

備查文號：108年8月6日臺教授國10800891758  
(備查文日期 備查文字號) 備查

高級中等學校課程計畫  
臺南市私立崑山高級中學  
學校代碼：211317

技術型課程計畫書

本校108年7月22日107學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：  \_\_\_\_\_

(108學年度入學學生適用)  
核定版

中華民國108年8月14日

## 學校基本資料表

學校校名	臺南市私立崑山高級中學			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科；電機科 2. 設計群:美工科 3. 家政群:幼兒保育科；照顧服務科；時尚造型科 4. 餐旅群:觀光事業科		
	建教合作班			
	重點 產業 專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	1. 電機與電子群:電機科 2. 家政群:照顧服務科；時尚造型科 3. 餐旅群:觀光事業科			
特殊教育及 特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	06-2351574
	職 稱	教學組組長	行動電話	0921567808
	姓 名	藍郁然	傳 真	06-2368422
	E-mail	b062271961@yahoo.com.tw		

## 壹、依據

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

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通班	0	0	0	0	1	26	1	26
		特色班	0	0	0	0	1	26		
		實驗班	0	0	0	0	1	26		
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	12	0	0	0	0	1	12
		電機科	0	0	1	17	1	17	2	34
	設計群	美工科	0	0	1	15	1	33	2	48
	家政群	幼兒保育科	1	3	0	0	0	0	1	3
		照顧服務科	1	17	0	0	0	0	1	17
		時尚造型科	1	13	1	16	1	31	3	60
	餐旅群	觀光事業科	1	11	1	23	1	23	3	57
服務群	綜合職能科	1	13	1	11	1	13	3	37	
進修部	電機與電子群	電機科	1	8	0	0	1	7	2	15
		家政群	照顧服務科	0	0	0	0	0	0	0
	家政群	時尚造型科	1	12	1	23	1	22	3	57
		餐旅群	觀光事業科	1	20	1	38	1	33	3

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 108學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	46
		電機科	1	46
	設計群	美工科	1	46
	家政群	幼兒保育科	1	46
		照顧服務科	1	46
		時尚造型科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	1	46
服務群	綜合職能科	1	46	
進修部	電機與電子群	電機科	1	43
		家政群	照顧服務科	1
	家政群	時尚造型科	1	43

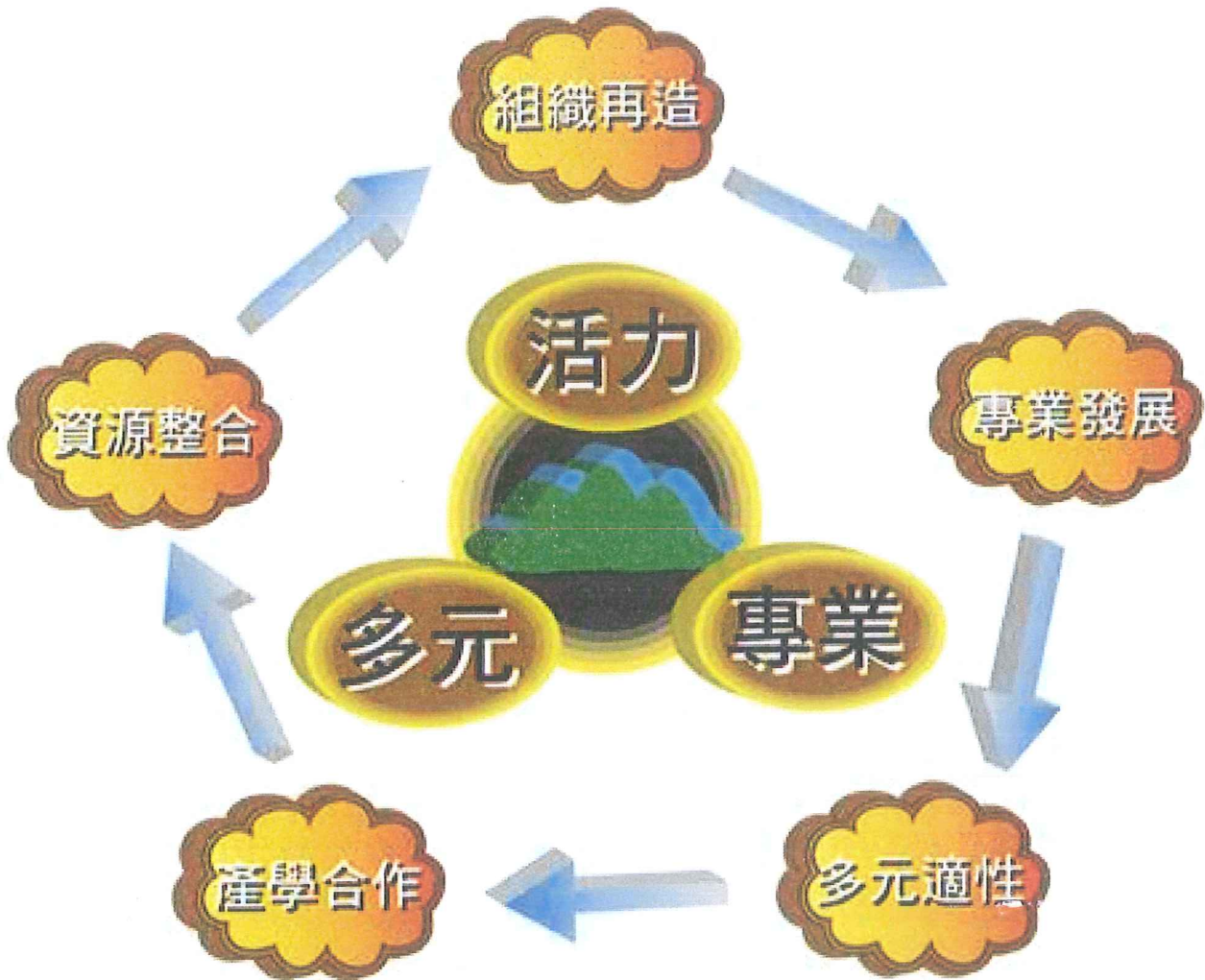
	餐旅群	觀光事業科	1	43
實用技能學程(日)	美容造型群	美髮技術科	1	46



## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

配合校務發展實施高中職新課綱，輔導學生多元適性學習，結合產業界業師協同教學、產學合作與社區資源，發展學校特色，持續加強推展與技專院校策略聯盟及產學攜手成長。研究精簡學校人力，使學校轉型定位以精緻、優質、小規模經營模式發展，適應少子化之趨勢。



### 二、學生圖像

#### 品格力

學校校訓為「智、誠、勤、樸」，其意涵如后

「智」：明辨是非，判斷真偽。帶領學生探求真理，精益求精，成為有智慧的人。「誠」：真實毋妄，擇善固執。訓練學生達到表裡一致，信然不欺，成為能生活的人。「勤」：孜孜不懈，熱心向學。勤勤懇懇，力求上進，成為能終身自我學習的人。「樸」：實而不華，素而純真。述去繁奢，實事求是，成為具有預視能力的人。

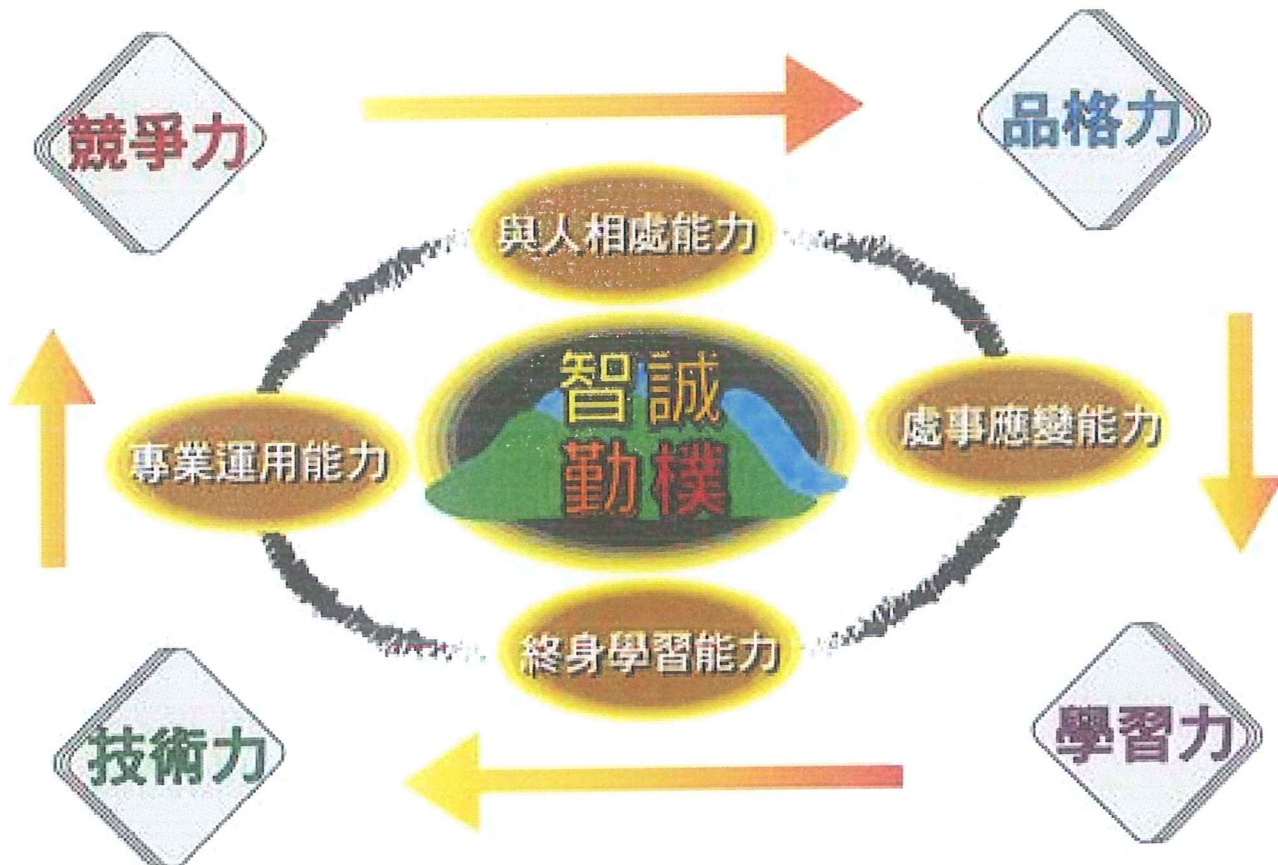
配合新課綱精神培養學生除了追求「專業」的新世代，同時更應有虛心學習的態度，須知高度等於（知識+技能×態度）。學生應具備下列能力：

1. 與人相處能力--品格力
2. 終身學習能力--學習力
3. 專業運用能力--技術力
4. 處事應變能力--競爭力

學校願景及圖像的發展歷程說明：

依教育部教育政策，充實學生職業知能及涵養職業道德，強化繼續進修能力，促進生涯發展，培育健全專業技術人才。本校將秉持「不放棄任何一個學生」的教育愛，暨希望能「將任何一個學生帶上來」的教育理念，透過知識管理，提供教師專業成長的環境，以營造學生快樂學習，發揮創意，以提供符合社會和學習者需求的高品質教育，永續經營與成長為主要目標。

學習力  
技術力  
競爭力



## 肆、課程發展組織要點

臺南市私立崑山高級中學課程發展委員會組織要點

○年○月○日校務會議修正通過

107年8月30日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

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 20人、專業群科增置委員 8人共計 28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：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、會計主任、進修部主任)擔任之，共計 7 人；並由教務主任兼任執行秘書，學務主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三) 領域教師：由各領域召集人(國語文領域、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1人，共計 6 人。

(四) 特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計 1 人。

(五) 教師組織代表：由學校教師會推派 1 人擔任之。

(六) 專家學者：由學校聘任專家學者 1 人擔任之。

(七) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 2人擔任之。

(八) 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。

(九) 專業群科教師：由各專業群科之科主任或召集人(美工科、資訊科、電機科、觀光事業科、時尚造型科、照顧服務科、幼兒保育科)擔任之，每專業群科1人，共計 7 人。

(十) 產業代表：專業群科由學校聘任產業代表 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，以十一月前及七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) 各領域教學研究會：由領域教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二) 各專業群科教學研究會：由各專業群科教師組成之，由科主任或科召集人召集並擔任主席。

(三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任或科召集人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) 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。

(四) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(五) 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。

(六) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(七) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(八) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(九) 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) 各領域/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究

會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域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) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/專業群科/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。

## 臺南市私立崑山高級中學課程發展委員會組織要點

○年○月○日校務會議修正通過

107年8月30日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

- 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」之宗旨、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 20 人、專業群科增置委員 8 人共計 28 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：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、會計主任、進修部主任)擔任之，共計 7 人；並由教務主任兼任執行秘書，學務主任和進修部主任兼任副執行秘書。
  - (三)領域教師：由各領域召集人(國語文領域、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 1 人，共計 6 人。
  - (四)特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計 1 人。
  - (五)教師組織代表：由學校教師會推派 1 人擔任之。
  - (六)專家學者：由學校聘任專家學者 1 人擔任之。
  - (七)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 2 人擔任之。
  - (八)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。
  - (九)專業群科教師：由各專業群科之科主任或召集人(美工科、資訊科、電機科、觀光事業科、時尚造型科、照顧服務科、幼兒保育科)擔任之，每專業群科 1 人，共計 7 人。
  - (十)產業代表：專業群科由學校聘任產業代表 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，以十一月前及七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)各領域教學研究會：由領域教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各專業群科教師組成之，由科主任或科召集人召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任或科召集人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)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。
- (四)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (五)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。
- (六)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (七)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (八)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (九)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)各領域/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二)每學期召開會議時，必須提出各領域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)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/專業群科/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。



## 伍、課程發展與規劃

## 一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				品格力	學習力	技術力	競爭力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閱讀與欣賞現代文學作品及淺近古籍之興趣及能力，並能應用於語言表達及文字書寫。	1. 培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作應用能力。	●	●		○
			2. 培養學生閱讀與欣賞文選、詞選之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。	●	○	○	
			3. 指導學生熟習常用應用文契約、規章等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。	○	●		○
			4. 培養學生思考、組織、創造、想像及分析之能力。	●			
			5. 指導學生蘊育人文素養，以鑄鑄人文關懷之情操。	●	○		○
	國語文	【總綱之教學目標】 一、掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文在課程中加強能力應具備的知識。 二、透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 三、理解古今多元文化，進行議題探究與，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 四、認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	1. 在課程中加強涵養核心素養，形塑現代公民。	●	●	○	●
			2. 強化基礎知識，導向終身學習。	○	●	●	●
			3. 培養議題探究能力，能竭力思考面對問題。	○	●	●	●
			4. 藉由古人義行陶冶道德品格，提升個人價值，促進社會和諧。	●	●	○	○
	英語文	【總綱之教學目標】 一、養成學生具備有效的英語文學習方法。 二、涵育學生對學習英語文的興趣。 三、訓練學生運用所學英語文於日常生活的聽、說、讀、寫的溝通中。	1. 引起學生學習英語文的動機，並訓練學生涉獵各領域的英文知識能力。	●	●	○	●
			2. 培養學生英語文的獨立學習思考之能力，強化學生學習動機。	●	●	○	●
			3. 讓學生認識重要的語法與句型結構，盡量嘗試給予學生發表意見的機會。	○	●	○	●
4. 讓學生熟悉並掌握課文內容及重點，並增加學生的成就感。			○	●	○	●	
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、對學生接受數學科目的深淺及學生的本身吸收能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1. 提升學生喜歡數學，積極主動。	○	●	●	●
			2. 培養學生對數學的基本概念及應用能力。		●	○	
			3. 培養學生能夠運用各式工具處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	●	○	○	
			4. 培養學生問題理解思辨、分析及判斷能力。	●	○	○	○
	數學(A)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1. 提升學生對數學的興趣，有主動積極學習態度。	○	●	○	○
			2. 加強學生基礎數學運算能力。	○	●	●	○
			3. 培養學生在日常生活情境中用數學表達。	○	●	○	○
	數學(B)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1. 培養學生具備問題解決、思辨、分析及判斷能力。	○	●	○	
			2. 培養學生能夠運用各式工具處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。	○	●	●	○
			3. 提升學生基礎數學及運算能力。	○	●	○	○
	數學(C)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1. 提升學生對學習數學的興趣。	○	●	○	○
			2. 提升學生基礎數學及運算能力。	○	●	●	○
3. 培養學生具備問題理解、思辨、分析及判斷能力。			○	●	○	○	

社會領域	社會	【總綱之教學目標】 一、以臺灣史為主，略古詳今，引導學生藉由史料證據、歷史理解與歷史解釋的討論，達到培養核心能力的課程目標。學生可以將學習方法運用於認識臺灣政治、經濟、社會、文化過去與現在。 二、培養學生具備適應現代社會生活應有的公民實質，使其成為健全的現代公民。	1. 引導學生以國中時期所學習之歷史知識為基礎，經由史事鋪陳、解釋，理解臺灣歷史發展脈絡，時代延續及變遷。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 幫助學生理解自己文化的根源，建立自我認同感及信心。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		3. 幫助學生就時間脈絡來瞭解現在。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		4. 引導學生瞭解現代公民必備的心理、社會、文化、教育、道德與法律知識及現實感。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		5. 培養學生具備適應現代社會生活的公民德行及關懷心。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		6. 增進學生具備現代社會生活的公民參與能力及未來觀。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		7. 增進適應公民社會生活的能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
歷史	歷史	【總綱之教學目標】 一、增進對歷史領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、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。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 配合與單元教材有關的教學資源，依據學習心理，實施以學生活動為主的教學，以達成本課程所規劃之課程目標。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		2. 能探究目前歷史時空背景，穿插歷史小故事，設計活動或角色扮演，讓學生印象深刻。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
地理	地理	【總綱之教學目標】 一、增進對地理與社會學科領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、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。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 配合與單元教材有關的教學資源，依據學習心理，實施以學生活動為主的教學，以達成本課程所規劃之課程目標。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		2. 能主動關心鄉土脈絡及環境，培養地方感，建立對故鄉的認同感，並拓展地理視野。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		3. 教材中可增加簡易的史料，供教師及學生討論，或作為學生課前預習的功課。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 教學應充分運用各種視聽媒體，藉以提高學生的學習興趣，增進教學成效。視聽媒體是教學的方法而非目的，運用時應注意與課程目標、大綱內容、核心能力之間的關連性。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		5. 鼓勵學生利用各項社會資源增加旅行經驗分享，讓學生有身歷其境的感受。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
公民與社會	公民與社會	【總綱之教學目標】 一、增進對公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 二、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、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。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 配合與單元教材有關的教學資源，依據學習心理，實施以學生活動為主的教學，以達成本課程所規劃之課程目標。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		2. 使學生認知自己是未來公民，理解公民知識，建立以正確理性、客觀的角度來分析相關公民議題。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		3. 教材中可增加簡易的史料，供教師及學生討論，或作為學生課前預習的功課。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 教學應充分運用各種視聽媒體，藉以提高學生的學習興趣，增進教學成效。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		5. 利用各項社會資源引起學生興趣，強化學習動機進而自動學習，發展個人成為世界公民的能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 一、藉由生活化的教材內容與實驗活動，瞭解部分後期中等教育化學科基本概念及化學在生活中的應用。 二、由探討生命現象的奧秘，瞭解生物學與生活的關係，培養現代國民應具備的基本生物學素養。	1. 引導學生學習化學的興趣。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 培養學生具備化學基本素養、科學態度並熟悉科學方法。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		3. 增進學生解決問題、自我學習、推理思考及表達溝通之能力，以適應社會變遷，成為具有科學素養之公民。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		4. 指導學生經由探討生命現象的奧秘，概念性瞭解生物學與生活的關係，培養現代國民應具備的基本生物學素養。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		5. 指導學生經由認識生物園中生命的共同性與多樣性，培養學生鑑賞生命與自然和諧之美，以及尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		6. 以生活化及具應用性的內容，培養學生觀察、推理、理性思辨及創造等能力，以解決日常生活中所遭遇到的生物領域問題。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
物理(B)	物理(B)	【總綱之教學目標】 一、介紹物理學的基本知識及概念，使學生認識一般物理現象的因果關係和其間所遵行的規律，以奠定各相關學科的學習基礎。	1. 以學生日常生活的體驗，以基礎物理教材的內容為基礎，配合學生的數理能力，妥善編排組織成能適合學生認知能力和激發學生學習興趣的教材。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 注意教導學生在觀察、分類、測量、傳達、數字的運用、時空關係的運用、預測、推理、解釋資料、控制變因、建立假設、設計實驗等項的技能。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
化學(A)	化學(A)	【總綱之教學目標】 一、介紹化學中物質和能量的認識，了解化學概念與原理，以奠定學習與研究專門知識之基礎。	1. 示範實驗可以提高學生學習化學的興趣並提供正確操作的觀念。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 活化教材內容，使學生了解化學在生活中的應用；藉由實驗活動，同時培養學生解決問題的能力。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
生物(B)	生物(B)	【總綱之教學目標】 一、介紹生物體的構造與機能，了解生命的共同性與多樣性，深層知生命的奧妙	1. 能由不同的角度或方法做觀察。並能執行實驗，依結果去批判或了解概念、理論、模型的適用性。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 了解植物各部位的生理功能，動物各部位的生理功能，以及各部	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	



			位如何協調成為一個生命有機體。						
			3. 體會「科學」是經由探究、驗證獲得的知識。						
			4. 了解科學、技術與數學的關係。						
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】 一、涵養與陶育美術的基本概念及生活應用的思辨能力。 二、指導學生從生活中瞭解各類主要的藝術活動內涵與應用，增進審美及觀察能力，以培養對各類藝術的興趣，陶冶氣質，並提升藝術生活的素質。	1. 涵養並陶育學生美術的基本概念，增進學生審美的能力。						
			2. 引導學生認識美術的各種創作媒材及技法。						
			3. 培養學生對美術的興趣，以提高生活品質。						
			4. 涵育學生對生活周遭的自然物與人造物之審美感知及判斷的能力。						
			5. 培養學生對生活中各類藝術之美感素材與結構具有認知及賞析的能力。						
			6. 指導學生理解各類藝術在生活中的功能及應用。						
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元音樂形式與創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與各項音樂活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價三、實踐：培養主動欣賞音樂的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 引導學生透過多元的音樂方式，融入生活的感受，達到抒發與傳達情感。						
			2. 讓學生透過學習歌唱基本技巧及穩健的台風，得到成就感。						
			3. 引導學生在音樂的創作過程，體會生命的價值。						
			4. 藉由課程，或多元文化音樂的展演，讓學生體驗不同的文化音樂，尊重文化的差異性。						
藝術領域	美術	【總綱之教學目標】 一、涵養並陶育學生美術的基本概念，增進學生審美的能力。 二、引導學生認識美術的各種創作媒材及法。 三、培養學生對美術的興趣，以提高生活品質。 四、增進學生認識與體會各種藝術表現形式的樣貌。	1. 養成日常生活中對美術興趣與欣賞能力。						
			2. 引導學生對美術的認識，提升美感能力，使美術融入生活。						
			3. 嘗試各種美術表現形式與技法。						
			4. 運用資訊科技了解當代美術發展趨勢，增廣對美術的認知範圍。						
綜合活動領域	綜合活動	【總綱之教學目標】 本課程旨在依據學生興趣、需要與身心發展，兼顧學校特色及社區資源，應用體驗、省思及實踐等教學方法，透過班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動與學校特色活動，來培養學生自我體驗、自我省思、自我實踐、自我學習、邏輯思考、價值澄清及問題解決的能力，強化學生個人品味、生活休閒、自我肯定、自我反思、自治自律、領導、溝通及協調的能力，期能全面提升學生敬業樂群、團隊精神、合作學習、服務他人、關懷社會、體現社會正義，以及實踐關懷、保護及改善自然環境的能力。	1. 深化團體、社群與服務活動，統整各科學習，以提升學生自我體驗、省思及實踐的能力。						
			2. 增進學生自我學習、邏輯思考、價值澄清及問題解決的能力，以發揮個人潛能。						
			3. 擴展學生生活經驗，持續發展學生興趣與專長，提升個人生活及休閒能力，以促進適性發展。						
			4. 增強學生自我肯定、自我反思、自治自律、領導、溝通及協調的能力，以培養修己善群的品格。						
			5. 強調合作學習，涵養學生敬業樂群與團隊精神，以促進個性及群性的調和發展。						
			6. 強化學生服務他人、關懷社會的學習，從中反思服務意義，以體現社會正義的熱忱及知能。						
	生涯規劃	生涯規劃	【總綱之教學目標】 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	1. 覺察個人成長歷程與生涯發展之關，主動探索個人生涯目標與意義。					
				2. 具備分析及統整個人特質，生涯態度與信念之能力。					
				3. 學習情緒管理，壓力調適及增進良好人際互動之素養。					
				4. 了解職業生活相關資訊，統整生涯資訊，擬定與實踐生涯計劃。					
				5. 學習尊重多元文化，勞動權益，落實社會與環境的和諧關懷。					
				7. 鼓勵關懷自己與他人、保護與改善自然環境的實踐，以涵養學生關愛自己、社會及自然環境的情懷。					
綜合活動領域	法律與生活	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展 二、實踐生活經營與創新 三、落實社會與環境關懷	1. 引導學生探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生信念，並學習自我管理，達成個人生涯規劃。						
			2. 透過分組及團體合作，引導學生發展友善的人際關係及良好的互動知能與態度，並學習運用、開發與管理各項資源，達成實踐生活經營與創新。						
			3. 引導學生辨識社會與自然環境中的各項議題，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，達到具備尊重多元文化並促進環境永續發展之能力。						
科技領域	科技	【總綱之教學目標】 協助學生瞭解科技與評估科技對個人、社會、環境及文化的影響，並理解科技、科學與社會三者之互動關係；發展學生善用科技知能以解決問題與創新設計的能力；培養學生正確的科技觀念與態度，並啟發他們對科技研究與發展的興趣；以及培養學生團隊合作的能力與習慣。	1. 協助學生理解科技與評估其對個人、社會、環境及文化的影響。						
			2. 協助學生理解科技、科學與社會三者的互動關係。						
			3. 發展學生善用科技知能以解決問題與創新設計的能力。						
			4. 培養學生正確的科技觀念與態度。						
			5. 培養學生團隊合作的能力及習慣。						
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】 一、導引學生學習電腦軟體、硬體、網路等電腦科技的相關概念與知識 二、訓練學生具有基本的資訊素養與問題解決能力 三、訓練學生善用資訊科技解決生活上或學習上的問題	1. 協助學生認識資訊科學與電腦發展。						
			2. 幫助學生電腦硬體與內部架構。						
			3. 協助學生認識電腦軟體概論及實際操作介面。						
			4. 協助學生認識電腦網路原理及上網操作找尋網路資源。						
			5. 協助學生認識演算法及並讓學生上機實作。						

健康與體育領域	健康與體育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>藉以認識體育知識與方法，並鍛鍊身心，使其均衡發展，增進運動技能，提升身體適應能力，培養良好運動習慣，樹立合作守法精神，欣賞運動美感，以及充實休閒生活。</p>	<p>1. 協助學生認識體育功能，建立正確的體育觀念。</p> <p>2. 引導學生充實體育知識，奠定良好的運動基礎。</p> <p>3. 協助學生增進運動技能，提升身體的適應能力。</p> <p>4. 養成學生良好運動習慣，樹立良好的運動道德。</p> <p>5. 引導學生養成運動興趣，提升休閒生活的品質。</p>	○	○	○	○
	健康與護理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養健康生活的知識、態度、技能與行為。                  二、培養健康生活習慣。                  三、培養思辨與善用健康生活型態的相關資訊、產品和服務的素養。                  四、培養健康問題解決及規劃執行之能力。                  五、培養良好人際關係與團隊合作的精神。                  六、培養關懷生活與環境的道德意識和公民責任感。                  七、培養職涯準備所需之健康素養，以豐富生活品質並增進全人健康。&lt;八、培養健康相關之文化素養與國際觀。                  九、培養獨立生活的自我照顧能力。</p>	<p>1. 養成學生重視生命的歷程，發展正向的生命態度。</p> <p>2. 教導學生能運用緊急事故處理技能，主動尋求醫療救護資源，以期維護個人及他人健康安全的生活。</p> <p>3. 強化學生個人衛生與保健技能，建立健康生 活型態，提升健康自主管理能力。</p> <p>4. 多引導學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。</p> <p>5. 引導學生認識食物與健康和環境之關聯性，建立正確飲食習慣。</p> <p>6. 協助學生建立食品安全與健康風險評估之能力。</p> <p>7. 幫助學生學習建立正向人際關係及壓力的調適的方式，以提升維護心理健康之生活技能。</p> <p>8. 教學以能引導學生建立疾病防治的知能，主動尋求相關醫療資源，以提升解決個人及家人健康問題的能力。</p>	●	●	●	○
	體育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。                  二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。                  三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。                  四、培養學生獨立生活的自我照顧的能力。                  五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。                  六、建構學生運動與健康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。                  七、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。                  八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神                  九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。</p>	<p>1. 教學以能培育學生具備良好的健康行為及運動知識為首要目標，教師應依據教材內容，研發具創意之教學方法，教學過程應靈活安排，並能彈性運用教具，使學習過程生動而有變化。</p> <p>2. 重視引發學生自主學習之動機，協助學生建立自我照顧、生活管理、終身學習的能力。</p> <p>3. 教學多利用各種教學媒體與社區資源輔助教學，以提升教學效果，如各種多媒體輔助檔案、圖片、模型、實物、幻燈片、投影片、影片、錄音帶、錄影帶、報刊資料、網際網路或多媒體視聽器材等。</p> <p>4. 教學引導學生加強技能的學習與演練，如遇事故傷害應依程序緊急處理，以建立學生全人健康之概念。</p> <p>5. 教學之實施應與學生社團、社區或社會適度互動，課外教學宜配合行政機關之政策，培養學生的參與感與團隊合作的精神。</p>	●	●	○	○
全民國防教育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、傳授全民國防之基本知識。                  二、訓練人民基本儀態之素養基本技能。                  三、推廣全民國防教育。                  四、養成良好的國防認知、培養就業所需之相關職場能力。</p>	<p>1. 具備認識全民國防教育之基礎概念</p> <p>2. 具備愛國心之涵養</p> <p>3. 具備瞭解國軍之能力</p> <p>4. 培養投入國軍行列及就業之能力</p>	●	○	○	○	

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			
					品格力	學習力	技術力	競爭力
服務群	綜合職能科	餐飲服務機構技術人員。 旅館服務機構技術人員。 家事類清潔服務技術人員。	培育餐飲服務機構技術人員。 培育旅館服務機構技術人員。 培育家事類清潔服務技術人員。	具備基礎餐飲製作能力。	●	○	○	○
				具備基礎餐飲服務能力。	●	●	●	○
				具備餐飲機構清潔能力。	●	●	○	○
				具備旅館機構服務能力。	●	○	●	○
				具備旅館機構清潔能力。	●	○	●	○
				具備資源連結與應用能力。	●	○	●	○
				具備問題解決與應變能力	●	●	○	○
具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	●	●	○	●				

備註：

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

### 三、群科課程規劃

#### (一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備基礎餐飲製作能力。
2. 具備基礎餐飲服務能力。
3. 具備餐飲機構清潔能力。
4. 具備旅館機構服務能力。
5. 具備旅館機構清潔能力。
6. 具備資源連結與應用能力。
7. 具備問題解決與應變能力。
8. 具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								備註	
		1	2	3	4	5	6	7	8		
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	●	○	●	○	●	●	●	●	
		食材處理實作	●	○	○	○	○	○	○	●	
		基礎速食實作	●	○	○	○	○	○	○	●	
		飲料調製實作	●	○	○	○	○	○	○	●	
		客房整理實作	○	○	○	●	●	○	○	●	
		客房清潔與維護實作	○	○	○	●	●	○	○	●	
		客房服務實作	○	○	○	●	●	○	○	●	
		校訂必修	專業科目	餐旅服務	●	●	●	●	●	●	●
實習科目	餐旅服務實務			●	●	●	●	●	●	●	●
專題實作	○		○	○	○	○	○	○	○		
校訂選修	實習科目	汽車美容實作	○	○	○	○	○	●	●	●	
		商品包裝實作	○	○	○	●	○	●	●	●	
		門市作業實作	○	●	○	●	●	●	●	●	
		烘焙基礎實作	●	○	●	○	○	●	●	●	
		園藝維護實作	○	○	○	○	○	○	○	○	
		按摩基礎實作	○	○	○	○	○	○	○	○	
		食物製備實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
		陶瓷物件實作	○	○	○	○	○	○	○	○	
		專業清潔實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		門市類服務實習	○	○	●	●	●	●	●	●	
		清潔實務	○	●	●	●	●	●	●	●	
		客房實務	○	○	●	●	●	●	●	●	
		餐飲實務	●	●	○	○	○	●	●	●	
旅館實務	○	○	●	●	●	●	●	●			

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)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_211317\_929coursemap.pdf」，請檢附此科課程地圖。

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	6	1	1	1	1	1	1		
	數學	數學	4	1	1	1	1				
		地理	2		2						
	社會	公民與社會	2	2							
		化學	2	2						A版	
	自然科學	生物	2		2					B版	
		音樂	2	1	1						
	藝術	美術	2			1	1				
		綜合活動	生涯規劃	2	1	1					
	科技	科技	2			1	1				
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	小計		52	13	13	8	8	5	5	部定必修一般科目總計52學分	
部定必修 專業科目	服務導論		4	2	2						
	衛生與安全概論		4			2	2				
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				
	小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	基礎清潔實務		3	3							
	基礎清潔實作		3		3						
	職場清潔實作		6			3	3				
	顧客服務實務		3					3			
	顧客服務實作		3						3		
	餐飲製作技能 領域	食材處理實作		3	3						
		基礎速食實作		6		3	3				
		飲料調製實作		3				3			
	旅館房務技能 領域	客房整理實作		6	3	3					
		客房清潔與維護實作		3			3				
客房服務實作			3				3				
小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分		
專業及實習科目合計			54	11	11	13	13	3	3		
部定必修合計			106	24	24	21	21	8	8	部定必修總計106學分	



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

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置				備註			
				第一學年		第二學年			第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 2學分 1.09%	餐旅服務	2			1	1				
		小計	2			1	1			校訂必修專業科目總計2學分	
	實習科目 10學分 5.43%	專題實作	6						3	3	
		餐旅服務實務	4			2	2				
		小計	10			2	2	3	3	校訂必修實習科目總計10學分	
	特殊需求領域	生活管理	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			14	1	1	3	3	3	3	校訂必修總計14學分
	校訂科目	實習科目 66學分 35.87%	食物製備實作	0							
			陶瓷物件實作	0							
門市類服務實習			8					4	4		
客房實務			6					3	3		
園藝維護實作			4					2	2		
按摩基礎實作			4					2	2		
汽車美容實作			6	3	3					同科單班 業師協同 AA2選1	
商品包裝實作			6	3	3					同科單班 AA2選1	
清潔實務			12			3	3	3	3	同科單班 AB2選1	
餐飲實務			12			3	3	3	3	同科單班 AB2選1	
專業清潔實習			16			4	4	4	4	同科單班 AC2選1	
旅館實務			16			4	4	4	4	同科單班 AC2選1	
門市作業實作			6	3	3					同科單班 AD2選1	
烘焙基礎實作		6	3	3					同科單班 AD2選1		
最低應選修學分數小計			66							校訂選修實習科目總計102學分	
特殊需求領域	特殊需求課程	4						2	2		
	最低應選修學分數小計	4								校訂選修特殊需求領域總計4學分	
校訂選修學分數合計			66	6	6	7	7	20	20	校訂選修總計106學分	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

科主任

教務主任

校長



## 二、課程架構表

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

108學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明		
				學分數	百分比(%)			
一般科目	部定		48-76 (25-39.6%)		52	27.96 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		2	1.08 %	含特殊需求	
		選修			4	2.15 %	含特殊需求	
	合計		58	31.19 %	含特殊需求			
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		12	6.45 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)		42	22.58 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限		54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		2	1.08 %	
			選修			0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		10	5.38 %	
			選修			66	35.48 %	
	合計		至少 80 學分		132	70.97 %		
實習科目學分數		至少 45 學分		118	63.44 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分		186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節			
上課總節數			210 節		210 節			
畢業條件	1、學生應修習之總學分為 180-192 學分，且畢業學分數需至少 160 學分及格。 2、部定之必修領域/科目 93-136 學分均須修習，並至少 85 % 及格，始得畢業。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免修領域/科目，應逕予扣除免修學分數後，再計算及格之比例，以免影響期取得畢業資格。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實務、實作)科目至少 45 學分以上及格。 惟學生經學校特殊教育推行委員會審議通過得免科目，應逕予扣除免修學分數後，免受前開及格學分數之限制。							
備註：	1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

## 三、科目開設一覽表

## (一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群綜合職能科 科目開設一覽表

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	課程領域	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定必修	語文	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	→	國語文	
		英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	→	英語文	
	數學	數學	→	數學	→	數學	→	數學					
				地理									
	社會												
		公民與社會											
	自然科學			生物									
		化學											
	藝術	音樂	→	音樂									
						美術	→	美術					
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃									
	科技				科技	→	科技						
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理									
		體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	→	體育	

## (二)專業及實習科目

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

課程類別	學年	第一學年		第二學年				第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期			
部定必修	專業科目	服務導論	→ 服務導論							
					衛生與安全概論	→ 衛生與安全概論				
				事務機器與電腦應用概論	→ 事務機器與電腦應用概論					
	實習科目	基礎清潔實務								
				基礎清潔實作						
					職場清潔實作	→ 職場清潔實作				
								顧客服務實務		
									顧客服務實作	
		食材處理實作								
				基礎速食實作	→ 基礎速食實作					
客房整理實作		→ 客房整理實作								
				客房清潔與維護實作						
					客房服務實作					
校訂必修	專業科目			餐旅服務	→ 餐旅服務					
	實習科目			餐旅服務實務	→ 餐旅服務實務					
							專題實作	→ 專題實作		
校訂選修	實習科目	汽車美容實作	→ 汽車美容實作							
		商品包裝實作	→ 商品包裝實作							
		門市作業實作	→ 門市作業實作							
		烘焙基礎實作	→ 烘焙基礎實作							
							園藝維護實作	→ 園藝維護實作		
							按摩基礎實作	→ 按摩基礎實作		
				專業清潔實習	→ 專業清潔實習	→ 專業清潔實習	→ 專業清潔實習	→ 專業清潔實習		
							門市類服務實習	→ 門市類服務實習		
				清潔實務	→ 清潔實務	→ 清潔實務	→ 清潔實務	→ 清潔實務		
							客房實務	→ 客房實務		
			餐飲實務	→ 餐飲實務	→ 餐飲實務	→ 餐飲實務	→ 餐飲實務			
			旅館實務	→ 旅館實務	→ 旅館實務	→ 旅館實務	→ 旅館實務			

## 柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	週會	18	18	18	18	18	18	
2	班級活動	24	24	24	24	24	24	
3	社團活動	12	12	12	12	12	12	
	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

開設特殊需求課程

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_211317\_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。

### 二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」



## 三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
	一	二	一	二	一	二	
每周彈性學習時間(節數)							
	0	0	2	2	2	2	
	0	0	2	2	2	2	
	0	0	2	2	2	2	
	0	0	2	2	2	2	
	0	0	2	2	2	2	
	0	0	2	2	2	2	
	0	0	2	2	2	2	
綜合職能科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期 自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
	第二學期 自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
第二學年	自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
	美甲彩繪	2	9			V				內聘	
	基礎配電實習	2	9			V				內聘	
	幼兒遊戲	2	9			V				內聘	
	素描	2	9			V				內聘	
	創意飲料調製應用	2	9			V				內聘	
	電腦簡報	2	9			V				內聘	
	機器人初階實作	2	9			V				內聘	
	時尚玩髮	2	9			V				內聘	
	創意輕食點心製作	2	9			V				內聘	
	家庭電器修護實務	2	9			V				內聘	
	紙裝設計	2	9			V				內聘	
	電腦拆裝維修	2	9			V				內聘	
	生活居家美學	2	9			V				內聘	
	第二學期 自主學習	0	0	綜合職能科	V					內聘	
	美甲彩繪	2	9			V				內聘	
	基礎配電實習	2	9			V				內聘	
	幼兒遊戲	2	9			V				內聘	
	素描	2	9			V				內聘	
創意飲料調製應用	2	9			V				內聘		
電腦簡報	2	9			V				內聘		
機器人初階實作	2	9			V				內聘		

	時尚玩髮	2	9		V			內聘
	創意輕食點心製作	2	9		V			內聘
	家庭電器修護實務	2	9		V			內聘
	紙裝設計	2	9		V			內聘
	電腦拆裝維修	2	9		V			內聘
	生活居家美學	2	9		V			內聘
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	綜合職能科	V		內聘
		美甲彩繪	2	9		V		內聘
		幼兒遊戲	2	9		V		內聘
		素描	2	9		V		內聘
		創意飲料調製應用	2	9		V		內聘
		電腦簡報	2	9		V		內聘
		機器人初階實作	2	9		V		內聘
	第二學期	時尚玩髮	2	9		V		內聘
		創意輕食點心製作	2	9		V		內聘
		家庭電器修護實務	2	9		V		內聘
		紙裝設計	2	9		V		內聘
		電腦拆裝維修	2	9		V		內聘
		生活居家美學	2	9		V		內聘
		自主學習	0	0	綜合職能科	V		內聘
第三學年	第一學期	美甲彩繪	2	9		V		內聘
		基礎配電實習	2	9		V		內聘
		幼兒遊戲	2	9		V		內聘
		素描	2	9		V		內聘
		創意飲料調製應用	2	9		V		內聘
		電腦簡報	2	9		V		內聘
		機器人初階實作	2	9		V		內聘
	第二學期	時尚玩髮	2	9		V		內聘
		創意輕食點心製作	2	9		V		內聘
		家庭電器修護實務	2	9		V		內聘
		紙裝設計	2	9		V		內聘
		電腦拆裝維修	2	9		V		內聘

## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實習	食物製備實作	綜合職能科	0	0	0	0	0	0
2.	實習	陶瓷物件實作	綜合職能科	0	0	0	0	0	0
3.	實習	門市類服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4
4.	實習	客房實務	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
5.	實習	園藝維護實作	綜合職能科	0	0	0	0	2	2
6.	實習	按摩基礎實作	綜合職能科	0	0	0	0	2	2

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	汽車美容實作	綜合職能科	3	3	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	商品包裝實作	綜合職能科	3	3	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	清潔實務	綜合職能科	0	0	3	3	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	餐飲實務	綜合職能科	0	0	3	3	3	3	同科單班	AB2選1
5.	實習	專業清潔實習	綜合職能科	0	0	4	4	4	4	同科單班	AC2選1
6.	實習	旅館實務	綜合職能科	0	0	4	4	4	4	同科單班	AC2選1
7.	實習	門市作業實作	綜合職能科	3	3	0	0	0	0	同科單班	AD2選1
8.	實習	烘焙基礎實作	綜合職能科	3	3	0	0	0	0	同科單班	AD2選1



## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_211317\_選課輔導程規劃\_流程圖.pdf」，請另行檢附。

### (二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	108年6月中旬	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	108年9月初	正式上課	跑班上課
3	108年9月中旬	選課宣導	利用新生報到時段進行選課宣導
4	108年10月中旬	學生進行選課	1. 進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
5	109年2月中旬	正式上課	跑班上課
6	109年3月上旬	學生進行選課	1. 進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
7	109年6月中旬	加、退選	得於學期前兩週進行，由學生自行加退、選。
8	110年1初	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選。
9	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

## 三、選課輔導措施

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_211317\_選課輔導程規劃\_選課輔導措施.pdf」，請另行檢附。

## 附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務		
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學習力、技術力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養正確的餐旅業從業概念、服務態度及職場倫理。(二)讓學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念、中英文專用術語。(三)讓學生認識餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
餐廳服務緒論		1. 餐飲商品介紹。 2. 基本服務禮儀及儀態訓練。 3. 餐飲從業人員的工作職責。	4	第一學期
餐廳設備及器具		1. 餐廳設備的介紹。 2. 餐廳器具的介紹。 3. 餐廳器具材質、特性及保養。 4. 布巾的介紹。	4	第一學期
菜單飲料單的認識		1. 認識各式菜單。 2. 菜單功能與結構。 3. 認識飲料單及酒單。 4. 飲料單、酒單之功能及結構。 5. 餐食與飲料的搭配。	4	第一學期
餐飲禮儀		1. 席次的安排。 2. 用餐禮儀。	2	第一學期
營業前的準備工作		1. 餐廳之清潔及整理。 2. 餐具之清潔及整理。 3. 工作檯之清潔及整理。 4. 布巾類之整理及準備。	4	第一學期
餐飲基本服務技巧		1. 摺疊餐巾。 2. 架設及拆除餐桌。 3. 鋪設及更換檯布。 4. 操持各式托盤、服務架及服務車。 5. 餐具擺設。 6. 餐廳服務須知。	4	第一學期
飲料服務		1. 葡萄酒、香檳的服務。 2. 餐前酒及餐後酒的服務。 3. 啤酒的服務。 4. 紹興酒的服務。 5. 咖啡及茶的服務。 6. 其他飲料的服務。	4	第一學期
餐務作業		1. 餐具之清潔及分類。 2. 廚餘之處理。 3. 垃圾之分類。 4. 餐廳資源回收之處理。	4	第一學期
餐廳服務流程		1. 中餐服務流程。(迎賓-送客) 2. 西餐服務流程。(迎賓-送客)	4	第一學期

旅館服務緒論	1. 旅館商品介紹。 2. 客房的分類。 3. 房務部從業人員的工作職責。	4	第二學期
客房設備、器具及備品	1. 客房設備的介紹。 2. 客房器具的介紹。 3. 清潔器具之材質及特性。 4. 客房布巾、備品的介紹。	4	第二學期
房務基本技能	1. 房務員執勤前的準備。 2. 做床基本技能。 3. 客房的檢視。	8	第二學期
客房的清潔及維護	1. 客房之清潔作業程序。 2. 客房設備器具之清潔作業。 3. 客房備品之補充作業。	4	第二學期
房務鋪設作業	1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 3. 加床作業。 4. 開夜床服務。	8	第二學期
住客服務	1. 一般住客服務。 2. 貴賓住宿服務。 3. 布品類收發作業。	4	第二學期
公共區域的清潔及維護	1. 設備之清潔及保養。 2. 天花板、通風口等之清潔及保養。 3. 公共廁所之清潔。	6	第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論等。		
教學資源	1. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 2. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。3. 飲料製作器材與設備。4. 清潔器材與設備。5. 服務器材與設備。6. 客房床鋪相關設備。7. 旅館相關設備。		
教學注意事項	一、教材編選 (一) 兼顧學生能力、興趣、需要選擇教材。 二、教學方法 (一) 儘量引發學生主動學習，以取代被動的知識灌輸。 (二) 可收集不同型態的餐旅課程相關影片提共學生參考，以了解實際餐旅服務業。 三、教學相關配合事項 (一) 本課程易與本科其他專業課程重疊，任課教師於學期初應作協調，並注意餐旅基本概念的全盤性認知。 三. 隨時調整授課難易度，以維護學生權益。		

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 臺南市私立崑山高級中學 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	practice to Hotel and Restaurant Service			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
適用科別	品格力				
	綜合職能科				
	4				
建議先修科目	第二學年				
教學目標 (教學重點)	無				
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解 餐飲服務業所需之專知識 餐飲服務業所需之專知識。(二)熟悉餐廳營業所需之設備及器具 熟悉餐廳營業所需之設備及器具。(三)熟練餐飲服務之基本勤技巧 熟練餐飲服務之基本勤技巧。(四)具備 符合職場所需人才之專業知識與技能 符合職場所需人才之專業知識與技能。(五)具備 學生餐飲服務之良好工作態 學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 餐廳服務緒論		1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與態訓練 3. 餐廳服務人員的組織及工作職責		15	
二. 餐廳設備與器具		1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾介紹		18	
三. 基本服務技巧		1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤) 6. 服務叉匙的運用		18	
四. 營業前的準備工作與營業後的改善工作		1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 工作檯的清潔與整理 3. 布巾類的整理與準備 4. 餐務整理與準備		15	
五. 菜單與飲料單的認識		1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構		18	
六. 餐桌佈置與擺設		1. 中餐的桌佈置與擺設 2. 西餐的桌佈置與擺設 3. 主題式的餐廳佈置與擺設		18	
合 計				102	
學習評量 (評量方式)	針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)。				
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。2. 專業教室應建置相關之學情境佈。3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界，引領學生參與際作增加實務經驗。4. 利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我務專能力。5. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。6. 教材各單元宜交互實施，融入理論與習課注意學生個別差異。				
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由師自行編寫或選擇適宜之科書。2. 蒐集相關餐飲事業之圖片、表格宣傳刊物做為輔助教材。3. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。(二)教學方法 1. 本科目為實習，是否分組本科目為實習，是否分組本科目為實習，是否分組本科目為實習，是否分組得依主管機關規定標示是否分組上課。依主管機關規定標示是否分組上課。依主管機關規定標示是否分組上課。2. 本科目採示範、講述法及實作進行教學。加強 培養 學生職 場倫理 與 服務態度。3. 教師於施時加入實務範例補充 說明，善用多媒體資源提高學生 學習興趣，增加學效果。4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題的能力。				

表 11-2-3-2臺南市私立崑山高級中學 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 Studies		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 透過綜合應用，將前五學期所學能力統整 (二) 透過活動安排，了解不同節慶與文化習俗			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 農曆新年		1. 分享新年記趣 2. 製作新年點心，如年糕、發糕、蘿蔔糕…等 3. 春聯書寫與練習	18	
二. 清明兒童節		1. 複習節慶由來 2. 香包縫製與製作 3. 製作甜點	18	
三. 端午節		1. 複習節慶由來 2. 製作與包粽子	18	
四. 中秋節		1. 複習節慶的由來 2. 製作蛋黃酥、鳳凰酥等點心	36	
五. 冬至		1. 複習節慶的由來 2. 製作湯圓等點心	18	
六. 臘八粥		1. 複習節慶的由來 2. 製作臘八粥等點心	18	
合 計			126	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之操作與學習態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。			
教學資源	1. 相關教學媒體，如教學影片、投影片等，輔助教學之進行，以提高學生學習 效率與動機。 2. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 3. 教學相關的實習工廠。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 蒐集相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。(二)教學方法 1. 本科目為一般科目，採用實際學習器材、用品的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教師於施教時，加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配教師 實作示範，提高學生學習興趣。 3. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見習，由該領域專業人員解說 及示範。			

表 11-2-3-3臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實作		
	英文名稱	Practicum of Car Cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	品格力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)使學生認識汽車個部分名稱及功用。(二)使學生瞭解汽車美容工場的配置及安全操作方式。 (三)使學生瞭解汽車美容基礎工作原理(四)使學生認識汽車美容材料之特性及其應用。(五)培養學生操作汽車美容相關工具、設備之能力。(六)培養學生具備清潔汽車外部的基本能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
一. 汽車簡介	1. 車輛種類與規格介紹。 2. 車身、架種類與構造介紹。 3. 汽車玻璃種類及保險桿介紹。 4. 車身內部機件、儀表板功能介紹及座椅拆裝介紹 5. 車輛各部分名稱及功用介紹		9	
二. 工場安全及衛生	1. 工場安全及環境衛生概要介紹。 2. 化學清潔劑安全使用介紹。 3. 工廠機具設備操作使用說明。 4. 工場用電安全講解。		9	
三. 基礎原理	1. 瞭解汽車塗料種類與特性。 2. 瞭解汽車塗裝施工方法與流程。 3. 瞭解洗車方法與打蠟原理。 4. 認識汽車美容材料及其特性。		9	
四. 汽車美容材料	1. 清潔劑的種類與認識(酸性、鹼及油(酸性、鹼及油性) 2. 清潔劑的調製及使用的方法		6	
五. 汽車美容工具的使用	1. 高壓洗車機的使用。 2. 吸塵器的使用。 3. 泡沫機的使用。		9	
六. 車輛外部清潔維護(一)	1. 車輛外表清潔與保養。車輛外表清潔與保養。 (1) 車身外表清潔(含前後保險桿 含前後保險桿)。 (2) 車身飾件及塑膠清潔與保養。 (3) 輪弧內之泥土清洗。 (4) 車輛擦乾、門邊擦拭、門邊擦拭。 (5) 電鍍飾品清潔與保養。		12	
七. 車輛外部清潔維護(二)	1. 輪胎清洗與保養(擦輪胎油)。 2. 鋼圈清洗與保養。 3. 全車玻璃清潔。 4. 玻璃油膜處理。		9	
八. 車輛內部清潔與保養(一)	1. 門飾板及儀表清潔上蠟。 2. 絨布椅清潔與保養。 3. 皮椅清潔與上蠟保養。 4. 椅套拆裝及更換。 5. 內裝污垢處及冷氣口蒸理。 6. 車內空氣清淨處理(臭氧殺菌處理)		9	
九. 車輛內部清潔與保養(二)	1. 頂蓬清潔與保養 2. 後車箱蒸氣清洗處理 3. 車廂內裝皮革清潔保養 4. 地毯吸塵與清潔及除臭 5. 腳踏墊清潔		9	

	6. 引擎室清潔與電器絕緣保護(進氣口遮蔽、分電盤遮蔽、發電機遮蔽)		
十. 汽車美容工具的使用	1. 氣動震盤的使用(上、去蠟)。 2. 電動打蠟機的使用。 3. 羊毛輪的使用。 4. 海綿輪的使用	9	
十一. 手工打蠟	1. 汽車蠟的種類(清潔性蠟品、研磨性蠟品及保護性蠟品)及使用。 2. 研磨劑種類與使用方法。 3. 打蠟棉球的使用方法 4. 打蠟海綿的使用方法 5. 引擎蓋打蠟 6. 車頂打蠟 7. 後箱蓋打蠟 8. 左側葉子板及車門打蠟 9. 右側葉子板及車門打蠟 10. 前後保險桿打蠟 11. 清理漆面髒物與污點及上蠟等	12	
十二. 機器打蠟	1. 氣動上蠟保護層處理 2. 去污拋光研磨處理 3. 鏡面拋光處理 4. 螺旋紋修復處理 5. 刮傷、附著物處理	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度行單元評量,以便及時瞭解教學成效和績效是否達成學習目標。2. 採多元評量方式進行,方法可包括學習態度、觀察、實際操作口試及筆試等,並著重形成性評量且應兼顧認知、技能情意以及用之能力。3. 評量時考量學生之個別差異。4. 依評量結果適時修正教材與學方法,以達到最佳之教學成效		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流,或邀請業界專人士協同教學,並可安排至各種汽車美容場所參觀見習,以實際瞭解產業發展進增加就業機會。2. 廣為蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題,作實際分析討論並收集相關圖書、商品多媒體教材網路資訊社區源等,進行與本科相關的各項活動		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之教材,盡可能從學生生活經驗中取材,且結合實習場所及業界現有設備,以紙本或數位化內容呈現教材內容,盼以激發其學以激發其學習興趣。2. 教材由師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之科書。3. 蒐集汽車及美容業之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備,彈性調整上課內容及進度。2. 教材多元化而有彈性,以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析、教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度養成。3. 教學時儘量利用多媒體,並強調觀察、示範模仿及演練或操作,以提高學生實作的的能力。4. 依課程安排學生分組進行實作練習,練習,並藉由小組與同儕間之活動,強化學生個別之優勢能力及團隊合作。5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況,給予適當的引導與增強,以提升學生之學習動機。		

表 11-2-3-4臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實作		
	英文名稱	Commodity pack implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)熟練包裝服務的基礎製作技能。(二)了解包裝服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 (三)培養正確的包裝服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一.包裝技巧		1.小包裝實作。 2.大包裝實作。 3.包裝標籤、大小分類實作。	40	
二.包裝的歸類整理		1.包裝順序實作。 2.包裝的擺設、美觀。 3.包裝商品的陳列。 4.包裝歸類的整理實作。 5.裝箱實作	40	
三.包裝人員的儀表與服務態度		1.包裝人員具備的禮貌與態度。 2.男女包裝員的服儀。 3.服務態度。 4.服儀實作	28	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(三)教學評量 1.採多元評量方式,如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2.注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度,施以觀察評量。 3.教師依學生個別差異,進行個別評量。			
教學資源	(四)教學資源 1.包裝服務業相關教學媒體,如教學影片、投影片等,輔助教學之進行,以提高學生學習效率與動機。 2.教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 3.教學相關的實習工廠。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.蒐集有關包裝工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2.採用實際物品,搭配課程說明教導使用方法。 3.錄製及蒐集相關實作影片,運用多媒體進行課程。(二)教學方法 1.本科目為實習科目,採用實際學習器材、用品的使用,同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明,提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果,由該領域專業人員解說及示範。			



表 11-2-3-5臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市作業實作			
	英文名稱	Store Operation practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告-校訂參考科目			
學生圖像	品格力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生成良好的服務態度及安全、衛習慣。(二) 熟悉門市作業內容。(三) 培養門市作業實際操作技能與應用的能力				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 衛生安全		1. 環境與安全衛生 2. 工作安全 3. 職業災害		6	
(二) 顧客服務 顧客關係管理作業		(二) 顧客服務 與 顧客關係管理作業 1. 櫃檯接待 2. 顧客應對用語 3. 電話應對用語 4. 顧客需求詢問的技巧和處理 5. 顧客購買意願詢問的技巧和處理 6. 售後服務的技巧和處理 7. 面對顧客訴求應有態度和處理 8. 尋求工作夥伴協助, 以及向上司反應及報告		18	
(三) 櫃檯 環境認識		1. 櫃檯工作內容的認識 2. 櫃檯內外走道暢通 3. 熟悉職場商品價錢與擺放 4. 熟悉櫃檯內相關設備 5. 交、接排班表的認識		12	
(四) 商品處理		1. 商品種類與儲存 2. 補貨和陳列原則 3. 商品核驗和卸貨庫存 4. 退貨處理流程 5. 過期商品理貨與報廢		12	
(五) 消費方式 作業		1. 消費方式的種類與介紹 2. 消費安全		12	
(六) 儲值、繳費、折扣和點數		1. 加值作業 2. 繳費作業 3. 折扣作業 4. 點數介紹		6	
(七) 購物、寄貨作業		1. 門市購物作業 2. 門市寄貨作業 3. 線上購物領取作業 4. 寄貨資料填報 5. 寄貨物品彙整		12	
(八) 列印、掃描、海報張貼、展示盒作業		1. 列印作業 2. 掃描作業 3. 張貼作業 4. 展示盒		6	
(九) 倉庫盤點		1. 倉庫物品擺放的介紹 2. 盤點種類的介紹及注意事項 3. 盤點單的認識、填寫與簽核 4. 問題物品與缺點的處理方		12	
(十) 櫃檯作業清潔		1. 櫃檯清潔區域與項目 2. 櫃檯清潔用品及使用工具選用 3. 海報張貼清除作業 4. 顧客動線清潔作業 5. 商品貨架清潔作業		12	
合 計				108	

學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度行單元評量，以便及時了解教學成效和績是否達習目標。 2. 採多元評量方式進行，法可包括學習態度、觀察實際操作口試及筆試等，並著重形成性評量且宜兼顧認知、技能情意以及應用之力。 3. 本學期宜著重於使生了解且能說明櫃台作業內容及達到操和應用之力，評量時宜考學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與學方法，以達到最佳之教學成效。
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專人士協同教學並可安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展增進未來就機會。 2. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析討論並 蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利相關活動。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可從活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備以紙本或數位化內容呈教內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之科書。 3. 蒐集櫃檯作業簡易設備之相關圖片、表格宣傳刊物等為輔助教材。(二)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及校設備，彈性調整上課內容進度。 2. 宜多元化且有彈性，以示範、媒體教學實際演練角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務及良好服態度養成 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範模仿及演練或操作以提高生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小與同儕間之活動強化個別之優勢及團隊合作的能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生習狀況，給予適當引導與增強以提升之動機。

表 11-2-3-6臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙基礎實作		
	英文名稱	Baking Base Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力			
	綜合職能科			
	6			
建議先修科目	第一學年			
教學目標 (教學重點)	無			
教學目標 (教學重點)	一)瞭解 烘焙之起源、定義分類及發展趨勢。 烘焙之起源、定義分類及發展趨勢。(二)瞭解 的烘焙原料、器具設備計算及作業流程。 的烘焙原料、器具設備計算及作業流程。(三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕西式點心基礎產製作技巧。 熟練烘焙食品之麵包、蛋糕西式點心基礎產製作技巧。(四)具備 正確的烘焙工作態度、從業概念職道德及安全衛生習慣。 正確的烘焙工作態度、從業概念職道德及安全衛生習慣。(五)具備 烘焙美感素養。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展 趨勢	6		
(二)烘焙設備與器具的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	6		
(三)烘焙材料的認識	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 8. 巧克力與可粉 9. 水果類、堅及其他 10. 烘焙常用的酒類	12		
(四)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	6		
(五)麵包的認識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包 製作方法與流 程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。	12		
(六)麵包製作	1. 軟質麵包 如：山形白土司、圓頂奶油 如：山形白土司、圓頂奶油 如：山形白土司、圓頂奶油 如：山形白土司、圓頂奶油 土司、圓頂葡萄乾司、橄欖型餐包帶蓋 司、橄欖型餐包帶蓋 司、橄欖型餐包帶蓋 司、橄欖型餐包帶蓋 司、橄欖型餐包帶蓋 全麥土司 2. 硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包 3. 甜麵包 如：波蘿麵 包、紅豆甜包、奶酥甜麵包 布 丁 包、奶酥甜麵包 布 丁 包、奶酥甜麵包 布 丁 包、奶酥甜麵包 布 丁 包、奶酥甜麵包 布 丁 餡甜麵包 4. 鬆質麵包 如：牛角麵包 5. 其他變化產品 如：蔓越莓司康、鱈魚蔥花、辮子肉鬆、肉鬆麵包捲、芝士芝麻棒	66		
(七)蛋糕的認識	1. 蛋糕的分類 2. 蛋糕常用材料	18		

	3. 蛋糕製作方法與流程 4. 蛋糕整型與裝飾技巧 5. 蛋糕品評與鑑定		
(八)蛋糕製作	1. 麵糊類。 如：重奶油蛋糕、大理石 如：重奶油蛋糕、大理石 如：重奶油蛋糕、大理石 如：重奶油蛋糕、大理石 如：重奶油蛋糕、大理石 石蛋糕 2. 乳沫類。 如：海綿蛋糕、香草天使如：海綿蛋糕、香草 天使如：海綿蛋糕、香草天使如：海綿蛋糕、 香草天使如：海綿蛋糕、香草天使糕 、酒會小蛋3. 戚風類。 如：香草戚風蛋糕、巧克力 如：香草戚風蛋糕、 巧克力 如：香草戚風蛋糕、巧克力 如：香草戚 風蛋糕、巧克力 如：香草戚風蛋糕、巧克力 戚 風 蛋糕捲、葡萄乾戚風 蛋糕捲、葡萄乾戚風瑞 士捲 4. 其他變化蛋糕 如：杯子蛋糕、聖誕巧克力 如：杯子蛋糕、聖誕 巧克力 如：杯子蛋糕、聖誕巧克力 如：杯子蛋 糕、聖誕巧克力 如：杯子蛋糕、聖誕巧克力 蛋 糕捲、布朗尼重乳 蛋糕捲、布朗尼重乳 蛋糕 捲、布朗尼重乳 酪蛋糕、草莓慕斯糕	36	
(九)西式點心的認識	1. 西式點心的種類 2. 小西餅定義與製作方法 3. 奶油空心餅定義與製作方法 4. 派和塔定義與製作方法 5. 鬆餅定義與製作方法 6. 披薩定義與製作方法 7. 道納司定義與製作方法 8. 膠凍類西點定義與製作方法	12	
(十)西式點心製作	1. 小西餅 如：指形小西 餅、冰箱如：指形小西 餅、冰箱 如：指形小西 餅、冰箱如：指形小西 餅、冰箱 如：指形小西 餅、冰箱餅 2. 奶油空心餅 如：奶油空心餅、天鵝泡芙 如：奶油空心餅、天 鵝泡芙 如：奶油空心餅、天鵝泡芙 如：奶油空 心餅、天鵝泡芙 如：奶油空心餅、天鵝泡芙 3. 派和塔 如：檸檬布丁派、水果塔 4. 鬆餅 如：裝飾鬆餅 5. 披薩 如：厚片披薩 、薄6. 道納司 如：酵母道納司 7. 膠凍類西點 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙 如：蒸烤雞蛋牛奶布 丁、雙 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	42	
合 計		216	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作夜評量。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及組合作精神表現評量。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片及錄帶等媒體作為輔助，增進學習效果。 2. 圖書館應具備充足之中外烘焙相關資料。 3. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4. 中外烘焙相關之圖書資料、投影片掛雜誌及網路源。 5. 可不定期邀請業師示範教學。 6. 校外餐旅機構之配合及學行政支援。 7. 教師利用現有之實習餐廳等學設備，引領生參與實際作業增加學生實務經驗。 8. 安排參觀光飯店、烘焙業者場地與設施以及食品展，增進學習成效。 9. 利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我務能力提升教品質。 10. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於習課中由淺深並注意依學生個別差異調整教材內容。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由師自行編寫或選擇適宜之科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 本科目為實習，是否分組得依主管機關規定辦理。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知識與業界的連結		

表 11-2-3-7臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝維護實作			
	英文名稱	Practicum of Gardening maintain			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
學生圖像	品格力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解園藝作物之種類及生長習性。種類及生長習性。(二)熟悉園藝作物生產及栽培管理的基本技能。熟悉園藝作物生產及栽培管理的基本技能。(三)具備花藝設計的基本能力。設計的基本能力(四)培養良好專業素與認真敬業的工作態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 園藝基本操作技術		1. 整地 2. 除草 3. 作畦 4. 機肥施用		12	
二. 園藝基本設施建立		1. 簡易設施搭設 2. 設施搭設實作		6	
三. 園藝工具保養與器械操作		1. 工具 的保養與維護 2. 園藝 相關設施 的保養 與維護 3. 器械操作與保養		6	
四. 園藝植物與資材種類		1. 認識基本園藝植物 2. 資材種類		6	
五. 園藝植物種類生產技術(一)		1. 栽培介質 2. 肥料 3. 農藥的認識與調配 4. 園藝種類之播種		18	
六. 園藝植物種類生產技術(二)		1. 定植 2. 換盆 3. 除草 4. 修剪 5. 施肥 6. 病蟲害管理		18	
七. 六. 園藝植物種類生產技術(三)		1. 果樹種苗生產方法 2. 蔬菜生產方法 3. 觀賞植物種苗生產方法		18	
八. 花卉藝術設計		1. 花藝設計原理 2. 認識各類花材與保鮮 3. 各類花器介紹 4. 花材與器的搭配 5. 花藝工具與操作 6. 花藝應用(花籃,胸花,花束,捧花,押花等)		18	
合 計				102	
學習評量 (評量方式)	可透過觀察、撰寫實習報告及成果評 撰寫實習報告及成果評估等多種方式評量,並注意各項過程結結果之評量,以求客觀化。				
教學資源	可多利用鄰近之農業機構如大專院校、會場及試驗研究關等,以充實教學資源,並 加強與業界之交流,或邀請專業人士蒞校演講。				
教學注意事項	從學生生活環境經驗中取材,並結合園藝苗圃場、農民蔬菜果樹觀賞 植物生產地、花店農場等環境,以激發其學習興趣。2. 教材由師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之科書。3. 蒐集園 藝與造園事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。4. 參考相關書籍,自行編訂實習講義。(二)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備,彈性調整上課內容及進度。2. 教材 宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、示範、實際操作等方式進行實習。教學著重正確觀念的啟發、實務 操作技術及良好敬業態度的養成。3.如需至工廠(場)或其他場所實習,得分組上課。或 其他場所實習,得分組上課。4. 依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件,彈選擇作物種類。5. 校外參觀教學,提升學生學習興趣。				

表 11-2-3-8臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	按摩基礎實作		
	英文名稱	Massage Basis Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力			
	綜合職能科			
	4			
建議先修科目	第三學年			
教學目標 (教學重點)	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 建立按摩基本手法之基礎技能。(二) 認識按摩基本手法之注意事項。(三) 熟習按摩基本手法之操作技巧及綜合運用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 輕擦法		1. 輕擦法手技重點 2. 精細動作、握力練習及手技實作練習訓練	18	
(二) 揉捏法		1. 揉捏法手技重點 2. 精細動作、握力練習及手技實作練習訓練	18	
(三) 輕擦法及揉捏法之綜合練習		1. 輕擦法及揉捏法技法重點 2. 輕擦法及揉捏法交替操作	18	
(四) 按壓法		1. 按壓法手技重點 2. 精細動作、握力練習及手技實作練習訓練	18	
(五) 扣打法		1. 扣打法手技重點 2. 精細動作、握力練習及手技實作練習訓練	18	
(六) 按壓法及扣打法之綜合練習		1. 按壓法及扣打法技法重點 2. 按壓法及扣打法交替操作	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 按摩技術以實作為主要評量方式，以力道、路線、穴位、施力角度以及學生是否注意個人及用具的衛生為評量重點。2. 服務品質評量包括施術者的態度、應對、互動等方面。3. 教師亦可徵詢被術者意見以作為評量及教學調整之標準。4. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。			
教學資源	1. 授課教師須有乙級技術士證照，相關教學資料可參考出版之相關書籍、光碟、光碟、光碟、光碟、YouTube YouTube YouTube 影片等。2. 按摩專業教室及相關器材(計時器、按摩床、床單、枕頭、枕套、髮夾、消毒酒精)。3. 可多安排不同之被術者提供學生實習，以增加學生按摩不同體型人體之經驗。			
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 教材的選擇需考慮實用性，並因應時代及資訊之更新，且與未來按摩職場結合。3. 視學生能力及學習情況調整教材內容，若學生進度超前，可另加入按摩適應症手法操作(如：緩解痠痛、消除疲勞)。(二) 教學方法 1. 本科目為實習科目，可安排至適當實習場域分組上課。2. 宜以示範、實際演練、角色扮演等方式進行，並著重良好服務態度的養成。3. 善用疾病、病患特徵舉例的方式，使學生能將病理知識與按摩照護充分結合。4. 宜依學生特殊困難與需求，實施個別化教學及輔導，必要時宜與特殊教育專業人員進行協同教學。			

表 11-2-3-9臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備實作			
	英文名稱	Food make study			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力				
適用科別	綜合職能科				
	0				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解食物製備及營養的相關知識。(二)熟練各種烹調法的技能。(三)培養正確的烹調觀念及實作能力。(四)培養良好的衛生習慣與職業道德。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 烹調器具的使用及維護		1. 中式烹調用具的認識 2. 廚房器具的使用方法與維護 3. 廚房的安全與衛生 4. 烹調器具的清潔		3	
二. 材料之衡量		1. 磅秤的認識及使用 2. 重量的換算方法 3. 量杯量匙的認識及使用 4. 量杯量匙的換算方法		3	
三. 認識調味料與辛香料		1. 認識調味料的種類及用途 2. 認識辛香料的種類及用途		4	
四. 食物選購的方法		1. 五穀及澱粉質根莖類的選購方法 2. 油脂類的選購方法 3. 魚肉蛋奶豆類的選購方法 4. 蔬果類的選購方法 5. 加工食品類的選購方法		4	
五. 食物的儲存方法		1. 乾燥法 2. 冷藏法 3. 冷凍法 4. 罐製法 5. 醃漬法(鹽漬、糖漬、調味漬)		8	
六. 食物的洗滌		1. 蔬果類的洗滌 2. 類類及內臟類的洗滌 3. 海鮮類的洗滌		12	
七. 基本切割的方法		1. 拿刀法與切割準備 2. 切割(切段、塊、片、條、丁、絲、末、花)		16	
八. 烹調法的實作		1. 各種食物烹調法的實作(煮、燙、蒸、拌、炒) 2. 實作練習 各種食物烹調法的實作(爆、煎、炸、燴、滷) 2. 實作練習		34	
九. 食物製作流程		1. 順序的安排 2. 時間的分配 3. 洗滌的順序及正確方法 4. 切割的順序及正確方法 5. 解凍的正確方法 6. 調理與加工應注意的事項 7. 盤飾的方法與沾料的衛生		18	
十. 配菜與裝盤		1. 配菜的技巧 2. 配菜須知 3. 裝盤方法 4. 裝盤原則		8	
十一. 便當菜的製作		1. 決定餐別 2. 決定菜式類型 3. 依設計菜型編擬製作流程		14	



	4. 便當菜色的份量管控 5. 便當的裝訂與配送		
十二. 食品安全與衛生	1. 環境的清潔與維護 2. 製作者的衛生與安全 3. 食物中毒的預防	4	
合 計		128	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之操作與學習態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 餐飲業相關教學媒體，如教學影片、投影片等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率與動機。 2. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 3. 教學相關的實習工廠。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 蒐集食物製備相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用實際學習器材、用品的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教師於施教時，加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配教師實作示範，提高學生學習興趣。 3. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見習，由該領域專業人員解說及示範。		

表 11-2-3-10臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	陶瓷物件實作			
	英文名稱	pottery/ceramic objects making			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
學生圖像	品格力				
適用科別	綜合職能科				
	0				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生細心觀察周遭事物。 2. 訓練學生小肌肉活動和手眼協調。 3. 掌握陶塑的手?和搓條技巧並進行創作。 4. 讓學生懂得欣賞造型美感的立體作品。 5. 懂得陶板與泥條的製作方法。 6. 認識釉藥及學會上釉的方法。 7. 對陶瓷燒製有實務的經驗。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 認識陶與瓷土		1. 介紹土的由來, 及各種不同土的特性。 2. 陶瓷器在生活上的運用。		3	
二. 揉土的方式		1. 練土機的功用介紹, 及如何操作。 2. 揉土的意義及實際操作練習。		6	
三. 泥條的製作方法		1. 搓泥條的方法介紹及實際操作。 2. 泥條的粗細與美感的關係。 3. 乾燥與潮濕對泥條製作的影響。 4. 手部的操作協調性練習。		12	
四. 陶版的製作方法		1. ?麵棍的用法, 及操作練習。 2. 陶版機的用法, 及操作練習。 3. 陶版的厚薄對作品的美感的影響及燒製關係。 4. 陶版的接合法與乾燥度的關係。		12	
五. 手捏陶瓷的製作方法		1. 手捏法的製作方法。 2. 手部操作技法在手捏法的重要性。 3. 手捏造型與美感的關係。		12	
六. 乾燥與砂磨		1. 陶瓷器乾燥法與砂磨技巧練習。 2. 砂磨時須注意的事項。 3. 乾燥後作品整理與未乾的差異認識。		9	
七. 燒製技法		1. 素燒與釉燒的介紹 2. 各種燒製法介紹 3. 燒製法傳承認識		3	
八. 釉藥的認識		1. 釉藥的分類 2. 釉藥與化學反應的關係 3. 燒製與釉藥的關係		9	
九. 上釉法		1. 畫釉法操作練習 2. 浸釉法操作練習 3. 噴釉法操作練習		12	
十. 陶瓷土黏接法		1. 陶瓷土與泥漿的關係 2. 造型修整與黏貼法關係 3. 不牢固的作品與牢固作品的比較		15	
十一. 陶瓷土雕刻法		1. 陶瓷土雕刻練習 2. 陶瓷土鏤空練習		15	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度 分別進行各單元評量及綜合評量, 以便了解教學績效評量解教學績效並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異, 培養實務能力。 3. 依據評量結果, 改進教材, 教法, 並適時實施補救教學。				
教學資源	1. 教材以模板方式提供學生操作。 2. 課程佐以圖片, 以利學生參考學習。 3. 加強實例的介紹, 使教學活潑化。 4. 利用多媒體介紹各式操作技巧, 讓學生透過實例, 更容易理解。				
教學注意事項	一、教材編選 (一) 兼顧學生能力、興趣、需要選擇教材。 二、教學方法 (一) 儘量引發學生主動學習, 以取代被動的知識灌輸。 (二) 可收集不同型態的陶瓷製作影片提共學生參考, 以了解陶瓷製作技巧。 三、教學相關配合事項: 課程中隨時調整授課難易度, 以維護學生權益。				

表 11-2-3-11臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業清潔實習			
	英文名稱	Practicum of Cleaning			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力				
適用科別	綜合職能科				
	16				
	第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 熟悉各項污垢處理的清潔技能。(二) 熟悉地板機具設備的使用、維護與安全。(三) 培養各項地板材質的清潔專業能力。(四) 培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 污垢處理		1. 玻璃上貼膠痕跡之清潔操作 2. 窗戶軌道或門框溝槽之清潔操作 3. 口香糖沾黏處之清潔操作 4. 浴室磁磚縫隙之清潔操作 5. 水泥痕跡之清潔操作 6. 特殊污垢處理的實際操作(準備器 特殊污垢處理的實際操作(準備器材、清潔步驟、收拾器具及歸位、自我檢查))		48	
二. 地板清潔機具的維護與操作		1. 認識打蠟相關設備與材料。 2. 洗地機、吸水打蠟的保養與 維護 3. 機器使用安全、維護及故障判別。 4. 洗地機、吸水打蠟的實際操 作(準備器材、清潔步驟、收拾器具及歸位、自我檢查)		48	
三. 塑膠、木質及 塑膠、木質及 塑膠、木質及 塑膠、木質及 塑膠、木質及 PU地板清潔維護		1. 塑膠、木質及 PU 地板材質的處理 地板材質的處理 方法： (1) 清潔與保養 步驟 (2) 清潔與保養原則及使用工具 (3) 處理方式：除塵、蠟安全原 處理方式：除塵、蠟安全原 則及使用工具。 2. 處理方式實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位自我檢 查)。		48	
四. 石材地板清潔維 護		1. 石材地板質的處理方法： (1) 清潔與保養步驟 (2) 清潔與保養原則及使用工具 (3) 處理方式：除塵、蠟安全原 處理方式：除塵、蠟安全原 則及 使用之工具。 2. 處理方式實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)		48	
五. 地板清潔的維護		1. 認識各類地板材質清潔步驟、安全原則及使用 之工具。 2. 認識各類地板材質保養步驟、安全 原則 及使用之工具。 3. 不同地板材質的處理方法： (1) 塑膠地板：除塵、除 蠟清洗、上蠟、拋光 (2) 木質地板：除塵、擦拭保養 (3) 石材地板：除塵、擦拭保養 (4) PU 地板：除塵、擦拭 4. 機器使用維護及故障判別。 5. 不同材質地板處理方式實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位自我檢 查)。		48	
六. 地毯保養與防護		1. 認識各類地毯材質清潔步驟、安全 員則及使用之工具。 2. 認識各類地毯材質保養步驟、安全原則及使用 之工具。 3. 不同地毯材質的處理方法：除塵、擦拭、清 洗。		48	

	4. 機器使用維護及故障判別。 5. 不同材質地毯 處理方式實作練習 (準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位自我檢查)。		
合 計		288	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評 量方式並強調以優勢管道進行評量。(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，清潔則同時兼顧操作正確性與速度並視情況斟酌的加重技能分數的比例。(3) 在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工 態度養成並培養良好之清潔工作態度。2. 應兼顧形成性 及總結評量，以確認學生熟練地板清潔專業能力進而彈性靈活運用之。3. 評量標準應以職場一致，以強化學生將清潔技能類化到職場的能力。		
教學資源	1. 教學過程中應安排至各種清潔服務場所參觀或見習，以實際瞭解產業發展。2. 實習課程可與業界進行合作，以提供學生真情境。3. 相關書籍、成品多媒體教材網路數位資訊雜誌等。4. 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。		
教學注意事項	(一)教材編選：1. 應編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材。2. 利用工作分析法編選教材，以學生進行操及演練。3. 將學生居家及社區活經驗融入環境專業實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。4. 結合公共安全議題(包括環保、工等)，融入課程內容。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖表格或工作檢核。(二)教學方法：1. 除兼顧認知、技能之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生 實作類化的能力。2. 應加強運用學校各環境區間的相關設備，提供生實作練習機會。3. 教學時儘量利用多媒體，並 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。4. 應安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別生優 勢能力及團隊合作的學習。5. 可利用工作分析法教材內容，並運用口訣策略，加強學生對操步驟口 訣策略，加強學生對操步驟的記憶。6. 課程進行中應隨時留意學生習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之習動機。8. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。9. 檢核 或自我紀錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-12臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市類服務實習		
	英文名稱	Practicum of Retail Sales Services		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	品格力			
	綜合職能科			
	8			
建議先修科目	第三學年			
教學目標 (教學重點)	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 具備門市服務之實作專業能力。(二) 了解櫃檯、機器作業流程。(三) 培養正確安全知識及積極就業態度。(四) 取得門市服務相關證照			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 櫃檯作業		1. 櫃檯服務禮貌用語。 2. 櫃檯收銀作業重點。 3. 櫃檯標準配置。 4. 收銀流程正確執行。 5. 交接排班表之瞭解。	18	
二. 收銀機操作		1. 簡易設備操作。 2. 結帳作業。 3. 投庫作業。 4. 離櫃作業。	18	
三. 簡易設備操作		1. 門市設備種類的瞭解與管理。 2. 標準操作程序。 3. 能依正確步驟或手冊操作門市相關設備。 4. 相關安全措施。 5. 日常及定期保養作業。 6. 基本故障因素排除。 7. 報修處理。 8. 實作練習(準備器材、實作練習、收拾器材及歸位、自我檢查)。	18	
四. 環境及安全衛生作業		1. 門市商圍、立地環境。 2. 門市配置及動線規劃。 3. 區域活動參與重要性。 4. 門市衛生之重要性。 5. 售後服務與客訴即時處理。 6. 門市污染與防治概念。 7. 搶、竊、騙等不當行為之防範作業。 8. 發生搶、竊、騙行為之處理作業。 9. 能夠正確使用用具或方法防止賣場出現安全的危機,如滑倒、刮傷等。	18	
五. 服務品質		1. 認識基本服務態度。 2. 訓練門市服務動作。 3. 正確應對處理話術。	18	
六. 商圍經營與顧客管理		1. 訓練經營基本態度。 2. 了解經營策略方針。 3. 學會應對作業處理。 4. 正確處理店務工作。	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度,分別進行各單元評量及綜合,以便時瞭解教學績效單元評量及綜合,以便時瞭解教學績效單元評量及綜合,以便時瞭解教學績效並督促學生達成學習目標。2. 評量方式注重實例性作業,培養務能力。3. 依據評量結果,改進教材、法實施補救或增廣學。			
教學資源	1. 加強實例的介紹,使教學活潑化。2. 使用錄影帶、多媒體教學及利實習商店,讓生瞭解不同業態(便利店、超市量販及物流中心)實際作業情形,效果更佳。			
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材內容及次序安排,應參照教材大綱之內涵並符合學目標。2. 教材應參照實務趨勢及新頒規定,能與現結合。3. 教材之例題及習,應與實務配合使學生能以致用。(二) 教學方法 1. 本科目為實務,應結合理論與進行教學。2. 兼顧認知、技能情意三方面之教學。3. 注重實例學習,使生能從「經驗中」培養務體力。注重實例學習,使生能從「經驗中」培養務體力。4. 隨時灌輸			

學生正確的工作價值觀念。 5. 培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 6. 配合時事及個案研究方式進行，以提昇學生興趣。

表 11-2-3-13臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房實務		
	英文名稱	Food and Beverage Intership		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	學習力			
	綜合職能科			
	6			
建議先修科目	第三學年			
教學目標 (教學重點)	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解餐飲服務的基本概念。(二)瞭解餐飲作業服務流程。(三)了解餐飲服務相關技巧。(四)培養良好的服務態度及合作精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、餐飲服務的基本素養		1. 餐飲服務的基本概念 2. 服務人員儀態訓練 3. 餐飲服務注意事項 4. 認識內外場設備及職掌 5. 認識餐飲服務相關設備	12	
二、餐飲禮儀		1. 中西餐席次的安排 2. 用餐基本禮儀 3. 宴會禮儀	12	
三、餐具的認識、保養與維護		1. 杯盤的認識及擦拭 2. 刀叉的認識及保養 3. 用餐區的清潔整理 4. 托盤的運用 5. 如何正確使用餐具	12	
四、菜單的基本認識		1. 菜單的意義 2. 菜單設計原則 3. 認識菜單的內容 4. 如何選取菜單	12	
五、餐具的擺設		1. 中餐餐具擺設 2. 中餐餐具的更換方法 3. 認識公筷母匙 4. 西餐餐具擺設及更換的方法	12	
六、飲料服務(一)		認識常見飲料及實作	12	
七、飲料服務(二)		倒茶水服務與茶的製作	12	
八、飲料服務(三)		簡易咖啡之製作及杯器皿認識	12	
九、飲料服務(四)		各類飲料製法的認識與實作	12	
合計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式,如觀察、實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之操作與學習態度,施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異,進行個別評量。			
教學資源	1. 飲料服務業相關教學媒體,如教學影片、投影片等,輔助教學之進行,以提高學生學習效率與動機。 2. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 3. 教學相關的實習工廠。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 蒐集餐飲服務相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品,搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片或照片,運用多媒體進行課程。(二)教學方法 1. 本科目為專業科目,但多需要實際操作,了解各器材及器具的使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教師於施教時,加入照片、影片等媒體補充說明,搭配教師實作示範,提高學生學習興趣。 3. 安排校外參觀增進學習效果,由該領域專業人員解說及示範。			



表 11-2-3-14臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	清潔實務			
	英文名稱	Clean l Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	綜合職能科				
	12				
	第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)了解清潔工作的內涵。(二)熟稔室內外清潔工作的技巧。(三)了解各種不同場所的安全維護 (四)養成勤勞的習慣,維護整潔的環境。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一. 清潔工作(一)		1. 認識清潔工具的名稱。 2. 準備清潔用具及用品。 3. 清潔用具及用品使用與安全維護。		12	
一. 清潔工作(二)		1. 掃地 2. 拖地		12	
一. 清潔工作(三)		1. 刷洗地板 2. 拭除灰塵 3. 擦拭乾淨		12	
一. 清潔工作(四)		1. 吸塵 2. 處理特別髒物 3. 清潔用具的清		12	
二. 室內清潔(一)		1. 地板的清潔 2. 門窗的清潔		12	
二. 室內清潔(二)		家具清理與保養		12	
二. 室內清潔(三)		1. 天花板的清理 2. 燈式的清理		12	
二. 室內清潔(四)		1. 廚房的清理 2. 其他		12	
三. 室外清潔(一)		1. 室外地面的清潔 2. 溝渠清理		12	
三. 室外清潔(二)		1. 草皮的清理 2. 花木修剪		12	
三. 室外清潔(三)		花園鬆土與整理		12	
四. 電器用品清潔(一)		1. 電器工具的認識與使用 2. 冷氣機的清潔保養		12	
四. 電器用品清潔(二)		1. 電冰箱的清潔保養 2. 電扇的清潔保養		12	
四. 電器用品清潔(三)		1. 電熱水器的清潔保養 2. 小家電的清潔保養		12	
五. 外牆清潔(一)		1. 安全注意事項 2. 特殊工具的使用 3. 外牆清洗		12	
五. 外牆清潔(二)		玻璃帷幕的清洗		12	
六. 玻璃器皿清潔(一)		1. 玻璃擦拭 2. 玻璃洗滌		12	
六. 玻璃器皿清潔(二)		1. 陶瓷器皿的洗滌 2. 擺飾的清理		12	
合 計				216	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式,如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之操作與學習態度,施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異,進行個別評量。				

教學資源	1. 清潔服務業相關教學媒體，如教學影片、投影片等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率與動機。 2. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 3. 教學相關的實習工廠。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 蒐集清潔服務業相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 上網查詢、錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用講述法、討論法、問答法、圖片演示法、多媒體教學法(投影片、錄影帶)、實務示範法、練習法。 2. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見習，由該領域專業人員解說及示範。

表 11-2-3-15臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務		
	英文名稱	Food and Beverage Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
適用科別	學習力			
	綜合職能科			
	12 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解餐飲服務的基本概念。(二)瞭解餐飲作業服務流程。(三)了解餐飲服務相關技巧。(四)培養良好的服務態度及合作精神。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、餐飲服務的基本素養(一)		餐飲服務的基本概念	12	
一、餐飲服務的基本素養(二)		1.服務人員儀態訓練 2.餐飲服務注意事項	12	
一、餐飲服務的基本素養(三)		1.認識內外場設備及職掌 2.認識餐飲服務相關設備	12	
二、餐飲禮儀(一)		中西餐席次的安排	12	
二、餐飲禮儀(二)		用餐基本禮儀	12	
二、餐飲禮儀(三)		宴會禮儀	12	
三、餐具的認識(一)		1.杯盤的認識及擦拭 2.刀叉的認識及保養	12	
三、餐具的認識(二)		1.用餐區的清潔整理 2.托盤的運用 3.如何正確使用餐具	12	
三、餐具的保養與維護		如何保養擦拭餐具及收藏	12	
四、菜單的基本認識(一)		1.菜單的意義 2.菜單設計原則	12	
四、菜單的基本認識(二)		1.認識菜單的內容 2.如何選取菜單	12	
五、餐具的擺設(一)		1.中餐餐具擺設 2.中餐餐具的更換方法	12	
五、餐具的擺設(二)		1.認識公筷母匙 2.西餐餐具擺設及更換的方法	12	
六、飲料服務(一)		認識常見飲料之製作材料及杯器皿	12	
六、飲料服務(二)		1.倒茶水服務 2.簡易茶的製作	12	
六、飲料服務(三)		簡易咖啡的製作	12	
六、飲料服務(四)		各類熱飲料製法的認識與實作	12	
六、飲料服務(五)		各類冷飲料製法的認識與實作	12	
合 計			216	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式,如觀察、實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。2.注意學生上課之操作與學習態度,施以觀察評量。3.教師依學生個別差異,進行個別評量。			
教學資源	1.飲料服務業相關教學媒體,如教學影片、投影片等,輔助教學之進行,以提高學生學習效率與動機。2.教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。3.教學相關的實習工廠。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.蒐集餐飲服務相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。2.採用實際物品,搭配課程說明教導使用方法。3.錄製及蒐集相關實作影片或照片,運用多媒體進行課程。(二)教學方法 1.本科目為專業科目,但多需要實際操作,了解各器材及器具的使用時機、方法、清潔、保養及管理。2.教師於施教時,加入照片、影片等媒體補充說明,搭配教師實作示範,提高學生學習興趣。3.安排校外參觀增進學習效果,由該領域專業人員解說及示範。			

表 11-2-3-16臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館實務			
	英文名稱	Hotel Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	學習力				
適用科別	綜合職能科				
	16				
	第二學年 第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職業道德。(二) 認識房務管理之作業及維護。 (三) 具備房務員基本的操作技術。(四) 訓練正確床務之基礎技能。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 旅館業的基本概念		1. 旅館的定義與發展 2. 旅館的功能與分類 3. 旅館的商品特性		16	
(二) 房務工作概念(一)		1. 房務員的工作倫理 2. 房務員的職業道德 3. 房務員所需具備之工作態度		16	
(三) 房務工作職掌(一)		1. 房務工作組織及任務 2. 認識客房種類及相關設施 3. 房務作業注意事項 4. 認識相關房務處理標示		16	
(四) 房務值勤準備工作		1. 房務員服裝儀容及衛生 2. 應對禮儀及儀態訓練		16	
(五) 房務車的準備工作(一)		1. 房務車的介紹及備品說明 2. 房務推車用品備置 3. 房務車的準備作業		16	
(六) 客房整理準備工作(一)		1. 房務會報的介紹及重要性 2. 擬定客房清潔打掃計畫 3. 客房整理優先順序介紹與禮儀		16	
(七) 鋪床基本技能		1. 鋪床技能基本技巧介紹 2. 鋪床技能基本技巧實作		16	
(八) 單人床鋪床作業(一)		1. 單人床更換枕頭套、床單作業 2. 單人床鋪床單、被套、床頭擦拭作業		16	
(八) 單人床鋪床作業(二)		1. 單人床鋪設檢查作業 2. 單人床加床與夜床鋪設作業		16	
(九) 雙人床鋪床作業(一)		1. 雙人床更換枕頭套、床單作業 2. 雙人床鋪床單、被套、床頭擦拭作業		16	
(九) 雙人床鋪床作業(二)		1. 雙人床鋪設檢查作業 2. 雙人床加床與夜床鋪設作業		16	
(十) 衛浴空間備品檢查與補充(一)		1. 衛浴空間沐浴用品類備品介紹 2. 衛浴空間毛巾類備品介紹		16	
(十) 衛浴空間備品檢查與補充(二)		1. 衛浴空間廁紙類備品介紹 2. 衛浴空間備品設置 3. 衛浴空間備品檢查作業		16	
(十一) 客房空間備品檢查與補充(一)		1. 客房空間布巾類備品介紹 2. 客房空間器具類備品介紹		16	
(十一) 客房空間備品檢查與補充(二)		客房迷你吧備品介紹		16	
(十二) 房務整理注意事項提醒(一)		確認各項物品盤點及歸位		16	
(十二) 房務整理注意事項提醒(二)		1. 測試各項電器設備、電視音量 2. 續住客人房務整理注意事項		16	
(十三) 房務領班的檢查作		1. 查房重點的介紹		16	

	2. 主管檢查客房清潔的介紹 3. 主管檢查浴室清潔的介紹 4. 主管巡查安全注意事項的介紹	
合 計		288
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式,如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。2.注意學生上課之精神及操作態度,施以觀察評量。3.教師依學生個別差異,進行個別評量。	
教學資源	1.宜善用多媒體資源,提高學生習興趣增進效果。2.學校圖書館宜設置中外旅館房務相關之資訊軟體、圖書資料。3.運用電腦網路系統以查詢旅館房務相關資料。4.專業教室宜建置相關之學實習設備、材料,情境佈置及網路資源。5.辦理產業參訪活動,讓學生認識職場環境。6.可利用實習旅館,讓學生參與實際作業增加實務經驗。7.與業界合作提供實習機會,以縮短學用落差。8.可輔導參加勞動部相關證照之檢定,增進學習成效。9.請家長配合讓學生在有練習實作的機會。	
教學注意事項	(一)教材編選 1.蒐集旅館服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材。2.採用實際物品,配搭課程現場說明使用方法。3.錄製或蒐集實地實景影片,運用多媒體進行課程。4.教材編選宜顧及學生實際生活與職場需求,課程內容與生活和職業技能相互結合,並可針對學生個別能力融入技術士技能檢定、專業證照等檢測內容,並結合實作練習。5.教材可結合旅館類之業界教育訓練內容,再由教師依學生特殊需求自行編(改)寫。6.教材除認知內容外,宜兼顧情意教育(如工作動機與態度建立、工作習慣養成)。(二)教學方法 1.本科目為實習科目,學習實際器具、用品的使用,同時了解使用時機、物品清洗、器具保養及管理。2.教師於施教時加入實務範例補充說明,提高學生學習興趣,以投影片、光碟片及影帶等媒體作為輔助教學。3.教師於施教時宜視各教學單元內容,適時加入旅館業從業觀念、服務態度及職業道德等情意目標,以教導學生培養良好的職業態度。4.安排校外參觀增進學習效果,至實習場所見習、實習,由該領域專業人員解說及示範。	

## (四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

## (五) 特殊需求領域課程

表 11-2-5-1臺南市私立崑山高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理		
	英文名稱	Life management		
師資來源	內聘			
科目屬性	生活管理			
	校訂必修 一般科目			
學生圖像	品格力、學習力、技術力、競爭力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生生活適應能力、健康管理及生心理衛生。 2. 教導學生管理住家生活品質、生活技能學習，為個人獨立生活做準備。 3. 教導學生熟悉公共資源，瞭解社會規範、增進社區參與的能力。 4. 教導學生關注個人權益、重視自主、自律表現，促進自我實現。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
自我照顧	1. 飲食處理 2. 衣物照顧 3. 儀容衛生 4. 健康管理		18	高一上課程
家庭生活	1. 環境清潔與維護 2. 住家安全與處理 3. 休閒習慣與活動 4. 物品與金錢管理 5. 家庭關係與性別權益		18	高一上課程
社區應用	1. 休閒生活與購物 2. 行動與交通安全 3. 公共場所與設施設備		18	高一下課程
自我決策	1. 自主行為 2. 自律行為 3. 自我倡導 4. 自我實現		18	高一下課程
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 運用多元評量檢視學生生活管理學習狀況。 2. 配合各單元主題採實境教學與評量。 3. 以生態評量方式確切回饋學生學習要點。			
教學資源	1. 教材：配合教學單元製作紙本教材、學習單、投影片。 2. 教具：以實境模擬製作或購買相關教具與輔具。 3. 校外教育環境探訪。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 蒐集相關課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。 (二)教學方法 1. 本科目為一般科目，採用實際學習器材、用品的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2. 教師於施教時，加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配教師實作示範，提高學生學習興趣。 3. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見習，並以生態評量動態調整教學。			