

備查文號：

110年3月16日 臺教授國字 第1100028980 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校
學校代碼：170403

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月20日109學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章： 

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年3月17日

學校基本資料表

學校校名	國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校			
普通型高中	普通班；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:航運管理科 3. 食品群:食品科；烘焙科 4. 餐旅群:觀光事業科 5. 水產群:漁業科；水產養殖科 6. 海事群:輪機科；航海科		
	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	1. 商業與管理群:航運管理科 2. 食品群:食品科			
實用技能學程(日)	1. 食品群:烘焙食品科 2. 海事群:船舶機電科			
特殊教育及特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	02-24633655#310
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

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	普通班	1	16	0	0	0	0	1	16
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	40	2	36	2	47	6	123
	商業與管理群	航運管理科	1	19	2	25	2	34	5	78
	食品群	食品科	3	80	2	35	2	57	7	172
		烘焙科	1	29	1	29	0	0	2	58
	餐旅群	觀光事業科	1	32	1	27	1	30	3	89
	水產群	漁業科	1	17	1	7	1	18	3	42
		水產養殖科	1	37	1	19	2	37	4	93
	海事群	輪機科	1	24	1	27	1	31	3	82
		航海科	1	31	1	30	1	34	3	95
	服務群	綜合職能科	1	11	1	13	0	0	2	24
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	1	12	1	12
進修部	商業與管理群	航運管理科	1	22	1	12	1	9	3	43
	食品群	食品科	1	39	1	14	1	11	3	64
實用技能學程(日)	食品群	烘焙食品科	0	0	0	0	1	26	1	26
	海事群	船舶機電科	1	15	1	13	0	0	2	28

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

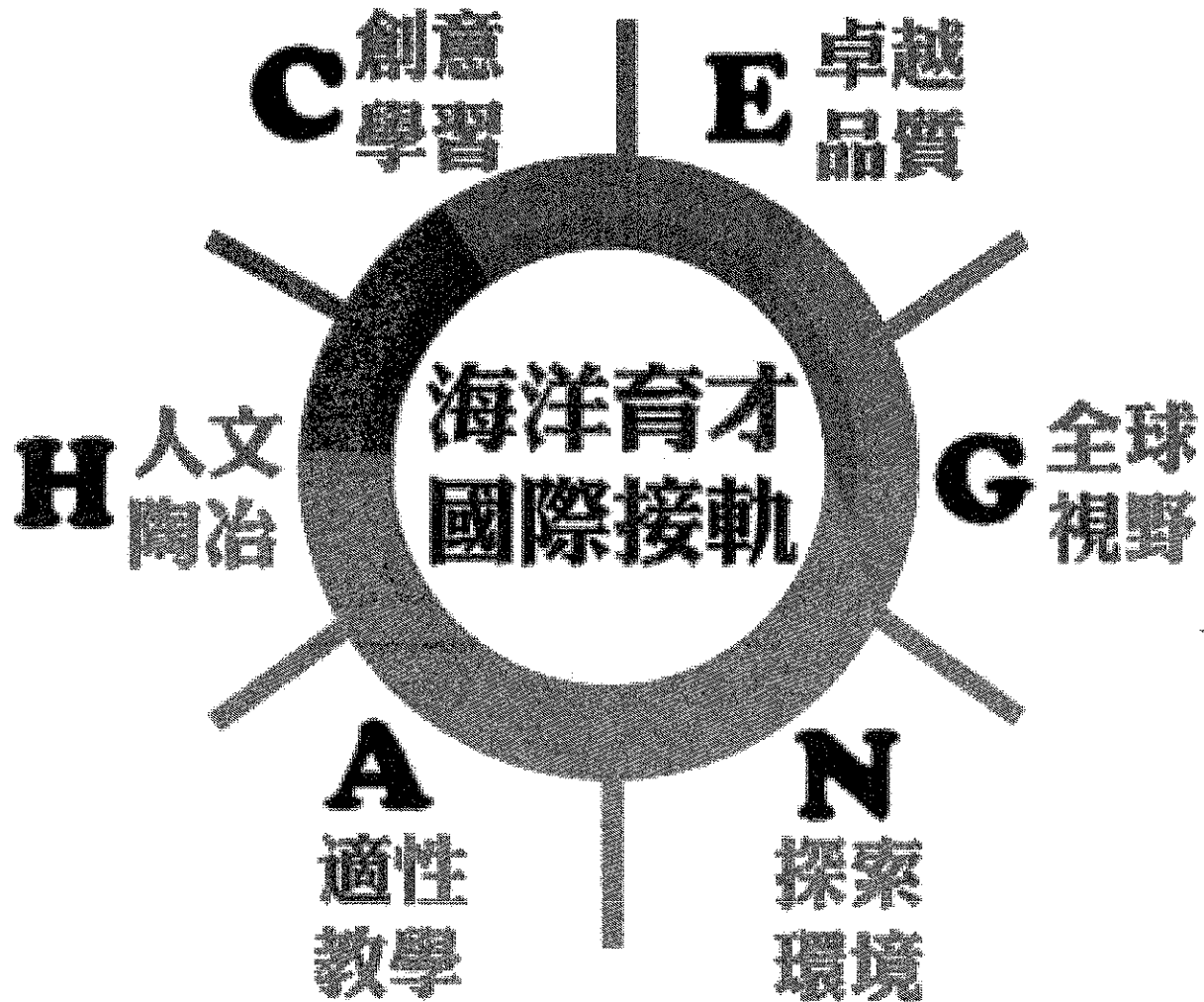
類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通班	1	35
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	35
	商業與管理群	航運管理科	1	35
	食品群	食品科	2	35
		烘焙科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	水產群	漁業科	1	35
		水產養殖科	1	35
	海事群	輪機科	1	35
		航海科	1	35
	服務群	綜合職能科	1	15
進修部	商業與管理群	航運管理科	1	40
	食品群	食品科	1	40
實用技能學程(日)	海事群	船舶機電科	1	35

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

國家競爭力的關鍵在於人才，面臨瞬息萬變的二十一世紀新世界態勢各國莫不冀求透過教育力量來培養具備創意思考、有解決問題能力的人才，以厚植其國家競爭力。放眼寰宇，前瞻未來，海事人才之培育必是國家未來發展的重點。掌握未來國家經濟發展脈動，正是本校最佳的發展契機。在策略上應以精緻的教育理念，以全人教育為目標，發展「海洋育才、國際接軌」為願景的優質海事學校，培育卓越海事人才。

為打造「海洋育才、國際接軌」的學校，本校以創意學習(Creativity)、人文陶冶(Humanity)、適性教學(Adaptivity)、探索環境(Navigation)、全球視野(Global Vision)及卓越品質(Excellence)作為前進的動力，取以上六項元素所代表之英文字的第一個字母後，即可得到“Change”一詞，代表本校具有持續改變、前進、升級的動力，而且改變的動能可以展現於學校硬體環境、教師教學及學生學習等多項面向，引領著基隆海事永續發展。



二、學生圖像

前言

將學校願景的六個面向互相交乘之後，會得到「三觀三力」，就是我們對本校學生圖像的詮釋，希望本校學生都具備美學觀、品格觀、世界觀、學習力、適應力及冒險力以上六種特質及能力，可以適應未來的社會。

美學觀

培育學生具備對事物觀察、欣賞及創新之能力

品格觀

培育學生養成「基海三心二意五素養」之態度

世界觀

培育學生認識世界多元文化及參與國際交流互動之能力

學習力

培育學生具備核心素養與專業職能之能力
適應力
培育學生適應社會環境和解決問題之能力
冒險力
培育學生具備樂觀積極與持續增能之能力



肆、課程發展組織要點

國立基隆高級海事職業學校課程發展委員會組織要點

106年8月29日配合新課綱重新擬定，經期初校務會議通過

107年8月29日期初校務會議修正

108年6月28日期初校務會議修正

109年7月14日期末校務會議修正校名

109年8月28日期初校務會議修正

壹、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

貳、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

一、掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

二、統整及審議學校課程計畫。

三、審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

四、進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

參、本委員會置委員35人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

一、召集人：校長。

二、學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、主任教官、進修部主任)及教學組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書。

三、學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、社會科、自然科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6人。

四、專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計9人。

五、特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計1人。

六、年級教師代表：由各年級教師票選擔任之，共計3人。

七、教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

八、學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

九、國立臺灣海洋大學代表：由國立臺灣海洋大學推派1人擔任之。

十、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

十一、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

十二、學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

肆、本委員會其運作方式如下：

一、本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

二、如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

三、本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

四、本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

五、本委員會得視需要，另行邀請學者專家、社區代表等其他相關人員列席諮詢或研討。

六、本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，其他處室協辦。

伍、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。

二、各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

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

陸、各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

四、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

- 五、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。
- 六、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- 七、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。
- 八、其他課程研究和發展之相關事宜。

柒、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二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行一次會議。
- 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、各研究會之行政工作及會議紀錄，由各學科/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

捌、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

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						
				美學觀	品格觀	世界觀	學習力	適應力	冒險力	
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 1. 培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作的基本知能，以奠定其自主與終身學習之基礎。 2. 引導學生藉由各類文本的閱讀，提升其探索古今典籍之興趣與能力，以陶冶人文素養。 3. 藉由課程學習，提升學生多元應用國語文之能力，以因應未來生活與職涯發展之需。 4. 啟發學生主動瞭解時事與生活環境之連結，以涵育人文關懷及開創其國際視野。 5. 引導學生認識多元文化、族群融合，以培養其公民素養及建立友善之人際互動。	提升學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。	○	○		●	○		
		提升學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。	○	○	○	●	●			
		指導學生研讀中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。	●	●	●	○	○	○		
		指導學生熟習常用應用文柬帖、會議文書、傳真等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。	●	○	●	●	●			
		培養學生思考、組織、創造及想像之能力。				●	○			
		指導學生認知人文素養，以培養人文關懷之情操。		○		○	●			
	英語文	【總綱之教學目標】 1. 增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 2. 培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 3. 建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 4. 提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 5. 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	訓練學生運用所學字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。	○	○	○	●	●	○	
		養成學生具備有效的英語文學習方法，廣泛涉獵各領域知識之能力。	○	○	●	●	○	○		
		涵育對學生學習英語文的興趣，提升人文素養。		●	●	●	○	●		
		引導學生認識中西文化差異及國際事務。			●	●	○			
	數學領域	數學	【總綱之教學目標】 1. 提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 2. 培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 4. 培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	引導學生瞭解數學概念與圖形，增進學生的基本數學知識。	○	○	●	●	●	○
			培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。	○	○	○	●	●	○	
訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。			○	○	○	●	●	○		
增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。			○	○	○	●	●	○		
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 一、引導學生以國中所學歷史知識為基礎，進而提升對歷史的探究和理解能	引導學生以所學的歷史知識為基礎，進一步瞭解近代中國由傳統走向現代的發展過程。				●	○		

[illegible]

科學領域		養，具備基本自然科學知識與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通、參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。												
		2. 教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。	激發學生追求事物原理的興趣。		○	●	○	●	●	○				
		3. 提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	養成學生良好的科學態度。		○	○	●	●	●	○				
		4. 關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。		○	○	○	●	●	●				
(A)	【總綱之教學目標】	協助學生建構正確的基本化學知識。						●	○					
		激發學生追求事物原理的興趣。							○	○	○			
		養成學生良好的科學態度。							●	○				
		透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。							●	○				
生物	【總綱之教學目標】 1. 啟發學生科學探究的熱忱與潛能。 2. 建構學生的基本科學素養。 3. 培養學生關懷社會、守護自然之價值觀與行動力。 4. 讓學生能持續學習科學與運用科技，為生涯發展做好準備。	培養學生具備基本生物學素養，激發其探究生物學的興趣。	○	○	○	●	●	●						
		引導學生經由探討各種生命現象及生物之共同性和多樣性，理解生物體的構造和功能。	○	○	○	●	●	●						
		藉由認識生物體的基本構造和功能，了解生物遺傳與生命延續之現象及原理。	○	○	●	●	●	●						
		引領學生鑑賞生命與自然和諧之美，以及尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操。	●	●	●	●	●	●						
		激發學生追求事物原理的興趣，養成學生良好的科學態度。	○	○	○	●	●	●						
藝術領域	【總綱之教學目標】 1. 表現：善用多元媒介與形式從事藝術生活的創作和展現，表達思想與情感。 2. 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。 3. 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。	藉由課堂的分組展演活動(演唱、演奏或創作)，期盼學生從與同儕合作的過程中找到樂趣，進而主動參與日常生活中的音樂相關活動。	●				●	○	●					
		引領學生欣賞不同時期之代表樂種與曲目，期盼學生深入了解各時期之文化氛圍與音樂風格，並培養出鑑賞音樂的素養與能力。	●	●							●			
		帶領學生認識「世界音樂」，期待學生透過聆賞不同地域、不同民族的音樂，能理解各地之風俗民情，更具備世界觀與包容力。	●	●	○	●	○	●						
		提供各類型音樂活動的相關訊息，期待學生主動關切音樂界之趨勢與動態。	●	○								●		
		鼓勵並引導學生進行「多媒體」、「跨領域」之創作與展演活動，開展多元智能與潛力。	●		○	●						●		
美術	【總綱之教學目標】 1. 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。	培養學生基本繪畫能力與使用手機等資訊設備紀錄生活，建立學生觀察能力。	●	○	●	○				●				
		帶領學生認識海洋文化，結合色彩課程與學校特色，發展海洋的相關文化創作。	●	●	●	○	○	●						

		2. 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。	引導學生認識原住民族文化創作，增進跨族群的相互了解與尊重，並了解台灣土地的原始文化特色。	●	●	○	○	○	●
		3. 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。	帶領學生認識各藝術時期的表現；激發跨文化的觀察力與反思力，擴展國際視野與藝術範疇。	●	●	●	○	○	●
			培養學生參與藝術活動，陶冶身心以提升生活美感及生命價值。	●	●	●	●	●	●
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】	引導學生透過興趣、性向測驗及相關工具，以探索自我、了解自我潛能。	○		●	○		
		1. 促進自我與生涯發展 探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。	透過分組討論與上台發表，帶領學生了解生涯角色與生活型態相關問題，並具備表達、溝通與互動的能力。	●			●		
		2. 實踐生活經營與創新 發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。	引導學生建置與檢視學習歷程檔案，以精進學習，並協助其自我瞭解與反省。			○	●		
		3. 落實社會與環境關懷 辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	帶領學生討論性別相關議題，建立性別平權概念，並使其具備溝通與表達的能力。	●	○			●	
			引導學生透過生涯楷模的訪談和上台分享，協助其探索生涯目標並具備規劃與執行的能力。				●	○	
			帶領學生透過媒體與其他工具了解升學與就業的管道，以確立生涯目標，擬定行動計畫。					●	○
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】	帶領學生接觸資訊科技，並擁有運用科技的基本知能。	●	○	○	○		
		1. 學生具備與時俱進的資訊科技基本能力。	引導學生能運用運算工具解決問題。	○		○	●	○	
		2. 學生能運用資訊能力解決生活與學習問題。	培養學生在科技應用與創作過程中，能重視團隊合作與人際互動。	○		○	○	○	●
		3. 學生能運用資訊科技表達、溝通與分享。	培養學生正確使用資訊科技的觀念與態度。		○		○	●	○
		4. 學生能有正確、合理與合法的資訊科技使用態度與習慣。	啟發學生樂於主動探索新興的資訊科技。	○	○	●	○	○	
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】	引導同學認知健康的重要性並落實健康生活型態。	●	○	○	●	●	○
		1. 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。	建立同學預防慢性病與傳染病的正確觀念及技能。	●	●	○	●	●	
		2. 養成學生健康生活的習慣。	培養同學主動關懷老年人的態度及為健康老化做好準備。	●	○	○	●	●	○
		3. 培養學生健康問題解決及規劃執行的能力。	培養同學冷靜面對緊急狀況的態度，並教導其正確的急救知識及技能以降低傷害及挽救生命。	●	●	●	●	●	
		4. 培養學生獨立生活的自我照護的能力。	提升同學身為消費者應有的自我覺察與資訊辨別能力。	●	●	○	●	●	○
		5. 培養學生思辨與善用健康生活的相關資訊、產品	引導同學建立心理健康的知識及技能，並適切協助精神病	●	○	○	●	●	○

		和服務的素養。	患。								
		6. 建構學生健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。	教導同學正確的用藥習慣，並導正及預防出現物質濫用之惡習	●	○	○	●	●	○		
		7. 培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康社區。	建立同學正確的性知識、觀念及性價值觀。	●	●	○	●	●	○		
		8. 培養學生良好人際關係與團隊合作精神。	建立同學在情感表達作決定及協商的技能	●	●	○	●	●	○		
		9. 發展學生與健康相關之文化素養與國際觀。	培養預防性騷擾與性侵害的觀念及技能，並主動協助及關懷受害者	●	●	○	●	●			
體育		【總綱之教學目標】	引導學生學習各項運動正確的姿勢與動作，主動學習正確的技巧與方法，並能做到積極參與及快樂學習。	●					○	○	
		1. 培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。	引導學生具備各項運動與身心健全的發展素養，掌握健康訊息與肢體動作的能力，養成個人的健康信念，追求健康與幸福人生的價值觀與規範。	●				○		○	
		2. 養成學生規律運動與健康生活的習慣。	引導學生具備運動的創作與鑑賞能力，體會各種運動其與社會、歷史、文化之間的互動關係，進而能融入於欣賞比賽活動中。	○					○	●	
		3. 培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。	引導學生於體育活動中，發展適切人際關係的素養，能樂於與人溝通、相互學習，並欣賞與讚美他人的表現，藉由運動達到負起工作責任及解決問題的能力。	○					●	○	
		4. 培養學生獨立生活的自我照護的能力。	引導學生能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野的宏觀，並主動關心全球體育與健康議題或國際情勢。	○	●					○	
		5. 培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	引導學生具備體育與健康的道德規範，落實身體自主權的尊重與維護，並培養相關的公民意識與社會責任，展現良好道德情操並運用於生活當中。	○					●		
		6. 建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。									
		7. 培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。	培養學生能評估自身健康狀況、體適能條件與運動能力，自我擬定運動計畫或參加戶外活動，努力實踐，以養成終生的運動習慣。	●	○				●		
		8. 培養學生良好人際關係與團隊合作精神。									
		9. 發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。									
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】	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。	●	●	○	○			○	
		1. 培養學生分析國際情勢與國家發展的系統思考能力。	配合時事、環境災害新聞事件，引領學生瞭解災害應變的基本知識與技能。	●		○	●	●	○		
		2. 協助學生理解基本軍事知識、災害防救及軍事用語。	運用分組實作，引導學生瞭解全民防衛動員機制，並帶出青年服勤動員的介紹及重要性。	●			○	●			
		3. 引導學生對全民全民防衛動員機制理解與分析。	結合國際新聞，從亞太到國際情勢的現況與變遷，引導學生掌握世局脈動及尊重多元文化的價。	●	●	○	○			○	
		4. 強化學生發展關心國際局勢、多元文化與世界和平的胸懷。	運用國防報告書，使學生知悉國防政策，從而建立國家安全認知，強化全民國防觀念及實踐。	●	●	○	○			○	
		5. 培養學生實踐國家安全的行動力。									

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					
					美學觀	品格觀	世界觀	學習力	適應力	冒險力
服務群	綜合職能科	1. 門市環境服務基礎專業人員 2. 餐飲環境服務基礎專業人員 3. 綜合環境服務基礎專業人員	1. 培育學生具備服務群共同核心能力，獲得專業職能之學習，俾利學生未來職涯之適性發展與獨立生活，進而參與社會。	具備環境服務相關專業領域的基本知識。	○	○	●	●	●	●
			2. 培育服務相關產業之基層從業人員，以能勝任服務產業中之助理或半技術性人員等相關工作。	具備環境服務相關基礎技術及基礎器具原理的認識。	○	○	●	●	●	○
			3. 培育「門市服務」應傳授門市服務之基本知識；訓練櫃檯作業、收銀系統及操作基礎設備技能。	具備安全與衛生之環境服務基礎知識。	●	●	○	●	●	●
			4. 培育「餐飲服務」應傳授餐飲服務之基本知識；訓練食材處理、基礎速食製備及飲料調製技能。	具備服務顧客之基礎能力及態度。	○	●	○	●	●	○
				具備個人工作態度與工作倫理之基礎素養，提升個人生活、參與社區與就業之基本適應能力。	●	●	●	●	●	●

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. 具備環境服務相關專業領域的基本知識。
2. 具備環境服務相關基礎技術及基礎器具原理的認識。
3. 具備安全與衛生之環境服務基礎知能。
4. 具備服務顧客之基礎能力及態度。
5. 具備個人工作態度與工作倫理之基礎素養，提升個人生活、參與社區與就業之基本適應能力。

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	
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	●	○	○	●	●	
	基礎設備實作	●	●	○	○	●	
	收銀台實作	○	●	○	○	○	
	門市作業實作	●	○	○	○	●	
	食材處理實作	●	○	●	○	●	
	基礎速食實作	○	○	●	○	●	
校訂必修	專業科目						
	零售概論	●	○	○	○	●	
	門市行政概論	●	○	○	○	●	
	報表作業概論	●	●	○	○	●	
	米食導論	●	●	●	○	●	
	魚菜食材導論	●	●	●	○	●	
	專題實作	○	○	○	○	●	
	魚菜餐飲實作	●	●	●	●	●	
	米食實作	●	○	●	○	●	
	報表作業實作	●	●	○	○	●	
校訂選修	實習科目						
	水產概論	●	●	○	○	●	
	藻類生物概論	●	●	○	○	●	
	超商貨品處理實作	●	○	○	○	●	
	餐飲庫存管理實作	●	○	●	○	●	
	工廠貨物作業實習	●	○	●	○	●	
	貨物庫存作業實習	●	○	●	○	●	
	米食食品加工實習	●	●	●	○	●	
	早餐餐點及飲品實習	●	●	●	○	●	

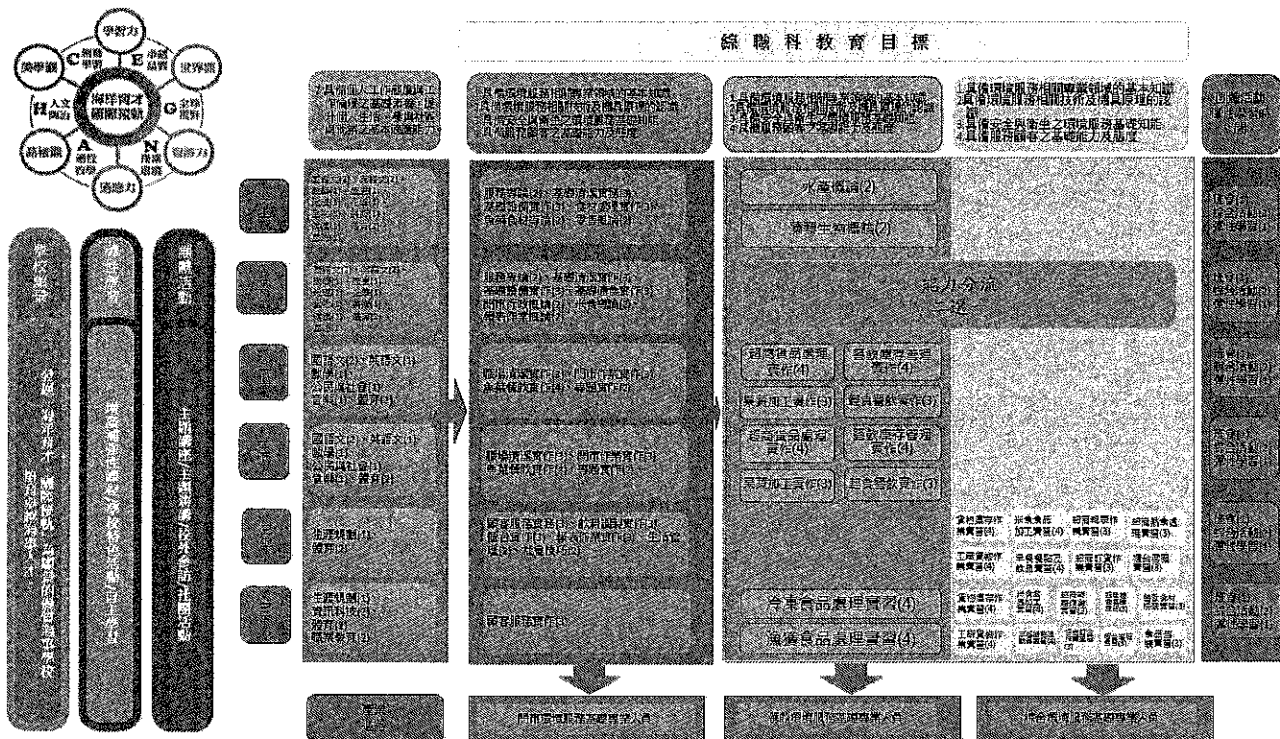
冷凍食品處理實習	●	●	●	○	●	
漁獲食品處理實習	●	●	●	○	●	
輕食餐飲實作	●	●	●	○	●	
果蔬加工實作	●	●	●	○	●	
超商報表作業實習	●	●	●	○	●	
超商訂貨作業實習	●	●	●	○	●	
櫃台客服實習	●	●	●	○	●	
超商熱食處理實習	●	○	●	○	●	
餐飲食材採購實習	●	○	●	○	●	
食品包裝實習	●	○	○	○	●	

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)



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	語文	國語文	8	2	2	2	2			適性分組
		英語文	6	2	2	1	1			
	數學	數學	4	1	1	1	1			適性分組
	社會	歷史	2	1	1					
		地理	2	1	1					
		公民與社會	2			1	1			
	自然科學	化學	2	1	1					
		生物	2	1	1					
	藝術	音樂	2			1	1			
		美術	2	1	1					
	綜合活動	生涯規劃	2					1	1	
	科技	資訊科技	2						2	
	健康與體育	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2	1	1					
	小計		52	14	14	8	8	3	5	部定必修一般科目總計52學分
專業科目	服務導論	4	2	2						
	衛生與安全概論	4			2	2				
	事務機器與電腦應用概論	4			2	2				
	小計	12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分	
實習科目	基礎清潔實務	3	3							
	基礎清潔實作	3		3						
	職場清潔實作	6			3	3				
	顧客服務實務	3					3			
	顧客服務實作	3						3		

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		
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	「飲料調製實作」課程配合校訂實習課程規劃，飲料餐點通常為最後呈上食餐點，故課程從高二下移至高三上
小計		42	9	9	9	6	6	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	10	6	3
部定必修合計		106	25	25	21	18	9	8 部定必修總計106學分

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	專業科目	10學分 5.32%	門市行政概論	2		2							
			米食導論	2		2					協同教學		
			報表作業概論	2		2							
			魚菜食材導論	2	2						協同教學		
			零售概論	2	2								
			小計	10	4	6					校訂必修專業科目總計10學分		
	實習科目	15學分 7.98%	櫃台實作	3						3	進階課程 規劃門市與餐飲進階課程至少12學分		
			米食實作	3				3			實習分組 協同教學 進階課程 規劃門市與餐飲進階課程至少12學分		
			報表作業實作	3						3	進階課程 規劃門市與餐飲進階課程至少12學分		
			魚菜餐飲實作	4					4		實習分組 協同教學 進階課程 規劃門市與餐飲進階課程至少12學分		
			專題實作	2					2				
			小計	15			3	6	6		校訂必修實習科目總計15學分		
	特殊需求領域		職業教育	2							2 特殊需求領域科目為一般科目之類別		
			小計	2							2 校訂必修特殊需求領域總計2學分		
	校訂必修學分數合計			27	4	6	3	6	6	2	校訂必修總計27學分		
	校訂選修	專業科目	2學分 1.06%	水產概論	2	2						同科單班 協同教學 AA2選1 二擇一	
				藻類生物概論	2	2						同科單班 協同教學 AA2選1 二擇一	
				最低應選修學分數小計	2							校訂選修專業科目總計4學分	
		實習科目	55學分 29.26%	超商貨品處理實作	8				4	4		同科單班 實習分組 AC2選1 二擇一	
				餐飲庫存管理實作	8				4	4		同科單班 實習分組 AC2選1 二擇一	
				貨物庫存作業實習	8						4	4	同科單班 實習分組 AD2選1 二擇一
				工廠貨物作業實習	8						4	4	同科單班 實習分組 AD2選1 二擇一
				米食食品加工實習	8						4	4	同科單班 實習分組 AE2選1 二擇一

		早餐餐點及飲品實習	8					4	4	同科單班 實習分組 AE2選1 二擇一
		冷凍食品處理實習	4						4	同科單班 實習分組 AF2選1 二擇一
		漁獲食品處理實習	4						4	同科單班 實習分組 AF2選1 二擇一
		果蔬加工實作	6			3	3			同科單班 實習分組 AG2選1 二擇一
		輕食餐飲實作	6			3	3			同科單班 實習分組 AG2選1 二擇一
		超商報表作業實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AH2選1 二擇一
		超商訂貨作業實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AH2選1 二擇一
		超商熱食處理實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AI2選1
		櫃台客服實習	6					3	3	同科單班 實習分組 AI2選1 二擇一
		餐飲食材採購實習	3						3	同科單班 實習分組 AJ2選1 二擇一
		食品包裝實習	3						3	同科單班 實習分組 AJ2選1 二擇一
		最低應選修學分數小計	55							校訂選修實習科目總計98學分
	特殊需求領域	生活管理	2					2		特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 生活管理、社會技巧二擇一
		社會技巧	2					2		特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 生活管理、社會技巧二擇一
		最低應選修學分數小計	2							校訂選修特殊需求領域總計4學分
校訂選修學分合計		53	2	0	7	7	16	21	校訂選修總計106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

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		48-76 學分	52	27.96 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.08 %	特殊需求：2學分 1.08%	
		選修		2	1.08 %	特殊需求：2學分 1.08%	
	合 計				56	30.12 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.45 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.58 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	29.03 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.38 %	
			選修		2	1.08 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	15	8.06 %	
			選修		55	29.57 %	
	合 計		至少80學分	136	73.12 %		
	實習科目學分		至少45學分	112	60.21 %		
部定及校訂必修學分合計			至多160學分	133 學分			
應修習總學分			180-192	186 學分			
六學期團體活動時間(學分)合計			12 - 18 學分	18 學分			
六學期彈性教學時間(學分)合計			6 - 12 學分	6 學分			
上課總學分			210 學分	210 學分			
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。						
備註：							
1. 百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2. 上課總學分=應修習總學分+六學期團體活動時間合計+六學期彈性學習時間合計。 3. 部定及校訂必修學分數合計依「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定不得超過160學分。							

柒、團體活動時間規劃

說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	16	16	16	16	16	16	
3	學生自治活動	2	2	2	2	2	2	
4	學校週會或講座	18	18	18	18	18	18	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

一、彈性學習時間實施相關規定

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	
		社會技巧(彈性)	1	18	綜合職能科			V			內聘	授予學分
		談旅行的人事物	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		從漫畫看生涯	1	18	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	
		社會技巧(彈性)	1	18	綜合職能科			V			內聘	授予學分
		談旅行的人事物	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		從漫畫看生涯	1	18	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	
		社會技巧(彈性)	1	18	綜合職能科			V			內聘	授予學分
		談旅行的人事物	1	18	綜合職能科			V			內聘	
		從漫畫看生涯	1	18	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	

第三學年	學期	社會技巧(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		談旅行的人事物	1	18	綜合職能科			V				內聘	
		從漫畫看生涯	1	18	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	
		社會技巧(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		談旅行的人事物	1	18	綜合職能科			V				內聘	
		從漫畫看生涯	1	18	綜合職能科			V				內聘	
		自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		社會技巧(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		談旅行的人事物	1	18	綜合職能科			V				內聘	
		從漫畫看生涯	1	18	綜合職能科			V				內聘	
第二學期	第二學期	自主學習	1	18	綜合職能科	V						內聘	
		社會技巧(彈性)	1	18	綜合職能科			V				內聘	授予學分
		談旅行的人事物	1	18	綜合職能科			V				內聘	
		從漫畫看生涯	1	18	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	水產概論	綜合職能科	2	0	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
2.	專業	藻類生物概論	綜合職能科	2	0	0	0	0	0	同科單班	AA2選1
3.	實習	超商貨品處理實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2選1
4.	實習	餐飲庫存管理實作	綜合職能科	0	0	4	4	0	0	同科單班	AC2選1
5.	實習	貨物庫存作業實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
6.	實習	工廠貨物作業實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
7.	實習	米食食品加工實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
8.	實習	早餐餐點及飲品實習	綜合職能科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AE2選1
9.	實習	冷凍食品處理實習	綜合職能科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AF2選1
10.	實習	漁獲食品處理實習	綜合職能科	0	0	0	0	0	4	同科單班	AF2選1
11.	實習	果蔬加工實作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AG2選1
12.	實習	輕食餐飲實作	綜合職能科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AG2選1
13.	實習	超商報表作業實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AH2選1
14.	實習	超商訂貨作業實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AH2選1
15.	實習	超商熱食處理實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AI2選1
16.	實習	櫃台客服實習	綜合職能科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AI2選1
17.	實習	餐飲食材採購實習	綜合職能科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2選1
18.	實習	食品包裝實習	綜合職能科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AJ2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

一、110學年度學校課程評鑑計畫

附件圖檔

第 1 号	第 2 号	第 3 号	第 4 号	第 5 号	第 6 号	第 7 号	第 8 号	第 9 号	第 10 号	第 11 号	第 12 号	第 13 号	第 14 号	第 15 号	第 16 号	第 17 号	第 18 号	第 19 号	第 20 号	第 21 号	第 22 号	第 23 号	第 24 号	第 25 号	第 26 号	第 27 号	第 28 号	第 29 号	第 30 号	第 31 号	第 32 号	第 33 号	第 34 号	第 35 号	第 36 号	第 37 号	第 38 号	第 39 号	第 40 号	第 41 号	第 42 号	第 43 号	第 44 号	第 45 号	第 46 号	第 47 号	第 48 号	第 49 号	第 50 号	第 51 号	第 52 号	第 53 号	第 54 号	第 55 号	第 56 号	第 57 号	第 58 号	第 59 号	第 60 号	第 61 号	第 62 号	第 63 号	第 64 号	第 65 号	第 66 号	第 67 号	第 68 号	第 69 号	第 70 号	第 71 号	第 72 号	第 73 号	第 74 号	第 75 号	第 76 号	第 77 号	第 78 号	第 79 号	第 80 号	第 81 号	第 82 号	第 83 号	第 84 号	第 85 号	第 86 号	第 87 号	第 88 号	第 89 号	第 90 号	第 91 号	第 92 号	第 93 号	第 94 号	第 95 号	第 96 号	第 97 号	第 98 号	第 99 号	第 100 号
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	---------

湯之山・中野理佳子氏の「ISSJ2004」・World

7 (A) ~ 56 %
他人

[illegible]

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附件檔案

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_170403_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 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	零售概論		
	英文名稱	Retail Introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、培養完整零售應用架構、學習零售模式應用原則。 2、熟悉零售商店之相關服務模式及其最佳實務。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)零售概論		零售架構 零售貨物種類與分類	4	
(二)零售櫃台服務		零售乾貨之管理 零售冷凍貨之管理	6	
(三)零售熱食服務		零售熱食處理 零售熱食服務 熱食包裝	8	
(四)零售冷凍食品		零售冷食處理 零售冷食服務 冷食包裝	6	
(五)售後服務-1		商品包裝 過期品處理	6	
(六)售後服務-2		客訴sop作業流程	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標。 2、多元過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。 3、總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗等方法。			
教學資源	1、教科書及自編教材 2、利用本校實習合作商店(7-11、全家、ok)資源，強化學生學習。			
教學注意事項	1、實物個案教學法：以問題化策略引導學生將零售知識轉化至零售情境，討論知識使用的場景及限制。 2、直接教學法：示範及練習零售商店的相關作業項目，提高就業能力。			

表 11-2-2-2國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市行政概論		
	英文名稱	Market Business Management Introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	世界觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.熟悉各類型中小門市商店的經營實務。2.瞭解現代化的門市工作環境。3.熟悉現代門市商業實際運作之系統、程序及作業方法。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)門市營業		營業準備 店面整理與佈置	5	
(二)貨物處理		商品管理 銷售管理 銷售時點資訊管理	8	
(三)貨品庫存		盤點 庫存管理	9	
(四)採購與訂購		商品採購 供應商管理 電子訂貨系統	9	
(五)顧客服務		顧客服務 其它	5	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、多元過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。2、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。3、總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。			
教學資源	1.教材內容自編，參照門市經營目標，並符合教學目標。2.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的門市經營實務教材與相關資訊。			
教學注意事項	1、利用現有教學職場，提高教學的相近性。如本校合作之門市商店(本校實習合作商店7-11、全家、ok)採課程與實地相互印證。2、宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，安排實務或實際相關活動，體驗相關活動，參觀後進行討論說明。3、教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。			

表 11-2-2-3國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	報表作業概論		
	英文名稱	Market Report Introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解門市報表之定義、分類、與保存特色。 2、瞭解報表應該注意的事項。 3、瞭解編製報表功用及應用。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)報表簡介		報表概論 報表的種類	6	
(二)貨物報表		報表分類訂貨原則 報表分類退貨原則	8	
(三)現金報表		現金報表說明 報表結帳說明	8	
(四)其它報表		其它報告(交接、清潔、客訴) 櫃檯日結表與申報表	8	
(五)單據與帳本		各式單據與帳本介紹	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容，報表內容依特殊需求學生特質，口以採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。 3、總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，除口試或筆試外，可以上機(EPOS)實作，呈現學習成效。			
教學資源	1、教科書及自編教材 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生學習。			
教學注意事項	1、於報表教學時，應強調正確操作步驟。 2、因報表種類很多，除教授學生學習不同報表特性外，亦應強調管理的概念。 3、著重學生的個別差異，教學時儘量列舉實例與門市工作的關係。			

表 11-2-2-4 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食導論		
	英文名稱	Rice Food Cook Introduction		
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	美學觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解米食加工的重要性。 2、瞭解食品的保藏方法及加工原理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)米食概論		米食加工概論。 米食加工原料。 米食加工器具與機具。	6	
(二)米食保藏法		食品的變質。 食品的保藏原理 食品的保藏方法。 (1)加熱殺菌。 (2)鹽藏與糖漬。 (3)冷藏與冷凍。 (4)乾燥。 (5)其他。	6	
(三)米食(含穀類、豆類及薯類)加工		配方計算。 米粒類米食。 粥品類米食。 米漿類米食。 漿糰類米食。 熟粉類米食。 膨發類米食。	9	
(四)米釀造食品		酒類製造。 食醋製造與其他。	9	
(五)米存放原則		米食加工包裝與貯存。 米食食品加工廠良好作業規範	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容，報表內容依特殊需求學生特質，口以採用實測、討 論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、教科書。 2、相關期刊或書籍。			
教學注意事項	1、教學以講解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 2、教學之實施宜多採用幻燈片、投影片及錄影帶等多媒體以增進學生學習效果。 3、可利用高年級的實習課程，讓讓同學觀摩學習。			

表 11-2-2-5 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	魚菜食材導論		
	英文名稱	Aquaponics Food Introduction		
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	美學觀、品格觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	2			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1、熟悉魚菜共生的原理。 2、熟練的培育作物及操作水質測試套組。 3、根據水質數值判斷系統狀況。 4、瞭解食物來源，增進食物選擇能力，並養成健康飲食習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)魚菜共生概論		魚菜共生的歷史與基本原理 循環水養殖的基本原理 無土栽培的基本原理 魚菜共生精神-環境永續經營	4	
(二)基本形式介紹		魚菜共生的基本形式 基隆海事魚菜共生系統介紹 虹吸系統設計要點	6	
(三)菜苗培育		菜苗培育I(十字花科) 菜苗培育II(萵苣類) 菜苗培育III(其他作物)	8	
(四)病蟲害管理		常見病蟲害介紹及防治方式 有機農藥配置實作 常見物理有機防治實作	8	
(五)常見管理問題		停水、停電應變方案 魚菜共生中的魚類管理 魚類制約反應實作	6	
(六)成果展示		漁獲處理 創意生菜料理製作	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、依特需學生狀況，用操作代替報告，及實作評量方式實施總結評量，完成每一項技能實習即予評量。 2、依個別化教學計畫考量學生能力可以完成項目，調整評分。			
教學資源	1、自編教材 2、本校魚菜共生農場 3、創客教室			
教學注意事項	1、實作內容部分牽涉到細微操作，需留意學生肢體能力之先天差異。 2、本課程之核心精神為食農教育，在課程進行中教師應說明食品安全之重要性。 3、著重學生的個別差異，教學時儘量列舉實例與餐飲食材工作的關係。			

表 11-2-2-6 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水產概論		
	英文名稱	Concept of Modern Fisheries		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
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、熟悉水產業基本知識，能以創新的態度，詮釋水產業之趨勢發展。 2、瞭解海洋漁業、水產養殖業、水產食品業的經營內容。 3、瞭解水產業的相關法規並遵守法規的必要，以重視勞動尊嚴、善盡社會責任，表現國際視野與生態保育之素養。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)水產業基本概念		水產業之沿革、海洋生物環境及性質。 水產資源利用及保育。 水產與人文。	9	
(二)海洋漁業		海洋漁業的現況及發展。 漁場成立的條件。 漁具漁法的差異、漁業設備的功能。	7	
(三)水產養殖業		水產養殖業的現況及發展。 水產養殖環境的特性。 水產物種之養殖、魚類繁殖技術及原理。	7	
(四)水產運銷與經營		臺灣水產食品業的現況與發展。 水產物的成分和特性、水產加工品的種類。 水產品的運銷與保藏、水產品的運銷體系。	8	
(五)漁業行政及法規		漁業行政單位、漁會及漁業團體。 漁業法規及其他相關法規(含移工、勞動三權、原住民族權利)。	5	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、依特需學生狀況，用操作代替報告，及實作評量方式實施總結評量，完成每一項技能實習即予評量。 2、依個別化教學計畫考量學生能力可以完成項目，調整評分。			
教學資源	1、自編教材。 2、參考專業教室(養殖科水族館)及實習工場之模型、掛圖、實物。 3. 學習主題B應適度強調國際海洋與漁業公約或規範，以及非法捕魚定義。			
教學注意事項	可實地至漁港(會)、水產試驗所、漁具工場、民間漁船、實習訓練船、食品加工工場、漁業公司、相關博物館等進行校外參觀教學方式，增強學習效果。			

表 11-2-2-7國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藻類生物概論		
	英文名稱	Algae Introduction		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
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、瞭解學生習得各種海藻之基本知識。 2、瞭解海藻的培養方法。 3、熟練海藻在人類生活應用的各種養殖技巧。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)海藻之分類概要		海藻之基本介紹。 海藻分類說明。	6	
(二)海藻之實務栽培技巧-1		海藻栽培環境。	6	
(三)海藻之實務栽培技巧-2		海藻生長條件實作。	6	
(四)海藻之實務栽培技巧-3		海藻收成與製成。	6	
(五)海藻在日常生活中的實際應用-1		海藻成份。	6	
(六)海藻在日常生活中的實際應用-2		海藻食用品。	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、隨堂講解，以口頭問答及討論方式實施評量。 2、以臨時測驗及實作方式實施總結評量，完成每一技能實習即予評量。			
教學資源	1、藻到健康， 徐振豐、吳烈慶(2008)編著，文經出版社。 2、水產養殖實習5，6，董瑞寶等人(2006)編著，海事水產課程教材。 3、藻類之研究及應用，江永棉、黃檀溪(1986) 編著，國科會生物科學研究。			
教學注意事項	1、除教科書外，善用各種栽培機具，以加強學習效果。 2、利用野外採集或校外參觀使學生瞭解海藻的生長與商業栽培。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Projects 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—校訂參考科目		
學生圖像	學習力、適應力			
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)	1、練習資料搜尋及整理能力。 2、能夠以電腦製作報告之檔案及書面資料。 3、能夠利用媒體講解各種專題內容。 4、能夠練習上台講解報告。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題報告之資料收集、整理與發表-1		專題通論。 主題選定與計畫書的擬定。	9	
(二)題報告之資料收集、整理與發表-2		專題製作歷程。 簡報、口頭方式報告。	9	
(三)題報告之資料收集、整理與發表-3		word文書報告。	9	
(四)題報告之資料收集、整理與發表-4		簡報製作及分享。	9	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1、隨堂講評，以口頭問答及討論方式。 2、以書面及報告分享方式實施總結評量。			
教學資源	1、教室。 2、多媒體及相關參考書與雜誌 3、與門市或餐飲相關雜誌。			
教學注意事項	1、第二學年，下學期2學分。 2、依學生實習狀況，挑選項目進行。應以個人為主選擇專題個別報告，事後並回饋、講解。			

表 11-2-3-2 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	魚菜餐飲實作		
	英文名稱	Aquaponics Food exercise		
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	品格觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：魚菜食材導論。			
教學目標 (教學重點)	1、認識常見魚類、蝦類、頭足類及貝類之種類及外觀。 2、學習的水產品鮮度判斷。 3、能夠作簡易海鮮與烹調。 4、體驗魚菜餐飲經營之辛勞，以及珍惜海洋資源。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐桌上的生物學		餐桌上的生物學。	9	
(二)類形態及水族簡易圖解-1		魚類型態介紹。 白色、銀色、紅色、黃色、褐色及黑色魚族認識。	5	
(三)類形態及水族簡易圖解-2		蝦蟹一族認識。 貝類及其他水產生物之介紹與認識。	5	
(四)水產物鮮度判斷-1		新鮮魚判斷。 冷凍漁獲物。	7	
(五)水產物鮮度判斷-2		魚肉鮮度判斷。 魚處理(殺魚)。	6	
(六)海鮮營養與烹調-1		海鮮營養介紹。	6	
(七)海鮮營養與烹調-2		海鮮烹調。	6	
(八)菜品-1		季節果菜搭配。 生菜沙拉。	6	
(九)菜品-2		湯品。	6	
(十)魚菜菜單-1		菜品料理。	8	
(十一)魚菜菜單-2		魚料理。	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、採過程評量及終結評量。 2、依特需學生狀況，用操作代替報告，及實作評量方式實施總結評量，完成每一項技能實習即予評量。 3、依個別化教學計畫考量學生能力可以完成項目，調整評分。			
教學資源	1、投影片及實際作業影片（錄影帶）。 2、可安排參觀海鮮餐廳與輕食餐廳。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。 2、教學時配合場地及器材，從事操作練習。 3、先講解說明再實際示範。 4、擬訂個別化教育計畫，個別化調整教學。採多元評量，適應個別間差異。 5、食物烹調首重安全與衛生。			

表 11-2-3-3國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食實作		
	英文名稱	Rice Food exercise		
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	學習力、適應力、冒險力			
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：米食概論			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解米食加工的基本操作。 2、瞭解米食品加工方法。 3、釀造食品加工方法。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品加工基本操作-1		食品工廠安全衛生。	9	
(二)食品加工基本操作-2		食品加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	9	1. 視特需學生身心發展特色彈性授課。 2. 各單元視教學狀況取捨。
(三)米食相關加工-1		米食點心加工(如麻糬、碗粿、粽子等)。 米麵主食加工(如粥品類、麵筋、米麵條等)。 烘培食品製作(如米麵包、蛋糕、西點等)。	9	1. 視特需學生身心發展特色彈性授課。 2. 本單元需求時間發酵。成品可於魚菜餐飲實作課程中。
(四)米食相關加工-2		膨發米食加工(如饅頭、漿糰、紅豆、洋羹、豆花、豆腐等)。 其他：米漿類米食。	9	1. 視特需學生身心發展特色彈性授課。 2. 各單元視教學狀況取捨。
(五)釀造食品-1		米麴製作。 米酒釀造及蒸餾。	9	1. 視特需學生身心發展特色彈性授課。 2. 各單元視教學狀況取捨。
(六)釀造食品-2		醬油麴製作。 醬油釀造及壓榨調製。 其他。	9	1. 視特需學生身心發展特色彈性授課。 2. 各單元視教學狀況取捨。
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1、採過程評量及終結評量。 2、依特需學生狀況，用操作代替報告，及實作評量方式實施總結評量，完成每一項技能實習即予評量。 3、依個別化教學計畫考量學生能力可以完成項目，調整評分。			
教學資源	1、相關食品配方資料及實際作業影片（錄影帶）。 2、可安排參觀餐廳。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。			

2、教學時配合場地及器材，從事操作練習。 3、先講解說明再實際示範。 4、擬訂個別化教育計畫，個別化調整教學。採多元評量，適應個別間差異。 5、食物烹調首重安全與衛生。 6、發酵成品可於下學期「魚菜餐飲實作」課程中。

表 11-2-3-4國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	報表作業實作		
	英文名稱	Market Report exercise		
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	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：報表作業概論。			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解門市報表之定義、分類、與保存特色。 2、練習報表編製及應該注意的事項。 3、實作編製報表。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)貨物報表實作-1		報表分類訂貨處理。	9	
(二)貨物報表實作-2		報表分類退貨處理。	9	
(三)金融報表實作-1		現金報表管理實作。	9	
(四)金融報表實作-2		報表結帳實作。	9	
(五)行政報表實作-1		其它報告處理。	9	
(六)行政報表實作-2		櫃檯日結表與申報表實作。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容，報表內容依特殊需求學生特質，口以採用實測、口頭問答即可。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。 3、總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，除口試或筆試外，可以上機(EPOS)實作，呈現學習成效。			
教學資源	1、教科書及自編教材 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生學習。			
教學注意事項	1、於報表教學時，應強調正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、教學時配合場地及器材，從事操作練習。 3、先講解說明再實際示範。 4、擬訂個別化教育計畫，個別化調整教學。採多元評量，適應個別間差異。 5、因報表種類很多，除教授學生學習不同報表特性外，亦應強調門市行政相關的概念。			

表 11-2-3-5 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	櫃台實作		
	英文名稱	Counter Management exercise		
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	學習力、適應力、冒險力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：零售概論、門市行政概論、報表作業概論。			
教學目標 (教學重點)	1、實作門市櫃台與貨物。 2、實作櫃台作業操作流程。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)櫃台實作概論		櫃台與貨物種類與分類實作。	6	
(二)櫃台實作概論		櫃台服務品質。	6	
(三)櫃台實作概論		危機處理實作。	6	
(四)櫃台作業實作		清潔之管理實作。	4	利用本校實習合作商店。
(五)櫃台作業實作		櫃台訂貨與退貨實作。	5	利用本校實習合作商店。
(六)櫃台作業實作		簡易設備操作實作。	5	利用本校實習合作商店。
(七)櫃台作業實作		收貨與換貨實作。	4	利用本校實習合作商店。
(八)櫃台報表實作		櫃台申報實作。	6	利用本校實習合作商店。
(九)櫃台報表實作		交班讀帳實作。	6	利用本校實習合作商店。
(十)櫃台報表實作		日結表實作。	6	利用本校實習合作商店。
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容，報表內容依特殊需求學生特質，口以採用實測、口頭問答即可。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、教科書及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生學習。			
教學注意事項	1、於櫃台教學時，應強調正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因櫃檯作業種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「服務」守則。			

表 11-2-3-6國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	超商貨品處理實作		
	英文名稱	Market Goods Order and Return exercise		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力、適應力、冒險力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：零售概論、門市行政概論、報表作業概論			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解商品貨物之定義、分類、與保存特色。 2、實作商品之訂貨、收貨時，應該注意的事項。 3、實作商品庫存管理之內容、清潔之管理。 4、實作出貨與配送評估。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)訂貨原則-1		訂貨處理流程。	16	
(二)訂貨原則-2		訂貨的管理流程(生產式訂購)。	16	
(三)訂貨原則-3		訂貨的管理流程(零庫存訂購)。	16	
(四)收貨作業實作-1		盤收檢查實習(檢查其數量、質量，之後將有關信息書面化等一系列工作)。	16	
(五)收貨作業實作-2		收貨記錄(紀錄檔案)。	16	
(六)收貨作業實作-3		入庫(依檔案上架)。	16	
(七)出貨作業實作-1		出貨檢查實習(含包裝)。	16	
(八)出貨作業實作-2		配送檢視實習(含各式注意事項)。	16	
(九)出貨作業實作-3		網購領貨(身份查驗、點收、付款)。	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容，依特殊需求學生特質，口以採用實測、口頭問答即可。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、教科書及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生學習。			
教學注意事項	1、於「超商貨品處理實作」教學時，應強調正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因超商貨品處理作業種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「服務」守則。			

表 11-2-3-7 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲庫存管理實作		
	英文名稱	Food and Drink Stocks Exercise		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：零售概論、門市行政概論、報表作業概論			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解餐飲庫存管理原則。 2、實作餐飲庫存之管理注意的事項。 3、實作餐飲庫存管理與配送評估。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲庫存管理原則-1		「生鮮」「半成品」「成品」區分開來保管。	18	
(二)餐飲庫存管理原則-2		活用調理盆、有蓋容器、封口袋等來避免「生鮮」「半成品」「成品」互相接觸，或沾附到魚肉類食材流出的水。	12	
(三)食材庫存管理登記-1		「日期」：區分進貨日、解凍日、開封日、賞味期限、使用期限來做標示及記錄-1。	18	
(四)食材庫存管理登記-2		「日期」：區分進貨日、解凍日、開封日、賞味期限、使用期限來做標示及記錄-2。	12	
(五)庫存配送實作-1		供貨商資訊與最低庫存量。 剩餘庫存量管理實習。	18	
(六)庫存配送實作-2		季節性食材。	12	
(七)廢品管理-1		廢油品處理實習。	18	
(八)廢品管理-2		不合格及過期品處理實習。	12	
(九)其它餐飲設備-1		庫存餐具桌巾、椅。	12	
(十)其它餐飲設備-2		其它。	12	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容，依特殊需求學生特質，口以採用實測、口頭問答即可。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、教科書及自編教材。 2、利用本校實習餐廳資源，強化學生學習。			
教學注意事項	1、「餐飲庫存管理實作」教學時，應強調正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「餐飲庫存管理實作」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「食品安全」守則。			

表 11-2-3-8國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工廠貨物作業實習		
	英文名稱	Factory Products Work 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	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：門市作業實作			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解工廠貨物作業管理原則。 2、實作工廠貨物作業安全注意的事項。 3、實作工廠貨物作業設備設操作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工廠認識-1		工廠實習安全的重要性-1。	16	
(二)工廠認識-2		工廠實習安全的重要性-2。	16	
(三)工廠認識-3		服裝及安全裝備。	16	
(四)工廠作業-1		貨物運送。	16	
(五)工廠作業-2		工作安全與衛生習慣-1。	16	
(六)工廠作業-3		工作安全與衛生習慣-2。	16	
(七)工廠設備維護-1		電器設備保養-1。	16	
(八)工廠設備維護-2		電器設備保養-2。	16	
(九)工廠設備維護-3		場地清潔。	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。 2、依特殊需求學生特質，配合授課進度，調整單元評量及綜合評量。 3、瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	教科書及自編教材。			
教學注意事項	1、「工廠貨物作業實習」教學時，應強調各項機器設備正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「工廠貨物作業實習」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「勞動安全」守則。 3、配合學生身體狀況，相關實習課程宜安排每小時休息10分鐘。或是與實習場所協調把工作分段。			

表 11-2-3-9 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貨物庫存作業實習		
	英文名稱	Products Stocks Practice		
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	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：門市作業實作			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解貨物庫存作業原則。 2、實際操作貨物庫存作業注意的事項。 3、實際操作貨物庫存作業管理與配送評估。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)進貨驗收管理-1		入庫與到貨接收。	16	
(二)進貨驗收管理-2		到貨檢查與入儲位庫存。	16	
(三)進貨驗收管理-3		不合格品處理與報廢。	16	
(四)倉庫及設備管理-1		倉庫之一般性管理原則。	16	
(五)倉庫及設備管理-2		倉庫內空調系統及溫濕度之控管。	16	
(六)倉庫及設備管理-3		搬運用設備管理。	16	
(七)儲存管理-1		儲存條件。 倉儲作業場所應劃分區域識別，分別為收貨區、合格倉儲區、退貨區。	16	
(八)儲存管理-2		倉儲儲位編號。 出貨原則運作。	16	
(九)儲存管理-3		防蟲鼠管理程序。	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。 2、依特殊需求學生特質，配合授課進度，調整單元評量及綜合評量。 3、瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	教科書及自編教材。			
教學注意事項	1、「貨物庫存作業實習」教學時，應強調各項機器設備正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「貨物庫存作業實習」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「勞動安全」守則。 3、配合學生身體狀況，相關實習課程宜安排每小時休息10分鐘。或是與實習場所協調把工作分段。			

表 11-2-3-10國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食食品加工實習		
	英文名稱	Rice Food Cook Practice		
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	美學觀、品格觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎速食實作、米食概論、米食餐飲實作。			
教學目標 (教學重點)	1、在職場進行米食食品的加工。 2、在職場進行米食食品之分類與製作。 3、瞭解食品安全與衛生之相關知識。 4、進行各類食品製作之實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)米粒類米食-1		白米飯。 油飯。 筒仔米糕。	18	
(二)米粒類米食-2		台式肉粽。	4	
(三)粥品類米食-1		八寶粥。 廣東粥。	18	
(四)粥品類米食-2		海鮮粥。	4	
(五)米漿類米食-1		發糰。 碗糰。 蘿蔔糕。	18	
(六)米漿類米食-2		芋頭糕。	4	
(七)漿糰類米食-1		芋粿巧。 湯圓。 米麻糬。	18	
(八)漿糰類米食-2		甜年糕。	4	
(九)熟粉類米食-1		雪片糕。 豬油糕。	18	
(九)熟粉類米食-2		冰皮月餅。	4	
(十)膨發類米食		米花糖	18	
(十一)酒醋		米酒。 米醋。	16	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1、採過程評量及終結評量。 2、依特需學生狀況，用操作代替報告，及實作評量方式實施總結評量，完成每一項技能實習即予評量。 3、依個別化教學計畫考量學生能力可以完成項目，調整評分。			
教學資源	餐廳及食品工廠。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。 2、教學時配合場地及器材，從事操作練習。 3、先講解說明再實際示範。 4、擬訂個別化教育計畫，個別化調整教學。採多元評量，適應個別間差異。 5、食物烹調首重安全與衛生。			

表 11-2-3-11國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	早餐餐點及飲品實習		
	英文名稱	Breakfast and Drink Practice		
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	學習力			
適用科別	綜合職能科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎速食實作、米食概論、米食餐飲實作、飲料調製實作			
教學目標 (教學重點)	1、在職場進行米食食品的加工。 2、在職場進行米食食品之分類與製作。 3、瞭解食品安全與衛生之相關知識。 4、進行各類食品製作之實際操作。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)速食早餐櫃臺實習-1		材料整備實習。	9	
(一)速食早餐櫃臺實習-2		爐具整備實習。 營業整備實習。	9	
(三)中式早餐實習-1		飯麵粥主食類實習。	9	
(四)中式早餐實習- 2		蒸類實習(包子、饅頭、湯包、碗粿…)	9	
(五)中式早餐實習-3		煎類實習(鍋貼、水煎包、蔥油派、蛋餅…)	9	
(六)中式早餐實習-4		油炸類(油條、龍鳳腿、蘿蔔糕…)	9	
(七)中式早餐實習-5		烤類(燒餅、烙餅、)。	9	
(八)中式早餐實習-6		湯品(豬血湯、腸湯)。	9	
(九)西式早餐實習-1		堡類實習。	9	
(十)西式早餐實習-2		三明治實習。 蔬菜沙拉。	9	
(十一)西式早餐實習-3		鬆餅。	9	
(十二)西式早餐實習-4		湯品(濃湯、磨菇)。	9	
(十三)飲料早餐實習-1		現打飲品。	9	
(十四)飲料早餐實習-2		包裝飲品。	9	
(十五)飲料早餐實習-3		沖泡飲品。	9	
(十六)飲料早餐實習-4		咖啡。	9	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	1、注重學生個別化及形成性評量。 2、教師依評量結果微調教材內容與教學方法。			
教學資源	1、收集教學大綱內容編寫上課教材、設計教學檔案。 2、教材來源應注意配合產業現況、適時調整並更新。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。 2、教學時配合場地及器材，從事操作練習。 3、先講解說明再實際示範。 4、擬訂個別化教育計畫，個別化調整教學。採多元評量，適應個別間差異。 5、課程操作注重環保、減少一次使用之塑膠杯、吸管、外帶飲料杯等。			

表 11-2-3-12國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	冷凍食品處理實習		
	英文名稱	freezed food 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	學習力、適應力、冒險力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	1、在職場進行冷凍食品的實習。 2、在職場進行冷凍食品之包裝與製作。 3、瞭解冷凍食品配送之相關知識。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)品貯 藏保鮮技術-1		低溫保鮮的原理與方法。 冷卻保鮮。	12	
(二)品貯 藏保鮮技術-2		微凍保鮮。 冷凍保鮮。	12	
(三)包裝實習-1		包裝材料要件與包裝技術。	12	
(四)包裝實習-2		常用包裝材料與容器。 外包裝的標籤內容。	12	
(五)配送實習-1		配送流程與特點。	12	
(六)配送實習-2		配送的作業設施與設備配置。 配送管理。	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容，依特殊需求學生特質，口以採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、參考圖書、雜誌和多媒體。 2、實地參生鮮物流中心和賣場生鮮超市。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。 2、實地至漁港(會)、生鮮物流中心和賣場生鮮超市、食品加工場、進行實習，增強學習效果。 3、相關冷凍食品包裝要注意時效與安全性，避免凍傷。			

表 11-2-3-13國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	漁獲食品處理實習		
	英文名稱	Fish Catch Products Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格觀、世界觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：魚菜食材概論、魚菜餐飲實作			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解漁獲物處理與保鮮的意義。 2、實作漁獲物保鮮的方法與技巧。 3、實作主要漁業船上漁獲物處理的方法。 4、能熟練漁獲物加工前處理的實務技能。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)漁獲實習注意事項		漁獲物的處理與保鮮處理	9	
(二)漁獲實習注意事項		漁獲物的保鮮與衛生處理	9	
(三)漁獲物低溫保鮮法實習		冷藏法概述與實務 冰藏法概述與實務	9	
(四)漁獲物低溫保鮮法實習		凍藏法概述與實務	9	
(五)漁獲物的凍結與解凍		漁獲物凍結概述與實習	9	
(六)漁獲物的凍結與解凍		漁獲物解凍概述與實習	9	
(七)漁獲物加工前處理		魚刀種類、整理與打磨實習 魚類內、外部的處理實務與刀工技術	9	
(八)漁獲物加工前處理		甲殼類內部處理實務 頭足類內部處理實務 貝類內部處理實務	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1、漁獲處理以實作成果為主。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、參考圖書、雜誌和多媒體。 2、實地參觀魚市場、加工廠、冷凍廠和大賣場生鮮超市。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。 2、注意實作衛生與安全管理。 3、漁獲物的取得方式與保鮮條件的確保。			

表 11-2-3-14國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕食餐飲實作		
	英文名稱	Light Meal Exercis		
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	美學觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：魚菜食材導論			
教學目標 (教學重點)	1、輕食餐飲分類與性質瞭解。。 2、輕食之相關注意事項。 3、輕食練習與展示。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)輕食之意義、範圍-1		輕食概念。 輕食原料之種類。	18	
(二)輕食之意義、範圍-2		輕食原料與基本性質。	9	
(三)輕食示範-1		輕食之熱食工法。 輕食之冷盤工法。	18	
(四)輕食示範-2		甜品。	9	
(五)輕食分析及解說-1		輕食之營養分析。	18	
(六)輕食分析及解說-2		輕食餐點組合。	12	
(七)成果發表-1		輕食環境。 輕食服務要義。	12	
(八)成果發表-2		成果練習與展示。	12	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1.教材內容及編排，應參照本校魚菜共生農場特色目標，並符合教學目標。 2.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。 2、先採讓學生瞭解相關學校特色，並給予介紹輕食，協協同教學，分組進行，適時採參觀活動方式。 3、宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析。			

表 11-2-3-15國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	果蔬加工實作		
	英文名稱	Fruit and vegetable processing Exercise		
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	美學觀、品格觀、學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	1、瞭解果蔬加工的重要性。 2、實作食品的保藏方法及加工原理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)果蔬加工概論		概論 果蔬汁分析	14	
(二)水果類食品加工-1		果汁製作。	10	1. 視各校發展特色彈性授課。
(三)水果類食品加工-2		果醬製作	18	1. *號的內容可視教學狀況取捨。
(四)水果類食品加工-3		蜜餞製作	16	
(五)蔬菜類食品加工		蔬菜的鹽漬法(*如小黃瓜、蘿蔔、薑的鹽醃、泡菜等)。	16	
(六)食品保存方式		蔬果罐頭製作	14	
(七)食品檢驗法		罐頭檢驗方法	12	
(八)其他		其他	8	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1、要求學生瞭解果蔬加工相關知識外，並評量學生對果蔬加工的應用。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。 3、總結性評量：配合學習項目，注重實作性作業，培養實務能力，以實際成品呈現學習成效。			
教學資源	1.教材內容及編排，應參照本校魚菜共生農場特色目標，並符合教學目標。 2.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。			
教學注意事項	1、本課程重視安全，宜安排二位老師授課，一人操作，一人協助安全管理。 2、先採讓學生瞭解相關學校特色，並給予介紹果蔬，協協同教學，分組進行，適時採參觀活動方式。			

表 11-2-3-16國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	超商報表作業實習		
	英文名稱	Market Report 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	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：報表作業概論、報表作業實作。			
教學目標 (教學重點)	1、在職場進行報表作業實習。 2、在職場進行報表作業之分類與實際操作。 3、職場實習中學習獨立自主及實際操作能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)貨物報表實習-1		訂貨分類實習(擬訂貨品項名單)。	18	
(二)貨物報表實習-2		報表分類退貨實習(不合格、退貨、過期名單確定)。	18	
(三)金融報表實習-1		現金報表實習(收銀機交班結算報表)。	18	
(四)金融報表實習-2		報表結帳。	18	
(五)行政報表實習-1		其它報告實習。	18	
(五)行政報表實習-2		櫃檯日結表與申報表實習。	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施教學項目及內容，報表實習內容依特殊需求學生特質，口以採用實測、口頭問答即可。 2、配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。 3、總結性評量：配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，除口試或筆試外，可以上機(EPOS)實作，呈現學習成效。			
教學資源	1、實習日誌及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生實習。			
教學注意事項	1、於報表實習時，應強調正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、教學時配合場地及器材，從事操作練習。 3、擬訂個別化教育計畫，個別化調整教學。採多元評量，適應個別間差異。 4、因報表種類很多，除教授學生學習不同報表特性外，亦應強調門市行政相關的概念。			

表 11-2-3-17國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	超商訂貨作業實習		
	英文名稱	Market Purchase Practic		
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	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：零售概論、門市行政概論、報表作業概論。			
教學目標 (教學重點)	1、在職場實際操作超商訂貨管理程序。 2、在職場實際操作超商訂貨應該注意的事項。 3、在職場實際操作商品庫存管理之內容、清潔之管理。 4、在職場實際操作特殊採購項目評估。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)貨物管理-1		作業流程實習。 收貨與換貨實習。	9	
(二)貨物管理-2		過期品處理實習。	9	
(三)存貨管理-1		庫存盤點實習。	9	
(四)存貨管理-2		庫存管理與銷售預期實習-1	8	
(五)存貨管理-3		庫存管理與銷售預期實習-2	7	
(六)採購管理-1		商品採購單擬定實習-1	6	
(七)採購管理-2		商品採購單擬定實習-2	6	
(八)採購管理-3		供應商管理與比價實習。	6	
(九)採購管理-4		電子訂貨系統。	6	
(十)特殊商品訂購-1		生鮮食採購。	8	
(十一)特殊商品訂購-2		緊急採購。	8	
(十二)特殊商品訂購-3		年節品採購。	8	
(十三)其它採購相關		商品包裝實習。	9	
(十四)其它採購相關		退貨實習(含評估)。	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。 2、依特殊需求學生特質，配合授課進度，調整單元評量及綜合評量。 3、瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、實習日誌及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生實習。			
教學注意事項	1、「超商訂貨作業實習」教學時，應強調各項機器設備正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「超商訂貨作業實習」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「勞動安全」守則。 3、配合學生身體狀況，相關實習課程宜安排每小時休息10分鐘。或是與實習場所協調把工作分段。			

表 11-2-3-18國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	櫃台客服實習			
	英文名稱	Market Customer Service Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	實習科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格觀、學習力、適應力				
適用科別	綜合職能科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：門市行政概論				
教學目標 (教學重點)	1、在職場實際操作櫃台客服管理程序。 2、在職場實際操作櫃台客服應該注意的事項。 3、在職場實際操作櫃台客服之危機管理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)客服基本技巧實習-1		服務品質內容。 服務基本肢體動作實習。		10	
(二)客服基本技巧實習-2		口語表達與顧客。		12	
(三)進階客服實習-1		各種顧客服務危機處理。		14	
(四)進階客服實習-2		面對客訴之因應。 客服備用方案實習。		18	
(五)客服管理-1		回客率與商品管理。		18	
(六)客服管理-2		熟客管理機制。		14	
(七)客服管理-1		回客率與商品管理		12	
(八)客服管理-2		熟客管理機制		10	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。 2、依特殊需求學生特質，配合授課進度，調整單元評量及綜合評量。 3、瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。				
教學資源	1、實習日誌及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生實習。				
教學注意事項	1、「櫃台客服實習」教學時，應強調各項機器設備正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「櫃台客服實習」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「勞動安全」守則。				

表 11-2-3-19國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	超商熱食處理實習		
	英文名稱	Market hot food Practice		
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	學習力、適應力			
適用科別	綜合職能科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	1、在職場實際操作超商熱食管理程序。 2、在職場實際操作超商熱食過程應該注意的事項。 3、在職場實際操作超商熱食清潔之管理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)熱食處理原則		熱食衛生安全。 食材安全。	18	
(二)熱食實習(含清洗器具實習)-1		熱狗機實習。 電鍋茶葉蛋實習。	18	
(三)熱食實習(含清洗器具實習)-2		關東煮機實習。 包子機實習。	18	
(四)熱食實習(含清洗器具實習)-3		烤地瓜實習。	18	
(五)熱食實習(含清洗器具實習)-4		熱飲。	18	
(六)其它熱食相關事項		包材整備實習。 醬料包管理實習。 加熱食品實習(微波食品)。 器具。	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。 2、依特殊需求學生特質，配合授課進度，調整單元評量及綜合評量。 3、瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、實習日誌及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生實習。			
教學注意事項	1、「超商熱食處理實習」教學時，應強調各項機器設備正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「超商熱食處理實習」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「勞動安全」守則，注意用電及熱水問題。 3、配合學生身體狀況，相關實習課程宜安排每小時休息10分鐘。或是與實習場所協調把工作分段。			

表 11-2-3-20國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲食材採購實習		
	英文名稱	Food and Drink Stocks Purchase 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	學習力、適應力、冒險力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理實作、基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	1、在職場實際操作餐飲食材採購管理程序。 2、在職場實際操作餐飲食材採購應該注意的事項。 3、在職場實際操作餐飲食材庫存管理之內容、冷凍之管理。 4、在職場實際操作餐飲供應管理。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲採購管理		餐飲採購管理實習(採購作業、採購驗收、成本控制)。 餐飲食品衛生實習。 餐飲安全管理實習。	18	本校有營養師， 可以協助教學。
(二)餐飲食材選購		生鮮食材採購管理實習。 果菜採購實習。 乳蛋、加工食品與油脂類採購管理實習。 穀物及副食品採購實習。 一般飲料與嗜好品採購管理實習	18	
(三)餐飲供應管理		食品低溫鏈管理及配送實習(含食品保鮮原理與貯藏方法)。 餐飲倉儲作業與配送管理實習(含法規要求)。	18	本校有營養師， 可以協助教學。
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。 2、依特殊需求學生特質，配合授課進度，調整單元評量及綜合評量。 3、瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析 以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、實習日誌及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生實習。			
教學注意事項	1、「餐飲食材採購實習」教學時，應強調各項機器設備正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「餐飲食材採購實習」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「勞動安全」守則。 3、配合學生身體狀況，相關實習課程宜安排每小時休息10分鐘。或是與實習場所協調把工作分段。			

表 11-2-3-21 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品包裝實習		
	英文名稱	Food Packaged Practice		
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	學習力			
適用科別	綜合職能科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：零售概論			
教學目標 (教學重點)	1、在職場實際操作食品包裝管理程序。 2、在職場實際操作食品包裝應該注意的事項。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食品包裝之目的及注意事項		食品包裝之標示識別及注意實習。 食品包裝法及裝飾實習。	6	
(二)包裝材料實習-1		金屬材料及適合食材包裝實習。	8	
(三)包裝材料實習-2		玻璃材料及適合食材包裝實習。	8	
(四)包裝材料實習-3		紙質材料及適合食材包裝實習。	8	
(五)包裝材料實習-4		塑膠材料及適合食材包裝實習。	7	
(六)包裝材料實習-5		冷凍及生鮮包裝及適合食材包裝實習。	9	
(七)特殊注意事項		瓶裝食品之密封包裝實習。 罐頭食品之密封包裝實習。 塑膠包裝食品之密封包裝實習。	8	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1、依學生個別化教學計畫，實施調教教學項目及內容。 2、依特殊需求學生特質，配合授課進度，調整單元評量及綜合評量。 3、瞭解特需學生學習概況，並依學生能力調整學習目標，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。			
教學資源	1、實習日誌及自編教材。 2、利用本校實習合作商店資源，強化學生實習。			
教學注意事項	1、「食品包裝實習」教學時，應強調各項機器設備正確操作步驟，宜安排二位老師授課，一人講解，一人協助操作。 2、因「食品包裝實習」操作種類很多，除教授學生學習不同事件之操作技巧外，亦應強調「勞動安全」守則。 3、配合學生身體狀況，相關實習課程宜安排每小時休息10分鐘。或是與實習場所協調把工作分段。			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-4-1 國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧(彈性)		
	英文名稱	Social skills		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	1. 使學生能融入社會環境。2. 使學生能適應社會環境。3. 促進學生潛能發揮，自我實現。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)處己		自我歸因(一)	9	
(二)處己		自我歸因(二)	9	
(三)處己		自我效能(一)	9	
(四)處己		自我效能(二)	9	
(五)處己		自我實現(一)	9	
(六)處己		自我實現(二)	9	
(七)		人際互動技巧(一)	9	
(八)		人際互動技巧(二)	9	
(九)		處理衝突技巧(一)	9	
(十)		處理衝突技巧(二)	9	
(十一)		學校適應技巧(一)	9	
(十二)		學校適應技巧(二)	9	
(十三)		職場與社區適應技巧(一)	9	
(十四)		職場與社區適應技巧(二)	9	
合 計			126	
學習評量 (評量方式)	1. 教學需作客觀而多元化的評量，如操作法、問答法、觀察法、紙筆測驗、作業評量法等。 2. 教師應將學生之紀律、反應、融入程度、努力程度等作綜合評量，並使學生從進步中獲得鼓勵。			
教學資源	1. 實物、圖(照)片及教學網路。 2. 上網查詢。 3. 參考報章雜誌、刊物。 4. 參考專業刊物。 5. 參考相關科目之教科書。			
教學注意事項	1. 了解學生起點行為。 2. 設計增強系統配合教學。 3. 相關科目、課程的安排配合。 4. 校內軟、硬體設備配合。			

表 11-2-4-2國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	談旅行的人事物		
	英文名稱	Talk about travel		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	一. 透過自助旅行，培養蒐集資訊及規劃能力， 二. 並透過日常生活所接觸到的異國事物體驗世界各地區的文化特色，從中學習尊重差異及解決問題的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
自助自助		旅行是一種閱讀，重透過日常生活認識自己。 自助與跟團的相同與不同。 世界大同小異，如何解決食衣住行的煩惱？ 選定目標，完成自己旅行夢。	3	
出發吧？原來還有很多事要做。		總要有個方向請依預算、季節，決定地點、天數 要跟誰去呢，有人相伴，也不賴。 如何安排行程。住宿、景點及交通方式。當然要先買機票及準備旅費(要注意費率)。 氣候與穿著	2	
機場、搭機、出入境		搭機準備，劃位、行李稱重、候機。 出境檢查及入境盤問。 轉機 突發狀況：飛機不開、海關索賄、有危禁品… (實地到機場)	2	
交通、住宿、用餐、及日常生活		用booking訂房間。 國外有悠遊卡嗎？ 吃什麼？要帶泡麵嗎？ 用電常識 穿著、洗衣…	2	
觀光、購物		景點的安排(文學、歌曲、世界遺產…) 逛傳統市場 藥品篇 博物館來看畫、歌劇院去看戲 當地紀念品	2	
來一次中日韓之旅		樂園篇：就是去玩… 去韓國當然是看少女時代表演，怎麼辦到呢，請老師一一介紹。 買什麼回來？	2	
我要去歐洲找…		藝術家、音樂家、軍事家…，任君挑選一個目標，例如要找莫札特，那就要以奧地利為主規劃。 歐洲有許多的歷史古城(世界遺產)及	2	

	故事，可以透過規劃融入。 當然也能不介紹申根簽、歐元等		
我有麻煩	迷路、問路 生病 護照、錢包不見了，報警求援篇。 犯規罰款、	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	1. 採取分組討論及合作模式，規劃屬於自己的背包客行程。 2. 透過指導操作，讓學生蒐集並分析資料，決定是否可行。 3. 藉由突發狀況演練，培養獨立解決問題的能力。 4. 以分組互評方式，增進學生相互學習的能力。		
教學資源	1. 地圖、事件學習單 2. 旅行規劃 3. 課堂參與自評及互評		
教學注意事項	1. 互助學習 2. 教學以符合學生背景知識，引導學生學習。 3. 以時事，引導學生學習。 4. 教學參觀場域安排引導學生學習。		

表 11-2-4-3國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	從漫畫看生涯		
	英文名稱	Study at career from Manga		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	綜合職能科			
節/週	每週1節，共18週			
開課 年級/學期	第一學年、第二學年、第三學年			
教學目標 (教學重點)	能瞭解生涯求職問題，以建構學生職業品格及就業適應能力。 認識職場、生活、心理之間的關係，增進對自己認識，生涯助益性。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
日本卡通漫畫元素與主要人物		手塚治虫/ 日本漫畫之父 宮崎駿/ 從戰爭走向和平 弘兼憲史/ 企業、國家體制權力鬥爭	4	
生活		東大特訓班/ 升學制度中求生存 鄰家美眉/ 校園日常生活點點滴滴 GTO/ 非主流文化的校園問題 灌籃高手/ 熱血，向全國冠軍前進？	4	
專業職人		夏子的酒/ 日本清酒文化 大使閣下的料理達人/ 外交與飲食影響力量 仁醫/ 回到江戶時代來當醫師 築地魚河岸三代目/ 繼承家業，成為魚達人	3	
生涯職場		浪花金融道/ 家裁之人/ 看護向前衝/ 離島醫生/ 社畜人/ 泡沫經濟下的日本職場求生	3	
職場、生活、心理之間的關係		心理醫恭介/ 聖堂風雲/聖堂教父/ 蠟筆小新/ 怪物的孩子/	4	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	1. 採取分組討論及小組合作模式。 2. 透過指導操作，讓學生蒐集並分析資料。 3. 藉由突發狀況演練，培養獨立解決問題的能力。 4. 以分組互評方式，增進學生相互學習的能力。			
教學資源	報章雜誌、週刊、影像資料、新聞時事			
教學注意事項	1. 小組合作學習，互助學習。			

