

備查文號：  
111年4月13日 北市教特字 第1113043306 號函備查

高級中等學校課程計畫  
臺北市立木柵高級工業職業學校  
學校代碼：383401

集中式特教班服務群課程計畫

本校110年11月11日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)  
備查版

中華民國111年4月14日

## 學校基本資料表

學校校名	臺北市立木柵高級工業職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科；鑄造科；配管科；模具科；製圖科 2. 電機與電子群:電子科；電機科；冷凍空調科 3. 設計群:多媒體設計科		
	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			
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	02-22300506#202
	職 稱	教學組長		

## 壹、依據

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

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	3	105	3	90	3	93	9	288
		鑄造科	1	32	1	28	1	32	3	92
		配管科	1	36	1	28	1	31	3	95
		模具科	2	58	2	63	2	63	6	184
		製圖科	2	63	2	54	2	57	6	174
	電機與電子群	電子科	2	74	2	64	2	62	6	200
		電機科	2	72	2	69	2	71	6	212
		冷凍空調科	1	36	1	32	1	29	3	97
	設計群	多媒體設計科	2	75	1	33	0	0	3	108
	服務群	餐飲服務科	1	10	1	11	2	19	4	40

## 二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	3	35
		鑄造科	1	35
		配管科	1	35
		模具科	2	35
		製圖科	2	35
	電機與電子群	電子科	2	35
		電機科	2	35
		冷凍空調科	1	35
	設計群	多媒體設計科	2	35

### 參、學校願景與學生圖像

#### 一、學校願景

科技  
創新  
人文  
公民



溫馨學園，技職領航：黃色的花心象徵溫暖，營造溫馨校園，讓孩子在友善環境成長。

科技：精研科學技術。

創新：巧化創意新知。

人文：涵泳人品文藝。

公民：蘊蓄公理民德。

## 二、學生圖像

專精科技應用  
 創意活潑創造  
 守分溝通合作  
 健全關懷感恩



學生圖像之面向	內涵(校本核心能力)
專精科技應用	1.學習探索、追求成長 2.資訊應用、專業融通 3.多元適性、正向主動
創意活潑創造	1.發現問題、創意思考 2.追求卓越、發展特色 3.務實專業、學用合一
守分溝通合作	1.守分盡責、道德實踐 2.溝通協調、團隊互助 3.社區共享、跨越國際
健全關懷感恩	1.溫馨關懷、崇禮感恩 2.人文涵養、藝能活力 3.閱讀精進、系統反思

## 肆、課程發展組織要點

課程發展組織要點(及課發會組織成員)

課程發展組織要點

## 臺北市立木柵高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

106年1月19日經校務會議通過

110年1月20日校務會議修正通過

111年1月20日校務會議修正通過

- 一、依據教育部110年3月15日教授國部字第1100016363B號令頒布「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38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：

校長			
教務主任		秘書	
行政委員	實習主任	統整實習技能課程、工場設備及跨科課程整合事宜	
	學務主任	統整團體活動及聯課活動課程事宜	
	總務主任	統整校舍環境及教學空間事宜	
	輔導室主任	統整學生輔導事宜及學生學習歷程紀錄	
	圖書館主任	統整教學及媒體等資源統整事宜	
	資訊處主任	統整資訊服務事宜	
專業類科委員	鑄造科	引領專業類科教師發展校本課程專業群科)教師代表，電機電子群及機械群科由相關科委員推選擔任之。	
	配管科		
	電機科		
	冷凍空調科		
	電子科		
	機械科		
	模具科		
	製圖科		
共同科目委員	國文科	引領共同科目教師發展校本課程	
	英文科		
	數學科		
	社會科		
	自然科		
	藝術與生活		
	健康與體育		
	全民國防教育		
	綜合高中		引領綜合高中教師發展校本課程及課程地圖
	綜合職能		引領綜合職能教師發展校本課程及課程地圖
年級及教師委員	資源班召集人		
	一年級	提供各年級課程安排意見	
	二年級		
	三年級		
教師代表	提供有關教師課程發展相關意見		

諮詢委員	家長代表	導入家長會需求協助學校發展課程
	企業人士	導入各行業、企業技能協助學校發展課程
	社區人士	導入社區特色及資源協助學校發展課程
	課程專家學者	引領課程發展原理原則協助學校發展課程
學生代表	學生代表	導入學生需求協助學校發展課程

- 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，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。
- 五、本委員會設下列組織：（以下簡稱研究會）
- (一) 各領域/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(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
  - (三) 各群課程研究會：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。
- 研究會針對專業議題討論時，應(或得)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。

## 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			
				專精科技應用	創意活潑創造	守分溝通合作	健全關懷感恩
語文領域	語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閱讀、表達與書寫的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生生活與職場應用所需之語文能力。	1. 能正確使用生活與職場所需字詞語句。	●	●	●	○
			2. 延續與培養閱讀的能力和興趣。	●	●	○	○
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1. 能夠了解所學習的數學概念、運算與關係。	○		○	○
			2. 能夠運用數學概念、程序或方法解決問題。	○		●	○
			3. 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. 能夠運用電腦軟體或各項科技工具，處理數學、日常生活或專業學科領域的問題（包含學習與應用）。	●	○	○	○
社會領域	社會	【總綱之教學目標】 一、提升自主思考、價值判斷、理性決定與應變之素養。 二、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的能力。 三、培養對於族群、社會、地方、國家和世界的敏察與覺知，並涵育體認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1. 各種社會及環境議題之認識與理解，並透過討論提出看法或解決策略。	○	●	●	●
			2. 理解環境永續價值，並願意付諸行動進行保護。	○	●	●	●
			3. 落實具有公共性或利他性的行動並進行反思與修正。	○	●	●	●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知識與探索能力，並能理解與判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1. 理解與應用生活及職場相關之科學知識。	●	●	○	●
			2. 認識本土自然環境與相關資源。	○	●	○	●
			3. 提升環境保護與節能減碳知能。	●	●	○	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝	1. 能運用音樂語彙評論演唱或演奏之表現，感受與欣賞音樂之美。	○	●	●	●
			2. 能主動參與音樂活動，養成欣賞音樂的興趣與習慣。	○	●	●	●

	術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。					
藝術生活	<b>【總綱之教學目標】</b> 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1. 能參與演唱或演奏之音樂活動，感受與欣賞音樂之美。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 能運用多元媒材進行特定主題之藝術創作，展現個人思維與創意。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		3. 能透過多元藝文活動的參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
綜合活動領域	<b>【總綱之教學目標】</b> 一、促進自我與生涯發展探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	1. 覺察個人成長歷程與生涯發展之關係，主動探索個人生涯目標及意義。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		2. 具備情緒管理、關懷利他的情操，增進人際互動的效能。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		1. 透過課程引導，能設訂個人生涯目標。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 能與同儕合作進行課程活動，完成任務。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	<b>【總綱之教學目標】</b> 3. 於課程活動中，能表現協助他人的意願。 4. 能善用手机與相應軟體，提升生活便利與充實性。	3. 於課程活動中，能表現協助他人的意願。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
		4. 能善用手机與相應軟體，提升生活便利與充實性。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
科技領域	<b>【總綱之教學目標】</b> 科技領域課程目標在協助學生： 一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。 七、了解科技及其對個人、	1. 能選用適當的資訊科技與他人合作完成專題製作。	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		2. 能使用多元的觀點評論資訊科技相關議題。	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

	社會、環境與文化的互動與影響。					
健康與護理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。</p> <p>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。</p> <p>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。</p> <p>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。</p> <p>五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。</p> <p>六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。</p> <p>七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。</p> <p>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。</p> <p>九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。</p>	1. 能運用多元策略，將健康與自我照護技能彈性調整融入生活情境，展現出個人及群體的健康生活模式。		●	●	●
		2. 能建構健康自主管理的策略或行動。	○	●	●	●
健康與體育領域	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。</p> <p>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。</p> <p>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。</p> <p>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。</p> <p>五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。</p> <p>六、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。</p> <p>七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。</p> <p>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。</p> <p>九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。</p>	1. 能遵守運動規範，展現良好道德情操，並運用於生活當中。		○	●	●
		2. 能規劃與反省個人體適能與運動技能的終身運動計畫。		○	○	●

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			
					專精科技應用	創意活潑創造	守分溝通合作	健全關懷感恩
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲服務基層人員。 2. 烹飪基層人員。 3. 餐飲管理基層人員。	1. 培養餐飲服務及烹飪之基礎實用人才。 2. 培養餐飲製備與服務之基層管理人才。 3. 培養餐飲工作場所之安全衛生與基層管理人才。 4. 培養具有良好職業道德與終身學習能力之人才。	具備餐飲專業知識與技能能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
				具備飲食健康與環保觀念之能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備餐飲安全與衛生觀念之能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
				具備正確使用及維護廚房與餐廳設備之能力。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
				具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進的能力。	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

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. 具備餐飲專業知識與技能能力。
2. 具備飲食健康與環保觀念之能力。
3. 具備餐飲安全與衛生觀念之能力。
4. 具備正確使用及維護廚房與餐廳設備之能力。
5. 具備職業道德、工作安全、價值觀、敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及專業精進的能力。

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					備註		
		1	2	3	4	5			
名稱	名稱								
部 定 必 修	專業科目	服務導論	●	○	●	○	●		
		衛生與安全概論	●	●	●	○	●		
		事務機器與電腦應用概論	○	○	○		●		
	實習科目		基礎清潔實務	●	●	●	○	●	
			基礎清潔實作	●	●	●	○	●	
			職場清潔實作	●	●	●	○	●	
			顧客服務實務	●	○	●	○	●	
			顧客服務實作	●	○	●	○	●	
			生活用品整理實作	○	●	●	●	○	
			家電使用與維護實作	●	●	●	●	○	
			家事處理實作	○	●	●	●	○	
			食材處理實作	●	●	●	○	●	
			基礎速食實作	●	●	●	●	●	
		飲料調製實作	●	●	●	●	●		
校 訂 必 修	專業科目	餐飲服務概論	●	●	●	●	●		
	實習科目	廚房設備實作	●	●	●	●	●		
		外場服務實作	●	●	●	●	●		
		烘焙實作	●	●	●	●	●		
		餐廚製備實作	●	○	●	●	●		
		專題實作	●	●	●	●	○		
		烘焙實務	●	●	●	●	●		
校 訂 選 修	實習科目	廚房流程實習	●	●	●	●	●		
		餐廚清潔實習	●	●	●	●	●		
		庫房管理實習	●	●	●	○	○		
		櫃臺服務實習	○		○		●		
		食材加工實習	●	●	●	●	●		
		中餐烹調實習	●	○	●	●	●		
		西餐烹調實習	●	○	●	●	●		
		顧客服務實習	●	○	●	○	●		
		吧檯實習	●	○	●	●	●		

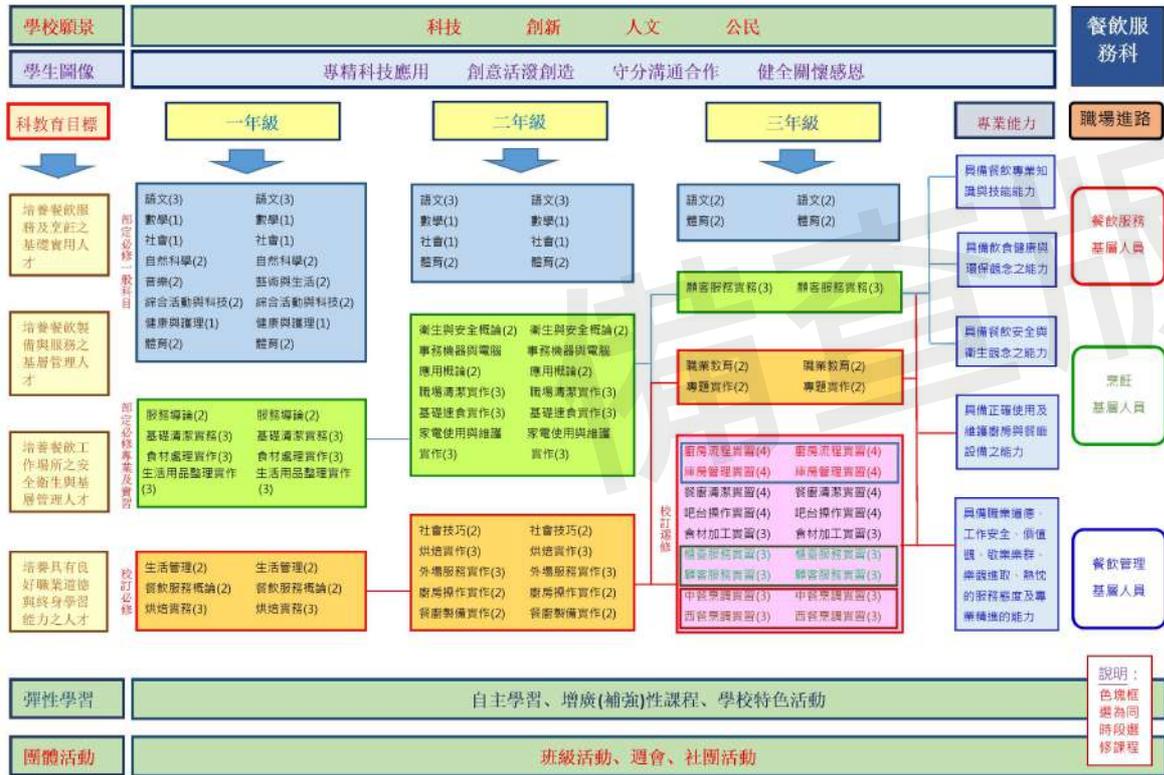
備註：

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)



## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

## 111學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	語文	16	3	3	3	3	2	2	1. 本土語言(閩南語、台灣手語, 2學分, 開設於二年級上、下學期各1學分) 2. 語文領域合併國語文、英語文、本土語文/閩南語、臺灣手語 3. 本土語文開設在二年級的原因: 教學研究會評估(特推會及課發會通過)本校一年級語文課讓學生延續國中學習以利學生銜接熟悉的國文和英文課程內容, 二年級再加進本土語文做擴展, 三年級是就業轉銜的最後一年, 收束回到國文和英文為主的語文學習 4. 110學年度餐服科40生: 智障-輕度8人、中度12人、重度1人; 自閉症-輕度5人、中度5人、重度2人; 腦麻-中度1人; 其他障礙6人	
	數學	數學	4	1	1	1	1				
	社會	社會	4	1	1	1	1				
	自然科學	自然科學	4	2	2						
	藝術	音樂	2	2							
		藝術生活	2		2						
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2		
	綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4	2	2						
	<b>小計</b>		<b>50</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>部定必修一般科目總計50學分</b>
	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			
<b>小計</b>			<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>部定必修專業科目總計12學分</b>	
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				
<b>小計</b>		<b>42</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>部定必修實習科目總計42學分</b>		
<b>專業及實習科目合計</b>			<b>54</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		
<b>部定必修合計</b>			<b>104</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>部定必修總計104學分</b>	

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

## 111學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4學分 2.22%	餐飲服務概論	4	2	2						
		小計	4	2	2						校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 30學分 16.67%	外場服務實作	6				3	3			進階課程
		烘焙實作	6				3	3			進階課程
		廚房設備實作	4				2	2			進階課程
		烘焙實務	6	3	3						
		專題實作	4						2	2	進階課程
		餐廚製備實作	4				2	2			進階課程
		小計	30	3	3	10	10	2	2		校訂必修實習科目總計30學分
	特殊需求領域	生活管理	4	2	2						特殊需求領域科目為一般科目之類別
社會技巧		4			2	2				特殊需求領域科目為一般科目之類別	
職業教育		4						2	2	特殊需求領域科目為一般科目之類別	
小計		12	2	2	2	2	2	2		校訂必修特殊需求領域總計12學分	
校訂必修學分數合計			46	7	7	12	12	4	4	校訂必修總計46學分	
校訂選修	實習科目 42學分 23.33%	吧檯實習	8						4	4	實習分組
		食材加工實習	6						3	3	實習分組
		餐廚清潔實習	8						4	4	實習分組
		庫房管理實習	8						4	4	同科單班 AA2選1
		廚房流程實習	8						4	4	同科單班 AA2選1
		西餐烹調實習	6						3	3	同科單班 AB2選1
		中餐烹調實習	6						3	3	同科單班 AB2選1
		櫃臺服務實習	6						3	3	同科單班 AC2選1
		顧客服務實習	6						3	3	同科單班 AC2選1
		最低應選修學分數小計	42								校訂選修實習科目總計62學分
校訂選修學分合計			42	0	0	0	0	21	21	校訂選修總計62學分數	
學生應修習學分總計			192	32	32	32	32	32	32	部定必修、校訂必修及選修課程學分總計	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

## 二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位,1 科 1 表)

111學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分	百分比(%)		
一般科目	部定		49-78 學分	50	26.04 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25 %	特殊需求：12學分 6.25%	
		選修		0	0 %	特殊需求：0學分 0%	
	合計			62	32.29 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	12	6.25 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	42	21.88 %		
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.13 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.08 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	30	15.63 %	
			選修		42	21.88 %	
	合計			至少80學分	130	67.72 %	
實習科目學分			至少45學分	114	59.39 %		
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	150 學分			
應修習總學分			180-192	192 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註：	1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。						



## 柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，**惟社團活動每學年不得低於24節。**
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

## 捌、彈性學習時間實施規劃表

### 一、彈性學習時間實施相關規定

#### 臺北市立木柵高級工業職業學校 彈性學習時間及學生自主學習實施規範

107年6月26日課程發展委員會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定,特訂定本實施規範。
- 二、彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》之規定,以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展,並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據學校條件與學生需求,彈性學習時間可做為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。
- 四、全學期授課以發展學校特色及銜接學生進路為主軸,並規劃充實(增廣)/補強性教學等課程為主。
- 五、彈性學習所規劃之課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容,並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施,規劃表如附件一。
- 六、學校特色活動可辦例行性、獨創性活動或服務學習,其內容包括活動名稱、辦理期程方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習,其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫及相關規定如下:
  - (一)實施原則:鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。
  - (二)輔導管理:
    1. 學生得於彈性學習時間,規劃進行自主學習,並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式,進行專題、議題、創新實作或其他方式,且應安排進行成果報告、發表或展示。
    2. 學生進行自主學習前,應經教師指導和討論後,填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。
  - (三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等;學生自主學習申請表如附件二。
  - (四)學校應提供適合和必要的學習資源,如資訊設備、圖書和使用空間等;同時為能落實學生自主學習成效,得安排教師隨班或分組進行指導。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手,安排指導教師實施培訓。
- 九、本實施規範經課程發展委員會討論通過,陳請校長核定後發布實施,修正時亦同。

### 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	
餐飲服務科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註		
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求				
第一學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘		
		生活管理(衣著與金錢)	1	18	餐飲服務科				V				內聘	
		功能性動作訓練(粗大動作)	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	
		生活管理(衣著與金錢)	1	18	餐飲服務科				V				內聘	
		功能性動作訓練(粗大動作)	1	18	餐飲服務科				V				內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘		
		功能性動作訓練(精細動作)	1	18	餐飲服務科				V				內聘	
		用服務創造愛與感動	1	18	餐飲服務科					服務學習			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V							內聘	
		功能性動作訓練(精細動作)	1	18	餐飲服務科				V				內聘	
		用服務創造愛與感動	1	18	餐飲服務科					服務學習			內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘		
		樂高積木輕鬆學	1	18	餐飲服務科				V				內聘	
		生活管理(交友與交通)	1	18	餐飲服務科				V				內聘	
	第	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內		

二學期	樂高積木輕鬆學	1	18	餐飲服務科			V				聘	
	生活管理(交友與交通)	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.	實習	吧檯實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4
2.	實習	食材加工實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3
3.	實習	餐廚清潔實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

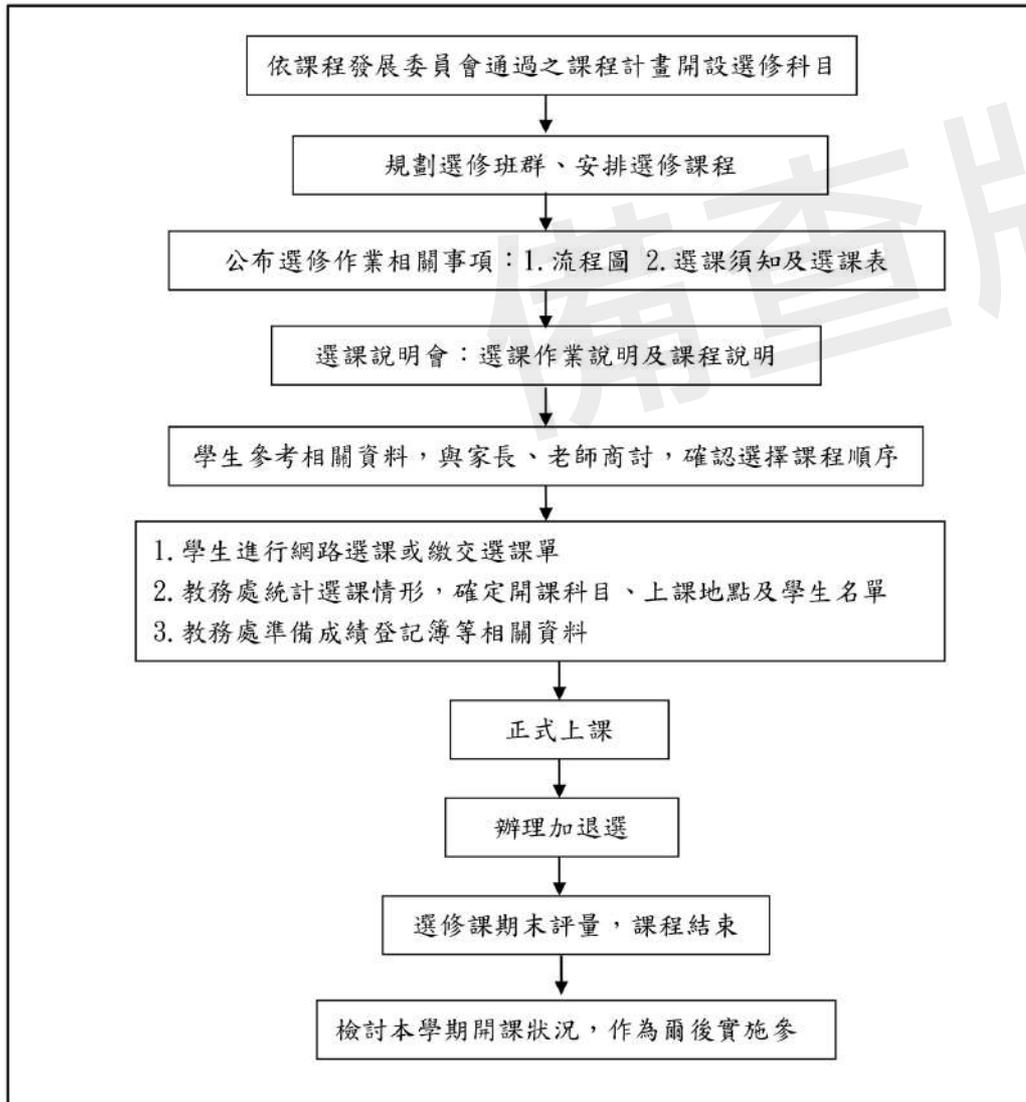
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	庫房管理實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
2.	實習	廚房流程實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
3.	實習	西餐烹調實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	中餐烹調實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
5.	實習	櫃臺服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
6.	實習	顧客服務實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1



## 二、選課輔導流程規劃

## (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

木柵高工選課輔導流程圖



## (二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	4月15日	選課宣導說明會	辦理次學期選課宣導說明會
2	5月15日	學生選課作業	學生進行次學期選課作業
3	6月15日	公告學生選課結果(初選)	公告學生次學期學生初選結果
4	6月30日	審核學生選課成班	檢視各開課情況，輔導超選或缺額課程
5	8月5日	選修課程排課	排定次學期課程
6	8月30日	公告學期課表	公告次學期開課課表
7	9月1日	開始授課	
8	9月15日	學生加退選	授課兩週後，學生進行加退選
9	10月15日	選課宣導說明會	辦理次學期選課宣導說明會
10	11月15日	學生選課作業	學生進行次學期選課作業
11	12月15日	公告學生選課結果(初選)	公告學生次學期學生初選結果
12	12月30日	審核學生選課成班	檢視各開課情況，輔導超選或缺額課程
13	2月1日	開始授課	

14	2月28日	學生加退選	授課兩週後，學生進行加退選
----	-------	-------	---------------

### 三、選課輔導措施

#### 臺北市立木柵高級工業職業學校選課輔導措施

110年11月11日課程發展委員會通過

- 一、 為落實教育部中華民國110年3月15日教授國部字第1100016363B號令訂定「十二年國民基本教育課程綱要總綱」，及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。
- 二、 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。
- 三、 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：
  - (一)、 完備學生課程諮詢程序。
  - (二)、 規劃學生選課相關規範。
  - (三)、 登載學生學習歷程檔案。
  - (四)、 定期檢討選課輔導措施。
- 四、 前點各項實施方式之執行內容如下：
  - (一)、 完備學生課程諮詢程序：
    1. 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
    2. 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
    3. 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
    4. 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
    5. 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。

6. 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。
- (二)、 規劃學生選課相關規範：
1. 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
  2. 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
- (三)、 登載學生學習歷程檔案：
1. 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
  2. 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
    - A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
    - B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
    - C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。
- (四)、 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。
- (五)、 定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。
- 五、 本辦法經行政會議討論後，提送校務會議通過，陳請 校長核定後施行，修正時亦同。

## 臺北市立木柵高級工業職業學校

## 課程諮詢教師遴選委員會組織要點

中華民國 108 年 2 月 11 日校務會議通過

## 一、依據：

- (一) 教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部 107 年 4 月 10 日臺教授國部字第 1070024978B 號令發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」。

## 二、目的：為推動本校課程輔導諮詢相關工作，引導學生適性選修，落實十二年國民基本教育之目標，特訂定本要點。

## 三、本校課程諮詢教師遴選委員會(以下簡稱本委員會)置委員 22 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、實習主任、輔導主任、教學組長、綜高課務組長、特教組長)擔任之，共計 7 人；並由教務主任兼任執行秘書。
- (三) 專業群科(學程)主任：由各專業群科(鑄造科、配管科、電機科、冷凍科、電子科、機械科、模具科、製圖科)之科主任擔任之。綜合高中專門學程由各該學程科主任兼任、設計學程由設計學程主任擔任之，綜合高中學術學程由社會學程主任、自然學程主任擔任之，共計 11 人。
- (四) 學科教師：由國文科、英文科、數學科學科召集人擔任之，每科 1 人，共計 3 人。

## 四、任務：

- (一) 遴選現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習。
- (二) 遴選具課程諮詢教師資格者，擔任課程諮詢教師。
- (三) 遴選課程諮詢教師一人兼任召集人，負責課程規劃、諮詢與相關行政業務。
- (四) 進行課程諮詢教師工作內容推動成效之定期追蹤與檢討。
- (五) 協調各處室配合推動課程輔導諮詢之相關事宜。
- (六) 課程諮詢教師減授其每週基本教學節數之規劃及審議。
- (七) 課程諮詢教師敘獎之建議。

## 五、運作方式：

- (一) 本遴選會每學年應至少召開一次會議，並得視需要不定期召開會議。

- (二) 會議主席由召集人擔任，召集人不克出席會議時，得指定委員擔任主席。
  - (三) 遴選會全體委員四分之一以上連署召開會議，召集人應於二週內召集會議。
  - (四) 本遴選會委員，應親自出席會議。
  - (五) 本遴選會開會時，應有全體委員二分之一以上出席，及出席委員過半數之同意，始得決議。
  - (六) 本遴選會召開會議時，可視需求邀請經遴選擔任課程諮詢教師召集人及課程諮詢教師列席表示意見。
  - (七) 本遴選會召開之會議，相關討論決議應作成書面紀錄。
  - (八) 本遴選會之相關聯絡、協調及決議事項之追蹤控管，由執行秘書辦理。
- 六、課程諮詢教師遴選方式：
- (一) 現職合格專任教師自薦。
  - (二) 由各學科或各處室，徵詢當事人同意後推薦。
  - (三) 相關推(自)薦資料由執行秘書彙整後，提請本遴選會討論。
  - (四) 遴選會得參考課務分配、科別、個人特質等面向，權酌遴選程序及原則。
- 七、課程諮詢教師其工作內容規定如下：
- (一) 學生選課前，協助學校編輯選課輔導手冊，並向親師生宣導說明。
  - (二) 學生選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
  - (三) 針對有生涯輔導需求之學生，協助專任輔導教師或導師依其性向及興趣測驗結果輔導後，提供個別方式之課程諮詢。
  - (四) 將課程諮詢記錄登載於學生學習歷程檔案。
- 八、課程諮詢教師及召集人之每週基本教學節數，得按高級中等學校教師每週教學節數標準，所定專任教師、兼任導師之專任教師、行政職務之專任教師教學節數減授，減授基準如下：
- (一) 課程諮詢教師：減授一節至二節。
  - (二) 課程諮詢教師召集人：減授二節至四節。
  - (三) 課程諮詢教師負責提供諮詢學生人數，得由課程諮詢教師自行協調分配。
- 九、前點每週基本教學節數之減授總節數，以學校當學年度適用總綱之學生總數計算；其計算基準如下：
- (一) 學生總數一百人以下：總減授三節。
  - (二) 學生總數一百零一人以上：每滿一百人，總減授節數增一節。學校得於前項總節數範圍內，調整課程諮詢教師之人數，課程諮詢教師與召集人節數減授。
- 十、本要點經校務會議討論通過，陳校長核可後公告實施，修訂時亦同。

## 臺北市立木柵高級工業職業學校 學生學習歷程檔案建置作業補充規定

中華民國 107 年 2 月 21 日校務會議通過

中華民國 108 年 8 月 29 日校務會議修正通過

- 一、本補充規定依「教育部主管高級中等學校學生學習歷程檔案建置作業要點」(以下簡稱作業要點)第四點第二項規定訂定之。
- 二、本校依作業要點第四點第一項規定設置「學生學習歷程檔案工作小組」(以下簡稱工作小組)，負責推動學生學習歷程檔案建置工作。工作小組成員由校長、教務處主任、學務處主任、實習主任、輔導室主任、秘書、教學組長、註冊組長、訓育組長、課程諮詢教師召集人、教師會代表、家長會代表及學生會代表各一人，合計 13 人組成；其中校長擔任召集人，教務處主任為執行秘書。前項成員代表，依民主機制產出，並經校務會議審議通過。
- 三、推動小組每學期至少召開一次會議，由召集人召開並主持，議決學生學習歷程檔案之建置、登錄、檢核及訓練、研習、說明與獎勵等相關作業規定。
- 四、學生學習歷程檔案平台由教務處負責建置與管理，其內容項目、登錄與作業方式如下：
  - (一)基本資料：學生之相關學籍資料，由註冊組於學生入學後登錄，每學期初並須再次檢核確認。
  - (二)修課紀錄：
    1. 修課評估：「學群(類群)探索與就業規劃」由輔導室依據學生之性向興趣及進路發展登錄；「選修課程名稱」由教務處於選課作業完成後登錄學生選修科目資料。
    2. 課程諮詢紀錄：由課程諮詢教師登錄「日期/時間/地點」及「諮詢內容及意見」。
    3. 修課成績：學生修課科目及學業成績表現，由註冊組登錄。
  - (三)課程學習成果：學生得於每學期登錄修課(含必、選修等有核計學分者)之學習成果(含實作作品或書面報告等)，並須經任課教師認證。
  - (四)多元表現：學生得自行登錄校內、外之多元表現(含名稱、內容、成績及證明文件)。
 前項內容參照作業要點之附件表單建置之，並於國教署規定上傳期限之

二週前完成。教務處註冊組並須於規定之上傳期限內上傳至國教署指定之資料庫。

五、學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用，由工作小組指派單位或人員，統籌辦理訓練、研習及說明：

- (一)學生訓練：每學期得結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，由輔導室辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
- (二)教師研習：教務處每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
- (三)親師說明：輔導室每學期得結合學校親職活動，至少辦理一次檔案建置與使用之說明。

六、成效評核及獎勵：學生學習歷程檔案平台各內容項目之指定管理與登錄人員及教師，得由執行秘書視其辦理成效，提交工作小組議決後，依學校教職員獎勵標準規定提請敘獎。

七、本補充規定經校務會議通過後實施，其修正亦同。

## 拾、學校課程評鑑

### 一、111學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

### 臺北市立木柵高級工業職業學校課程評鑑實施計畫

110年11月11日課程發展委員會通過

#### 壹、依據

- 一、 教育部中華民國110年3月15日教授國部字第1100016363B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）」。

#### 貳、目的

- 一、 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，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、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、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，教師提供自我檢核相關資料。
    2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
    3. 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。
    4. 協助教材選擇並進行評鑑。
    5. 協助規劃及開設多元選修課程、彈性學習時間。
    6. 協助教師公開授課相關事宜（公開備課、授課及議課）。

#### 肆、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一。

## 伍、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
1	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
2	成立學校課程評鑑小組。	9月
3	開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。	9月
4	進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	第1學期：9~12月 第2學期：2~5月
5	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。	第1學期：1月 第2學期：5月
6	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
7	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
8	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

## 陸、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。

柒、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。

附件一、臺北市立木柵高級工業職業學校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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>課程發展組織設置要點。</li> <li>課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。</li> <li>學校最近三年各年度課程計畫書報請主管機關核定文號。</li> <li>學校最近三年各年度課程計畫書上網公告網址。</li> </ol>	● 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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)。</li> <li>學生學習相關資料庫取用情形。</li> <li>課程評鑑資料分析方法及結果運用。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各科/領域教學研究會</li> <li>● 課程自我評鑑小組</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 9月底完成課程評鑑資料彙整工具。</li> <li>● 7月底彙整學生學習相關資料庫資料。</li> <li>● 6月、9月評鑑小組會議及課發會討論運用。</li> </ul>
	3. 持續改善的機制與成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>各專業群科教學研究會議紀錄。</li> <li>各領域/科目教學研究會議紀錄。</li> <li>教材資源平台內容與跨領域課程對話活動紀錄。</li> </ol>	● 各科/領域教學研究會	● 5月底完成資料彙整。

3

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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>多元選修之選課輔導與實際開課情形。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。</li> <li>自我檢核或相關會議處理情形說明。</li> <li>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。</li> <li>專長與授課課程相符之檢核。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 教務處</li> <li>● 各科/領域教學研究會</li> <li>● 課程諮詢教師</li> </ul>	● 5月底完成資料彙整。
	2. 教師教學與評量	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>觀課與議課紀錄。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>學年度發展之素養導向課程與教材。</li> <li>學年度共備、觀課與議課紀錄。</li> <li>教師自編教材之統計(包含整個課程教材或是單元教材)。</li> <li>業師協同教學辦理情況。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 全校教師</li> <li>● 各科/領域教學研究會</li> </ul>	● 5月底完成資料彙整。
	3. 彈性學習時間	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。</li> <li>自主學習申請學生人數統計。</li> <li>選手培訓辦理情形。</li> <li>補強性教學辦理情形。</li> <li>課程諮詢教師輔導紀錄。</li> <li>充實(增廣)課程學生選課分發志願序統整。</li> <li>充實(增廣)課程人數統計表。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 教務處</li> <li>● 課程諮詢教師</li> </ul>	● 5月底完成資料彙整。
	4. 多元選修	各學年/學期多元選修規劃之各課程單元修習學生人數。	<ol style="list-style-type: none"> <li>各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。</li> <li>課程諮詢教師輔導紀錄。</li> <li>學生選課分發志願序統計。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 教務處</li> <li>● 課程諮詢教師</li> </ul>	● 5月底完成資料彙整。

4

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
	5. 專題實作	專題實作課程實施相關資料。	1. 學生作品資料統計。 2. 辦理校內競賽活動或作品展展出資料。 3. 參與校外競賽成果。 4. 檢核是否符合探究與實作之原則。	● 各科教學研究會 ● 實習處	● 5月底完成資料彙整。
	6. 團體活動	班會、社團、週會、學校活動辦理情形及時間分配。	1. 提供學校行事曆或團體活動時間規劃一覽表。 2. 社團及人數一覽表。 3. 週會活動主題一覽表。	● 學務處	● 6月底完成資料彙整。
學生學習	1. 學生學習表現	1. 各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現領域學生學習情形(國語文、數學、英語文、自然、社會)與學業表現統計資料。 2. 各專業群科學生各項競賽及證照表現。	1. 臺灣學生學習成就評量資料庫資料分析。 2. 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。 3. 學習歷程檔案多元表現資料分析。	● 教務處 ● 各科/領域教學研究會 ● 課程諮詢教師	● 7月底完成資料彙整。
	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/領域教學研究會 ● 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。	● 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

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
			3. 學生未達畢業條件時,學校已採取的因應措施說明。		● 5月完成相關資料彙整。
	4. 學生畢業進路	學生畢業會升學與就業進路之統計,作為課程規劃之參考。	1. 學生升學人數之統計及群別分析。 2. 學生就業人數統計及行業別分析。	● 教務處 ● 輔導室 ● 實習處	● 10月完成相關資料彙整統計與分析。

6

## 二、109學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

尚未上傳自我評鑑結果！！

## 附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

(二) 專業科目

表 11-2-2-1臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務概論		
	英文名稱	Catering-Service Introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專精科技應用、創意活潑創造、守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。二、了解餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。三、熟練餐飲服務之基礎技能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)餐廳服務緒論	1. 餐飲業特性認識 2. 基本服務禮儀 3. 儀態訓練 4. 餐飲從業人員的工作職責		6	第一學期
(二)餐廳的內外場設備與器具	1. 餐廳經營設備簡介 2. 餐廳器具的簡介 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾的介紹		6	第一學期
(三)菜單 飲料單的認識	1. 認識各式菜單 2. 菜單功能與結構 3. 認識飲料單及酒單 4. 飲料單、酒單之功能及結構 5. 餐食與飲料的搭配		6	第一學期
(四)餐飲禮儀	1. 桌次與席次的安排 2. 用餐禮儀		4	第一學期
(五)營業前準備工作	1. 餐廳之清潔與整理 2. 餐具之清潔與整理 3. 工作檯之清潔與整理 4. 布巾類的整理與準備 5. 訂位確認與餐桌佈設 6. 工作檢核與服務前會議		8	第一學期
(六)基本服務技巧	1. 摺疊餐巾 2. 架設及拆除餐桌 3. 摺疊、鋪設及更換檯布 4. 操持托盤、服務架與服務車 5. 餐具服務 6. 餐廳服務須知		6	第一學期
(七)餐桌佈置及擺設	1. 簡易設桌原則 2. 中餐的餐桌佈置及擺設 3. 西餐的餐桌佈置及擺設		8	第二學期
(八)飲料服務	1. 餐桌飲料服務		6	第二學期

	2. 櫃台/吧檯飲料服務 3. 酒會飲料服務 4. 咖啡與茶的服務		
(九)餐廳服務流程	1. 中餐服務流程 2. 西餐服務流程 3. 自助餐服務流程	6	第二學期
(十)餐飲服務方式	1. 餐飲服務簡介 2. 餐桌服務 3. 自助式服務 4. 櫃檯式服務 5. 宴會服務 6. 客房餐飲服務	6	第二學期
(十一)餐務作業	1. 剩餘食物的收拾方式 2. 餐具之清潔與收拾 3. 桌面整理的技巧 4. 垃圾分類 5. 廚餘處理 6. 資源回收處理	6	第二學期
(十二)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨及其他糾紛處理 2. 緊急事件處理	4	第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 餐飲服務相關教學媒體，如示意圖、投影片、影視光碟和電?軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率。 2. 教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。 3. 教學相關的實習職場。		
教學注意事項	一、教學方法 1. 實作時應特別注意學生操作之正確性及安全性。 2. 依學生之個別差異，彈性調整工作項目。 二、教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場實地參觀與調查支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。		

## (三) 實習科目

表 11-2-3-1臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚房設備實作		
	英文名稱	Kitchen Apparatus Practicum		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專精科技應用、創意活潑創造、守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論			
教學目標 (教學重點)	一、認識廚房格局。二、培養餐飲作業人員職業道德。三、廚房設備及器具的使用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)個人職業道德培養		1. 職場正確的個人服儀 2. 職場從業人員的衛生習慣 3. 個人工作中的安全	4	第一學期
(二)認識廚房的格局		1. 認識廚房格局佈置 2. 廚房設備正確擺置 3. 餐具的存放與取用 4. 其它工具的取用	4	第一學期
(三)廚房清潔操作		1. 開工前的廚房清潔 2. 工作中的廚房清潔 3. 下班前的廚房清潔 4. 廚房大掃除	6	第一學期
(四) 餐具準備操作		1. 廚房中各餐點餐具的準備 2. 餐具取用時檢查 3. 廚房中餐具使用放置之操作	6	第一學期
(五)瓦斯爐的使用		1. 認識瓦斯爐 2. 認識瓦斯爐的安全 3. 瓦斯爐使用 4. 瓦斯爐的清潔與保養	4	第一學期
(六)洗碗機的使用		1. 認識洗碗機 2. 認識洗碗機的安全 3. 洗碗機使用 4. 洗碗機的清潔與保養	6	第一學期
(七)冰箱的使用		1. 認識冰箱 2. 認識冰箱的安全 3. 冰箱使用 4. 冰箱的清潔與保養	6	第一學期
(八)飲料機的使用		1. 認識飲料機 2. 認識飲料機的安全 3. 飲料機使用 4. 飲料機的清潔與保養	6	第一學期
(九)流理檯的使用		1. 認識流理檯 2. 認識流理檯的安全 3. 流理檯使用 4. 流理檯的清潔與保養	6	第二學期
(十)烤箱的使用		1. 認識烤箱 2. 認識烤箱的安全	6	第二學期

	3. 烤箱使用 4. 烤箱的清潔與保養		
(十一)微波爐的使用	1. 認識微波爐 2. 認識微波爐的安全 3. 微波爐使用 4. 微波爐的清潔與保養	6	第二學期
(十二)冰沙機的使用	1. 認識冰沙機 2. 認識冰沙機的安全 3. 冰沙機使用 4. 冰沙機的清潔與保養	6	第二學期
(十三)雙淇淋機的使用	1. 認識雙淇淋機 2. 認識雙淇淋機的安全 3. 雙淇淋機使用 4. 雙淇淋機的清潔與保養	6	第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績包括實作、討論、問答、資料蒐集與報告。 2. 評量設計以培養學生思考、問題解決及操作能力為原則。		
教學資源	教學影片觀賞，運用多媒體輔助教材，增進教學效果。		
教學注意事項	(一)教材編選：教育部審定合格教科書及教師自編教材。(二)教學方法：1. 本科目為實作科目會以分組或協同方式進行上課。 2. 教學中會操作刀具、電器與熱水等，宜留意操作時的衛生與安全。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教學活動成品若由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，留意成分攝取。		

表 11-2-3-2臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	外場服務實作		
	英文名稱	Outfield-Service Practicum		
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	守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備餐飲器材、設備保養與維護之技能。二、熟練中餐、西餐之餐桌布置與擺設。三、瞭解餐飲服務業的工作內容、要領及作業流程。四、瞭解職場災害之緊急處理原則與步驟。五、培養正確的餐飲服務從業概念、服務態度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 餐具保養與維護		1. 托盤使用持盤技巧 2. 餐盤擦拭與維護 3. 刀具水杯匙擦拭與維護 4. 餐巾摺疊的基本原則 5. 常見餐巾的折疊技巧 6. 餐具擦拭作業與整理的要領	9	第一學期
(二) 用餐區保養與維護		1. 檯布鋪設與更換實作 2. 桌面清潔與維護 3. 服務車清潔與維護 4. 餐具服務的技巧	9	第一學期
(三) 開店作業		1. 營業前主要準備工作 2. 營運前環境清潔作業要點 3. 營運前設備與設施的檢查要領	9	第一學期
(四) 餐桌佈置及擺設		1. 中餐的餐桌佈置及擺設。 2. 西餐的餐桌佈置及擺設。	6	第一學期
(五) 收盤與桌面整理		1. 清理收拾餐具的基本原則 2. 收拾清理餐具的作業要領 3. 桌面收善整理的作業原則	6	第一學期
(六) 緊急意外事件-火災事件		1. 火災事件的處理原則 2. 火災事件的處理步驟 3. 火災事件的禁忌 4. 火災事件的處理實例	3	第一學期
(七) 緊急意外事件-食物中毒事件		1. 食物中毒的處理原則 2. 食物中毒的處理步驟 3. 食物中毒的禁忌 4. 食物中毒的處理實例	3	第一學期
(八) 緊急意外事件-地震事件		1. 地震事件的處理原則 2. 地震事件的處理步驟 3. 地震事件的禁忌 4. 地震事件的處理實例	3	第一學期
(九) 緊急意外事件-瓦斯中毒事件		1. 瓦斯中毒的處理原則 2. 瓦斯中毒的處理步驟 3. 瓦斯中毒的禁忌 4. 瓦斯中毒的處理實例	3	第一學期
(十) 緊急意外事件-意外傷害事件		1. 意外傷害的處理原則 2. 意外傷害的處理步驟	3	第一學期

	3. 意外傷害的禁忌 4. 意外傷害的處理實例		
(十一) 菜單飲料單的認識	1. 認識各式菜單。 2. 菜單功能與結構。 3. 認識飲料單及酒單。 4. 飲料單、酒單之功能及結構。	9	第二學期
(十二) 點菜作業	1. 點菜服務 2. 推銷餐點與推銷話術實作 3. 介紹菜單與餐點特色說明	9	第二學期
(十三) 上菜作業	1. 上菜服務的方式 2. 上菜服務的作業要領 3. 桌邊服務實作-麵包夾取、上菜與分菜、茶水、點心與飲料。	9	第二學期
(十四) 用餐中的服務	1. 換碗盤。 2. 清理桌面。 3. 補充酒水	9	第二學期
(十五) 餐飲服務態度	1. 訓練餐飲服務人員的良好態度 2. 餐飲服務人員儀態訓練	9	第二學期
(十六) 餐飲禮儀	1. 餐桌禮儀 2. 席次安排 3. 宴會種類與基本禮儀	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 3. 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。 4. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序促進工作效率提升，教師宜多鼓勵學生在校時間分享經驗，並斟酌加分。		
教學資源	1. 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. 蒐集餐飲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。 3. 餐飲實物與器具、餐飲實習教室與商店。		
教學注意事項	(一) 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. 教師得依學生實習職場與學生需求、個人能力斟酌學習內容，並完成學生個別實習計劃。(二) 教學方法 1. 實習強調在工作中學習專業技能，而工作人格的建立，人際互動等學習也伴隨其中，良好的工作態度為首要的訴求。 2. 指導老師應與廠商負責人及指導員充分持續溝通，使學生於職場中學習技能、問題解決能力。 3. 實習老師每次實習後宜給予學生回饋鼓勵、分享實習心得，確實做好檢討工作，使學生了解自己的狀況及努力的目標。 4. 可要請職場前輩、畢業學長姐回校分享工作經驗，以演講方式增加學生對職場的認識與了解。		

表 11-2-3-3臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實作		
	英文名稱	Advanced Baking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創意活潑創造、守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：烘焙實務			
教學目標 (教學重點)	1. 了解麵粉的用途與加工延伸產品。 2. 學習各類甜點使用成分與材料，並了解製作之原理。 3. 實作製作各式甜點。 4. 市售糖類差異與糖製品介紹。 5. 正確選糖、吃得健康與安全。 6. 糖果類產品實作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、甜點實作概論	1. 食品衛生安全重要性 2. 工廠實習安全守則 3. 設備器具選擇與保養維護 4. 餅乾類、蛋糕類、凍類產品製作流程與原理方法	6	第一學期	
二、餅乾製作	1. 餅乾類產品介紹：冷凍麵糰類、奶油餅乾、蛋白餅乾、薄片餅乾 2. 奶油餅乾實作：五穀雜糧餅、咖啡核桃餅乾、杏仁果小餅乾、燕麥餅乾、大理石小餅乾	6	第一學期	
三、餅乾製作	1. 薄片餅乾實作：海苔葵花酥、南瓜子瓦片、松子瓦片、杏仁瓦片	6	第一學期	
四、餅乾製作	1. 蛋白餅乾實作：椰子蛋白餅、小西餅、蛋白霜餅乾、椰絲瓦片餅	6	第一學期	
五、巧克力產品應用	1. 巧克力在甜點上應用 2. 市售巧克力原料總類與選用 3. 巧克力產品製作：乾果巧克力、七彩巧克力球、生巧克力等	6	第一學期	
六、杯子蛋糕糕底製作	擠花袋、擠花頭運用與組裝	6	第一學期	
七、杯子蛋糕糕底製作	1. 乳沫類、海綿蛋糕類糕底實作 2. 蛋糕實作與熟成	6	第一學期	
八、杯子蛋糕裝飾	1. 可塑巧克力製作 2. 鮮奶油裝飾實作	3	第一學期	
九、杯子蛋糕裝飾	1. 水果、奶油裝飾實作 2. 其他創意發想與製作	3	第一學期	
十、硬糖製作	1. 硬糖製作流程與方法 2. 硬糖理論與營養價值 3. 硬糖製作流程與注意事項 4. 硬糖實作：燕麥花生脆糖、奶油太妃硬糖、金心梅糖	6	第一學期	
十一、硬糖製作	1. 器材清潔與溫度計利用 2. 硬糖實作：咖啡糖、水果糖、冰糖葫蘆	6	第二學期	
十二、軟糖製作充氣軟糖	1. 充氣軟糖製作流程與方法 2. 充氣軟糖實作：抹茶花生牛軋糖、	6	第二學期	

	咖啡核桃牛軋糖		
十三、軟糖製作充氣軟糖	1. 充氣軟糖製作流程與方法 2. 充氣軟糖實作：棉花糖	6	第二學期
十四、軟糖製作凝膠軟糖	1. 凝膠軟糖製作流程與方法 2. 凝膠軟糖實作：傳統牛奶糖	3	第二學期
十五、軟糖製作凝膠軟糖	1. 凝膠軟糖製作流程與方法 2. 凝膠軟糖實作：南棗核桃糕、蔬果核桃糕	6	第二學期
十六、酥糖製作	1. 酥糖製作流程與方法 2. 酥糖類產品實作：南瓜子酥糖、杏仁酥糖、花生酥糖、芝麻酥糖	6	第二學期
十七、糖果包裝	1. 食品包材與包裝設備使用 2. 不同種類糖果的包裝建議	6	第二學期
十八、糖果保存	不同種類糖果的保存方式	3	第二學期
十九、麵包造型實作	1. 甜麵糰製作 2. 麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	6	第二學期
二十、麵包造型實作	1. 鹹麵糰製作 2. 麵包造型與變化	6	第二學期
合 計		108	
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、報告等方式評量。 2. 注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。		
教學資源	1. 選定教育部審定合格之教科書。 2. 授課教師依課程需求自行編列講義。		
教學注意事項	一、教學方法 1. 本科目為實作科目，學習實際器具、用品的使用，同時了解使用時機、物品清洗、器具保養及管理。 2. 教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深廣度。 3. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 4. 本課程進行前由須強調安全規範，並嚴格要求學生遵守各項操作規定，以確保安全性。 二、教學資源 1. 善用多媒體資源，提高學生學習興趣增進效果。 2. 專業教室應建置相關之學習設備、材料，情境布置及網路資源。 3. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 三、教學相關配合事項 1. 教材編撰、師資研習。 2. 實習之場地、設備、經費。		

表 11-2-3-4臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廚製備實作		
	英文名稱	Food Preparation Practicum		
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	守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論			
教學目標 (教學重點)	一、認識廚房設備與安全 二、能安全地清潔與處理食材 三、了解各種食用油與調味料的用途 四、了解食材的包裝與保存方法 五、能對食材進行切割與烹調處理			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)認識基本廚房設備與烹飪用具	1. 廚房基本設備使用介紹 2. 烹調器具介紹 3. 廚房安全與衛生	8	第一學期	
(二)食用油與調味料	1. 常用食用油與用途 2. 常用醬料與用途 3. 常用粉類與用途	8	第一學期	
(三)材料衡量法	重量及容量衡量器具	4	第一學期	
(四)食物包裝與保存	1. 食材特性與包裝 2. 冰箱冷藏與冷凍	8	第一學期	
(五)食材準備	1. 食材類別辨識 2. 食材洗滌順序 3. 蔬菜泡洗與流程 4. 常見乾貨識別與處理 5. 肉類、鮮魚退冰與處理	8	第一學期	
(六)刀具砧板使用	1. 常見刀具的種類 2. 正確的握刀姿勢 3. 刨刀使用技巧與安全 4. 剪刀使用技巧與安全 5. 菜刀使用技巧與安全 6. 砧板清潔與維護	8	第二學期	
(七)粗切法與特殊切法	1. 不同食材切割方式 2. 食材切割程序與原則 3. 切塊技法實作 4. 切條技法實作 5. 切片技法實作 6. 斜切技法實作 7. 滾刀技法實作	8	第二學期	
(八)精細切法	1. 切絲技法實作 2. 切丁技法實作 3. 切末技法實作	8	第二學期	
(九)拌、炒、炸、煎的烹調方法	1. 各種烹調方法介紹 2. 涼拌法的介紹與實作 3. 熱炒技能實作 4. 油炸方法實作 5. 油煎與乾煎法	6	第二學期	
(十)湯、蒸、羹、滷的烹	1. 煮湯實作	6	第二學期	

調方法	2. 蒸食料理實作 3. 羹類實作 4. 滷製食物實作		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績包括實作、討論、問答、資料蒐集與報告。 2. 評量設計以培養學生思考、問題解決及操作能力為原則。		
教學資源	教學影片觀賞，運用多媒體輔助教材，增進教學效果。		
教學注意事項	(一)教材編選：教育部審定合格教科書及教師自編教材 (二)教學方法：1. 本科目為實作科目會以分組或協同方式進行上課。 2. 教學中會操作刀具、電器與熱水等，宜留意操作時的衛生與安全。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教學活動成品若由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，留意成分攝取。		

表 11-2-3-5臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Presentation of Specific Topics		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專精科技應用、創意活潑創造、守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、製作個人履歷表。二、製作個人學習檔案。三、培養學生團體合作與問題解決能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 專題實作介紹	1. 專題實作的意義 2. 專題實作的功能 3. 資料收集管道與技巧 4. 專題企劃書的概念	4	第一學期	
(二) 專題的規劃	1. 主題選擇原則 2. 資源/材料清單申請 3. 預期目標及成果 4. 資料收集管道與技巧 5. 簡易企劃書的撰寫	8	第一學期	
(三) 實習職場工作介紹	1. 職場的營業內容 2. 職場的人事組織 3. 職場的環境配置 4. 職場的應徵條件與方式	8	第一學期	
(四) 實習職種內涵分析	1. 工作項目的介紹 2. 工作流程步驟 3. 工作技能分析 4. 工作態度分析	8	第一學期	
(五) 個人生涯規劃說明	1. 生涯規劃的認識 2. 個人職涯價值觀與優弱勢分析 3. 個人工作與學習經驗之統整	8	第一學期	
(六) 個人生涯規劃	短、中、長程職涯目標規劃	4	第二學期	
(七) 個人學習檔案製作	1. 蒐集個人作品與照片 2. 利用公版於word內套入作品 3. 製作目錄與裝訂	8	第二學期	
(八) 成果發表規劃與準備	1. 成果發表小組研討 2. 工作分配與執行	8	第二學期	
(九) 個人成果展示前置準備	成果發表準備工作(如海報製作、行銷宣傳、場地布置、產品研發等)	8	第二學期	
(十) 個人成果發表的執行與檢討	1. 小組成果發表 2. 成果發表活動檢討	8	第二學期	
合計		72		
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式,如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。2. 團體合作需視學生在團體裡的角色、努力情況、職務分工,評量調整結果。			
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。2. 整合高職三年學習成果,以資料夾呈現學生的學習成長與表現。3. 每組4-5人針對一個主題彼此合作以成果發表會形式舉行小組之成果發表。			

教學注意事項	1. 教師利用相關教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 2. 相關實習材料校方需提供與協助。
--------	---

表 11-2-3-6臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱	Basic Baking Parctice		
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	守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識烘焙食品的分類、製作之概念、加工原理。二、經由實際操作方式使學生瞭解烘焙食品的原理與技術及各類烘焙食品之相關知識。三、遵守工廠規範，注意烘焙食品衛生與安全之相關知識。四、烘焙產品品質評定與製程檢討改進。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
一、烘焙概論	1. 食品工廠安全衛生。 2. 烘焙食品的加工原理。 3. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。 4. 烘焙計算、配方表閱讀	6	第一學期	
二、認識烘焙材料	1. 常用材料的辨別與保存(麵粉、油脂、糖、蛋、酵母、化學膨脹劑) 2. 食品添加物識別(香精、色素、其他)	6	第一學期	
三、配方表閱讀	1. 配方表閱讀 2. 電子秤使用與容器選擇	6	第一學期	
四、製糖概論	1. 糖對人體的用途與功能 2. 正確選糖與吃糖 3. 市售糖果分類與製作流程 4. 熬糖原理與安全規範	6	第一學期	
五、餅乾製作	1. 奶油麵糰餅乾製作 2. 薄脆瓦片餅乾製作	6	第一學期	
六、西點製作	1. 洋菜粉與凝凍材料認識 2. 奶酪與果凍製作 3. 道那斯製作	6	第一學期	
七、餅乾製作	1. 奶油麵糰餅乾製作 2. 造型擠花餅乾製作(指型西餅、奶油麵糊)	6	第一學期	
八、麵包製作概論	1. 發酵原理與麵包製程認識 2. 甜麵糰製作說明 3. 鹹麵糰製作說明	6	第一學期	
九、麵包製作	1. 麵團拌打實作 2. 麵包製作(甜麵包、餐包、吐司)	6	第一學期	
十、蛋糕製作概論	1. 蛋糕膨脹原理與蛋糕製程認識 2. 麵糊類蛋糕製作說明 3. 乳沫類蛋糕製作說明	6	第二學期	
十一、蛋糕製作	1. 分蛋技巧與練習 2. 蛋糕製作流程練習 3. 判斷蛋糕生熟與成敗	6	第二學期	

十二、西點製作	1. 泡芙製作 2. 派皮製作 3. 奶油內餡製作 4. 蒸烤雞蛋布丁製作	6	第二學期
十三、蛋糕製作	1. 麵糊類蛋糕製作 2. 乳沫類蛋糕製作 3. 戚風蛋糕製作	6	第二學期
十四、蛋糕製作	1. 慕斯類蛋糕製作 2. 夾層蛋糕製作 3. 多種類型蛋糕混合搭配製作	6	第二學期
十五、蛋糕變化與裝飾實作	1. 小型蛋糕實作與烤焙 2. 蛋糕裝飾-水果 3. 蛋糕裝飾-鮮奶油運用 4. 蛋糕裝飾-糖糰運用與裝飾	6	第二學期
十六、米穀粉在烘焙上應用	1. 米穀粉用於麵包製作 2. 米穀粉蛋糕製作 3. 米穀粉餅乾製作	6	第二學期
十七、包裝與食品衛生	1. 工廠與個人衛生 2. 包裝材料認識與選擇 3. 包裝方法的操作與學習	6	第二學期
十八、品質評定與包裝	1. 食品包裝衛生與安全 2. 產品品質評定與製程改良討論	6	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 2. 亦可以分組成品製作展現，針對組員表現斟酌給分。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關烘焙食品著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與烘焙食品有關之研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 4. 與穀類加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	一、教學方法 1. 如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每組至多5人。 3. 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對烘焙食品的認識及認知。 二、教學相關配合事項 1. 教材編撰、師資研習。 2. 實習之場地、設備、經費。 3. 結合日常生活及丙級技術士考照知識導入增廣教學中。		

表 11-2-3-7臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚房流程實習		
	英文名稱	Kitchen-Managing 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	守分溝通合作			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、廚房操作實作與餐廚製備實作			
教學目標 (教學重點)	一、培養餐飲衛生管理的相關知能。二、具備材料的衡量與秤重之技能。三、瞭解各類食材的洗滌、處理與保鮮。四、熟稔切割各類食材之技能。五、瞭解不同型式的半成品加工方法。六、熟練盤飾的擺放與擺盤。七、瞭解餐飲設備、器具的使用與維護。八、培養餐飲管理概念。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識食品安全與衛生		1. 注意個人的衛生與清潔 2. 維持工作環境的衛生與清潔 3. 認識廚房之格局設計 4. 培養從業人員職業道德	8	第一學期
(二)廚房食材的衡量與秤重		1. 量杯與量匙的使用 2. 電子秤等重量工具的使用 3. 配菜等量平均分配 4. 食材秤重、分裝與點數數量	8	第一學期
(三)廚房內調味料的使用		1. 分裝主食調味料 2. 分裝其他調味料 3. 認識最佳調味料與食材之搭配	4	第一學期
(四)認識食物的儲存與保鮮		1. 乾貨與加工品類食材的儲存 2. 蔬菜類食材的保存 3. 肉類食材的保存 4. 海鮮類食材的保存	8	第一學期
(五)乾貨與加工品類食材的處理與洗滌		1. 乾貨與加工品類食材之清洗 2. 認識最適合之乾貨食材烹調前處理 3. 認識最適合之加工品類烹調前處理	8	第一學期
(六)蔬菜類食材的處理與洗滌		1. 各種蔬菜之烹調前處理 2. 各種蔬菜之烹調前洗滌	8	第一學期
(七)肉類食材的處理與洗滌		1. 各種肉類之烹調前退冰處理 2. 各種肉類之烹調前洗滌	4	第一學期
(八)海鮮類食材的處理與洗滌		1. 各種海鮮之烹調前退冰處理 2. 吐沙與去腸泥等烹調前處理 3. 各種海鮮類之烹調前洗滌	8	第一學期
(九)食材半成品加工實作		1. 操作隔水加熱調理包 2. 調理包湯品製作 3. 涼拌類半成品製作	8	第一學期
(十)盤飾之實作		1. 各種盤飾物之製作 2. 餐點位置的擺放	8	第一學期
(十一)廚房內設備的使用		1. 廚房器具的使用與維護 2. 抽油煙機的使用與維護 3. 流理檯的使用與維護	8	第二學期
(十二)廚房內機器的使用		1. 微波爐的使用與維護	8	第二學期

	2. 電鍋的使用與維護 3. 烤箱的使用與維護		
(十三)烹調實作	1. 湯品製作 2. 配菜製作	8	第二學期
(十四)食材切割	1. 乾貨與加工品類食材切割 2. 蔬菜類食材切割	8	第二學期
(十五)食材切割	1. 肉類食材切割 2. 海鮮類食材切割	8	第二學期
(十六)食材半成品加工實作	1. 燙熟、煮熟半成品 2. 炒熟半成品 3. 煎熟半成品 4. 炸熟半成品	8	第二學期
(十七)廚房內冰箱管理	1. 食物的冷藏與冷凍 2. 冰箱位置的擺放 3. 冰箱食材的先進先出	8	第二學期
(十八)烹調實作	1. 店內主餐製作	8	第二學期
(十九)烹調實作	1. 甜點製作 2. 飲料製作	8	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗。		
教學資源	一、本課程各為實習課程，執行地點為實習職場。二、教師得依學生實習職場與學生需求、個人能力斟酌學習內容，並完成學生個別實習計劃。		
教學注意事項	一、教學方法 1. 實習強調在工作中學習專業技能，而工作人格的建立，人際互動等學習也伴隨其中，良好的工作態度為首要的訴求。2. 指導老師應與廠商負責人及指導員充分持續溝通，使學生於職場中學習技能、問題解決能力。3. 實習老師每次實習後宜給予學生回饋鼓勵、分享實習心得，確實做好檢討工作，使學生了解自己的狀況及努力的目標。4. 可要請職場前輩、畢業學長姐回校分享工作經驗，以演講方式增加學生對職場的認識與了解。二、教學評量 1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考。2. 問答、討論、現場實作等多元評量方式。3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序促進工作效率提升，教師宜多鼓勵學生在校時間分享經驗，並斟酌加分。三、教學相關配合事項 1. 實習前應先辦理保險事宜、午餐、實習簽約事宜。2. 校外實習由須加強安全教育，包括交通安全、工作安全需知等，一切以安全為第一考量。		

表 11-2-3-8臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廚清潔實習		
	英文名稱	Kitchen Maintain Practicum		
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	守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、廚房操作實務與餐廚備製實作			
教學目標 (教學重點)	一、能了解餐具的洗滌流程。二、可以具備消毒餐具的操作能力。三、可以處理廚房地板之清潔能力。四、可以處理廚房刮玻璃之清潔能力。五、可以處理廚房機器與設備之清潔能力。六、能了解垃圾分類與環境整理清潔技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 餐具的清潔流程		1. 清潔作業區動線規劃與安排 2. 人工洗滌流程介紹 3. 機械洗滌流程介紹	4	第一學期
(二) 消毒方法		1. 煮沸殺菌法 2. 蒸氣殺菌法 3. 熱水殺菌法 4. 氯液殺菌法 5. 乾熱殺菌法	8	第一學期
(三) 餐具清潔種類認識		1. 清潔劑 2. 快乾劑 3. 去漬劑 4. 亮銀劑 5. 消毒劑	8	第一學期
(四) 餐具洗淨檢測		1. 澱粉性殘留物檢測法 2. 脂肪性殘留物檢測法 3. 蛋白質殘留物檢測法 4. 清潔劑殘留物檢測法 5. 大腸桿菌殘留物檢測法	4	第一學期
(五) 分類與貯放餐具		1. 清洗前餐具置放 2. 清洗中餐具置放 3. 清洗後餐具置放	8	第一學期
(六) 廚房地板清潔		1. 地板清掃 2. 地板拖地 3. 地板刷洗	8	第一學期
(七) 擦拭技巧與實作		1. 桌椅擦拭實作 2. 櫥櫃擦拭實作 3. 流理臺擦拭實作 4. 爐台擦拭實作	8	第一學期
(八) 窗戶清潔實作		1. 使用抹布或報紙清潔玻璃技巧 2. 紗窗清潔實作 3. 鏡面清潔實作 4. 霧面玻璃清潔實作	8	第一學期
(九) 廚房機器清潔		1. 冰箱清潔技巧與實作 2. 微波爐清潔技巧與實作 3. 電鍋清潔技巧與實作	8	第一學期
(十) 廚房設備清潔		1. 爐台清潔技巧與實作	8	第一學期

	2. 工作台清潔技巧與實作 3. 流理臺清潔技巧與實作		
(十一) 廚房用具清潔	1. 刀具清潔技巧與實作 2. 沾板清潔技巧與實作 3. 鍋子清潔技巧與實作	8	第二學期
(十二) 刮玻璃	1. 玻璃刮刀使用的技巧 2. 落地玻璃清潔實作 3. 落地鏡面清潔實作	8	第二學期
(十三) 高處除塵	1. 氣窗刷的使用技巧 2. 高處牆面清潔實作 3. 天花板清潔實作 4. 燈具、出風口清潔實作	8	第二學期
(十四) 廚房烤箱與油炸鍋清潔	1. 烤箱清潔技巧與實作 2. 油炸鍋清潔技巧與實作	8	第二學期
(十五) 廚房抽油煙機清潔	1. 煎台清潔技巧與實作 2. 抽油煙機清潔技巧與實作	8	第二學期
(十六) 廚餘的分類	1. 廚餘的定義與辨別 2. 生廚餘(堆肥) 3. 熟廚餘(養豬) 4. 餿水	8	第二學期
(十七) 廚餘的回收	1. 資源再利用 2. 維護廚房的清潔 3. 回收廚餘處理方式 4. 廚餘回收的好處	8	第二學期
(十八) 行政院環保署「垃圾強制分類」內容	1. 資源垃圾 2. 廚餘 3. 一般垃圾	8	第二學期
(十九) 垃圾減量與資源回收效益	1. 垃圾減量原則 2. 資源回收效益 3. 認識回收標誌 4. 應回收項目 5. 資源回收之處理	8	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	(一)平時成績包括討論、問答、資料蒐集與報告。(二)評量設計以培養學生思考、問題解決及操作能力為原則。		
教學資源	配合時事新聞影音補充教材，強化餐廚清潔重要性，並安排校外教學實務參觀		
教學注意事項	(一)教材編選：教育部審定合格教科書及教師自編教材 (二)教學方法：1. 採講述、示範與實作教學為主。 2. 運用多媒體輔助教材，增進教學效果。		

表 11-2-3-9臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	庫房管理實習		
	英文名稱	Storage-Managing 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	守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、餐廚製備實作			
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的餐飲服務業庫房管理的態度。二、培養正確的餐飲服務業倉儲環境清潔概念。三、了解餐飲服務業庫房管理的作業流程和原則。四、能使用庫房管理的工具和內容。五、了解庫房管理人員職責。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識庫房種類		1. 庫房的功能。 2. 庫房的型態與分類。 3. 庫房的環境配置。 4. 庫房的安全設施。	8	第一學期
(二)庫管人員的職責		1. 庫管人員的定義。 2. 庫管人員的工作內容。 3. 庫管人員的工作儀態及應有的工作態度。 4. 從事庫管人員的相關法律與職業道德。	8	第一學期
(三)餐飲庫房的清潔管理		1. 乾貨庫房的環境清潔。 2. 食品庫房的環境清潔。 3. 冷凍冷藏庫房的環境清潔。 4. 庫房清潔的認識與使用。	8	第一學期
(四)餐飲庫房管理的流程		1. 訂貨的時間與流程。 2. 進貨的時間與流程。 3. 驗收的時間與流程。 4. 退貨的時間與流程。 5. 進貨、退貨的注意事項。	8	第一學期
(五)餐飲庫房管理的流程		1. 檢貨的時間與流程。 2. 理貨的時間與流程。 3. 檢貨、理貨的注意事項。	8	第一學期
(六)餐飲庫房管理的流程		1. 盤點的時間與流程。 2. 撥發的時間與流程。 3. 控管的時間與流程。 4. 盤點、撥發與控管的注意事項。	8	第一學期
(七)庫房管理基本工具		1. 進貨、退貨單的認識。 2. 進貨、退貨單的閱讀。 3. 進貨、退貨單的填寫。	8	第一學期
(八)庫房管理基本工具		1. 庫卡、驗收紀錄的認識。 2. 庫卡、驗收紀錄的閱讀。 3. 庫卡、驗收紀錄的填寫。	8	第一學期
(九)認識餐飲原物料		1. 原物料的定義與生命週期。 2. 原物料的特性分類原則。 3. 各類商品分類與整理。 4. 各類食品分類與整理。	8	第一學期

(十)原物料驗收的流程	1. 依照進貨單驗貨。 2. 整理貨物與基本品質檢查。	8	第二學期
(十一)供應商管理	1. 基本資料管理。 2. 進退貨作業管理。 3. 付款作業管理與訂貨資料分析。	8	第二學期
(十二)原物料保存與收放	1. 判定原物料冷藏、冷凍或常溫存放。 2. 原物料分類與分區擺放。	8	第二學期
(十三)庫房管理的基本原則	1. 判定物料有效期限與是否過期。 2. 物料使用原則，如先進先出。	8	第二學期
(十四)原物料退冰與品質檢查	1. 原物料退冰時間與注意事項。 2. 原物料品質檢查(判別色澤、味道)。	8	第二學期
(十五)原物料報廢原則	1. 原物料報廢流程。 2. 原物料報廢注意事項。	8	第二學期
(十六)原物料整理與擺放	1. 判別原物料區域與位置大小。 2. 整理原物料擺放位置。 3. 移動或調整原物料位置與注意事項。	8	第二學期
(十七)商品庫存管理	1. 庫存管理與迴轉率。 2. 盤點作業程序。 3. 盤點工具應用與記錄。 4. 商品退貨處理。 5. 商品損耗處理。	8	第二學期
(十八)電子訂貨系統	電子訂貨系統操作 (EOS)。	8	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集餐飲服務庫房與環境相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，錄製或蒐集實地實景影片，如投影片、光碟、YouTube 等。		
教學注意事項	(一)教材編選 教學範圍以本大綱所列為主，唯教師可依取得的難易度及學生個別程度做適度的調整。(二)教學方法 1. 以操作實作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 物料盤點牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如使用計算機等，以利學生學習。 3. 表單填寫工具填寫因學生書寫識字能力，可提供電腦輸入方式。 4. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學。 5. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見實、實習，由該領域專業人員解說及示範。(三)學習評量 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。(四)教學相關配合事項 1. 庫房管理操作依工作職場而異，宜以學生的實習或就業地點個別化調整。 2. 校外實習職場之配合及學校行政支援。		

表 11-2-3-10 臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	櫃臺服務實習		
	英文名稱	Counter-Service Parctice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創意活潑創造、守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、具備櫃臺作業基本能力。二、透過觀察、詢問、回應瞭解顧客需求，並提供適切服務。三、經由實作實習培養積極的櫃臺服務工作態度。四、透過實作培養察覺問題與問題解決能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)櫃台基本禮儀		1. 主題式話術 2. 服裝儀容規範 3. 基礎應對技巧	3	第一學期
(二)工作日誌		1. 工作日誌表件認識 2. 列管品認識 3. 冷藏冷凍櫃溫度登記 4. 交班事項紀錄實作	3	第一學期
(三)高單價商品管理		1. 高單價商品認識 2. 光碟、書籍清點 3. 酒品清點 4. 菸品清點 5. 營養品(雞精、靈芝)清點 6. 化妝保養品清點 7. 點數儲值卡清點	6	第一學期
(四)櫃台區商品陳設原則		1. 衝動性商品陳設原則 2. 衝動性商品陳設實作	6	第一學期
(五)商品裝袋		1. 購物袋收費方式與原則 2. 網袋裝袋原則與技巧 3. 紙袋裝袋原則與技巧 4. 咖啡塑膠袋裝袋原則與技巧 5. 免洗餐具提供原則 6. 商品裝袋實作	6	第一學期
(六)包裹收寄		1. 各式包裹收寄服務認識 2. 各式貨單認識 3. 各式交寄紙箱認識 4. 交寄貨品尺寸丈量 5. 包裹收寄實作	9	第一學期
(七)菸品銷售		1. 菸品圖樣、名稱及俗名認識 2. 相似菸品分辨 3. 菸品陳設原則	6	第一學期
(八)收銀設備操作		1. 紙本發票安裝 2. 電子發票安裝 3. 各類型條碼感應器操作 4. POS 系統介面操作	9	第一學期
(九)結帳流程實作		1. 送迎賓招呼話術 2. 商品讀帳話術	6	第一學期

	3. 收銀找零話術		
(十)各類支付工具處理	1. 現金結帳處理 2. 禮卷、提貨券結帳收付 3. 電子貨幣結帳處理 4. 信用卡支付結帳處理 5. 行動支付結帳處理 6. 支付工具真偽辨識 7. 電子發票載具登錄	9	第二學期
(十一)代收儲值操作	1. 電子票證智慧卡儲值(悠遊卡、一卡通等) 2. 電子錢包儲值(icash 等) 3. 電話預付卡儲值 4. 遊戲點數儲值 5. 公民營事業費用代收 6. 稅款與罰單費用代收 7. 統一發票六獎兌換	6	第二學期
(十二)無條碼商品結帳	1. 認識無條碼商品種類 2. 認識無條碼商品收銀按鍵 3. 無條碼商品結帳流程	3	第二學期
(十三)當季促銷說明	1. 了解每季促銷活動 2. 促銷活動介紹 3. 促銷贈品兌換	6	第二學期
(十四)面銷技術實作	1. 接聽門市電話實作 2. 待客用語實作 3. 商品介紹實作 4. 顧客諮詢實作	6	第二學期
(十五)取貨付款流程	1. 預購商品訂購 2. 取貨不付款處理 3. 取貨付款處理	3	第二學期
(十六)交接班作業流程	1. 零用金放置清點 2. 交接班收銀系統設定 3. 交接物品與事項整理 4. 大鈔投庫操作	9	第二學期
(十七)客訴處理	1. 客訴處理流程 2. 面對顧客抱怨的態度 3. 客訴處理技巧 4. 客訴事件回報	6	第二學期
(十八)櫃臺災害安全處理	1. 櫃臺防搶作業演練 2. 櫃臺防竊作業演練 3. 櫃臺防騙作業演練 4. 櫃臺防颱防淹作業準備 5. 櫃臺防震作業演練	6	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及職場人員回饋作為評分參考。 2. 問答、討論、現場實作等多元評量方式。 3. 學生自主發現問題並主動更改工作方法與工序促進工作效率提升，教師宜多鼓勵學生在校時間分享經驗，並斟酌加分。		
教學資源	一、本課程各為實習課程，執行地點為實際職場。 二、教師得依學生實習職場與學生需求、個人能力斟酌學習內容，並完成學生個別實習計劃。		
教學注意事項	一、教學方法 1. 實習強調在工作中學習專業技能，而工作人格的建立，人際互動等學習也伴隨其中，良好的工作態度為首要的訴求。 2. 指導老師應與廠商負責人及指導員充分持續溝通，使學生於職場中學習技能、問題解決能力。 3. 實習老師每次實習後宜給予學生回饋鼓勵、分享實習心得，確實做好檢討工作，使學生了解自己的狀況及努力的目標。 4. 可邀請職場前輩、畢業學長姐回校分享工作經驗，以演講方式增加學生對職場的認識與了解。 二、教學資源 1. 社區內各類型櫃臺服務業態店之相關資源。 2. 櫃臺服務業之職場主管、從業人員、就業穩定學長姐與其他專業人力資源。 3. 櫃臺服務業相關之工作內容清單、流程表、檢核表、影片、報章雜誌及網路資料等。 三、教學相關配合事項 1. 實習前應先辦理保險事宜、午餐、實習簽約事宜。 2. 校外實習由須加強安全教育，包括交通安全、工作安全需知等，一切以安全為第一考量。		

表 11-2-3-11 臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材加工實習		
	英文名稱	Food-Manufacturing 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	守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、餐廚操作流程、餐廚製備實作、烘焙實務實作			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品加工的重要性。二、瞭解食品的保藏方法及加工原理。三、瞭解食品加工原理與技術及各類原料之保藏法。四、瞭解食品加工機具的操作方法及維修。五、進行各類食品加工製品之實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 食品加工概論	1. 食品加工的重要性。 2. 食品加工的範圍。 3. 食品加工的現況與展望。 4. 食品認證制度。	3	第一學期	
(二) 食品的變質及保藏法	1. 食品的變質。 2. 食品的保藏原理。 3. 食品的保藏方法： (1)加熱殺菌。 (2)鹽藏與糖漬。 (3)冷藏與冷凍。 (4)濃縮、脫水與乾燥。 (5)其他	3	第一學期	
(三) 穀類、豆類及薯類加工原理認識	1. 概論。 2. 米食加工原理認識。 3. 麵食加工原理認識。 4. 烘焙食品原理認識。 5. 豆類加工原理認識。 6. 薯類加工原理認識。 7. 澱粉製造與加工原理認識。	6	第一學期	
(四) 果蔬加工原理認識	1. 概論。 2. 果蔬汁飲料加工原理認識。 3. 果實蔬菜罐頭加工原理認識。 4. 果醬加工原理認識。 5. 醃漬蔬果原理認識。 6. 乾燥蔬果原理認識。 7. 其他(如無菌包裝及殺菌軟袋等技術)。	6	第一學期	
(五) 釀造食品原理認識	1. 概論。 2. 醬類製造原理認識。 3. 酒類製造原理認識。 4. 食醋製造原理認識。 5. 其他。	6	第一學期	
(六) 肉品加工原理認識	1. 概論。 2. 原料肉特性。 3. 肉製品加工技術及原理認識。 4. 肉製品加工流程。 5. 其他。	6	第一學期	

(七)乳品及蛋品加工原理認識	1. 概論。 2. 原料乳特性及處理。 3. 乳製品加工技術及原理認識。 4. 乳製品加工流程。 5. 蛋的特性。 6. 蛋品加工技術及原理認識。 7. 其他。	9	第一學期
(八)水產加工原理認識	1. 概論。 2. 水產原料特性。 3. 水產加工技術及原理認識。 4. 水產加工流程。 5. 其他。	6	第一學期
(九)低溫貯藏食品	1. 低溫貯藏食品介紹。 2. 低溫貯藏食品之製造。 3. 低溫貯藏食品保存中之品質變化。 4. 解凍方法。 5. 其他。	6	第一學期
(十)食材加工基本操作	1. 食材工廠安全衛生。 2. 食材加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	3	第一學期
(十一)穀類加工實作	1. 米食加工實作(如:麻糬、碗粿、粽子等)。 2. 麵食加工實作(如:麵筋、麵條、饅頭等)。	9	第二學期
(十二)豆類加工實作	1. 烘焙食品實作(如:麵包、蛋糕、西點等)。 2. 豆類加工實作(如:紅豆洋羹、豆花、豆腐等)。	9	第二學期
(十三)果實類加工實作	1. 果汁製作。 2. 果醬製作。 2. 蜜餞製作。	6	第二學期
(十四)蔬菜類加工實作	1. 蔬菜鹽漬實作(如:小黃瓜、蘿蔔、薑的鹽醃、泡菜等)。 2. 蔬果罐頭製作。	6	第二學期
(十五)釀造食品實作	1. 米麴製作。 2. 米酒釀造及蒸餾。 3. 醬油麴製作。 4. 醬油釀造及壓榨調製。 5. 水果酒製作(如:葡萄酒等)。	9	第二學期
(十六)畜產品加工實作	1. 肉製品製作(如:香腸、貢丸等)。 2. 乳製品製作(如:乳酸飲料、冰淇淋等)。 3. 蛋製品製作(如:鹹蛋、蛋黃醬等)。	6	第二學期
(十七)水產品加工實作	1. 乾製品製作(如:蝦米、魚乾等)。 2. 鹽藏品製作(如:鹹魚等)。 3. 燻製品製作(如:燻魚等)。 4. 煉製品製作(如:魚丸、甜不辣等)。	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解食品加工相關知識外，並評量學生對食品加工的應用。		
教學資源	一、教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 二、圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 三、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	一、教材編選 教材內容應酌情增補食品加工有關知識，加強課程深度。 二、教學方法 (一)教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。(二)如至工廠(場)或其他場所實習，進行分組上課。(三)教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習，並應學生能力進行個別教學。 三、其他		

教學相關事項 (一)有關食品加工的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。(二)是學生需求安排校外相關職場進行參訪活動，增進實際經驗 (三)※號的內容可視教學狀況調整。

表 11-2-3-12臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習		
	英文名稱	Chinese Cuisine 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	專精科技應用、創意活潑創造、守分溝通合作			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、餐廚製備實作			
教學目標 (教學重點)	一、熟練各種烹飪設備的正確操作。二、了解廚房設備、器具的維護與保養。三、認識食物的選購與保存。四、能根據菜色選擇與運用烹飪的基本技巧，例如：刀工、火候、烹調、辛香料調製等技法。五、運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。六、具備良好的餐飲安全衛生習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中餐廚房的認識		1. 設備與器具的認識與維護 2. 廚房衛生及安全	3	第一學期
(二)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	第一學期
(三)中餐食材的處理及儲存		1. 各類食材的特性及前置處理 2. 各類食品的儲存	6	第一學期
(四)調味料及香辛料的認識		1. 常用調味料的認識 2. 常用香辛料的認識 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及香辛料的搭配	3	第一學期
(五)切割法的認識		1. 各式刀具的使用規範 2. 刀法的認識 3. 切割及刀工的練習 4. 切割與烹調相輔相成的重要性	3	第一學期
(六)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	第一學期
(七)切割法的運用與實習		1塊:如三杯雞塊 2條:如炸魚條 3丁:如宮保雞丁	9	第一學期
(八)切割法的運用與實習		1柳:如青椒炒雞柳 2粒:如雞粒炒飯 3片:如沙茶炒肉片	9	第一學期
(九)切割法的運用與實習		1絲:如醬爆肉絲 2米:如炒蝦鬆 3末:如椒鹽杏鮑菇	9	第一學期
(十)切割法的運用與實習		1細絲:如蔥花薑絲蛤蜊湯 2茸:如火腿冬瓜茸 3泥:如蒜蓉鮮蚶	6	第一學期
(十一)各類常見的基礎烹調法		1. 川:如生川魚片湯 2. 煮:如白菜煮豆皮 3. 湯:如鳳梨苦瓜雞湯/香菇雞湯	9	第二學期
(十二)各類常見的基礎烹調		1. 燴:如肉片燴絲瓜	9	第二學期

法	2.羹:如香菇肉羹 3.拌:如雞絲拉皮		
(十三)各類常見的基礎烹調法	1.蒸:如三色蛋 2.扣:如粉蒸排骨 3.扒:如冬菇燒白菜膽	9	第二學期
(十四)各類常見的基礎烹調法	1.炒:如銀芽炒雞絲 2.爆:如蔥爆肉絲 3.煎:如煎魚	9	第二學期
(十五)各類常見的基礎烹調法	1.炸:如豬排 2.溜:如醋溜魚片 3.滷:如滷雞翅	9	第二學期
(十六)各類常見的基礎烹調法	1.燒:如豆瓣紅燒魚/紅燒肉/紅燒豆腐 2.燜:如桂竹筍燜肉	9	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組團隊合作方式進行。 4. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 5. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 6. 針對認知部分以紙筆測驗及操作中之口語提問與觀察進行評量。		
教學資源	一、依學生需求與能力程度，酌情增補有關中式餐飲相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 二、課程可搭配校外參訪，以增進對中式餐飲業界的認識與了解。		
教學注意事項	一、教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每組至多5人。 3. 採用問答法、討論法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對中式餐飲的認識及認知。 二、教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關中式餐飲著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟影視節目、YouTube等多媒體。 3. 與中式餐飲有關機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源 4. 實習場所之設備。 5. 相關教學網站及教具等。 6. 家長配合學校在家進行實作練習。 7. 各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意學生個別 差異進行調整。 三、教學相關配合事項 1. 教材編撰、師資研習。 2. 實習之場地、設備、經費。		

表 11-2-3-13臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習		
	英文名稱	West Cuisine 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	創意活潑創造、守分溝通合作			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、餐廚製備實作			
教學目標 (教學重點)	一、了解西餐烹調原理與專業知識、技能與態度。二、了解西餐烹調的歷史起源與特色。三、熟悉各種西式刀工技巧。四、熟練基本西式烹調與技術。五、具備良好衛生安全與工作習慣。六、培養西餐美感素養。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)西餐概論	1. 西餐的定義 2. 西餐的起源、演進與趨勢 3. 西餐廚房組織編制與工作人員 4. 西餐從業人員應具備之態度	3	第一學期	
(二)西餐廚房機具認識	1. 食品衛生與安全 2. 西餐廚房機具與設備之認識 3. 西餐廚房刀具、器具與手工具之認識	3	第一學期	
(三)西餐專業術語及度量衡換算	1. 西餐專業術語 2. 度量衡、溫度與重量之換算	3	第一學期	
(四)西餐常用食材介紹	1. 西餐常用食材認識與選購 (1)西式常用蔬菜與水果介紹 (2)肉類介紹 (3)海鮮類介紹 (4)蛋類與乳製品介紹 (5)油脂類與堅果類介紹	9	第一學期	
(五)西餐常用食材介紹	1. 西餐常用香料與辛香料介紹 2. 西餐常用調味料與醬料介紹	3	第一學期	
(六)沙拉與沙拉醬汁	1. 沙拉醬的認識 2. 沙拉醬汁介紹與實作	3	第一學期	
(七)醬汁製作	1. 醬汁分類、用途與儲存 2. 基本醬汁實作	3	第一學期	
(八)西式刀工認識與練習	1. 刀具使用須知 2. 各種西式刀工介紹與實習 (1)切片 (2)切丁:小小丁、小丁、中丁、大丁 (3)碎 (4)條 (5)絲 (6)丁片 (7)末 (8)削	6	第一學期	
(九)高湯製作	1. 高湯分類與製作要領 2. 高湯製作實習 (1)白高湯 (2)褐高湯	9	第一學期	

	(3)魚高湯 (4)蔬菜高湯		
(十)稀釋湯類製作	1. 稀釋湯分類、製作要領、配菜須知與儲存介紹 2. 稀釋湯類實作 (1)清湯 (2)澄清湯 (3)奶油湯 (4)泥湯 (5)其他類	6	第一學期
(十一)濃湯類製作	1. 海鮮濃湯 2. 巧達湯 3. 冷湯 4. 法式洋蔥湯 5. 義大利蔬菜湯	6	第一學期
(十二)西式早餐	1. 西式早餐的內容 2. 西餐蛋類製作實習 (1)水煮蛋 (2)煎蛋 (3)炒蛋 (4)水波蛋 (5)蛋捲	9	第二學期
(十三)三明治製作	常見三明治種類介紹與實作	3	第二學期
(十四)濕熱烹調法實作	1. 烹調原理介紹 2. 濕熱烹調法實作: (1)過水過油-燙蕃茄 (2)煮-水煮馬鈴薯 (3)低溫煮-低溫煮雞胸 (4)慢煮-水波鱸魚 (5)蒸-蒸鱸魚	6	第二學期
(十五)乾熱法實作	1. 乾熱烹調法實作 (1)煎-煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 (2)炒-羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 (3)炸-藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 (4)烘烤-原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 (5)炙燒-炙燒豬肋排 (6)炭烤-炭烤牛排 (7)焗烤-乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 2. 混合烹調法介紹 (1)焗-義式海鮮飯 (2)燉-紅酒燉牛肉附奶油雞蛋麵	6	第二學期
(十六)混合烹調法實作	1. 混合烹調法實作 (1)焗-義式海鮮飯 (2)燉-紅酒燉牛肉附奶油雞蛋麵	6	第二學期
(十七)主菜練習	1. 蔬菜類切割練習 (1)義大利蔬菜湯 (2)蔬菜片湯 2. 豬牛羊肉類切割練習 (1)煎豬排附悶煮紫高麗菜 (2)義大利肉醬麵 (3)蘇格蘭羊肉湯	3	第二學期
(十八)主菜練習	1. 家禽類切割練習 (1)白酒燉雞附瑞士麵疙瘩 (2)佛羅倫斯雞胸附青豆飯 (3)油焗酥鴨 2. 海鮮類切割練習 (1)奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 (2)義式海鮮飯	6	第二學期
(十九)西式甜點	1. 西餐廚房常見甜點認識 2. 西餐甜點製作	9	第二學期

	(1)焦糖布丁 (2)英式米布丁附香草醬 (3)泡芙 (4)巧克力慕斯 (5)蘋果奶酥 (6)炸蘋果圈 (7)沙巴翁焗水果		
(二十)套餐實作	1. 配菜製作與搭配原則 1. 套餐製作與搭配原則 2. 套餐實作	6	第二學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式宜盡量多元，依照學生的能力、興趣與學習態度，從學生優勢的角度評量。 2. 留意學生個別內與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量主，並鼓勵以小組團隊合作方式進行。 4. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 5. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 6. 針對認知部分以紙筆測驗及操作中之口語提問與觀察進行評量。		
教學資源	一、依學生需求與能力程度，酌情增補有關餐飲相關知識，加強課程的廣度及應用性介紹。 二、課程可搭配校外參訪，以增進對餐飲業界的認識與了解。		
教學注意事項	一、教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 如需至工廠(場)或其他實習場所，應分組上課，每組至多5人。 3. 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對西式餐飲的認識及認知。 二、教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關西式餐飲著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟影視節目、YouTube等多媒體。 3. 與西式餐飲有關機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源 4. 實習場所之設備。 5. 相關教學網站及教具等。 6. 家長配合學校在家進行實作練習。 7. 各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意學生個別 差異進行調整。 三、教學相關配合事項 1. 教材編撰、師資研習。 2. 實習之場地、設備、經費。		

表 11-2-3-14臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	顧客服務實習		
	英文名稱	Customer-Service 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	創意活潑創造、守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、外場服務實作			
教學目標 (教學重點)	一、具備職場人際互動的基本禮儀與正向態度。二、培養人際溝通與表達的技巧，提升顧客服務的品質。三、具備基本顧客服務知能，依據顧客需求提供適切的服務。四、具備顧客服務的基本技能，增進顧客服務的應對能力。五、具備基本的顧客服務處理技巧，提供顧客適切的服務。六、能夠依據顧客的特質與需求，進行適切的調整與安排，增進顧客的滿意程度。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本職場禮儀		1. 職稱與工作職責的區辨 2. 禮貌用語的職場應用 3. 個人與環境整潔與維護	9	第一學期
(二)職場接待服務		1. 接待引導與陪同引導 2. 確認與席次安排服務 3. 奉茶禮儀(上茶水)	9	第一學期
(三)路線引導與接待服務		1. 動線引導服務 2. 電梯引導和服務原則 3. 手扶梯引導和服務原則 4. 樓梯引導和服務原則	9	第一學期
(四)電話服務		1. 接聽服務 2. 撥打服務 3. 轉接服務	9	第一學期
(五)顧客反應與應對方式		1. 顧客的行為反應 2. 顧客互動的基本話術與應對方式	9	第一學期
(六)商品銷售與服務		1. 商品與服務的促銷方式 2. 商品或服務行銷話術 3. 商品或服務特色說明	9	第一學期
(七)顧客溝通技巧		1. 顧客服務話術演練 2. 聆聽與詢問的技巧 3. 尋求支援與協助	9	第二學期
(八)顧客服務技巧		1. 提供服務的方式 2. 服務調整與安排 3. 顧客特殊服務	9	第二學期
(九)客訴處理與應對		1. 常見客訴原因 2. 客訴處理的情緒控制 3. 客訴處理的技巧	9	第二學期
(十)消費交易服務		1. 販售服務 2. 結帳服務 3. 售後服務	9	第二學期
(十一)顧客反應與應對方式		1. 顧客的行為反應 2. 顧客互動的基本話術與應對方式	9	第二學期
(十二)商品包裝與美化		1. 顧客禮品	9	第二學期

	2. 包裝商品 3. 美化商品	
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 採多元彈性評量的方式：(1) 針對認知部分以紙筆測驗評量。(2) 針對技能部分以實作評量。(3) 針對情意部分以學習態度及實作評量。2. 配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效，達成學習目標。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. 宜加強與業界之交流，或邀請業界人士蒞校講演，廣為蒐集相關職場所面臨的困境，作實際分析討論。2. 需蒐集相關圖書、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	<p>(一) 教材編選 1. 透過日常生活、企業、社會或職場中的實例講解及練習，增進學生對顧客服務的人際關係、人際溝通、禮儀及服務項目等範疇的實例進行教材內容設計。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. 蒐集各類服務業相關之圖片、表格、宣傳刊物、新聞、雜誌、影片內容等作為輔助教材。(二) 教學方法 1. 以互動式情境模擬練習為主，依據不同工作環境的顧客服務對象與服務需求，以示範、多媒體教學、角色扮演及情境模擬方式進行教學，以收實效。2. 依據學習者的特質與能力水準，採用多層次教學法，設定不同程度的課程學習目標與達成方式。3. 對於學習或溝通表達困難學生，宜運用各項學習與溝通輔具，協助表達與增進互動能力。4. 考量個別學生的學習能力和未來生涯規劃需求，可依據學生實際生活與職場應用，彈性調整教學方式與教學內容，如：替代、調整、減量或特定項目重複演練等。5. 教師以圖片、講解、問答、討論、鼓勵學生閱讀有關參考資料的方式來引導學生，以增加學習興趣。</p>	

表 11-2-3-15臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實習		
	英文名稱	Bar Counter 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	創意活潑創造、守分溝通合作、健全關懷感恩			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論、外場服務實作			
教學目標 (教學重點)	一、認識吧檯各式飲料。二、認識飲料調製之相關材料及機器。三、熟悉各式飲料之調製。四、培養飲料調製的安全與衛生概念。五、熟悉飲料調製機具的清潔與保養。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)吧檯的種類	1. 簡式咖啡館之吧檯內容。 2. 複合式咖啡館之吧檯內容。 3. 茶藝館之吧檯內容。 4. 飲料專賣店之吧檯內容。 5. 酒吧之吧檯內容。 6. 高級餐廳之吧檯內容。	8	第一學期	
(二)吧檯的工作準備	1. 吧檯的設備。 2. 吧檯的作業規範。 3. 吧檯的菜單、飲料內容。 4. 吧檯食物與飲料之搭配。 5. 吧檯的基本服務內容。	8	第一學期	
(三)吧檯的清潔	1. 吧檯設備之清潔與整理。 2. 工作檯之清潔與整理。 3. 物料之清潔與整理。 4. 廚餘、一般垃圾處理。 5. 資源回收之處理。	8	第一學期	
(四)吧檯的經營	1. 吧檯的空間規劃。 2. 吧檯的點餐服務。 3. 外帶及外送服務。 4. 吧檯的營收方式(如:現金交易或信用卡)。	8	第一學期	
(五)飲料調製緒論	1. 飲料的定義及分類。 2. 飲料調製的工具及材料。 3. 具吧檯設置之餐廳或店面的認識。 4. 吧檯飲料調製之基本服務禮儀。 5. 吧檯人員的工作職責。	8	第一學期	
(六)飲料調製衛生與安全	1. 飲料調製使用蔬果的清洗與浸泡。 2. 吧檯常用刀具的種類與使用安全原則。 3. 刨刀削皮實作與安全。	8	第一學期	
(七)果汁機的操作	1. 各式果汁機的使用方法。 2. 果汁機清潔與保養方法。	8	第一學期	
(八)榨汁機的操作	1. 各式榨汁機的使用方法。 2. 榨汁機清潔與保養方法。	8	第一學期	
(九)慢磨機的操作	1. 慢磨機的部件與組裝。 2. 慢磨機的使用方法。	8	第一學期	

	3. 慢磨機清潔與保養方法。		
(十)冰沙機的操作	1. 冰沙機的使用方法。 2. 冰沙機清潔與保養方法。 3. 冰沙機的安全注意事項與零件組裝。	8	第二學期
(十一)水果裝飾實作	1. 飲料調製常見水果裝飾。 2. 認識簡易水果裝飾切法。 3. 水果切片法。 4. 水果切丁法。 5. 水果花式切法。	8	第二學期
(十二)無酒精飲料--茶	1. 茶的種類及特性。 2. 茶的沖泡工具與方式。 3. 茶飲的調製份量與比例。 4. 熱茶的調製。 5. 冰茶的調製。 6. 調味茶的變化與調製。	8	第二學期
(十三)無酒精飲料--其他	1. 現成包裝之飲料。 2. 果汁飲料的調製。 3. 果汁冰沙的調製。	8	第二學期
(十四)無咖啡因之飲料	1. 各類乳製品之飲料。 2. 蘇打飲料、碳酸飲料。 3. 各式粉類飲料的調製。 4. 綜合冰沙的調製。	8	第二學期
(十五)含咖啡因飲料-咖啡	1. 咖啡的種類及特性。 2. 咖啡的沖泡工具與方式。 3. 熱咖啡之調製。 4. 冰咖啡之調製。	8	第二學期
(十六)酒的種類	1. 釀造酒。 2. 蒸餾酒。 3. 合成酒。 4. 國產酒	8	第二學期
(十七)雞尾酒調製	1. 雞尾酒之特性。 2. 調酒之用具與材料。 3. 調酒用之基酒。 4. 調酒之基本原則及方法。	8	第二學期
(十八)雞尾酒調製	1. 雞尾酒之種類。 2. 各式雞尾酒使用酒杯。 3. 雞尾酒之調製。 4. 賓治酒之調製。	8	第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。 3. 教師依學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜、飲料調製設備所附的操作手冊，以及丙級技術士檢定飲料 調製參考用書。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube 等。		
教學注意事項	(一)教材編選 教學範圍以本大綱所列為主，唯教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度做適度的調整。(二)教學方法 1. 以操作練習為主，講解為輔。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 2. 材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。 3. 本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的安全。 4. 教學活動的成品可能含有較多的糖份、脂肪，若成品由學生飲用，宜考量個別學生的飲食限制給予斟酌飲用。(三)學習評量 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量，鼓勵有興趣與能力從事飲料調製相關行業的學生參加丙級技術士檢定。		

## (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臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

## 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理(衣著與金錢)	
	英文名稱	Clothing and Money 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	第一學年		
教學目標(教學重點)	一、加強並養成良好的個人衛生習慣。二、培養衣物選擇、清潔和整理收納的觀念。三、培養金錢的控管能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、儀容衛生	1. 個人衛生清潔原則。 2. 臉部清潔與保養。 3. 身體清潔與保養。 4. 儀容整理的要點及作法。	4	
二、衣物認識	1. 衣物材質的差異和特色。 2. 衣物清洗的要點和作法。 3. 衣物整理的要點和作法。	4	
三、活動學習	1. 回收衣物材質辨識。 2. 衣物清潔實作。	1	
四、衣著管理	1. 衣物款式認識。 2. 個人身形與服飾選擇。 3. 衣物搭配的原則及要點。	4	
五、金錢管理	1. 儲蓄的原則及作法。 2. 預算控管與規劃。 3. 理性消費的原則及作法。	4	
六、活動學習	1. 金錢管理要點提示。 2. 遊戲學習金錢管理(大富翁)	1	
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	1. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出的教材。 2. 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。 3. 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。 4. 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	<p>一、教學方法</p> <p>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。</p> <p>2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>二、教學評量</p> <p>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。</p>		

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臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	功能性動作訓練(粗大動作)	
	英文名稱	Gross Motor Function 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	第一學年		
教學目標(教學重點)	1. 增進個人肌肉平衡以及關節之穩定性。 2. 提高身體動作時的自然能力。 3. 預防個人在運動表現時受傷。 4. 促進身體健康之功能。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、關節活動訓練	1. 執行關節運動。 2. 手部肢體動作至其完全之角度。 3. 手腳肢體動作至其完全之角度。	2	
二、維持身體姿勢訓練	1. 俯臥支撐上半身。 2. 地板上維持姿勢。 3. 在有靠背的椅子上進行活動。 4. 在無靠背的椅子上進行活動。 5. 維持站立。 6. 維持蹲姿。	2	
三、移位訓練	1. 教室內移位。 2. 提抱物品移位。 3. 跨越障礙物。 4. 向上或向下移位。 5. 轉彎與避開障礙物。	3	
四、平衡訓練	1. 坐姿平衡。 2. 站姿平衡。 3. 行走平衡。 4. 前後移動平衡。	3	
五、傳遞物品訓練	1. 坐姿單手傳遞。 2. 坐姿雙手傳遞。 3. 站姿單手傳遞。 4. 站姿雙手傳遞。	2	
六、校園功能性移行	1. 在教室內自由移行。 2. 在不平坦的地面移行。 3. 在校園內移行。 4. 在擁擠或狹窄的空間移行。 5. 移動範圍速度訓練。	3	
七、心肺耐力訓練	1. 走路訓練。 2. 慢跑訓練。 3. 自我偵測身體活動。 4. 自主訓練。	3	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 以實際操作及整體身體適能改變作為評分參考。 2. 問答、討論、現場實作等多元評量方式。 3. 學生自主發現問題並主動訂定(調整)個人能力目標，教師宜多鼓勵學生在校時間分享經驗。		
教學資源	1. 可以利用相關書籍、報章雜誌、媒體報導等認識相關概念與運用。 2. 運用校內與社區可運用或可替代專業場地，以供學生實作練習用。		
教學注意事項	1. 校內課程進行時場地協調，以安全為第一考量。 2. 學生如有疾病或特殊狀況需留意，必要時調整課程內容及難易度。 3. 本課程大綱主要是以基本動作技能、學校功能性活動以及能適應環境為主，		

因此具此特殊需求的學生，只需訓練達到具備基本動作技能，並有足夠參與學校動作活動的能力即可。

表 11-2-4-3臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	功能性動作訓練(精細動作)	
	英文名稱	Fine Motor Function 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	第二學年		
教學目標(教學重點)	1. 增進個人細部肌肉平衡以及關節之穩定性。 2. 提高身體精細動作的自然能力。 3. 預備工作性精細操作能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、手部操作訓練	1. 手指精細動作訓練。 2. 手掌移物訓練。 3. 開合物品。 4. 扭擠物品。	3	
二、雙手協調訓練	1. 雙手移動物品訓練。 2. 拍手訓練。 3. 敲擊訓練。 4. 拔開和接合物品。 5. 一手扶物，另一手做動作(如：旋開瓶蓋、切東西等)。	3	
三、手眼協調訓練	1. 物品置入容器、包裝或孔洞裏。 2. 堆疊物品。 3. 剝或拆開物品(如：糖果紙、包裝紙等)。 4. 串物訓練。	6	
四、功能性操作	1. 旋轉開關物品。 2. 使用剪刀。 3. 使用器具。 4. 操作運動器材。	6	
合 計		18	
學習評量(評量方式)	1. 以實際操作及整體身體適能改變作為評分參考。 2. 問答、討論、現場實作等多元評量方式。 3. 學生自主發現問題並主動訂定(調整)個人能力目標，教師宜多鼓勵學生在校時間分享經驗。		
教學資源	1. 可以利用相關書籍、報章雜誌、媒體報導等認識相關概念與運用。 2. 運用校內與社區可運用或可替代專業場地，以供學生實作練習用。		
教學注意事項	1. 校內課程進行時場地協調，以安全為第一考量。 2. 學生如有疾病或特殊狀況需留意，必要時調整課程內容及難易度。 3. 本課程大綱主要是以基本動作技能、學校功能性活動以及能適應環境為主，因此具此特殊需求的學生，只需訓練達到具備基本動作技能，並有足夠參與學校動作活動的能力即可。		

表 11-2-4-4臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理(交友與交通)		
	英文名稱	Friend making and Communication		
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			
教學目標(教學重點)	1. 培養交友的正確觀念和自我保護的能力。 2. 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、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。	4		
二、戀愛與約會	1. 喜歡和愛的區分。 2. 交往互動的原則與技巧。 3. 約會的原則與技巧。 4. 婚前性行為的停看聽。 5. 分手與失戀的心態調適。	4		
三、活動學習	1. 角色扮演。 2. 分析解說。	1		
四、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。	4		
五、行動與交通安全	1. 交通意外的處理方式。 2. 交通工具的選擇原則。 3. 交通工具的路線規劃。	4		
六、活動學習	1. 情境設計。 2. 分析解說。	1		
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	1. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出的教材。 2. 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。 3. 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。 4. 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	<p>一、教學方法</p> <p>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。</p> <p>2. 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>二、教學評量</p> <p>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</p>			

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 11-2-4-5臺北市立木柵高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂高積木輕鬆學	
	英文名稱	Learn LEGO easily	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲服務科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年		
教學目標(教學重點)	1. 具備使用LEGO積木組合簡易機構的能力。 2. 認識LEGO相關程式軟體。 3. 具備簡易操作輸入(光感)及輸出(馬達)控制器的能力。 4. 具備整合基本軟硬體實現自動控制功能的能力。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、LEGO各元件介紹	1. LEGO各式各樣積木之介紹。 2. LEGO各式各樣積木之組裝。	2	
二、LEGO主機之操作	介紹LEGO主機畫面之操控	2	
三、LEGO相關馬達簡介	控制馬達的方法	1	
四、LEGO感測元件簡介	1. 介紹光感測器。 2. color元件感測器。 3. 觸碰感測器。	3	
五、LEGO程式介紹	1. 介紹程式撰寫方式。 2. 流程圖。	5	
六、LEGO軟、硬體整合介紹	1. 設計比賽規則。 2. 成果展示。	5	
合計		18	
學習評量(評量方式)	1. 小組報告。 2. 實作評量。		
教學資源	1. 教師自編講義。 2. 網路資源。 3. 其他參考資料。		
教學注意事項	1. 本課程以在實習工場教師講解、學生實作為主。 2. 相關知識教學應配合實際技能之操作，並與理論配合。 3. 教師應以程式範例說明流程，並實際執行得到結果，以加強學習效果。		

