

備查文號：  
111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 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

本校110年11月10日110學年度第2次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)  
備查版

中華民國111年4月27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. 家政群:照顧服務科			
特殊教育及 特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	07-6812152#101
	職 稱	教務主任		

## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
- 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
- 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
- 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
- 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
- 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
- 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
- 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
- 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

## 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	0	0	0	0	1	12	1	12
	服務群	綜合職能科	1	8	0	0	1	8	2	16
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	28	0	0	0	0	1	28
	家政群	照顧服務科	0	0	0	0	0	0	0	0

備查版

## 二、核定科班一覽表

表 2-2 111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
	家政群	照顧服務科	1	40

備查版



## 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。

## 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

備查版

# 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

私立旗美高級工商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

110年01月20日校務會議修正通過

111年01月20日校務會議修正通過

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員11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:

1. 召集人:校長。
2. 學校行政人員:由各處室主管(教務主任、生輔組長、庶務組長、實習主任及進修部主任)擔任之,共計3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。
3. 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、健體科、藝能科、國防教育及特殊需求領域課程)擔任之,每學科1人,共計8人。
4. 專業群科教師:由各專業群科教師擔任之,每專業群科1人,共計3人。
5. 特殊類型教育班課程教師:特殊教育班(集中式特殊教育班)召集人擔任之,共計1人。
6. 各年級導師代表:由各年級導師推選之,共計1人。
7. 教師組織代表:由本學校專任教師會推派1人擔任之。
8. 專家學者:由學校聘任專家學者1人擔任之。
6. 產業代表:由學校聘任產業代表1人擔任之。
7. 學生代表:由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
8. 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。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標,進行課程發展,其任務如下:

1. 掌握學校教育願景,發展學校本位課程。
2. 統整及審議學校課程計畫。
3. 審查學校教科用書的選用,以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
4. 進行學校課程自我評鑑,並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下:

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。

五、本委員會設下列組織:(以下簡稱研究會)

1. 各學科教學研究會:由學科教師組成之,由召集人召集並擔任主席。
2. 各專業群科(學程)教學研究會:由各科(學程)教師組成之,由科(學程)主任召集並擔任主席。
3. 各群課程研究會:由該群各科(學程)教師組成之,由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
4. 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。

六、各研究會之任務如下:

1. 規劃校訂必修和選修科目,以供學校完成各科、特殊教育班(含集中式特殊教育班、分散式資源班)和整體課程設計。
2. 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。
3. 協助辦理教師甄選事宜。
4. 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。
5. 辦理教師公開備課、授課和議課,精進教師的教學能力。
6. 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。
7. 選用各科目的教科用書,以及研發補充教材或自編教材。
8. 擬定教學評量方式與標準,作為實施教學評量之依據。
9. 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
10. 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下:

1. 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。
2. 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。
3. 各研究會會議由召集人召集,如經委員二分之一以上連署召集時,由召集人召集之,得由連署委員互推一人為主席。
4. 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。
5. 經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。
6. 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

## 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><b>【總綱之教學目標】</b>                      (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><b>【總綱之教學目標】</b>                      (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。	●	●	●	●	●	○	●	
閩南語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b></p>	後補	●	●	○	○	●	●	●	
客語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b></p>	後補	●	●	○	○	●	●	●	
原住民族語文-布農語	<p><b>【總綱之教學目標】</b></p>	後補	●	●	○	○	●	●	●	

原住民族語文魯凱語	【總綱之教學目標】	後補	●	●	○	○	●	●	●	
	閩東語文	【總綱之教學目標】	後補	●	●	○	○	●	●	●
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	後補	●	●	○	○	●	●	●
數學領域	【總綱之教學目標】 配合專業群科技領域課程，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	【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	化學	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p>	<p>培養學生日常生活上的知識與課程內容做大量連結。</p> <p>認識科技發展與環境保護的衝突與平衡。</p> <p>瞭解科技發展對健康的影響及因應對策。</p> <p>引導實驗課程引發學生對化學課程的學習興趣。</p> <p>培養學生具備餐飲食品衛生及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。</p>	●●●○	○	○	○	●
	生物	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>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的國民。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>認識及關懷日常生活中的自然資源，進而理解環保的重要性。</p> <p>能理解媒體報導中環境影響因素與人類行為的關聯性，能透過自身行為、行動的改變，維護自然環境。</p> <p>透過欣自然環境之美、珍惜有限資源，進行養成關懷社會價值與行動力。</p>	○	○	○	●	○
		<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1、能善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。</p> <p>2、能活用藝術符號表達情意觀點與風格、並與他人溝通。</p> <p>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。</p> <p>4、培養關注社會公共議題的意識及責任。</p> <p>5、體察在地藝文特質及全球藝文的多元與未來。</p>	●●○●	●	○	○	○
		<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	●●●○	●	○	○	○
藝術領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1、能善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。</p> <p>2、能活用藝術符號表達情意觀點與風格、並與他人溝通。</p> <p>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。</p> <p>4、培養關注社會公共議題的意識及責任。</p> <p>5、體察在地藝文特質及全球藝文的多元與未來。</p>	●●○●	●	○	○	○	
綜合生涯	生涯	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1、引導學生了解自我的人格</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</p>	●●●●	●	●	●	●



終身學習之國際體育素  
養。

體育與健康議題或國際情勢。

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：

- 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。

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	●	●	●	●	●	●	
		伴手禮製作實務	●	●	●	○			
		手作實務	●	●	●	○			
		飲品製備實作	○	●	○	○			
校 訂 選 修	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	●	●	●	●			
		烘焙實作	●	○	●	●			
		門市銷售實習	●	○	●	●			
		烹飪實務	●	○	●	●			
		引擎基礎保養實務				●	○	●	

備註：

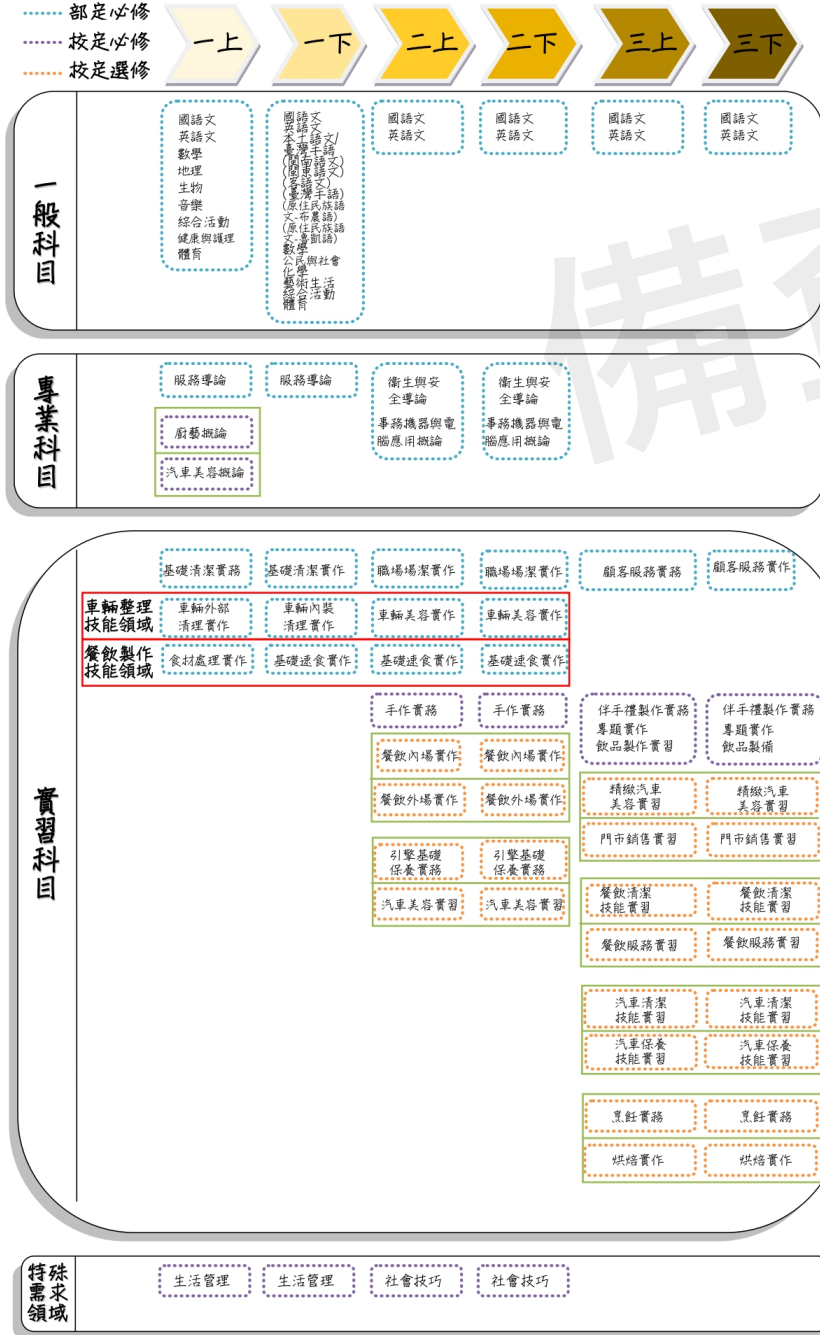
- 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
- 本表不足，請自行增列。

## 四、科課程地圖

### (一) 綜合職能科(929)

# 私立旗美商工綜合職能科課程地圖

- ..... 部定必修
- ..... 校定必修
- ..... 校定選修



### 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茶舖的基礎能力。
  - 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

111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
		閩南語文	0		(2)					
		客語文	2		2					
		原住民族語文-布農語	0		(2)					
		原住民族語文-魯凱語	0		(2)					
		閩東語文	0		(2)					
		臺灣手語	0		(2)					
數學	數學	4	2	2					A版 符合部定下限4學分之規範	
一般科目	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	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	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	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
小計		54	16	18	5	5	5	5	部定必修一般科目總計54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。

								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	108	27	29	18	18	8	8	部定必修總計108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)

111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	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	實習科目 24學分 13.64%	伴手禮製作實務	6					3	3	進階課程 規劃6學分之伴手禮製作實務進階課程	
		手作實務	6			3	3				
		專題實作	6					3	3		
		飲品製備實作	6					3	3	進階課程 規劃6學分之飲品製備實作進階課程	
		小計	24			3	3	9	9	校訂必修實習科目總計24學分	
	特殊需求領域	社會技巧	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			28			5	5	9	9	校訂必修總計28學分
	校訂科目	實習科目 44學分 25%	餐飲清潔技能實習	8					4	4	同科單班 AB2選1
			餐飲服務實習	8					4	4	同科單班 AB2選1
汽車清潔技能實習			6					3	3	同科單班 AC2選1	
汽車保養技能實習			6					3	3	同科單班 AC2選1	
餐飲內場實作			8			4	4			同科單班 AD2選1	
餐飲外場實作			8			4	4			同科單班 AD2選1	
汽車美容實習			8			4	4			同科單班 AE2選1	
引擎基礎保養實務			8			4	4			同科單班 AE2選1	
烘焙實作			6					3	3	同科單班 AF2選1	
烹飪實務			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 AG2選1	
門市銷售實習			8					4	4	同科單班 AG2選1	
最低應選修學分數小計			44							校訂選修實習科目總計88學分	
特殊需求領域		生活管理	4	3	1						特殊需求領域科目為一般科目之類別
	最低應選修學分數小計	6								校訂選修特殊需求領域總計4學分	
校訂選修學分合計			44	3	1	7	7	13	13	校訂選修總計92學分數	
學生應修習學分總計			180	30	30	30	30	30	30	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(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週總上課時間(節數)			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)

111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		49-78 學分	54	30 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.22 %	特殊需求：4學分 2.22%	
		選修		6	3.33 %	特殊需求：6學分 3.33%	
	合計			64	35.55 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.67 %
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	23.33 %
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	30 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	24	13.33 %	
			選修		44	24.44 %	
	合計			至少80學分	122	67.77 %	
	實習科目學分			至少45學分	110	61.1 %	
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	136 學分			
應修習總學分			180-192	180 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	12 節			
上課總節數			210 節	210 節			
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103-132 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)

備查版

# 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

### 高雄縣私立旗美高級商工職業學校彈性學時間實施規定

110.11.26 課程發展委員會通過

#### 一、依據

(一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日以臺教授國部字第 110001636B 號令「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二)教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

#### 二、目的

依循《總綱》及《要點》的規定，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教、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、彈性學習時間之實施原則：

(一)實施時間：每週 35 節中，分班群固定時段為以班群之彈性學習時間。

(二)實施方式：以各年級分別實施為原則，安排學生自主學習及充實（增廣）教學、學校特色活動、選手培訓等。

(三)實施地點：自主學習空間、本校各專科教室或其他經指導老師指定之地點。

(四)實施對象：全校學生。

#### 四、實施內容：

(一)學生自主學習：學生得於彈性學習時間內，依本規定提出自主學習之申請。

(二)充實（增廣）/補強性教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(三)補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附表一。

(四)學校特色活動：依據學生興趣與身心發展階段、學校背景與現況、家長期望、社區資源辦理的例行性或獨創性活動，其申請表件如附表二。

(五)選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導，申請表件如附表三。

以上各項實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 12 人以上。

#### 五、學生選讀方式

(一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依第四條之規定實施。

(二)充實（增廣）教學：採學生選修制，其選修併同校訂選修科目之選修一同實施。

(三)補強性教學：採教師申請制；由教師填妥附表一向教務處申請核准後實施；參與補強性課程之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公

假。

- (四)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、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫。
- (五)選手培訓：採教師指定制；教師應檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件，由教師填妥附表三，向教務處申請核准後實施。

#### 六、學分授予方式

- (一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二)學生修習彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
  - 1.修習全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
  - 2.修習期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
  - 3.修習後，經任課教師評量後，學生學習評量達及格基準。
- (三)彈性學習時間之成績，不列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算及彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (四)彈性學習時間未取得學分之科目不得申請重修。

#### 七、教學節數及鐘點費編列方式

- (一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三)充實（增廣）教學與補強性教學
  - 1.個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得列計為其每週教學節數。
  - 2.二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別列計教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
  - 3.個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四)學校特色活動：依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

八、本實施規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

九、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件一

高雄縣私立旗美高級商工職業學校\_\_\_\_學年度第\_\_學期 彈性學習時間  
補強性教學活動實施申請表（教師用）

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

備註：12 人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附表二

高雄縣私立旗美高級商工職業學校\_\_\_\_學年度第\_\_學期 彈性學習時間  
特色活動實施申請表 (教師用)

申請處室		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 多元力 <input type="checkbox"/> 競爭力 <input type="checkbox"/> 專業力 <input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 自信力 <input type="checkbox"/> 移動力 <input type="checkbox"/> 就業力		
實施目標			
實施地點			

實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	授課教師
	1		

備註：選修學生人數應達 12 人以上。

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章





## 高雄縣私立旗美高級商工職業學校學生自主學習活動實施規範

110.11.26課程發展委員會通過

- 一、依據教育部於中華民國110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令「十二年國民基本教育課程綱要總綱」暨教育部國民及學前教育署107年2月21日號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、本校學生自主學習事宜，依下列原則辦理：
  - (一) 學生自主學習實施由教務處主辦，統籌各處室辦理相關事宜，並召開學生自主學習小組（以下稱學習小組）會議。
    1. 學生自主學習小組由教務處主任擔任主席，成員包含教務處代表1人，學務處代表1人，輔導室1人，年級導師代表1人，家長會代表1人與課程諮詢教師召集人（以下稱諮詢教師），共7人組成。
    2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與審查相關事宜。
    3. 如召開學生自主學習計畫申請確認會議，需有三分之二（含）代表出席，並經二分之一（含）成員通過後，陳校長同意後公布與執行。
  - (二) 學生自主學習計畫申請說明會與審查會議由教務處於開學日前兩週內辦理，並於開學後三週內完成自主學習計畫審查，公布結果。
  - (三) 學生自主學習計畫申請與審查，辦理原則如下：
    1. 高一新生於開學後兩週內提出申請計畫，舊生於指定時間內提出申請計畫。
    2. 申請計畫以一學期或同一學年度兩學期為單位。
    3. 教務處收整學生申請計畫後，排除申請項目與格式不符者（格式審查），將申請名單列表，提供班級導師與諮詢教師了解申請情形。
    4. 教務處召開學習小組會議審查格式審查通過之計畫。計畫複審原則為評估計畫是否明確與可行，是否能在學校現有環境及設備下完成。
    5. 審查結果經學習小組會議通過，經校長同意後公布與執行。
  - (四) 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。
  - (五) 學生申請自主學習，應依「附件一」完成自主學習申請表，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。
  - (六) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，依「附件一」完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
  - (七) 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
  - (八) 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師及家長之同意。
  - (九) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 四、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
  - (一) 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。

- (二) 每位指導教師之指導學生人數，每組至少 1 人至多 6 人。
  - (三) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依「附件二」完成自主學習晤談及指導紀錄表。
  - (四) 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依「附件三」完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
  - (五) 除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。
- 五、學生於各學期結束前，應將「學生自主學習計畫申請表」、「學生自主學習諮詢及指導紀錄表」及「學生自主學習成果紀錄表」彙整成冊；指導教師得就學生「自主學習成果發表之內容」、「自主學習成果彙編之完成度」、「學生自主學習目標之達成度」或「實施自主學習過程之參與度」，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。
- 六、指導教師指導學生實施自主學習，其指導鐘點費核發規定如下：
- (一) 指導鐘點費依本校專任教師鐘點費支給基準每節新臺幣貳佰伍拾元整。
  - (二) 指導教師對指導之學生實際實施晤談與指導，並於自主學習晤談及指導紀錄表完成記錄者，按月計節核發其指導鐘點費。
- 七、本實施規範經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件一：自主學習計畫申請書

私立旗美工商 \_\_\_\_\_學年度 第\_\_學期 彈性學習時間  
學生自主學習計畫申請書

一、自主學習計畫表

編號：\_\_\_\_\_

申請學生資料	班級	座號	姓名			
<input type="checkbox"/> 我已了解子弟所安排之自主學習內容，並會協助配合督導。 (打勾表示知悉並同意) 家長簽名：_____						
進行方式	<input type="checkbox"/> 個人自學 <input type="checkbox"/> 小組共學					
共學成員	編號	班級	姓名	編號	班級	姓名
	1			4		
	2			5		
	3			6		
自主學習場地	【一般空間】 <input type="checkbox"/> 一般教室 <input type="checkbox"/> 自主學習空間 【專業教室】 <input type="checkbox"/> 中餐教室 <input type="checkbox"/> 烘焙教室 <input type="checkbox"/> 飲調教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 音樂教室 <input type="checkbox"/> 1樓電腦教室 <input type="checkbox"/> 國防教室					
自主學習類型	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：_____					
自主學習主題						
自主學習目標						

二、自主學習規劃內容晤談及指導紀錄表 (請輔導老師協助指導，簽名及輔導日期)

<input type="checkbox"/> 規劃內容清楚充實，建議逐步依步驟進行。 <input type="checkbox"/> 規劃內容以增進個人專業科目能力為主，建議有耐心及毅力完成。 <input type="checkbox"/> 規劃內容稍嫌簡略，建議邀請同儕共同討論一起成長。 <input type="checkbox"/> 規劃內容尚有不足，建議重新規劃。 <input type="checkbox"/> 其他：_____					
		日期：	輔導老師簽名：		
規劃內容	週次	日期	實施內容與進度	自訂檢核指標	
	1	/			
	2	/			
	3	/			
	4	/			
	5	/			

規劃內容	週次	日期	實施內容與進度	自訂檢核指標
	6	/		
	7	/		
	8	/		
	9	/		
	10	/		
	11	/		
	12	/		
	13	/		
	14	/		
	15	/		
	16	/	完成自主學習成果紀錄表撰寫。	
	17	/	進行自主學習成果簡報製作。	
	18	/	成果展示。	
需要設備				
自主學習所需協助				
預期成果				
成果展示	<input type="checkbox"/> 同意於校內外學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考 <input type="checkbox"/> 不同意於校內外學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考			
成果發表形式	靜態展示： <input type="checkbox"/> ppt製作 <input type="checkbox"/> 書面報告 <input type="checkbox"/> 作品展示 <input type="checkbox"/> 其他：_____           動態展示： <input type="checkbox"/> 現場演示 <input type="checkbox"/> 影音作品 <input type="checkbox"/> 其他：_____           文件證明： <input type="checkbox"/> 參賽證明 <input type="checkbox"/> 競賽成果 <input type="checkbox"/> 檢定結果 <input type="checkbox"/> 其他：_____			
<b>以下為審查填寫欄，申請同學免填</b>				
受理日期		教學組長		建議之指導教師
年 月 日				
審核結果	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過 審查意見：(不通過者說明)		修訂後結果	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過 審查意見：

導師

承辦人員

教務主任

附件二：學生自主學習諮詢及指導紀錄表

私立旗美商工 \_\_\_\_\_學年度 第\_\_學期 彈性學習時間  
學生自主學習諮詢及指導紀錄表

申請表編號：

學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題			
自主學習 類型	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
進行方式	<input type="checkbox"/> 小組共學 <input type="checkbox"/> 個人自學		
序號	日期	諮詢及指導內容摘要	指導教師簽名
1		由指導老師摘要填寫指導過程及意見	含校內、外人士
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

序號	日期	諮詢及指導內容摘要	指導教師簽名
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

私立旗美商工 \_\_\_\_\_ 學年度 第\_\_學期 彈性學習時間  
學生自主學習成果紀錄表

申請表編號：

編號	班級	姓名	編號	班級	姓名	
1			4			
2			5			
3			6			
共學成員	編號	班級	姓名	編號	班級	姓名
	1			4		
	2			5		
	3			6		
自主學習場地	【一般空間】 <input type="checkbox"/> 一般教室 <input type="checkbox"/> 自主學習空間 【專業教室】 <input type="checkbox"/> 中餐教室 <input type="checkbox"/> 烘焙教室 <input type="checkbox"/> 飲調教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 音樂教室 <input type="checkbox"/> 1樓電腦教室 <input type="checkbox"/> 國防教室					
自主學習類型	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：_____					
自主學習主題						
自主學習目標						
自主學習成果紀錄	週次	日期	實施內容與進度		實際進度	
	1	/				
	2	/				
	3	/				
	4	/				
	5	/				
	6	/				
	7	/				
	8	/				
	9	/				
	10	/				



自主學習 成果 紀錄	週次	日期	實施內容與進度	實際進度
	11	/		
	12	/		
	13	/		
	14	/		
	15	/		
	16	/		
	17	/		
	18	/		
自主學習 情形及成 果說明 自主學習 情形及成 果說明	照片	照片	照片	
	敘述	敘述	敘述	
	照片	照片	照片	
	敘述	敘述	敘述	
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師

教學組長

教務主任

### 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4-12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	2	2	2	2	2	2	

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	第一學期	自主學習	2	18	綜合職能科	V						內聘	
	性別教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	情感教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	學習與生活輔導(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	造型氣球(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授予學分
	食物起源(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
	職業性向與職前教育(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		
		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	
		優遊美濃(彈性)	1	18	綜合職能科			V					內聘	授 予 學 分	
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	綜合職能科	V							內聘		
		APP設計 (彈性)	2	18	綜合職能科			V						內聘	
		性別教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V						內聘	授 予 學 分
		情感教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V						內聘	授 予 學 分
		學習與生活輔導(彈性)	1	18	綜合職能科			V						內聘	授 予 學 分
		造型氣球 (彈性)	1	18	綜合職能科			V						內聘	授 予 學 分
		食物起源(彈性)	1	18	綜合職能科			V						內聘	授 予 學 分
		節氣好生活 (彈性)	2	18	綜合職能科			V						內聘	
		生活裡的科學 (彈性)	1	18	綜合職能科			V						內聘	授 予 學 分
		職業性向與職前教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V						內聘	授 予 學 分
		文書處理 (彈性)	2	18	綜合職能科			V						內聘	
		學習檔案製作 (彈性)	2	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
		電影裡的生涯規劃(彈性)	2	18	綜合職能科			V						內	

										聘		
	食農教育趣味學習 (彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	優遊美濃(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)	2	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
第 二 學 期	自主學習	2	18	綜合職能科	V						內聘	
	APP設計 (彈性)	2	18	綜合職能科			V				內聘	
	性別教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	情感教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	學習與生活輔導(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	造型氣球 (彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	食物起源(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	節氣好生活 (彈性)	2	18	綜合職能科			V				內聘	
	生活裡的科學 (彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	職業性向與職前教育(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授 予 學 分
	文書處理 (彈性)	2	18	綜合職能科			V				內聘	
	學習檔案製作 (彈性)	2	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
	電影裡的生涯規劃(彈性)	2	18	綜合職能科			V				內聘	

	食農教育趣味學習 (彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
	優遊美濃(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)	2	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分

## 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

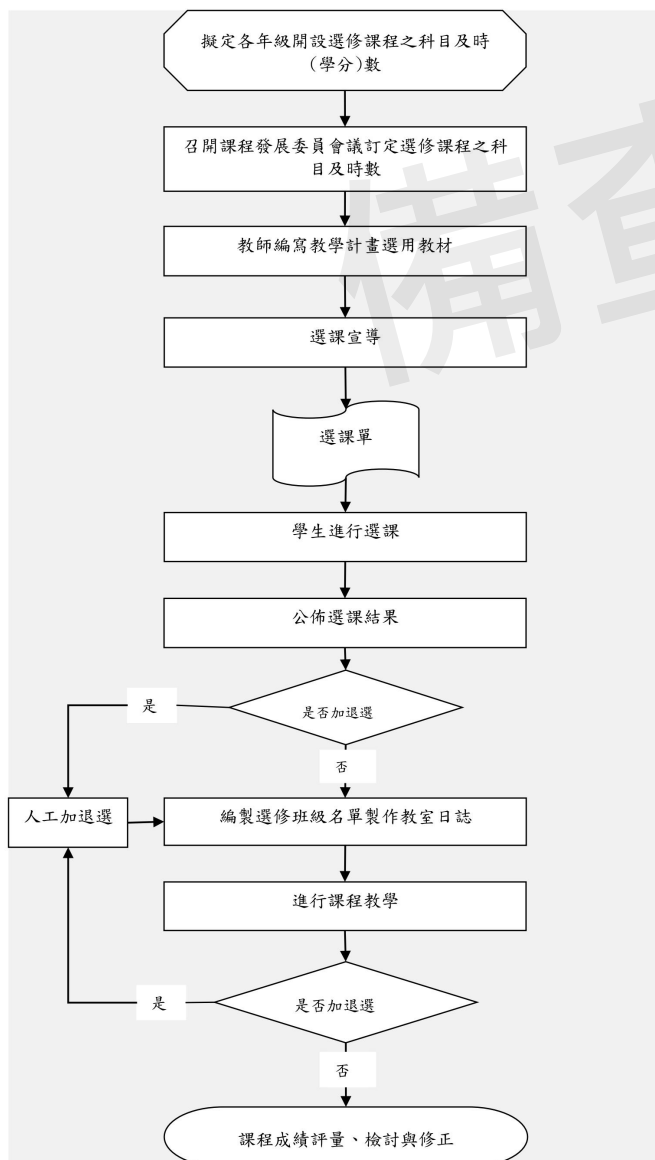
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	餐飲清潔技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AB2選1
2.	實習	餐飲服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AB2選1
3.	實習	汽車清潔技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
4.	實習	汽車保養技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
5.	實習	餐飲內場實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AD2選1
6.	實習	餐飲外場實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AD2選1
7.	實習	汽車美容實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AE2選1
8.	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	AE2選1
9.	實習	烘焙實作	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
10.	實習	烹飪實務	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	AG2選1
12.	實習	門市銷售實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AG2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	4月中旬(舊生) 8月下旬(新生)	選課宣導說明會	舊生於前一學期4月中旬進行選課宣 導說明會 新生利用報到時段進行選課宣導
2	8月下旬(上學 期)/ 1月中旬 (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 4. 選課諮詢輔導

3	9月上旬(上學期)/ 2月中旬(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	111年10月	檢討	課發會進行選課檢討

供本區

### 三、選課輔導措施

#### 高雄縣私立旗美高級商工職業學校選課輔導措施

- 一、高雄縣私立旗美高級商工職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部中華民國110年3月15日以臺教授國部字第110001636B號令「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「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時程。
  - 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。

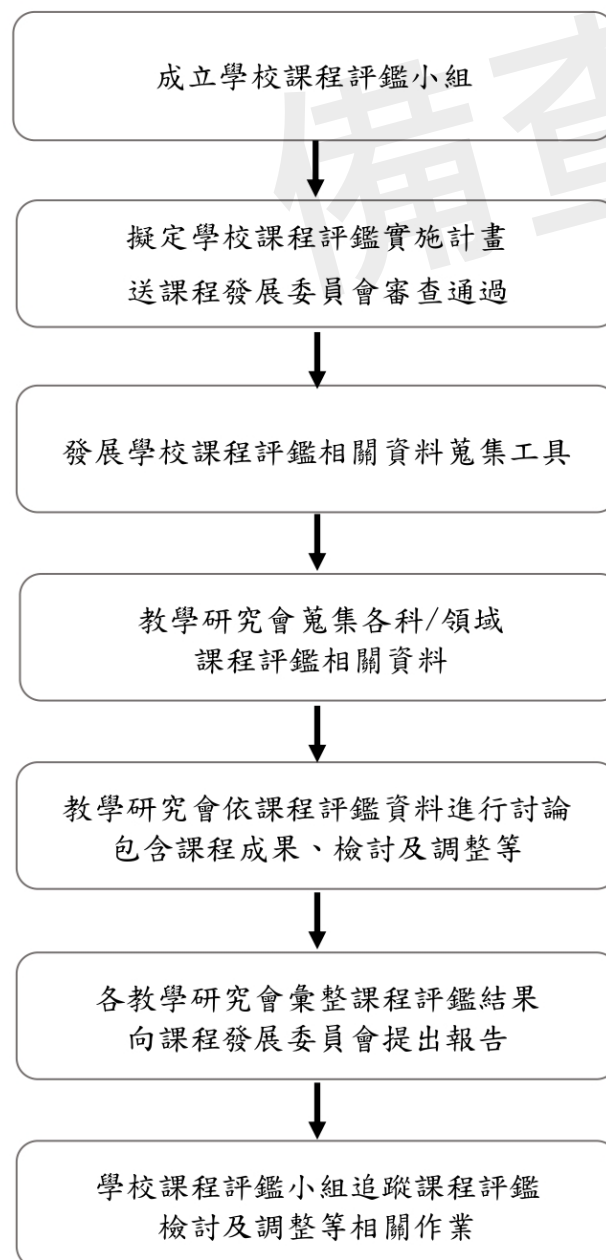
## 拾、學校課程評鑑

### 一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

#### 五、課程自我評鑑實施流程



六、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程			
	8-10月	11月-5月	6月	7月-8月
成立學校課程評鑑小組	○			
擬定學校課程評鑑實施計畫送課程發展委員會審查通過	○			
發展學校課程評鑑相關資料蒐集工具	○			
教學研究會蒐集各科/領域課程評鑑相關資料		○		
教學研究會依課程評鑑資料進行討論包含課程成果、檢討及調整等			○	
各教學研究會彙整課程評鑑結果向課程發展委員會提出報告			○	○
學校課程評鑑小組追蹤課程評鑑檢討及調整等相關作業				○

七、課程自我評鑑過程及結果運用

- (一)依據教學研究會針對課程評鑑成果建議事項，進行學校課程相關軟硬體，包含人員、經費調整、設備及環境之改善。
- (二)針對課程評鑑實施，有效增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新，並能進行教材教法之調整及教師專業成長之規劃。
- (三)經由教師在課程設計、教學實施及學生學習成效等面向之自我評鑑過程，提升教師教學合作機制之運作。
- (四)提升家長及學生對課程發展之參與及理解，並規畫針對學生需求之增廣、補強教學及學習輔導。

八、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 高雄縣私立旗美高級商工職學校特殊教育課程評鑑實施計畫

中華民國 110 年 11 月 10 日課程發展委員會通過

### 一、依據

- (一) 依據教育部於中華民國110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令「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) 發展並改進領域課程及彈性學習課程，以確保課程與教學之成效與品質。
- (二) 檢討學年或學期課程計畫涵蓋內容與範圍之適切性。
- (三) 改進課程計畫，提昇學習成效，達成學校願景與教育目標。

### 三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議課程評鑑結果修正學校課程計畫等相關事宜。
- (二) 課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任，成員包括學務人員、輔導主任及助理、庶務組長、教學組長及各(學部/科)教學研究會召集人。課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃，及管考各(學部/科)教學研究會課程自我評鑑相關事宜。
- (三) 各(學部/科)教學研究會，由各(學部/科)教學研究會所屬教師組成，各(學部/科)教學研究會並推選出主席1名，進行課程自我評鑑之執行與管考。

### 四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：檢視學校願景與學生圖像、課程發展與規劃、學科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略及學習評量的方式、教師參與公開授課與社群專業對話回饋、檢視學生學習成效與課程目標，以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察及分析進行之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：透過學生需求分析評估、選課分析、課堂觀察、訪談，多元評量、問卷等方式，了解學生學習狀況，評估各科教學設計及課程地圖之規畫是否適切。

## 二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！



## 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
- (二) 專業科目
- (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)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	1. 專題製作內容寫格式。	6		

報告	2. 專題製作計畫書審查與報告		1
十、實務專題要領	實務專題： 1. 專題分析 2. 專題設計 3. 開發工具之選定與學習 4. 專題實作		9
十一、小論文設計要領	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、專題實務報告	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、專題書面報告撰寫	1. 書面報告撰寫體例 2. 寫作要點		9
十四、專題簡報製作	1. 簡報製作		6
十五、製作簡報要領	1. 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、台灣地方特色伴手禮	宜蘭餅、 九份芋圓 彰化桂圓蛋糕	9		
六、台灣中部特色伴手禮	苗栗肚臍餅 三義木雕餅 大甲芋頭酥、	9		
七、台中地區特色伴手禮	台中老婆餅、 台中太陽餅、 台中鳳梨酥	9		
八、嘉義地區特色伴手禮	嘉義方塊酥、 養生堅果饅頭 蘿蔔糕	9		
九、高雄旗山地區特色伴手禮	旗山香蕉蛋糕、 旗山香蕉蛋捲	6		
十、屏東地區特色伴手禮	黃金沙其瑪 芝麻桃酥	6		
十一、東部及離島特色伴手禮	小琉球麻花捲 澎湖黑糖糕、 台東地瓜酥	9		
十二、花蓮地區特色伴手禮	花蓮紫薯燒、 花蓮薯、 花蓮麻糬	9		
十三、糖果系列	牛軋糖 龍潭花生糖 南棗核桃糕	9		
十四、節慶產品系列	聖誕裝飾蛋糕 熔岩巧克力	6		
十五、季節性產品系列	草莓優格蛋糕 桑椹杏仁塔	6		
十六、養身系列	養身酒釀雜糧麵包 黃金養身南瓜酥	9		

養身綜合瓦片		
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。	

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	9	

	禮品包裝賞析 禮品包裝實作		
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、咖啡的介紹與手沖咖啡	1. 各式啡萃取原理解說與實務 2. 手沖咖啡調製		9	
十二、各類咖啡調製	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。			

	<p>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。</p>
教學資源	<p>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。</p>
教學注意事項	<p>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。</p>



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、迎賓帶位及入座禮儀之認識、實作		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、倒水及菜單介紹		1. 倒茶水。 2. 菜單介紹及點菜。	8	
七、認識正確的餐具的清潔方式		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. 吧檯設備及器具的認識。	6	
十一、餐盤、餐具及杯皿收拾實作		1. 餐盤的收拾。 2. 收拾餐具、杯皿的注意事項。	8	
十二、中式餐飲服務的認識		1. 中餐服務流程。	6	
十三、西式餐飲服務的認識		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	
十五、服務人員的站姿及走姿訓練實務		站姿、走姿訓練。	4	
十六、傳達他人需求練習實務		傳達客人的需要。	4	
十七、送餐及上菜實務		送餐、上菜。	4	
十八、餐具收拾實務		餐具分類收納。	4	
十九、吧檯設備的使用		使用常見的吧檯設備，如咖啡機。	6	
二十、桌面整理實務		桌面整理的技巧。	4	

二十一、中式餐飲服務禮儀的認識及實作	中式餐飲服務禮儀及技巧。	6
二十二、西式餐飲服務禮儀的認識及實作	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. 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. 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. 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、刀具、砧板及鍋子用具清潔	1. 清潔刀具技巧與實作 2. 清潔砧板技巧與實作 3. 清潔鍋子技巧與實作	8		
八、餐具、碗盤及杯具清潔	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、廁所馬桶與小便斗清潔實作	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、排水溝與截油槽清潔實作	1. 清潔排水溝的技巧與實作 2. 截油槽清潔	8		
十一、玻璃刮刀及玻璃、鏡面清潔實作	1. 使用玻璃刮刀刮玻璃的技巧 2. 落地玻璃清潔實作 3. 落地鏡面清潔實作	8		

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、烤箱、油炸鍋清潔實作	1. 清潔烤箱技巧與實作 2. 清潔油炸鍋技巧與實作	8	
十四、煎台與抽油煙機清潔實作	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、洗碗機清潔實作	1. 洗碗機的使用 2. 清潔洗碗機的技巧與實作	8	
十六、廁所環境及備品清潔實作	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、垃圾回收與實作	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) 2. 用研磨劑配合拋光機全車研磨實作	6		

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。		

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、汽車美容職場的介紹	1. 洗車環境的認識 2. 職場特定工具、儀器的瞭解	3		
二、汽車美容職場的安全	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：避開不可沖濕部位) 3. 沖車的檢查(如：全車有無沖乾淨)	6		
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	6		

	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		
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 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	6	
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--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 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、冷暖器出風口、排檔桿、手煞車與置物箱 等。</p> <p>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 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 利用照片或影片逐步示範清潔 腳 踏墊步驟。</p> <p>2 利用高壓沖洗機將塑膠腳踏墊的灰塵沖洗乾淨 並用空氣槍將塑膠腳踏墊 漬吹乾。</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>	8		
3. 示範車輛內部上方各部件的清潔方式	<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>2 示範清潔車輛內部時會用到的清潔</p>	8		

	液及保養步驟和保養須注意的細節。		
4. 車門內裝皮革清潔	1 認識車門內裝構造 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。	8	
5. 皮椅清潔與保養	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。 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。 3 檢查皮椅保養後是否有保養油殘留在皮椅上。	8	
6. 車輛內裝清潔示範教學	1 複習示範腳踏墊清潔、車輛內部上方各部件的清潔	8	
7. 總結性評量與補救教學	1. 進行總結性評量 2. 補救教學	8	
8. 汽車多樣貌認識	1 汽車廠牌的介紹 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。	8	第二學年 第二學期
9. 洗車清潔劑的認識	1 介紹洗車清潔劑的種類及特性 2 清潔劑的正確使用方式及安全注意須知 3 使用清潔劑的步驟	8	
10. 認識洗車用具及實作時應注意的事項	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、玻璃擦拭蠟海綿、拋光布、電動圓形海綿、輪胎油刷等 2. 說明使用洗車時，應注意的細節 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	8	
11. 介紹及示範洗車設備名稱及操作方式	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 2 認識這些機具如何組裝、安全操作及清理的方式。	8	
12. 外部車體清潔流程	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 (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。 (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、	6	

	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。 (3) 正確 示範 使用泡沫機 將車體覆蓋清潔泡沫。		
13. 外部車體乾燥及上蠟	(7) 使用空氣槍將車體隙縫水分吹出 並擦乾。 (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。 (9) 使用打蠟海綿沾適量水蠟進行車 體外部上蠟從引擎、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 。	6	
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	
15. 車輛內部清潔劑的認識 及運用	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
16. 車輛內裝皮革清潔作業	車門內裝皮革清潔及皮椅清潔與保等	8	
17. 洗車設備的危險認識	告知學生不當操作機具造成的後果	8	第二學年 第二學期
18. 外部車體清潔擦乾實作	(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、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	
19. 外部車體吹乾及輪胎油 上油技巧	(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 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並 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 11-2-3-10 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、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、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、玻璃清潔與保養		1. 玻璃清潔	8	
八、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、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、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、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、地毯吸塵與清潔		1. 取出及排放前後座腳踏墊 2. 前座地毯吸塵 3. 前座地毯吸塵	8	

十五、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
十六、認識汽車美容工具及設備	汽車美容手工具及設備介紹	4
十七、車門清潔實作	車門清潔	4
十八、玻璃保養實作	玻璃保養	4
十九、後車行李與車頂擦乾實作	1. 後行李箱擦乾 2. 車頂擦乾	4
二十、儀表板清潔實作	儀表板清潔	4
二十一、椅套更換實作	後座椅套更換	4
二十二、後行李箱蒸氣清洗實作	後行李箱蒸氣清洗處理介紹與實作	4
二十三、地毯及腳踏墊吸塵實作	1. 污漬地毯清潔 2. 前後座腳踏墊放回車內	4
二十四、腳踏墊及污漬清潔實作	1. 後座腳踏墊清潔 2. 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、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、瞭解不同類型的半成品加工方法 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、半成品調理包與涼拌類實作		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、湯品實作		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	8	



	2. 維持工作環境的衛生與清潔 3. 避免食材交叉感染		
十五、乾貨及蔬菜類食材切割	1. 乾貨與加工品類食材切割 2. 蔬菜類食材切割	8	
十六、肉類及海鮮類食材切割	1. 肉類食材切割 2. 海鮮類食材切割	8	
十七、半成品燙、煮、炒之運用	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pos系統的認識及實作	1. POS系統的使用 2. 現場叫貨管理	6	
二十、配菜實作練習	配菜製作	8	
二十一、半成品煎與炸之實作	1. 煎熟半成品 2. 炸熟半成品	8	
二十二、物料庫存與點數及儲存	1. 現場庫存管理 2. 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. 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、迎賓及帶位	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、緊急意外事故 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、緊急意外事故 食物中毒事件	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、緊急意外事故 地震事件	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、緊急意外事故 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、緊急意外事故 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、認識上菜服務	1. 上菜服務的方式	6
十五、現場定位實作	1. 現場定位方式 2. 現場定位流程	6
十六、櫃台結帳及付款實作	1. 結帳的方式 2. 付款的方式	6
十七、認識顧客抱怨	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、顧客抱怨處理實作練習	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
十九、餐巾的認識及實作	1. 餐巾摺疊的基本原則 2. 常見餐巾的折疊技巧 3. 餐具擦拭作業與整理的要領	6
二十、接待實作	1. 接待服務流程 2. 接待服務要領	6
二十一、菜單的介紹及說菜練習	1. 介紹菜單與特色 2. 叫菜術語	6
二十二、上菜要領實作	1. 上菜服務的作業要領	6
二十三、電話訂位實作	1. 電話訂位流程 2. 電話訂位話術	6
二十四、收銀及帳單處理實作	1. 收銀作業流程 2. 帳單處理作業	6
二十五、防範顧客抱怨及防範實作	顧客抱怨事項之防範	4
二十六、顧客抱歉及糾紛事件的認識	1. 顧客抱怨事項的處理實例 2. 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、認識麵糰攪拌過程	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、各式麵包實作	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、認識三大類蛋糕及實作	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、蛋糕製作之運用	1. 慕斯類蛋糕製作	9		

	2. 夾層蛋糕製作 3. 多種類型蛋糕混合搭配製作		
十二、蛋糕變化實作	1. 小型蛋糕實作與烘焙 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。		

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	
認識門市銷售實習		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的練習		1. 對顧客與商品的記憶力。 2. 學習收銀的流程。	9	
門市工作指令練習		1. 能了解工作指令。 2. 能表達職場上的需要。	9	
工作日誌及服儀的實作		1. 能填寫工作日誌。 2. 能注意自己的服儀及禮貌。	9	
認識職場安全及設備		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	
認識工作職場的衛生習慣與法令		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	
職場紀律實務		1. 準時到工作職場。 2. 完成所規定的工作。	9	
工作困難求助實作		1. 工作遇到困難時，會請求協助。 2. 工作後，設備器具歸位。	9	
作息時間調適實作		1. 作息時間的調適。	9	
個人情緒管理實務		1. 管理個人的情緒。	9	
準時並務實工作內容的重要性		1. 是否擅離工作崗位。 2. 上班是否準時。	9	
服儀的認識及各項工作內容管理指標的認識		1. 服儀是否合宜。 2. 是否粗心大意。	9	
服從及談吐實作		1. 是否聽從主管指示。 2. 談吐是否合宜。	9	
顧客抱怨實務		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、認識清潔劑		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、清潔步驟及技巧		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. 認識製作中式餐点的工具及材料 2. 認識中式餐點 3. 製作中式餐點	9	
九、西式餐點烹飪		1. 認識製作西式餐点的工具及材料 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	9	



	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		
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 11-2-3-16 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、基本手工具的安全使用 認識		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、認識基本手工具及其保養		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 3. 喇叭音量的調整	8	
十五、變速箱油檢查		1. 變速箱油顏色判別	8	

	2. 變速箱油油量位置高低判別 3. 變速箱油等級		
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	APP設計 (彈性)	
	英文名稱	APP Design(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2節, 共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標 (教學重點)	一. 了解app的運用和操作。 二. 實際體驗app的設計和生成。 三. 資訊科技融入生活的體驗。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 數位學習app	1. 專案發想與規劃。 2. 浮入、淡入的動畫設計。 3. 設置交互行為。	9	
2. 景點導覽app	1. 圖片模版的運用。 2. 氣泡文字與動畫設計。 3. 插入熱區與交互行為。	9	
3. 益智互動app	1. 插入音頻設定。 2. 連連看設計。 3. 計數器、計時器操作。	9	
4. 科學教案app	1. 關卡設計 2. 影片播放設計。 3. 各項按鈕設計。 4. 作品報告與分享。	9	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 上機實作 2. 作品呈現		
教學資源	1. 出版社書籍 2. 網路數位教材		
教學注意事項	一、教材編選 (1)教材之選取需根據學生程度, 能引起學生學習興趣並能符合本科目之教學目標。 二、教學方法 (1)以小組分組討論實作, 引導學生學習。 (2)作品分享激發新創意。		

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	性別教育(彈性)	
	英文名稱	Gender education (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)	協助學生對於身體自主權的尊重與維護。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
認識與防治親密暴力	1. 性別興關法令介紹(性騷擾、性別平等教育法) 2. 性別騷擾處理原則認識(職場、學校、家庭等) 4. 防治性騷擾及性侵害:在親密關係中學習保護自己身體自主權。 3. 探討青少年在情感互動時違背個人意願的不當行為，及如何處理此類不當行為以學習成為尊重對方的示愛達人。	5	
情感的失落與調適	探討青少年面臨分手以及被拒絕的感情調適，以正向態度看待分手，學習破性別刻板情感互動模式。	5	
流行文化與情感教育	網路、小說、歌曲情感展現對於個體情感之影響及塑造。	3	
多元性別與(同志)情感教育	1. 多元性別認識 2. 瞭解個體性別光譜及學習尊重多元性向	5	
合計		18	
學習評量(評量方式)	多元評量		
教學資源	醫藥衛生，生命科學，社會心理，大眾傳播，教育，法政，		
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實際演練。		

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	情感教育(彈性)	
	英文名稱	Emotional education (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. 以親密關係的相關理論為基礎進行獨立思考與發掘問題之能力。2. 提升學生面對情感關係中不確定性的因應態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、認識情感的多元樣貌	1. 情緒認識 2. 引導學生討論情感定義，進一步了解情感是以不同樣貌存在。	3	
二、情感關係介紹	1. 自我之於情感:了解個體的情感狀況 2. 家庭之於情感:原生家庭對於個體情感影響及塑造 3. 社會之於情感:社會體制對於個體情感之影響及塑造	5	
三、關係中的自我、情感與建立	1. 個人、學校、家庭角色認識 2. 檢視自我在每段情感關係中的期待 3. 身體界線認識 4. 性別情感互動中能辨識自我與他人的感受，體認同理與尊重是建立健康親密關係的關鍵 5. 愛情價值觀認識	5	
四、情感的溝通、表達與處理	1. 學習在性別情感互動關係中能適切地表達自己的想法 2. 情感關係與處理:透過不同年齡階段的情感關係發展案例，引導青少年面臨戀愛抉擇時，能更全面性思考情感關係的處理與決定。 3. 情感衝突的處理:在情感關係中雙方需求有所衝突時，該如何做抉擇及處理	5	
合計		18	
學習評量(評量方式)	多元評量		
教學資源	醫藥衛生，生命科學，社會心理，大眾傳播，教育，法政，		
教學注意事項	1. 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實際演練。		

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	學習與生活輔導(彈性)	
	英文名稱	Study and life counseling (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)	一、瞭解自己的學習優弱勢能力，接受學習補強調整。二、瞭解自己生活適應情形學會調整生活方式。三、增強學生在校的學習及生活適應能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識學校環境	1. 認識校園環境與自己的活動空間。 2. 認識各處室業務，依廣播完成任務。	3	
(二)高中的人際關係	1. 認知高中生活的內容與人際關係。 2. 學會合宜的人際關係及生活調整。 3. 增加生活適應力及未來生活心理準備。	5	
(三)學習風格	1. 引導學生瞭解自己學習的方式(聽覺、視覺、動作...) 2. 教導學生調整學習方式，增加學習的效率及快樂。	5	
(四)學習輔導	1. 教導學生調整學習方式讓學習更容易。 2. 教導學生各科目的學習方法，融入高中學習。	5	
合計		18	
學習評量(評量方式)	問答、紙筆、觀察		
教學資源	問答、紙筆、觀察		
教學注意事項	問答、紙筆、觀察		

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	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
認識氣球與工具	打氣筒、氣球種類與用途	1	
打氣與打結	打氣、打結	1	
泡結與固定結	泡結、固定結	1	
三泡結與雙球連接	三泡結、雙球連接	1	
寶劍與小狗	寶劍、小狗	1	
眼鏡與腰帶	眼鏡、腰帶	1	
第1次成果展示	第1次成果展示	1	
手槍與盾牌	手槍、盾牌	1	
蝴蝶與手環	蝴蝶、手環	1	
花與長頸鹿	花、長頸鹿	1	
翅膀與弓箭	翅膀、弓箭	1	
第2次成果展示	第2次成果展示	1	
愛心棒與權杖	愛心棒、權杖	1	
小熊與蜻蜓	小熊、蜻蜓	1	
編麻花與禮物盒	編麻花、禮物盒	1	
花籃與游泳圈	花籃、游泳圈	1	
吉他與三味弦	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 11-2-4-6 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	食物起源(彈性)	
	英文名稱	Food origin (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)	1. 認識美濃在地食材 2. 美濃在地食材烹調製備		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
食材認識	走訪美濃特色食材，如白玉蘿蔔、美濃147號米、橙蜜小蕃茄、水蓮、板條…等。	9	
食物製備	白玉蘿蔔、美濃147號米、橙蜜小蕃茄、水蓮、板條…等食材製備、烘焙、風乾及相關運用。	9	
合計		18	
學習評量(評量方式)	多元評量		
教學資源	美濃區農會、美濃客家文物館、美濃啖糕堂、福安帕蒂斯等		
教學注意事項	1. 可安排實際體驗活動。 2. 教學以教師講授為主。		

表 11-2-4-7 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	節氣好生活(彈性)	
	英文名稱	The 24 solar terms and life(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2節,共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 認識24節氣之由來與太陽之關係 2. 認識台灣24節氣所出產之農產品與天氣之變化		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
節氣與太陽之關係	1. 24節氣之訂定與太陽相關位置 2. 24節氣簡介	2	
介紹節氣-秋	1. 介紹24節氣--立秋、處暑、白露、秋分、寒露、霜降 2. 秋季複習	8	
介紹節氣-冬	1. 介紹24節氣--立冬、小雪、大雪、冬至、小寒、大寒 2. 冬季複習	8	
介紹節氣-春	1. 介紹24節氣--立春、雨水、驚蟄、春分、清明、穀雨 2. 春季複習	8	
介紹節氣-夏	1. 介紹24節氣--立夏、小滿、芒種、夏至、小暑、大暑 2. 夏季複習	8	
節氣與生活	1. 總結24節氣 2. 複習24節氣出產之農產品與天氣之變化	2	
合計		36	
學習評量(評量方式)	問答、背誦、筆試		
教學資源	1. 節氣好生活；公共電視；2016/03。 2. 健康養生堂編委員會編(2014)；24節氣健康養生法；人類智庫數位科技；新北市。		
教學注意事項	1. 講述法。 2. 影片欣賞並討論。 3. 實作與筆試。		

表 11-2-4-8 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	瞭解塑化劑	1	
食品包裝與塑化劑的關係	食品包裝的認識	1	
塑化劑的預防與解決之道	預防及解決之道	1	
廚房裡的科學:糖的化學	瞭解糖的化學原理	1	
廚房裡的科學:糖的不同變化	認識糖不同的變化的產品製作	1	
廚房裡的科學:煮膨糖	煮膨糖	2	
廚房裡的科學:掛霜	糖酥腰果	2	
廚房裡的科學:拔絲	拔絲地瓜	2	
廚房裡的科學:焦糖	焦糖布丁	2	
巧克力的秘密	認識巧克力	1	
巧克力的溫度機密	調溫vs巧克力	2	
認識生巧與實作	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 11-2-4-9 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	職業性向與職前教育(彈性)	
	英文名稱	Vocational orientation and pre-employment education (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)	一、探索及瞭解自己的職業性向。二、學會篩選適合自己能力及性向的職業。 三、做好進入職業的生理及心理調整。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、職業性向探索及瞭解	透過相關職業性向測驗瞭解自己的職業性向。	4	
二、職業性向的瞭解	透過相關職業網站及討論確定職業性向。	5	
三、認識職業工作前準備	瞭解職業工作前的準備資訊。	3	
四、確認實習方向	確定未來實習方向及準備。	3	
五、職場實習的心態認識	調整生活及心態以因應職場實習。	3	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	問答、紙筆、觀察		
教學資源	自編教材、網路、相關書籍、歷屆學生實習及就業分享		
教學注意事項	討論、角色扮演。		

表 11-2-4-10 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	文書處理(彈性)	
	英文名稱	Document Processing(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2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 文書處理的操作。 2. 文書處理的基本概念。 3. 文書處理的應用。 4. 運用文書處理軟體完成各類文件與報告。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
操作環境介紹	1. 字元格式設定與段落設定 2. 項目符號與編號 3. 編輯操作	8	
表格與製作	1. 框線與網底設定 2. 表格建立與編修 3. 插入圖片與圖片編輯	8	
基本文件製作評量	學期評量	2	
合併列印的使用	分欄與分頁設定 合併列印	8	
長文件編輯	1. 封面頁製作。 2. 目錄製作。 3. 項目編號製作	8	
資料成品	學期評量	2	
合計		36	
學習評量(評量方式)	作業、實作、線上評量		
教學資源	出版書籍、數位教材		
教學注意事項	1. 注意使用合法版權軟體		

表 11-2-4-11 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2節,共18週		
開課年級/學期	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	8	
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。	8	
HOW 動手做 架構實作	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 封面(建立第一印象) 1頁</li> <li>• 目錄(清楚劃分內容、方便尋找) 1頁</li> <li>• 自傳(我是誰?) 1-2頁</li> <li>• 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。</li> <li>• 學習計畫 1-2頁</li> <li>• 預計選擇之類組與升學管道、學習計畫、高中期待</li> </ul> 33. HOW 動手做 架構實作: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 成果實錄(我有足夠的能力可以做到...)</li> <li>• 多頁</li> <li>• 學習成果如:學習心得、學習作品、專題研究、小組報告...等</li> <li>• 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</li> <li>• 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。</li> <li>• 省思與結語(再次加強印象) 2-3 頁</li> <li>• 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</li> </ul>	8	

	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。內容的選擇，須是符應學習檔案目標，有意義的代表性文件	8	
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	4	
合 計		36	
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 11-2-4-12 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 11-2-4-13 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	電影裡的生涯規劃(彈性)	
	英文名稱	Career Planning in Movie	
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2節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	透過影片觀賞與討論，啟發學生探索自我，讓學生有更多自我了解與省思的機會。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)價值觀與生涯抉擇	1. 觀賞「穿著 PRADA 的惡魔」 2. 藉由劇中人物生涯抉擇的變化探討價值觀對個人的影響。	4	
(二)原生家庭與重要他人	1. 觀賞「我和我的冠軍女兒」 2. 藉劇中人物故事探討原生家庭與重要他人對自己生涯發展的影響。	4	
(三)性別與生涯規劃	1. 觀賞「舞動人生」 2. 藉由劇情故事引發學生思考性別因素對生涯規劃的影響。	4	
(四)生涯進路與夢想追求	1. 觀賞「可可夜總會」 2. 藉由劇中人物故事探討有關追求夢想的議題。	4	
(五)成長歷程與生命探索	1. 觀賞「班傑明·巴頓奇事」 2. 藉由劇中人物故事覺察個人成長歷程與生涯發展的關係。	4	
(六)生涯評估與智慧抉擇	1. 觀賞「當幸福來敲門」 2. 藉由劇中人物故事引發學生思考生涯評估與抉擇對生活的影響。	4	
(七)生涯行動與實踐	1. 觀賞「三個傻瓜」 2. 藉由劇中人故事探討有關個人特質的議題。	4	
(八)生活角色與生活型態	1. 觀賞「那些年，我們一起追的女孩」 2. 藉由劇中人物故事探討有關生活角色與生活型態的議題。	4	
(九)決策風格與生活型態	1. 觀賞「我們買了座動物園」 2. 藉由劇中人物故事探討有關決策風格對生活的影響。	4	
合計		36	
學習評量(評量方式)	1. 心得報告		
教學資源	媒體影片		
教學注意事項	1. 討論教學法。 2. 多媒體教學法。		

表 11-2-4-14 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	優遊美濃(彈性)	
	英文名稱	leisurely and carefree Meinong	
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)	認識美濃自然人文及歷史文化		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
美濃的自然環境認識	美濃地形的特色與栽培作物的認識。	6	
美濃的人文及歷史文化認識	美濃的人文及文化古蹟認識。	6	
美濃的特色食材認識	認識美濃的特色作物。	6	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 本科目為空白課程，評量方式宜考核學生口頭問答及思考能力，作為日常評量成績。2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式辦理。教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。		
教學資源	1. 參考高雄旅遊網 <a href="https://www.travelking.com.tw/tourguide/kaohsiung/meinong.asp">https://www.travelking.com.tw/tourguide/kaohsiung/meinong.asp</a> 。 2. 高雄美濃-美濃美意情濃 <a href="https://www.taiwan.net.tw/ml.aspx?sNo=0001016&amp;id=A12-00164">https://www.taiwan.net.tw/ml.aspx?sNo=0001016&amp;id=A12-00164</a> 。		
教學注意事項	1. 課程可視需要結合美濃社區生態旅遊，以增進學生學習成效。 2. 課程內容設計教材設計應顧及學生需要，順應科技發展並融入日常生活結合，以引發學生興趣且能學以致用。 3. 教學時，應兼顧認知、技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。		

表 11-2-4-15 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2節,共18週		
開課年級/學期	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電梯你該知道的事 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	8	
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	4	
職場Email的各種知識	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	8	
洞悉主管的練習	主管的性格分析 理解沒說出的部份 怎麼跟主管回應	6	
檔案整理知識	檔案整理方式 資料整理五大訣竅	6	
名片管理	名片管理知識	4	
合計		36	
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 11-2-4-16 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	食農園藝實務	2		
食農與敬師	食農教育與敬師活動 稻子栽種	2		
食農與園藝實務	農園藝實務與整田清潔實務	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。			

