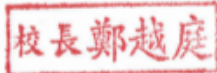


高級中等學校課程計畫
國立鳳山高級商工職業學校
學校代碼：120409

技術型課程計畫書(服務群)

本校108年7月22日107學年度第5次課程發展委員會會議通過

校長簽章： 

(108學年度入學學生適用)
送審版

中華民國108年8月2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	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			
	重點產業專班	產學攜手合作專班	1. 機械群：機械科 2. 機械群：電腦機械製圖科 3. 商業與管理群：商業經營科 4. 商業與管理群：國際貿易科 5. 商業與管理群：會計事務科 6. 商業與管理群：資料處理科 7. 設計群：室內空間設計科 8. 設計群：家具設計科	
		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. 外語群:應用日語科 3. 設計群:室內空間設計科 4. 餐旅群:觀光事業科			
特殊教育及特殊類型	1. 體育班 2. 綜合職能科 3. 分散式資源班			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	07-7462602分機204
	職 稱	實驗研究組長	行動電話	0911885815
	姓 名	江韋樺	傳 真	07-7902946
	E-mail	weihua_kiang@fsvs.ks.edu.tw		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	14	1	17	1	16	3	47
技術型高中	機械群	機械科	3	101	3	106	3	113	9	320
		電腦機械製圖科	3	99	3	108	3	107	9	314
	商業與管理群	商業經營科	5	156	4	132	5	182	14	470
		國際貿易科	2	54	2	66	2	67	6	187
		會計事務科	2	57	2	61	2	74	6	192
		資料處理科	1	35	1	37	1	37	3	109
	設計群	室內空間設計科	2	67	2	71	2	70	6	208
		家具設計科	1	31	1	34	1	36	3	101
	餐旅群	觀光事業科	1	34	1	33	1	39	3	106
	服務群	綜合職能科	1	12	1	15	1	14	3	41
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	14	1	18	1	32	3	64
		資料處理科	1	17	1	20	1	34	3	71
	外語群	應用日語科	0	0	0	0	1	26	1	26
	設計群	室內空間設計科	1	28	1	21	0	0	2	49
	餐旅群	觀光事業科	1	25	1	20	1	32	3	77
分散式資源班			0	16	0	8	0	11	0	35

二、核定科班一覽表

表 2-2 108學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	學術群	體育班	1	36
	機械群	機械科	3	36
		電腦機械製圖科	3	36
	商業與管理群	商業經營科	5	36
		國際貿易科	2	36
		會計事務科	2	36
		資料處理科	1	36
	設計群	室內空間設計科	2	36
		家具設計科	1	36
	餐旅群	觀光事業科	1	36

	服務群	餐飲服務科	1	15
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	43
		資料處理科	1	43
	設計群	室內空間設計科	1	43
	餐旅群	觀光事業科	1	43

參、學校願景與學生圖像

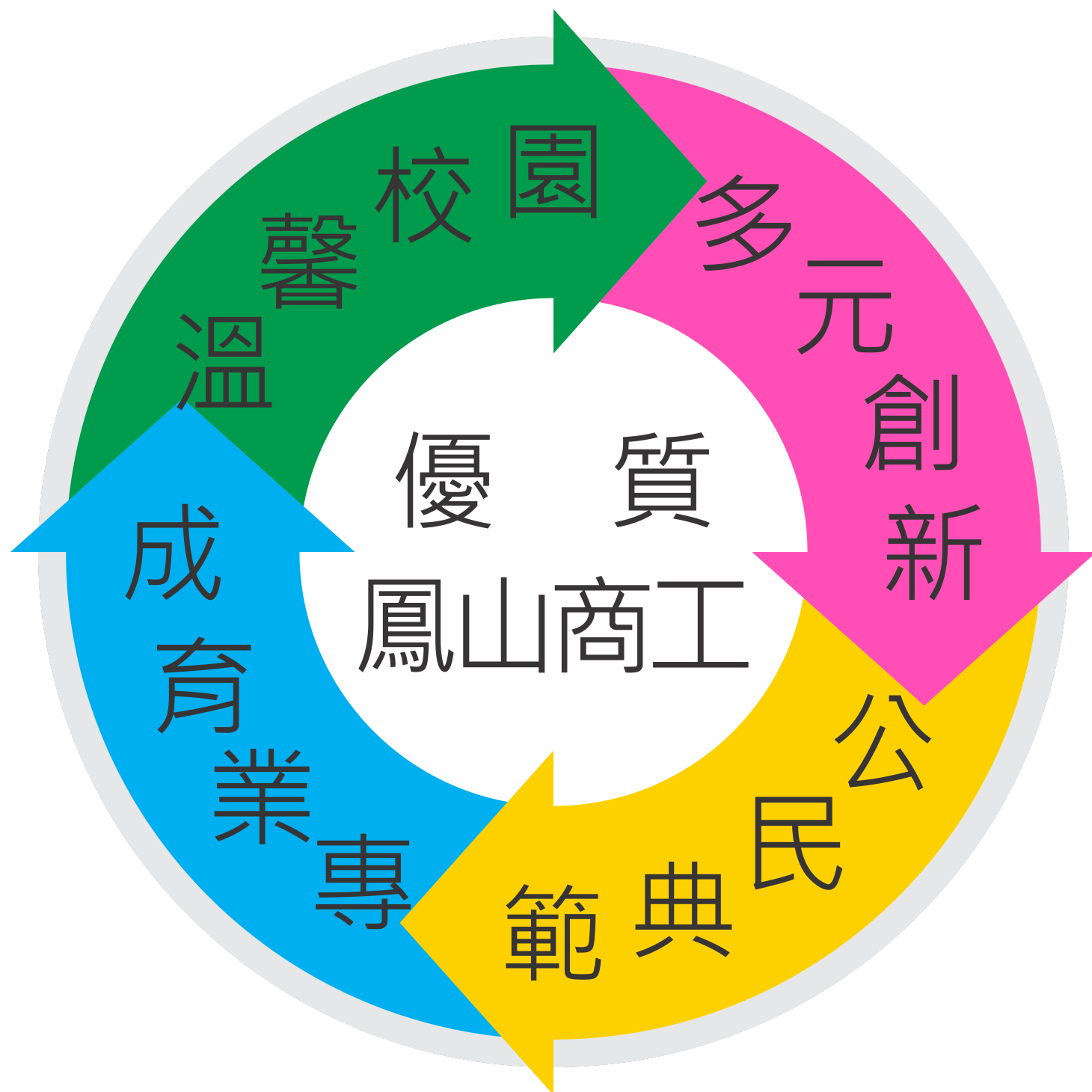
一、學校願景

「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

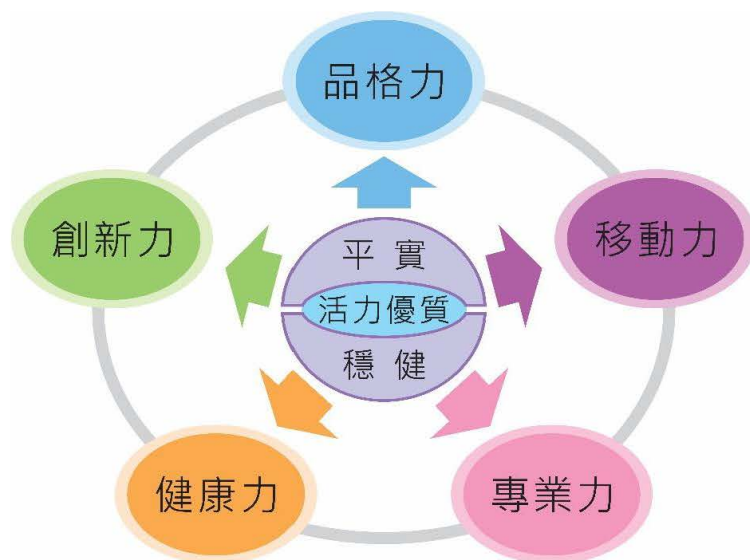
移動力

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

107.1.22行政會議修訂

107.1.25校務會議通過

第一條 依據教育部103年11月28日臺教授國字第1030135678A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33-35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、自然科學及藝能科)擔任之，共計6人。

五、群科代表：由各專業群科之科主任擔任之，共計8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1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：由群內各科目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。

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。	○	○	●	○	●
	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。	○	●	●		●
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】	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。	○	●	●		●
			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。	○	●		○	○
	地理	【總綱之教學目標】	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。	○	●		○	○
			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。	○		○		○
	自然科學領域	【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	●	●	●	○	●

生物 (A)	【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。	☒	☐	☒	☐	☒
		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。	☒	☐	☒	☐	☒
藝術領域	音樂	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。	☒	☒	☒	☒	☒
	美術	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。	☐	☒	☐	☒	☐
綜合活動領域	生涯規劃	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。	☐	☒	☐	☐	☐
		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。	☒	☒	☐	☐	☐
		3. 藉由提供升學資訊與策略，促進學生生涯決策與行動。	☐	☒	☒	☐	☐
		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。	☐	☒	☒	☐	☐
		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。	☐	☒	☐	☒	☐
		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。	☒	☐	☐	☒	☐
		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。	☐	☐	☐	☒	☐
	法律與生活	1. 藉由課堂實際案例分享，了解法律體系與生活關係。	☒	☐	☒	☐	☐
		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。	☒	☒	☒	☐	☐
		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。	☒	☐	☒	☐	☐
		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。	☒	☐	☐	☐	☐
		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。	☒	☐	☒	☐	☐
	健康與護理	1. 藉由多媒體講述，了解全人健康概念與影響健康的因素。	☐	☐	☒	☒	☐
		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。	☐	☐	☒	☒	☒
		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）。	☒	☐	☒	☒	☐
		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。	☒	☐	☒	☒	☒
		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。	☐	☐	☒	☒	☐
		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。	☐	☐	☒	☒	☒
健康與體育領域	體育	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。	☒	☐	☐	☒	☐
		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。						
			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。	○					●
			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。		●	○			
			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。	●				●	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	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。	●	○	●	○		
			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。	●	●	●			
			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。	●	●	●	●	○	
			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。	●	●	●	●	○	
			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。	●	●	●	○	○	

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。	具備餐飲業內場餐廚工作協助之能力。	●	●	●	○	○
			2. 培育從事餐飲業外場服務人員之人力。	具備餐飲業外場服務之能力。	●	●	●	○	
			3. 培育從事居家清潔工作人員之人力。	具備居家清潔之能力。	●	●	●	●	○
			4. 培育從事公共場域清潔人員之人力。	具備公共場域清潔之能力。	●	●	●	●	○
			5. 培育具備服務熱忱及持續學習之人力。	具備服務熱忱及持續學習之能力。	●	●	○	○	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 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
名稱		名稱	1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	服務導論	○	●	○	●	●	
		衛生與安全概論	●	●	●	●		
		事務機器與電腦應用概論		○				
	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	○	●	○	○	●	
		生活用品整理實作	○	○	●	●		
		家電使用與維護實作	○	○	●	●		
		家事處理實作	○	○	●	●		
		食材處理實作	●	○				
		基礎速食實作	●	○				
		飲料調製實作	●	○				
	校訂必修	烘焙食品實作-麵包類	●	○	○	●	○	
		烘焙食品實作-西點類	●	○	○	●	○	
		專題實作	●	●	●	●	●	
		生鮮肉品處理實習	●	○		●		
		門市服務實作	○	●	○	●	●	
		餐廳清潔實習	●	●	○	●	●	
		門市整理實習	○	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	膳食與營養導論	●	○				
		餐飲服務概論	●	●	○	●	●	
		香草植物概論	●	○	○	○		
		農作物栽種概論	●	○				
	實習科目	膳食與營養實務	●	○			○	
		餐飲內場實習	●	○	○	●	○	
		餐飲外場實習	○	●	○	●	●	
		收銀操作實習		●		○	●	
		門市清潔實習	○	●	○	●	●	

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)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_120409_916coursemap.jpg」，請學校另行列印

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

108學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	8	2	2	1	1	1	1			
		英語文	6	1	1	2	2					
	數學	數學	4	1	1	1	1					
	社會	歷史	2	2								
		地理	2		2							
	自然科學	化學	2				2			B版		
		生物	2			2				A版		
	藝術	音樂	2		2							
		美術	2	2								
	綜合活動	生涯規劃	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			
	全民國防教育		2	1	1							
	小計		50	12	12	8	8	5	5	部定必修一般科目總計50學分		
部定必修	專業科目	服務導論		4	2	2					觀光科教師協同教學	
		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			特教教師協同教學	
		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	6	3	3						
			家電使用與維護實作	3			3					
			家事處理實作	3				3				
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3							業師與特教教師協同教學
			基礎速食實作	6		3	3					業師與特教教師協同教學
			飲料調製實作	3				3				業師與特教教師協同教學
		小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分	
		專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3		
		部定必修合計		104	23	23	21	21	8	8	部定必修總計104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)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目	4學分 2.15%	生活管理	2	2							
			社會技巧	2		2						
			小計	4	2	2					校訂必修一般科目總計4學分	
	實習科目	46學分 24.73%	生鮮肉品處理實習	8					4	4		
			餐廳清潔實習	8					4	4		
			烘焙食品實作-西點類	6			3	3			業師協同	
			專題實作	4					2	2		
			門市服務實作	8			4	4			協同教學	
			烘焙食品實作-麵包類	6	3	3					業師協同	
			門市整理實習	6					3	3		
			小計	46	3	3	7	7	13	13	校訂必修實習科目總計aa46學分	
	校訂必修學分數合計			50	5	5	7	7	13	13	校訂必修總計50學分	
	校訂選修	專業科目	膳食與營養導論	4	2	2						
			農作物栽種概論	6	3	3					協同教學 業師協同教學	
			餐飲服務概論	6			3	3			同科單班 協同教學 AA2選1	
			香草植物概論	6			3	3			同科單班 AA2選1	
			最低應選修學分數小計	12							校訂選修專業科目總計22學分	
		實習科目	20學分 10.75%	門市清潔實習	6					3	3	課程調整中"
				收銀操作實習	6					3	3	
				膳食與營養實務	4			2	2			
				餐飲內場實習	8					4	4	
				餐飲外場實習	6					3	3	
				最低應選修學分數小計	20							校訂選修實習科目總計30學分
	校訂選修學分合計			32	3	3	3	3	10	10	校訂選修總計52學分數	
學生應修習學分總計			186	31	31	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(學分)			18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(學分)			6	1	1	1	1	1	1			
每週總上課時間(學分)			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)
108學年度入學新生適用

項 目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				學分	百分比(%)			
一般科目	部定		48-76 學分	50	26.88 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %			
		選修		0	0 %			
	合 計				54	29.03 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.58 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
			選修		12	6.45 %		
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	46	24.73 %		
			選修		20	10.75 %		
	合 計		至少80學分	132	70.96 %			
	實習科目學分		至少45學分	108	58.06 %			
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分		154 學分		
應修習總學分			180-192		186 學分			
六學期團體活動時間(學分)合計			6 - 18 學分		18 學分			
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分		6 學分			
上課總學分			210 學分		210 學分			
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。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 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： 1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。 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。 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。								

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

107年12月27日107學年度第1次課程發展委員會通過

注意：請參閱填報系統上傳檔案「108_120409_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請學校另行列印

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
	一	二	一	二	一	二	
每周彈性學習時間(節數)							
餐飲服務科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	自主學習	0	0	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	
	點字學習	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	
	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	
	輔助科技運用	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
	自主學習	0	0	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	
	點字學習	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	
	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	
	輔助科技運用	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
	自主學習	0	0	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	
	點字學習	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	
	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	
	輔助科技運用	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
第二學年	自主學習	0	0	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	
	點字學習	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	
	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	
	輔助科技運用	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
第二學年	自主學習	0	0	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	

第三學年		生活管理	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
		點字學習	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	
		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	
		輔助科技運用	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
	第一學期	自主學習	0	0	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	
		點字學習	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	
		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	
		輔助科技運用	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	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	
		點字學習	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	
		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	
		輔助科技運用	1	18	餐飲服務科						V	內聘	

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	生活管理		
	英文名稱	Life Managing		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、移動力、健康力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 加強生活適應能力，做好個人健康管理，重視生理與心理衛生。 2. 管理住家生活品質，熟練各項生活技能，為個人獨立生活做準備。 3. 熟悉公共資源，瞭解社會規範，增進社區參與之能力。 4. 關注個人權益倡導，重視個人自主、自律表現，促進自我實現。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)自我照顧		進行簡易烹調、表現用餐禮儀、選購與整理衣物、維持身體整潔、展現就醫行為、增進個人健康等。	9	
(二)家庭生活		規劃並管理生活費用，了解各種支付方式、充分運用物質資源、進行休閒活動、遵守各類資訊平台的使用規範、了解緊急事件的處理方式。	9	
(三)社區參與		與社區生活有關之準備與收拾、衛生與清潔、預防與因應、安排與規劃、資源運用、權利義務等。	9	
(四)自我決策		較複雜、多重步驟的做選擇、做決定、目標設定、問題解決、自我評價、自我調節、自我監控、自我增能、自我倡導、自我實踐等。	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	問答、紙筆、觀察			
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	為特殊需求課程，針對個別學生需求進行課程設計。			

表 11-2-1-2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	社會技巧		
	英文名稱	Social Skills		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、移動力、健康力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。 2. 能處理與他人有關的基本溝通、與人相處、兩性互動、處理衝突技巧。 3. 能處理與環境相關的事務，並具備在教室生存及社區內活動的基本應對進退能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)處理情緒		1. 分辨自己基本的正向或負向情緒。 2. 表達自己基本的正向或負向情緒。 3. 分辨他人基本的正向或負向情緒。 4. 嘗試處理自己的負向情緒。 5. 選擇可被接受的方式表達自己的各種情緒。	2	
(二)處理壓力		1. 藉由生理反應察覺自己面對壓力的情緒反應。 2. 了解自己在生活中面臨的壓力來源。 3. 學習新的或困難事物時能面對可能遭遇的失敗。 4. 表達心理的壓力。 5. 理性評估引起壓力的各種原因。 6. 不斷嘗試各種抒解壓力的方法，找出適合自己的有效方法。	4	
(三)自我效能		1. 察覺自己的優勢及弱勢能力。 2. 察覺他人對自己的看法或態度。 3. 嘗試使用策略解決自己的問題。 4. 以各種形式自我獎勵。 5. 面對各項問題情境事先評估結果，並選擇最好的解決方法。 6. 勇於面對自己的選擇願意承擔事件後果。	4	
(四)訊息解讀		1. 了解人與人之間親密和排斥互動的差異。 2. 解讀他人言語和非言語溝通的情緒和目的。 3. 區辨別人非善意行為是提醒，還是威脅到了自己的適應與生存。 4. 運用科技媒體接收同儕或是他人的訊息(簡訊、臉書、Line)。 5. 解讀科技媒體訊息上的意義(符號、表情、代碼)。 6. 正確解讀兩性之間傳遞的訊息，是正向合理，或是歧視，還是具有高度的性暗示。	4	
(五)基本溝通		1. 適當使用身體的非口語方式與人溝通。 2. 當使用口語方式與人溝通。 3. 主動引起話題開始與人進行談話能禮貌地表達自己意見。 4. 禮貌的結束話題。 5. 接受他人不同的意見或感受。	4	
(六)人際互動		1. 在遇到認識的人時主動打招呼。 2. 適當回應他人的問候。 3. 對他人作簡單的自我介紹。 4. 與人在虛擬的環境相處時，了解簡單的規則並保持適當的人我分際。 5. 適當表現被團體接受的行為。	4	

		6. 判斷朋友的優缺點並結交適當的楷模。 7. 在同儕友誼關係出現狀況時有修補的策略。		
(七)處理衝突		1. 分辨發生衝突的原因及情境。 2. 表達衝突所引發的情緒反應。 3. 分辨衝突所造成的後果。 4. 在被他人誤解或誣賴時，主動尋求大人或同儕的協助。 5. 在面對衝突情境時，自我控制負面的情緒。 6. 在面對衝突情境時，選擇可被接受的方式回應。	4	
(八)多元性別互動		1. 與他人相處時，遵守基本的禮儀。 2. 能尊重他人的意願，不侵犯對方身體。 3. 在面對他人不當的觸摸或語言時，主動尋求協助。 4. 分辨與他人相處時的安全或危險的情境。 5. 在危險情境下或與危險人物相處時，採取正當的防衛措施。 6. 尊重他人的性別傾向或認同。	4	
(九)學校基本適應		1. 服從指令規劃執行工作的步驟。 2. 在遭遇困難時，根據分析結果掌握有效資源尋求解決困難。 3. 在課堂或小組討論針對他人的談話，給予適當的回饋或評論。	2	
(十)家庭基本適應		1. 在與陌生親戚互動時，根據當時的情境有禮貌地與人閒聊。 2. 在親戚喪事或遭逢不如意的場合時，協助親戚處理事情。 3. 同理、規劃與家中遠方不同國籍或多元文化的親戚進行密集的合作。 4. 在過年或節慶時，同理不同家庭有不同的合作過節和聚會方式。 5. 在親戚喪事或遭逢不如意的場合時，同理不同社區有不同的自我療癒方式。	2	
(十一)社區基本適應		1. 在與社區陌生人互動時，根據當時的情境有禮貌地與人閒聊。 2. 在過年或節慶時的社區活動時，主動愉悅地說出應景的話。 3. 在鄰居喪事或遭逢不如意的場合時，協助鄰居處理事情。 4. 同理、規劃與不同國籍或多元文化的鄰居進行密集的合作。 5. 在過年或節慶時，同理社區有不同的合作過節和聚會方式。 6. 在鄰居喪事或遭逢不如意的場合時，同理不同社區有不同的自我療癒方式。 7. 與家人參與社區的聚會或活動時，主動表達協助處理社區事務的意願。 8. 參與社區的聚會或活動時，主動完成協助事項合作。	2	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	觀察、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。			
教學注意事項	為特殊需求課程，針對個別學生需求進行課程設計。			

(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	膳食與營養導論		
	英文名稱	Introduction to Diet and Nutrition		
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	專業力、健康力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解及學習食品成份分類及重要性 2. 認識營養五大類及水份(六大營養素) 3. 認識食品的特殊添加劑及功效 4認識人體的消化與吸收 5. 認識各類食品的營養價值及基礎飲食計劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		營養的定義、分類、功能。	9	
(二)醣類		醣類的功能、消化、吸收與代謝。	9	
(三)蛋白質		蛋白質的組成、分類、性質、功能、消化、吸收、代謝、食物來源與需求、蛋白質的攝取與相關健康問題。	9	
(四)脂質		脂質的定義、組成與分類、性質與功能、消化、吸收與代謝、脂質的食物來源與需求、脂質的的攝取與相關健康問題。	9	
(五)維生素		脂溶性維生素、水溶性維生素。	9	
(六)礦物質與水		巨量礦物質、微量礦物質、水分。	9	
(七)均衡飲食		藉由飲食計畫攝取人體所需的營養素。	9	
(八)體重控制與能量平衡		擬定飲食計畫後，藉由科學儀器測量各項身體指數，並調整飲食計畫，讓自己達到健康狀態。	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	口語、紙筆、檔案評量。			
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	本科由任課教師選擇符合學生能力及學習特性之教材，並使用多元評量方式進行評量。			

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				
	6				
	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		9	
(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		9	
(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		9	
(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		9	
(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		9	
(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		9	
(七)餐飲禮儀		1. 中餐、西餐席次之安排 2. 基本用餐禮儀		9	
(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		9	
(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		9	
(十)餐廳服務流程		1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶的服務流程 4. 宴會廳的服務流程		9	
(十一)餐廳顧客抱怨處理		顧客抱怨及其他糾紛處理		9	
(十二)緊急事件處理		餐廳緊急事件之種類及處理		9	
合 計				108	
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			
	6			
	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	9	
(二)香草繁殖與栽培技術		1. 繁殖技術 2. 栽培技術	9	
(三)常見香草植物(一)		1. 唇形花科香草植物 2. 菊科香草植物 3. 繖形花科香草植物	9	
(四)常見香草植物(二)		1. 牛兒苗科香草植物 2. 馬鞭草科香草植物 3. 紫草科香草植物	9	
(五)常見香草植物(三)		1. 桃金娘科香草植物 2. 百合科香草植物 3. 薔薇科香草植物	9	
(六)常見香草植物(四)		1. 禾本科香草植物 2. 蓼科香草植物 3. 棟科香草植物	9	
(七)常見香草植物(五)		1. 金蓮花科香草植物 2. 芸香科香草植物 3. 忍冬科香草植物	9	
(八)香草植物的應用(一)		香草植物盆栽組合應用	9	
(九)香草植物的應用(二)		烘焙、茶飲與食物調理與應用	9	
(十)香草植物的應用(三)		香草精露製作應用	9	
(十一)香草植物的應用(四)		香草藝術DIY	9	
(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。	9	
合 計			108	
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。			

表 11-2-2-4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	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	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				
	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. 了解物理的操作方法 3. 了解化學的操作方法		9	
(十一)農產運銷		1. 農產運銷的通路		9	

	2. 農產行銷商 3. 農產品市場 4. 農產價格 5. 農產運銷現況		
(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。		

(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	生鮮肉品處理實習		
	英文名稱	生鮮肉品處理實作		
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.瞭解生鮮肉品處理之設備應用。 2.學習生鮮肉品處理的方法與技巧。 3.能與他人分工合作完成生鮮肉品處理工作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)介紹職場		1.認識實習地點 2.了解職場組織架構 3.辨認各單位名稱 4.辨認各單位功能 5.認識所安置實習之部門 6.了解實習主要工作內容 7.了解職場規定 8.認識實習的角色與任務	9	
(二)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	
(三)職業相關社會技能		1.學習溝通技能 2.學習社交禮儀	9	
(四)工作紀律		1.工作指示的服從 2.指定工作的完成	9	
(五)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	9	
(六)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	
(七)生鮮肉品處理概論		生鮮肉品處理概論	9	
(八)認識生鮮肉品各部位名稱		牛、豬、雞等生鮮肉品部位名稱	9	
(九)分切人員應注意的衛生		分切人員個人衛生要點	8	
(十)分切人員應注意的安全		分切人員個人安全要點	8	
(十一)分切室應注意的衛生		分切肉品環境衛生要點	8	
(十二)分切用具的衛生消毒		分切工具衛生消毒重點及方式	8	
(十三)分切過程與方法		腿部的分切、肩胛部的分切、腹部的分切	8	
(十四)生鮮肉品的包裝		生鮮肉品包裝材料及方法	8	
(十五)優良肉品的特徵		由嗅覺、觸覺、視覺分辨優良生鮮肉品特徵	8	
(十六)生鮮肉品的貯藏		生鮮肉品貯藏溫度和環境	8	

(十七)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)	口語、實作、紙筆、觀察、檔案評量。		
教學資源	1. 由任課教師參考書籍及網路資源自編教材。 2. 由校外職場人員進行實作指導。		
教學注意事項	本科為校外實習課程，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 11-2-3-2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. 職場中軟體設備的介紹 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	9	

		3. 謹慎的工作態度 4. 獨立完成工作		
(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 11-2-3-3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	烘焙食品實作-西點類		
	英文名稱	Western Dessert Preparing		
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		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)蛋糕A		麵糊類蛋糕的製作。	9	
(四)蛋糕B		乳沫類蛋糕的製作。	9	
(五)蛋糕C		戚風類蛋糕的製作。	9	
(六)西點A		泡芙的製作。	9	
(七)西點B		派的製作。	9	
(八)西點C		道納斯的製作。	9	
(九)西點D		指型小西餅的製作。	9	
(十)西點E		蒸烤雞蛋布丁的製作。	9	
(十一)西點F		鬆餅的製作。	6	
(十二)蛋糕的裝飾		蛋糕裝飾的分類及製作。	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	1. 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 11-2-3-4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	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	群科中心學校公告一校訂參考科目			
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	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解專題製作之基本概念 2.瞭解專題製作之理論 3.瞭解專題製作之程序 4.熟練專題製作及發表				
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. 專題製作的重要性。 2. 題目設計要領。		8	
(二)研究動機與目的		1. 封面設計技巧。 2. 專題製作撰寫格式。 3. 專題製作的動機及目的。		8	
(三)專題製作文獻蒐集		1. 專題製作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及組織。		8	
(四)專題製作範圍對象		1. 專題製作範圍。 2. 專題製作對象。		8	
(五)專題製作過程與方法		1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題製作步驟。		8	
(六)專題製作結果與討論		專題製作內容撰寫格式。		8	
(七)專題製作結論與建議		1. 專題製作結論撰寫要領。 2. 問題與討論。		8	
(八)參考書目撰寫方法		專題製作參考文獻撰寫注意事項		8	
(九)專題製作實作		1. 專題製作實作進度報告。 2. 專題製作成果發表。		8	
合 計				72	
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程序與方法。 2. 參考網際網路等多媒體資源，訂定專題製作題目。				
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 11-2-3-5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	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 4. 投庫作業 5. 離櫃作業		8	
(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		8	

	7. 認識實習指導員 8. 認識職場週邊環境		
(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 11-2-3-6 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	烘焙食品實作-麵包類		
	英文名稱	Baking Laboratory		
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. 熱狗麵包的製作	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)裹油類麵包與實作		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 3. 羅宋麵包的製作	9	
(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. 辮子麵包的製作	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。

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	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. 學習門市相關行業之門市整理職業技能。 2. 具備基礎門市整理人員之就業能力。 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)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	8	
(二)門市清潔		1. 環境清潔項目及步驟 2. 門市清潔維護處理	8	
(三)清潔作業實作A		地板清潔作業	8	
(四)清潔作業實作B		掃拖地作業	8	
(五)清潔作業實作C		玻璃清潔作業	8	
(六)商品處理作業		1. 商品知識的建立 2. 瞭解商品進貨、驗收、退貨的作業 3. 瞭解商品理貨與報廢程序處理 4. 瞭解商品補貨的程序 5. 瞭解商品陳列的程序 6. 能出商品陳列的程序	8	
(七)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	
(八)職業相關社會技能		1. 學習溝通技能 2. 學習社交禮儀	8	
(九)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)工作紀律		1. 工作指示的服從 2. 指定工作的完成	9	
(十一)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 11-2-3-8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	膳食與營養實務		
	英文名稱	Practicum of Dietary and Nutrition		
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	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. 具備膳食與營養基本知能。 2. 具備均衡營養家常菜餚製備知能。 3. 展現學習膳食與營養實務之興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)膳食製備基本技巧		1. 膳食材料選購之原則。 2. 膳食材料製備之基本技巧。	9	
(二)家常米食製備實務		1. 米粒型米食製備。 2. 粥品型米食製備。	9	
(三)家常麵食製備實務		1. 冷水麵食的製備實務。 2. 燙麵麵食製備實務。 3. 市售麵食產品應用實務。	9	
(四)均衡營養膳食設計原則A		1. 六類食物俱全 2. 聰明進行分配	9	
(五)均衡營養膳食設計原則B		1. 多樣選擇食物 2. 勿忘彈性調整 3. 節制油、糖、鹽	9	
(六)均衡營養家常菜餚製備實務A		魚肉蛋豆類製備實務。	9	
(七)均衡營養家常菜餚製備實務B		蔬菜類製備實務。	9	
(八)均衡營養家常菜餚製備實務C		湯類製備實務。	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	口語、實作、觀察、紙筆。			
教學資源	由任課教師參考書籍及網路資源自編教材。			
教學注意事項	部分課程為實作課程，於烹飪教室上課，需注意學生操作相關器具及設備之安全。			

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	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			
	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. 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 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 11-2-3-10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	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收善工作		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. 餐食與酒類、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. 職場中軟體設備的介紹 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 2. 學習社交禮儀		7	
(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		7	

	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		
(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 11-2-3-11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	收銀操作實習		
	英文名稱	Cashier operation 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. 了解櫃台、機器作業流程。 2. 培養正確安全知識及積極就業態度。			
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	7	
(二)櫃檯作業		1. 櫃檯服務禮貌用語 2. 櫃檯收銀作業重點 3. 櫃檯標準配置 4. 收銀流程正確執行 5. 交接排班表之瞭解	7	
(三)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	7	
(四)加購商品		加購商品處理流程	7	
(五)換購商品		換購商品處理流程	7	
(六)退貨商品		退貨商品處理流程	7	
(七)換貨商品		換貨商品處理流程	7	
(八)消費方式		認識各種消費方式，如現金、行動支付、信用卡、儲值卡等。	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 2. 學習社交禮儀	7	
(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	8	
(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	8	

	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		
(十五)分享與檢討	實習表現綜合討論	8	
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 11-2-3-12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) 污垢處理		1. 污垢(重點處理)的類型 2. 污垢去除的操作步驟		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 3. 手扶梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具		9	
(十)花園清潔		1. 花園清潔之範圍、所需之工具器材 2. 花園清潔之處理原則與注意事項 3. 花園清潔之步驟方式		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。

(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	職業教育		
	英文名稱	Vocational education		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 具備應有的工作知識。 2. 具備良好的工作態度。 3. 具備良好的工作品質。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工作與人 生		1. 工作的定義與意義 2. 工作需要的能力項目 3. 尋找工作的管道與閱讀工作資訊	18	
(二)勇往職前		1. 找尋個人的職業興趣 2. 想像個人工作樣貌 3. 評估個人的職業準備度 4. 尋找個人的資源 5. 訂定個人的行動目標	18	
(三)職場規則 要遵守		1. 瞭解工作需要負擔的義務與擁有的權益 2. 判斷工作場域潛在危險或災害	18	
(四)環境整潔 你我他		1. 工作崗位及個人環境清潔 2. 基本清潔工作訓練 3. 自我環境清潔檢核	18	
(五)職場好人 緣		1. 回應批評與讚美 2. 判斷個人表現與修正 3. 補救工作失誤的方法與態度	18	
(六)工作放大 鏡		1. 工作成就感的體認與工作價值觀的建立 2. 工作品質、工作檢核與工作進度的重要性 3. 工作回報的步驟	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆、口頭問答、實作、觀察			
教學資源	高中身障特輔團教材			
教學注意事項	可依據學生能力及需求進行課程內容調整。			

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	學習策略		
	英文名稱	Learning strategy		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 具備做筆記的技巧和資訊搜尋與應用能力。 2. 能在各領域運用有效的學習策略。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)學習目標與學習規畫		1. 我的學習目標 2. 我的學習規劃	18	
(二)運用學習策略於語文領域		1. 提取與建構 2. 提問、澄清與思辯	18	
(三)運用學習策略於科學文本教學		1. 提取與建構 2. 提問與澄清 3. 批判性閱讀與思辨	18	
(四)運用學習策略於社會領域		1. 提取與建構 2. 提問、澄清與思辯 3. 批判性閱讀與思辨	18	
(五)筆記策略		1. 為何做筆記 2. 聽講做筆記 3. 閱讀做筆記	18	
(六)網路學習資源應用		1. 網路資料一把抓 2. 學校搜尋高手	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆、口頭問答、觀察			
教學資源	高中身障特輔團			
教學注意事項	課程內容可依學生程度及需求進行調整			

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	定向行動		
	英文名稱	Directed action		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 具備環境意識與建構心理地圖的概念。 2. 在各種環境中安全的行動。 3. 倡導視障者所需要的無障礙環境。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)感覺訓練		1. 聽覺的訓練 2. 觸覺的訓練 3. 視覺的訓練 4. 嗅覺的訓練。 5. 本體覺的訓練 6. 前庭覺的訓練。	18	
(二)概念發展與 統整		1. 形狀的觸知覺 2. 空間大小的迴聲知覺 3. 空間距離的迴聲知覺。 4. 空間深度的迴聲知覺 5. 方向的概念 6. 方位的概念。 7. 時間的概念 8. 靜止與動態的概念	18	
(三)定向系統與 應用		1. 多感官知覺定向模式訓練 2. 環境中的各種陸標 3. 環境中不同感覺系統的線索 4. 環境的各種邊界線 5. 心像旋轉的地理空間概念 6. 心理地圖的建構 7. 各種電子行動輔具及其功能 8. 人身、環境、交通安全議題 9. 社會資源與大眾運輸系統 10. 餐點、日用品等的擺放位置 11. 公共空間的觸摸地圖 12. 不熟悉環境中資訊的分析與統整	18	
(四)行動技能與 運用		1. 各種手杖 2. 追跡獨走技能 3. 直線行走獨走技能 4. 人導法 5. 自身保護法 6. 持杖法。	18	
(五)行動技能與選擇		1. 各種不同環境下的行動技能 2. 不同目的與環境所使用的輔助科技	18	
(六)求助禮儀		1. 詢問行走的路線訊息 2. 尋找適當的時間與對象詢問 3. 安全且適當的位置尋求協助 4. 與人說話的適當距離與音量。 5. 回應協助者的基本禮貌 6. 判斷回應求助訊息的合理性與正確性	18	
(七)自我倡議		1. 無障礙環境相關法規與權益的認識 2. 無障礙生活環境相關公共建築與設施之推動與監督	18	
合 計			126	
學習評量 (評量方式)	口頭、觀察、實作			
教學資源	特殊需求領綱			
教學注意事項	課程內容可依學生需求及能力適時調整			

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	生活管理		
	英文名稱	Life management		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1.能進行飲食、穿著、如廁、清潔衛生、裝扮儀容與促進健康。 2.能處理規劃個人財物，維持居家環境整潔，保護自我，從事休閒活動，及了解危機處理方式。 3.在社區中行動與購物，參與社區中日常生活各項活動，了解並運用社區環境與資源，及遵守社區規範。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)性自主與自我保護		1.身體自主權 2.危險就在我身邊 3.性騷擾現形記 4.自我保護 5.網路交友 陷阱多，第六節：我們這一家:家庭暴力。	12	
(二)休閒活動		1.認識恢復能量的方式-休閒活動 2.培養休閒活動的興趣 3.選擇適合自己且健康的休閒活動	12	
(三)家庭預算收支管理		1.家庭收支知多少 2.保險人生真安心 3.詐騙遠離我	12	
(四)居家用電安全		1.電與生活 2.用電安全 3.居家用電大搜查	12	
(五)環境衛生		1.清潔家中的房間與客廳 2.清潔家中的廚房 3.清潔家中的浴廁	12	
(六)飲食處理		1.外食用餐衛生來把關 2.食物中毒好危險-食物保存的方法 3.採買高手-食材的選購	12	
(七)合宜的穿著		1.體型與服裝的搭配 2.各種場合的穿著 3.服裝秀	9	
(八)衣物的尺寸與材質		1.衣物的尺寸 2.衣物的材質 3.衣物的挑選	9	
(九)衣物的清潔		1.洗標速配機---標誌 2.大【洗】臨門----手洗 3.家有【洗】事 ----機洗	9	
(十)常見傳染病的認識、預防及處理		1.常見傳染病的認識與預防 2.預防疾病之健康養成計畫	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	紙筆、口頭問答、觀察、實作			
教學資源	高中身障特輔團教材			
教學注意事項	教材內容可依據學生程度作適當調整。			

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	點字學習		
	英文名稱	Braille		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 能以點字系統完成學習活動及社會參與。 2. 能摸讀點字圖文。 3. 能以點寫摸讀技能融入社會。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)點字系統		1. 點寫與摸讀點字時所需之身體部位、方位概念及姿勢。 2. 點字六點的位置和意義。 3. 點字模型板點寫與摸讀的六點方位概念。 4. 點字符號的記憶方式。	18	
(二)摸讀技巧		1. 雙手摸讀。 2. 平行滑動摸讀。 3. 手指輕觸動作。 4. 不同點寫與摸讀工具的認識。	18	
(三)點寫工具		1. 點字板、點字機點寫與摸讀的操作與運用。 2. 其他不同點寫與摸讀工具的操作及運用。	18	
(四)點字規則(一)		1. 注音符號點字系統符號的點寫與摸讀。 2. 數學點字系統符號的點寫與摸讀。 3. 物理點字系統符號的點寫與摸讀。	18	
(五)點字規則(二)		1. 化學點字系統符號的點寫與摸讀。 2. 音樂點字系統符號的點寫與摸讀。 3. 英文點字系統符號的點寫與摸讀。	18	
(六)點字規則-其他		1. 其他點字系統符號的點寫與摸讀。 2. 各領域/科目間點字系統相關規則的點寫與摸讀。	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作、觀察、口語			
教學資源	特殊需求領綱			
教學注意事項	課程內容可依學生能力及需求適時調整			

表 11-2-4-6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	功能性動作訓練		
	英文名稱	Functional movement training		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1.能維持或改善四肢與軀幹的關節活動。 2.具備與日常生活相關的動作技能。 3.能運用功能性動作技能參與生活作息、學習活動，及非經常性活動。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)下肢的活動		左/右下肢的活動	18	
(二)上肢的活動		左/右上肢的活動	18	
(三)舉起與移動物品		1. 物品的舉起或放下 2. 物品的搬移 3. 物品的踢或推 4. 踢球 5. 腳踏車踏板的踩踏	18	
(四)動作計畫		1. 簡單或單一動作的模仿 2. 複雜或連續二個以上動作的模仿 3. 指令下簡單或單一動作的執行	18	
(五)動作計畫(二)		1. 指令下複雜或連續二個以上動作的執行 2. 序列性動作的執行 3. 個別需求之動作執行與整合	18	
(六)交通工具的乘坐與駕駛		1. 人力交通工具的乘坐 2. 動力交通工具的乘坐 3. 騎腳踏車	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作、觀察			
教學資源	特殊需求領綱			
教學注意事項	課程內容可依學生能力及需求適時調整			

表 11-2-4-7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	溝通訓練		
	英文名稱	Communication training		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 使用正確的溝通方式與他人交流 2. 能理解他人所溝通的內容 3. 參與團體活動及團隊合作			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)身體語言		1. 肢體動作溝通 2. 表情動作溝通	18	
(二)口語訓練		1. 聽能訓練 2. 讀話訓練 3. 說話訓練	18	
(三)手語訓練		1. 模仿 2. 手語理解 3. 手語表達	18	
(四)建立關係		1. 參與 2. 合作	18	
(五)訊息理解		1. 口語理解 2. 非口語理解 3. 圖文符號理解	18	
(六)訊息表達		1. 多元的溝通管道 2. 提升溝通效能	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	口頭、實作、觀察			
教學資源	優質特教網特教教材資料庫			
教學注意事項	課程內容可依學生程度及需求適時調整			

表 11-2-4-8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	社會技巧		
	英文名稱	Social skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 具備正確的性別平等互動能力 2. 能提升自我效能 3. 具備處理情緒的能力 3. 具備面對壓力的能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)良性發展		1. 拒絕的技巧 2. 危險預防與責任處理	15	
(二)下一站-幸福		1. 愛慕與追求的方式 2. 協商技巧與求助資源	15	
(三)幸福按個讚！		1. 優勢的呈現與表達 2. 拒絕的技巧 3. 同理他人的技巧	15	
(四)幸福我來擔		1. 自我接納與激勵 2. 正向思考的技巧	15	
(五)自我效能		1. 解題達人 2. 反求諸己 3. 單元三、自我激勵！Fighting！ 4. 歡喜做！甘願受！	16	
(六)處理情緒的技巧		1. 情緒檢測儀 2. 情緒轉個彎 3. 情緒按個讚 4. 情緒我敢擔	16	
(七)處理壓力的技巧		1. 壓力變動力 2. 壓力修修修 3. 紓壓讚讚讚 4. 耐壓樂承擔	16	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	口頭問答、觀察、實作			
教學資源	高中身障特輔團教材			
教學注意事項	課程內容可依學生程度及需求調整			

表 11-2-4-9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	輔助科技運用		
	英文名稱	Assistive technology applications		
師資來源	內聘			
科目屬性	特殊需求			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	能正確使用與自己相關之科技輔具			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)計算機的使用		1. 常用的計算機及認識各部位 2. 手機計算機 3. 電腦上「小算盤」的使用方法	14	
(二)出一張嘴輸入法		1. 電腦的語音辨識功能 2. 手機的語音辨識功能	14	
(三)七步成詩，不是問題！		Microsoft Word的基本功能及用法	14	
(四)中文英文任我查		電子字典的使用方法	14	
(五) 有聲的書海		有聲書的搜尋及使用	13	
(六)科技小耳朵		助聽器及教學調頻系統等輔具申請流程與方式	13	
(七)輪椅		使用輪椅行動並且能知道故障排除的方法	13	
(八)助行器		能使用助行器行動，並且能故障排除	13	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	觀察、實作			
教學資源	優質特教網特教教材資料庫			
教學注意事項	課程內容可依學生能力及需求適時調整			

國立鳳山高級商工職業學校
科目學分數規劃說明

108學年度入學新生適用

服務群(40)： 餐飲服務科(916)
無填寫資料

國立鳳山高級商工職業學校
科目學分數規劃說明

108學年度入學新生適用

服務群(40)： 餐飲服務科(916)
無填寫資料