

中壢高商綜合職能科

--課程介紹

課程諮詢教師:呂依庭





目錄/contents



1. 課程地圖



2. 課程架構



3. 課程剪影





PART ONE

課程地圖



綜合職能科-科課程地圖

一上

一下

二上

二下

三上

三下

部定必修

一般科目

專業科目

實習科目

校訂必修

特殊需求

一般科目

專業科目

實習科目

校訂選修

一般科目

專業科目

實習科目

國語文(2)
英語文(1)
閩南語文/客語文/閩東語/
原住民族語文-阿美族語/臺
灣手語(1)
數學(1)
社會(1)
自然科學(1)
音樂(2)
家政(2)
健康與護理(1)
體育(2)
全民國防教育(1)

服務導論(2)

基礎清潔實務(3)
基礎設備實作(3)
食材處理實作(3)

國語文(2)
英語文(1)
閩南語文/客語文/閩東語/
原住民族語文-阿美族語/臺
灣手語(1)
數學(1)
社會(1)
自然科學(1)
美術(2)
法律與生活(2)
健康與護理(1)
體育(2)
全民國防教育(1)

服務導論(2)

基礎清潔實作(3)
基礎設備實作(3)
基礎速食實作(3)

國語文(2)
英語文(1)
數學(1)
社會(1)
自然科學(1)
體育(2)

事務機器與電腦應用
概論(2)
衛生與安全概論(2)

職場清潔實作(3)
收銀台實作(3)
基礎速食實作(3)

國語文(2)
英語文(1)
數學(1)
社會(1)
自然科學(1)
體育(2)

事務機器與電腦應用
概論(2)
衛生與安全概論(2)

職場清潔實作(3)
門市作業實作(3)
飲料調製實作(3)

國語文(2)
英語文(1)
數學(1)
體育(2)

顧客服務實務(3)

國語文(2)
英語文(1)
數學(1)
體育(2)

顧客服務實作(3)

綜合職能科

產業需求/職場進路

- 1.清潔服務人員
- 2.餐飲服務人員
- 3.門市服務人員
- 4.加工配置人員
- 5.汽車美容人員

綜合職能科專業能力

- 1.具備門市服務及餐飲服務領域基本知識能力。
- 2.具備服務及餐飲服務相關技術與職場器材、機具、工具認識與使用之能力。
- 3.具備服務及餐飲服務相關專業領域工作之技巧。
- 4.具備維護工作安全及環境衛生整潔之能力。
- 5.具備正確的從業態度與職場倫理。

生活管理(1)

生活管理(1)

生涯發展與規劃(1)

生涯發展與規劃(1)

商業概論(1)
基礎烘焙概論(4)
商品販賣概論(1)

商業概論(1)
食材調理概論(1)

基礎烘焙實作(4)

食材調理實作(1)

食材調理實作(1)
商品販賣實作(4)

專題實作(2)
門市設備與衛生安全
實習(3)

職場清潔實習(4)
職場商業技能實習(2)

專題實作(2)
門市設備與衛生安全
實習(3)

職場清潔實習(4)
職場商業技能實習(2)

生活用品整理實作(2)
汽車美容概論(3)

生活用品整理實作(2)
汽車美容概論(3)

門市服務導論(4)
電腦文書處理導論(4)
飲料調製導論(4)
中式烹調導論(4)
麵包烘焙導論(4)

門市服務實務(3)
電腦文書處理實務(3)
飲料調製實務(3)
中式烹調實務(3)
麵包烘焙實務(3)

門市服務職場實習(4)
餐飲服務實習(4)
汽車門市保養實習(4)
櫃台作業實習(3)
產品包裝實習(3)
產品加工實習(3)
餐飲製作實習(3)
汽車門市進階清潔實習(3)

門市服務職場實習(4)
餐飲服務實習(4)
汽車門市保養實習(4)
櫃台作業實習(3)
產品包裝實習(3)
產品加工實習(3)
餐飲製作實習(3)
汽車門市進階清潔實習(3)





PART TWO

課程架構



綜合職能科(服務群)

部定必修

一般科目

專業科目

實習科目

校訂科目

一般科目

專業科目

實習科目

課程目標: 以「就業」為導向的課程安排。

清潔 門市

生活與職業

餐飲 服務

一般科目

國語文 英語文 數學

社會

自然科學

音樂 美術

體育

家政 生涯規劃

法律與生活

健康與護理 全民國防

專業科目

服務導論

衛生與安全概論

機器事務與電腦應用概論

門市技能領域課程

餐飲製作技能領域

分組選修課程

烘焙麵包

門市服務

飲料調製

等等...

實習科目

高二下學期
集中式職場實習

高三整學年
分散式職場實習

職場實習種類

包括:

食品中央工廠

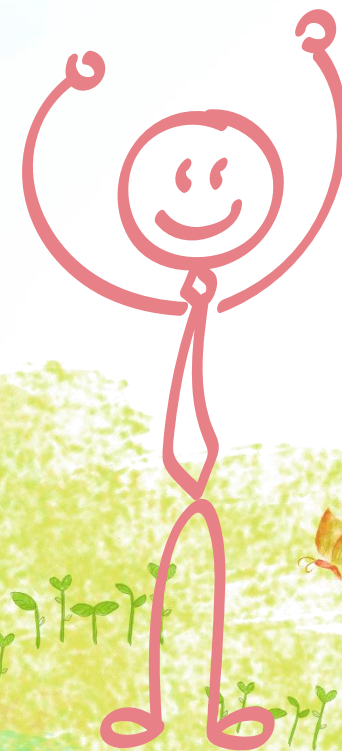
清潔服務

商店門市

餐飲服務 等

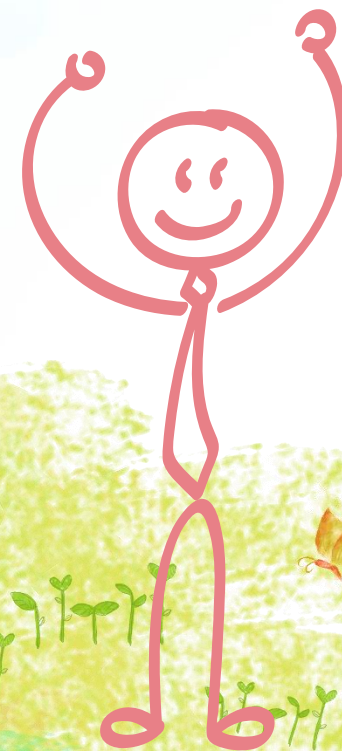
高一課程

一般科目	專業科目	實習科目
國語文	服務導論	基礎清潔實務
英語文	商業概論	基礎清潔實作
本土語言	基礎烘焙概論	基礎設備實作
數學	商品販賣概論	食材處理實作
社會	食材調理概論	基礎速食實作
自然科學		基礎烘焙實作
音樂/美術		
家政/法律與生活		
健康與護理		
體育		
全民國防教育		



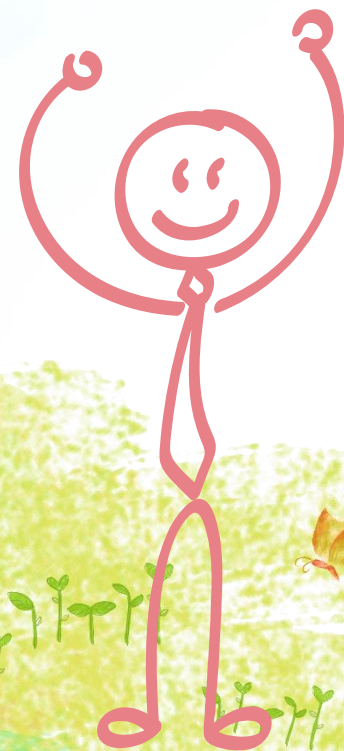
高二課程

一般科目	專業科目	實習科目
國語文	機器事務與電腦應用概論	職場清潔實作
英語文	衛生與安全概論	收銀台實作
數學	食材調理實作	基礎速食實作
社會	商品販賣實作	門市作業實作
自然科學	食材調理概論	飲料調製實作
體育	生活用品整理實作	基礎烘焙實作
生活管理	汽車美容概論	
	門市服務導論/實務	
	麵包烘焙導論/實務	



高三課程

一般科目	專業科目	實習科目
國語文	服務導論	顧客服務實務
英語文	商業概論	顧客服務實作
體育	基礎烘焙概論	專題實作
數學	商品販賣概論	門市設備與衛生安全實習
生涯發展與規劃	食材調理概論	職場清潔實習
		職場商業技能實習



PART THREE

課程剪影





美術



自然科學



基礎烘焙實作



收銀台實作



基礎清潔實務





食材處理實作



汽車美容



集中職場實習



選課時間(智慧校園系統)

高一：12/25(三)19:00~12/27(五)12:00

高二：12/26(四)19:00~12/28(六)12:00

113學年度第2學期選課注意事項：

- 以選課志願與選課時間之優先順序分發
- 若重複登入選課，會以最後一次登入的時間為依據分發
- 智慧校園平台選課，**每項須至少填寫3個志願才能送出**
- 若未登入選課，將由系統亂數分發至尚有餘額之課程