

備查文號：
(108年8月6日 臺教授國字第1080089175號) 備查

高級中等學校課程計畫
國立臺南高級商業職業學校
學校代碼：210408

技術型課程計畫書

本校108年7月23日107學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(108學年度入學學生適用)
核定版

中華民國108年8月8日

學校基本資料表

學校校名	國立臺南高級商業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:商業經營科；國際貿易科；會計事務科；資料處理科 2. 外語群:應用英語科 3. 設計群:廣告設計科 4. 餐旅群:觀光事業科		
	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:商業經營科；資料處理科 2. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科			
實用技能學程(夜)	設計群:廣告技術科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	06-2647425-516
	職稱	實研組長	行動電話	0919716083
	姓名	黃婉菁	傳真	06-2643104
	E-mail	teach7@mail.tncvs.tn.edu.tw		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	3	92	3	108	3	107	9	307
		國際貿易科	4	137	4	145	4	144	12	426
		會計事務科	1	31	1	34	1	40	3	105
		資料處理科	2	76	2	75	2	78	6	229
	外語群	應用英語科	2	68	2	73	2	78	6	219
	設計群	廣告設計科	2	76	2	78	2	83	6	237
	餐旅群	觀光事業科	2	76	2	75	2	81	6	232
	服務群	綜合職能科	1	13	1	13	1	13	3	39
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	13	1	12	1	6	3	31
		資料處理科	1	17	1	11	1	13	3	41
	餐旅群	觀光事業科	1	13	1	14	1	9	3	36
		餐飲管理科	1	21	1	15	1	12	3	48
實用技能學程(夜)	設計群	廣告技術科	0	0	1	7	1	13	2	20

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
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	3	36
		國際貿易科	4	36
		會計事務科	1	36
		資料處理科	2	36
	外語群	應用英語科	2	36
	設計群	廣告設計科	2	36
	餐旅群	觀光事業科	2	36
	服務群	綜合職能科	1	15
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	46
		資料處理科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	1	46
		餐飲管理科	1	46
實用技能學程(夜)	設計群	廣告技術科	1	36

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

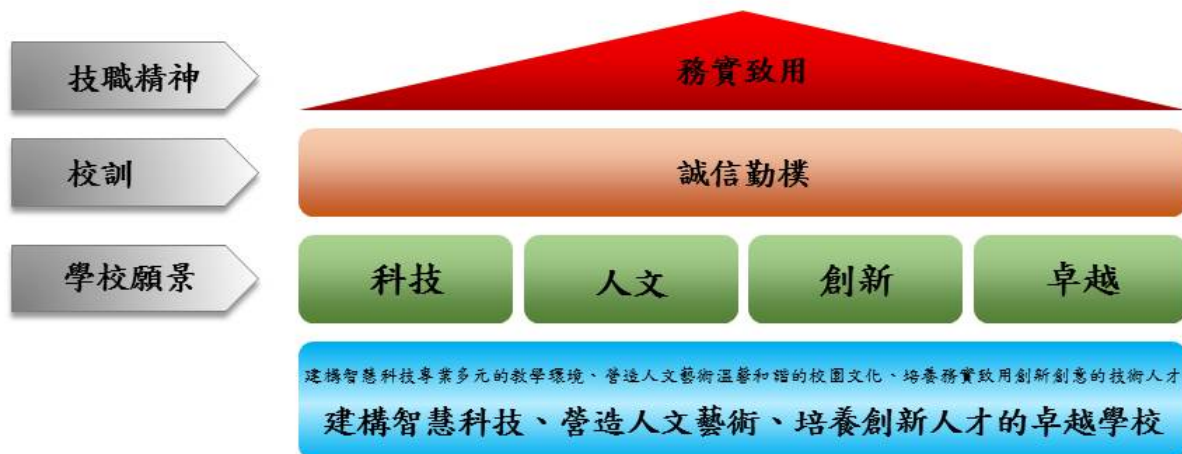
秉持「務實致用」的技職精神，在校訓「誠信勤樸」的永續基礎上，建構「科技、人文、創新」的卓越學校。

科技：建構智慧科技專業多元的教學環境

人文：營造人文藝術溫馨和諧的校園文化

創新：培養務實致用創新創意的技術人才

建構智慧科技、營造人文藝術、培養創新人才的卓越學校



二、學生圖像

學習力

品格力

專業力

技職精神

校訓

學校願景

務實致用

誠信勤樸

科技

人文

創新

卓越

建構智慧科技專業多元的教學環境、營造人文藝術溫馨和諧的校園文化、培養務實致用創新創意的技術人才

建構智慧科技、營造人文藝術、培養創新人才的卓越學校

學生圖像

學習力

品格力

專業力

知識

態度

能力

善用科技
大量閱讀
歸納統整
合作學習
資源分享

誠信有品
感恩關懷
接納尊重
勤奮守法
責任榮譽

創新創意
環境適應
溝通表達
專業精進
自我發展

肆、課程發展組織要點

課程發展委員會

國立臺南高級商業職業學校課程發展委員會組織要點

107年1月19日校務會議通過

108年1月18日校務會議修正

108年6月28日校務會議追認

一、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)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員41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：

(一) 召集人：校長。

(二) 學校行政人員：由秘書、教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、主計主任、人事主任、進修部主任擔任之，共計10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。

(三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計6人。

(四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計7人。

(五) 特殊需求領域課程教師：由特教組長、資源班導師擔任之，共計2人。

(六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(七) 專家學者：由學校聘任專家學者2人擔任之。

(八) 產業代表：由學校聘任產業代表7人擔任之。

(九) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二) 統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二) 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。

(三) 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。

(四) 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。

(五) 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。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各科教學研究會：由科目教師組成之，由召集人或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，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，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) 選用各科目的教科用書，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。

七、各研究會之運作原則如下：

(一) 各科教學研究會每學期舉行三次會議，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，必須提出各科目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) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 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。

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

八、 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立臺南高級商業職業學校
107 學年度課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
校長(召集人)		黃耀寬	電機領域	
行政代表 10 人	校長秘書	蘇淑娥	商管領域	經濟、會計、商經
	教務主任	楊基宏	資訊電腦領域	計算機概論、電腦應用
	學務主任	李斐雯	語文領域	國文
	總務主任	陳俊隆	語文領域	國文
	實習主任	劉政嘉	商管領域	會計學
	輔導主任	林妤芳	生活領域	生涯規劃
	圖書館主任	梁竹記	語文領域	國文
	進修部主任	李正智	數學領域	數學
	人事主任	呂愛玲		
	主計主任	倪姍君		
特殊需求領域 2 人	特教組長	蔡采薇	特教領域	特殊教育
	資源班導師	宋采寬	特教領域	特殊教育
專業群科與 領域教師 13 人	商經科主任	林益宏	商管領域	商業概論、國際貿易
	國貿科主任	李盈穎	商管領域	國際貿易
	會計科主任	洪麗琴	商管領域	會計學
	資處科主任	鄭添進	資訊電腦領域	計算機概論、電腦應用
	應外科主任	鄭舒尹	外語領域	應用外語
	廣設科主任	孫聖和	設計領域	美術、設計
	觀光科主任	盧玉珍	餐旅管理領域	餐飲、旅館、旅遊
	國文科主任	張簡春燕	語文領域	國文
	英文科主任	蘇柏帆	外語領域	英文
	數學科主任	陳昭君	數學領域	數學
	社會科主任	朱家慧	社會領域	社會
自然科主任	吳仲豪	自然領域	自然	
藝能科主任	李坤州	健康與體育領域	體育	
導師代表 3 人	一年級導師	高鳳珠	數學領域	數學
	二年級導師	翁玫玲	語文領域	英文
	三年級導師	王詩婷	語文領域	國文
教師會代表	會員代表	林哲宇	數學領域	數學
家長代表	家長會長	許志成	益銘營造董事長	業界人士
學生代表	班聯會	馬惠怡		商二丙
業界代表	諮詢委員	陳建明	鴻泰資訊科技副理	商經科課程委員
	諮詢委員	何茜蓉	欣維會計師事務所會計師	會計科課程委員
	諮詢委員	吳玫欣	偉本企業業務員	國貿科課程委員
	諮詢委員	梁益蓁	三祐科技公司經理	資處科課程委員
	諮詢委員	陳文宏	國益旅行社協理	應外科課程委員
	諮詢委員	陳一夫	財團法人都市發展與環境教育基金會研發長	廣設科課程委員
	諮詢委員	章佳筠	大億麗緻人資部經理	觀光科課程委員
課程專家	諮詢委員	李新鄉院長	管理領域	商管群
	諮詢委員	王明元教授	餐旅管理領域	餐旅群、商管群

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像		
				學習力	品格力	專業力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 二、透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 三、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。 四、認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助當代科技，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。	引導學生能掌握閱讀策略，就文本表述與文化內涵，進行內容詮釋與形式分析，並透過口語及書面表達，進行整合與反思。	●	○	○
			引導學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊，掌握當代課題。並就古今文選所觸及的議題，展開自我探索、社會關懷的學習。	●	●	○
			引導學生能結合電腦科技，提高語文表達與資訊互動的應用與解決能力。並依據任務或情境，運用合宜的表達技巧，或使用正確之應用文體。	●	○	●
			引導學生能經由觀摩、分享與欣賞，培養良好的寫作態度，整理並記錄個人生命經驗，展現具有風格與價值觀的作品，增加人文美感素養。	●	●	○
			引導學生透過國語文學習，培養健康適性的價值觀與人生態度，並建立倫理道德觀念、公民意識與社會責任，主動參與公共事務，進而體認文明的價值。	○	●	○
			教導學生以聽、說、讀、寫的英語文內容素養，運用詞彙、句型與肢體語言表達，以運用在生活與職場常見情境中適切溝通表達。	●	●	●
	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的能力。 二、增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終生學習之基礎。 三、提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。 四、培養多元觀與世界觀，促進對不同文化之了解與尊重。 五、培養邏輯思考與創新之能力。	教導學生具備系統性思考能力，以提升學習效率與品質，並讓學生主動探索與修習領域相關之課外資訊，擴展學習場域，養成自主學習習慣。	●	●	○
			引導學生用英語文搜尋所修習領域相關網路資訊。引導學生善用合肢體與聲音表情進行英語文角色扮演或短劇表演。	●	○	○
			教導學生用英語文規劃、執行與檢討學習計畫的能力，並探索有效執行策略並改善。	●	○	○
			引領學生積極參與英語文相關之團體活動，發展個人在生活與職場上溝通協調之能力，提升團隊合作素養。	●	●	●
			教導學生運用英語文認識國際議題與自然生態；並以學習的積極態度，主動參與社會活動，從多元文化觀點了解、欣賞不同文化習俗。	●	●	○
			引導學生發揮團隊合作精神，透過同儕互動與分組教學的良性競爭，強化學生的溝通能力。(應用英語科)	●	○	●
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	引導學生認識所學習的數學概念、運算與關係，同時連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境。	●	○	○
			教導學生正確執行數學程序、統整並靈活運用數學概念及邏輯方法，並能用以與他人理性溝通、解決問題。	○	●	○
			帶領學生運用計算機與資訊科技軟體等各項科技工具，處理數學問題，並應用於日常生活或專業領域，進而提升反思媒體資訊之意涵與議題本質的能力。	●	●	●
			引導學生運用日常生活或是專業學科的實作經驗，透過自然情境的圖像與媒體視覺鏈結體認數學的應用、了解數學的關聯性，進而對美善的人事物具備鑑賞能力。	●	●	○
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史學科及社會領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏銳感知，並涵育具有肯認多元，重視人權和關懷全球永續的責任意識。	引導學生建立以台灣為主體的歷史、地理、公民之認同觀點	●	○	●
			引導學生建立跨學科的統整能力	●	○	●
			引導學生透過分組活動培養自律合作的負責態度	●	○	●
			引導學生思考時空脈絡下的自我認同與覺察能力	●	●	○
			引導學生透過影視資料培養多元文化、普世價值的公民觀點	●	●	●
			引導學生透過社區踏查活動，深刻體驗在地歷史與地理，從而培養公民與社會的責任意識。	●	●	○
	地理	【總綱之教學目標】 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。	引導學生建立以台灣為主體的歷史、地理、公民之認同觀點	●	○	●
			引導學生建立跨學科的統整能力	●	○	●
			引導學生透過分組活動培養自律合作的負責態度	●	○	●
			引導學生思考時空脈絡下的自我認同與覺察能力	●	●	○
			引導學生透過影視資料培養多元文化、普世價值的公民觀點	●	●	●

		<p>四、增進對地理學科及社會領域知識的探究與理解能力。</p> <p>五、發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。</p> <p>六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元，重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	引導學生透過社區踏查活動，深刻體驗在地歷史與地理，從而培養公民與社會的責任意識。	●	●	○
	公民與社會	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>三、發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>四、增進對公民與社會學科及社會領域知識的探究與理解能力。</p> <p>五、發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。</p> <p>六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元，重視人權和關懷全球永續的責任意識。</p>	引導學生建立以台灣為主體的歷史、地理、公民之認同觀點	●	○	●
			引導學生建立跨學科的統整能力	●	○	●
			引導學生透過分組活動培養自律合作的負責態度	●	○	●
			引導學生思考時空脈絡下的自我認同與覺察能力	●	●	○
			引導學生透過影視資料培養多元文化、普世價值的公民觀點	●	●	●
			引導學生透過社區踏查活動，深刻體驗在地歷史與地理，從而培養公民與社會的責任意識。	●	●	○
	物理(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、激發對自然科學的好奇心與想像力及自我主動學習的潛能，培養自然科學基本素養，使學生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。</p> <p>二、學習基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，培育適應科技時代生活及社會變遷的現代國民。</p> <p>三、養成關懷社會之價值觀，懂得欣賞自然之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p> <p>四、提升基礎科學實驗操作與運用技能，並應用於未來生活或工作職場上，為生涯規劃中下一階段發展做準備及銜接。</p>	引導學生透過運用簡單科學證據或理論，理解自然科學知識或理論及其因果關係。並對於能源政策及校內節能減碳措施有充分的認識。	●	○	○
			引導學生從日常經驗、科技運用、學習活動、自然環境、書刊及網路媒體中觀察，而能察覺問題。提出生活中適合科學探究或適合以科學方式尋求解決的問題。	○	○	●
			引導同學對環境議題的探究過程和結果，提出合理的疑問或意見。並能對整個探究過程進行評核、形成評價；並和他人溝通與分享。	○	●	○
			引導學生對生活週遭的事物產生新的體驗，透過科學探索與思考，了解科學能力是多元的。並透過成功解決問題的經驗，獲得成就感。	●	○	○
			引導學生了解科學知識是人們理解現象的一種解釋，但不同的解釋經常遵循某些特定的標準。對日常生活中所獲得的科學資訊抱持批判的態度，審慎檢視其真實性與可信度。	○	●	○
	自然科學領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、激發對自然科學的好奇心與想像力及自我主動學習的潛能，培養自然科學基本素養，使學生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。</p> <p>二、學習基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，培育適應科技時代生活及社會變遷的現代國民。</p> <p>三、養成關懷社會之價值觀，懂得欣賞自然之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p> <p>四、提升基礎科學實驗操作與運用技能，並應用於未來生活或工作職場上，為生涯規劃中下一階段發展做準備及銜接。</p>	引導學生理解自然科學知識或理論及其因果關係，透過運用簡單科學證據或理論，對能源政策及校內節能減碳措施有充分的認識。	●	○	○
			引導學生從日常經驗、科技運用、學習活動、自然環境、書刊及網路媒體中觀察，而能察覺問題。提出生活中適合科學探究或適合以科學方式尋求解決的問題。	○	○	●
			引導同學對環境議題的探究過程和結果，提出合理的疑問或意見。並能對整個探究過程進行評核、形成評價；並和他人溝通與分享。	○	●	○
			透過科學探索與思考的例子，涵育學生對生活週遭的事物產生新的體驗，了解科學能力是多元的。並透過成功解決問題的經驗，獲得成就感。	●	○	○
			引導學生重視食安問題，強化學生餐飲、烹調等教學科目之學習。(觀光科餐飲實務、烹調實習)	○	●	○
	生物(A)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、激發對自然科學的好奇心與想像力及自我主動學習的潛能，培養自然科學基本素養，使學生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。</p> <p>二、學習基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，培育適應科技時代生活及社會變遷的現代國民。</p> <p>三、養成關懷社會之價值觀，懂得欣賞自然之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。</p> <p>四、提升基礎科學實驗操作與運用技能，並應用於未來生活或工作職場上，為生涯規劃中下一階段發展做準備及銜接。</p>	透過運用簡單科學證據或理論，讓學生理解自然科學知識或理論及其因果關係。並對於能源政策及校內節能減碳措施有充分的認識。	●	○	○
			引導學生從日常經驗、科技運用、學習活動、自然環境、書刊及網路媒體中觀察，而能察覺問題。提出生活中適合科學探究或適合以科學方式尋求解決的問題。	○	○	●
			透過課程適時引導，使同學對環境議題的探究過程和結果，提出合理的疑問或意見。並能對整個探究過程進行評核、形成評價；並和他人溝通與分享。	○	●	○
			透過科學探索與思考的例子，涵育學生對生活週遭的事物產生新的體驗，了解科學能力是多元的。並透過成功解決問題的經驗，獲得成就感。	●	○	○
			引導學生經由關心禽流感、非洲豬瘟等時事，與日益增加之人類疾病如癌症等問題，強化學生對其他科目相似主題之學習動機，進而內化於生活，甚而有預防之常識。	○	●	○
藝術	音樂	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之覺察、探究、理解，以及表達的能力。</p>	引導學生有看譜的能力。	○	●	○

領域		二、發展善用多元媒介與形式從事藝術與生活創作和展現的素養，以傳達思想與情感。	引導學生有欣賞演奏會的基本能力。	●	●	○
		三、提升對藝術與文化的審美感知、理解、分析，以及判斷的能力，以增進美善的生活。	引導學生有知道各時代音樂家及其重要作品。	●	○	○
		四、培養主動參與藝術與文化活動的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值。				
美術		五、傳承文化與創新藝術，增進人與自己、他人、環境之多元、同理關懷與永續發展。	引導學生有欣賞歌劇及音樂劇的基本能力。	●	●	○
		【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。	引導學生比較、分析、應用及運用藝術知能，多元媒材進行特定主題或跨領域藝術創作。	●	○	●
		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。	引導學生探討分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，其文化脈絡與意涵，各種符號的性別意涵及其權力關係，並能表達對美感與生命價值。	●	○	●
藝術生活		三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活經驗。	引導學生透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷；並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題（性別、人權、環境與海洋等）	●	○	●
		四、應用：具備規劃及執行計畫的能力，並試探與發展多元專業知能、充實生活經驗，發揮創新精神，以因應社會變遷、增進個人的彈性適。	能認識文化資產，豐富藝術生活。	●	●	○
		五、自我認同：具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化。	能運用設計思考，加強對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。	●	●	●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之覺察、探究、理解，以及表達的能力。	能理解各類藝術型態之創作原則、組合元素及表現方法。	●	●	●
		二、發展善用多元媒介與形式從事藝術與生活創作和展現的素養，以傳達思想與情感。	能認識文化資產，豐富藝術生活。	○	●	○
		三、提升對藝術與文化的審美感知、理解、分析，以及判斷的能力，以增進美善的生活。	能了解藝術與社會、歷史及文化的關係。	●	●	○
家政		四、培養主動參與藝術與文化活動的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值。	能連結區域文化與全球的議題。	●	●	●
		五、傳承文化與創新藝術，增進人與自己、他人、環境之多元、同理關懷與永續發展。	協助學生探索個人原生家庭經驗對自我與求學各方面之影響，並展望未來的可能方向。			●
		【總綱之教學目標】 一、覺察個人成長歷程與生涯發展之關係，主動探索個人生涯目標及意義。	協助學生整理與統整所扮演之生涯角色、生涯型態，並能進一步規劃未來之生涯藍圖。	●	●	○
科技領域	生活科技	二、探索生涯角色及生活型態之關聯。	協助學生探索個人之特質、能力、興趣、價值觀、生涯信念，以能了解對未來科系與職業之適配性。	○	●	●
		三、具備分析與統整個人特質、生涯態度與信念的能力。	協助學生認識未來之生涯進路，包含升學管道、科系認識、職業探索等，以利未來之選擇。		●	●
		四、能夠探索生涯相關資源，評估個人生涯發展進路。	引導學生對生活狀態進行反思，進而能重新規劃生活，例如時間、休閒活動等安排。			●
資		五、統整生涯資訊，進行生涯評估與抉擇。	反思青年的家庭責任，規劃家庭共學活動，落實愛家行動。	●	●	○
		【總綱之教學目標】 一、結合永續農耕與家庭飲食文化，深化結合飲食、農業、生態、營養、文化五大面向的綠食育於生活中。	運用飲食美學，設計與製作健康、安全、多樣的餐點。	●		●
		二、體驗服裝造型設計、材料構成、色彩與商品、產業與行銷等面向，提昇鑑賞能力與創新實作力。	反思青年的家庭責任，規劃家庭共學活動，落實愛家行動。	○	●	●
生活科技		三、體驗園藝栽培、生活手作等課程，學習紓解壓力的樂活知能。	分析時尚流行與經典元素，欣賞服飾文化，厚植審美觀。	●	●	●
		四、探究家庭與社區、環境、國際的關聯，實踐關懷情操與服務行動於生活各面向，發揮敏銳體貼的家政精神。	理解科技、工程、科學及數學的互動關係。	●		●
		【總綱之教學目標】 一、科技知識：包含本質演進、科技概念、科技程序、影響評估等項目。著重在培養學生了解科技的本質演進、科技的概念知識（如科技原理、工具使用知識、材料處理知識等）、科技的程序知識（如問題解決程序、工程設計程序等）、及能進行科技的影響評估（如科技與社會的互動、科技與環境的互動）等。	善用科技知能、創造思考，以及解決問題的能力。	●	●	●
資		二、科技態度：包含興趣、態度、習慣及職業試探等項目。著重在培養學生學習科技的興趣、使用科技的正確態度、養成動手實作的習慣、及進行職業試探等。	正確的科技觀念和態度，及對科技研究與發展的興趣。	●	●	●
		三、操作技能：包含操作、使用及維護等項目。著重在培養學生具備操作機具的能力、使用科技產品的能力、以及維護科技產品的能力。	資源整合、計畫管理、有效溝通與團隊合作的能力。	●	●	●
		四、統合能力：包含設計、實作、整合、創意、溝通等項目。著重在培養學生具備整合科際知識以實踐設計與製作的的能力，並能在過程中進行有效的溝通與合作，以利於創意之發揮。	工程設計與進行探究實驗、分析與解釋數據的能力。	●	●	●
資		【總綱之教學目標】	教導學生正確使用資訊科技系統平台及常用軟體的概念與應用，具		●	●

訊科技		一、 習得科技的基本知識與技能。	備系統思考與分析探索的能力，並能整合科學、科技、工程與數學等方法及工具，有效處理並解決生活及職涯各種問題。			
		二、 培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。	教導學生使用電腦網路與程式語言，並具備正確應用各類科技符號、運算思維的觀念與能力，能有效進行思想與經驗的表達，與他人溝通並解決問題。		●	●
		三、 善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。	教導學生防護個人資料的方法，養成正確使用科技的觀念與態度，主動探討人文、科技、生態、與生命倫理議題的習慣，並能參與社會公益活動。	●	○	○
健康與護理	【總綱之教學目標】 一、 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康與護理的素養。 二、 發展學生健康與護理相關之文化素養與國際觀 三、 培養學生解決及規劃執行健康生活的能力。 四、 培養學生思辨與善用健康生活的相關資訊、產品和服務的素養。	教導學生有效自我照顧的方法來增進健康，培養及增強常見身體健康問題的認知與保健技能。	●	○	○	
		教導學生解決及規劃各種預防策略的素養，落實健康生活型態，促進個人健康狀態與預防疾病。	●	○	○	
		教導學生思辨與善用健康與護理的相關資訊、產品和服務的素養。	●	○	○	
		教導學生健康意義與健康促進、健康促進行為與生活型態、疾病預防與自我照顧等關鍵概念的能力。	●	○	○	
		教導學生主動關切與本土、國際等因素有關之健康議題的素養和意願。	●	●	○	
	【總綱之教學目標】 一、 培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、 養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、 培養學生解決及規劃執行體育活動的能力。 四、 培養學生思辨與善用體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 五、 建構學生運動的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 六、 培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 七、 培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 八、 發展學生體育相關之文化素養與國際觀	教導學生體育運動的知識態度與技能，增進健康與體育的素養。	●	●	○	
		教導學生規律運動與健康生活的習慣。	●	●	○	
		教導學生解決及規劃執行體育活動的能力。	●	●	○	
		教導學生具備思辨與善用體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	●	●	○	
		教導學生運動的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	●	●	○	
全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、 建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、 認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題的認知。 三、 了解全民國防之意義，養成防衛動員與災害防救之意識與行動力。 四、 建立國家認同與自信心，培養參與國防事務與促進國家永續發展的心志。	培育學生宏觀國際視野，增進國防安全知識。	●	●	○	
		強化學生憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。	●	●	○	
		強化學生國防共識，確保國家整體安全。	●	●	○	
		強化學生防衛動員知能，實踐全民國防目標。	●	○	○	
		強化學生熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	●	○	○	

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		
					學習力	品格力	專業力
服務群	綜合職能科	汽車清潔服務人員 汽車美容服務助理 餐飲服務人員 門市服務人員 烘焙製作人員	1. 培育從事汽車清潔服務之人力	具備從事汽車清潔服務之能力	●	●	●
			2. 培育從事汽車美容服務之助理人力	具備從事汽車美容服務之能力	●	●	●
			3. 培育從事餐飲服務之人力	具備從事餐飲服務之能力	●	●	●
			4. 培育從事門市服務之人力	具備從事門市服務之能力	●	●	●
			5. 培育從事烘焙製作之人力	具備從事烘焙製作之能力	●	●	●
			6. 培育具熱心服務之職業道德及持續學習之人力	具備熱心服務之職業道德及持續學習之能力	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備從事汽車清潔服務之能力
2. 具備從事汽車美容服務之能力
3. 具備從事餐飲服務之能力
4. 具備從事門市服務之能力
5. 具備從事烘焙製作之能力
6. 具備熱心服務之職業道德及持續學習之能力

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			
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	○	○	○	○	○	○
	加油站理論與實務		●	●	○	○	○	○		
	烘焙學與實務		○	○	○	○	●	○		
	顧客服務職場實習		●	●	●	●	●	●		
	餐飲服務職場實習		○	○	●	○	○	○		
	環境清潔職場實習		●	●	●	●	●	●		
	車輛清理職場實習		●	●	○	○	○	○		
校訂選修	專業科目	門市服務	○	○	○	●	○	○		
	實習科目	烘焙食品製作	○	○	○	○	●	○		
		中式點心實務	○	○	○	○	●	○		
		餐旅服務	○	○	●	○	○	○		
		設備清潔職場實習	●	●	●	●	●	●		

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。

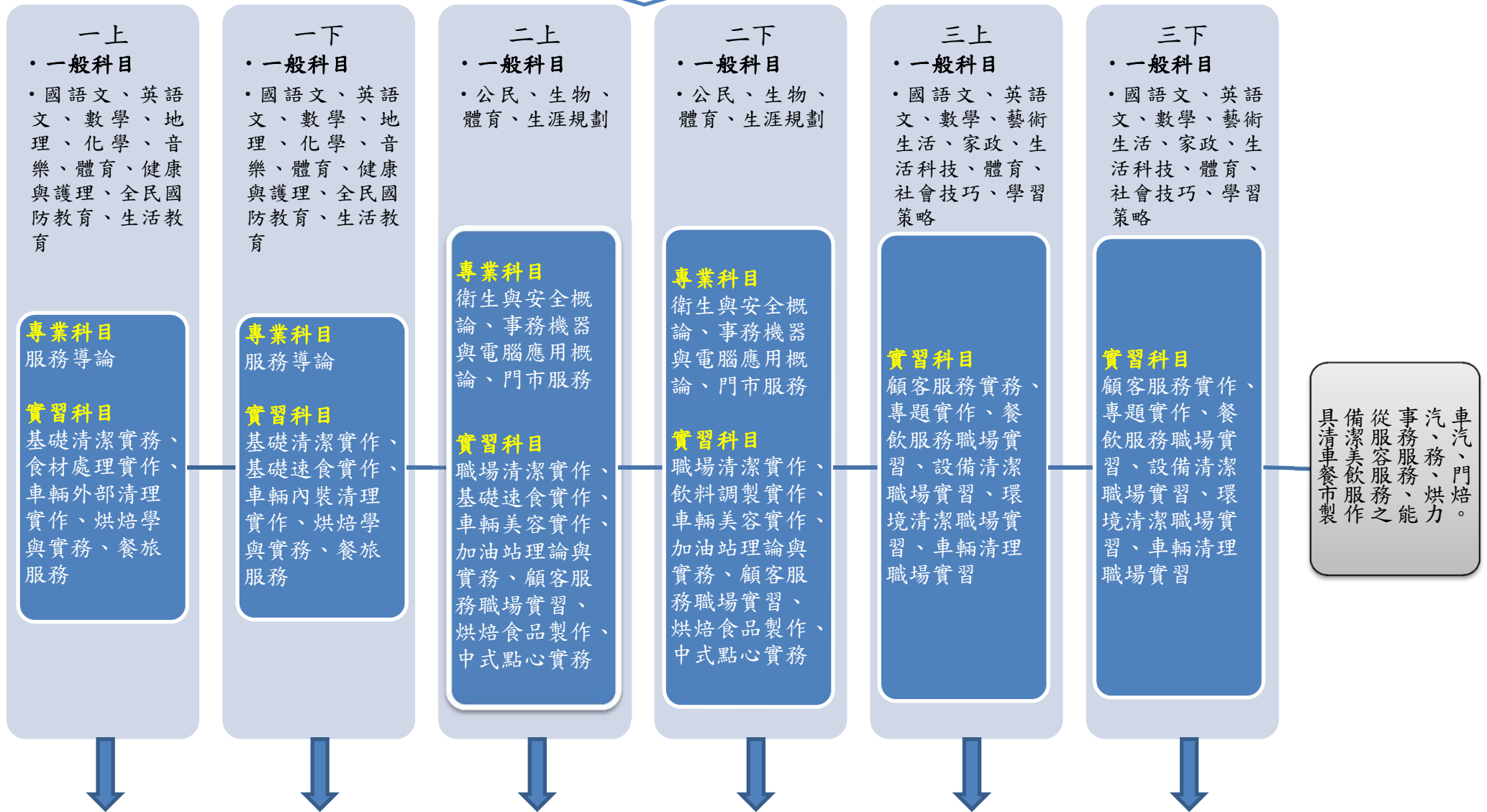
四、科課程地圖

學校願景：科技、人文、創新、卓越

學習力

品格力

專業力



1. 具備品德、專業知能與職場應有倫理操守之能力。 2. 具備關懷、感恩且有責任感之能力。 3. 具備適應各職場環境之能力。

(一) 綜合職能科(929)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_210408_929coursemap.pdf」，請檢附此科課程地圖。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 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		
部定必修	語文	國語文	8	2	2			2	2	國語文修習8學分。
		英語文	6	2	2			1	1	英語文修習6學分。
	數學	數學	8	2	2			2	2	B版 修習4-8學分。
	社會	地理	2	1	1					社會領域修習6-10學分，至少二科以上。
		公民與社會	4			2	2			社會領域修習6-10學分，至少二科以上。
	自然科學	化學	2	1	1					A版 自然科學領域修習4-6學分，至少二科以上。
		生物	2			1	1			A版 自然科學領域修習4-6學分，至少二科以上。
	藝術	音樂	2	1	1					藝術領域自選二科共4學分。
		藝術生活	2					1	1	藝術領域自選二科共4學分。
	綜合活動	家政	2					1	1	綜合活動與科技領域自選二科共4學分。
	科技	生活科技	2					1	1	綜合活動與科技領域自選二科共4學分。
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	得以適應體育替代之。
		全民國防教育	2	1	1					必要得予免修。
		小計	56	13	13	5	5	10	10	部定必修一般科目總計56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	110	24	24	18	18	13	13	部定必修總計110學分

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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%	社會技巧	2					1	1	特殊需求領域	
		小計	2					1	1	校訂必修一般科目總計2學分	
	實習科目 48學分 25.81%	加油站理論與實務	4			2	2				
		顧客服務職場實習	8			4	4				
		烘焙學與實務	8	4	4						協同教學
		環境清潔職場實習	8					4	4		
		專題實作	6					3	3		業師協同
		餐飲服務職場實習	6					3	3		
		車輛清理職場實習	8					4	4		
	小計	48	4	4	6	6	14	14		校訂必修實習科目總計48學分	
校訂必修學分數合計		50	4	4	6	6	15	15		校訂必修總計50學分	
校訂選修	一般科目 0學分 0%	學習策略	4					2	2	特殊需求領域將視學生需求開設	
		生涯規劃	4			2	2			特殊需求領域將視學生需求開設	
		生活教育	4	2	2					特殊需求領域將視學生需求開設	
		最低應選修學分數小計	0								校訂選修一般科目總計12學分
	專業科目 6學分 3.23%	門市服務	6			3	3				
		最低應選修學分數小計	6								校訂選修專業科目總計6學分
	實習科目 20學分 10.75%	餐旅服務	6	3	3						
		設備清潔職場實習	6					3	3		
		烘焙食品製作	8			4	4				同科單班 協同教學
		中式點心實務	8			4	4				同科單班
最低應選修學分數小計		20								校訂選修實習科目總計28學分	
特殊需求領域	特殊需求課程	0									
	最低應選修學分數小計	0								校訂選修特殊需求領域總計0學分	
校訂選修學分數合計		26	3	3	7	7	3	3		校訂選修總計46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

科主任

教務主任

校長

二、課程架構表

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

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%)	56	30.11 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	含特殊需求	
		選修		0	0 %	含特殊需求	
	合 計			58	31.19 %	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		6	3.23 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	48	25.81 %	
			選修		20	10.75 %	
	合 計			至少 80 學分	128	68.82 %	
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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>						
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。							

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群綜合職能科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	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	語文	國語文	→	國語文	→					國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→					英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學	→					數學	→	數學	
		地理	→	地理									
	社會					公民與社會	→	公民與社會					
	自然科學	化學	→	化學									
						生物	→	生物					
	藝術	音樂	→	音樂							藝術生活	→	藝術生活
	綜合活動									家政	→	家政	
	科技									生活科技	→	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	→	體育	
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育										
校訂必修									社會技巧	→	社會技巧		
校訂選修	生活教育	→	生活教育										
					生涯規劃	→	生涯規劃						
									學習策略	→	學習策略		

(二)專業及實習科目

表 6-3-1-2 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				
	科目類別		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						
							事務機器與電腦應用概論		→	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		→	職場清潔實作						
												顧客服務實務			
		車輛外部清理實作												顧客服務實作	
				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															
		基礎速食實作		→	基礎速食實作										
								飲料調製實作							
校訂必修	實習科目									專題實作		→	專題實作		
						加油站理論與實務		→	加油站理論與實務						
		烘焙學與實務		→	烘焙學與實務										
						顧客服務職場實習		→	顧客服務職場實習						
										餐飲服務職場實習		→	餐飲服務職場實習		
										環境清潔職場實習		→	環境清潔職場實習		
校訂選修	專業科目					門市服務		→	門市服務						
						烘焙食品製作		→	烘焙食品製作						
					中式點心實務		→	中式點心實務							
	實習科目	餐旅服務		→	餐旅服務										
										設備清潔職場實習		→	設備清潔職場實習		

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

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_210408_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。

二、學生自主學習實施規範

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		追劇學英語	1	9	綜合職能科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		移工的台灣夢	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		文件套印番外篇	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		風格印章自己刻	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		東方字學設計	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		越南生活二三事	1	9	綜合職能科			V			內聘	
台灣人的移工夢	1	9	綜合職能科			V			內聘			
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		跨文化生活與挑戰	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		國際經貿動態環境	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		跨文化溝通與理解	1	9	綜合職能科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		日本自助旅行會話	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		觀光旅遊必備英語	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		LINE動態貼圖	1	9	綜合職能科			V			內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		選舉與政府體制	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		增廣生物	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		增廣物理	1	9	綜合職能科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
		新聞地理	1	9	綜合職能科			V			內聘	
		聽我--說話的藝術	1	9	綜合職能科			V			內聘	
	作業研究入門	1	9	綜合職能科			V			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	學習策略	綜合職能科	0	0	0	0	2	2
2.	一般	生涯規劃	綜合職能科	0	0	2	2	0	0
3.	一般	生活教育	綜合職能科	2	2	0	0	0	0
4.	專業	門市服務	綜合職能科	0	0	3	3	0	0
5.	實習	餐旅服務	綜合職能科	3	3	0	0	0	0
6.	實習	設備清潔職場實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	烘焙食品製作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	
2.	實習	中式點心實務	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課輔導分為三階段：

- 一、課程諮詢階段：由課程諮詢教師召集，辦理選課說明及提供課程諮詢。
- 二、學生選課及加退選：依照期程辦理線上選課及加退選。
- 三、登錄學生學習歷程：建置學生學習歷程檔案，於時程內上傳資料。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_210408_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	4月/10月(新生於8月舉行)	學生選課諮詢輔導	1. 選課前進行課程說明 2. 相關選課流程參閱流程圖 3. 提供團體選課諮詢輔導
2	5月/11月(新生於8月舉行)	正式選課	1. 以線上選課方式進行 2. 提供個人選課諮詢輔導
3	6月/12月(新生於9月舉行)	公告選課結果	線上或紙本查詢
4	9月(新舊生)/次年2月	正式上課與加、退選	1. 開學正式跑班上課 2. 得於開課後一週開放加退選。
5	5月	選修課程檢討	回收課程回饋單，將結果列入教學相關會議討論。

三、選課輔導措施

(一) 國立臺南高級商業職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

(二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

(三) 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：

1. 完備學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

(四) 前點各項實施方式之執行內容如下：

1. 完備學生課程諮詢程序：
 - (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
 - (2) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - (4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - (5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。
2. 規劃學生選課相關規範：
 - (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
 - (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
3. 登載學生學習歷程檔案：
 - (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

- A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。
4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。
- （五）定期檢討選課輔導措施：
- 檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

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 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧		
	英文名稱	Social skills		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：語文			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	學習力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能 (二)能處理與他人有關的基本溝通、與人相處、兩性互動、處理衝突技巧 (三)能處理與環境相關的事務，並具備在教室生存及社區內活動的基本應對進退能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 處理情緒的技巧		1.分辨自己複雜的正向或負向情緒與強度(如：幸福、輕鬆、驕傲、得意、羨慕、滿足、嫉妒、煩惱、恐慌、擔憂、焦慮、後悔、孤單、懊惱、委屈、厭煩等) 2.表達自己複雜的正向或負向情緒 3.理性評估引發不同情緒的原因 4.嘗試處理自己複雜的負向情緒 5.分析不同處理方式引發的行為後果(如：生氣打人會被處罰) 6.根據情境或情緒強烈程度，選擇可被接受的方式表達自己的各種情緒(如：打人的行為能改用非自傷或非攻擊他人的行為等) 7.根據情境或情緒強烈程度，選擇適當的方式表達自己的各種情緒(如：以適當的口語或非口語方式表達情緒等)	4	
(二) 處理壓力的技巧		1.判斷自己在生活中面臨的壓力來源 2.表達心理的壓力(如：媽媽的要求很多，讓我壓力很大) 3.理性評估引起壓力的各種原因(如：考試不好，擔心回家會被父母罵) 4.接受失敗的結果及所造成的壓力 5.聽從他人的建議選擇較佳的問題解決方法 6.從檢討失敗經驗中重新調整解決問題的方式或策略 7.主動尋求資源或策略以處理被拒絕的困境 8.不斷嘗試各種抒解壓力的方法，找出適合自己的有效方法	4	
(三) 自我效能		1.從自己成功的經驗做自我肯定 2.根據自己的優勢及弱勢能力設定努力或學習目標 3.主動擬訂計畫解決問題 4.分析各種不同問題解決方式的優缺點及其後果 5.積極發揮自己的優勢能力去處理事務或解決問題 6.能在遭遇不如意事件時，調整心態為正向思考的角度	4	

	<ul style="list-style-type: none"> 7. 做出對自己及他人皆有利的決定 8. 勇於面對自己的選擇願意承擔事件後果 		
(四) 基本溝通技巧	<ul style="list-style-type: none"> 1. 接受他人不同的意見或感受 2. 禮貌的中斷別人的談話（如：說「對不起」等禮貌的話） 3. 覺察別人談話中所隱含的話意（如：雙關語或嘲諷等） 4. 表達對他人情緒的理解（如：表現出同理心——以對方的角度說出他的心情與感受，以口語表達為主） 5. 用適當的方式表達對別人意見的評論 6. 禮貌的接受他人對自己意見的評論 7. 轉述他人談話的重點以適當回應他人的談話 	6	
(五) 人際互動技巧	<ul style="list-style-type: none"> 1. 依情境變化適當展現自己的優勢能力，以降低弱勢能力帶來的負面影響 2. 與不同特質的人維持適當的關係（如：對於自己不欣賞或不接納的人仍能維持基本的禮貌與互動等） 3. 與朋友互動過程中能選擇適當的回饋，調整自己的行為以維持友誼 4. 根據自己的喜好表現出適當行為，以爭取團體的接納 5. 在團體中怡然自處適當分享自己的感受或想法（如：在開心的場合可以適時的表達愉快的感受；在悲傷的場合能夠適當的表示 慰問或關心之意等） 	4	
(六) 處理衝突技巧	<ul style="list-style-type: none"> 1. 在面對衝突情境時，自我控制負面的情緒 2. 在面對同儕的抱怨時，安撫對方情緒以緩和衝突狀況 3. 在面對同儕的衝突（如：責罵、批評、嘲弄、欺負等）時，自我控制負面的情緒 4. 在面對同儕間各種衝突情境時，選擇可被接受的方式回應（如：「謝謝你的建議，我會改進！」或「聽你這樣說我很難過！」等） 5. 能在不願遵從的要求時，禮貌地說明原因 6. 在無法執行他人的要求或期待時，能有效分析自己的困難 7. 在兩難的情境時，主動選擇對自己較為有利的情境 8. 能在無法接受個人或團體的要求時，禮貌的說明拒絕的原因 9. 能在被他人誤解/誣賴時，原諒他人的錯誤 	6	
(七) 多元性別互動技巧	<ul style="list-style-type: none"> 1. 與異性相處時能預期可能發生的危險情境 2. 與異性相處時能事先預防以避免陷入危險的情境 3. 使用技巧逃離他人不當的觸摸或語言 4. 尋求適當途徑告發他人不當的觸摸或語言 5. 在提醒下注意與異性單獨約會的安全（如：選擇適當的場所、避免夜歸或暴露的穿著等） 6. 禮貌地拒絕他人的愛慕 7. 在追求異性被拒絕時尊重他人的決定 8. 能以適當替代方式抒解自己的性衝動（如：在有性衝動情形時想辦法轉移自己注意力或去運動） 	3	
(八) 學校基本適應技巧	<ul style="list-style-type: none"> 1. 傾聽他人說話，簡短摘要對方的談話內容 2. 服從指令規劃步驟完成複雜的工作 3. 在遇到困難時依問題性質尋求特定對象或資源的協助（如：遇到不會的數學題能求助數學老師或數學成績較好的同學） 4. 遵守不同專科教室的規定配合老師的指令，注意各種器材的使用安全（如：在中餐教室裡要小心瓦斯爐、菜刀等） 5. 在課堂或小組討論時尊重他人不同的意見 	2	
(九) 社區基本適應技巧	<ul style="list-style-type: none"> 1. 看到熟悉的家人、鄰居、同學或老師時，主動打招呼 2. 到親戚家作客或親戚到家中作客時，主動打招呼 3. 在與陌生人互動時，禮貌地回應他人的問候 4. 在社區情境（如：商店、郵局、圖書館或醫院等）活動時，有禮貌的詢問或表達感謝 5. 在社區情境活動時，禮貌地回應他人的問話 6. 在過年或節慶時在社區情境活動時，主動愉悅地說出應景的話 7. 在喪事或他人遭逢不如意的場合時，協助他人處理事情 	3	
合 計		36	

學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可鼓勵輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得正增強。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想)等方面，以利學生健全發展。 3.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較或與自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得一致了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	自編教材。
教學注意事項	一、每次教學以示範、觀摩、評量、回饋為原則實施。 二、為使學生充分了解社會技巧的應用，宜多使用教具、多媒體網路教材資源庫支援教學。 三、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。

表 11-2-1-2 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略			
	英文名稱	Learning Strategy			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 掌握支持性策略使用與調整能力 (二) 提升正向學習動機與學習態度 (三) 統整運用各項學習策略，以提升各領域之專業科目學習成效				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 注意力策略		1. 依據指導者的提示，適當的轉移注意力（如：黑板轉移到課本） 2. 表達出訊息中的核心項目（如：關鍵字句） 3. 分辨訊息中的細節差異（如：音量與語調的變化） 4. 同時接收二種以上不同訊息 5. 同時區辨不同訊息的重點（如：老師的口語指令和示範的操作流程） 6. 自己維持適當的專注時間（如：讀完一篇閱讀材料） 7. 預估並維持特定學習項目的專注時間（如：完成一題數學計算題）		8	
(二) 記憶策略		1. 反覆複誦重要的訊息（如：數字、單字、詞彙、句型等） 2. 反覆抄寫，增加學習印象（如：單字、計算公式與流程等） 3. 反覆練習相同動作，增加熟練度 4. 將新訊息和舊經驗、知識連結（如：聯想配對、關鍵字等） 5. 運用不同的反覆處理策略複習學習過的內容		6	
(三) 組織策略		1. 具備組織規則的能力（如：國字組字規則、英文拼音規則等） 2. 標記學習材料的重點（如：關鍵字句劃線） 3. 記錄課堂的學習重點（如：作筆記） 4. 摘要學習內容重點（如：課本及教科書內容、課堂講義等）		6	
(四) 理解策略		1. 能說明文章內容的因果關係 2. 表達出文章內容的核心與重要概念 3. 運用資訊軟體的多元提示系統整理出學習內容綱要 4. 依據學習的內容提出疑問之處 5. 透過自問自答的方式，確認理解的程度 6. 依據上下文脈預測文意重點		8	
(五) 動機策略		1. 能設定符合自己能力水準的學習目標 2. 覺察自身的學習意願和學習表現之間的關係（如：我願意花比較多時間學習的科目會有比較好的成績） 3. 能將自己的學習成果做正向的歸因（如：我成績進步是因為我很努力） 4. 嘗試可能的解決方案（如：我這個題目不願做，我可以尋問同學或老師等方式） 5. 選擇參與有興趣的校內外學習活動		6	
(六) 態度策略		1. 遵守既定的學習規範（如：準時上下課、繳交		8	

	<ul style="list-style-type: none"> 作業等) 2. 遵守特定學習項目的規範(如:運動規則) 3. 接受指導者的指正,調整或修正不適當的學習行為 4. 用適當的方法完成工作或作業(如:同儕合作) 5. 調整自己在不同學習情境下應有的學習行為(如:戶外教學) 6. 自己進行課前準備工作(如:備妥學用品、事先預習) 7. 自己進行課後複習工作(如:作業練習) 		
(七) 環境調整策略	<ul style="list-style-type: none"> 1. 表達出目前學習環境的干擾因素(如:環境噪音、教室外走動的人等) 2. 分析不同學習環境安排對學習行為的影響(如:不同座位安排會有哪些不同的影響) 3. 表達學習環境調整需求(如:目前座位看不清楚黑板需要增加光線並將座位調前) 4. 能依據學習的差異性(如:學習活動、學習地點、學習項目等),表達不同的學習環境需求調整(如:實習職場實習活動、技能檢定科目學習等) 	4	
(八) 學習輔助策略	<ul style="list-style-type: none"> 1. 主動尋求適當的協助者解決學習問題 2. 主動標記學習材料(如:教科書、講義等)的綱要或重點提示 3. 運用圖書館搜尋學習相關資料(如:書籍、期刊等) 4. 運用網路資料庫搜尋特定學習領域的相關資訊 	8	
(九) 考試策略	<ul style="list-style-type: none"> 1. 確認考試的日期、時間 2. 確認考試的評量內容(如:小考、段考的評量範圍等) 3. 依據評量方式的指導語作答(如:紙筆、口語問題、操作等) 4. 作答不同類型的試題題型(如:是非題、選擇題、填充題、問答題等) 5. 進行考前複習活動 6. 在交卷前檢查考卷答案(如:確定每一題都有寫到) 7. 在考試後訂正答案 8. 運用策略在測驗時限內完成試題 9. 透過考試的結果,分析自己的學習成效 	8	
(十) 自我認知策略	<ul style="list-style-type: none"> 1. 整理歸納學習的重點或概念 2. 整理自己常犯的錯誤(如:錯字類型、常錯題型等) 3. 評估自己的學習特質(如:學習優弱勢管道) 4. 主動表達在不同學科領域的學習需求(如:最適合自己的評量方式或所需輔具等) 	4	
(十一) 監控調整的策略	<ul style="list-style-type: none"> 1. 設定具體的學習目標 2. 設定個別學習項目或學習活動完成的時間 3. 依據擬訂好的時間表進行學習活動(如:讀書時間安排) 4. 依循指導者的指令,修正錯誤 5. 檢核所需完成的工作進度(如:做完一項工作打勾) 	6	
合計		72	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀的評量,也可鼓勵輔導學生做自我評量,以明瞭學習的成就與困難,作為繼續教學或補救教學之依據,並使學生從成績進步中獲得正增強。 2. 教育的方針在於五育並重,評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想)等方面,以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試等,教師可按單元內容和性質,針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同,評量應注意鼓勵學生與標準比較或與自我比較,力求努力上進,避免學生間的相互比較,產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外,教學中更應注意診斷性評量及形成性評量,以便即時了解學生學習困難,進行學習輔導。</p>		
教學資源	自編教材。		
教學注意事項	<p>一、每次教學以示範、觀摩、評量、回饋為原則實施。 二、為使學生充分了解學習策略的應用,宜多使用教具、多媒體網路教材資源庫支援教學。 三、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。</p>		

表 11-2-1-3 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯規劃			
	英文名稱	Career Planning			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生瞭解生涯規劃的基本概念及重要性。(二)指導學生學習生涯規劃技巧，擴展生涯知覺範圍，增進生涯探索能力，促進自我實現。(三)陶冶學生職業活動志趣，培養敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。(四)培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 生涯與生涯規劃		1. 生涯規劃的意義及重要性。 2. 生涯規劃模式。 3. 高級職業學校學生之生涯發展階段及發展任務。		6	
(二) 個人成長歷程 與生涯學習檔案		1. 原生家庭成長經驗的人事物。 2. 我的生命故事回顧與展望。 3. 運用個人學習歷程檔案進行自我探索。		10	
(三)-1 生涯中的自我探索		1. 自我特質。 1.1 自我特質與生涯規劃模式。 1.2 自我特質探索。 2. 價值觀。 2.1 價值觀與生涯規劃模式。 2.2 生涯價值觀的定義。 2.3 生涯價值觀的內涵。 2.4 生涯價值觀的探索與澄清。		10	
(三)-2 生涯中的自我探索		3. 生涯能力。 3.1 生涯能力與生涯規劃模式。 3.2 生涯成功要素。 3.3 生涯能力內涵。 3.4 生涯能力評估。 4. 興趣。 4.1 興趣與生涯規劃模式。 4.2 心理測驗與生涯規劃。 4.3 興趣量表的實施。 4.4 興趣探索。		10	
(四) 教育發展與職業選擇		1. 生涯進路與生涯資訊網站簡介。 2. 高職學習內涵與生涯進路。 3. 個人特質與職業屬性。		6	
(五) 工作環境與社會需求		1. 行業發展趨勢與人力供需。 2. 工作世界分析。 3. 職業生活及工作倫理。 4. 職業興趣探索。 5. 職業的選換。		10	
(六) 性別與生涯		1. 性別刻板印象對生涯選擇的影響。 2. 性別與職涯發展。 3. 職場性騷擾。		6	
(七) 生涯行動與時間管理		1. 我的生涯行動計畫。 2. 生涯規劃與時間管理。 3. 時間規劃練習。		6	
(八) 休閒生活		1. 休閒生活的重要性。 2. 休閒生活種類與休閒安排。 3. 休閒生活探索。 4. 服務也是一種休閒。		8	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可鼓勵輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得正增強。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、				

	<p>作業評定、口試、筆試等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較或與自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得一致了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>
<p>教學資源</p>	<p>自編教材。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>一、每次教學以示範、觀摩、評量、回饋為原則實施。 二、為使學生充分了解社會技巧的應用，宜多使用教具、多媒體網路教材資源庫支援教學。 三、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。</p>

表 11-2-1-4 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活教育			
	英文名稱	Life Education			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修				
	領域：語文				
	非跨領域				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、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、B2.科技資訊與媒體素養、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				
學生圖像	學習力、品格力、專業力				
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) 培養個人日常生活自理能力，建立良好生活習慣，以維持身心健康。(二) 培養居家生活處理能力，並維持適當的家庭關係。(三) 了解社區環境與資源並遵守社區規範，增進社區參與能力。(四) 認識自己與尊重他人，表現自我覺察、自我管理與自我決策的行為與態度，培養樂觀進取的人格。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)-1自我照顧		1. 飲食 1-1 食物的基本認識與保存 1-2 飲食均衡的三餐計畫 1-3 簡易烹調-速食食品的處理 1-4 餐飲禮儀與衛生安全 2. 穿著 2-1 合適衣物的選擇與搭配 2-2 衣物的清洗與保存 2-3 儀容修飾與個人衛生 3. 行動 3-1 交通安全規則的認識 3-2 道路事件的防範與處理 3-3 公共交通工具的選擇與使用		18	
(一)-2自我照顧		4. 醫療保健 4-1 身體重要器官的保健與認識 4-2 用藥常識與安全 4-3 疾病的認識與預防 4-4 認識簡易急救方法與就醫資源 5. 毒品藥物的認識與預防		12	
(二)-1居家生活		1. 個人日常生活財物的規劃與管理 2. 居家設備的使用與維護 3. 居家環境清潔與資源再利用 4. 居家緊急事件及天然災害的因應措施 5. 休閒活動的認識與運用		10	
(二)-2居家生活		6. 認識各類資訊平台的使用規範 7. 家暴、性騷擾、性侵害、性霸凌的認識 8. 自我保護措施及求助管道		10	
(三) 社區參與		1. 社區環境資源的認識與運用 2. 公共場所及設施的使用規範 3. 消費者權益的認識 4. 各種詐騙行為的預防與危險情境因應措施 5. 身心障礙服務資源的認識與使用		10	
(四) 自我決策		1. 自我的認識 2. 自我目標的設定 3. 自我管理技巧與問題解決策略 4. 自我效能 5. 自我增強 6. 自我回饋		12	
合計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量內容除了兼顧認知、情意、技能外，並著重學生日常生活中的表現。2. 採多元評量方式，評量的方法有日常觀察、作業評定、口試、在家評量、筆試、實作測驗、量表檢核、軼事紀錄、家庭訪談等。				

	3.除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量、形成性評量及生活應用之能力，可與家庭配合，培養家庭生活技能與建立良好習慣。4.依據學生個別差異調整教學策略與學習評量方式。
教學資源	教科書、網路資訊、多媒體教材、自編教材。
教學注意事項	1.教學可運用角色扮演、經驗分享、視聽媒體、實際操作等方式，指導學生學習各項生活技能。2.教學內容著重學生實用的生活功能需求，並運用家庭、學校及其周邊社區環境與電子數位設備，學習處理日常生活中食衣住行育樂的能力，培養危機意識，以協助其適應現代化生活。3.教學課程可與其他相關科目，如「健康與護理」、「餐旅服務」、「食材處理實作」、「基礎清潔實務」等，及社團學藝活動相互配合，以達教學統整之功效。4.教師可視學生個別差異與需求調整教學內容。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務		
	英文名稱	Store 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	學習力、品格力、專業力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養正確的門市服務從業概念、服務態度。(二)熟練pos基礎技能。(三)熟練清潔基礎技能。 (四)在實作中實踐良好的工作態度、實習工廠安全與衛生規範之相關知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 門市管理作業		1. 職場禮儀 2. 門市安全 3. 門市管理 4. 注意事項	18	
(二) 櫃台管理作業		1. 手開發票 2. 手開收據 3. 辨識鈔票真偽 4. 注意事項	15	
(三) 清潔管理作業		1. 清潔作業步驟 2. 清潔可用用具或用劑 3. 注意事項或限制	12	
(四) 門市管理報表		1. 製作門市管理表格	9	
(五) POS相關帳表		1. 帳表查詢 2. 帳表計算	12	
(六) 清潔作業		1. 地板清潔 2. 玻璃清潔	15	
(七)-1櫃檯作業		1. 安裝空白發票紙捲 2. 結帳作業	18	
(七)-2櫃檯作業		3. 投庫作業 4. 離櫃作業	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可鼓勵輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得正增強。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業態度與敬業)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、術科實作等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得分享、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較或與自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得一致了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 8. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。			
教學資源	自編教材。			
教學注意事項	一、每次教學以示範、觀摩、操作、評量、回饋為原則實施。 二、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。 三、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	加油站理論與實務			
	英文名稱	Gas station theory and practice			
師資來源	外聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 培養正確的加油站從業概念、服務態度。(二) 熟練加油基礎技能。(三) 在實作中實踐良好的工作態度、實習工廠安全與衛生規範之相關知識。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 加油站工作概述		1. 服務項目 2. 硬體設備介紹 3. 軟體介紹		6	
(二) 加油服務概述		1. 汽柴油車種介紹 2. 汽柴油化學特性及安全注意事項 3. 加油設備操作說明 4. 加油安全注意事項		6	
(三) 加油設備操作		1. 加油機及加油槍 2. 前台機(含發票出據設備) 3. 刷卡機		16	
(四) 加油應對禮儀		1. 迎賓 2. 引導 3. 確認油品 4. 操作油槍 5. 收費 6. 給據 7. 送客		10	
(五) 洗車服務概述		1. 洗車SOP教學 2. 洗車實務操作(迎賓、收費、洗車、擦車、送客) 3. 洗車設備操作 4. 洗車安全注意事項		10	
(六) 基礎汽車美容概述		1. 汽車美容簡述 2. 設備說明 3. 基礎汽車美容安全注意事項		6	
(七) 加油站危險事項		1. 環境危險因素 2. 操作設備危險因素 3. 人員移動注意事項 4. 個人安全防護設備		6	
(八) 加油站工作標準要求		1. 主動性 2. 服從性 3. 學習態度 4. 出勤率 5. 體耐力自我要求		6	
(九) 清潔工作		1. 廁所清潔 2. 植栽維護 3. 環境清潔 4. 設備清潔		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可鼓勵輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得正增強。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業態度與敬業)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、術科實作等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得分享、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注				

	<p>意鼓勵學生與標準比較或與自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</p> <p>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得一致了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p> <p>8. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。</p>
教學資源	自編教材。
教學注意事項	<p>一、每次教學以示範、觀摩、操作、評量、回饋為原則實施。</p> <p>二、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。</p>

表 11-2-3-2 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	顧客服務職場實習		
	英文名稱	Customer Service 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	學習力、品格力、專業力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、表現職場基本禮儀，提升職場適應能力。二、熟悉路線引導與接待服務技巧，強化顧客服務技能。三、熟悉電話服務流程，運用於職場與生活情境。四、建立正確顧客反應與應對方式，增強溝通互動能力。五、熟悉商品銷售與服務技能，提升職場競爭力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場基本禮儀		1. 在職場中說出與同仁常用的對話 2. 在職場中表現禮貌行為	12	
(二)職場接待服務		1. 表現迎賓禮儀 2. 確認與安排服務 3. 能說出櫃台服務話術與接待流程	16	
(三)路線引導與接待服務		1. 能說出職場環境與空間安排 2. 能完成引導顧客接受不同服務的動線	16	
(四)-1顧客服務技巧		1. 能說出提供服務的方式 2. 能完成服務調整與安排	13	
(四)-2顧客服務技巧		3. 能完成顧客特殊服務	7	
(五)-1電話服務		1. 熟練接聽電話的流程與話術 2. 熟練撥打電話的流程與話術	13	
(五)-2電話服務		3. 完成電話留言與記錄	7	
(六)-1顧客溝通技巧		1. 能說出顧客服務話術 2. 能說出聆聽與詢問的技巧	13	
(六)-2顧客溝通技巧		3. 能適時尋求支援與協助	7	
(七)-1顧客互動與應對方式		1. 能說出與顧客互動的基本話術	10	
(七)-2顧客互動與應對方式		2. 能依據顧客反應進行應對	10	
(八)-1商品銷售與服務		1. 能說出商品行銷話術	10	
(八)-2商品銷售與服務		2. 能說出銷售產品或服務的特色	10	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、口試、實作等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。			
教學資源	自編教材。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量顧客服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 檢核學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 5. 蒐集顧客服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二)教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。 2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。 3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的的能力。 5. 需安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。練習完可帶領學生討論，總結與歸納顧客服務之重點。 6. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導、增強與回饋。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 8. 可利用自我檢			

核或自我記錄方式，提升學生自我管理與自我增能的能力。（三）學習評量 1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。（1）在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。（2）在技能方面的評量，可模擬情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。（3）在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。2. 需兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3. 評量內容需與職場的工作標準一致。4. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。（四）教學資源 1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5. 與其他相關課程、學校活動結合，提供學生顧客服務專業知能類化的能力。

表 11-2-3-3 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙學與實務			
	英文名稱	Baking and practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、認識烘焙之定義、起源、分類與發展趨勢 2、認識烘焙的原料、器具設備、烘焙計算與作業流程 3、能依指導完成烘焙產品製作報告表 3、能依指導完成烘焙食品之蛋糕、餅乾、麵包之基礎產品製作 4、能妥善完成所有善後工作 6、具備烘焙相關的學科知能 5、培養正確的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生習慣				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1、了解烘焙技術之定義與起源 2、了解烘焙之分類與發展趨勢。 3、認識烘焙原料與器具設備		4	
(二)認識烘焙教室		1、認識烘焙廚房之器皿、工具與設備 2、認識烘焙廚房之作業流程、人員執掌與運作規範 3、認識度量衡、溫溼度計與秤重		8	
(三)認識烘焙原料		1、認識烘焙常用之粉類、油脂類、糖類 2、認識烘焙常用之調味料、乳製品、罐頭類 3、認識烘焙常用之發酵及膨脹產品 4、認識烘焙常用之其他添加物(如酒類)		12	
(四)烘焙製作報告表		1、認識烘焙製作專業用語 2、熟悉烘焙配方之閱讀及計算與調整 3、會完成製作報告表		12	
(五)西點之認識		1、認識西點定義與種類 2、認識蛋糕製作之要領原理與保存方法		4	
(六)-1會製作西點		1、會做好準備工作(預爐備料及器具設備的準備)		10	
(六)-2會製作西點		2、會正確做打發動作		10	
(六)-3會製作西點		3、會正確做麵糊攪拌動作		10	
(六)-4會製作西點		4、會整型 5、會正確完成烘烤並出爐冷卻		10	
(七)認識蛋糕		1、認識蛋糕定義與種類 2、認識蛋糕製作之要領原理與保存方法		4	
(八)-1會製作蛋糕		1、會正確製作各種麵糊(麵糊類、乳沫類、戚風類)		10	
(八)-2會製作蛋糕		2、會製作夾餡		10	
(八)-3會製作蛋糕		3、會整型		8	
(八)-4會製作蛋糕		4、會正確完成烘烤並出爐冷卻		8	
(九)認識麵包		1、認識麵包的定義與種類(軟硬吐司甜麵包等) 2、認識麵包製作之要領原理與保存方法		4	
(十)-1會製作麵包		1、會正確完成麵團攪拌		10	
(十)-2會製作麵包		2、會正確完成各次麵糰發酵		10	
(十)-3會製作麵包		3、會製作內餡		0	
(十)-4會製作麵包		4、會正確完成包餡及整型的動作 5、會正確完成烘烤並出爐冷卻		0	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1、針對認知部分以紙筆測驗評量。 2、針對技能部分施以實作評量。 3、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 4、以上針對學生個別能力與學習特質調整評量標準方式與項目內容並在IEP會議中討論並決議				

教學資源	烘焙教科書、多媒體教材、圖書、網路教學影片專業網站、社區資源
教學注意事項	<p>1.教材編選 (1)教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。(2)蒐集烘焙相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 2.教學方法 (1)本科目為實務科目，應採分組教學，每組學生人數不超過2人。(2)有特殊需求時，須由二位專業教師實施教學。(3)以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3.教學資源 (1)圖書館應具備充足中外烘焙相關之圖書資料。(2)學校應設置電腦網路以資運用查詢烘焙相關資料。(3)中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.教學相關配合事項 (1)教師利用現有之烘焙坊等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。(2)安排參觀烘焙工場與賣場或大型烘焙餐飲設施。(3)利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。(4)本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。(5)教師明確告知學生參加勞委會丙級證照檢定知目標，藉以驗證學用一致。</p>

表 11-2-3-4 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境清潔職場實習			
	英文名稱	Environment Cleaning 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	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、熟練職場基礎清潔工作技巧，養成務實致用之技能。二、熟練職場廁所清潔工作技巧，運用於實習職場與生活情境。三、熟練辦公場所清潔工作技巧，強化職場競爭力。四、培養良好環境清潔習慣與態度，提升職場適應能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)清潔基本原則		1. 職場清潔之工作流程 2. 職場清潔之注意事項		8	
(二)-1地板清潔工作		1. 掃除地面垃圾和塵屑 2. 以濕拖把擦拭地板		13	
(二)-2地板清潔工作		3. 拖乾水漬		7	
(三)-1基礎清潔工作		1. 牆面、貨架、桌面除塵去汙 2. 玻璃門窗清潔		13	
(三)-2基礎清潔工作		3. 垃圾處理與回收分類		7	
(四)-1廁所清潔工作(I)		1. 刷洗馬桶 2. 刷洗小便斗		13	
(四)-2廁所清潔工作(I)		3. 擦洗洗手檯		7	
(五)-1廁所清潔工作(II)		1. 清潔鏡面清潔 2. 擦拭耗品容器		10	
(五)-2廁所清潔工作(II)		3. 補充耗品 4. 清掃與擦拭地面		10	
(六)-1辦公場所清潔工作		1. 完成大廳、辦公室清潔		10	
(六)-2辦公場所清潔工作		2. 完成茶水間清潔		10	
(七)-1公共區域清潔工作		1. 完成走道、樓梯環境清潔 2. 完成外圍區域與水溝清潔		13	
(七)-2公共區域清潔工作		3. 完成花園、盆栽整理與澆灌		7	
(八)工作習慣養成		1. 清潔工具使用與維護 2. 清潔工具之歸位與收納		8	
(九)良好工作態度		1. 服裝儀容整齊 2. 準時上下班 3. 工作認真盡職 4. 有事主動詢問及回報		8	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。3. 評量的方法有觀察、口試、實作等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。				
教學資源	自編教材。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量環境服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 檢核學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行				

操作及演練。5. 蒐集環境清潔職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二) 教學方法

1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。
2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。
3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。
4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。
5. 需安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。練習完可帶領學生討論，總結與歸納顧客服務之重點。
6. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導、增強與回饋。
7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。
8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理與自我增能的能力。

(三) 學習評量

1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。
 - (1) 在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。
 - (2) 在技能方面的評量，可模擬情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。
 - (3) 在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。
2. 需兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。
3. 評量內容需與職場的工作標準一致。
4. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。

(四) 教學資源

1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。
2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。
3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。
4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。
5. 與其他相關課程、學校活動結合，提供學生環境清潔專業知能類化的能力。

表 11-2-3-5 國立臺南高級商業職業學校 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 Praticce			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識縫紉機各部位操作及功能，建立縫紉基本概念。二、能操作各種基礎車縫法，熟悉縫紉技巧。三、能運用縫紉技巧並依指導完成縫紉作品。四、培養專題製作能力，發揮創新創意。五、培養專題發表與分享能力，強化口語表達涵養。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)縫紉機操作及功能		1. 上線、下線穿法 2. 熟悉縫紉機操作方法		9	
(二)基礎車縫法		1. 直線縫 2. 回型縫 3. 轉折(直角、弧形)縫		15	
(三)糖果枕(午安枕)製作		糖果枕(午安枕) 1. 選定布料花色 2. 依版型裁剪布料 3. 個別指導完成作品 4. 善後與清潔		12	
(四)手提袋(無內裡、布襯)製作		手提袋 1. 選定布料花色 2. 依版型裁剪布料 3. 個別指導完成作品 4. 善後與清潔		12	
(五)束口雙肩背袋製作		束口雙肩背袋 1. 選定布料花色 2. 依版型裁剪布料 3. 個別指導完成作品 4. 善後與清潔		12	
(六)面紙袋(布襯)製作		面紙袋(布襯) 1. 選定布料花色 2. 依版型裁剪布料 3. 個別指導完成作品 4. 完成善後與清潔		12	
(七)-1專題製作		1. 學生分組 2. 分組討論		12	
(七)-2專題製作		3. 選定製作主題 4. 分工合作完成縫紉專題作品		12	
(八)專題報告		1. 各組輪流上台發表作品內容 2. 分享專題製作動機與心得 3. 作品展示		12	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可鼓勵輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得正增強。2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業態度與敬業)等方面，以利學生健全發展。3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、術科實作等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得分享、實際操作、作品和其他表現配合使用。4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較或與自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得一致了解與合作。7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。8. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。				

教學資源	自編教材。
教學注意事項	一、每次教學以示範、觀摩、操作、評量、回饋為原則實施。二、為使學生充分了解專題製作的方法，宜多使用教具、投影片、多媒體網路教材資源庫支援教學。三、縫紉專業教室宜配置螢幕、投影機或單槍投影機、黑板等輔助教學設備。四、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。

表 11-2-3-6 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務職場實習			
	英文名稱	Catering Service Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)使學生具備良好的工作安全基礎知能與職業從業習慣。(二)使學生能認識餐飲服務的處理原則與注意事項。(三)使學生能在餐飲的現場中了解餐飲服務之工作流程。(四)使學生具備執行餐飲環境各場域清潔維護之基本操作知能。(五)使學生具備執行清潔服務之基礎知能、體能、工作態度與習慣。(六)培養學生認知環境維護的重要性，落實環境保護的概念。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 實習職場安全衛生教育訓練		1. 認識實習職場環境、各項措施與設備 2. 安全衛生教育與訓練		6	
(二) 了解與預防職業災害		1. 認識餐飲環境中常見的職業災害 2. 預防餐飲環境中的職業災害 3. 職業災害的處遇與演練 4. 職業災害的通報		6	
(三) 餐飲服務的基本素養		1. 餐飲服務的基本概念 2. 服務人員儀態訓練 3. 餐飲服務注意事項 4. 認識內外場設備及職掌 5. 認識餐飲服務相關設備		8	
(四) 餐飲設備與器具的安全與衛生		1. 認識該實習場區內的餐飲器具與設備 2. 餐飲設備的使用、例行清潔、保養與檢查 3. 餐飲器具的例行清潔與安全衛生檢核		8	
(五) 飲料服務		1. 認識飲料製作材料 2. 倒茶水服務 3. 咖啡與茶服務 4. 各類飲料的認識		6	
(六) 餐飲服務		1. 訂位 2. 介紹迎賓、帶位、入座 3. 倒水 4. 接受點菜 5. 服務餐食 6. 收拾餐具、杯皿 7. 結帳須知 8. 送客		6	
(七) 餐飲清潔概念		1. 認識餐飲環境的分區與工作重點 2. 各分區相對應之清潔處理原則、清潔步驟及使用工具材料 3. 清潔之工作流程 4. 清潔之注意事項 5. 清潔工作完成後的檢核與回報		12	
(八) 工作區污垢處理		1. 污垢(重點處理)的類型 2. 污垢去除的操作步驟 3. 培養檢核是否完成清潔的敬業態度		8	
(九) 公共浴廁基礎清潔		1. 浴廁清潔之範圍 2. 浴廁清潔之使用器具、使用方式、清潔維護方式 3. 浴廁清潔之清潔原則 4. 一般浴廁清潔之操作步驟		12	
(十) 倉儲管理的安全與衛生		1. 認識該實習場區內的倉儲區(如冷藏、熱藏、冷凍等區域) 2. 進出倉儲區的安全衛生注意事項 3. 倉儲區清潔與衛生之維護		8	

(十一)廢棄物的處理	1. 廢棄物的分類(如氣相廢棄物、液相廢棄物、固相廢棄物) 2. 集存廢棄物容器的清潔 3. 廢棄物處理的方法	8	
(十二)餐飲清潔材料與工具	1. 認識常用的餐飲清潔材料(如廚房清潔劑、油脂分解劑、洗碗機清潔劑等) 2. 餐飲清潔工具的操作 3. 餐飲清潔工具使用後的保養與簡易故障排除	12	
(十三) 用餐區／內場廚房／茶水間清潔	1. 用餐區／內場廚房／茶水間清潔之範圍及使用之工具與清潔溶劑 2. 用餐區／內場廚房／茶水間清潔之處理原則與注意事項 3. 用餐區／內場廚房／茶水間清潔之步驟方式	8	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 8. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。		
教學資源	自編教材。		
教學注意事項	<p>(一) 教材編選 1. 考量實習職場與學生居家環境之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 檢核學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 (二) 教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。 2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。 3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。 5. 需安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。練習完可帶領學生討論，總結與歸納餐飲清潔之重點。 6. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導、增強與回饋。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理與自我增能的能力。 (三) 學習評量 1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 (1) 在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。 (2) 在技能方面的評量，可模擬情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。 (3) 在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。 2. 需兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。 3. 評量內容需與職場的工作標準一致。 4. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。 (四) 教學資源 1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生餐飲服務專業知能類化的能力。</p>		

表 11-2-3-7 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清理職場實習			
	英文名稱	Environment Cleaning 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	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、熟練車輛外部清潔工作技巧，養成車輛外部清潔之技能。二、熟練車輛內裝清潔工作技巧，養成基礎車輛內裝清潔之技能。三、熟練車輛美容工作技巧，強化職場競爭力。四、培養良好環境清潔習慣與態度，提升職場適應能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)清潔基本原則		1. 職場清潔之工作流程 2. 職場清潔之注意事項		8	
(二)-1 車身外部、內裝清潔及引擎室清洗		1. 車身外部清潔 2. 車身內裝清潔		13	
(二)-2 車身外部、內裝清潔及引擎室清洗		3. 引擎室清洗		7	
(三)-1 汽車漆面與基礎美容		1. 汽車漆面概論		10	
(三)-2 汽車漆面與基礎美容		2. 汽車基礎美容原理		10	
(四)-1 美容機具、研磨設備材料		1. 汽車美容機具放置		10	
(四)-2 美容機具、研磨設備材料		2. 研磨設備材料放置		10	
(五)-1 汽車美容作業		1. 汽車基礎美容作業 2. 擦拭耗品容器		10	
(五)-2 汽車美容作業		3. 補充耗品 4. 清掃與擦拭地面		10	
(六)-1 汽車漆面拋光作業		1. 汽車漆面拋光		10	
(六)-2 汽車漆面拋光作業		2. 拋光機具放置		10	
(七)-1 汽車漆面保護作業		1. 汽車漆面保護		10	
(七)-2 汽車漆面保護作業		2. 漆面保護機具放置		10	
(八)工作習慣養成		1. 清潔工具使用與維護 2. 清潔工具之歸位與收納		8	
(九)良好工作態度		1. 服裝儀容整齊 2. 準時上下班 3. 工作認真盡職 4. 有事主動詢問及回報		8	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。3. 評量的方法有觀察、口試、實作等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。				
教學資源	自編教材。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 考量車輛清理職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 檢核學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集車輛清理職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。(二)教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，需強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 需加強				

運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3.需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4.教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5.需安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。練習完可帶領學生討論，總結與歸納顧客服務之重點。6.課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導、增強與回饋。7.設計增強系統，以提升學生之學習動機。8.可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理與自我增能的能力。

(三)學習評量 1.依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，可模擬情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。2.需兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。

3.評量內容需與職場的工作標準一致。4.充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。

(四)教學資源 1.相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2.利用專業教室、學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3.結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4.鼓勵學生相互觀摩學習，以培養合作及與人相處的能力。5.與其他相關課程、學校活動結合，提供學生環境清潔專業知能類化的能力。

表 11-2-3-8 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品製作			
	英文名稱	Baked goods production			
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	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、認識國家技能檢定的意義與發展 2、認識烘焙食品丙級技術士證照檢定相關 3、能獨立完成烘焙產品製作報告表 3、能獨立完成烘焙食品丙級技術士證照檢定術科產品製作 4、能妥善完成所有善後工作 6、具備烘焙食品丙級技術士證照檢定學科知識 5、培養正確的烘焙廚師從業概念、工作態度及安全衛生習慣				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1、認識國家技能檢定的意義與起源 2、認識烘焙食品丙級技術士證照檢定的內容。 3、認識烘焙食品丙級技術士證照檢定的流程與注意事項。		8	
(二)烘焙產品製作報告表		1、能獨立完成烘焙產品製作報告表的計算 2、能獨立完成烘焙產品製作報告表的製作條件與程序		8	
(三)-1烘焙食品丙級技術士證照檢定知能I		一 1、能在規定時間內獨立完成1項烘焙食品丙級技術士證照檢定術科產品製作 2、能妥善完成所有善後工作 3、具備烘焙食品丙級技術士證照檢定學科知識		18	
(三)-2烘焙食品丙級技術士證照檢定知能I		二 1、能在規定時間內獨立完成1項烘焙食品丙級技術士證照檢定術科產品製作 2、能妥善完成所有善後工作 3、具備烘焙食品丙級技術士證照檢定學科知識		18	
(三)-3烘焙食品丙級技術士證照檢定知能I		三 1、能在規定時間內獨立完成1項烘焙食品丙級技術士證照檢定術科產品製作 2、能妥善完成所有善後工作 3、具備烘焙食品丙級技術士證照檢定學科知識		18	
(四)-1烘焙食品丙級技術士證照檢定知能II		1、能在規定時間內獨立完成2項烘焙食品丙級技術士證照檢定術科產品製作 2、能妥善完成所有善後工作		10	
(四)-2烘焙食品丙級技術士證照檢定知能II		3、通過烘焙食品丙級技術士證照檢定學科知識 4、取得烘焙食品丙級技術士證照		10	
(五)-1運用烘焙食品丙級技術士知能於麵包製作		一 1、會製作菠蘿麵包 2、會製作香蔥麵包 3、會製作辮子起司麵包 4、能妥善完成所有善後工作 5、具備正確的烘焙廚師從業概念、工作態度及安全衛生習慣		18	
(五)-2運用烘焙食品丙級技術士知能於麵包製作		二 1、會製作菠蘿麵包 2、會製作香蔥麵包 3、會製作辮子起司麵包 4、能妥善完成所有善後工作 5、具備正確的烘焙廚師從業概念、工作態度及安全衛生習慣		18	
(五)-3運用烘焙食品丙級技術士知能於麵包製作		三 1、會製作菠蘿麵包 2、會製作香蔥麵包		18	

	3、會製作辮子起司麵包 4、能妥善完成所有善後工作 5、具備正確的烘焙廚師從業概念、工作態度及安全衛生習慣		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1、針對認知部分以紙筆測驗評量。2、針對技能部分施以實作評量。3、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。4、以上針對學生個別能力與學習特質調整評量標準方式與項目內容並在IEP會議中討論並決議		
教學資源	烘焙教科書、多媒體教材、圖書、網路教學影片專業網站、社區資源		
教學注意事項	1.教材編選 (1)教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。(2)蒐集烘焙相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。2.教學方法 (1)本科目為實務科目，應採分組教學，每組學生人數不超過2人。(2)有特殊需求時，須由二位專業教師實施教學。(3)以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。3.教學資源 (1)圖書館應具備充足中外烘焙相關之圖書資料。(2)學校應設置電腦網路以資運用查詢烘焙相關資料。(3)中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。4.教學相關配合事項 (1)校外烘焙原料食品行之配合及學校行政支援。(2)教師利用現有之烘焙坊等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。(3)安排參觀烘焙工場與賣場或大型烘焙餐飲設施。(4)利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。(5)本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。(6)教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表 11-2-3-9 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務			
	英文名稱	Meal service			
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	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)培養正確的餐旅業從業概念、服務態度。(二)熟練餐廳基礎技能。(三)在實作中實踐良好的工作態度、實習工廠安全與衛生規範之相關知識。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 餐廳設備及器具		1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養		3	
(二) 菜單的認識		1. 認識各式菜單 2. 菜單功能與結構		3	
(三) 餐飲禮儀		1. 席次的安排 2. 用餐禮儀		3	
(四) 營業前的準備工作		1. 餐廳的清潔及整理 2. 餐具的清潔及整理 3. 工作檯的清潔及整理 4. 布巾類的整理及準備		6	
(五)-1 基本服務技巧		1. 摺疊餐巾 2. 架設及拆除餐桌 3. 鋪設及更換檯布		11	
(五)-2 基本服務技巧		4. 操持各式托盤 5. 餐具擺設 6. 餐廳服務須知		10	
(六) 餐桌布置及擺設		1. 中餐的餐桌布置及擺設 2. 西餐的餐桌布置及擺設		18	
(七) 餐飲服務方式		1. 餐桌服務 2. 葡萄酒的服務 3. 茶水的服務		15	
(八) 餐務作業		1. 餐具之清潔及分類 2. 垃圾的處理		3	
(九)-1 餐飲服務丙檢		1. 中餐廳項		18	
(九)-2 餐飲服務丙檢		2. 西餐廳項		18	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀的評量，也可鼓勵輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得正增強。 2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業態度與敬業)等方面，以利學生健全發展。 3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、術科實作等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得分享、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較或與自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得一致了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 8. 充分利用機會鼓勵學生探索自我職業興趣，作為未來職場實習與選擇的依據。				
教學資源	自編教材。				
教學注意事項	一、每次教學以示範、觀摩、操作、評量、回饋為原則實施。 二、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。 三、可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。				

表 11-2-3-10 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	設備清潔職場實習			
	英文名稱	Equipment cleaning workplace 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	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、認識職場設備名稱、種類與功能 2、認識職場設備的使用方法與注意事項 3、認識職場設備的清潔相關與注意事項 4、能妥善完成所有善後工作 5、培養正確的職場工作倫理與態度及安全衛生習慣				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1、了解職場環境(含軟硬體) 2、了解本身的工作職掌		8	
(二)認識職場設備		1、認識職場設備名稱、種類與功能 2、認識職場設備的使用時機、使用方法與注意事項		8	
(三)-1職場設備之清潔		職場設備之清潔-1 1、認識職場設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔流程與方法，與注意事項 2、能依指示妥善完成所有善後工作		18	
(三)-2職場設備之清潔		職場設備之清潔-2 1、認識職場設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔流程與方法，與注意事項 2、能依指示妥善完成所有善後工作		18	
(三)-3職場設備之清潔		職場設備之清潔-3 1、認識職場設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔流程與方法，與注意事項 2、能依指示妥善完成所有善後工作		10	
(四)正確的工作態度		1、具備正確的職場工作倫理與態度 2、具備正確的職場安全衛生習慣		8	
(五)檢討		1、會填寫工作日記並做反省與改進		8	
(六)-1精熟職場設備之清潔		精熟職場設備之清潔-1 1、精熟職場設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔方法與注意事項 2、快速完成(時間達主管要求)職場設備之清潔 3、能妥善完成所有善後工作 4、具備正確的職場工作倫理與態度 5、具備正確的職場安全衛生習慣		10	
(六)-2精熟職場設備之清潔		精熟職場設備之清潔-2 1、精熟職場設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔方法與注意事項 2、快速完成(時間達主管要求)職場設備之清潔 3、能妥善完成所有善後工作 4、具備正確的職場工作倫理與態度 5、具備正確的職場安全衛生習慣		10	
(六)-3精熟職場設備之清潔		精熟職場設備之清潔-3 1、精熟職場設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔方法與注意事項 2、快速完成(時間達主管要求)職場設備之清潔 3、能妥善完成所有善後工作 4、具備正確的職場工作倫理與態度 5、具備正確的職場安全衛生習慣		10	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1、針對認知部分以紙筆測驗評量。 2、針對技能部分施以實作評量。 3、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 4、以上針對學生個別能力與學習特質調整評量標準方式與項目內容並在IEP會議中討論並決議				

教學資源	多媒體教材、圖書、網路教學影片專業網站、社區資源
教學注意事項	<p>1. 教材編選 (1)教材由教師自行編寫或選擇適宜之影片或職場提供的資料。(2)蒐集職場設備相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 2. 教學方法 (1)本科目為實務科目，應配合職場，採現場操作。(2)有特殊需求時，須由職場人員與老師現場共同實施指導。(3)以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3. 教學資源 (1)學校應設置電腦網路以資運用查詢烘焙相關資料。(2)設備廠商提供之說明手冊、投影片。 4. 教學相關配合事項 (1)校外職場之配合及學校行政支援。(2)教師利用現有之教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。(3)安排參觀相類職場之設備及現場使用情形。(4)利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。(5)注意依學生個別差異調整教學內容與速度。(6)教師明確告知學生安全與衛生習慣之重點要求。</p>

表 11-2-3-11 國立臺南高級商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實務			
	英文名稱	Chinese Snacks 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	學習力、品格力、專業力				
適用科別	綜合職能科				
	8				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)了解中式點心的意義與分類。(二)認識中式點心器具。(三)認識中式點心常用主要材料特性。 (四)練習中式點心的基本製作技能。(五)培養良好工作態度、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) 認識中式點心		1. 中式點心的意義 2. 中式點心的分類 3. 中式米食的分類 4. 中式麵食的分類		8	
(二) 認識中式點心器具		1. 認識器具 2. 認識器具正確使用方法 3. 認識器具正確維護方法		4	
(三) 認識中式點心常用主要材料特性		1. 認識米類特性 2. 認識米粉類特性 3. 認識麵粉類特性 4. 認識其他添加材料特性		12	
(四) 中式米食類製作-飯糰類		1. 鹹飯糰 2. 甜飯糰 3. 三角飯糰		4	
(五) 中式米食類製作-炒飯類		1. 蝦仁蛋炒飯 2. 翡翠蛋炒飯 3. 培根蛋炒飯 4. 鳳梨肉鬆炒飯 5. 雞絲蛋炒飯 6. 油飯		8	
(六) 中式米食類製作-粽類		1. 台式肉粽(鹹粽) 2. 素食粽 3. 甜粽		8	
(七) 中式米食類製作-燴飯類		1. 洋蔥豬肉燴飯 2. 香菇雞絲燴飯 3. 滑蛋蝦仁燴飯 4. 青椒牛肉燴飯 5. 海鮮燴飯 6. 咖哩燴飯		8	
(八) 中式米食類製作-粥品類		1. 鹹粥 2. 海鮮粥 3. 皮蛋瘦肉粥 4. 八寶粥 5. 南瓜粥		8	
(九) 中式米食類製作-糯米類		1. 珍珠丸子 2. 糯米燒賣 3. 八寶飯		8	
(十) 中式米食類製作-蒸煮飯類		1. 南瓜糙米飯 2. 蟹味飯 3. 香菇排骨飯 4. 荷葉蒸飯		8	
(十一) 中式米食類製作-糕類		1. 年糕 2. 蘿蔔糕 3. 芋頭糕 4. 發糕		8	

	5. 九層糕 6. 紅豆糕		
(十二) 中式米食類製作-粿類	1. 碗粿 2. 芋粿 3. 菜包粿 4. 紅龜粿	8	
(十三) 中式米食類製作-米漿類	1. 花生米漿 2. 芝麻糊 3. 杏仁糊 4. 河粉	8	
(十四) 中式米食類製作-米粉類	1. 麻糬 2. 湯圓 3. 肉圓	4	
(十五) 中式麵食類製作-冷水麵類	1. 高麗菜豬肉水餃 2. 菠菜麵條 3. 麵疙瘩	8	
(十六) 中式麵食類製作-燙麵類	1. 鍋貼 2. 蔥油餅 3. 韭菜盒子 4. 燒賣 5. 蒸餃	8	
(十七) 中式麵食類製作-發麵類	1. 肉包 2. 菜包 3. 饅頭 4. 銀絲卷	0	
(十八) 中式麵食類製作-發粉類	1. 芝麻酥餅 2. 沙其瑪 3. 馬拉糕	0	
(十九) 中式麵食類製作-油酥類	1. 蛋黃酥 2. 蘿蔔酥餅 3. 綠豆椪 4. 太陽餅 5. 咖哩餃 6. 菊花酥	12	
(二十) 中式麵食類製作-鬆酥漿皮類	1. 鳳梨酥 2. 核桃酥 3. 方塊酥 4. 芝麻脆餅 5. 廣式月餅 6. 龍鳳喜餅	12	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 評量內容兼顧認知、技能、情意等方面，以利於學生全面發展。 2. 採多元評量方式，評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、實作測驗等。 除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量、形成性評量及應用之能力。 3. 依據學生個別差異調整教學策略與學習評量方式。		
教學資源	教科書、網路資訊、多媒體教材、自編教材。		
教學注意事項	一、教學過程宜彈性化，以示範、觀摩等教學方法為主並讓學生實際操作，引起學生學習興趣。 二、教師可視學生個別差異與需求調整教學內容，採用分組教學及適時給予個別指導與補救教學。		

(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

