

備查文號：
中華民國112年2月20日臺教授國字 第1120020402號函 備查

高級中等學校課程計畫
國立光復高級商工職業學校
學校代碼：150411

技術型課程計畫

本校111年11月24日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年4月24日

學校基本資料表

學校校名	國立光復高級商工職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:電機科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 食品群:烘焙科 5. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
雙軌訓練旗艦計畫				
	其他			
進修部	餐旅群:餐飲管理科;			
聯絡人	處室	教務處	電話	03-8700245 #102
	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、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、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	13	1	14	1	8	3	35
	電機與電子群	電機科	1	7	1	10	1	7	3	24
	商業與管理群	資料處理科	1	5	1	8	1	11	3	24
	食品群	烘焙科	1	12	1	10	1	17	3	39
	餐旅群	餐飲管理科	1	19	1	23	1	14	3	56
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	19	0	0	0	0	1	19

二、核定科班一覽表

表 2-2 112學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	35
	電機與電子群	電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	食品群	烘焙科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

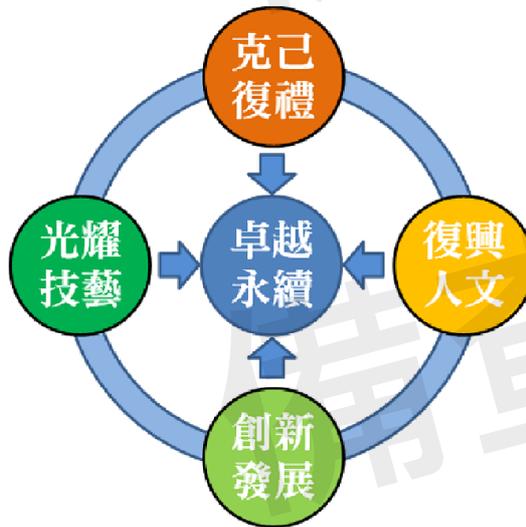
創校校訓：克己創新

辦學理念：光耀技藝、復興人文

形成願景～精緻卓越、永續發展（卓越永續）

說明：

1. 本校願景素材之一來自校訓「克己創新」，因為自創校以來，校訓一直為本校教育學生的指導方針，此願景至今深獲師生校友認同。所以將校訓列入學校願景有承續優良傳統與情感的考量。
2. 本校創校原為職業學校，89年8月轉型綜合高中，後考量區域特性，103年再轉型回技術型高中，「光耀技藝」即來自技術型高中以技藝為辦學重點，期待能成為技藝精湛的學校。
3. 光復地區文化歷史資源豐富，除了是原住民阿美族重要部落聚集區，原住民文化、閩客族群文化及花蓮糖廠園區日治時期文化，都有豐富歷史特色價值。過去光復地區人文薈萃、社團蓬勃豐富，孕育優秀政、商、工藝及運動人才。近十年來人才凋零或外流，少子化情況嚴重，學校以「復興人文」為願景，期待學校成為社區中心，帶動社區復興，再創人文鄉鎮。
4. 「克己、創新、技藝、人文」的學校願景，期許學校能「卓越永續」，以造福在地學子，並肩負起偏鄉教育的責任。



二、學生圖像

前言

在堅持「克己、創新、技藝、人文」理念進而達成「卓越永續」學校願景前提下，進一步具像呈現本校學生圖像：

- 克己：克己復禮-自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格-品格力
- 創新：創新發展-創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣-創造力
- 技藝：光耀技藝-技藝精湛匠器人才，體現專業深化技職-技術力
- 人文：復興人文-學藝素養賞析古今，人文內涵豐富生活-賞析力

說明：

- 學生圖像來自學校願景的四個主題「克己、創新、技藝、人文」，進而演進延伸內涵：「態度禮儀、生活常規」、「創新思維、創意發展」、「技藝精湛、專業深化」、「學藝素養、人文內涵」。
- 結合延伸內涵，進而對應出學生所需具備的能力「品格力、創造力、技術力、賞析力」，形成學生圖像。

品格力
創造力
技術力
賞析力



學校願景	學生圖像	圖像詮釋
克己復禮	品格力	自律自發人生加值，禮儀態度崇尚品格
創新發展	創造力	創新思維突破藩籬，創意發展進路寬廣
光耀技藝	技術力	技藝精湛匠器人才，體現專業深化技職
復興人文	賞析力	學藝素養賞析古今，人文內涵豐富生活

肆、課程發展組織要點

國立光復高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

106年06月30日校務會議通過

107年1月24日校務會議修訂

108年1月18日校務會議修訂

110年6月28日校務會議修訂

一、依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，

訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，並審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑

等相關事宜，特設置本校「職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

三、本會置委員34-36人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、人事主任、主

計主任、主任教官、教學組長、註冊組長、進修部主任)擔任之，共計12人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進

修部主任兼任副執行秘書。

(三)一般學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、社會領域、自然領域、藝能領域)及資源班導師擔任

之，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，共計7人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(六)教師組織代表：由教師會理事長擔任之。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(九)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

(十)學生代表：經選舉產生之學生代表班聯會主席1人擔任之。

(十一)校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

(十二)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)

四、本會之任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展、規劃、統整及審議學校課程計畫。

(二)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(三)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

(四)其他有關課程發展事宜。

五、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前 各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，

方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

六、本會設置下列研究會：

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

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

七、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開觀課、共同備課、授課及議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

八、各研究會之運作原則如下：

7

(一)各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉

行二次會議。

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

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

(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，

方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

九、本章程經校務會議通過，呈報校長核定後實施，修正時亦同。

國立光復高級商工職業學校111學年度課程發展委員會委員名單

職稱	姓名	職稱	姓名	職稱	姓名
召集人	李秋嫻	學科領域 國文科	鄭徵文	群科教師 餐飲管理科	粘瓊蓮
主任秘書	許又尹	學科教師 英文科	莫憲佑	群科教師 烘焙科	楊文男
教務主任	葉志明	學科領域 數學科	吳俊陽	群科教師 電機科	劉芳玲
學務主任	張鈞銘	學科領域 社會科	李美惠	群科教師 汽車科	張華芳
總務主任	張中岳	學科領域 自然科	林昱緯	群科教師 資料處理科	劉洲
實習主任	廖麗鄉	學科領域 藝術領域	黃平	一年級 導師代表	紀燕萍
輔導主任	趙惠美	學科領域 綜合科技	趙惠美 (兼任)	二年級 導師代表	趙崇賢
圖書館主任	古漢威	學科領域 健康與體育	黃安	三年級 導師代表	黃瓊玉
進修部主任	魏裕庭	學科領域 全民國防教育	鄭凱庭	專家學者	郭添財
		特殊需求 領域教師	陳建安	產業代表	葉益全
				學生代表	林念祖
				家長代表	劉建志

30人(教學組長31人)

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				品格力	創造力	技術力	賞析力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	1. 在「同時學習」原則下，運用多元教學方式，使學生能從文字中衍生興趣，進而培養閱讀喜好。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
			2. 從古今中外典籍賞析中，運用價值澄清法，培養學生系統思考與解決問題之能力，並建立正確人生態度與價值觀。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
3. 運用國語文教學，使學生能適切自我表達，發展與他人良性溝通、互動之關係。	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
4. 加強基本語文練習，提高學生聽、說、讀、寫能力，使能為未來工作及生活所用。	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>		
5. 在教學中鼓勵學生探索、觀察生活環境與國際事務等當代課題，提升思辨及解決策略之能力。	<input type="radio"/>		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
6. 重視指導學生課外讀物，提升學生閱讀素養。	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
英語文	【總綱之教學目標】	1. 課堂中運用多元測驗與評量，使學生能拼寫基本常用字詞。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		2. 運用各類口語練習活動與團康英文互動遊戲，引導學生學習動機，樂於參與課程。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		3. 運用主題式教學，引導學生有效運用學習英語文的方法與技巧。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		4. 運用課程中播放與主題相關影音與分組討論，引導學生了解、尊重並欣賞不同的文化與風土民情。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		5. 汽車科、電機科： (1) 透過情境式教學，使學生聽懂課堂所學的字詞。 (2) 訓練學生運用文本圖片或圖示，推論文意或字義。 (3) 透過非語言溝通(如手勢、表情等)教學，提升學生溝通能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		6. 資處科、烘焙科、餐管科： (1) 課程中運用對話練習與角色扮演，搭配外籍講師入班協同教學，引導學生使用英文與他人溝通。 (2) 課堂融入國際議題與新知，透過分組討論，想法交流，引導學生樂於以英文為工具了解最新時事。 (3) 運用網路查詢功能，引導學生主動了解學習文本內容。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
閩南語文	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本閩南語概念，具備簡易對話能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		2. 藉由網路、圖書等資料搜尋臺灣閩南文化相關資訊，人文藝術、習俗等，培養學生主動學習及應用資訊之能力以及對不同文化的尊重、理解。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		3. 運用學校鄰近社區資源，結合在地閩南文化特色等融入教學課程，提升學生對於族群之認同感。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 運用互動式教學，引起學生學習動機，並持續培養學生使用語言習慣，增加日常使用語言機會，課程內容加入閩南歌曲及閩南文學、人文藝術等。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
客語文	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本客家語概念，具備簡易對話能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		2. 藉由網路、圖書等資源資料搜尋臺灣客家文化相關資訊，人文藝術、習俗等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		3. 運用學校鄰近社區資源，結合在地客家文化特色等融入教學課程，提升學生對於族群之認同感。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 運用互動式教學，引起學生學習動機，並持續培養學生使用語言習慣，增加日常使用語言機會，課程內容加入客家歌曲及客家文學、人文藝術等。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
原住民族語文- 太魯閣語	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本族語概念，具備簡易對話能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		2. 藉由網路、圖書等資料搜尋族群相關文化資訊、歷史、故事、祭儀等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色、傳統生活智慧、技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 運用分組討論或是議題討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思想之能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
原住民族語文- 布農語	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本族語概念，具備簡易對話能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		2. 藉由網路、圖書等資料搜尋族群相關文化資訊、歷史、故事、祭儀等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色、傳統生活智慧、技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 運用分組討論或是議題討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思想之能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
原住民族語文- 阿美語	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本族語概念，具備簡易對話能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		2. 藉由網路、圖書等資料搜尋族群相關文化資訊、歷史、故事、祭儀等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色、傳統生活智慧、技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 運用分組討論或是議題討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思想之能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	

原住民族語文-撒奇萊雅語	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本族語概念，具備簡易對話能力。	●	○	○	●		
		2. 藉由網路、圖書等資料搜尋族群相關文化資訊、歷史、故事、祭儀等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●	○	○	●		
		3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色、傳統生活智慧、技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	●	●		
		4. 運用分組討論或是議題討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思想之能力	●	○		●		
原住民族語文-賽德克語	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本族語概念，具備簡易對話能力。	●	○	○	●		
		2. 藉由網路、圖書等資料搜尋族群相關文化資訊、歷史、故事、祭儀等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●	○	○	●		
		3. 運用學校鄰近社區資源，結合部落特色、傳統生活智慧、技能等融入教學課程，提升學生對於族群的認同及實際體驗。	●	○	●	●		
		4. 運用分組討論或是議題討論，引導學生思考原住民族現代及傳統之衝擊及變遷，培養學生表達思想之能力。	●	○		●		
閩東語文	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本閩東語拼音、書寫等概念，及具備簡易對話能力。	●	○	○	●		
		2. 藉由網路、圖書等資源資料搜尋閩東語文化相關文化資訊，人文藝術、習俗等，培養學生主動學習及應用資訊之能力，以及對不同文化的尊重、理解。	●	○	○	●		
		3. 運用互動式教學，引起學生學習動機，並持續培養學生使用語言習慣，增加日常使用語言機會。	●	○		●		
		4. 運用分組討論、議題討論，使學生了解在地輩人文化及團體組織，鼓勵學生參加輩人相關活動，增進臺灣手語學習機會。	●	○	○	●		
臺灣手語	【總綱之教學目標】	1. 運用媒體影音教材、教學等，引起學生學習興趣，建立學生基本臺灣手語概念，具備簡易手語表達之能力。	●	○	○	●		
		2. 藉由網路、圖書資源等資料搜尋聾人歷史、文化等相關資訊，培養學生主動學習與應用資訊之能力及對不同文化的尊重、理解。	●	○	○	●		
		3. 課程內容運用情境式教學、對話練習使學生能有效學習臺灣手語。	●	○	○	●		
		4. 藉由分組討論、議題討論，使學生了解在地輩人文化及團體組織，鼓勵學生參加輩人相關活動，增進臺灣手語學習機會。	●	○	○	●		
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及演算練習，引導學生了解所學習的數學概念、運算與關係。		●	○	○	
			2. 運用應用數學的概念、程序或方法，連結到日常生活或專業學科情境，引導學生能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	○	●	○	●	
			3. 運用電腦軟體或各項科技工具輔助教學，引導學生處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	○	●	●	○	
			4. 運用課堂中及課後反覆精熟練習，引導學生加強基本四則運算能力。	○	○	●	○	
	數學(C)	【總綱之教學目標】	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及演算練習，引導學生了解所學習的數學概念、運算與關係。		●	○	○
				2. 運用應用數學的概念、程序或方法，連結到日常生活或專業學科情境，引導學生能夠在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值。	○	●	○	●
				3. 運用電腦軟體或各項科技工具輔助教學，引導學生處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	○	●	●	○
				4. 運用課堂中及課後反覆精熟練習，引導學生加強基本四則運算能力。	○	○	●	○
歷史	【總綱之教學目標】	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及分組專題討論，引導學生培養研讀及考察歷史資料之能力。		○	○	●	
			2. 運用多媒體影片教學，引導學生探究社會變遷，並能尊重不同文化歷史發展的獨特性及全體性	○	○		●	
			3. 規劃踏查與參訪活動安排，引導學生對在地史蹟、耆老及文獻歷史的實地體驗，增進鄉土情懷。	●	○		○	
社會領域	地理	【總綱之教學目標】	1. 運用講述地理基本知識概念，引導學生了解生活環境的地理知識。		○	○	●	
			2. 運用議題分組討論，引導學生發掘各種社會或環境問題，思索探討解決策略。	○	●	○	○	
			3. 運用實地踏查及參訪，引導學生尊重在地文化的多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。	●	○	○	●	
			4. 課程規劃強調融入海洋教育、環境教育、原住民教育等議題。引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	●	○		○	
公民與社會	【總綱之教學目標】	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及討論議題，引導學生探索自我、發展自我，健全身心素養，追求幸福人生。	●	●		○	
			2. 運用生活上案例講述及分享，引導學生具備反省、規劃、實踐的素養。	●	○	○	○	
			3. 運用分組專題討論發表，引導學生表達經驗、思想價值和情意的智能，增強與他人溝通能力。	●	○		●	
			4. 課程教學融入人權、品德、法治教育等議題，引導學生對於族群、社會、地方、國家和世界的責任及培養關懷全球永續的意識。	●	○		○	
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及實驗實作，培養主動學習科學新知的習慣及積極探究事物的能力。	●	○	○	●	
			2. 運用多媒體教學，引導學生認識科學知識與使用科學方法。		●	○	●	
			3. 運用分組專題，引導學生培養搜集及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，去面對生活或工作上的變化及因應社會變遷的衝擊。	○	○	●		

			4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。	●	○	○	○	
物理 (B)	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及實驗實作，培養主動學習科學新知的習慣及積極探究事物的能力。		●	○	○	●	
		2. 運用多媒體教學，引導學生認識科學知識與使用科學方法。			●	○	●	
		3. 運用分組專題，引導學生培養搜集及應用資訊的能力，並以正確的科學態度，去面對生活或工作上的變化及因應社會變遷的衝擊。		○	○	●		
		4. 加強課程教學中融入環境、科技、防災、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會之價值觀。		●	○	○	○	
化學 (B)	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及實驗教學，引導學生了解元素及化合物特性，並能應用於生活中。			○	●	○	
		2. 運用研究方法及精神，引導學生養成科學素養。		○	○	●	○	
		3. 運用講述、分組討論及多媒體教學，引導學生認識化學物質危害並養成愛護地球之精神。		●		○	○	
		4. 課程中加強融入環境、科技、能源教育等議題，引導學生養成關懷社會價值觀。		●	○		○	
生物 (A)	【總綱之教學目標】	1. 運用講述及多媒體教學，引導學生了解生物體內的能量與代謝，以及動植物的構造及功能。			○	○	●	
		2. 運用講述及多媒體教學，引導學生了解人類的生殖、DNA及常見的遺傳疾病。		○	○		●	
		3. 運用講述及多媒體教學，引導學生了解基因改造生物與食品及抗生藥與疫苗。		○	●		○	
		4. 透過多媒體影片、分組討論及辦理校外參訪，引導學生了解天然災害、環境污染防治及資源回收。		●	○	○	○	
		5. 課程教學中融入環境、海洋、防災、科技教育等議題，引導學生養成關懷社會價值觀		●	○		○	
音樂	【總綱之教學目標】	1. 運用音樂欣賞、講述討論等策略，培養學生對音樂的興趣，增加對聲樂器樂曲與器樂曲、樂種與曲式、本土與傳統、各時代與風格之代表作品及相關樂器、音樂家與表演團體之了解，並能建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。		○	○		●	
		2. 指導學生彈奏樂器及演唱技巧，使學生能進行歌唱或演奏。並能使用音樂符號、音樂術語、音樂要素、記譜法、音樂軟體或應用程式。			○	○	●	○
		3. 透過音樂活動的主動參與，使學生展現對各類音樂活動、音樂節慶與祭典、音樂政策與時事、音樂脈涯的了解。		○				●
		4. 資處科：課程內容增加運用數位化音樂軟體學習，增加學生運用音樂於資訊專業應用的能力。			○	●		
		5. 電機科：課程內容增加音樂電子設備的使用及維護之知能，增加學生使用電子化音樂器材設備的能力。			○	●		
		1. 運用作品欣賞、講述原理、設計實作等策略，引導學生對生活上的色彩與造型、空間性表現、數位藝術、商業藝術與設計的概念，並展現創新思維。			○	○		●
		2. 運用多元媒材來進行課程，講述或分組討論方式探討分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，使學生能表達對美感與生命價值的多元觀點。		○	●	○	○	
美術	【總綱之教學目標】	3. 透過多元藝文活動的主動參與，使學生展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題的關懷及省思。		●	○		●	
		4. 汽車科：課程內容結合汽車外型設計、汽車塗裝，增加汽車科學生專業能力美學的素養及創作表現。			●	●	○	
		5. 資處科：課程內容結合數位技術，增強資處科學生專業能力上的創意表現。			●	●	○	
		6. 餐管科：課程內容結合餐桌擺設、餐點擺飾課程，增強學生專業能力上創意表現。			●	●	○	
		7. 烘焙科：教學內容結合蛋糕製作、點心製作，增強學生專業能力上創意表現。			●	●	○	
		1. 運用評量分析工具，覺察個人成長歷程與生涯發展之關係。引導學生主動探索個人生涯目標及意義。		●	●	○	○	
		2. 運用課程教學講述及分組討論，引導學生具備分析及統整個人特質、生涯態度與信念能力		●	○	○	○	
生涯規劃	【總綱之教學目標】	3. 運用個別晤談與分組討論分享，引導學生情緒管理、關懷利他的情懷，並增進人際互動的效能。		●	○	○	●	
		4. 運用多媒體教學影片及參觀體驗了解職業生活相關資訊，引導學生對未來職業生活的想像且能認識性別、勞動權益相關法令與跨文化素養。		○	○	●	○	
		1. 運用講述與討論，充實學生應用科技知能，有效規劃個人生涯發展朝向自我精進。			●	○	○	
		2. 運用分組研討方式，探究日常生活上相關的科技應用，使學生能整合科學、科技、工程、藝術與數學等方法及工具，有效處理與解決問題。			●	○		
生活科技	【總綱之教學目標】	3. 透過自造實作，培養學生運用科技工具以組織工作團隊，並進行溝通協調，以進行合作共創。		○	●	●		
		4. 運用辦理參訪活動或體驗課程，使學生欣賞科技創作之美感。		○	○		●	
		5. 課程中加強融入環境、法治、家庭、防災、安全教育等議題，促使學生能成為守法公民。		●			○	
		1. 運用課程教學講述，引導學生學習了解相關生長、發育、老化及死亡。		●	○	○	○	
		2. 透過講述、動作示範、實際操作，讓學生學習急症的處理技能。			○	●	○	
健康與體育領域	【總綱之教學目標】	3. 運用課程融入時事案例講述及分組討論報告，引導學生了解健康環境創造。		○	●	○	○	
		4. 運用多媒體影片教學，提供學生健康知識，增加學習成效。		○	○	●	○	

		5. 加強於課程中融入性別平等、生命、家庭、安全教育等議題，培養學生對健康人生的素養。	●	○	○	●
體育	【總綱之教學目標】	1. 運用教師動作示範或多媒體影片教學策略，建立學生正確的運動動作技術。		○	●	○
		2. 運用課程安排結合校內運動競賽辦理，引導學生對體育課程動機。		○	●	○
		3. 運用課堂重複練習動作，引導學生運動技術熟練。	○	○	●	○
		4. 運用體育運動競賽影片欣賞，引導學生對各項運動的認識與賞析。	○	○	○	●
		5. 用課程教學融入傑出運動員成長故事，培養學生品格與運動家精神。	●	○		●
		6. 運用多人團體運動教學與競賽體驗，引導學生相互合作與建立友誼關係。	●	○	○	○
全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 運用課程教學與分組討論，引導學生了解兩岸情勢，對我國國家安全之影響。	○	●		●
		2. 運用課程融入時事討論，引導學生了解我國國防政策，具備參與國防相關事務意願。	●	○		○
		3. 運用課程案例說明，引導學生能指出台灣常面臨之災害，並透過實作培養同理關懷、團隊精神與溝通協調態度。	●	○	○	○
		4. 運用教學示範與模仿練習，引導學生了解步槍操作、射擊預習姿勢及技巧。	○	○	●	

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

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	創造力	技術力	賞析力
動力機械群	汽車科	1. 動力機械操作及維修人員。 2. 車輛維修人員。 3. 機車維修人員 4. 堆高機操作及維修人員。 5. 塗裝彩繪人員。 6. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育動力機械操作及維修之人才。 2. 培育車輛維修之人才。 3. 培育機車維修之人才。 4. 培育堆高機操作及維修之人才。 5. 培育車輛塗裝之人才。 6. 培育動力機械相關專業領域繼續進修之人才。	具備保養維修動力機械之基本能力。	○		●	
				具備車輛動力、底盤、電路系統專業維修之能力。	○	○	●	○
				具備機車維修之能力。	○	○	●	○
				具備堆高機操作及保養之能力。	○	○	●	
				具備塗裝及彩繪之能力。		●	●	●
				具備良好工作態度及職業道德。	●	●	●	○
電機與電子群	電機科	1. 電機操作及儀表控制維修技術人員。 2. 水電配線施工維修技術人員。 3. 機電整合及自動化控制技術人員。 4. 家電及3C產品設計維修人員。 5. 專業領域繼續進修人員	1. 培育企業及工廠電機設備維護及儀表操作技術之人才。 2. 培育水電工程、施工配線之人才。 3. 培育機電整合及自動化控制之人才。 4. 培育家電及3C產品硬體維修之人才 5. 培育電機電子相關專業領域繼續進修之人才。	具備閱讀電機電子相關規格書及使用儀器設備之操作能力。	○	○	●	
				具備基本水電配線、管線安裝之能力。	○	○	●	●
				具備機電整合及自動化控制之能力。	○	●	●	○
				具備家電及3C產品硬體維修之能力。	○	○	●	○
				具備電機電子專業良好工作態度及職業道德。	●	●	●	○
商業與管理群	資料處理科	1. 網路維運管理人員 2. 程式設計人員 3. 網頁設計人員 4. 會計人員 5. 流通行銷人員 6. 專業領域繼續進修人員	1. 培育資訊及商業資料搜集、分析、設計及應用之人才。 2. 培育網路維運管理之人才。 3. 培育程式設計之技術人才。 4. 培育網頁設計之人才。 5. 培育商業會計應用之人才。 6. 培育行銷企劃管理之人才。 7. 培育商業管理與資訊領域繼續進修之人才。	具備資訊及商業基礎知識技能。	●	○	●	
				具備網路維運管理之能力。	●	○	●	
				具備程式設計之能力。	●	○	●	
				具備網頁設計之能力。	●	○	●	●
				具備商業會計應用之能力。	○	○	●	
				具備行銷企劃管理之能力。	●		●	○
				具備商業及資訊管理良好工作態度及職業道德。	●		○	○
食品群	烘焙科	1. 烘焙產品製作人員。 2. 食品品管與販售人員。 3. 各類食品加工操作人員。 4. 食品檢驗人員。 5. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育各類烘焙產品製作之人才。 2. 培育食品品管與銷售之人才。 3. 培育食品加工之人才。 4. 培育食品檢驗之人才。 5. 培育良好職業道德、食品烘焙相關專業領域繼續進修之人才。	具備麵包、蛋糕、西點等烘焙產品製作之能力。	○	●	●	●
				具備安全包裝、行銷、販售與美學應用之能力。	○	●	●	○
				具備各類食品加工認識與基本操作之能力。	○		●	
				具備食品成分檢驗、食品添加物、微生物檢測之能力。	○	○	●	
				具備食品烘焙領域良好工作態度、價值觀及建立終身自主學習能力。	●	●	●	○
餐旅群	餐旅管理科	1. 餐飲內場廚師與飲料調製人員。 2. 餐旅外場服務人員。 3. 餐旅服務業經營者。 4. 專業領域繼續進修人員。	1. 培育餐飲製備知識技術人才。 2. 培育餐旅服務知識技術人才。 3. 培育餐旅經營之人才。 4. 培育餐飲相關專業領域繼續進修之人才。	具備餐飲專業技術之能力。	○	●	●	○
				具備餐旅服務專業技術之能力。	○	●	●	○
				具備餐旅服務業經營之能力。	○	●	○	○
				具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。	●	○	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備保養維修動力機械之基本能力。
2. 具備車輛動力、底盤、電路系統專業維修之能力。
3. 具備機車維修之能力。
4. 具備堆高機操作及保養之能力。
5. 具備塗裝及彩繪之能力。
6. 具備良好工作態度及職業道德。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
部定必修	專業科目	應用力學	●	●	●	●	○	○	
		機件原理	○	○	●	○	○	○	
		引擎原理	●	●	●	○		○	
		底盤原理	●	●	●	○	○	○	
		基本電學	●	●	●	○		○	
	實習科目	機械工作法及實習	●	○	●	●		●	
		機電製圖實習		●	○	○		●	
		引擎實習	●	●	○	●		●	
		底盤實習	●	●	○	●		●	
		電工電子實習	○		○	●		●	
		電系實習	●	●	○	●		●	
		車輛空調檢修實習	●	●	○			●	
		車輛底盤檢修實習	●	●	○			●	
		車身電器系統綜合檢修實習	○	●	○			●	
校訂必修	專業科目	自行車學	●	○	●				
		柴油引擎	●	●		○		●	
校訂選修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	
		汽車檢修實習	●	●		○		●	
		動力機械維修實習	●	●	○	●		●	
		汽車塗裝實習		○	○		●	●	
		堆高機操作實習		○	○	●			
		農業機械檢修實習	○	●	○			●	
		汽油噴射引擎實習	●		●	○		●	
		汽車美容實習			○		●	●	
		動力自行車檢修實習	○	●	●			●	
		柴油引擎實習	●	●		○		●	
		基礎汽車修護實務	●	●				●	
		多媒體製作與應用	○	○	○		●	●	

備註：

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

(二) 電機科(308)

科專業能力：

1. 具備閱讀電機電子相關規格書及使用儀器設備之操作能力。
2. 具備基本水電配線、管線安裝之能力。
3. 具備機電整合及自動化控制之能力。
4. 具備家電及3C產品硬體維修之能力。
5. 具備電機電子專業良好工作態度及職業道德。

表5-3-2電機與電子群電機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				
部 定 必 修	專業科目	基本電學	●		●		●			
	電子學	●			○		●			
	電工機械	●	○	●			●			
	實習科目	基本電學實習	●	○	○	○		●		
		電子學實習	●	○	○			●		
		電工實習			○			●		
		程式控制實習			○			●		
		機電整合實習	●	●	○			●		
		智慧居家監控實習		●		●		●		
		電力電子應用實習	○	●		○		●		
		電工機械實習		○	●			●		
	校 訂 必 修	專業科目	電路學	●	○	○	○		●	
		數位邏輯	●		○	○		●		
可程式數位邏輯		●		○	○		●			
實習科目		專題實作	●	●	●	●		●		
		基礎電學實習	●	●	●	●		●		
		數位邏輯實習	●		●	●		●		
		基礎配線實習	●	●	○	○		●		
校 訂 選 修	專業科目	輸配電	●	○	●	●		●		
	電機控制	●	○	○			●			
	電子電路	●		○	○		●			
	微處理機	●		○	○		●			
	實習科目	工業配電實習	●	●	○			●		
		電腦繪圖實習	●		●	○		●		
		配線設計實習	●		○	○		●		
		電機控制實習	●		●			●		
		電子儀表量測	●	○	●			●		
		微處理機實習	●		○	●		●		
		感測器實務	●		○	●		●		
		程式設計實習	●		○	○		●		
		物聯網應用實習	○		○	●		●		
工業電子實習	●		●	●		●				
介面電路控制實習	●		○	●		●				

備註：

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

(三) 資料處理科(404)

科專業能力：

1. 具備資訊及商業基礎知識技能。
2. 具備網路維運管理之能力。
3. 具備程式設計之能力。
4. 具備網頁設計之能力。
5. 具備商業會計應用之能力。
6. 具備行銷企劃管理之能力。
7. 具備商業及資訊管理良好工作態度及職業道德。

表5-3-3商業與管理群資料處理科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位,1科1表)

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核							備註	
		1	2	3	4	5	6	7		
部定必修	專業科目	商業概論	●				●	●	●	
		數位科技概論	●	●	○	●	○		●	
		會計學	●	●	●		○		●	
		經濟學	●	●	●		○		●	
		數位科技應用	●	●		●			●	
	實習科目	商業溝通	●					○	●	
		多媒體製作與應用	○	●	●	●	○		●	
		程式語言與設計	○	●	○	●	○		●	
		資料庫應用	○	●	○	●	○		●	
	校訂必修	專業科目	商業簡報原理	●	○			●	●	●
		數位化資料概論	●	○	○	○	○	○	●	
實習科目		專題實作	●	●	●	●	●	●	●	
		網頁設計	●	●	●	●		○	●	
		辦公室軟體應用	●			○	○	○	●	
校訂選修	專業科目	行銷學概論	●				○	●	●	
		網路原理	●	●	○	○		○	●	
		計算機原理	●	●	●	○			●	
	實習科目	電腦操作實務	●	○	○	○			●	
		雲端程式設計	●	●	●	●			●	
		會計實務	●	○	○	○	●	○	●	
		雲端應用	●		●	●		○	●	
		網站設計及製作	●	○	●	●		○	●	
		數位影像設計實務	●			○		○	●	
		電子試算表	●		●		○	○	●	
	多媒體成品與製作	●			○		○	●		
	數位影像視覺設計	○	○	●	●	○	○	○		

備註：

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

(四) 烘焙科(517)

科專業能力：

1. 具備麵包、蛋糕、西點等烘焙產品製作之能力。
2. 具備安全包裝、行銷、販售與美學應用之能力。
3. 具備各類食品加工認識與基本操作之能力。
4. 具備食品成分檢驗、食品添加物、微生物檢測之能力。
5. 具備食品烘焙領域良好工作態度、價值觀及建立終身自主學習能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註	
		1	2	3	4	5		
部定必修	專業科目	食品加工			●		●	
		食品微生物			○	●	●	
		食品化學與分析			○	●	●	
	實習科目	食品加工實習		○	●	○	●	
		食品微生物實習			○	●	●	
		食品化學與分析實習			○	●	●	
		烘焙食品加工實習	●	○	○	●	●	
		進階食品加工實習	○	○	○	●	●	
校訂必修	專業科目	食物學	○	○	●	○	●	
		食品概論	○		●	○	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
		西式點心製作	○	●			●	
校訂選修	專業科目	採購與成本控制	●	○			●	
		食品安全與衛生	●	●		○	●	
		烘焙技術	●	●	●	○	●	
		庫房管理	○	●			○	
		香料認識	●	●	●	○	●	
	實習科目	糖果製作與實習	●	○			●	
		在地食材加工	●			○	●	
		分析化學實習	○	○	○	●	○	
		食農教育	○	○	●	○	●	
		歐式麵包製作	●	●		○	●	
		中式點心製作	○	●				
		食物製備	●	●	○	○	●	
	米食加工與實習	○	●	○	○	●		

備註：

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

(五) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

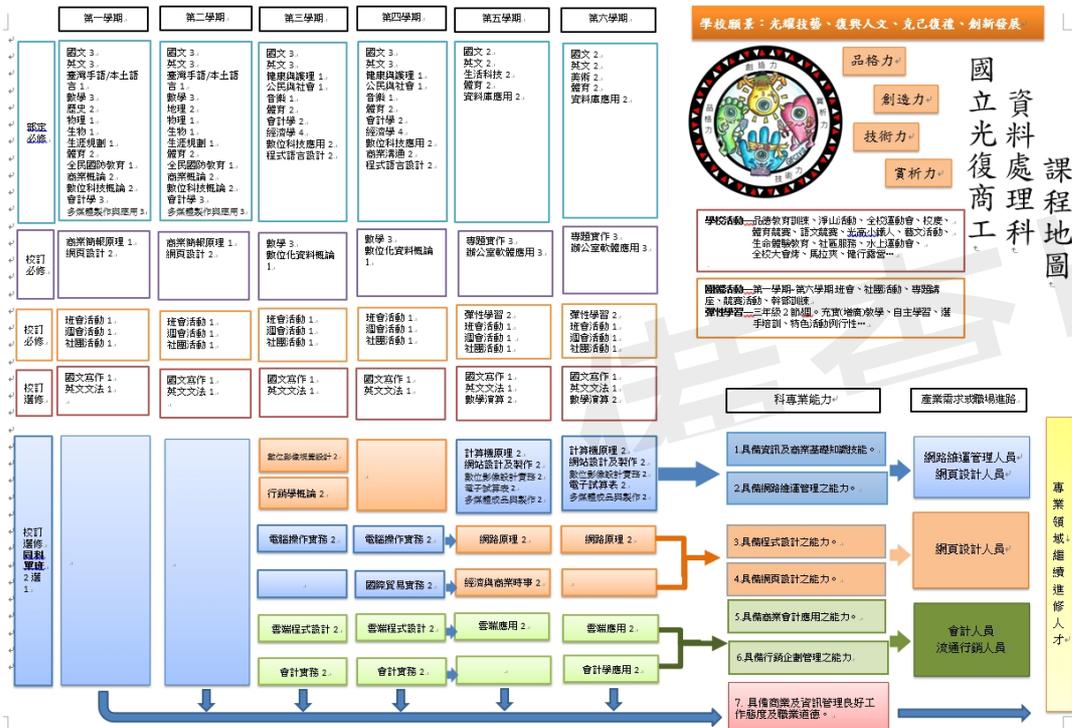
1. 具備餐飲專業技術之能力。
2. 具備餐旅服務專業技術之能力。
3. 具備餐旅服務業經營之能力。
4. 具備餐飲管理領域良好工作態度及職業道德。

表5-3-5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		
名稱	名稱						
部定必修	專業科目	觀光餐旅業專論	○	●	●	●	
		觀光餐旅英語會話	○	○	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	●	●	
		飲料實務	●	○	●	●	
		中餐烹調實習	●	○	●	●	
		西餐烹調實習	●	○	●	●	
		烘焙實務	●	○	●	●	
校訂必修	專業科目	食物學	○	●	○	●	
		餐旅衛生與安全	○	○	●	●	
		菜單設計與原理	○	●	●	●	
	實習科目	專題實作					
	餐旅實務	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	飲料與調酒	●	○	○	●	
		西餐概論	●	○			
		旅館管理		○	●	○	
		烘焙概論	●	○			
		餐飲行銷	○	○	●	○	
		採購學			●	●	
		飲食文化	●			●	
		餐飲管理		●	●	●	
		消費者心理學		●	○	○	
		各國菜餚烹調技巧與原理	●	○	○	●	
		地方美食製作	●	○		○	
	實習科目	餐飲設備保養與倉儲管理	●		○	●	
		蔬果切雕與餐桌擺設	●	●	●	●	
		基礎刀工	●	○		●	
		民宿經營管理	○	●	●	○	

備註：

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



(四) 烘焙科 (&5170)



(五) 餐飲管理科 (&4080)



五、議題融入

(一) 汽車科(&3030)

表5-5-1動力機械群汽車科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必專業 / 柴油引擎			✓								✓	✓								
校必專業 / 自行車學											✓	✓								
校必實習 / 專題實作								✓	✓											
校選一般 / 英文文法															✓	✓		✓		
校選一般 / 數學演算										✓										
校選一般 / 國文寫作																				✓
校選實習 / 多媒體製作與應用								✓	✓											
校選實習 / 汽車塗裝實習			✓								✓									
校選實習 / 動力機械維修實習											✓	✓								
校選實習 / 汽車檢修實習											✓	✓								
校選實習 / 汽車美容實習											✓	✓								
校選實習 / 汽油噴射引擎實習											✓	✓								
校選實習 / 基礎汽車修護實務											✓	✓								
校選實習 / 柴油引擎實習			✓								✓	✓								
校選實習 / 堆高機操作實習											✓	✓								
校選實習 / 動力自行車檢修實習											✓	✓								
校選實習 / 農業機械檢修實習											✓	✓								
科目數統計	0	0	3	0	0	0	0	2	3	2	12	7	0	0	1	3	0	1	0	0

(二) 電機科(&3080)

表5-5-2電機與電子群電機科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必專業 / 可程式數位邏輯								✓	✓											
校必專業 / 電路學								✓	✓		✓	✓								
校必專業 / 數位邏輯								✓	✓											
校必實習 / 數位邏輯實習								✓	✓											
校必實習 / 基礎配線實習										✓										
校必實習 / 基礎電學實習										✓										
校必實習 / 專題實作								✓	✓											
校選一般 / 英文文法																✓		✓		

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校選一般 / 數學演算							✓	✓								✓			
校選一般 / 國文寫作																✓			
校選專業 / 電機控制									✓	✓									
校選專業 / 輸配電										✓									
校選專業 / 微處理機									✓	✓									
校選專業 / 電子電路										✓									
校選實習 / 感測器實務										✓									
校選實習 / 物聯網應用實習								✓	✓										
校選實習 / 工業電子實習										✓	✓								
校選實習 / 介面電路控制實習										✓	✓								
校選實習 / 電腦繪圖實習								✓	✓										
校選實習 / 微處理機實習										✓	✓								
校選實習 / 工業配電實習										✓	✓								
校選實習 / 電機控制實習										✓	✓								
校選實習 / 配線設計實習										✓	✓								
校選實習 / 電子儀表量測										✓	✓								
校選實習 / 程式設計實習							✓	✓											
科目數統計	0	0	0	0	0	0	0	6	8	7	13	8	0	0	0	3	0	1	0

(三) 資料處理科(&4040)

表5-5-3商業與管理群資料處理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 商業簡報原理								✓	✓										
校必專業 / 數位化資料概論								✓	✓										
校必實習 / 專題實作								✓	✓										
校必實習 / 辦公室軟體應用								✓	✓										
校必實習 / 網頁設計								✓	✓										
校選一般 / 英文文法																✓		✓	
校選一般 / 數學演算								✓	✓							✓			
校選一般 / 國文寫作																✓			
校選專業 / 行銷學概論															✓				
校選專業 / 網路原理								✓	✓										
校選專業 / 計算機原理								✓	✓										
校選實習 / 會計實務						✓			✓										
校選實習 / 多媒體成品與製作								✓	✓										
校選實習 / 數位影像設計實務								✓	✓										
校選實習 / 數位影像視覺設計								✓	✓										
校選實習 / 電腦操作實務								✓	✓										
校選實習 / 網站設計及製作								✓	✓										
校選實習 / 雲端應用								✓	✓										
校選實習 / 雲端程式設計								✓	✓										
校選實習 / 電子試算表								✓	✓										
科目數統計	0	0	0	0	0	0	1	16	17	0	0	0	0	0	1	3	0	1	0

(四) 烘焙科(&5170)

表5-5-4食品群烘焙科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 食品概論			✓							✓									
校必專業 / 食物學			✓	✓						✓									
校必實習 / 專題實作								✓	✓										
校必實習 / 西式點心製作															✓			✓	
校選一般 / 英文文法																✓		✓	
校選一般 / 數學演算								✓	✓							✓			

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校選一般 / 國文寫作																✓			
校選專業 / 採購與成本控制							✓		✓										
校選專業 / 食品安全與衛生			✓								✓								
校選專業 / 香料認識			✓												✓				
校選專業 / 庫房管理											✓	✓							
校選專業 / 烘焙技術															✓				
校選實習 / 食農教育						✓									✓		✓		
校選實習 / 分析化學實習			✓							✓									
校選實習 / 米食加工與實習			✓							✓									
校選實習 / 中式點心製作															✓				
校選實習 / 糖果製作與實習															✓				
校選實習 / 在地食材加工															✓				
校選實習 / 歐式麵包製作															✓				✓
校選實習 / 食物製備			✓								✓								
科目數統計	0	0	7	1	0	1	1	2	3	4	3	1	0	0	8	3	1	3	0

(五) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-5餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 食物學				✓						✓									
校必專業 / 餐飲衛生與安全											✓	✓							
校必專業 / 菜單設計與原理															✓				
校必實習 / 餐旅實務															✓		✓	✓	
校必實習 / 專題實作								✓	✓										
校選一般 / 英文文法															✓	✓	✓	✓	
校選一般 / 數學演算								✓	✓							✓			
校選一般 / 國文寫作																✓			
校選專業 / 旅館管理															✓		✓		
校選專業 / 飲料與調酒															✓				
校選專業 / 消費者心理學					✓														
校選專業 / 飲食文化															✓		✓		
校選專業 / 採購學							✓				✓								
校選專業 / 烘焙概論											✓	✓							
校選專業 / 各國菜餚烹調技巧與原理															✓				✓
校選專業 / 西餐概論															✓				✓
校選專業 / 餐飲管理															✓		✓		
校選專業 / 餐飲行銷								✓	✓						✓				
校選實習 / 蔬果切雕與餐桌擺設															✓				
校選實習 / 基礎刀工											✓	✓							
校選實習 / 民宿經營管理																		✓	
校選實習 / 地方美食製作															✓		✓		
校選實習 / 餐飲設備保養與倉儲管理											✓	✓							
科目數統計	0	0	0	1	1	0	1	3	3	1	5	4	0	0	12	3	7	4	0

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數表
112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
	臺灣手語	0	(1)	(1)							
部定必修	數學領域	數學	8	4	4					C版	
		社會領域	歷史	2	2						
			地理	2		2					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學領域	物理	4	2	2					B版
			化學	2			1	1			B版
		藝術領域	音樂	2			1	1			
			美術	2					2		
		綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1					
		科技領域	生活科技	2						2	
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1					
	體育	12	2	2	2	2	2	2			
	全民國防教育	2	1	1							
	小計	74	18	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計74學分		
專業科目	應用力學	2				2					
	機件原理	2				2					
	引擎原理	3	3								
	底盤原理	3		3							
	基本電學	2			2						
	小計	12	3	3	2	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分		
實習科目	機械工作法及實習		4	4							
	機電製圖實習		4				4				
	引擎實習		4		4						
	底盤實習		4			4					
	電工電子實習		3			3					
	電系實習		3				3				
	車輛技能領域	車輛空調檢修實習	3					3			
		車輛底盤檢修實習	4					4			
		車身電器系統綜合檢修實習	4						4		
	機器腳踏車技能領域	機器腳踏車基礎實習	3	3							
機器腳踏車檢修實習		3		3							
	小計	39	7	7	7	7	7	4	部定必修實習科目總計39學分		
專業及實習科目合計		51	10	10	9	11	7	4			
部定必修合計		125	28	28	20	22	15	12	部定必修總計125學分		

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數表(續)
112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 8學分 4.35%	數學	8			4	4			第二學年適性分組
		小計	8			4	4			
	專業科目 6學分 3.26%	自行車學	4	2	2					
		柴油引擎	2			2				
	小計	6	2	2	2					校訂必修專業科目總計6學分
實習科目 3學分 1.63%	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			17	2	2	6	4	3		校訂必修總計17學分
校訂科目	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1	
		國文寫作	6	1	1	1	1	1	1	
		數學演算	4					2	2	同科單班 BA2選1
		最低應選修學分數小計	12							
	實習科目	汽車塗裝實習	4				4			
		汽車檢修實習	8					4	4	
		動力機械維修實習	4			4				
		堆高機操作實習	4					4		
		農業機械檢修實習	4						4	
		汽車美容實習	3						3	同科單班 AY3選1
		汽油噴射引擎實習	3						3	同科單班 AY3選1
		柴油引擎實習	3						3	同科單班 AY3選1
		動力自行車檢修實習	3						3	同科單班 AZ2選1
		基礎汽車修護實務	3						3	同科單班 AZ2選1
多媒體製作與應用	4					2	2	同科單班 BA2選1		
最低應選修學分數小計	30									
特殊需求領域	功能性動作訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	定向行動	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	輔助科技應用	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	點字	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
小計	0									
校訂選修學分數合計			46	2	2	6	6	12	18	多元選修開設10學分
必選修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2	
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-2 電機與電子群電機科 教學科目與學分(節)數表
112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
	臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	8	4	4					C版
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學領域	物理	4	2	2					B版
		化學	2			1	1			B版
	藝術領域	音樂	2			1	1			
		美術	2						2	
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1					
科技領域	生活科技	2					2			
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
	體育	12	2	2	2	2	2	2		
全民國防教育		2	1	1						
	小計	74	18	18	11	11	8	8	部定必修一般科目總計74學分	
專業科目	基本電學	6	3	3						
	電子學	6			3	3				
	電工機械	6			3	3				
	小計	18	3	3	6	6	0	0	部定必修專業科目總計18學分	
實習科目	基本電學實習	3		3						
	電子學實習	6			3	3				
	自動控制技能領域	電工實習	3	3						
		可程式控制實習	3			3				
		機電整合實習	3				3			
	電機工程技能領域	智慧居家監控實習	3				3			
		電力電子應用實習	3					3		
電工機械實習		3						3		
小計	27	3	3	6	9	6	0	部定必修實習科目總計27學分		
專業及實習科目合計		45	6	6	12	15	6	0		
部定必修合計		119	24	24	23	26	14	8	部定必修總計119學分	

表 6-1-2 電機與電子群電機科 教學科目與學分(節)數表(續)

112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 8學分 4.55%	數學	8			4	4			第二學年適性分組	
		小計	8			4	4				校訂必修一般科目總計8學分
	專業科目 8學分 4.55%	可程式數位邏輯	3			3					
		電路學	2					2			
		數位邏輯	3		3						
		小計	8		3	3			2	校訂必修專業科目總計8學分	
	實習科目 15學分 8.52%	基礎配線實習	6	3	3						
		基礎電學實習	3	3							
		專題實作	3					3			
		數位邏輯實習	3					3			
	小計	15	6	3				6	校訂必修實習科目總計15學分		
校訂必修學分數合計			31	6	6	7	4	8		校訂必修總計31學分	
校訂科目	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1		
		國文寫作	6	1	1	1	1	1	1		
		數學演算	4						2	2	同科單班 BB2選1
		最低應選修學分數小計	12								
校訂科目	專業科目	電機控制	4					2	2	同科單班 AK2選1	
		輸配電	4					2	2	同科單班 AK2選1	
		微處理機	2						2	2	同科單班 BP2選1
		電子電路	2						2	2	同科單班 BP2選1
		最低應選修學分數小計	6								
校訂科目	實習科目	工業配電實習	4						2	2	
		微處理機實習	3							3	同科單班 AA2選1
		電子儀表量測	3							3	同科單班 AA2選1
		電腦繪圖實習	4						2	2	同科單班 BB2選1
		工業電子實習	3							3	同科單班 BK3選1
		配線設計實習	3							3	同科單班 BK3選1
		程式設計實習	3							3	同科單班 BK3選1
		物聯網應用實習	3							3	同科單班 BQ2選1
		感測器實務	3							3	同科單班 BQ2選1
		介面電路控制實習	3							3	同科單班 BR2選1
電機控制實習	3							3	同科單班 BR2選1		
	最低應選修學分數小計	16									
校訂科目	特殊需求領域	功能性動作訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		定向行動	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		輔助科技應用	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		點字	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
		職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	小計	0									
校訂選修學分數合計			38	2	2	2	2	8	22	多元選修開設22學分	
必選修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-3 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數表
112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
	臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	6	3	3					B版
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學領域	物理	2	1	1					A版
		生物	2	1	1					A版
	藝術領域	音樂	2			1	1			
		美術	2						2	
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1					
科技領域	生活科技	2					2			
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
	體育	12	2	2	2	2	2	2		
全民國防教育		2	1	1						
	小計	70	17	17	10	10	8	8	部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	商業概論	4	2	2						
	數位科技概論	4	2	2						
	會計學	10	3	3	2	2				
	經濟學	8			4	4				
	小計	26	7	7	6	6	0	0	部定必修專業科目總計26學分	
實習科目	數位科技應用	4			2	2				
	商業溝通	2				2				
	資訊應用技能領域	程式語言與設計	4			2	2			
		多媒體製作與應用	6	3	3					
		資料庫應用	4					2	2	
小計	20	3	3	4	6	2	2	部定必修實習科目總計20學分		
專業及實習科目合計		46	10	10	10	12	2	2		
部定必修合計		116	27	27	20	22	10	10	部定必修總計116學分	

表 6-1-3 商業與管理群資料處理科 教學科目與學分(節)數表(續)
112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 6學分 3.37%	數學	6			3	3			第二學年適性分組	
		小計	6			3	3				校訂必修一般科目總計6學分
	專業科目 4學分 2.25%	商業簡報原理	2	1	1						
		數位化資料概論	2			1	1				
		小計	4	1	1	1	1				校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 16學分 8.99%	專題實作	6						3	3	
		網頁設計	4	2	2						
		辦公室軟體應用	6						3	3	
		小計	16	2	2				6	6	校訂必修實習科目總計16學分
		校訂必修學分數合計		26	3	3	4	4	6	6	校訂必修總計26學分
校訂科目	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1		
		國文寫作	6	1	1	1	1	1	1		
		數學演算	4						2	2	同科單班 BC2選1
		最低應選修學分數小計	12								
	專業科目	計算機原理	4						2	2	
		網路原理	4						2	2	
		行銷學概論	2			2					同科單班 AR2選1
		最低應選修學分數小計	8								
	實習科目	雲端應用	4						2	2	
		電子試算表	4						2	2	
電腦操作實務		4			2	2					
數位影像視覺設計		2			2					同科單班 AR2選1	
雲端程式設計		4			2	2				同科單班 AS2選1	
會計實務		4			2	2				同科單班 AS2選1	
多媒體成品與製作		4					2	2		同科單班 AT2選1	
網站設計及製作		4					2	2		同科單班 AT2選1	
數位影像設計實務	4					2	2		同科單班 BC2選1		
	最低應選修學分數小計	20									
特殊需求領域	功能性動作訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	定向行動	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	輔助科技應用	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	點字	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	小計	0									
	校訂選修學分數合計		46	2	2	8	6	14	14	多元選修開設14學分	
必選修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-4 食品群**烘焙科** 教學科目與學分(節)數表
112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		閩南語文	2	1	1					
		客語文	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)					
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)					
		閩東語文	0	(1)	(1)					
	臺灣手語	0	(1)	(1)						
	數學領域	數學	6	3	3					B版
	社會領域	歷史	2	2						
		地理	2		2					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學領域	化學	2	2						B版
		生物	2		2					A版
	藝術領域	音樂	2			1	1			
		美術	2						2	
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1					
科技領域	生活科技	2						2		
健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
	體育	12	2	2	2	2	2	2		
全民國防教育		2	1	1						
	小計	70	17	17	10	10	8	8	部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	食品加工	4			2	2				
	食品微生物	4					2	2		
	食品化學與分析	4			2	2				
	小計	12	0	0	4	4	2	2	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	食品加工實習	6			3	3				
	食品微生物實習	6					3	3		
	食品化學與分析實習	6			3	3				
	食品加工技能領域	烘焙食品加工實習	10	5	5					
		進階食品加工實習	8					4	4	
小計	36	5	5	6	6	7	7	部定必修實習科目總計36學分		
	專業及實習科目合計	48	5	5	10	10	9	9		
	部定必修合計	118	22	22	20	20	17	17	部定必修總計118學分	

表 6-1-4 食品群烘焙科 教學科目與學分(節)數表(續)

112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 6學分 3.37%	數學	6			3	3				第二學年適性分組
		小計	6			3	3				
	專業科目 6學分 3.37%	食物學	4	2	2						
		食品概論	2	1	1						「食品概論」與「食物學」之內容主要在使學生能瞭解各類食品其特性、營養成分、保藏的基本原理及應用，作為食品加工、烘焙等專業課程之基礎課程。其中食物學涵蓋部分較食品概論多，故當時經科內討論後，食品概論調整為一學分，「西式點心製作」增為3學分，與「食品概論」、「食物學」搭配，將理論與實際操作相結合，讓學生對於相關知識原則更加融會貫通。
		小計	6	3	3						校訂必修專業科目總計6學分
	實習科目 10學分 5.62%	西式點心製作	6	3	3						
		專題實作	4				2	2			
		小計	10	3	3		2	2			校訂必修實習科目總計10學分
	校訂必修學分數合計			22	6	6	3	5	2		校訂必修總計22學分
	校訂選修	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1	
國文寫作			6	1	1	1	1	1	1		
數學演算			4						2	2	
最低應選修學分數小計			16								
專業科目		烘焙技術	4	2	2						
		香料認識	2			2					同科單班 AL2選1
		庫房管理	2			2					同科單班 AL2選1
		食品安全與衛生	2							2	同科單班 AN2選1
		採購與成本控制	2							2	同科單班 AN2選1
		最低應選修學分數小計	8								
實習科目		食農教育	6						3	3	
		糖果製作與實習	4			2	2				
		中式點心製作	6			3	3				同科單班 A02選1
		分析化學實習	6			3	3				同科單班 A02選1
		在地食材加工	4						4		同科單班 AP2選1
		食物製備	4						4		同科單班 AP2選1
		米食加工與實習	4							4	同科單班 AQ2選1
		歐式麵包製作	4							4	同科單班 AQ2選1
最低應選修學分數小計	24										
特殊需求領域	功能性動作訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	定向行動	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	溝通訓練	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	輔助科技應用	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	點字	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
	職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)		
小計	0										
校訂選修學分數合計			48	4	4	9	7	11	13	多元選修開設18學分	
必選修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4					2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-太魯閣語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-阿美語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-賽德克語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
	臺灣手語	0	(1)	(1)							
	數學領域	數學	6	3	3						B版
		歷史	2	2							
	社會領域	地理	2		2						
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學領域	物理	2	1	1						A版
		生物	2	1	1						A版
	藝術領域	音樂	2			1	1				
		美術	2							2	
	綜合活動領域	生涯規劃	2	1	1						
	科技領域	生活科技	2					2			
	健康與體育領域	健康與護理	2			1	1				
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		70	17	17	10	10	8	8	部定必修一般科目總計70學分	
	專業科目	觀光餐旅業專論	6	3	3						
		觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
		小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	烘焙技能領域	烘焙實務	8					4	4	考量課程流程安排，並搭配理論概念課程，規劃第三學年開設。	
小計		34	7	7	6	6	4	4	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	8	8	6	6		
部定必修合計			118	27	27	18	18	14	14	部定必修總計118學分	

表 6-1-5 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(續)
112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 6學分 3.33%	數學	6			3	3			第二學年適性分組
		小計	6			3	3			校訂必修一般科目總計6學分
	專業科目 6學分 3.33%	食物學	2	2						
		菜單設計與原理	2			2				
		餐飲衛生與安全	2		2					
		小計	6	2	2	2				校訂必修專業科目總計6學分
	實習科目 10學分 5.56%	專題實作	4				2	2		
		餐旅實務	6				3	3		
		小計	10				3	5	2	校訂必修實習科目總計10學分
	校訂必修學分數合計			22	2	2	8	8	2	
校訂科目	一般科目	英文文法	6	1	1	1	1	1	1	
		國文寫作	6	1	1	1	1	1	1	
		數學演算	4						2	2
		最低應選修學分數小計	16							
	專業科目	西餐概論	4			2	2			
		烘焙概論	4						2	2
		採購學	2							2
		飲食文化	2						2	
		飲料與調酒	4			2	2			
		消費者心理學	2						2	同科單班 AU2選1
餐飲行銷		2						2	同科單班 AU2選1	
各國菜餚烹調技巧與原理		2						2	同科單班 AV2選1	
旅館管理	4						2	2 同科單班 BS2選1		
餐飲管理	4						2	2 同科單班 BS2選1		
	最低應選修學分數小計	22								
校訂選修	實習科目	地方美食製作	4							4
		基礎刀工	2	1	1					本課程為與中餐烹調配合，因新中餐烹調分為刀工測試與烹調測試兩部分，為使學生能打好刀工基礎再做菜餚的烹調，故在上下學期各開設1學分之基礎刀工。
		餐飲設備保養與倉儲管理	2						2	同科單班 AV2選1
		民宿經營管理	2						2	同科單班 BD2選1
		蔬果切雕與餐桌擺設	2						2	同科單班 BD2選1
		最低應選修學分數小計	8							
			校訂選修學分數合計	48	3	3	6	6	14	16
必修學分數總計			188	32	32	32	32	30	30	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			4					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 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

112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		68-78 學分		74	39 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		8	4 %		
		選修			12	6 %	不含跨屬性	
	合計 (A)		94	49 %				
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		12	6 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)		39	21 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限		51	27 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		6	3 %	
			選修			0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		3	2 %	
			選修			30	16 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂		0	0%	系統統計	
	合計(B)		至少 80 學分		90	48 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分		72	34 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計		至多160學分		142	76 %			
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)		各校課程發展組織自訂		4	2 %			
應修習總學分數		180 - 192 學分		188 學分		(A)+(B)+(C)		
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		4 - 12 節		4 節				
上課總節數		210 節		210 節				
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：		1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

表 6-2-2 電機與電子群電機科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

112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		68-78 學分		74	39 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		8	4 %		
		選修			12	6 %	不含跨屬性	
	合計 (A)		94	49 %				
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		18	10 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)		27	14 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限		45	24 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		8	4 %	
			選修			6	3 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		15	8 %	

	選修		16	9 %	不含跨屬性	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0%	系統統計
	合計(B)		至少 80 學分	90	48 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	58	28 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	150	80 %	
	校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)		各校課程發展組織自訂	4	2 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)	
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			4 - 12 節	4 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註：	1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-3 商業與管理群資料處理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112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		68-78 學分	70	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %		
		選修		12	6 %	不含跨屬性	
合計(A)			88	47 %			
專業及實習 科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	26	14 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	20	11 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	46	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %	
			選修		8	4 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	9 %	
			選修		20	11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	2	1%	系統統計	
	合計(B)		至少 80 學分	96	52 %		
實習科目學分數		至少 45 學分	56	27 %	不含跨屬性		
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	142	76 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)		各校課程發展組織自訂	4	2 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分	(A)+(B)+(C)		
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			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：	1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。						

3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。

表 6-2-4 食品群烘焙科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
112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		68-78 學分	70	37 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	不含跨屬性	
		選修		16	9 %		
	合計 (A)			92	49 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	36	19 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	不含跨屬性
			選修		8	4 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5 %	不含跨屬性
			選修		24	13 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計		各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計	
	合計(B)		至少 80 學分	96	51 %		
	實習科目學分數		至少 45 學分	70	33 %	不含跨屬性	
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	140	74 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分數合計(C)			各校課程發展組織自訂	0	0 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	188 學分		(A)+(B)+(C)	
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			4 - 12 節	4 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。					
備註：		1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

表 6-2-5 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
112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		68-78 學分	70	38 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	不含跨屬性	
		選修		16	9 %		
	合計 (A)			92	50 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	8 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	18 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	不含跨屬性
			選修		22	12 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5 %	

	選修		8	4 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計	各校課程發展組織自訂	2	1%	系統統計
	合計(B)	至少 80 學分	96	52 %	
	實習科目學分數	至少 45 學分	52	25 %	不含跨屬性
	部定及校訂必修學分數合計	至多160學分	140	75 %	
	校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	應修習總學分數	180 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(C)
	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	4 - 12 節		4 節	
	上課總節數	210 節		210 節	
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格， 含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。				
備註：	1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。				

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

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

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

國立光復商工彈性學習時間實施補充規定

107年10月31日課程發展委員會通過

111年1月24日課程發展委員會修正通過

一、依據：

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日 臺教授國部字第 1030135678A 號令 發布、110 年 3 月 15 日 臺教授國部字第 1100016363B 號令 修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日 臺教授國部字第 1060148749B 號令 發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

二、目的：

落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間實施補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、實施時間：

依學校課程總體計畫書規劃時數排定，高二實施一節，高三實施二節。

四、實施內容：

(一) 學生自主學習：

學生得於彈性學習時間依本校「學生自主學習實施規範」辦理。

(二) 選手培訓：

選手培訓由各單位於前一學期第 14 週前提出培訓計畫，並簽核同意。計畫內含實施週次、選手名單。經獲選選手之學生始可於彈性學習時間規劃選手培訓。

(三) 充實性教學：

由各科教學研究會或教師提出規劃全學期多元學習課程或短期微課程提供學生選擇，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學，並以達到本校願景與學生圖像為方向設計課程內容。

(四) 補強性教學：

由各科教學研究會或教師視學生落差情形及學習需要規劃補強性教學課程或微課程提供學生適性選擇。

(五) 學校特色活動：

由各處室或各科規畫辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動。

五、學生選讀方式：

- (一) 教務處於每學期第 15 週公布下一個學期彈性學習時間實施資訊。內容含充實性多元學習課程、微課程、補強性教學課程、選手培訓計畫、學校特色活動時間規劃。
- (二) 學生於每學期第 16 週參考教務處公布彈性學習時間實施資訊，規劃個人彈性學習時間之自主學習計畫。
- (三) 於期限內填寫「學生自主學習計畫表」經導師輔導及家長同意簽章，送教務處審核。通過後始得實施學生自主學習。
- (四) 未規劃自主學習或自主學習計畫審核未通過之學生，於第 17 週選課作業時，依志願

選修彈性學習時間全學期課程。↵

六、學分授予：↵

- (一) 學生選讀全學期授課之課程得採計學分，評量方式依學生學習評量辦法相關規定辦理。↵
- (二) 採計學分之全學期課程應先將教學大綱送課程發展委員會審議通過。↵
- (三) 彈性學習時間未取得學分之課程不得申請重修。↵

七、教師教學節數及鐘點費：↵

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。↵
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。↵
- (三) 充實(增廣)教學與補強性教學：個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課，得計列為其每週教學節數。非屬全學期授課者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。↵
- (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。↵

八、本補充規定經課程發展委員會通過後實施。↵

↵

二、學生自主學習實施規範

國立光復商工學生自主學習實施規範

107年10月31日課程發展委員會會議通過

111年1月24日課程發展委員會修正通過

一、依據：

教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號公布、110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

二、目的：

發揮學生「自發」規劃學習內容的精神，拓展學生學習面向、減少學生學習落差、促進學生適性發展。

三、實施時間：

依學校課程總體計畫書規劃時數排定，高二實施一節，高三實施二節。

四、實施方式：

- (一) 學生得於每學期第16週參考教務處公布彈性學習時間實施資訊，規劃個人彈性學習時間之自主學習計畫，並填寫「學生自主學習計畫表」(附表一)，經教務處安排指導老師輔導與家長同意簽章，送教務處審核，通過後始得實施學生自主學習。
- (二) 學生每週彈性學習時間依個別計畫實施自主學習，由教務處安排自主學習指導教師，指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並負責學生出勤查核。
- (三) 學生自主學習應於學期末繳交學習成果報告或辦理成果發表。學習成果報告應含學習心得(質性描述或量化數據)、照片、檢討建議或其他佐證資料。建議格式如「學生自主學習成果報告」(附表二)，繳交成果可以採紙本、電子檔、網站連結方式。

五、空間規劃：

學校依人力及場地設備資源，規劃開放各學習場域提供學生自主學習如下：

開放空間名稱	負責單位	自主學習用途	限制與條件
自習室	教務處	閱讀、寫作業	
討論室	教務處	小組研究討論	
媒體播放教室	教務處	媒體播放學習	須先登記借用
體育館	學務處	球類運動、體能訓練	選手培訓優先
田徑場	學務處	綜合體能訓練	選手培訓優先
游泳池	學務處	水域活動、體能訓練	選手培訓優先
電腦資訊教室	實習處	文書處理、網路應用	限該科學生申請學習使用
汽車實習工場	實習處	實作學習	限該科學生申請學習使用
工業實習工場	實習處	實作學習	限該科學生申請學習使用
烘焙專業教室	實習處	實作學習	限該科學生申請學習使用
餐管專業教室	實習處	實作學習	限該科學生申請學習使用
商業專業教室	實習處	實作學習	限該科學生申請學習使用
圖書館閱覽室	圖書館	閱讀	人數有限制，事先申請
圖書館電腦室	圖書館	網路資料查詢	人數有限制，事先申請

六、其他：

- (一) 學生於各開放場域內實施自主學習活動時，應持核准之「學生自主學習計畫表」先向管理人員報到。
- (二) 自主學習應遵照各場域使用規則與限制，並服從各場域負責人員管理指導，違者得取消場域使用權利。
- (三) 自主學習以校內開放場地為主，如需要校外學習，應另依學校外出規定申請核准。

(四) 未依規定實施自主學習及繳交學習成果，得取消次學期自主學習申請權利。

七、本實施規範經課程發展委員會會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
汽車科	0	0	0	0	2	2	
烘焙科	0	0	0	0	2	2	
電機科	0	0	0	0	2	2	
資料處理科	0	0	0	0	2	2	
餐飲管理科	0	0	0	0	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		
第三學年	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘	
第一學期	從文本和電影探討日本的殖民統治(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	人魚，馬甲，你們在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
	原住民族語文-布農語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
	電吉他彈奏	2	18	全校各科			V			內聘	
	心靈雞湯(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	視覺化遊戲程式設計	2	18	全校各科			V			內聘	
	微積分研究	2	18	全校各科			V			內聘	
	美容實務	2	18	全校各科			V			內聘	
	職業與生涯	2	18	全校各科			V			內聘	
	基本電子實作	2	18	汽車科 資料處理科 烘焙科 餐飲管理科			V			內聘	
	餅乾製作與成本計算	2	18	全校各科			V			內聘	
	原住民族語文-太魯閣語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
	機器人控制(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	哈日大聲唱	2	18	全校各科			V			內聘	
	物聯網(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	備審資料製作	2	18	全校各科			V			內聘	
	旅行的意義(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
	服務學習活動	2	18	全校各科					服務學習	內聘	
	特色活動企劃	2	18	全校各科					例行性	內聘	
第二學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	2	18	全校各科		V				內聘	
	從文本和電影探討日本的殖民統治(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	人魚，馬甲，你們在哪裡(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
	原住民族語文-阿美語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
	原住民族語文-布農語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
	點心製作與成本計算	2	18	全校各科			V			內聘	
	視覺化遊戲程式設計	2	18	全校各科			V			內聘	
	微積分研究	2	18	全校各科			V			內聘	
	美容實務	2	18	全校各科			V			內聘	
職業與生涯	2	18	全校各科			V			內聘		

分享喜『悅』(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
簡易水電修復	2	18	汽車科 資料處理科 烘焙科 餐飲管理科			V			內聘	
原住民族語文-太魯閣語(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
生活花藝美學-乾燥花藝與餐旅業之相關運用	2	18	全校各科			V			內聘	
仿生歌製作(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
哈日大聲唱	2	18	全校各科			V			內聘	
職涯面試輔導	2	18	全校各科			V			內聘	
物聯網(彈性)	2	18	全校各科			V			內聘	授予學分
玩樂團	2	18	全校各科			V			內聘	
旅行的意義(彈性)	2	18	全校各科			V			外聘	授予學分
服務學習活動	2	18	全校各科					服務學習	內聘	
特色活動企劃	2	18	全校各科					例行性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	英文文法	汽車科	1	1	1	1	1	1
			電機科	1	1	1	1	1	1
			資料處理科	1	1	1	1	1	1
			烘焙科	1	1	1	1	1	1
			餐飲管理科	1	1	1	1	1	1
2.	一般	數學演算	烘焙科	0	0	0	0	2	2
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	一般	國文寫作	汽車科	1	1	1	1	1	1
			電機科	1	1	1	1	1	1
			資料處理科	1	1	1	1	1	1
			烘焙科	1	1	1	1	1	1
			餐飲管理科	1	1	1	1	1	1
4.	專業	飲料與調酒	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
5.	專業	飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
6.	專業	網路原理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	採購學	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
8.	專業	烘焙概論	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
9.	專業	西餐概論	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
10.	專業	烘焙技術	烘焙科	2	2	0	0	0	0
11.	專業	計算機原理	資料處理科	0	0	0	0	2	2
12.	實習	汽車塗裝實習	汽車科	0	0	0	4	0	0
13.	實習	動力機械維修實習	汽車科	0	0	4	0	0	0
14.	實習	食農教育	烘焙科	0	0	0	0	3	3
15.	實習	汽車檢修實習	汽車科	0	0	0	0	4	4
16.	實習	基礎刀工	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
17.	實習	電腦操作實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0
18.	實習	工業配電實習	電機科	0	0	0	0	2	2
19.	實習	地方美食製作	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4
20.	實習	雲端應用	資料處理科	0	0	0	0	2	2
21.	實習	堆高機操作實習	汽車科	0	0	0	0	4	0
22.	實習	糖果製作與實習	烘焙科	0	0	2	2	0	0
23.	實習	電子試算表	資料處理科	0	0	0	0	2	2
24.	實習	農業機械檢修實習	汽車科	0	0	0	0	0	4

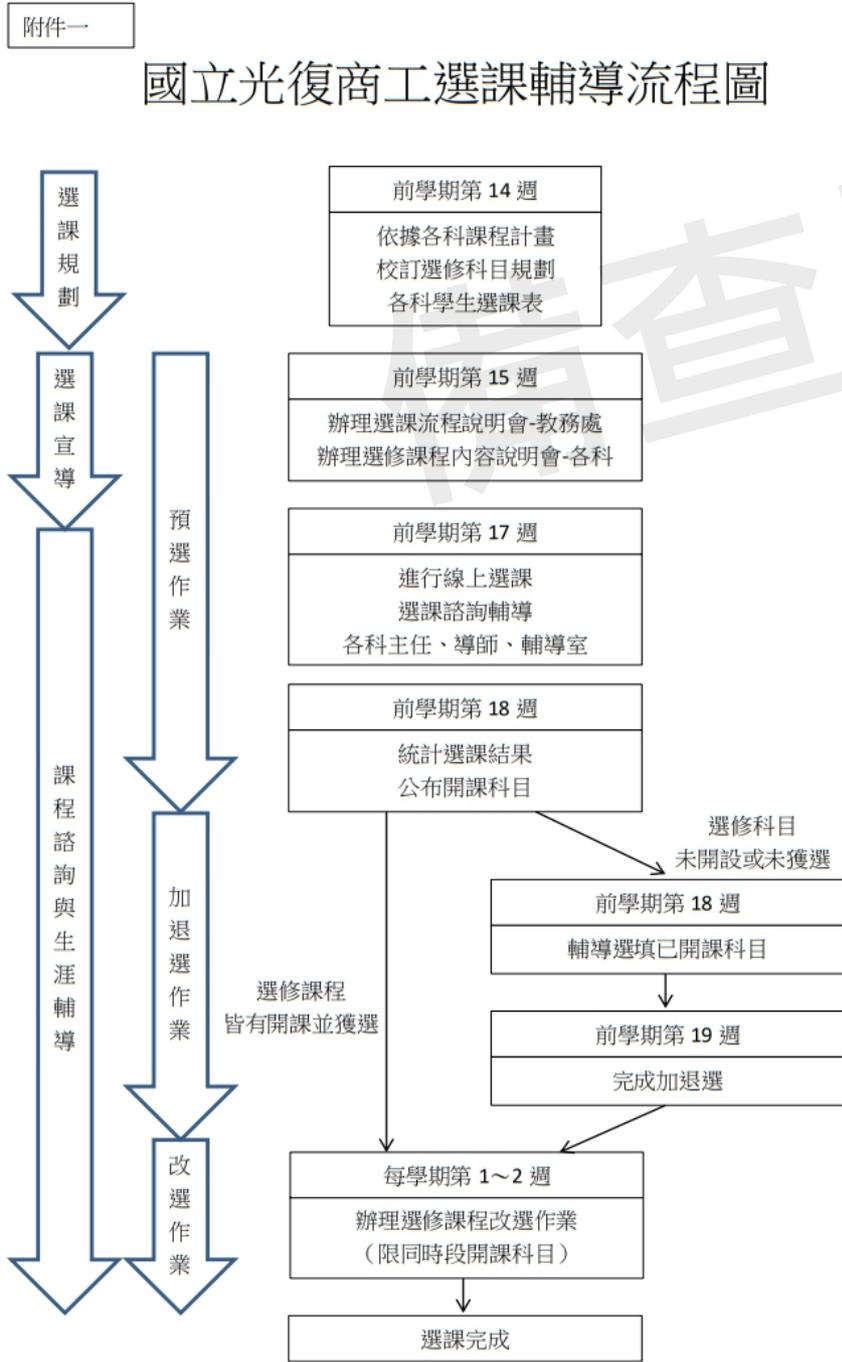
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	微處理機實習	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	電子儀表量測	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AA2選1
3.	專業	電機控制	電機科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AK2選1
4.	專業	輸配電	電機科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AK2選1
5.	專業	香料認識	烘焙科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AL2選1
6.	專業	庫房管理	烘焙科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AL2選1
7.	專業	採購與成本控制	烘焙科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AN2選1
8.	專業	食品安全與衛生	烘焙科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AN2選1
9.	實習	分析化學實習	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同科單班	A02選1
10.	實習	中式點心製作	烘焙科	0	0	3	3	0	0	同科單班	A02選1
11.	實習	在地食材加工	烘焙科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AP2選1
12.	實習	食物製備	烘焙科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AP2選1
13.	實習	米食加工與實習	烘焙科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AQ2選1
14.	實習	歐式麵包製作	烘焙科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AQ2選1
15.	專業	行銷學概論	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AR2選1
16.	實習	數位影像視覺設計	資料處理科	0	0	2	0	0	0	同科單班	AR2選1
17.	實習	會計實務	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AS2選1
18.	實習	雲端程式設計	資料處理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AS2選1
19.	實習	多媒體成品與製作	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AT2選1
20.	實習	網站設計及製作	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AT2選1
21.	專業	消費者心理學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AU2選1
22.	專業	餐飲行銷	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AU2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		
23.	專業	各國菜餚烹調技巧與原理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AV2選1
24.	實習	餐飲設備保養與倉儲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AV2選1
25.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AY3選1
26.	實習	汽油噴射引擎實習	汽車科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AY3選1
27.	實習	柴油引擎實習	汽車科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AY3選1
28.	實習	基礎汽車修護實務	汽車科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AZ2選1
29.	實習	動力自行車檢修實習	汽車科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AZ2選1
30.	一般	數學演算	汽車科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BA2選1
31.	實習	多媒體製作與應用	汽車科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BA2選1
32.	一般	數學演算	電機科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BB2選1
33.	實習	電腦繪圖實習	電機科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BB2選1
34.	一般	數學演算	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BC2選1
35.	實習	數位影像設計實務	資料處理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BC2選1
36.	實習	蔬果切雕與餐擺設	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	BD2選1
37.	實習	民宿經營管理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	BD2選1
38.	實習	工業電子實習	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	BK3選1
39.	實習	配線設計實習	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	BK3選1
40.	實習	程式設計實習	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	BK3選1
41.	專業	微處理機	電機科	0	0	0	0	0	2	同科單班	BP2選1
42.	專業	電子電路	電機科	0	0	0	0	0	2	同科單班	BP2選1
43.	實習	感測器實務	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	BQ2選1
44.	實習	物聯網應用實習	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	BQ2選1
45.	實習	介面電路控制實習	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	BR2選1
46.	實習	電機控制實習	電機科	0	0	0	0	0	3	同科單班	BR2選1
47.	專業	旅館管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BS2選1
48.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	BS2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	8月X日	新生課程選修說明	介紹學校各學期所開課程之內容與生涯發展之關係
2	3月X日、9月X日	辦理家長宣導	親職教育活動實施選課宣導
3	12月X日、5月X日	1. 辦理選課說明與輔導 2. 辦理選課作業	1. 各科自行辦理選修課程說明會 2. 利用週會活動時間辦理選課作業宣導(線上選課操作說明) 3. 課程諮詢教師提供選課諮詢 4. 輔導室提供生涯輔導諮詢 5. 辦理課程預選作業(線上選課)
4	12月X日、6月X日	辦理加退選	1. 統計選課結果並公布開課科目 2. 選修科目人數不足未能開設, 輔導退選並加選

			其他課程 3. 選修科目人數超過限制上限，輔導加選其他課程
5	1月X日、6月X日	完成選課作業	公布選課結果及修課名單
6	9月X日、2月X日	辦理改選作業	改選作業限同時段開課科目
7	7月X日	檢討與改進	課程發展委員會進行課程及選課檢討

三、選課輔導措施

國立光復高級商工職業學校選課輔導要點

107年6月29日校務會議訂定
111年1月24日課程發展委員會修正通過

一、依據：

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令訂定發布「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」

二、實施目的：

為落實本校學生適性選修課程，學校應提供學生有關課程之資訊與選課輔導措施，讓學生可依個人志趣與性向，並得徵詢課程諮詢及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇合適之選修課程。必要時學校依學生需要提供個別諮詢及輔導，特訂此要點。

三、實施方式：

- (一) 學生選課前學校應完備學校課程計畫、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。
- (二) 為強化課程輔導諮詢，學生適性選修輔導以「課程宣導」、「課程諮詢」及「生涯輔導」方式實施。
 1. 「課程宣導」部分：由教務處負責
 - (1) 利用新生始業輔導，介紹學校各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
 - (2) 規劃週會時間辦理選課說明會，提供學生有關下一學期課程之資訊。協助其明白各項選課流程、選課規定、進路相關課程。
 - (3) 利用親職教育活動辦理家長課程宣導，提供家長課程相關資訊與諮詢。
 2. 「課程諮詢」部分：由課程諮詢教師及各專業群科科主任負責
 - (1) 每學期選課前，針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。
 - (2) 針對有生涯未定向、家長期望與其興趣有落差、其能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形之學生，俟其經導師或輔導室參考學生之性向及興趣測驗結果予以輔導，並解決其相關問題後，續提供學生有關課程部分及選課之個別諮詢。
 3. 「生涯輔導」部分：由輔導室負責
 - (1) 由專任輔導教師、生涯規劃課程任課教師及各班導師分工合作推動。
 - (2) 專任輔導教師應結合生涯規劃課程、生涯輔導相關活動或講座，並透過相關心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾學生妥善規劃未來之生涯發展。
 - (3) 導師負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經

營、規劃學生事務及與親師溝通之相關事宜。

四、作業程序：

選課作業包含預選、加退選、改選作業，作業時程如附件一「選課輔導流程圖」、附件二「選課輔導日程表」。

(一)「預選作業」於前學期第 17 週前辦理。

1. 學生進行線上選課，完成預選作業。
2. 逾期完成預選作業視同放棄，由教務處採各科建議預選課程。
3. 新生第一學年第一學期由學校統一依所屬群科預選課程。

(二)「加退選作業」於前學期第 19 週前辦理。

1. 因選修課程人數未達開課標準無法開課，或因課程超過限制人數未獲選中時，學生應進行線上加退選。
2. 學生於加退選期限內進行選課，並選擇已開設且尚有名額之課程，完成加退選作業。
3. 逾期辦理加退選視同放棄，由教務處安排不得異議。

(三)「改選作業」：於開學第 2 週前辦理。

學生得於期限內填寫改選申請表，經家長及導師簽章後繳回教務處，辦理改選作業。學生改選限制如下：

1. 限制改選同時段課程。
2. 應取得轉出任課教師及轉入任課教師同意簽章。
3. 不影響已開設課程開設人數限制。
4. 經課程諮詢教師或科主任同意簽章。

五、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

拾、學校課程評鑑

112學年度學校課程評鑑計畫

112學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

國立光復高級商工職業學校 112 學年度課程評鑑實施計畫

壹、依據

- 一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日 [臺教授國部字第 1030135678A](#) 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日 [臺教授國部字第 1080031188B](#) 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日 [臺教授國部字第 1080050523B](#) 號函發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- 四、國立光復高級商工職業學校(以下簡稱本校)課程發展委員會組織要點。

貳、目的

- 一、定期檢視學生學習歷程、學習成效等多元成果表現，落實學生素養的建立，以掌握學校課程實施之具體成效。
- 二、評估課程實施成效，據以持續課程發展、教學精進創新並改進教學環境，落實課程評鑑功能。

參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為課程發展委員會、課程評鑑小組、各科/領域教學研究會。
- 二、課程評鑑分工

(一) 課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。

(二) 課程評鑑小組

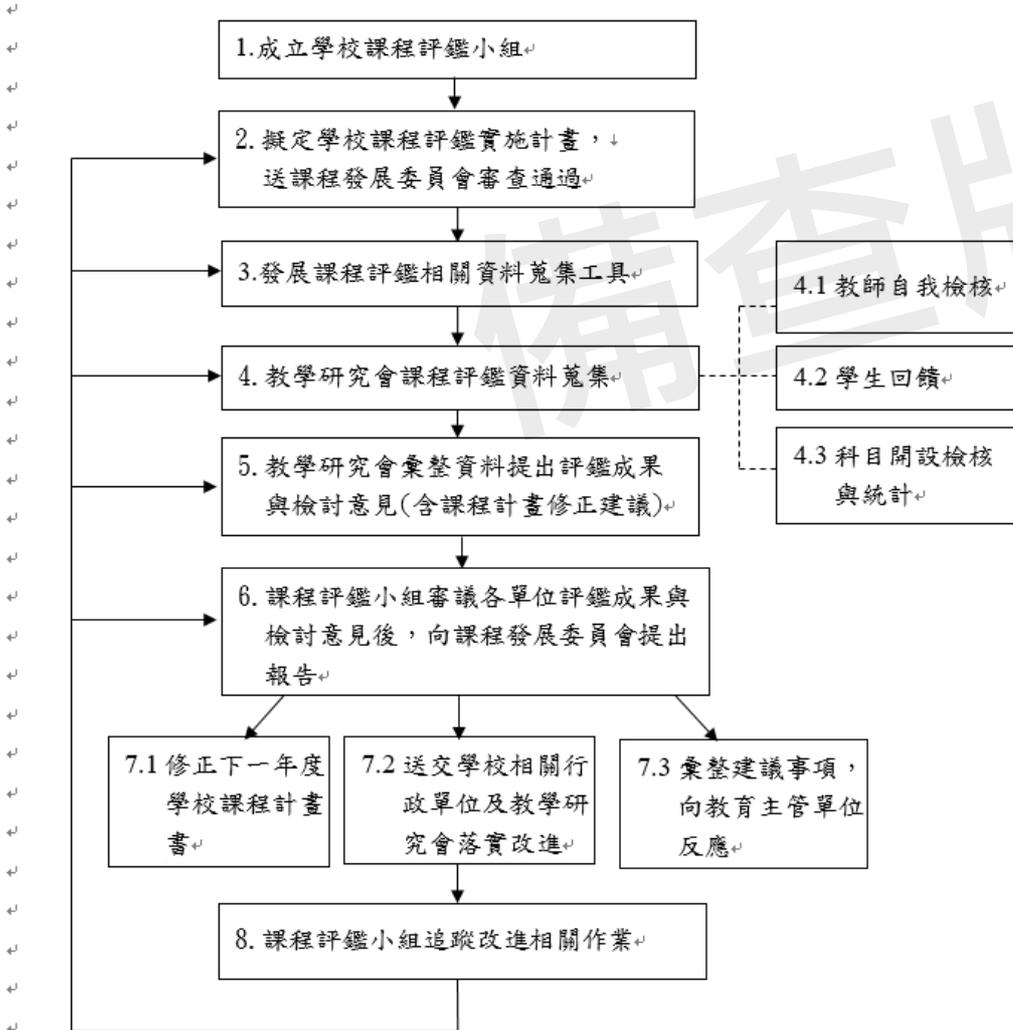
1. 由校長自課程發展委員會成員中聘請處室主管、各科主任、學科領域召集人及相關教師等組成課程評鑑小組，其中教務主任及教學組長為當然小組成員，並由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書。
2. 訂定本校課程評鑑科目。
3. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
4. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
5. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 各科/領域教學研究會

1. 由各科/領域之召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
3. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
4. 協助教材選擇並進行評鑑。
5. 開設多元選修課程(含跨域)。
6. 研發多元選修教材(含跨域)。
7. 協助規劃及開設彈性學習時間。
8. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

肆、課程評鑑實施流程與時程表

一、實施流程



二、自我評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	訂定課程評鑑實施計畫	前學年學校課程評鑑小組研擬去學年學校課程評鑑計畫，並提出課程評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	111年11月
2	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括主任秘書、學務主任、總務主任、實習主任、輔導室主任、圖書館主任及各科主任、學科領域召集人及相關教師等。	112年8月
3	發展課程評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑規畫與重點，發展課程評鑑相關資料蒐集工具。	112年9月
4	教學研究會課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。	112年9月~
			113年1月~
			113年2月~
5	教學研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會謀討論後送交課程評鑑小組。	113年1月
			113年6月
6	課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據所蒐到的量化與質化資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研具可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	113年6月
7	執行課程評鑑改進措施	修正下一年度學校課程計畫書、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項，向教育主管單位反應。	113年7月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙整各單位意見。	113年8月
			由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。
			113年11月

伍、課程評鑑實施

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習等三內容，評鑑細項目及相關說明如下：

內容	細項	說明	相關工具及資料	負責單位
課程規劃	課程發展運作機制	1. 課程發展組織依相關規定成立 2. 課程發展組織依組織要點運作	課程發展組織設置要點 課程發展組織會議紀錄	教務處
	課程規劃目標	1. 課程規劃能符合課綱規定。 2. 課程規劃能符合學校願景。 3. 課程規劃能符合科教育目標。 4. 課程規劃能對應科專業能力。 5. 課程規劃能符合學生進路發展。 6. 課程規劃能符合學生需求。 7. 課程規劃能符合家長與社區期待。	【科目開設檢核與報告表】	教研會 課發會
	教學規劃設計	1. 教學內容設計符合課程目標 2. 教學進度規劃分配適宜 3. 單元素養教學情形	教學綱要 教學進度表 素養教學單元教案 【科目開設檢核與報告表】	教師 教研會 課發會
	教學空間與設備	1. 教學空間符合教學內容需求 2. 教學設備符合教學內容需求	教學空間配置及設備表 【科目開設檢核與報告表】	教務處 教研會
教學實施	教師教學負擔	1. 教師工作負擔能勝任教學實施 2. 教師授課時數情形 3. 教師兼任職務情形 4. 教師課後授課情形 5. 教師培訓學生競賽、檢定情形	【授課教師自我檢核表】	教師
	教學技巧與方法	教學策略方法與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	教學教材運用	教學教材運用與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【授課教師自我檢核表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	教學評量方式	教學評量方式與成效符合教學實施	【科目開設檢核與報告表】 【學生回饋表】	教師 教研會 學生
	專業成長檢核	1. 教師共備、公開觀課情形 2. 教師參加專業社群活動情形 3. 教師參加專業研習情形 4. 教師專業成長符合教學需求	【科目開設檢核與報告表】 【授課教師自我檢核表】	教務處 教師 教研會

內容	細項	說明	相關工具及資料	負責單位
學生學習	學生學習表現分析	學生學習表現符合課程目標	學生成績分析報告 【學生回饋表】	教務處 學生
	學生學習歷程檔案分析	學生建置學習歷程檔案情形	學生上傳學習歷程檔案情形	教務處
	學生相關表現	學生相關競賽、證照表現情形	學生競賽及檢定情形	教務處
	學生回饋	學生其它回饋意見	【學生回饋表】	學生

陸、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討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、增進教師對課程品質之重視。
- 五、激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- 六、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

柒、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

