

國立二林高級工商職業學校綜合職能科 課程地圖

學生圖像
社會力 美感力 競爭力 學習力 溝通力

| | 一上 | 一下 | 二上 | 二下 | 三上 | 三下 |
|------|--|---|---|---|--|--|
| 部定必修 | 一般科目 國語文(2) 英語文(1) 數學(2) 公民與社會(1) 地理(1) 生物(1) 音樂(1) 美術(1) 體育(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1) | 國語文(2) 英語文(1) 數學(2) 公民與社會(1) 地理(1) 生物(1) 音樂(1) 美術(1) 體育(2) 健康與護理(1) 全民國防教育(1) | 國語文(2) 英語文(2) 數學(1) 物理(1) 法律與生活(1) 體育(2) | 國語文(2) 英語文(2) 數學(1) 物理(1) 法律與生活(1) 體育(2) | 國語文(2) 生涯規劃(1) 體育(2) | 國語文(2) 生涯規劃(1) 體育(2) |
| | 專業科目 服務導論(2) | 服務導論(2) | 衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2) | 衛生與安全概論(2) 事務機器與電腦應用概論(2) | | |
| | 實習科目 基礎清潔實務(3) 車輛外部清理實作(3) 食材處理實作(3) | 基礎清潔實作(3) 車輛內部清理實作(3) 基礎速食實作(3) | 職場清潔實作(3) 車輛美容實作(3) 基礎速食實作(3) | 職場清潔實作(3) 車輛美容實作(3) 飲料調製實作(3) | 顧客服務實務(3) | 顧客服務實務(3) |
| 校訂必修 | 一般科目 食品加工概論(2) | | 生活管理(1) | 職業教育(1) | | |
| | 專業科目 食品加工概論(2) | | 食品安全衛生與營養概論(1) | 食品安全衛生與營養概論(1) | | |
| | 實習科目 烘焙基礎實務(4) | 食品加工實作(2) 烘焙基礎實務(4) | 烘焙實作(4) 食物料理實務(3) | 烘焙實作(4) 食物料理實務(3) | 專題實作(2) | 專題實作(2) |
| 校訂選修 | 一般科目 特殊需求(1) | 特殊需求(1) | 特殊需求(1) | 特殊需求(1) | 特殊需求(1) | 特殊需求(1) |
| | 實習科目 器具清潔與衛生實習(4) 車輛整理實習(4) 食品處理實習(4) (2選1) 顧客服務實習(4) 工作安全與衛生實習(3) | 器具清潔與衛生實習(4) 車輛整理實習(4) 食品處理實習(4) (2選1) 顧客服務實習(4) 工作安全與衛生實習(3) | 器具操作實習(3) 物品整理實習(3) (2選1) 清潔材料與工具實習(3) | 器具操作實習(3) 物品整理實習(3) (2選1) 清潔材料與工具實習(3) | 器具清潔與衛生實習(4) 車輛整理實習(4) 食品處理實習(4) (2選1) 顧客服務實習(4) 工作安全與衛生實習(3) | 器具清潔與衛生實習(4) 車輛整理實習(4) 食品處理實習(4) (2選1) 顧客服務實習(4) 工作安全與衛生實習(3) |
| | 彈性學習時間和團體活動 彈性學習(1) 團體活動(2) | 彈性學習(1) 團體活動(2) | 彈性學習(1) 團體活動(2) | 彈性學習(1) 團體活動(2) | 彈性學習(1) 團體活動(2) | 彈性學習(1) 團體活動(2) |

| 科專業能力 | 產業進路 |
|--|---|
| 1. 具備生活自理能力。 2. 具備車輛整理業之相關工作基礎技能。 3. 具備餐飲製作業之相關工作基礎技能。 4. 具備工作安全與食品衛生知識。 5. 能養成正確的職業道德和良好的工作態度。 6. 具備人際溝通公民素養之社會參與能力。 | 汽車美容人員 烘焙業人員 餐飲業內外場人員 考取專業證照，從事服務群科相關工作。 |

