

備查文號：

110年1月29日 臺教授國字 第1100008599 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立臺南高級工業職業學校
學校代碼：110409

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月17日109學年度第3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2月1日

學校基本資料表

學校校名	國立臺南高級工業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科;鑄造科;板金科;製圖科 2. 動力機械群:汽車科;飛機修護科 3. 電機與電子群:資訊科;電子科;電機科 4. 化工群:化工科 5. 土木與建築群:建築科;土木科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
		其他		
進修部	1. 機械群:機械科;電腦機械製圖科 2. 電機與電子群:電機科 3. 設計群:室內空間設計科			
實用技能學程(日)	1. 機械群:機械板金科;電腦繪圖科 2. 動力機械群:汽車修護科 3. 土木與建築群:電腦繪圖科			
特殊教育及特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	06-2322131#233
	職 稱	設備組長	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	3	108	3	116	3	117	9	341
		鑄造科	1	31	1	32	1	32	3	95
		板金科	2	68	2	59	2	65	6	192
		製圖科	2	67	2	67	2	72	6	206
	動力機械群	汽車科	1	32	1	37	1	37	3	106
		飛機修護科	1	39	1	36	1	37	3	112
	電機與電子群	資訊科	2	75	2	69	2	68	6	212
		電子科	2	73	2	70	2	80	6	223
		電機科	2	78	2	74	2	79	6	231
	化工群	化工科	2	64	2	64	2	69	6	197
	土木與建築群	建築科	1	38	1	40	1	36	3	114
		土木科	1	34	1	37	1	31	3	102
	服務群	綜合職能科	2	29	2	26	2	22	6	77
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	0	0	0	0
進修部	機械群	機械科	1	13	1	24	1	17	3	54
		電腦機械製圖科	1	8	1	5	1	9	3	22
	電機與電子群	電機科	1	9	1	6	1	6	3	21
	設計群	室內空間設計科	1	11	1	4	1	9	3	24
實用技能學程(日)	機械群	機械板金科	0	0	1	30	0	0	1	30
		電腦繪圖科	1	30	1	30	1	30	3	90
	動力機械群	汽車修護科	1	34	0	0	0	0	1	34
	土木與建築群	電腦繪圖科	0	0	0	0	1	30	1	30

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	3	35
		鑄造科	1	35
		板金科	2	35
		製圖科	2	35
	動力機械群	汽車科	1	35
		飛機修護科	1	35
	電機與電子群	資訊科	2	35
		電子科	2	35
		電機科	2	35
	化工群	化工科	2	35
	土木與建築群	建築科	1	35
		土木科	1	35

進修部	服務群	綜合職能科	2	30
	機械群	機械科	1	40
		電腦機械製圖科	1	40
	電機與電子群	電機科	1	40
	設計群	室內空間設計科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

活力校園:營造活力藝術校園
 專業精進:深耕課程教學品質
 適性揚才:促進學生多元發展
 創新卓越:激發創新卓越潛能
 接軌國際:提升國際觀溝通力

(一) 學校願景：育成具有「創造力、科技腦、人文心及社會關懷」的工業技術優質新世代。

(二) 學校願景補充說明（得說明學校願景型塑之理念或蘊含）
 以人文、專業、多元、創新、國際化為發展主軸。

1. 活力校園：營造活力藝術校園
2. 專業精進：深耕課程教學品質
3. 適性揚才：促進學生多元發展
4. 創新卓越：激發創新卓越潛能
5. 接軌國際：提升國際觀溝通力

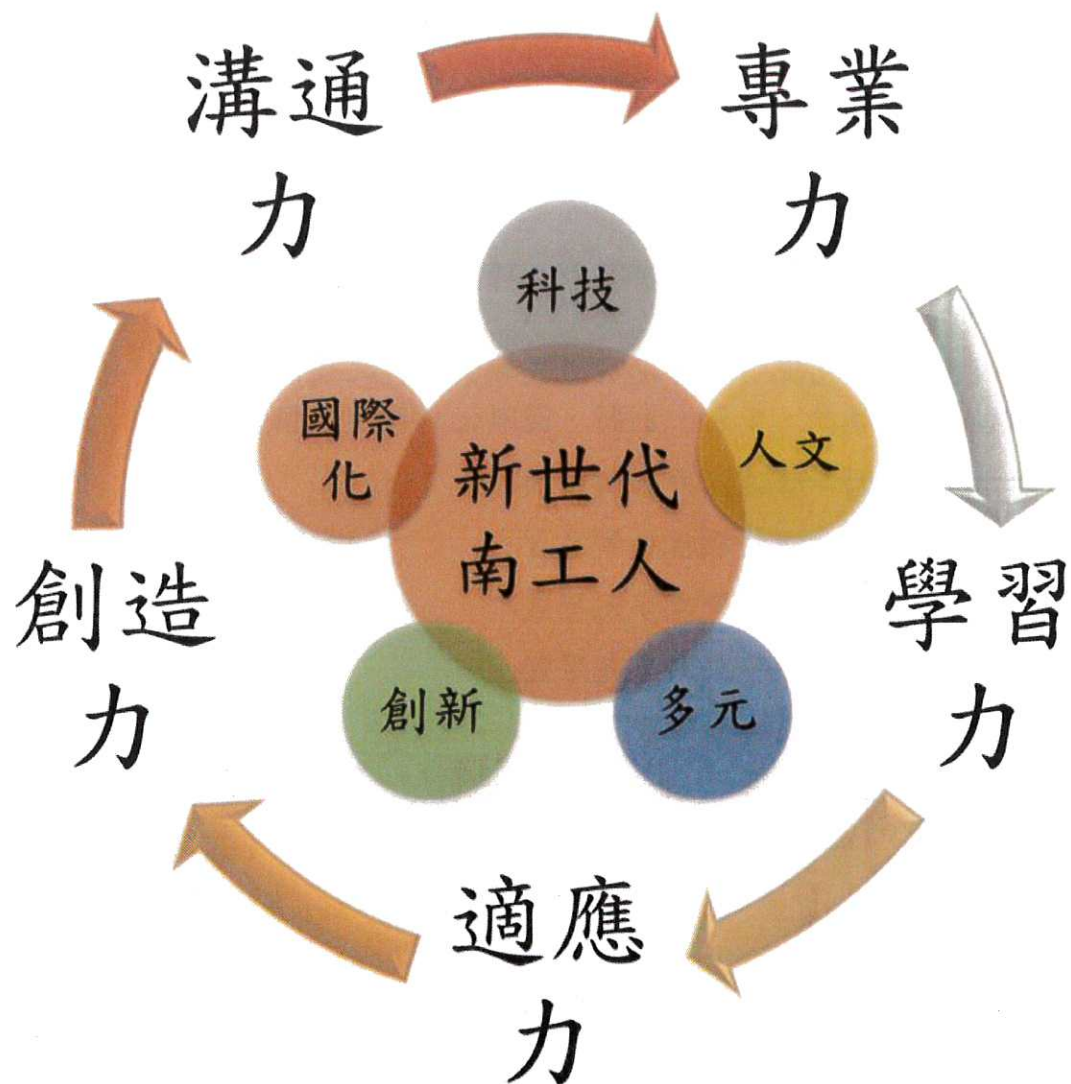
中



二、學生圖像

溝通力
 接軌國際
 專業力
 專業精進
 學習力
 活力校園
 適應力

適性揚才
創造力
創新卓越



肆、課程發展組織要點

國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

110學年度國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織成員

國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

106.1.19 校務會議通過

107年9月26日課程發展委員會修正

108年1月18日配合新課綱重新擬訂，校務會議第一次修正通過

108年9月25日課程發展委員會第二次修正

109年1月16日校務會議第二次修正通過

第一條 依據：

- 一、中華民國 105 年 06 月 01 日總統華總一義字第 10500050791 號令制定公布之「高級中等學校教育法」。
- 二、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」為審議學校課程之規劃設計、特色教學與研究發展，落實學校教學目標，提升教學品質，特設置「國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會」（以下簡稱本委員會）。

第二條 本委員會主要職掌如下：

- 一、擬定學校課程規劃之共同原則：
 - (一)審議各科教學研究會所提出之專業科目課程及共同科目設計。
 - (二)各科畢業學分數學分結構。
 - (三)課程架構：共同必修、專業必修與選修科目。
 - (四)課程整合及科目整合。
 - (五)其他有關課程規劃共同事項。
- 二、審議各科課程異動與調整。
- 三、審議與課程符合相關之法規。
- 四、協調整合各課程研究小組所提報告或計畫。
- 五、規劃擬定學校總體課程發展計畫。
- 六、研究與發展學校課程。
- 七、審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

第三條 本委員會置委員 **34** 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：（組織分工圖如附件）

- 一、由校長擔任召集人。
- 二、一般科目、專業類科、綜合職能科及各教學研究會派代表 1 人（以科主任、研究會主席、領域主席或資深教師為原則），共計 **20** 人。
- 三、行政代表：教務主任、學務處主任、實習處主任、輔導室主任、總務主任、圖書館主任、資訊室主任、進修部主任擔任之，共計 **8** 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。
- 四、校外專家學者由校長遴選 **1** 人。
- 五、學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 **2** 人擔任之。
- 六、教師組織代表：由學校教師會推派 1 人擔任之。
- 七、學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派 **1** 人擔任之。
- 八、每學年由教務處依以上組織成員另行簽請成立委員會。
- 九、本委員會得設總幹事一名，副總幹事三名。總幹事由設備組長擔任，副總幹事由註冊組長、教學組長、實習組長擔任，承委員會決議，負責、聯絡、協調、執行本會決議事項。

第四條 本委員會得設下列組織：（以下簡稱研究會）

- 一、各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
 - 二、各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
 - 三、各群課程研究小組：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，得邀請業界代表或專家學者參加。

第五條 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、觀課和議課，精進教師的教學專業素養。
- 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。

第六條 各研究會之運作原則如下：

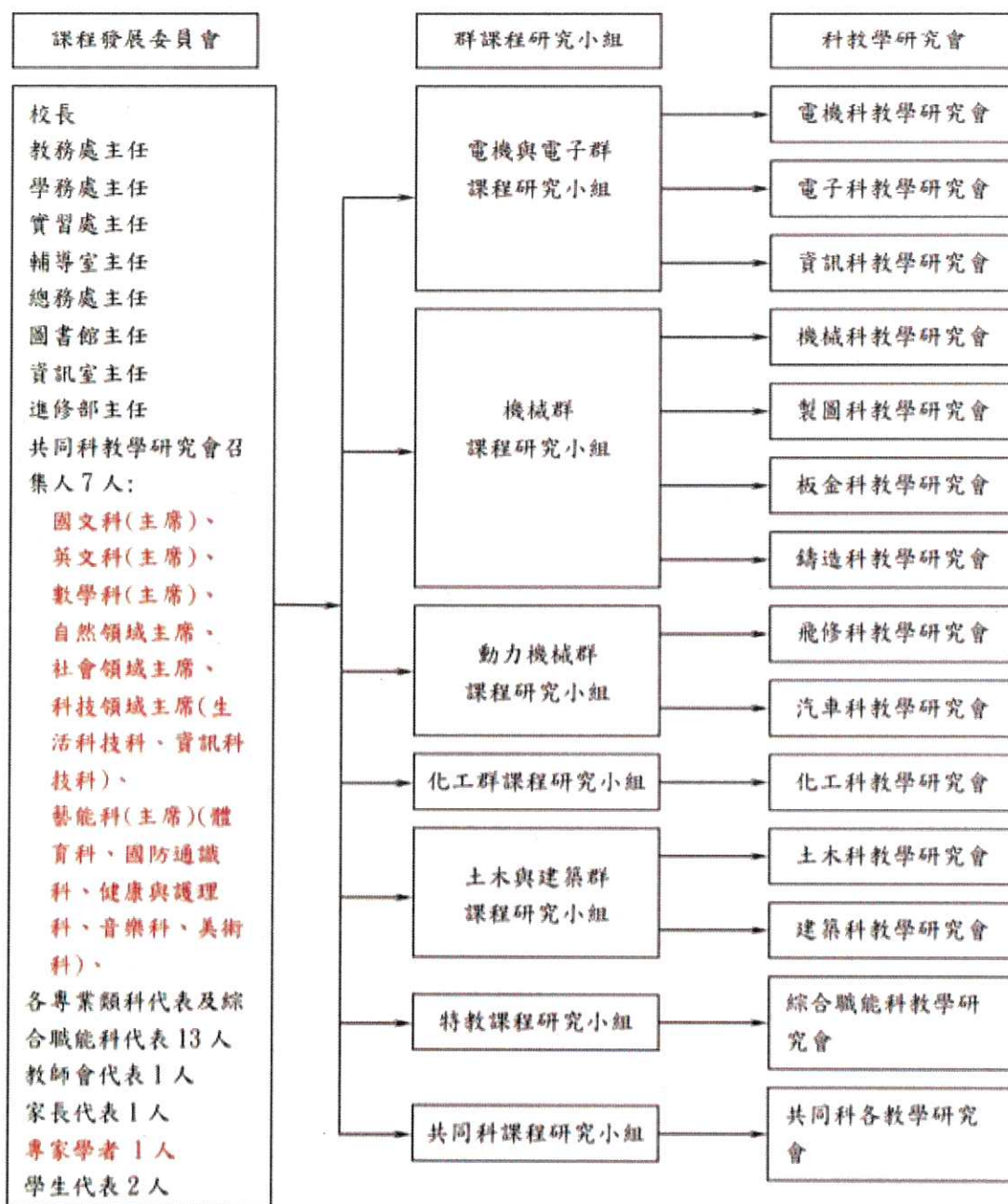
- 一、各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- 二、每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- 三、各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- 四、各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- 五、經各研究會審議通過之案件，由科（群）召集人具簽送本委員會會核定後辦理。
- 六、各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

第七條 本委員會其運作方式如下：

- 一、本委員會固定於每學期召開會議二次，並應需要不定期召開臨時會。
- 二、本會對於各科課程規劃如有異議，則請各相關科課程發展委員會重新規劃修訂調整。
- 三、本會應有三分之二（含）以上委員出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。
- 四、課程規畫為每位教師之職責，本會經會議決議得商請本校具有專長教師就課程發展進行專業研究。

第八條 本要點經校務會議討論通過後，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立臺南高級工業職業學校課程發展委員會組織分工圖



109 學年度課程發展委員會委員建議名單(計 34 人)

項次	委員會職稱	現職	姓名
1.	召集人	校長	陳敬聰
2.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 1.	板金科主任	邱柏翰
3.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 2.	機械科主任	徐俊昇
4.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 3.	鑄造科主任	馬少璵
5.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 4.	製圖科主任	陳銀榮
6.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 5.	資訊科主任	吳宗憲
7.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 6.	電機科主任	劉志遠
8.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 7.	電子科主任	何政翰
9.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 8.	化工科主任	蔡政憲
10.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 9.	建築科主任	黃志鵬
11.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 10.	土木科主任	倪慶豐
12.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 11.	汽車科主任	陳東杰
13.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 12.	機修科主任	王裕良
14.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 13.	特教組長	石欣祥
15.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 14.	國文科主任	吳佩輝
16.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 15.	英文科主任	曾信賢
17.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 16.	數學科主任	林盈如
18.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 17.	社會領域主席(社會科主任)	簡小蕙
19.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 18.	自然科學領域主席↓ (物理科主任)	陳鳳直
20.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 19.	藝術領域主席	潘家欣
21.	科目/類科/統職科/教學研究會代表 20.	科技領域代表	許宏昌
22.	行政代表 1.	教務主任	葉金結
23.	行政代表 2.	學務主任	尤致文
24.	行政代表 3.	實習主任	蔡謙誠
25.	行政代表 4.	總務主任	吳浩生
26.	行政代表 5.	輔導主任(綜合活動領域)	蔡志銘
27.	行政代表 6.	圖書館主任	鄧鴻郁
28.	行政代表 7.	資訊室主任	陳昱鴻
29.	行政代表 8.	進修部主任	孫慶耀
30.	專家學者		
31.	學生代表 1.	109 學生會主席	化二乙 郭耀宇
32.	學生代表 2.	109 學生會副主席	化二甲 郭添惟
33.	教師代表	教師會理事長	陳家吉
34.	家長代表	家長會副會長	王金竹

共計 34 員

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				
				溝通力	專業力	學習力	適應力	創造力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	一、培養學生閱讀、欣賞文章的興趣與能力，奠定自主與終身學習的基礎。	○	●	●	●	○
			二、培養學生書寫、口說的表達能力。	●	○	●	●	●
			三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。	●	●	●	●	●
			四、引導學生閱讀多元文本，培養思考、分析...等能力，以拓展不同視野及尊重多元文化。	●	●	●	●	○
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	一、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。	○	●	●	●	○
			二、培養學生使用數學計算工具與科技應用的能力。	○	●	●	●	○
			三、培養學生生活與技術應用之問題解決能力	●	●	○	●	○
社會領域	社會	【總綱之教學目標】	一.增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力	○	○	●	●	○
			二.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，並涵育多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	●	○	●	●	○
			三.提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養	●	○	●	●	○
			四.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。	●	○	●	●	○
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】	一、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。	○	○	○	●	○
			二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法。	○	○	●	○	○
			三、奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	○	○	●	○	○
			四、珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	○	○	●	○	○
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】	一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。	○	○	○	●	●
			二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。	○	○	○	●	●
			三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	○	○	○	●	●
綜合活動領域		【總綱之教學目標】	一、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。	●	○	●	●	○
			二、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。	●	○	●	●	○
			三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境	●	○	●	●	○

		中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以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。							
健康與體育領域	健康與體育	【總綱之教學目標】	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	○	●	●	●	○	
			二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。	○	○	●	●	○	
			三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	○	○	●	●	●	
			四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。	○	●	○	●	●	
	健康與護理	【總綱之教學目標】	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	○	●	●	●		
			二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。						
			三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。		○	●	●	○	
			四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。						
			五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。		●	●	○		
			六、建構學生運動與健康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。	○	●	●	○		
			七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。						
			八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。						
			九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	●	○	●	○	○	
		【總綱之教學目標】	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	○	●	●	●		
			二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。						
			三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。		○	●	●	○	
			四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。		●	●	○		
			五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	○	●	●	○		
			六、建構學生運動與健康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。	●	○	●	○	○	
			七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	●	○	●	●	○	
			八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。						
			九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。						
體育	體育	【總綱之教學目標】	一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	○	●	●	●		
			二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。						
			三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。		○	●	●	○	
			四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。		●	●	○		
			五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	○	●	●	○		
			六、建構學生運動與健康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。	●	○	●	○	○	
			七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	●	○	●	●	○	
			八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。						
			九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。						

		發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。							
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	引導學生發掘個人學習能力特質、學習自我管理與調適現代生活品質。	●	○	●	●	○	
			強化學生面對困境的抗壓性及學習調適能力，開發自我潛能，建立明確的生活目標	○	○	●	●	○	
			引導學生資源運用、開發與管理能力，並能辨識及處理生活與社會中的各種困境或危機，規劃進路、評估與未來的生涯發展	●	○	●	●	○	
			運用各項生活科技新知，有效規劃生涯發展，探尋生命意義，並不斷自我精進，追求至善	●	○	●	●	○	

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				
					溝通力	專業力	學習力	適應力	創造力
服務群	綜合職能科	1. 餐飲業內場助手 2. 餐飲業外場人員 3. 一般洗車場助手 4. 精緻洗車場助手 5. 工廠助手 6. 其他	1. 培育餐飲製作領域具備實用知識及半技術之人才 2. 培育車輛整理領域具備實用知識及半技術之人才	具備車輛外裝美容實用知識及半技術能力	●	●	●	●	
				具備車輛內裝整理實用知識及半技術能力	●	●	●	●	
				具備烘焙實用知識及半技術能力	○	●	●	●	○
				具備飲料調製實用知識及半技術能力	●	●	●	●	○

備註：

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備車輛外裝美容實用知識及半技術能力
2. 具備車輛內裝整理實用知識及半技術能力
3. 具備烘焙實用知識及半技術能力
4. 具備飲料調製實用知識及半技術能力

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

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核				備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	
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	基礎清潔實作	●	●	●	●	
		職場清潔實作	●	●	●	●	
		顧客服務實務	●	●	●	●	
		顧客服務實作	●	●	●	●	
		基礎清潔實務	●	●	●	●	
		車輛外部清理實作	●	●			
		車輛內裝清理實作	●	●			
		車輛美容實作	●	●			
		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	組合包裝	●	●	●	●	
		烘焙實務			●	●	
	實習科目	單車修護實務	●	●			
		專題實作	●	●	●	●	
		農園藝種植與應用實務	○	○	●	●	
校訂選修	實習科目	烘焙進階實作			●	●	
		創意點心實作			●	●	
		車輛外部清潔實習	●	●			
		車輛內裝清理實習	●	●			
		車輛美容實習	●	●			
		洗車設備操作實習	●	●			
		食材處理實習			●	●	
		基礎速食實習			●	●	
		飲料調製實習			●	●	
		餐飲設備操作實習			●	●	
		工作場域清潔實習	●	●	●	●	
		工作器具清潔實習	●	●	●	●	
		飲料調製進階實作			●	●	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 綜合職能科(929)

國立臺南高級工業職業學校 綜合職能科 課程地圖

108.07.22

課程類別	一上	一下	二上	二下	三上	三下	學校願景	學生圖像
一般科目	部定 校訂必修 校訂選修	部定 校訂必修 校訂選修	部定 校訂必修 校訂選修	部定 校訂必修 校訂選修	部定 校訂必修 校訂選修	部定 校訂必修 校訂選修	學校願景	學生圖像
部定專業科目	服務導論(2/2)	衛生與安全概論(2/2) 事務機器與電腦應用概論(2/2)	衛生與安全概論(2/2) 事務機器與電腦應用概論(2/2)	衛生與安全概論(2/2) 事務機器與電腦應用概論(2/2)	衛生與安全概論(2/2) 事務機器與電腦應用概論(2/2)	衛生與安全概論(2/2) 事務機器與電腦應用概論(2/2)	科教育目標	科專業能力
部定實習科目	基礎清潔實務(3) 車輛外部清理實習(5) 飲料調製實習(3)	基礎清潔實習(3) 車輛內部清理實習(3) 食材處理實習(3)	職場清潔實習(3/3) 車輛美容實習(3/3) 基礎速食實習(3/3)	職場清潔實習(3/3) 車輛美容實習(3/3) 基礎速食實習(3/3)	顧客服務實務(3) 顧客服務實習(3)	顧客服務實務(3) 顧客服務實習(3)	• 培育餐飲製作領域具備實用知識及半技術之人才 • 培育車輛整理領域具備實用知識及半技術之人才	• 具備車輛美容實習用知識及半技術能力 • 具備車輛內部整理實習用知識及半技術能力 • 具備飲料調製實習用知識及半技術能力
校訂必修實習	烘焙實務(3/3) 單車修護實務(2/2)	飲料調製進階實習(3/3)	飲料調製進階實習(3/3)	專題寫作(1/1) 農園藝種植與應用(2/2)	專題寫作(1/1) 農園藝種植與應用(2/2)	專題寫作(1/1) 農園藝種植與應用(2/2)		
校訂必修專業			組合包裝模造(2/2)					
校訂選修實習 產業技術導向 選修模組	輔導學生探索志趣並擇一模組進行選修	車輛整理技能領域 1.一般洗車場助手 2.精洗洗車場助手 3.加油站洗車區作業員 4.其他	車輛整理技能領域 1.一般洗車場助手 2.精洗洗車場助手 3.加油站洗車區作業員 4.其他	車輛整理技能領域 1.一般洗車場助手 2.精洗洗車場助手 3.加油站洗車區作業員 4.其他	車輛外部清潔實習(4/4) 車輛內部清潔實習(3/3) 車輛美容實習(4/4) 洗車設備操作實習(3/3) 洗車器具清理實習(4/4) 洗車環境清潔實習(3/3)	車輛外部清潔實習(4/4) 車輛內部清潔實習(3/3) 車輛美容實習(4/4) 洗車設備操作實習(3/3) 洗車器具清理實習(4/4) 洗車環境清潔實習(3/3)	• 培育車輛整理領域具備實用知識及半技術之人才	• 具備車輛美容實習用知識及半技術能力 • 具備車輛內部整理實習用知識及半技術能力
團體活動	班級活動、社團活動、學生服務學習活動、進修或講座活動、其他(2/2/3/3/2/2)							
彈性學習	統整性主題/專題/議題探究課程、社團活動、技藝課程、特殊需求領域(1/1/1/1/1/1)							
技能檢定	烘焙證照丙級							

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

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	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		
	數學	數學	4	1	1	1	1				
	社會	社會	4			2	2				
	自然科學	自然科學	4	2	2						
	藝術	藝術	4			2	2				
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4	2	2						
	小計		48	12	12	9	9	3	3	部定必修一般科目總計48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	
車輛整理技能領域	車輛外部清理實作	3	3						
	車輛內裝清理實作	3		3					
	車輛美容實作	6			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	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		102	23	23	22	22	6	6	部定必修總計102學分

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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
名稱	學分	名稱			學分	第一學年		第二學年		第三學年	
校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修	校訂必修
校訂必修	專業科目	4學分 2.17%	組合包裝	4			2	2			進階課程
			小計	4			2	2			校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目	18學分 9.78%	單車修護實務	4	2	2					協同教學 進階課程
			農園藝種植與應用實務	4					2	2	業師協同
			烘焙實務	6	3	3					業師協同 進階課程
			專題實作	4					2	2	協同教學 進階課程
			小計	18	5	5			4	4	校訂必修實習科目總計18學分
	特殊需求領域		生活管理	4	2	2					特殊需求領域科目為一般科目之類別
			小計	4	2	2					校訂必修特殊需求領域總計4學分
	校訂必修學分數合計				26	7	7	2	2	4	4
校訂選修	一般科目	4學分 2.17%	機車修護原理	4	2	2					協同教學
			最低應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目總計4學分
	實習科目	56學分 30.43%	工作場域清潔實習	6					3	3	
			飲料調製進階實作	6			3	3			
			工作器具清潔實習	8					4	4	
			創意點心實作	8			4	4			同科單班 AA2選1
			烘焙進階實作	8			4	4			同科單班 AA2選1
			車輛外部清潔實習	8					4	4	同科跨班 AB2選1
			食材處理實習	8					4	4	同科跨班 AB2選1
			基礎速食實習	6					3	3	同科跨班 AC2選1
			車輛內裝清理實習	6					3	3	同科跨班 AC2選1
			飲料調製實習	8					4	4	同科跨班 AD2選1
			車輛美容實習	8					4	4	同科跨班 AD2選1
			餐飲設備操作實習	6					3	3	同科跨班 AE2選1
			洗車設備操作實習	6					3	3	同科跨班 AE2選1
			最低應選修學分數小計	56							校訂選修實習科目總計92學分
	特殊需求領域		社會技巧	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			職業教育	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別
			最低應選修學分數小計	2							校訂選修特殊需求領域總計4學分
	校訂選修學分合計				62	2	2	7	7	22	22
學生應修習學分總計				190	32	32	31	31	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)	14	2	2	3	3	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 服務群綜合職能科 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	48	25.26 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	4	2.11 %	特殊需求：4學分 2.11%
		選修			6	3.16 %	特殊需求：2學分 1.05%
	合 計					58	30.53 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.32 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.11 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.43 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.11 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.47 %	
			選修		56	29.47 %	
	合 計			至少80學分	132	69.48 %	
	實習科目學分			至少45學分	116	61.05 %	
	部定及校訂必修學分合計				至多160學分	128 學分	
應修習總學分				180-192	190 學分		
六學期團體活動時間(學分)合計				12 - 18 學分	14 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	學生服務學習活動	2	2	6	6	2	2	
4	週會或講座活動	4	4	10	10	4	4	
5	其他	0	0	8	8	0	0	
	合計	36	36	54	54	36	36	(節/學期)
		2	2	3	3	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

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 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	
綜合職能科	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	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
		美姿美儀	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		融合特奧活動	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		編織DIY	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		收納整理之術	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		機動車安全	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		咖啡館實務操作	1	18	綜合職能科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
		美姿美儀	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		融合特奧活動	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		編織DIY	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		收納整理之術	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		機動車安全	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		咖啡館實務操作	1	18	綜合職能科			V			內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
		撞球與科學	1	18	綜合職能科			V			內聘	

第三學年	第二學期	機動車安全	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		電腦資訊研討	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		自主學習	1	18	綜合職能科	V							內聘	
		撞球與科學	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		機動車安全	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		電腦資訊研討	1	18	綜合職能科			V					內聘	
	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V							內聘	
		美姿美儀	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		融合特奧活動	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		編織DIY	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		收納整理之術	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		機動車安全	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		咖啡館實務操作	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		自主學習	1	18	綜合職能科	V							內聘	
		美姿美儀	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		融合特奧活動	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		編織DIY	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		收納整理之術	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		機動車安全	1	18	綜合職能科			V					內聘	
		咖啡館實務操作	1	18	綜合職能科			V					內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	機車修護原理	綜合職能科	2	2	0	0	0	0
2.	實習	工作場域清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3
3.	實習	飲料調製進階實作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0
4.	實習	工作器具清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	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	創意點心實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	烘焙進階實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	車輛外部清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
4.	實習	食材處理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
5.	實習	基礎速食實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2選1
6.	實習	車輛內裝清理實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AC2選1
7.	實習	飲料調製實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AD2選1
8.	實習	車輛美容實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AD2選1
9.	實習	餐飲設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AE2選1
10.	實習	洗車設備操作實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AE2選1

二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

(二)日程表

三、選課輔導措施

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：

- (一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	• 教學研究會 • 課程評鑑小組 • 產業專家 • 學者專家 • 課程發展委員會	1-1 選課調查表/ 選課資料 每年 11、5 月學生填寫選課意願表(電腦選課資料)	每年 8 月與 2 月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	• 授課教師 • 學生 • 家長 • 教學研究會	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表 2-3 教師共備、觀課、議課資料	每年 1 月及 6 月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	• 授課教師 • 教學研究會	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依校學計畫調整實施評量 每年 8 月及 2 月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

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_110409_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 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	機車修護原理		
	英文名稱			
師資來源	校內跨科協同			
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：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能了解機車架構 2. 學生能進行簡易機車修護			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一認識工具		認識機車修護工具名稱及用途	8	
二工作安全		1. 認識作業環境 2. 認識操作安全 3. 認識安全裝備	8	
三機車構造		認識機車構造	8	
四定期保養		1. 認識機車定期保養的部位 2. 機車定期保養實作	8	
五更換輪胎		1. 認識車輪構造及判斷使用壽命 2. 更換輪胎實作	8	
六輪胎修補		1. 認識補胎工具 2. 補胎實作	8	
七剎車系統		1. 認識煞車構造及更換方式 2. 更換剎車實作	8	
八認識引擎		1. 認識引擎構造 2. 調整引擎實作	8	
九認識電系系統		1. 認識電系系統 2. 調整電系系統實作	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	實作評量, 檔案評量, 紙筆測驗			
教學資源	自編教材, 證照檢定教材			
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備, 彈性調整上課內容及進度 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生學習			

能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	組合包裝		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：單車修護實務			
教學目標 (教學重點)	一、了解組裝及包裝的內涵及意義。 二、培養組裝及包裝專業素養與技能 三、了解組裝及包裝工作環境及工作時需注意之職業安全衛生。 四、培養細心、耐性、敬業之工作態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、組裝職場的認識		1. 組裝服務之工作性質與內容 2. 從事組裝服務之基本條件與素養 3. 從事組裝服務之職場工作守則 4. 組裝服務之基本工具器材	6	
二、包裝職場的認識		1. 包裝工作類型、環境與組裝設備 2. 包裝職場及安全注意事項 3. 包裝工具與材料 4. 良好工作態度	6	
三、裝配職場安全		1. 組裝工作類型、環境/教室與組裝設備 2. 組裝職場及安全注意事項 3. 良好工作態度	6	
四、包裝職場安全		1. 包裝工作類型、環境/教室與組裝設備 2. 包裝職場及安全注意事項 3. 良好工作態度	6	
五、基礎應用練習		1. 秤重 2. 分類	6	
六、基礎應用練習		1. 摺疊 2. 黏貼	6	
七、裝配基本技能		1. 文件組合	6	
八、裝配基本技能		1. 物品組合	6	
九、裝配基本技能		1. 生產線練習	6	
十、包裝基本技能		1. 各類包裝袋的使用	6	
十一、包裝基本技能		1. 各式網紮、蝴蝶結實作	6	
十二、包裝基本技能		1. 各式包裝盒的使用	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(1) 在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2) 在技能方面的評量，可模擬情境練習及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確			

	性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。（3）在情意方面的評量，宜強調工作環境及操作器具之安全。
教學資源	1. 配合組裝及包裝服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。 3. 蒐集組裝及包裝服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。
教學注意事項	1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，宜強調工作技能之練習，以提高學生實作類化的能力。 2. 宜了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學時儘量利用多媒體及實作練習，並強調觀察、示範、模仿、提示及練習或操作，以提高學生實作的能力。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱			
師資來源	外聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識並能完成烘焙食品 二、能操作並維護烘焙設備 三、能使用並維護烘焙器具 四、能操作並維護秤量工具 五、認識並運用烘焙主要材料 六、認識並運用烘焙添加材料 七、認識並遵守烘焙食品的安全與衛生			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識烘焙食品種類及特性		1. 蛋糕類 2. 麵包類 3. 西點類	9	
二、食品安全與衛生		1. 認識製造日期和保存期限 2. 原料之選用 3. 食品之貯存方式	9	
三、職業安全衛生		1. 認識烘焙教室環境與器具 2. 保持環境、器具清潔 3. 能穿戴正確的裝備進行操作 4. 能使用標準的方式操作設備	9	
四. 能操作及維護烘焙設備		1. 攪拌機 2. 發酵箱 3. 分割滾圓機 4. 切片機 5. 烤箱 6. 麵包出爐架	9	
五. 能使用並維護烘焙器具(上)		1. 打蛋器 2. 大蛋盆 3. 篩網 4. 塑膠刮片 5. 橡皮刮刀 6. 切麵刀 7. 抹刀、包餡刀 8. 桿麵棍 9. 車輪刀 10. 刷子	9	
六. 能使用並維護烘焙器具(下)		各式模具 2. 烤盤 3. 裝飾用具(擠花嘴、擠花袋、轉台)	9	
七. 能操作並維護秤量工具		1. 彈簧秤 2. 電子秤	9	

	3. 量杯 4. 量匙		
八. 認識並運用烘焙主要材料(上)	1. 麵粉(高筋、低筋) 2. 油脂 3. 糖 4. 蛋	9	
九. 認識並運用烘焙主要材料(下)	1. 乳品 2. 膨大劑 3. 乳化劑 4. 鹽 5. 水	9	
十. 認識並運用烘焙添加材料	1. 罐頭 2. 新鮮水果 3. 乾果類 4. 粉料類	9	
十一. 麵團整形(上)	1. 能完成麵糰整圓 2. 能將麵糰均勻?/手壓平	9	
十二.	1. 能將麵糰均勻揉成長條型 2. 能用擠花袋擠出相同大小之麵糊	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	實作評量. 紙筆評量. 檔案評量		
教學資源	自編教材. 烘焙專書		
教學注意事項	一、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。		

表 11-2-3-2國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	單車修護實務		
	英文名稱			
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	專業力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、單車種類認識 二、單車結構認識 三、單車修護工具的認識與使用 四、單車車輪拆裝 五、單車爆胎的原因 六、單車補胎程序 七、剎車拆裝及調整 八、變速系統拆裝與保養			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
一、單車種類認識	1. 公路競速腳踏車 2. 登山車 3. 通勤車(休閒淑女車) 4. 折疊車		9	
二、單車結構認識	1. 車架 2. 傳動系統(車轆、外內輪胎、腳踏、單車鍊、齒輪) 3. 座椅 4. 制動系統 5. 手柄		9	
三、單車修護工具的認識與使用	1. 多功能摺疊工具的使用(六角板手、拆胎棒、螺絲起子等) 2. 打氣筒的使用 3. 備用內胎的使用 4. 坐墊袋的使用		9	
四、單車車輪拆裝	1. 車輪拆裝工具 2. 車輪拆裝步驟 3. 車輪拆裝注意事項		9	
五、單車輪胎爆胎原因	1. 尖銳物品刺破 2. 內胎氣壓不足 3. 輪胎磨損 4. 輪胎的老化		9	
六、單車補胎程序	1. 外胎檢查 2. 修補內胎 3. 內胎充氣 4. 砂紙的使用 5. 重新安裝		9	
七、煞車拆裝及調整	1. 煞車夾器拆卸 2. 剎車夾器安裝 3. 剎車塊更換 4. 剎車線更換		9	
八、變速系統拆裝與保養	1. 變速器拆裝 2. 變速器安裝		9	
合 計			72	

學習評量 (評量方式)	實作評量. 檔案評量. 紙筆測驗
教學資源	自編教材. 實務
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-3國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱			
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	溝通力、學習力、適應力、創造力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生群體合作解決問題之精神。 二、培養學生獨立思考研究及創造之能力。 三、驗證及應用所學之專業知識。 四、訓練學生搜集及整理資料能力。 五、培養學生研究報告製作與成果發表能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、緒論		1. 課程介紹與說明 2. 專題實作的意義與功能	3	
二、資料蒐集		1. 資料蒐集管道 2. 資料蒐集技巧	3	
三、專題實作的內容		1. 專題報告的列點項目與意義	3	
四、選擇主題		1. 如何選定主題及實作，如：心智圖...	3	
五、專題規劃		1. 預期目的方法及成果	3	
六、資料蒐集管道		1. 資料蒐集管道	3	
七、簡易民調		運用網路社群，如：google表單、line軟體、FB...等辦理投票	3	
八、調查結果判讀		能表達簡易調查結果，如：哪項最高....	3	
九、資料彙整		1. 將蒐集到的資料放入對應欄位 2. 能依照順序呈現資料	3	
十、報告演練		1. 選擇發表模式 2. 進行演練	3	
十一、專題作品發表		成果發表	3	
十二、成果發表檢討		1. 成發內容檢討，如：台風、表達方式...	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	實作評量			
教學資源	自編教科書或相關參考書籍。			
教學注意事項	1. 視聽多媒體利用。 2. 示範教學。 3. 分組討論教學。 4. 作品設計與操作。 5. 學生上台報告 6. 可引導學生運用平時在校接觸事物，有興趣事物，或實習科目...等為思考主題。			

表 11-2-3-4國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農園藝種植與應用實務		
	英文名稱			
師資來源	外聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	溝通力、學習力、適應力、創造力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能認識並操作農園藝相關器具與設備 2. 學生能了解常見園藝與作物的種植方法與適種季節 3. 學生能將農園藝產品再加工			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 工具認識		1. 認識農作常用工具 2. 認識土壤特質 3. 農園藝衛生與安全注意事項	8	
二. 栽種環境		1. 認識濕度、光度 2. 挑選適當的栽種環境與條件	8	
三. 種植方式		1. 認識種植方式 2. 各類植物照顧方式	8	
四. 認識臺灣食用作物		1. 認識臺灣庭院可食用作物，如：美生菜、蔥、玉米、小黃瓜...	8	
五. 認識功能作物		1. 中藥草 2. 防蚊植物 3. 有毒植物	8	
六. 農產品加工(一)		1. 植物染	8	
七. 農產品加工(二)		1. 製作居家飾品 2. 製作書籤	8	
八. 農產品加工(三)		1. 製作精油 2. 製作肥皂	8	
九. 農產品加工(四)		1. 農產品烹飪 2. 製作果醬 3. 製作蜜餞、果乾	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。			
教學資源	自編教材、專書、影音資源			
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性 3. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 4. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。			

表 11-2-3-5國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙進階實作		
	英文名稱			
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	專業力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙安全與衛生之相關知識 二、麵包類項常見之品項製作程序及流程 三、西點蛋糕常見之品項製作程序及流程 四、餅乾常見之品項製作程序及流程			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、烘焙食品人員服裝		1. 帽子、上衣、圍裙皆以白色為準 2. 帽子不可穿戴休閒帽 3. 衣服不得穿著非工作服 4. 褲子以白色、黑色或小方格為宜 5. 鞋子以工作鞋為宜，不得穿著拖鞋或涼鞋	9	
二、烘焙工具介紹		1. 烤箱、產品框及發酵箱 2. 吐司類模型 3. 西點蛋糕類模型 4. 攪拌器具 5. 烤盤、鋼盆 6. 各式量秤 7. 擠花袋、嘴 8. 打蛋器、盒 9. 其他：刮板、刮刀、切麵刀、直尺、桿麵棍、木匙、毛刷、過篩網、量杯、量匙、包餡匙、耐熱手套等	9	
三、烘焙食品分類與材料認識		1. 麵粉：高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉 2. 膨大劑：蘇打粉、發粉、碳酸氫氨 3. 天然膨大劑：新鮮酵母、活性乾酵母、快發乾酵母 4. 油脂：奶油、豬油、沙拉油（天然油脂）；酥油、白油、瑪琪琳、起酥瑪琪琳（人造油脂） 5. 乳製品：鮮奶、奶水、奶粉 6. 糖：特砂糖（粗糖）、細砂糖（細糖）、糖粉 7. 鹽：調味作用，增加香味及口感 8. 蛋：全蛋（帶殼蛋）、液體蛋 9. 其他：紅豆餡、布丁餡、馬鈴薯泥、葡萄乾、可可粉、鳳梨罐頭、奶油霜、白醋、檸檬汁、香草粉、玉米粉等 10. 水：軟水、硬水	9	

四、烘焙計算	1. 產品名稱說明 2. 產品數量表、配方表認識 3. 產品材料用量及配方 比例的換算	9	
五、基本烘焙製作認識	1. 麵糰製作流程 2. 麵包製作方法 3. 蛋糕分類與攪拌方法 4. 餅乾製作方式	9	
六、紅豆甜麵包	1. 紅豆麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
七、布丁餡甜麵包	1. 布丁餡麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
八、奶酥甜麵包	1. 奶酥麵包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
九、橄欖型餐包	1. 橄欖型餐包計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十、圓頂奶油吐司	1. 圓頂奶油吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十一、圓頂葡萄乾吐司	1. 葡萄乾吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十二、山形白吐司	1. 山形白吐司計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十三、蒸烤雞蛋牛奶布丁	1. 布丁計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十四、奶油小西餅	1. 奶油小西餅計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十五、各式慕斯	1. 慕斯計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
十六、各式泡芙	1. 泡芙計算配方表 2. 產品製作流程 3. 繳交成品及製作報告表	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與烘焙食品有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 4. 實習場所之設備。 五、教學相關配合事項 1. 教材編撰、師資研習。 2. 實習之場地、設備、經費。 六、安全注意事項 1. 老師應該協助指導學生操作器具並保持在老師視線範圍內操作使用，以免發生危險。 2. 使用清潔劑前應教導學生正確之使用方式，並應隨時注意學生舉動避免發生誤服及接觸眼睛之危險傷害。 3. 啟動設備開關時應保持乾燥，以防止發生觸電危險。 4. 使用各式刀具時，不可丟擲及奔跑，以防止意外發生。 5. 使用烤箱時應小心避免燙傷。 6. 使用攪拌機時，安全門必須完全關妥，以避免捲入發生意外。 7. 操作電氣設備時應注意電壓規格是否符合。 8. 工作台使用完之後，應將檯面清洗擦拭乾淨，並保持乾燥潔淨。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 教材內容應酌情增補有關烘焙食品相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 二、教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如需至工廠(場)		

或其他實習場所，應分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。3. 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。

表 11-2-3-6國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意點心實作		
	英文名稱			
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、學習力、創造力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能運用廚具或家電進行簡易餐點製作 2. 學生能運用冰箱食物製作餐點			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 米食(一)		1. 廣東粥 2. 海鮮粥	9	
二. 米食(二)		1. 炒飯 2. 楊州炒飯	9	
三. 麵食(一)		1. 麵線糊 2. 大腸麵線	9	
四. 麵食(二)		1. 鍋燒意麵 2. 炒意麵	9	
五. 麵食(三)		1. 肉包 2. 素包	9	
六. 麵食(四)		1. 蔥油餅 2. 炒餅	9	
七. 炒(一)		1. 炒青菜	9	
八. 炒(二)		1. 肉類 2. 海鮮類	9	
九. 煮(一)		1. 水餃 2. 火鍋	9	
十. 煮(二)		1. 排骨湯 2. 玉米濃湯	9	
十一. 炸(一)		1. 洋芋片 2. 速食食品	9	
十二. 炸(二)		1鹹酥雞	9	
十三. 煎		1. 荷包蛋 2. 蚵仔煎	9	
十四. 蒸		1. 鹹粿 2. 粿條	9	
十五. 其他		1. 糖果製作	9	
十六. 其他		1. 熱壓吐司	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。			

教學資源	1. 可參考已出版的食譜與設備所附的操作手冊。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 可搭配網路相關教學媒體，如PPT簡報檔案、光碟、YouTube影片等教學。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。
教學注意事項	一、教材編選 1. 以日常常見的基礎速食餐點為主，貼近學生日常生活經驗。 2. 可依時節、社區特性與學生需求等彈性調整教學內容與順序。 二、教學方法 1. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學場所的選擇宜在配備齊全與安全無虞的中餐教室進行。 3. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 4. 期中或期末可配合學校校慶、園遊會、親師會或班級慶生會等活動，以成果展的方式，讓學生展現學習成果。

表 11-2-3-7國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛外部清潔實習		
	英文名稱			
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、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、 培養學生具備車身外清潔之能力。 二、 培養學生具備車身飾條及塑件清潔之能力。 三、 培養學生具備清洗車身泥土之能力。 四、 培養學生具備清洗機器腳踏車清潔之能力。 五、 培養學生養成良好的服務態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 車輛結構		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用	9	
二、工廠安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知 3. 工廠機具設備操作方法及安全須知 4. 電動洗車機介紹	9	
三、清潔材料與工具		1. 常用汽車清潔劑的種類與特性 2. 清潔劑的正確使用方法及安全須知 3. 安全防護步驟及沖水器的使用	9	
四、車身外部清潔		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法	9	
五、車輛清潔		1. 輪胎清潔的重點與作法 2. 鋼圈清潔的重點與作法	9	
六、保險桿清潔		1. 保險桿清潔的重點 2. 保險桿清潔的作法	9	
七、車身外部飾條及塑 件 清潔		1. 車身外部飾條清潔的重點與作法 2. 車部外部塑件清潔的重點與作法	9	
八、輪弧內緣清潔		1. 輪弧內之泥土清洗重點 2. 輪弧內清洗檢查作法	9	
九、車輛擦乾		1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的重點與作法	9	
十、門邊擦拭		1. 門邊擦拭的重點與作法 2. 門車框擦拭的重點與作法	9	
十一、輪胎保養		1. 輪胎保養的重點 2. 輪胎保養的作法	9	
十二、全車玻璃清潔		1. 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的重點與作法	9	

十三、特殊技法使用	太陽紋處理	9	
十四、特殊技法使用	車漆整平	9	
十五、特殊技法使用	車漆刮痕修復	9	
十六、特殊技法使用	引擎室外部清潔與保養	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	自編教材、實車、專書		
教學注意事項	一、教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 6. 學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。		

表 11-2-3-8國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛內裝清理實習		
	英文名稱			
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	溝通力、專業力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、 培養學生具備車輛內裝清潔之能力。 二、 培養學生具備車輛內裝飾條及塑件清潔之能力。 三、 培養學生具備座椅清潔及保養之能力。 四、 培養學生養成良好的服務態度			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、腳踏墊清潔		1. 腳踏墊除塵的重點與作法 2. 腳踏墊清潔的重點與作法 3. 污漬腳踏墊清潔的重點與作法	9	
二、地毯除塵與清潔		1. 地毯除塵的重點與作法 2. 污漬地毯清潔的重點與作法	9	
三、地毯除臭		1. 地毯除臭方法 2. 地毯除臭藥劑的使用時機與作法 3. 車內芳香劑的使用時機與作法	9	
四、前座儀表板總成與開關清潔		1. 前座儀表板總成與開關之清潔項目 2. 前座儀表板總成與開關的重點與作法	9	
五、前座構件之清潔		1. 方向盤清潔的重點與作法 2. 排檔桿清潔的重點與作法 3. 手煞車清潔的重點與作法 4. 手套箱清潔的重點與作法	9	
六、絨布椅清潔與保養		1. 絨布椅清潔的重點與作法 2. 絨布椅保養的重點與作法	9	
七、皮椅清潔與保養		1. 皮椅清潔的重點與作法 2. 皮椅保養的重點與作法	9	
八、椅套拆除與更換		1. 椅套拆除的重點與作法 2. 椅套更換的重點與作法	9	
九、頂蓬清潔與保養		1. 頂蓬清潔的重點與作法 2. 頂蓬保養的重點與作法	9	
十、車門內裝皮革清潔		1. 車門內裝皮革清潔的重點與作法 2. 車門內裝皮革保養的重點與作法	9	
十一、車內空氣清淨處理		1. 內裝污垢處蒸氣處理的重點與作法 2. 冷氣口蒸氣處理的重點與作法 3. 前座車內空氣清淨處理的重點與作法 4. 後座車內空氣清淨處理的重點與作法	9	

十二、後行李箱蒸氣清洗處理	1. 後行李箱清理的重點與作法 2. 後行李箱除塵的重點與作法 3. 後行李箱物品排放的重點與作法 4. 後行李箱蒸氣清洗的處理與做法	9
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期需著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。	
教學資源	自編教材.車輛整理專書	
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。	

表 11-2-3-9國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛美容實習		
	英文名稱			
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	溝通力、專業力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解車輛美容基礎工作原理。 二、使學生認識車輛美容材料之特性及其應用。 三、培養學生操作車輛美容相關工具、設備之能力。 四、培養學生具備清潔車輛外部及內裝的基本能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、車輛美容基礎項目		1. 車輛清潔的項目 2. 內裝整理的項目 3. 電動洗車機的工作要項	9	
二、車輛美容材料		1. 汽車美容或保養用品的種類 2. 美容或保養用品的比例調製與保存	9	
三、車輛美容工具的使用與保養		1. 高壓洗車機的操作與保養 2. 吸塵器的操作與保養 3. 泡沫機的操作與保養	9	
四、車身外部維護與保養		1. 車身外部的維護與保養重點 2. 車身外部維護與保養順序與作法 3. 維護與保養車身外部的注意事項	9	
五、車身飾條與車輛門邊維護與保養		1. 車身飾條維護與保養作法 2. 車身塑件維護與保養作法 3. 車輛門邊維護與保養作法	9	
六、輪胎保養		1. 輪胎保養重點與作法 2. 鋼圈保養重點與作法	9	
七、車輛玻璃清潔與維護		1. 車輛玻璃的範圍 2. 車輛玻璃清潔與維護重點與作法 3. 防潑水塗膜作法介紹	9	
八、車輛外裝清潔與維護混合練習		1. 車輛外裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛外裝清潔與維護練習	9	
九、車輛內裝清潔與維護混合練習		1. 車輛內裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛內裝清潔與維護練習	9	
十、內裝消毒及除臭混合練習		1. 全車清潔與美容檢核重點 2. 全車清潔與美容練習	9	
十一、上蠟練習		1. 車輛上蠟的步驟 2. 車輛各部位上序 3. 車輛上蠟的注意事項	9	
十二、拋光練習		1. 車輛拋光的步驟 2. 車輛各部位拋光順序 3. 車輛拋光的注意事項	9	

十三、顏色與光影的辨識	1. 色相環的辨識 2. 光影的辨識	9
十四、進階應用	蒸氣洗車	9
十五、進階應用	車體刮痕修復	9
十六、進階應用	大燈拋光	9
合 計		144
學習評量 (評量方式)	實作評量. 檔案評量	
教學資源	自編教材. 車輛美容專書. 雜誌. 影音	
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。	

表 11-2-3-10國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	洗車設備操作實習		
	英文名稱			
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	溝通力、專業力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解高壓洗車機的操作與保養 二、使學生了解吸塵器的操作與保養 三、使學生了解泡沫機的操作與保養 四、使學生了解電動打蠟機的操作與保養			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一.車輛基礎構造		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用	9	
二.車輛清潔方式		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法	9	
三.操作洗車設備		操作洗車所需要的相關設備，如:洗車機...	9	
四.操作高壓洗車機		1. 高壓洗車機的操作與保養 2. 使用高壓洗車機的注意事項	9	
五.操作吸塵器		1. 吸塵器的操作與保養 2. 使用吸塵器的注意事項	9	
六、泡沫機操作		1. 泡沫機的操作與保養 2. 使用泡沫機的注意事項	9	
七、電動打蠟機操作		1. 電動打蠟機的操作與保養 2. 使用電動打蠟機的注意事項	9	
八、蒸氣清洗機		1. 蒸氣清洗機的操作與保養 2. 使用蒸氣清洗機的注意事項	9	
九、臭氧機		1. 臭氧機的操作與保養 2. 使用臭氧機的注意事項	9	
十、外觀修護用品		1. 補土 2. 粗蠟 3. 修補劑	9	
十一、自助洗車機		1. 自動洗車機構造 2. 作業安全注意事項	9	
十二、自助洗車機		1. 自動洗車機共同作業	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作評量. 紙筆評量			
教學資源	自編教材. 實車			
教學注意事項	1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教			

材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-11 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材處理實習		
	英文名稱			
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	溝通力、專業力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識廚房設備與安全。 二、能安全地清潔與處理食材。 三、了解各種食用油與調味料的用途。 四、了解食材包裝與保存方法。 五、能對食材進行切割與烹調處理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、廚房設備與安全		1. 廚房設備使用 2. 烹飪器具介紹 3. 清潔工具操作 4. 廚房衛生與安全	9	
二、食用油與調味料		1. 常用食用油與用途 2. 常用醬類與用途 3. 常用粉類與用途	9	
三、材料衡量法		1. 重量及容量衡量器具 2. 食材處理衡量器具	9	
四、食材包裝與保存		1. 食材特性與包裝 2. 冰箱冷藏與冷凍	9	
五、食材清潔		1. 食材類別辨識 2. 食材洗滌順序 3. 蔬菜泡洗與流程 4. 常見乾貨識別與處理 5. 肉類、鮮魚退冰與處理	9	
六、刀具砧板使用		1. 常見刀具的種類 2. 正確的握刀姿勢 3. 刨刀使用技巧與安全 4. 剪刀使用技巧與安全 5. 菜刀使用技巧與安全 6. 砧板清潔與維護	9	
七、粗切法與特殊切法		1. 不同食材切割方式 2. 食材切割程序與原則 3. 切塊技法實作 4. 切條技法實作 5. 切片技法實作 6. 斜切技法實作 7. 滾刀技法實作	9	
八、精細切法		1. 切絲技法實作 2. 切丁技法實作 3. 切末技法實作	9	
九、拌的烹調方法		1. 各種烹調方式介紹 2. 涼拌法的介紹與實作	9	

十、炒的烹調方法	熱炒技能實作	9	
十一、炸的烹調方法	油炸方法實作	9	
十二、煎的烹調方法	油煎與乾煎法	9	
十三、湯的烹調方法	煮湯實作	9	
十四、蒸的烹調方法	蒸食料理實作	9	
十五、羹的烹調方法	羹類實作	9	
十六、滷的烹調方法	滷製食物實作	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐（葷食類）檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。 3. 相關教學媒體，如PPT簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會		
教學注意事項	一、教材編選 1. 以日常生活常見之中餐菜色為主，讓學生在校學習後，能夠在家中廚房自行（或在協助下）操作與應用的內容與技能為主。 2. 可依季節、學生需求、學校所在地域等，彈性調整教材難度。 3. 可參考中餐丙級技術士檢定之菜色進行教學。 二、教學方法 1. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。		

表 11-2-3-12國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎速食實習		
	英文名稱			
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、學習力、適應力、創造力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、 了解常見速食的種類，並選購適當食材。 二、 能運用先前食材處理實作的技法進行速食製作。 三、 能操作常用家電製作料理。 四、 能區分並選用合適方式（烤箱、微波爐、水煮、蒸煮）進行速食製作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、基礎速食介紹		1. 常見速食種類介紹 2. 營養與健康的關係 3. 常見速食食品之安全與衛生問題	9	
二、速食選購與保存		1. 速食與食材選購與存放原則 2. 熱量與營養標示判讀 3. 保存期限的辨別	9	
三、烤箱類速食		1. 火力與時間調整 2. 烤箱類速食實作 3. 烤箱的清潔與保養 4. 烤箱使用安全注意事項	9	
四、微波類速食		1. 微波功率與時間的調整 2. 微波類速食實作 3. 微波爐安全注意事項 4. 微波爐清潔與保養	9	
五、水煮類輕食		1. 食材清洗步驟 2. 鍋具與爐具選擇原則 3. 水煮類速食實作	9	
六、蒸煮類輕食		1. 電鍋功能與零件簡介 2. 蒸煮類速食實作 3. 電鍋的清潔與保養 4. 電鍋使用安全注意事項	9	
七、輕食組合		1. 不同輕食製作方式的混合練習	9	
八、米飯類輕食		1. 米飯類輕食器具介紹 2. 米食類輕食實作	9	
九、麵食類輕食		1. 麵食類基礎食材介紹 2. 麵食類輕食實作	9	
十、手作輕食		1. 食材切割方法 2. 基礎食材處理 3. 常用現成醬料	9	
十一、食材打碎		1. 食材原料清潔與分割 2. 食物調理機具使用與安全注意事項	9	
十二、抹醬沾醬製作		1. 抹醬醬料搭配輕食料理實作	9	

2. 沾醬醬料搭配輕食料理實作		1
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量	
教學資源	1. 可參考已出版的食譜與設備所附的操作手冊。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 可搭配網路相關教學媒體，如PPT簡報檔案、光碟、YouTube影片等教學。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會	
教學注意事項	1. 以日常常見的基礎速食餐點為主，貼近學生日常生活經驗。 2. 可依時節、社區特性與學生需求等彈性調整教學內容與順序。 二、教學方法 1. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學場所的選擇宜在配備齊全與安全無虞的中餐教室進行。 3. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 4. 期中或期末可配合學校校慶、園遊會、親師會或班級慶生會等活動，以成果展的方式，讓學生展現學習成果。	

表 11-2-3-13國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習		
	英文名稱			
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	溝通力、專業力、學習力、創造力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、 注意飲料調製工作之衛生與安全。 二、 認識調製飲料所需的器具。 三、 使用各種機器製作日常生活常見之飲料。 四、 了解飲料調製機具的清 潔與保養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、常見飲料		1. 日常生活常見的飲料種類 2. 調製飲料所需的機器與工具 3. 飲品製作之衛生與安全簡介	9	
二、調製前後的清潔工作		1. 蔬果的清洗與浸泡 2. 機器與用具的清洗	9	
三、刀具的使用		1. 常用刀具的種類與使用安全原則 2. 刨刀削皮實作 3. 水果去核去籽的技巧 4. 水果切塊	9	
四、果汁機的操作		1. 果汁機的使用方法 2. 果汁機清潔與保養方法	9	
五、電動榨汁機的操作		1. 榨汁機的使用方法 2. 榨汁機清潔與保養方法	9	
六、慢磨機的操作		1. 慢磨機的部件與組裝 2. 慢磨機的使用方法 3. 慢磨機清潔與保養方法	9	
七、豆漿機實作		1. 豆漿機的部件與組裝 2. 豆漿機的使用方法 3. 豆漿機清潔與保養方法	9	
八、冰沙機（高速果汁機） 的操作		1. 冰沙機的使用方法 2. 冰沙機清潔與保養方法 3. 安全注意事項與故障排除	9	
九、冰沙機（高速果汁機） 的操作		1. 單類果汁 2. 混合果汁 3. 杯飾	9	
十、咖啡調製（一）		1. 磨豆機與各種咖啡機具的介紹 2. 咖啡機的使用方法 3. 磨豆	9	
十一、咖啡調製（二）		1. 咖啡機使用安全注意事項 2. 咖啡奶泡的製作方法 3. 拉花	9	
十二、咖啡調製（三）		1. 義式咖啡 2. 美式咖啡	9	

	3. 拿鐵		
十三、咖啡調製（四）	1. 卡布奇諾 2. 摩卡 3. 焦糖瑪奇朵 4. 其他 4.	9	
十四、熱飲與複方飲品調製（一）	1. 粉類沖泡法 2. 茶飲調製	9	
十五、熱飲與複方飲品調製（二）	1. 複方飲品	9	
十六、熱飲與複方飲品調製（三）	1. 糖、水比例 2. 增添飲品風味的方法	9	
合 計		144	
學習評量 （評量方式）	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊，以及丙級技術士檢定飲料調製參考用書。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 教師可依據出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊及網路資源，進行教材編輯。 2. 教學範圍以本大綱所列為主，唯教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度，做適度的調整。 二、教學方法 1. 以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。 3. 建議結合生活故事或學生個人經驗，引起學生學習興趣。 4. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 5. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生飲用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 6. 學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會、成果發表會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。		

表 11-2-3-14國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲設備操作實習		
	英文名稱			
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、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、廚房設備的認識與使用 二、烹飪器具的認識與使用			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、瓦斯爐的使用		1. 認識廚房用瓦斯爐類型 2. 知道如何操作瓦斯爐 3. 瓦斯爐使用安全須知 4. 瓦斯爐損壞之排除困難	9	
二、抽油煙機的使用		1. 認識廚房用抽油煙機類型 2. 知道如何操作抽油煙機 3. 抽油煙機使用安全須知 4. 抽油煙機損壞之排除困難	9	
三、冰箱的使用		1. 認識廚房用冰箱類型 2. 知道如何操作冰箱機 3. 冰箱使用安全須知 4. 冰箱損壞之排除困難	9	
四、平底鍋的使用		1. 認識平底鍋類型 2. 知道如何使用平底鍋 3. 平底鍋使用安全須知 4. 平底鍋損壞之排除困難 5. 平底鍋料理實作	9	
五、炒鍋的使用		1. 認識炒鍋類型 2. 知道如何使用炒鍋 3. 炒鍋使用安全須知 4. 炒鍋清理	9	
六、炒鍋的使用		1. 炒鍋料理實作	9	
七、電鍋的使用		1. 認識電鍋類型 2. 知道如何使用電鍋 3. 電鍋使用安全須知 4. 電鍋損壞之排除困難	9	
八、電鍋的使用		1. 電鍋料理實作	9	
九、微波爐的使用		1. 認識微波爐類型 2. 知道如何使用微波爐 3. 微波爐使用安全須知 4. 微波爐損壞之排除困難	9	
十、微波爐的使用		1. 解凍 2. 微波食品加熱	9	

	3. 使用微波爐製作菜品		
十一、烤箱的使用	1. 認識烤箱類型 2. 知道如何使用烤箱 3. 烤箱使用安全須知 4. 烤箱損壞之排除困難	9	
十二、烤箱的使用	1. 焗烤類 2. 麵包/蛋糕類 3. 肉類	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐（葷食類）檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。		
教學注意事項	1. 以日常生活常見之中餐菜色為主，讓學生在校學習後，能夠在家中廚房自行（或在協助下）操作與應用的內容與技能為主。 2. 可依季節、學生需求、學校所在地域等，彈性調整教材難度。 3. 可參考中餐丙級技術士檢定之菜色進行教學。 二、教學方法 1. 本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 2. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。		

表 11-2-3-15國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工作場域清潔實習		
	英文名稱			
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	溝通力、專業力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能將實習使用場域選擇正確工具及清潔劑清潔 2. 學生能將實習使用器具歸位 3. 學生能遵守職安衛規定進行場域清潔			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 認識工作場域		1. 認識工作場域 2. 製作簡易平面圖	9	
二. 盥洗間清潔(一)		1. 認識清潔劑與工具 2. 認識清潔安全配備	9	
三. 盥洗間清潔(二)		1. 地面清潔 2. 馬桶清潔	9	
四. 盥洗間清潔(三)		1. 洗手台清潔 2. 牆面清潔 3. 保持盥洗間乾爽整潔	9	
五. 工作檯/區域清潔(一)		1. 工作檯/區域未使用物品放置區 2. 工作檯/區域使用物品放置區	9	
六. 工作檯/區域清潔(二)		1. 工作檯/區域髒汙處理方式 2. 維持工作檯/區域整潔方式	9	
七. 門市/顧客區清潔與整理(一)		1. 營業時間清潔方式 2. 與顧客對話	9	
八. 門市/顧客區清潔與整理(二)		1. 非營業時間清潔方式	9	
九. 工作區域善後整理(一)		1. 已使用物品清潔整理 2. 未使用物品整理收納	9	
十. 工作區域善後整理(二)		1. 電源開關確認 2. 如何檢核善後程度	9	
十一. 廢棄物整理(一)		1. 一般廢棄物 2. 資源分類實作	9	
十二. 廢棄物整理(二)		1. 事業廢棄物 2. 危險廢棄物處理	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 實作評量 2. 口語評量			
教學資源	1. 職業安全衛生相關書籍 2. 相關器具操作手冊 3. 多媒體影音資源			
教學注意事項	1. 提醒學生注意職場安全衛生，並遵照操作手冊 2. 可使用圖卡或字卡提醒操作流程 3. 教師指導時應逐漸褪除提示，使學生能獨立完成操作			

表 11-2-3-16國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製進階實作		
	英文名稱			
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、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能了解飲料調製五大基本器具 2. 學生能了解飲料調製手法 3. 學生能操作飲料調製機器			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一五大基本器具介紹		1. 五大基本器具介紹	9	
二飲料調製器具介紹		1. 飲料調製器具介紹	9	
三直接注入法		1. 直接注入法操作	9	
四搖盪法		1. 搖盪法操作	9	
五攪拌法		1. 攪拌法操作	9	
六電動機攪拌法		1. 電動機角辦法	9	
七水果切盤(一)		1. 柳丁 2. 香蕉	9	
八水果切盤(二)		3. 檸檬 4. 西瓜	9	
九咖啡製作(一)		1. 虹吸式咖啡 2. 濾杯式咖啡	9	
十咖啡製作(二)		1. 義式咖啡機 2. 奶泡練習	9	
十一茶類製作		1. 水蜜桃紅茶 2. 維也納咖啡 3. 蝶豆花檸檬茶	9	
十二冰沙製作		1. 鳳梨冰沙 2. 檸檬冰沙 3. 奇異果冰沙	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。			
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊，以及丙級技術士檢定飲料調製參考用書。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。			
教學注意事項	一、教材編選 1. 教師可依據出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊及網路資源，進行教材編輯。 2. 教學範圍以本大綱所列為主，唯教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度，做適度的調整。 二、教學方法 1. 以講解			

為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。 3. 建議結合生活故事或學生個人經驗，引起學生學習興趣。 4. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 5. 教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生飲用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 6. 學生實作之飲品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會、成果發表會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。

表 11-2-3-17國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工作器具清潔實習		
	英文名稱			
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	溝通力、專業力、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能將實習使用器具選擇正確工具及清潔劑清潔 2. 學生能將實習使用器具清潔乾淨 3. 學生能遵守職安衛規定進行器具清潔			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 認識器具種類		1. 確認職場使用器具種類 2. 確認職場使用器具置放位置	9	
二. 認識操作方式(一)		1. 閱讀操作說明書 2. 製作操作筆記	9	
三. 認識操作方式(二)		2. 認識操作方式	9	
四. 認識清潔劑		1. 認識適用清潔劑及工具	9	
五. 使用清潔劑(一)		1. 中性清潔劑清潔方式 2. 個人安全配備	9	
六. 使用清潔劑(二)		1. 酸鹼清潔劑使用方式 2. 個人安全配備	9	
七. 使用清潔劑(三)		1. 特殊清潔劑使用方式 2. 個人安全配備	9	
八. 與食品有關器具之清潔收納(一)		1. 是用清潔劑與清潔工具 2. 食品安全衛生 3. 清潔方式	9	
九. 非食品有關器具之清潔收納(一)		1. 非電器類器具清潔與擦拭 2. 非電器類器具收納	9	
十. 非食品有關器具之清潔收納(二)		1. 電器類器具清潔與擦拭 2. 電器類器具收納	9	
十一. 管道清潔		1. 適用工具與清潔劑 2. 管道清潔方式	9	
十二. 大理石面清潔		1. 適用工具與清潔劑 2. 大理石面清潔方式	9	
十三. 高熱物品清潔		1. 適用工具與清潔劑 2. 高熱物品清潔方式	9	
十四. 易碎品清潔		1. 適用工具與清潔劑 2. 易碎品清潔方式	9	
十五. 石油製品清潔		1. 適用工具與清潔劑 2. 石油製品清潔方式	9	
十六. 其他		1. 適用工具與清潔劑 2. 其他類物品清潔方式	9	
合 計			144	

學習評量 (評量方式)	1. 實作評量 2. 口語評量
教學資源	1. 職業安全衛生相關書籍 2. 相關器具操作手冊 3. 多媒體影音資源
教學注意事項	1. 提醒學生注意職場安全衛生，並遵照操作手冊 2. 可使用圖卡或字卡提醒操作流程 3. 教師指導時應逐漸褪除提示，使學生能獨立完成操作

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	美姿美儀		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能了解整潔儀容的重要性 2. 學生能儀容自理			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一服裝		1.依場所搭配服裝 2. 服裝配色	6	
2. 髮型		1. 馬尾 2. 包頭	6	
3. 姿態		1. 步行姿態 2. 坐姿 3. 站姿	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理			
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材			
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習			

表 11-2-4-2國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	融合特奧活動		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能理解特奧活動 2. 學生能參與融合特奧活動			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一認識特奧		1. 認識特奧 2. 認識特奧運動項目 3. 認識身障者參與	6	
二運動項目體驗		1. 特奧滾球 2. 特奧籃球	6	
三非運動項目體驗		1. 特奧青少年峰會 2. 休閒趣味競賽	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理			
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材			
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習			

表 11-2-4-3國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	編織DIY		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能獨立完成編織成品 2. 學生能提升專注力及粗細動作之能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一包. 袋		1. 手提包/袋編織	6	
二帽		1. 帽子編織	6	
三隔熱墊. 圍巾		1. 隔熱墊/圍巾編織	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理			
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材			
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習			

表 11-2-4-4國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	撞球與科學	
	英文名稱		
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	綜合職能科		
節/週	每週1節，共18週		
開課 年級/學期	第二學年		
教學目標 (教學重點)	1. 認識撞球基本規則 2. 能用正確姿勢擊球 3. 能規劃擊球路線並進行擊球		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一. 撞球基本操作	1. 球檯 2. 基本操作	3	
二. 擊球	1. 遠距離擊球 2. 短距離擊球	3	
三. 規則	1. 撞球規則	3	
四. 角度	球與球之角度關係	3	
五. 八號球	1. 八號球規則與打法	3	
六. 九號球	1. 九號球規則與打法	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	實作. 問答		
教學資源	撞球規則. 正式比賽影片. 球檯		
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習		

表 11-2-4-5國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	收納整理之術		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能學會收納整理			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 房間收納		1. 床鋪 2. 衣櫃	6	
2. 桌面收納		1. 文具收納 2. 擺飾收納	6	
3. 收納箱運用		1. 挑選適當的收納箱 2. 不同種類的收納手法	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理			
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材			
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習			

表 11-2-4-6國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	機動車安全		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能認識道路安全 2. 學生能了解行車安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一道路安全		1. 交通安全法規 2. 認識內輪差	6	
二行車安全		1. 認識機車考照法規 2. 認識機車路權	6	
三被動防禦		1. 行人被動防禦交通安全 2. 騎士被動防禦交通安全	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理			
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材			
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習			

表 11-2-4-7國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡館實務操作		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 學生能認識咖啡館操作實務			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一咖啡館經營		1. 地點挑選 2. 客層介定 3. 風格經營	6	
二咖啡種類		1. 臺灣常客口味 2. 特殊風味咖啡	6	
三搭配商品		1. 咖啡點心種類 2. 風格小物販售挑選	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 依據高級中等學校學生學習評量辦法辦理 2. 依據本校學生學習評量補充規定辦理			
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材			
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習			

表 11-2-4-8國立臺南高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦資訊研討		
	英文名稱			
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年			
教學目標 (教學重點)	1. 生活資訊應用 2. 打字應用 3. 修圖應用			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一. 打字練習		1. 中打 2. 英打 3. TQC練習	6	
二. 影像處理		1. photocop 2. 非常好色	6	
三. 修圖		1. 人物修圖 2. 物品修圖 3. 手機修圖	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	實作. 問答			
教學資源	1. 相關參考書籍 2. 任課教師自編教材			
教學注意事項	1. 理論講述 2. 實例解說 3. 實作練習			

