

表 1 國民中學技藝教育 15 職群與主題規劃

序號	職群	主題
01	機械職群	職群概論 (3)/鉗工基礎工作 (18)/車床基礎工作 (18)/ 機械識圖與製圖 (18)/基礎電腦輔助製造 (18)/銑床工作 (18)/ 彈性主題 (○○)
02	動力機械職群	職群概論 (3)/機車基本認識 (18)/汽車基本認識 (18)/ 引擎基礎實習 (18)/汽車美容(18)/彈性主題 (○○)
03	電機與電子職群	職群概論 (3)/基本工業配線 (18)/基本室內配線 (18)/ 基本電子應用 (18)/基本資訊應用 (18)/基本家用電器 (18)/ 彈性主題 (○○)
04	土木與建築職群	職群概論 (3)/識圖與製圖 (18)/砌磚基本介紹 (18)/ 砌磚方法 (18)/木工基本介紹 (18)/木作方法 (18)/基本素描 (18)/ 彈性主題 (○○)
05	化工職群	職群概論 (3)/化學實驗安全 (18)/化學基礎操作 (18)/ 生活化學用品製造 (18)/趣味化學實驗 (18)/彈性主題 (○○)
06	商業與管理職群	職群概論 (3)/中英文文書處理 (18)/產品行銷實務 (18)/ 簡易記帳實務 (18)/門市銷售實務 (18)/程式設計實務 (18)/ 彈性主題 (○○)
07	設計職群	職群概論 (3)/基礎描繪 (18)/設計基礎 (18)/色彩原理 (18)/ 數位攝影 (18)/電腦繪圖 (18)/彈性主題 (○○)
08	農業職群	職群概論 (3)/休閒農業資源應用 (18)/蔬菜栽培 (18)/ 觀賞植物栽培 (18)/寵物飼養與保健 (18)/造園技術 (18)/ 彈性主題 (○○)
09	食品職群	職群概論 (3)/中式米食加工 (18)/中式麵食加工 (18)/烘焙 (18)/ 果蔬加工 (18)/畜水產品加工 (18)/彈性主題 (○○)
10	家政職群	職群概論 (3)/烹飪 (18)/美容 (18)/美髮 (18)/服飾 (18)/ 幼兒保育 (18)/時尚模特兒 (18)/家庭生活管理基礎實務 (18)/ 彈性主題 (○○)
11	餐旅職群	職群概論 (3)/旅館實務 (18)/中餐廚藝製作 (18)/ 西餐廚藝製作 (18)/餐飲服務技術 (18)/飲料調製實務 (18)/ 旅遊技能實務 (18)/彈性主題 (○○)
12	水產職群	職群概論 (3)/漁業基本技能 (18)/水產養殖基本技能 (18)/ 基礎生物 (18)/水產工作安全技能 (18)/水產生物包裝及水產工 藝 (18)/彈性主題 (○○)
13	海事職群	職群概論 (3)/船用配電實習 (18)/船舶機械修護 (18)/ 機械製圖 (18)/船舶銲接 (18)/船藝繩纜作業與操作 (18)/ 航海操作 (18)/彈性主題 (○○)
14	藝術職群	職群概論 (3)/電影電視類展演實務 (18)/音樂類展演實務 (18)/ 表演藝術類展演實務 (18)/視覺藝術類展演實務 (18)/ 舞蹈類展演實務 (18)/彈性主題 (○○)
15	醫護職群	職群概論 (3)/護理基本工作 (18)/基礎急救照護 (18)/ 婦兒保健 (18)/高齡照護 (18)/醫學檢驗實務 (18)/ 口腔衛生與牙體技術實務 (18)/物理治療實務 (18)/ 職能治療實務 (18)/視光實務 (18)/彈性主題 (○○)

說明：1.括號內數字代表各主題節數。

2.彈性主題上課節數請參考本指引（第 6 頁）課程編製之說明。