

臺南市立忠孝國中 106 學年度生涯發展教育活動 —抽離式技藝教育課程申辦計畫書

壹、依據：

- 一、教育部國民中小學九年一貫課程綱要重大議題（生涯發展教育）。
- 二、教育部國民及學前教育署補助辦理國民中學生涯發展教育及技藝教育相關經費作業原則。
- 三、國民中學技藝教育實施辦法。
- 四、本校生涯發展教育年度實施計畫。

貳、目的：

- 一、針對技藝學習較有興趣的學生，開設技藝教育選修課程，協助其對生涯的認識，以利於未來之生涯發展。
- 二、輔導學生學習各職群類科之基礎知能，涵養其職業道德，並為繼續升讀職業學校奠定基礎。

參、辦理單位：

- 一、教務處：負責課務安排、學習輔導及成績核算。
- 二、學務處：學生生活之管理及輔導。
- 三、輔導處：學生之生涯輔導，成立遴選小組，召開協調會議，舉辦說明會，並辦理技藝教育成果展等。

肆、實施對象：本校國三選讀技藝教育課程之學生。

伍、學生遴薦與進路輔導機制：

一、遴薦及輔導工作

- （一）宣導：輔導室辦理八年級學生職群探索活動、八年級導師說明會及家長說明會。
- （二）推薦：八年級導師和輔導教師共同推薦符合遴輔條件之學生申請參加，輔導處彙整推薦名單。
- （三）遴薦：召開遴輔會議，依據遴薦原則，遴選適合選讀技藝教育課程之學生，並作進路輔導建議。
- （四）輔導：輔導室辦理技藝教育課程學生相關升學進路輔導工作。

二、遴輔原則：

- （一）基本條件（遴輔門檻）：有技藝傾向或對學習技藝技能有強烈興趣的學生。

（二）

1. 採計項目：

- （1）「例如設計職群看美術科成績、餐旅職群看家政科成績」領域

學期平均成績（占 40%）：採計上學期之學期成績平均，計算至小數點第二位，四捨五入。

- (2) 「家長推薦」(占 20%)。
- (3) 「導師推薦」(占 20%)。
- (4) 「輔導老師推薦」(占 20%)。

2. 超額同分比序順序：以總分高低篩選。

三、遴薦流程：

1. 推輔：八年級導師依遴輔原則協助審查基本條件，推薦符合名單(人數不限)。
2. 審查：
 - (1) 召開遴輔會議，依比序標準審查排序推薦名單。
 - (2) 學生依排序選填學校/職群志願。
 - (3) 公告正取名單。
3. 正取學生於規定時間內提交家長同意書，逾期視同放棄。
4. 遇有缺額，依遴輔流程審查遞補。

四、輔導安置（轉出入作業）：

1. 該職群開課 1 個月內，學生如因學習適應問題申請退選者，需填具「退選家長同意切結書」，送交遴輔會議討論決議，並依原職群申請學生排序遞補缺額。
2. 學生未遵守選讀職群學校之班級規定者，視情節輕重予以校規處分並違規記點，累計達 3 次（含）者輔導退班。
3. 選讀技藝教育課程學生，其日常生活表現有違反校規小過乙次（含）以上處分，經遴輔會議討論，情節嚴重者得以輔導退班。

五、本校技藝教育學生遴薦及輔導會委員名冊

序號	職稱	姓名	職務	性別	工作執掌
1	召集人	李月華	校長	女	督導技藝教育課程之實施
2	執行秘書	單俊成	輔導主任	男	籌劃辦理技藝教育課程
3	委員	王維強	行政代表	男	1. 計畫執行進度管控 2. 行政業務支援協調 3. 課程及教學活動實施協助
4	委員	陳俊明	行政代表	男	
5	委員	林世欣	輔導教師	女	1. 協助導師與任課老師了解技藝教育相關事宜 2. 提供學生遴輔相關資料
6	委員	劉欣怡	輔導教師	女	
7	委員	桂竹青	導師代表	女	
8	委員	陳苑雯	導師代表	男	

9	委員	梁文櫻	導師代表	女	
10	委員	劉虹枝	家長代表	女	協助辦理遴輔相關事宜
11	委員	周翊圓	家長代表	女	協助辦理遴輔相關事宜
12	委員	曾素涓	合作學校代表	女	協助辦理遴輔相關事宜
13	委員	邱義文	合作學校代表	男	協助辦理遴輔相關事宜

註1：遴輔會置委員七人至十五人，校長及輔導處（室）主任為當然委員，並分別兼任召集人及執行秘書；其餘委員，由校長就合作單位代表與校內家長、相關行政及教師代表聘（派）兼之；任一性別委員人數應占委員總數三分之一以上。

註2：備註欄請註記其身分代表性。

陸、辦理方式

- 一、上課時間為每週一上午二至四節，若遇到段考或學校重大活動則停課，參加全年級（全校）活動，惟為維護學生學習權益，另調整上課時段，以確保該職群學習達17週（詳附件-課程計畫）。
- 二、每班招收人數以15人至35人為原則。
- 三、學生每學期選修1~2職群，一學年共選修2~4個職群。
- 四、本校採取與鄰近高職合作/自辦模式：
 - （一）開課行前說明會：上課前一週舉行行前說明會，地點在4樓會議室，會議內容係說明上課時間、交通方式及注意事項等。
 - （二）上課時間輔導處（室）及相關行政人員適時到合作學校協助帶隊老師處理學生學習及行為輔導事宜。
 - （三）當天缺席學生名單將通知各班導師及學務處。

柒、申辦課程一覽表

班別	時段	辦理模式	每週授課節數	第1學期申辦職群/ 學生人數	第2學期申辦職群/ 學生人數	第1學期合作學校	第2學期合作學校	帶隊老師/隨班輔導老師
1	週一上午 2-4節	合作式	3	餐旅職群 /18	食品職群 /18	南英商工	南英商工	劉欣怡老師
2	週一上午 2-4節	合作式	3	電子電機職 群/22	動力機械 職群/22	慈幼工商	慈幼工商	施筱芸老師
3	週一上午 2-4節	合作式	3	食品職群 /15	餐旅職群 /15	亞洲餐旅	亞洲餐旅	陳美文老師

註1：參與學生為特教生者，請於辦理模式呈現「特殊自辦式」或「特殊合作式」。

註2：自辦式及特殊自辦式班級，合作學校欄位免填。

捌、實施時間

一、第1學期：106年8月31日~106年12月25日（實際上課計17週）。

二、第2學期：107年2月26日~107年6月4日（實際上課計15週）。

玖、學習評量

一、輔導處（室）安排帶隊老師隨班指導。

二、依據技藝教育修習職群證明書之成績，可參加「實用技能學程」分發。

三、學習認真並獲技藝教育優異表揚之學生，於校內公開集會時間頒發獎狀，以資鼓勵。

壹拾、經費來源及概算

一、經費來源：臺南市政府教育局補助款及本校預算經費。

二、經費概算：依「教育部國民及學前教育署補助辦理國民中學生涯發展教育及技藝教育相關經費作業原則」編列。

壹拾壹、本計畫經遴輔會討論通過，陳校長核可後實施，修正時亦同。

承辦人：

主任：

校長：

教師兼
輔導組長 高英捷

教師兼
資料組長 標靜雯

臺南市立忠孝
國民中學校校長 李月華

臺南市立忠孝國中 106 學年度第 1 學期抽離式技藝教育課程餐旅職群總體計畫 (班別：忠孝國中/合作式/合作學校：南英商工)

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	8/31-9/4	職群概論	1. 餐旅職群概論 2. 職業安全與道德	3	1. 觀光餐旅的類別和特性 2. 安全工作態度的練習	視聽教室	曾素滢	
2	9/7-9/11	旅館實務	旅館的組織與設施 房務作業	3	房務部的設備、器具與備品 作床的程序及方法	房務備品/房務 教室	曾素滢	
3	9/14-9/18	飲料調製 實務	1. 乳品、果汁及碳酸飲料 2. 水果切割	3	介紹飲料調製方法(直接注入 法、搖盪法、攪拌法 水果盤	木瓜、牛奶、 糖、無色汽水、 果露、柳丁/飲 調教室	曾素滢	
4	9/21-9/25	廚藝製作	中餐廚房器具的認識與安 全使用方法	3	認識廚房設備與器具 基礎刀工介紹及練習 三色炒肉絲	紅蘿蔔、木耳、 桶筍、里肌肉/ 中、西餐教室	曾素滢	
5	9/28-10/2	廚藝製作	中餐食材的認識與烹調法 介紹	3	認識中餐辛香料及調味料 宮保雞丁、蒜味四季豆	雞胸肉、乾辣 椒、花椒、四季 豆、蔥、蒜頭/ 中、西餐教室	曾素滢	
6	10/5-10/9	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	拌、燒-柴魚皮蛋拌豆腐、紅燒 雞翅	柴魚、皮蛋、盒 裝豆腐、雞翅、 蔥、薑/中西餐 教室	曾素滢	
7	10/12-10/16	餐旅服務 技術	口布的摺疊 基本的服務技巧	3	不同功能的口布的摺法練習 托盤的操作	餐具、口布、色 紙/餐服教室	曾素滢	
8	10/19-10/23	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	煮-高麗菜水餃	高麗菜、絞肉、 薑、蔥、水餃皮	曾素滢	

						/中、西餐教室		
9	10/26-10/30	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	爆、炒-醬爆雞丁、翡翠蛋炒飯	雞胸肉、蔥、青椒、辣椒、甜麵醬、青江菜、雞蛋、米、蒜頭/中、西餐教室	曾素滷	
10	11/2-11/6	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	煎、燒-紅燒魚、香煎豆腐	吳郭魚、蔥、薑、豆腐/中、西餐教室	曾素滷	
11	11/9-11/13	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	拌-油飯	香菇、里肌肉、蝦米、長糯米、乾魷魚、紅蔥頭/中西餐教室	曾素滷	學習評量
12	11/16-11/20	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	溜-糖醋荔枝肉	里肌肉、青椒、鳳梨、辣椒、麵粉、雞蛋/中西餐教室	曾素滷	
13	11/23-11/27	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	蒸-三絲淋蛋餃	雞蛋、絞肉、蝦米、蔥、木耳、紅蘿蔔、青椒/中西餐教室	曾素滷	
14	11/30-12/4	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	羹-酸辣湯	里肌肉、筍、紅蘿蔔、豆腐、香菇、豬血、雞蛋、蔥/中西餐教室	曾素滷	

臺南市立忠孝國中 106 學年度第 2 學期抽離式技藝教育課程食品職群總體計畫 (班別：忠孝國中/合作式/合作學校：南英商工)

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	2/26-3/2	職群概論	1. 了解食品加工的意義、範圍與重要性 2. 認識食品原料 3. 了解食品安全與衛生之觀念 4. 職業安全與道德	3	1. 認識食品職群生涯進路發展 2. 認識原料 3. 培養學生了解並具備敬業合作之職業道德	食品相關物料 認識/視聽教室	曾素滢	
2	3/5-3/9	中式米食加工	漿粉類-元宵湯圓	3	1. 了解中式米食加工意義 2. 學習各類中式米食相關知識與技能	花生粉、黑芝麻粉、糖粉、豬油、糯米粉、二砂糖/烘焙教室	曾素滢	
3	3/12-3/16	中式米食加工	米漿型-蘿蔔糕	3	1. 了解中式米食加工意義 2. 學習各類中式米食相關知識與技能	白蘿蔔、紅蔥頭、在來米粉、絞肉/中西餐教室	曾素滢	
4	3/19-3/23	烘焙	西點類-紅糖燕麥小西餅	3	1. 烘焙食品意義、範圍與重要性 2. 學習各類烘焙食品之相關知識與技能	二砂糖、燕麥、酥油、白油、低筋麵粉、雞蛋/烘焙教室	曾素滢	
5	3/26-3/30	中式麵食加工	油酥皮類-芋頭酥	3	1. 了解中式麵食加工意義、範圍與重要性 2. 學習各類中式麵食相關知識與技能	中筋麵粉、糖粉、豬油、低筋麵粉、芋頭餡/烘焙教室	曾素滢	
6	4/2-4/6	中式麵食加工	水調和類-肉絲炒貓耳朵	3	1. 了解中式麵食加工意義、範圍與重要性	中筋麵粉、雞蛋、里肌肉、紅	曾素滢	

					2. 學習各類中式麵食相關知識與技能	蘿蔔、高麗菜、蔥		
7	4/9-4/13	中式麵食加工	發麵類-豆沙包	3	1. 了解中式麵食加工意義、範圍與重要性 2. 學習各類中式麵食相關知識與技能	中筋麵粉、酵母粉、糖、鹽、豆沙餡、黃豆粉/中西餐教室	曾素涓	
8	4/16-4/20	中式麵食加工	發麵類-油炸類-巧果	3	1. 了解中式麵食加工意義、範圍與重要性 2. 學習各類中式麵食相關知識與技能	中筋麵粉、黑芝麻、糖、豆腐、沙拉油/中西餐教室	曾素涓	
9	4/23-4/27	烘焙	蛋糕類-檸檬炸彈	3	1. 烘焙食品意義、範圍與重要性 2. 學習各類烘焙食品之相關知識與技能	奶油、動物鮮奶油、蛋、糖、鹽、低筋麵粉、泡打粉、檸檬	曾素涓	
10	4/30-5/4	烘焙	麵包類-馬鈴薯甜甜圈	3	1. 烘焙食品意義、範圍與重要性 2. 學習各類烘焙食品之相關知識與技能	白油、糖粉、馬鈴薯、雞蛋、奶粉、香草精、低筋麵粉、泡打粉、砂糖、沙拉油/中西餐教室		
11	5/7-5/11	烘焙	西點類-指型小西餅	3	1. 烘焙食品意義、範圍與重要性 2. 學習各類烘焙食品之相關知識與技能	蛋黃、砂糖、蛋白、塔塔粉、低筋麵粉、香草粉/烘焙教室	曾素涓	學習評量
12	5/14-5/18	中式麵食加工	糕漿皮-鳳梨酥	3	1. 了解中式麵食加工意義、範圍與重要性	白油、酥油、奶粉、糖粉、低筋	曾素涓	

附件

					2. 學習各類中式麵食相關知識與技能	麵粉、雞蛋、鳳梨餡/烘焙教室		
13	5/21-5/25	果蔬加工	糖漬類-梅子番茄、涼拌南瓜	3	1. 瞭解果蔬加工意義、範圍及重要性 2. 學習果蔬加工相關知識與技能	小番茄、梅子、糖、鹽、百香果醬、南瓜、白醋/中、西餐教室	曾素滄	
14	5/28-6/1	烘焙	麵包類-披薩	3	1. 烘焙食品意義、範圍與重要性 2. 學習各類烘焙食品之相關知識與技能	高筋麵粉、低筋麵粉、酵母、沙拉油、番茄醬、乳酪絲、燻雞、洋蔥、鳳梨、蒜頭、火腿、玉米/烘焙教室	曾素滄	
15	6/4-6/8	中式麵食加工	發麵類-黑糖糕	3	1. 了解中式麵食加工意義、範圍與重要性 2. 學習各類中式麵食相關知識與技能	低筋麵粉、樹薯澱粉、黑糖、發粉、白芝麻/中、西餐教室	曾素滄	

備註：請檢附選輔會議紀錄（含課程討論）及簽到表影本（請加蓋與正本相符章）。

承辦人：

發師兼同英捷
組長

主任：

發師兼標靜雯
資料組長

校長：

發師兼李月華
中學校長

臺南市立忠孝國中 106 學年度第一學期抽離式技藝教育課程食品群總體計畫 (班別：合作式/合作學校：亞洲餐旅)

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	8/31-9/4	職群概論	4. 食品加工的定義、種類與未來發展 5. 食品原料與機具的介紹 6. 食品安全與衛生的介紹	3	培養敬業合作之職業道德及養成正確之安全衛生習性。	視聽教室	陳永富	
2	9/7-9/11	中式麵食製作	中秋月餅	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
3	9/14-9/18	中式麵食製作	綠豆椪	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
4	9/21-9/25	烘焙製作	抹茶海綿蛋糕	3	乳沫類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、成品架	陳永富	
5	9/28-10/2	烘焙製作	巧克力戚風蛋糕	3	戚風類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、成品架	陳永富	
6	10/5-10/9	烘焙製作	天使蛋白蛋糕	3	乳沫類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、成品架	陳永富	
7	10/12-10/16	烘焙製作	咖啡杏仁蛋白小西餅	3	西點餅乾類製作	攪拌機、烤箱、成品架	陳永富	
8	10/19-10/23	烘焙製作	布朗尼蛋糕	3	麵糊類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、成品架	陳永富	
9	10/26-10/30	烘焙製作	義大利比薩	3	發酵麵類製作	攪拌機、烤箱、成品架	陳永富	

附件

10	11/2-11/6	中式麵食製作	咖哩餃	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富
11	11/9-11/13	烘焙製作	奶油小西餅乾	3	西點餅乾類製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富
12	11/16-11/20	烘焙製作	焦糖布丁	3	西點餅乾類製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富
13	11/23-11/27	烘焙製作	重奶油磅蛋糕	3	麵糊類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富
14	11/30-12/4	中式米食製作	海鮮粥	3	粥品類製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富
15	12/7-12/11	中式米食製作	中式炒飯	3	飯粒型製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富
16	12/14-12/18	中式米食製作	皮蛋瘦肉粥	3	粥品類製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富
17	12/21-12/25	中式麵食製作	鳳梨酥	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富

備註：請檢附選輔會議紀錄（含課程討論）及簽到表影本（請加蓋與正本相符合章）。

承辦人：

教師兼
同業
組長
葉捷

主任：

教師兼
標靜
資料組長
安

校長：

李月華

臺南市立志孝國中106學年度第二學期抽離式技藝教育課程餐旅群總體計畫(班別：合作式/合作學校：亞洲餐旅)

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	2/26-3/2	職群概論	1. 認識餐旅相關行業及未來發展。 2. 瞭解餐旅行業基本相關知識。 3. 學習餐旅行業的基本技能。	3	培養敬業合作之職業道德及養成正確之安全衛生習性。	視聽教室	陳永富	
2	3/5-3/9	餐服技術	(房務項技巧)	3	托盤的操作	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
3	3/12-3/16	餐服技術	(房務項技巧)	3	餐盤的操作	開飲機、雪克杯、茶葉、果糖	陳永富	
4	3/19-3/23	餐飲實務	咖啡的介紹與操作技術	3	咖啡的基本認識與調製	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
5	3/26-3/30	休閒與觀光	休閒與觀光導論	3	1-1. 休閒與遊憩的定義 1-2. 觀光事業的定義 1-3. 休閒與觀光的關係 1-4. 休閒與觀光未來的新趨勢	視聽教室	陳永富	
6	4/2-4/6	餐飲製作	廚藝製作(蔬菜培根白醬螺旋義大利麵)	3	西餐廚藝技巧操作	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
7	4/9-4/13	餐飲製作	廚藝製作(焗烤義大利肉醬麵)	3	西餐廚藝技巧操作	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
8	4/16-4/20	餐飲實務	咖啡的介紹與操作技術	3	咖啡的基本認識與調製	咖啡機、磨豆機	陳永富	
9	4/23-4/27	餐飲製作	廚藝製作(豬肉水餃)	3	中餐家常菜烹調實習	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
10	4/30-5/4	餐飲製作	廚藝製作(酸辣貓耳朵湯麵)	3	中餐家常菜烹調實習	刀具、砧板、配菜	陳永富	

附件

11	5/7-5/11	餐飲實務	飲料技術 (茶飲製作：紅茶、珍珠奶茶)	3	茶的基本認識與調製	盤、成品盤、爐台 開飲機、雪克杯、茶葉、果糖	陳永富	
12	5/14-5/18	餐飲製作	廚藝製作 (酥皮蛋塔)	3	烘焙西點實務技巧	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
13	5/21-5/25	餐飲製作	廚藝製作 (油飯)	3	中餐家常菜烹調實習	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
14	5/28-6/1	餐飲實務	飲料技術 (茶飲製作：綠茶、金桔檸檬)	3	茶的基本認識與調製	開飲機、雪克杯、茶葉、果糖	陳永富	
15	6/4-6/8	休閒與觀光	休閒與觀光導論	3	1-1. 休閒與遊憩的定義 1-2. 觀光事業的定義 1-3. 休閒與觀光的關係 1-4. 休閒與觀光未來的新趨勢	視聽教室	陳永富	

：請檢附選輔會議紀錄 (含課程討論) 及簽到表影本 (請加蓋與正本相符章)。

承辦人：

主任：

校長：

教師乘高英捷
輔導組組長

教師乘標靜霞
資料組組長

李月華
國民中學校長

臺南市立忠孝國中 106 學年度第 1 學期抽離式技藝教育課程電機電子職群總體計畫（班別：抽離式/合作式/合作學校：慈幼工商）

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	8/31-9/4	職群概論	1. 介紹室內配線。 2. 介紹工業配線。 3. 介紹工業電子。 4. 介紹視聽電子。 5. 介紹資訊應用。 6. 工業安全。	3	使學生認識電機電子職群之基本技能，並了解職群之生涯進路發展	各專業工廠各式消防設備	林佳瑋	
2	9/7-9/11	基本電子應用	1. 工廠安全注意事項說明。 2. 認識基本工具及使用方法。 3. 焊接法則 4. 基本焊接實作練習。	3	使學生具備正確使用工具，並養成良好的安全工作習慣與態度	各種焊接器具錫、鐵尺等	林佳瑋	
3	9/14-9/18	基本電子應用	4. 基本焊接實作練習。	3	使學生具備正確焊接工作技能	各種銅線、焊錫、鐵尺等	林佳瑋	
4	9/21-9/25	基本電子應用	基本電子元件之認識： A. 電阻色碼之辨識。 B. 電容、電感、積體電路(IC)……等元件之簡介。 C. 其他元件之認識及電子元件符號介紹。	3	使學生習得常用電子元件規則及量測之能力	各種銅線、焊錫、鐵尺等 各種銅板、焊錫、鐵尺等 各種銅板、焊錫、鐵尺等	林佳瑋	
5	9/28-10/2	基本電子應用	5. 歐姆定律。 6. 麵包板使用要領：A. 麵包板之結構介紹。	3	使學生習得常用電子儀表操作能力	各種銅板、焊錫、鐵尺等 各種銅板、焊錫、鐵尺等	林佳瑋	
6	10/5-10/9	基本電子應用	6. 麵包板使用要領：B. 雙閃爍燈之製作。	3	使學生習得裝配基本電子電路的技術能力	各種銅板、焊錫、鐵尺等 各種銅板、焊錫、鐵尺等	林佳瑋	
7	10/12-10/16	基本電子應用	7. 萬孔板使用要領：A. 電路和電子零件之配置法則。 B. 雙閃爍燈之製作	3	使學生了解電路與電子零件的配置原則	各種銅板、焊錫、鐵尺等 各種銅板、焊錫、鐵尺等	林佳瑋	
8	10/19-10/23	基本電子	8. 趣味電路的製作(簡易)： A.	3	使學生習得裝配基本電路的	各種銅板、焊錫、鐵尺等 各種銅板、焊錫、鐵尺等	林佳瑋	

臺南市立忠孝國中 106 學年度第二學期抽離式技藝教育課程 動力機械 職群總體計畫 (班別：抽離式/合作式/合作學校：慈幼工商)

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	2/26-3/2	職群概論	1.動力機械職群介紹 2.汽車品牌介紹 3.機車品牌介紹 4.各種牽動機介紹 5.職業安全與道德	3	使學生認識動力機械職群之生涯進路發展 使學生了解職群之生涯進路發展	各式汽機車 各式頂車機 各式消防設備	蔡大榮	
2	3/5-3/9	機車基本識	1.機車簡介	3	使學生了解機車的行業特色，及機車種類與機車的各種構造與調整 使學生了解機車動力種類及引擎構造與調整	各式(型)機車 各式引擎 各式手工具 各式(型)機車 各式引擎 各式手工具 各式(型)機車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	
3	3/12-3/16	機車基本識	2.機車動力系統	3	使學生了解機車動力系統與調整 使學生了解機車動力系統與調整	各式(型)機車 各式引擎 各式手工具 各式(型)機車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	
4	3/19-3/23	機車基本識	3.機車車架系統	3	使學生了解機車車架構造與調整 使學生了解機車車架構造與調整	各式(型)機車 各式引擎 各式手工具 各式(型)機車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	
5	3/26-3/30	機車基本識	4.機車電路系統	3	使學生了解機車電路系統與調整 使學生了解機車電路系統與調整	各式(型)機車 各式引擎 各式手工具 各式(型)機車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	
6	4/2-4/6	機車基本識	5.機車定期保養	3	培養學生具備機車各系統定期保養之工作技能 培養學生具備機車各系統定期保養之工作技能	各式(型)機車 各式引擎 各式手工具 各式(型)機車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	
7	4/9-4/13	機車基本識	1.汽車簡介	3	使學生了解汽車行業特色、演進，了解汽車規格與各系統功能 使學生了解汽車行業特色、演進，了解汽車規格與各系統功能	各式(型)汽車 各式引擎 各式手工具 各式(型)汽車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	
8	4/16-4/20	汽車基本識	2.汽車引擎	3	使學生了解汽車引擎種類、構造、原理 使學生了解汽車引擎種類、構造、原理	各式(型)汽車 各式引擎 各式手工具 各式(型)汽車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	
9	4/23-4/27	汽車基本識	3.汽車底盤	3	使學生了解汽車底盤的種類、構造、原理 使學生了解汽車底盤的種類、構造、原理	各式(型)汽車 各式引擎 各式手工具 各式(型)汽車 各式引擎 各式手工具	蔡大榮	

