

備查文號：中華民國109年2月18日臺教授國字第1090015173號

高級中等學校課程計畫  
國立草屯高級商工職業學校  
學校代碼：080406

技術型課程計畫書

本校108年11月27日108學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(109學年度入學學生適用)  
核定版

中華民國109年2月18日

## 學校基本資料表

|           |                                     |                                                                          |      |                  |
|-----------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------|------------------|
| 學校校名      | 國立草屯高級商工職業學校                        |                                                                          |      |                  |
| 技術型高中     | 專業群科                                | 1. 機械群:機械科；配管科<br>2. 商業與管理群:商業經營科；會計事務科；資料處理科<br>3. 外語群:應用外語科(英文組)；應用英語科 |      |                  |
|           | 建教合作班                               |                                                                          |      |                  |
|           | 重點產業專班                              | 產學攜手合作專班                                                                 |      |                  |
|           |                                     | 產學訓專班                                                                    |      |                  |
|           |                                     | 就業導向課程專班                                                                 |      |                  |
|           |                                     | 雙軌訓練旗艦計畫                                                                 |      |                  |
|           | 其他                                  |                                                                          |      |                  |
| 進修部       | 1. 機械群:機械科<br>2. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 |                                                                          |      |                  |
| 實用技能學程(夜) | 機械群:電腦繪圖科                           |                                                                          |      |                  |
| 特殊教育及特殊類型 | 1. 體育班<br>2. 綜合職能科<br>3. 綜合職能科      |                                                                          |      |                  |
| 聯絡人       | 處 室                                 | 教務處                                                                      | 電 話  | 049-2362082#1207 |
|           | 職 稱                                 | 教學組長                                                                     | 行動電話 | 0928920101       |
|           | 姓 名                                 | 黃俊仁                                                                      | 傳 真  | 049-2362920      |
|           | E-mail                              | huangjr@mail.ttvs.ntct.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   | 17  | 1   | 11  | 1   | 13  | 3   | 41  |
| 技術型高中     | 機械群    | 機械科        | 2   | 65  | 2   | 72  | 2   | 71  | 6   | 208 |
|           |        | 配管科        | 1   | 35  | 1   | 35  | 1   | 39  | 3   | 109 |
|           | 商業與管理群 | 商業經營科      | 4   | 129 | 4   | 126 | 4   | 134 | 12  | 389 |
|           |        | 會計事務科      | 2   | 58  | 2   | 61  | 2   | 65  | 6   | 184 |
|           |        | 資料處理科      | 2   | 62  | 2   | 66  | 2   | 64  | 6   | 192 |
|           | 外語群    | 應用外語科(英文組) | 0   | 0   | 1   | 38  | 1   | 34  | 2   | 72  |
|           |        | 應用英語科      | 1   | 28  | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 28  |
|           | 服務群    | 綜合職能科      | 1   | 6   | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 6   |
|           | 其他     | 綜合職能科      | 0   | 0   | 1   | 13  | 1   | 15  | 2   | 28  |
| 進修部       | 機械群    | 機械科        | 1   | 21  | 1   | 18  | 1   | 16  | 3   | 55  |
|           | 商業與管理群 | 商業經營科      | 1   | 13  | 1   | 11  | 1   | 7   | 3   | 31  |
|           |        | 資料處理科      | 1   | 13  | 1   | 7   | 1   | 7   | 3   | 27  |
| 實用技能學程(夜) | 機械群    | 電腦繪圖科      | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 7   | 1   | 7   |

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

| 類型    | 群別     | 科班別   | 班級數 | 每班人數 |
|-------|--------|-------|-----|------|
| 普通型高中 | 學術群    | 體育班   | 1   | 30   |
| 技術型高中 | 機械群    | 機械科   | 2   | 35   |
|       |        | 配管科   | 1   | 35   |
|       | 商業與管理群 | 商業經營科 | 4   | 35   |
|       |        | 會計事務科 | 2   | 35   |
|       |        | 資料處理科 | 2   | 35   |
|       | 外語群    | 應用英語科 | 1   | 35   |
| 進修部   | 機械群    | 機械科   | 1   | 40   |
|       | 商業與管理群 | 商業經營科 | 1   | 40   |
|       |        | 資料處理科 | 1   | 40   |

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

優質創新多元和諧，技專學勤精進樂學

本校以「全人發展」為主要的核心價值教育，在實踐這樣的核心價值過程中，以本校校訓「刻苦耐勞、坦承實踐」作為培育學生的基石，並透過職業能力的養成，職業技術的磨練，深植學生厚實的能力，達成培育國家經濟發展所需基礎技術人才的目標。

### 二、學生圖像

學習力

積極進取、自主學習

創新力

創意思考、品味再造

實務力

務實致用、多元展能

合作力

團隊合作、包容分享

品格力

自我覺察、同理關懷

專業力

分析統整、研究探索



## 肆、課程發展組織要點

國立草屯高級商工職業學校課程發展委員會組織要點  
中華民國107年6月29日校務會議通過

一、依據：本要點依據教育部103年11月28日台教授國部字第1030135678A號「十二年國民基本教育課程綱要」，配合本校校務發展與學校本位課程規劃需要訂定之。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員32人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)、教學組長、訓育組長擔任之，共計11人。

(三)學科教師：由國文科、數學科、社會科、藝能科、國防科等學科召集人擔任之，共計5人。

(四)專業群科(學程)教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計6人。

(五)特殊需求領域課程教師：由特教組長、體育組長擔任之，共計2人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，各年級1人，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

(十二)本會設執行秘書由教務主任兼任，總幹事1名，由教學組長兼任之，承委員會決議，負責召集、聯絡、協調、執行本會決議事項。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每學年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推一人擔任主席。

(四)研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科/群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每學年定期舉行二次會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三)各研究會會議由召集人召集；如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

八、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 國立草屯商工 108 學年度「課程發展委員會」成員名單

| 職 稱   | 成 員 名 單                 |        | 主 要 任 務                                                                                                                                                    |
|-------|-------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 召 集 人 | 黃國軒 校長                  |        | 1. 召集委員會議。<br>2. 督導本校 109 課綱工作之進行。                                                                                                                         |
| 執行秘書  | 黃方伯 主任                  |        | 1. 籌畫本校 109 課綱之各項工作。<br>2. 協調各單位之事項。                                                                                                                       |
| 總幹事   | 黃俊仁 組長                  |        | 1. 聯繫各項工作之執行。<br>2. 本會決議事項之執行。                                                                                                                             |
| 委 員   | 行政人員<br>代表              | 郭恒瑞 主任 | 一、建構學校學習圖與共同願景。<br>二、發展學校特色課程及審定學校課程計畫。<br>三、製訂彈性學習時間課程、節數安排。<br>四、訂定學生成績評量辦法補充規定。<br>五、協助教師專業成長，提昇教學專業能力。<br>六、整合教學資源，建立學校良好教學環境。<br>七、觀念溝通整合、共同完成課程發展共識。 |
|       |                         | 鄭玄倫 主任 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 洪芳芷 主任 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 吳聲侑 主任 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 吳孟蓉 主任 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 吳鳳雪 主任 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 姚美慧 主任 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 詹則絃 主任 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 黃佩鳳 組長 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 劉俊偉 組長 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 黃真真 組長 |                                                                                                                                                            |
|       | 學科代表                    | 劉沛訪 組長 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 張祚賓 老師 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 盧建助 老師 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 林金蟬 老師 |                                                                                                                                                            |
|       | 商經科                     | 陳瑩純 主任 |                                                                                                                                                            |
|       | 會計科                     | 劉育青 主任 |                                                                                                                                                            |
|       | 資處科                     | 林莉玲 主任 |                                                                                                                                                            |
|       | 應英科                     | 陳珮寧 主任 |                                                                                                                                                            |
|       | 機械科                     | 王俊傑 主任 |                                                                                                                                                            |
|       | 配管科                     | 張政傑 主任 |                                                                                                                                                            |
|       | 年級教師<br>代表<br>(各年級 1 人) | 黃偉信 老師 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 洪聖旻 老師 |                                                                                                                                                            |
|       |                         | 倪永寬 老師 |                                                                                                                                                            |
|       | 家長會                     | 賴文洲會長  |                                                                                                                                                            |
|       | 專 家 學 者                 | 廖錦文教授  |                                                                                                                                                            |
|       | 產業界                     | 洪麗珠董事長 |                                                                                                                                                            |
|       | 學生會                     | 鄭宇呈會長  |                                                                                                                                                            |



## 伍、課程發展與規劃

### 一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

| 領域     | 科目    | 科目教學目標                                                                                                                                                                                                                          | 科目教學重點<br>(學校領域科目自訂)                                               | 學生圖像 |     |     |     |     |     |
|--------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    | 學習力  | 創新力 | 實務力 | 合作力 | 品格力 | 專業力 |
| 語文領域   | 國語文   | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 建立學生基本語文常識：達成語文教育之聽、說、讀寫的能力訓練。<br>2. 建立獨立思考與判斷的能力：培養學生思辨相關現代用語，融入生活教育，提昇自學興趣與能力。<br>3. 培養人文素養：透過閱讀相關文章，累積相關文化知識培，養同情共感的能力。<br>4. 培養學生相關語文應用的能力：如指導學生熟習常用語、工作表格，以應實際生活及職業發展之需要。<br>5. 結合相關資訊設備，活用所學之語文能力。 | 培養學生具備多元自主閱讀生活相關用語，提升人文視野，關懷周遭及世界脈動。                               | ●    | ○   | ●   | ○   | ●   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 引導學生專注聆聽的態度，探究及吸收後能適切表達個人見解，以因應人際互動之需要。                            | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 引領學生從閱讀及活動參與等等日常經驗出發，使其能欣賞文學作品且具備美感素養。                             | ●    | ○   | ●   | ●   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 以各類文本重點及蘊涵的意義，指引學生養成正向人生態度，並有挫折忍耐力與順應解決之道。                         | ●    | ○   | ●   | ○   | ●   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 將性別平等、生命教育及國際視野等等議題融入教學，涵養學生理性溝通的態度與正確思辨能力。                        | ●    | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 具有其本書信寫作、口語表達及科技資訊應用等等清楚表達的能力，以因應日後職場所需。                           | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        | 英語文   | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 增進英語文聽、說、讀，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。<br>2. 增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。<br>3. 提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。<br>4. 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。                                                                         | 認識各種情境生活字彙、片語與句型，並培養運用於日常生活中的能力。                                   | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 善用英語歌曲、影音媒體資源，引導學生認識外國文化，熟悉歐美人士之邏輯思考模式。                            | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ○   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 培養利用工具書與網路資源能力，認識國內外重要議題(環境教育、人權教育、性別平等、海洋教育等)，了解國內外文化異同並尊重不同文化。   | ●    | ○   | ●   | ○   | ●   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 順應時節，節各國節慶融入教學，從文化中學習語言，提升其學習興趣與動機。                                | ●    | ○   | ●   | ●   | ●   | ○   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 認識不同英語學習平台資源，促成英語終身學習的機會。                                          | ●    | ●   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |      |     |     |     |     |     |
| 數學領域   | 數學(B) | <b>【總綱之教學目標】</b><br>1. 培養學生思辨能力，面對問題能做數學的猜測並能表達解題想法。<br>2. 引導學生瞭解數學概念及熟練基本運算，增進學生的基本數學知識。<br>3. 訓練學生演算及運用計算器與電腦軟體能力，以應用於解決日常實際問題及職業群中的實務問題。<br>4. 培養學生科技應用能力，以提升學生未來就業、學以致用的能力。                                                 | 引導學生認識生活中數學的應用，激發其學習興趣。                                            | ●    | ○   | ○   | ○   | ●   | ○   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 引導學生能瞭解數學幾何圖形的意義、代數的基本意涵，並將代數觀念與幾何觀念作結合，培養學生蒐集數據進而分析思考的能力。         | ●    | ○   | ●   | ●   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 引導學生使用計算器及資訊器材，處理數學、日常生活及相關課程問題。                                   | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |      |     |     |     |     |     |
| 社會領域   | 歷史    | <b>【總綱之教學目標】</b>                                                                                                                                                                                                                | 發展學生的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。                                     | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 藉由歷史研究與考察，提升學生自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。                              | ●    | ●   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 使學生增進對歷史學科及領域知識的探究與理解能力，建構學生如何認識過去的能力。                             | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 使學生認識飲食、服飾、建築、交通、科技等主要文化的演變歷史。                                     | ●    | ○   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 學生能發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。                                           | ●    | ●   | ●   | ○   | ○   | ●   |
|        | 地理    | <b>【總綱之教學目標】</b>                                                                                                                                                                                                                | 學生能運用地理基本概念、原理原則，解釋相關的地表現象。                                        | ●    | ○   | ○   | ○   | ●   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 培養學生根據地理系統與地理視野的觀點，利用地理技能的方法發掘各種社會及環境問題。並分析問題形成的背景與內涵，提出解決問題的可能策略。 | ●    | ●   | ○   | ●   |     | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 學生能從各式地圖與資料蒐集和解決問題有關的資料。利用統計方法、地理資訊系統等適當工具進行資料分析與歸納。               | ●    |     | ○   | ○   |     | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 學生能具備地方感和鄉土愛，關懷地區的社會及環境議題，尊重文化多樣性，欣賞各種人地交互作用所塑造的地景。                | ○    | ●   | ○   | ●   | ●   | ○   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |      |     |     |     |     |     |
| 自然科學領域 | 物理(A) | <b>【總綱之教學目標】</b>                                                                                                                                                                                                                | 協助學生了解科學定理的發現與日常生活的關係。                                             | ●    | ○   |     |     | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 以日常生活中的光和電為例，激發學生追求科學的原理。                                          | ●    | ○   | ●   |     |     | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 透過物理學發展的歷史，讓學生了解現代科技與產業的關係。                                        | ●    | ○   |     |     | ○   | ●   |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 培養學生良好的科學態度，與保育觀念和永續發展的理念。                                         | ○    | ●   | ○   |     | ●   |     |
|        | 生物    | <b>【總綱之教學目標】</b>                                                                                                                                                                                                                | 認識及關懷日常生活中的自然資源，進而理解環保的重要性。                                        | ●    | ○   | ●   | ●   | ●   |     |
|        |       |                                                                                                                                                                                                                                 | 能理解媒體報導中環境影響因素與人類行為的關聯性，能透過                                        | ●    | ○   | ●   | ●   | ●   |     |

|         |        |           |                                                      |   |   |   |   |   |   |
|---------|--------|-----------|------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
|         | (A)    |           | 自身行為、行動的改變，維護自然環境。                                   |   |   |   |   |   |   |
|         |        |           | 透過欣賞自然環境之美、珍惜有限資源，進行養成關懷社會價值與行動力。                    | ● | ● | ● | ● | ● | ○ |
| 藝術領域    | 美術     | 【總綱之教學目標】 | 探討藝術過去發展與現今趨勢轉變，進而引領學生鑑賞藝術的寬度與廣度。                    | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● |
|         |        |           | 分析視覺藝術的形式原理，探索藝術風格的類別，引領學生發現藝術的多元。                   | ● | ● | ● | ● | ○ | ● |
|         |        |           | 藉由藝術表現與媒體的認識，觸發學生對於創作表現的念想。                          | ● | ● | ○ | ● | ● | ● |
|         |        |           | 帶領學生進行藝術與設計的實作，確實體現藝術的概念與執行。                         | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           | 培養學生對生活中美感的探索發掘自我風格與應用，進而能將“美”融入在生命中。                | ● | ● | ● |   | ● | ● |
|         | 藝術生活   | 【總綱之教學目標】 | 帶領學生探索及發掘生活中藝術的呈現方式。                                 | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
|         |        |           | 帶領學生透過多重感官的體驗了解藝術文化與生活。                              | ● | ● | ● | ● | ● | ○ |
|         |        |           | 透過參與藝術活動提升生活美感，豐富生活視野。                               | ○ | ○ | ● | ● | ● | ○ |
|         |        |           |                                                      |   |   |   |   |   |   |
|         |        |           |                                                      |   |   |   |   |   |   |
| 綜合活動領域  | 生涯規劃   | 【總綱之教學目標】 | 使學生透過探索個人特質，建立正確的生涯態度及信念。                            | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
|         |        |           | 使學生透過探索個人價值觀，了解價值觀與生活角色之間的關係。                        | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● |
|         |        |           | 使學生學習決策技巧，以運用決策技巧規劃生涯行動方案。                           | ● | ● | ● | ● | ○ | ● |
|         |        |           | 使學生認識人力資源供需與職業生活相關資訊。                                | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|         | 法律與生活  | 【總綱之教學目標】 | 認識生活法律，進而發展友善的人際關係及知能態度。                             | ● |   | ● |   | ● |   |
|         |        |           | 遵守法律行為，進而尊重自己與他人生命，珍惜生命價值                            | ● | ● | ● |   | ● |   |
|         |        |           |                                                      |   |   |   |   |   |   |
|         |        |           |                                                      |   |   |   |   |   |   |
| 健康與體育領域 | 健康與護理  | 【總綱之教學目標】 | 指導學生使其具備思辨並善用與健康生活相關的知識與技能以增進其健康素養與全人健康。             | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           | 指導學生使具備自我照護以及自我健康管理的能力，進而能養成健康生活習慣並實踐健康的生活型態。        | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           | 指導學生使學習事故傷害發生原因與類型以及各種事故傷害的處理的原則與技能。                 | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           | 啟發學生使產生熱愛生命、關懷社會的道德意識和責任感，進而具備主動救人的態度與使命感。           | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |
|         |        |           | 指導學生使使獲得健康消費的正確概念並具備辨識正確消費資訊的能力。                     | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● |
|         |        |           | 依「全人的性」觀點傳授學生正確的性知識，進而使學生能建立健康的性觀念與態度                | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           | 指導學生使體認兩性相異之處澄清性別認同與性取向的不同使學生能習得兩性之間應如何互相尊重平等對待的相處之道 | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
|         | 體育     | 【總綱之教學目標】 | 對體育活動的認識                                             | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ● |
|         |        |           | 各項運動規則的了解                                            | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● |
|         |        |           | 學會運動技能的操作                                            | ● | ● | ● | ● | ○ | ● |
|         |        |           | 養成規律運動的好習慣                                           | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● |
|         |        |           | 團隊合作的發揮                                              | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           |                                                      |   |   |   |   |   |   |
|         |        |           |                                                      |   |   |   |   |   |   |
| 全民國防教育  | 全民國防教育 | 【總綱之教學目標】 | 了解國防政策理念、國軍使命及任務。                                    | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           | 能體認全民國防的重要性，具備參與國防相關事務意願。                            | ● | ● | ● | ● | ● | ○ |
|         |        |           | 能理解全民國防對於國家安全之重要性，及他國體現全民國防理念之相關作為。                  | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
|         |        |           | 能說明青年服勤動員和學校防護團的意義，並理解民安演習相關作為。                      | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |

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 |     |     |     |     |     |
|-----|-------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |       |                                                                          |                                                                                                                            |                         | 學習力  | 創新力 | 實務力 | 合作力 | 品格力 | 專業力 |
| 服務群 | 綜合職能科 | 1. 餐飲製作之人員。<br>2. 生活(長期)照護等相關之基礎人員。<br>3. 餐飲商場與門市服務工作相關人員。<br>4. 清潔服務人員。 | 1. 培育從事餐飲製作之人力。<br>2. 培育從事生活(長期)照護等相關之基礎人力。<br>3. 培育從事餐飲商場與門市服務工作相關之人力。<br>4. 培育清潔服務相關工作之人力。<br>5. 培育具良好職業素養、社區參與及持續學習之人力。 | 具備餐飲製作知能及實作能力。          | ●    | ○   | ●   | ●   | ●   | ●   |
|     |       |                                                                          |                                                                                                                            | 具備生活照顧知能及實作能力。          | ●    | ○   | ●   | ●   | ●   | ●   |
|     |       |                                                                          |                                                                                                                            | 具備餐飲商場與門市服務工作之相關能力。     | ●    | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
|     |       |                                                                          |                                                                                                                            | 具備清潔技能的知能及實作能力          | ●    | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |
|     |       |                                                                          |                                                                                                                            | 培育具良好職業素養、社區參與及持續學習之能力。 | ●    | ●   | ●   | ●   | ●   | ●   |

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) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備餐飲製作知能及實作能力。
2. 具備生活照顧知能及實作能力。
3. 具備餐飲商場與門市服務工作之相關能力。
4. 具備清潔技能的知能及實作能力
5. 培育具良好職業素養、社區參與及持續學習之能力。

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

| 課程類別 |      | 領域/科目       | 科專業能力對應檢核 |   |   |   |   | 備註 |
|------|------|-------------|-----------|---|---|---|---|----|
| 名稱   |      | 名稱          | 1         | 2 | 3 | 4 | 5 |    |
| 部定必修 | 專業科目 | 服務導論        | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 衛生與安全概論     | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 事務機器與電腦應用概論 | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      | 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      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 生活保健實作      | ●         | ● | ○ | ● | ● |    |
|      |      | 居家照顧實作      | ●         | ● | ○ | ● | ● |    |
|      |      | 飲食調理實作      | ●         | ● | ○ | ● | ● |    |
|      |      | 食材處理實作      | ●         | ● | ● | ○ | ● |    |
|      |      | 基礎速食實作      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 飲料調製實作      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
| 校訂必修 | 專業科目 | 基礎餐飲烘焙概論    | ●         | ● | ○ | ● | ● |    |
|      |      | 專題實作        | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      | 實習科目 | 居家照護美髮實作    |           | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 餐飲烘焙實務      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 居家烹飪實務      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
| 校訂選修 | 專業科目 | 居家園藝概論      | ●         | ○ | ○ | ● | ● |    |
|      |      | 居家車輛清潔概論    |           | ○ | ● | ● | ● |    |
|      | 實習科目 | 基礎居家電腦應用    | ●         | ● | ○ | ○ | ● |    |
|      |      | 生活工藝實作      | ○         | ○ | ● | ● | ● |    |
|      |      | 生活交通能力實務    | ○         | ● | ● | ○ | ● |    |
|      |      | 居家電腦應用      | ●         | ● | ● | ○ | ● |    |
|      |      | 居家安全照護實作    | ●         | ● | ○ | ● | ● |    |
|      |      | 環境衛生實習      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 工作社會技巧實習    | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 餐飲門市服務實務    | ●         | ○ | ● | ● | ● |    |
|      |      | 清潔技能實習      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |      | 作業安全實習      | ●         | ● | ● | ● | ● |    |

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



## 學校願景

優質創新多元和諧

技專學勤精進樂學

## 學生圖像



## 科教育目標

1. 培育從事餐飲製作之人力。
2. 培育從事生活(長期)照護等相關之基礎人力。
3. 培育從事餐飲商場與門市服務工作相關之人力。
4. 培育清潔服務相關工作之人力。
5. 培育具良好職業素養、社區參與及持續學習之人力。

## 技能領域

餐飲製作  
生活照護

## 科專業能力

1. 具備餐飲製作知能及實作能力。
2. 具備生活照顧知能及實作能力。
3. 具備餐飲商場與門市服務工作之相關能力。
4. 具備清潔技能的知能及實作能力。
5. 培育具良好職業素養、社區參與及持續學習之能力。

## 職場進路

1. 餐飲製作之人員。
2. 生活(長期)照護等相關之基礎人員。
3. 餐飲商場與門市服務工作相關人員。
4. 清潔服務人員。

註：1. 課程字顏色



科專業能力及職場進路

2. 黑色字↕綜合相關

## 綜合職能科(服務群)

|      |      | 一上                                                                                       | 一下                                                                                         | 二上                                               | 二下                                               | 三上                                                                                                          | 三下                                                                                                          |
|------|------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一般科目 | 部定   | 國語文 2<br>英語文 1<br>數學 2<br>歷史 1<br>地理 1<br>美術 2<br>法律與生活 1<br>全民國防教育 1<br>健康與護理 1<br>體育 2 | 國語文 2<br>英語文 1<br>數學 2<br>歷史 1<br>地理 1<br>藝術生活 2<br>法律與生活 1<br>全民國防教育 1<br>健康與護理 1<br>體育 2 | 國語文 2<br>英語文 1<br>數學 1<br>物理 2<br>生涯規劃 1<br>體育 2 | 國語文 2<br>英語文 1<br>數學 1<br>生物 2<br>生涯規劃 1<br>體育 2 | 英語文 1<br>體育 2                                                                                               | 英語文 1<br>體育 2                                                                                               |
|      | 校訂   | 生活管理 1(必)                                                                                | 生活管理 1(必)                                                                                  | 社會技巧 1(必)                                        | 社會技巧 1(必)                                        | 生活管理 1 社會技巧 1<br>學習策略 1 職業教育(1)<br>溝通訓練 1 (選)                                                               | 生活管理(1) 社會技巧(1)<br>學習策略(1) 職業教育 1<br>溝通訓練(1) (選)                                                            |
| 專業科目 | 部定   | 服務導論 2                                                                                   | 服務導論 2                                                                                     | 衛生與安全概論 2<br>事務機器與電腦概論 2                         | 衛生與安全概論 2<br>事務機器與電腦概論 2                         |                                                                                                             |                                                                                                             |
|      | 校訂   | 基礎餐飲烘焙概論 3(必)<br>居家園藝概論 2<br>居家車輛清潔概論 2<br>(多元 2 選 1)                                    | 基礎餐飲烘焙概論 3(必)<br>居家園藝概論 2<br>居家車輛清潔概論 2<br>(多元 2 選 1)                                      |                                                  |                                                  |                                                                                                             |                                                                                                             |
| 實習科目 | 部定   | 基礎清潔實務 3<br>食材處理實作 3<br>生活保健實作 3                                                         | 基礎清潔實作 3<br>基礎速食實作 3<br>居家照顧實作 3                                                           | 職場清潔實作 3<br>基礎速食實作 3<br>飲食調理實作 3                 | 職場清潔實作 3<br>飲料調製實作 3<br>飲食調理實作 3                 | 顧客服務實務 3                                                                                                    | 顧客服務實作 3                                                                                                    |
|      | 校訂   |                                                                                          |                                                                                            | 餐飲烘焙實務 3(必)<br>居家照顧美髮實務 3(必)                     | 餐飲烘焙實務 3(必)<br>居家照顧美髮實務 3(必)                     | 居家烹飪實務 3(必)<br>居家安全照護實作 3(選)<br>餐飲門市服務實務 4(選)<br>環境衛生實習 3(選)<br>清潔技能實習 4(選)<br>作業安全實習 4(選)<br>工作社會技巧實習 3(選) | 居家烹飪實務 3(必)<br>居家安全照護實作 3(選)<br>餐飲門市服務實務 4(選)<br>環境衛生實習 3(選)<br>清潔技能實習 4(選)<br>作業安全實習 4(選)<br>工作社會技巧實習 3(選) |
| 彈性學習 | 自主學習 | 自主學習<br>學習與生活輔導                                                                          | 自主學習<br>學習與生活輔導                                                                            | 自主學習<br>職業性向與職前教育                                | 自主學習<br>職業性向與職前教育                                | 自主學習<br>音樂                                                                                                  | 自主學習<br>音樂                                                                                                  |
|      | 校訂   |                                                                                          |                                                                                            | 生活工藝實作 2<br>基礎居家電腦應用 2<br>(多元 2 選 1)             | 專題實作 2(必)                                        | 生活交通能力實務 2<br>居家電腦應用 2<br>(多元 2 選 1)                                                                        | 生活交通能力實務 2<br>居家電腦應用 2<br>(多元 2 選 1)                                                                        |

## 團體活動、學校特色活動

## (一) 綜合職能科(929)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109\_080406\_929coursemap.jpg」，請檢附此科課程地圖。

## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

| 課程類別      |             | 領域 / 科目及學分數 |          | 授課年段與學分配置 |    |      |   |      |                | 備 註            |                |      |
|-----------|-------------|-------------|----------|-----------|----|------|---|------|----------------|----------------|----------------|------|
|           |             |             |          | 第一學年      |    | 第二學年 |   | 第三學年 |                |                |                |      |
| 名稱        |             | 名稱          | 學分       | 一         | 二  | 一    | 二 | 一    | 二              |                |                |      |
| 部定必修      | 一般科目        | 語文          | 國語文      | 8         | 2  | 2    | 2 | 2    |                |                | 適性分組           |      |
|           |             |             | 英語文      | 6         | 1  | 1    | 1 | 1    | 1              | 1              | 適性分組           |      |
|           |             | 數學          | 數學       | 6         | 2  | 2    | 1 | 1    |                |                | B版<br>適性分組     |      |
|           |             | 社會          | 歷史       | 2         | 1  | 1    |   |      |                |                |                |      |
|           |             |             | 地理       | 2         | 1  | 1    |   |      |                |                |                |      |
|           |             | 自然科學        | 物理       | 2         |    |      | 2 |      |                |                | A版             |      |
|           |             |             | 生物       | 2         |    |      |   | 2    |                |                | A版             |      |
|           |             | 藝術          | 美術       | 2         | 2  |      |   |      |                |                |                |      |
|           |             |             | 藝術生活     | 2         |    | 2    |   |      |                |                |                |      |
|           |             | 綜合活動        | 生涯規劃     | 2         |    |      | 1 | 1    |                |                |                |      |
|           |             |             | 法律與生活    | 2         | 1  | 1    |   |      |                |                |                |      |
|           |             | 健康與體育       | 健康與護理    | 2         | 1  | 1    |   |      |                |                |                |      |
|           |             |             | 體育       | 12        | 2  | 2    | 2 | 2    | 2              | 2              | 適應體育           |      |
|           |             | 全民國防教育      |          | 2         | 1  | 1    |   |      |                |                |                |      |
|           |             | 小計          |          | 52        | 14 | 14   | 9 | 9    | 3              | 3              | 部定必修一般科目總計52學分 |      |
|           |             | 專業科目        | 服務導論     |           | 4  | 2    | 2 |      |                |                |                |      |
|           | 衛生與安全概論     |             | 4        |           |    | 2    | 2 |      |                |                |                |      |
|           | 事務機器與電腦應用概論 |             | 4        |           |    | 2    | 2 |      |                |                |                |      |
|           | 小計          |             | 12       | 2         | 2  | 4    | 4 | 0    | 0              | 部定必修專業科目總計12學分 |                |      |
|           | 基礎清潔實務      |             | 3        | 3         |    |      |   |      |                |                |                |      |
|           | 基礎清潔實作      |             | 3        |           | 3  |      |   |      |                |                |                |      |
|           | 職場清潔實作      |             | 6        |           |    | 3    | 3 |      |                |                |                |      |
|           | 顧客服務實務      |             | 3        |           |    |      |   | 3    |                |                |                |      |
|           | 顧客服務實作      |             | 3        |           |    |      |   |      | 3              |                |                |      |
|           | 實習科目        |             | 生活照護技能領域 | 生活保健實作    | 3  | 3    |   |      |                |                |                | 業師協同 |
|           |             |             |          | 居家照顧實作    | 3  |      | 3 |      |                |                |                | 業師協同 |
|           |             |             |          | 飲食調理實作    | 6  |      |   | 3    | 3              |                |                | 業師協同 |
|           |             | 餐飲製作技能領域    | 食材處理實作   | 3         | 3  |      |   |      |                |                | 業師協同           |      |
| 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    |             | 106         | 25       | 25        | 22 | 22   | 6 | 6    | 部定必修總計106學分    |                |                |      |

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109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      | 6學分<br>3.33%   | 基礎餐飲烘焙概論     | 6          | 3         | 3  |      |    |      |                    | 協同教學                                   |                       |
|              |           |                | 小計           | 6          | 3         | 3  |      |    |      |                    | 校訂必修專業科目總計6學分                          |                       |
|              | 實習科目      | 22學分<br>12.22% | 居家照護美髮實作     | 6          |           |    | 3    | 3  |      |                    | 業師協同                                   |                       |
|              |           |                | 專題實作         | 2          |           |    |      | 2  |      |                    |                                        |                       |
|              |           |                | 居家烹飪實務       | 8          |           |    |      |    | 4    | 4                  | 業師協同                                   |                       |
|              |           |                | 餐飲烘焙實務       | 6          |           |    | 3    | 3  |      |                    | 業師協同                                   |                       |
|              |           |                | 小計           | 22         |           |    | 6    | 8  | 4    | 4                  | 校訂必修實習科目總計22學分                         |                       |
|              | 特殊需求領域    |                | 生活管理         | 2          | 1         | 1  |      |    |      |                    | 符合學生階段規劃                               |                       |
|              |           |                | 社會技巧         | 2          |           |    | 1    | 1  |      |                    | 符合學生階段規劃                               |                       |
|              |           |                | 小計           | 4          | 1         | 1  | 1    | 1  |      |                    | 校訂必修特殊需求領域總計4學分                        |                       |
|              | 校訂必修學分數合計 |                |              | 32         | 4         | 4  | 7    | 9  | 4    | 4                  | 校訂必修總計32學分                             |                       |
|              | 校訂科目      | 專業科目           | 4學分<br>2.22% | 居家園藝概論     | 4         | 2  | 2    |    |      |                    |                                        | 同科單班<br>協同教學<br>AA2選1 |
|              |           |                |              | 居家車輛清潔概論   | 4         | 2  | 2    |    |      |                    |                                        | 同科單班<br>協同教學<br>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         |           | 42學分<br>23.33% | 環境衛生實習       | 6          |           |    |      |    | 3    | 3                  |                                        |                       |
|              |           |                | 清潔技能實習       | 8          |           |    |      |    | 4    | 4                  |                                        |                       |
|              |           |                | 工作社會技巧實習     | 6          |           |    |      |    | 3    | 3                  |                                        |                       |
|              |           |                | 居家安全照護實作     | 6          |           |    |      |    | 3    | 3                  |                                        |                       |
|              |           |                | 作業安全實習       | 8          |           |    |      |    | 4    | 4                  |                                        |                       |
|              |           |                | 餐飲門市服務實務     | 8          |           |    |      |    | 4    | 4                  |                                        |                       |
|              |           |                | 基礎居家電腦應用     | 2          |           |    | 2    |    |      |                    | 同科單班<br>AB2選1                          |                       |
|              |           |                | 生活工藝實作       | 2          |           |    | 2    |    |      |                    | 同科單班<br>AB2選1                          |                       |
|              |           |                | 生活交通能力實務     | 4          |           |    |      |    | 2    | 2                  | 同科單班<br>AC2選1                          |                       |
|              |           |                | 居家電腦應用       | 4          |           |    |      |    | 2    | 2                  | 同科單班<br>AC2選1                          |                       |
|              |           |                | 最低應選修學分數小計   | 42         |           |    |      |    |      |                    | 校訂選修實習科目總計54學分                         |                       |
| 特殊需求領域       |           |                | 生活管理         | 1          |           |    |      |    | 1    | (1)                | 教師得以學生實際需求，經特殊教育推行委員會通過，彈性調整教學內容及學分配置。 |                       |
|              |           |                | 社會技巧         | 1          |           |    |      |    | 1    | (1)                | 教師得以學生實際需求，經特殊教育推行委員會通過，彈性調整教學內容及學分配置。 |                       |
|              |           |                | 學習策略         | 1          |           |    |      |    | 1    | (1)                | 教師得以學生實際需求，經特殊教育推行委員會通過，彈性調整教學內容及學分配置。 |                       |
|              |           |                | 職業教育         | 1          |           |    |      |    | (1)  | 1                  | 教師得以學生實際需求，經特殊教育推行委員會通過，彈性調整教學內容及學分配置。 |                       |
|              |           |                | 溝通訓練         | 1          |           |    |      |    | 1    | (1)                | 教師得以學生實際需求，經特殊教育推行委員會通過，彈性調整教學內容及學分配置。 |                       |
|              |           |                | 最低應選修學分數小計   | 2          |           |    |      |    |      |                    | 校訂選修特殊需求領域總計5學分                        |                       |
| 校訂選修學分合計     |           |                | 48           | 2          | 2         | 2  | 0    | 21 | 21   | 校訂選修總計67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 |  |

承辦人

科主任

教務主任

校長

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)  
109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   |         | 52     | 27.96 % |    |
|                                                                                                                                                | 校訂                                                                                                                                                                              | 必修        |    | 各校課程發展組織自訂 |         | 4      | 2.15 %  |    |
|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | 選修        |    |            |         | 2      | 1.08 %  |    |
|                                                                                                                                                | 合 計                                                                                                                                                                             |           |    |            |         | 58     | 31.19 % |    |
| 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 |         | 6      | 3.23 %  |    |
|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 |           | 選修 |            |         | 4      | 2.15 %  |    |
|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 | 實習科目      | 必修 | 各校課程發展組織自訂 |         | 22     | 11.83 % |    |
|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 |           | 選修 |            |         | 42     | 22.58 % |    |
|                                                                                                                                                | 合 計                                                                                                                                                                             |           |    | 至少80學分     |         | 128    | 68.82 % |    |
|                                                                                                                                                | 實習科目學分                                                                                                                                                                          |           |    | 至少45學分     |         | 106    | 56.99 % |    |
|                                                                                                                                                | 部定及校訂必修學分合計                                                                                                                                                                     |           |    |            | 至多160學分 |        | 138 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<br>年<br>學<br>分<br>制<br>畢<br>業<br>條<br>件                                                                                                      | <div>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。</div> <div>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。</div> <div>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。</div> |           |    |            |         |        |         |    |
| 備註： <div>1.百分比計算以「應修習總學分」為分母。</div> <div>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。</div> <div>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。</div> |                                                                                                                                                                                 |           |    |            |         |        |         |    |

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

表 6-3-1-1 服務群綜合職能科 科目開設一覽表

| 課程類別             | 學年     | 第一學年   |   |        |   | 第二學年 |   |      |   | 第三學年 |   |      |  |
|------------------|--------|--------|---|--------|---|------|---|------|---|------|---|------|--|
|                  | 課程領域   | 第一學期   |   | 第二學期   |   | 第一學期 |   | 第二學期 |   | 第一學期 |   | 第二學期 |  |
| 部<br>定<br>必<br>修 | 語文     | 國語文    | → | 國語文    | → | 國語文  | → | 國語文  |   |      |   |      |  |
|                  |        | 英語文    | → | 英語文    | → | 英語文  | → | 英語文  | → | 英語文  | → | 英語文  |  |
|                  | 數學     | 數學     | → | 數學     | → | 數學   | → | 數學   |   |      |   |      |  |
|                  | 社會     | 歷史     | → | 歷史     |   |      |   |      |   |      |   |      |  |
|                  |        | 地理     | → | 地理     |   |      |   |      |   |      |   |      |  |
|                  | 自然科學   |        |   |        |   | 物理   |   |      |   |      |   |      |  |
|                  |        |        |   |        |   |      |   | 生物   |   |      |   |      |  |
|                  | 藝術     |        |   | 藝術生活   |   |      |   |      |   |      |   |      |  |
|                  |        | 美術     |   |        |   |      |   |      |   |      |   |      |  |
|                  | 綜合活動   |        |   |        |   | 生涯規劃 | → | 生涯規劃 |   |      |   |      |  |
|                  |        | 法律與生活  | → | 法律與生活  |   |      |   |      |   |      |   |      |  |
|                  | 健康與體育  | 健康與護理  | → | 健康與護理  |   |      |   |      |   |      |   |      |  |
|                  |        | 體育     | → | 體育     | → | 體育   | → | 體育   | → | 體育   | → | 體育   |  |
|                  | 全民國防教育 | 全民國防教育 | → | 全民國防教育 |   |      |   |      |   |      |   |      |  |

## (二)專業及實習科目

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

| 課程類別 | 學年   | 第一學年     |   |          |   | 第二學年        |   |             |  | 第三學年     |   |          |  |
|------|------|----------|---|----------|---|-------------|---|-------------|--|----------|---|----------|--|
|      |      | 第一學期     |   | 第二學期     |   | 第一學期        |   | 第二學期        |  | 第一學期     |   | 第二學期     |  |
| 部定必修 | 專業科目 | 服務導論     | → | 服務導論     |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   | 衛生與安全概論     | → | 衛生與安全概論     |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   | 事務機器與電腦應用概論 | → | 事務機器與電腦應用概論 |  |          |   |          |  |
|      | 實習科目 | 基礎清潔實務   |   |          |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   | 基礎清潔實作   |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   | 職場清潔實作      | → | 職場清潔實作      |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 顧客服務實務   |   |          |  |
|      |      | 生活保健實作   |   |          |   |             |   |             |  |          |   | 顧客服務實作   |  |
|      |      |          |   | 居家照顧實作   |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   | 飲食調理實作      | → | 飲食調理實作      |  |          |   |          |  |
|      |      | 食材處理實作   |   |          |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   | 基礎速食實作   | → | 基礎速食實作      |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   | 飲料調製實作      |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
| 校訂必修 | 專業科目 | 基礎餐飲烘焙概論 | → | 基礎餐飲烘焙概論 |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      | 實習科目 |          |   |          |   |             |   | 專題實作        |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   | 居家照護美髮實作    | → | 居家照護美髮實作    |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   | 餐飲烘焙實務      | → | 餐飲烘焙實務      |  |          |   |          |  |
| 校訂選修 | 專業科目 | 居家園藝概論   | → | 居家園藝概論   |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      | 居家車輛清潔概論 | → | 居家車輛清潔概論 |   |             |   |             |  |          |   |          |  |
|      | 實習科目 |          |   |          |   | 基礎居家電腦應用    |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   | 生活工藝實作      |   |             |  |          |   |          |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 生活交通能力實務 | → | 生活交通能力實務 |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 居家電腦應用   | → | 居家電腦應用   |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 居家安全照護實作 | → | 居家安全照護實作 |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 環境衛生實習   | → | 環境衛生實習   |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 工作社會技巧實習 | → | 工作社會技巧實習 |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 餐飲門市服務實務 | → | 餐飲門市服務實務 |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 清潔技能實習   | → | 清潔技能實習   |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  | 作業安全實習   | → | 作業安全實習   |  |
|      |      |          |   |          |   |             |   |             |  |          |   |          |  |

## 柒、團體活動時間規劃

說明：

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

| 序<br>號 | 項 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 | 18              | 18 | 18   | 18 | 18   | 18 |        |
| 3      | 週會   | 18              | 18 | 18   | 18 | 18   | 18 |        |
|        | 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

國立草屯高級商工職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國 108 年01月18日第1次課程發展委員會通過

### 一、 依據

(一) 教育部 103 年11月28日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106年5月10日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

(二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等 學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

### 二、 目的

國立草屯高級商工職業學校(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補充規定(以下簡稱本補充規定)。

### 三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間,在各年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 35 節中,開設每週1節為原則,各科得視各科發展科特色課程之需要,於各年級第一及第二學期間互相調整節數,但每年級總節數不得超過2節。

(二) 本校彈性學習時間之實施採科班方式分別實施。

(三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

### 四、本校彈性學習時間之實施內容

(一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。

(二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前一年為原則,申請表件如附件 1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加6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或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後2週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件 2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

(五) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動,其相關申請表件如附件3。

前項各款實施內容,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、本校學生自主學習之實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習,應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多3人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數,以 12 人以上、20人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五) 學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習:採學生申請制,學生應依前點之規範實施。

(二) 選手培訓:採教師指定制。教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件),由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施;參與選手培訓之學生,於原彈性學習時間之時段,則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽,以教育部、教育局(處)或勞動部等相同層級所主辦之競賽為限。

(三) 充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四)補強性教學：

1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

2.全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五)學校特色活動：採學生選讀制。

(六)第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

(一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

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

1.修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。

2.修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3.修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實(增廣)教學與補強性教學：

1.個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2.二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

3.個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四)學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

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

**注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_080406\_彈性學習時間實施相關規定.pdf」，請另行檢附。**

## 二、學生自主學習實施規範

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

【附表1】

國立草屯高級商工職業學校主題式學生自主學習課程計畫

班級： 學號： 姓名：

一、學習主題：(除了主題名稱，並應簡要說明主題的性質為「問題研究」、「技藝實作」或「生活體驗」)

二、緣由：(為什麼要訂此主題，想要透過此主題學到什麼，…)

三、預定進行方式：

四、預定學習成果呈現方式：

相關任課教師簽名：\_\_\_\_\_ (任教該生科目： )

導師簽名：\_\_\_\_\_ 家長簽名：\_\_\_\_\_

中華民國 年 月 日

【附表2】

國立草屯高級商工職業學校校外主題式學生自主學習

家長同意書

學生\_\_\_\_\_ (班級： 年 班，學號： )

主題式學生自主學習之場所， 年 月 日上/下午將訂於校外，說明如下：

1. 場所名稱：

地址：

聯絡電話：

同往同儕姓名： (班級： 年 班，學號： )

2. 場所名稱：

地址：

聯絡電話：

同往同儕姓名： (班級： 年 班，學號： )

3. 場所名稱：

地址：

聯絡電話：

同往同儕姓名： (班級： 年 班，學號： )

本人同意敝子弟前往上述場所，並將督促敝子弟遵守本校規定之「主題式學生自主學習時段之校內外安全注意事項」，若有違反，願接受校規之懲處，本人並願承擔其他法律責任。

家長（法定代理人）簽名： \_\_\_\_\_

中華民國 年 月 日

【附表3】

國立草屯高級商工職業學校

主題式學生自主學習時段之校內外安全注意事項同意書

本人已充分瞭解，並願意遵守本校規定之「主題式學生自主學習時段之校內外安全注意事項」（如下），若有違反，願接受校規之懲處。

國立草屯高級商工職業學校

主題式學生自主學習時段之校內外安全注意事項

一、學生選定自主學習之場所，須事前向導師報備登記。

二、不得干擾其他人之學習活動；若有場地使用爭議（凡學校排定之學習活動，有場地優先使用權），應請教務處處理；若於校外，則應放棄爭議，另覓場地。

三、若於校外，不得選擇或進出酒家、特種咖啡茶室、成人用品零售業、限制級電子遊戲場及其他涉及賭博、色情、暴力等經主管機關認定足以危害少年身心健康之場所。

四、除在自家中，其他自學場所應與同儕共同前往，避免個人單獨前往。

學生簽名： \_\_\_\_\_ (班級： 年 班，學號： )

-----

家長同意書

本人已充分瞭解本校規定之「主題式學生自主學習時段之校內外安全注意事項」，並將督促敝子弟遵守；若有違反，敝子弟願接受校規之懲處，本人也願承擔其他法律責任。

家長（法定代理人）簽名： \_\_\_\_\_

中華民國 年 月 日

**注意：請參閱填報系統上傳檔案「108\_080406\_學生自主學習實施規定.pdf」，請另行檢附。**



### 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 |   |     |
| 每周彈性學習時間(節數) | 一    | 二 | 一    | 二 | 一    | 二 |     |
|              | 1    | 1 | 1    | 1 | 1    | 1 |     |
|              | 0    | 2 | 1    | 1 | 1    | 1 |     |
|              | 1    | 1 | 1    | 1 | 1    | 1 |     |
|              | 1    | 1 | 2    | 0 | 1    | 1 |     |
|              | 1    | 1 | 1    | 1 | 1    | 1 |     |
|              | 1    | 1 | 1    | 1 | 1    | 1 |     |
| 綜合職能科        | 1    | 1 | 1    | 1 | 1    | 1 |     |

| 開設年<br>段 |      | 開設名稱          | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施對象  | 開設類型     |                  |                           |                       |            | 師資<br>規劃 | 備註   |
|----------|------|---------------|------------------|------------------|-------|----------|------------------|---------------------------|-----------------------|------------|----------|------|
|          |      |               |                  |                  |       | 自主<br>學習 | 選<br>手<br>培<br>訓 | 充實<br>(增<br>廣)<br>性教<br>學 | 補<br>強<br>性<br>教<br>學 | 學校特<br>色活動 |          |      |
| 第一學年     | 第一學期 | 自主學習          | 0                | 0                | 綜合職能科 | V        |                  |                           |                       |            | 內聘       |      |
|          |      | 學習與生活輔導(彈性)   | 1                | 18               | 綜合職能科 |          |                  |                           | V                     |            | 內聘       | 授予學分 |
|          | 第二學期 | 自主學習          | 0                | 0                | 綜合職能科 | V        |                  |                           |                       |            | 內聘       |      |
|          |      | 學習與生活輔導(彈性)   | 1                | 18               | 綜合職能科 |          |                  |                           | V                     |            | 內聘       | 授予學分 |
| 第二學年     | 第一學期 | 自主學習          | 0                | 0                | 綜合職能科 | V        |                  |                           |                       |            | 內聘       |      |
|          |      | 職業性向與職前教育(彈性) | 1                | 18               | 綜合職能科 |          |                  |                           | V                     |            | 內聘       | 授予學分 |
|          | 第二學期 | 自主學習          | 0                | 0                | 綜合職能科 | V        |                  |                           |                       |            | 內聘       |      |
|          |      | 職業性向與職前教育(彈性) | 1                | 18               | 綜合職能科 |          |                  |                           | V                     |            | 內聘       | 授予學分 |
| 第三學年     | 第一學期 | 自主學習          | 0                | 0                | 綜合職能科 | V        |                  |                           |                       |            | 內聘       |      |
|          |      | 音樂(彈性)        | 1                | 18               | 綜合職能科 |          |                  | V                         |                       |            | 內聘       | 授予學分 |
|          | 第二學期 | 自主學習          | 0                | 0                | 綜合職能科 | V        |                  |                           |                       |            | 內聘       |      |
|          |      | 音樂(彈性)        | 1                | 18               | 綜合職能科 |          |                  | V                         |                       |            | 內聘       | 授予學分 |

## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

| 序<br>號 | 科目<br>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       | 環境衛生實習   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 |
| 2.     | 實習       | 清潔技能實習   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |
| 3.     | 實習       | 工作社會技巧實習 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 |
| 4.     | 實習       | 居家安全照護實作 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 3    | 3 |
| 5.     | 實習       | 作業安全實習   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |
| 6.     | 實習       | 餐飲門市服務實務 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

| 序<br>號 | 科目<br>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       | 居家園藝概論   | 綜合職能科 | 2         | 2 | 0    | 0 | 0    | 0 | 同科單班 | AA2選1 |
| 2.     | 專業       | 居家車輛清潔概論 | 綜合職能科 | 2         | 2 | 0    | 0 | 0    | 0 | 同科單班 | AA2選1 |
| 3.     | 實習       | 基礎居家電腦應用 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 2    | 0 | 0    | 0 | 同科單班 | AB2選1 |
| 4.     | 實習       | 生活工藝實作   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 2    | 0 | 0    | 0 | 同科單班 | AB2選1 |
| 5.     | 實習       | 生活交通能力實務 | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 | 同科單班 | AC2選1 |
| 6.     | 實習       | 居家電腦應用   | 綜合職能科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 | 同科單班 | AC2選1 |

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109\_080406\_選課輔導流程規劃\_流程圖.jpg」，請另行檢附。

### (二) 日程表

| 序號 | 時間                       | 活動內容          | 說明                                                                                    |
|----|--------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | (上學期)/(下學期)<br>開學後前兩周    | 選課宣導          | 利用開學第一次班會，進行入班宣導。<br>第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任向學生宣導選課內容。                             |
| 2  | 十月中旬(上學期)/<br>三月中旬(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<br>2. 以電腦選課方式進行<br>3. 規劃1.2~1.5倍選修課程<br>4. 相關選課流程參閱流程圖<br>5. 選課諮詢輔導 |
| 3  | 9月1日(上學期)/2月<br>15日(下學期) | 正式上課          | 開學即正式跑班上課                                                                             |
| 4  | 6月(上學期)/1月(下<br>學期)      | 加、退選          | 得於學期前兩週進行                                                                             |
| 5  | 7月15日                    | 檢討            | 課發會進行選課檢討                                                                             |

## 三、選課輔導措施

國立草屯高級商工職業學校選課輔導實施計畫

一、依據：

- (一) 依教學研究會、課程發展委員會及校(教)務會議修正通過後實施辦理。
- (二) 依學生事務與輔導工作計畫辦理。

二、目的：

- (一) 幫助學生認識本校所開設的課程及各類學程。
- (二) 幫助學生了解必修及選修科目，兩者對未來進路影響有所了解。
- (三) 幫助學生依據個人的性向、興趣、能力及價值觀，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，選擇選修的學程與科目，以求適性發展。
- (四) 幫助學生認識選讀學程與未來升學和就業間關係，進而規劃個人在校的選課學習方向及目標。
- (五) 協助學生瞭解各學程證明取得門檻，避免盲目選擇，以維持知識的完整性。

三、輔導項目：

(一) 學生方面

1. 配合生涯規劃課程，於課程中介紹高中與國中教育之差異、高中畢業生之進路發展、大學入學多元管道等。
2. 實施心理與教育測驗，以提供客觀之評量資訊，增進學生對自我的認識。
3. 於高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
4. 辦理大學多元入學說明會、學長姊返校座談會，使學生更了解各大專概況、系組簡介，以及職業介紹之各種資料。
5. 每學期進行選課說明，提供學生有關下一學期課程之資訊，並針對學生需要提供個別輔導。
6. 各學期開學後實施選課適應調查，對適應欠佳學生進行處理與個別輔導。

(二) 家長方面

1. 適時辦理家長座談會，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. 利用每學期之班親會、家長大會印製並發放綜合高中資料，使家長能重視並關心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. 提供綜合高中輔導網路加強宣導相關訊息，協助家長掌握資訊。

(三) 教師方面

1. 由課程諮詢教師舉辦選課說明會，提供教師有關必、選修課程之資訊，並溝通其在學生輔導過程中所遭遇困難，協助解決。
2. 由諮商中心負責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. 提供個別選課適應困難學生之轉介輔導服務。

四、輔導人員：(一) 班級導師 (二) 輔導教師 (三) 課程諮詢教師 (四) 註冊組人員。

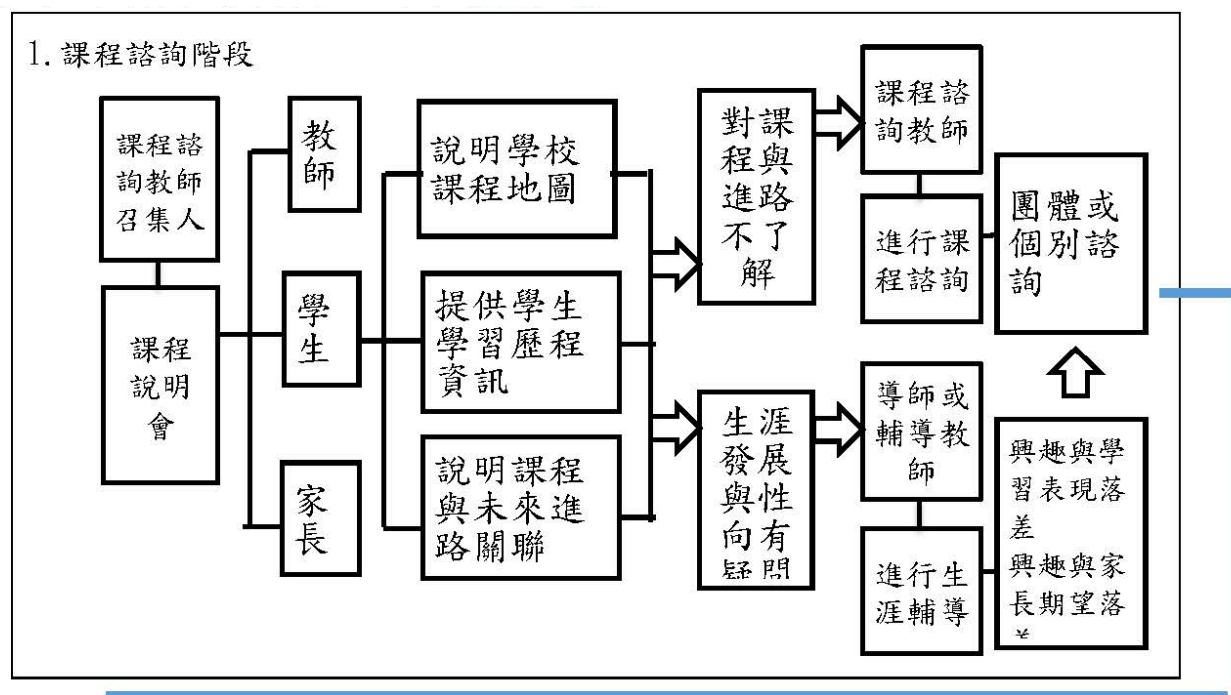
五、本計畫陳校長核可後施行，修正時亦同。

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109\_080406\_選課輔導流程規劃\_選課輔導措施.jpg」，請另行檢附。

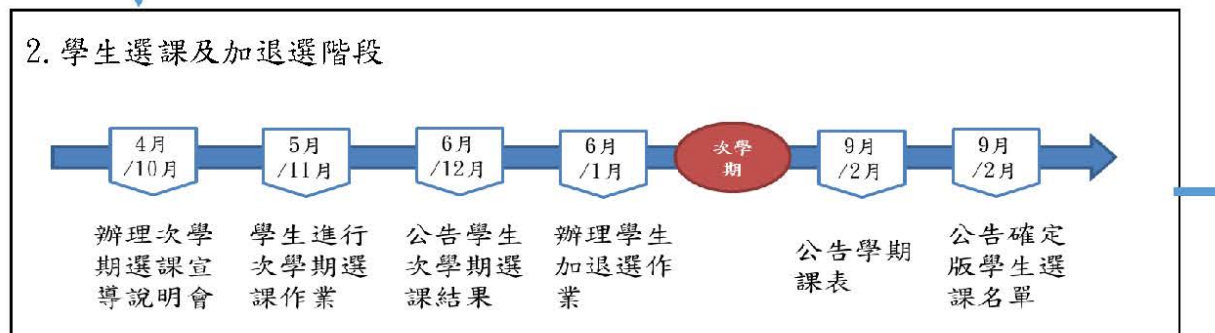
## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

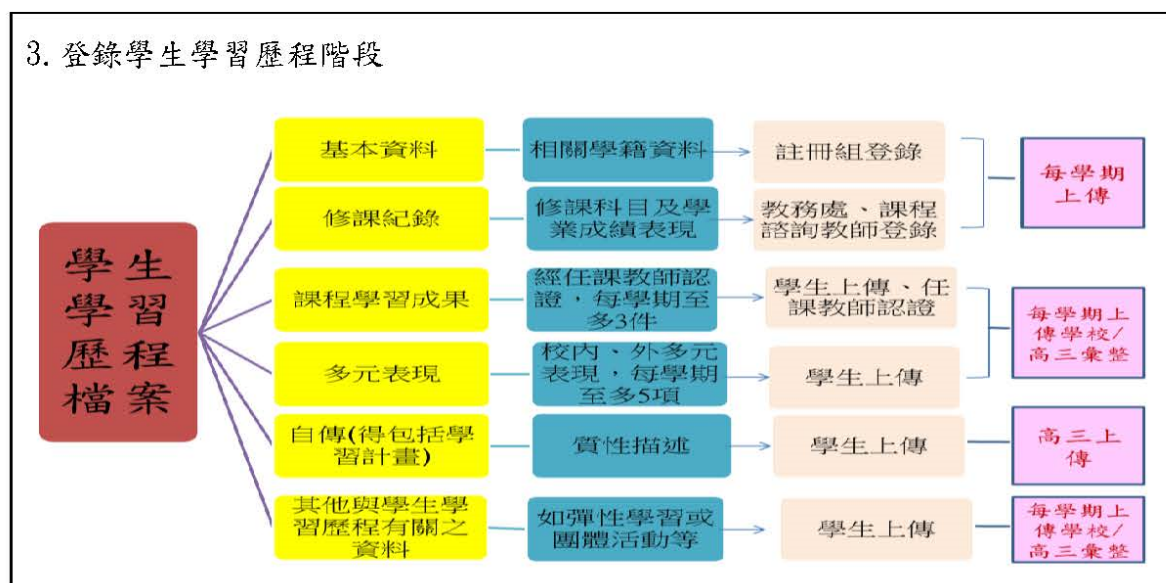
#### 1. 課程諮詢階段



#### 2. 學生選課及加退選階段



#### 3. 登錄學生學習歷程階段



## 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 國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                       |                                                     |      |                         |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------|-------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                  | 基礎餐飲烘焙概論                                            |      |                         |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                  | Basic Introduction of Food , Beverage And Baking    |      |                         |
| 師資來源           | 內聘                                                                                                                                                    |                                                     |      |                         |
| 科目屬性           | 必修                                                                                                                                                    |                                                     |      |                         |
|                | 專業科目                                                                                                                                                  |                                                     |      |                         |
|                | 科目來源                                                                                                                                                  | 學校自行規劃                                              |      |                         |
| 學生圖像           | 學習力、實務力、合作力、品格力                                                                                                                                       |                                                     |      |                         |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                                 |                                                     |      |                         |
|                | 6                                                                                                                                                     |                                                     |      |                         |
|                | 第一學年                                                                                                                                                  |                                                     |      |                         |
| 建議先修科目         | 無                                                                                                                                                     |                                                     |      |                         |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、能瞭解餐飲常用的烘焙材料分類及用途。 二、能瞭解餐飲烘焙產品之基本製作流程。 三、能瞭解及簡單的操作常用餐飲及烘焙器具。 四、安全衛生知能之建立。                                                                           |                                                     |      |                         |
| 教學內容           |                                                                                                                                                       |                                                     |      |                         |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                                       | 內容細項                                                | 分配節數 | 備註                      |
| (一)餐飲設備        |                                                                                                                                                       | 1. 常用餐飲烘焙設備操作。<br>2. 常用餐飲烘焙器具使用與清潔。<br>3. 衛生安全注意事項。 | 9    | 安全操作，依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具 |
| (二)餐飲烘焙材料認識    |                                                                                                                                                       | 1. 常用烘焙材料及特性。<br>2. 材料使用與保存。<br>3. 基本烘焙材料組與成品。      | 9    |                         |
| (三)衡量方法        |                                                                                                                                                       | 1. 重量衡量器具的種類與功能。<br>2. 容器衡量器具的種類與功能。                | 9    |                         |
| (四)餅乾製作概念      |                                                                                                                                                       | 1. 餅乾分類與材料配方。<br>2. 餅乾麵糰製作拌合法。                      | 9    |                         |
| (五)餅乾烘焙        |                                                                                                                                                       | 1. 烘焙溫度時間與成品。<br>2. 烘焙及出爐注意事項。                      | 9    |                         |
| (六)蛋糕製作概念I     |                                                                                                                                                       | 1. 蛋糕分類與材料配方。<br>2. 麵糊類蛋糕體製作。                       | 9    |                         |
| (七)蛋糕製作概念II    |                                                                                                                                                       | 1. 乳沫類蛋糕分類與拌合方式。<br>2. 乳沫類蛋糕體製作。                    | 9    |                         |
| (八)麵包製作概念      |                                                                                                                                                       | 1. 麵包分類與配方。<br>2. 麵糰攪拌階段與判斷。                        | 9    |                         |
| (九)麵糰發酵        |                                                                                                                                                       | 1. 發酵條件及注意事項。<br>2. 發酵階段認識與判斷。                      | 9    |                         |
| (十) 麵包烘焙       |                                                                                                                                                       | 1. 烘焙溫度、時間注意事項。<br>2. 出爐注意事項。                       | 9    |                         |
| (十一)成品包裝       |                                                                                                                                                       | 1. 烘焙產品包裝注意事項。<br>2. 成品包裝。                          | 9    |                         |
| (十二)環境整理與維護    |                                                                                                                                                       | 1. 桌面整理注意事項。<br>2. 水槽及水溝整理注意事項。                     | 9    |                         |
| 合 計            |                                                                                                                                                       |                                                     | 108  |                         |
| 學習評量<br>(評量方式) | 紙筆測驗、實作評量、口頭問答                                                                                                                                        |                                                     |      |                         |
| 教學資源           | 餐飲相關教科書、烘焙食品教科書、坊間參考書籍、自編教材。                                                                                                                          |                                                     |      |                         |
| 教學注意事項         | 1. 本科以在實習教室由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 2. 除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 3. 教學及實作需能指導學生表現符合現行相關法規。 4. 教師可依學生 學習功能缺損情形，進行課程調整。 5. 教師應進行安全概念之教導(如：使用廚具、刀具相關設備時 |                                                     |      |                         |

需預防刀具傷害、燙傷或觸電等)，並建立安全作業流程。 6. 教導學生了解穿著配戴必要安全衛生防護具與注重個人 環境衛生之重要性。 7. 教學場域應備妥相關防護及建置適當防護設備。

表 11-2-2-2國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                            |                                    |  |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                       | 居家園藝概論                             |  |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                       | The Introduction of Home Gardening |  |      |    |
| 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           | 學習力、實務力、合作力、品格力                                                                                                                            |                                    |  |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                      |                                    |  |      |    |
|                | 4                                                                                                                                          |                                    |  |      |    |
|                | 第一學年                                                                                                                                       |                                    |  |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                                                                                          |                                    |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、了解園藝在生活上的意義及重要性。 二、認識園藝資材種類及器具使用要領。 三、學會常見蔬菜及園藝植物的分類辨識要領與栽培繁殖之技術。 四、熟悉常見蔬菜及園藝植物的生長環境需求與一般栽培管理方法。 五、培養居家植物綠美化裝飾栽植及趣味栽培應用之技巧。              |                                    |  |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                            |                                    |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                            | 內容細項                               |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)園藝與生活       |                                                                                                                                            | 園藝對生活品質影響的介紹。                      |  | 9    |    |
| (二)居家常見植物      |                                                                                                                                            | 1.各種常見之蔬菜介紹。<br>2.居家園藝植物介紹。        |  | 9    |    |
| (三)居家園藝用具      |                                                                                                                                            | 認識園藝資材種類及器具使用要領。                   |  | 9    |    |
| (四)居家園藝設備      |                                                                                                                                            | 簡易苗圃及棚架搭建。                         |  | 9    |    |
| (五)土壤及植物長生長原理  |                                                                                                                                            | 1.土壤介質性質介紹。<br>2.植物的生長原理及修剪計畫。     |  | 9    |    |
| (六)種植技術概論      |                                                                                                                                            | 1.苗圃育種。<br>2.植物之各種繁殖技術。            |  | 9    |    |
| (七)生態環境的建構     |                                                                                                                                            | 1.魚菜共生系統架設<br>2.觀賞植物及常見蔬菜之栽培       |  | 9    |    |
| (八)園藝維護實作      |                                                                                                                                            | 草花草皮種植維護實作                         |  | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                            |                                    |  | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                          |                                    |  |      |    |
| 教學資源           | 相關領域書籍、自編教材。                                                                                                                               |                                    |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1.除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2.結合學校農場，以供授課實習。 3.教師可依學生 學習功能缺損情形，進行課程調整。 4.教師需加強安全觀念之建立與宣導。 5.指導學生依規定穿著配戴必要之安全衛生防護具。 6.教學場域應備妥相關防護及建置適當防護設備。 |                                    |  |      |    |

表 11-2-2-3 國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                |                                                                |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                           | 居家車輛清潔概論                                                       |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                           | The Introduction of Home vehicle cleaning                      |      |    |
| 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           | 學習力、實務力、合作力、品格力                                                                                                                |                                                                |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                          |                                                                |      |    |
|                | 4                                                                                                                              |                                                                |      |    |
|                | 第一學年                                                                                                                           |                                                                |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                                                                              |                                                                |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解車輛基本構造及清潔重點。 二、認識各種洗車用具、設備的安全操作方式。 三、認識清潔居家車輛的清潔劑用途及使用方式。 四、養成良好的工作習慣及態度。                                                  |                                                                |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                |                                                                |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                | 內容細項                                                           | 分配節數 | 備註 |
| (一)居家常用車輛構造    |                                                                                                                                | 1. 認識車輛基本內外部構造。<br>2. 認識車輛基本內外部構造清潔重點及順序。                      | 9    |    |
| (二)車輛清潔設備I     |                                                                                                                                | 1. 認識水槍、風槍、泡沫機、吸塵器及空壓機等設備的功用。<br>2. 認識水槍、風槍、泡沫機、吸塵器及空壓機的安全事項。  | 9    |    |
| (三)車輛清潔設備II    |                                                                                                                                | 了解正確操作洗車用水槍、風槍、泡沫機及空壓機等設備                                      | 9    |    |
| (四)車輛清潔用具認識    |                                                                                                                                | 了解車輛內部及外部構造所需要的清潔用具。                                           | 9    |    |
| (五)車輛外部清潔技巧    |                                                                                                                                | 1. 了解整理及維護車輛清潔用具觀念。<br>2. 了解清潔劑收納的重點及安全性。<br>2. 學會擦拭巾的清洗及收納重點。 | 9    |    |
| (六)車輛內部清潔技巧    |                                                                                                                                | 1. 學會車輛外部構造清潔重點、技巧及注意的事項。<br>2. 學會車輛內部清潔的順序步驟。                 | 9    |    |
| (七)車輛用具整理I     |                                                                                                                                | 1. 了解整理及維護車輛清潔用具及設備觀念。<br>2. 學會清潔用具的清洗和收納的重點。                  | 9    |    |
| (八)車輛用具整理II    |                                                                                                                                | 學會車輛清潔設備的安全開關管理、清潔以及收納的重點。                                     | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                |                                                                | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等。                                                                                          |                                                                |      |    |
| 教學資源           | 參考相關領域的教科書、自編教材、多媒體示範講解。                                                                                                       |                                                                |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 注意基本概念的指導及練習操作的安全。 2. 教師可依學生學習功能缺損情形，進行課程調整。 3. 教師應進行器具、設備安全宣導與安全作業流程教學。 4. 指導學生依規定穿著配戴必要之安全衛生防護具。 5. 教學場域應備妥相關防護及建置適當防護設備。 |                                                                |      |    |



## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                 |                                                                          |                                                                |      |    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱            | 中文名稱                                                                     | 專題實作                                                           |      |    |
|                 | 英文名稱                                                                     | Thematic implementation                                        |      |    |
| 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            | 學習力、創新力、實務力、合作力                                                          |                                                                |      |    |
| 適用科別            | 綜合職能科                                                                    |                                                                |      |    |
|                 | 2                                                                        |                                                                |      |    |
|                 | 第二學年第二學期                                                                 |                                                                |      |    |
| 建議先修科目          | 有，科目：美術、藝術生活、基礎餐飲烘焙實務、基礎居家電腦應用實作                                         |                                                                |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)  | 一、使學生能瞭解專題實作的發想。 二、使學生能將所學課程作成綜合性呈現與規畫。 三、能以小組方式合作進行專題實作，將作品表達與呈現，分享與交流。 |                                                                |      |    |
| 教學內容            |                                                                          |                                                                |      |    |
| 主要單元(進度)        |                                                                          | 內容細項                                                           | 分配節數 | 備註 |
| (一)專題實作題目的發想與規畫 |                                                                          | 1. 認識專題實作的意涵。<br>2. 學會專題實作題目的發想與訂定。<br>3. 學會以小組方式進行專題實作題目內容規劃。 | 9    |    |
| (二)專題作品製作       |                                                                          | 1. 學會將規劃內容進行專題製作。<br>2. 學會將專題製作作品內容呈現。                         | 9    |    |
| (三)專題作品製作紀錄     |                                                                          | 學會將專題製作過程以照片、影片或文字記錄。                                          | 9    |    |
| (三)專題分享         |                                                                          | 能完成制式的專題報告，並以口頭方式分享。                                           | 9    |    |
| 合 計             |                                                                          |                                                                | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式)  | 1. 小組分工合作觀察評量。 2. 報告與分享。                                                 |                                                                |      |    |
| 教學資源            | 1. 自編教材。 2. 網路資源。                                                        |                                                                |      |    |
| 教學注意事項          | 1. 鼓勵學生與合作。 2. 注意引導學生及記錄。 3. 整合學生學習過之專業及實習科目，引導學生完成專題。                   |                                                                |      |    |

表 11-2-3-2 國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                  |                                                                                                                                                                                               |                                                       |  |      |    |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱                                                                                                                                                                                          | 居家照護美髮實作                                              |  |      |    |
|                  | 英文名稱                                                                                                                                                                                          | Home Taking care of hairdressing 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             | 學習力、創新力、實務力、品格力                                                                                                                                                                               |                                                       |  |      |    |
| 適用科別             | 綜合職能科                                                                                                                                                                                         |                                                       |  |      |    |
|                  | 6                                                                                                                                                                                             |                                                       |  |      |    |
|                  | 第二學年                                                                                                                                                                                          |                                                       |  |      |    |
| 建議先修科目           | 有，科目：居家照顧實作(部必)                                                                                                                                                                               |                                                       |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | 一、瞭解頭髮組織。 二、熟悉頭髮洗髮、養護、整髮及按摩的知識技能。 三、熟練居家照顧服務員頭髮清潔與舒適協助技巧。 四、同理需照顧個案的不舒服感，養成認真敬業的工作態度。                                                                                                         |                                                       |  |      |    |
| 教學內容             |                                                                                                                                                                                               |                                                       |  |      |    |
| 主要單元(進度)         |                                                                                                                                                                                               | 內容細項                                                  |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)照顧美髮相關知能建立    |                                                                                                                                                                                               | 1.毛髮的認識、頭皮部位的處理與護理。<br>2.美髮用具的認識、清理與保養。               |  | 9    |    |
| (二)美髮洗劑認識        |                                                                                                                                                                                               | 1.了解美髮洗劑的功用及適用髮質。<br>2.正確使用適合個案的洗劑。                   |  | 9    |    |
| (三)同理心與照顧者       |                                                                                                                                                                                               | 1.了解同理心的意義及作用。<br>2.練習同理心的說話方式。<br>3.瞭解體察受照顧者的不舒服感受。  |  | 9    |    |
| (四)觀察表情與談話技巧     |                                                                                                                                                                                               | 1.能了解不同表情的意義。<br>2.透過談話了解個案的感受。                       |  | 9    |    |
| (五)照護美髮舒適技巧-按摩I  |                                                                                                                                                                                               | 學會按摩的基本技巧。                                            |  | 9    |    |
| (六)照護美髮舒適技巧-按摩II |                                                                                                                                                                                               | 1.能透過個案的表情及回答調整力道。<br>2.能依個案身體狀況調整按摩力道及方式。            |  | 9    |    |
| (七)照護美髮-坐洗       |                                                                                                                                                                                               | 1.學會坐式洗髮的基本技巧。<br>2.舒適協助技巧的應用。                        |  | 9    |    |
| (八)照護美髮-整髮       |                                                                                                                                                                                               | 1.學會整髮及梳髮的基本技巧。<br>2.舒適協助技巧的應用                        |  | 9    |    |
| (九)照護美髮-床上洗髮前準備  |                                                                                                                                                                                               | 1.照顧員協助案主床上洗髮前衣物穿脫操作及口語說法。<br>2.冷熱水準備、頭部托放與安全措失學習與操作。 |  | 9    |    |
| (十)臥床個案-臥姿洗髮I    |                                                                                                                                                                                               | 1.了解照護案主床上洗髮步驟。<br>2.學會操作床上洗頭技巧。                      |  | 9    |    |
| (十一)臥床個案-臥姿洗髮II  |                                                                                                                                                                                               | 熟練獨立操作操作床上洗頭技巧                                        |  | 9    |    |
| (十二)臥姿洗髮後個案安置    |                                                                                                                                                                                               | 1.個案保暖及臥姿吹乾頭髮及整理。<br>2.臥姿衣物整理及安置個案。                   |  | 9    |    |
| 合 計              |                                                                                                                                                                                               |                                                       |  | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式)   | 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                                                                             |                                                       |  |      |    |
| 教學資源             | 1.參考相關照顧服務員及生活照護等領域教科書、自編教材。 2.請業師協同教學，經驗及技術指導。                                                                                                                                               |                                                       |  |      |    |
| 教學注意事項           | 1.除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2.著重於使學生獨立完成照護洗髮技能，評量時因考量學生之個別差異。 3.本科為生活照護領域之進階實作課程，得依相關規定實施分組教學。 4.教材由個人部分提升至他人照護內容，以居家照護個案之身體、頭髮衛生及保健為主，加入個案服務觀念及技巧。 5.教材納入居家服務員洗髮技能(坐洗及臥床洗頭)，含過程之個人衣務整理與安全維護。 |                                                       |  |      |    |

表 11-2-3-3 國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                 |                                                                                                                                                                                                   |                                              |  |      |    |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱            | 中文名稱                                                                                                                                                                                              | 餐飲烘焙實務                                       |  |      |    |
|                 | 英文名稱                                                                                                                                                                                              | Practice of Food， Beverage And Baking        |  |      |    |
| 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            | 學習力、創新力、實務力、合作力、品格力                                                                                                                                                                               |                                              |  |      |    |
| 適用科別            | 綜合職能科                                                                                                                                                                                             |                                              |  |      |    |
|                 | 6                                                                                                                                                                                                 |                                              |  |      |    |
|                 | 第二學年                                                                                                                                                                                              |                                              |  |      |    |
| 建議先修科目          | 有，科目：食材處理、基礎速食實作、基礎餐飲烘焙概論                                                                                                                                                                         |                                              |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)  | 一、熟練應用餐飲常用的烘焙材料。 二、加強及熟練餐飲烘焙相關手法。 三、能熟練操作常用餐飲及烘焙器具。                                                                                                                                               |                                              |  |      |    |
| 教學內容            |                                                                                                                                                                                                   |                                              |  |      |    |
| 主要單元(進度)        |                                                                                                                                                                                                   | 內容細項                                         |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)作業安全與衛生      |                                                                                                                                                                                                   | 1. 設備作業安全。<br>2. 衛生管理及注意事項。                  |  | 9    |    |
| (二)餐包           |                                                                                                                                                                                                   | 餐包製作重要及整型。                                   |  | 9    |    |
| (三)白土司          |                                                                                                                                                                                                   | 1. 白土司製作重點。<br>2. 土司整型：圓頂、山型及五峰。             |  | 9    |    |
| (四)甜麵包          |                                                                                                                                                                                                   | 1. 麵包體製作重點。<br>2. 包餡技巧。                      |  | 9    |    |
| (五)餡料           |                                                                                                                                                                                                   | 1. 奶酥餡製作與注意事項。<br>2. 布丁餡製作與注意事項。             |  | 9    |    |
| (六)調味麵包         |                                                                                                                                                                                                   | 1. 餐飲麵包調味材料及注意事項。<br>2. 調味麵包變化。              |  | 9    |    |
| (七)烘焙丙級檢定流程整合I  |                                                                                                                                                                                                   | 1. 單品項成品製作流程整合練習。<br>2. 配方計算及檢核。             |  | 9    |    |
| (八)烘焙丙級檢定流程整合II |                                                                                                                                                                                                   | 1. 題組(土司+麵包)成品製作流程整合練習。<br>2. 時間流程掌握及成品規格檢核。 |  | 9    |    |
| (九)餅乾           |                                                                                                                                                                                                   | 1. 冰箱小西餅變化。<br>2. 擠花小西餅製作。                   |  | 9    |    |
| (十)蛋糕變化         |                                                                                                                                                                                                   | 1. 蛋糕捲變化。<br>2. 蛋糕裝飾。                        |  | 9    |    |
| (十一)派           |                                                                                                                                                                                                   | 1. 派皮分類與材料配方。<br>2. 成品製作。                    |  | 9    |    |
| (十二)中式點心-酥皮類    |                                                                                                                                                                                                   | 1. 酥皮類點心分類與製作方法。<br>2. 成品製作與變化。              |  | 9    |    |
| 合 計             |                                                                                                                                                                                                   |                                              |  | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式)  | 紙筆測驗、實作評量、口頭問答                                                                                                                                                                                    |                                              |  |      |    |
| 教學資源            | 餐飲相關教科書、烘焙食品教科書、坊間參考書籍、自編教材                                                                                                                                                                       |                                              |  |      |    |
| 教學注意事項          | 1. 本科以在實習教室由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 2. 除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。 3. 本科目為餐飲製作及生活照護技能的延伸實習課程，教師可依學生學習功能缺損情形，進行課程調整。 4. 教師應建立學生安全作業流程。 5. 指導學生依規定穿著配戴必要之安全衛生防護具，注重個人及環境衛生等事項；且教學場域應備妥相關防護及建置適當防護設備。 |                                              |  |      |    |

表 11-2-3-4國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                   |                                                              |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                              | 居家烹飪實務                                                       |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                              | The Practice of Home Cooking                                 |      |    |
| 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           | 學習力、創新力、實務力、合作力、品格力                                                                                                                               |                                                              |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                             |                                                              |      |    |
|                | 8                                                                                                                                                 |                                                              |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                                                              |                                                              |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：食材處理實作(部必修)、基礎速食實作(部必修)                                                                                                                      |                                                              |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、了解居家烹飪與製作過程之相關知識。 二、各種食物之採購與儲存知能加強。 三、食品的營養與注意食品衛生安全知能加強。 四、熟練烹調觀念及實作能力。                                                                        |                                                              |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                                   |                                                              |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                                   | 內容細項                                                         | 分配節數 | 備註 |
| (一)廚房設備與安全衛生   |                                                                                                                                                   | 1.烹飪器具的清潔與維護注意事項.<br>2.瓦斯及餐飲烹飪電器使用注意事項。                      | 9    |    |
| (二)食材處理        |                                                                                                                                                   | 1.熟練食物材料的種類與特性。 。<br>2.熟練食物烹飪前的處理與洗滌。                        | 9    |    |
| (三)食材保存        |                                                                                                                                                   | 1.瞭解食物選購與並學會儲存方式。<br>2.學會判斷食材是否腐壞及有效的保存食材。<br>3.隔餐及隔夜菜保存及加熱。 | 9    |    |
| (四) 刀工         |                                                                                                                                                   | 1.依烹調方式切割食材大小、形狀。<br>2.刀具清潔、殺菌與保存。                           | 9    |    |
| (五)拌           |                                                                                                                                                   | 1.涼拌料理與衛生注意事項。<br>2.溫拌料理。<br>3.現成醬汁使用調配。                     | 9    |    |
| (六)滷製料理        |                                                                                                                                                   | 1.肉燥製作。<br>2.滷味料理製作。                                         | 9    |    |
| (七)醃醃味-醬       |                                                                                                                                                   | 1.常用沾醬製作。<br>2.常用醬汁調製(涼麵…)                                   | 9    |    |
| (八)羹類料理        |                                                                                                                                                   | 1.羹湯調理。<br>2.燴飯、麵。                                           | 9    |    |
| (九)湯品料理        |                                                                                                                                                   | 1.快煮湯料理。<br>2.燉湯料理。                                          | 9    |    |
| (十)家常熱炒料理      |                                                                                                                                                   | 1.青菜清炒。<br>2.生炒、熟炒、乾炒料理及注意事項。                                | 9    |    |
| (十一)燒          |                                                                                                                                                   | 蔥燒、紅燒、乾燒料理。                                                  | 9    |    |
| (十二)主食料理       |                                                                                                                                                   | 1.即食料理。<br>2.米食類及麵食類。                                        | 9    |    |
| (十三)油/乾煎料理     |                                                                                                                                                   | 1.蛋類、魚肉類料理。<br>2.麵糊餅料理。                                      | 9    |    |
| (十四)蒸食料理       |                                                                                                                                                   | 清蒸、粉蒸料理。                                                     | 9    |    |
| (十五)菜單設計       |                                                                                                                                                   | 1.營養搭配注意事項。<br>2.配色搭配注意事項。<br>3.?盤搭配注意事項。                    | 9    |    |
| (十六)環境整理       |                                                                                                                                                   | 1.學會能有效的整理烹飪後的器具。<br>2.學會收拾烹飪相關爐具及餐桌，以免滋生蚊蠅。                 | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                   |                                                              | 144  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 操作、問答、觀察                                                                                                                                          |                                                              |      |    |
| 教學資源           | 相關領域書籍、自編教材、影片、多媒體教學、圖(照)片                                                                                                                        |                                                              |      |    |
| 教學注意事項         | 1.教學方法：分組教學、示範教學法、現場操作。 2.教學相關配合事項：(1)了解學生起點行為。(2)相關科目、課程的安排配合。(3)學校軟、硬體設備之配合。 3.利用社會資源，安排校外教學參觀，提高學習興趣。 4.本科目為餐飲製作及生活照護技能的延伸實習課程，教師可依學生學習功能缺損情形， |                                                              |      |    |

進行課程調整。 5. 教師應進行安全作業流程宣導，指導學生依規定穿著配戴必要之安全衛生防護具，注重個人及 環境衛生等事項。 6. 教學場域應備妥相關防護及建置適當防護設備。

表 11-2-3-5國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                               |                                                                    |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                          | 基礎居家電腦應用                                                           |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                          | Basic Home computer application                                    |      |    |
| 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           | 學習力、實務力、合作力、品格力                                                                               |                                                                    |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                         |                                                                    |      |    |
|                | 2                                                                                             |                                                                    |      |    |
|                | 第二學年第一學期                                                                                      |                                                                    |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：事務機器與電腦概論                                                                                |                                                                    |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養學生具有電腦系統操作的基本能力。 二、培養學生具有電腦資料輸入的基本能力。 三、培養學生具有電腦資料管理及整合的基本能力。 四、提升人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造能力。 |                                                                    |      |    |
| 教學內容           |                                                                                               |                                                                    |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                               | 內容細項                                                               | 分配節數 | 備註 |
| (一)居家常用電腦系統    |                                                                                               | 1. 認識Windows作業系統的操作。<br>2. Microsoft Office套裝軟體的認識。<br>3. 印表機列印操作。 | 9    |    |
| (二)文書軟體I       |                                                                                               | Microsoft Office套裝軟體資料輸入。                                          | 9    |    |
| (三)文書軟體II      |                                                                                               | Power point 軟體操作設計與應用。                                             | 9    |    |
| (四)電腦常用軟體應用    |                                                                                               | 1. 檔案總管功能認識及操作。<br>2. 建立資料夾及進行學習檔案管理。                              | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                               |                                                                    | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 教學評量：過程評量、實作評量、終結評量、問答法、觀察法。                                                                  |                                                                    |      |    |
| 教學資源           | 教學資源：個人電腦、影片、圖(照)片、網路線上題庫。                                                                    |                                                                    |      |    |
| 教學注意事項         | 1.教學方法：直接教學法、實地演練法、練習法。 2.易教易學寶典之電腦軟體應用丙級術科。 3.教學內容應包括資訊安全及著作權觀念的建立。                          |                                                                    |      |    |

表 11-2-3-6國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                           |                                          |  |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                      | 生活工藝實作                                   |  |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                      | Come-out-of-life artistic works Practice |  |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                                                                                        |                                          |  |      |    |
| 科目屬性           | 選修                                                                                                                        |                                          |  |      |    |
|                | 實習科目                                                                                                                      |                                          |  |      |    |
|                | 科目來源                                                                                                                      | 群科中心學校公告一校訂參考科目                          |  |      |    |
| 學生圖像           | 學習力、創新力、實務力、合作力、品格力                                                                                                       |                                          |  |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                     |                                          |  |      |    |
|                | 2                                                                                                                         |                                          |  |      |    |
|                | 第二學年第一學期                                                                                                                  |                                          |  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：美術、藝術生活(部必修)                                                                                                         |                                          |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、提升美術與工藝創作的生活應用。 二、認識創作的材料與可能。 三、基本形的掌握與創新。                                                                              |                                          |  |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                           |                                          |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                           | 內容細項                                     |  | 分配節數 | 備註 |
| (一) 生活與工藝      |                                                                                                                           | 1. 生活中的工藝的應用。<br>2. 基礎工藝概論。<br>3. 成品鑑賞。  |  | 9    |    |
| (二) 創作材料       |                                                                                                                           | 1. 生活中工藝材料的取材。<br>2. 材料的變化與應用。           |  | 9    |    |
| (三)工藝創作        |                                                                                                                           | 1. 主題選定。<br>2. 現有材料及素材運用。                |  | 9    |    |
| (四)作品賞析與介紹     |                                                                                                                           | 1. 透過拍照、影音紀錄作品。<br>2. 作品特色、創作概念說明。       |  | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                           |                                          |  | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 教學評量：操作法、問答法、觀察法、作品。                                                                                                      |                                          |  |      |    |
| 教學資源           | 上網查詢、參考坊間報章雜誌與刊物、自編教材                                                                                                     |                                          |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 教學方法：講述法、討論法、問答法、圖示法、多媒體教學法、示範法、實物展示法、練習法。 2. 教學資源：投影片、影片、實物、圖(照)片。 3. 為美術及藝術生活課程之延伸，帶領學生練習創作生活相關藝術。 4. 教學應做安全宣導與防護準備。 |                                          |  |      |    |

表 11-2-3-7國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                           |                                       |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                      | 生活交通能力實務                              |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                      | The Practice of Life Traffic capacity |      |    |
| 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           | 學習力、實務力、品格力                                                                                                                                               |                                       |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                                     |                                       |      |    |
|                | 4                                                                                                                                                         |                                       |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                                                                      |                                       |      |    |
| 建議先修科目         | 無                                                                                                                                                         |                                       |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解交通安全常識與規則。 二、瞭解行人、自行車等用路人之路權。 三、能注意自身上下學安全及至門市實習之交通安全 四、瞭解交通事故發生之正確處理方式及注意事項。 五、建立駕駛道德。 六、能搭乘各種交通工具。                                                  |                                       |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                                           |                                       |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                                           | 內容細項                                  | 分配節數 | 備註 |
| (一)交通安全常識及規則   |                                                                                                                                                           | 道路交通安全規則介紹。                           | 9    |    |
| (二)生活應用-上下學安全  |                                                                                                                                                           | 1. 上下學與至門市實習之交通安全。<br>2. 追擦撞預防與肇事預防。  | 9    |    |
| (三)路權          |                                                                                                                                                           | 汽車、機車、自行車、行人等用路人之路權的認識。               | 9    |    |
| (四)罰則          |                                                                                                                                                           | 違反道路交通管理事件之罰則認識。                      | 9    |    |
| (五)安全駕駛        |                                                                                                                                                           | 駕駛道德與防衛性駕駛。                           | 9    |    |
| (六)事故處理        |                                                                                                                                                           | 交通事故處理方法及注意事項。                        | 9    |    |
| (七)交通標誌        |                                                                                                                                                           | 認識道路交通管理設施：如標誌、標線、號誌、手勢。              | 9    |    |
| (八)生活交通能力訓練    |                                                                                                                                                           | 1. 能上網查詢及訂購各種交通票券。<br>2. 輔導考取機車駕照。    | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                                           |                                       | 72   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。                                                                                         |                                       |      |    |
| 教學資源           | 1. 相關領域書籍。 2. 自編教材。                                                                                                                                       |                                       |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 利用報導交通事故新聞，使教學活潑化並與時事相結合。 2. 到學校週邊實際探查，認識交通管理設施與親身體驗遵守交通規則。 3. 利用學校牆面的交通標誌圖形來認識與複習交通標誌。 4. 請學生分享其上下學或至門市實習的路線及交通狀況。 5. 利用情境模擬及角色扮演，讓學生瞭解實際交通狀況與事故處理方式。 |                                       |      |    |



表 11-2-3-8國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                |                                                      |      |         |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------|---------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                           | 居家電腦應用                                               |      |         |
|                | 英文名稱                                                                                                           | Home computer application                            |      |         |
| 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           | 學習力、創新力、實務力、品格力                                                                                                |                                                      |      |         |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                          |                                                      |      |         |
|                | 4                                                                                                              |                                                      |      |         |
|                | 第三學年                                                                                                           |                                                      |      |         |
| 建議先修科目         | 有，科目：事務機器與電腦應用概論、基礎居家電腦應用                                                                                      |                                                      |      |         |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養學生具有商業軟體操作的基本能力。 二、培養學生能使用網路界面的基本能力。 三、培養學生具有電腦資料管理及整合的基本能力。 四、提升人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造能力。 五、網路與資訊安全工作原理的瞭解。 |                                                      |      |         |
| 教學內容           |                                                                                                                |                                                      |      |         |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                | 內容細項                                                 | 分配節數 | 備註      |
| (一)網路資訊安全及法律   |                                                                                                                | 網路資訊安全及法律相關常識的介紹                                     | 9    |         |
| ((二)文書軟體       |                                                                                                                | 1. 學會word 文書軟體檔案管理操作<br>2. 學會word 文書軟體選項操作           | 9    | 免費或自由軟體 |
| (三)影音軟體I       |                                                                                                                | 1.Movie Maker軟體之基本選項操作。<br>2.Movie Maker軟體成品設計與應用。   | 9    | 免費或自由軟體 |
| (四)影音軟體II      |                                                                                                                | 1.網路攝影機及錄音設備之操作及結果儲存。<br>2.攝影器材、掃描器材運用在電腦作品中。        | 9    | 免費或自由軟體 |
| (五)簡報軟體        |                                                                                                                | 1.學會PowerPoint軟體基本選項之操作<br>2.學會PowerPoint軟體之作品設計與應用。 | 9    | 免費或自由軟體 |
| (六)繪圖軟體I       |                                                                                                                | 繪圖及修圖軟體之操作及成品設計與應用。                                  | 9    | 免費或自由軟體 |
| (七)繪圖軟體II      |                                                                                                                | 音樂編輯軟體之操作及成品設計與應用。                                   | 9    | 免費或自由軟體 |
| (八)雲端硬體        |                                                                                                                | 雲端郵件、儲存空間使用及管理。                                      | 9    | 免費或自由軟體 |
| 合 計            |                                                                                                                |                                                      | 72   |         |
| 學習評量<br>(評量方式) | 過程評量、實作評量、終結評量、問答法、觀察法                                                                                         |                                                      |      |         |
| 教學資源           | 個人電腦、影片、圖(照)片、網眼及耳麥、攝影器材、掃描器、網路資源、音樂。                                                                          |                                                      |      |         |
| 教學注意事項         | 1.自編、網路資料。 2.教學方法：直接教學法、實地演練法、練習法。 3.本科目以學生居家常用電腦之應用延伸課程，提升學生電腦相關操作能力。 4.可適當的製作介紹文件及並注意資訊安全，適當管理個資。            |                                                      |      |         |

表 11-2-3-9國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                 |                                                                                                                             |                                                                 |      |    |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------|----|
| 科目名稱            | 中文名稱                                                                                                                        | 居家安全照護實作                                                        |      |    |
|                 | 英文名稱                                                                                                                        | The implementation of Home safe Care                            |      |    |
| 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            | 學習力、實務力、合作力、品格力、專業力                                                                                                         |                                                                 |      |    |
| 適用科別            | 綜合職能科                                                                                                                       |                                                                 |      |    |
|                 | 6                                                                                                                           |                                                                 |      |    |
|                 | 第三學年                                                                                                                        |                                                                 |      |    |
| 建議先修科目          | 有，科目：生活保健實作(部必修)、居家保健實作(部必修)、居家照護美髮實作                                                                                       |                                                                 |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)  | 一、居家照顧服務員角色及功能。 二、與個案溝通技巧及建立良好關係。 三、生命徵象測量的意義及其重要性。 四、移位與擺位的注意事項。 五、居家安全檢視原則及建立安全看護技巧及環境。                                   |                                                                 |      |    |
| 教學內容            |                                                                                                                             |                                                                 |      |    |
| 主要單元(進度)        |                                                                                                                             | 內容細項                                                            | 分配節數 | 備註 |
| (一)照顧服務員工作認識    |                                                                                                                             | 1. 照顧服務員角色及功能。<br>2. 職業素養與法念認識。                                 | 9    |    |
| (二)溝通與心理支持      |                                                                                                                             | 1. 同理心運用技巧。<br>2. 正向支持的態度與技巧。<br>3. 溝通技巧運用與個案及家屬建立良好關係。         | 9    |    |
| (三)安全環境塑造及行為養成。 |                                                                                                                             | 1. 認識安全環境的塑造注意事項。<br>2. 協助個案建立安全行為習慣。                           | 9    |    |
| (四)急症概念         |                                                                                                                             | 1. 異物哽塞的處理。<br>2. 心肺復甦術。<br>3. 救護電話撥打回報話術。                      | 9    |    |
| (五)疾病徵兆之認識      |                                                                                                                             | 1. 常見慢性疾病與徵兆。<br>2. 常見疾病之生活照顧注意事項。                              | 9    |    |
| (六)洗澡安全         |                                                                                                                             | 1. 協助個案洗澡安全措失。<br>2. 協助個案洗澡注意事項及操作。                             | 9    |    |
| (七)預防跌倒         |                                                                                                                             | 1. 了解跌倒對個案及長者的影響。<br>2. 了解陪伴及移動個案時時預防跌倒技巧。<br>3. 協助個案建立預防認知及行為。 | 9    |    |
| (八)移動及擺位安全      |                                                                                                                             | 1. 學會協助輪椅上下床及移動。<br>2. 陪伴行動時的協助安全技巧及輔具使用。                       | 9    |    |
| (九)生命跡象測量       |                                                                                                                             | 1. 了解體溫、脈搏、呼吸、血壓的與安全照護的關係。<br>2. 能定時測量生命跡象及紀錄。                  | 9    |    |
| (十)安全的溫度感控      |                                                                                                                             | 1. 了解溫度變化對個案身體的影響。<br>2. 控制好相關環境的溫度變化：保暖、洗澡水...等。               | 9    |    |
| (十一)藥物安全        |                                                                                                                             | 1. 藥物管理，正確依照藥袋指示協助置入藥盒。<br>2. 給藥注意事項。                           | 9    |    |
| (十二)衛生清潔        |                                                                                                                             | 1. 照顧衛生環境的重要性。<br>2. 照顧器具清潔殺菌。<br>3. 感染之預防。                     | 9    |    |
| 合 計             |                                                                                                                             |                                                                 | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式)  | 實作評量法、問答法、觀察法。                                                                                                              |                                                                 |      |    |
| 教學資源            | 照顧服務員相關訓練手冊、自編教材、社區資源。                                                                                                      |                                                                 |      |    |
| 教學注意事項          | 1. 教學方法：講述法、討論法、問答法、圖示法、多媒體教學法、示範法、實物展示法、練習法。 2. 教學資源：投影片、影片、實物、圖(照)片、職場實習。 3. 本科目為生活照護技能領域之進階延伸課程，維入社區資源，安排社區醫院及養護機構參觀及實習。 |                                                                 |      |    |

表 11-2-3-10國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                         |                                 |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                    | 環境衛生實習                          |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                    | Environmental health 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           | 學習力、實務力、合作力、品格力                                                                                         |                                 |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                   |                                 |      |    |
|                | 6                                                                                                       |                                 |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                    |                                 |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：基礎清潔實務(部必)、基礎清潔實作(部必)、衛生與安全概論(部必)                                                                  |                                 |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、 了解職場環境衛生重要性。 二、 能養成保持作業環境之潔淨。 三、 從事例行性之垃圾分類回收及維護職場環境衛生。 四、 遵守工作職場的衛生法令及安全。                           |                                 |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                         |                                 |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                         | 內容細項                            | 分配節數 | 備註 |
| (一) 環境衛生知能     |                                                                                                         | 認識職場環境衛生的重要性。                   | 9    |    |
| (二) 環境衛生守則     |                                                                                                         | 認識職場環境清潔之流程與工作守則。               | 9    |    |
| (三) 職場環境衛生安全   |                                                                                                         | 職場環境安全須知的認識。                    | 9    |    |
| (四) 職場環境衛生常識   |                                                                                                         | 職場衛生須知的認識。                      | 9    |    |
| (五) 環境實務工作     |                                                                                                         | 學會職場環境清潔工具使用及維護。                | 9    |    |
| (六) 環境衛生設備     |                                                                                                         | 清潔設備的操作與維護。                     | 9    |    |
| (七) 環境衛生垃圾處理   |                                                                                                         | 學會垃圾分類及處理。                      | 9    |    |
| (八) 環境衛生常見病媒   |                                                                                                         | 學會病媒的防治與消除。                     | 9    |    |
| (九) 環境衛生的清潔工具  |                                                                                                         | 能正確使用清潔工具(劑)進行清潔及衛生工作。          | 9    |    |
| (十) 環境衛生的工作精神  |                                                                                                         | 配合團隊行動，學會合作精神。                  | 9    |    |
| (十一) 環境衛生的潛在危險 |                                                                                                         | 能了解不安全的清潔行為造成的危險。               | 9    |    |
| (十二)環境衛生的公共安全  |                                                                                                         | 注意進行環境工作時的安全維護，減少自身與他人的危險情境。    | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                         |                                 | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 實作評量、報告呈現、觀察、問答、紙筆測驗。                                                                                   |                                 |      |    |
| 教學資源           | 坊間參考書籍、自編教材、社區資源參訪及實習。                                                                                  |                                 |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 實習並著重認知、情意、技能三方面的配合。 2. 相關環境衛生應融入高一、高二課程，並安排職場參訪及實習。 3. 本科目為餐飲製能、生活照護、清潔技能及門市之相關實作課程，教學應進行安全衛生宣導與防護。 |                                 |      |    |

表 11-2-3-11國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                |                                                         |  |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                           | 工作社會技巧實習                                                |  |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                           | Work social skills 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           | 學習力、創新力、合作力、品格力                                                                                                                |                                                         |  |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                          |                                                         |  |      |    |
|                | 6                                                                                                                              |                                                         |  |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                                           |                                                         |  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：服務導論                                                                                                                      |                                                         |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、 加強工作社交技巧的實作能力。 二、 培養工作生活適應能力。 三、 培養與職場同事相處融洽的能力，表現合宜談吐及禮貌。 四、 養成服從命令、遵守工作及人事規定的態度。                                          |                                                         |  |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                |                                                         |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                | 內容細項                                                    |  | 分配節數 | 備註 |
| (一)工作職務角色      |                                                                                                                                | 1. 認識工作相關職務與自己實習的角色任務。<br>2. 職場職務分類與職稱。                 |  | 9    |    |
| (二) 職場禮儀       |                                                                                                                                | 1. 保持儀容的整齊及乾淨。<br>2. 上下班、暫時離開位置的應對禮儀。<br>3. 請假禮儀及程序。    |  | 9    |    |
| (三) 職場中情緒體察    |                                                                                                                                | 1. 覺察自己情緒的變化，適當的表達。<br>2. 分辨他人臉部表情與情緒關係。                |  | 9    |    |
| (四) 說話技巧       |                                                                                                                                | 1. 傾聽他人說話技巧運用。<br>2. 適當開啟話題或暫停，延續話題。<br>3. 適當關心及體貼他人。   |  | 9    |    |
| (五) 電話禮儀       |                                                                                                                                | 接電話、轉接、留話與結束禮儀。                                         |  | 9    |    |
| (六)工作任務合作技巧學習三 |                                                                                                                                | 1. 表達需求及尋求協助。<br>2. 培養傾聽能力、話題的開始與持續能力。                  |  | 9    |    |
| (七) 優缺點        |                                                                                                                                | 能欣賞他人優缺點，接受他人的批評、適當的讚美他人及接受他人的讚美。                       |  | 9    |    |
| (八) 工作任務技巧     |                                                                                                                                | 1. 等待與輪流的學習。<br>2. 工作回報流程及注意事項。                         |  | 9    |    |
| (九) 工作任務合作技巧   |                                                                                                                                | 互助合作的培養，能接受他人安排的工作且能與他人合作完成工作。                          |  | 9    |    |
| (十)求助技巧I       |                                                                                                                                | 1. 表達工作需要協助。<br>2. 在職場支持者協助下使用策略決問題。                    |  | 9    |    |
| (十一)求助技巧II     |                                                                                                                                | 1. 身體不舒服求助。<br>2. 請求休息及協助。                              |  | 9    |    |
| (十二)團體活動參與     |                                                                                                                                | 1. 正向態度與職場氛圍。<br>2. 遵守團體規範，回應團體邀請。                      |  | 3    |    |
| (十) 自我管理       |                                                                                                                                | 1. 準時、不早退。<br>2. 配合維持公共休息室清潔。<br>3. 休息時間不干擾他人休息，維持良好互動。 |  | 6    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                |                                                         |  | 108  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 實作表現為評量、報告呈現、觀察、問答、紙筆測驗。                                                                                                       |                                                         |  |      |    |
| 教學資源           | 坊間參考書籍、自編教材、社區資源參訪及實習。                                                                                                         |                                                         |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 實習並著重認知、情意、技能三方面的配合。 2. 相關職場社交技巧應融入高一、高二課程，並安排職場參訪。 3. 本科目為服務群、餐飲製能、門市之相關實作課程，教學結合情境安排透過真實情境學習，增加學生統整所學應用於生活及職場中，達成適應職場之目標。 |                                                         |  |      |    |

表 11-2-3-12國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                      |                                                         |  |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                 | 餐飲門市服務實務                                                |  |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                                 | Practice service retail sales of Food and Beverage      |  |      |    |
| 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           | 學習力、創新力、實務力、合作力、品格力                                                                                                                  |                                                         |  |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                                |                                                         |  |      |    |
|                | 8                                                                                                                                    |                                                         |  |      |    |
|                | 第三學年                                                                                                                                 |                                                         |  |      |    |
| 建議先修科目         | 有，科目：服務導論、法律與生活、事務機器與電腦概論(部必)                                                                                                        |                                                         |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、餐飲門市服務業理論知能培養。 二、餐飲門市服務業實務操作能力養成。 三、培養餐飲門市服務員應該要具備的正向人格素質。                                                                         |                                                         |  |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                      |                                                         |  |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                      | 內容細項                                                    |  | 分配節數 | 備註 |
| (一) 餐飲門市安全衛生知能 |                                                                                                                                      | 1. 職業衛生與安全重要性。<br>2. 餐飲門市衛生與安全注意事項及操作。<br>3. 餐飲服務的工作倫理。 |  | 9    |    |
| (二) 餐飲門市環境管理   |                                                                                                                                      | 維護餐飲門市之環境清潔與商店門面。                                       |  | 9    |    |
| (三) 餐飲門市服務-商品  |                                                                                                                                      | 協助餐飲門市商品之處理作業與配置。                                       |  | 9    |    |
| (四) 儀態管理       |                                                                                                                                      | 1. 服儀管理。<br>2. 姿態及服務態度維持。                               |  | 9    |    |
| (五) 回應及互動方式    |                                                                                                                                      | 1. 顧客的行為反應類型<br>2. 與顧客互動的基本話術及方式                        |  | 9    |    |
| (六) 電話服務       |                                                                                                                                      | 1. 接聽與轉接<br>2. 訂位與留言。                                   |  | 9    |    |
| (七) 餐飲門市設備操作   |                                                                                                                                      | 1. 餐飲設備操作注意事項。<br>2. 餐飲設備用品使用與清潔注意事項。                   |  | 9    |    |
| (八) 接待服務       |                                                                                                                                      | 1. 迎賓與帶位。<br>2. 上茶水與點餐。                                 |  | 9    |    |
| (九) 路線引導與環境介紹  |                                                                                                                                      | 環境動線介紹程序與用語。                                            |  | 9    |    |
| (十) 顧客需求關照     |                                                                                                                                      | 1. 同理心運用與顧客需求評估。<br>2. 詢問及確認服務。                         |  | 9    |    |
| (十一) 客訴因應      |                                                                                                                                      | 1. 認識客訴的情形。<br>2. 正確與適當回應客訴及回報主管                        |  | 9    |    |
| (十二) 服務態度與情緒調整 |                                                                                                                                      | 1. 正向積極的服務態度。<br>2. 情緒覺察與調整。                            |  | 9    |    |
| (十三) 團隊        |                                                                                                                                      | 1. 職場規範認知建立與執行。<br>2. 團隊合作與互動。                          |  | 9    |    |
| (十四) 結帳        |                                                                                                                                      | 1. 櫃檯服務作業流程。<br>2. 櫃檯服務相關程序及禮儀                          |  | 9    |    |
| (十五) 顧客資料      |                                                                                                                                      | 1. 資料分類與整理。<br>2. 資料建檔。                                 |  | 9    |    |
| (十六) 商品包裝與美化   |                                                                                                                                      | 1. 餐飲商品包裝注意事項。<br>2. 商品包裝處理。                            |  | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                      |                                                         |  | 144  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 實作表現為評量、觀察、問答、紙筆測驗。                                                                                                                  |                                                         |  |      |    |
| 教學資源           | 1. 餐飲門市服務丙級學術教科書及考照教學光碟。 2. youtube草商商經科實作影片。 3. 商經科門市教室瑋博POS系統。                                                                     |                                                         |  |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 實習並著重認知、情意、技能三方面的配合。 2. 相關餐飲門市服務應融入高一、高二課程，並安排職場參訪。 3. 本科目為餐飲及門市服務相關課程之延伸，教學及實作需能指導學生表現符合現行相關法規。 4. 教學內容除服務技能，要培養學生服務觀念及了解流程的重要性。 |                                                         |  |      |    |

表 11-2-3-13國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                         |                                                                                                                  |                            |      |    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|----|
| 科目名稱                    | 中文名稱                                                                                                             | 清潔技能實習                     |      |    |
|                         | 英文名稱                                                                                                             | Cleaning skills 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                    | 學習力、創新力、實務力、合作力、品格力                                                                                              |                            |      |    |
| 適用科別                    | 綜合職能科                                                                                                            |                            |      |    |
|                         | 8                                                                                                                |                            |      |    |
|                         | 第三學年                                                                                                             |                            |      |    |
| 建議先修科目                  | 有，科目：基礎清潔實務(部必)、基礎清潔實作(部必)、衛生與安全概論(部必)                                                                           |                            |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)          | 一、瞭解職場清潔服務的工作內容。二、各種常見清潔劑及器材的認識與運用。三、具備門市清潔服務之實作專業能力。四、培養正確安全知識及職場傷害防護與自我保健措施。五、養成勤勞的習慣，維護整潔的環境。六、培養積極就業態度與職場倫理。 |                            |      |    |
| 教學內容                    |                                                                                                                  |                            |      |    |
| 主要單元(進度)                |                                                                                                                  | 內容細項                       | 分配節數 | 備註 |
| (一) 認識清潔職場環境職場環境與從業人員倫理 |                                                                                                                  | 職場工作環境的認識與適應、熟悉工作夥伴。       | 9    |    |
| (二) 了解清潔從業人員倫理          |                                                                                                                  | 正確的就業態度及職場倫理實習。            | 9    |    |
| (三) 認識清潔人員              |                                                                                                                  | 門市清潔人員基本概念。                | 9    |    |
| (四) 清潔技能的安全須知           |                                                                                                                  | 預防職業傷害與自我保健概念。             | 9    |    |
| (五) 認識清潔設備及工具           |                                                                                                                  | 職場清潔服務的工作內容與工具設備。          | 9    |    |
| (六) 操作清潔設備及工具           |                                                                                                                  | 清潔工具使用方法及清潔器械的運用。          | 9    |    |
| (七) 清潔物品的分類             |                                                                                                                  | 垃圾分類與資源回收。                 | 9    |    |
| (八) 清潔物品的整理             |                                                                                                                  | 清潔區、掃地櫃、掃地工具的整理。           | 9    |    |
| (九) 清潔物品的整理             |                                                                                                                  | 堆疊回收物品及清潔器具                | 9    |    |
| (十) 玻璃清潔                |                                                                                                                  | 玻璃刮刀的使用與玻璃的保養。             | 9    |    |
| (十一)地板清潔                |                                                                                                                  | 大理石、拋光磚、木地板、地毯及塑膠地板的清潔與保養。 | 9    |    |
| (十二)牆面清潔                |                                                                                                                  | 油漆牆、紅磚牆、磨石子的牆面清潔與保養。       | 9    |    |
| (十三)金屬器具清潔              |                                                                                                                  | 亮面及霧面不鏽鋼的清潔與保養。            | 9    |    |
| (十四)貨架清潔                |                                                                                                                  | 層架的清潔與保養。                  | 9    |    |
| (十五)廁所清潔                |                                                                                                                  | 便斗、馬桶、地板、洗手台、汗水槽的清潔與保養。    | 9    |    |
| (十六)清潔檢核                |                                                                                                                  | 自我檢核清潔品質。                  | 9    |    |
| 合 計                     |                                                                                                                  |                            | 144  |    |
| 學習評量<br>(評量方式)          | 實作表現為評量、報告呈現、觀察、問答、紙筆測驗。                                                                                         |                            |      |    |
| 教學資源                    | 坊間參考書籍、自編教材、社區資源參訪及實習。                                                                                           |                            |      |    |
| 教學注意事項                  | 1. 實習並著重認知、情意、技能三方面的配合。2. 相關清潔技能應融入高一、高二課程，並安排職場參訪。3. 本科目為餐飲製能、生活照護、清潔技能及門市之相關實作課程，教學應進行安全衛生宣導與防護。               |                            |      |    |

表 11-2-3-14國立草屯高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

|                  |                                                                                                      |                                           |  |      |    |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|------|----|
| 科目名稱             | 中文名稱                                                                                                 | 作業安全實習                                    |  |      |    |
|                  | 英文名稱                                                                                                 | Homework safety 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             | 學習力、創新力、實務力、合作力、品格力                                                                                  |                                           |  |      |    |
| 適用科別             | 綜合職能科                                                                                                |                                           |  |      |    |
|                  | 8                                                                                                    |                                           |  |      |    |
|                  | 第三學年                                                                                                 |                                           |  |      |    |
| 建議先修科目           | 有，科目：衛生與安全概論、職場清潔實作(部必)                                                                              |                                           |  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點)   | 一、瞭解服務類群工作安全的內涵及重要性。 二、具備職場作業安全的基本知識 三、具備職場作業的危機處理能力。 四、培養正確的從業概念、安全意識。                              |                                           |  |      |    |
| 教學內容             |                                                                                                      |                                           |  |      |    |
| 主要單元(進度)         |                                                                                                      | 內容細項                                      |  | 分配節數 | 備註 |
| (一) 職業災害         |                                                                                                      | 職業災害發生因素與預防。                              |  | 9    |    |
| (二) 安全與衛生作業程序    |                                                                                                      | 安全與衛生作業程序的重要性與注意事項。                       |  | 9    |    |
| (三) 職場危險因子       |                                                                                                      | 作業危險因子的分類與?別。                             |  | 9    |    |
| (四) 作業場域與物品堆放    |                                                                                                      | 1. 認識職場危險動線及物品堆放關係。<br>2. 建立安全場地及物品的使用習慣。 |  | 9    |    |
| (五) 作業安全防護       |                                                                                                      | 認識現場作業安全防護器具及使用注意事項。                      |  | 9    |    |
| (六) 安全標示符號       |                                                                                                      | 辨識相關作業安全符號。                               |  | 9    |    |
| (七) 職場安全與意識      |                                                                                                      | 1. 提升職場危險意識。<br>2. 向主管回報與尋求協助。            |  | 9    |    |
| (八) 行為           |                                                                                                      | 1. 職場危險行為。<br>2. 建立安全行為習慣                 |  | 9    |    |
| (九) 用電           |                                                                                                      | 1. 認識職場用電安全。<br>2. 建立安全用電習慣。              |  | 9    |    |
| (十) 局限空間作業       |                                                                                                      | 局限空間作業注意事項及進行。                            |  | 9    |    |
| (十一) 電氣作業        |                                                                                                      | 1. 電氣作業注意事項及進行。<br>2. 電氣作業災害與預防。          |  | 9    |    |
| (十二) 倉儲作業        |                                                                                                      | 1. 倉儲作業注意事項及進行。<br>2. 倉儲作業災害與預防。          |  | 9    |    |
| (十三) 手工具與機械操作    |                                                                                                      | 1. 手工具與機械作業注意事項及進行。<br>2. 手工具與機械作業安全防護。   |  | 9    |    |
| (十四) 作業安全觀察      |                                                                                                      | 臨時性、非經常性、新設備及新製程作業觀察與注意。                  |  | 9    |    |
| (十五) 預防與處理工作意外事故 |                                                                                                      | 1. 了解工作意外事故的影響。<br>2. 學會工作意外事故的預防與處理      |  | 9    |    |
| (十六) 職業災害法規      |                                                                                                      | 1. 職業災害保險知識建立。<br>2. 認識相關的職業災害法規。         |  | 9    |    |
| 合 計              |                                                                                                      |                                           |  | 144  |    |
| 學習評量<br>(評量方式)   | 實作表現為評量、報告呈現、觀察、問答。                                                                                  |                                           |  |      |    |
| 教學資源             | 坊間參考書籍、自編教材、社區資源參訪及實習。                                                                               |                                           |  |      |    |
| 教學注意事項           | 1. 實習並著重認知、情意、技能三方面的配合。 2. 相關作業安全應融入高一、高二課程，並安排職場參訪。 3. 本科目為餐飲製能、生活照護、清潔技能及門市之相關實作課程，教學應進行安全作業宣導與防護。 |                                           |  |      |    |

## (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 國立草屯高級商工職業學校 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                                                                  | 學習與生活輔導(彈性)                                                      |      |    |
|                | 英文名稱                                                                  | Learning and life counseling                                     |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                                    |                                                                  |      |    |
| 科目屬性           | 補強性                                                                   |                                                                  |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                 |                                                                  |      |    |
| 節/週            | 每週1節，共18週                                                             |                                                                  |      |    |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年                                                                  |                                                                  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解自己的學習優弱勢能力，接受學習補強調整。 二、瞭解自己生活適應情形學會調整生活方式。<br>三、增強學生在校的學習及生活適應能力。 |                                                                  |      |    |
| 教學內容           |                                                                       |                                                                  |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                       | 內容細項                                                             | 分配節數 | 備註 |
| (一)認識學校環境      |                                                                       | 1. 認識校園環境與自己的活動空間。<br>2. 認識各處室業務，依廣播完成任務。                        | 9    |    |
| (二)高中的人際關係     |                                                                       | 1. 認知高中生活的內容與人際關係。<br>2. 學會合宜的人際關係及生活調整。<br>3. 增加生活適應力及未來生活心理準備。 | 9    |    |
| (三)學習風格        |                                                                       | 1. 引導學生瞭解自己學習的方式(聽覺、視覺、動作…)<br>2. 教導學生調整學習方式，增加學習的效率及快樂。         | 9    |    |
| (四)學習輔導        |                                                                       | 1. 教導學生調整學習方式讓學習更容易。<br>2. 教導學生各科目的學習方法，融入高中學習。                  | 9    |    |
| 合 計            |                                                                       |                                                                  | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 問答、紙筆、觀察                                                              |                                                                  |      |    |
| 教學資源           | 自編教材、網路、相關書籍                                                          |                                                                  |      |    |
| 教學注意事項         | 討論、角色扮演。                                                              |                                                                  |      |    |



表 11-2-4-2國立草屯高級商工職業學校 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                                                                             | 職業性向與職前教育(彈性)                                        |      |    |
|                | 英文名稱                                                                             | Professional orientation and prevocational education |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                                               |                                                      |      |    |
| 科目屬性           | 補強性                                                                              |                                                      |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                            |                                                      |      |    |
| 節/週            | 每週1節，共18週                                                                        |                                                      |      |    |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年                                                                             |                                                      |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、探索及瞭解自己的職業性向。 二、學會篩選適合自己能力及性向的職業。 三、做好進入職業的生理及心理調整。                            |                                                      |      |    |
| 教學內容           |                                                                                  |                                                      |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                  | 內容細項                                                 | 分配節數 | 備註 |
| (一)喜歡的職業       |                                                                                  | 1. 引導學生描述及歸納喜歡的職業類型。<br>2. 教導學生搜集職業相關資訊。             | 9    |    |
| (二)適合的職業       |                                                                                  | 1. 引導學生找出可以做的職業類型及內容。<br>2. 討論及教導學生聚焦及找出適合能力、性向的職業。  | 9    |    |
| (三)求職準備        |                                                                                  | 1. 瞭解不同職業工作前的準備資訊。<br>2. 自我介紹的學習。                    | 9    |    |
| (四)求職書面資料      |                                                                                  | 1. 求職表格填寫。<br>2. 履歷表書寫。                              | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                  |                                                      | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 問答、紙筆、觀察                                                                         |                                                      |      |    |
| 教學資源           | 自編教材、網路、相關書籍、歷屆學生實習及就業分享                                                         |                                                      |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 討論、角色扮演。<br>2. 教材內容應注重情境式及相關時事新聞，建立學生與真實職場銜接的觀念。<br>3. 教材應注意職業相關衛生安全及法規知能之建立。 |                                                      |      |    |

表 11-2-4-3國立草屯高級商工職業學校 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                                                                                                                           | 音樂(彈性)                                           |      |    |
|                | 英文名稱                                                                                                                           | music                                            |      |    |
| 師資來源           | 內聘                                                                                                                             |                                                  |      |    |
| 科目屬性           | 充實(增廣)性                                                                                                                        |                                                  |      |    |
| 適用科別           | 綜合職能科                                                                                                                          |                                                  |      |    |
| 節/週            | 每週1節，共18週                                                                                                                      |                                                  |      |    |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年                                                                                                                           |                                                  |      |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、了解音樂在生活中的意義和功能。 二、認識不同形式、媒材與風格的音樂類型。 三、參與適合自己興趣與能力的演唱(奏)活動。                                                                  |                                                  |      |    |
| 教學內容           |                                                                                                                                |                                                  |      |    |
| 主要單元(進度)       |                                                                                                                                | 內容細項                                             | 分配節數 | 備註 |
| (一)音樂與生活       |                                                                                                                                | 1. 介紹生活與音樂的關係<br>2. 認識與音樂相關行業<br>3. 介紹音樂表演的場所及禮儀 | 9    |    |
| (二)音樂類型        |                                                                                                                                | 1. 認識人聲及常見樂器種類<br>2. 不同音樂形式、媒材與風格介紹              | 9    |    |
| (三)音樂實踐一       |                                                                                                                                | 1. 練習表達對於音樂的想像與感受力<br>2. 運用不同形式，從事個人音樂展演活動。      | 9    |    |
| (四)音樂實踐二       |                                                                                                                                | 嘗試與同學分工合作，從事音樂展演活動。                              | 9    |    |
| 合 計            |                                                                                                                                |                                                  | 36   |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採多元評量方式進行，評量方法包含學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，以形成評量為主要，兼顧認知、技能、情意及應用。                                                                    |                                                  |      |    |
| 教學資源           | 相關領域教科書、自編教材                                                                                                                   |                                                  |      |    |
| 教學注意事項         | 1. 教材選編依據十二年國民基本教育課程綱要，並考慮學生能力、需要、興趣、生活經驗及學校人力與物力資源等條件。<br>2. 教學設計應考慮學生學習動機、興趣、能力及程度等個別差異。<br>3. 教學方法須多元而彈性，並配合實務示範講解，以加強學習效果。 |                                                  |      |    |



