

備查文號：
111年4月21日 高市教特字 第11132905600號函備查

高級中等學校課程計畫
高雄市私立三信高級家事商業職業學校
學校代碼：581402

集中式特教班服務群課程計畫

本校111年2月14日110學年度第2次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)
備查版

中華民國111年5月18日

學校基本資料表

學校校名	高雄市私立三信高級家事商業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 外語群:應用英語科；應用日語科 3. 設計群:廣告設計科 4. 家政群:幼兒保育科；美容科；美容科 5. 餐旅群:觀光事業科；觀光事業科；餐飲管理科；餐飲管理科		
	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. 商業與管理群:資料處理科 2. 外語群:應用日語科 3. 家政群:幼兒保育科；美容科；照顧服務科 4. 餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群:餐飲技術科			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科			
聯絡人	處室	教務處	辦公室電話及分機	07-7517171轉1115
	職稱	教學組長		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	23	1	25	1	30	3	78
		資料處理科	2	51	2	80	2	78	6	209
	外語群	應用英語科	0	0	0	0	1	20	1	20
		應用日語科	1	22	1	23	1	14	3	59
	設計群	廣告設計科	2	75	2	79	2	72	6	226
	家政群	幼兒保育科	1	13	0	0	1	16	2	29
		美容科	1	38	1	28	1	29	3	95
		美容科	2	32	1	22	1	32	4	86
	餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	1	18	1	18
		觀光事業科	2	74	2	53	3	93	7	220
		餐飲管理科	3	121	3	107	3	105	9	333
		餐飲管理科	4	143	4	134	6	154	14	431
服務群	餐飲服務科	1	14	1	13	1	15	3	42	
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	28	1	13	1	18	3	59
		應用日語科	0	0	0	0	1	7	1	7
	家政群	幼兒保育科	0	0	0	0	1	17	1	17
		美容科	1	8	1	17	0	0	2	25
		照顧服務科	1	26	0	0	0	0	1	26
	餐旅群	餐飲管理科	2	49	2	27	2	46	6	122
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	2	41	2	38	2	55	6	134

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	2	45
		資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	1	45
		應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	3	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
		美容科	1	45
		照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
		餐飲管理科	4	45
	藝術群	表演藝術科	1	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
		美容科	1	45
		照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
		餐飲管理科	3	45
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	2	43

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

學校願景—【愛的教育，幸福三信】

三信家商創立於民國47年，創校人林瓊瑤先生提倡「愛的教育」的理念，秉持「成就每一位學生」目標，落實融合教育，尊重個別性差異，推展友善校園，讓學生能在友善的校園環境中發展其身心與潛能，增進適應社會與服務社會的能力。此外，用心啟發學生的多元智慧，涵養道德品格、扎根基本學科能力、精熟專業技能、輔導職業技能證照，以人文藝術教育陶冶美學心性，培養學生團隊合作和解決問題的能力，使成為具備優質能力與深厚素養的技職人才，希冀打造一所『自立自主人格、學問技能活用、模範國民造就』教育目標的全人幸福優質學校，正符應新課綱之「核心素養」。

學校願景補充說明

1、自立自主人格

「心之所向，身之所往。」意思就是，在精神人格的指引下，導致了行動的實踐。因此品格教育不論在東方或西方，長久以來皆為教育的核心課題。惟人格的養成是連續性、漸進性且動態化的歷程，透過潛移默化且日積月累的薰陶，孕育學生的道德意念，奠定人性尊嚴基礎，朝向自我概念的發展，落實於生活之中。

悠游於三信家商優美的校園景致，徜徉綠意盎然的草皮，仰望高聳入雲的精神堡壘-三信塔，在如此溫馨友善的氛圍中，學生能養成開闊的心胸，去關懷、尊重、理解不同的文化，涵育人文美學素養，最終，讓學生養成擁有自立的人格，並且能夠自主行動、自律生活。

2、學問技能活用

技職教育的重點在於培育知識與實作能力兼具之人才，發揚杜威(John Dewey)做中學(learning by doing)的精神。對於致力投身在技職教育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之設計外，學生進路更是我們關注的課題。本校與業界向來維持密切聯繫與合作，透過業師協同教學、職場體驗…等等的活動，與業界資源交流，共榮共享，奠定學生專業精進，以達到強化技職、產學鏈結的目的，俾便學生畢業後能與職場順利無縫接軌。

故以學問素養為蘊底，再輔以專業技能之加乘，學生便能具備專業學問技能，擁有豐沛的溝通互動，強化職場就業優勢，創造自我價值。

3、模範國民造就

教育乃一切的根本，也是國家競爭力的重要基石。禮記學記篇中所提：「大學之法，禁於未發之謂豫，當期可之謂時，不凌節而失之謂孫，相觀而善之謂摩。此四者，教之所由興也。」言簡意賅道出「豫、時、孫、摩」乃亙古不移之教學真諦。唯有透過教育的歷程，讓人之所以為人，才能適應社會，傳遞文明瑰寶。

德國教育家福祿貝爾(F.Frobel)曾說：「教育之道無他，唯有愛與榜樣」。教育者透過身教、境教，成為學生的楷模，引導學生五育均衡發展，成為具備品格內涵及文化素養的模範國民。取之於社會，也能回饋於社會，關注人際互動，保持良善的社會參與，讓幸福的氛圍，由三信家商的小我，感染至整個社稷國家的大我。

備查版



二、學生圖像

創學力

美國哈佛大學教育研究院心理發展學家加德納(Howard Gardner)於1983年提出了「多元智能理論」，指陳人與生俱來有不同面向的稟賦，每個學生都是獨一無二的個體，應善用自身的優勢智能去學習，這個理論在教育界也掀起了劃時代的波瀾，故單向灌輸的教學模式已被淘汰，建構創造思考之學習環境取而代之。三信家商在課程和教學的模式上，力求不斷求新、求變、求進步，是高雄市投入資訊融入教學的前導學校之一，在國內外的各項比賽中一直都有傑出的斬獲。資訊科技的發展可謂一日千里、日新月異，教學的現場如能由資訊科技輔助，提供適性學習，必能增強學生興趣，激發其創意潛能。

在現今創造力及自造者(Maker)概念盛行的趨勢下，如何學習建構、重新組合、反思與啟發？如何培養或發現自己的獨特性？等議題十分重要。本校除了讓學生了解如何多元運用課本知識外，更訓練學生領導統御、有效率工作、情緒管理等能力，其核心精神正呼應教育部十二年國民基本教育新課綱「自發」、「互動」及「共好」之核心理念及九大核心素養，另為加強與新課綱的結合，更加鼓勵議題探究、記錄創意發想之歷程，以利學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會，增強學生學習的理解、連貫和運用，並強調表達與分享的重要性。培養問題解決、生活美學、跨科整合、多元創新、團隊合作等能力，並落實108新課綱「全人教育」的理念。

本校推動創業典範課程，深化校園創新之札根，強化學生學習體驗途徑，開展多元智能，讓學子藉由不斷反思與啟發，醞釀獨立思考能力，啟發創意創新之思維。同時我們也期待藉由運用科技媒體之能力與正向態度，學生能夠有能力進行識讀與批判，使培育創意的知能不再只限於學校場域。古希臘三哲提出「博雅」的教育精神，除了在知識、技能方向的精進之外，同時涵泳人文關懷素養，陶冶職業道德。本校建置各類科的創意情境教室，包含英語360度環繞情境教室、攝影教室、日式料理教室、簡易創業教室、……等等，讓學生可以從「做中學」，將知識與生活經驗相結合。本校跨處(科)室整合網路資源，研發跨領域課程，建置討論平臺，提供學生創意合作機會，養成解決問題之能力，發揮創新精神，以因應社會變遷，增進個人的彈性適應力。創學力讓科技和人文的相互結合，激發出燦爛火花。

美感力

美感力是國家進步和社會成熟度的表徵，三信家商承襲「藝術使人豐富，教養使人美麗」的教育理念，美感思維長久以來是本校的特色。我們相信透過藝術欣賞、評鑑、創作，得以涵蘊學生高貴氣質與生活美感，成為新世紀的美學公民，以臻於至真至善至美的境界。身為教育現場的工作者，我們深切地了解到，美學素養對於一個人生命厚實度的重要性。教育部近來大力推行美感教育的中長期計畫，其核心理念為美感從幼起、美力終身學，期盼透過藝術青年，播撒美感種子。

本校長久以來不遺餘力地推動美感教育及藝術教育紮根，啟發學生美感覺知與經驗，奠定美力終身的基礎。培養學生美的感受力、想像力、創造力、實踐力等並視為終身學習的權利，以提升生活幸福感及創造力。透過推動各項美感教育計畫，教師得以研發各種美感教育的課程、教材教法及學習評量。

誠如108新課綱揭示「成就每一個孩子，適性揚才、終身學習」為願景，以尊重學生生命主體為起點，希冀透過適性品格教育，激發學生生命的喜悅與生活的自信。高職階段正好屬於青少年狂飆期，是形塑個人人格和自我認同的關鍵時期。本校透過核心素養課程的導入，鼓勵學生對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。冀望藉由美感力以涵養品格發展，內化成為一種生活態度，我們培養學生從生活中體驗其核心價值，結合社區資源，鼓勵從事志工服務，培育感恩、願意付出的利他精神；另本校校園環境優美，充斥著藝術與人文氣息，藉由美學環境傳遞善念，彰顯倫理規範，讓美感教育透過身教、境教等潛在課程的薰陶，讓學生主動並樂於與人際互動溝通，強化其道德感與同理心，俾能具備美學素養之人生目標。

就業力

青少年時期乃人格養成及發展自我認同的關鍵期，在求學的過程中，能盡情揮灑才華，在下一階段，找尋適合自己的職涯發展與定位，協助學生了解自我的職涯發展方向啟蒙與建立，取得工作與生活的平衡，成就幸福家庭。

「就業力」(employability)係指「為順利就業、保持就業、及在必要時獲得新就業之能力」。依據英國學者Harvey、Locke 和Morey (2002)的定義，就業力的本質乃是：「個人在經過學習過程後，能夠具備獲得工作、保有工作、以及做好工作的能力」。簡單地說，就業力就是獲得及持續完成工作的能力。所以三信家商一直致力於訓練學生擁有在勞動市場中藉由永續就業來實現潛能的自足能力。不但有利於就業的工作態度與個人特質、自我行銷與職涯管理能力，而且具有學習的積極意願，並能反思所學。包括：溝通技能、團隊合作技能、問題解決技能、原創與進取技能、規劃與組織技能、自我管理技能、學習技能及科技技能等。

三信家商因應產業結構轉型及社會多元變遷，培養學生適性發展及就業規劃能力，期能達成「第二期技職教育再造計畫」中提升技職教育整體競爭力之目標。故在校就學期間即透過生涯規劃課程，提供青少年職涯諮詢評估及相關就業資訊，辦理職場參觀體驗及就業博覽會等等，讓同學們提前了解工作世界的樣貌，提升務實致用之肆應力，讓學生學用有專精。本校開設各類契合式人才培育專班，更首創私立高職風氣之先，與國營事業體合作，俾便產學鏈結、無縫接軌。配合國

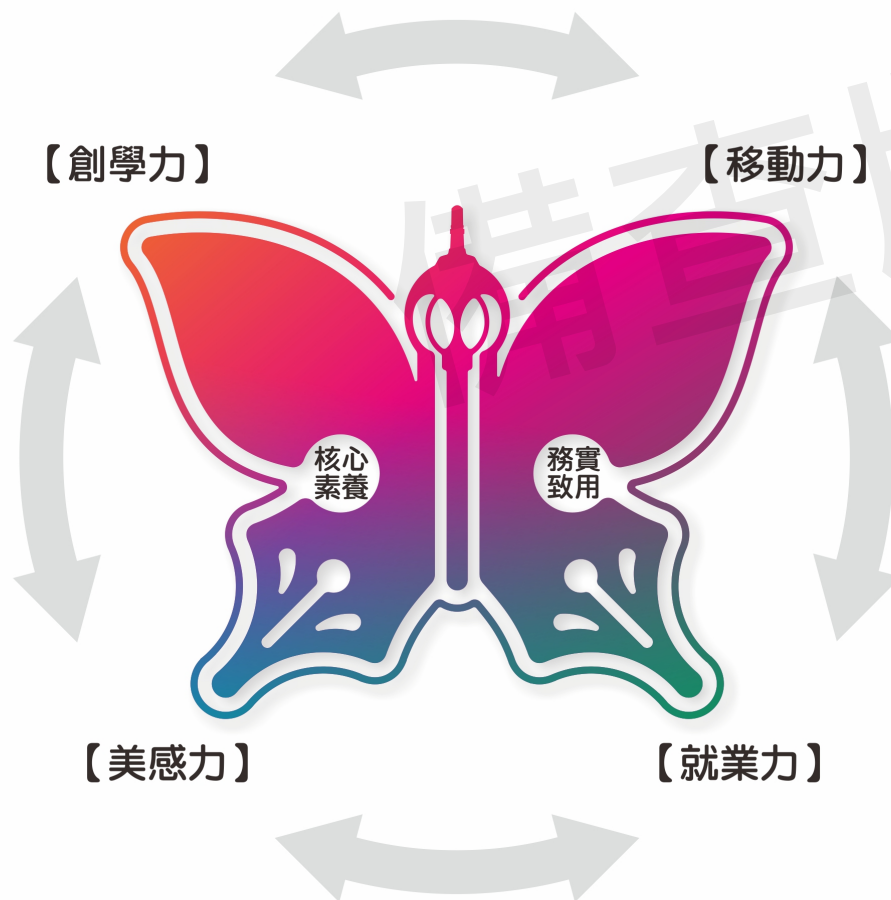
家相關的輔導青少年就業政策，結合政府機構與民間力量，培養學生敬業樂群的態度，讓學生能夠開創屬於自己的志業，臻於自我實現的理想。

移動力

世界銀行預測，具備全球移動力的人才，薪資將比同輩多出五成，平均資產多出一倍以上，早期農業社會所強調安土重遷的藩籬也逐漸被打破，國際移動力人才正如雨後春筍般的新生。

全球移動力 (global mobility) 已經成為高等教育國際化程度的一項重要指標；除了透過留學經驗來拓展視野、促進人格發展以及增加環境適應能力以外，更能從中找到未來的職業發展的助力。全球移動力不只是謀取一個穩定的工作，更是尋求更好的專業表現以及薪資結構。全球移動力係指個體願意參與國際交流，積極從事各種學習和分享活動，培養自己具有開拓心胸和宏觀思維，且能夠融入當地社會和認同多元文化的能力，以提升個人的競爭力；至少包括外語能力、多元文化能力、積極正向能力、宏觀 思維能力以及融入不同社會能力(吳清山, 2016)。

三信家商的學生能具備國際視野，揉合多元文化內涵，強化語言優勢，精進溝通協調能力、拓展國際觀。本校積極提倡國際教育，除了透過課程融入教學外，每年固定與美國、日本的姊妹校進行交流。另外更接受來自巴西、墨西哥、法國等等世界各地的國際交換生到本校來就讀。三信家商致力於培養具備全球競合力及全球責任感的國際移動人才，協助學子在全球化的浪潮下，勇於迎向挑戰，立足在地，放眼國際，創造非凡成就。



肆、課程發展組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會組織設置要點(草案)

105年12月05日校務會議通過

107年元月31日校務會議通過

111年元月20日校務會議修正通過(補追認)

一、本要點依據教育部 110年 03 月 15 日臺教授國部字第1100016363B 號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)訂定之。

二、高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)根據《總綱》的基本理念與課程目標,以及學校願景和目標,發展並精進學校本位課程。

本委員會任務如下:

- (一) 審議學校課程計畫,研擬或統整各科(群)及領域所規劃之課程計畫。
- (二) 審查學校教科用書的選用,以及全學期使用之自編教材。
- (三) 進行學校課程自我評鑑及定期追蹤與檢討。
- (四) 審議學校與課程相關之計畫、研究及章則。

三、本委員會組織成員:

- (一) 由校長擔任主任委員,教務處主任為副主任委員。
- (二) 校內委員為:進修部主任、學務處主任、總務處主任、實習輔導處主任、輔導室主任、圖書館主任、人事室主任、會計室主任、教學組組長、註冊組組長、設備組組長、特教組組長、訓育組長、進修部教學組長、進修部學務組長、教師會會長、各群科科主任、一般科目/領域召集人及學生代表 1 人。
- (三) 校外委員為:家長、產業代表及專家學者代表各 1 人。
- (四) 委員之任期採學年制;校內委員於學年度職務變動時,由新任職相關人員接替之;校外委員由主任委員聘任之。
- (五) 設執行秘書一名,由教學組組長擔任,負責聯絡、協調與執行決議事項。

四、本委員會其運作方式如下:

- (一) 由校長召集之,如經全體委員四分之一以上連署召集時,得由連署委員互推一人召集之。
- (二) 應每學期召開會議乙次,並得視需要不定期召開臨時會。
- (三) 應於每年十二月召開會議,並完成下學年度學校課程計畫之審議。
- (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、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會(以下簡稱教學研究會)。

教學研究會之任務如下:

- (一) 規劃校訂必修與選修科目,以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- (三) 辦理教師或教師社群之教學專業成長,協助教師教學和專業提升。
- (四) 協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃,精進教師的教學能力。
- (五) 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。
- (六) 協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- (七) 選用教科用書,及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定評量相關事宜。
- (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。

課程研究會之任務如下:

- (一) 規劃、統整該群科之課程發展。
- (二) 協助協調該群科課程實施相關事項。
- (三) 規劃群內跨科選修課程之發展與其實施相關事項。

教學研究會及課程研究會之成員從高級中等教育法及總綱之規定,其會議由各召集人召集,其開議及議決規定比照本委員會規定辦理。

教學研究會應每年定期舉行四次會議,每學期各二次,必要時得召開臨時會議;課程研究會得合併召開之。

六、本委員會及教學研究會與課程研究會,應於課程規劃階段,邀請產業代表共同參與。教學研究會與課程研究會,應於規定期限,提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。部定必修國語文、英語文及數學三科目,經各該教學研究會通過實施部分或全面適性分組教學時,其分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式,應提交本委員會審議通過後實施。各教學研究會與課程研究會,依規定提交本委員會審議之事項,經議決為應修正者,各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

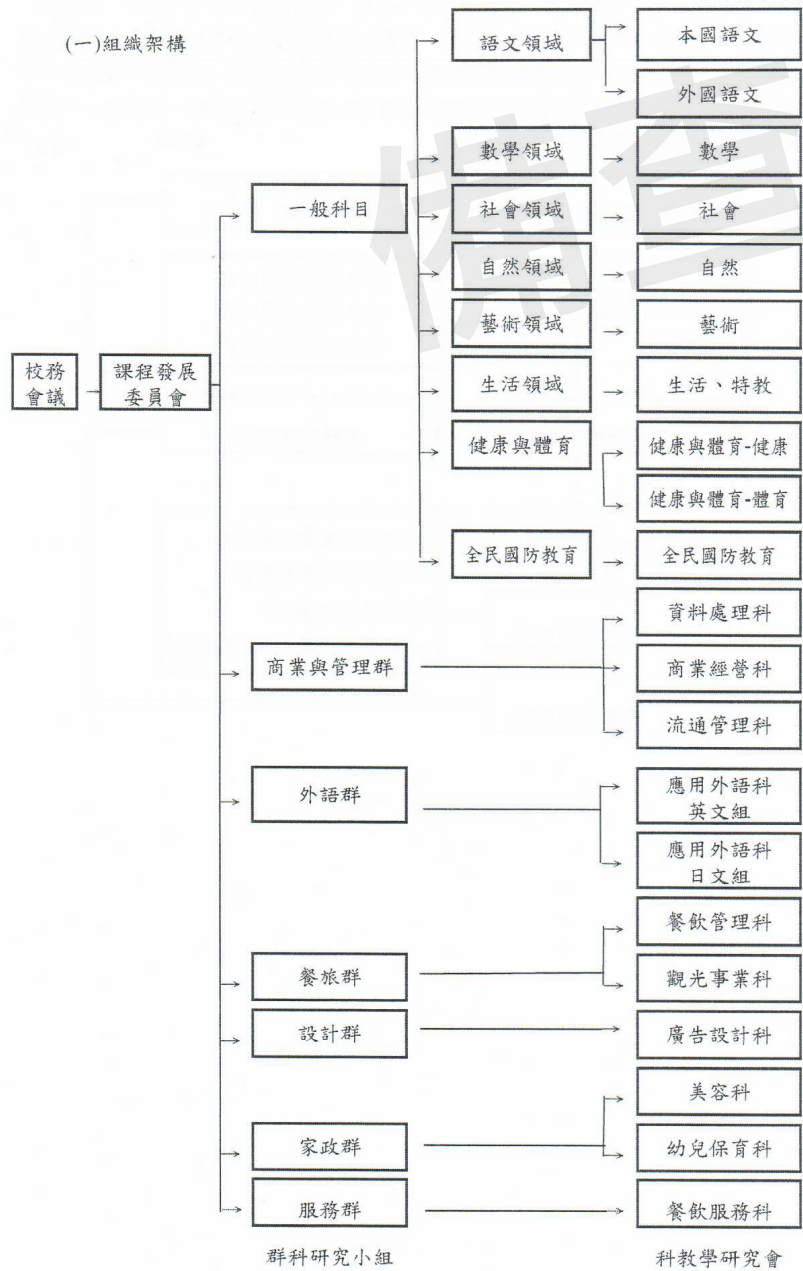
七、本要點經校務會議通過,陳請校長核准後實施,修正時亦同。

三信家商 109 學年度第 1 學期課程發展委員會組織圖

107 年元月 31 日校務會議通過

110 年元月 12 修正

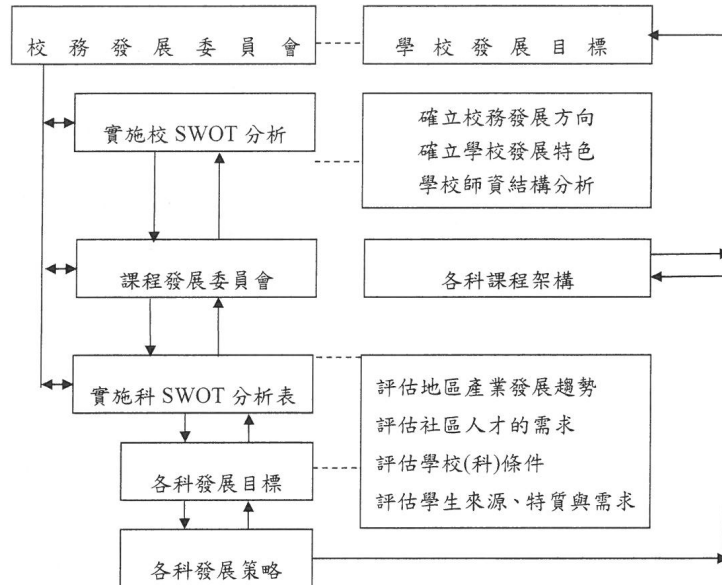
(一)組織架構



(二)規劃流程及工作要項

1.高雄市三信高級家事商業職業學校發展學校本位課程規劃架構

本校發展職校本位課程，係依據教育部訂定「職業學校群科課程綱要」為架構；參考後期中等教育共同核心課程指引總綱，並實際思考學校內外環境，由下而上採用 SWOT 為分析工具，進行課程模式規劃；規劃原則是周延性、具體性及可行性，規劃理念為統整、融入及銜接特性，預期以學校現有之課程架構為基礎，發展適切而能展現學校特色及銜接未來之技職課程。



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			
				創學力	移動力	就業力	美感力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 1.能以豐富的文化藝術涵養，陶冶優雅氣質，並將人文視野融入專業領域，強調技能與人性合一。 2.透過國語文學習，探索生活現象，提升觀察、思辨的深度與廣度，進而反思當代課題的解決策略。 3.運用國語文，發展融合傳統與創新的規劃與執行力，培育兼具人文素養及專業能力的人才。 4.透過國語文學習，了解、欣賞不同族群的文化特質，並順應時代脈動，立足本土，放眼全球，具備國際視野。	具備欣賞文學並結合生活經驗，能夠運用感官體驗生活中的美感事物，進而發藝文創作與欣賞的基本素養的能力。	●	●	○	○
			具備規劃及執行計畫及探索多元知能，培養創新精神以增進生適應力的能力。	●	●	○	○
			具備運用多重感官，感受文藝之美，體驗生活中的美感事物，學習溝通及與人相處之道，積極參與，學習協調合作，發揮群策群力的團隊精神的能力。	●	●	●	○
			具備認知社會中群體的重要性，建立自我認同的信念，深入探討各項社會議題，培養包容，關懷合作精神的能力。	●	○	●	●
英語文	【總綱之教學目標】 1.培養學生閱讀及應用英文的能力。 2.訓練聽說讀寫基礎能力 3.採螺旋式教學法幫助學生在學習過程中不斷回顧，達到熟悉、運用自如的境界。	Getting Started。 具備進入英文主題暖身活動的能力。	●	○	●	●	
		Vocabulary, Idioms and Phrases 具備生字及片語的解釋與運用，並擁有生活化例子練習的能力。	●	○	●	●	
		Grammar Focus 具備文法和句型，有系統階梯式漸進學習，及多樣性的練習的能力。	●	○	●	●	
		Reading 具備課文文章講解與分析，提供學生課文主題相關知識，以提高學習樂趣、拓展文化視野，?基礎英文的能力。	○	●	●	●	
		Comprehension Check 具備閱讀理解練習或針對開放性問題理解的能力。	●	○	●	●	
		Conversation 具備透過會話內容結合與生活相符合之情境情節，擁有口說流利的能力。	●	○	●	●	
		Discussion Time 具備分組討論或個別問答方式進行討論，訓練學生獨立思考的能力。	●	○	●	●	
Excercises 具備該課學習後檢討及呈報學習成果的能力。	●	○	●	●			
閩南語文	【總綱之教學目標】	後補					
客語文	【總綱之教學目標】	後補					
原住民族語	【總綱之教學目標】	後補					

文- 布農語									
閩東 語文	【總綱之教學目標】	後補							
臺灣 手語	【總綱之教學目標】	後補							
數學 領域	【總綱之教學目標】 1. 提供數學學習公平受教 的機會，評估學習起點，讓 所有學生都能學會數學。 2. 培養學生數學概念與學習 態度，訓練應用及技能學習 的能力。 3. 培養學生生活與技術應用 問題的解決能力。	具備尊重群體差異及包容多元文化的能力。	●	●	●	○			
		具備數學建模及正確的學習態度，培養學生獨立思考與靈活應 用技能的能力。	●	●	○	●			
		具備鏈結課本知識與生活情境，養成應用方法與解決問題的能 力。	●	●	●	○			
社會 領域	【總綱之教學目標】 1. 引導學生瞭解重要地理現 象的空間分布及其意涵。 2. 引導學生瞭解地理環境與 人類活動之間的關係，並認 識其生長、生活的地理環 境。 3. 引導學生瞭解重要的地理 知識和地理技能，以增進認 識地理現象、適應地理環境 及解決問題的能力。 4. 引導學生瞭解地理的實 察、資料的蒐集和分析，以 及圖表的繪製等重要的地理 學方法，以培養科學素養和 學習地理的興趣。 5. 培養學生關心地理環境的 情懷，增進本土意識並拓展 國際視野。	具備了解台灣的地理位置與環境特色、產業、區域發展等人 文、自然環境的能力。	○	○	○	●			
		具備了解中國的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境的 能力。	○	○	○	●			
		具備了解東亞的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境的 能力。	○	○	○	●			
		具備了解東南亞的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境 的能力。	○	○	○	●			
		具備了解南亞的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境的 能力。	○	○	○	●			
		具備了解西亞的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境的 能力。	○	○	○	●			
		具備了解歐洲的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境的 能力。	○	○	○	●			
		具備了解國協的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境的 能力。	○	○	○	●			
		具備了解北美洲的區域、人口與都市、產業等人文、自然環境 的能力。	○	○	○	●			
		具備了解中南美洲的區域、人口與都市、產業等人文、自然環 境的能力。	○	○	○	●			
公民 與社 會	【總綱之教學目標】 本科目之學習目標旨在培養 學生具備適應現代社會生活 應有的公民資質使其成為健 全的現代公民。	具備了解愛情、婚姻與家庭的關係。了解性別關係與平權社會 等普世價值的能力。	●	●	○	○			
		具備了解多元文化與普世價值以及媒體素養與公民傳播權，能 判斷媒體新聞真偽的能力。	●	○	●	●			
		具備了解教育、道德與倫理，擁有教育與公民素養及終身學習 的能力。	●	●	●	○			
		具備了解基本法律制度的認識以及憲法與行政法和民法、刑法 與日常生活關係的能力。	●	○	●	●			
		具備了解國家的基本要素與責任政治，了解台灣政治的目前現 況與課本中政府的組織、功能與權限是否符合的能力。	●	●	○	○			
		具備了解民意、選舉與政策的概念，了解民主文化與公民參與 等現代民主政治意義的能力。	○	○	●	●			
		具備了解經濟學的基本概念及針對經濟活動與效率，經濟指標	●	●	●	○			

			與經濟政策分析的能力。				
			具備了解環境保護與自然資源和永續發展與經濟發展的關係作分析的能力。	●	○	●	○
			具備一個現代公民的心理素質，民主修為與經濟發展和環境保護，透過公民教育提高台灣公民素養的能力。	●	○	●	○
自然科學領域	物理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 增加學生物理學之基本知能及素養，使學生具備觀察及探索能力，並於生活中活用習得之物理知識，發現並解決問題。</p> <p>2. 教導學生使用物理學知識及科學方法，訓練邏輯能力，學習實事求是、按部就班之基本態度。</p> <p>3. 培養自然科學興趣，接觸3c科技產物，跟隨時代潮流脈動來適應科技生活之種種變遷。</p> <p>4. 愛惜地球、保護大自然、珍惜有限資源，致力保護人類的永續生存及自然界生生不息的循環。</p>	具備自周遭環境中發現自然學科之理論，將理論與課本知識相連結，並於生活中靈活應用的能力。	●	○	●	○
			具備正確之科學態度及精神，來探索科學的種種可能性，讓學生養成獨立思考及歸納並解決問題之能力。	●	●	●	○
			具備利用多媒體教材，並善用圖書資源，提升科學興趣的能力。	●	●	○	●
			具備餐飲科專業科目所需之基本知識，強化學生基本觀念，於課程「能量的傳遞」、「用電安全」單元內，提升專業知能，未來在工作職場有更深一層認知的能力。	○	●	●	●
			具備愛護環境之道德觀念，懂得欣賞自然之美，並致力於保護地球生態，使人類永續生存的能力。	○	●	○	●
	化學	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中，例如能參與公民社會活動及對於媒體報導中與科學相關之內容，具有理解、判斷與解決問題之能力。</p> <p>2. 教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成具有科學概念能力的國民。</p>	具備認識何謂「科學態度」，並讓學生能將此客觀的探索精神應用於實驗、課程與生活相關主題的討論中，具有科學素養的能力。	○	●	○	●
			具備對生活中的環保、科技應用、能源、防災等議題有進行搜尋及思辨的能力，並了解歸納與演繹等科學方法的差異與應用時機。培養學生擁有自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力。	●	●	○	●
			具備運用多媒體教材、教具演示、實驗、縣市圖書館及科學博物館等活動資源，來提升對科學活動參與興趣的能力。	●	○	●	○
			具備餐飲、觀光科等專業科目所需之基本知識，加強學生於「食品與化學」單元內容之學習，提升專業技能或工作職場上有更豐富的基礎理論認知的能力。(化學-餐管群)	●	○	●	●
			具備幼保、美容科等專業科目所需之基本知識，加強學生於「食品與化學」、「衣料與化學」、「肥皂與清潔劑」等單元內容之學習，提升專業技能或工作職場上有更豐富的基礎理論認知的能力。(化學-家政類群)	●	○	●	●
藝術領域	音樂	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養音樂知能，懂得欣賞日常生活中的音樂。</p> <p>2. 瞭解音樂的起源發展，養成欣賞音樂的習慣，學會用音樂品味自己生活。</p> <p>3. 音樂展演讓同學互相欣賞，勇於上台表演。</p> <p>4. 了解高雄市的音樂表演廳，讓藝術走入生活，鼓勵學生學期間去聽一場音樂會。</p> <p>5. 教唱合唱學習團隊合作及美感欣賞。</p>	具備認識高雄市表演廳的能力。	○	●	●	●
			具備合唱的能力。	●	●	●	●
			具備認識音樂會禮儀的能力。	●	●	○	○
			具備認識西洋樂器的能力。	○	●	○	○
			具備組織班級音樂會的能力。	●	●	○	●
			具備三信紀念歌教唱的能力。	○	●	●	●
			具備認識台灣本土歌謠的能力。	●	●	○	●
			具備合唱技巧的能力。	○	●	○	●
			具備如何尋找藝文訊息的能力。	●	●	○	●
	具備如何指揮的能力。	○	●	○	●		
藝術	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養音樂知能，懂得欣賞日常生活中的音樂。</p>	具備了解繪畫性媒材、數位媒材、立體媒材、複合性媒材及複製性媒材的能力。	●	●	●	●	

生活	<p>2. 瞭解音樂的起源發展，養成欣賞音樂的習慣，學會用音樂品味自己生活。</p> <p>3. 音樂展演讓同學互相欣賞，勇於上台表演。</p> <p>4. 了解高雄市的音樂表演廳，讓藝術走入生活，鼓勵學生學期間去聽一場音樂會。</p> <p>5. 教唱合唱學習團隊合作及美感欣賞。</p>	<p>具備了解公共藝術、文化資產視覺與大眾文化、數位文化、藝術與性別及生態藝術的能力。</p>	●	●
		具備學習如何尋找藝文訊息的能力。	●	●
		具備學習歌唱技巧，豐富休閒生活的能力。	○	●
健康與護理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康與護理的素養。</p> <p>2. 養成健康生活的習慣。</p> <p>3. 培養健康與護理問題解決及規劃執行的能力。</p> <p>4. 培養獨立生活的自我照護能力。</p> <p>5. 培養思辨與善用健康生活的相關資訊、產品和服務的素養。</p> <p>6. 建構健康與護理的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。</p> <p>7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康社區。</p> <p>8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。</p> <p>9. 發展健康與護理相關之文化素養與國際觀。</p>	具備身心健全的發展素養，實現個人保健潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃涯，並透過自我精進、挑戰與超越，追求健康與幸福的人生的能力。	●	●
		具備系統思考、分析與探索健康與護理的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰，以解決人生中各種健康的問題的能力。	●	○
		具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為，因應新的健康情境或問題的能力。	●	○
		具備掌握健康與護理訊息，以進行和健康有關的經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題的能力。	●	○
		具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類健康與護理之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題的能力。	●	○
		具備健康與護理的創作與鑑賞能力，體會其與社會、歷史、文化之間的互動關係，進而對美善的人事地物，進行賞析、建構與分享的能力。	●	●
		具備健康與護理的道德課題與公共議題之思考及對話素養，培養相關的公民意識與社會責任，主動參與有關的環保與社會公益活動的能力。	●	●
		具備於健康生活中，發展適切人際互動關係的素養，並展現相互包容與尊重、溝通協調及團隊合作的精神與行動的能力。	●	●
		具備國際移動的能力，在堅定自我文化價值的同時，能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野，並主動關心全球體育與健康議題或國際情勢的能力。	●	●
體育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 認識體育知識與方法。</p> <p>2. 鍛鍊身心，使其均衡發展。</p> <p>3. 增進運動技能，提升身體適應能力。</p> <p>4. 培養良好運動習慣，樹立守法合作精神。</p> <p>5. 欣賞運動美感，充實休閒生活。</p>	引導學生具備各運動單項基本常識、規則及表現熟練運動技能的能力。	○	●
		具備瞭解各運動單項的運動技術，練習及創造提升技能的能力。	○	●
		具備評估個人與他人的動作技能表現，提升個人運動技能水準的能力。	○	●
		具備藉由各種運動技能的學習與練習，個人多元發展的能力。(如技術專業的提昇或運動傷害防護、等)	●	○
		具備透過動態休閒生活，建構健康活力的生活觀，體驗生活樂趣的能力。	●	○
綜合活動與科技領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生了解自己的性格特質、興趣與能力，促進學生生涯發展。</p> <p>2. 藉由人際溝通技巧及性騷擾防治法令的認識，落實學生生活經營與創新。</p> <p>3. 學生透過職場訪談了解當前就業趨勢，抉擇個人未來生涯與職業方向。</p> <p>4. 培養學生掌握道德本質的能力，並初步發展道德判斷的能力。</p> <p>5. 使學生了解與反省有關性與婚姻、生命倫理、科技倫</p>	具備透過心理測驗及活動了解自己的性格特質、興趣及能力，確認個人未來生涯態度與信念的能力。	○	●
		具備透過心理測驗及活動了解自己的性格特質、興趣及能力，確認個人未來生涯態度與信念的能力。	○	○
		具備探究性騷擾、性侵害及性霸凌相關議題，並熟知權利救濟的管道與程序的能力。	○	●
		具備了解自己的職場價值觀，進行相關職業訪談報告，掌握產業發展趨勢等相關資訊的能力。	●	○

理的基本倫理問題。 6. 使學生體認知行合一的重要，進而探索人格統整與靈性發展的途徑。 7. 培養學生學習應用電腦的基本知識與操作技巧。 8. 培養學生瞭解資訊安全與相關法規之能力。 9. 培養學生具備收發mail的操作能力。 10. 培養學生具備雲端資訊科技應用之能力。 11. 培養學生具備獨立思考解決問題之能力。	具備了解正向力量的生命故事及生活的豐富與精采的能力。	●	○	●	●
	具備系統平台概念、運作原理、作業系統、網際網路系統平台、雲端運算平台及系統平台的未來發展趨勢分析的能力。	●	○	●	●
	具備系統平台概念、運作原理、作業系統、網際網路系統平台、雲端運算平台及系統平台的未來發展趨勢分析的能力。	●	○		●
	具備系統平台概念、運作原理、作業系統、網際網路系統平台、雲端運算平台及系統平台的未來發展趨勢分析的能力。	●	○	●	●

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			
					創學力	移動力	就業力	美感力
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲助理人員。 2. 門市基層人員。 3. 客房清潔人員。	1. 培養具有餐飲業基層能力的人才。 2. 培養具有門市服務業基層能力的人才。 3. 培養具有觀光旅館業基層能力的人才。 4. 培養餐飲服務相關領域繼續進修的人才。	引導學生具備家務處理之基礎能力		●	●	
				引導學生具備餐飲製作之基礎知識	●	●	●	○
				引導學生具備餐飲製作安全與衛生之應用能力	●	○	●	
				引導學生具備顧客服務之基礎能力	●	○	●	
				引導學生具備餐飲服務領域之就業能力	●	○	●	
				引導學生具備職業倫理與道德、敬業樂群之服務態度		○	●	●

備註：

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

三、群科課程規劃

(一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 引導學生具備家務處理之基礎能力
2. 引導學生具備餐飲製作之基礎知識
3. 引導學生具備餐飲製作安全與衛生之應用能力
4. 引導學生具備顧客服務之基礎能力
5. 引導學生具備餐飲服務領域之就業能力
6. 引導學生具備職業倫理與道德、敬業樂群之服務態度

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	實 習 科 目	西點烘焙實作		●	●	○	●	●	
蛋糕烘焙實作				●	●	○	●	●		
產品行銷實務						●	●	●		
家常菜烹調實務				●	●	○	●	●		
專題實作			○	○	○	○	●	●		
汽車美容實務			○			●	○	●		
基礎刀工實務				●	●	●	●	●		
服務實習			○	○	○	●	●	●		
餐飲實習			○	●	●	●	●	●		
麵包烘焙實務				●	●	○	●	●		
中式點心實務			○	●	●	○	●	●		
烘焙入門實務				●	●	●	●	●		
校 訂 選 修			實 習 科 目	汽車美容實習				●	●	●
	門市銷售實習					●	●	●		
	中餐外場實習			●	●	●	●	●		
	麵包製備實習			●	●	○	●	●		
	中餐內場實習			●	●	○	●	●		
	清潔整理實務	●				●	●	●		

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。

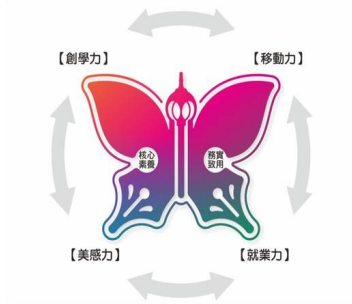
四、科課程地圖

(一) 餐飲服務科(916)

三信家商111課綱餐飲服務科課程地圖

學生 圖像	一上	一下	二上	二下	三上	三下	專業 能力
	國語文(1)	國語文(1)	國語文(1)	國語文(1)	國語文(2)	國語文(2)	部定一般(學分)
	本土語文(1)	本土語文(1)					校訂一般選(學分)
	英語文(1)	英語文(1)	英語文(1)	英語文(1)	英語文(1)	英語文(1)	校訂特需必(學分)
	數學(1)	數學(1)			數學(1)	數學(1)	部定專業(學分)
	公民與社會(2)	地理(2)					
	物理(2)	化學(2)					
	藝術生活(2)	音樂(2)					部定實習(學分)
	綜合活動與科技(2)	綜合活動與科技(2)					校訂實習必(學分)
	健康與護理(1)	健康與護理(1)					校訂實習選(學分)
	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	
創 學 力 美 感 力 就 業 力 移 動 力	服務導論(2)	服務導論(2)	衛生與安全概論(2)	衛生與安全概論(2)			P1
			事務機器與 電腦應用概論(2)	事務機器與 電腦應用概論(2)			P2
	基礎清潔實務(3)	基礎清潔實作(3)	職場清潔實作(3)	職場清潔實作(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實作(3)	P3
	生活用品整理實作(3)	生活用品整理實作(3)	家電使用與維護實作(3)	家事處理實作(3)			P4
	食材處理實作(3)	基礎速食實作(3)	基礎速食實作(3)	飲料調製實作			P5
			職業探索(1) RS222222	職業探索(1) RS222222	職業教育(2) RS222222	職業教育(2) RS222222	P6
	基礎刀工實務(2) RS122022	基礎刀工實務(2) RS122022	家常菜烹調實務(2) RS022122	家常菜烹調實務(2) RS022122			P7
	烘焙入門實務(3) RS022122	麵包烘焙實務(3) RS022122	西點烘焙實作(3) RS022122	蛋糕烘焙實作(3) RS022122	專題實作(2) RS111122	專題實作(2) RS111122	請 參 閱 專 業 能 力 說 明
			產品行銷實務(2) RS000222	產品行銷實務(2) RS000222			
			餐飲實習(3) RS122222	餐飲實習(3) RS122222	中式點心製作(3) RS122122	中式點心製作(3) RS122122	
			服務實習(3) RS111222	服務實習(3) RS111222	汽車美容實務(3) RS100212	汽車美容實務(3) RS100212	
					中餐內場實習(3) RS022122	中餐內場實習(3) RS022122	
					麵包製備實習(3) RS022122	麵包製備實習(3) RS022122	
					門市銷售實習(3) RS000223	門市銷售實習(3) RS000223	
					中餐外場實習(3) RS022222	中餐外場實習(3) RS022222	
				汽車美容實習(3) RS000222	汽車美容實習(3) RS000222		
				清潔整理實習(3) RS200222	清潔整理實習(3) RS200222		

圖示說明



【科專業能力】

- P1：第1碼（引導學生具備家務處理之基礎能力）
- P2：第2碼（引導學生具備餐飲製作之基礎知識）
- P3：第3碼（引導學生具備餐飲製作安全與衛生之應用能
- P4：第4碼（引導學生具備顧客服務之基礎能力）
- P5：第5碼（引導學生具備餐飲服務領域之就業能力）
- P6：第6碼（引導學生具備職業倫理與道德、敬業樂群之

科目名稱(學分)

RS102010

編碼原則：【科別英文簡稱】【0-無相關；1-弱相關；2-強相關】

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置				備註				
			第一學年		第二學年			第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文	國語文	8	1	1	1	1	2	2	國語文課程規劃符合部定下限8學分之規範，第一第二學年上下學期各開設1學分期能涵養學生具備國語文基本能力。第三學年上下學期各開設2學分，考量三年級學生未能升學或就業皆須增強國語文能力，如學生自傳書寫、履歷書寫、演說、口語表達、人際互動訓練皆可透過國語文課訓練。	
		英語文	6	1	1	1	1	1	1		符合部定下限6學分之規範
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		原住民族語文-布農語	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
一般科目	數學	數學	4	1	1			1	1	符合部定下限4學分之規範	
	社會	地理	2		2					符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上	
		公民與社會	2	2						符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上	
	自然科學	物理	2	2						符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上	
		化學	2		2					符合部定下限4學分之規範 學生至少修習二科以上	
	藝術	音樂	2		2					符合部定共4學分之規範 自選「音樂」與「藝術生活」共4學分彈性開設	
		藝術生活	2	2						符合部定共4學分之規範 自選「音樂」與「藝術生活」共4學分彈性開設	
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	體育得以適性體育實施之。符合部定12學分之規範。
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4	2	2						
	小計		50	15	15	4	4	6	6	6	部定必修一般科目總計50學分
專業科目	服務導論		4	2	2						符合群共同專業科目共12學分。群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計12學分。
	衛生與安全概論		4			2	2				符合群共同專業科目共12學分。群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計12學分。
	事務機器與電腦應用概論		4			2	2				符合群共同專業科目共12學分。群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計12學分。
	小計		12	2	2	4	4	0	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							群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計18學分。
	基礎清潔實作		3		3						群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計18學分。
	職場清潔實作		6			3	3				

								群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計18學分。	
顧客服務實務		3					3	群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計18學分。	
顧客服務實作		3					3	群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計18學分。	
家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3				符合餐飲服務科適用技能領域。	
	家電使用與維護實作	3			3			符合餐飲服務科適用技能領域。	
	家事處理實作	3				3		符合餐飲服務科適用技能領域。	
餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3					符合餐飲服務科適用技能領域。	
	基礎速食實作	6		3	3			符合餐飲服務科適用技能領域。	
	飲料調製實作	3				3		符合餐飲服務科適用技能領域。	
小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分
專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3	
部定必修合計		104	26	26	17	17	9	9	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)
111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	實習科目 52學分 28.57%	家常菜烹調實務	4			2	2			進階課程 1.本科別進階專業/實習科目，開設「西點烘焙實作」、「蛋糕烘焙實作」、「產品行銷實務」、家常菜烹調實務」。3.評估學生特質與需求，高二職人實習課程實施集中排課，進行分組教學或職場實習。
		基礎刀工實務	4	2	2					實習分組
		西點烘焙實作	3			3				實習分組 進階課程 1.本科別進階專業/實習科目，開設「西點烘焙實作」、「蛋糕烘焙實作」、「產品行銷實務」、家常菜烹調實務」。3.評估學生特質與需求，高二職人實習課程實施集中排課，進行分組教學或職場實習。
		汽車美容實務	6					3	3	實習分組 業師協同 1.本科別進階專業/實習科目，開設「西點烘焙實作」、「蛋糕烘焙實作」、「產品行銷實務」、家常菜烹調實務」。2.評估學生特質與需求，高二職人實習課程實施集中排課，進行分組教學或職場實習。3.本科為餐飲服務科以餐飲服務實作技能導向為主，因學生特殊需求與考量學生未來職涯發展工作技能所需，故於高三規劃汽車美容實務課程。
		蛋糕烘焙實作	3				3			實習分組 進階課程 1.本科別進階專業/實習科目，開設「西點烘焙實作」、「蛋糕烘焙實作」、「產品行銷實務」、家常菜烹調實務」。3.評估學生特質與需求，高二職人實習課程實施集中排課，進行分組教學或職場實習。
		服務實習	6			3	3			
		餐飲實習	6			3	3			
		產品行銷實務	4			2	2			進階課程 1.本科別進階專業/實習科目，開設「西點烘焙實作」、「蛋糕烘焙實作」、「產品行銷實務」、家常菜烹調實務」。3.評估學生特質與需求，高二職人實習課程實施集中排課，進行分組教學或職場實習。
		專題實作	4					2	2	進階課程 1.本科別進階專業/實習科目，開設「西點烘焙實作」、「蛋糕烘焙實作」、「產品行銷實務」、家常菜烹調實務」。3.評估學生特質與需求，高二職人實習課程實施集中排課，進行分組教學或職場實習。
		麵包烘焙實務	3		3					實習分組
		中式點心實務	6					3	3	實習分組
		烘焙入門實務	3	3						實習分組
		小計	52	5	5	13	13	8	8	校訂必修實習科目總計52學分
		特殊需求領域		職業教育	4					2
小計	4							2	2	校訂必修特殊需求領域總計4學分
校訂必修學分數合計			56	5	5	13	13	10	10	校訂必修總計56學分
校訂選修	一般科目 2學分 1.1%	職業探索	2			1	1			
		最低應選修學分數小計	2							校訂選修一般科目總計2學分
實習	24學分 13.19%	麵包製備實習	6					3	3	

科目	中餐內場實習	6					3	3	實習分組
	汽車美容實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AA2選1 「服務實習」開設「汽車美容實習」、「清潔整理實務」二選一課程，採集中排課。視學生特質與需求安排分組教學或職場實習。
	清潔整理實務	6					3	3	同科單班 AA2選1 「服務實習」開設「汽車美容實習」、「清潔整理實務」二選一課程，採集中排課。視學生特質與需求安排分組教學或職場實習。
	門市銷售實習	6					3	3	同科單班 AB2選1 「中餐外場實習」開設「門市銷售實習」、「中餐外場實習」二選一課程，採集中排課。視學生特質與需求安排分組教學或職場實習。
	中餐外場實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AB2選1 「中餐外場實習」開設「門市銷售實習」、「中餐外場實習」二選一課程，採集中排課。視學生特質與需求安排分組教學或職場實習。
	最低應選修學分數小計	24							
校訂選修學分合計	26	0	0	1	1	12	12		校訂選修總計38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(節數)	18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)	6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

111學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	50	26.88 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.15 %	特殊需求：4學分 2.15%	
		選修		2	1.08 %	特殊需求：0學分 0%	
	合計			56	30.11 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		12	6.45 %
		實習科目		學分(依總綱規定)		42	22.58 %
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)		54	29.03 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	52	27.96 %	
			選修		24	12.9 %	
	合計			至少80學分	130	69.89 %	
	實習科目學分			至少45學分	118	63.44 %	
	部定及校訂必修學分合計			至多160學分	160 學分		
應修習總學分			180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 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	15	15	15	15	15	15	
2	社團活動	36	36	36	36	36	36	
3	週會	3	3	3	3	3	3	
	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

高雄市私立三信高級商業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國 107 年 11 月 14 日課程發展委員會會議通過

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

高雄市私立三信高級商業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間,日校於每學期在校上課每週 35 節中,開設每週 1 節;進修部於第三學年每學期在校上課每週 24 節中,開設每週 2 節,但不予採計學分。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。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。
- (三) 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。

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,依學校相關規定提出自主學習之申請。
- (二) 校隊選手培訓:由校隊指導老師就代表學校參加縣市級以上競賽之學生(例如:技藝競賽...等)或參加校隊訓練之學生,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導。學生應填寫【選手培訓實施申請表】(如附件 1);校隊教練應填寫【選手培訓指導紀錄表】(如附件 2)。
- (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(教師填寫【微課程申請表】,申請微課程開設,以 6~10 週為限,如附件 3),其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期考後兩週內,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 4;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 5;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設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 6。
- (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 7。

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；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 8 完成【自主學習申請表】，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 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，至多以 15 人為原則。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 9 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 10 之【自主學習成果紀錄表】彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制，學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制，校隊指導老師提供參與選手培訓之學生之申請表(附件 1)提出申請。
- (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 4、5 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各項課程選讀，均不授予學分。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式，依實際指導節數，支給鐘點費，但不列入授課節數採計。

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。

附件 1

高雄市私立三信高級商業職業學校____學年度第____學期
 彈性學習時間【選手培訓實施申請表】

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 校際級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
週次	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

競賽主責處室

教務處

校長

附件 2

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第____學期
 彈性學習時間【選手培訓指導紀錄表】

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 校際級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
週次	日期/節次	培訓內容	學生學習狀況
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

競賽主責處室

教務處

校長

附件 3

高雄市私立三信高級商業職業學校____學年度第__學期
彈性學習時間【微課程申請表】

微課程名稱		開設科別	
開設教師		教室地點	
課程綱要（微課程以 6~10 週為限）			
週次	每週教學綱要（每週 1 節課）	教學法	備註
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
<input type="checkbox"/> 本課程規劃申請，通過准於試行。 <input type="checkbox"/> 本申請不通過，原因：			

科召集人

教務處

校長

附件 4

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第_____學期
 彈性學習時間【補強性教學活動實施申請表】

授課教師姓名		教學單元名稱	
學生序號	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人

教學組

教務主任

附件 5

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第_____學期
 彈性學習時間【補強性教學活動實施規劃表】

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
週次	日期/節次	授課內容	上課地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

承辦人

教學組

教務主任

附件 6

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第_____學期
 彈性學習時間【補強性教學活動實施紀錄表】

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料		班級	姓名
授課規劃與內容			
週次	日期/節次	授課內容	學生學習狀況
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

承辦人

教學組

教務主任

附件 7

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第____學期
 彈性學習時間【特色活動實施申請表】

申請處室		活動名稱	
適用班級			
對應本校學生圖像			
特色活動主題			
實施地點			
實施 規 劃 內 容	週次	實施內容與進度	
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
7			
特色活動 實施目標			

活動主辦處室

教務處

校長

附件 8

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第__學期

彈性學習【自主學習申請表】

申請學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
自主學習規劃內容			
週次	實施內容與進度		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
父母或監護人簽名			
指導老師簽名			
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	導師核章	教學組長核章	教務主任核章

附件 9

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第____學期

彈性學習【自主學習晤談及指導紀錄表】

指導學生資料		班級	學號	姓名
自主學習主題		<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點		<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標				
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄		指導教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 10

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第____學期

彈性學習【自主學習成果紀錄表】

申請學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
序號	實施內容與進度	自我檢核	教師確認
1		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	

13		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
19		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
20		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明			
自主學習 目標達成			
自主學習 歷程省思			
指導老師 建議回饋	<p style="text-align: right;">指導老師簽章：_____</p>		

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

高雄市私立三信家事商業職業學校學生自主學習實施補充規定

中華民國 108 年 11 月 18 日課程發展委員會議通過

- 一、私立三信家事商業職業學校(以下簡稱本校)為落實彈性學習時間學生自主學習之實施，依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱(以下簡稱總綱)高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間學生自主學習實施補充規定(以下簡稱本補充規定)。
- 二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：
 - (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，應依附件一完成自主學習申請計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，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或代理教師，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，完成自主學習計畫，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
 - (四) 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，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。
 - (五) 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師同意。
 - (六) 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；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 四、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
 - (一) 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
 - (二) 每位指導教師之指導學生人數，至少 2 人至多 10 人。
 - (三) 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二完成自主學習晤談及指導紀錄表。
 - (四) 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依附件三完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
 - (五) 除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。
 - (六) 學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處及教官室負責。
 - (七) 學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。
 - (八) 學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導室協助下，放入學生學習歷程檔案。
 - (九) 學生自主學習期間，如有學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為理由拒絕出席。
- 五、學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及指導紀錄表及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，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。
- 六、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後納入課程計畫實施，修正時亦同。

附件一

三信家商 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習申請計畫書

學生資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
審查情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

附件二

三信家商 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序 號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件三

三信家商 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			

自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
	11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表		
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫		
自主學習 成果說明				
學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章：

教學組長核章：

教務主任核章：

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第__學期

彈性學習【自主學習】晤談及指導紀錄表

指導學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市私立三信高級商業職業學校_____學年度第__學期

彈性學習【自主學習】成果紀錄表

申請學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
序號	實施內容與進度	自我檢核	教師確認
1		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	

13		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
19		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
20		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明			
自主學習 目標達成			
自主學習 歷程省思			
指導老師 建議回饋	<p style="text-align: right;">指導老師簽章：_____</p>		

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲服務科	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	
	電競商業模式	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	咖啡調製	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	食物攝影	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	初級會計	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	籃球	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	業績女王帶你賣爆	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	烘焙認識	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	孔孟學說	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	會展實務我最行	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	後疫情食代”數位新餐飲管理”	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	數位音樂創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	電競技法進階	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	遇見土耳其咖啡	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	啦啦隊舞蹈	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	數位插畫創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
快樂銷售員	1	6	餐飲服務科			V				內聘		
烹調與熱	1	6	餐飲服務科			V				內		

										聘
中國文字之美	1	6	餐飲服務科			V				內聘
職場門市日語	1	6	餐飲服務科			V				內聘
旅遊美食醬玩	1	6	餐飲服務科			V				內聘
教具製作	1	6	餐飲服務科			V				內聘
走讀五塊厝	1	6	餐飲服務科			V				內聘
花式餐巾折疊	1	6	餐飲服務科			V				內聘
後疫情食代	1	6	餐飲服務科			V				內聘
編髮藝術	1	6	餐飲服務科			V				內聘
撞球	1	6	餐飲服務科			V				內聘
親善接待與服務	1	6	餐飲服務科			V				內聘
創意手機程式設計	1	6	餐飲服務科			V				內聘
飲料調製	1	6	餐飲服務科			V				內聘
國際貿易	1	6	餐飲服務科			V				內聘
寫生創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘
藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	餐飲服務科			V				內聘
紙上創意探索	1	6	餐飲服務科			V				內聘
創意咖啡	1	6	餐飲服務科			V				內聘
全球走透透	1	6	餐飲服務科			V				內聘
管樂之音	1	6	餐飲服務科			V				內聘
羽球	1	6	餐飲服務科			V				內聘
資訊大爆炸	1	6	餐飲服務科			V				內聘
適應職場體能訓練	1	6	餐飲服務科			V				內聘
歷史人物評介	1	6	餐飲服務科			V				內聘
海外旅行禮儀知多少	1	6	餐飲服務科			V				內聘
學習檔案製作	1	6	餐飲服務科			V				內聘
創業我最行	1	6	餐飲服務科			V				內聘
餐飲時空膠囊	1	6	餐飲服務科			V				內聘
鍵盤彈奏	1	6	餐飲服務科			V				內

												聘
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	飲料的基礎	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	韓風來襲	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	桌球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	烘焙應用學	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	股神我來當	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	外商企業文化大解密	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	日語樂學趣	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	備審製作技巧	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	日本料理	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	愛校服務隊	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	校園環境美化綠化	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	學習履歷與歷程	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
	職場體驗	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
	紫稚花	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	生活禮儀與服務學習	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科		V						內聘
	電競商業模式	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	咖啡調製	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	食物攝影	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	初級會計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	籃球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	業績女王帶你賣爆	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	烘焙認識	1	6	餐飲服務科			V					內

													聘
孔孟學說	1	6	餐飲服務科			V							內聘
會展實務我最行	1	6	餐飲服務科			V							內聘
後疫情食代”數位新餐飲管理”	1	6	餐飲服務科			V							內聘
數位音樂創作	1	6	餐飲服務科			V							內聘
電競技法進階	1	6	餐飲服務科			V							內聘
遇見土耳其咖啡	1	6	餐飲服務科			V							內聘
啦啦隊舞蹈	1	6	餐飲服務科			V							內聘
數位插畫創作	1	6	餐飲服務科			V							內聘
快樂銷售員	1	6	餐飲服務科			V							內聘
烹調與熱	1	6	餐飲服務科			V							內聘
中國文字之美	1	6	餐飲服務科			V							內聘
職場門市日語	1	6	餐飲服務科			V							內聘
旅遊美食醬玩	1	6	餐飲服務科			V							內聘
教具製作	1	6	餐飲服務科			V							內聘
走讀五塊厝	1	6	餐飲服務科			V							內聘
花式餐巾折疊	1	6	餐飲服務科			V							內聘
後疫情食代	1	6	餐飲服務科			V							內聘
編髮藝術	1	6	餐飲服務科			V							內聘
撞球	1	6	餐飲服務科			V							內聘
親善接待與服務	1	6	餐飲服務科			V							內聘
創意手機程式設計	1	6	餐飲服務科			V							內聘
飲料調製	1	6	餐飲服務科			V							內聘
國際貿易	1	6	餐飲服務科			V							內聘
寫生創作	1	6	餐飲服務科			V							內聘
藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	餐飲服務科			V							內聘
紙上創意探索	1	6	餐飲服務科			V							內聘
創意咖啡	1	6	餐飲服務科			V							內聘
全球走透透	1	6	餐飲服務科			V							內

											聘
管樂之音	1	6	餐飲服務科			V					內聘
羽球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
資訊大爆炸	1	6	餐飲服務科			V					內聘
適應職場體能訓練	1	6	餐飲服務科			V					內聘
歷史人物評介	1	6	餐飲服務科			V					內聘
海外旅行禮儀知多少	1	6	餐飲服務科			V					內聘
學習檔案製作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
創業我最行	1	6	餐飲服務科			V					內聘
餐飲時空膠囊	1	6	餐飲服務科			V					內聘
鍵盤彈奏	1	6	餐飲服務科			V					內聘
日本風潮行銷探討與影響力	1	6	餐飲服務科			V					內聘
飲料的基礎	1	6	餐飲服務科			V					內聘
韓風來襲	1	6	餐飲服務科			V					內聘
桌球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
烘焙應用學	1	6	餐飲服務科			V					內聘
股神我來當	1	6	餐飲服務科			V					內聘
外商企業文化大解密	1	6	餐飲服務科			V					內聘
日語樂學趣	1	6	餐飲服務科			V					內聘
備審製作技巧	1	6	餐飲服務科			V					內聘
日本料理	1	6	餐飲服務科			V					內聘
愛校服務隊	1	6	餐飲服務科							服務學習	內聘
校園環境美化綠化	1	6	餐飲服務科							服務學習	內聘
學習履歷與歷程	1	6	餐飲服務科							例行性	內聘
職場體驗	1	6	餐飲服務科							例行性	內聘
紫稚花	1	6	餐飲服務科							服務	內聘

								學習		
								例行性		
		生活禮儀與服務學習	1	6	餐飲服務科					內聘
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V				內聘
		電競商業模式	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		咖啡調製	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		食物攝影	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		初級會計	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		籃球	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		業績女王帶你賣爆	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		烘焙認識	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		孔孟學說	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		會展實務我最行	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		後疫情食代”數位新餐飲管理”	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		數位音樂創作	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		電競技法進階	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		遇見土耳其咖啡	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		啦啦隊舞蹈	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		數位插畫創作	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		快樂銷售員	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		烹調與熱	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		中國文字之美	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		職場就業通	1	6	餐飲服務科		V			內聘
		職場門市日語	1	6	餐飲服務科		V			內聘
旅遊美食醬玩	1	6	餐飲服務科		V			內聘		
教具製作	1	6	餐飲服務科		V			內聘		
走讀五塊厝	1	6	餐飲服務科		V			內聘		
花式餐巾折疊	1	6	餐飲服務科		V			內聘		
後疫情食代	1	6	餐飲服務科		V			內		

											聘
編髮藝術	1	6	餐飲服務科			V					內聘
撞球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
親善接待與服務	1	6	餐飲服務科			V					內聘
創意手機程式設計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
飲料調製	1	6	餐飲服務科			V					內聘
國際貿易	1	6	餐飲服務科			V					內聘
寫生創作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
紙上創意探索	1	6	餐飲服務科			V					內聘
創意咖啡	1	6	餐飲服務科			V					內聘
全球走透透	1	6	餐飲服務科			V					內聘
管樂之音	1	6	餐飲服務科			V					內聘
羽球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
資訊大爆炸	1	6	餐飲服務科			V					內聘
適應職場體能訓練	1	6	餐飲服務科			V					內聘
歷史人物評介	1	6	餐飲服務科			V					內聘
海外旅行禮儀知多少	1	6	餐飲服務科			V					內聘
創業我最行	1	6	餐飲服務科			V					內聘
餐飲時空膠囊	1	6	餐飲服務科			V					內聘
鍵盤彈奏	1	6	餐飲服務科			V					內聘
日本風潮行銷探討與影響力	1	6	餐飲服務科			V					內聘
飲料的基礎	1	6	餐飲服務科			V					內聘
韓風來襲	1	6	餐飲服務科			V					內聘
桌球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
烘焙應用學	1	6	餐飲服務科			V					內聘
股神我來當	1	6	餐飲服務科			V					內聘
外商企業文化大解密	1	6	餐飲服務科			V					內聘
備審資料製作	1	6	餐飲服務科			V					內

												聘
	日語樂學趣	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	備審製作技巧	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	日本料理	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	愛校服務隊	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	校園環境美化綠化	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	學習履歷與歷程	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
	職場體驗	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
	紫稚花	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	生活禮儀與服務學習	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V							內聘
	電競商業模式	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	咖啡調製	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	食物攝影	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	初級會計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	籃球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	業績女王帶你賣爆	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	烘焙認識	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	孔孟學說	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	會展實務我最行	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	後疫情食代”數位新餐飲管理”	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	數位音樂創作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	電競技法進階	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	遇見土耳其咖啡	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	啦啦隊舞蹈	1	6	餐飲服務科			V					內

											聘
數位插畫創作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
快樂銷售員	1	6	餐飲服務科			V					內聘
烹調與熱	1	6	餐飲服務科			V					內聘
中國文字之美	1	6	餐飲服務科			V					內聘
職場就業通	1	6	餐飲服務科			V					內聘
職場門市日語	1	6	餐飲服務科			V					內聘
旅遊美食醬玩	1	6	餐飲服務科			V					內聘
教具製作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
走讀五塊厝	1	6	餐飲服務科			V					內聘
花式餐巾折疊	1	6	餐飲服務科			V					內聘
後疫情食代	1	6	餐飲服務科			V					內聘
編髮藝術	1	6	餐飲服務科			V					內聘
撞球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
親善接待與服務	1	6	餐飲服務科			V					內聘
創意手機程式設計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
飲料調製	1	6	餐飲服務科			V					內聘
國際貿易	1	6	餐飲服務科			V					內聘
寫生創作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
紙上創意探索	1	6	餐飲服務科			V					內聘
創意咖啡	1	6	餐飲服務科			V					內聘
全球走透透	1	6	餐飲服務科			V					內聘
管樂之音	1	6	餐飲服務科			V					內聘
羽球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
資訊大爆炸	1	6	餐飲服務科			V					內聘
適應職場體能訓練	1	6	餐飲服務科			V					內聘
歷史人物評介	1	6	餐飲服務科			V					內聘
海外旅行禮儀知多少	1	6	餐飲服務科			V					內

												聘
	創業我最行	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	餐飲時空膠囊	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	鍵盤彈奏	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	飲料的基礎	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	韓風來襲	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	桌球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	烘焙應用學	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	股神我來當	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	外商企業文化大解密	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	備審資料製作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	日語樂學趣	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	備審製作技巧	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	日本料理	1	6	餐飲服務科			V					內聘
	愛校服務隊	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	校園環境美化綠化	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	學習履歷與歷程	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
	職場體驗	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
	紫稚花	1	6	餐飲服務科						服務學習		內聘
	生活禮儀與服務學習	1	6	餐飲服務科						例行性		內聘
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科		V					內聘
		電競商業模式	1	6	餐飲服務科			V				內聘
		咖啡調製	1	6	餐飲服務科			V				內聘
		食物攝影	1	6	餐飲服務科			V				內

											聘
初級會計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
籃球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
業績女王帶你賣爆	1	6	餐飲服務科			V					內聘
烘焙認識	1	6	餐飲服務科			V					內聘
孔孟學說	1	6	餐飲服務科			V					內聘
會展實務我最行	1	6	餐飲服務科			V					內聘
後疫情食代”數位新餐飲管理”	1	6	餐飲服務科			V					內聘
數位音樂創作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
電競技法進階	1	6	餐飲服務科			V					內聘
遇見土耳其咖啡	1	6	餐飲服務科			V					內聘
啦啦隊舞蹈	1	6	餐飲服務科			V					內聘
數位插畫創作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
快樂銷售員	1	6	餐飲服務科			V					內聘
烹調與熱	1	6	餐飲服務科			V					內聘
中國文字之美	1	6	餐飲服務科			V					內聘
職場就業通	1	6	餐飲服務科			V					內聘
職場門市日語	1	6	餐飲服務科			V					內聘
旅遊美食醬玩	1	6	餐飲服務科			V					內聘
教具製作	1	6	餐飲服務科			V					內聘
走讀五塊厝	1	6	餐飲服務科			V					內聘
花式餐巾折疊	1	6	餐飲服務科			V					內聘
後疫情食代	1	6	餐飲服務科			V					內聘
編髮藝術	1	6	餐飲服務科			V					內聘
撞球	1	6	餐飲服務科			V					內聘
親善接待與服務	1	6	餐飲服務科			V					內聘
創意手機程式設計	1	6	餐飲服務科			V					內聘
飲料調製	1	6	餐飲服務科			V					內聘
國際貿易	1	6	餐飲服務科			V					內

										聘	
寫生創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
紙上創意探索	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
創意咖啡	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
全球走透透	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
管樂之音	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
羽球	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
資訊大爆炸	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
適應職場體能訓練	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
歷史人物評介	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
海外旅行禮儀知多少	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
創業我最行	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
餐飲時空膠囊	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
鍵盤彈奏	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
日本風潮行銷探討與影響力	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
飲料的基礎	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
韓風來襲	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
桌球	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
烘焙應用學	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
股神我來當	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
外商企業文化大解密	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
備審資料製作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
日語樂學趣	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
備審製作技巧	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
日本料理	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
愛校服務隊	1	6	餐飲服務科						服務學習	內聘	
校園環境美化綠化	1	6	餐飲服務科						服	內	

									務學習	聘
	學習履歷與歷程	1	6	餐飲服務科					例行性	內聘
	職場體驗	1	6	餐飲服務科					例行性	內聘
	紫稚花	1	6	餐飲服務科					服務學習	內聘
	生活禮儀與服務學習	1	6	餐飲服務科					例行性	內聘
第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘
	電競商業模式	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	咖啡調製	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	食物攝影	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	初級會計	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	籃球	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	業績女王帶你賣爆	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	烘焙認識	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	孔孟學說	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	會展實務我最行	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	後疫情食代”數位新餐飲管理”	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	數位音樂創作	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	電競技法進階	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	遇見土耳其咖啡	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	啦啦隊舞蹈	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	數位插畫創作	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	快樂銷售員	1	6	餐飲服務科			V			內聘
	烹調與熱	1	6	餐飲服務科			V			內聘
中國文字之美	1	6	餐飲服務科			V			內聘	
職場就業通	1	6	餐飲服務科			V			內聘	
職場門市日語	1	6	餐飲服務科			V			內	

										聘
旅遊美食醬玩	1	6	餐飲服務科			V				內聘
教具製作	1	6	餐飲服務科			V				內聘
走讀五塊厝	1	6	餐飲服務科			V				內聘
花式餐巾折疊	1	6	餐飲服務科			V				內聘
後疫情食代	1	6	餐飲服務科			V				內聘
編髮藝術	1	6	餐飲服務科			V				內聘
撞球	1	6	餐飲服務科			V				內聘
親善接待與服務	1	6	餐飲服務科			V				內聘
創意手機程式設計	1	6	餐飲服務科			V				內聘
飲料調製	1	6	餐飲服務科			V				內聘
國際貿易	1	6	餐飲服務科			V				內聘
寫生創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘
藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	餐飲服務科			V				內聘
紙上創意探索	1	6	餐飲服務科			V				內聘
創意咖啡	1	6	餐飲服務科			V				內聘
全球走透透	1	6	餐飲服務科			V				內聘
管樂之音	1	6	餐飲服務科			V				內聘
羽球	1	6	餐飲服務科			V				內聘
資訊大爆炸	1	6	餐飲服務科			V				內聘
適應職場體能訓練	1	6	餐飲服務科			V				內聘
歷史人物評介	1	6	餐飲服務科			V				內聘
海外旅行禮儀知多少	1	6	餐飲服務科			V				內聘
創業我最行	1	6	餐飲服務科			V				內聘
餐飲時空膠囊	1	6	餐飲服務科			V				內聘
鍵盤彈奏	1	6	餐飲服務科			V				內聘
日本風潮行銷探討與影響力	1	6	餐飲服務科			V				內聘
飲料的基礎	1	6	餐飲服務科			V				內聘
韓風來襲	1	6	餐飲服務科			V				內

										聘
桌球	1	6	餐飲服務科			V				內聘
烘焙應用學	1	6	餐飲服務科			V				內聘
股神我來當	1	6	餐飲服務科			V				內聘
外商企業文化大解密	1	6	餐飲服務科			V				內聘
備審資料製作	1	6	餐飲服務科			V				內聘
日語樂學趣	1	6	餐飲服務科			V				內聘
備審製作技巧	1	6	餐飲服務科			V				內聘
日本料理	1	6	餐飲服務科			V				內聘
愛校服務隊	1	6	餐飲服務科					服務學習		內聘
校園環境美化綠化	1	6	餐飲服務科					服務學習		內聘
學習履歷與歷程	1	6	餐飲服務科					例行性		內聘
職場體驗	1	6	餐飲服務科					例行性		內聘
紫稚花	1	6	餐飲服務科					服務學習		內聘
生活禮儀與服務學習	1	6	餐飲服務科					例行性		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
1.	一般	職業探索	餐飲服務科	0	0	1	1	0	0
2.	實習	麵包製備實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3
3.	實習	中餐內場實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3

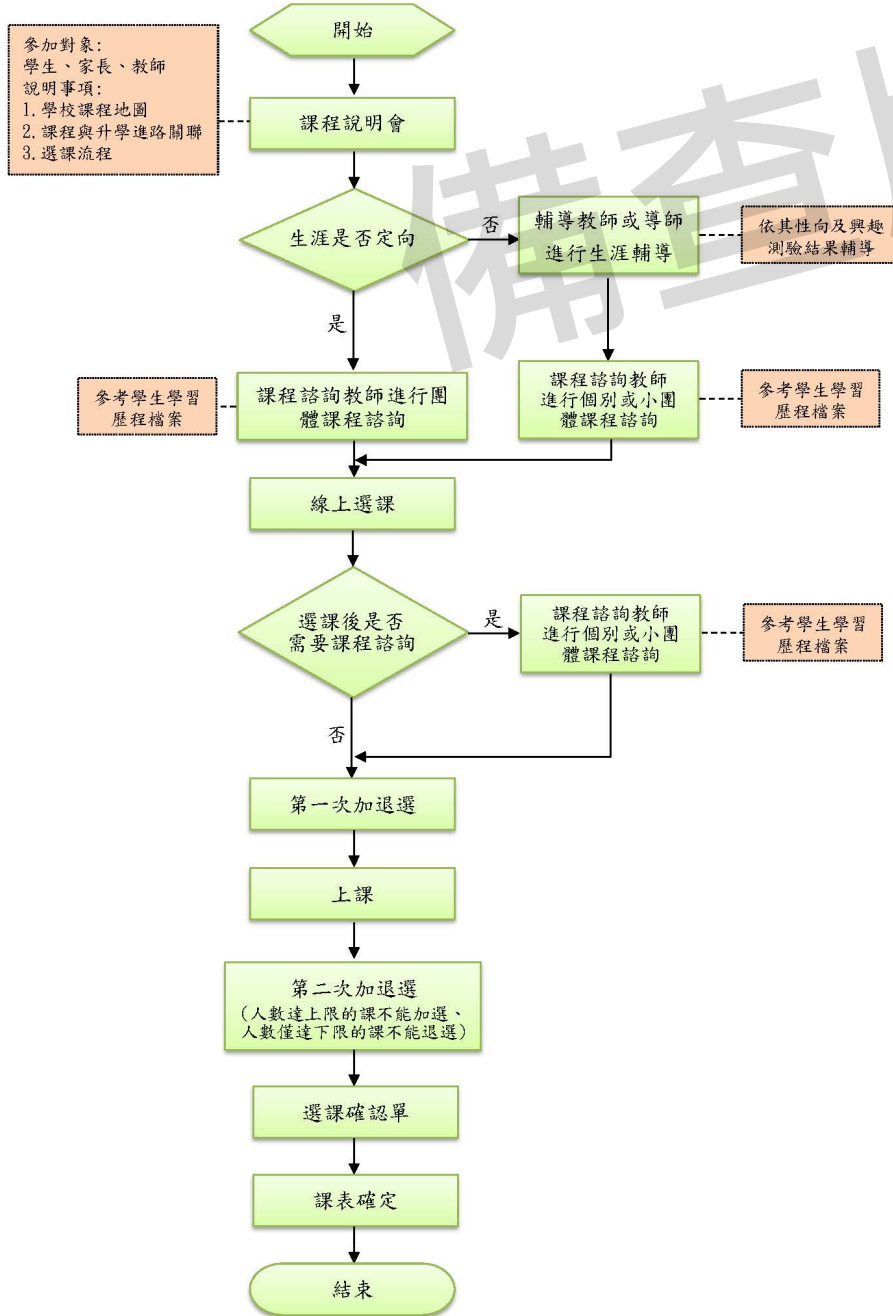
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	汽車美容實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	清潔整理實務	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	實習	門市銷售實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	中餐外場實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1

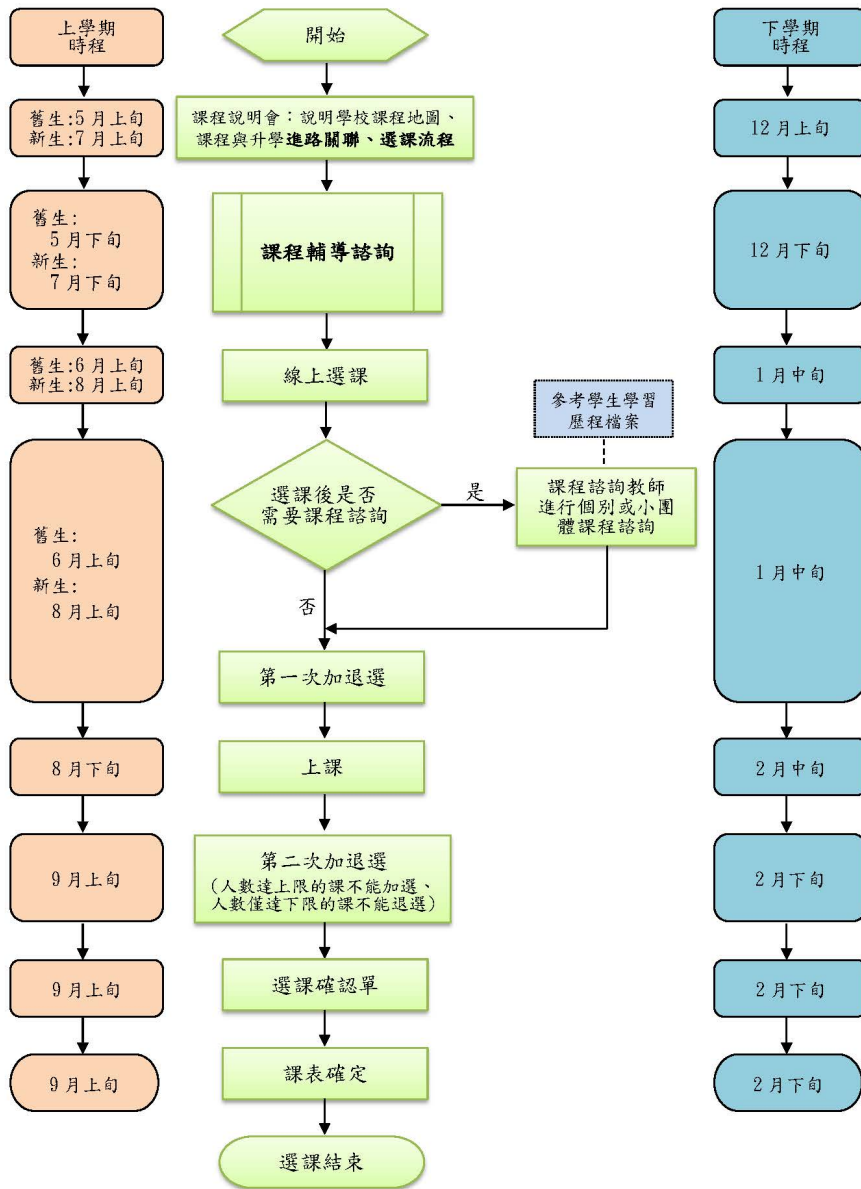
二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

三信家商日間部課程輔導諮詢實施原則流程圖



三信家商日間部選課流程與時程



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月上旬(舊生上學期)	課程說明會	說明學校課程地圖、課程與升學 進路關聯、選課流程
2	5月下旬(舊生上學期)	課程輔導諮詢	舊生利用期末班(週)會、新生利用開學典禮，將各群科的學生進行分組，在不同場地集合，由課諮教師(科主任)向學生宣導選課內容，進行團體諮詢。
3	6月上旬(舊生上學期)	線上選課 課程諮詢	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃 1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導

4	8月下旬(上學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
5	9月上旬(上學期)	加、退選	辦理第一次加退選，另得於上一學期開放第二次加退選（人數達上限的課不能加選、人數僅達下限的課不能退選）。
6	9月上旬(上學期)	課表修訂	學生繳交選課確認單
7	1月、6月	課程檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

高雄市私立三信高級家事商業職業學校日間部選課輔導措施

- (一)、高雄市私立三信高級家事商業職業學校(以下簡稱本校)為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定,訂定本校日間部選課輔導措施。
- (二)、本校日間部選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊,與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容,裨益協助學生適性修習選修課程。
- (三)、本校日間部為提供學生修習選修課程參考,除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料,其實施方式如下:
 - 1.完備學生課程諮詢程序。
 - 2.規劃學生選課相關規範。
 - 3.登載學生學習歷程檔案。
 - 4.定期檢討選課輔導措施。
- (四)、前點各項實施方式之執行內容如下:
 - 1.完備學生課程諮詢程序:
 - (1)組織本校課程諮詢教師遴選會:其相關規劃如附件「高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」。
 - (2)設置本校課程諮詢教師:依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定,優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師,輔導並提供該群科學生課程諮詢,並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3)編輯本校選課輔導相關資料:本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程,學生學習歷程檔案作業規定,以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - (4)辦理課程說明會:向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - (5)選課相關輔導措施:由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座,協助學生自我探索,瞭解自我興趣及性向,俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展,並與導師共同合作,針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生,透過相關性向及興趣測驗分析,協助其釐清,裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (6)協助學生適性選課:由課程諮詢教師於學生每學期選課前,參考學生學習歷程檔案,實施團體或個別之課程諮詢,協助學生適性選課。
 - 2.規劃學生選課相關規範:
 - (1)訂定本校學生選課及加退選作業時程。
 - (2)辦理本校選課時程說明:向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
 - 3.登載學生學習歷程檔案:
 - (1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組,並訂定本校學生學習歷程檔案建

置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

(2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

(五)、定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

拾、學校課程評鑑

一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫 中華民國108年11月18日課程發展委員會通過 一、依據 (一)教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。(二)教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。(三)教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的 (一)每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。(二)定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、課程自我評鑑人員及分工 (一)課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。(二)課程自我評鑑小組成員：1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。(三)各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析(與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應)，並就群科課程架構(開設課程科目與學分)，進行檢視與討論後續建議修正方案。(四)全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容 (一)課程規劃：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃)、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。(二)教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

(三)學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式 (一)課程發展委員會實施自我評鑑：1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑(運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。(二)教學單位實施自我檢核 1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：(1)依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。(2)依教師個人為單位，協助進行

課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。六、課程自我評鑑流程規劃 (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組 - 校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組 (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案 - 自我評鑑小組協助擬定：1. 課程評鑑計畫草案、2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案 (三) 課程發展委員會通過相關計畫 - 課程發展委員會通過：1. 課程自我評鑑計畫、2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃 (四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 - 科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核 (五) 完成課程自我評鑑報告草案 - 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案 (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 - 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫 (七) 結果運用之後續規劃與持續改善 - 各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、課程自我評鑑時程規劃 時程 工作項目 108年 109年 8-12月 1-4月 5-6月 7月 8-12月 (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組 ● (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案 ● (三) 課程發展委員會通過相關計畫 ● (四) 學科/群科教學研究會與教師個人 進行自我檢核 ● ● (五) 完成課程自我評鑑報告草案 ● (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 ● ● (七) 結果運用之後續規劃與持續改善 ● ● ●

八、課程自我評鑑結果運用 (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。 (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。 (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。 (四) 激勵教師進行課程及教學創新。 (五) 增進教師對課程品質之重視。 (六) 修正學校課程計畫。 (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附檔資料：

備查版

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫

中華民國 108 年 11 月 18 日課程發展委員會通過

一、 依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、 目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教

學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

- (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：
 1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
 3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
 7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。
- (二) 教學單位實施自我檢核



七、課程自我評鑑時程規劃

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

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業探索		
	英文名稱	Career Exploration		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：語文			
	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：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識			
學生圖像	移動力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 訓練學生職業道德和品格的培養 2. 寶貴職場經驗的傳承 3. 協助學生養成獨立自主能力而進入職場			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識職業教育的目的	1. 強調專業領域-人盡其才 2. 服務地區-服一人之務，造一人之福 3. 實用性提高-英雄有用武之地 4. 明瞭工作紀律-時間就是金錢 5. 增加生產力-突顯價值 6. 因應時代變遷-學如逆水行舟，不進則退	9	高二第一學期課程	
(二)職業教育具備之技能	1. 堅韌耐力與體力-吃得苦中苦，方為人上人 2. 和善的態度-謙受益，滿招損 3. 樂觀進取-快樂的不得了 4. 乾淨的儀容-人要衣裝，佛要金裝 5. 積極的表現-不要有鴛鴦心態 6. 樂於助人-助人為快樂之本 7. 知識培養-活到老學到老、勤能補拙 8. 自律守則-吾日三省吾身，隨時檢核自己 9. 以客為尊-認識自己的衣食父母	9	高二第一學期課程	
(三)職業道德與倫理	1. 禮貌待人-禮多人不怪 2. 尊重他人-敬人者，人恆敬之 3. 適應環境-勿自我放棄 4. 表現忠誠度-勿吃裡扒外 5. 表現挫折容忍度-吃虧不算虧 6. 勿躲避任務-天下沒有白吃的三餐 7. 管好自己-勿有嘴說別人，沒嘴說自己 8. 協助新進同儕-勿倚老賣老(職場	9	高二第二學期課程 (學科考題訓練)	

	霸凌) 9. 勿排斥工作性質-不要做一行，怨一行		
(四)職業工作安全與衛生	1. 希望月領幾萬-有工作是福 2. 如何請假-流程的明瞭 3. 工作安全的維護-小心駛得萬年船 4. 職業衛生的準則建立-立下基石	9	高二第二學期課程 (學科考題訓練)
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 教學過程以應答、提示、測驗、作業、回饋單等多元方式是評量學生之學習成效與知能，以應學生日常表現與行為習性端正之用。 2. 教師應依評量結果，予以學生適度回饋，以俾改進教學效能與提升學生學習 成就與意願。		
教學資源	1. 高中職身心障礙學生職業教育資源網站 2. 自編教材		
教學注意事項	一、教材選編： 1. 依據教學目標與教材綱要需求，並適合學生知能發展與未來之需，融入自編教材之中。 2. 教材選取與各項活動設計，應符合學生實際狀況需求，以收學以致用之效。 二、教學方法： 1. 秉持因材施教之教育原則，針對學習能力較佳學生，應激勵其學習潛能並培養獨立思考能力；對於學習能力薄弱學生，應加強輔導、訓練，並調整其學 進度、態度與廣度。 2. 針對身心障礙學生，應依其特殊需求，實施差異化教學與輔導；必要之際與 特殊教育人員進行協同教學。 三、教學相關配合事項： 1. 與其他相關科目作橫向聯繫，並強化科際整合，將理論與實踐，運用於日常生活之中，以應不時之需。		

(二) 專業科目

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點烘焙實作		
	英文名稱	Baking Products Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、西點材料的認識 二、認識西點製作之模型及器具 三、製作各式西點產品 四、良好工作習慣及態度之養成			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識材料		1. 認識不同筋性麵粉 2. 認識各式膨脹劑等添加物 3. 認識乳、油脂類及其他材料	6	
(二)認識西點模型		1. 認識塔模、派模、布丁模及餅乾模型等 2. 學習之使用方法	8	
(三)認識西點器具		1. 認識打蛋器、刮刀、抹刀等 2. 學習使用之方法	8	
(四)派、塔類		1. 認識塔與派 2. 學習製作塔皮及派皮 3. 製作蛋塔、巧克力塔、檸檬塔等多種塔 4. 製作蘋果派、布丁派、水果派等多種派	8	
(五)餅乾泡芙類		1. 學習製作軟式擠花 2. 學習製作硬式餅乾 3. 學習製作冰櫃餅乾 4. 認識泡芙的麵糰及烤溫 5. 學習製作布丁餡 6. 學習製作烤焙泡芙 7. 擠餡及裝飾泡芙	8	
(六)布丁、果凍類		1. 認識蛋及鮮奶油的特性 2. 認識布丁杯及果凍杯的耐熱性 3. 學習製作及蒸烤布丁 4. 認識吉利丁片和粉的特性 5. 學習製作各式果凍 6. 保存方式及期限	8	
(七)工作習慣及態度		1. 保持良好的自身衛生習慣 2. 清理器具並歸回原處擺放 3. 清潔烘焙教室四周環境 4. 認真專注並服從指令 5. 保持學習的熱忱態度	8	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中			

	獲得鼓勵與成就感。 2. 教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。
教學資源	一、實用烘焙製作技術/中華穀類食品工業技術研究所 二、利用圖書館相關書籍及網路資源
教學注意事項	一、教材編選 (一)規劃選擇簡易明瞭、生活化的烘焙教材與相關資訊。(二)初期進行起點行為評估，以學生IEP為基準，並須符合教學目標，做教學橫、縱向的教材內容安排。(三)教材應參照實務趨勢及新頒規定，與社會需求接軌。 二、教學方法 (一)本科目為實務科目，故採分組示範教學。(二)著重學生個別差異因材施教，宜有彈性並多元化。 三、教學評量 (一)實作部分需多元評量，包含認知、技能、上課態度及衛生習慣等。(二)學科部分除口語、紙筆測驗外，還需加入情境部分的態度評量。 四、教學資源 相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。 五、教學相關配合事項 提供丙級烘焙考照資訊，促使學生於餐飲領域多元發展。

表 11-2-3-2 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕烘焙實作		
	英文名稱	Baking Products Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力、美感力			
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)	一、蛋糕材料的認識 二、認識蛋糕製作之模型及器具 三、製作各式蛋糕產品 四、良好工作習慣及態度之養成			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識材料		1. 認識不同筋性麵粉 2. 認識各式膨脹劑等添加物 3. 認識乳、油脂類及其他材料	4	
(二)認識蛋糕模型		1. 認識圓形分離模、長條蛋糕模等 2. 學習之使用方法	4	
(三)認識蛋糕器具		1. 認識打蛋器、刮刀、抹刀、擠花袋等 2. 學習使用之方法	4	
(四)麵糊類蛋糕		1. 學習製作輕奶油蛋糕 2. 學習製作重奶油蛋糕 3. 學習製作水果奶油蛋糕	8	
(五)乳沫類蛋糕		1. 認識蛋白類蛋糕 2. 學習製作天使蛋糕 3. 認識海綿類蛋糕 4. 學習製作蜂蜜蛋糕 6. 學習製作生日蛋糕 7. 學習裝飾及包裝	8	
(六)戚風類蛋糕		1. 認識戚風類蛋糕 2. 學習製作瑞士蛋糕捲 3. 學習裝飾及包裝 4. 保存方式及期限	9	
(七)巧克力屋頂蛋糕		1. 學習製作巧克力屋頂蛋糕 2. 學習裝飾及包裝 3. 保存方式及期限	9	
(八)工作習慣及態度		1. 保持良好的自身衛生習慣 2. 清理器具並歸回原處擺放 3. 清潔烘焙教室四周環境 4. 認真專注並服從指令 5. 保持學習的熱忱態度	8	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣			

	教學之依據。5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。
教學資源	一、實用烘焙製作技術/中華穀類食品工業技術研究所 二、利用圖書館相關書籍及網路資源
教學注意事項	一、教材編選 (一)規劃選擇簡易明瞭、生活化的烘焙教材與相關資訊。(二)初期進行起點行為評估，以學生IEP為基準，並須符合教學目標，做教學橫、縱向的教材內容安排。(三)教材應參照實務趨勢及新頒規定，與社會需求接軌。二、教學方法 (一)本科目為實務科目，故採分組示範教學。(二)著重學生個別差異因材施教，宜有彈性並多元化。三、教學評量 (一)實作部分需多元評量，包含認知、技能、上課態度及衛生習慣等。(二)學科部分除口語、紙筆測驗外，還需加入情境部分的態度評量。四、教學資源 相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。五、教學相關配合事項 提供丙級烘焙考照資訊，促使學生於餐飲領域多元發展。

表 11-2-3-3 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品行銷實務		
	英文名稱	Product Marketing Practices		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具備商品管理的能力。二、培養學生具備櫃檯銷售的能力。三、培養學生具備門市行政的能力。四、熟悉產品、價格、通路、推廣的行銷組合。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識產品	1. 產品的定義 2. 產品的類型 3. 產品生命週期	9		
(二)賣場商品管理	1. 商品分類管理 2. 商品進貨管理 3. 商品銷售管理 4. 商品存貨管理	9		
(三)賣場服務管理	1. 服務禮儀實務 2. 交接班實務 3. 結帳實務 4. 投庫實務 5. 日結帳表實務 6. 櫃檯服務實作	9		
(四)賣場收銀服務	1. 能獨立應變收銀情境給予服務 2. 能分辨金融服務模式 3. 能正確收找零	9		
(五)賣場促銷話術	1. 能正確使用招呼用語。 2. 能正確判斷情境給予顧客回應。	9		
(六)商品陳列規劃	1. 商品陳列的概念 2. 商品陳列的類型 3. 商品陳列的配置分類 4. 商品陳列的方式 5. 商品陳列應掌握之原則 6. 補貨原則 7. 陳列實作	9		
(七)賣場安全管理	1. 生財設備之安全管理 2. 公共設施之安全管理 3. 行政與作業之安全管理 4. 安全管理之應變作業	9		
(八)行銷組合	1. 產品銷售策略 2. 基本定價方法 3. 通路的類型 4. 產品銷售推廣 5. 實作活動與範例說明	9		
合計		72		
學習評量	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解			

(評量方式)	學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2.教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4.學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。
教學資源	1.學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2.學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分運用教材、教具及其他各種多媒體。 3.教學應引導學生共同蒐集列舉各種產品銷售案例，可藉由書籍、雜誌以及網站等資源。
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及次序安排，應參照教材大綱及內涵，並符合教學目標。(二)教材之選擇應顧及社區及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題思謀解決之道，以改進目前生活。(三)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於舊經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。(四)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。(五)教材之選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 二、教學方法 (一)教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德，兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(二)為因應學生個別差異，視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準，更規劃出不同深度之組別，供學生分組適性學習。(三)教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。 三、教學相關配合事項 (一)學校應經常與有關機構保持聯繫，以瞭解業界用人之趨勢，並輔導學生早作就業之準備。(二)各項表格之填寫、遵照之法令應參照實務上之通用格式及用法。

表 11-2-3-4 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家常菜烹調實務		
	英文名稱	Home cooking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、美感力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生對家常菜基本烹調認識。二、家常菜食材多變化性高，可讓教學與市場文化更貼近。三、透由一般大眾食材，基礎烹調手法，烹飪出好料理。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 家常菜文化介紹	1. 家常菜特色文化 2. 家庭民俗及習慣烹飪	4		
(二) 家常菜食材應用	1. 家常菜大眾食材介紹 2. 家常菜食材選購	2		
(三) 自製醬料及泡菜	1. 川味泡菜 2. 五味海鮮醬 3. 萬用調味醬油汁 4. 炸紅蔥豬油	8		
(四) 豬牛羊料理	1. 椒香鹹豬肉 2. 沙茶炒羊肉 3. 五香牛腱 4. 農家小炒肉 3. 4.	8		
(五) 雞鴨家禽料理	1. 玉米松子雞丁 2. 照燒雞腿 3. 醬爆菌菇雞絲 4. 金針木耳山藥蒸雞	8		
(六) 水產海鮮料理	1. 生炒花枝 2. 剝椒蒸魚 3. 日式紅燒魚 3. XO醬炒雙鮮 4. 金銀蒜蒸大蝦	8		
(七) 蔬菜雞蛋料理	1. 福菜炒四季豆 2. 糖醋猴菇頭 3. 鮮筍草木耳絲 4. 紅油拌腐竹	8		
(八) 主食粥粉飯麵	1. 魚片小米粥 2. 紅豆南瓜餅 3. 拌辣味菜飯 4. 炒咖哩海鮮烏龍麵	8		
(九) 湯品	1. 鮮魚豆腐奶白湯 2. 金針菇蔬菜蛋花湯 3. 冬瓜排骨酥湯	6		
(十) 各式小菜	1. 涼拌大頭菜 2. 梅汁藕片 3. 涼拌小黃瓜	6		

(十一)沙拉類	1.馬鈴薯沙拉 2.紅蘿蔔沙拉 3.通心粉沙拉	6
合 計		72
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。	
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店	
教學注意事項	一、教學方法 (一)藉由餐廳菜餚品嚐，開創學生眼界。(二)任課老師實際經驗傳授。(三)實作練習。 二、教材編選 1.課程教材。 2.教師提供之補充教材	

表 11-2-3-5 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	上學期：一、各類麵包製作技巧及成品包裝 二、職場工作態度及禮儀的規範 三、個人及職場之環境衛生與安全 下學期：一、各類中式點心製作技巧 二、個人職場技能呈現 三、個人及職場之環境衛生與安全、			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)包裝素材		1. 認識塑膠類包裝 2. 認識紙類包裝 3. 認識其他素材包裝	8	
(二)調味麵包類		1. 認識甜味裝飾麵包 2. 學習製作奶酥、墨西哥、起酥麵包等 3. 認識鹹味裝飾麵包 4. 學習製作火腿、起司、蔥花麵包等	8	
(三)歐式麵包類		1. 認識軟硬式麵糰 2. 學習製作簡易法國麵包 3. 學習製作軟法包餡麵包	8	
(四)成品包裝		1. 了解包裝的重要性 2. 學習完整包裝成品 3. 認識包裝與保存期限的相關性	8	
(五)油酥油皮類		1. 認識油皮和油酥的特性 2. 學習製作油皮與油酥 3. 學習製作鹹點/蛋黃酥、廣式月餅等 4. 學習製作甜點/鳳梨酥、綠豆椪、菊花酥等	8	
(六)發麵類		1. 認識中筋麵粉與酵母的特性 2. 學習製作白饅頭 3. 學習製作各式餡料包子/菜包、肉包	8	
(七)燙麵類		1. 認識中筋麵粉與熱水的特性 2. 學習製作蔥油餅 3. 學習製作豬肉餡餅、韭菜盒子	8	
(八)工作習慣及態度		1. 保持良好的自身衛生習慣 2. 清理器具並歸回原處擺放 3. 清潔烘焙教室四周環境 4. 認真專注並服從指令 5. 保持學習的熱忱態度	8	
(九)職場適應		1. 了解基本人事規章 2. 了解服從及負責任的重要性 3. 教導辨別是非並勇敢拒絕不當情事	8	
合計			72	

學習評量 (評量方式)	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。
教學資源	一、 實用烘焙製作技術/中華穀類食品工業技術研究所 二、 利用圖書館相關書籍及網路資源
教學注意事項	一、教材編選 (一)規劃選擇簡易明瞭、生活化的烘焙教材與相關資訊。(二)初期進行起點行為評估，以學生IEP為基準，並須符合教學目標，做教學橫、縱向的教材內容安排。(三)教材應參照實務趨勢及新頒規定，與社會需求接軌。 二、教學方法 (一)本科目為實務科目，故採分組示範教學。(二)著重學生個別差異因材施教，宜有彈性並多元化。 三、教學評量 (一)實作部分需多元評量，包含認知、技能、上課態度及衛生習慣等。(二)學科部分除口語、紙筆測驗外，還需加入情境部分的態度評量。 四、教學資源 相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。 五、教學相關配合事項 提供丙級烘焙考照資訊，促使學生於餐飲領域多元發展。

表 11-2-3-6 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實務		
	英文名稱	Car Washing Operating		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具備基礎清潔車輛的能力。二、培養學生具備基礎汽車美容的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 作業場域管理	1. 工廠的相關配置。 2. 場域安全知識及環境的認識。 3. 作業流程。	9		
(二) 汽車美容工具	1. 工具名稱。 2. 工具用途。 3. 工具使用操作。 4. 示範說明與實作活動。	9		
(三) 汽車清洗服務	1. 清潔劑的認識與調製。 2. 汽車清洗流程配置分類。 3. 汽車外部基本清洗。 4. 汽車內部基本清洗。 5. 示範說明與實作活動。	9		
(四) 汽車打蠟服務	1. 汽車蠟的種類與使用用法。 2. 手工打蠟基本能力。 3. 電動打蠟機的使用安全事項。 4. 機器打蠟基本能力。 5. 示範說明與實作活動。	9		
(五) 汽車美容流程實作-清水沖洗	1. 示範清水沖洗與實作活動。 2. 工作安全須知。	9		
(六) 汽車美容流程實作-海綿清洗	1. 示範海綿清洗動作與實作活動。 2. 工作安全須知。	9		
(七) 汽車美容流程實作-風槍吹水	1. 示範風槍吹水動作與實作活動。 2. 工作安全須知。	9		
(八) 汽車美容流程實作-打蠟	1. 示範打蠟與實作活動。 2. 工作安全須知。	9		
(九) 汽車美容流程實作-擦蠟	1. 示範擦蠟與實作活動。 2. 工作安全須知。	9		
(十) 車內清潔-吸塵	1. 示範吸塵與實作活動。 2. 工作安全須知。	9		
(十一) 車內清潔-上蠟	1. 示範上蠟與實作活動。 2. 工作安全須知。	9		
(十二) 職業道德與安全	1. 職場工作細則 2. 誠信服務的重要姓 3. 認識職業災害	9		
合計		108		
學習評量	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解			

(評量方式)	學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2.教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4.學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。
教學資源	1.學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2.學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分運用教材、教具及其他各種多媒體。 3.教學應引導學生共同蒐集列舉各種產品銷售案例，可藉由書籍、雜誌以及網站等資源。
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及次序安排，應參照教材大綱及內涵，並符合教學目標。(二)教材之選擇應顧及社區及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題思謀解決之道，以改進目前生活。(三)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於舊經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。(四)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。(五)教材之選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 二、教學方法 (一)教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德，兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(二)為因應學生個別差異，視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準，更規劃出不同深度之組別，供學生分組適性學習。(三)教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。 三、教學相關配合事項 (一)學校應經常與有關機構保持聯繫，以瞭解業界用人之趨勢，並輔導學生早作就業之準備。(二)各項表格之填寫、遵照之法令應參照實務上之通用格式及用法。

表 11-2-3-7 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎刀工實務		
	英文名稱	Basic knife practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	美感力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提高學生拿刀穩定度 二、提高學生證照通過率。 三、提高學生切割食材能切一致大小 四、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 五、增加學生對於菜餚的擺設美感。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)基礎刀工實務理論	1. 刀子之種類介紹。 2. 介紹基礎刀工之認識。 3. 中式刀正確使用方式。 4. 中式刀如何正確保養。	4		
(二)基礎刀工—乾貨	1. 乾香菇、乾木耳、乾魷魚食材認識應用 2. 乾香菇、乾木耳、乾魷魚食材之基礎刀工/絲及片	4		
(三)基礎刀工—加工食品—素食	1. 冬菜、酸菜、榨菜食材認識應用 2. 冬菜、酸菜、榨菜食材之基礎刀工/末、絲、片、滾刀塊、梳子片、指甲片、丁、鬆	4		
(四)基礎刀工—加工食品—豆類製品	1. 板豆腐、盒裝豆腐、豆干食材認識應用 2. 板豆腐、盒裝豆腐、豆干食材之基礎刀工/末、絲、片、正方塊、丁、鬆	4		
(五)基礎刀工—加工食品—葷食	1. 皮蛋、火腿、家鄉肉片、鹹蛋黃食材認識應用 2. 皮蛋、火腿、家鄉肉片、鹹蛋黃之基礎刀工/末、塊、片、絲	4		
(六)基礎刀工—葉菜類	1. 青江菜、小白菜、芹菜、青蔥食材認識應用 2. 青江菜、小白菜、芹菜、青蔥之基礎刀工/段、珠、絲	4		
(七)基礎刀工—根莖類	1. 芋頭、洋蔥、紅蘿蔔、薑食材認識應用 2. 芋頭、洋蔥、紅蘿蔔、薑之基礎刀工/滾刀塊、絲、丁、條、片	4		
(八)基礎刀工—果菜類	1. 冬瓜、茄子、彩椒、絲瓜食材認識應用 2. 冬瓜、茄子、彩椒、絲瓜之基礎刀工/長薄片、夾、絲、菱形片、段	4		
(九)基礎刀工—茸菇類	1. 杏鮑菇、洋菇、香菇食材認識應用 2. 杏鮑菇、洋菇、香菇之基礎刀工/滾刀塊、片、絲	4		

(十) 基礎刀工－豬肉類	1. 大里肌肉、小里肌肉、排骨食材認識應用 2. 大里肌肉、小里肌肉、排骨之基礎刀工/ 剝刀、片、柳、條、塊、絲	4	
(十一) 基礎刀工－雞肉類	1. 雞胸肉、帶骨雞胸、仿雞腿食材認識應用 2. 雞胸肉、帶骨雞胸、仿雞腿之基礎刀工/ 雞球、片、柳、塊、丁	4	
(十二) 基礎刀工－海鮮－鱸魚	1. 鱸魚食材認識應用 2. 鱸魚之基礎刀工分割/菊花魚球. 斜瓦片. 片. 條. 雙飛片	4	
(十三) 基礎刀工－海鮮－吳郭魚	1. 吳郭魚食材認識應用 2. 吳郭魚之基礎刀工分割/菊花魚球. 斜瓦片. 片. 條. 雙飛片	4	
(十四) 基礎刀工－海鮮－花枝及蝦仁	1. 花枝及蝦仁食材認識應用 2. 花枝及蝦仁之基礎刀工/絲. 梳子片. 丁	4	
(十五) 中餐丙級指定水花－初階練習	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 長方形水花。 3. 正方形水花。	4	
(十六) 中餐丙級指定水花－進階練習	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 半圓形水花。 3. 菱形水花。	4	
(十七) 中餐丙級指定盤飾－初階練習	1. 中餐烹調丙級指定盤飾 2. 大黃瓜擺盤。	4	
(十八) 中餐丙級指定盤飾－進階練習	1. 中餐烹調丙級指定盤飾。 2. 小黃瓜、辣椒。	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業菜鑄照片佐證。		
教學注意事項	一、教學方法 (一)中餐烹調丙級課本 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表 11-2-3-8 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服務實習		
	英文名稱	Service Shokunin		
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	創學力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解清潔工作的內涵 2. 瞭解商品的分類與商店之擺設安排 3. 熟練門市術語的使用 4. 培養職業生活適應能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)介紹服務行業－門市篇		1. 認識門市服務業種與業態 2. 工作屬性與工作內容	9	
(二)介紹服務行業－房務篇		1. 認識客房服務的性質 2. 工作屬性與工作內容	9	
(三)介紹服務行業－清潔篇		1. 認識清潔服務的性質 2. 工作屬性與工作內容	9	
(四)行前教育		1. 熟練交通工具之搭乘 2. 瞭解請假辦法 3. 認識實習地點 4. 瞭解職場規定 5. 認識實習指導員 6. 告知不懂的地方應主動請教指導員	9	
(五)職場環境		1. 認識職場環境(例:滅火器、緩降門、緊急逃生路線等) 2. 認識職場周邊環境	9	
(六)職場工作安全		1. 正確使用安全配備(例:制服, 口罩等) 2. 辨認實習場所中的安全標誌、警告標誌(例:高壓勿近、禁止吸煙等)	9	
(七)清潔工作		1. 認識清潔工具的名稱 2. 準備清潔用具及用品 3. 清潔用具及用品的使用與安全維護 4. 清潔用具的清理與保養 5. 地板的清理操作(含掃、拖)	9	
(八)房務清潔工作		1. 玻璃櫥窗與窗戶的清潔操作 2. 浴室的清洗操作(含鏡子、馬桶、洗手檯) 3. 杯子清洗操作 4. 鋪床操作(含整理毯子、棉被) 5. 垃圾處理	9	
(九)小型機器清洗		1. 微波爐使用操作及清潔 2. 咖啡機使用操作及清潔 3. 熱狗機使用操作及清潔 4. 關東煮機使用操作及清潔	9	
(十)大型機器清洗		1. 蒸包子機使用操作及清潔 2. 番薯烤機使用操作及清潔 3. 霜淇淋機使用操作及清潔	9	

(十一)商品陳列及貨架整理	1. 商品分類操作 2. 商品陳列操作 3. 貨架整理操作 4. 商品盤點操作	9
(十二)服務人員具備的禮貌及態度	1. 門市術語的使用操作 2. 向顧客介紹新產品時的禮貌及用語操作 3. 客訴時的禮貌及用語操作	9
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 設計與本科各單元主題相關之模擬情境，以紙筆、口頭或演練等多元評量方式評核學習成效。 2. 配合每週實習進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標。 3. 依據評量結果，實施補救並與家長溝通協調。	
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界人士蒞校講演，廣為蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，作實際分析討論。 2. 並應蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。	
教學注意事項	一、教材編選 (一)透過日常生活、企業、社會或職場中的實例講解及演練，增進學生對人際關係、人際溝通、禮儀及職業倫理等範疇的領悟。(二)教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。(三)蒐集服務事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 二、教學方法 (一)學生於指定職場上，須確實做到課堂所要求之各項禮儀並身體力行，在每週的實習中確實使用及施行。(二)身教重於言教，教師的服儀應力求端莊與整潔，應對進退合宜，以為 學生良好身教示範。(三)以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學 (四)教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。	

表 11-2-3-9 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實習		
	英文名稱	Food & Beverage Shokunin		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲作業流程 2. 熟練餐飲作業相關技巧 3. 培養良好的工作態度與敬業樂群精神 4. 培養職業生活適應能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)介紹餐飲行業-中餐		1. 認識中餐內、外場服務 2. 工作屬性與工作內容	9	
(二)介紹餐飲行業-烘焙		1. 搓揉長麵糰操作 2. 分割麵糰操作 3. 麵糰整型(壓麵糰)操作 4. 羅宋麵包操作	9	
(三)介紹餐飲行業-飲調		1. 認識飲調 2. 工作屬性與工作內容	9	
(四)行前教育		1. 熟練交通工具之搭乘 2. 瞭解請假辦法 3. 認識實習地點 4. 瞭解職場規定 5. 認識實習指導員 6. 告知不懂的地方應主動請教指導員 7. 認識職場環境(例:滅火器、緩降門、緊急逃生路線等) 8. 認識職場周邊環境	9	
(五)食品安全衛生與工作安全		1. 製作環境的清潔、安全與衛生 2. 養成良好的衛生習慣 3. 正確使用安全配備(例:制服, 口罩等) 4. 辨認實習場所中的安全標誌、警告標誌(例:高壓勿近、禁止吸煙等)	9	
(六)烹調器具的使用維護與清潔		1. 烹調器具的正確使用操作 2. 烹調器具的清潔操作 3. 烹調器具的維護操作	9	
(七)食物洗滌		1. 蔬菜類的洗滌操作 2. 水果類的洗滌操作	9	
(八)食物切割		1. 蔬菜類的切割操作(切段, 塊, 條, 末, 絲, 薄片, 厚片, 丁等) 2. 肉類的切割操作	9	
(九)蔬菜類烹調法的認識		蔬菜類的烹調操作(川燙, 拌, 蒸, 炒)	9	
(十)肉類烹調法的認識		肉類的烹調操作(滷, 絲, 燜等)	9	
(十一)魚類烹調法的認識		魚類的烹調操作(清蒸、紅燒...等)	9	
(十二)器具洗滌		1. 小型物件洗滌	9	

	2. 大型物件洗滌	
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 設計與本科各單元主題相關之模擬情境，以紙筆、口頭或演練等多元評量方式評核學習成效。 2. 配合每週實習進度進行評量，以便及時瞭解教學成效，達成學習目標 3. 依據評量結果，實施補救並與家長溝通協調。	
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界人士蒞校講演，廣為蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，作實際分析討論。 2. 並應蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。	
教學注意事項	一、教材編選 (一)透過日常生活、企業、社會或職場中的實例講解及演練，增進學生對人際關係、人際溝通、禮儀及職業倫理等範疇的領悟。(二)教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。(三)蒐集服務事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 二、教學方法 (一)學生於指定職場上，須確實做到課堂所要求之各項禮儀並身體力行，在每週的實習中確實使用及施行。(二)身教重於言教，教師的服儀應力求端莊與整潔，應對進退合宜，以為學生良好身教示範。(三)以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學 (四)教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。	

表 11-2-3-10 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包烘焙實務		
	英文名稱	Baking Products Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、烘焙丙級檢定七種麵包之實作 二、烘焙百分比計算及製作過程的學科演算 三、良好的工作態度及衛生習慣			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)甜麵包實作-紅豆		1. 正確秤紅豆甜麵包餡料 2. 使用攪拌機攪拌麵糰 3. 切割並滾圓麵糰 4. 整形麵團及包餡 5. 成形麵糰放置於前後發酵箱 6. 放入烤箱烤焙 7. 麵包成品從烤箱取出盛盤擺放	6	
(二)甜麵包實作-奶酥		1. 正確秤奶酥甜麵包餡料 2. 使用攪拌機攪拌麵糰 3. 切割並滾圓麵糰 4. 整形麵團及入模 5. 成形麵糰放置於前後發酵箱 6. 放入烤箱烤焙 7. 麵包成品從烤箱取出盛盤擺放	6	
(三)甜麵包實作-布丁		1. 正確秤布丁甜麵包餡料 2. 使用攪拌機攪拌麵糰 3. 切割並滾圓麵糰 4. 整形麵團及入模 5. 成形麵糰放置於前後發酵箱 6. 放入烤箱烤焙 7. 麵包成品從烤箱取出盛盤擺放	6	
(四)吐司實作-奶油吐司		1. 能獨立實作奶油吐司 2. 能獨立操作烘焙器具	6	
(五)吐司實作-五峰吐司		1. 能獨立實作五峰吐司 2. 能獨立操作烘焙器具	8	
(六)麵包製作流程		1. 熟背七種麵包的製作過程 2. 默寫七種麵包的製作過程	8	
(七)烘焙百分比計算		1. 學習使用計算機 2. 演算出烘焙百分比	8	
(八)安全衛生規章		1. 遵守烘焙教室安全守則 2. 保持良好的自身衛生習慣 3. 學習清潔器具及環境	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改			

	<p>進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4.學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。</p>
教學資源	<p>一、丙級烘焙考照專書/文野出版社 二、實用烘焙製作技術/中華穀類食品工業技術研究所</p>
教學注意事項	<p>一、教材編選 (一)規劃選擇簡易明瞭、生活化的烘焙教材與相關資訊。(二)初期進行起點行為評估，以學生IEP為基準，並須符合教學目標，做教學橫、縱向的教材內容安排。(三)教材應參照實務趨勢及新頒規定，與社會需求接軌。 二、教學方法 (一)本科目為實務科目，故採分組示範教學。(二)著重學生個別差異因材施教，宜有彈性並多元化。 三、教學評量 (一)實作部分需多元評量，包含認知、技能、上課態度及衛生習慣等。(二)學科部分除口語、紙筆測驗外，還需加入情境部分的態度評量。 四、教學資源 相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。 五、教學相關配合事項 提供丙級烘焙考照資訊，促使學生於餐飲領域多元發展。</p>

表 11-2-3-11 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實務		
	英文名稱	Chinese Dim Sum Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、美感力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、提升學生對中式點心製作認識。二、中式點心類別多，融入市場文化，讓教學更貼近。三、透由實作練習，考取相關專業證照。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)中式點心起源介紹	1. 中式點心特色文化 2. 中式點心緣由及典故	9		
(二)冷水麵食	1. 水餃之製作應用 2. 餛飩之製作應用 3. 春捲皮之製作應用	9		
(三)燙麵食	1. 蒸餃之製作應用 2. 蔥油餅之製作應用 3. 燒賣之製作應用	9		
(四)燒餅類	1. 香酥燒餅之製作應用 2. 蘿蔔絲酥餅之製作應用 3. 芝麻燒餅之製作應用	9		
(五)發酵麵食	1. 饅頭之製作應用 2. 菜肉包之製作應用 3. 小籠包之製作應用	9		
(六)發粉麵食	1. 馬拉糕之製作應用 2. 蒸蛋糕之製作應用 3. 黑糖糕之製作應用	9		
(七)油炸麵食	1. 開口笑之製作應用 2. 糖麻花之製作應用 3. 沙琪瑪之製作應用	9		
(八)酥油皮麵食	1. 咖哩餅之製作應用 2. 老婆餅之製作應用 3. 蛋塔之製作應用	9		
(九)糕漿皮麵食	1. 鳳梨酥之製作應用 2. 台式喜餅之製作應用 3. 廣式月餅之製作應用	9		
(十)中式麵食包裝與標示	1. 中式麵食包裝 2. 材料之辨識 3. 材料之應用與標示	9		
(十一)成品品質鑑定	1. 能辨別各種中式麵食品質之優劣。 (1)外表：外觀、形狀、體積、重量、表皮質地、色澤等。 (2)內部：色澤、質地、風味、結構等。	9		
(十二)中式麵食貯存	1. 能瞭解原料、半成品、成品之特性。	9		

	2.能適當選擇貯存方式，如溫濕度控制、冷凍、冷藏或常溫貯存。	
合 計		108
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。	
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店	
教學注意事項	一、教學方法 (一)藉由中式點心書籍，開創學生眼界。(二)任課老師實際經驗傳授。(三)實作練習。 二、教材編選 1.課程教材。 2.教師提供之補充教材	

表 11-2-3-12 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙入門實務		
	英文名稱	Baking Products Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創學力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、烘焙教室的衛生及安全規定 二、認識烘焙材料及特性 三、認識烘焙設備及器具的使用方法 四、能背誦書寫各式麵包的製作過程			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)熟悉教室環境		1. 認識烘焙教室配置 2. 了解火源電源開關	2	
(二)安全衛生規章		1. 了解烘焙教室安全守則 2. 保持良好的自身衛生習慣 3. 學習清潔器具及環境	2	
(三)認識烘焙材料		1. 認識不同筋性麵粉 2. 認識酵母特性 3. 認識乳、油脂類及其他材料	2	
(四)認識烘焙器具		1. 認識烘焙工具 2. 學習使用製作麵包之器具	6	
(五)認識烘焙設備		1. 認識烘焙設備 2. 學習使用攪拌機、烤箱及其他設備	6	
(六)麵包製作流程-奶油吐司		1. 認識奶油吐司麵包 2. 熟背奶油吐司麵包的製作過程 3. 默寫奶油吐司麵包的製作過程	6	
(七)麵包製作流程-五峰吐司		1. 認識五峰吐司麵包 2. 熟背五峰吐司麵包的製作過程 3. 默寫五峰吐司麵包的製作過程	6	
(八)麵包製作流程-葡萄乾吐司		1. 認識葡萄乾吐司麵包 2. 熟背葡萄乾吐司麵包的製作過程 3. 默寫葡萄乾吐司麵包的製作過程	6	
(九)紅豆甜麵包製作		1. 認識紅豆甜麵包 2. 熟背紅豆甜麵包的製作過程 3. 默寫紅豆甜麵包的製作過程	6	
(十)餐包製作		1. 認識餐包麵包 2. 熟背餐包麵包的製作過程 3. 默寫餐包麵包的製作過程	6	
(十一)奶酥甜麵包製作		1. 認識奶酥甜麵包 2. 熟背奶酥甜麵包的製作過程 3. 默寫奶酥甜麵包的製作過程	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應			

	<p>注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。</p> <p>5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。</p>
教學資源	<p>一、丙級烘焙考照專書/文野出版社</p> <p>二、實用烘焙製作技術/中華穀類食品工業技術研究所</p>
教學注意事項	<p>一、教材編選 (一)規劃選擇簡易明瞭、生活化的烘焙教材與相關資訊。(二)初期進行起點行為評估，以學生IEP為基準，並須符合教學目標，做教學橫、縱向的教材內容安排。(三)教材應參照實務趨勢及新頒規定，與社會需求接軌。</p> <p>二、教學方法 (一)本科目為實務科目，故採分組示範教學。(二)著重學生個別差異因材施教，宜有彈性並多元化。</p> <p>三、教學評量 (一)實作部分需多元評量，包含認知、技能、上課態度及衛生習慣等。(二)學科部分除口語、紙筆測驗外，還需加入情境部分的態度評量。</p> <p>四、教學資源 相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊等。</p> <p>五、教學相關配合事項 提供丙級烘焙考照資訊，促使學生於餐飲領域多元發展。</p>

表 11-2-3-13 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實習		
	英文名稱	Car Washing		
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	創學力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具備進階清潔車輛的能力。二、培養學生具備進階汽車美容的能力。三、汽車美容的價格、通路、推廣的行銷組合。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 作業場域管理		1. 工廠配置認識。 2. 場域安全及環境的認識。 3. 電氣設備的使用規定。	9	
(二) 汽車美容工具保養		1. 工具基礎保養。 2. 工具、儀器、設備管理。 3. 工具使用規定操作。 4. 示範說明與實作活動。	9	
(三) 汽車清洗服務		1. 汽車清洗流程配置分類。 2. 汽車外觀進階清洗。 3. 汽車內部進階清洗。	9	
(四) 汽車打蠟及保養		1. 打蠟進階能力。 2. 特殊保養服務能力。 3. 示範說明與實作活動。	9	
(五) 機車清洗實作		1. 車身清洗 2. 輪圈清洗	9	
(六) 機車打蠟		1. 蠟劑種類及應用 2. 獨立進行打蠟實作	9	
(七) 汽車清洗實作-小型房車		1. 小型房車車身清洗 2. 輪圈清洗 3. 車內清潔	9	
(八) 汽車清洗實作-休旅車		1. 休旅車車身清洗 2. 輪圈清洗 3. 車內清潔	9	
(九) 汽車清潔實作-廂型車		1. 廂型車車身清洗 2. 輪圈清洗 3. 車內清潔	9	
(十) 隧道式洗車		1. 汽車清洗流程配置分類。 2. 汽車外觀進階清洗。 3. 汽車內部進階清洗。 4. 打蠟進階能力。 5. 特殊保養服務能力。 6. 示範說明與實作活動。	9	
(十一) 洗車服務管理		1. 服務禮儀實務。 2. 結帳實務。	9	
(十二) 工作室行政		1. 日結帳表實務。 2. 櫃檯服務實作。	9	

合 計	108
學習評量 (評量方式)	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。
教學資源	1. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分運用教材、教具及其他各種多媒體。 3. 教學應引導學生共同蒐集列舉各種產品銷售案例，可藉由書籍、雜誌以及網站等資源。
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及次序安排，應參照教材大綱及內涵，並符合教學目標。(二)教材之選擇應顧及社區及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題思謀解決之道，以改進目前生活。(三)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於舊經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。(四)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。(五)教材之選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 二、教學方法 (一)教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德，兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(二)為因應學生個別差異，視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準，更規劃出不同深度之組別，供學生分組適性學習。(三)教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。 三、教學相關配合事項 (一)學校應經常與有關機構保持聯繫，以瞭解業界用人之趨勢，並輔導學生早作就業之準備。(二)各項表格之填寫、遵照之法令應參照實務上之通用格式及用法。

表 11-2-3-14 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市銷售實習		
	英文名稱	Sales internship		
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	創學力、移動力、就業力、美感力			
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. 如何在門市銷售實習工作中，培養良好的工作態度 2. 學習如何成為一位良好的門市服務人員 3. 確立正確門市服務的心態			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)門市銷售實習與了解環境		1. 如何搭乘交通工具到職場實習工作。 2. 認識職場周圍設施與環境。	4	高三第一學期
(二)門市銷售實習與認識職場		1. 熟悉實習職場的組織性質。 2. 了解實習工作的內容為何。 3. 了解職場的應有規定。 4. 熟悉職場實習部門的成員。 5. 熟悉實習部門資訊。 6. 確實了解職場實習安全的注意事項。 7. 認識自己實習的工作角色與定位。	9	高三第一學期
(三)職場清潔與商品擺設		1. 清潔整理工作-地板、器皿 2. 垃圾分類 3. 缺貨補貨的能力 4. 熟悉產品分類、功能與擺設 5. 提供商品資訊給顧客	9	高三第一學期
(四)服務態度		1. 親切而有笑容的服務態度 2. 對顧客與商品的記憶力 3. 熟記如何收銀的流程 4. 如何使用敬詞的技巧	9	高三第一學期
(五)職場守則		1. 能了解工作指令。 2. 能描述工作情況，並能表達職場上需要。	9	高三第二學期
(六)職場禮儀		1. 能填寫工作日誌與表格。 2. 能注意自己的裝扮與儀容。 3. 能用適當的禮貌對待顧客與同僚。	9	高三第二學期
(七)職業安全基本概念		1. 能辨認工作職場的安全標誌與符號。 2. 能熟悉緊急逃生路線。 3. 能正確使用安全設備。	9	高三第二學期
(八)工安衛生		1. 能了解危險物品的使用方式。 2. 能在發生意外時，如何應變處理 3. 養成工作職場的衛生習慣。 4. 遵守工作職場的相關衛生法令。	9	高三第二學期
(九)職場紀律		1. 準時到工作職場與崗位 2. 接受所安排的工作，勿躲避責任或排斥	9	

	3. 完成所規定的工作-今日事，今日畢 4. 注重團隊精神，能與他人合作完成工作 5. 忠於職守，勿吃裡扒外		
(十)工作態度與人際互動	1. 工作遇到困難時，會請求協助 2. 檢核職場工作進度與流程 3. 工作後用具會歸位 4. 勿倚老賣老-職場霸凌	9	
(十一) 工作調適	1. 工作困難的克服與調適 2. 作息時間的調適	9	
(十二) 職場健康促進	1. 他人批評的接受 2. 減少顧客及同僚間衝突發生頻率 2. 不要亂發脾氣-做一行，怨一行 3. 失敗為成功之母-明天會更好	9	
(十三) 改進與分享	1. 是否聽從主管指示 2. 有沒有偷懶-混水摸魚 3. 是否粗心大意，不夠用心 4. 是否擅離工作崗位 5. 談吐是否合宜、禮貌是否週到 6. 工具是否歸位 7. 上班是否準時 8. 與顧客是否發生衝突而被投訴 9. 服儀是否有得體	5	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 教學過程以應答、提示、作業、回饋單、實習日誌等多元方式評量學生之學習成效與知能，以應學生日常表現與行為習性端正之用。 2. 教師應依評量結果，予以學生適度回饋，以俾改進教學效能與提升學生學習 成就與意願。		
教學資源	1. 李孟熹編著，門市銷售服務技巧指導實務手冊，(87年版4版)，群泰企業公司叢書。 2. 李孟熹編著，門市銷售服務人員必備首?，(87年版4版)，群泰企業公司叢書。 3. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、 教材選編： 1. 依據教學目標與教材綱要需求，並適合學生知能發展與未來之需，融入自編教材之中。 2. 教材選取與各項活動設計，應符合學生實際狀況需求，以收學以致用之效。 二、教學方法： 1. 秉持因材施教之教育原則，針對學習能力較佳學生，應激勵其學習潛能並培養獨立思考能力；對於學習能力薄弱學生，應加強輔導、訓練，並調整其學進度、態度與廣度。 2. 針對身心障礙學生，應依其特殊需求，實施差異化教學與輔導；必要之際與特殊教育人員進行協同教學。 二、 教學相關配合事項： 1. 與其他相關科目作橫向聯繫，並強化科際整合，將理論與實踐，運用於日常生活之中，以應不時之需。		

表 11-2-3-15 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐外場實習		
	英文名稱	Chinese outfield 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	創學力、移動力、就業力、美感力			
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. 如何在中餐外場工作中，培養良好的工作態度 2. 學習如何成為一位良好的中餐外場服務人員			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工作素養		1. 服務態度的訓練 2. 守時請假的觀念培養(含交通工具搭乘)	9	
(二)中場外場的工作		1. 介紹工作內容 2. 了解工作應注意事項	9	
(三)工作環境		1. 了解中餐外場環境(含:座位區、櫃檯區、帶位服務) 2. 安全須知	9	
(四)服勤儀容		1. 服務熱忱的提升 2. 整齊清潔的服裝儀容 3. 堅韌的體力和耐力(含平衡感)	9	
(五)人力資源應用		1. 與同儕的合作協調 2. 接受新知識-勤能補拙 3. 選、用、育、留的概念	9	
(六)人員的職責		1. 如何招呼客人-人際關係培養 2. 如何負責清潔、整理、擺設與布置餐具	9	
(七)人員的工作內容		1. 知悉多少的服務流程 2. 熟悉多少餐具的使用方法	9	
(八)獨立完成任務		1. 如何訓練自己將餐飲端送予消費者 2. 主管交待之事可完成進度 3. 隨機應變能力的程度如何	9	
(九)中餐外場人員的工作態度		1. 要設法讓職場窗明几淨-清潔自理 2. 學習如何笑臉待人 3. 職場資訊的保密-忠誠度	9	
(十)中餐外場人員的情緒管理		1. 學習如何忍耐-抗壓 2. 一天發幾次脾氣-良好情緒管理 3. 如何用最簡單的話和人溝通 4. 一天之中幾句話聽進去	9	
(十一)中餐外場人員的人際互動		1. 讚美別人話會說幾句 2. 隨時隨地檢核與反省自己-今天做錯什麼事 3. 別和顧客吵架-自己永遠是輸家	9	
(十二)改進與分享		1. 是否聽從主管指示 2. 有沒有偷懶-混水摸魚 3. 是否粗心大意，不夠用心	9	

	4. 是否擅離工作崗位 5. 談吐是否合宜、禮貌是否週到 6. 職場最快樂/最挫折的事有哪些 7. 上班是否準時 8. 與顧客是否發生衝突而被投訴 9. 服儀是否有得體 10. 今天真心做了什麼事-與人分享		
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 教學過程以應答、提示、作業、回饋單、實習日誌等多元方式評量學生之學習成效與知能，以應學生日常表現與行為習性端正之用。 2. 教師應依評量結果，予以學生適度回饋，以俾改進教學效能與提升學生學習 成就與意願。		
教學資源	1. 蕭玉倩編著，餐飲概論，（88年版），揚智出版社。 2. 游達榮編著，餐廳與服勤，（87年1版），文野出版社。 3. 霍元娟編著，國際禮儀，宥宸文化事業有限公司。 4. 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選編： 1. 依據教學目標與教材綱要需求，並適合學生知能發展與未來之需，融入自編 教材之中。 2. 教材選取與各項活動設計，應符合學生實際狀況需求，以收學以致用之效。 二、教學方法： 1. 秉持因材施教之教育原則，針對學習能力較佳學生，應激勵其學習潛能並培 養獨立思考能力；對於學習能力薄弱學生，應加強輔導、訓練，並調整其學 進度、態度與廣度。 2. 針對身心障礙學生，應依其特殊需求，實施差異化教學與輔導；必要之際與 特殊教育人員進行協同教學。 二、教學相關配合事項： 1. 與其他相關科目作橫向聯繫，並強化科際整合，將理論與實踐，運用於日常 生活之中，以應不時之需。		

表 11-2-3-16 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製備實習		
	英文名稱	Bread preparation 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	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲職人實習、服務職人實習			
教學目標 (教學重點)	一、從實習中學習烘焙業的專業技術。二、涵養學生建立正確的職業態度。三、培養學生烘焙業的生活適應能力。四、使學生適應將來的職場愈做準備。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識環境		(一)認識環境 1. 如何搭乘交通工具到職場上下班。 2. 認識職場週邊環境。	9	
(二)熟悉職場		1. 熟悉職場的組織架構。 2. 了解實習工作的主要內容。 3. 了解職場的規定。 4. 了解職場行為常規的要求。 5. 熟悉職場實習部門的指導員、部門主管等。 6. 熟悉實習部門的軟、硬體設備。 7. 確實了解安全的注意事項。 8. 認識實習的角色與任務。	9	
(三)專業技術的執行		1. 刮各式烤盤。 2. 製作麵糰、入模、切割。 3. 整形、擺飾、上油。 4. 烘烤。 5. 包裝。 6. 分配、運送。 7. 清潔、整理。	9	
(四)溝通技能		1. 能理解工作指示。 2. 能描述工作狀況，並能清楚表達需求。 3. 能閱讀與工作有關的資料。 4. 能填寫工作表格與工作日誌。 5. 能穿著合宜的服裝。 6. 能用適當的禮儀與人相處。	9	
(五)工作安全		1. 能辨識工作場所的安全標誌。 2. 能熟悉緊急逃生路線。 3. 能正確使用安全設備。 4. 能了解危險物品的使用方式。	9	
(六)職場事故傷害與預防		1. 能在發生意外時，懂得如何應變處理或求救 2. 養成工作場地的衛生習慣。 3. 遵守工作場地的衛生法令。	9	
(七)工作紀律		1. 工作指示的服從 (1)準時到工作場所 (2)準時返回工作崗位 (3)接受所安排的工作	9	

	(4)完成所規定的工作 (5)能與他人合作完成工作		
(八)工作守則	1. 指定工作的完成 (1)記住工作流程與項目 (2)工作遇到困難時，會適時請求協助 (3)工作未完成時會懂的交待 (4)承諾的工作會如期完成 (5)會檢核成品 (6)工作後用具會歸位	9	
(九)職場健康促進	1. 工作困難的克服 (1)工作量增加時的調適 (2)變更工作時的調適 (3)工作挫折時的調適	9	
(十)工作任務	1. 作息時間的調適 (1)能從事輪班制的工作 (2)能從事早起或須待命的工作	9	
(十一)工作調適	3. 他人批評的接受 (1)接受他人合理的批評 (2)他人不合理的批評，能保持冷靜與穩定 (3)對他人不合理的批評，能適當的說明	9	
(十二) 分享與檢討	1. 是否聽從命令 2. 有沒有偷懶 3. 是否粗心大意，不夠用心 4. 是否擅離工作崗位 5. 談吐是否合宜、禮貌是否週到 6. 工具是否歸位	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 教師應配合職場指導員作客觀的評量，進行實作活動評量，以了解學生學習的成效與困難，作為繼續輔導或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師依實習日誌與觀察，採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、實作活動、分組上台報告等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。		
教學資源	1. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分運用教材、教具及其他各種多媒體。 3. 教學應引導學生共同蒐集列舉各種麵包製作案例，可藉由書籍、雜誌以及網站等資源。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及次序安排，應參照教材大綱及內涵，並符合教學目標。(二)教材之選擇應顧及社區及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題思謀解決之道，以改進目前生活。(三)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於舊經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。(四)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。(五)教材之選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 二、教學方法 (一)教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德，兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(二)為因應學生個別差異，視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準，更規劃出不同深度之組別，供學生分組適性學習。(三)教學時應充分利用社會資源，		

適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。

表 11-2-3-17 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐內場實習		
	英文名稱	Chinese infield 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	創學力、移動力、就業力、美感力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲職人實習、服務職人實習			
教學目標 (教學重點)	一、從實習中學習中餐內場的專業技術。二、涵養學生建立正確的職業態度。三、培養學生中餐內場的生活適應能力。四、使學生適應將來的職場愈做準備。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識環境		1. 如何搭乘交通工具到職場上下班。 2. 認識職場週邊環境。	9	
(二)熟悉職場		1. 熟悉職場的組織架構。 2. 了解實習工作的主要內容。 3. 了解職場的規定。 4. 了解職場行為常規的要求。 5. 熟悉職場實習部門的指導員、部門主管等。 6. 熟悉實習部門的軟、硬體設備。 7. 確實了解安全的注意事項。 8. 認識實習的角色與任務。	9	
(三)專業技術的執行		1. 蔬菜類的整理： 含洗滌、去皮、切割等各種處理法。 2. 洗碗盤。 3. 整理工作台。 4. 清潔地板。 5. 整理垃圾及廚餘。	9	
(四)溝通技能		1. 能理解工作指示。 2. 能描述工作狀況，並能清楚表達需求。 3. 能閱讀與工作有關的資料。 4. 能填寫工作表格與工作日誌。 5. 能穿著合宜的服裝。 6. 能用適當的禮儀與人相處。	9	
(五)工作安全		1. 能辨識工作場所的安全標誌。 2. 能熟悉緊急逃生路線。 3. 能正確使用安全設備。 4. 能了解危險物品的使用方式。	9	
(六)職場事故傷害與預防		1. 能在發生意外時，懂得如何應變處理或求救 2. 養成工作場地的衛生習慣。 3. 遵守工作場地的衛生法令。	9	
(七)工作守則		1. 工作指示的服從 (1)準時到工作場所 (2)準時返回工作崗位 (3)接受所安排的工作	9	

	(4)完成所規定的工作 (5)能與他人合作完成工作		
(八)工作態度	1. 指定工作的完成 (1)記住工作流程與項目 (2)工作遇到困難時，會適時請求協助 (3)工作未完成時會懂的交待 (4)承諾的工作會如期完成 (5)會檢核成品 (6)工作後用具會歸位	9	
(九)工作調適	1. 工作困難的克服 (1)工作量增加時的調適 (2)變更工作時的調適 (3)工作挫折時的調適	9	
(十)工作類型	1. 作息時間的調適 (1)能從事輪班制的工作 (2)能從事早起或須待命的工作	9	
(十一)職場人際關係處理	1. 他人批評的接受 (1)接受他人合理的批評 (2)他人不合理的批評，能保持冷靜與穩定 (3)對他人不合理的批評，能適當的說明	9	
(十二)分享與檢討	1. 是否聽從命令 2. 有沒有偷懶 3. 是否粗心大意，不夠用心 4. 是否擅離工作崗位 5. 談吐是否合宜、禮貌是否週到 6. 工具是否歸位	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 教師應配合職場指導員作客觀的評量，進行實作活動評量，以了解學生學習的成效與困難，作為繼續輔導或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師依實習日誌與觀察，採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、實作活動、分組上台報告等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。		
教學資源	1. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分運用教材、教具及其他各種多媒體。 3. 教學應引導學生共同蒐集列舉各種麵包製作案例，可藉由書籍、雜誌以及網站等資源。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及次序安排，應參照教材大綱及內涵，並符合教學目標。(二)教材之選擇應顧及社區及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題思謀解決之道，以改進目前生活。(三)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於舊經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。(四)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。(五)教材之選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 二、教學方法 (一)教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德，兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(二)為因應學生個別差異，視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準，更規劃出不同深度之組別，供學生分組適性學習。(三)教學時應充分利用社會資源，		

適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。

表 11-2-3-18 高雄市私立三信高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	清潔整理實務		
	英文名稱	Cleaning and finishing 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	創學力、移動力、就業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務職人實習			
教學目標 (教學重點)	一、從實習中學習清潔整理的專業技術。二、涵養學生建立正確的職業態度。三、培養學生清潔整理的生活適應能力。四、使學生適應將來的職場愈做準備。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識環境	1. 如何搭乘交通工具到職場上下班。 2. 認識職場週邊環境。	9		
(二)認識工作職務	1. 認識職場主要幹部。 2. 認識直屬主管。	9		
(三)熟悉職場	1. 熟悉職場的組織架構。 2. 了解實習工作的主要內容。 3. 了解職場的規定。 4. 了解職場行為常規的要求。 5. 熟悉職場實習部門的指導員、部門主管等。 6. 熟悉實習部門的軟、硬體設備。 7. 確實了解安全的注意事項。 8. 認識實習的角色與任務。	9		
(四)浴廁清潔	1. 清潔廁所、馬桶。 2. 整理、清洗衛浴設備。	9		
(五)職場房務整理	1. 整理房務(含更換床單、被套與枕頭巾鋪床、裝備套、枕巾)。	9		
(六)職場清潔整理工作	1. 清潔地毯(地板)。 2. 擦拭廚櫃、清潔玻璃、鏡面。 3. 整理垃圾、資源回收。	9		
(七)儀容	1. 能穿著合宜的服裝。 2. 能用適當的禮儀與人相處。 3. 合宜的儀容情境	9		
(八)人際溝通技能	1. 能理解工作指示。 2. 能描述工作狀況，並能清楚表達需求。 3. 能閱讀與工作有關的資料。 4. 能填寫工作表格與工作日誌。	9		
(九)工作安全與衛生	1. 能辨識工作場所的安全標誌。 2. 能熟悉緊急逃生路線。 3. 能正確使用安全設備。 4. 能了解危險物品的使用方式。 5. 能在發生意外時，懂得如何應變處理或求救 6. 養成工作場地的衛生習慣。 7. 遵守工作場地的衛生法令。	9		

(十) 工作紀律	1. 工作指示的服從 (1) 準時到工作場所 (2) 準時返回工作崗位 (3) 接受所安排的工作 (4) 完成所規定的工作 (5) 能與他人合作完成工作 2. 指定工作的完成 (1) 記住工作流程與項目 (2) 工作遇到困難時，會適時請求協助 (3) 工作未完成時會懂的交待 (4) 承諾的工作會如期完成 (5) 會檢核成品 (6) 工作後用具會歸位	9	
(十一) 工作調適	1. 工作困難的克服 (1) 工作量增加時的調適 (2) 變更工作時的調適 (3) 工作挫折時的調適 2. 作息時間的調適 (1) 能從事輪班制的工作 (2) 能從事早起或須待命的工作 3. 他人批評的接受 (1) 接受他人合理的批評 (2) 他人不合理的批評，能保持冷靜與穩定 (3) 對他人不合理的批評，能適當的說明	9	
(十二) 分享與檢討	1. 是否聽從命令 2. 有沒有偷懶 3. 是否粗心大意，不夠用心 4. 是否擅離工作崗位 5. 談吐是否合宜、禮貌是否週到 6. 工具是否歸位	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 教師應配合職場指導員作客觀的評量，進行實作活動評量，以了解學生學習的成效與困難，作為繼續輔導或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師依實習日誌與觀察，採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、實作活動、分組上台報告等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。		
教學資源	1. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分運用教材、教具及其他各種多媒體。 3. 教學應引導學生共同蒐集列舉各種麵包製作案例，可藉由書籍、雜誌以及網站等資源。		
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及次序安排，應參照教材大綱及內涵，並符合教學目標。(二)教材之選擇應顧及社區及學生之需要並配合科技之發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生之理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題思謀解決之道，以改進目前生活。(三)教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，務使新的學習經驗均能建立於舊經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。(四)教材之選擇須重視「橫」的聯繫，同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或聯貫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。(五)教材之選擇須具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 二、教學方法 (一)教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德，兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(二)為因應學生個		

別差異，視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準，更規劃出不同深度之組別，供學生分組適性學習。(三)教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)