

備查文號：臺教授國字第 1080058930 號

(備查文日期 中華民國 108 年 5 月 27 日。備查文字號 臺教授國字第 1080058930 號) 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

技術型課程計畫書

本校 108 年 3 月 22 日 107 學年度第 2 次課程發展委員會會議通過

校長簽章：劉見至 校長劉見至

(108 學年度入學學生適用)
核定版

中華民國 108 年 5 月 28 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	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 餐旅群:餐飲管理科				
	建教合作班					
	重點產業專班	產學攜手合作專班				
		產學訓專班				
		就業導向課程專班				
		雙軌訓練旗艦計畫				
其他						
進修部	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 餐旅群:餐飲管理科					
特殊教育及特殊類型	綜合職能科					
聯絡人	處室	教務處	電話	07-6812152-111		
	職稱	教務主任	行動電話	0933329322		
	姓名	王光榮	傳真	07-6810900		
	E-mail	cmvs188@gmail.com				

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	動力機械群	汽車科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲管理科	1	10	1	20	1	33	3	63
	服務群	綜合職能科	1	7	1	8	1	11	3	26
進修部	商業與管理群	資料處理科	0	0	1	28	0	0	1	28

	餐旅群	餐飲管理科	1	22	0	0	1	23	2	45
--	-----	-------	---	----	---	---	---	----	---	----

二、核定科班一覽表

表 2-2 108 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	動力機械群	汽車科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	1	46
	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	43
	餐旅群	餐飲管理科	1	43

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」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。

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。

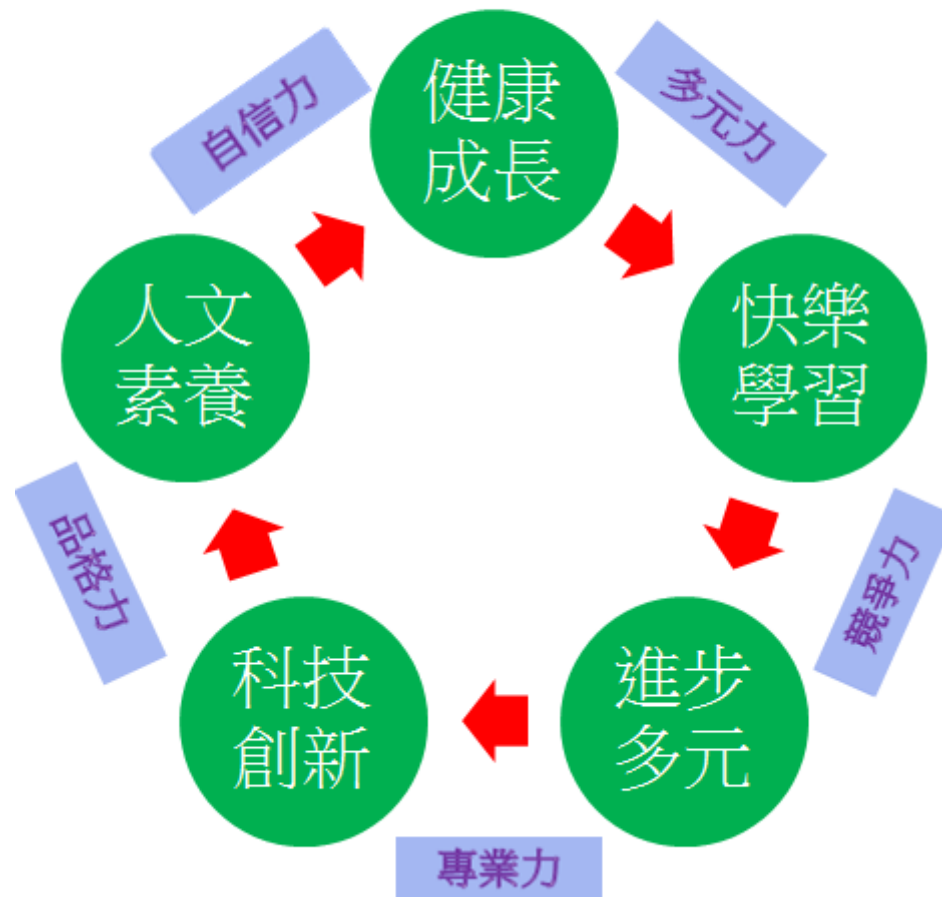
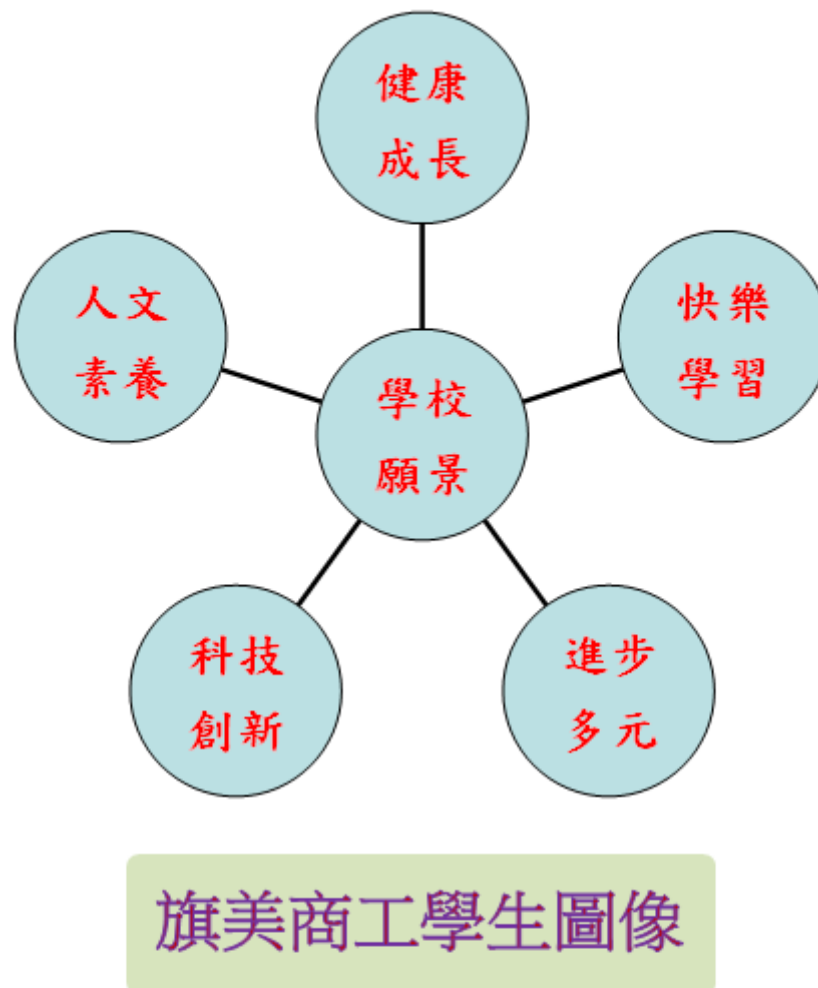
2. 營造多元適性，百花齊放的校園文化：「不放棄任何一位學生」是本校辦學的重要理念。本校將透過適性輔導機制、多元課程以及健全社團運作等，協助學生探索自我，進而認識自己、接納自己。同時藉由活動競賽激發學生潛能，創造舞台，給予成功經驗，逐步建立學生信心。

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。



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。

肆、課程發展組織要點

私立旗美高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

107年9月19日校務會議修正通過

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

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

第三條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員26人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

召集人：校長。

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

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

各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

教師組織代表：張豐山、王榮鵬、王光榮三人擔任之。

第四條 本會之任務如下：

一、掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

二、審議學校課程計畫、課程規劃相關文件、作業流程，並督導執行。

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

四、設計規劃課程教學公開觀課作業相關規範。

五、推動課程評鑑，並定期追蹤、檢討與修正。

六、審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

第五條 本委員會其運作方式如下：

本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

第六條 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

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

二、 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第七條 各研究會之任務如下：

一、 規劃校訂必修和選修課程，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、 協助辦理教師甄選事宜。

四、 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

五、 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

六、 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

七、 選用各課程的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

八、 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

九、 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

十、 其他課程研究和發展之相關事宜。

第八條 各研究會之運作原則如下：

一、 各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

二、 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

三、 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

四、 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

第九條 本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表 5-1-1 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
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(三) 理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。</p> <p>(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>	<p>1. 透過文本講授，培養學生良好的聆聽態度及閱讀能力。能擷取完整資訊並釐清、啟發、思考，適切並清楚地表達；進一步提升溝通的能力。</p> <p>2. 利用多元教學方式，引導學生領略文字之美並感受其中情性，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。</p> <p>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。</p> <p>4. 從古今中外典籍賞析中，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。</p> <p>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。</p>	●	●	●	○	●
	英語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(三) 提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。</p> <p>(四) 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。</p> <p>(五) 培養邏輯思考與創新之能力。</p>	<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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 透過英文來發展學生自主學習與培養終身學習之能力。</p> <p>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。</p>	○	●	●	○	○
數學領域	數學(B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1、培養學生應用計算解決職業群中的現實問題之能力。</p> <p>2、引導學生了解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。</p> <p>3、訓練學生的演算與作圖能力，以應用於處理事務的技能。</p> <p>4、配合各相關專業科目的教學需要，已達學以致用的目的。</p> <p>5、造就學生的基本學力，以?養繼續進修、自我發展的能力。</p>	<p>1、具備學好數學的信心與態度，發展個人潛能，並能自主學習，自我超越與精進，努力不懈地探究、分析與解決數學問題。</p> <p>2、藉由單元之間數學觀念的統整，強化生活情境與問題理解，學習由不同面向分析問題與解決問題，並將生活問題經由觀察，找出相關性，做成數學推測，找到解決方法。</p> <p>3、具備將現實情境的問題轉化為數學問題的能力，並能探索、擬定與執行解決問題的計畫，並能從多元、彈性與創新的角度解決問題，並活用於現實生活。</p> <p>4、能辨識問題與數學的關聯，運用數學知識、技能、精確地使用適當的符號去描述、模擬、解釋與預測各種現象，以數學思維做出理性反思與判斷，並在解決問題的歷程中，有效地與他人溝通彼此的觀點，並能連結抽象符號與專業類科、真實世界的問題，靈活運用數學知識、技能與符號，進行經驗、思考、價值與情意之表達，並能理性地與他人溝通並解決問題。</p> <p>5、能夠運用科技工具有效解決日常實際問題，與專業領域內的實務問題。以數學理解為基礎，能識讀、批判及反思媒體表達的資訊意涵與議題本質。</p> <p>6、藉由繪圖操作使學生涵養對藝術之欣賞、創作的的能力，進而創作與發揮創意。利用幾何圖形與曲線之變化，運用線條的韻律、造形的構成、對稱、平衡等，並能於生活中對於美善的人事物進行鑑賞。藉由日常情境中自然界的圖像與媒體的視覺，從中了解數學的關聯性。</p> <p>7、具備立基於證據的態度，建構可行的論述，並發展和他人理性溝通的素養，成為理性反思與道德實踐的公民。</p> <p>8、具備和他人合作解決問題的素養，並能尊重多元的問題解法，建立良好的互動關係。</p> <p>9、具備國際化視野，尊重與欣賞不同文化數學發展的歷史，了解與使用跨文化數學工具。透過數學的理解，關心全球化議題。</p>	●	●	●	○	●
			歷史	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生正確的學習方法，進而激發學生對學習歷史的興趣，進而充實自我。</p> <p>2. 使學生能夠掌握史實的脈絡及意義，進而將認知層次的知識轉化成理解層次。</p> <p>3. 透過學習歷史知識的前因後果，能解釋所習得歷史事件之背後原因及日後影響。</p>	<p>建立學生對於歷史有基礎認識和理解，培養學生正確的史學觀，培養包容及欣賞多元文化的人文素養。</p> <p>2、就學生已習得歷史知識為基礎，引導學生了解近代中國的歷史發展脈絡。</p> <p>3、運用多樣化的教學素材，包括運用圖表、照片和圖像等多媒體教學的呈現，加強學生對歷史認知及生活經驗連結。</p> <p>4、藉由對於歷史的探討，提升歷史思維的能力，並建立對自我國家歷史與文化的認同</p>	●	●	○
社會領域	地理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 具備探索重要地理現象的空間分布及其意涵之能力。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1、發展學生具備從媒體所獲地理環境資料中能理性辨識現象的型態及因果關係，並解讀資料所蘊含的意義。</p> <p>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涵</p> <p>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主動發掘各種社會環境問題。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>7、使學生瞭解日常生活中的常見法律問題與社會案件。</p> <p>8、引導學生瞭解如何透過對於法律的認識進而保障自身的基本權益。</p> <p>9、培養學生重視法律及建立守法的正確法治觀念。</p>	●	●	●	○	●
				<p>1、引導學生思考法律的實質意義及其內涵。</p>	●	●	●	●

公民與社會	【總綱之教學目標】 1. 充實學生社會科學知識，培養公民基本素養。 2. 培育學生多元價值與公民意識，使學生成為健全的民。 3. 增進學生參與公民行動的能力。	2、使學生瞭解日常生活中的常見法律問題與社會案件。	●	●	●	●	●
		3、引導學生瞭解如何透過對於法律的認識進而保障自身的基本權益。	●	●	●	●	●
		4、培養學生重視法律及建立守法的正確法治觀念。	●	●	●	●	●
自然科學領域	物理(B) 【總綱之教學目標】 1、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 2、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 3、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科 時代生活及社會變遷之能力。 4、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1、培養學習已知的知識並探究未知的科學，對未來世界能有勇於面對及創新與彈性適應的態度。	●	●	●	○	●
		2、關心自然科學發展的資訊，藉由多元資訊分析及思辨，以具備對媒體報導的科學相關議題給予回應或批判之能力。	●	●	●	○	●
		3、培養對美善的人事 物，進行賞析、建構與分享的態度與能力，進而欣賞自然界運作的平衡、穩定與美感。	●	○	●	○	●
		4、培養愛護環境、珍惜環境及海洋資源、尊重生命的知能與態度，以及熱愛本土生態環境的情操。	●	●	●	●	●
		5、生物資源的利用與保育。	●	●	●	●	●
	化學(B) 【總綱之教學目標】 1、培養自然科學基本素養，具備基本化學科知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通及理解生活知能，，，，並參與公民社會決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關內容之 正確性。 2、教導基礎化學知識，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。 3、提升化學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 4、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1、培養學習已知的知識並探究未知的科學，對未來世界能有勇於面對及創新與彈性適應的態度。	●	●	●	●	●
		2、關心自然科學發展的資訊，藉由多元資訊分析及思辨，以具備對媒體報導的科學相關議題給予回應或批判之能力。	●	●	●	●	●
		3、培養對美善的人事 物，進行賞析、建構與分享的態度與能力，進而欣賞自然界運作的平衡、穩定與美感。	●	●	○	●	●
		4、培養愛護環境、珍惜環境及海洋資源、尊重生命的知能與態度，以及熱愛本土生態環境的情操。	●	●	●	●	●
		5、食品化學及生活層面應用相關知識，自然美之概念。	●	●	●	●	●
	生物(B) 【總綱之教學目標】 1、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 2、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 3、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 4、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1、物質的結構與功能	●	●	●	○	○
		2、演化與延續	●	●	●	○	○
3、生物與環境		●	●	●	●	○	
4、科學、科技、社會及人文		●	●	●	●	●	
5、資源與永續發展		●	●	●	●	○	
藝術領域	音樂 【總綱之教學目標】 1、經由多元媒介的藝術學習與經驗的累積培養學生的美感素養。 2、參與審美活動，透過感受與思考，體認藝術的價值，提升藝術涵養。 3、培養主動參與藝術活動，豐富身心靈，感受生活的幸福，與他人共創美善的社會，傳承文化與藝術。	1、能善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。	●	●	○	●	●
		2、能活用藝術符號表達情意觀點與風格、並與他人溝通。	●	●	○	●	●
		3、鼓勵參與藝術活動陶冶身心以提升生活美感及生命價值。	●	○	○	●	●
		4、培養關注社會公共議題的意識及責任。	●	○	●	●	●
		5、體察在地藝文特質及全球藝文的多元與未來。	●	○	●	●	●
美術 【總綱之教學目標】 1、瞭解美術的意義、功能與價值及其與社會文化的關係，以強化人文素養與 生命的價值。 2、 培養創造力、文化理解、批判思考與敏銳的感知能力，以豐富創作表現與 鑑賞的內涵及其文化背景。 3、 透過校內外多元的藝術資源，培養審美能力，提升生活文化的品質與境界。	1、瞭解美術的意義、內涵與功能。	●	○	●	○	●	
	2、體驗美術與生活的關係，探討當代美術多樣的內涵。增進創作表現與鑑賞思辨的能力。	●	○	●	○	●	
	3、熟悉藝術品的多元特性，提升創作表現與鑑賞感知的能力。	●	●	●	○	●	
	4、藉由多元文化與藝術內涵的瞭解，綜合運用多種媒材進行專題研究與創作。促進社會的祥和。	●	●	●	○	●	
綜合活動領域	生涯規劃 【總綱之教學目標】 1、瞭解個人發展與生涯規劃的關係。 2、運用生涯相關資源與增進生涯規劃基本技能。 3、進行個人與生活環境探索，並實踐生涯抉擇。 4、培養宏觀及具前瞻性的生涯態度與信念。	1、成長歷程與生涯發展	●	○	○	●	●
		2、個人特質探索	●	○	○	●	●
		3、生活角色與生活型態	●	○	○	●	●
		4、教育發展與大學學群	●	●	○	●	●
		5、大學生涯與職業選擇	●	●	●	○	●
		6、職業生活與社會需求	●	●	○	○	●
		7、生涯資訊與生涯評估	●	●	●	●	●
		8、決策風格與技巧	●	●	●	○	●
		9、生涯行動與實踐	●	●	●	○	●
科技領域	資訊科技 【總綱之教學目標】 1、奠定學生使用資訊的知識與技能。 2、導引學生了解資訊與日常生活的關係。 3、增進學生利用各種資訊技能，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。 4、培養學生以資訊知能做為擴展學習與溝通的習慣。 5、導引學生了解資訊倫理、電腦使用安全及資訊相關法律等相關議題。 6、培養學生正確使用網路的態度，善用網路分享學習資源與心得，培養合作、主動學習的能力。 7、開展學生資訊科技與人文素養的統整能力，應用資訊科技提升人文關懷、促進團隊和諧。	1、具備應用科技的知識與能力，有效規劃個人生涯發展朝向自我精進。	●	●	●	○	●
		2、具備系統思考與分析探索的能力，並能整合科學、科技、工程、藝術與數學等方法及工具，有效處理與解決問題。	●	●	●	○	●
		3、具備統整科技資源進行規劃、執行、評鑑及反省的能力，並能以科技創新的態度與作為，因應新的情境與問題。	●	●	○	●	●
		4、合理的運用科技符號與運算思維進行表達，並能有效進行思想與經驗的表達，與他人溝通並解決問題。	●	●	●	○	●
		5、理解科技與資訊的原理及發展趨勢，具備科技、資訊、媒體的整合運用能力，並能分析、思辨、批判人與科技、社會、環境之關係。	●	○	●	●	●
		6、具備欣賞科技創作之美感，以進行科技與藝術的創作、傳播與分享。	●	○	○	●	●
		7、具備科技與人文議題的思辨與反省能力，並能主動關注科技發展衍生之社會議題與倫理責任。	●	○	●	●	●
		8、妥善運用科技工具以組織工作團隊，並進行溝通協調，以進行合作共創。	●	●	○	●	●

			9、運用科技去關懷、敏察和理解國內及全球科技發展現況或本土與國際事務，並尊重與欣賞差異。	●	●	●	●	●
健康與體育領域	健康與護理	【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衛生保健知識。 4. 養成學生尊重不同性別的態度。 5. 培養學生健康的愛情觀。 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。 7. 培育學生處理緊急情況的應變能力。 8. 培養學生正確的簡易急救處理技能。	1. 生命的形成與老化的現象	●	●	●	○	○
			2. 面對死亡的態度與行為	●	●	●	○	○
			3. 青春期的性生理衛生保健	●	●	●	○	●
			4. 不同性別角色的檢視及尊重	●	●	●	●	●
			5. 健康的愛情觀	●	●	●	●	●
			6. 安全教育之概念	●	●	●	○	●
			7. 事故傷害處理緊急原則	●	●	●	●	●
			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。	●	○	●	●	●
	體育	【總綱之教學目標】 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。 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。 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。 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。 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。	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	全民國防教育	【總綱之教學目標】 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 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。 3. 了解全民防衛動員的實施，任務區分及其具體作法。 4. 認識各種災害與應變機制。 5. 培養學生良好的儀態。 6. 使學生了解 T65K2 步槍及 T91 步槍的基本諸元級性能。 7. 訓練學生各種災害防制的模擬演練。 8. 使學生了解當代武器的發展歷程	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。

表 5-1-2 服務群綜合職能科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
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 (一) 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 (二) 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 (三) 認識古今多元文化，引導議題的探索，並形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 (四) 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	1. 透過文本講授，培養學生良好的聆聽態度及閱讀能力。能擷取課程資訊並啟發思考，引導適切及清楚地表達溝通的能力。	●	●	●	○	●
			2. 利用多元教學方式，引導學生認識文字之美，進而激發學生自主學習的能力，並培養學生良好的閱讀及寫作興趣。	●	●	●	○	●
			3. 加強基本語文練習，增進學生聽、說、讀、寫之能力，以適應職場及生活情境所需。	●	●	●	○	●
			4. 藉古今中外典籍分享，培養學生思考及解決問題的能力，進而建立正向人生態度及價值觀。	●	●	●	○	●
語文領域	英語文	【總綱之教學目標】 (一) 增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。 (二) 增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 (三) 提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。 (四) 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。 (五) 加強邏輯思考與創新之能力。	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。	●	●	○	●	●
			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。	●	●	●	○	●
數學領域	數學	【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。	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。	●	●	●	●	●
			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。	●	○	●	○	●
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 1. 引導學生正確的學習方法，進而激發學生對學習歷史的興	提升學生基礎智能，引導學生具備學習專業之能力。	○	●	●	○	●
			1. 建立對於歷史的基礎認識和理解，培養學生正確的史學觀，培養包容及欣賞多元文化的人文素養。	●	●	○	●	●

		趣，進而充實自我。 2. 使學生能夠掌握史實的脈絡及意義，進而將認知層次的知識轉化成理解層次。 3. 透過學習歷史知識的前因後果，能解釋所習得歷史事件之背後原因及日後影響。	2、就學生已習得歷史知識為基礎，引導學生了解近代中國的歷史發展脈絡。 3、運用多樣化的教學素材，包括運用圖表、照片和圖像等多媒體教學的呈現，加強學生對歷史認知及生活經驗連結。 4、藉由對於歷史的探討，提升歷史思維的能力，並建立對自我國家歷史與文化的認同	●	●	●	○	●
	地理	【總綱之教學目標】 1. 具備探索重要地理現象的空間分布及其意涵之能力。 2. 引導學生瞭解地理環境與人類活動間的因果關係，進而主動關心自然環境與人類社會間的永續發展。 3. 引導學生探索臺灣地理相關議題，以增進認識地理現象、適應地理環境和解決環境問題的能力。 4. 培養學生關心全球地理環境的情懷，增進本土意識並拓展其國際視野。	1、發展學生具備從媒體所獲地理環境資料中能辨識現象的型態，並理解資料所蘊含的意義。 2、發展學生理解地理環境的系統運作，進而關懷環境倫理的意義。 3、培養學生根據地理資訊系統分析與地理視野的觀點，利用地理技能的方法認識社會環境的問題。 4、尊重環境的多樣性，學習欣賞並珍惜各種人力交互作用下所塑造的地景。 5、引導學生具備地方感與鄉土愛，並重視環境永續發展之必要性，並願意付諸行動保護。 6、具備連結全球地理視野之能力，從生活中學習探索各種現象的全球關聯性。 7、使學生瞭解日常生活中的常見有關法律的問題與社會案件。 8、引導學生透過對於法律的認識進而保障自身的基本權益。 9、培養學生重視法律及建立守法的正確法治觀念。	●	●	●	○	●
	化學 (A)	【總綱之教學目標】 將化學相關知識與生活環境做連結，例如環境保護、健康議題等，並運用生活中有趣的化學實驗提升學生學習興趣及意願，將課程所學實踐並運用於生活。	培養學生日常生活上的知識與課程內容做大量連結。 認識科技發展與環境保護的衝突與平衡。 瞭解科技發展對健康的影響及因應對策。 引導實驗課程引發學生對化學課程的學習興趣。 培養學生具備餐飲食品安全衛生、車輛清潔運用之相關清潔、保養藥劑及餐飲包材之相關化學知識。	●	●	●	○	●
	自然科學領域	【總綱之教學目標】 1、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 2、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學素養的國民。 3、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 4、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1、物質的結構與功能 2、演化與延續 3、生物與環境 4、科學、科技、社會及人文 5、資源與永續發展	●	●	●	○	●
	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。	●	●	●	○	●
	生涯規劃	【總綱之教學目標】 1、瞭解個人發展與生涯規劃的關係。 2、運用生涯相關資源與增進生涯規劃基本技能。 3、進行個人與生活環境探索，並實踐生涯抉擇。 4、培養宏觀及具前瞻性的生涯態度與信念。	1、成長歷程與生涯發展 2、個人特質探索 3、生活角色與生活型態 4、教育發展與大學學群 5、大學生涯與職業選擇 6、職業生活與社會需求 7、生涯資訊與生涯評估 8、決策風格與技巧 9、生涯行動與實踐	●	○	○	●	●
	生活科技	【總綱之教學目標】 1、奠定學生使用生活科技的知識與技能。 2、導引學生了解生活科技與日常生活的關係。 3、增進學生利用各種生活科技技能，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。 4、培養學生以生活科技知能做為擴展學習與溝通的習慣。 5、導引學生了解生活科技倫理、電腦使用安全及資訊相關法律等相關議題。 6、培養學生正確使用網路的態度，善用網路分享學習資源與心得，培養合作、主動學習的能力。 7、開展學生生活科技與人文素養的統整能力，應用資訊科技提升人文關懷、促進團隊和諧。	1、具備應用生活科技的知識與能力，協助規劃個人生涯發展進而自我成長。 2、培養結構思考與發掘探索的能力，並能整合科學、科技、藝術與數學等方法及工具，協助處理與解決問題。 3、具備統整科技資源進行活動的能力，並能以科技創新的態度與作為，因應新的情境與問題。 4、適切的運用科技符號與運算思維進行表達，並能有效進行思想與經驗的表達，與他人溝通並解決問題。 5、認識生活科技的原理及發展趨勢，了解科技、資訊、媒體的整合運用能力的重要性，理解人與科技、社會、環境的關係。 6、具備欣賞科技創作之美感，以進行科技與藝術的創作、傳播與分享。 7、具備科技與人文議題的思辨與反省能力，並能主動關注科技發展衍生之社會議題與倫理責任。 8、妥善運用科技工具以組織工作團隊，並進行溝通協調，以進行合作共創。	●	●	●	○	●
	健康與護理	【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。	1. 生命的形成與老化的現象 2. 面對死亡的態度與行為 3. 青春期的性生理衛生保健	●	●	●	○	○

		3. 奠定學生正確的性生理衛生保健知識。 4. 養成學生尊重不同性別的態度。 5. 培養學生健康的愛情觀。 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。 7. 培育學生處理緊急情況的應變能力。 8. 培養學生正確的簡易急救處理技能。	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	● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ●
		【總綱之教學目標】 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。 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。 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。 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。 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。	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	全民國防教育	【總綱之教學目標】 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 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。 3. 了解全民防衛動員的實施，任務區分及其具體作法。 4. 認識各種災害與應變機制。 5. 培養學生良好的儀態。 6. 使學生了解 T65K2 步槍及 T91 步槍的基本諸元級性能。 7. 訓練學生各種災害防制的模擬演練。 8. 使學生了解當代武器的發展歷程	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
動力機械群	汽車科	1. 汽機車保養、維修、管理及經營人員 2. 汽車美容業技術人員 3. 汽車銷售業技術人員 4. 汽車零件業技術人員 5. 汽車製造業技術人員 6. 汽車板噴業技術人員	1. 培育成為機車拆、組裝及檢修能力的人才。 2. 培育成為車輛裝配、保養、修護及銷售的人才。 3. 培育成為汽車美容專業技術人才。 4. 培育成為汽機車零組件製造能力的人才。 5. 具備工作上良好習慣，培養良好的職業道德，做好安全衛生工作習慣 6. 培養學生能側重於離開學校教育以後之自我教育。兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。	1. 具備機車拆卸、分解、組合、安裝、調整及檢測能力。 2. 具備各式車輛拆卸、分解、組合、安裝、調整及車用電子儀器操作及檢測能力。 3. 具備汽車美容、保養及修護之能力。 4. 具備使用基本工具、量具、儀器及焊接設備能力。 5. 培養正確的工作習慣，具備工業安全衛生與素養。 6. 培養學生能側重於離開學校教育以後之自我教育。兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。	● ● ● ● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●				
				具備餐飲管理能力 具備餐飲服務專業能力 具備中餐烹調專業能力 具備西餐烹調專業能力 具備烘焙專業能力 具備飲料調製專業能力 具備工作上良好習慣，培養良好的職業道德，做好安全衛生工作習慣 培養學生能側重於離開學校教育以後之自我教育。兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。	● ● ● ○ ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●				
餐飲管理群	餐旅業基層經營管理人才 2. 餐廳外場服務專業人員 3. 中餐廚房專業人員 4. 西餐廚房專業人員 5. 烘焙產業專業人員 6. 飲務工作專業人員	1. 培養學生具有餐飲服務之專業知識及基礎能力。 2. 培養學生具有食物製備之專業知識及能力 3. 陶冶學生具藝術、創造思考能力，提升精緻美食文化。 4. 涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度，培養良好的職業道德。 5. 建立以兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。	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。	● ●					
			一、餐飲產業人力需求：技術性人員。 （一）培育具備餐飲製作領域及車輛整理領域相關專業知識及技能之綜合	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●					

服務群	職能科 二、餐飲產業職場進路：技術型人員 →技術人員管理者。 三、汽車美容人力需求：技術性人員。 四、汽車美容職場進路：技術型人員 →技術人員管理者。	職能科人才。 (二) 成為培育綜合職能科具餐飲製作領域及車輛整理領域技能專業人才之優質學校。	三、培育具備點心製作的基礎能力。	●	●	●	●	●
			四、培養各項基礎清潔服務的工作技能。	●	●	●	●	○
			五、培養汽車外部清潔及美容的基礎工作技能。	●	●	●	●	●
			六、培養汽車內部清潔及美容的基礎工作技能。	●	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 汽車科(303)

科專業能力：

1. 具備機車拆卸、分解、組合、安裝、調整及檢測能力。
2. 具備各式車輛拆卸、分解、組合、安裝、調整及車用電子儀器操作及檢測能力。
3. 具備汽車美容、保養及修護之能力。
4. 具備使用基本工具、量具、儀器及焊接設備能力。
5. 培養正確的工作習慣，具備工業安全衛生與素養。
6. 培養學生能側重於離開學校教育以後之自我教育。兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。

表 5-3-1 動力機械群汽車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	1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	應用力學	○	●	○	●	●	
		機件原理	●	●	○	●	●	
		引擎原理	●	●	●	●	●	
		底盤原理	●	●	●	●	●	
		基本電學	●	●	○	○	●	
	實習科目	機械工作法及實習	●	●	●	●	●	
		機電製圖實習	○	○	○	●	●	
		引擎實習	●	●	●	●	●	
		底盤實習	●	●	●	●	●	
		電工電子實習	●	●	○	●	●	
		電系實習	●	●	●	●	●	
		車輛空調檢修實習	●	●	●	●	●	
		車輛底盤檢修實習	●	●	●	●	●	
		車身電器系統綜合檢修實習	●	●	●	●	●	
		機器腳踏車基礎實習	●	●	○	●	●	
機器腳踏車檢修實習	●	●	○	●	●			
校訂必修	專業科目	機車原理	●	●	○	●	●	
		汽車學	●	●	○	○	●	
	實習科目	柴油引擎原理與實習	●	●	○	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	專業英文	●	●	○	●	●	
		汽車服務與行銷	●	○	●	○	●	
		汽油噴射引擎	●	●	○	●	●	
		新式裝備	●	●	●	●	●	
		汽車電子學	●	●	○	●	●	
		汽車材料	●	●	○	●	●	
		工業安全與衛生	●	○	●	○	●	
	實習科目	交通法規	○	○	○	○	●	
		餐飲管理	○	○	○	○	●	
		自動變速箱原理與實習	●	●	●	●	●	
		汽車定期保養實習	●	●	○	●	●	
		汽車檢修實習	●	●	○	●	●	
		油電混合動力車原理與實習	●	●	○	●	●	
		汽車鈹金實習	●	○	○	●	●	
		電動車原理與實習	●	●	○	●	●	
汽車綜合實習	●	●	●	●	●			
汽車美容實習	○	○	●	●	●			

	汽車塗裝實習	○	○	●	●	●		
	機車檢修實習	●	●	○	●	●		
	引擎故障排除實習	●	●	●	○	●		
	中式點心	○	○	○	○	●		
	地方小吃	○	○	○	○	●		

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。

(二) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲管理能力
2. 具備餐飲服務專業能力
3. 具備中餐烹調專業能力
4. 具備西餐烹調專業能力
5. 具備烘焙專業能力
6. 具備飲料調製專業能力
7. 具備工作上良好習慣，培養良好的職業道德，做好安全衛生工作習慣
8. 培養學生能側重於離開學校教育以後之自我教育。兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。

表 5-3-2 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1 科 1 表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註	
		1	2	3	4	5	6	7	8		
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	○	○	○	○	●	●	
		觀光餐旅英語會話	●	●	○	○	○	○	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	●	●	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	●	○	○	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		烘焙實務	●	●	○	○	●	●	●	●	
校 訂 必 修	專業科目	飲料調製	●	●	○	●	○	●	●		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	○	
校 訂 選 修	專業科目	餐飲服務進階	●	●	●	●	●	●	●	●	
		餐飲管理	●	●	○	○	○	○	●	●	
		餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	●	●	●	
		觀光餐旅業管理	●	●	○	○	○	○	●	●	
		網頁設計	●	●	○	○	○	○	●	●	
		廚藝概論	●	●	●	○	○	○	●	●	
		伴手禮製作	●	●	○	●	●	○	●	●	
	實習科目	交通法規	●	○	○	○	○	○	●	●	
		中餐烹調進階	●	●	●	●	○	○	●	●	
		地方小吃	●	●	●	●	●	●	●	●	
		飲料與生活	●	●	○	○	○	●	●	●	
		中式點心	●	●	●	○	●	○	●	●	
		餐飲活動規劃與實作	●	●	○	○	○	○	●	●	
		西式點心	●	●	●	●	●	○	●	●	
		蔬果切雕	●	●	○	●	○	●	●	●	
		電動車原理與實習	●	○	○	○	○	○	●	●	
		汽車美容實習	●	○	○	○	○	○	●	●	

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。

(三) 綜合職能科(929)

科專業能力：

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

表 5-3-1 服務群綜合職能科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1 科 1 表）

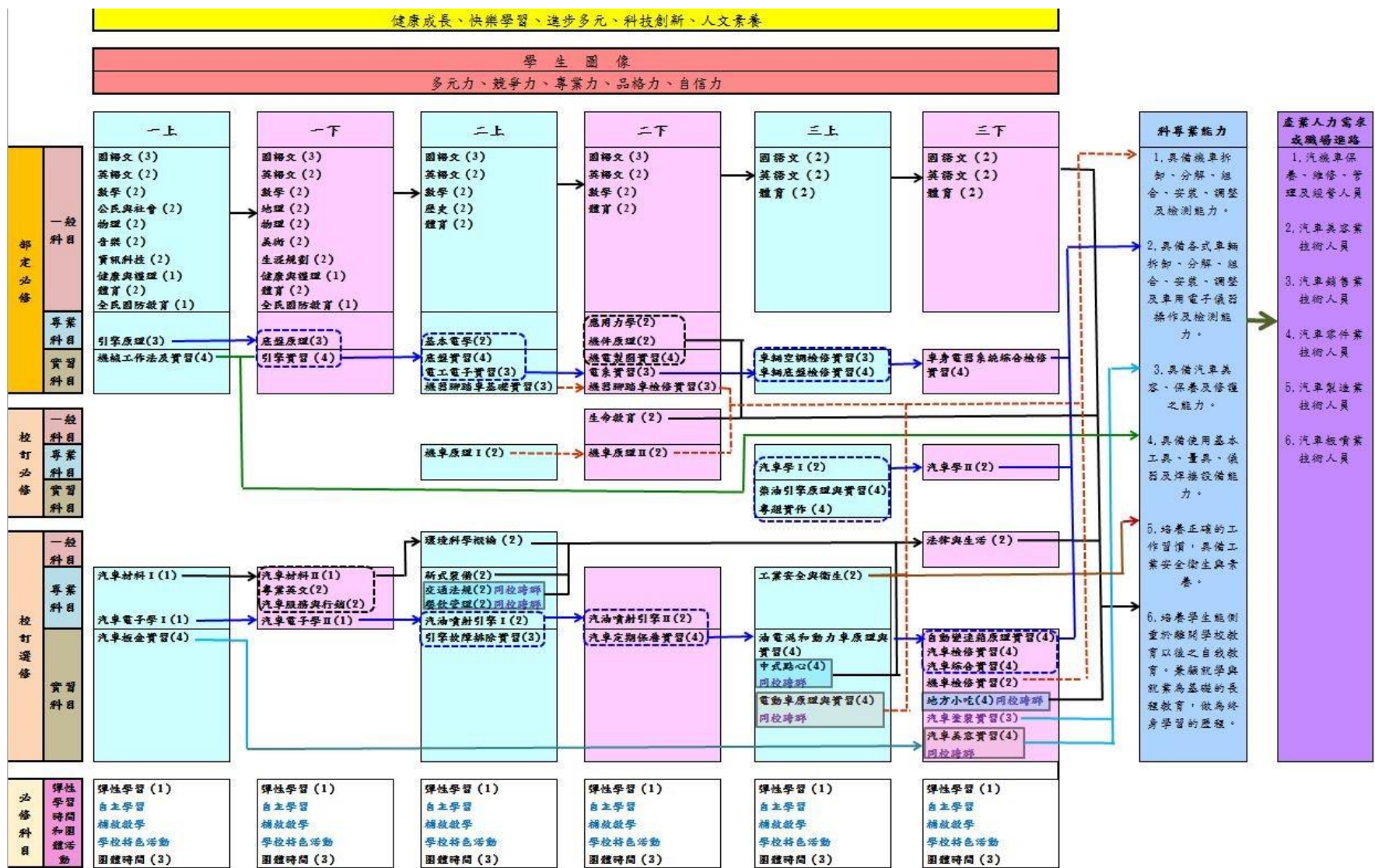
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
部 定 必 修	專業科目								
	服務導論	○	○	○	○	○	○		
	衛生與安全概論	●	●	●	●	●	●		
	事務機器與電腦應用概論	○	○	○	○	○	○		
	實習科目	基礎清潔實務	●	●	●	●	●	●	
		基礎清潔實作	●	●	●	●	●	●	
		職場清潔實作	●	●	●	●	●	●	
		顧客服務實務	○	○	○	●	○	○	
		顧客服務實作	○	○	○	●	○	○	
		車輛外部清理實作				●	●	●	
		車輛內裝清理實作				●	●	●	
		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	●	●	●	●	●	●		
	廚藝實務	●	●	●	●				
	精緻手工洗車				●	●	●		
校 訂 選 修	專業科目								
	烘焙概論	○	○	●	●				
	汽車美容概論				●	●	●		
	廚藝概論	●	●	●	●				
	機踏車原理				●	●	●		
	實習科目	餐飲服務實習	●	●	●	●			
		蔬果栽培實習	●	●	●	●			
		餐飲內場實習	●	●	●	●			
		餐飲清潔技能實習	●	●	●	●			
		汽車保養技能實習				●	●	●	
		餐飲外場實習	●	●	●	●			
		汽車清潔技能實習				●	●	●	
		精緻汽車美容實習				●	●	●	
汽車美容實習					●	●	●		
引擎基礎保養實習					●	○	●		
烘焙實習	●	○	●	●					
烹飪實習	●	○	●	●					

備註：

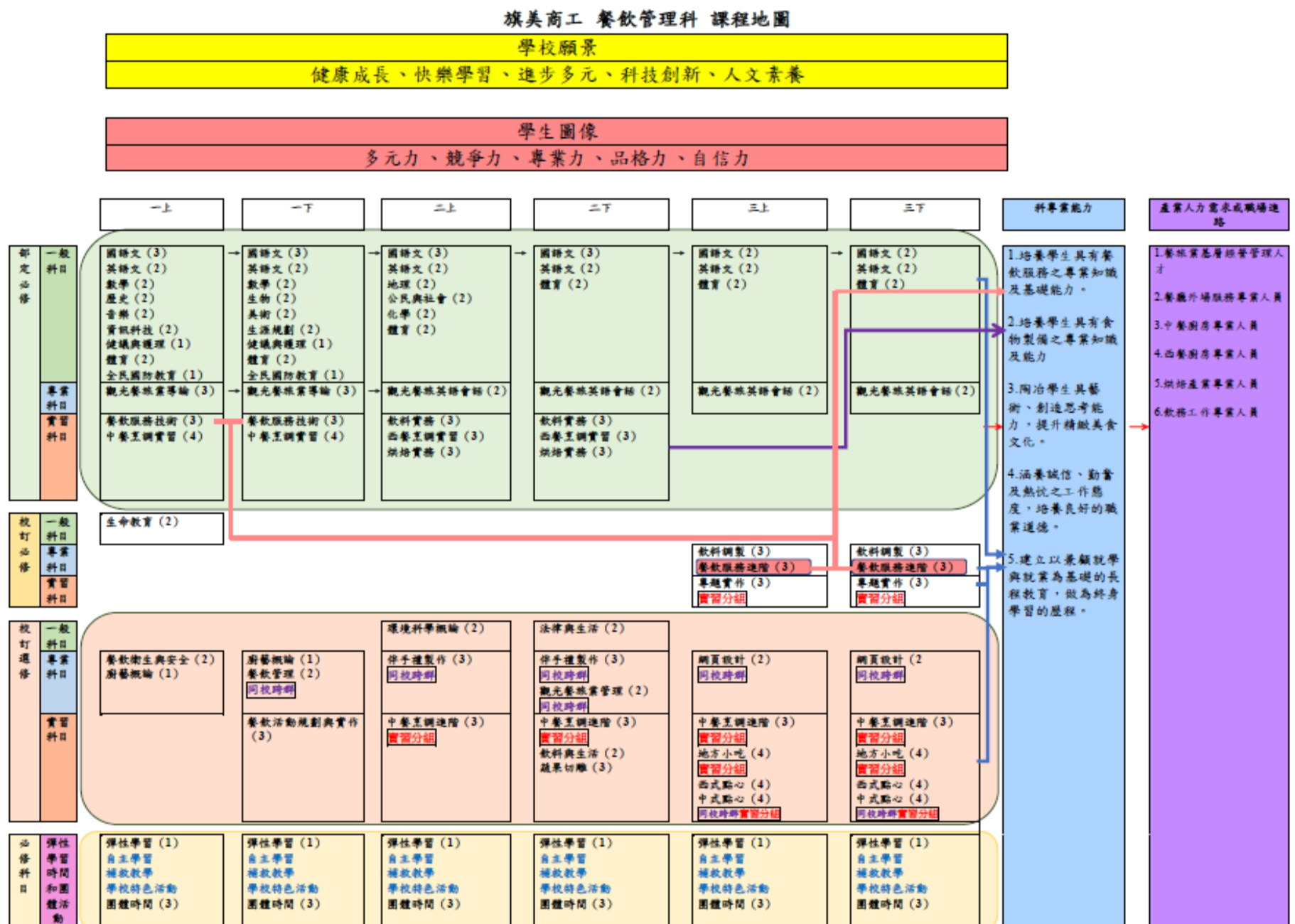
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

四、科課程地圖

(一) 汽車科(303)

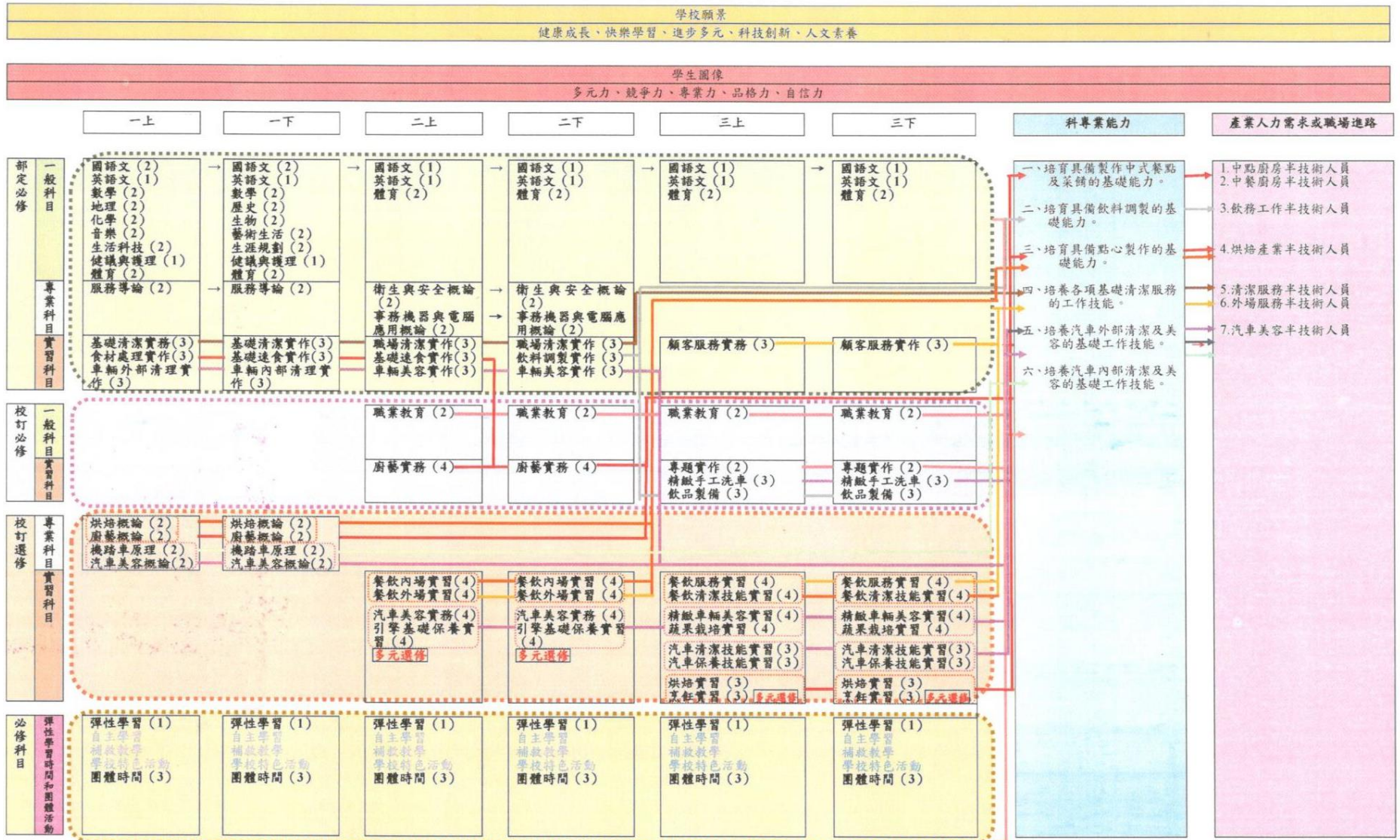


(二) 餐飲管理科(408)



(三) 綜合職能科(929)

旗美商工綜合職能科課程地圖



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表
108 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	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	2	2	2	2			B 版
		歷史	2			2				
	社會	地理	2		2					
		公民與社會	2	2						
	自然科學	物理	4	2	2					B 版
	藝術	音樂	2	2						
		美術	2		2					
	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	
全民國防教育		2	1	1						
小計		70	19	19	11	9	6	6	部定必修一般科目總計 70 學分	
專業科目	應用力學	2				2				
	機件原理	2				2				
	引擎原理	3	3							
	底盤原理	3		3						
	基本電學	2			2					
	小計	12	3	3	2	4	0	0	部定必修專業科目總計 12 學分	
實習科目	機械工作法及實習	4	4							
	機電製圖實習	4			4					
	引擎實習	4		4						
	底盤實習	4			4					
	電工電子實習	3			3					

電系實習		3				3			
車輛	車輛空調檢修實習	3					3		
	車輛底盤檢修實習	4					4		
	車身電器系統綜合檢修實習	4						4	
機器腳踏車	機器腳踏車基礎實習	3			3				
	機器腳踏車檢修實習	3				3			
小計		39	4	4	10	10	7	4	部定必修實習科目總計 39 學分
專業及實習科目合計		51	7	7	12	14	7	4	
部定必修合計		121	26	26	23	23	13	10	部定必修總計 121 學分

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108 學年度入學新生適用

表 6-1-1 動力機械群汽車科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		校課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 2學分 1.08%	生命教育	2				2				
		小計	2				2			校訂必修一般科目總計2學分	
	專業科目 8學分 4.3%	汽車學	4					2	2		
		機車原理	4			2	2				
		小計	8			2	2	2	2	校訂必修專業科目總計8學分	
	實習科目 8學分 4.3%	柴油引擎原理與實習	4						4		
		專題實作	4						4		
		小計	8						8	校訂必修實習科目總計8學分	
	校訂必修學分數合計			18							校訂必修總計18學分
	校訂科目	一般科目 4學分 2.15%	法律與生活	2						2	
環境科學概論			2			2					
最低應選修學分數小計			4							校訂選修一般科目總計4學分	
專業科目 14學分 7.53%		汽車材料	2	1	1						
		汽油噴射引擎	4			2	2				
		專業英文	2		2						
		新式裝備	2			2					
		工業安全與衛生	2						2		
		汽車電子學	2	1	1						
		汽車服務與行銷	2		2						
		交通法規	2			2				同校跨群 AA2選1	
餐飲管理		2			2				同校跨群 AA2選1		
最低應選修學分數小計			14						校訂選修專業科目總計20學分		
實習科目 29學分 15.59%		汽車塗裝實習	3							3	
		油電混合動力車原理與實習	4						4		
	汽車檢修實習	4							4		
	汽車定期保養實習	4					4				
	引擎故障排除實習	3			3						
	機車檢修實習	2							2		
	汽車綜合實習	4							4		
	自動變速箱原理與實習	4							4		
	汽車钣金實習	4	4								
	中式點心	4						4	同校跨群 AB2選1		
	電動車原理與實習	4						4	同校跨群 AB2選1		
	地方小吃	4							4 同校跨群 AC2選1		
汽車美容實習	4							4 同校跨群 AC2選1			
最低應選修學分數小計			29						校訂選修實習科目總計48學分		
校訂選修學分數合計			47	5	5	6	4	8	19	校訂選修總計72學分數	
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)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

教務主任 王光榮

科主任

教務主任 王光榮

教務主任

教務主任 王光榮

校長

校長 劉見至

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表
108 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			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	4	2	2					B版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2		2						
		公民與社會	2			2					
	自然科學	化學	2		2						B版
		生物	2	2							B版
	藝術	音樂	2	2							
		美術	2		2						
	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	2	
	全民國防教育		2	1	1						
小計		66	19	17	11	7	6	6	6	部定必修一般科目總計 66 學分	
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2			
	小計	14	3	3	2	2	2	2	2	部定必修專業科目總計 14 學分	
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	烘焙	烘焙實務	8			4	4				
	小計		34	7	7	10	10	0	0	0	部定必修實習科目總計 34 學分
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2			
部定必修合計		114	29	27	23	19	8	8	8	部定必修總計 114 學分	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108 學年度入學新生適用

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108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	一般科目 2學分 1.08%	生命教育	2			2						
		小計	2			2					校訂必修一般科目總計2學分	
	專業科目 6學分 3.24%	飲料調製	6						3	3		
		小計	6						3	3	校訂必修專業科目總計6學分	
實習科目 6學分 3.24%	專題實作	6						3	3			
	小計	6						3	3	校訂必修實習科目總計6學分		
校訂必修學分數合計			14								校訂必修總計14學分	
校訂選修	一般科目 2學分 1.08%	法律與生活	2					2				
		環境科學概論	2				2					
		最低應選修學分數小計	2								校訂選修一般科目總計4學分	
	專業科目 18學分 9.73%	觀光餐旅業管理	2						2			
		廚藝概論	2	1	1							
		餐飲衛生與安全	2	2								
		網頁設計	4						2	2		
		餐飲服務進階	6						3	3		
		伴手禮製作	6				3	3				
		交通法規	2				2					同校跨群 AA2選1
		餐飲管理	2				2					同校跨群 AA2選1
	最低應選修學分數小計	18									校訂選修專業科目總計26學分	
	實習科目 37學分 20%	飲料與生活	2						2			
		中餐烹調進階	12				3	3	3	3		
餐飲活動規劃與實作		3		3								
蔬果切雕		3					3					
西式點心		8						4	4			
中式點心		8						4	4		同校跨群 AB2選1	
電動車原理與實習		4						4			同校跨群 AB2選1	
地方小吃		8						4	4		同校跨群 AC1選1	
汽車美容實習	4							4		同校跨群 AC1選1		
最低應選修學分數小計	37									校訂選修實習科目總計52學分		
校訂選修學分數合計			58	2	4	6	12	17	17		校訂選修總計82學分數	
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)			6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35			

承辦人

科主任

教務主任

校長

教務主任 王光榮

教務主任 王光榮

教務主任 王光榮

校長 劉見至

表 6-1-3 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表
108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		
一般科目	語文	國語文	8	2	2	2	2			
		英語文	6	1	1	1	1	1	1	
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	2		2					
		地理	2	2						
	自然科學	化學	2		2					A 版
		生物	2	2						B 版
	藝術	音樂	2	2						
		藝術生活	2		2					
	綜合活動	生涯規劃	2		2					
	科技	生活科技	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		48	16	16	5	5	3	3	部定必修一般科目總計 48 學分
專業科目	服務導論		4	2	2					
	衛生與安全概論		4			2	2			
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
	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						
	基礎清潔實作		3		3					
	職場清潔實作		6			3	3			
	顧客服務實務		3					3		
	顧客服務實作		3						3	
	車輛整理技能領域	車輛外部清理實作	3	3						
		車輛內裝清理實作	3		3					
		車輛美容實作	6			3	3			
	餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3						
		基礎速食實作	6		3	3				
		飲料調製實作	3				3			
	小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計 42 學分
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3		
部定必修合計		102	27	27	18	18	6	6	部定必修總計 102 學分	

表 6-1-3 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)
108 學年度入學新生適用

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)
108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 13.48%	精緻手工洗車	6					3	3		
		專題實作	6					3	3		
		飲品製備	6					3	3		
		廚藝實務	6			3	3				
		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	職業教育	8			2	2	2	2		
		小計	8			2	2	2	2	校訂必修特殊需求領域總計8學分	
	校訂必修學分數合計			32							校訂必修總計32學分
	校訂科目	專業科目 8學分 4.49%	廚藝概論	4	2	2					同科單班 AA2選1
			烘焙概論	4	2	2					同科單班 AA2選1
機軸車原理			4	2	2					同科單班 AB2選1	
汽車美容概論			4	2	2					同科單班 AB2選1	
最低應選修學分數小計			8								校訂選修專業科目總計16學分
實習科目 44學分 24.72%		餐飲內場實習	8			4	4				同科單班 AC2選1
		餐飲外場實習	8			4	4				同科單班 AC2選1
		餐飲清潔技能實習	8					4	4		同科單班 AE2選1
		餐飲服務實習	8					4	4		同科單班 AE2選1
		汽車清潔技能實習	6					3	3		同科單班 AF2選1
		汽車保養技能實習	6					3	3		同科單班 AF2選1
		精緻汽車美容實習	8					4	4		同科單班 AG2選1
		蔬果栽培實習	8					4	4		同科單班 AC2選1
		汽車美容實習	8			4	4				同科單班 AH2選1
		引擎基礎保養實習	8			4	4				同科單班 AH2選1
		烘焙實習	6					3	3		同科單班 A12選1
烹飪實習	6					3	3		同科單班 A12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	
校訂選修學分數合計			52	4	4	8	8	14	14	校訂選修總計104學分	
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)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

輔導主任 高麗玲

科主任

輔導主任 高麗玲

教務主任

教務主任 王光榮

校長

校長 劉見至

二、課程架構表

表 6-2-1 動力機械群汽車科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

108 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	70	37.63 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %		
		選修		4	2.15 %		
	合計			76	40.86 %		
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)	39	20.97 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	51	27.42 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		14	7.53 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	
			選修		29	15.59 %	
	合計			至少 80 學分	110	59.14 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	76	40.86 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 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			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
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。					
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	66	35.48 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %		
		選修		2	1.08 %		
	合計			70	37.64 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7.53 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.81 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
			選修		18	9.68 %	

	實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23 %	
		選修		37	19.89 %	
	合計		至少 80 學分	115	61.84 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分	77	41.4 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 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			6 - 12 節	6 節		
上課總節數			210 節	210 節		
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。						
備註：						
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

表 6-2-3 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
108 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-76 (25-39.6%)	48	25.81 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.3 %	含特殊需求	
		選修		0	0 %	含特殊需求	
	合計			56	30.11 %	含特殊需求	
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		60 學分為限	54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	4.3 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	24	12.9 %	
			選修		44	23.66 %	
	合計			至少 80 學分	130	69.89 %	
實習科目學分數			至少 45 學分	110	59.14 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分	186 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			6 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件							
1、學生應修習之總學分為 180-192 學分，且畢業學分數需至少 160 學分及格。 2、部定之必修領域/科目 93-136 學分均須修習，並至少 85 % 及格，始得畢業。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免修領域/科目，應逕予扣除免修學分數後，再計算及格之比例，以免影響期取得畢業資格。 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(實務、實作)科目至少 45 學分以上及格。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免科目，應逕予扣除免修學分數後，免受前開及格學分數之限制。							
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

自然科學	生物									
藝術	音樂									
			藝術生活							
綜合活動			生涯規劃							
科技	生活科技									
健康與體育	健康與護理	→	健康與護理							
	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 動力機械群汽車科 科目開設一覽表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定必修	專業科目				應用力學			
					機件原理			
		引擎原理						
			底盤原理					
	實習科目				基本電學			
		機械工作法及實習						
						機電製圖實習		
			引擎實習					
					底盤實習			
					電工電子實習			
						電系實習		
							車輛空調檢修實習	
							車輛底盤檢修實習	
							車身電器系統綜合檢修實習	
			機器腳踏車基礎實習					
				機器腳踏車檢修實習				
校訂必修	專業科目			機車原理	→	機車原理		
	實習科目					汽車學	→	汽車學
校訂選修	專業科目		專業英文					
			汽車服務與行銷					
				汽油噴射引擎	→	汽油噴射引擎		
				新式裝備				
		汽車電子學	→	汽車電子學				
		汽車材料	→	汽車材料				
							工業安全與衛生	
					交通法規			
	實習科目							自動變速箱原理與實習
						汽車定期保養實習		
								汽車檢修實習
							油電混合動力車原理與實習	
		汽車鈹金實習						
							電動車原理與實習	
						汽車綜合實習		
						汽車美容實習		
						汽車塗裝實習		
						機車檢修實習		
				引擎故障排除實習				

									中式點心		
											地方小吃

表 6-3-2-2 餐旅群餐飲管理科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論 →	觀光餐旅業導論				
				觀光餐旅英語會話 →	觀光餐旅英語會話 →	觀光餐旅英語會話 →	觀光餐旅英語會話
	實習科目	餐飲服務技術 →	餐飲服務技術				
				飲料實務 →	飲料實務		
		中餐烹調實習 →	中餐烹調實習				
			西餐烹調實習 →	西餐烹調實習			
			烘焙實務 →	烘焙實務			
校訂必修	專業科目					飲料調製 →	飲料調製
	實習科目					專題實作 →	專題實作
校訂選修	專業科目			餐飲管理			
		餐飲衛生與安全					
					觀光餐旅業管理		
		廚藝概論 →	廚藝概論			網頁設計 →	網頁設計
				伴手禮製作 →	伴手禮製作		
	實習科目			交通法規			
				中餐烹調進階 →	中餐烹調進階 →	中餐烹調進階 →	中餐烹調進階
						地方小吃 →	地方小吃
					飲料與生活		
						中式點心 →	中式點心
			餐飲活動規劃與實作				
						西式點心 →	西式點心
					蔬果切雕		
						電動車原理與實習	
							汽車美容實習

表 6-3-3-2 服務群綜合職能科 科目開設一覽表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定必修	專業科目	服務導論 →	服務導論				
				衛生與安全概論 →	衛生與安全概論		
	實習科目			事務機器與電腦應用概論 →	事務機器與電腦應用概論		
		基礎清潔實務					
			基礎清潔實作				
				職場清潔實作 →	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 →	車輛美容實作				
	食材處理實作						
校訂必修	實習科目		基礎速食實作 →	基礎速食實作			
					飲料調製實作		
			廚藝實務 →	廚藝實務	專題實作 →	專題實作	
					精緻手工洗車 →	精緻手工洗車	
					飲品製備 →	飲品製備	
校訂	專業科目	烘焙概論 →	烘焙概論				
		汽車美容概論 →	汽車美容概論				

選修	廚藝概論	→	廚藝概論								
	機踏車原理	→	機踏車原理								
									餐飲服務實習	→	餐飲服務實習
									蔬果栽培實習	→	蔬果栽培實習
				餐飲內場實習	→	餐飲內場實習					
									餐飲清潔技能實習	→	餐飲清潔技能實習
									汽車保養技能實習	→	汽車保養技能實習
				餐飲外場實習	→	餐飲外場實習					
									汽車清潔技能實習	→	汽車清潔技能實習
									精緻汽車美容實習	→	精緻汽車美容實習
				汽車美容實習	→	汽車美容實習					
			引擎基礎保養實習	→	引擎基礎保養實習						
								烘焙實習	→	烘焙實習	
								烹飪實習	→	烹飪實習	

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

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

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

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

高雄縣私立旗美高級商工職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國107年9月10日 課程發展委員會通過

- 一、本補充規定(以下簡稱本規定)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》)相關規定訂定之。
- 二、本校彈性學習時間實施為遵循《總綱》及《要點》之規定，拓展學生多元學習的領域、減少學習落差和促進適性發展，鼓勵學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，乃以建構學校特色、銜接學生學習、和發展學生進路為主軸，規劃配合學校願景、學生圖像、學習需求、課程規劃和師資安排，依學校群科分不同年級、不同班群，採用全學期授課模式，或單元(主題)課程組合的微課程的模式。
- 四、本校彈性學習時間開設之學期，採彈性學習時數每學期每週1節，六學期每週單位合計6節。並在不採計畢業學分為原則。
 - (一) 課程類型區分為學校特色活動、自主學習、增廣性教學及補強性教學等。
 - (二) 實施對象為全校學生，並在不採計畢業學分為原則。
- 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

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

					學習	培訓	廣)性教學	教學			
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
		各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科				V		內聘
		增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					服務學習	內聘
		校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
		各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科				V		內聘
		增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					服務學習	內聘
		校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
		各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科				V		內聘
		增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					服務學習	內聘
		校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
		各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科				V		內聘
		增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					服務學習	內聘
		校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
		敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
		各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科				V		內聘

第二學期	增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					服務學習	內聘
	校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
	防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
	敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
	各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科				V		內聘
	增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					服務學習	內聘
	校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
	防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘
	敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科 綜合職能科					例行性	內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	法律與生活	汽車科	0	0	0	0	0	2
			餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
2.	一般	環境科學概論	汽車科	0	0	2	0	0	0
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
3.	專業	觀光餐旅業管理	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
4.	專業	汽車材料	汽車科	1	1	0	0	0	0
5.	專業	廚藝概論	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
6.	專業	汽油噴射引擎	汽車科	0	0	2	2	0	0
7.	專業	專業英文	汽車科	0	2	0	0	0	0
8.	專業	新式裝備	汽車科	0	0	2	0	0	0
9.	專業	工業安全與衛生	汽車科	0	0	0	0	2	0
10.	專業	餐飲衛生與安全	餐飲管理科	2	0	0	0	0	0
11.	專業	網頁設計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
12.	專業	餐飲服務進階	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
13.	專業	伴手禮製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
14.	專業	汽車電子學	汽車科	1	1	0	0	0	0
15.	專業	汽車服務與行銷	汽車科	0	2	0	0	0	0
16.	實習	汽車塗裝實習	汽車科	0	0	0	0	0	3
17.	實習	飲料與生活	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
18.	實習	油電混合動力車原理與實習	汽車科	0	0	0	0	4	0
19.	實習	汽車檢修實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
20.	實習	中餐烹調進階	餐飲管理科	0	0	3	3	3	3
21.	實習	餐飲活動規劃與實作	餐飲管理科	0	3	0	0	0	0
22.	實習	蔬果切雕	餐飲管理科	0	0	0	3	0	0
23.	實習	西式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4
24.	實習	汽車定期保養實習	汽車科	0	0	0	4	0	0
25.	實習	引擎故障排除實習	汽車科	0	0	3	0	0	0
26.	實習	機車檢修實習	汽車科	0	0	0	0	0	2
27.	實習	汽車綜合實習	汽車科	0	0	0	0	0	4
28.	實習	自動變速箱原理與實習	汽車科	0	0	0	0	0	4

29.	實習	汽車钣金實習	汽車科	4	0	0	0	0	0
-----	----	--------	-----	---	---	---	---	---	---

表 9-2-1-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	交通法規	汽車科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AA2 選 1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AA2 選 1
2.	專業	餐飲管理	汽車科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AA2 選 1
			餐飲管理科	0	0	2	0	0	0	同校跨群	AA2 選 1
3.	實習	中式點心	汽車科	0	0	0	0	4	0	同校跨群	AB2 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	AB2 選 1
4.	實習	電動車原理與實習	汽車科	0	0	0	0	4	0	同校跨群	AB2 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	4	0	同校跨群	AB2 選 1
5.	實習	地方小吃	汽車科	0	0	0	0	0	4	同校跨群	AC2 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同校跨群	AC1 選 1
6.	實習	汽車美容實習	汽車科	0	0	0	0	0	4	同校跨群	AC2 選 1
			餐飲管理科	0	0	0	0	0	4	同校跨群	AC1 選 1

表 9-2-1-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	廚藝概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AA2 選 1
2.	專業	烘焙概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AA2 選 1
3.	專業	機踏車原理	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AB2 選 1
4.	專業	汽車美容概論	綜合職能科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AB2 選 1
5.	實習	餐飲內場實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2 選 1
6.	實習	餐飲外場實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2 選 1
7.	實習	餐飲清潔技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2 選 1
8.	實習	餐飲服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2 選 1
9.	實習	汽車清潔技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2 選 1
10.	實習	汽車保養技能實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2 選 1
11.	實習	精緻汽車美容實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AG2 選 1
12.	實習	蔬果栽培實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AG2 選 1
13.	實習	汽車美容實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AH2 選 1
14.	實習	引擎基礎保養實習	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AH2 選 1
15.	實習	烘焙實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AI2 選 1
16.	實習	烹飪實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AI2 選 1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

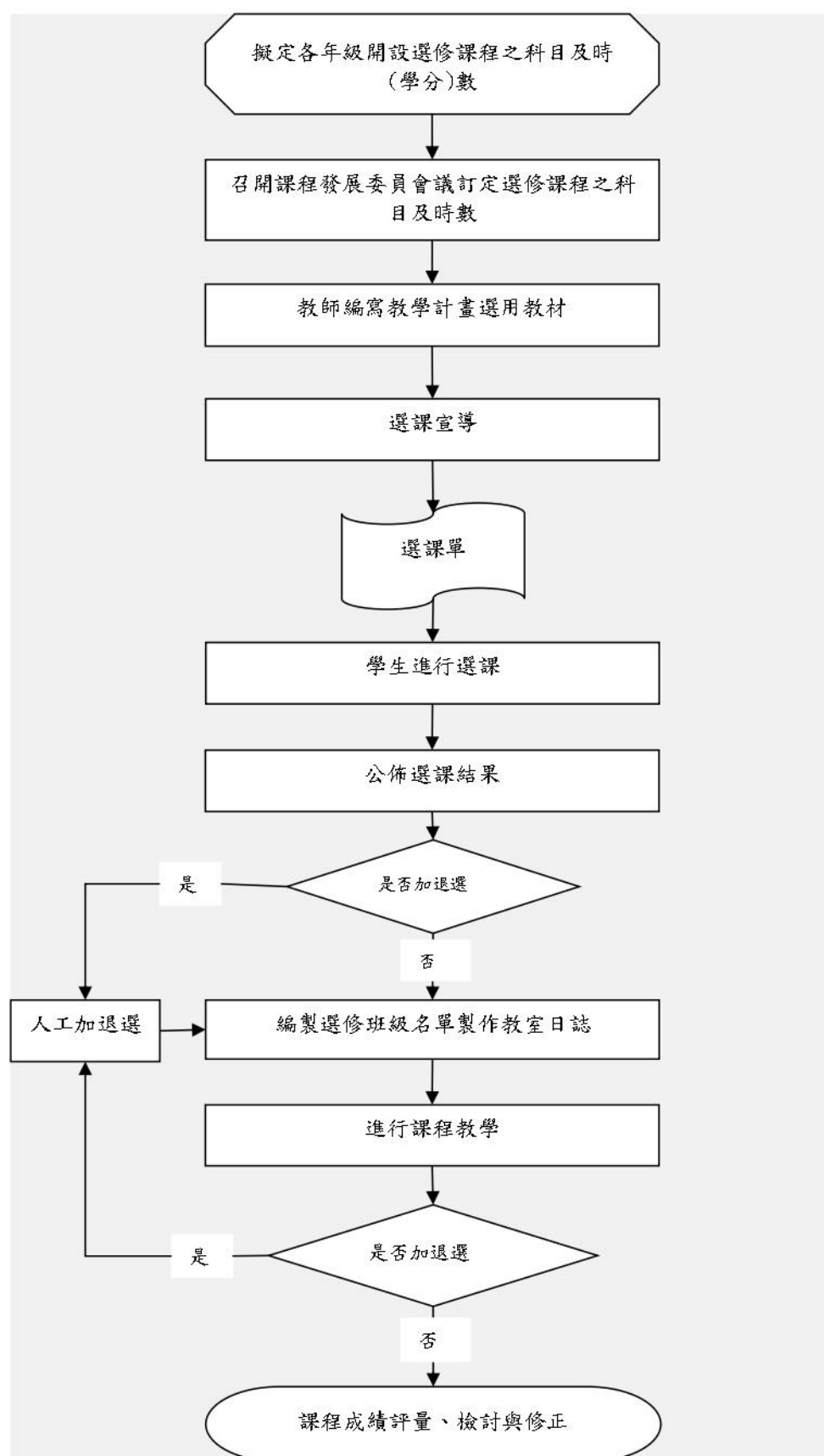
選課作業流程圖

高雄縣私立旗美高級商工職業學校學生選課輔導流程規則

107年9月10日 課程發展委員會通過

一、選課輔導流程規劃

(一) 高雄縣私立旗美高級商工職業學校選課作業流程圖



-2-

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_121410_選課輔導程規劃_流程圖.pdf」，請另行檢附。

(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月12日(舊生) 8月28日(新生)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	8月23日(上學期)/ 1月15日(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用新生訓練時間進行分組選課 2. 規劃1.2~1.5倍選修課程 3. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月2日(上學期)/ 2月14日(下學期)	正式上課	
4	9月(上學期)/ 2月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	108年10月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

利用預選課表瞭解學生需求：利用班會時間實施課程宣導與說明，

(二)日程表

時間	活動內容	說明
6月10日(舊生) 8月15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
8月23日(上學期)/ 1月15日(下學期)	學生選課及教師 提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 2. 規劃1.2~1.5倍選修課程 3. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
9月2日(上學期)/ 2月14日(下學期)	正式上課	
9月(上學期)/ 2月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
108年10月	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

(一)、選課輔導

1. 新生訓練時對科課程說明：於新生入學進行新生訓練時給予同學各科課程規劃方式、畢業條件、未來升學就業的進路分析等相關訊息，並藉此機會讓同學瞭解各科課程特色及科發展走向，也希望同學能夠及早對自己興趣、目標進行試探與擬定。
2. 利用預選課表瞭解學生需求：下學年學期中上課過半時設計預選課表，並利用班會時間實施課程宣導與說明，同學可以瞭解未來可能需要修習的課程？課程主要是學些什麼？課程目標為何？對未來升學、技能檢定的幫助？除此之外，並瞭解學生對課程有無其他需求？有無需要開設其他課程？以報請各科科務會議進行討論。
3. 以同學選課表為開課依據：統計同學的預選課表後，依照學生需求、科務發展目標、職場脈動等因素提請各科科務會議討論並設計下學年度「選修課程選課表」，並利用班會時間給科內各班同學進行選課，並以此選課結果作為下個學年度開設科目之依據。
4. 利用課程教授過程進行輔導：請科內教師或各班導師於授課過程中，對於同學生涯規劃、職場需求、課程目標、大專概況、系組介紹、學長姊的發展經驗等議題與同學進行溝通或透過生涯規劃課程的安排，讓同學能對各課程有更多的瞭解，以方便同學能夠將自己的性向、興趣、生涯目標等…與將來所修習的課程進行結合。
5. 興趣及性向測驗：配合輔導處的資源，對同學進行心理測驗，提供客觀評量資料，解釋施測後的資料，輔導並幫助同學能夠增進對自我的瞭解與認識，以作為其人生未來發展方向之參考。
6. 利用親師座談會與家長溝通：本校每學年會舉辦親師座談會，透過導師的協助及輔導處辦理的升學講座，利用機會與家長進行互動溝通，讓他們也能瞭解科發展目標、同學未來畢業的進路、職場趨勢、課程架構等…，以便其亦能和同學共同規劃孩子的發展方向。
7. 結合學校其他處室資源：透過輔導處、實習處、訓導處等在週會時間所舉辦的各種演講、大專院校宣導、科系介紹、社會脈動的演進趨勢、就業輔導等的分析與解說，提供同學更多資源以利其考量生涯規劃及選課所需。

(二)、選課輔導人員

1. 各班導師
2. 輔導教師
3. 科主任

4. 各課程任課教師
 5. 其他相關人員
- (三)、選課輔導時間
1. 高一新生訓練科務時間
 2. 班會、週會
 3. 各種說明會與座談會(如親師座談會)利用寒暑假及活動課程時間進行
 4. 各課程授課過程中的適切機會
 5. 個別輔導可利用課餘時間進行

- (四)、選課輔導資源
1. 開設課程、必修及選修科目：教務處、科主任、科內教師
 2. 課程規劃：教務處、科主任、各領域召集人。
 3. 選課規劃：教務處、輔導老師、導師、科主任、科內教師
 4. 心理測驗的施測及解釋：輔導教師
 5. 確定自己的性向及興趣：輔導教師
 6. 科系簡介資料：輔導教師、實習處、教務處
 7. 網站資源：各大專院校網站、技測委員會、職訓局

一、加退選機制

1. 請於開學後第二週內辦理，逾期不得要求改選。
2. 辦理改選，請填選加退選單及輔導紀錄表，經輔導室、家長及導師簽章認可後辦理。
3. 退選原則
 - 開課前：若因該科選修人數太少以致未能開課，則同學可以改選已開課成功之科目。
 - 開課後：
 - (1). 若開課後學生適應不佳，可以在一週內辦理退選，逾期不得要求改選，且退選後之選修學分不得低於規定之最低學分。
 - (2). 若因退選後造成該科目選修人數低於規定開班人數，則退選無效。
4. 加選原則
 - 退選後，若辦理加選，科目不得相同。
5. 加退選每學期以一次為限。
6. 凡不依規定辦理改選，自行上課或不到課者，該科目均以零分計算。
7. 已修及格之科目，重複修習者，不計學分數。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命教育		
	英文名稱	Life education		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	未設定任何學生圖像 A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解、			
適用科別	汽車科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			

教學目標 (教學重點)	一、瞭解生命教育的意義、目的與內涵。 二、認識哲學與人生的根本議題。 三、探究宗教的緣起並反省宗教與人生的內在關聯性。 四、思考生死課題，進而省思生死關懷的理念與實踐。 五、掌握道德的本質，並初步發展道德判斷的能力。 六、瞭解與反省有關性與婚姻的基本倫理議題。 七、探討生命倫理與科技倫理的基本議題。 八、瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解生命教育的意義、目的與內涵	說明生命教育興起的社會背景及在台灣的發展。生命教育即探索生命之根本課題並引領學生在生命實踐上達到知行合一之教育。其內涵包含了人生觀的深化、價值觀的內化、知情意行的人格統整與靈性之發展。生命教育探索三個根本人生課題：人為什麼活著？該怎樣活著？又如何能活出該活出的生命？生命教育含攝三個向度：終極關懷與實踐、倫理思考與反省、人格與靈性發展。三個向度各有側重，但必須統合觀之才構成完整的生命教育。它們之間的關係是交互為用的。	4	
(二)認識哲學與人生的根本議題	哲學的字源與意義。 哲學的功能。 哲學探究的範圍與方法。	4	
(三)探究宗教的緣起並反省宗教與人生的內在關聯	從微觀角度探索宗教的個人緣起 從宏觀角度探索宗教的社會緣起 思考及探索宗教是否有超越社會及個人需要的緣起	4	
(四)思考生死課題，進而省思生死關懷的理念與實踐	說明死亡的特性。 探討生與死之相互影響。	4	
(五)掌握道德的本質，並初步發展道德判斷的能力	解釋何謂道德判斷。 探討道德判斷的幾種主要分類方式。	4	
(六)瞭解與反省有關性與婚姻的基本倫理議題	人性與性的意義 性與愛的基本倫理原則 婚姻的目的及其倫理意涵	5	
(七)探討生命倫理與科技倫理的基本議題	生命倫理及科技倫理的意涵及其重要性 生命與科技倫理的基本原則 探討人的生命尊嚴與道德地位	4	
(八)瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑	人格統整的內涵 靈性發展的內涵 邁向知行合一與靈性發展的途徑	4	
合 計		33	
學習評量 (評量方式)	成績評量以能達成課程目標為原則。評量範圍應包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後及每堂課教學中進行評量。評量方法宜適當而多元。評量以形成性評量為主，採用主觀與客觀的各種評量方法。		
教學資源	本科之內容涵蓋生命教育類選修課所有科目之核心議題，請參照各科綱要所臚列之教學資源。網路資源可參考：教育部生命教育學習網 (http://life.edu.tw) 及生命教育全球資訊網 (http://life.ascc.net)。		
教學注意事項	編寫教材時，應注意與國民中小學九年一貫課程的銜接，並注意教材內容應具時代性與前瞻性。教材整體之安排應符合本科目之課程目標，並確保以最周延與適切的材料來幫助學生在知情意行各方面習得各項核心能力。教材內容之結構應以「教材綱要」為具體準則。必要時，編者得變更次序或增減內容。教材應儘量與生活經驗及時事相結合，以幫助學生在具體生活中做判斷與抉擇。教材各章節之後，可提供各種「啟發式問題」、「思考性問題」或「討論性問題」，使學生在思辨過程中，學得並尊重多元價值。亦可提供相關之補充讀物或媒體資料，提供學生更完整而詳盡的學習管道。可依照需求另編教師手冊，需列舉詳盡之參考文獻、視聽教材等相關資料及實施方法，以協助教師進行教學。教學宜強化體驗、省思、實踐，兼顧活動課程與學理課程。學理課程部分教師可採用講演法、啟發法、問題教學法、討論教學法、價值澄清教學法、協同教學法等各種合適之教學方法，以期達成教學目標。活動課程部分教師可採用座談、參觀、訪問、服務學習、調查、演練、競賽、辯論、分組討論、角色扮演等教學方法來進行。教師教學時應多運用各種統計資料、圖表、照片、幻燈片、錄音帶、錄影帶、數位多媒體教材及網路資源等，以提高學生學習興趣。授課教師應熟悉本課程之規劃理念，進行價值澄清與導引，並於課堂中營造合宜之融洽氛圍，以利學生就內容作深入的探討與實踐。授課教師必須把握「態度必須開放，立場不必中立」的原則來授課，並協助學生遵此原則來學習。易言之，對於各種倫理或價值議題，授課教師一方面應引領學生以開放態度進行思辨討論，另一方面教師本身亦應有清楚而不模稜兩可的立場。當然，教師之立場應以可以服人的論據為基礎，且對於修正的可能性保持開放態度。		

表 11-2-1-2 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	生命教育
	英文名稱	Life education
師資來源	校內單科	
科目屬性	必修	
	領域：社會	
	跨領域：統整型	
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解	

學生圖像	未設定任何學生圖像 A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解、		
適用科別	餐飲管理科		
	2 第二學年第一學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、瞭解生命教育的意義、目的與內涵。 二、認識哲學與人生的根本議題。 三、探究宗教的緣起並反省宗教與人生的內在關聯性。 四、思考生死課題，進而省思生死關懷的理念與實踐。 五、掌握道德的本質，並初步發展道德判斷的能力。 六、瞭解與反省有關性與婚姻的基本倫理議題。 七、探討生命倫理與科技倫理的基本議題。 八、瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解生命教育的意義、目的與內涵	說明生命教育興起的社會背景及在台灣的發展。生命教育即探索生命之根本課題並引領學生在生命實踐上達到知行合一之教育。其內涵包含了人生觀的深化、價值觀的內化、知情意行的人格統整與靈性之發展。生命教育探索三個根本人生課題：人為什麼活著？該怎樣活著？又如何能活出該活出的生命？生命教育含攝三個向度：終極關懷與實踐、倫理思考與反省、人格與靈性發展。三個向度各有側重，但必須統合觀之才構成完整的生命教育。它們之間的關係是交互為用的。	4	
(二)認識哲學與人生的根本議題	哲學的字源與意義。 哲學的功能。 哲學探究的範圍與方法。	4	
(三)探究宗教的緣起並反省宗教與人生的內在關聯	從微觀角度探索宗教的個人緣起 從宏觀角度探索宗教的社會緣起 思考及探索宗教是否有超越社會及個人需要的緣起	4	
(四)思考生死課題，進而省思生死關懷的理念與實踐	說明死亡的特性。 探討生與死之相互影響。	4	
(五)掌握道德的本質，並初步發展道德判斷的能力	解釋何謂道德判斷。 探討道德判斷的幾種主要分類方式。	4	
(六)瞭解與反省有關性與婚姻的基本倫理議題	人性與性的意義 性與愛的基本倫理原則 婚姻的目的及其倫理意涵	5	
(七)探討生命倫理與科技倫理的基本議題	生命倫理及科技倫理的意涵及其重要性 生命與科技倫理的基本原則 探討人的生命尊嚴與道德地位	4	
(八)瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑	人格統整的內涵 靈性發展的內涵 邁向知行合一與靈性發展的途徑	4	
合 計		33	
學習評量 (評量方式)	成績評量以能達成課程目標為原則。評量範圍應包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後及每堂課教學中進行評量。評量方法宜適當而多元。評量以形成性評量為主，採用主觀與客觀的各種評量方法。		
教學資源	本科之內容涵蓋生命教育類選修課所有科目之核心議題，請參照各科綱要所臚列之教學資源。網路資源可參考：教育部生命教育學習網 (http://life.edu.tw) 及生命教育全球資訊網 (http://life.ascc.net)。		
教學注意事項	編寫教材時，應注意與國民中小學九年一貫課程的銜接，並注意教材內容應具時代性與前瞻性。教材整體之安排應符合本科之課程目標，並確保以最周延與適切的材料來幫助學生在知情意行各方面習得各項核心能力。教材內容之結構應以「教材綱要」為具體準則。必要時，編者得變更改序或增減內容。教材應儘量與生活經驗及時事相結合，以幫助學生在具體生活中做判斷與抉擇。教材各章節之後，可提供各種「啟發式問題」、「思考性問題」或「討論性問題」，使學生在思辨過程中，學得並尊重多元價值。亦可提供相關之補充讀物或媒體資料，提供學生更完整而詳盡的學習管道。可依照需求另編教師手冊，需列舉詳盡之參考文獻、視聽教材等相關資料及實施方法，以協助教師進行教學。教學宜強化體驗、省思、實踐，兼顧活動課程與學理課程。學理課程部分教師可採用講演法、啟發法、問題教學法、討論教學法、價值澄清教學法、協同教學法等各種合適之教學方法，以期達成教學目標。活動課程部分教師可採用座談、參觀、訪問、服務學習、調查、演練、競賽、辯論、分組討論、角色扮演等教學方法來進行。教師教學時應多運用各種統計資料、圖表、照片、幻燈片、錄音帶、錄影帶、數位多媒體教材及網路資源等，以提高學生學習興趣。授課教師應熟悉本課程之規劃理念，進行價值澄清與導引，並於課堂中營造合宜之融洽氛圍，以利學生就內容作深入的探討與實踐。授課教師必須把握「態度必須開放，立場不必中立」的原則來授課，並協助學生遵此原則來學習。易言之，對於各種倫理或價值議題，授課教師一方面應引領學生以開放態度進行思辨討論，另一方面教師本身亦應有清楚而不模稜兩可的立場。當然，教師之立場應以可以服人的論據為基礎，且對於修正的可能性保持開放態度。		

表 11-2-1-3 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	法律與生活
	英文名稱	Law and Life

師資來源	校內單科		
科目屬性	選修		
	領域：社會		
	跨領域：統整型		
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解		
學生圖像	未設定任何學生圖像 A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解、		
適用科別	汽車科	餐飲管理科	
	2	2	
	第三學年第二學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生瞭解法律的意義與作用。 2. 指導學生瞭解日常生活中的法律問題與事實。 3. 引導學生瞭解與日常生活相關的法律內容，並知如何保障自己的權益。 4. 培養學生尊重法律及建立守法的習慣。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數 備註
	1. 何謂法律	1. 分析法律特性。 2. 介紹我國法律體系。 3. 法治的概念。	1
	2. 政府機關與人民	1. 行政、立法機關之功能。 2. 人民與各機關之互動。 3. 司法體系、法院與程序。	2
	3. 憲法與人民的基本權利與義務	1. 憲法的意義。 2. 人民的基本權利與義務。	4
	4. 民法與實例運用	1. 民法整體介紹。 2. 民法實例分析、說明及法律之適用。 3. 家庭生活與民法。	6
	5. 刑法與實例運用	1. 刑法整體介紹。 2. 刑法實例分析、說明及法律之適用。 3. 社會生活與刑法。	4
	6. 有關少年的法令	1. 少年事件處理法。 2. 毒品危害防制條例。 3. 少年福利法。 4. 道路交通管理處罰條例。 5. 菸害防治法。 6. 兒童及少年性交易防治條例。 7. 青少年生活與法律。	5
	7. 兩性生活的法律常識	1. 婚姻相關之法律。 2. 家庭暴力防治法。 3. 兩性工作平等法。 4. 性侵害犯罪防治法。	2
	8. 智慧財產權的法令	1. 專利法。 2. 商標法。 3. 著作權法。 4. 網路倫理。	3
	9. 經濟生活的法令	1. 公平交易法。 2. 消費者保護法。 3. 環境保護法。	4
	10. 其它有關的生活法律	1. 公寓大廈管理條例。 2. 勞動基準法。 3. 槍炮彈藥刀械管制條例。 4. 行政救濟相關法令。 5. 國家賠償法。 6. 生活法律的實例。	6
	合 計		37
學習評量 (評量方式)	以測驗方式評量學生學習成果，內容最好以實例題形式呈現。		
教學資源	結合地方司法機關作為教學資源。		
教學注意事項	本課程如能配合各種傳播媒體所報導之社會新聞來引起動機，當更能引起學生注意力。其他如鼓勵學生就生活中尋找問題，指導學生利用有關知識去解決問題，當更能將法律與生活做更緊密的結合，培養知法、守法的好習慣。		

表 11-2-1-4 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	環境科學概論
------	------	--------

	英文名稱	Introduction of Environmental Science		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：自然科學			
	跨領域：探究型			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	未設定任何學生圖像 A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、			
適用科別	汽車科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、引導學生了解環境與人類生活之關聯及環境保護之重要性。 二、培養學生了解保護環境及尊重周遭環境之重要性。 三、培養學生愛護環境之態度及主動參與環保工作之熱忱。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 環境科學的意義。 2. 人類活動與環境變遷。 3. 環境汙染的來源及分類。 4. 可能的環境危機。	2	
(二)環境科學的基本原理		1. 物質不滅定律。 2. 物質循環。 3. 熱力學基本定律。 4. 能量循環。	2	
(三)自然生態		1. 生態學的意義及其重要性。 2. 生態系統的概念和功能。 3. 生態平衡。 4. 人類與生態系。	4	
(四)人口的增長與控制		1. 人口的成長。 2. 世界人口之增長與預測。 3. 人口控制與環境保護。	2	
(五)糧食問題		1. 糧食的供應(飢荒與分配)。 2. 糧食增產與環境問題。 3. 農藥使用及其汙染。	2	
(六)能源與環境		1. 當前能源消耗情形。 2. 能源利用對環境的影響。 3. 能源供應及其開發。	4	
(七)水資源及其利用與保護		1. 認識水資源。 2. 我國水資源的特點與分布。 3. 水資源的利用與保護。	4	
(八)大氣及其汙染		1. 大氣的組成、空氣汙染的形成和汙染物。 2. 溫室效應、全球暖化、臭氧層等問題。 3. 空氣汙染之防治。	4	
(九)廢棄物及其處理		1. 「循環型社會」之概念。 2. 廢棄物之來源及危害。 3. 廢棄物之管理及消除。 4. 控制廢棄物之對策。	2	
(十)土地使用與環境		1. 土地使用情形與分配。 2. 土地使用及其開發政策。 3. 城鄉整體建設與發展。 4. 國土規劃。	2	
(十一)自然資源之利用與保護		1. 非再生資源之利用與保護。 2. 再生資源之利用與生態保育。 3. 自然資源之永續發展。	4	
(十二)全球思考在地化行動		1 人類社會與全球環境之變遷。 2. 我國環境問題之變遷。 3. 永續發展策略。 4. 如何參與環境保護。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	以情意性評量、形成性評量、診斷性評量、讀書心得報告、期中測驗及期末測驗作為總評量			
教學資源	教學資源包括書刊、測驗、影片、光碟及網路資源等。			
教學注意事項	(一)以講解、問答、討論、觀察、示範、實習等教學方法協助學生學習。(二)以多媒體輔助教學，增進學生學習成效。(三)指導學生多閱讀參考書刊，並多利用社會資源，以增進學習能力。			

表 11-2-1-5 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	環境科學概論
	英文名稱	Introduction of Environmental Science
師資來源	校內單科	
科目屬性	選修	
	領域：自然科學	

	跨領域：探究型			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	未設定任何學生圖像 A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C3. 多元文化與國際理解、			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、引導學生了解環境與人類生活之關聯及環境保護之重要性。 二、培養學生了解保護環境及尊重周遭環境之重要性。 三、培養學生愛護環境之態度及主動參與環保工作之熱忱。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 環境科學的意義。 2. 人類活動與環境變遷。 3. 環境污染的來源及分類。 4. 可能的環境危機。	2	
(二)環境科學的基本原理		1. 物質不滅定律。 2. 物質循環。 3. 熱力學基本定律。 4. 能量循環。	2	
(三)自然生態		1. 生態學的意義及其重要性。 2. 生態系統的概念和功能。 3. 生態平衡。 4. 人類與生態系。	4	
(四)人口的增長與控制		1. 人口的成長。 2. 世界人口之增長與預測。 3. 人口控制與環境保護。	2	
(五)糧食問題		1. 糧食的供應(飢荒與分配)。 2. 糧食增產與環境問題。 3. 農藥使用及其污染。	2	
(六)能源與環境		1. 當前能源消耗情形。 2. 能源利用對環境的影響。 3. 能源供應及其開發。	4	
(七)水資源及其利用與保護		1. 認識水資源。 2. 我國水資源的特點與分布。 3. 水資源的利用與保護。	4	
(八)大氣及其污染		1. 大氣的組成、空氣污染的形成和污染物。 2. 溫室效應、全球暖化、臭氧層等問題。 3. 空氣污染之防治。	4	
(九)廢棄物及其處理		1. 「循環型社會」之概念。 2. 廢棄物之來源及危害。 3. 廢棄物之管理及消除。 4. 控制廢棄物之對策。	2	
(十)土地使用與環境		1. 土地使用情形與分配。 2. 土地使用及其開發政策。 3. 城鄉整體建設與發展。 4. 國土規劃。	2	
(十一)自然資源之利用與保護		1. 非再生資源之利用與保護。 2. 再生資源之利用與生態保育。 3. 自然資源之永續發展。	4	
(十二)全球思考在地化行動		1 人類社會與全球環境之變遷。 2. 我國環境問題之變遷。 3. 永續發展策略。 4. 如何參與環境保護。	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	以情意性評量、形成性評量、診斷性評量、讀書心得報告、期中測驗及期末測驗作為總評量			
教學資源	教學資源包括書刊、測驗、影片、光碟及網路資源等。			
教學注意事項	(一)以講解、問答、討論、觀察、示範、實習等教學方法協助學生學習。(二)以多媒體輔助教學，增進學生學習成效。(三)指導學生多閱讀參考書刊，並多利用社會資源，以增進學習能力。			

(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	飲料調製		
	英文名稱	Beverage Preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	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	第三學年 第一學期
二、裝飾技巧		1. 裝飾物的製作 2. 水果拼盤	12	
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. 冰茶飲品的調製	6	
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	第三學年 第二學期
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	6	
十一、咖啡		1. 各式啡萃取原理解說與實務 2. 手沖咖啡調製 3. 虹吸式咖啡調製 4. 義式咖啡調製 5. 滴漏式咖啡調製	24	
十二、氣泡飲料		1. 氣泡飲料的介紹與應用 2. 氣泡飲料調製	6	
十三、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 11-2-2-2 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	機車原理
	英文名稱	Motorcycle Mechanics

師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、依數學「幾何」之觀念及演算法，使學生建立基本觀念。二、介紹平衡觀念，使學生能瞭解力學之原理與知識，並知道日常生活中應用之實例。三、傳授「摩擦」與「功能原理」。四、認識「應力」與「應變」之應用及其差異。五、了解「扭轉」與「傳輸馬力」的關係。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、機車動力系統	機車動力系統	12	
	二、變速系統	變速系統	10	
	三、AUTOMATIC TRANSMISSION	AUTOMATIC TRANSMISSION	10	
	四、傳動系統元件介紹及系統作用原理	傳動系統元件介紹及系統作用原理	10	
	五、機械式自動變速箱作動原理及控制規則	機械式自動變速箱作動原理及控制規則	10	
	六、無段變速器(CVT)作動分析及控制法則	無段變速器(CVT)作動分析及控制法則	10	
	七、馬力計算	馬力計算	10	
	合 計		72	
學習評量 (評量方式)	筆試、實作			
教學資源	圖書公司			
教學注意事項	一、本科目為理論與實務並重之學科，課程設計以講授、實作方式並行。二、部份抽象性質之主題，輔以投影片配合課堂講解，以加強學習效果。			

表 11-2-2-3 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車學		
	英文名稱	Automotive Principle		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	競爭力、專業力			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車相關零件工作原理及相關知識。二、熟悉汽車相關零件的功用及實際位置。三、了解汽車未來趨勢。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、認識汽車引擎相關零件工作原理及相關知識	1. 認識汽車引擎相關零件 2. 認識汽車引擎工作原理及相關知識	18	
	二、認識汽車底盤相關零件工作原理及相關知識	1. 認識汽車底盤相關零件 2. 認識汽車底盤工作原理及相關知識	18	
	三、認識汽車電系相關零件工作原理及相關知識	1. 認識汽車電系相關零件 2. 認識汽車電系工作原理及相關知識	18	
	四、認識汽車柴油引擎相關零件工作原理及相關知識	1. 認識汽車柴油引擎相關零件 2. 認識汽車柴油引擎工作原理及相關知識	18	

合計	72
學習評量 (評量方式)	筆試、問答
教學資源	坊間教科書或自編教材
教學注意事項	一、可輔助相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。二、視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等

表 11-2-2-4 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務進階		
	英文名稱	Advance Hospitality Service		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的進階知識及規範。二、熟練餐旅服務之進階技能。三、培養正確的服務態度及職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、旅館服務緒論		1. 旅館商品介紹 2. 客房的分類 3. 房務部從業人員的工作職責	8	第三學年 第一學期
二、客房設備、器具及備品		1. 客房設備的介紹 2. 客房器具的介紹 3. 清潔器具之材質及特性 4. 客房布巾、備品的介紹	10	
三、房務基本技能		1. 房務員執勤前的準備 2. 做床基本技能 3. 客房的檢視 4. 房務作業其他相關技能	10	
四、客房清潔及維護		1. 客房之清潔作業程序 2. 客房設備器具之清潔作業 3. 客房備品之補充作業	8	
五、房務鋪設		1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業 3. 加床作業 4. 開夜床服務	12	第三學年 第二學期
六、住客服務		1. 一般住客服務 2. 貴賓住宿服務 3. 布品類收發作業	10	
七、公共區域的清潔及維護		1. 設施之清潔及保養 2. 天花板、通風口等之清潔及保養 3. 公共廁所之清潔	6	
八、旅館顧客抱怨及緊急事件處理		1. 顧客抱怨及其他糾紛處理 2. 旅館緊急事件之種類及處理	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書寫專業主題報告作業評量。2. 針對技能及情意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)			
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升習興趣。2. 學校宜建置專業教室相關之情境。3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界，引領學生。教師利用現有之實習餐廳或配合業界，引領學生。教師利用現有之實習餐廳或配合業界，引領學生。參與實際作業，增加務經驗。參與實際作業，增加務經驗。參與實際作業，增加務經驗。4. 利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我務專能力。5. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。6. 教材各單元宜交互實施，融入理論與習課注意學生個別差異。			
教學注意事項	1. 教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集相關餐飲事業之圖片、表格宣傳刊物做為輔助教材。3. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。			

表 11-2-2-5 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	專業英文
	英文名稱	Industrial English

師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	專業科目		
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目		
適用科別	汽車科		
	2		
	第一學年第二學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車各系統或零組件之英文名稱或術語。 二、增強英文能力，能閱讀儀器原文說明書及原文修護手冊。 三、能熟悉汽車專業術語並能閱讀原文書籍，以作為日後自學或進修的基礎。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、Engine systems	一、Introduction to the Automobile (汽車簡介)。 二、Fundamental and Type of the Engine (引擎基本原理與型式)。	8	
二、Body and chassis systems	1.Components of the Engine (引擎的組件) 2.Body and chassis 3.systemsWheels and Tires (車輪與車胎)	6	
三、Electrical systems	Engine Performances (引擎性能)。	8	
四、Power train systems	1.Steering System (轉向系統) 2.Drive Lines (驅動系統)	8	
五、Emission control systems	1.Engine Performances (引擎性能) 2.Lubricating System (潤滑系統)。	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	口試、筆試		
教學資源	坊間教科書或自編教材		
教學注意事項	一、教學需循序漸進，由簡而繁。 二、首重單字或翻譯能力。		

表 11-2-2-6 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	餐飲管理		
	英文名稱	Food and Beverage Management		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲管理的目的。 二、了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。 三、了解成本控制的方法。 四、了解現代餐飲管理的發展趨勢。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	6		
二、餐飲組織	1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	8		
三、人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用	8		

	3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵	
四、物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	8
五、服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	6
合 計		36
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部份結合中西餐烹調實習、飲料及烘焙實務等課程知能，利用角色扮演、播放影片以提升實作的安全知能。 3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。	
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。 3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等，增進學習成效。	
教學注意事項	一、教材編選: 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學方法: 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。	

表 11-2-2-7 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	汽車服務與行銷		
	英文名稱	Autocar marketing service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生能熟練、正確地閱讀修護手冊、零件手冊、電路圖等。 二、培養學生具備保養與調整引擎之能力。 三、培養學生具備更換引擎零組件之能力。 四、培養學生具備職場環境保護觀念與素養。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、行銷管理概論	行銷管理	6	
	二、競爭環境分析與消費者行為及決策	1. 競爭環境分析 2. 消費者行為及決策	8	
	三、行銷組合	行銷組合	8	
	四、服務業概念	1. 服務業特性 2. 服務業經常性作法	6	
	五、汽車服務廠基本管理實務概念	汽車服務廠基本管理實務	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	報告、蒐集、筆試			
教學資源	圖書公司			
教學注意事項	一、本科目以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用實例示範講解與教學參觀，以加強學習效果。			

表 11-2-2-8 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	汽油噴射引擎		
	英文名稱	Fuel Injection Engin		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		

學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目		
適用科別	汽車科		
	4		
	第二學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、瞭解噴射引擎基本元件。二、熟悉噴射引擎噴油控制原理。三、增加噴射引擎故障排除判別能力。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數
	一、汽油噴射引擎概述	噴射引擎概述	8
	二、燃料系統介紹	燃料系統作動原理	6
	三、空氣系統介紹	空氣系統作動原理	4
	四、點火系統介紹	點火系統作動原理	4
	五、電腦輸入系統控制	電腦輸入系統控制	8
	六、電腦輸出系統控制	電腦輸出系統控制	8
	七、感知器訊號處理	感知器訊號處理	4
	八、廢氣控制與防治	廢氣控制與防治	6
	九、診斷系統介紹	1. 各家廠牌診斷系統介紹 2. 診斷系統作動原理	6
	十、機械式噴射系統	機械式噴射系統作動原理	6
	十一、缸內直噴控制系統	缸內直噴控制系統作動原理	8
	十二、混合動力控制	混合動力控制作動原理	4
	合 計		72
學習評量 (評量方式)	實作、筆試		
教學資源	坊間教科書或自編教材		
教學注意事項	利用講堂講授、習作、討論及錄影帶觀賞。		

表 11-2-2-9 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	餐飲衛生與安全	
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation	
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃		
適用科別	餐飲管理科		
	2		
	第一學年第一學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	(一) 了解食品安全與餐飲衛生之重要性。(二) 使學生有正確的基本知識。(三) 養成良好的餐飲衛生工作習慣。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數
	一、概論	1. 餐飲安全與衛生之定義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政及法令認識	2
	二、基礎微生物的認識	1. 細菌 2. 黴菌 3. 酵母菌 4. 病毒	2
	三、食物中毒	1. 食物中毒的基本概念 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒 5. 黴菌毒素性食物中毒 6. 類過敏性食物中毒	8

四、食物儲存之重要性及方法	1. 食品品質的變化 2. 食品腐敗的現象 3. 食品之保存	4
五、洗淨、消毒與殺菌	1. 先淨的定義與要素 2. 消毒及殺菌的定義 3. 消毒、殺菌的方法 4. 洗淨、消毒及殺菌的處理原則與注意事項	4
六、餐具的清洗管理	1. 餐具的清洗作業場所 2. 餐具洗淨的方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查法	4
七、從業人員的安全與衛生管理	1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生教育 4. 個人衛生管理	4
八、餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備、機器、器械的衛生管理 3. 環境衛生管理	4
九、食品安全管制系統	1. HACCP 之緣起、意義與重要性 2. HACCP 的施行 3. 我國推動 HACCP 之歷程與現況	4
合 計		36
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部份結合中西餐烹調實習、飲料及烘焙實務等課程知能，利用角色扮演、播放影片以提升實作的安全知能。 3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量	
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。 3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等，增進學習成效。	
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。	

表 11-2-2-10 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	新式裝備		
	英文名稱	Automobile Newest Device		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告—校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、配合日新月異的汽車科技，使認識汽車最新使用系統之工作原理。 二、知道汽車往後的發展趨勢，提昇知識領域，以作為日後自學或進修 的基礎。 三、培養不斷地進修的精神，以附合將來社會的須求。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、汽車 ABS 的概要及基本原理	ABS 的概要 2. 基本原理	6	
	二、各廠牌 ABS 的作動及檢修	各廠牌 ABS 的作動及檢修	6	
	三、循跡控制概述(TCS、ASR)	1. 循跡控制介紹 2. TCS、ASR 系統	6	
	四、汽車 SRS 安全氣囊	安全氣囊作動及原理	6	
	五、各廠家 SRS 安全氣囊的自我診斷	各廠家 安全氣囊的自我診斷介紹	6	
	六、現代汽車點火系統	現代汽車點火系統分析	6	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	筆試、報告			
教學資源	坊間教科書或自編教材			

教學注意事項	一、可輔助相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。二、視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。三、必要時需到實習工場上課，需注意學生安全。
--------	---

表 11-2-2-11 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	觀光餐旅業管理		
	英文名稱	Tourism and hospitality industry management		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	從餐旅產業專業認知與軟實力的學習，抱舌旅行業、旅館業及餐飲業之定義、組織、類別、從業人員之職掌與功能及該產業的經營概念等層面切入分析與探討；以及餐旅從業人員軟實力開發、應具備職業道德觀、就業條件及前程規劃等單元，使以建構與培養餐旅業之基礎知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、服務業概念		服務業的定義及範圍、認識等	4	
二、餐旅的定義及屬性		餐旅的定義 餐旅業的屬性	2	
三、餐旅業的發展過程與影響		一、餐旅業的發展過程 二、發展過程對餐旅業的影響	4	
四、旅行業的發展、類別與組織		一、旅行業的發展 二、旅行業的類別 三、旅行業的組織	4	
五、旅行業人員之職掌及旅行業經營概念		旅行業的職掌 旅行業的經營概念	4	
六餐飲業的發展、類別與組織		一、餐旅業的發展 二、餐旅業的別 三、餐旅的組織	4	
餐飲從業人員之職掌		人員的分類 各分類人員之工作內容	2	
餐飲從業人員之經營概念		餐飲從業人員人力資源 經營概念	2	
餐旅服務品質理		餐旅服務品質的定義 餐旅服務品質管理	4	
觀光餐旅從業人員之職業道德觀		道德觀的定義 道德觀對其之影響	4	
觀光業類別、組織		觀光業的別 觀光業的組織	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。2. 針對技能部份結合中西餐烹調實習、飲料及烘焙實務等課程知能，利用角色扮演、播放影片以提升實作的安全知能。3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等，增進學習成效。			
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。			

表 11-2-2-12 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	汽車電子學
	英文名稱	Automobile Electronics
師資來源	內聘	

科目屬性	選修		
	專業科目		
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目		
適用科別	汽車科		
	2		
	第一學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、能識別基本電子元件特性及其在電路上的功用。二、配合實習電路，使學生有解析基本電子電路原理及其特性之能力。三、具備有搜集、閱讀、分辨電子元件規格表之基本能力。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數
	一、概論	概論	2
	二、基本波形	基本波形分析	4
	三、二極體與雙極性電晶體	二極體與雙極性電晶體工作原理	4
	四、電源電路	電源電路	4
	五、基本放大	基本放大工作原理	2
	六、場效應電晶體	場效應電晶體	4
	七、多級放大	多級放大工作原理	4
	八、功率放大	功率放大工作原理	4
	九、差動及運算放大	差動及運算放大工作原理	4
	十、基本閘流體電路	基本閘流體電路	4
	合 計		36
學習評量 (評量方式)	筆試、畫圖		
教學資源	坊間教科書或自編教材		
教學注意事項	一、可輔助相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。二、視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。三、必要時需到實習工場上課，需注意學生安全。		

表 11-2-2-13 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車材料	
	英文名稱	Automotive Materials	
師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	專業科目		
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目	
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目		
適用科別	汽車科		
	2		
	第一學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、認識金屬及非金屬汽車材料之特性。二、認識汽車零件所使用之適當材料。三、熟悉各種汽車材料規格及使用注意事項。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數
	一、概說	概說	2
	二、汽車主要機件的材料特性	汽車主要機件的材料特性	6
	三、汽車車身材料及其特性	1. 汽車車身材料 2. 特性	10
	四、油料	1. 燃油 2. 潤滑油 3. 制動油	6
	五、各式墊床材料	各式墊床材料	8
	六、汽車零件管理	汽車零件管理	4

合計	36
學習評量 (評量方式)	筆試
教學資源	圖書公司
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。

表 11-2-2-14 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	網頁設計		
	英文名稱	Web Page Design		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：資訊科技			
教學目標 (教學重點)	一、網路法規與著作權法的認識。二、網頁設計的發展過程與網頁設計主流趨勢。三、瞭解網際網路環境與網站伺服器架構。四、學會撰寫網頁文件，並於瀏覽器展現、瀏覽。五、學會使用網頁設計開發軟體。六、學會進階的網頁美化技巧。七、認識動態網頁與資料庫的應用。八、瞭解網站發佈的方法。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	網頁設計基本概念	課程介紹	4	
	網頁設計入門課程 2	網站與網頁概念、網站企劃設計	4	
	網頁設計入門課程 3	HTML 文件的基本設定、網頁主頁設計、網頁框架設定	4	
	網頁設計入門課程 4	圖文版面編排與設計、表格設計與設定	4	
	網頁設計入門課程 5	網網相連(超連結設定與運用)	4	
	網頁設計入門課程 6	網頁設計色彩學概述	4	
	網站架設入門課程	免費網頁空間申請設定與網站發佈	5	
	網頁美工設計課程 1	網頁影像美工編輯設定	4	
	網頁美工設計課程 2	文字影像美工編輯運用	4	
	網頁美工設計課程 3	圖像影像美工編輯運用(網頁圖庫應用)	5	
	網頁美工設計課程 4	網頁 GIF 動畫設計	5	
	網頁美工設計課程 5	Flash 網頁動畫/影像設計與匯入	5	
	互動式網頁應用課程	互動式網頁資源應用與設定	5	
	WAP 網頁設計課程 1	WAP 網頁設計的基本概念與系統設定	5	
	WAP 網頁設計課程 2	WAP 網頁設計與版面編輯	5	
	合計		67	
學習評量 (評量方式)	以實作測驗、成果報告，網站規畫實作成果。			
教學資源	1、相關網站教學、2. Dreamweaver CS3 網頁設計應用、3 網頁設計三合一: Photoshop、Flash、Dreamweaver			
教學注意事項	一、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。二、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。三、教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。四、鼓勵學生參加相關等級之網頁製作檢定。			

表 11-2-2-15 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	工業安全與衛生		
	英文名稱	Automotive Chassis Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		

學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目		
適用科別	汽車科		
	2		
	第三學年第一學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、熟悉工安及衛生的觀念知識。 二、認識急救常識。 三、培養污染防治觀念及預防災害的能力。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數
	一、工業安全與衛生的重要性	1. 工業安全與衛生的重要性 2. 勞工權益	6
	二、事故發生原因及防止	事故發生原因及防止	6
	三、安全衛生組織、職責	1. 安全衛生組織 2. 衛生組織職責	4
	四、安全衛生檢查類別	安全衛生檢查類別	4
	五、手工具的使用維護及管理	手工具的使用維護及管理	6
	六、個人防護器使用	個人防護器使用	6
	七、災害急救及防止	災害急救及防止	4
	合 計		36
學習評量 (評量方式)	筆試		
教學資源	圖書公司		
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種機具示範講解，以加強學習效果。		

表 11-2-2-16 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

表 11-2-2-17 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	交通法規		
	英文名稱	Traffic Law		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識道路交通安全規則及處罰條例。 二、認識高速公路交通管制及電化鐵路安全規則。 三、培養遵守交通規則及守法精神。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、道路交通安全規則。	1. 道路交通安全規則。 2. 危害安全的駕駛行為。	8	
	二、道路交通管理處罰條例。	1. 道路交通管理處罰條例。 2. 酒駕案例宣導。	8	
	三、高速公路交通管制規則。	1. 高速公路交通管制規則。 2. 行駛高速公路特殊規定。	8	
	四、違反高速公路管理事件處理規則。	違反高速公路管理事件處理規則。	6	
	五、電化鐵路安全守則。	電化鐵路安全守則。	6	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	口試及筆試			
教學資源	坊間教科書或自編教材			

教學注意事項	一、可輔助相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。二、視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。
--------	---

表 11-2-2-18 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	餐飲管理科			
	2			
	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	1	
二、餐廚美學		1. 廚藝中的視覺傳達設計 2. 視覺之美	8	
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	6	
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	3	
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	4	
六、廚藝技法		1. 中餐烹調技法 2. 西餐烹調技法 3. 烘焙技法	6	
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	5	
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	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部份結合中西餐烹調實習、飲料及烘焙實務等課程知能，利用角色扮演、播放影片以提升實作的安全知能。 3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。 3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等，增進學習成效。			
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會生活及工作環境中廚有關廚藝概論的意涵。			

表 11-2-2-19 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
	英文名稱	Originality souvenir
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	餐飲管理科			
	6			
	第二學年			
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 I	宜蘭餅、 太陽餅、 嘉義方塊酥、 黑糖糕、 大甲芋頭酥、 肚臍餅、	18	
	五、地方性特產 II	老婆餅、 花蓮薯、 花蓮麻糬、 紫薯燒、 香蕉蛋糕、 香蕉蛋捲、	18	
	五、地方性特產 III	麻花捲 木雕餅 地瓜酥 鳳梨酥 蒜蓉酥餅 桂圓蛋糕	18	
	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	米香 糕仔 麻? 喜餅	12	
	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 11-2-2-20 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

綜合職能科

表 11-2-2-21 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚藝概論
	英文名稱	Introduction to Culinary Arts

師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	專業科目		
	科目來源	學校自行規劃	
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力		
適用科別	綜合職能科		
	4		
	第一學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1. 認識廚藝人員必須具備的重要知能。2. 學習中餐、西餐和烘焙之專業知能及技巧。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數 備註
	一、職場倫理	1.工作態度與職場倫理 2.職場倫理與道德 3.養成應有的工作態度 4.隨時培養競爭力	2 第一學年 第一學期
	二、餐廚美學	1.廚藝中的視覺傳達設計 2.視覺之美	16
	三、餐飲與廚房衛生安全	1.人員衛生管理 2.物料的衛生安全管理 3.環境設備的規劃與安全	12
	四、飲食營養概念	1.西方飲食營養理論 2.東方飲食營養概念	6
	五、餐飲內涵與產業發展	1.台灣中餐餐飲發展 2.西餐的發展 3.烘焙產業沿革	8 第一學年 第二學期
	六、廚藝技法	1.中餐烹調技法 2.西餐烹調技法 3.烘焙技法	12
	七、重要產品介紹	1.中餐重要菜餚介紹 2.西餐傳統菜餚 3.烘焙產品介紹	10
	八、廚藝設備與機具	1.中西餐設備和器具 2.烘焙設備 3.度量衡工具 4.操作工具	6
	合 計		72
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。2. 針對技能部份結合中西餐烹調實習、飲料及烘焙實務等課程知能，利用角色扮演、播放影片以提升實作的安全知能。3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	1.圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。2.學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。3.中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。4.不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。5.校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。6.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。7.安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等，增進學習成效。		
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會生活及工作環境中廚有關廚藝概論的意涵。		

表 11-2-2-22 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機踏車原理		
	英文名稱	Machine treadmill principle		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			

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

表 11-2-2-23 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 11-2-2-24 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論		
	英文名稱	Introduction to Bakery Food		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烘焙食品的加工原理。2.瞭解烘焙材料之種類。3.瞭解烘焙食品之分類與製作原理。4.瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
1. 概論	1.食品工廠安全衛生。 2.烘焙食品的加工原理。 3.加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	2		
2.烘焙材料	1.麵粉。 2.油脂與乳化劑。 3.糖與糖漿。 4.蛋與乳品。 5.酵母與化學膨脹劑。 6.香料及其他。	6		
3.配方製定	1.度量衡的製作。 2.配方平衡。	2		
4.麵包 I	1.餐包的製作原理。 2.甜麵包的製作原理。	12		
5.麵包 II	1.土司的製作原理。 2.其它麵包製作原理。	12		
6.蛋糕	1.麵糊類蛋糕的製作原理。 2.乳沫類蛋糕的製作原理。 3.戚風類蛋糕的製作原理。	16		
7.西點	1.泡芙的製作原理。 2.派的製作原理。 3.道納斯的製作原理。 4.指型小西餅的製作原理。 5.蒸烤雞蛋布丁的製作原理。 6.鬆餅的製作原理。	16		
8.霜飾	1.霜飾的分類。 2.霜飾的製作。	2		
9.包裝	1.包裝認識。 2.包裝方法	2		
10.衛生與安全	1.個人及工廠衛生。 2.食品安全	2		
合 計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。2. 針對技能的部份實施多元方式評量（紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度）3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。			
教學資源	1.圖書館應具備充足之烘焙概論相關資料。2.運用電腦查詢烘焙概論相關資料。3.烘焙概論相關之圖書資料、投影片掛雜誌及網路源。4.可不定期邀請業師示範教學。5.校外餐旅機構之配合及學行政支援。6.教師應利用現有之烘焙教室等教學設備，引導學生參與實際作業，增加學生實務經驗。7.安排參觀烘焙業者場地、飯店烘焙坊與設施或地域性知名烘焙坊、烘焙展、伴手禮相關店家，以增加學習成效。8.利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我務能力提升教品質。9.本教材各單元宜交互實施，融入理論於習課中由淺深並注意依學生個別差異調整教材內容。			

教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會烘焙概論融入生活及工作環境中的重要。
--------	---

(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	柴油引擎原理與實習		
	英文名稱	Diesel Engine Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告—校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識柴油引擎及柴油引擎各機件的構造、規格及工作原理。二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、柴油引擎噴油嘴試驗		1. 柴油引擎噴油嘴試驗 2. 故障判斷與排除	12	
二、供油泵試驗		1. 供油泵試驗 2. 故障判斷與排除	12	
三、汽缸壓縮壓力試驗		1. 汽缸壓縮壓力試驗 2. 故障判斷與排除	12	
四、柴油引擎起動		1. 柴油引擎起動 2. 故障判斷與排除	12	
五、柴油引擎調整		1. 柴油引擎調整 2. 故障判斷與排除	12	
六、空氣增壓系統		1. 空氣增壓系統 2. 故障判斷與排除	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	圖書公司			
教學注意事項	一、本課程在實習工場操作為主。二、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成柴油引擎實習學習效果。			

表 11-2-3-2 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Development		
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	未設定任何學生圖像群科中心學校公告—校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生自行重組「汽車專業」之知識觀念。二、引導學生對汽車相關之調查、功能設計、電路控制、產銷與未來概念等主題。三、成果展現。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、專題構想	專題構想討論	14	
二、提案	提案討論	8	
三、修訂	修訂方向	10	
四、流程設定	流程設定	8	
五、專題製作	專題製作	16	
六、報告撰寫	報告撰寫	16	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	報告		
教學資源	圖書公司		
教學注意事項	一、本科目著重理論與實務的配合，以輔助教學方式實施。二、過程需培養學生對汽車學門更寬廣的認知。三、有關氣電焊、電路設計和鉸噴等作業，過程需注意「安全及衛生」。		

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	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	學校自行規劃		
學生圖像	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	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	第三學年 第一學期	
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	6		
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	9		

十、專題製作實作	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 小論文： 1. 實地調查 2. 觀察和實驗 3. 問卷設計與實施	27	第三學年 第二學期
十一、專題製作書面報告	1. 報告： (1)實務專題報告、(2)論文報告 2. 書面報告格式 3. 書面報告撰寫體例 4. 寫作要點	12	
十二、專題製作簡報	1. 簡報製作 2. 簡報要領 3. 簡報進行	12	
十三、專題製作成果發表	1. 專題製作報告書審查 2. 專題製作成果發表	3	
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 11-2-3-4 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	中餐烹調進階		
	英文名稱	Advance Chinese Cuisine 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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	12			
	第二學年			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解刀工的定義及切割技巧。(二)了解中式菜餚定義與烹調方法。(三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。(四)運用在地食材、合宜的刀工良好烹調技巧，經典菜餚。(五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。(六)具備敬業精神及廚師職道德。(七)具備中餐美感素養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、台菜		1. 小吃 2. 家常菜 3. 宴席菜	18	第二學年 第一學期
二、廣東菜		1. 廣東菜系的介紹 2. 廣東菜餚的製作技能操作演練	18	
三、福建菜		1. 福建菜系的介紹 2. 福建菜餚的製作技能操作演練	18	
四、四川菜		1. 四川菜系的介紹 2. 四川菜餚的製作技能操作演練	27	第二學年 第二學期
五、湖南菜		1. 湖南菜系的介紹 2. 湖南菜餚的製作技能操作演練	27	
六、江蘇菜		1. 江蘇菜系的介紹 2. 江蘇菜餚的製作技能操作演練	36	第三學年 第一學期
七、浙江菜		1. 浙江菜系的介紹 2. 浙江菜餚的製作技能操作演練	36	

八、山東菜	1. 山東菜系的介紹 2. 山東菜餚的製作技能操作演練	36	第三學年 第二學期
九、安徽菜	1. 安徽菜系的介紹 2. 安徽菜餚的製作技能操作演練	36	
合 計		252	
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. 可參考已出版的食譜。 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作的機會。		
教學注意事項	1. 本科目為實習，建議分組實作上課。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

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	自動變速箱原理與實習		
	英文名稱	Autotransmission Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告—校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學生能了解自動變速箱的工作原理。 二、學生能知道如何由液壓轉換為動力的傳輸。 三、學生能明瞭自動變速箱的換檔情形。 四、學生能明白液壓控制換檔情形。 五、學生能了解電子控制式自動變速箱的控制。 六、學生能判斷變速箱的故障。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、自動變速箱概論	1. 自動變速箱概論 2. 自動變速箱分解組合	20	
	二、液體扭力變換接合器	1. 液體扭力變換接合器概論 2. 液體扭力變換接合器分解組合	8	
	三、齒輪傳動系統	1. 齒輪傳動系統概論 2. 齒輪傳動系統分解組合	12	
	四、液壓控制系統	1. 液壓控制系統概論 2. 液壓控制系統分解組合	12	
	五、電子控制式自動變速箱	1. 電子控制式自動變速箱介紹 2. 電子控制式自動變速箱作動原理	12	
	六、電子控制式無段變速箱	1. 電子控制式無段變速箱 2. 無段變速原理	8	
	合 計		72	
學習評量 (評量方式)	筆試、實作			
教學資源	教科書			
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。 二、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。			

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	地方小吃		
	英文名稱	Taiwanese Street Food		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			

	8		
	第三學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、了解台灣各地地方飲食文化基本概念及特色 二、明白台灣各地小吃之歷史背景與典故 三、學習欣賞及品味各地方小吃 四、利用實務操作實習台灣各地小吃之製作 五、提供相關創意概念，進而加入創意概念變化為特色小吃		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數 備註
	一、台灣北部的地方小吃	1. 台灣地區北部的飲食文化： (1) 飲食歷史 (2) 特色 (3) 禁忌 (4) 地域性食材介紹 2. 台灣北部美食、小吃與特產介紹與實作	18 第三學年 第一學期
	二、台灣中部的地方小吃	1. 台灣地區中部的飲食文化： (1) 飲食歷史 (2) 特色 (3) 禁忌 (4) 地域性食材介紹 2. 台灣中部美食、小吃與特產介紹與實作	18
	三、台灣南部的地方小吃	1. 台灣地區南部的飲食文化： (1) 飲食歷史 (2) 特色 (3) 禁忌 (4) 地域性食材介紹 2. 台灣南部美食、小吃與特產介紹與實作	18
	四、台灣東部的地方小吃	1. 台灣地區東部的飲食文化： (1) 飲食歷史 (2) 特色 (3) 禁忌 (4) 地域性食材介紹 2. 台灣東部美食、小吃與特產介紹與實作	18
	五、客家料理	1. 客家飲食文化： (1) 歷史背景 (2) 飲食特色 (3) 禁忌 (4) 地域性食材介紹 2. 客家美食、小吃與特產介紹與實作	36 第三學年 第二學期
	六、原住民料理	1. 原住民的飲食文化 (1) 歷史背景 (2) 飲食特色 (3) 禁忌 (4) 地域性食材介紹 2. 原住民料理美食、小吃與特產介紹與實作	36
	合 計		144
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餐飲製作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. 參考相關飲食文化書籍、地方小吃及台式小吃相關典故及食譜。 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. 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。 3. 教學活動的成品可能含有較多的醃份、脂肪或生食，宜考量個別學生的飲食限制，並指導餐飲衛生安全及實習教室安全之宣導。 4. 學生實作之產品，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 11-2-3-7 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	汽車定期保養實習		
	英文名稱	Automotive Chassis Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告—校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第二學年第二學期			

建議先修科目	無
教學目標 (教學重點)	一、認識汽車各總成的保養要領。二、熟練保養時程及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。
教學內容	
主要單元(進度)	內容細項
一、汽車引擎保養	1. 汽車引擎保養 2. 引擎系統檢修
二、底盤系統保養	1. 底盤系統保養 2. 底盤系統檢修
三、傳動系統與變速箱保養	1. 傳動系統保養 2. 變速箱保養
四、煞車系統保養	1. 煞車系統保養 2. 煞車系統檢修
合 計	72
學習評量 (評量方式)	筆試、實作
教學資源	車主保養手冊及自編教材
教學注意事項	一、本科以在教室由老師上課講解為主。二、先說明簡單之原理然後配合實例之解說。

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	飲料與生活		
	英文名稱	Beverage and life		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 注意飲料調製工作之衛生與安全。(二) 認識調製飲料所需的器具。(三) 使用各種機器製作日常生活常見之飲料。(四) 了解飲料調製機具的清潔與保養。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 常見飲料	1. 日常生活常見的飲料種類 2. 調製飲料所需的機器與工具 3. 飲品製作之衛生與安全簡介	4		
(二) 調製前後的清潔工作	1. 蔬果的清洗與浸泡 2. 機器與用具的清洗	4		
(三) 刀具的使用	1. 常用刀具的種類與使用安全原則 2. 刨刀削皮實作 3. 水果去核去籽的技巧 4. 水果切塊	6		
(四) 簡易飲料杯飾操作	1. 水果類的運用 2. 其他裝飾品的運用	6		
(五) 果汁機的操作	1. 果汁機的使用方法 2. 果汁機清潔與保養方法	6		
(六) 冰沙機(高速果汁機)的操作	1. 冰沙機的使用方法 2. 冰沙機清潔與保養方法 3. 安全注意事項與故障排除	8		
(七) 咖啡調製	1. 磨豆機與各種咖啡機具的介紹 2. 美式咖啡機的使用方法 3. 美式咖啡機的清潔與保養 4. 美式咖啡機使用安全注意事項 5. 咖啡奶泡的製作方法 6. 冷熱咖啡製作方法	8		
(八) 虹吸式咖啡組具的操作	1. 虹吸式咖啡組具的部件與組裝 2. 虹吸式咖啡組具的使用方法 3. 虹吸式咖啡組具清潔與保養方法	8		

(十) 熱飲與複方飲品調製	1. 粉類沖泡法 2. 茶飲調製 3. 複方飲品 4. 糖、水比例 5. 增添飲品風味的方法	8
(十一) 飲料添加物的製作	1. 飲料添加物的介紹 2. 飲料添加物的操作 3. 飲料添加物的製備與應用	8
合 計		66
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，以及丙級技術士檢定飲料調製參考用書。 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作的機會。	
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 11-2-3-9 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	中式點心		
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中式點心的類別與特性。 二、瞭解中式點心之材料與製作流程。 三、具備製作中式點心與中式米麵時之能力。 四、培養對於不同的烹調法所造成的產品差異性之鑑別能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1. 中式點心之定義、重要性、文化淵源及特色。 2. 中式點心之發展。 3. 我國主要中式點心產品特色介紹。	6	第二學年 第二學期
二、中式點心機具及設備介紹		1. 原料的分類、原料的選擇及儲存。 2. 器具的認識及用途。	6	
三、點心製作原理與方法		1. 配方的製定 2. 麵糰(糊)、米糰(糊)的製作 3. 內餡的調製 4. 整形的方法 5. 熟製的目的 6. 熟製的方法	6	
四、油皮類點心		1. 酥油皮類 2. 糕漿皮類	36	
五、發麵類點心		1. 發酵麵食 2. 發粉麵食 3. 油炸麵食	36	第三學年 第一學期
六、水調(和)麵類點心		1. 冷水麵食 2. 燙麵麵食 3. 燒餅類麵食	36	
七、中式米食點心		一、米粒類米食 1. 飯粒型產品 2. 粥品型產品 二、漿(糝)粉類米食： 1. 米漿型產品 2. 漿糰型產品 三、熟粉類米食 四、膨發類米食	72	第三學年 第二學期

合計	198
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、丙級技術士檢定中式米食、中式麵食等參考用書。 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作的機會。
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醃份、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 11-2-3-10 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	汽車檢修實習		
	英文名稱	Automotive Diagnosis Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告—校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學生能瞭解引擎電路識別。 二、學生能瞭解各種廠牌專用診斷儀器之操作方法。 三、學生能運用基本車輛診斷儀器進行數值分析。 四、學生能學習如何使用車輛診斷儀器進行故障診斷。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、各廠牌汽車電路識別、繪製與分析		汽車電路識別、繪製與分析	16	
二、三菱汽車專用儀器之操作實習		三菱汽車專用儀器之操作	4	
三、本田專用儀器之操作實習		本田專用儀器之操作	8	
四、日產汽車專用儀器之操作實習		日產汽車專用儀器之操作	4	
五、美國車系專用儀器之操作實習		美國車系專用儀器之操作	4	
六、數值分析簡介		1. 感知器數值分析 2. 感知器作動原理	12	
七、車輛示波器認識與操作		示波器認識與操作	12	
八、車輛診斷儀器故障診斷實習		1. 車輛診斷儀器操作 2. 故障診斷與排除	12	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	圖書公司			
教學注意事項	一、教授汽車電路識別、繪製與分析時，建議使用多色彩，增加教學成效。 二、本科目為實習課，以教師講解、示範，學生操作實習為原則。 三、實習進度得依學生程度學校設備狀況，酌予分組分點實施教學。本項設備儀器昂貴，各校得視設備狀況，自行增減授課內容。			

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	油電混合動力車原理與實習		
	英文名稱	Theory and Practice in Hybrid System		
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	未設定任何學生圖像群科中心學校公告—校訂參考科目			

適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識混合動力系統各項機件的構造、規格及作用原理。 二、熟練完成拆卸、檢修、安裝及調整混合動力系統各部元件的基本技能 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、複合動力系統概述		1. 複合動力系統概述 2. 複合動力系統作動原理	8	
二、THS-II 驅動力的特性		THS-II 驅動力的特性	6	
三、THS-II 作用		THS-II 作用	6	
四、THS-II 組件(引擎)		THS-II 組件(引擎)	6	
五、THS-II 組件(聯合傳動器)		THS-II 組件(聯合傳動器)	6	
六、THS-II 組件(轉換器總成)		THS-II 組件(轉換器總成)	8	
七、線控換檔系統		1. 線控換檔系統介紹 2. 線控換檔系統作動原理	8	
八、煞車控制系統		1. 煞車控制系統介紹 2. 煞車控制系統作動原理	8	
九、按鈕啟動系統		1 按鈕啟動系統介紹 2. 按鈕啟動系統作動原理	8	
十、檢查和維修		1. 檢查和故障判斷 2. 維修及保養	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	原廠維修手冊			
教學注意事項	一、拆除維修接頭時要戴絕緣手套以防止電擊，若粗心或大意的處理方式，可能會遭受電擊死亡或嚴重之傷害。 二、防止強鹼性的 HV 電解液(氫氧化鉀 potassium hydroxide)潑出，應配戴耐強鹼手套與護目鏡。 三、所有高壓電線束都是橘色，必須隨時遵守修護手冊內之程序與指示進行維修作業，以避免意外發生。			

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	餐飲活動規劃與實作		
	英文名稱	food and beverage program planning		
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、初步理解餐飲活動設概念。 二、使學生在進行活動設計時，能訂定宣傳策略及目標。 三、將本學期所應學應用於將來之動規劃。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、餐飲活動設計及規劃		一、餐飲活動設計 二、餐飲活動規劃	9	
二、宴會菜單設計、擺設、動線規劃		一、菜單設計 二、擺設 三、動線規劃	9	
三、文宣品製作之重點		文宣品設計 色彩配置 文字意義	9	

四、新聞稿撰寫、募款設計之原則	新聞稿撰寫、 募款設計之原則	9
五、募款活動設計及敦親睦鄰方案	募款活動設計 敦親睦鄰方案	9
六、活動目標的擬定、表演活動的設計重點	活動目標的擬定、 表演活動的設計重點	9
合 計		54
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. 針對技能部份結合課程技巧，利用實作及報報提升活動設計之知能。3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。	
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等，增進學習成效。	
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。二、教學方法:宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。	

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	西式點心		
	英文名稱	western dessert 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	未設定任何學生圖像學校自行規劃			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	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、小西餅		小西餅製作方法及品質鑑定	18	第三學年 第一學期
二、派類		派類製作方法及品質鑑定	18	
三、鬆餅		鬆餅製作方法及品質鑑定	18	
四、比薩		比薩製作方法及品質鑑定	18	
五、膠凍類小西點		膠凍類小西點製作方法及品質鑑定	18	第三學年 第二學期
六、奶油空心餅		奶油空心餅製作方法及品質鑑定	18	
七、甜甜圈		甜甜圈製作方法及品質鑑定	18	
八、泡芙及法式布丁餡之製作		泡芙及法式布丁餡製作方法及品質鑑定	18	
合 計			144	
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中外烘焙相關資料。2. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。3. 中外烘焙相關之圖書資料、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，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 11-2-3-14 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	汽車鍍金實習
	英文名稱	Automotive Cosmetology Practice

師資來源	內聘		
科目屬性	選修		
	實習科目		
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目		
適用科別	汽車科		
	4		
	第一學年第一學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、熟練板金工作基礎技能及相關機具操作。二、具備板金基礎技能之相關知識。三、確實遵守工場管理及安全衛生，並養成良好之工作習慣與職業道德。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數
	一、展開圖與落樣	展開圖與落樣	12
	二、量度與劃線	量度與劃線	8
	三、剪切	三、剪切	8
	四、基本成形	四、基本成形	8
	五、製作邊緣及接縫	五、製作邊緣及接縫	8
	六、組立銲接	六、組立銲接	8
	七、打型板金	七、打型板金	8
	八、銲切綜合練習	八、銲切綜合練習	12
	合 計		72
學習評量 (評量方式)	實作		
教學資源	圖書公司		
教學注意事項	一、配合各種主題營造室當情境，設計各類活動，並利用各種教具及媒體。二、加強實際生活的應用，實施生活化教學。		

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	電動車原理與實習	
	英文名稱	Electric Vehicle	
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	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目		
適用科別	汽車科		
	4		
	第三學年第一學期		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	一、使學生建立「汽車動力系統」觀念。二、介紹各式電動車實例。三、使學生學會對「電動車系統」的邏輯概念。四、使學生熟悉：電化學、系統設計與整合等相關專業知識。五、使同學除在自己本系專長之外，加強電動車技術的相關知能和訓練，提升將來在就業市場的競爭力。		
教學內容			
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數
	一、電動車概述	電動車發展史	4
	二、開發電動車的目標與優缺點論述	未來市場需求分析	4
	三、電動車驅動裝置	1. 電動車驅動裝置原理 2. 電動車驅動裝置故障判斷及檢修	16
	四、電動車電力裝置	1. 電動車電力裝置原理 2. 電動車電力裝置故障判斷及檢修	16
	五、電系控制系統	1. 電動車電系控制系統原理 2. 電動車電系控制系統故障判斷及檢修	16

六、電動車輔助機件	1. 電動車輔助機件構造及原理 2. 電動車輔助機件故障判斷及檢修	8
七、車輛行駛性能	電動車行駛性能分析	8
合 計		72
學習評量 (評量方式)	筆試及實作	
教學資源	圖書公司	
教學注意事項	一、本科目為理論性質學科，以課堂講解為主。二、部份抽象性質之主題，輔以投影片配合課堂講解，以加強學習效果。	

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	汽車綜合實習		
	英文名稱	Automotive General Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學生能了解汽油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。二、學生能了解汽車底盤綜合實習正確方法且符合廠家規範。三、學生能了解汽車電系綜合實習正確方法且符合廠家規範。四、學生能了解柴油引擎綜合實習正確方法且符合廠家規範。五、學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、汽油引擎工作原理		1. 汽油引擎工作原理 2. 引擎型式作業規範	20	
二、汽車底盤工作原理		1. 汽車底盤工作原理 2. 底盤型式作業規範	16	
三、汽車電系工作原理		1. 汽車電系工作原理 2. 電系型式作業規範	16	
四、柴油引擎工作原理		1. 柴油引擎工作原理 2. 柴油引擎型式作業規範	12	
五、汽車其他相關實習原理		1. 汽車其他相關實習原理 2. 汽車各型式作業規範	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	筆試、實作			
教學資源	圖書公司			
教學注意事項	一、本課程在實習工場操作為主。二、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範全車講解，以完成全車學習效果。			

表 11-2-3-17 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習		
	英文名稱	Automotive Cosmetology Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	未設定任何學生圖像群科中心學校公告－校訂參考科目			
適用科別	汽車科			
	4			
	第三學年第二學期			
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、熟練洗車動作、椅套更換及車身美容方法的基本技能。三、培養學生能正確使用車身美容機具設備。四、培養學生能獨立進行大美容作業能力。		
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 2. 內裝清潔	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	8	
六、汽車漆面研磨作業	汽車漆面研磨作業	12	
七、汽車漆面拋光作業	汽車漆面拋光作業	12	
八、汽車漆面保護作業	汽車漆面保護作業	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	實作		
教學資源	之教科書或自編教材		
教學注意事項	一、本課程在實習工場操作為主。二、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成汽車美容實習學習效果。		

表 11-2-3-18 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	汽車塗裝實習		
	英文名稱	Automotive Coating Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、專業力、自信力			
適用科別	汽車科			
	3	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學生能了解汽車塗裝工場安全與衛生事項。二、學生能了解汽車塗裝工場機具的操作與維護、除銹與防銹作業、補土作業、噴塗技術作業、調色作業、損傷漆面處理作業、面漆噴塗作業、局部補修作業、防塗作業、全車噴塗作業實習正確方法。三、學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、車輛塗裝及塗料的基本知識。	塗裝及塗料的基本知識	12		
二、塗裝工廠的機器設備及安全與衛生管理。	機器設備及安全與衛生	6		
三、研磨及塗裝作業。	1. 除鏽 2. 研磨 3. 補土 4. 防塗 5. 底漆 6. 面漆 7. 拋光	18		
四、新車的塗裝。	新車的塗裝技巧	18		
合 計		54		
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	圖書公司			
教學注意事項	一、本科目以在教室由老師上課講解，並到塗裝工廠操作實習。二、除教科書外，善用各種實物及照片示範講解，以加強學習效果。			

表 11-2-3-19 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

表 11-2-3-20 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

表 11-2-3-21 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

表 11-2-3-22 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	蔬果切雕		
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit		
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	餐飲管理科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解果雕基本知識 2. 培養盤飾的美學和鑑賞能力 3. 熟練各種蔬果正確搭配技能 4. 建立良好的衛生和安全習慣 5. 啟發學習蔬果切雕的興趣融入 搭配菜餚增加價值感和美感			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、蔬果切雕基礎知識及相關規定說明與實作		1. 果雕用具使用說明 2. 教室清潔標準制定 3. 磨刀	6	
二、基礎切割技法 I		1. 基礎切割-番茄、柳橙 2. 基礎切割-大黃瓜(一) 3. 基礎切割-大黃瓜(二) 4. 基礎切割評量-大黃瓜、 基礎切割-小黃瓜(一) 5. 基礎切割-小黃瓜(二) 6. 紅蘿蔔-蝴蝶	18	
二、基礎切割技法 II		1. 紅蘿蔔-緞帶花 2. 基礎切割-蘋果(一) 3. 基礎切割-蘋果(二) 4. 基礎切割評量-蘋果	12	
三、基礎切雕技法		1. 簡易切雕-菊花 2. 簡易切雕-燈籠 3. 簡易切雕-蓮花	9	
四、零雕組合		1. 玫瑰花 I 2. 玫瑰花 II	6	
五、立體切雕		直立式天鵝	3	
合 計			54	
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、良好的衛生習慣及愛物惜物精神表現評量。			
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、蔬果切雕書籍所附的操作手冊，以及其餘相關參考書籍。 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作的機會。			
教學注意事項	1. 本科目為實習，建議分組實作上課。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。			

表 11-2-3-23 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	引擎故障排除實習		
	英文名稱	Automotive Engine Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告-校訂參考科目		

學生圖像	競爭力、專業力、自信力			
適用科別	汽車科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、學生能了解汽油引擎基礎實習正確方法且符合廠家規範。 二、學生能了解汽油引擎各系統作用原理及零件名稱 三、學生能了解其他相關實習正確方法且符合廠家規範。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、柴油引擎噴油嘴試驗	1. 柴油引擎噴油嘴試驗 2. 故障判斷及排除	10	
	二、供油泵試驗	1. 供油泵試驗 2. 故障判斷及排除	6	
	三、汽缸壓縮壓力試驗	1. 汽缸壓縮壓力試驗 2. 故障判斷及排除	6	
	四、柴油引擎起動	1. 柴油引擎起動 2. 故障判斷及排除	6	
	五、柴油引擎噴射泵試驗	1. 柴油引擎噴射泵試驗 2. 故障判斷及排除	8	
	六、柴油引擎各機件拆裝與分解、組合	柴油引擎各機件拆裝與分解、組合	12	
	七、空氣增壓系統	空氣增壓系統故障判斷及排除	6	
	合 計		54	
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	坊間各大圖書公司			
教學注意事項	一、本課程在實習工場操作為主。 二、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範全車講解，以完成全車學習效果。			

表 11-2-3-24 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車檢修實習		
	英文名稱	Motorcycle Diagnosis Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	競爭力、專業力			
適用科別	汽車科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識機器腳踏車各機件的構造、規格及工作原理。 二、熟練地拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整各總成的基本技能，且能正確使用工具與儀器。 三、養成敬業樂群、負責、勤奮、有秩序、有計畫及安全的工作態度。			
教學內容				
	主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
	一、認識機器腳踏車	1. 機器腳踏車各機件構造 2. 機器腳踏車工作原理	6	
	二、機器腳踏車動力裝置分解組合。	1. 拆卸、分解、檢修 2. 安裝及調整	10	
	三、機器腳踏車保養及調整。	1. 工具與儀器使用 2. 技術手冊運用及保養	10	
	四、機器腳踏車故障排除	故障排除	10	
	合 計		36	
學習評量 (評量方式)	實作			
教學資源	圖書公司			

教學注意事項	一、本課程在實習工場操作為主。二、除基本原理及各廠家規範外，善用各種操作示範講解，以完成機器腳踏車實習學習效果。
--------	--

表 11-2-3-25 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱
綜合職能科

表 11-2-3-26 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解專題製作之整體過程與所具備之素養。(二)具備專題製作之規劃、資料蒐集、實際製作及改良創新能力。(三)能具有良好之人際溝通能力與態度。(四)使能養成自我學習、發現問題、解決問題的能力。(五)能藉由專題製作，瞭解相關產業的需求與要求。(六)使學生能發揮團隊精神、溝通能力，結合理論與實務，應用所學，靈活創新與運用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1.專題製作課程目的 2.專題製作程序 3.專題課程的實施與評量方式 4.專題型式之類別： (1)技術報告、 (2)實務專題製作、 (3)論文	3	
二、研究動機與目的		1.瞭解研究背景 2.研究動機的撰寫技巧 3.訂定研究目的的要領	6	
三、題目選擇		1.題目來源分析 2.題目選擇的原則 3.題目設計要領	6	
四、專題製作文獻蒐集		1.專題製作資料收集 2.文獻管理方法與工具 3.資料分類、統整及組織	9	
五、參考書目的撰寫		1.APA 格式的介紹 2.參考書目的寫法介紹	9	
六、專題製作計畫書撰寫		1.工作進度表的擬定 2.人員、工作的分配調度 3.資源的分配	6	
七、專題製作範圍對象		1.專題製作範圍。 2.專題製作實作。	3	
八、專題製作過程與方法		1.研究方法的應用。 2.研究過程注意事項。 3.專題製作步驟。	6	
九、專題製作計畫書製作及報告		1.專題製作內容寫格式。 2.專題製作計畫書審查與報告	6	
十、專題製作實作 I		實務專題： 1.專題分析 2.專題設計 3.開發工具之選定與學習 4.專題實作	9	
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、即時之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 11-2-3-27 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

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

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

表 11-2-3-28 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲品製備		
	英文名稱	Beverage Preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解飲料的分類與特性之能力 (二)熟悉飲料調製要領之能力 (三)培養蘇打房專業知能之基礎能力 (四)熟悉飲料的服務方式及如何品茗之能力 (五)熟悉義式咖啡機操作的能力術語。(六)具備開設飲料店的基本知能。(七)具備良好衛生安全與工作習慣。(八)具備美感素養，並激發創意表現。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1.飲料之演變及分類、 2.設備與器皿及各式材料之介紹	3	
二、裝飾技巧		1.裝飾物的製作 2.水果拼盤	9	
三、乳品飲料		1.乳品飲料的介紹與應用 2.乳品飲料調製	9	
四、果汁		1.果汁飲料的介紹與應用 2.果汁飲料調製	9	
五、冰茶類		1.冰茶類的介紹與應用 2.茶飲品的調製	9	
六、奶茶類		1.奶茶的介紹與應用 2.奶茶的調製	9	
七、流行飲料		1.流行飲料的介紹與應用 2.流行飲料調製	6	
八、茶類		1.茶類飲品的介紹與應用 2.茶類飲品的調製	6	
九、生機飲料		1.生機飲料的介紹與應用 2.生機飲料調製	6	
十、藥膳茶飲		1.藥膳茶飲的介紹與應用 2.藥膳茶飲調製	9	
十一、咖啡 I		1.各式啡萃取原理解說與實務 2.手沖咖啡調製	9	
十二、咖啡 II		3.虹吸式咖啡調製 4.義式咖啡調製 5.滴漏式咖啡調製	9	
十三、氣泡飲料		1.氣泡飲料的介紹與應用 2.氣泡飲料調製	9	
十四、凍飲		1.凍飲的介紹與應用 2.凍飲飲品調製	6	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1.評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。2.留意學生個別差異，視學生情形進行課程深淺度的調整與評量。3.鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生除上課外也可自我成長，進行網絡資源的介紹，將 3C 產品作為上課資源並要求學生多元學習，亦可將相關資訊作為評量方式之一。			

教學資源	1.可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊…等。2.相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。3.相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。
教學注意事項	1.以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。2.材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。3.建議結合生活故事或學生個人經驗，引起學生學習興趣。4.本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。5.教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生飲用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。6.學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會、成果發表會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。

表 11-2-3-29 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	廚藝實務		
	英文名稱	Cooking 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			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、以實際操作使學生對烹飪基礎有所了解 二、認識食物的選購與保存 三、烹飪的基本技巧(刀工、火候、烹調技法) 四、熟練各種烹飪設備的正確操作			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、廚房衛生與安全	1.衛生知識的認識 2.廚房工作安全與消防之常識 3.廚房清潔技巧與方法 4.廚房衛生的維護	6		
二、認識廚房設備與 烹飪用具	1.烹飪設備認識與維護 2.烹飪器具認識與維護 3.刀鍋具的選擇與保養	6		
三、食物分類與選購	1.肉類各部位認識選擇 2.水產品的選擇 3.蛋類與乳類的選擇 4.蔬果類選購原則 5.食米及麵粉選購原則 6.乾貨；加工類的食品選擇	9		
四、食物質變的認識 與食物儲存	1.食物質變因素的認識 2.食物儲存原則與方法	3		
五、調味料與辛香料的選擇與應用	1.調味品與辛香料認識 2.特色風味調味品使用(中、泰、越、日等) 3.辛香料選擇與應用 4.調味醬汁調製與應用	6		
六、烹調前的處理與 洗滌	1.各類原料的前處理 2.各類食物的洗滌方式	6		
七、基本刀工演練	1.簡易磨刀法與磨刀器具認識與使用 2.基本刀工切割法 3.刀法種類 4.材料成型與菜餚切割法	9		
八、基本烹調法演練	1.各種烹調技法的選擇 2.煮、川、拌、蒸、凍 3.炒、煎 4.悶、燒、滷、燉	9		
九、廚房衛生與食物 安全	1.廚房衛生知識的認識 2.器材設備認識與維護 3.食物選購與儲存	6		
十、烹調前食材清洗 與切割	1.食材清洗與挑選 2.刀工與切割法 3.熟練各式刀法 4.熟練不同食材的切割法	9		
十一、烹調前食材配 置與醬汁準備	1.材料成型與食材配置 2.調味醬汁調製與應用	6		

十二、基本烹調法演練 I	1.各種烹調技法的選擇 2.煮、炒、煎 3.悶、燒、燉、煨	9	
十三、基本烹調法演練 II	1.炸、扣、扒、爆 2.燴、羹、溜 3.焗、烤、煽 4.其他烹調技巧	9	
十四、盤飾製作	1.裝盤技巧 2.裝盤器皿的種類 3.食器和菜餚的配合 4.盤飾切割與衛生安全	9	
十五、廚房的清潔與維護	1.烹飪器具的清洗與保養 2.廚房環境的整理	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部份以紙筆測驗評量、隨堂口語問答、主題式問答或介紹各課程實作內容教學達人等方式進行評量。2.針對技能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、良好的衛生習慣及愛物惜物精神表現評量。		
教學資源	1.可參考已出版的食譜、相關廚藝書籍所附的操作手冊，以及其餘相關參考書籍。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作的機會。		
教學注意事項	1.本科目為實習，建議分組實作上課。2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生學習興趣。4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表 11-2-3-30 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 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、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 11-2-3-31 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實習		
	英文名稱	Baking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識烘焙食品的分類、製作之概念、加工原理。二、經由實際操作方式使學生瞭解烘焙食品的原理與技術及各類烘焙食品之相關知識。三、遵守工廠規範，注意烘焙食品衛生與安全之相關知識。四、烘焙產品品質評定與製程檢討改進。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、烘焙概論	1.食品工廠安全衛生。 2.烘焙食品的加工原理。 3.加工機具名稱認識、操作及簡易保養。 4.烘焙計算、配方表閱讀	6		
二、認識烘焙材料	1.常用材料的辨別與保存(麵粉、油脂、糖、蛋、酵母、化學膨脹劑)	3		

	2.食品添加物認識與識別(香精、色素、其他)		
三、認識配方表及計算	1.配方表閱讀及計算 2.電子秤使用與容器選擇	6	
四、麵包 I	1.發酵原理與麵包製程認識 2.甜麵糰製作 3.鹹麵糰製作 4.麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	9	
五、麵包實作	1.麵團攪拌實作 2.熟悉麵包製作流程 3.學習判斷麵包的發酵狀況與成原	9	
六、蛋糕 I	1.蛋糕膨脹原理與蛋糕製程認識與熟悉 2.麵糊類蛋糕製作 3.乳沫類蛋糕製作	9	
七、蛋糕實作	1.蛋糕實作 2.分蛋技巧與練習 3.熟稔蛋糕製作流程 4.判斷蛋糕生熟與成敗	6	
八、西點製作 I	1.泡芙製作 2.派皮製作 3.奶油內餡製作 4.蒸烤雞蛋布丁製作	6	
九、餅乾製作 I	1.奶油麵糰餅乾製作 2.薄脆瓦片餅乾製作	6	
十、包裝與食品衛生	1.工廠與個人衛生 2.包裝材料認識與選擇 3.包裝方法的操作與學習 4.食品包裝衛生與安全	6	
十一、麵包實作 II	1.甜麵糰製作 2.鹹麵糰製作 3.麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	9	
十二、麵包造型實作	1.麵包造型與變化 2.不同造型製作流程	9	
十三、蛋糕 II	1.麵糊類蛋糕製作 2.乳沫類蛋糕製作 3.戚風蛋糕製作	9	
十四、蛋糕 III	1.慕斯類蛋糕製作 2.夾層蛋糕製作 3.多種類型蛋糕混合搭配製作	9	
十五、蛋糕變化實作	1.小型蛋糕實作與烤焙 2.蛋糕裝飾-水果 3.蛋糕裝飾-鮮奶油運用 4.蛋糕裝飾-糖霜運用與裝飾	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1.以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2.觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3.學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1.可參考已出版的職場相關參考書籍。 2.相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3.相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4.請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1.本課程為實習課程，於職場實施實習。 2.強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3.教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4.實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5.校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-32 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			

<p>教學目標 (教學重點)</p>	<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>		
<p>教學內容</p>			
<p>主要單元(進度)</p>	<p>內容細項</p>	<p>分配節數</p>	<p>備註</p>
<p>1. 汽車內 部結構名稱介紹</p>	<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。 1 2 認識 車輛內部 其他 部 位名稱：駕駛座、副 駕駛座及後車座椅。 1 3 認識車輛內部下 方各 部位名稱：前後區的 腳踏墊 材質 布和塑 膠等材質</p>	<p>8</p>	<p>第二學年 第一學期</p>
<p>2. 腳踏墊清潔步 紹</p>	<p>2 1 利用照片或影片 逐步 示範清潔 腳踏墊 步驟。 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 腳踏墊 水漬吹乾。 2 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 2 4 前後座腳踏墊放 回車 內時，請務必檢查 是否 放對位置。</p>	<p>8</p>	
<p>3-1. 示範 車輛內部上方各 部件的清 潔方式</p>	<p>3 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 3 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。 3</p>	<p>8</p>	
<p>4. 車門內裝皮革 清潔</p>	<p>4 1 認識 車門內裝 構造 4 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>	<p>8</p>	
<p>5.皮椅清潔與保 養</p>	<p>5 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。 5 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>8</p>	

	5 3 檢查皮椅 保養後 是否有保養油殘留在皮椅上。		
6-1.車輛內裝清潔示範教學	6 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 巾、打蠟海綿、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	
11-1.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	
12-1.外部車體清潔流程介紹及示範 1	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刷輪框洗淨、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、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。	6	
13-1.外部車體清潔流程介紹及示範 2	(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 注意拉起兩刷的動作，不宜動作過大 會 將兩 刷 折斷。 (9) 使用打蠟海綿沾適量水蠟 進行車體外部上 蠟 從引擎蓋、車頂、後行李 箱、兩側車門 須避開車體部件與部件間的縫隙及玻璃的部分。 上蠟完使用 拋光布 將	6	

	車體拋光。最後在老師協助下示範電動打蠟機做拋光整飾。		
14.總結性評量與補救教學	1. 進行總結性評量 2. 補救教學	8	
3-2.示範車輛內部上方各部件的清潔方式	3 利用問答的方式 或書面勾選的方式 確認學生知道汽車內部清潔劑的用途及清潔保養方式	4	第二學年 第一學期
6-2.車輛內裝清潔示範教學	車門內裝皮革清潔及皮椅清潔與保等	8	
11-2.介紹及示範洗車設備名稱及操作方式	3 告知學生不當操作機具造成的後果	8	第二學年 第二學期
12-2.外部車體清潔流程介紹及示範 1	(4) 拿洗車海綿依清潔車體部位流程 從車頂、右方前後車門、右方前後輪胎及輪胎框、大毛巾後行李箱蓋、後保險桿、左方前後車門、前擋風玻璃、前引擎蓋清潔、前保險桿依照順序將車體擦洗乾淨。 (5) 拿高壓沖洗機，依上述清潔車體部位 將車體泡沫沖洗乾淨。 (6) 拿大毛巾擦乾車體，擦乾車體順序為引擎引擎蓋、前保險桿、前擋風玻璃、車頂、後擋風玻璃、後行李箱、後保險桿、兩側車門含內部車框。	8	
13-2.外部車體清潔流程介紹及示範 2	(10) 示範使用空氣槍先將輪胎上的水分吹乾或用毛巾擦乾，噴輪胎保養油於輪胎表面，並使用擦輪胎油專用刷將由均勻塗抹在輪胎表面。 (11) 示範使用車體亮光腊做飾條及塑件清潔與保養 (12) 最後由老師及學生應用檢核表檢查車輛外部的清潔度	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2.觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。3.學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1.可參考已出版的職場相關參考書籍。2.相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。3.相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。4.請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1.本課程為實習課程，於職場實施實習。2.強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。3.教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。4.實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。5.校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-33 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)	6		

	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		
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 11-2-3-34 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 2.前座地毯吸塵 3.前座地毯吸塵	8	
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 11-2-3-35 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	蔬果栽培實習		
	英文名稱	Fruit and vegetable cultivation practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解園藝與生活之相關處 二、認識及種植本土青草保健、香草植物 三、運用青草及香草製作各種生活用品 四、透過種植及運用青草與香草，豐富生活涵養			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一-1、園藝與生活面面觀		1.園藝與飲食 2.園藝與服飾	8	
二-1、認識本土青草保健植物		1.本土青草保健植物的種類 2-1 多元感官記憶台灣青草植物	8	
三-1、認識香草植物		1.香草植物的種類 2-1.以多元感官記憶香草植物	8	

四-1、種植本土青草保健植物	1.選擇合適青草保健植物種植方式 2-1.選擇合適的管理照顧方式	8	
五-1、種植香草植物	1.選擇合適的香草植物種植方式 2-1.選擇合適的管理照顧方式	8	
六-1、青草保健植物與飲食	1.熬煮青草茶 2.保健茶包製作	8	
七-1、青草保健植物之生活應用	1.艾草蚊香製作 2.青草沐浴包製作	8	
八-1、香草與飲食	1.花草茶調配	8	
九-1、香草相關產品製作與應用	1.居家香氛運用 2-1.精油使用方式	8	
一-2、園藝與生活面面觀	3.園藝與居家生活 4.園藝與健康	8	
二-2、認識本土青草保健植物	2-2.多元感官記憶台灣青草植物 3.本土青草保健植物的用途	8	
三-2、認識香草植物	2-2.以多元感官記憶香草植物 3.香草植物的用途	8	
四-2、種植本土青草保健植物	2.選擇合適的管理照顧方式 3.實際種植並照顧、採收	8	
五-2、種植香草植物	2-2.選擇合適的管理照顧方式 3.實際種植並照顧、採收	8	
六-2、青草保健植物與飲食	3.消暑甜點製作蘆薈、愛玉、仙草 4.紫蘇梅製作	8	
七-2、青草保健植物之生活應用	3.薑黃染布 4.魚腥草美白面膜	8	
八-2、香草與飲食	2.香草料理製作	8	
九-2、香草相關產品製作與應用	2-1.精油使用方式 3.芳香午睡枕製作	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 11-2-3-36 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	引擎基礎保養實習		
	英文名稱	Engine basic maintenance internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、實際操作使學生對汽車引擎基礎保養有所了解 二、識汽車引擎相關零件的功能 三、識汽車引擎相關零件的維修基本技巧 四、鍊各種汽車維修設備的正確操作 五、解工場安全與衛生相關知識			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、工廠安全與衛生	1.工場安全規則 2.實習工場組織與管理	8		
二、基本手工具	1.基本手工具的使用 2.基本手工具的安全規則	8		
三、廢棄物處理	1.一般廢棄物 2.汽車廢棄物 3.汽車回收流程	8		

四、機油芯的更換	1.機油芯的安裝與拆卸 2.機油芯的大小與種類	8	
五、機油的更換	1.機油檢查 2.機油排放 3.機油添加	8	
六、電瓶功用	1.電瓶的檢查與量測 2.電瓶更換步驟 3.電瓶電容量檢查	8	
七、水箱功用	1.水箱的位置與冷卻水檢查 2.水箱加壓計的使用	8	
八、怠速、正時檢查	1.檢查正時角度 2.檢查怠速轉速	8	
九、基礎引擎檢查	1.基礎引擎檢測項目 2.練習	8	
十、基本手工具	1.基本手工具的保養 2.基本手工具的使用年限	8	
十一、剎車油檢查	1.剎車油油壺油量高低之判別 2.剎車蹄片之檢查	8	
十二、剎車踏板檢查	1.剎車踏板之檢查 2.剎車踏板之調整	8	
十三、雨刷檢查	1.雨刷片位置調整 2.雨刷水噴孔調整 3.雨刷片更換	8	
十四、喇叭檢查	1.喇叭的位置 2.喇叭的功用 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 2.變速箱油油量位置高低判別 3.變速箱油等級	8	
十六、基礎引擎檢查	1.基礎引擎檢測項目操作 2.檢查的基本檢查項目及操作步驟練習	8	
十七、基礎引擎基本 保養	1.基礎引擎保養項目 2.合作處理保養流程	8	
十八、顧客服務話術	1.接待話術 2.詢問話術 3.後送話術	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2.觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3.學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1.可參考已出版的職場相關參考書籍。 2.相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3.相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4.請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1.本課程為實習課程，於職場實施實習。 2.強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3.教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4.實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5.校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

表 11-2-3-37 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲內場實習		
	英文名稱	Restaurant kitchen internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養餐飲衛生管理的相關知能 二、具備材料的衡量與秤重之技能 三、瞭解各類食材的洗滌、處理與保鮮 四、熟稔切割各類食材之技能 五、瞭解不同型式的半成品加工方法 六、熟練盤飾的擺放與擺盤 七、瞭解餐飲設備、器具的使用與維護 八、培養餐飲管理概念			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	

一、食品安全與衛生	1.注意個人的衛生與清潔 2.維持工作環境的衛生與清潔	4	
二、材料的衡量與秤重	1.量杯與量匙的使用 2.電子秤等重量工具的使用 3.配菜等量平均分配 4.食材秤重、分裝與點數數量	4	
三、辛香料與調味醬汁的使用	1.分裝調味醬汁 2.辛香料、調味醬汁與食材之搭配	4	
四、食物的儲存與保鮮	1.乾貨與加工品類食材的儲存 2.蔬菜類食材的保存 3.肉類食材的保存 4.海鮮類食材的保存	4	
五、乾貨與加工品類 食材的處理與洗滌	1.泡冷水、熱水等烹調前處理 2.乾貨與加工品類食材洗滌	4	
六、蔬菜類食材的處理與洗滌	1.蔬菜前處理 2.蔬菜洗滌	4	
七、肉類食材的處理與洗滌	1.解凍處理 2.肉類洗滌	4	
八、海鮮類食材的處理與洗滌	1.退冰處理 2.吐沙與去腸泥等烹調前處理 3.海鮮類洗滌	8	
九、半成品加工實作 1	1.隔水加熱調理包 2.調理包湯品製作 3.涼拌類半成品製作	8	
十、盤飾實作	1.餐點中配菜位置的擺放與擺盤 2.餐點位置的擺放	8	
十一、廚房設備的使用	1.廚房器具的使用與維護 2.抽油煙機的使用與維護 3.流理檯的使用與維護	8	
十二、廚房機器的使用	1.微波爐的使用與維護 2.電鍋的使用與維護 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 11-2-3-38 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 11-2-3-39 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烹飪實習		
	英文名稱	Cooking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、熟練各種烹調法的技能 二、培養正確的烹調觀念與實作能力 三、培養良好的衛生習慣與職業道德			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、廚房設備與用具	1.廚房設備的認識 2.烹飪器具的認識 3.能使用常見的廚房設備及器具，如電鍋、微波爐、電磁爐、烤箱	9		
二、烹調前食物備製 工作	1.清洗魚類、肉類、蔬果類等食材 2.基本切割工具的使用技巧 3.食品解凍的正確方法	9		
三、食材及材料保存	1.材料及調味品補充及貯存技巧 2.生鮮食材分類及貯存技巧	6		
四、湯品烹飪	1.認識製作湯品的工具及材料 2.認識湯品（濃湯、清湯等） 3.製作湯品	9		
五、飲料的認識及製作	1.認識飲料製作的工具及材料 2.認識各類飲料 3.製作飲品	9		
六、廚房器具清洗 1	1.常用清潔劑的認識及安全原則 2.相關職業病了解及手部保養 3.不同性質(油膩、咖哩等)髒污餐具的清理方式、技巧及原則	6		
七、廚房器具清洗 2	1.清洗步驟及流程 2.清潔各類餐具、器具的方式、技巧及注意事項 3.餐具、器具分類及歸位	6		
八、中式餐點烹飪	1.認識製作中式餐點的工具及材料 2.認識中式餐點 3.製作中式餐點	9		
九、西式餐點烹飪	1.認識製作西式餐點的工具及材料 2.認識西式餐點 3.製作西式餐點	9		

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

表 11-2-3-40 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 11-2-3-41 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲外場實習		
	英文名稱	Food and beverage internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲器材、設備保養與維護之技能。 二、熟練中餐、西餐之餐桌佈置與擺設。 三、瞭解餐飲服務業的工作內容、要領及作業流程。 四、瞭解職場災害之緊急處理原則與步驟。 五、培養正確的餐飲服務從業概念、服務態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、餐具保養與維護 1	1.托盤使用持盤技巧 2.餐盤擦拭與維護 3.刀具水杯匙擦拭與維護	6		
二、用餐區保養與維護	1.檯布鋪設與更換實作 2.桌面清潔與維護 3.服務車清潔與維護 4.餐具服務的技巧	8		
三、餐桌布置與擺設 餐桌布置	1.中餐餐桌桌布布置 2.西餐餐桌桌布布置 3.餐桌桌布注意事項	4		
四、餐桌布置與擺設 餐桌擺設	1.中餐小吃餐具擺設 2.中餐宴會餐具擺設 3.西餐餐桌擺設	8		
五、開店作業	1.營業前主要準備工作 2.營運前環境清潔作業要點 3.營運前設備與設施的檢查要領	4		
六、接待作業 1	1.迎賓、帶位、入座 2.接待話術	6		

七、收盤作業	1.清理收拾餐具的基本原則 2.收拾清理餐具的作業要領 3.收善整理的作業原則	4	
八、緊急意外事件 災事件	1.火災事件的處理原則 2.火災事件的處理步驟 3.火災事件的禁忌 4.火災事件的處理實例	4	
九、緊急意外事件 物中毒事件	1.食物中毒的處理原則 2.食物中毒的處理步驟 3.食物中毒的禁忌 4.食物中毒的處理實例	4	
十、緊急意外事件 震事件	1.地震事件的處理原則 2.地震事件的處理步驟 3.地震事件的禁忌 4.地震事件的處理實例	4	
十一、緊急意外事件 瓦斯中毒事件	1.瓦斯中毒的處理原則 2.瓦斯中毒的處理步驟 3.瓦斯中毒的禁忌 4.瓦斯中毒的處理實例	4	
十二、緊急意外事件 意外傷害事件	1.意外傷害的處理原則 2.意外傷害的處理步驟 3.意外傷害的禁忌 4.意外傷害的處理實例	4	
十三、點菜作業 1	1.點菜服務 2.推銷餐點話術	6	
十四、上菜作業 1	1.上菜服務的方式	6	
十五、訂位作業 1	1.現場定位方式 2.現場定位流程	6	
十六、櫃台作業 1	1.結帳的方式 2.付款的方式	6	
十七、顧客抱怨處理 原因與防範 1	1.餐廳顧客抱怨事項的類別 2.顧客抱怨的心理需求分析	8	
十八、顧客抱怨處理 事項的處理 1	1.顧客抱怨事項的處理原則 2.顧客抱怨事項的處理步驟 3.顧客抱怨事項的禁忌	6	
一、餐具保養與維護 2	4.餐巾摺疊的基本原則 5.常見餐巾的折疊技巧 6.餐具擦拭作業與整理的要領	6	
六、接待作業 2	3.接待服務流程 4.接待服務要領	6	
十三、點菜作業 2	3.介紹菜單與特色 4.叫菜術語	6	
十四、上菜作業 2	2.上菜服務的作業要領	6	
十五、訂位作業 2	3.電話訂位流程 4.電話訂位話術	6	
十六、櫃台作業 2	3.收銀作業流程 4.帳單處理作業	6	
十七、顧客抱怨處理 原因與防範 2	3.顧客抱怨事項之防範	4	
十八、顧客抱怨處理 事項的處理 2	4.顧客抱怨事項的處理實例 5.餐廳偶發糾紛事件的處理	6	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1.以實際操作及職場人員回饋作為評分參考 2.觀察、問答、討論、現場實作等多元評量方式評量。 3.學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序，可有效提升工作效率者，可酌予加分、提供獎勵卷或使用班級表揚的方式給予正向鼓勵。		
教學資源	1.可參考已出版的職場相關參考書籍。 2.相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3.相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。 4.請家長配合讓學生在家有練習實習的機會。		
教學注意事項	1.本課程為實習課程，於職場實施實習。 2.強調壓工作中學習專業技能，在工作中學習人際互動及良好的工作態度。 3.教師得依學生實習職場與學生需求及個人能力與職場實習指導人員溝通其學習內容、問題解決的能力，並擬定學生個別實習計劃。 4.實習前需先由家長同意學生實習，並辦理保險、用餐（或本校團膳申請退費）、簽約等事宜。 5.校外實習由須加強安全教育，包含交通、工作安全需知等。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

(五) 特殊需求領域課程

表 11-2-5-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育
	英文名稱	Vocational education
師資來源	內聘	
科目屬性	職業教育	

	校訂必修 一般科目		
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		
	8		
	第二學年 第三學年		
建議先修科目	無		
教學目標 (教學重點)	1.增加學生工作知識，掌握個人之工作資訊與優勢 2.加強學生的工作態度，培養適應職場之能力。 3.促進學生工作技能表現，模擬與參訪各種職種工作 4.學習職場的人際互動。 5.學習就業前的準備。 6.懂得如何調適面對職場生活。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、工作與生活	1.工作的意義與重要性 2.常見職業應具備的工作條件 3.失業的現象與原因 4.訪問家人的工作經驗 5.觀察不同職務的工作內容並書寫記錄	8	第二學年 第一學期
二、我的工作興趣	1.個人職業興趣探索(我喜歡做的事/組合卡..) 2.認識個人工作優勢(汽美/中餐/門市/烘焙/飲料...) 3.個人的工作限制(蒐集家人/師長對我的工作建議) 4.未來的工作機會與優勢 5.評估個人的各項能力與條件(工作能力、家庭支援、個人身心能力條件)	8	
三、工作意外	1.實習場地的安全配備 2.實習場地的安全通報與逃生 3.個人進入實習場地的公安責任 4.職業病的預防與身體保健 5.工作常見意外與緊急應對方法並演練之	8	
四、職業追追追	1.常見找工作的方法(網路/報紙/介紹...) 2.身心障礙者特定的求職管道 3.可怕的求職陷阱 4.利用求職報撥打求職電話	8	
五、工作態度大進擊 1	1.受到職場歡迎的個人特質與工作習慣(邀請優良學長姐分享)	4	
六、工作態度大進擊 2	2.增進個人特質與工作態度(工作熱忱、工作回報與檢討...)	4	第二學年 第二學期
七、團結合作力量大	1.認識公司/職場結構與職責 2.職場的人際應對與進退 3.工作步驟確認與回報的重要性 4.工作流程演練與實作(產線、賣場上下架等)	8	
八、職場面對面	1.校外就業服務單位參觀 2.校外職場參觀 3.面試應對技巧與模擬實作	8	
九、自我成長與職訓	1.國內常見繼續教育機會與方式 2.職能評估學院參訪 3.設定畢業的職涯目標 4.利用網站查詢職訓資訊實作	8	
十、我的變身大作戰	1.訂出個人目標 2.擬定可行策略/契約 3.設定畢業的職涯目標 4.實作書寫個人生涯發展目標	8	
十一、職場行前教育	1.了解職場制度：目的、常規、成績考核辦法、請假辦法 2.認識一般常見的職務稱謂：董事長、總經理、副總經理、協理、經理、副經理、課長、主任、組長、專員、職員、助理 3.認識一般公司常見的部門與職掌業務或功能：業務部(營業部)、製造部(生產部)、研發部(設計部)、品管部、人力資源部(人事室)、客服部、會計部、採購部、倉庫 4.應對話術練習：與同事、主管打招呼、應答基本話術練習	8	第三學年 第一學期

十二、職場環境認識與交通能力訓練	1.搭乘交通運輸工具抵達實習職場 2.職場周邊環境認識：商家、鄰近公司、公車站牌等(用餐方式選擇)	8	
十三、認識職場與職務	1.認識職場單位的功能與工作重點 2.了解職務的工作內容 3.了解職場的相關要求與規定 4.認識職場指導員 5.認識職場老闆與部門主管、領班、課長 6.職場硬體設備與安全注意事項	8	
十四、職業相關社會技能	1.常見的話題：流行與潮流、休閒興趣、電影與音樂、偶像與明星、電視節目、網路資訊、電玩資訊 2.休息時與下班後與同事良好互動 3.正當休閒活動認識與判斷 4.適度拒絕同事不合理要求 5.職場性騷擾的認識 6.於職場中避免被性騷擾的認識 7.遇職場性騷擾的自救方法 8.接聽電話：轉述他人留言；紙筆紀錄書寫留言	8	
十五、工作安全與職業傷害	1.介紹實習工作安全守則 2.緊急事故求助人員與話術 3.認識實習職務可能產生的職業傷害 4.實習職務可能職業病預防方法 5.受傷時緊急處理方法：包紮、沖洗、消毒、通報、電話聯繫等方法與步驟 6.工作場所的安全標識識別、防火設備位置與使用方法、火災逃生路線與出口、職場危險區域認識、危險物品使用與災害預防 7.簡易醫護用品使用方式	4	
十六、服從指導員工作指示	1.準時到工作場所上下班 2.早餐於正式工作前處理完畢 3.休息時間結束能準時返回崗位 4.完成指導人員分配的工作任務 5.熟練完成職務工作的工序 6.使用規定的材料完成分配的職務工作	4	第三學年 第二學期
十七、完成指定的工作項目	1.記住指導人員要求的工作步驟 2.將指導人員示範步驟熟練 3.將指導人員口語步驟書寫紀錄 4.熟練執行 5~10 個步驟內的工序 5.於規定時間內完成工作任務 6.工作後，將工具放回原位並回復桌面原狀、清潔檯面 7.完成工作後，主動幫助其他同事	8	
十八、執行工作中的記錄與檢視	1.執行工作能經常檢核工作成果 2.修正不符合標準的工作成果 3.記錄不符合標準的數量與情形 4.指導員示範後獨立操作時詢問指導員工作成果正確性 5.比較同職務、工作內容人員的工作成果與工作數量	8	
十九、執行工作時求援與表達意見方法	1.操作中對工作成果、工作標準適時提出疑問的方法 2.執行工作任務時遇困難請求協助方法與話術 3.對不合理的工作要求應對方法(觀察他人工作速度與產能、評估工作要求的合理性、與師長溝通並適當表達意見、由自己或師長進行工作要求溝通)	8	
二十、展現良好工作意願與態度	1.良好工作態度：出勤正常、依規定請假、事先請假、工作時高專注度、主動接受挑戰 2.針對指導員要求改善工作步驟、姿勢、提高工作成果品質	8	
合計		144	
學習評量 (評量方式)	1.以實際操作及筆試方式，定期評量學生的學習情形。 2.亦可以分組說明各項職種的工作條件，針組員表現斟酌給分。		
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或學習的機會。
教學注意事項	1.本科目為專業科目。 2.採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並藉各種輔助教材，加深學生對各種職場的認識。