

備查文號：

110年1月21日 北市教特字 第1103020223 號函備查

高級中等學校課程計畫  
臺北市立大安高級工業職業學校  
學校代碼：333401

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月19日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_



(110學年度入學學生適用)  
核定版

中華民國110年1月21日

## 學校基本資料表

學校校名	臺北市立大安高級工業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科;製圖科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科;電子科;控制科;電機科;冷凍空調科 4. 土木與建築群:建築科 5. 設計群:圖文傳播科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
綜合型高中	1. 學術學程:1年級不分群;學術社會學程;學術自然學程 2. 機械群:機械技術學程 3. 電機與電子群:資訊技術學程;電機技術學程 4. 土木與建築群:建築技術學程			
進修部	1. 機械群:機械科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:電子科;電機科 4. 土木與建築群:建築科 5. 設計群:圖文傳播科			
特殊教育及特殊類型	1. 餐飲服務科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	02-27091630#1105
	職稱	實驗研究組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

## 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
技術型高中	機械群	機械科	2	77	2	78	2	76	6	231
		製圖科	2	69	2	72	2	73	6	214
	動力機械群	汽車科	2	71	2	77	2	73	6	221
	電機與電子群	資訊科	2	76	2	74	2	76	6	226
		電子科	2	80	2	74	2	71	6	225
		控制科	2	69	2	77	2	75	6	221
		電機科	2	71	2	81	2	81	6	233
	冷凍空調科		2	76	2	79	2	77	6	232
	土木與建築群	建築科	2	77	2	71	2	77	6	225
	設計群	圖文傳播科	2	75	2	69	2	71	6	215
服務群	餐飲服務科	1	11	1	10	0	0	2	21	
其他	綜合職能科	0	0	0	0	1	12	1	12	
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	4	132	0	0	0	0	4	132
		學術社會學程	0	0	1	17	1	19	2	36
		學術自然學程	0	0	0	21	0	17	0	38
	機械群	機械技術學程	0	0	1	20	0	0	1	20
	電機與電子群	資訊技術學程	0	0	1	34	1	56	2	90
		電機技術學程	0	0	1	34	1	35	2	69
土木與建築群	建築技術學程	0	0	0	20	1	16	1	36	
進修部	機械群	機械科	1	21	1	20	2	32	4	73
	動力機械群	汽車科	2	40	2	31	1	13	5	84
		電子科	1	12	1	17	2	19	4	48
	電機與電子群	電機科	2	33	2	21	1	16	5	70
		土木與建築群	建築科	1	21	2	9	1	18	4
	設計群	圖文傳播科	1	21	2	15	1	25	4	61

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	35
		製圖科	2	35
	動力機械群	汽車科	2	35
	電機與電子群	資訊科	2	35
		電子科	2	35
		控制科	2	35
		電機科	2	35

		冷凍空調科	2	35
	土木與建築群	建築科	2	35
	設計群	圖文傳播科	2	35
	服務群	餐飲服務科	1	12
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	4	140
		學術社會學程	0	0
		學術自然學程	0	0
	機械群	機械技術學程	0	0
	電機與電子群	資訊技術學程	0	0
		電機技術學程	0	0
	土木與建築群	建築技術學程	0	0
進修部	機械群	機械科	1	35
	動力機械群	汽車科	2	35
	電機與電子群	電子科	1	35
		電機科	2	35
	土木與建築群	建築科	1	35
	設計群	圖文傳播科	1	35

## 參、學校願景與學生圖像

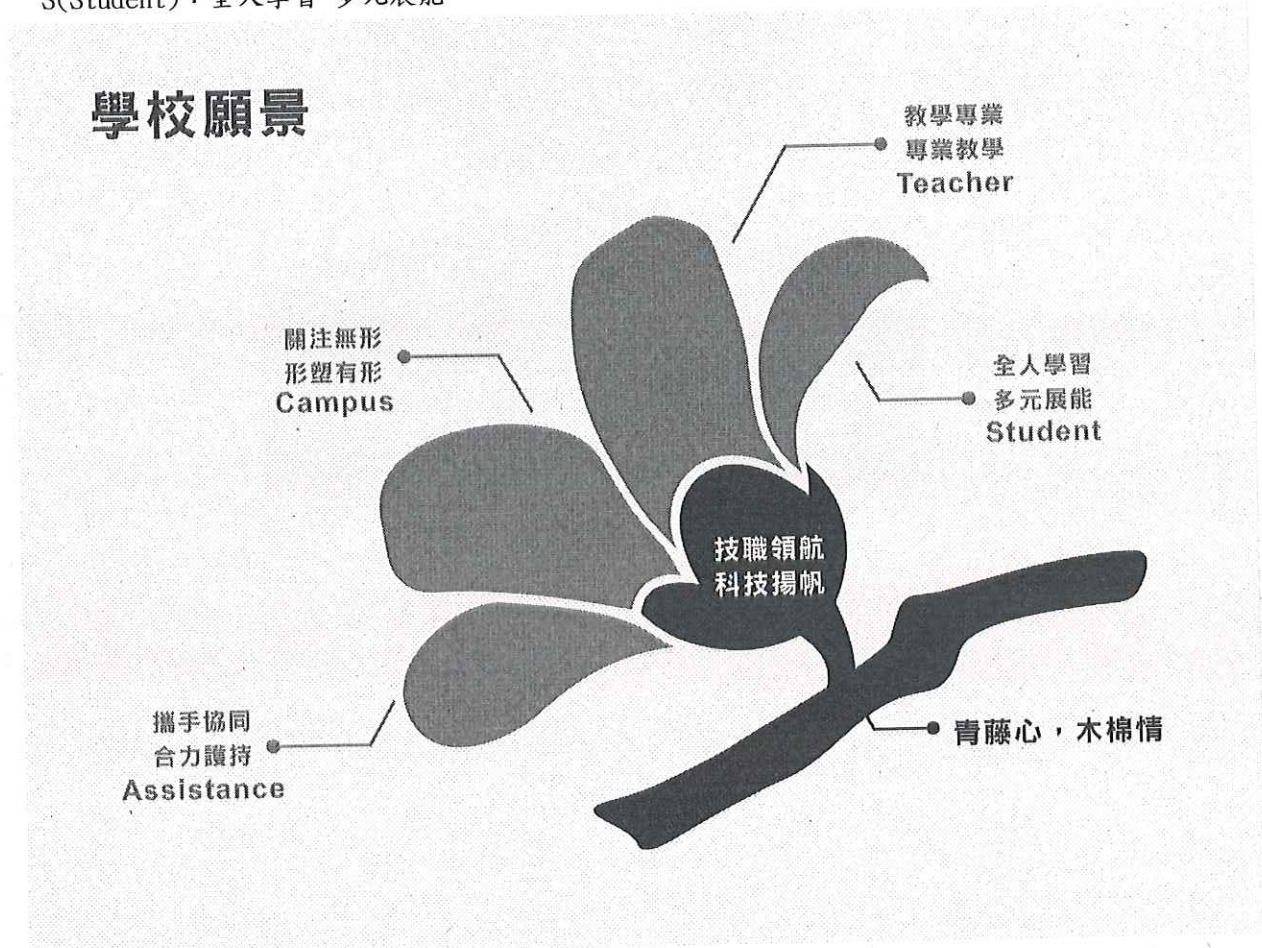
### 一、學校願景

A(Assistance)：攜手協同 合力護持

C(Campus)：關注無形 形塑有形

T(Teacher)：教學專業 專業教學

S(Student)：全人學習 多元展能



### 二、學生圖像

前言

呼應本校中長程教育發展計畫學生圖像「全人學習，多元展能」，於課程總體計畫書中規劃發展以解決問題為核心之課程，強化學生專業知能與技術。無論是專業科目或一般科目，課程設計皆以培養具跨域力、研創力、專業力、移動力四項核心能力作為設計教學活動的重要依據。茲說明如下：

#### 跨域力

把所學知識連結和統整應用跨領域學習，加強動手實作的能力，解決實用性的問題。

#### 研創力

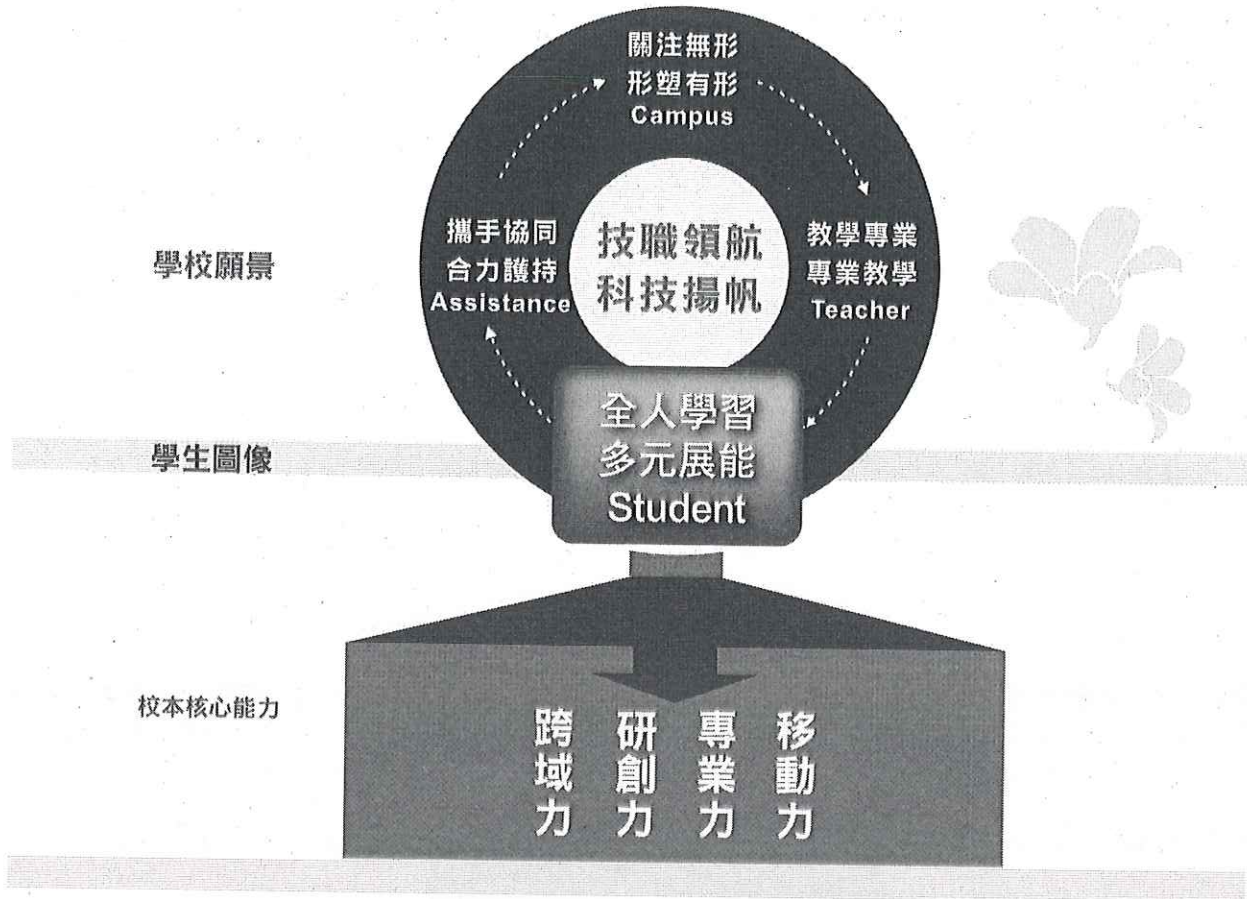
在這個科技引領生活，競爭態勢嚴峻的時代，唯有研發能力，創新突破，方能跟進科技腳步，創造自身的價值。

#### 專業力

能擁有高超的專業知識、技能和道德觀念；保有好奇心與向上心永不匱乏，未來生涯藍圖轉化成具體可行。

#### 移動力

擁有國際視野，成為具有國際觀的世界公民，理解尊重不同文化差異，與世界接軌，知識邊界更形廣闊。



## 肆、課程發展組織要點

臺北市立大安高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

107年8月29日校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員四十三人，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)及教學組長與實驗研究組長擔任之，共計十一人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
- (三) 領域教師：由各領域召集人(含國語文、英語文、數學、自然、健康與體育、社會及其他領域)擔任之，每領域1人，共計六人。
- (四) 專業群科/學程教師：由各專業群科/學程主任擔任之，每專業群科一人，綜高學程主任一人，共計十二人。
- (五) 特殊需求領域教師：由特教組長擔任之，共計一人。
- (六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計三人。
- (七) 教師組織代表：由學校教師會推派一人擔任之。
- (八) 專家學者：由學校聘任專家學者二人擔任之。
- (九) 產業代表：由學校聘任產業代表一人擔任之。
- (十) 學生代表：由學生代表二人擔任之。
- (十一) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派二人擔任之(含特殊需求家長一人)。
- (十二) 校友會代表：由學校校友會推派一人擔任之。
- (十三) 社區代表：由學校聘任社區代表一人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，以及學校辦學的願景和目標，發展學校本位課程，其任務如下：

- (一) 統整及審議學校課程計畫。
- (二) 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。
- (三) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

- (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
- (二) 如經委員四分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
- (三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
- (四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
- (五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
- (六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

- (一) 各領域教學研究會：由領域教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
  - (二) 各專業群科/學程教學研究會：由各科教師組成之，主任召集並擔任主席。
  - (三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。
- 研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

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

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各領域和專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域和專業群科之課程計畫、全年級或全校且全學期使用

之自編教材，送請本委員會審查及進行課程評鑑等。

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

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由領域/科/學程/群召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

### 109 學年度臺北市立大安高級工業職業學校 課程發展委員會委員名單

身份/單位	職 稱	姓 名	身份/單位	職 稱	姓 名
召集人	校 長	楊益強	專家學者 2人	臺灣科技大學 電機系主任/教授	郭重顯
學校行政人員 11人	教務主任 執行秘書	蕭為康			臺北科技大學 技職所所長/教授
	實習主任 副執行秘書	蕭百琳	產業代表	旭寬企業股份有限 公司副總	何世賢
	進修部主任 副執行秘書	林聖峯	教師組織代表	教師會理事長	陳晉村
	學務主任	詹宓錫	專業群科 11人	汽車科主任	林煜軒
	總務主任	張清		電機科主任	賴岳聰
	圖書館主任	廖啟良		電子科主任	薛元陽
	輔導主任	林滄霖		冷凍空調科主任	陳睿家
	會計主任	王麗珠		資訊科主任	黃博原
	人事主任	張素青		控制科主任	陳德貴
	教學組長	鄧宇超		圖文傳播科主任	黃金俊
	實驗研究組長	陳明鈺		建築科主任	張藤實
特殊領域	特教組長	黃詩嫻		機械科主任	陳延昌
各年級導師代表 3人	一年級導師	楚碧雲		製圖科主任	李威霆
	二年級導師	謝佳男		綜合高中學程主任	陳鴻瑩
	三年級導師	劉佩瑗	領域教師 6人	國語文科召集人	陳儀蓁
學生家長代表 2人	家長代表	楊宗蓉		英語文科召集人	陳鴻瑩
	家長代表	沈律杏		數學科召集人	賴映伶
校友會代表	校友會理事長	姚大成		自然科召集人	鄭吉棠
社區代表	龍圖里里長	蕭萬居		社會科召集人	洪醒漢
學生代表 2人	班聯會(傳二甲)	林芊莉		體育組長	吳益明
	班聯會(綜高二愛)	陳育嫻			



## 伍、課程發展與規劃

## 一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				跨 域 力	研 創 力	專 業 力	移 動 力
語文 領域	語文	【總綱之教學目標】	具備聽說讀寫的國語文素養，結合日常經驗於不同的情境中應對適切的文字語言。	●	○	○	●
			引導學生理解日常生活中常用文本之文意與內容，並學習擷取訊息、判斷文意、推論的方法，培養學生適用之閱讀能力	●	○	○	●
			引導學生以適切的口語能力，清晰地表述自我，增進其簡報能力及溝通技巧。	●	●	○	●
			透過文本延伸日常生活處遇之議題，訓練學生思考及判斷能力，養成自主解決問題的能力；並引導其反省、關懷他人及社會環境。	●	○	○	●
			透過文本連結連結教師或學生的生命經驗，豐富學生之人文素養、拓展生活視野、增進其美感經驗，建立學生之健全人格。	●	●	○	●
			培養學生尊重及了解多元文化差異之態度。	●	○	○	●
			培養學生運用所學之基礎外文以了解日常生活中常見外文之意義，並能整合運用於職場及生活中。	●	○	○	●
數學 領域	數學	【總綱之教學目標】	善用日常生活裡的例子引導學生學習與思考數學概念，學習判斷與推論的方法。	●	○	○	●
			指導學生運用適當的數學概念與方法來解決日常生活及工作上的問題。	●	○	○	●
			善用提問、討論及表達等方式，強化學生合作溝通、表達與解決問題的能力。	●	●	○	●
			運用計算器、多媒體等科技教學輔具，來提升學生學習成效與運用科技工具的能力。	●	○	○	●
			數學內容能連結日常生活與工作職場的應用，以培養學生規劃生活的能力。	●	○	○	●
社會 領域	歷史	【總綱之教學目標】 1. 培養學生對歷史、地理、公民等人文知識有探討與理解能力。 2. 提升自主思考、價值判斷與表達能力。 3. 發展跨學科的分析、思辨、統整的能力。 4. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 5. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並重視人權和關懷全球永續的責任意識。 7. 培養學生尊重與欣賞多元文化，進而發展國際理解的胸懷。	1. 協助學生具備歷史知識的廣度與深度，培養本土歷史意識與地方關懷，進而關心國際事務。	●	○	○	●
			2. 對於社會公共議安排小組座談進行歷史性的分析與討論，並培養學生溝通、陳述、表達、團隊合作等能力。	●	●	○	●
			3. 課程內並融入環境、資訊、能源、戶外教育等19項重大題，藉由多元議題的融入，促進全人多元的科學精神。	●	○	○	●

<p>地理</p>	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養學生對地理人文知識的認識與理解能力。</li> <li>2. 提升學生將地理常識應用於日常生活中。</li> <li>3. 發展跨學科的應用能力，如結合數學的時間概念，進行對土地距離遠近的理解與認識。</li> <li>4. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</li> <li>5. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</li> <li>6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並重視人權和關懷全球永續的責任意識。</li> <li>7. 培養學生尊重與欣賞多元文化，進而發展國際理解的胸懷。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 引導學生關心地理議題資訊，了解自身成長的環境、臺灣各地線程、各地理專項環境對臺灣及世界的了解，學生具備國際視野與本土文化認同的公民意識。</li> <li>3. 能主動察覺問題，進而地理資訊結合，並能藉此解決日常生活的問題。</li> <li>4. 課程內並融入環境、資訊、能源、戶外教育等19項重大題，藉由多元議題的融入，促進全人多元的科學精神。</li> </ol>	<table border="1"> <tr> <td>●</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>●</td><td>●</td><td>○</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>●</td><td>○</td><td>○</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>●</td><td>○</td><td>○</td><td>●</td> </tr> </table>	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	○	●	●	○	○	●
●	●	●	●																
●	●	○	●																
●	○	○	●																
●	○	○	●																
<p>公民與社會</p>	<p>【總綱之教學目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養學生對歷史、地理、公民等人文知識有探討與理解能力。</li> <li>2. 提升自主思考、價值判斷與表達能力</li> <li>3. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養</li> <li>4. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</li> <li>5. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並重視人權和關懷全球永續的責任意識。</li> <li>6. 培養學生尊重與欣賞多元文化，進而發展國際理解的胸懷。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，並積極於公民參與</li> <li>2. 培養學生尊重差異，實踐人權，關懷全球永續發展，具備世界公民的意識。</li> <li>3. 培養學生社會科知識的永恆、讓學生接受教科書知識。</li> <li>4. 培養學生正確的價值觀與獲得系統性的知識。</li> </ol>	<table border="1"> <tr> <td>●</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>●</td><td>●</td><td>○</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>○</td><td>○</td><td>●</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>●</td><td>○</td><td>●</td><td>●</td> </tr> </table>	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	●	○	●	●
●	●	●	●																
●	●	○	●																
○	○	●	●																
●	○	●	●																
<p>自然科學領域</p>	<p>(A) 【總綱之教學目標】</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用生活中的例子引導學生主動察覺問題，進而動手做實驗，且能說出所觀察之現象。</li> <li>2. 培養學生合理運用思考智能，了解科學能力是多元的，並將所學之物理常識運用日常生活之中。</li> <li>3. 培養學生經由實驗與觀察，理解因果關係，並將所學之原理應用工作領域中，解決問題；如虹吸現象、槓桿原理等。</li> </ol>	<table border="1"> <tr> <td>○</td><td>○</td><td>●</td><td>○</td> </tr> <tr> <td>○</td><td>○</td><td>●</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>○</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>●</td><td>○</td><td></td><td></td> </tr> </table>	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	●	●	●	○		
○	○	●	○																
○	○	●	●																
○	●	●	●																
●	○																		
	<p>1. 利用日常生活的例子引導學生參與實驗，</p>	<p>○</p>	<table border="1"> <tr> <td>●</td><td>○</td><td></td><td></td> </tr> </table>	●	○														
●	○																		

進而了解其背後的運作原理。

2. 培養學生合理運用所學的基本學常識，了解科學是多元的，在日生活中將所學應用於其中。

3. 培養學生運化用學的常識，理解因果關係，並以科學方法解決日常生活中的問題：如：小打粉與頑強污垢。

4. 培養學生合

運用思考能，將學用於工作場以解問題，並正安全操作之。

引導學生由認自進延至伸對週環境及其他生命的認識與了解，並應用於解決生活中的問題。

以日常生活之議題，引導學生思考判斷，並應用科學知識、法態度於日常生活

及工作職場中。					
以生活中的例子及操作體驗方式，增進學生的生活經驗，引發學生之好奇心、想像力及觀察力，藉以持續探索自然，關懷社會環境及生命。					
藝術領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養學生對不同類型音樂的喜愛與欣賞。</p> <p>2. 培養學生對流行音樂與歌詞的了解。</p> <p>3. 引導學生對不同詞曲創作者的了解。</p> <p>4. 引導學生對不同類型樂器的了解。</p> <p>5. 引導學生對本土及近代音樂的了解與喜愛。</p>	<p>1. 培養學生傾聽各式不同類型的音樂。</p> <p>2. 培養學生接觸不同音樂類型作品。</p> <p>3. 使學生瞭解不同詞曲創作者及音樂類型。</p> <p>4. 學生瞭解各式樂器，讓學生可以知道他們不同的發聲原理。</p> <p>5. 學生瞭解近代及現代音樂不可或缺的在生活中，引導學生認識各類不同類型的西洋及本土音樂。</p>	<p>● ○ ● ●</p> <p>● ● ● ○</p> <p>● ○ ● ●</p> <p>○ ● ● ○</p> <p>● ● ● ●</p>	<p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p>	<p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p>
美術	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 表現：運用傳統與非傳統的視覺藝術媒材，進行創作，嘗試傳達自身的感受與情感。</p> <p>2. 鑑賞：能欣賞各種自然與人造物等藝術創作品，嘗試理解作品的美感與其創作理念，建構美學素養。</p> <p>3. 實踐：能運用視覺藝術的邏輯概念，培養自身的美感，與日常生活進行美感連</p>	<p>1. 培養學生學習運用不同的視覺藝術創作工具及表現手法，進行指定主題或自行發想之藝術創作主題，表達自身思維與想法。</p> <p>2. 藉由課堂上習得的基礎知識，培養學生對藝術活動的興趣，以及欣賞「美」的鑑賞能力，進而靈活運用美學概念至日常生活中；能欣賞不同國家民族之藝術作品，並透過鑑賞行為進而拓展人文藝術生活層面的廣度及深度。</p> <p>3. 課程內並融入環境、資訊、能源、戶外教育等19項重大題，</p>	<p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p>	<p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p>	<p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p> <p>● ● ● ●</p>

		結，養成能欣賞視覺藝術的能力。	藉由多元議題的融入，促進全人多元的科學精神。					
	藝術生活	【總綱之教學目標】	引導學生參與藝術活動，培養生活美感。					
			課程內引導學生善用多元感官，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。					
			透過藝術之表現方式及體驗內容，引導學生學習理解他人感受與團隊合作的能力。					
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】						
		1. 促進自我與生涯發展探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。	1. 使學生覺察個人成長歷程與生涯發展之關係，主動探索個人生涯目標及意義。					
		2. 實踐生活經營與創新發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。	2. 培養學生具備情緒管理、關懷利他的情操，增進人際互動的效能。					
			3. 培養學生尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。					
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】						
		1. 培養資訊科技的基本知識與技能。	1. 培養學生具備運用科技媒體，藉以解決問題，並進行有效的決策。					
		2. 培養正確的資訊科技觀念、態度及行為習慣。	2. 培養學生建立康健、合理與合法的資訊科技使用態度與習慣，並樂於探索資訊科技。					
		3. 善用資訊科技知能以進行創造、邏輯思維、運算等思考能力。	3. 培養學生合理運用思考智能，並利用科技研發與創作規畫最佳化的問題解決活動，並正確安全操作之。					
		4. 應用科技產品以解決問題和滿足需求。						
		5. 了解資訊科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。						
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】						
		1. 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康素養。	1. 使學生了解生命發展的歷程，建立良好健康生活型態及尊重的生命態度。					
		2. 培養學生健康問題解決及規劃執行的能力。	2. 使學生能運用多元策略，將健康與自我照護技能融入生活情境，建構健康自主管理能力，展現個人及群體的健康生活模式。					
		3. 培養學生自我照護的能力。	3. 促進學生急救之能並運用救護資源，達到健康安全的生活。					
		4. 培養學生思辨與運用健康資訊、產品的素養。	4. 協助學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我管理能力。					
		5. 培養學生建立良好的人際關係。	5. 使學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。					
		6. 培養學生關懷社會與環境的責任感，營造友善健康的生活。	6. 引導學生學習正向人際關係與溝通技巧，展現良好人際互動。					
			7. 引導學生思辨能力，善用健康生活相關資訊。					
	體育	【總綱之教學目標】						
		1. 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康素養。	1. 使學生了解生命發展的歷程，建立良好健康生活型態及尊重的生命態度。					
		2. 培養學生健康問題解決及	2. 使學生能運用多元策略，將健康與自我照護技能融入生活情境，建構健康自主管理能力，展現個人及群體的健康生活模式。					

## 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			
					跨域力	研創力	專業力	移動力
服務群	餐飲服務科	1. 烘焙坊學徒、二手及三手 2. 烘焙食品工廠作業員及烘焙食品包裝員 3. 餐飲店內場及小吃店助手 4. 餐飲店、美食街及食品工廠清潔人員及洗碗工 5. 飲料店店員及飲料調製員 6. 餐飲店外場服務員及櫃檯服務生	1. 培育基礎烘焙技術獨立操作之人力	具備顧客服務之基本知識及合宜的禮儀及服務之能力。	●	●	●	●
			2. 培育烘焙食品生產線之操作人員及食品包裝之人力	具備食材處理、基礎速食製備、烘焙及飲料調製之能力。	●	○	●	●
			3. 培育廚房內場食物製作及食材整理之人力	具備良好清潔、維護及整理之基本知識及操作技能之能力。	●	○	●	●
			4. 培育專業餐飲清潔人員及洗碗工作之人力	具備餐飲基本設備操作技能、良好的餐飲工作習慣及合宜的安全常識之能力。	○	○	●	●
			5. 培育飲料店基礎運作人員及飲料調製員之人力	具備居家生活用品整理、家電及科技產品使用、家事處理之知識及操作之能力。	●	●	●	●
			6. 培育餐飲店外場及櫃檯服務人員之人力	具備注重職場倫理、重視職業安全、互助合作、持續學習的熱忱與態度之能力。	●	●	●	●
			7. 培育具服務熱誠之職業道德及持續學習之人力					

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

### 三、群科課程規劃

#### (一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備顧客服務之基本知識及合宜的禮儀及服務之能力。
2. 具備食材處理、基礎速食製備、烘焙及飲料調製之能力。
3. 具備良好清潔、維護及整理之基本知識及操作技能之能力。
4. 具備餐飲基本設備操作技能、良好的餐飲工作習慣及合宜的安全常識之能力。
5. 具備居家生活用品整理、家電及科技產品使用、家事處理之知識及操作之能力。
6. 具備注重職場倫理、重視職業安全、互助合作、持續學習的熱忱與態度之能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
部定必修	專業科目	服務導論	●	○	○	○	○	●	
		衛生與安全概論	○	●	●	●	●	●	
		事務機器與電腦應用概論	○	○	○	○	●	●	
	實習科目		基礎清潔實務	○	●	●	●	●	●
			基礎清潔實作	○	●	●	●	●	●
			職場清潔實作	●	●	●	●	●	●
			顧客服務實務	●	○	○	●	○	●
			顧客服務實作	●	○	○	●	○	●
			生活用品整理實作	○	○	●	○	●	○
			家電使用與維護實作	○	○	●	○	●	○
			家事處理實作	○	○	●	○	●	○
			食材處理實作	○	●	●	●	●	●
			基礎速食實作	○	●	●	●	●	●
		飲料調製實作	○	●	●	●	●	●	
校訂必修	專業科目	科技媒體與文書軟體應用	○	○	●	○	●	●	
	實習科目		基礎烘焙實務	○	●	●	●	●	●
			飲調販售實習	○	●	●	●	●	●
			專題實作	●	●	●	●	●	●
			烘焙與配送實作	●	●	●	●	●	●
			商店清潔實習	○	○	●	●	●	●
			服務禮儀與話術實習	●	○	○	○	○	●
校訂選修	實習科目	賣場清潔與整理實作	○	○	●	●	●	●	
		汽車清潔打蠟實作	○		●		●	●	
		房務整理清潔實作	●		●		●	●	
		食材處理與甜品實作	○	●	●	●	●	●	
		辦公庶務與事務機器實作			●		●	●	
		餐飲內場實習	○	●	●	●	●	●	
		外場服務實習	●	○	○	○	●	●	
		門市器具操作實習	●		●	●	●	●	



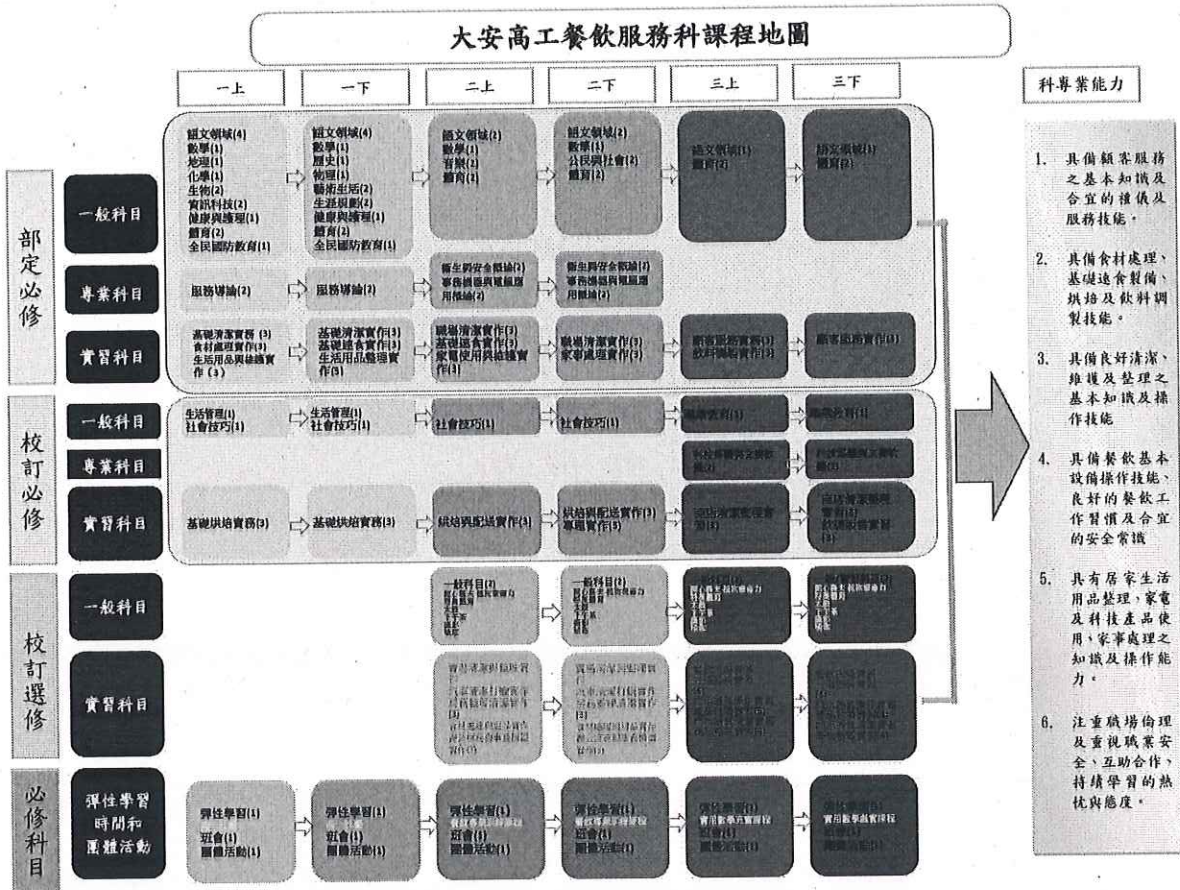
門市器具清潔實習	●		●	●	●	●	
物品整理實習	●	●	●	●	●	●	●
產品包裝實習	●	●	●	○	●	●	●

備註：

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

#### 四、科課程地圖

(一) 餐飲服務科(916)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表  
110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	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	語文	14	4	4	2	2	1	1	適性分組
		數學	數學	4	1	1	1	1			適性分組
	社會	歷史	1		1						
		地理	1	1							
		公民與社會	2				2				
	自然科學	物理	1		1						
		化學	1	1							
		生物	2	2							
	藝術	音樂	2			2					
		藝術生活	2		2						
	綜合活動	生涯規劃	2		2						
	科技	資訊科技	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育	2	1	1						
		小計	50	15	15	7	7	3	3		部定必修一般科目總計50學分
專業科目	服務導論	4	2	2							
	衛生與安全概論	4			2	2					
	事務機器與電腦應用概論	4			2	2					
	小計	12	2	2	4	4	0	0		部定必修專業科目總計12學分	

實習科目	基礎清潔實務	3	3							
	基礎清潔實作	3		3						
	職場清潔實作	6			3	3				
	顧客服務實務	3					3			
	顧客服務實作	3						3		
	家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3					
		家電使用與維護實作	3			3				
		家事處理實作	3				3			
	餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3						
		基礎速食實作	6		3	3				
		飲料調製實作	3					3		
	小計	42	9	9	9	6	6	3	部定必修實習科目總計42學分	
	專業及實習科目合計	54	11	11	13	10	6	3		
	部定必修合計	104	26	26	20	17	9	6	部定必修總計104學分	

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	專業科目 4學分 2.17%	科技媒體與文書軟體應用	4						2	2	校訂必修專業科目總計4學分	
		小計	4						2	2		
校訂必修	實習科目 34學分 18.48%	基礎烘焙實務	8	4	4						業師協同 進階課程	
		烘焙與配送實作	6			3	3				業師協同 進階課程	
		飲調販售實習	3							3		協同教學 進階課程
		服務禮儀與話術實習	8						4	4		實習分組
		專題實作	3				3					進階課程
		商店清潔實習	6						3	3		實習分組
		小計	34	4	4	3	6	7	10			校訂必修實習科目總計34學分
		校訂必修學分數合計	46	6	6	4	7	10	13			校訂必修總計46學分
校訂選修	一般科目 8學分 4.35%	下午茶	8			2	2	2	2		同科跨班 AF4選1	
		特奧體育	8			2	2	2	2		同科跨班 AF4選1	
		開心農夫-植物療癒力	8			2	2	2	2		同科跨班 AF4選1	
		太鼓	8			2	2	2	2		同科跨班 AF4選1	
		最低應選修學分數小計	8									校訂選修一般科目總計32學分
		校訂選修學分數合計	32									
校訂選修	實習科目 34學分 18.48%	汽車清潔打蠟實作	6			3	3				同科單班 AA3選1	
		賣場清潔與整理實作	6			3	3				同科單班 AA3選1	
		房務整理清潔實作	6			3	3				同科單班 AA3選1	
		食材處理與甜品實作	6			3	3				同科單班 業師協同 AB2選1	
		辦公庶務與事務機器實作	6			3	3				同科單班 AB2選1	
校訂選修學分數合計	32											

	餐飲內場實習	8					4	4	同科單班 實習分組 AC2選1
	外場服務實習	8					4	4	同科單班 實習分組 AC2選1
	產品包裝實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AD2選1
	門市器具操作實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AD2選1
	物品整理實習	8					4	4	同科單班 實習分組 AE2選1
	門市器具清潔實習	8					4	4	同科單班 實習分組 AE2選1
	最低應選修學分數小計	34							校訂選修實習科目總計74學分
	校訂選修學分合計	42	0	0	8	8	13	13	校訂選修總計106學分數
	學生應修習學分總計	192	32	32	32	32	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計
	每週團體活動時間(節數)	12	2	2	2	2	2	2	
	每週彈性學習時間(節數)	6	1	1	1	1	1	1	
	每週總上課時間(學分)	210	35	35	35	35	35	35	

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位,1科1表)  
110學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		48-76 學分		50	26.04 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		8	4.17 %	特殊需求：8學分 4.17%
		選修			8	4.17 %	特殊需求：0學分 0%
	合計		66	34.38 %			
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.25 %
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	21.88 %
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	28.13 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.08 %
			選修			0	0 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		34	17.71 %
			選修			34	17.71 %
	合計		至少80學分		126	65.63 %	
	實習科目學分		至少45學分		110	57.3 %	
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分		150 學分	
應修習總學分			180-192		192 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計			12 - 18 學分		12 學分		
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分		6 學分		
上課總學分			210 學分		210 學分		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習(含實驗、實務)科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						





## 柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座活動節數	6	6	6	6	6	6	
4	其他節數	0	0	0	0	0	0	
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

# 捌、彈性學習時間實施規劃表

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 臺北立大安高級工業職業學校彈性學習時間實施規定

107.12.03 行政會議通過  
108.1.18 課程發展委員會會議通過  
108.11.21 課程發展委員會會議通過  
109.11.19 課程發展委員會會議通過

#### 一、依據：

- (一) 教育部 103.11.28 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」。
- (二) 教育部 107.2.21 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」。
- (三) 教育部 103.1.8 臺教授國部字第 1020127904A 號令高級中等學校學生學習評量辦法。
- (四) 103.6.30 本校學生學習評量辦法補充規定。

#### 二、

目的：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) 實施時間：本校彈性學習時間自 108 學年度入學新生開始逐年實施於學生在校上課每週 35 節中高一高二每週 1 節；高三每週開設 2 節，有關學分採計依相關規定辦理。
- (二) 實施方式：本校彈性學習時間之實施依年級分別實施。
- (三) 開課申請：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) 實施地點：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) 開課方式：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，並依本校自主學習實施

規範辦理。

- (二) 選手培訓：選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或勞動部主辦之競賽為限，由教師規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導。申請表件如附表 1-1、1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附表 1-3。
- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學習落差較大之學生，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，申請表件如附表 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附表 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表 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表 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(含)以上；選手培訓得與學生自主學習合併實施。

#### 五、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，依相關規定辦理。
- (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(不含公假)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標準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修與補考。

#### 六、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。

七、 實施與檢討：每學年就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，於課程發展委員會內定期檢討，作為後續辦理與否之參考。

八、 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，並納入本校課程總體計畫，修正時亦同。

## 二、學生自主學習實施規範

## 臺北市立大安高級工業職業學校學生自主學習實施規範

108.1.18 課程發展委員會會議通過  
108.11.21 課程發展委員會會議通過  
109.11.19 課程發展委員會會議通過

- 一、依據：依據教育部 103.11.28 臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)以及高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 二、目的：落實課程綱要以學生為中心，並強化學生自主學習、批判性與創造性思考的能力，引導其學習如何學習、思考如何思考，進而培養終身學習的能力之精神。
- 三、輔導管理原則：
  - (一)學生自主學習計畫申請與辦理原則如下：
    - 1.學生申請自主學習計畫以學期為單位，技術型高中可於高一下至高三下，自主選擇其中一個學期參加。
    - 2.學生須於前一學期依指定日期向圖書館提出申請計畫，學生可視規劃主題及需求向輔導老師或任課老師諮詢以擬訂自主學習預定計畫。
    - 3.圖書館收齊學生申請計畫後，排除申請項目與格式不符之同學，並通知學生於指定時間內予以修正。
    - 4.新學期開始圖書館將學生自主學習計畫送交當學期自主學習指導教師進行指導，指導老師依計畫檢核學生執行進度並協助學生後續滾動調整與修正。
  - (二)學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告，教務處得依學生申請自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師，教師指導學生人數以不超過該學年度教育局規定之編班人數為上限。
  - (三)學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處協助辦理，學生須依據本校「學生請假暨缺曠課規則」辦理請假事宜。
- 四、本辦法經課程發展會議討論通過，陳校長核定後實施。

## 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. 本表以校為單位，1校1表。

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	生活藝能美學	1	18	餐飲服務科					獨創性		內聘	
	桌遊體驗與生活應用	1	18	餐飲服務科					獨創性		內聘	
	趣味越南語	1	18	餐飲服務科					獨創性		外聘	
	電影高峰會	1	18	餐飲服務科					獨創性		內聘	
	日文班	1	18	餐飲服務科					獨創性		外聘	
	科學好好玩 探實達教學	1	18	餐飲服務科					獨創性		內聘	
	課外閱讀班	1	18	餐飲服務科					獨創性		內聘	
	玩藝生活	1	18	餐飲服務科					獨創性		內聘	
	互動英文	1	18	餐飲服務科					獨創性		內聘	
第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	生活藝能美學	1	18	餐飲服務科					獨創		內聘	



學期	生活藝能美學	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	桌遊體驗與生活應用	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	趣味越南語	1	18	餐飲服務科						獨創性	外聘
	電影高峰會	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	日文班	1	18	餐飲服務科						獨創性	外聘
	科學好好玩 探實達教學	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	課外閱讀班	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	玩藝生活	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	互動英文	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
第三學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘
	生活藝能美學	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	桌遊體驗與生活應用	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	趣味越南語	1	18	餐飲服務科						獨創性	外聘
	電影高峰會	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	日文班	1	18	餐飲服務科						獨創性	外聘
	科學好好玩 探實達教學	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	課外閱讀班	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	玩藝生活	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	互動英文	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
第一學期	生活藝能美學	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	桌遊體驗與生活應用	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	趣味越南語	1	18	餐飲服務科						獨創性	外聘
	電影高峰會	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	日文班	1	18	餐飲服務科						獨創性	外聘
	科學好好玩 探實達教學	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	課外閱讀班	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	玩藝生活	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘
	互動英文	1	18	餐飲服務科						獨創性	內聘



第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V							內聘
	生活藝能美學	1	18	餐飲服務科						獨創性		內聘
	桌遊體驗與生活應用	1	18	餐飲服務科						獨創性		內聘
	趣味越南語	1	18	餐飲服務科						獨創性		外聘
	電影高峰會	1	18	餐飲服務科						獨創性		內聘
	日文班	1	18	餐飲服務科						獨創性		外聘
	科學好好玩 探實達教學	1	18	餐飲服務科						獨創性		內聘
	課外閱讀班	1	18	餐飲服務科						獨創性		內聘
	玩藝生活	1	18	餐飲服務科						獨創性		內聘
	互動英文	1	18	餐飲服務科						獨創性		內聘

## 玖、學生選課規劃與輔導

## 一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

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

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

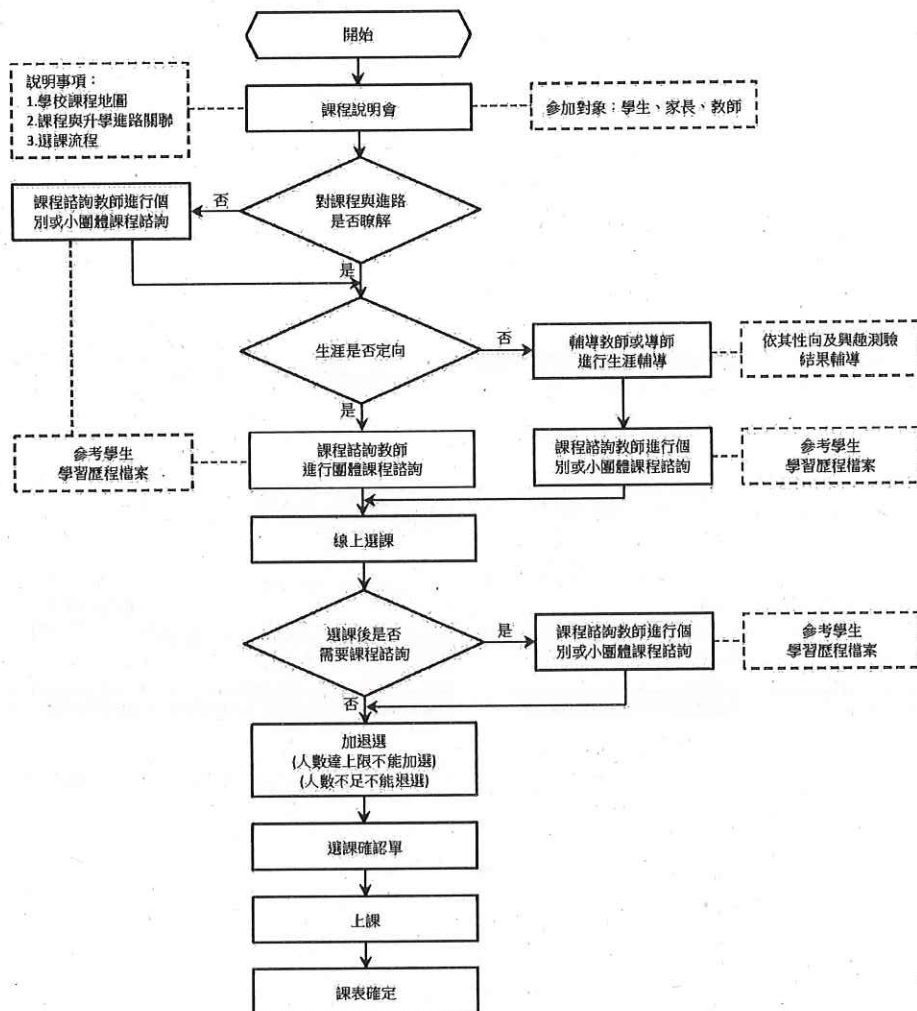
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	汽車清潔打蠟實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA3選1
2.	實習	賣場清潔與整理實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA3選1
3.	實習	房務整理清潔實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA3選1
4.	實習	食材處理與甜品實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
5.	實習	辦公庶務與事務機器實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
6.	實習	餐飲內場實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
7.	實習	外場服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
8.	實習	產品包裝實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AD2選1
9.	實習	門市器具操作實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AD2選1
10.	實習	物品整理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
11.	實習	門市器具清潔實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
12.	一般	下午茶	餐飲服務科	0	0	2	2	2	2	同科跨班	AF4選1
13.	一般	特奧體育	餐飲服務科	0	0	2	2	2	2	同科跨班	AF4選1
14.	一般	開心農夫-植物療癒力	餐飲服務科	0	0	2	2	2	2	同科跨班	AF4選1
15.	一般	太鼓	餐飲服務科	0	0	2	2	2	2	同科跨班	AF4選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

課程輔導諮詢與選課流程

108年1月18日課發會通過



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	8/1-8/31	高一新生進行選課/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師
2	9/1-9/30	辦理加退選作業/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師
3	12/1/-12/31	辦理學生選課說明會、學生進行選課/課程諮詢	針對下學期課程，由課程諮詢教師召集人/教務處/課程諮詢教師進行說明

4	2/11-3/15	辦理加退選作業/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師
5	5/1-5/31	辦理高一、二選課說明會	針對下一學期課程，由課程諮詢教師進行說明
6	6/1-6/30	高一、二學生進行選課/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師
7	7/1-7/31	辦理高一新生選課說明會(配合新生報到)	課程諮詢教師召集人/教務處

### 三、選課輔導措施

## 臺北市立大安高級工業職業學校選課輔導措施

108.11.21 課程發展委員會會議通過  
109.11.19 課程發展委員會會議通過

附件一、課程諮詢教師輔導時程規劃表

項次	時程	工作項目	主辦/協辦	備註
1	8/1-8/31	研商新學年度校內課程諮詢工作計畫	課程諮詢教師召集人/教務處	
2		高一新生進行選課/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師	
3	9/1-9/30	辦理加退選作業/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師	
4	10/1-11/30	完成課程諮詢紀錄填報	課程諮詢教師	
5		召開課程諮詢教師遴選會議	課程諮詢教師遴選會/教務處	前一學年獎懲檢討
6		辦理教師及家長選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處、學務處、輔導室	
7	12/1-12/31	辦理學生選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處	針對下學期課程
8		學生進行選課/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師	
9	1/1-3/15	完成選課輔導手冊編撰	課程諮詢教師召集人/教務處、學務處、輔導室	下一學年新生適用
10		校內課程諮詢工作計畫修正協調	課程諮詢教師召集人/教務處	
11	2/11-3/15	辦理加退選作業/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師	
12	4/1-4/30	完成課程諮詢紀錄填報	課程諮詢教師	
13	5/1-5/31	辦理課程諮詢教師遴選作業，召開遴選會議	課程諮詢教師遴選會/教務處	
14		辦理高一、二選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處	針對下一學期課程
15	6/1-6/30	高一、二學生進行選課/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師	
16	6/1-8/31	課程諮詢教師校內研習(課程計畫/選課輔導/升學就業進路/學生學習歷程檔案系統操作)	教務處/學務處、輔導室、實習處	新任課程諮詢教師研習
17	7/1-7/31	辦理高一新生選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處	配合新生報到
18		推薦參加國教署培訓研習	課程諮詢教師遴選會	配合國教署規畫

附件二、生涯輔導工作規劃表

項次	內 容	對 象	負責單位
1	提供個別生涯輔導與諮商	全體學生	輔導室
2	提供教師及家長生涯諮詢	全體教師與家長	輔導室
3	提供各項升學資料及考試訊息	高三學生	教務處/輔導室
4	實施學生工讀或就業輔導	全體學生	實習處
5	辦理技能檢定輔導班	全體學生	實習處
6	輔導學生參加各項技能或技藝競賽	參加競賽學生	實習處/各科
7	實施「生涯規劃」課程	高一學生	生涯規劃科/輔導室
8	充實學生學習檔案內容	高一學生	生涯規劃科/各科
9	跨群科體驗課程與跨校選修	高一學生	教務處/學務處/各科

附件三、測驗項目規劃表

項 目	對 象	實施時間	實 施 方 式
青少年心理健康量表	高一	9 月	全年級施測，篩選出高關懷學生，作為後續晤談瞭解學生潛在困擾特質與強度之依據。
大考中心興趣量表	高一	9 月	全年級施測，由大考中心計分後，由生涯規劃教師進行說明與解釋
大學學系探索量表	綜高三年級 學術學程	9 月 11、12 月	利用班週會時間施測與解釋
新編多元性向測驗	高一	10 月	全年級施測，由中國行為科學社讀卡計分後，由生涯規劃教師進行說明與解釋
性向/興趣測驗導師 說明會	高一導師	12 月 隔年 5 月	利用中午時間進行說明，協助導師分析、了解學生學習能力及興趣等。
學習與讀書策略量表	綜高一年級	3 月	利用生涯規劃課時間施測與解釋

附件四、學校日活動程序表

時間	活動內容		主持人/負責單位	地點	備註
08:20   08:40	歡迎家長進場		學務處	行政大樓1樓 川堂	發放學校日 家長手冊
08:40   09:20	校務報告		校長	活動中心3樓 大禮堂	請各科與各處 室主任列席參 加
09:20   09:30	休息與分流		教官室	各指定地點	引導家長至各 科實習工場、 教室
09:30   10:00	高一	綜高家長參加綜高學程說明	學術學程主任 /實習主任	活動中心3樓 大禮堂	
		職科家長參觀實習工場、科務報告	科主任	實習工場	
	高二、三	班級經營計畫及班務說明	導師	各班教室	
10:10   10:20	高一	選舉班級家長代表	導師	各班教室	
	高二、三	選舉班級家長代表	原家長代表	各班教室	
10:20   12:10	高一	1.班級經營計畫及班務說明 2.各學科教學計畫說明	導師 學科任課教師	各班教室	若導師需至其他 班級說明教學計 畫，委由一位家 長代表主持後續 親師座談。
	高二、三	各學科教學計畫說明	學科任課教師	各班教室	
12:10   12:30	召開班級家長會議		家長代表	各班教室	
12:30 學校日活動結束，下午「親職講座」家長自由參加					

附件五、親師座談會程序表

時間	活動內容	負責單位或主講人	實施地點
09:00~09:10	報到	各班導師及協同學	各班教室
09:10~10:30	學科教學計畫說明與溝通	各班導師 各班受邀之學科任課教師	各班教室
10:30~12:30	班級經營計畫說明與溝通	各班導師	各班教室
12:30~13:10	中午休息		
下午 13:10~15:50 為親職教育講座，請家長自由參加			



## 拾、學校課程評鑑

### 一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

無說明

附檔資料：

## 臺北市立大安高級工業職業學校課程評鑑實施計畫

108年11月21日課程發展委員會通過

109年11月19日課程發展委員會通過

## 壹、依據

- 一、教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- 四、本校課程發展委員會組織要點。

## 貳、目的

- 一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

## 參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、群課程研究會及各科/領域教學研究會。
- 二、評鑑組織分工
  - (一) 課程發展委員會
    1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
    2. 審議課程評鑑實施計畫。
    3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。
  - (二) 課程自我評鑑小組
    1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請9至11人組成課程自我評鑑小組。
    2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
    3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析及量化結果。
    4. 完成學校課程評鑑報告。
  - (三) 群課程研究會
    1. 開設跨域多元選修課程。
    2. 研發跨域多元選修教材。
    3. 協助規劃及開設彈性學習時間。
  - (四) 各科/領域教學研究會
    1. 由各科/領域之召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
    2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
    3. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
    4. 協助教材選擇並進行評鑑。

5. 開設多元選修課程。
6. 協助規劃及開設彈性學習時間。
7. 協助教師公開授課相關事宜。

#### 肆、課程評鑑內容

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項，具體之評鑑項目及相關說明如附件。

#### 伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工作項目	預定時程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年7月前
2	成立學校課程自我評鑑小組。	9月
3	進行教師教學及學生學習成果資料的蒐集。	9-5月
4	各科/領域教學研究會提出課程自我評鑑結果。	5月
5	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程自我評鑑小組檢視修正。	6月初
6	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6月
7	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

#### 陸、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討學校課程實施。
- 三、理解及重視課程品質。
- 四、提供教師教學調整及專業成長規劃。
- 五、規劃補救教學或學習輔導。
- 六、激勵教師課程及教學創新。
- 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

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

## 附件、臺北市立大安高工課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
課程規劃	1. 課程發展與運作機制	1. 學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會,依學校自訂之相關辦法設置,並定期召開會議,留有紀錄。 2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查,若有修訂時,報請主管機關備查。	1. 課程發展組織設置要點。 2. 課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。 3. 學校最近三年各年度課程計畫書報請主管機關核定文號。 4. 學校最近三年各年度課程計畫書上網公告網址。	● 課程發展委員會	● 5月底完成資料彙整。
	2. 課程評鑑的規劃與管理	1. 學校課程評鑑相關工具的發展(如課程與學生具備科專業能力檢核表)與資料庫之取用(如高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果,並檢討修訂課程計畫書。	1. 課程與學生具備科專業能力檢核表。 2. 學生學習歷程相關資料庫。 3. 課程評鑑資料分析方法及結果運用。	● 各科/領域教學研究會 ● 課程自我評鑑小組	● 6月彙整學生學習相關資料庫資料。 ● 6月評鑑小組會議及課發會討論運用。
	3. 持續改善的機制與成效	1. 各領域/科目/專業群科定期檢核課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。	1. 各科/領域教學研究會議紀錄。	● 各科/領域教學研究會	● 5月完成資料彙整。
教學實施	1. 實際開課與原規劃符合情形	1. 各學期開課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應,經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1. 各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2. 選課輔導手冊相關資料。	● 教務處 ● 課程諮詢教師	● 5月完成資料彙整。

3

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
學生學習	2. 教師教學與評量	1. 教師社群運作情形。 2. 教師公開授課情形。	1. 教師社群運作相關紀錄。 2. 具備、觀課與議課紀錄。	● 各科/領域教學研究會 ● 各教師社群 ● 全校教師	● 5月完成資料彙整。
	3. 彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數。 2. 各學年/學期彈性學習時間參加自主學習/選修培訓學生人數。	1. 各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。 2. 各學年/學期學生選課分發志願序統計。	● 教務處 ● 課程諮詢教師	● 5月完成資料彙整。
	4. 多元選修	各學年/學期多元選修規劃之各課程修習學生人數。	1. 各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。 2. 課程諮詢教師輔導紀錄。	● 教務處 ● 課程諮詢教師	● 5月完成資料彙整。
	1. 學生學習表現	1. 各專業群科學生學習情形。 2. 各專業群科學生各項競賽及課外表現。	1. 學生學習表現資料分析(校務行政系統)及學生學習歷程檔案資料分析。 2. 學習歷程檔案多元表現資料分析。	● 教務處 ● 各科/領域教學研究會	● 7月底完成資料彙整分析。
學生學習	2. 科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的必選修課程(以課程計畫書中課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。	1. 科課程規劃與科專業能力對應檢核表。	● 各科/領域教學研究會 ● 教務處	● 7月底完成科課程規劃與科專業能力對應檢核表。
	3. 確保學生畢業條件	1. 學生畢業前未達畢業標準之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。	1. 學生未達畢業標準之預警通知。 2. 學生未達畢業條件時,學校採取的因應措施說明。	● 教務處	● 2月完成畢業班學分檢核。 ● 6月完成相關資料彙整。

4

## 二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

無說明

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108\_333401\_2\_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

## 附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

## (一)一般科目

表 11-2-1-1 臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	下午茶		
	英文名稱	Afternoon Tea		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B3. 藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉與顧客應對的方式。 2. 使學生認識飲料的類別和特性及向顧客介紹產品的方式 3. 使學生熟悉飲料調製的基本方法 4. 養成學生良好的飲料調製安全衛生觀念 5. 使學生了解飲料管理的內涵 6. 使學生了解咖啡類、茶類、果汁類等各類飲料的調製要領			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 飲品的類別及吧檯的準備	1. 飲料的分類 2. 飲料調製安全與衛生 3. 吧檯前製作業的準備流程	8		
(二) 器具、材料的整理	1. 飲料調製的器具 2. 飲料調製的材料 3. 器材的定位及歸位	8		
(三) 飲品的認識與調製	1. 包裝飲料的認識 2. 臺灣特有飲料的認識 3. 飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)	8		
(四) 茶飲調製(一)	1. 茶的分類與特性 2. 紅茶、綠茶、烏龍茶、果醬茶的泡製	8		
(五) 茶飲調製(二)	1. 材料準備 2. 蝶豆花茶、黑糖冬瓜茶、杏仁茶、巧克力牛奶等的調製及技巧	8		
(六) 茶飲調製(三)	奶茶系列之調製方式及技巧 1. 手打奶泡的方法	8		

	2. 奶茶、黑糖奶茶、抹茶拿鐵等的調製及技巧		
(七) 台灣飲料特色配料製作(一)	1. 粉圓的製作 2. 仙草凍的製作 3. 茶凍的製作 4. 茶飲與配料的搭配	8	
(八) 台灣飲料特色配料製作(二)	1. 山粉圓的製作 2. 愛玉的製作 3. 芋圓的烹煮及技巧 4. 茶飲與配料的搭配	8	
(九) 飲料調製手法(一)	1. 直接注入法操作 2. 搖盪法操作 3. 茶品練習	8	
(十) 飲料調製手法(二)	1. 攪拌法操作 2. 電動攪拌法操作 3. 茶品練習	8	
(十一) 咖啡的認識與調製	1. 咖啡豆種類、咖啡烘焙及萃取原理介紹 2. 咖啡萃取方法與調製	8	
(十二) 咖啡調製手法(一)	1. 虹吸式咖啡的調製方式及技巧 2. 濾杯式咖啡製作的調製方式及技巧	8	
(十三) 咖啡調製手法(二)	1. 義式咖啡機使用 2. 奶泡打法練習	8	
(十四) 咖啡調製手法(三)	1. 冰咖啡的調製方式及技巧 2. 美式熱咖啡的調製方式及技巧 3. 拿鐵咖啡的調製方式及技巧	8	
(十五) 水果茶的準備及調製	1. 水果挑選與清洗方法 2. 水果茶的調製法	8	
(十六) 飲調與販售技巧(一)	1. 特色茶品的介紹及話練習 2. 本日特調的搭配點心介紹及練習	8	
(十七) 飲調與販售技巧(二)	1. 電話接單話術練習 2. 顧客點單登記方式及技巧	8	
(十八) 飲調與販售技巧(三)	1. 外場送餐禮儀 2. 外場送餐技巧	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	平時作業、期中期末測驗、實作演練		
教學資源	提供線上教學平台，讓學生可以自由選擇課程研讀		
教學注意事項	依飲調能力的不同，課程內容的補充應適當調整		

表 11-2-1-2臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特奧體育		
	英文名稱	Special Olympics sports		
師資來源	外聘(其他)			
科目屬性	選修			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	跨域力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	藉由奧林匹克模式的運動訓練及競賽機會，使學生得以發展其體適能，表現其勇氣，學習運動技巧，進而從其中獲致正面自我形象的提升、更多的自信、運動技巧、身體的健康。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 特奧精神與運動項目	1. 特殊奧運的精神與生活的結合。 2. 特殊奧運項目及認識 3. 暖身與伸展	4		
(二) 運動保健	1. 暖身與伸展 2. 基礎體適能。	8		
(三) 特奧保齡球 (一)	1. 運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 個人技巧分組競賽	8		
(四) 特奧保齡球 (二)	1. 特奧保齡球單人競賽 2. 特奧保齡球雙人組競賽	8		
(五) 特奧滾球 (一)	1. 運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 個人動作分組競賽	8		
(六) 特奧滾球 (二)	1. 特奧滾球 雙人組競賽 2. 特奧滾球 4人組競賽	8		
(七) 特特奧籃球 (一)	1. 運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 個人動作分組競賽	8		
(八) 特特奧籃球 (二)	1. 三對三鬥牛的練習 2. 正規比賽的練習	8		
(九) 特特奧足球	1. 特奧足球運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 分組競賽	8		
(十) 特奧輪鞋 (一)	1. 運動規則	8		



	2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 肌耐力訓練 5. 彎道練習 6. 自我保護的技巧		
(十一) 特特奧輪鞋 (二)	1. 個人項目： (1) 短程競賽練習-50公尺、100公尺、200公尺、400公尺 (2) 長程競賽練習-1000公尺、1200公尺、1600公尺	8	
(十二) 特特奧輪鞋 (三)	1. 團體接力項目： (1) 接棒的技巧及練習 (2) 分組競賽練習	8	
(十三) 特奧滑冰(一)	1. 特奧滑冰運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 肌耐力訓練 5. 彎道練習 6. 個人項目的練習	8	
(十四) 特奧滑冰(二)	接力的技巧及練習 滑冰接力項目的分組競賽	8	
(十五) 特特奧田徑 (一)	1. 運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 肌耐力訓練 5. 跑步練習-短跑與長跑	8	
(十六) 特奧田徑(二)	1. 特奧標槍的介紹 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 肌耐力訓練 5. 分組競賽	8	
(十七) 特奧高爾夫	1. 特奧高爾夫運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 肌耐力訓練	8	
(十八) 槌球	1. 槌球運動規則 2. 基本動作練習 3. 連續動作練習 4. 肌耐力訓練	8	
(十九) 迷你奧林匹克	小型運動會展現其訓練成果	4	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	統整學習態度及競賽態度，整合學習表現進行評量		
教學資源	參考坊間相關書籍，並以教師自編講義為主。		
教學注意事項	1. 教學方法：由任課教師說明及示範課程內容，再藉由分組教學，提供學生生活動機會。結合學生之生活經驗，著重於生活化之應用，幫助學生了解課堂內容，並進而提升學生之休閒人文素養。 2. 教學資源：運用書籍、多媒體教材、網路數位資訊及社區環境資源等，以充實教學內涵及提供參與演練的機會。 3. 相關配合事項：結合校內社區資源（大安森林公園、大安區公所）及中華民國智障者體育運動協會等資源，提供學生參與及展現學習成果的機會，增進其實作之成就感，以及社會參與的機會。		

表 11-2-1-3臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	開心農夫-植物療癒力		
	英文名稱	Happy Farmer-Healing Power of Plants		
師資來源	外聘(其他)			
科目屬性	選修			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 於操作翻土耕種時，增加學生之運動強度。(二) 進行植物解說與親手栽植，增進學生學習對蔬果植物的認識。(三) 培養學生的美感欣賞能力及學生之休閒興趣。(四) 透過有趣的活動培養學生專注力，並穩定其情緒，表達情感。(五) 從操作過程中，獲得壓力抒解及平靜愉快的感受。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 農夫的工作內容及安全觀念	1. 農夫的工作內容 2. 農夫的專業服裝儀容 3. 安全防護原則	8		
(二) 農夫常用的工具	1. 工具管理與認識 2. 手工具的使用與保養	8		
(三) 常見蔬菜的分類	1. 蔬菜的分類與識別：高麗菜、小黃瓜、九層塔、辣椒、紅鳳菜、小白菜、油菜、地瓜葉、白蘿蔔等 2. 生長的季節 3. 採收的時機	8		
(四) 常見蔬菜的種植方式	1. 適合栽種蔬菜的環境 2. 資材種類 3. 栽培介質 4. 何時要施肥	8		
(五) 香草植物的分類及種植	1. 香草植物的分類與識別：迷迭香、薰衣草、檸檬香蜂草、芫荽、左手香、薄荷、甜橘等。 2. 適合種植的時機 3. 栽培介質的介紹	8		
(六) 我會整地	1. 整地 2. 作畦	8		
(七) 種植的方式	1. 田間播種 2. 田間定植	8		
(八) 扦插的技巧	1. 扦插的種類與方法 2. 扦插技術與實作	8		
(九) 種子的力量(一)	1 介紹植物種子的型態 2. 五色豆拼圖、豆子相框、種子創意memo夾製作	8		

(十) 種子的力量 (二)	1. 種子發芽條件 2. 播種方法 3. 種子盆栽的利用	8	
(十一) 蟲蟲危機	1. 有機防蟲法的介紹 2. 辣椒水、肥皂水、酵素水等的製作	8	
(十二) 香草植物感官享受	1. 香草植物的採收及保存 2. 創意小品：安神助眠雪人娃娃·艾草平安貓·艾草平安魚	8	
(十三) 廢物利用大變身	我的花盆最可愛： 1. 保特瓶育苗、盆栽 2. 水苔球 3. 報紙育苗盆 4. 廢棄枝條VS玻璃瓶組合	8	
(十四) 好吃的醃菜	1. 蘿蔔、小黃瓜、高麗菜採收及清洗 2. 醃製的流程與保存	8	
十五) 鮮菜好味道 (一)	1. 九層塔、紫蘇、迷迭香採收及清洗 2. 烹調的方法 九層塔煎蛋·九層塔青醬 紫蘇檸檬茶·紫蘇TAPAS 迷迭香薯條	8	
(十六) 鮮菜好味道 (二)	1. 地瓜葉、糯米椒、紅鳳葉等的採收及清洗 2. 烹調的方法 薑炒紅鳳葉 蒜炒糯米椒 蒜炒地瓜葉等	8	
(十七) 葉子的美	1. 葉子分組· 2. 葉子拼圖· 3. 葉子的味道· 4. 葉子聯想· 5. 葉子彩繪· 6. 葉子拓印· 7. 花葉敲染	8	
(十八) 根莖植物之美	根莖類植物的分類 1. 形狀的種類 2. 植物拓印畫	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	統整學生之學習及工作態度、彼此合作及溝通能力進行評量。		
教學資源	參考坊間相關書籍，並以教師自編講義為主。		
教學注意事項	1. 教學方法：先由任課教師說明及示範課程內容，再藉由分組教學，提供學生活動機會。結合學生之生活經驗，著重於生活化之應用，幫助學生了解課堂內容，並進而提升學生之休閒人文素養。 2. 教學評量：以形成性評量為主，採取多元評量的方式於每次練習後即驗收成果，以檢核每次課堂之學習目標。並針對學生個別差異，進行個別評量及調整。 3. 教學資源：運用書籍、多媒體教材、網路數位資訊及社區環境資源等，以充實教學內涵及提供參與演練的機會。 4. 相關配合事項：結合校內實習餐廳、實習農場、社區資源（大安森林公園、大安區公所）及中華民國智障者體育運動協會等資源，提供學生參與及展現學習成果的機會，增進其實作之成就感，以及社會參與的機會。		

表 11-2-1-4臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	太鼓		
	英文名稱	Taiko drum		
師資來源	外聘(其他)			
科目屬性	選修			
	領域：綜合活動			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	跨域力、研創力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 豐富學生通識性之人文基本素養，以提高生活品質。 2. 太鼓與表演藝術的認識。 3. 培養學生的專注力及尊重他人、提升與他人合作的良好態度。 4. 建立節奏感與韻律感。 5. 經由表演建立學生之自信心			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 認識太鼓及基本禮儀及入門練習	1. 認識太鼓的由來與日本太鼓的禮儀 2. 太鼓的種類：長胴太鼓、平太鼓、桶胴太鼓、締太鼓、團扇太鼓 3. 太鼓基礎動作介紹與練習	4		
(二) 口訣與基礎節奏	1. 日語上下課敬語口令 2. 日語暫停 制止口令練習 3. 口訣的練習與變化 4. 預備動作、手部關節運用、擊鼓的腳步站法	8		
(三) 太鼓固定拍打法練習	1. 正確握鼓棒的方法 2. 正確擊鼓的方法 3. 以鼓棒敲擊固定拍的節拍	8		
(四) 基礎節奏練習(一)	1. 認識全音符 二音符 1/4音符練習及節奏動作區分 2. 各節奏加上節拍器5分鐘練習	8		
(五) 基礎節奏練習(二)	1. 認識1/8音符、1/6音符、三連音 馬蹄音及節奏動作區分 2. 練習+節拍器10分鐘練習	8		
(六) 基礎節奏練習(三)	1. 大十字轉體、左右手正逆轉 2. 兩個音符各兩小節輪奏 3. 單式單打 單式複打練習+節拍器15分鐘練習	8		
(七) 基礎節奏練習(四)	1. 相撲式 揉膝 2. 兩個音符各兩小節齊奏練習 3. 複式單打 複式複打練習+節拍器15分鐘練習	8		
(八) 太鼓節拍的變化	1. 腿部運動 上下左右壓腿	8		

(一)	2混和音符配合左右腦互動		
(九) 太鼓節拍的變化 (二)	1側壓腿.擺尾 2混和音符配合左右腦互動	8	
(十) 太鼓節拍的變化 (三)	1攀足 前俯後仰 2鼓面 鼓邊 3 重音標互動	8	
(十一) 太鼓節拍的變化 (四)	1開闊 聳肩 2鼓面 鼓邊 3. 重音標互動	8	
(十二) 太鼓節拍的變化 (五)	1頭部運動 2 側舉 3 單音節單重音練習	8	
(十三) 太鼓節拍的變化 (六)	1大轉體 2綜合練習及姿勢矯正 3 重音標混和演練	8	
(十四) 太鼓與身體	1. 如何運用身體表現出震撼的鼓 2. 綜合練習及分組曲目練習	8	
(十五) 基礎練習、曲目教學(一)	有趣的太鼓輪跳及舞步練習	8	
(十六) 基礎練習、曲目教學(二)	曲目練習及太鼓輪跳變化	8	
(十七) 分組合奏、曲目教學(一)	太鼓擊打及分組曲目練習	8	
(十八) 分組合奏、曲目教學(二)	舞步複習及曲目合奏	8	
(十九) 成果表演	大合奏	4	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	統整學生學習態度及表現，進行整體性的評量。		
教學資源	運用書籍、多媒體教材、網路數位資訊及社區環境資源等，以充實教學內涵及提供參與演練的機會。		
教學注意事項	由任課教師說明及示範課程內容，再藉由分組教學，提供學生活動機會。結合學生之生活經驗，著重於生活化之應用，幫助學生了解課堂內容，並進而提升學生之休閒人文素養。		

## (二) 專業科目

表 11-2-2-1 臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	科技媒體與文書軟體應用		
	英文名稱	Application of Media and Word Processor		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：資訊科技、事務機器與電腦應用概論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養基本電腦文書處理能力 2. 利用基礎修圖及影像製作軟體製作畢業光碟 3. 使用線上求職網站。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)文書處理	基礎WORD文書處理應用複習 1. 文書軟體的操作與應用。 2. 中英打練習。	8		
(二)基礎修圖軟體應用 (一)	PhotoImpact創意影像範本及修圖 1. 功能鍵的介紹與使用時機 2. 圖片去背、圖片擷取、圖層合成照片的方法 3. 仿製工具、修補工具、模糊化與清晰化的方法 4. 顏色調整、局部顏色調整的方法	8		
(三)基礎修圖軟體應用 (二)	PhotoImpact創意影像範本及修圖 1. 印章工具、加上外框的方法 2. 圖片特效、圖片填充的方法 3. 文字特效、文字沿著線走的方法	8		
(四)基礎影片製作(一)	Movie Maker影片製作基礎技能教學 1. 工具列、電影工作區、集合區、監看區等功能介紹 2. 時間腳本及安排 3. 素材收集的方法： (1) 利用現成影音檔 (2) 直接輸入拍攝的檔案 (3) 從外部裝置轉錄	8		
(五)基礎影片製作(二)	Movie Maker影片製作基礎技能教學 1. 影音檔編輯的方法 2. 影音檔分割的方法 3. 儲存及輸出	8		
(六)影片製作應用 I	畢業光碟製作 1. 照片的收集與特效設計 2. 影片的剪輯 3. 主題的設計 4. 音樂的編排 5. 版面的編排6. 輸出	8		
(七)影片製作應用(二)	自我介紹的光碟製作	8		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 照片的收集與特效設計</li> <li>2. 影片的剪輯</li> <li>3. 主題的設計</li> <li>4. 音樂的編排</li> <li>5. 版面的編排</li> <li>6. 輸出</li> </ol>		
(八)光碟燒錄及美化	光碟燒錄及光碟標籤設計 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 燒錄軟體的使用</li> <li>2. 燒錄的格式</li> <li>3. 標籤設計及列印</li> </ol>	8	
(九)線上求職訊息	線上求職網站介紹及應用 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 求職網站的認識與使用。</li> <li>2. 電子履歷表的製作。</li> <li>3. 電子名片的製作。</li> </ol>	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	平時作業、隨堂測驗、期中期末測驗		
教學資源	提供線上教學平台，讓學生可以自由選擇課程研讀		
教學注意事項	親師合作共同輔導學生在家瀏覽合適、正面的網頁。輔導學生遵守網路使用的相關法律概念。		

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1 臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烘焙實務		
	英文名稱	Basic Baking		
師資來源	外聘			
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	跨域力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉烘焙的基礎知識及相關器具設備。 2. 熟練各種烘焙原料的基本特性的製作技能。 3. 培養良好的衛生習慣與職業道德。 4. 熟練烘焙計算及製作流程。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 烘焙工場環境介紹	1. 烘焙工場環境的認識。 2. 烘焙工場環境的維護與清潔。 3. 烘焙工場環境衛生及安全。	8		
(二) 烘烘烘設備與器具	1. 烘焙設備與器具介紹。 2. 烘焙設備與器具的使用與維護。 3. 烘焙設備與器具的清潔與保養。 4. 烘焙設備與器具的歸類與整理。	8		
(三) 麵包製作發酵法	1. 麵包發酵法的認識。 2. 直接發酵法。 3. 中種發酵法。	8		
(四) 烘焙計算	1. 烘焙計算的認識與實作。 2. 烘焙計算應用於丙檢。	8		
(五) 烘焙食品的包裝	1. 烘焙食品包裝材料的認識與應用。 2. 烘焙食品包裝材料的特性與用法。 3. 正確使用包裝材料的方式。 4. 包裝材料的標示。	8		
(六) 吐司製作(一)	1. 吐司製作的基本流程。 2. 山形白吐司製作。 3. 圓頂奶油吐司製作。	8		
(七) 吐司製作(二)	1. 圓頂葡萄乾吐司製作。 2. 蔓越莓吐司製作。	8		
(八) 吐司製作(三)	1. 芝麻吐司製作。 2. 南瓜吐司製作。	8		
(九) 吐司製作(四)	1. 抹茶紅豆吐司製作。 2. 巧克力咖啡吐司製作。	8		
(十) 甜麵包製作(一)	1. 甜麵包製作的基本流程。 2. 布丁餡甜麵包製作。	8		
(十一) 甜麵包製作(二)	1. 紅豆甜麵包製作。 2. 奶酥甜麵包製作。	8		
(十二) 甜麵包製作(三)	1. 地瓜甜麵包製作。	8		



		2. 芋頭甜麵包製作。		
(十三) 甜麵包製作(四)		1. 巧克力甜麵包製作。 2. 奶油甜麵包製作。	8	
(十四) 桿捲麵包製作(一)		1. 桿捲麵包製作的基本流程。 2. 火腿麵包製作。	8	
(十五) 桿捲麵包製作(二)		1. 熱狗麵包製作。 2. 培根麵包製作。	8	
(十六) 桿捲麵包製作(三)		1. 優格手撕奶香包製作 2. 奶油肉鬆卷麵包製作	8	
(十七) 餐包製作		1. 餐包製作的基本流程。 2. 橄欖型餐包製作。	8	
(十八) 餐包應用		1. 爆漿奶油餐包製作 2. 南瓜奶油餐包製作	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	評量方法採問答、討論、筆試、實作等多元化評量；並依學生個別差異，進行個別評量。			
教學資源	參考高職餐飲科之教科書、自編教材			
教學注意事項	<p>1. 教學方法 以教導基礎的烘焙知識與技能為主，並配合學生的能力，採用分組教學，加強小組合作學習的概念。透過說明、示範、協助、實作等方式，藉由反覆練習，以增進其熟練度，並提供實作練習的機會，加強基礎烘焙之操作知識和技能。</p> <p>2. 教學資源 利用學校專業實習工場，搭配相關書籍、成品、研習資料等進行教學；外聘專業烘焙主廚與校內教師進行協同教學。</p> <p>3. 相關配合事項 教學時可安排到社區麵包店及機構烘焙坊等相關烘焙工作場所參觀及訪談。依學生能力及教師評估，鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。</p>			

表 11-2-3-2臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲調販售實習		
	英文名稱	practicum of Beverage Modulation and Sales Skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、餐飲調製實作			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解飲料販售販售的流程及顧客應對方式。 2.使學生認識飲料的類別和特性 3. 使學生熟悉飲料調製的基本方法 4. 養成學生良好的飲料調製安全衛生觀念 5. 使學生了解飲料管理的內涵 6.使學生了解咖啡類、茶類、果汁類等各類飲料的調製要領			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 飲務的作業規範	1. 飲料的定義與分類 2. 飲料業的分類與營運 3. 飲料調製安全與衛生 4. 吧檯設備與作業規範	3		
(二) 器具、材料與調製法	1. 飲料調製的器具 2. 飲料調製的材料 3. 飲料調製法	3		
(三) 飲品的認識與調製	1. 包裝飲料的認識 2. 臺灣特有飲料的認識 3. 飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)	3		
(四) 茶的認識與調製	1. 茶歷史與發展趨勢 2. 茶的分類與特性 3. 茶葉的製程 4. 茶的沖泡方法及調製	6		
(五) 飲料調製手法(一)	1. 直接注入法操作 2. 搖盪法操作	9		
(六) 飲料調製手法(二)	1. 攪拌法操作 2. 電動機攪拌法操作	9		
(七) 咖啡的認識與調製	1. 咖啡歷史與發展趨勢 2. 咖啡豆種類、咖啡烘焙及萃取原理介紹	6		
(八) 咖啡調製手法	1. 咖啡萃取方法與調製 2. 虹吸式咖啡與濾杯式咖啡製作 3. 義式咖啡機使用與奶泡打法練習	9		
(九) 水果切盤與裝飾	1. 水果挑選原與清洗方法 2. 不同切具的使用 3. 擺盤方法	6		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	以實際操作之方式為主，包括學習態度、觀察、實際操作等定期評量學生的操作技術，並適時考量學生之個別差異，進行個別評量。			
教學資源	參考高職餐飲科之教科書、自編教材			

## 教學注意事項

1. 教學方法：教材內容應提供實用之飲調販售知識，加強課程的廣度及應用；採取分組上課，運用問答法、示範、實作等方式，提供飲調販售的認識，並提升進階操作技能。 2. 配合事項：與下午茶課程統整，提供學生展現飲料調製成品的機會，增進其實作的成就感。

表 11-2-3-3臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Projects Practicing		
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	跨域力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 具備餐旅服務現場的工作內容及作業能力。 2. 培養正確安全知識及積極就業態度。 3. 建立正確的職場從業概念、工作態度及職場倫理。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 餐廳環境	1. 用餐環境介紹與認識 2. 備餐環境介紹與認識。	6		
(二) 餐廳設備及器具	1. 餐廳設備及器具的介紹。 2. 吧台設備及器具的認識。 3. 餐廳器具材質、特性及保養。	6		
(三) 餐廳營業前的準備工作	1. 餐廳的整理與清潔。 2. 餐具的整理與清潔。	6		
(四) 餐廳營業前的準備工作	1. 餐桌擺設。 2. 餐廳環境布置。	6		
(五) 餐服技巧	1. 服務流程及更換餐具技巧 2. 實作應用	9		
(六) 餐服技巧	1. 服務話術 2. 實作應用	3		
(七) 餐服禮儀	1. 送餐禮儀及托盤使用技巧 2. 帶位技巧。	6		
(八) 餐服禮儀	1. 帶位及送餐實作應用。	6		
(九) 餐飲服務成果發表	親師餐會	6		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作、口試等，評量重點應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。			
教學資源	參考高職餐飲科之教科書、自編教材			
教學注意事項	1. 教學方法 教材內容參考餐飲科的相關教材，提供實用之餐服知識和技能，並針對學生個別差異進行調整。並運用說明、示範操作、實務操作等方式，進行實作練習，以增進餐飲服務之技能。 2. 教學資源 運用相關書籍、成品、研習資料等，並與校內實習餐廳、社區店家(餐飲業)、實習職場合作，提供學生實作練習。 3. 相關配合事項 增進餐服知能，並與餐飲服務實務、清潔實務、語文領域、數學領域、社會領域等課程互相支援配合。並安排分組活動使學生相互觀摩討論學習，培養合作及與人互動的能力。			

表 11-2-3-4臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙與配送實作		
	英文名稱	Practicum of Baking and Delivery		
師資來源	外聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎烘焙實務			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烘焙材料之種類與應用。 2.進行各類烘焙食品(點心類、歐式麵包、臺式麵包)製作之實際操作。 3.熟練烘焙成品配送工作流程。 4.培養與顧客應對之禮儀及合宜的話術			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 烘焙設備與器具	1. 烘焙設備與器具的介紹與使用 2. 烘焙設備與器具的使用與維護	9		
(二) 烘焙材料	1. 烘焙材料的介紹與應用 2. 烘焙材料的保存方式。 3. 烘焙材料的採買。	9		
(三) 點心類(一)	1. 常見的點心類產品介紹。 2. 布丁、奶酪	9		
(四) 點心類(二)	1. 蔓越莓餅乾 2. 巧克力水滴餅乾 3. 紅茶餅乾	9		
(五) 點心類(三)	1. 茶凍 2. 橘子果凍 3. 咖啡凍	9		
(六) 點心類(四)	1. 香草脆餅 2. 巧克力義式脆餅	9		
(七) 歐式麵包(一)	1. 常見歐式麵包介紹。 2. 歐式葡萄乾麵包	9		
(八) 歐式麵包(二)	1. 紅酒蔓越莓麵包 2. 酒釀桂圓麵包 3. 法國麵包 4. 雜糧麵包	9		
(九) 台式麵包(一)	1. 鮭魚玉米麵包 2. 肉鬆麵包	9		
(十) 台式麵包(二)	1. 青蔥麵包 2. 火腿起司麵包 3. 波羅麵包	9		
(十一) 配送流程	1. 烘焙產品分配及盛裝器具之選擇。 2. 配送路線的規劃。	9		
(十二) 禮儀與話術練習	1. 烘焙產品的介紹 2. 與顧客應答的禮儀及話術練習	9		
合計		108		

學習評量 (評量方式)	以實際操作之方式為主，包括學習態度、觀察、實際操作等定期評量學生的操作技術，並適時考量學生之個別差異，進行個別評量。
教學資源	參考高職餐飲科之教科書、自編教材
教學注意事項	1.教學方法 教材內容應提供實用之烘焙食品知識，以烘焙I-II為基礎，加強課程的廣度；並採取分組教學進行，運用問答、示範、實作等方式，提供烘焙食品的認識，並提升進階烘焙操作技能。 2.教學資源 運用相關烘焙食品著作、成品、研習資料等，利用學校專業實習工場提供學生實作練習；並外聘專業烘焙主廚與校內教師進行協同教學。 3.相關配合事項 結合大安區健康服務中心合作，參與愛心烘焙暖團圓活動，將烘焙成品與社區獨居長輩分享；教學時可安排至烘焙展、烘焙工作場所參觀。

表 11-2-3-5臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商店清潔實習		
	英文名稱	Practicum of Chain Store Cleaning		
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	跨域力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 提升職場環境清潔的操作技能。 2. 培養正確的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 環境清潔	1. 職場環境清潔的重要性。 2. 職場環境清潔技巧。 3. 職場環境清潔區域劃分。	9		
(二) 職場環境清潔工具	1. 職場環境清潔工具介紹與演練。 2. 職場環境清潔重點。 3. 職場環境清潔步驟。 4. 職場環境清潔工作計畫	9		
(三) 室內牆面的清潔	1. 室內牆面清潔範圍 2. 室內牆面清潔器具、操作步驟及練習	9		
(四) 污垢處理	1. 污垢的類型。 2. 污垢去除的清潔用品的認識 3. 污垢去除實作	9		
(五) 金屬器材之清潔	1. 金屬器材的種類與辨識 2. 不同金屬材質清潔與保養方式 3. 金屬保養器具、操作步驟及練習	9		
(六) 玻璃清潔(一)	1. 玻璃清潔步驟。 2. 玻璃清潔工作準備。 3. 落地門窗玻璃清潔工作重點 4. 玻璃清潔工作實作。	9		
(七) 玻璃清潔(二)	1. 玻璃清潔步驟。 2. 玻璃清潔工作準備。 3. 冷凍冷藏保溫設備玻璃清潔工作重點 4. 玻璃清潔工作實作。	9		
(八) 地板清潔	1. 地板清潔步驟。 2. 地板清潔工作準備。 3. 地板清潔工作重點。 4. 地板清潔工作實作。	9		
(九) 廁所清潔	1. 廁所清潔步驟。 2. 廁所清潔工作準備。 3. 廁所清潔工作重點。 4. 廁所清潔實作。	9		
(十) 櫃台清潔	1. 櫃台清潔步驟。	9		

	2. 櫃台清潔工作準備。 3. 櫃台清潔工作重點。 4. 櫃台清潔工作實作。		
(十一) 室外清潔美化	1. 職場門面清潔。 2. 職場門面美化。 3. 職場門面盆栽整理。	9	
(十二) 自我檢查	1. 自我檢查的目的與實機。 2. 自我檢查的基本項目和步驟	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量學習表現之方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作等，評量重點應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。		
教學資源	參考坊間相關書籍，並以教師自編講義為主。		
教學注意事項	1. 教學方法 依學生能力及興趣安排於校內、外職場進行實作練習，運用說明、示範操作、協助、實務操作等方式進行教學，以增進職場環境清潔認知及技能，並針對學生個別差異進行調整。 2. 教學資源 安排學生至校外餐飲服務、門市服務、清潔服務等實習場所進行實習，同時亦安排參觀見習，以增加就業機會。 3. 相關配合事項 與大安區之社區職場合作，提供學生實地參觀與實際作業的機會，透過與實際職場接軌，提升學習成果；並鼓勵學生相互分享學習，以培養合作及與人相處的能力；與其他相關課程、學校活動、家事處理及居家清潔結合，提供學生實作能力。		



表 11-2-3-6臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服務禮儀與話術實習		
	英文名稱	Human Relations and Communication		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、專題實作、烘焙與配送實作			
教學目標 (教學重點)	1. 培養與顧客溝通互動專業用語。 2. 學習適當合宜的溝通表達能力。 3. 瞭解溝通禮貌及應對態度之重要性 4. 養成工作場所應有的儀態及職場社交技能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 職場話術的介紹	1. 職場話術的種類。 2. 職場話術的時機。 3. 不同工作的話術類別	8		
(二) 職場話術的應用	1. 職場話術的重要性。 2. 職場話術實務演練。	8		
(三) 良好的態度	1. 服務人員的態度。 2. 服務人員的功能。 3.	8		
(四) 口語表達與肢體動作	1. 服務人員的口語表達技巧。 2. 服務人員合宜的肢體動作	8		
(五) 顧客溝通(一)	1. 顧客需求聆聽技巧。 2. 顧客需求詢問技巧 3.	8		
(六) 顧客溝通(二)	1. 適時尋求支援與協助 2. 問題表達及求援之內容描述	8		
(七) 顧客問候(一)	1. 顧客問候原則。 2. 顧客問候技巧。	8		
(八) 顧客問候(二)	1. 顧客問候時機。 2. 顧客問候重要性。	8		
(九) 待客應對(一)	1. 待客應對技巧。 2. 待客應對程序。	8		
(十) 待客應對(二)	1. 突發狀況的通報作業。 2. 突發狀況的處理流程。	8		
(十一) 顧客互動(一)	1. 顧客互動的態度。 2. 顧客互動的禮貌。	8		
(十二) 顧客互動(二)	1. 顧客互動的應對重點。 2. 顧客互動的面部表情及肢體動作	8		
(十三) 適宜的儀態(一)	1. 正確的站姿、坐姿、步伐的速度。 2. 適當的髮型與裝扮。	8		
(十四) 適宜的儀態(二)	1. 適當的穿著 2. 制服的整理與清洗	8		
(十五) 電話應對(一)	1. 基本電話禮儀。	8		

		2. 接聽服務與技巧演練。		1
(十六) 電話應對 (二)		1. 電話客訴處理流程及應對話術 2. 電話留言與紀錄。 3. 情緒管理	8	
(十七) 職場互動 (一)		1. 與雇主及同事的互動態度。 2. 與雇主及同事互動的表達方式。	8	
(十八) 職場互動 (二)		1. 與雇主及同事合宜的談話內容 2. 與雇主及同事互動的肢體動作及身體距離	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，包括學習態度、觀察、情境演練等，評量重點應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。			
教學資源	參考坊間相關書籍，並以教師自編講義為主。			
教學注意事項	1. 教學方法 運用說明、示範操作、實務操作等方式，於校內外實習職場進行實作練習，以建立正確的職場社交禮儀，並提升人際互動關係。 2. 教學資源 運用學校室內外各種場所、社區場所及實習場所供學生實作練習。 3. 相關配合事項 與大安區之社區職場合作，提供學生實地參觀與實際作業的機會，透過與實際職場接軌，提升學習成果；並鼓勵學生相互分享學習，以培養合作及與人相處的能力；與其他相關課程、學校活動結合，提供學生互動能力。			

表 11-2-3-7臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	賣場清潔與整理實作		
	英文名稱	Practicum of workplace Cleaning and Products Arranging		
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	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉各項污垢處理的清潔技能。 2. 熟悉清潔機具設備的使用、維護與安全。 3. 培養各項材質的清潔專業能力。 4. 培養良好的清潔工作態度、習慣與安全。 5. 熟悉賣場環境並能依工作區完成工作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 清潔工作		1. 清潔工作前準備 2. 清潔服務的基本流程 3. 清潔服務常用的工具與器材	9	
(二) 清潔工作器材認識與使用		1. 賣場清潔常備工具認識。 2. 賣場清潔常備工具採買 3. 賣場清潔用具保養與維護 4. 清潔用品收納與擺放。	9	
(三) 賣場清潔		1. 賣場環境的介紹 2. 賣場清潔技巧。 3. 賣場清潔區域劃分。	9	
(四) 玻璃清潔		1. 玻璃清潔步驟。 2. 玻璃清潔工作準備。 3. 玻璃清潔工作重點 4. 玻璃清潔工作實作。	9	
(五) 地板清潔		1. 地板清潔步驟。 2. 地板清潔工作準備。 3. 地板清潔工作重點。 4. 地板清潔工作實作。	9	
(六) 廁所清潔		1. 廁所清潔步驟。 2. 廁所清潔工作準備。 3. 廁所清潔工作重點。 4. 廁所清潔實作。	9	
(七) 櫃台清潔		1. 櫃台清潔步驟。 2. 櫃台清潔工作準備。 3. 櫃台清潔工作重點。 4. 櫃台清潔工作實作。	9	
(八) 內場工作區域清潔		1. 賣場內場區域清潔步驟。 2. 賣場內場區域工作重點 3. 賣場內場區域工作實作。	9	
(九) 外場工作區域清潔		1. 賣場外場區域清潔步驟。 2. 賣場外場區域工作重點 3. 賣場外場區域工作實作。	9	
(十) 室外清潔美化		1. 賣場門面清潔。	9	

	2. 賣場門面美化。 3. 賣場門面盆栽整理。		
(十一) 梯間清潔	1. 梯間清潔範圍 2. 樓梯清潔工具及清潔方法 3. 電梯清潔工具及清潔方法 4. 手扶梯清潔工具及清潔方法	9	
(十二) 廢棄物處理	1. 垃圾分類與回收。 2. 廚餘處理與運用。 3. 危險物品處理方式。 4. 垃圾減量的方法。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並以學生優勢管道進行評量。透過模擬情境及實際環境互動演練，評量重點強調清潔技能、工作環境、操作器具之使用安全及工作態度等。		
教學資源	坊間參考書籍、教師自編講義。		
教學注意事項	1. 教學方法:依職場現況與需求，與學生能力做搭配，將學生居家及社區生活經驗融入課程中。強調工作技能的演練，以提高學生實作類化的能力。教學多以示範、演練、操作、模仿、觀察循序漸進的方式進行，並利用工作分析法編選教材，搭配清潔實務相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表，搭配教師課堂實作示範，以利學生操作與演練，及提高學生個人實作的的能力。並於課程進行中，隨時留意學生個別學習狀況，適時給予引導與增強。 2. 相關配合事項 鼓勵學生互相觀摩學習並給予指教，以培養合作與人相處的能力；結合其他相關課程、學校活動及家事處理等，提供學生生命服務類化的能力；學習環境宜與社區職場做結合，以利未來就業轉銜。		

表 11-2-3-8臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車清潔打蠟實作		
	英文名稱	Practicum of Car Cleaning		
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	專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生認識汽車各部名稱及功用 2. 培養學生操作汽車美容相關工具及設備能力 3. 培養學生具備清潔汽車內、外部的的基本能力 4. 培養正確的安全知識及積極的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 車輛簡介	1. 車輛種類與規格。 2. 車身、車架種類介紹。 3. 車輛各部位名稱與功用介紹。		9	
(二) 工廠安全與衛生	1. 工場安全及環境衛生概要。 2. 化學清潔藥劑使用安全 3. 工場機具設備操作安全。 4. 工場用電安全		9	
(三) 基礎原理	1. 車輛清潔的項目。 2. 內裝整理的項目。		9	
(四) 車輛美容材料	1. 清潔劑的種類與特性。 2. 清潔劑的調製與使用方法。 3. 清潔劑應用於汽車美容的實作。		9	
(五) 車身內部清潔維護 (一)	1. 腳踏墊除塵重點與作法 2. 腳踏墊清潔重點與作法 3. 污漬腳踏墊清潔重點與作法		9	
(六) 車身內部清潔維護 (二)	1. 吸塵器的認識與操作。 2. 車輛內部地毯清潔與除臭。 3. 駕駛座清潔。		9	
(七) 車輛內部整理與保養	1. 車內空氣清潔處理。 2. 冷氣口蒸氣處理重點與作法 3. 車輛內部座椅保養與上蠟。		9	
(八) 後行李箱清理	1. 後行李箱清理重點與作法 2. 後行李箱除塵重點與作法 3. 後行李箱物品排放重點與作法 4. 後行李箱蒸氣清洗處理重點與作法		9	
(九) 車輛外部清潔維護 (一)	1. 高壓洗車機的認識與操作。 2. 泡沫機的認識與操作。 3. 車身外表清潔。		9	
(十) 車輛外部清潔維護 (二)	1. 擋風玻璃清潔。 2. 特殊污垢清潔。 3. 車身飾條、塑件及門邊維護與保養		9	
(十一) 車輛外部整理與保	1. 輪胎清潔與保養。		9	

養(一)	2. 簡易車體打蠟技巧。		
(十二)車輛外部整理與保養(二)	1. 電動機具車體打蠟技巧 2. 電動機具車體打蠟步驟	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作、口試等，並著重形成性評量，且應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。		
教學資源	結合校內汽車科實習工場，邀請汽車科教師進行協同教學；並加強與業界之交流，安排至汽車美容場所參觀見習，以實際瞭解產業發展，進而增加就業機會。		
教學注意事項	1. 教學方法:編選適合學生能力與生活化的教材，透過說明、示範、實際演練等方式進行教學，並重視工作安全、工作指令遵守及良好服務態度的養成。依學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課進度與個別化教學。並藉由分組進行實作練習，強調同儕合作能力，凝聚團隊合作向心力與工作任務的達成，以強化學生自我信心建立與工作指令遵守。 2. 相關配合事項:結合社區資源(陽光汽車美容、勝利加油站等)及校內汽車科等資源，提供學生實地參觀的機會，並利用各種管道，查詢汽車美容相關資訊。並安排分組活動使學生相互觀摩討論學習，培養合作及與人相處的能力。		

表 11-2-3-9 臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務整理清潔實作		
	英文名稱	Practicum of Housekeeping		
師資來源	外聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 了解旅館房務工作所需之專業知識及清潔整理工作之流程。 2. 熟悉旅館房務作業流程，並妥善運用相關機具，具備執行清潔整理作業方式之能力。 3. 熟練房務清潔工作之技能，注重職業安全，具備良好溝通協調、人際關係及團隊合作之能力。 4. 具備職業倫理及社會責任，尊重多元文化之差異性及職場性別平等。 5. 具備職場危機處理基本知能，以因應危機事件。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 房務從業人員的職責與規範 2. 客房的分類 3. 客房整理的工作內容	9	
(二) 客房設施及備品		1. 客房設施與器具的介紹 2. 客房布巾與備品的介紹 3. 清潔用品的材質及特性	9	
(三) 客房清潔作業(一)		1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 客房檢視作業流程	9	
(四) 客房清潔作業(二)		浴室清潔作業之練習 1. 洗手台、鏡面的清潔程序 2. 馬桶的清潔程序 3. 地面清潔程序 4. 浴缸及淋浴間的清潔程序 5. 客房衛浴的檢查作業	9	
(五) 客房清潔作業(三)		臥室清潔作業之練習 1. 房門、桌面、鏡子、沙發、窗戶及櫃子的清潔程序 2. 垃圾清潔 3. 客房清潔檢查作業	9	
(六) 客房地板清潔		1. 客房清潔前置作業 2. 客房一般地板清潔程序 3. 客房木製地板清潔程序 4. 客房地毯的清潔程序	9	
(七) 房務基本技能		1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 尊職場性別平等 3. 房務車的準備作業 4. 鋪床技能基本技巧實作	9	
(八) 鋪床作業(一)		1. 單人床鋪設作業 2. 鋪設檢查作業 3. 加床鋪設	9	
(九) 鋪床作業(二)		1. 雙人床鋪設作業	9	

		2. 舖設檢查作業		
(十) 客房清潔後的檢查標準		1. 客房檢查作業 2. 浴室設備的檢查 3. 臥室設備的檢查	9	
(十一) 清潔及維護		1. 客房的保養維護 2. 公共區域的清潔維護	9	
(十二) 客房安全		1. 災害預防與處理 2. 顧客隱私	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	以實際操作之方式為主，包括學習態度、觀察、實際操作等定期評量學生的操作技術，並適時考量學生之個別差異，進行個別評量。			
教學資源	運用相關房務整理著作、成品、研習資料等，利用校外旅館現場提供學生實作練習。			
教學注意事項	1. 教學方法:教材內容應提供實用之房務整理清潔知識，加強課程的廣度及應用；採取分組上課，運用問答法、示範、實作等方式，提供房務整理的認識，並提升進階房務整理操作技能。 2. 相關配合事項:至校外旅館現場時需注意禮儀，以維護現場環境之安寧。			



表 11-2-3-10臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材處理與甜品實作		
	英文名稱	Practicum of Processing Ingredients and Baking		
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	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎烘焙實務			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烘焙食品的加工原理。 2.瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 3.進行各類烘焙食品製作之實際操作。 4.瞭解不同食材的處理方式及操作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 食物的分裝與保存	1. 食材特性與分裝。 2. 冰箱冷藏與冷凍。 3. 食材解凍方式	6		
(二) 食材清潔	1. 食材洗滌順序。 2. 蔬菜泡洗與流程。 3. 常見乾貨識別與處理。 4. 肉類、鮮魚退冰與處理。	6		
(三) 基礎切割法	1. 不同食材切割方式。 2. 食材切割程序與原則。 3. 基礎切科法實作(切塊、條、片等)	9		
(四) 精細切割法	1. 切絲技法實作。 2. 切末技法實作。 3. 切丁技法實作。	9		
(五) 鹹派類 (一)	1. 鮭魚鹹派。 2. 義式鹹派。	9		
(六) 鹹派類 (二)	1. 菠菜培根鹹派。 2. 培根磨菇綠花椰鹹派	9		
(七) 甜點類 (一)	1. 蘋果塔。 2. 酪梨塔。	9		
(八) 甜點類 (二)	1. 鳳梨酥。 2. 蔓越莓蘇。	6		
(九) 甜點類 (三)	1. 奶油空心餅。 2. 巧克力慕斯	9		
(十) 甜點類 (四)	1. 香草瑪德蓮。 2. 巧克力瑪德蓮	6		
(十一) 甜點類 (五)	1. 費南雪。 2. 肉桂捲	6		
(十二) 蛋糕類 (一)	1. 戚風蛋糕 2. 巧克力戚風蛋糕 3. 奶油大理石蛋糕	9		
(十三) 蛋糕類 (二)	1. 海綿蛋糕 2. 巧克力海綿蛋糕	6		

(十四) 蛋糕類 (三)	1. 香草奶凍捲 2. 芋頭奶凍捲	9
合 計		108
學習評量 (評量方式)	以實際操作之方式為主，包括學習態度、觀察、實際操作等定期評量學生的操作技術，並適時考量學生之個別差異，進行個別評量。	
教學資源	運用相關烘焙食品著作、成品、研習資料等，利用學校專業實習工場提供學生實作練習；並外聘專業烘焙主廚與校內教師進行協同教學	
教學注意事項	1. 教學方法:教材內容應提供實用之烘焙食品知識，加強課程的廣度及烘焙食品的應用；採取分組上課，運用問答法、示範、實作等方式，提供烘焙食品的認識，並提升進階烘焙操作技能。 2. 相關配合事項:與校內各處室合作，將烘焙成品與校內教師分享，提供學生展現烘焙實作成品的機會，增進其實作之成就感。	

表 11-2-3-11 臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公庶務與事務機器實作		
	英文名稱	Practicum of Office Affairs and Office Machine Operations		
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	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備基礎辦公庶務工作的能力。 2. 培養學生使用及維護各種辦公事務機器的能力。 3. 培養良好的工作態度、習慣與安全。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 辦公庶務簡介	1. 辦公庶務的工作內容。 2. 辦公庶務從業人員的基本能力。	3		
(二) 辦公環境整理	1. 辦公室的環境配置。 2. 辦公環境的整理與物品歸類。	3		
(三) 物品及財產整理	1. 辦公室物品及財產整理與清點 2. 辦公室物品及財產盤點方式。 3. 辦公室物品及財產維護及管理	6		
(四) 文件資料整理	1. 文件資料整理原則 2. 文件資料歸檔。 3. 文件資料收納。	9		
(五) 公文傳遞	1. 公文傳遞禮貌。 2. 公文傳遞技巧。 3. 實作演練	9		
(六) 辦公室清潔	1. 辦公室清潔維護 2. 辦公室環境整理。	9		
(七) 事務機器簡介	1. 辦公室的事務機器配置。 2. 辦公室常見的事務機器	6		
(八) 影印機的操作	1. 影印機的功能與種類。 2. 操作面板。 3. 紙張規格。 4. 基本功能操作。	9		
(九) 影印機的簡易故障排除與保養	1. 夾紙的排除方法。 2. 簡易清潔與保養。	9		
(十) 傳真機的操作	1. 傳真機的功能 2. 操作面板 3. 傳真資料的接收與傳送。 4. 影印功能。 5. 各種傳真機的特性	6		
(十一) 傳真機的故障排除與保養	1. 故障排除。 2. 基本保養與耗材補充。	6		
(十二) 碎紙機的操作	1. 碎紙機的功能。 2. 碎紙機的使用安全。 3. 碎紙機的故障排除與保養	9		

(十三) 標籤機的操作	1. 標籤機的功能。 2. 標籤機的使用方式 3. 標籤機的故障排除與保養。	9	
(二) 掃描機的操作	1. 掃描機的功能。 2. 掃描機的使用方式 3. 掃描機的故障排除與保養。	9	
(一) 護貝機的操作	1. 護貝機的功能。 2. 護貝機的使用方式 3. 護貝機的故障排除與保養	3	
(一) 電動釘書機	1. 電動釘書機的功能。 2. 電動釘書機使用方式 3. 電動釘書機故障排除與保養	3	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並以學生優勢管道進行評量。透過模擬情境及實際環境互動演練，評量重點強調環境整理、清潔技能、事務機器使用、文書整理、操作器具使用安全及工作態度等。		
教學資源	搭配相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊等，並利用辦公室、學校室內外各類場所，提供學生實作練習。		
教學注意事項	1. 教學方法:依職場現況與需求，與學生能力做搭配，並強調工作技能的演練，以提高學生實作類化的能力。教學多以示範、演練、操作、模仿、觀察循序漸進的方式進行，並採取工作分析法進行教學，由教師課堂實作示範，以利學生操作與演練，及提高學生個人實作的能力。並於課程進行中，隨時留意學生個別學習狀況，適時給予引導與增強。 2. 相關配合事項:協助辦公室物品及財產盤點作業，與校內各處室結合，安排於各處室演練及實作的機會，以培養與他人相處互動的能力。		

表 11-2-3-12臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲內場實習		
	英文名稱	Practicum of Cooking Assistant and Cleaning		
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	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速實實作、專題實作			
教學目標 (教學重點)	1.了解餐飲內場的環境。2.瞭解食物前製作業及準備流程等的相關知識及基本操作技巧。3.了解餐飲內場工作之流程。4.建立良好的衛生習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 廚房環境介紹	1. 廚房環境的認識。 2. 廚房環境的維護與清潔。 3. 廚房衛生及安全。	4		
(二) 廚房設備與器具	1. 廚房設備與器具介紹。 2. 廚房設備與器具的使用與維護。 3. 廚房設備與器具的清潔與保養。 4. 廚房設備與器具的歸類與整理。	4		
(三) 食物的分裝與保存	1. 食材特性與分裝。 2. 冰箱冷藏與冷凍。 3. 食材解凍方式	8		
(四) 食材清潔	1. 食材洗滌順序。 2. 蔬菜泡洗與流程。 3. 常見乾貨識別與處理。 4. 肉類、鮮魚退冰與處理。	8		
(五) 常用食用油與調味料	1. 常用食用油與用途。 2. 各種調味料的介紹與應用。 3. 常用醬類與用途。	8		
(六) 刀具砧板使用	1. 常見刀具的種類。 2. 正確的握刀姿勢。 3. 菜刀使用與安全。 4. 砧板維護與清潔。	8		
(七) 特殊刀具使用	1. 刨刀使用與安全。 2. 剪刀使用與安全。 3. 刀具維護與清潔。	8		
(八) 基礎切割法	1. 不同食材切割方式。 2. 食材切割程序與原則。	8		
(九) 基礎切割法	1. 基礎切科法實作(切塊、條、片等)	8		
(十) 精細切割法(一)	1. 切絲技法實作。 2. 切末技法實作。	8		
(十一) 精細切割法(二)	1. 切丁技法實作：小黃瓜切丁、白蘿蔔切丁、馬鈴薯切丁。 2. 切丁之食材加工：醃製小黃瓜等。	8		

(十二) 家常菜：煎的應用 (一)	1. 家常菜介紹-煎的應用 2. 家常菜實作，如：煎荷包蛋、煎火腿	8
(十三) 家常菜：煎的應用 (二)	1. 家常菜實作，如：煎蛋皮、煎魚等	8
(十四) 家家常菜：蒸的應用 (一)	1. 家常菜介紹-蒸的應用 2. 家常菜實作，如：蒸蛋、蒸飯等。	8
(十五) 家家常菜：蒸的應用 (二)	1. 家常菜實作，如：蒸魚、蒸南瓜等。	8
(十六) 家常菜：炒的應用 (一)	1. 家常菜：炒的應用 2. 家常菜實作，如：炒青菜、炒肉絲等。	8
(十七) 家常菜：炒的應用 (二)	1. 家常菜實作，如：炒三鮮、炒飯等。	8
(十八) 餐餐具清潔與整理	能獨立完成餐盤碗筷等器具之清洗及整理工作	8
(十九) 食材準備及料理	能依主廚的菜單獨立準備所需食材，並獨立完成簡易料理。	8
合 計		144
學習評量 (評量方式)	以實際操作之方式為主，包括學習態度、觀察、實際操作等，定期評量學生的操作技術，並適時考量學生之個別差異，進行個別評量。	
教學資源	運用相關食物製備相關書籍、成品、研習資料等，並利用學校專業實習工場，提供學生實作練習。	
教學注意事項	1. 教學方法：教導基礎的食物製備知識與技能，加強課程的廣度及生活化應用；並採取小組合作法進行教學，運用說明、示範、協助、實作等方式，提供基礎餐飲製備（家常菜）之操作知識和技能。 2. 相關配合事項：教學時可安排到餐飲相關店家等相關餐飲工作場所參觀；並可於家中、課餘時間提供相關練習機會。	

表 11-2-3-13臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	外場服務實習		
	英文名稱	Practicum of Customer Service		
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	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、服務導論、專題實作			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲服務的流程及顧客應對方式。 2. 熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。 3. 熟練餐飲服務之基本服勤技巧，能規劃、執行與創新應變。 4. 重視餐飲服務衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立餐飲服務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 餐廳服務基本觀念		1. 餐飲商品的認識 2. 基本服務禮儀與儀態介紹 3. 餐廳服務人員的工作職責	8	
(二) 服務人員儀態訓練		1. 服務人員儀態訓練 2. 服務人員服裝儀容	8	
(三) 服務人員應對技巧		1. 接待的禮儀 2. 應對的內容 3. 應對的時機	8	
(四) 餐廳設備與器具		1. 餐廳設備及器具之介紹 2. 餐廳器具材質、特性及保養 3. 布巾的種類	8	
(五) 基本服務技巧(一)		1. 餐桌架設、拆除與收納 2. 餐桌椅的擺設	8	
(六) 基本服務技巧(二)		1. 檯布鋪設的技巧 2. 檯布更換的技巧	8	
(七) 托盤使用技巧(一)		1. 托盤使用技巧 2. 手的姿勢 3. 托盤與顧客的距離	8	
(八) 托盤使用技巧(二)		1. 上餐的持盤技巧 2. 撤餐的流程及持盤技巧	8	
(九) 營業前的準備工作與營業後的收善工作(一)		1. 餐廳環境清潔與整理 2. 中式餐廳工作檯清潔與整理 3. 中式餐具的準備與整理	8	
(十) 營業前的準備工作與營業後的收善工作(二)		1. 餐廳環境清潔與整理 2. 西式餐廳工作檯清潔與整理 3. 西式餐具的準備與整理	8	
(十一) 菜單與飲料單		1. 菜單的介紹及點餐 2. 飲料的介紹及點餐	8	
(十二) 餐桌佈置與擺設(一)		1. 中式餐桌佈置與擺設 2. 桌上小物的擺設	8	

(十三) 餐桌佈置與擺設 (二)	1. 西式餐桌佈置與擺設 2. 桌上小物的擺設	8	
(十四) 餐飲禮儀	1. 用餐禮儀的介紹 2. 餐桌服務的流程	8	
(十五) 飲料與點心服務 (一)	1. 餐前飲料服務 及介紹 2. 茶水的準備	8	
(十六) 飲料與點心服務 (二)	1. 餐後飲料服務 2. 餐後點心的服務	8	
(十七) 餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 (一)	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 情緒調整 3. 情境練習	8	
(十八) 餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 (二)	1. 餐廳客訴及緊急事件處理 2. 情緒調整 3. 情境練習	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	教學評量 以實際操作之方式為主，包括學習態度、觀察、實際操作等定期評量學生的操作技術，並適時考量學生之個別差異，進行個別評量。		
教學資源	參考高職餐飲科之教科書、自編教材		
教學注意事項	1. 教學方法:教材內容應提供實用之外場服務知識，加強課程的廣度及外場服務的應用。 2. 相關配合事項:與各實習廠商保持良好溝通與合作關係，以利學生的實習工作進行。		



表 11-2-3-14臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市器具操作實習		
	英文名稱	Practicum of Store Equipment Operations		
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	跨域力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 建立職場機器設備的操作能力。 2. 培養正確的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 職場設備認識		1. 簡易設備種類、管理與規格。 2. 緊急狀況的應變處理方式。	3	
(二) 設備安全作業		1. 使用設備安全標準作業。 2. 保養設備安全標準作業。 3. 維修設備安全標準作業。	3	
(三) 門市器具操作之工作順序與檢核		1. 工作流程之建立 2. 工作流程之檢核	3	
(四) 門市器具操作之基本安全與簡易維護		1. 常見門市器具之操作安全守則 2. 門市器具簡易維護方式	6	
(五) 電器設備之操作與安全		1. 冷氣機之操作與安全 2. 電風扇之操作與安全 3. 飲水機之操作與安全	6	
(六) 加熱設備之操作與安全(一)		1. 關東煮之操作與安全 2. 蒸包機之操作與安全 3. 茶葉蛋鍋之操作與安全 4. 熱狗加溫保溫機之操作與安全。	6	
(七) 加熱設備之操作與安全(二)		1. 微波爐之操作與安全 2. 熱狗加溫保溫機之操作與安全。 3. 地瓜加溫保溫機之操作與安全。 4. 電鍋之操作與安全	6	
(八) 加熱設備之操作與安全(三)		1. 烤箱之操作與安全 2. 加溫保溫機之操作與安全 3. 電磁爐之操作與安全	6	
(九) 清潔設備之操作與安全		1. 掃地機之操作與安全 2. 洗地機之操作與安全 3. 吸塵器之操作與安全	6	
(十) 照明設備之操作與回收		1. 外掛式照明設備。 2. 日光燈、省電燈泡等照明設備的資源回收整理方式。	6	
(十一) 收銀設備之操作		1. 收銀檯種類 2. 條碼掃描器之操作 3. 收銀設備故障排除	9	

(十二) 事務設備之操作與安全(一)	1. 影印機之操作與安全 2. 碎紙機之操作與安全	6
(十三) 事務設備之操作與安全(二)	1. 傳真機之操作與安全 2. 電話操作與保養 3. 多功能事務機台操作與安全	6
(十四) 餐飲機器設備之操作與安全(一)	1. 瓦斯爐之操作與安全 2. 抽油煙機之操作與安全	6
(十五) 餐飲機器設備之操作與安全(二)	1. 油水分離器之操作與安全 2. 洗碗機之操作與安全	6
(十六) 冷熱飲設備之操作與安全(一)	1. 咖啡機之操作與安全 2. 磨豆機之操作與安全 3. 奶泡機之操作與安全	9
(十七) 冷熱飲設備之操作與安全(二)	1. 冰沙機之操作與安全 2. 飲調機之操作與安全 3. 冰淇淋機之操作與安全	9
(十八) 冷品設備之操作與安全	1. 冷藏櫃之操作 2. 冷凍櫃之操作 3. 開架冷品櫃之操作	6
合 計		108
學習評量 (評量方式)	採多元評量學習表現之方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作等，評量重點應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。	
教學資源	安排學生至校外餐飲服務、門市服務、清潔服務等實習場所進行實習，以瞭解最新之職場機器設施設備操作技巧。安排參觀見習以實際瞭解作業情形，以掌握產業發展，增加就業機會。	
教學注意事項	1. 教學方法:依學生能力及興趣安排於校內、外職場進行實作練習，運用說明、示範操作、協助、實務操作等方式進行教學，以增進對職場機器、設施、設備的了解及提升其操作技能，並針對學生個別差異進行調整。 2. 相關配合事項:與大安區之社區職場合作，提供學生實地參觀與實際作業的機會，透過與實際職場接軌，提升學習成果；並鼓勵學生相互分享學習，以培養合作及與人相處的能力；與其他相關課程、學校活動、家事處理及居家清潔結合，提供學生實作能力。	

表 11-2-3-15臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市器具清潔實習		
	英文名稱	Practicum of Store Equipment cleaning		
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	跨域力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、家電使用與維護實作			
教學目標 (教學重點)	1. 建立門市機器設備的清潔能力。 2. 培養正確的工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 門市設備認識	1. 簡易設備種類、管理與規格。 2. 緊急狀況的應變處理方式。	8		
(二) 設備清潔作業	1. 設備清潔標準作業。 2. 設備保養標準作業。	8		
(三) 門市器具清潔之工作順序與檢核	1. 工作流程之建立 2. 工作流程之檢核	8		
(四) 門市器具之基本清潔方式	1. 常見門市器具之清潔用品及用具 2. 門市器具清潔方式	8		
(五) 電器設備之清潔與安全	1. 冷氣機濾網之清潔與安全 2. 電風扇之清潔與安全 3. 飲水機之清潔與安全	8		
(六) 加熱設備之清潔與安全(一)	1. 關東煮機之清潔與安全 2. 蒸包機之清潔與安全 3. 茶葉蛋鍋之清潔與安全 4. 電鍋之清潔與安全	8		
(七) 加熱設備之清潔與安全(二)	1. 微波爐之清潔與安全 2. 熱狗加溫保溫機之清潔與安全。 3. 地瓜加溫保溫機之清潔與安全。	8		
(八) 加熱設備之清潔與安全(三)	1. 烤箱之清潔與安全 2. 加溫保溫機之清潔與安全 3. 電磁爐之清潔與安全	8		
(九) 清潔設備之清潔與安全	1. 掃地機之清潔與安全 2. 洗地機之清潔與安全 3. 吸塵器之清潔與安全	8		
(十) 照明設備之操作與回收	1. 外掛式照明設備之清潔。 2. 日光燈、省電燈泡等照明設備的資源回收整理方式。	8		
(十一) 收銀區之清潔	1. 收銀檯之清潔 2. 收銀區整體清潔維護	8		
(十二) 事務設備之清與安全(一)	1. 影印機之清潔與保養 2. 碎紙機之清潔與保養	8		
(十三) 事務設備之清與安全(二)	1. 傳真機之清潔與保養 2. 電話清潔與保養	8		

	3. 多功能事務機台清潔		
(十四) 餐飲機器設備之清潔與安全(一)	1. 瓦斯爐之清潔與保養 2. 抽油煙機之清潔與保養	8	
(十五) 餐飲機器設備之清潔與安全(二)	1. 油水分離器之清潔與保養 2. 洗碗機之清潔與保養	8	
(十六) 冷熱飲設備之清潔與保養(一)	1. 咖啡機之清潔與保養 2. 磨豆機之清潔與保養 3. 奶泡機之清潔與保養	8	
(十七) 冷熱飲設備之清潔與保養(二)	1. 冰沙機之清潔與保養 2. 飲調機之清潔與保養 3. 冰淇淋機之清潔與保養	8	
(十八) 冷品設備之清潔與安全	1. 冷藏櫃之清潔與保養 2. 冷凍櫃之清潔與保養 3. 開架冷品櫃之清潔與保養 4. 製冰機之清潔與維護	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量學習表現之方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作等，評量重點應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。		
教學資源	安排學生至校外餐飲服務、門市服務、清潔服務等實習場所進行實習，以瞭解最新之職場機器設施設備操作技巧。安排參觀見習以實際瞭解作業情形，以掌握產業發展，增加就業機會。		
教學注意事項	1. 教學方法:依學生能力及興趣安排於校內、外職場進行實作練習，運用說明、示範操作、協助、實務操作等方式進行教學，以增進對職場機器、設施、設備的了解及提升其清潔技能，並針對學生個別差異進行調整。 2. 相關配合事項:與大安區之社區職場合作，提供學生實地參觀與實際作業的機會，透過與實際職場接軌，提升學習成果；並鼓勵學生相互分享學習，以培養合作及與人相處的能力；與其他相關課程、學校活動、家事處理及居家清潔結合，提供學生實作能力。		

表 11-2-3-16臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實習		
	英文名稱	Practicum of Product arranging		
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	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：生活物品整理實作、家電使用與維護			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解產品整理的工作內容及流程。2.熟練產品整理的技法及流程。3.培養正確工作價值觀、細心及負責任的態度。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 物品種類與分類	1. 物品種類的認識 2. 物品的分類原則與實作	8		
(二) 物品品質	1. 物品的品質概念說明 2. 物品品質管理技巧與實作。	8		
(三) 物品整理(一)	1. 物品的整理原則。 2. 物品分類方式	8		
(四) 物品整理(二)	1. 物品類型與收納容器的選擇。 2. 物品整理技巧與實作	8		
(五) 物品清點	1. 物品的清點原則。 2. 物品清點技巧與實作	8		
(六) 貨品架整理	1. 貨品架清潔。 2. 貨品架陳列原則。 3. 貨品架整理實作。	8		
(七) 備品區整理	1. 備品區清潔。 2. 備品區陳列原則。 3. 備品區整理實作。	8		
(八) 物品保存-冷藏商品	1. 冷藏商品儲存原則。 2. 冷藏商品辨識。 3. 冷藏商品標籤認識。 4. 冷藏商品的陳列方式	8		
(九) 產品保存-冷凍產品	1. 冷凍產品儲存原則。 2. 冷凍產品辨識。 3. 冷凍產品標籤認識。 4. 冷凍商品的陳列方式	8		
(十) 物料搬運	1. 常見物料搬運事故的成因 2. 物料搬運的方式、設備及使用方式	8		
(十一) 物品補貨	1. 物品補貨原則。 2. 物品補貨程序。 3. 物品補貨實作。	8		
(十二) 即期品的處理	1. 即期品的辨識。 2. 即期品的處理方式。 3. 即期品的處理原則與實作。	8		

(十三) 過期品的處理	1. 過期品的辨識。 2. 過期品的處理方式。 3. 過期品的處理原則與實作。	8
(十四) 收貨作業	1. 貨品收貨的流程 2. 貨品點收的方式與技巧 3. 收貨作業表單練習	8
(十五) 毀損品	1. 毀損品的辨識。 2. 毀損品的處理原則與實作。	8
(十六) 物流概念	1. 物流概念的認識。 2. 物流產業與商品處理之關聯性。	8
(十七) 進貨及盤點	1. 進貨概念及步驟。 2. 清點物品。 3. 條碼機的使用。	8
(十八) 盤點法之操作	1. 盤點單的填寫與簽核 2. 問題物品的處理方式	8
合 計		144
學習評量 (評量方式)	採多元評量學習表現之方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作等，評量重點應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。	
教學資源	參考坊間相關書籍，並以教師自編講義為主。	
教學注意事項	1. 教學方法：依學生能力及興趣安排於校內、外職場進行實作練習，運用說明、示範操作、協助、實務操作等方式進行教學，以增進學生對商品處理的認識及技能熟悉，並針對學生個別差異進行教學法的調整。 2. 相關配合事項：與大安區之社區職場合作，提供學生實地參觀與實際作業的機會，透過與實際職場接軌，提升學習成果；並鼓勵學生相互分享學習，以培養合作及與人相處的能力；與其他相關課程、學校活動、家事處理及居家清潔結合，提供學生實作能力。	

表 11-2-3-17臺北市立大安高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品包裝實習		
	英文名稱	Practicum for Product Packaging		
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	跨域力、研創力、專業力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：辦公庶務與事務實作 生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解產品包裝的工作內容及流程。 2.熟練產品包裝的方法。 3.培養正確工作價值觀、細心及負責任的態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 包裝服務的介紹		1. 包裝方式種類的認識 2. 包裝工作的內容及所需技能	9	
(二) 品檢的重要		1. 檢驗的功能及重要性 2. 製程的檢驗 3. 終站及出貨檢驗	9	
(三) 點數及分裝		1. 物品的點數 2. 定量拿取的技巧 3. 依類別分裝	9	
(四) 篩選與分類		1. 同類物件分類 2. 不同物件分類 3. 不同物品分裝	9	
(五) 配對排列		1. 同類物件分類 2. 不同類物件分類 3. 物品排列	9	
(六) 包裝形式之介紹		1. 包裝用品介紹。 2. 包裝材料及樣式介紹。 3. 包裝時機介紹。	9	
(七) 手法的訓練(一)		1. 產品包裝原則。 2. 產品包裝的方法：手部扭、壓、折、捲、綁、穿等手法的練習。	9	
(八) 手法的訓練(二)		摺疊法的技巧及操作 1. 對折法 2. 四折法 3. 三折法 4. 不規則折法	9	
(九) 手法的訓練(三)		黏貼法 1. 不同黏貼產品之使用方法：自黏貼紙、膠帶、膠水等之使用技巧 2. 手部摳、搓、按壓訓練	9	
(十) 物品捆紮		1. 條狀物品捆紮 2. 袋裝物品捆紮 3. 箱型物品捆紮	9	
(十一) 不同類型產品包裝		1. 食品類產品包裝方式與整理	9	

(一)	2. 文具類產品包裝方式與整理		
(十二)不同類型產品包裝 (二)	1. 衣物類產品包裝方式與整理 2. 紙材類產品包裝方式與整理	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	採多元評量學習表現之方式進行，包括學習態度、觀察、實際操作等，評量重點應兼顧認知、技能、情意以及簡易問題解決能力訓練，並適時考量學生之個別差異。		
教學資源	參考坊間相關書籍，並以教師自編講義為主。		
教學注意事項	1.教學方法：依學生能力及興趣安排於校內、外職場進行實作練習，運用說明、示範操作、協助、實務操作等方式進行教學，以增進學生對商品處理的認識及技能熟悉，並針對學生個別差異進行教學法的調整。 2.配合事項：與大安區之社區職場合作，提供學生實地參觀與實際作業的機會，透過與實際職場接軌，提升學習成果；並鼓勵學生相互分享學習，以培養合作及與人相處的能力；與其他相關課程、學校活動、家事處理及居家清潔結合，提供學生實作能力。		



(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)



# 臺北市立大安高工 108 學年度學校課程評鑑結果報告

## 一、課程評鑑實施歷程

本校 108 學年度課程評鑑實施歷程自 108 年 8 月至 109 年 7 月止，實際實施的歷程檢核，如下表所示。

108 學年度課程評鑑實施歷程

序	項目	檢核結果		未完成之原因及檢討改善
		完成	未完成	
1	召開學校課程發展委員會	■	<input type="checkbox"/>	
2	訂定學校課程評鑑計畫	■	<input type="checkbox"/>	
	2.1 組織分工	■	<input type="checkbox"/>	
	2.2 時程規劃	■	<input type="checkbox"/>	
3	成立學校課程評鑑小組	■	<input type="checkbox"/>	
4	實施學校課程自我評鑑	■	<input type="checkbox"/>	
	4.1 課程規劃	■	<input type="checkbox"/>	
	4.2 教學實施	■	<input type="checkbox"/>	
	4.3 學生學習	■	<input type="checkbox"/>	
5	課程評鑑結果檢討建議	■	<input type="checkbox"/>	
6	運用評鑑結果進行改善	■	<input type="checkbox"/>	

## 二、課程評鑑內容

### (一)課程規劃：

#### 1、課程發展與運作機制：

課程計畫書核定備查日期及文號

學制	學年度	日期	文號	公告網址
技高	108	109.04.17	北市教中字第 1093037022 號函備查	<a href="https://reurl.cc/v14rjk">https://reurl.cc/v14rjk</a>
綜高	108	109.09.15	北市教中字第 1093083853 號函備查	<a href="https://reurl.cc/bRaMjo">https://reurl.cc/bRaMjo</a>
服務群	108	108.08.13	北市教特字第 10830734781 號函備查	<a href="https://reurl.cc/q84yjy">https://reurl.cc/q84yjy</a>

#### 2、課程評鑑規劃與管理：

課程發展機制與運作情形

會議名稱	會議日期	會議內容
課程發展委員會議	108.09.26	1.修正 108 課程計畫書對開之( )補列。
課程發展委員會議	108.11.21	1. 審議通過「臺北市立大安高級工業課程評鑑實施計畫課程評鑑計畫」。 2. 審議通過「臺北市立大安高級工業職業學校公開授課實施計畫」。 3. 審議通過 108 學年度第 2 學期「自編教材」。 4. 審議修正 107 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。 5. 審議修正 108 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。 6. 審議修正 108 學年度技術型高中課程計畫書部分科目學分數。 7. 審議通過 109 學年度技術型高中課程計畫書。 8. 審議通過 109 學年度綜合型高中課程計畫書。 9. 審議通過 109 學年度服務群科課程計畫書。 10. 審議通過 109 學年度進修部課程計畫書。
課程發展委員會議	109.06.18	1. 審議通過 109 學年度「臺北市立大安高級工業職業學校公開授課實施計畫」。 2. 審議通過 109 學年度第 1 學期「自編教材」。 3. 審議通過修正 108 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。 4. 審議通過修正 109 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。
核心小組會議	107.9.21	1. 討論 108 學年度彈性學習時間與團體活動時間規劃。
核心小組會議	107.10.03	1. 檢視技高新課綱相關規劃進度。 2. 檢視綜高新課綱相關規劃進度。

會議名稱	會議日期	會議內容
核心小組會議	107.10.12	1. 檢視 108 新課綱團體活動與彈性學習時間規劃方案。
核心小組會議	107.10.16	1. 檢視綜高新課綱規學分數規劃。
核心小組會議	107.10.25	1. 檢視技高 10 科課程地圖。 2. 檢視特教班改設餐飲服科相關課程規劃 3. 檢視學生學習歷程檔案建置作業補充規定(草案)。 4. 檢視學生自主學習實施規範及相關表件(草案)。 5. 檢視彈性學習時間實施規定及相關表件(草案)。
核心小組會議	107.11.01	1. 討論 108 學年度可開社團活動課程。
核心小組會議	107.11.06	1. 討論 108 學年度可開社團活動課程與彈性學習時間課程。
核心小組會議	107.12.04	1. 討論訂定本校 108 學年度團體活動時間實施計畫(草案)。
核心小組會議	108.01.04	1. 訂定本校 108 學年度團體活動時間實施計畫(草案)。 2. 討論 108 學年度入學學生彈性學習、多元選修及團體活動課程選課說明之相關規畫。
核心小組會議	108.12.12	1. 依據自主學習辦法，協商各處室工作內容。 2. 檢視 108 學年度自主學習實施規範。 3. 檢視 108 學年度彈性學習課程(含自主學習)工作日程。 4. 檢視 108 學年度自主學習學習成果報告格式。
核心小組會議	109.9.28	1. 檢視 109 學年度自主學習實施規範。 2. 檢視 109 學年度彈性學習課程(含自主學習)工作日程。 3. 檢視 109 學年度自主學習學習成果報告格式。
課程評鑑小組會議	108.11.19	1. 擬定本校 108 學年度課程評鑑計畫。

3、各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求：

(1)課程發展委員會會議(有關課程修正和調整之提案)

序	會議日期	提案(案由)	決議事項	執行情形
1	108.09.26	1. 修正 108 課程計畫書對開之( )補列。	審議後通過	依決議行文教育局，並進行線上填報修正完成。
2	108.11.21	1. 審議修正 107 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。 2. 審議修正 108 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。 3. 審議修正 108 學年度技術型高中課程計畫書部分科目學分數。	審議後通過	依決議行文教育局，並進行線上填報修正完成。
3	109.06.18	1. 審議修正 108 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。 2. 審議修正 109 學年度綜合型高中課程計畫書部分科目學分數。	審議後通過	依決議行文教育局，並進行線上填報修正完成。

(2)群課程研究會(有關課程修正和調整之提案)

序	會議日期	提案(案由)	決議事項	執行情形
1	109 年 4 月 30 日 電機與電子群 課程研究會	無	無	無
2	109 年 6 月 10 日 機械群課程研究會	無	無	無

(3)各科/領域教學研究會(有關課程修正和調整之提案)

序	科別	提案(案由)	決議事項	執行情形
1	電機科	無	無	無
2	控制科	無	無	無
3	冷凍空調科	無	無	無
4	資訊科	無	無	無
5	電子科	無	無	無
6	機械科	無	無	無
7	製圖科	無	無	無
8	汽車科	無	無	無
9	建築科	無	無	無
10	圖文傳播科	無	無	無
11	國文科	無	無	無
12	英文科	無	無	無
13	數學科	無	無	無
14	社會科	無	無	無
15	自然科	無	無	無
16	藝能科	無	無	無

序	科別	提案(案由)	決議事項	執行情形
17	服務群科	無	無	無

## (二)教學實施

### 1、實際開課與原規劃符合情形

#### (1)校訂多元選修課程未開課科目

序號	科別	科目名稱	授課年段與學分						開設方式				
			一年級		二年級		三年級		同科單班	同科跨班	同群跨科	同校跨群	跨校
			一	二	一	二	一	二					
		皆為高三開設 (110學年度)											

#### (2)彈性學習時間執行情形

項目	學生人數	教師人數	科目/競賽/活動數
增廣/補強性教學(微課程)	高一 921 人	42 人	42 門科目
學校特色活動	高一 921 人	42 人	專題演講
自主學習	5	1 人	5 份自主學習計畫及報告

#### (3)未依課程計畫書開課情形

學制	入學年度	科目名稱	原因說明
技高	108	無	皆依課程計畫書開課
綜高	108	無	皆依課程計畫書開課
服務群	108	無	皆依課程計畫書開課

#### (4)適性分組教學開設情形

序	開設科目	開設科班年級別	遭遇問題和具體建議
1	高一數學	綜高一孝、一仁	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(請條列說明) 1.2 班分 3 組，該時段無課師資難覓。 2.第 3 組教室空間安排不易。

2、教師授課及進修：

(1)各群科/領域教師教學負擔統計表 (108 學年度第 2 學期統計)

群科/領域別	正式教師數	代理教師數	兼課教師數	超時授課節數	他科支援節數
電機科	9 人	0 人	2 人	66 節	0 節
控制科	10 人	0 人	0 人	65 節	4 節
冷凍空調科	9 人	2 人	0 人	37 節	0 節
資訊科	11 人	0 人	0 人	76 節	4 節
電子科	10 人	0 人	1 人	82 節	0 節
機械科	10 人	0 人	1 人	74 節	0 節
製圖科	8 人	1 人	1 人	49 節	0 節
汽車科	7 人	2 人	1 人	54 節	0 節
建築科	9 人	2 人	2 人	56 節	0 節
圖文傳播科	9 人	1 人	2 人	32 節	0 節
國文科	21 人	2 人	0 人	72 節	0 節
英文科	18 人	3 人	0 人	46 節	0 節
數學科	18 人	2 人	1 人	57 節	0 節
社會科	6 人	1 人	0 人	25 節	0 節
自然科	5 人	2 人	1 人	34 節	0 節
藝能科	15 人	2 人	1 人	112 節	0 節
特教	14 人	1 人	4 人	69 節	0 節

(2)教師授課負擔統計 (108 學年度第 2 學期統計)

學 年 度	近兩年教師授課負擔概況			
	平均每班 專任教師數 (人)	教師專業 授課比率 (%)	教師每週 平均教學時數 (小時/週)	生師比
107	2.6	100%	17.5	14
108	2.7	100%	17.3	13.4

(3)群科/領域教師研習及進修情形 (108 學年度第 2 學期統計)

群科/領域別	教師參與專 業社群(人次) (108-2)	參與共同 備課情形 (總次數)	教師公開授 課人數比例	參與公開觀課 及議課 (總次數)	教師使用數位 教學平台人數 (酷課雲)
電機科	15	10 次	100%	10 次	9
控制科	11	10 次	100%	10 次	7



群科/領域別	教師參與專業社群(人次) (108-2)	參與共同備課情形 (總次數)	教師公開授課人數比例	參與公開觀課及議課 (總次數)	教師使用數位教學平台人數 (酷課雲)
冷凍空調科	0	9次	100%	9次	6
資訊科	1	11次	100%	11次	5
電子科	10	10次	100%	10次	5
機械科	10	10次	100%	10次	7
製圖科	1	9次	100%	9次	9
汽車科	6	9次	100%	9次	4
建築科	0	11次	100%	11次	3
圖文傳播科	8	10次	100%	10次	10
國文科	8	35次	100%	35次	18
英文科	0	25次	100%	25次	18
數學科	0	26次	100%	26次	20
社會科	0	7次	100%	7次	7
自然科	8	7次	100%	7次	4
藝能科	0	11次	100%	11次	15
特教	12	10次	100%	14次	12

(4)各群科/領域教師教學遭遇問題和具體建議

序	項目	遭遇問題和具體建議
1	教師授課負擔	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 問題和建議：彈性學習及多元選修鐘點增加，教師需負擔較多課務。
2	資訊及圖書資源	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 問題和建議
3	專業群科實習工場	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 問題和建議：同時段分組課程增加，故實習工場較為不足。
4.	其他	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 問題和建議：

3.資訊及圖書資源統計

學年度	近兩年資訊及圖書資源概況				
	使用線上教學平台比率	使用投影設備教學比率	每生分配圖書冊數比	最近學期平均每生借閱圖書冊數(冊)	
107	62%	70%	16.89	上學期	1.97
				下學期	1.6

108	65%	73%	16.34	上學期	1.91
				下學期	0.76

4.專業群科學習空間統計

學 年 度	近兩年專科(業)學習空間概況					
	群別	科(學程)別	日間 班級數	日間 學生數	專科教室 數量	職業群科實習工場 (或專業教室)數量
108	電機與電子群	電機科	6	236	0	8
		控制科	6	224	0	6
		冷凍空調科	6	231	0	7
		資訊科	6	218	0	7
		電子科	6	227	0	8
	機械群	機械科	6	229	0	8
		製圖科	6	212	0	6
	動力機械群	汽車科	6	225	0	7
	土木與建築群	建築科	6	226	0	10
	設計群	圖文傳播科	6	211	0	6
	綜合高中		12	426	4	0
	服務群-餐飲服務科		3	33	0	1
	合計		75	2698	4	71

### (三)學生學習

#### 1、學生學習表現

序	項目	遭遇問題和具體建議
1	學生取得證照	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 問題和建議：
2	學生專題實作	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 問題和建議
3	學生技能競賽獲獎	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 問題和建議：
4.	學生參與產學合作課程	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 問題和建議：

#### (1)學生技能檢定統計(證照)

證照 級別	近兩年取得證照情形					
	107 學年度 畢(修)業生獲得 證照人次	畢(修)業 學生 人數	百 分 比	108 學年度 畢(修)業生獲得 證照人次	畢(修)業 學生 人數	百 分 比
乙級	158	832	18.9%	132	803	16.4%
丙級	1172	832	140.8%	1076	803	133.9%
全民 英檢	近兩年日間部畢業生取得全民英檢(或相當等級)認證情形					
	107 學年度 畢(修)業生獲得 檢定認證人次	畢(修)業 學生 人數	百 分 比	108 學年度 畢(修)業生獲得 檢定認證人次	畢(修)業 學生 人數	百 分 比
中高級	0	832	0%	2	803	0.2%
中級	11	832	1.3%	11	803	1.4%
初級	0	832	0%	0	803	0%
多益 550 以上	49	832	5.8%	52	803	6.4%

## (2) 專題製作統計

推動概況 辦理項目	近兩年推動情形	
	107 學年度	108 學年度
學生專題製作獲獎件數	13	24

## (3) 全國技藝(能)競賽表現統計

學年度	競賽名稱	職類(種)	部別	得獎名次
107	第 48 屆 全國技能 競賽	資訊技術(軟體設計)	日間部	第 1 名
		CAD 機械設計製圖	日間部	第 3 名
		機電整合	日間部	第 3 名
		油漆裝潢(漆作)	日間部	第 4 名
		資訊技術(軟體設計)	日間部	第 4 名
		CAD 機械設計製圖	日間部	第 4 名
		應用電子(視聽電子)	日間部	佳作
		油漆裝潢(漆作)	進修部	佳作
	電子(工業電子)	日間部	佳作	
	全國工業類 科學生技藝 競賽	應用設計	日間部	金手獎第 1 名
		測量	日間部	金手獎第 1 名
		測量	日間部	金手獎第 1 名
		機電整合	日間部	金手獎第 1 名
		機電整合	日間部	金手獎第 1 名
		圖文傳播	日間部	金手獎第 2 名
		電腦修護	日間部	金手獎第 3 名
		建築製圖	日間部	金手獎第 3 名
		圖文傳播	日間部	金手獎第 3 名
		工業電子	日間部	金手獎第 4 名
		數位電子	日間部	金手獎第 4 名
		室內配線	日間部	金手獎第 4 名
		圖文傳播	進修部	金手獎第 4 名
		電腦軟體設計	日間部	金手獎第 5 名
		工業配線	日間部	金手獎第 6 名
		冷凍空調	日間部	優勝第 6 名
		圖文傳播	進修部	優勝第 8 名
		汽車修護	日間部	優勝第 12 名
		應用設計	進修部	優勝第 13 名
108		第 49 屆 全國技能 競賽	資訊技術(軟體設計)	日間部
	機電整合		日間部	第 5 名
	CAD 機械設計製圖		日間部	第 5 名
	油漆裝潢(漆作)		日間部	佳作

學年度	競賽名稱	職類(種)	部別	得獎名次
	全國工業類 科學生技藝 競賽	應用設計	日間部	金手獎第1名
		電腦輔助機械製圖	日間部	金手獎第1名
		工業配線	日間部	金手獎第1名
		室內配線	日間部	金手獎第1名
		機械製圖	日間部	金手獎第2名
		測量	日間部	金手獎第2名
		測量	日間部	金手獎第2名
		應用設計	進修部	金手獎第4名
		冷凍空調	日間部	金手獎第4名
		電腦軟體設計	日間部	金手獎第4名
		數位電子	日間部	金手獎第5名
		工業電子	日間部	金手獎第8名
		圖文傳播	日間部	優勝第5名
		建築製圖	日間部	優勝第6名
		圖文傳播	日間部	優勝第6名
		圖文傳播	日間部	優勝第7名
		圖文傳播	日間部	優勝第8名
		室內配線	進修部	優勝第13名
		鉗工	進修部	優勝第22名
		電腦修護	日間部	優勝第23名

(4)學校辦理產學鏈結統計

學年度	近兩年學校辦理產學鏈結情形							
	與 大學合作 課程數	與 產業合作 廠家數	教師赴公 民營機構 研習人次	學生參加 企業參訪 人次	協同教學 業師人數	業師協同 教學科目 數	協同教學 技專教師 人數	技專教師 協同教學 科目數
107	0	0	80	552	1	1	1	1
108	3	1	80	506	1	1	1	1

## (5)學生畢(修)業進路統計

近兩年日間部學生畢(修)業進路									
學年度	群別	科別	畢(修)業學生人數	畢(修)業進路					
				升學人數	升學(含國外)率(%)	就業人數	就業率(%)	其他人數	其他比率(%)
107	電機與電子群	電機科	74	73	98.6	0	0	1	1.4
		控制科	75	74	98.7	0	0	1	1.3
		冷凍空調科	68	64	94.1	1	01.5	3	4.4
		資訊科	72	71	98.6	0	0	1	1.4
		電子科	68	68	100	0	0	0	0
	機械群	機械科	75	74	98.7	0	0	1	1.3
		製圖科	69	66	95.7	1	1.4	2	2.9
	動力機械群	汽車科	69	68	98.6	1	1.4	0	0
	土木與建築群	建築科	72	70	97.2	1	1.4	1	1.4
	設計群	圖文傳播科	59	59	100	0	0	0	0
	綜合高中		131	131	100	0	0	0	0
服務群-餐飲服務科		12	1	8.3	11	91.6	0	0	
合計(不含服務群)		832	818	98.3	4	0.5	10	1.2	
108	電機與電子群	電機科	70	69	98.6	0	0	1	1.4
		控制科	67	66	98.5	0	0	1	1.5
		冷凍空調科	68	66	97	2	0	0	0
		資訊科	69	66	95.6	0	0	3	4.4
		電子科	62	61	98.3	0	0	1	1.7
	機械群	機械科	61	61	100	0	0	0	0
		製圖科	65	65	100	0	0	0	0
	動力機械群	汽車科	73	73	100	0	0	0	0
	土木與建築群	建築科	77	73	94.8	1	1.2	3	4
	設計群	圖文傳播科	64	64	100	0	0	0	0
	綜合高中		127	124	97.6	1	0.8	2	1.6
服務群-餐飲服務科		12	1	8.3	8	66	3	25	
合計(不含服務群)		803	788	98.1	2	0.5	11	1.4	

2、學習歷程檔案系統相關：

(1)學生課程學習成果上傳學習歷程檔案系統情形(科別)

科別	認證通過平均件數(認證通過件數除以學生人數)		
	一年級	二年級	三年級
電機科	5.4	舊課綱 (不需上傳)	舊課綱 (不需上傳)
控制科	9.9		
冷凍空調科	7.2		
資訊科	5.8		
電子科	11.7		
機械科	9.8		
製圖科	11.8		
汽車科	6.5		
建築科	5.8		
圖文傳播科	9.3		
綜合高中	6.2		

(2)學生課程(多元表現)上傳學習歷程檔案系統情形(科別)

科別	上傳平均件數(上傳件數除以學生人數)		
	一年級	二年級	三年級
電機科	3.6	舊課綱 (不需上傳)	舊課綱 (不需上傳)
控制科	3.5		
冷凍空調科	1.6		
資訊科	3.3		
電子科	5.5		
機械科	2.4		
製圖科	5		
汽車科	2.2		
建築科	2.6		
圖文傳播科	2.7		
綜合高中	3.7		

### 三、課程評鑑結果運用

#### (一) 學校課程計畫之改善建議

1. 建議調整科目：本學年暫無需要。
2. 建議新增科目：本學年暫無需要。
3. 彈性學習課程建議調整內容：可增加自主學習學生人數。

#### (二) 學校課程實施條件及整體教學環境之改善建議

教學空間較為不足，進行分組教學或彈性學習課程時不易安排。

#### (三) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導之建議

1. 建議規劃增廣教學科目：可增加語文類課程。
2. 建議規劃補強教學科目：目前規劃於高三辦理。

#### (四) 教師進行課程及教學創新之建議：

鼓勵教師融入核心素養導向之教學與評量方式。

#### (五) 調整教材教法、回饋教師專業成長規劃之建議：

成立各科教師專業社群，共同討論教材及辦理專業成長相關活動。

#### (六) 增進教師對課程品質的重視之建議：

實施公開授課時，鼓勵教師增加備課及議課時間。

#### (七) 提升家長及學生對課程發展的參與及理解之建議：

課程計畫書除上網公告外，亦可利用學校日及新生始業輔導等集會場合加強宣導。