

備查文號：
113年4月8日 臺教授國字 第1130034578 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立水里高級商工職業學校
學校代碼：080410

集中式特教班服務群課程計畫

本校112年11月21日112學年度第2次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)
備查版

中華民國113年4月11日

學校基本資料表

學校校名	國立水里高級商工職業學校			
普通型高中	普通科；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科；電機科 2. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 3. 外語群:應用日語科 4. 餐旅群:觀光事業科；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. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群:餐飲技術科			
建教合作班	餐旅群:餐飲管理科			
特殊教育及特殊類型	1. 體育班 2. 餐飲服務科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	2870666*251
	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
普通型高中	學術群	普通科	1	9	1	6	1	5	3	20
		體育班	1	21	1	20	1	21	3	62
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	6	1	10	1	23	3	39
		電機科	1	31	1	29	1	27	3	87
	商業與管理群	商業經營科	1	11	0	0	0	0	1	11
		資料處理科	0	0	1	11	1	7	2	18
	外語群	應用日語科	1	17	1	19	1	21	3	57
	餐旅群	觀光事業科	1	25	1	18	1	28	3	71
		餐飲管理科	1	32	1	31	1	30	3	93
	服務群	餐飲服務科	1	12	1	7	1	4	3	23
進修部	電機與電子群	資訊科	0	0	1	20	0	0	1	20
	商業與管理群	資料處理科	0	0	0	0	1	7	1	7
	餐旅群	餐飲管理科	1	17	0	0	0	0	1	17
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	25	1	14	1	26	3	65
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	1	6	1	14	1	19	3	39

二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	1	35
		體育班	1	35
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	35
		電機科	1	35
	商業與管理群	商業經營科	1	35
	外語群	應用日語科	1	35

	餐旅群	觀光事業科	1	35
		餐飲管理科	1	35
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	40

僑杏版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

本校基於務實致用和特色發展的理念，積極發展本校專業的群科特色，強化產學的實務鏈結，落實學以致用精神和縮短學習落差，定位於培育務實致用的技職人才，從「社會服務、產學合作、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六大面向，培育有教養有競爭力的學生為學校發展願景，如圖所示。依校務發展六大面向建構學校願景如下：1. 營造優質環境，發展全人教育：積極辦理均質化及優質化計畫，改善學習環境，落實德、智、體、群、美五育均衡發展之理念，涵養學生成為社會中堅人才。注重品德陶冶、智能發展、強健體魄、生活教育與藝術涵養，透過集會、課程、活動的實施，培養學生正確的價值觀，並推動服務學習等活動。培育有教養、有競爭力的學生。2. 落實技職教育，提升專業技能：辦理國中技藝班、實用技能學程、校內技藝競賽、技能檢定、參加全國高級中等學校工業及商業技藝競賽。積極推動產學攜手計畫，邀請業師到校協同教學，提升學生專業技能。3. 提供多元活動，培育多元能力：辦理登玉山、學生成長營、校外教學參訪、校內技藝競賽、畢業成果展、生命與環境教育、衛生講習、性別平等教育、文藝活動、國語文競賽、體育競賽、創意發明競賽等多元活動，提供學生多元發展機會，培育學生多元能力。4. 參與社會服務，爭取社區認同：輔導學生參與社會服務，如桐林及久美社區服務、登山淨山活動、參加南投溫泉季、全民運動會、利用課餘協助社區的衛生打掃工作、協助辦理原住民語言認證等，協助辦理鄉內各項活動，爭取社區認同。5. 結合業界資源，導引職場探索：與水里蛇窯、車埕酒莊、梅子博物館、玉山管理處、日月潭教師會館、涵碧樓、日月行館、雲品酒店、溪頭米堤飯店、東埔帝綸飯店等社區業界產學合作，提供學生職場探索的機會。6. 規劃國際教育，拓展國際視野：每年辦理大手牽小手計畫、職場英語營、新住民語言樂學計畫、赴日本教育旅行、接待及推薦扶輪社國際交換學生、推動體育選手參加國際賽等，拓展國際視野，成效卓著。



備查版

二、學生圖像

前言

教育，是因應全球變遷的關鍵，本校規劃以培育「有教養有競爭力」的優質技術人才為中心思維，建立「優質、樸質、卓越」之技職學府，以「教養、競爭力」為核心價值，培育學生「社會服務、職場探索、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六項校本的核心素養，同時具體表現在「品格力、就業力、移動力、學習力、技術力和整合力」六項校本核心能力上，如圖所示。本校核心能力如下：

品格力

培養德隨量進，量由識長服務學習的品格力。

就業力

創造技職專精，永續就業以實現潛能的自足能力。

移動力

培養國際接軌，開拓全球視野並強化外語能力。

學習力

啟發多元適性學習，養成自主、能動、創造之學習力。

技術力

培養專業技能，追求技藝精湛卓越的技術力。

整合力

培養知識整合，涵養創新再造的能力。



肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點

體育班發展委員會組織章程

國立水里高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

107 年 8 月 29 日校務會議通過

108 年 1 月 16 日校務會議修正

111 年 1 月 20 日校務會議修正

- 一、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」之宗旨、實施要點，及教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」，訂定本校課程發展委員會組織要點（以下簡稱本要點）。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 33 人，委員任期為一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一) 召集人：校長。
 - (二) 學校行政人員：由各處室主任（教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任）、教學組長擔任之，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擔任副執行秘書）。
 - (三) 學科教師：由各學科召集人（含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科）擔任之，每學科 1 人，共計 6 人。
 - (四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任或召集人（含資、日、餐、觀、電、訊）擔任之，每專業群科 1 人，共計 6 人。
 - (五) 特殊需求領域課程教師：由服務群（特教）、體育班召集人擔任之，共計 2 人。
 - (六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計 3 人。
 - (七) 教師組織代表：由學校教師會推派 1 人擔任之。
 - (八) 專家學者：由學校聘任專家學者 1 人擔任之。
 - (九) 產業代表：由學校聘任產業代表 1 人擔任之。
 - (十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表 1 人擔任之。
 - (十一) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派 1 人擔任之。

(十二) 校友會代表：由學校校友會推派 1 人擔任之。

(十三) 社區代表：由學校聘任社區代表 1 人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

- (一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
- (二) 統整及審議學校課程計畫。
- (三) 審查學校教科用書之選用，及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
- (四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

五、本委員會設下列組織（以下簡稱研究會）：

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

六、各研究會之任務如下：

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

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各學科/群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；
各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書
或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召
集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (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，由各科(群)召集人主辦，教務處和實
習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行修正時亦同。

國立水里商工體育班發展委員會組織章程

94 年 8 月 5 日體育班發展委員會訂定

104 年 6 月 30 日校務會議修正

108 年 6 月 28 日校務會議修正

111 年 1 月 20 日校務會議修正

壹、依據「高級中等以下學校體育班設立辦法」第八條規定辦理。

貳、本委員會置委員 **13** 人，由校長兼任主任委員，聘學務主任、教務主任、主計主任、輔導主任、體育組長暨專任運動教練 1 位，體育班教師 3 位及家長代表 1 位，體育班學生代表 2 位為委員。

專任運動教練及體育班教師人數，應占委員總數三分之一以上；任一性別委員人數，不得少於委員總數三分之一。委員均為無給職，任期為一學年。

參、體育班發展委員會之任務如下：

- 一、審議課程及教學規劃：內容包括課程計畫、個別化課程、自編教科用書、競技運動綜合訓練課程計畫、體育班訪視、課程評鑑、生涯發展、職能探索、運動防護及運動科學應用。
- 二、審議學生對外出賽事項：內容包括出賽之課業成績基準及每學年度出賽、培訓計畫。
- 三、審議學生學習輔導措施：內容包括補課規劃、課業輔導及學習扶助模式。
- 四、審議學生調整術科專長項目，或因故不適合繼續就讀體育班需轉班或轉學。
- 五、督導運動訓練。
- 六、辦理體育班校內自我評鑑。
- 七、指定體育班召集人及遴任導師。
- 八、其他有關體育班發展事項。

肆、每學年至少召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

伍、本委員會業務推動經費由學校或主管機關專案相關經費項下支應。

陸、本組織章程經校務會議通過後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像					
				品格力	就業力	移動力	學習力	技術力	整合力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 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、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	一、教導學生對語體文認知的基本能力，從各類文學議題中，讓學生表達對文章的鑑賞與情意的見解。	○	●	○	●	●	●
			二、透過古今文學作品比較與分析，引導學生對文化脈絡與生命價值作結合，培養健康適性的價值觀與人生態度，進而開發潛能，實踐終身學習。	●	○	○	●	○	●
			三、藉由多元媒體的運用及文化藝術鑑賞，讓學生具備創作的的能力，並融入專業領域，塑造美好的生活情境。	●	○	○	○	●	●
			四、透過口語報告與寫作，引導學生善用語文的表意功能和溝通技巧，強化人際關係。	○	○	○	●	●	○
			五、扮演學生的媒介，引導學生觀察、思辨的深度與廣度，經由意見交流與討論，反思當代環境保育、性別平等、憲政法治等課題，並為議題做總結。	●	○	○	●	○	●
			六、結合社會與國際議題導讀，引導學生了解民主社會的價值及發展的面向，建立倫理道德觀念、公民意識與社會責任。	●	○	○	○	○	●
			七、引導學生透過國語文學習與新住民的融合，了解、欣賞不同族群的文化特質，立足本土，放眼全球，具備國際視野。	○	○	●	●	○	●
英語文	英語文	【總綱之教學目標】 一、增進學生英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之智能。 二、增進有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 三、提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。 四、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。 五、培養邏輯思考與創新之能力。	一、使學生具備聽、說、讀、寫的英語文素養，能夠運用字詞及句型，在多元情境中適切溝通表達。	○	●	●	●	●	○
			二、使學生能有使用英文職場溝通互動及獲取新知的工具性能力。	○	●	●	●	●	○
			三、提升學生英語文知能，運用各種資源，強化自主學習，培養自我思考的能力。	○	●	○	●	●	●
			四、使學生能融合文化知識與語言能力，解決生活中的實際問題，奠定終身學習的基礎。	○	○	●	○	●	●
			五、使學生具備欣賞及賞析英語文語言文字及英美文學作品的的能力。	○	○	○	●	○	●
			六、引導學生了解、尊重不同之文化習俗，能具有基本的世界觀。	●	●	●	○	○	●
			七、使學生具備運用英語文的能力，關心國際議題與生態環境；具人文關懷精神，主動參與社會活動。	○	●	●	●	●	●
			八、引導學生具備規劃、執行與檢討英語文學習計畫的能力，並探索有效策略。	○	●	●	●	○	●
			九、培養學生積極探究的態度，主動探索課外相關資訊，擴展學習場域。	●	○	●	●	○	○
閩南語文	閩南語文	【總綱之教學目標】 一、啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。 二、培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 三、透過閩南語文學習生	一、培養學生探索與啟發對閩南語的熱愛。	○	●	●	●	●	●
			二、養成學生在閩南語上聽、說、讀、寫上應有的基本能力。	○	●	●	●	●	●
			三、培育學生應用閩南語以增加生活相關經驗。	○	●	●	●	●	●

[illegible]

		對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 四、運用臺灣手語與聾人文化的視角進行思辨。	三、培育學生在學習臺灣手語上能體諒聾人的文化與同理能力。	☐	☒	☒	☒	☒	☒
			四、養成學生在學習臺灣手語上能具備思辨能力。	☐	☒	☒	☒	☒	☒
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生在數學學習上有公平受教與學會的機會。 二、培養學生數概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	一、使學生皆享有學習數學的公平性與機會。	☐	☒	☐	☒	☒	☒
			二、培養學生在數學上的基本概念與應有能力。	☐	☒	☒	☒	☒	☒
			三、培育學生使用科技輔具以利應用於數學上。	☐	☒	☐	☒	☒	☒
			四、使學生的數學基本能力能運用於生活中。	☐	☒	☒	☒	☒	☒
社會領域	地理	【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、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、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。 六、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，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	一、協同學生建構理解公民身份及權利的演變、建立國家和多元身分認同的關係，以參與公民社會	☐	☐	☐	☒	☒	☒
			二、學生須學會尋找並結合田野實察在環境、生態、人類活動等跨學科的系統結構中，釐清其間脈絡關係	☐	☒	☐	☒	☒	☒
			三、引導學生串連地理學科的原理原則知識，並能經由思考、價值判斷、理性分析、應變至實際生活以及周遭環境上	☐	☒	☒	☒	☐	☒
			四、指導學生探究並釐清工業革命的創新發展引領人類歷史的變遷與改變	☐	☒	☐	☒	☒	☒
	公民與社會	【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、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 三、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 四、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 五、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。 六、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，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	五、引發學生具備與現實生活之社會組織的互動的能力並建立社會制度規範的智能，以養成有責任意識的公民	☒	☐	☒	☐	☐	☒
			一、學生需要理解現實社會的運作型態、治理方式，並具備用民主溝通協調之能力	☒	☐	☒	☐	☐	☒
			二、建立並擴展學生視野，銜接在地與國際的橋樑並探索區域的異同，了解世界的脈動	☐	☐	☐	☒	☐	☒
			三、要求學生如何透過社會學科知識的整合，進而引導學生理解在全球化與在地化中，我們需扮演的角色，以及公民行動方針	☒	☐	☒	☒	☐	☒
			四、扮演學生的媒介，結合國際議題導讀與討論，引導學生了解民主社會的現實及未來發展的面向，以具備關懷全球視野	☒	☐	☒	☒	☐	☒

		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。	四、從運動教學中培養學生認識身體與肢體運動，培養運動及欣賞運動能力，養成終生運動習慣，維持健康生活適能。	●	○	○	●	○	●
			五、藉由運動學習，運動競賽過程，培養挑戰突破自我能力	●	○	○	●	○	●
			六、透過運動教學，培養學生了解各項運動知能，並具備運動競賽觀賞及判斷能力。	●	●	○	●	○	●
			七、藉由體育課程設計，以分組競賽方式，培養學生溝通能力及問題解決。	○	○	○	●	○	●
			八、以本校體育活動，透過學生志工以實作方式，培養學生運動賽事規劃及執行能力。	○	○	○	●	○	●
			九、透過運動傷害防護課程，培養學生具備基本運動傷害處理、判斷能力，藉以降低運動傷害的產生。	●	○	●	●	●	●
全 民 國 防 教 育	全 民 國 防 教 育	【總綱之教學目標】 一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。 三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	一、透過國家政策-國軍使命、任務、現況與兵役制度。	○	○	○	●	○	○
			二、引導同學能在災防實作時將心比心，表現同理心關懷與溝通協調態度。	○	○	○	●	●	○
			三、引導同學現今臺灣常面臨的複合式災害類型，與防災處置策略。	○	○	○	●	○	●
			四、透過全民國防對於國家安全之重要性。	●	○	○	●	○	○
			五、引導同學理解我國國家安全的影響。	●	○	○	○	○	●
			六、引導同學藉由時事-瞭解全球與亞太區域安全情勢與重要安全議題。	○	○	○	●	○	○
			七、引導同學藉由小組討論-更深入體會傳統與非傳統安全威脅簡介。	●	○	○	○	●	○
			八、透過時事分析臺灣處於亞太地區，海洋利益與軍事地緣價值。	●	○	○	●	●	○

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					品格力	就業力	移動力	學習力	技術力	整合力
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲服務領域相關工作。 2. 門市服務領域相關工作。 3. 環境清潔領域相關工作。 4. 園藝農業領域相關工作。 5. 幼兒照護領域相關工作。	1. 培養良好的學習態度及負責的工作人格；正確的服務從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 養成良好的專業精神、安全態度與習慣及服務工作相關之興趣與能力。 3. 培養獨立自主生活融入社區並參與社會活動之能力。 4. 培養適切的社交技能，增進良好的人際互動關係。 5. 培養處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。	1. 具備餐飲服務相關的知識，強化餐飲相關專業實務工作技能。	○	●	○	●	●	○
				2. 具備各項清潔的技能，強化清潔服務相關專業實務工作技能。	○	●	○	●	●	○
				3. 具備正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。	●	●	○	●	○	○
				4. 具備生活、工作獨立自主的能力。	○	●	●	○	○	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備餐飲服務相關的知識，強化餐飲相關專業實務工作技能。
2. 具備各項清潔的技能，強化清潔服務相關專業實務工作技能。
3. 具備正確安全的工作習慣、敬業樂群的工作態度及價值觀。
4. 具備生活、工作獨立自主的能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	1	2	3	4	
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					
	社區交通能力實作	○	○	●	●	
	空間整理與收納實作	○	●	●	●	
	專題實作	●	●	○	○	
	家事管理實作	○	●	●	●	
	環境服務實習	●	○	●	●	
	烘焙實務	●	○	●	●	
	餐飲服務實務	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目					
	車輛清潔概論	○	●	●	○	
	植物栽培概論	○	●	●	○	
	實習科目					
	貨物整理實作	○	●	○	●	
	物品包裝實作	○	○	●	●	
	門市服務實習	●	●	●	●	
	農園藝植物維護實作	○	○	●	●	
	蔬果加工與包裝實作	○	○	●	●	
	車輛清潔實作	○	●	●	●	
	車輛清潔實務	○	●	●	●	

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)

服務群餐飲服務科課程地圖

部定必修	學校願景 全人教育、專業技能、多元適性、國際視野、職場探索、社會服務。					
	學生圖像 整合力、技術力、學習力、移動力、就業力、品格力。					
	一上	一下	二上	二下	三上	三下
	一般科目 國文(2) 英文(1)	國文(2) 英文(1)	國文(2) 英文(1)	國文(2) 英文(1)	國文(1) 英文(1)	國文(1) 英文(1)
	閩南語文/客家語文/原住民語文/布農語/閩東語文/臺灣手語 一上一下各(1)					
	數學(2)	數學(2)	數學(2)	數學(2)		
	公民與社會(2)	地理(2)				
校訂必修	化學(2)	生物(2)				
	音樂(1)	音樂(1)				
	健康與護理(1)	健康與護理(1)	藝術與生活(1)	藝術與生活(2)	生涯規劃(1)	生涯規劃(1)
	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	生活科技(1)	生活科技(1)
	全民國防教育(1)	全民國防教育(1)				
	專業科目 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)		
	事務機器與電腦應用概論(2)事務機器與電腦應用概論(2)					
校訂選修	實習科目 基礎清潔實務(3)	基礎清潔實務(3)	職場清潔實務(3)	職場清潔實務(3)	顧客服務實務(3)	顧客服務實務(3)
	食材處理實務(3)	基礎速食實務(3)	基礎速食實務(3)	飲料調製實務(3)		
	生活用品整理實務(3)生活用品整理實務(3)家電使用與維護實務(3)家事處理實務(3)					
	實習科目	空間整理與收納實務(2)專題實務(2)				
		烘焙實務(4) 烘焙實務(4)				
		社區交通能力實務(3)社區交通能力實務(3)家事管理實務(3)家事管理實務(3)				
		餐飲服務實務(4) 餐飲服務實務(4)				
科教育目標	專業科目	環境服務實習(3) 環境服務實習(3)				
	車輛清潔概論(2)					
		植物栽培概論(3) 農圃植物維護實務(3)				
		蔬果加工與包裝實務(3)				
	實習科目	車輛清潔實務(2)	車輛清潔實務(4)	貨物整理實務(4)	貨物整理實務(4)	門市服務實習(4) 門市服務實習(4)
		物品包裝實務(4) 物品包裝實務(4)				
	特殊需求	功能性動作訓練(1)	功能性動作訓練(1)	生活管理(1)	生活管理(1)	職業教育(1) 職業教育(1)
彈性活動時間 團體活動時間						

科教育目標

1. 培養良好的學習態度及負責的工作人格；正確的服務從業概念，服務態度及職場倫理。
2. 養成良好的專業精神、安全態度與習慣及服務工作相關之興趣與能力。
3. 培養獨立自主生活融入社區並參與社會活動之能力。
4. 培養適切的社交技能，增進良好的人際互動關係。
5. 培養處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。

五、議題融入

(一) 餐飲服務科(916)

表5-5-1服務群餐飲服務科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修實習科目/社區交通能力實作											✓								
校訂必修實習科目/空間整理與收納實作			✓																
校訂必修實習科目/專題實作													✓						
校訂必修實習科目/家事管理實作														✓					
校訂必修實習科目/環境服務實習											✓								
校訂必修實習科目/烘焙實務											✓								
校訂必修實習科目/餐飲服務實務							✓												
校訂選修專業科目/車輛清潔概論			✓																
校訂選修專業科目/植物栽培概論						✓													
校訂選修實習科目/門市服務實習					✓														
校訂選修實習科目/農園藝植物維護實作						✓													
校訂選修實習科目/蔬果加工與包裝實作											✓								
校訂選修實習科目/物品包裝實作											✓								
校訂選修實習科目/車輛清潔實作											✓								
校訂選修實習科目/車輛清潔實務	✓																		
校訂選修實習科目/貨物整理實作														✓					
單一議題勾選數總計	1	0	2	0	1	2	1	0	0	0	6	0	1	2	0	0	0	0	0

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

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	10	2	2	2	2	1	1	
			英語文	6	1	1	1	1	1	1	
			閩南語文	0	(1)	(1)					
			客語文	0	(1)	(1)					
			原住民族語文-布農語	2	1	1					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			
		社會	地理	2		2					
			公民與社會	2	2						
		自然科學	化學	2	2						
			生物	2		2					
		藝術	音樂	2	1	1					
			藝術生活	2			1	1			
		綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
		科技	生活科技	2					1	1	
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	2
		全民國防教育		2	1	1					
	小計		58	15	15	8	8	6	6	部定必修一般科目總計58學分	
	專業科目	服務導論		4	2	2					
		衛生與安全概論		4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
		小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
	實習科目	基礎清潔實務		3	3						
		基礎清潔實作		3		3					
		職場清潔實作		6			3	3			
顧客服務實務		3					3				
顧客服務實作		3						3			
家務處理技能領域		生活用品整理實作	6	3	3						
		家電使用與維護實作	3			3					
		家事處理實作	3				3				
餐飲製作技能領域		食材處理實作	3	3							
		基礎速食實作	6		3	3					
		飲料調製實作	3				3				
小計		42	9	9	9	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		112	26	26	21	21	9	9	部定必修總計112學分		

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)

113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	58	31.18 %	
	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：2學分 1.08%
	合 計					64	34.41 %
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		5	2.69 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	38	20.43 %	
			選修		28	15.05 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合 計			至少80學分	125	67.2 %	
	實習科目學分			至少45學分	108	58.06 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	154 學分		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計
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	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座活動 節數	12	12	12	12	12	12	
4	學生自治及服務 節數	12	12	12	12	12	12	
	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

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」

備查版

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	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘	
		吃喝玩樂在台灣	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		飲食文化賞析	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		音樂與動畫	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		動手做童玩	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		特殊需求	1	18	餐飲服務科					V	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘	
		吃喝玩樂在台灣	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		飲食文化賞析	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		音樂與動畫	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		動手做童玩	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		特殊需求	1	18	餐飲服務科					V	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘	
		電腦科技探索趣	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		就愛流行樂	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		節慶文學	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
		多采多姿的生物世界	1	18	餐飲服務科			V			內聘	

第三學年	第二學期	特殊需求	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
		自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		電腦科技探索趣	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		就愛流行樂	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		節慶文學	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		多采多姿的生物世界	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		特殊需求	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		繽紛飲料	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		電影文學賞析	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		office軟體應用	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		特殊需求	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
		自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		繽紛飲料	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		電影文學賞析	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		office軟體應用	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		特殊需求	1	18	餐飲服務科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		繽紛飲料	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		電影文學賞析	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		office軟體應用	1	18	餐飲服務科			V				內聘	
		特殊需求	1	18	餐飲服務科						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.	專業	車輛清潔概論	餐飲服務科	2	0	0	0	0	0
2.	專業	植物栽培概論	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0
3.	實習	門市服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
4.	實習	車輛清潔實作	餐飲服務科	0	4	0	0	0	0
5.	實習	車輛清潔實務	餐飲服務科	2	0	0	0	0	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

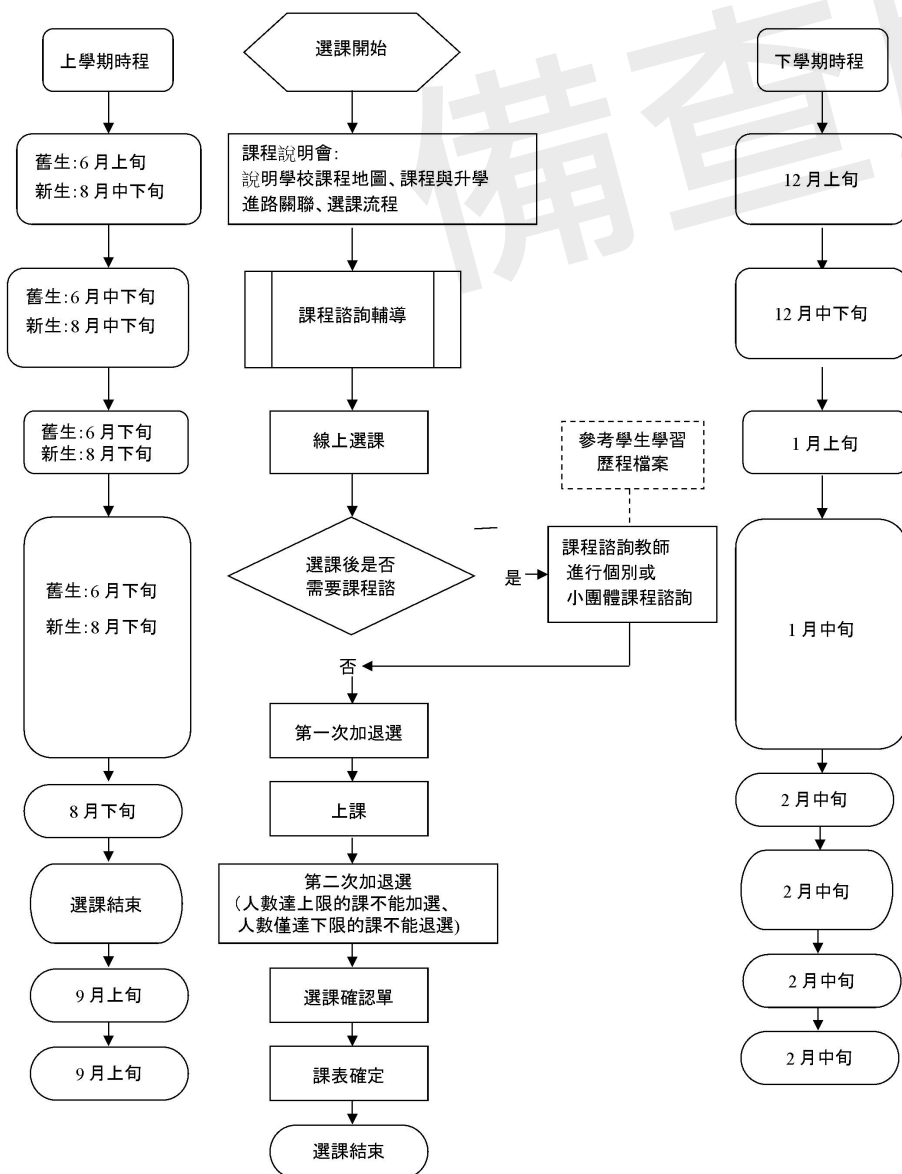
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	物品包裝實作	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AB2選1
2.	實習	貨物整理實作	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AB2選1
3.	實習	農園藝植物維護實作	餐飲服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AC2選1
4.	實習	蔬果加工與包裝實作	餐飲服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AC2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

選課規畫與輔導流程圖

【含高一、高二及高三選課(組)流程】



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月/11月	辦理次學期選課宣導說明會	
2	5月/12月	學生進行次學期選課作業	
3	6月/1月	公告學生次學期選課結果	
4	6月/1月	辦理學生加退選作業	
5	次學期		
6	9月/2月	公告學期課表	
7	9月/2月	公告確定版學生選課名單	

三、選課輔導措施

選課輔導措施

- (一)國立水里高級商工職業學校(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,訂定本校選課輔導措施。
- (二)本校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「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
 - (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、113學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

113 學年度國立水里商工課程評鑑實施計畫

112 年 11 月 21 日課程發展委員會通過

壹、依據

- 一、教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第 1030135678A號令發布之「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」。
- 四、教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第 1100016363B號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

貳、辦理目標

- 一、每學年定期蒐集、分析運用課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學與改善學生學習之參考。
- 二、協助學校落實課程及教學之變革與創新，鼓勵教師個人反思與社群專業對話，引導學校精進課程發展。
- 三、透過課程評鑑過程及結果，協助學校落實課綱課程發展、教學實施與學生適性學習結果，發揮學校課程評鑑之實質效益。
- 四、課程評鑑秉持校本精神，依據學校脈絡與條件進行選擇與規劃，並運用臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫(以下簡稱後中資料庫)，協助完成課程評鑑。

參、評鑑類型

- 一、總體課程評鑑：由課程評鑑小組針對本校開設之總體課程，確認是否符合學校願景、學生學習圖像及學生生涯進路需求，評鑑結果提課程發展委員會(以下簡稱課發會)討論。
- 二、單一課程評鑑：由部定課程及校訂課程授課教師，依據評鑑指標提出資料說明，由課程評鑑小組進行課程評鑑後，評鑑結果提課發會討論。

肆、課程評鑑人員及分工

- 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、自我評鑑實施內容之檢核工具、規準歷程、各項建議、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9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、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準歷程草案，以及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：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與學生回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思與教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

伍、評鑑內容

- 一、課程規劃：運用或分析臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫之課程教學成效相關資訊，或由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：運用或分析臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫之課程教學成效相關資訊，或由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。

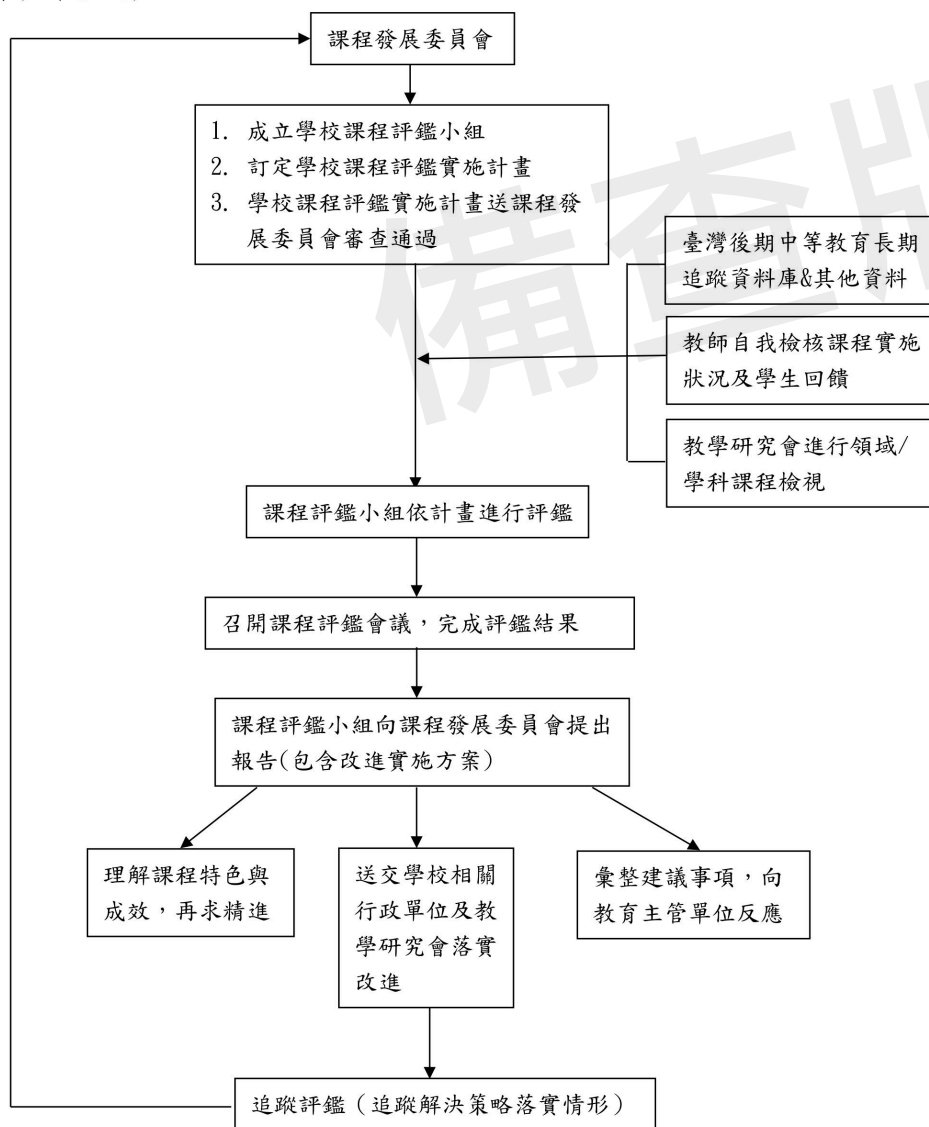
- 三、學生學習：運用或分析臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫之課程教學成效相關資訊，或由本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

陸、課程評鑑時程規劃

自113年8月1日起至114年7月31日止。

項次	課程評鑑工作項目與期程	8-10 月	11 月-4 月	5-6 月	7 月
1	校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
2	課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
3	課程發展委員會通過相關計畫	●	●		
4	評鑑小組應用課程評鑑檢核項目和其他佐證資料，共同討論發現問題		●		
5	領域/學科教學研究會與教師進行教學回饋與反思		●	●	
6	課發會討論課程評鑑之發現，並提擬各項需調整改進之重點與策略			●	●
7	評估結果應用之持續規劃與改進	●	●	●	●

柒、課程評鑑流程



資料來源：參考高級中等學校課程實務工作手冊CH11

捌、課程評鑑結果運用

- 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。

玖、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、111學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[111_080410_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔概論		
	英文名稱	Introduction to vehicle cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(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。			
議題融入	餐飲服務科：環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 車輛清潔基礎項目		1. 認識車輛清潔內部項目 2. 認識車輛清潔外部項目	8	
(二) 車輛清潔材料		1. 汽車美容或保養用品的種類 2. 美容或保養用品的認識與保存	4	
(三) 車輛清潔工具		1. 認識高壓洗車機的操作與保養 2. 認識吸塵器的操作與保養	8	
(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	8	
(五) 輪胎維護		1. 輪胎保養重點與作法 2. 鋼圈保養重點與作法	4	
(六) 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	4	
合 計			36	
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. 評量時應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	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。 2. 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。並宜蒐集相關圖書、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	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. 教材由教師宜多元化而有彈性，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。

表 11-2-2-2國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	植物栽培概論		
	英文名稱	Introduction to Plant Cultivation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)教導學生了解植物生長、發育及栽培之概念。(二)教導學生認識植物栽培所需之工具、器械。(三)教導學生培養植物栽培與維護之技巧。(四)培養學生具備工作倫理及工作態度，發展團隊合作精神與行動。			
議題融入	餐飲服務科：生命			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)植物栽培基本概念	1. 植物栽培所需技巧(光線、水、土壤及肥料) 2. 植物栽培方法 3. 栽培介質(沙、泥炭土、蛇木屑等)		3	
(二)園藝花園整理工作	1. 苗圃園藝整理工作內容 2. 賣場園藝部整理工作內容 3. 花園休閒農場整理工作內容		6	
(三)農園藝工具與器械	1. 農園藝用具種類 2. 農園藝手工具使用與注意事項 3. 農園藝手工具保養方法 4. 農園藝機具操作與保養方法		6	
(四)農園資材	1. 農園資材種類 2. 栽培介質種類		6	
(五)農業植物	1. 蔬菜種類 2. 果樹種類 3. 蔬菜、果樹栽培技巧		6	
(六)園藝植物	1. 觀賞植物種類(草本花卉、觀葉植物類) 2. 樹木植物種類(灌木、喬木、椰子類) 3. 蔓藤類植物種類 4. 觀賞植物、樹木植物、蔓藤類植物栽培技巧		9	
(七)香草植物	1. 常見香草種類與用途 2. 香草植物挑選原則 3. 香草採收方式 4. 香草保存方法		3	
(八)香草植物栽培與布置	1. 香草植物種植栽培練習 2. 香草植物修剪與維護練習		3	
(八)多肉植物	1. 景天科 2. 龍舌蘭科 3. 仙人掌科 4. 多肉植物栽培技巧		3	
(九)花卉、草本植物栽培與布置	1. 草本植物種植栽培練習 2. 盆花栽種植栽培練習		9	

3. 草花修剪與維護練習		
合 計		54
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進行，並強調以學生優勢管道進行評量。 2. 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. 評量時應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	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進而增加就業機會。 2. 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。並宜蒐集相關圖書、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	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. 教材由教師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. 教學著重觀念的啟發、實務操作技術及良好服務態度的養成。 4. 依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能力。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析及配合圖卡，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協助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 8. 依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件，彈性選擇。	

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社區交通能力實作		
	英文名稱	Practicum of Community Transport capacity		
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、移動力、整合力			
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)	(一)使學生瞭解交通安全常識與規則。(二)使學生瞭解行人、自行車等用路人之路權。(三)培養學生注意自身上下學安全及至實習場所之交通安全(四)培養學生瞭解交通事故發生之正確處理方式及注意事項。(五)培養學生建立駕駛道德。(六)培養學生搭乘各種交通工具。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)交通安全常識及規則		認識道路交通管理設施：如標誌、標線、號誌等。	9	
(二) 交通安全常識及規則		1. 道路交通安全規則介紹。 2. 交通安全法規介紹。	9	
(三)路權		汽車、機車、自行車、行人等用路人之路權的認識。	9	
(四)罰則		違反道路交通管理事件之罰則認識。	9	
(五) 認識大眾運輸工具		1. 大眾交通工具的認識。 2. 時刻表、票價表認讀。 3. 路線圖認讀。	9	
(六)路線規劃		1. 交通路線規劃與轉乘技能。 2. 地圖認讀。	9	
(七) 票券的購買或取得		1. 票券的種類。 2. 票券購買方式與地點。 3. 敬老愛心卡的申請與使用範圍。	9	
(八) 票券的使用		1. 電子票券的使用方式。 2. 紙本票券的使用方式。 3. 其他類票券的使用方式。	9	
(九)道路安全		1. 上下學與至實習場所之交通安全。 2. 追擦撞預防與肇事預防。	9	
(十)事故處理		1. 交通事故處理方法及注意事項。 2. 學習車禍外傷簡易急救常識。	9	
(十一) 騎乘個人交通工具		1. 騎乘腳踏車注意事項。 2. 騎趁腳踏車安全防護。 3. 騎乘機車注意事項。 4. 騎乘機車安全防護。	9	
(十二) 生活交通能力訓練		輔導考取機車駕照。	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式多元：口頭回答、作業單、操作表演、角色扮演、紙筆測驗等 2. 評量情境多元：包括課堂內、日常生活作息及戶外教學情境 3. 評量者多元：包			

	活教師、家長及社區相關人士評量及學生自我評量 4. 兼顧認知、技能及習慣態度方面之評量
教學資源	1. 以學生的生活為中心，由自我逐漸擴展至家庭、學校、社區、國家及世界。 2. 教材內容融入日常生活。 3. 配合時令季節、學校行事曆及社會動態來安排教材。 4. 辦理校外教學及職場實習能實際運用。
教學注意事項	1. 評量目前社會適應行為、擬訂適當目標 2. 靈活運用各種教學策略 3. 教學應使其具有意義性 4. 注意經驗之統整 5. 提供機會澄清及建立正確的價值觀 6. 強調主動學習的過程 7. 適當的安排社區教學 8. 充分利用教學資源增進教學效果 9. 在工作及遊戲中教導社會行為 10. 鼓勵家長參與，協助教學及評量工作

表 11-2-3-2國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	空間整理與收納實作		
	英文名稱	Space Organization and Storage		
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、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生職場服務之工作社會能力。(二) 培養學生基本的家務處理器具設備使用及維護技巧。(三) 使學生熟悉各項清潔與收納技能技巧。(四) 使學生強化環家事處理基礎知能及興趣技巧。(五) 培養學生良好的工作態度、習慣與安全。			
議題融入	餐飲服務科：環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)衣物與寢具特殊處理		1. 去除衣物上特殊污漬的方式。 2. 寢具的保養。 3. 室內曬衣的技巧。	8	
(二)衣櫃與化妝台的整理與收納		1. 衣物吊掛收納法。 2. 衣物抽屜收納法。 3. 領帶、絲巾、皮帶、圍巾整理與收納。 4. 飾品(手飾、髮飾)整理與收納。 5. 化妝品整理與收納。	6	
(三)浴室清潔與保養		1. 蓮蓬頭與瓷磚縫的清潔與保養。 2. 洗臉槽與水龍的清潔與保養。 3. 排水孔與地板清潔與保養。 4. 天花板與換氣扇的清潔與保養。	8	
(四)家庭與生活雜務整理與收納		1. 書本、雜誌、CD收納方式。 2. 文件、帳單收納方式。 3. 陽台與儲藏室整理與收納。	6	
(五)美化家庭空間		1. 玄關收納與布置。 2. 花台收納與布置。 3. 牆面清潔與布置。 4. 其他空間美化與布置。	8	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	評量方式含同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。			
教學資源	利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。			
教學注意事項	1. 教材之編選應顧及社區學生之需求，使課程內容與生活相互結合。 2. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 3. 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。依照學生狀況調整工作項目，同儕協助。			

表 11-2-3-3 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱	Baking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理、基礎速食			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生熟習烘焙的相關知識 (二)培養學生熟練烘焙食品的製作技能 (三)培養學生具備良好的衛生習慣與職業道德			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙概論		1. 烘焙食品的認識 2. 介紹烘焙食品的種類 3. 介紹烘焙食品的特徵 4. 介紹烘焙食品的原料種類	6	
(二)認識烘焙器具的特性		1. 介紹器具的種類 2. 介紹器具的特性 3. 介紹器具的選擇及使用方法 4. 講解器具的維護方式 5. 各式秤量工具的認識及使用	8	
(三)認識烘焙各式添加材料		1. 認識西點附加材料 2. 酒類與香精 3. 粉類與糖類	4	
(四)麵包類實作-圓頂奶油土司		1. 認識軟式麵包-圓頂奶油土司 2. 軟式麵包-圓頂奶油土司實作 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(五)麵包類實作-山形白土司		1. 認識軟式麵包-山形白土司 2. 軟式麵包-山形白土司實作 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(六)麵包類實作-紅豆甜麵包		1. 認識甜麵包-紅豆甜麵包 2. 甜麵包實作-紅豆甜麵包 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(七) 麵包類實作-奶酥甜麵包		1. 認識甜麵包-奶酥甜麵包 2. 甜麵包實作-奶酥豆甜麵包 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(八) 麵包類實作-圓頂葡萄乾土司		1. 認識軟式麵包-圓頂葡萄乾土司 2. 軟式麵包-圓頂奶油土司實作 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(九) 麵包類實作-布丁餡甜麵包		1. 認識甜麵包-布丁餡甜麵包 2. 甜麵包實作-布丁餡甜麵包 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(十) 麵包類實作-橄欖形餐包		1. 認識甜麵包-橄欖形餐包 2. 甜麵包實作-橄欖形餐包 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(十一)烘焙-麵包類術科練習		1. 介紹術科考試練習題組 2. 進行抽題	9	

	3. 練習麵包製作		
(十二)西點類實作-指形小西餅	1. 認識指形小西餅 2. 指形小西餅實作 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(十三)西點類實作-蒸烤雞蛋牛奶布丁	1. 認識蒸烤雞蛋牛奶布丁 2. 蒸烤雞蛋牛奶布丁實作 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(十四)西點類實作-海綿蛋糕	1. 認識海綿蛋糕 2. 海綿蛋糕實作 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(十五)西點類實作-香草戚風蛋糕	1. 認識香草戚風蛋糕 2. 香草戚風蛋糕實作 3. 練習烘焙製作報告表	9	
(十六)餅乾類實作-酥餅類餅乾	1. 認識酥餅類餅乾 2. 酥餅類餅乾實作 3. 練習製作報告表	9	
(十七)餅乾類實作-棒類餅乾	1. 認識棒類餅乾 2. 棒類餅乾實作 3. 練習製作報告表	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	評量方式含同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。		
教學注意事項	1. 教材之編選應顧及社區學生之需求，使課程內容與生活相互結合。 2. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 3. 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。依照學生狀況調整工作項目，同儕協助。		

表 11-2-3-4國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務		
	英文名稱	Food service practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、衛生安全概論、生活用品整理實作、貨物整理實作			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。(二)培養學生了解餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。(三)培養學生熟練餐飲服務之基礎技能。			
議題融入	餐飲服務科：法治			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)餐飲服務基礎禮儀	1.能表現服務人員適當儀態。 2.迎賓、帶位、入座禮節。 3.稱呼、問候、談話禮節。 4.傳達客人的需要方式。 5.實務演練。		9	
(二)餐廳準備工作	1.鋪設與更換檯布的方式。 2.桌面、紙巾及餐桌裝飾的擺設。 3.餐廳環境之清潔工作。		9	
(三)餐飲服務技能	1.使用托盤技巧。 2.倒茶水技巧。 3.送餐點、上菜技巧。 4.實務練習。		9	
(四)餐具的認識、保養與維護	1.餐具的類別 2.餐具的清潔與保養 3.餐具的正確使用方式 4.實務練習。		9	
(五)中西餐具的排列	1.中餐餐具擺設及更換方法。 2.西餐餐具擺設及更換的方法。 3.實務練習。		9	
(六)用餐後的收拾工作	1.剩餘食物的收拾方式。 2.收拾餐具、杯皿的注意事項。 3.桌面整理的技巧。 4.實務練習。		9	
(七)一般餐廳服務禮儀及技巧	1.中式餐飲服務禮儀及技巧。 2.西式餐飲服務禮儀及技巧。 3.實務練習。		9	
(八)速食店服務及工作技巧	1.速食店餐飲服務禮儀及技巧。 2.速食店垃圾及殘渣清理方式。 3.實務練習。		9	
(九)廚房設備與用具	1.廚房設備的認識。 2.烹飪器具的認識。 3.能使用常見的廚房設備及器具，如電鍋、微波爐、電磁爐、烤箱等。 4.實務練習。		9	

(十)餐具清洗	1. 常用清潔劑的認識及安全原則。 2. 相關職業病的了解及手部保養方式。 3. 不同性質(油膩、咖哩等)髒污餐具的清理方式、技巧及原則。 4. 各類餐具、器具的方式、技巧及注意事項。 5. 實務練習。	9	
(十一) 廚房器具清洗	1. 清洗步驟及流程。 2. 徒手清洗之方式與技巧。 3. 使用洗碗機清洗之方式與技巧。 4. 強力噴槍的使用 5. 餐具、器具分類及歸位。 6. 實務練習。	9	
(十二)協助烹調前食物備製工作	1. 清洗魚類、肉類、蔬菜類等食材。 2. 基本切割工具的使用技巧(如菜刀、刨刀等)。 3. 食品解凍的正確方法。	9	
(十三)食材及材料保存	1. 材料及調味品補充及貯存技巧。 2. 生鮮食材分類及貯存技巧。	6	
(十四)廚房清潔	1. 常用清潔劑的認識及安全原則。 2. 廚台、爐灶、置物架、櫥櫃清理技巧。 3. 垃圾或殘渣的分類與包裝。 4. 地面除油濕拖。 5. 實作練習。	9	
(十五) 吧檯設備與器具	1. 吧檯設備及器具的認識。 2. 能使用常見的吧檯設備，如咖啡機、封口機等 3. 實務練習。	9	
(十六) 基本飲料的認識及簡易製作	1. 認識飲料製作的工具及材料 2. 認識各類飲料 3. 製作簡單飲品	9	
(十七)器材之運用與維護保養	1. 清潔工作操作實作練習。 2. 清潔作業流程實作練習。	3	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如採實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 餐飲服務相關教學媒體，如示意圖、投影片、影視光碟和電腦軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率。 2. 教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。 3. 教學相關的實習職場。		
教學注意事項	1. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見實、實習，由該領域專業人員解說及示範。 2. 使用刀具…等危險工具，應由校師陪伴在旁，一對一實作。		

表 11-2-3-5國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Practice of Projects		
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	學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、強化學生之課程與應用統整能力。 二、強化學生團隊合作分工之能力。 三、建立學生成果展示與口語闡述之能力。 四、提升學生問題解決及與實作整合之能力。			
議題融入	餐飲服務科：家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)家務處理技能領域統整		1. 統整家務處理知識展現 2. 統整家務處理態度展現 3. 統整家務處理技能展現	8	
(二)家務處理實作		成果展示之規劃與製作	8	
(三)餐飲製作技能領域統整		1. 統整餐飲製作知識展現 2. 統整餐飲製作態度展現 3. 統整餐飲製作技能展現	8	
(四)餐飲製作實作		成果展示之規劃與製作	8	
(五)專題成果展示		成果／成品展示與推廣	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	一、採用適宜之多元評量方式。 二、評量宜兼重形成性評量與總結性評量，得兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。			
教學資源	蒐集服務群實作主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。			
教學注意事項	一、教師實施教學時得採跨領域/科目的統整課程設計方式實施教學。 二、教師之課堂教學得採分組教學方式進行，且學生宜採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 三、專題實作由教師指導下完成，宜依據學生能力與需求決定呈現實作方式，得採成品製作、成品或服務等相關成果展示會。			

表 11-2-3-6 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事管理實作		
	英文名稱	Practicum of Housekeeping		
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、學習力、技術力			
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) 培養學生職場服務之工作社會能力。(二) 培養學生基本的家務處理器具設備使用及維護技巧。(三) 使學生熟悉各項清潔技能技巧。(四) 強化學生家事處理基礎知能及興趣技巧。(五) 培養學生良好的工作態度、習慣與安全。			
議題融入	餐飲服務科：生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)家事服務概論		1. 家事服務業簡介 2. 家事服務倫理	3	
(二)認識污垢及生成		1. 用水場所產生之污垢 2. 用火場所產生之污垢 3. 牆壁與地板之污垢	6	
(三)居家材質的認識		1. 家具材質辨認 2. 地板材質辨認 3. 牆壁材質辨認	3	
(四)清潔劑認識與使用		1. 各式清潔劑使用方式 2. 辨識清潔劑使用區域 3. 辨識清潔劑使用材質	6	
(五)居家收納與擺設		1. 各式物品收納技巧 2. 物品擺設原理	6	
(六)食物製備原理菜單規劃		1. 食物製備原理 2. 菜單規劃 3. 食材選購與儲存 4. 冰箱管理與廚餘處理	9	
(七)特殊飲食製備		1. 幼兒飲食製作 2. 銀髮族飲食製作	6	
(八)廚房清潔		1. 抽油煙機清潔 2. 瓦斯爐台清潔 3. 水槽清潔 4. 餐具清潔	9	
(九)浴室清潔		1. 洗手台、馬桶、浴缸清潔 2. 鏡面清潔 3. 地板、牆壁清潔	9	
(十)臥房及客廳整理方法		1. 家電清潔(電扇、吊扇、冷氣、電視等) 2. 沙發、茶几清潔 3. 地毯(墊)清潔 4. 床鋪清潔	9	
(十一)衣物管理與清潔整燙		1. 衣物分類與收納 2. 衣物清洗	6	

	3. 衣物整燙		
(十二)書房清潔	1. 書櫃清潔 2. 電腦、鍵盤清潔	6	
(十三)窗戶清潔	1. 玻璃清潔 2. 百葉窗清潔 3. 紗窗清潔 4. 窗簾清潔	9	
(十四)陽台、玄關清潔	1. 鞋櫃清潔 2. 樓梯清潔 3. 戶外地板清潔	9	
(十五)庭院清潔與維護	1. 簡易花草修剪 2. 盆栽澆水	6	
(十六)回收與消毒	1. 廢棄物分類、回收 2. 簡易環境消毒	6	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	評量方式含同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。		
教學注意事項	1. 教材之編選應顧及社區學生之需求，使課程內容與生活相互結合。 2. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 3. 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。依照學生狀況調整工作項目，同儕協助。		

表 11-2-3-7 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境服務實習		
	英文名稱	Environmental Services Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、就業力、移動力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、衛生安全概論、基礎清潔			
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生職場服務之工作社會能力。(二) 培養學生基本的環境服務器具設備使用及維護技巧。(三) 使學生熟悉各項基本環境清潔技能技巧。(四) 使學生強化環境服務基礎知能及興趣技巧。(五) 培養學生良好的清潔工作態度、習慣與安全。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)顧客服務	1.瞭解職場服裝儀容規定。 2.瞭解職場服務禮儀。 3.認識顧客抱怨處理原則及實際案例演練。 4.認識緊急事件處理原則及實際案例演練。		9	
(二)環境服務器具使用安全	1.複習環境服務常見的器具。 2.使用器具應注意之共同安全事項。 3.使用特定器具之安全注意事項。 4.機器使用維護及故障判別。 5.職場環境安全(如：用電、消防、逃生等)緊急事件應變處理。 6.器具操作實作練習。		6	
(三)環境器材之運用與維護保養	1.複習常用清潔器具與種類。 2.瞭解清潔器具之運用時機。 3.認識常用清潔材料及藥劑。 4.正確使用清潔材料及藥劑。 5.瞭解清潔器具材料之保養。 6.清潔用油劑的保養。 7.機器使用維護及故障判別。 8.清潔器具材料運用及保養實作練習。		6	
(四) 基本環境服務清潔技能	1.抹布、刮刀、菜瓜布、雞毛撢、清潔劑等使用方法及技巧。 2.掃帚、拖把、除塵器、擰乾器、長柄刷等使用方法及技巧。 3.正確操作清潔作業流程（高處除塵、平面去污、浴廁清潔、地板除塵與濕拖、垃圾桶清潔、自我檢查等）。 4.清潔工作操作實作練習。 5.清潔作業流程實作練習。		9	
(五)環境服務中常見垃圾處理	1.複習垃圾種類。 2.複習垃圾分類。 3.垃圾處理之安全守則。		6	

	4. 一般垃圾分類實作練習。 (準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。		
(六)金屬器材之保養	1. 能分辨金屬器材。 2. 金屬器材的保養方式及原則。 3. 不同金屬材質的處理方法： (1) 不銹鋼 (2) 銅器材 (3) 一般金屬 4. 不同材質處理方式實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。	9	
(七)牆面之維護	1. 認識台面、牆面、天花板、通風口等清潔步驟及原則。 2. 重點式污點去除 (1) 處理方式及原則。 (2) 實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。 3. 高處除塵 (1) 處理方式及原則。 (2) 實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。 4. 立面除塵 (1) 處理方式及原則。 (2) 實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。 5. 室內牆面清潔實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)	9	
(八)玻璃之維護	1. 玻璃的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2. 不同用途之玻璃的處理方式 (1) 認識不同用途之玻璃：鏡子、窗戶、大片玻璃/落地窗。 (2) 實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。 3. 不同材質之玻璃的處理方式 (1) 認識不同材質之玻璃：光面玻璃、霧面玻璃。 (2) 實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。 4. 玻璃清潔實作練習實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。	9	
(九)不同類型傢俱之維護	1. 傢俱的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2. 常見材質之家具及用品設備的處理方式。 3. 不同類型及功能傢俱的處理方式： (1) 衣櫥、五斗櫃、書櫃、書桌、椅子、床、掛衣架、化妝台等。 (2) 茶几、沙發椅、酒櫃、鞋櫃、鞋架、書報架、電話等 (3) 餐桌椅、廚櫃、吧台、冰箱、飲水器等。 4. 清潔實作練習(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)。	9	
(十)地板之維護	1. 地板除塵與濕拖的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2. 地板除塵的處理方法： (1) 認識掃把、吸塵器、靜電拖把。	9	

	(2) 處理原則及方法。 (3) 實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 3. 地板濕拖的處理方法： (1) 認識拖把、擰乾器。 (2) 處理原則及方法。 (3) 實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。 4. 機器使用維護及故障判別。 5. 地板除塵及濕拖實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。		
(十一)浴廁之維護	1. 浴廁的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2. 常見材質之浴廁及用品設備的處理方式： (1) 工作原則：工作場地方面、工作速度方面、清潔劑及清潔工具使用安全方面 (2) 清潔工作流程：準備器材、將廁所內可移動物品移至門外、天花板除塵、清潔窗戶、清潔肩部以上高度之牆壁、擦洗置物架、刷洗洗手槽、刷洗馬桶、刷洗小便斗、刷洗肩部以下高度之牆壁、刷洗地面、清潔鏡子、清洗拖把槽、物品歸位、清洗清潔用具、自我檢視。 3. 浴廁清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	
(十二)茶水間之清潔	1. 茶水間的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2. 常見材質之廚房及用品設備的處理方式： (1) 工作原則：工作場地方面、工作速度方面、清潔劑及清潔工具使用安全方面 (2) 清潔工作流程：準備器材、將廚房內可移動物品移至門外、天花板除塵、清潔窗戶、清潔肩部以上高度之牆壁、刷洗肩部以下高度之牆壁、清理冰箱、清潔抽油煙機、擦洗置物架、清潔廚櫃、清潔瓦斯爐、刷洗洗碗槽、地面除塵濕拖、物品歸位、清洗清潔用具、自我檢視。 3. 茶水間清潔實作練習（準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查）。	9	
(十三)公共區間之維護	1. 公共廁所的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 2. 電梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 3. 樓梯的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 4. 溝渠的清潔步驟、安全原則及使用之工具。 5. 庭院的清潔步驟、安全原則及使用之工具。	9	
合 計		108	
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，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，應強調工作環境及操作器具之安全。2.應兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3.評量內容應與職場的工作標準一致。
教學資源	1.餐飲服務相關教學媒體，如示意圖、投影片、影視光碟和電腦軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率。2.教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。3.教學相關的實習職場。
教學注意事項	安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見實、實習，由該領域專業人員解說及示範。

表 11-2-3-8國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貨物整理實作		
	英文名稱	Cargo consolidation		
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	就業力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 使學生具備物品整理收納的基本技能，進而有效管理各種類物品。 (二) 使學生習得整理物品的方式與建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質。 (三) 使學生了解物品整理與日常生活的關聯性，進而認識零售業、門市服務及倉儲物流。 (四) 培養學生物品整理工作專業素養、服務態度及正確工作價值觀。 (五) 培養學生零售業商品整理之基礎專業能力、服務態度培養及正確工作價值。 (六) 增進學生門市服務人員相關行業的了解及實際經驗。			
議題融入	餐飲服務科：生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 認識物品整理	1. 物品整理工作的重要性 2. 物品整理的基本步驟		9	
(二) 物品整理相關工作	1. 物品整理相關行業介紹 2. 工作安全與保健注意事項		9	
(三) 基礎整理收納技巧	1. 生活常用的物品分類方式 2. 常見的小物件收納容器 3. 物件與容器選擇		9	
(四) 物品分類	1. 零售業常見的物品類別 2. 零售業的分類流程		9	
(五) 物品歸類	1. 同類物品的歸類方式 2. 不同物品的歸類方式		9	
(六) 賣場佈置	1. 賣場佈置陳列的目的 2. 賣場層架展示基本原則		9	
(七) 物品陳列	1. 賣場物品陳列基本原則 2. 常見賣場物品陳列的方式 3. 物品外包裝與陳列方式		9	
(八) 物品品質檢查	1. 賣場物品品質的重要性 2. 一般物品不良品的辨識 3. 特殊物品不良品的辨識		9	
(九) 補貨	1. 商品理貨補貨的流程 2. 補貨工作內容與注意事項 3. 櫃位標示卡的功能與應用		9	
(十) 生活日用品整理實作	1. 生活日用品種類介紹 2. 整理日用生活日用品的注意事項 3. 各類日用生活日用品的擺設與陳列方式		9	
(十一) 生活五金工具整理實作	1. 生活五金用品的種類 2. 整理生活五金用品的注意事項 3. 各類生活五金用品擺設與陳列方式		9	

(十二) 雜貨乾糧食品整理實作	1. 食品保存管理重要性 2. 雜貨乾糧食品的種類 3. 整理雜貨乾糧食品的注意事項 4. 各類雜貨乾糧食品擺設與陳列方式	9	
(十三) 休閒食品整理實作	1. 休閒食品的種類介紹 2. 整理休閒食品的注意事項 3. 各類休閒食品擺設與陳列方式	9	
(十四) 冷凍食品整理實作	1. 冷凍櫃的認識及使用方式 2. 不同種類冷凍物品的保存方式及整理注意事項 3. 各類冷凍食品與陳列方式	9	
(十五) 冷藏物品整理實作	1. 冷藏櫃的種類及使用方式 2. 生鮮蔬果類食品的保存方式及整理注意事項 3. 飲料食品的保存與陳列方式	9	
(十六) 盤點法與處理	1. 盤點種類的介紹(如：初盤、複盤、日程區分等) 2. 盤點各項注意事項 3. 盤點單的基本認識、填寫與簽核 4. 問題物品與缺點的處理方法	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	(一)採多元化評量，利用筆試、口試及實際的作品，評估學生每一階段性的學習成效。(二)利用不同的評量方式，以適應學生們的個別化差異，達成評量上的公平原則。(三)應兼顧學生學習過程及學習結果。		
教學資源	(一)加強與職業訓練機構及產業界合作，充分運用社區資源。(二)搜集相關的企業資訊或議題，提供學生閱讀及討論。(三)邀請廠商或成功創業者座談，分享成功就業的經驗。(四)添購商業方面相關書籍、有聲文字、教學錄影帶、CD等提昇學生見聞。		
教學注意事項	(一)任課教師需作職前訓練，前往實作地點，實地觀摩與環境評估。(二)採工作分析法，擬定工作訓練計劃，使工作流程順暢，以利學生實習操作。(三)應視學生障礙程度、能力及興趣，作分組實習。(四)實習活動應以安全為要務，加強學生臨場反應之能力。(五)對於重度障礙者，應加強訓練其生活自理、獨立的能力，以提昇其工作技能。(六)實習課程時數的安排，得視實際需要，依每週教學時數之規定，彈性調整。		

表 11-2-3-9國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品包裝實作		
	英文名稱	Article packaging		
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	就業力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 使學生了解商品包裝的內涵及發展，進而認識倉儲物流及門市服務業。 (二) 培養學生依工作流程獨立完成整套工作（包裝、裝箱及貨品上架或運送等）之能力。 (三) 培養學生包裝專業素養與認真敬業之工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：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		8	
(二)包裝基本要點	1. 基本操作能力 2. 物品擺放要點		8	
(三)包裝基本技能	1. 各類包裝袋的使用 2. 各式包裝盒的使用		8	
(四)包裝工具及使用	1. 秤重類工具 2. 裁切類工具		8	
(五)打包工具及使用	1. 黏著類工具 2. 打標類工具 3. 封口類工具		8	
(六)點數	1. 物品點數 2. 定量物品拿取 3. 分裝物品		8	
(七)篩選分類	1. 同類物件分類 2. 不同類物件分類 3. 不同類物品分裝		8	
(八)配對排列	1. 同類物件配對 2. 不同類物件配對 3. 物品排列		8	
(九)摺疊	1. 對折法 2. 四折法 3. 三折法 4. 不規則折法		8	
(十)黏貼	1. 自黏貼紙類黏貼 2. 膠帶類黏貼 3. 膠水類黏貼		8	
(十一)固定	1. 旋轉雙面膠帶黏貼 2. 手部摳、搓、按壓訓練		8	
(十二)物品捆紮	1. 條狀物品捆紮 2. 袋裝物品捆紮 3. 箱型物品捆紮		8	

(十三)物品組裝	1. 各類素材組裝 2. 手部轉、扭、壓、套、綁、穿訓練	8	
(十四) 文具類產品包裝實作	1. 文具類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理	8	
(十五) 五金產品包裝後整理	1. 五金類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理與運送	8	
(十六) 衣物類產品包裝實作	1. 衣物類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理	8	
(十七) 禮品類產品包裝實作	1. 紙材包裝技巧 2. 禮品包裝	8	
(十八) 食品類產品包裝實作	1. 食品類產品包裝 2. 食品衛生安全 3. 品質檢驗 4. 產品包裝後整理與運送	8	
合 計		144	
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。2. 宜兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3. 評量內容宜與職場的工作標準一致。		
教學資源	1. 包裝服務業之相關專業人力資源。2. 善用包裝服務教室、學校、居家及社區環境之資源。		
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. 將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以激發其學習興趣，並逐漸類化到實際職場的練習與操作。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。4. 宜安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。6. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。7. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。8. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。		

表 11-2-3-10國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實習		
	英文名稱	Store Service 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—校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、技術力、整合力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、衛生安全概論、生活用品整理實作、貨物整理實作			
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生門市服務清潔實作能力 (二)培養學生門市服務之實作專業能力。(三)使學生了解櫃台、機器作業流程。(四)培養學生正確安全知識及積極就業態度。(五)培養學生取得門市服務相關證照之能力。			
議題融入	餐飲服務科：品德			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)零售概論		1. 零售管理之定義、分類與業態特色。 2. 零售管理之功能與意義。 3. 關係行銷與綠色銷售。	4	
(二)顧客服務作業		1. 依職場要求穿著整齊清潔。 2. 能正確依職場要求整理個人服裝儀容。 3. 能正確使用服務用語。 4. 能活用招呼顧客的手法。 5. 能正確的面對與電話應對。	8	
(三)顧客服務 態度		1. 能主動向顧客問候。 2. 能細心、耐心聆聽顧客需求。 3. 能正確應對顧客要求之事項。	4	
(四)門市服務介紹		1. 門市服務的內涵。 2. 門市內環境介紹。 3. 門市一天主要工作內容及編製作息時間表。	6	
(五)門市行政		1. 瞭解基本工作職責。 2. 建立工作排程觀念。 3. 介紹招募及各項福利制度、教育訓練內容。 4. 瞭解出缺勤管理的意義。	6	
(六)地板清潔實作		1. 介紹地板清潔步驟。 2. 說明地板清潔所需之工具。 3. 地板清潔實作。(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)	8	
(七)玻璃清潔實作		1. 介紹玻璃清潔步驟。 2. 說明玻璃清潔所需之工具。 3. 玻璃清潔實作。(準備器材、清潔步驟、收拾器材及歸位、自我檢查)	8	
(八)門市外環境清潔		1. 說明門市外、周圍環境清潔之要項。 2. 能正確執行門市外、周圍環境清潔。 2. 能維持門市外環境之整潔。	9	

	3. 能正確瞭解清潔範圍、項目及步驟。 4. 能正確使用清潔方法、用具、用品以達到清潔效果。 5. 能安排定期維持門市外環境之清潔工作。 6. 能按正確清潔程序進行清潔工作。 7. 能維護清潔後之環境整潔。		
(九)門市內環境清潔	1. 說明門市內環境清潔之要項。 2. 能正確執行門市內環境清潔。 3. 能正確瞭解清潔範圍、項目及步驟。 4. 能正確使用清潔方法、用具、用品以達到清潔效果。 5. 能安排定期維持門市內環境之清潔工作。 6. 能按正確清潔程序進行清潔工作。 7. 能維護清潔後之環境整潔。	9	
(十)商品分類	1. 商品種類之認識。 2. 商品品質概念。	4	
(十一)商品處理作業	1. 認識進退貨流程之處理。 2. 認識理貨與報廢程序。 3. 說明補貨程序。 4. 說明商品陳列之意義。 5. 說明商品配置的原則與執行作業。	8	
(十二)櫃檯服務用語	1. 櫃檯基本配置、設備。 2. 櫃檯服務禮貌用語。	4	
(十三)櫃檯作業	1. 櫃檯收銀作業重點。 2. 收銀流程正確執行。 3. 認識交接排班表之櫃檯作業交接事項。	9	
(十四)收銀機操作	1. 簡易設備操作。 2. 結帳作業。 3. 投庫作業。 4. 離櫃作業。	9	
(十五)簡易設備認識	1. 門市設備種類的瞭解與管理。 2. 認識門市設備標準操作程序。 3. 認識基本相關安全措施。	4	
(十六)簡易設備操作	1. 門市相關設備操作實作。 2. 認識設備日常及定期保養作業。 3. 認識可能發生之基本故障因素。 4. 認識報修處理流程。 5. 實作練習。(準備器材、操作練習、收拾器材及歸位、自我檢查)	8	
(十七)門市環境規劃	1. 認識門市商圈、立地環境。 2. 認識門市配置及動線規劃。 3. 說明區域活動參與重要性。	4	
(十八)門市環境及安全衛生作業	1. 說明門市衛生之重要性。 2. 介紹售後服務與客訴即時處理流程。 3. 介紹門市污染與防治概念。 4. 介紹搶、竊、騙等不當行為之防範作業。 5. 介紹發生搶、竊、騙行為之處理作業。 6. 介紹用具或方法防止門市環境內出	8	

	現安全危機，如滑倒、刮傷等。		
(十九)服務品質	1. 認識基本服務態度。 2. 介紹門市服務動作。 3. 介紹正確應對處理話術。	7	
(二十)服務姿態	1. 認識基本服務態度及姿勢。 2. 門市服務動作實作練習。 3. 應對處理話術實作練習。	9	
(二十一)商圈經營與顧客管理	1. 訓練經營基本態度。2. 了解經營策略方針。3. 學會應對作業處理。4. 正確處理店務工作。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，分別進行各單元形成性評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重實例性作業，培養實務能力。 3. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 2. 利用實習商店，讓學生瞭解不同業態（便利商店、超市、量販店及物流中心）實際作業情形，效果更佳。		
教學注意事項	1. 安排賣場之現場參觀與訪談。 2. 結合學校合作社的經營設施與營運決策，供授課實務教學之用。 3. 本科目為實務科目，應結合理論與實務進行教學。 4. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 5. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 6. 隨時灌輸學生正確的工作價值觀念。 7. 培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 8. 配合時事及個案研究方式進行，以提昇學生興趣。		

表 11-2-3-11國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	農園藝植物維護實作		
	英文名稱	Agricultural and Horticultural Plant Maintenance Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：植物栽培概論			
教學目標 (教學重點)	(一)使學生了解植物生長發育過程，具備基礎農園藝種植的服務職能。 (二)使學生熟練農園藝作物生產場所工具器械操作技能。(三)培養學生具備農、園植物病蟲草害基礎防治處理技能，落實職業安全與衛生知識。(四)培養學生具備工作倫理及工作態度，展現團隊合作精神與行動。			
議題融入	餐飲服務科：生命			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)農園藝整理基本概念		1.農園藝整理從業人員基本條件 2.農園藝整理安全與防護原則	3	
(二)農場苗圃花園整理工作		1.農場整理工作內容 2.苗圃園整理工作內容	3	
(三)整地栽培		1.整地技巧與練習 2.作畦技巧與練習	6	
(四)有性繁殖		1.種子類型 2.種子發芽條件 3.播種方法	9	
(五)無性繁殖		1.無性繁殖種類 2.扦插種類與方法 3.扦插技術練習 4.分株技術練習	9	
(六)田間栽培		1.田間播種練習 2.田間定植練習 3.田間基本設施搭建練習	9	
(七)田間雜草處理		1.常見雜草種類 2.雜草防治方式 3.除草器（機）具操作與保養	6	
(八)病蟲害防範與水分控管		1.常見病蟲害種類 2.病蟲害防治工作與預防方法 3.灌溉方法與練習 4.植物澆灌練習	3	
(九)肥料管理		1.常見施肥法 2.基肥與追肥原則 3.有機肥料原理與製作	3	
(十)農產品處理		1.農產品清理 2.產品包裝 3.農產品儲存	3	
合 計			54	
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進行，並強調以學生優勢管道進行評量。 2.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. 評量時應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	1. 利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 3. 肢體操作困難學生，可搭配相關之輔助器具或使用療癒平台之特製花台具進行課程實作。 4. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 5. 邀請農園藝相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能與產業界進行結合，以使理論與實務結合。 6. 舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。
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。 8. 依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件，彈性選擇。

表 11-2-3-12國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果加工與包裝實作		
	英文名稱	Fruit and vegetable processing and packaging practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：植物栽培概論			
教學目標 (教學重點)	(一) 使學生了解蔬果加工基本原理及應用，展現基礎蔬果加工相關職能。 (二) 培養學生具備蔬果包裝基本技能，增進功能性動作表現。(三) 培養學生具備蔬果加工設備之基礎操作技能，落實職業安全與衛生知識。(四) 培養學生具備蔬果加工食品安全衛生知識。(五) 培養學生具備工作倫理及工作態度，展現團隊合作精神與行動。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 蔬果加工基本概念	1. 蔬果種類與儲存 2. 蔬果加工目的與原則 3. 蔬果加工方法與衛生安全注意事項 4. 蔬果加工產品包裝與保存		3	
(二) 蔬果加工產品	1. 食品類蔬果加工產品種類 2. 非食品類蔬果加工產品種類		3	
(三) 蔬果汁	1. 蔬果汁材料挑選與處理原則 2. 蔬果汁製作 3. 蔬果汁包裝及儲存		3	
(四) 果凍類食品	1. 果凍材料挑選與處理原則 2. 果凍製作 3. 果凍包裝及儲存		3	
(五) 葉菜類醃漬品	1. 葉菜類醃漬材料挑選與處理 2. 葉菜類醃漬品種類與製作 3. 葉菜類醃漬品包裝與儲存		3	
(六) 果菜類醃漬品	1. 果菜類醃漬材料挑選與處理 2. 果菜類醃漬品種類與製作 3. 果菜類醃漬品包裝與儲存		6	
(七) 根莖類醃漬品	1. 根莖類醃漬材料挑選與處理 2. 根莖類醃漬品種類與製作 3. 根莖類醃漬品包裝與儲存		3	
(八) 水果類醃漬品	1. 水果類醃漬材料挑選與處理 2. 水果類醃漬品種類與製作 3. 水果類醃漬品包裝與儲存		3	
(九) 調味醬	1. 蔬果加工醬類材料挑選與處理 2. 蔬果加工調味醬種類與製作 3. 調味醬包裝與儲存		3	
(十) 果醬	1. 果醬種類與製作 2. 果醬包裝與儲存		3	
(十一)糖漬水果	1. 糖漬水果材料挑選與處理 2. 糖漬水果製作 3. 糖漬水果包裝與儲存		3	

(十二)蜜餞類製品	1.蜜餞材料挑選與處理 2.蜜餞種類與製作 3.蜜餞包裝與儲存	6	
(十三)蔬果乾	1.基礎蔬果乾燥法 2.蔬果乾種類與製作 3.蔬果乾包裝與儲存	6	
(十四)環保清潔劑	1.清潔劑與環境危害 2.常見環保清潔劑種類 3.簡易環保清潔劑製作	6	
合 計		54	
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。 2.兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。 3.依據實作時工作態度及工作表現進行評量。		
教學資源	教學資源 1.可利用學校相關實作場域提供學生實作練習。 2.無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 3.肢體操作困難學生，可搭配相關之輔助器具進行課程實作。 4.可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩教學實習，並利用校園環境或居家環境等相關資源進行模擬情境進行練習。 5.邀請蔬果加工相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能與產業界進行結合，以使理論與實務結合。 6.舉辦領域教師課程與教學研討和觀摩，以充實教師教學知能，以提升課程效能與教學成效。		
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.可針對學生認知程度及操作能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由能力佳的學生協助能力較弱之學生，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。 8.依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件，彈性選擇蔬果加工作物種類。		

表 11-2-3-13國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔實作			
	英文名稱	Practicum of Vehicle cleaning			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	就業力、學習力、技術力				
適用科別	餐飲服務科				
	4				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生具備清潔車體外、內部之清潔之實作能力。(二)培養學生具備清潔車身外部飾條、塑件清潔、保養輪胎之能力。(三)培養學生養成良好的服務態度。				
議題融入	餐飲服務科：安全				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)車輛清潔工具準備		1.挑選車輛清潔工具且放置指定位置。 2.電源、機器開啟。 3.挑選正確清潔用品。		8	
(二)車輛外部清潔混合實作		1.車輛外部清潔 2.車輛外部清潔檢核重點		8	
(三)車輛外部維護混合實作		車輛外部特殊維護(柏油、鐵粉、蟲屍)。		8	
(四)車輛內部清潔混合實作		1.車輛內部皮革清潔與檢核 2.車輛內部門溝清潔與檢核 3.車輛內部座位旁清潔與檢核		8	
(五)車輛內部維護混合實作		1.車輛內部儀表板維護與檢核 2.車輛內部玻璃維護與檢核 3.後車廂內部維護與檢核		8	
(六)內部消毒及除臭混合實作		1.汽車內部消毒演練 2.汽車內部除臭演練		8	
(七)上蠟 實作		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		8	
(八)腳踏墊清潔實作		1.前後腳踏墊清潔檢核重點 2.前後腳踏墊清潔與維護實務		8	
(九)洗車場地清潔		1.乾、溼場地清潔檢核重點 2.乾、溼場地清潔與維護實務		8	
合 計				72	
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.評量時應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	1.宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。 2.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。並宜蒐集相關圖書、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	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. 教材由教師宜多元化而有彈性，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。
--------	---

表 11-2-3-14國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔實務		
	英文名稱	practicum of vehicle cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、學習力、技術力			
適用科別	餐飲服務科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)使學生了解車輛基礎工作原理。(二)使學生認識車輛清潔材料之特性及其應用。(三)培養學生操作車輛清潔相關工具、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。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基礎車輛清潔		1.清潔車輛內部項目 2.清潔車輛外部項目	8	
(二)車輛清潔材料		1.洗車蠟使用 2.輪胎油使用 3.玻璃清潔液使用 4.皮革油使用	4	
(三)車輛清潔工具的使用與保養		1.高壓洗車機使用演練 2.吸塵器的使用演練 3.風槍的使用演練	8	
(四)車身外部維護與保養		1.車身外部的維護與保養 2.車身外部特殊清潔	8	
(五)輪胎清潔與保養		1.輪胎維護保養 2.鋼圈維護保養	4	
(六)車輛玻璃清潔與維護		車輛玻璃清潔與維護	4	
合 計			36	
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.評量時應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	1.宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。2.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。並宜蒐集相關圖書、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	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.教材由教師宜多元化而有彈性，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。			

(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 國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	吃喝玩樂在台灣		
	英文名稱	Fun in Taiwan		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生認識台灣地理 2. 讓學生認識台灣各縣市鄉鎮風景色 3. 讓學生認識台灣各鄉鎮特產與美食 4. 讓學生了解在地區域的特色			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹-認識南投		課程介紹，從南投自己的鄉鎮出發。	1	
(二)北台灣		認識基隆、台北、新北、桃園、新竹 景色與特產美食	5	
(三)中台灣		認識苗栗、台中、彰化、雲林、嘉義 景點美食伴手禮	5	
(四)南台灣		認識台南、高雄、屏東景色與特產美食	3	
(五)東台灣		認識台東、綠島、蘭與、花蓮、宜蘭 景色與特產美食	3	
(六)離島		認識澎湖、金門、馬祖景色與特產美食	1	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	學習態度、出席狀況、口試、學習單			
教學資源	觀光局網站、各縣市政府觀光主管單位，網路達人網紅推薦			
教學注意事項	採互動式教學，學生要勇於表達。			

表 11-2-4-2國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與動畫	
	英文名稱	Music and Animation	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課 年級/學期	第一學年		
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生能比較分析音樂在動畫中的功能與配樂的基本鋪陳。 2. 能學生能觀察動畫間的多元文化展現並讓學生有具體的介紹與表達之能力。 3. 能學生能以模仿的角度啟發歌曲的學習，並激發展演性的表演能力。 4. 能學生能比較日本和美國動畫間的異同之處，並以表格化比較。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)遨遊 東京	1. 介紹東京秋葉原 2. 介紹宮崎駿博物館(三鷹美術館)	3	
(二)日本動畫與音樂	1. 探討動畫與虛擬實境的特色 2. 如何強化角色的戲劇張力	3	
(三)教唱歌曲	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(四) 歐美 動畫與音樂	1. 認識動畫的設定場景 2. 認識動畫中傳達的多元文化價值	3	
(五)歌曲教唱	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(六) 評量	1. 分組歌唱方式來呈現 2. 紙筆評量	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆評量 2. 分組報告 3. 分組表演		
教學資源	1. 鋼琴 2. DVD 3. 電腦 4. 五十音表格 5. 英文歌詞		
教學注意事項	1. 選擇內容符合潮流、且音樂和戲劇的相輔性，作品和片段要嚴選 2. 配合上課內容挑選適合之歌曲，進而培養學生理解、表演之能力 3. 觀察同學的特長並進行適性適才的工作分配		

表 11-2-4-3國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化賞析	
	英文名稱	Appreciation of food culture	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課 年級/學期	第一學年		
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生了解飲食不僅單純地滿足了人們的口腹之欲，更因受到各種自然環境、經濟條件、政治因素及宗教文化條件等許多成因的影響，而創造出獨有的特色。 2. 提升學生對飲食的認知是一種人類生活軌跡的呈現，飲食文化亦經過漫長的歷史階段，由粗簡到精緻逐步形成的過程。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒 論	1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義 3. 世界飲食區域分布	2	
(二)臺灣烹調文化與飲食習俗	1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗	3	
(三)大陸地區之飲食文化	1. 起源與菜系發展 2. 飲食原料與利用 3. 飲食器具與烹調法 4. 飲食習俗與飲食禁忌	3	
(四)亞洲飲食文化	1. 日本料理文化 2. 韓國飲食文化 3. 東南亞美食	2	
(五)歐美地區飲食文化	1. 義大利飲食文化 2. 法國飲食文化 3. 美國飲食文化 4. 澳洲飲食文化	3	
(六)宗教與飲食文化	1. 佛教飲食 2. 道教飲食 3. 基督教飲食 4. 回教飲食	3	
(七)現代飲食與生活	1. 飲食新潮流 2. 營養與生活 3. 未來發展趨勢	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。		
教學注意事項	1. 教材內容之難易，應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例，引發學習動機。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

表 11-2-4-4國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	動手做童玩	
	英文名稱	Child Toy D. I. Y.	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課 年級/學期	第一學年		
教學目標 (教學重點)	讓學生透過實際動手操作童玩，增強學生對於童玩的興趣，並訓練學生抽象思考、計算以及動手做的能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)竹槍童玩製作	竹槍製作	3	
(二)吸管笛童玩製作	吸管笛製作	3	
(三)投石器童玩製作	投石器製作	3	
(四)風箏童玩製作	風箏製作	3	
(五)氣動車童玩製作	氣動車製作	3	
(六)陀螺童玩製作	陀螺製作	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	教具製作、實作器具、相關內容細項材料		
教學注意事項	1. 注意操作流程說明 2. 實作時注意安全		

表 11-2-4-5國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	多采多姿的生物世界		
	英文名稱	A diverse world of creatures		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生理解生態學基本原理、功能與重要性 2. 讓學生了解台灣生態系，及在地生態特色 3. 讓學生能運用周圍生態實例，導覽並解說生態系的功能與重要性			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 課程簡介		1. 簡介本期教學大綱 2. 說明評量方式	1	
(二) 生態學		生態學基本原理、功能與重要性	2	
(三) 生物多樣性		族群密度與生態多樣性的重要性	2	
(四) 生物和環境		1. 生物間的交互作用 2. 族群、群集與生態系	3	
(五) 台灣的生態系		1. 陸域生態系 2. 水域生態系	3	
(六) 參訪玉山國家公園管理處		探索台灣之美	1	
(七) 生物多樣性的重要性		生物多樣性的保持與生態平衡的重要性	3	
(八) 校園生物觀察		生態調查	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%			
教學資源	相關資訊網站、玉山國家公園管理處			
教學注意事項	須注意校內外場域的安排流暢度與安全性			

表 11-2-4-6國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	就愛流行樂	
	英文名稱	Love pop music	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年		
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生認識台灣傳唱歌曲的發展歷史 2. 讓學生認識其歷史背景 3. 讓學生研究分析歌曲、音樂並且賞析 4. 讓學生實際演唱表演		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹與導引	1. 課程介紹 2. 進度規畫 3. 分組表演討論	1	
(二)台語流行歌曲歷史發展	1. 介紹台語歌曲歷史發展 2. 1917-1925年代 3. 1925-1937年代 4. 1937-1945日據時期 5. 台灣光復初期 6. 戒嚴時期 7. 1987年至今	4	
(三)客語流行歌曲介紹	客家歌曲在台灣發展現況與歌曲賞析	1	
(四) 原住民歌曲介紹	台灣原住民族在近年流行樂上占有一席之地，認識台灣原住民歌手及歌曲賞析。	2	
(五) 國語流行歌曲發展與賞析	1. 1920年代:時代曲的產生 2. 1930-1940年代：七大歌星的時代 3. 1950-1960年代：分裂與新生 4. 1970-1980年代：工業的成長與新市場的形成 5. 1990年代：大融合 6. 2000年代：新技術的挑戰與流行音樂，台灣華語流行音樂輝煌10年 7. 2010年代：中國大陸流行音樂崛起	5	
(六) 西洋流行歌曲賞析	1. 介紹樂團/歌手 2. 原曲聆賞 3. 歌曲內容解釋 4. 演唱與心得分享	5	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	分組表演、歌曲接唱比賽、歌詞填空測驗、歌曲背景小測驗. 多元評量		
教學資源	影片、CD、CD播放機、網路、音響、麥克風、投影設備		
教學注意事項	1. 主題兼顧多元文化，歷史、時代背景。 2. 涵蓋人文與藝術的欣賞。 3. 教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4. 結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。		

表 11-2-4-7國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦科技探索趣	
	英文名稱	Computer technology exploration fun	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課 年級/學期	第二學年		
教學目標 (教學重點)	一、讓學生瞭解電腦繪圖的設計原則。 二、讓學生熟悉影像處理軟體的編輯。 三、讓學生為日後的電腦排版設計建立基礎。 四、讓學生瞭解電腦數位影像設計輸入與輸的關係。 五、讓學生具備電腦數位影像設計獨立製作的能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、影像處理概念	影像處理概念	3	
二、影像的基本處理	影像的基本處理	3	
三、影像的編輯	影像的編輯	3	
四、各類電腦數位影像設計軟體介紹	各類電腦數位影像設計軟體介紹	3	
五、基礎影像及色彩管理	基礎影像及色彩管理	3	
六、編輯影像	編輯影像	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	坊間書籍、網路網站		
教學注意事項	一、在繪圖及描繪軟體的教學階段，應著重在訓練並培養學生的描繪能力，勿使學生過依賴現成的簡便工具。 二、在影像處理的教學階段，應啟發生對圖形意象上的創作思考，勿使作品流於一般的影像剪貼。 三、蒐集使用電腦繪圖製作完成的作品或實例，以利教學。		

表 11-2-4-8國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶文學		
	英文名稱	Festival literature		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年			
教學目標 (教學重點)	讓學生剖析民俗節慶活動相關儀式之文化意涵，深究其背後之價值準則與社會意義，並檢索相關文學，開闊學生眼界，以深度了解華人節慶生活的淵源典故、及當代儀式之變遷樣貌，提升自我的藝術與生活層次。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 導論		1. 課程介紹 2. 歲時總論~認識農民曆	1	
(二) 廿四節氣基本認識-立春等六節氣		1. 立春、雨水、驚蟄及相關節慶活動 2. 春分、清明、穀雨及相關節慶活動	4	
(三) 廿四節氣基本認識-立夏等六節氣		1. 立夏、小滿、芒種及相關節慶活動 2. 夏至、小暑、大暑及相關節慶活動	4	
(四) 廿四節氣基本認識-立秋等六節氣		1. 立秋、處暑、白露及相關節慶活動 2. 秋分、寒露、霜降及相關節慶活動	4	
(五) 廿四節氣基本認識-立冬等六節氣		1. 立冬、小雪、大雪及相關節慶活動 2. 冬至、小寒、大寒及相關節慶活動	4	
(六)總結		回饋與心得分享	1	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 學習態度 多元評量			
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。			
教學注意事項	1. 課堂講授。 2. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片。			

表 11-2-4-9國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影文學賞析		
	英文名稱	Appreciation of Film Literature		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	能讓學生開闊學生眼界，了解文學與電影的特質、學習文學與電影的賞析方法、提升自我的藝術與生活層次。 1. 培養多面向的閱讀。 2. 培養中文表達與撰寫能力。 3. 培養文學鑑賞能力。 4. 培養獨立思考能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 導論		1. 課程介紹與導覽 2. 文學與電影概論	2	
(二) 媒體素養		1. 哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2. 奇幻文學《魔戒三部曲》 3. 長篇系列魔法小說《哈莉波特》	6	
(三) 言情小說和自我書寫		1. 網路愛情小說到影視愛情小說的戰鬥與蛻變 《那些年，我們一起追的女孩》 2. 黑色幽默手法的展現《父後七日》 3. 台灣言情小說躍然大螢幕的影響《瓊瑤電影系列》	5	
(四) 鄉土文學與台灣新電影		1. 臺灣社會轉型與時代變遷《兒子的大玩偶》 2. 台灣電影的集體記憶《戀戀風塵》 3. 象徵與隱喻的影視運用《玉卿嫂》 4. 對文化的認同《海角七號》	5	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 心得分享 學習態度 多元評量			
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。			
教學注意事項	1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。			

表 11-2-4-10國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	office軟體應用		
	英文名稱	office software application		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生能操作Word軟體處理相關文書資料。 2. 讓學生能操作Excel軟體統整數據產出有用資訊。 3. 讓學生能操作Power Point軟體，整理有用資訊並有能力簡報。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)Word軟體工具列教學與實作		控制鈕、標題列、主功能列、一般工具列、格式工具列、尺規、輸入工具、輸入法選擇紐、Word常用的文字編輯技巧、表格與美工圖案之應用、排版、合併列印與標籤套印、排版與長文件的製作等介紹	6	
(二)Excel軟體教學與實作		試算表與儲存格功能、表格製作與統計圖表、基本運算公式、企業常用功能與表格製作等介紹	6	
(二)Power Point軟體教學與實作		設計、動畫、圖片與圖表、簡報、投影片與文字等介紹	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	出席率 多元評量 學習態度			
教學資源	1. 坊間書籍 2. 網路資源。			
教學注意事項	1. 教材選擇適合學生需求 2. 教學軟體注意版本選擇 2. 教材注意與商業環境使用之結合。			

表 11-2-4-11國立水里高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	繽紛飲料		
	英文名稱	colorful drink		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年			
教學目標 (教學重點)	讓學生熟悉非酒精飲料調製的相關知識及技能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)茶類的認識與應用		1. 茶之分類及特性 2. 茶的栽種與製作 3. 茶的沖泡器具認識 4. 茶的沖泡 5. 各式茶飲的製作	3	
(二)花茶的認識與應用		1. 認識各種花草茶及其功效 2. 花草茶的沖泡與供應.	3	
(三)養生茶的認識與應用		1. 養生茶的材料認識 2. 養生茶的調配 3. 養生茶的烹煮	3	
(四)咖啡的認識與沖泡		1. 咖啡的歷史與遷徙 2. 咖啡的種類及特性 3. 咖啡豆的栽種與後製 4. 咖啡的沖煮法 5. 咖啡的沖煮法操作	3	
(五)氣泡飲		1. 氣泡水的認識 2. 調味氣泡飲的製作	3	
(六)果汁		1. 各種水果的認識 2. 各式果汁的製作	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 坊間書籍. 2. 網路資源			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關網站之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			

