備查文號：
110年02月09日 中市教特字 第1100010480 號函備查

高級中等學校課程計畫
臺中市立沙鹿工業高級中等學校
學校代碼：063407

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月10日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：臺中市立沙鹿工業高級中等學校校長 黃尚煜

（110學年度入學學生適用）
核定版

中華民國110年2月17日

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="5">臺中市立沙鹿工業高級中等學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="5">體育班</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="3">1. 機械群:機械科；製圖科
2. 動力機械群:汽車科
3. 電機與電子群:資訊科；電子科
4. 化工群:化工科；紡織科；染整科
5. 商業與管理群:資料處理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="5">1. 機械群:機械科
2. 動力機械群:汽車科
3. 電機與電子群:電子科
4. 化工群:紡織科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="5">1. 機械群:機械加工科
2. 商業群:商用資訊科
3. 餐旅群:餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>建教合作班</td><td colspan="5">機械群:機械科</td></tr>
<tr><td>特殊教育及特殊類型</td><td colspan="5">1. 綜合職能科
2. 綜合職能科</td></tr>
<tr><td rowspan="4">聯絡人</td><td>處　室</td><td>教務處</td><td>電　話</td><td colspan="2">0426621795#202</td></tr>
<tr><td>職　稱</td><td>教學組長</td><td>行動電話</td><td colspan="2">個資不予顯示</td></tr>
<tr><td>姓　名</td><td>個資不予顯示</td><td>傳　真</td><td colspan="2">個資不予顯示</td></tr>
<tr><td>E-mail</td><td colspan="4">個資不予顯示</td></tr>
</table>

行動電話…等資料，請至課程計畫平臺之「填報人員設定」填寫(校代碼之帳號)

壹、依據

一、 102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、 103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。

三、 107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	體育班	1	27	1	24	1	24	3	75
技術型高中	機械群	機械科	2	67	2	69	2	74	6	210
		製圖科	1	33	1	30	1	33	3	96
	動力機械群	汽車科	2	67	2	64	2	69	6	200
	電機與電子群	資訊科	1	35	1	35	1	36	3	106
		電子科	1	35	1	32	1	34	3	101
	化工群	化工科	2	67	2	66	2	69	6	202
		紡織科	2	63	2	62	2	62	6	187
		染整科	1	29	1	30	1	35	3	94
	商業與管理群	資料處理科	1	31	1	35	1	36	3	102
	服務群	綜合職能科	2	26	2	21	0	0	4	47
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	2	26	2	26
進修部	機械群	機械科	1	33	1	11	1	25	3	69
	動力機械群	汽車科	1	37	1	35	1	35	3	107
	電機與電子群	電子科	1	23	1	18	1	13	3	54
	化工群	紡織科	1	27	1	16	1	17	3	60
實用技能學程(日)	機械群	機械加工科	0	0	0	0	1	31	1	31
	商業群	商用資訊科	1	29	1	28	1	18	3	75
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	0	0	1	28	1	28
建教合作班	機械群	機械科	1	37	1	33	1	60	3	130

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	35
		製圖科	1	35
	動力機械群	汽車科	2	35
	電機與電子群	資訊科	1	35
		電子科	1	35
	化工群	化工科	2	35

		紡織科	2	35
		染整科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	服務群	綜合職能科	2	30
進修部	機械群	機械科	1	40
	動力機械群	汽車科	1	40
	電機與電子群	電子科	1	40
	化工群	紡織科	1	40
實用技能學程(日)	商業群	商用資訊科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

創新發展、專業務實、溫馨和諧

（一）落實學校本位經營理念，建立有效能的學校團隊。

（二）推動校園文化總體營造，塑造民主開放的優質學風。

（三）建構多元智慧學習環境，培育具競爭力的新世紀公民。

（四）建置互信共享的教育環境，共創學校永續發展的生命力。

（五）推展活力、創新、優質、適性的學習型組織。

（六）以人為本，建立尊重包容、友善校園的學習環境

1.織布鳥是動物中最優秀的紡織工，沙鹿高工以紡織起家，期以織布鳥精神 培育精心細雕，培育各種專才，鳥以展翅高飛姿態帶領沙工願景譜出學校 新希望。 2.沙工LOGO設計是以齒輪為造型，每一個齒象徵的是孩子的特質，透過學校適性教學，發展學生的優勢能力，因材施教培育學生各有所長，引領學生於群體中一展長才。

3.學校願景創新發展高科技，溫馨和諧新校園，專業務實展技術代表學校的核心價值。創新發展高科技，創新結合高科技，使學習與新時代接軌，也適當高科技於學習歷程中，以符合多層次學生學習需求。溫馨和諧新校園，積極涵養學生品格，從同理、接納到包容多元文化，打造友善學習氛圍的校園。專業務實展技術，由教育專業的引導，符應相關產業的技術需求，藉由整合知識、情意與技能的課程設計，逐步搭建學以致用的能力。



二、學生圖像

專業力

具備終身學習打造專業務實的技術能力

競爭力

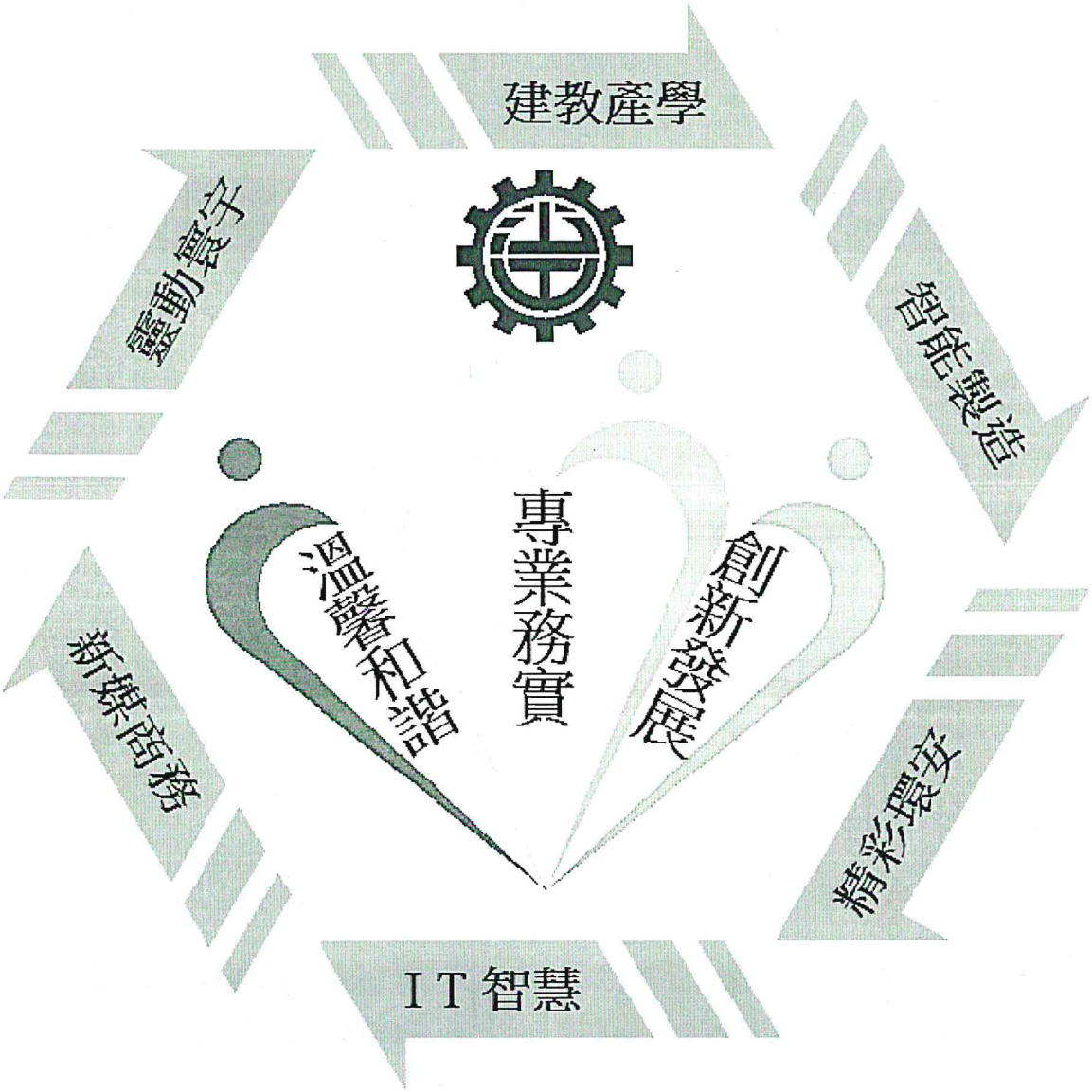
發展勇於創新面對未來挑戰的競爭力

就業力

建立因應相關產業及職場需求之自我調整能力

品格力

涵養安全與衛生的道德並陶冶包容多元的品格



二、學生圖像

沙鹿高工學生圖像以本校願景「創新發展、專業務實、溫馨和諧」為本，培養學生各項能力，成為有終身學習能力的現代國民，各群科要培養的核心能力需要善用優質化經費，才得以精進成就新課綱規畫、實施、教師增能、豐富學生發展的各項子計畫。



1. 建教產學：本校特色，建教鼻祖
2. 五大群核心：智能製造(機械群)、精彩環安(化工群)、IT 智慧(電機電子群)，新媒商務(商業與管理群)、 靈動寰宇(動力機械群)
3. 學校願景結合四種人群(學生、　　、教師、校友) 及四種核心能力(　　、競爭力、就業力、品格力)將沙工未來推向皇冠之首。

學校願景	學生圖像之面向	群核心能力	學生圖像內涵(校本核心能力)
專業務實	專業力	智能製造	具備終身學習打造專業務實的技術能力
創新發展	競爭力	精彩環工	發展勇於創新面對未來挑戰的競爭力
專業務實	就業力	IT 智慧	建立因應相關產業及職場需求之自我調整能力
溫馨和諧	品格力	新媒商務	涵養安全與衛生的道德並陶冶包容多元的品格
		靈動寰宇	

肆、課程發展組織要點

臺中市立沙鹿工業高級中等學校課程發展委員會組織要點

98年1月16日本校校務會議審議通過

106年12月6日擴大行政會議通過

107年1月24日校務會議通過

107年6月27日課程發展委員會議通過

107年6月29日校務會議通過

107年08月29日校務會議通過

107年12月26日校務會議通過

108年3月20日課程發展委員會議通過

一、 依據教育部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」辦理。

二、 為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置本校之「學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

三、 本會置委員37人為原則，委員任期一年，任期以每學年開始日起至學期結束日止，其組織成員如下：

(一) 召集人：校長。

(二) 學校行政代表：由教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任、教學組長(含進修部)、特教組長擔任之；執行秘書由教務主任兼任、副執行秘書由實習主任、進修部主任兼任。

(三) 領域/科目/專業群科教師：由各領域/科目召集人、專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人、每領域/科目1人。

(四) 教師代表：由本校教師組織指派教師代表1人擔任。

(五) 各年級導師代表：由各年級導師各推選1人擔任。

(六) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任。

(七) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任。

(八) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(九) 家長會代表：由本校學生家長委員會推派1人擔任之。

四、 本會之任務如下：

(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

(五) 其他有關課程發展事宜。

五、 本委員會運作方式如下：

(一) 本會每學期至少舉行委員會議乙次，必要時得召開臨時會議。

(二) 臨時會議由校長依需要召開或經應出席委員三分之一以上連署時得召開，並應於連署完成後30日內召集之。

(三) 會議由校長召開並擔任主席，校長因故無法主持時，由法定代理人擔任之。

(四) 臨時會議由連署召開時，由連署委員互推一人為主席。

(五) 各會議委員應出席三分之二以上方得開議，各議案之議決通過需出席委員半數以上同意，可否同數時由主席裁決之。

六、 本會設置課程研究單位及教學規劃單位。

課程規劃研究單位為課程研究小組、教學研究規劃單位為教學研究會。其組織、任務與運作原則如次：

課程研究小組：依學校群科、一般科目與綜合活動科目規劃設置。

(一) 群課程研究小組：由同群之科主任或各教學研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組召集人。並由同群之科主任互推一人擔任群召集人。

(二) 一般科目課程研究小組：由一般科目各學科教學研究會召集人(或代表)組成；互推一人擔任該研究小組召集人。

(三) 綜合活動科目研究小組：為綜合活動科目規劃研究單位。由學生事務處主任擔任召集人；由訓育組長、生活輔導組長、衛生組長、體育組長、各課程研究小組召集人、家長會代表等人士

組成。
（四）工作任務如次：
1. 各課程研究小組依據部定群教育目標規劃，擬定各科教育目標、各科校訂課程之規劃(科目課程名稱、學分數、必選修之分類、先備條件、開設年段、開設流程、課程教學評鑑、教師資格與專長、設備需求、教學場所等相關資料)，送本會審議。
2. 審議各教學研究會提出的課程計畫與教學計畫案。
3. 為維護教學品質，設計、規劃、執行與督導、推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。
教學研究規劃單位：為各學科教學研究會。由各學科教師、技士及技佐組成；設召集人一人，經推選，或由校長指定科主任或教師出任。其工作任務如下：
（一）學科教師共同研議、規劃、檢討、修正、開設課程與教學。
（二）審議開設課程申請，送相關課程研究小組研議。
（三）規劃設計教學活動。
（四）研究、發展教學方法與技術。
（五）教材遴選或研發。
（六）推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。
（七）課程的研究與發展。
（八）建置課程教學檔案。
（九）推動教學觀摩活動。
各研究會、研究小組運作原則：
（一）各研究會每學期舉行乙次會議，必要時得召開臨時會。
（二）各研究小組每學年舉行乙次會議，必要時得召開臨時會。
（三）各研究會或研究小組定期會議由召集人召集，臨時會議經應出席委員三分之一以上連署召集時，由召集人於連署完成後30日內召集之。
（四）定期會議由出席委員互推一人為主席，臨時會議由連署委員互推一人為主席。
（五）各議案之議決通過需出席委員半數以上同意，可否同數時由主席裁決之。
七、 本會行政工作由教務處主辦，相關處室協辦。
八、 本要點未盡事宜，悉依十二年國民基本教育課程綱要總綱內容辦理。
九、 本要點經校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				專業力	競爭力	就業力	品格力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、培養民俗禮儀常識與應用知識。 二、運用農民曆及通書於生活之能力。 三、能使用流暢的文字寫作，提昇語文在生活與職場的應用能力。 四、能依提示運用閱讀的能力，增進閱讀與欣賞古典文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力。 五、能培養閱讀的興趣，建立良好的學習態度，擴展閱讀視野。 六、認識中國文化基本教材論語，以涵養倫理道德之觀念。 七、認識並運用常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法。	(一)節氣與民俗節日的應用	○	○	●	●
			(二)農民曆的應用	○	●	●	○
			(三)閱讀選讀	●	●	●	●
			(四)應用文	●	●	●	●
	英語文	【總綱之教學目標】 一、因應生活與職場需求，展現辨識英文代號、單字及閱讀短句能力並應用之。 二、具備基本簡易職場與生活英文對話或仿說能力，並學會正確語用情境。 三、具備使用英文字典與英文相關app的能力，以提升英文自我學習能力。 四、透過課程多元化練習，展現溝通協調與合作學習精神。 五、透過中西節慶介紹，拓展學生國際視野。	(一)Review of capital and small letters & Self-introduction	○	○	●	●
			(二)Making Friends	○	●	●	●
			(三)Tools of English Learning	●	●	●	○
			(四)Useful English signs	●	●	●	○
			(五)Time(一) Days of a week Months of a year	○	●	●	○
			(六)Cultures & festivals(一)	○	○	●	●
			(七)Telephone Manners (一)	○	●	●	●
			(八)Favorite Drinks This is my cup of tea	○	●	●	○
			(九)At a Nightmarket	○	○	●	○
			(十)Community	○	○	●	●
			(十一)Transportation		●	●	
			(十二) Cultures & festivals(二)	○	○	●	●
			(十三)Telephone Manners (二)	○	●	●	●

			(十四) Buying clothesBusiness English	○	●	●	○
			(十五)The Weather	○	●	●	○
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 一、具備基本數學知識與能力，以應用為主並連結生活與職場情境。 二、具備處理數學、日常生活相關問題，在實作中體驗到數學的價值。 三、透過課程多元化練習，展現溝通協調與合作學習精神。	(一)數與量	●	●	●	○
			(二)統計	●	●	●	○
			(三)機率	●	●	●	○
			(四)代數	○	●	○	○
社會領域	社會	【總綱之教學目標】 【總綱之教學目標】 一、 引導學生瞭解地理環境及發展歷史，與人類活動之間的關係 二、 認識其生長、生活的地理環境與歷史沿革。 三、 培養學生認識臺灣之發展史與區域特色，增進本土意識並拓展國際視野。 四、引導探索自我，健全身心素質，培養尊重多元文化與關心人類議題，建立合宜人生觀與世界觀。 五、發展適切的人際互動關係，並培養團隊合作的精神與行動，進而提升公民意識，參與公共事務。 六、利用各種科技、資訊、媒體，瞭解社會議題參與公共事務。	(一) 臺灣的位置及環境特色	●	●	○	○
			(二)台灣的發展史與社會變遷	●	○	●	○
			(三)台灣的區域特色	●	●	●	○
			(四)全球化下的地方發展	○	●	●	○
			(五)社會安全與法律知識	●	○	●	●
			(六)多媒體與多元文化	●	○	○	●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 一、引導學生認識生活中的環境資源。 二、幫助學生理解生活中的化學，運用在相關的事務上。 三、激發學生對化學的興趣，養成終身學習的習慣，以充實其生活內涵。 四、希望學生能了解世界各國能源開發的新知與概念，並藉由時事融入課程，對能源的開發與永續未來做連結。	(一)自然界的永續發展	○	○	○	●
			(二) 自然界的現象、規律與作用	○	○	○	●
			(三) 科學在生活中的應用	○	○	●	○
			(四) 化學與能源	○	○	●	●
藝術領域	美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。	(一)能透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界文化的探 索與關懷。	○	●	○	●
			(二)能運用多元視覺符號詮釋生活經驗，並與他人溝通。	○	●	○	●
			(三)能透過藝術活動，展現對人文與環境議題的關懷及省思。	○	●	○	●

		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。	(四)能透過藝術活動，展現對生活環境及社會文化的省思。				
			(五)能透過藝術活動；展現對生活環境議題的關懷及省思。				
			(六)能透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界文化的探索與關懷。				
	藝術生活	【總綱之教學目標】 一、具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力。 二、體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係。 三、透過生活美學的涵養，對美善的人事物， 進行賞析、建構與分享。	(一)音樂與生活	○	○	○	●
			(二)美術與生活	○	○	○	●
			(三)藝術與生活	○	○	○	●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值。 二、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。 三、實踐生活：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的素養，並能運用各項資源，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。	(一) 自我覺察	○	●	●	●
			(二) 職業選擇	○	●	●	●
			(三) 職業生活	○	●	●	●
			(四) 生涯評估與抉擇	○	●	●	●
			(五) 自我管理與態度培養	○	●	●	●
			(六)生涯行動與實踐	○	●	●	●
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】 一、理解科技及評估其對個人、社會、環境及人類文化的影響。 二、理解科技、科學與社會三者的互動關係。 三、發展善用科技知能解決問題及進一步研習科技與工程的能力。 四、培養正確的科技觀念和態度，並啟發對科技研究的興趣	(一)食品科技	●	●	●	●
			(二)科技與科學	●	●	●	●
			(三)科技的應用	●	●	●	○
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康的素養。 二、養成學生規律運動、健康生活的習慣及自我照護的能力。 三、培養學生健康問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生運用健康資訊的能力。	健康生活	○	●	●	●
			健康心理及藥物濫用	○	●	●	●
			促進安全生活	○	●	●	●
			性教育	○	●	●	●
			促進健康消費	○	●	●	●

	體育	【總綱之教學目標】 一、瞭解體育活動的意義、功能及方法，應用於生活中。 二、培養個人喜歡的運動項目，確立運動嗜好，增進其休閒活動技能。 三、做到定期適量運動，執行終身運動計畫，增進體適能。 四、發揮運動精神，培養良好品德，並表現符合社會規範之行為	(一) 體育活動的意義與功能		●	●	●
			(二) 戶外活動	○	●	●	●
			(三)發揮運動精神，培養良好品德		●	●	●
			(四) 田徑運動		●	●	●
			(五) 鄉土活動		●	●	●
			(六) 球類運動	○	●	●	●
			(七)體適能類	○	●	●	●
			(八)培養個人喜歡的運動項目	○	●	●	●
			(九)定期運動，增進體適能	○	●	●	●

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

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					專業力	競爭力	就業力	品格力
服務群	綜合職能科	1.服務群相關之社區產業: (1)清潔公司 (2)門市業 (3)代工廠 (3)洗車廠 (4)餐飲業 2.服務群相關之社區化人力需求: (1)清潔人員 (2)補貨人員 (3)包裝人員 (4)代工人員 (5)洗車人員 (6)餐廳助手 (7)麵包助手	一、培養學生具備服務群清潔知能與實作等核心能力，獲得門市、產品加工等專業服務之職能學習，俾利學生未來職涯之適性發展與自立生活，進而參與社會。 二、培育門市、產品加工等服務相關產業之基層從業人員，以使學生未來能勝任服務產業中之助理或半技術性人員等相關工作。 三、建立良好的工作態度與工作倫理之基礎素養，並提升個人生活、參與社區與就業之基本適應能力。	具備門市服務之櫃檯作業、收銀系統及基礎設備操作等基本知識與技能	●		●	○
				具備產品加工之基礎蔬果加工、基礎雜糧作物加工及基礎香草加工等基本知識與技能	●	○	●	○
				具備米麵食加工及產品包裝等基本知識與技能	●		●	○
				具備於服務群相關職場中進行貨品整理、存貨管理等基本知識與技能	●		●	○
				具備良好的專業精神、安全工作習慣，並培養與服務相關工作之興趣			●	○

備註：

1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

（一）綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備門市服務之櫃檯作業、收銀系統及基礎設備操作等基本知識與技能
2. 具備產品加工之基礎蔬果加工、基礎雜糧作物加工及基礎香草加工等基本知識與技能
3. 具備米麵食加工及產品包裝等基本知識與技能
4. 具備於服務群相關職場中進行貨品整理、存貨管理等基本知識與技能
5. 具備良好的專業精神、安全工作習慣，並培養與服務相關工作之興趣

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

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	
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	顧客服務實務	●	○	○	○	●	
		顧客服務實作	●	○	○	○	●	
		基礎清潔實務	●	●	●	○	○	
		基礎清潔實作	●	●	●	○	○	
		職場清潔實作	●	●	●	○	○	
		基礎設備實作	●	○	○	○	○	
		收銀台實作	●	○	○	○	○	
		門市作業實作	●	○	○	○	○	
		基礎蔬果加工實作		●				
		基礎雜糧作物加工實作	○	●	○	○	○	
		基礎香草加工實作	○	●	○	○	○	
校訂必修	專業科目	蔬果調理	○	●	○	●	●	
	實習科目	顧客服務實習	●				○	
		門市整理實習	●				○	
		存貨管理實作					●	
		專題實作	○	●	●	○	●	
		香草加工品實作	○	●	○	●	●	
		米食加工實作	○	●	○	●	●	
		麵食加工實作	○	●	○	●	●	
		烘焙實務		●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	汽車清潔	●				○	
		基礎園藝				○	○	
		汽車美容	●				○	

		栽培環境					○	
	實習科目	食品調理實習			●	○	○	
		產品加工實習			●	○	○	
		貨品整理實習				●	○	
		門市作業實習	●			○	○	
		職業技能實作				○	●	
		產品包裝實作	○	●	●	○		
		門市整理實作	○	●	●	○		

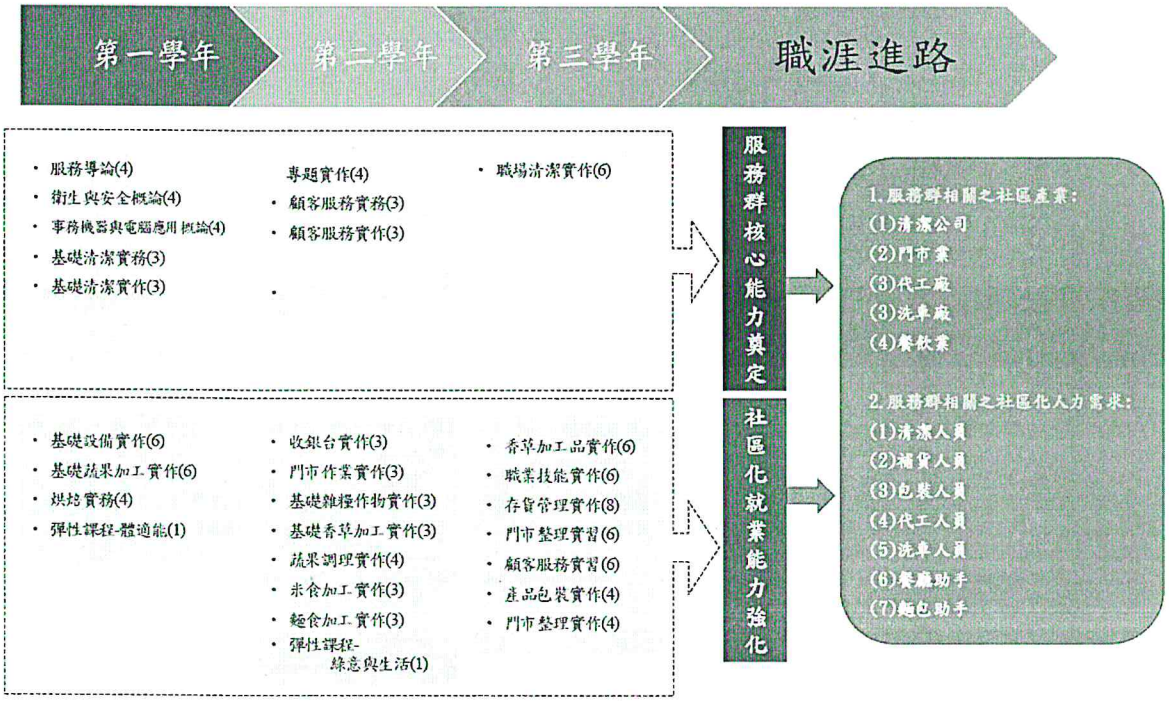
備註：

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

四、科課程地圖

（一）綜合職能科(929)

臺中市立沙鹿工業高級中等學校 綜合職能科課程地圖



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1　服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組
			英語文	6	1	1	1	1	1	1	適性分組
		數學	數學	6	2	2	1	1			適性分組
		社會	社會	4			2	2			
		自然科學	自然科學	4			2	2			
		藝術	美術	2	1	1					
			藝術生活	2					1	1	
		綜合活動	生涯規劃	2		2					
		科技	生活科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	以適應體育實施之
		小計		54	11	11	10	10	6	6	部定必修一般科目總計54學分
	專業科目	服務導論		4	2	2					群共同專業科目
		衛生與安全概論		4	2	2					群共同專業科目
		事務機器與電腦應用概論		4	2	2					

										群共同專業科目
	小計		12	6	6	0	0	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						群共同實習科目
	基礎清潔實作		3		3					群共同實習科目
	職場清潔實作		6					3	3	群共同實習科目
	顧客服務實務		3			3				群共同實習科目
	顧客服務實作		3				3			群共同實習科目
	門市技能領域	基礎設備實作	6	3	3					
		收銀台實作	3			3				
		門市作業實作	3				3			
	產品加工技能領域	基礎蔬果加工實作	6	3	3					
		基礎雜糧作物加工實作	3			3				
		基礎香草加工實作	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	15	15	9	9	3	3	
部定必修合計			108	26	26	19	19	9	9	部定必修總計108學分

表 6-1-1　服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	專業科目 4學分 2.2%	蔬果調理	4			2	2			進階課程
			小計	4			2	2			校訂必修專業科目總計4學分
		實習科目 44學分 24.18%	米食加工實作	3			3				
			存貨管理實作	8					4	4	實習分組
			香草加工品實作	6					3	3	進階課程
			烘焙實務	8	4	4					
			專題實作	4				4			進階課程 兩班四師，可結合校外資源尋訪
			顧客服務實習	6					3	3	實習分組 依課程及學生需求進行社區職場實習與應用
			麵食加工實作	3				3			
			門市整理實習	6					3	3	實習分組 依課程及學生需求進行社區職場實習與應用
			小計	44	4	4	3	7	13	13	校訂必修實習科目總計44學分
		特殊需求領域	職業教育	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂必修一般科目，依據系統需求分區填報，依據本科目之教學內容，並考量學生之學習需求，預計開設一學期1學分即可，兩學期共2學分即可
			小計	2					1	1	校訂必修特殊需求領域總計2學分
	校訂必修學分數合計			50	4	4	5	9	14	14	校訂必修總計50學分
	校訂選修	專業科目 6學分 3.3%	基礎園藝	3			3				同科跨班 AR2選1 根據一年級評估試探結果，進行學生分組二擇一選修
			汽車清潔	3			3				同科跨班 AR2選1 根據一年級評估試探結果，進行學生分組二擇一選修
			汽車美容	3				3			同科跨班 AS2選1 根據一年級評估試探結果，進行學生分組二擇一選修
			栽培環境	3				3			同科跨班 AS2選1 根據一年級評估試探結果，進行學生分組二擇一選修
			最低應選修學分數小計	6							校訂選修專業科目總計12學分
		實習科目 20學分 10.99%	產品包裝實作	4			4				同科跨班 AT2選1 實習分組，每組最少6人，兩班最多4位教師，根據一年及評估試探結果，進行學生分組二擇一選修
			門市整理實作	4			4				同科跨班 AT2選1 實習分組，每組最少6人，兩班最多4位教師，根據一年及評估試探結果，進行學生分組二擇一選修

		產品加工實習	8					4	4	同科跨班 實習分組 AU3選1 每位學生每學期選修兩個科目，一學年共計16學分 依適性及社區化原則，媒合社區職場進行實習課程運用 三年級依需求進行選修
		職業技能實作	8					4	4	同科跨班 實習分組 AU3選1 每位學生每學期選修兩個科目，一學年共計16學分 依適性及社區化原則，媒合社區職場進行實習課程運用 三年級依需求進行選修
		食品調理實習	8					4	4	同科跨班 實習分組 AU3選1 每位學生每學期選修兩個科目，一學年共計16學分 依適性及社區化原則，媒合社區職場進行實習課程運用 三年級依需求進行選修
		門市作業實習	8					4	4	同科跨班 實習分組 AV2選1 每位學生每學期選修兩個科目，一學年共計16學分 依適性及社區化原則，媒合社區職場進行實習課程運用 三年級依需求進行選修
		貨品整理實習	8					4	4	同科跨班 實習分組 AV2選1 每位學生每學期選修兩個科目，一學年共計16學分 依適性及社區化原則，媒合社區職場進行實習課程運用 三年級依需求進行選修
		最低應選修學分數小計	20							校訂選修實習科目總計48學分
	特殊需求領域	生活管理	1	1	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		社會技巧	1	(1)	1	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		學習策略	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		職業教育	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		溝通訓練	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		點字	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		定向行動	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		功能性動作訓練	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		輔助科技應用	0	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	特殊需求領域科目為一般科目之類別 為校訂選修一般科目，依據系統需求分區填報，視學生需求選擇科目教學
		最低應選修學分數小計	2							校訂選修特殊需求領域總計2學分

	校訂選修學分合計	28	1	1	7	3	8	8	校訂選修總計62學分數
學生應修習學分總計		186	31	31	31	31	31	31	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)		6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(學分)		210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表 6-2-1　服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
110學年度入學新生適用

<table>
<tr><th colspan="4" rowspan="2">項目</th><th rowspan="2">相關規定</th><th colspan="2">學校規劃情形</th><th rowspan="2">說明</th></tr>
<tr><th>學分</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td rowspan="4">一般科目</td><td colspan="3">部定</td><td>48-76 學分</td><td>54</td><td>29.03 %</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">校訂</td><td colspan="2">必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>2</td><td>1.08 %</td><td>特殊需求：2學分
1.08%</td></tr>
<tr><td colspan="2">選修</td><td>2</td><td>1.08 %</td><td>特殊需求：2學分
1.08%</td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計</td><td>58</td><td>31.19 %</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="10">專業及實習科目</td><td rowspan="3">部定</td><td colspan="2">專業科目</td><td>學分(依總綱規定)</td><td>12</td><td>6.45 %</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習科目</td><td>學分(依總綱規定)</td><td>42</td><td>22.58 %</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">專業及實習科目合計</td><td>學分(依總綱規定)</td><td>54</td><td>29.03 %</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">校訂</td><td rowspan="2">專業科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>4</td><td>2.15 %</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>6</td><td>3.23 %</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">實習科目</td><td>必修</td><td rowspan="2">各校課程發展組織自訂</td><td>44</td><td>23.66 %</td><td></td></tr>
<tr><td>選修</td><td>20</td><td>10.75 %</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">合　　計</td><td>至少80學分</td><td>128</td><td>68.82 %</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實習科目學分</td><td>至少45學分</td><td>106</td><td>56.99 %</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">部定及校訂必修學分合計</td><td>至多160學分</td><td colspan="2">158 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">應修習總學分</td><td>180-192</td><td colspan="2">186 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">六學期團體活動時間(學分)合計</td><td>12 - 18 學分</td><td colspan="2">18 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">六學期彈性教學時間(學分)合計</td><td>6 - 12 學分</td><td colspan="2">6 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">上課總學分</td><td>210 學分</td><td colspan="2">210 學分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="8"></td></tr>
<tr><td>學年學分制畢業條件</td><td colspan="7">1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。
2. 表列部定必修科目102-130 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。
3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。</td></tr>
<tr><td colspan="8">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。</td></tr>
</table>

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	週會或講座活動節數	20	20	20	20	20	20	
2	班級活動	18	18	18	18	18	18	
3	社團活動	16	16	16	16	16	16	
	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

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 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		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
化工科	1	1	1	1	1	1	
汽車科	1	1	1	1	1	1	
染整科	1	1	1	1	1	1	
紡織科	1	1	1	1	1	1	
資訊科	1	1	1	1	1	1	
電子科	1	1	1	1	1	1	
製圖科	1	1	1	1	1	1	
機械科	1	1	1	1	1	1	
資料處理科	1	1	1	1	1	1	

二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時其課程名稱應為：0000(彈性)
4. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
綜合職能科	1	1	1	1	1	1	

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型						師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動	特殊需求		
第一學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		旅遊韓文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		綠意與生活	1	6	綜合職能科			V				外聘	
		旅遊英文	1	12	綜合職能科			V				內聘	
		旅遊日文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		體適能訓練	1	6	綜合職能科				V			內聘	
		當代教育議題與實務	1	6	綜合職能科			V				內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		旅遊韓文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		綠意與生活	1	6	綜合職能科			V				外聘	
		旅遊英文	1	12	綜合職能科			V				內聘	
		旅遊日文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		體適能訓練	1	6	綜合職能科				V			內聘	

		當代教育議題與實務	1	6	綜合職能科			V				內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		旅遊韓文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		旅遊英文	1	12	綜合職能科			V				內聘	
		旅遊日文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		生活美學	1	6	綜合職能科			V				外聘	
		當代教育議題與實務	1	6	綜合職能科			V				內聘	
		功能性動作訓練	1	6	綜合職能科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		旅遊韓文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		旅遊英文	1	12	綜合職能科			V				內聘	
		旅遊日文	1	12	綜合職能科			V				外聘	
		生活美學	1	6	綜合職能科			V				外聘	
		當代教育議題與實務	1	6	綜合職能科			V				內聘	
		功能性動作訓練	1	6	綜合職能科						V	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		社會適應	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
		職業教育	1	9	綜合職能科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		社會適應	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
		職業教育	1	9	綜合職能科						V	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二

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.	專業	基礎園藝	綜合職能科	0	0	3	0	0	0	同科跨班	AR2選1
2.	專業	汽車清潔	綜合職能科	0	0	3	0	0	0	同科跨班	AR2選1
3.	專業	汽車美容	綜合職能科	0	0	0	3	0	0	同科跨班	AS2選1
4.	專業	栽培環境	綜合職能科	0	0	0	3	0	0	同科跨班	AS2選1
5.	實習	產品包裝實作	綜合職能科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AT2選1
6.	實習	門市整理實作	綜合職能科	0	0	4	0	0	0	同科跨班	AT2選1
7.	實習	產品加工實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AU3選1
8.	實習	職業技能實作	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AU3選1
9.	實習	食品調理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AU3選1
10.	實習	門市作業實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AV2選1
11.	實習	貨品整理實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AV2選1

二、選課輔導流程規劃

（一）流程圖（含選課輔導及流程）

（二）日程表

三、選課輔導措施

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

無附檔

二、108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：108_063407_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

（一）一般科目

（二）專業科目

表 11-2-2-1臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果調理		
	英文名稱	Fruit and vegetable conditioning		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、競爭力、就業力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、 認識蔬果及蔬果加工品調理所需的食材，瞭解蔬果及蔬果加工品的特性，並能判定各種食材之新鮮度。 二、 學習蔬果及蔬果加工品調理之機具使用清潔與基本保養原則。 三、 精進進行蔬果及蔬果加工品進行再調理應用的安全與衛生。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品加工概論	1.食品調理及食品加工場域之安全衛生。 2.蔬果及蔬果加工品調理常用的機具名稱認識、操作及簡易保養。 3.食品原料種類認識。 4.食品原料新鮮度判斷。 5.食材前置處理的共通原則。	9	
(二)根莖類蔬菜調理	1.使用新鮮根莖類蔬菜入菜的料理介紹。 2.根莖類蔬菜挑選原則及當季根莖類蔬菜新鮮度判斷原理。 3.當季根莖類蔬菜簡易處理原則。 4.當季根莖類蔬菜料理之菜單規劃。	9	
(三)葉菜類蔬菜調理	1.使用新鮮葉菜類蔬菜入菜的料理介紹。	9	

	2. 葉菜類蔬菜挑選原則及當季葉菜類蔬菜新鮮度判斷原理。 3. 當季葉菜類蔬菜簡易處理原則。 4. 當季葉菜類蔬菜料理之菜單規劃。		
(四)水果調理	1. 使用新鮮水果入菜的料理介紹。 2. 水果挑選原則及當季水果新鮮度判斷原理。 3. 當季水果簡易處理原則。 4. 當季水果入菜之菜單規劃。	9	
(五)果醬與果汁料理	1. 使用果醬與果汁入菜的料理介紹。 2. 果醬與果汁入菜前簡易處理與保存。 3. 果醬與果汁料理之菜單規劃。	9	
(六)醃漬蔬果料理	1. 使用醃漬蔬果入菜的料理介紹。 2. 醃漬蔬果入菜前簡易處理與保存。 3. 醃漬蔬果入菜之菜單規劃。	9	
(七)蔬果調味醬料理	1. 使用蔬果調味醬入菜的料理介紹。 2. 蔬果調味醬入菜前簡易處理與保存。 3. 蔬果調味醬入菜之菜單規劃。	9	
(八)蔬果調理與保存	1. 認識各式蔬果保存條件與限制 2. 認識各式蔬果保存禁忌與限制	9	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-2-2臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車清潔		
	英文名稱	Car Cleaning		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、培養學生具備車身外清潔之能力。 二、培養學生具備車身飾條及塑件清潔之能力。 三、培養學生具備清洗車身泥土之能力。 四、培養學生養成良好的服務態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1. 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	11	
2. 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	8	
3. 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	5	
4. 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	5	
5. 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	3	
6. 保險桿清潔	1. 保險桿清潔的重點 2. 保險桿清潔的作法	3	
7. 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	5	
8. 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	3	
9. 車輛擦乾	1. 車輛擦乾的範圍 2. 車輛擦乾的重點與作法	3	
10. 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	3	
11. 全車玻璃清潔	1. 全車玻璃清潔的範圍	5	

	2.全車玻璃清潔的重點與作法		
合　計		54	
學習評量 （評量方式）	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。		
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。		

表 11-2-2-3臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎園藝		
	英文名稱	Basic Horticulture		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、認識園藝的意義、範圍與重要性。 二、瞭解園藝植物的分類與特徵。 三、懂得園藝植物的應用。 四、培養保護大自然與保護生態環境的觀念。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.緒論	1.園藝的意義與範圍 2.園藝的重要性與特徵 3.園藝的展望	9	
2園藝作物分類	1.果樹分類 2.蔬菜分類 3.花卉分類	9	
3園藝作物栽培管理	1.一般栽培管理方法 2.特殊栽培法 3.植物生長調節之應用	9	
4園藝植物繁殖	1.有性繁殖 2.營養繁殖	9	
5園藝植物應用	1.造園景觀之應用 2.園產品加工之應用	9	
6.園藝植物設計	1.室內佈置之應用 2.花藝設計之應用 3.生物技術之應用	9	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態

	度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-2-4臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容		
	英文名稱	Car Detailing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、使學生了解車輛美容基礎工作原理。 二、使學生認識車輛美容材料之特性及其應用。 三、培養學生操作車輛美容相關工具、設備之能力。 四、培養學生具備清潔車輛外部及內裝的基本能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.車輛美容基礎項目	1. 車輛清潔的項目 2. 內裝整理的項目 3. 電動洗車機的工作要項	5	
2.車輛美容材料	1. 汽車美容或保養用品的種類 2. 美容或保養用品的比例調製與保存	5	
3.車輛美容工具的使用與保養	1. 高壓洗車機的操作與保養 2. 吸塵器的操作與保養 3. 泡沫機的操作與保養	5	
4.車身外部維護與保養	1. 車身外部的維護與保養重點 2. 車身外部維護與保養順序與作法 3. 維護與保養車身外部的注意事項	3	
5.車身飾條與車輛門邊 維護與保養	1. 車身飾條維護與保養作法 2. 車身塑件維護與保養作法 3. 車輛門邊維護與保養作法	3	
6.輪胎保養	1. 輪胎保養重點與作法 2. 鋼圈保養重點與作法	3	
7.車輛玻璃清潔與維護	1. 車輛玻璃的範圍 2. 車輛玻璃清潔與維護重點與作法 3. 防潑水塗膜作法介紹	5	
8.車輛外裝清潔與維護混合練習	1. 車輛外裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛外裝清潔與維護練習	9	
9.車輛內裝清潔與維護混合練習	1. 車輛內裝清潔與維護檢核重點 2. 車輛內裝清潔與維護練習	5	
10.上蠟練習	1. 車輛上蠟的步驟 2. 車輛各部位上序 3. 車輛上蠟的注意事項	5	

11. 拋光練習	1. 車輛拋光的步驟 2. 車輛各部位拋光順序 3. 車輛拋光的注意事項	6	
合　計		54	

學習評量 （評量方式）	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-2-5臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	栽培環境		
	英文名稱	Cultivation Environment		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解生物環境與作物生長 二、了解作物病害種類與管理 三、了解作物蟲害與管理			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.園藝作物	1.認識園藝作物 2.常見園藝作物種類	4	
2.植物生理	1.認識園藝生物生理 2.了解園藝生物生長及種植限制	5	
3.園藝植物生長環境	1.認識常見園藝植物生長環境 2.認識園藝植物生長環境之限制	9	
4園藝作物營養	1.主要營養元素 2.次要及微量營養元素	4	
5.園藝作物土壤肥料	1.園藝植物土壤認識 2.園藝植物肥料認識	5	
6.園藝作物營養管理	1.營養管理 2.土壤與肥料調配	4	
7.園藝植物病蟲害	1.認識園藝植物病蟲害 2.園藝植物病蟲害防治	5	
8.園藝植物天然災害	1.認識園藝植物天然災害 2.園藝植物天然災害防治	9	
9.園藝植物人為污染與防治	1.認識園藝植物人為污染 2.園藝植物人為污染防治	9	
合　計		54	

學習評量（評量方式）	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之

	內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

（三）實習科目

表 11-2-3-1臺中市立沙鹿工業高級中等學校 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 Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、競爭力、就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實作、職場清潔實作、顧客服務實作、門市作業實作			
教學目標（教學重點）	一、展現與顧客互動的基本禮儀與服務態度。 二、因應顧客需求之互動情境，展現服務品質的技巧。 三、具備顧客服務的基本技能，展現顧客服務的應對能力。 四、能夠依據顧客的需求，提供適切的調整與安排。 五、具備危機意識，妥善處理意外狀況。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)展現職場禮儀	1.區辨職稱與工作職責 2.應用職場禮貌用語 3.職場環境整潔的維護	9	
(二)職場接待服務	1.進行電話撥接與留言 2.確認顧客需求與提供服務安排 3.依據動線引導顧客 4.運用基本話術與應對方式	9	
(三)職業倫理	1.瞭解職業倫理重要性 2.認識職業規章與職場倫理之規範	9	
(四)銷售與服務	1.說明商品與服務的促銷方式 2.商品或服務特色說明	9	
(五)職場溝通技巧	1.掌握顧客需求 2.尋求支援與協助	9	
(六)職場服務技巧	1.職場服務調整 2.顧客需求之安排與規劃	9	
(七)處理客訴之原則	1.控制客訴處裡的情緒 2.展現客訴處理的應對技巧	9	
(八)客訴與顧客抱怨之處理流程	1.瞭解客訴與顧客抱怨之處理流程 2.處理流程之應用與規劃	9	
(九)結帳服務	1.結帳設備認識與操作 2.結帳服務之流程	9	
(十)商品包裝	1.基礎商品包裝應用 2.常見類型包裝袋之包裝技巧	9	
(十一)衛生安全之應用	1.門市安全管理原則 2.門市衛生管理原則	9	

(十二)危機處理之應用	1. 防災事件的因應措施 2. 門市犯罪事件因應與預防 3. 緊急意外事件的處理方法	9	
合　計		108	

學習評量 (評量方式)	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集職場作業實作主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之職場作業實作主題教材，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，以紙本或數繪畫內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-2臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市整理實習		
	英文名稱	Market Sorage Intership		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解門市整理的內涵及發展，進而認識倉儲物流及門市服務業。 二、建立依工作流程獨立完成整套工作之能力。 三、培養物品整理素養與認真敬業之工作態度。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)雜貨乾糧食品整理實作	1. 食品保存管理重要性 2. 雜貨乾糧食品的種類 3. 整理雜貨乾糧食品的注意事項 4. 各類雜貨乾糧食品擺設與陳列方式	18	
(二)休閒食品整理實作	1. 休閒食品的種類介紹 2. 整理休閒食品的注意事項 3. 各類休閒食品擺設與陳列方式	18	
(三)冷凍食品整理實作	1. 冷凍櫃的認識及使用方式 2. 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	18	
(四)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	18	
(五)清潔用品整理實作	1. 清潔用品的種類及使用方式 2. 清潔用品的保存方式及整理注意事項 3. 清潔用品的保存與陳列方式	18	
(六)高單價貨品整理實作	1. 高單價貨品的種類及使用方式 2. 高單價貨品的保存方式及整理注意事項 3. 高單價貨品的保存與陳列方式	18	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集單元主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之單元主題教材，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。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-3臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	存貨管理實作		
	英文名稱	Practice of Inventory Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、了解存貨管理的重要性 二、能於職場中妥善運用存貨管理的能力 三、培養正確的從業概念、服務態度及職場倫理。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	18	
(二)收貨作業	1.物品(料)收貨原則 2.物品點收的方式與技巧 3.收貨相關表單 4.常見驗收物品(料)不良的原因	18	
(三)標價卡	1.櫃位標價卡的功能與應用 2.缺貨標價卡的擺放方式 3.新品標價卡擺放與空間規劃	18	
(四)基本包裝技術	1.物流常見的包材 2.收縮薄膜包裝的認識 3.打包機的使用	18	
(五)產品陳列與補貨	1.賣場物品陳列基本原則 2.常見賣場物品陳列的方式 3.物品外包裝與陳列方式的選擇	18	
(六)物流卸貨與分類	1.物流卸貨理貨的流程 2.物流籠車卸貨的工作內容 3.物流籠車卸貨的注意事項	18	
(七)乾貨食品收納與管理	1.乾貨食品儲藏 2.辨識食品的製造日期、賞味期限與保存期限 3.食品儲存及收納原則	18	
(八)冰箱收納與物品管理	1.冰箱食品儲藏的原則與方法 2.生鮮食品的管理 3.冰箱的清潔與整理	18	
合　計		144	

學習評量 （評量方式）	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集單元主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之單元主題教材，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。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-4臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、強化學生之課程與應用統整能力。 二、強化學生團隊合作分工之能力。 三、建立學生成果展示與口語闡述之能力。 四、提升學生問題解決及與實作整合之能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)統合服務知能與實作	1.服務群知識展現 2.服務群態度展現 3.服務群技能展現	18	節數依據各組學生能力進行調整
(二)服務群職場實作	1.服務群知識實作 2.服務群態度實作 3.服務群技能實作	18	節數依據各組學生能力進行調整
(三)成果規劃	展示之規劃與執行	18	節數依據各組學生能力進行調整
(三)成果展示推廣	成果／成品展示與推廣	18	節數依據各組學生能力進行調整
合　計		72	

學習評量(評量方式)	一、得依服務群各科別性質採用適宜之多元評量方式。 二、評量宜兼重形成性評量與總結性評量，得兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。
教學資源	蒐集服務群實作主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教師實施教學時得採跨領域/科目的統整課程設計方式實施教學。 二、師生比以1:6-8生為原則。 三、教師之課堂教學得採分組教學方式進行，且學生宜採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 四、專題實作由教師指導下完成，宜依據學生能力與需求決定呈現實作方式，得採成品製作、成品或服務等相關成果展示會。

表 11-2-3-5臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食加工實作		
	英文名稱	Chinese wheaten food processing and 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	專業力、競爭力、就業力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：基礎雜糧作物加工實作			
教學目標（教學重點）	一、 讓學生瞭解中式米食之分類 二、 讓學生瞭解中式米食加工的基本知識 三、 讓學生瞭解中式米食原料加工與保藏法			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.加工基本操作	1.食品工廠安全衛生 2.中式米食製作機具之選用與用途 3.中式米食製作器具之選用與用途	9	
2.米粒類米食	1.米粒類米食分類 2.米粒類米食特性 3.米粒類米食—飯粒型產品製作 白米飯、油飯、筒仔米糕、台式肉粽 4.米粒類米食—粥品型產品製作 廣東粥、八寶粥、海鮮粥等	12	
3.漿（粿）粉類米食	1.漿（粿）粉類米食分類 2.漿（粿）粉類米食特性 3.漿（粿）粉類米食－米漿型產品製作 發粿、碗粿、蘿蔔糕、芋頭糕等。 4.漿（粿）粉類米食－漿糰型產品製作 芋頭巧、粿粽、菜包、湯圓等。	12	
4.熟粉類米食	1.熟粉類米食分類 2.熟粉類米食特性 3.熟粉類米食產品製作 鳳片糕、豬油糕、糕仔崙、雪片糕、 冰皮月餅等。	12	
5.膨發類米食	1.膨發類米食分類 2.膨發類米食特性 3.膨發類米食產品製作 米花糖等。	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-3-6臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	香草加工品實作		
	英文名稱	Herbs and Spices 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	專業力、競爭力、就業力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎香草加工實作			
教學目標（教學重點）	一、具備製作香草加工產品之技能。 二、了解香草加工產品的保存及包裝方式。 三、培養良好專業素養與認真敬業的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)加工基本操作	1.工廠安全衛生 2香草加工機具之選用與用途 3.香草加工材料之特性	18	
(二)香草保養品之製作	1. 香草保養品之認識與製作。 2. 香草保養品的保存與包裝。	18	
(三)香草手工皂之製作	1. 香草手工皂之認識與製作。 2. 香草手工皂的保存與包裝。	18	
(四)香草精油之製作	1. 香草精油之認識與製作。 2. 香草精油的保存與包裝。	18	
(五)香草環境淨化產品之製作	1. 香草環境淨化產品之認識與製作。 2. 香草環境淨化產品的保存與包裝。	18	
(六)香草環境防護產品之製作	1. 香草環境防護產品之認識與製作。 2. 香草環境防護產品的保存與包裝。	18	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	一、 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。 二、 採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、 依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、 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	蒐集職場作業實作主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。

教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之職場作業實作主題教材，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，以紙本或數繪畫內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-7臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱	baking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、競爭力、就業力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、瞭解烘焙產品的類別與特性 二、瞭解烘焙產品之材料與製作流程 三、具備製作烘焙產品之能力 四、培養對於不同烘焙產品之鑑別能力			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙食品製作之衛生與安全	1.烘焙製作個人服儀及衛生之介紹 2.烘焙製作操作衛生之認識 2.烘焙製作之環境與操作安全	16	
(二)認識烘焙機器與工具	1.烤箱的操作 2.發酵箱的使用 3.攪拌機的操作 4.各式工具的使用	16	
(三)製作餅乾類產品	1.認識餅乾種類 2.餅乾類產品製作	16	
(四)製作麵包類產品	1.認識麵包種類 2.麵包類產品製作	16	
(五)製作吐司類產品	1.認識吐司種類 2.吐司類產品製作	16	
(六)乳沫類蛋糕製作	1.認識乳沫類蛋糕種類 2.乳沫類蛋糕產品製作	16	
(七)麵糊類蛋糕製作	1.認識麵糊類蛋糕種類 2.麵糊類蛋糕產品製作	16	
(八)戚風類蛋糕製作	1.認識戚風類蛋糕種類 2.戚風類蛋糕產品製作	16	
(九)烘焙器具之清潔與保養	1.烘焙所需機器與工具之清潔重點 2.烘焙所需機器與工具之保養方法	16	
合　計		144	

學習評量 （評量方式）	鼓勵有興趣與能力從事烘焙相關行業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。
教學資源	一、可參考已出版的食譜以及丙級技術士檢定烘焙參考用書。 二、相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 三、相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。 四、請家長配合讓學生在家有練習實作的機會
教學注意事項	一、以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。 二、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。 三、本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 四、教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量 個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。 五.學生實作之產品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會等）， 與校 內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準 備度。

表 11-2-3-8臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵食加工實作		
	英文名稱	pasta 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	專業力、競爭力、就業力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基礎雜糧作物加工實作			
教學目標（教學重點）	一、 瞭解中式麵食製作的基本原理。 二、 瞭解中式麵食製作的操作程序與運用。 三、 進行各類中式麵食製品之實際操作。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)加工基本操作	1.食品工廠安全衛生 2.中式麵食製作機具之選用與用途 3.中式麵食製作器具之選用與用途	10	
(二)水調(和)類麵食製作	1.冷水麵與燙麵類的製作原理與方法 2.冷水麵類：生鮮麵條、貓耳 朵、淋餅、手工水餃…等 3.燙麵類等：荷葉餅、抓餅、 燒賣、蛋餅…等	10	
(三)發麵類麵食製作	1.發酵麵食與發粉類麵食的製作原理與方法 2.發酵類：白饅頭、雙色饅頭、菜肉包、三角豆沙包…等 3.發粉類： 發糕、黑糖糕、馬拉糕、蒸蛋糕…等	10	
(四)燒餅與油炸類麵食製作	1.燒餅與油炸類麵食製作原理與方法 2.燒餅類:芝麻醬燒餅、蟹殼黃、蔥燒 餅、發麵燒餅…等 3.油炸類：開口笑、脆麻花、巧果、沙 其瑪…等	12	
(五)酥油皮與糕漿類麵食製作	1.酥油皮與糕漿類麵食製作原理與方法 2.酥油皮類：蘇式豆沙月餅、蛋黃酥、菊 花酥、綠豆椪…等 3.糕漿類： 台式豆沙月餅、廣東月餅、 鳳梨酥、桃酥…等	12	
合 計		54	

學習評量 （評量方式）	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。 四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

表 11-2-3-9臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品調理實習		
	英文名稱	Food Processing Intership		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、能因應職場了解食材處理作業的工作內容 二、能因應職場習得食材處理作業之專業能力 三、培養正確工作價值及積極就業態度			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)廚房設備與安全	1.廚房設備使用 2.烹飪器具介紹 3.清潔工具操作 4.廚房衛生與安全	18	
(二)食材清潔	1.食材的類別辨識 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	18	
(三)材料衡量	1.重量衡量器具的熟悉 2.熟悉使用量杯、量匙	18	
(四)食材包裝與保存	1.食材特性與包裝 2.冰箱冷藏與冷凍 3.廚餘處理	18	
(五)刀具砧板使用	1.正確握刀姿勢 2.菜刀、刨刀、剪刀使用技巧與安全 3.砧板清潔與維護	18	
(六)粗切法與特殊切法	1.石材切割程序與原則 2.切塊技法實作 3.切條技法實作 4.切片技法實作	18	
(七)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 4.滾刀技法實作	18	
(八)各類烹調方法	1.各種烹調方式介紹 2.拌、炒、煎、炸料理觀摩與實作 3.湯、蒸、羹、滷料理觀摩與實作	18	
合　計		144	

學習評量 （評量方式）	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集單元主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之單元主題教材，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。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-10臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品加工實習		
	英文名稱	Product Processing Intership		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、能因應職場了解產品加工作業的工作內容 二、能因應職場習得產品加工作業之專業能力 三、培養正確工作價值及積極就業態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)設備介紹	1.設備使用 2.加工器具介紹 3.清潔工具操作	18	
(二)安全說明	衛生與 安全說明	18	
(三)材料清潔	1.材料的類別辨識 2.材料洗滌順序 3.材料泡洗與流程 4.材料識別與處理	18	
(四)材料衡量	1.重量衡量器具的熟悉 2.熟悉使用量杯、量匙	18	
(五)產品包裝	1.產品特性與包裝	18	
(六)產品保存	1.冰箱冷藏與冷凍 2.餘料處理	18	
(七)各類加工方法	1.各種加工方式介紹 2.各種加工方式觀摩與實作	18	
(八)加工方法判別	1.判別加工材料種類 2.選擇適當的加工方式 3.加工實作	18	
合 計		144	

學習評量(評量方式)	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集單元務主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之單元主題教材，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。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-11臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貨品整理實習		
	英文名稱	Goods Arrangement Internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、競爭力、就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實作、職場清潔實作、顧客服務實作、門市作業實作			
教學目標（教學重點）	一、具備貨品整理之概念。 二、能妥善運用貨品整理的能力。 三、培養正確的從業概念、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)認識貨品實作	1. 貨品整理相關行業介紹 2. 貨品整理工作的重要性	18	
(二)貨品整理注意事項	1. 認識貨品種類 2. 貨品整理注意事項	18	
(三)貨架清潔	1. 認識貨架種類 2. 貨架清潔實作	18	
(四)貨品歸類	1. 認識物品種類 2. 貨品歸類實作	18	
(五)貨品處理	3. 能了解進貨流程 4. 能了解出貨流程	18	
(六)過期品處理	1. 檢查過期品 2. 過期品處理流程	18	
(七)不良品處理	1. 檢查不良品 2. 不良品處理流程	18	
(八品質檢查	1. 認識貨品品質標準 2. 貨品品質檢查實作	18	
合　計		144	

學習評量（評量方式）	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集職場作業實作主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之職場作業實作主題教材，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，以紙本或數繪畫內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-12臺中市立沙鹿工業高級中等學校 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	Market Work Intership		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、競爭力、就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、培養正確的職場從業觀念、服務態度及正確工作價值觀。 二、瞭解職場作業基礎作業流程。 三、培養職場所需之基礎工作技能，並強化學生從業相關工作知能。 四、培養正確處理客訴或緊急狀況之基礎技巧 五、建立學生獨立操作及持續工作之能力，並強化品質管理概念。 六、增進門市服務人員相關行業的了解及實際經驗 七、建立依工作流程獨立完成整套工作（包裝、裝箱及貨品上架或運送等）之能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職場態度	1. 認識工作組織及任務 2. 瞭解工作禮儀及應對技巧 3. 瞭解工作內容及注意事項	6	
(二)職場環境	1.工作安全與保健注意事項 2.職場安全監視系統之認識 3.職場逃生路線之認識與檢查	18	
(三)職場安全	1.職場災害預防與處理 2.認識職場緊急事件之種類 3.瞭解職場緊急事件之應對態度 4.瞭解事件之處理流程 8.職場緊急事件處理後之檢討與回顧	18	
(四)生活用品整理實作	1.生活用品種類介紹 2.生活用品整理注意事項 3.生活用品擺設與陳列方式	18	
(五)生活五金工具整理實作	1.生活五金工具種類介紹 2.生活五金工具整理注意事項 3.生活五金擺設與陳列方式	18	
(六)雜貨乾糧物品整理實作	1.雜貨乾糧物品種類介紹 2.雜貨乾糧物品整理注意事項 3.雜貨乾糧物品擺設與陳列方式	18	
(七)休閒食品整理實作	1.休閒食品種類介紹、 2.休閒食品整理注意事項 3.休閒食品擺設與陳列方式	18	

(八)冷藏及冷凍物品整理實作	1.冷藏物品整理實作(冷凍櫃的認識及使用方式、不同種類2.冷凍物品的保存方式及整理注意事項、各類冷凍食品與陳列方式) 6. 冷凍食品整理實作(冷藏櫃的種類及使用方式、生鮮蔬果類食品的保存方式及整理注意事項、飲料食品的保存與陳列方式)	18	
(九)盤點法與處理	1.櫃位標示卡的功能與應用 2.盤點種類的介紹（如：初盤、複盤、日程區分等 2. 盤點各項注意事項 3. 盤點單的基本認識、填寫與簽核 4. 問題物品與缺點的處理方法	12	
合　計		144	

學習評量 (評量方式)	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集職場作業實作主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之職場作業實作主題教材，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，以紙本或數繪畫內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-13臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業技能實作		
	英文名稱	Practice of Occupational Skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：衛生與安全、事務機器與電腦應用概論、基礎設備實作、收銀台實作			
教學目標(教學重點)	一、瞭解職場工作之衛生與安全。 二、認識職場所需之設備、工具，與材料。 三、學習職場機具的清潔與保養技巧。 四、認識職場設備使用的安全注意事項與故障排除			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職場衛生	1.認識職場工作類型、環境與組裝設備 2.維持良好職場清潔	18	
(二)職場安全	1.瞭解實習職場及安全注意事項 2.認識職場所需工具與材料 3.良好的工作態度	18	
(三)常見工具認識	1.封口類工具的認識(飲料封口機、塑膠袋封口機、手壓式封口機、電動封口機、封膜包裝機、打包機) 2.打標類工具的認識(打標機、打標器、標籤機) 3.裁切類工具的認識(剪刀、刀片、裁紙機、切紙機、滾輪裁刀、自動切割機) 4.秤重類工具的認識(磅秤、平台式電子秤、吊帶式電子秤) 5. 黏著類工具的使用(膠帶台、膠帶切割器、熱熔槍)	18	
(四)工具操作	1.封口類工具的使用(飲料封口機、塑膠袋封口機、手壓式封口機、電動封口機、封膜包裝機、打包機) 2.打標類工具的使用(打標機、打標器、標籤機) 3.裁切類工具的使用(剪刀、刀片、裁紙機、切紙機、滾輪裁刀、自動切割機) 4.秤重類工具的使用(磅秤、平台式電子秤、吊帶式電子秤)	18	

	5. 黏著類工具的使用(膠帶台、膠帶切割器、熱熔槍)		
(五)常見設備認識與操作	1.職場機器種類與使用安全原則 2.職場設備的使用方法 3.設備的清潔與保養原則	18	
(六)設備使用注意事項	1.設備故障排除 2.設備收納原則與注意事項	18	
(七)工具操作實作	各項工具操作練習	18	
(八)設備使用實作	各項設備使用練習	18	
合　計		144	

學習評量 (評量方式)	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集職場設備實作主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之職場設備實作主題教材，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，以紙本或數繪畫內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-14臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品包裝實作		
	英文名稱	Practice of Product 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	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年第一學期			
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，進而認識倉儲物流及門市服務業。 二、建立依工作流程獨立完成整套工作之能力。 三、培養包裝專業素養與認真敬業之工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)包裝職場的認識	1.包裝工作的類型、環境與組裝設備 2.包裝職場工作安全及注意事項 3.包裝工具與材料 4.良好工作態度	9	
(二)包裝的基本技能	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	9	
(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	9	
(四)烘焙類產品的包裝實作	1.包裝烘焙類產品的注意事項 2.區分不同產品的價格及包裝方式 3.正確標價及顧客禮儀 4.整理排面、商品運送及上架	9	
(五)蔬果類產品的包裝實作	1.包裝蔬果類產品的注意事項 2.將商品平整地包上保鮮膜 3.正確標價及顧客禮儀 4.整理排面、商品運送及上架	9	
(六)肉品類產品的包裝實作	1.包裝肉品類產品的注意事項 2.將商品平整地包上保鮮膜 3.正確標價及顧客禮儀 4.整理排面、商品運送及上架	9	
(七)衣物類產品的包裝實作	1.包裝衣物類產品的注意事項 2.摺疊衣物並正確歸類 3.隨時留意顧客需求提供服務 4.整理排面、商品運送及上架	9	

(八)文具類產品的包裝實作	1.文具類產品包裝 2.品質檢驗 3.產品包裝後整理	9	
合　計		72	

學習評量 (評量方式)	一、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。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、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	蒐集單元主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	一、教材編選適合學生能力與程度之單元主題教材，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。 二、教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、教學方法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。 四、教學方法多元化且有彈性，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。 五、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。 六、課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-15臺中市立沙鹿工業高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市整理實作		
	英文名稱	Practice of Store sorting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	就業力、品格力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年第一學期			
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，進而有效管理各種類物品。 二、 習得整理物品的方式與建立良好的生活習慣，以提升自我生活品質。 三、 了解物品整理與日常生活的關聯性，認識零售業、門市服務及倉儲物流。 四、 培養物品整理工作專業素養、團隊合作及正確工作價值觀。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎整理清潔	1. 門市物品認識 2. 常見的物件整理與清潔	9	
(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. 物件與容器整理	9	
(三)零售業物品認識	1. 零售業常見的物品類別 2. 零售業的分類流程	9	
(四)零售業物品分類	1. 同類物品的歸類方式 2. 不同物品的歸類方式	9	
(五)物品陳列原則	1. 賣場佈置陳列的目的 2. 賣場層架展示基本原則 3. 賣場物品陳列基本原則	9	
(六)物品陳列規劃	1. 常見賣場物品陳列的方式 2. 物品外包裝與陳列方式的選擇	9	
(七)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	9	
(八)物品標價與整理	1. 櫃位標示卡的認識與對應 2. 櫃位標示卡的功能與應用	9	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	一、 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。 二、 採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、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。 三、 依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、 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	蒐集單元主題教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。

教學注意事項	一、 教材編選適合學生能力與程度之單元主題教材，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。 二、 教材編選由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 三、 教學方法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。 四、 教學方法多元化且有彈性，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。 五、 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。 六、 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。

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）