

高級中等學校課程計畫
清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校
學校代碼：031319

集中式特教班服務群課程計畫

本校112年10月16日112學年度第2次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)
備查版

中華民國113年8月12日

學校基本資料表

學校校名	清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科；軌道車輛科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
		其他		
進修部	餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群:餐飲技術科			
實用技能學程(夜)	動力機械群:汽車修護科			
特殊教育及特殊類型	汽車美容服務科；綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	03-4771196#216
	職 稱	教務主任		

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	動力機械群	汽車科	1	19	1	20	1	18	3	57
		軌道車輛科	1	28	1	16	1	23	3	67
	電機與電子群	資訊科	1	17	1	13	1	16	3	46
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	1	13	0	0	1	13
	服務群	汽車美容服務科	0	0	0	0	1	9	1	9
		綜合職能科	1	2	0	0	0	0	1	2
進修部	餐旅群	餐飲管理科	0	0	1	16	1	10	2	26
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	30	0	0	1	22	2	52
實用技能學程(夜)	動力機械群	汽車修護科	1	19	0	0	0	0	1	19

二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	45
		軌道車輛科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

友善校園

培養良好的品格與道德、人人滿懷的愛心與熱誠。
注重良好人際關係，實踐溫馨友善校園。

教學精緻

拔尖扶弱、尊重個別差異。
因材施教、有教無類、學生自我實現的能力。

學生卓越

提供優質教育環境，讓孩子快樂學習成長。
核心價值就是要「成就每一位學習者」。



二、學生圖像

品格力

校本核心能力解釋：培育學生具備有禮貌、有自信和團隊合作的能力

校本核心能力：品德優先、禮貌自信

辦學理念：品德優先、自我實現、親師合作

專業力

校本核心能力解釋：培育學生具備務實致用專業的知能與技術能力

校本核心能力：技術第一、務實致用

辦學理念：技術第一、多元學習、適性教學

適應力

校本核心能力解釋：培育學生具備適應職場生活與解決問題的能力

校本核心能力：適應職場、解決問題

辦學理念：創造雙贏、產學合作、振興經濟

增能力

校本核心能力解釋：培育學生具備持續自我增能與終身學習的能力

校本核心能力：自我增能、終身學習

辦學理念：激發潛能、回饋社區、推廣教育



肆、課程發展組織要點

清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校課程發展委員會設置要點

106年5月18日課程發展委員會通過(草案)

106年6月30日校務會議通過(草案)

107年5月 7日第3次課程發展委員會修訂通過

107年7月13日校務會議通過(設置要點)

107年10月11日課程發展委員會修訂(設置要點)

109年8月28日課程發展委員會修訂

110年8月30日課程發展委員會通過

111年8月25日校務會議修訂通過(設置要點)

112年8月29日校務會議修訂通過(設置要點)

清華高中112學年度課程發展委員會委員名冊

召集人 校長 張玉平

執行秘書 教務主任 郭宸中

副執行秘書 總務主任 謝雅芳

委員(行政代表) 實習主任 曾進生

委員(行政代表) 特教組長 楊琬曾

委員(行政代表) 餐飲科召集人 袁華崧

委員(群科代表) 汽車科召集人 周沿肥

委員(群科代表) 國中部召集人 黃郁庭

委員(導師代表) 高中部導師 封穎俊

委員(家長代表) 家長代表 許慶威

委員(學生代表) 學生會主席 何彥均

委員(業界代表) 台鐵局段長 李沛達

委員(學者專家代表) 中國科大 趙宗明

清華高中112學年度特殊教育推行委員會委員名冊

召集人 校長 張玉平

執行秘書 教務主任 郭宸中

委員 學務主任 洪雋翔

委員 總務主任 謝雅芳

委員 會計主任 廖美鈴

委員 實習主任 曾進生

委員 特教組長 楊琬曾

委員 特教老師 黃詩文

委員 特教老師 羅惠玲

委員 身心障礙學生代表 羅振俊

委員 身心障礙學生家長代表 邱渝鈞

委員 普通班教師 王善瑩

委員 家長會代表 林港豐

一、依據：

教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)

二、目的：

(一) 本校為推動課程發展應訂定「課程發展委員會組織要點」，經學校校務會議通過後，據以成立學校課程發展委員會。學校課程發展委員會下得設各領域/群科/學程/科目教學研究會。

(二) 本校課程發展委員會之組程及運作方式由校校務會議決定之，本校課程發展委員會應包括學校行政人員、年級及領域/群科/學程/科目(含特殊需求領域-集中式特教班綜合職能科、國中部之教師、教師組織代表及學生家長委員會代表，高級中等學校教育階段納入專家學者代表、家長代表、學生代表等。

(三) 本校課程發展委員會應掌握學校教育願景「友善、精緻、卓越」發展本校本位課程負責審議學校課程計畫、審查全年級或全校且全學期使用自編教材及進行課程評鑑。以培養具備人本情懷、統整能力、民主素養、鄉土與國際意識、以及能進行終身學習之健全國民。

(四) 本校課程計畫為本位課程規劃具體成果，應由本校課程發展委員會三分之二以上委員出席，二分之一以上委員席通過，始得陳報桃園市政府教育局。

三、組織成員及分工：

本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)設置委員13人，委員均為無給職、任期一年，任期自每

年八月一日至隔年七月三十一日止，委員因事離職或停職，應另推舉遞補人員。其組織成員如下：

- (一) 召集人：校長
- (二) 執行秘書：教務主任
- (三) 副執行秘書：總務主任
- (四) 委員：十位
 - 1、行政人員代表：三位
 - 2、專業群科教師代表：二位
 - 3、導師代表：一位
 - 4、學生代表：一位。
 - 5、家長代表：由學校家長委員會推派一位。
 - 6、學者專家：聘任專家學者一位。
 - 7、業界代表：一位。

四、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) 掌握學校願景，發展學校本位課程。
- (二) 充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，結合全體教師和社區資源發展學校本位課程並審慎規劃統整及審議學校課程計畫。
- (三) 審查學校教科用書選用，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、檢討與修正。
- (五) 審查各科或學習領域之課程計畫、教學計畫，內容包涵：
 - 1、學年/學期學習目標
 - 2、單元活動主題
 - 3、相對應能力指標、時數、等項目且應融入四項重大議題：性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育等及十五項一般議題：品德、生命、法治、家庭、防災、安全、國際、科技、資訊、能源、生涯規劃、多元文原住民族……十九項。
- (六) 統整各科或學習領域課程計畫，發展學校總體課程計畫。
- (七) 擬定或修訂「選用教科用書辦法」。
- (八) 決定應開設之選修課程。
- (九) 審查各科或各學習領域課程發展小組之計畫與執行成效。
- (十) 規畫教師專業成長進修計畫，增進專業成長。
- (十一) 負責課程與教學的評鑑，並進行學習評量。
- (十二) 其他有關課程發展事宜。

五、本委員會其運作方式如下：

- (一) 本委員會由校長召及並擔任主席，每學年至少舉行6次(以上)課程發展委員會會議，必要時得召開臨時會議。每年五月召開會議時必須提出下學年度學校總體課程計畫，送桃園市教育局備查後，方能實施。
- (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。投票採無記名投票或舉手表決方行之。
- (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，由教導處主辦，輔導室、總務處、人事室、會計室和進修部協辦。

六、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

- (一) 各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。(含國中部、技術型高中、集中式特教班綜合職能科)
- (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) 研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參與。

七、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
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

八、各研究會之運作原則如下：

(一) 各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

九、本組織要點經校務會議通過後，呈請校長核定後施行，修正時亦同。

清華高中 112 學年度第 1 次課程發展委員會會議紀錄

一、名稱：112 學年度第 1 次課程發展委員會

二、日期：112 年 08 月 29 日(星期二)15:00

三、議程：

項目	主持人	時間分配	備註
主席報告	張玉平校長	15:00~15:10	紀錄：邱沛璇
討論提案	張玉平校長	15:10~15:30	
臨時動議	張玉平校長	15:30~15:40	
散會		15:40	

四、提案討論：

提案(一)：112 學年度課程發展委員會委員名單修訂。提請討論。

1、說明：由本校 112 學年度第一學期期初校務會議通過委員名冊修訂，由以下

13 位委員擔任本學年度課程發展委員會之委員。

清華高中 112 學年度課程發展委員會委員名冊

委員會	職稱	姓名
召集人	校長	張玉平
執行秘書	教務主任	郭宸中
副執行秘書	總務主任	謝雅芳
委員(行政代表)	實習主任	曾進生
委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾
委員(行政代表)	餐飲科召集人	袁華崧
委員(群科代表)	汽車科召集人	周沿肥
委員(群科代表)	國中部召集人	黃郁庭
委員(導師代表)	高中部導師	封穎俊
委員(家長代表)	家長代表	許慶威
委員(學生代表)	學生會主席	何彥均
委員(業界代表)	台鐵局	李沛達
委員(學者專家代表)	健行科大	趙宗明

2、決議：照案通過

提案(二)：清華高中(含國中部)校外人士協助教學或活動要點，請討論。

- 1、說明：如附件
- 2、決議：照案通過

提案(三)：清華高中(含國中部)校外人士協助教學或活動審查小組名單，請討論。

- 1、說明：

清華高中 112 學年度校外人士協助教學或活動審查小組名冊

審查小組成員	職稱	姓名
召集人	校長	張玉平
行政代表	教務主任	郭宸中
教師代表	學務主任	洪雋翔
教師代表	國中部召集人	黃郁庭
家長代表	家長代表	許慶威

- 2、決議：照案通過

提案(四)：112 學年度學生學習歷程檔案工作小組任務，請討論。

- 1、說明：工作分配詳如附件
- 2、決議：照案通過

提案(五)：112 學年度學生學業成績更正申請辦法，請討論。

- 1、說明：如附件
- 2、決議：照案通過

提案(六)：113 學年度實用技能學科開設科別及班數，請討論。

- 1、說明：112 學年度開設科別為日校餐飲技術科、進修部汽車修護科，請討論

113 學年度是否依 112 學年度開設科別辦理。

- 2、決議：於期初課程發展委員會議中討論。

五、臨時動議：無

六、散會。

教學組長：

教學組長 郭宸中

教務主任：

教務主任 郭宸中

校長：

校長 張玉平

會議名稱：112學年度第1次課程發展委員會

會議時間：112 年 08 月 29 日

簽 到 表

序號	委員會	職稱	姓名	簽名
1	召集人	校長	張玉平	張玉平
2	執行秘書	教務主任	郭宸中	郭宸中
3	副執行秘書	總務主任	謝雅芳	謝雅芳
4	委員(行政代表)	實習主任	曾進生	曾進生
5	委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾	楊琬曾
6	委員(行政代表)	餐飲科召集人	袁華崧	袁華崧
7	委員(群科代表)	汽車科召集人	周沿肥	周沿肥
8	委員(群科代表)	國中部召集人	黃郁庭	黃郁庭
9	委員(導師代表)	高中部導師	封穎俊	封穎俊
10	委員(家長代表)	家長代表	許慶威	許慶威
11	委員(學生代表)	學生會主席	何彥均	何彥均
12	委員(業界代表)	台鐵局	李沛達	李沛達
13	委員(學者專家代表)	健行科大	趙宗明	趙宗明

清華高中 112 學年度第 2 次課程發展委員會會議紀錄

一、名稱：112 學年度第 2 次課程發展委員會

二、日期：112 年 10 月 16 日(星期一)16:00

三、議程：

項目	主持人	時間分配	備註
主席報告	張玉平校長	16:00~16:10	紀錄：邱沛璇
討論提案	張玉平校長	16:10~16:30	
臨時動議	張玉平校長	16:30~16:40	
散會			

四、提案討論：

提案(一)：111學年度之高一至高三各職業類科(含實用技能學程與服務群)、國中部課程實施之檢討，請討論。

1、說明：請各科確實 111 學年度課程實施狀況進行討論與檢討

2、決議：

餐飲管理科、餐飲技術科(實用技能學程)：因本校餐飲科招生人數之因，111學年度開設餐飲管理科，針對餐飲管理科108課程實施狀況皆無太多異議，108開設課程時有結合地方特色與多元素養層面結合，實施以來學生在學習上更多了學習意願與技能學習意願增加，且在考照上也更加明顯進步許多，專業課程亦能結合校外競賽讓學生更有機會參加，增進學生校內課程與校外競賽的自信，加上專業科目皆有聘請專業教師授課，學習上更能展現學習成果。

汽車科：課程規劃目前皆很順利進行每一個學期授課，規劃學生於學習與證照並用之下都能順利完成，也能在多元選修課程選擇不同領域學習，增進學生自我學習的豐富性。

資訊科：本校資訊因有結合國軍專業人才培訓，課程部分目前雖然正常授課無

太多問題，但部分課程學習上學生會覺得興趣不高，會造成課程進行的困難，經科內會議檢討與建議，進行滾動式教學修正，讓學生可以在學習上發揮最大的學習意願，得到最好的教學成果。

軌道車輛科：本科目前專業科目持續皆有每年做滾動式修正，無論是配合技術士證照或是專業技能課程學習，都能讓學生在每一學期的課程中不斷進階技能程度，目前課程規畫上都有助於學生未來無論是升學或是就業上都能有更好的基礎，執行3、4年新課程課綱無太大的問題，也會針對課程專業性聘請適合的教師授課，使學生在課程學習更加熟悉與認真。

服務群：目前汽車美容科課程進行皆符合108新課綱精神，因特殊生在學習上能更多元的教學也可以讓他們更快速的學習得到基本的相關知識，亦與任課教師皆定期的開會討論教學問題或是需修正問題，立即將問題解決保持教學正常化。

國中部：執行111學年度課程無須修正，課程皆符合規定開設，且皆有安排專長授課優先，讓學生學習上會更加精進，針對課程專業性聘請適合的教師授課與正常化教學，使學生在課程學習更加熟悉與認真。

提案(二)：本校技術型高中、實用技能學程、服務群之 113 學年度課程計畫書內

容課程規劃是否需調整或修正，請討論。

1、說明：本學期將進行 113 學年度課程計畫填報，依據各科對於 111 學年課程

執行中，是否有需做修正或調整之課程，以利 113 學年填報時修正與調整。

2、決議：

餐飲管理科、餐飲技術科(實用技能學程)：113學年度課程計畫會調整部分專

業科目會調整年度上課，因中餐原開設於一年級，但因課程較精進，故調整至二年級，一年級先基礎打底後，二年級再進行技術進階教學，烘焙課程將調整至一年級先授課，較為學生容易上手，秉持108新課綱精神永許教學，繼續提升學生學習技能與多元學習的環境。

汽車科：目前113學年度課程計畫無須調整或修正，一同秉持108新課綱精神永許教學，繼續提升學生學習技能與多元學習的環境。

資訊科：大致上課程科目無需做調整或修正，秉持108新課綱精神永許教學，繼續提升學生學習技能與多元學習的環境。

軌道車輛科：113學年度大致上課程科目無需做調整或修正，部分選修學分數會配合跨選調整學分數與課程大綱，秉持108新課綱精神永許教學，繼續提升學生學習技能與多元學習的環境。

服務群：113學年度課程計畫無須調整或修正，秉持108新課綱精神永許教學，繼續提升學生學習技能與多元學習的環境。

提案(三)：本校國中部彈性課程科目執行檢討與調整與否，請討論。

1、說明：針對111學年度彈性課程實施狀況進行討論與檢討

2、決議：

國中部目前開設之彈性課程科目課程目前職些皆無異議，配合課程規劃大綱進行授課，故113學年度站無須調整，但後續教學如有遇到問題困難將於課程發展委員會提出討論，滾動式調整史課程符合學生授課之學習權益與內容。

五、臨時動議：

1. 建議113學年課程計畫書修訂，含自然領域可將技術行高中四科系調整一至，以利開課與配合教師覓尋增聘。
2. 多元選修課程建議可將四科系綁在同校跨群為主，以利各科學生能多原跨選修實習的選擇性增加。
3. 議題融入建議選擇較適合該科目的議題，較讓任課教師融入課程授課。

六、散會。

教學組長：

教學組長 郭宸中

教務主任：

教務主任 郭宸中

校長：

校長 張玉平

會議名稱：112學年度第2次課程發展委員會

會議時間：112年10月16日

簽到表

序號	委員會	職稱	姓名	簽名
1	召集人	校長	張玉平	張玉平
2	執行秘書	教務主任	郭宸中	郭宸中
3	副執行秘書	總務主任	謝雅芳	謝雅芳
4	委員 (行政代表)	實習主任	曾進生	曾進生
5	委員 (行政代表)	特教組長	楊琬曾	楊琬曾
6	委員 (行政代表)	餐飲科召集人	袁華崧	袁華崧
7	委員 (群科代表)	汽車科召集人	周沿肥	周沿肥
8	委員 (群科代表)	國中部召集人	黃郁庭	黃郁庭
9	委員 (導師代表)	高中部導師	封穎俊	封穎俊
10	委員 (家長代表)	家長代表	許慶威	許慶威
11	委員 (學生代表)	學生會主席	何彥均	何彥均
12	委員 (業界代表)	台鐵局	李沛達	李沛達
13	委員 (學者專家代表)	健行科大	趙宗明	趙宗明
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				品格力	專業力	適應力	增能力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】	1. 培養學生基本語文能力，適應現在生活及未來職場	●		●	
			2. 培養學生母語能力，除生活基本語言，建立在地溝通能力		●		●
			3. 培養學生具備獨立閱讀的能力，能欣賞及正確地應用文字			●	●
			4. 教授教材與日常生活中常用字詞、用語、句型與對話		●		●
			5. 順應時節，將各國節慶融入教學，從文化中學學習語言	●	●	●	●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】	1. 指導學生能夠了解所學習的數學概念、運算與關係		●	●	●
			2. 指導學生能夠正確地執行數學程序		●	●	●
			3. 引導學生能夠運用數學概念、程序或方法解決日常生活問題或情境	●	●	●	●
			4. 引導學生能夠運用資訊工具，處理數學或日常生活問題		●	●	●
社會領域	社會	【總綱之教學目標】	1. 協助學生具備歷史知識的廣度與深度，帶給其不同的識見		●	●	●
			2. 情意引導學生關心國際事務，提出決方案等探討	●	●	●	●
			3. 引導學生認識地圖，並將地圖概念運用於日常生活中		●	●	●
			4. 課程結合地理時事、環境災害等議題，使學生具備國際視野與本土文化認同的公民意識		●	●	●
			5. 培養學生具備多元思辨、分析及土整的能力		●	●	●
			6. 培養學生具備良好人際互動與團隊合作的能力，並積極於公民參與	●	●	●	●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】	1. 協助學生建構正確的基本物理知識		●	●	●
			2. 透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質		●	●	
			3. 配合汽車科、軌道車輛科加強生活中的能源		●	●	
			4. 激發學生追求事務員裡的興趣		●	●	
			5. 養成學生良好的科學態度		●	●	
			6. 培養學生尊重自然、保育生態和永續發展的理念		●	●	●
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】	1. 讓學生認識到音樂的多元面向，進而學會尊重不同類型音樂的差異性		●	●	●
			2. 透過音樂家的生命故事，能鼓舞學生學習到認同自我價值的動力		●	●	●
			3. 引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值		●	●	
			4. 引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力		●	●	
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	1. 使學生重視生命的歷程，發展健康的生命態度		●	●	
			2. 引導學生運用醫療救護資源，達到健康安全的生活	●	●	●	●
			3. 協助學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我管理能力		●	●	●
			4. 使學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度		●	●	●
			5. 引導學生學習適當人際與親密關係的發展知能，並充實自我保護概念		●	●	
			6. 引導學生培養思辨與善用健康生活的相關資訊		●	●	
	體育	【總綱之教學目標】	1. 引導學生養成個人的健康信念，形塑健康價值觀，展現高度健康行動的自我效能，終身遵行健康的價值觀與規範		●	●	
			2. 引導學生能懂得運用方法去注意各種運動所發展出的文化、特色及意義，進而能融入於欣賞比賽活動中		●	●	●

			3. 引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神行動	●	●	●	
			4. 引導學生遵守運動規範，展現良好道德情操並運用於生活當中，落實身體自主權的尊重與維護	●	●	●	
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	1. 使學生能了解國際情勢的不穩定性與中國大陸對我國產生的影響		●	●	
			2. 配合時事、環境災害新聞事件，訓練學生具備災害應變的基本知識與技能	●		●	●
			3. 引導學生體認全民國防是凝聚全民心防、發揮整體國防力量的基石		●	●	●
			4. 建立學生對維護國家安全的正確認知，強化全民國防觀念	●			
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】	1. 引導學生了解生涯管理概念，培養危機處理能力，增進生活效能		●	●	●
			2. 加強學生了解生涯相關資源，規畫個人生涯發展進路		●	●	
			3. 培養學生親密關係的表達與處理知能，精進互動與溝通策略，增進家人互動關係	●		●	
			4. 培養學生選擇適合職場的裝扮，具備良好的職場人際互動與管理	●	●	●	
			5. 引導學生運用科技基本知能，進而從事科技探究與發展，已達成自我精進及肯定自我價值的能力與態度	●	●	●	●
			6. 引導學生應用各類科技符號，運算思維的觀念與能力，能有效進行思想與經驗的表達，與他人溝通並解決問題	●	●	●	●

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

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	專業力	適應力	增能力
服務群	綜合職能科	1. 汽車清潔服務人員 2. 汽車美容服務助理 3. 餐飲類服務人員 4. 餐飲類清潔人員 5. 餐飲類製作助理	1. 培育從事汽車清潔服務之人力	具備從事汽車清潔服務人員之能力		●	●	●
			2. 培育從事汽車美容服務之助理人力	具備從事擔任車美容服務助理之能力		●	●	●
			3. 培育從事餐飲類服務之人力	具備從事餐飲類服務人員之能力		●	●	●
			4. 培育從事餐飲類清潔之人力	具備從事餐飲類清潔人員之能力		●	●	●
			5. 培育從事餐飲類製作之助理人力	具備從事餐飲類製作助理之能力		●	●	●
			6. 培育具熱心服務之職業道德及持續學習之人力	具備熱心服務之職業道德及持續學習之能力	●		●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 綜合職能科(929)

科專業能力：

1. 具備從事汽車清潔服務人員之能力
2. 具備從事擔任車美容服務助理之能力
3. 具備從事餐飲類服務人員之能力
4. 具備從事餐飲類清潔人員之能力
5. 具備從事餐飲類製作助理之能力
6. 具備熱心服務之職業道德及持續學習之能力

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

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	服務導論	○	○	●	●	●	●	
		衛生與安全概論	●	●	●	●	●	●	
		事務機器與電腦應用概論	○	○	○	○	○	●	
	實習科目	基礎清潔實務	●	●	●	●	●	●	
		基礎清潔實作	●	●	●	●	●	●	
		職場清潔實作	●	●	●	●	●	●	
		顧客服務實務	●	●	●	●	●	●	
		顧客服務實作	●	●	●	●	●	●	
		車輛外部清理實作	●	●	○	○	○	●	
		車輛內裝清理實作	●	●	○	○	○	●	
		車輛美容實作	●	●	○	○	○	●	
		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	基礎餐飲概論	○	○	●	●	●	●	
		基礎車輛清潔概論	●	●	○	○	○	○	
		車輛構造概論	●	●	○	○	○	○	
		食物製備	○	○	●	●	●	●	
	實習科目	車輛鏡面美容實作	●	●	○	○	○	●	
		車輛外部清潔實習	●	●	○	○	○	●	
		顧客服務作業實作	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	
		環境清潔實作	●	●	●	●	●	●	
		車輛內裝清理實習	●	●	○	○	○	●	
		基礎餐飲實作	○	○	●	●	●	●	
		食材調理實作	○	○	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	汽車美容概論							
		飲料調製			●	●	●	●	
		食品安全與衛生	○	○	●	●	●	●	
	實習科目	居家烹飪實習	○	○	●	●	●	●	
		職場禮儀實習	●	●	●	●	●	●	
		環境清潔作業實習	●	●	●	●	●	●	
		餐飲服務實習							
		車體清潔實習	●	●	●	●	●	●	
		中餐製作實習							

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) 綜合職能科(929)

學校願景 友善 積極 卓越									
學生圖像 品格力 專業力 適應力 增進力									
科教育目標	科專業能力	課程類別	科目名稱	一上	一下	二上	二下	三上	三下
1.充實學生生活知識，增進其獨立自主及問題解決之能力。 2.落實生涯發展教育，發展學生生涯適應能力，進而發展其生涯規劃之功能。 3.提供課程歷程，加強學生基本能力與未來職業生活的能力。 4.整合與校園學校、社區資源，提升學生職業適應與職業發展之成功率。 5.具備正確之職業倫理與職業道德。	1.養成正確職業觀念及良好的安全衛生工作習慣。 2.具備正確職業及餐飲製作領域基本知識之能力。 3.具備正確職業及餐飲製作相關技術與專業器材、工具、設備認識與使用之能力。 4.具備正確職業及餐飲製作相關專業領域工作之技巧。 5.具備正確之職業倫理與職業道德。	普通必修	一般	國文(4) 數學(4) 自然科學(4) 社會(4) 藝術(4) 綜合活動與科技(4) 體育(2) 健康與護理(2) 全民國防(2) 本土語文(1)	國文(4) 數學(4) 自然科學(4) 社會(4) 藝術(4) 綜合活動與科技(4) 體育(2) 健康與護理(2) 全民國防(1) 閩南語文(1) 客語文(1)	國文(3) 自然科學(2) 藝術(2) 體育(2)	國文(3) 自然科學(2) 藝術(2) 體育(2)	體育(2)	體育(2)
				應用	服務導論(2)	衛生管理概論(2) 專業概論(2) 電腦應用概論(2)	衛生管理概論(2) 專業概論(2) 電腦應用概論(2)	顧客服務概論(2)	顧客服務概論(2)
				實習	基礎清潔實習(3) 專業實習(3) 餐飲實習(3)	基礎清潔實習(3) 專業實習(3) 餐飲實習(3)	基礎清潔實習(3) 專業實習(3) 餐飲實習(3)	顧客服務實習(3)	顧客服務實習(3)
		校定必修	特異需求領域	應用	基礎餐飲概論(2)	社會技巧(1) 基礎清潔導論(2)	社會技巧(1)		
				實習		食物製備(3)		顧客服務實習(3) 專業實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3)	顧客服務實習(3) 專業實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3) 基礎清潔實習(3)
				實習	食料管理實習(3) 專業實習(3)	食料管理實習(3) 專業實習(3)	食料管理實習(3) 專業實習(3)	食料安全與衛生(2) 飲料調製(2)	食料安全與衛生(2) 飲料調製(2)
		校定選修	一般	法律與生活(2)	法律與生活(2)				
				應用	汽車美容概論(2)			食品安全與衛生(2) 飲料調製(2)	食品安全與衛生(2) 飲料調製(2)
				實習		顧客服務實習(2) 專業實習(2) 清潔實習(2)	顧客服務實習(2) 專業實習(2) 清潔實習(2)	基礎清潔實習(4) 中餐與西餐實習(4) 餐飲服務實習(3) 服務實習(3)	基礎清潔實習(4) 中餐與西餐實習(4) 餐飲服務實習(3) 服務實習(3)
		校定選修	特異需求領域	生活管理(1) 職業教育(1)	生活管理(1) 職業教育(1)				

1.汽車清潔服務之人員。
2.汽車清潔美容用品銷售人員。
3.便利商店、餐飲等各類型門市、清潔或內場服務人員。

彈性學習 專業輔導課程/學校特色活動/學業式學習/學習實習/自主學習

團體活動 生涯講座/生涯測試/校外參訪社團活動

五、議題融入

(一) 綜合職能科(929)

表5-5-1服務群綜合職能科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修專業科目/基礎餐飲概論											✓								
校訂必修專業科目/基礎車輛清潔概論																			
校訂必修專業科目/車輛構造概論																			
校訂必修專業科目/食物製備											✓								
校訂必修實習科目/基礎餐飲實作																			
校訂必修實習科目/食材調理實作																			
校訂必修實習科目/車輛鏡面美容實作								✓											
校訂必修實習科目/車輛外部清潔實習								✓											
校訂必修實習科目/顧客服務作業實作		✓																	
校訂必修實習科目/專題實作														✓					
校訂必修實習科目/環境清潔實作			✓																
校訂必修實習科目/車輛內裝清理實習								✓											
校訂選修一般科目/法律與生活							✓												
校訂選修專業科目/汽車美容概論																			
校訂選修專業科目/飲料調製																			
校訂選修專業科目/食品安全與衛生											✓								
校訂選修實習科目/職場禮儀實習	✓																		
校訂選修實習科目/環境清潔作業實習																			
校訂選修實習科目/餐飲服務實習																			
校訂選修實習科目/車體清潔實習																			
校訂選修實習科目/中餐製作實習																			
校訂選修實習科目/居家烹飪實習													✓						
單一議題勾選數總計	1	1	1	0	0	0	1	3	0	0	3	0	1	1	0	0	0	0	0

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群綜合職能科 教學科目與學分(節)數檢核表

113學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	語文	16	5	5	3	3			本土語文/臺灣手語、閩南語文客語文（語文領域合科開設有：國語文、英語文及本土語文，本土語文於高一年段開設，開課科目為臺灣手語、閩南語文及客語文，各1學分）國語文(222200) 英語文(221100) 本土語文(110000)
		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	1	1	1	1			
		藝術	藝術	4	1	1	1	1			
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		綜合活動與科技	綜合活動與科技	4	2	2					
		小計		52	15	15	9	9	2	2	
	專業科目	服務導論		4	2	2					
		衛生與安全概論		4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
		小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
		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	
		實習科目	車輛整理技能領域	車輛外部清理實作	3	3					
	車輛內裝清理實作			3		3					
	車輛美容實作			6			3	3			
	餐飲製作技能領域		食材處理實作	3			3				
			基礎速食實作	6	3	3					
			飲料調製實作	3				3			
	小計		42	9	9	9	9	3	3	部定必修實習科目總計42學分	
	專業及實習科目合計		54	11	11	13	13	3	3		
部定必修合計		106	26	26	22	22	5	5	部定必修總計106學分		

113學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數	授課年段與學分配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	專業科目	9學分 4.55%	基礎車輛清潔概論	2			2				
			車輛構造概論	2		2					
			基礎餐飲概論	2	2						
			食物製備	3				3			
			小計	9	2	2	2	3			
	實習科目	41學分 20.71%	車輛鏡面美容實作	3			3				
			食材調理實作	6			3	3		進階課程 進階課程	
			車輛外部清潔實習	6					3	3實習課程	
			基礎餐飲實作	4					2	2進階課程 進階課程	
			顧客服務作業實作	6					3	3實習課程	
			專題實作	2					2	2進階課程	
			環境清潔實作	6					3	3實習課程	
			車輛內裝清理實習	8					4	4實習課程	
			小計	41			6	3	15	17	
	特殊需求領域		社會技巧	2			1	1		特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			小計	2			1	1			
	校訂必修學分數合計				52	2	2	9	7	15	17
	校訂選修	一般科目	4學分 2.02%	法律與生活	4	2	2				
				最低應選修學分數小計	4						
		專業科目	6學分 3.03%	汽車美容概論	2					2	
食品安全與衛生				4					2	2同科單班 AC2選1 同科單班 AD2選1	
飲料調製				4					2	2同科單班 AC2選1 同科單班 AD2選1	
最低應選修學分數小計				6							
實習科目		32學分 16.16%	職場禮儀實習	2				2		同科單班 AD2選1 同科單班 AA2選1 職場禮儀實習、環境清潔實作 多元選修二選一	
			環境清潔作業實習	2				2		同科單班 AD2選1 同科單班 AA2選1 職場禮儀實習、環境清潔實作 多元選修二選一	
			車體清潔實習	8					4	4同科單班 AE2選1 同科單班 AE2選1 車體清潔實習、中餐製作實習 實習課程二選一	
			中餐製作實習	8					4	4同科單班 AE2選1 同科單班 AE2選1 車體清潔實習、中餐製作實習 實習課程二選一	
	餐飲服務實習		6					3	3同科單班 AF2選1		

										同科單班 AC2選1 餐飲服務實習、居家烹飪實習 實習課程二選一
		居家烹飪實習	6					3	3	同科單班 AF2選1 同科單班 AC2選1 餐飲服務實習、居家烹飪實習 實習課程二選一
		最低應選修學分數小計	32							
	特殊需求領域	生活管理	2	1	1					特殊需求領域科目為一般科目之類別
		職業教育	2	1	1					特殊需求領域科目為一般科目之類別
		最低應選修學分數小計	2							
		校訂選修學分合計	30	4	4	0	2	11	9	多元選修開設20學分
	學生應修習學分總計		188	32	32	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)		4	0	0	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 服務群綜合職能科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					學分	百分比(%)	
一般科目	部定			49-78 學分	52	27.66 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.06 %	特殊需求：2學分 1.06%
		選修			6	3.19 %	特殊需求：2學分 1.06%
	合 計				60	31.91 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.38 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.34 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.72 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	9	4.79 %	
			選修		6	3.19 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	41	21.81 %	
			選修		32	17.02 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合 計			至少80學分	142	75.53 %	
	實習科目學分			至少45學分	115	61.17 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	158 學分		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計
應修習總學分				180-192	188 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	4 節		
上課總節數				210 節	210 節		
學年學分制畢業條件	1. 應修習總學分為180-192 學分，畢業及格學分數至少為160 學分。 2. 表列部定必修科目103-132 學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。 3. 專業科目及實習科目至少須修習80 學分以上，其中至少60 學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45 學分以上及格。						
備註： 1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	節/學期
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	節/學期
3	學生自治及學習活動	8	8	8	8	8	8	節/學期
4	週會或講座活動	16	16	16	16	16	16	節/學期
	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

彈性學習時間實施相關規定

清華高中普通型、技術型高中、實用技能學程、集中式特殊教育班(服務群)

彈性學習時間實施要點

107年5月9日第4次課程發展委員會通過

107年7月13日第4次校務會議通過

107年10月11日第1次課程發展委員會修訂

108年06月25日第4次課程發展委員會通過

110年08月30日第1次課程發展委員會通過

壹、依據：

1. 105年12月1日教育部頒佈十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及作業要點第七點學校應規劃彈性學習時間，規劃普通型高級中學、技術型高級中學、集中式特殊教育班汽車美容實施要點。
2. 要點條文說明：教育部為推動高級中等學校落實十二年國民基本教育課程綱要（以下簡稱課綱）規定，規劃及實施學校部定必修課程、校訂必修課程、選修課程及**彈性學習時間**，協助學生適性發展，實踐學校教育願景，特依高級中等教育法第四十三條第一項規定，訂定本要點。

貳、規劃目的：

1. 發揚總綱「自發」、「互動」及「共好」的理念
2. 實踐總綱「成就每一個孩子—適性揚才、終身學習」的願景。
3. 回應總綱「學校教育應善誘學生的學習動機與熱情，引導學生妥善開展與自我、與他人、與社會、與自然的各種互動能力，協助學生應用及實踐所學」的訴求
4. 落實學校願景與學生圖像的內涵。

參、彈性學習時間的規劃注意事項：

1. 不宜以單科單班的方式進行規劃，宜以班群（多個班級、同年級多班等）方式規劃開設內容，以符合總綱精神。（彈性學習時間可辦理自主學習、選手培訓、充實增廣）/補強性教學及學校特色活動等，故不宜某一學期或某一節課只規劃一種類型）
2. 應保留學生申請自主學習之選項（每個開設學期均應能有學生自主學習之內容規劃），以保障學生自主學習之實施。

（一）學生自主學習：

- （1）訂定學生自主學習實施規範，其內容包括實施原則、輔導管理（包括指導學生規劃自主學習計畫）、學生自主學習計畫參考格式及相關規定。
- （2）學生應依前目實施規範，系統規劃自主學習計畫：計畫項目包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備，並經教師指導及其父母或監護人同意後實施。
- （3）普通型學校，學生於修業年限內，其自主學習應至少十八節，並應安排於一學期或各學年內實施。

（二）學校規劃彈性學習時間，按其種類，依下列原則辦理：

- （1）選手培訓：得安排教師，培訓代表學校參加競賽之選手。
- （2）充實（增廣）教學：應規劃多元學習活動或課程，供學生依個人意願自由選擇，拓展學生學習面向，促進學生適性發展。
- （3）補強性教學：教師應依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學

活動或課程；並依學生學習表現予以建議，或學生依個人意願自由參加。

(4)學校規劃彈性學習時間，按其種類，依下列原則辦理：學校特色活動：學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，應納入學校課程計畫；其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定。

3. 應能落實學生自行選讀各項開設內容的機制（全校性或全年級共同參與之活動，不宜列入彈性學習時間中實施，因旨在拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展。故需要讓學生有適性選擇的機會，不宜強制全部學生參加某一活動或課程）。
4. 技術型高級中等學校，彈性學習時間規劃以每週 1 節，六學期每週單位合計需為 6 節。
5. 集中式特殊教育班-彈性學習時間規劃以每週 1 節，六學期每週單位合計需為 6 節。
6. 普通型高級中等學校，彈性學習時間規劃一、二年級以每週 1 節，三年級 2-3 節（下學期 3 節），為「全學期授課充實(增廣)/補強性教學」。

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

選手培訓實施申請表

[illegible]

競賽主責處室

教務處

校長

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

選手培訓實施延長申請表

[illegible]

競賽主責處室

教務處

校長

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

補強性教學活動實施申請表

[illegible]

教務處

校長

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

全學期特色活動實施申請表

[illegible]

教務處

校長

二、學生自主學習實施規範

桃園市清華高中學生自主學習實施補充規定

中華民國 107 年 3 月 30 日課程發展委員會通過
中華民國 108 年 06 月 25 日第 4 次課程發展委員會通過

- 一、 桃園市清華高中（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間學生自主學習之實施，依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間學生自主學習實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、 本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、 本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：
 - （一） 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
 - （二） 學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
 - （三） 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，依附件二完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
 - （四） 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
 - （五） 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師同意。
 - （六） 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 四、 為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
 - （一） 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
 - （二） 每位指導教師之指導學生人數至多 10 人。
 - （三） 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件三完成自主學習晤談及指導紀錄表。
 - （四） 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依附件四完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質

性建議。

(五) 除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。

五、 學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及指導紀錄表及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。

六、 指導教師指導學生實施自主學習，其指導鐘點費核發規定如下：

(一) 指導鐘點費依公立中小學兼任及代課教師鐘點費支付。

(二) 指導教師對指導之學生實際實施晤談與指導，並於自主學習晤談及指導紀錄表完成記錄者，按月計節核發其指導鐘點費；但教師指導節數，每學期不得超過學生自主學習總節數三分之一。

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

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習申請表

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

收件人核章

課務行政協助教師核章

教學組長核章

教務主任核章

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習計畫書

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師	
自主學習 主題				
自主學習 學習目標				
自主學習 方式				
自主學習 實施地點				
自主學習 初步規劃	週次	實施內容與進度	教師晤 談與指 導規劃	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	◎	
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			

	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20	參與自主學習成果發表。	◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。	◎
	22		
指導教師 指導意見			
父母或監護人意見			
意見		同意簽署	

指導教師簽署

課務行政協助教師核章

教學組長核章

教務主任核章

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習晤談及指導紀錄表

[illegible]

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間-

自主學習成果紀錄表

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師	
自主學習 主題				
自主學習 學習目標				
自主學習 方式				
自主學習 實施地點				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。		◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			

	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽署

課務行政協助教師核章

教學組長核章

教務主任核章

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		
	一	二	一	二	一	二	
每周彈性學習時間(節數)							
綜合職能科	0	0	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		
第二學年	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	環境教育	1	9	綜合職能科					服務學習		內聘	
	益智桌上型遊戲	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	生命教育	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	健康體適能	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	服務學習	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	心靈充電站	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	詐騙防衛隊	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	社會技巧	1	9	綜合職能科						V	內聘	
	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
	環境教育	1	9	綜合職能科					服務學習		內聘	
	益智桌上型遊戲	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	生命教育	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	健康體適能	1	9	綜合職能科					其他		內聘	
	服務學習	1	9	綜合職能科					其		內	

第三學年									他		聘	
		心靈充電站	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		詐騙防衛隊	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		社會技巧	1	9	綜合職能科					V	內聘	
	第一學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
		照片拍攝及修飾	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		聖誕嘉年華	1	9	綜合職能科				服務學習		內聘	
		用電安全小學堂	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		職業探索	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		運動小學堂	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		紓壓充電站	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		校園生活懶人包	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		跟著老師動一動	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		生活數學	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V					內聘	
		照片拍攝及修飾	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		聖誕嘉年華	1	9	綜合職能科				服務學習		內聘	
		用電安全小學堂	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		職業探索	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		運動小學堂	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		紓壓充電站	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		校園生活懶人包	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		跟著老師動一動	1	9	綜合職能科				其他		內聘	
		生活數學	1	9	綜合職能科				其他		內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	法律與生活	綜合職能科	2	2	0	0	0	0
2.	專業	汽車美容概論	綜合職能科	0	0	0	0	2	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	食品安全與衛生	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
2.	專業	飲料調製	綜合職能科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AC2選1
3.	實習	職場禮儀實習	綜合職能科	0	0	0	2	0	0	同科單班	AD2選1
4.	實習	環境清潔作業實習	綜合職能科	0	0	0	2	0	0	同科單班	AD2選1
5.	實習	車體清潔實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
6.	實習	中餐製作實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
7.	實習	餐飲服務實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1
8.	實習	居家烹飪實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AF2選1

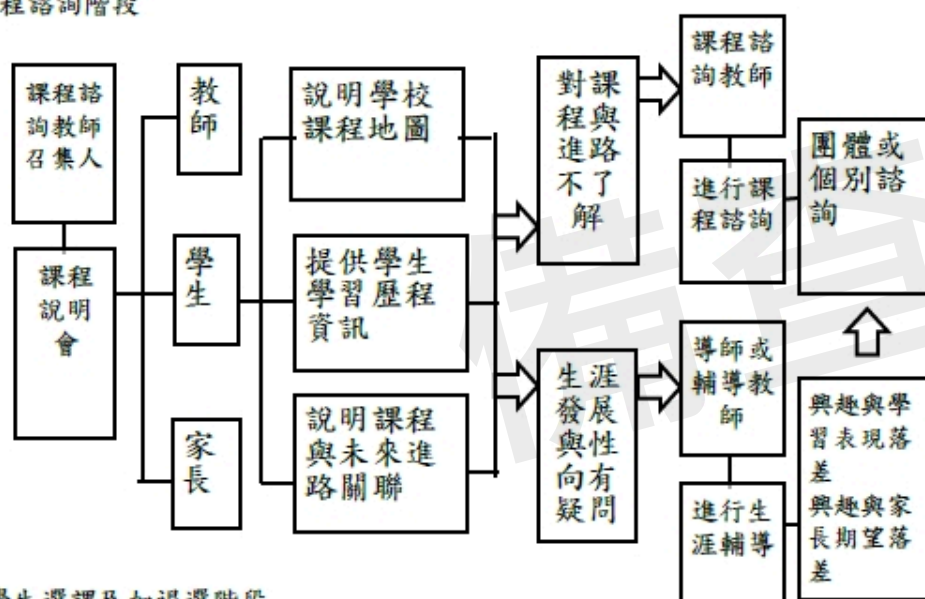
二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

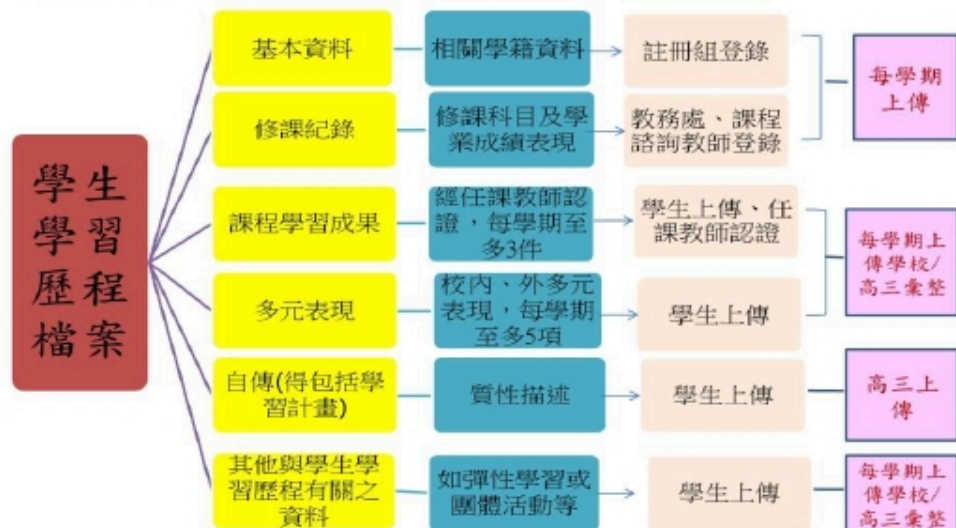
1. 課程諮詢階段



2. 學生選課及加退選階段



3. 登錄學生學習歷程階段



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	舊生:5月下旬/11月下旬、新生:8月中旬/12月下旬	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導，新生利用報到時與開學進行選課宣導。
2	舊生:5月下旬/12月下旬、新生:8月中旬/12月下旬	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導

3	9月(上學期)/2 月(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
4	9月(上學期)/2 月(下學期)	加、退選	於學期第二週進行開放加退選，由學生自行加退、選。
5	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

- (一) 清華高級中等學校（以下簡稱本校）為落實教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。
- (二) 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。
- (三) 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：
 1. 完備學生課程諮詢程序。
 2. 規劃學生選課相關規範。
 3. 登載學生學習歷程檔案。
 4. 定期檢討選課輔導措施。
- (四) 前點各項實施方式之執行內容如下：
 1. 完備學生課程諮詢程序：
 - (1) 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。
 - (2) 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
 - (3) 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
 - (4) 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
 - (5) 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
 - (6) 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。
 2. 規劃學生選課相關規範：
 - (1) 訂定本校學生選課及加退選作業時程。
 - (2) 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。
 3. 登載學生學習歷程檔案：

- (1) 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。
 - (2) 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：
 - A. 學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。
 - B. 教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。
 - C. 家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。
 - 4. 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。
- (五) 定期檢討選課輔導措施：
檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

拾、學校課程評鑑

一、113學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

桃園市清華高級中等學校 113 學年度課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 26 日課程發展委員會通過

109 年 08 月 28 日課程發展委員會修訂

110 年 08 月 30 日課程發展委員會修訂

111 年 08 月 26 日課程發展委員會修訂

112 年 08 月 29 日課程發展委員會修訂

壹、依據

一、教育部中華民國 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 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、使學校課程設計符應需求、教師發展創新教學，以達成學生學習效果。

二、落實課程自我評鑑功能、督導教師教學正常化、鼓勵教學創新化。

三、透過課程實施成效，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

本校課程評鑑組織為課程發展委員會、課程自我評鑑小組、群科課程研究會或各科/領域教學研究會，其組織職掌如下：

組織	工作職掌
課程評鑑小組	一、由校長聘請 9 位課程發展委員會委員擔任之。 二、評鑑小組得包括家長會代表、學生代表及各領域教師代表。 三、依據教學研究會評鑑資料及各領域代表之回饋，進行課程之改進建議。
課程發展委員會	依本校課發會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出評鑑結果，進行綜合性之建議。

教學 研究會	一、由教務單位召開教學研究會。 二、教學研究會議後，由各領域召集人召開分科教學研究會。 三、教學研究會依據教師自我評鑑資料、教師教材教法及學生學習成果，共同研擬課程改善方案。
-----------	---

肆、課程評鑑實施內容

課程評鑑內容以課程規劃、教學實施及學生學習為三大內容，分別依評鑑項目、人員方式及時間，綜整如下：

評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	時間
課程規劃	一、課程設計。 二、課程組織。 三、教學計劃。 四、行政支援。 五、學生選課。	一、教學研究會。 二、課發會。 三、評鑑小組。	選課調查表	每年 9 月
教學實施	一、課程設計。 二、教材教法。 三、教學策略。	一、授課教師。 二、學生。 三、家長。 四、教學研究會	一、教學進度表。 二、學生線上回饋。	每年 1 月 每年 6 月
學生學習	一、學習過程。 二、學習成效。 三、多元表現。	一、授課教師。 二、教學研究會。	一、學生成績系統。 二、學習歷程檔案。 三、後期中等學校資料庫。	每年 1 月 每年 6 月

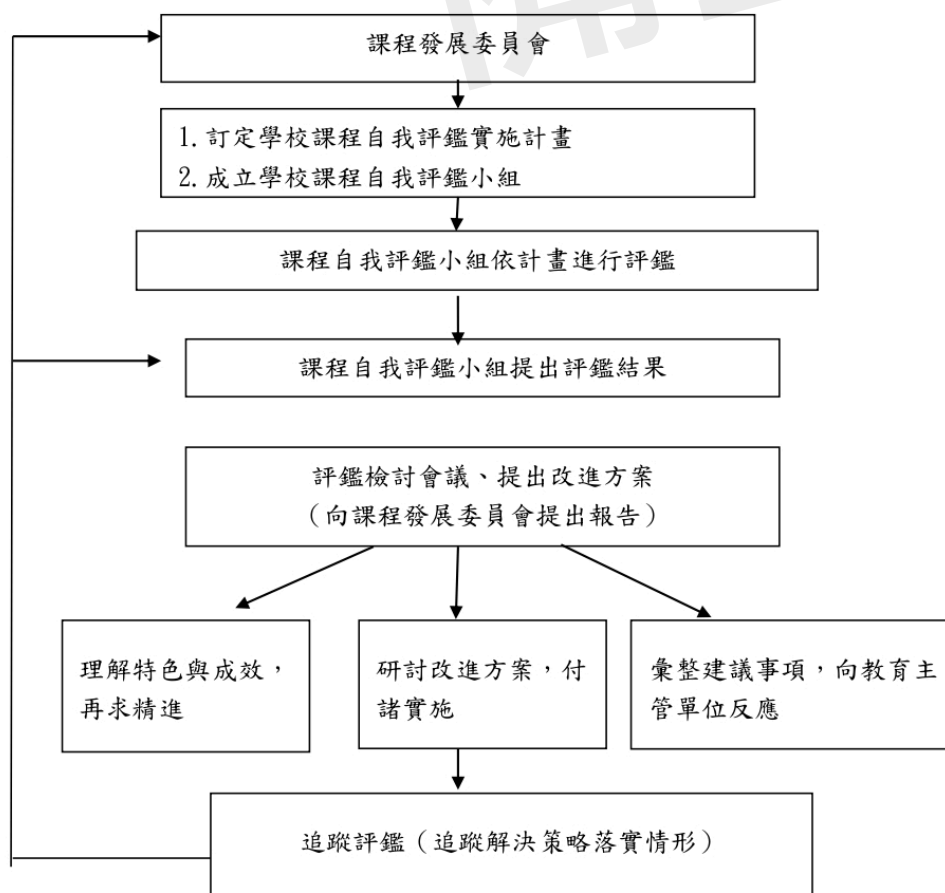
伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

工 作 項 目	預 定 時 程
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
成立學校課程評鑑小組。	9 月
開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。	9 月
進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9~12 月、2~5 月
各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1 月、5 月

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
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
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、課程評鑑流程



柒、課程評鑑結果與運用

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

- 一、依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- 二、依據學生教學回饋、教師社群研討，檢討學校課程實施。

三、理解及重視課程品質。

四、提供教師教學調整及專業成長規劃。

五、規劃補救教學或學習輔導。

六、激勵教師課程及教學創新。

七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

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

清華高中 112 學年度課程發展委員會委員名冊

委員會	職稱	姓名
召集人	校長	張玉平
執行秘書	教務主任	郭宸中
副執行秘書	總務主任	謝雅芳
委員(行政代表)	實習主任	曾進生
委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾
委員(行政代表)	餐飲科召集人	袁華崧
委員(群科代表)	汽車科召集人	周沿肥
委員(群科代表)	國中部召集人	黃郁庭
委員(導師代表)	高中部導師	封穎俊
委員(家長代表)	家長代表	許慶威
委員(學生代表)	學生會主席	何彥均
委員(業界代表)	台鐵局	李沛達
委員(學者專家代表)	健行科大	趙宗明

清華高中 111 學年度課程評鑑小組成員

召集人	校長	張玉平
執行秘書	教務主任	郭宸中
副執行秘書	總務主任	謝雅芳
委員(行政代表)	實習主任	曾進生
委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾
委員(行政代表)	餐飲科召集人	袁華崧
委員(群科代表)	汽車科召集人	周沿肥
委員(群科代表)	國中部召集人	黃郁庭
委員(導師代表)	高中部導師	封穎俊
委員(家長代表)	家長代表	許慶威
委員(學生代表)	學生會主席	何彥均
委員(業界代表)	台鐵局	李沛達
委員(學者專家代表)	健行科大	趙宗明

二、111學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[111_031319_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	法律與生活		
	英文名稱	Law and life		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	選修			
	領域：社會			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	B 溝通互動：B2. 科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1. 道德實踐與公民意識、C2. 人際關係與團隊合作、C3. 多元文化與國際理解			
學生圖像	適應力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識基本法律制度 2. 培養民主素養、法治觀念以及負責的態度			
議題融入	綜合職能科：法治			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識法律的基本概念		法律的功能 現代公民應具備的法治觀念 法律責任	12	
(二)認識校園霸凌與校園暴力		言語霸凌 肢體霸凌 關係霸凌	12	
(三)認識財產犯罪		竊盜 毀損 侵占	12	
(四)認識幫派犯罪與個人		毒品 放火 妨害安全	12	
(五)認識資訊相關法律規範		智慧財產權 網路犯罪 個人資料保護	12	
(六)認識其他類型法律規範		自我保護 詐騙 公然侮辱 意外事件	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	採多元評量、課堂發表、作業評定、觀察、紙筆與演練等方式評量			
教學資源	1. 教育百科2. 校園法法治教育學生手冊3. 國家教育研究院自製影片4. 時事與新聞之網路影音資料			

教學注意事項	1. 自編教材 2. 編制課本與習作，以供學生學習和練習之用 3透過案件或是見樣態作為教學媒材，引導學生討論並解決問題
--------	---

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎車輛清潔概論		
	英文名稱	Introduction to basic vehicle cleaning		
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、適應力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 能正確完成汽車清潔之各項工作。(二) 具備正確的職場工作態度。 (三) 培養職業生活適應能力。			
議題融入	綜合職能科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 汽車清潔		1. 汽車清潔目的。 2. 汽車清潔流程。 3. 汽車清潔之工具與使用方法。	2	
(二) 洗車場介紹		1. 洗車場環境及危險區域。 2. 洗車工具及設備借用與管理程序。	2	
(三) 洗車場用電安全		1. 介紹電源插座。 2. 電器設備使用規定與安全注意事項。	2	
(四) 車身外部清潔		1. 車頂、前引擎蓋清潔重點與做法。 2. 車門及後車廂清潔重點與做法。 3. 輪胎清潔重點與做法。 1. 保險桿清潔重點與做法。 2. 車門邊框擦拭重點與做法。 3. 全車玻璃清潔重點與做法。	2	
(五) 車輛前座清潔實習		1. 儀表板清潔重點與做法。 2. 方向盤清潔重點與做法。 3. 排檔桿清潔重點與做法。 4. 手煞車清潔重點與做法。	2	
(六) 地毯及腳踏墊清潔實習		1. 地毯及腳踏墊清潔的重點與做法。 2. 地毯及腳踏墊清潔實作。	2	
(七) 車輛行李箱清潔實習		1. 行李箱清潔整理重點與做法。 2. 行李箱物品擺放原則。	2	
(八) 車門與飾條清潔實習		1. 車門內部清潔重點與方法。 2. 車身飾條清潔重點與方法。	2	
(九) 輪胎保養實習		1. 輪胎的種類。 2. 輪胎的構造。 3. 輪胎保養重點與方法。 4. 鋼圈保養重點與方法。	2	
(十) 玻璃清潔實習		1. 玻璃清潔重點與內容。 2. 玻璃清潔用品。 3. 玻璃清潔實作。	2	

(十一) 內裝消毒與除臭實習	1. 消毒工具與材料的認識。 2. 除臭工具與材料的認識。 3. 消毒與除臭實作。	2	
(十二) 打蠟實習	1. 上蠟的步驟。 2. 上蠟的順序。 3. 上蠟的注意事項。	2	
(十三) 拋光實習	1. 拋光的步驟。 2. 拋光的順序。 3. 拋光的注意事項。	2	
(十四) 職場社會技能	1. 表達需求及尋求協助技能。 2. 合宜的社交禮儀。 3. 與指導者(管理者)溝通技能。 4. 與同學(同事)互動技能。 5. 回答工作相關問題。	2	
(十五) 洗車工作品質與速度提升	1. 車身外部清潔的品質與速度提升。 2. 車輛內部清潔的品質與速度提升。	2	
(十六) 工作安全及衛生	1. 職場危險區域。 2. 危險物品使用須知。 3. 安全防護設備的使用。	2	
(十七) 工作意外事故處理	1. 利用電話尋求協助。 2. 簡易醫護用品使用。 3. 預防意外事故發生的方法。 4. 職業病防治。	2	
(十八) 工作紀律	1. 接受安排的工作並按時上下班。 2. 與他人合作完成工作。 3. 遭遇困難時尋求協助之方法。 4. 工作結束後的收拾與整理。	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，檢視學生是否達成學習目標。 2. 採多元評量方式，評量方法可包含學習態度、觀察、實際操作、問答及紙筆作業等，並兼顧認知、情意、技能及應用能力。 3. 教師得依評量結果修正教材及教學方法，提升學生學習成效。		
教學資源	1. 加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並安排至洗車廠參觀見習，以實際瞭解產業發展，進以增加就業機會。 2. 廣為蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。		
教學注意事項	1. 加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並安排至洗車廠參觀見習，以實際瞭解產業發展，進以增加就業機會。 2. 廣為蒐集相關圖書、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。		

表 11-2-2-2清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛構造概論		
	英文名稱	Introdection to vehicle construction		
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、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.使學生認識汽車的相關配置工具及設備，並養成良好工作習慣，增加對工作安全的認識，以減少職業傷害發生。 2.使學生學會車輛構造的基本認識機功能簡介			
議題融入	綜合職能科： 無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、認識工廠		了解工廠安全守則 認識工具	4	
二、認識運輸沿革		了解運輸工具沿革 了解運輸工具種類	4	
三、認識交通安全		交通號誌認識。 交通安全解說。	4	
四、認識車輛		車輛品牌號誌認識。 車輛型式辨識。	4	
五、認識動力機		動力機(引擎)型式解說	4	
六、傳動系統基本認識		動方式簡介。 傳動方式說明(自排車與手排車)	4	
七、認識底盤		底盤種類說明。 輪胎種類與規格解說	4	
八、認識煞車		煞車種類說明 各式煞車功能解說	4	
九、認識燈光		燈光種類說明。 各式燈光作動解說	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	一、評量時因考量學生之個別差異。二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習、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、情意以及用之能力。			
教學資源	1.自編教材2.教材之選用，應以圖片參考相關書籍，多媒體影片及實物等			
教學注意事項	一、除教材外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、教學時注意學生個別差異，對不同程度學生，應適當的個別輔導。 三、學生類化能力較差，建議以實務教學為主，媒體教學為輔。 四、可依學生基本能力學習情況適當增加或減少教學內容與順序。 五、注意基本觀念解說，但應避免深奧理論。			

表 11-2-2-3清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎餐飲概論		
	英文名稱	Introduction to Food Basics		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解常見餐飲的種類，並選購適當的食材 2. 能操作常用家電製作料理 3. 能區分並選用合適方式進行食品製作			
議題融入	綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 常見基礎餐飲類介紹		常見餐飲種類介紹	6	
(二) 基礎餐飲類介紹		營養與健康的關係 常見食品之安全與衛生問題	6	
(三) 認識餐飲選購與存放		食材選購與存放原則	6	
(四) 認識餐飲選購與保存		熱量與營養標示判讀 保存極限的辨別	6	
(五) 認識電器的使用		烤箱、微波爐、電鍋等地清潔與保養	6	
(六) 認識電器的保養		烤箱、微波爐、電鍋等地使用安全注意事項	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量方式 2. 評量時應考量學生的個別差異			
教學資源	一、相關領域書籍 二、自編教材			
教學注意事項	一、教材以個人生活衛生保養及保健為主要內容 二、教材選擇宜連結學生每日生活或生活經驗 三、教師依照學生個別需求補充最新知識以利學生未來生活所用			

表 11-2-2-4清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備		
	英文名稱	Food preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、增能力			
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)	1.瞭解食物製備及營養的相關知識。 2.熟練各種烹調法的技能。3.培養正確的烹調觀念及實作能力。 4.培養良好的衛生習慣與職業道德。			
議題融入	綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
食物製備及用具		廚房設備介紹 烹調器具的使用及維護	6	
材料之衡量法		量 容量	9	
認識調味料與香辛		調味料 香辛料	3	
食物選透與儲存		食物選購的方法 食物儲存的方法	9	
食物的洗滌		食物洗滌的方法 基本切割洗滌的實作	9	
食物的切割		基本切割方法的認識 基本切割的實作	6	
食品衛生與安全		製作者的衛生與安全 製作環境的衛生與安全 預防食物中毒	6	
食物製作流程		製作流程 洗滌 切割 解凍 調理與理工	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1.評量時因考量學生之個別差異。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、同儕評量、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。			
教學資源	1.利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果 2.教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。3.教材編選應顧及學生之需要，使課程內容與生活互相結合。			
教學注意事項	1.因應學生個別差異，操作課程宜採分組教學，給予學生適性學習。2.採用示範教學法，現場操作，適時給予個別指導。3.對於學習緩慢與學習困難學生，實施個別輔導及補救教學。4.適時給予學生口頭讚美，提高學習動機。			

表 11-2-2-5 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生		
	英文名稱	Food safety and hygiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食品安全與衛生的重要性 2.瞭解食物中毒的種類，症狀及預防方法 3.瞭解食品添加物的分類及使用範圍和份量 4.瞭解食品衛生管理的範圍 5.瞭解食品衛生安全法規			
議題融入	綜合職能科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 食品安全與衛生概論		1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 良好的食品衛生規範。 3. 食品安全衛生相關法令。	12	
(二) 食物中毒的種類		1. 食物中毒介紹。 2. 食物中毒症狀。 3. 食物中毒處理。	12	
(三) 食物中毒的預防1		1. 食物中毒預防方法： (1)個人衛生習慣。 (2)食物處理方式。 (3)飲食習慣。 (4)食品消費觀。 (5)食品標示。	12	
(四) 食物中毒的預防2		1. 食物保存方法： (1)生鮮食物保存方法。 (2)加工食品保存方法(如：罐頭、抹醬罐頭、生鮮丸等火鍋料食品…等等)。	12	
(五) 食品添加物		1. 食品添加物的分類。 2. 食品添加物的使用範圍及用量標準。	12	
(六) 衛生管理		1. 食品設備衛生管理。 2. 食品用具衛生管理。 3. 食品製備人員衛生管理。 4. 食品製備環境及用水管理。	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 採用多元評量，以問答評量或觀察等方式評量 2. 教學過程中觀察學生學習情形並以口語問答方式確認認知部分是否熟記			
教學資源	1. 自編教材及相關食品加工著作 2. 圖片、錄影帶、光碟等多媒體及網路資訊 3. 食品衛生安全及加工營養學相關的研討會或材料大展 飲食安全與衛生請參考學習吧網站 https://www.learnmode.net/flip/video/48589 食品良好衛生規範請參考 https://www.youtube.com/watch?v=7BYmUhs9DM 食品安全倡議 https://www.youtube.com/watch?v=KfHqa4BfGyA 食品衛生管理法 https://www.president.gov.tw/PORTALS/0/BULLETINS/PAPER/PDF/7091-			

	13. PDF 為什麼會食物中毒https://www.youtube.com/watch?v=4Lt8ZOWMw80 預防食物中毒 https://www.youtube.com/watch?v=BVtXhpu0_MA 細菌致食物中毒新聞 https://www.youtube.com/watch?v=05WnelgvUvw 教材可參考柯美稜老師製作食品安全與衛生教材\飲食處理-食物中毒好危險(教師版).pdf 食品安全與衛生教材\飲食處理-食物中毒好危險(學生版).pdf 食品的保存方法 https://www.learnmode.net/flip/video/48590 食品安全與衛生宣導 https://www.youtube.com/watch?v=tiG74KtxEEQ 食品製備人員衛生管理 https://www.youtube.com/watch?v=09X9ELubfa8 預防食物中毒教材可參考附件資料夾 食品添加物教材可參考附件資料夾
教學注意事項	1. 以每週2小時進行教學，兼顧理論與時事探討雙軌進行 2. 以實際的實例或時事介紹食品添加物及食品衛生安全的相關法令 3. 採用問答法、討論法、講演法、並借用輔助教材指導學生學習食品衛生安全 的相關知識或法規以融入實際生活中

表 11-2-2-6 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容概論		
	英文名稱	Car beauty introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生認識汽車各部名稱及功用。 二、使學生瞭解汽車美容工場的配置及安全操作方式。 三、使學生瞭解汽車美容基礎工作原理 四、使學生認識汽車美容材料之特性及其應用。 五、培養學生操作汽車美容相關工具及設備之能力。 六、培養學生具備清潔汽車外部的的基本能力。 七、培養學生具備清潔汽車內部的基本能力。			
議題融入	綜合職能科： 無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)汽車簡介		1. 車輛種類與規格介紹 2. 車身、車架種類與構造介紹 3. 汽車玻璃種類及保險桿種類介紹 4. 車身內部機件、儀表板功能介紹及座椅 拆裝介紹 5. 車輛各部位名稱與功用介紹	3	
(二)汽車美容廠安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生概要介紹 2. 化學清潔藥劑安全使用介紹 3. 工廠機具設備操作使用說明 4. 工場用電安全講解	3	
(三)汽車美容工具的使用		1. 高壓洗車機的使用 2. 吸塵器的使用 3. 泡沫機的使用	3	
(四)車輛外部清潔維護－車身		1. 車身外表清潔(含前後保險桿) 2. 車身飾件及塑件清潔與保養 3. 輪弧內之泥土清洗	3	
(五)車輛外部清潔維護－車體		1. 車輛擦乾、門邊擦拭 2. 電鍍飾品清潔與保養	6	
(六)車輛內部清潔與保養－內裝		1. 門飾板及儀表板清潔上蠟 2. 絨布椅清潔與保養 3. 皮椅清潔與上蠟保養 4. 椅套拆裝及更換 5. 內裝污垢處及冷氣口蒸氣處理 6. 車內空氣清淨處理（臭氧殺菌處理） 9 (七)車輛內部清潔與保養－內裝細節 1. 頂蓬清	6	
(七)車輛內部清潔與保養－內裝細節		1. 頂蓬清潔與保養 2. 後車箱蒸氣清洗處理 3. 車廂內裝皮革清潔保養	6	

	4. 地毯吸塵與清潔及除臭 5. 腳踏墊清潔 6. 引擎室清潔與電器絕緣保護（進氣口遮蔽、分電盤遮蔽、發電機遮蔽等）		
(八)汽車美容進階工具的使用	1. 氣動震動盤的使用(上、去蠟) 2. 電動打蠟機的使用 3. 羊毛輪的使用 4. 海綿輪的使用	6	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 實作評量 2. 口語評量 3. 觀察評量 4. 紙筆評量		
教學資源	1. 參考工具書 2. 一般用書 3. 教師自編教材		
教學注意事項	1. 宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為 中心之教學設計。 2. 應重視學生的個別差異，輔導學生循序並用的程序，兼顧認知、情 意和技能三方面能力的均衡發展 3. 學生實際操作洗車器具時應注意相關操作安全		

表 11-2-2-7 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製			
	英文名稱	Beverage preparation			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、增能力				
適用科別	綜合職能科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解一般常見飲料的定義與種類 二、了解茶飲料的類別與特性，熟悉相關的調製技巧與服務方式 三、了解無咖啡因飲料的類別與特性，熟悉相關的調製技巧與服務方式 四、了解含咖啡因飲料的類別與特性，熟悉相關的調製技巧與服務方式				
議題融入	綜合職能科：無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 認識飲料調製 2. 飲料分類 3. 基礎知識		9	
(二)飲料調製器材的認識		1. 常見的飲調器具 2. 飲調器具操作		9	
(三)認識非酒精飲料		1. 非酒精飲料的分類 2. 調製步驟分解		9	
(四)非酒精飲料調製		1. 非酒精飲料實際演練		9	
(五)認識無咖啡因之飲料		1. 含咖啡因飲料的分類 2. 調製步驟分解		9	
(六)無咖啡因之飲料調製		1. 無咖啡因之飲料實際演練		9	
(七)咖啡因之飲料調製		1. 咖啡因之飲料實際演練		9	
(八)水果切盤		1. 水果切盤擺盤介紹 2. 水果切盤實際演練		9	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作演練、分組報告				
教學資源	飲調相關教科書或坊間參考書籍				
教學注意事項	一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成飲調技能，評量時因考量學生之個別差異。 三、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 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛鏡面美容實作		
	英文名稱	Vehicle mirror beauty treatment		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
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)	1. 使同學認識汽車鏡面處理的相關配置工具及設備，並養成良好工作習慣，增加對工業安全的認識，以減少職業傷害發生。 2. 使學生會有鏡面處理的基本認識及基本能力。			
議題融入	綜合職能科：科技			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 認識工廠		了解工廠安全及用電安全	6	
(二) 認識汽車美容簡介		汽車美容行業特色介紹 認識車身塗料與施工方法 了解汽車美容材料及其特性 了解汽車美容手工具及設備介紹	6	
(三) 認識車身外部清潔維護		了解車身外部清潔與保養 了解玻璃清潔與保養 了解輪胎清潔	6	
(四) 認識內裝清潔維護		了解汽車內裝，地板及腳踏墊清潔 了解儀錶板及座位椅清潔清潔 了解後行李箱整理與清潔	6	
(五) 認識車身漆面打蠟技巧		了解手工打蠟與機器打蠟	9	
(六) 認識漆面損傷的處理方式		了解清理漆面髒物與汙點 了解修護漆面的刮痕 了解漆面拋光、研磨及鏡面處理的技巧	9	
(七) 認識汽車美容外部綜合練習		了解汽車外部清潔、除汙、去痕及打蠟綜合練習	6	
(八) 認識汽車美容內部綜合練習		了解汽車內中清潔、除汙及保養綜合練習	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 評量時因考量考生之個別差異。 2. 採多元評量方式進行，評量上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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			
教學資源	1. 自編教材（參考相關書籍，多媒體影片及實物等） 2. 教材之選用，應以圖片			
教學注意事項	1. 除教材外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2. 教學時注意學生個別差異，對不同程度學生，應適當的個別輔導。 3. 學生類化能力較差，建議以實務教學為主，媒體教學為輔。 4. 可依學生基本能力學習情況是當適當增加或減少教學內容與順序。 5. 注意基本觀念解說，但應避免深奧理論			

表 11-2-3-2清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食材調理實作		
	英文名稱	Food preparation ptactice		
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、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一) 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) 了解食材包裝與保存方法。(五) 能對食材進行切割與烹調處理。			
議題融入	綜合職能科： 無			
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	3	
(二) 食用油 與調味料		1. 常用食用油與用途 2. 常用醬類與用途 3. 常用粉類與用途	6	
(三) 材料衡 量法		1. 重量及容量衡量器具 2. 食材處理衡量器具	6	
(四) 食材包 裝與保存		1. 食材特性與包裝 2. 冰箱冷藏與冷凍	6	
(五) 食材清 潔		清潔 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	6	
(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	9	
(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	9	
(八) 精細切 法		1. 切絲技法實作 2. 切丁技法實作	9	

	3. 切末技法實作		
(九) 拌、炒、炸、煎的烹調方法	1. 各種烹調方式介紹 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	9	
(十) 湯、蒸、羹、滷的烹調方法	1. 煮湯實作 2. 蒸食料理實作 3. 羹類實作 4. 滷製食物實作	9	
合 計		72	
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. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲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	1. 可參考已出版的食譜、書籍等，以及丙級技術士中餐（葷食類）檢定用書。 2. 相關教學網站及教具等。 3. 相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube 等。 4. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會		
教學注意事項	本課程經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。 300 2. 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。 3. 教學宜著重實作，讓學生有練習、複習的機會。 4. 教導認識與使用各式食材時，可融入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。		

表 11-2-3-3 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛外部清潔實習		
	英文名稱	Vehicle cleaning training		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 從實習中學習服務的專業技能 2. 從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備 3. 培養職業生活適應能力 4. 從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力 5. 涵養學生漸露確的職業態度			
議題融入	綜合職能科：科技			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)汽車簡介		了解各種車輛及車輛各個部位的名稱及功用	9	
(二)認識洗車場		認識各加油站洗車場的配置 認識各加油站洗車站使用的工具	9	
(三)認識加油站洗車場		認識各加油站洗車站使用的工具用途 了解各加油站洗車站使用的工具操作	9	
(四)車廂外部清潔之認識		了解洗車的操作步驟認識	9	
(五)認識車廂外部清潔之步驟實作		了解車身外部清潔實作	9	
(六)車廂內部清潔操作之認識		了解車廂內部清潔的操作	9	
(七)認識車廂內部清潔保養之步驟		了解車廂內部保養實作	9	
(八)手工打蠟之認識		了解手工打蠟的步驟流程	9	
(九)認識機器打蠟		了解機器打蠟的流程	9	
(十)認識機器打蠟之步驟		了解機器打蠟的步驟	9	
(十一)認識汽車美容實作之認識		了解汽車美容的步驟與流程檢核	9	
(十二)認識汽車美容實作之步驟		了解汽車美容實作的步驟與流程檢核	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量時應考量學生的個別差異 2. 採多元評量方式			
教學資源	1. 相關領域書籍 2. 自編教材			
教學注意事項	1. 校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立 2. 校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量 3. 校外職場實習的工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量 4. 教師應指導學生依規定穿著或配戴必要之安全衛生防護具，遵循從業準則及器械使用的安全原則			

表 11-2-3-4 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎餐飲實作		
	英文名稱	Basic catering 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、適應力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解常見餐飲的種類，並選購適當食材。(二) 能運用先前食材處理實作的技法進行食品製作。(三) 能操作常用家電製作料理。(四) 能區分並選用合適方式(烤箱、微波爐、水煮、蒸煮)進行食品製作。			
議題融入	綜合職能科：無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 基礎餐飲介紹	1. 營養與健康的關係。 2. 常見食品之安全與衛生問題。 3. 常見餐飲種類介紹。		3	
(二) 食材選購與保存	1. 食材選購與存放原則。 2. 熱量與營養標示判讀。 3. 保存期限的辨別。		3	
(三) 調味料介紹	1. 調味料的種類。 2. 調味料的使用原則。 3. 調味料的使用時機。		3	
(四) 蔬果處理介紹	1. 季節性沐果及蔬菜的介紹。 2. 蔬果清洗工具的介紹。 3. 蔬果清洗及保存。		3	
(五) 生鮮食材處理	1. 生鮮食材保存方式。 2. 生鮮食材退冰注意事項。 3. 生鮮食材烹調注意事項。		3	
(六) 基礎米食製作	1. 煮各式米飯。 2. 煮各式稀飯。		3	
(七) 進階米食製作	1. 燴飯。 2. 炒飯。 3. 焗飯。 4. 燉飯。		3	
(八) 基礎麵食類製作	1. 常見麵食類烹調方式。 2. 簡易麵食料理製作。		3	
(九) 進階麵食類製作	1. 炒麵。 2. 燴麵。 3. 義大利麵。		3	
(十) 簡易蛋料理	1. 煎蛋。 2. 水煮蛋。 3. 各式炒蛋。		3	
(十一) 鹹湯品製作	1. 高湯製作。 2. 各式蔬果處理。		3	

	3. 各式生鮮處理。 4. 鹹湯品實作。		
(十二) 甜湯品製作	1. 各種甜湯材料處理原則。 2. 烹調時間控制。 3. 各種糖加入時機。 4. 甜湯品實作。	3	
(十三) 即食沖泡飲品	1. 湯品調理包的烹調方式。 2. 各式沖泡包的沖泡方式。	3	
(十四) 果菜汁製作	1. 果菜汁材料處理。 2. 果菜汁實作。	3	
(十五) 沾醬製作	1. 五味醬。 2. 涼麵醬。 3. 蒜蓉醬。 4. 各式沙拉醬。 5. 其他沾醬。	3	
(十六) 抹醬製作	1. 各式果醬。 2. 大蒜奶油醬。 3. 奶酥醬。 4. 堅果醬。 5. 其他抹醬。	3	
(十七) 電器的使用	1. 電鍋。 2. 烤箱。 3. 微波爐。 4. 電磁爐。 5. 其他電器。	3	
(十八) 電器的清潔與保養	1. 電鍋的清潔與保養。 2. 烤箱的清潔與保養。 3. 微波爐的清潔與保養。 4. 電磁爐的清潔與保養。 5. 其他電器的清潔與保養。	3	
合 計		54	
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 內在與個體間的差異，實施個別化評量。		
教學資源	1. 可參考已出版的食譜與設備所附的操作手冊。 2. 相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 3. 可搭 配網路相關教學媒體，如PPT 簡報檔案、光碟、YouTube 影片等教學。 4. 請家長配合讓學生在家有練習 實作的機會。		
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 以日常常見的基礎速食餐點為主，貼近學生日常生活經驗。 2. 可依時節、社區特性 與學生需求等彈性調整教學內容與順序。(二) 教學方法 1. 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。 2. 教學場所的選擇宜在配備齊全與安全無虞的中餐教室進行。 3. 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。 4. 期中或期末可配合學校校慶、園遊會、親師會或班級慶生會等活動，以成果 展的方式，讓學生展現學習成果。		

表 11-2-3-5 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	顧客服務作業實作		
	英文名稱	Customer service assignment		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 從實習中學習服務的專業技能 2. 從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備 3. 培養職業生活適應能力 4. 從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力			
議題融入	綜合職能科：人權			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識顧客溝通		了解顧客服務話術練習 了解顧客溝通話術練習 了解尋求支援與協助	9	
(二)認識顧客溝通技巧		了解聆聽與詢問技巧 了解尋求支援與協助	9	
(三)認識顧客服務		了解顧客服務流程 了解服務調整與安排 了解常見客製服務項目	9	
(四)認識顧客服務技巧		了解顧客服務流程實作 了解常見客製服務項目	9	
(五)認識客訴處理		了解常見客訴原因 客訴處理技巧認識	9	
(六)認識客訴處理應對		了解常見客訴技巧 了解客訴處理技巧與情緒管理	9	
(七)認識消費交易		消費交易類型認識 了解販售、結帳服務內涵 了解售後服務內涵	9	
(八)認識消費交易服務		了解服務內涵 了解結帳服務內涵 了解售後服務內涵	9	
(九)認識顧客資料		了解顧客資料分類原則 了解顧客資料建檔方式 了解顧客消費紀錄整理方式	9	
(十)認識顧客資料整理		了解顧客消費紀錄整理 了解消費紀錄整理方式	9	
(十一)認識商品包裝		了解顧客禮品類型 了解簡易商品包裝	9	
(十二)認識商品美化		了解顧客商品美化類型 了解簡易商品美化	9	
合 計			108	
學習評量	1. 評量時應考量學生的個別差異 2. 採多元評量方式進行			

(評量方式)	
教學資源	1. 相關領域書籍 2. 自編教材
教學注意事項	1. 教學時配合現行服務產業之食物現況與不同類型交易及消費資訊，進行教材編選 2. 應教導學生對工作場域與工作內容有關民法契約及勞動基準法的認識

表 11-2-3-6 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Speecial topic Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解專題實作的基本概念及實作流程，學習於日常生活中應用服務群專業技能。二、統整已過的相關知識與技能，透過成果的發表及成品的展示，提升學生專業能力。三、激發學生創意，培養專題實作之資料整理、表達能力、團隊合作及解決問題的能力。			
議題融入	綜合職能科：生涯規劃			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識專題實作簡介		了解專題實作的意義 了解專題實作的內容 了解專題實作的執行方式 了解專題實作的呈現方式	4	
(二)認識分組及確認主題		了解分組的形式、小組的任務與分工 了解選擇與主題訂定的原則 了解討論主題與呈現方式 了解資源/材料清單請購 了解預期目的方法及成果	4	
(三)認識資料蒐集與探討		了解資料蒐集的管道 了解資料蒐集的技巧 資料統整的介紹 了解資料統整的練習 問卷設計製作的介紹	4	
(四)認識成果展示前準備		展示當日分工 文宣、海報製作 發邀請卡	4	
(五)認識成果展示		學會場地布置 成果海報 成品分享	4	
(六)認識專題實作簡介		認識專題實作內容及執行方式	4	
(七)認識計畫研擬		選擇適合的形呈現專題主題 依組員的優勢分配工作 規劃計畫內容及進度	4	
(八)認識成果發表會		進行成果發表會場地布置與成果海報 進行成果發表	4	
(九)分享與回饋		成果發表會檢討與分享 製作成果報告	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	一、評量時因考量學生之個別差異。 二、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。
教學資源	一、相關領域書籍。二、自編教材。
教學注意事項	一、教師在平常教學時就可以建立學生依序收納、整理講義的習慣。 二、教師在平常教學時可以訓練時可以訓練學生使用心智圖、畫圖表的能力，以整理自己所學的概念。

表 11-2-3-7 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境清潔實作		
	英文名稱	Environmental cleaning 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	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 從實習中學習服務的專業技能 2. 涵養學生建立正確的職業態度 3. 培養職業生活適應能力 4. 從實習中落實個別化轉銜計畫，完成轉銜就業之相關能力準備 5. 使學生適應將來的職場做準備			
議題融入	綜合職能科：環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 環境服務器具使用安全		複習環境服務常用的器具 使用器具應注意之共同安全事項 機器使用維護即故障判別	6	
(二) 職場環境安全		職場環境安全緊急事變應變處理	3	
(三) 環境器材之操作		器具操作實作練習	9	
(四) 環境器材之運用		複習常用清潔器具種類 了解清潔用具之運用時機	9	
(五) 環境器材之認識		認識常用清潔材料及藥劑 正確使用常用清潔材料及藥劑 了解清潔器具材料之保養	9	
(六) 環境器材之保養		清潔器具材料運用及保養實作練習	9	
(七) 基本清潔工具		抹布、刮刀、清潔劑、拖把、掃帚、 除塵器、擰乾器等使用方法及技巧	9	
(八) 基本清潔工具技能		抹布、刮刀、清潔劑、拖把、掃帚、 除塵器、擰乾器等實務操作	9	
(九) 基本環境服務技能		正確操作清潔作業流程	9	
(十) 基本環境服務實作		各項清潔作業流程實際演練	9	
(十一) 環境服務中常見垃圾處理		複習垃圾種類 複習垃圾分類 垃圾處理之安全守則	9	
(十二) 垃圾分類處理		一般垃圾分類實作練習	9	
(十三) 垃圾分類處理實作		資源垃圾分類實作練習	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量時應考量學生的個別差異 2. 採多元評量方式進行			
教學資源	1. 相關領域書籍 2. 自編教材 3. 多利用學校及職場現有設備實習			
教學注意事項	1. 校外職場實習的地點安排應在學生住家附近，以便學生可以自行上下班，培養學生的交通獨立 2. 校外職場實習的工作內容應符合學生的能力及興趣為考量 3. 校外職場實習的工作環境應事先進行評估，以安全性為最高考量 4. 實習強調工作中學習專業技能，工作中人格的建立，人際關係的互動及工作態度也伴隨學習 5. 指導老師應與廠方人員充分溝通，共同輔導學生實習			

表 11-2-3-8 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛內裝清理實習		
	英文名稱	Car interior cleaning 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、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備車輛內裝清潔能力。 2. 培養學生具備車輛座椅清潔及保養之能力。 3. 培養學生具備養成良好的服務態度。			
議題融入	綜合職能科：科技			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)車輛內裝簡介		了解車輛內部構造名稱	9	
(二)車輛內裝功能簡介		了解車輛內部名稱件功能及注意事項。	9	
(三)腳踏墊除塵與清潔簡介		了解腳踏墊除塵重點與作法。	9	
(四)地毯墊除塵與清潔簡介		了解地毯除塵重點與作法。	9	
(五)認識腳踏墊除塵與清潔		了解腳踏墊清潔重點與作法。	9	
(六)認識地毯墊除塵與清潔		了解地毯清潔重點與作法。	9	
(七)前座構件清潔簡介		了解前座儀表板總成。	9	
(八)認識前座構件清潔		了解前座儀表板開關清潔項目。	9	
(九)認識前座構件清潔重點		了解方向盤清潔的重點與作法。	9	
(十)認識前座構件清潔方法		了解排檔桿清潔。	9	
(十一)認識車門內裝皮革清潔		了解車門內裝皮革清潔重點。	9	
(十二)認識車門內裝皮革保養		了解車門內裝皮革清潔作法。	9	
(十三)認識車門內裝皮革清潔重點		了解車門內裝皮革保養重點。	9	
(十四)認識車門內裝皮革保養作法		了解車門內裝皮革保養作法。	9	
(十五)後行李整清潔重點之認識		了解後行李整理清潔重點。	9	
(十六)後行李整清潔作法之認識		了解後行李整理清潔作法。	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	採多元評量，課堂發表、作業評定、觀察、紙筆與演練等方式評量。			
教學資源	1. 洗車區配置砲壓洗車機、洗衣機等裝置。 2. 汽車清潔場地分為洗車區與內裝清潔區。			
教學注意事項	1. 自編教材。 2. 編製課本與習作，以供學生學習和練習之用。 3. 依課程內容至校內洗車場實習。			

表 11-2-3-9 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場禮儀實習		
	英文名稱	Business Etiquette Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)了解服務的內涵，具備服務之基本知識，展現為人服務的熱忱與精神。 (二)提高對工作倫理的敏感度，培養職業道德及敬業精神。(三)了解禮儀的意義和重要性，培養正確的禮儀態度和行為。			
議題融入	綜合職能科：性別平等			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)服務業工作類型		認識個體為服務對象提供服務的工作類型與基本概念。	2	
(二)面試工作		1. 能撰寫用字遣詞合宜的工作履理表 2. 能在職場面試做適宜的自我介紹。	2	
(三)履歷撰寫		1. 能完成自我簡歷 2. 能彰顯自我特質與優弱勢能力	2	
(四)認識資源		1. 認識就業服務員工作。 2. 尋求就業方式	2	
(五)職場禮儀		職場中適宜的態度 職場中適宜的應對方式	2	
(六)面對顧客		面對顧客的態度和話術	2	
(七)職場互動		1. 在職場中和同事互動的合宜方式 2. 認識職場與學校互動方式的不同	2	
(八)建立職場適宜的合作關係		1. 建立與職場同事的聯繫。 2. 建立與職場同事的合作。	2	
(九)職場人際安全的認識		工作環境中人際安全之檢測	2	
(十)職場人際安全的防範		1. 與同事建立合宜的互動方式 2. 職場人際衝突之處理	2	
(十一)職場性騷擾的認識與防範		1. 性別平等工作法之認識 2. 職場性騷擾之認識	2	
(十二)職場性騷擾的防範		1. 職場性騷擾之防範 2. 職場性騷擾防範練習	2	
(十三)認識職場壓力		1. 職場壓力的認識 2. 職場壓力及其影響	2	
(十四)職場健康促進		簡易個人紓壓方法	2	
(十五)表達感受		能用適宜方式在職場表達自我感受	2	
(十六)資源尋求		尋求增進自身工作能力的資源 職業輔導相關資源認識	2	
(十七)自我賦權		面對不公平處境時使用合宜方式爭取自己權力	2	

(十八)自我激勵	1. 面對挫折自我鼓勵 2. 肯定自身優點 3. 改進自身弱勢能力	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，視學生在職場情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。 2. 需兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。 3. 評量內容需與職場的工作標準一致。		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。 2. 利用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。 3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。 4. 鼓勵學生觀摩職場員工學習，以培養合作及與人相處的能力。 5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合居家環境之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。 2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。 3. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。 4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。 5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 (二)教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。 2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。 3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。 4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。 5. 藉由職場同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。 6. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。 7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。 8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力		

表 11-2-3-10清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Food service 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、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：餐飲服務概論			
教學目標 (教學重點)	1. 培養正確的餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理 2. 了解餐飲服務夜的工作內容、要領、器材設備及作業流程 3. 熟練餐飲服務的基礎技能			
議題融入	綜合職能科： 無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務基礎禮儀		1. 能表現服務人員適當儀態 2. 迎賓、帶位、入座禮節 3. 稱呼、問候、談話禮節 4. 傳達客人的需要方式	12	
(二)餐飲準備工作		1. 鋪設與更換檯布的方式 2. 桌面、紙巾及餐桌裝飾的擺設 3. 餐廳環境之清潔工作	12	
(三))餐飲服務技能		1. 使用托盤技巧 2. 倒茶水技巧 3. 送餐點、上菜技巧	12	
(四)餐具的認識、保養與維護		1. 餐具的種類 2. 餐具的清潔與保養 3. 餐具的正確使用方式	12	
(五)中餐具的排列		中餐餐具擺設及更換的方法	12	
(五)西餐具的排列		西餐餐具擺設及更換的方法	12	
(六)用餐後的收拾工作		1. 剩餘食物的收拾方式 2. 收拾餐具、杯皿的注意事項 3. 桌面整理的技巧	12	
(七)一般餐廳服務禮儀及技巧		1. 中式餐飲服務禮儀及技巧 2. 西式餐飲服務禮儀及技巧 3. 自助餐式餐飲服務禮儀及技巧	12	
(八)速食店服務及工作技巧		1. 速食店餐飲服務禮儀及技巧 2. 速食店垃圾及殘渣清理方式	12	
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. 留意學生個別內在與個體間的差異，實施個別化評量。 3. 以實作評量為主，並鼓勵以小組或團隊合作方式進行。 4. 鼓勵有興趣與能力從事餐飲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	1. 相關教學網站及教具等。 2. 相關教學媒體，如 PPT 簡報檔案、光碟、影視節目、YouTube 等。 3. 請家長配合讓學生在家有練習實作的機會			
教學注意事項	1. 教材的編選 2. 本科目為實習科目，學習實際器具及用品的使用，同時了解使用時機、物品清洗、器具保養及管理 等 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣提高學生學習興趣，以投影片、光碟片等媒體作為輔助			

	教學 4. 安排校外參觀增進學習效果，至實習場所見習、實習，由該領域專業人員解說及示範
--	---

表 11-2-3-11 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車體清潔實習		
	英文名稱	Car Washing 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	專業力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎車輛清潔概論			
教學目標 (教學重點)	(一)具備顧客服務的基本技能，增進顧客服務的應對能力。(二)具備基本的顧客服務處理技巧，提供顧客適切的服務。(三)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。			
議題融入	綜合職能科：無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)清潔材料	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		8	
(二)清潔工具	1. 沖水器的使用 2. 安全防護步驟		8	
(三)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		8	
(四)保險桿清潔	1. 保險桿清潔的重點 2. 保險桿清潔的作法		8	
(五)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		8	
(六)輪弧內緣清潔	2. 輪弧內清洗檢查作法		8	
(七)車輪清潔	輪胎清潔的重點與作法		8	
(八)鋼圈清潔	鋼圈清潔的重點與作法		8	
(九)車輛擦乾	2. 車輛擦乾的重點與作法		8	
(十)使用空氣噴槍	2. 使用空氣噴槍去除縫隙水珠		8	
(十一)車框擦拭	車框擦拭的重點與作法		8	
(十二)門邊擦拭	門邊擦拭的重點與作法		8	
(十三)全車玻璃清潔	1 全車玻璃清潔的範圍 2. 全車玻璃清潔的重點與作法 3. 前擋風玻璃清潔以及後擋風玻璃清潔		8	
(十四)基礎綜合練習	1. 選擇適宜的器材完成車體清潔 2. 選擇適宜的器材完成車體內部清潔		8	
(十五)進階綜合練習	1. 簡易髒汙處理 2. 瀝青去除		8	

(十六)善後處理	2. 車體擦拭毛巾清洗與曬乾	8	
(十七)場地清潔	1. 使用刮水器去除積水 2. 器具裝卸整理	8	
(十八)簡易器材維修	1. 簡易器具故障排除 2. 器具故障報修	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，視學生在職場情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。2. 需兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3. 評量內容需與職場的工作標準一致。		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2. 利用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4. 鼓勵學生觀摩職場員工學習，以培養合作及與人相處的能力。5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合居家環境之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 (二)教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5. 藉由職場同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-12清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	居家烹飪實習		
	英文名稱	Home cooking internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
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、了解刀工的定義及切割的技巧 二、了解中式菜餚的定義及切工的技巧 三、熟悉中式菜餚的刀工及烹調技術的運用			
議題融入	綜合職能科：家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 中餐飲食文化介紹		了解中餐的起源、演進與發展 了解中餐經典菜系的特色	9	
(一) 認識中餐傳統烹調技術的傳承與融合		了解中餐傳統烹調技術的傳承與融合 了解蔬食的健康飲食概念	9	
(二) 中餐廚房的認識		了解設備與機器的認識及維護 了解廚房衛生及安全	9	
(二) 中認識餐廚房的衛生及安全		認識及維護設備與機器 了解注意廚房衛生及安全	9	
(三) 中餐食材的認識		了解食材的認識與分類 了解各類食材的選購	9	
(三) 認識中餐食材的分類		了解各類食材的特性及前處理與儲存 了解規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	9	
(四) 調味料的認識		常用調味料的認識 常用辛香料的認識	9	
(四) 辛香料的認識		了解菜餚與調味料的搭配 了解菜餚與辛香料的搭配	9	
(四) 認識調味料及辛香料的搭配		認識菜餚與調味料的搭配 認識菜餚與辛香料的搭配	9	
(五) 切割法的認識		了解各式刀具的使用規範 刀法的認識	9	
(五) 認識切割法的運用		了解切割及刀工練習 了解切割及烹調相輔相成的重要性及實習	9	
(五) 認識切割法實習		了解練習刀工與切割 如塊、條、丁等	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 評量時因考學生之個別差異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，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。			
教學資源	1. 自編教材2. 教材之選用，應以圖片參考相關書籍，多媒體影片及實物等			

教學注意事項	1. 本科目為實習科目，得依據相關規定進行分組教學。2. 教學宜結合環境教育議題，介紹不同材質及形狀的容器(如:塑膠、玻璃、紙器、鐵製、筒狀、盒狀等)，教導選擇合適容器，並說明資源回收與分類原則，引導學生思考資源再利用(如:利用空罐子、包裝紙盒等資源回收物作收納容器)。3. 可運用圖表或職場參訪方式，說明賣場層架展示基本原則(如:上小下大、上輕下重、易尋找物品、易拿取放回、貨架放滿(滿陳列原則)、貨架清潔無汙、價格標籤正確、安全原則等)；以及物品陳列基本原則(如:商品正面對向顧客
--------	---

表 11-2-3-13 清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐製作實習		
	英文名稱	Chinese Cooking 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	專業力、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材調理實作 基礎餐飲實作			
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) 了解食材包裝與保存方法。(五) 能對食材進行切割與烹調處理。			
議題融入	綜合職能科： 無			
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	8	
(二)食用油與調味料		1. 常用食用油與用途 2. 常用醬類與用途 3. 常用粉類與用途	8	
(三)烹調方式介紹		各種烹調方式介紹	8	
(四)炸、煎的烹調方法		1. 油炸方法實作 2. 油煎與乾煎法	8	
(五)拌、炒的烹調方法		涼拌法的介紹與實作法的介紹與實作 2. 清炒與大火炒的方式	8	
(六)羹、滷的烹調方法		1. 羹類實作 2. 滷製食物實作	8	
(七)湯、蒸的烹調方法		煮湯實作 2. 蒸食料理實作	8	
(八)清潔工作		1. 清洗廚具 2. 擦拭流理臺	8	
(九)善後清潔		1. 刷洗水槽 2. 清洗水溝	8	
(十)廚房工作安全		1. 工具使用注意事項 2. 廚房環境安全 3. 廚房衛生與安全	8	
(十一)食品安全		1. 預防食品汙染 2. 食品中毒狀況 3. 食品安全常識	8	

(十二)認識刀具	1. 能依據食材類型選擇適宜的刀具 2. 能依據食材生熟選擇適當的器具	8	
(十三)能以正確方式操作刀具	1. 能以正確的方式操作刀具	8	
(十四)能依食材選擇適當的刀工	1. 能以安全方式進行粗切 2. 能以安全方式進行細切	8	
(十五)切片與切塊	1. 能依據食材做切片 2. 能切出厚薄一致的片狀 3. 能依據食材做切塊處理 4. 能切出大小一致的塊狀	8	
(十六)切丁與切條	1. 能依據食材做切丁處理 2. 能切出大小一致的塊狀 3. 能依據食材做切條處理 4. 能切出長短一致的條狀	8	
(十七)切絲與切末	1. 能依據食材做切絲處理 2. 能切出長短、大小一致的絲狀 3. 能依據食材做切末處理 4. 能切出大小一致的末狀	8	
(十八)綜合練習	1. 能依據菜式需求切出所需刀工樣式 2. 能綜合不同刀工完成指定菜式食譜	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，視學生在職場情境演練及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，需強調工作環境及操作器具之安全。2. 需兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3. 評量內容需與職場的工作標準一致。		
教學資源	1. 相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。2. 利用學校室內外各種場所及社區場所供學生實作練習。3. 結合社區及校內資源，提供學生查詢相關資訊。4. 鼓勵學生觀摩職場員工學習，以培養合作及與人相處的能力。5. 與其他相關課程、學校活動或家事處理及居家清潔結合，提供學生環境服務類化的能力。		
教學注意事項	(一)教材編選 1. 配合居家環境之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。2. 考量學生需求，編選簡單扼要與深入淺出之教材。3. 將學生居家生活經驗融入課程中，並引導連結生活中可觀察的清潔經驗以逐漸類化到社區或實際職場的演練與操作。4. 利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及演練。5. 蒐集環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。 (二)教學方法 1. 除兼顧認知、技能與情意之教學外，強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。2. 需加強運用學校各環境區間的相關設備，提供學生實作練習的機會。3. 需了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。4. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿、提示及演練或操作，以提高學生實作的能力。5. 藉由職場同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。6. 課程進行中需隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。7. 設計增強系統，以提升學生之學習動機。8. 可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。		

表 11-2-3-14清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境清潔作業實習		
	英文名稱	Environmental cleaning operation intership		
師資來源	外聘			
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、增能力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：環境清潔實作			
教學目標 (教學重點)	一、了解職場清潔處理原則及注意事項。 二、建立學生職場清潔之工作流程與基本操作能力。 三、認識環境維護相關處理方式及環保概念保護。 四、培養職業生活適應能力。 五、學生從職場清潔實習中學習相關服務顧客知識與技能。 六、具備良好的工作安全基礎知能與習慣。			
議題融入	綜合職能科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 職業實習制度		1. 了解工作常規 2. 了解成績考核辦法 3. 了解請假辦法 4. 練習交通工具之搭乘	2	
(二) 認識職場內環境		1. 職場中硬體設備的介紹 2. 認識職場負責人及單位主管 3. 認識各單位或部門名稱 4. 了解主要工作內容及注意事項 5. 認識實習部門主管 6. 認識實習職場現場工作夥伴和指導員	3	
(三)認識職場周邊環境		1. 認識職場周圍環境所在位置例如鄉鎮社區等 2. 認識鄰近職場之社區資源如交通設施、商店等	3	
(四)職場清潔概念		1. 職場清潔之處理原則、清潔步驟及使用工具材料 2. 職場清潔之工作流程 3. 職場清潔之注意事項	3	
(五)玻璃與門窗		1. 玻璃清潔之操作步驟 2. 玻璃刮刀的操作方式 3. 門窗清潔的範圍、工具器材 4. 門窗、玻璃清潔之操作	3	
(六)污垢處理		1. 污垢類型辨識 2. 局部除污做步驟 3. 除污工具器材認識及選用	3	
(七)地板清潔		1. 掃地清潔工具選用及操作方式 2. 拖地清潔工具選用及操作方式 3. 洗地機器之介紹與認識	3	
(八)公共浴廁基礎清潔		1. 公共浴廁清潔範圍	3	

	2. 公共浴廁工具選用及操作方式 3. 公共浴廁之清潔原則		
(九)正確之工作態度與習慣	1. 建立正確情緒抒發管道及調適 2. 說明良好與不好之工作態度 3. 人際關係之建立	3	
(十)職場安全	1. 如何避免職業傷害 2. 緊急事故的預防與處理 3. 認識職場危險區域 4. 危險物品使用須知 5. 會使用工作場所的逃生設備 6. 遵守工作場所的安全規定	2	
(十一)衛生安全	1. 養成良好的衛生習慣 2. 遵守工作場所的衛生法令 3. 了解疾病與工作場所衛生全的關係 4. 職業病的防治	2	
(十二)職業態度	1. 職業道德規範 2. 應有的工作態度	2	
(十三)工作品質	1. 工作檢核表 2. 績效評定 3. 修正	2	
(十四)職場經營概念	1. 了解經職場營策略方針 2. 學會正確處理店務工作 3. 突發狀況處理	2	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	口語問答、實作評量、觀察評量、紙筆測驗		
教學資源	1. 參考工具書。 2. 一般用書。 3. 教師自編教材。		
教學注意事項	1. 清潔類職場實習地點安排應考慮學生住家地點、以及周遭交通設施。 2. 清潔類職場實習的職場應符合學生的能力及興趣為考量。 3. 教師於清潔類職場實習開始前應事先到職場進行評估，以安全性為最高考量。 4. 可安排至相關清潔類職場進行參觀。 5. 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。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)