

核准文號：教育部 107 年 6 月 12 日臺教授國字第 1070062540 號函核定

# 私立旗美高級商工職業學校

## 群科課程綱要總體課程計畫書

(107 學年度入學學生適用)

中華民國 107 年 6 月 12 日

私立旗美高級商工職業學校

群科課程綱要總體課程計畫書

核章處	承辦人	教務主任	校長
	譚秀貞	曾鴻岳	邱樹榮
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(07)6812152 轉 113	(07)6810900	<a href="http://www.cmvs.ks.edu.tw">www.cmvs.ks.edu.tw</a>

**私立旗美高級商工職業學校**  
**群科課程綱要總體課程計畫書**

**目 錄**

**壹、學校現況與分析**

一、群、科別、班級數、學生數 .....	4
二、學校背景分析 .....	5
三、學校發展願景與策略 .....	9

**貳、課程規劃**

一、課程規劃.....	10
(一)規劃理念與原則 .....	10
(二)規劃特色 .....	11
二、課程發展組織與運作機制 .....	12
(一)組織架構 .....	12
(二)規劃流程及工作要項 .....	13
三、群科歸屬表 .....	17
四、各群科課程規劃 .....	18
(一)科教育目標 .....	18
(二)校訂課程科目規劃 .....	19
(三)課程架構表 .....	21
(四)教學科目與學分(節)數表 .....	23
(五)科目開設流程表 .....	27
(六)科選課建議表(以進路為導向).....	33

**參、資源配合**

一、師資方面.....	39
(一)一般科目教師員額 .....	39
(二)專業科目教師員額 .....	40
二、教學設施方面 .....	41
(一)教學設施整合規劃 .....	41
(二)校訂課程所需設備規劃 .....	42

## 肆、附錄

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求) .....	44
(一)可能面臨問題 .....	44
(二)建議解決方案 .....	44
二、課程發展委員名單 .....	46
三、校訂科目教學綱要	
(一)一般科目	
全民國防教育Ⅲ-Ⅵ .....	47
英語會話ⅠⅡ .....	49
應用文ⅠⅡ .....	50
國文閱讀與寫作ⅠⅡ .....	52
生命教育ⅠⅡ .....	53
數學ⅢⅣ .....	54
(二)各科專業科目	
1、汽車科專業科目	
汽油引擎 .....	55
柴油引擎 .....	56
汽車底盤 .....	57
工業安全與衛生 .....	58
基本電學 .....	59
汽車專業英文 .....	60
汽車修護儀器及設備 .....	61
電動車 .....	62
機車學 .....	63
汽車材料 .....	64
汽車新科技裝置 .....	65
汽車電子學 .....	66
汽車服務與行銷管理 .....	67
精密量測 .....	68
機械製造 .....	69
2、餐飲管理科專業科目	
初級會計ⅠⅡ .....	70

網頁製作 I II .....	71
食物與營養 I II .....	72
餐飲衛生與安全 .....	73
國際禮儀 .....	74
採購管理與成本控制 .....	75
觀光學 I II .....	76
(三)各科實習科目	
1、汽車科實習科目	
汽車底盤實習 .....	77
汽車電系實習 .....	78
專題製作 .....	79
柴油引擎實習 .....	80
汽油噴射引擎原理與實習 .....	81
機車檢修實習 I II .....	82
汽車檢修實習 I II .....	83
自行車檢修實習 .....	84
汽車塗裝實習 .....	85
汽車空調原理及實習 .....	86
門市服務與實習 I II .....	87
汽車綜合實習 .....	88
2、餐飲管理科實習科目	
中餐烹飪實習 I-IV .....	89
專題製作 I II .....	93
烘焙食品製作實習 I-IV .....	94
異國料理實習 I II .....	95
創意料理設計與製作實習 I II .....	96
客房實務 I II .....	97
旅遊實務 .....	98
餐飲實務 I II .....	99

## 壹、學校現況與分析

### 一、群、科別、班級數、學生數

表 1-1-1 私立旗美高級商工職業學校 106 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
動力機械群	汽車科	0	0
合計	1 科	0 班	0 人
餐旅群	餐飲管理科	3	66
合計	1 科	3 班	66 人
	綜合職能科	3	29
合計	1 科	3 班	29 人
總 計	3 科	6 班	95 人

## 二、學校背景分析

表 1-2-1 私立旗美高級商工職業學校 內部因素分析表

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部(組織)因素	學校規模	學校屬小型規模，方便管理且小班制教學有助於行政協調及教師教學	學生人數不多，收入來源有限，資源較為不足
	教師資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師皆達大學以上學歷，專業教師皆有乙級證照，專業素養及技能頗佳。</li> <li>2. 教師對學校向心力強，對於教學工作皆能善盡職責，服務態度佳。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因南部學士後師資培育機構少，專業科教師參與進修困難，教師合格率偏低。</li> <li>2. 教師因考取公立學校或攻讀研究所或結婚因素而離職，人才留住不易。</li> <li>3. 學校因地處偏遠，每年甄試通過之合格教師常有不願報到之情事。</li> <li>4. 雖然連年透過網站、登報等刊登徵甄特教合格教師，唯因地處偏鄉都無教師報名甄試。</li> </ol>
	行政人員	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本校行政人員大都任(兼)職多年，行政經驗豐富，經常加班工作，任勞任怨。</li> <li>2. 同事情誼合諧，遇有專案辦理事項皆能同心協力，不分彼此、共同完成。</li> </ol>	教師人數少每人兼任行政工作較多且雜，可能影響備課及授課品質

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
	學生素質	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生善良純樸，活潑熱情，對教師信任度高且服從性高。</li> <li>2. 學生素質日益提高，學習企圖頗強，升學意願逐年放大。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生入學成績較低，雖勤於實作但在一般學科的學習上較無興趣。</li> <li>2. 學生較偏好到市區就讀或租屋住校，較能有獨立空間及時間。</li> <li>3. 社區學生佔全校學生九成以上，但社區學生數逐年銳減，二三年後外籍配偶子女卻會大量增加。</li> <li>4. 綜合職能班學生大多善良純樸，相較於一般學生雖然能力不足，但認真投入。</li> </ol>
	設備規模	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習課之專業設備及儀器充足，訓練學生專業技能學習效果良好。</li> <li>2. 設備及儀器定期辦理更新，滿足教學之需要。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生對公物之愛惜程度不足，人為破壞事件屢有所聞，常造成教學上的困擾。</li> <li>2. 校舍較為老舊，缺乏華麗新穎，較無法吸引學生就讀。</li> </ol>
	課程規劃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 職校學生大都以就業導向居多，因受教師輔導影響，升學意願逐年升高，對於輔導課程及檢定考照之需求逐漸升高。</li> <li>2. 進修學校學生來源逐年增加，顯示進修課程頗能吸引在職人士。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社區意識抬頭，時代流行變化增大，舊有課程不太能滿足學生需求。</li> <li>2. 學生學業成就較低，尤以學科能力為最，接受度不高。</li> <li>3. 農業社區中小企業很少，推廣產學合作不易，理論與實務明顯落差。</li> </ol>

分析因素舉例：學校規模、校舍空間、教學設備、人力資源、學生素質、家長參與、校友支援、學校特色等。



表 1-2-2 私立旗美高級商工職業學校 外部因素分析表

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
外部(環境)因素	地理環境交通	<ol style="list-style-type: none"> <li>本校地處偏遠，環境單純，社區幅員遼闊，就近入學對學生有利。</li> <li>本校位於旗山與美濃之間，兼具山城特色及農村純樸，造就學生單純思想。</li> </ol>	因交通不便及市區五光十色吸引，學生寧願捨近求遠，離家租屋或住校就讀，家長無奈。
	家庭背景	<ol style="list-style-type: none"> <li>家長以務農居多，家庭經濟普遍不佳，較不能供應子女高學費及生活費。</li> <li>家長對綜合高中信任度頗高，對學校藉由升學各項輔導措施來安排學生進路，大都表示認同。</li> <li>部分家庭環境較差的學生需要半工半讀完成學業，進修部招生逐年增加。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>家長對學生的約束力逐漸減少，學生就近入學意願較低。</li> <li>家長因在外工作或單親或隔代教養，容易影響學生行為及觀念，學生容易休學。</li> <li>未來外籍配偶子女增加，勢必影響學校文化之變異。</li> <li>部分綜合職能班學生家庭偏弱勢，亟需協助與輔導。</li> </ol>
	就學人口	本社區無私立職校之競爭，無綜合高中、美容科及進修部之班次，有利招生。	因應農業式微導致社區人口嚴重外移，加上少子化趨勢，招生面臨嚴峻考驗。
	社區參與	<ol style="list-style-type: none"> <li>高中職均質化之推動，建立區域合作與跨校開課、跨校選課之合作機制，分享友校資源。</li> <li>配合風景區之資源與餐飲科結合，有利創造類科特色。</li> </ol>	無
	地方資源	社區內本校校友眾多，參與校友會議踴躍，有利學校與社區資源之連結。	社區政治活動活躍，常介入要求國立友校開辦學習低成就學生班次，影響本校招生。

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
	區域產業	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 結合本校校友開設之餐飲、美容美髮、汽車保養場及商店，可推廣產學合作。</li> <li>2. 與農會或政府機關合作，可協辦員工代訓或第二專長訓練。</li> <li>3. 與人民團體合作，可共同辦理展示會、義剪或其他有利之宣傳活動，亦可將教學帶到校外。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本社區缺乏大型產業，活動之連結不易。</li> <li>2. 設法連繫區域門市服務業提供綜職班學生觀摩或實習機會</li> </ol>

分析因素舉例：地理交通、區域就學人口、社區參與、地方資源、區域產企業、社會發展等。

### 三、學校發展願景與策略

本校創立於民國 56 年，位於高雄縣旗美地區，對本地區的發展負有極大的使命與情感。本校深耕技職教育已愈 39 載，本著長期克勤克儉的辦學經驗，面對時下惡劣的經濟環境，深體國家經營之困境、企業面臨前所未見之危機，努力檢討、分析產業現況、配合企業需求，致力於人才的培養及學校的長遠發展，不斷的提升品質，以符合社會和學習者需求的高品質教育，主要發展重點可分為：

- 一. 與區域高中職學校進行結盟以有系統進行人才培育。
- 二. 加強整合領域課程，激發高中職師生創作潛力，提高競爭力，有必要結合各類科之學能、打破各學科之領域障礙。
- 三. 積極辦理教師進修，隨時報導各類適合高中職教師進修的資訊，鼓勵教師從事進修活動。
- 四. 加強校際課程合作，在校際課程的合作上，計有跨校開課、跨校選課及網路開課等多種模式，讓各種不同質性的學校有了更多交流機會，對學生的職業試探或能力培養上皆有相當大的幫助。
- 五. 學生職場實務研習，加強學校與社區企業互助合作關係，讓有實務學習興趣學生至社區企業、工廠實地學習先進技能。

在本校教職員長期努力及校董的支持下，學校已成為社區發展的重要一環。面對越來越多的競爭與挑戰，本校本著永續經營之願景及高品質的辦學理念，提供社區一良好的學習環境，朝向和社區發展結為一體的目標而努力。本校的發展願景如下：

1. 配合高中高職比例之調整，繼續擴大綜合高中招收比例。
2. 積極朝向多元化與精緻化發展，配合政府「社區學院設置條例」，附設社區學院，以發揮社區教育功能。
3. 加強技職類課程之銜接與統整，並加強基本學科與通識學科能力，以回應職場需求。
4. 持續推動校外相關機構之合作，強化教育夥伴關係，以提升學生之就業能力及取得職業證照能力。

## 貳、課程規劃【以 2000 字以內為原則】

### 一、課程規劃

#### (一) 規劃理念與原則

過去五十餘年來，職業教育策略一直呼應國家產業脈動，培育無數的基層技術人力，促進我國社會繁榮安定，建設突飛猛進，經濟全面發展，產業水準不斷提升，無庸置疑的，職業教育確實居功厥偉。而綜觀職業教育發展史，課程規劃設計與發展實為成功之核心關鍵，並造成國家經濟蓬勃發展，創下舉世聞名的經濟奇蹟。

政府遷台，民國 41 年 10 月首度公布「高級工業職業學校暫行課程標準」，歷經 4 次修訂，課程內涵由單位行業訓練課程進入群集課程、學年學分制課程。現行高職課程標準為民國 87 年公佈，89 年實施至今，技職體系各類課程內容存在重疊、無法銜接之現象。加上國民中小學九年一貫課程於 91 學年度實施後，為使 94 年度入學高職的新生，課程得以順利銜接，教育部於 91 年規劃完成「高級職業學校課程綱要草案」，93 年修正「高級職業學校群科課程暫行綱要」，此高職新課程暫行綱要已於 94 年 2 月公佈，95 學年度將正式實施。

99 學年度將正式實施之「課程綱要」，各群由同一個課程發展委員會發展課程綱要以「暫行綱要」為基礎，檢視課程內容，並進行必要之微調，符合時代的趨勢，以能力指標為發展軸線，進行課程之縱向銜接及橫向整合。課程綱要之部定必修課程只規劃一般科目及專業科目的核心課程。根據「學校本位」之精神進行課程規劃，以充分凸顯技職教育的特色，並以「能力本位」為課程規劃之核心，職校可透過這種課程彈性發揮學校辦學特色，裨益學生適性發展。學校本位課程發展是本次課程改革的最主要特色，基於學校背景分析及發展策略，本校課程規劃理念與原則為：

1. 由技職教育及學校教育目標引領規劃。

2. 落實能力本位教育。
3. 加強興趣選修，提供科際整合和適性發展機會。
4. 兼顧現在和未來的需要，培養學生調適社會變遷的能力。
5. 順應產業需求，調整課程內容，不致與現有產業脫節。
6. 落實社區化教學，強化建教合作，使學生畢業後能在地就業繁榮地方。

## (二) 規劃特色

1. 培養基本學科能力。

依據技職體系職校課程發展之精神，本校預定開設的課程著重於基礎學科的修習，一年級的課程大多是共同科目，培養學生基本學科能力，以奠定爾後學習之基礎。

2. 兼顧學生升學與就業需求。

學生進入學校可依據自己的學習成就、能力、興趣選擇升學或就業目標，透過課程選修，實現自己的理想。

3. 著重課程的銜接與統整。

配合國中九年一貫課程、技職體系課程、普通高中課程暫綱，本校課程規劃著重縱向銜接及橫向統整。

4. 兼顧學生發展與國家教育的變遷。

透過學生資料的分析，了解學生個體差異以規劃學生最佳未來發展的課程，並兼顧國家教育未來變遷的趨勢，著重學生終生學習的奠基。

5. 兼顧社區未來發產產業人力需求及學生性向。

透過社區產業調查及重要產業人士訪談，了解產業發展人力需求方向，再透過學生性向了解，發展出合適的課程內容。

## 二、課程發展組織與運作機制

### (一)組織架構

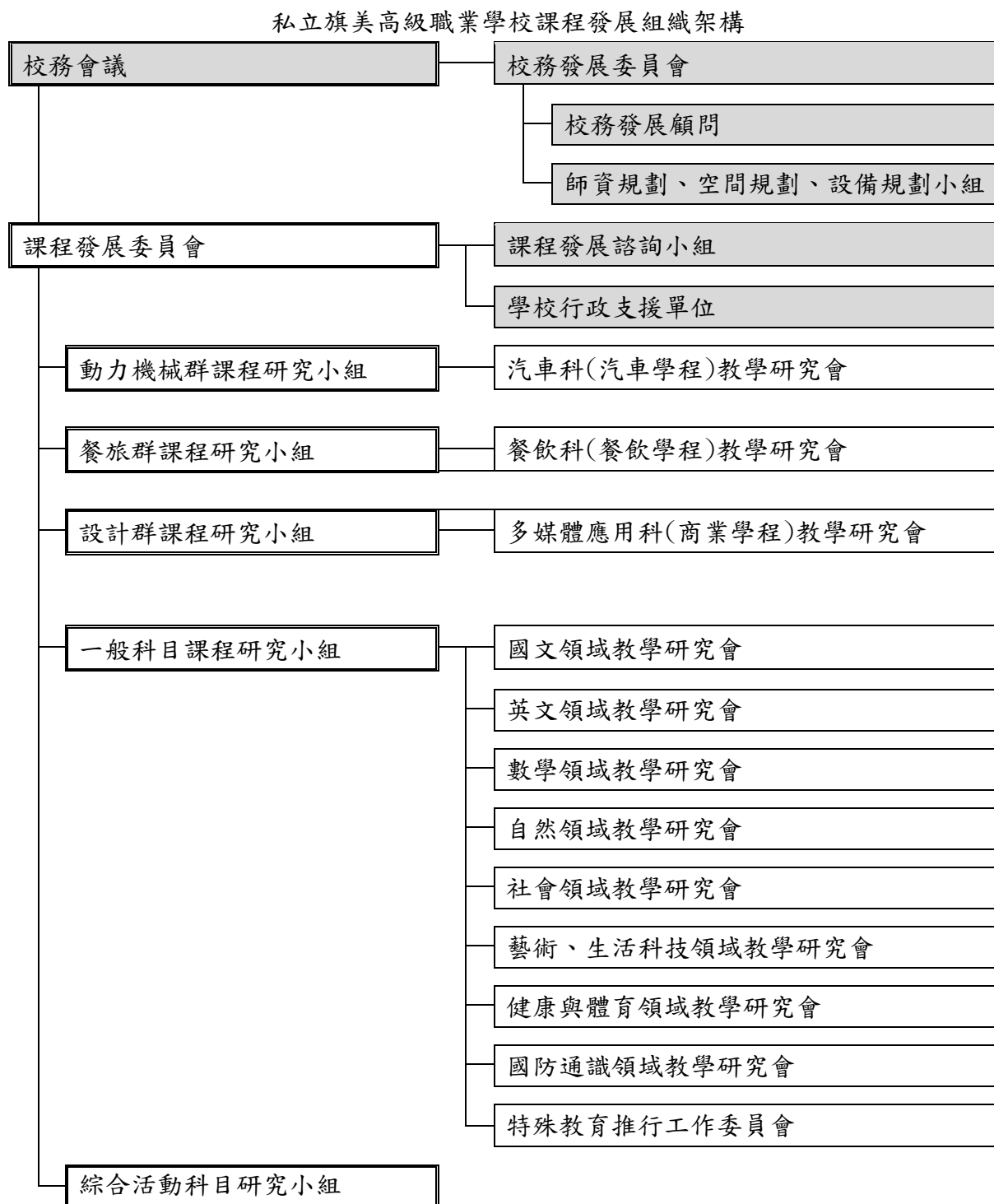


圖 1 課程發展組織架構圖

## (二) 規劃流程及工作要項

### 1. 蒐集資料

- (1) 教育部 94 年公布之「職業學校群科課程暫行綱要暨設備標準」。
- (2) 各課程發展中心網站資料。
- (3) 蒐集或製定相關表件。

### 2. 進行需求評估分析。

### 3. 訂定科教育目標及科核心能力。

### 4. 擬定各項章程、辦法及細則

#### (1) 擬定校定科目設計與審查程序。

##### a. 校定科目設計原則。

- (a) 參考本校現有師資、設備。
- (b) 參考社會需求。
- (c) 符合學生需求。

##### b. 校訂科目設計與審查程序如下：

設計者提出科目大要



各群科規劃作業小組初審



學校課程發展委員會複審



正式列入科目表讓學生選修。

- (2) 擬定校定科目大要，撰寫格式。
- (3) 擬定排課原則與方式。
- (4) 擬定學生選課方式。
- (5) 擬定補救教學施行細則。
- (6) 擬定重補修學分施行細則。

(7) 擬定成績考查辦法補充規定。

#### 5. 師資人力資源規劃

- (1) 依全校總班級數，統計所有開課之總時數。
- (2) 調查近三年教師退休人數，並統計各學科教師人數。
- (3) 分析統計各科教師之基本教學時數。
- (4) 做出各科目教師及教學時數分析表。
- (5) 校內人力資源調查並分析統計。
- (6) 人力資源供需整合。

#### 6. 空間資源規劃

(1) 現有空間調查。

調查學校現有之空間及使用率，如實習工場、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場、校園輔助場地等區域。

(2) 需求空間調查。

依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

(3) 空間需求整合。

依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

#### 7. 設備資源規劃

- (1) 設備資源整合。
- (2) 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

#### 8. 社會資源規劃與運用

(1) 在職業技能上運用企業界之資源。

- a. 安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。
- b. 安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。
- c. 遴聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。
- d. 瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。

(2) 在學校行政上運用社會社團之資源。



a. 活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。

b. 結合學校、社會、家庭資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動。

(3) 在學校功能上運用學生家長之資源。

健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校聲望。

(4) 在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源。

蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊。

#### 9. 溝通宣導

10. 擬定學校整體課程架構表

11. 擬定各類課程領域開設學分數表

12. 規劃校訂必、選修科目

13. 各科規劃小組擬定教學科目與學分數

14. 各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表

15. 各科規劃小組擬定各學期開設科目表

16. 各科規劃小組擬定教學科目時數總表

17. 各科規劃小組、規劃不同進路選課建議表

18. 各科規劃小組撰寫科目大要

19. 召開課程發展委員會審議

20. 召開校務會議

21. 呈報教育部中部辦公室核備

22. 正式實施

23. 成效檢討、修正

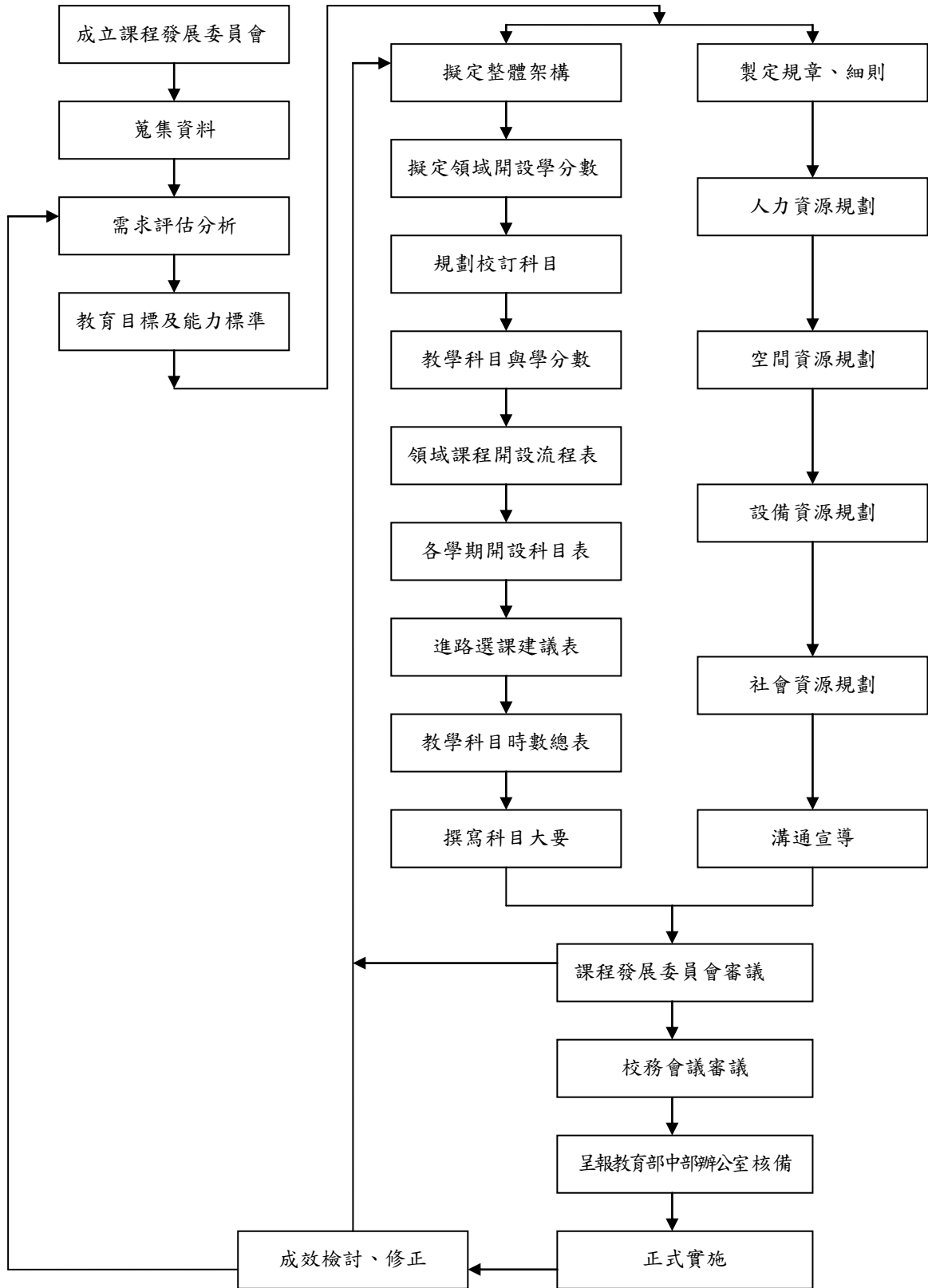


圖 2 課程規劃流程圖

### 三、群科歸屬表

表 2-3-1 私立旗美高級商工職業學校 群科歸屬表

群別	科別
動力機械群	汽車科
餐旅群	餐飲管理科

#### 四、各群科課程規劃

##### (一)科教育目標

表 2-4-1 私立旗美高級商工職業學校 各科教育目標

科別	科教育目標
汽車科	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 培育專業知能，並訓練汽車裝配保養及修護之基本技能。</li><li>2. 提升人文及科技素養，豐富生活並增進創造思考及適應社會變遷之能力。</li><li>3. 培養繼續升學之興趣與能力，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。</li></ol> 養成良好的安全工作習慣。
餐飲管理科	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 傳授餐飲管理學程、設備及製作之基礎專業知識。</li><li>2. 訓練製作中餐、西餐、烘培、調飲、餐服之基本技能。</li><li>3. 養成良好的職業道德及餐飲安全工作習慣。</li><li>4. 兼顧升學與就業能力之培養。</li></ol>

備註：科教育目標請依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，以行為目標方式敘寫。

## (二)校訂課程科目規劃

表 2-4-2-1 動力機械群 校訂課程科目規劃表(以群為單位，1 群 1 表)

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
動力 機械	汽車科	1. 生活適應及未來學習之基礎能力 (1) 具備解決問題及調適情緒之能力。 (2) 啓迪尊重生命之意識。 (3) 奠定生涯發展之基本能力。 (4) 養成終身學習之態度。 2. 人文素養及職業道德 (1) 陶冶人文基本素養 (2) 養成尊重差異之態度 (3) 培養同儕學習之能力 (4) 涵養敬業樂群之精神 3. 公民資質及社會服務之基本能力 (1) 深植積極進取之觀念。 (2) 培養自我表達及人際關係處理之技巧。 (3) 陶冶民主法治之素養 (4) 養成樂於服務社會之態度 (5) 增進國際了解之能力	1. 使用基本工具、量具與設備之能力。 2. 使用專業軟體處理資料之能力。 3. 使用電子檢測儀器之能力。 4. 具備機械工作之能力。 5. 具備機電識圖與製圖之能力。 6. 具備保養動力機械設備之能力。 7. 具備檢查與調整機電之能力。 8. 更換機電設備零組件之能力。 9. 查閱中英文修護手冊之能力。 10. 具備工作安全衛生知識與環保素養。	汽油引擎原理	2
				汽車底盤	3
				柴油引擎	2
				專題製作與實習	3
				汽車檢修實習 I	4
				汽車檢修實習 II	4
				全民國防	8
				基本電學	1
				工業安全與衛生	1
				電動車	2
				機車學	2
				汽車材料	2
				汽車電子學	2
				汽機車修護儀器及設備	2
				汽車新科技裝置	2
				汽車專業英文	1
				機械製造	2
				汽車服務與行銷	2
				精密測量	2
				汽車電系實習	3
汽車底盤實習	3				
柴油引擎實習	3				
門市服務與實習 I	2				
門市服務與實習 II	2				
汽車塗裝實習	3				
汽油噴射原理與實習	3				
汽車空調原理及實習	3				
自行車檢修實習 I	4				
汽車綜合實習	4				
機車檢修實習 I	4				
機車檢修實習 II	4				

備註：能力敘寫原則

1. 以行為目標來敘寫。
2. 可參考：行政院主計處編印之「中華民國職業標準分類」；行政院勞工委員會編印之「中華民國職業分類典」職務工作敘寫。
3. 亦可依其專業屬性及其新職場情況敘寫。

表 2-4-2-2 餐旅群 校訂課程科目規劃表(以群為單位，1 群 1 表)

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	餐飲管理科	1. 生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟迪尊重生命之意識。 (3)奠定生涯發展之基本能力。 (4)養成終身學習之態度。 2. 人文素養及職業道德 (1)陶冶人文基本素養。 (2)養成尊重差異之態度。 (3)培養同儕學習 (4)培養敬業樂群之精神 3. 公民資質及社會服務之基本能力 (1)深植積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係處理之技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成樂於服務社會之態度。 (5)增進國際瞭解之能力。	1. 具備食物營養與餐飲安全衛生的基本能力。	食物與營養 I II	4
				餐飲衛生安全食物	2
			2. 具備中餐食物製備與盤飾的能力。	中餐烹飪實習 I - IV	12
			3. 具備烘焙食品製作的基礎能力。	光觀學 I II	4
				烘焙食品製作實習 I -IV	16
			4. 具備西餐食物製備與盤飾的能力。	創意料理設計與製作 I II	6
			5. 具備基本餐飲禮儀	異國料理實習 I II	8
				專題製作 I II	4
			6. 具備商業管理與成本控制的能力	國際禮儀	2
				採購管理與成本控制	2
			7. 具備使用電腦的能力	初級會計 I II	4
				網頁製作 I II	4
				客房實務 I II	6
				餐飲實務 I II	4
				旅遊實務	2

備註：能力敘寫原則

1. 以行為目標來敘寫。
2. 可參考：行政院主計處編印之「中華民國職業標準分類」；行政院勞工委員會編印之「中華民國職業分類典」職務工作敘寫。
3. 亦可依其專業屬性及其新職場情況敘寫。

### (三)課程架構表

表 2-4-3-1 動力機械群 汽車科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

107 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分	百分比(%)			
一般科目	部定	66-76 (34.4-39.6%)	72	38.3%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	22	11.7%		
		選修		0	0%		
	合 計			94	50%		
專業及實習科目	部定	專業科目	8 學分	8	4.3%		
		實習(實務)科目	22 學分	22	11.7%		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	6	3.2%	
				選修	17	9%	
	實習(實務)科目	各校課程發展組織自訂	必修	9	4.8%		
			選修	32	17%		
	合 計			94	50%		
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	49	26.1%			
可修習總學分數		184-192	188 學分				
彈性教學時間		0-8	4 節				
活動科目		18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節				
上課總節數		210 節	210 節				
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部定科目及格率		至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分			
			並至少 60 學分以上及格	60 學分			
實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分				

備註：1. 百分比計算以「可修習總學分」為分母。

2. 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。

3. 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定。

4. 校訂專業實習(實務)科目由各校認定。

表 2-4-3-2 餐旅群 餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

107 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分	百分比(%)			
一般科目	部定	66-76 (34.4-39.6%)	<del>70</del>	37.2%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.6%		
		選修		0	0%		
	合 計			<b>88</b>	<b>46.8%</b>		
專業及實習科目	部定	專業科目	4 學分	4	2.1%		
		實習(實務)科目	24 學分	24	12.8%		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	8	4.2%	
				選修	18	9.6%	
	校訂	實習(實務)科目	各校課程發展組織自訂	必修	16	8.5%	
				選修	30	16%	
	合 計			<b>100</b>	<b>53.2%</b>		
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	48	25.6%			
可修習總學分數		184-192	188 學分				
彈性教學時間		0-8	4 節				
活動科目		18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節				
上課總節數		210 節	210 節				
畢業條件	畢業學分數	160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分				
	部定科目及格率	至少 85%	85%				
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數	至少修習 80 學分	80 學分				
		並至少 60 學分以上及格	60 學分				
實習(實務)科目及格學分數	至少 30 學分以上及格	30 學分					

備註：1. 百分比計算以「可修習總學分」為分母。

2. 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學時間。

3. 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定。

4. 校訂專業實習(實務)科目由各校認定。





表 2-4-4-1 動力機械群 汽車科 教學科目與學分(節)數表 (續)  
107 學年度入學學生適用

課程類別	領域/科目		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	一	二	一	二	一	二		
		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		
		底盤綜合檢修實習	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					
	液氣壓技能領域	液氣壓基礎實習	3			3				
		液氣壓檢修實習	3				3			
	動力機械技能領域	動力機械操作實習	3					3		
		動力機械引擎實習	3						0	
		小計	32	3	3	6	6	10	4	
部定必修學分合計		128	29	29	23	21	16	10	部定必修總計 128 學分	
校訂科目	校訂必修	專題實作	6	0	0	0	0	3	3	
		工業安全與衛生	1	1						
		汽車專業英文			1					
	校訂選修	電動車	2						2	
		機械製造	2						2	
		機車學	2			2				
		汽車電子學	2					2		
		柴油引擎實習	3				3			
		汽油噴射原理與實習	3						3	
		汽車綜合實習	8					4	4	
		汽車修護儀器及設備	2					2		
		汽車材料	2			2				
		汽車服務與行銷	2						3	
		自行車檢修實習I II	6				3	3		
		汽車塗裝實習I II	6			3	3			
		汽車美容與實習	3						3	
		精密測量	3					3		
		汽車新科技裝置	2			2				
		汽車空調原理與實習	3				3			
		機械引擎實習	3						3	
校訂必修及選修學分上限合計			1	1	7	9	14	20		
學分上限總計(每週節數)			30	30	30	30	30	30		
每週團體活動時間(節數)			3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			2	2	2	2	2	2		
每週總上課節數			35	35	35	35	35	35		

表 2-4-4-2 餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1 科 1 表)

107 學年度入學學生適用

課程類別	科 目		授 課 節 數						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	國文 I-VI	16	3	3	3	3	2	2	A	
		英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
	數學領域	數學 I II	8	2	2	2	2			C	
	社會領域	歷史	0								B
		地理	2		2						B
		公民與社會	2	2							B
	自然科學	基礎物理	2	2							A
		基礎化學	0								B
		基礎生物	2		2						B
	藝術領域	藝術生活	2	2							
		美術	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2	2							
		資訊科技	2		2						A
	健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1						
		全民國防教育 I II	2	1	1						
	小 計	68	19	19	9	9	6	6		部定必修一般科目 68 學分	
科	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		
	實習科目										
部 定 必 修 科 目 合 計											

表 2-4-4-1 餐旅群 餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)  
107 學年度入學學生適用

課程類別	領域/科目		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	一	二	一	二	一	二		
	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	餐飲技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙實務	8			4	4			
	觀光技能領域	房務實務								
		旅館客務實務	4			2	2			
		旅遊實務	4			2	2			
		導覽解說實務	6			3	3			
		遊程規劃實務	4				2	2		
	小計	48	10	10	12	12	2	2		
部定必修學分合計		116	29	29	21	21	8	8	部定必修總計 110 學分	
校訂科目	校訂必修	專題實作					3	3		
	校訂選修	創意料理設計與製作 I II	6					3	3	
		烘焙食品製作實習 I-IV	16			4	4	4	4	
		蛋糕裝飾 I II	8					4	4	
		異國料理實習 I II	8					4	4	
		中式點心 I II	6					3	3	
		蔬果切雕	4					2	2	
		養生料理實習 I II	6			3	3			
		食物與營養 I II	4			2	2			
		餐飲衛生與安全	2	1	1					
		飲食文化 I II	2	1	1					
		地方特色導論 I II	4					2	2	
		養生料理導論	2		2	2	2			
		伴手禮製作 I II	8					4	4	
		地方料理實習 I II	8					4	4	
		宴會料理	8			4	4			
		進階點心製作	8					4	4	
		客家料理	8	4	4					
部落風味料理	8	4	4							
米食概論 I II	4	2	2							
刀工技術與盤飾 I II	8			4	4					
銀髮族料理實務 I II	8			4	4					
校訂必修及選修學分上限合計			2	2	9	9	22	22		
學分上限總計(每週節數)			30	30	30	30	30	30		
每週團體活動時間(節數)			3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			2	2	2	2	2	2		
每週總上課節數			35	35	35	35	35	35		

(五)科目開設流程表

類別：一般科目(含部定、校訂一般科目)

表 2-4-5-1-1 動力機械群 汽車科 科目開設流程表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文 I	→ 國文 II	→ 國文 III	→ 國文 IV	→ 國文 V	→ 國文 VI
		英文 I	→ 英文 II	→ 英文 III	→ 英文 IV	→ 英文 V	→ 英文 VI
	數學領域	數學 I	→ 數學 II				
	社會領域	歷史					
		地理					
		公民與社會					
	自然領域	基礎物理					
		基礎化學					
		基礎生物					
	藝術領域	藝術生活					
		音樂					
	生活領域	生涯規劃					
計算機概論							
健康與體育領域	健康與護理 I	→ 健康與護理 II					
全民國防	體育 I	→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI	
全民國防	全民國防教育 I	→ 全民國防教育 II					
校訂科目	全民國防			全民國防教育 III	→ 全民國防教育 IV	→ 全民國防教育 V	→ 全民國防教育 VI
	語文領域					英語會話 I	→ 英語會話 II
	語文領域					國文閱讀與寫作 I	→ 國文閱讀與寫作 II
	數學領域			數學 III	→ 數學 IV		

備註：1. 科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。

2. 以科為單位，若全校(群)一般科目開設流程相同時，則以校(群)為單位，全校(群)1表，表頭之○○科省略。

類別：專業及實習科目(含部定、校訂之專業及實習、實務科目)

表 2-4-5-2-1 動力機械群 汽車科 科目開設流程表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	動力機械 概論 I	→ 動力機械 概論 II				
		應用力學					
						機件原理	
	實習科目	機電識圖與實 習 I	→ 機電識圖與實 習 II				
		機械工作 法及實習					
		引擎原理 及實習					
				液氣壓原 理及實習			
				電工概論與實 習			
						電子概論與實 習	

備註：1. 科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。

類別：專業及實習科目(含部定、校訂之專業及實習、實務科目)

表 2-4-5-2-1 動力機械群 汽車科 科目開設流程表(以科為單位，1 科 1 表)(續)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
校訂科目	專業科目	汽油引擎		柴油引擎		汽車底盤	
		工業安全與衛生		基本電學		汽車專業英文 汽機車修護儀器及設備 電動車	
		機車學		汽車材料 汽車新科技裝置		汽車電子學 汽車服務與行銷 精密量測 機械製造	
		汽車底盤實習		汽車電系實習 專題製作		機車檢修實習 I → 機車檢修實習 II	
		柴油引擎實習 汽油噴射原理與實習		汽車檢修實習 I → 汽車檢修實習 II		自行車檢修實習	
		機車檢修實習 I → 機車檢修實習 II		汽車塗裝實習 汽車空調原理與實習		門市服務與實習 I → 門市服務與實習 II	
		汽車檢修實習 I → 汽車檢修實習 II		汽車綜合實習			
		自行車檢修實習					
		汽車塗裝實習 汽車空調原理與實習					
		門市服務與實習 I → 門市服務與實習 II					
		汽車綜合實習					

備註：1. 科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。

類別：一般科目(含部定、校訂一般科目)

表 2-4-5-1-2 餐旅群 餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文 I	→ 國文 II	→ 國文 III	→ 國文 IV	→ 國文 V	→ 國文 VI
		英文 I	→ 英文 II	→ 英文 III	→ 英文 IV	→ 英文 V	→ 英文 VI
	數學領域	數學 I	→ 數學 II				
	社會領域	歷史					
		地理		公民與社會			
	自然領域	基礎物理					
		基礎化學		基礎生物			
	藝術領域	藝術生活					
		音樂					
	生活領域	生涯規劃					
健康與體育領域	健康與護理 I → 健康與護理 II						
	體育 I	→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI	
	全民國防	全民國防教育 I	→ 全民國防教育 II				
校訂科目	全民國防			全民國防教育 III	→ 全民國防教育 IV	→ 全民國防教育 V	→ 全民國防教育 VI
	語文領域					應用文 I	應用文 II
	語文領域					國文閱讀與寫作 I	→ 國文閱讀與寫作 II
	一般領域			生命教育 I	→ 生命教育 II		
	數學領域			數學 III	→ 數學 IV		

備註：1. 科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。

2. 以科為單位，若全校(群)一般科目開設流程相同時，則以校(群)為單位，全校(群)1表，表頭之○○科省略。



類別：專業及實習科目(含部定、校訂之專業及實習、實務科目)

表 2-4-5-2-2 餐旅群 餐飲管理科 科目開設流程表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	餐旅概論 I → 餐旅概論 II					
	實習科目	餐旅英文與會話 I → 餐旅英文與會話 II		餐旅英文與會話 III → 餐旅英文與會話 IV			
		飲料與調酒 I		飲料與調酒 II		餐旅服務 I → 餐旅服務 II → 餐旅服務 III → 餐旅服務 IV	

備註：1. 科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。

類別：專業及實習科目(含部定、校訂之專業及實習、實務科目)

表 2-4-5-2-2 餐旅群 餐飲管理科 科目開設流程表(以科為單位，1 科 1 表)(續)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年					
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期				
校訂科目	專業科目					初級會計 I → 初級會計 II					
						網頁製作 I → 網頁製作 II					
				食物與營養 I		食物與營養 II					
		餐飲衛生與安全									
				國際禮儀							
				採購管理與成本控制 I							
						觀光學 I → 觀光學 II					
	實習科目	中餐烹飪實習 I		中餐烹飪實習 II		中餐烹飪實習 III		中餐烹飪實習 IV			
						專題製作 I → 專題製作 II					
				烘焙食品製作實習 I		烘焙食品製作實習 II		烘焙食品製作實習 III		烘焙食品製作實習 IV	
						異國料理實習 I		異國料理實習 II			
						創意料理設計與製作 I		創意料理設計與製作 II			
						客房實務 I		客房實務 II			
				旅遊實務							
						餐飲實務 I → 餐飲實務 II					

備註：1. 科目如無相關聯性者應分列填寫，列請自行增刪調整，空白列請刪除。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。

(六)科選課建議表(以進路為導向)

表 2-4-6-1-1 動力機械群 部定及校訂一般科目選課建議表(以群為單位，1 群 1 表)

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
語文領域	國文 I-VI	1~3	1~6	16	必	
	英文 I-VI	1~3	1~6	12	必	
	英語會話 I II	3	全	2	必	
	國文閱讀與寫作 I II	3	5~6	4	必	
數學領域	數學 I II	1	全	8	必	
	數學 III IV	2	全	8	必	
社會領域	歷史	1	上	2	必	
	地理	1	下	2	必	
	公民與社會	2	上	2	必	
自然領域	基礎物理	1	上	2	必	
	基礎化學	1	下	2	必	
	基礎生物	2	上	2	必	
藝術領域	藝術生活	1	上	2	必	
	美術	1	下	2	必	
生活領域	生涯規劃	1	上	2	必	
	計算機概論	1	下	2	必	
健康與體育領域	健康與護理 I II	1	全	2	必	
	體育 I-VI	1~3	1~6	12	必	
全民國防教育	全民國防教育 I II	1	全	2	必	
	全民國防教育 III-V	2~3	3~6	8	必	

備註：表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-1 動力機械群汽車科專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	動力機械概論	1	全	4	必	
	應用力學	2	上	2	必	
	機件原理	2	下	2	必	
	汽油引擎	1	下	2	必	
	汽車底盤	2	上	3	必	
	柴油引擎原理	1	下	2	必	
	汽車專業英文	2	下	1	必	
	汽車材料	3	上	2	選	
	工業安全與衛生	1	上	1	選	
	基本電學	1	下	1	選	
	汽車電子學	3	下	2	選	
	機械製造	3	下	2	選	
實習科目	機電識圖與實習 I II	1	全	4	必	
	機械工作法及實習	1	上	4	必	
	液氣壓原理及實習	2	上	4	必	
	電工概論與實習	2	上	3	必	
	電子概論與實習	2	下	3	必	
	汽油引擎基礎實習	2	上	3	選	
	汽車底盤基礎實習	2	下	3	必	
	汽油噴射引擎原理與實習	2	下	4	選	
	汽車檢修實習 I II	3	全	8	選	

備註：1. 以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-1 動力機械群汽車科專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	汽油引擎原理	1	下	3	必	
	汽車底盤原理	2	下	3	必	
	工業安全與衛生	1	上	2	選	
	汽車服務與行銷管理	3	下	2	選	
	機車學	1	上	2	選	
實習科目	汽油引擎實習	2	上	3	選	
	汽車底盤實習	2	上	3	必	
	汽車電學實習	3	下	2	必	
	汽車修護儀器設備實習	2	下	2	選	
	柴油引擎實習	2	下	3	選	
	汽油噴射引擎原理與實習	2	下	3	選	
	汽車空調原理與實習	3	下	3	選	
	機車檢修實習 I II	3	全	8	選	
	門市服務與實習	3	下	3	選	
	汽車檢修實習 I II	3	全	8	選	

備註：1. 以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-1-2 餐旅群 部定及校訂一般科目選課建議表(以群為單位，1 群 1 表)

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
語文領域	國文 I-VI	1~3	1~6	16	必	
	英文 I-VI	1~3	1~6	12	必	
	應用文 I II	3	全	2	必	
	國文閱讀與寫作 I II	3	全	4	必	
數學領域	數學 I II	1	全	6	必	
	數學 III IV	2	全	6	必	
社會領域	歷史	1	下	2	必	
	地理	1	上	2	必	
	公民與社會	2	下	2	必	
自然領域	基礎物理	1	下	2	必	
	基礎化學	1	上	2	必	
	基礎生物	2	下	2	必	
藝術領域	藝術生活	1	下	2	必	
	音樂	1	上	2	必	
生活領域	生涯規劃	1	下	2	必	
	計算機概論	1	上	2	必	
健康與體育領域	健康與護理 I II	1	全	2	必	
	體育 I-VI	1~3	1~6	12	必	
一般領域	生命教育 I II	2	全	2	選	
全民國防教育	全民國防教育 I II	1	全	2	必	
	全民國防教育 III-V	2~3	3~6	8	必	

備註：表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-2 餐旅群餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅英文與會話	1-2	1-4	8	必	
	餐旅概論	1	全	4	必	
	食物與營養	2	全	4	選	
	餐飲衛生與安全	1	上	2	選	
	國際禮儀	1	下	2	選	
	採購管理與成本控制	2	上	2	選	
	餐飲實務	3	全	4	選	
	初級會計	3	全	4	必	
	網頁製作	3	全	4	必	
	專題製作	3	全	4	必	
	旅遊實務	2	上	2	選	
實習科目	中餐烹飪實習	1-2	1-4	12	必	
	飲料與調酒	1	全	6	必	
	餐旅服務	2-3	全	10	必	
	烘焙食品製作實習	2-3	3-6	16	選	
	異國料理實習	3	全	8	選	
	創意料理設計與製作	3	全	6	選	

備註：1. 以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-2 餐旅群餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅英文與會話	1-2	1-4	8	必	
	餐旅概論	1	全	4	必	
	食物與營養	2	全	4	選	
	餐飲衛生與安全	1	上	2	選	
	國際禮儀	1	下	2	選	
	採購管理與成本控制	2	上	2	選	
	餐飲實務	3	全	4	選	
	初級會計	3	全	4	必	
	網頁製作	3	全	4	必	
	旅遊實務	2	上	2	選	
實習科目	中餐烹飪實習	1-2	1-4	12	必	
	飲料與調酒	1	全	6	必	
	餐旅服務	2-3	3-6	10	必	
	烘焙食品製作實習	2-3	3-6	16	選	
	異國料理實習	3	全	8	選	
	創意料理設計與製作	3	全	6	選	

備註：1. 以科為單位，1 科 1 表，依科別排序。

2. 表序號請依實際情形延續編碼。



## 參、資源配合

### 一、師資方面

#### (一) 一般科目教師員額

表 3-1-1 一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
語文	國文	2	2	第二專長教師兼課
	英文	2	2	兼課教師
數學	數學	1	1	
社會	歷史	0	0	
	地理	0	0	
	公民與社會	0	0	
自然	物理	0	0	
	化學	0	0	
	生物	0	0	
藝術	美術	0	0	
	藝術生活	0	0	
生活	計算機概論	1	1	
	生涯規劃	0	0	
健康與體育	體育	1	1	
	護理	0	0	
國防通識	軍訓	1	1	建請教育部軍訓處即早規劃辦理

備註：1. 應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2. 現有師資為填表學年度之教師員額。

## (二) 專業科目教師員額

表 3-1-2 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
動力機械群	汽車科	6	1	以“群”配課調整、兼課教師
餐旅群	餐飲管理科	6	2	以“群”配課調整、兼課教師

備註：1. 應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2. 現有師資為填表學年度之教師員額。

## 二、教學設施方面

### (一)教學設施整合規劃

表 3-2-1 教學設施整合規劃表(以校為單位)

校舍(空間設施)	總計		備註
	間數	面積(平方公尺)	
普通教室	20	2120	
特別教室	6	897	
視聽(語言)教室			
辦公室	8	796	
禮堂	1	364	
活動中心			
圖書館(室)	1	364	
實習場所 (含實驗室)	16	2048	
餐廳	1	60	
學生宿舍	2	204	
廁所	69	528	
其它		6483	
建築物總樓板面積		32841	
1. 運動場：面積： <u>18670</u> 平方公尺，跑道： <u>350</u> 公尺 材質： <u>紅土</u> 。 2. 室外球場：籃排球： <u>4</u> 面；材質： <u>水泥</u> 。 3. 室內活動中心(禮堂)：容納量： <u>200</u> 人。			

## (二)校訂課程所需設備規劃

表 3-2-2-1 動力機械群汽車科 校訂課程所需設備規劃(以科為單位)

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
引擎原理實習 引擎基礎實習 汽車檢修實習	汽車基礎工場		汽油引擎、工具車工作桌、檢修儀器	
引擎原理實習 汽車檢修實習 噴射引擎實習	汽油引擎工場		汽油噴射引擎、工具車、工作桌、檢修儀器	
引擎原理實習 汽車檢修實習 柴油引擎實習	柴油引擎工場		柴油引擎工具車、工作桌檢修儀器	
汽車檢修實習 汽車底盤實習	底盤工場		實習車、頂車機、工具車、工作桌、檢修儀器	
汽車檢修實習 噴射引擎實習 汽車空調實習	電器工場		實習車、頂車機汽油引擎、工具車、工作桌、檢修儀器	

備註：1. 新增校設、新增設備係指規劃未來擬新設置者。

2. 本表若為群共同開設之專業、實習(實務)科目共用設備，得以群為單位撰寫。若為科單獨開設科目單獨用途時，得以本表延伸使用，表號則依序編號。

表 3-2-2-2 餐旅群餐飲管理科 校訂課程所需設備規劃(以科為單位)

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
中餐烹飪實習、 創意料理設計 與實作	中餐烹飪實習教室		爐台 工作台 水槽 砧板 刀具組 餐具組 磁盤組(含碗公) 瓦斯、排水系統 空調油煙排放系統 冷凍、冷藏設備	
烘焙食品製作 實習、創意料理 設計與實作			工作台 水槽 空調系統 烤箱(含烤盤) 發酵箱 攪拌機 (含攪拌器具組) 土司切片機 冷凍、冷藏設備 磅秤 各式烤模派盤組	
異國料理實 習、創意料理設 計與實作	西餐烹飪實習教室		爐台 工作台 水槽 烤箱(含明火烤箱) 砧板 刀具組 磁盤組(含焗皿) 瓦斯、排水系統 空調油煙排放系統 冷凍、冷藏設備	
網頁製作	電腦教室	無	電腦、列表機	無
專題製作	電腦教室	無	電腦、列表機	無

備註：1. 新增校設、新增設備係指規劃未來擬新設置者。

2. 本表若為群共同開設之專業、實習(實務)科目共用設備，得以群為單位撰寫。  
若為科單獨開設科目單獨用途時，得以本表延伸使用，表號則依序編號。

## 肆、附錄

### 一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)

#### (一)可能面臨問題

1. 99年新課程以“群”規劃，部分教師恐慌。

99年新課程以“群”規劃，部分教師以為將廢“科”，造成極度恐慌，進而反對課程之改革與實施。

2. 部分部定科目教學時數少，教師授課不足。

部分部定科目教學時數少，學校班級數不多，教師授課不足，無法聘任專任教師授課。

3. 群核心專業實習課程，缺乏實習工廠與設備。

部定必修之群核心專業實習課程，部分科目屬新增課程，學校缺乏廠房與設備。

#### (二)建議解決方案

1. 對全校教職員工宣導職校課程修訂及學校規劃課程的理念與特色，以利新課程之規劃與實施。
2. 召開校務發展委員會議進行學校背景分析（SWOTS），進行需求評估，擬訂學校經營目標及學生能力指標，作為學校本位課程規劃之參考。
3. 擬訂學校課程發展委員會組織章程，成立課程發展委員會、課程研究小組、教學研究會，依層級任務發展學校本位課程。
4. 參考教育部公佈之課程暫行綱要及臺北市發展職校工農類科科教育目標、科核心能力、科核心科目及校訂參考科目發展學校本位課程。
5. 成立人力規劃小組，進行學校師資人力調查及需求分析，配合學校本位課程進行師資調配規劃，教師遇缺不補，以計畫性消化多餘教師。
6. 成立校舍空間規劃小組，進行校舍空間調查及需求分析，配合學校本位課程進行校舍、廠區空間規劃。

7. 成立設備整合規劃小組，進行各群科現有設備調查及需求分析，配合學校本位課程進行設備資源整合規劃。
8. 調查社區學校、機關設施資源，配合高中職社區化資源共享政策，進行設備資源整合規劃。
9. 配合高中職社區化，應用教育部社區化補助經費與社區資源與合作學校共同發展教材。
10. 鼓勵教師踴躍參加新課程專業知能研習，以增進教師專業知能，提升教學成效。

## 二、課程發展委員名單

表 4-2-1 旗美商工職業學校 106 學年度 課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
校長(主任委員)		邱樹榮		
行政代表	教務主任	曾鴻岳	資料處理科	
	學務主任	曾鴻岳	資料處理科	
	實習主任	曾鴻岳		
	輔導主任	高麗玲	餐飲管理科	
教師代表	資處科召集人	王光榮	資處科	
	汽車科召集人	張豐山	汽車科	
	餐飲管理科召集人	高麗玲	餐飲管理科	
	數學科教師	曾鴻岳	數學科	
	健康與體育教師	邱國源	健康與體育科	
	國防通識教師	羅禮盛	國防通識	
家長代表	家長會長	劉德清		
	家長會代表			
社區代表	諮詢委員			
業界代表	諮詢委員			
課程專家	諮詢委員			
	諮詢委員			



### 三、校訂科目教學綱要

#### (一)一般科目(以校為單位)

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ			
	英文名稱	National Defense Education Ⅲ-Ⅵ			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	餐飲管理科			科
學分數	8	8			
開課 年級/學期	第二~三學年 第一、二學期	第二~三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、第三波軍事科技：使學生對目前世界上的各項科技武器及原理有基本認識，進而體認國防科技對國家安全的重要性。 二、恐怖主義與反恐：使學生了解恐怖主義的基本概念並認識國家反恐機制的建立運作，進而深切體認，對恐怖主義建立正確的認知。 三、戰爭啟示錄：使學生了解研究戰史的目的及戰爭與人類社會、國家發展的關係。 四、兵法的智慧：使學生了解古今中外的兵學思想及其內涵，並讓學生從古今中外的兵學理論中增進人生的智慧。				

教學內容	<p>一、第三波軍事科技：使學生對我國的國防政策方向、軍事戰略及建軍規劃初步認識，並以美國發展的軍事武力為例，了解國際發展趨勢；另了解資訊戰的各種運用型態及攻防之道、電磁脈衝的特性與防護、精準武器的發展及分類、巡弋飛彈的定義、分類及攻擊過程、無人載具的優缺點、運用構想及可能發展方向、隱形的意涵及各種形式的匿蹤原理、非致命性武器的意義與發展、生物性武器的發展、奈米材料在軍事領域上的應用及太空科技的發展沿革及未來趨勢。</p> <p>二、恐怖主義與反恐：介紹恐怖主義的基本概念、定義與種類，並說明恐怖主義的影響、國際反恐作為對我們將產生什麼連帶影響；另介紹我國制定反恐怖主義政策、整備與執行的概況；使學生認識當前各國的反恐作為，以及國家反恐部隊的簡介等。</p> <p>三、戰爭啟示錄：精選中外經典戰役（長平之戰、赤壁之戰、鄭成功復臺戰役、馬關割臺與省民抗日、奧斯特里茲戰役、坦能堡會戰、中途島海戰、波斯灣戰爭、以黎軍事衝突），研究指揮者如何運用時勢，出其不意，而達到戰勝目的。</p> <p>四、兵法的智慧：系統性介紹古今中外（吳起、姜太公、李靖、曾國藩、克勞賽維茲、約米尼、李德哈特、巴頓）的兵學思想及其內涵，讓學生能從古今中外的兵學理論中增進人生智慧，並引用現代事例來驗證及說明各兵法家所強調之理論。</p>
教材來源	第三波軍事科技、恐怖主義與反恐、戰爭啟示錄、兵法的智慧：幼獅文化事業股份有限公司
教學注意事項	<p>一、要求學生課前蒐集與課程有關的資料，以引發學生的學習興趣，以達到教學目標。</p> <p>二、本科內容多屬專精、艱深且具有前瞻性的課程，須輔以良好的科學知識、豐富的影音、圖片及戰場實務，引發學生的學習興趣。</p> <p>三、結合時事以加深印象，並運用親身輔導案例，提升學習興趣，另利用多媒體使教學活潑化；結合網路資訊，指導學生蒐集資料，使學生的學習由被動化為主動，並增加師生互動。</p>

備註：每一欄位均請填寫完整。

(一)一般科目(以校為單位)

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	英語會話 I II			
	英文名稱	English conversation I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期	<input type="radio"/> 學年 <input type="radio"/> 學期
教學目標	1. 培養簡單的英語會話能力。 2. 強化英語基礎與興趣。 3. 啟發學生英語自我學習，繼續成長或進修的動機。				
教學內容	課堂上及日常生活中加強教室英文及多元的英文				
教材來源	編制實際概況之會話教材				
教學注意事項	1. 鼓勵學生勇於開口說英文。 2. 將英語融入日常生活中。				

備註：每一欄位均請填寫完整。

(一)一般科目(以校為單位)

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用文 I II			
	英文名稱	Applications Text I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 教授各種應用文之書寫方式和要領。 2. 提昇學生其寫作應用文的技巧和能力。 3. 寫作應用文目的在切於實用，使學生瞭解文書溝通之重要、熟諳各級公文、會議文書、規章、契約等應用文體的法定程式及專用術語，而寫作時得以綱舉目張、標明主旨，以因應處理公務、辦事之基本需要。				
教學內容	一、緒論：(1)應用文的意義與特質。(2) 應用文的種類、寫作原則。 二、書信：(1)書信的意義、種類與結構。(2)書信的術語。(3)書信的寫作、範例。 三、條據與名片 四、啟事與柬帖 五、對聯、題辭與標語 六、慶賀文與祭弔文 七、會議文書：會議文書的意義、種類、內容、範例。 八、規章：規章的意義、種類、作法、範例。 九、契約：(1)契約的意義及其法律條件。(2)契約的種類。(3)契約要件與結構。(4)契約的作法與範例。 十、公文：(1)公文的意義、程式與種類。(2)公文的行文系統。(3)公文的結構、寫作原則與範例。				

教材來源	<p>一、教學方法</p> <p>應用文的教學宜靈活運用各種教學方法，如講述法、發表法、問答法、練習法、討論法、欣賞法、自學輔導法、觀摹法等等，教師需講解其結構及作法，並配合範例，作深入的解析；應用文的寫作，應配合國軍辦公的實際需要，俾能學以致用。並妥善運用各種教學視聽器材，期使教學效果臻於理想。</p> <p>二、教材編選</p> <p>選用包含私文書與公文書的課本，私文書包括書信、便條、名片、柬帖、對聯、題辭、標語、慶賀文、祭弔文等，公文書則包括公文、會議文書、契約、規章、啟事等，對實用者詳加講授，並進行練習寫作。</p> <p>三、評量方法</p> <p>應用文之教學評量，須根據課程的教學目標、教學重點，採用口試、筆試、作品評量及觀察等方式實施。</p>
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校應配合教師研究、學生自修等之需求，購置各類參考工具書、國語文教學一般用書及相關報章、期刊、雜誌等。</li> <li>2. 學校應購置各類教學媒體設備，如：投影機、幻燈機、錄放影機、電視機、電腦等。</li> <li>3. 學校應配合教學需要，備置各類應用文工具、用紙等，並展出學生的習作，以加強教學效果，提升教學品質。</li> <li>4. 教師宜配合教學目標，加強應用文與國文、社會學科間的密切聯繫；並蒐集、製作各類教學資料，提高學生學習的興趣與強化教學的效果。</li> </ol>

備註：每一欄位均請填寫完整。

(一)一般科目(以校為單位)

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國文閱讀與寫作 I II			
	英文名稱	The reading and writing of Chinese I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	餐飲科	科	科	科
學分數	4	4			
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 欣賞作品的寫作風格、特色及修辭技巧。 2. 培養學生正確的讀書習慣。 3. 培養學生掌握文章中心主旨。				
教學內容	1. 培養孩子掌握書中的寫作重點與精髓。 2. 培養孩子閱讀興趣				
教材來源	龍騰文化出版社、三民文化出版社				
教學注意事項	1. 加強文章精髓解說。 2. 引發文藝興趣、鍛鍊文藻辭令。 3. 培養孩子閱讀與寫作能力。				

(一)一般科目(以校為單位)

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生命教育 I II			
	英文名稱	Education for Life			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 導引學生瞭解並珍惜生命歷程。 2. 導引學生瞭解生命的意義與價值。 3. 培養學生尊重與關懷自我、他人及萬物生命。				
教學內容	1. 生命教育的意義、目地與內涵。 2. 哲學與人生。 3. 宗教與人生。 4. 生死課題與臨終關懷。 5. 道德判斷與行動。 6. 人格統整與靈性發展。				
教材來源	1. 坊間出版教科書。 2. 教師補充講義。				
教學注意事項	善用教學媒體，增加學生學習意願。				

備註：每一欄位均請填寫完整。

(一)一般科目(以校為單位)

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學ⅢⅣ			
	英文名稱	Mathematics ⅢⅣ			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	8	6			
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	第二學年 第一、二學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期
教學目標	(一) 藉由生活化的教學內容與配合生活週遭事務，了解數學與環境的關係。 (二) 由簡而繁循序漸進的教法使學生可以理解其基本用途。 (三) 增進學生應用數學方法處理事務的態度。				
教學內容	圓、行列式、數列與級數、向量、排列組合、機率、統計				
教材來源	美新圖書公司				
教學注意事項	一、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣 二、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標 三、教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣				



## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽油引擎				
	英文名稱	Gasoline Engine Principles				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課 年級/學期	第一學年	○○學年	○○學年	○○學年	○○學年	
	第二學期	○○學期	○○學期	○○學期	○○學期	
教學目標	1. 認識汽油引擎各系統的工作原理，加強實際應用知識。 2. 熟悉汽油引擎各機件的構造，功用與工作情形。 3. 具汽油引擎的維護、檢驗及相關機件的使用能力。					
教學內容	一、緒論 二、汽油引擎本體系統 三、燃料系統 四、點火系統 五、潤滑系統 六、冷卻系統 七、汽車排放污染氣體控制系統					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	柴油引擎				
	英文名稱	Diesel Engine Principles				
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第二學年 第二學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、認識柴油引擎各系統的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉柴油引擎各機件的構造，功用與工作情形。 三、具柴油引擎的維護、檢驗及相關機件的使用能力。					
教學內容	一、柴油引擎本體系統。 二、燃料系統。 三、潤滑系統。 四、冷卻系統。 五、預熱系統。 六、排放污染物控制裝置。					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車底盤				
	英文名稱	Automotive Chassis Principles				
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第二學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、認識汽車底盤各系統的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉汽車底盤各機件的構造、功用與工作情形。 三、具汽車底盤的維護、檢驗及相關機件的使用能力。					
教學內容	一、緒論 二、傳動系統 三、煞車系統 四、懸吊系統 五、轉向與車輪系統					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	工業安全與衛生				
	英文名稱	Automotive Chassis Practice				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課年級/學期	第一學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、熟悉工安及衛生的觀念知識。 二、認識急救常識。 三、培養污染防治觀念及預防災害的能力。					
教學內容	一、工業安全與衛生的重要性 二、事故發生原因及防止 三、安全衛生組織、職責 四、安全衛生檢查類別 五、手工具的使用維護及管理 六、個人防護器使用 七、災害急救及防止					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	基本電學				
	英文名稱	Bacic Electricity				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、熟練各種基本直流與交流電路的特性及其運算方法。 二、熟練交流電功率的產生及功率因數的計算方法。 三、熟練單相及三相交流電源的特性及用途。 四、培養學生對「電」的興趣					
教學內容	一、電的基本概念。 二、電阻、。 三、串並聯電路。 四、直流迴路。 五、電容與靜電。 六、電感與電磁。					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本科目為加強學生基本電學能力。 二、本科以在教室由老師上課講解為主。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車專業英文				
	英文名稱	Automotive Professional English				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課年級/學期	第二學年 第二學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	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	一、Introduction to the Automobile (汽車簡介)。 二、Fundamental and Type of the Engine (引擎基本原理與型式)。 三、Components of the Engine (引擎的組件)。 四、Lubricating System (潤滑系統)。 五、Cooling System (冷卻系統)。 六、Engine Performances (引擎性能)。 七、Drive Lines (驅動系統)。 八、Brake System (煞車系統)。 九、Steering System (轉向系統)。 十、Suspension System (懸吊系統)。 十一、Wheels and Tires (車輪與車胎)。					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、第二學年，下學期 1 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。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車修護儀器設備實習			
	英文名稱	Automotive Service Instrument			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第二學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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。				
教學內容	一、汽油引擎修護儀器。 二、柴油引擎修護儀器。 三、汽車電系修護儀器。 四、汽車底盤修護儀器。 五、各種專用儀器。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、本科目為 2 學分，各校可自行訂定上課時間。 二、本科目可以由老師在教室上課講解或搭配部分時間在實習工場實作說明。 三、除教科書外，可依各校現有設備補充加強教材內容。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	電動車				
	英文名稱	Electric Vechicle				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、使學生建立「汽車動力系統」觀念。 二、介紹各式電動車實例。 三、使學生學會對「電動車系統」的邏輯概念。 二、使學生熟悉：電化學、系統設計與整合等相關專業知識。 三、使同學除在自己本系專長之外，加強電動車技術的相關知能和訓練，提升將來在就業市場的競爭力。					
教學內容	一、電動車概述 二、開發電動車的目標與優缺點論述 三、電動車驅動裝置 四、電動車電力裝置 五、電系控制系統 六、電動車輔助機件 七、車輛行駛性能					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、第二學年，下學期 2 學分。 二、本科目為理論性質學科，以課堂講解為主。 三、部份抽象性質之主題，輔以投影片配合課堂講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目



## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	機車學				
	英文名稱	Motorcycle Mechanics				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第一學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、依數學「幾何」之觀念及演算法，使學生建立基本觀念。 二、介紹平衡觀念，使學生能瞭解力學之原理與知識，並知道日常生活中應用之實例。 三、傳授「摩擦」與「功能原理」。 四、認識「應力」與「應變」之應用及其差異。 五、了解「扭轉」與「傳輸馬力」的關係。					
教學內容	一、機車動力系統 二、變速系統 三、AUTOMATIC TRANSMISSION 四、傳動系統元件介紹及系統作用原理 五、機械式自動變速箱作動原理及控制規則 六、無段變速器（CVT）作動分析及控制法則 七、馬力計算					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、第二學年，下學期 2 學分。 二、本科目為理論與實務並重之學科，課程設計以講授、實作方式並行。 三、部份抽象性質之主題，輔以投影片配合課堂講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車材料			
	英文名稱	Automotive Materials			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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	一、概說。 二、汽車主要機件的材料特性。 三、汽車車身材料及其特性。 四、油料。 五、各式墊床材料。 六、汽車零件管理。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、第三學年，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。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車新科技裝置				
	英文名稱	Automotive Advance Equipment				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第三學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、學生能認識各種汽車之新式裝備。 二、學生能瞭解汽車新式裝備之構造及作用原理。					
教學內容	一、車用汽油引擎之新式裝備。 二、車用柴油引擎之新式裝備。 三、汽車電系之新式裝備。 四、汽車底盤之新式裝備。 五、其他各種新式裝備。					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本科目為2學分，各校可自行訂定上課時間。 二、本科目可以由老師在教室上課講解或搭配部分時間在實習工場實作說明。 三、除教科書外，可依各校現有設備補充加強教材內容。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車電子學			
	英文名稱	Automotive Electronics			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、使學生瞭解電子儀器的操作使用。 二、使學生認識各電子元件的基本原理。 三、使學生認識電子電路中的直流電路與交流電路的計算與分析。				
教學內容	一、二極體 二、電晶體 三、基本放大 四、運算放大器 五、基本閘流體與光電元件 六、基本邏輯電路				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、第三學年，上學期各 2 學分。 二、本科目為理論性質學科，以課堂講解為主。 三、除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車服務與行銷管理			
	英文名稱	Automotive Service & Marketing			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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	一、行銷管理概論。 二、競爭環境分析與消費者行為及決策。 三、行銷組合。 四、服務業概念。 五、汽車服務廠基本管理實務概念				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、本科目建議可安排於三年級下學期3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。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	精密量測			
	英文名稱	Mechanical Measurement			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、精密量測的重要性 二、建立健全的檢驗制度 三、量具的維護 四、精密量測環境之基本條件				
教學內容	一、游標卡尺 二、分厘卡 三、精密塊規 四、指示量錶 五、水平儀與直規 六、螺紋與齒輪之量測 七、形狀量測				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、本科目為理論性質學科，以課堂講解為主，亦可在工場實作。 二、除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)汽車科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	機械製造				
	英文名稱	Maaachinery Manufacturing				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、瞭解各種加工的基本方法與過程。 二、瞭解各種加工機械之功能與特性。 三、瞭解機械製造的演進及發展勢。					
教學內容	一、加工機械的演進 二、機械製造的過程 三、切削工具的發展 四、主要機械材料的加工性 五、鑄模的種類 六、鑄件之清理及檢驗 七、塑性加工					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、第三學年，下學期 2 學分。 二、本科目為理論性質學科，以課堂講解為主。 三、課程後段部份之廢氣分析儀配合講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	初級會計 I II				
	英文名稱	Basic Accounting I II				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	4					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、能瞭解公司會計的基本概念。 二、能熟悉各項資產評價及帳務處理。 三、能瞭解負債的帳務處理。 四、培養守法的觀念，涵養誠信之職業道德。					
教學內容	一、公司會計基本概念 二、現金及內部控制 三、應收款項 四、存貨 五、投資 六、固定資產					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣 二、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標 三、教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣 四、鼓勵學生參加相關等級之會計檢定。					



## (二)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作 I II				
	英文名稱	FrontPrage Practice I II				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	4					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、能了解網頁設計在各行各業的應用。 二、能利用網路資源，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。 三、能具備操作影像處理及網頁設計軟體的基本技能。 四、加強網站規劃及管理實務。 五、培養正確使用電腦的態度。					
教學內容	一、網際網路應用。 二、影像處理。 三、網頁製作軟體教學及網站之規劃管理。 四、網際網路應用。 五、影像處理。 六、網頁製作軟體教學及網站之規劃管理。					
教材來源	全華圖書公司					
教學注意事項	一、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣 二、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標 三、教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣 四、鼓勵學生參加相關等級之網頁製作檢定。					

## (二)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食物與營養 I II				
	英文名稱	Food and Nutrition I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	4					
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	第學年 第學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、培養正確的食物學基本知識，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。 二、瞭解食物的特性、營養價值、選擇、儲存、加工與烹調時的變化。					
教學內容	一、食物學概論。 二、營養素概論。 三、食物中的特殊成分的認識。 四、飲食之安全與衛生。 五、食物分類(I)與製備原理。 六、食物分類(II)、其他食品類與製備原理。 七、實務的選購與貯存。 八、飲食之安全性、食品加工 九、飲食指南與理想體重膳食計畫。					
教材來源	食物學，葉錦綿，龍騰文化					
教學注意事項	一、讓國人在享用美食之際，能兼顧生態環保。 二、注意飲食之安全與衛生，人人都能吃的安全、吃出健康。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

## (二)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全				
	英文名稱	Food Safety and Sanitation I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第學年 第學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、瞭解餐飲衛生安全的重要性。 二、瞭解食品衛生安全的基本觀念。 三、瞭解食品的處理、保存及選購。 四、食品中毒的起因與防治。 五、基本知識並培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。					
教學內容	一、食品衛生概論。 二、基礎微生物的認識。 三、食品衛生管理與法規。 四、食品的變質與腐敗。 五、食品中毒。 六、食品器具、容器與包裝。 七、洗淨、消毒及殺菌。 八、餐具的清洗管理。 九、食品添加物。 十、食品中有害的污染物。 十一、食品與傳染病。 十二、病媒防治。 十三、中國農業標準。 十四、從業人員衛生管理。 十五、餐廳、廚房衛生管理。 十六、HACCP 原理應用與管制措施。					
教材來源	餐飲安全與衛生，丁秀娥，龍騰文化出版					
教學注意事項	一、讓國人在享用美食之際，能兼顧生態環保。 二、注意飲食之安全與衛生，人人都能吃的安全、吃出健康。					

## (二)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際禮儀				
	英文名稱	International Etiquette				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、瞭解國際禮儀基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及國際不同的各項禮儀，提升學生國際交流的能力。					
教學內容	一、禮儀的必要性與重要性說明。 二、日常生活禮儀介紹。 三、各國特殊禮儀、或重要社交禮儀介紹。 四、服飾與儀態 五、說話禮貌 六、電話禮儀 七、書卡禮儀 餐飲宴會禮儀					
教材來源	國際禮儀，李廷植，龍騰文化出版					
教學注意事項	一、教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告。 二、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 三、利用角色扮演之教學法，以提高學習效果。 四、教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。					

## (二)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	採購管理與成本控制				
	英文名稱	Purchasing				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、瞭解餐飲成本的內容及範圍。 二、瞭解各項餐飲成本的計算，以達菜單定價及餐廳成本控制之能力。 三、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 四、採購管理的過程、方法、驗收。 五、庫房管理與發放作業。 六、養成良好餐飲採購的道德與智能。					
教學內容	一、現代餐飲採購之基本概念。 二、採購部的組織系統。 三、採購之方法及合約。 四、採購市場調查與價格預算。 五、餐飲採購品之規格。 六、驗收作業、倉儲管理、發放管理。 七、成本控制範圍及分類。 八、收入與支出管理。 九、採購管理與成本控制。 十、銷售與成本控制。 十一、人力成本管理。 十二、報表分析。					
教材來源	採購學，林明珠，龍騰出版社					
教學注意事項	一、方法原理介紹，數學計算方面則應著重演練與應用。 二、可配合中餐或西餐製作課程內容來採購材料，以演練各項採購過程。 三、教學時可給予學生發表採購實習材料的經驗，利用實際與理論配合。					

## (二)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光學 I II				
	英文名稱	Tourism Theories I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	4					
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、瞭解觀光資源規劃與管理之概念。 二、瞭解導遊與領隊之意義及其接待作業。 三、瞭解觀光人力資源的運用。 四、瞭解觀光產業發展之影響。 五、瞭解觀光產業未來發展方向及趨勢。					
教學內容	一、觀光產業的概念。 二、觀光發展政策與觀光組織。 三、觀光服務業。 四、觀光市場與行銷。 五、觀光資源規劃與管理 六、導遊與領隊。 七、觀光人力資源。 八、觀光衝擊與未來發展方向及趨勢。					
教材來源	觀光學概要，吳勉勤，龍騰文化出版					
教學注意事項	一、基本概念簡述宜簡明扼要，並充分運用教學媒體，以增進學生學習效果。 二、多引用政府觀光施政措施，及國內外觀光旅遊資訊配合教學，使理論與實務相輔相成。 三、指定學生作業並搭配個案討論，加強互動教學模式，提升學生學習興趣。 四、以口試及討論方式實施學習過程評量，並以臨時測驗及期末考試實施總結評量。 五、製作投影片或（蒐集）幻燈片等輔助教學媒體。 六、蒐集國內外觀光旅遊最新動態資料，並參酌課本及教師手冊附載資料，於授課當中適時補充說明。					

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	汽車底盤實習				
	英文名稱	Automotive Chassis Practice				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課年級/學期	第二學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、認識汽車底盤各項機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整底盤的基本技能。 三、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	一、離合器總成檢修 二、變速箱檢修 三、傳動軸檢修 四、前軸總成檢修 五、後軸總成檢修					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本科目為實習科目，在工場實作為主。 二、除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	汽車電系實習				
	英文名稱	Automotive Eletrical Practice				
科目屬性	必/選修	■必修      □選修				
		□一般科目   □專業科目   ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■臺北市府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課年級/學期	第三學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、認識汽車電系及各項電器配備的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉汽車電系各機件的構造，功用與工作情形。 三、具汽車電系及各項電器配備的維護、檢驗及相關構件的使用能力。					
教學內容	一、電瓶。 二、起動系統。 三、充電系統。 四、汽油引擎燃料噴射系統。 五、電子點火系統。 六、聲光系統。 七、儀錶系統。 八、雨刷系統。 九、汽車電器及其他附屬配備。					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、本課程在實習工場操作為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 三、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。



### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	專題製作			
	英文名稱	Project Development			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、使學生自行重組「汽車專業」之知識觀念。 二、引導學生對汽車相關之調查、功能設計、電路控制、產銷與未來概念等主題。 三、成果展現。				
教學內容	一、專題構想 二、提案 三、修訂 四、流程設定 五、專題製作 六、報告撰寫				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、本課程於第三學年上學期實施(3學分)。 二、本科目著重理論與實務的配合，以輔助教學方式實施。 三、過程需培養學生對汽車學門更寬廣的認知。 四、有關氣電焊、電路設計和鈑噴等作業，過程需注意「安全及衛生」。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	柴油引擎實習				
	英文名稱	Diesel Engine Practice				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課年級/學期	第二學年 第二學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、認識柴油引擎及柴油引擎各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。					
教學內容	一、柴油引擎噴油嘴試驗。 二、供油泵試驗。 三、汽缸壓縮壓力試驗。 四、柴油引擎起動。 五、柴油引擎調整。 六、空氣增壓系統。					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、第二學年，上學期 3 學分。 二、本課程在實習工場操作為主。 三、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成柴油引擎實習學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	汽油噴射原理與實習				
	英文名稱	Gasoline Injection Engine Practice				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	汽車科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課年級/學期	第二學年 第二學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、學生能理解汽車噴射引擎的機件構造及工作原理。 二、學生能熟練的拆卸分解、組合、安裝、檢驗、修理等技能，正確使用工具、儀器。 三、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	一、主電源供應。 二、燃料系統。 三、汽油噴射噴油量測量。 四、空氣導入系統。 五、電腦控制系統輸入。					
教材來源	圖書公司					
教學注意事項	一、第二學年，第二學期 4 學分。 二、本課程在實習工場操作為主。 三、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成汽油噴射引擎實習學習效果。					

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	機車檢修實習 I II			
	英文名稱	Motorcycle Diagnosis Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	汽車科	科	科	科
學分數	4	4			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、認識機器腳踏車各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。				
教學內容	一、認識機器腳踏車。 二、機器腳踏車動力裝置分解組合。 三、機器腳踏車保養及調整。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、第三學年，第一、二學期各 4 學分。 二、本課程在實習工場操作為主。 三、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成機器腳踏車實習學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	汽車檢修實習 I II			
	英文名稱	Automotive Diagnosis Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	汽車科	科	科	科
學分數	4	4			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、學生能瞭解引擎電路識別。 二、學生能瞭解各種廠牌專用診斷儀器之操作方法。 三、學生能運用基本車輛診斷儀器進行數值分析。 四、學生能學習如何使用車輛診斷儀器進行故障診斷。				
教學內容	一、各廠牌汽車電路識別、繪製與分析。 二、三菱汽車專用儀器之操作實習。 三、本田專用儀器之操作實習。 四、日產汽車專用儀器之操作實習。 五、美國車系專用儀器之操作實習。 六、數值分析簡介。 七、車輛示波器認識與操作。 八、車輛診斷儀器故障診斷實習。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、教授汽車電路識別、繪製與分析時，建議使用多色彩，增加教學成效。 二、本科目建議開設年級為高三下學期。 三、本科目為實習課，以教師講解、示範，學生操作實習為原則。 四、實習進度得依學生程度學校設備狀況，酌予分組分站實施教學。 本項設備儀器昂貴，各校得視設備狀況，自行增減授課內容。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要(汽車科)

科目名稱	中文名稱	自行車檢修實習			
	英文名稱	Bicycle Diagnosis Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	汽車科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	學年 學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、介紹平衡觀念，使學生能瞭解力學之原理與知識，並知道日常生活中應用之實例。 二、認識自行車功能分類。 三、傳授車輛維修保養技能。 四、了解「扭轉」與「傳輸」的關係。				
教學內容	一、自行車之運動生理 二、車輛元件介紹及系統作用原理。 三、機械傳動系統與變速器作動原理。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、第三學年，第一學期各4學分。 二、本課程在實習工場操作為主。 三、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成腳踏車實作學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車塗裝實習			
	英文名稱	Automotive Coating Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、學生能了解汽車塗裝工場安全與衛生事項。 二、學生能了解汽車塗裝工場機具的操作與維護、除銹與防銹作業、補土作業、噴塗技術作業、調色作業、損傷漆面處理作業、面漆噴塗作業、局部補修作業、防塗作業、全車噴塗作業實習正確方法。 三、學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。				
教學內容	一、車輛塗裝及塗料的基本知識。 二、塗裝工廠的機器設備及安全與衛生管理。 三、研磨及塗裝作業。 四、新車的塗裝。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、本科目安排於三年級第二學期3學分。 二、本科目以在教室由老師上課講解，並到塗裝工廠操作實習。 三、除教科書外，善用各種實物及照片示範講解，以加強學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車空調原理及實習			
	英文名稱	Automotive Air Condition			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、認識汽車冷暖氣機件的構造及工作原理。 二、認識汽車空調設備的配置及控制系統。 三、瞭解汽車空調系統的操作程序。				
教學內容	一、汽車空調基本原理。 二、壓縮機。 三、蒸發器與冷凝器。 四、貯液筒與膨脹閥。 五、汽車空調控制系統。 六、汽車空調電路系統。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、第三學年，下學期3學分。 二、本科由老師上課講解、並到工廠操作實習。 三、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。



### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	門市服務與實習 I II			
	英文名稱	Automotive Cosmetology Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、使學生能正確說出車身內、外各部名稱、功用。 二、熟練洗車動作、椅套更換及車身美容方法的基本技能。 三、培養學生能正確使用車身美容機具設備。 四、培養學生能獨立進行大美容作業能力。				
教學內容	一、汽車類別與基本構造。 二、車身內部、外部介紹。 三、車身外部、內裝清潔及引擎室清洗。 四、汽車漆面概論與美容基礎原理概論。 五、美容機具、研磨設備材料介紹。 六、汽車漆面研磨作業。 七、汽車漆面拋光作業。 八、汽車漆面保護作業。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、第三學年，第一、二學期各 2 學分。 二、本課程在實習工場操作為主。 三、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成門市服務實習學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)汽車科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	汽車綜合實習			
	英文名稱	Automotive General Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	汽車科	科	科	科	科
學分數	4				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、學生能了解汽油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 二、學生能了解汽車底盤綜合實習正確方法且符合廠家規範。 三、學生能了解汽車電系綜合實習正確方法且符合廠家規範。 四、學生能了解柴油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。				
教學內容	一、汽油引擎工作原理及該引擎型式作業規範。 二、汽車底盤工作原理及該底盤型式作業規範。 三、汽車電系工作原理及該電系型式作業規範。 四、柴油引擎工作原理及該柴油引擎型式作業規範。 五、汽車其他相關實習原理及該汽車型式作業規範。				
教材來源	圖書公司				
教學注意事項	一、第三學年，第二學期四學分。 二、本課程在實習工場操作為主。 三、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範全車講解，以完成全車學習效果。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習 I			
	英文名稱	Chinese Food Cooking Practice I			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第一學年 第一學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期
教學目標	一、使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解中國菜之特色及分類。 三、學生瞭解食物的特性及各類菜餚的製備過程。 四、使學生瞭解烹調的技能。 五、使學生養成品評及正確良好的衛生習慣。				
教學內容	一、烹飪的起源與發展 二、廚房衛生與安全 三、烹飪器具的認識與維護 四、食物的分類與選擇 五、食物的儲存 六、調味料與辛香料的認識 七、食物烹調前的處理與洗滌 基本切割法				
教材來源	1. 中餐烹飪實習 I II III IV, 龍騰出版社 2. 中餐烹飪實習 I II III IV, 全華出版社 3. 中餐烹飪實習 I II III IV, 東大出版社 4. 中餐技能檢定完全寶典, 文野出版社				
教學注意事項	一、講述中餐烹調的基本知識、烹調法、刀工、火候、調味。 二、採循序漸進, 使學生逐步學習清洗、切割之每一環節及步驟。 三、前置備過程的介紹與講解。 四、示範、實習烹調製備操作過程。 五、培養學生正確品評及良好的衛生觀念。				

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習 II			
	英文名稱	Chinese Food Cooking Practice II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課 年級/學期	第一學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、使學生瞭解烹調法的基本知識及觀念與實習。 二、使學生瞭解中國菜之特色及分類。 三、學生瞭解食物的特性及各類菜餚的製備過程。 四、使學生瞭解烹調的技能。 五、使學生養成品評及正確良好的衛生習慣。				
教學內容	一、煮、川、涮、煲、燒、扒、滷 二、燜、煨 三、溜、燴、羹 四、燉、蒸、扣 五、炒、爆 六、煎、貼、塌、炸 七、烤、焗、燻 八、拌、泡、醃 九、拔絲、凍				
教材來源	1. 中餐烹飪實習 I II III IV, 龍騰出版社 2. 中餐烹飪實習 I II III IV, 全華出版社 3. 中餐烹飪實習 I II III IV, 東大出版社 4. 中餐技能檢定完全寶典, 文野出版社				
教學注意事項	一、講述中餐烹調的基本知識、烹調法、刀工、火候、調味。 二、採循序漸進, 使學生逐步學習清洗、切割之每一環節及步驟。 三、前置備過程的介紹與講解。 四、示範、實習烹調製備操作過程。 五、培養學生正確品評及良好的衛生觀念。				

備註：1. 每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習 III			
	英文名稱	Chinese Food Cooking Practice III			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解中國菜之特色及分類。 三、學生瞭解食物的特性及各類菜餚的製備過程。 四、使學生瞭解烹調的技能。 五、使學生養成品評及正確良好的衛生習慣。				
教學內容	一、北平菜 二、四川菜 三、江浙菜的特色 四、上海菜及天津菜 五、山東菜 六、廣東菜 七、湖南及湖北菜 八、福建及台灣菜 九、其他省籍特殊菜餚				
教材來源	1. 中餐烹飪實習 I II III IV, 龍騰出版社 2. 中餐烹飪實習 I II III IV, 全華出版社 3. 中餐烹飪實習 I II III IV, 東大出版社 4. 中餐技能檢定完全寶典, 文野出版社				

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習IV			
	英文名稱	Chinese Food Cooking Practice IV			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解中國菜之特色及分類。 三、學生瞭解食物的特性及各類菜餚的製備過程。 四、使學生瞭解烹調的技能。 五、使學生養成品評及正確良好的衛生習慣。				
教學內容	一、各類食物的烹調：米飯類的烹調法、麵食類的烹調法、肉類的烹調原理、海鮮類的烹調法、蛋類的烹調法、蔬菜類的烹調法、水果類的烹調法、豆類的烹調法 二、配菜與盤飾 三、中式宴席的設計及製作				
教材來源	1. 中餐烹飪實習 I II III IV，龍騰出版社 2. 中餐烹飪實習 I II III IV，全華出版社 3. 中餐烹飪實習 I II III IV，東大出版社 4. 中餐技能檢定完全寶典，文野出版社				
教學注意事項	一、講述中餐烹調的基本知識、烹調法、刀工、火候、調味。 二、採循序漸進，使學生逐步學習清洗、切割之每一環節及步驟。 三、前置備過程的介紹與講解。 四、示範、實習烹調製備操作過程。 五、培養學生正確品評及良好的衛生觀念。				

### (三)餐飲管理科專業科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Development I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	4				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、了解專題製作之基本概念 二、了解專題製作之理論 三、了解專題製作之程序 四、熟練專題製作及發表				
教學內容	一、專題製作的基本認知 二、研究動機與目的 三、專題製作文獻蒐集 四、專題製作研究範圍 五、專題製作與方法				
教材來源	專題製作，周敦懿，台科大				
教學注意事項	一、注重學生欣賞及評論能力。 二、利用電腦教室、供學生上網查詢相關資料、鼓勵學生培養蒐集資料，閱讀相關資料及流行訊息之能力。 三、教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況。				

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙食品製作實習 I – IV			
	英文名稱	Baking Foods cooking Practice I II III IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	8	8			
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、協助學生瞭解烘焙產業之起源及未來趨勢。 二、藉由實作中引導學生興趣，認識烘焙材料與工具 三、養成良好衛生習慣與工作態度。				
教學內容	一、烘焙概論（烘焙史、產品分類、烘焙計算、製作流程、品質鑑定）。 二、認識材料特性與功能。 三、了解機器設備、工具使用及安全防護。 四、烘焙計算。 五、熟悉各類產品製作原理及操作注意事項： 蛋糕類、西點類、派、塔類、鬆餅類、 麵包類：直接發酵法、中種發酵法 中式點心類：(油皮、油酥)				
教材來源	1. 烘焙烹飪實習，龍騰出版社 2. 烘焙檢定技能檢定完全寶典，文野出版社				
教學注意事項	一、分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片較學使論理與實際並重。 二、以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，注重人格教養。 三、利用校外參觀，結合理論與實物。				



### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	異國料理實習 I II				
	英文名稱	Western Cuisine Practice I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	8					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、建立學生對異國飲食文化的概念。 二、瞭解異國料理的分類與內涵。 三、具備異國料理的基礎能力。					
教學內容	一、異國飲食文化介紹 二、異國料理的分類與特性介紹 三、基本異國料理製作					
教材來源	1. 學校選用教科書教材 2. 教師自編教材					
教學注意事項	一、以口述講解、動作示範、多媒體教材。 二、學期中亦可安排校外參訪異國料理店，實際了解製作過程。 三、應著重實務操作，培訓學生技術養成。					

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	創意料理設計與製作 I II			
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	6				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學年 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 學期
教學目標	一、讓學生發揮創意與構想。 二、培養食材運用之能力。 三、培養學生老菜新做之能力。 四、建立學生飲食營養均衡及養生健康概念。 五、培養學生具有菜餚變化概念與技巧。 六、讓學生了解烹飪無國異之涵意。				
教學內容	一、瞭解食物特性與做法。 二、食物配色與調味。 三、各式創意之料理設計介紹。 四、創意菜餚製作。 五、烹調美學。				
教材來源	1. 學校選用教科書教材 2. 教師自編教材				
教學注意事項	教學資源：多鼓勵學生閱讀書籍，發揮創意；中西式點心學習可幫助創意發揮；藝術書籍嘗試閱讀，增加美感。				

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	客房實務 I II				
	英文名稱	Guest Rooms Practice I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	6					
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、了解務管理的重要性。 二、了解服務生服務的細節與技巧。 三、了解客房餐飲服務。 四、了解房務管理實務。 五、了解房務清潔維護規範。 六、了解機具設備的清潔與維護。 七、了解節約能源的方法。					
教學內容	一、旅館概念。 二、旅館的組織。 三、業務的推廣。 四、旅客遷入作業。 五、客帳作業。 六、旅客遷出作業。 七、房務管理。 房務清潔維護。					
教材來源	客房實務，吳勉勤，龍騰文化出版					
教學注意事項	一、基本概念之簡述硬簡明扼要。 二、引用客房實務場合及實際之操作經驗解說，並配合現場實地觀摩與實習機會，增進學生對實務之理解。 三、指定學生作業(可參考各章問題與討論題目)，由教師評閱，以便了解學生學習效果。 四、以口試及討論實施學習過程評量，增進互動教學機會；並以臨時測驗、月考期末考試實施總結評量。 五、蒐集食物教學之相關教材，包括錄影帶、幻燈片等，提高教學品質。					

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅遊實務				
	英文名稱	Travel Practice				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、了解旅行業的淵源、結構、定義、特性、分類與管理。以及航空業務上基本的運作。 二、就旅行業當今團體旅遊與個別旅遊的產品作依完整的敘述。 三、旅行業內部作業及領隊和導遊的區別與業務上操作說明。 四、我國旅行業當今的發展與未來趨勢。 五、使學生能增廣旅遊事業之事，與憑添旅遊趣味的見聞。					
教學內容	一、旅行業導論 二、旅行業設立、組織、分類與管理 三、旅行業與航空業務 四、旅行業之產品 五、旅行業內部作業 六、導遊與領隊作業 七、我國旅行業未來的發展與趨勢					
教材來源	旅遊實務，余俊崇、楊正情，龍騰文化出版					
教學注意事項	一、教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告。 二、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 三、利用角色扮演之教學法，以提高學習效果。 四、教師可邀請專家學者，作旅遊相關題目之演講。					

### (三)餐飲管理科實習科目

私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲實務 I II			
	英文名稱	Practical of Food and Beverage I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、使學生認識中餐及西餐各式菜系之特色 二、使學生區分中西廚房設備之差異。 三、使學生認識中西廚房的工作流程。 四、訓練中西餐點的基本烹飪技能。 五、認識採購、驗收、倉儲、發貨等餐飲製作之前置作業，並增進專業知識及作業能力。				
教學內容	第一章中餐廚房作業 第二章西餐廚房作業 第三章採購與驗收 第四章倉儲與發貨				
教材來源	餐飲實務 I II--- 龍騰文化事業公司出版 ---呂永祥編著				
教學注意事項	一、教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告。 二、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 三、利用角色扮演之教學法，以提高學習效果。 四、教師可邀請專家學者，作餐飲相關題目之演講。				