

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
國立恆春高級工商職業學校
學校代碼：130417

集中式特教班服務群課程計畫

本校112年11月23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 | 國立恆春高級工商職業學校 | | | |
| 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:不分科[電機與電子群]；資訊科；電子科；電機科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 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 | 餐旅群:觀光事業科 | | | |
| 實用技能學程(日) | 餐旅群:餐飲技術科 | | | |
| 特殊教育及特殊類型 | 綜合職能科 | | | |
| 聯絡人 | 處 室 | 教務處 | 辦公室電話及分機 | (08)8892010分機211 |
| | 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 | 12 | 1 | 6 | 1 | 13 | 3 | 31 |
| 技術型高中 | 電機與電子群 | 不分科[電機與電子群] | 2 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 17 |
| | | 資訊科 | 0 | 0 | 1 | 14 | 1 | 6 | 2 | 20 |
| | | 電子科 | 0 | 0 | 1 | 19 | 1 | 22 | 2 | 41 |
| | | 電機科 | 1 | 22 | 1 | 21 | 1 | 19 | 3 | 62 |
| | 商業與管理群 | 資料處理科 | 1 | 18 | 1 | 14 | 1 | 17 | 3 | 49 |
| | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 18 | 1 | 15 | 2 | 36 | 4 | 69 |
| | | 餐飲管理科 | 2 | 43 | 1 | 30 | 1 | 22 | 4 | 95 |
| | 服務群 | 綜合職能科 | 1 | 2 | 1 | 5 | 1 | 3 | 3 | 10 |
| 進修部 | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 13 | 1 | 16 | 1 | 13 | 3 | 42 |
| 實用技能學程(日) | 餐旅群 | 餐飲技術科 | 1 | 29 | 1 | 11 | 1 | 18 | 3 | 58 |

二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

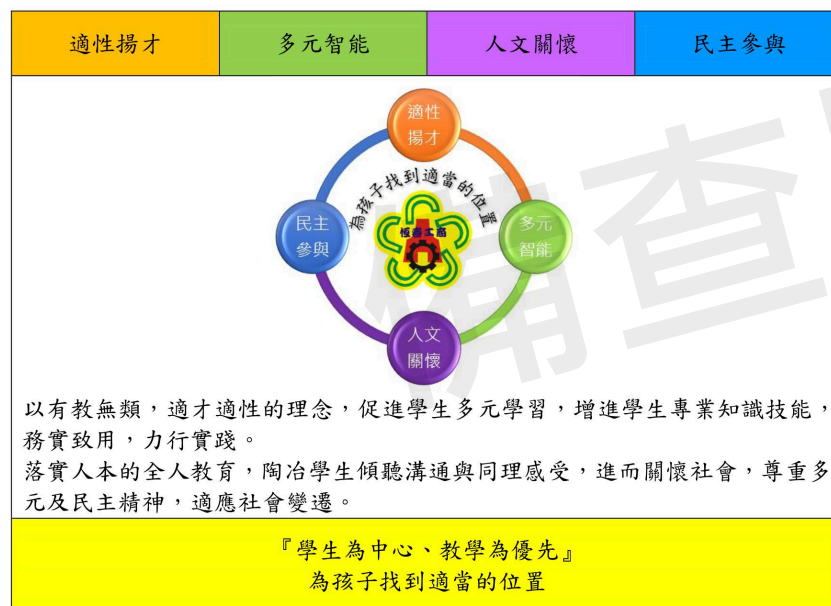
| 類型 | 群別 | 科班別 | 班級數 | 每班人數 |
|-------|--------|-------------|-----|------|
| 普通型高中 | 學術群 | 普通科 | 1 | 35 |
| 技術型高中 | 電機與電子群 | 不分科[電機與電子群] | 2 | 35 |
| | | 電機科 | 2 | 35 |
| | 商業與管理群 | 資料處理科 | 1 | 35 |
| | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 35 |
| | | 餐飲管理科 | 2 | 35 |
| 進修部 | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 40 |

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

具體方式：

- (一)在課程上以學生本位為考量，發展學校本位課程，整合部定課程與校本課程，以協助學生適性揚才，落實學以致用。
- (二)在教學上由課程與教學的設計再造，教會學生肯定自我能力，強化職業道德，創造團隊價值，培養敬業負責精神。
- (三)在校園環境及設備，營造e化校園，加強師生資訊能力，提供多元化的教學方式與學習平臺，持續終身學習。
- (四)在教師專業發展上，善用教育科技，支持教師專業學習社群，發展教師學習工作坊，提升教師教學素養。
- (五)在活動規劃中，邀請不同領域講師，辦理多元體驗研習，以擴大學生學習視野，建立國際視野，具備多元智能，重視人文關懷。



二、學生圖像

專業力
實踐力
溝通力
適應力

| 學校願景 | 學生圖像 | 校本核心能力 | 指標 | 十二年國教對應之核心素養 |
|------------|------|---------------------------------------|---|--|
| 為孩子找到適當的位置 | 適性揚才 | 專業力 提升專業技能，強化職業道德 敬業負責精神，適才適性發展 | 1 能觀察不同問題背景，建構解決問題步驟。 2 能具備認真負責、敬業樂群的態度。 3 能自我控制、分析及解決自我問題。 4 能培養主動思考、主動探索、主動溝通。 | A1 身心健康與自我精進 A2 系統思考與問題解決 B3 藝術涵養與生活美學 C1 道德實踐與公民責任 C3 多元文化與國際理解 |
| | 多元智能 | 實踐力 落實學以致用，勇於挑戰夢想 樂觀積極感恩，具備多元智能 | 1 能具體找出實踐途徑，並訂定執行計畫。 2 能具備自信心，做好準備、勇於嘗試。 3 能感恩、欣賞人與環境的美好。 4 能運用多元智能，創新思考。 | A2 系統思考與問題解決 A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達 C1 道德實踐與公民責任 C3 多元文化與國際理解 |
| | 人文關懷 | 溝通力 肯定自我能力，創造團隊價值 同理心多傾聽，重視人文關懷 | 1 能清楚、理性論述個人想法。 2 能願意參與團體，合群利他。 3 能同理他人，體諒包容環境的變化。 4 能對生命意義、人生價值有正確的理解。 | A3 規劃執行與創新應變 B1 符號運用與溝通表達 B2 科技資訊與媒體素養 C2 人際關係與團隊合作 C3 多元文化與國際理解 |
| | 民主參與 | 適應力 建立國際視野，持續終身學習 崇尚品德禮儀，尊重民主精神 | 1 能具語言使用能力、關注國際議題，尊重多元文化。 2 能具有獨立及自我學習的能力 3 能具備誠實品格，並能判斷是非，勇於負責。 4 能在團體中尊重他人意見、協調共同達成目標。 | A1 身心健康與自我精進 A3 規劃執行與創新應變 B2 科技資訊與媒體素養 C1 道德實踐與公民責任 C3 多元文化與國際理解 |



肆、課程發展組織要點

國立恆春高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

940120 93學年第1學期期末校務會議通過

1030120 103學年第1學期期末校務會議通過

1050829 105學年第1學期期初校務會議通過

1070607 106學年度第2學期課發會修正通過

1070830 107學年度第1學期校務會議修正通過

1090115 108學年度第1學期期末校務會議修正通過

1110119 110學年度第1學期期末校務會議修正通過

1110214 110學年度第2學期期初校務會議修正通過

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員37人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)及教學組長、註冊組長、設備組長、實驗研究組長、實習組長、進修部教務組長擔任之，共計15人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、綜合活動(音樂、美術、輔導、全民國防教育)領域、健康體育領域擔任之，每領域/科目1人，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科1人，共計6人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群召集人擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師代表：由學校教師推派1人擔任之。

(八)專家學者代表：由學校聘任專家學者代表1人擔任之。

(九)學生代表：由班聯會之學生代表1人擔任之。

(十)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。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十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，另行邀請業界專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/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，得邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/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。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

113學年度課程發展委員會名單

校長 蔡俊彥

教務主任 郭姿伶

學務主任 李依屏

總務主任 鄭景庭

實習主任 吳佳韻

輔導主任 王乃尹

圖書館主任 李純琇

進修部主任 張燕萍

主計主任 黃靜慧

人事主任 陳淑姿

教學組長 林詒琪

註冊組長 林珈卉

設備組長 潘文龍

實驗研究組長 鄭怡婷

實習組長 卜如翊

進修部教務組長 洪翊勝

教師代表 陳美樺

家長代表 嚴上豐(家長會代表)

學生代表 許軍(班聯會主席)

學者專家 陳志偉(校長)

電機科主任 吳明德

資訊科主任 許斐菁

資處科主任 顏璧瑛

觀光科主任 王繡鈴

餐飲科主任 涂麗芳

電子科主任 林維寬

國文科召集人 鄒碧玲

英文科召集人 許菱恬

數學科召集人 張嘉文

自然科召集人 邱玉明

社會科召集人 陳佳儀

藝術、生活科召集人 王凱英

健康體育科召集人 吳欣倚

特教科召集人 塗兆宏

一年級級導師 張嘉文

二年級級導師 許菱恬

三年級級導師 林瑞麟

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 | | | |
|------|------------|---|--|------|-----|-----|-----|
| | | | | 專業力 | 實踐力 | 溝通力 | 適應力 |
| 語文領域 | 國語文 | 【總綱之教學目標】 | 1. 引導學生能適切掌握作者描寫的核心內容，提升理解能力 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 2. 引導學生能清楚瞭解說話的目的、對象、場合，做合理的表達 | ● | ● | ● | ● |
| | | | 3. 引導學生能選擇適當的語言文字，透過表情、肢體動作，清楚條理表達自我的觀點 | ● | ● | ● | ● |
| | | | 4. 引導學生能正確擷取文章的重要訊息，統整說出主要概念 | ● | ● | ● | ● |
| | | | 5. 引導學生能對文章做表層訊息的解釋及深層訊息的分析 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 6. 引導學生能使用流暢、優美的文字寫作，提昇語文在生活與職場的應用能力 | ● | ● | ● | ● |
| | 英語文 | 【總綱之教學目標】 七、引導學生結合英語文素養與多媒體使用能力。 八、啟發學生積極關注國際與自然生態議題。 | 1. 引導學生能讀懂簡易短文，並以簡短的句子寫出主旨大意。 | ● | ○ | ○ | ○ |
| | | | 2. 引導學生聽懂英語簡短描述並回答問題。 | ○ | ● | ○ | ○ |
| | | | 3. 引導學生運用科技與多媒體，提升英文能力。 | ○ | ● | ● | ○ |
| | | | 4. 引導學生透過英文媒體瞭解時事。 | ○ | ○ | ● | ● |
| | | | 5. 引導學生接觸課外的英語文多元素材，如報章雜誌、廣播與網路資訊。 | ● | ○ | ● | ● |
| | | | 6. 引導學生利用工具書與網路資源，瞭解文本內容。 | ● | ○ | ● | ○ |
| | | | 7. 引導學生了解並尊重不同的文化與風土民情。 | ○ | ○ | ● | ● |
| | | | 8. 培養學生對地球村的意識，尊重生命的觀念。 | ○ | ○ | ● | ● |
| | 閩南語文 | 【總綱之教學目標】 一、培養學生以閩南語文閱讀、欣賞、表達與創作的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、啟發學生關注國際多元文化的興趣及能力。 | 啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、喜愛及主動學習閩南語文的態度與習慣。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能運用於思考及欣賞之中。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重不同族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 透過閩南語文進行多元文化思考，以增進國際視野。 | ● | ● | ● | ○ |
| | 客語文 | 【總綱之教學目標】 | 啟發學習客語文的興趣，培養探索、喜愛及主動學習客語文的態度與習慣。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 培養學生客語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能運用於思考及欣賞之中。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 引導學生透過客語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷臺灣在地多元文化。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 引導學生透過客語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 | ● | ● | ● | ○ |
| | 原住民族語文-排灣語 | 【總綱之教學目標】 | 啟發學習排灣族語文的興趣，培養探索、喜愛及主動學習排灣族語文的態度與習慣。 | ● | ● | ○ | ○ |
| | | | 引導學生習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。 | ● | ● | ○ | ○ |
| | | | 透過排灣族語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化，並培養語言復振的意識。 | ● | ● | ○ | ○ |
| | | | 透過排灣族語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 | ○ | ○ | ● | ● |
| | | | 引導學生傳承原住民族智慧及文化創新之素養。 | ● | ● | ● | ● |
| | 閩東語文 | 【總綱之教學目標】 | 啟發學生學習閩東語文的興趣，培養探索、喜愛及主動學習閩東語文的態度與習慣。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 培養學生閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能運用於思考及欣賞之中。 | ● | ● | ● | ○ |

| | | | | | | | |
|------------------|-----------|--|--------------------------------------|---|---|---|---|
| 臺灣手語 | | 引導學生透過閩東語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化。 | ● | ● | ● | ○ | |
| | | 引導學生透過閩東語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。 | ● | ● | ● | ○ | |
| | 【總綱之教學目標】 | 啟發學生學習臺灣手語的興趣。 | ● | ● | ● | ● | |
| | | 培養臺灣手語的理解、表達及溝通互動的能力。 | ● | ● | ● | ○ | |
| | | 增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| 運用不同語言與文化視角進行思辨。 | | ○ | ○ | ● | ● | | |
| 數學領域 | 數學 | 【總綱之教學目標】 一、提升學生學好數學的信心與態度，發展個人潛能。 二、強化生活情境與問題理解，學習由不同面向分析問題與解決問題。 三、培養學生能運用計算機與資訊科技軟體的工具，有效解決日常實際問題，與專業領域內的實務問題。 四、培養立基於證據的態度，建構可行的論述，並發展和他人理性溝通的素養，成為理性反思與道德實踐的公民。 五、引導學生和他人合作解決問題，並能尊重多元的問題解法，建立良好的互動關係。 六、培養學生透過數學的理解，關心全球化議題。 | 1. 引導學生了解所學習的數概念、運算與關係。 | ● | ● | ○ | ● |
| | | 2. 引導學生進行邏輯思考，並處理生活所需之數學情境。 | ○ | ● | ● | ● | |
| | | 3. 引導學生能連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境 | ○ | ● | ● | ● | |
| | | 4. 培養學生在日常生活或是專業學科的實作中體驗到數學的價值 | ○ | ● | ● | ● | |
| | | | | | | | |
| 社會領域 | 歷史 | 【總綱之教學目標】 一、引導學生善用田野調查及加強資訊蒐集能力，增加學生對歷史知能。 二、了解在地歷史及各種人類生活規範間的互動關係。 三、培養學生具備對道德、環境與公共議題的思考，以提升公民意識。 四、發展適切的人際互動關係，並展現溝通協調及團隊合作的精神與行動。 五、珍視自我文化的價值，尊重多元文化，關心全球議題，拓展國際視野 | 1. 引導學生蒐集恆春歷史生活相關資料，了解生成背景、內容及環境之關係。 | ● | ● | | ○ |
| | | 2. 透過實地參訪及考察，使學生能了解在地歷史發展及地方特色。進而培養學生具備地方情感與連結。 | ● | ● | ○ | ○ | |
| | | 3. 引導學生使用媒體認識世界各地發展及特色，關懷全球社會議題，例如:少數族群(原住民)、弱勢團體等權益或衝突。 | ● | ● | ○ | ● | |
| | | 4. 透過分組討論，使學生能表達自身意見，並與他人溝通協調。 | ○ | ● | ● | ○ | |
| | | 5. 教學使用媒材融入全球永續發展及尊重多元文化等社會議題，增廣學生國際視野 | ○ | ● | | ● | |
| | 地理 | 【總綱之教學目標】 一、引導學生善用田野調查及加強資訊蒐集能力，增加學生對地理知能。 二、了解在地地理及各種人類生活規範間的互動關係。 三、培養學生具備對道德、環境與公共議題的思考，以提升公民意識。 四、發展適切的人際互動關係，並展現溝通協調及團隊合作的精神與行動。 五、珍視自我文化的價值，尊重多元文化，關心全球議題，拓展國際視野。 | 1. 引導學生蒐集恆春地理相關資料，了解地形生成背景、環境與人類之關係。 | ● | ● | | ○ |
| | | 2. 透過地圖繪製或田野調查，使學生能了解在地形、氣候及鄉土特色。進而培養學生具備地方情感與認同。 | ● | ● | ○ | ○ | |
| | | 3. 引導學生使用媒體認識世界各地發展及特色，關懷全球社會及環境議題，例如:全球暖化、保育類動物、土石流及海洋汙染等議題。 | ● | ● | ○ | ● | |
| | | 4. 透過分組討論，使學生能表達自身意見，並與他人溝通協調。 | ○ | ● | ● | ○ | |
| | | 5. 教學使用媒材融入全球永續發展及環保意識等議題，增廣學生視野。 | ○ | ● | | ● | |
| | | | | | | | |
| | 公民 | 【總綱之教學目標】 一、引導學生善用田野調查 | 1. 引導學生蒐集公民與社會相關資料，了解台灣公民所具備之權利及義務。 | ● | ● | | ○ |

| | | | | | | | |
|--------|--------|--|--|---|---|---|---|
| | 與社會 | 及加強資訊蒐集能力，增加學生對公民與道德知能。 二、了解在地各種人類生活規範間的互動關係。 三、培養學生具備對道德、環境與公共議題的思考，以提升公民意識。 四、發展適切的人際互動關係，並展現溝通協調及團隊合作的精神與行動。 五、珍視自我文化的價值，尊重多元文化，關心全球議題，拓展國際視野。 | 2. 透過網路資訊運用，使學生能從中了解就業、法律、規範等相關規定。進而培養學生具備了解自己所具備相關之保障及權益。 | ● | ● | ○ | ○ |
| | | | 3. 引導學生閱讀書報或使用媒體認識世界各地發展及特色，關懷全球社會及環境議題。 | ● | ● | ○ | ● |
| | | | 4. 透過分組討論，使學生能表達自身意見，並與他人溝通協調。 | ○ | ● | ● | ○ |
| | | | 5. 教學使用媒材融入全球永續發展及尊重多元文化等社會議題，增廣學生國際視野。 | ○ | ● | | ● |
| | | | | | | | |
| 自然科學領域 | 自然科學 | 【總綱之教學目標】 | 運用基本科學原理，並藉由科學實驗方式，引導學生了解生活中科學 | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 引導學生建構正確的基本科學知識，並培養良好的科學態度 | | | ● | ● |
| | | | 引導學生了解氣候變遷、環境汙染、能源危機及災害對生態、經濟的衝擊、影響，加強學生守護地球人人有責的思維。 | | ● | | ● |
| 藝術領域 | 美術 | 【總綱之教學目標】 一、引導學生探索、賞析與解讀藝術創作與生活中美好的人、事、物。 二、鼓勵學生主動參與多元的藝術活動，並在生活中應用藝術相關知能。 三、協助學生提升創作表現與鑑賞感知力。 四、引導學生了解生活中各類藝術型態創作原則、組合要素及表現方法，並運用設計思考，加強觀察、探索及表達的能力。 五、啟發學生經由審美判斷能力的提升，促進社會共好。 | 1. 引導學生透過作品創作可以理解美術作品的組織、文化內涵、意義和功能。 | ● | ○ | | ○ |
| | | | 2. 運用各種媒材的特質讓學生可以展現創作。 | ● | ○ | ○ | |
| | | | 3. 引導學生可以獨自或與他人合作，從自我、社區、社會與自然環境的關係進行探索。 | | ○ | ● | ● |
| | 藝術生活 | 【總綱之教學目標】 | 引導學生欣賞藝術創作與生活中美好的人、事、物。 | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 引導學生提升創作表現與美感 | | ● | ● | ● |
| | | | 啟發學生經由審美判斷能力的提升，促進社會共好 | | ● | ● | ● |
| | | | 介紹各類音樂活動、音樂節慶，並使學生了解音樂相關之素養 | | ● | ● | ● |
| | 綜合活動領域 | 【總綱之教學目標】 | 引導學生了解生活中可能遭遇的法律問題並運用小組討論方式提升問題解決能力 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 引導學生了解解勞動法律的意義與功能，並使其在求職及就業過程中能保護自我 | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 運用模擬情境方式，使學生了解交通相關法令及保護自我安全 | ○ | ● | ○ | ● |
| | | | 引導學生理解日常生活可能遭遇的交易糾紛，並從情境演練中了解自己相關權益 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 引導學生認識日常生活相關的刑法知識，以達到避免觸法及保護自我安全 | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 引導學生認識親屬與婚姻關係的權利與義務關係，並了解性別平等在家庭與職場中的法律意義。 | ○ | ● | ● | ● |
| 科技領域 | 生活科技 | 【總綱之教學目標】 | 1. 引導學生具備自我精進及肯定自我價值的能力。 | | ● | ○ | ● |
| | | | 2. 引導學生具備自我精進及肯定自我價值的能力。 | | ● | | ○ |
| | | | 3. 引導學生具備統整科技資源進行規劃、執行、評鑑及反省的能力。 | ○ | ● | ○ | ○ |
| | | | 4. 引導學生具備精確掌握各類科技符號與運算思維表達的能力。 | ● | ● | | ○ |
| | | | 5. 引導學生具備科技、資訊、媒體的整合運用能力 | ● | ● | ○ | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---------|-------|-----------|--|---|---|---|---|
| | | | 6. 引導學生具備利用科技分析與探討人文、科技、生態、與生命倫理議題之能力 | ○ | | ● | ○ |
| | | | 7. 引導學生具備利用科技以妥善組織工作團隊與溝通協調，以進行合作共創的能力。 | ● | ● | ● | ○ |
| 健康與體育領域 | 健康與護理 | 【總綱之教學目標】 | 1. 引導學生學習運動防護及方法，增進運動安全知識。 | ● | ● | | ● |
| | | | 2. 引導學生學習各項運動技能，培養終身規律運動習慣。 | ● | ● | | ● |
| | | | 3. 引導學生認識體育發展史，了解與社會、歷史、文化的互動關係 | ● | | ● | ● |
| | | | 4. 引導學生遵守運動規範，展現運動家精神並運用在生活當中。 | ● | ● | ● | |
| | | | 5. 引導學生觀賞運動賽事，展現運動鑑賞和評析能力。 | | ● | ● | ● |
| | | | 6. 引導學生熟練專項運動技能，表現全身性的身體控制能力並展現及超越個人的運動潛能。 | ● | | ● | ● |
| | 體育 | 【總綱之教學目標】 | 1. 引導學生學習運動防護及方法，增進運動安全知識。 | ● | ● | ○ | ● |
| | | | 2. 引導學生學習各項運動技能，培養終身規律運動習慣。 | ● | ● | ○ | ● |
| | | | 3. 引導學生認識體育發展史，了解與社會、歷史、文化的互動關係 | ● | ○ | ● | ● |
| | | | 4. 引導學生遵守運動規範，展現運動家精神並運用在生活當中。 | ○ | ● | ● | ● |
| | | | 5. 引導學生觀賞運動賽事，展現運動鑑賞和評析能力。 | ● | ● | ● | ○ |
| | | | 6. 引導學生熟練專項運動技能，表現全身性的身體控制能力並展現及超越個人的運動潛能。 | ● | ● | ○ | ● |

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 | | | |
|-----|-------|--|--|-------------------------------|------|-----|-----|-----|
| | | | | | 專業力 | 實踐力 | 溝通力 | 適應力 |
| 服務群 | 綜合職能科 | 1. 汽車美容從業人員。 2. 房務清潔人員。 3. 門市服務人員。 4. 家務處理人員。 | 1. 培育清潔服務基層之人員。 2. 培育汽車美容基層之人員。 3. 培育具獨立生活家務處理能力之人員。 4. 培育具有良好工作態度、職業道德之人員。 5. 培育具有服務業終身學習之人員。 | 具備服務業相關基本知識 | ● | ● | | |
| | | | | 具備家務處理及居家植栽之能力 | ● | ● | | |
| | | | | 具備車輛整理及美容基礎能力 | ● | ● | | |
| | | | | 具備基礎事務機處理、資訊科技應用、收銀作業及櫃檯作業之能力 | ● | ● | ● | ● |
| | | | | 具備工作安全、環境衛生能力 | ● | ● | ● | |
| | | | | 具備良好從業態度及工作態度 | ● | ● | ● | ● |
| | | | | 具備服務業終身自我學習成長能力 | ● | ● | ● | ● |

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. 具備服務業相關基本知識
2. 具備家務處理及居家植栽之能力
3. 具備車輛整理及美容基礎能力
4. 具備基礎事務機處理、資訊科技應用、收銀作業及櫃檯作業之能力
5. 具備工作安全、環境衛生能力
6. 具備良好從業態度及工作態度
7. 具備服務業終身自我學習成長能力

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

| 課程類別 | | 領域/科目 | 科專業能力對應檢核 | | | | | | | 備註 | | |
|------------------|------|---------------|-----------|----------|---|---|---|---|---|----|---|--|
| 名稱 | | 名稱 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | |
| 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 | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | | |
| | | 車輛外部清理實作 | ● | | ● | | ● | ● | ● | | | |
| | | 車輛內裝清理實作 | ● | | ● | | ● | ● | ● | | | |
| | | 車輛美容實作 | ● | | ● | | ● | ● | ● | | | |
| | | 生活用品整理實作 | ● | ● | | | ● | ○ | ● | | | |
| | | 家電使用與維護實作 | ● | ● | | | ● | ○ | ● | | | |
| | | 家事處理實作 | ● | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| | | 校訂必修 | 實習科目 | 專題實作 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| | | | | 家庭料理進階實作 | ● | ● | | | ● | ● | ● | |
| 布料洗滌實作 | ● | | | ● | ○ | | ● | ● | ● | | | |
| 家庭料理基礎實作 | ● | | | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| 居家空間整理實作 | ● | | | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| 校訂選修 | 專業科目 | 觀賞植物栽培導論 | ● | ● | | ○ | ● | ● | ● | | | |
| | | 居家生活及安全導論 | ● | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| | 實習科目 | 居家物品維護實務 | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | | |
| | | 觀賞植物栽培實務 | ● | ● | | ○ | ● | ● | ● | | | |
| | | 家常飲品實作 | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | |
| | | 居家物品維護實作 | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | | |
| | | 觀賞植物栽培實作 | ● | ● | | ○ | ● | ● | ● | | | |
| | | 民宿家事服務實作 | ● | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| | | 餐廳外場服務與清潔實作 | ● | ○ | | ● | ● | ● | ● | | | |
| | | 零售業服務及收銀實作 | ● | | ● | ● | ● | ● | ● | | | |
| | | 餐旅服務實作 | ● | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| | | 餐廳內場整理與餐點製作實作 | ● | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| | | 零售業服務及清潔實作 | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | |
| | | 手工洗車實作 | ● | | ● | | ● | ● | ● | | | |
| | | 家務管理實作 | ● | ● | | | ● | ● | ● | | | |
| | | 家庭烹飪實作 | ● | ● | | | ○ | ● | ● | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|----------|---|--|---|---|---|---|---|--|
| | 基礎手工洗車實務 | ● | | ● | | ● | ● | ● | |
| | 家常飲品製作實務 | ● | | | ● | ● | ● | ● | |

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) 綜合職能科(929)

113 學年度-綜合職能科課程地圖

| 學校願景 | 適性揚才，多元智能，人文關懷，民主參與 | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|--|--|
| 學生圖像 | 專業力，實踐力，溝通力，適應力 | | | | | | |
| 科教育目標 | 一上 | 一下 | 二上 | 二下 | 三上 | 三下 | 職場進路 |
| 1. 培育清潔服務基層之人員。 2. 培育汽車美容基層之人員。 3. 培育具獨立生活家務處理能力之人員。 4. 培育具有良好工作態度、職業道德之人員。 5. 培育具有服務業終身學習之人員。 | 國語文 2 英語文 2 地理 1 體育 2 公民與社會 1 健康與護理 1 小計：9 團體活動 3 | 國語文 2 英語文 2 體育 2 藝術生活 2 健康與護理 1 小計：9 團體活動 3 | 國語文 2 英語文 2 數學 2 自然科學 2 體育 2 本土語文/台灣手語 1(開設科目：閩南語文、客語文、原住民族語文-排灣語、閩東語文、台灣手語) 小計：11 團體活動 3 | 國語文 2 數學 2 歷史 2 自然科學 2 生活科技 2 體育 2 本土語文/台灣手語 1(開設科目：閩南語文、客語文、原住民族語文-排灣語、閩東語文、台灣手語) 小計：13 團體活動 3 | 國語文 2 體育 2 美術 2 小計：6 團體活動 3 彈性學習時間 2 | 國語文 2 法律與生活 2 體育 2 小計：6 團體活動 3 彈性學習時間 2 | 1.汽車美容從業人員 2.房務清潔人員 3.門市服務人員 4.家務處理人員 |
| 科專業能力 | | | | | | | |
| 1.具備服務業相關基本知識 2.具備家務處理之能力 3.具備車輛整理及美容基礎能力 4.具備基礎事務機處理及資訊科技應用 5.具備工作安全及環境衛生能力 6.具備良好從業態度及工作態度 7.具備服務業終身自我學習成長能力 | 服務導論 2 衛生與安全概論 2 基礎清潔實務 3 車輛外部清理實作 3 生活用品整理實作 3 特殊需求-職業教育 1 餐廳外場服務與清潔實作 4 家庭烹飪實作 3 居家生活及安全導論 2 小計：23 | 服務導論 2 衛生與安全概論 2 基礎清潔實務 3 車輛內裝清理實作 3 生活用品整理實作 3 特殊需求-職業教育 1 餐廳外場服務與清潔實作 4 家庭烹飪實作 3 居家物品維護實務/家常飲品製作實務 2 小計：23 | 事務機器與電腦應用概論 2 車輛美容實作 3 職場清潔實作 3 特殊需求-職業教育 1 家電使用與維護實作 3 民宿家事服務實作 4 基礎手工洗車實務 3 觀賞植物栽培導論 2 小計：21 | 事務機器與電腦應用概論 2 職場清潔實作 3 車輛美容實作 3 家事處理實作 3 特殊需求-職業教育 1 民宿家事服務實作 4 基礎手工洗車實務 3 小計：19 | 顧客服務實務 3 特殊需求-職業教育 1 布料洗滌實作 3 家庭料理基礎實作 3 餐旅服務實作/零售業服務及收銀實作 4 零售業服務及清潔實作/家務管理實作 3 手工洗車實作/餐廳內場整理與餐點製作實作 3 觀賞植物栽培實務 2 居家物品維護實務/家常飲品製作實作 2 小計：24 | 顧客服務實作 3 特殊需求-職業教育 1 居家空間整理實作 3 家庭料理進階實作 3 專題實作 2 餐旅服務實作/零售業服務及收銀實作 4 零售業服務及清潔實作/家務管理實作 3 手工洗車實作/餐廳內場整理與餐點製作實作 3 觀賞植物栽培實作 2 小計：24 | |

五、議題融入

(一) 綜合職能科(929)

表5-5-1服務群綜合職能科 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 |
| 校訂必修實習科目/家庭料理進階實作 | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | ✓ |
| 校訂必修實習科目/布料洗滌實作 | | | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | |
| 校訂必修實習科目/專題實作 | | ✓ | | | | ✓ | | | | | | | ✓ | ✓ | | | | ✓ |
| 校訂必修實習科目/家庭料理基礎實作 | ✓ | | ✓ | ✓ | | | | | | | ✓ | | | | | | | |
| 校訂必修實習科目/居家空間整理實作 | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | | | | ✓ | | | | | |
| 校訂選修專業科目/居家生活及安全導論 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | | | | ✓ | | | | | |
| 校訂選修專業科目/觀賞植物栽培導論 | | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | | ✓ | |
| 校訂選修實習科目/零售業服務及收銀實作 | ✓ | | | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | | | |
| 校訂選修實習科目/觀賞植物栽培實作 | | | | | | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| 校訂選修實習科目/餐廳內場整理與餐點製作實作 | ✓ | | | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | | | ✓ |
| 校訂選修實習科目/觀賞植物栽培實務 | | | | ✓ | | | | | | ✓ | | | | | | | ✓ | |
| 校訂選修實習科目/居家物品維護實務 | | | | | | | | | | | | | ✓ | | | | | |
| 校訂選修實習科目/手工洗車實作 | ✓ | | | ✓ | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | | |
| 校訂選修實習科目/餐旅服務實作 | ✓ | | | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | | | |
| 校訂選修實習科目/家務管理實作 | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | ✓ | | | | | |
| 校訂選修實習科目/居家物品維護實作 | | | ✓ | | | | | | | | | | ✓ | | | | | |
| 校訂選修實習科目/家庭烹飪實作 | ✓ | | ✓ | ✓ | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | | |
| 校訂選修實習科目/民宿家事服務實作 | | | ✓ | | | | | | | | ✓ | | | | | | | |
| 校訂選修實習科目/零售業服務及清潔實作 | ✓ | | | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | | | |
| 校訂選修實習科目/基礎手工洗車實務 | ✓ | | | | | | | | | | ✓ | | | | | | | |
| 校訂選修實習科目/家常飲品製作實務 | ✓ | | | | | | | | | | | | | ✓ | | | | |
| 校訂選修實習科目/餐廳外場服務與清潔實作 | ✓ | | | | | | | | | | ✓ | | | | | | ✓ | |
| 校訂選修實習科目/家常飲品實作 | ✓ | | | | | | | | | | ✓ | | ✓ | ✓ | | | | |
| 單一議題勾選數總計 | 14 | 1 | 9 | 5 | 3 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 8 | 3 | 8 | 7 | 5 | 0 | 3 | 2 |

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

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 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 適性分組 | |
| | | | 英語文 | 6 | 2 | 2 | 2 | | | | 適性分組 | |
| | | | 閩南語文 | 2 | | | 1 | 1 | | | | |
| | | | 客語文 | 0 | | | (1) | (1) | | | | |
| | | | 原住民族語文-排灣語 | 0 | | | (1) | (1) | | | | |
| | | | 閩東語文 | 0 | | | (1) | (1) | | | | |
| | | | 臺灣手語 | 0 | | | (1) | (1) | | | | |
| | | 數學 | 數學 | 4 | | | 2 | 2 | | | 適性分組 | |
| | | 社會 | 歷史 | 2 | | | | 2 | | | | |
| | | | 地理 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | | 公民與社會 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | 自然科學 | 自然科學 | 4 | | | 2 | 2 | | | | |
| | | 藝術 | 美術 | 2 | | | | | 2 | | | |
| | | | 藝術生活 | 2 | | 2 | | | | | | |
| | 綜合活動 | 法律與生活 | 2 | | | | | | 2 | | | |
| | 科技 | 生活科技 | 2 | | | | 2 | | | | | |
| | 健康與體育 | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | 體育 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | 小計 | | | 54 | 9 | 9 | 11 | 13 | 6 | 6 | 部定必修一般科目總計54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 | 4 | 4 | 2 | 2 | 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 | | | | |
| | | 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 | | | | |
| | | 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 | 13 | 13 | 11 | 11 | 3 | 3 | |
| | | 部定必修合計 | | | 108 | 22 | 22 | 22 | 24 | 9 | 9 | 部定必修總計108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)

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 | 學分 | 名稱 | | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | | | |
| 校訂必修 | 實習科目 | 14學分 7.69% | 家庭料理進階實作 | 3 | | | | | | | 3 | 進階課程 家事處理技能領域進階課程 | |
| | | | 布料洗滌實作 | 3 | | | | | | 3 | 進階課程 家事處理技能領域進階課程 | | |
| | | | 專題實作 | 2 | | | | | | | 2 | 進階課程 | |
| | | | 家庭料理基礎實作 | 3 | | | | | | 3 | 進階課程 家事處理技能領域進階課程 | | |
| | | | 居家空間整理實作 | 3 | | | | | | 3 | 進階課程 家事處理技能領域進階課程 | | |
| | | | 小計 | 14 | | | | | | 6 | 8 | | |
| | 特殊需求領域 | 職業教育 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 特殊需求領域科目為一般科目之類別 | |
| | | 小計 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | 校訂必修學分數合計 | | | | 20 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 | 9 | | |
| | 校訂選修 | 專業科目 | 4學分 2.2% | 居家生活及安全導論 | 2 | 2 | | | | | | | |
| 觀賞植物栽培導論 | | | | 2 | | | 2 | | | | | | |
| 最低應選修學分數小計 | | | | 4 | | | | | | | | | |
| 實習科目 | | 56學分 30.77% | 觀賞植物栽培實作 | 2 | | | | | | | 2 | | |
| | | | 觀賞植物栽培實務 | 2 | | | | | | 2 | | | |
| | | | 家庭烹飪實作 | 6 | 3 | 3 | | | | | | | |
| | | | 民宿家事服務實作 | 8 | | | 4 | 4 | | | | | |
| | | | 基礎手工洗車實務 | 6 | | | 3 | 3 | | | | | |
| | | | 餐廳外場服務與清潔實作 | 8 | 4 | 4 | | | | | | | |
| | | | 居家物品維護實作 | 2 | | | | | | 2 | | 同科跨班 AG2選1 | |
| | | | 家常飲品實作 | 2 | | | | | | 2 | | 同科跨班 AG2選1 | |
| | | | 居家物品維護實務 | 2 | | 2 | | | | | | 同科跨班 AH2選1 | |
| | | | 家常飲品製作實務 | 2 | | 2 | | | | | | 同科跨班 AH2選1 | |
| | | | 零售業服務及收銀實作 | 8 | | | | | | 4 | 4 | 同科跨班 AI2選1 | |
| | | | 餐旅服務實作 | 8 | | | | | | 4 | 4 | 同科跨班 AI2選1 | |
| | | | 餐廳內場整理與餐點製作實作 | 6 | | | | | | 3 | 3 | 同科跨班 AJ2選1 | |
| | | | 手工洗車實作 | 6 | | | | | | 3 | 3 | 同科跨班 AJ2選1 | |
| | | | 家務管理實作 | 6 | | | | | | 3 | 3 | 同科跨班 AK2選1 | |
| | | | 零售業服務及清潔實作 | 6 | | | | | | 3 | 3 | 同科跨班 AK2選1 | |
| | | | 最低應選修學分數小計 | 56 | | | | | | | | | |
| 校訂選修學分合計 | | | | 60 | 9 | 9 | 9 | 7 | 14 | 12 | 多元選修開設24學分 | | |
| 學生應修習學分總計 | | | | 188 | 32 | 32 | 32 | 32 | 30 | 30 | 部定必修、校訂必修及選修課程學分總計 | | |
| 每週團體活動時間(節數) | | | | 18 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | |
| 每週彈性學習時間(節數) | | | | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | | | |
| 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 服務群綜合職能科 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 | 54 | 28.72 % | |
| | 校訂 | 必修 | | 各校課程發展組織自訂 | 6 | 3.19 % | 特殊需求：6學分 3.19% |
| | | 選修 | | | 0 | 0 % | 特殊需求：0學分 0% |
| | 合 計 | | | | 60 | 31.91 % | |
| 專業及實習科目 | 部定 | 專業科目 | | 學分(依總綱規定) | 12 | 6.38 % | |
| | | 實習科目 | | 學分(依總綱規定) | 42 | 22.34 % | |
| | | 專業及實習科目合計 | | 學分(依總綱規定) | 54 | 28.72 % | |
| | 校訂 | 專業科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 0 | 0 % | |
| | | | 選修 | | 4 | 2.13 % | |
| | | 實習科目 | 必修 | 各校課程發展組織自訂 | 14 | 7.45 % | |
| | | | 選修 | | 56 | 29.79 % | |
| | 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 | 128 | 68.09 % | |
| | 實習科目學分 | | | 至少45學分 | 112 | 59.58 % | |
| 部定及校訂必修學分合計 | | | | 至多160學分 | 128 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 | 188 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 | 4 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 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | |
| | 合 計 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | (節/學期) |
| | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | (節/週) |

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

國立恆春高級工商職業學校彈性學習時間實施規定

107 年 11 月 15 日課程發展委員會會議通過

111 年 4 月 6 日課程發展委員會會議通過

113 年 4 月 日課程發展委員會會議通過

一、 依據

- (一) 依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- (二) 教育部 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)。

二、 目的

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

三、 本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間依各學年度入學所適用之課程計畫書開設。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採「全年級同一時間」分別實施,綜合職能科除外。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、 本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導,並於開學第一週提出申請。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。

- (三) 充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度，提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；於期初提出申請(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件)，由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局(處)主辦之競賽為主。

- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、 本校彈性學習時間之學分授予方式

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 - 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一) 學生自主學習：指導 12 位以上學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數之四分之一。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，教師指導鐘點費之核發不得超過學生自主學習總節數之三分之一。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

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

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

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

| | | | |
|---------|---|--------------|------|
| 指導教師姓名 | | 指導競賽名稱 | |
| 競賽級別 | <input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 | | |
| 競賽日期 | | 培訓期程/週數 | |
| 培訓學生資料 | 班級 | 學號 | 姓名 |
| | | | |
| 學生簽名 | | 父母或監護人 簽名 | |
| 培訓規劃與內容 | | | |
| 序號 | 日期/節次 | 培訓內容 | 培訓地點 |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

科主任核章

實習主任核章

教務處核章

校長核章

[illegible]

校 長 核 章

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

| 授課教師姓名 | | 教學單元名稱 | |
|--------|----|--------|----|
| 參與學生資料 | 班級 | 學號 | 姓名 |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |

備註：

1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

| | | | | |
|---------|-------|------|--------|------|
| 授課教師姓名 | | | 教學單元名稱 | |
| 授課規劃與內容 | | | | |
| 序號 | 日期/節次 | 授課內容 | | 實施地點 |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

| | | | | |
|--------|-------|------|--------|------|
| 授課教師姓名 | | | 教學單元名稱 | |
| 參與學生資料 | | 班級 | 學號 | 姓名 |
| | | | | |
| 授課紀錄 | | | | |
| 序號 | 日期/節次 | 授課內容 | 學生缺曠紀錄 | 教師簽名 |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

| | | | |
|--------------------|--|---------|--|
| 授課教師 姓名 | | 活動名稱 | |
| | | | |
| | | | |
| 適用班級 | | | |
| 對應本校 學生圖像 | <input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 其他： | | |
| 特色活動 主題 | <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 <input type="checkbox"/> 其他： | | |
| 特色活動 實施地點 | | | |
| 特色活動 實施規劃 內容 | 週次 | 實施內容與進度 | |
| | 1 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 特色活動 實施目標 | | | |

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立恆春高級工商職業學校 學年度 第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

| | | | | |
|--------------|---|---------------------------------|--|--------|
| 申請學生 | 班級 | 學號 | 姓名（請親自簽名） | |
| 資料 | | | | |
| 自主學習 主題 | <input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他： | | | |
| 自主學習 實施地點 | <input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他： | | | |
| 自主學習 學習目標 | | | | |
| 自主學習 成果記錄 | 週次 | 實施內容與進度 | 自我檢核 | 指導教師確認 |
| | 1 | 與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。 | <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力 | ◎ |
| | 2 | | | |
| | 3 | | | |
| | 4 | | | |
| | 5 | | | |
| | 6 | | | |
| | 7 | | | |
| | 8 | | | |
| | 9 | | | |
| | 10 | | | |
| | 11 | | | |
| | 12 | | | |
| | 13 | | | |

| | | | | |
|----------------------|----|----------------|--|---|
| | 14 | | | |
| | 15 | | | |
| | 16 | | | |
| | 17 | | | |
| | 18 | | | |
| | 19 | | | |
| | 20 | 參與自主學習成果發表。 | | ◎ |
| | 21 | 完成自主學習成果紀錄表撰寫。 | | ◎ |
| | 22 | | | |
| 自主學習 成果說明 | | | | |
| 自主學習 學習目標 達成情形 | | | | |
| 自主學習 歷程省思 | | | | |
| 指導教師 指導建議 | | | | |

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

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 | |
| 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | |

| 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 | | |
| 第三學年 | 自主學習 | 2 | 18 | 綜合職能科 | V | | | | | | 內聘 | |
| | 生活管理(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |
| | 情感教育(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |
| | 食物起源(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |
| | 職涯探索(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |
| | 自主學習 | 2 | 18 | 綜合職能科 | V | | | | | | 內聘 | |
| | 生活管理(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |
| | 性別教育(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |
| | 樂闊恆春(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |
| | 食農教育(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | 內聘 | 授予學分 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------|---|----|-------|--|--|---|--|--|--|--|----|------------------|
| | | 職涯體驗(彈性) | 1 | 18 | 綜合職能科 | | | V | | | | | 內聘 | 授 予 學 分 |
|--|--|----------|---|----|-------|--|--|---|--|--|--|--|----|------------------|

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

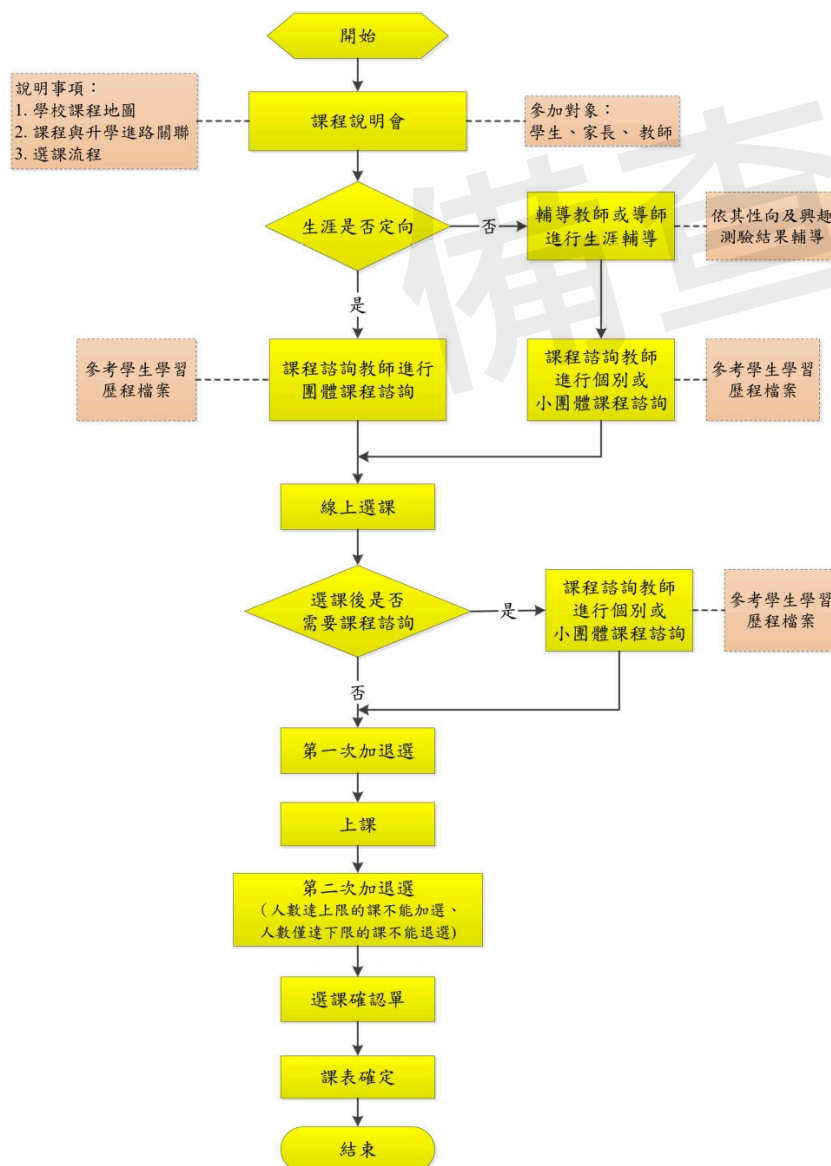
| 序號 | 科目屬性 | 科目名稱 | 適用群科別 | 授課年段與學分配置 | | | | | |
|----|------|-------------|-------|-----------|---|------|---|------|---|
| | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | |
| | | | | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 |
| 1. | 專業 | 居家生活及安全導論 | 綜合職能科 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | 專業 | 觀賞植物栽培導論 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 3. | 實習 | 觀賞植物栽培實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 4. | 實習 | 觀賞植物栽培實務 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 5. | 實習 | 家庭烹飪實作 | 綜合職能科 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6. | 實習 | 民宿家事服務實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 |
| 7. | 實習 | 基礎手工洗車實務 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 8. | 實習 | 餐廳外場服務與清潔實作 | 綜合職能科 | 4 | 4 | 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 | 居家物品維護 實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 同科跨班 | AG2選1 |
| 2. | 實習 | 家常飲品實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 同科跨班 | AG2選1 |
| 3. | 實習 | 居家物品維護 實務 | 綜合職能科 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 同科跨班 | AH2選1 |
| 4. | 實習 | 家常飲品製作 實務 | 綜合職能科 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 同科跨班 | AH2選1 |
| 5. | 實習 | 零售業服務及 收銀實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 同科跨班 | AI2選1 |
| 6. | 實習 | 餐旅服務實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 同科跨班 | AI2選1 |
| 7. | 實習 | 餐廳內場整理 與餐點製作實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AJ2選1 |
| 8. | 實習 | 手工洗車實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AJ2選1 |
| 9. | 實習 | 家務管理實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AK2選1 |
| 10. | 實習 | 零售業服務及 清潔實作 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 同科跨班 | AK2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

| 序號 | 時間 | 活動內容 | 說明 |
|----|-------------|--------|---|
| 1 | 11月中 | 選課宣導 | 對學生進行選課說明 |
| 2 | 11月底 | 學生進行選課 | 1. 規劃1.2-1.5被選修課程供學生選課 2. 相關選課參閱流程圖 3. 選課諮詢輔導 |
| 3 | 2月11日 | 第二學期開學 | 正式上課 |
| 4 | 2月11日-2月18日 | 學生加退選 | 於開學第一週進行 |

| | | | |
|---|------|------|---|
| 5 | 4月下旬 | 選課宣導 | 對學生進行選課說明 |
| 6 | 5月上旬 | 學生選課 | 1. 規劃1.2-1.5被選修課程供學生選課 2. 相關選課參閱流程圖 3. 選課諮詢輔導 |
| 7 | 6月 | 檢討 | 課發會進行選課檢討 |

三、選課輔導措施

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：

國立恆春高級工商職業學校 113 學年度課程評鑑計畫

112 年 11 月 23 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 中華民國 108 年 5 月 30 日教育部臺教授國部字第 1080050523C 號高級中等學校課程評鑑實施要點。
- (二) 中華民國 110 年 3 月 15 日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」
- (三) 高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則。

二、目的

- (一) 確保課程實施與相關推動措施成效，回饋課綱之研修，作為課程改進之參考。
- (二) 作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (三) 引導學校課程及教學之變革與創新，以協助教師教學及改善學生學習為目標。

三、課程自我評鑑人員及分工

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

四、實施內容

- (一) 課程規劃：學校就課程計畫規劃之項目，進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。

(二) 教學實施：有關教學準備與支援、教學模式與策略。

(三) 學生學習：有關學生學習過程、成效及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

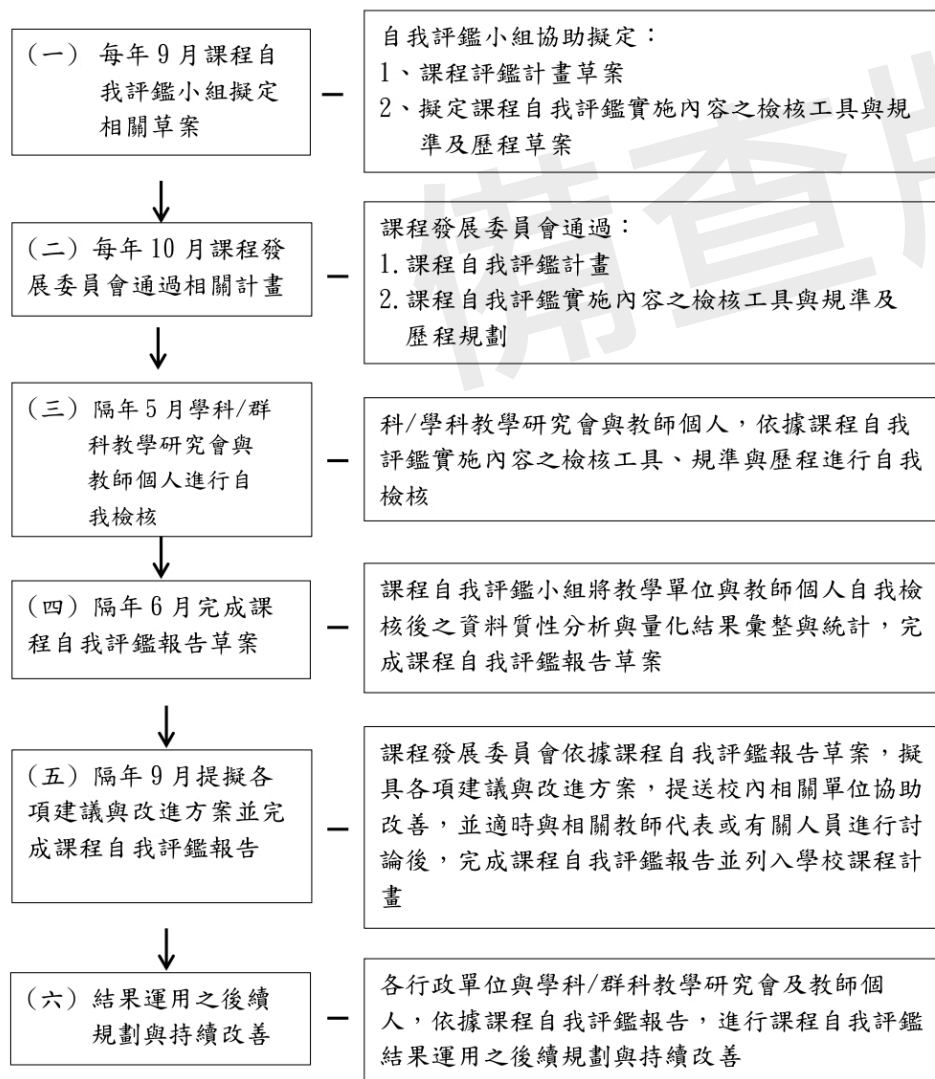
(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

(二) 教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑時程及流程規劃



七、評鑑結果之運用

- (一) 修正學校課程計畫
- (二) 改善學校課程實施條件及整體教學環境，研究發展學校特色課程
- (三) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新，進行自我評鑑
- (五) 蒐集意見調整教材教法、回饋教師專業成長規劃
- (六) 增進教師對課程品質之重視
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解

八、調整修正

本計畫可於每學期末之課程發展委員會會議中，斟酌評鑑實施情形，檢討本計畫之效用性、可行性、妥適性，研議改善之道。必要時，得委請校外專業單位或人員協助進行評估與檢討。

九、本計畫經課程發展委員會審議通過，陳校長核可後實施，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_130417_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 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|---|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 觀賞植物栽培導論 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 師資來源 | 內聘 | | | |
| 科目屬性 | 選修 | | | |
| | 專業科目 | | | |
| | 科目來源 | 群科中心學校公告一校訂參考科目 | | |
| 學生圖像 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第二學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 瞭解花卉園藝之意義、重要性及利用情形。 2. 台灣地區觀賞植產業之發展現況。 3. 瞭解環境與觀 賞植物之生長發育等基本理。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：環境 多元文化 戶外教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | | 1. 花卉園藝之定義、重要性。 2. 台灣地區及世界各國花卉生產概念。 | 6 | |
| 觀賞植物之生長與環境 | | 1. 光照、溫度、水分、大氣等對觀賞植物生長影響。 | 4 | |
| 觀賞植物栽培介質 | | 1. 土壤之物理及化學性。 2. 無土介質之種類及特性。 | 4 | |
| 觀賞植物營養管理 | | 1. 花卉營養要素種類。 2. 花卉肥料種類。 3. 花卉施肥方法。 4. 花卉缺乏營養之生理病徵。 | 6 | |
| 花卉栽培技術 | | 1. 育苗技術。 2. 移植、定植及栽植密度。 | 8 | |
| 花卉管理技術 | | 1. 摘心、立支柱除蕾修剪。 2. 除草、病蟲害防治。 | 8 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | (評量方式) 採多元評量方式，包含:問答與討論、筆試、實作。 | | | |
| 教學資源 | 1. 參考相關書籍，自行編訂實習講義。 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 示範教學。 (3) 實務操作。 | | | |

表 11-2-2-2國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 居家生活及安全導論 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第一學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 認識各式家常飲品 2. 熟悉製作家常飲品之相關材料及工具 3. 熟悉各種家常飲品之調製 4. 培養飲料調製的安全與衛生概念 5. 具備認識各式家電及其用途。 6. 具備安全使用各種家電的能力。 7. 具備各種家電清潔之能力 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 環境 品德 資訊 家庭教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | | 1. 飲料定義及分類。 2. 飲料製作個人衛生與安全。 3. 飲料製作環境衛生與安全。 | 4 | |
| 飲料製作事前準備工作 | | 1. 飲料製作機具與設備認識。 2. 用具之清潔與整理。 3. 工作檯之清潔準備。 | 4 | |
| 飲料製作及善後作業 | | 1. 工作檯之清潔復原。 2. 物料之清潔與整理。 3. 廚餘、一般垃圾與資源回收處理。 | 8 | |
| 水果裝飾實作 | | 1. 認識飲料調製水果裝飾的作用。 2. 認識簡易水果裝飾切法。 | 4 | |
| 水果切割實作 | | 1. 切片法。 2. 切丁法。 3. 花式切法。 | 4 | |
| 家電認識 | | 1. 認識各類別家電。 2. 家電功能介紹。 | 2 | |
| 家電使用 | | 1. 家電選擇。 2. 家電使用安全及注意事項。 | 4 | |
| 個人衛生電器用品 | | 1. 個人衛生電器用品介紹。 2. 個人衛生電器用品的使用。 3. 清潔與保養原則。 | 6 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 觀察評量、實作評量 | | | |
| 教學資源 | 自編教材與參考資料 1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行 評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。 | | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。 (二) 教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備 場域進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作電 | | | |

器產品進行教學，促使學以致用。 3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 專題實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第三學年第二學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 學生能運用多媒體器材，如：手機、相機、電腦，或資料蒐集的方式將自己的學習歷程製作成個人的學習歷程檔案。 2. 學生能對自己與他人的學習歷程檔案進行欣賞、評鑑並進行修正改進。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：人權 生命 家庭教育 生涯規劃 原住民族教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| Word使用 | | 1. Word在日常生活的應用。 2. 介面功能介紹。 3. 中英文文字編輯。 4. 藝術文字與圖樣編輯與輸出。 | 8 | |
| Power point使用 | | 1. Power point在日常生活的應用。 2. 介面功能介紹。 3. 投影片編輯與動畫製作。 | 8 | |
| 手機相機基本操作與應用 | | 1. 相機基本功能介紹。 2. 構圖與拍攝技巧。 | 6 | |
| 手機APP運用 | | 1. 手機相機APP在日常生活的應用。 2. 介面功能與介紹。 3. 相片與影片編輯製作技巧。 4. 圖像與文字藝術編輯。 | 6 | |
| 資料蒐集與整理 | | 1. 資料蒐集。 2. 資料整理方法。 | 4 | |
| 資料欣賞與評鑑 | | 1. 藝術作品體驗。 2. 多元觀點鑑賞。 3. 藝術與生活。 | 4 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 檔案評量、實作評量 | | | |
| 教學資源 | 教師自編教材 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 課程內容設計教材設計應顧及學生需要，順應科技發展並融入日常生活結合，以引發學生興趣且能學以致用，改進目前生活。 2. 教學時，應兼顧認知、技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。 | | | |

表 11-2-3-2 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 家庭料理進階實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 3 | | | |
| | 第三學年第二學期 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：生活用品整理實作、家電使用與維護實作、家事處理實作、家庭料理基礎實作 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 了解刀工的定義與切割技巧 2. 了解中式菜餚定義與烹調方法 3. 熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用 4. 運用在地食材、合宜刀工、良好的烹調技巧烹調經典菜餚 5. 具備良好的餐飲安全衛生習慣 6. 具備敬業精神及廚師職業道德 7. 具備中餐素養美感 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 原住民族教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 中餐飲食文化及發展融合 | | 1. 中餐的起源、演進及發展。 2. 中餐經典菜系的特色。 3. 蔬食的健康飲食概念。 | 6 | |
| 中餐廚房的認識 | | 1. 食材的認識與分類。 2. 各類食材的選購。 3. 各類食材的特性及前處理和儲存。 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程。 | 3 | |
| 調味料及辛香料的認識 | | 1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 | 3 | |
| 切割法的認識與實習 | | 1. 各式刀具的使用規範。 2. 刀法的認識。 3. 切割及刀工練習。 | 6 | |
| 盤飾及菜餚的搭配 | | 1. 盤器的選擇。 2. 基本盤飾食材的認識。 3. 基礎盤飾的刀法。 4. 盤飾的運用與搭配。 | 3 | |
| 中餐食材的認識 | | 1. 食材的認識與分類。 2. 各類食材的選購。 3. 各類食材的特性及前處理和儲存。 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程。 | 3 | |
| 基礎烹調法-煮、湯 | | 1. 煮及湯的定義及方法。 2. 技法實作：如水煮蛋、鳳梨苦瓜雞湯。 | 6 | |
| 基礎烹調法-燴、羹 | | 1. 燴及羹的定義及方法。 2. 技法實作：如肉片燴絲瓜、香菇肉羹。 | 6 | |
| 基礎烹調法-拌 | | 1. 拌的定義及方法。 2. 技法實作：如雞絲拉皮。 | 3 | |
| 基礎烹調法-蒸 | | 1. 蒸的定義及方法。 2. 技法實作：如粉蒸排骨。 | 3 | |

| | | | |
|----------------|---|----|--|
| 基礎烹調法-炒、煎 | 1.炒及煎的定義及方法。 2.技法實作：如銀芽炒雞絲、煎魚。 | 6 | |
| 基礎烹調法-炸 | 1.炸的定義及方法。 2.技法實作：如鹽酥雞 | 3 | |
| 基礎烹調法-燒 | 1.燒的定義及方法。 2.技法實作：如豆瓣紅燒魚。 | 3 | |
| 合 計 | | 54 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1.針對認知部分以紙筆測練評量。 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 | | |
| 教學資源 | 1教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2教學內容應採循序漸進，使學生逐步學習中餐烹調之每一環節。 | | |
| 教學注意事項 | (一)教學方法 1.本科目為實習科目，採異質分組。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (二)教學資源與教學相關配合事項 1.以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 3.利用現有之中餐廚房等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 4.教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材。 | | |

表 11-2-3-3 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 布料洗滌實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 3 | | | |
| | 第三學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：生活用品整理實作、家電使用與維護實作、家事處理實作 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | (一) 具備整理生活用品能力。(二) 具備衣物洗滌與保存之技能。(三) 學習洗滌劑成分與環境(河 川)汙染的關係。(四) 學習物品歸類、居家物品整理收納方式。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：環境 海洋 科技 安全 防災 家庭教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 衣物材質與洗標辨認 | | 1. 待洗衣物整理。 2. 待洗衣物分類。 3. 洗標與洗滌的重點與方式。 | 9 | |
| 洗衣用品認識 | | 1. 認識洗衣用具。 2. 洗衣用具的功能。 3. 洗衣相關物品操作方法及安全須知。 | 6 | |
| 洗劑認識及使用 | | 1. 洗衣劑的成分與河川汙染的關係。 2. 洗衣劑使用方法。 3. 待洗衣物檢視、分類及操作。 | 6 | |
| 小件衣物手洗 | | 1. 手洗衣物及用具挑選。 2. 手洗衣物的清洗方式及注意事項。 3. 手洗衣物實際演練。 | 9 | |
| 機器洗衣 | | 1. 大件衣物、床具清洗。 2. 洗衣機的使用及維護。 | 9 | |
| 衣物晾曬及乾燥 | | 1. 衣物晾曬工具選擇。 2. 衣物晾曬技巧。 3. 烘衣機使用及維護。 4. 衣物摺疊與收納。 | 9 | |
| 鞋子清潔與整理 | | 1. 鞋子的清潔與保養。 2. 布鞋的清洗。 3. 鞋子的收納。 | 6 | |
| 合 計 | | | 54 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、中、後 進行評量。 3. 評分方法採觀察、操作檢測等多樣的評量方法。 4. 依據學生不同特質與實際操作應用， 採用適性評量方式。 | | | |
| 教學資源 | 1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 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. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用洗衣、收納的相關圖片與影片作為輔助教材，並依需求補充新知識，增加學生實務學習值。 3. 依 據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。(二) 教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有洗衣設備場域進行。 2. 宜 | | | |

分組上課，以實物教具、操作洗衣機器與用品進行教學，協助學生建立經驗及實際運用能力。3.教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。

表 11-2-3-4國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 家庭料理基礎實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 3 | | | |
| | 第三學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：家電使用與維護實作、家事處理實作 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1.能查閱坊間食譜並能利用食譜完成菜餚 2.瞭解中餐烹飪知識。 3.熟練中餐烹飪技巧。 4.養成良好衛生、安全習慣。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 環境 海洋 安全 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 食譜閱讀與利用 | | 1.能利用圖書館資源借用食譜。 2.能閱讀食譜，並依食譜選用食材並依步驟完成 菜餚。 | 9 | |
| 早餐烹調實作 | | 1中式早餐設計及烹調：如蛋餅、蘿蔔糕、煎餃 2西式早餐設計及烹調：如三明治、漢堡 | 9 | |
| 甜點類烹調實作 | | 1.甜湯類設計及烹調：如綠豆湯、西谷米 2.中式點心設計及烹調：如雪花糕 | 9 | |
| 蔬菜豆腐烹調實作 | | 1.蔬菜菜餚設計及實作：如炒蔬菜 2.豆腐菜餚設計及實作：如紅燒豆腐 | 9 | |
| 米飯麵食類烹調及實作 | | 1.米飯類菜餚烹調及實作：如煮飯、炒飯 2.麵食類菜餚烹調及實作：如榨菜肉絲麵 | 9 | |
| 魚肉類烹調實作 | | 1.雞鴨類菜餚烹調及實作：如三杯雞、鹹菜鴨 2.魚類菜餚烹調及實作：如紅燒魚 3.海鮮菜餚烹調及實作：如翡翠海鮮羹、蛤蜊絲 瓜湯 | 9 | |
| 合 計 | | | 54 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、實作。 | | | |
| 教學資源 | 1教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2教學內容應採循序漸進，使學生逐 步學習中餐烹調之每一環節。 | | | |
| 教學注意事項 | 1.包含教材編選、教學方法3教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。 2培養學生珍惜食材， 注意餐飲安全與衛生的觀念。 | | | |

表 11-2-3-5 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 居家空間整理實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 3 | | | |
| | 第三學年第二學期 | | | |
| 建議先修科目 | 有，科目：生活用品整理實作、家電使用與維護實、家事處理實作、布料洗滌實作 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 學生能根據餐旅服務丙級之標準客房作業流程整理客房 2. 學生能具備客房服務人員之專業態度、職業倫理 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：環境 品德 資訊 家庭教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 旅館服務緒論 | | 1. 旅館商品介紹。 2. 客房的分類。 3. 房務部從業人員的工作職責。 | 3 | |
| 客房設備、器具及 備品 | | 1. 客房設備的介紹。 2. 客房器具的介紹。 3. 清潔器具之材質及特性。 4. 客房布巾、備品的介紹。 | 6 | |
| 房務員基本技能 | | 1. 房務員執勤前的準備。 2. 客房的檢視。 | 3 | |
| 做床基本技能 | | 1. 枕套裝設。 2. 保潔墊、床單鋪設。 | 6 | |
| 單人床鋪設作業 | | 1. 單人床鋪設備品準備。 2. 單人床鋪設及檢視。 3. 加床作業。 | 9 | |
| 雙人床鋪設作業 | | 1. 雙人床鋪備品準備。 2. 雙人床鋪設及檢視。 | 9 | |
| 客房的清潔及維護 | | 1. 客房之清潔作業程序。 2. 客房設備器具之清潔作業。 3. 客房備品之補充作業。 | 6 | |
| 住客服務 | | 1. 一般住客服務。 2. 貴賓住宿服務。 3. 布品類收發作業。 | 3 | |
| 公共區域的清潔及維護 | | 1. 設備之清潔及保養。 2. 天花板、通風口等之清潔及保養。 3. 公共廁所之清潔。 | 6 | |
| 旅館顧客抱怨及緊急事件處理 | | 1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 旅館緊急事件之種類及處理。 | 3 | |
| 合 計 | | | 54 | |
| 學習評量 (評量方式) | 紙筆測驗、實作評量、觀察 | | | |
| 教學資源 | 教師自編教材及丙級檢定相關書籍 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 示範教學。 (3) 實務操作。 | | | |

表 11-2-3-6 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 居家物品維護實務 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第一學年第二學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 具備認識各式家電及其用途。 2. 具備安全使用各種家電的能力。 3. 具備各種家電清潔之能力。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：家庭教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 常見小家電 | | 1. 小家電認識 2. 小家電的功能及選擇 | 9 | |
| 常見小家電使用 | | 1. 小家電的安全使用原則 2. 小家電的安全使用演練 3. 清潔與保養原則 | 9 | |
| 常見大型家電 | | 1. 大型家電的認識 2. 大型家電的功能及選擇 | 9 | |
| 常見大型家電使用 | | 1. 大型家電的安全使用方式介紹 2. 大型家電的安全使用方式演練 3. 清潔與保養原則演練 | 9 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行 評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。 | | | |
| 教學資源 | 1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 家電介紹，可參考 http://wiki.mbalib.com | | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。 (二)教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備場域進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作電器產品進行教學，促使學以致用。 3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。 | | | |

表 11-2-3-7 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 觀賞植物栽培實務 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第三學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 認識各種觀賞植物。 2. 瞭解並學習觀賞植物之栽培技術。 3. 讓學生了解香草植物功效與應用方式 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：海洋 能源 戶外教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 草本花卉認識 | | 1. 草本花卉植物介紹。 2. 草本花卉的特性。 | 4 | |
| 草本花卉栽種 | | 1. 各季草本花卉的栽種。 2. 草花種植及管理。 | 8 | |
| 花台栽種 | | 1. 一、二年生草花移盆實作。 2. 校園草花栽種實作。 | 8 | |
| 觀葉植物認識 | | 1. 觀葉植物介紹。 2. 觀葉植物之定義及栽培狀況。 3. 主要觀葉植物種類。 | 8 | |
| 觀葉植物栽種 | | 1. 觀葉植物之栽培管理。 2. 觀葉植物的繁殖。 | 8 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包含:問答與討論、筆試、實作。 | | | |
| 教學資源 | 1. 參考相關書籍，自行編訂實習講義。 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實務操作。 | | | |

表 11-2-3-8國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 家常飲品實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第三學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 認識各式家常飲品。 2. 熟悉製作家常飲品之相關材料及工具。 3. 熟悉家常飲品之調製。 4. 培養飲料調製的安全與衛生概念。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 安全 家庭教育 生涯規劃 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 無咖啡因飲料認識 | | 1. 認識包裝飲料。 2. 區分蔬果汁飲料類別。 3. 認識各式碳酸飲料。 | 6 | |
| 果汁飲料及冰沙調製 | | 1. 乳製品飲料的調製(牛奶類、奶昔類、優酪乳類)。 2. 蔬果汁的調製。 3. 冰沙的調製。 | 8 | |
| 咖啡認識 | | 1. 認識咖啡的種類及特性。 2. 咖啡的沖泡工具與方式(義式咖啡、虹吸式、手沖咖啡)。 | 6 | |
| 熱咖啡調製 | | 1. 熱咖啡的調製介紹。 2. 熱咖啡的調製 3. 熱奶泡製作。 | 6 | |
| 冰咖啡調製 | | 1. 冰咖啡調製介紹。 2. 冰咖啡的調製。 3. 冰奶泡製作。 | 6 | |
| 咖啡的飲用 | | 1. 咖啡的調味添加物。 2. 引用咖啡的注意事項。 3. 咖啡與健康。 | 4 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 觀察評量、實作評量 | | | |
| 教學資源 | 自編教材與參考資料 | | | |
| 教學注意事項 | 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 示範教學。 (3) 實務操作。 | | | |

表 11-2-3-9國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|-------------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 居家物品維護實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第三學年第一學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 具備認識各式家電及其用途。 2. 具備安全使用各種家電的能力。 3. 具備各種家電清潔 之能力。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：環境 家庭教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 家庭處理食品電器 | | 1. 家庭處理食品電器的認識 2. 家庭處理食品電器的使用介紹 3. 家庭處理食品電器的使用演練 | 9 | |
| 家庭處理食品電器的使用與維護 | | 1. 家庭處理食品電器的安全介紹 2. 家庭處理食品電器的安全使用演練 2. 清潔與保養原則 | 9 | |
| 通訊家電與3C影音家電 | | 1. 通訊家電與 3C 影音家電的認識 2. 通訊家電與的使用 介紹 3. 通訊家電與的使用 演練 | 9 | |
| 通訊家電與3C影音家電的使用與維護 | | 1. 3C 影音家電的使用介紹 2. 3C 影音家電的使用演練 3. 通訊家電與 3C 影音家電的清潔與保養原則 | 9 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 成績評量以能達成個人學習目標為原則。 2. 評量範圍宜包括行為、態度與技能，可在教學前、後進行 評量。 3. 評分方法採提問、觀察、操作檢測等多樣評量及適性評量方式。 | | | |
| 教學資源 | 1. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 2. 教學相關的軟硬體設備。 3. 家電介紹，可參考 http://wiki.mbalib.com | | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之選配宜依學生身心發展之個別差異，就其能力與需求設計，引發學習動機。 2. 使用電器產品的相關圖片與影片作為輔助教材，依需求補充新知識，並與實務配合，擴充學生實務學習經驗。 3. 依據教學內容設計自編教材或選擇適當的教科書。 4. 參考相關書籍，自編實習講義。 (二)教學方法 1. 本科目宜以示範、實際演練方式進行，可安排至備有電氣設備 場域進行。 2. 宜分組上課，以實物教具、操作電器產品進行教學，促使學以致用。 3. 教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實際操作教學，以提升教學效果。 | | | |

表 11-2-3-10國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 觀賞植物栽培實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第三學年第二學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 認識香草植物(11種)與鑑賞能力。 2. 學習香草植物的種方法、栽培管理。 3. 認識香草植物在活中的應用。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：戶外教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | | 1. 香草植物的定義。 2. 國內香草植物的產業現況。 | 2 | |
| 香草繁殖與栽培技術 | | 1. 繁殖技術。 2. 栽培技術。 | 8 | |
| 唇形花科香草植物 | | 1. 唇形花科香草植物認識-如：薄荷、鼠尾草、百里香、羅勒、香蜂草、到手香、紫蘇。 2. 植株特性及栽培管理。 | 8 | |
| 菊科香草植物 | | 1. 菊科香草植物認識-如：甜菊。 2. 植株特性及栽培管理。 | 2 | |
| 百合科香草植物 | | 1. 百合科香草植物認識-如：蘆薈。 2. 植株特性及栽培管理。 | 2 | |
| 禾本科香草植物 | | 1. 禾本科香草植物的認識-如：檸檬香茅。 2. 植株特性及栽培管理。 | 2 | |
| 棟科香草植物 | | 1. 棟科香草植物的認識-如：香椿。 2. 植株特性及栽培管理。 | 2 | |
| 植物居家應用 | | 1. 植物盆栽組合應用 2. 烘焙、茶飲與食物調理與應用 | 8 | |
| 庭園造景應用 | | 1. 香草植物應用在庭園中型態與規劃。 | 2 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包含:問答與討論、筆試、實作。 | | | |
| 教學資源 | 1. 參考相關書籍，自行編訂實習講義 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 示範教學。 (3) 實務操作。 | | | |

表 11-2-3-11 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 民宿家事服務實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、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) | 1. 學生能根據餐旅服務丙級之標準客房作業流程整理客房 2. 學生能具備客房服務人員之專業態度、職業倫理 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：環境 安全 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | | 1. 民宿的意義與特點(定義、起源、規模、對象、特色、精神、與飯店旅館之異同等) 2. 民宿的成功範例 | 9 | |
| 民宿工作內容 | | 1. 民宿的工作內容與職責 2. 民宿主人的權限與客人安全隱私維護 3. 住客服務(管家服務、夜間服務) | 9 | |
| 民宿客房清潔 | | 1. 民宿客房清潔作業流程 2. 房間與浴廁清潔 | 9 | |
| 民宿公公區域清潔 | | 1. 公共空間清潔(廚房、交誼廳、餐廳等) | 9 | |
| 民宿戶外清潔 | | 1. 庭院空間清潔 2. 陽台清潔 | 9 | |
| 旅客遷入作業 | | 1. 服務中心作業 2. 櫃台接待作業 | 9 | |
| 夜間櫃檯服務 | | 1. 櫃台夜間工作主要項目 2. 夜間櫃台作業服務內容 | 9 | |
| 訂房作業 | | 1. 訂房的工作內容 2. 訂房電話接待 | 9 | |
| 訂房作業登錄 | | 1. 訂房方式、來源及種類 2. 訂房作業流程-登錄、紀錄 | 9 | |
| 客房設備、器具及備品 | | 1. 客房設備的介紹。 2. 客房器具的介紹。 3. 清潔器具之材質及特性。 4. 客房布巾、備品的介紹。 | 9 | |
| 房務員工作準備 | | 1. 房務員執勤前的準備。 | 9 | |
| 房務員基本技能 | | 1. 做床基本技能。 2. 客房的檢視。 | 9 | |
| 客房的清潔及維護 | | 1. 客房之清潔作業程序。 2. 客房設備器具之清潔作業。 3. 客房備品之補充作業。 4. 客房清潔設備使用 | 9 | |

| | | | |
|----------------|---|-----|--|
| 基本房務鋪設作業 | 1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 | 9 | |
| 其他房務鋪設作業 | 1. 加床作業。 2. 開夜床服務。 | 9 | |
| 旅館顧客抱怨及緊急事件處理 | 1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 旅館緊急事件之種類及處理。 3. 身體不適及受傷事件處理演練 | 9 | |
| 合 計 | | 144 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材及相關書籍 | | |
| 教學注意事項 | 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實務操作。 | | |

表 11-2-3-12國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐廳外場服務與清潔實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 8 | | | |
| | 第一學年 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 職前訓練以瞭解職場實習注意事項。 2. 認識職場實習的工作環境與工作內容。 3. 學習餐飲類 相關的職業技能，例如：客人接待、點/送餐及工作技能。 4. 學習各項餐飲類職種之餐具的擺放、清 潔及消毒知識。 5. 培養正確的工作習慣與態度。 6. 學習如何在工作中保護自己及事故的預防與處 理。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 安全 國際教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 外場地板清潔 | | 1. 地板清潔用具認識 2. 除汙清潔劑認識 3. 外場地板清掃實作 4. 外場地板除汙實作(特殊髒汙) | 9 | |
| 玻璃清潔實作 | | 1. 玻璃清潔工具認識(玻璃刮刀、兔毛洗窗器、玻 璃清潔劑、麂皮布、抹布除膠刀等) 2. 櫥窗玻璃區域認識 3. 玻璃刮刀、除膠刀及兔毛洗窗器使用技巧演練 4. 落地玻璃清潔實作 5. 冰櫃玻璃清潔實作 5. 鏡面清潔實作 | 9 | |
| 廁所清潔實作 | | 1. 廁所清潔工具介紹 2. 廁所清潔劑認識 3. 小便斗清潔技巧演練 4. 刷蹲式馬桶清潔技巧演練 5. 刷坐式馬桶清潔技巧演練 6. 廁所隔間清潔技巧演練 | 9 | |
| 餐具清潔 | | 1. 清潔碗盤技巧與實作 2. 清潔杯具技巧與實作 3. 清潔餐具技巧與實作 4. 擦拭工具(如抹布)消毒實作 | 9 | |
| 高處除塵實作 | | 1. 使用氣窗刷的技巧 2. 清潔高處牆面實作 3. 清潔天花板實作 4. 清潔燈具、出風口實作 | 9 | |
| 外場準備 | | 1. 餐廳之清潔及整理。 2. 餐具之清潔及整理。 3. 工作檯之清潔及整理。 4. 布巾類之整理及準備。 5. 摺疊餐巾。 6. 架設及拆除餐桌。 7. 鋪設及更換檯布。 8. 操持各式托盤、服務架及服務車。 9. 餐具擺設。 | 9 | |
| 外場收拾與清潔 | | 1. 垃圾分類 2. 廚餘處理 3. 器材清潔、擦拭及分類 4. 場地復原 | 9 | |
| 服務人員禮儀實作 | | 1. 服務人員適當儀態演練實作。 2. 迎賓、帶位、入席、退席等服務禮儀。 3. 站姿、走姿訓練。 4. 稱呼、問候、談話禮節。 | 9 | |
| 桌邊服務 | | 1. 菜單介紹、特色餐點說明與點餐。 2. 餐點確認與顧客反饋。 3. 臨時突 | 9 | |

| | | | |
|----------------|--|-----|--|
| | 發狀況處理(送錯餐、打翻餐點、顧客打 破餐具等情境處理) | | |
| 西式點心用具使用 | 1. 電子秤使用 2. 量匙、量杯使用 3. 烤箱使用 4. 鬆餅機使用 5. 咖啡機使用 | 9 | |
| 西式餐點製作 | 1. 西式餐點製作(鬆餅製作、熱壓吐司製作、泡 芙製作、三明治、漢堡製作等) 2. 認識茶的種類及特性 3. 茶的沖泡工具與方法 4. 熱茶的調製 5. 咖啡調製 6. 冰茶的調製 7. 乳製品飲料的調製(牛奶類、奶昔類、優酪乳 類) 8. 冰沙的調製 | 9 | |
| 常見茶類及工具認識 | 1. 認識茶的種類及特性 2. 茶的沖泡工具與方法 | 9 | |
| 常見茶類調製 | 1. 熱茶的調製 2. 冰茶的調製 3. 調味茶的變化與調製 | 9 | |
| 無咖啡因飲料認識 | 1. 無咖啡因飲料的分類與特性 2. 現成包裝飲料(牛奶、果汁、豆漿、優酪乳等) 的認識 | 9 | |
| 無咖啡因飲料調製 | 1. 乳製品飲料的調製(牛奶類、奶昔類、優酪乳 類) 2. 蔬果汁的調製與療效 3. 冰沙的調製 | 9 | |
| 旅館顧客抱怨及緊急事件處理 | 1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 旅館緊急事件之種類及處理。 3. 身體不適及受傷事件處理演練 | 9 | |
| 合 計 | | 144 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包括:問答、討論、實作、筆試 | | |
| 教學資源 | 一、相關領域書籍。 二、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近或學校附近，以便學生自行上下班，培養學生交通獨立 能力。 二、校外職場實習的工作內容應以學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應 事先進行評估，以安全性為優先考量。 四、可安排至鄰近社區機構或職場進行參訪。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、 口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認 知、技能、情意以及應用能力。 | | |

表 11-2-3-13國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 零售業服務及收銀實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、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) | 1. 零售業管理重點與基本觀念。 2. 熟悉現代門市管理與相關軟、硬體設備操作。 3. 應用熟練門市服務相關設備流程。 4. 培養正確的門市服務工作態度及實作能力。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 品德 法治 科技 資訊 生涯規劃 多元文化 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | | 1. 零售業的定義與分類 2. 零售管理的功能與趨勢 | 6 | |
| 零售業行政 | | 1. 門市服務的日常行政作業—門市交班演練、POS 相關帳表實作。 2. 門市人員服裝儀容與出缺勤管理 | 9 | |
| 櫃檯作業 | | 1. 門市接待禮儀與應對技巧 2. 顧客付款方式—現金、禮券、刷卡 | 9 | |
| 收銀機作業 | | 1. 二聯式發票收銀機功能及操作 | 9 | |
| 收銀結帳作業 | | 1. 二聯式及三聯式手開發票 2. 結帳作業、投庫作業 | 9 | |
| 貨幣防偽技巧 | | 1. 真假貨幣辨識 2. 驗鈔機操作 | 9 | |
| 門市POS設備認識 | | 1. 門市營業設備簡介 2. 觸控式收銀POS 系統認識 | 9 | |
| 餐飲類POS設備操作 | | 1. 餐飲業類觸控式收銀 POS 系統操作 | 9 | |
| 文教類POS設備操作 | | 1. 文教服務業類觸控式收銀 POS 系統操作 | 9 | |
| 零售服務業類POS設備操作 | | 1. 零售服務業類觸控式收銀 POS 系統操作 | 9 | |
| 門市其他設備操作 | | 1. ibon(便利生活站)認識(購票、繳費等功能) | 5 | |
| 門市事務機器設備操作 | | 2. 事務機操作(掃描、影印、傳真) 3. 事務機耗材的更換與補充 4. 事務機故障排除 | 9 | |
| 商品退换货處理工作介紹 | | 1. 商品知識的建立 2. 商品進退貨注意事項 | 6 | |
| 商品退换货處理作業 | | 1. 換貨作業 2. 退貨作業 | 7 | |
| 顧客服務 | | 1. 門市服務術語 2. 顧客抱怨處理 | 6 | |
| 職業道德 | | 1. 職業道德規範 2. 門市人員應有的工作態度 | 6 | |
| 災害發生的防範與處理 | | 1. 門市商圈與門市動線的認識 2. 天然災害防治要點及演練 3. 人為災害 | 6 | |

| | | | |
|----------------|--|-----|--|
| | 防治要點及演練 | | |
| 環境及衛生安全 | 1. 門市防搶對策 2. 環境衛生管理 3. 消防安全作業管理及演練 | 6 | |
| 門市管理與未來發展 | 1. 門市科技管理－物流管理與條碼管理 2. 門市管理未來發展趨勢－支付方式、虛擬物流。 | 6 | |
| 合 計 | | 144 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式辦理。教師可 按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。 | | |
| 教學資源 | 1. 參考相關書籍，自行編訂講義 | | |
| 教學注意事項 | 1. 收銀機操作教材可以參考youtube-瑋柏收銀機 2. 課程內容設計教材設計應顧及學生需要，順應科技 發展並融入日常生活結合，以引發學生興趣且能學以致用，改進目前生活。 3. 教學時，應兼顧認知、 技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。 | | |

表 11-2-3-14國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐旅服務實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、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) | 1.職前訓練以瞭解職場實習注意事項。 2.認識職場實習的工作環境與工作內容。 3.學習客房服務類相關的職業技能，例如：房務工作、客房清潔等工作技能。 4.學習如何在工作中保護自己及事故的預防與處理。 5.培養正確的工作習慣、態度與發展職場人際關係。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 生涯規劃 多元文化 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 旅館與服務工作介紹 | | 1.旅館商品介紹。 2.客房的種類介紹。 3.房務部從業人員的工作內容與職責介紹。 | 8 | |
| 客房設備、器具及 備品介紹 | | 1.客房設備的介紹。 2.客房器具的介紹。 3.清潔器具之材質及特性。 4.客房布巾、備品的介紹 | 8 | |
| 房務員工作準備 | | 1.房務員執勤前的準備 | 8 | |
| 房務基本技能 | | 1.做床基本技能。 2.客房的檢視。 | 8 | |
| 客房的清潔及維護 | | 1.客房之清潔作業程序。 2.客房設備器具之清潔作業。 3.客房備品之補充作業。 4.客房清潔設備使用 | 8 | |
| 基本床型鋪設作業 | | 1.單人床鋪設作業。 2.雙人床鋪設作業。 | 8 | |
| 其他床型鋪設作業 | | 1.加床作業。 2.開夜床服務。 | 8 | |
| 住客服務 | | 1.一般住客服務。 2.貴賓住宿服務。 3.布品類收發作業。 4.訂房的工作內容 5.訂房方式、來源及種類 6.訂房作業流程 | 8 | |
| 公共區域的清潔及維護 | | 1.設備之清潔及保養。 2.天花板、通風口等之清潔及保養。 3.公共廁所之清潔。 4.公共空間清潔(廚房、交誼廳、餐廳等) 5.戶外空間清潔 | 8 | |
| 旅館顧客抱怨及緊急事件處理 | | 1.顧客抱怨及其他糾紛處理。 2.旅館緊急事件之種類及處理。 3.身體不適及受傷事件 | 8 | |
| 餐具清潔 | | 1.清潔碗盤技巧與實作 2.清潔杯具技巧與實作 3.清潔餐具技巧與實作 4.擦拭工具(如抹布)消毒實作 | 8 | |
| 高處除塵實作 | | 1.使用氣窗刷的技巧 2.清潔高處牆面實作 3.清潔天花板實作 4.清潔燈具、出風口實作 | 8 | |
| 外場準備與清潔 | | 1.餐廳之清潔及整理。 2.餐具之清潔及整理。 3.工作檯之清潔及整 | 8 | |

| | | | |
|----------------|--|-----|--|
| | 理。4. 布巾類之整理及準備。 5. 摺疊餐巾。 6. 架設及拆除餐桌。 7. 鋪設及更換檯布。 8. 餐具擺設。 | | |
| 外場清潔與善後 | 1. 操持各式托盤、服務架及服務車。 2. 垃圾分類 3. 廚餘處理 4. 器材清潔、擦拭及分類 5. 場地復原 | 8 | |
| 外場服務員禮儀 | 1. 服務人員適當儀態演練實作。 2. 迎賓、帶位、入席、退席等服務禮儀。 3. 站姿、走姿訓練。 4. 稱呼、問候、談話禮節。 | 8 | |
| 桌邊服務 | 1. 菜單介紹、特色餐點說明與點餐。 2. 餐點確認與顧客反饋。 | 8 | |
| 西式點心工具使用 | 1. 電子秤使用 2. 量匙、量杯使用 3. 烤箱使用 4. 鬆餅機使用 5. 咖啡機使用 | 8 | |
| 西式點心製作 | 1. 西式餐點製作(鬆餅製作、熱壓吐司製作、泡芙製作、三明治、漢堡製作等) 2. 認識茶的種類及特性 3. 茶的沖泡工具與方法 4. 熱茶的調製 5. 咖啡調製 6. 冰茶的調製 7. 乳製品飲料的調製(牛奶類、奶昔類、優酪乳類) 8. 冰沙的調製 | 8 | |
| 合 計 | | 144 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量方式，包括:問答、討論、實作、筆試 | | |
| 教學資源 | 一、相關領域書籍。 二、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近或學校附近，以便學生自行上下班，培養學生交通獨立能力。 二、校外職場實習的工作內容應以學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應事先進行評估，以安全性為優先考量。 四、可安排至鄰近社區機構或職場進行參訪。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用能力。 | | |

表 11-2-3-15國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|---|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐廳內場整理與餐點製作實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、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、從實習中學習餐廳內場基礎職業技能。 二、從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 生涯規劃 多元文化 國際教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 餐廳內場工作前準備 | | 1. 工作區域認識。2. 工作安全。3. 個人衛生準則。 | 6 | |
| 廚房內地板清潔與維護 | | 1. 廚房內地面清潔原則。2. 廚房內排水溝清潔技巧與實作。3. 廚房內地面清潔技巧與實作。 | 9 | |
| 庫房清潔與維護 | | 1. 冷凍庫/櫃使用及注意事項。2. 冷凍庫溫紀錄與維護。3. 冰箱清潔。4. 乾貨區清潔。 | 9 | |
| 烹調區清潔與維護 | | 1. 爐台清潔及維護。2. 食物調理檯面清潔。3. 煎台清潔與維護。4. 抽油煙機擦拭與清潔。5. 安全檢查維護與處理(如:關閉瓦斯、電源門窗) | 9 | |
| 烹調機器設備清潔與維護 | | 1. 飯鍋清潔。2. 烤箱清潔。3. 微波爐或其他加熱器器具之清潔。 | 9 | |
| 烹調工具清潔與消毒 | | 1. 房刀具清潔與消毒。2. 煮具清潔與消毒。 | 9 | |
| 食品容器具清潔與整理 | | 1. 洗滌區清潔與消毒。2. 餐具洗滌。3. 餐具消毒。 | 9 | |
| 洗滌、食物前處理 | | 1. 食材分類。2. 食材洗滌順序及原則。 | 9 | |
| 食材洗滌技巧 | | 1. 蔬果類洗滌技巧。2. 肉類洗滌及處理。3. 乾貨類洗滌及處理。4. 常見加工食品識別與處理。 | 9 | |
| 食材前處理 | | 1. 常見切割工具。2. 切割工具使用。(如刀具、刨絲器、削皮工具) | 9 | |
| 刀具使用 | | 1. 刀具種類與功能。2. 刀具操作及使用。3. 食材切割。 | 9 | |
| 配膳、包裝 | | 1. 食品藏熱工具認識。2. 配膳區清潔與維護。 | 6 | |
| 廚房垃圾處理 | | 1. 廢棄油的處理。2. 廚餘分類與處理。 | 6 | |
| 合 計 | | | 108 | |

| | |
|----------------|--|
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包括:問答、討論、實作、筆試 |
| 教學資源 | 一、相關領域書籍。 二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近或學校附近，以便學生自行上下班，培養學生交通獨立 能力。 二、校外職場實習的工作內容應以學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應 事先進行評估，以安全性為優先考量。 四、可安排至鄰近社區機構或職場進行參訪。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、 口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認 知、技能、情意以及應用能力。 |

表 11-2-3-16國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | | |
|----------------|---|---|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 零售業服務及清潔實作 | | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、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) | 1. 零售業管理重點與基本觀念。 2. 熟悉現代門市管理與相關軟、硬體設備操作。 3. 應用熟練門市服 務相關設備流程。 4. 培養正確的門市服務工作態度及實作能力。 | | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 生涯規劃 多元文化 | | | | |
| 教學內容 | | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | | 1. 零售業的定義與分類。2. 零售管理的功能與趨勢。 | | 3 | |
| 零售業行政工作 | | 1. 門市服務的日常行政作業—門市交班演練、POS 相關帳表實作。 2. 門市人員服裝儀容與出缺勤管理。 | | 9 | |
| 門市櫃檯人員作業 | | 1. 門市應對進退禮儀。2. 收銀相關週邊設備操作—二聯式發票收銀機、手開發票、結帳作業、投庫作業。 | | 9 | |
| 門市櫃檯人員收銀作業 | | 1. 顧客付款方式及收銀處理—現金付款、禮券付款、刷卡、會員折扣。 | | 9 | |
| 門市櫃檯防詐技巧 | | 1. 真假貨幣辨識。2. 櫃台詐騙防範。3. 點驗鈔機使用。 | | 9 | |
| 門市POS設備操作 | | 1. 門市營業設備簡介。2. 觸控式收銀POS 系統操作。 | | 9 | |
| 門市其他設備操作 | | 1. ibon(便利生活站)認識(購票、繳費等功能)。2. 事務機操作(掃描、影印、傳真)。 | | 9 | |
| 門市事務機器設備維護 | | 1. 事務機耗材的更換與補充。2. 事務機故障排除。 | | 9 | |
| 商品退換貨處理 | | 1. 商品知識的建立。2. 商品進退貨注意事項。3. 換貨作業。4. 退貨作業。 | | 9 | |
| 顧客服務 | | 1. 門市服務術語。2. 顧客抱怨處理。 | | 9 | |
| 職業道德 | | 1. 職業道德規範。2. 門市人員應有的工作態度。 | | 6 | |
| 防災與安全 | | 1. 門市商圈與門市動線的認識。2. 天然災害防治要點及演練。3. 人為災害防治要點及演練。4. 消防安全作業管理及演練。5. 門市防搶對策。 | | 9 | |
| 門市管理與未來發展 | | 1. 門市科技管理—物流管理與條碼管理。2. 門市管理未來發展趨勢—支付方式、虛擬物流。 | | 9 | |

| | | | |
|----------------|----------------------------------|-----|--|
| 合 計 | | 108 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材及相關書籍 | | |
| 教學注意事項 | 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實務操作。 | | |

表 11-2-3-17國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|-----------------|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 手工洗車實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、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) | 1. 培養學生正確操作汽車美容相關工具、設備之能力。 2. 培養學生具備清潔美容汽車外部及內部的基 本能力。 3. 培養學生具備判斷車輛漆面損傷及打蠟之技能。 4. 培養學生在職場與他人相處之正確職 業態度。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 海洋 能源 安全 防災 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | 1.從業人員的安全。2.顧客抱怨處理。 | | 3 | |
| 車輛輪胎清潔 | 1.輪胎清洗與保養。2.鋼圈清洗與保養。 | | 9 | |
| 車輛玻璃清潔 | 1.全車玻璃清潔。2.玻璃油膜處理。 | | 9 | |
| 車輛正副駕駛座清潔及保養 | 1.門飾板及儀表板清潔上蠟。2.置物盒清潔。 | | 9 | |
| 車輛座艙清潔 | 1.車內空氣清淨處理。2.車內除塵處理。 | | 6 | |
| 車輛布面座椅清潔及保養 | 1.絨布座椅清潔及保養。 | | 9 | |
| 車輛皮質座椅清潔及保養 | 1.皮製座椅清潔。2.皮革油使用。 | | 9 | |
| 車輛踏墊清潔 | 1.地毯清潔與除臭。2.腳踏墊清潔。 | | 9 | |
| 汽車除蠟 | 1.除蠟原則及技巧。2.除蠟操作。 | | 9 | |
| 汽車器動打蠟 | 1.氣動震動盤的操作。2.電動打蠟機的使用。 | | 9 | |
| 汽車器動打蠟技巧 | 1.拋光機的使用。2.海綿輪的使用。 | | 9 | |
| 汽車手工打蠟 | 1.蠟的屬性與種類。2.汽車蠟（研磨蠟）的使用時機。3.打蠟的注意事項。 | | 9 | |
| 汽車手工打蠟技巧 | 1.汽車蠟（研磨蠟）的使用方式。2.打蠟海綿的使用方式。3.引擎蓋打蠟。 | | 9 | |
| 合 計 | | | 108 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包含：實作、觀察、紙筆測驗等。 | | | |
| 教學資源 | 1.業師教學研習 2.各式手工汽車美容教學影片 3.汽車美容教科書 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 依學生的特殊需求調整教學進度及評量方式。 2. 依學校實際設備及場地調整教學進度及評量次數。 3. 教學時盡量使用異質化分組教學進行活動操作，藉由同儕之互動強化個別的優勢能力及增強團隊合作 意識。 4. 本課程主要著重於學生是否能獨立完成洗車作業及手工打蠟之技能，實際評量方式將依學生能力而調整評量之標準。 5. 結合社區資源，提供學生實地參訪及實習的機會，增進學生現場實作之能 力。 | | | |

表 11-2-3-18國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|-----------------|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 家務管理實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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、實踐力、溝通力、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、廚房設施設備簡介二、食材選購與食材處理實作三、電器料理實作四、早餐實作 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 環境 家庭教育 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | 1. 管家職務簡介 2. 管家工作內容介紹 3. 獨立生活技能介紹 | | 9 | |
| 花草植栽簡介 | 1.花卉栽培管理技術介紹 2. 育苗技術、移植定及栽密度。 3. 摘心、立支柱除蕾修剪。 4. 除草、病蟲害防治 | | 9 | |
| 花草植栽實作 | 1. 草本花卉特性介紹 2. 草花移盆實作。 3. 校園草花栽種實作 4. 景觀植物維護 | | 9 | |
| 戶外庭院簡介 | 1. 戶外庭院區域介紹 2. 戶外庭院種類介紹 3. 戶外庭院清潔工具介紹 | | 9 | |
| 戶外庭院實作 | 1. 戶外庭院清潔實作 2. 戶外庭院植栽擺放實作 3. 戶外庭院維護實作 | | 9 | |
| 室內清潔實作 | 1. 室內清潔工具介紹 2. 室內地板材質介紹 3. 室內清潔實作 | | 9 | |
| 布料洗滌實作 | 1. 衣物材質與洗標辨認 2. 布料污漬清潔實作 3. 洗劑介紹(天然、加工) 4. 布料收納實作 | | 9 | |
| 食材採買 | 1. 食材挑選 2. 食材挑選 3. 比價方式 4. 食物價目帳務記帳與處理 | | 9 | |
| 水果處理 | 1. 水果清洗方式介紹 2. 水果清洗方式實作 3. 水果處理 | | 9 | |
| 食材清潔實作 | 1. 食材類別辨識 2. 食材洗滌順序 3. 蔬菜泡洗與流程 4. 常見加工食品識別與處理 5. 冷凍食材處理處理 | | 9 | |

| | | | |
|----------------|--|-----|--|
| 中式早餐製作 | 1. 飯食類早餐(如粥) 2. 冷凍中式麵食蒸煮(如饅頭、包子) | 9 | |
| 西式早餐製作 | 1. 吐司麵包早餐製作。 2. 漢堡類早餐製作。 | 9 | |
| 合 計 | | 108 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式辦理。教師可 按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。 | | |
| 教學資源 | 1. 參考相關書籍，自行編訂講義 | | |
| 教學注意事項 | 1. 課程內容設計教材設計應顧及學生需要，順應科技 發展並融入日常生活結合，以引發學生興趣且能學以致用，改進目前生活。 2. 教學時，應兼顧認知、 技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。 | | |

表 11-2-3-19國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|---|-----------------|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 家庭烹飪實作 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 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、 廚房設施設備簡介二、食材選購與食材處理實作三、電器料理實作四、早餐實作 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 環境 海洋 能源 安全 防災 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | 1. 廚房設備簡介2. 食材清洗與處理3. 廚房設備簡介 | | 9 | |
| 餐具/廚具介紹 | 1. 餐具種類介紹2. 餐具清潔方式介紹3. 餐具功能介紹4. 廚具種類介紹5. 廚具清潔方式介紹6. 廚具清潔實作 | | 9 | |
| 食材選購 | 1. 食材挑選介紹2. 食材挑選實作3. 比價方式介紹4. 食材價目帳務記帳與處理 | | 9 | |
| 水果處理 | 1. 水果清洗方式介紹2. 水果清洗方式實作3. 水果處理 | | 9 | |
| 食材清潔技巧 | 1. 食材類別辨識 2. 食材洗滌順序 3. 蔬菜泡洗與流程 | | 9 | |
| 加工食品處理 | 1. 常見加工食品類別 2. 冷凍食材處理處理3. 加工食品保存 | | 9 | |
| 電鍋料理實作 | 1. 設備介紹2. 設備維護與清潔實作3. 電鍋使用實作4. 電鍋料理介紹5. 電鍋料理實作 | | 9 | |
| 烤箱料理實作 | 1. 設備介紹2. 設備維護與清潔實作3. 烤箱使用實作4. 烤箱料理介紹5. 烤箱料理實作 | | 9 | |
| 微波料理實作 | 1. 設備介紹2. 設備維護與清潔實作3. 微波料使用實作4. 微波料料理介紹5. 微波料料理實作 | | 9 | |
| 氣炸鍋料理實作 | 1. 設備介紹2. 設備維護與清潔實作3. 氣炸鍋使用實作4. 氣炸鍋料理介紹5. 氣炸鍋料理實作 | | 9 | |
| 早餐餐點製作 | 1. 電子秤使用 2. 量匙、量杯使用3. 烤箱使用 4. 鬆餅機使用 5. 咖啡機使用 | | 9 | |
| 點心製作 | 1. 餐點製作(鬆餅製作、熱壓吐司製作、泡芙製作、三明治、漢堡製作等) 2. 認識茶的種類及特性 3. 茶的沖泡工具與方法 4. 熱茶的調製5. 咖啡調製 6. 冰茶的調製 7. 乳 | | 9 | |

| | | | |
|----------------|--|-----|--|
| | 製品飲料的調製(牛奶類、奶昔類、優酪乳類) 8. 冰沙的調製 | | |
| 合 計 | | 108 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式辦理。教師可 按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。 | | |
| 教學資源 | 1. 參考相關書籍，自行編訂講義 | | |
| 教學注意事項 | 1. 課程內容設計教材設計應顧及學生需要，順應科技 發展並融入日常生活結合，以引發學生興趣且能學以致用，改進目前生活。 2. 教學時，應兼顧認知、 技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。 | | |

表 11-2-3-20 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|------------------|--|--|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎手工洗車實務 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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、實踐力、溝通力、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) | 一、職前訓練以瞭解職場實習注意事項。 二、認識職場實習的工作環境與工作內容。 三、學習汽車美 容類相關的職業技能，例如:洗車相關器具操作、擦車等汽車美容工作技能。 四、學習如何在工作中保 護自己及事故的預防與處理。 五、培養正確的工作習慣、態度與發展職場人際關係。 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 安全 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 汽車外部清潔施作區域工作項目介紹 | | 1. 認識洗車環境 2. 職場特定汽車美容工具、儀器的認識 | 6 | |
| 汽車外部清潔施作區域工作安全 | | 1. 汽車美容相關工具使用注意事項 2. 防護衣物使用目的介紹 3. 洗車安全注意事項 | 6 | |
| 汽車簡介 | | 1. 車輛種類與規格介紹 2. 車子外部介紹(車身、燈具、汽車玻璃種類及保險桿介紹) 3. 車子內部介紹(內部機件、儀表板功能介紹及座椅材質等) | 6 | |
| 汽車清潔劑認識 | | 1. 認識清潔劑的種類與特性(酸性、鹼及油性) 2. 清潔劑的調製及使用方法 | 6 | |
| 車輛烤漆介紹 | | 1. 瞭解汽車烤漆種類與特性 2. 瞭解汽車烤漆施工方法與流程 | 6 | |
| 工場安全與衛生 | | 1. 工場安全及環境衛生概要介紹 2. 化學清潔藥劑安全使用介紹 3. 工廠機具設備操作使用說明 4. 工場用電安全講解 | 9 | |
| 汽車清潔設備維護 | | 1. 洗車器具保養(高壓清洗機、泡沫機、氣動打蠟機、空氣壓縮機) 2. 補充器具及清潔劑3. 清洗車布 | 9 | |
| 工廠環境維護 | | 1. 工廠環境清潔及維護(刷洗地板、掃地) | 6 | |
| 汽車清潔設備使用 | | 1. 高壓洗車機的使用2. 吸塵器的使用 3. 泡沫機的使用 | 9 | |
| 車身清潔 | | 1. 車身外表清潔(含前後保險桿) 2. 車身飾件及塑件清潔 3. 車輛擦乾、門邊擦拭 4. 電鍍飾品清潔 | 9 | |

| | | | |
|----------------|--|-----|--|
| 外部輪胎清潔 | 1. 輪弧內之泥土清洗 2. 輪胎清洗 3. 鋼圈清洗 | 9 | |
| 外部玻璃清潔 | 1. 全車玻璃清潔 2. 玻璃油膜處理 | 9 | |
| 職場話術演練 | 1. 迎賓話術練習 2. 了解服務項目與價格 3. 職場話術練習 | 9 | |
| 工作意外事件處理 | 1. 洗車意外事件認識(刮傷車體及洗車設備無法使用等) 2. 洗車意外事件處理演練 3. 身體不適及受傷事件處理流程認識 4. 身體不適及受傷事件處理演練 | 9 | |
| 合 計 | | 108 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包括:問答、討論、實作、筆試 | | |
| 教學資源 | 一、相關領域書籍二、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 一、校外職場實習的地點安排應在學生住家附近或學校附近，以便學生自行上下班，培養學生交通獨立 能力。 二、校外職場實習的工作內容應以學生的能力及興趣為考量。 三、校外職場實習之工作環境應 事先進行評估，以安全性為優先考量。 四、可安排至鄰近社區機構或職場進行參訪。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、 口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認 知、技能、情意以及應用能力。 | | |

表 11-2-3-21 國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 家常飲品製作實務 | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 專業力、實踐力、溝通力、適應力 | | | |
| 適用科別 | 綜合職能科 | | | |
| | 2 | | | |
| | 第一學年第二學期 | | | |
| 建議先修科目 | 無 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 認識各式家常飲品 2. 熟悉製作家常飲品之相關材料及工具 3. 熟悉各種家常飲品之調製 4. 培養飲料調製的安全與衛生概念 | | | |
| 議題融入 | 綜合職能科：性別平等 生涯規劃 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 茶類特性 | | 1. 茶的製作2. 茶的分類3. 茶葉特性 | 4 | |
| 茶的沖泡方法 | | 1. 中國式茶葉沖泡法2. 紅茶沖泡法 | 8 | |
| 調味茶種類 | | 1. 花草茶2. 水果茶 | 8 | |
| 調味茶調製準備 | | 1. 調製器具認識2. 裝飾物製作 | 6 | |
| 調味茶製作 | | 1. 泡沫茶飲調製 | 8 | |
| 無咖啡因飲料調製 | | 1. 無咖啡因飲料的分類與特性 2. 現成包裝飲料（牛奶、果汁、豆漿、優酪乳等）的認識 | 2 | |
| 合 計 | | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 觀察評量、實作評量 | | | |
| 教學資源 | 自編教材與參考資料 | | | |
| 教學注意事項 | 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 示範教學。 (3) 實務操作 | | | |

(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 國立恆春高級工商職業學校 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 | 食物起源(彈性) | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 第三學年第一學期 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 認識恆春在地食材2. 恆春在地食材烹調 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 食物認識 | | 走訪半島特色食材，如洋蔥、稻米、火龍果、鴨蛋、雨來菇等。 | 9 | |
| 食物烹調 | | 洋蔥、稻米、火龍果、鴨蛋、雨來菇烹調 | 9 | |
| 合 計 | | | 18 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | | |
| 教學資源 | 墾丁國家公園、墾管處等網路資源 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 可安排實際體驗活動。 2. 教學以教師講授為主。 | | | |

表 11-2-4-2國立恆春高級工商職業學校 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 | 情感教育(彈性) | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 第三學年第一學期 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 以親密關係的相關理論為基礎進行獨立思考與發掘問題之能力。2. 提升學生面對情感關係中不確定性的因應態度。 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 一、認識情感的多元樣貌 | | 1. 情緒認識 2. 引導學生討論情感定義，進一步了解情感是以不同樣貌存在。 | 3 | |
| 二、情感關係介紹 | | 1. 自我之於情感:了解個體的情感狀況 2. 家庭之於情感:原生家庭對於個體情感影響及塑造 3. 社會之於情感:社會體制對於個體情感之影響及塑造 | 5 | |
| 三、關係中的自我、情感與建立 | | 1. 個人、學校、家庭角色認識 2. 檢視自我在每段情感關係中的期待 3. 身體界線認識 4. 性別情感互動中能辨識自我與他人的感受，體認同理與尊重是建立健康親密關係的關鍵 5. 愛情價值觀認識 | 5 | |
| 四、情感的溝通、表達與處理 | | 1. 學習在性別情感互動關係中能適切地表達自己的想法 2. 情感關係與處理:透過不同年齡階段的情感關係發展案例，引導青少年面臨戀愛抉擇時，能更全面性思考情感關係的處理與決定。 3. 情感衝突的處理:在情感關係中雙方需求有所衝突時，該如何做抉擇及處理 | 5 | |
| 合 計 | | | 18 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | | |
| 教學資源 | 醫藥衛生，生命科學，社會心理，大眾傳播，教育，法政， | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實際演練。 | | | |

表 11-2-4-3國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

| | | | | |
|----------------|--|---|------|----|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 職涯探索(彈性) | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 第三學年第一學期 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 一、職涯探索(特質、能力、價值觀、興趣) 二、職涯環境資訊因素(就業相關 資訊蒐集) 三、生命性平融入教學四、職涯抉擇 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (一)職涯自我探索 | | 1. 自我探索-自我特質、價值觀、能力、興趣 2. 職涯探索-職業興趣量表施測 3職業性向選擇 | 6 | |
| (二)就業資訊的收集 | | 1. 就業資訊蒐集方式介紹 2. 求職陷阱了解 3. 求職陷阱避免方式演練 | 6 | |
| (三)求職技能介紹 | | 1. 履歷表撰寫 2. 職場面試技能練習 3. 職場面試認識 | 6 | |
| 合 計 | | | 18 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | | |
| 教學資源 | 相關興趣測驗資料、勞工局網站、台灣就業通等 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實務操作。 | | | |

表 11-2-4-4國立恆春高級工商職業學校 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 | 食農教育(彈性) | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 第三學年第二學期 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 瞭解綠色飲食的意義。 2 具備綠色飲食製備能力。 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 食農製備 | | 1. 從產地到餐桌的綠色飲食製備 | 9 | |
| 食農實作 | | 2. 學習食物的搭配製作健康美味的餐點 | 9 | |
| 合 計 | | | 18 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | | |
| 教學資源 | 業界相關資料供學生參考 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 可安排實際體驗活動。 2. 教學以教師講授為主。 | | | |

表 11-2-4-5國立恆春高級工商職業學校 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 | 性別教育(彈性) | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 第三學年第二學期 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 協助學生對於身體自主權的尊重與維護。 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 認識與防治親密暴力 | | 1. 性別興關法令介紹(性騷擾、性別平等教育法) 2. 性別騷擾處理原則認識(職場、學校、家庭等) 4. 防治性騷擾及性侵害:在親密關係中學習保護自己身體自主權 3. 探討青少年在情感互動時違背個人意願的不當行為，及如何處理此類不當行為以學習成為尊重對方的示愛達人。 | 5 | |
| 情感的失落與調適 | | 探討青少年面臨分手以及被拒絕的感情調適，以正向態度看待分手，學習破性別刻板情感互動模式。 | 5 | |
| 流行文化與情感教育 | | 網路、小說、歌曲情感展現對於個體情感之影響及塑造。 | 3 | |
| 多元性別與（同志）情感教育 | | 1. 多元性別認識 2. 瞭解個體性別光譜及學習尊重多元性向 | 5 | |
| 合 計 | | | 18 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | | |
| 教學資源 | 醫藥衛生，生命科學，社會心理，大眾傳播，教育，法政， | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。(2) 示範教學。(3) 實際演練。 | | | |

表 11-2-4-6國立恆春高級工商職業學校 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 | 樂闢恆春(彈性) | | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 第三學年第二學期 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 認識恆春半島地域環境 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 緒論 | | 1. 恆春半島生態、地質、景觀、人文等資源分佈。 2. 恆春半島之墾丁國家公園保育工作。 3. 恆春半島的育樂內容。 | 9 | |
| 恆春地域環境 | | 1. 恆春半島地理區位及地形地勢。 2. 恆春半島地形及氣候。 3. 恆春半島水資源及海域分布。 | 9 | |
| 合 計 | | | 18 | |
| 學習評量 (評量方式) | 1. 本科目為空白課程，評量方式宜考核學生口頭問答及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式辦理。教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作和其他表現配合使用。 | | | |
| 教學資源 | 1. 參考墾丁國家公園網站 https://www.ktnp.gov.tw/ 。 2. 屏東縣自然史教育館。 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 課程可視需要結合恆春半島社區生態旅遊，以增進學生學習成效。 2. 課程內容設計教材設計應顧及學生需要，順應科技發展並融入日常生活結合。 | | | |

表 11-2-4-7國立恆春高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

| 科目名稱 | 中文名稱 | 職涯體驗(彈性) | | |
|----------------|---|---|------|----|
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | | |
| 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 | 第三學年第二學期 | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 一、職涯探索(特質、職業能力、興趣) 二、職涯規劃的意義三、職業環境資訊 因素(就業相關資訊蒐集) 五、生涯抉擇 | | | |
| 教學內容 | | | | |
| 主要單元(進度) | | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 一、職涯探索 | | 1. 就業資訊蒐集方式介紹 2. 職業興趣探索 3. 職業性向選擇 4. 求職陷阱認識 5. 求職陷阱避免方式介紹 | 5 | |
| 二、職涯規劃 | | 1. 職業種類介紹 2. 職業興趣量表介紹 3. 職業興趣量表施測 4. 職業種類介紹 | 5 | |
| 三、職場體驗 | | 1. 恆春職種介紹 2. 恆春職種體驗 3. 職場參訪 4. 職場工作試做 | 8 | |
| 合 計 | | | 18 | |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | | | |
| 教學資源 | 相關興趣測驗資料、勞工局網站、台灣就業通等 | | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 示範教學。 (3) 實務操作。 | | | |

表 11-2-4-8國立恆春高級工商職業學校 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 | 生活管理(彈性) | |
| | 英文名稱 | 建議特殊教育課程不呈現英文名稱 | |
| 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 | 第三學年 | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 自我照顧 2. 家庭生活 3. 社區應用 4. 自我決策 | | |
| 教學內容 | | | |
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| 健康管理 | 1. 能表達身體不適請求協助（如：保健室休息、就醫等） 2. 能在身體不適時從事減緩病情的活動（如：感冒要保暖、多喝水等） 3. 能以說明使用家中常備藥品 4. 能描述不適症狀或部位表達就醫需求 5. 能遵守基本用藥安全原則（如：吞嚥藥物要搭配水、有病要找醫生、不亂服成藥等） 6. 能遵照醫囑自行服藥啊（如：指示劑量、外用、內服等） 7. 能使用急救箱處理外傷 8. 能表現減少傳染病散播的行為（如：感冒時會自己戴好口罩、能避開有傳染性疾病的人等） 9. 能描述自己意外經過尋求適當協助 10. 能表達自己的醫療紀錄（如：健康現況、及病史、藥物過敏種類等） 11. 能尋求社區內的醫療資源自行就醫（如：預約、完成掛號、看診等） | 6 | |
| 環境清潔與維護 | 1. 能維持個人物品擺放秩序（如：抽屜東西不亂放、書包中書本排放整齊、物品使用後擺回原位等） 2. 能表達每個人都有責任維護所處環境（如：家中、教室、校園內等）之清潔（如：打掃不只是父母的事、教室座位四周有垃圾應該主動撿拾） 3. 能完成簡單家事（如：端菜、洗杯子等） 4. 能清理個人私領域內務（如：整理學校置物櫃、打掃房間、鋪床等） | 6 | |
| 休閒習慣與活動 | 1. 能表現在家中從事休閒活動之安全行為（如：不玩火、不爬高等） 2. 能配合家人生活習慣進行家庭休閒活動 3. 能從事適合家中進行之靜態休閒活動 4. 能從事適合家中進行之動態休閒活動 5. 能遵守各項家庭休閒活動的規則 6. 能於日常生活中安排適合個人之家庭休閒活動 | 6 | |

| | | | |
|----------------|--|----|--|
| 物品與金錢管理 | 1. 能愛惜個人財物（如：不亂花錢等） 2. 能節約使用物品 | 4 | |
| 家庭關係與性別權益 | 1. 能維護自身隱私權 2. 能清潔保健生殖器官 3. 能列舉性別平等之意義 4. 能列舉生活中常見錯誤性別價值觀（如：性別偏見、刻板化印象等） 5. 能列舉性侵害之要件（如：定義、處理方式等） 6. 能列舉家庭之涵義（如：定義、功能等） 7. 能聽從父母督導（如：指示、規定等） 8. 能表達對父母的關愛 | 6 | |
| 休閒生活與購物 | 1. 能辨識社區環境中可從事休閒活動之處所 2. 能辨識社區環境中消費場所（如：便利商店、早餐店等） 3. 能在與家人從事社區休閒活動時注意自身安全（如：告知家人、不亂跑等） 4. 能在社區內發生意外時尋求他人協助（如：被霸凌時，能告知家長、受傷時能尋求協助等） 5. 能遠離危險的社區情境 6. 能從事社區靜態休閒活動 7. 能從事社區動態休閒活動 8. 能遵守社區休閒活動規則（如：禮讓、安全性等） 9. 能在社區的消費場所（如：超商、餐廳等）中進行消費，表現消費相關行為（如：索取統一發票等） 10. 能遵守上下學途中交通規則 11. 能使用相關身心障礙團體服務資源 | 8 | |
| 合 計 | | 36 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採多元評量方式，包括：問答、討論、實作、筆試 | | |
| 教學資源 | 一、相關領域書籍 二、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 1. 教學方法 (1) 視聽媒體。 (2) 示範教學。 (3) 實務操作。 | | |

