

備查文號：

111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 號函備查

高級中等學校課程計畫  
國立臺南高級商業職業學校  
學校代碼：210408

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年11月17日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)  
備查版

中華民國111年4月26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<br>2. 外語群:應用英語科<br>3. 設計群:廣告設計科<br>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<br>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                                                                               | 辦公室電話及分機 | 06-2647425-516 |
|           | 職 稱                                         | 實研組長                                                                              |          |                |



## 壹、依據

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

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

| 類型        | 群別     | 科班別   | 一年級 |     | 二年級 |     | 三年級 |     | 小 計 |     |
|-----------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|           |        |       | 班級  | 人數  | 班級  | 人數  | 班級  | 人數  | 班級  | 人數  |
| 技術型高中     | 商業與管理群 | 商業經營科 | 3   | 102 | 3   | 100 | 3   | 105 | 9   | 307 |
|           |        | 國際貿易科 | 4   | 134 | 4   | 136 | 4   | 143 | 12  | 413 |
|           |        | 會計事務科 | 1   | 36  | 1   | 35  | 1   | 36  | 3   | 107 |
|           |        | 資料處理科 | 2   | 70  | 2   | 67  | 2   | 66  | 6   | 203 |
|           | 外語群    | 應用英語科 | 2   | 69  | 2   | 71  | 2   | 70  | 6   | 210 |
|           | 設計群    | 廣告設計科 | 2   | 69  | 2   | 68  | 2   | 77  | 6   | 214 |
|           | 餐旅群    | 觀光事業科 | 2   | 68  | 2   | 70  | 2   | 69  | 6   | 207 |
|           | 服務群    | 綜合職能科 | 1   | 15  | 1   | 14  | 1   | 13  | 3   | 42  |
| 進修部       | 商業與管理群 | 商業經營科 | 1   | 28  | 1   | 16  | 1   | 9   | 3   | 53  |
|           |        | 資料處理科 | 1   | 12  | 1   | 13  | 1   | 5   | 3   | 30  |
|           | 餐旅群    | 觀光事業科 | 1   | 13  | 1   | 17  | 1   | 10  | 3   | 40  |
|           |        | 餐飲管理科 | 1   | 24  | 1   | 14  | 1   | 9   | 3   | 47  |
| 實用技能學程(夜) | 設計群    | 廣告技術科 | 0   | 0   | 1   | 9   | 0   | 0   | 1   | 9   |

## 二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

| 類型        | 群別     | 科班別   | 班級數 | 每班人數 |
|-----------|--------|-------|-----|------|
| 技術型高中     | 商業與管理群 | 商業經營科 | 3   | 35   |
|           |        | 國際貿易科 | 4   | 35   |
|           |        | 會計事務科 | 1   | 35   |
|           |        | 資料處理科 | 2   | 35   |
|           | 外語群    | 應用英語科 | 2   | 35   |
|           | 設計群    | 廣告設計科 | 2   | 35   |
|           | 餐旅群    | 觀光事業科 | 2   | 35   |
| 進修部       | 商業與管理群 | 商業經營科 | 1   | 40   |
|           |        | 資料處理科 | 1   | 40   |
|           | 餐旅群    | 觀光事業科 | 1   | 40   |
|           |        | 餐飲管理科 | 1   | 40   |
| 實用技能學程(夜) | 設計群    | 廣告技術科 | 1   | 35   |

## 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：營造人文藝術溫馨融合的校園文化

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



## 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。

課發會

**國立臺南高級商業職業學校**  
**110 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       |
|--------------------------------|-------|-----|-----------|------------|
| <b>校長(召集人)</b>                 |       | 黃耀寬 | 電機領域      |            |
| <b>行政代表<br/>10 人</b>           | 校長秘書  | 蘇淑娥 | 商管領域      | 商概         |
|                                | 教務主任  | 邱貴芬 | 商管領域      | 經濟學        |
|                                | 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 | 張家榮 | 語文領域      | 國文         |
|                                | 進修部主任 | 李正智 | 數學領域      | 數學         |
|                                | 人事主任  | 李雅萍 |           |            |
|                                | 主計主任  | 蔡琴英 |           |            |
| <b>特殊需求領域<br/>2 人</b>          | 特教組長  | 吳美瑠 | 特教領域      | 特殊教育       |
|                                | 資源班導師 | 施斌貴 | 特教領域      | 特殊教育       |
| <b>專業群科與<br/>領域教師<br/>13 人</b> | 商經科主任 | 黃秋琴 | 商管領域      | 會計學、商概     |
|                                | 國貿科主任 | 陳宏毅 | 商管領域      | 經濟學        |
|                                | 會計科主任 | 張淑真 | 商管領域      | 會計學        |
|                                | 資處科主任 | 杜碧琦 | 資訊電腦領域    | 計算機概論、電腦應用 |
|                                | 應英科主任 | 鄭舒尹 | 外語領域      | 應用英語       |
|                                | 廣設科主任 | 孫聖和 | 設計領域      | 美術、設計      |
|                                | 觀光科主任 | 陳珮真 | 餐旅管理領域    | 餐飲、旅館、旅遊   |
|                                | 國文科主任 | 王詩婷 | 語文領域      | 國文         |
|                                | 英文科主任 | 陸義揚 | 英語領域      | 英文         |
|                                | 數學科主任 | 胡照南 | 數學領域      | 數學         |
|                                | 社會科主任 | 蔡能枝 | 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 | 吳仙女 | 健康與體育領域   | 體育         |
| <b>導師代表<br/>3 人</b>            | 一年級導師 | 黃秀印 | 商管領域      | 會計學、國際貿易實務 |
|                                | 二年級導師 | 鄭添進 | 資訊電腦領域    | 計算機概論、電腦應用 |
|                                | 三年級導師 | 劉清華 | 餐旅管理領域    | 餐飲、旅館、旅遊   |
| <b>教師會代表</b>                   | 會員代表  | 李維倫 | 健康與體育領域   | 體育         |
| <b>家長代表</b>                    | 家長會長  | 李德清 | 業界代表      | 廣三乙 李孟維家長  |
| <b>學生代表</b>                    | 班聯會   | 林相齊 |           | 貿二甲        |
| <b>業界代表<br/>5 人</b>            | 諮詢委員  | 顏啟峰 | 米里米特創意工作室 | 商經科課程委員    |
|                                | 諮詢委員  | 林永隆 | 錦裕會計師事務所  | 會計科課程委員    |

|            |      |     |          |         |
|------------|------|-----|----------|---------|
|            | 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 | 李航  | 漂鳥旅行社總經理 | 應英科課程委員 |
|            | 諮詢委員 | 陳俊吉 | 東南旅行社    | 觀光科課程委員 |
| 課程專家<br>2人 | 諮詢委員 | 邱迺銘 | 台南應用科技大學 | 設計群     |
|            | 諮詢委員 | 楊維珍 | 南臺科技大學   | 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<br>(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  | <b>【總綱之教學目標】</b><br>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。<br>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。<br>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。<br>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。 | ○    | ●   | ○   |
| 英語文  | 英語文  | <b>【總綱之教學目標】</b><br>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。<br>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。<br>三、提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。<br>四、培養多元觀與世界觀，促進對不同文化之了解與尊重。<br>五、培養邏輯思考與創新之能力。                                                   | 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。           | ●    | ●   | ●   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                              | 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。         | ●    | ●   | ○   |
| 閩南語文 | 閩南語文 | <b>【總綱之教學目標】</b><br>一、啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。<br>二、培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。<br>三、透過閩南語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化。<br>四、透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群                                  | (後補)                                                                |      |     |     |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                     |      |     |     |



|      |            |                                                                                                                          |                                                                         |   |   |
|------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|---|
|      |            | 語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。<br>五、透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。                                                                     |                                                                         |   |   |
|      | 客語文        | 【總綱之教學目標】<br>(後補)                                                                                                        | (後補)                                                                    |   |   |
|      | 原住民族語文-阿美語 | 【總綱之教學目標】<br>一、啟發學習原住民族語文的興趣。<br>二、習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。<br>三、強化原住民族語文涵養與族群認同。<br>四、傳承原住民族智慧及文化創新之素養。<br>五、培養多語言知能與多文化視野。 | (後補)                                                                    |   |   |
|      | 閩東語文       | 【總綱之教學目標】<br>(後補)                                                                                                        | (後補)                                                                    |   |   |
|      | 臺灣手語       | 【總綱之教學目標】<br>(後補)                                                                                                        | (後補)                                                                    |   |   |
| 數學領域 | 數學         | 【總綱之教學目標】<br>一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。                                                                                   | 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。                    | ● | ○ |
|      |            | 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。                                                                                                  | 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。                         | ● | ○ |
|      |            | 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。                                                                                                  | 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。     | ● | ● |
|      |            | 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。                                                                                                    | 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】<br>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。                                                                            | 引導學生建立以台灣為主體的歷史、地理、公民之認同觀點                                              | ● | ○ |
|      |            | 二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。                                                                                              | 引導學生建立跨學科的統整能力                                                          | ● | ○ |
|      |            | 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。                                                                                  | 引導學生透過分組活動培養自律合作的負責態度                                                   | ● | ○ |
|      |            | 四、增進對歷史學科及社會領域知識的探究與理解能力。                                                                                                | 引導學生思考時空脈絡下的自我認同與覺察能力                                                   | ● | ○ |
|      |            | 五、發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。                                                                                               | 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                                              | ● | ● |
|      |            | 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。                                                             | 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          | 【總綱之教學目標】                                                                                                                | 引導學生建立以台灣為主體的歷史、地理、公民之認同觀點                                              | ● | ○ |

|   |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |   |   |   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| 理 | 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。<br>二、提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。<br>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。<br>四、增進對地理學科及社會領域知識的探究與理解能力。<br>五、發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。<br>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。 | 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                                                                                                                                                                                   | ● | ● | ● |
|   | 公民與社會                                                                                                                                                                                                                                 | 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。                                                                                                                                                                     | ● | ● | ○ |
|   |                                                                                                                                                                                                                                       | 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。                                                                                                                                                                     | ● | ● | ○ |
|   | 自然科學領域                                                                                                                                                                                                                                | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>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。 | ● | ○ | ○ |
|   |                                                                                                                                                                                                                                       | 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。                                                                                                                                                   | ● | ● | ● |

|  |      |                                                                                                               |                                                                                |   |   |   |
|--|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
|  |      | 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。                                               | 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。                 | ● | ○ | ● |
|  |      | 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，為生涯規劃中下一段發展做準備及銜接。                                                           | 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   | 【總綱之教學目標】                                                                                                     |                                                                                |   |   |   |
|  |      | 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。 | 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。                     | ● | ○ | ○ |
|  |      | 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。                                | 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。         | ● | ○ | ● |
|  |      | 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。                                               | 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。             | ● | ● | ● |
|  |      | 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，為生涯規劃中下一段發展做準備及銜接。                                                           | 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、新冠肺炎等時事，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。 | ● | ○ | ● |
|  | 藝術領域 | 【總綱之教學目標】                                                                                                     | 引導學生具有看譜的能力。                                                                   | ● | ○ | ○ |
|  |      | 一、增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之觀察、探究、理解，以及表達的能力。                                                                        | 引導學生具有欣賞演奏會的基本能力。                                                              | ● | ● | ○ |
|  |      | 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。                                                                        | 引導學生知道各時代音樂家及其重要作品。                                                            | ● | ○ | ○ |
|  |      | 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。                                                                       |                                                                                |   |   |   |
|  | 音樂   | 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。                                                                        | 引導學生具有欣賞歌劇及音樂劇的基本能力。                                                           | ● | ● | ○ |
|  | 藝術   | 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。                                                                        |                                                                                |   |   |   |
|  | 藝術   | 【總綱之教學目標】                                                                                                     | 能認識文化資產，豐富藝術生活。                                                                | ● | ● | ○ |
|  |      | 一、增進對藝術領域及科                                                                                                   |                                                                                |   |   |   |

|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                  |   |   |   |
|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---|---|---|
|        | 生活   | 目的相關知識與技能之覺察、探究、理解，以及表達的能力。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。                                                                                                                                     | 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。 | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 能理解各類藝術型態之創作原則、組合元素及表現方法。        | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 能認識文化資產，豐富藝術生活。                  | ○ | ● |   |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 能了解藝術與社會、歷史及文化的關係。               | ● | ● | ○ |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 能連結區域文化與全球的議題。                   | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                  |   |   |   |
| 綜合活動領域 | 家政   | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>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。<br>三、體驗園藝栽培、生活手作等課程，學習紓解压力的樂活知能。<br>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。                                                                                                                                       | 反思青年的家庭責任，規劃家庭共學活動，落實愛家行動。       | ● | ● | ○ |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 運用飲食美學，設計與製作健康、安全、多樣的餐點。         | ● |   | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 反思青年的家庭責任，規劃家庭共學活動，落實愛家行動。       | ○ | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 分析時尚流行與經典元素，欣賞服飾文化，厚植審美觀。        | ● | ● | ● |
| 科技領域   | 生活科技 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、科技態度：包含興趣、態度、習慣及職涯試探等項目。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。<br>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。<br>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 | 理解科技、工程、科學及數學的互動關係。              | ● |   | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 善用科技知能、創造思考，以及解決問題的能力。           | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 正確的科技觀念和態度，及對科技研究與發展的興趣。         | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 資源整合、計畫管理、有效溝通與團隊合作的能力。          | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 工程設計與進行探究實驗、分析與解釋數據的能力。          | ● | ● | ● |

|         |       |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                              |   |   |
|---------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---|---|
|         |       | 整合科際知識以實踐設計與製作的能力，並能在過程中進行有效的溝通與合作，以利於創意之發揮。                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |   |   |
| 健康與體育領域 | 健康與護理 | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、 發展學生健康與護理相關之文化素養與國際觀<br>三、 培養學生解決及規劃執行健康生活的能力。<br>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。              | ● | ● |
|         | 體育    | 【總綱之教學目標】<br>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。<br>二、 養成學生規律運動與健康生活的習慣。<br>三、 培養學生解決及規劃執行體育活動的能力。<br>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。<br>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。<br>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。<br>七、 培養學生良好人際關係與團隊合作精神。<br>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。       | ● | ● |
|         |       |                                                                                                                                                                                                                                                                               | 教導學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，參與營造健康與運動社區的能力。    | ● | ● |
|         |       |                                                                                                                                                                                                                                                                               | 教導學生良好人際關係與團隊合作精神，擁有體育相關文化素養與國際觀             | ● | ● |

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<br>汽車美容服務助理<br>餐飲服務人員<br>門市服務人員<br>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：

- 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
- 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

### 三、群科課程規劃

#### (一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 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）

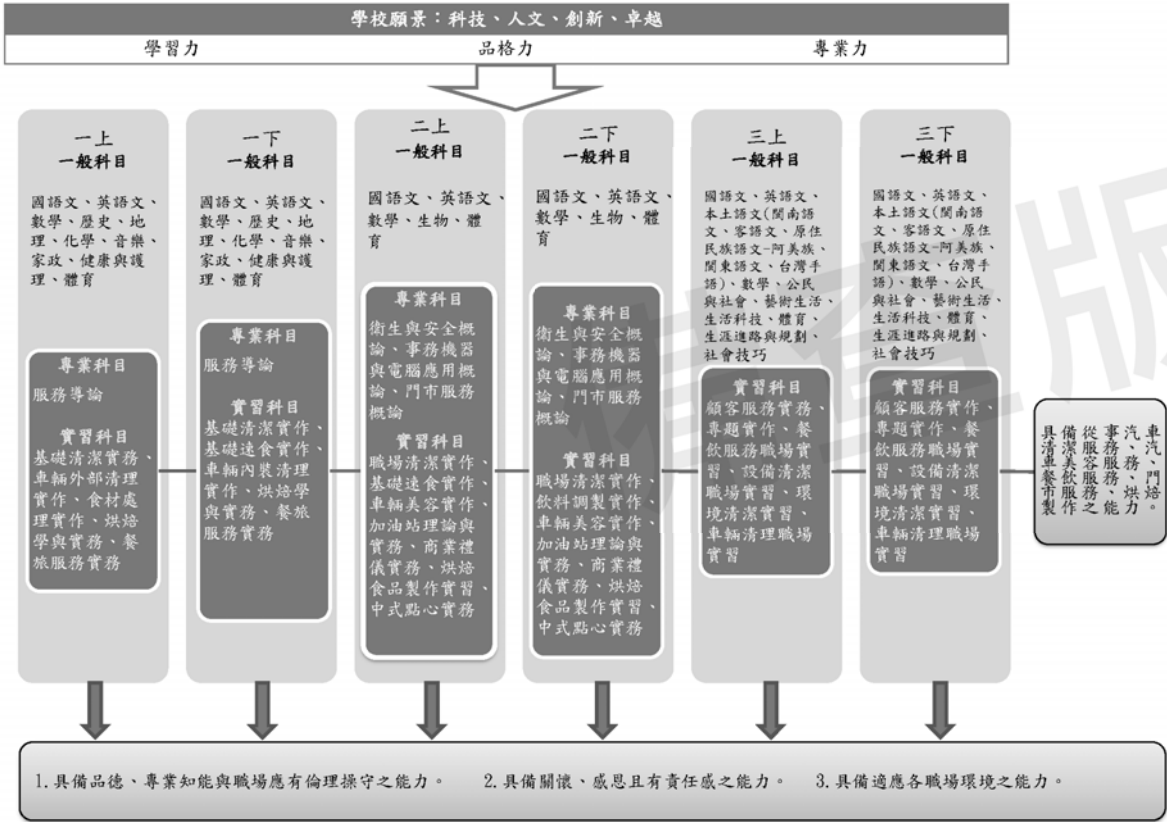
| 課程類別 | 領域/科目 |             | 科專業能力對應檢核 |   |   |   |   |   | 備註 |
|------|-------|-------------|-----------|---|---|---|---|---|----|
|      | 名稱    | 名稱          | 1         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |    |
| 部定必修 | 專業科目  | 服務導論        | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 衛生與安全概論     |           |   | ● | ● | ● |   |    |
|      |       | 事務機器與電腦應用概論 | ○         | ○ | ○ | ● | ○ | ● |    |
|      | 實習科目  | 基礎清潔實務      | ●         | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 基礎清潔實作      | ●         | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 職場清潔實作      | ●         | ● | ● | ● | ● | ○ |    |
|      |       | 顧客服務實務      | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 顧客服務實作      | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 車輛外部清理實作    | ●         | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 車輛內裝清理實作    | ●         | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 車輛美容實作      | ●         | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 食材處理實作      |           |   | ● | ● | ● | ○ |    |
|      |       | 基礎速食實作      |           |   | ● | ● | ● | ○ |    |
|      |       | 飲料調製實作      | ○         | ○ | ● | ● | ● | ● |    |
| 校訂必修 | 實習科目  | 加油站理論與實務    | ●         | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 烘焙學與實務      | ○         | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |    |
|      |       | 專題實作        | ○         | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |    |
|      |       | 餐飲服務職場實習    | ○         | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 車輛清理職場實習    | ●         | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 環境清潔實習      | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 商業禮儀實務      | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
| 校訂選修 | 專業科目  | 門市服務概論      | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 中式點心實務      | ○         | ○ | ○ | ○ | ● | ● |    |
|      | 實習科目  | 設備清潔職場實習    | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 烘焙食品製作實習    | ●         | ● | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 餐旅服務實務      | ●         | ● | ● | ○ | ● | ● |    |

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)





## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

| 課程類別  |             | 領域 / 科目及學分數 |    | 授課年段與學分配置 |   |      |   |      |                | 備 註                                                  |                      |
|-------|-------------|-------------|----|-----------|---|------|---|------|----------------|------------------------------------------------------|----------------------|
|       |             |             |    | 第一學年      |   | 第二學年 |   | 第三學年 |                |                                                      |                      |
| 名稱    | 名稱          | 學分          | 一  | 二         | 一 | 二    | 一 | 二    |                |                                                      |                      |
| 部定必修  | 語文          | 國語文         | 8  | 2         | 2 | 1    | 1 | 1    | 1              | 國語文修習8學分。 二三年級國語文課程將與專業科目、實習科目密切配合，培養將來職場所需之基本國語文知識。 |                      |
|       |             | 英語文         | 6  | 1         | 1 | 1    | 1 | 1    | 1              | 英語文修習6學分                                             |                      |
|       |             | 閩南語文        | 2  |           |   |      |   | 1    | 1              | 本土語文修習2學分(五擇一)                                       |                      |
|       |             | 客語文         | 0  |           |   |      |   | (1)  | (1)            | 本土語文修習2學分(五擇一)                                       |                      |
|       |             | 原住民族語文-阿美語  | 0  |           |   |      |   | (1)  | (1)            | 本土語文修習2學分(五擇一)                                       |                      |
|       |             | 閩東語文        | 0  |           |   |      |   | (1)  | (1)            | 本土語文修習2學分(五擇一)                                       |                      |
|       |             | 臺灣手語        | 0  |           |   |      |   | (1)  | (1)            | 本土語文修習2學分(五擇一)                                       |                      |
|       | 數學          | 數學          | 6  | 1         | 1 | 1    | 1 | 1    | 1              | 修習4-8學分                                              |                      |
|       | 社會          | 歷史          | 2  | 1         | 1 |      |   |      |                |                                                      | 社會領域修習4-10學分，至少二科以上  |
|       |             | 地理          | 2  | 1         | 1 |      |   |      |                |                                                      | 社會領域修習4-10學分，至少二科以上  |
|       |             | 公民與社會       | 2  |           |   |      |   | 1    | 1              |                                                      | 社會領域修習4-10學分，至少二科以上  |
|       | 自然科學        | 化學          | 2  | 1         | 1 |      |   |      |                |                                                      | 自然科學領域修習4-6學分，至少二科以上 |
|       |             | 生物          | 2  |           |   | 1    | 1 |      |                |                                                      | 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    | 2              | 得以適應體育替代之                                            |                      |
| 小計    |             | 54          | 12 | 12        | 6 | 6    | 9 | 9    | 部定必修一般科目總計54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  |           |   |      |   |      |                | 業師協同                                                 |                      |
|       | 基礎清潔實作      | 3           |    | 3         |   |      |   |      |                | 業師協同                                                 |                      |
|       | 職場清潔實作      | 6           |    |           | 3 | 3    |   |      |                | 業師協同                                                 |                      |
|       | 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         |   |      |   |      |                | (得視學生需求及其他相關因素實施協同教學)                                |                      |

|          |           |     |    |    |    |    |    |                       |             |                |
|----------|-----------|-----|----|----|----|----|----|-----------------------|-------------|----------------|
| 餐飲製作技能領域 | 車輛內裝清理實作  | 3   |    | 3  |    |    |    | (得視學生需求及其他相關因素實施協同教學) |             |                |
|          | 車輛美容實作    | 6   |    |    | 3  | 3  |    | (得視學生需求及其他相關因素實施協同教學) |             |                |
|          | 食材處理實作    | 3   | 3  |    |    |    |    | (得視學生需求及其他相關因素實施協同教學) |             |                |
|          | 基礎速食實作    | 6   |    | 3  | 3  |    |    | (得視學生需求及其他相關因素實施協同教學) |             |                |
|          | 飲料調製實作    | 3   |    |    |    | 3  |    | (得視學生需求及其他相關因素實施協同教學) |             |                |
|          | 小計        |     | 42 | 9  | 9  | 9  | 9  | 3                     | 3           | 部定必修實習科目總計42學分 |
|          | 專業及實習科目合計 |     | 54 | 11 | 11 | 13 | 13 | 3                     | 3           |                |
| 部定必修合計   |           | 108 | 23 | 23 | 19 | 19 | 12 | 12                    | 部定必修總計108學分 |                |

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111學年度入學新生適用

| 課程類別         |           |                | 領域 / 科目及學分數   |            | 授課年段與學分配置 |    |      |    |      |                    | 備 註                      |                                                           |
|--------------|-----------|----------------|---------------|------------|-----------|----|------|----|------|--------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------|
|              |           |                |               |            | 第一學年      |    | 第二學年 |    | 第三學年 |                    |                          |                                                           |
| 名稱           | 學分        |                | 名稱            | 學分         | 一         | 二  | 一    | 二  | 一    | 二                  |                          |                                                           |
| 校訂科目         | 一般科目      | 4學分<br>2.15%   | 生涯進路與規劃       | 4          |           |    |      |    | 2    | 2                  | 配合高三學習狀況，個別化輔導學生生涯方向與規劃。 |                                                           |
|              |           |                | 小計            | 4          |           |    |      |    | 2    | 2                  | 校訂必修一般科目總計4學分            |                                                           |
|              | 實習科目      | 44學分<br>23.66% | 加油站理論與實務      | 4          |           |    | 2    | 2  |      |                    |                          | (得視學生需求及其他相關因素實施協同教學)                                     |
|              |           |                | 烘焙學與實務        | 8          | 4         | 4  |      |    |      |                    |                          |                                                           |
|              |           |                | 環境清潔實習        | 6          |           |    |      |    | 3    | 3                  |                          | 進階課程                                                      |
|              |           |                | 專題實作          | 6          |           |    |      |    | 3    | 3                  |                          | 業師協同<br>進階課程                                              |
|              |           |                | 餐飲服務職場實習      | 6          |           |    |      |    | 3    | 3                  |                          |                                                           |
|              |           |                | 商業禮儀實務        | 6          |           |    | 3    | 3  |      |                    |                          |                                                           |
|              |           |                | 車輛清理職場實習      | 8          |           |    |      |    | 4    | 4                  |                          |                                                           |
|              |           |                | 小計            | 44         | 4         | 4  | 5    | 5  | 13   | 13                 |                          | 校訂必修實習科目總計44學分                                            |
|              |           |                | 特殊需求領域        |            | 社會技巧      | 2  |      |    |      |                    | 1                        | 1                                                         |
|              | 小計        | 2              |               |            |           |    |      |    | 1    | 1                  |                          | 校訂必修特殊需求領域總計2學分                                           |
|              | 校訂必修學分數合計 |                |               | 50         | 4         | 4  | 5    | 5  | 16   | 16                 | 校訂必修總計50學分               |                                                           |
|              | 校訂選修      | 專業科目           | 6學分<br>3.23%  | 門市服務概論     | 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           | 24學分<br>12.9% | 設備清潔職場實習   | 8         |    |      |    |      | 4                  | 4                        |                                                           |
|              |           |                |               | 餐旅服務實務     | 8         | 4  | 4    |    |      |                    |                          | 協同教學                                                      |
|              |           |                |               | 烘焙食品製作實習   | 8         |    |      | 4  | 4    |                    |                          | 同科單班<br>AA2選1<br>(得視學生需求及其他相關因素實施協同教學；<br>與「中式點心實務」二擇一)   |
|              |           |                |               | 中式點心實務     | 8         |    |      | 4  | 4    |                    |                          | 同科單班<br>AA2選1<br>(得視學生需求及其他相關因素實施協同教學；<br>與「烘焙食品製作實習」二擇一) |
|              |           |                |               | 最低應選修學分數小計 | 24        |    |      |    |      |                    |                          | 校訂選修實習科目總計32學分                                            |
|              |           | 校訂選修學分合計       |               |            | 30        | 4  | 4    | 7  | 7    | 4                  | 4                        | 校訂選修總計38學分數                                               |
| 學生應修習學分總計    |           |                | 188           | 31         | 31        | 31 | 31   | 32 | 32   | 部定必修、校訂必修及選修課程學分總計 |                          |                                                           |
| 每週團體活動時間(節數) |           |                | 18            | 3          | 3         | 3  | 3    | 3  | 3    |                    |                          |                                                           |
| 每週彈性學習時間(節數) |           |                | 4             | 1          | 1         | 1  | 1    | 0  | 0    |                    |                          |                                                           |
| 每週總上課時間(節數)  |           |                | 210           | 35         | 35        | 35 | 35   | 35 | 35   |                    |                          |                                                           |

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
111學年度入學新生適用

| 項目                                                                                                                        |                                                                                                                                                      |           |    | 相關規定       | 學校規劃情形  |         | 說明                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|------------|---------|---------|-------------------|
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           |    |            | 學分      | 百分比(%)  |                   |
| 一般科目                                                                                                                      | 部定                                                                                                                                                   |           |    | 49-78 學分   | 54      | 28.72 % |                   |
|                                                                                                                           | 校訂                                                                                                                                                   | 必修        |    | 各校課程發展組織自訂 | 6       | 3.19 %  | 特殊需求：2學分<br>1.06% |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      | 選修        |    |            | 0       | 0 %     | 特殊需求：0學分<br>0%    |
|                                                                                                                           | 合 計                                                                                                                                                  |           |    |            | 60      | 31.91 % |                   |
| 專業及實習科目                                                                                                                   | 部定                                                                                                                                                   | 專業科目      |    | 學分(依總綱規定)  | 12      | 6.38 %  |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      | 實習科目      |    | 學分(依總綱規定)  | 42      | 22.34 % |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      | 專業及實習科目合計 |    | 學分(依總綱規定)  | 54      | 28.72 % |                   |
|                                                                                                                           | 校訂                                                                                                                                                   | 專業科目      | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 0       | 0 %     |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           | 選修 |            | 6       | 3.19 %  |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      | 實習科目      | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 44      | 23.4 %  |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           | 選修 |            | 24      | 12.77 % |                   |
|                                                                                                                           | 合 計                                                                                                                                                  |           |    | 至少80學分     | 128     | 68.08 % |                   |
|                                                                                                                           | 實習科目學分                                                                                                                                               |           |    | 至少45學分     | 110     | 58.51 % |                   |
|                                                                                                                           | 部定及校訂必修學分合計                                                                                                                                          |           |    |            | 至多160學分 |         | 158 學分            |
| 應修習總學分                                                                                                                    |                                                                                                                                                      |           |    | 180-192    |         | 188 學分  |                   |
| 六學期團體活動時間(節數)合計                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           |    | 12 - 18 節  |         | 18 節    |                   |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           |    | 4 - 12 節   |         | 4 節     |                   |
| 上課總節數                                                                                                                     |                                                                                                                                                      |           |    | 210 節      |         | 210 節   |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           |    |            |         |         |                   |
| 學年學分制畢業條件                                                                                                                 | 1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。<br>2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。<br>3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。 |           |    |            |         |         |                   |
| 備註：<br>1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。<br>2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。<br>3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。 |                                                                                                                                                      |           |    |            |         |         |                   |



## 柒、團體活動時間規劃

說明：

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

| 序<br>號 | 項<br>目 | 團體活動時間節數 |    |      |    |      |    | 備<br>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   | 12       | 12 | 12   | 12 | 12   | 12 |        |
| 3      | 週會活動   | 24       | 24 | 24   | 24 | 24   | 24 |        |
|        | 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

#### 國立臺南高級商業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 11 月 14 日課發會通過  
中華民國 110 年 11 月 17 日課發會修正通過

- 一、國立臺南高級商業職業學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間之實施，依據中華民國 110 年 3 月 15 日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間實施規定（以下簡稱本規定）。
- 二、本校彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。
- 三、本校彈性學習時間之規劃原則如下：
  - （一）本校彈性學習時間，在一、二年級的每一學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節。
  - （二）以各年級分別實施為原則；各年級均安排學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）/補強性教學及學校特色活動。
  - （三）為能兼顧各群科特性，本校彈性學習時間之實施，必要時，得採班群方式（每一班群需達 2 班以上）分別實施；選手培訓部分，必要時，得於彈性學習時間之共同時段，以跨年級方式實施。
  - （四）各領域/群科教學研究會，得依實務需求，於教務處規定時間內，主動提出選手培訓、充實（增廣）、補強性教學之開設申請；其中充實（增廣）教學，並得以跨領域/群科方式為之。
  - （五）彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應向教務處提出申請，經核准後始得實施。
  - （六）採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。
- 四、本校彈性學習時間之實施內容如下：
  - （一）學生自主學習：由學生依自行規劃之自主學習計畫，實施自主學習；有關學生自主學習相關規定，應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
  - （二）選手培訓：由教師就代表學校參加全國以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前 3 個月為原則，必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加 2 週。相關申請表件如附件一。
  - （三）充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學；其教學課程之規劃與實施，應以全學期授課為原

則。

(四) 補強性教學：教師應依學生學習落差情形，及擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後 1 週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，其相關申請表件如附件二；另補強性教學課程為全學期或 9 週授課，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。

(五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關單元（主題）組合之全學期特色活動，其相關申請表件如附件三。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 12 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校彈性學習時間規劃之各項規劃，均由學生依個人意願自由參加，其實施方式如下：

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件一資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- (四) 補強性教學：
  - 1. 短期授課之教學活動：採教師申請制；由教師填妥附件二資料向教務處申請核准後實施。
  - 2. 全學期授課或 9 週之課程：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

六、 彈性學習時間之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

七、 本校彈性學習時間之學分授予規範如下：

- (一) 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程者。
- (二) 修讀期間學生缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一者。
- (三) 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準者。
- (四) 學生不得就彈性學習時間未授予學分之教學課程申請重修。

本校彈性學習時間之學分採計規範如下：

- (一) 彈性學習時間之學分，得採計為學生畢業總學分。



- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- 八、 本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：
- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生自主學習總節數三分之一以上。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
  2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
  3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四) 學校特色活動：
1. 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。
  2. 單元（主題）組合之全學期特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- 九、 本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

## 二、學生自主學習實施規範

### 國立臺南高級商業職業學校彈性學習時間學生自主學習實施規定

中華民國107年11月14日課發會通過

中華民國110年06月02日課發會修訂

- 一、國立臺南高級商業職業學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間學生自主學習之實施，依據中華民國110年3月15日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間學生自主學習實施規定（以下簡稱本規定）。
- 二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：
  - （一）學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
  - （二）學生申請自主學習，應依附件一(略)完成自主學習申請表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
  - （三）學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，依附件二(略)完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
  - （四）學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
  - （五）學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師同意。
  - （六）學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 四、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
  - （一）指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
  - （二）每位指導教師之指導學生人數，至少 12 人，至多 36 人，但情形特殊，得經自主學習計畫審議小組會議通過，依實際狀況調

整。

- (三) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件三(略)完成自主學習晤談及指導紀錄表。
  - (四) 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依附件四(略)完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
  - (五) 除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。
- 五、 學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及指導紀錄表及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。
- 六、 指導教師指導學生實施自主學習，其指導鐘點費核發規定如下：
- (一) 指導鐘點費依公立中小學兼任及代課教師鐘點費支給基準所定高級中等學校每節新臺幣四百元。
  - (二) 指導教師對指導之學生實際實施晤談與指導，並於自主學習晤談及指導紀錄表完成記錄者，按月計節核發其指導鐘點費；但教師指導節數，每學期不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- 七、 本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

## 三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

| 科別           | 授課節數 |   |      |   |      |   | 備 註 |
|--------------|------|---|------|---|------|---|-----|
|              | 第一學年 |   | 第二學年 |   | 第三學年 |   |     |
| 每周彈性學習時間(節數) | 一    | 二 | 一    | 二 | 一    | 二 |     |
| 綜合職能科        | 1    | 1 | 1    | 1 | 0    | 0 |     |

| 開設年段 | 開設名稱 | 每週節數       | 開設週數 | 實施對象  | 開設類型 |      |           |       |        |      | 師資規劃 | 備 註 |
|------|------|------------|------|-------|------|------|-----------|-------|--------|------|------|-----|
|      |      |            |      |       | 自主學習 | 選手培訓 | 充實(增廣)性教學 | 補強性教學 | 學校特色活動 | 特殊需求 |      |     |
| 第一學年 | 第一學期 | 自主學習       | 1 18 | 綜合職能科 | V    |      |           |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 追劇學英語      | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 生活智慧篇      | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 家庭二三事      | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      | 第二學期 | 自主學習       | 1 18 | 綜合職能科 | V    |      |           |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 認識家鄉之美     | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 人際素養       | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 性別教育又一章    | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
| 第二學年 | 第一學期 | 自主學習       | 1 18 | 綜合職能科 | V    |      |           |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 多元文化的溝通與理解 | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 說話的藝術      | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 婚姻生活       | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 藝術賞析       | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      | 第二學期 | 自主學習       | 1 18 | 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   |     |
|      |      | 隨手拍攝影      | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 職業生活       | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內聘   |     |
|      |      | 生活法律篇      | 1 9  | 綜合職能科 |      |      | V         |       |        |      | 內    |     |

## 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<br>號 | 科<br>目<br>屬<br>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.     | 專業               | 門市服務概論   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 3    | 3 | 0    | 0 |
| 2.     | 實習               | 設備清潔職場實習 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |
| 3.     | 實習               | 餐旅服務實務   | 綜合職能科 | 4         | 4 | 0    | 0 | 0    | 0 |

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

| 序<br>號 | 科<br>目<br>屬<br>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<br>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<br>實習 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 4    | 4 | 0    | 0 | 同科單班 | AA2選1     |
| 2.     | 實習               | 中式點心實務       | 綜合職能科 | 0         | 0 | 4    | 4 | 0    | 0 | 同科單班 | AA2選1     |

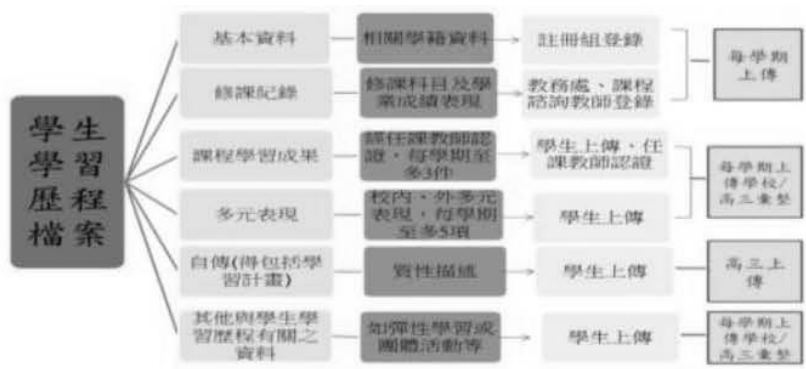


二、選課輔導流程規劃  
(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課輔導流程規劃



登錄學生學習歷程階段



(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<br>2. 相關選課流程參閱流程圖<br>3. 提供團體選課諮詢輔導 |

|   |                     |           |                                 |
|---|---------------------|-----------|---------------------------------|
| 2 | 5月/11月(新生<br>於8月舉行) | 正式選課選課    | 1. 以線上選課方式進行<br>2. 提供個人選課諮詢輔導   |
| 3 | 6月/12月(新生<br>於9月舉行) | 公告選課結果線上  | 線上或紙本查詢                         |
| 4 | 9月(新舊生)/<br>次年2月    | 正式上課與加、退選 | 1. 開學正式跑班上課<br>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）為落實中華民國110年3月15日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「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。

## 拾、學校課程評鑑

### 一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

#### 國立臺南高級商業職業學校 111 學年度課程評鑑計畫

##### 一、依據：

十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。

##### 二、目的：

期能透過課程自我評鑑，持續改進學校課程發展、精進教師教學創新及提升學生學習成效。

##### 三、課程評鑑組織及分工：

(一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。

(二)課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任，成員包括學務主任、實習主任、輔導處主任、圖書館主任、進修部主任、進修部教學組長及各專業群科/學科教學研究會主席。課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃，及管考各專業群科/學科教學研究會課程自我評鑑相關事宜。

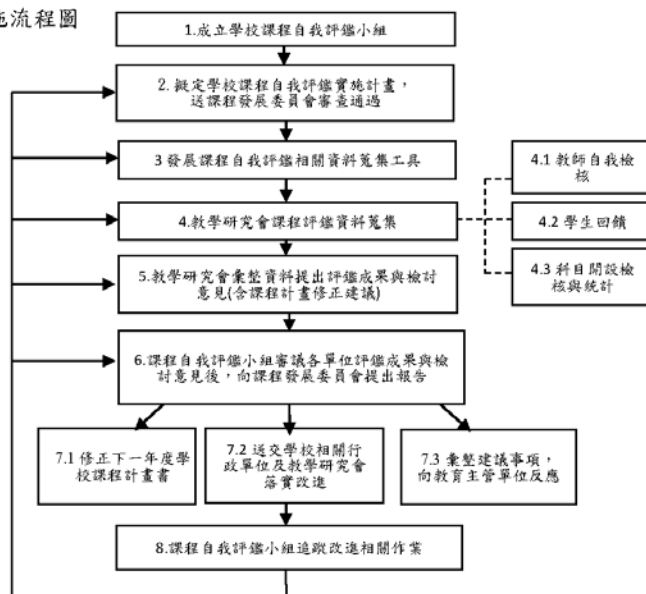
(三)各專業群科/學科教學研究會，由各專業群科/學科教學研究會所屬全體教師組成，進行領域/科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。

為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

##### 四、課程評鑑實施流程與時程：

相關評鑑實施流程與時程分述如下，分別以圖表表示如下：

##### (一)實施流程圖



(二)評鑑時程表

| 序 | 項目                                 | 說明                                                                      | 實施時程                |
|---|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1 | 成立課程評鑑小組                           | 由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導處主任、圖書館主任及各專業群科/學科教學研究會主席          | 110 年<br>10 月       |
| 2 | 訂定課程評鑑計畫                           | 學校課程評鑑小組著手設計學校課程評鑑計畫，並經課程發展委員會審查通過。                                     | 110 年<br>11 月       |
| 3 | 發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具                   | 課程評鑑小組依據所設計的評鑑標準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。                                   | 110 年 11 月<br>~12 月 |
| 4 | 教學研究會課程評鑑資料蒐集                      | 含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。                                             | 111 年 6 月           |
| 5 | 教學研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見               | 彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見。                             | 111 年 6 月           |
| 6 | 課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告 | 課程評鑑小組根據所蒐到的量化與質化資料，部分可由學校自行之改善事項，研商具可行之改進措施；部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管單位反應。 | 111 年<br>6 月~7 月    |
| 7 | 執行課程自我評鑑改進措施                       | 修正下一年度學校課程計畫書、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項，向教育主管單位反應。                    | 111 年<br>7 月~8 月    |

## 五、課程評鑑實施內容：

課程評鑑實施內容分成課程規劃、教學實施及學生學習等三個層面，分述如下表：

| 層面     | 項目             | 說明                                                                                                               | 相關工具及資料                                                                                                     |
|--------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.課程規劃 | 1-1.課程發展與運作機制  | 1. 學校課程發展委員會、專業群科/學科教學研究會，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。<br>2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備查。 | 1. 課程發展組織設置要點。<br>2. 課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。<br>3. 學校最近三年各學年度課程計畫書報請主管機關核定文號。<br>4. 學校最近三年各學年度課程計畫書上網公告網址。 |
|        | 1-2.課程評鑑的規劃與管理 | 1. 學校課程評鑑相關工具的發展。<br>2. 學生學習資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。<br>3. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫書。       | 1. 課程評鑑資料蒐集工具(含評鑑作業時程檢核、學生課程回饋單及教師學年度自我檢核表等相關表件)。<br>2. 學生學習相關資料庫。<br>3. 課程評鑑資料分析方法及結果運用。                   |
|        | 1-3.持續改善的機制與成果 | 1. 各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。<br>2. 學校能安排跨領域課程對話，推動教師專業社群建立，以支持課程永續發展。                               | 1. 各專業群科/學科教學研究會議紀錄。<br>2. 教師專業社群或跨領域課程對話之相關資料與活動紀錄。                                                        |

| 層面     | 項目               | 說明                                                                           | 相關工具及資料                                                                                             |
|--------|------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.教學實施 | 2-1.實際開課與原規劃符合情形 | 1. 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應。<br>2. 選課輔導與實際開課情形。<br>3. 檢核開課情形之處理情形說明。     | 1. 各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。<br>2. 選課輔導手冊(如選課相關辦法、輔導流程圖與日程表)、選課輔導措施及選課輔導教師任務相關資料。<br>3. 自我檢核或相關會議紀錄。 |
|        | 2-2.教師教學與評量      | 1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。<br>2. 教師共同備課、觀課與議課實施情形。            | 1. 學年度發展之素養導向課程與教材。<br>2. 學年度共備、觀課與議課紀錄。<br>3. 教師教學專業社群運作相關資料。                                      |
|        | 2-3.彈性學習時間       | 1. 各學年/學期多元選修及彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數。<br>2. 各學年/學期多元選修及彈性學習時間(含自主學習)學生人數及平均時數。 | 1. 各學年/學期多元選修及彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。<br>2. 學生選課分發志願序統計。<br>3. 課程諮詢教師輔導紀錄。                              |
|        | 2-4.適性分組         | 各學年/學期適性分組習學生人數。                                                             | 1. 各學年/學期適性分組學生選修人數及時數統計表。<br>2. 學生適性分組志願序統計。<br>3. 課程諮詢教師輔導紀錄。                                     |
|        | 3-1.科教育目標與專業能力檢核 | 1. 學生完成各專業群科具備各項科專業能力的必選修課程比率。<br>2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。                 | 1. 科課程規劃與科專業能力對應檢核表。<br>2. 學生取得各項科專業能力證照的學生人數。                                                      |

| 層面     | 項目           | 說明                                                           | 相關工具及資料                                                            |
|--------|--------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 3.學生學習 | 3-2.學生學習表現   | 1. 各學年/學期學生學習歷程資料上傳人數、件數<br>2. 各學年/學期學生彈性學習(含自主學習)成果。        | 1. 學習歷程之課程學習成果及多元表現上傳統計。<br>2. 各學年/學期學生彈性學習(含自主學習)人數及時數統計表及成果彙整。   |
|        | 3-3.確保學生畢業條件 | 1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。<br>2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。 | 1. 個別學生畢業條件檢核表及檢核結果。<br>2. 預警制度執行情形。<br>3. 學生未達畢業條件時，學校已採取的因應措施說明。 |

六、本校應依課程自我評鑑過程及結果，辦理下列事項：

- (一) 改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以修正本校下一學年度課程計畫。
- (二) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (三) 增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (四) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- (五) 對課程綱要、課程政策及配套措施於相關會議或管道，向教育部國民及學前教育署或相關單位提供建議。

七、本計畫經本校課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

## 二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[109 210408 2 Year1 自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版



## 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                                                                                                                              | 生涯進路與規劃                                                                                                    |      |    |
|                   | 英文名稱                                                                                                                              | Career Planning                                                                                            |      |    |
| 師資來源              | 校內單科                                                                                                                              |                                                                                                            |      |    |
| 科目屬性              | 必修                                                                                                                                |                                                                                                            |      |    |
|                   | 領域：綜合活動                                                                                                                           |                                                                                                            |      |    |
|                   | 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<br>B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達<br>C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識                                                                 |                                                                                                            |      |    |
| 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<br>(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。                                                             | 8    |    |
| (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。                                                           | 8    |    |
| (三) 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自我特質的探索。<br>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。           | 8    |    |
| (四)生涯中的興趣探索       |                                                                                                                                   | 1.生涯能力。1.1生涯能力與生涯規劃模式。1.2生涯成功要素。1.3生涯能力內涵。1.4生涯能力評估。<br>2.興趣。2.1興趣與生涯規劃模式。2.2心理測驗與生涯規劃。2.3興趣量表的實施。2.4興趣探索。 | 8    |    |
| (五) 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。                                                                 | 8    |    |
| (六)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。                                                       | 8    |    |
| (七)性別與生涯          |                                                                                                                                   | 1.性別刻板印象對生涯選擇的影響。                                                                                          | 8    |    |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |  |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|                | 2. 性別與職涯發展。 3. 職場性騷擾。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
| (八)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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8  |  |
| (九) 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<br>(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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |

## (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                                                                                                                                               | 門市服務概論                                          |      |    |
|                | 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<br>(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<br>4. 注意事項              | 9    |    |
| (二) 櫃台管理作業     |                                                                                                                                                    | 1. 手開發票 2. 手開收據 3. 辨識鈔票<br>真偽 4. 注意事項           | 9    |    |
| (三) 清潔管理作業     |                                                                                                                                                    | 1. 清潔作業步驟 2. 清潔可用用具或<br>用劑 3. 注意事項或限制           | 9    |    |
| (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                                 | 9    |    |
| (六)地板清潔作業      |                                                                                                                                                    | 1. 地板清潔設備<br>2. 地板清潔流程<br>3. 地板清潔注意事項           | 9    |    |
| (七)玻璃清潔作業      |                                                                                                                                                    | 1. 玻璃清潔設備<br>2. 玻璃清潔流程<br>3. 玻璃清潔注意事項           | 9    |    |
| (八)簡易設備操作      |                                                                                                                                                    | 1. 安裝存根聯<br>2. 安裝收執聯<br>3. 接班設定<br>4. 分配零用金     | 9    |    |
| (九)結帳作業-掃描器刷條碼 |                                                                                                                                                    | 1. 結帳的流程<br>2. 退貨的流程<br>3. 換貨的流程                | 9    |    |
| (十)結帳作業-觸碰螢幕清單 |                                                                                                                                                    | 1. 結帳流程<br>2. 退貨流程<br>3. 換貨流程                   | 9    |    |
| (十一)投庫作業       |                                                                                                                                                    | 1. 投庫流程                                         | 9    |    |
| (十二)離櫃作業       |                                                                                                                                                    | 1. 清點現金<br>2. 抽屜申報作業<br>3. 交班作業<br>4. 清帳及列印日結帳表 | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                    |                                                 | 108  |    |
| 學習評量<br>(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。<br>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 |
| 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檢定。 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<br>(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<br>2. 硬體設備介紹<br>3. 軟體介紹                                     | 6    |    |
| (二)加油服務概述      |                                                                      | 1. 汽柴油車種介紹<br>2. 汽柴油化學特性及安全注意事項<br>3. 加油設備操作說明<br>4. 加油安全注意事項       | 6    |    |
| (三) 加油設備操作-加油機 |                                                                      | 1. 加油機操作介紹<br>2. 加油槍操作介紹                                            | 6    |    |
| (四) 加油設備操作-前台機 |                                                                      | 1. 前台機操作<br>2. 更換發票                                                 | 6    |    |
| (五) 加油設備操作-刷卡機 |                                                                      | 1. 刷卡機操作<br>2. 更換刷卡收據紙張                                             | 6    |    |
| (六) 加油應對禮儀     |                                                                      | 1. 迎賓<br>2. 引導<br>3. 確認油品<br>4. 操作油槍<br>5. 收費<br>6. 給據<br>7. 送客     | 9    |    |
| (七) 洗車服務概述     |                                                                      | 1. 洗車SOP教學<br>2. 洗車實務操作(迎賓、收費、洗車、擦車、送客)<br>3. 洗車設備操作<br>4. 洗車安全注意事項 | 9    |    |
| (八) 基礎汽車美容概述   |                                                                      | 1. 汽車美容簡述<br>2. 設備說明<br>3. 基礎汽車美容安全注意事項                             | 6    |    |
| (九)加油站危險事項     |                                                                      | 1. 環境危險因素<br>2. 操作設備危險因素<br>3. 人員移動注意事項<br>4. 個人安全防護設備              | 6    |    |
| (十)加油站工作標準要求   |                                                                      | 1. 主動性<br>2. 服從性<br>3. 學習態度                                         | 6    |    |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|                | 4. 出勤率<br>5. 體耐力自我要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |  |
| (十一)清潔工作       | 1. 廁所清潔<br>2. 植栽維護<br>3. 環境清潔<br>4. 設備清潔                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6  |  |
| 合 計            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 72 |  |
| 學習評量<br>(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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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、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 11-2-3-2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                                                                                                                                               | 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                                                                                                                                               | 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                                                                                                                                                  |                                                                                       |  |      |    |
|                | 第一學年                                                                                                                                               |                                                                                       |  |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                                                                                                  |                                                                                       |  |      |    |
| 教學目標<br>(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 5、培養正確的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生習慣 6、具備烘焙相關的學科知能 |                                                                                       |  |      |    |
| 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<br>2、了解烘焙之分類與發展趨勢。<br>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<br>2、認識烘焙廚房之作業流程、人員執掌與運作規範<br>3、認識度量衡、溫溼度計與秤重                       |  | 4    |    |
| (三)認識烘焙原料      |                                                                                                                                                    | 1、認識烘焙常用之粉類、油脂類、糖類<br>2、認識烘焙常用之調味料、乳製品、罐頭類<br>3、認識烘焙常用之發酵及膨脹產品<br>4、認識烘焙常用之其他添加物(如酒類) |  | 4    |    |
| (四)烘焙製作報告表     |                                                                                                                                                    | 1、認識烘焙製作專業用語<br>2、熟悉烘焙配方之閱讀及計算與調整<br>3、認識製作報告表                                        |  | 8    |    |
| (五)西點之認識       |                                                                                                                                                    | 1、認識西點定義與種類<br>2、認識西點製作之要領原理與保存方法                                                     |  | 4    |    |
| (六)製作西點手工餅乾    |                                                                                                                                                    | 1、製作前準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、手工餅乾製作                                                |  | 8    |    |
| (七)製作西點輕奶油蛋糕   |                                                                                                                                                    | 1、前置工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打發麵糊方法<br>3、輕奶油蛋糕製作                                      |  | 8    |    |
| (八)製作西點重奶油蛋糕   |                                                                                                                                                    | 1、做好準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打發麵糊方法<br>3、重奶油蛋糕製作                                    |  | 8    |    |
| (九)製作西點海綿蛋糕    |                                                                                                                                                    | 1、做好準備工作(預爐看食譜備料及                                                                     |  | 8    |    |

|                        |                                                                                                     |     |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                        | 器具設備的準備)<br>2、打發蛋液及麵糊<br>3、海綿蛋糕實際製作                                                                 |     |  |
| (十)製作西點戚風蛋糕            | 1、前置準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打發蛋液及麵糊<br>3、戚風蛋糕實際製作                                                | 8   |  |
| (十一)製作西點夾餡蛋糕           | 1、前置準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打發蛋液及麵糊<br>3、夾餡蛋糕實際製作                                                | 8   |  |
| (十二)認識麵包               | 1、認識麵包的定義與種類(台包歐包日式麵包軟硬包或吐司甜麵包等)<br>2、認識麵包製作之要領原理與保存方法                                              | 4   |  |
| (十三)製作蔥花麵包             | 1、前置準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打麵糰方法<br>3、香蔥麵包實際製作                                                  | 8   |  |
| (十四)製作波蘿麵包             | 1、前置準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打麵糰方法<br>3、波蘿麵包實際製作                                                  | 8   |  |
| (十五)製作克林姆麵包            | 1、做好準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、正確打麵糰<br>3、完成克林姆麵包製作                                                 | 8   |  |
| (十六)製作白吐司              | 1、前置準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打麵糰<br>3、完成白吐司製作                                                     | 8   |  |
| (十七)製作圓頂奶油吐司           | 1、做好準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、正確打麵糰<br>3、完成圓頂奶油吐司製作                                                | 8   |  |
| (十八)製作葡萄乾吐司            | 1、做好準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、正確打麵糰<br>3、完成葡萄乾吐司製作                                                 | 8   |  |
| (十九)製作餐包               | 1、做好準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、打麵糰<br>3、完成餐包製作                                                      | 8   |  |
| (二十)製作紅豆餡甜麵包           | 1、做好準備工作(預爐看食譜備料及器具設備的準備)<br>2、包餡動作技巧<br>3、紅豆餡甜麵包製作                                                 | 8   |  |
| (二十一)認識烘焙從業人員專業倫理與專業素養 | 1、認識烘焙從業人員應有的工作態度與注意事項<br>2、烘焙從業人員應有的衛生安全意識<br>3、烘焙從業人員的專業素養                                        | 4   |  |
| 合 計                    |                                                                                                     | 144 |  |
| 學習評量<br>(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)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。

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                                                                                                     | 環境清潔實習                                             |      |    |
|                | 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                                                                                                    |                                                    |      |    |
|                | 6                                                                                                        |                                                    |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                     |                                                    |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                                                        |                                                    |      |    |
| 教學目標<br>(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<br>2. 職場清潔之注意事項                       | 6    |    |
| (二)掃地          |                                                                                                          | 掃除地面垃圾和塵屑                                          | 6    |    |
| (三)拖地          |                                                                                                          | 1. 以濕拖把擦拭地板<br>2. 拖乾水漬                             | 6    |    |
| (四)天然清潔劑使用     |                                                                                                          | 1. 認識小蘇打、檸檬酸之功用<br>2. 正確使用小蘇打、檸檬酸進行清潔工作            | 9    |    |
| (五)除塵與去汙       |                                                                                                          | 牆面、貨架、桌面除塵去汙                                       | 9    |    |
| (六)吸塵器使用       |                                                                                                          | 1. 吸塵器零件介紹與使用方式<br>2. 運用吸塵器除塵                      | 6    |    |
| (七)玻璃刮刀使用      |                                                                                                          | 玻璃門窗清潔                                             | 3    |    |
| (八)垃圾處理        |                                                                                                          | 垃圾處理與回收分類                                          | 3    |    |
| (九)馬桶清潔        |                                                                                                          | 1. 刷洗馬桶<br>2. 刷洗小便斗                                | 9    |    |
| (十)洗手檯清潔       |                                                                                                          | 1. 擦洗洗手檯<br>2. 鏡面清潔                                | 6    |    |
| (十一)耗品補充與地面    |                                                                                                          | 1. 擦拭耗品容器<br>2. 補充耗品<br>3. 清掃與擦拭地面                 | 6    |    |
| (十二)辦公場所清潔     |                                                                                                          | 1. 完成大廳、辦公室清潔<br>2. 完成茶水間清潔                        | 9    |    |
| (十三)樓梯清潔       |                                                                                                          | 完成走道、樓梯環境清潔                                        | 9    |    |
| (十四)戶外環境清潔     |                                                                                                          | 1. 完成外圍區域與水溝清潔<br>2. 完成花園、盆栽整理與澆灌                  | 9    |    |
| (十五)工作習慣養成     |                                                                                                          | 1. 清潔工具使用與維護<br>2. 清潔工具之歸位與收納                      | 6    |    |
| (十六)良好工作態度     |                                                                                                          | 1. 服裝儀容整齊<br>2. 準時上下班<br>3. 工作認真盡職<br>4. 有事主動詢問及回報 | 6    |    |
| 合 計            |                                                                                                          |                                                    | 108  |    |
| 學習評量           | 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                                                                      |                                                    |      |    |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (評量方式) | <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 教學資源   | 自編教材。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 教學注意事項 | <p>(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。</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                                                                                                           | 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                                                                                                           | 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<br>(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<br>2. 熟悉縫紉機操作方法                              | 9    |    |
| (二)直線縫           |                                                                                                                | 直線縫練習                                                   | 6    |    |
| (三)回型縫           |                                                                                                                | 回型縫練習                                                   | 6    |    |
| (四)轉折縫           |                                                                                                                | 轉折(直角、弧形)縫練習                                            | 9    |    |
| (五)糖果枕(午安枕)製作    |                                                                                                                | 1. 選定糖果枕布料花色<br>2. 依版型裁剪布料<br>3. 個別指導完成作品<br>4. 善後與清潔   | 9    |    |
| (六)手提袋(無內裡、布襯)製作 |                                                                                                                | 1. 選定手提袋布料花色<br>2. 依版型裁剪布料<br>3. 個別指導完成作品<br>4. 善後與清潔   | 9    |    |
| (七)束口雙肩背袋製作      |                                                                                                                | 1. 選定布料花色<br>2. 依版型裁剪布料<br>3. 個別指導完成作品<br>4. 善後與清潔      | 9    |    |
| (八)面紙袋(布襯)製作     |                                                                                                                | 1. 選定面紙袋布料花色<br>2. 依版型裁剪布料<br>3. 個別指導完成作品<br>4. 完成善後與清潔 | 9    |    |
| (九)零錢包(含拉鍊)製作    |                                                                                                                | 1. 選定零錢包布料花色<br>2. 依版型裁剪布料<br>3. 個別指導完成作品<br>4. 完成善後與清潔 | 9    |    |
| (十)專題製作分組與討論     |                                                                                                                | 學生分組、分組討論                                               | 6    |    |
| (十一)專題製作主題選定     |                                                                                                                | 選定製作主題                                                  | 6    |    |
| (十二)專題製作作品完成     |                                                                                                                | 分工合作完成縫紉專題作品                                            | 9    |    |
| (十三)專題報告作品發表     |                                                                                                                | 各組輪流上台發表作品內容                                            | 6    |    |
| (十四)專題報告動機與心得分享  |                                                                                                                | 分享專題製作動機與心得、作品展示                                        | 6    |    |
| 合 計              |                                                                                                                |                                                         | 108  |    |
| 學習評量             | 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                                                                           |                                                         |      |    |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (評量方式) | <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</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、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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                                                                                                                                                                  | 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                                                                                                                                                                  | 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<br>(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<br>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<br>2. 預防餐飲環境中的職業災害<br>3. 職業災害的處遇與演練<br>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<br>2. 服務人員儀態訓練<br>3. 餐飲服務注意事項<br>4. 認識內外場設備及職掌<br>5. 認識餐飲服務相關設備                                                                                          |                           | 6    |    |
| (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<br>2. 餐飲設備的使用、例行清潔、保養與檢查<br>3. 餐飲器具的例行清潔與安全衛生檢核                                                                                                   |                           | 9    |    |
| (五)飲料服務流程        | 1. 認識飲料製作材料<br>2. 倒茶水服務<br>3. 咖啡與茶服務<br>4. 各類飲料的認識                                                                                                                    |                           | 9    |    |
| (六)餐飲服務流程        | 1. 訂位<br>2. 介紹迎賓、帶位、入座<br>3. 倒水<br>4. 接受點菜<br>5. 服務餐食<br>6. 收拾餐具、杯皿<br>7. 結帳須知<br>8. 送客                                                                               |                           | 9    |    |
| (七)餐飲清潔概念        | 1. 認識餐飲環境的分區與工作重點<br>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<br>3. 清潔之工作流程                                                                                                       |                           | 9    |    |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |  |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                     | 4. 清潔之注意事項<br>5. 清潔工作完成後的檢核與回報                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |  |
| (八)工作區汙垢處理          | 1. 污垢（重點處理）的類型<br>2. 污垢去除的操作步驟<br>3. 培養檢核是否完成清潔的敬業態度                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9   |  |
| (九) 公共浴廁基礎清潔        | 1. 浴廁清潔之範圍<br>2. 浴廁清潔之使用器具、使用方式、清潔維護方式<br>3. 浴廁清潔之清潔原則<br>4. 一般浴廁清潔之操作步驟                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 9   |  |
| (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)<br>2. 進出倉儲區的安全衛生注意事項<br>3. 倉儲區清潔與衛生之維護                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9   |  |
| (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)<br>2. 集存廢棄物容器的清潔<br>3. 廢棄物處理的方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 9   |  |
| (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)<br>2. 餐飲清潔工具的操作<br>3. 餐飲清潔工具使用後的保養與簡易故障排除                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9   |  |
| (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<br>2. 用餐區／內場廚房／茶水間清潔之處理原則與注意事項<br>3. 用餐區／內場廚房／茶水間清潔之步驟方式                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 9   |  |
| 合 計                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 108 |  |
| 學習評量<br>(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              | (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。



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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 商業禮儀實務                             |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Business Etiquette 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |      |    |
|                | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |      |    |
|                | 第二學年                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |      |    |
| 教學目標<br>(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)職場人際關係      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 職場同事間常用的對話<br>2. 建立良好人際關係的方法    | 9    |    |
| (二)職場禮儀        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 職場禮儀種類介紹<br>2. 良好職場禮儀注意事項       | 6    |    |
| (三)職場空間配置      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 職場環境與空間安排介紹                        | 6    |    |
| (四)櫃台服務        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 確認櫃台與安排服務種類<br>2. 櫃台服務話術與接待流程介紹 | 9    |    |
| (五)路線引導與接待服務   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 顧客不同服務的動線引導方式介紹                    | 9    |    |
| (六)顧客服務方式      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 顧客服務的方式類型<br>2. 顧客服務調整與安排注意事項   | 6    |    |
| (七)顧客服務特殊狀況    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 顧客特殊服務介紹                           | 6    |    |
| (八) 電話接聽與撥打    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 接聽電話的流程與話術介紹<br>2. 撥打電話的流程與話術介紹 | 9    |    |
| (九)電話留言        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 電話留言與記錄方式                          | 6    |    |
| (十)顧客服務話術      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 顧客服務話術類型介紹                         | 6    |    |
| (十一)顧客溝通技巧     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 聆聽與詢問技巧介紹<br>2. 尋求支援與協助方式       | 9    |    |
| (十二)顧客互動方式     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 顧客互動基本話術介紹與演練                      | 6    |    |
| (十三)顧客應對技巧     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 與顧客應對技巧的方式<br>2. 應對注意事項         | 9    |    |
| (十四)商品銷售話術     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 商品行銷話術介紹與演練                        | 6    |    |
| (十五)商品銷售與服務    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 銷售產品的特色<br>2. 產品銷售服務方式          | 6    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                    | 108  |    |
| 學習評量<br>(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 | <p>（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。</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         | 有，科目：車輛外部清理實作、車輛內裝清理實作、車輛美容實作                                                                             |                                                    |      |    |
| 教學目標<br>(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 |
| 清潔基本原則         |                                                                                                           | 1. 職場清潔之工作流程<br>2. 職場清潔之注意事項                       | 8    |    |
| 汽車美容原則         |                                                                                                           | 汽車內外部外部清潔之原則                                       | 8    |    |
| 車身外部清洗         |                                                                                                           | 車身外部清潔                                             | 8    |    |
| 車身內裝清潔         |                                                                                                           | 車身內裝清潔                                             | 8    |    |
| 引擎室清洗          |                                                                                                           | 引擎室清洗                                              | 8    |    |
| 汽車漆面概論         |                                                                                                           | 汽車漆面概論                                             | 8    |    |
| 汽車漆面實作         |                                                                                                           | 汽車漆面實作                                             | 8    |    |
| 汽車基礎美容         |                                                                                                           | 汽車基礎美容原理                                           | 8    |    |
| 美容機具、研磨設備材料    |                                                                                                           | 1. 汽車美容機具放置<br>2. 研磨設備材料放置                         | 8    |    |
| 汽車美容基礎作業       |                                                                                                           | 1. 汽車基礎美容作業<br>2. 擦拭耗品容器                           | 8    |    |
| 汽車美容相關作業       |                                                                                                           | 1. 清掃與擦拭地面<br>2. 補充耗品                              | 8    |    |
| 汽車漆面拋光基礎作業     |                                                                                                           | 1. 汽車漆面拋光前置作業<br>2. 拋光機具認識                         | 8    |    |
| 汽車漆面拋光進階作業     |                                                                                                           | 1. 汽車漆面拋光<br>2. 拋光機具放置                             | 8    |    |
| 汽車漆面保護基礎作業     |                                                                                                           | 1. 汽車漆面基礎保護<br>2. 漆面保護機具放置                         | 8    |    |
| 汽車漆面保護進階作業     |                                                                                                           | 1. 汽車漆面進階保護<br>2. 漆面保護機具放置                         | 8    |    |
| 工作習慣養成         |                                                                                                           | 1. 清潔工具使用與維護<br>2. 清潔工具之歸位與收納                      | 8    |    |
| 良好工作態度         |                                                                                                           | 1. 服裝儀容整齊<br>2. 準時上下班<br>3. 工作認真盡職<br>4. 有事主動詢問及回報 | 8    |    |
| 汽車美容相關領域之認識    |                                                                                                           | 汽車美容領域相關工作介紹                                       | 8    |    |
| 合 計            |                                                                                                           |                                                    | 144  |    |
| 學習評量           | 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                                                                       |                                                    |      |    |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (評量方式) | <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 教學資源   | 自編教材。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 教學注意事項 | <p>(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。</p> |

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                                                                                  | 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                                                                                  | 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<br>(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<br>2. 中式點心的分類<br>3. 中式米食的分類<br>4. 中式麵食的分類   | 4    |    |
| (二) 認識中式點心器具       |                                                                                       | 1. 認識器具<br>2. 認識器具正確使用方法<br>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<br>2. 認識米粉類特性<br>3. 認識麵粉類特性<br>4. 認識其他添加材料特性 | 8    |    |
| (四) 飯糰類製作          |                                                                                       | 1. 認識飯糰種類<br>2. 認識飯糰製作方法<br>3. 實際製作飯糰                  | 8    |    |
| (五)炒飯類製作           |                                                                                       | 1. 認識各式炒飯種類<br>2. 認識炒飯製作方法<br>3. 實際製作炒飯                | 8    |    |
| (六) 粽類製作           |                                                                                       | 1. 認識各式粽類<br>2. 認識各式粽類製作方法<br>3. 實際製作粽類                | 8    |    |
| (七) 燴飯類製作          |                                                                                       | 1. 認識各式燴飯<br>2. 認識燴飯製作方法<br>3. 實際製作燴飯                  | 8    |    |
| (八) 粥品類製作          |                                                                                       | 1. 認識各式粥品<br>2. 認識粥品製作方法<br>3. 實際製作粥品                  | 8    |    |
| (九) 糯米類製作          |                                                                                       | 1. 認識糯米類製品種類<br>2. 認識糯米類製作方法<br>3. 實際製作糯米食品            | 8    |    |
| (十) 蒸煮飯類製作         |                                                                                       | 1. 認識各式蒸煮飯類食品<br>2. 認識蒸煮飯類食品製作方法<br>3. 實際製作蒸煮飯類食品      | 8    |    |
| (十一) 糕類製作          |                                                                                       | 1. 認識糕類製品種類<br>2. 認識糕類製作方法<br>3. 實際製作糕類食品              | 8    |    |

|                |                                                                                                                                  |     |  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十二) 粿類製作      | 1. 認識粿類製品種類<br>2. 認識粿類製作方法<br>3. 實際製作粿類食品                                                                                        | 8   |  |
| (十三) 米漿類製作     | 1. 認識米漿類製品種類<br>2. 認識米漿類製作方法<br>3. 實際製作米漿類食品                                                                                     | 8   |  |
| (十四) 米粉類製作     | 1. 認識米粉類製品<br>2. 認識米粉類製作方法<br>3. 實際製作米粉類食品                                                                                       | 8   |  |
| (十五) 冷水麵類製作    | 1. 認識冷水麵類製品種類<br>2. 認識冷水麵類製作方法<br>3. 實際製作冷水麵食品                                                                                   | 8   |  |
| (十六) 燙麵類製作     | 1. 認識燙麵類製品種類<br>2. 認識燙麵類製作方法<br>3. 實際製作燙麵類食品                                                                                     | 8   |  |
| (十七) 發麵類製作     | 1. 認識發麵類製品種類<br>2. 認識發麵類製作方法<br>3. 實際製作發麵類食品                                                                                     | 4   |  |
| (十八) 發粉類製作     | 1. 認識發粉類製品種類<br>2. 認識發粉類製作方法<br>3. 實際製作發粉類食品                                                                                     | 4   |  |
| (十九) 油酥類製作     | 1. 認識油酥類製品種類<br>2. 認識油酥類製作方法<br>3. 實際製作油酥類食品                                                                                     | 8   |  |
| (二十) 鬆酥漿皮類製作   | 1. 認識鬆酥漿皮類製品種類<br>2. 認識鬆酥漿皮類製作方法<br>3. 實際製作鬆酥漿皮類食品                                                                               | 8   |  |
| 合 計            |                                                                                                                                  | 144 |  |
| 學習評量<br>(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。                                           |     |  |

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                                                                                            | 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                                                                                           |                                                                            |      |    |
|                                 | 8                                                                                               |                                                                            |      |    |
|                                 | 第三學年                                                                                            |                                                                            |      |    |
| 建議先修科目                          | 無                                                                                               |                                                                            |      |    |
| 教學目標<br>(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<br>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)<br>2、了解本身的工作職掌<br>3、了解正確的工作態度與倫理                            | 8    |    |
| (二)認識職場設備                       |                                                                                                 | 1、認識職場設備名稱、種類與功能<br>2、認識職場設備的使用時機、使用方法與注意事項                                | 8    |    |
| (三) 認識職場相關衛生與安全問題               |                                                                                                 | 1、認識職場相關衛生與安全問題<br>2、知道如何在職場環境維護自身的安全與衛生                                   | 4    |    |
| (四) 認識職場環境所涉及的公共議題(環保與節能等)與因應之道 |                                                                                                 | 1、認識職場環境所涉及的公共議題<br>2、知道如何因應這些問題                                           | 4    |    |
| (五) 認識職場清潔所需之設備                 |                                                                                                 | 1、認識職場設備的清潔器具(名稱、功能、使用時機、方法，與注意事項)<br>2、能依指示妥善完成所有歸納與善後工作                  | 8    |    |
| (六) 認識職場清潔所需之材料                 |                                                                                                 | 1、認識職場設備的清潔材料(名稱、性質、使用時機、流程方法，與注意事項)<br>2、能依指示妥善完成所有歸納與善後工作                | 8    |    |
| (七)職場設備清潔之流程安排                  |                                                                                                 | 1、認識職場環境動線與工作安排<br>2、依上述資料安排清潔流程並做實務練習以便調整                                 | 8    |    |
| (八)職場3C設備清潔重點                   |                                                                                                 | 1、認識職場3C設備的種類<br>2、認識職場3C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<br>3、能依指示妥善完成所有善後工作 | 8    |    |
| (九) 職場生財設備設備清潔重點                |                                                                                                 | 1、認識職場生財設備的種類<br>2、認識職場生財設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔流程與方法，與注意事項<br>3、能依指示妥善完成所有善後工作 | 8    |    |
| (十) 職場室內周邊相關設                   |                                                                                                 | 1、認識職場室內周邊相關設備的種                                                           | 8    |    |

|                             |                                                                                                                                                                 |   |  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 備清潔重點                       | 類<br>2、認識室內周邊相關設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔流程與方法，與注意事項<br>3、能依指示妥善完成所有善後工作                                                                                                |   |  |
| (十一) 職場室外周邊相關設備清潔重點         | 1、認識職場室外周邊相關設備的種類<br>2、認識室外周邊相關設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔流程與方法，與注意事項<br>3、能依指示妥善完成所有善後工作                                                                                | 8 |  |
| (十二) 能獨立完成N項(依個別狀況而定)職場設備清潔 | 1、擇定目標設備<br>2、認識目標設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔流程與方法，與注意事項<br>3、能依指示妥善完成所有善後工作                                                                                             | 8 |  |
| (十三)精熟百分之五十職場設備之清潔          | 認識職場設備之清潔標準(依學生個別狀況擇定目標設備與精熟百分之五十設備清潔的標準)<br>1、了解職場設備的清潔器具、材料、清潔時機、清潔方法與注意事項<br>2、完成(時間達主管要求)職場設備之清潔<br>3、了解正確的職場安全衛生習慣                                         | 8 |  |
| (十四)精熟百分之六十職場設備之清潔          | 精熟職場設備之清潔(依學生個別狀況擇定目標設備與精熟百分之六十設備清潔的標準)<br>1、精熟職場設備之清潔器具、材料、清潔時機、清潔方法與注意事項<br>2、完成(時間達主管要求)職場設備之清潔度<br>3、認識正確的職場工作倫理與態度<br>4、表現正確的職場安全衛生行為或習慣                   | 8 |  |
| (十五)精熟百分之七十職場設備之清潔          | 精熟職場設備之清潔(依學生個別狀況擇定目標設備與精熟百分之七十設備清潔的標準)<br>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<br>2、快速完成(時間達主管要求)職場設備之清潔<br>3、能妥善完成所有善後工作<br>4、認識正確的職場工作倫理與態度<br>5、表現正確的職場安全衛生行為或習慣 | 8 |  |
| (十六)精熟百分之八十職場設備之清潔          | 精熟職場設備之清潔(依學生個別狀況擇定目標設備與精熟百分之八十設備清潔的標準)<br>1、精熟職場設備之清潔器具、材料、清潔時機、清潔方法與注意事項<br>2、快速完成(時間達主管要求)職場設備之清潔<br>3、能妥善完成所有善後工作<br>4、認識正確的職場工作倫理與態度<br>5、表現正確的職場安全衛生習慣    | 8 |  |
| (十七)精熟百分之九十職場設備之清潔          | 精熟職場設備之清潔(依學生個別狀況擇定目標設備與精熟百分之九十設備清潔的標準)<br>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<br>2、快速完成(時間達主管要求)職場設備之清潔                                                            | 8 |  |



|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |  |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                     | 3、能妥善完成所有善後工作<br>4、認識正確的職場工作倫理與態度<br>5、表現正確的職場安全衛生習慣                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |  |
| (十八)精熟(百分之百)職場設備之清潔 | 精熟職場設備之清潔(依學生個別狀況擇定目標設備與精熟百分之百設備清潔的標準)<br>1、精熟職場設備之清潔器具、材料、清潔時機、清潔方法與注意事項<br>2、快速完成(時間達主管要求)職場設備之清潔<br>3、能妥善完成所有善後工作<br>4、認識正確的職場工作倫理與態度<br>5、能表現正確的職場安全衛生習慣                                                                                                                                                                                                                            | 8   |  |
| (十九)職場參觀教學          | 1、了解其他職場環境(含軟硬體)<br>2、了解該環境所需工作能力與素養<br>3、了解就業市場趨勢                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4   |  |
| (二十)職場實習檢討          | 1、了解自我與職場環境<br>2、了解從職場中學習到的技能或認知<br>3、了解如何改善自身弱勢能力或不良工作習慣<br>4、學習感恩                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4   |  |
| 合 計                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 144 |  |
| 學習評量<br>(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              | 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。 |     |  |

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                                                                                                                                         | 烘焙食品製作實習                                                                       |  |      |    |
|                | 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、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<br>(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<br>3、能獨立完成烘焙產品製作報告表 4、能獨立完成烘焙食品丙級技術士證照檢<br>定術科產品製作 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<br>6、具備烘焙食品丙級技術士證照檢定學科知識 |                                                                                |  |      |    |
| 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<br>2、認識烘焙丙級技術士證照檢定的內容。<br>3、認識烘焙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、烘焙產品製作報告表的計算<br>2、烘焙產品製作報告表的製作條件與程序                                          |  | 8    |    |
| (三)山形白吐司製作     |                                                                                                                                              | 1、認識製作山形白吐司的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作山形白吐司<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之產品分類     |  | 8    |    |
| (四)圓頂奶油吐司製作    |                                                                                                                                              | 1、認識製作圓頂奶油吐司的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作圓頂奶油吐司<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之原料選用   |  | 8    |    |
| (五)葡萄乾吐司製作     |                                                                                                                                              | 1、認識製作葡萄乾吐司的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作葡萄乾吐司<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之產品製作     |  | 8    |    |
| (六)橄欖餐型餐包製作    |                                                                                                                                              | 1、認識製作橄欖餐型餐包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作橄欖餐型餐包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之品質鑑定   |  | 8    |    |
| (七)紅豆餡甜麵包製作    |                                                                                                                                              | 1、認識製作紅豆餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作紅豆餡甜麵包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之烘品食品包裝 |  | 8    |    |
| (八)奶酥餡甜麵包製作    |                                                                                                                                              | 1、認識製作奶酥餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作奶酥餡甜麵包                               |  | 8    |    |

|                       |                                                                                                 |   |  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                       | 3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之食品儲存                                                                        |   |  |
| (九) 布丁餡甜麵包製作          | 1、認識製作布丁餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作布丁餡甜麵包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之食品安全衛生                  | 8 |  |
| (十) 山形白吐司與布丁餡甜麵包製作    | 1、認識製作山形白吐司與布丁餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作山形白吐司與布丁餡甜麵包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之食品安全衛生相關法規  | 8 |  |
| (十一) 圓頂奶油吐司與奶酥餡甜麵包製作  | 1、認識製作 圓頂奶油吐司與奶酥餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作 圓頂奶油吐司與奶酥餡甜麵包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之營養及健康飲食 | 8 |  |
| (十二) 圓頂葡萄乾吐司與布丁餡甜麵包製作 | 1、認識製作圓頂葡萄乾吐司與布丁餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作圓頂葡萄乾吐司與布丁餡甜麵包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之職業安全衛生  | 8 |  |
| (十三) 圓頂奶油吐司與橄欖型餐包製作   | 1、認識製作圓頂奶油吐司與橄欖型餐包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作圓頂奶油吐司與橄欖型餐包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之工作倫理與職業道德   | 8 |  |
| (十四) 山形白吐司與紅豆餡甜麵包製作   | 1、認識製作山形白吐司與紅豆餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作山形白吐司與紅豆餡甜麵包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之環境保護        | 8 |  |
| (十五) 圓頂葡萄乾吐司與奶酥餡甜麵包製作 | 1、認識製作圓頂葡萄乾吐司與奶酥餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作圓頂葡萄乾吐司與奶酥餡甜麵包<br>3、認識烘焙丙級技術士證照檢定學科知識之節能減碳    | 8 |  |
| (十六) 圓頂奶油吐司與紅豆餡甜麵包製作  | 1、認識製作圓頂奶油吐司與紅豆餡甜麵包的材料、製作程序、設備與安全衛生注意事項<br>2、實際製作頂奶油吐司與紅豆餡甜麵包                                   | 8 |  |
| (十七) 烘焙丙級檢定術科自選題組製作   | 自選2項烘焙丙級技術士證照檢定術科之產品製作                                                                          | 8 |  |
| (十八) 烘焙丙級檢定模擬應        | 1、烘焙丙檢模擬試場應試介紹                                                                                  | 8 |  |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |  |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| 試              | 2、烘焙丙級技術士證照檢定術科模擬題組製作<br>3、烘焙丙級技術士證照檢定學科模擬筆試                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |  |
| 合 計            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 144 |  |
| 學習評量<br>(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 11-2-3-11 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                                                                | 餐旅服務實務                                                     |      |    |
|                | 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                                                               |                                                            |      |    |
|                | 8                                                                   |                                                            |      |    |
|                | 第一學年                                                                |                                                            |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                   |                                                            |      |    |
| 教學目標<br>(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<br>2. 餐廳器具的介紹<br>3. 餐廳器具材質、特性及保養                | 8    |    |
| (二) 菜單的認識      |                                                                     | 1. 認識各式菜單<br>2. 菜單功能與結構                                    | 8    |    |
| (三) 餐飲禮儀       |                                                                     | 1. 席次的安排<br>2. 用餐禮儀                                        | 8    |    |
| (四) 營業前的準備工作   |                                                                     | 1. 餐廳的清潔及整理<br>2. 餐具的清潔及整理<br>3. 工作檯的清潔及整理<br>4. 布巾類的整理及準備 | 8    |    |
| (五)摺疊餐巾        |                                                                     | 1. 餐巾的使用與種類<br>2. 餐巾折疊介紹<br>3. 餐巾造型及摺疊步驟                   | 8    |    |
| (六)架設及拆除餐桌     |                                                                     | 1. 方桌的架設與折收<br>2. 長桌的架設與折收<br>3. 摺疊式圓桌的架設與折收               | 8    |    |
| (七) 鋪設及更換檯布    |                                                                     | 1. 方桌檯布的摺收、鋪設、更換<br>2. 長桌檯布的摺收、鋪設、更換<br>3. 圓桌檯布的摺收、鋪設      | 8    |    |
| (八) 操持各式托盤     |                                                                     | 1. 操持圓形托盤<br>2. 操持長方形托盤                                    | 8    |    |
| (九) 服務叉匙的操作    |                                                                     | 1. 使用方法<br>2. 派?麵包<br>3. 中式分菜服務                            | 8    |    |
| (十)中式餐桌布置及擺設   |                                                                     | 1. 中餐餐具擺設<br>2. 宴席餐桌布置之步驟                                  | 8    |    |
| (十一)西式餐桌布置及擺設  |                                                                     | 1. 西餐餐具擺設<br>2. 西餐餐桌布置之步驟                                  | 8    |    |
| (十二)飲料服務       |                                                                     | 1. 茶水的服務<br>2. 葡萄酒的服務                                      | 8    |    |
| (十三)餐廳服務流程     |                                                                     | 1. 中餐服務流程<br>2. 西餐服務流程                                     | 8    |    |
| (十四)餐廳顧客抱怨處理   |                                                                     | 1. 顧客常抱怨事項<br>2. 顧客抱怨的目的與需求<br>3. 如何處理顧客的抱怨                | 8    |    |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |  |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十五)餐廳緊急事件處理    | 1. 食物中毒<br>2. 燒燙傷<br>3. 火災<br>4. 顧客突發性身體不適或意外傷害<br>5. 瓦斯外洩<br>6. 停電<br>7. 地震                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 8   |  |
| (十六)餐務作業        | 1. 餐具之清潔及分類<br>2. 廚餘的處理<br>3. 垃圾之分類<br>4. 餐廳資源回收之處理                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 8   |  |
| (十七)餐飲服務丙檢-中餐廳項 | 1. 前置作業<br>2. 中式餐桌擺設<br>3. 服務流程<br>4. 備品復歸                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8   |  |
| (十八)餐飲服務丙檢-西餐廳項 | 1. 服務檯布置<br>2. 前置作業<br>3. 西式餐桌擺設<br>4. 服務流程<br>5. 備品復歸                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8   |  |
| 合 計             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 144 |  |
| 學習評量<br>(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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |  |

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)