

備查文號：

中華民國110年03月17日臺教授國字第1100031033號函 備查

高級中等學校課程計畫
中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學
校
學校代碼：121405

技術型課程計畫書

本校109年11月19日第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長林昭億

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年3月19日

學校基本資料表

學校校名	中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校			
普通型高中	普通班			
技術型高中		專業群科	1. 機械群:機電科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 4. 商業與管理群:資料處理科 5. 外語群:應用外語科(英文組)；應用外語科(日文組)；應用英語科；應用日語科 6. 家政群:幼兒保育科；美容科 7. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科	
		建教合作班	1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 電機與電子群：電子科 4. 電機與電子群：電機科 5. 家政群：美容科 6. 餐旅群：餐飲管理科	
	重點產業專班	產學攜手合作專班	1. 機械群：機電科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 電機與電子群：電子科 4. 電機與電子群：電機科 5. 商業與管理群：資料處理科 6. 家政群：美容科 7. 餐旅群：觀光事業科	
		產學訓專班		
		就業導向課程專班	1. 機械群：機電科 2. 電機與電子群：電子科 3. 餐旅群：觀光事業科 4. 餐旅群：餐飲管理科	
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
實用技能學程(日)	1. 動力機械群:汽車修護科 2. 電機與電子群:家電技術科 3. 商業群:多媒體技術科 4. 餐旅群:餐飲技術科 5. 美容造型群:美髮技術科			
實用技能學程(夜)	餐旅群:餐飲技術科			
建教合作班	1. 機械群:機電科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 4. 商業與管理群:商業經營科 5. 家政群:美容科 6. 餐旅群:餐飲管理科			
特殊教育及特殊類型	汽車美容服務科；餐飲服務科；綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	07-7815311#200
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通班	3	133	3	95	2	94	8	322
技術型高中	機械群	機電科	4	104	4	119	4	168	12	391
	動力機械群	汽車科	4	124	4	98	4	153	12	375
	電機與電子群	資訊科	2	97	3	103	3	121	8	321
		電子科	1	47	1	49	3	128	5	224
		電機科	3	136	2	93	0	0	5	229
	商業與管理群	資料處理科	3	141	3	139	3	134	9	414
	外語群	應用外語科(英文組)	0	0	0	0	2	83	2	83
		應用外語科(日文組)	0	0	0	0	1	39	1	39
		應用英語科	2	86	2	70	0	0	4	156
		應用日語科	1	44	1	43	0	0	2	87
	家政群	幼兒保育科	1	51	1	47	1	45	3	143
		美容科	1	48	1	45	1	45	3	138
	餐旅群	觀光事業科	3	131	3	139	3	142	9	412
		餐飲管理科	6	253	7	226	8	327	21	806
	服務群	汽車美容服務科	1	13	1	14	0	0	2	27
		餐飲服務科	2	23	2	30	0	0	4	53
		綜合職能科	0	0	0	0	3	44	3	44
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	4	136	4	134	4	173	12	443
	電機與電子群	家電技術科	1	43	1	36	1	40	3	119
	商業群	多媒體技術科	1	45	1	40	1	35	3	120
	餐旅群	餐飲技術科	5	210	5	196	6	242	16	648
	美容造型群	美髮技術科	1	41	1	44	1	42	3	127
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	19	0	0	0	0	1	19
建教合作班	機械群	機電科	2	92	2	88	2	135	6	315
	動力機械	汽車科	1	89	1	72	1	61	3	222

群									
電機與電子群	資訊科	3	209	2	124	3	178	8	511
	電子科	1	75	2	177	2	141	5	393
	電機科	1	90	1	80	0	0	2	170
商業與管理群	商業經營科	1	67	1	70	1	61	3	198
家政群	美容科	1	70	1	62	1	55	3	187
餐旅群	餐飲管理科	4	261	3	238	3	214	10	713

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	4	45
技術型高中	機械群	機電科	3	45
		動力機械群	汽車科	3
	電機與電子群	資訊科	2	45
		電子科	1	45
		電機科	3	45
	商業與管理群	資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	2	45
		應用日語科	1	45
	家政群	幼兒保育科	2	45
		美容科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	3	45
		餐飲管理科	6	45
	服務群	汽車美容服務科	1	15
餐飲服務科		2	15	
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	4	45
	電機與電子群	電機修護科	1	45
	設計群	多媒體技術科	1	45
	餐旅群	餐飲技術科	5	45
	美容造型群	美髮技術科	1	45
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	45
建教合作班	機械群	機電科	1	90
	動力機械群	汽車科	2	90
	電機與電子群	資訊科	2	90
		電子科	1	90
		電機科	1	90
	商業與管理群	商業經營科	1	90
	家政群	美容科	2	90
	餐旅群	餐飲管理科	4	90

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

建構一個偉大的學校，滿足所有學習者的心願。

走進中山的校園，校門口掛著一個牌子～「凡進此校園，一切為教育」，這是全校教職同仁奉行的教育信念。而山中傳奇的締造，源於對教育核心價值的堅持。本校辦學四大理念：一、視學生如子女，二、以學生為中心，三、培養一流人才—涵蓋品德、技(藝)能、體能、態度，四、營造有情天地；本校據此理念實施各項教育措施，期冀早日達成學校願景。

中山的學生雖然不是最頂尖的孩子，但是卻有最好的教學設備及最認真負責的老師，對每個孩子都不輕言放棄，把學生看待成自己的子女，陪伴他們找到人生方向，要把每個孩子帶上來！因此，本校設立多元學制，滿足不同學習需求的學生，使其有更多的選擇。而在師長因材施教，啟發潛能的教誨下，莘莘學子能適性發展，快樂學習。中山三年後，孩子具備了品格、實力、自信，也打造出屬於自己的「人生傳奇」！

為能更符應學校願景，本校跨出校園藩籬，延伸教學效能，於100年設置職業訓練中心，致力推廣教育。也跟上21世紀是全人教育、終身學習的時代潮流，善盡社會責任。然而滿足「所有學習者心願」的「學校」須為一「偉大的學校」，方能達成。故陳國清董事長提出「偉大的學校」須建構在「自然生態的校園」、「跨越世紀的建築」、「向下紮根的學制」、「適應未來的課程」、「社會菁英的培育」、「優質文化的永續」之六大發展方向，而本校校務亦據此規劃、發展與落實；期使建構中山工商為教育新樂土、學習桃花源，達成學校願景。

二、學生圖像

一流品德

美感力

學生能於課程中習得美感的意涵並將其運用於生活之能力。

鑑賞力

學生能於課程中習得對人、事、物的欣賞，包容與尊重的態度及拓展其多元文化視野。

品格力

學生能於課程中習得禮儀、感恩、尊重、關懷、服務之能力。

一流技(藝)能

專業力

學生能於課程中運用創造與整合之能力，習得專業知能和技術。

就業力

學生能於課程中習得職場就業之基本能力。

移動力

學生能於課程後具備寬廣的國際視野與外語能力。

一流體能

實踐力

學生能於課程後，願意將課程所學內容具體落實於創作或應用於生活之能力。

堅毅力

學生能於課程中能潛移默化其堅忍毅力，並願意投入、參與各項競賽，將延伸實踐力之觸角。

續航力

學生能於課程中習得終身學習之意願或能力。

一流態度

學習力

學生能於課程中習得技能之學習方法與策略。

合作力

學生能於課程中習得與人協調、合作之能力。

省思力

學生能於課程中體驗內省之機會，並習得批判思考之能力。

一流技(藝)能

專業力
就業力
移動力

一流品德

美感力
鑑賞力
品格力

一流體能

實踐力
堅毅力
續航力

一流態度

學習力
合作力
省思力



肆、課程發展組織要點

中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

109年8月28日校務會議修正通過

壹、依據

教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

貳、目的

一、為發展學校特色，提升教學品質，審議各學制課程計畫、自編教材、課程評鑑、教師專業成長等相關事宜，特設置本校「課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程審議單位。

二、依十二年國民基本教育課程綱要及其實施之相關規定，作為學校規劃及實施課程之準則，考量學校主客觀環境條件、學生需要和家長期望等相關因素，規劃發展本校適切之課程，並結合社會資源充實教學活動。

三、提昇教師發展、設計教學新課程的知能，增進教師專業自主能力。

參、組織與任務

一、委員會

本會委員由學校行政人員代表、科/領域(含特殊需求領域課程)教師代表、年級教師代表、學生家長委員會代表、學生代表、專家學者、業界人士、社區人士組成，其產生與任務如下：

(一)主任委員：校長，以課程與教學領導為首要任務。

(二)委員：

1.學校行政人員代表：教務主任為執行秘書，負責課程發展委員會的行政業務，以及各項決議的落實執行，學務、實習、輔導、總務等行政單位主任和組長，由校長依行政考量遴選，參與規劃非正式課程與教學支援。

2.科/領域(含特殊需求領域課程)教師代表：一般科目由各學科召集人擔任之，每領域1人，專業群科教師由各科主任擔任之，每科1人，特殊需求領域課程教師由特殊教育領域召集人擔任。

3.年級教師代表：由學校推薦擔任，會中扮演教師教育專業考量之角色，也協助關心師資結構安排或轉型的思考。

4.學生家長委員會代表：其代表之產生由學生家長委員會自主決定推派方式，家長參與主要在理解及提供學校總體教育的安排，具有確保教育權益之角色，也提供學校教育與社會需求之連結關係，必要時亦可適時引進資源協助學校教育之推動。

5.學生代表：其代表之產生由學生會自主決定推派方式，其加入主要在使學校課程開設，聽取學生的心聲，更能以學生學習為中心，開設學生適性與需求的課程，並能安排適當的時間、方法去進行課程，確保學生的教育權益與品質。

6.專家學者：由校長遴聘具課程規劃、課程設計、教學方法、課程評量、課程評鑑、校務行政或其他教育專業領域專長之專家學者，或由國教署相關人才庫中自由選擇適當人選，助益學校課程思維及規劃。

7.業界人士：

由學校聘任產業代表擔任之，主要目的在促使學校課程與教育能和產業發展脈動緊密結合，使學校教育能確實培養學生未來職場應具有的特質和能力，即使學生畢業後未必立刻投入職場，但其行業傾向特質與發展仍是新課綱適性發展的重要的環節。

8.社區人士：由學校視需要聘任社區代表擔任之，主要目的在促進社區居民參與學校教育，使學校的課程與教學能關注社區文化的保存與傳承，增進學生愛好鄉土的情懷，更能促使學校與社區的共同發展。

(三)任期：委員為1學年，自每年8月1日起至隔年7月31日止，連選得連任，任期內出缺，得補行遴聘，其任期至原任期屆滿之日止。

二、工作小組組成與功能

(一)組成：為使課發會執行總體課程之規劃、總體課程與個別課程之審查、自編教材之審議、課程實施後之課程評鑑，以及安排教師專業發展，本會下設教學研究會及課程核心小組、課程與課務規劃組、教材審議組、課程評鑑組與教師專業成長規劃組等5個工作小組，各分組組長由課發委員擔任，其他組員可由非課發委員之學校教師擔任。

(二)功能：

1.教學研究會：教學研究會負責教學的設計與實施，依照課程規劃總體概念以及課程計畫格式，著手課程設計，設計後由課程與課務規劃組會同審議，審議後修正意見送回教學研究會修正，直至修正完成。課程設計包括教材選用及自編教材、確定適當教師授課、進行課程實施，接

受多元方式(觀課、問卷、訪談、教學評量分析...等)之課程評鑑，並對於教學歷程與評量的評鑑結果，提供教學研究會與教師理解與參考。

2. 課程核心小組：其任務為召開課程發展委員會、各組之協調、會議資料彙整等事宜。

3. 課程與課務規劃組：主要功能在於安排全校的總體課程以實現教育理念、法規與學校教育願景目標，其任務為彙整各科課程計畫、規劃團體活動之實施、學校特色活動之蒐集與規劃等，據以做為課程實施之安排。

4. 教材審議組：其任務為擬定教材審定(審定本選用及自編)運作機制、審議各科目自編教材。

5. 課程評鑑組：其任務為擬訂評鑑相關辦法與進行評鑑、建議教師專業增能活動。

6. 教師專業成長規劃組：其任務為依據課程評鑑組之建議，規劃教師專業研習活動，增進教師專業知能。

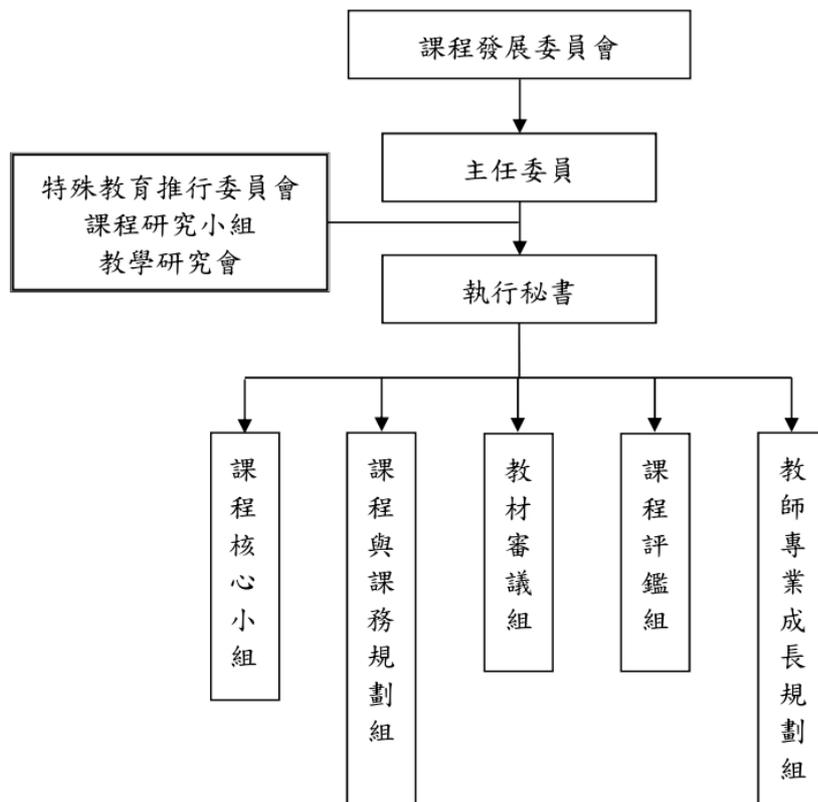
肆、組織運作

一、課程發展委員會成員於每年6月底前選出，由教務處安排委員共同空堂時間，以便召開會議。

二、全體委員會議，每學期至少召開一次，但得由主任委員召開臨時會，或二分之一上委員連署召開會議，召開會議時，可依議題需要邀請相關人員列席諮詢或研討。

三、召開會議應有全體委員人數三分之二以上出席為有效。議案的決議以有效票二分之一以上贊成為通過，議決時採無記名投票或舉手方式進行之。

伍、本要點經校務會議通過，並陳校長核定後實施，修正時亦同。





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			
				一流品德	一流技藝(藝)能	一流體能	一流態度
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>3. 培育學生理解古今多元文化，進行議題探究與思辯，進而培養對生活、社會及職場的反省力與創造力。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 利用多元教學方式，引導學生領略文字的美感，近而激發學生自主學習的能力。</p> <p>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。</p> <p>5. 培養學生良好的閱讀及寫作興趣，增加人文美感素養。</p> <p>6. 教學中結合當代議題(如：生命、環保、人權……等)，引導學生探索、思辯，進而能關懷社會與國際世界。</p>	○	○	○	○
	英語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>2. 培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。</p> <p>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。</p> <p>4. 提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。</p> <p>5. 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。</p>	<p>1. 教授教材與日常生活中常用字詞、用語、句型與對話。</p> <p>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。</p> <p>3. 提供學生學習平台資源(校內線上酷課程、數位學習平台、LiveABC數位平台)，併行學習評量引導學生自主學習。</p> <p>4. 將四項議題(性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育)設計為學生期末成果發表內容，提升與延續其學習動機及興趣。</p> <p>5. 順應時節，將各國節慶融入教學，從文化中學習語言。</p>	○	●	○	○
數學領域	數學(B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1. 指導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。</p> <p>2. 指導學生能夠正確地執行數學程序。</p> <p>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。</p> <p>4. 引導學生能夠運用資訊工具，處理數學或日常生活問題，例如：在Google搜尋指對數值。</p> <p>5. 數學B版配合專業學科基強機率、排列組合、指數與對數、統計分析的知能，以提升學生專業學科解題能力。</p>	○	○	○	○
	歷史	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養學生對歷史知識的探討與理解能力。</p> <p>2. 增進學生瞭解人類活動和時間空間關係，並能產生情感連結。</p> <p>3. 訓練學生邏輯思維、價值判斷與表達能力。</p> <p>4. 培養學生對世界各國家、族群、文化的人文識見與素養。</p> <p>5. 提升學生跨學科的理解、思辨、統整與分析的能力。</p>	<p>1. 協助學生具備歷史知識的廣度與深度，帶給其不同的識見。</p> <p>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。</p> <p>3. 引導學生關心國際事務，及解決方案探討。</p> <p>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。</p> <p>5. 課程結合地理、時事、永續經營等議題融入，使學生擁有跨領域學習及統整分析能力。</p>	○	○	○	●
地理	地理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養學生瞭解地表重要現象空間分布的地理意涵能力。</p> <p>2. 增進學生瞭解人類活動和地理環境之間關係的能力。</p> <p>3. 培養學生符號運用與溝通表達的能力。</p> <p>4. 增進學生體認環境多樣複雜性，進而自主思考地理議題的能力。</p> <p>5. 提升學生跨學科的理解、思辨、統整與分析的能力。</p> <p>6. 培養學生尊重與欣賞多元文化，進而發展國際理解的胸懷。</p>	<p>1. 引導學生認識地圖，並將地圖概念運用於日常生活中。(如：旅遊、時事)</p> <p>2. 培養學生搜集資料的能力，並具備自主思考與正確的邏輯辨思能力。</p> <p>3. 引導學生關心地理議題，善用社會科學統整資訊，進行討論與解決方案探討。</p> <p>4. 利用小組座談與發表，培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。</p> <p>5. 課程結合地理時事、環境災害等議題，使學生具備國際視野與本土文化認同的公民意識。</p> <p>6. 善用媒體資源，於課程中融入環境教育、海洋教育、國際教育等議題，使學生具備統整與關懷能力。</p>	○	○	○	○
	公民與社會	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 增進公民與社會領域知識的探究與理解能力。</p> <p>2. 發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。</p> <p>3. 發展個人的主體意識，增進自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>4. 提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>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。</p> <p>6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公</p>	<p>1. 引導學生認識現今社會、政治、法律與經濟的發展。</p> <p>2. 培養學生具備多元思辨、分析及統整的能力。</p> <p>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。</p> <p>4. 培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，並積極參與公民活動。</p> <p>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。</p>	○	●	○	○

		民身分的敏察覺知，並涵育尊重多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。										
自然科學領域	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. 配合餐飲科加強食品化學。		●							
			3. 配合汽車科加強生活中的能源知能。		●							
			4. 配合資訊、電子科加強生活中的物質。		●							
			5. 激發學生追求科學原理的興趣。									
			6. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。					●				
			7. 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. 配合餐飲管理科、美容科加強微生物學知能。		●							
			3. 配合觀光事業科加強生物多樣性與生態學知能。		●							
			4. 激發學生追求科學原理的興趣。									
			5. 養成學生良好的科學態度。									
			6. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。					●				
			7. 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(如:歌曲或樂器表演)，而表達出自我情感思想。	●								
			2. 引導學生參加校內外藝文活動(如:校內才藝競賽或校外的戶外音樂會)，以提升生活美感及自我涵養。	●	○		●	○				
			3. 透過課堂小組活動(如:分組報告或班級音樂會)，讓學生互相理解與溝通，體認藝術真正的價值。		○			●	●			
			4. 讓學生認識音樂的多元面向(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。		●				○			
			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，進行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概念，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故事、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、關懷利他的情操，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. 理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 6. 發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。 7. 了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	1. 教導學生具備運用運算工具輔助思維之能力，藉以分析問題、發展解題方法，並進行有效的決策。						●	○		
			2. 教導學生能利用資訊科技與他人合作，並進行創作。		○						●	
			3. 教導學生能利用資訊科技表達想法，並與他人溝通。			○						●
			4. 教導學生能建立健康、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。		○					●		○
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的能力。 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。						○			○
	體育		4. 使學生認識全人的健康知識，培養愛、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。						○			○
體育	【總綱之教學目標】 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。	1. 使學生能認識各項運動技能原理與原則，學習正確姿勢與動作，透過檢視提出適當的修正方法，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，終身遵行健康的價值觀與規範。		○						○	○	
		3. 引導學生懂得運用方法去注意各種運動發展文化、特色及意義，進		○						○	○	

		<p>4. 培養學生良好的人際關係與團隊合作精神。</p> <p>5. 培養學生發展體育相關文化素養與國際觀。</p> <p>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。</p>	而融入欣賞比賽活動中。					
			4. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關係素養，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，並運用於生活中，落實身體自主權的尊重與維護。	○			○	○
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 使學生能了解國際情勢的不穩定與中國大陸對我國產生之影響。		○	○		●
		1. 培養學生分析國際情勢與國家發展的系統思考能力。	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。	○	○		●	●
		2. 協助學生理解基本軍事知識、災害防救及軍事用語。	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。	○				●
		3. 引導學生對全民國防發展現況之理解與分析。	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。	○				●
		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. 建立學生對維護國家安全的正確認知，強化全民國防觀念。				○	●
		5. 培養學生實踐國家安全的行動力。						

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			
					一流品德	一流技(藝)能	一流體能	一流態度
餐旅群	餐飲管理科無國界料理班	1. 餐廳、旅館、連鎖餐飲服務業等職場服務人員。 2. 中、西餐廚師、烘焙師、調酒師、飲調員等餐飲製備人員。 3. 自行創業、網路創業、自營民宿或加盟餐飲連鎖體系等。	1. 培養具備餐飲製備的基本人才。 2. 培養具備餐飲服務及管理之基本人才。 3. 培養具備異國料理製備能力之人才。 4. 培養具備宴會餐點製備能力之人才。 5. 培養具備飲料調製製備能力之人才。 6. 培養具備烘焙產品製備能力之人才。 7. 培養適應未來多元化社會、具有職業道德及繼續進修餐飲專業知識與技能之人才。	具備餐飲產品製作及服務之基礎能力。	●	●	●	●
				具備安全與衛生之餐旅基礎知能。	○	○	●	●
				具備餐旅英文會話基礎溝通能力。		●	●	●
				具備異國料理製備之能力。	●	●	●	●
				具備宴會餐點製備之能力。	●	●	●	●
				具備飲料調製製備之能力。	●	●	●	●
				具備烘焙產品製備之能力。	●	●	●	●
				具備餐旅從業人員之良好職業道德、工作態度與專業精進之能力。	●	●	○	●

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) 餐飲管理科無國界料理班(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲產品製作及服務之基礎能力。
2. 具備安全與衛生之餐旅基礎知能。
3. 具備餐旅英文會話基礎溝通能力。
4. 具備異國料理製備之能力。
5. 具備宴會餐點製備之能力。
6. 具備飲料調製製備之能力。
7. 具備烘焙產品製備之能力。
8. 具備餐旅從業人員之良好職業道德、工作態度與專業精進之能力。

表5-3-1 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		
名稱	名稱										
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	●	●	○	○	○	○	●	
		觀光餐旅英語會話	○		●	○			○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	○					●	
		飲料實務	●	●	○	○	○	●		●	
		中餐烹調實習	●			○	●			●	
		西餐烹調實習	●	○	○	●	○			●	
	烘焙實務	●	○	○	○	○		●	●		
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	○	○	○	○	○	●	
校訂選修	專業科目	世界飲食文化	○	●	○	○	○	○	○	○	●
		採購學	○	●		○	○	○	○	○	●
		餐飲媒體行銷	○	○	●	●	○	○	○	○	●
		創業管理學	○	○	●	●	○	○	○	○	●
		餐旅產業個案管理	○	○	●						●
	實習科目	西式點心實務	●	●		●	○		●	●	
		糕點科學實務	●	●		○	○		●	●	
		巧克力實務	●	●	○	●	○	○	●	●	
		烘焙原料解析實務	●	●		○	○		●	●	
		餐旅服勤實習	●	●	○					●	
		東南亞料理實務	●	●	○	●	●	○		●	
		創意異國輕食料理實習	●	●	○	●	●	●		●	
		日式料理實務	●	●		●	●			●	
		創業料理實務	●	●	○	●	●	○	○	●	
	幼兒餐點設計與製作	●	●		○	○			●		

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。

(一) 餐飲管理科無國界料理班(&408A)

餐飲管理科 (特色招生班)

課程地圖 (110學年度入學適用)

- 部定必修
- 校訂必修
- 校訂選修
- ★ 特色課程

	第一學年		第二學年		第三學年																		
	第1學期	第2學期	第1學期	第2學期	第1學期	第2學期																	
一般科目	國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 地理(2) 公民與社會(1) 化學(2) 音樂(1) 美術(2) 生涯規劃(1) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防教育(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(3) 歷史(2) 公民與社會(1) 生物(2) 音樂(2) 生涯規劃(1) 資訊科技(2) 健康與護理(1) 體育(2) 全民國防教育(1)	國語文(3) 英語文(2) 體育(2) 英文聽講(1) 品德教育(1) 數學(2)	國語文(3) 英語文(2) 體育(2) 英文聽講(1) 品德教育(1) 數學(2) 兵家的智慧(2) 堅毅生命(2) 背包客旅遊(2) 趣味科學(2) 多元歌曲賞析(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 英文聽講(1) 數學演習(2) 日語(2) 古典文學選讀(1) 現代文學選讀(1) 語言與文化(2) 桌遊數學(2) 婚姻與家庭(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2) 英文聽講(1) 數學演習(2) 日語(2) 古典文學選讀(1) 現代文學選讀(1) 職場英語會話(2) 藝學(2)	共選5學分																
	<table border="1"> <tr> <td>觀光餐旅業導論(3)</td> <td>觀光餐旅業導論(3)</td> <td>觀光餐旅業英語會話(2)</td> <td>觀光餐旅業英語會話(2)</td> <td>觀光餐旅業英文會話(2)</td> <td>觀光餐旅業英文會話(2)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>世界飲食文化(3) 餐飲媒體行銷(2)</td> <td></td> <td>創業管理學(2)</td> <td>創業管理學(2)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>採購學(2) 餐旅產業個案管理(2)</td> <td>採購學(2) 餐旅產業個案管理(2)</td> </tr> </table>	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業英語會話(2)	觀光餐旅業英語會話(2)	觀光餐旅業英文會話(2)	觀光餐旅業英文會話(2)			世界飲食文化(3) 餐飲媒體行銷(2)		創業管理學(2)	創業管理學(2)					採購學(2) 餐旅產業個案管理(2)	採購學(2) 餐旅產業個案管理(2)				
觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業英語會話(2)	觀光餐旅業英語會話(2)	觀光餐旅業英文會話(2)	觀光餐旅業英文會話(2)																		
		世界飲食文化(3) 餐飲媒體行銷(2)		創業管理學(2)	創業管理學(2)																		
				採購學(2) 餐旅產業個案管理(2)	採購學(2) 餐旅產業個案管理(2)																		
實習科目	餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	飲料實務(3) 西餐烹調實習(3) 烘焙實務(4)	飲料實務(3) 西餐烹調實習(3) 烘焙實務(4) 專題實作(3)	餐旅服務實習(4) 東南亞料理實務(3) 創意美國輕食料理實習(3)	餐旅服務實習(4) 日式料理實務(3) 創業料理實務(3) 語群幼兒餐點設計與製作(3)																	
			廣國料理模組 西式點心實務(3) 烘焙達人模組 糕點科學實務(3)	巧克力實務(3) 烘焙原料解析實務(3)																			

學生圖像

- 一流品德
美感力 鑑賞力 品格力
- 一流技(藝)能
專業力 就業力 移動力
- 一流體能
實踐力 堅毅力 續航力
- 一流態度
學習力 合作力 省思力



▶ 科教育目標

1. 培養具備餐飲製備的基本人才。
2. 培養具備餐飲服務及管理之基本人才。
3. 培養具備宴會餐點製備能力之人才。
4. 培養具備飲料調製製備能力之人才。
5. 培養具備異國料理製備能力之人才。
6. 培養具備烘焙產品製備能力之人才。
7. 培養適應未來多元化社會、具有職業道德及繼續進修餐飲專業知識與技能之人才。

▶ 科專業能力

1. 具備餐飲產品製作及服務之基礎能力。
2. 具備安全與衛生之餐旅基礎知能。
3. 具備餐旅英文會話基礎溝通能力。
4. 具備宴會餐點製備之能力。
5. 具備飲料調製製備之能力。
6. 具備異國料理製備之能力。
7. 具備烘焙產品製備之能力。
8. 具備餐旅從業人員之良好職業道德、工作態度與專業精進之能力。

每週彈性學習時間與團體活動開設節數

規劃年段	一上	一下	二上	二下	三上	三下
彈性學習	0	0	1	1	2	2
團體活動	3	3	3	3	3	3

- 彈性學習時間：充實/補強性課程、撰手培訓、自主學習
- 團體活動時間：班會、社團、學校特色活動

- 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. 部定必修科目均須修習，並至少85%及格（取得99學分以上）。
 3. 校訂必修科目均須修習。
 4. 專業科目及實習科目至少須修習80學分以上，其中至少60%及格。取得之學分須含實習科目至少45學分以上。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科無國界料理班 教學科目與學分(節)數檢核表
110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	6	3	3					B版	
		社會	歷史	2		2					
			地理	2	2						
	自然科學	公民與社會	2	1	1						
		化學	2		2					B版	
	藝術	生物	2	2						A版	
		音樂	2	1	1						
		美術	2	2							
	綜合活動	生涯規劃	2	1	1						
	科技	資訊科技	2		2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
小計		68	21	21	7	7	6	6	部定必修一般科目總計68學分		
專	觀光餐旅業導論	6	3	3							

業 科 目	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分	
實 習 科 目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	烘焙	烘焙實務	8			4	4			
	小計		34	7	7	10	10	0	0	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2		
部定必修合計		116	31	31	19	19	8	8	部定必修總計116學分	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科無國界料理班 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110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 12學分 6.59%	英文聽講	4			1	1	1	1		
		數學	4			2	2				
		品德教育	4	1	1	1	1				
		小計	12	1	1	4	4	1	1	校訂必修一般科目總計12學分	
	實習科目 3學分 1.65%	專題實作	3				3				
	小計	3				3			校訂必修實習科目總計3學分		
校訂必修學分數合計			15	1	1	4	7	1	1	校訂必修總計15學分	
校訂科目	一般科目 12學分 6.59%	桌遊數學	2					2			
		現代文學選讀	2					1	1		
		多元歌曲賞析	2				2				
		堅毅生命	2				2				
		語言與文化	2					2			
		職場英語會話	2						2		
		背包客旅遊	2				2				
		婚姻與家庭	2					2			
		日語	4					2	2		
		古典文學選讀	2					1	1		
		趣味科學	2				2				
		數學演習	4					2	2		
		藝數	2						2		
	兵家的智慧	2				2					
	最低應選修學分數小計	12									
	專業科目 13學分 7.14%	餐飲媒體行銷	2			2					特色課程
		創業管理學	4						2	2	特色課程
		世界飲食文化	3			3					
		餐旅產業個案管理	4					2	2		同群跨科 C12選1
		採購學	4					2	2		同群跨科 C12選1
最低應選修學分數小計		13									
實習科目 26學分 14.29%	創意異國輕食料理實習	3						3		特色課程	
	日式料理實務	3							3	特色課程	
	餐旅服勤實習	8						4	4		
	東南亞料理實務	3						3		特色課程	
	糕點科學實務	3				3				同科跨班 CJ2選1	
	西式點心實務	3				3				同科跨班 CJ2選1	
	巧克力實務	3					3			同科跨班 CK2選1	
	烘焙原料解析實務	3					3			同科跨班 CK2選1	
	創業料理實務	3							3	同校跨群 CL2選1	
	幼兒餐點設計與製作	3							3	同校跨群 CL2選1	
	最低應選修學分數小計	26									
校訂選修學分數合計			55			8	5	21	21	多元選修開設13學分	
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	2	2		
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 餐旅群餐飲管理科無國界料理班 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110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	12	6.45 %		
		選修		12	6.45 %		
	合 計			92	49.46 %		
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		13	6.99 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	3	1.61 %	
			選修		26	13.98 %	
	合 計			至少 80 學分	90	48.39 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	63	33.87 %		
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。							

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間規劃表

說明：

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

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	
餐飲管理科無國界料理班	0	0	1	1	2	2	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	自主學習	1	18	餐飲管理科無國界料理班	V					內聘	
	手擲飛機	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘	
	汽車行車前安全檢查	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘	
	天菜大廚養成記	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘	
	戀戀最美，愛上葡萄酒B	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科			V			內聘	

			電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
數學急救包	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
原住民族語文-排灣語(彈性)	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			外聘 授予學分
機械與金屬工藝	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
運動追風	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
酷夏涼爽車	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘

			餐飲管理科無國界料理班						
烘焙王	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
啟動生活思辨力	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
原住民族語文-阿美語(彈性)	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			外聘 授予學分
汽車相關元件認識	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
機車相關元件認識	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
學習策略	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			內聘

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
簡易入門繪圖不求人	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
繞著地球跑	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
美食玩家A	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
和自己相遇(只有第1階段開課)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
汽車基本保養	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

酒類服勤	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
酒是要你認識我	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
文創手作達人	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
數學遊樂園	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
美食玩家B	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
能源趨勢	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科		V				內聘

			美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
生活管理	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
「麵麵」俱到	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
功能性動作訓練	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
手沖咖啡	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
	1	2	餐飲管理科無國界料理班						
行動載具入門設計(Smart app)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
手作教具王	1	6	機電科			V			內聘

			汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
玩味水果A	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
機車基本保養	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
你不知道的科學	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
科技與人文	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
趣味科學玩家	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科			V			內聘

			觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
音效製作入門	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
聽你、說我(只有第2階段開課)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
社會技巧	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
愛情急救包(只有第3階段開課)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合藝術	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
說古論今	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科			V			內聘

			電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
框不住的國文	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
大家「唱」英語	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
趣味科學	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
初音美聲	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
收銀快手，讓你快速上手	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘

			餐飲管理科無國界料理班						
明日生活你我他	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
巧手玩髮型	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合運動	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
英文AED	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
最IN時尚韓式彩妝	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
生活裡的創意發明	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			內聘

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
動手玩創意，讓你成為行銷高手	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
認識你真好	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
出入境程序萬事通	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
戀戀最美，愛上葡萄酒A	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
創客DIY-MAKER體驗	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

	「夥」「數」銀花	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
	玩味水果B	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
	千變萬化的花花世界	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
	融合桌遊	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
第二學期	自主學習	1	18	餐飲管理科無國界料理班	V					內聘
	手擲飛機	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
	改車學英文	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科		V				內聘

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班							
天菜大廚養成記	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V				內聘
戀戀最美，愛上葡萄酒B	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V				內聘
數學急救包	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V				內聘
原住民族語文-排灣語(彈性)	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V				外聘 授予學分
機械與金屬工藝	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V				內聘

運動追風	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
烘培王	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
啟動生活思辨力	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
原住民族語文-阿美語(彈性)	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				外聘 授予學分
機車相關元件認識	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
學習策略	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科		V				內聘

			美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
簡易入門繪圖不求人	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
認識車輪定位	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
繞著地球跑	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
美食玩家A	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
和自己相遇(只有第1階段開課)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
宮崎駿的動漫世界	1	6	機電科 汽車科 資訊科			V			內聘

			電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
酒類服勤	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
酒是要你認識我	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
文創手作達人	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
數學遊樂園	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
美食玩家B	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘

			餐飲管理科無國界料理班						
能源趨勢	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
生活管理	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
「麵麵」俱到	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
功能性動作訓練	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
手沖咖啡	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
汽車保養DIY	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			內聘

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
行動載具入門設計(Smart app)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
手作教具王	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
玩味水果A	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
外語工作高手	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
你不知道的科學	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

科技與人文	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
趣味科學玩家	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
音效製作入門	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
聽你、說我(只有第2階段開課)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
社會技巧	1	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
愛情急救包(只有第3階段開課)	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科		V				內聘

			美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
融合藝術	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
說古論今	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
機車保養DIY	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
框不住的國文	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
趣味科學	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
收銀快手，讓你快速上手	1	6	機電科 汽車科 資訊科			V			內聘

			電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
明日生活你我他	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
巧手玩髮型	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
車燈亮不亮有關係	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合運動	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
英文AED	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘

			餐飲管理科無國界料理班						
最IN時尚韓式彩妝	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
生活裡的創意發明	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
動手玩創意，讓你成為行銷高手	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
機車行車安全DIY	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
汽車行車安全DIY	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
出入境程序萬事通	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			內聘

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
戀戀最美，愛上葡萄酒A	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
創客DIY-MAKER體驗	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
「夥」「數」銀花	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
玩味水果B	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
汽車電路冷氣系統	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

		千變萬化的花花世界	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V				內聘	
		融合桌遊	1	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V				內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲管理科無國界料理班	V						內聘	
		汽車酷夏變涼爽	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘		
		數學急救包	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘		
		車輪定位實務	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘		
		原住民族語文-排灣語(彈性)	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			外聘	授予學分	

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
節慶點心	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
個製小物產品設計	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
電子元件發展史	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
職業教育	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
食上玩家	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			外聘	授予學分
	1	6	餐飲管理科無國界料理班							
自助旅遊規劃	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘	
學習策略	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘	
影視潮流彩妝班	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘	
理財高手(模擬投資)	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘	
2D動畫製作入門	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			內聘	

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
網站開店	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
麵粉好好玩	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
生活管理	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
電力系統	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
功能性動作訓練	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

汽車基本保養實務	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
霍格華茲的餐桌	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
捏麵人	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
日本自助旅行	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
景點導覽英文	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
文件排版製作	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科		V				內聘

			美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
玩膳食堂	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
木工工藝	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
生活裡的科學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
人文科技永續經營	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
舌尖上的舞動之仕酒師B	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
電影文學交響曲	2	6	機電科 汽車科 資訊科			V			內聘

			電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
路易十四的冰箱	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
科學遊戲王	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
社會技巧	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合藝術	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
新鮮人必上的12堂課	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘

			餐飲管理科無國界料理班						
半自動咖啡機	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
汽車改裝DIY	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
看不見的電	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
企業管理搭配資訊科技之應用	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
編髮與電棒髮型	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
「異」想不到的食物世界	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			內聘

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
一起來「劇」聚	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
機車基本保養實務	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
INVENTOR入門教學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合運動	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
Baby照護一把罩	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

料理美學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V			內聘
影生數	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V			內聘
幼兒唱遊Do Re Mi	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V			內聘
中式創意輕食	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V			內聘
汽車行車安全守護	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V			內聘
融合桌遊	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科		V			內聘

			美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班							
	生活中的科學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
	食材認識與選購	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
	機車改裝DIY	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
	舌尖上的舞動之仕酒師A	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
	汽車聲光系統改裝DIY	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
第二	自主學習	2	18	餐飲管理科無國界料理班	V					內聘
	數學急救包	2	6	機電科				V		內聘

學期			汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
原住民族語文-排灣語(彈性)	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			外聘 授子學分
節慶點心	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
個製小物產品設計	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
電子元件發展史	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
職業教育	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科			V			內聘

			觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
汽車美容	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
日本異文化理解	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
食上玩家	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			外聘 授予學分
	1	6	餐飲管理科無國界料理班						
自助旅遊規劃	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
學習策略	2	18	機電科 汽車科			V			內聘

			資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
影視潮流彩妝班	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
節能小夜燈	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
理財高手(模擬投資)	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
英文「動」起來	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
2D動畫製作入門	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科			V			內聘

			餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
網站開店	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
麵粉好好玩	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
太陽能充電站	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
生活管理	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
電力系統	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
功能性動作訓練	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科			V			內聘

			資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
霍格華茲的餐桌	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
捏麵人	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
文件排版製作	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
你我「銳」英文	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
玩膳食堂	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

木工工藝	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
生活裡的科學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
人文科技永續經營	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
舌尖上的舞動之仕酒師B	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
電影文學交響曲	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
自行車基本保養	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科			V			內聘

			美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
路易十四的冰箱	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
科學遊戲王	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
社會技巧	2	18	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合藝術	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
新鮮人必上的12堂課	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
半自動咖啡機	2	6	機電科 汽車科 資訊科			V			內聘

			電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
自走車體驗	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
看不見的電	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
企業管理搭配資訊科技之應用	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
編髮與電棒髮型	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
汽車音響改裝	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘

			餐飲管理科無國界料理班						
「異」想不到的食物世界	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
INVENTOR入門教學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
機車美容	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合運動	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
Baby照護一把罩	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
料理美學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科			V			內聘

			應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班						
影生數	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
幼兒唱遊Do Re Mi	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
綠色能源電解陰陽海	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
中式創意輕食	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘
融合桌遊	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班			V			內聘

生活中的科學	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
食材認識與選購	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘
舌尖上的舞動之仕酒師A	2	6	機電科 汽車科 資訊科 電子科 電機科 資料處理科 應用英語科 應用日語科 幼兒保育科 美容科 觀光事業科 餐飲管理科 餐飲管理科無國界料理班		V				內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	桌遊數學	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	0
2.	一般	現代文學選讀	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	1	1
3.	一般	多元歌曲賞析	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	2	0	0
4.	一般	堅毅生命	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	2	0	0
5.	一般	語言與文化	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	0
6.	一般	職場英語會話	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	0	2
7.	一般	背包客旅遊	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	2	0	0
8.	一般	婚姻與家庭	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	0
9.	一般	日語	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	2
10.	一般	古典文學選讀	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	1	1
11.	一般	趣味科學	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	2	0	0
12.	一般	數學演習	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	2
13.	一般	藝數	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	0	2
14.	一般	兵家的智慧	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	2	0	0
15.	專業	餐飲媒體行銷	餐飲管理科無國界料理班	0	0	2	0	0	0
16.	專業	創業管理學	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	2
17.	專業	世界飲食文化	餐飲管理科無國界料理班	0	0	3	0	0	0
18.	實習	創意異國輕食料理實習	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	3	0
19.	實習	日式料理實務	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	0	3
20.	實習	餐旅服勤實習	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	4	4
21.	實習	東南亞料理實務	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	3	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	餐旅產業個案管理	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	2	同群跨科	CI2選1
2.	專業	採購學	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	2	2	同群跨科	CI2選1
3.	實習	糕點科學實務	餐飲管理科無國界料理班	0	0	3	0	0	0	同科跨班	CJ2選1

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
4.	實習	西式點心實務	餐飲管理科無國界料理班	0	0	3	0	0	0	同科跨班	CJ2選1
5.	實習	巧克力實務	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	3	0	0	同科跨班	CK2選1
6.	實習	烘焙原料解析實務	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	3	0	0	同科跨班	CK2選1
7.	實習	創業料理實務	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	0	3	同校跨群	CL2選1
8.	實習	幼兒餐點設計與製作	餐飲管理科無國界料理班	0	0	0	0	0	3	同校跨群	CL2選1

中山工商 110 學年度課程自我評鑑實施計畫

中華民國 109 年 11 月 19 日經課程發展委員會通過

壹、依據：

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

貳、目的：

- 一、每學年定期蒐集、分析，運用課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與推動成效，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學與改善學生學習之參考。
- 二、定期擷取教育主管機關建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析，掌握學校課程規劃適切性與實施方向正確性。

參、人員任務及分工：

一、課程發展委員：

- (一)審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施之具體內容。
- (二)檢閱課程自我評鑑報告。
- (三)審議課程自我評鑑實施後各項建議與改進方案。
- (四)依課程自我評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送校內外相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。

二、課程自我評鑑小組：

- (一)由校長擔任召集人，成員包含教務主任、實習主任、輔導主任、國際教育處主任、教學組長及各科教師代表。
- (二)研擬學校課程評鑑計畫。
- (三)協助依學校本位需求，擬定課程自我評鑑實施之規準、歷程及檢核工具。
- (四)得邀請具教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體或自然人協助實施課程評鑑。
- (五)負責彙整各科/領域實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告。

三、各科主任：

- (一)協助統整各科教師負責之學生學習歷程、學習成效，以及多元表現的質性分析與量化成果，提供相關處室作為評鑑之參考依據。
- (二)組織科教師進行自我檢核與分析，就教學準備與支援、教學模式與策略，進行檢視與討論後續建議修正方案。

四、全校教師：

- (一)能參與公開觀課授課。
- (二)能參與教師專業社群。
- (三)參與課程相關增能研習，提升教學專業知能。
- (四)運用多元化與適性化評量方式，了解學生學習成效。
- (五)於教學實施過程中，針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整與保存。

肆、評鑑方式：(採重點課程實施評鑑)

依課程計畫書參考本學年度課程規劃，研提受評鑑科目，評鑑科目以多元選修課程、特色課程與重點發展課程為主，並經教學研究會議通過後實施課程自我評鑑。

伍、評鑑內容：

一、課程規劃：

- (一)課程發展歷程過程完備。
- (二)課程規劃符應科專業能力或學習目標。
- (三)課程教學內容規劃合宜。
- (四)課程教學師資準備。
- (五)課程教學空間與設備準備。
- (六)課程開設情形。

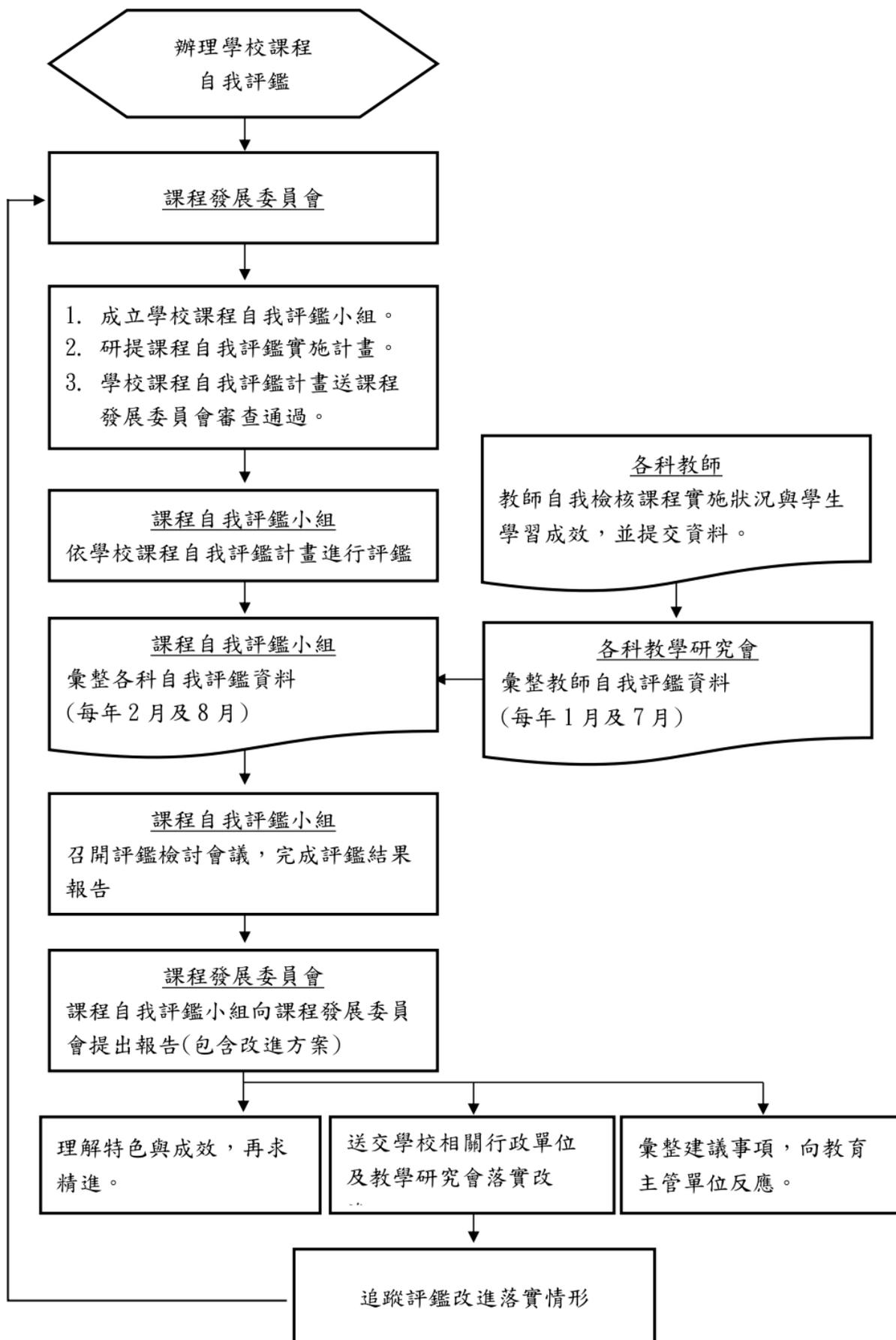
二、教學實施：

- (一)教師實施公開觀授課。
- (二)教師參與社群運作。
- (三)教師專業成長與培力。
- (四)教師教學省思。

三、學生學習：

- (一)學生學習回饋問卷。
- (二)學生學習表現成果。

陸、實施流程：



柒、實施時程：

執行月份 實施內容		109年					110年							
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8
1	成立課程自我評鑑小組													
2	研擬課程自我評鑑實施計畫													
3	課程自我評鑑實施計畫經課程發展委員會通過													
4	各科教師蒐集教學活動與學生學習表現資料													
5	各科教師自我檢核課程實狀況與學生學習成效													
6	各科彙整教師自我評鑑資料													
7	課程自我評鑑小組彙整各科自我評鑑資料													
8	課程自我評鑑小組召開檢討會議，完成評鑑結果報告													
9	課程自我評鑑小組向課程發展委員會提出評鑑報告													

捌、評鑑結果之運用：

- 一、持續完善學校課程計畫。
- 二、改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- 三、安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- 四、激勵教師進行課程及教學創新。
- 五、調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- 六、增進教師對課程品質之重視。

玖、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，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

表 11-2-1-1 中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文聽講			
	英文名稱	Listening and Speaking			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流技(藝)能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	4				
	第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、提昇學生的口語會話能力。 二、使學生能熟練每課的基本句型及相關單字。 三、透過教學CD增進學生的聽力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)Unit 1-2(Listening Express)		1. My family tree 2. Fun with friends		6	第二學年第一學期
(二)Unit 3-4(Listening Express)		1. An awful day 2. Amazing animals		6	
(三)Unit 5-6(Listening Express)		1. It' s rainy! 2. Away we go		6	
(一)Unit 12-14(Listening Express)		1. Getting Ready+Listening 1-2		6	第二學年第二學期
(二)Unit 15-17(Listening Express)		1. Listening3+Exercise		6	
(三)Unit 17-19(Listening Express)		1. Getting Ready+Listening 1-2 2. Listening3+Exercise		6	
(一)Unit 1-5(Tactics for Listening)		1. Introductions and Names 2. Describing People 3. Clothes 4. Routines 5. Dates		6	第三學年第一學期
(二)Unit 6-8(Tactics for Listening)		1. Jobs 2. Favorites 3. Sports and Exercise		6	
(三)Unit 8-10(Tactics for Listening)		1. Sports and Exercise 2. Locations 3. The Family		6	
(一)Unit 11-15(Tactics for Listening)		1. Entertainment 2. Prices 3. Restaurants 4. Small Talk 5. Vacations		6	第三學年第二學期
(二)Unit 15-17(Tactics for Listening)		1. Vacations 2. Apartment 3. Hopes and Plans		6	
(三)Unit 18-20(Tactics for Listening)		1. The Weather 2. Shopping 3. Describing Things		6	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	口說、學習單、紙筆測驗、課堂表現。				
教學資源	一、參考教材：Listening Express。 二、參考教材：Tactics for Listening (Oxford)。 三、參考教材：Tactics for Listening (Oxford)-Developing。 四、參考教材：Tune in 2 (Oxford)。				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動，以溝通式教學為原則，依年級循序漸進編寫。(二) 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。(三) 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學				

校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。(四)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。(五)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。(六)教材之選擇須具實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

二、教學方法

(一)教學活動宜配合不同主題、教師個人特色作不同搭配，並視教學效果、師生互動情況與學生程度特性作不同之運用，創造適當情境、設計活動，增加學生活用機會。

(二)教師教學前，應編定教學進度表。

表 11-2-1-2中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品德教育		
	英文名稱	Moral Education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A3.規劃執行與創新應變 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	一流品德、一流態度			
適用科別	餐飲管理科無國界料理班			
	4			
	第一學年 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解品德教育的意義、目的與內涵，並能對自身生活學習的園地產生認同與愛護。二、使學生能履行自己的職責，修持品格，誠於中形於外，表現出表裡如一，內外皆美；並從自身的修持中，擴及家人到群體服務，做到己立立人、己達達人的境界。三、使學生學習與人相處，並落實於生活，從對待家人到面對社會，均能具備仁愛胸懷，寬廣的胸襟，接納瞭解他人，進而關懷合作。四、學生能藉由自律、進取、反省、感恩與毅力來獲得自我管理的能力以及對他人尊重與欣賞的能力。五、學生知道如何關懷環境與地方社區，並願意參與、服務。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一)第一章概說		介紹品德教育的內涵與重要性	1	第一學年第一學期
(二)第二章中山我的家1		1. 實現夢想的園地 2. 認識中山 3. 山中傳奇	5	
(二)第二章中山我的家2		4. 美麗校園我的家 5. 吾愛吾家，吾愛吾校	6	
(三)第三章禮貌		1. 什麼是禮貌 2. 向古人學習 3. 有禮走遍天下	6	
(四)第四章謙卑		1. 謙虛與謙卑 2. 謙卑的態度對我們生活的影響 3. 如何擁有謙卑的態度	6	第一學年第二學期
(五)第五章知恥反省律己		1. 甚麼是恥? 2. 知恥的重要性 3. 反省-反省對生活的影響 4. 律己-律己對生活的影響	8	
(六)第六章 進取心		1. 困境，生命中不可避免的事 2. 如何克服困境，愈挫愈勇	4	
(七)第一章關懷		1. 人活在關係中 2. 真誠的關懷 3. 如何適當地表達關懷	6	第二學年第一學期
(八)第二章互助合作		1. 互助合作的意義 2. 養成互助合作的態度 3. 開創祥和進步的社會	6	
(九)第三章公平正義		1. 什麼是公平正義 2. 如何促進公平正義的社會 3. 破除偏見與尊重多元差異	6	
(十)第四章感恩回饋與服務1		1. 感恩的生活 2. 培養感恩的態度	5	第二學年第二學期
(十)第四章感恩回饋與服務2		3. 觀功念恩 4. 回饋與服務	5	
(十一)第五章奉獻		1. 什麼是奉獻 2. 成為能奉獻的人 3. 充滿愛的生命 4. 實踐奉獻的典範人物	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	課堂表現、報告、作業、測驗。			
教學資源	一、品德教育(中山工商職業學校自編教材)。二、德育原理、網路資料、時事新聞蒐集。			
教學注意事項	一、教材編選 自編教材。二、教學方法 課堂講授、討論法、學習單、影帶分析、多媒體輔助教學、群組討論、互動問答教學。			

表 11-2-1-3中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌遊數學			
	英文名稱	Board Game Mathematics			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：數學				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	一流品德、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：數學				
教學目標 (教學重點)	一、藉由與數學相關的益智遊戲提升學生對於數學的興趣。二、藉由實際手動操作讓學生從做中學並能主動學習。三、培養學生的觀察力、創造力與解決問題的能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)拉密		藉由簡單的規則，將自己的牌組合打出，或者配合自己的牌來重組共用的牌，來讓自己的牌逐漸減少，最快最早出完的人就是最後勝利者。		4	排列組合
(二)誰是牛頭王		玩家們同時出牌，並按照數字依順序按原則放置牌組中，誰的放置牌是其中一個牌組的第六張，就得把前五張收回以示扣分，遊戲結束誰的扣分最多為敗者！		2	數列級數
(三)格格不入		格格不入，又被稱作德國圍棋，是款玩法簡單但深具思考的抽象策略遊戲。看起來雖像俄羅斯方塊，但實際上是像圍棋般的圍地。玩家必須利用手中的方塊擴張自己的領地，阻止對方的侵入，並慢慢將手中的方塊。		4	平面幾何、策略
(四)快可思Qwixx		計分紙上的又叉越多，你就會得越多分數，利用數學機率的概念，各種策略做的每一個決定都是很關鍵的，每個玩家都能參與每次擲骰結果的機制。		2	機率、策略思考
(五)邏輯客		利用邏輯思考的規則來動動腦，包含藍色與黃色兩組牌卡，每組分為5種難度等級的53張解謎牌，依照每張牌卡上的圖示引導，推理解開紙牌上的謎題。 1. 邏輯客規則講解 2. 分組實際操作 3. 問題討論與心得分享		4	幾何、運算、邏輯推理
(六)烏邦果		要完成遊戲任務，必須同時完成遊戲圖版的拼組挑戰，從遊戲中增進圖形及空間概念，提升專注力與邏輯思考力，可以自行挑戰，也可以多人競賽，深具趣味性與挑戰性。		2	幾何、邏輯思考
(七)法老密碼		要想辦法利用三個骰子來進行解謎，透過數學的四則運算、指對數、等數學算式來解答謎題，能夠最快解出這組密碼的達人，就有機會拿到法老王的祕寶！		2	數學運算
(八)KENKEN數獨		類似數獨的玩法，結合了加減乘除數學，讓腦筋更加激盪，在破解的過程中，開發思考能力，同時提高觀察力，在題目上有框起來的部份，去推理出相加的數字塊，觀察每個框框的數字去填放，直列及橫列數字皆不能重覆喔。		2	邏輯推理、數學運算
(九)扭扭相扣		紙牌上有六個不同顏色的鈕扣，每張紙牌上鈕扣的顏色排列都不相同，玩家要儘快將自己的紙牌上至少兩個鈕扣疊合在桌上就有的同色鈕扣上，誰最快將自己的牌出完，便最可能贏得遊戲。		2	邏輯思考、策略
(十)四巧板(T字之謎)		從動手組合圖案的過程中，激發創造力及組織、構圖能力，訓練學生的邏輯思考觀念。並了解幾		2	邏輯思考、平面幾何

	何圖形的變化性，體會角度旋轉及空間轉換的差異性。		
(十一)駱駝大賽	下注在你看好的駱駝身上，以分段賽及整場比賽贏得最多的獎金。然而在比賽中不是只靠運氣就能壓倒其他玩家，抓住比賽的節奏和精準掌握下注時機也是贏得比賽不可或缺的能力，是訓練計算機率與期望值的最佳體現。	2	機率與期望值、策略
(十二)花磚物語	在遊戲中玩家要扮演砌磚的藝術家，運用邏輯思考的判斷力把磚塊按照指定的圖案砌到牆上，建立各式各樣幾何圖形，讓炫目奪人的花磚連線來裝飾你的勝利。	4	幾何、邏輯思考
(十三)狼人殺	是一款人數非對稱的對立遊戲，主要是由7~19名玩家（包括主持人）所組成，分成好人與狼人兩種陣營，好人驅逐全部狼人獲勝，狼人只要殺光全部神職（屠神）或者是全部平民（屠民）就算贏，玩家必須扮演好自己陣營中所屬的角色，除了平民都有各自能力，善用推理判斷能力協助該陣營，並獲得最後勝利	4	邏輯推理、策略
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、學習單。 二、回饋單。 三、口頭心得分享。		
教學資源	一、課程規劃內的各項桌遊。 二、電腦。 三、投影機。 四、網路資源。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)網路資訊。(二)規劃的桌遊直接使用。 二、教學方法 (一)口頭講述遊戲規則。(二)影片教學。(三)分組操作演練。 三、因各項桌遊數量有限，待開課班級確定後，任課老師於期初教學研究會中討論各教學單元之上課順序，亦可視實際情況作適度的修正。		

表 11-2-1-4中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	現代文學選讀			
	英文名稱	Selected Works of Modern Literature			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流品德、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、補充現行版本未收錄之現代文學。 二、深化學生面對升學考試之能力。 三、提升學生閱讀與寫作能力。 四、增進學生文學欣賞能力。 五、引導討論文章中之情思表現，以提升學生之品德、美感及生命關懷等人格內涵。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)火車與稻田		1. 認識鄉土散文 2. 領悟農人對鄉土之情感，及對社會展的反思		4	第三學年 第一學期
(二)我的書齋		1. 介紹作者生平、文學成就(台灣文學史中之地位) 2. 領悟作者不畏物質生活艱困之精神		4	
(三)水經		1. 介紹作者生平、文學成就 2. 賞析文章之情思與修辭之美		5	
(四)玉山去來		1. 認識自然寫作 2. 領悟玉山及大自然，還有台灣這塊土地之美		5	
(五)樹猶如此		1. 介紹作者生平、文學成就 2. 認識以植物興嘆之筆法 3. 領悟追憶好友、故人之深刻情感		4	第三學年 第二學期
(六)洛夫詩選：金龍寺、愛的辯證		1. 介紹台灣現代詩發展 2. 介紹作者生平及其作品風格 3. 賞析現代詩之意象、涵義		3	
(七)柳侯祠		1. 作者生平及對當代中國文化影響 2. 認識人文山水與文學結合之寫作方式		5	
(八)孔乙己		1. 介紹作者生平及其作品風格 2. 介紹諷刺小說的特質 3. 剖析小說內容與人物性格		6	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	一、上課問答互動表現。 二、指定作業、學習單、(抄)筆記。 三、隨堂小考。 四、學習態度。				
教學資源	學思達官方網站。				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 高職國文必讀文選。(二) 閱讀文選(東大圖書公司)。 二、教學方法 (一) 講述法。(二) 分組合作學習法。				

表 11-2-1-5中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多元歌曲賞析			
	英文名稱	Appreciation of Multiple Songs			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：藝術				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流品德				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：音樂				
教學目標 (教學重點)	一、在課程中透過多元歌曲之教材選唱，培養學生的國際觀，並增進語言學習 動力。 二、透過不同語言之歌詞分析與學習，能了解各國的語言及時代背景特色。 三、在課程中透過不同國家或風格不同的曲子，提升學生基本歌曲鑑賞力及演唱基本能力。 四、透過小組分組合作學習的方式，讓學生能夠延伸學習其他相關曲目及知識，並提升欣賞藝術所具備的美感。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)英文歌曲: Yesterday		1. 介紹披頭四及曲目創作背景與歌詞分析 2. 教唱歌曲及各種版本賞析 3. 分組上台報告		6	1. 課程說明 2. 歌曲介紹及歌詞分析 3. 歌曲教唱 4. 分組報告
(二)台語歌: 點心擔(蕭泰然)		1. 台灣音樂史概述及介紹蕭泰然 2. 教唱歌曲及其他相關作品賞析 3. 分組上台報告		6	1. 歌曲介紹及歌詞分析 2. 歌曲教唱 3. 分組報告
(三)德文歌曲: 野玫瑰		1. 介紹音樂家舒伯特與歌詞分析 2. 教唱歌曲及日文版比較欣賞 3. 分組上台報告		6	1. 歌曲介紹及歌詞分析 2. 歌曲教唱 3. 分組報告
(四)日文歌曲: 崖上的波妞		1. 介紹宮崎駿動畫相關著名音樂主題曲及九石讓介紹 2. 教唱歌曲波妞(選自波妞) 3. 分組上台報告		6	1. 歌曲介紹及歌詞分析 2. 歌曲教唱 3. 分組報告
(五)義大利文: 我的太陽		1. 介紹世界三大男高音及美聲唱法 2. 教唱歌曲及其他相關作品賞析 3. 分組上台報告		6	1. 歌曲介紹及歌詞分析 2. 歌曲教唱 3. 分組報告
(六)西班牙文: 關達拉美拉		1. 介紹西班牙音樂特色及曲目欣賞 2. 教唱歌曲及其他相關作品賞析 3. 分組上台報告 4. 心得分享		6	1. 歌曲介紹及歌詞分析 2. 歌曲教唱 3. 分組報告 4. 心得分享
合計				36	
學習評量 (評量方式)	一、觀察評量: 透過課程中雙向師生問答, 觀察學生的學習表現及心向。 二、作業評量: 藉由學習單的呈現來評量學生學習成效。 三、配分方式: 上台報告及分組學習單30%、歌曲演唱30%、平時表現30%心得10%。				
教學資源	一、多媒體教學設備(電腦)。 二、參考書目: (一) 高中職音樂課本龍騰版。尹鴻綺著。龍騰出版。(二) 高中職音樂課本三民版。林明慧等人著。三民出版。(三) 有關音樂的100道星光。刑豔著。驛站文化事業有限公司出版。(四) 音樂大歷史: 從巴比倫到披頭四。Haward Goodall著/賴晉 楷譯。聯經出版事業股份有限公司。(五) 你不可不知道的100首經典名曲。許麗雯暨音樂企劃小組編著。信實。文化行銷有限公司出版。				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 教師自編教材, 從高中音樂課本中選擇六種不同語言之歌曲教唱。(二) 設計分組學習單。 二、教學方法 (一) 示範及講述教學。(二) 同儕合作及小組學習。				

表 11-2-1-6中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	堅毅生命		
	英文名稱	The Hardiness of Life		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	一流品德、一流體能、一流態度			
適用科別	餐飲管理科無國界料理班			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、透過堅毅特質之培養，促使學生勇於接受新經驗之刺激、活化其認知能力以及與世界互動之方式，建立積極的生命觀。二、強化學生存在的勇氣，涵養學生堅毅特質的習慣與行動力，並能以『積極性未來取向』的方式做決定。三、引導學生了解堅毅特質的意涵與重要性，協助其發展各項事物可能性的想像能力，使具備生命之獨特性。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)為什麼需要培養堅毅特質	1. 壓力真的無所不在嗎? 2. 跌倒了就真的爬不起來嗎? 3. 什麼是逆轉勝的關鍵?		2	
(二)認識堅毅特質	1. 堅毅特質的內涵 2. 你想要幸福嗎?有堅毅就對了		2	
(三)我能堅持到底	1. 堅持到底的秘訣 2. 堅毅特質的功能		3	
(四)邁向堅毅生命-轉化性因應的能力	1. 什麼是轉化性因應 2. 如何培養轉化性因應的能力 3. 未來性取向決定的勇氣		8	節數分配：什麼是轉化性因應(2節)、如何培養轉化性因應的能力(3節)、未來性取向決定的勇氣(3節)
(五)邁向堅毅生命-建立社會性支持	1. 什麼是社會支持 2. 如何增進社會支持 I 3. 如何增進社會支持 II		7	節數分配：什麼是社會支持(3節)、如何增進社會支持 I (2節)、如何增進社會支持 II (2節)
(六)邁向堅毅生命-實踐健康生活(part1)	1. 運動與健康 2. 飲食與健康		5	節數分配：運動與健康(3節)、飲食與健康(2節)
(六)邁向堅毅生命-實踐健康生活(part2)	3. 情緒與健康 4. 心靈安適與健康		9	節數分配：情緒與健康(5節)、心靈安適與健康(4節)
合計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、上課表現、上課互動情形、作業繳交、出席率、學習態度。			
教學資源	一、恆毅力(台北：天下)。二、Creating Meaning Through Making Decision(Maddi, S. R)。三、真實的快樂(台北：時報)。			
教學注意事項	一、教材編選 自編教材。二、教學方法 課堂講授、討論法、學習單、多媒體輔助教學、互動問答教學。			

表 11-2-1-7中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語言與文化			
	英文名稱	Language and Culture			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流品德、一流技(藝)能、一流體能				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、使學生具有其他文化的認知度及包容度。二、期望本課程能為語言歷史與文化歷史搭起一座橋樑。三、使學生了解語言與文化的關聯性。四、帶領學生從語言的認知來了解文化的層次。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)語言的意涵		1. 了解何謂語言 2. 語言於生活中的重要性		3	
(二)文化理解		1. 了解何謂文化 2. 文化的重要性		3	
(三)語言與文化		1. 語言與文化之相關性 2. 探討語言與文化的關係		4	
(四)語源和變遷		1. 從語詞看語源 2. 從語詞的語源和變遷看過去文化的遺跡		4	
(五)造詞心理學		1. 造詞的起源 2. 從造詞心理看民族的文化程度		4	
(六)借字與文化		1. 從借字看文化的接觸 2. 從借字了解各方文化之差異		4	
(七)英美文化習慣		1. 分析英美語之不同 2. 從文化面探討英美語之差異性		4	
(八)英美文化習慣		從英語和美語之間的差異分析英美的文化習慣		4	
(九)台日語言與文化		評析台日語言與文化的交互影響		3	
(十)探討台日文化之差異		從各層面探討台日文化之差異		3	
合計				36	
學習評量(評量方式)	一、教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。二、評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。三、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。四、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較。五、除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。六、學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。七、未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可視需要實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。八、問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、上課態度皆可列入評量考核範圍內。				
教學資源	一、學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。二、學校宜充分利用圖書館資源、網絡資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。三、教師可利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學。四、使用網路資源時，應尊重版權，以免觸法。五、可參考書目如下：教師自編教材。				
教學注意事項	一、教材編選(一)所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動，以溝通式教學為原則，依年級循序漸進編寫。(二)教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。(三)教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。(四)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。(五)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。(六)教材之選擇須具實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。二、教學方法(一)本				

科目為專業科目，以教師講授為主，並融入學生之生活或學習經驗，用具體實例解說，以增進學習興趣。(二)教學活動宜配合不同主題、教師個人特色作不同搭配，並視教學效果、師生互動情況與學生程度特性作不同之運用，創造適當情境、設計活動，增加學生活用機會。(三)教師教學前，應編定教學進度表。(四)教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。(五)教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-1-8中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場英語會話			
	英文名稱	Workplace English Conversation			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、培養學生具備專業職場英語基本能力。二、提升學生跨文化溝通素養。三、增進學生專業職場英語聽說讀寫實務運用技能。四、增進學生運用專業英語完成職場溝通目的之能力。五、培養學生合作學習能力，完成分組情境英語練習任務。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工程		1. 網路世界 2. 智慧型手機 3. 電腦世界		3	
(二)工程		1. 奈米技術 2. 小機件 3. 機器人		3	
(三)餐飲&旅遊		1. 處理來電 2. 介紹飯店服務與設施 3. 處理訂位/訂房相關事宜		3	
(四)餐飲&旅遊		1. 接待客人 2. 餐飲服務		3	
(五)餐飲&旅遊		1. 提供旅遊與交通建議 2. 滿足客戶需求		3	
(六)商務&管理		1. 求職廣告 2. 工作實習 3. 商業書信		3	
(七)商務&管理		1. 報價及訂貨 2. 商務簡報		3	
(八)商務&管理		1. 商務談判 2. 產品發表會		3	
(九)一般職場		1. 求職面試 2. 英文履歷		3	
(十)一般職場		1. 電話英語 2. 電話禮節		3	
(十一)一般職場		1. 迎接與接待外賓 2. 公司部門簡介		3	
(十二)一般職場		1. 商務會議 2. 英語簡報		3	
合計				36	
學習評量(評量方式)	一、教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。二、評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。三、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。四、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較。五、除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。六、學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。七、未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可視需要實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。八、問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、上課態度皆可列入評量考核範圍內。				
教學資源	一、學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。二、學校宜充分利用圖書館資源、網絡資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。三、教師可利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學。四、使用網路資源時，應尊重版權，以免觸法。五、可參考書目如下：教師自編教材。				
教學注意事項	一、教材編選(一)所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動，以溝通式教學為原則，依年級循序漸進編寫。(二)教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道。(三)教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。(四)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。(五)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統				

整之知能。(六)教材之選擇須具實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

二、教學方法

(一)本科目以教師講授為主，並融入學生之生活或學習經驗，用具體實例解說，以增進學習興趣。

(二)教學活動宜配合不同主題、教師個人特色作不同搭配，並視教學效果、師生互動情況與學生程度特性作不同之運用，創造適當情境、設計活動，增加學生活用機會。

(三)教師教學前，應編定教學進度表。

(四)教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。

(五)教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表 11-2-1-9中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	背包客旅遊			
	英文名稱	Backpacker to travel			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：社會				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、認識世界各洲世界遺產與旅遊景點。 二、培養對於不同文化與歷史的鑑賞力。 三、提升對各國歷史文化及自然景觀的體認與詮釋。 四、對世界遺產、環境、觀光與人類交互作用的反思，思考如何保存人類遺產與自然環境。 五、增加旅遊行程規劃的能力與實踐力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)印尼-與火山共存的國家		1. 回教與印尼文化 2. 婆羅浮屠 3. 婆羅摩火山 4. 巴里島		2	
(二)印度-種姓制度下的大國文化		1. 印度教與種姓制度 2. 泰姬瑪哈陵 3. 阿格拉堡 4. 恆河與瓦拉納西		2	
(三)中國-大山大水		1. 佛教與中國文化 2. 紫禁城 3. 福建土樓 4. 平遙古城		2	
(四)義大利-靴子裡的浪漫		1. 義大利文化 2. 龐貝城 3. 聖保羅大教堂 4. 佛羅倫斯		2	
(五)西班牙-鬥牛士的美麗邂逅		1. 西班牙的文化 2. 聖家堂 3. 塞哥維亞輸水道 4. 加泰隆尼亞議題		2	
(六)希臘-力與美的國度		1. 希臘的歷史與文化 2. 雅典衛城 3. 天空之城梅特歐拉 4. 宙斯神殿		2	
(七)法國-人權與自由之地		1. 法國的文化與人權歷史 2. 凡爾賽宮 3. 楓丹白露宮 4. 奧朗日凱旋門 5. 風特來的西篤會隱修院		2	
期中考		分組討論與學習		2	
(八)俄羅斯-冰與火的國家		1. 俄羅斯的文化 2. 莫斯科旅遊 3. 聖彼得堡旅遊 4. 堪察加半島		2	
(九)埃及-法老王的寶藏		1. 埃及歷史與文化 2. 基沙金字塔 3. 阿布辛貝神廟 4. 孟非斯 5. 帝王谷		2	
(十)美國-自由與民主的國度		1. 美國的歷史與文化 2. 優勝美地國家公園 3. 黃石國家公園 4. 美國的民主歷程		2	
(十一)古巴-共產與現代的合體		1. 古巴的歷史與共產主義 2. 哈瓦那舊城區 3. 革命廣場 4. 切格瓦拉		2	
(十二)秘魯-神秘又古老的國度		1. 秘魯風土民情 2. 馬丘比丘 3. 納茲卡線 4. 彩虹山		2	
(十三)澳洲-伊莉莎白女王的珍珠		1. 澳洲文化與歷史 2. 烏魯魯岩 3. 大堡礁 4. 雪梨歌劇院		2	
(十四)背包客任我行		1. 機票常識 2. 飯店常識 3. 護照與簽證 4. 旅遊保險 5. 旅遊常用物品		2	
(十五)旅遊規劃設計		分組規劃背包客行程，溝通協調達成共識		4	
(十六)旅遊分享		各組上台報告		2	
合計				36	
學習評量(評量方式)	一、依據各章重點設計教材題目，以增強學生學習效果。 二、利用教學回饋單，掌握學生學習情況，適時調整教學進度與內容。				
教學資源	一、網路圖片參考資料。 二、新聞/影片剪輯。 三、書籍參考資料。				

教學注意事項

一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 (一)課堂講授法。(二)小組討論法。(三)互動問答教學法。
(四)媒體教學。

表 11-2-1-10中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	婚姻與家庭			
	英文名稱	Marriage and Family			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：綜合活動				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	一流品德、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養學生認識愛情與婚姻，建立個人的兩性觀點。 二、培養學生個人面對及處理兩性問題的能力，為將來配偶的選擇、家庭的建立做妥善的準備。 三、促進和諧的親子關係，並教導學生有效的溝通模式。 四、引導學生瞭解親職教養對於性別角色發展的影響。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)人際交往的發展		1. 社會親和 2. 人際吸引 3. 人際關係的發展過程		3	
(二)親密關係-愛情的發展		1. 友情與愛情的區別 2. 愛情的內涵 3. 正確的交往態度 4. 吵架與分手		3	
(三)愛我請不要傷害我-談婚前性行為		1. 婚前性行為的影響 2. 如何避免發生婚前性行為		3	
(四)愛我請不要傷害我-談約會強暴		1. 約會強暴發生的原因 2. 如何避免約會強暴 3. 做自己身體的主人		3	
(五)愛情與婚姻		1. 什麼是婚姻?為什麼要結婚? 2. 傳統婚姻與現代婚姻之不同 3. 幸福婚姻的要件		2	
(六)法律與婚姻		1. 婚姻在法律上的性質 2. 婚姻在法律上的規定		2	
(七)婚姻的適應與經營		1. 婚姻關係中常見的問題與調適方法 2. 婚姻經營之道 3. 離婚的探討 4. 跨國婚姻的現況與因應		4	
(八)家庭型態		1. 傳統家庭的型態 2. 變遷中的家庭形態特徵 3. 多元社會中的家庭型態		4	
(九)家庭的功能		1. 家庭功能的概述 2. 家庭功能的轉變 3. 家庭功能對子女發展的影響		4	
(十)家庭溝通		1. 家庭溝通的概述 2. 家庭溝通的功能 3. 和諧的家庭溝通技巧		4	
(十一)親職教養對性別角色發展的影響		1. 性別角色的發展與刻板印象 2. 性別差異的迷思 3. 性別角色與生活適應 4. 性別角色的調整與改變		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、上課表現、上課互動情形、作業繳交、出席率、學習態度。				
教學資源	一、婚姻與家庭(東大圖書公司)。 二、兩性資源中心參考書目。				
教學注意事項	一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 課堂講授、討論法、學習單、影帶分析、多媒體輔助教學、群組討論、互動問答教學。				

表 11-2-1-11中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語			
	英文名稱	Second Foreign Language (Japanese)			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流技(藝)能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、學會50音。二、能使用基本日語會話進行溝通。三、了解日本文化。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)L1發音1		1. 日本文字起源與文字分類 2. 平假名、基本生活會話		9	第三學年 第一學期
(一)L1發音2		3. 50音總複習、日語歌教學 4. 濁音、半濁音、拗音、促音		9	
(二)L2日常生活用語		問候語、數字		4	
(三)L4這是什麼？		單字、文法、會話練習		3	
(四)L5我的教室		1. 教室用語教學 2. 肯定、否定用法		3	
(五)L6我姓陳		1. 日語姓氏教學 2. 自我介紹練習		4	
(六)L7今年、歲數		1. 月份日期、歲數教學 2. 會話練習		4	
(七)平假名、問候語複習		平假名複習(生活招呼語教學)		4	第三學年 第二學期
(八)片假名、日本語語法複習		片假名教學(肯定、否定、疑問)		8	
(九) L1 時間、星期		1. 日文星期幾、幾點的念法 2. 什麼時間做...的用法、女兒節的介紹		6	
(十) L2多少錢		1. 萬以內的數字介紹、日文量詞介紹 2. 買東西用語 3. 日本料理介紹及點餐		9	
(十一)L3學校的朋友		1. 形容詞分類及用法介紹 2. 形容詞的變化		5	
(十二) L4電話號碼		電話基本用語		4	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	上課表現、平時測驗、報告分享、隨堂小考、段考、學習態度。				
教學資源	一、參考書目：一看就懂日本語I、II，出版社：全華。二、參考書目：中學生、高校生的日本語1，出版社：日語會話 I東大圖書公司。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。(二)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。(三)教材之選擇須具實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。二、教學方法 課堂講授為主，並融入學生之生活或學習經驗，用具體實例解說，以增進學習興趣。				

表 11-2-1-12中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	古典文學選讀			
	英文名稱	Classical Literature			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養、B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	一流品德、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、補充現行版本未收錄之古典文學。 二、深化學生面對升學考試之能力。 三、提升學生閱讀與寫作能力。 四、增進學生文學欣賞能力。 五、引導討論文章中之情思表現，以提升學生之品德、美感及生命關懷等人格內涵。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)訓儉示康		1. 教導學生認識「引用」的修辭格 2. 教導學生認識正反對照的論說結構 3. 引導學生體會「儉」的時代意義		4	第三學年第一學期
(二)勸學		1. 教導學生認識荀子其人在思想史上的地位以及其書在文學史上的價值 2. 教導學生認識與學習「博喻」的修辭手法 3. 引導學生體認積善以成德的終身學習精神		8	
(三)馮諼客孟嘗君		1. 教導學生認識《戰國策》的成書經過、內容和價值 2. 教導學生了解戰國時代縱橫家的處事智慧 3. 引導學生學習《戰國策》的表現方法跟敘事技巧		6	
(四)左忠毅公軼事		1. 教導學生認識「桐城派」的古文主張 2. 教導學生認識側面烘托的表現手法 3. 引導學生培養忠貞剛毅的精神		4	第三學年第二學期
(五)諫逐客書		1. 教導學生認識內容與形式兼具的文章之美 2. 教導學生學習史證、物證、事證綜合運用的說服策略 3. 引導學生培養有容乃大的胸襟		8	
(六)花和尚大鬧桃花村		1. 教導學生認識《水滸傳》的文學價值與地位 2. 教導學生學習小說的敘事技巧與伏筆設計 3. 引導學生學習見義勇為的精神		6	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	一、上課問答互動表現。 二、指定作業、學習單、(抄)筆記。 三、隨堂小考。 四、學習態度。				
教學資源	學思達官方網站				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 高職國文必讀文選。(二) 閱讀文選(東大圖書公司)。 二、教學方法 (一) 講述法。(二) 分組合作學習法。				

表 11-2-1-13中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味科學			
	英文名稱	Funny Science			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：自然科學				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	透過講解、討論、實作和發表，培養學生在生活中應用科學解決問題能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)實驗安全規範		1.實驗安全需知 2.緊急應變方式		1	
(二)儀器介紹與使用		1.電子儀器的操作步驟 2.玻璃器具的使用時機		1	
(三)實驗規劃與設計		1.實驗查詢方向 2.實驗參考 3.實驗時間安排及內容準備		1	
(四)實驗操作與演示		1.實驗投影片分享及說明 2.實驗演示		1	
(五)跳跳板		1.說明製作方式 2.實做 3.作用原理與改良方式研究 4.分組競賽		2	
(六)回收油手工肥皂		1.說明製作方式 2.實做 3.改良方式研究		2	
(七)面速力達母		1.說明製作方式 2.實做 3.成品評分		2	
(八)鹽水密度實作		1.實驗內容說明 2.密度的定義及實例講解 3.鹽水分層的操作步驟 4.實作		2	
(九)實用貼紙實作		1.作品展示 2.實驗內容說明 3.黏貼於膠帶上的碳粉材料種類的介紹 4.手工貼紙的操作步驟說明 5.實作		2	
(十)天氣瓶演示與實作		1.實驗藥品介紹 2.結晶原理及影響因素 3.天氣瓶製作的操作步驟及說明 4.配色原理 5.結晶變化的現象 6.實作		2	
(十一)再生紙演示與實作		1.資源回收再利用的概念說明 2.可用於再生紙的紙類的選擇 3.再生紙製作的前置作業說明 4.再生紙的製作過程及操作步驟說明 5.實作		2	
(十二)毛線燈罩演示與實作		1.膠水、白膠的硬化原理 2.毛線燈罩的製作步驟及原理 3.作品展示 4.實作		2	
(十三)分組成果報告(1-3組)		1.學生分組報告 2.老師給予回饋		3	
(十四)實驗報告成果演示		1.作品展示 2.學生說明實驗原理、步驟 3.實作		3	
(十五)彈力球、史萊姆演示與實作		1.硼砂、膠水及白膠的性質 2.彈力球、史萊姆的合成原理及步驟說明 3.實作		2	
(十六)果凍蠟燭說明與實作		1.果凍蠟的製作過程 2.果凍蠟燭的製作步驟及說明 3.實作		2	
(十七)分組成果報告(4-6組)		1.學生分組報告 2.老師給予回饋		3	
(十八)實驗報告成果演示		1.作品展示 2.學生說明實驗原理、步驟 3.實作		3	
合計				36	
學習評量(評量方式)	一、學習態度。二、學習單。三、成品評分。四、發表評分。				
教學資源	理化實驗室(含器材、材料、電腦、投影機和螢幕)。				
教學注意事項	一、教材編選 自編教材。二、教學方法 講述、討論、實作、競賽、發表。				

表 11-2-1-14中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演習			
	英文名稱	Math exercises			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：數學				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達				
學生圖像	一流品德、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：數學				
教學目標 (教學重點)	(一) 引導學生具應用數學的基本能力，以配合相關科目的教學需要。(二) 增進學生基本數學知識，以提昇數學的認識層次。(三) 培養學生思考，推理與創造的能力，以增進學生應用數學方法處理事務的態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
Ch1 坐標系與函數圖形		1. 直角坐標系：數線、直角坐標 2. 距離公式 3. 分點公式：中點、重心 4. 函數圖形：函數定義域、值域，一元二次函數圖形及其應用		4	第三學年第1學期
Ch2 三角函數		1. 有向角：正負角、角的度量 2. 標準位置角、同位角 3. 三角函數的定義 4. 三角恆等式：平方、倒數、商數、餘角關係 5. 任意角的三角函數：化任意角為銳角函數 6. 三角函數的圖形：週期函數、圖形		8	
Ch3 平面向量		1. 向量的意義：零向量、相等向量、逆向量、單位向量、分量 2. 向量性質：加減法、係數積、向量分點公式 3. 向量內積：向量夾角、正射影、點到直線距離 4. 二階行列式		4	
Ch4 式的運算		1. 多項式概念：領導係數、n次多項、零次(零)多項式 2. 多項式的四則運算：綜合除法 3. 因式、餘式定理 4. 一次因式檢驗法 5. 方程式求解：一元一次、一元二次、一元高次方程式，根與係數關係 6. 分式與根式運算：部分分式、有理化分母、雙重根式		6	
Ch5 直線與圓		1. 直線的斜率 2. 直線方程式 3. 兩直線的重合、平行、垂直 4. 圓的方程式：圓的定義、圓的標準式、圓的一般式、圓的直徑式 5. 圓的參數式 6. 點與圓的位置關係 7. 直線與圓的關係：相離、相切、相割、弦長 8. 圓的切線方程式		6	
Ch6 數列與級數		1. 等差數列與級數：等差中項 2. 等比數列與級數：等比中項		2	
Ch7 排列組合		1. 樹狀圖 2. 加法原理、乘法原理 3. 相異物直線排列 4. 不盡相異物直線排列 5. 重複排列、環狀排列 6. 組合		6	

Ch8 三角函數的應用	1. 和角公式 2. 兩直線的交角 3. 正弦定理、餘弦定理 4. 三角形面積公式 5. 三角測量	4	第三學年第2學期
Ch9 複數	1. 複數基本性質 2. 複數的四則運算 3. 極坐標與複數極式 4. 10. 棣美弗定理	2	
Ch10 指數與對數	1. 指數的定義 2. 指數的運算：整數指數律、有理數指數律 3. 指數圖形及不等式 4. 對數的定義 5. 對數的運算 6. 對數圖形及不等式 7. 常用對數	4	
Ch11 空間向量	1. 空間中兩直線的關係 2. 直線與平面的關係 3. 兩平面的關係 4. 三垂線定理 5. 空間中兩點距離公式 6. 空間向量的表示法及內積、係數積 7. 空間中的正射影 8. 空間向量的外積 9. 空間的法向量 10. 空間的平面方程式 11. 空間中點到直線的距離 12. 三階行列式	6	
Ch12 一次聯立方程式與矩陣	1. 兩（三）元一次聯立方程式 2. 克拉瑪公式 3. 矩陣的列運算 4. 矩陣的加減法、實數積、乘法 5. 乘法反方陣	2	
Ch13 二元一次不等式與線性規劃	1. 二元一次不等式的圖形 2. 線性規劃 3. 一元二次不等式：含絕對值不等式 4. 算幾不等式、柯西不等式	2	
Ch14 二次曲線	1. 拋物線 2. 橢圓 3. 雙曲線	4	
Ch15 微分	1. 函數的極限：極意義、符號、性質、夾擠原理、函數連續 2. 多項式的導函數：意義、符號、運算 3. 微分公式：連鎖規則、高階導函數 4. 微分的應用：極值、多項函數圖形	6	
Ch156 積分	1. 無窮數列的極限：意義、性質 2. 無窮等比級數求和：發散、收斂 3. 積分的概念：定積分與面積（幾何意義），定積分基本性質 4. 反導函數：不定積分 5. 多項函數的積分：曲線所夾面積	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 上課互動、上課反應、上課表現 2. 紙筆測驗、作業繳交、筆記、作業 3. 段考		
教學資源	1. 統測歷屆試題 2. 任課老師自編講義、習題		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 數學 全華 2. 數學 複習講義 龍騰 (二)教學方法 1. 上台演練 2. 互動問答教學 3. 學習單 4. 習作與作業練習		

表 11-2-1-15中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝數			
	英文名稱	Mathematics and Art			
師資來源	校內跨科協同				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：數學				
	跨領域：實作型				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作				
學生圖像	一流品德、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養察覺並理解空間的基本特質，以及空間中的點、直線、與平面關係之能力。二、含有審美體驗及文化省思之能力。三、培養運用藝術與數學知能進行跨領域創作之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)課程簡介		課程簡介、學期筆記書製作(一)		2	
(二)多面體		學期筆記書製作(二)		2	
(三)多面體		多面體與幾何造型封面繪製		2	
(四)多面體		多邊形摺紙及概念介紹：三角板、正三角形		2	
(五)多面體		正多面體介紹		2	
(六)多面體		正四面體與正十二面體摺紙		2	
(七)多面體		多面體與尤拉公式		2	
(八)多面體		正多面體造型應用		2	
(九)多面體		多面體成果總結與回顧		2	
(十)幾何之美		認識黃金比例與費氏數列、比例與構成：黃金比例螺線		2	
(十一)幾何之美		比例與構成：黃金比例創意畫		2	
(十二)幾何之美		找尋校園的黃金比例：校園探訪		2	
(十三)幾何之美		找尋校園的黃金比例：斜列線索、生成螺線、花瓣		2	
(十四)幾何之美		生活中的黃金比例		2	
(十五)幾何之美		碎形概念簡介與碎形設計實作		2	
(十六)幾何之美		圖地反轉與週期密鋪概念介紹		2	
(十七)幾何之美		幾何之美：圖地反轉與週期密鋪實作		2	
(十八)學期成果回顧		期成果發表與回顧		2	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	採教師評量、學生互評、學生自評等方式，並應用：觀察、問答、測驗、學習單、分組報告、實作成果等方式評量。				
教學資源	一、設備：PPT、電視、電腦、具攝影功能之行動裝置。二、材料：美術紙張、白膠、色紙、圖畫紙、著色用具、鉛筆、尺規。三、教具：百利智慧片、分組作答板。				
教學注意事項	教材採用自編教材，可參考課程PPT。教學時需注意不同班級學生程度落差，程度較佳者可結合數學證明題概念進行摺紙遊戲，程度較差者則採實作方式，要求達到「會操作」的目標即可。				

表 11-2-1-16中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	兵家的智慧			
	英文名稱	The Art of War			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：全民國防教育				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解				
學生圖像	一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：全民國防教育				
教學目標 (教學重點)	一、培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 二、充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 三、瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 四、養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)兵學概論－兵學的意義		1. 瞭解兵學的意義 2. 瞭解兵學準備戰爭的內涵 3. 瞭解兵學遂行戰爭的內涵		2	
(二)兵學概論－兵學發展歷程		1. 瞭解西方兵學的發展歷程 2. 瞭解兵學的研究方法		2	
(三)孫子兵法－孫子生平(孫子其人與時代背景)		1. 瞭解孫子家世與生平事蹟 2. 瞭解孫子的時代背景		2	
(四)孫子兵法－孫子生平(孫子其書)		瞭解《孫子兵法》的傳世過程及其價值		1	
(五)孫子兵法－主要內涵(用間)		1. 瞭解孫子的思想大要 2. 瞭解孫子的用間思想		1	
(六)孫子兵法－主要內涵(始計)		1. 如何獲勝 2. 勝利方法的選擇(1)不戰之法(2)戰爭之法 3. 計畫考慮要素		2	
(七)孫子兵法－主要內涵(如何不戰)		1. 瞭解孫子如何不戰的思想大要 2. 瞭解孫子建形思想的意義與應有作為		2	
(八)孫子兵法－主要內涵(如何戰勝)		瞭解孫子如何戰勝的具體作為		2	
(九)孫子兵法－主要內涵(安國全軍)		瞭解孫子安國全軍的思想大要		1	
(十)孫子兵法－對後世影響		1. 使同學瞭解孫子兵法軍事層面的影響 2. 使同學瞭解孫子兵法非軍事層面的影響		2	
(十一)戰爭論－克勞塞維茨生平事蹟		1. 瞭解克勞塞維茨其人 2. 瞭解克勞塞維茨的時代背景		2	
(十二)戰爭論－戰爭的本質		1. 瞭解戰爭論的出版與流通經過 2. 瞭解戰爭的暴力本質		2	
(十三)戰爭論－戰場的情況		1. 瞭解戰爭的政治本質 2. 瞭解戰爭的偶然本質 3. 瞭解戰場的情況		3	
(十四)戰爭論－戰爭理論		1. 瞭解戰爭中的精神要素 2. 瞭解戰爭的特質 3. 瞭解戰爭中史例的引證		3	
(十五)戰爭論－戰略概論		1. 瞭解戰略五大要素 2. 瞭解戰略上爭取量的優勢 3. 瞭解詭計與奇襲 4. 瞭解戰爭中止		4	
(十六)戰爭論－戰爭計畫		1. 瞭解戰爭論中的擊敗敵人之道 2. 瞭解戰爭論中戰爭計畫原則 3. 瞭解戰爭論中部隊分進的理由 4. 瞭解戰爭論中的攻防戰術		2	
(十七)戰爭論－對後世影響		1. 瞭解戰爭論對政治方面的影響 2. 瞭解戰爭論對戰爭型態方面的影響 3. 瞭解戰爭論對軍事思想的影響		3	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	一、平時成績：60 %。 二、期末考：40 %。				

教學資源	參考教材如下：一、你能懂的孫子兵法—李安石著。二、知識漫畫孫子兵法(1) — (春秋)孫武原著。三、知識漫畫孫子兵法(2) — (春秋)孫武原著。四、活用孫子兵法—韓勝寶著。五、孫子兵法的管理智慧—蕭新永著。六、孫子兵法與人生—徐如林編。七、孫子兵法與現代戰略—李啟明著。
教學注意事項	一、教材編選 許競任主編，普通高級中學兵家的智慧，美新文化事業股份有限公司出版(102年)。二、教學方法 (一) 講述法。(二) 討論法。(三) 多媒體教學。(四) 學思達。(五) 學習單。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化		
	英文名稱	Food culture		
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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度			
適用科別	餐飲管理科無國界料理班			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	一、學生能了解各國的飲食文化特色。二、學生能說明各國飲化特色。三、學生能涵養出世界觀。四、學生能尊重各國飲食文化。五、學生願意嘗試各國飲食文化。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 飲食文化 概念		1. 飲食文化的形塑 2. 飲食文化的重要研究主題 3. 食物的旅行-殖民、貿易、戰爭與移民	4	
(二) 台灣飲食 文化		1. 台灣原住民飲食與荷蘭、明鄭的影響 2. 清代至日本統治時期的飲食文化 3. 二次世界大戰後至當代的飲食文化	6	
(三) 中國飲食 文化		1. 起源與菜系發展 2. 飲食原料與利用 3. 飲食食器與烹調法 4. 飲食習俗與飲食禁忌	6	
(四) 東北亞、東南亞飲食文化		1. 馬來西亞與印尼飲食文化 2. 泰國與越南飲食文化	8	
(四) 西亞、南亞飲食文化		3. 印度飲食文化	2	
(五) 北美飲食 文化、中南美 飲食文化		1. 加拿大與美國 2. 墨西哥與中美洲 3. 南美洲	8	
(六) 歐洲飲食文化-1		1. 西歐飲食文化:法國英國 2. 南歐飲食文化:義大利西班牙	8	
(六) 歐洲飲食文化-2		3. 北歐飲食文化	4	
(七) 紐奧飲食 文化		1. 澳洲與紐西蘭 2. 大西洋。	4	
(八) 世界飲食 文化		1. 食物正義:糧食不均與公平貿易 2. 糧食永續與綠色飲食 3. 從產地到餐桌與當代食育	4	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	一、平時測驗。二、隨堂小考。三、學習態度。四、上課反應。			
教學資源	一、多媒體輔助教學。二、蒐集網路資料。			
教學注意事項	一、教材編選 (一) 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。(二) 參考教材：飲食文化、網路資訊。二、教學方法 (一) 講述法。(二) 討論法。(三) 問答法。			

表 11-2-2-2中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學			
	英文名稱	Purchasing Practices			
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	一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、認識餐飲採購的基本概念。二、介紹採購部門的組織及工作職掌。三、學習了解各種採購方法及其運用。四、認識採購合約內容及制定採購合約。五、了解採購市場調查及市場調查如何應用。六、懂得如何採購各項食材與儲存。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)認識餐飲採購-1		1. 了解餐飲採購的意義 2. 掌握餐飲採購的原則 3. 熟知餐飲採購的特性為何		8	第三學年 第一學期
(一)認識餐飲採購-2		4. 餐飲採購的內容及政策 5. 餐飲採購人員應該具備的特質及條件		8	
(二)採購部的組織		1. 了解採購部門的工作職責及組織架構 2. 說明採購部與其他部門間的關係		8	
(三)餐旅採購方法-1		1. 說明報價採購、公開招標採購及現場議價採購的流程、優缺點以及使用時機與對象		4	
(三)餐旅採購方法-2		2. 其他採購法介紹		8	
(四)採購合約		1. 採購合約的意義及重要性 2. 採購合約的種類說明 3. 探討採購合約內容以及在何種情況下能加以修改、取消或終止 4. 其他注意事項說明		6	第三學年 第二學期
(五)採購市場調查與價格預算-1		1. 了解採購市場調查的意義及方法 2. 市場調查的內容 3. 採購市場調查的流程 4. 編列價格預算		6	
(五)採購市場調查與價格預算-2		5. 決定採購價格的方法 6. 決定採購數量的方法 7. 常用付款方式 8. 各種價格結構		6	
(六)食材的採購-1		1. 乾貨的採購與儲存 2. 加工食品的採購與儲存 3. 蔬果的採購與儲存 4. 肉品的採購與儲存		8	
(六)食材的採購-2		5. 海鮮的採購與儲存 6. 奶蛋類的採購與儲存 7. 有機食材的採購與儲存		6	
(六)食材的採購-3		8. 調味品(料)的採購與儲存 9. 辛香料的採購與儲存		4	
合 計				72	
學習評量(評量方式)	一、上課表現、出席率。二、紙筆測驗。三、筆記及作業繳交狀況。四、報告。				
教學資源	一、電腦、單槍、布幕等多媒體教材。				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。(二) 參考教材：餐飲採購概要第一、二冊 全華出版社、餐飲採購一、二冊五南出版社。二、教學方法 (一) 講述法。(二) 報告。(三) 小組討論。(四) 多媒體輔助教學。(五) 互動問答教學。				

表 11-2-2-3中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲媒體行銷			
	英文名稱	Food marketing on media			
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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	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、讓學生了解目前餐旅市場市場與行銷創業手法。二、同學更瞭解數位剪輯的觀念，並懂得利用會聲會影擷取、剪輯、輸出餐飲相關影片。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 多媒體介紹		1. 多媒體介紹 2. 數位剪輯		4	
(二) 實用攝影技巧-餐飲篇		1. 攝影基本概念 2. 攝影技巧-人像 3. 攝影技巧-無國界美食拍攝		6	
(三) 媒體素材的管理與編輯		1. 媒體素材介紹 2. 特效運用 3. 轉場特效運用 4. 個別製作報告(異國美食資料蒐尋)		8	
(四) 無國界飲食影片製作		1. 影片製作流程 2. 影片剪輯 3. 多種途徑獲取視訊 4. 自製無國界飲食影片		8	
(五) 視訊網頁與成品報告		1. 電子相簿。 2. 建立視訊檔及輸出方法		8	
(六) 視訊網頁成品報告		分組製作成品-無國界餐飲美食報告		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	一、平時測驗。二、隨堂小考。三、學習態度。四、上課反應。				
教學資源	一、多媒體輔助教學。二、蒐集網路資料。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)自編教材。二、教學方法 (一)講述法。(二)討論法。(三)問答法。				

表 11-2-2-4中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創業管理學			
	英文名稱	Entrepreneurial Management			
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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解目前旅市場市場與行銷創業手法。 二、了解餐旅相關職場所需專業知能以因應未來就業市場。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 創新創業與創業歷程		1. 創業的精神與歷程 2. 創意與創新的內涵		4	第三學年 第一學期
(二) 餐旅創業行銷的基本概念		1. 行銷的意義。 2. 行銷觀念的演進。 3. 餐旅行銷研究。 4. 餐旅行銷技巧。 5. 餐旅行銷管理。		8	
(三) 餐旅市場與行銷環境		1. 餐旅市場的基本概念。 2. 餐旅行銷個體環境。 3. 餐旅行銷總體環境。		6	
(四) 餐旅消費者的心理		1. 餐旅消費者的心理。 2. 餐旅顧客的心理風險。		8	
(五) 餐旅消費者的行為		1. 餐旅消費者的購買行為。 2. 餐旅消費者購買行為的影響因素。		6	
(六) 餐旅市場區隔與產品定位		1. 餐旅市場區隔。 2. 餐旅目標市場與產品定位。		4	
(七) 餐旅行銷管理		1. 餐旅行銷管理的意義。 2. 餐旅行銷管理的步驟。 3. 餐旅行銷計畫。		6	第三學年 第二學期
(八) 餐旅行銷組合策略		1. 餐旅產品策略。 2. 餐旅價格策略。 3. 餐旅通路策略。 4. 餐旅推廣策略。		8	
(九) 餐旅品牌管理		餐旅企業的品牌管理。		2	
(十) 微型創業實例分析		1. 餐飲業經營 2. 咖啡糕點類經營 3. 餐車類經營		8	
(十一) 創業計畫書		1. 創業計畫書架構與內容 2. 創業計畫書競賽		6	
(十二) 創業計畫個案分享		組別創業個案報告		6	
合 計				72	
學習評量(評量方式)	一、平時測驗。 二、隨堂小考。 三、學習態度。 四、上課反應。				
教學資源	一、多媒體輔助教學。 二、蒐集網路資料。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)自編教材。 二、教學方法 (一)講述法。(二)討論法。(三)問答法。				

表 11-2-2-5中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅產業個案管理			
	英文名稱	Introduction of Hospitality Management			
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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業專論				
教學目標 (教學重點)	一、學習餐旅相關機構如旅館、餐廳、旅行業及航空公司等觀光事業之屬性、架構及基本運作。二、培育符合餐旅相關職場之基層人才之能力，並奠定學習餐旅專業知能之基礎能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)餐旅的定義與範圍		1. 餐旅業的定義 2. 餐旅業的屬性		6	第三學年 第一學期
(二)餐旅的發展與影響		1. 國外觀光餐旅活動的演進與影響 2. 國內觀光餐旅活動的演進與影響		6	
(三)人事管理的概念		1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修		6	
(四)物料管理的流程		1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發		6	
(五)航空業-1		1. 航空產業的國際組織 2. 各國高速鐵路與火車、客運		6	
(五)航空業-2		3. 遊輪及江河運輸 4. 各國摩天輪概況		4	
(六)旅行業-1		1. 旅行業的發展 2. 旅行業的類別及旅行社的種類		6	第三學年 第二學期
(六)旅行業-2		3. 旅行社的組織及從業人員之職掌 4. 旅行業之經營概念		4	
(七)旅館業-1		1. 旅館業的發展 2. 旅館業類別及客房的種類		6	
(七)旅館業-2		3. 旅館組織及從業人員之職掌 4. 旅館業之經營概念。		4	
(八)餐飲業-1		1. 餐飲業的定義與構成要素 2. 西方餐飲業的發展		6	
(八)餐飲業-2		3. 我國餐飲業的發展		4	
(九)總結		1. 餐旅服務文化與餐旅行銷 2. 現代餐飲管理之趨勢		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	一、口頭問答及參與討論。二、紙筆測驗。三、報告繳交。四、學習單。五、成效測驗。				
教學資源	一、單槍、投影機。二、電腦。				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。(二) 教師自編教材。(三) 教師提供之補充教材。二、教學方法 (一) 講述法。(二) 問答法。(三) 討論法。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告-校訂參考科目		
學生圖像	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度			
適用科別	餐飲管理科無國界料理班			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生專題製作撰寫能力。二、提升學生專題製作報告品質。三、課程內容重點分段化，方便學習者隨點隨學，讓學習更具彈性。四、利用實務經驗，讓學習者完整製作專題發表。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 專題通論		1. 專題製作的意義、目的 2. 專題製作的流程	6	
(二) 主題選定與計畫書的擬定		1. 成員選擇與主題選定原則、資料蒐集 2. 專題計畫書架構 3. 撰寫專題計畫書	9	
(三) 專題製作歷程		1. 研究方法、進度掌握 2. 專題實施注意事項、專題歷程檔案	9	
(四) 專題製作報告格式		1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	9	
(五) 專題評量-1		1. 專題評量	7	
(五) 專題評量-2		2. 專題延伸	7	
(五) 專題評量與發表		3. 專題報告與發表	7	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	上課互動、作業繳交、報告、筆記、作業、學習態度。			
教學資源	上台演練、示範教學、專題報告、習作與作業練習、課堂講授、學習單。			
教學注意事項	一、教材編選 (一) 參考教材：專題製作(龍騰)。(二) 參考教材：專題製作(台科大圖書股份有限公司)。二、教學方法 (一) 媒體輔助教學(二) 討論法			

表 11-2-3-2中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實務			
	英文名稱	Western Dessert 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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、瞭解各類西式點心製作方法。二、瞭解各類西式點心原料特性。三、實踐製作過程的安全與衛生。四、精熟各類西式點心製作技巧。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 西式點心概論		1. 烘焙歷史 2. 烘焙產品的定義與分類 3. 西式點心製作常用原料 4. 實習工廠安全衛生教育		3	
(二) 蛋糕類1		1. 基礎蛋糕類製作方法 2. 實際操作麵糊類蛋糕		6	
(二) 蛋糕類2		3. 實際操作乳沫類蛋糕—天使類		6	
(二) 蛋糕類3		4. 實際操作乳沫類蛋糕—海綿類		6	
(二) 蛋糕類4		5. 實際操作戚風類蛋糕		9	
(三) 西點類1		1. 基礎西點類製作方法 2. 實際操作西點類—布丁 3. 實際操作西點類—泡芙		9	
(三) 西點類2		4. 實際操作西點類—派、塔類 5. 實際操作西點類—慕斯類		9	
(三) 西點類3		6. 實際操作西點類—餅乾類 7. 實際操作西點類—宴會點心類		6	
合 計				54	
學習評量(評量方式)	1. 口頭報告 2. 實作評量 3. 紙筆測驗				
教學資源	一、教材編選 1. 主要書目：西式點心製作/許燕斌/啟英 2. 參考書目：西點蛋糕製作/葉連德/五南 二、中外糕點相關之圖書資料、雜誌及網路資源。				
教學注意事項	教學方法 (一)講述法。(二)示範法。(三)實作法。(四)小組討論法。(五)探究教學法。				

表 11-2-3-3中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	糕點科學實務			
	英文名稱	The Science of Pastry 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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標(教學重點)	一、瞭解糕點製作方法。二、瞭解糕點製作其所含之科學原理。三、瞭解糕點製作過程中產生之結構變化。四、培養探究問題之能力。五、精熟各項糕點製作技巧。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工安宣導、全蛋法~海綿蛋糕		1. 工廠環境及安全衛生規範講解 2. 全蛋法海綿蛋糕基礎製作方法 3. 實際操作全蛋法海綿蛋糕 4. 探究全蛋法海綿蛋糕之科學原理及結構變化		9	
(二)分蛋法~海綿蛋糕		1. 分蛋法海綿蛋糕基礎製作方法 2. 實際操作分蛋法海綿蛋糕 3. 探究分蛋法海綿蛋糕之科學原理及結構變化		9	
(三)重奶油、蛋糕		1. 重奶油蛋糕基礎製作方法 2. 實際操作重奶油蛋糕 3. 探究重奶油蛋糕之科學原理及結構變化		9	
(四)塔		1. 塔基礎製作方法 2. 實際操作塔 3. 探究塔之科學原理及結構變化		9	
(五)派		1. 派基礎製作方法 2. 實際操作派 3. 探究派之科學原理及結構變化		9	
(六)泡芙		1. 泡芙基礎製作方法 2. 實際操作泡芙 3. 探究泡芙之科學原理及結構變化		9	
合計				54	
學習評量(評量方式)	一、口頭報告。二、實作評量。三、紙筆測驗。				
教學資源	一、本校烘焙專業教室。二、中外糕點相關之圖書資料、雜誌及網路資源。				
教學注意事項	一、教材編選(一)主要教材：用科學方式瞭解糕點的「為什麼？」：基本麵團、材料的231Q&A/中山弘典、木村万紀子/出版社：大境文化/ ISBN：9789570410822。(二)參考教材：蛋糕與西點/徐華強等著/出版者：中華穀類食品工業技術研究所。二、教學方法(一)講述法。(二)示範法。(三)實作法。(四)小組討論法。(五)探究教學法。(六)教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(七)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。				

表 11-2-3-4中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	巧克力實務		
	英文名稱	Chocolate 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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度			
適用科別	餐飲管理科無國界料理班			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：西式點心製作			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解巧克力的原料。二、瞭解可製作成巧克力的過程。三、瞭解調溫巧克力過程中的結構變化。四、熟悉巧克力製作技巧。五、能夠將巧克力分類及保存。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工安宣導及巧克力的沿革		1. 工廠環境及安全衛生規範講解。 2. 介紹巧克力於不同國家的歷史。 3. 巧克力製作基礎技術。 4. 探究球殼形巧克力成敗因素。	9	
(二)可可豆製成巧克力的過程		1. 可可樹的栽培與加工過程。 2. 巧克力製作基礎技術。 3. 探究模型巧克力成敗因素。	9	
(三)巧克力的分類與保存方法		1. 介紹巧克力分類與保存方法。 2. 巧克力製作基礎技術。 3. 探究披覆巧克力成敗因素。	9	
(四)巧克力器具介紹		1. 介紹巧克力器具。 2. 巧克力製作基礎技術。 3. 探究浸覆巧克力成敗因素。	9	
(五)調溫型巧克力		1. 介紹調溫巧克力原理。 2. 巧克力製作基礎技術。 3. 探究調溫巧克力塑形成敗。	9	
(六)巧克力藝術		1. 巧克力工藝製作與盤飾介紹。 2. 實際建造巧克力工藝。 3. 探究作品呈現的層次感。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	一、口頭報告。二、實作評量。三、紙筆測驗。			
教學資源	一、本校烘焙專業教室。二、中外巧克力相關之圖書資料、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	一、教材編選 巧克力製作：廖漢雄著/出版社：品度股份有限公司/ ISBN：957824865-2。二、教學方法 (一)講述法。(二)示範法。(三)實作法。(四)小組討論法。(五)探究教學法。			

表 11-2-3-5中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙原料解析實務			
	英文名稱	The Analysis of Baking Ingredients and 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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：糕點科學實務				
教學目標(教學重點)	一、瞭解各式烘焙產品製作方法。二、瞭解各式烘焙產品之原料特性。三、瞭解各式烘焙產品製作過程中產生之影響。四、培養探究問題之能力。五、精熟各式烘焙產品製作技巧。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工安宣導、雞蛋		1. 工廠環境及安全衛生規範講解 2. 雞蛋之選用及原料特性(起泡性、凝固性、乳化性) 3. 實際操作含雞蛋之烘焙產品 4. 探究雞蛋對烘焙產品產生之影響		9	
(二)麵粉		1. 麵粉之選用及原料特性(麵粉種類、麵筋形成、澱粉糊化) 2. 實際操作含麵粉之烘焙產品 3. 探究麵粉對烘焙產品產生之影響		9	
(三)砂糖		1. 麵粉之選用及原料特性(麵粉種類、麵筋形成、澱粉糊化) 2. 實際操作含麵粉之烘焙產品 3. 探究麵粉對烘焙產品產生之影響		9	
(四)牛奶、鮮奶油		1. 牛奶、鮮奶油之選用及原料特性(牛奶種類、鮮奶油種類、發泡性) 2. 實際操作含牛奶、鮮奶油之烘焙產品 3. 探究牛奶、鮮奶油對烘焙產品產生之影響		9	
(五)奶油		1. 奶油之選用及原料特性(乳霜性、酥脆性、可塑性)。 2. 實際操作含奶油之烘焙產品 3. 探究奶油對烘焙產品產生之影響		9	
(六)膨脹劑、凝固劑、香料、著色劑		1. 膨脹劑、凝固劑、香料、著色劑之選用及原料特性。 2. 實際操作含膨脹劑、凝固劑、香料、著色劑之烘焙產品。 3. 探究膨脹劑、凝固劑、香料、著色劑對烘焙產品產生之影響。		9	
合 計				54	
學習評量(評量方式)	一、口頭報告。二、實作評量。三、紙筆測驗。				
教學資源	一、本校烘焙專業教室。二、中外糕點相關之圖書資料、雜誌及網路資源。				
教學注意事項	一、教材編選(一)主要教材：用科學方式瞭解糕點的「為什麼？」：基本麵團、材料的231個Q&A/中山弘典、木村万紀子/出版社：大境文化/ ISBN：9789570410822。(二)參考教材：蛋糕與西點/徐華強等著/出版者：中華穀類食品工業技術研究所。二、教學方法(一)講述法。(二)示範法。(三)實作法。(四)小組討論法。(五)探究教學法。(六)教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(七)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。				

表 11-2-3-6中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服勤實習		
	英文名稱	Advanced Hospitality Services		
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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度			
適用科別	餐飲管理科無國界料理班			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐旅服務技術			
教學目標(教學重點)	一、了解中西各種不同餐桌服務方式及其特色與原則概念。二、分辨各種餐桌服務流程之差異，並比較其優缺點。三、了解各種飲料的相關知識及服務方式。四、學習中西餐服務流程。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務方式及原則概念1		1. 酒吧服務。	8	第三學年 第一學期
(二)酒吧服勤技巧示範操作1		1. 兩桌以上的服務技巧。 2. 點菜技巧。	8	
(二)酒吧服勤技巧示範操作2		2. 點菜技巧。 3. 社交公關和行銷能力。	8	
(三)餐飲服務方式及原則概念2		西式宴會服務	8	
(四)西式宴會服勤技巧示範操作-1		1. 桌邊擺設與服務	8	
(四)西式宴會服勤技巧示範操作-2		2. 飲料服務知識及酒類服勤方式	8	
(四)西式宴會服勤技巧示範操作-3		3. 肢體語言與溝通能力	8	
(五)餐飲服務方式及原則概念三		1. 法式精緻服務一	8	
(五)法式服務練習		2. 法式精緻服務練習	8	
(五)餐飲服務方式及原則概念二		1. 法式精緻服務二	8	第三學年 第二學期
(五)餐飲服務方式及原則概念練習		2. 法式精緻服務練習	8	
(六)法式精緻服勤技巧示範操作-1		1. 國內、外烹調知識與餐桌禮儀	8	
(六)法式精緻服勤技巧示範操作-2		2. 各種旁桌式服務技巧	8	
(六)法式精緻服勤技巧示範操作-3		3. 紅白酒服務基本識	8	
(六)法式精緻服勤技巧示範操作-4		4. 社交公關和行銷能力	4	
(七) 餐飲服務方式及原則概念(四)		中式宴會服務	8	
(七) 餐飲服務方式及原則概念(四)-1		1. 中式宴會服務—包廂服勤方式	8	
(七) 餐飲服務方式及原則概念(四)-2		2. 中式宴會服務—中式合菜服務	8	
(七) 餐飲服務方式及原則概念(四)-3		3. 中式宴會服務—小吃服務方式	4	
合 計			144	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。二、作業。三、個人操作。			
教學資源	一、影片。二、PPT。			
教學注意事項	一、教材編選(一)教學研究會討論決議後，採用之教科書版本。(二)教師提供之補充教材。二、教學方法(一)講述法。(二)分組討論。(三)分組操作。			

表 11-2-3-7中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	東南亞料理實務			
	英文名稱	Southeast Asian Cuisine 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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調				
教學目標(教學重點)	一、認知:能認識東南亞各式香料、飲食文化、烹調法及菜餚烹調技巧。 二、情意:讓學生能具備餐飲從業人員的良好職業態度及情操。 三、技能:能具備東南亞菜餚烹調之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工廠安全宣導與環境介紹		宣導工廠安全及注意事項。		2	
(二)概述		1. 歷史簡介。 2. 地理位置介紹。		3	
(三)東南亞各地區飲食文化特性		1. 菲律賓。 2. 印尼。 3. 泰國。 4. 柬埔寨。 5. 越南。 6. 馬來西亞。 7. 新加坡。		7	
(四)食材介紹		1. 東南亞各式香料:咖哩、香茅、南薑、羅望子、丁香、香蘭葉、印度鬼椒、峇拉煎、辣椒、薑黃、羅勒、胡椒、萊姆、干蔥、椰乳、野薑、香菜籽、茴香籽、芫荽、紫蘇、薄荷、八角、肉桂。 2. 東南亞各式調味料:魚露、蝦醬、是拉差醬、泰式酸辣醬、燒雞醬、綠咖哩、紅咖哩、黃咖哩、酸柑醬、加多加多醬、蟹肉醬、甜醬油、蠔油、黑抽、豆醬、班單香精、椰子粉、椰子糖、亞答枳、紅毛丹、辣椒醬、亞參醬、娘惹醬、參巴醬、馬拉盞、薄荷醬。		3	
(五)烹調方法		1. 炒、蒸、炸、爆、煎、烤、醃、拌、燙、燉、煮。		3	
(六)食譜解說及示範1		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-1		9	
(六)食譜解說及示範2		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-2		9	
(六)食譜解說及示範3		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-3		9	
(六)食譜解說及示範4		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-4		9	
合 計				54	
學習評量(評量方式)	一、隨堂作業。 二、上課學生實作成果。				
教學資源	一、廚藝專業教室硬體設備。 二、專業教師社群、業師協同教學。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)校內自編教材。 (二)參考坊間異國料理書籍。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)示範教學法。				

表 11-2-3-8中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意異國輕食料理實習			
	英文名稱	Creative and Exotic Light Meal 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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調、西餐烹調、烘焙製作、食物學、採購學、餐旅行銷學				
教學目標(教學重點)	一、知識：讓學生能了解創意輕食料理的相關知識及設計原則。二、情意：讓學生能具備餐飲從業人員的良好職業態度及情操。三、技能：讓學生能做出具有商品價值的創意輕食料理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 工廠安全宣導及課程介紹		1. 工廠安全宣導。 2. 課程介紹及分組。		6	第三學年 第一學期
(二) 附餐小點及飲品		1. 附餐小點及飲品料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(三) 養生均衡五穀料理		1. 五穀類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(四) 健康鮮甜蔬果料理		1. 蔬果類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(五) 高纖低脂菌菇料理		1. 菌菇類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(六) 低膽固醇豆類料理		1. 豆類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(七) 澱粉類輕食料理		1. 澱粉類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(八) 海藻及蒟蒻類料理		1. 海藻及蒟蒻類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(九) 優質奶蛋素料理		1. 奶蛋類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
合 計				54	
學習評量(評量方式)	一、成品評量。二、學習紀錄 三、學習態度。				
教學資源	一、課本及影片。三、廚房專業設備及器具。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)主要教材：宥宸版蔬食料理。(二)參考教材：輕食料理。(三)自編教材。二、教學方法 (一)示範教學法。(二)分組教學法。(三)合作學習教學法。				

表 11-2-3-9中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理實務			
	英文名稱	Japanese Cuisine Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調				
教學目標(教學重點)	一、認知:能認識日本料理飲食文化、烹調法及代表菜餚烹調技巧。 二、情意:讓學生能具備餐飲從業人員的良好職業態度及情操。 三、技能:能具備日本料理菜餚烹調之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)概述		1. 歷史簡介。 2. 地理位置介紹。		2	
(二)日本料理的飲食文化與歷史		1. 日本料理的飲食文化。 2. 日本料理的起源。 3. 日本料理的種類。 4. 日本料理常見的菜色。		6	
(三)常用食材介紹		1. 生鮮蔬菜類。 2. 肉類。 3. 海鮮類。 4. 加工食品類及乾貨。 5. 調味料及辛香料。		6	
(四)基礎刀工與製備		1. 蔬菜基礎刀工。 2. 蔬菜裝飾刀工。 3. 海鮮類基礎刀工。 4. 高湯與醬汁基礎製備。		6	
(五)工廠安全宣導與環境介紹		宣導工廠安全及注意事項。		1	
(六)食譜解說及示範1		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-1		9	
(六)食譜解說及示範2		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-2		8	
(六)食譜解說及示範3		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-3		8	
(六)食譜解說及示範4		介紹各式菜餚烹調特色及技巧-4		8	
合計				54	
學習評量(評量方式)	一、隨堂作業。 二、上課學生實作成果。				
教學資源	一、廚藝專業教室硬體設備。 二、專業教師社群、業師協同教學。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)日本料理基礎食物介紹與精選菜餚示範。(二)參考坊間日本料理書籍。 二、教學方法 (一)講述法。(二)示範教學法。				

表 11-2-3-10中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創業料理實務			
	英文名稱	Entrepreneurial cuisine 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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調、西餐烹調				
教學目標(教學重點)	一、知識：讓學生能了解創意輕食料理的相關知識及設計原則。二、情意：讓學生能具備餐飲從業人員的良好職業態度及情操。三、技能：讓學生能做出具有商品價值的創意輕食料理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 工廠安全宣導及課程介紹		1. 工廠安全宣導。 2. 課程介紹及分組。		6	
(二) 畜肉類輕食料理-1		1. 牛肉類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(三) 畜肉類輕食料理-2		1. 豬肉類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(四) 禽肉類輕食料理-1		1. 雞肉類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(五) 禽肉類輕食料理-2		1. 鴨肉類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(六) 水產品輕食料理-1		1. 魚類及蚌殼類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(七) 水產品輕食料理-2		1. 頭足及甲殼類主餐料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		6	
(八) 創意輕食組合菜單設計-1		1. 創意輕食菜單設計料理製作(一)。 2. 教師教學及學生實作。		6	
(九) 創意輕食組合菜單設計-2		1. 創意輕食菜單設計料理製作(二)。 2. 教師教學及學生實作。		6	
合 計				54	
學習評量(評量方式)	一、成品評量。二、學習紀錄 三、學習態度。				
教學資源	一、課本及影片。三、廚房專業設備及器具。				
教學注意事項	一、教材編選 (一)主要教材：宥宸版蔬食料理。(二)參考教材：輕食料理。(三)自編教材。二、教學方法 (一)示範教學法。(二)分組教學法。(三)合作學習教學法。				

表 11-2-3-11中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	幼兒餐點設計與製作			
	英文名稱	Baby Meal Design and Production			
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	一流品德、一流技(藝)能、一流體能、一流態度				
適用科別	餐飲管理科無國界料理班				
	3				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	有，科目：中餐烹調、烘焙製作、食物學、採購學				
教學目標(教學重點)	一、知識：讓學生能了解幼兒餐點製作的相關知識及設計原則。二、情意：讓學生能具備餐飲/幼保從業人員的良好職業態度及情操。三、技能：讓學生能做出具有健康又美味的幼兒餐點。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)工廠安全宣導及課程介紹		1. 工廠安全宣導。 2. 課程介紹及分組。		3	
(二)創意吐司		1. 可愛創意吐司料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		3	
(三)副食品料理		1. 副食品料理製作。 2. 教師示範教學及學生實作。		3	
(四)麵食類主餐料理		1. 麵食類主餐料理製作 2. 教師示範教學及學生實作		9	
(五)米食類主餐料理		1. 米食類主餐料理製作 2. 教師示範教學及學生實作		9	
(六)優質奶蛋類料理		1. 奶蛋類主餐料理製作 2. 教師示範教學及學生實作		9	
(七)創意點心料理		1. 創意點心料理製作 2. 教師示範教學及學生實作		9	
(八)成果發表:設計餐點		1. 成果發表:設計餐點 2. 學生實作		9	
合 計				54	
學習評量(評量方式)	一、成品評量。二、學習紀錄。三、學習態度。				
教學資源	一、教材編選 (一)主要教材：五南版_嬰幼兒餐點設計與製作。(二)參考教材：嬰幼兒這樣吃 健康100分。(三)自編教材。二、影片。三、廚房專業設備及器具。				
教學注意事項	二、教學方法 (一)示範教學法。(二)分組教學法。(三)合作學習教學法。(四)教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。(五)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧	
	英文名稱	Social Skills	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	一、能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。 二、能處理與他人有關的基本溝通、與人相處、兩性互動、處理衝突技巧。 三、能處理與環境相關的事務，並具備在教室生存及社區內活動的基本應對進退能力。		
S教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)處理情緒	1. 基本情緒的認識與分辨。 2. 基本情緒的表達。 3. 複雜情緒的處理。	2	
(二)處理壓力	1. 壓力的察覺與面對。 2. 壓力源的評估與處理。 3. 壓力的替代與紓解方法。	2	
(三)自我效能	1. 自我優弱勢的察覺。 2. 自我接納與激勵。 3. 正向思考的技巧。	3	
(四)基本溝通技巧	1. 訊息解讀的技巧。 2. 負向訊息的判斷。 3. 話題的開啟與延續。 4. 自我需求與困難的表達。	3	
(五)人際互動技巧	1. 人際關係的建立。 2. 同理心的培養。 3. 同理他人的技巧。 4. 友誼維持的技巧。	3	
(六)多元性別互動技巧	1. 性別互動的基本禮儀。 2. 危險情境的判別。 3. 多元性別互動與自主 4. 愛慕與追求的方式。	3	
(七)學校基本適應技巧	1. 成員之間的關懷與表達。 2. 尊重與接納學校的多元意見。 3. 學校的參與及合作。	2	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 成員之間的關懷與表達。 2. 尊重與接納學校的多元意見。 3. 學校的參與及合作。		
教學資源	一、特殊教育課程綱要總綱。 二、國教署特教網路中心。 三、教師自編教材。 四、師提供之補充教材。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)教師自編教材。 (二)教師提供之補充教材。 二、教學方法 (一)直接教學法。 (二)講授法。 (三)問答法。 (四)小組討論。 (五)練習法。		

表 11-2-4-2中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理	
	英文名稱	Life Management	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	一、增進學生能獨立生活的知識。 二、增進學生能獨立生活的技能。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)個人衛生	1. 個人清潔用品的選用。 2. 簡易儀容裝扮的技巧。	2	
(二)環境衛生	1. 環境衛生的觀念。 2. 清掃工作的技能。	4	
(三)休閒活動	1. 休閒活動內容與時間的規劃。 2. 邀請他人共同從事休閒活動的技巧。	4	
(四)自我管理	1. 目標的執行與檢核。 2. 複雜問題的解決策略。	4	
(五)自我實現	1. 規劃與管理自己的生活。 2. 能為自己做的決定負責。	4	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗 二、觀察評量 三、實作評量		
教學資源	一、教材媒體 二、各項實物 三、電腦單槍投影		
教學注意事項	一、教材編選 (一)自編教材 二、教學方法 (一)直接講述法 (二)討論教學法 (三)示範教學法		

表 11-2-4-3中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略		
	英文名稱	Learning Strategy		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年			
教學目標(教學重點)	一、提升學生認知能力並運用於學習歷程。二、提升學生學習動機和態度的方法或策略。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)注意力策略-1		區辨學習重點來源	2	
(一)注意力策略-2		選擇環境中的學習焦點	3	
(一)注意力策略-3		維持專注學習焦點狀態	3	
(一)注意力策略-4		分辨環境中的干擾訊息	2	
(二)記憶力策略-1		相似音與相同音記憶法	2	
(二)記憶力策略-2		推論記憶法	3	
(二)記憶力策略-3		心智圖思考方法	3	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 實作評量 3. 學習態度 4. 作業繳交			
教學資源	1. CD 2. 手提CD播放機 3. 書籍 4. 實物 5. 電腦 6. 單槍投影機			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教師自編教材 (二)教學方法 1. 講述教學法 2. 討論教學法 3. 練習教學法			

表 11-2-4-4中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	功能性動作訓練		
	英文名稱	Function of Motor Training		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年			
教學目標(教學重點)	一、增進學生動作的靈活度與參與動機。 二、促成學生能有了解自己的身體動作。 三、做到日常生活中能使用到的生活性功能。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 肢體活動		1. 具備四肢與軀幹的關節活動能力。	4	
(二) 功能性軀幹動作技能		1. 具備身體姿勢的維持。 2. 具備身體姿勢的改變。	4	
(三) 功能性擺位動作技能		1. 具備移位技能。 2. 具備移動技能。	4	
(四)功能性動作技能		1. 具備舉起與移動物品技能。	2	
(五)上肢動作		2. 具備手與手臂使用技能。	4	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	一、操作 二、學習態度			
教學資源	一、網路 二、電腦 三、單槍 四、輔具			
教學注意事項	一、教材編選 (一) 經專業團隊評估後進行課程執行。 (二) 教師自編教材。 二、教學方法 (一) 示範教學 (二) 口述			

表 11-2-4-5中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧	
	英文名稱	Social skills	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	一、提升學生表達情緒與壓力處理之能力。二、提升學生在群體中與他人溝通互動的技巧。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)情緒認識與覺察	1. 基礎情緒認識 2. 分辨矛盾情緒(如興奮又緊張、生氣又害怕等) 3. 表達矛盾情緒	4	
(二)壓力情境中的情緒	1. 覺察自我的情緒 2. 表達自己的情緒	4	
(三)不同選擇，不同結局	1. 分析不同處理方式引發的行為後果 2. 擬定與分析問題解決方式的優缺點及其後果	6	
(四)請來幫幫我	1. 尋求資源的技巧 2. 藉由資源尋求，緩解被拒絕的困境	4	
(五)正向思考的力量	1. 面對抱怨或拒絕情境時，維持心情的平穩的技巧 2. 自我鼓勵與正向思考	4	
(六)禮儀知多少	1. 基本的禮儀(言語、肢體、距離、身體界線與自主權等) 2. 傾聽與表達的技巧與注意事項	4	
(七)看透你的心	1. 區辨他人意圖(如故意還是不小心、善意 還是非善意) 2. 分辨與表達衝突的原因、情境與後果	4	
(八)獨樂樂不如眾樂樂	1. 分享自己的喜好 2. 創造共同活動與分享的方式	4	
(九)網路通訊學問大	1. 虛擬世界的規則與潛規則 2. 科技媒體接收解讀與表達訊息之技巧	2	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	一、觀察 二、課堂參與 三、實作評量 四、學習態度 五、學習單		
教學資源	一、自編教材 二、自編學習單 三、簡報 四、桌遊		
教學注意事項	一、教材編選 (一)自編教材 二、教學方法 (一)講授教學法 (二)談話教學法 (三)演示教學法 (四)練習教學法 (五)討論教學法 (六)發現教學法		

表 11-2-4-6中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理	
	英文名稱	Life Management	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	一、能具備飲食相關衛生安全常識。二、能具備基礎食材處理相關技能。三、能運用各項器材製作簡易餐食。四、能收納及清潔廚房相關之器具。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全衛生	1. 認識飲食相關衛生常識。 2. 認識飲食相關安全常識	2	
(二)食材處理1	1. 基礎食材清洗技能。 2. 基礎食材削皮技能。	6	
(二)食材處理2	1. 基礎食材切割技能。 2. 基礎食材保存技能。	6	
(三)簡易餐食1	1. 使用微波爐製作餐食。	4	
(三)簡易餐食2	2. 使用電鍋製作餐食。	4	
(三)簡易餐食3	3. 使用烤箱製作餐食。	4	
(三)簡易餐食4	4. 使用瓦斯爐製作餐食。	4	
(四)廚房維護	1. 常用廚具清潔技能。 2. 常用廚具收納技能。	6	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	一、觀察評量。 二、操作評量。		
教學資源	一、教材媒體。 二、各項實物。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)自編教材。 二、教學方法 (一)示範教學法。 (二)實作演練。		

表 11-2-4-7中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略	
	英文名稱	Learning Strategy	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	一、提升學生認知能力並運用於學習歷程。二、提升學生學習動機和態度的方法或策略。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)組織策略1	概念性組織圖的種類、使用時機與步驟	4	
(一)組織策略2	階層性組織圖的種類、使用時機與步驟	4	
(一)組織策略-3	數線圖與流程圖表	4	
(一)組織策略-4	表格整理比較圖表	4	
(二)理解策略-1	摘要的方法	4	
(二)理解策略-2	推測策略	4	
(二)理解策略-3	5W1H法	2	
(二)理解策略-4	預測策略	4	
(二)理解策略-5	聯想擴展法	4	
(二)理解策略-6	注釋與圖表的運用	2	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗 二、實作評量 三、學習態度 四、作業繳交		
教學資源	一、CD 二、手提CD播放機 三、書籍 四、實物 五、電腦 六、單槍投影機		
教學注意事項	一、教材編選 (一) 教師自編教材 二、教學方法 (一) 講述教學法 (二) 討論教學法 (三) 練習教學法		

表 11-2-4-8中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	功能性動作訓練	
	英文名稱	Function of Motor Training	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	一、增進學生上肢動作的靈活度與參與動機。 二、促成學生能有效運用自己的身體動作。 三、能從日常生活中能使用到的生活性動作技能。 四、能使用輔具提升在生活上的技能動作。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 上肢活動	1. 具備手部精細操作技能	4	
(二) 身體協調動作技能	1. 具備雙側協調與眼手協調技能	4	
(三) 身體模仿動作技能	1. 具備動作計畫技能	4	
(四) 交通工具在動作技能的運用	1. 具備乘坐與駕駛交通工具技能	4	
(五) 動作技能運用在生活作息	1. 參與生活作息	4	
(六) 動作技能運用在學校學習活動	1. 參與學習活動	4	
(七) 動作技能運用在校外學習活動	1. 參與非經常性活動	4	
(八) 動作技能搭配輔具使用	1. 認識輔具 2. 選用適宜輔具	4	
(九) 動作技能搭配行動移位與擺位輔具	1. 移動性器材之使用	4	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	一、操作 二、學習態度		
教學資源	一、網路 二、電腦 三、單槍 四、輔具		
教學注意事項	一、教材編選 (一) 經專業團隊評估後進行課程執行。 (二) 教師自編教材。 二、教學方法 (一) 示範教學 (二) 口述		

表 11-2-4-9中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育		
	英文名稱	Vocational education		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班			
節/週	每週2節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標(教學重點)	一、能查詢職場相關資訊，認識身障者法規與權益。二、能撰寫履歷表並習得面試所需技能。三、能學到職場環境中與他人互動的技巧。四、能依照職場的工作性質自我調適，並順利地環境轉換。			
s教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工作知識1		工作資訊的查詢與篩選	4	
(一)工作知識2		求職陷阱的辨識	4	
(一)工作知識3		勞工權益相關法規的認識	4	
(一)工作知識4		身心障礙就業服務資料的查詢	4	
(一)工作知識5		求職登記平台的應用、身心障礙就業服務申請方式	2	
(二)工作習慣1		分析資訊提升個人職業能力管道，規劃生涯目標	4	
(二)工作習慣2		撰寫個人履歷	2	
(二)工作習慣3		演練面試技巧	2	
(三)工作表現1		描述自己的工作與他人的關係	2	
(三)工作表現2		提供工作訊息給工作夥伴	2	
(三)工作表現3		對於不合理批評表達個人看法	2	
(四)工作調適1		依據工作環境與型態調整工作項目	2	
(四)工作調適2		依據工作時段的轉換按時工作	2	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗 二、實作評量 三、學習態度 四、生活實踐 五、作業繳交			
教學資源	一、書籍 二、影片 三、電腦 四、投影機			
教學注意事項	一、教材編選 (一)教師自編教材 (二)網路資源查詢 二、教學方法 (一)講述教學法 (二)討論教學法 (三)演練教學法 (四)心得分享			

表 11-2-4-10中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語(彈性)	
	英文名稱	Indigenous Language-Pasawalian Pangcah	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		
S教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 文化與族語概說一	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞	3	第二學年 第一學期
(二) 文化與族語概說二	歌謠教唱學族語	3	
(三) 族語用語一	認識族群語音符號	3	
(四) 族語用語二	常用基本招呼語	3	
(五) 族語用語三	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	
期末評量一	期末評量一	3	
(六) 族語用語四	複習：基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	第二學年 第二學期
(七) 族語用語五	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	
(八) 族群歌謠一	歌謠教唱學族語1	3	
(九) 族群文化一	歲時祭儀與禁忌	3	
期末評量二	期末評量二	3	
合計		36	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%。		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材。		
教學注意事項	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		

表 11-2-4-11中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語(彈性)	
	英文名稱	Indigenous Language-Pinayuanan	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標(教學重點)	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 文化與族語概說一	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞	3	第二學年 第一學期
(二) 文化與族語概說二	歌謠教唱學族語	3	
(三) 族語用語一	認識族群語音符號	3	
(四) 族語用語二	常用基本招呼語	3	
(五) 族語用語三	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	
評量一	評量一	3	
(六) 族語用語四	複習：基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	第二學年 第二學期
(七) 族語用語五	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	
(八) 族群歌謠	歌謠教唱學族語1	3	
(九) 族群文化	歲時祭儀與禁忌	3	
評量二	評量二	3	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%。		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材。		
教學注意事項	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		

表 11-2-4-12中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語(彈性)	
	英文名稱	Indigenous Language-Pasawalian Pangcah	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 文化與族語概說一	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞	3	第二學年 第一學期
(二) 文化與族語概說二	歌謠教唱學族語	3	
(三) 族語用語一	認識族群語音符號	3	
(四) 族語用語二	常用基本招呼語	3	
(五) 族語用語三	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	
期末評量一	期末評量一	3	
(六) 族語用語四	複習：基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	第二學年 第二學期
(七) 族語用語五	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	
(八) 族群歌謠一	歌謠教唱學族語1	3	
(九) 族群文化一	歲時祭儀與禁忌	3	
期末評量二	期末評量二	3	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%。		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材。		
教學注意事項	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		

表 11-2-4-13中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校(原住民重點學校) 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-排灣語(彈性)	
	英文名稱	Indigenous Language-Pinayuanan	
師資來源	外聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	機電科、汽車科、資訊科、電子科、電機科、資料處理科、應用英語科、應用日語科、幼兒保育科、美容科、觀光事業科、餐飲管理科、餐飲管理科無國界料理班		
節/週	每週2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		
s教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 文化與族語概說一	認識族群與部落故事、族群傳說與樂舞	3	第二學年 第一學期
(二) 文化與族語概說二	歌謠教唱學族語	3	
(三) 族語用語一	認識族群語音符號	3	
(四) 族語用語二	常用基本招呼語	3	
(五) 族語用語三	基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	
評量一	評量一	3	
(六) 族語用語四	複習：基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞	3	第二學年 第二學期
(七) 族語用語五	基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞	6	
(八) 族群歌謠	歌謠教唱學族語1	3	
(九) 族群文化	歲時祭儀與禁忌	3	
評量二	評量二	3	
合 計		36	
學習評量(評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%。		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材。		
教學注意事項	一、內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 二、內容以文法為主，輔以生活會話。		