

中壢高商綜合職能科

--課程介紹

課程諮詢教師:林書懃





目錄/contents



1. 課程地圖



2. 課程架構



3. 課程剪影



4. 畢業條件





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

特殊需求

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)
基礎設備實習(3)
食材處理實習(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)

基礎清潔實習(3)
基礎設備實習(3)
基礎速食實習(3)

國語文(2)
英語文(1)
數學(2)
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)

職場清潔實習(3)
收銀台實習(3)
基礎速食實習(3)

國語文(2)
英語文(1)
數學(2)
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)

職場清潔實習(3)
門市作業實習(3)
飲料調製實習(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)

顧客服務實習(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)

基礎烘焙概論(4)
商品販賣概論(2)

商品販賣概論(2)

基礎烘焙實習(4)

商品販賣實習(4)

生涯發展與規劃(2)

生涯發展與規劃(2)

專題實習(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(3)

專題實習(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(3)

生活用品整理實習(2)

生活用品整理實習(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)

職業教育(1)

職業教育(1)

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

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





教務處_選單

首頁 / 行政單位 / 教務處 / 課程計畫 / 特教班服務群

處室簡介

教學組 ▾

註冊組 ▾

設備組 ▾

課務組 ▾

試務組 ▾

特教組 ▾

實驗研究組 ▾

課程計畫 ▾

升學錄取名單

課程計畫書

課程地圖

選課輔導手冊

- › 114學年度集中式特教班服務群課程計畫-備查版
- › 113學年度集中式特教班服務群課程計畫-備查版
- › 112學年度集中式特教班服務群課程計畫-備查版
- › 111學年度服務群課程計畫書

技術型高中

綜合型高中

集中式特教班服務
群

集中式特教班服務群

課程地圖 哪裡查看?

資料來源:

→ 校 網

→ 行政組織

→ 教 務 處

→ 課程計畫

→ 集中式特

教班服務群



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		





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





PART ONE

畢業條件



畢業條件

※ 共同條件：

依據高級中等學校學生學習評量辦法 第二十七條

學生學習評量結果，依下列規定處理：

一、符合下列情形者，准予畢業，並發給畢業證書：

(一)修業期滿，符合課程綱要所定畢業條件。

(二)修業期間德行評量之獎懲紀錄相抵後，未滿三大過。

二、修業期滿，修畢課程綱要所定應修課程，且取得一百二十個畢業應修學分數，而未符合前款規定者，發給修業證明書。

各類別課程綱要規定如下表

	技高	綜高	綜職
學分數	應修習192學分 至少160學分及格	應修習182學分 至少160學分及格	應修習192學分 至少160學分及格
必修	部定共116學分，至少85%(99學分)及格	部定+校訂共62學分，均須及格	部定共112學分，至少85%(96學分)及格
其他	專業科目及實習科目須修習84學分，其中至少60學分及格，且實習科目至少45學分以上及格	自主學習合計至少18節	專業科目及實習科目須修習84學分，其中至少60學分及格，且實習科目至少45學分以上及格