

備查文號：  
112年02月09日 臺教授國字 第1120015717 號函備查

高級中等學校課程計畫  
國立基隆高級商工職業學校  
學校代碼：170404

集中式特教班服務群課程計畫

本校111年11月21日111學年度第2次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)  
備查版

中華民國112年4月25日

### 學校基本資料表

|           |                                                                                               |                                                                              |          |                 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|
| 學校校名      | 國立基隆高級商工職業學校                                                                                  |                                                                              |          |                 |
| 技術型高中     | 專業群科                                                                                          | 1. 電機與電子群:資訊科；電機科；航空電子科<br>2. 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>3. 設計群:廣告設計科 |          |                 |
|           | 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                                                                                            |                                                                              |          |                 |
| 綜合型高中     | 1. 學術學程:1年級不分群；學術社會學程；學術自然學程<br>2. 商業群:資訊應用學程；國際貿易學程；商業服務學程<br>3. 外語群:應用英語學程<br>4. 設計群:廣告設計學程 |                                                                              |          |                 |
| 進修部       | 商業與管理群:商業經營科；國際貿易科；資料處理科                                                                      |                                                                              |          |                 |
| 實用技能學程(日) | 設計群:廣告技術科                                                                                     |                                                                              |          |                 |
| 特殊教育及特殊類型 | 1. 體育班<br>2. 綜合職能科                                                                            |                                                                              |          |                 |
| 聯絡人       | 處 室                                                                                           | 教務處                                                                          | 辦公室電話及分機 | 02-24567126#211 |
|           | 職 稱                                                                                           | 教學組長                                                                         |          |                 |

## 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  |
| 普通型高中     | 學術群    | 體育班    | 1   | 11 | 1   | 20 | 1   | 16 | 3   | 47  |
| 技術型高中     | 電機與電子群 | 資訊科    | 1   | 37 | 1   | 30 | 1   | 33 | 3   | 100 |
|           |        | 電機科    | 2   | 73 | 2   | 38 | 2   | 58 | 6   | 169 |
|           |        | 航空電子科  | 1   | 25 | 1   | 13 | 1   | 24 | 3   | 62  |
|           | 商業與管理群 | 商業經營科  | 2   | 70 | 2   | 58 | 2   | 53 | 6   | 181 |
|           |        | 國際貿易科  | 2   | 42 | 2   | 32 | 2   | 39 | 6   | 113 |
|           |        | 會計事務科  | 2   | 42 | 2   | 51 | 2   | 39 | 6   | 132 |
|           |        | 資料處理科  | 1   | 29 | 1   | 33 | 1   | 28 | 3   | 90  |
|           | 設計群    | 廣告設計科  | 1   | 33 | 1   | 35 | 1   | 26 | 3   | 94  |
|           | 服務群    | 綜合職能科  | 1   | 14 | 1   | 14 | 1   | 12 | 3   | 40  |
| 綜合型高中     | 學術學程   | 1年級不分群 | 3   | 54 | 0   | 0  | 0   | 0  | 3   | 54  |
|           |        | 學術社會學程 | 0   | 0  | 3   | 54 | 3   | 61 | 6   | 115 |
|           |        | 學術自然學程 | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0   |
|           | 商業群    | 資訊應用學程 | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0   |
|           |        | 國際貿易學程 | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0   |
|           |        | 商業服務學程 | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0   |
|           | 外語群    | 應用英語學程 | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0   |
|           | 設計群    | 廣告設計學程 | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0  | 0   | 0   |
|           |        |        |     |    |     |    |     |    |     |     |
| 進修部       | 商業與管理群 | 商業經營科  | 1   | 17 | 1   | 10 | 1   | 16 | 3   | 43  |
|           |        | 國際貿易科  | 1   | 12 | 0   | 0  | 1   | 7  | 2   | 19  |
|           |        | 資料處理科  | 1   | 14 | 1   | 15 | 1   | 12 | 3   | 41  |
| 實用技能學程(日) | 設計群    | 廣告技術科  | 1   | 13 | 1   | 15 | 1   | 12 | 3   | 40  |

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 112學年度核定科班一覽表

| 類型 | 群別 | 科班別 | 班級數 | 每班人數 |
|----|----|-----|-----|------|
|    |    |     |     |      |

|       |        |        |   |    |
|-------|--------|--------|---|----|
| 普通型高中 | 學術群    | 體育班    | 1 | 30 |
| 技術型高中 | 電機與電子群 | 資訊科    | 1 | 35 |
|       |        | 電機科    | 2 | 35 |
|       |        | 航空電子科  | 1 | 35 |
|       |        | 商業經營科  | 2 | 35 |
|       | 商業與管理群 | 國際貿易科  | 2 | 35 |
|       |        | 會計事務科  | 2 | 35 |
|       |        | 資料處理科  | 1 | 35 |
|       |        | 廣告設計科  | 1 | 35 |
| 綜合型高中 | 學術學程   | 1年級不分群 | 3 | 35 |
| 進修部   | 商業與管理群 | 商業經營科  | 1 | 40 |
|       |        | 國際貿易科  | 1 | 40 |
|       |        | 資料處理科  | 1 | 40 |

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

營造溫馨幸福校園，培養「品德、專業、多元」的新世代科技人才。

建構多元智慧學習環境，培育新世紀公民的競爭力。

施行全方位教育，發展學生個別潛能、培養創造思考能力。

落實學校本位經營理念、建立有效能的學校團隊。

與社區建立伙伴關係，推動校園文化總體營造。

建立互信共享的教學環境，共創學校永續發展的生命力。

備查版

## 二、學生圖像

### 品格力

具備自發思維、內化品德互動、參與共好社會、增進公眾利益的能力

### 資訊力

具備掌握資訊、運用資訊工具、精進專業質量、累積活用知識的能力

### 跨域力

具備學以致用、符合就業需求、深化專業技能、勝任各種角色的能力

### 創新力

具備多元視野、提出個人想法、勇於批判精神、獨立思考模式的能力

### 就業力

具備與人合作、宏觀多元體驗、跳脫既定框架、綜合評估狀況的能力

備查版

# 基商人



- 自發思維、內化品德互動、參與共好社會、增進公眾利益。
- 掌握資訊、運用資訊工具、精進專業質量、累積活用知識。
- 學以致用、符合就業需求、深化專業技能、勝任各種角色。
- 多元視野、提出個人想法、勇於批判精神、獨立思考模式。
- 與人合作、宏觀多元體驗、跳脫既定框架、綜合評估狀況。

## 肆、課程發展組織要點

一、依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令之柒、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31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、圖書館主任、輔導主任、進修部主任)及教學組長、特教組長擔任之，共計9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：由語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域召集人擔任之，每領域/科目1人，共計5人。

(四)專業群科(學程)教師：由商業經營科、會計事務科、國際貿易科、資料處理科、廣告設計科、電機科、資訊科、航空電子科主任擔任之，每專業群科(學程)1人，共計8人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群(含集中式特殊教育班、分散式資源班)、體育班召集人擔任之，共計2人。

(六)導師代表：由各年級導師推選之，共計1人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)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，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(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/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

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、特殊教育班(含集中式特殊教育班、分散式資源班)和整體課程設計。

(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)各領域/科目/專業群科(學程)/群課程教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各領域/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) 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/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立基隆高級商工職業學校體育班發展委員會組織章程

民國 102 年 10 月 25 日校務會議通過

民國 108 年 8 月 29 日校務會議修訂

民國 111 年 11 月 10 日體育班發展委員會修訂

第一條 本章程依據教育部 110 年 3 月 2 日修訂「高級中等以下學校體育班設立辦法」訂定之。

第二條 本委員會由校長擔任召集人，學務主任為執行秘書，體育組長(體研組長)為執行總幹事，家長會代表一人、教務主任、輔導教師、會計主任、專任運動教練、體育班教師等擔任委員組成。專任運動教練及體育班教師人數應占委員總數三分之一以上，任一性別委員人數應占委員總數三分之一以上。

第三條 體育班發展委員會依本校發展運動特色，討論體育班課程與教學規劃；協助運動訓練之督導；進行運動科學之應用發展與整合；落實運動傷害之防護；辦理體育班之校內自評；審議出賽之課業成績基準；不適合繼續就讀體育班學生之轉學以及遴任體育班導師等有關體育班發展事項。

第四條 本委員會之召集人、執行秘書、執行總幹事及委員均為無給職，任期壹年，委員隨其職務進退之。

第四條 本委員會由校長召集，或由委員二分之一以上連署召集並由連署委員互推一人召集之。本委員會開會時，以召集人擔任主席，召集人因故無法主持時，由其指定代理主席或由委員互推一人為主席。

第七條 本委員會應有家長及專任教練出席且出席人數需達全體委員二分之一以上，始得開會；出席委員過半數同意，始得通過；贊成與反對同數時，取決於召集人。

第八條 本會每學期至少召開一次，惟必要時得召開臨時會議。本會召開

議時得視實際需要，邀請相關人員列席。

第九條 本辦法經校務會議通過後，陳校長核定後公布實施，修正時亦同。

## 國立基隆高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

97年08月29日校務會議通過

102年10月25日校務會議修訂通過

107年01月25日校務會議修訂通過

107年08月29日校務會議修訂通過

110年8月31日校務會議修訂通過

- 一、依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令之柒、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31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、圖書館主任、輔導主任、進修部主任)及教學組長、特教組長擔任之，共計9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：由語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域召集人擔任之，每領域/科目1人，共計5人。
  - (四)專業群科(學程)教師：由商業經營科、會計事務科、國際貿易科、資料處理科、廣告設計科、電機科、資訊科、航空電子科主任擔任之，每專業群科(學程)1人，共計8人。
  - (五)特殊需求領域課程教師：由服務群(含集中式特殊教育班、分散式資源班)、體育班召集人擔任之，共計2人。
  - (六)導師代表：由各年級導師推選之，共計1人。
  - (七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
  - (八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
  - (九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
  - (十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
  - (十一)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，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
  - (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/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
  - (二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
  - (三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
- 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、特殊教育班(含集中式特殊教育班、分散式資源班)和整體課程設計。
  - (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)各領域/科目/專業群科(學程)/群課程教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議。
  - (二)每學期召開會議時，必須提出各領域/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)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/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

## 附件、課程發展委員會組織分工表

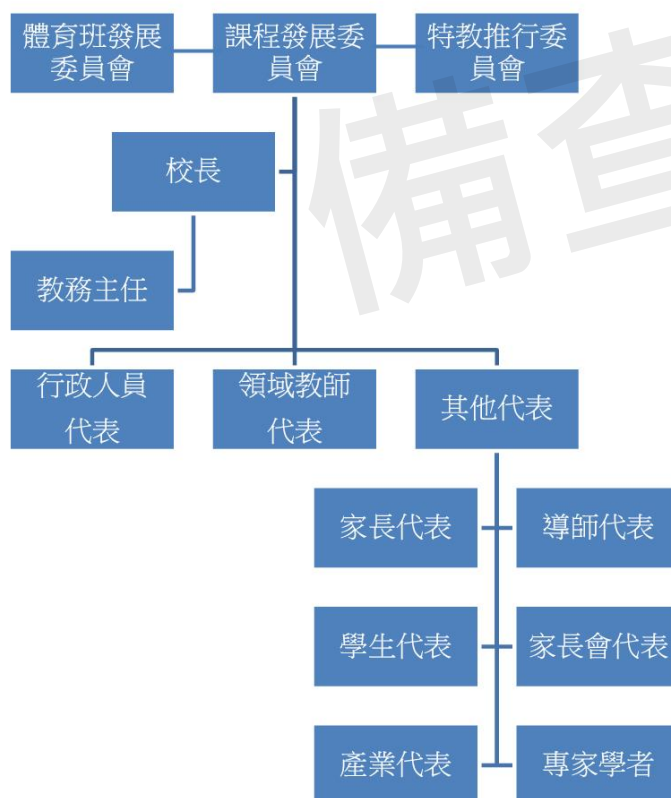
| 組 別   | 召集人  | 組 員            | 任 務 內 容                                                                                                                        |
|-------|------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 主任委員  | 校長   |                | 1 召集委員會議。<br>2 督導學校本位課程工作之進行。                                                                                                  |
| 輔導諮詢組 |      | 課程專家學者         | 1 專業指導學校本位課程之發展。<br>2 提供課程研發諮詢。                                                                                                |
| 執行秘書  |      | 教務主任           | 1 籌畫學校本位課程之各項工作。<br>2 聯繫各項工作之執行。                                                                                               |
| 課程研發組 | 委員互推 | 各領域及各年級<br>召集人 | 1 擬定學校本位課程大綱。<br>2 擬定學生階段性關鍵能力指標。<br>3 研發學校本位統整課程。<br>4 發展學校多元評量模式。<br>5 負責學習領域課程小組的諮詢與推動。<br>6 審核統整課程發展計畫。<br>7 評鑑學校本位課程實施成效。 |
| 活動設計組 | 學務主任 | 學務處全體          | 1 依統整課程主題，擬定及推動學校行事活動及班級活動。                                                                                                    |
| 教學支援組 | 教務主任 | 教務處全體          | 1 建立網路資料，將學校本位課程相關措施上網宣導。<br>2 結合社區資源，建立支援系統。<br>3 辦理教學成果展示會及成果編印。                                                             |
| 文宣推廣組 | 輔導主任 | 輔導處全體          | 1 向社區及家長宣導推廣九年一貫課程之理念，以建立共識。<br>2 辦理多元入學升學輔導宣導。<br>3 結合當代關心議題，融入各領域統整課程學習輔導。                                                   |
| 事務組   | 總務主任 | 總務處全體          | 1 提供相關教學之行政支援及教學設備。<br>2 結合社區資源建立支援系統。                                                                                         |

110 學年課程發展委員會組織成員名單

|    |       |  |
|----|-------|--|
| 1  | 校長    |  |
| 2  | 教務主任  |  |
| 3  | 學務主任  |  |
| 4  | 輔導主任  |  |
| 5  | 實習主任  |  |
| 6  | 總務主任  |  |
| 7  | 圖書館主任 |  |
| 8  | 進修部主任 |  |
| 9  | 教學組長  |  |
| 10 | 特教組長  |  |
| 11 | 商經科主任 |  |
| 12 | 會計科主任 |  |
| 13 | 國貿科主任 |  |
| 14 | 資處科主任 |  |
| 15 | 廣設科主任 |  |
| 16 | 航電科主任 |  |

|    |        |  |
|----|--------|--|
| 17 | 資訊科主任  |  |
| 18 | 電機科主任  |  |
| 19 | 國文科召集人 |  |
| 20 | 英文科召集人 |  |
| 21 | 數學科召集人 |  |
| 22 | 社會科召集人 |  |
| 23 | 自然科召集人 |  |
| 24 | 體育科召集人 |  |
| 25 | 綜職科召集人 |  |
| 26 | 導師代表   |  |
| 27 | 教師會代表  |  |
| 28 | 家長代表   |  |
| 29 | 產業代表   |  |
| 30 | 專家學者   |  |
| 31 | 學生代表   |  |

課程發展委員會組織架構圖



## 國立基隆高級商工職業學校體育班發展委員會組織章程

民國 102 年 10 月 25 日校務會議通過

民國 108 年 8 月 29 日校務會議修訂

民國 111 年 11 月 10 日體育班發展委員會修訂

第一條 本章程依據教育部 110 年 3 月 2 日修訂「高級中等以下學校體育班設立辦法」訂定之。

第二條 本委員會由校長擔任召集人，學務主任為執行秘書，體育組長（體研組長）為執行總幹事，家長會代表一人、教務主任、輔導教師、會計主任、專任運動教練、體育班教師等擔任委員組成。專任運動教練及體育班教師人數應占委員總數三分之一以上，任一性別委員人數應占委員總數三分之一以上。

第三條 體育班發展委員會依本校發展運動特色，討論體育班課程與教學規劃；協助運動訓練之督導；進行運動科學之應用發展與整合；落實運動傷害之防護；辦理體育班之校內自評；審議出賽之課業成績基準；不適合繼續就讀體育班學生之轉學以及遴任體育班導師等有關體育班發展事項。

第四條 本委員會之召集人、執行秘書、執行總幹事及委員均為無給職，任期壹年，委員隨其職務進退之。

第四條 本委員會由校長召集，或由委員二分之一以上連署召集並由連署委員互推一人召集之。本委員會開會時，以召集人擔任主席，召集人因故無法主持時，由其指定代理主席或由委員互推一人為主席。

第七條 本委員會應有家長及專任教練出席且出席人數需達全體委員二分之一以上，始得開會；出席委員過半數同意，始得通過；贊成與反對同數時，取決於召集人。

第八條 本會每學期至少召開一次，惟必要時得召開臨時會議。本會召開

議時得視實際需要，邀請相關人員列席。

第九條 本辦法經校務會議通過後，陳校長核定後公布實施，修正時亦同。

**本校體育班發展委員會組織成員與工作職掌表**

| 職 稱   |          | 負責人員或代表                                   | 工 作 執 掌                                                                                      |
|-------|----------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 召 集 人 |          | 校長:洪光賢                                    | 召集會議，督導體育班發展與運作事宜。                                                                           |
| 行     | 執行秘書     | 學務主任:胡文琪                                  | 綜理體育班各項事務                                                                                    |
| 政     | 執行總幹事    | 體育組長:詹敏邑                                  | 1.各項發展計畫之推動與協調。<br>2.業務報告與彙集。<br>3.辦理各隊參加比賽相關事宜。<br>4.各項經費申請及核銷等事宜。                          |
| 課     | 組長       | 教務主任:潘政宏<br>詹敏邑組長、湯禮安老師、張立杰教練、黃仲毅老師、何建毅老師 | 1. 課程及教學規劃。<br>2.協助課業輔導相關事宜。                                                                 |
| 涯     | 生涯輔導組    | 輔導主任:<br>詹敏邑組長、湯禮安老師、張立杰教練、黃仲毅老師、何建毅老師    | 生涯發展、職能探索之輔導。                                                                                |
| 輔     | 生涯與課業輔導組 | 詹敏邑組長、湯禮安老師、張立杰教練、黃仲毅老師、何建毅老師、家長代表。       | 1.課程及教學規劃。<br>2.課業成績出賽基準之訂定。<br>3.課業輔導及補救教學計畫審議。<br>4.不適應與不合適繼續就讀體育班之轉學審議。<br>5.運動防護及運動科學應用。 |

|     |       |                                |                                                                              |
|-----|-------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 招生組 | 組 長   | 註冊組長:林秋岑                       | 協助招生行政事宜                                                                     |
|     | 招生組組員 | 詹敏邑組長、湯禮安老師、張立杰教練、黃仲毅老師、何建毅老師。 | 1.規劃各項招生名額。<br>2.擬定各項招生計畫簡章。<br>3.協助各項招生試務之進行。                               |
| 訓練組 | 組 長   | 體育組長 :詹敏邑                      | 籌辦各項訓練事務。                                                                    |
|     | 訓練組組員 | 湯禮安老師、張立杰教練、黃仲毅老師、何建毅老師。       | 1.專項技術與專項體能訓練。<br>2.專項運動技術、戰術與運用。<br>3.訓練計畫擬定與撰寫。<br>4.品德與態度教育。<br>5.生活作息管理。 |
|     | 家長代表  | 李宛庭                            |                                                                              |
|     | 學生代表  | 陳毓澤(體育三)                       |                                                                              |

## 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 |     |     |     |     |
|------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                         | 品格力  | 資訊力 | 跨域力 | 創新力 | 就業力 |
| 語文領域 | 國語文  | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 擁有健全人性觀與自我觀，同時能有效規劃生涯發展，並不斷自我精進。<br>2. 具備問題理解、思辨分析能力，並能實踐與反思，有效處理生活中所遇見的問題。<br>3. 能夠規劃並執行計畫，且能充實生活經驗、發揮創新精神，提升個人的適應力，以因應社會變遷。<br>4. 具備理解及使用文字能力，並能融合科技、資訊、多媒體能力，運用於生活與工作中。<br>5. 具備道德實踐素養以及感同身受的同理心，養成社會責任感與公民意識，能主動關注社會議題並參與社會活動。                           | 1. 透過文本學習，培養健康價值觀與人生態度，進而了解個人特質，實踐終身學習。                                                 | ●    |     | ○   | ○   |     |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2. 透過文本及課堂學習，提升觀察、思辨能力及深度，進而反思人生課題的解決方法。                                                | ●    |     |     | ○   | ○   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3. 融合課堂所學及本身所具備資訊能力，跳脫文本框架，發展個人長處及特色。                                                   |      | ●   | ●   | ●   | ●   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4. 能以所學建立有效的人際溝通，並能透過閱讀、理解、分析、博覽，跟上社會脈動、理解自我。                                           |      | ●   | ●   | ●   | ●   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5. 透過課堂學習建立正確道德觀，並能主動參與公共事務。                                                            | ●    |     | ○   |     | ●   |
|      | 英語文  | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 增進聽、說、讀、寫、作的英語文素養，讓學生連結自身經驗、思想與價值，精確掌握各式詞彙及句型，在多元主題及情境中作適切合宜的溝通表達。<br>2. 欣賞英文語言文字的特色，並能融合肢體與聲音表情以英語文創作或表演。<br>3. 能針對個人的英文學習進行良好規劃，並積極探索各種資源，擴展學習場域，提昇個人知能。強化自主學習，奠定終身學習的基礎。<br>4. 具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。 | 1. 教授基本字彙（教育部3000-4000字表）、表達語、句型及文法<br>2. 引導學生熟悉各樣主題與媒介裡的語言運用，在多種情境之下練習聽說讀寫等語言技能        |      | ●   | ○   | ○   | ●   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 賞析英美文學作品之美，並鼓勵學生用聲音、表情、肢體創作。<br>2. 提昇學習興趣。                                           |      | ○   | ○   | ●   | ○   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 分享學習歷程，介紹學習策略以及各種英語文學習材料、裝置、媒體，並鼓勵學生使用。<br>2. 介紹英語文團體學習活動，並鼓勵學生參加。                   |      | ●   | ●   | ●   | ●   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. 指導學生依主題或情境以英語簡單介紹本國風土民情。並培養地球村的觀念，理解、尊重不同的語言、文化及習俗。<br>2. 引導學生討論國際事務，關心人權與全球永續發展的議題。 | ●    | ●   | ○   | ○   | ●   |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                         |      |     |     |     |     |
|      | 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。                                                                                                                                                                  | 透過數位媒材，培養學生探索、熱愛閩南語的習慣。                                                                 |      | ○   |     |     |     |
|      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 藉由口說表演，使學生能靈活運用於表情達意、欣賞和創作之中。                                                           |      |     | ●   | ●   |     |

|  |           |                                                      |                               |   |   |   |   |
|--|-----------|------------------------------------------------------|-------------------------------|---|---|---|---|
|  |           | 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。           |                               |   |   |   |   |
|  |           | 四、透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。       | 透過了解閩南語辭彙，進行在地文化思考，以增進國際視野。   | ● | ○ |   |   |
|  | 客語文       | 五、透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。                            |                               |   |   |   |   |
|  |           | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學習客家語文的興趣，認識客家歷史與文化。                | 透過數位媒材，培養學生探索、熱愛客語的習慣與態度。     |   | ○ |   |   |
|  |           | 二、具備客家語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。                              | 藉由口說表演，使學生能靈活運用於表情達意、欣賞和創作之中。 |   |   | ● | ● |
|  | 原住民語文-阿美語 | 三、增進在日常生活中使用客家語文思考和解決問題的能力。                          |                               |   |   |   |   |
|  |           | 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。                             | 透過客語辭彙及飲食，進行在地文化思考，以增進國際視野。   | ● | ○ |   |   |
|  |           | 五、透過學習客家語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。                     |                               |   |   |   |   |
|  | 閩東語文      | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學習阿美族語文的興趣，認識阿美族歷史與文化。              | 透過數位媒材，培養學生探索、熱愛原住民語文的習慣。     |   | ○ |   |   |
|  |           | 二、具備阿美族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。                             | 藉由口說表演，使學生能靈活運用於表情達意、欣賞和創作之中。 |   |   | ● | ● |
|  |           | 三、增進在日常生活中使用阿美族語文思考和解決問題的能力。                         | 透過了解原住民語言辭彙，進行在地文化思考，以增進國際視野。 | ● | ○ |   |   |
|  | 臺灣手語      | 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。                             |                               |   |   |   |   |
|  |           | 五、透過學習阿美族語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。                    |                               |   |   |   |   |
|  |           | 【總綱之教學目標】<br>一、啟發學習閩東語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩東語文的態度與習慣。   | 透過數位媒材，培養學生探索、熱愛閩東語文的習慣。      |   | ○ |   |   |
|  | 臺灣手語      | 二、培養閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，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。 | 藉由口說表演，使學生能靈活運用於表情達意、欣賞和創作之中。 |   |   | ● | ● |
|  |           | 三、透過閩東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。           |                               |   |   |   |   |
|  |           | 四、透過閩東語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。       | 透過了解閩東語辭彙，進行在地文化思考，以增進國際視野。   | ● | ○ |   |   |
|  | 臺灣手語      | 五、透過閩東語文進行多元文化思考，以增進國際視野。                            |                               |   |   |   |   |
|  |           | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學習臺灣手語的興趣，認識臺灣手語發展歷史與背景。            | 能辨識基礎手語，瞭解台灣手語的習慣與態度，進行簡易溝通。  | ○ |   | ● |   |

|        |       |                                                                                                                                                        |                                                                                                                        |   |   |   |   |   |
|--------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
|        |       | 二、具備使用台灣手語表達及解決問題的能力。<br>三、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。<br>四、透過學習台灣手語，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。                                                                  | 透過手語歌曲，以遊戲化方式培養學生探索台灣手語的意涵。                                                                                            |   |   | ● | ● |   |
|        |       |                                                                                                                                                        | 透過情境教學，體驗手語溝通，進而關懷、尊重不同的族群文化。                                                                                          | ● |   | ○ |   |   |
| 數學領域   | 數學    | 【總綱之教學目標】<br>1. 培養學生具備以數學思考問題、分析問題和解決問題的能力。<br>2. 培養學生具備實際生活應用和學習相關學科所需的數學知能。                                                                          | 1. 演算能力：能熟練四則運算。<br>2. 抽象化能力：能將具體世界中的概念以數學形式表徵。                                                                        | ● | ○ | ● | ● |   |
|        |       |                                                                                                                                                        | 1. 使用計算工具的能力：能使用計算器來處理繁瑣的計算與解決生活中的問題。<br>2. 解題能力：能解決數學形式與生活情境中的數學問題。                                                   |   | ● | ○ | ● | ● |
| 社會領域   | 歷史    | 【總綱之教學目標】<br>1. 培養學生具備蒐集資料，探討歷史問題，進而提升其歷史思維的能力。<br>2. 幫助學生理解自己文化的根源，建立自我認同感。<br>3. 認識世界重要的歷史發展，培養學生尊重各種文化的開闊胸襟。<br>4. 激發學生對歷史知識的興趣，養成終身學習的習慣，以充實其生活內涵。 | 運用史料的能力<br>1. 能根據主題，進行史料蒐集的工作。<br>2. 能辨別史料作為解釋證據的適切性。<br>3. 能應用史料，藉以形成新的問題視野或書寫自己的歷史敘述。                                | ○ | ● | ● | ● | ● |
|        |       |                                                                                                                                                        | 理解歷史的能力<br>1. 能就歷史文本，掌握其內容與歷史意義。<br>2. 能設身處地了解歷史事件或歷史現象。<br>3. 能從歷史脈絡中，理解相關歷史事件、現象或人物的不同重要性。                           | ● | ● | ● | ○ | ● |
|        |       |                                                                                                                                                        | 解釋歷史的能力<br>1. 能對歷史事件的因果關係提出解釋。<br>2. 能對相關歷史事件、現象或人物的不同重要性提出評價。<br>3. 能分辨不同的歷史解釋，說明歷史解釋之所以不同的原因。                        | ● | ● | ● | ● | ● |
|        |       |                                                                                                                                                        | 表達歷史時序的能力<br>1. 能運用各種時間術語描述過去，並認識幾種主要的歷史分期方式。<br>2. 能認知過去與現在的不同，並建立過去與現在的關聯性。                                          | ● | ● | ● | ● | ● |
|        | 公民與社會 | 【總綱之教學目標】<br>1. 說明公民身分認同及社群的意義。<br>2. 認識社會生活的組織及制度。<br>3. 瞭解社會的運作、治理及參與實踐。<br>4. 發展民主社會的理想及現實。                                                         | 1. 教授學生我國公民身分的演變及公民權利發展與落實。<br>2. 教授學生國家和多元身分認同的關係。                                                                    | ● | ○ | ● | ● | ○ |
|        |       |                                                                                                                                                        | 1. 教授學生社會、國家、市場、法律各項制度化的方法。<br>2. 教授學生社會、國家、市場、法律各項組織化的方法。<br>3. 教授學生個人、廠商和政府進行資源的分配。<br>4. 教授學生決定交易及專業化生產的因素。         | ● | ● | ● | ● | ○ |
|        |       |                                                                                                                                                        | 1. 指導學生習得社會各項運作與改變的過程。<br>2. 指導學生公民參與如勞動參與的保障。                                                                         | ● | ● | ● | ● | ○ |
|        |       |                                                                                                                                                        | 1. 教授學生當代社會救助、社會福利和社會保險等多種制度的規劃。<br>2. 教授學生民主、正義、多元等多重爭議面向的學習。<br>3. 教授學生貿易管制與開放的正面及負面的影響。<br>4. 教授學生國際貿易組織在國際間所扮演的角色。 | ● | ● | ● | ● | ○ |
|        |       |                                                                                                                                                        |                                                                                                                        |   |   |   |   |   |
|        |       |                                                                                                                                                        |                                                                                                                        |   |   |   |   |   |
| 自然科學領域 | 化學    | 【總綱之教學目標】<br>1. 能依循觀察、實驗、科學數據的合理推斷等流程方法進行批判性思考<br>2. 理解科學與社會的互動關係<br>3. 提升環境、海洋、科技、能源、閱讀等素養<br>4. 創新思維和提升問題解決之能力                                       | 1. 理解化學研究的流程，以建構正確的化學知識，並具有批判思考的能力以面對資訊量龐大的新世代。                                                                        | ○ | ● | ○ | ● | ● |
|        |       |                                                                                                                                                        | 2. 學生能體會科學進展與社會變遷密不可分的關係，並能將學習到的化學知識應用在社會運動中。                                                                          | ● | ● | ● | ○ | ● |
|        |       |                                                                                                                                                        | 3. 培養世界公民所需之化學素養以實際參與相關議題。                                                                                             | ● | ● | ● | ○ | ● |
|        |       |                                                                                                                                                        | 4. 提供學習問題解決之情境，培養創造力和培養正確的科學態度。                                                                                        | ● | ● | ○ | ● | ● |
|        | 生物    | 【總綱之教學目標】<br>1. 培養學生具備基本生物學素養，了解生物學與人類生活的關係，並應用於日常生                                                                                                    | 1. 使學生具備正確的生物知識，並應用於生活保健之中，使其具有健康的身心。                                                                                  | ● | ● | ○ | ○ | ○ |

|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |
|--------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
|        |      | 活之中，且能主動學習及吸收新知，並能反思媒體的報導內容。                                                                                                                                                                                               | 2. 激發學生對生物學的興趣，且能從各種資訊來源吸收新知，將之應用於其他科目之中甚至是將來的工作之中。                             | ○ | ● | ● | ● | ● |
|        |      | 2. 提升學生的觀察、推理、理性思辨等科學過程技能，且應用於解決各種問題，並具創新研究的精神以因應社會的變遷。                                                                                                                                                                    | 3. 使學生能發揮科學精神利用各種科學技能來解決生活上及未來工作上遭遇的各種問題。                                       | ○ | ○ | ● | ● | ● |
|        |      | 3. 引導學生從對生命的了解進而能欣賞生命之美及珍惜生命，且能愛護生態環境，關心全球環保議題，維持自然資源的永續發展。                                                                                                                                                                | 4. 學生能珍惜愛護所有的生命，並能力行保育、環保、節能等措施，並能主動參與各種環保的運動。                                  | ● | ● | ● | ○ | ○ |
|        |      | 自然資源的永續發展。                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                 |   |   |   |   |   |
| 藝術領域   | 音樂   | 【總綱之教學目標】<br>1. 表現：藉由對音樂的認知，進而善用多元媒介與形式從事藝術創作，傳達思想與情感，並建立自我與文化、社會的理解。                                                                                                                                                      | 1. 引導學生透過個人或小組合作，進行歌曲演唱或器樂演奏等音樂活動展現，表達自我情感與思想，體現生命價值。                           | ● | ○ | ● | ● | ○ |
|        |      | 2. 鑑賞：透過參與廣泛的音樂活動，培養學生對音樂的感受力、創造力、理解力，並尊重其音樂文化，體認藝術價值。                                                                                                                                                                     | 2. 引導學生善用多元感官，參與校內外音樂競賽、音樂會等藝文活動，體驗與鑑賞藝術文化與生活，進而提升生活美感經驗及自我涵養。                  | ● | ● | ● | ● | ○ |
|        |      | 3. 實踐：培養學生積極、主動參與音樂活動，進而展現生活美感，延伸美感經驗於生活中。                                                                                                                                                                                 | 3. 透過課堂小組活動之藝術實踐，增進團隊合作與溝通協調能力，達到適切人際互動，引導學生彼此互相理解，體認藝術的真正價值。                   | ● | ● | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            | 4. 引導學生體認多元文化藝術價值，進而尊重不同文化藝術之差異並思考在地文化特色。                                       | ● | ○ | ● | ● | ○ |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            | 5. 引導學生關注社會文化與藝術時事，培養主動積極參與藝術活動的興趣與習慣，達到自我實現。                                   | ● | ● | ○ | ● | ○ |
|        | 美術   | 【總綱之教學目標】<br>1. 了解美術的意義、內涵與功能。培養尊重各國、各族群的美術與文化。                                                                                                                                                                            | 1. 獨自或與他人合作，從自我、社區、社會與自然環境的關係，進行探索與討論創作的主题與內涵。                                  | ● |   | ● | ○ | ○ |
|        |      | 2. 提升創作表現與鑑賞感知的能力。                                                                                                                                                                                                         | 2. 運用各種媒材的特質，研究表現方法，進行創作。                                                       | ○ | ● | ● | ● | ● |
|        |      | 3. 藉由多元文化與藝術內涵的了解，綜合運用多種媒材進行專題研究與創作。                                                                                                                                                                                       | 3. 獨自或與他人合作，綜合美術和其他藝術學科之創作內涵與其文化之發展背景，進行專題創作。                                   | ○ |   | ○ | ● | ● |
|        |      | 4. 熟悉藝術品的多元特性，應用特定媒材進行有意義、有內涵的創作。                                                                                                                                                                                          | 4. 了解藝術作品多樣內涵，如媒材、技法、觀念、文化脈絡等和創作之間的相互關係。                                        | ● | ○ | ● | ○ | ○ |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |
| 綜合活動領域 | 生涯規劃 | 【總綱之教學目標】<br>1. 回顧個人成長故事，釐清個人嚮往的生活角色，發展與規劃未來的生活型態。<br>2. 從個人特質、價值觀探索個人生涯態度與信念，分析生涯進路，進行有效的學習。<br>3. 掌握未來職場脈動與趨勢，學習時間管理、自主學習與壓力調適。<br>4. 覺察人生階段發展任務，具備生涯轉折及應變能力，建立生涯願景，運用生涯檔案自我行銷。<br>5. 融入性別平等、生命教育、家庭教育與多元文化教育等議題，促進全人發展。 | 1. 教授學生過去、現在與未來的成長脈絡<br>2. 教授學生生活角色與生活型態<br>3. 教授學生生涯抉擇與評估                      | ● | ○ | ○ | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            | 1. 教授學生個人能力、興趣、生涯態度信念與價值觀<br>2. 教授學生多元生涯進路<br>3. 教授學生大學學習內涵<br>4. 教授學生大學生涯與職業選擇 | ● | ● | ● | ○ | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            | 1. 教授學生職業生活與工作倫理<br>2. 教授學生市場變動與未來發展<br>3. 教授學生自主學習的方法與策略<br>4. 教授學生時間管理與壓力調適   | ○ | ● | ○ | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            | 1. 教授學生人生各階段發展任務<br>2. 教授學生生涯轉折與應變能力<br>3. 教授學生生涯學習檔案<br>4. 教授學生生涯願景與行動方案       | ○ | ● | ● | ● | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            | 1. 教授學生性平意識與情感教育<br>2. 教授學生生存意義與珍愛生命<br>3. 教授學生家庭關係與經營知能<br>4. 教授學生多元文化與個別差異    | ● | ○ | ● | ○ | ● |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |
|        |      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |   |   |   |   |   |

|         |        |                                                                                                                                                     |                                                                                          |   |   |   |   |   |
|---------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 科技領域    | 資訊科技   | 【總綱之教學目標】<br>1. 培養學生之資訊科學基礎知識。<br>2. 培養學生邏輯思維及運用電腦解決問題之能力。<br>3. 培養學生對資訊科技的正確觀念及態度。<br>4. 啟發學生學習資訊科技之興趣。                                            | 1. 指導學生認識電腦硬體、軟體、網路的基本知識。                                                                | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
|         |        |                                                                                                                                                     | 2. 指導學生電腦解題簡介、問題分析、資料結構與演算法的實作。                                                          | ○ | ● | ● | ○ | ● |
|         |        |                                                                                                                                                     | 3. 教授學生資訊科技的優點與限制、資訊相關法律問題。                                                              | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 4. 舉與學生日常生活、學習等相關之實例，以激發學生學習電腦解題的興趣。                                                     | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 健康與體育領域 | 健康與護理  | 【總綱之教學目標】<br>1. 培養學生具備健康相關知識，學習健康促進新觀念，建立良好生活形態與健康行為。<br>2. 培養願意主動救人的心態、學習急救的原則和技能。<br>3. 培養健康素養，建立健康實踐的能力。                                         | 1. 引導學生認識健康自主管理知識與技能，如健康生活形態、疾病與環境的關係、消費者意識、健康的愛情觀、健康兩性交往技能等。                            | ● | ● | ● | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 2. 介紹緊急事故處理原則，學習一般急救技能並倡導自救救人觀念。                                                         | ● | ● | ● | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 3. 透過問題解決法、批判性思考、健康自我管理 etc. 生活技能，建立良好健康素養，迎接生命不同階段的變化與挑戰。                               | ● | ● | ● | ● | ○ |
|         | 體育     | 【總綱之教學目標】<br>1. 培養學生具備健康生活與體育運動知識、態度及技能，提升健康與運動素養。<br>2. 養成學生規律運動與健康生活習慣。<br>3. 了解規律運動對個人及社會的影響與益處。                                                 | 1. 引導學生認識基本運動常識與技能表現，成為健康生活習慣。                                                           | ○ | ● | ● | ● | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 2. 引導學生遵守常規，表現積極、正向態度，主動參與團體學習，尊重他人，展現關懷與善意之態度。                                          | ● | ● | ● | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 3. 確立個人至少一項擅長的運動，發展運動嗜好，作為終身運動的基礎。                                                       | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 全民國防教育  | 全民國防教育 | 【總綱之教學目標】<br>1. 建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。<br>2. 認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。<br>3. 了解全民防衛之意義，養成防衛動員與災害防救之意識與行動力。<br>4. 建立國家認同與自信心，培養參與國防事務與促進國家永續發展的心志。 | 1. 說明我國國防政策理念、國軍使命及任務，以及我國兵役制度，並說明對於國家安全的重要性。<br>2. 說明全民國防的重要性，建立學生全民國防意識。               | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 1. 說明全球與亞太區域安全情勢地位及重要安全議題，以及其對於我國國家安全的影響。<br>2. 分析兩岸情勢對我國國家安全之影響。                        | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 1. 說明全民防衛動員的意義及步槍基本操作。<br>2. 我國常面臨的災害類型，以及我國災害防救機制與防災策略。<br>3. 校園災害防救機制及並建立災害防救及應變的基本知能。 | ○ | ○ | ● | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     | 1. 說明我國所面臨之國家安全威脅，以及我國國防政策的基本內容。<br>2. 建立學生國家認同，以及對維護國家安全的正確認知。                          | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
|         |        |                                                                                                                                                     |                                                                                          | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

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  | 資訊力 | 跨域力 | 創新力 | 就業力 |
| 服務群 | 綜合職能科 | 1. 餐廳服務助理人員<br>2. 旅館房務服務助理人員 | 1. 培育從事餐飲服務之人力             | 具備從事餐飲服務之能力。         | ●    | ○   |     |     | ●   |
|     |       |                              | 2. 培育從事餐飲服務之人力             | 具備從事旅館房務服務之能力。       | ●    | ○   |     |     | ●   |
|     |       |                              | 3. 培育從事擔任餐飲服務助理之人力         | 具備從事擔任餐飲服務助理之能力。     | ●    |     |     |     | ●   |
|     |       |                              | 4. 培育從事擔任旅館房務服務助理之人力       | 具備從事擔任旅館房務服務助理之能力。   | ●    |     |     |     | ●   |
|     |       |                              | 5. 培育具備熱心服務之職業道德及持續學習能力之人力 | 具備熱心服務之職業道德及持續學習的能力。 | ●    |     |     |     | ●   |

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

### 三、群科課程規劃

#### (一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備從事餐飲服務之能力。
2. 具備從事旅館房務服務之能力。
3. 具備從事擔任餐飲服務助理之能力。
4. 具備從事擔任旅館房務服務助理之能力。
5. 具備熱心服務之職業道德及持續學習的能力。

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 |    |
| 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 | ○         | ○ | ○ | ○ | ● |    |
|      | 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        |           |   |   |   |   |    |
|      | 餐飲旅宿業導論     | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      | 食材採購實作      | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 中餐烹調實作      | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 餐桌擺設與收善實作   | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 烘焙實作        | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 旅館房務衛浴清潔實作  |           | ● |   | ● | ● |    |
|      | 旅館房務備品擺設實作  |           | ● |   | ● | ● |    |
|      | 汽車美容實作      |           |   |   |   | ● |    |
| 校訂選修 | 實習科目        |           |   |   |   |   |    |
|      | 中式餐飲服務實作    | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 全自助餐飲服務實作   | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 西式餐飲服務實作    | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 廚房內場準備工作實作  | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 冰飲調製實作      | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 茶飲調製實作      | ●         |   | ● |   | ● |    |
|      | 旅館房務工作準備實作  |           | ● |   | ● | ● |    |
|      | 旅館房務鋪床實作    |           | ● |   | ● | ● |    |
|      | 旅館房務擦塵實作    |           | ● |   | ● | ● |    |
|      | 旅館房務吸塵實作    |           | ● |   | ● | ● |    |
|      | 旅館公共清潔實作    |           | ● |   | ● | ● |    |
|      | 旅館備品分類實作    |           | ● |   | ● | ● |    |

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)



## 五、議題融入

### (一) 綜合職能科(929)

表5-5-1服務群綜合職能科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

| 校訂領域/科目             | 議題   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |      |      |      |      |      |      |        |
|---------------------|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|------|------|------|------|------|--------|
|                     | 性別平等 | 人權 | 環境 | 海洋 | 品德 | 生命 | 法治 | 科技 | 資訊 | 能源 | 安全 | 防災 | 家庭教育 | 生涯規劃 | 多元文化 | 閱讀素養 | 戶外教育 | 國際教育 | 原住民族教育 |
| 校訂必修專業科目/餐飲旅宿業導論    |      |    |    |    | ✓  |    | ✓  |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂必修實習科目/汽車美容實作     |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂必修實習科目/餐桌擺設與收善實作  |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂必修實習科目/烘焙實作       |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂必修實習科目/中餐烹調實作     |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂必修實習科目/專題實作       |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂必修實習科目/食材採購實作     |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂必修實習科目/旅館房務備品擺設實作 |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂必修實習科目/旅館房務衛浴清潔實作 |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂選修實習科目/廚房內場準備工作實作 |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂選修實習科目/茶飲調製實作     |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂選修實習科目/旅館房務鋪床實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂選修實習科目/旅館備品分類實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂選修實習科目/旅館房務工作準備實作 |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂選修實習科目/中式餐飲服務實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂選修實習科目/旅館房務擦塵實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂選修實習科目/旅館房務吸塵實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂選修實習科目/旅館公共清潔實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    |    |    |      | ✓    |      |      |      | ✓    |        |
| 校訂選修實習科目/全自助餐服務實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂選修實習科目/冰飲調製實作     |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 校訂選修實習科目/西式餐飲服務實作   |      |    |    |    | ✓  |    |    |    |    |    | ✓  |    |      | ✓    |      |      |      |      |        |
| 單一議題勾選數總計           | 0    | 0  | 0  | 0  | 21 | 0  | 1  | 0  | 0  | 0  | 12 | 0  | 0    | 21   | 0    | 0    | 0    | 8    | 0      |

## 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

112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   | 一般科目      | 語文          | 國語文        | 8         | 2   | 2    | 2  | 2    |   |                                  |                |
|        |           |             | 英語文        | 6         | 2   | 2    | 1  | 1    |   |                                  |                |
|        |           |             | 閩南語文       | 2         | 1   | 1    |    |      |   |                                  |                |
|        |           |             | 客語文        | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |                                  |                |
|        |           |             | 原住民族語文-阿美語 | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |                                  |                |
|        |           |             | 閩東語文       | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |                                  |                |
|        |           |             | 臺灣手語       | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |                                  |                |
|        |           | 數學          | 數學         | 4         | 2   | 2    |    |      |   |                                  |                |
|        |           | 社會          | 歷史         | 2         |     |      | 2  |      |   |                                  |                |
|        |           |             | 公民與社會      | 2         |     |      | 2  |      |   |                                  |                |
|        |           | 自然科學        | 化學         | 2         |     | 2    |    |      |   |                                  |                |
|        |           |             | 生物         | 2         | 2   |      |    |      |   |                                  |                |
|        |           | 藝術          | 音樂         | 2         |     | 2    |    |      |   |                                  |                |
|        |           |             | 美術         | 2         | 2   |      |    |      |   |                                  |                |
|        | 綜合活動      | 生涯規劃        | 2          |           | 2   |      |    |      |   |                                  |                |
|        | 科技        | 資訊科技        | 2          | 2         |     |      |    |      |   |                                  |                |
|        | 健康與體育     | 健康與護理       | 2          | 1         | 1   |      |    |      |   |                                  |                |
|        |           | 體育          | 12         | 2         | 2   | 2    | 2  | 3    | 1 | 配合彈性學習時間開設2學分，第三學年第二學期體育課程開設1學分。 |                |
|        |           | 全民國防教育      | 2          | 1         | 1   |      |    |      |   |                                  |                |
|        | 小計        |             |            | 52        | 17  | 17   | 9  | 5    | 3 | 1                                | 部定必修一般科目總計52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    | 2  | 2    | 2 | 2                                | 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  | 6    | 6 | 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   | 11 | 8    | 8 | 5                                |                |
| 部定必修合計 |           |             | 106        | 28        | 28  | 20   | 13 | 11   | 6 | 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)

112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 | 專業科目      | 2學分            | 餐飲旅宿業導論     | 2  | 2         |   |      |    |      |   |                                                  |                                                  |
|      |           | 1.11%          | 小計          | 2  | 2         |   |      |    |      |   | 校訂必修專業科目總計2學分                                    |                                                  |
|      | 實習科目      | 37學分<br>20.56% | 汽車美容實作      | 4  |           |   | 2    | 2  |      |   |                                                  | 進階課程<br>本科別職能相關之進階專業與實習科目（含專題實作2學分）28學分（至少12學分）。 |
|      |           |                | 餐桌擺設與收善實作   | 6  |           |   | 3    | 3  |      |   |                                                  |                                                  |
|      |           |                | 烘焙實作        | 8  |           |   |      |    | 4    | 4 |                                                  |                                                  |
|      |           |                | 中餐烹調實作      | 8  |           |   | 4    | 4  |      |   | 進階課程<br>本科別職能相關之進階專業與實習科目（含專題實作2學分）28學分（至少12學分）。 |                                                  |
|      |           |                | 專題實作        | 2  |           |   |      |    | 2    |   |                                                  |                                                  |
|      |           |                | 食材採購實作      | 2  |           | 2 |      |    |      |   |                                                  |                                                  |
|      |           |                | 旅館房務備品擺設實作  | 3  |           |   |      | 3  |      |   | 由學校合併排課至校外集中實習                                   |                                                  |
|      |           |                | 旅館房務衛浴清潔實作  | 4  |           |   |      | 4  |      |   |                                                  |                                                  |
|      |           |                | 小計          | 37 |           | 2 | 9    | 16 | 6    | 4 |                                                  | 校訂必修實習科目總計37學分                                   |
|      | 特殊需求領域    |                | 社會技巧        | 4  | 2         | 2 |      |    |      |   | 特殊需求領域科目為一般科目之類別                                 |                                                  |
|      |           |                | 職業教育        | 4  |           |   | 2    | 2  |      |   | 特殊需求領域科目為一般科目之類別                                 |                                                  |
|      |           |                | 小計          | 8  | 2         | 2 | 2    | 2  |      |   | 校訂必修特殊需求領域總計8學分                                  |                                                  |
|      | 校訂必修學分數合計 |                |             | 47 | 4         | 4 | 11   | 18 | 6    | 4 | 校訂必修總計47學分                                       |                                                  |
|      | 校訂選修科目    | 35學分<br>19.44% | 旅館房務工作準備實作  | 8  |           |   |      |    | 4    | 4 | 同科單班<br>AA2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 中式餐飲服務實作    | 8  |           |   |      |    | 4    | 4 | 同科單班<br>AA2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 旅館房務鋪床實作    | 6  |           |   |      |    | 3    | 3 | 同科單班<br>AB2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 全自助餐飲服務實作   | 6  |           |   |      |    | 3    | 3 | 同科單班<br>AB2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 旅館房務擦塵實作    | 8  |           |   |      |    | 4    | 4 | 同科單班<br>AC2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 西式餐飲服務實作    | 8  |           |   |      |    | 4    | 4 | 同科單班<br>AC2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 廚房內場準備工作實作  | 6  |           |   |      |    | 3    | 3 | 同科單班<br>AD2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 旅館房務吸塵實作    | 6  |           |   |      |    | 3    | 3 | 同科單班<br>AD2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 旅館公共清潔實作    | 4  |           |   |      |    |      | 4 | 同科單班<br>AE2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 冰飲調製實作      | 4  |           |   |      |    |      | 4 | 同科單班<br>AE2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習                  |                                                  |
|      |           |                | 茶飲調製實作      | 3  |           |   |      |    |      | 3 | 同科單班<br>AF2選1                                    |                                                  |

|  |  |              |     |    |    |    |    |    |                                   |
|--|--|--------------|-----|----|----|----|----|----|-----------------------------------|
|  |  |              |     |    |    |    |    |    | 由學校合併排課至校外集中實習                    |
|  |  | 旅館備品分類實作     | 3   |    |    |    |    |    | 同科單班<br>3 AF2選1<br>由學校合併排課至校外集中實習 |
|  |  | 最低應選修學分數小計   | 35  |    |    |    |    |    | 校訂選修實習科目總計70學分                    |
|  |  | 校訂選修學分合計     | 35  | 0  | 0  | 0  | 0  | 14 | 21 校訂選修總計70學分數                    |
|  |  | 學生應修習學分總計    | 188 | 32 | 32 | 31 | 31 | 31 | 31 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) | 16  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 2                                 |
|  |  | 每週彈性學習時間(節數) | 6   | 0  | 0  | 1  | 1  | 2  | 2                                 |
|  |  | 每週總上課時間(節數)  | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35                                |

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

112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   | 52     | 27.66 % |                   |
|                                                                                                                           | 校訂                                                                                                                                                   | 必修        |    | 各校課程發展組織自訂 | 8      | 4.26 %  | 特殊需求：8學分<br>4.26% |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      | 選修        |    |            | 0      | 0 %     | 特殊需求：0學分<br>0%    |
|                                                                                                                           | 合 計                                                                                                                                                  |           |    |            | 60     | 31.92 % |                   |
| 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 | 2      | 1.06 %  |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           | 選修 |            | 0      | 0 %     |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      | 實習科目      | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 37     | 19.68 % |                   |
|                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           | 選修 |            | 35     | 18.62 % |                   |
|                                                                                                                           | 校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計                                                                                                                               |           |    | 各校課程發展組織自訂 | 0      | 0 %     | 系統統計              |
|                                                                                                                           | 合 計                                                                                                                                                  |           |    | 至少80學分     | 128    | 68.08 % |                   |
|                                                                                                                           | 實習科目學分                                                                                                                                               |           |    | 至少45學分     | 114    | 60.64 % |                   |
| 部定及校訂必修學分合計                                                                                                               |                                                                                                                                                      |           |    | 至多160學分    | 153 學分 |         |                   |
| 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計                                                                                                 |                                                                                                                                                      |           |    | 各校課程發展組織自訂 | 0 學分   |         | 系統統計              |
| 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  | 16 節   |         |                   |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計                                                                                                           |                                                                                                                                                      |           |    | 4 - 12 節   | 6 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          | 14       | 14 | 14   | 14 | 14   | 14 |        |
| 3      | 週會或講座活動<br>節數 | 22       | 22 | 22   | 22 | 4    | 4  |        |
|        | 合 計           | 54       | 54 | 54   | 54 | 36   | 36 | (節/學期) |
|        |               | 3        | 3  | 3    | 3  | 2    | 2  | (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

### 國立基隆高級商工職業學校技術型高中彈性學習時間實施規定

108年1月15日第1次課程發展委員會議通過  
108年6月19日第4次課程發展委員會議通過  
111年2月18日第3次課程發展委員會議通過  
111年11月7日第1次課程發展委員會議通過  
111年11月21日第2次課程發展委員會議通過

#### 一、依據

- (一) 依據教育部 110.3.15 臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

#### 二、目的

國立基隆高級職業職業學校(以下簡稱本校)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、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,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,特訂定本校彈性學習時間實施規定(以下簡稱本規定)。

#### 三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,在二年級至三年級第一、第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週一節。
- (二) 服務群,在二年級第一、第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週一節;在三年級第一、第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週二節。
- (三) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。
- (四) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (五) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (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;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

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前 3 個月為原則,申請表件如附件 1-1;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,申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (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。

- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後 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，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (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，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

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 25 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、 本校學生自主學習之實施規範

- (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 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並應自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 4 人）提出申請。
- (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，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，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。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、36 人以下為原則。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 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 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，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之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，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

#### 六、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (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 1-1 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。  
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

- (四) 補強性教學：
  - 1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
  - 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、 本校彈性學習時間之**不授予學分**
- 八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
  - (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
  - (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
  - (三) 充實(增廣)教學與補強性教學：
    - 1. 個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得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：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- 九、 本規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、 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。

## 國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 選手培訓實施申請表

|         |                                                                                            |         |      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| 指導教師姓名  |                                                                                            | 指導競賽名稱  |      |
| 競賽級別    | <input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級 |         |      |
| 競賽日期    |                                                                                            | 培訓期程/週數 |      |
| 培訓學生資料  | 班級                                                                                         | 學號      | 姓名   |
|         |                                                                                            |         |      |
| 培訓規劃與內容 |                                                                                            |         |      |
| 序號      | 日期/節次                                                                                      | 培訓內容    | 培訓地點 |
| 1       |                                                                                            |         |      |
| 2       |                                                                                            |         |      |
| 3       |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |
|         |                                                                                            |         |      |

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

# 選手培訓實施延長申請表

[illegible]

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 選手培訓指導紀錄表

[illegible]

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 補強性教學活動實施申請表

| 授課教師姓名 |    | 教學單元名稱 |    |
|--------|----|--------|----|
| 參與學生資料 | 班級 | 學號     | 姓名 |
| 1      |    |        |    |
| 2      |    |        |    |
| 3      |    |        |    |
| 4      |    |        |    |
| 5      |    |        |    |
| 6      |    |        |    |
| 7      |    |        |    |
| 8      |    |        |    |
| 9      |    |        |    |
| 10     |    |        |    |
| 11     |    |        |    |
| 12     |    |        |    |

備註：

1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

### 補強性教學活動實施規劃表

[illegible]

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間  
補強性教學活動實施紀錄表

|        |       |      |        |        |
|--------|-------|------|--------|--------|
| 授課教師姓名 |       |      | 教學單元名稱 |        |
| 參與學生資料 |       | 班級   | 學號     | 姓名     |
|        |       |      |        |        |
| 授課紀錄   |       |      |        |        |
| 序號     | 日期/節次 | 授課內容 |        | 學生缺曠紀錄 |
| 1      |       |      |        |        |
| 2      |       |      |        |        |
| 3      |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |
|        |       |      |        |        |

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 特色活動實施申請表

|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 授課教師<br>姓名         |                                                                                                                                                  | 活動名稱    |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
| 適用班級               |                                                                                                                                                  |         |  |
| 對應本校<br>學生圖像       | <input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 資訊力 <input type="checkbox"/> 跨域力 <input type="checkbox"/> 創新力 <input type="checkbox"/> 就業力 |         |  |
| 特色活動<br>主題         | <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務                                                                                      |         |  |
| 特色活動<br>實施地點       |                                                                                                                                                  |         |  |
| 特色活動<br>實施規劃<br>內容 | 週次                                                                                                                                               | 實施內容與進度 |  |
|                    | 1                                                                                                                                                |         |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
|                    |                                                                                                                                                  |         |  |
| 特色活動<br>實施目標       |                                                                                                                                                  |         |  |

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習計畫書

|                    |                                                                                                                                                                                       |                                 |           |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|
| 申請學生<br>資料         | 班級                                                                                                                                                                                    | 學號                              | 姓名（請親自簽名） |
| 自主學習<br>主題         | <input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務<br><input type="checkbox"/> 其他： |                                 |           |
| 自主學習<br>實施地點       | <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場：<br><input type="checkbox"/> 其他：                                                                 |                                 |           |
| 自主學習<br>規劃內容       | 週次                                                                                                                                                                                    | 實施內容與進度                         |           |
|                    | 1                                                                                                                                                                                     | 與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。 |           |
|                    |                                                                                                                                                                                       |                                 |           |
|                    |                                                                                                                                                                                       |                                 |           |
|                    | 19-21                                                                                                                                                                                 | 完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。       |           |
| 自主學習<br>學習目標       |                                                                                                                                                                                       |                                 |           |
| 自主學習<br>所需協助       |                                                                                                                                                                                       |                                 |           |
| 學生簽名               |                                                                                                                                                                                       | 父母或監護人簽名                        |           |
| 申請受理情形（此部分，申請同學免填） |                                                                                                                                                                                       |                                 |           |
| 受理日期               | 編號                                                                                                                                                                                    | 領域召集人/科主任                       | 建議之指導教師   |
|                    |                                                                                                                                                                                       |                                 |           |

教學組長核章

教務主任核章

圖書主任核章



## 國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習晤談及指導紀錄表

|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| 指導學生<br>資料   | 班級                                                                                                                                                                                    | 學號          | 姓名     |
| 自主學習<br>主題   | <input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務<br><input type="checkbox"/> 其他： |             |        |
| 自主學習<br>實施地點 | <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場：<br><input type="checkbox"/> 其他：                                                                 |             |        |
| 自主學習<br>學習目標 |                                                                                                                                                                                       |             |        |
| 序號           | 日期/節次                                                                                                                                                                                 | 諮詢及指導內容摘要紀錄 | 指導教師簽名 |
| 1            |                                                                                                                                                                                       |             |        |
| 2            |                                                                                                                                                                                       |             |        |
| 3            |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |
|              |                                                                                                                                                                                       |             |        |

教學組長核章

教務主任核章

圖書主任核章

## 國立基隆高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

## 自主學習成果紀錄表

|              |                                                                                                                                                                                       |                                 |                                                                                      |           |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 申請學生         | 班級                                                                                                                                                                                    |                                 | 學號                                                                                   | 姓名（請親自簽名） |
| 資料           |                                                                                                                                                                                       |                                 |                                                                                      |           |
| 自主學習主題       | <input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務<br><input type="checkbox"/> 其他： |                                 |                                                                                      |           |
| 自主學習實施地點     | <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場：<br><input type="checkbox"/> 其他：                                                                 |                                 |                                                                                      |           |
| 自主學習學習目標     |                                                                                                                                                                                       |                                 |                                                                                      |           |
| 自主學習<br>成果記錄 | 週次                                                                                                                                                                                    | 實施內容與進度                         | 自我檢核                                                                                 | 指導教師確認    |
|              | 1                                                                                                                                                                                     | 與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。 | <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力 | ◎         |
|              | 2                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 3                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 4                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 5                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 6                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 7                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 8                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 9                                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                                      |           |
|              | 10                                                                                                                                                                                    |                                 |                                                                                      |           |
|              | 11                                                                                                                                                                                    |                                 |                                                                                      |           |

|                      |    |                |  |   |
|----------------------|----|----------------|--|---|
|                      | 12 |                |  |   |
|                      | 13 |                |  |   |
|                      | 14 |                |  |   |
|                      | 15 |                |  |   |
|                      | 16 |                |  |   |
|                      | 17 |                |  |   |
|                      | 18 |                |  |   |
|                      | 19 |                |  |   |
|                      | 20 | 參與自主學習成果發表。    |  | ◎ |
|                      | 21 | 完成自主學習成果紀錄表撰寫。 |  | ◎ |
|                      | 22 |                |  |   |
| 自主學習<br>成果說明         |    |                |  |   |
| 自主學習<br>學習目標<br>達成情形 |    |                |  |   |
| 自主學習<br>歷程省思         |    |                |  |   |
| 指導教師<br>指導建議         |    |                |  |   |

指導教師簽章

教學組長核章

教務主任核章

圖書主任核章

## 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        | 0    | 0 | 1    | 1 | 2    | 2 |     |

| 開設年段 | 開設名稱 | 每週節數     | 開設週數 | 實施對象 | 開設類型  |      |           |       |        |      | 師資規劃 | 備註 |
|------|------|----------|------|------|-------|------|-----------|-------|--------|------|------|----|
|      |      |          |      |      | 自主學習  | 選手培訓 | 充實(增廣)性教學 | 補強性教學 | 學校特色活動 | 特殊需求 |      |    |
| 第二學年 | 第一學期 | 自主學習     | 1    | 18   | 綜合職能科 | V    |           |       |        |      | 內聘   |    |
|      |      | 汽車美容進階實作 | 1    | 18   | 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   |    |
|      |      | 汽車美容進階實作 | 1    | 18   | 綜合職能科 |      |           | V     |        |      | 內聘   |    |
| 第三學年 | 第一學期 | 自主學習     | 2    | 18   | 綜合職能科 | V    |           |       |        |      | 內聘   |    |
|      |      | 電腦軟體應用   | 2    | 18   | 綜合職能科 |      |           | V     |        |      | 內聘   |    |
|      | 第二學期 | 自主學習     | 2    | 18   | 綜合職能科 | V    |           |       |        |      | 內聘   |    |
|      |      | 適性體育     | 2    | 18   | 綜合職能科 |      |           | V     |        |      | 內聘   |    |

## 玖、學生選課規劃與輔導

### 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

| 序<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 |

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               | 旅館房務工作準備實作 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 | 同科單班 | AA2選1     |
| 2.     | 實習               | 中式餐飲服務實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 | 同科單班 | AA2選1     |
| 3.     | 實習               | 旅館房務鋪床實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 | 同科單班 | AB2選1     |
| 4.     | 實習               | 全自助餐餐飲服務實作 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 | 同科單班 | AB2選1     |
| 5.     | 實習               | 旅館房務擦塵實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 | 同科單班 | AC2選1     |
| 6.     | 實習               | 西式餐飲服務實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 | 同科單班 | AC2選1     |
| 7.     | 實習               | 廚房內場準備工作實作 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 | 同科單班 | AD2選1     |
| 8.     | 實習               | 旅館房務吸塵實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 | 同科單班 | AD2選1     |
| 9.     | 實習               | 旅館公共清潔實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    | 4 | 同科單班 | AE2選1     |
| 10.    | 實習               | 冰飲調製實作     | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    | 4 | 同科單班 | AE2選1     |
| 11.    | 實習               | 茶飲調製實作     | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    | 3 | 同科單班 | AF2選1     |
| 12.    | 實習               | 旅館備品分類實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    | 3 | 同科單班 | AF2選1     |

## 二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

(二) 日程表

| 序號 | 時間           | 活動內容          | 說明                 |
|----|--------------|---------------|--------------------|
| 1  | 11月18日/4月21日 | 選課宣導          | 集合學生進行學期選課宣導。      |
| 2  | 12月2日/5月5日   | 學生選課及教師提供諮詢輔導 | 學生選課及教師提供諮詢輔導      |
| 3  | 1月6日/6月2日    | 加退選           | 得於學期末開放人工加退選，依學生意願 |
| 4  | 2月15/8月30日   | 開學正式上課        |                    |
| 5  | 6月12日        | 檢討            | 課發會進行檢討            |

### 三、選課輔導措施

## 拾、學校課程評鑑

### 一、112學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

## 國立基隆高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 11 月 27 日第一次課程發展委員會通過

中華民國 109 年 11 月 19 日第二次課程發展委員會修正

中華民國 110 年 11 月 19 日第一次課程發展委員會修正

中華民國 111 年 2 月 14 日第二次課程發展委員會修正

### 一、依據

(一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二)教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

(三)教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

### 二、目的

(一)每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。

(二)定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

### 三、課程自我評鑑人員及分工

(一)課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、公開授課面向與檢核項目、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。

(二)課程自我評鑑小組成員：

1、由校長聘請教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、教學組長、實驗研究組長、特教組長、體育組長及廣設科主任組成課程自我評鑑小組。

2、課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定公開授課面向與檢核項目草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

(三)各科主任/學科教學研究會召集人：

負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析(與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應)，並就群科課程架構(開設課程科目與學分)，進行檢視與討論後續建議修正方案。

(四)全校教師：

能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學

調整之歷程資料彙整與自我檢核。

#### 四、課程自我評鑑實施內容

- (一)課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃)、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃，以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二)教學實施：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋，以及教師於教學實施過程中，針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三)學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

#### 五、課程自我評鑑實施方式

- (一)校長組成課程自我評鑑小組。
- (二)課程自我評鑑小組擬定課程自我評鑑計畫。
- (三)課程發展委員會進行課程自我評鑑計畫之審議、實施與管考。
- (四)教師透過社群及教學研究會實施共同備課與研發。
- (五)教師實施公開授課與專家觀課。
- (六)透過社群專業對話進行回饋。
- (七)課程發展委員會依據建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
- (八)依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

#### 六、課程自我評鑑流程規劃



#### 七、課程自我評鑑時程規劃

| 工作項目                             | 8-10 月 | 11-4 月 | 5-6 月 | 7 月 |
|----------------------------------|--------|--------|-------|-----|
| (一)校長組成課程自我評鑑小組                  | ●      |        |       |     |
| (二)課程自我評鑑小組擬定課程自我評鑑計畫            | ●      |        |       |     |
| (三)課程發展委員會進行課程自我評鑑計畫之審議、實施與管考    | ●      |        |       |     |
| (四)教師透過社群及教學研究會實施共同備課與研發         |        | ●      | ●     |     |
| (五)教師實施公開授課與專家觀課                 |        | ●      | ●     |     |
| (六)透過社群專業對話進行回饋                  |        | ●      | ●     |     |
| (七)課程發展委員會依據建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善 |        |        | ●     | ●   |
| (八)依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫           |        |        |       | ●   |

#### 八、課程自我評鑑結果運用

- (一)安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

(二)改善學校課程實施條件及整體教學環境。

(三)調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

(四)激勵教師進行課程及教學創新。

(五)增進教師對課程品質之重視。

(六)修正學校課程計畫。

(七)提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 二、110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：[110 170404 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

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                  |                                                                    |      |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                             | 餐飲旅宿業導論                                                            |      |    |
|                | 英文名稱                                                             | Introduction to tourism & Hospitality industry                     |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                               |                                                                    |      |    |
| 科目屬性           | 必修                                                               |                                                                    |      |    |
|                | 專業科目                                                             |                                                                    |      |    |
|                | 科目來源                                                             | 學校自行規劃                                                             |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、資訊力、就業力                                                      |                                                                    |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                            |                                                                    |      |    |
|                | 2                                                                |                                                                    |      |    |
|                | 第一學年第一學期                                                         |                                                                    |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                |                                                                    |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養餐飲旅宿相關工作之專業知能。 二、培養餐飲旅宿從業人員之特質、工作態度與職業道德。                    |                                                                    |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 法治 品德                                                 |                                                                    |      |    |
| 教學內容           |                                                                  |                                                                    |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                  | 內容細項                                                               | 分配節數 | 備註 |
| (一)餐飲旅宿業基本概念   |                                                                  | 1. 餐飲旅宿業的定義<br>2. 餐飲旅宿業的範圍                                         | 4    |    |
| (二)餐飲業工作性質     |                                                                  | 1. 餐飲業的定義與特性<br>2. 餐飲業的發展過程<br>3. 餐飲業的類別與餐廳種類<br>4. 餐飲業的組織與部門介紹    | 8    |    |
| (三)餐飲業從業人員特質   |                                                                  | 1. 餐飲從業人員的特質<br>2. 餐飲從業人員的條件<br>3. 餐飲從業人員的職業道德<br>4. 餐飲從業人員的職業生涯規劃 | 8    |    |
| (三)旅宿業工作性質     |                                                                  | 1. 旅宿業的定義與特性<br>2. 旅宿業的發展過程<br>3. 旅宿業的類別與餐廳種類<br>4. 旅宿業的組織與部門介紹    | 8    |    |
| (四)旅宿業從業人員特質   |                                                                  | 1. 旅宿從業人員的特質<br>2. 旅宿從業人員的條件<br>3. 旅宿從業人員的職業道德<br>4. 旅宿從業人員的職業生涯規劃 | 8    |    |
| 合 計            |                                                                  |                                                                    | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力 |                                                                    |      |    |
| 教學資源           | 一、相關領域書籍。 二、自編教材。                                                |                                                                    |      |    |
| 教學注意事項         | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成餐飲旅宿業技能，評量時因考量學生之個別差異。   |                                                                    |      |    |

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                       |                                               |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                  | 食材採購實作                                        |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                  | Ingredients procurement 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                                                                           |                                               |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                                                 |                                               |      |    |
|                | 2                                                                                                                                                                     |                                               |      |    |
|                | 第一學年第二學期                                                                                                                                                              |                                               |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：數學、資訊科技、社會技巧、餐飲旅宿業導論                                                                                                                                             |                                               |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養食材採購規劃之能力。 二、培養食材採購記帳之能力。 三、培養食材採購從業人員之特質、工作態度與職業道德。                                                                                                              |                                               |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                                                                                                                                      |                                               |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                                                       |                                               |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                                                       | 內容細項                                          | 分配節數 | 備註 |
| (一)食材採購基本概念    |                                                                                                                                                                       | 1. 各式商店的種類與特性<br>2. 各式商店的食材分類方式               | 4    |    |
| (二)食材採購規劃      |                                                                                                                                                                       | 1. 食材採購清單製作<br>2. 食材採購清單製作實作                  | 8    |    |
| (三)食材採購實作      |                                                                                                                                                                       | 1. 食材選購技巧<br>2. 商店付款方式及注意事項<br>3. 商品驗收方式及注意事項 | 8    |    |
| (四)食材採購記帳      |                                                                                                                                                                       | 1. 簡易記帳技巧<br>2. 簡易記帳實作                        | 8    |    |
| (五)食材成本分析      |                                                                                                                                                                       | 1. 食材成本分析技巧<br>2. 食材成本分析實作                    | 8    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                                       |                                               | 36   |    |
| 學習評量<br>(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。 驗評量及書寫專業主題報告作。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習品。 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習品。 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。 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. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                                                                                   |                                               |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 2. 本科除了由老師上課講解示範外，並重視學生的實際操作練習。 3. 著重於學生獨立完成採購實務的技能，評量時考量學生之個別差異。 4. 採用多元評量方式，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意之應用能力。 |                                               |      |    |

表 11-2-3-2 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                               |                                               |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                          | 中餐烹調實作                                        |      |    |
|                | 英文名稱                                                          | Chinese cuisine cooking practice              |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                            |                                               |      |    |
| 科目屬性           | 必修                                                            |                                               |      |    |
|                | 實習科目                                                          |                                               |      |    |
|                | 科目來源                                                          | 學校自行規劃                                        |      |    |
| 學生圖像           | 品格力、資訊力、就業力                                                   |                                               |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                         |                                               |      |    |
|                | 8                                                             |                                               |      |    |
|                | 第二學年                                                          |                                               |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：食材處理實作，基礎速食實作                                            |                                               |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養中餐食材處理之專業技能。 二、培養中餐烹調方式之專業技能。<br>三、培養餐飲從業人員之特質、工作態度與職業道德。 |                                               |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                              |                                               |      |    |
| 教學內容           |                                                               |                                               |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                               | 內容細項                                          | 分配節數 | 備註 |
| (一)認識食材青菜類     |                                                               | 1. 各種青菜的特性<br>2. 各種青菜的食用方式<br>3. 各種青菜的保存方式    | 8    |    |
| (二)認識食材肉品類     |                                                               | 1. 各種肉品的特性<br>2. 各種肉品的食用方式<br>3. 各種肉品的保存方式    | 8    |    |
| (三)認識食材蛋奶類     |                                                               | 1. 各種蛋奶類的特性<br>2. 各種蛋奶類的食用方式<br>3. 各種蛋奶類的保存方式 | 8    |    |
| (四)認識食材乾貨類     |                                                               | 1. 各種乾貨的特性<br>2. 各種乾貨的食用方式<br>3. 各種乾貨的保存方式    | 8    |    |
| (五)中式調味用品      |                                                               | 1. 認識常見調味料<br>2. 調味料保存方式<br>3. 量匙的使用          | 8    |    |
| (六)中餐烹調鍋具      |                                                               | 1. 中式鍋具的特性<br>2. 中式鍋具的使用方式<br>3. 中式鍋具的清潔及保養方式 | 8    |    |
| (七)中式烹調設備工具    |                                                               | 1. 中式烹調設備工具使用方式<br>2. 中式烹調設備工具清潔及保養方式         | 8    |    |
| (八)食譜閱讀技巧      |                                                               | 1. 食譜操作流程分析<br>2. 食譜閱讀技巧實作                    | 8    |    |
| (九)中式烹調服儀      |                                                               | 1. 中式烹調基本服儀<br>2. 中式烹調衛生及安全注意事項               | 8    |    |
| (十一)食材清洗方式     |                                                               | 1. 各式食材清洗方式<br>2. 各式食材清洗實作                    | 8    |    |
| (十二)食材切配方式     |                                                               | 1. 各式食材切配方式<br>2. 各式食材切配實作                    | 8    |    |
| (十三)煎及炒烹調法     |                                                               | 1. 中餐烹調-煎、炒操作流程<br>2. 中餐烹調方式實作                | 8    |    |
| (十四)蒸及煮烹調法     |                                                               | 1. 中餐烹調-蒸、煮操作流程<br>2. 中餐烹調方式實作                | 8    |    |
| (十五)川及拌烹調法     |                                                               | 1. 中餐烹調-川、拌操作流程<br>2. 中餐烹調方式實作                | 8    |    |

|                |                                                                                                                                   |     |  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十六)炸及滷烹調法     | 1. 中餐烹調-炸、滷操作流程<br>2. 中餐烹調方式實作                                                                                                    | 8   |  |
| (十七)基本盤飾方式     | 1. 基本盤飾食材切配方式<br>2. 基本盤飾食材排列方式<br>3. 基本盤飾實作                                                                                       | 8   |  |
| (十八)中式送餐方式     | 1. 中式送餐流程<br>2. 中式送餐話術<br>3. 中式送餐實作                                                                                               | 8   |  |
| (十九)環境整理技巧     | 1. 中餐烹調設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作                                                                                      | 8   |  |
| 合 計            |                                                                                                                                   | 144 |  |
| 學習評量<br>(評量方式) | 實作評量、筆試、口頭評量                                                                                                                      |     |  |
| 教學資源           | 中餐製作相關教科書或中餐丙級檢定書籍或網路相關訊息或坊間參考書籍                                                                                                  |     |  |
| 教學注意事項         | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成中餐製作技能，評量時因考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |     |  |

表 11-2-3-3 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                        |                                                 |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                   | 餐桌擺設與收善實作                                       |      |    |
|                | 英文名稱                                                   | Table setting and cleanup 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           | 品格力、資訊力、就業力                                            |                                                 |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                  |                                                 |      |    |
|                | 6                                                      |                                                 |      |    |
|                | 第二學年                                                   |                                                 |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：基礎清潔實務，基礎清潔實作                                     |                                                 |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養餐桌收善之專業能力。 二、培養餐桌擺設之專業能力。 三、培養餐飲從業人員之特質、工作態度與職業道德。 |                                                 |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                       |                                                 |      |    |
| 教學內容           |                                                        |                                                 |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                        | 內容細項                                            | 分配節數 | 備註 |
| (一)中式各式餐具      |                                                        | 1. 中式餐具的種類<br>2. 中式餐具的使用方式                      | 6    |    |
| (二)西式各式餐具      |                                                        | 1. 西式餐具的種類<br>2. 西式餐具的使用方式                      | 6    |    |
| (三)口布折疊方式      |                                                        | 1. 服務巾折疊方式<br>2. 客用口布折疊方式<br>3. 裝飾用口布樣式教學       | 9    |    |
| (四)桌巾鋪設與更換     |                                                        | 1. 桌巾鋪設方式<br>2. 桌巾更換方式<br>3. 桌巾鋪設與更換實作          | 9    |    |
| (五)餐盤持托方法      |                                                        | 1. 圓托功能介紹及使用方法<br>2. 長托之功能介紹及使用方法<br>3. 餐盤持托實作  | 9    |    |
| (六)服務叉匙方法      |                                                        | 1. 服務叉匙的使用方式<br>2. 服務叉匙使用實作                     | 9    |    |
| (七)餐具清潔與擦拭     |                                                        | 1. 刀叉清潔、擦拭及保養方式<br>2. 杯盤清潔、擦拭及保養方式<br>3. 餐具清潔實作 | 9    |    |
| (八)服務桌設立       |                                                        | 1. 台布鋪設方式<br>2. 桌裙鋪設方式<br>3. 服務桌鋪設實作            | 6    |    |
| (九)中式餐桌擺設      |                                                        | 1. 中式餐桌擺設方式<br>2. 中式餐桌擺設實作                      | 9    |    |
| (十)西餐餐桌擺設      |                                                        | 1. 西式餐桌擺設方式<br>2. 西式餐桌擺設實作                      | 9    |    |
| (十一)中式餐桌基本收桌技巧 |                                                        | 1. 中式餐桌收桌技巧<br>2. 中式餐桌收桌實作                      | 6    |    |
| (十二)西式餐桌基本收桌技巧 |                                                        | 1. 西式餐桌收桌技巧<br>2. 西式餐桌收桌實作                      | 6    |    |
| (十三)收桌禮儀       |                                                        | 1. 收桌話術及禮儀<br>2. 基礎收桌話術實作                       | 3    |    |
| (十四)餐桌整理技巧     |                                                        | 1. 餐後餐桌整理技巧<br>2. 桌面廚餘處理技巧<br>3. 餐桌整理實作         | 6    |    |

|                |                                                                                                          |     |  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十五)環境整理技巧     | 1. 餐桌清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作                                                                 | 6   |  |
| 合 計            |                                                                                                          | 108 |  |
| 學習評量<br>(評量方式) | 實作練習、口頭評量。形成性評量。                                                                                         |     |  |
| 教學資源           | 餐旅服務檢定書籍及網路相關訊息或坊間參考書籍                                                                                   |     |  |
| 教學注意事項         | 二、著重於使學生獨立完成餐桌擺設及收善技能，評量時因考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |     |  |

表 11-2-3-4國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                        |                                             |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                   | 烘焙實作                                        |      |    |
|                | 英文名稱                                                   | Food outside the workplace internships      |      |    |
| 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           | 品格力、資訊力、就業力                                            |                                             |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                  |                                             |      |    |
|                | 8                                                      |                                             |      |    |
|                | 第三學年                                                   |                                             |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：食材處理實作，基礎速食實作                                     |                                             |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養麵包烘焙之專業技能。 二、培養蛋糕烘焙之專業技能。 三、培養烘焙從業人員之特質、工作態度與職業道德。 |                                             |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                       |                                             |      |    |
| 教學內容           |                                                        |                                             |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                        | 內容細項                                        | 分配節數 | 備註 |
| (一)烘焙基礎概念      |                                                        | 1. 烘焙的定義<br>2. 烘焙的分類                        | 8    |    |
| (二)烘焙發展趨勢      |                                                        | 1. 烘焙的起源<br>2. 烘焙的發展趨勢                      | 8    |    |
| (三)烘焙設備認識      |                                                        | 1. 烘焙設備的認識<br>2. 烘焙設備使用注意事項<br>3. 烘焙設備保養與維護 | 8    |    |
| (四)烘焙器具認識      |                                                        | 1. 烘焙器具的認識<br>2. 烘焙器具使用注意事項<br>3. 烘焙器具保養與維護 | 8    |    |
| (五)各式麵粉類認識     |                                                        | 1. 各式麵粉類的特性<br>2. 各式麵粉類的使用方式                | 4    |    |
| (六)各式油脂類認識     |                                                        | 1. 各式油脂類的特性<br>2. 各式油脂類的使用方式                | 4    |    |
| (七)各式乳製品認識     |                                                        | 1. 各式乳製品的特性<br>2. 各式乳製品的使用方式                | 4    |    |
| (八)各式烘焙酒類認識    |                                                        | 1. 各式烘焙酒類的特性<br>2. 各式烘焙酒類的使用方式              | 4    |    |
| (九)烘焙計算        |                                                        | 1. 度量衡單位與換算<br>2. 烘焙配方計算                    | 8    |    |
| (十)麵包基礎概念      |                                                        | 1. 麵包的定義<br>2. 麵包的分類<br>3. 麵包常用材料           | 8    |    |
| (十一)甜麵包製作      |                                                        | 1. 甜麵包製作流程<br>2. 甜麵包實作                      | 8    |    |
| (十二)包餡麵包製作     |                                                        | 1. 包餡麵包製作流程<br>2. 包餡麵包實作                    | 8    |    |
| (十三)軟質麵包製作     |                                                        | 1. 軟質麵包製作流程<br>2. 軟質麵包實作                    | 8    |    |
| (十四)硬質麵包製作     |                                                        | 1. 硬質麵包製作流程<br>2. 硬質麵包實作                    | 8    |    |
| (十五)蛋糕基礎概念     |                                                        | 1. 蛋糕的分類<br>2. 蛋糕常用材料                       | 8    |    |

|                |                                                                                                                             |     |  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十六)麵糊類蛋糕製作    | 1. 麵糊類蛋糕製作流程<br>2. 麵糊類蛋糕實作                                                                                                  | 8   |  |
| (十七)戚風類蛋糕製作    | 1. 戚風類蛋糕製作流程<br>2. 戚風類蛋糕實作                                                                                                  | 8   |  |
| (十八)餅乾製作       | 1. 各式餅乾製作流程<br>2. 各式餅乾實作                                                                                                    | 8   |  |
| (十九)產品包裝技巧     | 1. 麵包包裝方式與技巧<br>2. 蛋糕包裝方式與技巧<br>3. 餅乾包裝方式與技巧                                                                                | 8   |  |
| (二十)環境整理技巧     | 1. 烘焙工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作                                                                                | 8   |  |
| 合 計            |                                                                                                                             | 144 |  |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                           |     |  |
| 教學資源           | 一、相關領域書籍。 二、自編教材。                                                                                                           |     |  |
| 教學注意事項         | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立。 二、校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至學校社區機構進行參觀。 |     |  |

表 11-2-3-5國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                    |                                                                                                                                                                       |                                       |      |    |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|----|
| 科目名稱               | 中文名稱                                                                                                                                                                  | 旅館房務衛浴清潔實作                            |      |    |
|                    | 英文名稱                                                                                                                                                                  | Hotel housekeeping bathroom cleaning  |      |    |
| 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               | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                                                                           |                                       |      |    |
| 適用科別               | 綜合職能科                                                                                                                                                                 |                                       |      |    |
|                    | 4                                                                                                                                                                     |                                       |      |    |
|                    | 第二學年第二學期                                                                                                                                                              |                                       |      |    |
| 建議先修科目             | 有，科目：化學、服務導論、餐飲旅宿業導論、衛生與安全概論、基礎清潔實務、基礎清潔實作、客房整理實作、客房清潔與維護實作                                                                                                           |                                       |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)     | 一、培養旅館房務衛浴設施清潔之專業能力。 二、培養旅館房務從業人員之特質、工作態度與職業道德。                                                                                                                       |                                       |      |    |
| 議題融入               | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                                                                                                                                    |                                       |      |    |
| 教學內容               |                                                                                                                                                                       |                                       |      |    |
| 主要單元(進度)           |                                                                                                                                                                       | 內容細項                                  | 分配節數 | 備註 |
| (一)旅館房務衛浴清潔工具      |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務衛浴清潔工具使用方式<br>2. 旅館房務衛浴清潔劑使用方式 | 4    |    |
| (二)旅館房務衛浴清潔安全      |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務衛浴清潔防護工作<br>2. 旅館房務衛浴清潔衛生與安全   | 4    |    |
| (三)旅館房務衛浴設施清潔-浴缸   |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務浴缸清潔流程<br>2. 旅館房務浴缸清潔實作        | 8    |    |
| (四)旅館房務衛浴設施清潔-淋浴間  |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務淋浴間清潔流程<br>2. 旅館房務淋浴間清潔實作      | 8    |    |
| (五)旅館房務衛浴設施清潔-馬桶   |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務馬桶清潔流程<br>2. 旅館房務馬桶清潔實作        | 8    |    |
| (六)旅館房務衛浴設施清潔-地面   |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務地面清潔流程<br>2. 旅館房務地面間清潔實作       | 8    |    |
| (七)旅館房務衛浴設施清潔-洗手台  |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務洗手台清潔流程<br>2. 旅館房務洗手台清潔實作      | 8    |    |
| (八)旅館房務衛浴設施清潔-鏡面   |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務玻璃鏡面清潔流程<br>2. 旅館房務玻璃鏡面清潔實作    | 8    |    |
| (九)旅館房務衛浴設施清潔-霉垢清潔 |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務衛浴霉垢清潔流程<br>2. 旅館房務衛浴霉垢清潔實作    | 8    |    |
| (十)環境整理技巧          |                                                                                                                                                                       | 1. 工具歸位技巧<br>2. 環境復原技巧                | 8    |    |
| 合 計                |                                                                                                                                                                       |                                       | 72   |    |
| 學習評量<br>(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。 驗評量及書寫專業主題報告作。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習品。 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習品。 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。 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. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                                                                                   |                                       |      |    |
| 教學注意事項             | 1. 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 2. 本科除了由老師上課講解示範外，並重視學生的實際操作練習。 3. 著重於學生獨立完成採購實務的技能，評量時考量學生之個別差異。 4. 採用多元評量方式，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意之應用能力。 |                                       |      |    |

表 11-2-3-6 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                          |                                                   |      |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                     | 旅館房務備品擺設實作                                        |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                     | Hotel housekeeping and equipment setting 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                                              |                                                   |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                    |                                                   |      |    |
|                | 3                                                                                                                                        |                                                   |      |    |
|                | 第二學年第二學期                                                                                                                                 |                                                   |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：客房整理實作，客房清潔與維護實作                                                                                                                    |                                                   |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養旅館房務備品擺設之技能。二、培養旅館房務備品整理之技能。<br>三、培養旅館房務從業人員之特質、工作態度與職業道德。                                                                           |                                                   |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                                                                                                       |                                                   |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                          |                                                   |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                          | 內容細項                                              | 分配節數 | 備註 |
| (一)旅館房務房間備品介紹  |                                                                                                                                          | 1. 旅館房務房間備品的用途<br>2. 旅館房務房間備品與整理                  | 9    |    |
| (二)旅館房務房間備品擺放  |                                                                                                                                          | 1. 旅館房務房間備品方式<br>2. 旅館房務房間備品擺放實作                  | 9    |    |
| (三)旅館房務房間設備介紹  |                                                                                                                                          | 1. 旅館房務房間設備介紹的用途<br>2. 旅館房務房間設備介紹的清潔及保養方式         | 9    |    |
| (四)旅館房務房間設備擺放  |                                                                                                                                          | 1. 旅館房務房間設備擺放方式<br>2. 旅館房務房間設備擺放實作                | 9    |    |
| (五)旅館房務公共設備介紹  |                                                                                                                                          | 1. 旅館房務公共設備介紹的用途<br>2. 旅館房務公共設備介紹的清潔及保養方式         | 9    |    |
| (六)旅館房務公共設備擺放  |                                                                                                                                          | 1. 旅館房務公共設備擺放方式<br>2. 旅館房務公共設備擺放實作                | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                          |                                                   | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 實作練習、口頭評量。                                                                                                                               |                                                   |      |    |
| 教學資源           | 餐旅服務檢定書籍及網路相關訊息或坊間參考書籍                                                                                                                   |                                                   |      |    |
| 教學注意事項         | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。二、著重於使學生獨立完成房務備品擺設及整理補充備品技能，評量時因考量學生之個別差異。三、採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |                                                   |      |    |

表 11-2-3-7國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                   |                                                                       |                                      |      |    |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------|----|
| 科目名稱              | 中文名稱                                                                  | 汽車美容實作                               |      |    |
|                   | 英文名稱                                                                  | Vehicles cosmetology 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              | 就業力                                                                   |                                      |      |    |
| 適用科別              | 綜合職能科                                                                 |                                      |      |    |
|                   | 4                                                                     |                                      |      |    |
|                   | 第二學年                                                                  |                                      |      |    |
| 建議先修科目            | 有，科目：服務導論，基礎清潔實務，基礎清潔實作                                               |                                      |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)    | 一、培養汽車美容之專業工作技能。 二、培養汽車美容之專業設備操作技巧。<br>三、培養汽車美容從業人員之特質、工作態度與職業道德。     |                                      |      |    |
| 議題融入              | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                                      |                                      |      |    |
| 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. 車體部位<br>2. 各式汽車種類                 | 8    |    |
| (二)工場安全與衛生。       |                                                                       | 1. 汽車美容工廠環境認識<br>2. 汽車美容工廠衛生與安全      | 8    |    |
| (三)基礎原理。          |                                                                       | 1. 汽車美容操作流程<br>2. 汽車美容專業設備           | 8    |    |
| (四)汽車美容清潔材料。      |                                                                       | 1. 汽車美容清潔工具<br>2. 汽車美容清潔劑            | 8    |    |
| (五)汽車美容工具的簡易使用方式。 |                                                                       | 1. 各式汽車美容工具使用方式<br>2. 汽車美容工具使用方式實作練習 | 8    |    |
| (六)車輛外部基礎清潔維護。    |                                                                       | 1. 車輛外部清潔與保養<br>2. 車輛外部清潔實作練習        | 8    |    |
| (七)車輛內部基礎清潔與保養。   |                                                                       | 1. 車輛內部清潔與保養<br>2. 車輛內部清潔實作練習        | 8    |    |
| (八)汽車美容工具的精熟使用。   |                                                                       | 1. 汽車美容工具使用技巧<br>2. 汽車美容工具操作實作       | 8    |    |
| (九)汽車美容設備的精熟使用。   |                                                                       | 1. 汽車美容設備使用技巧<br>2. 汽車美容設備操作實作       | 8    |    |
| 合 計               |                                                                       |                                      | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)    | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。     |                                      |      |    |
| 教學資源              | 可選用適合學生程度之教科書或自編教材。                                                   |                                      |      |    |
| 教學注意事項            | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成洗車作業及學會手工打蠟之技能，評量時因考量學生之個別差異。 |                                      |      |    |

表 11-2-3-8國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                            |                                     |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                       | 專題實作                                |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                       | Project development                 |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                                                         |                                     |      |    |
| 科目屬性           | 必修                                                                                         |                                     |      |    |
|                | 實習科目                                                                                       |                                     |      |    |
|                | 科目來源                                                                                       | 群科中心學校公告—校訂參考科目                     |      |    |
| 學生圖像           | 資訊力、創新力、就業力                                                                                |                                     |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                      |                                     |      |    |
|                | 2                                                                                          |                                     |      |    |
|                | 第三學年第一學期                                                                                   |                                     |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                                          |                                     |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養統整能力，整合各領域相關課程，學習製作個人學習檔案。 二、培養實作能力，選擇實習科目職種，製作專題或實作報告。 三、培養表達能力，學習上台報告或實作經驗。          |                                     |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                                                           |                                     |      |    |
| 教學內容           |                                                                                            |                                     |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                            | 內容細項                                | 分配節數 | 備註 |
| (一)自傳及履歷製作     |                                                                                            | 1. 自傳及履歷表撰寫方式<br>2. 個人履歷撰寫實作        | 4    |    |
| (二)學習檔案整理      |                                                                                            | 1. 學習檔案彙整與製作<br>2. 學習檔案資料夾製作        | 4    |    |
| (三)主題選擇與訂定     |                                                                                            | 1. 主題討論與分析<br>2. 目標討論與訂定            | 4    |    |
| (四)資料分析        |                                                                                            | 1. 專題資料收集<br>2. 專題資料分析<br>3. 專題資料整理 | 8    |    |
| (五)成果製作        |                                                                                            | 1. PPT製作技巧<br>2. 海報製作技巧             | 8    |    |
| (六)成果發表        |                                                                                            | 1. 口頭報告技巧<br>2. 口頭報告禮儀              | 8    |    |
| 合 計            |                                                                                            |                                     | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、實作評量：個人學習檔案呈現、專題製作報告 二、口語評量：個人或小組成果口頭報告                                                  |                                     |      |    |
| 教學資源           | 一、相關領域書籍或網路資訊。 二、教師自編教材。                                                                   |                                     |      |    |
| 教學注意事項         | 一、視身心障礙學生特殊需求而適時調整課程內容。 二、採多元評量方式進行，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |                                     |      |    |

表 11-2-3-9 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                  |                                                                |                                           |  |      |    |
|------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱                                                           | 中式餐飲服務實作                                  |  |      |    |
|                  | 英文名稱                                                           | Chinese restaurant service 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、資訊力、就業力                                                    |                                           |  |      |    |
| 適用科別             | 綜合職能科                                                          |                                           |  |      |    |
|                  | 8                                                              |                                           |  |      |    |
|                  | 第三學年                                                           |                                           |  |      |    |
| 建議先修科目           | 有，科目：顧客服務實務，顧客服務實作，食材處理實作，基礎速食實作，餐飲旅宿業導論，中餐烹調實作，餐桌擺設與收善實作      |                                           |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | 一、培養中式餐廳外場服務之專業能力。 二、培養中式餐廳內場工作之專業能力。 三、培養餐飲從業人員之特質、工作態度與職業道德。 |                                           |  |      |    |
| 議題融入             | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                               |                                           |  |      |    |
| 教學內容             |                                                                |                                           |  |      |    |
| 主要單元(進度)         |                                                                | 內容細項                                      |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)中式餐廳工作介紹      |                                                                | 1. 中式餐廳工作種類<br>2. 中式餐廳工作內容                |  | 8    |    |
| (二)中式餐廳工作環境      |                                                                | 1. 中式餐廳內場工作<br>2. 中式餐廳外場工作                |  | 8    |    |
| (三)中式餐廳基本禮儀      |                                                                | 1. 內場工作人員服裝儀容<br>2. 外場工作人員服狀儀容            |  | 8    |    |
| (四)中式餐廳衛生安全      |                                                                | 1. 內場工作衛生安全<br>2. 外場工作衛生安全                |  | 8    |    |
| (五)中式餐廳菜單介紹      |                                                                | 1. 中式餐廳菜單的認識<br>2. 中式餐廳飲料單的認識             |  | 8    |    |
| (六)中式餐廳點餐技巧      |                                                                | 1. 中式餐廳點餐流程<br>2. 中式餐廳點餐禮儀<br>3. 中式餐廳點餐實作 |  | 8    |    |
| (七)中式餐廳送餐技巧      |                                                                | 1. 中式餐廳送餐流程<br>2. 中式餐廳送餐禮儀<br>3. 中式餐廳送餐實作 |  | 8    |    |
| (八)中式餐廳收餐技巧      |                                                                | 1. 中式餐廳收餐流程<br>2. 中式餐廳收餐禮儀<br>3. 中式餐廳收餐實作 |  | 8    |    |
| (九)中式餐廳餐桌佈置      |                                                                | 1. 中式餐桌佈置方式<br>2. 中式餐桌佈置實作                |  | 8    |    |
| (十)中式餐廳餐具擺設      |                                                                | 1. 中式餐具擺設方式<br>2. 中式餐具擺設實作                |  | 8    |    |
| (十一)中式餐廳外場營業前準備  |                                                                | 1. 中式餐廳外場營業前準備工作流程<br>2. 中式餐廳外場營業前準備工作實作  |  | 8    |    |
| (十二)中式餐廳內場食材清洗工作 |                                                                | 1. 中式餐廳內場食材清洗工作流程<br>2. 中式餐廳內場食材清洗工作實作    |  | 8    |    |
| (十三)中式餐廳內場食材切配工作 |                                                                | 1. 中式餐廳內場食材切配工作流程<br>2. 中式餐廳內場食材切配工作實作    |  | 8    |    |
| (十四)中式餐廳內場烹調工作   |                                                                | 1. 中式餐廳內場烹調工作流程<br>2. 中式餐廳內場烹調工作實作        |  | 8    |    |
| (十五)中式餐廳內場鍋具清潔工作 |                                                                | 1. 中式餐廳內場鍋具清潔工作流程<br>2. 中式餐廳內場鍋具清潔工作實作    |  | 8    |    |

|                  |                                                                                                                                                                        |     |  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十六)中式餐廳內場餐具清潔工作 | 1. 中式餐廳內場餐具清潔工作流程<br>2. 中式餐廳內場餐具清潔工作實作                                                                                                                                 | 8   |  |
| (十七)中式餐廳內場設備清潔工作 | 1. 中式餐廳內場設備清潔工作流程<br>2. 中式餐廳內場設備清潔工作實作                                                                                                                                 | 8   |  |
| (十八)環境整理技巧       | 1. 中式餐廳工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作                                                                                                                         | 8   |  |
| 合 計              |                                                                                                                                                                        | 144 |  |
| 學習評量<br>(評量方式)   | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                                                      |     |  |
| 教學資源             | 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。                                                                                                                                                      |     |  |
| 教學注意事項           | 1. 編選課程時，要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質，作有系統之編排。 2. 能明確熟悉訂定每一次學習的主題。 3. 課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實物操作上也 要符合業界需求。 4. 教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。 |     |  |

表 11-2-3-10 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                        |                                                                      |      |    |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                   | 全自助餐飲服務實作                                                            |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                   | Full cafeteria service 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                                            |                                                                      |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                  |                                                                      |      |    |
|                | 6                                                                                      |                                                                      |      |    |
|                | 第三學年                                                                                   |                                                                      |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：顧客服務實務，顧客服務實作，餐飲旅宿業導論，餐桌擺設與收善實作                                                   |                                                                      |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養全自助餐廳餐點擺設之專業技能。 二、培養全自助餐廳餐具擺設之專業技能。 三、培養全自助餐廳設施設備清潔之專業技能。 四、培養餐飲從業人員之特質、工作態度與職業道德。 |                                                                      |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                                                       |                                                                      |      |    |
| 教學內容           |                                                                                        |                                                                      |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                        | 內容細項                                                                 | 分配節數 | 備註 |
| (一)全自助餐廳基本介紹   |                                                                                        | 1.全自助餐廳環境介紹<br>2.全自助餐廳的種類                                            | 6    |    |
| (二)全自助餐廳設施設備   |                                                                                        | 1.全自助餐廳設施設備介紹<br>2.全自助餐廳設施設備衛生與安全                                    | 6    |    |
| (三)全自助餐廳餐點擺設   |                                                                                        | 1.全自助餐廳餐點擺設方式<br>2.全自助餐廳餐點實作                                         | 6    |    |
| (四)全自助餐廳餐具擺設   |                                                                                        | 1.全自助餐廳餐桌擺設方式<br>2.全自助餐廳餐桌擺設實作                                       | 9    |    |
| (五)全自助餐廳加熱設備   |                                                                                        | 1.全自助餐廳加熱設備使用方式<br>2.全自助餐廳加熱設備清潔方式                                   | 9    |    |
| (六)全自助餐廳飲料機台   |                                                                                        | 1.全自助餐廳飲料機台使用方式<br>2.全自助餐廳飲料機台清潔方式                                   | 9    |    |
| (七)全自助餐廳咖啡機台   |                                                                                        | 1.全自助餐廳咖啡機台使用方式<br>2.全自助餐廳咖啡機台清潔方式                                   | 9    |    |
| (八)全自助餐廳冰淇淋機台  |                                                                                        | 1.全自助餐廳冰淇淋機台使用方式<br>2.全自助餐廳冰淇淋機台清潔方式                                 | 9    |    |
| (九)全自助餐廳開放式冰箱  |                                                                                        | 1.全自助餐廳開放式冰箱使用方式<br>2.全自助餐廳開放式冰箱清潔方式                                 | 9    |    |
| (十)全自助餐廳服務人員   |                                                                                        | 1.全自助餐廳服務人員的特質<br>2.全自助餐廳服務人員的服儀<br>3.全自助餐廳服務人員的衛生安全                 | 9    |    |
| (十一)全自助餐廳餐點補放  |                                                                                        | 1.全自助餐廳餐點補放工作流程<br>2.全自助餐廳餐點補放衛生安全<br>3.全自助餐廳餐點補放實作                  | 9    |    |
| (十二)全自助餐廳餐具收拾  |                                                                                        | 1.全自助餐廳收拾餐具的話術<br>2.全自助餐廳收拾餐具的禮儀<br>3.全自助餐廳收拾餐具工作流程<br>4.全自助餐廳收拾餐具實作 | 9    |    |
| (十三)環境整理技巧     |                                                                                        | 1.全自助餐廳設備清潔、擦拭與保養<br>2.垃圾整理與分類<br>3.環境整理實作                           | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                        |                                                                      | 108  |    |

|                |                                                                                                                                                                        |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                                                      |
| 教學資源           | 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。                                                                                                                                                      |
| 教學注意事項         | 1. 編選課程時，要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質，作有系統之編排。 2. 能明確熟悉訂定每一次學習的主題。 3. 課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實物操作上也 要符合業界需求。 4. 教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。 |

表 11-2-3-11 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                  |                                                                |                                           |  |      |    |
|------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱                                                           | 西式餐飲服務實作                                  |  |      |    |
|                  | 英文名稱                                                           | Western cuisine service 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             | 品格力、資訊力、就業力                                                    |                                           |  |      |    |
| 適用科別             | 綜合職能科                                                          |                                           |  |      |    |
|                  | 8                                                              |                                           |  |      |    |
|                  | 第三學年                                                           |                                           |  |      |    |
| 建議先修科目           | 有，科目：中餐烹調實作、餐桌擺設與收善實作                                          |                                           |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | 一、培養西式餐廳外場服務之專業能力。 二、培養西式餐廳內場工作之專業能力。 三、培養餐飲從業人員之特質、工作態度與職業道德。 |                                           |  |      |    |
| 議題融入             | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                               |                                           |  |      |    |
| 教學內容             |                                                                |                                           |  |      |    |
| 主要單元(進度)         |                                                                | 內容細項                                      |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)西式餐廳工作介紹      |                                                                | 1. 西式餐廳工作種類<br>2. 西式餐廳工作內容                |  | 8    |    |
| (二)西式餐廳工作環境      |                                                                | 1. 西式餐廳內場工作<br>2. 西式餐廳外場工作                |  | 8    |    |
| (三)西式餐廳基本禮儀      |                                                                | 1. 內場工作人員服裝儀容<br>2. 外場工作人員服狀儀容            |  | 8    |    |
| (四)西式餐廳衛生安全      |                                                                | 1. 內場工作衛生安全<br>2. 外場工作衛生安全                |  | 8    |    |
| (五)西式餐廳菜單介紹      |                                                                | 1. 西式餐廳菜單的認識<br>2. 西式餐廳飲料單的認識             |  | 8    |    |
| (六)西式餐廳點餐技巧      |                                                                | 1. 西式餐廳點餐流程<br>2. 西式餐廳點餐禮儀<br>3. 西式餐廳點餐實作 |  | 8    |    |
| (七)西式餐廳送餐技巧      |                                                                | 1. 西式餐廳送餐流程<br>2. 西式餐廳送餐禮儀<br>3. 西式餐廳送餐實作 |  | 8    |    |
| (八)西式餐廳收餐技巧      |                                                                | 1. 西式餐廳收餐流程<br>2. 西式餐廳收餐禮儀<br>3. 西式餐廳收餐實作 |  | 8    |    |
| (九)西式餐廳餐桌佈置      |                                                                | 1. 西式餐桌佈置方式<br>2. 西式餐桌佈置實作                |  | 8    |    |
| (十)西式餐廳餐具擺設      |                                                                | 1. 西式餐具擺設方式<br>2. 西式餐具擺設實作                |  | 8    |    |
| (十一)西式餐廳外場營業前準備  |                                                                | 1. 西式餐廳外場營業前準備工作流程<br>2. 西式餐廳外場營業前準備工作實作  |  | 8    |    |
| (十二)西式餐廳內場食材清洗工作 |                                                                | 1. 西式餐廳內場食材清洗工作流程<br>2. 西式餐廳內場食材清洗工作實作    |  | 8    |    |
| (十三)西式餐廳內場食材切配工作 |                                                                | 1. 西式餐廳內場食材切配工作流程<br>2. 西式餐廳內場食材切配工作實作    |  | 8    |    |
| (十四)西式餐廳內場烹調工作   |                                                                | 1. 西式餐廳內場烹調工作流程<br>2. 西式餐廳內場烹調工作實作        |  | 8    |    |
| (十五)西式餐廳內場鍋具清潔工作 |                                                                | 1. 西式餐廳內場鍋具清潔工作流程<br>2. 西式餐廳內場鍋具清潔工作實作    |  | 8    |    |

|                  |                                                                                                                                                                        |     |  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十六)西式餐廳內場餐具清潔工作 | 1. 西式餐廳內場餐具清潔工作流程<br>2. 西式餐廳內場餐具清潔工作實作                                                                                                                                 | 8   |  |
| (十七)西式餐廳內場設備清潔工作 | 1. 西式餐廳內場設備清潔工作流程<br>2. 西式餐廳內場設備清潔工作實作                                                                                                                                 | 8   |  |
| (十八)環境整理技巧       | 1. 西式餐廳工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作                                                                                                                         | 8   |  |
| 合 計              |                                                                                                                                                                        | 144 |  |
| 學習評量<br>(評量方式)   | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                                                      |     |  |
| 教學資源             | 一、自編教材。 二、坊間教材。                                                                                                                                                        |     |  |
| 教學注意事項           | 1. 編選課程時，要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質，作有系統之編排。 2. 能明確熟悉訂定每一次學習的主題。 3. 課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實物操作上也 要符合業界需求。 4. 教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。 |     |  |

表 11-2-3-12國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                   |                                                  |      |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                              | 廚房內場準備工作實作                                       |      |    |
|                | 英文名稱                                                              | Kitchen infield preparation work 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、資訊力、就業力                                                       |                                                  |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                             |                                                  |      |    |
|                | 6                                                                 |                                                  |      |    |
|                | 第三學年                                                              |                                                  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：中餐烹調實作、餐桌擺設與收善實作                                             |                                                  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養餐廳內場工作烹飪之專業技能。 二、培養餐廳內場工作清潔之專業技能。 三、培養餐廳內場從業人員之特質、工作態度與職業道德。  |                                                  |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                                  |                                                  |      |    |
| 教學內容           |                                                                   |                                                  |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                   | 內容細項                                             | 分配節數 | 備註 |
| (一)餐廳內場工作基本概念  |                                                                   | 1. 餐廳內場工作種類<br>2. 餐廳內場工作內容<br>3. 餐廳內場工作基本服儀      | 9    |    |
| (二)餐廳內場工作衛生安全  |                                                                   | 1. 餐廳內場工作人員衛生安全<br>2. 食品衛生安全                     | 9    |    |
| (三)餐廳內場工作消防安全  |                                                                   | 1. 廚房用電安全介紹<br>2. 餐廳逃生安全宣導<br>3. 消防、救難設備說明及介紹    | 9    |    |
| (四)餐廳內場工作設備使用  |                                                                   | 1. 廚房設施設備使用<br>2. 廚房設施設備清潔<br>3. 廚房設施設備保養與維護     | 9    |    |
| (五)餐廳廚房內場料理工具  |                                                                   | 1. 常用料理工具材質、特性<br>2. 常用料理工具保養與維護                 | 9    |    |
| (六)餐廳廚房內場料理刀具  |                                                                   | 1. 常用料理刀具材質、特性<br>2. 常用料理刀具保養與維護                 | 9    |    |
| (七)餐廳廚房內場食材保存  |                                                                   | 1. 食材的認識與分類<br>2. 各類食材的選購<br>3. 食材的保存方式          | 9    |    |
| (八)餐廳廚房內場食材切配  |                                                                   | 1. 各式食材切配方式<br>2. 食材切配實作                         | 9    |    |
| (九)餐廳廚房內場調味料使用 |                                                                   | 1. 各式調味料的特性<br>2. 各式辛香料的特性                       | 9    |    |
| (十)餐廳廚房內場烹調方法  |                                                                   | 1. 各式食材烹調方式<br>2. 烹調實作                           | 9    |    |
| (十一)餐廳廚房內場廚餘整理 |                                                                   | 1. 廚餘整理技巧<br>2. 堆肥廚餘處理方式                         | 9    |    |
| (十二)環境整理技巧     |                                                                   | 1. 環境整理技巧工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作 | 9    |    |
| 合 計            |                                                                   |                                                  | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |                                                  |      |    |
| 教學資源           | 一、自編教材。 二、坊間教材。                                                   |                                                  |      |    |

|        |                                                                                                                                                                                                   |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 教學注意事項 | <p>1. 編選課程時，要通盤規劃，並依照每個主題特性以及內容性質，作有系統之編排。</p> <p>2. 能明確熟悉訂定每一次學習的主題。</p> <p>3. 課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實物操作上也要符合業界需求。</p> <p>4. 教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。</p> |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

表 11-2-3-13 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                 |                                                                   |                                                    |      |    |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱            | 中文名稱                                                              | 冰飲調製實作                                             |      |    |
|                 | 英文名稱                                                              | Ice beverage 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            | 品格力、資訊力、就業力                                                       |                                                    |      |    |
| 適用科別            | 綜合職能科                                                             |                                                    |      |    |
|                 | 4                                                                 |                                                    |      |    |
|                 | 第三學年第二學期                                                          |                                                    |      |    |
| 建議先修科目          | 有，科目：食材處理實作，基礎速食實作，飲料調製製作                                         |                                                    |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)  | 一、培養冰飲飲料調製之專業技能。 二、培養冰飲飲料調製工具操作之專業技能。 三、培養餐飲從業人員之特質、工作態度與職業道德。    |                                                    |      |    |
| 議題融入            | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                                  |                                                    |      |    |
| 教學內容            |                                                                   |                                                    |      |    |
| 主要單元(進度)        |                                                                   | 內容細項                                               | 分配節數 | 備註 |
| (一)飲料調製工具認識     |                                                                   | 1. 飲料調製工具的種類<br>2. 飲料調製工具的使用方式                     | 8    |    |
| (二)飲料調製工具清潔與保養  |                                                                   | 1. 飲料調製工具的清潔方式<br>2. 飲料調製工具的保養方式<br>3. 飲料調製工具的收納方式 | 8    |    |
| (三)非酒精飲料調製前準備   |                                                                   | 1. 非酒精性飲料調製材料準備<br>2. 非酒精性飲料調製工具準備                 | 8    |    |
| (四)非酒精飲料調製      |                                                                   | 1. 非酒精性飲料調製操作流程<br>2. 非酒精性飲料調製實作                   | 8    |    |
| (五)非酒精飲料調製後整理   |                                                                   | 1. 非酒精性飲料調製材料的保存方式<br>2. 非酒精性飲料調製工具的清潔方式           | 8    |    |
| (六)冰沙、果汁飲料調製前準備 |                                                                   | 1. 冰沙、果汁飲料調製材料準備<br>2. 冰沙、果汁飲料調製工具準備               | 8    |    |
| (七)冰沙機、果汁機的使用   |                                                                   | 1. 冰沙機的使用方式<br>2. 果汁機的使用方式                         | 8    |    |
| (八)冰沙、果汁飲料調製    |                                                                   | 1. 冰沙、果汁飲料調製操作流程<br>2. 冰沙、果汁飲料調製實作                 | 8    |    |
| (九)冰沙、果汁飲料調製後整理 |                                                                   | 1. 冰沙、果汁飲料調製材料的保存方式<br>2. 冰沙、果汁飲料調製工具的清潔方式         | 8    |    |
| 合 計             |                                                                   |                                                    | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)  | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |                                                    |      |    |
| 教學資源            | 飲調相關教科書或飲料調製檢定書籍或坊間參考書籍                                           |                                                    |      |    |
| 教學注意事項          | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成飲調技能，評量時因考量學生之個別差異。       |                                                    |      |    |

表 11-2-3-14國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                     |                                              |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                | 茶飲調製實作                                       |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                | Tea beverage 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                                                                                                         |                                              |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                                                                               |                                              |      |    |
|                | 3                                                                                                                                                                                                   |                                              |      |    |
|                | 第三學年第二學期                                                                                                                                                                                            |                                              |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：食材處理實作，基礎速食實作，飲料調製製作                                                                                                                                                                           |                                              |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養茶飲沖泡之專業技能。 二、培養茶飲調製之專業技能。 三、培養茶飲調製從業人員之特質、工作態度與職業道德。                                                                                                                                            |                                              |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 安全 品德                                                                                                                                                                                    |                                              |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                     |                                              |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                                                                                     | 內容細項                                         | 分配節數 | 備註 |
| (一)茶飲的發展       |                                                                                                                                                                                                     | 1. 茶葉的歷史<br>2. 茶飲的發展過程                       | 9    |    |
| (二)茶葉的基本概念     |                                                                                                                                                                                                     | 1. 茶葉的種類<br>2. 茶葉的製作方式                       | 9    |    |
| (三)茶具的使用       |                                                                                                                                                                                                     | 1. 各式茶具使用方式<br>2. 各式茶具清潔方式<br>3. 各式茶具保養與維護方式 | 9    |    |
| (四)茶品的沖泡方式     |                                                                                                                                                                                                     | 1. 各式茶葉的沖泡方法<br>2. 茶葉沖泡實作                    | 9    |    |
| (五)品茶技巧        |                                                                                                                                                                                                     | 1. 茶葉種類辨識技巧<br>2. 品茶技巧實作                     | 9    |    |
| (六)環境整理技巧      |                                                                                                                                                                                                     | 1. 茶飲調製設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作 | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                                                                     |                                              | 54   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                                                                                   |                                              |      |    |
| 教學資源           | 一、相關領域書籍。 二、自編教材。                                                                                                                                                                                   |                                              |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。 3. 參考中外飲料調製相關之圖書資料。 4. 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。 5. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等飲務教學設備，引領學生參與實際 作業，增加學生實務經驗。 6. 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。 |                                              |      |    |

表 11-2-3-15 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                 |                                       |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                            | 旅館房務工作準備實作                            |      |    |
|                | 英文名稱                                                            | Hotel housekeeping preparing 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                     |                                       |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                           |                                       |      |    |
|                | 8                                                               |                                       |      |    |
|                | 第三學年                                                            |                                       |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：客房整理實作，客房清潔與維護實作，旅館房務備品擺設實作                                |                                       |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養旅館客房服務工作之專業能力。 二、培養旅館客房整理工作之專業能力。 三、培養旅宿業從業人員之特質、工作態度及職業道德。 |                                       |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                              |                                       |      |    |
| 教學內容           |                                                                 |                                       |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                 | 內容細項                                  | 分配節數 | 備註 |
| (一)房務員工作介紹     |                                                                 | 1. 房務員的工作內容<br>2. 房務員的工作流程            | 8    |    |
| (二)房務員基本禮儀     |                                                                 | 1. 房務員的服裝儀容<br>2. 房務員的衛生安全            | 8    |    |
| (三)早晨會議工作      |                                                                 | 1. 早晨會議的內容與重點<br>2. 早晨會議筆記技巧          | 8    |    |
| (四)空房處理工作      |                                                                 | 1. 空房處理流程<br>2. 空房處理實作                | 8    |    |
| (五)續住房處理工作     |                                                                 | 1. 續住房處理流程<br>2. 續住房處理實作              | 8    |    |
| (六)保留房處理工作     |                                                                 | 1. 保留房處理流程<br>2. 保留房處理實作              | 8    |    |
| (七)維修房處理工作     |                                                                 | 1. 維修房處理流程<br>2. 維修房處理實作              | 8    |    |
| (八)備品室工作       |                                                                 | 1. 備品室環境整理<br>2. 備品室貨架整理              | 8    |    |
| (九)配品盤點工作      |                                                                 | 1. 備品盤點技巧<br>2. 備品歸位技巧                | 8    |    |
| (十)房務車整理工作     |                                                                 | 1. 房務車清潔與整理<br>2. 房務車備品盤點             | 8    |    |
| (十一)客房服務工作     |                                                                 | 1. 客房服務處理流程<br>2. 客房服務實作              | 8    |    |
| (十二)遺失物處理工作    |                                                                 | 1. 遺失物處理流程<br>2. 遺失物處理實作              | 8    |    |
| (十三)雙人房型整理工作   |                                                                 | 1. 雙人房型整理流程<br>2. 雙人房型整理實作            | 8    |    |
| (十四)雙床房型整理工作   |                                                                 | 1. 雙床房型整理流程<br>2. 雙床房型整理實作            | 8    |    |
| (十五)三人房型整理工作   |                                                                 | 1. 三人房型整理流程<br>2. 三人房型整理實作            | 8    |    |
| (十六)多人房型整理工作   |                                                                 | 1. 多人房型整理流程<br>2. 多人房型整理實作            | 8    |    |
| (十七)公共空間整理工作   |                                                                 | 1. 公共空間整理流程                           | 8    |    |

|                |                                                                                                                                                                       |     |  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|                | 2. 公共空間整理實作                                                                                                                                                           |     |  |
| (十八)環境整理技巧     | 1. 房務工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作                                                                                                                          | 8   |  |
| 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及書寫專業主題報告作業。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習作。 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. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                                                                                   |     |  |
| 教學注意事項         | 1. 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 2. 本科除了由老師上課講解示範外，並重視學生的實際操作練習。 3. 著重於學生獨立完成採購實務的技能，評量時考量學生之個別差異。 4. 採用多元評量方式，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意之應用能力。 |     |  |

表 11-2-3-16國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                       |                                            |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                  | 旅館房務鋪床實作                                   |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                  | Hotel housekeeping and making bed 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                                                                           |                                            |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                                                 |                                            |      |    |
|                | 6                                                                                                                                                                     |                                            |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                                                                                  |                                            |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：客房整理實作，客房清潔與維護實作，旅館房務備品擺設實作                                                                                                                                      |                                            |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養旅館房務鋪床工作之專業能力。 二、培養旅館房務清潔工作之專業能力。 三、培養正確的旅宿業從業人員之特質、工作態度與職業道德。                                                                                                    |                                            |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                                                                                                                                    |                                            |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                                                       |                                            |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                                                       | 內容細項                                       | 分配節數 | 備註 |
| (一)基本客房房型      |                                                                                                                                                                       | 各式客房房型種類                                   | 9    |    |
| (二)旅館房務鋪床備品    |                                                                                                                                                                       | 1. 各式房務鋪床備品介紹<br>2. 各式房務鋪床備品保存與收納          | 9    |    |
| (三)旅館房務鋪床設備    |                                                                                                                                                                       | 1. 枕頭的特性、清潔與保養<br>2. 床墊的特性、清潔與保養           | 9    |    |
| (四)拆舊枕被套       |                                                                                                                                                                       | 1. 拆枕被套操作流程<br>2. 拆枕配套實作                   | 9    |    |
| (五)拆舊床單        |                                                                                                                                                                       | 1. 拆床單操作流程<br>2. 拆床單實作                     | 9    |    |
| (六)裝枕套         |                                                                                                                                                                       | 1. 裝枕套操作流程<br>2. 裝枕套實作                     | 9    |    |
| (七)雙人操作裝被套     |                                                                                                                                                                       | 1. 雙人裝被套操作流程<br>2. 雙人裝被套實作                 | 9    |    |
| (八)單人操作裝被套     |                                                                                                                                                                       | 1. 單人裝被套操作流程<br>2. 單人裝被套實作                 | 9    |    |
| (九)雙人操作鋪單人床單   |                                                                                                                                                                       | 1. 雙人鋪單人床單操作流程<br>2. 雙人鋪單人床單實作             | 9    |    |
| (十)單人操作鋪單人床單   |                                                                                                                                                                       | 1. 單人鋪單人床單操作流程<br>2. 單人鋪單人床單實作             | 9    |    |
| (十一)雙人操作鋪雙人床單  |                                                                                                                                                                       | 1. 雙人鋪雙人床單操作流程<br>2. 雙人鋪雙人床單實作             | 9    |    |
| (十一)單人操作鋪雙人床單  |                                                                                                                                                                       | 1. 單人鋪雙人床單操作流程<br>2. 單人鋪雙人床單實作             | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                                       |                                            | 108  |    |
| 學習評量<br>(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業。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習作。 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. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                                                                                   |                                            |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 2. 本科除了由老師上課講解示範外，並重視學生的實際操作練習。 3. 著重於學生獨立完成採購實務的技能，評量時考量學生之個別差異。 4. 採用多元評量方式，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意之應用能力。 |                                            |      |    |

表 11-2-3-17國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                 |                                                                      |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                            | 旅館房務擦塵實作                                                             |      |    |
|                | 英文名稱                                                            | Hotel housekeeping dust scraping 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                     |                                                                      |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                           |                                                                      |      |    |
|                | 8                                                               |                                                                      |      |    |
|                | 第三學年                                                            |                                                                      |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：客房整理實作，客房清潔與維護實作，旅館房務備品擺設實作                                |                                                                      |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養旅館房務擦塵之專業技能。 二、培養旅館房務擦塵工具使用之專業技能。 三、培養旅宿業從業人員之特質、工作態度及職場道德。 |                                                                      |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                              |                                                                      |      |    |
| 教學內容           |                                                                 |                                                                      |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                 | 內容細項                                                                 | 分配節數 | 備註 |
| (一)各式擦塵抹布介紹    |                                                                 | 1. 各式擦塵抹布的種類<br>2. 各式擦塵抹布的特性                                         | 8    |    |
| (二)各式擦塵抹布使用    |                                                                 | 1. 各式擦塵抹布的使用方式<br>2. 各式擦塵抹布的保存方式                                     | 8    |    |
| (三)各式擦塵工具介紹    |                                                                 | 1. 各式擦塵工具的種類<br>2. 各式擦塵工具的特性                                         | 8    |    |
| (四)各式擦塵工具使用    |                                                                 | 1. 各式擦塵工具的使用方式<br>2. 各式擦塵工具的保養方式                                     | 8    |    |
| (五)各式擦塵清潔劑     |                                                                 | 1. 各式擦塵清潔劑的種類<br>2. 各式擦塵清潔劑的特性<br>3. 各式擦塵清潔劑的使用方式<br>4. 各式擦塵清潔劑的注意事項 | 8    |    |
| (六)客房地面擦塵清潔    |                                                                 | 1. 客房地面擦塵清潔工作流程<br>2. 客房地面擦塵清潔實作                                     | 8    |    |
| (七)客房牆面擦塵清潔    |                                                                 | 1. 客房牆面擦塵清潔工作流程<br>2. 客房牆面擦塵清潔實作                                     | 8    |    |
| (八)客房書桌擦塵清潔    |                                                                 | 1. 客房書桌擦塵清潔工作流程<br>2. 客房書桌擦塵清潔實作                                     | 8    |    |
| (九)客房電視櫃擦塵清潔   |                                                                 | 1. 客房電視櫃擦塵清潔工作流程<br>2. 客房電視櫃擦塵清潔實作                                   | 8    |    |
| (十)客房迷你吧擦塵清潔   |                                                                 | 1. 客房迷你吧擦塵清潔工作流程<br>2. 客房迷你吧擦塵清潔實作                                   | 8    |    |
| (十一)客房衣櫃擦塵清潔   |                                                                 | 1. 客房衣櫃擦塵清潔工作流程<br>2. 客房衣櫃擦塵清潔實作                                     | 8    |    |
| (十二)客房床頭櫃擦塵清潔  |                                                                 | 1. 客房床頭櫃擦塵清潔工作流程<br>2. 客房床頭櫃擦塵清潔實作                                   | 8    |    |
| (十三)客房沙發擦塵清潔   |                                                                 | 1. 客房沙發擦塵清潔工作流程<br>2. 客房沙發擦塵清潔實作                                     | 8    |    |
| (十四)客房燈具擦塵清潔   |                                                                 | 1. 客房燈具擦塵清潔工作流程<br>2. 客房燈具擦塵清潔實作                                     | 8    |    |
| (十五)客房窗戶擦塵清潔   |                                                                 | 1. 客房窗戶擦塵清潔工作流程<br>2. 客房窗戶擦塵清潔實作                                     | 8    |    |
| (十六)客房冰箱擦塵清潔   |                                                                 | 1. 客房冰箱擦塵清潔工作流程<br>2. 客房冰箱擦塵清潔實作                                     | 8    |    |

|                |                                                                                                                                                                       |     |  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| (十七)客房冷氣擦塵清潔   | 1. 客房冷氣擦塵清潔工作流程<br>2. 客房冷氣擦塵清潔實作                                                                                                                                      | 8   |  |
| (十八)環境整理技巧     | 1. 房務工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作練習                                                                                                                        | 8   |  |
| 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及書寫專業主題報告作業。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習作。 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. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                                                                                   |     |  |
| 教學注意事項         | 1. 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 2. 本科除了由老師上課講解示範外，並重視學生的實際操作練習。 3. 著重於學生獨立完成採購實務的技能，評量時考量學生之個別差異。 4. 採用多元評量方式，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意之應用能力。 |     |  |

表 11-2-3-18國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                   |                                                |      |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                              | 旅館房務吸塵實作                                       |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                              | Hotel housekeeping vacuum cleaning 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                       |                                                |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                             |                                                |      |    |
|                | 6                                                                                                                 |                                                |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                              |                                                |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：客房整理實作，客房清潔與維護實作，旅館房務備品擺設實作                                                                                  |                                                |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養操作吸塵器之專業技能。 二、培養旅館房務吸塵工作之專業技能。<br>三、培養旅宿業從業人員之特質、工作態度及職場道德。                                                   |                                                |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                                                                                |                                                |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                   |                                                |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                   | 內容細項                                           | 分配節數 | 備註 |
| (一)吸塵器基本介紹     |                                                                                                                   | 1. 各式吸塵器的種類<br>2. 各式吸塵器的特性                     | 9    |    |
| (二)吸塵器使用方式     |                                                                                                                   | 1. 吸塵器的操作步驟<br>2吸塵器的注意事項                       | 9    |    |
| (三)吸塵器清潔與維護    |                                                                                                                   | 1. 吸塵器電線收納與整理<br>2. 吸塵器清潔方式<br>3. 吸塵器保養方式      | 9    |    |
| (四)客房地板的種類     |                                                                                                                   | 1. 不同材質地板的特性<br>2. 不同材質地板的注意事項                 | 9    |    |
| (五)客房地板髒汙種類    |                                                                                                                   | 1. 判斷地板髒汙的型態<br>2. 適當清潔工具的選擇                   | 9    |    |
| (六)客房地板髒汙清潔    |                                                                                                                   | 1. 客房地板髒汙清潔流程<br>2. 客房地板髒汙清潔實作                 | 9    |    |
| (七)客房地板吸塵工作    |                                                                                                                   | 1. 客房地板吸塵工作流程<br>2. 客房地板吸塵實作                   | 9    |    |
| (八)客房地毯的種類     |                                                                                                                   | 1. 不同材質地毯的特性<br>2. 不同材質地毯的注意事項                 | 9    |    |
| (九)客房地毯髒汙清潔    |                                                                                                                   | 1. 客房地毯髒汙清潔流程<br>2. 客房地毯髒汙清潔實作                 | 9    |    |
| (十)客房地毯吸塵工作    |                                                                                                                   | 1. 客房地毯吸塵工作流程<br>2. 客房地毯吸塵實作                   | 9    |    |
| (十一)客房傢俱吸塵工作   |                                                                                                                   | 1. 客房傢俱吸塵工作流程<br>2. 客房傢俱吸塵實作                   | 9    |    |
| (十二)環境整理技巧     |                                                                                                                   | 1. 房務工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作練習 | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                   |                                                | 108  |    |
| 學習評量<br>(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業。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習作。 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. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                               |                                                |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 2. 本科除了由老師上課講解示範外，並重視學生的實際操作練習。 3. 著重於學生獨立完成採購實務的技能，評量時考量學生之個別差異。 4. 採用多元評量方式， |                                                |      |    |

評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意之應用能力。

表 11-2-3-19國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                  |                                                                                                                                                                       |                                        |      |    |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱                                                                                                                                                                  | 旅館公共清潔實作                               |      |    |
|                  | 英文名稱                                                                                                                                                                  | Hotel public cleaning 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             | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                                                                           |                                        |      |    |
| 適用科別             | 綜合職能科                                                                                                                                                                 |                                        |      |    |
|                  | 4                                                                                                                                                                     |                                        |      |    |
|                  | 第三學年第二學期                                                                                                                                                              |                                        |      |    |
| 建議先修科目           | 有，科目：化學、服務導論、餐飲旅宿業導論、衛生與安全概論、基礎清潔實務、基礎清潔實作                                                                                                                            |                                        |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | 一、培養旅館公共區域清潔工作之專業技能。 二、培養旅館公共區域特殊事件處理之專業能力。 三、培養旅宿業從業人員之特質、工作態度及職業道德。                                                                                                 |                                        |      |    |
| 議題融入             | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                                                                                                                                    |                                        |      |    |
| 教學內容             |                                                                                                                                                                       |                                        |      |    |
| 主要單元(進度)         |                                                                                                                                                                       | 內容細項                                   | 分配節數 | 備註 |
| (一)旅館公共清潔環境認識    |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館房務公共區域環境介紹<br>2. 旅館房務公共區域衛生安全     | 8    |    |
| (二)旅館大廳清潔工作      |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館大廳清潔工作流程<br>2. 旅館大廳清潔工作實作         | 8    |    |
| (三)旅館走廊清潔工作      |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館走廊清潔工作流程<br>2. 旅館走廊清潔工作實作         | 8    |    |
| (四)旅館梯間清潔工作      |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館梯間清潔工作流程<br>2. 旅館梯間清潔工作實作         | 8    |    |
| (五)旅館公共廁所清潔工作    |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館公共廁所清潔工作流程<br>2. 旅館公共廁所清潔工作實作     | 8    |    |
| (六)旅館天花板清潔工作     |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館公共區域天花板清潔工作流程<br>2. 旅館公共區域天花板清潔實作 | 8    |    |
| (七)旅館冷氣清潔工作      |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館公共區域冷氣清潔工作流程<br>2. 旅館公共區域冷氣清潔實作   | 8    |    |
| (八)旅館戶外空間清潔工作    |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館公共戶外空間清潔工作流程<br>2. 旅館公共戶外空間清潔實作   | 8    |    |
| (九)旅館公共區域事件匯報的處理 |                                                                                                                                                                       | 1. 旅館公共區域事件匯報處理流程<br>2. 旅館公共區域事件匯報處理實作 | 8    |    |
| 合 計              |                                                                                                                                                                       |                                        | 72   |    |
| 學習評量<br>(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。 驗評量及書寫專業主題報告作。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習品。 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習品。 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。 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. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                                                                                   |                                        |      |    |
| 教學注意事項           | 1. 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 2. 本科除了由老師上課講解示範外，並重視學生的實際操作練習。 3. 著重於學生獨立完成採購實務的技能，評量時考量學生之個別差異。 4. 採用多元評量方式，評量方法包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意之應用能力。 |                                        |      |    |

表 11-2-3-20 國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 旅館備品分類實作                                       |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Hotel spare parts classification 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           | 品格力、資訊力、就業力                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                |      |    |
|                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |      |    |
|                | 第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：旅館房務工作準備實作、旅館房務備品擺設實作                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養旅館衛浴空間備品整理之專業能力。 二、培養旅館客房空間備品整理之專業能力。 三、培養旅宿從業人員之特質、工作態度與職業道德。                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                |      |    |
| 議題融入           | 綜合職能科：生涯規劃 品德 國際教育                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 內容細項                                           | 分配節數 | 備註 |
| (一)衛浴空間沐浴備品    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. 衛浴空間沐浴用品類備品介紹<br>2. 衛浴空間沐浴用品類備品擺設方式         | 9    |    |
| (二)衛浴空間廁所備品    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. 衛浴空間廁所備品介紹<br>2. 衛浴空間廁所備品擺設方式               | 9    |    |
| (三)客房空間器具備品    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. 客房空間器具備品介紹<br>2. 客房空間器具備品擺設方式               | 9    |    |
| (四)客房空間迷你吧備品   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. 客房迷你吧備品介紹<br>2. 客房迷你吧備品擺設方式                 | 9    |    |
| (五)房務車         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. 房務車的介紹及備品說明<br>2. 房務推車用品備置<br>3. 房務車的準備作業   | 9    |    |
| (六)環境整理技巧      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. 房務備品工具設備清潔、擦拭與保養<br>2. 垃圾整理與分類<br>3. 環境整理實作 | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                | 54   |    |
| 學習評量<br>(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           | 自編、網路資源、教育部優質特教平台、相關領域書籍                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |      |    |
| 教學注意事項         | 一、 依身心障礙學生能力需求而適時調整課程內容。 二、 除了自編教材外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 三、 教材內容設計要依照學生的程度做適度的調整，引發學生對該課程的興趣並啟發學生思考，能夠舉一反三達到最大的學習效果。 四、 評量時需考慮學生的個別差異性。 五、 配合特殊教育學生學習特性，應採多元教學方法，提供學生成功的經驗，與充分練習的機會，以利達成課程目標。 六、 宜善用多媒體資源，提高學生學習興趣增進效果。 七、 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。 八、 專業教室宜建置相關之實習設備、材料，情境佈置及網路資源。 九、 辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 十、 可利用實習旅館，讓學生參與實際作業增加實務經驗。 十一、 與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。 |                                                |      |    |

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                |                                                                          |                                        |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                     | 汽車美容進階實作                               |      |    |
|                | 英文名稱                                                                     | Vehicles cosmetology advanced practice |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                                       |                                        |      |    |
| 科目屬性           | 補強性                                                                      |                                        |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                    |                                        |      |    |
| 節/週            | 每週1節，共18週                                                                |                                        |      |    |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年                                                                     |                                        |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養汽車美容手工打蠟之專業技能。 二、培養汽車美容機器打蠟之專業技能。 三、培養汽車美容從業人員之特質、工作態度與職業道德。         |                                        |      |    |
| 教學內容           |                                                                          |                                        |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                          | 內容細項                                   | 分配節數 | 備註 |
| (一)各式臘認識       |                                                                          | 1. 各式臘的特性<br>2. 各式臘的使用方式               | 2    |    |
| (二)打蠟工具        |                                                                          | 1. 打蠟工具的種類<br>2. 打蠟工具的使用方式             | 4    |    |
| (三)基本手工打蠟      |                                                                          | 1. 手工打蠟工作流程<br>2. 手工打蠟實作               | 6    |    |
| (四)機器打蠟介紹      |                                                                          | 1. 機器打蠟工作流程<br>2. 機器打蠟實作               | 6    |    |
| 合 計            |                                                                          |                                        | 18   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。        |                                        |      |    |
| 教學資源           | 可選用適合學生程度之教科書或自編教材。                                                      |                                        |      |    |
| 教學注意事項         | 一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。<br>二、著重於使學生獨立完成洗車作業及學會手工打蠟之技能，評量時因考量學生之個別差異。 |                                        |      |    |

表 11-2-4-2國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                |                                                                                                                                           |                                    |      |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                      | 電腦軟體應用                             |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                      | Computer Software Application      |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                                                                                                        |                                    |      |    |
| 科目屬性           | 補強性                                                                                                                                       |                                    |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                     |                                    |      |    |
| 節/週            | 每週2節，共18週                                                                                                                                 |                                    |      |    |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期                                                                                                                                  |                                    |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養電腦軟體應用之基礎技能。二、培養文書資料整理之基礎技能。<br>三、培養文書處理工作從業人員之特質、工作態度及職業道德。                                                                          |                                    |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                           |                                    |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                           | 內容細項                               | 分配節數 | 備註 |
| (一)線上題庫操作      |                                                                                                                                           | 1. 線上題庫操作方式<br>2. 線上題庫測驗實作         | 6    |    |
| (二)檔案管理        |                                                                                                                                           | 1. 檔案管理操作流程<br>2. 檔案管理實作           | 6    |    |
| (三)目錄製作        |                                                                                                                                           | 1. 目錄製作操作流程<br>2. 目錄製作實作           | 6    |    |
| (四)合併列印        |                                                                                                                                           | 1. 合併列印操作流程<br>2. 合併列印實作           | 6    |    |
| (五)版面設定        |                                                                                                                                           | 1. 文書處理版面設定操作流程<br>2. 文書處理版面設定實作   | 6    |    |
| (五)內文編輯        |                                                                                                                                           | 1. 文書處理內文編輯操作流程<br>2. 文書處理內文編輯設定實作 | 6    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                           |                                    | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                         |                                    |      |    |
| 教學資源           | 1. 自編教材<br>2. 坊間教材                                                                                                                        |                                    |      |    |
| 教學注意事項         | 一、除上課教材外，善用坊間教材所提供之教學影片，加強學生自主學習效果。<br>二、著重於使學生完成學術科測驗，評量時應考量個別差異。<br>三、採多元評量方式進行，評量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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |                                    |      |    |

表 11-2-4-3國立基隆高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

【適性體育】尚未填寫

