

備查文號：
臺北市政府教育局112年2月10日北市教中字第1123011787號函備查

高級中等學校課程計畫

臺北市私立大誠高級中學

學校代碼：381303

進修部課程計畫

本校111年10月26日111學年度第2次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年2月20日

學校基本資料表

學校校名	臺北市私立大誠高級中學			
普通型高中	普通科			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 土木與建築群:建築科 3. 設計群:室內空間設計科 4. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	1. 動力機械群:汽車科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	22348989*38
	職 稱	教務主任	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	1	3	1	20	1	10	3	33
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	17	1	5	1	19	3	41
	土木與建築群	建築科	0	0	1	7	1	5	2	12
	設計群	室內空間設計科	1	22	1	7	1	16	3	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	36	1	30	1	18	3	84
進修部	動力機械群	汽車科	1	6	1	8	0	0	2	14
	餐旅群	餐飲管理科	1	40	1	25	1	13	3	78

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
普通型高中	學術群	普通科	1	40
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	40
	土木與建築群	建築科	1	40
	設計群	室內空間設計科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

1. 全人發展

(1)以全人教育的理念，培養五育均衡發展的國民，進而找到適合自己的進路，以便繼續升學或順利就業。

(2)充實圖書設備、推動閱讀運動，培養良好讀書風氣，激發學生潛能，提昇基本學力。

(3)以人格為經，知識為緯，落實知、情、意並進，人文、科技兼備的全人教育。

2. 品格涵養

(1)推動校訓「禮義廉恥」、強調校園倫理，涵養學生知法守紀的禮節素養。

(2)注重品格教育，加強生活教育，建立和諧的校園倫理，化育品學兼優的好學生，達成「友善校園」的溫馨環境。

(3)鼓勵學生積極參與服務學習，發展學生多元能力，學習奉獻與付出的美德，體驗關懷生命

3. 多元適性

(1)以學生學習為中心，引導學生瞭解自我的性向與興趣，同時提供不同智能的學習機會，培養學生面對未來社會變遷的關鍵能力。

(2)開發校本課程及多元選修，發展多元智慧，讓學生從探索和研究過程中，學習團隊合作與計劃、觀察等各種能力。

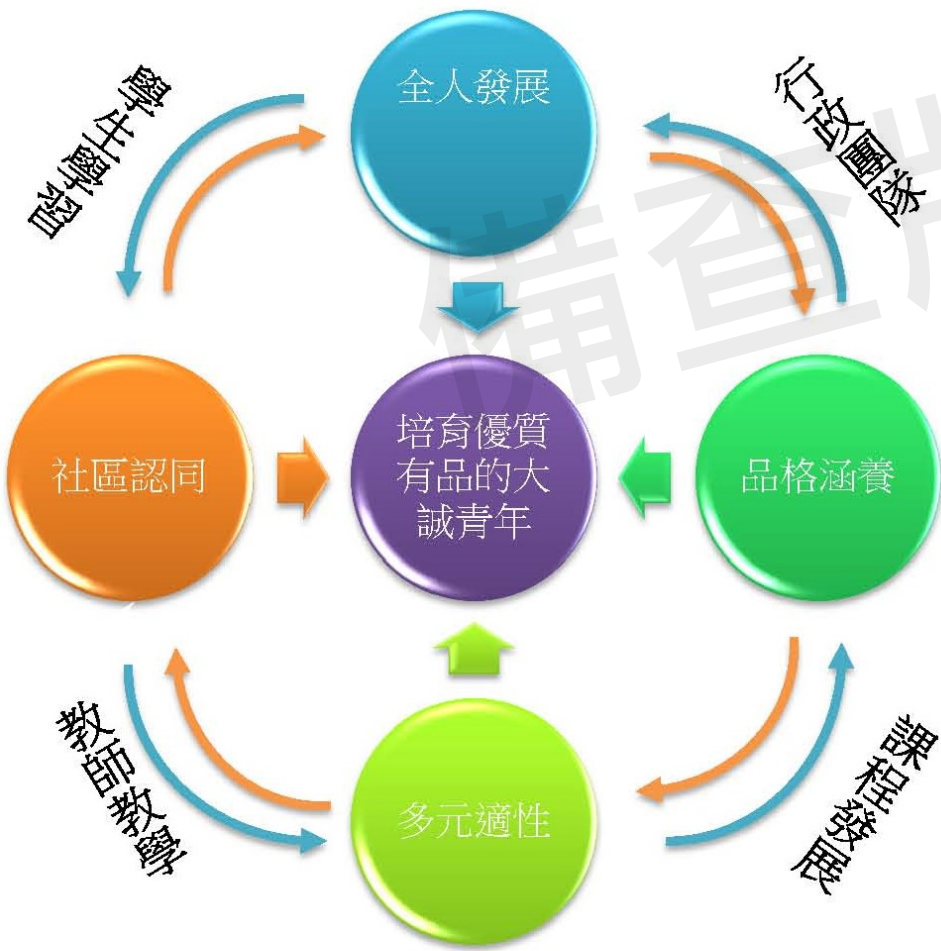
(3)鼓勵學生多元展能，積極對外參賽，充實技能檢定，推展「一證五照」計畫，實施多元課程輔導，提升學生多元技能檢定能力，並順利取得證照。

4. 社區認同

(1)添購教學設備、革新教學方法、充實技能檢定設備，並兼顧社區發展與社會教育。

(2)整合社區的人力、物力資源，作為教學與校務發展之用，提高家長及各界對學校辦學的滿意度。

(3)加強升學及技能輔導，提升國私立大學升學率及學生技能考照率，建立學校優質之正面形象。



二、學生圖像

1. 多元學習(思辨力)

- (1)具備獨立思考、主動解決問題能力，擁有創新思維、對周遭生活具敏銳觀察力。
- (2)展現積極、主動的探究精神，具備多元學習能力，能擬定自主學習課程並展現學習成果、樂於主動參加各項競賽。
- (3)具備主動求知的學習態度，主動學習、自動自發、主動積極、充滿好奇。

2. 適性發展(創造力)

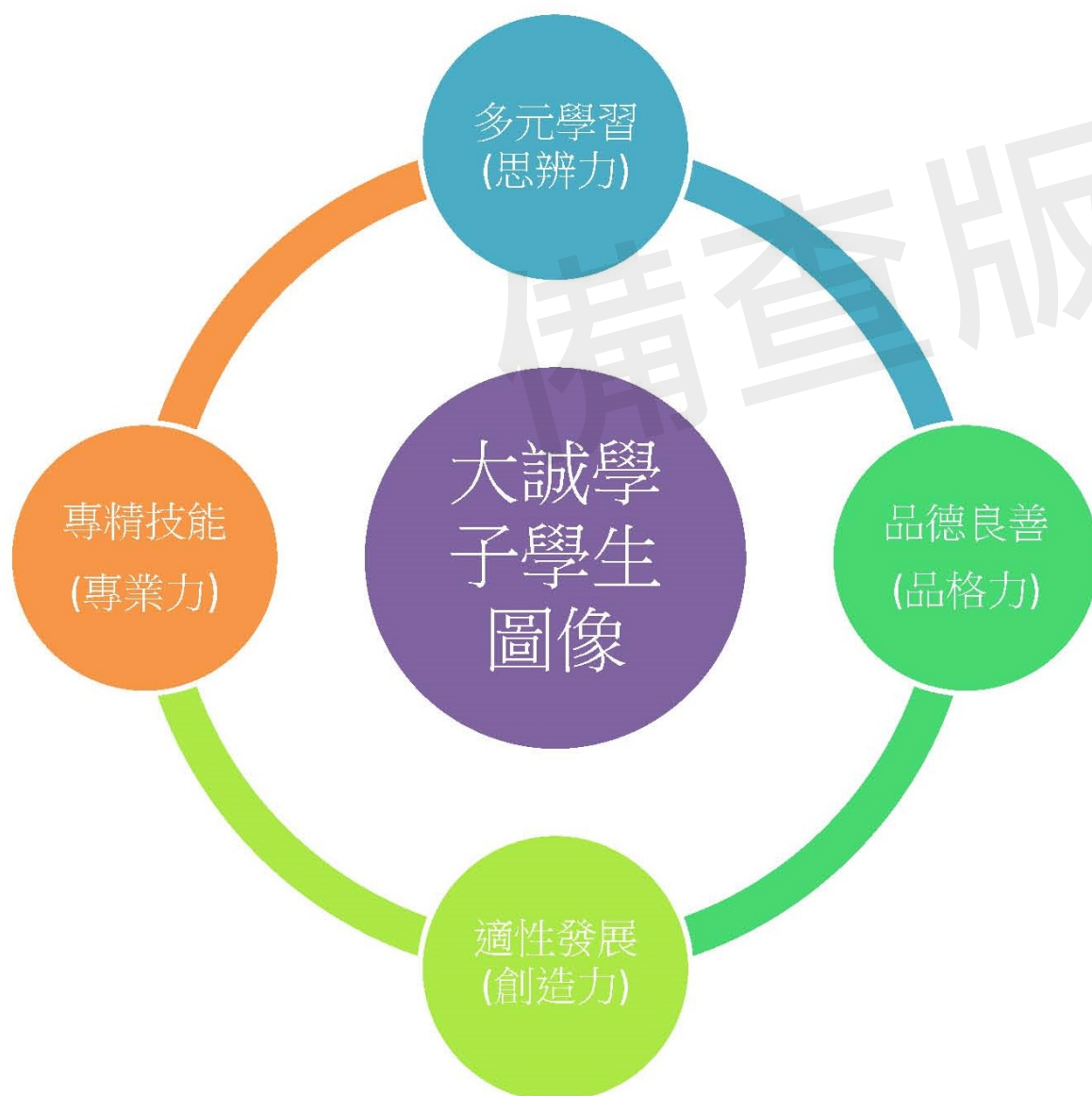
- (1)負責任、自我承擔，懂得自我生涯規劃、了解自己的能力、清楚自己的人生目標。
- (2)充分了解自己的個性與能力，並能表現個人特質，積極開發自己的潛能。
- (3)能以適性、務實負責、超越自我的態度，做好生涯規畫。

3. 品德良善(品格力)

- (1)具同理心、懂感恩、積極參與服務學習、樂於參與公眾事務、回饋社會。
- (2)能包容不同意見、平等對待他人與各族群；尊重生命，積極主動關懷社會。
- (3)孝順父母、敬重師長、有禮貌、懂感恩。

4. 專精技能(專業力)

- (1)學生具核心基本能力及專業能力，能適性發展成符合社會需求的專精人才。
- (2)學生具備一證五照專精多元能力，擁有技能、資訊統合實力。
- (3)學生具備研發創新創意及專題製作能力，激發主動思考及解決問題的精神。



肆、課程發展組織要點

課程發展組織要點

課程發展組成員

台北市私立大誠高級中學學校課程發展委員會組織要點

111年10月26日校務會議通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之宗旨、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、實習主任、輔導主任、圖書館主任)及教學組長、實習組長擔任之，共計7人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。

(三) 領域教師：由各領域召集人(含語文領域、數學領域、社會領域、自然領域、綜合領域及進修部代表、特殊需求領域各推派1人)擔任之，共計7人。

(四) 專業群科教師：由各科主任(室設/建築科、汽車科、餐飲科)各1人擔任之，共計3人。

(五) 年級代表：各年級推派一名教師代表，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，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各領域教學研究會：由各領域教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三) 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。

(四) 各研究會參加人員名單如下

各科教學研究會	成員
語文領域	領域召集人、語文科教師
數學領域	領域召集人、數學科教師
社會領域	領域召集人、社會科教師
自然領域	領域召集人、自然科教師
綜合領域	領域召集人、綜合領域教師
室設/建築科	科主任、室設/建築科教師
汽車科(含進修部)	科主任、汽車科教師
餐飲科(含進修部)	科主任、餐飲科教師

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、特殊教育另依特教推行委員相關辦法辦理。

九、本組織要點經校務會議通過，陳校長核定後施行。

臺北市大誠高級中學 111 學年度第 1 學期課程發展委員會名單

職 稱	成 員	簽 到 處	職 稱	成 員	簽 到 處
召 集 人	校 長	張德宏	領域教師 代表	自然領域召集人	張惠萍
執行秘書	教 務 主 任	陳行諭	領域教師 代表	室設/建築科 主 任	黃奇燁
行政代表	學 務 主 任	陳儀玲	領域教師 代表	餐飲科 主任	呂柏翰
行政代表	實 習 輔 導 主 任	王仁三	進修部 代表	進修部 代表	呂柏翰
行政代表	輔 導 主 任	黃秋容	領域教師 代表	汽車科 主任	曾進生
行政代表	圖書館主任	周靜羗	特教領域	輔導教師	黃秋容
行政代表	教學組長	蕭琦蓉	家長及社區 代表	家 長 會 長	尤洋
行政代表	註冊組長	簡慧超	學生代表	學 生 會 代 表	高若芹
領域教師 代表	語文領域召 集人	周靜羗	專 家 學 者 代 表	黎明技術學院	陳林宏
領域教師 代表	數學領域召 集人	趙志仁	產業代表	元欣工程	陳錦漢
領域教師 代表	綜合領域召 集人	王安祥	一年級導師 代表	一年級導師代表	陳偉銘
領域教師 代表	社會領域召 集人	李宜珊	二年級導師 代表	二年級導師代表	阮竑榮
			三年級導師 代表	三年級導師代表	葉佩甄

伍、課程發展與規劃

☐ 普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

三、議題融入

表 普5-3 議題融入對應表

科目	議題																
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育
科目數統計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					1. 多元學習(思辨力)	2. 適性發展(創造力)	3. 品德良善(品格力)	4. 專精技能(專業力)
動力機械群	汽車科	1. 車輛維修技術人員。 2. 機器腳踏車修護技術人員。 3. 汽機車製造廠車輛製造或品檢測試人員。 4. 車輛售後服務接待人員。	1. 培養車輛相關產業維修與保養、接待技術人才。 2. 培養機器腳踏車產業所需技術人才。 3. 培養汽機車產業車輛製造或品檢測試人才。 4. 培養相關專業領域繼續進修人才。	具備基本工具、量具、儀器使用與設備操作之能力。	●	●		●
				具備機器腳踏車輛之動力、底盤、電路專業知識能力	●	●		●
				具備汽車之動力、底盤、電路專業知識能力。	●			●
				具備車輛定期檢驗、保養檢修能力。	●		●	●
				具備使用專業軟硬體與查閱資料之能力。	●	●		●
				具備基本機電識圖與製圖之能力	●	●	●	●
				具備職業道德、工作習慣、樂觀進取及熱忱的服務態度。	●	●	●	●
				具備跨領域學習及終身學習的能力	●	●		●
餐飲管理群	餐飲科	國內外五星級大飯店或餐廳之餐飲服務人員與觀光餐旅服務員、宴會服務人員、中餐廚師、西餐廚師、麵包師、點心師、調酒師、咖啡師、飯店接待人員、帶團之領隊或導遊、航空服務人員等工作。	1. 培養職業知能及職業工作之基本能力。 2. 培養敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。 3. 培養人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造思考及適應社會變遷之能力。 4. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定終身學習及生涯發展之基礎。 5. 培養中西烹調製作之能力。 6. 培養對食物學之認識。 7. 培養對餐飲安全與衛生之認識。 8. 培養餐旅服務之能力。	具備餐旅英文與會話之基礎能力。	○		●	●
				具備餐旅服務技巧之基本能力。	○	○	●	●
				具備安全與衛生之餐旅服務基礎知識。	○		●	●
				具備餐旅產品製作之基礎能力	○		●	●
				具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。	○	●	●	●
				具備正確的餐旅業從業服務態度及職場道德。	●	○	●	●
				具備使用專業軟硬體與查閱資料能力。	○	●	●	●
				具備表達接待服務及與溝通之能力。	●	●	●	●
				具備跨領域學習及終身學習的能力。	●	●	○	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

(一) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備基本工具、量具、儀器使用與設備操作之能力。
2. 具備機器腳踏車輛之動力、底盤、電路專業知識能力
3. 具備汽車之動力、底盤、電路專業知識能力。
4. 具備車輛定期檢驗、保養檢修能力。
5. 具備使用專業軟硬體與查閱資料之能力。
6. 具備基本機電識圖與製圖之能力
7. 具備職業道德、工作習慣、樂觀進取及熱忱的服務態度。
8. 具備跨領域學習及終身學習的能力

表5-2-1動力機械群汽車科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核								備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	應用力學	●	●	○	●	○	○	○	○	
		機件原理	●	●	●	○	○	○	○	○	
		引擎原理	●	●	●	●	○	○	○		
		底盤原理	●	●	●	○	○	○	○		
		基本電學	●	●	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	機械工作法及實習	●	○	○	○	○	●	●	○	
		機電製圖實習	●	●	●	○	○	●	●		
		引擎實習	●	○	●	●	○	○	●		
		底盤實習	●	●	●	●	○	○	●		
		電工電子實習	●	●	●	●	○	●	○		
		電系實習	●	●	●	●	●	○	●		
		機器腳踏車技能領域	機器腳踏車基礎實習		●	●	○	○	○	●	
			機器腳踏車檢修實習		●	●	○	○	○	●	●
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
	專業科目	車輛新式裝備	○	●	●	○	●	○	●		
校訂選修	專業科目	汽車專業英文	○	○	●	○	○	○	●		
		汽車空調	●	○	●	●	○	●	●	○	
		交通法規	○	○	○	○	●	○	●		
		汽車學		●	●				○	○	
		汽車快速保養	●	○	●	●	○	○	○		
	實習科目	汽車美容實習	●	○	●	●	○	○	○		
		汽車儀器實習	●	○	●	●	○	○	●		
		車輛進階實習	●	○	●	●	○	○	●		
		汽車電系實習	●	●	●	○		○	●	○	
		汽車綜合實習	●	○	●	●	○	○	○		
		汽車電腦系統實習	●		●	●			●		
		柴油引擎理論與實習	●		●	●			●	○	
		汽車職場服務實習	○	○	○	○	●		●	○	

備註：

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

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐旅英文與會話之基礎能力。
2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。
3. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。
4. 具備餐旅產品製作之基礎能力
5. 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。
6. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場道德。
7. 具備使用專業軟硬體與查閱資料能力。
8. 具備表達接待服務及與溝通之能力。
9. 具備跨領域學習及終身學習的能力。

表5-2-2餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核									備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
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		●	●	●	●	○				
		廚藝技能領域		○	●	●	●	○	○	○		
			○	○	●	●	●	○	○	○		
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	採購學	○	○	●	●	●	○	●	●		
		菜單設計	○	○	●	●	●	○	●	●		
		餐飲安全衛生	●	○	●	●	●	○	●	○		
	實習科目	點心製作實習	○	○	●	●	●	●	○	○		
		茶飲食料理	○	○	●	●	●	●	○	○		
		食農教育	○	○	●	●	●	●	●	○	●	
		異國料理	○	○	●	●	●	●	○	●	○	
		日本料理	○	○	●	●	●	●	●	○		
		烘焙實務	○	○	●	●	●	○	○	○	●	

備註：

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

三、科課程地圖

(一) 汽車科(303)

大誠高中 進修汽車 科課程地圖									
學校願景		全人發展		品格涵養		多元適性		社區認同	
學生圖像		思辨力		品格力		創造力		專業力	
部定必修									
一般科目									
專業科目									
實習科目									
校定必修									
校定選修									
彈性學習時間									
團體活動時間									

(二) 餐飲管理科(408)

大誠高中 進修餐飲 科課程地圖									
學校願景		全人發展		品格涵養		多元適性		社區認同	
學生圖像		思辨力		品格力		創造力		專業力	
部定必修									
一般科目									
專業科目									
實習科目									
校定必修									
校定選修									
彈性學習時間									
團體活動時間									

一年級		二年級		三年級	
一上	一下	二上	二下	三上	三下
國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 物理(1) 資訊科技(2) 體育(1) 全民國防教育(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 地理(2) 物理(1) 體育(1) 全民國防教育(1) <u>本土語言/台灣手語(2)</u>	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 美術(1) 藝術生活(1) 生涯規劃(1) 健康與護理(1)	國語文(2) 英語文(2) 化學(1) 美術(1) 藝術生活(1) 生涯規劃(1) 健康與護理(1)	國語文(2)	國語文(2)
觀光餐旅業導論(3) 【對應產業B】	觀光餐旅業導論(3) 【對應產業B】	觀光餐旅英語會話(2) 【對應產業B】	觀光餐旅英語會話(2) 【對應產業B】	觀光餐旅英語會話(2) 【對應產業B】	觀光餐旅英語會話(2) 【對應產業B】
餐旅服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	餐旅服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	飲料實務(3) 商業實習(2)【對應產業C】 烘焙實務(4)	飲料實務(3) 商業實習(2)【對應產業C】 烘焙實務(4)		
一般科目					
專業科目					
實習科目					
一般科目					
專業科目		食物學(2)【對應產業C】			
實習科目		專題實作(2)【對應產業C】	專題實作(2)【對應產業C】		
一般科目				體適能(1)	體適能(1)
專業科目				餐飲安全與衛生(2)【對應產業E】 烹飪設計/設備學(3)【對應產業E】	餐飲安全與衛生(2)【對應產業E】 烹飪設計/設備學(3)【對應產業E】
實習科目				日本料理(4) 點心製作實習(4) 異國料理/茶飲食料理(3)	食農教育(3) 日本料理(4) 點心製作實習(4) 異國料理/茶飲食料理(3)
彈性學習時間					
自主學習、充實(增廣)性教學、補強性教學 » 三下(2)					
團體活動時間					
班級活動(18節/每學期)、社團活動(12節/每學期)、週會/演講活動(24節/每學期)					

科專業能力		產業人力需求/職場通路	
1. 具備餐旅英文與會話之基礎能力。		A. 餐飲服務人員	
2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。			
3. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎認知。		B. 觀光餐旅服務人員、宴會服務人員、接待人員	
4. 具備餐旅產品製作之基礎能力。			
5. 具備餐旅相關產業產品的製作與操作能力。		C. 廚師、西餐廚師、麵包點心師、調酒師	
6. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場道德。			
7. 具備使用專業軟體與空間資料能力。		D. 領導或導遊	
8. 具備表達接待服務及溝通之能力。			
9. 具備跨領域學習及終身學習的能力。		E. 航空服務人員	

四、議題融入

(一) 汽車科(303)

表5-4-1汽車科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題															
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養
科目數統計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(二) 餐飲管理科(408)

表5-4-2餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題															
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養
校必專業 / 食物學			✓		✓	✓										✓
校必實習 / 專題實作			✓					✓	✓	✓				✓		✓
校選一般 / 體適能											✓					
校選專業 / 採購學					✓		✓	✓	✓	✓						
校選專業 / 菜單設計			✓				✓	✓	✓							✓
校選專業 / 餐飲安全衛生					✓	✓		✓		✓	✓				✓	✓
校選實習 / 日本料理					✓	✓			✓					✓		
校選實習 / 食農教育			✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓					
校選實習 / 烘焙實務			✓		✓	✓			✓	✓				✓		
校選實習 / 茶飲食料理			✓			✓		✓	✓		✓					
校選實習 / 異國料理			✓		✓				✓	✓				✓		✓
校選實習 / 點心製作實習			✓				✓	✓	✓		✓				✓	
科目數統計	0	0	8	0	7	6	3	7	9	6	5	0	0	2	2	1

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

☐ 專業群科

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	8	2	2	2	2			
		閩南語文	2		2					
		客語文	0		(2)					
		原住民族語文-太魯閣語	0		(2)					
		原住民族語文-卡那卡那富語	0		(2)					
		原住民族語文-布農語	0		(2)					
		原住民族語文-卑南語	0		(2)					
		原住民族語文-拉阿魯哇語	0		(2)					
		原住民族語文-邵語	0		(2)					
		原住民族語文-阿美語	0		(2)					
		原住民族語文-泰雅語	0		(2)					
		原住民族語文-排灣語	0		(2)					
		原住民族語文-雅美語	0		(2)					
		原住民族語文-鄒語	0		(2)					
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0		(2)					
		原住民族語文-魯凱語	0		(2)					
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0		(2)					
		原住民族語文-賽夏語	0		(2)					
		原住民族語文-賽德克語	0		(2)					
	閩東語文	0		(2)						
	臺灣手語	0		(2)						
	數學	數學	8	2	2	2	2			C版
	社會	歷史	2	2						
		地理	2		2					
	自然科學	物理	2	1	1					A版
		化學	2			1	1			B版
	藝術	美術	2			1	1			
		藝術生活	2			1	1			
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
	科技	資訊科技	2	2						
	健康與體育	健康與護理	2			1	1			
		體育	2	1	1					
	全民國防教育		2	1	1					
小計		52	13	13	11	11	2	2	部定必修一般科目總計52節數	
專業科目	應用力學	2				2				
	機件原理	2					2			
	引擎原理	3	3							
	底盤原理	3		3						
	基本電學	2			2					
	小計	12	3	3	2	2	2	0	部定必修專業科目總計12節數	

實習科目	機械工作法及實習		4	4						
	機電製圖實習		4				4			
	引擎實習		4		4					
	底盤實習		4			4				
	電工電子實習		3			3				
	電系實習		3				3			
	機器腳踏車	機器腳踏車基礎實習	3	3						
		機器腳踏車檢修實習	3		3					
	小計		28	7	7	7	7	0	0	部定必修實習科目總計28節數
專業及實習科目節數合計		40	10	10	9	9	2	0		
部定必修節數合計		92	23	23	20	20	4	2	部定必修總計92節數	

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註		
		第一學年			第二學年		第三學年						
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
校訂課程	校訂必修	實習科目	4節數 2.94%	專題實作	4					2	2		
				小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計			4	0	0	0	0	2	2	校訂必修總計4節數	
	專業科目	13節數 9.56%	交通法規	1						1			
			汽車專業英文	2						2			
			汽車空調	2						2			
			車輛新式裝備	2			2						
			汽車學	6						3	3		
			最低應選修節數小計	13									
		實習科目	27節數 19.85%	汽車電腦系統實習	4							4	
				汽車職場服務實習	1			1					
				汽車綜合實習	3						3		
				柴油引擎理論與實習	3				3				
				汽車電系實習	4							4	
	車輛進階實習			6						3	3	同科單班 AF2選1	
	汽車儀器實習			6						3	3	同科單班 AF2選1	
	汽車美容實習			6						3	3	同科單班 AG2選1	
	汽車快速保養	6						3	3	同科單班 AG2選1			
	最低應選修節數小計			27									
	校訂選修節數合計			40	0	0	3	3	17	17	多元選修開設 12 節		
	學生應修習節數總計				136	23	23	23	23	23	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
	每週團體活動時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1		
	每週彈性學習時間(節數)				2	0	0	0	0	0	2		
	每週總上課時間(節數)				144	24	24	24	24	24	24		

☐ 專業群科

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

112學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目 部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	8	2	2	2	2				
		閩南語文	2		2						
		客語文	0		(2)						
		原住民族語文-太魯閣語	0		(2)						
		原住民族語文-卡那卡那富語	0		(2)						
		原住民族語文-布農語	0		(2)						
		原住民族語文-卑南語	0		(2)						
		原住民族語文-拉阿魯哇語	0		(2)						
		原住民族語文-邵語	0		(2)						
		原住民族語文-阿美語	0		(2)						
		原住民族語文-泰雅語	0		(2)						
		原住民族語文-排灣語	0		(2)						
		原住民族語文-雅美語	0		(2)						
		原住民族語文-鄒語	0		(2)						
		原住民族語文-撒奇萊雅語	0		(2)						
		原住民族語文-魯凱語	0		(2)						
		原住民族語文-噶瑪蘭語	0		(2)						
		原住民族語文-賽夏語	0		(2)						
		原住民族語文-賽德克語	0		(2)						
		閩東語文	0		(2)						
		臺灣手語	0		(2)						
	數學	數學	4	2	2						B版
	社會	歷史	2	2							
		地理	2		2						
	自然科學	物理	2	1	1						A版
		化學	2			1	1				B版
	藝術	美術	2			1	1				
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1				
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
	全民國防教育		2	1	1						
	小計		48	13	13	9	9	2	2	部定必修一般科目總計48節數	
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節數	
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
	飲料實務		6			3	3				
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數	
專業及實習科目節數合計			40	10	10	8	8	2	2		

部定必修節數合計	88	23	23	17	17	4	4	部定必修總計88節數
----------	----	----	----	----	----	---	---	------------

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

112學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂課程	校訂必修	專業科目	2節數 1.47%	食物學	2			2				
				小計	2			2			校訂必修專業科目總計2節數	
		實習科目	4節數 2.94%	專題實作	4				2	2		
				小計	4				2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計			6	0	0	2	2	2	0	校訂必修總計6節數
	校訂選修	一般科目	2節數 1.47%	體適能	2					1	1	
				最低應選修節數小計	2							
		專業科目	7節數 5.15%	餐飲安全衛生	4					2	2	
				菜單設計	3					3		同科單班 AB2選1
				採購學	3					3		同科單班 AB2選1
				最低應選修節數小計	7							
		實習科目	33節數 24.26%	食農教育	3						3	
				烘焙實務	8			4	4			
				日本料理	8					4	4	
				點心製作實習	8					4	4	
				異國料理	6					3	3	同科單班 AE2選1
				茶飲食料理	6					3	3	同科單班 AE2選1
				最低應選修節數小計	33							
		校訂選修節數合計			42	0	0	4	4	17	17	多元選修開設 9 節
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	23	21	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	0	2			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

二、課程架構表

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

112學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	52	36.11 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合 計 (A)					52	36.11 %
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	12	8.33 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	28	19.44 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.77 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		13	9.03 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		27	18.75 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	84	58.33 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	96	66.67%
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

表 6-2-2 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	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	48	33.33 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		2	1.39 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)				50	34.72 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.39 %	
			選修		7	4.86 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		33	22.92 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	86	59.72 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	94	65.28%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 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。。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

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	
	合 計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「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。
3. 本表以校為單位，1校1表。

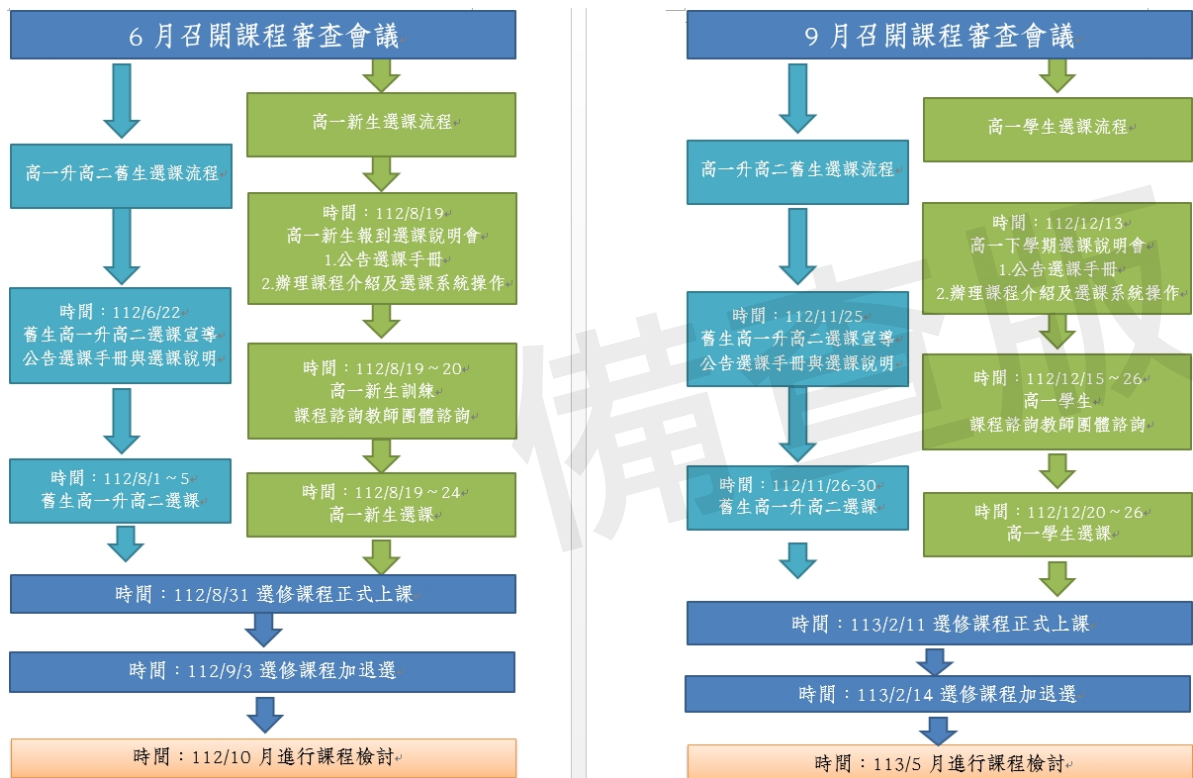
表8-1 彈性學習時間規劃表

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	第二學期	自主學習	2 18	全校各科	V					內聘	
		數學好好玩	2 6	全校各科				V		內聘	
		我是烘焙王	2 6	全校各科			V			內聘	
		搶救菜英文	2 6	全校各科				V		內聘	
		電腦文書處理	2 6	全校各科			V			內聘	
		社區服務	2 2	全校各科					服務學習	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月初	高二、高三下學期課程說明會	參加對象：學生、家長、教師 說明事項： 1. 學校課程地圖 2. 課程與升學進路關聯 3. 選課流程
2	6月初	高二、高三下學期線上選課	輔導教師、導師及課程諮詢教師進行輔導
3	6月底	加退選	6月底 輔導教師、導師及課程諮詢教師進行輔導
4	8月初	新生課程說明會、團體課程諮詢、線上選課	參加對象：學生、家長、教師 說明事項： 1. 學校課程地圖 2. 課程與升學進路關聯 3. 選課流程
5	9月初	高一、高二、高三選課確認、課程確定	第一學期開學
6	11月初	課程檢討	配合課程評鑑收集資訊及整體檢討(配套措施)
7	12月初	高一、高二、高三下學期課程說明會	參加對象：學生、家長、教師 說明事項： 1. 學校課程地圖 2. 課程與升學進路關聯 3. 選課流程
8	1月初	高一、高二、高三下學期線上選課	輔導教師、導師及課程諮詢教師進行輔導

9	1月底	加退選	開學第一周 輔導教師、導師及課程諮詢教師進行 輔導
10	2月初	高一、高二、高三選課確認、課程確 定	第二學期開學

二、選課輔導措施

選課輔導措施

一、學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由輔導教師或導師協同辦理。

二、學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。

三、學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。

四、選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：

（一）生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。

（二）生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：

1. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。

2. 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。

3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。

五、召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少 1 次。

六、課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	體適能	餐飲管理科	0	0	0	0	1	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					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
2.	專業	交通法規	汽車科	0	0	0	0	1	0
3.	專業	汽車專業英文	汽車科	0	0	0	0	2	0
4.	專業	汽車空調	汽車科	0	0	0	0	2	0
5.	專業	車輛新式裝備	汽車科	0	0	2	0	0	0
6.	專業	餐飲安全衛生	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
7.	專業	汽車學	汽車科	0	0	0	0	3	3
8.	實習	食農教育	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
9.	實習	汽車電腦系統實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
10.	實習	汽車職場服務實習	汽車科	0	0	1	0	0	0
11.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0
12.	實習	汽車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	3	0
13.	實習	柴油引擎理論與實習	汽車科	0	0	0	3	0	0
14.	實習	汽車電系實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
15.	實習	日本料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
16.	實習	點心製作實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4

表 9-3-2 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	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB2選1
2.	專業	採購學	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB2選1
3.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE2選1
4.	實習	茶飲食料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AE2選1
5.	實習	車輛進階實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
6.	實習	汽車儀器實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
7.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AG2選1
8.	實習	汽車快速保養	汽車科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AG2選1

拾、學校課程評鑑

一、112學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

臺北市私立大誠高中課程評鑑實施計畫

110 年 09 月 01 日課程發展委員會通過

壹、依據

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

貳、目的

- 一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、領域教學研究會。

二、評鑑組織分工

(一) 課程發展委員會

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

(二) 課程自我評鑑小組

1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請 9 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
4. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 各科/領域教學研究會

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

肆、課程評鑑內容及說明

一、評鑑內容

- (一) 課程規劃:學校就課程計畫規劃之項目,進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施:有關教學準備與支援、教學模式與策略。
- (三) 學生學習:有關學生學習過程、成效及多元表現成果。

二、評鑑重點

(一) 課程規劃檢視重點

- 1. 課程發展歷程過程是否完備
- 2. 課程縱、橫向架構邏輯關聯是否合理
- 3. 課程實施成果是否符合預設目標

(二) 教學實施檢視重點

- 1. 教師參與社群運作情形
- 2. 共同備觀議課實施情形
- 3. 師生教學回饋實施情形

(三) 學生學習檢視重點

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

伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工 作 項 目	預 定 時 程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年6月前
2	成立學校課程評鑑小組。	9月
3	開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。 進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9月 9~12月、2~5月
4	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1月、5月
5	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。	6月初
6	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6月
7	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

陸、課程評鑑結果與運用

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

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討學校課程實施。
- 三、理解及重視課程品質。
- 四、提供教師教學調整及專業成長規劃。
- 五、規劃補救教學或學習輔導。
- 六、激勵教師課程及教學創新。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

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

附件一、臺北市私立大誠高中課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
課程規劃	1. 課程發展與運作機制	1. 學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會,依學校自訂之相關辦法設置,並定期召開會議,留有紀錄。 2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查,若有修訂時,報請主管機關備查。	1. 課程發展組織設置要點。 2. 課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。(設計檢核表) 3. 參與課程發展之專家學者、業界代表及家長意見。(設計意見調查表) 4. 學校最近三年各年度課程計畫書報請主管機關核定文號。 5. 學校最近三年各年度課程計畫書上網公告網址。	● 課程發展委員會	● 5 月底完成資料彙整。
	2. 課程評鑑的規劃與管理	1. 學校課程評鑑相關工具的發展(如公開授課紀錄表、學生畢業條件檢核表、學生具備科專業能力檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果,並檢討修訂課程計畫	1. 課程評鑑資料蒐集工具(含學生畢業條件檢核、學生具備科專業能力檢核、評鑑作業時程檢核相關表件)。 2. 學生學習相關資料庫取用情形。 3. 課程評鑑資料分析方法及結果運用。	● 各科/領域教學研究會 ● 課程自我評鑑小組	● 9 月底完成課程評鑑資料蒐集工具。 ● 7 月底彙整學生學習相關資料庫資料。 ● 6 月、9 月評鑑小組會議及課發會討論運用。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
教學實施	3. 持續改善的機制與成果	1. 各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2. 學校能安排跨領域課程對話,建立共享的教材資源平台,以支持課程永續發展。	1. 各專業群科教學研究會議紀錄,並有業界代表之意見。 2. 各領域/科目教學研究會議紀錄。 3. 教材資源平台內容與跨領域課程對話活動紀錄。	● 各科/領域教學研究會	● 5 月底完成資料彙整。
	1. 實際開課與原規劃符合情形	1. 各學期開課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應。經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1. 各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2. 自我檢核或相關會議處理情形說明。 3. 選課輔導手冊(如選課相關辦法、輔導流程圖與日程表)、選課輔導措施及選課輔導教師任務相關資料。 4. 教師專長與授課課程相符之檢核。	● 教務處 ● 課程諮詢教師	● 5 月底完成資料彙整。
	2. 教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2. 共備、觀課與議課紀錄。	1. 學年度發展之素養導向課程與教材。 2. 學年度共備、觀課與議課紀錄。(設計共用表件)	● 各科/領域教學研究會 ● 全校教師	● 5 月底完成資料彙整。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
	3. 彈性學習時間	1. 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。 2. 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。	1. 各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。 2. 自主學生申請學生人數統計。 3. 選手培訓辦理情形。 4. 補強性教學辦理情形。 5. 課程諮詢教師輔導紀錄。 6. 充實(增廣)課程(單元)學生選課分發志願序統計。 7. 充實(增廣)課程(單元)選課人數統計表，開課未成之原因分析。	● 教務處 ● 實習處 ● 課程諮詢教師 ● 各科教學研究會	● 5 月底完成資料彙整。
	4. 多元選修	各學年/學期多元選修規劃之各課程單元修習學生人數。	1. 各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。 2. 課程諮詢教師輔導紀錄。 3. 學生選課分發志願序統計。 4. 各課程選課人數統計表，開課未成之原因分析。	● 教務處 ● 課程諮詢教師 ● 各科教學研究會	● 5 月底完成資料彙整。
	5. 專題實作	專題實作課程實施相關資料。	1. 學生作品資料統計。 2. 辦理校內競賽活動或作品展出資料。 3. 參與校外競賽成果。 4. 檢核是否符合探究與實作之原則。	● 各科教學研究會 ● 實習處	● 5 月底完成資料彙整。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
學生學習	6. 團體活動	班會、社團、週會、學校活動辦理情形及時間分配。	1. 提供學校行事曆或團體活動時間規劃一覽表。 2. 社團及人數一覽表。 3. 週會活動主題一覽表。	● 學務處	● 6 月底完成資料彙整。
	1. 學生學習表現	1. 學生一般科目/專業科目/實習科目學業表現統計資料。 2. 各專業群科學生各項競賽及證照表現。	1. 臺灣學生學習成就評量資料庫資料分析。 2. 學生學業表現資料分析(校內校務系統)及學生學習歷程檔案資料分析。 3. 學習歷程檔案多元表現資料分析。	● 教務處 ● 各科/領域教學研究會	● 7 月底完成資料彙整分析。
	2. 科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的必修課程(以課程計畫書中課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。	1. 科課程規劃與科專業能力對應檢核表。 2. 畢業班學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數。	● 各科/領域教學研究會 ● 教務處	● 7 月完成該學年畢業學生之能力檢核分析。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
	3. 確保學生畢業條件	1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。	1. 個別學生畢業條件檢核表及檢核結果。 2. 預警制度說明。 3. 學生未達畢業條件時，學校已採取的因應措施說明。	● 教務處	● 9月、2月完成該學期預警會議。2月同時完成畢業班學分檢核。 ● 5月完成相關資料彙整。
	學生畢業進路	學生畢業會升學與就業進路之統計，作為課程規劃之參考。	1. 學生升學人數之統計及群別分析。 2. 學生就業人數統計及行業別分析。	● 教務處 ● 輔導室 ● 實習處	● 10月完成相關資料彙整統計與分析。

二、110學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！
(不一定要上傳)

備查版

附件一：課程及教學規劃表

☐普通科

- 一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)
- 二、校訂必修科目
- 三、多元選修科目
- 四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

☐專業群科

- 一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃
- 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 臺北市私立大誠高級中學 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能		
	英文名稱	Physical Fitness		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：統整型			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進			
學生圖像	2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識體育知識與方法 (二)鍛鍊身心，使期均衡發展 (三)增進運動技能，提升身體適應能力 (四)培養良好運動習慣 (五)欣賞運動美感。充實休閒生活			
議題融入	餐飲管理科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)體育知識		運動與生理	4	
(二)田徑		田徑項目	8	
(三)球類		各項球類	18	
(四)體適能		肌力和肌耐力	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 教學方法：一般上課、再以分組方式進行。 2. 教學評量：平時成績、實作性評量。 3. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解課程。 4. 著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。			
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。			
教學注意事項	1. 包含教材編選、教學方法如何引起學生學習興趣。 2. 圖書館應具備體育充足相關之圖書資料。 3. 電腦網路可資運用查詢體育相關資料。 4. 相關廠商提供之書籍。			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

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			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。			
議題融入	餐飲管理科：環境、品德、生命、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)食物營養學總論	1. 食物學的重要性 2. 營養成分概述 3. 食物學與餐飲及健康的關係		6	
(二)食物的主要成分—營養素	1. 營養素概論及蛋白質 2. 醣類 3. 脂肪 4. 維生素 5. 礦物質 6. 水		9	
(三)食物的特殊成份	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分		3	
(四)食物的種類、特性與功能及營養價值<一>	1. 食物之分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類—家畜與家禽 4. 肉類-水產類 5. 蛋類		9	
(五)食物的種類、特性與功能及營養價值<二>	1. 豆製食品 2. 乳類 3. 油脂類 4. 水果類 5. 加工食品類		9	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	1. 筆試評量。 2. 小組合作報告。 3. 日常表現。			
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢食物學相關資料。 3. 辦理產業參訪活動，讓學生認識食品市場環境。 4. 與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。			
教學注意事項	1. 教學方法：講述法、啟發法、討論法、小組合作法 2. 可搭配實習課程來進行食物材料實作過程 3. 教學資源：利用電腦教室網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 4. 教學相關配合事項：教師於授課時加入實務範例補充說明，以提高學生學習興趣。			

表 11-2-3-2臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通法規		
	英文名稱	Traffic Regulations		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	3. 品德良善(品格力)			
適用科別	汽車科			
	1			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識道路交通安全規則及處罰條例。 二、認識高速公路交通管制及電氣化鐵路安全規則 三、培養遵守交通規則及守法精神。			
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)交通安全 與危險		1. 交通安全釋義 2. 交通危險釋義	2	
(二)道路交 通 安全規則		1. 交通(駕駛)安全積極性意義 2. 熟悉道路交通管制設施 3. 道路交通安全規則探究 4. 正確交通安全態度 5. 積極交通(駕駛)安全	4	
(三)高速公路 及快速道 路交通管 制規則		1. 高速公路及快速公路安全駕駛意義 2. 瞭解高速公路及快速公路交通管制規則 3. 高速及快速公路駕駛安全 4. 車輛事故傷者急救法	4	
(四)道路交 通 管理處罰 條例		1. 交通(駕駛)安全消極性意義 2. 道路交通管理處罰條例探究 3. 清楚其它與交通有關人、車、環境管理處罰規定	4	
(五)違反道路 交通管理 事件統一 裁罰基準 及處理細 則		1. 道路安全事件處理細則釋義 2. 認識違反道安事件處理細則 3. 駕駛人瞭解自己的權利 4. 統一裁罰基準	2	
(六)道路交 通 事故之處 理		1. 道路交通事故釋義 2. 交通事故處理程序內容	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	一、為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，深化有效教學。 二、學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 三、鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。 四、評量結果，要做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。 五、未通過評量的學生，要分析與診斷其原因，及時實施補強性教學。			
教學資源	道路交通安全規則、道路交通管理處罰條例、高速公路及快速道路交通管制規則、交通安全入口網站。			
教學注意事項	一、認識道路交通安全規則及處罰條例。 二、認識高速公路交通管制及電氣化鐵路安全規則 三、培養遵守交通規則及守法精神。			

表 11-2-3-3臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車專業英文		
	英文名稱	English for Automotive		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：汽車學、汽車實習			
教學目標 (教學重點)	一、加強各行業實務英語之實習。 二、培養閱讀工業界常用英文文件之能力。 三、培養撰寫處理簡易英文工業技術資料之能力。			
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、Introduction to the Automobile (汽車簡介)。		1. 汽車工業詞彙基本認識	3	
二、Fundamental and Type of the Engine (引擎基本原理與型式)。		1. Automobile專業級篇	3	
三、Components of the Engine (引擎的組件)。		1. 引擎組件詞彙基本認識	3	
四、Gasoline Injection System (汽油噴射系統)。		1. 噴射引擎組件基本認識	3	
五、Lubricating System (潤滑系統)。		1. 潤滑系統組件基本認識	3	
六、Cooling System (冷卻系統)。		1. 冷卻系統組件基本認識	3	
七、Automotive Emission Control System (汽車廢氣控制系統)。		1. 汽車廢氣控制系統組件基本認識	3	
八、Suspension System (懸吊系統)。		1. 懸吊系統組件基本認識	3	
九、Drive Lines (驅動系統)。		1. 驅動系統組件基本認識	3	
十、Clutch and Manual Transmission (離合器與手排變速箱)。		1. 離合器系統組件基本認	3	
十一、Automatic-Transmission and Differentials (自動變速箱與差速器)。		1. 自動變速箱與差速器系統組件基本認	2	
十二、Brake System (煞車系統)。		1. 煞車系統組件基本認	2	
十三、Steering System (轉向系統)。		1. 轉向系統組件基本認	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 口試			
教學資源	出版社符合教育部審核通過課本			

教學注意事項	一、本科目以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用實例示範講解與教學參觀，以加強學習效果。
--------	--

表 11-2-3-4 臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計		
	英文名稱	Menu Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食物學、中餐烹調實習、烘焙實務、西餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解菜單設計之基本概念及烹飪專業技巧。 二、熟習成本控制與廚房管理能力。 三、瞭解餐廳各部門協調合作的重要性，以培養團隊精神。			
議題融入	餐飲管理科：環境、法治、科技、資訊、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	4	
(二) 菜單的種類與結構		1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	9	
(三) 成本控制與售價訂定		1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當的改善方法	6	
(四) 菜單的規劃與設計		1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單規劃常見問題 4. 菜單的編排與設計	9	
(五) 菜單的評估		1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的增添	8	
(六) 菜單設計的未來趨勢		1. 食品安全 2. 營養標示 3. 科技應用 4. 未來菜單設計的趨勢	9	
(七) 菜單設計實習		1. 小組成立 2. 主題選定 3. 小組分工 4. 資料彙整 5. 菜單呈現	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 分組報告。 3. 日常表現。			
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢各式菜單設計資料。			
教學注意事項	1. 本科目採講述、分組報告及問答法進行教學。 2. 蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在課程中，培養學生系統思考與解決問題能力。			

表 11-2-3-5臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車空調		
	英文名稱	Automotive Air Condition		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識汽車冷暖氣機件的構造及工作原理。 2. 認識汽車空調設備的配置及控制系統。 3. 瞭解汽車空調系統的操作程序。			
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
汽車空調基本原理		汽車空調基本原理介紹	6	
壓縮機		壓縮機基本原理介紹	6	
蒸發器與冷凝器。		蒸發器與冷凝器基本原理介紹	6	
貯液筒與膨脹閥		貯液筒與膨脹閥基本原理介紹	6	
汽車空調控制系統		汽車空調控制系統基本原理介紹	6	
汽車空調電路系統		汽車空調電路系統基本原理介紹	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	口試，筆試			
教學資源	1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習之興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，應採用與教育部規定者相同，若無規定者，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 建議依學校學生之背景及特性，採用主管教育行政機關審查合格且適當之教材。另亦可視學校設備及學生學習狀況自行編製適當教材。			
教學注意事項	1. 本科以在教室由老師上課講解為主。 2. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-3-6 臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛新式裝備		
	英文名稱	Advanced Automotive Device		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：汽車實習			
教學目標(教學重點)	一、學生能認識各種汽車之新式裝備。 二、學生能瞭解汽車新式裝備之構造及作用原理。			
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、提升引擎性能之新式裝備。	1. 進氣系統改良 2. 可變汽門正時 3. 分層進氣噴射系及缸內直噴系統 4. 複合動力汽車 5. TDI柴油引擎		8	
二、傳動系統之新式裝備。	1. 電腦控制式自排變速系統 2. 手自排變速系統 3. 自手排變速系統 4. 無段變速箱 5. 四輪驅動系統		8	
三、煞車系統之新式裝備。	1. ABS煞車系統 2. EBD煞車系統 3. BAS煞車系統 4. CBC彎道煞車控制系統		8	
四、汽車驅動力及車身穩定之新式裝備。	1. TCS循跡控制系統 2. VDC車輛動態穩定控制系統		8	
五、其他各種新式裝備。	1. 其他裝置		4	
合 計			36	
學習評量(評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 小組報告			
教學資源	1. 教育部審定合格之教科書 2. 網路合法之影片 3. 實際車輛			
教學注意事項	本科目可以由老師在教室上課講解或搭配部分時間在實習工場實作說明。 除教科書外，可依各校現有設備補充加強教材內容。			

表 11-2-3-7 臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

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			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解餐飲安全衛生重要性。(二)瞭解餐飲安全衛生正確管理方法。(三)培養學生應用所學基本知識於餐飲安全衛生工作中。(四)培養學生應用所學基本知識於安全衛生實際生活中。			
議題融入	餐飲管理科：品德、生命、科技、能源、安全、閱讀素養、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 餐飲安全與衛生的意義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的管理 4. 餐飲安全與衛生的相關法規	4	
(二)微生物		1. 細菌 2. 酵母菌 3. 黴菌 4. 病毒	9	
(三)寄生蟲		1. 寄生蟲的類別 2. 寄生蟲的宿主 3. 常見的寄生蟲 4. 寄生蟲疾病的預防措施	8	
(四)經口傳染的疾病		1. 經口傳染疾病的類別 2. 經口傳染疾病的預防措施	4	
(五)食品中毒		1. 食品中毒的定義與類別 2. 食品中毒的原因、預防與處理 3. 細菌性食品中毒 4. 天然毒素食品中毒 5. 化學性食品中毒 6. 類過敏性食品中毒 7. 黴菌毒素食品中毒 8. 病毒性食品中毒	9	
(六)食品的腐敗與保存		1. 腐敗與變質的定義 2. 食品腐敗與變質的因素 3. 食品腐敗與變質的現象 4. 食品保存的方法 5. 各類食品的選購與保存	4	
(七)食品添加物		1. 食品添加物簡介 2. 食品添加物的使用 3. 食品添加物的類別 4. 食品添加物的誤用	6	
(八)洗淨、消毒與殺菌		1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒、殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	4	
(九)餐具的清洗管理		1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所的規劃	4	

	3. 餐具的洗滌程序與方法 4. 餐具洗淨的簡易檢查方法		
(十)餐飲從業人員安全與衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	4	
(十一)餐廳廚房的衛生管理	1. 基本設施的衛生管理 2. 調理器具的衛生管理 3. 各種庫房的衛生管理 4. 廢棄物及用水的衛生管理 5. 環境衛生管理 6. 衛生自主管理	4	
(十二)食品標示	1. 食品標示的定義與種類 2. 食品標示的項目 3. 食品標章	6	
(十三)HACCP食品安全管制系統	1. HACCP的發展與定義 2. HACCP的原則 3. HACCP的實施步驟 4. HACCP於餐飲業之應用	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。 2. 教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。 3. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。 4. 著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	1. 包含教材編選、教學方法如何引起學生學習興趣。 2. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 3. 圖書館應具備餐飲衛生與安全充足相關之圖書資料。 4. 電腦網路可資運用查詢餐飲衛生與安全相關資料。 5. 相關廠商提供之書籍。		

表 11-2-3-8臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車學		
	英文名稱	Automobile		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識汽油引擎各系統的工作原理，加強實際應用知識。 二、熟悉汽油引擎各機件的構造，功用與工作情形。 三、具汽油引擎的維護、檢驗及相關機件的使用能力。			
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、緒論		1. 汽車工業發展史 2. 汽車的類別 3. 汽車的基本構造	6	
二、汽油引擎本體系統		1. 熱機概述 2. 內燃機之分類 3. 往復式引擎之分類與作動原理 4. 二行程、四行程引擎之介紹 5. 引擎各機件介紹	12	
三、燃料系		1. 燃料與燃燒 2. 燃料系統各機件之介紹 3. 化油器之作用與工作原理 4. 燃油噴射系統 5. 增壓系統介紹	12	
四、點火系統		1. 點火系統概述 2. 接點式點火系統 3. 電子點火系統 4. 無分電盤式電子點火系統	9	
五、潤滑系統		1. 潤滑概述 2. 潤滑系統各機件 3. 區軸箱通風系統	9	
六、冷卻系統 統		1. 冷卻系統之功能 2. 冷卻系統之分類與構造 3. 水冷式各機件之構造與功能	9	
七、汽車排放污染氣體控制系統		1. 汽車排放氣體概述 2. 汽車排放氣體標準與檢驗 3. 減少污染氣體之排放	9	
八、底盤緒論		1. 汽車底盤之種類 2. 汽車底盤之構造與功能	6	
九、傳動系統		1. 傳動系統概述 2. 離合器 3. 變速箱 4. 自動變速箱 5. 傳動軸 6. 後軸	12	
十、煞車系統		1. 煞車系統概述 2. 液壓煞車系統	9	

	3. ABS煞車系統 4. 空氣煞車		
十一、懸吊系統	1. 車身與車架 2. 懸吊機構	6	
十二、轉向與車輪系統	1. 轉向機構概述 2. 動力轉向機構 3. 車輪定位 4. 車輪	9	
電子點火系統	電子點火系統之各項元件做動原理與特性介紹	6	
聲光系統	聲光系統之各項元件做動原理與特性介紹	6	
儀錶系統	儀錶系統之各項元件做動原理與特性介紹	6	
雨刷系統	雨刷系統之各項元件做動原理與特性介紹	6	
合 計		132	
學習評量 (評量方式)	口試、筆試、日常考試		
教學資源	一、教育部教科書(審定本)。 二、教師自編教材。 三、國內出版社出版相關教科書。		
教學注意事項	一、教學前編寫教材計畫，並盡量與實習配合。 二、教學時應注意各系統基本原理的解說，使學生有正確的概念。 三、教學時?用演講式解說，並配合分組討論的方式，引發其學習動機，增加教學效果。 四、教學時應?用圖表、多媒體影片、實物或模型及相關之教學媒體，使學生容易理解。 五、教學完畢後，應依據學生學習狀況修訂教學計畫，以期逐步改進教學方法。 六、成績評量，除筆誚成績及作業成績外，教師在教學時應考核學生發問、作答、討論等方面表達及思考能力，做為重要的訂時成績。		

表 11-2-3-9臺北市私立大誠高級中學 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學		
	英文名稱	Purchasing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購管理的過程。 三、熟悉各種餐飲採購的方法。 四、能養成良好餐飲採購的道德與智能。 五、瞭解餐飲採購的後續作業-驗收、庫房管理與撥發作業。			
議題融入	餐飲管理科：品德、法治、科技、資訊、能源			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)現代餐飲採購的基本概念	1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購管理的任務 3. 餐飲採購管理的流程 4. 餐飲採購政策		4	
(二)餐飲採購人員應備的基本素養	1. 現代餐飲採購人員的基本條件與知能 2. 現代餐飲採購道德		2	
(三)餐飲採購部的組織系統	1. 餐飲採購部的職責 2. 餐飲採購部的組織 3. 餐飲採購部與其他部門之關係		6	
(四)餐飲採購管理作業	1. 餐飲採購市場調查 2. 餐飲採購預算管理 3. 餐飲採購品質管理 4. 餐飲採購數量管理 5. 餐飲採購價格管理		8	
(五)餐飲採購的方法	1. 報價採購 2. 招標採購 3. 議價採購 4. 市場採購法 5. 其他餐飲採購法		6	
(六)餐飲採購程序與採購合約	1. 餐飲採購程序 2. 餐飲採購合約		4	
(七)生鮮食品的採購	1. 肉類的採購 2. 水產類的採購 3. 蛋及乳製品的採購 4. 新鮮蔬果的採購 5. 新鮮水果選購祕笈		4	
(八)乾貨、加工食品及雜貨的採購	1. 乾貨類的採購 2. 食品添加物與油脂類的採購 3. 加工食品的採購		4	
(九)一般飲料與酒類的採購	1. 一般飲料的採購 2. 酒類的選購		4	
(十)餐廳營運器皿與設備的採購	1. 餐廳備品與生財器具 2. 餐廳器具材質與特性 3. 餐廳設備採購 4. 餐廳器皿與設備的採購原則		4	

(十一)餐飲驗收作業	1. 驗收的意義與種類 2. 驗收的步驟與方法	2	
(十二)餐飲採購成本控制	1. 餐飲採購成本控制的意義 2. 餐飲採購成本控制的方法 3. 餐飲成本控制的步驟 4. 餐飲成本控制課題探討	6	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 小組合作報告 3. 日常表現。		
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢採購相關資料。 3. 辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 4. 與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。		
教學注意事項	1. 教學方法：講述法、啟發法、討論法、小組合作法 2. 可搭配實習課程來進行採購材料，演練過程 3. 教學資源：利用電腦教室網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 4. 教學相關配合事項：教師於授課時加入實務範例補充說明，以提高學生學習興趣。		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Hospitality Project		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年第二學期 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生針對問題進行資料之蒐集、整理、分析、整合，提出解決問題之方法，並以適當方法進行簡報呈現結果。 二、能統整所學奠定研究基礎能力，進而成為能力本位的落實。			
議題融入	餐飲管理科：環境、科技、資訊、能源、生涯規劃、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)專題製作的類型	1. 專題製作格式與架構 2. 專題製作書面內容報告		6	
(二)專題製作流程	1. 專題製作流程概要 2. 專題製作流程說明 3. 論文寫作的格式		7	
(三)專題製作實務	1. 餐飲類專題製作實務範例說明 2. 觀光類專題製作實務範例說明 3. 文獻的蒐集方法		7	
(四)擬訂專案進行計畫	1. 擬定、修正自己的專案計畫 2. 網頁設計能力		8	
(五)分組專題製作	1. 中餐烹飪 2. 西餐烹飪 3. 烘焙 4. 旅館業資源與管理 5. 餐飲業資源與管理 6. 餐旅服務技術 7. 飲料與調酒 8. 非酒精飲料製作與管理 9. 各組專案執行過程管理		8	
(六)專題成果書面呈現	1. 專題書面方式呈現介紹 2. 格式設定的流程及建議		9	
(七)專題成果簡報呈現	1. 專題簡報架構介紹 2. 專題口頭簡報技巧 3. 演練 4. 檢討與改進		9	
(八)專題評量與實作評量	1. 專題評量與實作評量介紹 2. 專題評量與實作評量實務		9	
(九)專題評量方法	1. 專題評量方法介紹 2. 專題評量方法之實務		9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 小組合作報告。 3. 日常表現。			

教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 2. 運用電腦網路系統以查詢專題製作相關資料。 3. 專業教室應建置相關之教學實習設備、材料，情境佈置。 4. 辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 5. 與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。
教學注意事項	1. 教材編選上課講義及專題參考資料。 2. 教學方法：教師授課、分組討論、分組報告、個別報告。 3. 教學評量教學評量的方式宜多樣化：包括平時上課、分組報告、分組參與度、個別報告、報告修正、個人心得、口頭問答等。 4. 教學資源：(1)圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。(2)學校電腦網路可資運用查詢相關資料。 5. 教學相關配合事項定期蒐集專業相關資料更新教材。

表 11-2-4-2臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱		專題實作		
	英文名稱		Hospitality Project		
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)				
適用科別	汽車科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：汽車實習				
教學目標 (教學重點)	一、能熟悉各種動力機械的基本操作。二、能將修護構思具體化，並規劃工作程序圖。三、能依據工作程序圖的需求，選擇適切的工具及技巧。四、能將修護機具的工作程序做合理化的安排。五、能應用工具與儀器，以提高修護工作精確度與效率。六、能將修護機具依據工作手冊的要求，作正確的裝配與組合。				
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、專題通論		1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作的流程		12	
二、主題選定與計劃書的擬定		1. 成員選擇與主題選定 2. 專題計劃書架構 3. 撰寫專題計畫書		12	
三、專題製作歷程		1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 實施注意事項		12	
四、專題製作報告格式		1. 專題製作報告格式說明		12	
五、專題成果呈現		1. 書面呈現 2. 網路呈現 3. 簡報		8	
六、專題評量與發表		1. 專題評量 2. 專題評量與發表		8	
七、專題評量與發表		1. 專題評量與發表		8	
專題成果展呈現		專題成果展呈現		9	
合 計				81	
學習評量 (評量方式)	1. 分組報告 2. 過程評量 3. 成果評量				
教學資源	自編教材或市售教材。				
教學注意事項	一、教材編選：以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。二、教學方法：如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課，每班最多以四組為限，每組最低人數不得少於五人。三、教學評量：過程評量著重於學生操作實習過程及學習態度的綜合表現。四、教學資源：投影機、電腦、攝影機等。及期刊雜誌與動力機械群專題製作教學有關之資料。五、教學相關配合事項：實習完畢後，應確實實施設備保養，使學生瞭解保養重於修護之重要性。				

表 11-2-4-3臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛進階實習		
	英文名稱	Advanced Automotive Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：汽車實習、汽車儀器實習			
教學目標(教學重點)	1. 訓練學生更進一步了解現今汽車修護的技術 2. 訓練學生具備更接近產業界之汽車維修能力 3. 訓練學生具備正確之敬業樂業之工作態度			
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、電腦控制		1. 電腦檢測 2. 電腦故障判斷 3. 故障排除	10	
二、複合動力系統		1. 複合式動力車輛檢修 2. 複合式動力車輛比較	10	
三、增壓系統		1. 機械增壓系統檢測 2. 渦輪增壓系統檢測	10	
四、電子控制式煞車系統		1. 故障判定 2. 故障排除 3. 回復安全設定	10	
五、電子鑰匙系統		1. 電子鑰匙故障排除	10	
六、自動恆溫系統		1. 恆溫系統設定 2. 恆溫系統檢修 3. 回復原廠設定	10	
七、自動雨刷系統		1. 自動雨刷系統設定 2. 自動雨刷系統檢修 3. 回復原廠設定	10	
八、電子胎壓偵測系統		1. 電子胎壓偵測系統設定 2. 電子胎壓偵測系統檢修 3. 回復原廠設定	10	
九、聲光系統		1. 聲光系統系統設定 2. 聲光系統系統檢修 3. 回復原廠設定	10	
十、車身穩定系統		1. 車身穩定系統系統設定 2. 車身穩定系統系統檢修 3. 回復原廠設定	10	
十一、其他裝置檢修		1. ABS、ACC、EPS檢修	8	
煞車系統檢修		煞車來令片檢查與更換 駐車煞車檢查與調整	9	
懸吊系統檢修		懸吊系統檢查與主要構件更換 轉向系統檢查與主要構件更換	9	
合 計			126	
學習評量(評量方式)	1. 書面報告 2. 作業撰寫 3. 實習實作			

教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 學校宜經常與有關機構保持聯繫，以了解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才的程序，並輔導學生及早做就業之準備。 4. 教學應充分利用社區、社會資源，適時帶領學生到校外參觀相關工廠、機構設施，使理論與實務相結合，提高學習興趣和效果。 5. 學校應配合國家技能檢定政策，提高學生學習技能的興趣，提高技術及職業教育教學的成效，強化技術及職業教育的功能。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解。 2. 教材選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展歷程，一方面基於前一層級學校的學習經驗，另一方面須考慮與下一層級學校的課程銜接。 3. 教材選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 4. 教材選擇須注意「縱」的銜接，內容與活動能由簡而繁，由淺而深，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，提高學習效率。 5. 教材選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2. 教師教學前，應編寫教學進度表。 3. 可依學生之學習背景與學習能力狀況，隨時調整授課內容與進度。 4. 教學過程應注意學生的學習反應，利用教學技巧，引發學生思考，主動參與討論，以達教學目的。

表 11-2-4-4 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育		
	英文名稱	Food Agriculture Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、強調「親手做」的體驗教育。 二、培養選擇食物的能力及正確的飲食知識。 三、培養對食品安全、糧食安全的正確觀念。			
議題融入	餐飲管理科：環境、品德、生命、科技、資訊、能源、安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 友善環境		1. 友善土地的耕種方式 2. 在地農業生產與特色 3. 農業與資源永續 4. 社會責任與倫理 5. 全球糧食議題	9	
(二) 食品安全		1. 食品選購與飲食安全 2. 加工食品及添加物 3. 食品運送及保存 4. 我國農產品安全認證	6	
(三) 飲食文化		1. 食物的重要 2. 飲食特色 3. 節慶食物 4. 飲食習慣	6	
(四) 低碳飲食		1. 地產地消與自然加工 2. 飲食消費行為 3. 動物性蛋白質來源替代 4. 綠色消費	6	
(五) 均衡飲食		1. 認識營養素與需求 2. 健康飲食原則 3. 餐點製作及食物組合 4. 綠色烹調	9	
(六) 社區產業		1. 認識社區農產品 2. 在地小農市集 3. 融入環境教育	9	
(七) 食農體驗		1. 社區參與 2. 體驗農業生產 3. 體驗食物烹飪 4. 生態體驗	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。			
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。 4. 校園中認領一塊小田園，從整地翻土、撿小石頭、拔草、撥種、覆土、澆水，選擇適合當時天氣的蔬菜種類，讓學生親身體驗栽種農作物與生活、生態、生產的關係。			
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於食農教育的觀念及由來。 3. 本科目採講述、示範及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補			

充說明，並透過在地探訪，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

表 11-2-4-5臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理		
	英文名稱	Exotic cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中西餐烹飪基礎			
教學目標 (教學重點)	一、認識異國料理的淵源與典故。 二、熟識異國料理常用器具與設備的正確操作。 三、認識各種異國料理的材料之特性。 四、熟練異國料理之製作方式與各項技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。			
議題融入	餐飲管理科：環境、品德、資訊、能源、多元文化、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 異國料理之認識與介紹 2. 異國料理之差異性 3. 異國料理種類	6	
(二)異國料理基礎介紹-1		1. 歐式料理香料之介紹與認識 2. 歐式料理乾貨之介紹與認識 3. 歐式料理料理酒之介紹與認識	8	
(三)異國料理基礎介紹-2		1. 日韓料理介紹 2. 日韓料理調味料之介紹與認識 3. 日韓料理醬料之介紹	8	
(四)異國料理基礎介紹-3		1. 東南亞料理介紹 2. 東南亞醬料介紹 3. 東南亞料理調味料之介紹與認識	8	
(五)經典高湯製作		1. 雞骨高湯製作 2. 魚骨高湯製作 3. 牛骨高湯製作 4. 豚骨高湯製作	9	
(六)西式醬料製作		1. 白醬製作 2. 青醬製作 3. 紅醬製作 4. 特殊醬料製作	9	
(七)義式料理製作		1. 義式清炒蛤蜊義大利麵 2. 義式風味威尼斯牛排 3. 義式南瓜麵疙瘩 4. 義式南瓜濃湯 5. 義式蕃茄蘿勒雞肉義大利燉飯 6. (義式)西西里海鮮燉飯	9	
(八)法式料理製作		1. 法式藍帶豬排 2. 法式諾曼地奶油燉雞 3. 法式洋蔥湯 4. 法式翻轉蘋果派 5. 法式法國吐司	9	
(九)美式料理製作		1. 美式紐約辣雞翅 2. 美式烤肋排 3. 美式燻鴨胸佐果醋沙拉 4. 美式恩利蛋 5. 美式沙巴翁燻水果	9	

	6. 美式炸蘋果圈 7. 美式鮮果美式煎餅 8. 墨式墨式香料香煎雞腿排		
(十)日式料理製作	1. 日式茶碗蒸 2. 日式蝦仁蛋包飯 3. 日式親子丼 4. 日式味噌醬串烤飯糰 5. 日式薑汁豬肉	9	
(十一)韓式料理製作	1. 韓式辣味雞翅 2. 韓式炒年糕 3. 韓式海鮮煎餅	9	
(十二)泰式料理製作	1. 泰式椒麻雞 2. 泰式蝦醬空心菜 3. 泰式月亮蝦餅 4. 泰式鳳梨蝦仁炒飯 5. 泰式青木瓜沙拉 6. 泰式泰式炒河粉 7. 泰式泰式海鮮湯 8. 馬來風味咖哩雞	9	
(十三)西班牙料理製作	1. 西班牙巴斯克燉雞 2. 西班牙烘蛋	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。		
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於異國料理的觀念及由來。 3. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，並透過在地探訪，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表 11-2-4-6 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習		
	英文名稱	Car beauty internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：汽車實習			
教學目標(教學重點)	一、學生能瞭解汽車美容實施的工作內容及意義。 二、學生能從事汽車美容的項目與操作。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。			
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)認識工廠	1. 工廠配置的認識。 2. 工具、儀器、設備借用管理規定的瞭解。 3. 工廠人事管理組織的認識。		16	
(二)儀器設備介紹使用	1. 汽車美容儀器設備介紹使用 2. 洗車機泡沫機設備介紹使用		16	
(三)車輛清潔	1. 車箱內部清潔 2. 車身外部清洗		16	
(四)打臘設備介紹使用	1. 氣動打臘機介紹使用 2. 電動打臘機介紹使用		16	
(五)打臘	1. 車身外部美容（手工打臘） 2. 車身外部美容（機器打臘）		16	
(六)內裝清潔	1. 絨布內裝清潔 2. 皮革內裝清潔		16	
(七)其他清潔	1. 玻璃清潔 2. 輪胎清潔		12	
(八)車身室內保養	1. 引擎室清洗 2. 行李箱清潔與保養		8	
(九)汽車漆面 處理	1. 漆面氧化膜、飛漆、酸雨、水垢、鐵粉、柏油、 2. 樹脂、鳥(重)糞便等有害殘留物去除 3. 漆面刮痕受損修復		8	
(十)汽車漆面 保 養	1. 車身漆面保養 2. 車身美容打蠟		8	
(十一)鍍膜美容操作說明	1. 鍍膜劑使用介紹 2. 鍍膜施工操作說明		8	
(十二)鍍膜美容操作	1. 鍍膜劑使用 2. 鍍膜施工操作		8	
(十三)鍍膜美容保養	1. 鍍膜美容清洗及維護		8	
合 計			156	
學習評量(評量方式)	1. 教育的方針需五育並重，評量內容亦應兼具認知(知識)、技能、情意發揮(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)及美感等方面，不可偏廢，以利學生健全發展。 2. 評量的方法可採：觀察、口試、筆試、實車實習操作測驗等方法。 3. 評量			

	教學目標、教學綱要的內容及實施項目的選取，由汽車科教學研究會視教學需求訂定後實施。
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 學校宜經常與有關機構保持聯繫，以了解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才的程序，並輔導學生及早做就業之準備。 4. 教學應充分利用社區、社會資源，適時帶領學生到校外參觀相關工廠、機構設施，使理論與實務相結合，提高學習興趣和效果。 5. 學校應配合國家技能檢定政策，提高學生學習技能的興趣，提高技術及職業教育教學的成效，強化技術及職業教育的功能。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解。 2. 教材選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展歷程，一方面基於前一層級學校的學習經驗，另一方面須考慮與下一層級學校的課程銜接。 3. 教材選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 4. 教材選擇須注意「縱」的銜接，內容與活動能由簡而繁，由淺而深，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，提高學習效率。 5. 教材選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2. 教師教學前，應編寫教學進度表。 3. 可依學生之學習背景與學習能力狀況，隨時調整授課內容與進度。 4. 教學過程應注意學生的學習反應，利用教學技巧，引發學生思考，主動參與討論，以達教學目的。

表 11-2-4-7 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電腦系統實習		
	英文名稱	Automotive Advance Equipment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：引擎原理			
教學目標(教學重點)	一、認識汽油噴射引擎的工作原理及相關知識。 二、熟悉汽油噴射引擎各機件的功用與工作情形。 三、培養汽油噴射引擎的維護及檢查的能力。			
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)緒論		1. 汽油噴射引擎發展概述 2. 汽油噴射系統的優點 3. 汽油噴射系統之種類	4	
(二)空氣系統		1. 空氣系統概述 2. 系統元件功用與工作原理 (1)空氣流量計 (2)節氣門體 (3)輔助空氣控制閥 (4)空氣室	8	
(三)燃料系統		1. 燃料系統概述 2. 系統元件功用與工作原理 (1)燃料泵 (2)燃油濾清器 (3)油壓調節器 (4)油軌 (5)噴油嘴	8	
(四)電腦控制系統		1. 控制系統概述 2. 控制系統核心-電腦(引擎控制模組)	8	
(五)控制系統－輸入單元		1. 各式感知器功用與工作原理 (1)感知器概述 (2)進氣溫度感知器 (3)空氣流量感知器 (4)歧管絕對壓力感知器 (5)節氣門位置感知器 (6)加速踏板位置感知器 (7)曲軸位置感知器 (8)凸輪軸位置感知器 (9)冷卻液溫度感知器 (10)含氧感知器 (11)爆震感知器 (12)大氣壓力感知器 (13)車速感知器 (14)其他 2. 各式開關功用與工作原理 (1)起動開關 (2)駐車 /空檔開關 (3)冷氣開關 (4)動力轉向油壓開關 (5)電器負荷開關 (6)其他	8	

(六)控制系統 - 輸出單元	1. 噴油量控制 2. 電腦點火控制 3. 燃油泵控制 4. 怠速控制 5. 電子節氣門 6. 回饋控制 7. 其他各種控制 8. 自我診斷系統 9. 車載自動診斷系統	9	
七)汽油直接 噴射系統介紹	1. GDI 概述 2. 噴射系統介紹	9	
(八)汽油直接 噴射系統	1. GDI 燃油系統 2. 稀薄燃燒 3. 引擎之特殊設計 4. 噴油正時模式 5. 性能表現	9	
(九)機械式汽 油噴射系	1. 機械式汽油噴射系統概述 1. 空氣系統 2. 油路系統 3. 機械 4. 電子式汽油噴射系統 5. 閉迴路噴射控制	9	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 機械式汽油噴射系統概述 2. 空氣系統 3. 油路系統 4. 機械 - 電子式汽油噴射系統 5. 閉迴路噴射控制		
教學資源	教學資源:圖書、期刊雜誌、投影片等輔助教材。		
教學注意事項	一、教學應以日常生活相關的實例作為教材，適時指導學生探索新知，並能系統思考來解決問題。 二、教師授課時得講解學習重點與其在汽車領域的應用。		

表 11-2-4-8臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車職場服務實習		
	英文名稱	Automotive Service & Marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	1			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、了解行銷基本原理進而具備行銷基本觀念及能力。 二、具備基本服務觀念及正確的服務態度。 三、具備汽車服務廠基本經營管理知能。			
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
(一)管理學之 認識		1. 管理的意義 2. 管理的目標與功能 3. 管理在現代化企業發展中之貢獻	4	
(二)行銷管理 之認識		1. 概論 2. 行銷管理的定義與行銷觀念 3. 行銷管理基本理論	4	
(三)競爭環境 分析		1. 競爭者分析 2. 競爭環境分析 3. 消費者需求分析	2	
(四)消費者行 為與決策 過程		1. 消費者行為的內在因素 2. 消費者行為的外在因素 3. 消費者購買產品的決策過程	2	
(六)行銷組合		1. 產品策略 2. 定價策略 3. 通路策略 4. 推廣策略	2	
(七)服務業之 認識		1. 服務業概說 2. 服務業的意義與範圍 3. 服務的品質	2	
(八)汽車服務 廠管理		1. 服務廠管理 2. 實施受理完成檢查制度 3. 定期保養、顧客管理與行銷 4. 保險到期管理 5. 零件系統管理	2	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	一、為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，深化有效教學。 二、學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 三、鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。 四、評量結果，要做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。 五、未通過評量的學生，要分析與診斷其原因，及時實施補強性教學。			
教學資源	一、參考汽車產業的發展，編撰成適合技術型高中學生有興趣閱讀學習的教材。 二、可選擇正式出版之適合動力機械群教材。			
教學注意事項	一、教學應以日常生活相關的實例作為教材，適時指導學生探索新知，並能系統思考 來解決問題。 二、教師授課時得講解學習重點與其在汽車領域的應用。			

表 11-2-4-9臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車快速保養		
	英文名稱	Automobile Quick Service Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：汽車實習			
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解汽車定期保養實施的工作內容及意義。 二、學生能從事汽車引擎、底盤、電系及其他附屬裝置的定期保養項目操作。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。			
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)定期保養項目認識		1. 定保的時間、項目介紹 2. 定保的流程與注意事項	18	
(二)汽車引擎定期保養項目操作		1. 引擎系統定保的更換項目 2. 引擎系統定保的檢修、測試	18	
(三)汽車電系定期保養項目操作		1. 聲光系統檢修、測試 2. 雨刷系統檢修、測試 3. 充電系統檢修、測試 4. 其他附屬裝置系統檢修、測試	18	
(四)汽車底盤定期保養項目操作		1. 煞車系統檢修、測試 2. 懸吊系統檢修、測試 3. 轉向系統檢修	18	
(五)其他附屬裝置定期保養項目操作		1. 空調檢修、測試 2. 音響系統檢修、測試	18	
(六)定期檢驗項目		1. 前輪定位 2. 排廢檢驗 3. 煞車檢驗 4. 聲光檢驗	18	
快速保養的步驟介紹		快速保養的步驟	9	
聲光系統檢修		聲光系統檢修實習	9	
啟動系統檢修		啟動系統檢修實習	9	
充電系統檢修		充電系統檢修實習	9	
輪胎檢修、更換		輪胎檢修、更換實習	9	
快速保養的注意事項		快速保養的注意事項實習	9	
合 計			162	
學習評量 (評量方式)	1. 教育的方針需五育並重，評量內容亦應兼具認知(知識)、技能、情意發揮(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)及美感等方面，不可偏廢，以利學生健全發展。 2. 評量的方法可採：觀察、口試、筆試、實車實習操作測驗等方法。 3. 評量教學目標、教學綱要的內容及實施項目的選取，由汽車科教學研究會視教學需求訂定後實施。			
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 學校宜經常與有關機構保持聯繫，以了解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才的程序，並輔導學生及早做就業之準備。 4. 教學應充分利用社區、社會資源，適時帶領學生到校外參觀相關工廠、機構設施，使理論與實務相結合，			

	提高學習興趣和效果。 5.學校應配合國家技能檢定政策，提高學生學習技能的興趣，提高技術及職業教育教學的成效，強化技術及職業教育的功能。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解。 2.教材選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展歷程，一方面基於前一層級學校的學習經驗，另一方面須考慮與下一層級學校的課程銜接。 3.教材選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 4.教材選擇須注意「縱」的銜接，內容與活動能由簡而繁，由淺而深，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，提高學習效率。 5.教材選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2.教師教學前，應編寫教學進度表。 3.可依學生之學習背景與學習能力狀況，隨時調整授課內容與進度。 4.教學過程應注意學生的學習反應，利用教學技巧，引發學生思考，主動參與討論，以達教學目的。

表 11-2-4-10 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車綜合實習		
	英文名稱	Automotive General Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：汽車實習			
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解汽油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 二、學生能瞭解汽車底盤綜合實習正確方法且符合廠家規範。 三、學生能瞭解汽車電系綜合實習正確方法且符合廠家規範。 四、學生能瞭解柴油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。 五、學生能瞭解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。 六、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全 的工作態度。			
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)汽油引擎綜合實習		1. 汽油引擎拆裝、清洗、檢測 2. 汽油引擎故障排除檢測	9	
(二)底盤綜合實習		1. 煞車系統檢修、測試 2. 懸吊系統檢修、測試 3. 轉向系統檢修、測試	12	
(三)電系綜合實習		1. 電流、電壓檢修、測試 2. 啟動系統檢修、測試 3. 充電系統檢修、測試 4. 聲光系統檢修、測試 5. 其他附屬裝置系統檢修、測試	12	
(四)柴油引擎綜合實習		1. 柴油供油控制系統檢修、測試 2. 柴油噴射泵檢修、測試	12	
(五)其他相關實習		1. 空廷檢修、測試	9	
(七)各部機件 量測		1. 引擎主要機件量測 2. 底盤主要機件量測 3. 電系主要機件量測	8	
(八)常用機具 設備 操作		1. 一般充電機、快速充電機、電瓶試驗器操作與使用 2. 空壓機與氣動扳手使用與操作	8	
合 計			70	
學習評量 (評量方式)	1. 教育的方針需五育並重，評量內容亦應兼具認知(知識)、技能、情意發揮(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)及美感等方面，不可偏廢，以利學生健全發展。 2. 評量的方法可採：觀察、口試、筆試、實車實習操作測驗等方法。 3. 評量教學目標、教學綱要的內容及實施項目的選取，由汽車科教學研究會視教學需求訂定後實施。			
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 學校宜經常與有關機構保持聯繫，以了解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才的程序，並輔導學生及早做就業之準備。 4. 教學應充分利用社區、社會資源，適時帶領學生到校外參觀相關工廠、機構設施，使理論與實務相結合，提高學習興趣和效果。 5. 學校應配合國家技能檢定政策，提高學生學習技能的興趣，提高技術及職業教育教學的成效，強化技術及職業教育的功能。			

教學注意事項	(一)教材編選 1.教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解。 2.教材選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展歷程，一方面基於前一層級學校的學習經驗，另一方面須考慮與下一層級學校的課程銜接。 3.教材選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 4.教材選擇須注意「縱」的銜接，內容與活動能由簡而繁，由淺而深，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，提高學習效率。 5.教材選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能。(二)教學方法 1.本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2.教師教學前，應編寫教學進度表。 3.可依學生之學習背景與學習能力狀況，隨時調整授課內容與進度。 4.教學過程應注意學生的學習反應，利用教學技巧，引發學生思考，主動參與討論，以達教學目的。
--------	---

表 11-2-4-11 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶飲食料理		
	英文名稱	Tea diet		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲料調製、點心製作、中餐烹飪			
教學目標 (教學重點)	一、了解非酒精性飲料之定義與認識。 二、認識茶樹與種植環境。 三、了解茶葉的分類與製作技巧。 四、認識茶之應用與保健功效。 五、熟識茶與飲品之製作技巧。 六、熟識茶與料理之製作技巧。 七、熟識茶與點心之製作技巧。			
議題融入	餐飲管理科：環境、生命、科技、資訊、安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 非酒精性飲料之定義與認識 2. 茶樹與種植環境之認識	6	
(二)材料與設備介紹		1. 常用材料介紹 2. 常用設備與器具認識	6	
(三)茶葉之分類與介紹		1. 不發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗 2. 部分發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗 3. 全發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗 4. 後發酵茶之特性、製造方法介紹與品茗	9	
(四)基礎作業		1. 基本調味料認識 2. 食材前處理 3. 醬料與配料	9	
(五)茶的化學成分與保健		1. 苦茶油與茶籽油 2. 茶的保健功能 3. 油茶樹、苦茶油、茶籽油 4. 天然保養聖品「茶箍」	9	
(六)台灣功夫茶之飲品應用		1. 功夫茶之介紹 2. 功夫茶 之實務 3. 茶藝文化與禮節	9	
(七)台灣時尚飲茶之飲品應用		1. 時尚飲茶之介紹 2. 時尚飲茶之實務	6	
(八)輕食茶點-西點類		1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與餅乾類、派、塔類、蛋糕類茶點	6	
(九)輕食茶點-凍類點心		1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與布丁卡士達類、乳糕類茶點	6	
(十)輕食茶點-麵包類		1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與麵包類茶點	6	

(十一)茶與嚙-米、麵食類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與中式米食、中式麵食類料理	9	
(十二)茶與嚙-豆蛋奶類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與豆蛋奶類料理	6	
(十三)茶與嚙-蔬食類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與蔬食類料理	6	
(十四)茶與嚙-肉類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與肉類料理	9	
(十五)茶與嚙-海鮮類	1. 課程材料器具介紹 2. 基礎製備介紹 3. 實作-茶與海鮮類料理	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。 4. 結合在地茶園體驗親自摘茶葉、製茶，實務操作與認識。		
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於茶飲料理的觀念及由來。 3. 本科目採講述、示範及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，並透過在地探訪、實務操作，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表 11-2-4-12臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	柴油引擎理論與實習		
	英文名稱	Diesel Engine Principles		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解柴油引擎各系統的工作原理，加強實際應用知。 二、了解柴油引擎各機件的構造，功用與工作情形。 三、具備柴油引擎的維護、檢驗及相關設備的知識。 四、能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。			
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
(一)柴油引擎 之認識		1. 柴油引擎概述 2. 循環理論 3. 四行程和二行程柴油引擎的工作原理 4. 四行程和二行程柴油引擎的比較 5. 柴油引擎與汽油引擎的比較	6	
(二)柴油引擎 本體系統		柴油引擎的機構	8	
(三)燃料系統		1. 燃料與燃燒 2. 柴油噴射系統 3. 電腦控制柴油噴射系統	8	
(四)潤滑系統		1. 潤滑概述 2. 潤滑系統的主要機件	8	
(五)冷卻系統		1. 冷卻系統的功用 2. 冷卻系統各機件的構造及作用	8	
(六)預熱系統		1. 預熱系統的功用 2. 預熱系統各機件的構造及作用	8	
(七)污染氣體		1. 污染氣體概述 2. 排放空氣污染物標準與測試 3. 粒狀物後處理裝置	8	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	一、為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，深化有效教學。 二、學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 三、鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。 四、評量結果，要做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。 五、未通過評量的學生，要分析與診斷其原因，及時實施補強性教學。			
教學資源	教學時應充分利用教材、教具、圖書館及其他各種社會資源，如製造商型錄、網路資訊、專業期刊及與汽車材料教學內容相關的雜誌。			
教學注意事項	一、教學應以日常生活相關的實例作為教材，適時指導學生探索新知，並能系統思考 來解決問題。 二、教師授課時得講解學習重點與其在汽車領域的應用。			

表 11-2-4-13 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車儀器實習		
	英文名稱	Automotive Service Instrument Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學生能認識各種汽車修護之檢測儀器。 二、學生能瞭解汽車修護檢測儀器之使用方法。 三、學生能利用汽車修護檢測儀器判斷故障。 四、學生能利用汽車修護檢測儀器調整車輛。 五、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計劃及安全的工作態度。			
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)汽油引擎修護儀器		1. 汽油引擎修護儀器的認識。 2. 汽油引擎修護儀器的運用。 3. 汽油引擎修護的故障檢測。	18	
(二)柴油引擎修護儀器		1. 柴油引擎修護儀器的認識 2. 柴油引擎修護儀器的運用 3. 柴油引擎修護的故障檢測	18	
(三)汽車電系修護儀器		1. 汽車電系修護儀器的認識 2. 汽車電系修護儀器的運用	18	
(四) 汽車底盤修護儀器		1. 汽車底盤系統修護儀器的認識 2. 汽車底盤系統修護儀器的運用	18	
(五)汽車感知器檢診		1. 引擎感知器檢診與判斷	18	
(六) 各種專用儀器		1. 其他修護儀器的認識 與使用	18	
汽車電系儀器介紹		電系儀器介紹	9	
汽車電系儀器操作		電系儀器操作實習	9	
汽車底盤儀器介紹		底盤儀器介紹	9	
汽車底盤儀器操作		底盤儀器操作實習	9	
汽車空調儀器介紹		空調儀器介紹	9	
汽車空調儀器操作		空調儀器操作實習	9	
合 計			162	
學習評量 (評量方式)	1. 教育的方針需五育並重，評量內容亦應兼具認知(知識)、技能、情意發揮(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)及美感等方面，不可偏廢，以利學生健全發展。 2. 評量的方法可採：觀察、口試、筆試、實車實習操作測驗等方法。 3. 評量教學目標、教學綱要的內容及實施項目的選取，由汽車科教學研究會視教學需求訂定後實施。			
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 學校宜經常與有關機構保持聯繫，以了解業界用人之趨勢，簡化企業界甄選人才的程序，並輔導學生及早做就業之準備。 4. 教學應充分利用社區、社會資源，適時帶領學生到校外參觀相關工廠、機構設施，使理論與實務相結合，提高學習興趣和效果。 5. 學校應配合國家技能檢定政策，提高學生學習技能的興趣，提高技術及職業教育教學的成效，強化技術及職業教育的功能。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材選擇應顧及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解。 2. 教材選擇應顧及學生之學習經			

驗並配合學生身心發展歷程，一方面基於前一層級學校的學習經驗，另一方面須考慮與下一層級學校的課程銜接。 3.教材選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 4.教材選擇須注意「縱」的銜接，內容與活動能由簡而繁，由淺而深，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，提高學習效率。 5.教材選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，如至工場或其他場所實習，得依相關規定分組上課。 2.教師教學前，應編寫教學進度表。 3.可依學生之學習背景與學習能力狀況，隨時調整授課內容與進度。 4.教學過程應注意學生的學習反應，利用教學技巧，引發學生思考，主動參與討論，以達教學目的。

表 11-2-4-14臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車電系實習		
	英文名稱	Principles of Automotive Electrical		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解汽車電系及各項電器配備的工作原理，加強實際應用知識。 二、了解汽車電系各機件的構造，功用與工作情形。 三、具備汽車電系及各項電器配備的維護、檢驗及相關設備的知識。 四、能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。			
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
(一)電瓶		1. 電瓶的構造與作用原理 2. 電解液與充放電 3. 電瓶容量與保養	6	
(二)起動系統		1. 汽油引擎起動系統 2. 柴油引擎起動系統	8	
(三)充電系統		1. 發電機 2. 調整器	8	
(四)汽油引擎 燃料噴射 系統		1. 汽油噴射系統的優點與分類 2. 電子控制式間歇噴射系統的工作原理 3. 電子控制式間歇噴射系統各機件之構造與作用 4. 電腦集中控制式汽油噴射系統	8	
(五)電子點火 系統		1. 電子點火系統的優點與種類 2. 電子點火系統的構造與作用原理 3. 微電腦點火系統的作用原理 4. 直接點火(無分電盤)系統的工作原理	8	
(六)聲光系統		1. 喇叭電路與配件之構造 2. 頭燈電路與配件之構造 3. 轉向燈電路與配件之構造 4. 危險警告燈電路 5. 其他燈路系統	8	
(七)儀錶系統		1. 儀錶之基本構造與作用原理 2. 各類儀錶之構造與作用原理 3. 各類燈號之意義	8	
(八)雨刷系統		1. 雨刷系統各部機件的構造與功用 2. 雨刷系統之電路與作用	9	
(九)汽車電器 及其他附 屬 配備		1. 汽車電器符號 2. 冷暖氣系統各部機件 3. 音響配備 4. 氣囊 5. 中央控制門鎖 6. 電動窗	9	
合 計			72	

學習評量 (評量方式)	一、為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，深化有效教學。 二、學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。 三、鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。 四、評量結果，要做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。 五、未通過評量的學生，要分析與診斷其原因，及時實施補強性教學。
教學資源	一般參考資料:與汽車電系原理領域教學有關之手冊、電腦媒體等。
教學注意事項	一、教學應以日常生活相關的實例作為教材，適時指導學生探索新知，並能系統思考來解決問題。 二、教師授課時得講解學習重點與其在汽車領域的應用。

表 11-2-4-15 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理		
	英文名稱	Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	1. 多元學習(思辯力)、2. 適性發展(創造力)、3. 品德良善(品格力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：飲食文化			
教學目標(教學重點)	一、了解日本料理文化發展 二、養成良好的餐飲安全及工作習慣 三、了解日本料理特色及烹調重點 四、認識日本料理食材及調味料 五、熟練日本料理的製作技巧			
議題融入	餐飲管理科：品德、生命、資訊、多元文化			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)日本的飲食文化	1. 日本料理的飲食文化 2. 日本料理起源 3. 日本料理文化影響		9	
(二)日本料理的飲食歷史	1. 日本料理的歷史文化 2. 日本料理的種類 3. 菜單設計與規劃		9	
(三)烹飪設備與器具	1. 廚房設備與炊具認識 2. 日式餐具與盤器認識 3. 刀具與砧板保養認識		9	
(四)常用食材介紹-蔬菜與肉類海鮮	1. 生鮮蔬菜類 2. 肉類 3. 海鮮類		9	
(五)常用食材介紹-加工與辛香料	1. 加工食品類 2. 乾貨類		9	
(六)日本料理基礎刀工	1. 蔬菜的基礎切法 2. 蔬菜裝飾刀工藝術 3. 海鮮類的刀工藝術		9	
(七)日本料理基礎製備	1. 高湯基礎製備 2. 醬汁基礎製備 3. 醃料基礎製備 4. 沾醬基礎製備		9	
(八)食材選購與認識	1. 米類 2. 麵條類 3. 蔬果類 4. 禽肉類 5. 海鮮類 6. 乾貨、加工食品類 7. 蛋類		9	
(九)日本料理基礎烹調-前菜篇	1. 涼拌小菜 2. 漬物		9	
(十)日本料理基礎烹調-刺身篇	1. 龍蝦刺身 2. 綜合鮮魚生魚片 3. 炙燒鮭魚刺身		9	
(十一)日本料理基礎烹調-壽司篇	1. 海苔壽司 2. 稻荷紫米壽司 3. 鮮蝦蘆筍細捲		9	

(十二)日本料理基礎烹調-煮物、燒物篇	1. 日式豆皮野菜煮 2. 和風牛蒡 3. 照燒雞腿 4. 照燒扇貝 5. 旗魚西京燒	9	
(十三)日本料理基礎烹調-吸物、揚物篇	1. 蛤蠣酒蒸 2. 土瓶蒸 3. 鮮魚蒜味蒸 4. 野菜天婦羅 5. 揚出豆腐	9	
(十四)日本料理基礎烹調-蒸物、飯麵篇	1. 海鮮茶碗蒸 2. 鹽蒸海鱸 3. 鮭魚茶泡飯 4. 冷湯烏龍麵 5. 豚骨拉麵	9	
(十五)日本料理基礎烹調-火鍋篇	1. 北海道風味鍋 2. 壽喜燒 3. 昆布海鮮鍋	9	
(十六)日本料理基礎烹調-定食、甘物篇	1. 蒲燒鰻魚定食 2. 薑汁豚肉定食 3. 咖哩炸蝦定食 4. 西京燒烤鮭魚定食 5. 紅豆羊羹 6. 南瓜寒天凍 7. 抹茶紅豆銅鑼燒	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 日本料理教科書。 2. 參考專業工具書後自編教材。		
教學注意事項	1. 以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。 2. 利用分組實習，使學生熟練各種烹調專業技術。 3. 教學上輔以教學媒體（如錄影帶、照片）使加深學習概念。 4. 了解日本料理特色及烹調重點。 5. 認識日本料理食材及調味料。 6. 熟練日本料理的製作技巧。		

表 11-2-4-16 臺北市私立大誠高級中學 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作實習		
	英文名稱	Chinese Dessert Snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	2. 適性發展(創造力)、4. 專精技能(專業力)			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：烘培製作			
教學目標 (教學重點)	一、認識中國點心的淵源與文化。 二、熟練中國點心設備及工具的正確操作方法。 三、認識各種中式點心材料之特性。 四、熟練基礎中式點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。			
議題融入	餐飲管理科：環境、法治、科技、資訊、安全、戶外教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)緒論	1. 中式點心的起源文化與發展 2. 各地風味、節令習俗		9	
(二)中式點心的種類	1. 麵食點心之介紹 2. 米食點心之介紹		9	
(三)中式點心製作設備與工具	1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明		9	
(四)中式點心的原料	1. 主材料的介紹 2. 副材料的介紹 3. 調味品的介紹 4. 添加物的介紹		9	
(五)中式點心製作技巧	1. 秤量技巧 2. 和麵技巧 3. 炊米技巧 4. 製餡技巧 5. 整形技巧 6. 熟製技巧		9	
(六)水調類點心製作	1. 水調類產品介紹與認識 2. 水調類產品製作技能		9	
(七)糕漿皮類點心製作	1. 糕漿皮類產品介紹與認識 2. 糕漿皮類產品製作技能		9	
(八)酥油皮類點心製作	1. 酥油皮類產品介紹與認識 2. 酥油皮類產品製作技能		9	
(九)西式點心的種類	1. 西式點心之介紹 2. 西式點心之分類		9	
(十)小西餅點心製作	1. 小西餅類產品介紹與認識 2. 小西餅類產品製作技能		9	
(十一)奶油空心餅點心製作	1. 奶油空心餅類產品介紹與認識 2. 奶油空心餅類產品製作技能		9	
(十二)派和塔點心製作	1. 派和塔類產品介紹與認識 2. 派和塔類產品製作技能		9	
(十三)鬆餅點心製作	1. 鬆餅類產品介紹與認識 2. 鬆餅類產品製作技能		9	
(十四)披薩點心製作	1. 披薩類產品介紹與認識 2. 披薩類產品製作技能		9	
(十五)道納司點心製作	1. 道納司類產品介紹與認識 2. 道納司類產品製作技能		9	
(十六)膠凍類點心製作	1. 膠凍點心類產品介紹與認識 2. 膠凍點心類產品製作技能		9	

合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。	
教學資源	1. 校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。	
教學注意事項	1. 本科目為專業實習科目，將進行分組教學。 2. 加強學生對於東方飲食文化的觀念及由來。 3. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，並透過在地探訪，提高學生學習興趣。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。	

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）