

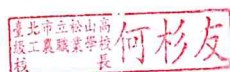
備查文號：

114年12月17日 北市教特字第 第11431229512號函備查

高級中等學校課程計畫
臺北市立松山高級工農職業學校
學校代碼：323402

集中式特教班服務群課程計畫

本校114年11月13日114學年度第1次課程發展委員會會議通過



(115學年度入學學生適用)
備查版

中華民國114年12月18日

學校基本資料表

學校校名	臺北市立松山高級工農職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科；電子科；電機科 4. 化工群:化工科 5. 農業群:園藝科 6. 食品群:食品加工科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
		其他		
綜合型高中	1. 學術學程:1年級不分群；學術社會學程；學術自然學程 2. 電機與電子群:電子技術學程			
實用技能學程(日)	食品群:烘焙食品科			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	27226616#241
	職 稱	實驗研究組長		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	2	74	2	66	2	71	6	211
	動力機械群	汽車科	2	70	2	71	2	68	6	209
	電機與電子群	資訊科	2	72	3	74	3	108	8	254
		電子科	2	72	2	70	2	75	6	217
		電機科	2	70	2	70	2	76	6	216
	化工群	化工科	2	71	2	72	2	70	6	213
	農業群	園藝科	2	74	2	74	2	65	6	213
	食品群	食品加工科	2	71	2	64	2	72	6	207
	服務群	餐飲服務科	1	14	1	10	1	9	3	33
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	3	102	0	0	0	0	3	102
		學術社會學程	0	0	2	48	2	42	4	90
		學術自然學程	0	0	1	34	1	37	2	71
	電機與電子群	電子技術學程	0	0	1	16	1	27	2	43
實用技能學程(日)	食品群	烘焙食品科	0	0	1	14	0	0	1	14

二、核定科班一覽表

表 2-2 115學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
----	----	-----	-----	------

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

培養全人發展之未來領袖。

學校願景補充說明（得說明學校願景型塑之理念或蘊含）：

本校於培養學生能「自主行動」、「溝通互動」及「社會參與」，以思考個人「生命」的完整性出發，藉由「校本特色精緻、人文校園營造、校際合作交流、技能水準提升、跨科跨界整合、產學訓練鏈結、競賽觀摩傳承及國際視野拓展」等發展策略，進而開發具備「品格力」、「優活力」、「卓越力」、「創新力」以及「移動力」之學生圖像，以達「全人發展之未來領袖」的學校願景。

二、學生圖像

品格力

係指陶冶學生具核心品格的能力，如同理心、友善、誠實、耐心、合作、謙虛等素養及其內化與實踐，以達良好的身心素質、公民意識及道德實踐。

優活力

係指激發學生在參與和體驗各種活動皆能展現充沛的活力，表現出藝術涵養與美感素養，於活動參與中善用符號運用與溝通表達以促進人際關係與團隊合作，發揮工農的精神。

創新力

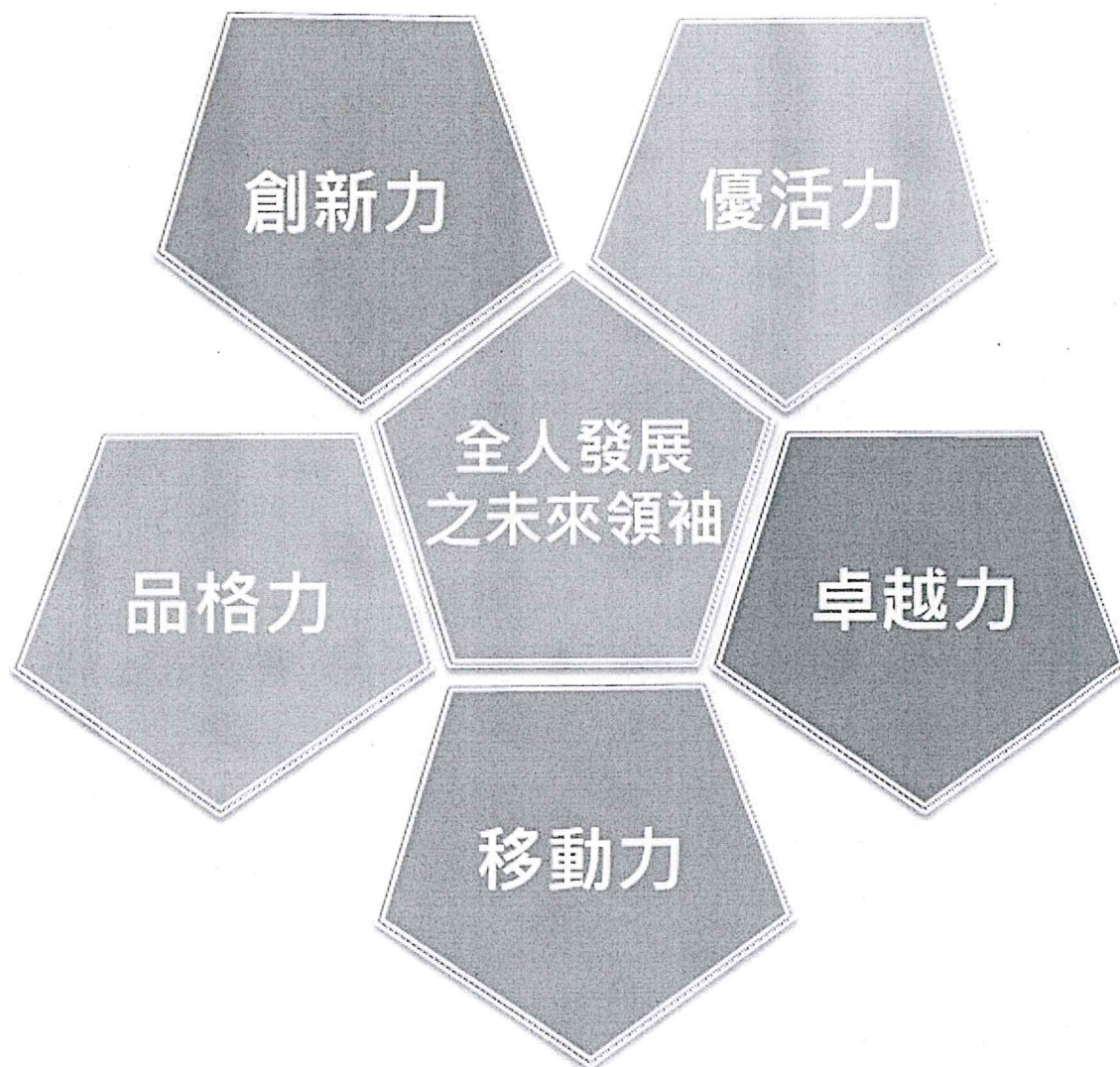
係指培養學生發展好奇心、流暢性、變通性、開展性、改造性、原創性、獨特性等水平與擴散思考能力，以能系統思考與解決問題並創新應變。

卓越力

係指提升學生在各學科的專業更加精進深化，並能與時俱進，給予學生最新穎的專業技能，以自我精進，並將所學加以規劃運用及執行。

移動力

係指是要強化科技資訊處理能力、外語能力、合作能力以及公共參與的能力，及深化對多元文化與國際理解，以為進入未來挑戰做準備。



肆、課程發展組織要點

臺北市立松山高級工農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

109年1月9日行政會議修正通過

109年2月11日校務會議修正通過

109年8月28日校務會議修正通過

111年1月13日行政會議修正通過

111年2月11日校務會議修正通過

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42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)學校行政人員代表14人：教務主任、學務主任、實習主任、總務主任、主任教官、輔導主任、圖書館主任、教學組長、設備組長、註冊組長、實驗研究組組長、課務組長、實習組長、訓育組長；並由教務主任兼任執行秘書。

(三)學科代表(專業科目)8人：電機科主任、電子科主任、資訊科主任、機械科主任、汽車科主任、化工科主任、園藝科主任、食品加工科主任。

(四)學科代表(一般科目)11人：語文領域國文科、語文領域英文科、數學領域、社會領域、自然科學領域、綜合活動領域、藝術領域、科技領域、健康與體育領域、特殊教育領域、全民國防教育科等各科召集人。

(五)導師代表3人，由各年級導師推派之。

(六)教師組織代表1人，由教師會推派之。

(七)學生家長委員會代表1人，由家長會推派之。

(八)產業代表1人，由校長遴聘之。

(九)專家學者代表1人，由校長遴聘之。

(十)學生代表1人，由學生公開選舉產生之。

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，每學期召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)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。

(三)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。

(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，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)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。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處協辦。

五、本委員會設下列組織：

(一)課程發展核心小組：由部分行政人員及各學科教學研究會召集人組成。

(二)各學科(領域)教學研究會：由各學科教師組成，該學科研究會召集人擔任主席。

(三)群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

(四)課程發展核心小組及各學科教學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、特殊教育班(含集中式特殊教育班、分散式資源班或巡回輔導班)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(領域)教學研究會每學期舉行兩次會議，必要時得召開臨時會議。

(二)提出每學期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。

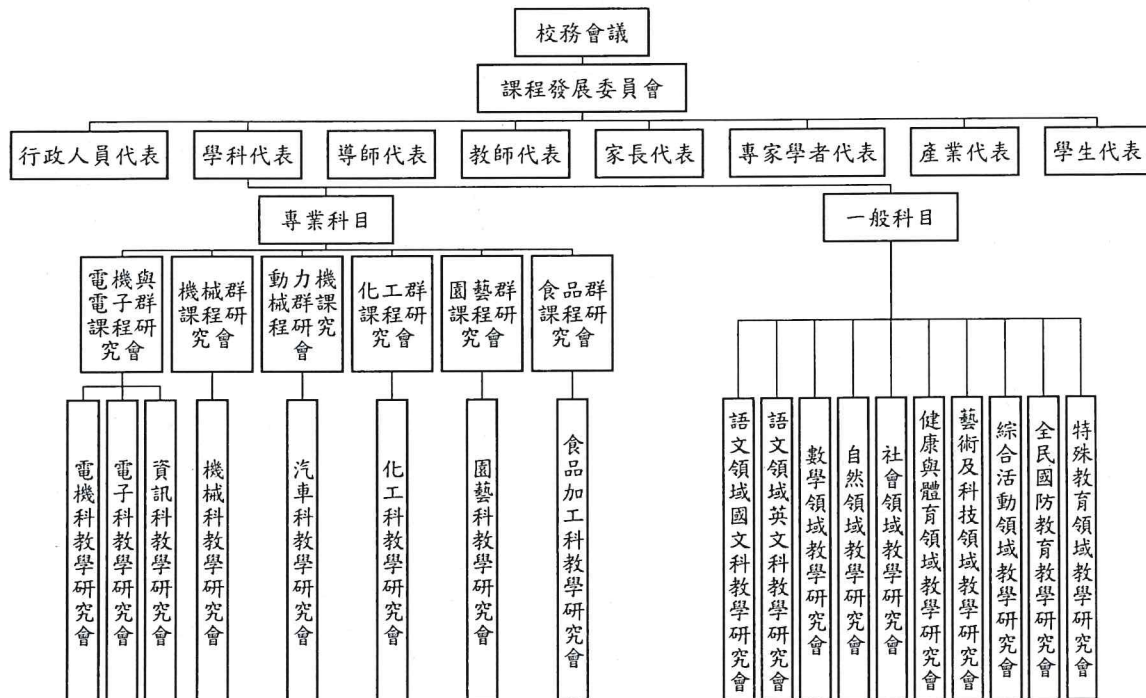
(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(領域)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(領域)召集人主辦，教務處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後實施，修正亦同。

**臺北市立松山高級工農職業學校
課程發展委員會組織系統圖**



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	優活力	創新力	卓越力	移動力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】 1. 培養學生閱讀、鑑賞、思辨、統整、論析、表達與寫作之興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 2. 透過古今文學作品的講讀，訓練學生廣、細膩的感受及思考能力，並與自身的思想感情、生活經驗和藝術觀點作結合，以陶冶人文素養與正向的人格情操。 3. 培養學生在各類科的學習上，連結國語文閱讀與應用之能力，以因應職業類科之學習需要與未來職場之實際需求。 4. 引導學生開展對生活的觀察力及感受力，主動關懷生活環境與周遭的人事物，以建立正確的價值觀與對多元文化的尊重。	1. 引導學生學從篇章閱讀中會提取文本訊息、理解與詮釋、推論與分析，以完成閱讀上不同層次之能力。		●	●	●	
			2. 引導學生學會運用準確的語詞，進行口語表達與書面寫作，建立與人溝通互動之能力。		●	●	●	
			3. 引導學生將國語文的學習加以延伸至生活情境與其他類科的學習過程中，能正確地理解與應用詞彙。			●	●	
			4. 啟發學生良善的品格與待人處世之道，培養學生成為懂得尊重、友善、包容的現代人，將課程融入家庭教育、性別平等教育、環境教育、生命教育等等相關議題。	●	●			
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 1. 提供學生適性學習的機會，培育學生探索數學的信心與正向態度。 2. 提供數學學習公平受教與學會數學的機會。 3. 培養數學概念與技能的學習與應用的能力。 4. 培養使用數學軟體工具與科技應用的能力。 5. 培養生活與技術應用之問題解決能力。	1. 教導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。	●	●	○		
			2. 培養學生能夠正確地執行數學程序，並運用數學概念、程序或方法解決問題。		●	●	●	
			3. 引導學生能夠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. 引導學生能夠學習與運用各式科技與工具，處理數學、日常生活或專業學科領域的問題。			●	●	●
			5. 引導學生能夠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	地理	【總綱之教學目標】 1. 增進對歷史、公民與社會及地理科學科及領域知識的探究與理解能力。 2. 發展跨學科的思辨、分析、統整的能力。 3. 培養關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。 4. 引導學生瞭解地理的實察、資料的蒐集與分析，以及圖表的繪製等重要的地理學方法，以培養科學素養及學習地理的興趣。	1. 培養學生認識公共議題時，所需要相關的歷史學、心理學、法律學、政治學、經濟學、地理學等相關知識。	●	●	●		
			2. 培養學生利用資訊科技，進行主動學習並進而解決問題的能力	○	○	●	●	●
			3. 提升學生與同儕同體進行議題討論與思辨的能力	●	●	○	○	●
			4. 引導學生連結地理知識與現實生活，並運用它來分析地理現象與環境變遷	●	●	●	○	●
			5. 培養學生藉由地理實察，培養學生觀察、發現問題、蒐集資料、分析結果、解決問題的能力。	●	●	●	○	●

公民與社會	【總綱之教學目標】 1. 增進對歷史、公民與社會及地理科學科及領域知識的探究與理解能力。 2. 發展跨學科的思辨、分析、統整的能力。 3. 就時間脈絡來了解現在，透過對歷史發展因果的認知與歷史思維，培養、思考、分析、反省的能力，並對人與事有同理心 4. 對於世界其他文化歷史的認知和理解，培養世界觀與包容及欣賞多原文化的開闊胸襟。 5. 發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民素養。 6. 培養關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。 7. 引導學生瞭解地理的實察、資料的蒐集與分析，以及圖表的繪製等重要的地理學方法，以培養科學素養及學習地理的興趣。 8. 充實社會科學與相關知識。 9. 培養多元的價值關懷與公民意識。 10. 增進參與民主社會的行動能力。	1. 培養學生認識公共議題時，所需要相關的歷史學、心理學、法律學、政治學、經濟學、地理學等相關知識。	●	●	●	○	
		2. 培養學生利用資訊科技，進行主動學習並進而解決問題的能力	○	○	●	●	●
		3. 提升學生與同儕同體進行議題討論與思辨的能力	●	●	○	○	●
		4. 培養學生具備心理、社會、文化、政治、道德、法律、經濟、永續發展等多面向公民基本知識。	●	○	○	●	
		5. 引導學生瞭解現代社會生活的公民知識及現實感。	○	●	●	○	●
		6. 培養學生肯定青少年自我與成長意義，朝向未來，發展出能欣賞他人、關懷社區、尊重社會文化差異、認同民主國家、培養珍視法治與普世人權以及追求經濟永續發展等相關的價值觀念。	○	●	●	○	●
		7. 培養學生適應現代社會生活的公民德行及關懷心。	●	●	○	●	
		8. 引導學生增進參與公共生活所需要的思考、判斷、選擇、反省、溝通、解決問題、創新與前瞻等行動能力。	●	●	●	●	●
		9. 增進學生具備現代社會生活的公民參與能力及未來觀。	●	○	○	●	●
自然科學領域	物理	【總綱之教學目標】 1. 培養物理科學基本素養，具備基本科學知能與探索能力，能透過討論與發表，關心社會，並應用於日常生活中。 2. 教導基礎物理科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，養成具有科學素養的國民。 3. 提升基礎科學運用能力，增進個人自主學習，系統思考，解決問題，規劃執行與創新應變能力，奠定適應科技生活與社會變遷之能力。 4. 養成主動關懷社會，能欣賞自然環境之美，並能珍惜有限資源，愛惜自然，進而保護環境，使生態永續經營。	1. 引導學生從日常生活與環境中，認識有關於基礎的運動學、力學、熱學、能量概念，以及度量科學的基本觀念，並能主動結合生活中的經驗與實例。		○	○	●
			2. 引導學生透過觀察與討論，了解基本的自然界現象，規律作用，以及存在於自然界中的基本物理定律。			○	○
			3. 訓練學生能利用所學的科學觀念，解釋自然界中所存在的現象，並學會善用推理與驗證，具備科學的精神與態度，並將所學融入生活，提高個人生活品質。		○	○	●
			4. 引導學生了解科學、科技與社會之間的關聯性，並發展思辨、探討科學活動與發展對大自然環境的影響，進而提升學生的公民素養，以及珍愛生命。	○	●		○
化學	化學	【總綱之教學目標】 1. 培養化學科學基本素養，具備基本科學知能與探索能力，能透過相互討論與發表，關心社會，並應用於日常生活中。 2. 教導基礎化學科學知識，	1. 引導學生從生活環境中認識物質，了解其組成、狀態、性質，進而學會分辨與探究科學。並能關心食安問題，了解企業社會責任，並維護自己與家人健康。	○	●		○

		培養科學興趣，認識科學方法，能透過觀察與思辨，養成具有科學素養的國民。 3. 提升基礎科學運用能力，增進個人之自主學習，系統思考，解決問題，規劃執行與創新應變各項能力，以奠定自身適應科技生活與社會變遷之能力。 4. 養成與人合作，主動關懷社會，能欣賞自然環境之美，並能珍惜有限資源，愛惜自然，進而節能減碳，保護環境，使生態永續經營。	2. 引導學生闡述並探討科學、科技與社會之間的關聯性，並能了解科學對人類的影響。進而提升學生珍惜資源與尊重生命的態度。	●	○				
			3. 引導學生從日常生活中，認識基本的化學反應，並了解反應的原理與影響，並能理解質量守恆定律與原子不滅定律。使學生能學習如何善用前人的經驗與成果，解決問題，進而提升自己的競爭力。	○		●	●		
			4. 培養學生思辯能力，從科學對環境的影響、生態資源開發、氣候變遷、環境汙染日益嚴重等議題中，探討其原因，並引發學生的關注，進而愛惜生命，提升愛護大自然環境的素養。	○	●		●	●	
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 透過音樂基本知識與概念的學習及各形式風格的樂曲鑑賞培養學生藝術思辨音樂展演及審美能力。 1. 豐富通識性之音樂基本素養。 2. 培養多元化音樂欣賞的興趣及能力。 3. 增進演奏及歌唱之表現能力。 4. 涵養適性終身學習活動。 5. 建構整合性之音樂文化理念。	1. 培養學生音樂基本知能學習多元類型樂曲欣賞。	○	●	○	●		
			2. 教導學生能演唱歌曲與樂器介紹及展演甚至能以音樂創作	○	●	●	●		
			3. 培養學生著重音樂欣賞與表演為主並讓課程趣味化且多元呈現。	○	●	●	●		
			4. 引導學生能以欣賞展演及口頭報告融入音樂活動並以多元評量彈性個別差異的學生。	●	●	○	●		
			5. 提升學生學習興趣，藉此涵養音樂融入生活建構整合性音樂文化理念。	●	●	●	○		
	美術	【總綱之教學目標】 1. 培養瞭解美術的意義、功能與價值及其與社會文化的關係。 2. 培養創作表現的想像、創造及鑑賞的知能。 3. 培育終身愛好美術的興趣，提升人文素養與生活品質。 4. 培養美感、尊重與鑑賞的情操，提升生命的品質與境界。	1. 引導學生透過表現活動，拓展各類媒材與技法之運用，增進美術創作的的能力。			●	●		
			2. 培養學生經由鑑賞活動，體認中外藝術以及本土藝術的特質與價值，培養美感態度，擴展審美的認知。	●	●				
			3. 引導學生應用美術的知識與經驗，了解藝術和生活環境、文化發展的關係，提升生活品質，涵養美的情操。		●	●	●		
綜合活動領域	家政	【總綱之教學目標】 1. 促進自我與生涯發展 2. 實踐生活經營與創新 3. 落實社會與環境關懷	1. 增進家庭生活能力，提升生活品質	●	○	○	○		
			2. 形塑健康家庭的信念，培養獨立生活能力	●	●	○	○		
			3. 提升生活應用與創造能力，勇於面對生活挑戰	●	○	●	●		
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】 1. 培養資訊素養 2. 運算思維應用 3. 解決問題能力	1. 引導學生建立資訊素養			●	●		
			2. 訓練學生運算思維						
			3. 引導學生創意問題解決	●	●				

健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 1. 培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 2. 養成規律運動與健康生活的習慣。 3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 4. 培養獨立生活的自我照護能力。 5. 培養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。 6. 建構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。 7. 培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 8. 培養良好人際關係與團隊合作精神。 9. 發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1. 引導學生能認識全人健康概念與其多層面意義，客觀的了解各健康主題的知識內涵，及能認識健康技能與生活技能的實施程序概念，因應與健康相關之生活情境或需求，提出適切的健康技能與生活技能，將有利於未來連結至生活情境的因應。		●	○	○	
			2. 引導學生以「自我」為主體思考點，呈現個人對於健康價值或生活型態的正面傾向，建立生活情境中的自我效能感。		○	○	●	
			3. 引導學生透過示範、模仿、訓練、演練、熟悉等方式，以獲得生活中與健康技術相關的動作程序與能力，因應各種健康情境需求，進行健康相關技能的操作與調整，以達成維護健康的目標。		●	○		
			4. 引導學生增進群體健康的訴求，活用所學所知，能採用具體的論證協助表明自己促進健康的立場，再利用各種方法宣揚健康觀念，以展現出對他人健康行為的影響力。可以加強固著自我的健康行為，並進一步影響更多數的人。		○	●	○	
	體育	【總綱之教學目標】 1. 培養具備體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 2. 養成規律運動與健康生活的習慣。 3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 4. 培養良好人際關係與團隊合作精神。	1. 引導學生了解運動技能要素和基本運動要領與規範。 2. 引導學生了解身體活動對身體發展的關係。 3. 引導學生比較自己或他人運動技能的正確性。 4. 引導學生了解比賽的進攻和防守策略。		●		○	
			1. 引導學生執行運動計畫，解決運動參與的阻礙。 2. 引導學生擬定簡易的體適能與運動技能的運動計畫。		●	○	○	
			1. 引導學生選擇及應用與運動相關的科技、資訊、媒體、產品與服務。 2. 引導學生了解各項運動裝備、設施、場域，選擇適合自身的運動項目。		○	●		
			1. 引導學生表現基本運動精神和道德規範。 2. 引導學生表現同理心、正向溝通的團隊精神。	●			○	

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	優活力	創新力	卓越力	移動力
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲內外場人員 2. 門市服務人員 3. 清潔人員 4. 烘焙麵包助手	1. 培養具備餐飲服務基本知識之人才。 2. 培養具備食材處理、基礎速食製備及飲料調製技能之人才。 3. 培養具備生活用品整理及家事處理等基本清潔技能之人才。 4. 培育學生具備良好的工作安全習慣及態度。 5. 培育學生自立生活及參與社會之能力。	1. 具備餐飲服務相關專業領域之基礎知識	●	○	○	●	
				2. 具備餐飲服務專業實作之基礎能力	●	○	●	●	
				3. 具備維護個人工作安全與衛生之基礎能力	●	●	○	●	
				4. 具備操作簡易事務機器與電腦之基礎能力	●	○	●	○	
				5. 具備清潔知能與實作之基礎能力	●	○	●	○	
				6. 具備服務顧客之基礎能力及態度	●	●	●	○	
				7. 培養個人工作態度與工作倫理之基礎素養	●	●	●	●	
				8. 提升個人生活、參與社區就業之基礎適應能力	●	●	○	●	●

備註：

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

三、群科課程規劃

(一) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 1. 具備餐飲服務相關專業領域之基礎知識
2. 2. 具備餐飲服務專業實作之基礎能力
3. 3. 具備維護個人工作安全與衛生之基礎能力
4. 4. 具備操作簡易事務機器與電腦之基礎能力
5. 5. 具備清潔知能與實作之基礎能力
6. 6. 具備服務顧客之基礎能力及態度
7. 7. 培養個人工作態度與工作倫理之基礎素養
8. 8. 提升個人生活、參與社區就業之基礎適應能力

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	5	6	7	8	
部定必修	專業科目	服務導論	●	○	○	○	○	●	●	●	
		衛生與安全概論	●	●	●	○	●	○	●	●	
		事務機器與電腦應用概論	●	○	○	●	○	●	○	○	
	實習科目	基礎清潔實務	●	●	●	○	●	○	●	●	
		基礎清潔實作	●	●	●	○	●	○	●	●	
		職場清潔實作	●	●	●	○	●	○	●	●	
		顧客服務實務	●	●	●	○	●	●	●	○	
		顧客服務實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
		生活用品整理實作	○	○	○	●	●	○	○	●	
		家電使用與維護實作	○	○	●	●	○	○	○	●	
		家事處理實作	○	○	●	●	●	○	○	●	
		食材處理實作	●	●	●	○	●	○	○	●	
		基礎速食實作	●	●	●	○	●	○	○	●	
		飲料調製實作	●	●	●	○	●	○	○	●	
校訂必修	專業科目	餐飲服務技巧與客訴處理	●	●	○	○	○	●	●	●	
		烘焙概論	●	●	●	●	●	○	○	○	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	●	
		物品整理實習	○	○	●	○	●	●	●	●	
		商品包裝實習	○	○	●	●	●	●	●	●	
		基礎設備實習	○	○	●	●	●	○	●	●	
		商店整理實務	○	○	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	門市服務概論	○	●	●	●	●	●	●	●	
		餐飲外場清潔實習	○	●	●		●	●	●	●	
	實習科目	收銀臺實習	○	○	●	●	●	●	●	●	
		食材處理實習	●	●	●	○	●	○	●	●	
		車輛內外部清理實務	○	○	●	○	●	●	●	●	
		服務禮儀與話術實習	●	○	●	○	○	●	●	●	
		餐飲廢棄物處理實習	○	○	●	○	●	●	●	●	

	門市作業實習	○	○	●	●	●	●	●	●	
	基礎香草加工實務	●	○	●	○	○	○	●	○	

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)

尚未填寫

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)

[illegible]

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
115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		
一般科目	語文	語文	15	3	3	3	3	2	1	適性分組 1. 語文領域合併「國語文」、「本土 語文/臺灣手語」及「英語文」開設。 2. 本土語文於第一學年第一學期依學生需求分組實施，組別包含：閩南語文、客家語文、原住民語文、閩東語文。	
	數學	數學	8	2	2	2	2			適性分組	
	社會	地理	2	1	1						
		公民與社會	4	2	2						
	自然科學	物理	2			2					
		化學	2				2				
	藝術	音樂	2	1	1						
		美術	2					1	1		
	綜合活動	家政	2	2							
	科技	資訊科技	2		2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	小計			55	14	14	9	9	5	4	部定必修一般科目總計55學分
部定必修 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			109	25	25	22	22	8	7	部定必修總計109學分	

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

115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	一般科目	2學分 1.09%	餐飲應用數學	2					1	1		
			小計	2					1	1		
	專業科目	8學分 4.37%	餐飲服務技巧與客訴處理	4					2	2	協同教學 進階課程	
			烘焙概論	4	4						協同教學	
			小計	8	4				2	2		
	實習科目	35學分 19.13%	物品整理實習	8					4	4	協同教學 實習分組	
			烘焙實作	4		4					協同教學 進階課程	
			商品包裝實習	3						3	協同教學 實習分組	
			專題實作	4					2	2	協同教學 進階課程	
			商店整理實務	8			4	4			協同教學 實習分組	
			基礎設備實習	8					4	4	協同教學 實習分組	
			小計	35		4	4	4	10	13		
	特殊需求領域		社會技巧	2			2				特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			職業教育	2				2			特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			小計	4			2	2				
	校訂必修學分數合計			49	4	4	6	6	13	16		
	校訂選修	一般科目	4學分 2.19%	家庭管理	2					2		
				職業生涯規劃	2						2	
				最低應選修學分數小計	4							
		專業科目	6學分 3.28%	門市服務概論	6	3	3					
				最低應選修學分數小計	6							
		實習科目	19學分 10.38%	餐飲外場清潔實習	4					2	2	
				服務禮儀與話術實習	3					3		協同教學 2. 實習分組
				車輛內外部清理實務	6			3	3			同科單班 AA2選1
				基礎香草加工實務	6			3	3			同科單班 AA2選1
				收銀臺實習	3						3	同科單班 AB2選1
餐飲廢棄物處理實習				3						3	同科單班 AB2選1	
食材處理實習				3					3		同科單班 AC2選1	
門市作業實習				3					3		同科單班 AC2選1	
最低應選修學分數小計				19								
校訂選修學分合計			29	3	3	3	3	10	7	多元選修開設12學分		
學生應修習學分總計			187	32	32	31	31	31	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)	5	0	0	1	1	1	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 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)
115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	55	29.41 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	6	3.21 %	特殊需求：4學分 2.14%
		選修			4	2.14 %	特殊需求：0學分 0%
	合 計				65	34.76 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.42 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.46 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.88 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4.28 %	
			選修		6	3.21 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	35	18.72 %	
			選修		19	10.16 %	
	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	122	65.25 %	
	實習科目學分			至少45學分	96	51.34 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	158 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	187 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	5 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	16	16	16	16	36	36	
3	週會或講座活動	20	20	20	20	0	0	
	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

【本校彈性學習時間實施相關規定】

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布、110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

二、目的

本校彈性學習時間之實施，旨在落實總綱「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。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，開設於高二、高三；高二每學期每週各 1 節，高三每學期每週各 2 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施高二以全校性通識課程為主，由各科以及共同科目開設每學期每週 1 節，給全校高二學生進行選修；高三彈性以各科開設加深加廣課程為主。
- (三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (四) 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) 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。
- (二) 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。
- (三) 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。

五、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 充實（增廣）教學：各科規畫安排供高三學生進行選修。
- (二) 補強性教學：全學期授課之課程，採學生選讀制。
- (三) 學校特色活動：為全校通識課程，採學生自由選讀制。

六、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。

七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 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。

(二) 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。

八、本校自主學習實施規範

(一) 旨在落實十二年國民基本教育核心素養之自學精神，從而養成學生自主學習之態度。

(二) 學生得於高三第1學期彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作。

(三) 學生於高三第1學期彈性學習志願選課期間，填具自主學習申請表並提出申請，經指導老師與相關處室簽核，由教務處審核通過後實施。

(四) 學生自主學習期間，需遵守學校規範，不得以自主學習為由拒絕參與學校活動。

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

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。

【彈性學習時間及自主學習實施補充規定】

本校 107 年 9 月 26 日 107 學年度第 1 次課程發展委員會會議通過

一、依據

(一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

(二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

二、目的

本校彈性學習時間之實施，旨在落實總綱「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。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間，開設於高二高三；高二每學期每週各 1 節，高三每學期每週各 2 節。

(二) 本校彈性學習時間之實施高二以全校性通識課程為主，由各科以及共同科目開設每學期每週 1 節，給全校高二學生進行選修；高三彈性以各科開設加深加廣課程為主。

(三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

(四) 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；另授子學分之充實(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) 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。

(二) 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。

(三) 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。

五、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 充實(增廣)教學：各科規畫安排供高三學生進行選修。

(二) 補強性教學：全學期授課之課程，採學生選讀制。

(三) 學校特色活動：為全校通識課程，採學生自由選讀制。

六、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。
- 七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
- (一) 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。
- (二) 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。
- 八、本校自主學習實施規範
- (一) 旨在落實十二年國民基本教育核心素養之自學精神，從而養成學生自主學習之態度。
- (二) 學生得於高三第1學期彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作。
- (三) 學生於高三第1學期彈性學習志願選課期間，填具自主學習申請表並提出申請，經指導老師與相關處室簽核，由教務處審核通過後實施。
- (四) 學生自主學習期間，需遵守學校規範，不得以自主學習為由拒絕參與學校活動。
- 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。

二、學生自主學習實施規範

臺北市立松山高級工農職業學校彈性學習時間及自主學習實施補充規定

107.09.26 課程發展委員會會議通過

111.04.18 課程發展委員會會議(通過)

一、依據

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- (三) 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」。

二、目的

本校彈性學習時間之實施，旨在落實總綱「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。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，開設於高二高三；高二每學期每週各 1 節，高三每學期每週各 2 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施高二以全校性通識課程為主，由各科以及共同科目開設每學期每週 1 節，給全校高二學生進行選修；高三彈性以各科開設加深加廣課程為主。
- (三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (四) 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) 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。
- (二) 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。
- (三) 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。

五、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 充實(增廣)教學：各科規畫安排供高二及高三學生進行選修。
- (二) 補強性教學：全學期授課之課程，採學生選讀制。
- (三) 學校特色活動：為全校例行性活動。

六、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。

七、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 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。

(二) 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。

八、 本校自主學習實施規範

(一) 旨在落實十二年國民基本教育核心素養之自學精神，從而養成學生自主學習之態度。

(二) 學生得於高二與高三彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題（書）、議題或創新實作。

(三) 學生於選課期間，填具自主學習申請表並提出申請，經指導老師與相關處室簽核，由教務處審核通過後實施。

(四) 學生自主學習期間，需遵守學校規範，不得以自主學習為由拒絕參與學校活動。

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。

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	0	0	1	1	1	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		
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘	
	第一學期	生活管理	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	
	第二學期	人際關係演練	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V					內聘	
	第一學期	社會技巧	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
	第一學期	職業體能活動	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V					內聘	
	第二學期	職業體能訓練	1	18	餐飲服務科			V			內聘	
	第二學期	生活管理應用	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.	一般	家庭管理	餐飲服務科	0	0	0	0	2	0
2.	一般	職業生涯規劃	餐飲服務科	0	0	0	0	0	2
3.	專業	門市服務概論	餐飲服務科	3	3	0	0	0	0
4.	實習	餐飲外場清潔實習	餐飲服務科	0	0	0	0	2	2
5.	實習	服務禮儀與話術實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	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	車輛內外部清理實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	基礎香草加工實務	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	收銀臺實習	餐飲服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	餐飲廢棄物處理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AB2選1
5.	實習	食材處理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AC2選1
6.	實習	門市作業實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0	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)

11月/8月選課宣導



7月/11月學生選課及教師提供諮詢



8月正式上課



9月加退選



10月/7月合計

1月、7月假期

(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	11月/8月	選課宣導	1. 舊生利用前一學期末進行選課宣導。 2. 新生利用報到時段進行選課宣導
2	7月/11月	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課。 2. 以電腦選課方式進行。 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
3	8月（上學期）/2月（下學期）	正式上課	正式上課。
4	9月（上學期）/2月（下學期）	加、退選	得於學期前兩週進行。
5	1月/7月	檢討	教研會進行選課檢討。

三、選課輔導措施

(一) 導師：負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導與親師溝通；針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，由導師先進行瞭解及輔導。

(二) 課程諮詢教師：

1. 每學期選課前針對學生、家長及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢。

2. 針對生涯未定向學生、家長期望與學生興趣有落差、學生能力與興趣不符或學生缺乏學習動力等情形，俟導師或輔導老師輔導並解決相關問題後，提供學生課程諮詢。

3. 每學期於選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。

4. 協助編印選課輔導手冊，以提供學生選修課程時之參考。

(三) 特教組長：提供修課學生專業類科及技能課程的分析與輔導。

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲應用數學		
	英文名稱	Math Alternative Learning		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：數學			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	優活力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(000011)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：高一數學			
教學目標 (教學重點)	(一) 能正確使用計算機並應用於日常生活中。(二) 能具備時間觀念，讀懂日常生活圖表。(三) 能秤量物品重量，並計算價錢。(四) 能應用烘焙配方計算。(五) 能認識消費的工具、方式及相關衍生概念。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)計算工具		1. 計算機的操作介紹 2. 計算機的生活應用	6	
(二)計時工具		1. 日曆、月曆的使用 2. 時間的認識 3. 時制的認識 4. 時刻表的認識與應用	6	
(三)重量、容積、價錢計算		1. 總重量計算(加法) 2. 容器或容積重量計算(減法) 3. 總價計算(乘法) 4. 單價或數量計算(除法)	6	
(四)烘焙計算		1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	6	
(五)消費技能		1. 認識國內使用之貨幣 2. 付費方式介紹：現金、信用卡、行動貨幣、多元支付	6	融入資訊議題： 運算思維與問題解決
(六)消費折扣與加成		1. 認識折扣 2. 認識加成 3. 應用題練習	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之反應與學習，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.教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 2.學生所處環境的班級、社區、職場相關資源。
教學注意事項	(一)教學方法 1.教學時加入多媒體設備呈現教材內容，並搭配實際操作，提高學生學習興趣。 2.因應學生學習需要，考慮學生能力與生活背景的差異，顧及個別需求，保持教材與教學內容的彈性，盡可能融入實際情境中的狀況，啟發學生應變與解決問題的能力。(二)教材設計 1.從學生活經驗出發，並結合家庭及社區職場，以激發其學習興趣。 2.蒐集有關的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。

表 11-2-1-2 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭管理			
	英文名稱	Management of family affairs			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修				
	領域：綜合活動				
	跨領域：實作型				
科目來源	學校自行規劃				
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決、A3. 規劃執行與創新應變				
	B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達、B2. 科技資訊與媒體素養				
	C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作				
學生圖像	優活力、創新力、卓越力、移動力				
適用科別	餐飲服務科				
	2(000020)				
	第三學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 能建立良好的家庭觀念 2. 能學習正確實用的家庭知識與找工作的技巧 3. 能運用社區中政府單位資源 4. 能依據自身相關知識展現行動企圖				
議題融入	餐飲服務科：無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)家庭概論		1. 家庭管理的意義與內涵 2. 瞭解家庭發展歷程		2	融入家庭教育議題：家庭的組成、發展與變化
(二)家庭發展		1. 描述家庭對個人的意義與功能 2. 探索健康家庭的特質 3. 探索家庭角色		2	
(三)家庭與我		1. 瞭解父母及家人多元的角色和責任 2. 參與家庭活動並分享參與家庭活動經驗 3. 瞭解家庭中可能的語言或肢體暴力，並採用適當的方法避免傷害		4	融入家庭教育議題：人際互動與親密關係發展
(四)家庭生活計畫		1. 家庭生活計畫的制定 2. 家庭生活計畫的改善 3. 家事工作的規劃		4	
(五)家庭經濟		1. 家庭預算與收支(房租、水電等) 2. 儲蓄與借貸 3. 納稅與理財		4	融入家庭教育議題：家庭資源管理與消費決策
(六)預備建立家庭		1. 約會、婚姻、家庭的關係發展 2. 人生伴侶的選擇 3. 瞭解婚姻的意涵		4	
(七)婚姻關係		1. 認識婚姻 2. 婚姻的經營與困境 3. 婚姻的角色責任		4	融入家庭教育議題：人際互動與親密關係發展
(八)親子教養		1. 兒童生理學 2. 兒童心理學 3. 親子的親密關係 4. 親子關係的經營		4	融入家庭教育議題：人際互動與親密關係發展

(九)長輩照護	1. 銀髮族的認識 2. 照護技巧與危機處理 3. 溝通技巧與方式	4	
(十)家庭與社區	1. 瞭解家庭生活和社區的關係 2. 規劃並執行家庭休閒活動 3. 規劃、執行與檢討自己的生活作息安排	4	融入家庭教育議題：家庭活動與社區參與
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境評量、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之反應與學習態度，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. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合時事，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 蒐集與課程相關之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 蒐集家庭教育課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 設計生活實際情境例題，搭配課程說明與進行演練教導。 3. 錄製及蒐集相關情境影片，運用多媒體進行課程。 二、教學方法 1. 為使學生分辨不同情境、對象和互動狀況的處理技巧，須明確進行情境辨別，引導學生將個人生活、社會、職場經驗融入教學討論。 2. 教師於施教時，加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配情境演練，提高學生學習興趣。 3. 因應學生學習需要，考慮學生能力與生活背景的差異，顧及個別需求，保持教材與教學內容的彈性，盡可能融入實際情境中的狀況，啟發學生應變與解決問題的能力。		

表 11-2-1-3 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業生涯規劃		
	英文名稱	Career planning		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：綜合活動			
	跨領域：探究型			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進、A2. 系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、優活力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(000002)			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 能建立良好的工作觀念 2. 能學習正確實用的工作知識與找工作的技巧 3. 能完成就業準備，培養就業所需要的基本能力 4. 能運用社區中政府單位資源 5. 能依據自身相關知識展現行動企圖 6. 能覺察個人專業角色及生涯規劃課程在實務工作中的定位與發展。			
議題融入	餐飲服務科： 無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
1. 認識生涯規劃	1. 生涯規劃定義與目的 2. 認識自我特質 3. 認識生涯進路		4	
2. 認識職業	1. 認識各類職業 2. 產業分析 3. 情境練習		4	
3. 工作概念	1. 工作的意義與目的 2. 找工作的方式		6	
4. 工作的權利與義務	1. 薪資概念 2. 勞健保投保與規範 3. 工作契約與申訴方式		6	
5. 求職準備	1. 面試技巧與注意事項 2. 能運用相關身心障礙團體服務資源 3. 模擬練習		6	
6. 轉職準備	1. 轉職評估 2. 職位需求與評估 3. 模擬練習		4	
7. 休閒規劃	1. 能付出時間去從事個人有意義之事物 2. 能依據自我相關知識在實際生活情境中展現追求卓越的行動 3. 情境練習		4	融入戶外教育議題：有意義的學習
8. 身心障礙證明資料重新申請	1. 介紹身心障礙證明 2. 說明身心障礙證明申請流程 3. 說明愛心卡身心流程 4. 情境練習		2	

合 計	36
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境評量、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之反應與學習態度，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. 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合時事，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 蒐集與課程相關之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。
教學注意事項	一、教材編選 1. 蒐集職業生涯規劃課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 設計生活實際情境例題，搭配課程說明與進行演練教導。 3. 錄製及蒐集相關情境影片，運用多媒體進行課程。 二、教學方法 1. 為使學生分辨不同情境、對象和互動狀況的處理技巧，須明確進行情境辨別，引導學生將個人生活、社會、職場經驗融入教學討論。 2. 教師於施教時，加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配情境演練，提高學生學習興趣。 3. 因應學生學習需要，考慮學生能力與生活背景的差異，顧及個別需求，保持教材與教學內容的彈性，盡可能融入實際情境中的狀況，啟發學生應變與解決問題的能力。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務技巧與客訴處理		
	英文名稱	Catering service skills and customer complaints handling		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、優活力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	4(000022)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解餐飲服務業所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。(二) 熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。(三) 熟練餐飲服務之基本服勤與溝通技巧，主動探索新知，解決實務問題。(四) 重視餐飲服務衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立餐飲服務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。(五) 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。(六) 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
餐飲服務基本概念		1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態	9	第一學期
基本服務技巧		1. 餐桌架設、拆除與收納 2. 上餐與收餐技巧	9	第一學期
外場餐飲服務		1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務	9	第一學期
餐廳服務		1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶服務流程	9	第一學期
餐飲問候話語		1. 見面問候語 2. 訂位與退位作業用語	9	第二學期
餐飲話務服務		1. 客人招呼 2. 電話禮儀 3. 迎賓帶位 4. 客滿及等候客人招呼 5. 帳單與費用說明 6. 送客用語	9	第二學期
餐廳顧客抱怨		1. 櫃台服務 2. 櫃台話務服務	9	第二學期
緊急事件處理		1. 緊急事件之種類與客訴處理 2. 顧客抱怨與其他糾紛處理 3. 餐廳客訴及緊急事件處理	9	1. 第二學期 2. 融入法治教育議題：法律與法治的意義
合 計			72	

學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 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。
教學資源	1. 從學生活環境經驗中取材，並結合居家及社區產業等從學生活環境經驗中取材，以激發其學習興趣。 2. 本課程教材以實際餐飲業服務為主體，教師可依據學生的狀況調整講述內容：能力較弱的學生，可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 3. 根據餐飲服務員之職場要求編寫或選擇適宜教科書。 4. 蒐集餐飲事業相關之圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。 5. 參考相關書籍，自行編訂實作講義。
教學注意事項	(一)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。(二)教學說明 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. 邀請餐飲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。

表 11-2-2-2 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙概論		
	英文名稱	Introduction to baking		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	優活力、創新力、卓越力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4(400000)			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)熟練烘焙實務的基礎製作技能。(二)了解烘焙業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。(三)培養正確的烘焙服務業的工作技能及工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 工廠衛生與安全		1. 食品加工場安全守則 2. 食品加工器具之使用與維護	4	1. 第一學期 2. 融入安全教育 議題：安全教育 概論、校園安全
(二) 認識烘焙食品		1. 烘焙食品的種類 2. 烘焙食品的特徵	8	第一學期
(三) 烘焙器具的特性		1. 器具的種類與特性 2. 器具的使用與維護	8	第一學期
(四) 稱量工具的認識及使用		1. 磅秤類工具 2. 量匙、量杯類工具	8	第一學期
(五) 烘焙基本材料		1. 麵粉與油類 2. 糖類、酵母	8	第二學期
(六) 各式添加材料		1. 果乾類 2. 粉末類 3. 香精類 4. 酒精類	8	第二學期
(七) 果凍類實作		1. 果凍與茶凍製作 2. 布丁與奶酪製作	8	第二學期
(八) 餅乾類實作		1. 擠花餅乾製作 2. 冰箱小西餅製作	8	第二學期
(九) 烘焙業之經營管理		1. 市場現況與創新趨勢 2. 行銷時機、手法與技巧	6	第二學期
(十) 烘焙工場設備清潔與維護		1. 烘焙工場場地清潔 2. 烘焙機具清潔保養	6	第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，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. 蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。			

教學注意事項	(一)教學方法 1.本科目為專業科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。
--------	--

表 11-2-2-3臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務概論		
	英文名稱	Convenience Store Service		
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	優活力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(330000)			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解門市服務業在現代化商業經營的重要性。(二) 使學生學習門市服務業的簡易理論與實務操作能力。(三) 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
零售概論		零售的起源發展 零售業的定義與分類 業種業態的認識	9	第一學期
門市行政		門市經營出缺勤管理 門市績效考核管理	9	第一學期
商品標價		商品卡貼標 商品價卡製作	9	第一學期
商品排補貨作業		商品陳列方式與技巧 商品上架與下架作業要項	9	第一學期
商品下架作業處理		商品退貨與報廢管理 資源回收品管理	9	第一學期
顧客服務基礎技巧		顧客服務內容與服務禮儀 顧客服務的技巧實作(含面銷)	9	1. 第一學期 2. 融入品德教育 議題：品德核心 價值，如：品 EJU4 自律負責、 品 EJU3 誠實信用等
顧客服務策略與態度		顧客服務的策略應用 顧客服務的工作態度與職場倫理	9	1. 第一學期 2. 融入品德教育 議題：品德核心 價值，如：品 EJU4 自律負責、 品 EJU3 誠實信用等
門市地板及貨架清潔		貨架清潔技巧 地板清潔技巧	9	第二學期
門市玻璃及商品清潔		玻璃清潔技巧 商品清潔技巧	9	第二學期

POS系統作業	門市應對禮儀演練 收銀銷售點(POS)管理系統操作	9	第二學期
櫃臺作業	門市應對禮儀演練 結帳作業流程與注意事項	9	第二學期
環境及安全衛生作業	門市動線規劃 環境衛生管理與消防安全作業管理	9	第二學期
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。 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。		
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. 邀請穀類加工或食品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習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。		

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
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、優活力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	4(000022)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 瞭解專題製作之基本概念。 (二) 學會描述工作內容與說明工作流程。 (三) 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。			
議題融入	餐飲服務科： 無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識實習場所		1. 認識自己的實習場所。 2. 認識班上其他同學的實習場所。	6	第一學期
(二)認識實習工作		1. 認識自己的實習工作內容 2. 認識班上其他同學的實習工作內容。 3. 能比較不同實習工作內容的差異	8	第一學期
(三)介紹實習內容		1. 能用圖像加上口語表達介紹自己的實習內容 2. 能用文字介紹自己的實習內容 3. 能欣賞他人的實習內容	8	第一學期
(四)電子媒材之應用		1. 能使用平板電腦 2. 能自行操作平板電腦來介紹實習工作 3. 能使用powerpoint軟體 4. 能在powerpoint上使用文字與圖片介紹實習工作	6	第一學期
(五)文書作業系統應用		1. 能使用PowerPoint軟體 2. 能在PowerPoint上使用文字與圖片介紹實習工作	6	融入科技教育議題：科技實作的統合能力 第一學期
(六)物品整理實習成果發表		1. 分享物品整理實習的內容 2. 認識物品整理技能在實際工作場域之應用情況。	4	第二學期
(七)倉儲整理實務分享		1. 實際整理學校指定場所與倉庫 2. 分享整理學校指定場所與倉庫之心得	8	第二學期
(八)商品包裝知能		1. 分享商品包裝實習的內容 2. 認識商品包裝技能在實際工作場域之應用情況。	4	第二學期

(九)商品包裝實習成果發表	1. 實際進行高一高二課程成品的包裝 2. 分享進行高一高二課程成品包裝的心得	8	第二學期
(十)顧客服務知能	1. 分享顧客服務實作的內容 2. 認識顧客服務技能在實際工作場域之應用情況。	6	第二學期
(十一)顧客服務實作分享	1. 實際在學校員生社進行顧客服務 2. 分享在學校員生社進行顧客服務的心得	8	第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 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。		
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. 邀請實習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習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。		

表 11-2-3-2 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實習		
	英文名稱	Internship Of Goods arranging		
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	品格力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 具備物品整理收納的基本技能，進而有效管理各類物品。(二) 學習整理物品的方式與建立良好的生活習慣。(三) 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。			
議題融入	餐飲服務科：無			
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. 物品整理的重要性。 2. 物品整理的基本步驟。 3. 物品整理相關行業介紹。 4. 工作安全與保健注意事項 5. 實務演練。	9	1. 融入安全教育議題：安全教育概論 2. 第一學期
(二)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	第一學期
(三)零售業物品分類		1. 零售業常見的物品類別。 2. 零售業的分類流程。 3. 同類物品的歸類方式。 4. 不同物品的歸類方式。	9	第一學期
(四)物品陳列		1. 物品陳列的目的。 2. 賣場層架展示基本原則。 3. 賣場物品陳列的方式。 4. 常見賣場物品陳列方式。	9	第一學期
(五)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	第一學期
(六)物品補貨		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	第一學期
(七)生活日用品整理實作		1. 生活日用品種類介紹 2. 整理生活日用品的注意事項 3. 各類生活日用品的擺設及陳列方式	9	第一學期
(八)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	第一學期
(九)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. 整理雜貨乾糧的注意事項	9	第二學期

	4. 各類雜貨乾糧食品的擺設與陳列方式		
(十)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. 各類休閒食品的擺設及陳列方式	9	第二學期
(十一)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	第二學期
(十二)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	第二學期
(十三)進貨基礎概念	1. 進貨的概念和步驟 2. 條碼機的使用 3. 2維條碼和3維調碼的功能	9	第二學期
(十四)進貨物品整理	1. 利用基本運算來清點數量 2. 不同物品和區域的清點 3. 模擬練習	9	第二學期
(十四)盤點法與處理	1. 盤點種類的介紹 2. 盤點各項注意事項 3. 盤點單的基本認識、填寫和簽核 4. 問題物品與缺點的處理方法	9	第二學期
(十五)文具用品整理	1. 文具用品種類 2. 整理文具用品注意事項 3. 各類文具用品陳列方式	9	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，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. 使用多媒體教學及利用職場實習商店，讓學生了解各種不同型態的物品整理相關職場的實際作業情形。		
教學注意事項	(一)教學方法 1. 本科目為實習科目，採用實際操作為主，輔以理論進行教學。 2. 養成學生正確的工作態度。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。(二)教材編選 1. 蒐集有關物品整理工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。(三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

表 11-2-3-3 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實習			
	英文名稱	Commodity packaging practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、創新力、卓越力				
適用科別	餐飲服務科				
	3(000003)				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)了解商品包裝的內涵及發展 (二)建立依工作流程獨立完成整套工作(包裝、裝箱及商品上架或運送)之能力 (三)培養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：無				
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		6	1. 第一學期 2. 藉由包裝所帶來的環經破壞融入環境教育議題：環境倫理
(二)包裝基本技能		1. 基本操作能力複習 2. 各類包裝袋的使用 3. 各式包裝盒的使用		6	第一學期
(三)包裝工具及使用		1. 黏著類工具 2. 秤重類工具 3. 裁切類工具 4. 打標類工具 5. 封口類工具		6	第一學期
(四)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		9	第一學期
(五)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		6	第二學期
(六)五金類產品包裝實作		1. 五金類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理		6	第二學期
(七)衣物類產品包裝實作		1. 衣物類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理與運送		6	第二學期
(八)禮品類產品包裝實作		1. 紙材包裝技巧 2. 禮品包裝		6	第二學期
(九)精緻包裝		1. 裝飾花 2. 紙袋製作與裝飾		3	第二學期
合 計				54	

學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，運用多元評量方式，並以學生優勢能力進行評量。 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. 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. 善用職場、學校、居家及社區環境之資源。
教學注意事項	(一)教學方法 1. 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3. 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4. 注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 (二)學習評量 1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，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。 (三)教材編選 1. 蒐集有關商品包裝的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。 (四)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。

表 11-2-3-4臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎設備實習		
	英文名稱	Equipment Operation Internship		
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、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)熟悉職場相關設備的種類及用途。(二)訓練學生靈活操作及運用職場上相關設備的能力。(三)培養安全且正確的使用態度及保養方法。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 辦公室常用設備操作		(1)打卡鐘的使用 (2)影印機的操作 (3)傳真機的操作	9	第一學期
2. 辦公室文件裝訂設備操作		(1)裁紙機的操作 (2)電動釘書機的操作 (3)碎紙機的操作 (4)護貝機的操作	9	第一學期
3. 辦公室電腦設備操作		(1)桌上型電腦簡易組裝 (2)桌上型電腦文書操作	9	第一學期
4. 吧檯設備使用與保養		(1)製冰機的使用與保養 (2)飲水機的使用與保養 (3)烘碗機的使用與保養	9	第一學期
5. 咖啡設備操作		(1)咖啡機的操作 (2)磨豆機的操作	9	第一學期
6. 飲料設備與器具操作		(1)封口機的操作 (2)果糖機的操作 (3)真空包裝機的操作	9	第一學期
7. 商用烘焙設備的操作		(1)攪拌機的操作 (2)發酵箱的操作 (3)烤箱的操作	9	第一學期
8. 家庭烘焙器具的操作		(1)度量工具的操作 (2)小烤箱及各類烤模的使用	9	第一學期
9. 廁所清潔設備操作		(1)玻璃清潔設備的使用 (2)廁所清潔設備的使用 (3)電器用品清潔設備的使用	9	第二學期
10. 地板清潔設備操作		(1)刷地機的使用 (2)打蠟機的使用	*9	第二學期
11. 廚房油火設備操作		(1)快速爐的操作與保養 (2)抽排油煙機的操作與保養	9	1. 第二學期 2. 融入安全教育議題：校園安全

12. 廚房電氣設備操作	(1)冷藏冷凍設備的操作 (2)微波爐的操作與保養 (2)電磁爐的操作	9	第二學期
13. 櫃檯設備操作	(1)收銀機的操作 (2)刷卡機的操作	9	第二學期
14. 汽車美容設備操作初階	(1)車用吸塵器的操作 (2)汽車打蠟機的操作 (3)洗衣機的使用	9	第二學期
15. 汽車美容設備操作進階	(1)泡沫機的操作 (2)高壓噴水槍的操作	9	第二學期
16. 門市設備操作	(1)標籤機的操作 (2)盤點機的操作	9	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，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. 使用影片等多媒體教學，讓學生基礎設備種類及實際作業情形等，提升學生對各項設備的認知。 3. 連結與運用學校資源，以增加學生練習實作的機會。		
教學注意事項	(一)教學方法 1. 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3. 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4. 注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 (二)學習評量 1. 配合授課進度，分別進行各單元評量及綜合評量，以便及時了解教學成效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重個別差異，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。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

表 11-2-3-5臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商店整理實務		
	英文名稱	Internship Of Store Arrangement		
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	品格力、優活力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(004400)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具備一般商店環境整理的基本知能與實作技能。 二、培養學生熟練一般商品擺飾與整理的工作。 三、養成學生愛整潔勤打掃的生活習慣與態度，並能應用於日常生活當中。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
1. 一般商店環境認識	1. 大賣場、超市環境的認識。 2 百貨公司、專賣店環境的認識。 3. 7-11及小超商環境的認識。		4	1. 第一學期 2. 融入能源教育議題：能源資源永續利用，探討綠色消費議題
2. 一般市場環境認識	1. 傳統市場環境的認識。 2. 流動市場環境的認識		4	第一學期
3. 清潔與衛生整理實務介紹	1. 清潔衛生用品介紹 2. 各種清潔衛生用品保存及用法		4	第一學期
4. 分類整理實務介紹	1. 商品、食品分類整理介紹 2商品、食品分類整理實務		6	第一學期
5. 標籤整理實務介紹	1. 各類標籤介紹 2. 各類標籤整理實務		9	第一學期
6. 櫥窗整理實務介紹	1. 各類櫥窗介紹 2. 各類櫥窗整理實務		9	第一學期
7. 垃圾分類與資源回收	1. 垃圾分類與資源回收介紹 2. 垃圾分類與資源回收實務		9	第一學期
8. 商品的歸類整理	1. 商品特性介紹。 2. 商品的歸類整理		9	第一學期
9. 櫥窗展示整理介紹	1. 櫥窗展示介紹 2. 櫥窗展示整理實務		9	第二學期
10. 商品的展示技巧	1. 商品的展示介紹 2. 商品的展示實作		9	第二學期
11. 各類商品、食品分類整理實務	1. 各類商品分類整理實務 2. 各種食品分類整理實務		9	第二學期
12. 商品衛生管理、整理	1. 商品衛生管理、整理 2. 食品製作過程之衛生管理 3. 食品保存管理、整理		9	第二學期
13. 貨架特性介紹	1. 貨架種類介紹 2. 貨架特性介紹		9	第二學期

14. 貨架整理實務	1. 貨架整理介紹 2. 貨架整理實作	9	第二學期
15. 地板的清潔	1. 地板的清潔介紹 2. 地板的清潔實作	9	第二學期
16. 天花板的清潔	1. 天花板的清潔方法介紹 2. 天花板的清潔實務	9	第二學期
17. 櫥窗的佈置與清潔	1. 櫥窗的佈置介紹 2. 櫥窗的清潔實作	9	第二學期
18. 廁所清潔	1. 廁所的清潔介紹 2. 廁所的清潔實務	9	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 問答、討論。 2. 現場實作評量。 3. 個別化教學評量。		
教學資源	1. 自編教材。 2. 視聽教學媒體、錄影帶、投影片及幻燈片。 3. 參觀實習教學可安排到附近的商場、百貨公司、賣場或社區機構。		
教學注意事項	(一)教學方法 1. 教學應以實際賣場為主要介紹及實習的場所，並重認知、情意、技能三方面。 2. 教學時可以安排到賣場參觀及訪談。 3. 注重培養學生職業道德及敬業樂群的態度。 (二)教材編選 1. 蒐集有關商店整理工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

表 11-2-3-6 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實作		
	英文名稱	Practice of baking		
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	優活力、創新力、卓越力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4(040000)			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)熟練各類烘焙食品的製作技能。(二)了解烘焙業的包裝、陳列與銷售流程。(三)培養正確的烘焙服務業的工作技能及工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 西點類實作		1. 塔類製作 2. 派類製作	8	第一學期
(二) 麵糊類蛋糕		1. 重奶油蛋糕製作 2. 輕奶油蛋糕製作	8	第一學期
(三) 乳沫與戚風蛋糕		1. 戚風蛋糕製作 2. 乳沫類蛋糕製作	8	第一學期
(四) 甜麵包		1. 餐包製作 2. 甜麵包製作	8	第一學期
(五) 吐司		1. 吐司麵包製作 2. 特殊麵包製作	8	第一學期
(六) 歐洲麵包		1. 軟式麵包 2. 硬式麵包	8	第二學期
(七)烘焙產品的包裝		1. 西點類產品包裝 2. 麵包類產品包裝	8	1. 第二學期 2. 藉由包裝可能造成的環境破壞 融入海洋教育議題：海洋資源與永續
(八)烘焙產品的陳列		1. 一般烘焙產品陳列 2. 特殊烘焙產品陳列	8	第二學期
(九)烘焙產品銷售		1. 烘焙產品銷售原則 2. 烘焙產品銷售話術	8	第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2.注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，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.蒐集有關烘焙人員工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2.採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3.錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。			
教學注意事項	(一)教學方法 1.本科目為實習科目，採用實際學習器具、實材的使用，同時了解使用時機、方法、清潔、保養及管理。 2.教學時加入實務影片等媒體補充			

說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 (二)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。

表 11-2-3-7 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲外場清潔實習		
	英文名稱	Catering outside field cleaning internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	優活力、創新力、卓越力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4(000022)			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)能認識餐飲外場清潔的基本流程。(二)具備餐飲外場清潔的基本技能。 (三)培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
外場餐桌椅清潔	1. 餐桌椅擦拭說明 2. 餐桌椅清潔及消毒實作		9	第一學期
外場地面、牆面、門窗清潔	1. 室內地面清潔實作 2. 室外地面清潔實作 3. 門窗清潔實作 4. 地毯清潔實作 5. 牆面清潔實作 6. 消毒實作		9	第一學期
外場廁所清潔	1. 男廁清潔實作 2. 女廁清潔實作 3. 洗手台清潔實作		9	第一學期
外場天花板清潔	1. 天花板清潔實作 2. 燈具清潔實作 3. 電扇清潔實作 4. 空調濾網清潔實作		9	第一學期
外場吧台及展示櫃清潔	1. 外場吧台清潔實作 2. 展示櫃清潔實作 3. 櫃台清潔實作		9	第二學期
外場設備清潔	1. 餐桌擺設用品清潔實作 2. 餐具水杯擦拭實作 3. 餐車清潔實作		9	第二學期
清潔設備與器具	1. 玻璃清潔工具的使用 2. 地板清潔工具的使用 3. 廁所清潔工具的使用 4. 電器用品清潔工具的使用		9	第二學期
餐飲業安全衛生	1. 餐飲日常生活中常見的危害 2. 餐飲衛生規範 3. 餐飲業工作態度		9	第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。 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。
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. 邀請穀類加工或食品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習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 如需至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇雜糧作物之種類。 5. 校外參觀教學，提升學生學習興趣。

表 11-2-3-8臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	收銀臺實習		
	英文名稱	Cash desk implementation		
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	品格力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	3(000003)			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 具備衛生安全基礎知識與危機處理能力。(二) 認識不同類型收銀台及周邊外接設備配置面板名稱、功用。(三) 培養保養及維護的基礎操作能力。(四) 培養收銀時話術應對的能力。(五) 培養實際操作技能與應用的能力。(六) 培養學生養成良好的服務態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)收銀台簡介與話術練習		1. 收銀台種類 2. 直立式條碼掃描器 3. 手握式條碼掃描器 4. 收銀盒 5. 發票捲紙機 6. 結帳話術	6	1. 第一學期 2. 融入資訊議題：運算思維與問題解決，融入新型平板電腦結帳系統
(二)保養與維修作業		1. 收銀台和周邊配置拆裝與保養 2. 收銀台和周邊配置故障排除 3. 耗材更換與補充 4. 保養、維修和報修	6	第一學期
(三)交接班作業		1. 交接注意事項 2. 交接清點項目 3. 交接記錄內容 4. 特殊情況處理	6	第一學期
(四)全中文介面收銀機		1. 收銀機面板、功用介紹 2. 統一編號 3. 換貨作業 4. 退貨作業 5. 收據存根作業 6. 實作演練	9	第一學期
(五)POS 觸控收銀機		1. 觸控收銀機面板、功用介紹 2. 統一編號詢問與輸入 3. 換貨作業 4. 退貨作業 5. 收據存根作業	9	第二學期
(六)結帳程序		1. 結帳話術 2. 登錄商品 3. 商品裝袋 4. 結帳作業 5. 換貨、退貨作業	6	第二學期

(七)代收作業	1. 帳單種類 2. 代收數量核對 3. 蓋章 4. 收據裝訂 5. 存根聯 6. 實作演練	6	第二學期
(八)商品登錄	1. 手工記帳 2. 補登方式 3. 過期品檢核	3	第二學期
(九)報表管理與投庫作業	1. 投庫作業 2. 報表管理 3. 清點商品券和提貨券	3	第二學期
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效 是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明收銀台及周邊外接設備配置名稱、功用及完成收銀之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4. 依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增進未來就業機會。 2. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析與討論，並蒐集相關圖書、商品、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)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 宜多元化且有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行 討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析 及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生 個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之 學習動機。(二)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以 紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 蒐集各種類型收銀台及周邊外接設備配置之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

表 11-2-3-9 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材處理實習		
	英文名稱	The Interning of Processing of Food Materials		
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	優活力、卓越力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3(000030)			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 熟悉廚房設備與安全。(二) 能在職場安全地清潔與處理食材。(三) 能在職場對食材進行切割與烹調處理。(四) 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
職場內廚房設備與安全介紹		1. 職場廚房設備介紹 2. 職場清潔工具操作 3. 職場廚房安全守則說明	9	1. 第一學期 2. 融入安全教育 議題：安全教育 概論，學習廚房 安全守則。
職場內食材清潔與處理		1. 職場內常用食材類別辨識 2. 職場內常用蔬果之洗滌與處理 3. 職場內其他食材之洗滌與處理	9	第一學期
職場內食材之保存		1. 職場內常用食材特性與包裝 2. 職場內不同食材的冰存方式	9	第一學期
職場內食材之切割		1. 職場內常用食材切割程序與原則 2. 職場內常用食材切割實作	9	第二學期
職場內食材之烹調方式		1. 職場內常用烹調方式介紹 2. 職場內常用烹調方式實作	9	第二學期
職業道德與職場工作守則		1. 職場工作守則介紹 2. 良好工作態度解說	9	第二學期
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。			
教學資源	1. 從學生生活環境經驗中取材，並結合居家及社區產業等從學生生活環境經驗中取材，以激發其學習興趣。 2. 本課程教材以工作職場常見之食材處理實習操作為主體，教師可依據學生的狀況調整講述內容：能力較弱的學生，可以簡化或部分參與實作步驟為學習重點。 3. 根據食材加工作業員之職場要求編寫或選擇適宜教科書。 4. 蒐集食材加工事業相關之圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。 5. 參考相關書籍，自行編訂實作講義。			
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習，教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好敬業態度的養成。 3. 至工廠(場)或其他場所實習時，得分組上課。 4. 依各校現況並配合當地之作物，彈性選擇職場之種類。 5. 可於課程開始前安排校外參觀教學，提升學生學習興趣。			

表 11-2-3-10 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛內外部清理實務		
	英文名稱	The Practice Of Vehicle Interior And Exterior 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	品格力、創新力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生具備車輛外部及內裝的清潔之能力。(二) 培養學生具備飾條及塑件清潔之能力。(三) 培養學生具備清洗車身泥土之能力。(四) 培養學生具備座椅清潔及保養之能力。(五) 培養學生具備清洗機器腳踏車清潔之能力。(六) 培養學生養成良好的服務態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 車輛簡介		1. 車輛種類與規格 2. 車身、車架種類與構造 3. 車輛玻璃及保險桿種類 4. 車身內部構件、儀表板及座椅 5. 車輛各部位名稱與功用	6	第一學期
(二) 工場安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知 3. 工廠機具設備操作方法及安全須知 4. 電動洗車機介紹	6	第一學期
(三) 清潔材料與工具		1. 常用汽車清潔劑的種類與特性 2. 清潔劑的正確使用方法及安全須知 3. 安全防護步驟及沖水器的使用	6	1. 第一學期 2. 融入海洋教育議題：海洋資源與永續，探討清潔劑對於海洋之汙染
(四) 車身外部清潔		1. 車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法	9	第一學期
(五) 車輪清潔		1. 輪胎清潔的重點與作法 2. 鋼圈清潔的重點與作法	9	第一學期
(六) 保險桿清潔		1. 保險桿清潔的重點 2. 保險桿清潔的作法	6	第一學期
(七) 車身外部飾條及塑件清潔		1. 車身外部飾條清潔的重點與作法 2. 車部外部塑件清潔的重點與作法	9	第一學期
(八) 輪弧內緣清潔		1. 輪弧內之泥土清洗重點 2. 輪弧內清洗檢查作法	6	第二學期
(九) 車輛擦乾		1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的重點與作法	9	第二學期
(十) 門邊擦拭		1. 門邊擦拭的重點與作法 2. 門車框擦拭的重點與作法	6	第二學期

(十一) 全車玻璃清潔	1. 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的重點與作法	9	第二學期
(十二) 皮椅清潔與保養	1. 皮椅清潔的重點與作法 2. 皮椅保養的重點與作法	9	第二學期
(十三) 椅套拆除與更換	1. 椅套拆除的重點與作法 2. 椅套更換的重點與作法	9	第二學期
(十四) 地毯除塵與清潔	1. 地毯除塵的重點與作法 2. 污漬地毯清潔的重點與作法	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 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、情意及應用之能力。 2. 宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 3. 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、汽車科教師之交流，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. 依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行實習，教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 4. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 5. 學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。		

表 11-2-3-11 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服務禮儀與話術實習		
	英文名稱	Service proprieties and communication practice		
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	品格力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	3(000030)			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)具備餐飲服務人員的儀態和禮儀 (二)能執行餐飲服務的準備工作 (三)能運用適合的服務方式進行餐飲顧客服務			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的概念		1. 餐飲服務的範圍。 2. 餐飲服務的特性。 3. 餐飲工作用語。 4. 餐飲服務實例說明 5. 實務演練。	9	第一學期
(二)服務人員的禮儀		1. 服務人員的條件介紹。 2. 服務人員的儀態與舉止。 3. 服務人員的造型(穿著、領結/節)。 4. 姿勢訓練。 5. 禮貌話術訓練。	9	第一學期
(三)服務前準備工作		1. 營業前的準備順序。 2. 接待員準備與檢查工作 3. 服務前會報與調整。 4. 服務流程溝通與聯繫。	9	第一學期
(四)餐飲服務禮儀與話術		1. 餐飲服務人員的守則。 2. 服務流程話術演練 3. 特殊狀況情境演練。 4. 餐飲服務實作模擬。	9	1. 第二學期 2. 融入國際教育議題：尊重多元文化與國際理解，學習服務外國客人之注意事項
(五)顧客抱怨與緊急事件處理		1. 緊急事件之種類與客訴處理 2. 顧客抱怨與其他糾紛處理 3. 情境演練與服務實作模擬。	9	第二學期
(六)電話應對禮儀與話術		1. 話筒接聽與應對守則 2. 顧客需求應對 3. 問題解決與內容簡述 4. 情境演練與服務實作模擬	9	第二學期
合 計			54	

學習評量 (評量方式)	1.採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2.注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量，可將學生實際職場表現做為學習成效的評估 3.教師依學生個別差異，進行個別評量。
教學資源	1.餐飲服務業相關教學媒體，如教學影片、投影片等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率與動機。 2.教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 3.教學相關的實習職場或工作環境。
教學注意事項	(一)教學方法 1.本科目為實習科目，配合學生所處的生活情境、社區情境、實習職場的情境，依據實際生活或職場之需求，進行適當的教學設計，涵蓋使用時機、方法、流程與特殊狀況等。 2.教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3.安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 4.可將學生實際職場進行影音記錄，作為教學範例，進行實作表現的討論與檢討。(二)教材編選 1.蒐集有關餐飲服務工作的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2.採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3.錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。 4.依據學生所在不同職場的實際情境與要求，融入學習教學活動。(三)教學相關配合事項 1.教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2.實際校外職場工作演練與學校行政支援。

表 11-2-3-12 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲廢棄物處理實習		
	英文名稱	Interring of Catering Waste Disposal		
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	品格力、優活力、卓越力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3(000003)			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)認識餐飲廢棄物的種類與處理方式。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
廢棄物的定義與介紹		1. 巨大垃圾與資源垃圾的認識與介紹 2. 有害垃圾與一般垃圾的認識與介紹 3. 廚餘的認識與介紹	9	第一學期
餐飲廢棄物的處理與再利用		1. 中間處理(焚化)與最終處理(掩埋)方式 2. 再利用與能源回收	9	第一學期
一次性餐具種類與處理		1. 一次性餐具的種類與處理方式 2. 一次性餐具處理實作	9	1. 第一學期 2. 融入環境教育議題：環境倫理。學習一次性餐具的汙染與替代方案。
廚餘的種類與處理		1. 廚餘的種類與處理方式 2. 廚餘處理實作	9	第二學期
一般垃圾的種類與處理		1. 一般垃圾的種類與處理方式 2. 一般垃圾處理實作 3. 參觀焚化廠	9	第二學期
廢油的來源與處理		1. 廢油的來源與處理方式 2. 廢油的再利用實作	9	第二學期
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，施以觀察評量，可將學生實際職場表現做為學習成效的評估 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。			
教學資源	1. 餐飲服務業相關教學媒體，如教學影片、投影片等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率與動機。 2. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 3. 教學相關的實習職場或工作環境。			
教學注意事項	(一)教學方法 1. 本科目為實習科目，配合學生所處的生活情境、社區情境、實習職場的情境，依據實際生活或職場之需求，進行適當的教學設計，涵蓋使用時機、方法、流程與特殊狀況等。 2. 教學時加入實務影片等媒體補充說明，提高學生學習興趣。 3. 安排校外職場實習增進學習效果，由該領域專業人員解說及示範。 4. 可將學生實際職場進行影音記錄，作為教學範例，進行實作表現的討論與檢討。(二)教材編選 1. 蒐集有關餐飲服務工作的相關宣傳刊物、書			

籍作為輔助教材。 2. 採用實際物品，搭配課程說明教導使用方法。 3. 錄製及蒐集相關實作影片，運用多媒體進行課程。 4. 依據學生所在不同職場的實際情境與要求，融入學習教學活動。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。

表 11-2-3-13 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市作業實習		
	英文名稱	Store operations practice		
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	品格力、創新力、卓越力			
適用科別	餐飲服務科			
	3(000030)			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生養成良好的服務態度及安全、衛生習慣。(二)熟悉門市作業內容。(三)培養門市作業實際操作技能與應用的能力。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)衛生安全		1. 環境與安全衛生 2. 工作安全 3. 職業災害	3	第一學期
(二)顧客服務與顧客關係管理作業		1. 櫃檯接待 2. 顧客應對用語 3. 電話應對用語 4. 顧客需求詢問技巧和處理 5. 顧客購買意願詢問的技巧和處理 6. 售後服務的技巧和處理 7. 面對顧客訴求應有的態度和處理 8. 尋求工作夥伴協助，以及向上司反應與報告	9	第一學期
(三)櫃檯環境認識		1. 櫃檯工作內容的認識 2. 櫃檯內外走道暢通 3. 熟悉職場商品價錢與擺放 4. 熟悉櫃檯內相關設備 5. 交、接排班表的認識	6	第一學期
(四)商品處理		1. 商品種類與儲存 2. 補貨和陳列原則 3. 商品核驗和卸貨庫存 4. 退貨處理流程 5. 過期商品理貨與報廢	6	第一學期
(五)消費方式作業		1. 消費方式的種類與介紹 2. 消費安全	3	第二學期
(六)儲值、繳費、折扣和點數作業		1. 加值作業 2. 繳費作業 3. 折扣作業 4. 點數介紹	3	第二學期
(七)購物、寄貨作業		1. 門市購物作業 2. 門市寄貨作業 3. 線上購物領取作業 4. 寄貨資料填報 5. 寄貨物品彙整	6	第二學期

(八)列印、掃描、海報張貼、展示盒作業	1. 列印作業 2. 掃描作業 3. 張貼作業 4. 展示盒	6	第二學期
(九)倉庫盤點	1. 物品擺放的介紹 2. 盤點種類的介紹及注意事項 3. 盤點單的認識、填寫與簽核 4. 問題物品與缺點的處理方法	6	第二學期
(十)櫃檯作業清潔	1. 櫃檯清潔區域與項目 2. 櫃檯清潔用品及使用工具選用 3. 海報張貼清除作業 4. 顧客動線清潔作業 5. 商品貨架清潔作業	6	第二學期
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課及職場實習之操作與學習、工作態度，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. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增進未來就業機會。 2. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析與討論，並蒐集相關圖書、商品、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)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 宜多元化且有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 5. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 (二)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 2. 教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3. 蒐集門市作業簡易設備之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (三)教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，帶領學生參與實際操作，增加學生實務經驗。 2. 實際校外職場工作演練與學校行政支援。		

表 11-2-3-14 臺北市立松山高級工農職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎香草加工實務		
	英文名稱	Internship Of Packing		
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	優活力、創新力、卓越力、移動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解香草之種類、生長習性及用途。(二) 熟悉香草的採收及保存方法。 (三) 培養基礎香草產品加工技巧的能力。(四) 培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
香草的認識		1. 香草的歷史 2. 香草的原產地及生長環境 3. 香草的品種分類 4. 香草的屬性	9	融入原住民族文化教育議題：原住民族文化內涵與文化資產。學習原住民常用之食用香草。 第一學期
香草的採收與保存		1. 香草的採收方法 2. 香草的保存方法	9	第一學期
香草組合盆栽		1. 香草植物的選擇 2. 香草組合盆栽設計 3. 香草組合盆栽 4. 香草組合盆栽維護管理	9	第一學期
香草組合花束		1. 花束香草植物的選擇 2. 香草組合花束設計 3. 香草組合花束 4. 香草組合花束維護管理	9	第一學期
香草裝飾家飾品		1. 家飾品香草植物的選擇 2. 香草裝飾家飾品設計 3. 香草裝飾家飾品 4. 香草裝飾家飾品維護管理	9	第一學期
茶飲加工與調製		1. 香草茶飲類型 2. 香草茶包 3. 香草茶飲調製相關注意事項	9	第一學期
調味料加工與應用		1. 香草在廚房調味上的運用 2. 糖漬法 3. 鹽漬法 4. 浸泡法	9	第二學期

香草西式點心	1. 香草在西式點心上之運用 2. 香草西式點心設計 3. 初階香草西式點心實作 4. 進階香草西式點心實作	9	第二學期
香草西式麵點	1. 香草在西式麵點上之運用 2. 香草西式麵點設計 3. 初階香草西式麵點實作 4. 進階香草西式麵點實作	9	第二學期
香草中式飯點	1. 香草在中式飯點上之運用 2. 香草中式飯點設計 3. 初階香草中式飯點實作 4. 進階香草中式飯點實作	9	第二學期
香草中式點心	1. 香草在中式點心上之運用 2. 香草中式點心設計 3. 初階香草中式點心實作 4. 進階香草中式點心實作	9	第二學期
環境淨化與防護	1. 常用環境淨化與防護之香草與精油 2. 環境淨化與防護產品之類型	9	第二學期
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。 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	1. 香草植物或藥用相關著作、教科書期刊雜誌網路數位資訊等。 2. 香草植物或藥用之實、圖片照投影等。 3. 利用學校相關實作場域提供生練習。 4. 無口語學生可搭配溝通輔具進行課程。 5. 肢體操作困難學生，可搭配相關輔助器具或療癒平台之特製花進行課程實作 6. 可搭配校外教學活動進行業界現場觀摩實習，並利用校園環境或居家 等相關資源進行模擬情境練習。 7. 邀請園藝相關業師蒞校進行交流與指導，使教學能產界結合以理論與 實務結合。 8. 舉辦領域教師課程與學研討和觀摩，以充實知能提升效教學成效。 9. 辦理教師研習，並鼓勵積極進修學相關之第二專長或相關專業證照。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以學生生活環境經驗中取材，結合校教室、住家陽台庭院餐廳佈置休閒 農場等環境景觀，以激發其學習興趣。 2. 教師可視學生的認知程度調整講述內容； 教師可視學生的認知程度 調整講述內容；能力較弱的學生，可以簡化或部分參與實作步驟為 學習重點。 3. 根據產品加工作業員之職場要求編寫或選擇適宜教科書。 4. 根據教學內容選擇適當圖卡、照片影等多媒體材作為輔助。 5. 參考相關書籍編訂實作講義。(二) 教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 教材宜多元化而有彈性的多媒體教學、示範、實際操作等方式進行實 作。 3. 教學著重正確觀念的啟發、實務操作技術及良好工作態度的養成。 4. 可針對學生學習能力不同，採異質性分組方式實施合作教學，藉由功 能佳的學生協助功能較弱之學生，強化個別學生之優勢能力及團隊合 作的學習。 5. 針對能力較弱的學生，利用工作分析法並配合圖卡，加強學生之基礎 知能，並簡化教學流程及步驟，透過圖片或口訣提示，幫助學生參與 相關課程。 6. 課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與肢體之協 助。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 8. 依各校現況並配合當地之氣候及季節性等條件，彈性選擇作物種類。		

(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 臺北市立松山高級工農職業學校 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	職業體能活動		
	英文名稱	Physical fitness activity		
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	第三學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	一、能增進各肢體各關節的活動度 二、能具備就學、就業所需之肌耐力 三、能以正確的姿勢進行勞動工作動作			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)上肢活動		1. 腕、肘關節的活動 2. 肩膀的活動	6	
(二)下肢活動		1. 膝關節活動 2. 腰部的活動	6	
(三)手背肌耐力訓練		1. 手部肌耐力訓練 2. 背部肌耐力訓練	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	(一)依學生能力和需求，彈性運用多元評量方式。評量方式可包括學習態度、觀察、口試、筆試與實際操作等。 (二)運用學習單、日常個人紀錄等，了解學生實際應用之情形，並且不斷修正與調整。			
教學資源	(一)考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出的教材。 (二)編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 (三)教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 (四)將學生家庭、職場相關經驗融入課程中，使教材呈現能更貼近學生使用的內容，以引發學生學習興趣。			
教學注意事項	(一)教學方法 1. 教學時，以實際動作說明，協助學生更了解課程內容。 2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學方法以示範、多媒體教學、實際演練、重複訓練等方式進行。 4. 安排學生分組練習活動，藉由小組間同儕合作學習，提升學生學習興趣與團隊合作學習。 5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 (二)教學評量 1. 依學生能力和需求，彈性運用多元評量方式。評量方式可包括學習態度、觀察、實作、口試與筆試等。 2. 情意方面，可觀察學生自我觀感、態度與習慣養成表現。 (三)教學資源 1. 參考相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌、研習資料等。 2. 配合學校行事曆以及社會動態來安排教材。 (四)教學相關配合事項 1. 課程實施順序和時數，可依實際教學情況自行選擇、搭配與合併。 2. 可與其他相關課程、學校活動結合，以增進學生學習類化效果。			

表 11-2-4-2臺北市立松山高級工農職業學校 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		
	英文名稱	Life Managing		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	1. 能列舉交通意外之處理方式 2. 能結合數種交通工具規劃路線（如：捷運、高鐵、飛機等陸海空交通工 具等） 3. 能運用社區中政府單位資源 4. 能使用社區中公共場所之設施設備 5. 能使用相關身心障礙團體服務資源 6. 能對日常生活中重要事物做出決定（如：減重或睡眠習慣、安排重要行事等） 7. 能依據個人的條件（如：優勢、興趣等）規劃生涯計畫（如：擬定目標、設定期望等） 8. 能在自身相關會議中表達意見（如：在個別化教育計畫會議建議課程選擇、表達轉銜需求等） 9. 能在分析個人對身心障礙證明需求後採取行動（如：提出重新鑑定、放棄身心障礙證明等） 10. 能依據自身相關知識展現行動企圖			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
1. 行動與交通安全		1. 交通意外的處理流程 2. 情境練習 3. 捷運的路線規劃 4. 公車的路線規劃 5. 鐵路的路線規劃	6	
2. 公共場所與設施設備		1. 能運用社區中政府單位資源 2. 能使用相關身心障礙團體服務資源 3. 情境練習	6	
3. 自律行為		1. 能從他人觀點檢視個人表現水準 2. 能整合重要因素(如：所處情境、工作任務性質、現有的資源等)採取行動 3. 情境練習	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境評量、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之反應與學習態度，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. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 2. 學生所處環境的中班級、社區、職場相關資源。			
教學注意事項	一、教材編選 1. 蒐集生活管理課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 設計生活實際情境例題，搭配課程說明與進行演練教導。 3. 錄製及蒐集相關情境影片，運用多媒體進行課程。 二、教學方法 1. 本科目為處理不同對象及不同情境中的社會技巧，為使學生分辨不同情境、對象和互動狀況的處理技巧，須明確進行情境辨別，引導學生將個人生活、社會、職場經驗融入教學討論。 2. 教師於施教時，加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配情境演練，提高學生學習興趣。 3. 因應學生學習需要，考慮學生能力與生活背景的差異，顧及個別需求，保持			

教材與教學內容的彈性，盡可能融入實際情境中的狀況，啟發學生應變與解決問題的能力。

表 11-2-4-3 臺北市立松山高級工農職業學校 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	社會技巧		
	英文名稱	social skill		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	一、培養交友的正確觀念和自我保護的能力 二、培養運用大眾交通運輸工具之能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、時間管理		1. 生活作息之規劃。 2. 有效利用時間的方法。 3. 時間管理的應用。	6	
二、交友關係		1. 交友方式與管道 2. 同性或異性朋友的相處 3. 性騷擾的定義和類型 4. 性騷擾的防範原則和迷思	6	
三、網路交友		1. 資訊安全與網路使用倫理 2. 防範網路詐騙 3. 網路交友之注意事項	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)		1. 依學生能力和需求，彈性運用多元評量方式。評量方式可包括學習態度、觀察、口試、筆試與實際操作等。 2. 運用學習單、日常個人紀錄等，了解學生實際應用之情形，並且不斷修正與調整。		
教學資源		一、 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出的教材。 二、 編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 三、教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 四、將學生家庭、生活相關經驗融入課程中，使教材呈現能更貼近學生使用的內容，以引發學生學習興趣。		
教學注意事項		1. 教學時，以實務範例補充說明，協助學生更了解課程內容，提高學習興趣，並以多媒體教材為輔助教學，增進學習效果。 2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學方法應多元而有彈性，可以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演或經驗分享等方式進行。 4. 安排學生分組練習活動，藉由小組間同儕合作學習，提升學生學習興趣與團隊合作學習。 5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。		

表 11-2-4-4 臺北市立松山高級工農職業學校 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	人際關係演練		
	英文名稱	Interpersonal practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第二學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	(一) 能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。(二) 能處理與他人有關的人際相處、兩性互動、處理衝突技巧。(三) 能處理與環境相關的事物，具備在社區、職場活動的基本應對能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)情緒管理		1. 情緒的定義。 2. 認識正向情緒。 3. 認識負向情緒。 4. 處理負向情緒技巧。 5. 情緒管理情境演練。	2	
(二)衝突處理		1. 衝突的定義。 2. 在衝突情境中的情緒與行為控制。 3. 尋找或運用有效資源解決衝突 4. 處理衝突技巧情境演練	2	
(三)欣賞與讚美		1. 欣賞自己與他人的優缺點 2. 適當的讚美他人 3. 實際演練	2	
(四)基本人際互動技巧		1. 等待、輪流、不插話 2. 傾聽 3. 話題的開始與持續 4. 適當的加入話題 5. 關心他人的方式 6. 體貼的表達方式 7. 實際演練	4	
(五)職場人際互動技巧		1. 職場基本規範與人際互動技巧。 2. 合宜的職場電話禮儀 3. 能尋求職場資源與協助者處理人際問題 4. 職場人際互動技巧情境演練	4	
(六)兩性交往技巧		1. 認識身體界線。 2. 認識喜歡與愛。 3. 接受與拒絕的技巧。 4. 分享與表達情感的方式。	4	
合 計			18	
學習評量 *(評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之反應與學習、工作態度，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. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 2. 學生所處環境的班級、社區、職場相關資源。			
教學注意事項	(一) 教學方法 1. 本科目為處理不同對象及不同情境中的人際互動技巧，為使學生分辨不同情			

境、對象和互動狀況的處理技巧，須明確進行情境辨別，引導學生將個人生活、社會、職場經驗融入教學討論。

2. 教學時加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配情境演練，提高學生學習興趣。

3. 因應學生學習需要，考慮學生能力與生活背景的差異，顧及個別需求，保持教材與教學內容的彈性，盡可能融入實際情境中的狀況，啟發學生應變與解決問題的能力。

(二)教材編選

1. 蒐集有關情緒管理、衝突管理、兩性交往技巧、職場人際互動技巧的相關宣傳刊物、書籍作為輔助教材。

2. 錄製及蒐集相關情境影片，運用多媒體進行課程。

表 11-2-4-5 臺北市立松山高級工農職業學校 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	生活管理應用	
	英文名稱	Life Managing (Advanced)	
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	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	1. 能列舉交通意外之處理方式 2. 能結合數種交通工具規劃路線（如：捷運、高鐵、飛機等陸海空交通工 具等） 3. 能運用社區中政府單位資源 4. 能使用社區中公共場所之設施設備 5. 能使用相關身心障礙團體服務資源 6. 能對日常生活中重要事物做出決定（如：減重或睡眠習慣、安排重要行事等） 7. 能依據個人的條件（如：優勢、興趣等）規劃生涯計畫（如：擬定目標、設定期望等） 8. 能在自身相關會議中表達意見（如：在個別化教育計畫會議建議課程選擇、表達轉銜需求等） 9. 能在分析個人對身心障礙證明需求後採取行動（如：提出重新鑑定、放棄身心障礙證明等） 10. 能依據自身相關知識展現行動企圖		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 自我倡導	1. 能從自身相關會議中表達意見 (如：在個別化教育計畫會議建議課程選擇、表達轉銜需求等) 2. 能保護個人名義杜絕違法行為 (如：將證件借予他人開戶、辦保險等) 3. 當在生涯決定有需要時，能尋求他人協助 4. 情境練習	6	
2. 自我實現	1. 能付出時間去從事個人有意義之事物 2. 能依據自我相關知識在實際生活情境中展現追求卓越的行動 3. 情境練習	6	
3. 身心障礙證明資料重新申請	1. 介紹身心障礙證明 2. 說明身心障礙證明申請流程 3. 說明愛心卡身心流程 4. 情境練習	6	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如情境評量、口頭問答、紙筆測驗等方式評量。 2. 注意學生上課之反應與學習態度，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. 教學相關網站、書籍報章雜誌、教具及設備。 2. 學生所處環境的中班級、社區、職場相關資源。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 蒐集生活管理課程之宣傳刊物、書籍作為輔助教材。 2. 設計生活實際情境例題，搭配課程說明與進行演練教導。 3. 錄製及蒐集相關情境影片，運用多媒體進行課程。 二、教學方法 1. 本科目為處理不同對象及不同情境中的社會技巧，為使學生分辨不同情境、對象和互動狀況的處理技巧，須明確進行情境辨別，引導學生將個人生活、社		

會、職場經驗融入教學討論。

2. 教師於施教時，加入實務影片、投影片等媒體補充說明，搭配情境演練，提高學生學習興趣。

3. 因應學生學習需要，考慮學生能力與生活背景的差異，顧及個別需求，保持教材與教學內容的彈性，盡可能融入實際情境中的狀況，啟發學生應變與解決問題的能力。

表 11-2-4-6 臺北市立松山高級工農職業學校 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	職業體能訓練		
	英文名稱	Physical fitness training		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲服務科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	一、能增進各肢體各關節的活動度 二、能具備就學、就業所需之肌耐力 三、能以正確的姿勢進行勞動工作動作			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)肌耐力訓練		1. 核心肌耐力訓練 2. 下肢肌耐力訓練	6	
(二)勞動姿勢		1. 負重由蹲姿轉換站姿 2. 負重由站姿轉換蹲姿 3. 負重堆高 4. 負重移動 5. 大型重物的推移	6	
(三)特殊動作		1. 不同職場所需之特殊動作討論	6	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	(一)依學生能力和需求，彈性運用多元評量方式。評量方式可包括學習態度、觀察、口試、筆試與實際操作等。 (二)運用學習單、日常個人紀錄等，了解學生實際應用之情形，並且不斷修正與調整。			
教學資源	(一)考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出的教材。 (二)編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 (三)教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 (四)將學生家庭、職場相關經驗融入課程中，使教材呈現能更貼近學生使用的內容，以引發學生學習興趣。			
教學注意事項	(一)教學方法 1. 教學時，以實際動作說明，協助學生更了解課程內容。 2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 3. 教學方法以示範、多媒體教學、實際演練、重複訓練享等方式進行。 4. 安排學生分組練習活動，藉由小組間同儕合作學習，提升學生學習興趣與團隊合作學習。 5. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 (二)教學評量 1. 依學生能力和需求，彈性運用多元評量方式。評量方式可包括學習態度、觀察、實作、口試與筆試等。 2. 情意方面，可觀察學生自我觀感、態度與習慣養成表現。 (三)教學資源 1. 參考相關書籍、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌、研習資料等。 2. 配合學校行事曆以及社會動態來安排教材。 (四)教學相關配合事項 1. 課程實施順序和時數，可依實際教學情況自行選擇、搭配與合併。 2. 可與其他相關課程、學校活動結合，以增進學生學習類化效果。			

拾、學校課程評鑑

一、115學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

114學年度臺北市立松山高級工農職業學校課程評鑑實施計畫 113年11月1日課程發展委員會討論通過 壹、依據 一、教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。 二、教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。 三、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。 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「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。 貳、目的 一、促進學校課程規劃與實踐，協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，以強化教師教學品質及提升學生學習成效。 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

附檔資料：

臺北市立松山高級工農職業學校 115 學年度課程評鑑實施計畫

114 年 11 月 13 日 114 學年度第 1 學期第 1 次課程發展委員會議通過

壹、依據

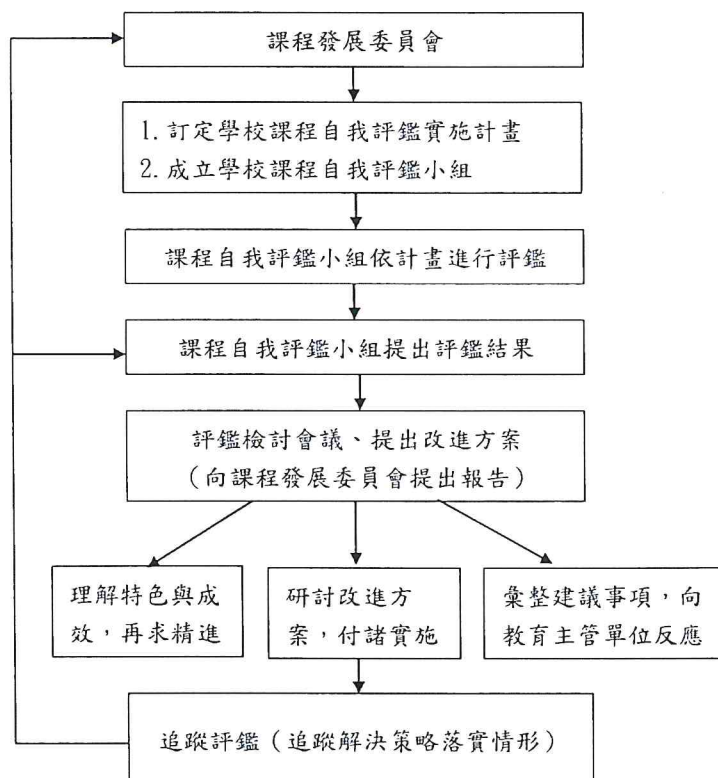
- 一、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 二、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。
- 三、教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

貳、目的

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

參、評鑑流程

附件一



肆、課程評鑑組織及分工

一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組及各科/領域教學研究會。

二、評鑑組織分工

(一) 課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。

(二) 課程自我評鑑小組

1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請 9 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
4. 完成學校課程評鑑報告。

(三) 各科/領域教學研究會

1. 由各科/領域之召集人及所屬教師組成。
2. 研討並開設跨域多元選修課程。
3. 研發跨域多元選修教材。
4. 協助規劃及開設彈性學習時間。
5. 提供自我檢核相關資料。
6. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
7. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
8. 協助教材選擇並進行評鑑。
9. 協助規劃及開設彈性學習時間。
10. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

伍、課程評鑑內容

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項，具體之評鑑項目及相關說明如附件二。

陸、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工 作 項 目	預 定 時 程
一	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年6月前
二	成立學校課程評鑑小組。	9月
三	開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。 進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9月 9~12月、2~5月
四	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1月、5月
項次	工 作 項 目	預 定 時 程
五	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。	6月初
六	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6月
七	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

柒、課程評鑑結果與運用

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

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

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

附件二、臺北市立松山工農課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
課程規劃	1.課程發展與運作機制	1.學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。 2.學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備查。	1.課程發展組織設置要點。 2.課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。 3.學校最近三年各年度課程計畫書報請主管機關核定文號。 4.學校最近三年各年度課程計畫書上網公告網址。	◎課程發展委員會	◎5月底完成資料彙整。
	2.課程評鑑的規劃與管理	1.學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件檢核表、學生具備科專業能力檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2.學校能管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫書。	1.課程評鑑資料蒐集工具(含學生畢業條件檢核、學生具備科專業能力檢核、評鑑作業時程檢核相關表件)。 2.學生學習相關資料庫取用情形。 3.課程評鑑資料分析方法及結果運用。	◎各科/領域教學研究會 ◎課程自我評鑑小組	◎9月底完成課程評鑑資料蒐集工具。 ◎7月底彙整學生學習相關資料庫資料。 ◎6月、9月評鑑小組會議及課發會討論運用。
	3.持續改善的機制與成果	1.各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2.學校能安排跨領域課程對話，建立共享的教材資源平台，以支持課程永續發展。	1.各專業群科教學研究會議紀錄。 2.各領域/科目教學研究會議紀錄。 3.教材資源平台內容與跨領域課程對話活動紀錄。	◎各科/領域教學研究會	◎5月底完成資料彙整。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
教學實施	1. 實際開課與原規劃符合情形	1. 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應。經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1. 各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2. 自我檢核或相關會議處理情形說明。 3. 選課輔導手冊(如選課相關辦法、輔導流程圖與日程表)、選課輔導措施及選課輔導教師任務相關資料。	◎教務處 ◎課程諮詢教師	◎5月底完成資料彙整。
	2. 教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2. 觀課與議課紀錄。	1. 學年度發展之素養導向課程與教材。 2. 學年度共備、觀課與議課紀錄。	◎各科/領域教學究會 ◎全校教師	◎5月底完成資料彙整。
	3. 彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數。 2. 各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。	1. 各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。 2. 課程諮詢教師輔導紀錄。 3. 學生選課分發志願序統計。	◎教務處 ◎課程諮詢教師	◎5月底完成資料彙整。
	4. 多元選修	1. 各學年/學期多元選修規劃之各課程單元修習學生人數。	1. 各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。 2. 課程諮詢教師輔導紀錄。 3. 學生選課分發志願序統計。	◎教務處 ◎課程諮詢教師	◎5月底完成資料彙整。
學生學習	1. 學生學習表現	1. 各專業群科學生一般科目/專業科目/實習科目學業表現、各領域學業表現統計資料。 2. 各專業群科學生各項競賽及證照表現。	1. 學生學業表現資料分析(校內校務系統)及學生學習歷程檔案資料分析。 2. 學習歷程檔案多元表現資料分析。	◎教務處 ◎各科/領域教學究會	◎7月底完成資料彙整分析。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
	2. 科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的必選修課程(以課程計畫書中課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。	1. 科課程規劃與科專業能力對應檢核表。 2. 畢業班學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數。	◎各科/領域教學 ◎教務處	◎7月完成該學年畢業學生之能力檢核分析。
	3. 確保學生畢業條件	1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。	1. 個別學生畢業條件檢核表及檢核結果。 2. 預警制度說明。 3. 學生未達畢業條件時，學校已採取的因應措施說明。	◎教務處	◎9月、2月完成該學期預警會議。 2月同時完成畢業班學分檢核。 ◎5月完成相關資料彙整。

二、113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：[113_323402_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

臺北市立松山高級工農職業學校
科目學分數規劃說明

115學年度入學新生適用

(1)、一般科目

科目名稱	語文
科目屬性	部定必修 一般科目
科別名稱	餐飲服務科
規劃建議	學習功能嚴重缺損者得合併「國語文」、「本土語文/臺灣手語」及「英語文」為語文領域。
學校現況	[33 33 21]
規劃理由說明	1. 語文領域合併「國語文」、「本土語文/臺灣手語」及「英語文」開設。 2. 本土語文於第一學年第一學期依學生需求分組實施，組別包含：閩南語文、客家語文、原住民語文、閩東語文。

科目名稱	餐飲應用數學
科目屬性	校訂必修 一般科目
科別名稱	餐飲服務科
規劃建議	校訂科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。
學校現況	[00 00 11]
規劃理由說明	因應餐飲服務科學生於職場工作中，仍有餐飲數學加強的需求，故規劃1學分的課程設計。

