

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

高級中等學校課程計畫  
國立鳳山高級商工職業學校  
學校代碼：120409

集中式特教班服務群課程計畫

本校111年3月14日110學年度第8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25日

學校基本資料表

學校校名	國立鳳山高級商工職業學校					
技術型高中 重點 產業 專班	專業群科	1. 機械群:機械科；電腦機械製圖科 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 3. 設計群:室內空間設計科；家具設計科 4. 餐旅群:觀光事業科				
	建教合作班					
	產學攜手合作 專班					
	產學訓專班					
	就業導向課程 專班					
	雙軌訓練旗艦 計畫					
	其他					
進修部	1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 設計群:室內空間設計科 3. 餐旅群:觀光事業科					
特殊教育及 特殊類型	1. 體育班 2. 餐飲服務科					
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機		07-7462602分機204	
	職 稱	實驗研究組長				

## 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	21	1	24	1	26	3	71
技術型高中	機械群	機械科	3	103	3	90	3	102	9	295
		電腦機械製圖科	3	96	3	95	3	93	9	284
	商業與管理群	商業經營科	5	150	4	116	5	149	14	415
		國際貿易科	2	56	2	53	2	61	6	170
		會計事務科	2	62	2	59	2	61	6	182
		資料處理科	1	33	1	30	1	33	3	96
	設計群	室內空間設計科	2	65	2	62	2	65	6	192
		家具設計科	1	27	1	36	1	27	3	90
	餐旅群	觀光事業科	1	34	1	36	1	33	3	103
	服務群	餐飲服務科	1	14	1	14	1	14	3	42
進修部	商業與管理群	商業經營科	0	0	1	14	1	10	2	24
		資料處理科	1	19	1	9	1	15	3	43
	設計群	室內空間設計科	1	27	1	15	1	9	3	51
	餐旅群	觀光事業科	1	18	1	11	1	19	3	48

## 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	學術群	體育班	1	35
	機械群	機械科	3	35
		電腦機械製圖科	3	35
	商業與管理群	商業經營科	5	35
		國際貿易科	2	35
		會計事務科	2	35
		資料處理科	1	35
	設計群	室內空間設計科	2	35
		家具設計科	1	35
進修部	餐旅群	觀光事業科	1	35
	商業與管理群	商業經營科	1	40
		資料處理科	1	40
	設計群	室內空間設計科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	1	40

## 參、學校願景與學生圖像

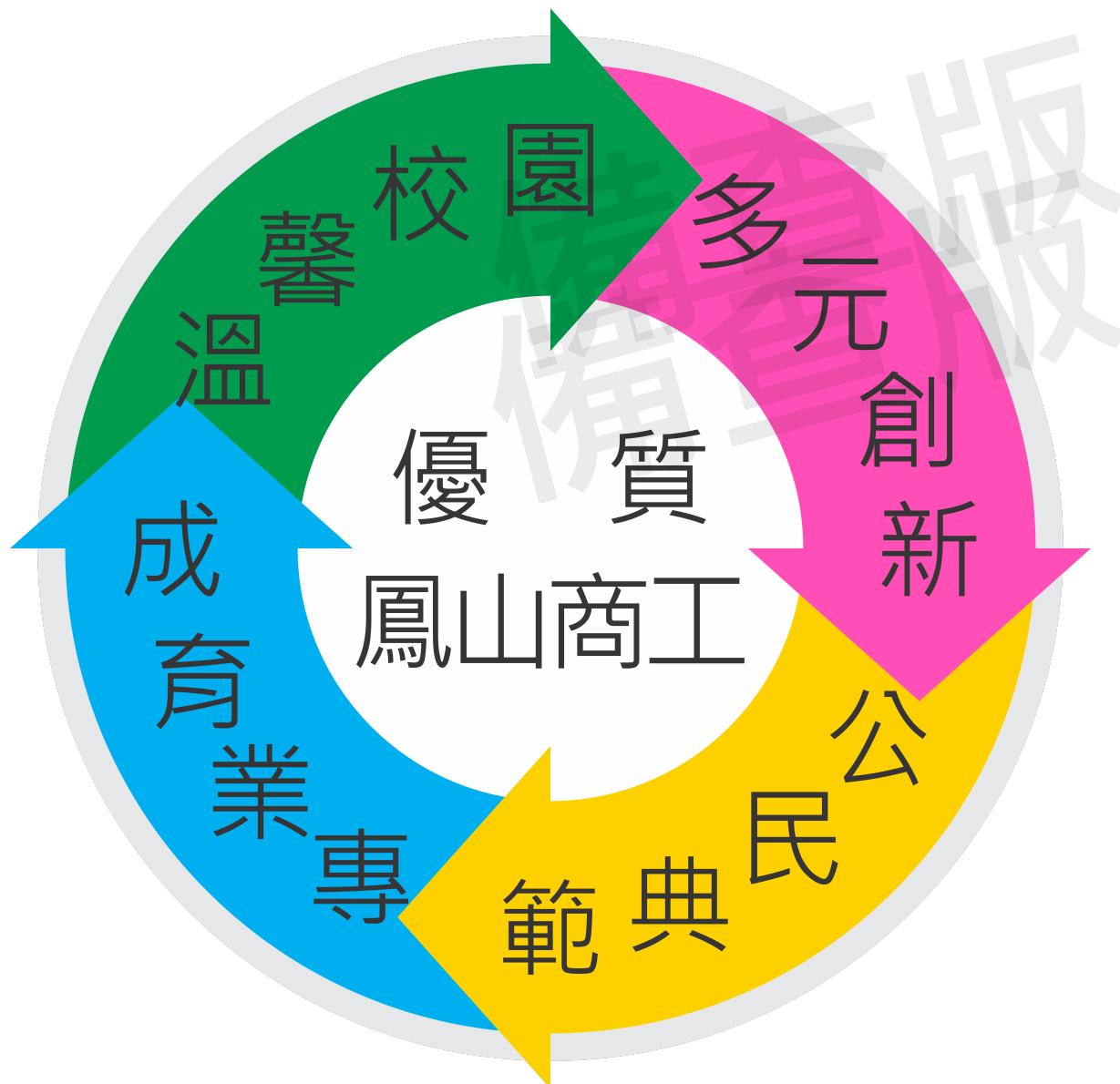
### 一、學校願景

「溫馨校園」：建立和諧氛圍溫馨校園

「多元創新」：鼓勵多元學習創新發明

「公民典範」：培育守法公民前瞻典範

「專業育成」：精進專業課程人才育成



## 二、學生圖像

品格力  
移動力  
專業力  
健康力  
創新力

(一) 學生圖像



(二) 學生圖像補充說明

以培養活力優質的學生為核心價值，並結合鳳山商工校訓『平實穩健』發展出品格力、移動力、專業力、健康力及創新力。

品格力：提倡學生實踐六大品德核心項目-尊重、關懷、自律、誠信、感恩及禮節，並培養良善的人生態度與職業態度。

移動力：培育學生主動關心國際及公共事務，掌握全球脈動、自我突破、勇於接受各種挑戰。

專業力：培育學生具有符合產業需求的實務能力，並能擁有規劃、溝通及統整的能力，以及保持自發、積極的學習態度。

健康力：培育身、心、靈健全發展的公民。

創新力：培育具有獨力及多元思考的能力，結合現有知識不斷持續創新與創造。

## 肆、課程發展組織要點

國立鳳山商工課程發展委員會組織要點

98.06.28校務會議通過

107.1.25校務會議通過

預訂111.1.10校務會議提案

第一條 依據教育部110年03月15日臺教授國字第1100016363B號函頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點辦理。

第二條 為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置「職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

第三條 本會置委員39-41人，委員任期一年，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、主任委員：由校長兼任。

二、行政代表：由教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任、教學組長(含進修部)、實驗研究組長、註冊組長(含進修部)、特教組長擔任之，共計12人；由教務主任兼任執行秘書。

三、教師代表：各年級導師代表1人及教師組織代表1人，共計4人。

四、領域代表：由各領域領召集人(國語文、英語文、數學、社會、自然科學、藝術、綜合活動、健康與體育及全民國防教育)擔任之，共計9人。

五、群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，共計9人。

六、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

七、學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

八、學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派2人擔任之。

九、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(學校得視需求聘任)

十、社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(學校得視需求聘任)

第四條 本會之任務如下：

一、審議課程規劃相關文件、作業流程，並督導執行。

二、審議課程配置、開課學期、核定時數、學分，教師資格、設備需求等。

三、研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，重補修需求評估；檢討類群科之整併、開設、廢置。

四、設計規劃課程教學評鑑作業相關規範。

五、推動課程教學評鑑工作，並定期追蹤、檢討與修正。

六、配合各領域課程研究小組、教學研究會，整體規劃教學與主題教學活動。

第五條 本會設置課程規劃研究單位為課程研究小組、教學研究規劃單位為教學研究會。其組織與任務如次：

一、課程研究小組：依學校群科、一般科目與綜合活動科目規劃設置。

(一)群課程研究小組：由群內各科科主任或各教學研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組召集人(或稱主席)。

(二)一般科目課程研究小組：由一般科目各學科研究會召集人(或科主席)組成；互推一人擔任該研究小組召集人。

(三)綜合活動科目研究小組：為綜合活動科目規劃研究單位。學務處主任擔任召集人；由訓育組長、生活輔導組長、衛生組長、體育組長、各課程研究小組召集人、教師會代表、家長會代表等人士組成。

(四)工作任務如次：

1.各課程研究小組依據部定群教育目標規劃，擬定各科教育目標、各科校訂課程之規劃(科目課程名稱、學分數、必選修之分類、先備條件、開設年段、開設流程、課程教學評鑑、教師資格與專長、設備需求、教學場所等相關資料)，送課程委員會審議。

2.審議各教學研究會提出的課程計畫與教學計畫案。

3.為維護教學品質，設計、規劃、執行與督導、推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。

二、學科教學研究規劃單位：為各教學研究會及特殊教育推行工作委員會。由各學科教師、技士及技佐組成；設召集人一人，經推選，或由校長指定科主任或教師出任。其工作任務如次：

(一)學科教師共同研議、規劃、檢討、修正、開設課程與教學。

(二)審議開設課程申請，送相關課程研究小組研議。

(三)規劃設計教學活動。

(四)研究、發展教學方法與技術。

(五)教材遴選或研發。

(六)推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。

(七)課程的研究與發展。

(八)建置課程教學檔案。

(九)推動教學觀摩活動。

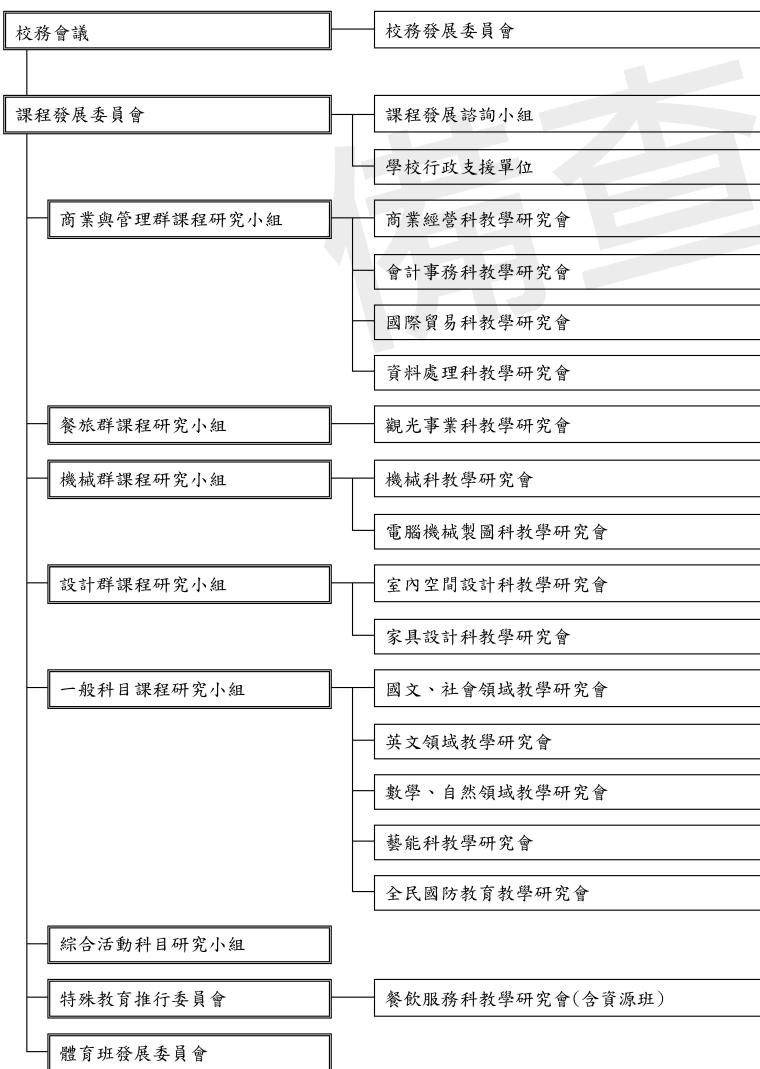
第六條 本會每學期至少舉行委員會議乙次，必要時得召開臨時會議。

召開時機需配合教師撰寫教材、教務處排課配課時間等需求。

第七條 本會行政工作由教務處主辦，相關處室協辦。

第八條 本要點經各校校務會議通過，陳報校長核定後實施，修正時亦同。

課程發展組織架構圖



## 伍、課程發展與規劃

### 一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)					學生圖像	
			品格力	移動力	專業力	健康力	創新人力		
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】	1. 透過重點提醒、疏理文意的方式，讓學生能從聆聽中，釐清自我認知，啟發解決問題的思辨能力，並適切掌握講者的核心內容，增進溝通能力。 2. 透過多元文章的選讀，藉此讓學生能認識文章的各種表述方式、主旨、取材、結構及作者的生命態度，運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊，掌握當代課題。 3. 藉由多面向的學習型態與內容，學生能以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。 4. 透過欣賞不同類型的文章後，引導學生能使用流暢、優美的文字寫作，發揮思考與創造的能力，整理並記錄個人生命經驗，提昇語文在生活與職場的應用。	○	○	●			
	英語文	【總綱之教學目標】	1. 藉由螺旋式的教學策略，讓學生具備基礎英文知識與篇章架構，能聽懂、讀懂技術型高中階段基本字詞。 2. 運用圖文並用教學，讓學生能建構語言規則並熟悉句型的使用方式與時機。 3. 藉由聽力及口說策略，培養學生的溝通能力，使其能應用於生活及職場中。 4. 藉由情境式活動及多媒體影音資源教學，培養學生對英語文的興趣，使其具有自發、積極的終生學習態度，養成自主學習的習慣。 5. 運用世界性英語及國際文化資料，讓學生具備地球村的觀念及國際視野，使其能以簡易英語文介紹國內外主要的慶習俗及風土民情。 6. 運用圖表及閱讀技巧，培養學生將多項訊息比較、歸類、排序等能力。 7. 藉由開放式問答，讓學生培養表達與解決問題之能力，學習將習得的原則類推到新情境中。	●	●				
	閩南語文	【總綱之教學目標】	1. 建立學生閩南語文聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用閩南語言。 2. 培養學生探索與熱愛閩南語言的興趣，並養成主動學習的習慣。 3. 透過閩南語言讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。 4. 培養學生有效應用閩南語文，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。	○	○	●			
	客語文	【總綱之教學目標】	1. 建立學生客語文聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用客語文。 2. 培養學生探索與熱愛客語文的興趣，並養成主動學習的習慣。 3. 透過客語文讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。 4. 培養學生有效應用客語文，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。	○	○	●			
原住民族		【總綱之教學目標】	1. 建立學生布農語聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用布農語。 2. 培養學生探索與熱愛布農語的興趣，並養成主動學習的習	○	○	●			

語文-布農語		慣。 3. 透過布農語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。 4. 培養學生有效應用布農語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
原住民族語文-阿美語	【總綱之教學目標】	1. 建立學生阿美文聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用阿美語。 2. 培養學生探索與熱愛阿美語的興趣，並養成主動學習的習慣。 3. 透過阿美語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。 4. 培養學生有效應用阿美語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
原住民族語文-泰雅語	【總綱之教學目標】	1. 建立學生泰雅語聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用泰雅語。 2. 培養學生探索與熱愛泰雅語的興趣，並養成主動學習的習慣。 3. 透過泰雅語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。 4. 培養學生有效應用泰雅語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
原住民族語文-排灣語	【總綱之教學目標】	1. 建立學生排灣語聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用排灣語言。 2. 培養學生探索與熱愛排灣語的興趣，並養成主動學習的習慣。 3. 透過排灣語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。 4. 培養學生有效應用排灣語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
閩東語文	【總綱之教學目標】	1. 建立學生閩東語文聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用閩東語言。 2. 培養學生探索與熱愛閩東語言的興趣，並養成主動學習的習慣。 3. 透過閩東語言讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。 4. 培養學生有效應用閩東語文，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
臺灣手語	【總綱之教學目標】	1. 啟發學習臺灣手語的興趣。 2. 培養臺灣手語理解、表達及溝通互動的能力。 3. 增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 4. 運用不同語言與文化的視角進行思辨。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	1. 透過情境式問題釐清迷思，使學生具備基礎數學觀念。 2. 透過計算型問題，使學生具備解讀數學符號與運算方程式的能力。 3. 藉由問題與結果的反思，學會以多元與創新的角度探索與解決問題。 4. 藉由日常生活經驗釋例，使學生學會轉化現實問題為數學問題的能力，並可應用於日常生活。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	1. 運用多媒體教學，使學生能比較過去與現在的異同，並說明過去與現在的關聯性。 2. 藉由時事的討論，連結學生的歷史知識與現今生活，並運用其所學的歷史知識分析社會現象。 3. 運用影視媒體及講述法闡述文化形成的背景及發展，理解並尊重不同文化、宗教、族群、性別歷史發展的獨特性與主體性。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

		4. 藉由國際事件與相關議題的探討，省思歷史發展的多重面向，珍視融合多元族群、文化的社會體系及人權的價值。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
地理	【總綱之教學目標】	1. 藉由多媒體教學，使了解地球與地圖的概念。 2. 運用師生互動及問題討論，培養邏輯思考與溝通判斷的能力。 3. 運用多媒體教學，增進地理專業知識的探究與理解能力，並提升對地理相關議題的興趣。 4. 運用時事與議題的討論，培養對生活周遭、國際間發生議題的覺察，並培養對多元文化的尊重與關心全球永續發展的議題，建立正確的價值觀。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
公民與社會	【總綱之教學目標】	透過各種科技、資訊、媒體等媒材教學，培養學生參與公共事務或解決社會議題的能力。 透過時事探討，培養學生具備對道德、人權、環境與公共議題的思考與對話素養，健全良好品德、提升公民意識，主動參與環境保育與社會公共事務。 培養學生發展適切的人際互動關係，並展現相互包容、溝通協調、社會參與及服務等團隊合作的精神與行動。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
化學	【總綱之教學目標】	1. 藉由環境觀察力並主動察覺問題後進而設計科學探索與實驗證明的能力。 2. 合理運用思考智能，並比較對照、檢核相關資訊與結果，形成評價且提出合理的改善方案並分享的能力。 3. 藉由對科學資訊抱持批判的態度，檢視其真實性與可信度，且了解所謂科學是以合乎邏輯的論點與基於存疑的檢視。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
自然科學領域	【總綱之教學目標】	1. 透過分組課堂討論，能主動察覺生活中各種生物自然科學問題的成因，並能根據已知的科學知識提出解決問題的各種假設想法。 2. 藉由簡單的數理演算公式及單一的科學證據或理論，理解自然科學知識或理論及人權、性別、環境及海洋等各項議題的問題成因或其因果關係。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		3. 藉由課堂中教師及學分交互分享日常經驗、科技運用、社會中的科學相關議題，而能察覺問題。 4. 藉由教師的指引，能正確安全操作適合學習階段的物品、器材儀器、科技設備與資源，必要時，並能創新改善執行方式。 5. 藉由與同儕分組合作進行生物相關實驗，對生活週遭的事物產生新的體驗，並透過成功解決問題的經驗，獲得成就感。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
藝術領域	【總綱之教學目標】	1. 藉由參與音樂活動陶冶身心，以提升生活美感及生命價值。 2. 活用音樂的符號來表達情意觀點與風格，並可藉此與他人溝通。 3. 運用多媒體與資訊科技，進行音樂的創作與表達。 4. 善用多元感官體驗，鑑賞音樂，豐富個人的生活。 5. 強化學生於音樂實踐歷程中，具有團隊合作與溝通協調能力。 6. 透過討論藝文時事，體察在地藝文特質及全球藝文的多元呈現與未來。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		1. 藉由學習美的形式原理、平面與立體構成原理、色彩原理、配色、屬性等概念，進行創作 2. 藉由各項媒材，應用藝術技能表達思想與情感。 3. 運用分組討論方式，用批判探討並分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，活用藝術符號表達情意觀點 4. 透過學習單，討論藝文時事，審美思考，探討及展現對在地或世界文化的探索與關懷。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
綜合	【總綱之教學目標】	1. 藉由協助覺察個人成長歷程與生涯發展之關係，主動探索個人生涯目標及意義。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

活動領域 規劃	【總綱之教學目標】	2. 透過自我探索過程，協助學生認識個人特質、興趣與能力，建立適切的人生觀。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		3. 藉由提供升學資訊與策略，促進學生生涯決策與行動。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		4. 藉由引導學生認識產業現況，了解人力資源供需與職業生活相關資訊。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		5. 透過了解生涯發展危機與危機管理的概念，降低危機的風險與不確定性。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		6. 藉由提供情緒管理、時間管理之方法，增進學生自我調節之能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		7. 透過認識性別，勞動權益相關法令知識與跨文化素養，提升生涯競爭力。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		1. 藉由課堂實際案例分享，了解法律體系與生活關係。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
法律與生活	【總綱之教學目標】	2. 透過教師講解及同儕分享日常生活案例，熟悉與日常生活相關的法律知識，避免觸法。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		3. 透過多媒體教材，以更活潑多元之方式了解日常生活相關法律案例，對於法律相關問題能提高學習興趣及動機。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		4. 透過分組討論，激發學生對於不同法律知識層面的相互討論，培養學生語言溝通及表達能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		5. 透過法律議題辯論活動，培養學生口語表達能力外，也訓練其表達自身觀點及接納不同觀點的能力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1. 藉由多媒體講述，了解全人健康概念與影響健康的因素。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		2. 藉由國人十大死因，體檢報告的判讀，認識理想體重與身體質量指數計算，以及食物熱量的計算，了解自我與家人的身體健康狀況，依個人或家人健康問題，設計一份健康促進計畫。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		3. 藉由安妮急救模型，教導與練習急救步驟；了解各種急症的判斷與處置（傷口護理、燙傷處理…等）。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
健康與體育領域	【總綱之教學目標】	4. 透過青少年常見身、心疾病，以及性健康問題，讓學生了解保健與養生方法。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		5. 透過觀看TED影片，介紹愛滋病的傳染途徑與因應之道。了解國際現況、以及對疾病正確的認知與態度。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		6. 透過觀看TED影片，4F提問方法，認識老人照護、環境汙染…等的問題與趨勢。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		1. 藉由體育課程，讓學生瞭解體育活動的對於生理及心理上的重要性，並能運動在日常生活中，培養健康生活與規律運動的習慣。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		2. 運用不同教材，均衡發展綜合運動能力，設計具挑戰性活動，以增加運動量、運動強度，提升個人運動能力，進而讓學生能設計適合自己體能水準的運動處方。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		3. 藉由小組討論，培養學生分析運動技術和思考的能力，激發學生想像及創新，發揮團隊合作精神。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		4. 透過賽後心得分享，培養學生欣賞國內外重要運動競賽，吸收國際最新資訊，提升學生主動參與觀賞各種運動賽會。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
全民國防教育	【總綱之教學目標】	5. 運用班際球類競賽，引導學生投入運動，塑造全班團隊之士氣及氣氛，享受運動的樂趣。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		1. 藉由授課能讓同學了解當前國際與兩岸情勢發展，以及我國的戰略地位。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		2. 透過新聞實事講解，能讓學生認識我國目前所面臨之國家安全威脅與國防政策的基本內容。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		3. 運用授課期望同學能理解全民國防的意義、內容與重要性；並具備參與國防相關事務意願。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		4. 藉由授課讓同學能理解全民防衛動員的基本概念、組織體系以及建立正確的災害防制與應變方式，並具備各項基本防衛技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		5. 透過課堂介紹能認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	移 動 力	專 業 力	健 康 力	創 新 力
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲業內場餐廚助手。 2. 餐飲業外場服務人員。 3. 居家清潔人員。 4. 公共場域清潔人員。	1. 培育從事餐飲業內場餐廚助手之人力。 2. 培育從事餐飲業外場服務人員之人力。 3. 培育從事居家清潔工作人員之人力。 4. 培育從事公共場域清潔人員之人力。 5. 培育具備服務熱忱及持續學習之人力。	具備餐飲業內場餐廚工作協助之能力。	●	●	●	○	○
				具備餐飲業外場服務之能力。	●	●	●	○	
				具備居家清潔之能力。	●	●	●	●	○
				具備公共場域清潔之能力。	●	●	●	●	○
				具備服務熱忱及持續學習之能力。	●	●	○	○	●

備註：

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

### 三、群科課程規劃

#### (一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備餐飲業內場餐廚工作協助之能力。
2. 具備餐飲業外場服務之能力。
3. 具備居家清潔之能力。
4. 具備公共場域清潔之能力。
5. 具備服務熱忱及持續學習之能力。

表5-3-1服務群餐飲服務科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
		1	2	3	4	5	
部定必修 實習科目	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	○	●	○	○	●	
	生活用品整理實作	○	○	●	●		
	家電使用與維護實作	○	○	●	●		
校訂必修 實習科目	家事處理實作	○	○	●	●		
	食材處理實作	●	○				
	基礎速食實作	●	○				
	飲料調製實作	●	○				
	農作物栽種概論	●	●	○	●	●	
	餐廳清潔實習	●	●	○	●	●	
校訂選修 實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	
	門市服務實作	○	●	○	●	●	
	餐廳整理實習	●	●	○	●	●	
	餅乾類烘焙食品實作	●	○	○	●	○	
	門市整理實習	○	●	●	●	●	
	餐飲服務概論	●	●	○	●	●	
校訂選修 實習科目	香草植物概論	●	○	○	○		
	餐飲內場實習	●	○	○	●	○	
	餐飲外場實習	○	●	○	●	●	
	門市清潔實習		●	○	●	●	
	西點蛋糕類烘焙食品實作	●	○	○	●	○	
	麵包類烘焙食品實作	●	○	○	●	○	

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) 餐飲服務科(916)



## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群**餐飲服務科** 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	一	二	一	
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	語文	國語文	9	2	1	2	2	1	1
		英語文	6	1	1	2	2		
		閩南語文	1		1				
		客語文	0		(1)				
		原住民族語文-布農語	0		(1)				
		原住民族語文-阿美語	0		(1)				
		原住民族語文-泰雅語	0		(1)				
		原住民族語文-排灣語	0		(1)				
		閩東語文	0		(1)				
		臺灣手語	0		(1)				
一般科目	數學	數學	4	1	1	1	1		
	社會	歷史	2	2					
		地理	2		2				
	自然科學	公民與社會	2	1	1				
		化學	2			2			
	藝術	生物	2		2				
		音樂	2		2				
	綜合活動	美術	2	2					
		生涯規劃	2				2		
	健康與體育	法律與生活	2					2	
		健康與護理	2	1	1				
		體育	12	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1				
專業科目	小計		54	13	13	9	9	5	5 部定必修一般科目總計54學分
	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		特教教師協同
	顧客服務實務		3				3		
	顧客服務實作		3					3	
家務處理技能領域	生活用品整理實作	家電使用與維護實作	6	3	3				
		家事處理實作	3			3			業師協同
		食材處理實作	3				3		業師協同
	餐飲製作技能領域	基礎速食實作	6		3	3			業師協同
		飲料調製實作	3				3		業師協同
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	22	22	8	8	部定必修總計108學分

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 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		
校訂必修	專業科目	農作物栽種概論	6	3	3					協同教學 業師協同	
		小計	6	3	3					校訂必修專業科目總計6學分	
	實習科目	餐廳清潔實習	8					4	4		
		專題實作	4					2	2	進階課程	
		門市服務實作	8			4	4			協同教學 進階課程 特教教師協同	
		餐廳整理實習	8					4	4		
		餅乾類烘焙食品實作	6	3	3					業師協同 進階課程	
		門市整理實習	6					3	3		
		小計	40	3	3	4	4	13	13	校訂必修實習科目總計40學分	
	特殊需求領域	生活管理	2	2						特殊需求領域科目為一般科目之類別	
		社會技巧	2		2					特殊需求領域科目為一般科目之類別	
		小計	4	2	2					校訂必修特殊需求領域總計4學分	
校訂必修學分數合計				50	8	8	4	4	13	13	校訂必修總計50學分
校訂選修	專業科目	餐飲服務概論	4			2	2			同科單班 AA2選1	
		香草植物概論	4			2	2			同科單班 AA2選1	
		最低應選修學分數小計	4							校訂選修專業科目總計8學分	
	實習科目	門市清潔實習	6					3	3		
		餐飲內場實習	8					4	4		
		餐飲外場實習	6					3	3		
		西點蛋糕類烘焙食品實作	6			3	3			同科單班 業師協同 AB2選1	
		麵包類烘焙食品實作	6			3	3			同科單班 業師協同 AB2選1	
		最低應選修學分數小計	26							校訂選修實習科目總計32學分	
		校訂選修學分合計	30	0	0	5	5	10	10	校訂選修總計40學分數	
學生應修學分總計			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)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1		
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 服務群餐飲服務科 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	4 2.13 %	特殊需求：4學分 2.13%			
		選修		0 0 %	特殊需求：0學分 0%			
	合 計		58	30.85 %				
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 選修	6 3.19 %				
				4 2.13 %				
		實習科目	必修 選修	40 21.28 %				
				26 13.83 %				
	合 計		至少80學分	130 69.15 %				
	實習科目學分		至少45學分	108 57.45 %				
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	158 學分				
應修習總學分			180-192	188 學分				
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	4 節				
上課總節數			210 節	210 節				
學年學分制畢業條件	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。</p>							
備註：	<p>1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							



## 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	12	12	12	12	12	12		
3	週會或講座活動	16	16	16	16	16	16		
4	其他	8	8	8	8	8	8	學生自治活動、服務學習活動	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)	
		3	3	3	3	3	3	(節/週)	

# 捌、彈性學習時間實施規劃表

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 國立鳳山高級商工職業學校彈性學習時間及自主學習實施相關規定

#### 一、依據

- (一) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 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 110 年 6 月 11 日臺教授國部字第 1100048154B 號令發布修正之「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

- (一) 國立鳳山高級商工職業學校(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相關規定(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，在二年級第一學期及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節；在三年級第一學期及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節。
- (二) 本校彈性學習時間採各年級分別實施方式辦理，各年級均得安排學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動，必要時，得採班群方式(每一班群需達 10 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，向教務處申請再延長 2-3 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 12 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

#### 五、學生自主學習實施規範

- (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 6 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、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；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制，教師在獲悉學生代表學校參賽（始得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 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。

(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) 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學分授予規範如下：

(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、本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點；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」

### 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	
餐飲服務科	0	0	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘
	機車考照暨道路概論	1	18	餐飲服務科			V				內聘
	悅讀臺灣飲食	1	18	餐飲服務科			V				內聘
	運動與休閒生活規劃	1	18	餐飲服務科			V				內聘
	職業教育	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	學習策略	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	定向行動	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	生活管理	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	功能性動作訓練	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	輔助科技應用	1	18	餐飲服務科						V	內聘
第一學期	溝通訓練	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	社會技巧	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	點字	1	18	餐飲服務科						V	內聘
	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘
	機車考照暨道路概論	1	18	餐飲服務科			V				內聘
第二學期	悅讀臺灣飲食	1	18	餐飲服務科			V				內聘
	運動與休閒生活規劃	1	18	餐飲服務科			V				內聘
	職業教育	1	18	餐飲服務科						V	內

										聘
學習策略	1	18	餐飲服務科						V	內聘
定向行動	1	18	餐飲服務科						V	內聘
生活管理	1	18	餐飲服務科						V	內聘
功能性動作訓練	1	18	餐飲服務科						V	內聘
輔助科技應用	1	18	餐飲服務科						V	內聘
溝通訓練	1	18	餐飲服務科						V	內聘
社會技巧	1	18	餐飲服務科						V	內聘
點字	1	18	餐飲服務科						V	內聘
第三學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘
	機車考照暨道路應用	1	18	餐飲服務科		V				內聘
	社交人際桌遊FUN	1	18	餐飲服務科		V				內聘
	職業教育	1	18	餐飲服務科			V			內聘
	學習策略	1	18	餐飲服務科				V		內聘
	定向行動	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	生活管理	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	功能性動作訓練	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	輔助科技應用	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	溝通訓練	1	18	餐飲服務科					V	內聘
第一學期	社會技巧	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	點字	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘
	機車考照暨道路應用	1	18	餐飲服務科		V				內聘
	社交人際桌遊FUN	1	18	餐飲服務科		V				內聘
	職業教育	1	18	餐飲服務科			V			內聘
	學習策略	1	18	餐飲服務科				V		內聘
	定向行動	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	生活管理	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	功能性動作訓練	1	18	餐飲服務科					V	內聘
第二學期	輔助科技應用	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	溝通訓練	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	社會技巧	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	點字	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘
	機車考照暨道路應用	1	18	餐飲服務科		V				內聘
	社交人際桌遊FUN	1	18	餐飲服務科		V				內聘
	職業教育	1	18	餐飲服務科			V			內聘
	學習策略	1	18	餐飲服務科				V		內聘
	定向行動	1	18	餐飲服務科					V	內聘
第三學年	生活管理	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	功能性動作訓練	1	18	餐飲服務科					V	內

										聘
	輔助科技應用	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	溝通訓練	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	社會技巧	1	18	餐飲服務科					V	內聘
	點字	1	18	餐飲服務科					V	內聘

## 玖、學生選課規劃與輔導

### 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實習	門市清潔實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3
2.	實習	餐飲內場實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
3.	實習	餐飲外場實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3

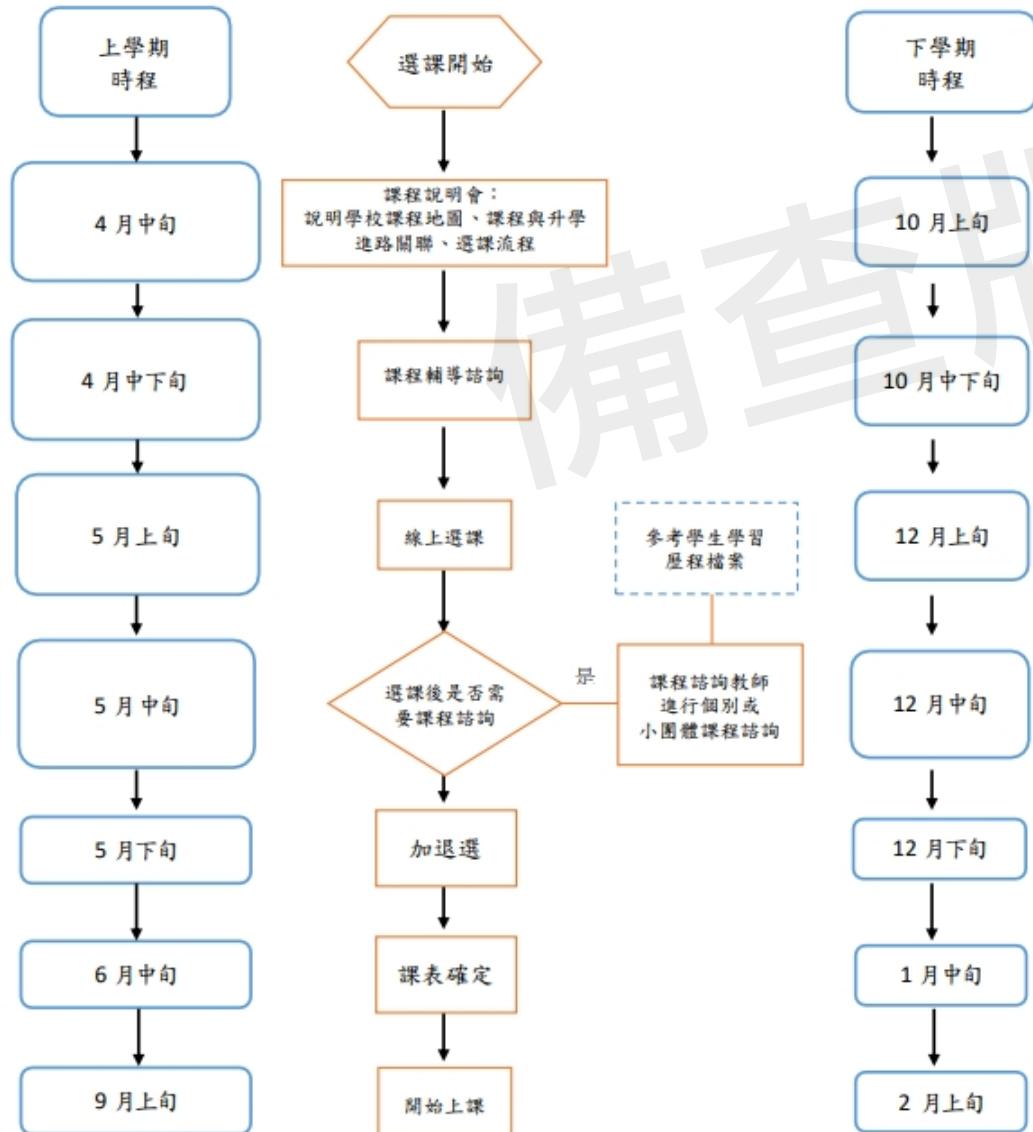
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課		
				第一學年		第二學年		第三學年					
				一	二	一	二	一	二				
1.	專業	餐飲服務概論	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1		
2.	專業	香草植物概論	餐飲服務科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AA2選1		
3.	實習	西點蛋糕類烘焙食品實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1		
4.	實習	麵包類烘焙食品實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2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	8月（新生訓練）	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	8月（上學期）/12月（下學期）	學生選課及教師提供諮詢輔導	(1)新生利用訓練時間進行分組選課 (2)以電腦選課方式進行 (3)規劃1.2~1.5倍選修課程 (4)相關選課流程參閱流程圖 (5)選課諮詢輔導
3	8月30日（上學期）/2月11日（下學期）	正式上課	跑班上課
4	9月（上學期）/2月（下學期）	加、退選	得於學期前兩週進行跑班上課
5	12月（上學期）/5月（下學期）	檢討	課發會進行選課檢討

### 三、選課輔導措施

本校課程係為校訂選修設計，學生可依個人程度、志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，參考課程計畫書，選修合適之課程。

各學期選課時，提醒學生注意各領域之必修課程(部定必修與校訂必修)一定要列入選課計畫。選修課程部份，可就該學期各領域所開設之選修科目選擇，要注意配合自己的未來就業及興趣詳加考慮。

關於選課輔導的項目、人員、時間、查詢資源等，說明如下：

(一)輔導項目：分別經由學生、教師及家長三方面實施。

1.學生方面：

(1)高一新生始業式及學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。

(2)高一實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。

(3)於學期中舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。

(4)運用生涯規劃課程引導學生參閱各四技二專概況、系組簡介，以及介紹職業世界之各類資訊。

(5)利用各集會機會宣導有關學生選讀課程的資訊與考慮之因素，並依需要提供個別輔導。

2.家長方面：

(1)配合親師家長座談會，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助子女選擇適合個人能力、興趣之課程。

(2)運用選課輔導手冊提供學生選課適應情形及最新課程動態，讓家長對子女選課情形有所了解。

3.教師方面：

(1)運用各項會議提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生選課輔導過程中所遭遇困難，協助解決。

(2)提供教師學生心理測驗資料，解釋並說明測驗結果與學生選課間的關係。

(3)個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

(二)輔導人員

1.各班導師

2.輔導教師

3.各科主任

4.其他相關人員

(三)輔導時間

1.高一新生於新生始業輔導及學期中實施。

2.各種說明會與座談會利用寒暑假、活動課程時間或課餘時間進行。

3.個別輔導可利用課餘時間進行。

4.家長溝通則適時適地以資料寄送、電話或約談等方式進行。

(四)查詢資源

有關課程之實施，除了查閱本校課程計畫書外，並可向下列人員或單位查詢相關問題。

1.開設必修及選修科目：教務處。

2.課程規劃：教務處、課科諮詢教師、任課老師及科主任(召集人)。

3.選課規劃：教務處、課科諮詢教師、輔導教師、導師、任課老師及科主任(召集人)。

4.心理測驗施測及解釋：輔導室、輔導教師。

5.確定自己的性向及興趣：輔導室、輔導教師、家長。

6.科系簡介資料：輔導室、輔導教師。

# 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 學校課程評鑑計畫詳如附件。

附檔資料：

### 國立鳳山高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

#### 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、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、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. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 17 人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、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、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

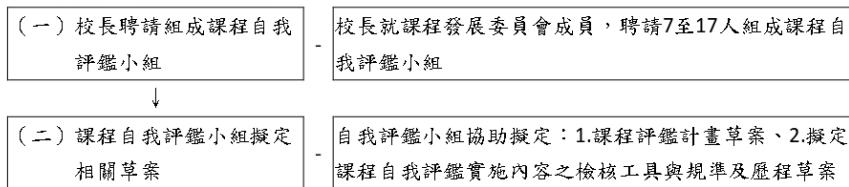
### (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

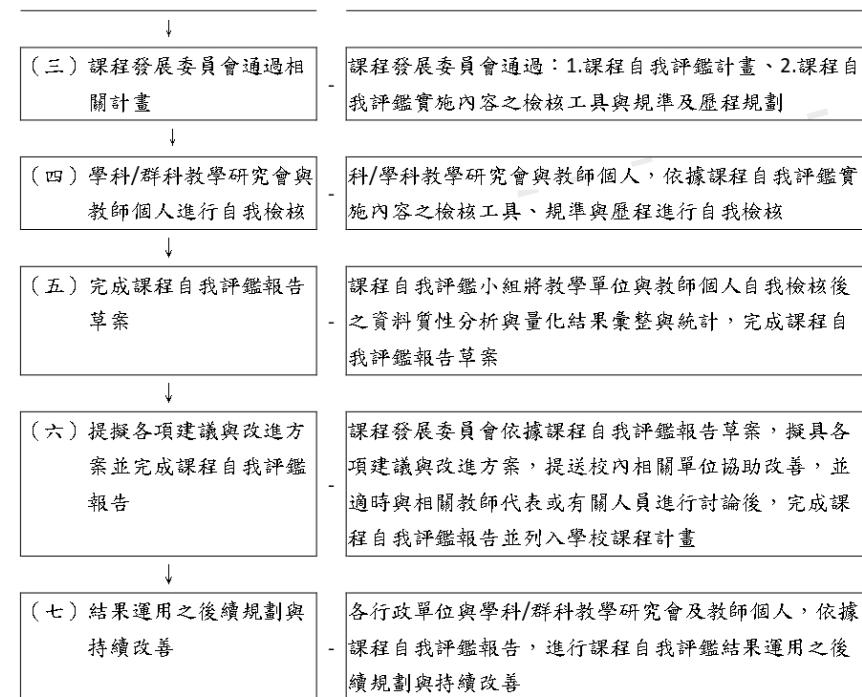
1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 必要時，邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

### (二) 教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
  - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
  - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

## 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	時程	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組		●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案		●			
(三) 課程發展委員會通過相關計畫		●			
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核			●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案				●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告				●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善		●	●		

#### 八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

備查版

（三）依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌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，鼓勵調整教材教法，並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、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！

## 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 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農作物栽種概論					
	英文名稱	Introduction to crop planting					
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	移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第一學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 了解農作物之種類、起源、生產概況、形態特徵、氣候土宜、栽培方法、營養成分與用途等 2. 認識農作物的一般特性及栽培方法。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註			
(一) 農業的特質	1. 了解農業的生物性特質 2. 了解農業的自然性特質 3. 了解農業的經濟性特質 4. 了解農業的社會性特質		9				
(二) 台灣作物生長的自然環境	包含光線、溫度、水份、土壤水份、灌溉與排水、空氣、土壤。		9				
(三) 土壤與肥料	1. 認識土壤的質地與構造 2. 認識理想的土壤理化性質與作物的關係 3. 了解土壤的管理目的與改良方法 4. 了解肥料的意義與常用肥料分類方式 5. 了解施肥的方法 6. 了解常用的肥料 7. 認識簡易辨識缺乏肥料的方法		9				
(四) 植物保護	1. 了解作物遭受病害的病徵及防治方法。 2. 了解作物遭受蟲害的病徵及防治方法。 3. 知道雜草危害的嚴重性及防治方法。 4. 了解天然的災害及防治方法 5. 了解農藥的噴施操作方法		9				
(五) 作物栽培的管理技術	1. 整地、作畦、種植、間拔 2. 中耕鋤草與培土 3. 整枝與修剪 4. 灌溉與排水 5. 收穫與農產品處理 6. 疏花疏果套袋 7. 作物栽培機具介紹		9				
(六) 有性繁殖	1. 了解有性繁殖的優缺點 2. 認識播種的方法 (1)撒播 (2)條播 (3)點播 (4)穴盤育苗		9				
(七) 無性繁殖	1. 了解無性繁殖的優缺點 2. 認識無性繁殖的方法 (1)分株 (2)扦插 (3)壓條 (4)嫁接 (5)組織培養		9				
(八) 主要作物介紹	認識農藝作物及園藝作物。		9				
(九) 常見的農產加工產品	1. 認識常見的農藝加工產品 2. 認識常見的園藝加工產品		9				
(十) 農產加工的原理與方法	1. 了解微生物的操作方法 2. 了解物		9				

	理的操作方法 3. 了解化學的操作方法		
(十一) 農產運銷	1. 農產運銷的通路 2. 農產行銷商 3. 農產品市場 4. 農產價格 5. 農產運銷現況	9	
(十二) 農民組織與農業推廣	1. 農民組織的意義與重要性 2. 農民組織及其業務 3. 農業推廣組織	9	
合計			108
學習評量 (評量方式)	實作、口語、紙筆。		
教學資源	1. 相關教科書或參考書籍。 2. 網際網路相關網站。 3. 外聘專業教學師資。		
教學注意事項	1. 本科目為外聘業師與與特教教師協同教學。 2. 本科部分課程安排至實習農場進行實作教學，需注意學生使用農業器具之安全。		

表 11-2-2-2 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務概論					
	英文名稱	Introduction to Catering Services					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	專業科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	品格力、移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	4						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 能熟悉餐飲服務相關專業知識。 2. 能熟悉良好的顧客服務與服務品質。 3. 活用餐飲服務技巧並正確使用於工作中。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註			
(一)餐飲服務緒論	1. 餐飲商品介紹 2. 餐廳基本服務禮儀及儀態訓練 3. 餐廳服務人員的組織編制及工作職責		6				
(二)餐廳設備及器具	1. 餐廳設備之介紹 2. 餐廳器具之介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾的介紹		6				
(三)基本服務技巧	1. 架設及拆除餐桌 2. 餐巾摺疊 3. 餐桌檯布鋪設及更換 4. 托盤的使用 5. 徒手持盤技巧 6. 服務叉匙的使用		6				
(四)營業前的準備工作與營業後的改善工作	1. 餐廳環境之清潔及整理 2. 工作檯的清潔及整理 3. 布巾類的整理及準備 4. 餐務整理		6				
(五)菜單飲料單的認識	1. 認識各式菜單及飲料單的功能 2. 菜單的結構 3. 各式飲料單、酒單之結構 4. 餐食與酒類、飲料的搭配		6				
(六)餐桌佈置及擺設	1. 中餐的餐桌佈置及擺設 2. 西餐的餐桌佈置及擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設		6				
(七)餐飲禮儀	1. 中餐、西餐席次之安排 2. 基本用餐禮儀		6				
(八)餐飲服務種類	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務		6				
(九)飲料服務	1. 香檳及葡萄酒的服務 2. 餐前酒及餐前飲料的服務 3. 餐中酒的服務 4. 餐後酒及餐後飲料的服務		6				
(十)餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程		6				

	3.下午茶的服務流程 4.宴會廳的服務流程		
(十一)餐廳顧客抱怨處理	顧客抱怨及其他糾紛處理	6	
(十二)緊急事件處理	餐廳緊急事件之種類及處理	6	
合計	72		
學習評量 (評量方式)	口語、紙筆、實作。		
教學資源	1.觀光科教師授課。2.餐飲服務相關教科書。3.網路多媒體教材。		
教學注意事項	1.本科部分課程為實作，需注意學生操作相關器具時之安全。2.本科由觀光科教師授課。		

表 11-2-2-3 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香草植物概論					
	英文名稱	Introduction to herbs					
師資來源	外聘						
科目屬性	選修						
	專業科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	4						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解香草植物功效與應用方式 2. 讓學生學習認識香草植物與鑑賞能力 3. 讓學生學習香草植物的種植方法、栽培管理 4. 讓學生學習香草植物在生活中的應用						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)緒論	1. 何謂香草植物 2. 臺灣香草植物產業現況 3. 臺灣香草產業未來之展望	6					
(二)香草繁殖與栽培技術	1. 繁殖技術 2. 栽培技術	6					
(三)一年生香草植物	1. 何謂一年生香草植物 2. 羅勒 3. 洋甘菊 4. 芫荽 5. 紫蘇 6. 西洋芹 7. 芝麻菜 8. 辣椒	6					
(四)多年生香草植物	1. 何謂多年生香草植物 2. 薄荷 3. 奧勒岡 4. 蘆薈 5. 鼠尾草 6. 檸檬草 7. 檸檬香蜂草 8. 薑	6					
(五)木本香草植物	1. 何謂木本香草植物 2. 迷迭香 3. 百里香 4. 花椒 5. 檸檬馬鞭草 6. 橄欖 7. 薰衣草	6					
(六)香草果樹	1. 何謂香草果樹 2. 檸檬 3. 柚子 4. 藍莓	6					
(七)香草植物的種植應用	1. 水耕栽培香草植物的技巧 2. 香草植物盆栽組合應用	6					
(八)香草植物在藝術上的應用	香草藝術DIY	6					

(九)香草植物在飲料調製的應用	1. 香草的乾燥與保存法 2. 花草茶的製作飲用法	6	
(十)香草植物在食物調理的應用	1. 香草油和香草醋的製作及使用法 2. 烘焙食品的應用 3. 食物調理與應用	6	
(十一)香草植物在精油的應用	1. 認識芳香療法 2. 香草精露製作應用	6	
(十二)常見香草植物的功效	如何藉由植物來舒解情緒、減輕壓力。	6	
合計	72		
學習評量 (評量方式)	口語、實作、紙筆、觀察。		
教學資源	參考相關書籍及網路資源，自行編訂課堂教材。		
教學注意事項	1. 本科由外聘業師授課。 2. 本科部分含部分實作課程，需注意學生操作相關器具之安全性。		

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳清潔實習					
	英文名稱	Restaurant clean operation					
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	移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	8						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 學習餐廳清潔相關之職業技能。 2. 具備餐廳清潔人員之就業能力。 3. 培養正確的工作態度、禮貌及價值觀。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)餐廳清潔服務業概況。	介紹餐廳清潔服務的主要服務項目，如室內外環境清潔、玻璃清潔、水塔清洗等。	9					
(二)餐廳清潔服務人員之從業要求。	從事餐廳清潔服務業條件，如就業條件、薪資、服裝儀容、基本禮儀與工作禮儀等。	9					
(三)常見的清潔劑、使用方式與注意事項。	1. 介紹清潔劑的種類與功能。 2. 說明各類清潔劑的使用方式與使用時機。 3. 說明使用清潔劑時應注意的事項。	9					
(四)清潔用具、使用方式與注意事項。	1. 以餐飲類常備清潔工具為主，器材工具功能與適合使用的情境/時機。 2. 介紹各類各工具之清潔維護，如：洗淨、晾曬、乾燥、歸位（適當擺放位置）等。	9					
(五)餐飲類職場清潔機具器材、使用方式與注意事項。	1. 介紹餐飲類職場較常使用之機具器材。 2. 說明器材工具功能與適合使用的情境/時機。 3. 了解器材工具使用時的安全須知。	9					
(六)清潔的基本流程、步驟等原則。	1. 清潔之基本流程 2. 清潔之步驟 3. 清潔動作之操作方向 4. 自我檢查之步驟	9					
(七)垃圾與廢棄物的處理方式。	1. 說明垃圾種類與分類方式。 2. 說明危險物品、廚餘、資源回收垃圾的處理方式。 3. 介紹垃圾減量方式。	9					
(八)病媒蚊的防治的基本概念。	1. 認識病媒蚊意義。 2. 說明病媒蚊防治方式。 3. 說明環境消毒方式與注意事項。	9					
(九)良好的工作態度	遵守職場相關規定、培養良好工作態度	9					

(十)認識職場環境	1. 職場中硬體設備的介紹 2. 職場中硬體設備的介紹 3. 認識職場老闆及部門主管 4. 認識各部門名稱 5. 了解各部門之主要工作及注意事項 6. 認識實習部門領班或課長 7. 認識實習指導員 8. 認識職場週邊環境	9	
(十一)職業相關社會技能	1. 學習溝通技能 2. 學習社交禮儀	9	
(十二)工作安全	1. 介紹安全守則 2. 學習處理工作意外事故 3. 認識職業病的防治 4. 認識衛生安全	9	
(十三)工作紀律	1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成	9	
(十四)工作習慣	1. 工作意願表現 2. 良好人際關係的建立 3. 謹慎的工作態度 4. 獨立完成工作	9	
(十五)工作調適	1. 工作困難的克服 2. 他人批評的接受 3. 作息時間的適應 4. 工作場所的適應 5. 管理方式的適應 6. 工作氣氛的適應 7. 生產業型態的適應 8. 服務型態的適應	9	
(十六)分享與檢討	實習表現綜合討論	9	
合計		144	
學習評量 (評量方式)	口語、紙筆、實作、觀察、檔案評量。		
教學資源	1. 由教師參考相關書籍及網路資源自編教材。 2. 由職場相關從業人員進行實作指導。		
教學注意事項	本科為校外實作課程，學生於校外職場實習期間，教師每週應至少1次至職場進行工作觀察、輔導學生、與廠商溝通等事宜。		

表 11-2-3-2 國立鳳山高級商職業學校 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、移動力、專業力、健康力、創新力						
適用科別	餐飲服務科						
	4						
	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						
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解專題製作之基本概念 2. 瞭解專題製作之程序 3. 熟練專題製作及發表 4. 在學習顧客服務實務及顧客服務實作相關課程後能將其製作成專題並發表成果。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註			
(一)專題製作的基本認知	1. 什麼是專題製作？ 2. 專題製作的步驟。		4				
(二)資料蒐集	1. 資料蒐集來源。 2. 資料蒐集的方式。		4				
(三)顧客服務的工作內涵	1. 顧客服務的意義 2. 顧客服務的場所 3. 顧客服務的方式		4				
(四)顧客服務的因果關係	1. 顧客的感受分析 2. 服務態度及內容與顧客感受的因果關係		4				
(五)顧客服務專題實作分組 計畫撰寫	1. 提出好的顧客服務計畫 2. 分組討論擬訂計畫內容(人、事、時、地、物)		4				
(六)顧客服務專題實作活動 設計與執行	1. 設計與顧客服務相關的活動 2. 執行所設計的活動		4				
(七)顧客服務專題製作成果 發表	1. 將顧客服務計畫確實執行 2. 學期末或學年末成果發表活動		6				
(八)顧客服務專題製作成果 檢討	1. 活動結束後回饋 2. 優點分享 3. 檢討與改進		6				
合計			36				
學習評量 (評量方式)	口語、實作、紙筆、檔案評量。						
教學資源	1. 教師依據學生現況能力訂定專題製作主題、程序與方法。 2. 結合部訂必修顧客服務課程進行專題製作。						
教學注意事項	專題內容之選擇，應適合學生程度，提升學習效能。						

表 11-2-3-3 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實作					
	英文名稱	Convience-Store Service					
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、移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	8						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解門市服務業在現代化商業經營的重要性。 2. 使學生學習門市服務業的簡易理論與實務操作能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註			
(一)顧客服務作業	1. 合宜的職場服儀 2. 客戶的應對禮儀 3. 客訴的處理原則 4. 營造良好消費環境		9				
(二)門市行政	1. 門市工作內容作息與職責 2. 教育訓練與出缺勤管理		9				
(三)門市清潔	1. 環境清潔項目及步驟 2. 門市清潔維護處理		9				
(四)清潔作業實作	1. 地板清潔作業 2. 掃拖地作業 3. 玻璃清潔作業		9				
(五)櫃檯作業	1. 櫃檯服務禮貌用語 2. 櫃檯收銀作業重點 3. 櫃檯標準配置 4. 收銀流程正確執行 (五)交接排班表之瞭解		9				
(六)收銀機操作	1. 簡易設備操作 2. 結帳作業 3. 投庫作業 4. 離櫃作業		9				
(七)簡易設備操作	1. 依正確步驟或手冊操作門市相關設備 2. 基本故障因素排除		9				
(八)餐飲服務基礎禮儀	1. 服務人員的適當儀態 2. 迎賓帶位、入座禮節 3. 稱呼問候、談話禮節 4. 傳達客人的需要方式 5. 實務演練		9				
(九)餐飲服務技能	1. 使用托盤技巧 2. 倒茶水技巧 3. 介紹餐點練習 4. 點餐練習 5. 送餐點、上菜技巧 6. 清理餐桌、垃圾分類練習		8				
(十)櫃檯與收銀機操作	1. 簡易設備操作 2. 點餐作業 3. 結帳作業		8				

	4. 投庫作業 5. 離櫃作業		
(十一)認識職場環境	1. 職場中硬體設備的介紹 2. 職場中硬體設備的介紹 3. 認識職場老闆及部門主管 4. 認識各部門名稱 5. 了解各部門之主要工作及注意事項 6. 認識實習部門領班或課長 7. 認識實習指導員 8. 認識職場週邊環境	8	
(十二)職業相關社會技能	1. 學習溝通技能 2. 學習社交禮儀	8	
(十二)工作安全	1. 介紹安全守則 2. 學習處理工作意外事故 3. 認識職業病的防治 4. 認識衛生安全	8	
(十三)工作紀律	1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成	8	
(十四)工作習慣	1. 工作意願表現 2. 良好人際關係的建立 3. 謹慎的工作態度 4. 獨立完成工作	8	
(十五)工作調適	1. 工作困難的克服 2. 他人批評的接受 3. 作息時間的適應 4. 工作場所的適應 5. 管理方式的適應 6. 工作氣氛的適應 7. 生產業型態的適應 8. 服務型態的適應	8	
(十六)分享與檢討	實習表現綜合討論	8	
合計		144	
學習評量 (評量方式)	口頭、實作、紙筆、檔案評量。		
教學資源	1. 由教師參考相關書籍及網路資源自編教材。 2. 由職場相關從業人員進行實作指導。		
教學注意事項	本課程實施方式以校外實習為主，學生於實習期間，教師每週應至少1次至職場進行工作觀察、輔導學生、與廠商溝通等事宜。		

表 11-2-3-4 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳整理實習					
	英文名稱	Restaurant finishing internship					
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、移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	8						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 具備良好廚房清潔及食物備製衛生習慣。 2. 具備清潔冰箱及正確保存食物能力。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)廚房用品整理與收納	1. 廚房物品整理與收納 2. 廚房物品收納原則	9					
(二)食品收納與管理	1. 食品儲藏 2. 辨識食品的製造日期、賞味期限與保存期限	9					
(三)食品的儲存	食品儲存及收納原則	9					
(四)冰箱收納與物品管理	1. 冰箱食品儲藏的原則與方法 2. 生鮮食物的管理 3. 冰箱的清潔與整理	9					
(五)乾貨收納與管理	1. 乾貨儲藏的原則與方法 2. 乾貨的管理	9					
(六)用餐環境整理	1. 用餐環境桌椅擺設 2. 餐具分類整理	9					
(七)營業前的準備工作	1. 營業前餐廳環境之清潔及整理 2. 營業前工作檯的清潔及整理 3. 營業前布巾類的整理及準備 4. 營業前餐務整理	9					
(八)營業後的收善工作	1. 營業後餐廳環境之清潔及整理 2. 營業後工作檯的清潔及整理 3. 營業後布巾類的整理及準備 4. 營業後餐務整理	9					
(九)餐桌佈置及擺設	1. 中餐的餐桌佈置及擺設 2. 西餐的餐桌佈置及擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設	9					
(十)認識職場環境	1. 職場中硬體設備的介紹 2. 職場中硬體設備的介紹 3. 認識職場老闆及部門主管 4. 認識各部門名稱 5. 了解各部門之主要工作及注意事項 6. 認識實習部門領班或課長 7. 認識實習指導員 8. 認識職場週邊環境	9					
(十一)職業相關社會技能	1. 學習溝通技能 2. 學習社交禮儀	9					
(十二)工作安全	1. 介紹安全守則 2. 學習處理工作意外事故	9					

	3. 認識職業病的防治 4. 認識衛生安全		
(十三)工作紀律	1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成	9	
(十四)工作習慣	1. 工作意願表現 2. 良好人際關係的建立 3. 謹慎的工作態度 4. 獨立完成工作	9	
(十五)工作調適	1. 工作困難的克服 2. 他人批評的接受 3. 作息時間的適應 4. 工作場所的適應 5. 管理方式的適應 6. 工作氣氛的適應 7. 生產業型態的適應 8. 服務型態的適應	9	
(十六)分享與檢討	實習表現綜合討論	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口語、實作、觀察、紙筆、檔案評量。		
教學資源	1. 由教師參考相關書籍及網路資源自編教材。 2. 由職場相關從業人員進行實作指導。		
教學注意事項	本課程實施方式以校外實習為主，學生於實習期間，教師每週應至少1次至職場進行工作觀察、輔導學生、與廠商溝通等事宜。		

表 11-2-3-5 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾類烘焙食品實作					
	英文名稱	Biscuit baking practice					
師資來源	外聘						
科目屬性	必修						
	實習科目						
科目來源	學校自行規劃						
學生圖像	移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第一學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餅乾類烘焙食品之種類。 2. 瞭解餅乾類烘焙食品之製作過程及實際操作。 3. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 4. 訓練良好的職場態度及職場倫理。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)概論	1. 實習教室安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	6					
(二)烘焙材料的認識	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與糖漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	6					
(三)制定配方	1. 能正確秤取主原料、副原料及添加物。 2. 能正確使用度量衡工具。 3. 能看懂配方結構，並依配方製作烘焙食品	9					
(四)攪拌技術	1. 能瞭解麵糰、麵糊攪拌之主要作用。 2. 能瞭解攪拌對烘焙食品品質之影響。 3. 能正確操作各種烘焙食品所需之攪拌方法。 4. 能確認各種烘焙食品所需之攪拌常識。 5. 能正確地選用適當的攪拌機	9					
(五) 烤焙技術	1. 能確認各類烘焙食品之烤焙溫度及烤焙時間。 2. 能依產品類別選用適當的烤焙。	9					
(六) 甜餅乾製作	甜餅乾材料準備、製作。	9					
(七) 鹹餅乾製作	鹹餅乾材料準備、製作。	9					
(八) 發酵餅乾製作	發酵餅乾材料準備、製作。	9					
(九) 指型小西餅製作	指型小西餅材料準備、製作。	9					
(十) 含米餅乾製作	含米餅乾材料準備、製作。	9					
(十一) 含米小西餅製作	含米小西餅材料準備、製作。	6					
(十二) 餅乾裝飾	利用擠花袋、輔具裝飾餅乾。	6					
(十三) 成品包裝	1. 包裝認識。 2. 包裝方法。	6					

(十四)衛生與安全	1. 個人及實習教室衛生。 2. 食品安全。	6	
合計	108		
學習評量 (評量方式)	紙筆、口頭、實作、觀察、檔案評量。		
教學資源	由外聘業師參考書籍及網路資源自編教材。		
教學注意事項	1. 本科目為特教教師與外聘業師協同教學。 2. 教學場所於烹飪教室，需於課前叮嚀學生應遵守安全守則。		

表 11-2-3-6 國立鳳山高級商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市整理實習					
	英文名稱	Retail Sales Cleaning Internship					
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、移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 具備物品整理收納的基本技能，進而有效管理各種類物品。 2. 了解物品整理與日常生活關聯性，進而認識零售業、門市服務及倉儲物流。 3. 培養物品整理工作專業素養、服務態度及正確工作價值觀。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一) 認識物品整理工作	1. 物品整理工作的重要性 2. 物品整理的基本步驟 3. 物品整理相關行業介紹 4. 工作安全與保健注意事項	8					
(二) 零售業物品分類	1. 零售業常見的物品類別 2. 零售業的分類流程 3. 同類物品的歸類方式 4. 不同物品的歸類方式	8					
(三) 物品陳列	1. 賣場佈置陳列的目的 2. 賣場層架展示基本原則 3. 賣場物品陳列基本原則 4. 常見賣場物品陳列的方式 5. 物品外包裝與陳列方式的選擇	8					
(四) 物品品質檢查	1. 賣場物品品質的重要性 2. 一般物品不良品的辨識 3. 特殊物品不良品的辨識	8					
(五) 物品補貨	1. 商品理貨補貨的流程 2. 補貨工作內容與注意事項 3. 櫃位標示卡的功能與應用	8					
(六) 雜貨乾糧食品整理實作	1. 食品保存管理重要性 2. 雜貨乾糧食品的種類 3. 整理雜貨乾糧食品的注意事項 4. 各類雜貨乾糧食品擺設與陳列方式	8					
(七) 休閒食品整理實作	1. 休閒食品的種類介紹 2. 整理休閒食品的注意事項 3. 各類休閒食品擺設與陳列方式	8					
(八) 冷凍食品整理實作	1. 冷凍櫃的認識及使用方式 2. 不同種類冷凍物品的保存方式及整理注意事項 3. 各類冷凍食品與陳列方式	8					
(九) 冷藏物品整理實作	1. 冷藏櫃的種類及使用方式 2. 生鮮蔬果類食品的保存方式及整理注意事項 3. 飲料食品的保存與陳列方式	8					

(十)進貨基礎概念與處理	1. 進貨的概念和步驟 2. 條碼機的使用 3. 2 維條碼及 3 維條碼的功能 4. 利用基本運算來清點數量 5. 不同物品和區域的清點	9	
(十一)盤點法與處理	1. 盤點種類的介紹（如：初盤、複盤、日程區分等 2. 盤點各項注意事項 3. 盤點單的基本認識、填寫與簽核 4. 問題物品與缺點的處理方法	9	
(十二)工作調適	1. 工作困難的克服 2. 他人批評的接受 3. 作息時間的適應 4. 工作場所的適應 5. 管理方式的適應 6. 工作氣氛的適應 7. 生產業型態的適應 8. 服務型態的適應	9	
(十三)分享與檢討	實習表現綜合討論	9	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	口語、實作、觀察、紙筆、檔案評量。		
教學資源	1. 由教師參考相關書籍及網路資源自編教材。 2. 由職場相關從業人員進行實作指導。		
教學注意事項	本課程實施方式以校外實習為主，學生於實習期間，教師每週應至少1次至職場進行工作觀察、輔導學生、與廠商溝通等事宜。		

表 11-2-3-7 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲內場實習					
	英文名稱	Kitchen Assistant Internship					
師資來源	內聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
學生圖像	品格力、移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	8						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 學習廚房助手相關之職業技能。 2. 具備基礎廚房助手之就業能力。 3. 培養正確的工作態度、禮貌及價值觀。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註			
(一)概論	介紹餐飲內場、廚房助手等工作內容。		9				
(二)清洗食材	食材清洗重點、程序及相關技巧。		9				
(三)食材備料	切片、切塊或切末等備料工作技能。		9				
(四)組合沙拉或冷盤	沙拉、冷盤組合重點、程序及技巧。		9				
(五)擺盤	擺盤重點、程序及技巧。		9				
(六)設備清潔及保養	工作區域和設備的清潔以及保養。		9				
(七)器具清潔及保養	餐具的保養及清洗重點、程序及技巧。		9				
(八)良好工作態度的培養	基本工作態度、職場四大守則。		9				
(九)良好社交技巧	有效與職場相關人員溝通之社交技巧。		9				
(十)認識職場環境	1. 職場中硬體設備的介紹 2. 職場中硬體設備的介紹 3. 認識職場老闆及部門主管 4. 認識各部門名稱 5. 了解各部門之主要工作及注意事項 6. 認識實習部門領班或課長 7. 認識實習指導員 8. 認識職場週邊環境		9				
(十一)職業相關社會技能	1. 學習溝通技能 2. 學習社交禮儀		9				
(十二)工作安全	1. 介紹安全守則 2. 學習處理工作意外事故 3. 認識職業病的防治 4. 認識衛生安全		9				
(十三)工作紀律	1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成		9				
(十四)工作習慣	1. 工作意願表現 2. 良好人際關係的建立 3. 謹慎的工作態度 4. 獨立完成工作		9				
(十五)工作調適	1. 工作困難的克服 2. 他人批評的接受 3. 作息時間的適應		9				

	4. 工作場所的適應 5. 管理方式的適應 6. 工作氣氛的適應 7. 生產業型態的適應 8. 服務型態的適應		
(十六)分享與檢討	實習表現綜合討論	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	口語、實作、觀察、紙筆、檔案評量。		
教學資源	1. 由教師參考相關書籍及網路資源自編教材。 2. 由職場相關從業人員進行實作指導。		
教學注意事項	本課程實施方式以校外實習為主，學生於實習期間，教師每週應至少1次至職場進行工作觀察、輔導學生、與廠商溝通等事宜。		

表 11-2-3-8 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲外場實習					
	英文名稱	Catering Services 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、移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第三學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲外場服務的工作性質與內涵 2. 培養餐飲服務之熱忱 3. 熟練各式餐飲外場服務技能與作業流程 4. 瞭解顧客抱怨及緊急事件之處理方式						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註			
(一)餐飲外場服務緒論	1. 餐飲商品介紹 2. 餐廳基本服務禮儀及儀態訓練 3. 餐廳服務人員的組織編制及工作職責		8				
(二)餐廳設備及器具	1. 餐廳設備之介紹 2. 餐廳器具之介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養		8				
(三)基本服務技巧	1. 架設及拆除餐桌 2. 餐巾摺疊 3. 餐桌檯布鋪設及更換 4. 托盤的使用 5. 徒手持盤技巧 6. 服務叉匙的使用		8				
(四)營業前的準備工作與營業後的改善工作	1. 餐廳環境之清潔及整理 2. 工作檯的清潔及整理 3. 布巾類的整理及準備 4. 餐務整理		7				
(五)菜單飲料單的認識	1. 認識各式菜單及飲料單的功能 2. 菜單的結構 3. 各式飲料單、酒單之結構 4. 飲食與酒類、飲料的搭配		7				
(六)餐桌佈置及擺設	1. 中餐的餐桌佈置及擺設 2. 西餐的餐桌佈置及擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設		7				
(七)餐飲禮儀	1. 中餐、西餐席次之安排 2. 基本用餐禮儀		7				
(八)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨及其他糾紛處理 2. 餐廳緊急事件之種類及處理		7				
(九)認識職場環境	1. 職場中硬體設備的介紹 2. 職場中硬體設備的介紹 3. 認識職場老闆及部門主管 4. 認識各部門名稱 5. 了解各部門之主要工作及注意事項 6. 認識實習部門領班或課長 7. 認識實習指導員 8. 認識職場週邊環境		7				
(十)職業相關社會技能	1. 學習溝通技能		7				

	2. 學習社交禮儀		
(十一)工作安全	1. 介紹安全守則 2. 學習處理工作意外事故 3. 認識職業病的防治 4. 認識衛生安全	7	
(十二)工作紀律	1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成	7	
(十三)工作習慣	1. 工作意願表現 2. 良好人際關係的建立 3. 謹慎的工作態度 4. 獨立完成工作	7	
(十四)工作調適	1. 工作困難的克服 2. 他人批評的接受 3. 作息時間的適應 4. 工作場所的適應 5. 管理方式的適應 6. 工作氣氛的適應 7. 生產業型態的適應 8. 服務型態的適應	7	
(十五)分享與檢討	實習表現綜合討論	7	
合計		108	
學習評量 (評量方式)	口語、實作、觀察、檔案、紙筆評量。		
教學資源	1. 由教師參考相關書籍及網路資源自編教材。 2. 由職場相關從業人員進行實作指導。		
教學注意事項	本課程實施方式以校外實習為主，學生於實習期間，教師每週應至少1次至職場進行工作觀察、輔導學生、與廠商溝通等事宜。		

表 11-2-3-9 國立鳳山高級商工職業學校 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	Market cleaning 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、移動力、專業力、健康力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解門市清潔之處理原則及注意事項。 (二) 了解門市清潔之工作流程與基本操作知能。 (三) 具備執行門市中各場域區域清潔維護之基本操作知能。 (四) 認識環境維護相關之處理方式及環境保護概念。 (五) 具備執行清潔服務之基礎知能、體能、工作態度與習慣。 (六) 具備良好的工作安全基礎知能與習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 門市清潔概念	1. 門市清潔之處理原則、清潔步驟及使用工具材料 2. 門市清潔之工作流程 3. 門市清潔之注意事項	9		
(二) 玻璃與門窗清潔	1. 玻璃清潔的操作步驟 2. 玻璃刮刀的操作方式 3. 門窗清潔的範圍、器材工具 4. 紗窗的清洗方式 5. 門窗清潔的操作步驟 6. 玻璃與門窗清潔之操作運用	9		
(三) 室內牆面清潔	1. 室內牆面清潔的範圍、器材工具 2. 室內牆面清潔的操作步驟	9		
(四) 汚垢處理	1. 汚垢(重點處理)的類型 2. 汚垢去除的操作步驟	9		
(五) 金屬器材保養概念	1. 金屬器材之分辨 2. 不同金屬材質的清潔與保養方式 3. 金屬器材保養的操作步驟	9		
(六) 傢俱清潔	1. 傢俱清潔的範圍、器材工具 2. 傢俱清潔的操作步驟	9		
(七) 浴廁基礎清潔	1. 浴廁清潔之範圍 2. 浴廁清潔之使用器具、使用方式、清潔維護方式 3. 浴廁清潔之清潔原則 4. 浴廁清潔之操作步驟	9		
(八) 浴廁特殊清潔作法	1. 常見浴廁用品設備的特殊狀況處理 2. 浴廁黴菌防治常見方法與防黴用品使用 3. 水管堵塞原因與處理 4. 沐浴用品的收納處理	9		
(九) 樓梯、電梯、手扶梯之清潔維護	1. 樓梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具 2. 電梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具	9		

	3. 手扶梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具		
(十)花圃清潔	1. 花圃清潔之範圍、所需之工具器材 2. 花圃清潔之處理原則與注意事項 3. 花圃清潔之步驟方式	9	
(十一)門市大面積地板清潔與保養	1. 洗地的操作步驟 2. 上蠟的操作步驟 3. 洗地機、吸水機、打蠟機的保養與維護	9	
(十二)工作態度	基本工作態度、職場四大守則。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	口語、實作、觀察、紙筆、檔案評量。		
教學資源	1. 由教師參考相關書籍及網路資源自編教材。 2. 由職場相關從業人員進行實作指導。		
教學注意事項	本課程實施方式以校外實習為主，學生於實習期間，教師每週應至少1次至職場進行工作觀察、輔導學生、與廠商溝通等事宜。		

表 11-2-3-10 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點蛋糕類烘焙食品實作					
	英文名稱	Pastry Baking Practice					
師資來源	外聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解西點類烘焙食品之種類。 2. 瞭解西點類烘焙食品之製作過程及實際操作。 3. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 4. 訓練良好的職場態度及職場倫理。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)概論	1. 實習教室安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	6					
(二)烘焙材料的認識	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與糖漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	6					
(三)麵糊類蛋糕製作	麵糊類蛋糕材料準備、製作。	9					
(四)乳沫類蛋糕製作	乳沫類蛋糕材料準備、製作	9					
(五)戚風類蛋糕製作	戚風類蛋糕材料準備、製作。	9					
(六)泡芙製作	泡芙材料準備、製作。	9					
(七)派點製作	派點材料準備、製作。	9					
(八)道納斯製作	道納斯材料準備、製作。	9					
(九)指型小西餅製作	型小西餅材料準備、製作。	9					
(十)蒸烤雞蛋布丁製作	蒸烤雞蛋布丁材料準備、製作。	9					
(十一)鬆餅製作	鬆餅材料準備、製作。	6					
(十二)蛋糕的裝飾	蛋糕裝飾的材料、分類及製作。	6					
(十三)成品包裝	1. 包裝認識。 2. 包裝方法。	6					
(十四)衛生與安全	1. 個人及實習教室衛生。 2. 食品安全。	6					
合計		108					
學習評量 (評量方式)	紙筆、口頭、實作、觀察、檔案評量。						
教學資源	由外聘業師參考書籍及網路資源自編教材。						
教學注意事項	1. 本科目為特教教師與外聘業師協同教學。 2. 教學場所於烹飪教室，需於課前叮嚀學生應遵守安全守則。						

表 11-2-3-11 國立鳳山高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包類烘焙食品實作					
	英文名稱	Breading baking					
師資來源	外聘						
科目屬性	選修						
	實習科目						
	科目來源	學校自行規劃					
學生圖像	移動力、專業力、健康力						
適用科別	餐飲服務科						
	6						
	第二學年						
建議先修科目	無						
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解麵包製作之基本理論與方法。 2. 熟悉麵包製作之各種材料及其功能。 3. 熟練各式麵包製作之操作。 4. 建立麵包品質品評之能力。 5. 運用麵包製作原理創作新產品。						
教學內容							
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註				
(一)概論	1. 麵包的定義及種類 2. 麵包製作器具及設備 3. 烘焙計算 4. 烘焙衛生及安全 5. 工廠安全衛生	9					
(二)麵包製作材料及功能	1. 麵包製作的主材料及副材料 2. 各項材料之特性及應用 3. 各項材料之特性對麵包製品品質之影響	9					
(三)麵包製作原理與基本操作	1. 常見之麵包製作方法 2. 麵包麵糰攪拌法及對產品品質的影響 3. 麵包麵糰發酵及對產品品質的影響 4. 麵包麵糰的基本整型技能操作 5. 麵包焙烤之技巧	9					
(四)軟式餐包與實作	1. 橄欖型餐包的製作 2. 奶油捲餐包的製作 3. 沙拉餐包的製作 4. 漢堡麵包的製作	9					
(五)軟式麵包與實作	1. 奶油土司的製作 2. 山型白土司的製作 3. 葡萄乾土司的製作 4. 蜜紅豆土司的製作	9					
(六)甜麵包製作	1. 紅豆甜麵包的製作 2. 布丁甜麵包的製作 3. 奶酥甜麵包的製作 4. 蔥油麵包的製作 5. 热狗麵包的製作	9					
(七)雞蛋牛奶麵包與實作	1. 動物造型麵包的製作 2. 菲律賓麵包的製作 3. 木材麵包的製作	9					
(八)裏油類麵包與實作	1. 裝飾鬆餅的製作 2. 牛角可頌麵包的製作 3. 水果盅麵包的製作	9					
(九)硬式麵包與實作	1. 法國麵包的製作 2. 維也納麵包的製作	9					

	3. 羅宋麵包的製作		
(十)特殊麵包與實作	1. 雜糧麵包的製作 2. 蔬果麵包的製作 3. 細子麵包的製作	9	
(十一)麵包產品品質評鑑	1. 品質評鑑的方法 2. 成品失敗原因之探討	9	
(十二)產品檢討與改進	產品綜合討論	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作、紙筆、口語、觀察。		
教學資源	由外聘教師參考書籍及網路相關資源自編教材。		
教學注意事項	1. 本科由特教教師與外聘業師協同教學。 2. 教學場所為烹飪教室，需於課前叮嚀學生應遵守之安全守則。		

(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 國立鳳山高級商工職業學校 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	機車考照暨道路概論			
	英文名稱	Introduction of Motorcycle Drive Test			
師資來源	內聘				
科目屬性	充實(增廣)性				
適用科別	餐飲服務科				
節/週	每週1節，共18週				
開課 年級/學期	第二學年				
教學目標 (教學重點)	1. 了解機車考照須知及一般道路交通標誌、標線、標字、號誌。 2. 增強交通安全法規的意識及用路安全概念。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項		分配節數		
(一)普通型機車報考須知	1. 機車分類面面觀 2. 普通輕型機車報考須知 3. 普通重型機車報考須知		2		
(二)機車駕駛人路考面面觀	1. 考照流程圖 2. 普通重型及輕型機車駕駛人路考評分標 3. 普通重型及輕型機車駕駛人路考路線圖準		2		
(三)大型重型機車報考須知	1. 大型重型機車考照須知 2. 大型重型機車駕駛人路考評分標準 3. 大型重型機車駕駛人路考路線圖		2		
(四)身障者報考機車考照須知	1. 身障者以CVT或三輪大型重型機車考照須知 2. 身心障礙者以自備無段變速或三輪車輛報考大型重型機車考照流程圖		2		
(五)道路交通標誌	1. 道路交通標誌標線號誌設置規則 2. 警告標誌 3. 禁制標誌 4. 指示標誌 5. 輔助標誌		2		
(六)道路交通標線	1. 警告標線 2. 禁制標線 3. 指示標線		2		
(七)道路交通標字	1. 縱向標線 2. 橫向標線 3. 輔助標線		2		
(八)道路交通號誌	1. 行車管制號誌 2. 行人專用號誌 3. 特種交通號誌		2		
(九)道路交通手勢圖解	1. 機車、汽車駕駛人手勢圖解 2. 交通警察指揮手勢		2		
合計		18			
學習評量 (評量方式)	口語、紙筆。				
教學資源	1. 相關教科書或參考書籍。 2. 網際網路相關網站。				
教學注意事項	增強學生情意學習，加深學生對交通安全法規遵守的意識及用路安全概念。				

表 11-2-4-2 國立鳳山高級商工職業學校 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	悅讀臺灣飲食			
	英文名稱	Learning about Taiwanese Food and Culture			
師資來源	內聘				
科目屬性	充實(增廣)性				
適用科別	餐飲服務科				
節/週	每週1節，共18週				
開課 年級/學期	第二學年				
教學目標 (教學重點)	1. 了解台灣飲食的特徵與文化 2. 認識台灣在地食材及其應用 3. 學習烹煮簡單的台灣味料理				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註		
(一)臺灣飲食文化概述	1. 臺灣飲食的簡史 2. 受各國文化影響的臺灣飲食 3. 臺式料理的特色 4. 認識臺灣的飲食習慣	5			
(二)臺灣在地食材	1. 臺灣野菜的介紹 2. 認識節氣與對應食材 3. 認識臺式調味料 4. 地產地銷與環境保育	5			
(三)臺灣漬(製作臺灣味漬物)	1. 製作日曬福菜 2. 製作鹽漬美濃瓜 3. 製作鹽漬鳳梨豆醬 4. 製作馬告香料鹽	4			
(四)臺灣味(製作簡單版臺味料理)	1. 製作蚵仔煎 2. 創意臭豆腐料理 3. 製作客家小炒 4. 製作烤山豬肉(搭配落薺)	4			
合計		18			
學習評量 (評量方式)	口語、實作、紙筆、觀察。				
教學資源	參考相關書籍及網路資源，自行編訂課堂教材。				
教學注意事項	本科部分含部分實作課程，需注意學生操作相關器具之安全性。				

表 11-2-4-3 國立鳳山高級商工職業學校 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	運動與休閒生活規劃			
	英文名稱	Recreational Sport Management Course			
師資來源	內聘				
科目屬性	充實(增廣)性				
適用科別	餐飲服務科				
節/週	每週1節，共18週				
開課 年級/學期	第二學年				
教學目標 (教學重點)	1. 促進健康生活型態。 2. 規劃休閒運動種類。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註		
(一)認識健康生活型態	1. 疾病的預防、減緩老化 2. 認識健康問題種類	1			
(二)健康的自我管理	1. 健康狀況自我評估 2. 飲食、作息、運動、姿勢、睡眠之規劃	1			
(三)認識健康體適能種類	1. 健走 2. 健康操 3. 肌力運動 4. 伸展操 5. 瑜伽 6. 重量訓練 7. 有氧運動	7			
(四)認識戶外活動種類	1. 登山 2. 露營 3. 攀岩 4. 自行車 5. 飛盤	5			
(五)球類運動的休閒規劃	1. 籃球的運動規劃菜單 2. 羽球的運動規劃菜單 3. 桌球的運動規劃菜單 4. 匹克球的運動規劃菜單	4			
合計		18			
學習評量 (評量方式)	實作、口頭、紙筆。				
教學資源	1. 相關教科書或參考書籍。 2. 網際網路相關網站。 3. 校內跨科專業教學資源。				
教學注意事項	本科部分課程為動態運動項目，需注意學生身體狀況與使用運動器材之安全。				

表 11-2-4-4 國立鳳山高級商工職業學校 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	機車考照暨道路應用			
	英文名稱	Get a Motorcycle License			
師資來源	內聘				
科目屬性	充實(增廣)性				
適用科別	餐飲服務科				
節/週	每週1節，共18週				
開課 年級/學期	第三學年				
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉機車考照須知及一般道路交通標誌、標線、標字、號誌筆試題庫。 2. 機車考照路考實作練習。 2加強交通安全法規的意識及用路安全概念。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註		
(一) 機車標誌、標線、號誌	1. 機車標誌、標線、號誌是非題 2. 機車標誌、標線、號誌選擇題	2			
(二) 交通法規	1. 交通法規是非題 2. 交通法規選擇題	2			
(三) 肇事預防、防衛駕駛	1. 肇事預防、防衛駕駛是非題 2. 肇事預防、防衛駕駛選擇題	2			
(四) 急救常識	1. 急救常識是非題 2. 急救常識選擇題	2			
(五) 駕駛道德、交通安全常識及行車安全檢查與維護	1. 駕駛道德、交通安全常識及行車安全檢查與維護是非題 2. 駕駛道德、交通安全常識及行車安全檢查與維護選擇題	2			
(六) 鐵路平交道	1. 鐵路平交道是非題 2. 鐵路平交道選擇題	2			
(七) 強制汽車責任保險	1. 強制汽車責任保險是非題 2. 強制汽車責任保險選擇題	1			
(八) 環保駕駛	1. 環保駕駛是非題 2. 環保駕駛選擇題	1			
(九) 情境式選擇題	1. 情境式選擇題是非題 2. 情境式選擇題選擇題	1			
(十) 路考實作練習	路考實作練習	3			
合計		18			
學習評量 (評量方式)	口語、紙筆、實作。				
教學資源	1. 相關教科書或參考書籍。 2. 網際網路相關網站。				
教學注意事項	1. 增強學生情意學習，加深學生對交通安全法規遵守的意識及用路安全概念。 2. 在學生年滿18歲，並取得家長知情同意下，在安全環境內練習實作。				

表 11-2-4-5 國立鳳山高級商工職業學校 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	社交人際桌遊FUN			
	英文名稱	Enjoy Board Game time off screen			
師資來源	內聘				
科目屬性	充實(增廣)性				
適用科別	餐飲服務科				
節/週	每週1節，共18週				
開課 年級/學期	第三學年				
教學目標 (教學重點)	1. 藉由桌遊學習多元思維及其常態性思考習慣，問題應對。 2. 透過桌遊實際的互動體驗，促進多面向的社交活動。 3. 從桌遊提供的挑戰與問題，進而挑戰自我學習與解決能力。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註		
(一)趣味五感桌遊	1. 神秘袋中接龍趣 2. 繽紛色彩觀察樂 3. 兔兒探險趣 4. 合作追寶一起來 5. 動物運動會 6. 東堆西疊大挑戰	6			
(二)辨識與互助合作桌游	1. 大野狼與七隻小羊 2. 七彩跑跑豬 3. 卡卡頌 4. 青蛙王子 5. 動物泛舟 6. 智取狐狸	6			
(三)邏輯數學推理桌遊	1. 磁力相遇的驚奇 2. 合作摘果趣 3. 動物上樹挑戰樂 4. 我的帽子在哪裡 5. 龍寶寶的大冒險 6. 森林小物滾滾趣	6			
合計		18			
學習評量 (評量方式)	實作、口頭				
教學資源	1. 相關教科書或參考書籍。 2. 網際網路相關網站。3. 國內外各式桌遊。				
教學注意事項	1. 需注意學生遊戲互動之安全。 2. 留意分組活動時，班上群體的互動模式，誤有落單或不公平的現象。 3. 提供安全的場域讓孩子練習犯錯，還有多元的遊戲機制提供孩子不同的學習機會。				

