備查文號：
111年4月25日 臺教授國字 第1110048498 號函備查

備查版

# 高級中等學校課程計畫
# 國立秀水高級工業職業學校
學校代碼：070405

# 集中式特教班服務群課程計畫

本校110年11月1日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

（111學年度入學學生適用）
備查版

中華民國111年4月26日

# 學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="4">國立秀水高級工業職業學校</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="2">1. 機械群:機械科；機械科；模具科；製圖科<br>2. 電機與電子群:電機科<br>3. 土木與建築群:建築科<br>4. 設計群:室內空間設計科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="2">1. 機械群：機械科<br>2. 機械群：製圖科<br>3. 電機與電子群：電機科</td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="4">1. 機械群:機械科；製圖科<br>2. 電機與電子群:電機科<br>3. 設計群:室內空間設計科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="4">1. 機械群:機械加工科<br>2. 電機與電子群:電機修護科<br>3. 土木與建築群:營造技術科</td></tr>
<tr><td>特殊教育及特殊類型</td><td colspan="4">綜合職能科</td></tr>
<tr><td rowspan="2">聯絡人</td><td>處　室</td><td>教務處</td><td>辦公室電話及分機</td><td>04-7697021#217</td></tr>
<tr><td>職　稱</td><td colspan="3">教學組長</td></tr>
</table>

備查版

# 壹、依據

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

# 貳、學校現況

## 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

| 類型 | 群別 | 科班別 | 一年級 | | 二年級 | | 三年級 | | 小　計 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 | 班級 | 人數 |
| 技術型高中 | 機械群 | 機械科 | 2 | 66 | 2 | 70 | 2 | 70 | 6 | 206 |
| | | 機械科 | 1 | 35 | 1 | 32 | 1 | 51 | 3 | 118 |
| | | 模具科 | 1 | 35 | 1 | 31 | 1 | 54 | 3 | 120 |
| | | 製圖科 | 1 | 34 | 1 | 34 | 1 | 33 | 3 | 101 |
| | 電機與電子群 | 電機科 | 2 | 72 | 2 | 67 | 2 | 74 | 6 | 213 |
| | 土木與建築群 | 建築科 | 1 | 37 | 1 | 34 | 1 | 33 | 3 | 104 |
| | 設計群 | 室內空間設計科 | 1 | 37 | 1 | 29 | 1 | 34 | 3 | 100 |
| | 服務群 | 綜合職能科 | 1 | 12 | 2 | 23 | 2 | 29 | 5 | 64 |
| 進修部 | 機械群 | 機械科 | 1 | 26 | 1 | 19 | 2 | 27 | 4 | 72 |
| | | 製圖科 | 1 | 14 | 1 | 12 | 1 | 13 | 3 | 39 |
| | 電機與電子群 | 電機科 | 1 | 24 | 1 | 23 | 1 | 18 | 3 | 65 |
| | 設計群 | 室內空間設計科 | 2 | 40 | 2 | 31 | 2 | 30 | 6 | 101 |
| 實用技能學程(日) | 機械群 | 機械加工科 | 1 | 35 | 1 | 29 | 1 | 30 | 3 | 94 |
| | 電機與電子群 | 電機修護科 | 1 | 35 | 1 | 34 | 1 | 36 | 3 | 105 |
| | 土木與建築群 | 營造技術科 | 1 | 33 | 1 | 30 | 1 | 31 | 3 | 94 |

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

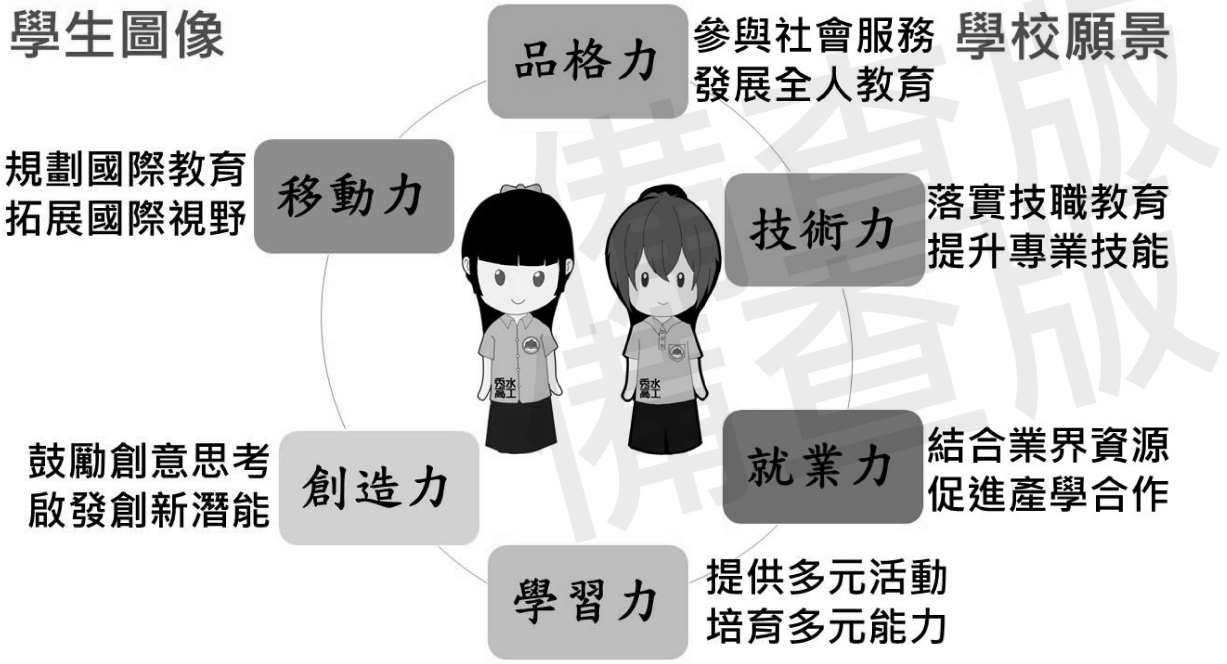
| 類型 | 群別 | 科班別 | 班級數 | 每班人數 |
|---|---|---|---|---|
| 技術型高中 | 機械群 | 機械科 | 2 | 35 |
| | | 製圖科 | 1 | 35 |
| | 電機與電子群 | 電機科 | 2 | 35 |
| | 土木與建築群 | 建築科 | 1 | 35 |
| | 設計群 | 室內空間設計科 | 1 | 35 |
| 進修部 | 機械群 | 機械科 | 2 | 40 |
| | | 製圖科 | 1 | 40 |
| | 電機與電子群 | 電機科 | 1 | 40 |
| | 設計群 | 室內空間設計科 | 2 | 40 |
| 實用技能學程(日) | 機械群 | 機械加工科 | 1 | 35 |
| | 電機與電子群 | 電機修護科 | 1 | 35 |
| | 土木與建築群 | 營造技術科 | 1 | 35 |

審查版

# 參、學校願景與學生圖像

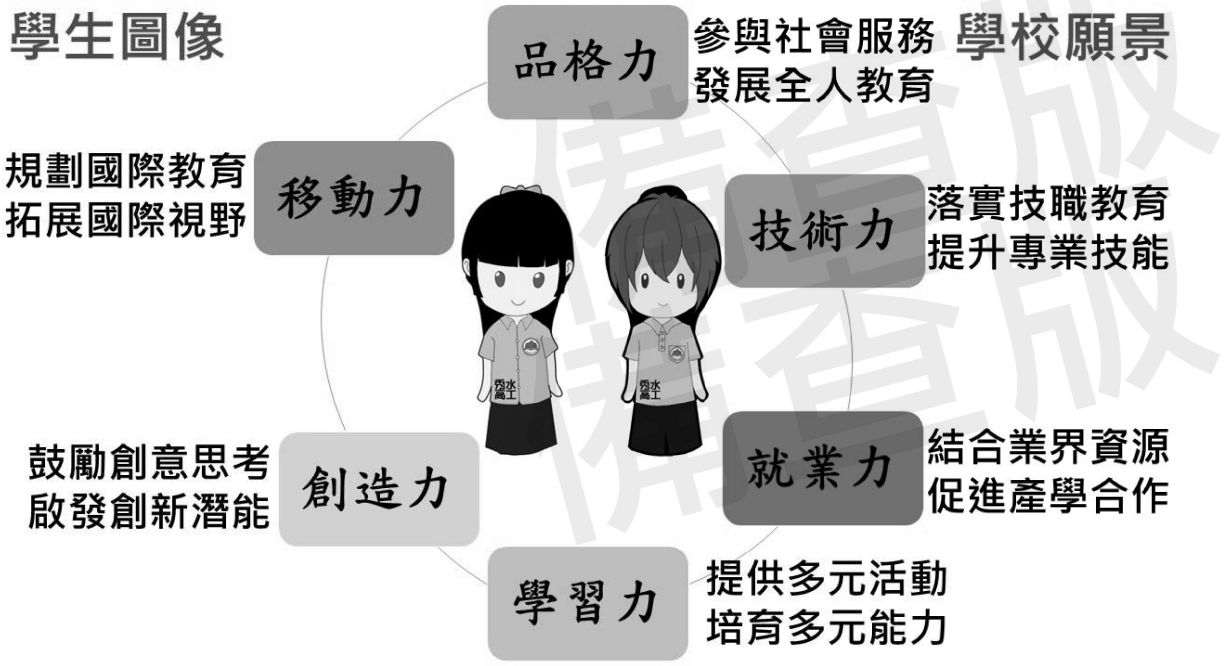
## 一、學校願景

1. 參與社會服務發展全人教育
2. 落實技職教育提升專業技能
3. 結合業界資源促進產學合作
4. 提供多元活動培育多元能力
5. 鼓勵創意思考啟發創新潛能
6. 規劃國際教育拓展國際視野



二、學生圖像

品格力
技術力
就業力
學習力
創造力
移動力



# 肆、課程發展組織要點

國立秀水高級工業職業學校課程發展委員會組織要點
107年7月24日課程發展委員會議通過
107年8月29日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

一、 依據教育部110 年3 月15 日臺教授國部字第1100016363B頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點（以下簡稱本要點）。

二、本校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）置委員40人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
（一）召集人：校長。
（二）學校行政人員：由秘書、教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任及進修部主任擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
（三）領域/科目教師：由國文科領域、英文科領域、數學科領域、自然科領域、社會科領域、藝術領域、綜合活動領域、科技領域、健康與體育領域及全民國防教育召集人擔任之，每領域/科目1人，共計11人。
（四）專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計6人。
（五）特殊需求領域課程教師：由特教組長及資源班導師擔任之，共計2人。
（六）各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
（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。
（十二）校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。
（十三）社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。

三、 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
（一）掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
（二）統整及審議學校課程計畫。
（三）審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
（四）進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、 本委員會其運作方式如下：
（一）本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十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）各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
（三）各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。
研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、 各研究會之任務如下：
（一）規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
（二）規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
（三）協助辦理教師甄選事宜。
（四）辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
（五）辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
（六）發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
（七）選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
（八）擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
（九）協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
（十）其他課程研究和發展之相關事宜。

七、 各研究會之運作原則如下：
（一）各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
（二）每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教

備查版

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/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
八、 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

| 國立秀水高工 110學年度 課程發展委員會組織成員名單 | | | |
|---|---|---|---|
| 序號 | 組織成員 | 姓名 | 職稱 |
| 1 | 召集人 | 劉丙燈校長 | 校長 |
| 2 | 學校行政人員 | 陳志崑秘書 | 秘書 |
| 3 | | 林泓毅主任 | 教務主任 |
| 4 | | 劉彥良主任 | 學務主任 |
| 5 | | 張柏紳主任 | 總務主任 |
| 6 | | 施忠良主任 | 實習主任 |
| 7 | | 張漢佑主任 | 圖書館主任 |
| 8 | | 黃麗娟主任 | 輔導主任 |
| 9 | | 邱玉粟主任 | 主計主任 |
| 10 | | 廖鳳蓮主任 | 人事主任 |
| 11 | | 蘇錦洲主任 | 進修部主任 |
| 12 | 領域/科目教師 | 吳純銅老師 | 國文科召集人 |
| 13 | | 黃姿綺老師 | 英文科召集人 |
| 14 | | 楊秀滿老師 | 數學科召集人 |
| 15 | | 王怡群老師 | 自然領域科召集人 |
| 16 | | 劉文政老師 | 社會領域科召集人 |
| 17 | | 陳美婷老師 | 藝術領域科召集人 |
| 18 | 專業群科教師 | 張瑞宏主任 | 機械科主任 |
| 19 | | 洪振傑主任 | 模具科主任 |
| 20 | | 賴武賢主任 | 製圖科主任 |
| 21 | | 梁棍閔主任 | 電機科主任 |
| 22 | | 巫岳軒主任 | 建築科主任 |
| 23 | | 謝玟紘主任 | 室設科主任 |
| 24 | 特殊需求領域課程教師 | 陳義鴻組長 | 特教組長 |
| 25 | | 趙嘉馨老師 | 資源班導師 |
| 26 | 教師代表 | 黃宏生老師 | 一年級教師代表 |
| 27 | | 林明憲老師 | 二年級教師代表 |
| 28 | | 劉千鳳老師 | 三年級教師代表 |
| 29 | 教師組織代表 | 劉千鳳老師 | 教師會代表 |
| 30 | 專家學者 | 廖錦文教授 | 國立彰化師範大學工業教育與技術學系教授 |
| 31 | | 李世程主任 | 神岡高中籌備處主任 |
| 32 | 產業代表 | 許楚炘經理 | 富山精機廠股份有限公司 |
| 33 | 學生家長委員會代表 | 黃世豪會長 | 家長會長 |
| 34 | 校友會代表 | 李民雄理事長 | 校友會理事長 |
| 35 | 社區代表 | 沈茂庸會長 | 社區代表 |
| 36 | 學生代表 | 王楷岷同學 | 二電甲學生 |
| 37 | 進修部教學組（列席） | 黃星皓組長 | 進修部教學組長 |
| 38 | 教學組（列席） | 曾俊元組長 | 教學組長 |
| 39 | 建教組（列席） | 陳金安組長 | 建教組長 |
| 40 | 實用技能組（列席） | 牛志中組長 | 實技組長 |

備查版

# 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 | 技術力 | 就業力 | 學習力 | 創造力 | 移動力 |
| 語文領域 | 國語文 | 【總綱之教學目標】<br>一、培養健康適性的價值觀與人生態度，進而開發潛能，實踐終身學習。<br>二、建立有效的人際溝通，進行辭意通達、架構完整的語言文字表達， 並能透過閱讀鑑 賞，與自我生命、社會脈動對話。<br>三、結合文字與科技媒體，培養資訊倫理，提升思辨能 力及專業知能。<br>四、建立倫理道德觀念、公民意識與 社會責任，主動參與公共事務。<br>五、善用語文的表意 功能和溝通技 巧，強化職能發展與人際關係，並能透過群體間的分享學習，建立包容、關懷、合作的精神。 | 1.引導學生從聆聽中，釐清自我認知，啟發解決問題的思辨能力。 | ○ | | ○ | ● | ● | |
| | | | 2.引導學生能適切掌握講者的核心內容，增進溝通能力。 | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● |
| | | | 3.引導學生養成閱讀的興趣，建立良好的學習態度，擴展閱讀視野。 | ● | | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 4.培養學生欣賞及應用各種文學作品、文字資訊，掌握當代課題。 | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 5.培養學生具備良好的寫作態度與興趣，增加人文美感素養。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 6.引導學生能使用流暢、優美的文字寫作，提昇語文在生活與職場的應用能力。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 7.引導學生能結合電腦科技，提高語文表達與資訊互動的應用與解決能力。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | 英語文 | 【總綱之教學目標】<br>一、提升英語文聽、說、讀、寫能力，以培養職場溝通及升學、就業所需之能力。<br>二、培養以英語文邏輯思考、判斷及創新之能力。<br>三、提升學習英語文之興趣並培養積極學習態度。<br>四、建構有效之英語文學習方法、強化自學能力、奠定終身學習的基礎。<br>五、透過英語文學習、學生體驗不同的文化 以培養多元觀及國際觀、促進不同文化之了解與尊重。 | 1.引導學生具備聽、說、讀、寫的英語文素養，運用詞彙、句型與肢體語言、在生活與職場的情境中適切溝通表達。 | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● |
| | | | 2.引導學生掌握閱讀策略，樂於以英語文為工具，接觸專業領域相關的新知，進一步提升思考與創新之能力。 | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| | | | 3.引導學生積極參與課堂內小組學習及課外英語文相關之團體活動以提升學習英語文之興趣。 | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| | | | 4.培養學生以英語文為工具，刺激學習動機，上網搜尋課業資料，生活資料以提升自動自發之學習態度，奠定終身學習的基礎。 | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| | | | 5.鼓勵學生參加國際教育旅行，體驗不同的文化以拓展國際視野，並增進其對多元文化的了解與尊重。 | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| | 閩南語文 | 【總綱之教學目標】<br>後補 | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | 客語文 | 【總綱之教學目標】<br>後補 | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | |

備查版

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | 原住民族語文-阿美語 | 【總綱之教學目標】<br>後補 | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | 原住民族語文-泰雅語 | 【總綱之教學目標】<br>後補 | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | 閩東語文 | 【總綱之教學目標】<br>後補 | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | 臺灣手語 | 【總綱之教學目標】<br>後補 | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| | | | 後補 | | | | | | | |
| 社會領域 | 社會 | 【總綱之教學目標】<br>一、明瞭地理環境與　人類活動的關係，進一步關懷本土。<br>二、尊重文化的多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。<br>三、建立學生對於世界上其他不同文化歷史的認識和理解，培養學生世界觀與包容及欣賞多元文化的開闊胸襟。 | 1.引導學生藉由周遭產業的認識與發展，探討我們與土地、世界的關聯性，並進而了解其他國家。 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | | |
| | | | 2.引導學生接觸多元文化，進一步尊重彼此差異性。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● | | |
| | | | 3.引導學生思考生活議題，並關心時代脈動趨勢。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | | |
| 自然科學領域 | 自然科學 | 【總綱之教學目標】<br>一、培養自然科學基本素養，具備基本化學科學知能與探索能力，參與公民社會做決定與解決生活問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。<br>二、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞及紀錄自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使 | 教導學生利用現代科技及網路資訊搜集相關資訊能力，並具備以科學方法進行推理與思考解決問題之能力。藉由多元資訊分析及思辨，以具備對媒體報導的科學相關議題給予分析回應之能力 | ● | ○ | | ○ | ● | | | |
| | | | 引導學生培養愛護環境、紀錄環境、珍惜環境及海洋資源、尊重生命的知能與態度，理解不同族群間的多元文化差異之素養，以及熱愛本土生態環境與科技的情操。進而導入公共議題的關注，產生對自然環境與資源的責任。促進人類永續發展。 | ● | | ○ | ● | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 自然生態永續經營及生生不息。 | | | | | | | | |
| 藝術領域 | 音樂 | 【總綱之教學目標】<br>一、參與藝術活動陶冶身心以提升生活美感及生命價值。<br>二、運用多媒體與資訊科技進行創作思辨與溝通。<br>三、體察在地藝文特質及全球藝文的多元與未來。 | 1. 能運用音樂語彙 評論演唱或演奏之表現， 並能描述與分析不同時代 與文化的樂曲背景與風格，感受與欣賞音樂之美。 | ● | ○ | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 2. 引導學生能依據樂譜標示，進行歌唱或演奏，並能使用記譜法或科技媒體改編或創作，展現個人見解與創意。 | ● | ○ | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 3. 引導學生能主動參與音樂活動，養成日常生活中欣賞音樂的興趣與習慣，並能建立音樂與人、我、自 然、環境之連結，將音樂融入於生活。 | ● | ○ | ● | ● | ● | ○ |
| | 美術 | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學生具備規劃能力與創新精神以適應社會變化。<br>二、活用藝術符號表達情意觀點與風格並與他人溝通。<br>三、強化藝術實踐歷程中團隊合 作與溝通協調力。 | 1. 引導學生能比較、分析、應 用及運用藝術知能，多元媒 材進行特定主題或跨領域 藝術創作，以傳達意義與內涵，並展現創新思維。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 2. 能探討分析藝術產 物的創作目的、主題、形式 與內容，其文化脈絡與意涵，各種符號的性別意涵及其權力關係，並能表達對美 感與生命價值的多元觀點。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 3. 引導學生能透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷； 並能活用設計思考及藝術知能，表達重要議題（性別、 人權、環境與海洋等）的關懷及省思。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| 綜合活動領域 | 生命教育 | 【總綱之教學目標】 | 一、瞭解生命教育的意義、目的與內涵。<br>二、認識哲學與人生的根本議題。<br>三、探究宗教的緣起並反省宗教與人生的內在關聯性。<br>四、思考生死課題，進而省思生死關懷的理念與實踐。 | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| | | | 五、掌握道德的本質，並初步發展道德判斷的能力。<br>六、瞭解與反省有關性與婚姻的基本倫理議題。<br>七、探討生命倫理與科技倫理的基本議題。<br>八、瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑。 | ● | | ○ | ○ | ● | ○ |
| | 法律與生活 | 【總綱之教學目標】 | 一、引導學生瞭解法律的意義與作用。<br>二、指導學生瞭解日常生活中的法律問題與事實。 | ● | | ○ | ● | ○ | |
| | | | 三、引導學生瞭解與日常生活相關的法律內容，並知如何保障自己的權益。<br>四、培養學生尊重法律及建立守法的習慣。 | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| 健康與體育領域 | 健康與護理 | 【總綱之教學目標】<br>一、培養學生健康生活的知識、態度與技能，增進健康行為的素養。<br>二、培養學生規律與健康生活的習慣。<br>三、培養學生正確性知識及獨立生活的自我照護的能力。<br>四、培養學生思辨與善用健康生活的相關資訊和服務的素養。<br>五、增進安全知識與態度，了解不同場域的潛在危險，熟悉各種急救技能與安全資源，具備緊急情境處理技能，以降低傷害的嚴重性並確保人們獲得最佳的保障。安全生活的內涵包括職業安全衛生、事故傷害處理及常見急症的處理。<br>六、啟發學生主動關心生活環境維護之重要性。<br>七、建構學生健康兩性交往正確之態度。<br>八、建構學生健康飲食辨 | 1.引導學生培養個人的健康信念，形塑健康價值觀，以建立個人生活情境中的自我效能，能終生遵守健康的價值與規範、因應調整健康生活型態、展現高度健康行動的自我效能。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 2.學生能藉由生活情境及其他媒體資訊學習過程中，提昇正確健康思辨之能力。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 3.引導學生急救技能之學習及應用在生活當中，並緊急情境處理對病患生命保障之重要。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 4.培養學生兩性交往應有的態度。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 5.引導學生飲食習慣之重要性，並建立生活中常見之錯誤飲食及造成之健康影響。引導學生理想體重及正常體脂肪對健康的影響。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 識之能力及維持良好體態對健康之重要性。 | | | | | | | | |
| | 體育 | 【總綱之教學目標】<br>本科目目標係依體育課程一貫性原則，配合學校體育設施、教師專長、環境條件以選定各年級每學期授課教材，施予進階教學。藉以認識體育知識與方法，並鍛鍊身心，使其均衡發展，增進運動技能，提升身體適應能力，培養良好運動習慣，樹立合作孚法精神，欣賞運動美感，以及充實休閒生活。根據教材擬定各年級每學期體育評量項目、評量方法、評量時間。另體適性之評量項目依規定於每學期實施測量，並於學期末前上傳教育部網站，以顯示學生體適能力，並作為相關升學資料用。 | 1. 協助學生認識體育功能，建立正確的體育觀念。 | ● | ● | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 2. 引導學生充實體育知識，奠定良好的運動基礎。 | ● | ● | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 3. 協助學生增進運動技能，提升身體的適應能力。 | ● | ● | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 4. 養成學生良好運動習慣，樹立良好的運動道德。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 5. 引導學生養成運動興趣，提升休閒生活的品質。 | ● | ○ | ○ | ● | ● | ● |

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 | 技術力 | 就業力 | 學習力 | 創造力 | 移動力 |
| 服務群 | 綜合職能科 | 1.門市服務領域人員<br>2.清潔或內場服務人員<br>3.餐飲服務領域人員<br>4.餐飲製作領域人員 | 1.培育具備門市服務基礎學識能力之人力<br>2.培育具備基礎清潔服務之基礎能力之人力<br>3.培育具備餐飲製作之基礎學識能力之人力<br>4.培育具備良好職場觀念及態度及正確的工作習慣 | 具備門市服務基礎學識能力 | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | | 具備基礎清潔服務之基礎能力 | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | | 具備餐飲製作之基礎學識能力 | ● | ● | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | | 具備良好職場觀念及態度及正確的工作習慣 | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ |

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. 具備門市服務基礎學識能力
2. 具備基礎清潔服務之基礎能力
3. 具備餐飲製作之基礎學識能力
4. 具備良好職場觀念及態度及正確的工作習慣

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 | |
| 部定必修 | 專業科目 | 服務導論 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 衛生與安全概論 | ● | ● | ● | ○ | |
| | | 事務機器與電腦應用概論 | ● | ○ | ○ | ● | |
| | 實習科目 | 基礎清潔實務 | ○ | ● | ● | ● | |
| | | 基礎清潔實作 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 職場清潔實作 | ○ | ● | ● | ● | |
| | | 顧客服務實務 | ● | ○ | ○ | ● | |
| | | 顧客服務實作 | ● | ○ | ○ | ● | |
| | | 基礎設備實作 | ● | ● | | ● | |
| | | 收銀台實作 | ● | ○ | ○ | ● | |
| | | 門市作業實作 | ● | | | ● | |
| | | 食材處理實作 | ○ | ● | ● | ● | |
| | | 基礎速食實作 | ● | ○ | ● | ● | |
| | | 飲料調製實作 | ● | | ● | ● | |
| 校訂必修 | 專業科目 | 門市單車維修導論 | | ○ | | ● | |
| | | 門市汽車美容導論 | ● | ○ | | ● | |
| | | 門市美容導論 | ● | ○ | | ● | |
| | 實習科目 | 門市美容實作 | ● | ○ | | ● | |
| | | 門市餐飲實作 | ● | ○ | ● | ● | |
| | | 餐飲烘焙實務 | | ○ | ● | ● | |
| | | 中餐製備實作 | | ○ | ● | ● | |
| | | 專題實作 | ● | ● | ● | ● | |
| 校訂選修 | 實習科目 | 門市園藝實作 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 門市蔬菜實作 | ● | ○ | | ● | |
| | | 汽車美容實習 | | ● | | ● | |
| | | 門市作業實習 | ● | ○ | | ● | |
| | | 餐飲作業實習 | | ○ | ● | ● | |
| | | 中餐製備實習 | | ○ | ● | ● | |
| | | 飲料調製實習 | ● | ○ | ● | ● | |
| | | 門市清潔實習 | ● | ● | | ● | |
| | | 速食製備實習 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 基礎設備實習 | ● | ○ | ● | ● | |

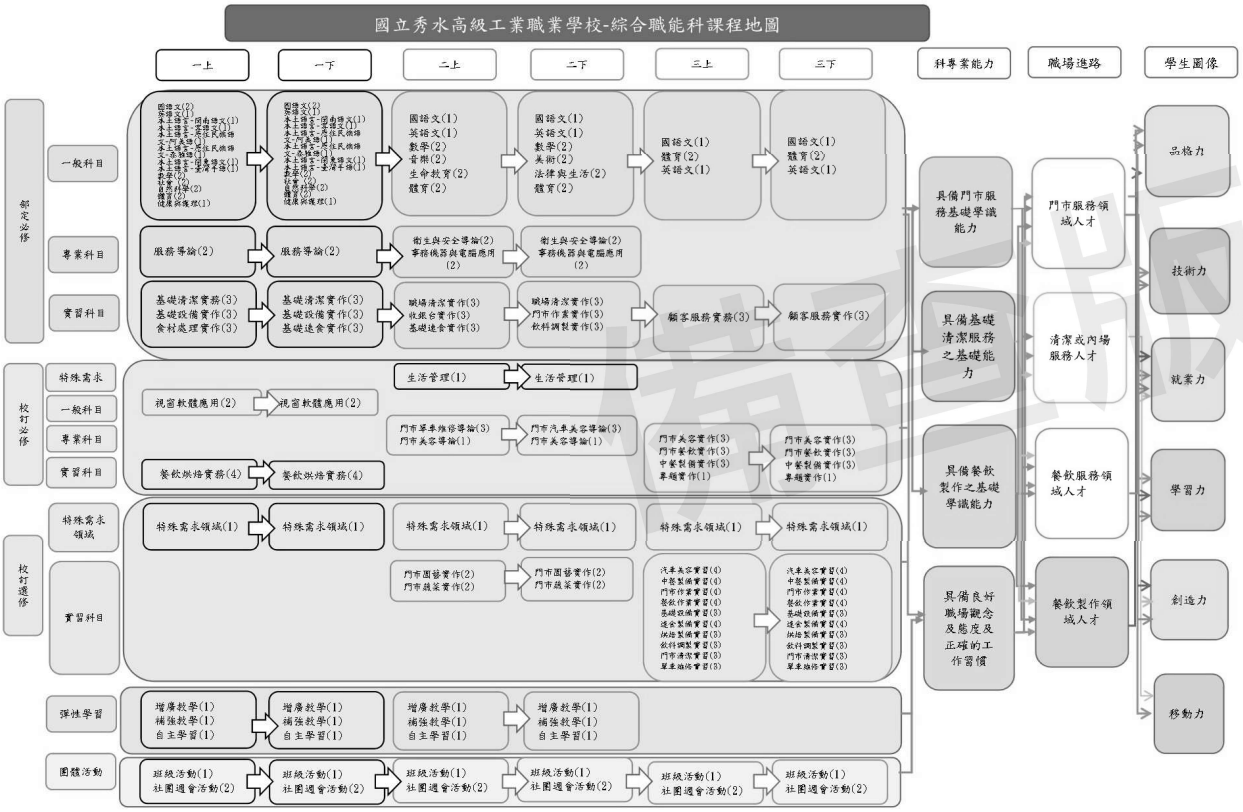
備審版

備註：

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

# 四、科課程地圖

## （一）綜合職能科(929)



# 陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1　服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

| 課程類別 | | 領域 / 科目及學分數 | | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備 註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | |
| 名稱 | | 名稱 | | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 部定必修 | 一般科目 | 語文 | 國語文 | 8 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 適性分組 |
| | | | 英語文 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 適性分組 |
| | | | 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) | | | | | |
| | | | 原住民族語文-泰雅語 | 0 | (1) | (1) | | | | | |
| | | | 閩東語文 | 0 | (1) | (1) | | | | | |
| | | | 臺灣手語 | 0 | (1) | (1) | | | | | |
| | | 數學 | 數學 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 適性分組 |
| | | 社會 | 社會 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | 自然科學 | 自然科學 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | 藝術 | 音樂 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | 美術 | 2 | | | | 2 | | | |
| | | 綜合活動 | 生命教育 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | 法律與生活 | 2 | | | | 2 | | | |
| | | 健康與體育 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 得以適應體育實施之 |
| | | **小計** | | **54** | **13** | **13** | **10** | **10** | **4** | **4** | **部定必修一般科目總計54學分** |
| | 專業科目 | 服務導論 | | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | 衛生與安全概論 | | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | 事務機器與電腦應用概論 | | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | **小計** | | **12** | **2** | **2** | **4** | **4** | **0** | **0** | **部定必修專業科目總計12學分** |
| | 實習科目 | 基礎清潔實務 | | 3 | 3 | | | | | | |
| | | 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 | |
| | | 門市技能領域 | 基礎設備實作 | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | | 收銀台實作 | 3 | | | 3 | | | | |
| | | | 門市作業實作 | 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 | | | |
| | | **小計** | | **42** | **9** | **9** | **9** | **9** | **3** | **3** | **部定必修實習科目總計42學分** |
| | **專業及實習科目合計** | | | **54** | **11** | **11** | **13** | **13** | **3** | **3** | |
| | **部定必修合計** | | | **108** | **24** | **24** | **23** | **23** | **7** | **7** | **部定必修總計108學分** |

備查版

表 6-1-1　服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111學年度入學新生適用

| 課程類別 | | | 領域 / 科目及學分數 | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備 註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | |
| 名稱 | | 學分 | 名稱 | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 校訂科目 | 校訂必修 | 一般科目 4學分 2.22% | 視窗軟體應用 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | **小計** | **4** | **2** | **2** | | | | | **校訂必修一般科目總計4學分** |
| | | 專業科目 8學分 4.44% | 門市單車維修導論 | 3 | | | 3 | (3) | | | 協同教學<br>業師協同 |
| | | | 門市汽車美容導論 | 3 | | | (3) | 3 | | | 協同教學<br>業師協同 |
| | | | 門市美容導論 | 2 | | | 1 | 1 | | | 開設導論課程以廣度介紹美容課程以利學生後續參考 |
| | | | **小計** | **8** | | | **4** | **4** | | | **校訂必修專業科目總計8學分** |
| | | 實習科目 28學分 15.56% | 門市餐飲實作 | 6 | | | | | 3 | 3 | 進階課程 |
| | | | 中餐製備實作 | 6 | | | | | 3 | 3 | 協同教學<br>進階課程 |
| | | | 門市美容實作 | 6 | | | | | 3 | 3 | 業師協同<br>進階課程 |
| | | | 專題實作 | 2 | | | | | 1 | 1 | 協同教學<br>進階課程<br>依學生適性選擇分組實作課程後決定主題 |
| | | | 餐飲烘焙實務 | 8 | 4 | 4 | | | | | 業師協同 |
| | | | **小計** | **28** | **4** | **4** | | | **10** | **10** | **校訂必修實習科目總計28學分** |
| | | 特殊需求領域 | 生活管理 | 2 | | | 1 | 1 | | | 特殊需求領域科目為一般科目之類別<br>高二開設本特殊需求課程,以符合學生需求及學生生活管理訓練 |
| | | | **小計** | **2** | | | **1** | **1** | | | **校訂必修特殊需求領域總計2學分** |
| | | **校訂必修學分數合計** | | **42** | **6** | **6** | **5** | **5** | **10** | **10** | **校訂必修總計42學分** |
| | 校訂選修 | 實習科目 32學分 17.78% | 門市園藝實作 | 4 | | | 2 | 2 | | | 同科單班<br>AB2選1 |
| | | | 門市蔬菜實作 | 4 | | | 2 | 2 | | | 同科單班<br>AB2選1 |
| | | | 餐飲作業實習 | 8 | | | | | 4 | 4 | 同科跨班<br>實習分組<br>AC2選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | 速食製備實習 | 8 | | | | | 4 | 4 | 同科跨班<br>實習分組<br>AC2選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | 汽車美容實習 | 8 | | | | | 4 | 4 | 同科跨班<br>實習分組<br>AD2選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | 中餐製備實習 | 8 | | | | | 4 | 4 | 同科跨班<br>實習分組<br>AD2選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | 門市清潔實習 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科跨班<br>實習分組<br>AE2選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | 飲料調製實習 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科跨班<br>實習分組<br>AE2選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | 門市作業實習 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科跨班<br>實習分組 |

備查版

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | AF2:選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | | 基礎設備實習 | 6 | | | | | 3 | 3 | 同科跨班<br>實習分組<br>AF2:選1<br>由學生選修實習課程至校外職場習 |
| | | | | **最低應選修學分數小計** | **32** | | | | | | | **校訂選修實習科目總計64學分** |
| | | 特殊需求領域 | | 社會技巧 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 |
| | | | | 學習策略 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 |
| | | | | 職業教育 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 |
| | | | | 溝通訓練 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 |
| | | | | 定向行動 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 |
| | | | | 功能性動作訓練 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 |
| | | | | 輔助科技應用 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 |
| | | | | **最低應選修學分數小計** | **6** | | | | | | | **校訂選修特殊需求領域總計42學分** |
| | | **校訂選修學分合計** | | | **38** | **1** | **1** | **3** | **3** | **15** | **15** | **校訂選修總計106學分數** |
| **學生應修習學分總計** | | | | | **188** | **31** | **31** | **31** | **31** | **32** | **32** | **部定必修、校訂必修及選修課程學分總計** |
| **每週團體活動時間(節數)** | | | | | **18** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | **3** | |
| **每週彈性學習時間(節數)** | | | | | **4** | **1** | **1** | **1** | **1** | **0** | **0** | |
| **每週總上課時間(節數)** | | | | | **210** | **35** | **35** | **35** | **35** | **35** | **35** | |

二、課程架構表

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

| 項目 | | | | 相關規定 | 學校規劃情形 | | 說明 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 學分 | 百分比(%) | |
| 一般科目 | 部定 | | | 49-78 學分 | 54 | 28.72 % | |
| | 校訂 | 必修 | | 各校課程發展組織自訂 | 6 | 3.19 % | 特殊需求：2學分<br>1.06% |
| | | 選修 | | | 6 | 3.19 % | 特殊需求：6學分<br>3.19% |
| | 合　　計 | | | | 66 | 35.1 % | |
| 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 | 8 | 4.26 % | |
| | | | 選修 | | 0 | 0 % | |
| | | 實習科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 28 | 14.89 % | |
| | | | 選修 | | 32 | 17.02 % | |
| | 合　　計 | | | 至少80學分 | 122 | 64.89 % | |
| | 實習科目學分 | | | 至少45學分 | 102 | 54.25 % | |
| 部定及校訂必修學分合計 | | | | 至多160學分 | 150 學分 | | |
| 應修習總學分 | | | | 180-192 | 188 學分 | | |
| 六學期團體活動時間(節數)合計 | | | | 12 - 18 節 | 18 節 | | |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計 | | | | 4 - 12 節 | 4 節 | | |
| 上課總節數 | | | | 210 節 | 210 節 | | |
| | | | | | | | |
| 學年學分制畢業條件 | 1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。<br>2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。<br>3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。 | | | | | | |
| 備註：<br>1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。<br>2.上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。<br>3.部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。 | | | | | | | |

備查版

# 柒、團體活動時間規劃

說明：

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

| 序號 | 項目 | 團體活動時間節數 | | | | | | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | |
| | | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 1 | 班級活動 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | |
| 2 | 社團活動 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | |
| 3 | 週會或講座活動 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | |
| | 合計 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | **(節/學期)** |
| | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | **(節/週)** |

備查版

# 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

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

國立秀水高級工業職業學校彈性學習時間實施補充規定
中華民國107年7月24日課程發展委員會議通過

一、 依據
（一）教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A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
國立秀水高級工業職業學校（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補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、 本校彈性學習時間之實施原則
（一） 本校彈性學習時間，安排在1~3年級第1及第2學期，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週1~2節；進修部得參照開課。
（二） 本校彈性學習時間之實施採班群〔電機科、機械群（機械科及製圖科）及土木設計群（建築科及室內空間設計科）〕方式（每一班群需達2班以上）分別實施。
（三） 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。
（四） 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。
（五） 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、 本校彈性學習時間之實施內容
（一） 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充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1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2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。
前項各款實施內容在教育部核定經費許可範圍內，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達15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，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多12人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
（三） 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，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、20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）及勞動部主辦之競賽為限。
（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。

備查版

七、 本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

（一） 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

（二） 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

（三） 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1.修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2.修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3.修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

（四） 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

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、 本補充規定之實施檢討，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、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

## 二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

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

| 開設年段 | | 開設名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 實施對象 | 開設類型 | | | | | | 師資規劃 | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 自主學習 | 選手培訓 | 實增充(廣)性教學 | 補強性教學 | 學校特色活動 | 特殊需求 | | |
| 第一學年 | 第一學期 | 自主學習 | 1 | 18 | 綜合職能科 | V | | | | | | 內聘 | |
| | | 鋼彈模型製作及場景實作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 台灣鐵路小旅行 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 益智桌上遊戲 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 基礎科學手工藝 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 網球-特殊奧運 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 主題英文 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 特奧滾球 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 創意木作製作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 體適能運動 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 手做捏塑小物 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 手作木工應用(技藝課程) | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 生命初探 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 應用英文 | 1 | 6 | 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 | |
| | | 鋼彈模型製作及場景實作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 台灣鐵路小旅行 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 益智桌上遊戲 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內 | |

補查版

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | 聘 | |
| | | 基礎科學手工藝 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 國際教育 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 網球-特殊奧運 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 主題英文 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 創意木作製作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 體適能運動 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 手作木工應用(技藝課程) | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 生命初探 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 應用英文 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| 第二學年 | 第一學期 | 自主學習 | 1 | 18 | 綜合職能科 | V | | | | | | 內聘 | |
| | | 鋼彈模型製作及場景實作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 台灣鐵路小旅行 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 多媒體歷程檔案製作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 照片拍攝及修飾 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 網路拍賣 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 嬰幼兒保育與保健 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 益智桌上遊戲 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 用電安全小學堂 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 基礎科學手工藝 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 打包帶編織 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 網球-特殊奧運 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 校園生活懶人包 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 主題英文 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 社區資源使用 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 創意木作製作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 體適能運動 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 樂高機器人 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | | 歷程檔案製作 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內 | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | 聘 | |
| | 手作木工應用(技藝課程) | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 應用英文 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 手作金屬工藝 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | 表達性藝術活動 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 肢體律動 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 手工藝縫紉 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| 第二學期 | 自主學習 | 1 | 18 | 綜合職能科 | V | | | | | | 內聘 | |
| | 鋼彈模型製作及場景實作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 台灣鐵路小旅行 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 多媒體歷程檔案製作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 照片拍攝及修飾 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | 網路拍賣 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 嬰幼兒保育與保健 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 益智桌上遊戲 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 用電安全小學堂 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 基礎科學手工藝 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | 打包帶編織 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 網球-特殊奧運 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 校園生活懶人包 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 主題英文 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 社區資源使用 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 創意木作製作 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | 體適能運動 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 樂高機器人 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內聘 | |
| | 歷程檔案製作 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 手作木工應用(技藝課程) | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 應用英文 | 1 | 6 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | 手作金屬工藝 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | V | | | 內 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | 聘 | |
| | | 表達性藝術活動 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | |
| | | 人際情境戲劇演練 | 1 | 9 | 綜合職能科 | | | | | | V | 內聘 | |

## 玖、學生選課規劃與輔導

### 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

| 序號 | 科目屬性 | 科目名稱 | 適用群科別 | 授課年段與學分配置 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | |
| | | | | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 |

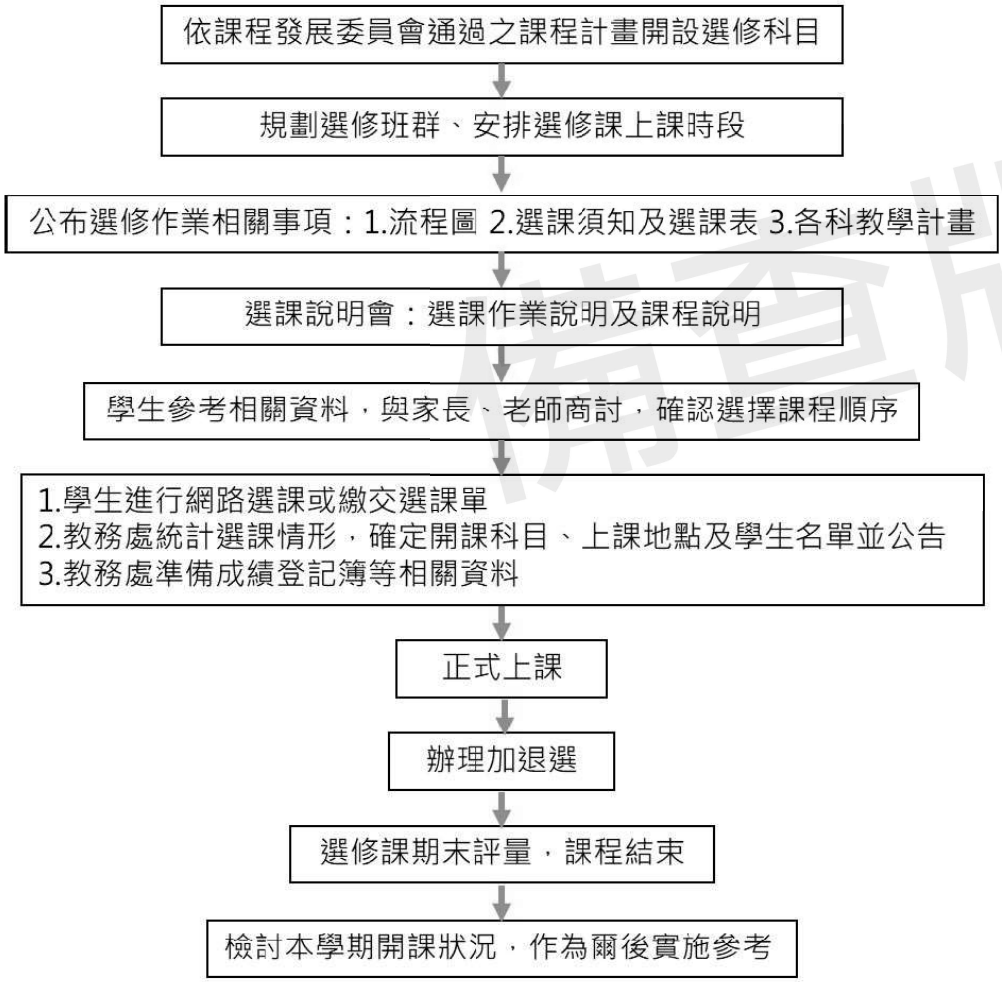
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

| 序號 | 科目屬性 | 科目名稱 | 適用群科別 | 授課年段與學分配置 | | | | | | 開課方式 | 同時段開課 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | | |
| | | | | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | | |
| 1. | 實習 | 門市園藝實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 同科單班 | AB2選1 |
| 2. | 實習 | 門市蔬菜實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 同科單班 | AB2選1 |
| 3. | 實習 | 餐飲作業實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 同科跨班 | AC2選1 |
| 4. | 實習 | 速食製備實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 同科跨班 | AC2選1 |
| 5. | 實習 | 汽車美容實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 同科跨班 | AD2選1 |
| 6. | 實習 | 中餐製備實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 同科跨班 | AD2選1 |
| 7. | 實習 | 門市清潔實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AE2選1 |
| 8. | 實習 | 飲料調製實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AE2選1 |
| 9. | 實習 | 門市作業實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AF2選1 |
| 10. | 實習 | 基礎設備實習 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AF2選1 |

備查版

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)




選課輔導流程圖（含選課輔導及流程）

(二)日程表

| 序號 | 時間 | 活動內容 | 說明 |
|---|---|---|---|
| 1 | 8月30日(上學期) | 新生選課宣導 | 新生始業活動進行相關說明與宣導 |
| 2 | 11月中旬( 上學期)/4月中旬(下學期) | 辦理下學期選課宣導 | 1. 進行入班宣導<br>2. 課諮師向學生宣導選課內容 |
| 3 | 12月(上學期)/5月(下學期) | 學生選課及課諮師提供諮詢輔導 | 1. 進行電腦選課試填，確認開課班級<br>2. 相關選課流程參閱流程圖及提供諮詢輔導 |
| 4 | 1月(上學期)/6月(下學期) | 加退選 | 公告下學期選課名單 |

備查版

# 三、選課輔導措施

（一）學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。
（二）學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。
（三）學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明大學升學進路。
（四）選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：
1.生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。
2.生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：|
（1）先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。
（2）導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。
（3）經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。
（五）召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少1次。
（六）課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。

備查版

# 拾、學校課程評鑑

## 一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

111 學年度國立秀水高級工業職業學校課程評鑑實施計畫-5

附檔資料：

### 111 學年度國立秀水高級工業職業學校課程評鑑實施計畫

110 年 11 月 01 日課程發展委員會通過

備查版

**壹、依據**

一、教育部 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 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

三、教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號公告之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

**貳、目的**

一、確保學校課程實施與推動成效，作為課程規劃改進及整體教學環境改善之參考依據。

二、協助教師教學創新及改善學生學習成效，鼓勵教師進行教學反思與社群專業對話，強化教師教學品質及提升學生學習意願，促進學校課程與教學的變革與創新。

三、定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實學校課程評鑑功能與應用。

**參、課程評鑑組織及分工**

一、課程評鑑組織：課程發展委員會、課程評鑑小組及群科/領域課程教學研究會。

二、評鑑組織分工：

（一）課程發展委員會

1.規劃與實施課程評鑑相關事宜。

2.審議課程評鑑實施計畫。

（二）課程評鑑小組

1.組織成員：

（1）本小組設置召集人1人由校長兼任之；執行秘書3人由教務主任、實習主任及進修部主任兼任之；另置委員24人，由學校國語文召集人、英語文召集人、數學科召集人、社會領域召集人、自然領域召集人、藝術領域召集人、綜合活動領域召集人、科技領域召集人、體育科召集人、健康與護理科召集人、全民國防教育科召集人、電機科主任、機械科主任、模具科主任、製圖科主任、建築科主任、室內空間設計科主任、教學組長、註冊組長、建教組長、特教組長、實用技能組長、進修部教學組長及學校班聯會學生代表等兼任之。

（2）課程評鑑小組除前項校內委員外，至少應有1至2名校外學者專家或社會公正人士組成。

2.工作任務

（1）協助發展學校課程評鑑之檢核工具。

（2）彙整與檢視群科/領域課程教學研究會課程評鑑之質性分析與量化分析結果。

（3）運用和分析教育主管機關提供課程和教學成效相關資訊（高級中等學校

備查版

課程計畫平臺、高級中等學校學生學習歷程資料庫及臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫），進行學校課程評鑑。

（4）完成學校課程評鑑報告。

（三）群科/領域課程教學研究會

1.由群科/領域課程召集人及所屬教師組成。

2.反思及檢視學校課程發展與規劃。

3.檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作及協助教師公開授課等教學實施事宜。

4.分析學生學習成效的質性與量化分析結果。

**肆、課程評鑑內容及說明**

一、課程規劃：就學校課程計畫規劃之項目，進行規劃、實施及回饋之歷程與成果進行評鑑。

二、教學實施：依教師教學準備與支援、教學模式與策略進行評鑑。

三、學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

備查版

## 伍、課程評鑑實施流程與期程

### 一、課程評鑑實施流程

| | |
|---|---|
| （一）組織課程評鑑小組 | 校長就課程發展委員會成員，聘請 28 至 29 人組成課程自我評鑑小組，其中 1 至 2 名為外部專家。 |
| （二）擬定課程評鑑規準及相關資料 | 由課程評鑑小組協助擬定：<br>1.學年度課程評鑑計畫草案<br>2.課程評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案 |
| （三）審議課程評鑑規準及相關資料 | 由課程發展委員會審議：<br>1.學年度課程評鑑計畫<br>2.課程評鑑實施內容之檢核工具、規準及歷程規劃 |
| （四）課程評鑑小組成員評鑑共識及素養培育 | 辦理課程評鑑（課程規劃、教學實施及學生學習）專業知能研習並凝聚課程評鑑實施共識 |
| （五）施行課程評鑑 | 群科/領域課程科教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行課程評鑑 |
| （六）撰寫及審議課程評鑑成果報告 | 1.課程評鑑小組將群科/領域課程教學研究會、教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程評鑑報告草案<br>2.課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，審議各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫 |
| （七）結果運用之後續規劃與持續改善 | 各行政單位、群科/領域課程教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善 |

審查版

二、課程評鑑實施期程

| 工作項目 \ 執行月份 | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 組織課程評鑑小組 | ■ | | | | | | | | | | | |
| 2 | 擬定課程評鑑規準及相關資料 | ■ | | | | | | | | | | | |
| 3 | 審議課程評鑑規準及相關資料 | ■ | | | | | | | | | | | |
| 4 | 課程評鑑小組成員評鑑共識及素養培育 | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | |
| 5 | 施行課程規劃評鑑 | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | |
| 6 | 施行教學實施評鑑 | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | |
| 7 | 施行學生學習評鑑 | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | |
| 8 | 撰寫課程評鑑成果報告 | | | | | | | | | | | ■ | ■ |
| 9 | 審議課程評鑑成果報告 | | | | | | | | | | | | ■ |

**陸、課程評鑑結果與應用**

一、依據課程評鑑結果，修正學校課程計畫。

二、依據學生及教師回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

三、依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

四、藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。

五、鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法及鼓勵教師專業成長。

六、藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

七、透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

**柒、獎勵與考核：本課程評鑑計畫辦理完畢，由學校依本權責辦理獎勵與考核。**

**捌、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。**

## 二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：
國立秀水高工109學年度課程評鑑綜整性報告

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：109 070405 2 Year1 自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

備查版

# 附件、教學大綱

## 附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

（一）一般科目

表 11-2-1-1國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 視窗軟體應用 | | |
| | 英文名稱 | Windows software application | | |
| 師資來源 | 校內單科 | | | |
| 科目屬性 | 必修 | | | |
| | 領域：科技 | | | |
| | 非跨領域 | | | |
| 科目來源 | 學校自行規劃 | | | |
| 課綱核心素養 | A 自主行動：A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變<br>B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養 | | | |
| 學生圖像 | 技術力、就業力、學習力、創造力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 4 | | | |
| | 第一學年 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 1.認識電腦軟硬體的基本知識。 2.熟悉電腦的操作要領，以能勝電腦文書工作<br>3.培養正確電腦觀念及職業道德。 4.鼓勵學生考取相關證照。 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 應用軟體實作-基礎 | 能正確輸入文書處理的中英文<br>能進行資料夾及檔案的操作及列印<br>（丙級電腦軟體應用術科練習） | 9 | |
| 應用軟體實作-進階 | 能輸入正確的指令搜尋檔案<br>能熟悉word及windows工作環境 | 9 | |
| 網路拍賣實作-基礎 | 電子商務平台介紹<br>網路行銷手法介紹 | 9 | |
| 網路拍賣實作-進階 | 網路拍賣實作(蝦皮拍賣)<br>能認識商品金流、物流 | 9 | |
| 多媒體影音應用-基礎 | 能操作常用之繪圖軟體如Photocap<br>能使用Movie Maker加入背景音樂<br>能用Movie maker將相片做成連續的影片 | 9 | |
| 多媒體影音應用-進階 | 學會使用YouTube免費音樂<br>能用Movie maker匯入適當音樂<br>能用Movie maker加入適當的字幕及片尾<br>能學會備份與分享影片 | 9 | |
| 網際網路應用實作-基礎 | 能使用Google信箱<br>能利用Google行事曆<br>能使用Google網路雲端硬碟 | 9 | |
| 網際網路應用實作-進階 | 能利用Google map規劃路線<br>能認識Google assistant個人助理 | 9 | |
| 合　計 | | 72 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量（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 | 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材 |
| 教學注意事項 | 1. 善用教學媒體等教具，提升教學品質及教學成效。 2. 硬體設備應依規定規 |

備查版

| | |
|---|---|
| | 劃設置。 3. 使用合法軟體。 |

（二）專業科目

表 11-2-2-1國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市單車維修導論 | | |
| | 英文名稱 | Introduction to bicycle maintenance in the store | | |
| 師資來源 | 外聘 | | | |
| 科目屬性 | 必修 | | | |
| | 專業科目 | | | |
| | 科目來源 | 學校自行規劃 | | |
| 學生圖像 | 技術力、就業力、學習力、創造力、移動力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 3 | | | |
| | 第二學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、能認識單車之各項零件 二、能對單車組裝有基本概念及維修能力 三、對單車之故障能有排除之能力 | | | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 車體結構介紹 | 了解不同種類單車車體結構 | 9 | |
| 基本騎乘技巧 | 了解單車車體結構及有基本的操作騎乘能力 | 9 | |
| 自行車零件介紹 | 以各項細小零件介紹及功能用途介紹 | 9 | |
| 自行車故障排除 | 各項故障狀況介紹及排除能力之訓練 | 9 | |
| 單車各項拆裝練習-基礎 | 基本車輪之拆裝及輪胎之檢修，剎車系統拆裝傳動系統拆裝練習 | 9 | |
| 單車各項拆裝練習-進階 | 全車配件拆裝 | 9 | |
| 合　計 | | 54 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量（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 | 自編教材或參考已出版的書籍 |
| 教學注意事項 | 一、善用教學媒體等教具，提升教學品質及教學成效。 二、學生程度落差大，注意學生學習狀況 三、機具操作具一定危險性，注意學生實作安全第一 四、單車組裝完成後務必確實注意是否確實以免發生危險. |

備查版

表 11-2-2-2國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市汽車美容導論 | | |
| | 英文名稱 | Introduction to the door car beauty | | |
| 師資來源 | 外聘 | | | |
| 科目屬性 | 必修 | | | |
| | 專業科目 | | | |
| | 科目來源 | 學校自行規劃 | | |
| 學生圖像 | 技術力、就業力、學習力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 3 | | | |
| | 第二學年第二學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標(教學重點) | 一、能對汽車各零件及結構有一定之認識及基本概念。 二、能做到汽車的外部及內裝之基本清潔工作。 三、認識清潔用品的基本常識及使用方式 四、能具備打腊及美容等相關行業技能。 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工場安全與衛生 | 工廠安全的介紹。<br>實習工廠相關安全常規與宣導工作 | 3 | |
| 了解汽車美容工廠的配置及安全操作方式 | 認識工廠的配置<br>工具、儀器、設備的了解 | 9 | |
| 汽車美容材料介紹 | 認識汽車美容材料之特性及其應用 | 9 | |
| 認識車輛清潔與維護保養 | 車輛外部清潔的維護<br>車輛內部的清潔與保養 | 9 | |
| 車身打蠟之技能練習 | 車身外部美容(手工打臘)<br>車身外部美容(機器打臘) | 9 | |
| 汽車美容實作 | 汽車美容清潔練習 | 9 | |
| 綜合實作與檢討 | 各項工作流程自我檢核 | 6 | |
| 合　計 | | 54 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量(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 | 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材 |
| 教學注意事項 | 一、善用教學媒體等教具，提升教學品質及教學成效。 二、機具操作具一定危險性，注意學生實作安全第一。 三、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。 四、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。 |

備查版

表 11-2-2-3國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市美容導論 | | |
| | 英文名稱 | Introduction to the beauty of the store | | |
| 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、技術力、就業力、學習力、創造力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第二學年 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 1.認識美容與衛生 2.化妝品衛生 3.美膚介紹 4.美髮介紹 5.美妝介紹 6.美容衛生實作 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 認識人體生理學 | 人體器官介紹<br>骨骼系統介紹<br>神經系統介紹 | 3 | |
| 認識化妝品 | 化妝品簡介及分類<br>如何購買及使用化妝品 | 6 | |
| 美膚介紹 | 各種護膚用品的介紹。<br>各種護膚用具的使用方法。<br>認識各種不同的膚質。<br>臉部清潔的方式及注意事項。<br>敷臉的步驟及注意事項。<br>皮膚的保養。 | 9 | |
| 美髮介紹 | 瞭解頭髮組織及整理、修飾的技巧。<br>熟悉頭髮洗髮、養護、整髮及按摩的知識。<br>了解洗髮及按摩的技能。 | 9 | |
| 美妝介紹 | 臉部修容技巧介紹<br>了解眼妝眼影搭配技巧<br>熟悉眉型與眼線搭配臉型的知識 | 9 | |
| 合　計 | | 36 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量（評量方式） | 一、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護膚及美容的技能，評量時應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。 |
| 教學資源 | 美容相關參考書籍、自編教材 |
| 教學注意事項 | 1.善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2.著重於使學生獨立完成護膚及美容的技能，評量時應考量學生之個別差異。 3.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。 |

備查版

（三）實習科目

表 11-2-3-1國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市美容實作 | | |
| | 英文名稱 | Beauty in the store | | |
| 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、技術力、就業力、學習力、創造力、移動力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 6 | | | |
| | 第三學年 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：門市美容導論 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 1.美膚步驟 2. 臉部穴道認識 3.手技保養實作 4.化妝程序 5.客人應對 6.美髮流程步驟 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工廠安全與衛生 | 實習工廠相關安全常規宣導 | 3 | |
| 門市美容實務 | 學習美容類相關的門市POS系統結帳及相關清潔服務工作技能。 | 6 | |
| 門市美容實作-手部按摩技法與實作 | 客人進門開始的基本服務(拿拖鞋、茶水、鋪床、引導客人更換美容衣服)<br>包頭練習<br>臉部經絡位置技法與實作<br>手部按摩技法與實作 | 9 | |
| 門市美容實作-基礎化妝程序實作 | 能辨別膚質(油性、乾性、混合性)<br>做臉手技教學以及注意事項<br>能說出護膚流程與順序<br>基礎化妝程序實作 | 9 | |
| 門市美容實作-身體經絡位置技法與實作 | 身體背部經絡認識<br>身體經絡位置技法與實作<br>身體用油認識(基底油、放鬆精油) | 9 | |
| 門市美容實作-洗髮技巧 | 客人進門開始的基本服務(提供茶水、詢問客人所需服務項目與指定人員)<br>洗髮的基本技巧概論<br>洗髮的基本技巧實作 | 9 | |
| 門市美容實作-肩頸與手部按摩 | 肩頸與手部按摩的基本技巧概論<br>肩頸與手部按摩的基本技巧實作 | 9 | |
| 門市美容實作-編髮的基本技巧 | 編髮的基本技巧概論<br>編髮的基本技巧實作 | 9 | |
| 門市美髮實作-基本服務 | 基本接待服務概論<br>基本服務實作 | 9 | |
| 門市美髮實作-洗髮的基本技巧 | 洗髮的基本技巧概論<br>洗髮的基本技巧實作 | 9 | |
| 門市美髮實作-編髮的基本技巧 | 肩頸與手部按摩的基本技巧實作<br>編髮的基本技巧實作 | 9 | |
| 門市美髮實作-染髮的手技實作 | 染髮與燙髮器具認識與操作<br>染髮的手技實作 | 9 | |
| 社區門市參觀 | 學校及社區相關美容與美髮門市機構參觀 | 9 | |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| 合　計 | | 108 | |
| 學習評量（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 | 選用教育部審定合格之教科書或自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 一、 善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、 著重於學生獨立完成各項美容與美髮的技能，評量時應考量學生之個別差異。 三、 身體接觸時的態度以及對別人身體的尊重。 | | |

表 11-2-3-2國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市餐飲實作 | | | |
| | 英文名稱 | Store catering implementation | | | |
| 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 | 技術力、就業力、學習力、創造力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 6 | | | | |
| | 第三學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | | |
| 教學目標(教學重點) | 1.透過實作學習餐飲專業職業技能。 2. 落實個別化轉銜計畫，從實作中培養就業能力。 3 .培養職業適應能力。 4. 透過職場實作學習獨立自主並使學生具備謀生能力。 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工場安全與衛生 | 實習工廠工作安全規則<br>學習在工作中保護自己<br>工安事故的預防與處理 | 6 | |
| 職前訓練 | 認識餐飲實作之注意事項 | 9 | |
| 認識實作環境與工作內容 | 認識門市餐飲實習的工作周邊環境<br>認識門市餐飲實習之工作內容與上課流程 | 9 | |
| 餐飲職業技能實作-中餐、西餐 | 學習餐飲業之餐廳相關職業技能。(如:中餐、西餐等實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| 餐飲職業技能實作-火鍋店、吃到飽餐廳 | 學習餐飲業之餐廳相關職業技能。(如:火鍋店、吃到飽餐廳..等實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| 餐飲職業技能實作-冷飲站 | 學習餐飲業之飲料店相關職業技能。(如:冷飲站等實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| 餐飲職業技能實作-咖啡店 | 學習餐飲業之飲料店相關職業技能。(如:咖啡店等實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| 餐飲職業技能實作-飲料攤 | 學習餐飲業之飲料店相關職業技能。(如:飲料攤等實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| | | | |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| 餐飲職業技能實作-自助餐 | 學習餐飲業之自助餐類相關職業技能。(如:自助餐實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| 餐飲職業技能實作-快炒店 | 學習餐飲業之自助餐類相關職業技能。(如:快炒店實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| 餐飲職業技能實作-特色小吃店 | 學習餐飲業之自助餐類相關職業技能。(如:特色小吃店等實務工作技能。)<br>培養正確的工作習慣與態度。<br>學習在工作中自我調適技能與發展職場人際關係。 | 9 | |
| 參觀社區相關職場與機構-學校周邊 | 參觀學校周邊相關機構 | 6 | |
| 參觀社區相關職場與機構-社區周邊 | 參觀社區周邊相關機構 | 6 | |
| 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、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 | 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材 |
| 教學注意事項 | 一、善用教學媒體等教具，提升教學品質及教學成效。 二、學生程度落差大，注意學生學習狀況。 三、機具操作具一定危險性及高溫，注意學生實作安全第一。 |

表 11-2-3-3國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐飲烘焙實務 | | | |
| | 英文名稱 | Catering and baking 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 | 技術力、就業力、學習力、創造力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 8 | | | | |
| | 第一學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | | |
| 教學目標（教學重點） | 1.能了解烘焙領域之產品特性及具備基本的認知 2.了解烘焙課程之各項課程教學重點及學習操作相關機台之特性 3.能對各項機台安全的操作及基本的烘焙材料及流程 4.能學會西點，蛋糕，麵包的備料及製作能力 5.能對烘焙證照有基本概念及鼓勵學生考取相關證照 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工場安全與衛生 | 實習工廠相關安全常規宣導<br>個人衛生及食品衛生宣導 | 9 | |
| 烘焙器材設備及工具的認識 | 烘焙設備的認識、使用與維護<br>學會秤量工具的認識與正確使用<br>烘焙設備的清潔、保養與維護 | 9 | |
| 烘焙主要的材料及各式添加材料認識 | 認識烘焙的主要材料<br>認識烘焙的附加材料 | 9 | |
| 西點類實作-餅乾類 | 餅乾類製作練習<br>塔類製作練習 | 9 | |
| 西點類實作-派類製作 | 派類製作練習 | 9 | |
| 西點類實作-披薩製作 | 披薩製作練習 | 9 | |
| 西點類實作-道納司練習 | 道納司製作練習 | 9 | |
| 西點類實作-奶油空心餅(泡芙) | 奶油空心餅(泡芙)製作練習<br>銅鑼燒製作練習 | 9 | |
| 蛋糕類實作-重奶油蛋糕 | 重奶油蛋糕製作練習<br>輕奶油蛋糕製作練習 | 9 | |
| 蛋糕類實作-天使蛋糕 | 天使蛋糕製作練習<br>海綿蛋糕製作練習 | 9 | |
| 蛋糕類實作-戚風蛋糕 | 戚風蛋糕製作練習 | 9 | |
| 蛋糕類實作-裝飾蛋糕 | 裝飾蛋糕製作練習 | 9 | |
| 麵包類實作-軟式麵包 | 軟式麵包製作<br>硬式麵包製作練習 | 9 | |
| 麵包類實作-軟式餐包 | 軟式餐包製作練習 | 9 | |
| 麵包類實作-甜麵包 | 甜麵包製作練習 | 9 | |
| 麵包類實作-特殊麵包 | 特殊麵包實作練習 | 9 | |
| 合　計 | | 144 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量（評量方式） | 一、本科以老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 二、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 | 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材 |
| 教學注意事項 | 1.學生程度落差大，注意學生學習狀況 2.機具操作具一定危險性，注意學生實 |

備查版

| | |
|---|---|
| | 作安全第一 3.本科目在烘焙專業教室實習，業師分組協同上課。 4.教師講解製作原理及概論，示範機具操作方法，由學生實際製作練習，理論與實務並重。 5.除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 |

表 11-2-3-4國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 中餐製備實作 | | | |
| | 英文名稱 | Chinese food preparation | | | |
| 師資來源 | 內聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必修 | | | | |
| | 實習科目 | | | | |
| | 科目來源 | 學校自行規劃 | | | |
| 學生圖像 | 技術力、就業力、學習力、創造力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 6 | | | | |
| | 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（教學重點） | 一、熟悉餐飲設備的基本操作。 二、從實作中練習各量餐飲類職種相關技能。 三、培養職業生活適應能力。 四、從實作學習獨立自主及具備謀生能力以利轉入職場實習。 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工作場合安全與衛生 | 安全操作廚房電器設備與瓦斯。<br>安全操作烹調器具與刀具。<br>認識廚房危險行為與環境。<br>維持廚房環境安全(地板止滑與電線使用)與安全使用行為。 | 9 | |
| 廚房清潔工作 | 廚房電氣設備的清潔與保養。<br>廚房瓦斯設備的清潔與保養。<br>廚房器具與刀具的清潔與保養。<br>廚房冰箱的管理與清潔。<br>廚房地板與其他環境的清潔。 | 9 | |
| 中餐製備基本工作流程 | 廚房環境認識與使用規範。<br>廚房器具的放置歸位之實作。<br>廚房工作流程的認識與實作(開窗、擦拭桌子、洗手、烹調流程、清潔與歸位) | 9 | |
| 烹調基本知識 | 基本營養概念。<br>食材的前處理。<br>食材的選購及分類。<br>火候的控制。<br>閱讀製造日期與計算保存期限。<br>食材新鮮判斷與儲存方式。<br>烹調器具的認識。<br>餐桌布置和用餐禮儀。 | 9 | |
| 香辛料與調味料的認識 | 常用調味料的認識。<br>常用辛香料的認識。<br>菜餚與調味料的搭配。<br>菜餚及辛香料的搭配。 | 9 | |
| 盤飾及菜餚的搭配 | 盤子或鍋子的選擇。<br>盤飾的運用與搭配。 | 9 | |
| 食材切割 | 認識刀具使用之安全。<br>使用刀具的正確姿勢與方法。<br>認識各類刀具。<br>各類材料的切割法。<br>切割及刀工練習。<br>盤飾之刀工實作。 | 9 | |
| 烹調技巧基礎練習 | 煮式料理。<br>涼拌料理。 | 9 | |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 蒸式料理。<br>冷凍食品料理。<br>湯品料理。 | | |
| 烹調技巧進階練習 | 煎式料理。<br>炒式料理。<br>燴式料理。<br>滷式料理。<br>燉式料理。<br>炸式料理。 | 9 | |
| 規劃製作菜餚 | 判斷食材特性與組合食材。<br>單一道菜色之烹調流程實作。<br>菜餚營養與配色原則。<br>菜餚規劃、購買與實作。 | 9 | |
| 綜合練習與成果檢討 | 能獨自學會判斷食材特性與組合食材。<br>能獨自完成一道菜色之烹調流程實作。<br>能獨自學會菜餚營養與配色原則。<br>獨自學會菜餚規劃、購買與實作。<br>獨自學判斷成品是否完善及改進事宜 | 9 | |
| 社區超市與市場參觀 | 到社區市場或超市認識環境。<br>到社區市場採購中餐製備相關食材。<br>到社區超級市場採購中餐製備相關食材。 | 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 | 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材或參考已出版的食譜或書籍 |
| 教學注意事項 | 一、善用教學媒體等教具，提升教學品質及教學成效。 二、學生程度落差大，注意學生學習狀況。 三、具操作具一定危險性，注意學生實作安全第一。<br>四、教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，並進行安全宣導（如：安全操作刀具或電器及使用熱水方式）。考量學生個別身體狀況（如：食物過敏）選擇飲食 五、教學場域應準備相關防護具，建置適當防護設備及緊急處理流程。 六、教導認識與使用各式食材時，可納入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。 |

表 11-2-3-5國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 專題實作 | | | |
| | 英文名稱 | Project Study | | | |
| 師資來源 | 內聘 | | | | |
| 科目屬性 | 必修 | | | | |
| | 實習科目 | | | | |
| | 科目來源 | 群科中心學校公告－校訂參考科目 | | | |
| 學生圖像 | 品格力、技術力、學習力、創造力、移動力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 2 | | | | |
| | 第三學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | | |
| 教學目標（教學重點） | 1.能熟悉各項餐飲服務實作技能及能夠製作成品或報告。 2.培養具有創造思考、解決問題之能力。 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 專題探究 | 專題製作之教育目標<br>專題製作之特性與學習方式<br>專題製作實習主題擬定。 | 9 | |
| 專題資訊之收集 | 相關資訊之收集<br>問題之發掘 | 9 | |
| 專題問題解決 | 資料分析<br>問題形成<br>設計針對解決問題之研究與實驗 | 9 | |
| 專題執行 | 題目確立及作品操作完成<br>成果探討與提出解決對策<br>書面資料美化與完成 | 9 | |
| 合　計 | | 36 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量（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、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誘導學生對於專題製作產生興趣，並發揮其學習潛能。 2.應由易至難，由簡到繁，著重基礎理論與實務，以奠定日後升學及進修之基礎 3.以日常生活為實例，啟發學生的學習動機，並隨時應用於實際日常生活，使專題製作學習與日常生活緊密結合。 4.例題之設計應具有示範性及發展性。 |
| 教學注意事項 | 1.應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出有關問題，然後採取解決問題的步驟。 2.應以和服務群科及日常生活有關的事務做為教材。 3.根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。 |

備查版

表 11-2-3-6國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市園藝實作 | | |
| | 英文名稱 | Gardening 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、技術力、就業力、學習力、創造力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 4 | | | |
| | 第二學年 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、具備園藝景觀管理與維護之基本工作知能。 二、具備園藝相關器械之基礎操作知能。 三、具備園藝相關工作態度與團隊合作的精神。 四、熟悉園藝門市作業之內容。 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工場安全與衛生 | 實習工廠相關安全常規宣導 | 3 | |
| 門市園藝基本概念 | 門市園藝從業基本條件<br>門市園藝之安全與防護<br>門市園藝相關工作內容介紹 | 9 | |
| 門市園藝用具維護 | 門市園藝用具種類介類<br>門市園藝用具之正確操作<br>門市園藝用具之清潔及保養 | 3 | |
| 植物生殖-有性繁殖 | 有性繁殖種類介紹<br>種子類型介紹與辨認<br>播種分法教學與練習 | 9 | |
| 植物生殖-無性繁殖 | 無性繁殖種類介紹<br>扦插種類介紹與技術練習<br>分株方法教學與技術練習 | 9 | |
| 園藝植物管理與照顧 | 植物澆灌方法教學及技術練習<br>修剪、摘心原則與技巧教學<br>移盆、換盆及布置原則與技巧教學 | 6 | |
| 雜草處理與病蟲害防範 | 常見雜草種類與預防方式<br>除草器（機）具操作與保養<br>常見病蟲害種類<br>病蟲害防治工作與預防方法 | 6 | |
| 門市園藝實務 | 學校及社區相關園藝門市機構參訪<br>門市POS系統之整合運用及操作 | 9 | |
| 門市園藝實作-苔球 | 製作苔球所需材料介紹<br>製作苔球之植物選擇<br>苔球製作技巧教學及練習 | 9 | |
| 門市園藝實作-盆栽 | 移盆、換盆技巧練習<br>盆栽布置原則及設計概念<br>盆栽維護及管理照顧實作 | 9 | |
| 合　計 | | 72 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量（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、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.課程進行需要以社區中之公園、綠地、家庭院等相關結合。 2.園藝工作需注重氣候季節、地理位置彈性調整學習內容與進度。 3.學生程度落差大，注意學生學習狀況及相關工具操作安全性。 |

備查版

表 11-2-3-7國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市蔬菜實作 | | | |
| | 英文名稱 | Market vegetable implementation | | | |
| 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 | 技術力、就業力、學習力、創造力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 4 | | | | |
| | 第二學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | | |
| 教學目標（教學重點） | 1.學生對蔬菜栽培具有基本認識及了解 2.學生對蔬菜栽培具有操作能力 3.學生能運用門市銷售系統對蔬菜栽培進行相關了解 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工場安全與衛生 | 實習場地相關安全常規宣導 | 3 | |
| 門市蔬菜基本概念 | 門市蔬菜從業基本條件<br>門市蔬菜之安全與防護<br>門市蔬菜相關工作內容介紹 | 9 | |
| 門市蔬菜用具維護 | 門市園藝用具種類介類<br>門市園藝用具之正確操作<br>門市園藝用具之清潔及保養 | 9 | |
| 蔬菜之基本介紹 | 蔬菜的重要性<br>蔬菜的分類<br>蔬菜的生長與自然環境<br>田間管理技術 | 6 | |
| 蔬菜的分類-葉菜類 | 葉菜類蔬菜介紹<br>葉菜類蔬菜栽種及採收方法 | 3 | |
| 蔬菜的分類-莖菜類 | 莖菜類蔬菜介紹<br>莖菜類蔬菜栽種及採收方法 | 3 | |
| 蔬菜的分類-花菜類 | 花菜類蔬菜介紹<br>花菜類蔬菜栽種及採收方法 | 3 | |
| 蔬菜的分類-果菜類 | 果菜類蔬菜介紹<br>果菜類蔬菜栽種及採收方法 | 3 | |
| 蔬菜的分類-根菜類 | 根菜類蔬菜介紹<br>根菜類蔬菜栽種及採收方法 | 3 | |
| 蔬菜的分類-雜類蔬 | 雜類蔬菜介紹<br>雜類蔬菜栽種及採收方法 | 3 | |
| 雜草處理與病蟲害防範 | 常見雜草種類與預防方式<br>除草器（機）具操作與保養<br>常見病蟲害種類<br>病蟲害防治工作與預防方法 | 6 | |
| 門市蔬菜實務 | 學校及社區相關蔬菜門市機構參訪<br>門市POS系統之整合運用及操作 | 3 | |
| 蔬菜栽種實作教學-播種方法教學 | 播種方法教學與技術練習<br>蔬菜澆灌方法教學及技術練習<br>蔬菜管理及照顧實作<br>蔬菜採收及菜單設計 | 9 | |
| 蔬菜栽種實作教學-扦插/分株方法教學 | 扦插/分株方法教學與技術練習<br>蔬菜澆灌方法教學及技術練習 | 9 | |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 蔬菜管理及照顧實作<br>蔬菜採收及菜單設計 | | |
| 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、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 | 選用教育部審定合格之教科書或自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 1.善用教學媒體等教具，提升教學品質及教學成效。 2學生程度落差大，注意學生學習狀況及相關工具操作安全性。 | | |

表 11-2-3-8國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 汽車美容實習 | | |
| | 英文名稱 | Car beauty internship | | |
| 師資來源 | 內聘 | | | |
| 科目屬性 | 選修 | | | |
| | 實習科目 | | | |
| | 科目來源 | 學校自行規劃 | | |
| 學生圖像 | 技術力、就業力、學習力、創造力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 8 | | | |
| | 第三學年 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：門市汽車美容導論 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、從實習中學習專業職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 職前訓練 | 利用職前訓練來了解職場實習須注意的相關事項<br>認識職場實習的工作週邊環境與工作內容 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工場安全與衛生職場實習 | 工場安全及環境衛生注意事項<br>工場機具設備操作安全須知<br>工場危險機具須知<br>工安緊急事件處理要領 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工場設備安全操作實習 | 實習與操作汽車美容工廠內之相關安全設備<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場中正確的人際關係<br>學習如何預防及處理工作中的工安事故與保護自己的方法 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 車輛美容材料與器材認識 | 汽車美容或保養用品種類<br>汽車美容或保養用品的比例調整與保存方法 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 車輛美容材料與器材正確使用 | 汽車美容或保養用品的使用方法<br>汽車美容器具操作要領 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職 |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 場實習工作，採散點實施方式。 |
| 車身外部清潔實習 | 培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場正確的人際關係<br>學習如何預防及處理工作中的工安事故與保護自己的方法<br>車身外部清潔實務<br>外部清潔檢核技巧<br>輪胎框清潔實務與技巧 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-車輛清潔維護實習 | 學習車輛清潔的維護與保養<br>學習正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場正確的人際關係<br>學習如何預防及處理工作中的工安事故與保護自己的方法 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-車身打蠟實務實習 | 做到車身打蠟的技能與實務工作的實習內容<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場正確的人際關係<br>學習如何預防及處理工作中的工安事故與保護自己的方法 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 車輛內部清理實務-基礎 | 車輛內部清潔與維護實習<br>車輛內部清潔與維護檢核 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 車輛內部清理實務-進階 | 全車清潔與消毒<br>飾條清潔實務與技巧<br>門邊清潔實務與技巧 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 車輛全車清潔維護實習-基礎 | 車輛全車清潔與維護實習 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 車輛全車清潔維護實習-進階 | 車輛全車清潔與維護檢核 | 9 | |
| 車輛清理實務自我檢視-基礎 | 具有車輛全車清潔與維護實習檢視能力 | 9 | |
| 車輛清理實務自我檢視-進階 | 具有車輛全車清潔與維護檢核檢視能力 | 9 | |
| 期末實習檢視 | 自我檢視能否學習做到車輛清潔的維護與保養<br>自我檢視能培養正確的工作習慣、態度、工作調適 | 9 | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 期末實習總檢討 | 與發展職場正確的人際關係<br>自我檢視能預防及處理工作中的工安事故與保護自己的方法 | 9 | |
| 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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，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，並在實習開始前安排學生與家長前往面試。 |

表 11-2-3-9國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市作業實習 | | |
| | 英文名稱 | Retail Store Operation 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、技術力、就業力、學習力、移動力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 6 | | | |
| | 第三學年 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：門市作業實作 | | | |
| 教學目標(教學重點) | 一、從實習中學習專業職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 門市作業職前訓練 | 實習日誌各項工作內容填寫、工作心得與自我檢核。<br>職業傷害、工作安全、就業態度的認識，了解相關就業權利與法規。 | 3 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場環境適應 | 門市職場衣著與儀容<br>門市職場作息時間規劃<br>門市職場工作範圍 | 3 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場工作流程 | 門市職場交接班打卡<br>清點交接物品<br>確認交接工作<br>確認工作完成狀態<br>確認工作銜接 | 3 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場環境整理 | 門市廁所區清潔<br>門市客席區清潔<br>門市垃圾桶區清潔<br>門市倉庫區清潔 | 3 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場商品上架與陳列-商品排補 | 門市職場商品排補技巧<br>庫存缺貨判斷<br>商品進貨檢驗和卸貨庫存介紹 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職 |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場商品上架與陳列-促銷商品擺放實習 | 排面拉齊實習演練<br>先進先出實習演練<br>促銷商品擺放實習演練 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場商品上架與陳列-冷藏冷凍區 | 冷藏區物品陳列<br>冷凍區物品陳列<br>自助區物品陳列<br>櫃台區物品陳列 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場商品上架與陳列不良品處理 | 商品、物品打破應變處理<br>檢查商品有效期限<br>過期產品與報廢實習演練<br>不良品處理 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場器具清潔 | 微波爐清潔保養<br>電鍋清潔保養<br>冰箱清潔保養<br>加熱機具清潔保養 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場商品與物品包裝 | 一般類商品與物品包裝實習演練<br>熱品類商品與物品包裝實習演練<br>冷品類商品與物品包裝實習演練<br>液體類商品與物品包裝實習演練 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場陳列與擺設-海報與標籤陳列 | 海報與標籤陳列實習演練<br>客席區物品陳列實習演練<br>自助區物品陳列實習演練<br>櫃檯區物品陳列實習演練 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場顧客服務-顧客銷售 | 促銷品推銷實習演練<br>顧客銷售應答實習演練 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場顧客服務-客訴處理技巧 | 退貨處理實習演練<br>換貨處理實習演練 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 門市職場售後服務處理<br>門市職場客訴處理技巧 | | 力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場商品結帳-系統問題排除 | 門市職場操作收銀系統發票安裝與卸除<br>結帳系統操作<br>結帳系統問題排除 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市職場商品結帳-銷售話術演練 | 門市職場結帳銷售話術演練<br>退換貨話術演練<br>門市職場現金收銀點收<br>零錢盒現金分類<br>找零金額點交 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市購物寄貨作業 | 門市購物作業介紹與實習<br>寄貨作業介紹<br>線上購物領取資料填報<br>寄貨資料填報與物品匯整 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，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，並在實習開始前安排學生與家長前往面試。 五、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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

表 11-2-3-10國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐飲作業實習 | | | |
| | 英文名稱 | Catering 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、技術力、就業力、學習力、創造力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 8 | | | | |
| | 第三學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：餐飲烘焙實務，門市餐飲實作，中餐製備實作 | | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、從實習中學習專業職業技能。 二、落實個別化轉銜計畫，從實作中培養就業能力。 三、培養職業生活適應能力。 四、透過職場實習學習獨立自主並使學生具備謀生能力。 五、學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理。 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 工作知識-職場實習的工作周邊環境 | 認識相關行業資訊，如職場特性、工作條件、就業現況、薪資收入等。<br>求職書面資料之撰寫、求職面談技巧、求職管道介紹。<br>工作目的、與個人生活、生活經驗的關係。<br>職業傷害、潛在職業疾病的認識、了解相關就業權利與法規<br>職前訓練及瞭解職場實習注意事項<br>認識職場實習的工作周邊環境與工作內容。 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作技能-硬體設備管理 | 個人職業能力之提升（含精細動作、工具操作、平衡、物品的分類與拼裝等）<br>環境清潔工作的認識<br>工作效率的維持方式<br>職場禮儀與接待服務工作的認識<br>各項餐飲職類食材之保存與管理<br>餐飲設備之清潔、保養、汰換及其它硬體設備管理 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作態度-工作規範 | 工作積極參與方式、分工合作與協助他人方式<br>工作規範的各項遵守規定<br>職場禮儀表現與人際衝突處理<br>建立工作成就感與工作價值觀<br>培養正確工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係<br>工作中的自我保護與工安事故預防及處理 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作知識-職業傷害 | 職業傷害、潛在職業疾病的認識、了解相關就業權利與法規 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| 工作知識-職前訓練 | 職前訓練及瞭解職場實習注意事項 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作知識-認識工作內容 | 認識職場實習的工作周邊環境與工作內容 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作技能-個人能力之提升 | 個人職業能力之提升（精細動作、工具操作、平衡、物品分類與拼裝） | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作技能-接待服務工作之認識 | 職場禮儀與接待服務工作之認識 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作技能-清潔工作 | 環境清潔工作認識與實作 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作技能-餐飲類型職業技能之學習 | 多元餐飲類型職業技能之學習，如：中西餐、餐盒、火鍋、特色小吃等餐飲類門市管理之工作技能 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作技能-餐飲設備應用 | 學習各項餐飲類設備的應用與保養知識 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作技能-效率的維持 | 工作效率的維持方式 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作態度-價值觀建立 | 個人成就感的體認與服務價值觀的建立 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作態度-工作參與 | 創造性的工作參與方式、組織內的協調與互助實踐 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作態度-工作規範差異 | 不同場所工作規範的差異與類化適應 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作態度-情緒敏感度的辨識 | 培養與人之間情緒敏感度的辨識與覺察 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作態度-職場人際關係 | 排解職場人際衝突的方法以及維繫職場人際關係的技能 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 工作態度-職場性別議題 | 職場性別議題的認識、自我保護與人我界線分野 | 8 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 合　計 | | 144 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量（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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，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，並在實習開始前安排學生與家長前往面試。 五、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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

表 11-2-3-11國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 中餐製備實習 | | |
| | 英文名稱 | Chinese preparation 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 | 技術力、就業力、學習力、創造力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 8 | | | |
| | 第三學年 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：中餐製備實作， 食材處理實作，基礎速食實作 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。 二、認識職場實習的工作週邊環境與工作內容。 三、學習中餐製備相關的職業技能，例如：食材認識、選材與清潔保存、中餐各種烹調技能、及相關中式食材的實務工作技能。 四、學習各項中餐製備之器具的準備、整理、清潔及消毒知識。 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 職前訓練 | 職前訓練以瞭解職場實習注意事項<br>職場實習的工作週邊環境與工作內容了解 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 認識與適應職場 | 認識中餐製備類相關商店與工作內容。<br>安排參觀社區內相關職種店家。<br>職場實作前認識職場實習工作周邊環境與工作內容 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場工作技能 | 職前訓練養成基本職業能力(廚房電氣設備與器具操作、切割食材技能、烹調技巧技能…等。)。<br>中餐製備相關工作技能訓練與實作，並能符合職場衛-生規範(清洗食材、切割食材與各項中餐製備烹調技能)。<br>學習職場實習相關餐飲設備應用與保養知識。<br>學習與應用安全操作廚房電氣設備與瓦斯。 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場清潔工作 | 職場相關工具與烹調設備清潔工作(清潔、消毒與保養)實作與注意事項。<br>職場用餐區的清潔工作實作與注意事項。 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-食材認識 | 中餐製備食材認識技能實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外 |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | | 實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 門市服務技能 | 中餐門市接待服務工作實作(招呼、帶位與禮儀)。<br>表現適當服儀與姿態之技能。 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-選材與清潔保存 | 中餐製備選材與清潔保存技能實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場人際互動細練習與檢視 | 認識與應用職場基本禮儀。<br>與他人合作之技能。<br>培養遇到人際困境與衝突問題解決能力。<br>發展良好的職場人際關係 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場工作態度練習與檢視 | 工作積極參與之方式。<br>增進工作效率之方式。<br>主動尋求協助之技能。<br>在工作中建立自我價值觀、成就感與機。 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-烹調技能概論 | 烹調技能概論<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-烹調技能實作 | 烹調技能實作<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-烹調技能-基礎 | 烹調技能-基礎<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 職場實習-烹調技能-進階 | 烹調技能-進階<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-中餐各種烹調技能-基礎 | 中餐各種烹調技能-基礎<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-中餐各種烹調技能-進階 | 中餐各種烹調技能-進階<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | |
| 職場實習-期末自我改進與檢討 | 學習了解自我改進及在職場中應有的技能與態度，以利未來進作職場工作 | 9 | |
| 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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |
| 教學資源 | 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材或參考已出版的食譜或書籍 |
| 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，並在實習開始前安排學生與家長前往面試。 五、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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 |

表 11-2-3-12國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 飲料調製實習 | | |
| | 英文名稱 | Beverage modulation 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、技術力、就業力、學習力、創造力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 6 | | | |
| | 第三學年 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：飲料調製實作 | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、從實習中學習專業職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 職前訓練 | 飲料調製相關之職場實習注意事項<br>飲料調製相關之職場實習的工作週邊環境<br>飲料調製相關之職場實習的工作內容 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 飲料調製之工作情意 | 飲料調製相關之職場實習的工作道德及工作態度<br>飲料調製之職場實習的工作習慣及工作調適<br>飲料調製之職場實習的工安事故預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-飲料調製類型、材料與相關器具使用 | 職場實習之飲料商店類型界定與區分<br>了解不同飲料類型與相關器具使用原則 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-飲料調製之吧檯運作 | 飲料調製商店之吧檯設備與作業規範。<br>飲料調製商店實際運作之吧檯動 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-台灣飲料商店之特性 | 台灣飲料商店之認識與入門<br>台灣特有飲料的認識 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性 |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-飲料調製方法之熟練 | 飲料調製方法之認識<br>飲料調製手法之熟悉 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-搖盪法飲料 | 搖盪法飲料(泡沫類、茶類)之認識<br>搖盪法飲料之實際操作 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-攪拌法飲料 | 攪拌法飲料(茶類、分層飲料、氣泡飲料)之認識<br>攪拌法飲料之實際操作 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-咖啡 | 咖啡種類之認識<br>沖泡咖啡之認識<br>咖啡機器之認識與操作 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-果汁 | 果汁系列之認識<br>果汁系列之攪拌機操作 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-飲料添加物 | 飲料添加物之認識<br>飲料添加物之實作 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 職場實習-飲料與食物搭配 | 飲料實務商店之輕食認識<br>輕食搭配實作 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式 |
| 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，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，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。 五、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 11-2-3-13國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 門市清潔實習 | | | |
| | 英文名稱 | Retail Store 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、技術力、就業力、學習力、移動力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 6 | | | | |
| | 第三學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作 | | | | |
| 教學目標(教學重點) | 一.從實習中學習專業職業技能。 二.從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關就業能力準備。 三.培養職業生活適應能力。 四.從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 門市清潔實習-職業工作知能 | 認識職場特性、薪資收入、工作條件及就業需求。<br>職前訓練以瞭解職場實習注意事項。<br>職場實習的工作周邊環境與工作內容。<br>瞭解職場工作環境及機具器材使用安全。<br>瞭解工作目的、個人與生活需求。<br>瞭解個人工作權益及職業傷害。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 門市清潔實習-職業工作技能 | 符合職場需求的動作協調及體耐力。<br>具有清潔工作的基本技巧。<br>符合職場需求的工作效率。<br>瞭解不同清潔工作環境的注意事項。<br>職場災害應變能力與工作安全技能。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 門市清潔實習-職業工作態度 | 適宜的人際關係與排解職場衝突<br>基本禮儀及個人整潔。<br>能符合工作規範與流程。<br>對於工作壓力的認識與調適<br>培養正確的工作習慣與生活作息。<br>維持工作熱忱與自我要求。<br>自我保護與預防工安事故 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作知能-職前訓練 | 認識職場特性、薪資收入、工作條件及就業需求。<br>職前訓練以瞭解職場實習注意事項。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作知能-認識清潔工作內容工作安全 | 職場實習的工作周邊環境與工作內容。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校 |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 瞭解職場工作環境及機具器材使用安全。 | | 外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作知能-工作安全與就業權益 | 瞭解工作目的、個人與生活需求。<br>瞭解個人工作權益及職業傷害。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作技能-工作體耐力及工作能力 | 符合職場需求的動作協調及體耐力。<br>具有清潔工作的基本技巧。<br>符合職場需求的工作效率。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作技能-工作應變能力及安全 | 瞭解不同清潔工作環境的注意事項。<br>職場災害應變能力與工作安全技能。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作態度-適當人際互動與遵守工作規範 | 適宜的人際關係與排解職場衝突<br>基本禮儀及個人整潔。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作態度-工作規範及工作調適 | 能符合工作規範與流程。<br>維持工作熱忱與自我要求。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作態度-壓力調適 | 對於工作壓力的認識與調適<br>養正確的工作習慣與生活作息。 | 9 | 本課程集中排課為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 清潔工作態度-自我保護 | 自我保護與預防工安事故。 | 9 | 本課程集中排課 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 為兩個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採數點實施方式。 |
| 合　計 | | 108 | |
| 學習評量（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、口試及筆試等，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，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。五採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、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 11-2-3-14國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 速食製備實習 | | | |
| | 英文名稱 | Fast food preparation 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、技術力、就業力、學習力、創造力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 8 | | | | |
| | 第三學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：基礎速食實作 | | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、從實習中學習專業職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 職前訓練-工作知識 | 實習日誌各項工作內容填寫、工作內容呈現與自我檢核<br>職業傷害預防與自身相就業關權益認識<br>職場實習的工作週邊環境與工作內容了解 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至1校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職前訓練-工作技能 | 常用速食製作器具介紹與實作演練<br>理解各項工作指示與運用<br>學習如何在遇到困難時尋求幫助 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職前訓練-工作態度 | 遵守職場安全與工作規範<br>職場禮儀應有的表現與解決人際衝突的方法<br>學習如何以適當的態度與上司和同事相處 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-速食行業認識 | 認識國內知名速食連鎖企業<br>了解速食業職場特性及工作條件。 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-速食行業面試技巧 | 面試服裝穿搭與儀容應注意事項實習演練 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性 |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-速食行業口試技巧 | 口語表達與自我推銷技巧實習演練 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-速食職場工作流程 | 認識速食業餐點製作衛生與安全作業流程<br>職場上下班打卡與交班盤點流程實習演練 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-速食選材與保存 | 速食選材與保存實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-家電速食製作 | 家電速食製作實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-輕食製作 | 輕食製作實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-炸物製作 | 炸物製作實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-醬料製作 | 醬料製作實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-速成甜點製作 | 各式免烤箱速成甜點製作實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | | 實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-速食食品包裝與分類 | 速食食品包裝與分類實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-食材保存與備料 | 食材保存與備料實習<br>培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。<br>學習如何在工作中保護自己及工安事故的預防與處理 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 職場實習-期未自我檢討與改進 | 學習了解自我改進及在職場中應有的技能與態度，以利未來進作職場工作 | 9 | 本課程集中排課為2個全天至校外實習，依學生能力、住家及社區資源進行差異性及個別化媒合職場實習工作，採散點實施方式。 |
| 合　計 | | 144 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>（評量方式） | 一、從實習中學習專業職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 |
| 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。 五、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 11-2-3-15國立秀水高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎設備實習 | | | |
| | 英文名稱 | Basic equipment internship | | | |
| 師資來源 | 內聘 | | | | |
| 科目屬性 | 選修 | | | | |
| | 實習科目 | | | | |
| | 科目來源 | 學校自行規劃 | | | |
| 學生圖像 | 品格力、技術力、就業力、學習力、移動力 | | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | | |
| | 6 | | | | |
| | 第三學年 | | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：基礎設備實作 | | | | |
| 教學目標（教學重點） | 一、從實習中學習專業職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 | | | | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| 職前訓練 | 職前訓練以瞭解職場實習注意事項<br>職場實習的工作周邊環境與工作內容了解 | 9 | |
| 職場實習—門市設備與安全作業 | 基礎設備種類操作<br>基礎設備安全標準作業及報修處理原則 | 9 | |
| 職場實習—照明設備操作、保養與維修 | 照明設備耗材更換(燈泡、燈管)<br>照明設備基礎故障排除<br>照明設備耗材回收與處理 | 9 | |
| 職場實習—收銀設備操作、保養與維修 | 操作收銀機設備及相關作業程序<br>收銀機設備耗材更換<br>收銀機設備基礎故障排除 | 9 | |
| 職場實習—加熱設備操作、保養與維修 | 操作加熱設備及相關作業程序<br>加熱設備耗材更換<br>加熱設備基礎故障排除 | 9 | |
| 職場實習—冷凍設備操作、保養與維修 | 操作冷凍設備及相關作業程序<br>冷凍設備日常清潔與保養<br>冷凍設備基礎故障排除 | 9 | |
| 職場實習—空調設備操作、保養與維修 | 操作空調設備及相關作業程序<br>空調設備日常清潔與保養<br>空調設備基礎故障排除 | 9 | |
| 職場實習—冷、熱飲設備操作、保養與維修 | 操作冷、熱飲設備及相關作業程序<br>冷、熱飲設備耗材更換<br>冷、熱飲設備基礎故障排除 | 9 | |
| 職場實習—清潔設備操作、保養與維修 | 操作清潔設備及相關作業程序<br>清潔設備耗材更換<br>冷、熱飲設備基礎故障排除 | 9 | |
| 職場實習—貨架設備操作、保養與維修 | 組裝與規劃倉儲貨架設備<br>貨架設備日常維護與保養<br>貨架設備基礎故障排除 | 9 | |
| 職場實習—網路票券設備操作、保養與維修 | 操作網路票券設備及相關作業程序<br>網路票券設備耗材更換<br>網路票券設備基礎故障維修 | 9 | |
| 職場實習—水電及緊急安全設備操作、保養與維修 | 水電及緊急安全設備日常維護與保養<br>水電及緊急安全設備耗材更換 | 9 | |

備查版

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 水電及緊急安全設備基礎故障排除 | | |
| 合　計 | | 108 | |
| 學習評量<br>（評量方式） | 採多元評量方式進行，評量方法包含學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重實習地點現場工作指導人員給予實習生的形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用能力。 | | |
| 教學資源 | 相關領域書籍、自編教材、門市設備操作手冊 | | |
| 教學注意事項 | 1.校外職場實習地點安排應在學生可自行上下班路線範圍內，培養學生交通獨立。2.校外職場實習的工作內容應符合學生能力及興趣。3.校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為優先。4.可安排至學校社區機構進行參觀，並在實習開始前安排學生與家長前往面試。 | | |

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）