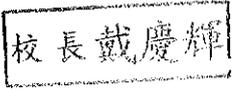


備查文號：
110年3月17日 臺教授國字 第1100032341 號函備查

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109年11月23日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年3月18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	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	電 話	07-6812152#101
	職 稱	教務主任	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

行動電話…等資料，請至課程計畫平臺之「填報人員設定」填寫(校代碼之帳號)

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	3	1	11	1	11	3	25
	服務群	綜合職能科	0	0	1	8	0	0	1	8
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	1	7	1	7
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	0	1	0	1	0	3	0

二、核定科班一覽表

表 2-2 110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
	服務群	綜合職能科	1	15
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。

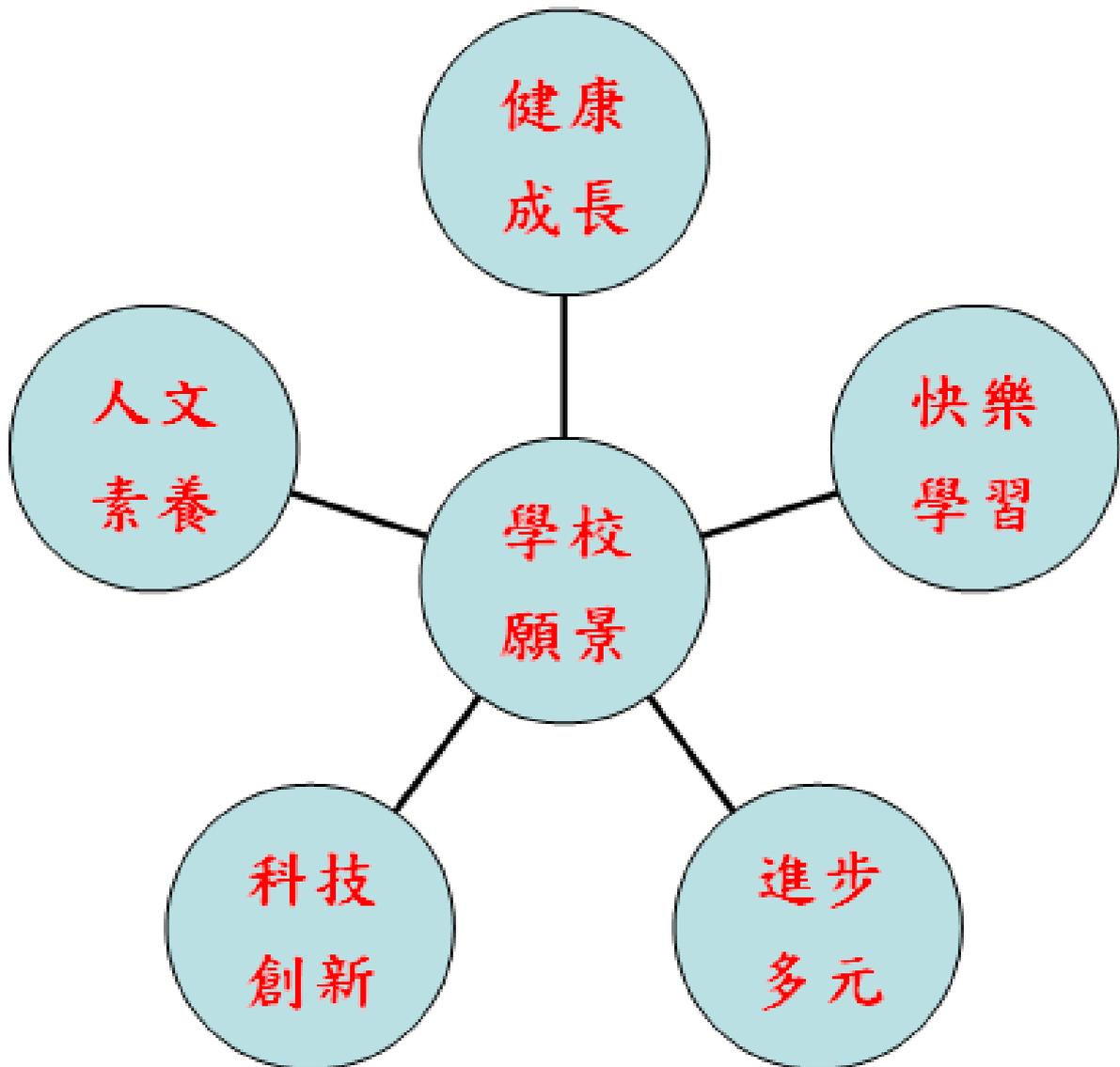
3. 營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊：為能提昇行政團隊之服務品質，擴大服務效能，除訂定明確之組織分工，定期實施績效自我檢核，建立自我成長機制外，並建制行政全面e化，營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊。

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。

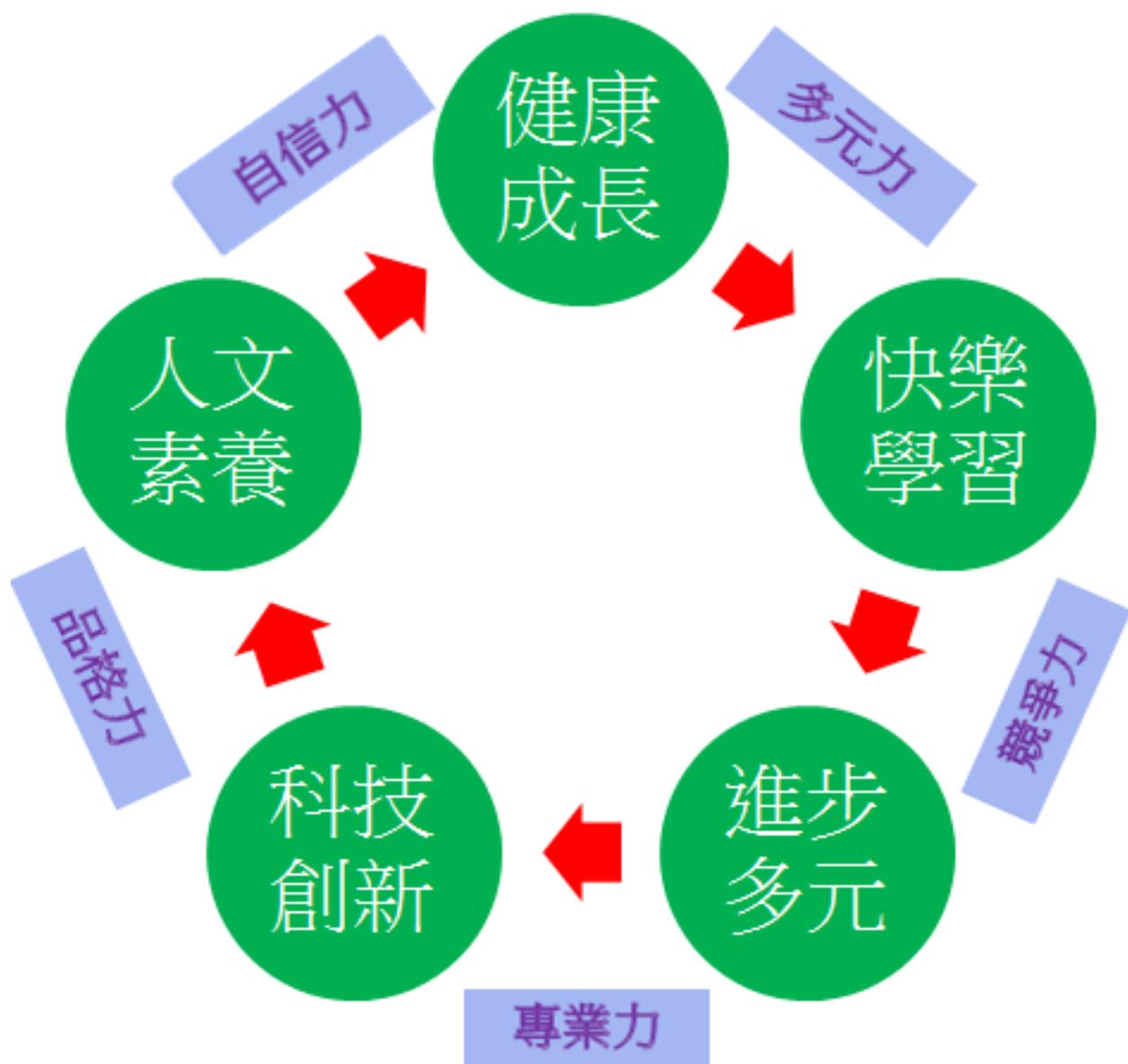
5. 營造良好學習環境，提昇學習動機與學習成效：教育環境之優劣攸關學校教育之成敗。因此，

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



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」
共創優質學府，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—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

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：協助學生了解自己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》之宗旨、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

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。

私立旗美高級職業學校課程發展組織架構



圖 1 課程發展組織架構圖

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	<p>【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。</p>	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	<p>【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。</p>	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	<p>【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。</p>	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	<p>【總綱之教學目標】 本科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。</p>	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	○	●	○	○	○	○	○

	(A) 【總綱之教學目標】	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。	●	●	●	●	●			
	(B) 【總綱之教學目標】	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。	具備透過心理測驗及活動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。	●	●	○	●	●	○	○
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，並熟知權利救濟的管道與程序的能力。			●	●	○	●	●	○	○	
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。			●	●	○	●	●	●	●	
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。			●	●	○	●	●	●	○	
生命	【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.	具備正向力量的生命能量，活的豐富與精采的能力。	●	●	●	●	●	●	●	
		具備哲學與我們的關係及了解人生的能力。	●	●	○	●	●	○	●	

教育	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。	具備談死論生及了解自殺防治與生命意義的能力。	●	●	●	●	●	○	○
		具備道德判斷及是非對錯的能力。	●	●	●	●	●	○	●
		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。	●	●	●	●	●	○	○
		具備愛與性的倫理及幸福婚姻與家庭的能力。	●	●	●	●	○	○	○
		具備宗教即時通及擁有「善」動人心力量的能力。	●	●	●	●	●	○	○
		具備我能言行一致並探尋真我讓生命更美的能力。	●	●	●	○	●	○	○
生涯規劃	【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。	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。	●	●	●	●	●	●	
		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，並熟知權利救濟的管道與程序的能力。	●	●	●	●	○	○	○
		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。	●	●	●	●	●	●	●
科技	【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。	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。	●	●	○	●	●	●	
		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。	●	●	○	●	●	●	●
		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。	●	●	●	●	●	●	○
科技領域	【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	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。	○	○	○	○	○	○	
		具備資料取得、處理及分析的能力。	○	○	○	○	○	○	
		具備演算法概念、資料結構的能力。	○	○	○	○	○	○	
		具備基本程式設計實作的能力。	○	○	○	○	○	○	
		具備基本程式設計實作的能力。	○	○	○	○	○	○	
		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。	○	○	○	○	○	○	
健康與體育領域	【總綱之教學目標】 1. 引導學生瞭解生命的形成過程，以培養欣賞生命的態度。 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。 3. 奠定學生正確的性生理	1. 生命的形成與老化的現象	●	●	●	○	○	○	
		2. 面對死亡的態度與行為	●	●	●	○	○	○	

	<p>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>	<p>3. 青春期的性生理衛生保健</p>	●	●	●	○	●	○	○
		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制。</p> <p>5. 培養學生良好的儀態。</p> <p>6. 使學生了解T65K2步槍及T91步槍的基本諸元級性能。</p> <p>7. 訓練學生各種災害防制的模擬演練。</p> <p>8. 使學生了解當代武器的發展歷程</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。	●	●	●	●	●	○	●
		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：

- 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。
- 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）

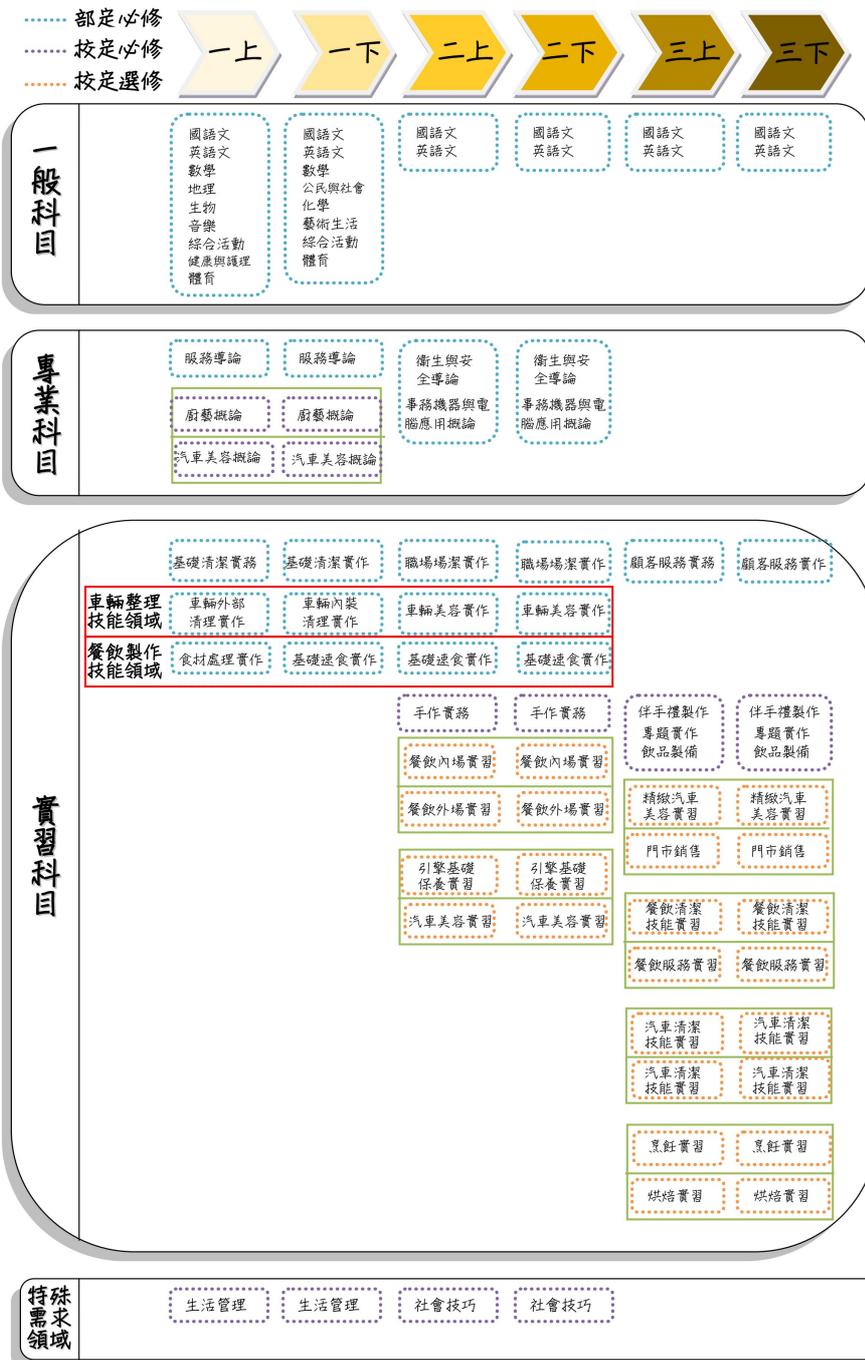
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註		
名稱	名稱	1	2	3	4	5	6			
部定必修	專業科目	服務導論	○	○	○	○	○	○		
		衛生與安全概論	●	●	●	●	●	●		
		事務機器與電腦應用概論	○	○	○	○	○	○		
	實習科目		基礎清潔實務	●	●	●	●	●	●	
			基礎清潔實作	●	●	●	●	●	●	
			職場清潔實作	●	●	●	●	●	●	
			顧客服務實務	○	○	○	●	○	○	
			顧客服務實作	○	○	○	●	○	○	
			車輛外部清理實作				●	●	●	
			車輛內裝清理實作				●	●	●	
			車輛美容實作				●	●	●	
			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	專題實作	●	●	●	●	●	●		
		手作實務	●	●	●	○				
		飲品製備實作	○	●	○	○				
		伴手禮製作實務	●	●	●	○				
校訂選修	專業科目	汽車美容概論				●	●	●		
		廚藝概論	●	●	●	●				
	實習科目		餐飲服務實習	●	●	●	●			
			餐飲清潔技能實習	●	●	●	●			
			汽車保養技能實習				●	●	●	
			汽車清潔技能實習				●	●	●	
			精緻汽車美容實習				●	●	●	
			汽車美容實習				●	●	●	
			餐飲內場實作	●	●	●	●			
			餐飲外場實作	●	●	●	●			
			引擎基礎保養實務				●	○	●	
			烘焙實作	●	○	●	●			
		烹飪實務	●	○	●	●				
		門市銷售實習	●	○	●	●				

備註：

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

四、科課程地圖

私立旗美商工綜合職能科課程地圖



學校願景



學生圖像



- #### 科專業能力
- 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。

- #### 產業人力需求或職場進路
- 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。

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 111-136 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(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。

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

110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	12	2	2	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					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						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	生涯規劃	2		2						
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
小計		52	16	16	5	5	5	5	部定必修一般科目總計52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	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		106	27	27	18	18	8	8 部定必修總計106學分

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)

110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	52	27.96 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	特殊需求：8學分 4.3%
		選修		0	0 %	特殊需求：0學分 0%
	合計			60	32.26 %	
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		4	2.15 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	24	12.9 %
			選修		44	23.66 %
	合計		至少80學分	126	67.74 %	
	實習科目學分		至少45學分	110	59.14 %	
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分	138 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			12 - 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。					

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

一、彈性學習時間實施相關規定

財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校彈性學習時間實施規定

- 一、財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校（以下簡稱本校）依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施補充規定（以下簡稱本規定）。
- 二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。
- 四、本校彈性學習時間的開設學期，採高一～高三上下學期各開設 1 節課，全學期授課才採計學分。
- 五、彈性學習時間課程規劃涵蓋：
 - （一）學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫。
 - （二）充實（增廣）教學、補強性教學：依各群科特性和學生需求，規劃符合學生職涯發展的增廣及補救教學課程。
 - （三）學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依學校相關規定提出自主學習之申請。
 - （四）選手培訓：配合學生代表學校參加全國性或國際性以上的競賽進行選手培訓。前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 12 人以上；除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。
- 六、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校學生自主學習實施規範

- 一、財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校（以下簡稱本校）依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施補充規定（以下簡稱本規定）。
- 二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，協助提升學生自主學習能力，並以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。
- 四、本校積極提升學生自主學習能力以落實自主學習精神之自主學習實施相關規定如下：
 - （一）學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
 - （二）學生得於彈性學習時間申請自主學習，規劃並完成自主學習申請計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師，並得採個人或小組方式，進行專題（書）、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示。
 - （三）學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，依需求得安排老師隨班或組進行指導。
- 五、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

一、彈性學習時間實施相關規定

財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校彈性學習時間實施規定

- 一、財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校（以下簡稱本校）依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施補充規定（以下簡稱本規定）。
- 二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。
- 四、本校彈性學習時間的開設學期，採高一～高三上下學期各開設1節課，全學期授課才採計學分。
- 五、彈性學習時間課程規劃涵蓋：
 - （一）學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫。
 - （二）充實（增廣）教學、補強性教學：依各群科特性和學生需求，規劃符合學生職涯發展的增廣及補救教學課程。
 - （三）學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依學校相關規定提出自主學習之申請。
 - （四）選手培訓：配合學生代表學校參加全國性或國際性以上的競賽進行選手培訓。前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達12人以上；除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。
- 六、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校學生自主學習實施規範

- 一、財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校（以下簡稱本校）依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱《要點》）相關規定，特訂定本實施補充規定（以下簡稱本規定）。
- 二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，協助提升學生自主學習能力，並以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。
- 四、本校積極提升學生自主學習能力以落實自主學習精神之自主學習實施相關規定如下：
 - （一）學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
 - （二）學生得於彈性學習時間申請自主學習，規劃並完成自主學習申請計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師，並得採個人或小組方式，進行專題（書）、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示。
 - （三）學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，依需求得安排老師隨班或組進行指導。
- 五、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

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		
第一學年	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	造型氣球(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	生活裡的科學(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	學習檔案製作(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	食農教育-創新烹調(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	食農教育趣味學習(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	新鮮人必上的18堂課(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	造型氣球(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	生活裡的科學(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內	授

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

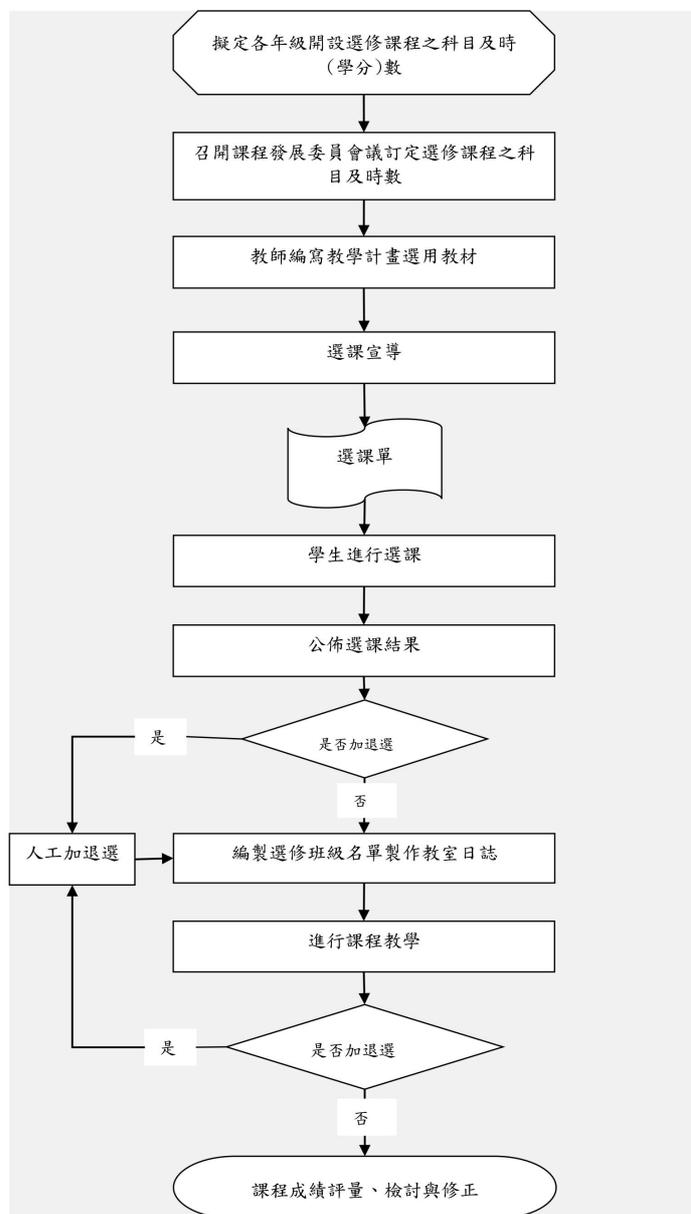
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二

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.	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	AB2選1
2.	實習	餐飲服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AB2選1
3.	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	AC2選1
4.	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	AC2選1
5.	專業	廚藝概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AD2選1
6.	專業	汽車美容概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AD2選1
7.	實習	餐飲內場實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AE2選1
8.	實習	餐飲外場實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AE2選1
9.	實習	汽車美容實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AF2選1
10.	實習	引擎基礎保養實務	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AF2選1
11.	實習	烘焙實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AG2選1
12.	實習	烹飪實務	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AG2選1
13.	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	AH2選1
14.	實習	門市銷售實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AH2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(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	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

	(下學期)		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	每年10月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校選課輔導措施

- (一)財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校日間部選課輔導措施。
- (二)本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。
- (三)本校為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:
- 1.完備學生課程諮詢程序。
 - 2.規劃學生選課相關規範。
 - 3.登載學生學習歷程檔案。
 - 4.定期檢討選課輔導措施。
- (四)前點各項實施方式之執行內容如下:
- 1.完備學生課程諮詢程序:
 - (1)組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「財團法人台灣省高雄縣私立旗美高級商工職業學校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」。
 - (2)設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3)編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - (4)辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - (5)選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (6)協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。
 - 2.規劃學生選課相關規範:
 - (1)訂定本校學生選課及加退選作業時程。
 - (2)辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
 - 3.登載學生學習歷程檔案:
 - (1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則,其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明:
 - A.學生訓練:每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間,辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B.教師研習:每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C.家長說明:每學期得結合學校親職活動,辦理一次檔案建置與使用之說明。
 - 4.落實學生學習歷程檔案各項登載作業,由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內,完成相關登載與檢核作業。
- (五)定期檢討選課輔導措施:
檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

高雄市私立旗美高級商工職業學校課程評鑑計畫

經 108 年 12 月 3 日課程發展委員會決議通過

一、依據

- (一) 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號教育部頒布十二年國民基本教育課程綱要總綱。
- (二) 107 年 9 月 6 日臺教授國字第 1070106766 號教育部頒布國民中學及國民小學實施課程評鑑參考原則。
- (三) 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號高級中等學校課程評鑑機制考原則。
- (四) 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號教育部高級中等學校課程評鑑實施要點。

二、目的

- (一) 確保及持續改進本校課程發展、教學創新及學生學習之成效。
- (二) 掌握本校課程計畫設計、實施與課程效果之品質。
- (三) 回饋課程綱要之研修、課程政策規劃及整體教學環境之改善。
- (四) 協助評估課程實施及相關推動措施之成效。

三、評鑑對象、評鑑人員與評鑑期程

為確保學校課程計畫之品質，本校課程評鑑對象包括學校總體課程架構、領域/科目學習課程、校訂課程，其內涵與進行評鑑人員如下

- (一) 學校總體課程架構：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校總體課程架構評鑑紀錄表(詳如附件一)，由課程發展委員會成員擔任或課程發展委員會組成小組進行。課程設計於審議課程計畫進行，課程效果在每學期期末至少進行一次。
- (二) 領域學習課程：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校領域/科目課程評鑑紀錄表(詳如附件二)，由校內各(跨)領域/科目教學研究會之教師進行。課程實施配合領域教學研究會會議進行，課程效果每學期在期末至少進行一次並提出課程評鑑紀錄。
- (三) 校訂課程：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校校訂課程評鑑紀錄表(詳如附件三)，由課程實施配合校訂課程單元活動完成時進行，課程效果每學期在末至少進行一次。

前述評鑑人員，由學校相關人員進行，必要時得邀請或委由其他具教育或課程評鑑專業之學校、專業機構、法人、團體或人員規劃及協助實施。

四、評鑑資料與方法

(一) 課程評鑑資料與方法：由各課程之評鑑人員，就各評鑑課程對象在設計、實施與效果之過程與成果性質，採相應合適之多元方法，蒐集可信資料進行評鑑，參考作法如下表：

評鑑對象	評鑑層面	評鑑資料與方法
課程	課程設計	1.檢視分析學校課程計畫中之課程總體架構內容。

總體架構			2.調查教師對課程總體架構之意見。
	課程實施	實施準備	1.檢視分析各處室有關課程實施準備的相關資料。 2.實地觀察檢視各課程實施場所之設備與材料。
		實施情形	1.觀察各課程實施情形。 2.分析各領域/科目教學研究會及校訂課程設計與推動小組之會議記錄、觀、議課紀錄。
	課程效果		檢視分析各領域/科目教學研究會及校訂課程設計與推動小組提供之課程效果評估資料。
各(跨)領域/科目課程	課程設計		1.檢視分析各該(跨)領域/科目課程計畫、教材、教科書、學習資源。 2.調查授課教師或學生對課程設計內容之意見。
	課程實施	實施準備	1.實地檢視各該課程實施場所之設備與材料。 2.分析各該(跨)領域/科目教學研究會議紀錄、共同備、議課記錄。
		實施情形	1.於各該(跨)領域/科目公開課、觀課和議課活動中了解實施情形。 2.調查師生意見。
	課程效果		1.分析學生於平時評量之學習成果資料。 2.每學期末分析學生之定期評量結果資料。 3.分析學生之作業成品、實做評量或學習檔案資料。
各彈性學習課程	課程設計		1.檢視分析各校訂課程之課程計畫、教材、學習資源。 2.調查授課教師或學生對課程設計內容之意見。
	課程實施	實施準備	1.實地訪視各該課程實施場所之設備與材料。 2.分析課程設計與推動小組之會議紀錄、共同備、議課紀錄。
		實施情形	1.辦理各該校訂課程之公開課、觀課和議課活動，從中了解實施情形。 2.調查師生意見。
	課程效果		1.分析學生於平時評量之學習成果資料。 2.課程結束時分析學生之期末評量、作品、學習檔案或實做評量結果資料。

(二)課程評鑑紀錄之提出：為整合評鑑資料提出課程評鑑紀錄報告，應由各課程之評鑑人員就各評鑑課程對象進行討論，討論資料來源可以包括學校領域會議、教師專業學習社群、共同備課、觀課、議課活動，或調查師生意見及教學檔案蒐集資料，經由討論決議，配合本校課程運作期程提出課程評鑑紀錄。

五、評鑑重點及品質原則

本校課程評鑑分為課程設計、課程實施及課程效果三個層面。各層面之評鑑重點及品質原則整理成各評鑑課程對象之課程評鑑紀錄表，詳如附件一、附件二、附件三。

六、評鑑結果的運用

對於評鑑過程及結果發現，本校將即時加以運用：

- (一) 修正學校課程計畫：分別提各該(跨)領域/科目教學研究會、校訂課程設計與推動小組以及本校課程發展委員會討論修正課程計畫。
- (二) 檢討學校課程實施條件及設施，並加以改善：提本校各相關處室檢討及改善課程實施條件及設施。
- (三) 增進教師及家長對課程品質之理解及重視：於相關會議向教師及家長說明評鑑之規劃、實施和結果，增進其對本校課程品質之理解與重視。
- (四) 回饋於教師教學調整及專業成長規劃：提供評鑑發現給各該授課教師作為教學調整之參考，及供教務處參酌評鑑發現之專業成長需求，規劃教師專業成長活動。
- (五) 安排補救教學或學習輔導：有學習困難之課程內容或學生，由教務處或相關教師規劃實施補救教學或學習輔導。
- (六) 激勵教師進行課程及教學創新：對課程與教學創新有卓越績效之教師或案例，安排公開分享活動，並予以敘獎表揚。
- (七) 對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向教育局或相關單位提供建議。

七、評鑑檢討

本校課程發展委員會於每學期末之會議，安排各(跨)領域/科目教學研究會、校訂課程社群、提出評鑑記錄，說明其評鑑實施情形及建議事項。

為掌握本校課程評鑑計畫之運作，同時檢討其實施課程評鑑之效用性、可行性、妥適性及正確性，發現需改善者，本校課程發展委員會於每學年最後一次會議，進行課程評鑑計畫之評估與檢討，則研議其改善之道。必要時，得委請校外專業單位或人員協助進行評估與檢討。

八、計畫施行

本計畫經本校課程發展委員會審議通過後實施，修正時亦同。

附件一

高雄市私立旗美高級商工職業學校課程總體架構課程評鑑紀錄表

一、時間：

二、地點：

三、主席：

四、紀錄：

五、出席人員：

六、列席人員：

七、課程總體架構評鑑結果報告：

層面	評鑑重點	課程發展品質原則	量化課程評鑑				補充說明	
			成效 優良	成效 尚佳	成效 普通	成效 欠佳		
課程設計	1. 教育效益	1.1 學校課程願景，能掌握課綱之基本理念、目標及學校之教育理想。						
		1.2 各領域/科目及校訂課程之學習節數規劃，能適合學生學習需要，獲致高學習效益。						
	2. 內容結構	2.1 內含課綱及主管機關規定之必備項目，如背景分析、課程願景、各年級各領域/科目及校訂課程節數分配表、法律規定教育議題實施規劃、學生畢業考或會考後至畢業前課程規劃、課程實施與評鑑說明以及各種必要附件。						
		2.2 各年級各領域/科目(部定課程)及校訂課程(校訂課程)教學節數和總節數規劃符合課綱規定。						
		2.3 適切規劃法律規定教育議題之實施方式。						
	3. 邏輯關連	3.1 學校課程願景、發展特色及各類校訂課程主軸，能與學校發展及所在社區文化等內外相關重要因素相連結。						
	4. 發展過程	4.1 學校背景因素之分析，立基於課程發展所需之重要證據性資料。						
		4.2 規劃過程具專業參與性並經學校課程發展委員會審議通過。						
	課程實施	5. 師資專業	5.1 校內師資人力及專長足以有效實施各領域/科目及彈性學習節數課程，尤其新設領域/科目，如科技、新住民語文之師資已妥適安排。					
			5.2 校內行政主管和教師已參加主管機關及學校辦理之新課程專業研習或成長活動，對課程綱要內容有充分理解。					
5.3 教師積極參與各領域/科目教學研究會、年級會議及專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課及議課活動，熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。								
6. 家長溝通		6.1 學校課程計畫能獲主管機關備查，並運用書面或網路等多元管道向學生與家長說明。						

備	7. 教材資源	7.1 各領域/科目及校訂課程所需審定本教材，已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標並依規定審查。					
		7.2 各領域/科目及校訂課程之實施場地與設備，已規劃妥善。					
8. 學習促進	8.1 規劃必要措施，以促進課程實施及其效果，如辦理課程相關之展演、競賽、活動、能力檢測、學習護照等。						
課程實施情形	9. 教學實施	9.1 教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略及活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及達成校訂課程目標。					
		9.2 教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。					
	10. 評量回饋	10.1 教師於教學過程之評量或定期學習成就評量之內容及方法，能掌握課綱及課程計畫規劃之核心素養、學習內容與學習表現，並根據評量結果進行學習輔導或教學調整。					
		10.2 各領域/科目教學研究會、年級會議及各教師專業學習社群，能就各課程之教學實施情形進行對話、討論，適時改進課程與教學計畫及其實施。					
課程效果	11. 教育成效	11.1 學生於各領域/科目及校訂課程之學習結果表現，符合預期教育成效，展現適性教育特質。					
課程總體架構 綜合性課程評鑑紀錄							

一、時間：

二、地點：

二、主席：

四、紀錄：

五、出席人員：

六、列席人員：

七、()學習領域課程評鑑結果報告：

層面	評鑑重點	課程發展品質原則	量化課程評鑑				補充說明	
			成效 優良	成效 尚佳	成效 普通	成效 欠佳		
課程 設計	1. 素養 導向	1.1 教學單元/主題及教學重點之規劃，能完整納入課綱列示之本教育階段學習重點，兼具學習內容及學習表現兩軸度之學習，以有效促進核心素養之達成。						
		1.2 領域/科目內各單元/主題之教學設計，適合學生之能力、興趣及動機，提供學生練習、體驗、思考、探究及整合之充分機會，學習經驗之安排具情境脈絡化、意義化及適性化特徵。						
	2. 內容 結構	2.1 內含課綱及所屬地方教育行政主管機關規定課程計畫中應包含之項目，如各年級課程目標或本教育階段領域/科目核心素養、教學單元/主題名稱、各單元/主題教學重點、教學進度、評量方式及配合教學單元/主題內容擬融入之相應合適之議題內容摘要。						
		2.2 同一學習階段內各教學單元/主題彼此間符合順序性、繼續性及統整性之課程組織原則。						
	3. 邏輯 關連	3.1 核心素養、教學單元/主題、教學重點、教學時間與進度以及評量方式等項目內容，彼此具相呼應之邏輯關連。						
		3.2 領域/科目課程若規劃跨領域/科目統整課程單元/主題，應確實具主題內容彼此密切關連之統整精神；採協同教學之單元，其參與授課之教師及擬採計教學節數應列明。						
	4. 發展 過程	4.1 規劃與設計過程蒐集、參考及評估本領域/科目課程設計所需之重要資料，如領域/科目課綱、學校課程願景、可能之教材與教學資源、學生先備經驗或成就與發展狀態、課程與教學設計參考文獻等。						
		4.2 規劃與設計過程具專業參與性，經由領域/科目教學研究會、年級會議或相關教師專業學習社群之共同討論，並經學校課程發展委員會審議通過。						
	課程	5. 師資 專業	5.1 校內師資人力及專長足以有效實施各領域/科目及彈性學習節數課程，尤其新設領域/科目，如科技、新住民語文之師資已妥適安排。					

課程 實施	實施 準備	5.2	校內行政主管和教師已參加主管機關及學校辦理之新課程專業研習或成長活動，對課程綱要內容有充分理解。						
		5.3	教師積極參與各領域/科目教學研究會、年級會議及專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課及議課活動，熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。						
		6.家長溝通	6.1	學校課程計畫能獲主管機關備查，並運用書面或網路等多元管道向學生與家長說明。					
		7.教材資源	7.1	各領域/科目及校訂課程所需審定本教材，已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標並依規定審查。					
			7.2	各領域/科目及校訂課程之實施場地與設備，已規劃妥善。					
	8.學習促進	8.1	規劃必要措施，以促進課程實施及其效果，如辦理課程相關之展演、競賽、活動、能力檢測、學習護照等。						
	課程 實施 情形	9.教學實施	9.1	教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略及活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及達成校訂課程目標。					
			9.2	教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。					
		10.評量回饋	10.1	教師於教學過程之評量或定期學習成就評量之內容及方法，能掌握課綱及課程計畫規劃之核心素養、學習內容與學習表現，並根據評量結果進行學習輔導或教學調整。					
			10.2	各領域/科目教學研究會、年級會議及各教師專業學習社群，能就各課程之教學實施情形進行對話、討論，適時改進課程與教學計畫及其實施。					
課程 效果	11.素養達成	11.1	各學習階段/年級學生於各領域/科目之學習結果表現，能達成各該領域/科目課綱訂定之本教育階段核心素養，並精熟各學習重點。						
		11.2	各領域/科目課綱核心素養及學習重點以外之其他非意圖性學習結果，具教育之積極正向價值。						
	12.持續進展	12.1	學生在各領域/科目之學習結果表現，於各年級及學習階段具持續進展之現象。						

附件三

高雄市私立旗美高級商工職業學校校訂課程評鑑紀錄表

- 一、時間：
 二、地點：
 三、主席：
 四、紀錄：
 五、出席人員：
 六、列席人員：
 七、○○校訂課程評鑑結果報告：

層面	評鑑重點	課程發展品質原則	量化課程評鑑				補充說明
			成效優良	成效尚佳	成效普通	成效不佳	
課程設計	1. 教育效益	1.1 校訂課程之單元或主題內容，符合學生的學習需要及身心發展層次，對其持續學習與發展具重要性。					
		1.2 校訂課程之教材、內容與活動，重視提供學生練習、體驗、思考、探究、發表和整合之充分機會，學習經驗之安排具情境脈絡化、意義化和適性化特徵，確能達成課程目標。					
	2. 內容結構	2.1 各年級校訂課程計畫之內涵項目，符合主管機關規定，如年級課程目標、教學單元/主題名稱、單元/主題內容摘要、教學進度、擬融入議題內容摘要、自編或選用之教材或學習資源和評量方式。					
		2.2 各年級規劃之校訂課程內容，符合課綱規定及學習節數規範。					
		2.3 各校訂課程之組成單元或主題，彼此間符合課程組織的順序性、繼續性和統整性原則。					
	3. 邏輯關連	3.1 各年級校訂課程之規劃主題，能呼應學校課程願景及發展特色。					
		3.2 各校訂課程之教學單元或主題內容、課程目標、教學時間與進度和評量方式等，彼此間具相互呼應之邏輯合理性。					
	4. 發展過程	4.1 規劃與設計過程中，能蒐集且參考及評估校訂課程規劃所需的重要資料，如相關主題的政策文件與研究文獻、學校課程願景、可能之教材與教學資源、學生先備經驗或成就與發展狀態、課程與教學設計參考文獻等。					
		4.2 規劃與設計過程具專業參與性，經由校訂課程課程規劃小組、年級會議或相關教師專業學習社群之共同討論，並經學校課程發展委員會審議通過。特殊需求類課程，並經特殊教育相關法定程序通過。					
	課課	5. 師資	5.1 校內師資人力及專長足以有效實施校訂課程。				

附件三

高雄市私立旗美高級商工職業學校校訂課程評鑑紀錄表

- 一、時間：
 二、地點：
 三、主席：
 四、紀錄：
 五、出席人員：
 六、列席人員：
 七、○○校訂課程評鑑結果報告：

層面	評鑑重點	課程發展品質原則	量化課程評鑑				補充說明
			成效優良	成效尚佳	成效普通	成效不佳	
課程設計	1. 教育效益	1.1 校訂課程之單元或主題內容，符合學生的學習需要及身心發展層次，對其持續學習與發展具重要性。					
		1.2 校訂課程之教材、內容與活動，重視提供學生練習、體驗、思考、探究、發表和整合之充分機會，學習經驗之安排具情境脈絡化、意義化和適性化特徵，確能達成課程目標。					
	2. 內容結構	2.1 各年級校訂課程計畫之內涵項目，符合主管機關規定，如年級課程目標、教學單元/主題名稱、單元/主題內容摘要、教學進度、擬融入議題內容摘要、自編或選用之教材或學習資源和評量方式。					
		2.2 各年級規劃之校訂課程內容，符合課綱規定及學習節數規範。					
		2.3 各校訂課程之組成單元或主題，彼此間符合課程組織的順序性、繼續性和統整性原則。					
	3. 邏輯關連	3.1 各年級校訂課程之規劃主題，能呼應學校課程願景及發展特色。					
		3.2 各校訂課程之教學單元或主題內容、課程目標、教學時間與進度和評量方式等，彼此間具相互呼應之邏輯合理性。					
	4. 發展過程	4.1 規劃與設計過程中，能蒐集且參考及評估校訂課程規劃所需的重要資料，如相關主題的政策文件與研究文獻、學校課程願景、可能之教材與教學資源、學生先備經驗或成就與發展狀態、課程與教學設計參考文獻等。					
		4.2 規劃與設計過程具專業參與性，經由校訂課程課程規劃小組、年級會議或相關教師專業學習社群之共同討論，並經學校課程發展委員會審議通過。特殊需求類課程，並經特殊教育相關法定程序通過。					
	課課	5. 師資	5.1 校內師資人力及專長足以有效實施校訂課程。				

程 實 施	程 實 施 準 備	專 業	5.2 校內行政主管和教師已參加主管機關及學校辦理之新課程專業研習或成長活動，對課程綱要內容有充分理解。					
			5.3 教師積極參與各領域/科目教學研究會、年級會議及專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課和議課活動，熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。					
		6. 家長溝通	6.1 學校課程計畫能獲主管機關備查，並運用書面或網路等多元管道向學生與家長說明。					
		7. 教材資源	7.1 校訂課程所需教材，已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標並依規定審查。					
			7.2 校訂課程之實施場地與設備，已規劃妥善。					
		8. 學習促進	8.1 規劃必要措施，以促進課程實施及其效果，如辦理課程相關之展演、競賽、活動、能力檢測、學習護照等。					
	課 程 實 施 情 形	9. 教學實施	9.1 教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略及活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及達成校訂課程目標。					
			9.2 教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。					
		10. 評量回饋	10.1 教師於教學過程之評量或定期學習成就評量之內容及方法，能掌握課綱及課程計畫規劃之核心素養、學習內容與學習表現，並根據評量結果進行學習輔導或教學調整。					
			10.2 各領域/科目教學研究會、年級會議及各教師專業學習社群，能就各課程之教學實施情形進行對話、討論，適時改進課程與教學計畫及其實施。					
	課 程 效 果	11. 目標達成	11.1 學生於校訂課程之學習結果表現，能符合課程設計之預期課程目標。					
			11.2 學生在校訂課程之非意圖性學習結果，具教育之積極正向價值。					
12. 持續進展		12.1 學生於校訂課程之學習成就表現，具持續進展之現象。						

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_121410_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

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

(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	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 11-2-2-2 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	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			

	<p>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。</p>
教學注意事項	<p>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。</p>

(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	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	9		

	2. 專題設計 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、即時的各類型工商機構資料。 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 11-2-3-2 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	伴手禮製作實務		
	英文名稱	Practice of making souvenirs		
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、移動力、就業力			
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. 傳授烘焙食品之基本知識。 2. 熟練麵包、蛋糕與中西點心之實作技能。 3. 培養職業道德觀念及良好的衛生習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、地方性文化	台灣各地方文化的認識	3		
二、地方性特產認識	台灣各地方特產的認識	3		
三、禮品包裝實務	伴手禮包裝一覽及搭配實務	3		
四、禮品包裝技法	各式禮品包裝實務	3		
五、地方性特產1	宜蘭餅、 太陽餅、 嘉義方塊酥、	9		
五、地方性特產2	黑糖糕、 大甲芋頭酥、 肚臍餅	9		
五、地方性特產3	老婆餅、 花蓮薯、 花蓮麻糬	9		
五、地方性特產4	紫薯燒、 香蕉蛋糕、 香蕉蛋捲	9		
五、地方性特產5	麻花捲 木雕餅 地瓜酥	9		
五、地方性特產6	鳳梨酥 蒜蓉酥餅 桂圓蛋糕	9		
六、糖果系列	牛軋糖 古早味花生糖 南棗核桃糕	9		
七、節慶產品系列	聖誕裝飾蛋糕 熔岩巧克力	6		
八、季節性產品系列	草莓優格蛋糕 桑椹杏仁塔	6		
九、古早傳統系列1	米香 糕仔	6		
九、古早傳統系列2	麻? 喜餅	6		

十、養身系列	養身酒釀雜糧麵包 黃金養身南瓜酥 養身綜合瓦片	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、上課清神及操作態度) 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伴手禮相關資料。 2. 運用電腦查詢伴手禮相關資料。 3. 伴手禮相關之圖書資料、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 11-2-3-3 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	手作實務		
	英文名稱	Hand-made practice		
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、自信力、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)	1. 紙類手作花製作技巧。 2. 手工皂製作原理及技巧。 3. 手做水泥盆栽。 4. 利用水泥盆栽植種多肉植物。 5. 手作(聖誕)花園。 6. 簡易禮品包裝藝術。 7. 學習簡單手作技法。 8. 培養手作的興趣。 9. 學習工具使用安全及保養知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
基礎針縫	1. 認識基礎手縫紉用具 2. 基礎手縫用具的操作方法 3. 穿線、打結、平針縫等	3	第1學期	
進階針縫	進階針法如縮縮縫、回針縫、藏針縫等	3		
布類飾品製作	實務操作與應用：提袋、水壺袋、面紙套、錢包	9		
布類小盒製作	1. 模版製作 2. 布片縫合 3. 布片裝飾	9		
冰棒棍手藝品製作	冰棒棍創作品介紹 冰棒棍黏著劑使用及注意事項 冰棒棍創作實務	9		
手根飾品製作	毛根創作品介紹 毛根配件與黏著劑使用及注意事項 毛根創作實務	9		
紙藝創作	信封 紙捲花 摺紙 節慶卡片、生日卡及邀請卡製作	9		
成品展示桌佈置教學	展示桌布品配色設計及擺設實務	3		
手作花製作技巧	認識手作花的種類 手作花藝實務	9	第2學期	
手工皂實務	認識手工皂的材料及用具 對環保的意義 對肌膚無害 手工皂製作實務	9		
手做水泥盆栽	認識手作泥盆及運用 手作泥盆實作	9		
利用水泥盆栽植種多肉植物	認識多肉植物的種類 多肉植物栽種技巧及植栽選配 多肉植物栽種實作及小物品美化技巧	9		

手作(聖誕)花園	各式花園花材及材料的認識 異材質選配技巧 手作花園實務	9	
簡易禮品包裝藝術	禮品包裝入門 禮品包裝賞析 禮品包裝實作	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	為達充分、具體、客觀、應依以下四個項目評量: 1. 情意性評量:隨時觀察紀錄, 包括勤學精神態度、工 具設備的維護情形 2. 形成性評量:配合各種教學媒體, 以口頭問答討論方式實施評量 3. 診斷性評量:以 作業考核列為過程評量的成績, 未達標準者予以逐項指導, 建 立其基本技能, 再予以評量 4. 總結性評量:以平時作業、期中、期末作品成績做總結性評量考核標準		
教學資源	自編教材, 並提供數位媒體及網路教材等教學資源		
教學注意事項	1. 包含教材編選、以彩繪設計繪畫之概論、技法、媒材及發想表現為主要教材編選的範圍 2. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面教學 (2)激發學生對設計求知慾及興趣, 在教學上宜多示範及廣用圖 片、照片, 使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配, 激發學生對美的鑑賞能力。(3)利用各項教學設備及多 媒體教材、網路資訊平面廣告, 雜誌等增擴教學內容及效果。(4)訓練理論與技能並重, 將設計佐以繪畫進行書面構圖。(5)評量方式注重基礎實作, 培養設計能力, 經由討論方式, 使學生充分學習, 並啟發學生的表現力及鑑別作品能力。		

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	飲品製備實作		
	英文名稱	Beverage preparation practice		
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、就業力			
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 11-2-3-5 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	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 11-2-3-6 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 11-2-3-7 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	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 11-2-3-8 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	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 11-2-3-9 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	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、排檔桿、手煞 車 與 置物箱 等。</p> <p>2 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>3 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. 腳踏墊清潔步紹	<p>1 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 避免汙染玻璃 注意拉起雨刷的動作，不宜動作過大會 將雨刷折斷。</p> <p>(9) 使用打蠟海綿沾適量</p>	6	

	<p>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。</p> <p>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。</p>		
14. 總結性評量與補救教學	<p>1. 進行總結性評量 2. 補救教學</p>	8	
3-2. 示範車輛內部上方各部件的清潔方式	<p>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</p>	4	第二學年 第一學期
6-2. 車輛內裝清潔示範教學	<p>車門內裝皮革清潔及皮椅清潔與保養等</p>	8	
11-2. 介紹及示範洗車設備名稱及操作方式	<p>3 告知學生不當操作機具造成的後果</p>	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	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(6) 拿大毛巾擦乾車體，擦乾車體順序為引擎引擎蓋、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。</p>	8	
13-2. 外部車體清潔流程介紹及示範2	<p>(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。</p> <p>(11) 示範使用車體亮光腊做飾條及塑件清潔與保養</p> <p>(12) 最後由老師及學生應用檢核表檢查車輛外部的清潔度</p>	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	<p>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。</p>		
教學資源	<p>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。</p>		
教學注意事項	<p>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</p>		

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	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 11-2-3-11 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	餐飲內場實作		
	英文名稱	Catering infield implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力			
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 3. 烤箱的使用與維護	8		

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 11-2-3-12 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	餐飲外場實作		
	英文名稱	Catering field implementation		
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、移動力、就業力			
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	開店作業內容說明及相關示例	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	4		

	3. 瓦斯中毒的禁忌 4. 瓦斯中毒的處理實例		
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. 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 11-2-3-13 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	烘焙實作		
	英文名稱	Baking implementation		
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、麵包原理與製程認識	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 I	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果		9	
六、麵包實作 II	1. 硬式麵包製作 2. 丹麥麵包製作 3. 脆皮麵包(外皮硬脆)		9	
七、麵包造型實作	1. 麵包造型與變化 2. 不同造型製作流程		9	
八、蛋糕的原理與製程認識	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	
九、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	

十、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	
十一、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	
十二、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	
十三、西點製作	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	
十四、餅乾製作	1. 奶油麵糰餅乾製作 2. 薄脆瓦片餅乾製作	6	
十五、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	
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 11-2-3-14 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	門市銷售實習		
	英文名稱	Retail sales 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、移動力、就業力			
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。

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	烹飪實務		
	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	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、自信力、移動力、就業力			
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 3. 製作甜點	9		
十一、前菜及沙拉製作	1. 認識製作前菜及沙拉的工具及	6		

	材料 2. 認識前菜及沙拉 3. 製作前菜及沙拉		
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紮。 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 11-2-3-16 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	引擎基礎保養實務		
	英文名稱	Engine basic maintenance 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、自信力、移動力、就業力			
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 I	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 II	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.強調在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。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	造型氣球 (彈性)	
	英文名稱	Shaped balloon (elastic)	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	知道各種氣球種類，學會如何使用打氣筒，將氣球充滿氣，訓練學生手腦並用的能力並透過折氣球的過程，讓學習者計算每一個動作要折的長度，與整體的比例。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
認識氣球(1)	打氣筒、氣球種類與用途	1	
認識氣球(2)	打氣、打結	1	
認識氣球(3)	泡結、固定結	1	
認識氣球(4)	三泡結、雙球連接	1	
基本造型氣球1	寶劍、小狗	1	
基本造型氣球2	眼鏡、腰帶	1	
成果展1	第1次成果展示	1	
基本造型氣球3	手槍、盾牌	1	
基本造型氣球4	蝴蝶、手環	1	
基本造型氣球5	花、長頸鹿	1	
基本造型氣球6	翅膀、弓箭	1	
成果展2	第2次成果展示	1	
基本造型氣球7	愛心棒、權杖	1	
基本造型氣球8	小熊、蜻蜓	1	
基本造型氣球9	編麻花、禮物盒	1	
基本造型氣球10	花籃、游泳圈	1	
基本造型氣球11	吉他、三味弦	1	
期末總評量暨成果展	基本造型氣型11選5及成果展示	1	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 講述法、示範操作法、分組實作。 2. 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 坊間書局出版專業用書。 2. 本校教師自編教材。 3. 多媒體影音(如youtube...等)		
教學注意事項	1. 教學方法：以學生實際、理論並重，教師講解示範為輔。 2. 教學評量：平時成績(40%)、段考(30%)、期末考(30%)。 3. 每一學習單元都有詳細作法及注意事項，學生可預先閱讀，以利實作課程的進行。 4. 教學需有投影設備及操作台，使學生熟練各種造型氣球的操作。 5. 除理論與實作外，視需要利用各種視聽教學媒體，增進教學趣味性及活潑，加強學生學習效果。		

表 11-2-4-2 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活裡的科學(彈性)	
	英文名稱	Science in life (flexibility)	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	藉由生活中常見的科學狀況,以引導學生任何學習都不能單靠背誦,科學更要避免只側重知識灌輸,透過動手操作的探究學習,以了解科學原理原則與因果關係。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
揪出溶進食物中的塑化劑1	瞭解塑化劑	1	
揪出溶進食物中的塑化劑2	食品包裝的認識	1	
揪出溶進食物中的塑化劑3	預防及解決之道	1	
廚房裡的科學:糖1	瞭解糖的化學原理	1	
廚房裡的科學:糖2	認識糖不同的變化的產品製作	1	
廚房裡的科學:糖3	煮膨糖	2	
廚房裡的科學:糖4	糖酥腰果	2	
廚房裡的科學:糖5	拔絲地瓜	2	
廚房裡的科學:糖6	焦糖布丁	2	
巧克力的溫度機密1	認識巧克力	1	
巧克力的溫度機密2	調溫vs巧克力	2	
巧克力的溫度機密3	生巧示範操作與實務	2	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 講述法、示範操作法、分組實作。 2. 採行多元評量之方式,評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作、筆試等,並著重形成性評量,顧及認知、技能、情意的評量,以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 坊間書局出版專業用書。 2. 本校教師自編教材。 3. 多媒體影音(如youtube...等)		
教學注意事項	1. 教學方法:以學生實際、理論並重,教師講解示範為輔。 2. 教學評量:平時成績(40%)、段考(30%)、期末考(30%)。 3. 每一學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。 4. 教學需有投影設備及操作台,使學生熟練專業教室內各種設備的操作。 5. 除理論與實作外,視需要利用各種視聽教學媒體,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。		

表 11-2-4-3 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作(彈性)	
	英文名稱	Learning file production (flexible)	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	記錄學生學習的歷程(省思與成果)孩子才是學習的主體,學習檔案的製作是記錄孩子們從自我出發臻於自我實踐境界的歷程。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
校內:社團、幹部、競賽、活動...等紀錄	認識與操作校外:擔任義務工作、服務學習或社區工作、教學參觀、參與研習營...等。各項紀錄宜妥善保存,並轉換數位存檔,能附加相片更好 What 學習經歷。優異表現:獎狀、記功嘉獎、成績單、學科證書或專業檢定證照...等。優良作品:閱讀筆記、作文、書面報告、實驗報告、校外教學參觀筆記、上課筆記、影音光碟、美術工藝作品、海報...等 What 豐功偉業	4	
HOW 動手做	1. 蒐集(collection)彙編學習檔案的主要活動,由於未來不知道會需要什麼,所以全部蒐集。2. 選擇(selection)學生自行(或請師長協助)檢閱蒐集的資料,再由其中挑選適當的作品,移轉到檔案夾。3. 反省(reflection)過去學生敘述(書寫)選出這項作品的理由,對於自己學習檔案中的每個作品提出想法。4. 規劃(projection)將來將所有作品視為單一整體檔案反思評論,並前瞻設定未來發展目標。	4	
HOW 動手做 架構實作	<ul style="list-style-type: none"> • 封面(建立第一印象) 1頁 • 目錄(清楚劃分內容、方便尋找) 1頁 • 自傳(我是誰?) 1-2頁 • 包括自我介紹、中英文自傳、成長歷程、學習經歷、學習成績單、學習態度...等。 • 學習計畫1-2頁 • 預計選擇之類組與升學管道、學習計畫、高中期待 33. HOW 動手做 架構實作: <ul style="list-style-type: none"> • 成果實錄(我有足夠的能力可以做到...) 多頁 • 學習成果如:學習心得、學習作品、專題研究、小組報告...等 • 活動紀錄如:得獎紀錄、證照、能力檢定、資格考試、才藝創作、研習活動、成果發表會...等 • 特殊才藝如:教學參觀、校內外社團、幹部證明、義工、公益活動...等。 • 省思與結語(再次加強印象) 2-3 	4	

	頁 · 隨著成果實錄放上當次活動的省思或學習最後 在放上整體學習檔案的省思、發現、心情寫真…等		
HOW 動手做 · 內頁規格	宜採A4大小、活頁編輯，以方便閱讀及增換資料 · 資料必須依類別，分別依序編號排列 · 內容字體編輯，務求正確、清晰、整齊 · 資料置放以正本為宜，若為影印本宜加蓋註記「與正本相符」 · 引用資訊、列舉單位放在檔案最後。 · 內容的選列，須是符應學習檔案目標，有意義的代表性文件	4	
WORTH 評量與改進	評量規準 評量項目 評量標準：請以打√表示 3優良 2尚可 1待加強 0缺少 一、表面與形式 1.封面（含美編設計及個人風格、特色） 2.目錄（含分類名稱及細目、頁碼） 3.分隔頁、側標 二、內容 4.成長歷程（個人小檔案、自傳、相片等） 5.學習歷程的資料（學習成果、特殊表現等） 6.心理測驗結果（學習、多元能力等） 7.生涯規劃（高中期待、相關報告、資料等） 三、省思 8.進行自我分析及省思 四、事證 9.可供證明的文件 五、整體評估 10.整體而言，我的學習檔案 總分平均	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1.講述法、示範操作法、分組實作。 2.採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。 3.多媒體影音（如youtube…等）		
教學注意事項	1.教學方法：以學生實際、理論並重，教師講解示範為輔。 2.教學評量：平時成績(40%)、段考(30%)、期末考(30%)。 3.每一學習單元都有詳細作法及注意事項，學生可預先閱讀，以利操作課程的進行。 4.教學需有投影設備及操作台，使學生熟練電腦教室內各種設備的操作。 5.除理論與實作外，視需要利用各種視聽教學媒體，增進教學趣味性及活潑，加強學生學習效果。		

表 11-2-4-4 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育-創新烹調 (彈性)	
	英文名稱	Food Farmer Education-Creative Cooking (Flexible)	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標 (教學重點)	藉由校園生活中常見的植栽，實習課程中常運用之食材進行講解與引導食材的烹調或製備，並佐以影片教學及獎勵方式以激發學生創意料理及學習興趣。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
輕食創意料理	1. 馬鈴薯 2. 蓬萊米 3. 板條 4. 土司	8	
減少碳足跡料理	美濃在地農特產品料理實務	8	
創意飲料調製實務	美濃在地農特產品與飲料調製	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 講述法、示範操作法、分組實作。 2. 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 坊間書局出版專業用書。 2. 本校教師自編教材。 3. 多媒體影音(如youtube…等)		
教學注意事項	1. 教學方法：以學生實際、理論並重，教師講解示範為輔。 2. 教學評量：平時成績(40%)、段考(30%)、期末考(30%)。 3. 每一學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。 4. 教學需有投影設備及操作台，使學生熟練專業教室內各種設備的操作。 5. 除理論與實作外，視需要利用各種視聽教學媒體，增進教學趣味性及活潑，加強學生學習效果。		

表 11-2-4-5 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	新鮮人必上的18堂課(彈性)	
	英文名稱	18 lessons for fresh people (flexible)	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節,共18週		
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 探討就業路上學生的需要及擔心的問題 2. 善用各種資源,為生涯發展尋找解決的途徑		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
基礎進退應對知識	怎麼提供茶水給客戶 乘車相關注意事項 行進相關的禮儀 上下樓梯與電梯搭乘你該知道的事 該怎麼接電話 電話應對步驟 電話基本禮儀 怎麼紀錄電話留言	4	
新鮮人該知道的時間管理	如何進行你的行程管理 如何進行你的行程計畫	2	
職場Email的各類知識	公文與Email的書寫時機 書寫禮儀 書寫的技巧 常見表達問題以及改善方式	4	
洞悉主管的練習	主管的性格分析 理解沒說出的部分 怎麼跟主管回應	3	
檔案整理知識	檔案整理方式 資料整理五大訣竅 名片管理知識	5	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 講述法、示範操作法、分組實作。 2. 採行多元評量之方式,評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作、筆試等,並著重形成性評量,顧及認知、技能、情意的評量,以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 坊間書局出版專業用書。 2. 本校教師自編教材。 3. 多媒體影音(如youtube...等)		
教學注意事項	1. 教學方法:以學生實際、理論並重,教師講解示範為輔。 2. 教學評量:平時成績(40%)、段考(30%)、期末考(30%)。 3. 每一學習單元都有詳細職場新鮮人大補貼,學生可預先閱讀,以利課程的進行。 4. 教學需有投影設備,使學生能藉由課程所學,與同學互動練習。 5. 除理論與實作外,視需要利用各種視聽教學媒體,增進教學趣味性及活潑,加強學生學習效果。		

表 11-2-4-6 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育趣味學習(彈性)		
	英文名稱	Special topics on Food and Agriculture Education for Fun learning (elasticity)		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節,共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標(教學重點)	食農教育. 創客手作. 專題研究. 探索教育. 食物之旅.			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
食農教育的認識	食農教育起源的認識	2		
食農與綠化校園-園藝實務	食農園藝實務與整田清潔實務	2		
食農與敬師	食農教育與敬師活動 稻子栽種	2		
食農與綠化校園-園藝實務2	農園藝實務與整田清潔實務2	6		
在地飲食創意菜單競賽	了解在地飲食特色 創意菜設計原理與實務 菜單設計的重點 菜單設計實務 烹調法與食材選用 擺盤實務	6		
合計		18		
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伴手禮相關資料。2. 運用電腦查詢伴手禮相關資料。3. 伴手禮相關之圖書資料、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。			

