(五)		碳酸飲料調製		9	
飲料製作(六)		各式花茶製作		9	
飲料製作(七)		創意飲料調製練習		9	
成果展示		創意飲料調製成果展示		6	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作課程參與程度。				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	本科目先經教師講解示範，再由學生操作並反覆練習，了解各調製法概念，進而達到與業界接軌能力，每堂課實施評量測驗，協助取的專業認證能力。				

表 11-2-3-38基隆市私立培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	網路直播實務		
	英文名稱	Webcast Practice		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、學習力、行動力			
適用科別	汽車科	烘焙科	表演藝術科	餐飲管理科
	6	6	6	6
	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解網路直播應用於企業與品牌行銷之策略運用 2.瞭解直播節目如何安排與製作才能更具效益 3.瞭解如何利用網路直播提升品牌深度與影響力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
直播產業概論		1.直播產業現況/種類 2.6大類直播內容 3.5大類直播主類型	9	
小成本大效益		1.直播的獲利模式 2.直播的預算規劃及執行	9	
直播要點(一)		直播案企劃的2T5W2H1E	9	
直播要點(二)		1.戳中網友的4大要點 2.直播的行銷5策略	9	
直播案企劃-1		1.如何寫出吸引網友的企劃腳本? 2.直播時的分鏡設計	9	
直播案企劃-2		1.直播節目的截造與互動橋段 2.直播前期宣傳	9	
直播案企劃-3		1.直播環境架設 2.器材挑選 3.道具準備	9	
直播案企劃-4		直播後持續發酵: 1.影片再利用 2.持續製造話題與內容	9	
實際演練-1		1.品牌行銷與FB預告功能 2.FB預告功能設定 3.文案撰寫建議	9	
實際演練-2		1.主題個案練習(一) 2.檢討與分析	9	
實際演練-3		1.主題個案練習(二) 2.檢討與分析	9	
實際演練-4		1.主題個案練習(三) 2.檢討與分析	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化,除紙筆測驗外,應配合單元目標,採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。			
教學資源	1.教師自編教材。 2.選用合適之教科書,並視學生程度、社會需要及學科內容之發展予以增減。 3.結合業界師資及設備等資源,鏈結產業無縫接軌。			
教學注意事項	1.教材宜加入正確使用直播的知識、技能之培養及職業道德、網路禮儀、尊重智慧財產等概念,養成公民意識、社會責任及國際視野之素養。 2.教師應教導學生對工作場域和工作內容有關民法契約、人格權、著作權法、兒童及少年福利與權益保障法、勞動基準法等相關法規的認識。3.在教學中教師要適時引導學生,養成職業安全衛生、職業倫理與環保之素養。			

表 11-2-3-39基隆市私立培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	汽車塗裝實習		
	英文名稱	Automobile Painting Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、行動力			
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)	一、使學生了解汽車塗裝的目的。 二、使學生瞭解汽車塗料的種類。 三、使學生具備基本塗裝技術。 四、使學生具備調色能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
汽車塗裝的目的		1塗裝之定義 2塗裝之功能 3汽車修補塗裝的特點 4塗料簡介	24	
廠房設備		1烤漆房的選擇(Choosing a Spraybooth) 2烤漆房的型式(Spraybooth Types) 3烤漆房的基本要求(The Spraybooth Specification) 4塗裝作業裝備(Paint Preparation Area) 5漆料工作台(Paint Work Plate) 6調漆室(Paint Mixing and Color Laboratory) 7紅外線烤燈(Infrared Paint Curing Products) 8噴漆架(Paint Stand) 9短行程頂高機(Short Lift) 10吸塵機的選擇要素(Dust Extractor) 11研磨機(Sander) 12噴槍(Spray Gun) 13塗裝工廠的必備用品	24	
壓縮空氣供應系統		1氣體的特性 2壓力之定義及使用單位 3壓縮空氣供應系統 4壓縮空氣的調理 5配管方式	24	
乾磨噴塗程序		1銀粉二次作法噴塗流程 2素色一次作法噴塗流程	24	
中塗及上塗作業流程		中塗及上塗作業實習	24	
調色		1 色彩概述(Color Description) 2 色的感覺(Color Perception) 3 色溫(Color Temperature) 4 色彩的觀察(Color Viewing) 5 色彩的屬性(Color Properties) 6 色彩的混合(Color Mix) 7 各種表色系統(Color Expression) 8 色的識別方法 9 色的感情效果 10 配方製作	24	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	實習、作業、紙筆測驗及成品展示			
教學資源	一、坊間各版本教科書。 二、網路資源。 三、題庫系統。 四、自編教材。			
教學注意事項	一、三年級，上下學期 共8 學分。 二、本科目為實習科目，在工場實作為主。 三、教學實施注意原理與實務並重相互配合，善用電腦媒體等輔助教學 之相關教助。			

表 11-2-3-40基隆市私立培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	簡易車輛保養實習			
	英文名稱	Easy vehicle maintenance			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力				
適用科別	烘焙科	餐飲管理科	表演藝術科		
	6	6	6		
	第二學年	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、使學生認識汽車工廠的相關配置、工具、及設備，並養成良好的工作習慣，增加其對工業安全的認識，以減少職業傷害的產生。 二、使學生認識汽車各部位的名稱、位置、操作方式，以培養其從事車輛基本檢查與保養的能力。 三、使學生熟練基本手工具與相關設備的名稱與正確的使用方法，以培養其從事車輛簡易維修、調整、拆裝、更換的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
基本手工具之認識與使用-1		1. 套筒規格的認識 2. 快速扳手的使用		9	
基本手工具之認識與使用-2		1. 各類長短接桿的應用 2. 萬向接頭的應用		9	
基本手工具之認識與使用-3		1. 套筒組件俗稱的瞭解 2. 套筒組的清潔與維護		9	
車輛的認識-1		車輛廠牌、種類及性能的認識		9	
車輛的認識-2		大燈、方向燈、尾燈、倒車燈、煞車燈等各類燈光的認識		9	
車輛的認識-3		1. 各個板金部位與名稱的認識 2. 車輪之種類與規格的認識		9	
車輛基本的檢查與保養-1		1. 冷卻水的檢查與添加 2. 雨刷水的檢查與添加 3. 電瓶水的檢查與添加 4. 機油的檢查與添加 5. 煞車油的檢查與添加		9	
車輛基本的檢查與保養-2		1. 動力轉向機油量的檢查與添加 2. 自動變速箱油量的檢查與添加 3. 輪胎胎壓的檢查與添加		9	
車輛基本的檢查與保養-3		1. 各類燈光系統的檢查 2. 皮帶緊度的檢查與調整 3. 手煞車緊度的檢查與調整		9	
車輛簡易的維修、調整、拆裝、更換-1		1. 機油的濾清更換 2. 自動變速箱油的更換		9	
車輛簡易的維修、調整、拆裝、更換-2		3. 空氣器的更換 4. 汽油濾清器的更換		9	
車輛簡易的維修、調整、拆裝、更換-3		1. 火星塞的更換 2. 高壓線的更換 3. 冷卻水的更換		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實習、作業、紙筆測驗及成品展示				
教學資源	一、坊間各版本教科書。(出版社符合教育部審核通過課本) 二、網路資源。 三、題庫系統。				
教學注意事項	一、因學生類化能力較差，所以建議以實物教學為主，媒體教學為輔。 二、在查閱修護手冊的技能方面，學生可能有困難，建議由上課教師依據實習車輛的種類、工具設備，編輯技能操作「工作單」，以增進學生的學習效果。 三、在教學上先求學生質〔會不會〕的進步，再求量〔多少時間完成〕的進步。 四、在教學評量方面以技能操作評量為主，並記錄其操作時間、工作習性，以作為是否改變教學方法的依據。 五、汽車修護工作因較有危險性，因此建議一位老師以教導6-9位同學為宜。 六、可依學生的基本能力、學習情況、及學校的設備，適當增加或減少教學內容與教學順序。				

表 11-2-3-41基隆市私立培德高級工業家事職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	混音與成音後製			
	英文名稱	Sound Effect			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	使學生了解影像、聲音到數位結構之基本知識。進而學習影片錄音配樂技巧，完成影片製作技術。（旁白與對白配錄，音樂選取與配錄）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論		1. 混音與成音的定義 2. 旁白與對白配錄說明 3. 音樂選取與配錄說明		9	
音樂欣賞		欣賞各種不同音樂，培養音樂鑑賞能力		9	
音效應用操作		學習各種聲音、音效軟體的應用操作能力		9	
初階軟體操作(一)		SmartSound說明及學習		9	
初階軟體操作(二)		Goldwave說明及學習		9	
初階軟體操作(三)		AppleGaragBand說明及學習		9	
初階軟體操作(四)		Mixcraft8說明及學習		9	
高階軟體操作(五)		Sounhack說明及學習		9	
混音(一)		初階混音練習		9	
混音(二)		進階混音練習		9	
後製練習(一)		初階成音後製練習		9	
後製練習(二)		進階成音後製練習		9	
應用(一)		音樂製作軟體與影片製作的結合練習(一)		9	
應用(二)		音樂製作軟體與影片製作的結合練習(二)		9	
應用(三)		音樂製作軟體與影片製作的結合練習(三)		9	
應用(四)		音樂製作軟體與影片製作的結合練習(四)		9	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	分組討論、紙筆測驗、實際操作				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	1. 實務與理論相配合。 2. 加強學生實務練習，使學生能與業界需求相配合。 3. 教師視實際需要，帶領學生參觀產業機構，驗證所學。 4. 教師收集幻燈片或影片等教學媒體，以提高學生學習興趣。				

表 11-2-3-42基隆市私立培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	流行音樂演唱技巧			
	英文名稱	Pop Music Singing Skills			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	幫助學生建立正確與活用的歌唱技巧，除了聲音的練習外，並給予學生基本的音樂訓練，來建立起正確歌唱的認識，並從歌手的角度出發，訓練如何靈活的運用身體來控制氣息，達到詮釋情感的效果。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
流行音樂基礎樂理		1. 基礎樂理 2. 視譜：簡譜、五線譜 3. 和弦概念 4. 流行音樂		9	
流行音樂發聲原理與訓練(一)		1. 發聲訓練器官的組成介紹 2. 發聲及歌唱的姿勢 3. 發聲訓練：呼吸、吐氣、發聲、換聲、假聲、共鳴練習		9	
流行音樂發聲原理與訓練(二)		發聲訓練：發聲、換聲練習		9	
流行音樂發聲原理與訓練(三)		發聲訓練：假聲、共鳴練習		9	
流行音樂歌曲詮釋與技巧(一)		1. 歌詞/旋律分析 2. 歌曲詮釋與表達 3. 歌唱技巧		9	
流行音樂歌曲詮釋與技巧(二)		歌唱技巧練習		9	
歌手舞台魅力訓練(一)		1. 麥克風介紹與使用 2. 舞台肢體訓練與台風臨場反應		9	
歌手舞台魅力訓練(二)		中西流行歌曲練習		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。				
教學資源	1. 市售教材，配合自編教材。 2. 輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3. 結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。				
教學注意事項	1. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。				

表 11-2-3-43基隆市私立培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	和果子實習		
	英文名稱	Japanese Confectionery Making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	烘焙科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使用一般食材製成日式點心。 2.使用日本特殊食材製成精緻日式點心。 3.使學生體驗中式與日式點心的差異。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本餡料製作		豆沙餡製作(砂糖比例使用說明、餡的名稱、和果子歷史)	27	
(二)其他餡料製作		1.粒豆沙餡製作、白豆沙餡製作 2.應用：栗小倉	27	
(三)各式饅頭製作		蕨餅(麻糬)、櫻花饅頭(春)、栗子饅頭(秋)、鶯餅、紅豆櫻花水饅頭、琉球饅頭(利久饅頭)	27	
(四)麻糬、大福製作		櫻花麻糬・茶茶姬・鹽糕(紫蘇風味)豆大福・莓大福(春)・葡萄大福(冬)	27	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作、成品展示			
教學資源	市售教材，配合自編教材。			
教學注意事項	理論與技術訓練能相輔相成，分組練習，並瞭解學生學習狀況。			

表 11-2-3-44基隆市私立培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	銲接實習			
	英文名稱	Welding Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、行動力				
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)	使學生瞭解各種焊接方法的基本原理及操作方法，且對實際生產知識及技能得以掌握，以便未來能適應科技水準日益發展之形勢需要。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
電銲安全概說		(1)、工作安全衛生解說 (2)、工作傷害緊急救流程 (3)、電銲安全注意事項		18	
電銲操作教學		(1)、起弧 (2)、電弧控制 (3)、平面堆銲 (4)、疊接頭橫向角銲 (5)、T型接頭橫向角銲		18	
電銲技巧實習		(6)、橫向細直銲 (7)、方型 (8)、接橫向槽銲 (9)、T型接頭向上立向角銲		18	
氣焊安全概說		(1)、工作安全衛生解說 (2)、工作傷害緊急救流程 (3)、氣焊安全注意事項		18	
氣焊操作教學		(1)、基本裝置之安裝與 (2)、氣銲操作說明 (3)、點火與 (4)、火焰之調整 (5)、平面細直銲 (6)、內角銲接頭橫向角銲		18	
氣焊技巧實習		(7)、疊接頭橫向角銲 (8)、方型對 (9)、接頭平面銲 (10)、單V型對 (11)、接頭平面銲		18	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	考試及實習評量計算方式：實習技能50% 實習態度20% 平時測驗 20% 工廠安全10%				
教學資源	由全華銲接實習書籍書面教材，並輔以投影片、幻燈片、錄影帶及模型教學。實務操作部分實習由工廠電銲機及氣焊實習教材。				
教學注意事項	上課方式：每週3小時，由教師先做示範，再由學生實作並輔以投影片、幻燈片、錄影帶及模型教學。				

表 11-2-3-45基隆市私立培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	流行音樂詞曲創作			
	英文名稱	Pop music songwriting			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：音樂概論				
教學目標 (教學重點)	一、業界主流音樂鑑賞與分析 二、流行歌曲基本架構 三、歌詞寫作技巧 四、曲調創作技巧 五、詞曲搭配技巧 六、詞曲創作實作與評析				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
導論		1. 創作緣由 2. 商業&非商業 3. 詞與曲關係		12	
主流音樂的鑑賞與分析		1. 業界主流音樂介紹 2. 歌曲鑑賞與分析		12	
流行歌曲基本旋律、曲式架構		1. 主題確立 2. 基本和弦公式 3. 音樂風格及律動的構思 4. 動機的寫作與旋律延伸		24	
詞/曲創作技巧		1. 演唱者樂句、語氣、呼吸點的考量與設計 2. 流行歌曲曲式：Intro、Verse、Pre Chorus、Chorus、Inter、Bridge、Outro、Ending、Tag 3. 層次的分明：起、承、轉、合 3. 情緒的鋪陳：平述、強化、激烈、頓悟、坦然、釋然等 4. hook：詞、曲		24	
完成一首好曲子		1. 編曲概念 2. 旋律配唱 3. 樂器配置 4. 畫龍點睛記憶點		12	
詞曲創作實作與評析		範例與作品評析		24	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式，採用實測、討論、口頭問答、作業/ 作品等方法。				
教學資源	1. 市售教材，配合自編教材。 2. 輔以影音資料，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生藝術專業素養。 3. 結合業界師資及設備等資源，鏈結產業無縫接軌。				
教學注意事項	教學方法宜講授及實際操作為主，並輔以作品賞析。				

表 11-2-3-46基隆市私立培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	水上產業交通工具保養及修護實習		
	英文名稱	Water industry vehicle maintenance and repair internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、行動力			
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. 水上產業交通工具基本簡介說明 2. 水上摩托車動力結構教學實習，校內附有沙灘車及水上摩托車等教材 3. 沙灘車動力結構教學實習，校內附有沙灘車及水上摩托車等教材 4. 水上摩托車與沙灘車傳動系統實習			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
安全教育-1		1. 工作安全基礎教育課程	8	
安全教育-2		2. 意外急救訓練課程	8	
安全教育-3		3. 岸上危險區域解說	8	
概說-1		1. 水上產業基礎架構說明	8	
概說-2		2. 水上摩托車種類說明	8	
概說-3		3. 沙灘車種類說明	8	
水上摩托車動力系統-1		1. 引擎結構教學實習 2. 電路檢測教學實習	8	
水上摩托車動力系統-2		3. 感知器故障排除檢測	8	
水上摩托車動力系統-3		4. 引擎故障排除綜合檢修	8	
水上摩托車傳動系統-1		1. 船體結構基本解說 2. 傳動系統架構說明	8	
水上摩托車傳動系統-2		3. 傳動系統實習拆裝	8	
水上摩托車傳動系統-3		4. 傳動系統故障排除檢修	8	
沙灘車動力系統-1		1. 引擎結構教學實習 2. 電路檢測教學實習	8	
沙灘車動力系統-2		3. 感知器故障排除檢測	8	
沙灘車動力系統-3		4. 引擎故障排除綜合檢修	8	
沙灘車傳動系統-1		1. 車體結構基本解說 2. 傳動系統架構說明	8	
沙灘車傳動系統-2		3. 傳動系統實習拆裝	8	
沙灘車傳動系統-3		4. 傳動系統故障排除檢修	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	考試25% 實習25% 筆記25% 課堂表現25%			
教學資源	沙灘車與水上摩托車維修手冊書籍講義，校內附有沙灘車及水上摩托車等教材			
教學注意事項	校內附有沙灘車及水上摩托車等教材，教材有維修手冊，依維護手冊做故障排除與拆裝實習。			

表 11-2-3-47基隆市私立培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	藝術蛋糕與西點製作進階		
	英文名稱	Artistic and Baking Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、行動力			
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. 基礎進階到專業。 2. 霜飾的運用 3. 造型蛋糕的構圖			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)裝飾概論		1. 裝飾的目的 2. 蛋糕裝飾方法與工具 3. 練習蛋糕裝飾注意事項	9	
(二)裝飾技巧		1. 各種花嘴運用 2. 蛋糕抹面 字體、人物擠製練習練習	9	
(三)創意運用-1		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 黃金星球	9	
(四)創意運用-2		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 幸福洋溢	9	
(五)創意運用-3		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 太陽花	9	
(六)創意運用-4		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 可愛花園	9	
(七)創意運用-5		2. 幸福洋溢 1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 聖誕樹	9	
(八)創意運用-6		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 玫瑰風情	9	
(九)創意運用-7		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 簡愛	9	
(十)創意運用-8		2. 幸福洋溢 1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 童心	9	
(十一)創意運用-9		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 海洋世界	9	
(十二)創意運用-10		1. 蛋糕構圖 2. 霜飾準備 3. 趴趴熊	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作、成品展示			
教學資源	市售教材，配合自編教材。			
教學注意事項	1. 老師示範講解。 2. 同學實際操作，老師從旁輔導。 3. 根據出現問題加以討論 提供解答。			

表 11-2-3-48基隆市私立培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	當代舞蹈編創			
	英文名稱	Contemporary Dance			
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、學習力、行動力				
適用科別	表演藝術科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識當代舞蹈創作之相關知識。 二、透過當代舞蹈元素探索，開發個人肢體語彙與技能。 三、培養觀察、反應能力，進而發揮當代舞蹈創作的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
概論		何謂當代舞蹈、何謂編創		6	
舞蹈元素		藉由舞蹈元素（1空間2時間3動力）加入編創素材		12	
主題訓練		身體主題練習：肩、肘、腕、腰、脊、頸椎、髖、膝踝（發掘關節各種動作的可能性）並配合音樂		18	
位移訓練		位移動作走、跑、跳、躍、滾、翻、滑、旋轉、墜落等動作發展		18	
非位移訓練		非位移動作伸張收縮、彎、扭、曲、震動、擺動、擺盪、轉、漂浮、揮等動作發展		18	
舞蹈編創		主題、位移、非位移舞蹈動作之組合與運用		18	
分組賞析		藉由所有訓練編創屬於自己的當代舞蹈		18	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	舞蹈技能：根據測驗及實際表演評定之。 學習態度：根據平時教學及活動中之表現評定之。 分組賞析：口事及編創內容				
教學資源	道具運用、遊戲運用等各種活動刺激豐富想像的空間，拓展肢體語彙。				
教學注意事項	一、以講述法、演示、啟發式、引導方式進行。 二、依課程難易採單一或組合動作訓練。 三、提供學生互相觀摩機會，藉各種藝術經驗、作品欣賞、舞蹈創作題材等的練習，激發學生的靈感，在肢體創作有新的突破。 四、本課程內容為培育當代舞蹈編創人才之觀察、反應與欣賞能力及創作的的能力而設計。				

表 11-2-3-49基隆市私立培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	翻糖藝術製作			
	英文名稱	Fondant Cakes			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、行動力				
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.運用翻糖捏出各種甜點作品。 2.學習翻糖的性質與捏塑技巧。 3.體驗不同素材在相互搭配之中，創作變化成實用的作品。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概論		1.課程基本介紹 2.翻糖性質及材料工具介紹 3.簡易翻糖小品製作		9	
(二)翻糖基礎實作-1		1.調色(草莓、杏仁) 2.組合(水果組合技巧) 3.簡易水果捏塑		9	
(三)翻糖基礎實作-2		1.各式蛋糕坯體製作 2.翻糖人偶捏塑		9	
(四)翻糖基礎實作-3		各式小動物捏塑		9	
(五)翻糖基礎實作-4		各式糖花捏塑		9	
(六)翻糖基礎實作-5		各式奶油花示範與練習		9	
(七)翻糖組合實作-1		翻糖組合小品製作(1)		9	
(八)翻糖組合實作-2		翻糖組合小品製作(2)		9	
(九)翻糖組合實作-3		翻糖組合小品製作(3)		9	
(十)翻糖組合實作-4		翻糖組合小品製作(4)		9	
(十一)翻糖組合實作-5		1.設計圖稿 2.實作組合練習		9	
(十二)評量		作品觀摩與評量		9	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	實作、成品展示				
教學資源	市售教材，配合自編教材。				
教學注意事項	理論與技術訓練能相輔相成，分組練習，並瞭解學生學習狀況				

(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

