

高職工藝科課程綱要

總目標

- 壹、瞭解工藝的內涵，熟悉多種工藝材料及其工藝的製造。
- 貳、熟悉電學的基本概念、計算方法，電路實驗及電工、電子儀表的試用方法，以培養電學的應用興趣。
- 參、熟練木工手工具、手提電動機具及重型木工機器的操作；熟練木材塗裝步驟、接合方式及裝飾。
- 肆、瞭解木工行業的概況，木材與樹的關係及木材的儲存方式；並瞭解木工製圖的符號意義及繪製步驟。
- 伍、瞭解設計程序，培養設計题目的解析與方法，培養平面設計的實務以作為立體造型之基礎。
- 陸、利用造型原理，瞭解三度空間各種形體的構成；了解各種材料的加工特色，並培養對立體造型的基礎感覺訓練。
- 柒、熟練基本設計的技法而加以應用。
- 捌、瞭解金屬材料及其加工方法與程序，完成金屬工藝品的製作。
- 玖、瞭解雕塑藝術的定義及發展史，瞭解雕塑的材料及加工方法與程序，完成雕塑藝術的製作。
- 拾、瞭解編織工藝的相關知識。熟悉編織工藝品的製作技巧與應用。並增進製作工藝品的興趣與創作能力。
- 拾壹、認識寶石及其特性，瞭解各種類型鑲嵌的特點，培養珠寶設計及寶石鑲嵌之基本能力。
- 拾貳、瞭解陶瓷工藝的發展史及其在生活與科技的應用。熟悉各種工具與機具的操作程序，完成陶瓷工藝品之製作。

時間分配

每週上課節數表

科目名稱	一年級		二年級		三年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
工藝概論	2	2				
製圖與識圖	4	4				
職業生涯規劃		2				
資訊與生活			3	3		
電腦繪圖					3	3
基本設計	3	3				
平面設言計			2	2		
立體造形					2	2
基礎生活科技實習	6	4	4	4		
專業實習			6	6	10	10
合計	15	15	15	15	15	15

教材綱要如後

備註：後附雕塑、篆刻二科目供教師參考使用。

工藝概論

第一、目標

壹、培養對工藝的興趣並探索其內涵。

貳、熟悉使用工藝材料及其工藝品的製造

參、培養認識現代工藝科技

第二、時間分配

每學期2學分，上課週數:18週，每週2節，共4學分，建議開設在第一學年

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、工藝的意義	(一)工藝的界說。 (二)工藝與生活。	8	第一學期
二、工藝的本質	(一)工藝的功能。 (二)工藝的特性。	8	
三、工藝的起源與演進	(一)中國工藝的起源與演進。 (二)西洋工藝的起源與演進。	20	
四、工藝與設計	(一)工藝設計的意義。 (二)工藝造形設計。 (三)工藝設計範圍與步驟。 (四)工藝設計與色彩。 (五)工藝設計與圖案裝飾。	12	第二學期
五、工藝材料概說	(一)金屬。 (二)木料。 (三)電工材料。 (四)玻璃材料。 (五)塑膠材料。 (六)陶瓷材料。 (七)石玉材料。 (八)其他。	12	
六、工藝製造	(一)金屬工藝。 (二)木雕工藝。 (三)燈飾工藝。 (四)玻璃工藝。 (五)塑膠工藝。 (六)陶瓷工藝。 (七)石刻工藝。 (八)玉器工藝。 (九)其他。	12	

第四、實施方法

壹、教學實施要點:

- 一、參觀教學及成品展示。
- 二、配合當地社區及當地資源教學。

貳、教學評量:

- 一、評量範圍包括:學習態度、上課秩序、課中學習反應及知識技能之評量。
- 二、筆記、段考、心得報告及實作之評量。
- 三、團體活動、群體表現之評量。

製圖與識圖

第一、目標

壹、培養閱讀工作圖的能力。

貳、培養製圖的能力。

參、運用所學製圖，識圖能力，進行設計工作。

二、時間分配

每學期各4學分，每週各4節，共8學分，建議開設在第一學年的第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、圖學概說	(一)圖學的意義及範圍 (二)工程圖的標準	4	第一學期
二、製圖用具簡介	(一)製圖用紙 (二)製圖用筆 (三)直尺、比例尺、平行尺與三角板 (四)圓規、曲線板與可撓曲線規 (五)模板	8	
一、線條與字法	(一)線條的種類、用途與書法 (二)工程字的寫法	16	
四、幾何圖法	(一)畫已知線段的平行線及垂直線 (二)等分線段、圓弧及角 (三)畫圓及求圓心 (四)畫多邊形 (五)畫切線及切弧 (六)畫橢圓、拋物線及雙曲線 (七)圖形的放大、縮小 (八)圖形的遷移	28	

五、尺寸標註	(一)尺寸標註說明及付號介紹 (二)位置尺寸與大小尺寸 (三)尺寸標註方法 (四)尺寸之選擇 (五)尺寸之安置原則 (六)尺寸標註順序 (七)立體圖之尺寸標註	16	
八、正投影	(一)投影法與投影圖之種類 (二)正投影原理 (三)第一角法與第三角法 (四)點、線、面、體之投影 (五)視圖之選擇與佈置 (六)線條重疊時的優先順序 (七)讀圖之方法與步驟 (八)正投影之視圖繪製 (九)裝配圖	32	第二學期

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、剖視圖	(一)剖面與剖面線 (二)剖面與剖面線 (三)剖面的種類 (四)剖面圖的習用畫法	16	
八、寫生圖	(一)寫生圖與正投影視圖之比較 (二)等角圖繪製 (三)斜視圖繪製 (四)透視圖繪製	16	
九、符號與識別	(一)常用符號介紹 (二)電工符號 (三)電子零件符號 (四)管路符號 (五)流體控制符號	8	

第四、實施方法

壹、教學實施要點：

- 一、本科目以學生實作為主。
- 二、儘量利用視聽媒體幫助學生對圖形之瞭解。
- 三、圖面完成後應有適當之討檢
- 四、加強對學生個別改錯及指導。

貳、教學評量：

- 一、觀察學生製圖的過程
- 二、評量學生作品，及其解決問題之能力

職業生涯規劃

第一、目標

- 壹、認識職業生涯規劃的基本觀念。
- 貳、瞭解自我能力與限制，適應職業環境之變遷。
- 參、培養從事職業活動的志趣及自我理想的實現。
- 肆、能做出一份個人的生涯發展計劃

二、時間分配

共2學分，每週上課2節，建議開在二年級下學期或三年級。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、工作與職業認識	(一)工作 1.工作的意義 2.工作世界的認識 3.就業準備與工作適應 (二)職業 1.職業的意義 2.職業的類型分析 3.職業選擇與發展	8-10	作業活動: 1.校友工作世界訪談。 2.職務訊息剪報。
二、自我認識與生涯規劃	(一)自我認識 1.自我探索 2.人格特質 3.職業性向分析 4.職業選擇與自我能力 (二)生涯規劃 1.生涯概說 2.生涯規劃的重點 3.生涯規劃的影響因素	8-10	作業活動: 1.職業性向 2.測驗
三、職業生涯發展與管理	(一)職業生涯發展 1.職業生涯發展的意義 2.職業生涯發展的階段 3.職業生涯發展的任務 (二)職業生涯管理 1.職業生涯管理的意義 2.職業生涯管理的重點 3.教育與訓練進修	6-8	作業活動: 1.聽障者成功個案之報告與分析

第四、實施方法

壹、教學實施要點:

- 一、多舉實例說明並由學生參與討論。
- 二、教師可收集相關資訊並製作教學媒體，以提高學習興趣。

貳、教學評量:

- 一、學習態度、上課秩序、課中學習反應之評量。
- 二、筆記、心得報告之評量。
- 三、作品、學生技能之評量。
- 四、團體活動、群體表現之評量。

資訊與生活

第一、目標

壹、了解資訊科技在生活中之應用。貳、培養正確面對資訊化社會的態度及資訊素養。

參、學會運用各種資訊化的產品。

第二、時間分配

每學期各3學分，每週3節，共6學分，建議開設在第二學年的第一期學

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、資訊社會的來臨	(一)資訊社會的現象。 (二)資訊科技在生活中運用的實例。	3	第一學期
二、如何有效地運用各種資訊	(一)硬體的基本需求。 (二)軟體的基本需求。 (三)作業系統指令的介紹。	3	
三、中英文輸入法	(一)中英文輸入法介紹 (二)輸入法使用規則介紹 (三)中文輸入法實力測驗 (四)中文輸入法檢定	18	
四、文書處理的應用	(一)檔案 (二)輸入/輸出文字 (三)字體變化 (四)段落處理 (五)表格處理 (六)圖表處理 (七)排版概念 (八)多欄式排版編輯 (九)圖文整合排版 (十)媒體出版	30	
五、網際網路的應用	(一)認識網際網路 (二)認識網際網路的資源 (三)網際網路的倫理 (四)網際網路使用之工其 (五)網際網路資源的取得 (六)如何有效利用網路	21	第二學期

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
六、資源分享	(一)資訊分享的意義 (二)資訊分享的方式 (三)將現有文件分享至網路上 專題製作—建立資源分享站台	6	
七、資訊倫理與責任	(一)現在世界隱藏的危機 (二)未來的世界的預測 (三)人類在未來世界所扮演的角色		

第四、實施方法

壹、本科目以學生實作為主，教師講解為輔。

貳、每週教學時間應連續排課，休息時間由教師自行決定。

參、教師應教導學生正確使用現有之資源。

肆、教師可利用多媒體的方式來進行教學活動。

伍、可選擇一次上課時間觀看最新發行之科幻電影，藉以討論未來世界科技的發展方向及因應之道。

陸、評量方式：

可採歷程評量及總結評量並重，加以資料蒐集、專題製作、小組討論...等。

電腦繪圖

第一、目標

壹、了解電腦繪圖的基本概念及繪圖的方法。

貳、培養工業產品設計圖的繪製能力

參、養成正確的圖文表達的技巧。

第二、時間分配

每學期各3學分，每週3節，共6學分，建議開設在第三學年的第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、電腦繪圖概說	(一)電腦繪圖的種類。 (二)電腦繪圖在工藝方面的應用。	3	
二、電腦輔助製圖系統之建立	(一)硬體的基本需求。 (二)軟體的基本需求。 (三)作業系統指令的介紹。	3	
三、電腦輔助製圖軟體的簡介	(一)電腦輔助製圖與傳統手工製圖之比較 (二)常用電腦輔助製圖軟體簡介	3	
四、電腦輔助製圖軟體指令的介紹	(一)有關檔案指令介紹 (二)有關繪圖、輔助繪圖等指令介紹 (三)有關編輯指令介紹 (四)有關畫面觀察指令介紹 (五)有關圖層操作、圖元屬性等指令及尺寸標註指令介紹 (六)有關輸出、輸入指令介紹 (七)有關係統安裝及系統設定介紹	45	
五、利用電腦輔助製圖軟體之應用演練實作		54	第二學期

第四、實施方法

- 壹、本科目以學生實作為主，教師講解為輔。
- 貳、本科目教學內涵應銜接「製圖與識圖」。
- 參、根據電腦輔助製圖繪圖指=教學之進度，賦予學生不同難易程度之實作演練。
- 肆、每週教學時間應連續排課。
- 伍、第四及第五單元主題教學時間的安排，可以交叉運用。
- 陸、盡量運用教學媒體、實物模型等輔助教學。
- 柒、評量方式:可採歷程評量及總結評量並重，加以資料蒐集、專題製作、小組討論．．．等。

基本設計

第一、目標

壹、瞭解二度空間點、線、面的構成原理。

貳、能熟練基本設計之技法，而加以應用。

參、瞭解整套設計過程。

肆、瞭解基本設計的目標，能為其他科目之應用。

第二、時間分配

每學期各3學分，每週3節，共6學分，建議開設在第一學年，第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、導論	(一)為什麼要學設計 (二)設計與藝術的關係 (三)設計的過程 (四)設計的分類 (五)基本設計的目標	4	第一學期
二、工具的介紹及使用	(一)工具介紹 (二)工具、材料、色料的配合與使用技巧	2	
三、設計的要素一點	(一)點的幾何學定義 (二)點的視覺性質 (三)點的種類 (四)點的構成 (五)應用練習	24	
四、設計的要素一線	(一)線的性質 (二)線的種類 (三)線的構成 (四)應用練習	24	
五、設計的要素一分割	(一)等量分割 (二)等量分割的變化 (三)黃金分割 (四)等差級數 (五)等比級數 (六)應用練習	20	第二學期
六、設計的要素一面	(一)面的幾何學定義 (二)面的視覺性質 (三)面的種類 (四)面的構成 (五)應用練習	20	
七、圓的構成	(一)徑圓之構成 (二)同心圓之交錯 (三)應用練習	14	

第四、實施方法

- 壹、本科目以學生實作為主，教師講解為輔。
- 貳、上課時，教師多舉實例引發學生思考動機。
- 參、在作業講評量，學生作業互相觀摩討論。
- 肆、儘量利用作品實例、圖片與幻燈片等媒體輔助教學。
- 伍、本科以銜接平面設計，立體造形及其他課程之基礎，循序漸進。
- 陸、可預先設定基本設計、平面設計、立體造形課程，教材內涵避免相互重疊。

平面設計

第一、目標

壹、瞭解合理的形和色，使美感帶入生活。

貳、熟知美學法則，而加以運用。

參、能運用設計原理符合設計的目的。

肆、瞭解整套設計程序

伍、培養設計题目的解析與方法，培養平面設計的實務以做為立體造形之基礎

第二、時間分配

每學期2學分，每週2節，共2學分，建議開在第二學年，第二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、導論	(一)爲什麼設計 (二)需要什麼造形 (三)設計的分類 (四)平面設計的內容	2	第一學期
二、形式之美	(一)律動 (二)對稱 (三)對比 (四)平衡 (五)比例 (六)調和 (七)統一 (八)應用練習	12	
三、表現技法	(一)工具材質的認識及使用技法 (二)立體感 (三)空間感 (四)透明感 (五)運動感 (六)質感 (七)量感 (八)應用練習	16	
四、視覺效果	(一)方向 (二)群化錯視 (三)圖和地 (四)矛盾的立體與空間圖形 (五)消極圖形 (六)應用練習	6	

第四、實施方法

壹、教學實施要點:

- 一、參觀教學及成品展示。
- 二、配合當地社區及當地資源教學。

貳、教學評量:

- 一、學習態度、上課秩序、課中學習反應之評量。
- 二、筆記、心得報告之評量。
- 三、作品、學生技能之評量。
- 四、團體活動、群體表現之評量。

立體造形

第一、目標

壹、利用造形原理，瞭解三度空間各種形體的構成。

貳、瞭解各種材料的加工特色

參、培養對立體造形的基礎感覺訓練。

第二、時間分配

每學期各2學分，每週上2節，共4學分，建議開設在第三學年，第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、立體導論	(一)空間的概論 (二)立體造形與平面造形之異同 (三)空間與時間 (四)形狀與形象	2	第一學期
二、立體的分類	(一)自然形體 (二)幾何形體 (三)機能形體 (四)自由形體 (五)應用練習	12	
三、立體造形之過程	(一)各類材質的特徵 (二)各類材質的收集與運用 1. 欲求過程 2. 造形過程 3. 材料過程 4. 技術過程 (三)應用練習	22	
四、線材的立體造形	(一)各種線材的介紹 (二)幾何直線形、幾何曲線形、自由曲線形之立體構成與造形原理之關係 (三)線材之加工特性 (四)應用練習	8	第二學期

五、塊材的立體造形	(一)各種塊材的介紹 (二)利用塊材作幾何形體及自由形體之立體構成與造形原理之關係 (三)應用練習	16	
六、板材的立體造形	(一)各種塊材之加工特形 (二)各種板材的介紹 (三)利用板材作幾何形體及自由形體之立體 (四)構成與造形原理之關係 (五)各種塊材之加工特性 (六)應用練習	12	

第四、實施方法

壹、教學實施要點：

- 一、由基本設計、平面設計到立體造形，循序漸進使學生獲得概念技巧，能與其他相關課程配合應用。
- 二、配合當地社區及當地資源教學。

貳、教學評量：

- 一、學習態嘆、上課秩序、課中學習反應之評量。
- 二、筆記、心得報告之評量。
- 三、作品、學生技能之評量。
- 四、團體活動、群體表現之評量。

基礎生活科技－木工(一)(二)(三)

第一、目標

- 壹、了解木工行業的概況。
- 貳、了解木材與樹的關係及其貯存方式。
- 參、了解木工製圖的符號意義及繪製步驟。
- 肆、了解木工手工具、手提電動機具及重型木工機器的用途、操作與安全事項。
- 伍、了解木材塗裝步驟、塗裝技術及其注意事項。
- 陸、了解木材接合方式及裝飾。
- 柒、了解刀具之磨研。
- 捌、了解家具五金之種類及用途。

第二、時間分配

分木工篇一、二、三部份，每學期各2學分，每週各2節，共6學分；建議開在第一及第二學年。

第三、教材綱要

壹、基礎生活科技一木工12學分

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、木工概說	(一)木工行業的現狀與未來展望。 (二)家庭木材器物及其保養。 (三)木工場人事組織與工場實習規則。 (四)木工其與材料管理。 (五)木工場安全與衛生。	4	
二、樹與木材	(一)木材與生活的關連。 (二)木材的性質及其優缺點。 (三)常用木材之辨識。 (四)木材材質之計算。 (五)合板的結構、性質及種類、規格。	4	
三、木工識圖	(一)識圖與製圖的重要性。 (二)木工圖的尺寸標註。 (三)木工圖的符號意。 (四)木工工作圖的意義與內容並能由讀圖得知物體之大小。 (五)閱讀簡單的木工工作圖。 (六)木工工作圖的繪製。	8	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
四、木工手工具之介紹與用途	(一)手工具之發展。 (二)手工具在木器製作的重要性。 (三)手工其的類別。 1.量具與劃線工具。 2.敲擊工具。 3.鉤削工具。 4.鋸切工其。 5.鑿削工具。 6.木工之夾具。 7.刮削工具。 8.鑽孔工具。 9.磨光工其。 10.裝拆工具。 11.鉗工工具。 (四)手工具之使用方法及用途。 (五)手工具之保管與安全。 (六)介紹木工工作台。	12	
五、接合與裝飾	(一)一般釘接工具的認識。 (二)常用的膠合劑與膠接工作。 (三)能以薄片做簡單的貼飾工作。 (四)雕刻工具及用法。 (五)木工塗裝材料及工具。 (六)手工塗裝的操作方法。	8	

貳、基礎生活科技一木工二2學分

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、木屬工業	(一)木脊工業概況。 (二)製材工業概況。 (三)合板工業概況。	1	

二、木材的乾燥與貯存	(一)水分變化對木材尺寸的影響。 (二)木材乾燥方法。 (三)木料貯存方法。	1	
三、木工製圖	(一)木工專業製圖符號的意義。 (二)繪製樺接工作圖。 (三)家具的基本結構及各部份的名稱。 (四)工作物之三視圖與剖面圖的配置。 (五)依工作圖計算材料。 (六)依照幾何圖形之基本原理繪配置圖。	8	
四、木工機器之介紹	(一)木工機器在木器製作的重要性。 (二)木工機器的安全防護。	1	
五、手提電動機具之介紹與用途	(一)手提電氣動機具的特性。 (二)鉤削機具、鋸切機具、鑽孔機具、砂磨機具、裝卸機具、氣動機具的操作及安全防護措施。	8	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
六、重型木工機之介紹與用途	(一)重型木工機器的分類。 (二)刨削機具、鋸切機具、鑽孔機具、旋削機具、研削機具、砂磨機其之操作。 (三)重型木工機器的安裝與維護。	10	
柒、塗裝程序與方法	(一)砂光。 (二)漂白。 (三)著色。 (四)填眼。 (五)底塗。 (六)中塗。 (七)上塗。 (八)面塗。 (九)使用塗料及塗裝方法。	7	

參、基礎生活科技一木工三2學分

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、塗裝之介紹	(一)塗裝的目的與重要性。 (二)生活環境與塗裝的關係。 (三)木製品塗裝的特色及其優缺點。	2	
二、塗料及溶劑介紹	(一)塗料的種類及其塗裝法。 (二)塗料與溶劑的關係。 (三)塗料與木材之附著與發色。 (四)塗料乾燥時間、研磨性與作業效率。 (五)塗料之粘度。	3	
三、木材與塗裝	(一)木材組織之性質與塗裝。 (二)木材表面與含水量對塗裝的影響。 (三)砂磨作業對木材表面及塗裝之影響。	4	

四、塗裝技術	(一)噴塗技術。 (二)面板的認識 (三)水平面稜角。 (四)內角噴塗。 (五)刷塗操作技術。	8	
五、塗裝作業之安全與控制	(一)塗料與溶劑之防火。 (二)安全衛生注意事項。 (三)塗裝工廠之通風與污染防治。 (四)消防設備。 (五)塗裝過程之品質控制。 (六)塗裝工廠之安全與標示。 (七)災害與事故預防。	5	
六、刀具之介紹	(一)基本切削原理。 (二)刀具材料的認識。 (三)刀頭的演進及特點。 (四)刀其角壁的設計。 (五)刀具的研磨。 (六)刀具的平衡。 (七)刀具的齊刃。 (八)刀具的安裝。 (九)刀具的缺點及其補救方法。 (十)花刀之放樣。	8	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、家具五金介紹	(一)活頁。 (二)把手。 (三)導軌。 (四)拉扣。 (五)銷。 (六)結合配件。 (七)裝飾配件。		

第四、實施方法

壹、教學方法:

一、特別注意示範及個別指導，盡可能以生動的教學媒體介紹各種機具的操作過程及使用方法。

貳、評量方式:

- 一、兼採過程評量與總結評量，每完成一技能實習即予以評量。
- 二、職業道德於平時實習工作中，隨時觀察紀錄，包括精神、態度、工具設備的維護及合作的情形。
- 三、重視學生實習之安全工作。

基礎生活科技一金工(一)(二)(三)

第一、目標

壹、瞭解金屬材料及其加工方法與程序。

貳、熟悉金屬加工機具及其加工程序，完成金屬工藝品之製作。

參、培養正確安全的工作習慣與認真負責的工作態度，並具備污染防治的環保觀念

肆、加強溝通協調的技巧運用，培養服從合作的團隊精神。

第二、時間分配

每學期各2學分共6學分，建議開在第一學年及第二學年。

第三、教材綱要

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
一、機具使用維護與安全	(一)工具之使用 1.量具類 2.劃線 3.鋸切類 4.挫削類 5.錘與鉗 6.鑽孔類 7.絞牙與攻牙 8.拋光類	(1)種類與名稱 (2)用法與保養 (1)劃線工具之種類與用法 (1)鋸條的規格與安裝 (1)鏗刀的規格與用法 (2)鏗刀的維護與保養 (1)種類、規格與保養 (1)鑽孔工具之種類與規格 (1)鑽頭之種類與規格 (1)研磨土之種類與用法 (2)砂紙的種類與規格	10-12	

<p>二、電動機具及 焊接工具之使用 與維護</p>	<p>(一)電動機其之使 用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.電鑽 <ol style="list-style-type: none"> 1-1鑽孔 1-2拋光 2.砂輪與布輪機 3.棍壓機 4.電鋸機 5.拋光機 	<p>(1)電鑽使用的安 全與保養</p> <p>(2)拋光之先後程 序</p> <p>(3)研磨的程序與 安全</p> <p>(1)金屬的物理性 質與加工特質</p> <p>(1)金屬切銷的潤 滑與冷卻原理</p> <p>(1)拋光類型與使 用時機</p>	<p>10-12</p>	
------------------------------------	--	---	--------------	--

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
三、金工基本工作法	(三)焊接工具 1.電焊機 2.點焊機 3.氣焊機 4.貴重金屬焊接器具 (一)材料劃線 (二)鋸 (三)挫 (四)退火 (五)錘 (六)焊 (七)抽線 (八)成品製作	(1)各種焊接器具的使用時機與正確操作 (1)挫平、圓弧的正確操作法 (1)退火、浮火之原理 (1)錘與鈔的選擇與配合 (1)焊劑的成份與調製 (1)退火與抽線板使用原理 (1)作法之綜合應用	18-20	

第四、實施方法

壹、教學方法：

- 一、教師教學時特別注意示範及個別指導。
- 二、先練習各種基本操作技能，熟悉後再綜合製作成品。
- 三、盡可能以生動的教學媒體介紹各種機具的操作過程及使用方法。

貳、評量方式：

- 一、兼採過程與終結評量，以求其客觀性，每完成一技能項目之實習即予評量，凡未達到標準者重新練習，以逐項建立其基本技能。
- 二、過程評量結果列為期末技能成效考察成績，尙未達標準者以再學習後之評量標準。
- 三、技能終結評量列為期末技能測驗成績。
- 四、職業道德(情意領域)，隨時觀察紀錄，包括精神、態度、工具設備的維護及合作的情形。
- 五、各評量項目及計算法悉依照實習成績考察辦法。

參、教學資源：

- 一、參照實習工場之設備及實習工作分配之材料，並多利用教科書、參考資料、雜誌及教學媒體等輔助教學。

基礎生活科技－電工(一)(二)(三)

第一、標目

壹、認識電學的基本概念。

貳、熟悉電學的計算方法，電路實驗及電工、電子儀表的使用法。

參培養電學的應用興趣。

第二、時間分配

每學期各2學分，共6學分，建議開設在第一學年的第二學期，第二學年的第一學期。

第三、教材大綱

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、基本概念	(一)本性 (二)單位 (三)能量 (四)電荷 (五)電壓 (六)電流 (七)功率	6	電工(I)
二、電阻	(一)電阻與電導 (二)色碼電阻器 (三)常用電阻器 (四)歐姆定律 (五)電阻溫度係數 (六)焦耳定律	10	
二、基本電儀表的使用	(一)電阻的量度 (二)直流電壓的量度 (三)直流電流的量度 (四)交流電壓的量度 (五)交流電流的量度	6	
四、串聯電路	(一)定義與特性 (二)克希荷夫電壓定律 (三)應用實例	10	
五、並聯電路	(一)定義與特性 (二)克希荷夫電流定律 (三)應用實例	4	
六、直流迴路(一)	(一)Y-互換法 (二)節點電壓法 (三)迴路分析法 (四)重疊定理		電工(II)

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、直流迴路 (二)	(一)戴維寧定理 (二)最大功率轉移 (三)諾頓定理 (四)戴維寧與諾頓之轉換	8	
八、直流電路實驗	(一)電阻串並聯電路實驗 (二)惠斯登電橋實驗 (三)克希荷夫定律實驗 (四)戴維寧與諾頓定理實驗 (五)最大功率轉移實驗	12	
九、電子儀錶的使用	(一)電源供應器的使用 (二)信號產生器的使用 (三)示波器的使用	4	電工(1I)
十、交流電	(一)電力傳輸 (二)波形 (三)頻率與週期 (四)相角 (五)向量運算	8	
十一、基本交流電路	(一)串聯電阻/電容電路 (二)串聯電阻/電感電器 (三)並聯電阻/電容電路 (四)並聯電阻/電感電路	10	
十二、交流電路實驗	(一)交流電流與電壓的實驗 (二)交流PLC、串並聯電路實驗	6	
十三、交流功率	(一)平均功率 (二)視在功率 (三)虛功率 (四)功率因數	4	
十四、電功率，功率因數與電能量之實驗	(一)電功率及功率因數實驗 (二)電能量的量度實驗	4	

第四、實施方法

壹、教學實施要點：

- 一、講解電學相關知識後並從事實驗以幫助學生了解。
- 二、實驗時，要器格要求精確度和邏輯性，以訓練科學方法和科學態度。
- 三、實驗時教師要隨時巡視，矯正學生缺失並特別注重個別指導。
- 四、教師可視教學需要及實際情況調整授課內容及節數。

貳、教學評量：

- 一、評量範圍包括學習態度、上課秩序、課中學習參與反應及知識技能之評量。
- 二、採筆記、段考、實驗報告之評量。
- 三、參酌團體活動、群體表現之評量。

專業實習－木工技術

第一、目標

- 壹、熟悉工場規則及安全事項。
- 貳、熟練木工手工具、手提電動機具及重型木工機器的操作，並熟悉有關之安全事項。
- 參、熟悉木材塗裝步驟、熟練塗裝技術及其注意事項。
- 肆、熟練木材接合方式及裝飾。
- 伍、熟練刀具之磨研與使用。
- 陸、熟練家具五金之裝配。
- 柒、熟練木模之製作。

二、時間分配

每學期3學分，每週各3節，共6學分。建議開在第三學年。

第三、教材大綱

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
一、緒論	(一)工場人事組織與工場實習規則。 (二)工具與材料管理。 (三)工場安全與衛生。	1.了解工場人事組織的意義及職責。 2.了解工場的實習規則、工具與材料管理以及工場的安全與衛生的規則。	3	

<p>二、手工具操作技術</p>	<p>(一)量度與劃線操作。 (二)鉤削工具的使用。 (三)鋸切工具的使用。 (四)鑿削工具的使用。 (五)鑿孔工其的使用。 (六)砂磨工其的使用。 (七)卸裝工具的使用。 (八)輔助工具的使用。 (九)其他。</p>	<p>二熟習各種手工具的操作及其用途。</p>	<p>9</p>	
<p>二、木材接合技術</p>	<p>(一)邊接接合製作。 (二)搭接接合製作。 (三)方榫接合製作。 (四)槽接合製作。 (五)指接接合製作。 (六)鳩尾榫接合製作。 (七)釘接接合製作。 (八)其他接合製作。</p>	<p>1.熟習各種木材接合的製作方法。 2.了解正確的木材接合操作程序。</p>	<p>21</p>	

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
四、手提電動工具技術	(一)鉋削工具的使用。 (二)居切工具的使用。 (三)鑿削工具的使用。 (四)鑽孔工具的使用。 (五)砂磨工具的使用。 (六)卸裝工具的使用。 (七)輔助工具的使用。 (八)其他。	1.熟悉各種手提電氣動工具的操作。	18	
五、重型木工機器操作技術	(一)鉋削機器的操作 (二)鋸切機器的操作。 (三)鑽孔機器的操作。 (四)研磨機器的操作。 (五)旋削機器的操作	1.熟習各種木工機器的操作方法	21	第二學期開始
六、膠合技術	(一)膠合設備的操作。 (二)貼邊處理的操作。 (三)貼面處理的操作。 (四)拼板膠合的操作。	1.熟悉各種手工膠合設備之操作。 2.正確處理貼邊、貼面以拼板的膠合操作。	12	
七、塗裝基本技術	(一)常用塗料之調配。 (二)刷塗的方法。 (三)噴塗的技術 (四)噴塗設備的操作。 (五)噴塗的方法	1.能夠正確調配各種塗料的濃度。 2.熟習刷塗方法。 3.熟悉各種噴塗設備的操作。 4.熟習噴塗的操作。	6	
八、五金裝配	(一)把手的裝配。 (二)鉸鏈的裝配。 (三)抽屜滑軌的裝配。 (四)組合五金的裝配。 (五)鎖扣的裝配。 (六)其它五金的裝配。	(1)熟習各種五金的裝配		
九、工模製作技術	(一)鉋削模板的製作。 (二)鋸切模板的製作。 (三)鑽孔模板製作。 (四)旋削模板的製作。 (五)裝配模板的製作。 (六)其他模板的製作。	1.能夠製作各種木工機具之模具以輔助機械操作。		

第四、實施方法

壹、教學方法：

特別注意示範及個別指導，盡可能以生動的教學媒體介紹各種機具的操作過程及使用方法。

貳、評量方式：

一、兼採過程評量與終結評量，每完成一技能項目之實習即予以評量。

二、職業道德於平時實習工作中，隨時觀察紀錄，包括精神、態度、工具設備的維護及合作的情形。

參、教學資源：

一、設備及材料-參照實習工場設備單及實習工作分配所需材料。

二、書籍—有關教科書、自學單元教材、參考資料、雜誌。

三、教學媒體-幻燈片、圖表、透明片、影片、錄影帶、實物．．．等。

專業實習－金工技術

第一、目標

- 壹、瞭解金屬工藝作品量產的加工方法與程序。
 貳、熟悉各種金屬加工機具的使用，自行繪圖設計，按圖施工完成作品。
 參、養成正確的職業觀念，培養良好的職業道德和合作互助的團隊精神。
 肆、加強溝通協調的能力，並能有污染防治的環保觀念。

第二、時間分配

每學期3學分，每週各3節，共6學分，建議開在第三學年

第三、教材綱要

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
一、精細藝品製作	(一)作品的設計 1.草圖 2.工作圖	(1)完成作品的可行性之判斷。 (2)尺寸的正确性。		第一學期
	(二)黏土石膏固定法 1.作品的圖樣編排 2.分件的套接順序	(1)墊底土的形狀要求 (2)石膏的物性與化性 (3)分件的完工程度。		
	(三)焊接的調配 1.原料的使用比例 2.焊劑的製作	(1)不同比例組合的焊劑之物性和化性。 (2)不同形狀的焊劑使用特性		
	(四)作品的悍接與脫膜 1.分件的悍接 2.石膏模的祛除	(1)分件接點的清潔要素。 (2)焊劑量的控制標準。 (3)熟石膏的物理性質。		
	(五)成品的去污與拋光	(1)去污化學品的物理與化性。 (2)金屬藝術品拋光程序。		
一、脂雕	(一)措雕手工具的使用 (二)措雕自動工具的使用	(1)脂雕的特性。 (2)鑄模的限制	18 -20	第一學期
三、石膏模與樹脂模	(一)石膏模的製作 1.脫離作品的植入 2.脫腊	脫脂的流動方向和液態金屬注入注意要點。		
	(一)樹脂模 1.金屬作品的植入 2.樹脂模的剖切。	樹脂模剖開之要領。		
四、作品量產化的剖切	量產的程序設計	(1)決定量產的因素。 (2)量產的附加價值計算。	14~ 16	

第四、實施方法

壹、教學方法:

- 一、教師教學時特別注意示範及個別指導。
- 二、先練習各種基本操作技能，熟悉後再綜合製作成品。
- 三、盡可能以生動的教學媒體介紹各種機具的操作過程及使用方法。

貳、評量方式:

- 一、兼採過程與終結評量，以求其客觀性，每完成一技能項目之實習即予評量，凡未達到標準者重新練習，以逐項建立其基本技能。
- 二、過程評量結果列為期末技能成效考察成績，尙未達標準者以再學習後之評量標準。
- 三、技能終結評量列為期末技能測驗成績。
- 四、職業道德(情意領域)，隨時觀察紀錄，包括精神、態度、工具設備的維護及合作的情形。
- 五、各評量項目及計算法悉依照實習成績考察辦法。

參、教學資源:

參照實習工場之設備及實習工作分配之材料，並多利用教科書、參考資料、雜誌及教學媒體等輔助教學。

- 一、設備-參照實習工場設備單。
- 二、材料-供各實習工作分配時所需之材料。
- 三、書籍-有關教科書、自學單元教材、參考資料、雜誌。
- 四、教學媒體-幻燈片、圖表、透明片、影片、錄影帶等。
- 五、實物。

專業實習－電工技術

第一、目標

壹、認識電力的特性、配送、控制及使用之相關知識。

貳、熟悉具備從事屋內電力配送使用，低壓工業控制配線等之基本技能。

參、培養遵守用電安全等相關法規之工作習慣、職業道德與社會責任。

第二、時間分配

每學期各3學分，上課週數:18，每週各3節，共6學分，建議開設在第二學年的第二學期，第三學年的第一學期

第三、教材綱要

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
一、導線之選用連接與處理	1.導線之選用與線路測量 2.單心線之連接 3.絞線之連接 4.導線接頭之壓接 5.導線之絕緣處理	1.的分類、構造、用途與安全電流 2.單心線之各種連接法 3.絞線之各種連接法 4.導線接頭之各種壓接法。 5.導線之絕緣處理方法	18	
二、配線原理及其器具之裝置	1.各種開關、插座與器具之裝置。 2.分電盤與電表之裝置。	1.配線基本原理 2.各種開關、插座與器具之裝置控制方法 3.分電盤與電表之裝置要領	24	
二、量內用電管線之裝配	1.低壓電纜配線 2.PVC管之加工與配線 3.金屬管(E·M·T)之加工與配線 4.室內配線之綜合練習	1.低壓電纜配線規則 2.PVC管配線規則 3.金屬管(E·M·T)之配線規則 4.屋內線路絕緣電阻之測量方法 5· 接地裝設規則與接地電阻之測量方法	30	
四、低壓電機控制配線及裝置	1.電動機起動、停止過載控制 1.電動機之正逆轉控制 3.電動機之順序控制 4.循環控制 5.三相感應電動機之Y-降壓啓動控制 6.浮球式水位控制 7.近按控制裝置	1.電動機起動、停止及過載控制方法 2.電動機之正轉控制方法 3.電動機之順序控制方法 4.循環控制之方法 5.三相感應電動機Y-降壓啓動控制方法 6.浮球式水位控制之方法 7.近按控制之裝置方法	36	

第四、實施方法

壹、教學實施要點

- 一、由基礎生活科技電工一、二、三的基本電學知識及實驗，為基礎到4業實習電工技術採一貫制。
- 二、實習時要特別強調說明安全問題。
- 三、實習時要隨時巡視矯正學生缺失並特別給予個別指導。
- 四、教學活動應多至工廠、工地參觀、以增加實際經驗。
- 五、實習內容器材與方法，宜儘量與現代住家、建築物、工廠用電設備及施工方法相一致。

貳、教學評量

- 一、評量範圍含：學習態度、上課秩序、課中學習參與及知識技能反應之評量
- 二、採筆記、段考、實習報告及實作之評量。
- 三、參酌團體活動及群體表現之評量。

陶瓷工藝

第一、目標

壹、瞭解陶瓷工藝的發展史及其在生活與科技的應用

貳、瞭解陶瓷工藝材料及施工方法

參、熟悉各種工具與機具的操作程序、完成陶瓷工藝品之製作。

肆、養成合作服從精神、污染防治的環保觀念及正確安全的工作習慣及認真負責的工作態度。

第二、時間分配

每學期3學分，每週3節，共6學分，建議開設在第一學年的第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、結論	(一)陶瓷工藝的進展與人類生活 (二)陶瓷器的分類 (三)施工時應注意的安全要點及環保措施。	6	
二、原料及製備	(一)胚的原材料 (二)粉碎與練土	12	
三、胚體成形	(一)徒手成形 (二)轆轤拉胚成形 (三)模製法	48	
四、釉及彩飾	(一)釉的原料及性質 (二)釉藥的配製 (三)施(釉四)彩飾	33	
五、燒製	(一)窯爐的種類介紹 (二)裝窯操作 (三)燒成作業	9	
六、欣賞	(一)成品的缺陷及改進 (二)造形創造與名作欣賞	6	

第四、實施方法

壹、教學實施要點:

一、以練土、胚體成形，上釉及彩飾燒製完成為一循環，作品由簡而精反覆練習。

二、本科目以學生實作為主，教師講解為輔。

貳、教學評量：

- 一、 學習態度、上課秩序、課中學習反應之評量。
- 二、 筆記、心得報告之評量。
- 三、 作品、學生技能之評量。
- 四、 團體活動、群體表現之評量。

寶石鑲嵌－專業實習

第一、目標

壹、傳授金屬材料及作品設計之基本知識。

貳、訓練金屬工藝創作技巧。

參、養成良好的安全工作習慣。

第二、時間分配

每學期2學分，共4學分，建議開在第三學年。

第三、教材綱要

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
一、寶石的認識	(一)天然寶石的初步鑑定 (二)人工寶石的初步鑑定 (三)繪製寶石的形割角度	1. 寶石的等級區分及其特性。 2. 寶石的透光性質及反射光的色澤種類	20	
一、基本鑲嵌方式	(一)爪鑲 (二)包鑲 (三)槽鑲 (四)釘鏢	1. 寶石特性與鑲嵌方式的匹配。 2. 寶石座的金屬材料特性需求。	44	
三、成品製作	(一)設計並繪製工作圖 (二)按圖將寶石鑲嵌完成		48	

第四、實施方法

壹、教學實施要點:

一、以一對一的教學方式為，讓學生能確實瞭解鑲嵌寶石的細微技巧，減少損壞寶石的機會。

二、教學資源暨教材編選，宜蒐集國內外有關寶石設計及鑲嵌的資料，以作為教材或教學之印證。

三、教師應將所蒐集之資料製成教學媒體，並利用電腦輔助教學提高學生學習興趣。

貳、教學評量:

一、評量範圍包括:學習態度、上課秩序、課中學習反應及知識技能之評量。

二、筆記、段考、心得報告及實作之評量。

三、團體活動、群體表現之評量。

專業實習－編織技術

第一、目標

壹、瞭解編織工藝的相關知識。

貳、熟悉編織工藝品的製作技巧

參、增進製作工藝品的興趣與創作能力。與應用。

第二、時間分配

每學期2學分，每週各2節，共4學分，建議開在第二或第三學年。

第三、教材綱要

單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
一、手工編織	(一)鉤針編織實習 1.基本鉤織法 2.成品製作 (例如玩偶、桌墊……) (二)棒針編織實習 1.基本編織法 2.成品製作	(1)編織的種類。 (2)鉤針編織 • 用具材料介紹。 • 基本溝之法和符號的認識。 • 鉤針編織的程序。 • 棒針編織的介紹。 (3)棒針編織 • 不同種類特性及操作認識。 • 棒針編織的程序。	20 20	
二、簡易車繡	(一)縫衣機的使用 1.基本操作法 (二)車繡工具與縫衣機的配合使用 (三)簡易車繡基本法 1.包線法 2.平繡法 3.旋轉繡法	(1)縫衣機的種類 • 不同種類特性及操作差別。 • 正確的使用與維修。 (2)車繡的種類 • 不同種類的特性。 • 在作品設計如何應用。		

第四、實施方法

壹、教學方法：

- 一、教師教學時特別注意示範及個別指導。
- 二、先練習各種基本操作技能，熟悉後再綜合製作成品
- 三、盡可能以生動的教學媒體介紹各種機具的操作過程及使用方法。

貳、評量方式：

- 一、兼採過程與終結評量，以求其客觀性，每完成一技能項目之實習即予評量，凡未達到標準者重新練習，以逐項建立其基本技能。
- 二、過程評量結果列為期末技能成效考察成績，尙未達標準者以再學習後之評量標準。
- 三、技能終結評量列為期末技能測驗成績。
- 四、職業道德(情意領域)，隨時觀察紀錄，包括精神、態度、工具設備的維護及合作的情形。
- 伍、各評量項目及計算法悉依照實習成績考察辦法。

參、教學資源：

參照實習工場之設備及實習工作分配之材料，並多利用教科書、參考資料、雜誌及教學媒體等輔助教學。

- 一、設備-參照實習工場設備單。
- 二、材料-供各實習工作分配時所需之材料。
- 三、書籍-有關教科書、自學單元教材、參考資料、雜誌。
- 四、教學媒體-幻燈片、圖表、透明片、影片、錄影帶等。
- 五、實物。

雕塑

第一、目標

- 壹、瞭解雕塑藝術的定義及發展史。
- 貳、瞭解雕塑的材料及加工方法與程序。
- 參、熟悉雕塑使用的各種工具與機具的操作程序，完成雕塑藝術之製作。
- 肆、養成合作服從精神，污染防治的環保觀念，正確安全的工作習慣及認真負責的工作態度

第二、時間分配

每學期各3學分，每週各3節，共6學分，建議開設在第一學年的第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	(一)雕塑的定義與種類 (二)中國雕塑簡史 (三)西洋雕塑簡史 (四)現代雕塑	9	第一學期
二、塑造	(一)泥塑材料及工具介紹 (二)心棒與支架裝置 (三)泥塑製作成形 (四)石膏翻製 (五)FRP(玻璃纖維強化塑膠)翻製 (六)成品著色	45	
三、雕刻	(一)認識木材種類，木理和木雕工具 (二)刀具的研磨 (三)匾額、對聯雕刻 (四)浮雕刻製 (五)立體雕刻 (六)竹雕刻製 (七)木竹雕的表面處理 (八)認識石理及石雕工具仍石雕刻製	54	第二學期

第四、實施方法

壹、教學實施要點:

- 一、練習各種基本操作技能，伏熟練後，再綜合製作成品。
- 二、教師教學時應特別注意示範及個別指導。

貳、教學評量：

- 一、 學習態度、上課秩序、課中學習反應之評量。
- 二、 筆記、心得報告之評量。
- 三、 作品、學生技能之評量。
- 四、 團體活動、群體表現之評量。

篆刻

第一、目標

壹、了解篆刻藝術的發展歷史與其和國人生

貳、了解石章篆刻的製作過程。

參、熟練印章製作方法中的要素:書法、章法、刀法。

肆、了解木質章刻印的製作過程。

伍、了解機械刻印的製作過程。

第二、時間分配

每學期3學分，每週3節，共6學分，建議設在第二學年，第一、第二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	(一)篆刻的藝術與發展歷史。 (二)篆刻的實用性。	3	第一學期
二、治印的基礎	(一)識篆 (二)篆書的書寫練習 (三)查篆書字典與選字	9	
三、篆刻器材的操作	(一)印材的認識 (二)刻刀的種類及研磨 (三)其他用具的操作	3	
四、石章的篆刻方法	(一)印文的選擇 (二)印文的安排:白文、朱文、肖形印、加邊、界劃···的安排設計 (三)如何上石 (四)印面之刻製:執刀、用刀的方法 (五)鈴印之方法	45	
五、印款刻製與刻裱	(一)邊款之刻製 (二)邊款拓印 (三)印章和邊款的佈局與裱貼	15	第二學期
六、木質及其他印材的刻印方法	(一)工具操作練習 (二)楷書印文書寫與上印 (三)篆、隸、行書印文書寫與上印 (四)印面刻製	18	
七刻印機操作	(一)刻印機械結構說明 (二)機器刻印操作練習	9	
八、欣賞	(一)古印及名家作品賞析 (二)學生作品觀摩評鑑	6	

第四、實施方法

壹、教學實施要點:

- 一、先以摩印、臨刻古印、名家印，做好基本訓練，再進行創作。
- 二、在章法的基本訓練中，以一字印，二、三、四、五、六、多字印，由淺入深，配合白文、朱文，．．．交叉反覆練習。

貳、教學評量:

- 一、學習態度、上課秩序、課中學習反應之評量。
- 二、筆記、心得報告之評量。
- 三、作品、學生技能之評量。
- 四、團體活動、群體表現之評量。

高職印刷科課程綱要

總目標

- 壹、瞭解印刷工業涵蓋的範圍、基本知識和相關理論，並瞭解最新科技及發展趨勢。
- 貳、瞭解網版印刷的基本概念，製版及印製過程。
- 參、瞭解商業攝影的基本概念、攝影器材的使用與燈光的佈置，及各種商品攝影的技巧。
- 肆、瞭解印刷的整個作業流程，學習完整的印刷製作技術及相關知識。
- 伍、學習攝影的原理和基本知識，瞭解攝影器材的功用和操作，並學習基本的攝影技術、沖洗底片和放大的基本知識。
- 陸、瞭解圖文組版的意義、手工拼版的作業流程與方法，培養實作技能。
- 柒、瞭解電腦組版的內涵，並熟練電腦組版軟體的應用。
- 捌、瞭解平面設計的基本知識及構成方法，熟悉各項工具的應用及完稿製作，設計新作品。
- 玖、認識色彩的名稱、記號、分類等基本知識，利用色彩功能、色調整理、色彩對比、混色、配色等原則。
- 拾、能有文書處理系統之操作基礎，並應用文書處理軟體編製文件。
- 拾壹、瞭解影像輸入的方法並熟練操作，並能應用影像軟體完成原稿修整。
- 拾貳、瞭解平板印刷的原理與應用範圍，學習平版製版及印刷的流程及印刷機器的操作。
- 拾參、瞭解凸版印刷的原理與應用範圍，學習凸版製版及印刷的流程及印刷設備的操作。

時間分配

類別		科別		授課節數					
				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
專業科目	九十學分	印刷概論	4	2	2				
		網版印刷	8					4	4
		商業攝影	8			4	4		
		專題製作	14					7	7
		基礎攝影	8	4	4				
		圖文組版	8					4	4
		平面設計	6			3	3		
		色彩學	4	2	2				
		文書處理	8	4	4				
		影像處理	8			4	4		
		平板印刷	8			4	4		
		凸版印刷	6	3	3				
合計	90			15	15	15	15	15	15

教材綱要如後

印刷概論

第一、目標

- 壹、了解印刷工業所涵蓋的範圍
- 貳、了解印刷工業的基本知識和相關理論
- 參、了解最新科技及未來發展的趨勢

第二、時間分配

每週授課2節、開設在第一學年上下學期，每學期以18週計。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概論	(一)印刷的起源。 (二)印刷的定義。 (三)印刷的功能。 (四)印刷的應用範圍。 (五)印刷的類別 (六)印刷的作業流程。 (七)印刷產業的沿革及現況。	12	第一學期
二、印刷要素	(一)原稿。 (二)印版。 (三)油墨。 (四)被印材料。 (五)印刷機。	12	
三、印刷版式及原理介紹	(一)凸版印刷。 (二)凹版印刷。 (三)平版印刷。 (四)孔版印刷。	12	
四、印刷作業流程	(一)完稿製作。 (二)製版照相。 (三)製版作業。 (四)印刷作業。 (五)裝訂與加1作業	12	第二學期
五、印刷生產設備簡介	(一)印前作業設備種類、結構、功能介紹。 (二)照相製版作業設備種類、結構、功能介紹。 (三)印刷設備種類、結構、功能介紹。 (四)製訂與加入作業設備、結構、功能介紹。	16	
六、印刷未來發展	(一)印刷生產技術未來發展 (二)印刷產業未來發展	2	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、印刷工業安全與衛生	(一)工廠安全。 (二)環境衛生與安全。 (三)急救。	4	
八、職業道德	(一)相關法令規章。 (二)工作態度與行爲。 (三)人際關係。	2	

第四、實施方法

- 壹、蒐集各種印刷品、大型掛圖作為輔助教材。
- 貳、以幻燈片、投影片等多媒體作為教學輔助。
- 參、以實物或樣品輔助教學，增進學習效果。
- 肆、教學評量
 - 一、於教學實施中，以隨堂測驗、口頭問答及討論方式，做為形成性評量。
 - 二、以段考及期末考試做為總結性評量。

網版印刷

第一、目標

- 壹、能瞭解網版印刷的基本概念。
- 貳、能瞭解網版印刷的製版過程。
- 參、能瞭解網版印刷的印製過程。

第二、時間分配

每週授課4節開設在第三學年上、下學期，每學期以18週計。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概說	(一)網版印刷的意義、功用。 (二)網版印制的應用範圍。	4	第一學期
二、原稿製作	(一)手工原稿繪製方法。 (二)製版照相的原稿製作。 (三)電腦繪製原稿的方法。	16	含實作練習
三、張網	(一)網框的選擇方法。 (二)網布的選擇方法。 (三)網目數的測量方法。 (四)手工張網的方法。 (五)機器張網的方法。 (六)網布張力的測量方法。	24	含實作練習
四、製版	(一)製版材料及設備介紹。 (二)各種製版方式介紹。 (三)感光乳劑的調配。 (四)製版前、製版後的網版處理方式。 (五)感光乳劑的塗佈方法。 (六)直接製版製作程序。 (七)直間接製版製作程序。 (八)間接製版製作程序。	28	含實作練習
五、印刷	(一)印刷材料及設備介紹。 (二)印刷作業流程介紹。 (三)手工印刷的方式介紹。 (四)機器印刷的方式介紹。	12	第二學期含實作練習
八、紙類印刷	(一)紙類印刷的資料介紹。 (二)紙類單色印刷。 (三)紙類套色印刷。 (四)紙類彩色印刷。	20	含實作練習
七、布類印刷	(一)布類印刷的資料介紹。 (二)布類單色印刷。 (三)布類套色印刷。 (四)布精彩色印刷。	20	含實作練習

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
八、其他各類印刷	(一)塑膠印刷。 (二)玻璃印刷。 (三)金屬印刷。 (四)轉寫印刷。	16	含實作練習
九、工業安全衛生	(一)環境維護。 (二)工作安全。 (三)廢棄物處理及污染防治。	4	

第四、實施方法

壹、以講解、示範及參觀等教學方式，使學生了解網版印刷的程序與方法。

貳、運用圖表、投影片及錄影帶等教學媒體，以增進教學效果。

參、教學評量

一、以口頭問答、隨堂測驗及作業討論等方式，做為形成性評量。

二、以學生作品及學期測驗，做為學生學習的總結性評量。

商業攝影

第一、目標

壹、能瞭解商業攝影的基本概念。

貳、能瞭解商業攝影器材的使用與燈光的佈置。

參、能瞭解各種商品攝影的技巧。

第二、時間分配

每週授課4節、開設在第二學年上、下學期，每學期以18週計。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概說	(一)商業攝影的範圍。 (二)商業攝影的應用。	4	第一學期
二、光與色彩的認識	(一)光的物理性質。 (二)光的反射與折射。 (三)光的色彩表現。 (四)光與色溫的關係。 (五)加色法與減色法的認識。	8	
三、專業相機基本構造介紹	(一)機身。 (二)鏡頭。 (三)快門。 (四)光圈。 (五)取鏡器。 (六)測距器。	16	含實作練習
四、專業相機介紹	(一)相機之構造認識。 (二)相機的使用方法。 (三)相機軟片的裝卸方式。 (四)專業相關使用的軟片介紹	16	含實作練習
五、座架式相機介紹	(一)座架式相機之構造認識。 (二)座架式相機的使用方法。 (三)座架式相機軟片的裝卸方式。 (四)座架式相機專業用的軟片介紹。	20	含實作練習
六、測光錶及濾色片的介紹	(一)光錶的功用。 (二)測光錶的種類。 (三)測光錶的使用方法。 (四)濾色片的種類。 (五)濾色片的\$字性。 (六)濾色片的使用。	8	含實作業習

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、室內攝影常用的燈光種類及使用方式	(一)汎光燈。 (二)傘燈。 (三)聚光燈。 (四)無影罩燈。 (五)風巢導光燈。	4	第二學期 含實作練習
八、室內攝影的燈光佈置	(一)主燈。 (二)輔助燈。 (三)背景燈。 (四)效果燈。	4	含實作練習
九、拍立得相機介紹	(一)拍立得相機的構造認識。 (二)拍立得相機的使用方法。 (三)拍立得相機的軟片裝卸。 (四)試拍。	4	含實作練習
十、彩色放大	(一)彩色放大器具和材料介紹。 (二)彩色放大方法介紹 (三)彩色放大實習。	16	含實作練習
十一、拍攝物體的特性介紹	(一)吸收性物體。 (二)透明性物體。 (三)反射性物體。	4	含實作練習
十一、商業攝影之重面設計與安排	(一)色彩的基本塔號 (二)造型的基本搭配。 (三)立體空間的表現。 (四)平面設計的應用。	4	含實作練習
十三、金屬物品的攝影介紹	(一)金、銀器物的攝影。 (二)手錶的攝影。 (三)其他金屬物的攝影。	3	含實作練習
十四、食品的攝影介紹	(一)肉類的攝影。 (二)蔬菜的攝影。 (三)其他食品的攝影。	3	含實作練習
十五、各類商品的攝影	(一)寶石的攝影。 (二)木製品的攝影。 (三)陶製品的攝影。 (四)透明物的攝影。 (五)皮件的攝影	16	含實作練習
十六、攝影器材的保養	(一)相機的保養。 (二)鏡頭的保養。 (三)燈光系統的保養。 (四)測光器的保養。 (五)其他附屬配作的保養。	4	含實作練習

第四、實施方法

壹、運用圖表、實物、模型、幻燈片及錄影帶等教學媒體，以增進教學效果。

貳、利用攝影棚以講述、示範及作業討論等方法，使學生了解攝影的技巧與方法。

參、教學評量

一、以隨堂問答、討論、作業等方式，做為形成性評量。

二、以學生作品及學期測驗，做為總結性評量。

專題製作

第一、目標

壹、瞭解印刷的整個作業流程。

貳、學習完整的印刷製作技術及相關知識。

參、養成正確安全的工作習慣和認真負責的工作態度。

第二、時間分配

每週授課7課，開設在第三學年上、下學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、印刷原稿設計	(一)書本封面設計。 (二)雜誌封面設計。 (三)月曆設計。 (四)型錄設計。 (五)包裝設計。	28	第學一期 含實際操作
二、印刷原稿拍攝	(一)風景原稿攝影。 (二)人像原稿攝影。 (三)商品原稿攝影。 (四)反射原稿翻拍。	42	含實際操作
三、組版與製版	(一)台紙繪製 (二)文字排版 (三)圖像掃描 (四)影像修整 (五)製版照相 (六)彩色原稿分色 (七)文字圖像整合 (八)底片拼貼 (九)打樣與校對 (十)製版	56	含實際操作
四、印刷	(一)單色印刷。 (二)套色印刷。 (三)雙色調印刷。 (四)四色印刷。	70	第二學期 含實際操作
五、裝訂與加工	(一)裝訂的種類與方法。 (二)裝訂設備介紹。 (三)印刷加工的種類與方法。 (四)印刷加工材料與設備介紹。	35	含實際操作

第四、實施方法

壹、以講解、示範及參觀等教學方式使學生了解專題製作的程序與方法。

貳、運用作業討論法、評量、相互觀摩及討論指定之練習作業。

參、教學評量

一、以口頭問答、作業討論及作品做為形成性評量。

二、以學期測驗及期末作品展示，做為總結性評量。

三、若有畢業作品展，可將此教學目標融入教學課程內做完整規化，並列入成績考核項目。

基礎攝影

第一、目標

壹、學習攝影的原理和基本知識。

貳、瞭解攝影器材的功用和操作。

參、學習基本的攝影技術、沖洗底片和放大的基本知識。

第二、時間分配

每週授課4節、開設在第一學年上下學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、攝影原理與相關知識介紹	(一)光的原理。 (二)攝影的基本原理。 (三)攝影與光線的關係	4	第一學期
二、照相機介紹及操作	(一)相機的機身結構介紹。 (二)相機的光圈介紹。 (三)相機的快門介紹。 (四)相機的鏡頭介紹。 (五)相機裝片示範。 (六)相機退片示範。 (七)相機的操作練習。 (八)數位相機介紹。	40	攝影以單眼相機為主含實作練習
三、軟片介紹	(一)軟片的構造介紹。 (二)軟片的種類介紹。 (三)軟片的特性介紹。	8	含實作練習
四、照相機及附件	(一)照相機的結構。 (二)照相機的種類。 (三)照相機的保養。 (四)照相機的附件。 (五)照相機軟片裝卸。	16	含實作練習
五、濾色鏡與偏光鏡	(一)濾色鏡的種類及用途。 (二)偏光鏡的功用。	4	含實作練習
六、黑白攝影	(一)構圖。 (二)採光。 (三)對焦。 (四)景深。 (五)取景。 (六)曝光。 (七)黑白人像攝影。 (八)黑白景物攝影。	16	第二學期攝影以單眼相機為主含實作練習

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、暗房設備與用其	(一)暗房佈置。 (二)暗房設備。 (三)暗房器材。	4	含實作練習
八、沖片	(一)沖片器具和材料介紹。 (二)沖片方法介紹。 (三)沖片實習。	16	含實作練習
九、印相	(一)印相器具和材料介紹。 (二)印相方法介紹。 (三)印相實習。	16	含實作練習
十、黑白放大	(一)黑白放大器具和材料介紹。 (二)黑白放大方法介紹。 (三)黑白放大實習。	20	含實作練習

第四、實施方法

壹、以講解、示範及參觀等教學方式，使學生了解攝影的程序與方法。

貳、運用圖表、投影片及錄影帶等教學媒體，以增進教學效果。

參、教學評量

一、以口頭問答、隨堂測驗及作業討論等方式，做為形成性評量。

二、以學生作品及學期測驗，做為學生學習的總結性評量。

圖文組版

第一、目標

- 壹、了解圖文組版的意義
- 貳、了解手功拼版的作業流程與方法
- 參、培養手工拼版實作技能。
- 肆、瞭解電腦組版的內涵。
- 伍、熟練電腦組版軟體的應用。

第二、時間分配

每週授課四節，應連續排課，建議開設在第三學年，並能與印刷專題製作課程相互配合。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、圖文組版作業概要	(一)圖文組版的意義。 (二)圖文組版的作業流程。 (三)圖文組版作業方式。 *手工拼版 *電腦組版	8	第一學期
二、圖文組版的工具與材料	(一)手工拼版主要設備、工具的說明與操作。 (二)手工拼版的基本材料。 (三)電腦組版主要設備與工具。 (四)電腦組版的基本材料。	16	
三、手工拼版作業規畫	(一)印件格式的分析 (二)拼版方式的選擇。 (三)一般印件拼版規畫。 (四)書籍式印件拼版規畫。	12	含實作練習
四、台紙的繪製	(一)頁序樣張的製作與編台。 (二)台紙的型式與功用。 (三)台紙的標線與數據。 (四)各類台紙的繪製實作。	16	含實作練習
五、手工拼版實務	(一)底片拼貼的注意事項與技巧 (二)套曬片的製作方式與實作。 (三)單色印件之拼版練習。 (四)彩色印件之拼版練習。 (五)彩色書版之拼版練習。	20	含實作練習

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
六、電腦組版軟體簡介	(一)電腦組版軟體的種類。 (二)電腦組版軟體的特性。	8	第二學期軟體項目應隨市場情況而調整
七、電腦組版軟體基本認識	(一)畫面工作環境的認識。 (二)檔案格式說明。 (三)檔案的開啓、匯入與儲存。 (四)功能表與工具列說明與實作練習。	12	視各校狀況選擇 1~2 種軟體實作練習
八、電腦組版軟體應用	(一)版面編輯的原則與注意事項。 (二)文字格式設定與段落編輯練習。 (三)圖片與文字的組排練習。 (四)圖文組合版面的編修練習。 (五)索引、目錄、編頁練習。	36	視各校狀況選擇 1~2 種軟體實作練習
九、製版彩色分色與列印	(一)彩色分色的製作 (二)列印指令應用	8	含實作練習
十、檔案的輸入與輸出	(一)存檔格式說明 (二)檔案輸出	8	含實作練習

第四、實施方法

- 壹、蒐集相材料、教學錄影帶、電腦輔助教學軟體，加深學生對課程內容的印象。
- 貳、學科內容與實際操作配合運用，使學生接受學理課程後，馬上進入實作過程，理論與實際配合，再從操作過程中發現問題，應用學理解決問題。
- 參、設計相關作業，由淺入深，且作業項目須應用到所有教授的學理及操作技術。
- 肆、評量方法
- 一、以口頭問答、討論、作業做為形成性評量。
 - 一、學理部份以平時測驗、期中、期末考做為總結性評量。
 - 三、操作部分評量應包含熟練程度、工作態度、工作習買、職業道德等項目。
 - 四、標準應符合個別化教學精神。

平面設計

第一、目標

壹、獲得平面設計的基本知識及構成方法。

貳、熟悉平面設計各項工具的應用及完稿製作。

參、知的理論和知識、設計新作品，。

第二、時間分配

每週授課三節，應連續排課，建議開設在第二學年。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、設計概論	(一)設計理論簡介。 (二)設計工具的種類與應用。 (三)印刷設計與美術的異同。	6	第一學期
二、設計要素	(一)點的定義及構成。 (二)線的定義及構成。 (三)面的定義及構成。 (四)明暗及其應用。 (五)大小及其應用。	12	
三、設計理論	(一)視覺之反覆。 (二)視覺之調和。 (三)視覺之破調。	9	
四、設計理論之應用	(一)調和之設計應用 (二)漸移之設計應用 (三)對稱之設計應用 (四)對比之設計應用 (五)統一之設計應用 (六)韻律之設計應用 (七)平衡之設計應用 (八)比例之設計應用 (九)漸變之設計應用	27	含實作練習
五、印刷原稿簡介	(一)原稿之定義。 (二)原稿之分類。 (三)印刷原稿設計的要素	6	第二學期
六、反射原稿製作	(一)中文美術字製作法。 (二)英文、阿拉伯字製作法。 (三)圖案原稿製作法。(含黑白稿製作) (四)彩色原稿製作法。 (五)複製原稿製作法。	21	含實作練習

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、印刷品設計	(一)草圖設計與佈局。 (二)傳單、說明書設計。 (三)封面設計。 (四)雜誌設計。 (五)海報設計。 (六)月曆設計。 (七)有價證券設計。 (八)包裝設計。	27	含實作練習

第四、實施方法

壹、講解分析及實作方式，使學生了解設計程序與方法。

貳、用圖表、投影片等教學媒體，使學生容易理解。

參、設計相關作業，從實作中學習。

肆、評量方法

一、口頭問答、討論、作業做為形成性評量。

二、學理部份以平時測驗、期中、期末考做為總結評量。

三、操作部分評量包含熟練程度、工作態度、工作習慣、職業道德等項目。

四、評量標準應符合個別化教學精神。

色彩學

第一、目標

壹、能認知色彩的名稱、記號、分類等基本知識

貳、能利用色彩功能、色調整理、色彩對比混色、配合等原則。

參、能具有對色彩效果的敏銳視覺。

第二、時間分配

每週授課二節，應連續排課，建議開設在第一學年。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、認識色彩	(一)色彩的形成。 (二)色彩與生活。 (三)色彩三要素。	6	第一學期
二、色彩的體系	(一)色環與色立體的認識。 (二)伊登表色法。 (三)曼塞爾表色法。 (四)奧斯華德表色法。 (五)國際照明委員會(CIE)表色法。	10	
三、色彩的感覺	(一)色彩的視覺機能。 (二)色彩的視覺效果。 (三)色彩的心理感覺。	8	
四、色彩的混和	(一)色光的混合。 (二)色料的混合。	12	含實作練習
五、配色的原則	(一)色彩的對比效果。 (二)色彩的調和效果。 (三)配色基本類型。 (四)配色練習。	18	第二學期 含實作練習
六、色彩的運用	(一)色彩運用計劃。 (二)色彩傳達與管理。 (三)著色材料的認識。 (四)配色輔助工具的應用。	18	含實作練習

第四、實施方法

- 壹、盡量利用實物、多媒體光碟、圖片及幻燈片等媒體輔助教學。
- 貳、應指定練習作業要求學生完成後，予講評、相互觀察、討論。
- 參、教學中多列舉實例，增進學生對色彩運用的瞭解。
- 肆、儘量配合實作，以加深學生的印象。
- 伍、教學評量
 - 一、以口頭問答、討論、作業實施過程評量。
 - 二、學理部份以平時測驗、期中、期末考做為總結性評量。
 - 三、操作部分評量應包含熟練程度、工作態度、工作習慣、職業道德等項目。
 - 四、評量標準應符合個別化教學精神。

文書處理

第一、目標

壹、認識並熟悉電腦鍵盤、滑鼠之操作。

貳、瞭解中、英文輸入法並熟練操作。

參、能有文書處理系統之操作基礎。

肆、能應用文書處理軟體編製文件。

二、時間分配

每週授課四節，應連續排課，建議開設在第一學年

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、電腦概論	(一)認識視窗作業環境。 (二)鍵盤、滑鼠的使用。 (三)檔案的管理。	20	第一學期
二、中英文輸入	(一)英文輸入指法練習。 (二)各類中文輸入法的介紹。 (三)中文輸入法字母與輔助字型說明。 (四)回中文輸入法拆字、取碼原則。 (五)中文輸入法指法練習。 (六)中文輸入法例外字說明。	36	含實作練習
三、文書處理軟體介紹	(一)文書處理的內涵。 (二)常用文書處理軟體介紹。	16	含實作練習
四、文書處理軟體基本認識	(一)工作畫面環境的認識。 (二)檔案的開啓與儲存。 (三)功能表與工具列說明與實作練習。	12	第二學期含實作練習，建議用視窗文書處理軟體(如Word)
五、文書處理軟體應用	(一)建立文件。 (二)設定文字格式。 (三)段落編輯練習。 (四)其他物件、圖片等的匯入。 (五)表格製作與應用。 (六)特殊功能應用。 (七)索引、目錄、編頁練習。	52	
六、檔案的輸出	(一)印表機設定。 (二)檔案輸出。	8	

第四、實施方法

壹、蒐集相關材料、教學錄影帶、電腦輔助教學軟體，加深學生對課程內容的印象。

貳、反覆練習以加強鍵盤與滑鼠操作的熟練度。

參、設計相關作業，由淺入深。

肆、評量方法

一、以口頭問答、討論、作業做為形成性評量。

二、學理部份以平時測驗、期中、期末考做為總結性評量。

三、操作部分評量應包含熟練程度、工作態度、工作習慣、職業道德等項目。

四、評量標準應符合個別化教學精神。

影像處理

第一、目標

壹、瞭解影像輸入的方法並熟練操作。

貳、瞭解影像處理的內涵。

參、能應用影像理軟體完成原稿修整。

第二、時間分配

每週授課四節，應連續排課，建議開設在第二學年。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概說	(一)影像處理的意義及功能 (二)影像輸入的各種方式	12	第一學期
二、原稿分類與特性	(一)反射稿的類型與特，性 *連續調 *半色調 (二)透射稿的類型與特，性 *正片 *負片	16	
三、影像輸入設備的類型與特性	(一)電子分色機的介紹的介紹 (二)電子影像專業用相機的介紹與實作 (三)滾筒式掃描機的介紹與實作 (四)平台式掃描機的介紹與實作	16	
四、常用影像處理軟體簡介	(一)影像處理軟體的種類。 (二)影像處理軟體的特性。	8	軟體項目應隨市場情況而調整。
五、影像處理軟體基本認識	(一)畫面工作環境的認識 (二)檔案格式說明 (三)檔案的開啓與儲存 (四)功能表與工具列說明 (五)色層運用 (六)色層的型扳與組合 (七)圖徑型版和色版	20	視各校狀況選擇1~2種軟體實作練習
六、調整色調	(一)調整色調指令與工具的說明與實作 (二)色調曲線(Curve)的意義與調整 (三)局部色調修整與實作	28	第二學期含實作練習
七、影像特效處理	(一)去背的說明與實作 (二)影像合成的說明與實作 (三)影像變形及各種特殊效果的說明與實作	16	含實作練習

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
八、製版分色與列印	(一)彩色分色的製作 (二)印墨色域的頻色 (三)列印指令應用	16	含實作練習
九、檔案的輸入與輸出	(四)檔案壓縮與解壓縮 (五)存檔格式說明 (六)檔案輸出	12	含實作練習

第四、實施方法

- 壹、蒐集相關材料、教學錄影帶、電腦輔助教學軟體，加深學生對課程內容的印象。
- 貳、學科內容與實際操作配合運用，使學生接受學理課程後，馬上進入實作過程，理論與實際配合，再從操作過程中發現問題，應用學理解決問題。
- 參、設計相關作業，由淺入深，且作業項目須應用到所有教授的學理及操作技術。
- 肆、評量方法
 - 一、以口頭問答、討論、作業做為形成性評量。
 - 二、學理部份以平時測驗、期中、期末考做為總結性評量。
 - 三、操作部分評量應包含熟練程度、工作態度、工作習貫、職業道德等項目。
- 四、評量標準應符合個別化教學精神。

平版印刷

第一、目標

- 壹、瞭解平版印刷的原理與應用範圍。
- 貳、瞭解平版、印刷機械的主要結構功能及保養維護的方法。
- 參、瞭解平版、印刷材料之特性。
- 肆、學習平版製版流程及製版設備的操作。
- 伍、學習平版印刷流程及印刷機械的操作。
- 陸、培養正確安全的工作方法，認真負責的工作態度，及污染防治的環保觀念。

第二、時間分配

每週授課四節，應連續排課，建議開設在第學二年

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概論	(一)平版印刷源起及印刷原理。 (二)平板的類型。 (三)平版印刷的應用。	8	第一學期
二、製版照相	(一)製版照相原理。 (二)製版照相材料認識。 (三)製版照相設備的認識與操作。 (四)線條照相與半色調照相。	32	含實作練習
三、平板照相製版	(一)平版製版材料分類與認識。 (二)平版製版設備認識與操作。 (三)平版製版流程與實作。	32	實作原則以預塗式平版為例
四、平版印刷機械	(一)平版印刷機的認識與分類。 (二)平板印刷機的構造與各部機件之功能。 (三)平版印刷機的操作程序與安全注意事項。 (四)平版印刷機實作與保養維護。	32	第二學期含實作練習，若無平版印刷機，可用事務印刷機練習
五、印刷材料適性	(一)水槽液。 (二)紙張。 (三)油墨。 (四)相關資材。	8	
六、平版印刷工程	(一)印刷機械準備。 (二)印刷作業流程。 (三)彩色印刷。 (四)印刷故障分析與排除。 (五)印刷廢水回收與處理。	32	含實作練習

第四、實施方法

- 壹、蒐集相關材料、教學錄影帶、電腦輔助教學軟體，加深學生對課程內容的印象。
- 貳、學科內容與實際操作配合運用，使學生接受學理課程後，馬上進入實作過程，理論與實際配合，再從操作過程中發現問題，應用學理解決問題。
- 參、設計相關作業，由淺入深，且作業項目須應用到所有教授的學理及操作技術。
- 肆、若受限於設備，可採分組教學，原則上以學期作分野，第一、第二學期的課程，可同時並進二者間無必然的次序性。
- 伍、評量方法
 - 一、以口頭問答、討論、作業做為形成性評量。
 - 二、學理部份以平常測驗、期中、期末考做為總結性評量。
 - 三、技能部分評量應包含工作態度、工作習慣、職業道德等項目。

凸版印刷

第一、目標

- 壹、瞭解凸版印刷的印刷原理。
- 貳、瞭解凸版的種類。
- 參、瞭解凸版印刷機的主要結構、功能及保養維護。
- 肆、瞭解凸版製版材料與印刷材料的適性。
- 伍、學習凸版製版流程與製版設備的操作。
- 陸、學習凸版印刷流程與印刷設備的操作。
- 柒、培養正確的工作方法、認真負責的工作態度，及污染防治的環保觀念。

第二、時間分配

每週授課三節，應連續排課，建議開設在第一學年

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概論	(一)凸版印刷源起及印刷原理 (二)凸版的類型	6	第一學期
二、製版照相	(一)製版照相原理 (二)製版照相材料認識 (三)製版照相設備的認識與操作 (四)線條照相	24	含實作練習
三、凸版照相製版	(一)凸版製版材料分類與認識 (二)凸版製版設備認識與操作 (三)凸版製版流程與實作	24	含實作練習
四、凸版印刷機械	(一)凸版印刷機的認識與分類 (二)凸版印刷機的構造與各部機件之功能 (三)凸版印刷機的操作程序與安全注意事項 (四)凸版印刷機實作與保養維護	24	第二學期含實作練習
五、印刷材料適性	(一)紙張。 (二)油墨。 (三)相關資料。	6	
六、凸版印刷工程	(一)印刷機械準備。 (二)印刷作業流程。 (三)印刷故障分析與排除。 (四)印刷廢水回收與處理。	24	含實作練習

第四、實施方法

壹、蒐集相關材料、教學錄影帶、電腦輔助教學軟體，加深學生對課程內容的印象。

貳、學科內容與實際操作配合運用，使學生接受學理課程後，馬上進入實作過程，理論與實際配合，再從操作過程中發現問題，應用學理解決問題。

參、設計相關作業，由淺入深，且作業項目須應用到所有教授的學理及操作技術。

肆、評量方法

一、以口頭問答、討論、作業做為形成性評量。

二、學理部份以平時測驗、期中、期末考做為總結性評量。

三、技能部分評量應包含工作態度、工作習慣、職業道德等項目。

高職綜合家政科課程綱要

總目標

- 壹、瞭解家政的意義、範圍、重要性與家庭生活的相關知識，以為從事家政專業的職業做準備。
- 貳、瞭解手工藝品的基本知識，熟練手工藝品的製作技巧與應用，以美化生活。
- 參、瞭解服裝的基本知識及縫紉技巧。培養學生對縫紉的興趣及良好職業態度。
- 肆、瞭解烹飪的基本知識及操作方法，養成良好的衛生習慣與增進烹飪興趣。
- 伍、瞭解中餐烹飪的專業知識與中式點心的製作方法，養成良好的衛生習慣與職業道德。
- 陸、瞭解烘焙的基本知識與技能，養成良好衛生習慣及增進學習烘焙的興趣。
- 柒、熟習食品營養與衛生的知識，並將其落實於生活中。
- 捌、瞭解嬰幼兒發展的基本知識與保育技能，其備愛心、耐心、細心的情操。
- 玖、瞭解家庭管理等相關知識，應用在日常生活中以提昇生活品質。
- 拾、瞭解生活禮儀及一般社交禮儀，以增進人際和諧關係。
- 拾壹、瞭解美容的基本知識，具備美容的基本技能，進而建立自信心。
- 拾貳、瞭解有關電繡的基本知識，熟練電繡的各種技法與應用。
- 拾參、瞭解家庭工藝的基本知識，熟練家庭工藝的製作技巧與應用。
- 拾肆、瞭解中式米食製作的基本知識與製作方法。
- 拾伍、瞭解中式麵食製作的基本知識與製作方法。

時間分配

		科別		授課節數					
				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
專業科目	九十學分	家政概論	6	3	3				
		手工藝	12	3	3	3	3		
		縫紉	14	4	4	3	3		
		烹飪(一)	6	3	3				
		烹飪二	6			3	3		
		烘培	8					4	4
		食品營養與衛生	4			2	2		
		嬰幼兒發展與保育	4			2	2		
		家庭資源管理	4					2	2
		禮儀	4	2	2				
		美容	6					3	3
		電繡	6					3	3
		家庭工藝	6					3	3
		中式米食	2			2			
		中式麵食	2				2		
		合計	90	15	15	15	15	15	15

教材綱要如後

高職綜合家政科課程綱要

第一、目標

- 壹、了解家政的意義、範圍、重要性及發展趨勢
- 貳、瞭解家庭生活相關的知識，以適應並改善家庭生活。
- 參、樂於研習家政，以為從事家政專業的職業作準備。

第二、時間分配

每學期各3學分，各3節，共6學分，建議開設在第一學年，第一學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、認識家政	(一)家政的沿革與範圍。 (二)家政教育的重要性。 (三)家政的發展與相關行業。	12	第一學期
二、禮儀	(一)禮儀的意義與重要性。 (二)日常生活禮儀。	6	
三、服裝	(一)服飾的功能 (二)織物的認識。 (三)服飾的管理。 (四)服飾的選擇原則。	12	
四、膳食	(一)食物與營養。 (二)均衡的膳食。 (三)膳食的設計。 (四)食物的製備與加工。 (五)食品的衛生與安全。	12	
五、居住	(一)居住環境的認識與選擇。 (二)舒適環境的規劃與管理。	12	
六、家人關係與家庭生活	(一)社交與擇偶。 (二)婚姻關係與家庭。 (三)家人關係。 (四)營造良好氣氛的家庭生活。	102	第二學期
七、親職教育	(一)親職教育的意義與重要性。 (二)個體的成長與發展。 (三)家庭教育與親子溝通。	12	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
八、家庭經濟與消費	(一)家庭經濟的意義與內容。 (二)財物的管理與計劃。 (三)家庭儲蓄與保險。 (四)消費常識。	10	
九、休閒生活	(一)休閒生活的意義和重要性。 (二)休閒生活的類別。 (三)休閒生活的選擇。	10	
十、家庭與環保	(一)環保的重要性。 (二)認識家庭安全。 (三)家庭毒性物質的認識與防患。 (四)家庭廢棄物處理。 (五)資源回收及利用。	10	

第四、實施方法

壹、運用幻燈片、影片等媒體來輔助教學，以提高教學效果

貳、運用生活中之實例與教材配合，並配合口語教學以達到溝通之目的。

參、教材順序，必要時可以予以調整，但需注意內容的銜接。

(二)手工藝

第一、目標

- 壹、瞭解手工藝品的基本知識。
 貳、熟練手工藝品的製作技巧及應用。
 參、增進學習製作手工藝品的興趣，美化生活、陶冶性情。

第二、時間分配

建議開設在第一、二學年每學期各3學分，各3節，共12學分；
 第三學年每學期各3學分，各3節，共6學分，可為選修科目，
 視各校發展予以斟酌。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
、緒論	f.手工藝的定義。 2手工藝的種類與應用。	@@	第一學期
二、染色工藝	工染色工藝的種類。 ，染料的介紹。 山分類與特性。 121使用方法。 工絞染。 山絞染的意義與特性。 (2)絞染的目的與用途。 13)用具和材料的介紹 (4)絞染的基本技法。 0絞染的製作程序。 4蠟染。 山蠟染的意義與特性 ，蠟染的目的與用途。 U用其和材料的介紹。 (4)蠟染的基本技法。 付蠟染的製作程序。	61824	
三、絹(網)印工藝	J絹(網)@P的基本常識。 111網目的認識與選擇。 (2)工具設備。 13)張網的方法。 14)仰刷用材料。 15)設計原理。 16)分色計劃。 2絹(網)印作法。	12 12	第二學期

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
四、刺繡工藝	1.刺繡的種類及應用。 2.刺繡用具與材料。 (1)用具的介紹與選擇。 (2)材料的介紹與選擇。 3.圖案的選擇。 4.顏色的搭配。 5.刺繡的製作程序。 6.基本刺繡法。 7.刺繡作品的整理。	12 18	
五、編結工藝	1.名稱由來、演變及其發展。 2.編結的種類。 3.中國結。 (1)用具與材料的介紹。 (2)基本編結法及符號的認識。 (3)流蘇的製作。 (4)作品整理。 4.西洋結。 (1)基本結的編法及符號的認識。 (2)基本結的排列與組合方式。	6 24 24	
六、編織工藝	1.編織的種類。 2.鉤針編織。 (1)用具與材料介紹。 (2)基本鉤織法及符號的認識。 (3)鉤針編織的程序。 (4)加針、減針、收編法的介紹。 3.棒針編織。 (1)用具與材料介紹。 (2)基本編織法及符號的認識。 (3)棒針編織的程序	12 15 12 15	第二學期
七、造花工藝	1.造花的種類。 2.造花的應用與欣賞。 3.染色花。 (1)用具與材料的介紹。 (2)布料的染色法。 (3)染色花的製作程序。	27	第三學年 第一學期
八、皮革工藝	1.皮革工藝的沿革、演進及發展 2.認識皮革。 (1)皮革的種類與特性。 (2)皮革工藝的種類。 (3)皮革的選購與保費。 3.皮雕(塑)製作。 (1)基本工具的介紹及使用方法。 (2)皮雕的製作程序。 (3)皮雕雕刻技法。 (4)皮革染料的種類及染色技法。 (5)皮革縫飾法。	27	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
九、拼布工藝	1.拼布工藝的沿革、演進及發展。 2.用具與材料的介紹。 3.拼布成品的設計與製作程序。	27	第二學期
十、布飾設計	1.布偶的欣賞。 2.用具與材料的介紹。 3.布偶的設計與製作程序。 4.髮飾的設計與製作程序。	27	

第四、實施方法

- 壹、教師應多蒐集相關作品、圖片、幻燈片、錄影帶，以豐富教學內容。
- 貳、教師可依照學生的能力與興趣，調整每一單元的時數與內容;並可依專長及地區特性，增加課程內容，以達教學效果。
- 參、教師授課時，採個別及分組講解及示範作技巧。
- 肆、教師應注意學生使用工具的安全及維護。
- 伍、培養學生耐心細心的工作態度。
- 陸、各實習單元結束時，教師應輔導學生評量及互相評量；以提高學生欣賞能力與學習興趣。

(三)縫紉

第一、目標

- 壹、瞭解服裝的基本知識及技巧。
- 貳、熟練製圖及縫紉技巧。
- 參、培養對縫紉的興趣及良好的職業態度。

第二、時間分配

建議開設在第一、二學年每學期各 3 或 4 學分，各 3 或 4 節，共 12 或 16 學分；第三學年每學期各 3 學分，各 3 節，共 6 學分，可為選修科目，視各校發展與以斟酌。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	1.服裝種類 2.良好縫製習慣。 3.服裝縫製過程。	4 4	第一學年 第一學期
二、認識縫製布料及用具	1.認識布料。 2.量身與製圖用具。 3.裁剪與縫製用具。 4.整燙用具。 5.縫衣機的使用與保養。	8 4	
三、基本車縫	1.基本車縫的認識 (1) 運針法 (2) 合縫 (3) 布邊縫 (4) 落機縫 (5) 三摺車縫 (6) 三捲車縫	16	
四、工作服	1.工作服的種類。 2.滾條的計算與裁剪方法。 3.荷葉邊碎褶的計算方法。 4.工作服的製作。 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	12 24	
五、基本手縫	1.基本手縫的認識。 (1)平針縫。 (2)假縫。 (3)挑縫。 (4)交叉縫。 (5)釘子、裙鉤的縫法。	12	第二學期

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
六、裙子	1.量身。 2.裙子的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 3.裙子的製作。 (1)製圖。 (2)製剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	32	
七、褲子	1.量身。 2.褲子的種類 (1)一般知識。 (2)製圖。 3.褲子的製作。 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	28	
八、婦女原型	1.量身。 2.女裝原型的認識與製圖	12	第二學年 第一學期
九、睡衣	1.量身。 2.睡衣的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 3.睡衣的製作。 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	28	
十、背心	1.背心的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 2.背心製作 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	32	
十一、襯衫	1.襯衫的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 2.襯衫的製作。 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	52	第二學期

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
十二、背心裙	1.背心裙的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 2.背心裙的製作。 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理	20	(配合部份縫，畫出背心裙製圖)
十三、衣連裙	1.衣連裙的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 2.衣連裙的製作。 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	24	第三學年第一學期 (配合部份縫畫出衣連裙製圖)
十四、套裝	1.套裝的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 2.套裝的製作。 (1)製圖。 (2)裁剪。 (3)縫製方法。 (4)整理。	30	(配合部份縫，畫出外套製圖)
十五、禮服	1.禮服的種類。 (1)一般知識。 (2)製圖。 2.禮服的製作。	54	第二學期

第四、實施方法

壹、上課時教師應先做理念講解，每組做技巧示範，再讓學生實習。

貳、教師應依學生之個別差異，安排適當之進度，並做個別指導及示範，以達到個別化教學之目標。

參、教師應注意學生使用縫紉機之安全及機器之維護。

肆、學生作品宜予講評，並互相評量及欣賞，以提高學生的欣賞能力與學習興趣。

伍、培養學生耐心、細心的工作態度。

(四)烹飪一

第一、目標

- 壹、瞭解烹飪的基本知識。
- 貳、熟悉各種烹飪及操作方法。
- 參、養成良好的衛生習慣及增進烹飪的興趣。

第二、時間分配

每學期各 3 學分，各 3 節，共 6 學分，建議開設在第一學年，第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概論	1.烹飪的意義。 2.烹飪在日常生活中的重要性。	2	第一學期
二、廚房設備與用具	1.廚房設備的認識與維護。 2.烹飪用具的認識與維護 3.如何安全使用廚房設備及用具。	4	
三、食物製備相關知識	1.菜單設計的原則。 2.食物的選購與貯存。 3.烹飪前的處理。	9	
四、食物的基本切割	1.食物的基本切割法。	9	
五、調味料與香辛料的認識	1.調味料的認識。 2.香辛料的認識。	6	
六、餐飲安全與衛生	1.餐飲安全。 2.餐飲衛生。	6	
七、中式家常菜	1.米飯與麵食。 2.肉類 3.家禽類 4.海鮮類 5.蛋類 6.蔬菜豆腐類 7.湯類	9 9 12 12 9 12 9	第二學期

第四、實施方法

壹、教學實施要點

- 一、教學應理論與實習並重，兼顧培養正確使用工具的能力及良好的衛生工作習慣。
- 二、每單元製作前應講解相關知識，並提示製作要點，讓學生熟悉製作過程。
- 三、成品製作完成，老師要加以檢討、評量，使學生瞭解優缺點，做為改進的依據。
- 四、運用教學媒體輔助教學，以提高教學效果。
- 五、教材順序可依實際需要而予以調整。
- 六、本科宜與食品營養與衛生的課程配合。

貳、教學評量

- 一、教學評量方式宜多樣化，應配合單元目標採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。
- 二、在教學過程中，應注重口頭問答，隨堂測驗、實作評量等形成性評量，以便及時發現學生學習的困難所在，進行補救教學。
- 三、段考或平時測驗命題時，其範圍或內容須顧及教學目標及教材內容;試題難度應符合學生程度，以便提升學生的學習興趣。

(五)烹飪二

第一、目標

- 壹、瞭解中餐烹飪的專業知識。
- 貳、瞭解中式點心的製作方法。
- 參、養成良好的衛生習慣。
- 肆、養成良好的職業道德。

第二、時間分配

每學期各3學分，各3節，共6學分，建議開設在第二學年，第一、二學習。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、配菜與裝盤之技巧	(一)配菜的技巧 (二)裝盤的技巧	3	第一學期
二、食品的雕飾	1.食品雕飾材料。 2.雕刻工具的介紹。 3.盤器的選擇與搭配。 4.盤飾衛生的重要性。 5.安全盤飾的認識。 6.色彩的搭配。	6	
三、中國各區域菜色之介紹	1.台灣菜的特色。 2.江浙菜的特色。 3.廣東菜的特色。 4.四川菜的特色。 5.北平菜的特色。 6.湖南菜的特色。	9 9 6 9 6 6	
四、中式點心 (一)緒論。	1.製作原理。 2.基本材料。 3.攪拌與整型。	3	第二學期
(二)中式點心的介紹。	1.油炸的點心。 2.蒸的點心。 3.烘烤的點心。	51	

第四、實施方法

壹、教學實施要點

- 一、教學應理論與實習並重，兼顧培養正確使用工具的能力及良好的衛生工作習慣。
- 二、每單元製作前應講解相關知識，並提示製作要點，讓學生熟悉製作過程。
- 三、成品製作完成，老師要加以檢討、評量，使學生瞭解優缺點，做為改進的依據。
- 四、運用教學媒體輔助教學，以提高教學效果。
- 五、教材順序可依實際需要而予以調整。
- 六、本科宜與食品營養與衛生、應用美術及烘焙等課程配合。

貳、教學評量

- 一、教學評量方式宜多樣化，應配合單元目標採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。
- 二、在教學過程中，應注重口頭問答，隨堂測驗、實作評量等形成性評量，以便及時發現學生學習的困難所在，進行補救教學。
- 三、段考或平時測驗命題時，其範圍或內容須顧及教學目標及教材內容;試題難度應符合學生程度，以便提升學生的學習興趣。

(六)烘焙

第一、目標

壹、瞭解烘焙的基本知識。

貳、熟練烘焙的技能。

參、養成良好的衛生習慣及增進學習烘焙的興趣。

第二、時間分配

每學期各4學分，各4節，共8學分，建議開設在第三學年，第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	1.烘焙食品。 2.烘焙材料稱重方法。 3.烘焙器具及設備。 4.烘焙的安全與衛生。 5.烘焙的基本原理。	8	
二、材料	1.麵粉。 2.蛋。 3.糖。 4.油脂。 5.酵母。 6.膨脹劑。 7.乳品。 8.鹽。 9.水。 10.乳化劑。	12	
三、麵包	1.材料。 2.麵包製作。 3.麵包分類。	2 12 20	
四、蛋糕	1.概論。 2.蛋糕分類。 3.蛋糕製作 (1)麵糊類蛋糕。 (2)泡沫類蛋糕。 (3)戚風類蛋糕。	28	
五、西式點心	小西餅。·	44	

第四、實施方法

壹、教學實施要點

- 一、本科教學應先由教師講解、示範，再由學生實習。
- 二、可運用各種教學媒體輔助教學。
- 三、培養正確使用與保養用具的能力。
- 四、教材順序可依實際需要而予以調整。

貳、教學評量

- 一、教學評量方式宜多樣化，應配合單元目標採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。
- 二、在教學過程中，應注重口頭問答，隨堂測驗、實作評量等形成形評量，以便及時發現學生學習的困難所在，進行補救教學。
- 三、段考或平時測驗命題時，其範圍或內容須顧及教學目標及教材內容;試題難度應符合學生程度，以便提升學生的學習興趣。

(七)食品營養與衛生

第一、目標

- 壹、熟習食品營養與衛生的知識。
- 貳、瞭解食品營養與衛生的原則。
- 參、發展生活中的食品營養與衛生知能。

第二、時間分配

每學期各2學分，各2節，共4學分，建議開設在第二學年，第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	(一)食品營養衛生與健康的關係。 (二)當前國民營養與衛生的主要問題。	2	第一學期
二、營養素	(一)營養素的種類。 (二)主要營養素的功能及食物來源。 1.醣類。 2.蛋白質。 3.脂肪。 4.維生素。 5.礦物質。 6.水。 (三)營養素攝取不足或過量的生理影響	10	
三、食物	(一)食物的種類。 (二)各類食物的成分及營養價值。 1.五穀根莖類。 2.蛋豆魚肉類。 3.奶類。 4.油脂類。 5.蔬菜類。 6.水果類。 7.香辛類與調味料。 8.酒類。	10	
四、能量平衡	(一)基礎代謝的意義。 (二)影響能量代謝的因素。 (三)每日能量需要量的計算。 (四)飲食能量的計算。	8	第二學期
五、膳食計畫	(一)影響飲食習慣的因素。 (二)均衡膳食的原則(飲食指標與飲食指南) (三)均衡膳食設計。	6	附錄食品衛生法規。

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
六、生命期營養	(一)人生各階段的營養需要。 (二)人生各階段的飲食原則。	6	
七、體重與飲食	(一)體重過重的原因與飲食控制。 (二)體重不足的原因與飲食控制	6	
八、食品衛生及安全	(一)食品衛生的意義及重要性。 (二)食物中毒的原因。 1.細菌性食物中毒。 2.天然性食物中毒。 3.化學性食物中毒。 (三)加工食品的衛生管理。 1.食品衛生行政與管理:政府、食品廠商、消費者的權益與責任。 2.食品衛生的標準:政府的認證措施CAS、GMP、GAP等。 (四)居家的食品衛生安全。 1.廚房的衛生安全:食品的儲存、調理工具的衛生安全、廚餘的處理。 2.外食的衛生安全。 3.食物中毒的處理。	24	

第四、實施方法

- 壹、運用各種教學媒體、影片輔助教學，以提高學生學習興趣。
- 貳、靈活運用各種教學方法，針對區域特性，結合生活實例，以增進教學效果。
- 參、本課程宜與烹調課程密切配合，提高學生瞭解程度。

(八)嬰幼兒發展與保育

第一、目標

- 壹、瞭解嬰幼兒發展的基本常識。
- 貳、瞭解嬰幼兒各階段的保育知識及技能。
- 參、具備愛心、耐心、細心的情操。

第二、時間分配

每學期各 2 學分，各 2 節，共 4 學分，建議開設在第二學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	(一)嬰幼兒發展與保育的意義與重要性。 (二)嬰幼兒發展與保育的任務。 (三)發展過程的一般原則。 (四)發展的分期及影響因素。	3	第一學期
二、胎兒的發展	(一)胎兒的形成與發展。 (二)孕婦的衛生與保健。 (三)影響胎兒發展的因素。	4	
三、新生兒的發展與保育	(一)新生兒的發展與保育。 (二)新生兒的護理。 (三)未熟兒與過熟兒的保育。	6	第二學期
四、嬰幼兒身心發展與保育	1.生理 (1)嬰幼兒身體的發展與保育。 (2)嬰幼兒動作的發展與保育。 (3)嬰幼兒的飲食與營養。 (4)嬰幼兒疾病的預防與護理。 (5)嬰幼兒的安全。 (6)嬰幼兒的穿著與發育。 2.心理 (1)嬰幼兒智力的發展與保育。 (2)嬰幼兒認知能力的發展。 (3)嬰幼兒創造力的發展。 (4)嬰幼兒情緒的發展與保育。 (5)嬰幼兒語言的發展與保育。 (6)嬰幼兒遊戲的發展與保育。 (7)嬰幼兒社會行爲的發展與保育。 (8)嬰幼兒道德行爲的發展。 (9)嬰幼兒人格的發展與保育。	18 36	

第四、實施方法

壹、教學實施要點

一、理論講解以具體實例配合錄影帶或幻燈片教學，提高學生的學習興趣與教學效果。

(一)可配合實地參觀醫院或托兒所，以驗證理論。

(二)蒐集1至6歲幼兒成長紀錄圖表作為輔助教材。

(三)以實例說明，鼓勵學生多觀察;發掘幼兒行為問題並提出討論。

(四)使學生瞭解幼兒發展的歷程與特徵，並觀察家中或鄰居的幼兒，以獲得實際經驗，並培養愛心、耐心與細心的情操。

(五)不斷吸收新知，並視實際情形增減教材。

二、教學評量

(一)教學評量方式宜多樣化，應配合單元目標採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方式。

(二)在教學過程中，應注重口頭問答，隨堂測驗、實作評量等形成性評量，以便及時發現學生學習的困難所在，進行補救教學。

(三)段考或平時測驗命題時，其範圍或內容須顧及教學目標及教材內容;試題難度應符合學生程度，以便提升學生的學習興趣。

(九)家庭資源管理

第一、目標

壹、瞭解家庭的形成，家庭的管理等相關知識。

貳、能應用在日常生活中，提升生活品質。

第二、時間分配

每學期各 2 學分，各 2 節，共 4 學分，建議開設在第三學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、家庭管理的概念	1.家庭管理的意義及重要性。 2.家庭管理的目標。 3.家庭管理的程序。 4.家庭的資源。	8	第一學期
二、家庭生活計劃	1.家庭生活計劃的意義及重要性。 2.家庭生活的計劃。 3.家庭生活的改善。	6	
三、時間與人力管理	1.時間與人力管理的重要性。 2.有效的時間規畫 3.影響家事工作的因素。 4.家事工作簡化。 5.家庭動線管理。 6.廚房設備與管理。	12	
四、住宅管理	1.住宅與家庭生活。 2.住宅的種類。 3.居住環境的衛生與安全。 4.住家的美化。	10	
五、家庭經濟管理	1.家庭經濟的概念。 2.家庭的收入與支出。 3.家庭預算。 4.家庭儲蓄。 5.家庭消費。 6.家庭理財。	12	第二學期
六、休閒生活的管理	1.休閒生活的意義及重要性。 2.休閒生活的種類。 3.家庭休閒活動的選擇與安排。	6	
七、資訊的取得與管理	1.運用網路、報章雜誌等媒體蒐集資訊。 2.判讀可運用的資料。 3.E-MAIL的使用。	6 6 6	

第四、實施方法

壹、教學實施要點

- 一、教師宜採用多種教學方法。
- 二、有些單元可由學生分組討論，提出報告，使教學活動，更生動活潑。

貳、教學評量

- 一、教學評量方式宜多樣化，應配合單元目標採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。
- 二、在教學過程中，應注重口頭問答，隨堂測驗等形成性評量，以便及時發現學生學習的困難所在，進行補救教學。
- 三、段考或平時測驗命題時，其範圍或內容須顧及教學目標及教材內容;試題難度應符合學生程度，以便提升學生的學習興趣。

(十)禮儀

第一、目標

壹、瞭解生活禮儀及一般社交禮儀。

貳、增進人際和諧關係。

第二、時間分配

每學期各 2 學分，各 2 節，共 4 學分，建議開設在第一學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	1.禮儀的意義及重要性。 2.禮儀的淵源。 (1)禮儀的淵源。 (2)禮儀的構成要素。	2	第一學期
二、個人禮儀	1.說話的藝術。 (1)說話的藝術。 (2)說話時應注意的禮節。 2.日常應對進退的禮儀。 (1)日常應對進退應注意的禮儀及風度 (2)應對進退的基本禮節。	2 2	
三、食的禮儀	1.日常飲食的禮儀。 (1)中西餐具的使用方法。 (2)食物的食用方法。 (3)日常生活進餐之禮節。 2.宴客飲食的禮儀。 (1)宴會之種類。 (2)宴會席次的安排。 (3)宴會餐飲禮節。	4 4	
四、衣的禮儀	1.儀容。 (1)男性儀容。 (2)女性儀容。 2.服飾。 (1)服飾穿著之一般原則。	2 2	
五、住的禮儀	1.家居的禮儀。 (1)住家的整潔、舒適、衛生與安全。 (2)日常生活規範。 (3)鄰居、室友公共生活空間須知。 2.作客寄宿的禮儀。 (1)在親友家中作客的禮節。 (2)寄宿應注意的禮節。 3.旅遊投宿的禮儀。 (1)旅館的種類。 (2)住旅館時應注意的事項與禮節。	4 2 4	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
六、行的禮儀	1.坐、且、走的姿勢。 (1)正確的坐姿。 (2)正確的站立姿勢。 (3)正確的走路姿勢 (4)行進間應注意之禮節。	4	
	2.乘坐交通工具的禮儀。 (1)乘車之禮節。 (2)乘車應注意事項。 (3)搭飛機的禮節。 (4)搭乘電梯之禮節。	4	
七、育的禮儀	1.言談的禮儀	2	第二期
	2.訪問的禮儀 (1) 赴會的禮儀 (2) 送迎往來的禮儀 (3) 拜訪的禮儀 (4) 探病的禮儀	4	
	3.接待的禮儀 (1) 接待前的禮儀 (2) 接待時的禮儀 (3) 接待後的禮儀	2	
八、樂的禮儀	1.藝術欣賞的禮儀。 2.其他一般的禮儀。 (1)舞會的禮儀。 (2)運動及競技場所。 (3)海濱公園和遊樂場。	8	
九、處人的禮儀	1.人際互動的過程。	6	
	2.人際關係的基本原理。	4	
	3.增進人際關係的技巧。	10	
十、工作禮儀	1.職業道德教育 2.工作場所應注意的事項與禮節	6	

第四、實施方法

壹、教學實施要點

- 一、以討論、啟發及實地演練，引導學生的學習。
- 二、多利用優良的媒體，讓學生知道正確、高雅的禮儀。

貳、教學評量

- 一、教學評量方式宜多樣化，應配合單元目標採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。
- 二、在教學過程中，應注重口頭問答，隨堂測驗等形成性評量，以便及時發現學生學習的困難所在，進行補救教學。
- 三、段考或平時測驗命題時，其範圍或內容須顧及教學目標及教材內容;試題難度應符合學生程度，以便提升學生的學習興趣。

(十一)美容

第一、目標

- 一、瞭解美容的基本知識。
- 二、具備美容的基本技能。
- 三、由具備美的知能，進而建立自信心。

第二、時間分配

每學期各 3 學分，各 3 節，共 6 學分，建議開設在第三學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、皮膚生理 二、臉部肌膚的保養	1.皮膚生理構造。 2.一般肌膚的保養。 3.油性肌膚的保養。 4.乾性肌膚的保養。 5.青春痘肌膚的保養。	2 4	第一學期
三、四肢的保養	1.手部肌膚的修護。 2.足部肌膚的保養。	3	
四、化粧品的認識與選擇	1.認識化粧品。 2.選擇化粧品製品的要領。 3.化粧用具的認識及使用方法。 4.使用化粧品時應注意之事項與保存方法。	3	
五、化粧的基本概念	1.臉型比例的認識。 2.化粧的基本原則。	3	
六、基礎化粧法	1.化粧的順序。 2.化粧的基本技巧。 3.化粧時應注意事項。	3 5 1	
七、化粧粉底的種類與運用	1.粉底的種類。 2.不同化粧的運用。	6	
八、眉型的美化	1.眉型的種類。 2.各種眉型的特點與畫法。	6	
九、眼影、眼線及鼻影之美化	1.眼影色彩之選擇。 2.各種眼型之眼影修飾。 3.各種不同眼線的修飾。 4.鼻影的修飾。	6	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
十、唇型的美化	1.唇實色杉的選擇。 2.各種唇型的表現感。 3.各種唇型的修飾技巧。	12	
十一、一般化粧	一般粧的基本原則	12	
十二、宴會粧	1.宴會粧的基本原則。 2.日間宴會粧。 3.晚間宴會粧。	3 9 9	第二學期
十三、訂婚粧與伴娘化粧	1.訂婚化粧。 2.伴娘化粧。	9 9	
十四、婚嫁化粧	1.圓型臉。 2.方型臉。 3.長型臉。 4.倒三角型臉。	9	
十五、全身按摩	1.全身按摩。	6	

第四、實施方法

壹、教學實施要點

- 一、採個別或分組實習的方式，配合學生的技能學習，加強實習效果。
- 二、教材依實際需要來適時調整，並對學習較慢的同學，予以個別指導。
- 三、注意同學使用化粧製品及化粧用具時的衛生習慣。

貳、教學評量

- 一、教學評量方式宜多樣化，應配合單元目標採用實測、口頭問答、隨堂測驗、作業等方法。
- 二、在教學過程中，應注重口頭問答，隨堂測驗等形成性評量，以便及時發現學生學習的困難所在，進行補救教學。
- 三、段考或平時測驗命題時，其範圍或內容須顧及教學目標及教材內容;試題難度應符合學生程度，以便提升學生的學習興趣。

(十二)電繡

第一、目標

- 壹、瞭解有關電繡的基本知識。
- 貳、熟練電繡的各種技法及應用。

第二、時間分配

每學期各 3 學分，共 6 學分，建議開設在第三學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、電繡的基本知識	(一)認識電繡車。 1.電繡車的構造與功能。 (二)電繡的材料與工具。		
二、平針繡(走針繡)	(一)平針繡的使用時機。 (二)平針繡的技法及應用。		
三、開針繡(平面繡)	(一)開針繡的使用時機。 (二)開針繡的技法及應用。		

第四、實施方法

- 壹、採分組及個別講解及示範製作技巧。
- 貳、各實習單元結束時，教師應輔導學生評量及互相評量，以提高學生的欣賞能力與學習興趣。

(十三)家庭工藝

第一、目標

- 壹、瞭解家庭工藝的基本知識。
- 貳、熟練家庭工藝的製作技法及應用。

第二、時間分配

每學期各 3 學分，共 6 學分，建議開設在第三學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、壓花	1.壓花的材料。 2.壓花的製作技巧。		
二、紙黏土	1.紙黏土的材料。 2.紙黏土的製作技巧。		
三、麵包花	1.麵包花的材料。 2.麵包花的製作技巧。		
四、布製飾品	1.布製飾品的種類及應用。 2.常用的材料及特性。 3.髮飾。 4.領飾。 5.手提袋。 6.玩偶。		
五、琺瑯工藝	1.琺瑯工藝的材料。 2.琺瑯工藝的製作技巧。		

第四、實施方法

- 壹、教師授課時，採分組講解及示範製作的技巧。
- 貳、培養學生耐心、細心的工作態度。

(十四)中式米食

第一、目標

壹、瞭解中式米食製作的基本知識。

貳、熟練中式米食的製作方法。

第二、時間分配

2 學分，開設在第二學年，第一學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、中式米食烹調設備	1.烹調設備及器具的種類及功用。		第一學期
二、中式米食材料介紹	1.主要材料。 2.輔助材料。		
三、中式米食的製作	1.米粒類。 2.漿(粿)粉類。 3.米粉類。 4.熟粉類。 5.膨發類。		

第四、實施方法

壹、材料的選購，由學生分組輪流負責。

貳、教師應先講解相關知識，並提示製作重點，使學生確實掌握製作方法；實習過程中應巡迴指導。

參、實習結束後，教師應予講評，並督促學生做好善後收拾。

(十五)中式麵食

第一、目標

壹、瞭解中式麵食製作的基本知識。

貳、熟練中式麵食的製作方法。

第二、時間分配

2 學分，開設在第二學年，第二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、中式麵食製作的基本知識與方法	1.中式麵食烹調設備及器具之介紹。 2.中式麵食材料的選擇。 (1)特性。 (2)選擇與貯存。		第二學期
二、中式麵食的製作	1.冷水麵食。 2.燙麵麵食。 3.發酵麵食。 4.酥皮麵食。 5.糕皮麵食。 6.發粉麵食。		

第四、實施方法

壹、材料的選購，由學生分組輪流負責。

貳、教師於學生實習時;應隨時巡視，並注意上課安全。

參、實習結束後，教師應予講評，並督促學生做好善後收拾。

高職餐飲管理科課程綱要

總目標

- 壹、瞭解餐飲服務業的特性，餐飲與廚房的組織及培養學生正確的服務態度。
- 貳、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值，製備時將發生的變化，應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。
- 參、餐飲採購的意義、重要性，採購管理的過程、方式，各種稱量之單位換算、工具之使用，養成良好餐飲採購的道德與智能，瞭解餐飲採購的後續作業-驗收、庫房管理與撥發作業，運用電腦套裝軟體幫助帳目、庫房之管理工作。
- 肆、瞭解餐飲作業服務流程、各類食物服務方法、餐飲服務相關技巧、培養良好的服務態度及敬業樂群精神。
- 伍、瞭解餐飲管理的目的、餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性、成本控制的方法、現代餐飲管理的發展趨勢。
- 陸、瞭解烹飪的基本常識及必備之相關專業知識、技巧與理念，培養食物選購及烹飪的基本技巧，熟練各種烹飪設備的正確操作，建立良好的餐飲衛生與安全習慣，啟發學習烹飪的興趣、產品分類及製作。
- 柒、瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備，熟練烘焙各項常用材料的特性、使用方法及烘焙計算、產品分類及製作。
- 捌、瞭解中式點心之類別、特色、材料、烹飪法製備中式麵食點心的能力及材料與烹飪法不同所造成的成品差異性。
- 玖、瞭解酒的類別與特性、雞尾酒的調製要領、酒吧的特性及經營方式飲料與酒類的服務。

時間分配

類別		科別		授課節數					
				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
專業科目	九十學分	餐飲概論 I II III IV	8	2	2	2	2		
		食物學 I II III IV V VI	12	2	2	2	2	2	2
		採購學	4	2	2				
		餐飲管理服務	4			2	2		
		餐飲管理 I II	4					2	2
		中餐烹飪	18	3	3	3	3	3	3
		西餐烹飪	12	3	3	3	3		
		烘焙	18	3	3	3	3	3	3
		中式點心	6					3	3
		飲料與調酒	4					2	2
		合計	90	15	15	15	15	15	15

教材綱要如下：

餐飲概論 I II

第一、目標

- 壹、瞭解餐飲服務業的特性。
- 貳、瞭解餐飲與廚房的組織。
- 參、培養學生正確的服務態度。

第二、時間分配

授課年級：高職一年級

總學分數：4學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概論	(一)餐廳的定義。 (二)餐廳之發展史。 (三)現代餐廳文化的特性與趨勢。	2	
二、餐廳的種類	(一)餐廳的類別。 (二)中餐廳與日本料理。 (三)西餐廳與咖啡廳。 (四)酒吧與特種餐廳。 (五)自助餐廳與宴會廳。 (六)速簡餐廳。 (七)公路餐廳與娛樂場所餐廳。 (八)鐵板燒與蒙古烤肉。 (九)會員餐廳。	4	
三、餐飲組織	(一)餐廳組織的基本原則。 (二)餐飲組織表。 (三)餐廳工作人員之職責與工作時間。 (四)西廚房工作人員之職責。 (五)各部門的溝通協調。	2 2 2	
四、餐廳與廚房的格局設計	(一)餐廳之格局設計。 (二)廚房之格局設計。 (三)倉庫之格局設計。	2 2 2	
五、餐廳與廚房的設備	(一)餐廳之設備。 (二)廚房之設備。 (三)廚房之刀其與鍋具。 (四)冷凍與冷藏設施。	2 2 2	
六、餐飲服務之基本概念	(一)服務之概念 (二)餐飲服務業之特性。 (三)餐飲服務人員應具備的條件。 (四)西餐服務須知。 (五)服務生與顧客之間係。 (六)同事間之關係。 (七)緊急事件之處理。 (八)顧客抱怨之處理。	2 3 2 3 2	

餐飲概論Ⅲ

第一、目標

- 壹、瞭解正確的餐飲服務作業。
- 貳、瞭解人際關係的定義。
- 參、學習人際溝通理論與觀念。
- 肆、增強人際關係之實務能力。
- 伍、建立良好禮儀觀念以培養正確的服務態度。

第二、時間分配

授課年級：高職第二學年，第一學期。

總學分數：2學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
壹、餐飲服務	一、法式服務。	5	
	二、英式、俄式服務。	5	
	三、客房餐飲服務。	5	
貳、人際溝通	一、人際關係的意蘊。	5	
	二、溝通理論。	5	
	三、良性溝通的條件與要求。	5	
參、禮儀	一、國際禮儀。	5	
	二、服務人員造型設計 (服務與儀態)	5	

第四、實施方法

- 壹、安排角色扮演活動，群體訓練活動，補助教學體驗。
- 貳、儘量使用錄影放映設備，讓學生能回饋觀察自己的溝通現況。
- 參、隨時觀察學習精神與態度。

餐飲概論IV

第一、目標

- 壹、瞭解餐飲安全與衛生的重要性。
- 貳、瞭解餐飲安全衛生的基本知識。
- 參、培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。

第二、時間分配

授課年級：高職第二學年，第二學期。

總學分數：2學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
壹、餐飲安全	一、概論。	5	
	二、基礎微生物的認識。	5	
	三、食物中毒。	5	
貳、餐飲衛生	一、洗淨、消毒及殺菌。	5	
	二、餐具的清洗管理。	5	
	三、餐飲從業人員的衛生管理。	5	

第四、實施方法

- 壹、教學時利用輔助器材，如圖表、投影機、幻燈機，以增進教學效果。
- 貳、教學前應讓學生了解學習目標。
- 參、依教材性質，採用講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法等教學法。
- 肆、蒐集各衛生行政機關臺灣省餐飲業界及報章雜誌之相關圖片、單張照片以及有關文獻作為輔助教材。

食物學 I II III IV V

第一、目標

壹、瞭解食物學的基本知識

貳、瞭解各類食物的特生及營養價值

參、瞭解各項食物製備時將發生的變化

肆、應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中

第二、時間分配

每學期各2學分，各2節，共12學分，開設於一、二、三學年，第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、食物學概論	(一)食物學的範圍 (二)食物學與餐飲之關係 (三)食物與健康的關係	4	
一、食物的主要成分 — 營養素	(一)營養素概論 1.營養素的意義與分類 2.補充教材 (二)蛋白質 1.蛋白質的組成與分類 2.蛋白質的功能 3.蛋白質的需要量與食物來源 (三)醣類 1.醣類的組成與分類 2.醣類的功能 3.醣類的需要量與食物來源 (四)脂肪 1.脂肪的組成與分類 2.脂肪的功能 3.脂肪的需要量與食物來源 (五)維生素 1.維生素概論 2.脂溶性維生素各論 3.水溶性維生素各論 4.總論 (六)礦物質 1.礦物質的定義、種類與分佈 2.礦物質的一般營養價值 3.重要礦物質各論 (七)水	2 14 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 4 8 2 8 4	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
三、食物的特殊成份	(一)酵素 1.食物本身所含之酵素 2.食品加工加入之酵素 (二)色素 1.食物中所含之天然色素 (三)主要呈味成份 1.酸味 2.甜味 3.苦味 4.鹹味 5.辣味 6.香味 7.鮮味 8.澀味	4 2 2	
四、食物分類 I	(一)食物的分類 1.食物與食品之定義 2.食物的分類方法 (二)五穀根莖類 1.五穀根莖類簡介 2.米、麥的種類及其特性 3.米、麥的營養價值 4.穀類食品烹調原理以米、麵為例 (三)肉類熟成作用 1.肉類的結構及營養成份 2.肉類熟成作用 3.肉類在烹調時的變化 (1)顏色 (2)質地 (3)風味 4.肉類的嫩化	6 6 6	
五、食物分類 II	(一)肉類－海鮮類 1.海鮮類食物的種類、結構及營養成份 2.海鮮類死後的變化 (二)蛋類 1.凝結作用 2.乳化作用 3.起泡作用 (三)豆類食品 1.豆類種類及營養價值 2.黃豆蛋白質的性質 3.豆類在食品上的利用 (四)乳類 1.各類乳類食品簡介 2.乳類的營養價值 3.乳類在烹調時的變化 (1)凝結作用 (2)發泡作用 (3)燒焦 (4)形成奶皮	4	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
	(五)蔬菜類 1.蔬菜的種類及其營養價值 2.蔬菜在烹調上的變化 3.蔬菜的烹調原則 (六)水果類 1.水果的種類及其營養成份 2.水果在貯存及加工上的變化 (七)油脂類 1.食用油脂種類、營養成份及其性質 2.油脂的敗壞 3.油脂在食品上的利用 4.食用油脂的烹調原則	2 2 2	
六、其他食品類	(一)加工食品 1.食品加工之目的與重要性 2.食品加工之方法 3.醃漬食品 4.發酵食品 5.罐頭食品 6.脫水食品 7.冷凍食品 (1)定義 (2)種類 (3)優點 (4)解凍方式 8.特殊食品 (1)速食品 (2)富化食品 (3)強化食品 (4)調味品 (二)嗜好品 1.飲料 2.酒 3.茶 4.咖啡	4 24	
七、食物的選購與貯存	(一)新鮮食物之鑑別與選購 (二)加工食品之選購 (三)食物(品)貯藏之重要性及方法	8	
八、飲食之安全性	(一)食物中毒 1.食物中毒之定義與類別 2.食物中毒的預防與處理 (二)食品包裝容器及清潔的安全性 1.食品包裝方面 2.食品容器方面 3.食品用洗潔劑 (三)食品調理與餐具衛生 1.調理食品應注意事項 2.餐具使用時應注意事項 (四)補充教材	10 10	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
九、飲食指南及膳食計劃	(一)國人飲食指南 (二)建議食取量表之認識 (三)食物代換表 (四)一般膳食之設計 1.基礎代謝 2.每日所需熱量 3.飲食設計	2 2 4 28	

註1：包括特性、功能、需要量、食物來源。

註2：包括特性、功能、需要量、食物來源。

第四、實施方法

壹、讓學生了解學習目標。

貳、依教材性質靈活運用各種教學法教學。

參、蒐集各衛生行政機關、餐飲界及報章雜誌之相關資料作為輔助教材。

肆、以投影片、幻燈片．．．．等教學媒體進行輔助教學，以增進教學效果。

伍、以口頭問答及綜合討論，實施學習過程評量。

陸、以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。

柒、主要教學資源為食物實物、掛圖、照片、圖片、教科書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。

捌、本課程宜與烹飪課程密切配合。

第五、教科書編輯注意事項

壹、應依教學單元分別編寫，並配合圖片、照片、表格說明。

貳、內容儘量以餐飲業者之認知為主，並任意統整性與連貫性，避免局深理言而探討。

參、教科書編寫以食物的營養價值、各類食物的性質及飲食安全性為主。

採購學

第一、目標

- 壹、瞭解餐飲採購的意義與重要性。
- 貳、瞭解餐飲採購管理的過程。
- 參、熟悉各種餐飲採購的方法。
- 肆、熟悉各種稱量之單位換算。
- 伍、熟悉各種稱量工具之使用。
- 陸、養成良好餐飲採購的道德與智能。
- 柒、了解餐飲採購的後續作業－驗收、庫房管理與撥發作業。
- 捌、發展運用電腦套裝軟體幫助帳目、庫房之管理工作。

第二、時間分配

第一學年，第一、二學期，各2學分，共4學分。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
壹、餐飲採購的原則與過程	一、現代餐飲採購的基本原則與任務	8	
	二、餐飲採購管理的實施方法。	8	
貳、採購人員的道德與智能	一、基本能力。	4	
	二、採購道德。	4	
參、各種餐飲採購方法之介紹與運用	一、中餐。	8	
	二、西餐。	8	
肆、餐飲採購的後續作業	一、講解驗收之作業及管理。	8	
	二、物品儲存之方法及管理。	8	
	三、發放之作業及管理過程。	8	
伍、電腦套裝軟體的運用	一、簡易資料庫管理。	8	
	二、活用試算表軟體如:EXCEL，使庫房管理工作更有效率。	8	

第四、實施方法

- 壹、教學內容可配合中餐或西餐製作課程內容，來採購材料，以演練各項採購過程。

餐飲服務技術

第一、目標

- 壹、瞭解餐飲作業服務流程。
- 貳、瞭解各類食物服務方法。
- 參、熟悉餐飲服務相關技巧。
- 肆、培養良好的服務態度及敬業樂群精神。

第二、時間分配

每學期各2學分，各2節，共4學分，開設在第二學年，第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、菜單之基本認識	一、菜單種類認識。	4	
	二、菜單內容與順序。	4	
二、餐具擺設	一、中餐餐具的排列。	6	
	二、西餐餐具的排列。	6	
三、餐飲服務	一、上菜方法	8	
	二、收杯盤、餐具方法。	8	
四、飲料服務	一、開酒與倒酒服務方式。	4	
	二、咖啡與茶服務。	4	
五、服務流程	一、服務流程。	10	
	二、實習。	10	

第四、實施方法

- 壹、本科目實務重於理論，教時充分運用場地及器皿，從事操作練習。
- 貳、教學循序漸進，使學生逐步學習餐飲服務技術之每一環節。
- 參、善用各種輔助教具，以加強學習效果。
- 肆、安排校外實習，增進學生對餐飲業的瞭解並提昇實際經驗。

餐飲管理 I II

第一、目標

- 壹、瞭解餐飲管理的目的。
- 貳、瞭解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。
- 參、瞭解成本控制的方法。
- 肆、瞭解現代餐飲管理的發展趨勢。

第二、時間分配

每學期各2學分，各2節，共四學分，建議開設在第三學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	(一)餐飲管理之意義 (二)餐飲管理之目的 (三)餐飲管理之方法	6	第一學期
二、餐飲組織	(一)餐飲組織的基本原則 (二)餐飲各部份內職責 (三)餐飲組織架構 (四)餐飲部與其他單位的關係	8	
三、人事管理	(一)餐飲從業人員應有的修養 (二)激勵與溝通 (三)人員的遴選與任用 (四)員工服務守則 (五)員工職前與在職訓練	12	
四、物料管理	(一)物料之盤點	2	
五、服務心理學	(一)消費者的需求 (二)服務的意義與特質 (三)溝通的藝術	8	
六、事務管理	(一)文書管理 (二)檔案管理 (三)時間管理	6	第二學期
七、廚房管理	(一)廚房組織與工作分配 (二)廚房標準化作業流程 (三)餐具之維護與管理 (四)衛生與安全	6	
八、成本控制與分析	(一)成本控制的意義 (二)成本的分類 (三)成本計算方法 (四)餐飲成本分析研究	10	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
九、現代餐飲管理之趨勢	(一)現代化的管理制度 (二)電腦化的業務管理 (三)現代餐飲市場行銷	6	

第四、實施方法

壹、教學方法

- 一、依教材性質分別採用講演法、啟發性、問答法、社會化教學法、設計教學法及自學輔導法等教學方法實施，務使學生瞭解餐飲管理之重要生及其正確管理方法。
- 二、餐廳帳單、物料管理報表應盡量以目前各餐廳所使用之報表單據作輔助教學，以提高學生學習興趣，增進教學效果。
- 三、本課程應盡量利用照片、圖片、投影片及幻燈片等教學媒體。
- 四、各校得依課程實際需要，安排校外參觀各大觀光旅館餐飲部或邀請餐飲專家蒞校作專題演講，以增進教學效果，避免死背原則。

貳、評量方法

- 一、口頭問答及綜合討論實施學習過程評量。

參、教學資源

- 一、教室及實習教室、廚房倉儲設備。
- 二、教科書、參考書、餐旅雜誌、投影片及幻燈片。
- 三、參觀觀光旅館餐飲管理設施。

第五、教科書編輯注意事項

- 壹、本課程應依教學單元分別依次編寫教科書。
- 貳、教材編寫須注意實用性、統整性、連貫性，避免艱澀理論之討論。

西餐烹飪

第一、目標

- 壹、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。
- 貳、瞭解西餐的起源與特色。
- 參、熟練各種食物材料切割技巧。
- 肆、熟悉西餐基本烹飪技巧。
- 伍、養成良好衛生習慣及工作習慣。
- 陸、啓發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。

第二、時間分配

每學期各3學分，各3節，共12學分。建議開設在第一、二學年，第一、二學期

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、概論	(一)西餐的定義 (二)西餐的起源、演進以及發展趨向 1.義大利菜的興起 2.各國菜的演進 3.現代西餐的主流 4.西餐未來的趨向 (三)西餐工作人員具備條件: 1.餐飲從業人員衛生管理法規 2.廚房衛生與安全維護	3	第一學期
二、廚房認識	(一)廚房設備與工具認識: 1.廚房設備 2.廚房器皿 3.廚房刀具 (二)廚房組織編制與職責 (三)廚房運作區域及工作內容	3	
三、度量衡、溫度、重量的換算	(一)度量衡的認識與運用 (二)溫度、重量之換算	3	
四、食品簡介	(一)西餐常用食品材料分類 (二)西餐調味料及香料的認識 (三)食品的選擇及儲存	6	
五、酒的應用	(一)西餐與酒的搭配 (二)烹飪用酒認識		
六、專業用語	(一)基本西餐烹飪術語	3	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、切割法介紹	(一)蔬菜類切割法 (二)豬肉類切割法 (三)牛肉類切割法 (四)羊肉類切割法 (五)家禽類切割法 (六)海鮮類切割法	3 3 3 3 3 3	1.理論與實習 2.可與基本烹飪法 配合實習
八、認識菜單	1.基本菜單內容 2.菜單種類介紹 3.菜單設計要點 4.菜單舉例	3	
九、基本烹飪法	(一)介紹各種基本烹飪法之原理、特色 及用途 (二)煮 (三)蒸 (四)炸 (五)煎 (六)炒 (七)鐵扒 (八)焗 (九)烘烤 (十)燒烤 (十一)燉	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	理論與實習 第二學期
十、西式早餐	(一)西式早餐之特點 (二)蛋類的種類與用途 (三)蛋類製作與技巧 (四)蛋類食譜製作 (五)穀類製品製作說明 (六)煎餅練習	6 3	理論與實習
十一、三明治的製作	(一)三明治的起源 (二)三明治的分類 (三)製作注意事項 (四)常見的三明治介紹	6	理論與實習
十二、湯類之製作	1.湯的基本分類 2.製作要領 3.基本食譜說明	12	第三學期 理論與實習
十三、沙拉之製作	1.沙拉之介紹 2.製作要領	6	理論與實習
十四、麵類之製作	1.麵類的認識 2.製作要領	15	理論與實習
十五、綜合製作	各型餐點之設計與製作	60	第四學期

第四、實施方法

壹、教學過程理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。

貳、學生採分組實習，以便對照比較。

參、教學時利用輔助教材，如實物、講義(自編)、照片、圖片、雜誌、書籍等。

肆、以上課之態度及精神進行情意性評量。

伍、以實習報告進行診斷性評量。陸、以段考、期考為總結性評量。

中餐烹飪(一)(二)

第一、目標

- 壹、瞭解烹飪的基本知識。
- 貳、培養食物選購及烹飪的基本技巧。
- 參、熟練各種烹飪設備的正確操作。
- 肆、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。
- 伍、啓發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。

第二、時間分配

授課年級：高職一年級。第一、二學期。
總學分數：6 學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、總論	1.烹調的意義 2.烹飪的起源與發展 3.烹飪在日常生活中的重要性	2	
二、廚房衛生與安全	1.衛生知識的認識 (1)從業人員的基本衛生 (2)烹調過程的衛生 (3)工作環境的衛生 2.廚房消防安全之常識	3	
三、烹飪器具的認識與維護	1.烹飪器具的認識 2.烹飪器具的使用 3.烹飪器具的維護與管理	3	
四、食品的分類與選擇	1.肉類各部位的認識與選擇 2.海鮮類的選擇 3.蛋類與乳類的選擇 4.蔬菜與水果類的選擇 5.食米和麵粉的選擇 6.乾貨類的選擇 7.加工食品的選擇	2 2 2 2 2	
五、食物的儲存	1.食品的儲存原則 2.食品的儲存方法	2	
六、調味料與辛香料的認識	1.常用之調味料 2.常用之辛香料	2	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
七、食物烹飪前之處理與洗滌	1.原料的處理 2.各類食物之洗滌方式	2	
八、基本切割法	1.蔬菜類切割 2.魚鮮類切割 3.豬肉類切割 4.牛肉類切割 5.家禽類切割 6.蔬果雕刻法 7.蔬果雕刻造形與組合裝飾	5	
九、常用的烹調法(簡介)	1.煮 2.川 3.拌 4.蒸 5.扣 6.扒 7.炒 8.爆 9.煎 10.炸 11.燴 12.羹 13.溜 14.滷 15.燒 16.燜 17.燉 18.煨 19.焗 20.燻 21.烤 22.焗 23.貼、塌 24.凍 25.拔絲	2	
十、烹調法理論與實作(擇項指導、剩餘的課程可規劃至高一、高三實作課程中)	1.煮:煮飯、煮蛋、餵飽湯、蒜泥白肉。 2.川:川肉片、川魚片蒞菜湯、四書川魚絲、黃瓜川丸子。 3.拌:涼拌韭菜、涼拌海帶芽、雞絲拉皮、拌干絲。 4.蒸:蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、鹹蛋蒸肉餅、粉蒸肥腸。 5.扣:梅干扣肉、扣三絲、走油扣肉、香芋扣雞 6.扒:扒三白、中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼。 7.炒:番茄炒蛋、榨菜炒肉絲、炒空心菜、炒飯。	25	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
	8.爆:蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁、爆雞餛。 9.煎:煎荷包蛋、煎魚、菜鋪、煎蛋與生蠔餅。 10.炸:酥炸腰果、脆皮豆腐、炸茄夾、開口笑。 11.膾:膾豆腐、紅檜里肌、檜蝦球、赤膾雙色。 12.羹:香菇肉羹、海參豆腐羹、雞絨玉米羹、酸辣湯。 13.溜:咕佬肉、醋溜魚片、西湖醋魚、醋溜丸子。 14.滷:各式滷味 15.燒:紅燒冬瓜塊、蔥燒鯛魚、醬爆茄子、乾燒明蝦。 16.爛:紅糟爛雞、油爛介菜、香菇爛腐竹、螞蟻上樹。 17.燉:苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉鳳瓜燉冬菇。 18.煨:五香茶葉蛋、紅煨牛筋、栗子煤雞、煤公豆腐。 19.焗:奶油焗白菜、鹽焗雞、鹽焗中蝦、焗咖哩小排。 20.燻:煙燻娼魚、燻素雞、燻蛋、煙燻排骨。 21.烤:烤雞、烤白菜、叉燒肉、味憎烤伍。 22.煨:乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾鮮筍、乾煨小魚。 23.貼、塌:鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼軟餅、鍋貼。 24.凍:雞凍、凍肘花、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐。 25.拔、絲:拔絲蕃薯、拔絲蘋果，拔絲香蕉、拔絲山藥		

第四、實施方法

- 壹、本科教學理論與實習並重，使學生能靈活應用原理、原則於實習中。
- 貳、每一單元實施前應註解相關知識並提示製作要點，使學生清楚製作過程。
- 參、成品完成控制，教師應加以檢討評鑑，使學生瞭解優、缺點，做為改進之依據。

中餐烹飪(三)

第一、目標

- 壹、瞭解中國菜的淵源與發展。
- 貳、熟知中餐烹飪與營養的關係。
- 參、認識中餐烹飪各種材料的選購與處理技巧。
- 肆、養成良好的餐飲安全與工作習慣。
- 伍、建立良好禮儀觀念以培養正確的服務態度。

第二、時間分配

授課年級:高職第二學年，第一學期。總學分數:3學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
壹、介紹中國各區域菜色與實習	1.粵菜、閩菜、湘菜、川菜、蘇菜、浙菜、魯菜、院菜、台菜	9	
	2.實習	9	
貳、各種食物營養素	1.肉類	4	
	2.蛋類	4	
	3.豆類食品	4	
	4.乳類	4	
	5.蔬菜類	4	
參、材料的選購與處理技巧	6.水果類	4	
	7.油脂類	4	
肆、餐飲衛生	1.烹飪材料的選擇與鑒別	4	
	2.烹飪材料的保藏與活養	4	
	3.含廢棄物的處理	2	

第四、實施方法

- 壹、以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。
- 貳、利用烹飪教室分組實習，使學生熟練各種烹飪專業技術。
- 參、教學上輔以幻燈片、錄影帶、照片、投影片等教學媒體，俾使加深學習概念。
- 肆、舉辦校外參觀，使理論與實務相印證。

中餐烹飪(四)

第一、目標

- 壹、熟悉各類食物的正確烹飪技巧。
- 貳、熟知中餐烹飪的基本技能與餐桌禮儀。
- 參、熟悉適當的盤飾技巧，培養對色彩敏銳度及鑑賞能力。
- 肆、養成整潔的習慣與敬業的精神。

第二、時間分配

授課年級:高職第二學年，第二學期。總學分數:3學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
壹、各類食物的烹飪實習	一、肉類	5	
	二、海鮮類	5	
	三、蔬菜類	5	
	四、米飯麵類	5	
貳、餐桌禮儀	一、中餐宴席上菜順序	5	
	二、中餐禮儀	5	
參、盤飾技巧	一、色彩的調配與裝飾	15	
	二、配菜器皿的搭配、及裝盤的技巧	15	

第四、實施方法

- 壹、以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。
- 貳、利用烹飪教室分組實習，使學生熟練各種烹飪專業技術。
- 參、配合各種照片、投影片、幻燈片、錄影帶等之整合學生的學習概念。
- 肆、利用校外參觀機會，使理論與實務相印證。

中餐烹飪(五)

第一、目標

- 壹、認識中餐的製作方法及原則、原則，增進學習效果。
- 貳、建立食品成本控制的觀念。
- 參、增進設計一套菜單的能力。

第二、時間分配

授課年級:高職第三學年，第一學期。總學分數:3學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
壹、製作方法及原則	一、一班膳食管理	10	
	二、菜單設計的原則與拒扣百	10	
貳、食品成本的控制	一、各種烹飪材料量的計算	10	
	二、直接材料成本之計算	10	
參、菜單的設計	一、菜單的定價及其策略	10	
	二、菜單製作及烹飪實施	10	

第四、實施方法

- 壹、本科目以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。
- 貳、每一實習單元都有詳細作法及注意事項，學生可預先閱讀，以利實習課程的進行。
- 參、教學需在烹飪教室內實施，使學生熟練專業教室內各種設備的操作。
- 肆、除理論與實作外，需善用各種視聽教學媒體，增進教學情趣，加強學生學習效果。

中餐烹飪(六)

第一、目標

壹、熟練中餐製作與設計的能力。

貳、培養敬業精神與職業道德。

第二、時間分配

授課年級:高職第三學年，第二學期。總學分數:3學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
壹、製作及設計	一、中式自助餐之理論與設計	20	
	二、梅花餐之理論與設計	20	
貳、烹調實習	一、宴客菜餚(豬、牛肉、海鮮、蛋類、蔬菜、豆腐、湯類)	20	

第四、實施方法

壹、本科目以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。

貳、每一實習單元都有詳細作法及注意事項，學生可預先閱讀，以利實習課程的進行。

參、教學需在烹飪教室內實施，使學生熟練專業教室內各種設備的操作。

肆、除理論與實作外，需善用各種視聽教學媒體，增進教學情趣，加強學生學習效果。

烘焙(I II III IV V VI)

第一、目標

- 壹、瞭解烘焙的起源及發展趨勢及相關器具設備。
- 貳、熟練烘焙各項常用材料的特性及使用方法。
- 參、熟練烘焙計算、產品分類及製作。
- 肆、培養正確的工作習慣和態度及對烘焙技術的興趣。
- 伍、充實從事烘焙業的能力。

第二、時間分配

每學期各3學分，各3節，共18學分，開設於一、二、三學年的第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、烘焙概論	(一)烘焙的起源及發展趨勢 (二)相關器具、設備介紹 (三)各項常用材料特性及使用方法 (四)烘焙計算、秤量 (五)產品分類簡介	9	I
二、小西餅	(一)小西餅材料之選用 1.麵粉 2.油脂 3.糖 4.化學膨大劑 5.可可粉 6.香料 7.鹽 (二)麵糊類小西餅 1.軟性小西餅 2.脆硬性小西餅 3.酥硬性小西餅 4.鬆酥性小西餅 (三)乳沫類小西餅 1.海綿類小西餅 2.蛋白類小西餅 (四)花式小西餅	3 6 6 6 6 6 6 6 6	
三、蛋糕	(一)蛋糕概論 1.使用好的材料 2.瞭解各種原料的性質和其功能 3.原料配方的平衡 4.正確的攪拌方法 5.正確的烤焙溫度與時間 6.冷卻與包裝 7.注意霜飾		II

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
	1.直接釀酵法—基本、快速 2.中種釀酵法 (三)軟式餐包 (四)硬式麵包 (五)甜麵包		
五、裹油麵包	(一)丹麥麵包的原料材料與配方 (二)歐式的丹麥麵包 (三)美式的丹麥麵包 (四)日本改良式丹麥麵包 (五)各式丹麵包製作	3 3 3 3 42	V
六、綜合製作	各式烘焙產品之開發~製作~陳列日出售	教師自行研訂	叮

第四、實施方法

壹、實習為主，教師及示範為輔。

貳、分組實習，使熟練各種烘焙專業技術。

參、配合報告，實物展示，幻燈片、照片、錄影帶、電腦等，整合學習概念。

肆、利用校外參觀，結合理論與實務。

伍、注意媒體訊息，了解近來社會烘焙業潮流所趨。

陸、利用教學過程，適時給予情意教學如上課的注意力及課後場地整理...等。

中式點心

第一、目標

- 壹、瞭解中式點心之類別與特色。
- 貳、瞭解製作中式點心之材料與烹調法。
- 參、具備製備中式麵食點心之能力。
- 肆、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。

第二、時間分配

每學期各 3 學分，各 3 節，共 6 學分，開設於第三學年的第一、二學期。

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、中式點心的淵源及文化	(一)中國各地點心介紹 (二)節慶點心介紹	3	第一學期
二、中式點心材料之介紹	(一)中式點心的主要材料 (二)中式點心之輔助材料 (三)中式點心之添加材料	3	
三、中式點心之器具及設備	(一)介紹中式點心的器具 (二)介紹中式點心之設備	3	
四、衛生與安全	(一)個人衛生 (二)工具衛生與保養 (三)個人安全守則 (四)機器安全守則 (五)品質鑑定	3	
五、麵食類	(一)手工麵條 1.刀切麵條 2.機器麵條 3.翡翠麵 4.瑪瑙麵 5.雞蛋麵 (二)水餃 1.鮮肉水餃 2.鮮蝦水餃 3.韭菜水餃 4.高麗菜水餃 5.大白菜水餃 (三)貓耳朵製作 (四)炸餛飩 (五)餛飩湯	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	理論與實習

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
	(一)荷葉餅 (二)蔥油餅 (三)鍋貼 (四)韭菜盒 (五)蒸餃 (六)燒賣 (七)豬肉餡餅 (八)牛肉餡餅	3 3 3 3 3 3 3 3	第二學期 理論與實習
六、點心	(一)手工饅頭(練習搓圓) (二)花捲 (三)五香肉包 (四)蛋黃肉包 (五)銀絲捲 (六)荷葉包 (七)千層糕 (八)壽桃包 (九)蟹殼黃 (十)芝麻蔥餅	9 3 3 3 3 3 3 3 3 3	

第四、實施方法

- 壹、教學過程理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。
- 貳、學生採分組實習以便對照比較。
- 參、教學時利用輔助教材，如實物、講義(自編)、照片、雜誌、書籍等。
- 肆、以上課之態度及精神進行情意性評量。
- 伍、以實習報告進行診斷性評量。
- 陸、以段考、期考為總結性評量。

飲料與調酒

第一、目標

- 壹、瞭解餐飲服務與之飲料與調酒。
- 貳、瞭解酒的類別與特性。
- 參、雞尾酒的調製要領。
- 肆、瞭解酒吧的特性及經營方式。
- 伍、熟悉飲料及酒類的服務。

第二、時間分配

授課年級：高職第三學年，第一、二學期。

總學分數：4學分

第三、教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、緒論	(一)飲料學之概念。 (二)酒精性與非酒精性飲料。	2	
二、酒的類別	(一)釀造酒 1.啤酒 2.葡萄酒 (二)蒸餾酒 (三)合成酒(香甜酒) (四)國產酒	4	
三、雞尾酒的調製	(一)雞尾酒之特性。 (二)調酒之用具與材料。 (三)常見之基本酒。 (四)調酒的基本原則。 (五)雞尾酒的種類。 (六)雞尾酒的調製方法。 (七)賓治酒(Puhch)。 (八)香檳酒。	2 2 2 2 2 2	
四、非酒精飲料	(一)茶之分類、特性解說 (二)茶之沖調與服務。 (三)調味茶之變化 (四)特調茶類製作方法。	4	
五、無咖啡因之飲料	(一)乳製品之特性。 (二)果汁之分類。 (三)綜合果汁調製方法。 (四)蘇打、冰淇淋、礦泉水的認識。	5 5	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
六、含咖啡因之飲料	(一)可可亞、阿華田等之認識。 (二)咖啡的歷史、特性解說。 (三)咖啡調製的分類。 (四)特調熱咖啡製作方法。 (五)特調冰咖啡製作方法。	4	
七、酒類的服務	(一)酒單的認識。 (二)酒的服務與分類。 (三)酒與食物的搭配。		

第四、實施方法

- 一、可依單元性質不同分別採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式來實施教學，使學生能瞭解酒精與非酒精飲料之特性，認識洋酒及國產酒之類別。
- 二、單元教材有關術語及辭彙，應中英對照詳加說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。
- 三、有關吧台各種調酒器具、杯皿，應以實務為主，向同學介紹工具設備及安全維護，以增進學習效果。
- 四、實習部份以雞尾酒及咖啡之調製為主，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗，灌輸良好的服務態度。
- 五、適時安排學生到校外參觀各大觀光旅館之餐飲部及吧台設施，以增進對未來工作環境的瞭解。
- 六、以口頭回答及綜合討論實施學習過程評量。
- 七、以臨時測驗及期末考實施總結性評量。
- 八、實習餐室吧台、教室、圖表、投影片、校外參觀等為主要教學資源。

高職美術科課程綱要

總目標

- 壹、探索與創作:由自我探索、覺知環境與個人的關係，運用媒材與形式，從事創作。
- 貳、審美與思辨:透過審美活動，體認各種藝術的價值，珍視藝術文物，提昇生活素養。
- 參、文化與理解:熱忱參與多元文化的藝術活動，增進彼此的尊重與瞭解，培養健全的人格。

教學領域

一、視覺藝術

- (一)素描:鉛筆素描、炭筆素描、炭精素描．．．．等。
- (二)繪畫:水彩、國畫、版畫、油畫、膠彩．．．．等。
- (三)視覺設計:基本設計、色彩學、海報設計、廣告設計．．．．等。

二、藝術與科技

- (一)電腦概論:輸入法、簡易文書處理．．．．等。
- (二)電腦繪圖:電腦繪圖、電腦動畫．．．．等。

時間分配

每週上課節數表

科目名稱	一年級		二年級		三年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
素描	2	2	2	2		
視覺設計	5	5	5	5	6	6
繪畫	6	6	6	6	6	6
電腦概論	2	2				
電腦繪圖			2	2	3	3
合計	15	15	15	15	15	15

各領域教材綱要及實施方法

壹、視覺藝術

一、素描

(一)目標：

1. 使學生明瞭素描的意義及觀念，能瞭解素描在藝術創作的重要性。
2. 使學生熟悉素描之工具與材料的特性，並能發揮各種表現技法。
3. 透過素描作品賞析與製作歷程，體驗及瞭解其樂趣。
4. 瞭解如何將素描觀念及技巧應用於他種創作之中。

(二)時間分配:一至二年級，每週授課節數為二節

(三)教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
1.作品賞析	由學生作品、名家作品之幻燈片欣賞中，認識素描簡史，並使學生能指出作品之特性及優劣點。	2	第一學年第一學期
2.材料與題材介紹	認識各種素描工具、紙張及相關材料並瞭解其運用方法和選擇。表現題材的認識、練習及選擇。	2	
3.瞭解素描之構成要素	使學生能指出素描構成要素:形廓、線條、光影、質感、空間位置等。	2	
4.明度階之表現及練習	高、中、低三階明度表現與多階明度表現之練習及熟知其與素描之關係。	4	
5.單一物品或幾何石膏模型素描練習	運用素描之基本構成要素進行物體形象的表現練習，並熟知構圖安排之相關要領	16	
6.一主、一副物體的表現練習		10	
7.構圖練習	主賓、聚散、大小之安排與畫面平衡範品欣賞與解析藉以體驗上述要領的效果。	8	第一學年第二學期
8.光影與空間感之把握	(1)細心觀察，掌握光源。 (2)觀察明暗面層次變化的明度差。 (3)運用明度差表現物象與空間。	10	
9.物體固有色的認識	(1)物體本身色彩與黑白明度差的觀察與實際表現練習。 (2)有彩色與無彩色之比較及轉換練習。	8	
10.線條與筆觸	(1)以粗細線條的變化表現物象。 (2)以直線、斜線、曲線、長短筆觸等表現物象，從名家作品之賞析，以作品之賞析，以作品之不同表現。 (3)趣味、線條、印證技能表現的不同風貌。	10	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
11.物體質感之觀察及練習	各種不同物體質感的觀察，如:金屬、玻璃器皿、木頭、石塊等，及對其質感特色把握之練習。並以技能表現練習之經驗與名作欣賞的心得轉移為基本鑑賞常識。	14	第二學年第一學期
12.多種材質器物混合素描練習	(1)主題強調或誇張。 (2)主賓關係的靈活安排。	8	
13.人物素描	(1)頭、手、腳、衣物畫法討論與練習。 (2)人體比例分析。 (3)女性、男性、不同年齡層之臉部、半身、全身之描繪練習。 (4)不同姿態之描繪練習。 (5)一主、一副人物素描練習。 (6)靜態及動態人物之速寫。	12	
14.人物畫名作賞析		2	
15.嘗試不同風格的物象素描表現	探討各種不同風格的表現技法，如強調線、面、筆觸、主觀造型、局部放大特寫、組合、穿透、堆疊、精密描繪等。注意創作理念之釐清。	16	第二學年第二學期
16.獨立創作觀摩與討論	作品展示。	10	教師輔導

(四)實施方法

1.教材實施要點:

- (1)素描基本觀念與技巧學習並重。
- (2)以做到「純藝術」與「應用美術」結合之基本訓練為目的。
- (3)學校宜妥善規劃軟硬體設備。
- (4)每小單元結束評量時，皆做一次班級內同學的作品觀摩與分析，藉互相比較以瞭解作品之優缺點及改進方向。
- (5)材料與技法不斷更新，應注重其前瞻性與適應性。
- (6)任課老師可自行斟酌調整進度及教學內容。

2.教學評量:

(1)學習評量

包括上課秩序、學習態度、與教師的互動性、自我表現的主動性、出席率等。

(2)創作評鑑

因學生之個別差異極大，應以學生個別能力為考量標準，於其作品之表現予評量。

(3)綜合評量兼顧學生之性向與情意(行爲、習慣、態度、理想、職務道德)等方面評量之。

二、繪畫

(一)目標

- 1.使學生瞭解各類美術的意義及創作的重要性。
- 2.使學生獲得各類美術創作的基本技能。
- 3.培養美術工作興趣及藝術職業道德。
- 4.培養繼續進修之興趣與能力，以奠定終身學習與生涯規劃。

(二)時間分配

一至三年級，每週授課節數爲六節。

(三)教材綱要

可分列水彩、國畫、版畫、油畫、粉彩畫、膠彩畫……等科目，依各校發展特色調整教材內容，茲擇樣列舉水彩與國畫兩科目之教材大綱於後。

1.水彩

(1)目標

- a.瞭解水彩的工具、媒體與表現技法。
- b.認識水彩的發展簡史。
- c.讓學生體驗水彩畫的創作樂趣。
- d.透過西畫(水彩)作品之鑑賞，提昇美學素養。

(2)時間分配

第一、二、三學年，第一、二學期，每週授課節數3節。

(3)教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
a.水彩概說	(a)水彩的意義 (b)水彩的特性與功能 (c)水彩簡史	2	第一學年 第一學期
b.材料與工具介紹	能熟知選擇水彩材料與工具的要領 (a)紙 (b)畫筆 (c)顏料 (d)調色盤 (e)裝水器具 (f)鉛筆	1	

單元主題	內容綱要	牧學參考節數	備註
	(g)副讓、畫架、畫板 (h)裝裱		
c· 水杉技法練習	能適當運用水彩基本技法 (a)色彩學基本概念 (b)調色訓練 (c)各種表現技法示範 (d)水彩與素描的結合 (e)各種技法嘗試練習	6	
d· 靜物習作	能從基本的作畫練習中應用色彩學觀念與創作理念。 (a)單色系著色練習 (b)寒暖色單色系練習 (c)畫面色彩計劃練習 (d)不同材質彩繪練習 (e)靜物個體練習 (f)主賓配置練習 (g)完整構圖練習 (h)創作嘗試 (i)作品展示與討論	42	
e.水杉名作欣賞與討論	1.各種類顏料(如壓克力、廣告顏料、彩色墨水、粉彩．．．等)特性與工具介紹。 2.瞭解名作的創作表現歷程。 3.建立色庫，開拓眼界，養鑑賞能力。	20	
f· 風景習作	(a)取景要領 (b)構圖要領 (c)著色的步驟 (d)作品鑑賞要領	54	第二學年第一學期
g.人物習作	(a)培養人物畫的構圖與欣賞能力 (b)學習基本的人物畫技法 (c)人物畫創作要領 (d)作品鑑賞要領	54	第二學年第二學期

(4)實施方法

- a· 教學內容應兼顧技法表現、知識介紹、文化歷史、藝術評論等層面，使其涵蓋純美術與應用美術範疇。
- b.教材選擇應視學生個別差異而作了單性調整。
- c· 教師應充分運用視聽器材與相關設備，以達鑑賞教學功能。
- d· 多採觀摩教學、參觀教學，以使創作與社會結合，力於升學與就業。

2.國畫 I II

(1)目標

- a· 認識中國繪畫，以發揚與創新我傳統美術。

- b. 學習中國繪畫的基本技法。
- c. 藉國畫之學習，增進審美能力。

(2)時間分配

每第一、二、三學年，第一、二學期，每週授課節數3節

(3)教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
a. 國畫概論	1.源流與公布 2.特質與精神 3.畫理與畫法 4.章法與佈局 5.用具與材料 6.用筆與用墨 7.題跋與款印	24	第二學年 第一學期
b. 國畫習作 (一)山水	(a)石頭의各種畫法 (b)山石의各種量法 (c)各類樹木的各種畫法 (d)點景畫法(雲、水、屋宇、橋樑……等) (e)山水樹石的實地觀察與局部寫生 (f)平遠山水的練習 (g)學生習作與教師範畫之觀摩 (h)名家作品與名畫幻燈片欣賞 (i)臨摹佳作 (j)習作展覽或參觀畫展	54 32	第二學年 第二學期 第三學年 第一學期
c. 國畫習作 (二)花鳥	(a)白描雙勾基本畫法 (b)雙勾加襯練習 (c)雙勾填彩練習 (d)沒骨花卉練習 (e)花卉寫生與臨摹 (f)學生習作與教師範畫之觀察 (g)名家作品與名畫幻燈片賞析 (h)習作展覽或參觀書展	22 38	第三學年 第二學期
d. 國畫鑑賞	(a)人物畫之名畫幻燈片賞析 (b)畜獸類之名畫幻燈片賞析 (c)賞析	16	

(4)實施方法

- a. 教材選擇應視學生個別差異而做彈性調整，並注重觀察與表現方法的提示，以及思考與想像力的啓迪。
- b. 鑑賞教學應充分利用各種視聽教學媒體，並與書法詩詞欣賞(國文)等科目相互聯繫配合，以提高教學效果。

- c. 教學型態多元化，務期指導式教學法與啟發式教學法交互運用，並與社會生活結合，利於升學就業。

三、視覺設計

(一)目標

- 1.認識設計起源、發展、目的，使學生建立「設計與生涯結合」及「設計服務社會」的正確概念。
- 2.瞭解設計的基本知能，訓練其表現技巧，使學生具備創意與技巧並重的創作能力，以奠定良好的設計基礎。
- 3.瞭解視覺傳達設計的概念與機能，能和現代生活相融洽。
- 4.熟悉視覺傳達的技巧與知識，進行整體性設計創作。

(二)時間分配

- 1.一至二年級每週節數為5節。
2. 三年級每週節數為6節。

(三)教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
1.設計基本概念	(1)設計意義與目的 (2)設計簡史 (3)設計名作鑑賞	5	第一學年 第一學期
2.設計基本元素與構成	(1)型態與色彩關係 (2)點、線、面造型元素 (3)設計基本原理 (4)造型原理	55	
3.設計的方法與表現技法	(1)創意思考方法與實際作品鑑賞 (精細描繪、各種媒材插畫、攝影技法、點腦影像合成技法應用等。 (2)設計的方法與過程 (3)插圖表現技法分析與實習	30	第一學年 第一學期
4.製圖與識圖	(1)a·製圖用具、簡介 b·圖學的意義及範圍 (2)線條與工程字 (3)幾何圖法 (4)尺寸標註 (5)正投影 (6)剖視圖 (7)寫生圖 (8)符號與識別	60	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
5.色彩學	(1)認識色彩(配合幻燈片鑑賞彩色世界，並瞭解人類生活文明與色彩的關係) (2)色彩體系介紹(色彩三屬性及各種色彩體系介紹) (3)混色與三原素(色料、色光、在繪畫及印刷之應用) (4)色彩的知覺(對比、機能、及各種視覺現象) (5)色彩的趕覺(寒暖、象徵、個性化等) (6)色彩的調和原理與配色(配合幻燈片鑑賞，實例解說，並配合色體系作應用練習)	90	第二學年 第一學期
6.設計的實務	(1)文字設計 (2)版面編輯製作 (3)平面設計構成 (4)立體設計構成	90	第二學年 第二學期
7.視覺設計概念	鑑賞能力與概念之培養 (1)視覺設計與現代生活 (2)視覺設計機能概念 (3)視覺設計創意思考方式 (4)視覺設計表現原則 (5)視覺設計作業流程與發展方法	6	第三學年 第一學期
8.現代視覺設計發展趨向	(1)企業識別系統設計 (2)字體設計 (3)圖表設計 (4)海報設計 (5)廣告設計 (6)包裝設計 (7)插畫設計	102 30	第三學年 第二學期
9.視覺設計實務與指導	培養學生設計實務能力 (1)視覺設計專題企畫與研討 (2)設計創作發展過程、表現方式與展示計畫 (3)作品製作過程指導 (4)作品初稿發表，研討與修正 (5)作品完成展示、講評	78	

(四)實施方法

1. 教材實施要點

(1)為啓發學生自發創作之興趣，並提升作品水準，教師應儘量利用實物、圖片、資料、幻燈片、投影片等器材，或收集相關展覽專刊、各大專院校相關科系所畢業作品，並輔以鼓勵學生參觀設計展及課餘自行收集資料的習慣。

(2)以上各單元，教師可視實際需要作彈性增減調整。

(3)教師應加強對學生之個別指導。

2.教學評量

3.學習評量

(1)包含上課秩序、學習態度、與教師同學之互動性、自我表現之主動性、出席率等。

(2)創作評鑑因學生之個別差異極大，應以學生之個別能力為考量基準，於其作品之表現予以評量。

(3)綜合評鑑兼顧學生之性向與情意(行為、習慣、態度、理想、職業道德等)方面評量之。

貳、藝術與科技

一、電腦概論

(一)目標：

- 1.電腦基本概念簡介。
- 2.電腦相關設備之認識
- 3.熟悉鍵盤並對英文打字指法熟練。
- 4.對英文輸入能熟練。
- 5.認識瞭解各種中文輸入法。
- 6.熟練中文輸入法。

(二)時間分配

在第一學年，每週授課二節。

(三)教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
1.電腦基本概念簡介	(1)介紹電腦之發展與應用 (2)電腦的種類與組成結構簡介	2	第一學期
2.PC電腦軟體設備	(1)電腦軟體之發展 (2)作業系統軟體之種類與發展應用 (3)應用軟體之種類與應用 (4)安裝軟體	4	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
3.PC硬體及週邊設備	(1)主機 (2)外殼 (3)螢幕 (4)鍵盤 (5)滑鼠 (6)磁碟機 (7)列表機 (8)掃描器 (9)喇叭 (10)數位相機	10	
4.Pc電腦硬體之組裝及操作	(1)組裝pc (2)測試 (3)視審操作	2	
5.鍵盤基本認識	(1)字鍵的認識 (2)打字正確的姿勢	2	
6.英打正確的指導	(1)手指按鍵位置的正確認識 (2)熟練按鍵指法	2	
7.功能鍵、編輯鍵之認識與熟練	(1)認識功能鍵及編輯鍵 (2)熟練各按鍵	2	
8.英文輸入熟練	(1)正確迅速的英文輸入練習 (2)熟練各按鍵	2	
9.認識中文輸入法	(1)介紹中文輸入種類 (2)會轉換中文、英文輸入法狀態 (3)認識無蝦米輸入法 (4)認識注音、輸入法 (5)認識倉頡輸入法 (6)認識內碼輸入法	2	第二學期
10.輸入法基本介紹	(1)瞭解輸入法字根原理 (2)會使用電腦CAI加強字根速度 (3)會組合字根	4	
11.輸入法取碼順序與原則	(1)瞭解取碼的順序及規則 (2)瞭解形、音、義字根的意義及內容 (3)取碼的精簡及完整原則 (4)利用電腦CAI用熟練各類型字根	8	
12.熟練中文輸入之取碼	(1)利用電腦CAI用練習中文輸入之取碼 (2)加強中文輸入取碼練習	12	
13.熟練中文輸入及簡易文書處理	(1)加強中文輸入速度 (2)能使用功能鍵做文書處理 (3)製作通知單及簡單公文	6	
14.輸入法在視窗軟體上的應用	(1)插入圖片 (2)字元的變化及色彩 (3)製作節日卡片 (4)表格的設定 (5)電腦繪圖應用	4	

(五)實施方法

1.教學實施要點

- (1)由操作開始引導，以提高學生的學習興趣。
- (2)利用大螢幕將操作過程呈現，並加以說明。
- (3)編序教學題目，儘量以圖形為之。
- (4)中、英輸入技能訓練為主，理論課程分散融合於技能訓練課程中。
- (5)建立學生學習信心並熟練中、英文輸入。

2.教學評量

- (1)依學生個別差異，訂定個別評量表實施個別評量。
- (2)對電腦基本概念的瞭解程度及操作熟練度實施評量。
- (3)利用電腦輔助教學軟體評量學生中、英文輸入速度。
- (4)利用日常生活範例作品、評量學生的學習能力。

二、電腦繪圖(一)

(一)目標

- 1.認識電腦繪圖的基本概念。
- 2.認識電腦繪圖軟體的種類特性與操作方法。
- 3.能使用電腦來繪製圖畫。
- 4.如何使用電腦繪圖作為輔助創作工具。
- 5.如何鑑賞電腦圖作品充實藝術人生。

(二)時間分配

第二學年，每週授課二節。

(三)教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
1.認識電腦繪圖	(1)何謂電腦繪圖?與傳統繪圖有何不同?如何鑑賞電腦繪圖? (2)電腦繪圖的起源與演進。 (3)如何以滑鼠操作電腦繪圖?	4	第一學期
2.認識電腦繪圖軟體操作畫面	(1)啟動與結束電腦繪圖軟體 (2)調整視窗大小、移動視窗位置、捲動繪圖區 (3)功能表列、工具箱、色板……位置。	4	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
3.基本繪圖工具介紹	(1)畫方形、長方形 (2)畫圓形、橢圓形 (3)畫直線、曲線 (4)畫多邊形、不規則幾何圖形 (5)選取圖形、清除圖形、複製圖形 (6)填色 (7)改變線條粗細、樣式 (8)放大修改圖形細部 (9)改變前景或背景的颜色	18	
4.檔案管理	(1)開啓舊檔、新檔、存檔 (2)另存新檔(改變檔案格式) (3)圖形列印，設定列印格式 (4)圖形檔案匯入、匯出	10	第一學期
5.進階繪圖功能介紹	(1)畫左右對稱幾何圖形、等腰梯形、等腰三角形 (2)畫上下對稱幾何圖形 (3)圖形旋轉 (4)圖形變大、縮小	12	第二學期
6.幾何圖形的應用	(1)圓形、橢圓形的聯想 (2)方形、長方形、多邊形的聯想 (3)曲線的聯想	12	
7.實例練習	(1)利用已學習之功能，訂定主題，發揮創意練習。 (2)色彩以多方嘗試方試練習比較。	8	
8.作品觀摩欣賞	(1)優良作品展示觀摩 (2)吸取經驗改進缺失 (3)電腦繪圖與手繪圖比較觀摩	4	

(四)實施方法

1.教學實施要點

- (1)以電腦簡報方式介紹起源與發展。
- (2)展示優良作品，實際示範操作軟體，並加以說明。
- (3)學生上機實作，利用滑鼠和鍵盤操作軟體。
- (4)展示作品，討論優缺點和技巧。
- (5)臨摩優良作品，並以相關主題自行創作。

2.教學評量

- (1)學生操作軟體的熟練度。
- (2)學生利用電腦繪圖的技巧。
- (3)學生對作品欣賞時，提出的觀點和意見。
- (4)學生電腦繪圖的美感與創造力。

二、電腦繪圖(二)

(一)目標

- 1.認識電腦影像處理
- 2.認識常用電腦影像處理的軟體
- 3.能使用電腦影像處理軟體來潤飾照片、編輯影像、合成影像、美工設計…等

(二)時間分配

第三學年，每週授課3節。

(三)教材綱要

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
1.影像處理軟體的畫面介紹	(1)工具箱的使用 (2)浮動視窗的使用 (3)影像的檢視 (4)增效模組的使用	3	第一學期
2.認識電腦影像	(1)認識點陣影像與向量影像 (2)電腦影像的屬性 a· 影像尺寸與解析度的關係 b· 影像解析度與檔案的關係 c· 改變影像之大小 d· 改變影像解析度	6	
3.色彩模式簡介	(1)紅藍綠轉換為灰色調 (2)紅藍綠轉換為雙色調 (3)紅藍綠轉換為索引顏色 (4)紅藍綠轉換為點陣圖	3	
4.工具箱的介紹	(1)選擇工具 (2)畫圖工具 (3)檢視工具與移動工具 (4)編輯工具 (5)打字工具 (6)遮色片的功能	21	
5.檔案管理	(1)基本檔案管理 (2)檔案匯入、掃描影像圖形 (3)檔案匯出 (4)檔案格式 (5)列印的功能	9	
6.影像的編輯	(1)建立選取範圍 (2)移動、複製、貼上、刪除所選取的範圍。 (3)旋轉、變形、改變大小所選取的範圍。 (4)改變前景與背景的颜色。	12	

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
7.濾鏡特技	(1)介紹濾鏡 (2)上底色 (3)扭曲 (4)風格化 (5)紋埋 (6)素描 (7)清晰 (8)筆刷描邊 (9)像素 (10)模糊 (11)錄影效果 (12)雜色 (13)藝術效果 (14)浮水印 (15)其他	12	第二學期
8.特殊質感的文字製作	(1)透明字 (2)浮雕字 (3)火燄字 (4)金屬光澤字 (5)大理石字 (6)水晶字	9	
9.特殊材質的製作	(1)磚牆 (2)變形蟲 (3)烽火 (4)石材 (5)木紋 (6)白雲 (7)鵝卵石 (8)鐵皮	9	
10.進階影像處理	(1)繪畫技法: a·鉛筆素描 b·水彩畫 c·潑墨畫 d·粉彩畫 e·油畫 (2)邊框製作 a·藝術邊框 b·紙張邊框	12	
11.網頁圖檔的製作	(1)製作透明背景的圖檔 (2)製作背景圖 (3)製作背景色塊 (4)製作按鈕 (5)製作圖示	10	
12.作品觀摩欣賞	(1)優秀作品展示觀摩 (2)吸取別人優點，改進自己的缺點 (3)比較電腦繪畫與手繪畫之差異	2	

(四)實施方法

1.教學實施要點

- (1)展示優良作品，實際示範操作軟體並加以說明。
- (2)學生上機實作
- (3)展示作品，討論製作技巧及步驟
- (4)臨摩各類優秀作品及實例

2.教學評量

- (1)學生操作軟體的熟練度
- (2)上課時展示圖檔，使學生以學習過的技巧來完成
- (3)學生對作品討論時之觀點及提出的意見
- (4)學生作品的美感及創造性

附錄：高中(職)教育階段課程綱要修訂過程

壹、計畫執行期間：八十七年一月至八十八年十二月

貳、計畫主持人：張蓓莉教授(台灣師大特教系)

參、研究小組成員(依姓氏筆劃為序)：林寶貴教授(台灣師大特教系)、洪昭義校長(台中啓聰)、姚俊英主任(台北啓聰)、葉文榮校長(台南啓聰)、黃端溶主任(台南啓聰)、廖玉滿主任(台中啓聰)、魏瑞金校長(台北啓聰)、蘇芳柳老師(台灣師大特教中心)、蘇中興助理、林淑娟助理、陳靜宜助理、廖保安助理。

肆、指導委員(依姓氏筆劃為序)：

- 一、啓聰類:余鑑教授(師大工教系)、李芹娟教授(南師特教系)、林玉霞教授(嘉師特教系)、施耀昇教授(嘉師特教系)、許澤銘教授(北市師特教系)、張勝成教授(彰師特教系)、陳小娟教授(高師特教系)、黃玉枝教授(國北師特數系)、黃桂君教授(竹師特教系)、黃瑞珍教授(中原特教系)、黃德業教授(台灣師大特教系)、曾世杰教授(台東師特教系)、錡寶香教授(彰師特教系)、蕭金土教授(彰師特教系)、魏俊華教授(台東師特教系)。
- 二、課程專家:周麗玉校長(萬芳國中)、陳伯璋院長(花蓮師範)、盧台華教授(台灣師大特教系)。

伍、撰寫委員

一、總綱

項目	負責學校	指導教授
教育目標	台中啓聰	林寶貴教授
課程設計原則	台北啓聰	黃瑞珍教授
學習領域與時數	研究小組	
各學習領域教材綱要		
各學習領域評量	台南啓聰	黃玉枝教授

二、課程綱要

領域/科	撰寫委員
國語文	張銀池、陳玉英、薛明里、劉兆平、顏慧美、謝文玖、謝美慧
英語文	宋淑貞、張月嬌、陳淑芬、林淑瑛
數學	方守人(台南市且金城國中)、吳麗琴、林鍵、張瓊文 (嘉義市崇文國小)黃清煌、陳杉吉
社會	王美慧、江翠瑛、張雪莪、徐長輝、施玉寒、張洙華、張淑媛
自然與科技	劉秀丹、陳芳男、邱淑明、張素慧、張誘諄、陳世明、楊順利 溫宏光、賴雲鵬、吳鳳調
藝術與人文	黃文乾、黃烈女、黃麗玉、黃智惠、孫筱梅、謝燕珠
健康與體育	林珠瑾、潘明山、劉月裡、謝慧囊、林慧如(台南市立金城國中、 林漢森(台南市立金城國中)
綜合活動	莊玲華、柯玫芳、張文貴、顏秀華、葉止賢高雄市五權國小
高職資料處理	許慈債、劉文美、劉和榮、丁安華、陳兆騰、鄭立玥、李耀容
高職印刷	李維仁、廖信(國立台灣師範大學)
高職工藝	許耀文、陳財寶、陳耀鴻、劉瑞華、張伯州
高職綜合家政	王秀馨、吳孟珊
高職美術	潘天瑞、張琴中
高職餐飲管理	張郁、馬原原、賴美玲

陸、修訂過程

一、背景分析：教育部於民國七十一年聘請專家學者，比照國民中小學及高中職學校課程綱要擬訂啓聰學校(班)課程綱要，於民國七十二年三月頒佈並實施。其後因普通學校課程綱要陸續修訂公佈，課程名稱與教學時數亦有更動。為因應是項改變，教育部復於民國七十五年再次邀請學者專家，進行啓聰學校(班)課程修訂工作，歷時兩年完成，並於民國七十七年九月公佈實施至今。十多年來社會變化頗大，高中職課程標準已隨之修訂。民國八十四年國家身心障礙教育會議決定研究改進現行各類特殊教育課程綱要，民國八十五年通過的特殊教育法也強調改進特殊教育課程。而早在民國八十一年，啓聰教育界學者、專家、家長、聽障人士均以反應現行啓聰學校(班)課程綱要需要修正。課程綱要是學校教育的重要依據，也是教材編擬的基準，基於上述現況與事實，也為提昇啓聰教育品質，增修訂國民教育階段後啓聰學校(班)課程綱要、編擬教材應是當務之急。

二、收集國內相關文獻(第一階段)

(一)高級中學課程標準與高職各類課程標準科(計有美術科、餐飲管理科、印刷科；家政科及資料處理科等科)。

(二)國民教育階段九年一貫課程總綱綱要。

(三)收集國內正中書局、南一書局、三民書局、翰林出版事業股份有限公司、國立編譯館等印製之各科教科書，提供撰寫委員參用。

三、檢討現行課程綱要：以座談會方式收集資料，87年6月10、13、14日分別在北、中、南三區共召開9場座談會，計有2百多名人士參與。參與人士為：啓聰教育學者專家、現任啓聰學校班教師代表、學生家長、聽障人士。

四、商擬訂定依據、參訂原則、總綱、架構及未來須因應之問題：啓聰課程綱要項目分為教育目標、課程設計原則、學習領域與時數、各學習領域教材綱要及各學習領域評量等五大項。

(一)訂定依據

1.87年6月至87年8月召開之「現行啓聰學校(班)課程綱要檢討會」所收集之意見。

2.配合未來週休二日，及目前社會趨勢。

3.參照教育部頒「國民教育階段九年一貫課程總綱綱要」之相關旨意。

4.遵照特殊教育法精神，考量聽障生的特殊需要。

(二)修訂原則

1.啓聰教育目標除考慮聽覺障礙學生特殊需求外，其餘盡量與普通教育相同。

2.學習領域取代科目：國小、國中及高中分為八大學習領域，高職分為七大學習領域，學習領域及內容如下表：

高中階段		高職階段	
領域名稱	包含內容	領域名稱	包含內容
語文	國語文、英語文	語文	國文、英文
社會	歷史、地理、公民、鄉土教學等。	社會	歷史、地理、三民主義等
數學	數學	數學	數學
自然與科技	自然、物理、化學、生物、地球科學等。	自然	物理、化學、生物、地球科學等。
藝術與人文	音樂、美術	藝術	音樂、美術
綜合活動	班會、週會、團體活動、聯課活動等。	生活	公民、電腦、生涯規劃、人際關係、法律與生活等
溝通訓練	溝通訓練	溝通訓練	溝通訓練
健康與體育	健康教育、體育		

- 3.授課節數減少：高中職每週上課35節。
- 4.增加彈性教學節數:增加彈生及選多數學節數，數學內容由各校自訂。
- 5.溝通訓練課為各部必修，每週授課時數隨年級增加而遞減。
- 6.考量聽覺障礙學生學習較困難之科目是語文及數學，且這兩科也是基礎學科，因此在所定教學時數中，語文及數學所佔比例較高。

五、高中階段啓聰學校(班)新綱要學科(領域)佔教學總節數百分比

年級 \ 領域	語文	數學	社會	自然與科技	藝術與人文	綜合活動	溝通訓練	健康與體育	總計
高中階段	34	15	10	10	7	10	7	7	100

高職啓聰學校(班)新舊綱要學科(領域)佔教學總節數百分比

類別		教學總節數								總計
		一般科目								
		國文	英文	數學	社會	自然	藝術	生活	溝通訓練	
比例	新	23	15	15	8	8	15	8	8	100
	舊	18	0	0	6	0	0	0	3	100

註：1.舊課程中，彈性科目包含英、數、生活。

2.舊課程中，自然、藝術各類科可視需要自行放入專業科目。

3.新課程中，必修科目為各類科必修，但不計入畢業學分。

六、87年12月23日及88年1月9、16日分區舉行課程綱要總綱草案公聽會:以座談會方式，分別在北、中、南三區共召開9場座談會，計有2百多名人士參與。參與人士為:啓聰教育學者專家、現任啓聰學校班教師代表、學生家長、聾成人代表。

七、依公聽會所收集之意見修正課程綱要總綱草案

八、決定各學習領域大綱之撰寫項目。

高級中學		高職	
一般科目	綜合活動之課程	一般科目	活動科目
一、目標	一、目標	一、教學目標	一、目標
二、時間分配	二、時間分配	二、時間分配	二、時間分配
三、教材綱要	三、活動綱要	三、教材大綱	三、活動綱要
四、實施方法	四、實施方法	四、實施方法	四、實施方法
(一)教學實施要點		(一)教學實施要點	
(二)教學評量		(二)教學評量	

		專業及實習科目	
		一、教學目標	
		二、時間分配	
		三、教材大綱	
		四、實施方法	
		(一)教學實施要點	
		(二)教學評量	

九、邀請各學科教授、啓聰學者專家、研究小組人員負責指導及審查各學習領域與職業科目之撰寫工作：

(一)台北市立啓聰學校負責之學習領域與職業科目：

1.語文領域：

領域	委員	指導委員			審查委員
語文		邱雙友	林寶貴	黃玉枝	曾世杰
		古國順	魏瑞金	黃桂君	錡寶香
英語文		周中天	姚俊英	黃瑞珍	陳小娟
		葉錫南	許澤銘	黃德業	朱惠美

2.溝通訓練

領域	委員	指導委員			審查委員
溝通訓練		許澤銘	林寶貴	黃玉枝	顧玉山
		黃德業	魏瑞金	黃桂君	楊炯煌
		黃瑞珍	姚俊英		

3.資料處理科：科目委員指導委員審查委員

領域	委員	指導委員			審查委員
資料處理		張國恩	林寶貴	黃玉枝	余 鑑
		許澤銘	魏瑞金	黃桂君	馮丹白
		黃德業	姚俊英	黃瑞珍	

4.印刷科

領域	委員	指導委員			審查委員
印刷		李基常	林寶貴	黃玉枝	余 鑑
		黃桂君	魏瑞金	黃德業	馮丹白
		黃瑞珍	姚俊英	許澤銘	

(二)省立台中啓聰學校負責之學習領域與職業科目：

領域	委員	指導委員			審查委員
物理		林忠毅	洪昭義	張勝成	張勝成
化學		蘇芳柳	廖玉滿	錡寶香	曾世杰
地球科學		蕭金土			
資訊科技					
生物					
生態保育					

2.社會領域

領域	委員	指導委員			審查委員
歷史		林理裕	洪昭義	張勝成	黃玉枝
地理		蘇芳柳	廖玉滿	錡寶香	魏俊華
公訓		蕭金土			
環教					

3.藝術與人文領域

領域	委員	指導委員			審查委員
美術		郭禎祥	洪昭義	蕭金土	蕭金土
音樂		康美鳳	廖玉滿 蘇芳柳	張勝成 錡寶香	張勝成

4.餐飲管理科

領域	委員	指導委員			審查委員
餐飲管理		張柏文 蕭金土 張勝成	洪昭義 廖玉滿	錡寶香 蘇芳柳	洪久賢

5.美術科

領域	委員	指導委員			審查委員
美術		郭禎祥 沈國慶 張勝成	洪昭義 廖玉滿 錡寶香	蘇芳柳 蕭金土	蕭金土

(三)省立台南啓聰學校負責之學習領域與職業科目

1.數學領域

領域	委員	指導委員			審查委員
數學	左台益 謝 堅 施耀昇 陳小娟	葉文榮 黃瑞溶 林玉霞 魏俊華	張蓓莉 李梵娟 曾世杰 邢敏華	黃桂君	

2.健康與體育領域

領域	委員	指導委員			審查委員
健康教育	劉潔心	葉文榮 黃瑞溶	施耀昇 陳小娟	許義雄 晏涵文	
體育	卓俊伶	張蓓莉 李兀娟 林玉霞	曾世杰 魏俊華 邢敏華		

3.綜合活動領域

領域	委員	指導委員			審查委員
輔導活動	張進上	李梵娟	曾世杰	陳李綢	
聯課活動	葉文榮	林玉霞	魏俊華		
團體活動	黃瑞溶 張蓓莉	施耀昇 陳小娟	邢敏華		

4.綜合家政科

領域	委員	指導委員			審查委員
綜合家政	洪久賢 林玉霞 施耀昇 陳小娟	葉文榮 黃瑞溶 張蓓莉 李梵娟	曾世杰 魏俊華 邢敏華	許美瑞	

5.工藝科

領域	委員	指導委員			審查委員
工藝	曾壬貴 饒達欽 林玉霞 施耀昇	葉文榮 黃瑞溶 張蓓莉 李梵娟	陳小娟 曾世杰 魏俊華 邢敏華	余 鑑 馮丹白	

十、邀請啓聰學校班教師擔任撰寫各學習領域課程綱要，如下表:

項目	負責學校	撰寫委員
國語文領域	台北啓聰	張銀他、陳玉英、薛明里、劉兆平、顏慧美、謝文玖、謝美慧
英語文領域	台北啓聰	宋淑貞、張月嬌、陳淑芬、林淑瑛
數學領域	台南啓聰	方守人(台南市立金城國中)、吳麗琴、林宗鍵、張瓊文(嘉義市崇文國小)、黃清煌、陳杉吉
社會領域	台中啓聰	王美慧、江翠瞞、張雪莪、徐長輝、施玉琴、張洙華、張淑媛
自然與科技領域	台中啓聰	劉秀丹、陳芳男、邱淑明、張素慧、張誘諄、陳世明、暢順利、溫宏光、賴雲鵬、吳鳳調
藝術與人文領域	台中啓聰	黃文乾、黃烈女、黃麗玉、黃智惠、孫筱梅、謝燕珠
健康與體育領域	台南啓聰	林珠瑾、潘明山、劉月裡、謝慧寰、林慧如(台南市立金城國中)、林漢森(台南市立金城國中)
綜合活動領域	台南啓聰	莊玲華、柯玫芳、張文貴、顏秀華、葉止賢(高雄市五權國小)
溝通訓練領域	台北啓聰	洪慧珍、陳尙婉、陳素勤、張琪雪(台北市永吉國中)、陳滿枝、楊佩芬
高職資料處理科	台北啓聰	許慈倩、劉文美、劉和榮、丁安華、陳兆騰、鄭立明、李耀容
高職印刷科	台北啓聰	李維仁、廖信(國立台灣師範大學)
高職工藝科	台南啓聰	許耀文、陳財寶、陳耀鴻、劉瑞華、張伯州
高職綜合家政科	台南啓聰	王秀馨、吳孟珊
高職美術科	台中啓聰	潘天瑞、張琴中
高職餐飲管理科	台中啓聰	張郁、馬原原、賴美玲

十一、88年3月20日召開第一次各領域課程綱要撰寫會議

十二、88年4-6月各領域陸續分別召開課程綱要撰寫會議

語文(國語文)領域共召開四次課程綱要撰寫會議

語文(英語文)領域共召開五次課程綱要撰寫會議

社會領域共召開五次課程綱要撰寫會議

數學領域共召開五次課程綱要撰寫會議

自然與科技領域共召開三次課程綱要撰寫會議

藝術與人文(音樂)領域共召開五次課程綱要撰寫會議

藝術與人文(美術)領域共召開五次課程綱要撰寫會議

綜合活動領域共召開四次課程綱要撰寫會議

健康與體育領域共召開五次課程綱要撰寫會議

溝通訓練領域共召開四次課程綱要撰寫會議

高職資料處理科共召開三次課程綱要撰寫會議

高職工藝科共召開三次課程綱要撰寫會議

高職印刷科共召開四次課程綱要撰寫會議

高職綜合家政科共召開四次課程綱要撰寫會議

高職餐飲管理科共召開四次課程綱要撰寫會議

高職美術科共召開三次課程綱要撰寫會議

十三、88年10·月9日分區舉行課程綱要草案公聽會:以座談會方式分別在北、中、南三共舉行十三場公聽會，計有三百多名人士參與。參與人士為:啓聰教育學者專家、現任啓聰班教師代表、學生家長、聾成人代表。

十四、依公聽會結果修改各領域課程綱要。