

備查文號：

教育部 109年2月18日 臺教授國字 第1090015173 號函備查

高級中等學校課程計畫
高雄市私立旗美高級商工職業學校
學校代碼：121410

集中式特教班服務群課程計畫書

本校108年12月3日108學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章： 校長戴慶輝

(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年6月4日

學校基本資料表

學校校名	高雄市私立旗美高級商工職業學校			
技術型高中	專業群科	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. 商業與管理群:資料處理科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
特殊教育及 特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	07-6812152#111
	職 稱	教務主任		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「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、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	1	9	1	11	1	16	3	36
	服務群	綜合職能科	1	7	1	8	1	7	3	22
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	0	0	0	0
進修部	商業與管理群	資料處理科	0	0	0	0	1	21	1	21
	餐旅群	餐飲管理科	1	23	1	15	0	0	2	38

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	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

一、學校願景圖像

二、學校願景補充說明（得說明學校願景型塑之理念或蘊含）

學校願景：以「健康成長」、「人文素養」、「快樂學習」、「科技創新」、「進步多元」、「務實致用」

共創優質學校府，培養符合時代需求的現代青年。

健康成長：青春領航，精進學校教育生態，回歸教育本質；導正多元發展教育理念和價值觀；落實學生輔導，引導學生適性發展；透過體育教學、體育活動、體育社團、落實學校體育發展方案；引導學生從「做」中學習；使每一個學生在多元、優質學習環境中，健康成長。

快樂學習：以愛心、耐心，循循善誘，賞識每個學生，培養學生愛讀書風氣，師生相處，和樂融通，優質學習，如沐春風，並把每一個孩子都帶起來。

進步多元：資訊科技的教學環境、社群夥伴的多元學習社區、活動課程與才藝學習、品質管理追求卓越創新。

科技創新：運用科技拓展學習視野，延伸學習觸角。提供多元學習管道，激發學生創意潛能。

人文素養：能深切體會的社會的脈動，貢獻所學，關懷社會，繼而造福人群。

務實致用：職業教育的重點在於培育知識與實作能力兼具，做中學的精神對於致力投身在技職教育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之外，學生進路更是我們關注的課題，畢業後能與職場順利無縫接軌。

發展目標：

1. 建立安全環境，鍛鍊健康體能。
2. 溫馨快樂校園，樂觀進取學習。
3. 科技人文並重，營造校園文化。
4. 激發教師熱情，促進專業成長。
5. 匯聚社會資源，推動產學合作。
6. 因應時代脈動，發展辦學特色。
7. 提供適性環境，創造成功舞台。
8. 營造良好環境，提昇學習成效。
9. 建立良好形象，獲取社區認同。
10. 推動全人教育，涵養良好品德。

三、發展策略：

1. 人文校園：涵養人文，優質國民。
2. 優質團隊：齊心協力，全面成長。
3. 適性揚才：多元發展，百花齊放。
4. 產學鏈結：產學鏈結，學理並用。
5. 優質卓越：精進優質，邁向卓越。

四、具體目標：

1. 落實推動全人教育，培養符合時代需求的現代青年：身處變遷快速的社會洪流中，學校教育應培養學生帶得走的能力。除發揮技藝教育務實致用的教學特色外，更應重視終身學習能力的培養及人文素養與品德的涵養，同時，提升語言溝通能力並擴展國際視野，以培養符合時代需求的現代青年。

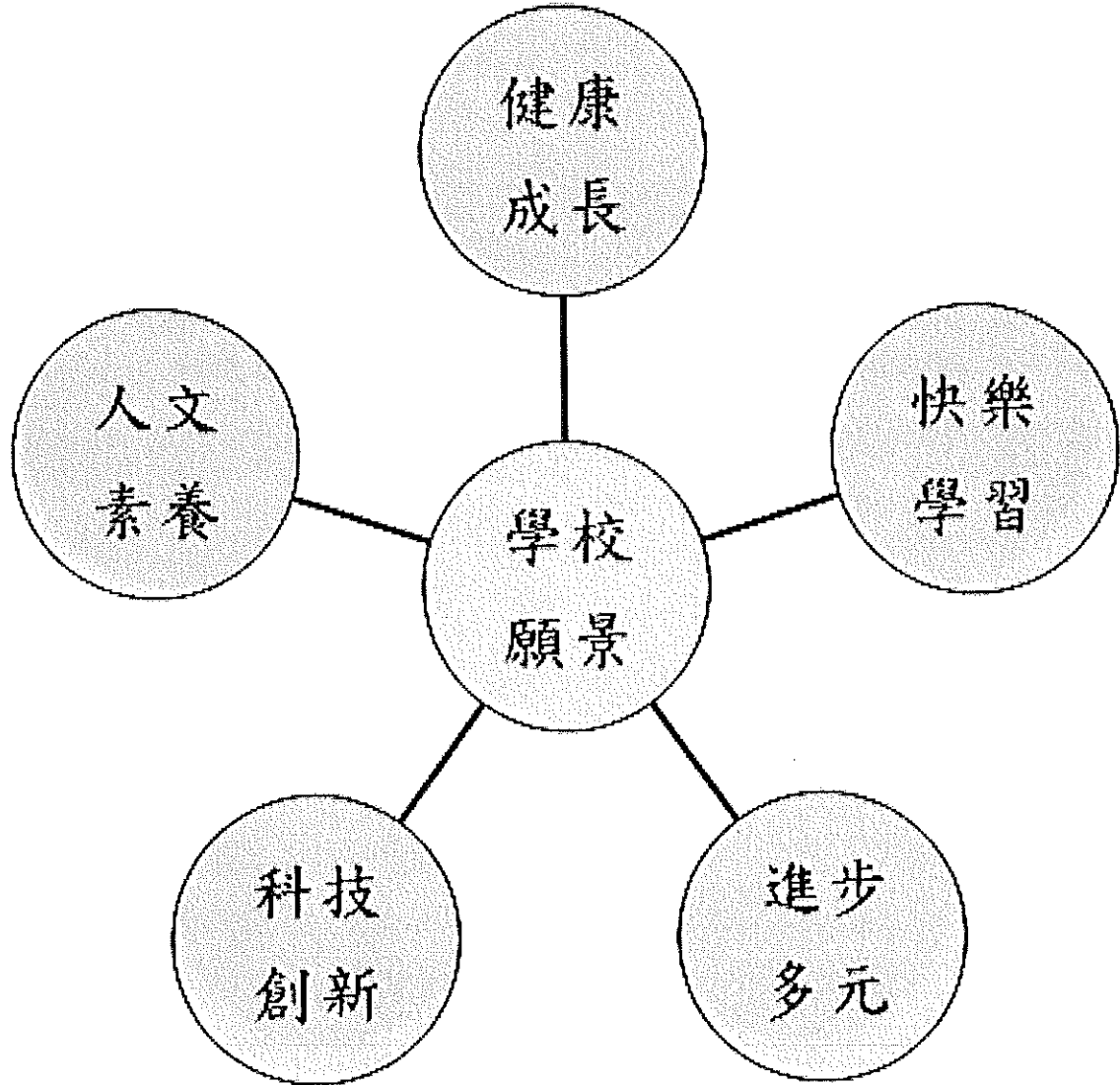
2. 營造多元適性，百花齊放的校園文化：「不放棄任何一位學生」是本校辦學的重要理念。本校將透過適性輔導機制、多元課程以及健全社團運作等，協助學生探索自我，進而認識自己、接納自己。同時藉由活動競賽激發學生潛能，創造舞台，給予成功經驗，逐步建立學生信心。

3. 營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊：為能提昇行政團隊之服務品質，擴大服務效能，除訂定明確之組織分工，定期實施績效自我檢核，建立自我成長機制外，並建制行政全面e化，營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊。

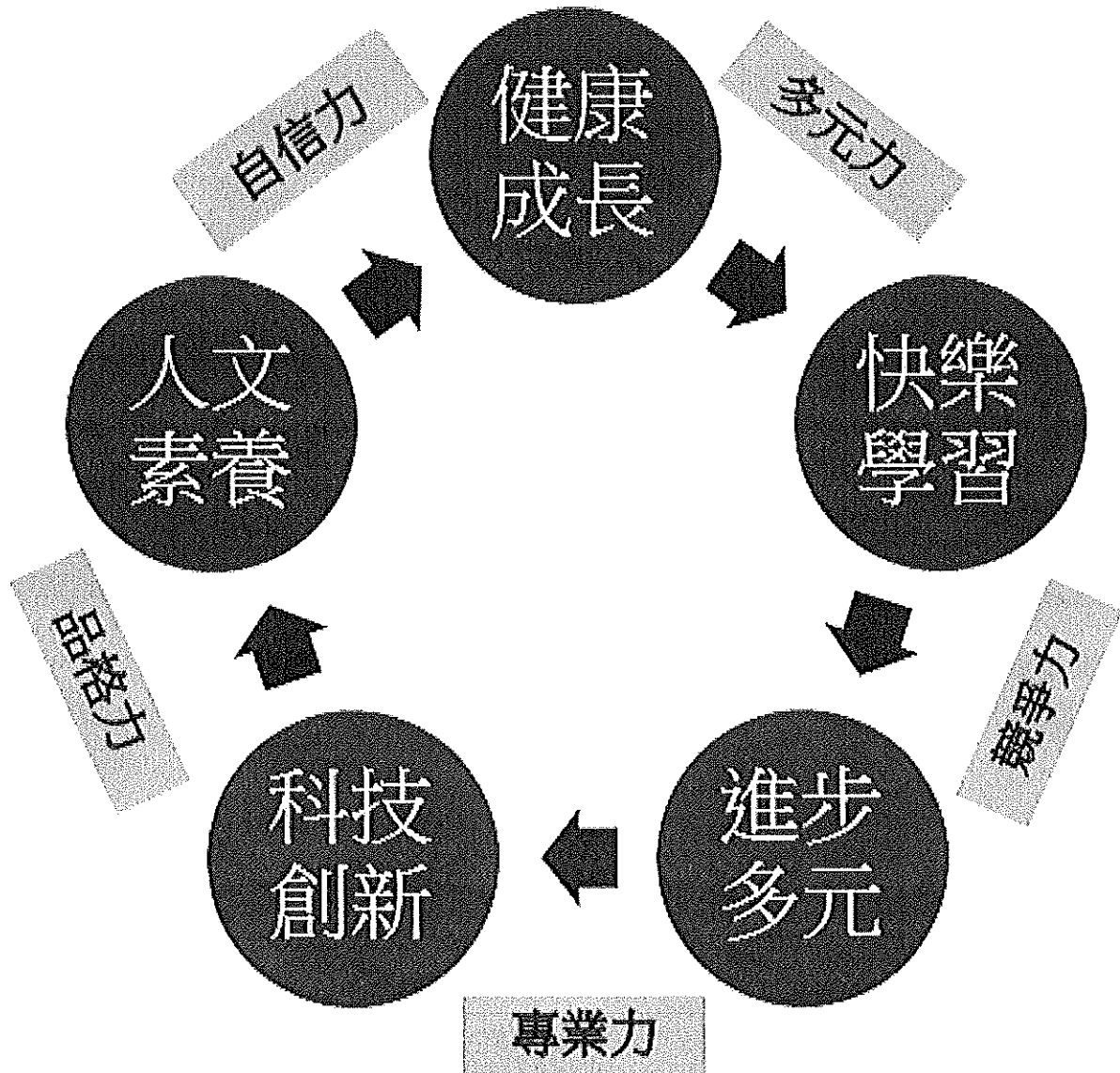
4. 持續推動教師專業成長，鼓勵組織專業社群，以有效提升教學品質：為提昇教師專業能力，本校於103學年度全校教師參與「教師專業發展評鑑」。激勵教師在專業教學領域創新發展。同時建置各老師的教學網站，以達教學資源共創共享。

5. 營造良好學習環境，提昇學習動機與學習成效：教育環境之優劣攸關學校教育之成敗。因此，本校將致力於校園之美化、人文空間之塑造。

6. 建立良好形象，獲取社區認同，提昇就近入學率：近年來，教育資源短絀，私立學校均需自籌經費，相較於公立學校之資源明顯不足。如今，面臨少子化的衝擊，旗美地區人口嚴重外移，本校除增進學校正向表現，強化辦學特色，積極展現辦學成果外，更需主動回饋社區，爭取社區認同與肯定，以提昇社區國中生就近入學率，真正成為在地化的社區高職。



旗美商工學生圖像



**健康成長**

青春領航，精進學校教育生態，回歸教育本質；導正多元發展教育理念和價值觀；落實學生輔導，引導學生適性發展；透過體育教學、體育活動、體育社團、落實學校體育發展方案；引導學生從「做」中學習；使每一個學生在多元、優質學習環境中，健康成長。

快樂學習

以愛心、耐心，循循善誘，賞識每位學生，培養學生讀書風氣。師生相處和樂融通，優質學習如沐春風，把每一個孩子都帶起來。

進步多元

資訊科技的教學環境、社群夥伴的多元學習社區、活動課程與才藝學習、品質管理追求卓越。

科技創新

運用科技拓展學習視野，延伸學習觸角。提供多元學習管道，激發學生創新創意潛能。

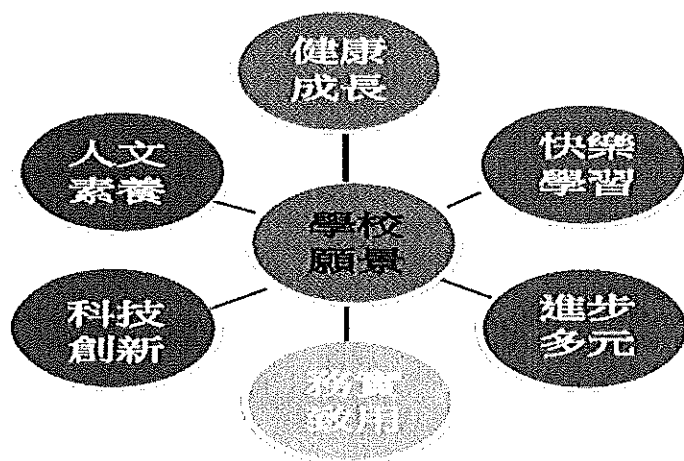
人文素養

能深切體會的社會的脈動，貢獻所學，關懷社會，繼而造福人群。



學校願景

以「健康成長」、「人文素養」、「快樂學習」、「科技創新」、「進步多元」、「務實致用」共創優質學校府，培養符合時代需求的現代青年。



健康成長：青春領航，精進學校教育生態，回歸教育本質；導正多元發展教育理念和價值觀；落實學生輔導，引導學生適性發展；透過體育教學、體育活動、體育社團、落實學校體育發展方案；引導學生從「做」中學習；使每一個學生在多元、優質學習環境中，健康成長。

快樂學習：以愛心、耐心，循循善誘，賞識每個學生，培養學生愛讀書風氣，師生相處，和樂融通，優質學習，如沐春風，並把每一個孩子都帶起來。

進步多元：資訊科技的教學環境、社群夥伴的多元學習社區、活動課程與才藝學習、品質管理追求卓越創新。

科技創新：運用科技拓展學習視野，延伸學習觸角。提供多元學習管道，激發學生創意潛能。

人文素養：能深切體會的社會的脈動，貢獻所學，關懷社會，繼而造福人群。

務實致用：職業教育的重點在於培育知識與實作能力兼具，做中學的精神對於致力投身在技職教育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之外，學生進路更是我們關注的課題，畢業後能與職場順利無縫接軌。

二、學生圖像

多元力

「改變教育，改變未來一倡導適性教育，創造生命價值」是本校未來努力的目標，鼓勵老師教育創新、重視學生多元能力，開展學生天賦潛能，提供學生多元進路，以人文關懷創造教育新價值。使學生具備學習多種能力跨領域的人才，培養其專長及多方面的能力。

競爭力

與產業自主需求的人力培育，營造吸引產業願意依其需求共同育才的環境，提高產業人才的教育品質。學生具備與社會接軌的專業技能，並與時俱進的學習能力。競爭力落實課程與共同輔導

學生產業實習，俾能鼓勵教師教導學生最新的產業新知，及早奠定學生具有畢業立即就業的實務能力。

專業力

培養本校學生統整學科理論與技術實務、透過專業技術培養，提昇專業創造思考與技術問題解決及激發領導研發與協調之能力，同時深化教導團隊合作精神，並透過團隊技術創造力深植於教育中。使學生具備專業技能並能發展專業專長，學以致用。

品格力

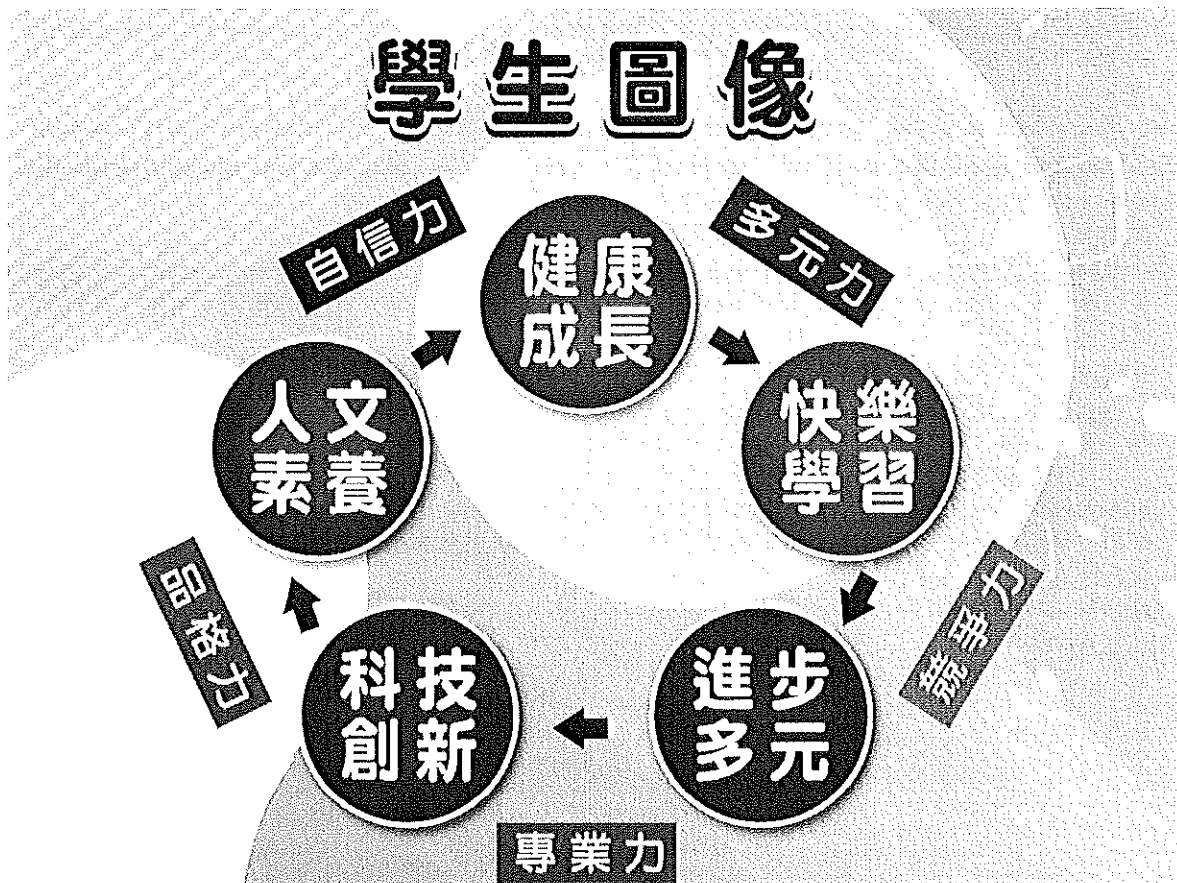
本校培育品格力是以「品德認知學習、道德邏輯思辨、養成良善信念、型塑使命願景、實踐良善行動」等步驟，意在培養良善的好公民，能同理他人，與人為善。學生具備人文素養，能涵養道德品行，注重人文關懷，體現善的生活素養。

自信力

教導學生自信是一個人最重要的資產，成年人之所以不成功，原因是他們缺乏自信；害怕失敗，別人能行，相信自己也能行；其他人能做到的事情，相信自己也能做到。要善於對自己說：「我行，我能行，我一定能行」。自信來自於對自我的正確認識和評價，感覺到為別人所讚賞和具有責任感。適當地讚美自己也有助於增強自信，增添快樂。善於發現自己的優點，及時激勵自己。學生具備自我觀察、了解、選擇、重啟、學習、調整思維，用無知來推動自信，用行動建立自信力。

移動力

就業力



多元力 「改變教育，改變未來—倡導適性教育，創造生命價值」是本校努力的目標，鼓勵老師教育創新、重視學生多元能力，開展學生天賦潛能，提供學生多元進路，以人文關懷創造教育新價值。使學生具備學習多元能力，培養跨領域人才。

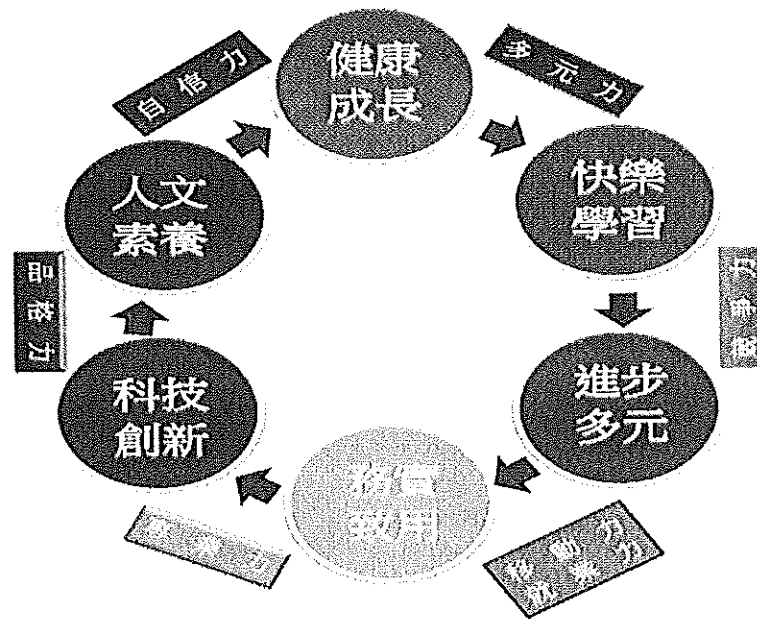
競爭力 以產業自主需求的人力培育，營造吸引產業願意依其需求共同育才的環境，提高產業人才的教育品質。學生具備與社會接軌的專業技能，並與時俱進的學習能力。競爭力落實課程與共同輔導學生產業實習，俾能鼓勵教師教導學生最新的產業新知，及早奠定學生具有畢業立即就業的實務能力。

專業力 培養本校學生統整學科理論與技術實務，透過專業技術培養，提昇專業創造思考與技術問題解決，及激發領導研發與協調之能力，同時深化教導團隊合作精神，並透過團隊技術創造力深植於教育中。使學生具備專業技能並能發展專業專長，學以致用。

品格力 以「品德認知學習、道德邏輯思辨、養成良善信念、型塑使命願景、實踐良善行動」等步驟，意在培養良善的好公民，能同理他人，與人為善。學生具備人文素養，能涵養道德品行，注重人文關懷，體現善的生活素養。

自信力 教導學生自信是一個人最重要的資產，他人能做到的事情，相信自己也能做到。要善於對自己說：「我行，我能行，我一定能行」。自信來自於對自我的正確認識和評價，感覺到為別人所讚賞和具有責任感。適當地讚美自己也有助於增強自信，增添快樂。善於發現自己的優點，及時激勵自己。學生具備自我觀察、了解、選擇、重啟、學習、調整思維，用行動建立自信力。

學生圖像



多元力：「改變教育，改變未來 - 倡導適性教育，創造生命價值」是本校未來努力的目標，鼓勵老師教育創新、重視學生多元能力，開展學生天賦潛能，提供學生多元進路，以人文關懷創造教育新價值。使學生具備學習多種能力跨領域的人才，培養其專長及多方面的能力。

競爭力：與產業自主需求的人力培育，營造吸引產業願意依其需求共同育才的環境，提高產業人才的教育品質。學生具備與社會接軌的專業技能，並與時俱進的學習能力。競爭力落實課程與共同輔導學生產業實習，俾能鼓勵教師教導學生最新的產業新知，及早奠定學生具有畢業立即就業的實務能力。

專業力：培養本校學生統整學科理論與技術實務、透過專業技術培養，提昇專業創造思考與技術問題解決及激發領導研發與協調之能力，同時深化教導團隊合作精神，並透過團隊技術創造力深植於教育中。使學生具備專業技能並能發展專業專長，學以致用。

品格力：本校培育品格力是以「品德認知學習、道德邏輯思辨、養成良善信念、型塑使命願景、實踐良善行動」等步驟，意在培養良善的好公民，能同理他人，與人為善。學生具備人文素養，能涵養道德品行，注重人文關懷，體現善的生活素養。

自信力：教導學生自信是一個人最重要的資產，成年人之所以不成功，原因是他們缺乏自信；害怕失敗，別人能行，相信自己也能行；其他人能做到的事情，相信自己也能做到。要善於對自己說：「我行，我能行，我一定能行」。自信來自於對自我的正確認識和評價，感覺到為別人所讚賞和具有責任感。適當地讚美自己也有助於增強自信，增添快樂。善於發現自己的優點，及時激勵自己。學生具備自我觀察、了解、選擇、重啟、學習、調整思維，用無知來推動自信，用行動建立自信力。

就業力：協助學生了解自我的職涯發展方向啟蒙與建立，取得工作與生活的平衡。就業力的本質乃是：「個人在經過學習過程後，能夠具備獲得工作、保有工作、以及做好工作的能力」。訓練學生擁有在勞動市場中藉由永續就業來實現潛能的自足能力。

移動力：不只是謀取一個穩定的工作，積極從事各種學習和分享活動，培養自己具有開拓心胸，且能夠融入當地社會和認同多元文化的能力，以提升個人的競爭力。

肆、課程發展組織要點

私立旗美高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

107年9月19日校務會議修正通過

第一條 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

第二條 為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置「職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

第三條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員26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：

召集人：校長。

學校行政人員：由秘書、各處室主任(教務主任、學務主任、總務組長、實習主任、進修部主任及各專業群科之老師擔任之，共計5人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

一般科目學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、健體藝能科及國防教育)擔任之，每學科1人，共計9人。

各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

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。

教師組織代表：專任教師三人擔任之。

第四條 本會之任務如下：

一、掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

二、審議學校課程計畫、課程規劃相關文件、作業流程，並督導執行。

三、研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，重補修需求評估；檢討類群科之整併、開設、廢置。

四、設計規劃課程教學公開觀課作業相關規範。

五、推動課程評鑑，並定期追蹤、檢討與修正。

六、審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

第五條 本委員會其運作方式如下：

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。

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。

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。

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。

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。

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。

第六條 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

一、各學科教學研究會：由學科教師組成之，一般科目學科由召集人召集並擔任主席，專業學科由科主任召集並擔任主席。

二、各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。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。

第七條 各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修課程，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、選用各課程的教科用書，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。

第八條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行二次會議，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。

四、 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。

第九條 本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像						
				多元力	競爭力	專業力	品格力	自信力	移動力	就業力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 (一) 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 (二) 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 (三) 認識古今多元文化，引導議題的探索，並形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 (四) 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	1. 透過文本講授，培養學生良好的聆聽態度及閱讀能力。能擷取課程資訊並啟發思考，引導適切及清楚地表達溝通的能力。	●	●	●	○	●		
			2. 利用多元教學方式，引導學生認識文字之美，進而激發學生自主學習的能力，並培養學生良好的閱讀及寫作興趣。	●	●	●	○	●		
			3. 加強基本語文練習，增進學生聽、說、讀、寫之能力，以適應職場及生活情境所需。	●	●	●	○	●		
			4. 藉古今中外典籍分享，培養學生思考及解決問題的能力，進而建立正向人生態度及價值觀。	●	●	●	○	●		
			5. 教學中結合當代議題，引導學生探索、思辯，進而關懷社會與國際世界。	●	●	○	●	●		
英語文	【總綱之教學目標】 (一) 增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。 (二) 增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 (三) 提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。 (四) 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。 (五) 加強邏輯思考與創新之能力。	1. 強調建構學生基礎日常用語、句型之實用性，以獲得溝通及自我獲取新知之能力。	○	●	●	○	○			
		2. 強調以學生為中心的教學，重視學生個別之適性，並建構學生獨立學習的能力，亦培養學生情意的發展。	●	●	●	○	●			
		3. 加強基本語文練習，增進學生聽、說、讀、寫之能力，以適應職場及生活情境所需。	○	●	●	○	●			
		4. 透過英文來發展學生自主學習與培養終身學習之能力。	●	●	●	○	●			
		5. 因應英文國際化之潮流，藉由多媒體教學平台(youtube、voicetube)，培養學生能對跨文化並拓展世界觀進而對技術的了解。	●	●	●	●	●			
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 配合專業群科技能領域課程，規劃多元適性數學課程，以符合學生進路需要及務實生活之運用。	引導學生具將數學知識應用到生活、職涯、與人溝通及正確使用工具等核心素養。	●	●	●	●	●		
			協助學生將相關議題融入數學課程學習的能力。	●	○	●	○	●		
			提升學生基礎智能，引導學生具備學習專業之能力。	○	●	●	○	●		
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 本科目旨在使學生經由對世界文化發展脈絡的了解，建立學生對世界各區域的認識與理解，從而能包容異己文化，養成多元文化的世界觀。	具備在敘述歷史事件的發展歷程，兼顧從世界潮流中去了解歷史發展的軌跡，培養全方位思維方式的能力。	○	●	○	○	○		
			具備亞非文明及世界其他地區文明，了解亞歷山大大帝帶給歐亞非希臘化文化影響的能力。	●	○	○	○	○		
			具備基督教、伊斯蘭、印度等世界其他文化，了解西羅馬帝國滅亡後，西歐政治文化動盪分化的局面的能力。	●	○	○	○	○		
			具備商業資本主義社會的形成及文藝復興與宗教改革，了	○	●	○	○	○		

		解近代科學的興起與啟蒙運動與起的能力。									
		具備工業革命與美國獨立和法國大革命，了解十九世紀世界各國的社會與文化變遷的能力。	●	○	○	○	○				
		具備第一次世界大戰以及俄國革命與其他的共產政權，了解巴黎和會與一次大戰戰後國際情勢的能力。	●	○	○	○	○				
		具備現代科學技術的發展和學術思潮、文學、藝術和教育，了解當今媒體的發展及大眾文化的變遷與世界文化交流重要性的能力。	●	○	○	○	○				
		具備世界歷史的教學重點，讓學生立足台灣，放眼世界，從而使學生的視角能夠接軌世界的的能力。	●	●	●	○	○				
地理	【總綱之教學目標】 1. 具備探索重要地理現象的空間分布及其意涵之能力。 2. 引導學生瞭解地理環境與人類活動間的因果關係，進而主動關心自然環境與人類社會間的永續發展。 3. 引導學生探索臺灣地理相關議題，以增進認識地理現象、適應地理環境和解決環境問題的能力。 4. 培養學生關心全球地理環境的情懷，增進本土意識並拓展其國際視野。	1、發展學生具備從媒體所獲地理環境資料中能辨識現象的型態，並理解資料所蘊含的意義。	●	●	●	○	●				
		2、發展學生理解地理環境的系統運作，進而關懷環境倫理的意義。	●	●	●	○	●				
		3、培養學生根據地理資訊系統分析與地理視野的觀點，利用地理技能的方法認識社會環境的問題。	●	●	●	○	●				
		4、尊重環境的多樣性，學習欣賞並珍惜各種人力交互作用下所塑造的地景。	●	●	●	●	●				
		5、引導學生具備地方感與鄉土愛，並重視環境永續發展之必要性，並願意付諸行動保護。	●	●	●	●	●				
		6、具備連結全球地理視野之能力，從生活中學習探索各種現象的全球關聯性。	●	●	●	○	●				
		7、使學生瞭解日常生活中的常見有關法律的問題與社會案件。	●	●	●	○	●				
		8、引導學生透過對於法律的認識進而保障自身的基本權益。	●	●	●	●	●				
		9、培養學生重視法律及建立守法的正確法治觀念。	●	●	●	●	●				
		公民與社會	【總綱之教學目標】 本科目之學習目標旨在培養學生具備適應現代社會生活應有的公民資質使其成為健全的現代公民。	具備了解愛情。婚姻與家庭的關係。了解性別關係與平權社會等普世價值的能力。	●	○	○	●	●		
具備了解多元文化與普世價值以及媒體素養與公民傳播權，能判斷媒體新聞真偽的能力。	●			●	○	○	●	○			
具備了解教育、道德與倫理，擁有教育與公民素養及終身學習的能力。	●			●	○	○	●				
具備了解基本法律制度的認識以及憲法與行政法和民法、刑法與日常生活關係的能力。	●			●	○	○	●				
具備了解國家的基本要素與責任政治，了解台灣政治的目前現況與課本中政府的組織、功能與權限是否符合的能力。	●			○	●	○	○				
具備了解民意、選舉與政策的概念，了解民主文化與公民參與等現代民主政治意義的能力。	●			●	○	○	○				
具備了解經濟學的基本概念及針對經濟活動與效率，經濟指標與經濟政策分析的能力。	●			●	○	○	○				
具備了解環境保護與自然資源和永續發展與經濟發展的關係作分析的能力。	●			●	●	○	○				
具備一個現代公民的心理素質，民主修為與經濟發展和環境保護，透過公民教育提高台灣公民素養的能力。	●			●	●	○	○				
自然科學領域	【總綱之教學目標】 將化學相關知識與生活環境做連結，例如環境保護、健康議題等，並運用生活中有趣的化學實驗提升學生學習興趣及意願，將課程所學實踐並運用於生活。	培養學生日常生活上的知識與課程內容做大量連結。	●	●	●	○	●				
		認識科技發展與環境保護的衝突與平衡。	●	○	●	●	●				
		瞭解科技發展對健康的影響及因應對策。	○	●	○	○	●				
		引導實驗課程引發學生對化學課程的學習興趣。	●	●	●	○	●				
		培養學生具備餐飲食品安全衛生、車輛清潔運用之相關清潔、保養藥劑及餐飲包材之相關化學知識。	●	●	●	●	●				

生物 (B)	【總綱之教學目標】 1、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知識與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 2、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養之國民。 3、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 4、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1、物質的結構與功能	●	●	●	○	○		
		2、演化與延續	●	●	●	○	○		
		3、生物與環境	●	●	●	●	○		
		4、科學、科技、社會及人文	●	●	●	●	●		
		5、資源與永續發展	●	●	●	●	○		
藝術領域 音樂	【總綱之教學目標】 1、經由多元媒介的藝術學習與經驗的累積培養學生的美感素養。 2、參與審美活動，透過感受與思考，體認藝術的價值，提升藝術涵養。 3、培養主動參與藝術活動，豐富身心靈，感受生活的幸福，與他人共創美善的社會，傳承文化與藝術。	1、能善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。	●	●	○	●	●		
		2、能活用藝術符號表達情意觀點與風格、並與他人溝通。	●	●	○	●	●		
		3、鼓勵參與藝術活動陶冶身心以提升生活美感及生命價值。	●	○	○	●	●		
		4、培養關注社會公共議題的意識及責任。	●	○	●	●	●		
		5、體察在地藝文特質及全球藝文的多元與未來。	●	○	●	●	●		
藝術生活	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	一、指導學生適當使用多元媒材或各種藝術型態進行表達創作。	●	●	●	○	●		
		二、引導學生充實藝術相關知能，以增進審美感受之能力，涵養美感經驗。	●	●	●	○	●		
		三、培養學生參與任何藝術形式展演活動的興趣，落實藝術生活。	●	●	●	○	●		
		四、以學生經驗為中心，結合表現與鑑賞傳達情感表述的展演，引導學生適性發展具理解、探索、同理等能力。	●	●	●	○	●		
綜合活動領域	【總綱之教學目標】 1. 引導學生了解自我的人格特質、興趣與能力，促進學生生涯發展。 2. 藉由人際溝通技巧及性騷擾防治法令的認識，落實學生生活經營與創新。 3. 學生透過職場訪談了解當前就業趨勢，抉擇個人未來	具備透過心理測驗及活動了解自己的性格特質、興趣及能力，確認個人未來生涯態度與信念的能力。	●	●	○	●	●		
		具備學習人際互動與溝通協調能力，培養情緒自主與自我管理的能力。	●	●	●	●	●		
		具備探究性騷擾、性侵害及性霸凌相關議題，並熟知權利	●	●	○	●	●		

	<p>生涯與職業方向。 4. 培養學生掌握道德本質的能力，並初步發展道德判斷的能力。 5. 使學生了解與反省有關性與婚姻、生命倫理、科技倫理的基本倫理問題。 5. 使學生體認知行合一的重要，進而探索人格統整與靈性發展的途徑。</p>	<p>救濟的管道與程序的能力。</p> <p>具備了解自己的職場價值觀，進行相關職業訪談報告，掌握產業發展趨勢等相關資訊的能力。</p> <p>具備了解正向力量的生命故事及生活的豐富與精采的能力。</p>	<p>● ● ○ ● ●</p> <p>● ● ○ ● ●</p>
<p>生命教育</p>	<p>【總綱之教學目標】 1. 使學生能了解生命教育的意義、目的與內涵。 2. 使學生能認識哲學與人生的根本議題，並能探究宗教的本質並反省宗教與個人生命的關聯。 3. 培養學生思考及體驗生死相關之課題，並了解臨終關懷與悲傷輔導的基本理念，並防止青少年自我傷害。 1. 培養學生掌握道德本質的能力，並初步發展道德判斷的能力。 5. 使學生了解與反省有關性與婚姻、生命倫理、科技倫理的基本倫理問題。 6. 使學生體認知行合一的重要，進而探索人格統整與靈性發展的途徑。</p>	<p>具備正向力量的生命能量，活的豐富與精采的能力。</p> <p>具備哲學與我們的關係及了解人生的能力。</p> <p>具備談死論生及了解自殺防治與生命意義的能力。</p> <p>具備道德判斷及是非對錯的能力。</p> <p>具備生命與科技倫理要不要與該不該及情理法與真善美的能力。</p> <p>具備愛與性的倫理及幸福婚姻與家庭的能力。</p> <p>具備宗教即時通及擁有「善」動人心力量的能力。</p> <p>具備我能言行一致並探尋真我讓生命更美的能力。</p>	<p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ○ ● ●</p> <p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ● ● ○</p> <p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ● ○ ●</p>
<p>生涯規劃</p>	<p>【總綱之教學目標】 【總綱之教學目標】 1. 引導學生了解自我的人格特質、興趣與能力，促進學生生涯發展。 2. 藉由人際溝通技巧及性騷擾防治法令的認識，落實學生生活營與創新。 3. 學生透過職場訪談了解當前就業趨勢，教導製作學習歷程檔案，擇個人未來生涯與職業方向。</p>	<p>具備透過心理測驗及活動引導學生了解自己的人格特質、興趣及能力，確認個人未來生涯態度與信念的能力。</p> <p>具備學習人際互動與溝通協調能力，培養情緒自主與自我管理的能力。</p> <p>具備探究性騷擾、性侵害及性霸凌相關議題，並熟知權利救濟的管道與程序的能力。</p> <p>具備了解自己的職場價值觀，進行相關職業訪談報告，掌握產業發展趨勢等相關資訊的能力。</p> <p>具備製作個人學習歷程檔案，分析個人與職業間的優勢、劣勢、機會及威脅，抉擇個人未來生涯與職業方向的能力。</p>	<p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ● ● ●</p> <p>● ● ● ● ●</p>
<p>科技領域</p>	<p>【總綱之教學目標】 【總綱之教學目標】 1. 培養學生學習應用電腦的基本知識與操作技巧 2. 培養學生瞭解資訊安全與相關法規之能力。 3. 培養學生具備收發mail的操作能力。 4. 培養學生具備雲端資訊科技應用之能力。 5. 培養學生具備獨立思考解決問題之能力。</p>	<p>具備系統平台概念、運作原理、作業系統、網際網路系統平台、雲端運算平台及系統平台的未來發展趨勢分析的能力。</p> <p>具備相關的資訊科技應用、郵件管理、雲端硬碟檔案管理與分享、日曆管理及雲端應用的能力。</p> <p>具備相關的資訊科技與人類社會合理使用原則、個人資料的保護與資訊安全及了解資訊科技對人與社會的影響與衝擊的能力。</p>	<p>○ ○ ○ ○ ○</p> <p>○ ○ ○ ○ ○</p> <p>○ ○ ○ ○ ○</p>
<p>資訊科技</p>	<p>【總綱之教學目標】 【總綱之教學目標】 1. 培養學生學習應用電腦的基本知識與操作技巧。 2. 培養學生瞭解資訊安全與相關法規之能力。 3. 培</p>	<p>具備系統平台概念、運作原理、作業系統、網際網路系統平台、雲端運算平台及系統平台的未來發展趨勢分析的能力。</p> <p>具備資料取得、處理及分析的能力。</p> <p>具備演算法概念、資料結構的能力。</p>	<p>○ ○ ○ ○ ○</p> <p>○ ○ ○ ○ ○</p> <p>○ ○ ○ ○ ○</p>

	<p>養學生具備基礎程式設計與邏輯分析之能力。4. 培養學生具備雲端資訊科技應用之能力5. 培養學生具備獨立思考解決問題之能力</p>	<p>具備基本程式設計實作的能力。</p> <p>具備基本程式設計實作的能力。</p> <p>具備相關的資訊科技與人類社會合理使用原則、個人資料的保護與 資訊安全及了解資訊科技對人與社會的影響與衝擊的能力。</p>	○	○	○	○	○		
健康與護理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生瞭解生命的形成過程，以培養欣賞生命的態度。</p> <p>2. 協助學生瞭解老化歷程與身心改變，以培養對生命關懷與尊重的態度。</p> <p>3. 奠定學生正確的性生理衛生保健知識。</p> <p>4. 養成學生尊重不同性別的態度。</p> <p>5. 培養學生健康的愛情觀。</p> <p>6. 建立學生安全情境的評估能力，並有效運用安全資源執行安全行動，以落實安全的生活。</p> <p>7. 培育學生處理緊急情況的應變能力。</p> <p>8. 培養學生正確的簡易急救處理技能。</p>	1. 生命的形成與老化的現象	●	●	●	○	○		
		2. 面對死亡的態度與行為	●	●	●	○	○		
		3. 青春期的性生理衛生保健	●	●	●	○	●		
		4. 不同性別角色的檢視及尊重	●	●	●	●	●		
		5. 健康的愛情觀	●	●	●	●	●		
		6. 安全教育之概念	●	●	●	○	●		
		7. 事故傷害處理緊急原則	●	●	●	●	●		
		體育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養學生身心健全發展之素質與體育運動知能與態度，增進自我價值與生命意義。</p> <p>2. 培養學生健康與體育素養及批判推理思考，進而有效處理與問題解決能力。</p> <p>3. 培養學生健康與體育藝術感知與欣賞之基本素養，豐富生活美感體驗，促使全人健康。</p> <p>4. 培養學生健康與體育之道德思辨與實踐能力，發揮公民意識，關懷社會，展現樂善之品德。</p> <p>5. 培養學生關心與接納健康與體育之多元文化價值，拓展國際視野，發展終身學習之國際體育素養。</p>	1、具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為，因應新的體育與健康情境或問題。	●	○	●	●	●
2、具備掌握健康訊息與肢體動作的能力，以進行與體育和健康有關的經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。	●			●	●	○	●		
3、具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類體育與健康之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。	●			○	●	●	●		
4、具備運動與健康的創作與鑑賞能力，體會其與社會、歷史、文化之間的互動關係，進而對美善的人事地物，進行賞析、建構與分享。	●			○	○	●	●		
5、具備體育與健康的道德課題與公共議題之思考及對話素養，培養相關的公民意識與社會責任，主動參與有關的環保與社會公益活動。	●			○	○	●	●		
6、具備於體育活動和健康生活中，發展適切人際互動關係的素養，並展現相互包容與尊重、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	●			○	○	●	●		
7、具備國際移動的能力，在堅定自我文化價值的同時，能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野，並主動關心全球體育與健康議題或國際情勢。	●			○	●	●	●		
全民國防教育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生了解國際關係的概念，以及目前中共對我的實質威脅</p> <p>2. 了解「全民國防」的概念，建立正確的國家安全概念及堅強的心防。</p> <p>3. 了解全民防衛動員的實施，任務區分及其具體作法。</p> <p>4. 認識各種災害與應變機</p>	1、具備身心健全發展的素質，發展個人潛能，肯定自我價值，並透過自我精進，主動參與國防事務。	○	●	●	●	●		
		2、具備探討國際情勢與國家發展的批判思考能力，體認國家安全與自身之關係，並以正向態度有效解決與生活有關問題。	●	●	○	●	●		
		3、具備規劃適用在地情境之應變與防救措施的能力，以適當態度與多元知能因應天然與人為之災害狀況。	●	●	●	○	●		
		4、具備理解基本國防知識、災害防救等各種常用符號及肢體語言，進行溝通與互動。	●	●	●	●	●		

制。 5. 培養學生良好的儀態。 6. 使學生了解T65K2步槍及T91步槍的基本諸元級性能。 7. 訓練學生各種災害防制的模擬演練。 8. 使學生了解當代武器的發展歷程	5、透過對全民國防發展現況之理解與分析，培養蒐集資訊與媒體識讀之素養，俾能探討國際情勢與國防科技發展。	●	●	●	○	●		
	6、具備實踐維護國家安全的行動力，養成關心國家發展的公民意識，主動參與國家安全相關議題的公共討論與對話，關懷國家之永續發展。	●	○	●	●	●		
	7、經由防衛動員或災害防救實作，發展人際互動能力，能在團隊中相互包容，與他人協調合作。	●	○	●	●	●		
	8、具備欣賞與關心多元文化的信念，了解全球與區域情勢變化，順應國際社會脈動，發展關心國際局勢、多元文化及世界和平的胸懷。	●	○	●	●	●		

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像						
					多元力	競爭力	專業力	品格力	自信力	移動力	就業力
服務群	綜合職能科	一、餐飲產業人力需求：技術性人員。 二、餐飲產業職場進路：半技術型人員→技術人員。 三、汽車美容人力需求：技術性人員。 四、汽車美容職場進路：半技術型人員→技術人員。	(一) 培育具備餐飲製作領域及車輛整理領域相關實用知識及技能之綜合職能科人才。 (二) 培育具餐飲製作領域及車輛整理領域技術人才之優質學校。	一、培育具備製作中式餐點及菜餚的基礎能力。	●	●	●	●	●		
				二、培育具備飲料調製的基礎能力。	●	●	●	●	●		
				三、培育具備點心製作的基礎能力。	●	●	●	●	●		
				四、培養各項基礎清潔服務的工作技能。	●	●	●	●	○		
				五、培養汽車外部清潔及美容的基礎工作技能。	●	●	●	●	●		
				六、培養汽車內部清潔及美容的基礎工作技能。	●	●	●	●	●		

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 一、培育具備製作中式餐點及菜餚的基礎能力。
2. 二、培育具備飲料調製的基礎能力。
3. 三、培育具備點心製作的基礎能力。
4. 四、培養各項基礎清潔服務的工作技能。
5. 五、培養汽車外部清潔及美容的基礎工作技能。
6. 六、培養汽車內部清潔及美容的基礎工作技能。

表5-3-1服務群綜合職能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	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
	名稱								
部 定 必 修	專 業 科 目	服務導論	○	○	○	○	○	○	
		衛生與安全概論	●	●	●	●	●	●	
		事務機器與電腦應用概論	○	○	○	○	○	○	
	實 習 科 目	基礎清潔實務	●	●	●	●	●	●	
		基礎清潔實作	●	●	●	●	●	●	
		職場清潔實作	●	●	●	●	●	●	
		顧客服務實務	○	○	○	●	○	○	
		顧客服務實作	○	○	○	●	○	○	
		車輛外部清理實作				●	●	●	
		車輛內裝清理實作				●	●	●	
		車輛美容實作				●	●	●	
		食材處理實作	●	●	●	●			
		基礎速食實作	●	●	●	●			
		飲料調製實作	●	●	●	●			
		校 訂 必 修	實 習 科 目	精緻手工洗車				●	●
專題實作	●			●	●	●	●	●	
飲品製備	●			●	●	●			
基礎刀工切割	●			●	●	●	●	●	
家常菜烹調實務	●			●	●	●	●	●	
校 訂 選 修	專 業 科 目	烘焙概論	○	○	●	●			
		汽車美容概論				●	●	●	
		廚藝概論	●	●	●	●			
		機踏車原理				●	●	●	
	實 習 科 目	餐飲服務實習	●	●	●	●			
		餐飲內場實習	●	●	●	●			
		餐飲清潔技能實習	●	●	●	●			
		汽車保養技能實習				●	●	●	
		餐飲外場實習	●	●	●	●			
		汽車清潔技能實習				●	●	●	
		精緻汽車美容實習				●	●	●	
		汽車美容實習				●	●	●	
		引擎基礎保養實習				●	○	●	
		烘焙實習	●	○	●	●			

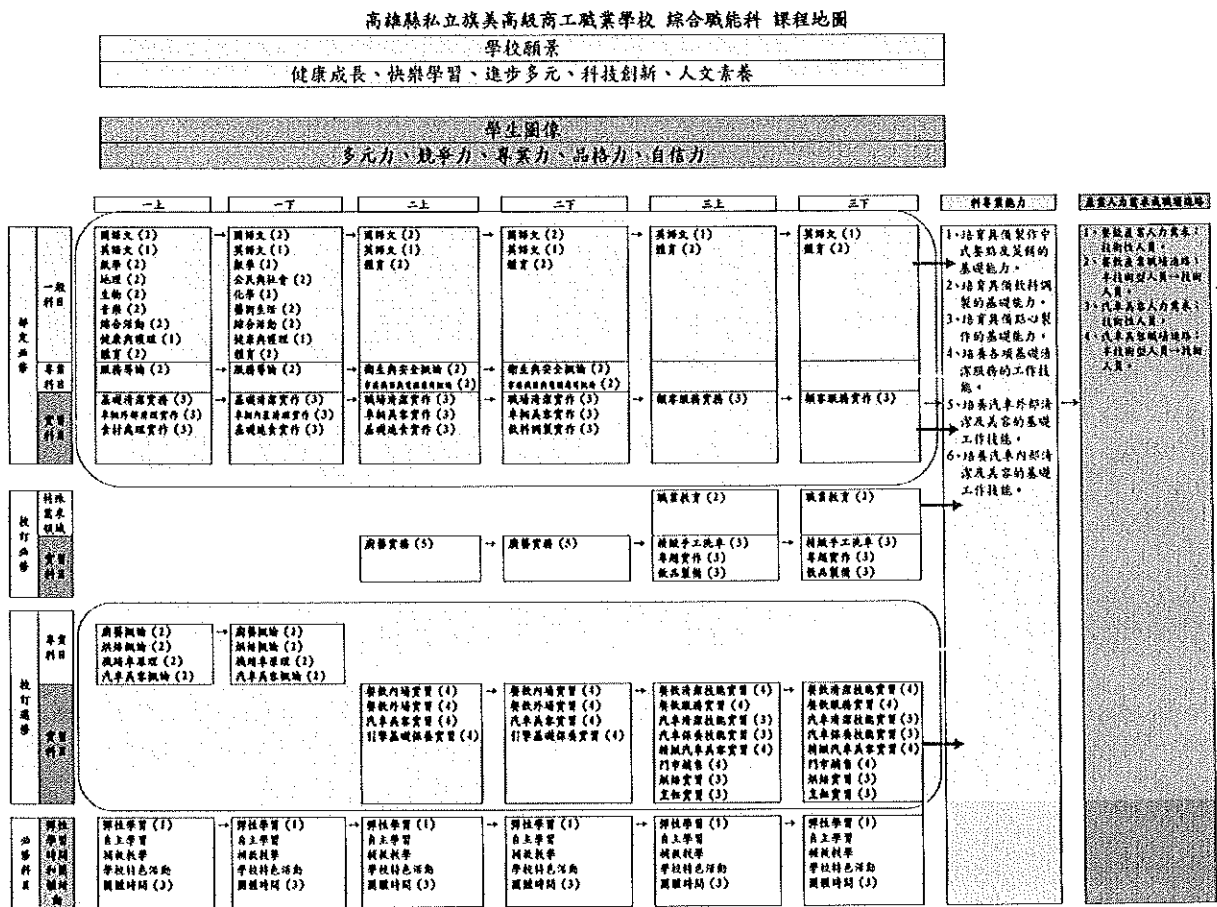
	烹飪實習	●	○	●	●			
	門市銷售	●	●	●	●	●	●	

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。

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文	國語文	8	2	2	2	2			符合部定下限8學分之規範	
		英語文	6	1	1	1	1	1	1	符合部定下限6學分之規範	
	數學	數學	4	2	2					A版 符合部定下限4學分之規範	
	社會	地理	2	2							符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上
		公民與社會	2		2						符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上
自然科學	化學	2		2						A版	

									符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上	
	生物	2	2						B版 符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上	
藝術	音樂	2	2						符合部定共4學分之規範自選「音樂」與「藝術生活」 共4 學分彈性開設	
	藝術生活	2		2					符合部定共4學分之規範自選「音樂」與「藝術生活」 共4 學分彈性開設	
綜合活動	綜合活動	4	2	2					內含生命教育、生涯規劃、法律生活、生活科技四領域, 符合部定共4學分之規範	
健康與體育	健康與護理	2	1	1						
	體育	12	2	2	2	2	2	2		
小計		48	16	16	5	5	3	3	部定必修一般科目總計48學分	
專業科目	服務導論	4	2	2					符合群共同專業科目共12學分。 群共同專業科目,本 群所屬之科別均應修習,計12學分。	
	衛生與安全概論	4			2	2			符合群共同專業科目共12學分。 群共同專業科目,本 群所屬之科別均應修習,計12學分。	
	事務機器與電腦應用概論	4			2	2			符合群共同專業科目共12學分。 群共同專業科目,本 群所屬之科別均應修習,計12學分。	
	小計	12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	基礎清潔實務	3	3						群共同實習科目,本群所屬之科別均應修習,計18學 分。	
	基礎清潔實作	3		3					群共同實習科目,本群所屬之科別均應修習,計18學 分。	
	職場清潔實作	6			3	3			群共同實習科目,本群所屬之科別均應修習,計18學 分。	
	顧客服務實務	3					3		群共同實習科目,本群所屬之科別均應修習,計18學 分。	
	顧客服務實作	3						3	群共同實習科目,本群所屬之科別均應修習,計18學 分。	
	車輛整理技能 領域	車輛外部清理 實作	3	3						
		車輛內裝清理 實作	3		3					
		車輛美容實作	6			3	3			
	餐飲製作技能 領域	食材處理實作	3	3						
		基礎速食實作	6		3	3				
飲料調製實作		3					3			
小計	42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分		
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3		
部定必修合計		102	27	27	18	18	6	6	部定必修總計102學分	

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	職業教育	0									
		小計	0							校訂必修一般科目總計0學分		
	實習科目	28學分 15.38%	家常菜烹調實務	6			3	3				
			基礎刀工切割	4			2	2				
			精緻手工洗車	6					3	3		
			專題實作	6					3	3		
			飲品製備	6					3	3		
			小計	28			5	5	9	9	校訂必修實習科目總計28學分	
	特殊需求領域		職業教育	4					2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			小計	4					2	2	校訂必修特殊需求領域總計4學分	
	校訂必修學分數合計			32							校訂必修總計32學分	
	校訂選修	專業科目	8學分 4.4%	廚藝概論	4	2	2					同科單班 AA2選1
				烘焙概論	4	2	2					同科單班 AA2選1
換踏車原理				4	2	2					同科單班 AB2選1	
汽車美容概論				4	2	2					同科單班 AB2選1	
最低應選修學分數小計				8								校訂選修專業科目總計16學分
實習科目				44學分 24.18%	門市銷售	8					4	4
		餐飲內場實習	8				4	4			同科單班 AC2選1	
		餐飲外場實習	8				4	4			同科單班 AC2選1	
		餐飲清潔技能實習	8						4	4	同科單班 AE2選1	
		餐飲服務實習	8						4	4	同科單班 AE2選1	
		汽車清潔技能實習	6						3	3	同科單班 AF2選1	
		汽車保養技能實習	6						3	3	同科單班 AF2選1	
		精緻汽車美容實習	8						4	4	同科單班 AG1選1	
汽車美容實習	8			4	4			同科單班 AH2選1				
引擎基礎保養實習	8			4	4			同科單班 AH2選1				
烘焙實習	6					3	3	同科單班 AI2選1				
烹飪實習	6					3	3	同科單班 AI2選1				
校訂選修學分數合計			52	4	4	8	8	14	14	校訂選修總計104學分數		
學生應修習學分總計			186	31	31	31	31	31	31	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計		

每週團體活動時間(學分)	18	3	3	3	3	3	3
每週彈性學習時間(學分)	6	1	1	1	1	1	1
每週總上課時間(學分)	210	35	35	35	35	35	35

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

109學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		48-76 學分		48	25.81 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.15 %	特殊需求：4學分 2.15%
		選修			0	0 %	特殊需求：0學分 0%
	合計		52	27.96 %			
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		12	6.45 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)		42	22.58 %	
		專業及實習科目合計	學分(依總綱規定)		54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		0	0 %
			選修			8	4.3 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		28	15.05 %
			選修			44	23.66 %
	合計		至少80學分	134	72.04 %		
實習科目學分		至少45學分	114	61.29 %			
部定及校訂必修學分合計			至多160學分		134 學分		
應修習總學分			180-192		186 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計			6 - 18 學分		18 學分		
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分		6 學分		
上課總學分			210 學分		210 學分		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	36	36	36	36	36	36	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

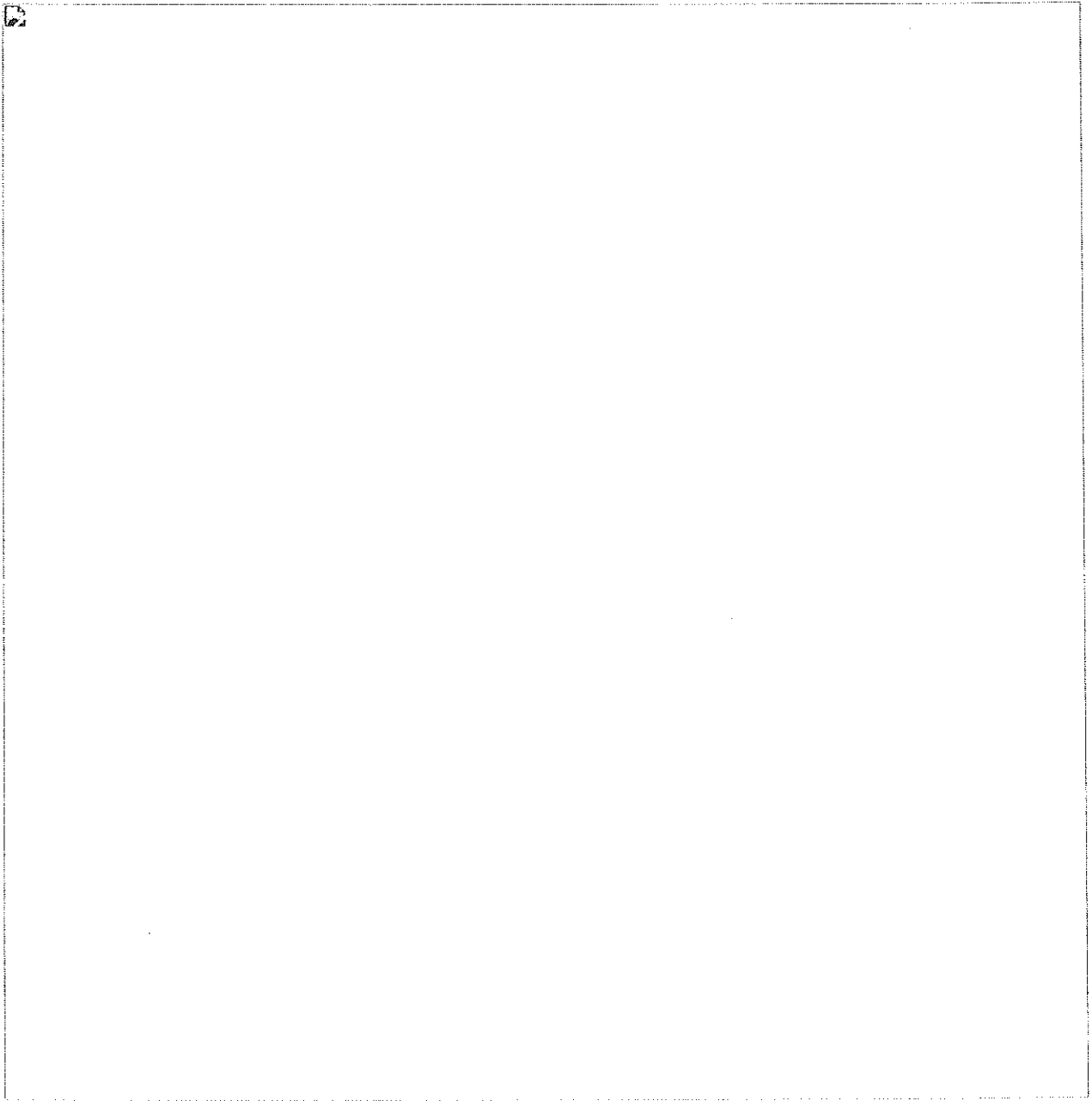
一、彈性學習時間實施相關規定

三、本校彈性學習時間規劃，乃以建構學校特色、銜接學生學習、和發展學生進路為主軸。



二、學生自主學習實施規範

自主學習實施原則：1. 鼓勵學生自主規劃；2. 提升自主學習能力；3. 落實自主學習精神。



三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
綜合職能科	1	1	1	1	1	1	

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	特殊 需求		
第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	各專業學習課程	1	4	綜合職能科				V			內聘	
	增廣性教學	1	3	綜合職能科					服務 學習		內聘	
	校慶典禮活動	1	1	綜合職能科					例行 性		內聘	
	防災 逃生演練	1	1	綜合職能科					例行 性		內聘	
	敬師活動	1	1	綜合職能科					例行 性		內聘	
第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	各專業學習課程	1	4	綜合職能科				V			內聘	
	增廣性教學	1	3	綜合職能科					服務 學習		內聘	
	校慶典禮活動	1	1	綜合職能科					例行 性		內聘	
	防災 逃生演練	1	1	綜合職能科					例行 性		內聘	
	敬師活動	1	1	綜合職能科					例行 性		內聘	

第二學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		各專業學習課程	1	4	綜合職能科				V				內聘
		增廣性教學	1	3	綜合職能科					服務學習			內聘
		校慶典禮活動	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
		防災 逃生演練	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
		敬師活動	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
第二學期	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		各專業學習課程	1	4	綜合職能科				V			內聘	
		增廣性教學	1	3	綜合職能科					服務學習			內聘
		校慶典禮活動	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
		防災 逃生演練	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
		敬師活動	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		各專業學習課程	1	4	綜合職能科				V			內聘	
		增廣性教學	1	3	綜合職能科					服務學習			內聘
		校慶典禮活動	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
		防災 逃生演練	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
		敬師活動	1	1	綜合職能科					例行性			內聘
第二學期	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		各專業學習課程	1	4	綜合職能科				V			內聘	

增廣性教學	1	3	綜合職能科					服務學習	內聘
校慶典禮活動	1	1	綜合職能科					例行性	內聘
防災 逃生演練	1	1	綜合職能科					例行性	內聘
敬師活動	1	1	綜合職能科					例行性	內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實習	門市銷售	綜合職能科	0	0	0	0	4	4

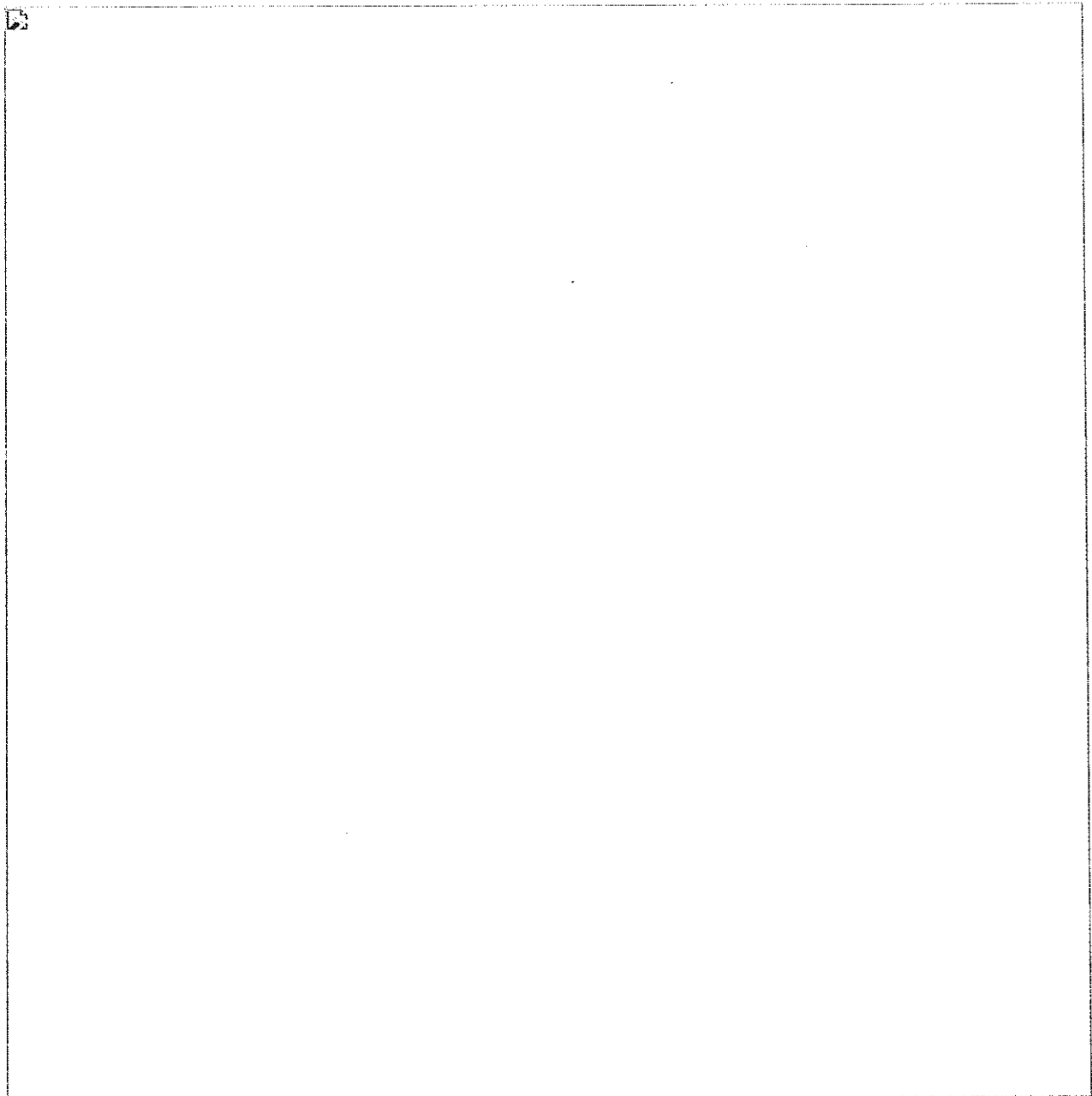
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	廚藝概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
2.	專業	烘焙概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
3.	專業	機踏車原理	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AB2選1
4.	專業	汽車美容概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AB2選1
5.	實習	餐飲內場實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2選1
6.	實習	餐飲外場實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2選1
7.	實習	餐飲清潔技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
8.	實習	餐飲服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
9.	實習	汽車清潔技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
10.	實習	汽車保養技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
11.	實習	精緻汽車美容實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AG1選1
12.	實習	汽車美容實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AH2選1
13.	實習	引擎基礎保養實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AH2選1
14.	實習	烘焙實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AI2選1
15.	實習	烹飪實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AI2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課作業流程圖



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月12日(舊生) 8月28日(新生)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	8月23日(上學期)/ 1月15日(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用新生訓練時間進行分組選課 2. 規劃1.2~1.5倍選修課程 3. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月2日(上學期)/ 2月14日(下學期)	正式上課	

4	9月(上學期)/ 2月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	108年10月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

利用預選課表瞭解學生需求；利用班會時間實施課程宣導與說明，



拾、學校課程評鑑

一、學校課程評鑑計畫 (108學年度)

文字說明：

無說明

附檔資料：

一、學校課程評鑑計畫 (109學年度)

文字說明：
無說明

附檔資料：

附件一

高雄縣私立旗美高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108年11月25日課程發展委員會決議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 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 1080031188B 號函分行之「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 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	執掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表。 2. 各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各程評鑑小組提

展委員會	出之評鑑結果，進行綜合建議。
------	----------------

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。
- 課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

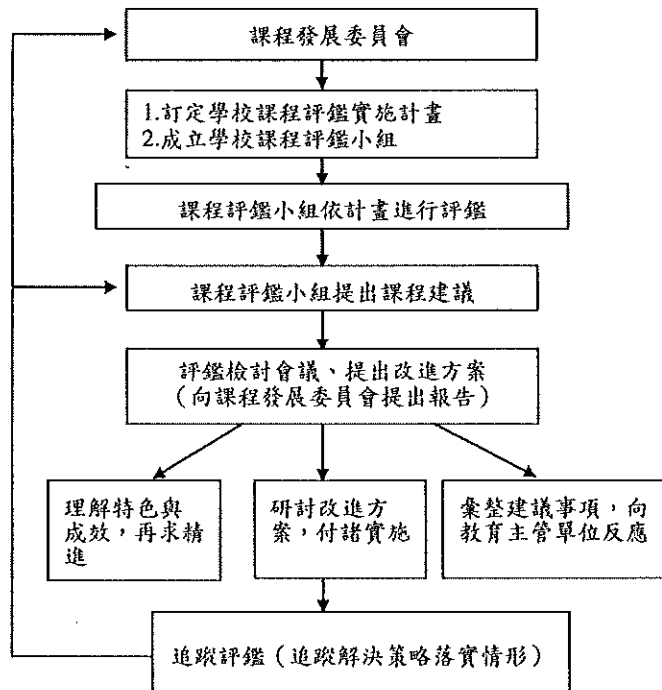
項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> • 教學研究會 • 課程評鑑小組 • 產業專家 • 學者專家 • 課程發展委員會 	1-1 選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表 每年8月與2月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 學生 • 家長 • 教學研究會 	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年1月及6月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 教學研究會 	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依校學計畫調整實施評量 每年1月及6月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

(七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

二、學校課程自我評鑑結果

本年度尚無自我評鑑結果

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育		
	英文名稱	The Professional Education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	多元力、競爭力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	0			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 訓練學生職業道德和品格的培養 2. 職場經驗的傳承 3. 協助學生養成獨立自主能力而進入職場			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
職業教育與敬業精神	1. 樂於工作 2. 工作的價值 3. 成就感的培養	9		
職業教育與工作責任感-1	1. 主動觀念的建立 2. 注重工作的品質	9		
職業教育與工作責任感-2	1. 學習量力而為 2. 今日事今日畢	9		
職業教育與工作態度-1	1. 不要過於操急完成工作 2. 職業停看聽	9		
職業教育與工作態度-2	1. 做好情緒管理 2. 不要抱怨他人	9		
職業教育與職場生活-1	1. 認識就業之路 2. 檢視工作應具備的能力	9		
職業教育與職場生活-2	1. 如何面試 2. 穩定就業的技巧	9		
職業教育與勞動權益	1. 就業權益與義務 2. 認識勞動基準法	9		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 教學過程以應答、提示、測驗、作業、回饋單等多元方式評量學生之學習。 2. 教師應依評量結果，予以學生適度回饋，以改進教學效能與提升學生學習成就與意願。			
教學資源	1. 高中職身心障礙學生職業教育資源網站 2. 自編教材			
教學注意事項	1. 依據教學目標與教材綱要需求，並適合學生知能發展與未來之需，融入自編教材中。 2. 教材選取與各項活動，應符合學生實際狀況需求學以致用。 3. 針			

對學生特殊需求，實施差異化教學與輔導，必要之際進行協同教學。 4. 與其他 相關科目整合，並強化理論與實務，運用於日常生活之中。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論		
	英文名稱	Introduction to Bakery Food		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烘焙食品的加工原理。 2.瞭解烘焙材料之種類。 3.瞭解烘焙食品之分類與製作原理。 4.瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 概論	1. 食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	2		
2. 烘焙材料	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與糖漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	6		
3. 配方製定	1. 度量衡的製作。 2. 配方平衡。	2		
4. 麵包 I	1. 餐包的製作原理。 2. 甜麵包的製作原理。	12		
5. 麵包 II	1. 土司的製作原理。 2. 其它麵包製作原理。	12		
6. 蛋糕	1. 麵糊類蛋糕的製作原理。 2. 乳沫類蛋糕的製作原理。 3. 戚風類蛋糕的製作原理。	16		
7. 西點	1. 泡芙的製作原理。 2. 派的製作原理。 3. 道納斯的製作原理。 4. 指型小西餅的製作原理。 5. 蒸烤雞蛋布丁的製作原理。 6. 鬆餅的製作原理。	16		
8. 霜飾	1. 霜飾的分類。 2. 霜飾的製作。	2		
9. 包裝	1. 包裝認識。 2. 包裝方法	2		
10. 衛生與安全	1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全	2		
合計		72		

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能的部份實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度) 3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。
教學資源	1. 圖書館應具備充足之烘焙概論相關資料。 2. 運用電腦查詢烘焙概論相關資料。 3. 烘焙概論相關之圖書資料、投影片掛雜誌及網路源。 4. 可不定期邀請業師示範教學。 5. 校外餐旅機構之配合及學行政支援。 6. 教師應利用現有之烘焙教室等教學設備，引導學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀烘焙業者場地、飯店烘焙坊與設施或地域性知名烘焙坊、烘焙展、伴手禮相關店家，以增加學習成效。 8. 利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我務能力提升教品質。 9. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於習課中由淺深並注意依學生個別差異調整教材內容。
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會烘焙概論融入生活及工作環境中的重要。

表 11-2-2-2 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容概論		
	英文名稱	Introduction to Automotive Cosmetology		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生能正確說出車身內、外各部名稱、功用。二、瞭解洗車動作、椅套更換及車身美容方法的基本概念。三、培養學生認識車身美容機具設備的能力。四、培養學生認識汽車大美容作業的方法及流程。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、汽車類別與基本構造	1. 汽車類別 2. 汽車基本構造	4		
二、車身內部、外部介紹	1. 車身內部外部機件識別 2. 車身機件材質及特性	8		
三、車身外部、內裝清潔	1. 車身外部清潔概論 2. 內裝清潔概論	12		
四、汽車漆面概論與美容基礎原理概論	1. 汽車漆面概論 2. 美容基礎原理概論	8		
五、美容機具、研磨設備材料介紹	1. 美容機具、研磨設備材料介紹 2. 機具及研磨設備使用技巧介紹	8		
六、汽車漆面研磨作業	汽車漆面研磨作業介紹	12		
七、汽車漆面拋光作業	汽車漆面拋光作業介紹	12		
八、汽車漆面保護作業	汽車漆面保護作業介紹	8		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及配合書寫主題作業進行評量。2. 針對技能部份結合車輛整理技能等課程知能，利用播放影片以提升實作的安全知能的概念。3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。			
教學資源	投影片教學、youtube影片連結、自編教材。			
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會生活及工作環境中廚有關汽車美容概論的意涵。			

表 11-2-2-3 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚藝概論		
	英文名稱	Introduction to Culinary Arts		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識廚藝人員必須具備的重要知能。 2. 學習中餐、西餐和烘焙之專業知能及技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、職場倫理		1. 工作態度與職場倫理 2. 職場倫理與道德 3. 養成應有的工作態度 4. 隨時培養競爭力	2	第一學年 第一學期
二、餐廚美學		1. 廚藝中的視覺傳達設計 2. 視覺之美	16	
三、餐飲與廚房衛生安全		1. 人員衛生管理 2. 物料的衛生安全管理 3. 環境設備的規劃與安全	12	
四、飲食營養概念		1. 西方飲食營養理論 2. 東方飲食營養概念	6	
五、餐飲內涵與產業發展		1. 台灣中餐餐飲發展 2. 西餐的發展 3. 烘焙產業沿革	8	第一學年 第二學期
六、廚藝技法		1. 中餐烹調技法 2. 西餐烹調技法 3. 烘焙技法	12	
七、重要產品介紹		1. 中餐重要菜餚介紹 2. 西餐傳統菜餚 3. 烘焙產品介紹	10	
八、廚藝設備與機具		1. 中西餐設備和器具 2. 烘焙設備 3. 度量衡工具 4. 操作工具	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部份結合中西餐烹調實習、飲料及烘焙實務等課程知能，利用角色扮演、播放影片以提升實作的安全知能。 3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。 3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現			

	有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等，增進學習成效。
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會生活及工作環境中廚有關廚藝概論的意涵。

表 11-2-2-4 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機踏車原理		
	英文名稱	Machine treadmill principle		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識機踏車的種類與廠牌 二、瞭解機踏車組件的名稱與功用 三、認識機踏車騎乘的技術與相關安全事項			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識機踏車		1. 常見的機踏車品牌 2. 常見的機踏車種類 3. 機踏車的基本結構與組件名稱	8	
二、機踏車的基本檢查與保養		1. 車輛的基本檢查 2. 燈光、照後鏡、潤滑油的檢查與保養	8	
三、車輪檢修		1. 機踏車車輪的種類與構造 2. 機踏車車輪的拆裝與修補	8	
四、剎車系統		1. 認識機踏車煞車系統與保養工具 2. 機踏車煞車系統的簡易保養	12	
五、傳動系統		1. 認識機踏車傳動系統與保養工具 2. 機踏車傳動系統的簡易保養	12	
六、變速系統		1. 認識機踏車變速系統與保養工具 2. 機踏車變速系統的簡易保養	12	
七、機踏車的騎乘		1. 機踏車移動的基本技巧 2. 機踏車騎乘的基本技巧	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	以隨堂口頭問答、實作、作業單評量為主，評量過程中，應重視學生之個別差異，彈性調整工作項目。			
教學資源	一、蒐集機踏車維修保養相關課程之照片材料。 二、採用實際物品 三、錄製或蒐集實地實景影片 四、教材編選可選用相關書籍			
教學注意事項	一、教學方法：實作時應特別注意學生操作之正確性及安全性，並依學生之個別差異，彈性調整工作項目。 二、配合事項：教學過程中，應隨時提醒學生，注意工廠安全與衛生，並讓學生瞭解收合、整理工具的重要性，各單元之作業量及深度，依學生個別化教育計畫執行並做若干調整。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精緻手工洗車		
	英文名稱	Exquisite manual car wash		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解精緻手工洗車代表的意涵。 2. 了解吸塵器的使用原理與方法。 3. 了解洗車機的原理與方法。 4. 了解泡沫機的使用。 5. 認識柏油清除劑、皮革保養劑、輪胎保養劑及玻璃清潔劑的選用。 6. 了解氣動打蠟機的使用。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
手工洗車的意義	手工洗車的範圍及意涵	3		
吸塵器的使用	1. 吸塵器的原理 2. 吸塵器的使用方法與收拾	9		
洗車機的使用	1. 洗車機的原理 2. 洗車機的使用方法與收拾	9		
泡沫機的使用	1. 泡沫機的使用與收拾 2. 清潔劑的添加	9		
柏油清除劑的選用	柏油清除劑的介紹 柏油清除劑實作實習	9		
皮革保養劑的選用1	皮革保養劑的介紹	6		
皮革保養劑的選用2	皮革保養劑的使用	6		
輪胎保養劑的選用	輪胎保養劑的介紹 輪胎保養劑的使用	9		
玻璃清潔劑的選用	玻璃清潔劑的介紹 玻璃清潔劑的使用	9		
汽車蠟的介紹與運用1	1. 汽車蠟的介紹與運用範圍	6		
汽車蠟的介紹與運用2	2. 細蠟的上蠟方式	6		
氣動打蠟機的使用	氣動打蠟機的介紹 氣動打蠟機的使用	9		
洗車技巧與實習	洗車的各式技巧與分組實作	9		
車內芳香劑的選用	芳香劑的介紹 芳香劑的選用與實作	9		
合計		108		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量、隨堂口語問答、主題式問答或介紹各課程實作內容教學達人等方式進行評量。 2. 針對技能部份結合相關車輛清理技能領域及清潔實務課程等課程知能，利用實習、ppt及播放影片等方法，提升實作的安全知能。 3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。			
教學資源	1. 洗車任課教師宜多參與車輛美容相關研習，以實際了解業界洗車操作			

	<p>步驟及模式，進而讓學生習得洗車技能能和業界接軌。2. 廣為蒐集相關職場所有的洗車用具、設備及相關專業知能，作為教學現場的參考。蒐集洗車相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與洗車教學相關各項活動之參考。</p>
教學注意事項	<p>1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練等方式進行。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。3. 教學時盡量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。6. 學生於各項實作演練結束後，教師及學生共同檢查車輛清潔度，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。</p>

表 11-2-3-2高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解專題製作之整體過程與所具備之素養。(二)具備專題製作之規劃、資料蒐集、實際製作及改良創新能力。(三)能具有良好之人際溝通能力與態度。(四)使能養成自我學習、發現問題、解決問題的能力。(五)能藉由專題製作，瞭解相關產業的需求與要求。(六)使學生能發揮團隊精神、溝通能力，結合理論與實務，應用所學，靈活創新與運用。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、緒論	1. 專題製作課程目的 2. 專題製作程序 3. 專題課程的實施與評量方式 4. 專題型式之類別： (1)技術報告、 (2)實務專題製作、 (3)論文	3		
二、研究動機與目的	1. 瞭解研究背景 2. 研究動機的撰寫技巧 3. 訂定研究目的的要領	6		
三、題目選擇	1. 題目來源分析 2. 題目選擇的原則 3. 題目設計要領	6		
四、專題製作文獻蒐集	1. 專題製作資料收集 2. 文獻管理方法與工具 3. 資料分類、統整及組織	9		
五、參考書目的撰寫	1. APA格式的介紹 2. 參考書目的寫法介紹	9		
六、專題製作計畫書撰寫	1. 工作進度表的擬定 2. 人員、工作的分配調度 3. 資源的分配	6		
七、專題製作範圍對象	1. 專題製作範圍。 2. 專題製作實作。	3		
八、專題製作過程與方法	1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題製作步驟。	6		
九、專題製作計畫書製作及報告	1. 專題製作內容寫格式。 2. 專題製作計畫書審查與報告	6		
十、專題製作實作 I	實務專題： 1. 專題分析 2. 專題設計	9		

	3. 開發工具之選定與學習 4. 專題實作		
十一、專題製作實作Ⅱ	小論文： 1. 實地調查 2. 觀察和實驗 3. 問卷設計與實施	9	
十二、專題製作書面報告Ⅰ	1. 報告： (1) 實務專題報告、(2) 論文報告 2. 書面報告格式 3. 簡報進行	9	
十三、專題製作書面報告Ⅱ	3. 書面報告撰寫體例 4. 寫作要點	9	
十四、專題製作簡報Ⅰ	1. 簡報製作	6	
十五、專題製作簡報Ⅱ	2. 簡報要領	6	
十六、專題成果	1. 專題製作報告書審查 2. 專題製作成果發表	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 專題製作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。 2. 報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數。 3. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 4. 評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 5. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。		
教學資源	1. 校外工商機構之合作意願與學校行政支援。 2. 教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。 3. 圖書資料室應提供充份、即時的各類工商機構資料。 4. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	1. 教材編選：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2. 教學方法：(1) 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。(2) 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果 3. 提供電腦，供學生蒐集相關資料與實務練習。		

表 11-2-3-3 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲品製備		
	英文名稱	Beverage Preparation		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解飲料的分類與特性之能力 (二)熟悉飲料調製要領之能力 (三)培養蘇打房專業知能之基礎能力 (四)熟悉飲料的服務方式及如何品茗之能力 (五)熟悉義式咖啡機操作的能力術語。(六)具備開設飲料店的基本知能。(七)具備良好衛生安全與工作習慣。(八)具備美感素養,並激發創意表現。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、緒論	1. 飲料之演變及分類、 2. 設備與器皿及各式材料之介紹	3		
二、裝飾技巧	1. 裝飾物的製作 2. 水果拼盤	9		
三、乳品飲料	1. 乳品飲料的介紹與應用 2. 乳品飲料調製	9		
四、果汁	1. 果汁飲料的介紹與應用 2. 果汁飲料調製	9		
五、冰茶類	1. 冰茶類的介紹與應用 2. 茶飲品的調製	9		
六、奶茶類	1. 奶茶的介紹與應用 2. 奶茶的調製	9		
七、流行飲料	1. 流行飲料的介紹與應用 2. 流行飲料調製	6		
八、茶類	1. 茶類飲品的介紹與應用 2. 茶類飲品的調製	6		
九、生機飲料	1. 生機飲料的介紹與應用 2. 生機飲料調製	6		
十、藥膳茶飲	1. 藥膳茶飲的介紹與應用 2. 藥膳茶飲調製	9		
十一、咖啡 I	1. 各式啡萃取原理解說與實務 2. 手沖咖啡調製	9		
十二、咖啡 II	3. 虹吸式咖啡調製 4. 義式咖啡調製 5. 滴漏式咖啡調製	9		
十三、氣泡飲料	1. 氣泡飲料的介紹與應用 2. 氣泡飲料調製	9		
十四、凍飲	1. 凍飲的介紹與應用 2. 凍飲飲品調製	6		

合 計	108
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別差異，視學生情形進行課程深淺度的調整與評量。 3. 鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生除上課外也可自我成長，進行網絡資源的介紹，將3C產品作為上課資源並要求學生多元學習，亦可將相關資訊作為評量方式之一。
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊…等。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。
教學注意事項	1. 以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。 3. 建議結合生活故事或學生個人經驗，引起學生學習興趣。 4. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 5. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生飲用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 6. 學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會、成果發表會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。

表 11-2-3-4 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家常菜烹調實務		
	英文名稱	Home cooking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、專業力、就業力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生對家常菜基本烹調認識。二、家常菜食材多變化性高，可讓教學與市場文化更貼近。三、透由一般大眾食材，基礎烹調手法，烹飪出好料理。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 家常菜文化介紹	1. 家常菜特色文化 2. 家庭民俗及習慣烹飪	6		
(二) 家常菜食材應用	1. 家常菜大眾食材介紹 2. 家常菜食材選購	6		
(三) 家常菜烹調實務	1. 蔥燒鮮魚 2. 腰果雞丁 3. 韭菜花炒皮蛋	6		
(四) 家常菜烹調實務	1. 糖醋魚 2. 三杯雞 3. 櫻花蝦炒高麗菜	6		
(五) 家常菜烹調實務	1. 蒜子燒黃魚 2. 蔥爆牛肉 3. 火腿蛋炒飯	6		
(六) 家常菜烹調實務	1. 豆豉鮮蚶 2. 金瓜粉蒸排骨 3. 家常燒豆腐	6		
(七) 家常菜烹調實務	1. 豆酥魚 2. 芋頭燒雞 3. 茄炒蛋	6		
(八) 家常菜烹調實務	1. 樹子蒸魚 2. 鹹酥雞 3. 羊肉燴	6		
(九) 家常菜烹調實務	1. 鳳梨蝦球 2. 金瓜炒米粉 3. 彩椒滑里肌	6		
(十) 家常菜烹調實務	1. 三杯中卷 2. 脆皮雞 3. 骨蛋蝦仁	6		
(十一) 家常菜烹調實務	1. 西芹炒花枝 2. 開陽白菜 3. 蚵仔酥	6		
(十二) 家常菜烹調實務	1. 蒜茸蒸蝦 2. 蛋酥魯白菜	6		

	3. ?燒排骨塊		
(十三) 家常菜烹調實務	1. 塔香炒蛤蠣 2. 冬瓜封 3. 麻辣金銀蛋	6	
(十四) 家常菜烹調實務	1. ?菜花炒魷魚 2. 樹子炒野蓮 3. 咖哩肉片	6	
(十五) 家常菜烹調實務	1. 蛤蜊燴絲瓜 2. XO醬炒蘆筍 3. 馬鈴薯燴排骨	6	
(十六) 家常菜烹調實務	1. 香根炒牛肉 2. 塔香茄子 3. 海鮮蒸蛋	6	
(十七) 家常菜烹調實務	1. 鹹蛋蒸肉餅 2. 菜圃煎蛋 3. 清炒雙花椰菜	6	
(十八) 家常菜烹調實務	1. 客家鹹豬肉 2. 廣東粥 3. 香酥花枝絲	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗,課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。二、業界飯店。		
教學注意事項	一、教學方法(1)藉由餐廳菜餚品嚐,開創學生眼界。(2)任課老師實際經驗傳授。(3)實作練習。二、教材編選1.課程?材。2.教師提供之補充教材		

表 11-2-3-5 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎刀工切割		
	英文名稱	Basic knife cutting		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、專業力、就業力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提高學生拿刀穩定度。二、提高學生證照通過率。三、提高學生切割食材，能切一致大小。四、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。五、增加學生對於菜餚的擺設美感。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 基礎刀工實務理論	1. 刀子之種類介紹。 2. 介紹基礎刀工之認識。 3. 中式刀正確使用方式。 4. 中式刀如何正確保養。	4		
(二) 基礎刀工—乾貨	1. 乾香菇、乾木耳、乾魷魚食材認識應用 2. 乾香菇、乾木耳、乾魷魚食材之基礎刀工/絲及片	4		
(三) 基礎刀工—加工食品—素食	1. 冬菜、酸菜、榨菜食材認識應用 2. 冬菜、酸菜、榨菜食材之基礎刀工/末、絲、片、?刀塊、梳子片、指?片、丁、鬆	4		
(四) 基礎刀工—加工食品—素食	1. 板豆腐、盒裝豆腐、豆干食材認識應用 2. 板豆腐、盒裝豆腐、豆干食材之基礎刀工/末、絲、片、正方塊、丁、鬆	4		
(五) 基礎刀工—加工食品—葷食	1. 皮蛋、火腿、家鄉肉片、鹹蛋黃食材認識應用 2. 皮蛋、火腿、家鄉肉片、鹹蛋黃之基礎刀工/末、塊、片、絲	4		
(六) 基礎刀工—葉菜類	1. 青江菜、小白菜、芹菜、青蔥食材認識應用 2. 青江菜、小白菜、芹菜、青蔥之基礎刀工/段、珠、絲	4		
(七) 基礎刀工—根莖類	芋頭、洋蔥、紅蘿蔔、薑食材認識應用 2. 芋頭、洋蔥、紅蘿蔔、薑之基礎刀工/滾刀塊、絲、丁、條、片	4		
(八) 基礎刀工—果菜類	1. 冬瓜、茄子、彩椒、絲瓜食材認識應用 2. 冬瓜、茄子、彩椒、絲瓜之基礎刀工/長薄片、夾、絲、菱形片、段	4		

(九) 基礎刀工—筍菇類	1. 杏?菇、洋菇、香菇食材認識應用 2. 杏?菇、洋菇、香菇之基礎刀工/滾刀塊、片、絲	4
(十) 基礎刀工—豬肉類	大里肌肉、小里肌肉、排骨食材認識應用 2. 大里肌肉、小里肌肉、排骨之基礎刀工/剉刀、片、柳、條、塊、絲	4
(十一) 基礎刀工—雞肉類	1. 雞胸肉、帶骨雞胸、仿雞腿食材認識應用 2. 雞胸肉、帶骨雞胸、仿雞腿之基礎刀工/雞球、片、柳、塊、丁	4
(十二) 基礎刀工—海鮮—鱸魚	1. ?魚食材認識應用 2. 鱸魚之基礎刀工分割/菊花魚球、斜瓦片、片、條、雙飛片	4
(十三) 基礎刀工—海解—吳郭魚	1. 吳郭魚食材認識應用 2. 吳郭魚之基礎刀工分割/菊花魚球、斜瓦片、片、條、雙飛片	4
(十四) 基礎刀工—海鮮—花枝及蝦仁	花枝及蝦仁食材認識應用 2. 花枝及蝦仁之基礎刀工/絲、梳子片、丁	4
(十五) 中餐丙?指定水花	1. 中餐烹調丙?紅蘿蔔水花。 2. 長方形水花。 3. 正方形水花。	4
(十六) 中餐丙級指定水花	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 半圓形水花。 3. 菱形水花。	4
(十七) 中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾 2. 大黃瓜擺盤。	4
(十八) 中餐丙?指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾。 2. 小黃瓜、辣椒。	4
合 計		72
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗,課程筆記)	
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。二、業菜餚照片佐證。	
教學注意事項	一、?學方法(一)中餐烹調丙?課本(二)任課老師實際經驗傳授課(三)實作練習。二、教材編選:1.程?材。2.教師提供之補充教材	

表 11-2-3-6 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Catering service 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。二、了解餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。三、熟練餐飲服務之基礎技能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、餐飲服務基礎禮儀1	1. 能表現服務人員適當儀態。 2. 迎賓、帶位、入座禮節。	8		
二、餐飲服務話術	1. 稱呼、問候、談話禮節。	8		
三、布巾類準備工作	1. 鋪設與更換檯布。 2. 口布摺疊與擺放。	8		
四、餐桌佈設工作	1. 餐桌的裝飾及擺設。 2. 餐椅裝設。	8		
五、拖盤操作	1. 托盤使用技巧。 2. 端盤及單手持盤。	8		
六、餐飲服務技能1	1. 倒茶水。 2. 菜單介紹及點菜。	8		
七、餐具的清潔 養與維護1	1. 餐具的清潔與保養。 2. 餐具的正確使用方式。	8		
八、中式餐具的排列	1. 中餐餐具種類。 2. 中餐餐具擺設及替換。	8		
九、西式餐具的排列	1. 西餐餐具種類。 2. 西餐餐具擺設及替換。	8		
十、吧檯設備與器具1	1. 吧檯設備及器具的認識。	6		
十一、用餐後的收拾 工作1	1. 餐盤的收拾。 2. 收拾餐具、杯皿的注意事項。	8		
十二、中式餐飲服務 禮儀及技巧1	1. 中餐服務流程。	6		
十三、西式餐飲服務 禮儀及技巧1	1. 西餐服務流程。	6		
十四、場地清潔及整理	1. 垃圾分類。 2. 廚餘處理。 3. 器材清潔及分類。 4. 場地復原。	8		
一、餐飲服務基礎禮儀2	3. 站姿、走姿訓練。	4		
二、餐飲服務話術2	2. 傳達客人的需要。	4		
六、餐飲服務技能2	3. 送餐、上菜。	4		

七、餐具的清潔 養與維護2	3. 餐具分類收納。	4
十、吧檯設備與器具2	2. 使用常見的吧檯設備，如咖啡機。	6
十一、用餐後的收拾 工作2	3. 桌面整理的技巧。	4
十二、中式餐飲服務 禮儀及技巧2	2. 中式餐飲服務禮儀及技巧。	6
十三、西式餐飲服務 禮儀及技巧2	2. 西式餐飲服務禮儀及技巧。	6
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。	
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。	
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。	

表 11-2-3-7 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲內場實習		
	英文名稱	Restaurant kitchen 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養餐飲衛生管理的相關知能 二、具備材料的衡量與秤重之技能 三、瞭解各類食材的洗滌、處理與保鮮 四、熟稔切割各類食材之技能 五、瞭解不同型式的半成品加工方法 六、熟練盤飾的擺放與擺盤 七、瞭解餐飲設備、器具的使用與維護 八、培養餐飲管理概念			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、食品安全與衛生	1. 注意個人的衛生與清潔 2. 維持工作環境的衛生與清潔	4		
二、材料的衡量與秤重	1. 量杯與量匙的使用 2. 電子秤等重量工具的使用 3. 配菜等量平均分配 4. 食材秤重、分裝與點數數量	4		
三、辛香料與調味醬汁的使用	1. 分裝調味醬汁 2. 辛香料、調味醬汁與食材之搭配	4		
四、食物的儲存與保鮮	1. 乾貨與加工品類食材的儲存 2. 蔬菜類食材的保存 3. 肉類食材的保存 4. 海鮮類食材的保存	4		
五、乾貨與加工品類食材的處理與洗滌	1. 泡冷水、熱水等烹調前處理 2. 乾貨與加工品類食材洗滌	4		
六、蔬菜類食材的處理與洗滌	1. 蔬菜前處理 2. 蔬菜洗滌	4		
七、肉類食材的處理與洗滌	1. 解凍處理 2. 肉類洗滌	4		
八、海鮮類食材的處理與洗滌	1. 退冰處理 2. 吐沙與去腸泥等烹調前處理 3. 海鮮類洗滌	8		
九、半成品加工實作1	1. 隔水加熱調理包 2. 調理包湯品製作 3. 涼拌類半成品製作	8		
十、盤飾實作	1. 餐點中配菜位置的擺放與擺盤 2. 餐點位置的擺放	8		
十一、廚房設備的使用	1. 廚房器具的使用與維護 2. 抽油煙機的使用與維護 3. 流理檯的使用與維護	8		
十二、廚房機器的使用	1. 微波爐的使用與維護 2. 電鍋的使用與維護	8		

	3. 烤箱的使用與維護		
十三、烹調實作1	1. 湯品製作	8	
十四、食品安全與衛生	1. 注意個人的衛生與清潔 2. 維持工作環境的衛生與清潔 3. 避免食材交叉感染	8	
十五、食材切割1	1. 乾貨與加工品類食材切割 2. 蔬菜類食材切割	8	
十六、食材切割2	1. 肉類食材切割 2. 海鮮類食材切割	8	
十七、半成品加工實作2	1. 燙熟、煮熟半成品 2. 炒熟半成品	8	
十八、冰箱管理	1. 食物的冷藏與冷凍 2. 冰箱位置的擺放 3. 冰箱食材的先進先出	8	
十九、物料管理1	1. POS系統的使用 2. 現場叫貨管理	6	
十三、烹調實作2	2. 配菜製作	8	
十七、半成品加工實作3	3. 煎熟半成品 4. 炸熟半成品	8	
十九、物料管理2	3. 現場庫存管理 4. 物料的點數與儲存	6	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-8 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲清潔技能實習		
	英文名稱	Catering cleaning skills 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、熟練內場、外場之地板清潔。二、具備內場設備、器具之清潔。三、具備外場器具、環境之清潔。四、認識餐飲設備器具、環境的整理概念。五、具備各項基本餐飲清潔技能技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、外場地板清潔	1. 外場地板清掃 2. 外場地板吸塵 3. 外場地板拖地	8		
二、內場地板清潔1	1. 內場地板清掃 2. 內場地板拖地 3. 內場地板刷洗	8		
三、擦拭技巧與實作	1. 桌椅擦拭實作 2. 櫥櫃擦拭實作 3. 流理臺擦拭實作 4. 爐台擦拭實作	8		
四、窗戶清潔實作	1. 使用抹布或報紙清潔玻璃技巧 2. 紗窗清潔實作 3. 鏡面清潔實作 4. 霧面玻璃清潔實作	8		
五、廚房機器清潔1	1. 清潔冰箱技巧與實作 2. 清潔微波爐技巧與實作 3. 清潔電鍋技巧與實作	8		
六、廚房設備清潔1	1. 清潔爐台技巧與實作 2. 清潔工作台技巧與實作 3. 清潔流理臺技巧與實作	8		
七、廚房用具清潔	1. 清潔刀具技巧與實作 2. 清潔沾板技巧與實作 3. 清潔鍋子技巧與實作	8		
八、餐具清潔1	1. 清潔碗盤技巧與實作 2. 清潔杯具技巧與實作 3. 清潔餐具技巧與實作	8		
九、廁所清潔實作1	1. 能選擇適當的掃具刷廁所 2. 刷小便斗的技巧與實作 3. 刷蹲式馬桶的技巧與實作 4. 刷坐式馬桶的技巧與實作	8		
十、內場地板清潔2	1. 清潔排水溝的技巧與實作 2. 截油槽清潔	8		
十一、刮玻璃實作	1. 使用玻璃刮刀刮玻璃的技巧	8		

	2. 落地玻璃清潔實作 3. 落地鏡面清潔實作		
十二、高處除塵實作	1. 使用氣窗刷的技巧 2. 清潔高處牆面實作 3. 清潔天花板實作 4. 清潔燈具、出風口實作	8	
十三、廚房機器清潔2	1. 清潔烤箱技巧與實作 2. 清潔油炸鍋技巧與實作	8	
十四、廚房設備清潔2	1. 清潔煎台技巧與實作 2. 清潔抽油煙機技巧與實作	8	
十五、餐具清潔2	1. 洗碗機的使用 2. 清潔洗碗機的技巧與實作	8	
十六、廁所清潔實作2	1. 清潔廁所實作 2. 廁所備品補充 3. 廁所地板清潔 4. 廁所垃圾清潔	8	
十七、垃圾回 實作	1. 能作垃圾分類 2. 清潔與倒垃圾 3. 廚餘處理 4. 清洗垃圾桶與掃具櫃	8	
十八、器材歸位與環 境清潔	1. 器材使用後的清潔與歸位 2. 工作區域清潔與消毒	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	一、本課程為實習課程，於職場實施實習。二、教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容，並擬定學生個別實習計劃。三、以實際操作及職場人員回饋作為評分參考。四、觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。五、學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-9 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車保養技能實習		
	英文名稱	Car maintenance skills 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	熟稔汽車保養作業流程與相關技巧			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、車輛美容基礎項目	1. 車輛清潔的項目 2. 內裝整理的項目 3. 電動洗車機的工作要項	6		
二、車輛椅套保養	1. 絨布椅保養 2. 皮椅上蠟保養 3. 椅套拆裝及更換 4. 車廂內裝皮革清潔保養	6		
三、車輛腳踏墊保養	1. 地毯吸塵與清潔及除臭 2. 腳踏墊清潔	6		
四、車輛空調清潔保養	1. 內裝污垢處及冷氣口蒸氣處理 2. 車內空氣清淨處理(臭氧殺菌)	6		
五、車輛內裝清潔與保養	1. 門飾板及儀表板清潔上蠟。 2. 後車箱蒸氣清洗處理 3. 頂蓬清潔與保養	6		
六、車身外部維護與保養	1. 車身外部的維護與保養實作 2. 車身外部維護與保養順序與作法 3. 維護與保養車身外部的注意事項	6		
七、車身飾條與車輛門邊維護與保養	1. 車身飾條維護與保養實作 2. 車身塑件維護與保養實作 3. 車輛門邊維護與保養實作	6		
八、輪胎保養	1. 輪胎保養重點與實作 2. 鋼圈保養重點與實作	6		
九、車輛玻璃清潔與維護	1. 車輛玻璃的範圍 2. 車輛玻璃清潔與維護重點與實作 3. 防潑水塗膜作法介紹	6		
十、汽車板金漆面手工除污	1. 手工除污工具及藥劑的認識與使用 2. 全車去泥汙、柏油，跑磁土把頑固污垢去除實作。	6		
十一、拋光機除污	1. 拋光機的認識與使用(搭配專用藥劑除污)	6		

	2. 用研磨劑配合拋光機全車研磨實作		
十二、上蠟注意事項	1. 研磨劑種類與使用方法 2. 清理漆面髒物污點及上蠟技巧實作 3. 汽車蠟的種類(清潔性蠟品、研磨性蠟品及保護性蠟品)及使用	6	
十三、手工打蠟	1. 清理漆面髒物污點及上蠟技巧 2. 去污拋光研磨、鏡面拋光處理 3. 螺旋紋修復處理 4. 使用去蠟布去除漆面的蠟	6	
十四、氣動機器打蠟	1. 氣動震動盤使用(上、去蠟)實作 2. 去污拋光研磨、鏡面拋光處理研磨劑種類與使用方法	6	
十五、電動機器打蠟	1. 電動打蠟機的使用 2. 去污拋光研磨、鏡面拋光處理研磨劑種類與使用實作	6	
十六、鍍膜	1. 以海綿將鍍膜劑塗抹於車體實作 2. 以清潔布均勻抹勻車體實作 3. 以清潔布去除多餘的鍍膜劑實作	6	
十七、拋光練習	1. 車輛拋光的步驟 2. 車輛各部位拋光順序 3. 車輛拋光的注意事項	6	
十八、引擎保養	1. 引擎清洗實作 2. 空器噴槍專業清潔劑的認識與使用	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-10 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲外場實習		
	英文名稱	Food and beverage 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲器材、設備保養與維護之技能。二、熟練中餐、西餐之餐桌佈置與擺設。三、瞭解餐飲服務業的工作內容、要領及作業流程。四、瞭解職場災害之緊急處理原則與步驟。五、培養正確的餐飲服務從業概念、服務態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、餐具保養與維護1	1. 托盤使用持盤技巧 2. 餐盤擦拭與維護 3. 刀具水杯匙擦拭與維護	6		
二、用餐區保養與維護	1. 檯布鋪設與更換實作 2. 桌面清潔與維護 3. 服務車清潔與維護 4. 餐具服務的技巧	8		
三、餐桌布置與擺設 餐桌布置	1. 中餐餐桌桌布布置 2. 西餐餐桌桌布布置 3. 餐桌桌布注意事項	4		
四、餐桌布置與擺設 餐桌擺設	1. 中餐小吃餐具擺設 2. 中餐宴會餐具擺設 3. 西餐餐桌擺設	8		
五、開店作業	1. 營業前主要準備工作 2. 營運前環境清潔作業要點 3. 營運前設備與設施的檢查要領	4		
六、接待作業1	1. 迎賓、帶位、入座 2. 接待話術	6		
七、收盤作業	1. 清理收拾餐具的基本原則 2. 收拾清理餐具的作業要領 3. 收善整理的作業原則	4		
八、緊急意外事件 災事件	1. 火災事件的處理原則 2. 火災事件的處理步驟 3. 火災事件的禁忌 4. 火災事件的處理實例	4		
九、緊急意外事件 物中毒事件	1. 食物中毒的處理原則 2. 食物中毒的處理步驟 3. 食物中毒的禁忌 4. 食物中毒的處理實例	4		
十、緊急意外事件 震事件	1. 地震事件的處理原則 2. 地震事件的處理步驟 3. 地震事件的禁忌 4. 地震事件的處理實例	4		

十一、緊急意外事件 瓦斯中毒事件	1. 瓦斯中毒的處理原則 2. 瓦斯中毒的處理步驟 3. 瓦斯中毒的禁忌 4. 瓦斯中毒的處理實例	4
十二、緊急意外事件 意外傷害事件	1. 意外傷害的處理原則 2. 意外傷害的處理步驟 3. 意外傷害的禁忌 4. 意外傷害的處理實例	4
十三、點菜作業1	1. 點菜服務 2. 推銷餐點話術	6
十四、上菜作業1	1. 上菜服務的方式	6
十五、訂位作業1	1. 現場定位方式 2. 現場定位流程	6
十六、櫃台作業1	1. 結帳的方式 2. 付款的方式	6
十七、顧客抱怨處理 原因與防範1	1. 餐廳顧客抱怨事項的類別 2. 顧客抱怨的心理需求分析	8
十八、顧客抱怨處理 事項的處理1	1. 顧客抱怨事項的處理原則 2. 顧客抱怨事項的處理步驟 3. 顧客抱怨事項的禁忌	6
一、餐具保養與維護2	4. 餐巾摺疊的基本原則 5. 常見餐巾的折疊技巧 6. 餐具擦拭作業與整理的要領	6
六、接待作業2	3. 接待服務流程 4. 接待服務要領	6
十三、點菜作業2	3. 介紹菜單與特色 4. 叫菜術語	6
十四、上菜作業2	2. 上菜服務的作業要領	6
十五、訂位作業2	3. 電話訂位流程 4. 電話訂位話術	6
十六、櫃台作業2	3. 收銀作業流程 4. 帳單處理作業	6
十七、顧客抱怨處理 原因與防範2	3. 顧客抱怨事項之防範	4
十八、顧客抱怨處理 事項的處理2	4. 顧客抱怨事項的處理實例 5. 餐廳偶發糾紛事件的處理	6
合 計		144
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。	
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。	
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。	

表 11-2-3-11 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車清潔技能實習		
	英文名稱	Car cleaning skills 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	熟稔汽車清潔作業流程與相關技巧			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
一、汽美職場的介紹	1. 洗車環境的認識 2. 職場特定工具、儀器的瞭解		3	
二、汽美職場的安全	1. 環境安全的認識(用電、110 伏特與 220 伏特電源插座的使用方式) 2. 工具、儀器的安全的認識(電器設備的使用規定、高壓水槍的使用) 3. 防護衣物(如:手套、防滑鞋)的穿戴與安全注意事項		6	
三、清潔劑的種類與用途	1. 車體各部位的清潔劑種類 2. 清潔劑的使用方式(如:清潔劑比例調配、搭配容器、搭配工具) 3. 使用清潔劑的安全注意事項		6	
四、汽車引導與車輛進場	1. 汽車引導的話術與引導 2. 汽車引導的手勢訓練 3. 汽車引導的安全守則 4. 服務項目與費用的認識與話術練習		3	
五、檢查車輛技巧	1. 車況溝通的話術練習 2. 車輛檢查的步驟(如:確認車輛狀況、將車外雜物去除、確認門窗關閉、檢查車身有無不可沖洗部位、特殊位置、多次工序部位再次確認檢視)與練習 3. 美容服務項目的推薦話術練習		6	
六、沖車準備	1. 高壓水槍的功能測試 2. 高壓水槍的功能調整 3. 使用高壓水槍的姿勢調整 4. 高壓水槍的保養與清潔維護		6	
七、沖洗車輛	1. 沖車步驟的介紹(如:打開水泵開關、拿水槍並將水槍調整在適合的強度、沖洗輪框、全車按順序噴濕) 2. 沖車的注意事項(如:避開不可		6	

	沖濕部位) 3. 沖車的檢查 (如: 全車有無沖乾淨)		
七、泡沫機的使用	1. 抹泡沫步驟的介紹 (如: 確認泡沫機的泡沫量、打開空壓機、將泡沫機接上高壓空氣並開啟、將全車按順序噴滿泡沫) 2. 添加泡沫的注意事項 3. 抹泡沫的注意事項 (如: 確認周遭無其他人) 4. 抹泡沫的檢查 (如: 檢查全車有無佈滿泡沫) 5. 泡沫機的清潔與保養維護	6	
八、海綿的使用	1. 不同形式海綿的選擇 2. 使用海綿抹車步驟的介紹 (如: 將抹車海綿沾溼、分塊抹車, 以最有效率方式抹車同部位不重複施作、以長柄海綿清洗車頂、長柄玻璃刮刀刮除玻璃上泡沫) 3. 使用海綿的注意事項 (如: 使用海綿抹淨車身, 避開不可刷洗部位、替換時機) 4. 使用海綿的檢查 (如: 不要刮傷車體, 手上不要戴戒指)	6	
九、美容黏土的使用	1. 使用美容黏土步驟的介紹 2. 使用美容黏土的注意事項 (如: 要用水潤滑、替換時機) 3. 使用美容黏土的檢查 (如: 使用完畢後, 要用手檢查車體)	6	
十、擦車布的使用	1. 使用擦車布的注意事項 (如: 濕的擦車布拿去清洗、脫水、晾乾) 2. 擦車布分類 3. 擦車布的收納	6	
十一、車身外部清潔	1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的步驟與實作 3. 車身外部飾條清潔的步驟與實作 4. 車部外部塑件清潔的步驟與實作	6	
十二、車輪與保險桿 清潔	1. 輪胎清潔的步驟與實作 2. 鋼圈清潔的步驟與實作 3. 輪弧內緣清潔的步驟與實作 4. 保險桿清潔的步驟與實作	6	
十三、車輛擦乾	1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的步驟與實作 3. 門邊擦拭的步驟與實作 4. 門車框擦拭的步驟與實作	6	
十四、輪胎保養	1. 輪胎保養的重點 2. 輪胎保養的步驟與實作	6	
十五、全車玻璃清潔	1. 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的步驟與實作	6	
十六、地毯除塵與清潔	1. 地毯除塵的的步驟與實作 2. 地毯污漬清潔的步驟與實作	6	
十七、前座構件之清潔	1. 方向盤清潔的步驟與實作 2. 排檔桿清潔的步驟與實作 3. 手煞車清潔的步驟與實作 4. 手套箱清潔的步驟與實作	6	

	5. 出風口清潔的步驟與實作 6. 儀表版清潔清潔的步驟與實作		
十八、大型洗車機操作介紹	1. 洗車機操作步驟（如：提醒車主收天線、車窗緊閉、指揮引導進入洗車機軌道、提醒車主打N檔、按下洗車機開關、按下暫停開關） 2. 洗車機操作話術（提醒車主打N檔、誤拉手煞車、收天線）	6	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-12 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精緻汽車美容實習		
	英文名稱	Exquisite 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>1.能辨識常見汽車內部結構名稱 2.能認識並說出清潔車體內部的清潔劑、工具與其功能 3.能經示範知道清理車輛內部的設備 空氣噴槍、吸塵器、地毯清洗機等 4.能經示範了解汽車美容清潔流程及步驟 5.能辨識常見汽車廠牌及汽車身體部位 6.能認識並說出清潔車體外部的清潔劑與其功能 輪框清潔劑、洗車精、玻璃清潔劑、水蠟、固體蠟、輪胎油 7.能知道洗車常見的工具 輪胎刷、輪框清洗刷、洗車海綿、擦乾大毛巾、玻璃毛巾、打蠟海綿、拋光布、電動圓形海綿、輪胎油刷毛巾、打蠟海綿、拋光布、電動圓形海綿、輪胎油刷 8.能在老師的示範協助下能在老師的示範協助下，具備有操作洗車設備知能具備有操作洗車設備知能--高壓沖洗機、泡沫機、空氣高壓沖洗機、泡沫機、空氣噴槍、電動打蠟機、吸塵器、地毯清洗機等噴槍、電動打蠟機、吸塵器、地毯清洗機等 9.車體外部車體清潔步驟流程示範車體外部車體清潔步驟流程示範 10.車體外部車體玻璃清潔、車體上蠟拋光、飾條塑件清潔及車體外部車體玻璃清潔、車體上蠟拋光、飾條塑件清潔及打亮教學及示範打亮教學及示範</p>			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 汽車內部結構名稱介紹	<p>1 1 認識車輛內部上方各部位名稱 方向盤、儀表板、音響外殼 控制鈕、冷暖器開關控制鈕、冷暖器出風口、排擋桿、手煞車與置物箱等。</p> <p>1 2 認識車輛內部其他部位名稱：駕駛座、副駕駛座及後車座椅。</p> <p>1 3 認識車輛內部下方各部位名稱：前後區的腳踏墊 材質 布和塑膠等材質</p>	8	第二學年 第一學期	
2. 腳踏墊清潔步驟	<p>2 1 利用照片或影片逐步示範清潔腳踏墊步驟。</p> <p>2 2 利用高壓沖洗機將塑膠腳踏墊的灰塵沖洗乾淨 並用空氣槍將塑膠</p>	8		

	<p>腳踏墊 水漬吹乾。</p> <p>2</p> <p>3 布的腳踏墊利用吸塵器先吸灰塵 再用地墊清洗機清洗。注意機具操作的安全守則</p> <p>2</p> <p>4 前後座腳踏墊放回車內時，請務必檢查是否放對位置。</p>		
3-1. 示範 車輛內部上方各部件的清潔方式	<p>3</p> <p>1 示範 車輛內部：方向盤、儀表板、音響外殼控制鈕、冷暖器開關控制鈕、冷暖器出風口、排檔桿、手煞車與置物箱等 清潔時所應注意的事項</p> <p>3</p> <p>2 示範清潔車輛內部時會用到的清潔液 及保養步驟 和保養須注意的細節。</p> <p>3</p>	8	
4. 車門內裝皮革 清潔	<p>4</p> <p>1 認識 車門內裝 構造</p> <p>4</p> <p>2 利用照片或影片逐步講解 及示範 車門內裝皮革清潔 的步驟。</p>	8	
5. 皮椅清潔與保養	<p>5</p> <p>1 說明 皮椅清潔的重點與作法 提醒學生座椅 涵蓋前座椅與後座椅， 清潔時需用清潔液 依序 擦拭 完成，可 利用照片 或影片逐步講解 及示範 皮椅 清潔 的步驟。</p> <p>5</p> <p>2 說明 皮椅保養的重點與作法 皮椅清潔 後，先 用皮革 油 進行皮椅 的保養。</p> <p>5</p> <p>3 檢查皮椅 保養後 是否 有保養油殘留在皮椅 上。</p>	8	
6-1. 車輛內裝清潔示範教學	<p>6</p> <p>1 複習示範 腳踏墊清潔、車輛內部上方各部件的清潔、</p>	8	
7. 總結性評量與補救教學	<p>1. 進行總結性評量</p> <p>2. 補救教學</p>	8	
8. 汽車多樣貌認識	<p>1 汽車廠牌的介紹</p> <p>2 車輛各部位名稱與功用 介紹 包括車頂、車身、前後 擋風玻璃、保險桿、車燈 後照鏡 等。</p>	8	第二學年 第二學期

9. 洗車清潔劑的認識	<p>1 介紹 洗車清潔劑的種類及特性</p> <p>2 清潔劑的正確使用方式及安全注意須知</p> <p>3 使用清潔劑的步驟</p>	8	
10. 認識洗車用具及實作時應注意的事項	<p>1. 播放洗車流程 介紹洗車清潔時所需用到的基本工具 輪胎刷、輪框清洗刷、洗車海綿、擦乾大毛巾、玻璃 擦拭 巾、打蠟海綿、拋光布、電動圓形海綿、輪胎油刷 等</p> <p>2. 說明使用洗車時應注意的細節</p> <p>3. 利用問答的方式 或書面勾選的方式 確認學生知道洗車用具的用途</p>	8	
11-1. 介紹及示範 洗車設備名稱及操作方式	<p>1 實際至洗車場 認識洗車設備 高壓沖洗機、泡沫機、空氣噴槍、電動打蠟機、吸塵器、地毯清洗機等</p> <p>2 認識這些機具如何組裝、安全 操作及清理的方式。</p>	8	
12-1. 外部車體清潔流程介紹及示範1	<p>利用照片及影片逐步講解車體外部清潔的流程及示範車輛清理步驟</p> <p>(1) 將輪胎及輪框沖濕 噴上輪胎清潔劑 用輪胎刷刷輪胎及用輪框清洗刷將輪框洗淨、用清水將輪胎及輪框沖洗乾淨。</p> <p>(2) 用高壓沖洗機拿 45 度角由上往下清洗沖洗車體清潔部位 流程為車頂、右方前後車門、右方前後輪胎及輪胎框、後擋風玻璃、後行李箱蓋、後保險桿、左方前後車門、前擋風玻璃、前引擎蓋清潔、前保險桿 依照順序將車體灰塵沖洗乾淨。</p> <p>(3) 正確示範 使用泡沫機將車體覆蓋清潔泡沫。</p>	6	
13-1. 外部車體清潔流程介紹及示範2	<p>(7) 使用空氣槍將車體隙縫水分吹出並擦乾。</p> <p>(8) 使用玻璃清潔劑 清潔車體玻璃的部分 注意要使用玻璃專屬的 擦拭 巾 避免污染玻璃 注意拉起雨刷的動作，不宜動作過大會將雨刷折斷。</p>	6	

	(9) 使用打蠟海綿沾適量水蠟進行車體外部上蠟。從引擎蓋、車頂、後行李箱、兩側車門須避開車體部件與部件間的縫隙及玻璃的部分。 上蠟完使用拋光布將車體拋光。最後在老師協助下示範電動打蠟機做拋光整飾。		
14. 總結性評量與補救教學	1. 進行總結性評量 2. 補救教學	8	
3-2. 示範車輛內部上方各部件的清潔方式	3 利用問答的方式或書面勾選的方式確認學生知道汽車內部清潔劑的用途及清潔保養方式	4	第二學年 第一學期
6-2. 車輛內裝清潔示範教學	車門內裝皮革清潔及皮椅清潔與保等	8	
11-2. 介紹及示範洗車設備名稱及操作方式	3 告知學生不當操作機具造成的後果	8	第二學年 第二學期
12-2. 外部車體清潔流程介紹及示範1	(4) 拿洗車海綿依清潔車體部位流程從車頂、右方前後車門、右方前後輪胎及輪胎框、大毛巾後行李箱蓋、後保險桿、左方前後車門、前擋風玻璃、前引擎蓋清潔、前保險桿依照順序將車體擦洗乾淨。 (5) 拿高壓沖洗機，依上述清潔車體部位將車體泡沫沖洗乾淨。 (6) 拿大毛巾擦乾車體，擦乾車體順序為引擎蓋、前保險桿、前擋風玻璃、車頂、後擋風玻璃、後行李箱、後保險桿、兩側車門含內部車框。	8	
13-2. 外部車體清潔流程介紹及示範2	(10) 示範使用空氣槍先將輪胎上的水分吹乾或用毛巾擦乾，噴輪胎保養油於輪胎表面，並使用擦輪胎油專用刷將由均勻塗抹在輪胎表面。 (11) 示範使用車體亮光腊做飾條及塑件清潔與保養 (12) 最後由老師及學生應用檢核表檢查車輛外部的清潔度	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		

教學注意事項

1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。

表 11-2-3-13 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解汽車美容基礎工作原理 二、使學生認識汽車美容材料之特性及其應用 三、培養學生具備汽車美容相關工具、設備及基本工作技能			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一-1、基礎原料與材料、工具介紹	1. 認識汽車塗料與塗裝工法 2. 汽車美容材料及其特性 3. 汽車美容手工具及設備介紹	8		
二-1、車身外表清潔	1. 引擎蓋清潔 2. 葉子板清潔 3. 車頂清潔	8		
三、車輪清潔	1. 輪胎清潔 2. 鋼圈清潔	8		
四、保險桿清潔	1. 前保險桿清潔 2. 後保險桿清潔	4		
五、車身外部飾件清潔	1. 車身外部飾件清潔 2. 車身底部、週邊邊框清潔	4		
六、輪弧內之泥土清洗	1. 泥土清洗 2. 清洗檢查	8		
七-1、玻璃清潔與保養	1. 玻璃清潔	8		
八-1、車輛擦乾	1. 引擎蓋擦乾 2. 葉子板擦乾 3. 車門擦乾	8		
九、內裝清潔重點	1. 內裝地板及腳踏墊清潔 2. 儀表板及座椅清潔 3. 引擎室清潔	4		
十-1、駕駛座清潔	1. 方向盤清潔 2. 煙蒂盒取出及清理 3. 排檔桿清潔	8		
十一-1、椅套拆下及更換	1. 前座椅套拆下 2. 前座椅套更換 3. 後座椅套拆裝	8		
十二、車內空氣清淨處理	1. 內裝污垢處蒸氣處理 2. 冷氣口蒸氣處理	8		
十三-1、後行李箱蒸氣清洗處理	1. 後行李箱清理 2. 後行李箱吸塵 3. 後行李箱物品排放	8		
十四-1、地毯吸塵與清潔	1. 取出及排放前後座腳踏墊	8		

	2. 前座地毯吸塵 3. 前座地毯吸塵		
十五-1、腳踏墊清潔	1. 前座腳踏墊吸塵 2. 前座腳踏墊清潔 3. 後座腳踏墊吸塵	8	
一-2、基礎原料與材料、工具介紹	3. 汽車美容手工具及設備介紹	4	
二-2、車身外表清潔	4. 車門清潔	4	
七-2、玻璃清潔與保養	2. 玻璃保養	4	
八-2、車輛擦乾	4. 後行李箱擦乾 5. 車頂擦乾	4	
十-2、駕駛座清潔	4. 儀表板清潔	4	
十一-2、椅套拆下及更換	4. 後座椅套更換	4	
十三-2、後行李箱蒸氣清洗處理	4. 後行李箱蒸氣清洗處理	4	
十四-2、地毯吸塵與清潔	4. 污漬地毯清潔 5. 前後座腳踏墊放回車內	4	
十五-2、腳踏墊清潔	4. 後座腳踏墊清潔 5. 污漬腳踏墊清潔	4	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-14 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	引擎基礎保養實習		
	英文名稱	Engine basic maintenance 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、實際操作使學生對汽車引擎基礎保養有所了解 二、識汽車引擎相關零件的功能 三、識汽車引擎相關零件的維修基本技巧 四、鍊各種汽車維修設備的正確操作 五、解工場安全與衛生相關知識			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、工廠安全與衛生	1. 工場安全規則 2. 實習工場組織與管理	8		
二、基本手工具	1. 基本手工具的使用 2. 基本手工具的安全規則	8		
三、廢棄物處理	1. 一般廢棄物 2. 汽車廢棄物 3. 汽車回收流程	8		
四、機油芯的更換	1. 機油芯的安裝與拆卸 2. 機油芯的大小與種類	8		
五、機油的更換	1. 機油檢查 2. 機油排放 3. 機油添加	8		
六、電瓶功用	1. 電瓶的檢查與量測 2. 電瓶更換步驟 3. 電瓶電容量檢查	8		
七、水箱功用	1. 水箱的位置與冷卻水檢查 2. 水箱加壓計的使用	8		
八、怠速、正時檢查	1. 檢查正時角度 2. 檢查怠速轉速	8		
九、基礎引擎檢查	1. 基礎引擎檢測項目 2. 練習	8		
十、基本手工具	1. 基本手工具的保養 2. 基本手工具的使用年限	8		
十一、剎車油檢查	1. 剎車油油壺油量高低之判別 2. 剎車蹄片之檢查	8		
十二、剎車踏板檢查	1. 剎車踏板之檢查 2. 剎車踏板之調整	8		
十三、雨刷檢查	1. 雨刷片位置調整 2. 雨刷水噴孔調整 3. 雨刷片更換	8		
十四、喇叭檢查	1. 喇叭的位置 2. 喇叭的功用	8		

	3.喇叭音量的調整		
十五、變速箱油檢查	1.變速箱油顏色判別 2.變速箱油油量位置高低判別 3.變速箱油等級	8	
十六、基礎引擎檢查	1.基礎引擎檢測項目操作 2.檢查的基本檢查項目及操作步驟練習	8	
十七、基礎引擎基本保養	1.基礎引擎保養項目 2.合作處理保養流程	8	
十八、顧客服務話術	1.接待話術 2.詢問話術 3.後送話術	8	
合計		144	
學習評量 (評量方式)	1.以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2.觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3.學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1.可參考已出版的職場相關參考書籍。 2.相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3.相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。 4.請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1.本課程為實習課程，於職場實施實習。 2.強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3.教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4.實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5.校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-15 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實習		
	英文名稱	Baking 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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識烘焙食品的分類、製作之概念、加工原理。二、經由實際操作方式使學生瞭解烘焙食品的原理與技術及各類烘焙食品之相關知識。三、遵守工廠規範，注意烘焙食品衛生與安全之相關知識。四、烘焙產品品質評定與製程檢討改進。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
一、烘焙概論	1. 食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。 4. 烘焙計算、配方表閱讀		6	
二、認識烘焙材料	1. 常用材料的辨別與保存(麵粉、油脂、糖、蛋、酵母、化學膨脹劑) 2. 食品添加物認識與識別(香精、色素、其他)		3	
三、認識配方表及計算	1. 配方表閱讀及計算 2. 電子秤使用與容器選擇		6	
四、麵包 I	1. 發酵原理與麵包製程認識 2. 甜麵糰製作 3. 鹹麵糰製作 4. 麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)		9	
五、麵包實作	1. 麵團攪拌實作 2. 熟悉麵包製作流程 3. 學習判斷麵包的發酵狀況與成原		9	
六、蛋糕 I	1. 蛋糕膨脹原理與蛋糕製程認識與熟悉 2. 麵糊類蛋糕製作 3. 乳沫類蛋糕製作		9	
七、蛋糕實作	1. 蛋糕實作 2. 分蛋技巧與練習 3. 熟稔蛋糕製作流程 4. 判斷蛋糕生熟與成敗		6	
八、西點製作 I	1. 泡芙製作 2. 派皮製作 3. 奶油內餡製作 4. 蒸烤雞蛋布丁製作		6	
九、餅乾製作 I	1. 奶油麵糰餅乾製作		6	

	2. 薄脆瓦片餅乾製作		
十、包裝與食品衛生	1. 工廠與個人衛生 2. 包裝材料認識與選擇 3. 包裝方法的操作與學習 4. 食品包裝衛生與安全	6	
十一、麵包實作II	1. 甜麵糰製作 2. 鹹麵糰製作 3. 麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	9	
十二、麵包造型實作	1. 麵包造型與變化 2. 不同造型製作流程	9	
十三、蛋糕II	1. 麵糊類蛋糕製作 2. 乳沫類蛋糕製作 3. 戚風蛋糕製作	9	
十四、蛋糕III	1. 慕斯類蛋糕製作 2. 夾層蛋糕製作 3. 多種類型蛋糕混合搭配製作	9	
十五、蛋糕變化實作	1. 小型蛋糕實作與烤焙 2. 蛋糕裝飾-水果 3. 蛋糕裝飾-鮮奶油運用 4. 蛋糕裝飾-糖糰運用與裝飾	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-16 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烹飪實習		
	英文名稱	Cooking practice		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、熟練各種烹調法的技能 二、培養正確的烹調觀念與實作能力 三、培養良好的衛生習慣與職業道德			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、廚房設備與用具	1. 廚房設備的認識 2. 烹飪器具的認識 3. 能使用常見的廚房設備及器具，如電鍋、微波爐、電磁爐、烤箱	9		
二、烹調前食物備製 工作	1. 清洗魚類、肉類、蔬果類等食材 2. 基本切割工具的使用技巧 3. 食品解凍的正確方法	9		
三、食材及材料保存	1. 材料及調味品補充及貯存技巧 2. 生鮮食材分類及貯存技巧	6		
四、湯品烹飪	1. 認識製作湯品的工具及材料 2. 認識湯品(濃湯、清湯等) 3. 製作湯品	9		
五、飲料的認識及製作	1. 認識飲料製作的工具及材料 2. 認識各類飲料 3. 製作飲品	9		
六、廚房器具清洗1	1. 常用清潔劑的認識及安全原則 2. 相關職業病了解及手部保養 3. 不同性質(油膩、咖哩等)髒污餐具的清理方式、技巧及原則	6		
七、廚房器具清洗2	1. 清洗步驟及流程 2. 清潔各類餐具、器具的方式、技巧及注意事項 3. 餐具、器具分類及歸位	6		
八、中式餐點烹飪	1. 認識製作中式餐點的工具及材料 2. 認識中式餐點 3. 製作中式餐點	9		
九、西式餐點烹飪	1. 認識製作西式餐點的工具及材料 2. 認識西式餐點 3. 製作西式餐點	9		
十、甜點製作	1. 認識製作甜點的工具及材料 2. 認識甜點	9		

	3. 製作甜點		
十一、前菜及沙拉製作	1. 認識製作前菜及沙拉的工具及材料 2. 認識前菜及沙拉 3. 製作前菜及沙拉	6	
十二、餐點製作流程	1. 擬定菜單及餐點製作順序安排 2. 時間分配 3. 食品處理的方法與流程 4. 調理與加工之技巧與注意事項	9	
十三、配菜及裝盤	1. 配菜技巧 2. 配菜須知 3. 裝盤方法 4. 裝盤原則	6	
十四、廚房清潔	1. 常用清潔劑的認識及安全原則 2. 廚台、爐灶、置物架、櫥櫃清潔技巧 3. 垃圾或殘渣的分類與包裝。 4. 地面除油濕拖	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2. 觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1. 可參考已出版的職場相關參考書籍。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1. 本課程為實習課程，於職場實施實習。 2. 強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3. 教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4. 實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5. 校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-17 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市銷售		
	英文名稱	Sales internship		
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	多元力、競爭力、專業力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 如何在門市銷售實習工作中，培養良好的工作態度。 2. 學習如何成為一位良好的門市服務人員。 3. 確立正確的門市服務心態。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
門市銷售實習與環境了解	1. 如何搭交通工具到實習工作。 2. 認識職場周圍設施與環境。	9		
門市銷售實習與認識職場	1. 了解實習工作的內容。 2. 了解實習工作部門的規定。 3. 了解職場實習安全的注意事項。	9		
門市銷售實習與專業知識技能-1	1. 熟悉工作內容。 2. 了解商品特性。	9		
門市銷售實習與專業知識技能-2	1. 對顧客與商品的記憶力。 2. 學習收銀的流程。	9		
門市銷售實習與溝通技巧-1	1. 能了解工作指令。 2. 能表達職場上的需要。	9		
門市銷售實習與溝通技巧-2	1. 能填寫工作日誌。 2. 能注意自己的服儀及禮貌。	9		
門市銷售實習與工安衛生-1	1. 能認識職場的安全標示與符號。 2. 能正確使用安全設備。	9		
門市銷售實習與工安衛生-2	1. 養成工作職場的衛生習慣。 2. 遵守工作職場的相關法令。	9		
門市銷售實習與職場紀律-1	1. 準時到工作職場。 2. 完成所規定的工作。	9		
門市銷售實習與職場紀律-2	1. 工作遇到困難時，會請求協助。 2. 工作後，設備器具歸位。	9		
門市銷售實習與工作調適-1	1. 作息時間的調適。	9		
門市銷售實習與工作調適-2	1. 管理個人的情緒。	9		
改進與分享-1	1. 是否擅離工作崗位。 2. 上班是否準時。	9		
改進與分享-2	1. 服儀是否合宜。 2. 是否粗心大意。	9		
改進與分享-3	1. 是否聽從主管指示。 2. 談吐是否合宜。	9		
改進與分享-4	1. 是否產生顧客的抱怨。 2. 實習經驗傳承。	9		
合計		144		

學習評量 (評量方式)	1. 教學過程以應答、提示、測驗、作業、回饋單等多元方式評量學生之學習。 2. 教師應依評量結果，予以學生適度回饋，以改進教學效能與提升學生學習成就與意願。
教學資源	1. 高中職身心障礙學生職業教育資源網站 2. 自編教材
教學注意事項	1. 依據教學目標與教材綱要需求，並適合學生知能發展與未來之需，融入自編教材中。 2. 教材選取與各項活動，應符合學生實際狀況需求學以致用。 3. 針對學生特殊需求，實施差異化教學與輔導，必要之際進行協同教學。 4. 與其他相關科目整合，並強化理論與實務，運用於日常生活之中。

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)