備查文號：
中華民國114年8月27日新北教技字第1141704582號函 備查
中華民國114年6月23日新北教技字第1141211002號函 備查
中華民國112年1月11日新北教技字 第1120050237號函 備查

備查

高級中等學校課程計畫
新北市私立豫章高級工商職業學校
學校代碼：011427

技術型課程計畫

本校111年11月14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114年9月3日

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="5">新北市私立豫章高級工商職業學校</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="3">1. 電機與電子群:資訊科；電機科
2. 商業與管理群:商業經營科
3. 設計群:廣告設計科
4. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>建教合作班</td><td colspan="5">餐旅群:餐飲管理科;</td></tr>
<tr><td rowspan="4">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td><td>電　話</td><td>02-29519810 # 202</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td>教學組長</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">姓　名</td><td>個資不予顯示</td><td>傳　真</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">E-mail</td><td colspan="3">個資不予顯示</td></tr>
</table>

備查

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事
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建教合作班課程實施規範。

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	電機與電子群	資訊科	1	41	1	33	1	31	3	10
		電機科	1	45	1	32	1	48	3	12
	商業與管理群	商業經營科	1	28	1	17	1	40	3	8
	設計群	廣告設計科	0	0	1	22	0	0	1	2
	餐旅群	餐飲管理科	2	93	2	80	3	84	7	25
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	23	1	2

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	電機與電子群	資訊科	1	4
		電機科	2	4
	餐旅群	餐飲管理科	3	4

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

務實致用、靈活機敏 、快樂學習
說明：
在務實致用的實作中，訓練合作力與專業力；
在靈活機敏的氛圍中，蘊育創造力與思辨力；
在快樂學習的環境中，涵養品格力與審美力。

二、學生圖像

合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力
專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力
創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力
思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力
品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力
審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力

備查

新北市私立豫章高級工商職業學校

學校願景與學生圖像

- 在務實致用的實作中，訓練合作力與專業力
- 在靈活機敏的氛圍中，蘊育創造力與思辨力
- 在快樂學習的環境中，涵養品格力與審美力

- 合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力
- 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力
- 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力
- 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力
- 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力
- 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力

肆、課程發展組織要點

新北市私立豫章高級工商職業學校課程發展委員會組織要點
111年11月4日校務會議修正通過

一、 依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令修正發布之《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、 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員20-25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、輔導主任、人事主任)及教學組長、註冊組長擔任之；並由教務主任兼任執行秘書。
(三) 學科教師：由各學科召集人（含國文科、英文科、數學科、社會科及體健科）擔任之，每學科1人。
(四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人。
(五) 各年級教師代表：由級導師擔任之，共計3人。
(六) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
(七) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
(八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表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。
三、 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
(二) 統整及審議學校課程計畫。
(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
四、 本委員會其運作方式如下：
(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
(二) 如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，實習處協辦。
五、 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
(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(群科)教師組成之，由科(群科)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。
以上各研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。
六、 各研究會之任務如下：
(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
(三) 協助辦理教師甄選事宜。
(四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
(五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
(六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。
七、 各研究會之運作原則如下：
(一) 各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，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，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由

連署委員互推一人為主席。

（四）各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

（五）經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

（六）各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

豫章工商111學年度第一次課程發展委員會會議紀錄

會議名稱：111學年度第一次課程發展委員會議
日期時間：111年11月14日(星期三)下午3：10
地　　點：210教室
主　　席：馬校長玉蘭　　紀錄：吳靜怡
出席人員：詳見會議簽到單
議程：
壹、主席報告：宣布開會。
貳、討論事項
一、訂定「112學年度課程評鑑計畫」。
決議：通過

二、調整「110、111學年度入學新生課程計畫書」。
決議：不調整。

三、訂定「112學年度入學新生課程計畫書」。
說明：
1. 彈性學習時間：國文科建議將「說唱藝術好好玩」改為「閩南語答嘴鼓」。
2. 其餘課程皆不調整。

決議：通過

四、檢討「108~110學年度入學新生課程規劃」。
經各科教學研討會議討論後，綜結如下：
1. 各學年度入學新生課程計畫書，係由各專業領域教師依據學校發展、學生圖像充分討論下訂定，若課程計畫書有不足之處於每學年已進行調整。
2. 餐飲管理科二年級開設之同科跨班多元選修-「餐飲美學」課程，從未開課成功，經該科教學研討會議討論後，決議調整課程內容，將手機影片剪輯加入教學單元中。

參、臨時動議：無。

肆、主席結論：
各群科應掌握新課綱多元自主精神，依據產業發展，審慎規劃校訂科目，以務實致用為原則，發展各科特色。

伍、散會：會議於16:00結束。

紀錄：教學組長吳靜怡　　單位主管：專任陳維貞　　校長：校長馬玉蘭

備查

111學年度課程發展委員會第一次會議簽到單

壹、時　間：111年11月14日（星期一）15：10

貳、地　點：210教室

參、主　席：馬校長玉蘭

肆、簽到：

職　稱	姓　名	簽　名	職　稱	姓　名	簽　名
教務實習主任	陳維貞		國文科召集人/	楊靜宜	
學務主任	李俊毅	請假	英文科召集人	何玉玲	
總務主任	許信德		數學科召集人/	謝世文	
輔導主任	廖翊廷		社會科召集人	林宥臻	
人事主任	楊韻琪	請假	體健/自然科召集人	林上汾	
教學組長	吳靜怡		一年級級導師	洪堯俊	
註冊組長	黃愉芳		二年級級導師	張建忠	
電機電子群科主任	許嘉強		三年級級導師	許翠之	
商業管理群科主任	李宜柔		家長代表	蔡美玲	
代理餐旅群科主任	王淑儀	代	產業代表（遠百企業股份有限公司人資部經理）	尹秀麗	
專家學者（亞東科技大學教務長）	張浚林		學生代表（學生會代表）	郭宸宇	

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				
				合作力：學生有通協調、信分享的能力	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力	創造力：學生具有創意思考、速應變的能力	思辨力：學生有自主思考、明辨是非的能力	品力學具群自管的
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	引導學生在日常生活中，對於字形、字音與字義能有基本理解。		●			○
			啟發學生學習運用恰當的文字與語彙，抒發情感，表達意見。		●	●	●	
			培養學生能自行閱讀各類文本，提升理解、欣賞、評析的能力，加強審美與感知的素養。		○		●	○
			引導學生分組進行，加強現實生活的觀察力、感受力，以激發語文創作的興趣。	●		●	●	
			培養學生語文興趣，善用學習方法，厚植思辨根基，發展自學能力。		●	●	●	○
			引導學生結合語文、科技與資訊，擴展學習空間，奠定終身學習的基礎。	○	●	●		
			啟發學生藉由國語文教學與主題報告，培養電機電子群學生書寫專題報告內容文字的流暢度與專題發表的口述能力。	●	●	○	○	
			啟發學生藉由多元文本的閱讀與創意主題寫作發表，培養商業與管理群學生文案創作與行銷企劃；並培養設計群學生故事創作與情境敘事能力。利用文轉圖與圖轉文的課程設計，培養餐旅群學生對菜單創作與口述能力。	●	●			
	英語文	【總綱之教學目標】	培養學生英語文聽、說、讀、寫的能力，應用於日常生活溝通。		●		●	
			啟發學生學習英語文的興趣並涵育積極的學習態度，主動涉獵各領域知識。		●	●		
			培養學生有效的英語文學習方法，強化自學能力，奠定終身學習之基礎。		●		●	○
			引導學生尊重與悅納多元文化，培養國際視野與全球永續發展的世界觀。	●		●		●
			培養學生以英語文進行邏輯思考、分析、整合與創新的能力		●	●	●	
			引導工業群科學生能利用簡單英文會話，充分表達與瞭解職場生活用語。		●		●	
			引導餐旅群學生與客戶能簡易對話，藉由角色扮演，達到溝通能力的提升。	●	○	○	●	
			引導商業管理群、設計群學生寫作英文書信，藉由英文的時事新聞與觀看影片，提升溝通能力。	○	●	○	○	
	閩南語文	【總綱之教學目標】 總綱之教學目標	能聽辨閩南語的表達，理解其內在情感，並分析其與自身看法的異同。		○			
			能運用閩南語文進行書寫。		○			
			能閱讀並分析媒體中的閩南語文資訊。		○			
			能透過閩南語文的閱讀，培養公民素養及批判精神。				●	●
			能以閩南語文針對自身專業進行寫作。		●			
			能以閩南語進行溝通協調，增進團隊合作效率。	●		○	●	
	客語文	【總綱之教學目標】 總綱之教學目標	能用客家語文敘述故事經驗與報告評述。		○	○		
			能理解客家語文書寫的內涵意蘊。		○			
			能報告客家文化的深層意涵。	○	○		●	○
			能使用客家語文記錄或創作。		○	●	○	○
	原住民族語	【總綱之教學目標】 總綱之教學目標	能與他人對話溝通。	○	○		○	○
			能了解空間方位、時間用語及節慶等意義，並應用於日常口語或書面的溝通。		○		●	○

	文-阿美語		能轉述文化祭儀活動、傳說故事。			○	●	●
			能說出日常生活用語並進行簡易對話。	○		●	●	●
	閩東語文	【總綱之教學目標】 總綱之教學目標	能聽懂閩東語的日常生活語詞。	○	○	○	●	○
			能運用閩東語簡單說出日常生活事物。		○	○		
			能說出日常生活用語並進行簡易對話。	○	○	●	●	●
			能運用簡單的閩東語文寫出日常生活相關的短文。		○	●	●	●
	臺灣手語	【總綱之教學目標】 總綱之教學目標	透過手語歌曲，以遊戲化方式培養學生探索、熱愛台灣手語的習慣與態度 。	●	○	●		
			透過歌曲，能辨識基礎手語，進行簡易溝通。		○			
			透過情境教學，體驗手語溝通，進而關懷、尊重不同的族群文化。		○		●	●
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】	啟發學生學好數學的信心與態度，並能自主學習。		●		●	
			引導學生團體合作探究、分析與解決數學問題。	●				
			培養學生生活情境與問題理解，學習由不同面向分析問題與解決問題。				●	
			引導商處科學生：加強等比級數、機率、統計圖表等應用。講解斜率時，有助經濟學授課。		●			
			引導廣設科學生：加強函數圖形繪製、統計圖表製作。 引導餐飲科學生： 統計圖表應用製作。		●			
	數學(C)	【總綱之教學目標】	啟發學生學好數學的信心與態度，並能自主學習。		●		●	
			引導學生團體合作探究、分析與解決數學問題。	●				
			培養學生生活情境與問題理解，學習由不同面向分析問題與解決問題。				●	
			引導電機電子群學生：加強三角函數、向量、複數、微分、積分等觀念之加強。		●			
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	啟發學生對文化歷史的理解與尊重。		●			
			培養學生世界觀。		●	○	○	
			啟發學生自我文化價值。		●			●
			引導學生透過歷史發展培養思考、分析、反省鑑古知今的學習能力。		●		●	
			培養學生包容與欣賞多元文化的胸襟。		●		○	○
			培養電機電子群學生：強化朝代先後順序的建立與各朝代科技文化的發展。 引導商管群學生：藉由歷代商業行為盛興衰頹，運用至現代社會發展。 啟發餐旅群學生：藉由八大菜系與各國美食的介紹，精進餐飲製作能力。 引導設計群學生：瞭解藝術史的發展，欣賞字畫作品及認識歷代藝術家的身平事蹟。		●		○	
	公民與社會	【總綱之教學目標】	引導學生道德實踐與啟發學生公民意識。		●		○	
			培養學生的人權法治觀念。		●		○	
			啟發學生環境保護與環境永續的觀念。		●			○
			啟發學生社會關懷與服務的精神。	○	●			○
			啟發學生多元文化尊重與理解。		●			○
			啟發及增強電子電機群學生：性別平權的觀念。 啟發及增強商業管理群及設計群學生：公民的意識。 啟發及增強餐旅群學生：個體勞動權益觀念。		●			●
自然科學領域	物理(A)	【總綱之教學目標】	引導學生對於生活中物理現象產生好奇心，培養觀察與思考的能力		●	●		
			引導學生思考科技發展所延伸的問題，培養愛護環境與永續發展之精神		●			
			引導學生連結物理知識與生活科技，培養發現問題、解決問題的能力		●		●	
			引導資訊科學生：加深電與磁章節，啟發學生在生活科技的相關應用。 培養電機科學生力學相關章節的應用能力。		●			
	物理(B)	【總綱之教學目標】	引導學生對於生活中物理現象產生好奇心，培養觀察與思考的能力。		●	○		
			引導學生思考科技發展所延伸的問題，培養愛護環境與永續發展之精神		●			

			引導學生連結物理知識與生活科技，培養發現問題、解決問題的能力。		●		○	
			啟發商業管理群學生，針對應用高科技產業所研發的機具產品，應用其使用原理以利未來行銷及管理。 培養餐旅群學生，應用基本電學在加熱、洗滌、烹調設備上的能力及安全知識。		●		○	
	化學(A)	【總綱之教學目標】	培養學生提出問題、收集資訊，透過討論建立解決問題模式，內化於心、外顯於身的能力。		●	○		
			引導學生擴大視野活化動機、勇於面對問題，動手實驗驗證理論。		●			
			啟發學生同儕互動，完成攜手合作之潛在課程。	○	●			
			引導學生關心社會環保議題、善盡國民責任。		●			○
			引導電機電子群學生，配合高科技產業的生化科技，加強生化知識。 引導商業管理群學生，補充營養化學、毒學化學、生物化學知識，以利產品行銷及管理。 引導設計群學生，在材料化學的認識，以掌握繪畫媒材特性。 培養餐飲科學生，在營養化學及食品化學、毒物化學的能力。		●			
	化學(B)	【總綱之教學目標】	培養學生提出問題、收集資訊，透過討論建立解決問題模式，內化於心、外顯於身的能力。		●	○		
			引導學生擴大視野活化動機、勇於面對問題，動手實驗驗證理論。		●			
			啟發學生同儕互動，完成攜手合作之潛在課程。	○	●			
			引導學生關心社會環保議題、善盡國民責任。		●			○
			引導電機電子群學生，配合高科技產業的生化科技，加強生化知識。 引導商業管理群學生，補充營養化學、毒學化學、生物化學知識，以利產品行銷及管理。 引導設計群學生，在材料化學的認識，以掌握繪畫媒材特性。 培養餐飲科學生，在營養化學及食品化學、毒物化學的能力。		●			
藝術領域	美術	【總綱之教學目標】	培養學生繪畫技巧。		●			
			引導學生從個人到集體、由個別媒材到綜合媒材、由淺入深、由概略到精緻的學習。	●		●		
			啟發學生對美術的鑑賞能力和綜合素質。					●
			引導學生創作表達能力，使其人文藝術素養和專業技術素養共同進步。		●		●	
			引導電機電子群學生，加強美的形式原理概念。 引導商業管理群學生，增強藝術品價值觀念，從藝術歷史的演進來說明美術的時代性意義。 引導餐旅群學生，在美術的造形與配色觀念導入，應用在專業烹飪上。 引導設計群學生，加強美術史的介紹，使學生對於美術發展有更深刻的認知。				●	
	藝術生活	【總綱之教學目標】	培養學生理解各類藝術在生活中的功能及應用。		●	●		
			引導學生經由藝術活動，增強對環境的知覺；認識藝術行業，擴展藝術的視野。				●	●
			引導學生尊重與了解藝術創作，並能身體力行，實踐於生活中。			●		○
			引導學生透過審美及文化活動，體認各種藝術價值、風格及其文化脈絡，珍視藝術文物與作品，並熱忱參與多元文化的藝術活動。	○		●		
			培養電機電子群學生，藝術生活的陶冶觀念。 培養商管群學生，藝術策展實務概念，了解藝術品在生活中扮演的角色 。 培養餐旅群學生，從藝術應用導入作品的能力。 培養設計群學生，欣賞當代作品及認識當代藝術發展的能力。		●		○	
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	培養學生自我探索與成長的能力。(家庭教育)		●		●	
			培養學生生涯規劃與發展的能力。(升學/就業)	●	●			
			培養學生人際互動與經營的能力。(兩性關係)		●		●	●
			培養學生自主學習與管理的能力，(生涯抉擇)		●			
			引導電機電子群學生，藉由小故事或短片，增強性別平等教育觀念以強化尊重品格。 引導商業管理群、設計群學生，增強認知情意課程，培養生命教育能力。 引導餐管群學生，加強自主管理能力。		●		○	
科技	資訊	【總綱之教學目標】	加強學生應用資訊科技在生活上的能力。			●		
			培養學生電腦硬體與軟體知識。		●			

領域	科技		培養學生電腦網路原理與應用能力。		●	●		
			培養學生資訊安全與倫理的知識。				●	●
			引導電機電子群學生，利用網路搜尋及應用，並將資料彙整來解決問題。 培養商處科學生，電腦軟體的整合應用能力。 培養廣設科學生，簡報美化製作及試算表統計圖表應用能力。 培養餐飲科學生，強試算表及統計圖表應用製作能力。	●			●	
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	培養學生預防慢性病和傳染病的健康自我管理能力。		●		●	
			培養學生CPR的操作技術及事故傷害緊急處理能力。		●		●	
			啟發學生應用正確的健康消費概念於日常生活中的能力。		●		●	
			引導學生認識精神疾病，以提升自尊具備維護心理健康的生活技能。		●			○
			培養學生正確的性觀念，及具備兩性互動交往時所需的生活技能。		●		●	○
			引導學生瞭解成癮物質對心理、生理、及社會的影響，進而願意反毒、拒毒。		●		●	○
			引導電子電機群學生，參與統計案例中男性佔較高比例或參與率的主題。 引導商業管理群、設計群學生，參與統計案例中女性佔較高比例或參與率的主題。 引導餐飲群學生，參與互動式的教學，與加強問答的能力。				○	
	體育	【總綱之教學目標】	引導學生瞭解體育活動的意義、功能及方法，並能運用於日常生活中。	○	●			
			培養學生個人擅長的運動項目，確立運動嗜好，提升運動技能水準。		●		●	
			引導學生定期適量運動，執行終身運動計畫，增進體適能。		●		●	
			培養學生運動精神及良好品德，以符合社會規範。		●			●
			引導學生力行動態生活，參與健康休閒活動，享受運動樂趣，促進生活品質。		●	○		
			引導電機電子群學生，加強技術層面的練習與分組競賽，以提高體適能與培養大眾運動技能。 引導商業餐理群、設計群、管旅群學生，循序漸進加強體能訓練，培養休閒運動的概念，養成規律運動的習慣。	○	●		○	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	培養學生全民國防的概念。		●			
			引導學生瞭解國際情勢與國家安全。		●		○	
			啟發學生參與我國國防現況與發展時事。		●		○	
			培養學生防衛動員與災害防救知識	○	●			
			引導學生經由戰爭啟示，以加強全民國防能力。		●			
			引導餐旅群學生，藉由防衛動員-徒手基本教練，來加強學生具備個人基本儀態與行進動作。 引導電機電子群學生，藉由了解步槍簡介，來加強學生具備機械原理解析概念。 引導商廣群、設計群學生，藉由國際情勢發展，來加強學生具備國際觀的思想與趨勢。	○	●			

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				
					合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力	創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力	思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	品力學具敬群自管的
電機與電子群	資訊科	1. 電腦硬體維修人員 2. 電腦軟體設計人員 3. 嵌入式系統設計人員 4. 網路架設人員	1. 培養電腦硬體裝修及系統安裝人才 2. 培養電腦週邊設備維修人才 3. 培養晶片程式撰寫與智慧家庭控制之專業人才 4. 培養人工智慧與網路架設、網站建置及之專業人才 5. 培養職業道德與資訊相關專業領域終身學習人才	具備電腦硬體維修之基礎能力	○	●	○	●	○
				具備系統安裝之基礎能力	○	●	●	●	○
				具備電腦週邊設備維修之基礎能力	○	●	●	○	○
				具備嵌入式系統、電子電路與智慧家庭控制之專業能力	●	●	○	●	○
				具備人工智慧、網頁設計及網路架設之專業能力	○	●	●	○	●
				具備終身學習、正確職場倫理、職業道德判斷能力	○	●	○	○	●
電機與電子群	電機科	1. 室內配線人員 2. 工業配線人員 3. 電機自動控制人員 4. 水電維修人員 5. 嵌入式系統設計人員 6. 網路維護人員	1. 培養電機技術、電機應用及電機維護之基礎人才 2. 培養馬達控制及電器維修之基礎人才 3. 培養晶片程式撰寫與智慧家庭控制之專業人才 4. 培養人工智慧與網路架設、網站建置及之專業人才 5. 培養職業道德、電機自動化與專業領域終身學習人才	具備室內配線及水電維修之基礎能力	○	●	○	●	○
				具備工業配線之基礎能力	○	●	○	●	○
				具備電機馬達自動控制之基礎能力	○	●	●	●	○
				具備嵌入式系統、電子電路與智慧家庭控制之專業能力	●	●	○	○	●
				具備人工智慧、網頁設計及網路架設之專業能力	●	●	●	○	●
				具備終身學習、正確職場倫理、職業道德判斷能力	○	●	○	○	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲業服務員及接待人員 2. 中、西餐、異國料理廚藝人員 3. 烘焙點心人員 4. 飲料調製人員 5. 飯店工作人員 6. 飯店房務人員	1. 培養餐旅管理之基礎人才 2. 培養餐廳內外場、烘焙與飲料調製之基礎人才 3. 培養各國餐飲製作之專業人才 4. 培養東方美食之專業人才 5. 培養餐旅相關專業領域職業道德及終身學習人才	具備餐飲專業及旅館管理之基礎知能	●	●	○	○	●
				具備餐廳內外場、烘焙與飲料調製之基礎能力	●	●	●	●	○
				具備西方料理、各國餐飲製作之專業能力	●	●	●	●	○
				具備東南亞創意美食之專業能力	●	●	●	●	○
				具備正確職場倫理、職業道德判斷及終身學習之能力	●	●	●	○	●

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) 資訊科(305)

科專業能力：

1. 具備電腦硬體維修之基礎能力
2. 具備系統安裝之基礎能力
3. 具備電腦週邊設備維修之基礎能力
4. 具備嵌入式系統、電子電路與智慧家庭控制之專業能力
5. 具備人工智慧、網頁設計及網路架設之專業能力
6. 具備終身學習、正確職場倫理、職業道德判斷能力

表5-3-1電機與電子群資訊科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核					
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6
部定必修	專業科目	基本電學	●		○			●
		電子學	●		○			●
		數位邏輯設計	○	○	●			●
		微處理機	○	○	●			●
	實習科目	基本電學實習	●		○			●
		電子學實習	●		○			●
		程式設計實習		●	○	○	○	●
		可程式邏輯設計實習	●	●	●			●
		單晶片微處理機實習	●	●	●			●
		行動裝置應用實習	●	●	●	●	●	●
		微電腦應用實習	●	●	●	○	○	●
		介面電路控制實習	●	●	●	○	●	●
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●
		遊戲設計實習		●		○	●	●
		網路架設實習	●			○	●	●
校訂選修	專業科目	人工智慧概論		●	●		●	●
		智慧家庭控制概論	●		○	●	○	●
		大數據圖形分析概論		●		○	●	●
		通信概論	●	○			●	●
		人工智慧程式設計概論		○		○	●	
		產業論壇				○	○	●
		嵌入式系統應用概論		○		●	○	
	實習科目	電腦應用實習		●	●	○	○	●
		網頁設計實習		●		○	●	●
		電腦網路實習	●			○	●	●
		微處理機實習	●		●		●	●
		多媒體藝術實習		●		○	○	●
		通信實習		○		●		●
		基礎電子實習	●	○	●		○	●
		電腦繪圖實習				○	●	
		物聯網實習					○	●
		自來水管配管實習					○	●
		電腦硬體裝修實務	●	●	●	●	●	●
		感測器應用實務		○		○	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對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. 具備室內配線及水電維修之基礎能力
2. 具備工業配線之基礎能力
3. 具備電機馬達自動控制之基礎能力
4. 具備嵌入式系統、電子電路與智慧家庭控制之專業能力
5. 具備人工智慧、網頁設計及網路架設之專業能力
6. 具備終身學習、正確職場倫理、職業道德判斷能力

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					
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6
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	●	●	●			●
		可程式控制實習		●	●	●	●	●
		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	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●
		室內配線實習	●				○	●
		電器修護實習	●	●	●	○	○	●
校訂選修	專業科目	人工智慧概論			○	○	●	●
		智慧家庭控制概論			○	●	○	●
		大數據圖形分析概論			○		●	●
		輸配電學	●	●			○	●
		電工法規	●	●	●			●
		配線設計	●	●	●		○	●
		氣油壓控制		●	●			●
		人工智慧程式設計概論					●	
		產業論壇					●	
		嵌入式系統應用概論						●
		數位邏輯				●		●
		通信概論	●	○			●	●
	實習科目	工業配線實習		●		○		●
		電腦網路實習			○		●	●
		微處理機實習				○	●	●
		單晶片控制實習			●	●	●	●
		水電修護實習		●	●			
		感測器應用實務				○	●	
		低壓控制配線實習	●	●	●		○	●
		通信實習			○	●	●	●
		自來水管配管實習					○	●

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；「○」代表低度對示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

（三）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲專業及旅館管理之基礎知能
2. 具備餐廳內外場、烘焙與飲料調製之基礎能力
3. 具備西方料理、各國餐飲製作之專業能力
4. 具備東南亞創意美食之專業能力
5. 具備正確職場倫理、職業道德判斷及終身學習之能力

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

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核				
名稱		名稱	1	2	3	4	5
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●			○	●
		觀光餐旅英語會話	●	○		●	○
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	○	●	○
		飲料實務	●	○	○	●	●
		中餐烹調實習	●	●	○	○	
		西餐烹調實習	●	●	○	○	
		烘焙實務	●	○	●	○	
校訂必修	專業科目	食物學	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●
校訂選修	專業科目	觀光餐旅英語會話(建教)					
		餐飲安全衛生	●	●	●	●	○
		世界飲食文化	●	○	●		
		菜單設計	●	○	●	○	
		餐飲管理	●	○	○	●	○
		餐飲美學	●	○	○	●	○
		說菜服務與技巧	●	●	○	○	●
		餐飲採購	●	●	○		○
	實習科目	職業技能訓練(三)(建教)					
		職業技能訓練(四)(建教)					
		東亞料理實習	●	●	○	●	
		職前訓練(建教)					
		西方料理實習	●	●	●	○	
		職業技能訓練(一)(建教)					
		點心製作	●	○	●	○	
		職業技能訓練(二)(建教)					
		旅館管理實務	●	○	○	○	●
		專題實作(建教)					
		旅遊實務(建教)					
		創意異國料理	○	○	●	●	○
		地方美食與製作	●	●		○	○
		中式點心	●	●		○	○
		旅遊實務	●		○	●	○
		蔬果切雕	●	●			○
		異國料理	○	○	●	●	○

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；「○」代表低度對示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

（一）資訊科(&3050)

（二）電機科(&3080)

備查

（三）餐飲管理科(&4080)

五、議題融入

（一）資訊科(&3050)

表5-5-1電機與電子群資訊科 議題融入對應表（以科為單位，1科1表）

科目	議題																	
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育
校必一般 / 電腦入門與應用							✔											
校必一般 / 生活與職場美語															✔			
校必一般 / 閱讀與寫作													✔					
校必一般 / 職場倫理			✔		✔				✔				✔					
校必實習 / 網路架設實習										✔								
校選實習 / 多媒體藝術實習							✔											
校選實習 / 網頁設計實習							✔											
科目數統計	0	0	1	0	1	0	3	0	1	1	0	0	2	0	1	0	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	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育
校必一般 / 電腦入門與應用							✔											
校必一般 / 生活與職場美語															✔			
校必一般 / 閱讀與寫作													✔					
校必一般 / 職場倫理			✔		✔				✔				✔					
校必實習 / 室內配線實習										✔								
校必實習 / 電器修護實習										✔								
校選專業 / 配線設計							✔											
校選實習 / 單晶片控制實習								✔										
科目數統計	0	0	1	0	1	0	2	1	1	2	0	0	2	0	1	0	0	0

（三）餐飲管理科(&4080)

表5-5-3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	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育
校必一般 / 電腦入門與應用							✔											
校必一般 / 生活與職場美語															✔			
校必一般 / 閱讀與寫作													✔					
校必一般 / 職場倫理			✔		✔				✔				✔					
校選專業 / 餐飲採購													✔					
校選專業 / 餐飲安全衛生													✔					
校選專業 / 世界飲食文化													✔					
校選實習 / 旅遊實務													✔					
科目數統計	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	6	0	1	0	0	0

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 電機與電子群資訊科 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	
部定必修	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-阿美語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學領域	數學	8	2	2	2	2			C版
		社會領域	歷史	4			2	2			
			公民與社會	2					1	1	
		自然科學領域	物理	4	2	2					B版
			化學	2			1	1			B版
		藝術領域	美術	2	2						
			藝術生活	2		2					
		綜合活動領域	生涯規劃	2					1	1	
		科技領域	資訊科技	2	2						
		健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**74**	**18**	**16**	**12**	**12**	**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			
		數位邏輯設計		3			3				
		微處理機		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			
		晶片設計技能領域	程式設計實習	3	3						
			可程式邏輯設計實習	3			3				
			單晶片微處理機實習	3				3			
		微電腦應用技能領域	行動裝置應用實習	3				3			
			微電腦應用實習	3					3		
			介面電路控制實習	3					3		
		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**	**22**	**24**	**27**	**14**	**8**	**部定必修總計119學分**

備查

表 6-1-1 電機與電子群資訊科 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	
校訂科目	校訂必修	一般科目	12學分 6.38%	生活與職場美語	2			1	1			
				電腦入門與應用	2		2					
				數學	4					2	2	
				閱讀與寫作	2					1	1	
				職場倫理	2					1	1	
				小計	**12**		**2**	**1**	**1**	**4**	**4**	**校訂必修一般科目總計12學分**
		實習科目	14學分 7.45%	專題實作	6				2	2	2	
				遊戲設計實習	2			2				
				網路架設實習	6	3	3					
				小計	**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計14學分**
	校訂必修學分數合計				**26**	**3**	**5**	**3**	**3**	**6**	**6**	**校訂必修總計26學分**
	校訂選修	專業科目		人工智慧程式設計概論	2					2		同群跨科 AJ4選1 本科目師資來源科別:資訊科
				人工智慧概論	2					2		同群跨科 AJ4選1
				產業論壇	2					2		同群跨科 AJ4選1 本科目師資來源科別:資訊科
				通信概論	2					2		同群跨科 AJ4選1
				大數據圖形分析概論	2						2	同群跨科 AM4選1
				嵌入式系統應用概論	2						2	同群跨科 AM4選1 本科目師資來源科別:電機科
				智慧家庭控制概論	2						2	同群跨科 AM4選1 本科目師資來源科別:電機科
				最低應選修學分數小計	**2**							
		實習科目		多媒體藝術實習	3			3				
				物聯網實習	2						2	
				基礎電子實習	6	3	3					
				電腦硬體裝修實務	10			2	2	3	3	
				電腦應用實習	4	2	2					
				電腦繪圖實習	2					2		
				網頁設計實習	6					3	3	
				微處理機實習	3						3	同群跨科 AH2選1 本科目師資來源科別:電機科
				電腦網路實習	3						3	同群跨科 AH2選1 本科目師資來源科別:資訊科
				自來水管配管實習	3						3	同群跨科 AI2選1 本科目師資來源科別:電機科
				通信實習	3						3	同群跨科 AI2選1 本科目師資來源科別:資訊科

		感測器應用實務	2					2	同群跨科 AM4選1 本科目師資來源科別:電機科
		最低應選修學分數小計	39						
	校訂選修學分數合計		43	5	5	5	2	10	16	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	
部定必修	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-阿美語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學領域	數學	8	2	2	2	2			C版
		社會領域	歷史	4			2	2			
			公民與社會	2					1	1	
		自然科學領域	物理	4	2	2					B版
			化學	2			1	1			B版
		藝術領域	美術	2	2						
			藝術生活	2		2					
		綜合活動領域	生涯規劃	2					1	1	
		科技領域	資訊科技	2	2						
		健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**74**	**18**	**16**	**12**	**12**	**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**	**22**	**24**	**27**	**14**	**8**	**部定必修總計119學分**

備查

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	
校訂科目	校訂必修	一般科目	12學分 6.38%	生活與職場美語	2			1	1			
				電腦入門與應用	2		2					
				數學	4					2	2	
				閱讀與寫作	2					1	1	
				職場倫理	2					1	1	
				小計	**12**		**2**	**1**	**1**	**4**	**4**	**校訂必修一般科目總計12學分**
		實習科目	18學分 9.57%	室內配線實習	6	3	3					
				專題實作	6				2	2	2	
				電器修護實習	6	3	3					
				小計	**18**	**6**	**6**		**2**	**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計18學分**
		校訂必修學分數合計			**30**	**6**	**8**	**1**	**3**	**6**	**6**	**校訂必修總計30學分**
	校訂選修	專業科目		氣油壓控制	2						2	
				配線設計	2			2				
				電工法規	4	2	2					
				數位邏輯	4			2	2			
				輸配電學	2					2		
				人工智慧程式設計概論	2					2		同群跨科 AJ4選1 本科目師資來源科別:資訊科
				人工智慧概論	2					2		同群跨科 AJ4選1
				產業論壇	2					2		同群跨科 AJ4選1 本科目師資來源科別:資訊科
				通信概論	2					2		同群跨科 AJ4選1
				大數據圖形分析概論	2						2	同群跨科 AM4選1
				嵌入式系統應用概論	2						2	同群跨科 AM4選1 本科目師資來源科別:電機科
				智慧家庭控制概論	2						2	同群跨科 AM4選1 本科目師資來源科別:電機科
				最低應選修學分數小計	**16**							
		實習科目		工業配線實習	3			3				
				水電修護實習	3						3	
				低壓控制配線實習	6					3	3	
				單晶片控制實習	3					3		
				微處理機實習	3						3	同群跨科 AH2選1 本科目師資來源科別:電機科
				電腦網路實習	3						3	同群跨科 AH2選1 本科目師資來源科別:資訊科
				自來水管配管實習	3						3	同群跨科 AI2選1 本科目師資來源科別:電機科
				通信實習	3						3	同群跨科 AI2選1

									本科目師資來源科別:資訊科
		感測器應用實務	2					2	同群跨科 AM4選1 本科目師資來源科別:電機科
		最低應選修學分數小計	21						
	校訂選修學分數合計		39	2	2	7	2	10	16	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 6-1-3 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	
部定必修	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-阿美語	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會領域	歷史	4			2	2			
			公民與社會	2					1	1	
		自然科學領域	物理	2	1	1					A版
			化學	2			1	1			B版
		藝術領域	美術	2	2						
			藝術生活	2		2					
		綜合活動領域	生涯規劃	2					1	1	
		科技領域	資訊科技	2	2						
		健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**72**	**17**	**15**	**12**	**12**	**8**	**8**	**部定必修一般科目總計72學分**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14學分**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
		小計		**34**	**7**	**7**	**10**	**10**	**0**	**0**	**部定必修實習科目總計34學分**
專業及實習科目合計				**48**	**10**	**10**	**12**	**12**	**2**	**2**	
部定必修合計				**120**	**27**	**25**	**24**	**24**	**10**	**10**	**部定必修總計120學分**

表 6-1-3 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	
校訂科目	校訂必修	一般科目	12學分 6.25%	生活與職場美語	2			1	1			
				電腦入門與應用	2		2					
				數學	4					2	2	
				閱讀與寫作	2					1	1	
				職場倫理	2					1	1	
				小計	**12**		**2**	**1**	**1**	**4**	**4**	**校訂必修一般科目總計12學分**
		專業科目	4學分 2.08%	食物學	4	2	2					
				小計	**4**	**2**	**2**					**校訂必修專業科目總計4學分**
		實習科目	6學分 3.12%	專題實作	6					3	3	
				小計	**6**					**3**	**3**	**校訂必修實習科目總計6學分**
		校訂必修學分數合計			**22**	**2**	**4**	**1**	**1**	**7**	**7**	**校訂必修總計22學分**
	校訂選修	專業科目		說菜服務與技巧	1						1	
				餐飲安全衛生	2			2				
				餐飲採購	2	1	1					
				世界飲食文化	2				2			同科跨班 AA2選1
				餐飲美學	2				2			同科跨班 AA2選1
				菜單設計	2					1	1	同科單班 AN2選1
				餐飲管理	2					1	1	同科單班 AN2選1
				最低應選修學分數小計	**9**							
		實習科目		中式點心	6			3	3			
				地方美食與製作	6					3	3	
				旅遊實務	4					2	2	
				旅館管理實務	4			2	2			
				蔬果切雕	4	2	2					
				點心製作	6					3	3	
				西方料理實習	4					4		同科單班 AK2選1
				創意異國料理	4					4		同科單班 AK2選1
				東亞料理實習	3						3	同科單班 AL2選1
				異國料理	3						3	同科單班 AL2選1
				最低應選修學分數小計	**37**							
		校訂選修學分數合計			**46**	**3**	**3**	**7**	**7**	**13**	**13**	**多元選修開設11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**	
返校課程	專業科目	**觀光餐旅英語會話(建教)**			**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**(2)**	**(2)**	建教合作班(其他式)適用 ：返校課程
	實習科目	**旅遊實務(建教)**			**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**(2)**	**(2)**	建教合作班(其他式)適用 ：返校課程
		專題實作(建教)			**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**(3)**	**(3)**	建教合作班(其他式)適用 ：返校課程

建教合作機構職業技能訓練	實習科目	職業技能訓練(一)(建教)	4	0	0	0	0	(4)	0	建教合作班(其他式)適用 ： 建教合作機構職業技能訓練
		職業技能訓練(二)(建教)	4	0	0	0	0	(4)	0	建教合作班(其他式)適用 ： 建教合作機構職業技能訓練
		職業技能訓練(三)(建教)	4	0	0	0	0	0	(4)	建教合作班(其他式)適用 ： 建教合作機構職業技能訓練
		職業技能訓練(四)(建教)	4	0	0	0	0	0	(4)	建教合作班(其他式)適用 ： 建教合作機構職業技能訓練
職前訓練	實習科目	職前訓練(建教)	4	0	0	0	0	(4)	0	建教合作班(其他式)適用 ： 職前訓練

二、課程架構表

表 6-2-1 電機與電子群資訊科 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	40 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	12	6 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				86	46 %	
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	15 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	45	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		2	1 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	14	8 %	
			選修		39	21 %	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
	合 計(B)			至少 80 學分	102	55 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	80	38 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	145	78 %	
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)+(
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	40 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6 %	
		選修		0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)			86	46 %	
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	15 %	
		專業及實習科目合計	60 學分為限	45	25 %	
	校訂	專業科目 必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		專業科目 選修		16	9 %	不含跨屬性
		實習科目 必修	各校課程發展組織自訂	18	10 %	
		實習科目 選修		21	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
	合 計(B)		至少 80 學分	102	55 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	66	31 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分	149	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	0	0 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(
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 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	72	38 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6 %	
		選修		0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)			84	44 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7 %	
		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	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2 %	
			選修		9	5 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3 %	
			選修		37	20 %	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
	合 計(B)			至少 80 學分	104	55 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	77	37 %	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	0	0 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(
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：

1. 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。**
2. 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。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	講座/班級活動/週會	24	24	24	24	24	24	
	合計	54	54	54	54	54	54	**(節/學期)**
		3	3	3	3	3	3	**(節/週)**

備查

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

備查

附件1

豫章工商學生自主學習申請表

申請學生資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	申請編號(學校填寫)

自主學習主題	□自我閱讀 □科學實做 □專題探究 □藝文創作 □技能實務 □其他：
自主學習實施地點	□教室 □圖書館 □工場： □其他：

自主學習規劃內容	週次	實施內容與進度
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
	11	
	12	
	13	
	14	
	15	
	16	
	17	
	18	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。

學習成果	□1.報告 □2.發表 □3.展示 □4.其他_____(請註明)

學生簽名	家長簽名	指導老師簽名	導師簽名

承辦人員核章　　教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時
   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	
資訊科	0	0	0	0	2	2	
電機科	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	第一學期	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	
		旋風樂樂球	2	9	全校各科			V			內聘	
		茶飲搖搖	2	9	全校各科			V			內聘	
		人情DNA	2	9	全校各科			V			內聘	
		閩南語答嗆鼓	2	9	全校各科			V			內聘	
		簡報化妝術_母片製作	2	9	全校各科				V		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	
		旋風樂樂球	2	9	全校各科			V			內聘	
		茶飲搖搖	2	9	全校各科			V			內聘	
		人情DNA	2	9	全校各科			V			內聘	
		閩南語答嗆鼓	2	9	全校各科			V			內聘	
		簡報化妝術_母片製作	2	9	全校各科				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.	專業	說菜服務與技巧	餐飲管理科	0	0	0	0	0	1
2.	專業	餐飲採購	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
3.	專業	配線設計	電機科	0	0	2	0	0	0
4.	專業	輸配電學	電機科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	餐飲安全衛生	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
6.	專業	氣油壓控制	電機科	0	0	0	0	0	2
7.	專業	觀光餐旅英語會話(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	(2)	(2)
8.	專業	電工法規	電機科	2	2	0	0	0	0
9.	專業	數位邏輯	電機科	0	0	2	2	0	0
10.	實習	工業配線實習	電機科	0	0	3	0	0	0
11.	實習	地方美食與製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
12.	實習	中式點心	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
13.	實習	電腦硬體裝修實務	資訊科	0	0	2	2	3	3
14.	實習	旅遊實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
15.	實習	水電修護實習	電機科	0	0	0	0	0	3
16.	實習	電腦繪圖實習	資訊科	0	0	0	0	2	0
17.	實習	多媒體藝術實習	資訊科	0	0	3	0	0	0
18.	實習	專題實作(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	(3)	(3)
19.	實習	網頁設計實習	資訊科	0	0	0	0	3	3
20.	實習	點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
21.	實習	單晶片控制實習	電機科	0	0	0	0	3	0
22.	實習	電腦應用實習	資訊科	2	2	0	0	0	0
23.	實習	低壓控制配線實習	電機科	0	0	0	0	3	3
24.	實習	職前訓練(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	(4)	0
25.	實習	蔬果切雕	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0
26.	實習	職業技能訓練(三)(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	0	(4)
27.	實習	旅遊實務(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	(2)	(2)
28.	實習	職業技能訓練(一)(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	(4)	0
29.	實習	旅館管理實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
30.	實習	職業技能訓練(二)(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	(4)	0
31.	實習	職業技能訓練(四)(建教)	餐飲管理科	0	0	0	0	0	(4)
32.	實習	基礎電子實習	資訊科	3	3	0	0	0	0
33.	實習	物聯網實習	資訊科	0	0	0	0	0	2

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

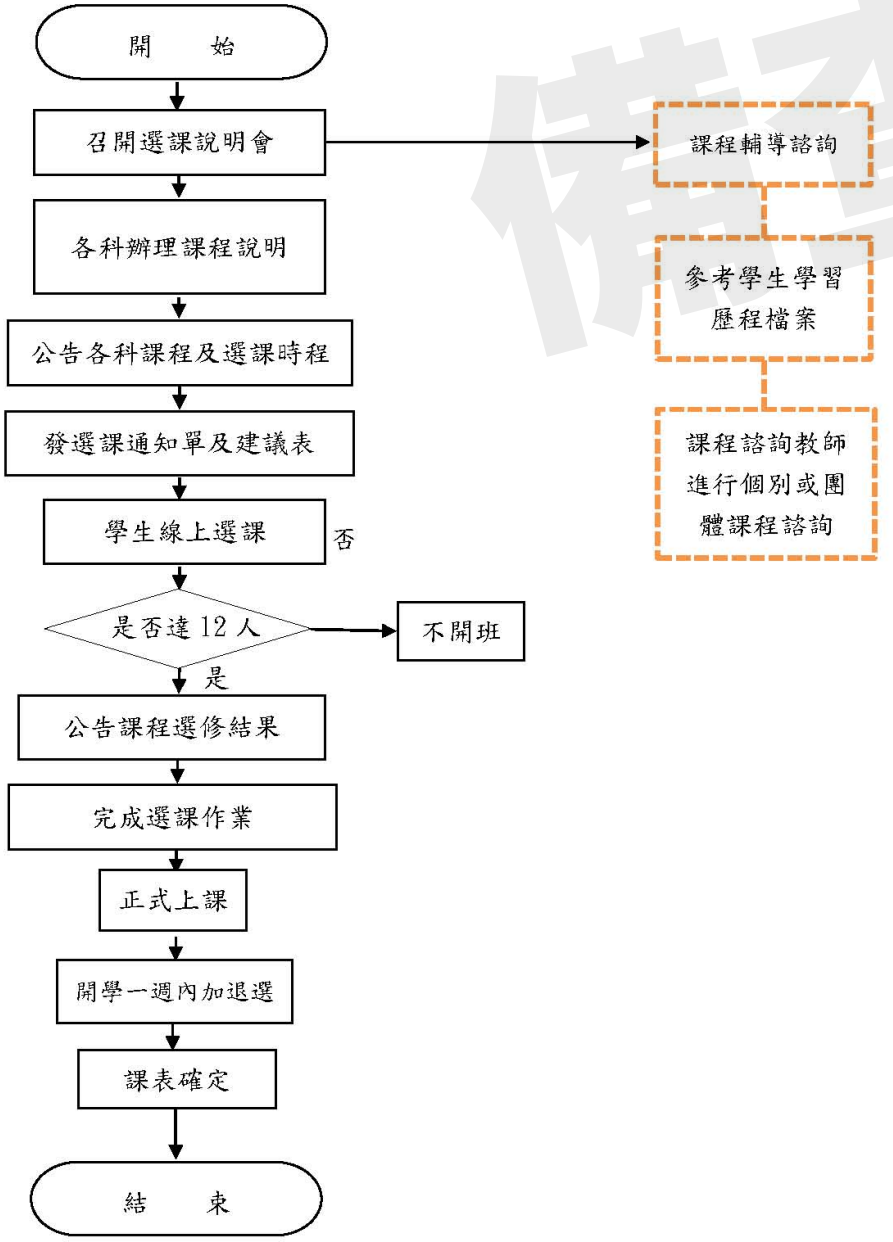
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	餐飲美學	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AA2選1
2.	專業	世界飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0	同科跨班	AA2選1
3.	實習	微處理機實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AH2選1
			電機科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AH2選1
4.	實習	電腦網路實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AH2選1
			電機科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AH2選1
5.	實習	通信實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AI2選1
			電機科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AI2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		
6.	實習	自來水管配管實習	資訊科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AI2選1
			電機科	0	0	0	0	0	3	同群跨科	AI2選1
7.	專業	通信概論	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
8.	專業	人工智慧概論	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
9.	專業	產業論壇	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
10.	專業	人工智慧程式設計概論	資訊科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
			電機科	0	0	0	0	2	0	同群跨科	AJ4選1
11.	實習	創意異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AK2選1
12.	實習	西方料理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AK2選1
13.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AL2選1
14.	實習	東亞料理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AL2選1
15.	專業	智慧家庭控制概論	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
16.	專業	大數據圖形分析概論	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
17.	專業	嵌入式系統應用概論	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
18.	實習	感測器應用實務	資訊科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
			電機科	0	0	0	0	0	2	同群跨科	AM4選1
19.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AN2選1
20.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1	同科單班	AN2選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

選課輔導流程規劃



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月	選課宣導	1.舊生利用第二次段考後進行選課宣導。 2.實際日期隨行事曆異動。
2	5月	學生選課及教師提供諮詢輔導	1.選課諮詢輔導。 2.以電腦選課方式進行。 3.暫定學生返校註冊日期。 4.實際日期隨行事曆異動。
3	8月	正式上課 開放加退選	1.開學日起上課。 2.實際日期隨行事曆異動。
4	9月	加退選截止	1.開學一週開放加退選 2.實際日期隨行事曆異動。
5	12月	選課宣導	利用學期末進行選課宣導。
6	12月	學生選課及教師提供諮詢輔導	以電腦選課方式進行。
7	2月	正式上課 開放加退選	1.開學日起上課.。 2.實際日期隨行事曆異動。
8	2月	加退選截止	1.開學一週開放加退選。 2.實際日期隨行事曆異動。

三、選課輔導措施

一、本校為技術型高中，課程依學生之需求，定位為技術本位導向。

二、選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

三、為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：

1.完備學生課程諮詢程序：

(1)組織課程諮詢教師遴選會。

(2)設置課程諮詢教師：輔導並提供學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。

(3)編輯選課輔導手冊。

(4)辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。

(5)選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

(6)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

2.規劃學生選課相關規範：

(1)訂定學生選課及加退選作業時程。

(2)辦理選課時程說明：向學生與教師說明次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3.登載學生學習歷程檔案。

(1)建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則。

(2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A.學生訓練：每學期於團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B.教師研習：每學期辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C.家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4.落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

四、定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

拾、學校課程評鑑

112學年度學校課程評鑑計畫

豫章工商112學年度課程評鑑計畫
111年11月14日第一次課程發展委員會通過

一、依據十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。
二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。
三、課程評鑑組織及分工
(一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。
(二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任，成員包括學務主任、實習主任、輔導室主任及各專業群科/學科教學召集人。課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃，及管考各專業群科/學科教學研究會課程自我評鑑相關事宜。
(三)各專業群科/學科教學研究會，由各專業群科/學科教學研究會所屬全體教師組成，並推選一位教師為召集人，進行領域/科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。
為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

112學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

豫章工商 112 學年度課程評鑑計畫

111 年 11 月 14 日第一次課程發展委員會通過

一、依據十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。

二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。

三、課程評鑑組織及分工

(一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。

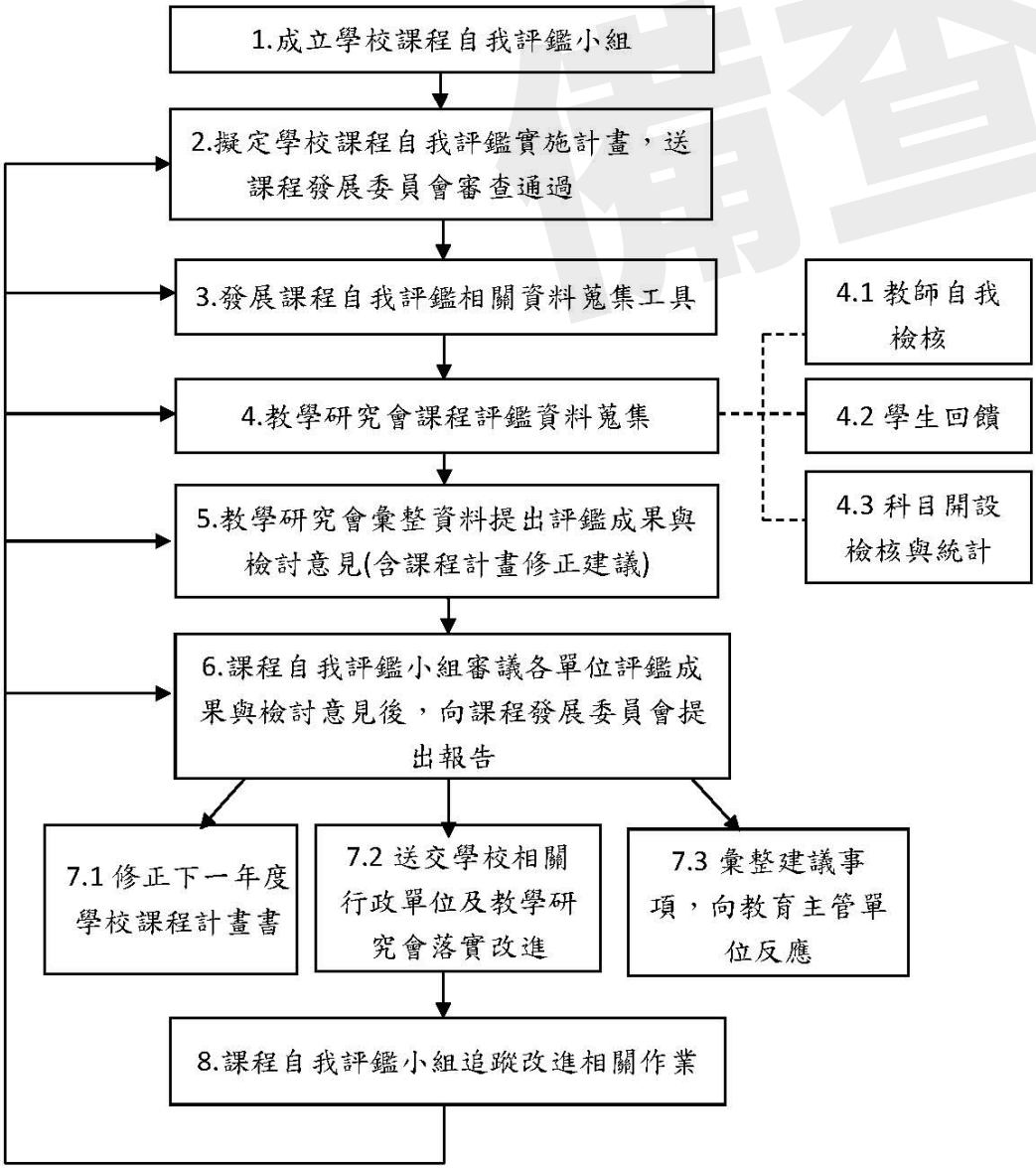
(二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任，成員包括學務主任、實習主任、輔導室主任及各專業群科/學科教學召集人。課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃，及管考各專業群科/學科教學研究會課程自我評鑑相關事宜。

(三)各專業群科/學科教學研究會，由各專業群科/學科教學研究會所屬全體教師組成，並推選一位教師為召集人，進行領域/科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。

為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

四、課程評鑑實施流程與時程表：

(一)實施流程圖



(二)評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	成立課程自我評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導室主任及各專業群科/學科教學研究會召集人	111 9 月~10 月
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	學校課程自我評鑑小組著手設計學校課程自我評鑑計畫，並提出課程自我評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	111 年 9 月~10 月
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	課程自我評鑑小組依據所設計的評鑑規準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。	111 年 11 月 ~12 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 1 月~5 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課討論後送交課程自我評鑑小組。	112 年 5 月~6 月
6	課程自我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，研商具可行之改進措施(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，經由課程自我評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	112 年 6 月~7 月
7	執行課程自我評鑑改進措施	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	112 年 7 月~8 月
8	課程自我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，並彙集各單位意見，由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	112 年 8 月~

五、本校應依課程自我評鑑過程及結果，辦理下列事項：

(一) 改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以修正本校下一年度課程計畫。

(二) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

(三) 增進教師對課程品質之重視，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。

(四) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

(五) 對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向教育局或相關單位提供建議。

六、本計畫經課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

備查

附件一 課程評鑑作業時程檢核表

序	項目	檢核日期	檢核結果說明	未完成之原因及改善情形說明
1	成立課程自我評鑑小組	10 月	□已達成 □未達成	
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	10 月	□已達成 □未達成	
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	12 月	□已達成 □未達成	
4	各教學研究會課程評鑑資料蒐集	5 月	□已達成 □未達成	
5	各教學研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	6 月	□已達成 □未達成	
6	課程自我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	7 月	□已達成 □未達成	
7	執行課程自我評鑑改進措施	8 月	□已達成 □未達成	
8	課程自我評鑑小組追蹤改進相關作業	8 月	□已達成 □未達成	

備註：本檢核表由課程自我評鑑小組執行秘書填寫，於每學年 7 月底前送課程自我評鑑小組會議確認

檢核人員簽章：　　課程評鑑小組主席簽章：　　校長簽章

附件二　學生回饋單

_____學年度第___學期　課程名稱:_____填表日期_____

	非常同意 (5)	同意 (4)	無意見 (3)	不同意 (2)	非常不同意 (1)
一、課程評量					
1.老師上課準備充分，內容充實合宜					
2.課程中，老師注意學生學習反應適當調整教學					
3.老師樂於解答學生問題					
4.老師評閱作業認真					
5.整體而言，本科目任課教師教學優良					
二、學生自我評量					
1.我很喜歡上這一門課					
2.學習這一門課程，我覺得很有收穫					
3.我上課時專心認真學習					
4.對於老師指定的作業都按時完成					
5.每次考試前都有認真準備					

對科目、任課教師之具體意見(文字描述)

附件三　教師學年度自我檢核表

_____學年度　　教師姓名_____　　所屬科別/學科_____

一、 教學負擔

1. 授課鐘點，上學期：_____　，下學期：_____
2. 本學年彈性學習時間負責單元及該單元全學年授課總時數

授課單元名稱	全學年授課總時數

二、 備課、觀課及議課

備課	專業社群名稱		共同備課日期	
觀課	公開觀課課程名稱		實施公開觀課時間	
	觀課班級		觀課教師人數	
議課	專業社群名稱		議課日期	

備註：請檢附備課、觀課與議課紀錄及簽到表

三、素養導向課程、教材研發

科目名稱	單元名稱	研發人員	單元授課時數	新增	修訂
				□	□
				□	□
				□	□

備註：請檢附課程教材研發成果

四、指導學生自主學習及選手培訓情形

指導學生自主學習	一年級人數	
	二年級人數	
	三年級人數	
培訓選手	選手職種或競賽名稱	
	培訓選手人數	

其他相關附件如：

1. 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數符合情形**檢核表**
2. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數統計表
3. 各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數統計表
4. 各學年學生各項競賽及證照表現彙整表

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 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦入門與應用			
	英文名稱	Computer Entry and Application			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	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：B2.科技資訊與媒體素養 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	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力				
適用科別	資訊科	電機科	餐飲管理科		
	020000	020000	020000		
	第一學年第二學期	第一學年第二學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	1.瞭解電腦的各項設備。 2.認識鍵盤指法及輸入法。 3.瞭解學會文書處理軟體的功能。 4.瞭解簡報軟體的功能。 5.瞭解試算表軟體的功能。 6.遵守智慧財產權的法治觀念。				
議題融入	資訊科（ 法治教育 ） 電機科（ 法治教育 ） 餐飲管理科（ 法治教育 ）				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
電腦設備及操作	1.以圖片及影片介紹電腦的各項設備及其用途。 2.讓學生做「作業系統」的操作。 3.學習基本的系統維護。	4	
鍵盤指法及輸入法	1.熟悉鍵盤常用的按鍵。 2.認識切換的按鍵。 3.認識常用的中文輸入法。 4.提供軟體做打字的練習。	4	
文書處理(一)	1.認識常用的工具鈕及快速鍵。 2.版面的設定與文件列印。 3.字型與段落格式的設定。	6	
文書處理(二)	4.表格的編修技巧。 5.圖表的應用。	4	
簡報軟體(一)	1.簡報的檢視模式。 2.投影片的增刪及美化。 3.物件的編輯。	4	
簡報軟體(二)	4.多媒體的插入。 5.放映特效的設定。	4	
試算表軟體(一)	1.資料的輸入與儲存格的增刪。 2.資料類別的設定與資料格式的設定。 3.公式與函數的應用。 4.資料的排序、篩選與小計。 5.製作樞紐分析表。	6	
試算表軟體(二)	6.圖表的編修。	4	
合 計		36	

學習評量 （評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20% 2.評量方法包括筆記、問答、討論、報告、實作等。
教學資源	1.教科書、相關書籍、補充教材。 2.電腦及廣播系統、網路資源。
教學注意事項	1.事先預習上課內容，可提高學習成就及動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.遵守智慧財產權，勿複製及散播受保護作品。

表 11-2-1-2 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活與職場美語
	英文名稱	Daily Life and Work Places English
師資來源	校內單科	
科目屬性	必修 一般科目	
	領域：	
	非跨領域	
科目來源	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：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解	
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力	

適用科別				
	資訊科	電機科	餐飲管理科	
	001100	001100	001100	
	第二學年	第二學年	第二學年	

建議先修科目	無
教學目標 （教學重點）	1、辨別口語會話中的語音變化及有意義的字串。 2、聽懂他人相關資訊及一般日常生活對話。 3、運用不同的語調表達不同的需求及意義。 4、適切表達與自己有關的資訊或回應日常生活對話。
議題融入	資訊科（ 多元文化 ） 電機科（ 多元文化 ） 餐飲管理科（ 多元文化 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
家庭、學校用語	1、介紹家人、親戚。 2、介紹家人職業。 3、描述教室、學校。 4、談論課程、課外活動。	6	第一學期
電話、方向指引	1、電話播接用語。 2、記錄、請求留言。 3、問路。 4、指引方向、地點。	6	
專業職場應用(一)	1、工作用語：求職與工作面試。 2、專業詞彙(PVQC)。	6	
餐廳、食物用語	1、描述食物。 2、描述飲食習慣。 3、點食用語。 4、餐廳服務對話。	6	第二學期
購物、服飾用語	1、貨品詢問。 2、描述貨品規格、價格、陳列。 3、描述各式衣服、配件。 4、談論時尚流行。	6	
專業職場應用(二)	1、工作用語：求職與工作面試。 2、專業詞彙(PVQC)。	6	
合 計		36	

學習評量 （評量方式）	平時成績60%，期中考20%，期末考20%
教學資源	教科書、投影機、電腦
教學注意事項	1、創造適當情境及英語會話活動，增加學生熟悉活用機會。 2、教師可根據學生素質與程度自行做進度調整。

表 11-2-1-3 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	閱讀與寫作
	英文名稱	Reading and Writing
師資來源	校內單科	
科目屬性	必修 一般科目	
	領域：	
	非跨領域	
科目來源	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、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	創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	資訊科	電機科	餐飲管理科	
	000011	000011	000011	
	第三學年	第三學年	第三學年	
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.透過閱讀教育，開展學習視野，提升認知、語言、理解、推理及其他領域能力。拓展終身學習視野，透過閱讀豐富生活經驗。 2.寫作教學鞏固學生從閱讀教學中獲得的語文知識和技能，培養學生觀察、思考和想像的能力，以及寫作的興趣；寫作教學訓練學生運用書面語去狀物、記事、表情、達意，使學生在文字表達方面，能應付裕如。			
議題融入	資訊科（ 家庭教育 ） 電機科（ 家庭教育 ） 餐飲管理科（ 家庭教育 ）			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1現代散文範文閱讀與練習	1範文導讀:解說與介紹 2寫作:請你回憶與家人相處的片段，以一種物件為核心意象，寫出印象最深刻的事。此「物」即為作文的題目。	6	第一學期
2應用文-自傳	1範例介紹:解說格式與說明各段核心要素 2寫作:請根據自身背景及經歷，完成自傳與簡歷表。	6	
3現代詩選範文閱讀與練習	1範文導讀:解說與介紹 2寫作:請以感情為主線，創作一首現代詩	6	
4現代散文範文閱讀與練習	1範文導讀:解說與介紹 2寫作:請以鄉土風情為題完成一篇文章。	6	第二學期
5應用文-讀書計畫	1範例介紹:解說格式與說明各段核心要素 2寫作:請根據自身需求，設定並完成一篇讀書計畫	6	
6應用文-便簽、書信與練習	1範例介紹:解說格式與說明內容核心要素 2寫作:請以親友為對象，完成一封書信	6	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.多元評量方式(問答、報告、寫作) 2.平時成績佔60%，作文評比佔40%。
教學資源	圖書室的藏書、補充講義
教學注意事項	1.請利用社區圖書室借閱書籍。 2.網路資源的使用。 3.按學生程度設計，激發學生學習興趣。

表 11-2-1-4 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場倫理
	英文名稱	Employment Ethics
師資來源	校內單科	
科目屬性	必修 一般科目	
	領域：	
	非跨領域	
科目來源	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 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	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力	

適用科別				
資訊科	電機科	餐飲管理科	
000011	000011	000011	
第三學年	第三學年	第三學年	

建議先修科目	無
教學目標 （教學重點）	1.瞭解倫理學的反省探究職業道德與利益所面臨的衝突情境。 2.培養學生具備職場情緒管理與溝通協調與團隊合作能力。 3.建立工作實務中應有的工作態度與敬業精神。
議題融入	資訊科（ 環境教育 品德教育 資訊教育 家庭教育 ） 電機科（ 環境教育 品德教育 資訊教育 家庭教育 ） 餐飲管理科（ 環境教育 品德教育 資訊教育 家庭教育 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)社會新鮮人的倫理與社會責任	1.倫理的核心觀念。 2.倫理決策-道德兩難的抉擇。 3.求職與面談。	4	第一學期
(二)公司文化與工作態度	1.企業評估人才的三大面向。 2.職場先備品格能力。 3.職場受歡迎的工作態度。	6	
(三)職場人際關係與情緒管理	1.人際衝突處理與協調。 2.人際依附風格測驗。 3.辦公室EQ與壓力管理。 4.性格與溝通風格。	8	
(四)職場向上與向下管理	1.職場三不二要。 2.領導統馭與決策。 3.團隊合作精神。 4.向上與向下溝通的協調。 5.立場不必中立態度必須公正。	8	第二學期
(五)商業禮儀與客戶廠商應對	1.商業禮儀：辦公室、交換名片、電話禮儀、E-mail、用餐、及服裝禮儀。 2.客戶至上的內涵。	6	
(六)出差與轉職	1.伴手禮學問。 2.換工作前的考量。 3.職業道德與競業規範。	4	
合 計		36	

學習評量 （評量方式）	1.期中考20%。 2.期末考20%。 3.平時與作業成績30%。 4.課堂提問討論參與30%。
教學資源	1.運用各項教學媒體：如電腦網路、powerpoint等。 2.工作職場相關雜誌：Career雜誌、30雜誌等。 3.工作職場相關網站：人力銀行、就業平台。
教學注意事項	1.配合課程需求需至電腦教室做相關職能測驗，測驗前須註冊會員。 2.為補充課程內容，需印製相關補充教材。

（二）專業科目

表 11-2-2-1 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 專業科目	
	必修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
220000			
第一學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 2.瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。 3.啟發對食物學的興趣。 4.應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1.食物學的範圍。 2.食物學和餐飲的關係。 3.食物學與健康的關係。	4	第一學期
(二)食物的主要營養成分—營養素	1.營養素概論。 2.五大營養素。	6	
(三)食物的特殊成分	1.酵素。 2.色素。 3.主要呈味成分。	6	
(四)食物分類-1	1.五穀根莖類。 2.肉類-家畜與家禽水產類。 3.蛋類豆類乳類食品。	6	
(五)食物分類-2	4.蔬菜水果類。 5.油脂類。	6	
(六)其他食品類	1.嗜好品。 2.加工食品。	8	
(七)食物的選購與貯存	1.新鮮食物之鑑別與選購。 2.加工食品之選購。 3.食物貯藏之重要性及方法。	9	第二學期
(八)飲食之安全性	1.食品中毒。 2.食品中毒的類型。 3.食品中毒預防與處理。	9	
(九)飲食指南及膳食計劃-1	1.認識建議飲食攝取量。 2.國人飲食指南。	9	
(十)飲食指南及膳食計劃-2	3.食物代換表。 4.一般飲食設計。	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.平常成績60%、期中考20%、期末考20% 2.評量方法包括筆記、問答、討論、報告、實作及心得發表等。
教學資源	1.教科書、相關書籍、補充教材。 2.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。
教學注意事項	1.服從老師教導。 2.準時上課，不嬉戲。 3.上課不得使用行動裝置相關產品。 4.準時繳交作業。

表 11-2-2-2 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	通信概論
	英文名稱	Communication Fundamentals
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000020	000020		
第三學年第一學期	第三學年第一學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識通信系統的基本架構 2.了解通信系統的原理 3.學會通信系統的定義 4.學會通信系統應用在日常生活的實例
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
導論	1何謂通信 2信號的種類 3通信系統簡介	9	
信號與頻譜	1信號的種類 2傅氏級數及轉換 3功率頻譜 4信號的正交性及可區別性	9	
振幅調變	1頻率遷移 2雙旁波帶調變(DSB) 3單旁波帶調變(SSB) 4殘邊待調變(VSB)	9	
頻率調變	1 角度調變 2 頻率調變 3 FM信號的產生及調變 4 調頻系統	9	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教科書選擇 2.通信概論投影片 3.通信概論相關影片

表 11-2-2-3 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人工智慧概論
	英文名稱	Introduction to artificial intelligence
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000020	000020		
第三學年第一學期	第三學年第一學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識人工智慧的定義。 2.了解人工智慧的使用方法。 3.培養分辨人工智慧的能力。 4.學習人工智慧的應用。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)人工智慧的定義	1人工智慧的由來 2人工智慧的現況 3人工智慧的未來發展	4	
(二) 人工智慧的內涵	1類神經網路的研究 2學習式網路技術 3辨識系統的研發	4	
(三)人工智慧的應用	1.專家系統應用 2.機器學習的概論 3.程式碼的撰寫流程	4	
(四)人工智慧的技術	1深度學習 2機器學習 3模擬人腦網路	6	
(五)人工智慧的連結	1世界棋王挑戰 2汽車自動駕駛	6	
(六)人工智慧的未來	1整合物聯網技術 2智慧家庭控制 3智慧生活規劃	6	
(七)目前人工智慧的使用情形	1物聯網實務 2感測器資料計算 3工廠生產自動化	6	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20% 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

表 11-2-2-4 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	說菜服務與技巧
	英文名稱	Food presentation and service techniques
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
000001			
第三學年第二學期			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	培養餐飲從業人員在上菜過程中的說菜能力，強化溝通技巧與情境應對力，讓每道菜成為餐桌上的精采故事，提升顧客的用餐體驗與品牌好感度。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
說菜的核心概念與價值	餐桌上的說話藝術：從「報菜名」到「講故事」	4	
循序漸進的說話法則	四步驟話術訓練，模擬實務場景提升表達力與臨場反應	4	
說菜達人要訣分享	透過真實案例分享，學習實戰說菜技巧與臨場應對	4	
情境模擬與實戰演練	分組演練：每人準備三道菜說菜稿，進行現場演練	6	
合 計		18	

學習評量（評量方式）	1.採多元評量，評量方法可包括觀察、學習態度等。 2.評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3.可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。 4.因應學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準及自我比?，力求進步，提升自信心。
教學資源	1.相關圖書、多媒體教材、網路數位資訊。 2.邀請職場相關人士協同教學或經驗分享，提供相關領域之專業指導。
教學注意事項	(一)教學資源 1.學校應充實教學設備及教學媒體 (二)教學方法 1.教師教學前，應排定教學進度表。 2.教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養學生系統思考與解決問題的能力。 3.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出相關問題後採取解決步驟。

表 11-2-2-5 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購
	英文名稱	Food and Beverage Purchasing
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
110000			
第一學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購的過程。 三、熟悉各種餐飲食材採購的方法。 四、能養成良好餐飲採購的道德與專業智能。
議題融入	餐飲管理科（ 家庭教育 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
現代餐飲採購的基本原則與任務	1.採購的意義、目標、工作內容、基本概念 2.不同經營方式所造成的採購差異	4	第一學期
餐飲採購管理的實施原則	1.餐飲採購管理 2.供應通路上的科技系統 3.採購部門的科技系統運用	4	
餐飲採購人員介紹	1.介紹採購人員應具備的的基本條件、能力 2.採購部門人員的管理 3.採購人員的道德操守	4	
各種餐飲採購方法之介紹與運用	1.餐飲採購方法 2.餐飲作業流程	2	
生鮮食品的採購	餐飲生鮮食品的採購介紹	4	
乾貨食品的採購	餐飲乾貨食品的採購介紹	3	第二學期
加工食品的採購	餐飲加工食品的採購介紹	3	
餐飲採購驗收	探討驗收的重要性	4	
餐飲採購倉儲	倉儲與計算採購量	4	
餐飲採購撥發作業	餐飲撥發作業過程及飲食成本控制	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	一、配合授課進度，進行單元評量，綜合評量及書寫作業，以便及時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標。 二、評量方式可採平時作業及心得發表方式。
教學資源	一、視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 二、坊間教科書。 三、自編教材。
教學注意事項	一、教學內容之難易要適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機。 二、教學時利用輔助教材，如實物、講義、媒體、照片、專業雜誌書籍等。 三、以上課之態度及精神進行情意性評量。 四、以分組報告進行診斷性評量。 五、以多元方式評量。

表 11-2-2-6 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學
	英文名稱	Catering Aesthetics
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
000200			
第二學年第二學期			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.學習認識美學及美感開發等基本概念，進行實務領域設計風格探討。 2.透過美感的陶冶，來培養餐飲藝術美學之鑑賞力及創作力，以提升生活品味及因應觀光餐旅職場工作之需。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲美學的基本概念	1.餐飲美學與藝術欣賞。 2.餐飲美育與美感的開發。	6	
(二)餐飲設計美學	1.中華文化風格的餐飲設計美學。 2.西方文化風格的餐飲設計美學。	6	
(三)現代餐廳的設計美學	1.餐廳空間美學規劃。 2.餐廳裝潢布置藝術。	6	
(四)餐廳餐桌布置與擺設藝術	1.中餐餐桌布置擺設美學。 2.西餐餐桌布置擺設美學。	6	
(五)時尚餐飲生活美學	1.宴會餐飲美學。 2.健康餐飲生活美學。	6	
(六)現代餐飲設計美學	1.菜單編排設計。 2.餐飲海報設計。 3.手繪實作練習。	6	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	(1)作業成績、日常考察60%。 (2)期中考成績20%。 (3)期末考成績20%。
教學資源	相關書籍、講義、多媒體素材、影音設備、網路。
教學注意事項	1.多媒體教材配合，理論與方法多元化講授，實務研究與作業練習。 2.依性質個別或小組實習，並隨時注意學生設計的過程。 3.重視與鼓勵學生之創造力。

表 11-2-2-7 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	配線設計
	英文名稱	Wiring Design
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力	

適用科別	電機科		
	002000		
	第二學年第一學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識低壓室內及工業配線用電器材料。 2.了解低壓室內及工業配電盤的環境。 3.培養電路故障問題的檢修能力。 4.學會配線設計電路的基本操作。
議題融入	電機科（ 法治教育 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 過電流保護	1.概說。 2.配線系統過電流之起因。 3.低壓過電流保護器。 4.高壓過電流保護器。 5.低壓屋內線過電流保護原則。 6.過電流保護方式。 7.過電流保護器應具之極數。 8.過電流保護器之額定的選用。	6	
(二) 短路電流計算	1.概說。 2.短路電流之來源。 3.短路電流之計算基礎。 4.標么值之計算。 5.電力系統阻抗標么值。	6	
(三) 供電方式與壓降計算	1.配線設計之基本原則。 2.系統電壓之等級。 3.負載之種類。 4.供電方式。 5.導線之安全電流。 6.導線線徑之選擇。	6	
(四) 功率因數改善計算	1.功率因數之定義。 2.改善功率因數之利益。 3.綜合功率因數計算。 4.進相用電容器之規範。	6	
(五) 照度計算	1.照明術語。 2.光源。 3.燈具。 4.良好照明之必備條件。	6	
(六) 電燈分路設計	1.電燈分路之種類。 2.分路許可之裝接負載。 3.分路出線口之決定。 4.電燈分路之負載計算。	6	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意配電設計之相關法條。

表 11-2-2-8 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產業論壇
	英文名稱	Industry Seminar
師資來源	外聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	其他；說明：「3+2新五專模式專班」方案
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000020	000020		
第三學年第一學期	第三學年第一學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.奠定學生相關產業的基礎知識。 2.建立學生具有相關產業之正確觀念。 3.發展學生投入相關產業之應用基礎。 4.激發學生追求相關產業之深層知識。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一 課程介紹與產業概論	課程說明、產業類別介紹、學習目標設定	2	
二 我國重點產業發展趨勢	介紹政府推動的重點產業如AI、綠能	2	
三 產業專題講座(一)	邀請業界講師分享職涯與產業實務	2	
四 技術變遷對產業的影響	探討科技進步如何改變工作與職能	2	
五 實務參訪準備與引導	安排實地參訪企業前的背景知識與規範	2	
六 第一次段考	評量1～5週內容理解	2	
七 企業參訪與心得討論	實地參訪1(如科技園區、工廠等)	2	
八 產業專題講座(二)	業界人才需求與職能解析	2	
九 綠色產業與永續發展	探討ESG、淨零碳排等對產業的影響	2	
十 創新創業與新創產業	分享創業案例與新創公司經營模式	2	
十一 模擬面試與履歷工作坊	撰寫履歷與準備面試	2	
十二 第二次段考	評量7～11週內容理解	2	
十三 產業專題講座(三)	女性在科技產業的角色(或其他主題)	2	
十四 國際產業比較與全球趨勢	比較台灣與國外產業發展(如韓日美中)	2	
十五 職涯探索與個人興趣連結	MBTI／職能測驗、探索個人發展路徑	2	
十六 第二次企業參訪與討論	實地參訪2(如智慧工廠、研發單位等)	2	
十七 課程成果分享與團隊報告	學生分組簡報產業分析或參訪心得	2	
十八 期末考試	綜合評量課程內容	2	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

表 11-2-2-9 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	智慧家庭控制概論		
	英文名稱	Introduction to Intelligent Home Control		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力			
適用科別	資訊科	電機科		
	000002	000002		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.認識智慧家庭控制架構。 2.了解智慧家庭控制的方法。 3.培養智慧家庭控制的分析能力。 4.學會對智慧家庭控制之操作。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 智慧家庭控制的定義	1.智慧家庭控制的說明 2.智慧家庭控制架構 3.智慧家庭控制運作	6	
(二) 智慧家庭控制架構	1.智慧家庭控制的發展現況 2.智慧家庭控制硬體介紹 3.智慧家庭控制的軟體介紹	6	
(三) 智慧家庭控制的方法	1.撰寫人工智慧程式碼控制 2.專家系統數位控制 3.深度學習方式控制	6	
(四) 智慧家庭控制的應用	1.家電設備的控制 2.智慧遙控的控制	9	
(五) 智慧家庭控制的延伸	1.物聯網連接方式 2.行動裝置的連接方式	9	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

表 11-2-2-10 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計		
	英文名稱	Manu Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力			
適用科別	餐飲管理科			
	000011			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.瞭解菜單設計之基本概念及烹飪專業技巧。 2.熟悉成本控制與廚房管理能力。 3.瞭解餐廳各部門協調合作的重要性，以培養團隊精神。 4.練習設計菜單的能力。 5.建立應用食材變化的學習興趣。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)了解菜單	1.菜單的定義與起源。 2.菜單之基本認識。 3.菜單設計的重要性。	4	第一學期
(二)菜單的內容-1	1.菜單編製的依據。 2.菜單的種類。	3	
(三)菜單的內容-2	3.菜單的項目。 4.菜單安排的要領。	3	
(四)菜單的結構-1	1.中西式菜單的命名。 2.中餐菜單的特色。	4	
(五)菜單的結構-2	3.西餐菜單的特色。 4.飲料單之製作。	4	
(六)菜單設計程序	1.菜單格式。 2.菜單封面。 3.菜單文字。 4.菜單字體選擇。 5.菜單用紙的選擇。 6.菜單的色彩運用。	3	第二學期
(七)菜單的定價及策略-1	1.菜單定價基礎。 2.影響菜單定價之因素。 3.定價原則。	3	
(八)菜單的定價及策略-2	4.定價策略。 5.常見的定價方法。	3	
(九)菜單的製作-1	1.菜單製作原則。 2.菜單製作要求。	3	
(十)菜單的製作-2	3.菜單製作常見的通病。	2	
(十一)菜單之評估	1.菜單分析。 2.菜單的修正與檢討。 3.如何增添新菜色。	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常成績60%、期中考20%、期末考20% 2.評量方法包括筆記、問答、討論、報告、實作及心得發表等。
教學資源	1.教科書、相關書籍、補充教材。 2.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。
教學注意事項	1.服從老師教導。 2.準時上課，不嬉戲。 3.上課不得使用行動裝置相關產品。 4.準時繳交作業。

表 11-2-2-11 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輸配電學
	英文名稱	Electrical Power Transmission & Distribution
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	
適用科別	電機科	
	000020	
	第三學年第一學期	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.認識輸配電之原理與特性。 2.了解各式輸配電系統結構。 3.培養高低壓配電類型的分類能力。 4.學會高低壓配線的計算操作。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1.電力系統概述。 2.負載管理及其特性。	6	
(二) 架空輸電線路	1.支架之種類及其構造特性。 2.導線之種類及其構造特性。 3.紀緣礙子之種類及其構造特性。	6	
(三) 輸電線路之特性	1.線路常數。 2.輸電特性。	8	
(四) 架空配電線路之特性	1.配電與供電。 2.配電線路之構造。 3.配電線路之電壓降。 4.配電線路之電壓調整及電力損失。 5.負載功率因數之改善。	8	
(五) 地下電纜	1.地下線路之特性。 2.電纜之種類及其構造。 3.地下電纜之裝設方法。 4.電力電纜之特性。 5.地下電纜之故障及故障檢查方法。	8	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意台電配電法條規範。

備查

表 11-2-2-12 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人工智慧程式設計概論
	英文名稱	Introduction to Artificial Intelligence Programming
師資來源	外聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	其他；說明：「3+2新五專模式專班」方案
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000020	000020		
第三學年第一學期	第三學年第一學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1. Python 語言介紹與應用理解 2. 開發環境安裝與操作實作 3. 輸入輸出語法練習 4. 程式基本結構與邏輯建立 5. 建立程式學習興趣與動機
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一 Python語言簡介與開發環境建置	Python 語言簡介與開發環境建置	2	
二 基本輸入輸出與程式撰寫實作	基本輸入輸出與程式撰寫實作	2	
三 資料與變數(一)	變數與數值型態應用實作	2	
四 資料與變數(二)	格式化輸出與變數應用實作	2	
五 運算式與運算子(一)	運算子與優先順序應用實作	2	
六 運算式與運算子(二)	邏輯運算與應用實作	2	
七 流程控制(一)	流程控制應用實作(一)	2	
八 流程控制(二)	流程控制應用實作(二)	2	
九 期中評量	期中專題分享	2	
十 字元與字串(一)	字串操作與跳脫字元應用實作(一)	2	
十一 字元與字串(二)	字串操作與跳脫字元應用實作(二)	2	
十二 容器資料型態(一)	容器資料型態應用實作(一)	2	
十三 容器資料型態(二)	容器資料型態應用實作(二)	2	
十四 函數與模組(一)	函數定義與呼叫應用實作(一)	2	
十五 函數與模組(二)	函數定義與呼叫應用實作(二)	2	
十六 人工智慧應用(一)	有趣的人工智慧程式設計應用(一)	2	
十七 人工智慧應用(二)	有趣的人工智慧程式設計應用(二)	2	
十八 期末評量	期末專題分享	2	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

備查

表 11-2-2-13 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	大數據圖形分析概論
	英文名稱	Introduction to Big Data Graphics Analysis
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000002	000002		
第三學年第二學期	第三學年第二學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識大數據圖形分析原理。 2.了解大數據圖形分析的方法。 3.培養大數據圖形分析的能力。 4.學會對大數據圖形分析之操作。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 大數據圖形分析的定義	1.大數據圖形分析的說明。 2.大數據圖形分析架構。 3.大數據圖形分析應用。	6	
(二) 大數據圖形分析架構	1大數據圖形分析的階段技術.。 2大數據圖形分析連接硬體介紹。 3.大數據圖形分析的程式碼撰寫。	6	
(三) 大數據圖形分析的方法	1.大數據圖形分析的客觀方式。 2.局部圖形取樣分析。 3全域圖形取樣分析。	6	
(四) 大數據圖形分析的應用	1輔助控制系統的分析。 2了解各種感測器的特性。	9	
(五) 大數據圖形分析的延伸	1物聯網技術連接分析。 2行動裝置的立即連接分析。	9	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

表 11-2-2-14 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力	

適用科別	餐飲管理科		
	002000		
	第二學年第一學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.瞭解食品衛生安全之基本觀念。 2.孰悉食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 3.建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 4.啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。
議題融入	餐飲管理科（ 家庭教育 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲安全衛生的重要性	1.了解餐飲安全衛生。 2.餐飲安全衛生管理行政體系。 3.餐飲安全衛生相關法令。	4	
(二)食品中毒	1.食品中毒的定義。 2.食品與微生物的關係。	8	
(三)食品腐敗與保藏	1.食品腐敗的形式與造成因素。 2.食品保存。 3.食品選購及貯存。	6	
(四)食品添加物	1.食品添加物的定義及管理範圍。 2.食品添加物的分類及用途。	6	
(五)洗淨、消毒及殺菌	1.清洗過程與方法。 2.殺菌與消毒應注意的事項。	4	
(六)衛生管理	1.餐飲從業人員的衛生管理。 2.餐飲設施衛生管理。 3.餐飲工作環境衛生管理。	4	
(七)認識食品標示	1.食品標示的定義及種類。 2.食品標示內容及注意事項。	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常成績60%、期中考20%、期末考20% 2.評量方法包括筆記、問答、討論、報告、實作及心得發表等。
教學資源	1.教科書、相關書籍、補充教材。 2.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。
教學注意事項	1.服從老師教導。 2.準時上課，不嬉戲。 3.上課不得使用行動裝置相關產品。 4.準時繳交作業。

表 11-2-2-15 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	嵌入式系統應用概論
	英文名稱	Introduction to Embedded Systems Applications
師資來源	外聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	其他；說明：「3+2新五專模式專班」方案
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000002	000002		
第三學年第二學期	第三學年第二學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1. Python 語言介紹與應用理解 2. 開發環境安裝與操作實作 3. 輸入輸出語法練習 4. 程式基本結構與邏輯建立 5. 建立程式學習興趣與動機
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一 Python語言簡介與開發環境建置	Python 語言簡介與開發環境建置	2	
二 基本輸入輸出與程式撰寫實作	基本輸入輸出與程式撰寫實作	2	
三 資料與變數(一)	變數與數值型態應用實作	2	
四 資料與變數(二)	格式化輸出與變數應用實作	2	
五 運算式與運算子(一)	運算子與優先順序應用實作	2	
六 運算式與運算子(二)	邏輯運算與應用實作	2	
七 流程控制(一)	流程控制應用實作(一)	2	
八 流程控制(二)	流程控制應用實作(二)	2	
九 期中評量	期中專題分享	2	
十 字元與字串(一)	字串操作與跳脫字元應用實作(一)	2	
十一 字元與字串(二)	字串操作與跳脫字元應用實作(二)	2	
十二 容器資料型態(一)	容器資料型態應用實作(一)	2	
十三 容器資料型態(二)	容器資料型態應用實作(二)	2	
十四 容器資料型態(三)	容器資料型態應用實作(三)	2	
十五 函數與模組(一)	函數定義與呼叫應用實作(一)	2	
十六 函數與模組(二)	函數定義與呼叫應用實作(二)	2	
十七 函數與模組(三)	函數定義與呼叫應用實作(三)	2	
十八 期末評量	期末專題分享	2	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

備查

表 11-2-2-16 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	氣油壓控制
	英文名稱	Pneumatic Control
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	
適用科別	電機科	
	000002	
	第三學年第二學期	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.認識氣油壓基本原理及定義。 2.熟了解氣油壓基本元件。 3.培養氣壓基本迴路的應用能力。 4.學會氣油壓系統基本元件的操作能力。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 氣壓概要	1.前言。 2.空氣的物理性質及其定律。 3.氣壓的運用。	2	
(二) 氣壓系統之基本構成	1.氣壓發生裝置(空氣壓縮機)。 2.氣壓調質機構。 3.氣壓控制元件。 4.氣壓致動元件。 5.氣壓附屬元件。	2	
(三) 基本氣壓電路	1.基本電路。 2.使氣壓缸動作的迴路及電路。	4	
(四) 氣壓PLC控制	1.步進階梯圖介紹。 2.迴路介紹。	4	
(五) 氣壓設備選用與設計	1.空氣壓縮機的選定。 2.壓縮空氣的配管。 3.氣壓缸的選定方法。 4.電磁閥的選擇方法。	4	
(六) 油壓之概要	1.油壓。 2.油壓的應用。 3.油壓的基本構成。	4	
(七) 油壓之基本理論	1.油壓的原理。 2.油壓系統動作原理。 3.動力和效率。	4	
(八) 油壓油	1.油壓油之條件和種類。 2.油之黏度。 3.油之流動及損失。 4.油壓油之保養維護。	4	
(九) 油壓泵浦	1.齒輪泵。 2.輪葉泵。 3.活塞泵。 4.油壓泵浦保養及故障排除。	4	
(十) 油壓控制閥	1.壓力控制閥。 2.流量控制閥。 3.方向控制閥。	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

	3.了解最新氣油壓控制的機電整合技術

表 11-2-2-17 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工法規
	英文名稱	Electrician Regulations
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	
適用科別	電機科	
	220000	
	第一學年	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.認識電工法規之理論概念。 2.了解電工法規之條文。 3.培養分辨法規條文與各類電力工程的能力。 4.學會電工法規之測量與規範的操作。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1法規概論。 2電工法規及電機標準。 3電業法。 4其他相關法規。	4	第一學期
(二) 屋內線路裝置規則-1	1總則。 2電燈及家庭用電器具。 3低壓電動機、電熱及其他電力工程。 4低壓配線方法。	8	
(二) 屋內線路裝置規則-2	5特殊場所。 6特殊設備及設施。 7高壓受電設備、高壓配線及高壓電機器具。 8低壓接戶線、進屋線及電度表工程。	8	
(三) 電業供電線路裝置規則-1	1總則。 2接地。 3架空供電及通訊線路通則。 4架空線路相關間隔。	8	
(三) 電業供電線路裝置規則-2	5架空線路建設等級。 6架空線路荷重。 7架空線路機械強度。 8架空線路絕緣。	8	
(四) 台灣電力公司營業及管理規則-1	1台灣電力公司營業規則。 2台灣電力公司營業規則施行細則。	9	第二學期
(四) 台灣電力公司營業及管理規則-2	3台灣電力公司電價表。 4台灣電力公司新增設用戶用電設備檢驗要點。 5處理竊電規則。	9	
(五) 其他相關法規-1	1技師法。 2電氣承裝業管理規則。	9	
(五) 其他相關法規-2	3專任電氣技術人員及用電設備檢驗維護業管理規則。	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意最新的電機用電法條更動。

表 11-2-2-18 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯
	英文名稱	Digital Logic
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
電機科			
002200			
第二學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.能熟悉數位邏輯之數字理論概念。 2.能熟悉數位邏輯之基本邏輯閘與布林代數。 3.能理解及運用正反器及組合邏輯和循序邏輯的設計及應用。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
數位邏輯基本概念	1數量表示法 2數位系統及類比系統 3邏輯準位及二進位表示法 4數位積體電路及可程式邏輯裝置的認識	9	第一學期
基本邏輯閘	1反、或、及閘 2反或、反及閘 3互斥或、反互斥或閘	9	
布林代數及第摩根定理	1布林代數之特質、基本運算及基本定理 2第摩根定理 3邏輯閘互換	9	
布林代數化簡	1代數演算法 2卡諾圖法 3組合邏輯電路化簡	9	
數字系統	1十、八、十六進位表示法 2數字表示法之互換 3補數 4二進碼十進數及字元編碼	9	第二學期
組合邏輯電路設計及應用	1組合邏輯電路設計步驟 2加法器及減法器 3二進碼解碼器及編碼器 4多工器及解多工器 5比較器 6應用實例的認識十進數加法器	9	
正反器	1 RS閂鎖器及防彈跳電路 2 RS、JK、D型正反器 3激勵表及正反器之互換	9	
循序邏輯電路設計及應用	1 時鐘脈波產生器 2非同步計數器 3移位暫存器 4狀態圖及狀態表的認識 5同步計數器 6應用實例的認識	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教科書選擇 2.數位邏輯投影片 3.數位邏輯相關影片

表 11-2-2-19 新北市私立豫章高級工商職業學校 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	Word Food Culture
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
000200			
第二學年第二學期			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.了解各國飲食特色、飲食文化及運用所學之飲食常識。 2.協助探討、發言與良性判斷能力，培養飲食國際觀和飲食選擇性。 3.強調人文素養，引導對不同飲食文化差異性之瞭解與尊重。
議題融入	餐飲管理科（ 家庭教育 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲食文化之概念	1.飲食文化的定義與特色 。 2.世界飲食區域分布。 3.飲食文化相關研究。	4	
(二)台灣餐飲文化	1.外來食材與飲食習慣的引進。 2.台灣菜的定義。 3.台灣菜的特色。	4	
(三)中國飲食文化	1.中國飲食歷史的重要發展。 2.中國菜系發展。 3.中國傳統餐飲風俗。	4	
(四)亞洲飲食文化	1.北亞飲食。 2.西亞飲食。 3.南亞飲食。	6	
(五)美洲飲食文化	1.北美飲食文化。 2.中南美洲飲食文化。	6	
(六)歐洲飲食文化	1.歷史發展 。 2.區域地理影響飲食風貌。 3.東歐飲食。 4.西歐飲食。 5.土耳其與俄羅斯飲食。	4	
(七)紐澳、非洲飲食文化	1.紐澳飲食文化。 2.非洲飲食。	4	
(八)世界飲食趨勢	1.真食物與在地食材。 2.慢食文化。 3.餐飲評鑑制度與文化。 4.食物文化遺產。	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常成績60%、期中考20%、期末考20% 2.評量方法包括筆記、問答、討論、報告、實作及心得發表等。
教學資源	1.教科書、相關書籍、補充教材。 2.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。
教學注意事項	1.服從老師教導。 2.準時上課，不嬉戲。 3.上課不得使用行動裝置相關產品。 4.準時繳交作業。

表 11-2-2-20 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverages Management
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 專業科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力	

適用科別	餐飲管理科		
	000011		
	第三學年		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.了解餐飲管理的定義、發展與特性。 2.熟悉餐飲管理之重要性。 3.練習餐飲的正確管理方法 4.建立餐飲工作的學習興趣。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲管理定義	1.餐飲管理之意義及目的。 2.餐飲管理之方法。 3.餐飲管理的特點。	3	第一學期
(二)餐飲組織	1.餐飲組織。 2.設計。	3	
(三)人事管理	1.人事管理的概念 。 2.人員的遴選與任用。 3.員工的心理特點。 4.心理的挫折與激勵。 5.員工職前訓練與在職進修。	4	
(四)物料管理	1.採購相關作業。 2.物料之盤點 。 3.餐飲產品之研發。	4	
(五)服務心理學	1.消費者的需求。 2.服務與溝通。 3.顧客抱怨心理分析及處理。	4	
(六)事務管理	1.文書管理。 2.檔案管理。 3.時間管理。	4	第二學期
(七)廚房的維護與管理	1.廚房組織與工作分配。 2.廚房標準化作業流程。 3.餐飲之維護與管理。	4	
(八)食材成本控制與分析	1.食材成本控制。 2.食材成本的計算方法。	4	
(九)現代餐飲管理之趨勢	1.現代化的管理制度。 2.電腦化的業務管理。	3	
(十)能源管理與廢棄物管理	1.能源管理。 2.廢棄物管理。	3	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常成績60%、期中考20%、期末考20% 2.評量方法包括筆記、問答、討論、報告、實作及心得發表等。
教學資源	1.教科書、相關書籍、補充教材。 2.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。
教學注意事項	1.服從老師教導。 2.準時上課，不嬉戲。 3.上課不得使用行動裝置相關產品。 4.準時繳交作業。

（三）實習科目

表 11-2-3-1 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊戲設計實習
	英文名稱	Games Design Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	必修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科			
002000			
第二學年第一學期			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.學習電腦遊戲的製作過程 2.了解電腦遊戲的開發環境 3.學會設計簡易的電腦遊戲 4.了解電腦遊戲的多元內容
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
App Inventor 2 程式的開發環境	1 App Inventor 2拼圖程式的開發環境 2 進入App Inventor 2雲端開發網頁 3 App Inventor 2的整合開發環境 4 撰寫第一支App Inventor 2程式 5 App Inventor 2程式的執行模式 6 管理自己的App Inventor 2專案	6	
動畫設計原理與實作	1 動畫的基本概念 2 App Inventor 2 動畫的基本元件 3 Canvas（畫布） 4 RGB百變顏色 5 手機跑馬燈	6	
圖片精靈與球形動畫的應用	1 ImageSprite（圖片精靈）與Ball（球形動畫） 2 ImageSprite（圖片精靈）元件 3 Ball（球形動畫）元件 4天上掉下來的禮物（Lego）	4	
手機遊戲設計的原理與實作	1 遊戲設計 2 何謂機率 3 App Inventor 2的亂數拼圖程式 4 遊戲結合動畫及亂數之應用	4	
益智遊戲設計	1 益智遊戲 2 簡易心算練習App 3 終極密碼遊戲App 4 1A2B猜數字遊戲App	4	
博奕遊戲設計	1 博奕遊戲 2 猜骰子點數App 3 猜拳遊戲App 4 水果盤Bingo遊戲App	4	
休閒遊戲設計	1 休閒遊戲（Casual Game） 2 打樂高忍者App 3 打樂高忍者App（進階版） 4 OX井字遊戲	4	
模擬遊戲	1 模擬遊戲（Simulation Game） 2 感測器（Sensor） 3 加速感測器（Accelerometer Sensor） 4 語音球形樂透開獎機App 5 我的超跑競速遊戲App	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告

備查

教學資源	1. 課本 2. 網路影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教科書選擇 2. 遊戲設計投影片 3. 遊戲設計相關影片

表 11-2-3-2 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	室內配線實習
	英文名稱	Interior Wiring Work Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	必修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
電機科			
330000			
第一學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識電力的特性、配送、控制及使用之相關知識。 2.了解電路量測實驗、屋內電力配送使用之基本技能。 3.練習室內配線的實務能力。 4.練習室內配線開關元件的操作。 5.遵守實習場所的電氣安全規則。
議題融入	電機科（ 能源教育 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 基本電儀表的使用-1	1.基本電子元件的認識。	9	第一學期
(一) 基本電儀表的使用-2	2.基本電儀表的認識與使用。	9	
(二) 直流電路實驗-1	1.電阻串、並聯電路實驗。 2.惠斯登電橋實驗。 3.克希荷夫定律實驗。	9	
(二) 直流電路實驗-2	4.戴維寧與諾頓定理實驗。 5.最大功率轉移實驗。 6.直流暫態電路實驗。	9	
(三) 電子儀表的使用-1	1.直流電源供應器的使用。	9	
(三) 電子儀表的使用-2	2.信號產生器的使用。 3.示波器的使用。	9	
(四) 交流電路實驗-1	1.交流電流與電壓的實驗。 2.交流RLC串、並聯電路實驗。	9	第二學期
(四) 交流電路實驗-2	3.諧振電路實驗。	9	
(五) 電功率、功率因數與電能量之實驗-1	1.電功率及功率因數實驗。	9	
(五) 電功率、功率因數與電能量之實驗-2	2.電能量的量度實驗。	9	
(六) 照明與電熱器具之裝修-1	1.照明器具的安裝與檢修。	9	
(六) 照明與電熱器具之裝修-2	2.電熱器具的檢修。	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意實習課儀器與工具的操作安全。

備查

表 11-2-3-3 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	必修	
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000222	000222		
第二學年第二學期 第三學年	第二學年第二學期 第三學年		

建議先修科目	有，科目：計算機概論
教學目標 （教學重點）	1.瞭解專題報告的格式。 2.練習課程學習統整的能力。 3.練習團隊合作分工的能力。 4.練習文書處理、成果展示、口頭報告與表達的能力。 5.建立問題解決、團隊創新、實務整合的學習興趣。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作簡介	1.專題規則簡介。 2.實例探討。	6	第二學年 第二學期
(二)分組、確定主題	1.確定各組人數、名單。 2.確定各組主題。 3.題目設計要領。	6	
(三)文獻蒐集	1.文獻蒐集。 2.文獻分類、統整及組織。	8	
(四)資料蒐集-1	1.資料蒐集。	8	
(五)資料蒐集-2	2.資料分類、統整及組織。	8	
(六)成品製作-1	1.成品製作。	9	第三學年 第一學期
(七)成品製作-2	2.各組指導。	9	
(八)成品或服務的成果展示-1	1.成果展示。	9	
(九)成品或服務的成果展示-2	2.各組指導。	9	
(十)書面報告製作-1	1.研究方法的應用。 2.研究過程注意事項。	6	第三學年 第二學期
(十一)書面報告製作-2	3.專題實作步驟。 4.專題實作內容寫格式。	6	
(十二)書面報告呈現	1.專題實作結論撰寫要領。 2.專題實作參考文獻撰寫注意事項。	6	
(十三)書面報告呈現	3.問題與討論。	6	
(十四)口頭報告與表達	1.分組報告。	6	
(十五)口頭報告與表達	2.各組指導。 3.同儕回饋。	6	
合 計		108	

學習評量 （評量方式）	1.平時成績：佔60%，期中考：20%，期末考：20%。 2.評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。 3.可兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。
教學資源	教科書、網路、投影機、電腦。
教學注意事項	1.採分組或協同教學方式進行，每小組以3 至5 人為原則。 2.上課單元包含：分組、確定主題、文獻蒐集、資料蒐集、成品製作、成品或服務等相關成果展示、書面報告製作、書面報告呈現、口頭報告與表達等。 3.各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。

表 11-2-3-4 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	必修	
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	
適用科別	餐飲管理科	
	000033	
	第三學年	
建議先修科目	有，科目：計算機概論	
教學目標（教學重點）	1.瞭解專題報告的格式。 2.練習課程學習統整的能力。 3.練習團隊合作分工的能力。 4.練習文書處理、成果展示、口頭報告與表達的能力。 5.建立問題解決、團隊創新、實務整合的學習興趣。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作簡介	1.專題規則簡介。 2.實例探討。	6	第一學期
(二)分組、確定主題	1.確定各組人數、名單。 2.確定各組主題。 3.題目設計要領。	3	
(三)文獻蒐集-1	1.文獻蒐集。	9	
(四)文獻蒐集-2	2.文獻分類、統整及組織。	9	
(五)資料蒐集-1	1.資料蒐集。	9	
(六)資料蒐集-2	2.資料分類、統整及組織。	9	
(七)成品製作-1	1.成品製作。	9	
(八)成品製作-2	2.各組指導。	6	第二學期
(九)成品或服務的成果展示	1.成果展示。 2.各組指導。	6	
(十)書面報告製作-1	1.研究方法的應用。 2.研究過程注意事項。	6	
(十一)書面報告製作-2	3.專題實作步驟。 4.專題實作內容寫格式。	9	
(十二)書面報告呈現-1	1.專題實作結論撰寫要領。 2.專題實作參考文獻撰寫注意事項。	6	
(十三)書面報告呈現-2	3.問題與討論。	6	
(十四)口頭報告與表達-1	1.分組報告。	9	
(十五)口頭報告與表達-2	2.各組指導。 3.同儕回饋。	6	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.平時成績：佔60%，期中考：20%，期末考：20%。 2.評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告 等四種。 3.可兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。
教學資源	教科書、網路、投影機、電腦。
教學注意事項	1.採分組或協同教學方式進行，每小組以3 至5 人為原則。 2.上課單元包含：、分組、確定主題、文獻蒐集、資料蒐集、成 品製作、成品或服務等相關成果展示、書面報告製作、書面報告呈現、口頭報 告與表達等。3.各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。

表 11-2-3-5 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電器修護實習
	英文名稱	Electrical Repair Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	必修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	電機科	
	330000	
	第一學年	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1. 認識家庭各項電器設備的使用。 2. 了解家庭電器維修基礎技術與應用。 3. 培養智慧家電監控應用的能力。 4. 學會電源系統及電能轉換實務的技術。	
議題融入	電機科（ 能源教育 ）	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
家電開關導線與配線-1	1.配線器材與導線連接操作 2.一般家庭常用的開關、插座及附屬設備	9	第一學期
家電開關導線與配線-2	3.單切、三路開關的認識與安裝技巧 4.無熔絲開關、配電圖識別與附屬器介紹	9	
照明類家庭電器檢修-1	1.日光燈燈管基本構造、原理 2.安定器功能與原理	9	
照明類家庭電器檢修-2	3.啟動器功能與選用法 4.日光燈電容器的功能 5.照明類家電電路檢修技巧	9	
電熱類家庭電器檢修-1	1.電鍋基本結構與動作原理 2.電鍋發熱體的認識	9	
電熱類家庭電器檢修-2	3.雙金屬片的溫度開關結構與原理 4.溫度保險絲的功能 5.電熱類家電電路檢修技巧	9	
電烤箱家庭電器檢修-1	1.電烤箱基本結構與動作原理 2.認識定時間開關的動作原理與功能	9	第二學期
電烤箱家庭電器檢修-2	3.溫度開關的電器特性 4.熟悉石英管的材質與特性 5.電烤箱電路檢修技巧	9	
電熨斗家庭電器檢修-1	1.電熨斗基本結構與動作原理 2.熟悉電熱線、雲母片的材質與特性	9	
電熨斗家庭電器檢修-2	3.溫度保險司的電器特性 4.電熨斗電路檢修技巧	9	
智慧家電控制-1	1.傳統居家燈光控制應用於智慧感控 2.智慧感控應用原理與未來趨勢	9	
智慧家電控制-2	3.感測器種類與應用介紹 4.智慧感控應用於居家燈具控制 5.智慧感控應用於環境監測實務	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	1.教科書選擇 2.電器修護投影片 3.電器修護相關影片 4.注意實習課操作安全

表 11-2-3-6 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路架設實習
	英文名稱	Computer Network Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	必修 實習科目	
	必修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科			
330000			
第一學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識電腦網路的架構 2.了解網路資料傳送方式 3.學會通訊協定的定義 4.學會區域網路與廣域網路的內涵
議題融入	資訊科（ 能源教育 ）

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
概念(一)	1 網路的認識 2 連接的網路	9	第一學期
概念(二)	3 網路之應用 4 連接條件	9	
網路佈線的方式(一)	1 整體網路架構(Network Architecture) 2 常用的通訊設備	9	
網路佈線的方式(二)	3 通訊媒介 4 資料傳送方式	9	
連接網際網路的方式(一)	1 通訊協定 2 開放系統參考模式(OSI)	9	
連接網際網路的方式(二)	3 公眾數據網路 4 TCP/IP通訊協定	9	
網路IP位址(一)	1 區域網路 2 都會網路	9	第二學期
網路IP位址(二)	3 廣域網路 4 行動無線上網	9	
乙太網路(一)	1 網路的安全問題	9	
乙太網路(二)	2 網路的安全措施與管理	9	
區域網路設備(一)	1 什麼是區域網路 2 區域網路之伺服器與瀏覽器	9	
區域網路設備(二)	3 區域網路資源的存取	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教科書選擇 2.網路架設實習投影片 3.網路架設實習相關影片

表 11-2-3-7 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業配線實習
	英文名稱	Industrial Wiring Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	電機科	
	003000	
	第二學年第一學期	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.認識電力的特性、配送、控制及使用之相關知識。 2.了解具備從事電路量測實驗、工業電力配送使用之基本技能。 3.培養工業配線用電安全的能力。 4.學會工業配線故障維修的基本操作。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 低壓工業配線之元件介紹	1.無熔絲開關。 2.電磁接觸器。 3.積熱電驛。 4.電磁開關。 5.電力電驛。 6.保持電驛。 7.棘輪電驛。 8.閃爍電驛。 9.限時電驛。	6	
(二) 配線練習-1	1.配線器材之認識。 2.配線的束線法。 3.電纜線的配線。	6	
(三) 配線練習-2	4.壓接端子的接續。 5.主線路其相序配置和色別的選擇。	6	
(四) 配線練習-3	6.控制線路的線徑大小與色別的選擇。 7.器具固定注意事項。	6	
(五) 低壓配線實習-1	1.寸動控制電路。 2.多處控制電路。 3.電動機之起動、停止控制電路。	6	
(六) 低壓配線實習-2	4.液面控制電路。 5.手動順序控制電路。 6.壓力控制電路。	6	
(七) 電工閘流體控制訓練電路	1.規格。 2.電機控制盤之說明。	6	
(八) 順序控制訓練板-1	1.延時電路。 2.自保持電路。 3.閃爍電路。 4.優先控制電路。	6	
(九) 順序控制訓練板-2	5.限時電路。 6正逆轉控制電路。 7.自動逆轉轉換電路。 8.循環電路。 9.綜合應用電路。	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

	3.注意實習課儀器與工具的操作安全。

表 11-2-3-8 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食與製作
	英文名稱	Manufacturing of Local Delicacies
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別	餐飲管理科			
	000033			
	第三學年			

建議先修科目	有，科目：中餐烹飪實習
教學目標（教學重點）	1.了解各地方美食料理發展。 2.了解各地方菜餚之特色及典故 3. 能具備製作各地方特色菜餚之烹調能力。 4. 能建立良好的餐飲安全與衛生習慣。 5. 具備良好敬業精神及職業道德
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一.地方菜系的起源與分類	1.認識地方菜系的特色及典故 2.認識地方菜系的分類:四川菜、江浙菜、臺灣菜、廣東菜、福建菜、北平菜、湖南菜、河南菜等認識	9	第一學期
二.四川菜餚認識及實作(一)	1.了解四川菜系特色及典故 2.特色菜餚實作:豆瓣鯉魚、乾燒明蝦、鍋粑蝦仁、宮保魷魚、回鍋肉、宮保雞丁	6	
三.四川菜餚認識及實作(二)	2.特色菜餚實作:回鍋肉、宮保雞丁、怪味雞、五更腸旺、麻辣豆魚、紅油炒手、魚香肉絲、乾煸牛肉絲、麻辣黃瓜片、水煮牛肉等	6	
四.江浙菜餚認識及實作(一)	1.了解江浙菜系特色及典故 2.特色菜餚實作:扣三絲、蜜汁火腿、龍井蝦仁、西湖醋魚、油爆蝦、東坡肉	6	
五.江浙菜餚認識及實作(二)	2.特色菜餚實作:荷葉粉蒸排骨、松鼠魚、無錫排骨、砂鍋魚頭、醉雞、砂鍋獅子頭、捲筒豬排等	6	
六.廣東菜餚認識及實作(一)	1.了解廣東菜菜系特色及典故 2特色菜餚實作:腰果蝦仁、鹽焗蝦、XO醬炒帶子、蔥油淋雞、生菜鴿鬆、咕咾肉	6	
七.廣東菜餚認識及實作(二)	2特色菜餚實作:滑蛋牛肉、豉汁排骨、香酥芋泥鴨、京都排骨、腰果雞丁、蟹肉焗菜膽、金華玉樹雞等	6	
八.福建菜餚認識及實作(一)	1.了解福建菜菜系特色及典故 2.特色菜餚實作:佛跳牆、紅糟肉、八寶蟳飯、紅心芋泥、八寶飯、糖醋荔枝肉、油條蠣黃羹等	9	
九.北平菜餚認識及實作(一)	1.了解北平菜菜系特色及典故 2.特色菜餚實作:京醬肉絲、九轉大腸、醬爆雞丁、鍋塌豆腐、蔥燒海參	6	第二學期
十.北平菜餚認識及實作(二)	2.特色菜餚實作:海參、脆皮鍋貼、雞絲拉皮、拔絲蘋果、芙蓉雞片、高麗魚條、北平辣白菜等	6	
十一.湖南菜餚認識及實作	1.了解湖南菜菜系特色及典故 2.特色菜餚實作:左宗棠雞、蒜苗臘肉、豆豉蒸魚、苦瓜鑲肉、油燜雙冬等	6	
十二.臺灣菜餚認識及實作(一)	1.了解臺灣菜菜系特色及典故 2.特色菜餚實作:鹽酥蝦、麻油雞、三杯雞、當歸鴨、苦瓜封、紅蟳米糕、雞捲	6	
十三.臺灣菜餚認識及實作(二)	2.特色菜餚實作:紫菜蛋捲、五味九孔、香菇雞、蔭豉香蚵、客家菜製作等	6	

十四.臺灣小吃料理的定義	1.台灣小吃的定義與發展 2.台灣小吃的分類 3.台灣地方特色小吃的發展	6	
十五.南台灣特色小吃實作	蚵嗲、鴨肉羹、彰化肉圓、肉粿、擔仔麵、 棺材板、台南碗粿、雞肉飯等	9	
十六.北台灣特色小吃實作	宜蘭卜肉、糕渣、基隆鼎邊銼、芋圓、 臭豆腐、蚵仔麵線、淡水阿給、魚丸湯等	9	
合　計		108	

學習評量 （評量方式）	一、認知部分以紙筆測驗評量。 二、技能部分施以實作評量。 三、情意部分以上課之精神及操作態度評量。
教學資源	一、自編教材 二、坊間教材
教學注意事項	一、教學過程應理論與實際操作並重，每一單原先講解後再進行實習操作。 二、學生採分組練習，以便對照比較。 三、教學時利用輔助教材，如實物、講義自編、媒體、照片、專業雜誌書籍等。 四、以上課之態度及精神進行情意性評量。 五、以實習報告進行診斷性評量。 六、以段考、期末考與術科操作考試為總結性評量。

表 11-2-3-9 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Refreshment
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
003300			
第二學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	一、 了解中式點心-米麵食之分類與特色 二、 區分中式點心-米麵食之材料與烹調法 三、 能獨立完成中式點心-米麵食之製備 四、 能區分材料與烹調法不同所造成的成品差異性 五、 能建立良好職業道德與工作態度
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一.認識中式米麵食的歷史與演進發展	1.中式點心-米麵食文化的紀載 2.米麵食的民俗文化 3.中國各地點心特色 4.台灣各地中式點心特色	3	第一學期
二.材料介紹	1.主材料介紹 2.輔助料介紹 3.添加物介紹	3	
三.器具介紹配方與成本計算	1.設備及器具介紹 2.度量衡換算 3.配方計算 4.成本計算	3	
四.中式點心米食的分類與實作介紹(一)	米粒類:白米飯、油飯、筒仔米糕、台式肉粽、八寶粥、廣東粥、海鮮粥等	9	
五.中式點心米食的分類與實作介紹(二)	漿(粿)粉類:米漿型-發粿、碗粿、蘿蔔糕、芋頭糕等	9	
六.中式點心米食的分類與實作介紹(三)	漿(粿)粉類:一般漿糰型-芋粿巧、湯圓、麻糬、甜年糕等	9	
七.中式點心米食的分類與實作介紹(四)	特殊創意米食	6	
八.中式點心相關切割法與製作技巧(一)	直刀、平刀、斜刀、混合刀和水花片	6	
九.中式點心相關切割法與製作技巧(二)	揉製、炊、製餡、整形、熟製	6	
十.中式點心麵食的分類介紹	1.水調麵類、2.發麵類、3. 酥油皮類、4.糕漿皮類	3	第二學期
十一.中式點心麵食的分類與實作介紹(一)	水調麵類：冷水麵食-貓耳朵、生鮮麵條、淋餅、手工水餃、燒賣等	6	
十二.中式點心麵食的分類與實作介紹(二)	水調麵類：燙麵麵食-荷葉餅、燒賣、抓餅、蛋餅等	6	
十三.中式點心麵食的分類與實作介紹(三)	發麵類：饅頭、菜包、水煎包等	6	
十四.中式點心麵食的分類與實作介紹(四)	酥油皮類：咖哩餃、蛋黃酥、菊花酥等	6	
十五.中式點心麵食的分類與實作介紹(五)	糕漿皮類：台式月餅、廣式月餅、鳳梨酥等	6	
十六.中式點心麵食相關切割法與製作技巧(一)	直刀、平刀、斜刀、混合刀和水花片	6	

十七.中式點心麵食相關切割法與製作技巧(二)	揉製、炊蒸、烤焙、煎烙、製餡、整形、熟製	6	
十八.創意點心介紹	地瓜球、娘熱糕、雙糕潤、芋圓、涼糕、涼圓…等	9	
合　計		108	

學習評量 （評量方式）	一、 針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、 針對技能部分施以實作評量。 三、 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。
教學資源	一、　坊間教材 二、　自編講義 三、　實習教室
教學注意事項	一、　準時上課，認真實習 二、　不嬉戲，不得使用行動裝置相關產品 三、　穿著整齊乾淨實習服裝，注意衛生安全 四、　團隊合作，完成作品 五、　準時繳交作業，服從老師教導 六、　愛惜器材設備

表 11-2-3-10 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦硬體裝修實務
	英文名稱	Computer hardware decoration practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	資訊科	
	002233	
	第二學年 第三學年	
建議先修科目	無	
教學目標 （教學重點）	一、認識電腦硬體架構。 二、熟悉電腦組裝與使用。 三、培養電腦網路的基本知識	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
電腦硬體架構認識(一)	電腦系統的組成	6	第二學年 第一學期
電腦硬體架構認識(二)	中央處理單元(CPU)	6	
電腦硬體架構認識(三)	主記憶體	8	
電腦硬體架構認識(四)	輔助儲存裝置	8	
電腦硬體架構認識(五)	輸出入週邊設備	8	
作業系統安裝(一)	Windows7 作業系統實務	6	第二學年 第二學期
作業系統安裝(二)	Windows7 作業系統設定	6	
作業系統設定(一)	Linux 作業系統安裝	6	
作業系統設定(二)	Windows7 端檢查方法	6	
作業系統設定(三)	網路IP 電腦名稱 輸入法 印表機	6	
作業系統設定(四)	螢幕保護裝置 排程控制	6	
電腦軟體安裝(一)	OFFICE軟體	9	第三學年 第一學期
電腦軟體安裝(二)	FTP軟體	9	
電腦軟體安裝(三)	壓縮軟體	9	
綜合練習(一)	安裝軟體練習一	9	
綜合練習(二)	安裝軟體練習二	9	
綜合練習(三)	安裝軟體練習三	9	
綜合練習(四)	安裝軟體練習四	9	第三學年 第一學期
綜合練習(五)	電腦硬體裝修實作一	9	
綜合練習(六)	電腦硬體裝修實作二	9	
綜合練習(七)	電腦硬體裝修實作三	9	
綜合練習(八)	電腦硬體裝修實作四	9	
綜合練習(九)	電腦硬體裝修實作五	9	
合 計		180	

學習評量 （評量方式）	(1) 作業成績30%（2）日常考察30%。（3）期中考成績20%。（4）期末考成績20%
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	1.本課程以實習操作為主。 2.使學生充分應用示教板多媒體或網路教材資源庫支援教學。 3.可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。 4.實習工場宜配置螢幕、投影機及電腦等輔助教學設備。 5.注意工場安全。

表 11-2-3-11 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Travel Agency Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力	
適用科別	餐飲管理科	
	000022	
	第三學年	
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、了解觀光旅遊活動的意義、特性、發展及其範圍。 二、學習旅行業之經營管理、從業人員之工作內容及旅行業產品。 三、學習旅行業出入境手續、航空票務、領團作業等相關知識。 四、了解觀光旅行業資源，進而喜歡旅遊，並能規劃行程。	
議題融入	餐飲管理科（ 家庭教育 ）	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
旅行業的概論	1. 旅遊之文字、活動源起 2. 旅行業的角色	4	第一學期
旅行業的發展	1. 旅遊的起源 2. 旅行業的發展歷程 3. 旅行業的定義與特性	8	
旅行業分類	1. 旅行業的類別	8	
旅行業組織結構	1. 旅行業的組織 2. 旅行業從業人員的類別及職責內容	8	
旅遊產品與通路	1. 團體旅遊 2. 個別旅遊 3. 其他旅遊產品 4. 產品銷售通路	8	
旅遊通路	1. 產品銷售通路	4	第二學期
出入境作業	1. 護照 2. 簽證 3. 出境作業 4. 入境作業	8	
航空票務	1. 航空票務基本認識 2. 航空電腦訂位系統	8	
航空運輸	1. 世界地理與航空地理基本知識 2. 航空航權認識	8	
旅行業現況分析	1. 旅遊市場與旅行業現況分析	4	
旅行業未來發展趨勢及挑戰	1. 旅行業未來發展趨勢、行銷及挑戰	4	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	一、配合授課進度，進行單元評量，綜合評量及書寫作業，以便及時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標。 二、評量方式可採平時作業及心得發表方式。
教學資源	一、視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 二、坊間教科書。 三、自編教材。
教學注意事項	一、教材內容難易應符應學生程度，提升學習意願 二、教材範例及習題需與實務相結合 三、教師於施教時善用多媒體資源，引發學生學習興趣 四、運用多元教學提升學生學習興趣

表 11-2-3-12 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水電修護實習		
	英文名稱	Water pipe electrical repair Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力			
適用科別	電機科			
	000003			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 認識各種自來水配管類型。 2. 了解各種自來水配管之動作情形。 3. 培養檢測各種電器故障的應用技能。 4. 學會自來水配管與故障維修的操作。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
基本管線符號與圖形認識	1 管線圖的基本應用 2 管線符號的基本應用 3 管線材質的基本辨識	6	
管線加工	1 管線加工的技巧 2 管線加工的應用 3 管線加工的角度計算 4 管線加工的切割	9	
電路檢測	1 電路檢測的技巧 2 電路檢測的應用 3 電路檢測的作業規範 4 電路檢測接合配件	9	
管路固定-1	1 水管口徑的固定技巧	9	
管路固定-2	2 水管管架之使用規範	6	
水電防護-1	1 水電故障與維修的應用	9	
水電防護-2	2 水電安全施工的技巧	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	1.教科書選擇 2.水電修護實習投影片 3.水電修護實習相關影片 4.注意實習課操作安全

備查

表 11-2-3-13 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	感測器應用實務
	英文名稱	Practical Applications of Sensors
師資來源	外聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	其他；說明：「3+2新五專模式專班」方案
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000002	000002		
第三學年第二學期	第三學年第二學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1. 各種感測器之基本設計原理 2. 了解感測器特性、工作原理及相關應用。 3. Arduino開發版與感測器整合應用 4. 建立感知系統之綜合觀念 5. 增加學生實作與整合思考能力
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一 感測基本觀念介紹	感測器定義與在現代科技中的角色	2	
二 Arduino開發環境介紹	Arduino開發版簡介	2	
三 類比/數位轉換電路	感測訊號處理流程	2	
四 溫度感測器應用(一)	熱電偶溫度控制器應用	2	
五 溫度感測器應用(二)	IC型溫度感測器應用	2	
六 光感測器應用(一)	光敏電阻與光二極體應用	2	
七 光感測器應用(二)	光電晶體應用	2	
八 光感測器應用(三)	照度感測器應用	2	
九 期中考試	感測器應用實作測驗	2	
十 距離/位置感測器應用(一)	焦電型紅外線感測器應用	2	
十一 距離/位置感測器應用(二)	近接感測器應用	2	
十二 距離/位置感測器應用(三)	超音波感測器應用	2	
十三 氣體感測器應用(一)	瓦斯與一氧化碳感測器應用	2	
十四 氣體感測器應用(二)	酒精與空氣品質感測器應用	2	
十五 工業感測器應用(一)	電壓/電流感測器應用	2	
十六 工業感測器應用(二)	旋轉編碼器應用	2	
十七 綜合練習	專題製作	2	
十八 期末評量	專題發表與綜合討論	2	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。

表 11-2-3-14 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦繪圖實習
	英文名稱	Computer Drawing Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科			
000020			
第三學年第一學期			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.瞭解電腦繪圖的基本概念。 2.具備應用電腦繪圖軟體繪製電子電路圖之能力。 3.具備應用電腦佈線 軟體繪製PCB之能力。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)視窗環境基本操作 1.Altium Designer 電路設計概念 2.專案管理 3	1.Altium Designer 電路設計概念 2.專案管理	3	
(二)繪製電路圖	1.零件庫管理 2.編輯區基本設定 3.習慣性操控設定 4.取用零件與連接線路 5.放置模擬圖件與電源符號 6.調整電路圖圖紙 7.快速電路模擬	4	
(三)電路板設計	1.修改電路圖 2.導入電路圖資料 3.零件佈置 4.板形設計 5.基本設計規則 6.自動佈線與修改走線	4	
(四)器零件設計	1.電阻器、積體電路、電路模組零件設計 2.銲點/導孔零件庫編輯與應用	3	
(五)階層式電路(1)	1.設計方法 2.超級格點秀 3.板形設計	4	
(六)階層式電路(2)	1.電路板佈線技巧 2.設計規則檢查	3	
(七)進階電路設計(1)	1.放置文字、條碼與補銅 2.高速板佈線技巧	4	
(八)進階電路設計(2)	1.主動式佈線 2.扇出佈線、導孔陣列與補淚滴	3	
(九) 進階電路設計(3)	1.輸出電路板輔助製造檔案 2.輸出電路板輔助組裝檔案	4	
(十) 進階電路設計(4)	1.輸出工作管理 2.電路板雕刻機之應用	4	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1.教學評量方式採用作業、口試、報告、資料蒐集整理、實際操作、作品和其他表現等方式。 2.作業成績評量佔30%，口試、報告、資料蒐集整理、實際操作、作品和其他表現等佔70%
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材
教學注意事項	1.教學過程採用範例教學，引導有趣教學範例，其中帶入所學物件導向程式技巧，讓學生了解如何使用指令。 2.教學示範告一階段時，應主動詢問學生，以解決電腦繪圖的難題，減少學生挫折感，增加信心。 3.表揚先完成的程式撰寫的學生，並且分享程式開發經驗，使其有榮譽感能夠幫助其他學生。

	4.實施分組教學。 5.融入勞動權益、職業道德、環境教育、性別平等等議題

表 11-2-3-15 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	International Cuisine
師資來源	外聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	其他；說明：「3+2新五專模式專班」方案-德霖科大
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
000003			
第三學年第二學期			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識世界各地主要料理文化與特色。 2.學習代表性異國料理之基本製作技術與食材應用。 3.培養國際餐飲視野與跨文化料理溝通能力。 4.結合理論與實作，提升學生職場即戰力與創意思維。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程導論	課程說明、異國料理定義與趨勢、飲食文化差異	3	
亞洲料理概論	中、日、韓、泰等亞洲主要料理文化介紹	6	
日本料理實作	壽司、天婦羅、味噌湯、玉子燒製作	6	
義大利料理實作	義大利麵、燉飯、手作披薩	6	
異國調味料與香料應用	香料分類、異國調味料介紹與品嚐	6	
中東與印度料理實作	咖哩、烤餅(Naan)、香料飯	6	
法國料理實作	法式煎餅、洋蔥湯、法式鹹派	6	
美洲料理介紹與應用	墨西哥、巴西、南方美式料理	6	
異國甜點實作	提拉米蘇、馬卡龍、奶酪、南洋椰奶甜品	6	
實作驗收	個人實作測驗	3	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1. 採多元評量，評量方法可包括觀察、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。 4.因應學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準及自我比?，力求進步，提升自信心。
教學資源	1. 相關器材、設備、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及各項活動。如：展示會、觀摩會、參觀展覽及教學機構等。 2. 邀請職場相關人士協同教學或經驗分享，提供相關領域之專業指導。 3.期末設置成果展示區，並辦理成果競賽，讓學生分享創意作品。
教學注意事項	一)教學資源 1. 學校應充實教學設備及教學媒體 2. 提供專業教室供學生實作。 (二)教學方法 1.教師教學前，應排定教學進度表。 2.教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養學生系統思考與解決問題的能力。 3. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出相關問題後採取解決步驟。 4. 專業會習內容考慮學生小組學習成效及實作安全。

表 11-2-3-16 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體藝術實習
	英文名稱	Multimedia Art Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	資訊科	
	003000	
	第二學年第一學期	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.認識動畫基本原理。 2.了解繪製背景的技巧。 3.培養繪製導引線的能力。 4.學會製作多媒體文件的操作。	
議題融入	資訊科（ 法治教育 ）	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) Adobe Flash初接觸	1.了解Flash的用途。 2.體驗Flash的超強功能。 3.詳解Flash視窗簡介。	9	
(二) Adobe Flash操作基礎	1.動畫基本原理。 2.檔案的管理方法。 3.Flash動畫中的基本要素－元件。 4.偏好設定。	9	
(三) 活動海報製作	1.繪製背景。 2.繪製人物。 3.填充色彩。 4.輸入內容文字。	9	
(四) Blog動畫橫幅製作	1.轉換成元件。 2.調整元件位置。 3.建立移動補間動畫。 4.設定動畫屬性。 5.建立文字動畫。	9	
(五) Blog動畫橫幅製作二	1.製作背景顏色。 2.建立背景動畫。 3.調整元件位置。 4.建立變形動畫。	9	
(六) 網頁公益小廣告製作	1.繪製導引線。 2.設定導引線動畫。 3.設定廣告連結。	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意實習課儀器與工具的操作安全。

表 11-2-3-17 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	東亞料理實習
	英文名稱	East Asia Cuisine
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
000003			
第三學年第二學期			

建議先修科目	有，科目：西餐烹飪實習、中餐烹飪實習
教學目標（教學重點）	一、瞭解東亞料理必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解東亞料理的區分、起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉東亞各國基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習東亞料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
東南亞料理介紹	1.認識越南飲食文化。 2.認識泰國飲食文化。 3.認識新馬飲食文化。 4.認識印尼飲食文化。	6	
東南亞料理材料認識	1.東南亞常用食材認識。 2.東南亞辛香料認識。	3	
越南料理實作	如：越式生春捲、生牛肉河粉、越南三明治、 紅薑雞	6	
泰國料理實作	如：涼拌青木瓜、月亮蝦餅、泰式打拋豬肉、 泰式酸辣海鮮沙拉、椒麻雞、蝦醬高麗菜、 ??喳喳	9	
新加坡料理實作	如：海南雞飯、肉骨茶湯、沙嗲、咖哩叻沙麵	3	
印尼料理實作	如：巴東牛肉、加多加多沙拉、印尼薑黃飯、印尼炸香蕉	3	
東北亞料理介紹	1.認識韓國料理 2.認識日本料理	3	
日韓料理材料認識	1.日韓料理常用食材認識 2.日韓料理調味料認識	3	
日本料理實作	如：日式炸豆腐、味增湯、親子井、土瓶蒸、茶碗蒸、壽司	9	
韓國料理實作	如：韓式泡菜、韓式泡菜鍋、大醬湯、辣炒年糕、石鍋拌飯、人蔘雞湯、韓式蝦仁煎餅	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	一.針對認知部分以紙筆測驗評量。 二.針對技能部分施以實作評量。 三.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。
教學資源	一.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 二.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 三.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	一.教學過程應理論與實際操作並重，每一單原先講解後再進行實習操作。 二.學生採分組練習，以便對照比較。 三.教學時利用輔助教材，如實物、講義自編、媒體、照片、專業雜誌書籍等。 四.以上課之態度及精神進行情意性評量。 五.以實習報告進行診斷性評量。 六.以段考、期末考與技能檢定為總結性評量。

表 11-2-3-18 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計實習
	英文名稱	Webpage Design Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	資訊科	
	000033	
	第三學年	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.認識網頁程式的撰寫環境。 2.了解XAMPP系統設定。 3.專精網頁表單與輸出輸入的能力。 4.專精網頁連結資料庫的應用能力。 5.遵守智慧財產權的法治觀念。	
議題融入	資訊科（ 法治教育 ）	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 網頁設計概念-1	1.認識PHP網頁程式撰寫。 2.PHP開發環境。	9	第一學期
(一) 網頁設計概念-2	3.XAMPP的介紹。 4.網頁伺服器的設定。	9	
(二) PHP語法-1	1.基本語法。 2.決策敘述。 3.迴圈敘述。	9	
(二) PHP語法-2	4.函數。 5.陣列。 6.檔案。	9	
(三) 資料的輸入與傳遞-1	1.表單與輸出入。 2.URL參數傳遞。	9	
(三) 資料的輸入與傳遞-2	3.Cookie。 4.Session。	9	
(四) 資料庫-1	1.MySQL資料庫基本操作。 2.SQL語法。	9	第二學期
(四) 資料庫-2	3.資料庫存取函式。 4.表單與資料表的聯繫。	9	
(五) 留言版、討論群組與電子郵件-1	1.留言版（Visitor’sbook）。 2.討論群組。	9	
(五) 留言版、討論群組與電子郵件-2	3.電子郵件。	9	
(六) 網頁表單系統設計-1	1.表單的建立。 2.資料傳輸指令。	9	
(六) 網頁表單系統設計-2	3.即時資料顯示。 4.登入表單實作。	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意實習課儀器與工具的操作安全。

表 11-2-3-19 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微處理機實習
	英文名稱	Microprocessor Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000003	000003		
第三學年第二學期	第三學年第二學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識微處理機架構。 2.了解記憶體讀寫時序的過程。 3.培養解碼器的設計能力。 4.學會RS-232資料傳輸的操作。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)微處理機基礎	1.微處理機基礎。 2.80X86記憶體位址配置。 3.80X86 PC/AT IO埠位址配置。 4.組合語言程式設計。	9	
(二)微處理機的信號測試	1.80X86微處理機結構。 2.時脈信號。 3.記憶體讀寫時序。 4.I/O讀寫時序。	9	
(三)位址解碼	1.解碼器的認識。 2.解碼器的設計。	9	
(四)資料並列傳輸	1.8255A內部結構。 2.MOD-0模式。 3.MOD-1模式。 4.MOD-2模式。	9	
(五)中斷	1.80X86系統中斷。 2.中斷副程式。	9	
(六)資料串列傳輸	1.通訊協定。 2.異步傳輸。 3.同步傳輸。 4.RS-232C之準位與應用原理。	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意實習課儀器與工具的操作安全。

備查

表 11-2-3-20 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作
	英文名稱	Pastry making
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	餐飲管理科	
	000033	
	第三學年	
建議先修科目	有，科目：烘焙實務	
教學目標（教學重點）	一、瞭解西式點心設備及工具正確操作方法。 二、認識各種西式點心材料特性及製作流程。 三、培養正確工作習慣和態度及對西式點心製作興趣。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一.西式點心設備及工具認識及操作	一.西式點心設備及工具認識及操作 1. 設備及工具認識及操作方法 3 第二學年 第一學期	3	第一學期
二. 西式點心材料特性介紹	1.材料特性介紹 2.點心分類內容介紹	6	
三. 西式點心操作(1)	小西餅：咖啡餅乾、乳酪餅乾、密蘭諾、佛羅倫汀、伯爵紅茶小西餅等。	9	
四. 西式點心操作(2)	泡芙類：波羅泡芙、閃電泡芙、布雷斯特泡芙等。	9	
五. 西式點心操作(3)	塔、派:蘋果酥塔、杏仁水果塔、法式檸檬派、林茲塔等	9	
六.西式點心操作(4)	果凍、布丁類：焦糖布丁、義式奶酪、布丁燒、水晶果凍等。	9	
七.西式點心操作(5)	西式禮盒製作:餅乾禮盒、點心禮盒、蛋捲禮盒等	9	
八.西式點心操作(6)	蛋糕類：奶霜蛋糕、大理石乳酪蛋糕、歌劇蛋糕，沙哈蛋糕等。	9	第二學期
九.西式點心操作(7)	慕斯類：提拉米蘇、三層式乳酪慕斯、巧克力慕斯等。	9	
十.西式點心操作(8)	蛋糕裝飾：蛋糕抹面、鮮奶油擠花、巧克力飾片等。	9	
十一.西式點心操作(9)	下午茶點心製作:可麗千層餅、布朗尼等。	6	
十二.麵包製作理論介紹	五.麵包製作理論介紹 1.直接法 2.中種法 3.湯種4.裹油類麵包 3	3	
十三.麵包實作(1)	直接法：台式調理麵包 中種法：墨西哥麵包，德式雜糧吐司，花旗肉桂捲。	6	
十四.麵包實作(2)	湯種：菠蘿麵包 裹油類麵包：可頌麵包	6	
十五.亞洲點心介紹	1.東南亞點心 2.西亞點心 3.日本點心 4.台灣特色點心	3	
十六.歐美式點心介紹	1.古典奧匈帝國點心 2.義法式點心 3.美式點心 4.街頭小吃點心	3	

合　計		108	
學習評量 （評量方式）	一、針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	一、坊間教材(教科書) 二、自編教材 三、圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 四、學校應設置電?網路以資運用查詢餐旅相關資料。 五、中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	一、教學過程以實習為主，理論為輔，教師先示範及講解，學生分組操作完成實習作品。 二、學生採分組練習，以便對照比較。 三、教學時利用輔助教材，如實物、講義自編、媒體、照片、專業雜誌書籍等。 四、以上課之態度及精神進行情意性評量。 五、以實習報告進行診斷性評量。 六、以段考、期末考與術科考試作為總結性評量。		

表 11-2-3-21 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單晶片控制實習		
	英文名稱	Single Chip Control Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力			
適用科別	電機科			
	000030			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.認識單晶片構造與應用。 2.了解微控制器的操作(例如8051、ARDUINO)。 3.培養撰寫微控制器程式的能力。 4.學會單晶片微控制器的維修操作。			
議題融入	電機科（ 科技教育 ）			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1.何謂單晶片微電腦。 2.單晶的接腳功用與外觀。 3.單晶硬體結構。	6	
(二) 單晶片微電腦介紹-1	1.單晶片基本架構。 2.單晶片接腳。	6	
(二) 單晶片微電腦介紹-2	3.單晶微電腦記憶體結構。 4.單晶微電腦的堆疊規劃。	6	
(三) 組合語言程式的發展-1	1.原始程式的編輯過程。 2.原始程式的組譯過程。	6	
(三) 組合語言程式的發展-2	3.目的檔的連結。 4.應用線上模擬器發展完整程式。	6	
(四) 程式指令動作-1	1.組合語言指令格式。 2.定址模式。	6	
(四) 程式指令動作-2	3.指令的動作。	6	
(五) 單晶片實習-1	1.程式組譯後的燒錄實習。 2.走馬燈實驗。	6	
(五) 單晶片實習-2	3.霹靂燈實驗。 4.一位數的計數。	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意實習課儀器與工具的操作安全。

表 11-2-3-22 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	通信實習
	英文名稱	Communication Fundamentals
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000003	000003		
第三學年第二學期	第三學年第二學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識通信系統的基本架構 2.了解通信系統的原理 3.學會通信系統的定義 4.學會通信實習應用在日常生活的實例
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
導論	1何謂通信 2信號的種類 3通信系統簡介	9	
信號與頻譜實習	1信號的種類 2傅氏級數及轉換 3功率頻譜實習 4信號的正交性及可區別性實習	9	
振幅調變實習(一)	1頻率遷移實習 2雙旁波帶調變(DSB)實習	9	
頻幅調變實習(二)	3單旁波帶調變(SSB)實習 4殘邊待調變(VSB)實習	9	
頻率調變實習(一)	1 角度調變實習 2 頻率調變實習	9	
頻率調變實習(二)	3 FM信號的產生及調變實習 4 調頻系統實習	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教科書選擇 2.通信實習投影片 3.通信實習相關影片

表 11-2-3-23 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦應用實習		
	英文名稱	Computer Application Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力			
適用科別	資訊科			
	220000			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.認識電腦應用的環境設定。 2.了解電腦應用程式的使用技巧。 3.練習手機應用程式的撰寫能力。 4.熟悉電腦應用的手機APP操作。 5.建立手機應用程式開發的學習興趣。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) App開發環境設定	1.認識AppInventor 2。 2.AppInventor 2開發環境。 3.物件、屬性、事件、方法。 4.專案管理。 5.連線測試App。 6.輸出App成品檔。	9	第一學期
(二) App基本元件應用	1.Screen畫面。 2.界面布局。 3.按鈕元件。 4.標籤元件。	9	
(三) 變數與基本運算	1.變數。 2.基本運算。 3.對話框元件。 4.變數與運算子。	9	
(四) 流程控制與迴圈	1.流程控制。 2.條件判斷。 3.迴圈。 4.倒數計時範例。	9	
(五) 程序與清單應用	1.程序。 2.清單。	9	第二學期
(六) 繪圖與動畫設計	1.畫布元件。 2.球形精靈。 3.圖片精靈。 4.照相彩繪實作。	9	
(七) 多媒體元件應用	1.照相機元件。 2.圖片選擇器。	9	
(八) 網際網路與分享	1.Web瀏覽器。 2.Activity啟動器。	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意實習課儀器與工具的操作安全。

表 11-2-3-24 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	低壓控制配線實習
	英文名稱	Low Voltage Power Distribution
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	電機科	
	000033	
	第三學年	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.認識電力的特性、配送、控制及使用之相關知識。 2.熟悉具備從事電路量測實驗、屋內電力配送使用之基本技能。 3.培養遵守用電安全等相關法規之工作習慣、職業道德及社會責任。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
低壓工業配線之元件介紹(一)	1.無熔絲開關 2.電磁接觸器 3.積熱電驛	9	第一學期
低壓工業配線之元件介紹(二)	4.電磁開關 5.電力電驛 6.保持電驛	9	
低壓工業配線之元件介紹(三)	7.棘輪電驛 8.閃爍電驛 9.限時電驛	9	
配線練習(一)	1.配線器材之認識 2.配線的束線法 3.電纜線的配線	9	
配線練習(二)	4.壓接端子的接續 5.主線路其相序配置和色別的選擇	9	
配線練習(三)	6.控制線路的線徑大小與色別的選擇 7.器具固定注意事項	9	
低壓配線實習(一)	1.寸動控制電路 2.多處控制電路 3.電動機之起動、停止控制電路 4.液面控制電路 5.手動順序控制電路	9	第二學期
低壓配線實習(二)	6. 加熱、冷卻二段溫度控制電路 7.壓力控制電路 8.電流切換開關與電壓切換開關接線實習	9	
低壓配線實習(三)	9.電熱線恆溫控制電路 10.利用光電開關做防盜控制 11.利用近接開關做運轉控制 12.追次控制電路	9	
低壓配線實習(四)	13.自動點滅器控制電路 14.手動、自動切換控制電路 15.單相感應電動機之正逆轉控制 16.三相感應電動機正逆轉控制電路	9	
低壓配線實習(五)	17.三相感應電動機正逆轉及寸動控制電路 18.三相感應電動機之單繞組雙速率控制電路 19.三相感應電動機順序控制電路 20.循環控制電路	9	
低壓配線實習(六)	21.三相感應電動機自動循環正逆轉控制電路 22.三相感應電動機Y-△降壓起動控制電路(一)實習 23.三相感應電動機Y-△降壓起動控制電路(二) 實習	9	

	24.三相感應電動機一次電阻自動降壓起動控制電路		
合　計		108	

學習評量 （評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教科書選擇 2.低壓工業配線實習投影片 3.低壓工業配線實習相關影片

表 11-2-3-25 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意異國料理
	英文名稱	Creative International Cuisine
師資來源	外聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	其他；說明：「3+2新五專模式專班」方案-黎明科大
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 思辨力：學生具有自主思考、明辨是非的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
000040			
第三學年第一學期			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.認識世界主要地區(如歐洲、美洲、亞洲、非洲等)代表性經典料理及文化背景。 2.學習異國食材認識與運用方式，掌握各地料理的基本風味結構。 3.培養創意思維與團隊合作能力，設計具創新與美感跨文化料理。 4.精進基本烹調與異國料理技法(煎、煮、烤、炸、燉等)。 5.建立餐飲專業表達與展示能力。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程導入與異國料理概論	各國料理特色介紹、創意料理概念、分組說明	4	
義、法國鄉村料理	強調醬汁與燉煮技法結合風味變化設計融入美感教育	12	
日、韓家常與路邊攤文化	唐揚雞／壽司/創意韓式料理演示	8	
創意亞洲混搭料理	創意混搭實作	12	
美式靈魂及墨西哥風味	墨式塔可、莎莎醬、美式食物創意演繹	8	
西班牙與地中海健康料理	橄欖油料理特色、希臘沙拉與烤魚搭配	8	
創新設計介紹/分組主題	創意發想、來源介紹(風味x文化x形式)	8	
中東及非洲料理體驗	中東風味/摩洛哥塔吉鍋實作	8	
創意料理發表	分組料理創作發表	4	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.採多元評量，評量方法可包括觀察、實作、學習態度等。 2.評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3.可輔導學生自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為後續教學或補救教學之依據，使學生從進步中獲得鼓勵。 4.因應學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準及自我比?，力求進步，提升自信心。
教學資源	1.相關器材、設備、圖書、多媒體教材、網路數位資訊、社區資源及各項活動。如：展示會、觀摩會、參觀展覽及教學機構等。 2.邀請職場相關人士協同教學或經驗分享，提供相關領域之專業指導。 3.期末設置成果展示區，並辦理成果競賽，讓學生分享創意作品。
教學注意事項	(一)教學資源 1.學校應充實教學設備及教學媒體 2.提供專業教室供學生實作。 (二)教學方法 1.教師教學前，應排定教學進度表。 2.教學方法運用需具啟發性與創造性，並兼顧認知、技能與情意之學習，並培養學生系統思考與解決問題的能力。 3.教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出相關問題後採取解決步驟。 4.專業會習內容考慮學生小組學習成效及實作安全。

表 11-2-3-26 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
餐飲管理科			
220000			
第一學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	一、瞭解果雕及蔬果雕的分類概念，學習果雕的刀工技術。 二、從最基本刀工切雕技法與平面盤飾，進展到蔬果切雕造型，使學習成為一種樂趣，並享受藝術薰陶。 三、素材及題材的多樣化和靈活性，可依季節選用，在簡單趣味學習當中領悟刀工技巧，進而奠定正確的概念及良好的基本技巧。 四、掌握技巧與經驗、製程流暢、美的視覺，是化腐朽為神奇藝術，由簡至深的技術在課程中介紹，並配合季節水果的生長時節其不同軟硬度與其雕法及技巧、令不同大小面積的水果能雕刻出更令人意想不到的美感藝術。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
課程講解、學生分組及環境安全教育	1.蔬果認識 2.素材選用 3.造型設計 4.環境安全教育	4	第一學期
刀工訓練、刀具保養及各類蔬果食材介紹	1.果雕工具認識 2.磨刀技法與磨刀石選購 3.刀具拿握技巧 4.切雕作品保存技巧。 5.刀工訓練:條、絲、片、丁、粒、末、塊、指甲片等	8	
基礎知識和切雕技法(一)	1.菱形花片、葉子形切雕法、鋸齒花切雕法 2.帽切雕法、橄欖刀法、黃瓜鋸齒花花系列 3.甜豆、荷蘭豆切雕法、小黃瓜雕松柏法	6	
基礎知識和切雕技法(二)	4.大黃瓜表皮小草切雕法、波浪刀切法。	6	
線條切雕美感與擺盤訓練(一)	1.青江菜切法、綠花椰菜切法 2.大黃瓜圓片、善行片、雙飛片、蝴蝶片、月牙片系列切法	6	
線條切雕美感與擺盤訓練(二)	3.甜椒菱形片切法、西洋芹月形片切法、小黃瓜協片切法、小黃瓜半圓斜片切法、小黃瓜愛心切法、小黃瓜半圓片切法 4. 柳橙1/3半圓片切法、蘋果4/4半圓片切法	6	
中式排盤裝飾(一)	1.茄子花染色切雕法、南瓜飛魚切雕法 2.青江菜花切雕法、紅蘿蔔平面切雕法	4	第二學期
中式排盤裝飾(二)	3.小番茄兔子切法、紅蘿蔔雙天鵝心型切法 4.黃瓜 紅蘿蔔花切雕法、大黃瓜椰子樹切雕法 5.熱帶魚切雕、雙飛燕切雕法、菊花切雕法	6	
丙級檢定水花片訓練(一)	1.紅蘿蔔水花片:榕樹、蝴蝶、夢字形、雷夢字形、Z夢字形等	6	
丙級檢定水花片訓練(二)	2.聖誕樹、冬筍、右蝴蝶、蝴蝶、老鷹、三楓葉	4	
丙級檢定水花片訓練(三)	3.薑水花	2	
西式、日式排盤裝飾	1.南瓜乳酪切雕法、番茄皮花切雕法 2.番茄皮鋸齒花切雕法、洋菇蔬菜切雕法 3.紅白蘿蔔球切雕法、櫻花樹切雕法 4.魚板菊花切雕法、紅蘿蔔桃子切雕法。	8	

水果盤切雕、飲品杯飾切雕	1. 西瓜片杯飾、紅蘿蔔鯉魚杯飾 2. 西瓜皮劍叉杯飾 3. 鳳梨杯飾、蘋果杯飾、楊桃杯飾、檸檬杯飾	6	
合　計		72	

學習評量 （評量方式）	一、針對認知部分以紙筆測驗及實作評量。 二、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。
教學資源	一、視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 二、坊間教科書。 三、自編教材。
教學注意事項	一. 教學過程應理論與實際操作並重，每一單原先講解後再進行實習操作。 二. 學生採分組練習，以便對照比較。 三. 教學時利用輔助教材，如實物、講義自編、媒體、照片、專業雜誌書籍等。 四. 以上課之態度及精神進行情意性評量。 五. 以實習報告進行診斷性評量。 六. 以段考、期末考與技能檢定為總結性評量。

表 11-2-3-27 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	自來水管配管實習
	英文名稱	Water pipe piping practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科	電機科		
000003	000003		
第三學年第二學期	第三學年第二學期		

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1.為使學生瞭解自來水管配管工具操作，自來水管之基礎識圖，計算管常與正確取料，管之加工，異種管之接合與拆卸，完成作品之練習。 2.輔導學生考取丙級自來水管配管。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 工安教育	1 工場規定宣導 2 用電安全 3 用火安全	3	
(二)塑膠管施工	1 熱接擴管 2 平面90度彎管 3 立體90度彎管 4 PVC管組合配置	6	
(三) 鋼管施工	1 鋼管切斷及絞牙 2 鋼管組合配置	3	
(四) 銅管施工(1)	銅管錫銲	6	
(五) 銅管施工(2)	銅管組合配置	6	
(六) 落樣(1)	落樣圖繪製	6	
(七) 落樣(2)	管段計算	6	
(八) 塑膠管、鐵管組裝	塑膠管、鐵管	6	
(九)銅管、綜合組裝	銅管、綜合組裝	6	
(十)綜合練習	通水試驗、水壓試驗	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1 落樣作品20% 2 鐵管車牙作品20% 3 銅管焊接作品20% 4 成品20% 5 學科20%
教學資源	1.課本 2.網路影片
教學注意事項	1.本課程以實習操作為主。 2.使學生充分應用示教板多媒體或網路教材資源庫支援教學。 3.可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。 4.實習工場宜配置螢幕、投影機及電腦等輔助教學設備。 5.注意工場安全。

表 11-2-3-28 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理實務
	英文名稱	Hotel Management
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	
適用科別	餐飲管理科	
	002200	
	第二學年	
建議先修科目	無	
教學目標（教學重點）	1.了解旅館業相關知識與概念。 2.了解旅館的工作組織編制，任務職掌。 3.練習旅館前檯作業技能。 4.練習客房服務相關基本技能。 5.建立旅館服務人員的正確服務態度。	
議題融入	無	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
客務部組織與功能	客務部組織架構 客務部人員的職責與規範 與其他部門的協調與溝通	4	第一學期
旅館商品	旅館業的類別型態 客房的分類與計價方式	6	
訂房作業	訂房的來源與控制 訂房的作業細則 訂房的追蹤與超額訂房	4	
住客遷入作業	服務中心的接待作業 櫃檯接待作業	4	
客帳作業	帳卡設立 客帳支付方式 住客帳務作業	4	
館內服務	櫃檯服務 商務中心服務 話務服務 夜間稽核服務	6	
房務作業	房務基本技能 房務作業流程	8	
鋪床作業流程	單人床鋪設 雙人床鋪設 加床鋪設 開夜床作業	9	第二學期
住客遷出作業	退房遷出服務 結帳與送客 退房遷出的後續作業	8	
旅館業安全	旅館安全制度 緊急事件之種類與處理 住客客訴處理	7	
旅館業客務系統	客務行銷策略 客務系統認識與操作	6	
旅館業客務系統作業	客務系統操作流程 客務系統演練	6	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.平常成績60%、期中考20%、期末考20% 2.評量方法包括筆記、問答、討論、報告、實作等。 3.針對認知部分以紙筆測驗評量。 4.針對技能部分施以實作評量。 5.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

教學資源	1.坊間教材 2.自編講義 3.房務實習教室 4.單雙人床，房務車及房務相關備品
教學注意事項	1.準時上課，認真實習。 2.不嬉戲，不得使用行動裝置相關產品。 3.穿著整齊乾淨實習服裝，注意衛生安全。 4.團隊合作，完成作品。 5.準時繳交作業，服從老師教導。 6.愛惜器材。

表 11-2-3-29 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦網路實習		
	英文名稱	Computer Network Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力			
適用科別	資訊科	電機科		
	000003	000003		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.認識電腦網路的架構。 2.了解網路資料傳送方式。 3.培養通訊協定使用的能力。 4.學會區域網路與廣域網路的操作。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 網路概念	1認識電腦網路。 2網路的連接。 3電腦網路的應用。 4網路連接的條件。	9	
(二) 電腦網路的構成	1網路架構(NetworkArchitecture)。 2通訊設備。 3通訊媒介。 4資料傳送方式。	9	
(三) 電腦網路的通訊協定	1通訊協定。 2開放系統參考模式(OSI)。 3公眾數據網路。 4TCP/IP通訊協定。	9	
(四) 電腦網路的種類	1區域網路。 2都會網路。 3廣域網路。 4行動無線上網。	9	
(五) 電腦網路的安全與管理	1網路的安全問題。 2網路的安全措施與管理。	9	
(六) 全球資訊網(WWW)	1什麼是WWW。 2WWW伺服器與瀏覽器。 3WWW資源的存取。	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	1.平常考試30%、作業30%、期中考20%、期末考20%。 2.不定期上台報告心得。
教學資源	1.教育部審定合格之教科書及補充教材。 2.教具、投影片、多媒體或網路教材資源。
教學注意事項	1.可以事先預習上課內容，提高學習動機。 2.應注意上課秩序與討論的態度。 3.注意實習課儀器與工具的操作安全

表 11-2-3-30 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎電子實習
	英文名稱	Basic Electronic Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科			
330000			
第一學年			

建議先修科目	無
教學目標（教學重點）	1. 認識各種基礎電子電路。 2. 熟悉各種基礎電子電路之動作情形。 3. 培養檢測各種基礎電子電路之電壓或電流之基本知識和技能。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
基本工具的認識與使用(一)	1 基本手工具的認識與使用 2 焊接規則與練習	9	第一學期
電子元件的認識與使用	1 被動元件的認識與使用 2 主動元件的認識與使用 3 機電元件的認識與使用 4 電子元件的安裝與焊接	9	
電子儀表的使用(一)	1 三用電表的認識與使用 2 電源供給器的認識與操作說明	9	
電子儀表的使用(二)	3 函數波信號產生器的認識與操作說明 4 示波器的認識與操作說明	9	
麵包板的認識與使用	1 麵包板的基本構造 2 電路的裝配規則與練習	9	
繪圖與電路佈局	1 繪圖規則與練習 2 電路佈局規則與練習	9	
直流電源電路(一)	1 直流電源電路的結構 2 變壓器 3 整流電路	9	第一學期
直流電源電路(二)	4 電容濾波電路 5 穩壓電路 6 直流電源電路	9	
應用電路實作	1 夜間自動點亮道路警示燈電路 2 過熱警示電路 3 警車警報聲電路	9	
表面黏著元件的認識與焊接	1 表面黏著元件的認識 2 表面黏著元件的焊接說明	9	
工業電子丙級檢定－儀表操作與量測	1 公告試題說明 2 量測電路裝配與量測 3 儀表操作 4 提出評分要求 5 試題模擬練習	9	
工業電子丙級檢定－音樂盒	1 公告試題說明 2 機電元件組裝與配線 3 印刷電路板焊接與功能測試 4 套管熱縮與配線整理 5 提出評分要求	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.紙本考試 2.繳交報告
教學資源	1.課本 2.網路影片

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教科書選擇 2. 電子電路實習投影片 3. 電子電路實習相關影片

表 11-2-3-31 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物聯網實習
	英文名稱	IOT Practice
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別			
資訊科			
000002			
第三學年第二學期			

建議先修科目	有，科目：科目電子學、電子學實習、微處理機、程式語言實習、介面控制電路實習、微電腦應用實習、行動裝置應用實習
教學目標（教學重點）	教學目標 (教學重點) 1.了解物聯網三層架構。 2.了解物聯網感知層的功能。 3.了解感測器元件類別及功能。 4.了解物聯網 網路層的功能。 5.了解有線/無線網路類別。 6.了解物聯網應用層的功能。 7.具備應用層的應用實例。
議題融入	無

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.物聯網的定義。 2.物聯網三層架構。 3.物聯網應用實例	4	
(二)感知層	1.感測器原理簡介。 2.感測器類別介紹。 3.溫度感測器應用實例。 4.濕度感測器應用實例	5	
(三)感知層	1.動作感測器應用實例。 2.氣體感測器應用實例。 3.壓力感測器應用實例。 4.聲音感測器應用實例。	4	
(四)感知層	1.影像感測器應用實例。 2.衛星定位應用實例。 3.感知層技術現況分析與挑戰。	5	
(五)網路層	1.網路通訊原理。 2.有線/無線網路類別介紹。 3.藍牙應用實例。 4.WiFi 應用實例。	5	
(六)網路層	1.NFC/RFID 應用實例。 2.ZigBee 應用實例。 3.GSM 模組應用實例。 4.網路層技術現況分析與挑戰。	4	
(七)應用層	1.環境監控之應用實例探討。 2.智慧家庭之應用實例探討。 3.遠程醫療之應用實例探討。	4	
(八)應用層	1.個人健康管理之應用實例探討。 2.智慧交通之應用實例探討。 3.應用層技術現況分析與挑戰。	5	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	1. 教學評量方式採用作業、口試、報告、資料蒐集整理、實際操作、作品和其他表現等方式。 2. 作業成績評量佔30%，口試、報告、資料蒐集整理、實際操作、作品和其他表現等佔70%
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材
教學注意事項	1.教學過程採用範例教學，引導有趣教學範例，其中帶入所學物件導向程式技巧，讓學生了解如何使用指令。 2.教學示範告一階段時，應主動詢問學生，以解決程式撰寫難題，減少學生挫折感，增加信心。 3.表揚先完成的程式撰寫的學生，並且分享程式開發經驗，使其有榮譽感能夠幫助其他學生。

	4.學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 5.融入勞動權益、職業道德、環境教育、性別平等等議

表 11-2-3-32 新北市私立豫章高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西方料理實習
	英文名稱	European and American Style Cuisine
師資來源	內聘	
科目屬性	選修 實習科目	
	選修	
	科目來源	學校自行規劃
學生圖像	合作力：學生具有溝通協調、誠信分享的能力 、 專業力：學生具備職場專業、精益求精的能力 、 創造力：學生具有創意思考、快速應變的能力 、 品格力：學生具有敬業樂群、自我管理的能力 、 審美力：學生具有人文素養、美感生活的能力	

適用科別	餐飲管理科			
	000040			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：西餐烹飪實習			
教學目標（教學重點）	一、瞭解歐美料理必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解歐美料理的區分、起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉歐美各國基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西方料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
議題融入	無			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)歐洲料理介紹	1.認識法國飲食文化。 2.認識德國飲食文化。 3.認識義大利飲食文化。 4.認識西班牙飲食文化。	4	
(二)法、德、義、西班牙料理材料認識	1.常用歐式食材認識。 2.歐式辛香料認識。	4	
(三)法國料理實作 -開胃菜、主菜	1開胃菜如：法式洋蔥湯、馬賽海鮮湯、法式鹹派 2主菜如：法國普羅旺斯燉菜、法式奶油香煎洋菇	4	
(四)法國料理實作 -餐後甜點	餐後甜點如：法式可麗餅，舒芙蕾、可麗露、諾曼地蘋果派	4	
(五)德國料理實作 -腸類料理	如：德國香腸佐玉米球、德式白腸佐麵疙瘩	4	
(六)德國料理實作 -肉類料理	如：德式烤豬腳、德式水煮豬腳、酸菜洋芋、維也納豬排薯條、德式肉派	4	
(七)義大利料理實作-義大利麵	如：獵人燴雞、義大利雜菜湯、義大利薄餅、義大利餃子、義大利蔬菜牛肉湯	4	
(八)義大利料理實作	如：獵人燴雞、義大利雜菜湯、義大利薄餅、義大利餃子、義大利蔬菜牛肉湯	4	
(九)西班牙料理實作	如：西班牙海鮮燉飯、西班牙凍湯 巴利亞力辣肉醬、燉牛尾、西班牙烘蛋	4	
(十)美洲料理介紹	1.認識北美料理 2.認識南美料理	4	
(十一)加拿大料理實作	如：加拿大野米布丁、烤楓糖鹽漬鮭魚、馬鈴薯鮭魚沙拉、楓糖漿雞翅	8	
(十二)美國中西部料理實作	如：德州肋排、水牛城辣雞翅、美式肉桂捲、奶油塔、美式胡桃派、南方炸雞、肉汁乾酪薯條	6	
(十三)美國加州菜實作	如：加州捲壽司、牛排炒薯條、珍寶蟹、加州波菜夾心雞排	6	
(十四)墨西哥料理實作	如：墨西哥夾餅、墨西哥烤肉、卡博串、墨西哥捲餅、玉米脆餅片	4	
(十五)巴西料理實作	如：巴西薯丸、巴西烤肉、起司麵包球、油炸小薄餅，黑豆飯、、油炸鱈魚球、木薯煎餅	4	
(十六)祕魯料理實作	如：番茄燉牛肚、雞肉香草飯，黃辣醬雞、玉米麵包	4	

合　計		72	
學習評量 （評量方式）	一. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 二. 針對技能部分施以實作評量。 三. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	一. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 二. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 三. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	一. 教學過程應理論與實際操作並重，每一單原先講解後再進行實習操作。 二. 學生採分組練習，以便對照比較。 三. 教學時利用輔助教材，如實物、講義自編、媒體、照片、專業雜誌書籍等。 四. 以上課之態度及精神進行情意性評量。 五. 以實習報告進行診斷性評量。 六. 以段考、期末考與技能檢定為總結性評量。		

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）