備查文號：
110年3月19日 新北教特字 第1100519748 號函備查

高級中等學校課程計畫
新北市立淡水高級商工職業學校
學校代碼：013434

集中式特教班服務群課程計畫書

本校109年11月19日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：新北市立淡水商工職業學校 于賢華

（110學年度入學學生適用）
核定版

中華民國110年3月19日

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="5">新北市立淡水高級商工職業學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="5">普通班；特色班；實驗班</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="3">1. 電機與電子群:資訊科；電子科；控制科；電機科
2. 商業與管理群:商業經營科；會計事務科；資料處理科
3. 農業群:園藝科
4. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="5">1. 商業與管理群:資料處理科
2. 餐旅群:餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(夜)</td><td colspan="5">餐旅群:餐飲技術科</td></tr>
<tr><td>特殊教育及特殊類型</td><td colspan="5">1. 門市服務科；旅館服務科
2. 綜合職能科</td></tr>
<tr><td rowspan="4">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td><td>電　話</td><td>02-26203930#302</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td>教學組長</td><td>行動電話</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">姓　名</td><td>個資不予顯示</td><td>傳　真</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">E-mail</td><td colspan="3">個資不予顯示</td></tr>
</table>

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	4	123	4	120	4	129	12	372
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	62	2	60	2	68	6	190
		電子科	2	67	2	62	2	56	6	185
		控制科	2	54	2	64	2	65	6	183
		電機科	2	64	2	60	2	62	6	186
	商業與管理群	商業經營科	2	69	2	60	2	63	6	192
		會計事務科	2	45	2	55	2	57	6	157
		資料處理科	2	64	2	65	2	58	6	187
	農業群	園藝科	2	66	2	65	2	65	6	196
	餐旅群	餐飲管理科	2	78	2	72	2	72	6	222
	服務群	門市服務科	1	11	0	0	0	0	1	11
		旅館服務科	2	21	2	21	0	0	4	42
	其他	綜合職能科	0	0	3	30	3	36	6	66
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	12	1	11	1	15	3	38
	餐旅群	餐飲管理科	1	27	1	12	1	15	3	54
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	18	1	18	1	16	3	52

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	4	38
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	38
		電子科	2	38
		控制科	2	38
		電機科	2	38
	商業與管理群	商業經營科	2	38
		會計事務科	2	38
		資料處理科	2	38
	農業群	園藝科	2	38
	餐旅群	餐飲管理科	2	38
	服務群	門市服務科	1	15
		旅館服務科	2	15
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	38
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	38

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

讓學生的知識、技能以及天賦潛力獲得充分發展，成為關懷世界、具備全球移動力的專業人才。



二、學生圖像

專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度
- 精進專業技術
- 強化知識知能
- 參與特色課程

自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情
- 提升閱讀理解
- 學習解決問題
- 建構系統思考

國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力
- 跨文化溝通力
- 尊重多元文化
- 瞭解全球議題

溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力
- 培養溝通能力
- 提高資媒素養

培養領導能力

突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力

推動跨域學習

提升實作能力

精進專題競賽

社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力

參與社會服務

涵養道德品格

涵詠公民意識



新北市淡水商工學校課程地圖素養指標

課程主題	適性揚材、專業應用		
核心價值	追求自我實現的世界公民		
課程脈絡	探索一理解一永續		
課程主軸	專業自主	國際溝通	創新永續
課程核心議題	區域發展 設計思考 專業精進	環境生態 國際理解 全球夥伴	未來產業 社會責任 永續城市
學生圖像	專業精進、自主行動、國際素養、溝通合作、突破創新、社會參與		
學生素養指標			
專業精進:具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度	**1-1 持續主動學習** 維持恆毅學習與探究知能的信念和態度。	**1-1-1 自我監督** 能建立主動學習態度，堅持且專注深化自我思考力與行動力。	
		1-1-2 獨立思考 能保持好奇心與學習熱忱，運用方法自主思辯與解決問題。	
	1-2 進行脈絡理解 有條理分析文化形成的情境及因果關係。	**1-2-1 沿革探索** 能運用工具，蒐集、識讀及統整資料。	
		1-2-2 脈絡分析 能思辨及分析事件的因果關係。	
	1-3 發展系統思考 理解系統架構，提出假設，預測結果，解決複雜問題。	**1-3-1 問題覺察** 能覺察及發現問題，並提出假設與預測。	
		1-3-2 全局思考 能整體組織思考，找出核心解決方法。	
自主行動:具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情	**2-1 掌握自我管理** 了解自己長處與價值，在群我中做出貢獻	**2-1-1 時間管理** 能規劃時間運用順序，堅定紀律專注執行。	
		2-2-2 情緒管理 能學習自我調整，建立自信，選擇正向思考。	
	2-2 統整資訊蒐集 主題蒐查資料、查詢應用於主題內容。	**2-2-1 資訊搜索** 能運用資訊蒐集、理解及應用。	
		2-2-2 統整分析 能彙整資訊表達主題的關係。	
	2-3 體現責任意識 透過自我約束及要求，表現盡本分及可信賴的言行。	**2-3-1 承擔責任** 能意識自己即為學習主體，態度主動積極，表現	
		2-3-2 自我賦權 能透過自主學習，建構自我學習的知識與方法。	

學生素養指標		
國際素養:具備多元之國際觀念、全球移動之專業能力	3-1 表述自我觀點 依據證據，運用多元媒介,清楚有條理表達自我想法。	3-1-1 形成觀點 能具備思辨能力，依據證據提出觀點。
		3-1-2 表達觀點 能有效利用各種符號及工具，表達思想或見解。
	3-2 跨域溝通合作 透過溝通、融會、串聯跨域知識，並合作完成任務。	3-2-1 專業統整 能運用專業知識，並於不同情境展現所學。
		3-2-2 團隊合作 能有效溝通，調和歧見，取得共識，促進異質團體
	3-3 發表專題研究 蒐集及閱讀文獻資料，運用策略，完成專題寫作及發表。	3-3-1 閱讀探究 能針對主題蒐集資料，有系統地閱讀、分析、比
		3-3-2 專題發表 能組織、統整資料，產出符合主題之研究，並進行高品質發表。
溝通合作:具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力	4-1 掌握他人見解 擷取完整資訊，並正確詮釋他人見解。	4-1-1 擷取訊息 能客觀、完整、正確地聆聽及理解訊息。
		4-1-2 詮釋他人 能詮釋及整合他人觀點。
	4-2 評價多元觀點 以多元角度理解問題，並進行批判性思考。	4-2-1 觀點理解 能提出自身觀點，接納與尊重他人想法。
		4-2-2 思考批判 能持開放客觀態度，理性檢視與反思。
	4-3 探索自我概念 透過經驗反省、他人反饋，漸進自我與團隊	4-3-1 認識自我 能了解自己的身心成長歷程與變化。
		4-3-2 悅納特質 能接受與理解人我特質差異，肯定自我價值。
突破創新:具備跨領域合作積極態度、解決問題之執行能力	5-1 跨域溝通合作 透過溝通、融會、串聯跨域知識，並合作完成任務。	5-1-1 專業統整 能運用專業知識，並於不同情境展現所學。
		5-1-2 團隊合作 能有效溝通，調和歧見，取得共識，促進異質團
	5-2 執行行動方案 運用各項資源與方法執行方案，並進行滾動式修正，達到有效成果。	5-2-1 運用資源 能組織知識，統整資源，找出適當方法。
		5-2-2 修正方案 能依步驟執行並進行滾動式修正，達到有效成果。
	5-3 達成團隊實現 評估成效，分享團隊成功經驗。	5-3-1 評估成效 能依方案目標檢核成效，評估達成度。
		5-3-2 分享經驗 能以多元方式呈現解決問題之歷程，並引發他人動機，共同參與行動。

學生素養指標		
社會參與:具備關懷社會之積極態度、職業道德之實現能力	6-1 關懷社會議題 敏銳察覺社會議題，主動同理關懷社會。	6-1-1 敏覺議題 能觀察社會現象，思考公共議題。
		6-1-2 同理關懷 能運用同理心，理解他人，關懷群己。
	6-2 提出解決策略 分析議題並提出解決策略。	6-2-1 分析議題 能分析與議題相關之不同看法。
		6-2-2 提出策略 能運用先備經驗，提出解決問題的步驟及方法。
	6-3 執行行動方案 運用各項資源與方法執行方案，並進行滾動式修正，達到有效成果。	6-3-1 運用資源 能組織知識，統整資源，找出適當方法。
		6-3-2 修正方案 能依步驟執行並進行滾動式修正，達到有效成果。

肆、課程發展組織要點

107年8月29日校務會議通過

一、 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》

二、 組織:本校課程發展委員會（以下簡稱本會）置委員若干，均為無給職，任期1年（每年8月1日至次年7月31日），連選得連任，其組成方式如下：

（一)學校行政人員代表 8 人：校長、教務主任、學務主任、輔導主任、實習主任、總務主任、圖書館主任、進修部主任。

(二)科主任、召集人代表16人或12人

1、專業群科課程:專業群科科主任、特教、國文、英文、數學、社會領域、自然領域、藝能科領域(含健體、藝術、綜合活動、科技)各領域(學科)召集人共16人。

2、普通科課程:專業群科科主任代表、普通科、特教、國文、英文、數學、社會領域、自然領域、健體、藝術、綜合活動、科技領域(學科)召集人共12人。

(三)導師代表:專業群科、普通科及特教導師代表各1人。

(四)產業專家(或社區)代表、專家學者、家長代表及學生代表各1人。

(五)108學年度組織成員名單:

1、學校行政人員代表 8 人：校長、教務主任、學務主任、輔導主任、實習主任、總務主任、圖書館主任、進修部主任。

2、科主任、召集人代表16人或12人

(1)專業群科16人:資料處理科主任、會計事務科主任、商業經營科主任、園藝科主任、餐飲管理科主任、資訊科主任、電子科主任、控制科主任、電機科主任、特教老師、國文老師、英文老師、數學老師、社會領域老師、自然領域老師、藝能老師。

(2)普通科課程12人:專業群科科主任代表、普通科老師、特教老師、國文老師、英文 老師、數學老師、社會領域老師、自然領域老師、健體老師、藝術老師、綜合活動老師、科技領域老師。

3、導師代表:專業群科導師、普通科導師、特教導師。

4、產業專家(或社區)代表、專家學者及學生代表。

三、職掌：

（一)規劃學校總體課程計畫：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，並審慎規劃本校專業群科及普通科總體課程計劃。

(二)審核各科課程綱要專案小組之教學計畫。

(三)審核教師自編教科用書。

(四)研訂「教科用書評選及採用辦法」。

(五)研訂各學習領域之學習節數及選修課程。

(六)依教育行政主管機關「學生成績評量辦法」，訂定補充規定。

(七)擬定教師成長活動。

(八)評議教學、評量或課程之重大爭議及衝突。

(九)定期評估、檢討、改進學校課程計畫、單元教學活動、教科用書、教學與評量方法、學生學習結果等課程問題。

(十)處理課程相關問題。

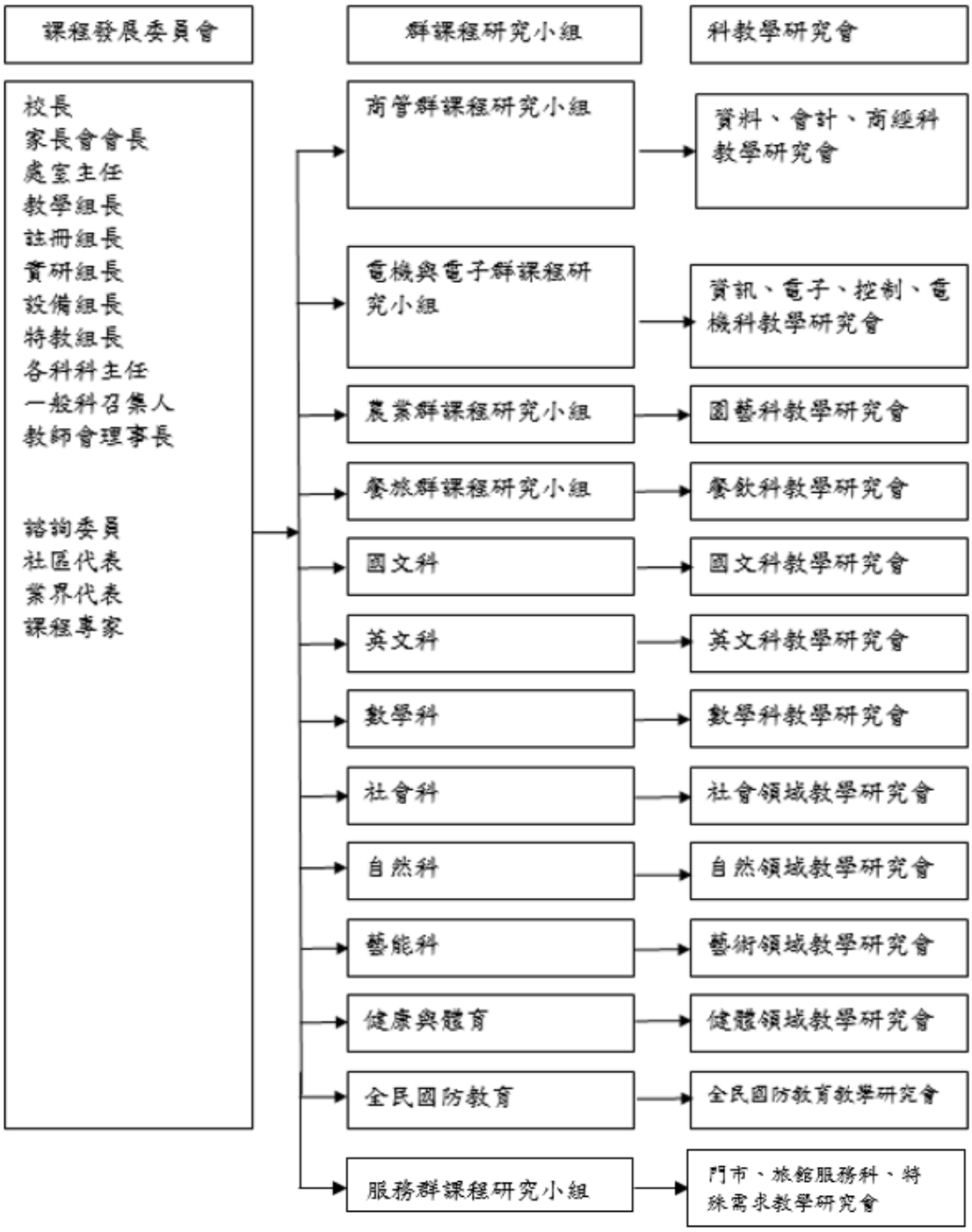
四、運作方式：

（一)本會會議由校長主持，教務主任召集之，置秘書由教學組長(專業群科課程)及試務組長(普通科課程)擔任，助理由教學組幹事擔任，負責會議相關事宜。

(二)本會會議應有3分之2以上委員出席始能開會，並經出席委員過半數之通過始得決議，出席人數不足，得改開座談會，其決議事項，應提請下次會議追認之。

(三)本會每學期1次，必要時得召開臨時會議。

(四)本會開會時得視事實需要邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。


課程發展委員會
群課程研究小組
科教學研究會
校長
家長會會長
處室主任
教學組長
註冊組長
實研組長
設備組長
特教組長
各科科主任
一般科召集人
教師會理事長
諮詢委員
社區代表
業界代表
課程專家
商管群課程研究小組
資料、會計、商經科教學研究會
電機與電子群課程研究小組
資訊、電子、控制、電機科教學研究會
農業群課程研究小組
園藝科教學研究會
餐旅群課程研究小組
餐飲科教學研究會
國文科
國文科教學研究會
英文科
英文科教學研究會
數學科
數學科教學研究會
社會科
社會領域教學研究會
自然科
自然領域教學研究會
藝能科
藝術領域教學研究會
健康與體育
健體領域教學研究會
全民國防教育
全民國防教育教學研究會
服務群課程研究小組
門市、旅館服務科、特殊需求教學研究會

課程發展委員會組織圖


課程發展委員會
群課程研究小組
科教學研究會
校長
家長會長
處室主任
教學組長
註冊組長
實研組長
設備組長
特教組長
各科科主任
一般科召集人
教師會理事長
諮詢委員
導師代表
業界代表
專家學者代表
學生代表
商管群課程研究小組
資料、會計、商經科教學研究會
電機與電子群課程研究小組
資訊、電子、控制、電機科教學研究會
農業群課程研究小組
園藝科教學研究會
餐旅群課程研究小組
餐飲科教學研究會
國文科
國文科教學研究會
英文科
英文科教學研究會
數學科
數學科教學研究會
自然科
自然科教學研究會
社會科
社會科教學研究會
藝能科
藝術領域教學研究會
健康與體育
健體領域教學研究會
全民國防教育
全民國防教育教學研究會
服務群課程研究小組
門市、旅館服務科、特殊需求教學研究會

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					
				專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度	自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情	國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力	溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力	突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力	社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】 1.培養學生閱讀及書寫的習慣。 2.提升學生探索古今典籍的興趣。 3.訓練學生邏輯思考與口語表達的能力。 4.引導學生研讀各類文化經典，培養人文素質。 5.讓學生能結合專業領域，在職場上多元應用。 6.啟發學生主動關心生活環境及國際事件，開拓個人眼界。	1.培養學生能理解文本內容並加以分析；進一步提升自主學習的能力。	○	●		●		●
			2.引導學生寫出正確且通順的文句。		○		○		○
			3.引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		○		●		○
			4.引導學生涵養良善的自我品格，明辨是非對錯。		○		○		●
			5.培養學生能在生活情境及其他類科學習過程中，使用正確的文章。	○			●		
			6.啟發學生能多方閱讀各種領域的文本，加強其與現代社會及整個世界的連結。			○			●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 1.能應用（繪圖）電算器解決職業群中的現實問題之能力。 2.引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 3.訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 4.配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 5.造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。	1.引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識。	●	●				●
			2.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工程專業及資訊應用領域內實務問題。	●			●	●	●
			3.培養學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來工程專業及資訊應用領域內實務問題。	●				○	●
			4.啟發學生基礎應用力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	●	●	○	●	●	
社會領域	地理	【總綱之教學目標】 1.增進學生了解人類活動和地理環境的關聯。 2.引導學生覺察不同環境下孕育出的區域特色及區域差異 3.培養學生對自然環境	1.引導學生能認知形塑地表景觀的自然營力與人文系統。	●	●				
			2.培養學生能透過觀察、蒐集、整理及分析區域的特色與差異。	●	●		○		
			3.培養學生能體會世界主要區域獨特的地理景觀及所建構的人地關係。	○	●	●	○		○

		和社會文化的多樣性與複雜性能欣賞及包容。 4.啟發學生能建構鄉土情懷，表達對全球議題的人文關懷。	4.培養學生能積極參與社區環境的改善規劃，並思考如何提升周遭的生活與環境品質。		●		●		○
			5.啟發學生能以「立足台灣，放眼天下」的胸懷闡釋當今世界主要議題。		●	●			●
	公民與社會	【總綱之教學目標】 1.培養學生對社會、政治、法律與經濟的基本認識。 2.提升學生探究社會科學知識，提升公民素養，涵養國家意識。 3.建立學生正確的價值觀與增進公共生活所需要的思考及行動能力。	1.引導學生能確實瞭解社會學相關理論並且能夠認識自己、同理心關懷他人。		●		●		●
			2.培養學生能夠知道基礎法律概念、並且能成為守規矩、守秩序、守法的好公民。	○	●				●
			3.引導學生能夠瞭解政治基本意涵，認識世界各國與台灣民主發展階段，選舉制度及意義。	○	○	●	●		●
			4.啟發學生能夠從日常生活中建立正確的價值觀，從新聞時事與生活結合使學生延伸思考。	●	●				●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 1.指導學生經由探討生命現象的奧秘，瞭解生物學與生活的關係，培養現代國民應具備的基本生物學素養。 2.指導學生經由認識生物圈中生命的共同性與多樣性，培養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。 3.培養學生觀察、推理、理性思辨及創造等能力，以解決日常生活中所遭遇到的生物領域問題。	1.引導學生經由探討生命現象的奧秘，瞭解生物學與生活的關係，培養現代國民應具備的基本生物學素養。	○	●		●		○
			2.培養學生能具有現代生物科技的基本知識，並瞭解其與日常生活息息相關。	○	●		●	○	
			3.培養學生有計畫的進行科學探究活動，能與他人合作並能尊重別人的觀點及分辨觀點正誤的能力。	○	●		●	○	
藝術領域	藝術	【總綱之教學目標】 1.善用設計思考，理解藝術的應用法則。 2.能藉由學習的過程，從中涵養審美感知的能力。 3.能培養參與藝術活動的興趣和建立生活應用的習慣，同時促進美感生活的學習。	1.引導學生能運用設計思考，加強對生活中各類藝術型態觀察、探索及表達的能力。		●	●			
			2.引導學生能理解各類藝術型態之創作原則、組合元素及表現方法。	●	●	○	○	●	○
			3.引導學生能透過學習的過程，具備對各類藝術之美感經驗及鑑賞能力。	●	○	○	●	○	●
			4.引導學生能了解藝術與社會、歷史及文化的關係。	●	●	○	○	○	●
			5.引導學生能認識文化資產，豐富藝術生活並涵養國際觀。	○	●	●	○	○	●
			6.培養學生認識區域文化與全球議題。	○	○	●	●	○	●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 1.培養學生具備實踐健康生活的知識、態度與技能。 2.培養學生具備自我照護與健康自主管理的能力。 3.培養學生具備建立正向人際關係的能力與團隊合作的精神。 4.培養學生具備關懷與倡議安全生活與環境永續等議題的素養。	1.引導學生發展身心健全的素養，透過自我精進，提升實踐健康生活的能力。	●	●				
			2.引導學生透過生活情境的設計，具備規劃、實踐與創新應變的能力，自動自發的維持健康與解決健康問題。		●			●	
			3.引導學生能從實踐健康生活的過程中，發展適切的人際關係素養，展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。		●		●		
			4.引導學生透過批判性思考與開放式對話，培養公民意識與責任感，主動關懷與倡議實踐安全生活與環境永續等議題。	●	●		●	●	●
			5.引導學生透過文獻查證的過程，拓展國際視野，認識與探索多元文化，提升主動關心國際健康議題	●	●	●			

		5.發展學生具備國際健康議題的觀點與思維。	的涵養。						
	體育	【總綱之教學目標】 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。 2.養成學生規律運動與健康生活的習慣。 3.培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 4.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。 5.培養學生良好人際關係與團隊合作精神。	1.引導學生各項運動基本技術與認識規則，進一步培養自我終身運動。	○	●				●
			2.引導學生認識運動傷害的處理與風險規避。	○	●				
			3.培養學生於體育活動中遵守運動競賽規範，展現良好道德情操，並運用於生活當中				○		●
			4.引導學生學習個人體適能運動評估，並設計適合自己的運動處方，促進身體發展，並運用於生活當中。		●		○		●
			5.培養學生於體育活動中發展 適切人際互動關係的素養，並展現包容異己、溝通協調 及團隊合作的精神與行動。		○		●		●
綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	【總綱之教學目標】 1.提供學生對生涯規劃之學習經驗、基本概念與演練機會；增進自我了解與覺察的能力、以期有助於未來生涯評估與抉擇。 2.以學生為中心，針對未來的就業與進修發展提供基本概念的認識與實際演練的機會。 3.建立個人之生涯行動學習檔案以供未來生涯規劃參考。	1.引導學生探討個人生命發展歷程及價值養成的脈絡，覺察家庭及重要他人與自己的關係。	○	●		○	○	○
			2.培養學生體察情緒及壓力對人際溝通的影響，養成情緒自主與自我管理的能力，並發展危機管理知能。	○	●		○		○
			3.引導學生分析校系選擇與生涯進路的關聯，了解未來產業與市場，培養全球化視野。	○	●	●	○		●
			4.引導學生了解職業內涵、探討職業倫理與性別議題，體會職場生態並評估自己的競爭力。	○	●	○	○		●
			5.培養學生能評估生涯目標、演練執行生涯計畫。體察終生學習的價值，並以此規劃生涯行動學習歷程。	○	●	○	○		○

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					
					專業精進：具備實用專業知能、持續進求態度之知能	自主行動：具備發主學動能、極續行熱情之動能	國際素養：具備重元國觀念、球動專能之業力	溝通合作：具備解容認能、隊作協能之作力	突破創新：具備域作積態、決題執能行力	社會參與：具關懷會積態、業道德實踐能力
服務群	門市服務科	一、門市服務：於超商、量販店負責貨架整理、商品銷售、 二、貨品包裝、櫃台服務等。 三、倉儲管理：擔任倉儲人員，負責管理進出貨、盤點物料收發、搬運等。 四、配送人員：負責集貨、配貨、運輸及搬運等。 五、清潔業：於賣場、百貨公司、醫院、餐廳擔任清潔人員，或於清潔公司就業。 六、洗車業：於加油站、汽車美容公司擔任洗車人員或美容助手等。 7. 作業員:從事工廠包裝或裝配等相關工作。 8. 庇護工場:安排庇護性就業。 9. 其他服務業：於各大飯店、旅館、餐廳、麵包店等內場及外場擔任工作人員、接待員、客房服務人員。	一、培養具備商門市服務基本知識之人才 二、培養具備櫃檯作業、收銀系統及操作基礎設備技能之人才 三、培養具備物品整理、倉儲與配送等基本技能之人才 四、培養具備良好的專業精神、安全工作習慣之人才 五、培養門市服務相關產業工作之基層從業人員，以能勝任門市服務產業中之助理或半技術性人員等相關工作。	具備門市服務相關專業領域之基礎知識。	●	●	○	●	○	○
				具備門市服務專業實作之基礎能力。	●	○	○	●	○	○
				具備維護個人工作安全與衛生之基礎能力。	○	●	○			
				具備操作簡易事務機器與電腦之基礎能力。	●	○		●		○
				具備清潔知能與實作之基礎能力。	●	○		●	○	○
				具備服務顧客之基礎能力及態度。	●	●	○	●	○	●
				培養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。	●	●		●	○	●
	旅館服務科	一、旅館類：擔任旅館接待員、門衛、行李員、房務人員，負責大廳接待、行李處理及房務整理等。 二、洗衣業：擔任	一、培養具備旅館服務基本知識之人才。 二、培養具備櫃檯作業客房整理、清潔維護及服務技能之人才。	具備旅館服務相關專業領域之基礎知識。	●	○	○	●		○
				具備旅館服務專業實作之基礎能力。	●	○	○	●		○
				具備維護個人工作安全與衛生之基礎能力。	○	●	○	○		

		洗衣工廠作業員、洗衣店店員，負責衣物整理及清潔等。 三、清潔業：於賣場、百貨公司、醫院、餐廳擔任清潔人員，或於清潔公司就業。 四、洗車業：於加油站、汽車美容公司擔任洗車人員或美容助手等。 五、庇護工場:安排庇護性就業。 六、其他服務業：於各飯店、旅館、餐廳、麵包店等內場及外場擔任工作人員、接待員、客房服務人員。	三、培養具備生活物品整理、家電使用與維護及家事處理等基本技能之人才。 四、培養具備良好的專業精神、安全工作習慣之人才。 五、培養旅館服務相關產業工作之基層從業人員，以能勝任旅館服務產業中之助理或半技術性人員等相關工作。	具備操作簡易事務機器與電腦之基礎能力。	●	○		○		○
				具備清潔知能與實作之基礎能力。	○	○	●		○	○
				具備服務顧客之基礎能力及態度。	○	●	○	●		○
				培養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）門市服務科(912)

科專業能力：

1. 具備門市服務相關專業領域之基礎知識。
2. 具備門市服務專業實作之基礎能力。
3. 具備維護個人工作安全與衛生之基礎能力。
4. 具備操作簡易事務機器與電腦之基礎能力。
5. 具備清潔知能與實作之基礎能力。
6. 具備服務顧客之基礎能力及態度。
7. 培養個人工作態度與工作倫理之基礎素養。
8. 提升個人生活、參與社區與就業之基本適應能力。

表5-3-1服務群門市服務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	7	8	
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	●	●	○	○	○	●	○	○	
		物品整理實作	●	●		○	●		○	●	
		倉儲實作	●	●		○	●	○	○	●	
		配送實作	●	●		○	●	○	○	●	
校訂必修	專業科目	行銷管理	●	●		○		●	●	●	
		門市行銷臨櫃作業	○	●	○	○		●		●	
	實習科目	商品擺設與櫥窗設計	●	●		○		○	○	○	
		門市設備實習	●	●	●	○	○	○	●	●	
		門市清潔實習	●	●	○	○	●	○	○	●	
		收銀台實習	●	●	○	○	●	○	○	●	
		倉儲清潔實習	●	●	○	○	●	○	○	●	
		物品整理實習	●	●	○	○	●	○	○	●	
		專題實作	●	●	●	○	●	●	○	○	
		門市環境佈置實作	●	●	○	○	●	○	○	●	
校訂選修	實習科目	基礎速食實作			●		●	○	○	○	
		車輛清潔實務			○		●	○	●	○	
		台灣美食製作	○		●		●	○	○	○	
		飲料調製	○		●		●	○	○	○	
		景觀佈置	○		●		●	○	○	○	
		餐飲進階實作	○		●		●	○	○	○	

	車輛清潔實作	○		○		●	○	●	●	
	裝配實作	○	●	●	○			○	●	
	園藝實作		○	●		●		○	●	
	進階清潔實作	○	○	●		●	○	○	●	
	門市作業實習	●	○	●	○	●	●	●	●	

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。

（二）旅館服務科(917)

科專業能力：

1. 具備旅館服務相關專業領域之基礎知識。
2. 具備旅館服務專業實作之基礎能力。
3. 具備維護個人工作安全與衛生之基礎能力。
4. 具備操作簡易事務機器與電腦之基礎能力。
5. 具備清潔知能與實作之基礎能力。
6. 具備服務顧客之基礎能力及態度。
7. 培養個人工作態度與工作倫理之基礎素養。
8. 提升個人生活、參與社區與就業之基本適應能力。

表5-3-2服務群旅館服務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	7	8	
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	職場清潔實作	○	○	●		●	●	○	●	
		顧客服務實務	●	○			○	●	●	●	
		顧客服務實作	●	○			○	●	●	●	
		基礎清潔實務	○	○	●		●	●	○	●	
		基礎清潔實作	○	○	●		●	●	○	●	
		生活用品整理實作	●	●	●		○	○	○	●	
		家電使用與維護實作	○	○	●		○	○	○	●	
		家事處理實作	○	○	●		○	○	○	●	
		客房整理實作	●	●	●	○	●	●	●	●	
		客房清潔與維護實作	●	○	●	○	●	●	●	●	
		客房服務實作	●	○	●	○	●	●	●	●	
校訂必修	專業科目	旅館餐飲服務	●	●	○	○	●	●	○	○	
		餐旅應用外語				●	●	○	●	●	
	實習科目	門廳接待實作	●	●	○		○	●	○	●	
		客房整理實習	●	●	○		●	○	●	●	
		客房清潔實習	●	●	○		●	○	●	●	
		客房服務實習	●	●	○		○	●	●	●	
		旅館餐廳實習	●	●	○		●	●	●	●	
		旅館櫃台服務實習	●	●	○	○	○	●	●	●	
		專題實作	●	●	○	●	●	●	○	○	
		旅館環境實作	●	●	○	○	○	●	●	●	
校訂選修	實習科目	基礎速食實作	○	○	●		●	○	○	●	
		車輛清潔實務	○	○	●		●	○	○	●	
		台灣美食製作	○	●	●		●		●	●	
		飲料調製	○	●	●		●		●	●	
		景觀佈置	○	●	○		○		○	●	
		餐飲進階實作	○	●	●		●		●	●	
		車輛清潔實作	○	●	○		●	○	○	●	
		園藝實作	○	●	○		○		○	●	

		裝配實作	○	○	●		○	○	●	●	
		進階清潔實作	○	●	●		●	○	○	●	
		顧客接待實習				●	○	●	●	●	

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）門市服務科(912)



（二）旅館服務科(917)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群門市服務科 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	一般科目	語文	語文	14	3	3	2	2	2	2	適性分組
		數學	數學	8	2	2	2	2			適性分組
		社會	地理	4			2	2			
			公民與社會	4	2	2					
		自然科學	自然科學	4	2	2					
		藝術	藝術	4	2	2					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4			2	2			
		小計		56	14	14	10	10	4	4	部定必修一般科目總計56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			
		物品整理技能領域	物品整理實作	6	3	3					
			倉儲實作	3			3				
			配送實作	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			110	25	25	23	23	7	7	部定必修總計110學分

表 6-1-1 服務群門市服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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	校訂必修	專業科目 8學分 4.44%	行銷管理	4	2	2					
			門市行銷臨櫃作業	4					2	2	進階課程
			小計	8	2	2			2	2	校訂必修專業科目總計8學分
		實習科目 40學分 22.22%	倉儲清潔實習	8					4	4	實習分組 協同教學 校外實習
			門市清潔實習	6					3	3	實習分組 協同教學 校外實習
			物品整理實習	3						3	實習分組 協同教學 校外實習
			門市設備實習	6					3	3	實習分組 協同教學 校外實習
			門市環境佈置實作	3					3		進階課程
			商品擺設與櫥窗設計	4			2	2			進階課程
			專題實作	2						2	進階課程
			收銀台實習	8					4	4	實習分組 協同教學 校外實習
			小計	40			2	2	17	19	校訂必修實習科目總計40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 因高三校外實習3天，職業教育只安排於三年級第一學期
			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		50	2	2	2	2	21	21	校訂必修總計50學分
	校訂選修	實習科目 22學分 12.22%	基礎速食實作	6	3	3					協同教學
			車輛清潔實務	6			3	3			協同教學
			門市作業實習	4						4	實習分組 協同教學 校外實習
			台灣美食製作	6			3	3			同群跨科 協同教學 AA3選1 本科目開設科別:
			飲料調製	6			3	3			同群跨科 協同教學 AA3選1 本科目開設科別:
			景觀佈置	6			3	3			同群跨科 協同教學 AA3選1 本科目開設科別:
			餐飲進階實作	4					4		同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
			裝配實作	4					4		同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
			園藝實作	4					4		同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
			進階清潔實作	4					4		同群跨科

											AB5選1 本科目開設科別:
				車輛清潔實作	4				4		同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
				最低應選修學分數小計	22						校訂選修實習科目總計54學分
		校訂選修學分合計			26	3	3	6	6	4	4	校訂選修總計54學分數
學生應修習學分總計					186	30	30	31	31	32	32	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	2	2	1	1	0	0	
每週總上課時間(學分)					210	35	35	35	35	35	35	

表 6-1-2 服務群旅館服務科 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	一般科目	語文	語文	14	3	3	2	2	2	2	適性分組
		數學	數學	8	2	2	2	2			適性分組
		社會	地理	4			2	2			
			公民與社會	4	2	2					
		自然科學	自然科學	4	2	2					
		藝術	藝術	4	2	2					
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		綜合活動與科技領域	綜合活動與科技	4			2	2			
		小計		56	14	14	10	10	4	4	部定必修一般科目總計56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	
		家務處理技能領域	生活用品整理實作	6	3	3					
			家電使用與維護實作	3			3				
			家事處理實作	3				3			
		旅館房務技能領域	客房整理實作	6	3	3					
			客房清潔與維護實作	3			3				
			客房服務實作	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			110	25	25	23	23	7	7	部定必修總計110學分

表 6-1-2 服務群旅館服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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	校訂必修	專業科目	8學分 4.44%	餐旅應用外語	4					2	2	進階課程
				旅館餐飲服務	4	2	2					
				小計	8	2	2			2	2	校訂必修專業科目總計8學分
		實習科目	40學分 22.22%	旅館環境實作	3					3		進階課程
				客房整理實習	6					3	3	實習分組 協同教學 校外實習
				客房清潔實習	6					3	3	實習分組 協同教學 校外實習
				門廳接待實作	4			2	2			進階課程
				旅館櫃台服務實習	3						3	實習分組 協同教學 校外實習
				專題實作	2						2	進階課程
				客房服務實習	8					4	4	實習分組 協同教學 校外實習
				旅館餐廳實習	8					4	4	實習分組 協同教學 校外實習
				小計	40			2	2	17	19	校訂必修實習科目總計40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 因高三校外實習3天，職業教育只安排於三年級第一學期
				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			50	2	2	2	2	21	21	校訂必修總計50學分
	校訂選修	實習科目	22學分 12.22%	基礎速食實作	6	3	3					協同教學
				車輛清潔實務	6			3	3			協同教學
				顧客接待實習	4						4	
				台灣美食製作	6			3	3			同群跨科 協同教學 AA3選1 本科目開設科別:
				飲料調製	6			3	3			同群跨科 協同教學 AA3選1 本科目開設科別:
				景觀佈置	6			3	3			同群跨科 協同教學 AA3選1 本科目開設科別:
				餐飲進階實作	4					4		同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
				裝配實作	4					4		同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
				園藝實作	4					4		同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
				進階清潔實作	4					4		同群跨科 AB5選1

											本科目開設科別:
				車輛清潔實作	4					4	同群跨科 AB5選1 本科目開設科別:
				最低應選修學分數小計	22						校訂選修實習科目總計54學分
		校訂選修學分合計			26	3	3	6	6	4	4	校訂選修總計54學分數
學生應修習學分總計					186	30	30	31	31	32	32	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	2	2	1	1	0	0	
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 服務群門市服務科 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	56	30.11 %	
	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			0	0 %	特殊需求：0學分 0%
	合 計				58	31.19 %	
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	8	4.3 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	40	21.51 %	
			選修		22	11.83 %	
	合 計			至少80學分	124	66.67 %	
	實習科目學分			至少45學分	104	55.92 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分		160 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。

表 6-2-2 服務群旅館服務科 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	56	30.11 %	
	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			0	0 %	特殊需求：0學分 0%
	合 計				58	31.19 %	
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	8	4.3 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	40	21.51 %	
			選修		22	11.83 %	
	合 計			至少80學分	124	66.67 %	
	實習科目學分			至少45學分	104	55.92 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分		160 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	12	12	12	12	12	12	
3	週會或講座節數	8	8	8	8	8	8	
4	其他	16	16	16	16	16	16	
	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

二、學生自主學習實施規範

已含在「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	
門市服務科	2	2	1	1	0	0	
旅館服務科	2	2	1	1	0	0	

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	2	18	門市服務科 旅館服務科	V						內聘	
		生活倫理教育	1	6	門市服務科 旅館服務科			V				內聘	
		肢體動作練習	1	6	門市服務科 旅館服務科			V				內聘	
		日常安全與衛生	1	6	門市服務科 旅館服務科			V				內聘	
		特殊需求	1	18	門市服務科 旅館服務科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	門市服務科 旅館服務科	V						內聘	
		生活倫理教育	1	6	門市服務科 旅館服務科			V				內聘	
		肢體動作練習	1	6	門市服務科 旅館服務科			V				內聘	
		日常安全與衛生	1	6	門市服務科 旅館服務科			V				內聘	
		特殊需求	1	18	門市服務科 旅館服務科						V	內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	門市服務科 旅館服務科	V						內聘	
		特殊需求	1	18	門市服務科 旅館服務科						V	內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	門市服務科 旅館服務科	V						內聘	
		特殊需求	1	18	門市服務科 旅館服務科						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

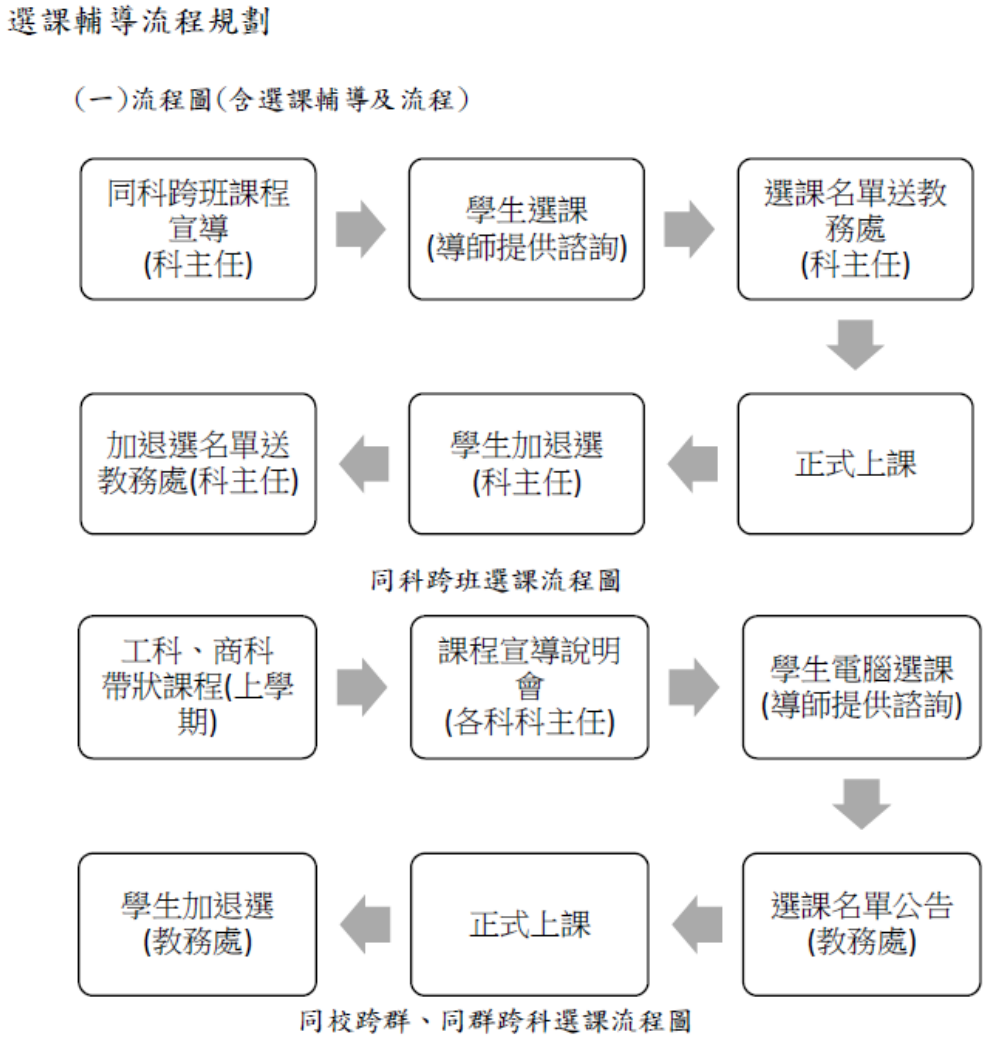
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	實習	基礎速食實作	門市服務科	3	3	0	0	0	0
			旅館服務科	3	3	0	0	0	0
2.	實習	車輛清潔實務	門市服務科	0	0	3	3	0	0
			旅館服務科	0	0	3	3	0	0
3.	實習	顧客接待實習	旅館服務科	0	0	0	0	0	4
4.	實習	門市作業實習	門市服務科	0	0	0	0	0	4

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.	實習	台灣美食製作	門市服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA3選1
			旅館服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA3選1
2.	實習	飲料調製	門市服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA3選1
			旅館服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA3選1
3.	實習	景觀佈置	門市服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA3選1
			旅館服務科	0	0	3	3	0	0	同群跨科	AA3選1
4.	實習	餐飲進階實作	門市服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
			旅館服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
5.	實習	裝配實作	門市服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
			旅館服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
6.	實習	園藝實作	門市服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
			旅館服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
7.	實習	進階清潔實作	門市服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
			旅館服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
8.	實習	車輛清潔實作	門市服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5選1
			旅館服務科	0	0	0	0	4	0	同群跨科	AB5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

序號	時間	活動內容	說明
1	6月底	高二高三選課說明會	就分組與實習課程做調整
2	9月底	高二高三選課結果意願調查	若有需要調整的部分，可以在這次的調查意願中調整選課

三、選課輔導措施

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

新北市立淡水高級商工職業學校課程評鑑計畫

108.11.21 108學年度第2次課發會通過

壹、依據十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。

貳、目的：

一、透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標。

二、推動學生素養的建立，落實以自發互動共好之理念，培養學生成為具有社會適應力與應變力的終身學習者。

參、課程評鑑組織及分工

一、課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。

二、課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。成員包括學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任及各(領域/群科/學科)教學研究會和群課程研究會召集人。

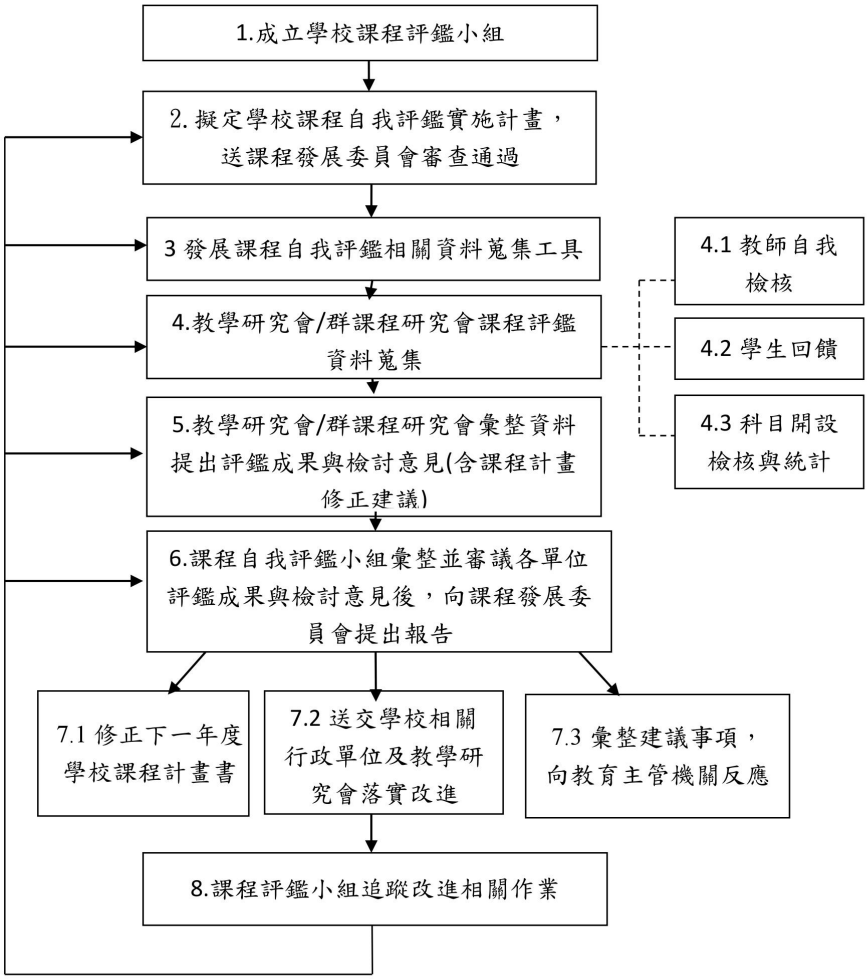
三、課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃、執行及管考各(領域/群科/學科)教學研究會課程自我評鑑相關事宜。

四、各(領域/群科/學科)教學研究會，由各(領域/群科/學科)教學研究會所屬全體教師組成，各(領域/群科/學科)教學研究會或群課程研究會召集人擔任主席，進行領域/群科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。

五、為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

肆、課程評鑑實施流程與時程表：

一、實施流程圖



二、評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任及各(領域/群科/學科)教學研究會/群課程研究會召集人。	9月~10月
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	學校課程評鑑小組著手設計學校課程自我評鑑計畫，並提出課程自我評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	9月~10月
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑規準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。	11月~12月
4	教學研究會/群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。	1月~5月
5	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會討論後送交課程自我評鑑小組。	5月~6月
6	課程評鑑小組會整併審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據所蒐集的量化與質化資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研商具體可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管機關反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	6月~7月
7	執行課程自我評鑑改進措施	訂定下一學年度學校課程計畫、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項向教育主管機關反應。	7月~8月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見，由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	8月~

陸、本校應依課程自我評鑑過程及結果，辦理下列事項：

一、改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以訂定本校下一學年度課程計畫。

二、安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

三、增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

四、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

五、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向教育局或相關單位提供建議。

柒、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

伍、課程評鑑實施內容(附件一~五)

層面	項目	說明
1.課程規劃	1-1 課程發展與運作機制	1. 學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會/群課程研究會,依學校自訂之相關辦法設置,並定期召開會議,留有紀錄。 2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查,若有修訂時,報請主管機關備查。
	1-2.課程評鑑的規劃與管理	1. 學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件及具備科專業能力檢核表、學生回饋表、教師自我檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果,並檢討修訂課程計畫。
	1-3.持續改善的機制與成果	1. 各領域/科目/專業群科定期蒐集教師檢核及學生回饋意見,檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2. 學校能安排跨領域課程對話,建立共享的教材資源平台,以支持課程永續發展。
2.教學實施	2-1.實際開課與原規劃符合情形	1. 各學年/學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應,經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修方式之選課輔導與實際開課情形。
	2-2.教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修方式等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2. 備課、觀課與議課紀錄。
	2-3.彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間原規劃與實際開課差異情形(各課程單元修習學生人數)。 2. 上下學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。
3.學生學習	3-1.學生學習表現	1.學生一般科目/專業科目/實習科目學生學習情形(國語文、數學、英語文、自然、社會等)與學業表現統計資料。 2.各專業群科/普通科學生各項競賽及專業群科證照表現。
	3-2.科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的選修課程(以課程計畫中科課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。
	3-3.確保學生畢業條件	1. 專業群科學生達成科專業能力與各專業群科/普通科學生畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應。

二、108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：108_013434_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新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅應用外語		
	英文名稱	Hospitality Applied Foreign Language		
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－校訂參考科目		
學生圖像	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力			
適用科別	旅館服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.認識簡易餐旅外語（英語、日語或閩南語）字彙與文法，養成自主學習餐旅相關語文之能力。 2.學習各觀光餐旅部門所需之簡易外語，增進國際素養。 3.培養餐旅外語會話能力，能與人進行溝通合作。 4.將專業外語及基礎外語融入專業課程中，培養專業精進能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)迎賓用語	1.遇客人時之問候語。 2.簡單寒暄及道謝。 3.自我介紹。	8	
(二)旅館餐廳服務用語	1.電話訂位用語 2.餐廳環境說明與介紹用語 3.餐桌清潔用語 4.帶領客人入座與領檯之用語 5.客滿及等候之客人的招呼。 6.併桌時之應對。	8	
(三)客房餐點服務相關用語	1.電話訂餐用語 2.餐點食材與調味料的介紹 3.烹調法的說明 4.過敏與忌食需求的詢問	8	
(四)客房清潔服務相關用語	1.清潔工作的介紹與詢問 2.客房備品與各用具需求的詢問	8	
(五)感謝及道歉	1.向來賓道謝與相關禮貌用語。 2.表示歉意時及禮貌用語。	8	
(六)電梯服務	1.協助客人使用電梯之招呼用語。 2.樓層說明。 3.抵達說明及道別。	8	
(七)櫃台總機電話接待用語	1.接聽電話用語。 2.客房電話的使用說明。 3.轉接給客人或客房。 4.留話給客人。 5.國際電話使用說明。	8	

(八)簡易櫃檯服務會話	1.訂房服務的簡易會話。 2.來訪客人的接待對話練習。 3.寄放及保管物品時的情境舉例。 4.代寄郵件的對話舉例。	8	
(九)櫃檯服務進階會話	1.晨喚服務的對話。 2.緊急事故時的應對與處理 3.住房服務登記時的對話 4.洗衣服務時的情境對話。 5.停車及叫車服務的情境會話。 6.失物招領時的應對話術練習。 7.其他服務相關對話練習。	8	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其在各種餐旅服務時使用相關語文之應對能力。
教學資源	餐旅英文教材、空中英語教室、網路教學影片等類似情境教材。
教學注意事項	1.儘量採直接教學法，以培養聽力及反應力。 2.高組及中組學生需學會以簡易單字開口說外語。低組學生應盡量學習區分外語標誌並以簡單口語搭配手勢進行引導。

表 11-2-2-2新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館餐飲服務		
	英文名稱	Hotel Catering Services		
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－校訂參考科目		
學生圖像	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力			
適用科別	旅館服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	(一)培養正確的餐飲服務從業觀念、服務態度及職業道德。 (二)認識餐飲服務之基礎作業流程。 (三)具備餐飲服務人員基礎操作技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館餐飲服務概念	1.旅館餐飲類型的分類 (餐廳、宴會廳、Buffet、Room Service) 2.餐飲服務形式 3.餐桌服務種類	4	
(二)旅館餐廳服務人員禮儀及儀態	1.服裝儀容規定及整理 2.儀態訓練 3.餐飲接待禮儀 4.餐飲用餐服務禮儀	4	
(三)旅館餐廳服務基本原則	1.接待禮儀 2.餐飲衛生 3.工作安全	6	
(四)旅館餐廳設備與器具	1.餐廳設備的認識及使用 2.餐廳器具的認識及使用 3.布巾的種類及使用	6	
(五)旅館餐廳營業前準備工作	1.餐廳之清潔及整理 2.餐具之檢視及擦拭 3.餐桌、餐具的擺設 4.工作檯(服務檯)之清潔及整理 5.布巾類之整理及準備 6.服務前會議	6	
(六)旅館餐廳基本服務技巧	1.摺疊餐巾 2.鋪設及更換檯布 3.托盤的使用原則及操作 4.杯子的拿取及倒水服務	6	
(七)旅館餐廳服務工作與流程	1.迎賓 2.帶位 3.呈遞菜單 4.點菜 5.叫菜 6.上菜 7.餐桌整理	8	
(八)宴會廳的服務工作與流	1.餐桌擺台(餐具、酒水、小菜、桌	8	

程	牌) 2.斟酒服務 3.上菜及收盤服務 4.分菜服務 5.席間服務(換盤、毛巾、酒水、打包) 6.送客服務		
(九)Buffet的服務工作與流程	1.Buffet餐聽區域介紹 2.Buffet的營業形態 3.Buffet餐廳服務員的工作內容	8	
(十)Room Service的服務工作與流程	1.Room Service的禮儀(用語、態度) 2.Room Service餐點接單 3.Room Service送餐服務 4.Room Service收餐服務 5.Room Service小費處理原則	8	
(十一)多元飲食文化	1.素食飲食文化 2.各類宗教信仰飲食文化 3.特殊飲食限制(致敏食物類型)	4	
(十二)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1.顧客抱怨處理 2.餐廳突發或意外事件處理	4	
合 計		72	

學習評量 (評量方式)	1.評量方式宜盡量多元，如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2.教師依學生學生個別差(評量方式) 異，實施個別化評量。 3.注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。
教學資源	教學資源 1.宜善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 2.專業教室宜建置相關之教學實習設備、材料，情境佈置及網路資源。 3.辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 4.利用實習餐廳，讓學生參與實際作業增加實務經驗。 5.與產業合作提供實習機會，以縮短學用落差。
教學注意事項	(一)教材編選 1.蒐集餐廳服務相關之照片、圖片作為輔助教材。 2.採用實際物品，搭配課程現場說明使用方式。 3.錄製或蒐集實地實景影片，運用多媒體進行課程。 4.教材編選宜顧及學生實際生活與職場需求，課程內容與生活和職業技能相互結合，並可針對學生個別能力融入技術士技能檢定。

表 11-2-2-3新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷管理		
	英文名稱	Marketing Management		
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－校訂參考科目		
學生圖像	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.了解行銷的基本觀念 2.行銷的基本流程 3.行銷人員的基本禮儀 4.培養優良行銷人員的職業倫理與道德 5.如何切入行銷運作。 6.行銷理論應用於實務。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷基本觀念	1.認識行銷的定義 2.市場理念的演進對行銷學的影響 3.行銷目標對行銷的重要	8	
(二)行銷組合4P 之產品與價格	1.產品(product)概念與實務上的應用策略 2.價格(price) 概念與實務上的應用策略	8	
(三)行銷組合4P 之促銷與通路	1.促銷(promotion)概念與實務上的應用策略 2.通路(place)概念與實務上的應用策略	8	
(四)行銷類型	1.常見的行銷類型 2.實體店面的行銷方式 3.網路行銷的行銷方式	6	
(五)行銷倫理	1.行銷倫理的本質 2.行銷倫理對廠商產品策略的規範	2	
(六)綠色行銷	1.綠色行銷的意涵 2.環保行銷實例	4	
(七)行銷策略	1.市場區隔定義 2.市場目標的分析 3.市場的定位	6	
(八)行銷人員的禮儀與素養	1.接待禮儀的應對技巧 2.行銷人員的服裝禮儀	6	
(九)行銷策略應用—飲料行銷	1.手搖杯行銷 2.常溫飲料行銷 3.其他飲料行銷	8	
(十)行銷組合4P應用—餐飲業行銷	1.餐廳產品的選擇 2.餐廳產品價格的訂定 3.餐廳的行銷與促銷	8	
(十一)行銷人員的禮儀與素養—餐飲業實例	1.餐飲業行銷人員實務 2.餐飲業行銷人員的外場 3.餐飲業行銷人員的內場	8	
合 計		72	

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瞭解學生學習概況，兼顧認知上的理 解及應用。 2.評量方式以彈性評量，包括：學習態度、觀察、口試、筆試與實際操作等。
教學資源	1.依學生需求與能力，由教師自行編寫教材或者選用適宜教科書。 2.考量學生需求，並配合學生能力與程度，以工作分析法編選教材。 3.教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具等作為輔助教材。
教學注意事項	1.兼顧認知、技能、情意三方面教學。 2.教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相，以增進學習興趣。 3.分組練習，由老師指導，實習過程中，相互學習、觀摩，並提出改進增進學生的知識技能，使學生能從操作中學習，進而提升行銷的能力。 4.學習具體的行銷技巧，作為從事行銷業務工作時之技能專長，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。 5.正確之行銷觀念，培養完整的行銷組合整合運用能力，奠定行銷技能學習的基礎知識。 6.指導學生注重行銷人員的職業倫理與道德，並安排校外各型商店、賣場、銷售公司之參觀及現場教學。

表 11-2-2-4新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市行銷臨櫃作業		
	英文名稱	Store Marketing Counter Work		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力			
適用科別	門市服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：收銀機實作、門市作業實作			
教學目標（教學重點）	1. 瞭解門市經銷臨櫃作業之基本概念及演算技巧，養成「自主學習」習慣。 2. 結合商業問題「數學模型化」，發展「專業精進」能力。 3. 使用數學技巧針對商樣問題進行分析解決，進行「突破創新」素養。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商品的折扣與加成	1. 認識折扣的呈現方式 2. 折扣的呈現方式(折/%) 3. 商品的折扣應用計算 4. 商品的加成應用計算	8	第一學期
(二)商品的促銷方案	1. 買多少送多少 2. 滿多少送多少 3. 第二件折扣 4. 單一特價	8	第一學期
(三)帳務管理	1. 預算編列 2. 紀錄收入與支出 3. 結果統計及檢討 4. 記帳軟體的應用	8	第一學期
(四)POS報表判讀	1.依報表計算出銷售收入 2.依報表計算出現金抵用 3.依報表計算出客單價 4.依報表比較銷貨、銷售淨額	8	第一學期
(五)免用統一發票收據	1.認識收據的內容項目 2.計算出消費金額 3.能完成收據的品項填寫	8	第一學期
(六)三聯式收開式統一發票	1.計算營業稅 2.計算未含稅單價 3.能完成手開式發票的品項填寫 4.能分辨電子發票的各項內容	8	第二學期
(七)紙鈔辨識	1.認識紙鈔的防衛機制 2.收取偽鈔的處理方式 3.做好現金管理	8	第二學期
(八)離櫃作業清點	1.清點櫃檯現金 2.處理當日交班報表 3.處理當日收支報表	8	第二學期
畢業	畢業後持續進行轉銜追	8	第二學期
合 計		72	

學習評量（評量方式）	紙筆測驗、口頭作答、小組作業與討論、遊戲評量
教學資源	1.高職數學教材 2.身心障礙職業教育教材 3.自編教材
教學注意事項	1. 教材編選：（1）配合商業學習目標，選用合適數學教材。（2）考量學生能力調整教材，搭配職場應用情境編撰教材。（3）根據機學主題進行編撰，考量教材銜接邏輯及多元評量評量。 2. 教學方法：（1）採用多層次教學法，選用多元教學方法(講授、多媒體應用、實例討論、情境觀察、情境模擬、角色扮演、科技資訊)。（2）結合各項器材及情境應用（校園環境、實習場所、居家環境與社區環境等）。

（三）實習科目

表 11-2-3-1新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品擺設與櫥窗設計		
	英文名稱	Commodity Display and window design		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力			
適用科別	門市服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：藝術			
教學目標（教學重點）	實施商品擺設與櫥窗設計課程教學時應以活動為主體，藉由活動的參與，啟迪學生對商品擺設與櫥窗設計的認識，運用一定方法和技巧，藉助一定的道具，將產品按銷售者的經營思想及要求，有規律的擺設，展示以方便顧客購買，增加銷售效率的宣導手段，教學中提高課程的學習興趣，達到課程的教學目標。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
商品擺設的重點	1.擺設技巧的重要性。 2.擺設設計的重要性。	8	
商品擺設技巧	1.學會左右結合擺設技巧。 2.相互固定，定期變動技巧。 3.售貨和交款之間保持距離技巧。	8	
零售業務的分類	1.零售業常見物品的分類。 2.同類物品的歸類方法。 3.不同類物品的歸類方法。	8	
櫥窗設計的重要	1.賣場櫥窗設計的目的。 2.賣場櫥窗設計的展示基本原則。	8	
基礎櫥窗設計技巧	1.認識常見賣場物品櫥窗設計方式。 2.常見賣場物品櫥窗陳列的方式實例介紹。	4	
櫥窗設計技巧實例介紹	1.物品外包裝與陳列方式之實例介紹。 2.物品外包裝與陳列方式之選擇與實作。	4	
櫥窗設計成敗的分歧點	1.櫥窗設計成功的原因 2.櫥窗設計失敗的原因	8	
改變賣場形象的方法	1.重點1：裝飾品店櫥窗陳列 2.重點2：童裝櫥窗陳列 3.重點3：食品店櫥窗陳列 4.重點4：生活用品店櫥窗陳列	8	
有效櫥窗展出演出	1.陳列的魅力 2.小道具的應用	8	
十全十美的擺設與櫥窗	1.感性訴求 2.營造氣氛	8	
合 計		72	
學習評量	觀察、紙筆、操做、口頭回答、分組討論。		

（評量方式）	
教學資源	本課程共分為十個單元，可彈性安排上、下學期的教學內容，且可視學生就業需求或發展特色，選擇適合的教材來安排課程；或利用社區及地方資源，由各班或各校舉辦義賣、商店實習等活動，使學生能學以致用。
教學注意事項	實施要點: （一）教材編選 1.教材內容及次序安排，宜參考教學大綱之內涵，並符合教學目標。 2.教材之例題及習題，宜與實務配合，使學生能學以致用。 3.本課程可融入環境教育議題，如：塑膠製品對環境的影響、商品回收再利用等，亦可融入生命教育議題，如：自然環境對動植物生命的影響、藝術色彩學等。 （二）教學方法 1.本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2.注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3.隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4.配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制，使學生潛能得以發揮。

表 11-2-3-2新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市設備實習		
	英文名稱	Store Equipments Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：門市設備實作			
教學目標（教學重點）	(一) 具備認識門市設備名稱及基本功用的能力 (二) 具備基礎設備實際操作技能的能力 (三) 具備基礎設備保養及維護的能力 (四) 具備衛生安全知識與危機處理的能力 (五) 具備良好的服務態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
門市設備認識與安全須知	1.了解基礎設備所在位置與種類 2.使用設備的安全標準作業流程 3.緊急狀況的應變及處理方式(如：應向誰回報)	9	
貨架設備實習	1.超商取貨貨架及倉庫的整理及管理實習工作。 2.貨架設備(如：藥妝架、面壁架等)配合銷售活動的更換 3.耗材的更換及補充(如：掛勾缺損)實習 4.基礎故障的排除方式	9	
清潔設備實習	1.使用吸塵器進行門市地板及高處除塵清潔實習工作。 2.吸塵器耗材的更換(如：濾袋更換)實習 3.周邊外接設備的配置與拆裝(如：不同類型的吸頭轉換) 4.基礎故障的排除方式	9	
事務機器設備實習	1.協助顧客操作傳真機的實習作業。 2.協助顧客操作影印機的實習作業。 3.耗材的更換與補充(如：紙張、碳粉匣) 實習 4.基礎故障排除方式(如：卡紙、故障碼辨別、報修)	9	
冷凍空調設備實習	1.門市冷凍空調設備定時溫定檢查填報實習 2.門市冷藏庫房的管理及補貨實習作業 3.門市冷凍空調設備的清潔(如：清洗濾網、擦拭玻璃及貨價) 4.故障排除紀錄及報修作業。	9	
收銀設備實習	1.收銀機的結帳收銀作業實習	6	

	2.收銀機更換發票紙捲的實習作業 3.收銀機收銀結帳話術的實習。 4.使用行動支付(信用卡、悠遊卡、載具、apple pay...等)的實習作業 5.收銀機退貨作業實習 6.基礎故障排除的方式		
加熱設備實習:微波爐、關東煮與電鍋	1.協助顧客進行食品微波加熱實習作業 2.關東煮機的加熱及清潔實習作業 3.茶葉蛋電鍋的加熱及清潔實習作業 4.加熱設備之基礎故障排除的方式	9	
加熱設備實習:包子機、熱狗機與地瓜機	1.包子機的加熱及清潔實習作業 2.熱狗機的加熱及清潔實習作業 3.地瓜機基礎清潔及保養方式實習 4.加熱設備之基礎故障排除的方式	9	
冷熱飲設備實習	1.咖啡機使用及熱飲製作實習 2.冰淇淋機使用及冰淇淋製作實習 3.熱罐機的使用及日期管理實習 4.耗材的更換與補充實習 5.設備基礎清潔與保養實習	9	
網路票券設備實習	1.網路票券設備操作方式實習。 2.耗材的更換與補充方式(如：感熱紙)實習 3.基礎故障的排除方式	9	
其他設備實習	1.其他設備(如：刷卡機、儲值機等)的種類與使用方式實習 2.相關耗材更換方式實習 3.基礎故障排除方式	6	
實習檢討	1. 門市設備實習檢討 2. 擬定門市設備實習工作表 3. 實習工作調整討論	3	
畢業	持續進行轉銜追蹤	12	
合 計		108	

學習評量 （評量方式）	1.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。宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 2.第一學期宜著重學生能在指導下了解職場上的設備因種類不同，在操作上需時調整應變之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 3.第二學期宜著重學生能獨立完成操作機器設備之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4.依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之學習成效。
教學資源	1.多蒐集門市常見的基礎設備，教導學生符合該實習職場的各項能力。 2.宜加強與實習職場之交流，並邀請實習職場正式員工協同教學，並適時調整教學內容。
教學注意事項	（一）教材編選 1.編選適合學生能力與程度的單元名稱，且結合實習場所現有設備及學生生活經驗，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以激發學生學習興趣。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3.蒐集門市常見的基礎設備之相關圖片、多媒體教材等作為輔助教材。 （二）教學方法 1.可依照學生特殊需求、能力及實習場所設備，彈性調整上課內容及進度。 2.宜多元化且有彈性，以示範、實際操作等方式進行，著重實務操作及良好服務態度的養成。 3.教學時強調觀察、示範、實際操作，以提高學生實作的能力。 4.可依學生人數，適時進行分組練習，並藉由小組與同儕間的活動，強化學生個別優勢能力與團隊合作能力。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-3新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門廳接待實作		
	英文名稱	Hands-on Training of Hotel Receptionist		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	旅館服務科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、客房服務實作			
教學目標（教學重點）	1.培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職業道德 2.瞭解門廳的服務內容及基礎作業流程 3.瞭解旅館樓層安全維護與管制基礎作業流程 4.訓練正確處理緊急狀況之基礎技巧 5.訓練接待來賓的服裝儀容穿搭及儀態表現 6.培養合宜的接待服務態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 接待員服裝穿搭及選擇	1.男接待員衣褲、飾品、配件及鞋襪介紹 2.女接待員衣褲裙、飾品、配件及鞋襪介紹 3.制服的尺寸及顏色挑選 4.制服的清潔與維護	6	
(二) 接待員合適的儀容	1.臉部基本清潔及自我檢視 2.化妝品的介紹及選擇 3.眼神及微笑訓練 4.頭髮的整潔及造型選擇	6	
(三) 國際禮儀	1.國際基礎禮儀認識 2.國內外禮儀文化分析及調適 3.基本服務態度 4.接待基本對話模式及句型	8	
(四) 美姿美儀訓練	1.美姿美儀的基本原則 2.美姿美儀的姿勢種類 3.手部姿勢的調整與訓練 4.腿部姿勢的調整與訓練 5.全身姿態自我檢視	8	
(五) 旅館門廳基本單位及職責	1.服務中心（Concierge）介紹及工作內容 2.接待櫃檯（Reception）介紹及工作內容 3.大廳副理（Duty Manager）介紹及工作內容 4.大廳空間規劃概念	8	
(六) 大廳服務的特性	1.大廳對旅館的關係及重要性 2.大廳時間的縱向與橫向 3.大廳的合作關係與定位	6	
(七) 服務人員的學習特質	1.由上而下的牽動：遵守規定及流程	6	

	的重要 2.由外而內的調整：應對客人問題的應變 3.由裡向外的改變：對服務的熱誠及認同		
（八）服務中心的工作執掌介紹	1.門外人員的工作內容介紹：車道指揮、計程車排班與招呼、客人上下車禮儀 2.門旁人員的工作內容介紹：旋轉門及側門的開關禮儀、行李的接送服務、旅館位置指引禮儀	8	
（九）服務中心的工作實作	1.站櫃人員的工作內容介紹與練習：電話轉接與訂車、行李登記與吊牌填寫、指引話術練習、交接本的書寫 2.大廳副理的工作內容介紹：統籌與維護、緊急事件處理及聯絡介紹與練習	8	
（十）接待櫃檯的工作執掌	1.check－in話術及流程 2.check－out話術及流程 3.旅館內部設施、客房介紹 4.旅館外周邊景點介紹話術 5.電話及傳真訂房話術與流程 6.網路訂房系統使用 7.帳務系統填寫及房卡整理	8	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	1.採多元評量方式，如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2.注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。 3.教師依學生個別差異，進行個別評量。
教學資源	1.宜善用多媒體資源並結合生活常見經驗，提高學生學習動機。 2.可引導學生蒐集如連鎖旅館或民宿等相關資料或時事。 3.運用網路資源查詢國內、外旅館房務相關資料，引導學生比較分析優缺點。 4.專業教室宜建置相關之學實習設備、材料、情境佈置及網路資源。 5.辦理淡水當地產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 6.可利用校內實習旅館，讓學生參與實際作業增加實務經驗。 7.與淡水當地業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。 8.可輔導參加勞動部相關證照之檢定，增進未來職場能力。 9.可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。
教學注意事項	(一)教材編選 1.蒐集旅館客房服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材。 2.採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。 3.錄製或蒐集實地實景影片，運用多媒體進行課程。 4.教材編選宜顧及學生實際生活與職場需求，課程內容與生活和職業技能相互結 合，並可針對學生個別能力融入技術士技能檢定、專業證照等檢測內容，並結合 實作練習。 5.教材可結合旅館類之業界教育訓練內容，再由教師依學生特殊需求自行編寫。 6.教材除認知內容外，宜兼顧情意教育(如工作動機與態度建立、工作習慣養成)。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，學習實際器具、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。 2.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及影帶等媒體作為輔助教學。 3.因應學生的學習需求及能力，進行分組教學或多層次教學。 4.教師於施教時宜視各教學單元內容，適時加入旅館業從業觀念、服務態度及職業道德等情意目標，以教導學生培養良好的職業態度。 5.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 11-2-3-4新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市清潔實習		
	英文名稱	Store Cleaning Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：衛生與安全概論、基礎清潔實務、基礎清潔實作、職場清潔實作			
教學目標（教學重點）	(一) 具備獨立清潔職場的能力 (二) 具備保養職場清潔器具的能力 (三) 具備獨立確認特殊清潔的能力 (四) 具備執行門市清潔服務及環境保護的能力 (五) 具備良好的服務態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)衛生安全	1.職場衛生安全。 2.職場危險區域的確認。 3.認識門市職場清潔的物品。	9	
(二)門市清潔步驟	1.門市清潔服務的流程。 2.門市垃圾處理。 3.清潔工具、機具設備使用。	9	
(三)機具、器具保養及維護	1.清潔器具拆裝與保養清潔。 2.清潔器具耗材更換和補充（如：水桶、清潔劑） 3.保養記錄	9	
(四)玻璃與門窗清潔	1.玻璃清潔實習 2.門窗清潔實習(如紗窗清洗、門窗清潔) 3.清潔紀錄登記	9	
(五)室內牆面清潔	1.室內牆面清潔實習 2.室內牆面特殊清潔實習(如：膠帶殘留處理)	9	
(六)污垢處理	(六)污垢處理 1.重點污垢處理實習(如：玻璃殘膠、口香糖沾黏、門窗溝槽汙垢等) 2.清潔紀錄登記	9	
(七)辦公室/家俱清潔	1.辦公室清潔範圍確認 2.辦公室清潔實習 3.家具清潔保養實習 4.保養紀錄	9	
(八)公共浴廁清潔	1.浴廁清潔實習 2.浴廁使用器具清潔維護實習 3.浴廁特殊清潔實習	9	
(九)餐廳/茶水間/廚房清潔	1. 餐廳/茶水間/廚房潔步驟確認 2. 餐廳/茶水間/廚房清潔實習	9	

(十)樓梯、電梯、手扶梯之清潔維護	1.樓梯清潔實習 2.電梯清潔實習 3.手扶梯清潔實習	9	
(十一)職場大面積地板清潔與保養	1.洗地的操作實習 2.上蠟操作實習 3.洗地機、打蠟機的保養與維護	6	
畢業	持續進行轉銜追蹤	12	
合　計		108	

學習評量（評量方式）	1.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。宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 2.第一學期宜著重學生能在指導下完成收銀台及周邊外接設備及收銀的能力，評量時宜考量學生之個別差異。 3.第二學期宜著重學生能獨立完成門市清潔作業及特殊狀況處理之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4.依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之學習成效。
教學資源	1.蒐集實習職場的標準作業流程與內容，教導學生符合該實習職場的各項能力。 2.宜加強與實習職場之交流，並邀請實習職場正式員工協同教學，並適時調整教學內容。
教學注意事項	（一）教材編選 1.編選適合學生能力與程度的單元名稱，且結合實習場所現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以激發學生學習興趣。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3.蒐集各種類型門市清潔實際狀況及設備配置之相關圖片、表格等作為輔助教材。 （二）教學方法 1.可依照學生特殊需求、能力及實習場所設備，彈性調整上課內容及進度。 2.宜多元化且有彈性，以示範、實際操作等方式進行，著重實務操作及良好服務態度的養成。 3.教學時強調觀察、示範、實際操作，以提高學生實作的能力。 4.可依學生人數，適時進行分組練習，並藉由小組與同儕間的活動，強化學生個別優勢能力與團隊合作能力。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-5新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房整理實習		
	英文名稱	Guest room sorting Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	旅館服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：客房整理實作			
教學目標（教學重點）	（一）培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職業道德。 （二）認識房務管理之作業及維護。 （三）具備房務員基本的操作技術。 （四）訓練正確床務之基礎技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
旅館實習工作環境的認識	1.旅館職場工作環境介紹 2.旅館職場工作職員介紹 3.旅館職場工作區域的介紹	9	
旅館實習工作規範	1.旅館的工作規範及安全 2.房務員的工作倫理 3.房務員的職業道德 4.房務員所需具備之工作態度	9	
房務實習工作職掌	1.房務工作組織及任務 2.認識客房種類及相關設施 3.房務作業注意事項 4.認識相關房務處	9	
房務實習值勤準備工作	1.房務員服裝儀容及衛生 2.應對禮儀及儀態訓練 3.閱讀工作班表了解工作範圍及內容	9	
客房整理前的準備工作	1. 布巾的分類 2. 摺疊布巾 3. 備品的分類與整理 4. 倉庫的整理與清潔	9	
房務車的準備工作	1.清點房務推車用品 2.房務推車工具的準備 3.房務推車備品的補充	9	
舖床的實習工作	1.拆除使用過的床舖床單、被套、床頭擦拭作業 2.更換枕頭套、床單、被套作業 3.床頭擦拭作業	9	
衛浴空間的實習工作	1.衛浴空間垃圾的清理 2.浴缸、馬桶、流理台、鏡面及地板的清潔 3.衛浴空間使用過後的布巾更換 4.衛浴空間廁紙類備品的更換 5.衛浴空間沐浴備品的更換	9	

客房空間的實習工作	1.客房空間地面的清潔 2.客房空間家具、家電的擦拭 3.客房空間布巾類備品更換 4.客房空間器具類備品更換 5.客房空間迷你吧備品更換	9	
客房檢查作業實習	1.檢查衛浴空間 2.檢查客房空間 3.確認各項物品盤點及歸位 4.測試各項電器設備、電視音量 5.續住客人房務整理注意事項	9	
實習檢討	1. 客房整理實習檢討 2. 擬定客房整理實習工作表 3. 實習工作調整討論	6	
畢業	畢業後持續進行轉銜追蹤	12	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.採多元評量方式，如採情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2.注意學生上課之精神及操作態度，施以觀察評量。 3.教師依學生個別差異，進行個別評量。
教學資源	1.宜善用多媒體資源，提高學生學習興趣增進效果。 2.學校圖書館宜設置中外旅館房務相關之資訊軟體、圖書資料。 3.運用電腦網路系統以查詢旅館房務相關資料。 4.專業教室宜建置相關之學實習設備、材料，情境佈置及網路資源。 5.辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 6.可利用實習旅館，讓學生參與實際作業增加實務經驗。 7.與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。
教學注意事項	（一）教材編選 1.蒐集旅館服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材。 2.採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。 3.錄製或蒐集實地實景影片，運用多媒體進行課程。 4.教材編選宜顧及學生實際生活與職場需求，課程內容與生活和職業技能相互結合，並可針對學生個別能力融入技術士技能檢定、專業證照等檢測內容，並結合實作練習。 5.教材可結合旅館類之業界教育訓練內容，再由教師依學生特殊需求自行編（改）寫。 6.教材除認知內容外，宜兼顧情意教育（如工作動機與態度建立、工作習慣養成）。 （二）教學方法 1.本科目為實習科目，學習實際器具、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。 2.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及影帶等媒體作為輔助教學。 3.教師於施教時宜視各教學單元內容，適時加入旅館業從業觀念、服務態度及職業道德等情意目標，以教導學生培養良好的職業態度。 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 11-2-3-6新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房清潔實習
	英文名稱	Housekeeping 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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力	

適用科別	旅館服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作、客房清潔與維護實作			
教學目標（教學重點）	1. 於實地學習工作中，培養旅館服務業之從業觀念、服務態度及職業道德。 2. 於實地工作環境中，訓練客房清潔之基礎技能。 3. 具備房務員基礎的操作技能，並於實地工作場域中實施。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識客房區域與設備	1. 認識實習場域中之客房起居區、睡眠休息區、衛浴區 2. 認識客房不同區域中之各項設備及器具	6	
(二)認識客房清潔器具	1. 認識推車、清潔機具之特性、功能與操作技能 2. 認識清潔用具、常用清潔劑之特性、功能與操作技能	6	
(三)認識房務作業專用術語	1. 房務作業專用術語與代表意義 2. 防務作業專用術語之使用時機與方式	3	
(四)認識客房清潔作業程序	1. 正確進入客房之作業程序 2. 客房清掃之正確流程	6	
(五)DND房相關處理原則	1. 請勿打擾房(do not disturb，簡寫DND)之處理原則與處理流程實習 2. 房門反鎖之處理原則與處理流程實習	6	
(六)客房起居區之清潔作業與實習	1. 客房起居區清潔作業之實施原則 2. 客房起居區之清潔作業流程與實習	9	
(七)客房睡眠休息區之清潔作業與實習	1. 客房睡眠休息區清潔作業之實施原則 2. 客房睡眠休息區之清潔作業流程與實習	9	
(八)客房衛浴區之清潔作業與實習	1. 客房衛浴區清潔作業之實施原則 2. 客房衛浴區之清潔作業流程與實習	9	
(九)客房灰塵擦拭之清潔作業與實習	1. 客房灰塵擦拭清潔作業之實施原則 2. 客房灰塵擦拭清潔作業之流程與實習	6	

(十)客房設備器具之清潔作業與實習	1. 一般設備之清潔作業與實習 2. 電氣設備之清潔作業與實習	6	
(十一)客房地板清潔作業與實習	1. 客房地板清潔作業前置作業 2. 客房一般地板清潔流程與實習 3. 客房木製地板清潔流程與實習 4. 客房地毯清潔流程與實習	9	
(十二)客房清潔之最後檢查作業與實習	1. 認識客房清潔檢查作業表之標準 2. 房務整理記錄表之認識於填寫實習 3. 客房清潔檢查作業流程與實習 4. 其他注意事項(打開房門、空房清潔與檢查、客人返回取物等)	6	
(十三)客房物品定期保養作業與實習	1. 客房物品清潔保養時間(週保養工作、月保養工作、季保養工作等) 2. 客房物品保養工作與實習	6	
(十四)機具設備之清潔與維護作業與實習	1. 工作車或帆布車之清潔作業與實習 2. 吸塵器、打蠟機、洗地毯機等機具之清潔作業與實習 3. 洗衣房機具之清潔作業、定期保養程序與實習	9	
畢業	畢業後持續進行轉銜追蹤	12	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式,如觀察、口頭問答、實境操作等方式評量。 2. 依學生之個別差異,進行差異化評量。
教學資源	1. 以實習工作場域之環境設備、清潔工具、工作標準為教學材料。 2. 職業教育相關教材及實習職場資料。
教學注意事項	一、教學方法 (一) 本學科以職場實習為主,課堂教學為輔。 (二) 教學以實習職場作為主要教學情境,職場所提供之清潔工具為教學材料,職場所要求之工作流程與標準為教學重點。 (三) 依個別化教育精神,協助學生理解工作原則,進而於實際職場中熟悉操技能並能彈性實施。 二、相關配合事項 (一) 以不同的實習職場環境、產業特性作教學之調整。(二) 需事先了解學生實習職場環境所工作技能、顧客型態及環境安全注意事項。(三) 注意學生於實習職場中,從業觀念、服務態度與職業道德之展現。

表 11-2-3-7新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	收銀台實習		
	英文名稱	Cashier Using Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：收銀台實作			
教學目標（教學重點）	(一) 具備獨立操作收銀台的能力 (二) 具備保養及維護收銀台的能力 (三) 具備收銀話術的應對能力 (四) 具備處理代收作業的能力 (五) 具備良好的服務態度			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)櫃台收銀禮儀	1.工作服儀與站櫃禮儀。 2.服從工作安排並遵守規章制度。 3.收銀禮貌用語。	8	
(二)收銀台備品準備	1.收銀台備品準備完整。 2.收銀盒錢幣擺放位置。 3.發票紙捲更換與定位。	8	
(三)設備保養實習	1.收銀台和周邊配置拆裝與保養清潔。 2.收銀台耗材更換和補充（如：碳粉、色帶） 3.保養記錄	8	
(四)設備簡易維修實習	1.收銀台和周邊配置故障排除。(如：卡紙) 2.維修和報修作業記錄。	8	
(五)交接班實習	1.交接注意事項實習（如：交接事項需有文字記錄並簽名、需面對面交接） 2.交接清點項目實習(如：金額、發票) 3.交接記錄內容實習(如：交接人、物品)	8	
(六)POS收銀機操作	1.觸控收銀機面板實習 2.統一編號詢問與輸入 3.收據存根留存作業	8	
(七)掃描器操作實習	1.直立式條碼掃描器實習 2.手握式條碼掃描器實習 3.複合式設備實習	8	
(八)結帳作業實習	1.結帳話術實習 2.商品登錄實習 3.商品裝袋實習	8	
(九)結帳交易實習	1.現金交易實習	8	

	2.悠遊卡交易實習 3.信用卡交易實習 4.禮券/提貨券交易實習		
(十)退換貨實習	1.換貨作業實習 2.退貨作業實習 3.未印發票時收銀面板修正實習 4.已列印發票時商品更換實習 8 高三第二學期共56節	8	
(十一)代收作業實習	1.帳單種類分辨實習(如：水費、電話費) 2.帳單數量核對實習(如：帳單數量和螢幕掃描數量一致) 3.各種帳單蓋章位置實習 4.收據裝訂實習 5.存根聯整理、存查實習	8	
(十二)商品登錄實習	1.商品登錄實習（如：使用掃描器或手打數字輸入） 2.手工記帳實習 3.補登實習	8	
(十三)檢核作業實習	1.門市線上檢核作業實習（如：核對商品庫存數量、保存期限） 2.過期品檢核實習	8	
(十四)投庫作業實習	1.金額管理 2.投庫資料填寫 3.收銀統計	8	
(十五)報表管理實習	1.報表管理實習（如：日、月、季報表） 2.商品券與提貨券報表清點實習	8	
(十六)特殊情況處理	1.特殊情況處理(如：顧客預約/預定、顧客投訴、顧客特別需求) 2.突發狀況之標準作業流程	8	
畢業	持續進行轉銜追蹤	16	
合　計		144	

學習評量 (評量方式)	1.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。宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 2.第一學期宜著重學生能在指導下完成收銀台及周邊外接設備及收銀的能力，評量時宜考量學生之個別差異。 3.第二學期宜著重學生能獨立完成收銀台及特殊狀況處理之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4.依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳的學習成效。
教學資源	1.蒐集實習職場的標準作業流程與內容，教導學生符合該實習職場的各項能力。 2.宜加強與實習職場之交流，並邀請實習職場正式員工協同教學，並適時調整教學內容。
教學注意事項	（一）教材編選 1.編選適合學生能力與程度的單元名稱，且結合實習場所現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以激發學生學習興趣。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3.蒐集各種類型收銀台及周邊外接設備配置之相關圖片、表格等作為輔助教材。 （二）教學方法 1.可依照學生特殊需求、能力及實習場所設備，彈性調整上課內容及進度。 2.宜多元化且有彈性，以示範、實際操作等方式進行，著重實務操作及良好服務態度的養成。 3.教學時強調觀察、示範、實際操作，以提高學生實作的能力。 4.可依學生人數，適時進行分組練習，並藉由小組與同儕間的活動，強化學生個別優勢能力與團隊合作能力。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-8新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	倉儲清潔實習		
	英文名稱	Warehouse Cleaning Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：倉儲實作、配送實作			
教學目標（教學重點）	(一) 具備獨立操作倉儲清潔工作的能力 (二) 具備倉儲清潔物品整理的能力 (三) 具備倉儲清潔的應對和實際工作能力 (四) 具備瞭解物品生命週期的能力 (五) 具備良好的服務態度和價值觀			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)倉儲清潔工作守則	1.倉儲清潔工作作業流程。 2.清楚分辨各倉儲型態和設備。 3.了解倉儲清潔5S管理概念。 4.了解倉儲清潔對於環境打掃重要性。	8	
(二)廠區環境清潔	1.了解倉儲廠區環境和設備。 2.每項清潔工作所需要使用清潔器具。 3.能對環境不同做各種清潔技能改變。 4.能確認自己完成工作項目。	8	
(三)廠區垃圾分類	1.按照廠區環境垃圾進行分類。 2.各項紙類和紙箱會壓縮和綑綁。 3.對於各項表單和驗收資料錯誤，可使用碎紙機將資料回收。	8	
(四)倉儲日常清潔實習	1.倉儲相關工作之機器運作擦拭保養。 2.病媒蚊蟲、防蟲鼠措施。 3.進行清潔實作，玻璃清潔、桌椅和樓梯等 4.完成辦公室、洗手間、茶水間各項清潔。	8	
(五)運用5S倉儲原則	1.倉儲清潔工廠環境整理實作。 2.倉儲清潔工廠環境整頓實作。 3.倉儲清潔工廠環境清掃實作。 4.倉儲清潔工廠環境清潔實作。 5.倉儲清潔工廠環境素養實作。	8	
(六)倉儲收貨作業實習	1.倉儲清潔收貨表單撰寫。 2.倉儲清潔收貨秤重量和使用條碼點收。 3.利用數數量、秤、掃描和點收技能收貨。	8	

(七)倉儲驗貨實習	1.能隨機檢查物品是否破損和數量。 2.驗收不良物品作業記錄。 3.觀看和填寫驗收單。	8	
(八)倉儲物品入庫實習	1.把各類物品進行分類。 2.把各類物品進行包裝。 3.交接清點物品實習(如：庫單、物料、標示卡)。	8	
(九)不同物品擺放實習	1.能分辨物品重量，分別放入下、上層。 2.知道先進先出的擺放方式。 3.能實作各種形狀物品擺放，例如：圓筒、管件等。	8	
(十)退換貨實習	1.正確完成換貨作業實習。 2.正確完成退貨作業實習。 3.遇到問題是否會尋求協助。	8	
(十一)倉儲揀貨作業流程介紹與實作	1.倉儲揀貨和發貨工作流程之介紹與練習。 2.生產製令單撰寫實習。 3.「先進先到期的先發料」之定義認識與實作。	8	
(十二)倉儲揀貨作業單據之撰寫與練習	1.實作發料單之撰寫。 2.實作揀貨單之撰寫。 3.實作驗收揀貨作業流程。	8	
(十三)搬運貨品實習	1.避免搬運過程受傷及錯誤姿勢動作。 2.利用輔助器材進行搬運。 3.進行搬運時，環境佈置和動線規劃。	8	
(十四)檢核作業實習	1.倉儲檢核作業實習（如：核對商品庫存數量、保存期限）。 2.過期品檢核實習。	8	
(十五)裝箱出貨實習	1.裝箱無破損，料帳相符 2.選擇適當運輸配送方式 3.運銷記錄管理	8	
(十六)特殊情況處理	1.特殊情況處理(如：顧客預約/預定、顧客投訴、顧客特別需求) 2.突發狀況之標準作業流程	8	
畢業	持續進行轉銜追蹤	16	
合　計		144	

學習評量 （評量方式）	1.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。宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 2.第一學期宜著重學生能在指導下完成倉儲環境清潔之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 3.第二學期宜著重學生能獨立完成倉儲貨品及特殊狀況處理之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 4.依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之學習成效。
教學資源	1.蒐集實習職場的標準作業流程與內容，教導學生符合該實習職場的各項能力。 2.宜加強與實習職場之交流，並邀請實習職場正式員工協同教學，並適時調整教學內容。
教學注意事項	（一）教材編選 1.編選適合學生能力與程度的單元名稱，且結合實習場所現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以激發學生學習興趣。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3.蒐集各種類型倉儲資訊及清潔工作器材和設備配置之相關圖片、表格等作為輔助教材。 4.利用多媒體教學，呈現實際職場資訊，達到職場轉銜順利銜接完成。 （二）教學方法 1.可依照學生特殊需求、能力及實習場所設備，彈性調整上課內容及進度。 2.宜多元化且有彈性，以示範、實際操作等方式進行，著重實務操作及良好服務態度的養成。 3.教學時強調觀察、示範、實際操作，以提高學生實作的能力。 4.

	可依學生人數，適時進行分組練習，並藉由小組與同儕間的活動，強化學生個別優勢能力與團隊合作能力。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。 （三）教學評量 1.透過職場觀看任課教師因應學生達到目標進行實作評量。 2.透過班級導師因應學生達到目標進行實作評量。 3.透過班級雇主因應學生達到目標進行實作評量。

表 11-2-3-9新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房服務實習		
	英文名稱	Room Service Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	旅館服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）培養學生專業能力，將理論與實務相結合，使順利於職場執行作業。 （二）培養正確職場觀念。 （三）應用練習基礎客房服務技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)服務中心作業實習	1.了解服務中心組織及任務 2.服務中心工作人員工作內容及注意事項 3.服務中心人員工作禮儀及應對技巧訓練	4	
(二) 門衛工作:環境清潔與交通指揮	1.大門環境清潔維護 2.交通指揮實習	8	
(三)門衛工作:旅客上下車與行李搬運禮儀	1.協助旅客上下車 2.搬運行李 3.門衛接待禮儀 4.顧客應對流程	8	
(四)旅館內大廳清潔與維護	1.大廳空間規劃介紹與擺設 2.大廳清潔維護	4	
(五)行李工作:迎賓與行李接待	1.搬運行李 2.引導至櫃檯辦理住房、退房手續 3.寄放行李流程	8	
(六)門廳派報工作	早晚報發送	4	
(七)住客服務實習	1.與住客互動時的禮儀 2.進房整理前的服務用語	8	
(八)管家服務實習	1.管家工作是什麼 2.管家工作流程	8	
(九)夜間住客服務	1.夜間服務是什麼 2.夜間服務流程與實作	8	
(十)書報及書信傳送	房務書信傳送之流程	4	
(十一)客房服務電話接聽	1.客房服務電話用語 2.客房服務電話接聽流程與實作	4	
(十二)洗衣房作業實作	1.衣物送洗及洗衣房作業介紹 2.衣物送洗及洗衣房作業流程	4	
(十三)顧客抱怨事件處理簡介	客訴基本態度及應對技巧實習	8	

(十四)顧客抱怨事件處理作業流程	1.客訴之作業流程 2.客訴作業處理後之檢討	8	
(十五)旅館緊急事件:火災地震的處理	1.火災處理流程 2.地震處理流程	8	
(十六)旅館緊急事件處理:竊盜、停電與意外死亡	1.竊盜事件處理流程 2.停電事件處理流程 3.意外死亡事件處理流程	8	
(十七)客房樓層安全維護與管制作業:安全監視系統	1.安全監視系統之認識 2.逃生路線之認識與檢查	8	
(十八)客房樓層安全維護與管制作業:消防系統	1.消防系統之檢查 2.消防系統的操作方式與步驟	8	
(十九)客房樓層安全維護與管制作業:安檢點與管制區	1.各樓層安檢點之巡視 2.管制區域門房上鎖之確認	8	
畢業轉銜	畢業後持續進行轉銜追蹤	16	
合　計		144	

學習評量 (評量方式)	教學評量 1.紙筆測驗。 2.職場實際操作。 3.資料收集及口頭報告。
教學資源	1. 以實習工作場域之環境設備、清潔工具、工作標準為教學材料。 2. 職業教育相關教材及實習職場資料。
教學注意事項	一、教學方法 （一） 本學科以職場實習為主，課堂教學為輔。 （二） 教學以實習職場作為主要教學情境，職場所提供之清潔工具為教學材料，職場所要求之工作流程與標準為教學重點。 （三） 依個別化教育精神，協助學生理解工作原則，進而於實際職場中熟悉操技能並能彈性實施。 二、相關配合事項 (一) 以不同的實習職場環境、產業特性作教學之調整。(二) 需事先了解學生實習職場環境所工作技能、顧客型態及環境安全注意事項。(三) 注意學生於實習職場中，從業觀念、服務態度與職業道德之展現。

表 11-2-3-10新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實習		
	英文名稱	Item sorting Internship		
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	自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：物品整理實作			
教學目標(教學重點)	(一) 運用整理收納的技能，有效管理各種物品。 (二) 依據物品保管方式，維持物品品質。 (三) 培養倉儲物品整理之實務能力、服務態度及正確工作價值觀。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)整理技巧	1.物品歸類原則與方法 2.倉庫物品擺放方式	9	
(二)物品進貨	1.進貨原則與步驟 2.保存整理注意事項	9	
(三)物品盤點	1.盤點原則與步驟 2.退料分辨與流程	9	
(四)賣場陳列	1.擺設陳列方式 2.陳列促銷商品	9	
(五)物品理貨	1.排貨方式與流程 2.補貨原則與步驟	6	
畢業	持續進行轉銜追蹤	12	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	1.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。 2.依據評量結果，適時修正教材教法、實施補救或增廣教學，以達最佳學習效果。
教學資源	1.使用多媒體教學，或利用實習商店，讓學生了解各種型態的商品整理相關職場作業情形。 2.宜蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，提升本課程相關之各項活動。
教學注意事項	(一) 教材編選 1.透過在職場中的實例講解及練習，增進學生職業技能。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫，或實習職場的員工訓練手冊。 3.蒐集物品整理相關之影片、圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4.宜兼顧情意教育(如工作動機與態度建立、工作習慣養成)。 (二) 教學方法 1.教材宜多元而有彈性，以示範、多媒體教學、實際練習等方式進行講解、問答、討論。 2.考量個別學生的學習能力和未來生涯規劃需求，可依據學生實際生活與職場應用，彈性調整教學方式與教學內容，如：替代、調整、減量或特定項目重複演練等。

表 11-2-3-11新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館餐廳實習		
	英文名稱	Hotel Catering service Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	旅館服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：旅館餐廳服務			
教學目標（教學重點）	(一)認識旅館餐廳服務職場現況、工作內容、相關要求與工作使命。 (二)培養正確的旅館餐廳從業觀念、服務態度與職業道德。 (三)訓練旅館餐廳工作流程與所需工作技能。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務實務應用	1.服務禮儀與儀態訓練 2.認識實習場域中各部門的工作職責	4	
(二) 認識餐飲設備與器具	1.認識實習場域中餐廳設備 2.認識實習場域中餐廳器具 3.認識實習場域中布巾的種類	8	
(三) 認識菜單飲料單	1.認識實習場域中的菜單 2.認識實習場域中的飲料單與酒單	4	
(四)餐飲禮儀實務應用	1.座位安排實習 2.上菜與收盤順序實習	4	
(五)營業前餐廳清潔與整理	1.場地的清潔與整理實習 2.設備的清潔與整理實習	8	
(六)營業前器具清潔與準備	1.餐具的檢視與擦拭實習 2.工作檯的清潔與整理實習 3.布巾類的整理與準備實習 8	8	
(七)營業前期他準備工作	1.確認訂位與安排實習 2.餐桌、餐具之擺放實習 3.接待檯之設置實習	8	
(八)服務技巧-餐桌與檯布	1.架設及拆除餐桌實習 2.鋪設及更換檯布實習	8	
(九)服務技巧-操持各式托盤、服務架及服務車	1.認識實習場域中托盤分類 2.托盤的操作實習 3.服務架與服務車的使用實習	8	
(十)餐具擺設實務應用	1.餐盤服務操作實習 2.服務叉匙之操作實習 3.杯子之操作實習	4	
(十一)餐桌佈置與擺設	1.中餐/西餐的餐桌佈設之步驟實習 2.中餐/西餐的餐具擺設實習	8	
(十二)飲料服務實務	1.酒類的服務實習 2.咖啡與茶的服務實習 3.其他飲料的服務實習	8	

(十三)餐廳服務流程實務	1.中餐/西餐餐前服務實習 2.中餐/西餐餐中服務實習 3.中餐/西餐餐後服務實習	8	
(十四)用餐區之清潔與維護實務	1.用餐區的整理程序實習 2.收拾餐具「盤在下、碗在上；大盤盛小盤、大碗裝小碗」原則之實習 3.桌面整理實習 4.地面清潔實習	8	
(十五)餐具之清潔及分類	1.布巾類之清潔作業實習 2.餐具之清洗及管理實習	8	
(十六)餐廳廚餘、垃圾與資源回收處理實務	1.廚餘之處理實習 2.垃圾之處理實習 3.資源回收之處理實習	8	
(十七)餐廳顧客抱怨與糾紛處理實務	1.顧客抱怨處理原則運用 2.處理抱怨的步驟實習	8	
(十八)認識餐廳消防安全系統	1.認識實習場域中消防安全系統 2.認識實習場域中火災通報流程	4	
(十九)認識餐廳其他緊急事件處理原則	1.認識實習場域中地震處理流程 2.認識實習場域中停電處理流程 3.認識實習場域中停水處理流程 4.認識實習場域中瓦斯外洩處理流程 5.認識實習場域中食物中毒處理流程 6.認識實習場域中燒燙傷處理流程	4	
畢業	畢業後持續進行轉銜追蹤	16	
合　計		144	

學習評量（評量方式）	1.採多元評量之方式，如觀察、口頭問答或實際操作等方式。 2.依學生個別差異，彈性調整評量方式。 3.參照個別化教育計畫，依照學生個別狀況作差異化評量。
教學資源	1.以實習場域中實際之環境設備、器具與守則為教材編選原則。 2.職業教育相關教材簡化或彈性運用。 3.實習場域之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表等。
教學注意事項	1.以實習場域為主，課堂教學為輔。 2.配合實習場域之現況與需求，再配合學生之能力，編選合適之教材。 3.將學生居家與社區生活經驗融入課程，再類化到實習場域之演練與操作。 4.利用工作分析法編選教材以利學生操作與演練。 5.宜加強運用學校與各環境間的相關設備，提供學生實作練習的機會。 6.分析學生優弱勢，加強弱勢能力、尋找替代方案或以優勢能力補足。 7.可利用自我檢核或自我紀錄等方式，提升學生自我管理之能力。 8.隨時留意學生狀況與需求，彈性調整以達最佳教學成效。 9.注意學生於實習場所中從業觀念、服務態度與職業道德之表現。 10.需事先了解學生實習場域所需工作技能、顧客型態與工作安全守則等。

表 11-2-3-12新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館櫃台服務實習		
	英文名稱	Hotel Reception Service Internship		
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	自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	旅館服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：顧客服務實務			
教學目標（教學重點）	（一）具備從業觀念、服務態度及職業道德。 （二）增進服務技能，提供顧客適切服務。 （三）提升問題解決，與實務整合之能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)櫃台接待服務	1.接待服務的方式與流程 2.迎賓禮儀與項目 3.臨櫃服務的話術 4.旅館服務與設施介紹	9	
(二)櫃台電話服務	1.接聽電話服務的話術 2.撥打電話服務的流程 3.留言的方式和技巧	9	
(三)消費交易服務	1.訂房服務 2.叫車服務 3.館內消費	9	
(四)客訴回應與處理	1.處理客訴技巧與流程 2.情緒控制與衝突處理 3.處理後之檢討與回顧	9	
(五)緊急事件處理	1.處理的技巧與須知 2.應對的態度與程序	6	
畢業	畢業後持續進行轉銜追蹤	12	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	（一）教材編選 1.透過在職場中的實例講解及練習，增進學生對人際關係、人際溝通、禮儀及職業倫理等實務經驗。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫，或實習職場的員工訓練手冊。 3.蒐集櫃檯服務相關之影片、圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4.宜兼顧情意教育（如工作動機與態度建立、工作習慣養成）。 （二）教學方法 1.教材宜多元而有彈性，以示範、多媒體教學、實際練習、角色扮演等方式進行講解、問答、討論。 2.適時加入旅館業的從業觀念、服務態度及職業道德等情意目標，以教導學生培養良好的職業態度。 3.考量個別學生的學習能力和未來生涯規劃需求，可依據學生實際生活與職場應用，彈性調整教學方式與教學內容，如：替代、調整、減量或特定項目重複演練等。 4.對於學習或溝通表達困難學生，宜運用各項學習與溝通輔具，協助表達與增進互動能力。 5.鼓勵學生表達自身的學習或職場實習經驗，增進學生的學習動機和自信心。
教學資源	1.宜加強與業界之交流，或邀請業界人士蒞校講演，廣為蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，作實際分析討論。 2.宜蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，提升本課程相關之各項活動。

教學注意事項	（一）教材編選 1.透過在職場中的實例講解及練習，增進學生對人際關係、人際溝通、禮儀及職業倫理等實務經驗。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫，或實習職場的員工訓練手冊。 3.蒐集櫃檯服務相關之影片、圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 4.宜兼顧情意教育（如工作動機與態度建立、工作習慣養成）。 （二）教學方法 1.教材宜多元而有彈性，以示範、多媒體教學、實際練習、角色扮演等方式進行講解、問答、討論。 2.適時加入旅館業的從業觀念、服務態度及職業道德等情意目標，以教導學生培養良好的職業態度。 3.考量個別學生的學習能力和未來生涯規劃需求，可依據學生實際生活與職場應用，彈性調整教學方式與教學內容，如：替代、調整、減量或特定項目重複演練等。 4.對於學習或溝通表達困難學生，宜運用各項學習與溝通輔具，協助表達與增進互動能力。 5.鼓勵學生表達自身的學習或職場實習經驗，增進學生的學習動機和自信心。

表 11-2-3-13新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
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	突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	2	2		
	第三學年第二學期	第三學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、搜集整理個人資料。 二、條理表達高職階段學習成果。 三、為求職或升學面試預作準備。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
生涯規劃與備審資料	1. 生涯規劃內涵 2. 自我分析、環境分析與畢業方向設定 3.就業或升學備審資料搜集 4.個人學習歷程回顧	6	
備審資料撰寫	1.基本資料撰寫 2.學習歷程撰寫 3.讀書(工作)計畫撰寫	8	
簡報製作	1. 文字資料與照片電子檔案編輯 2. 製作書面備審資料	8	
成果發表	1.模擬面試 2.檢討與回饋	6	
畢業	畢業後持續進行轉銜追蹤	8	
合 計		36	

學習評量（評量方式）	觀察， 實作， 口說
教學資源	自編教材範例
教學注意事項	一、教學方法 (一)因應教學主題採用不同教學方式，兼顧認知、技能、情意三方面教學。 (二)個人生涯規劃與備審資料著重分析、討論等，並鼓勵學生主動分享相關資訊，幫助學生確認畢業進路 (三)電腦文書處理有困難的學生可請他人代為打字， 個人用書面或口語呈現 二、教學評量 (一)教學評量根據學生於各課程主題之平時表現及成果，包括上課討論的投入程 度、創意、技能表現成果等，作為成績考核 依據。 (二)教學評量方式採多元評量， 三、相關配合事項 (一)授課過程應注意學生安全，並隨機融入工作態度訓練。 (二)宜視學生個別差異調整課程難易度與評量標準。

表 11-2-3-14新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市環境佈置實作		
	英文名稱	Store Envirment decoration(s) Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力			
適用科別	門市服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：商品擺設與櫥窗設計			
教學目標(教學重點)	（一） 熟悉維持門市環境清潔美化的內容及方法。 （二） 熟悉門市作業內容			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
環境清潔整理	1.門市外部環境清潔 2.門市綠化與整理 3.門市門面清潔與美化	9	
門市貨架清潔實習	1.貨架的空間配置方式 2.清潔貨架的流程與原則 3.貨架調整實習	9	
物品整理實習	1.善用櫃子整理術 2.物品分類與存放 3.前後場擺放物品原則	9	
門市陳列環境實習	1.門市陳列商品實習 2.貨架與DM配合佈置技巧 3.落地陳列布置	9	
門市主題營造	1.店內主題營造 2.照明、色彩對於門市種類的視覺效果 3.裝飾品的使用	9	
門市節慶環境佈置	1.配合節慶佈置會場 2.造型汽球場佈 3.製作與設計海報	9	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	筆試、口試、實作
教學資源	1、 宜加強與業界的交流，了解各門市專業人員的訓練標準，並可安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增加未來就業機會。 2、 蒐集相關職場現場圖片、商品、網路資訊、社區資源等，進行實際分析與討論，並作為本科設計相關活動。 3、 使用多媒體教學及利用實習商店或實習場所，讓學生了解各種不同型態的門市相關職場實際作業情形（如便利商店、超市、量販店及物流中心等）。
教學注意事項	1、本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。加強實例的介紹，使教學活潑化。 2、注重實習學習，使學生能從『經驗』中學習，培養實務體驗能力。 3、隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4、評量方式注重個別差異，培養實務能力。 5、可安排賣場現場參觀與訪談，或結合學校合作

	社的經營設施與營運，供授課實務教學之用。 6、多提供實際操作的場域，可規劃活動式的整合課程給予學生實地練習的機會。

表 11-2-3-15新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館環境實作		
	英文名稱	Hotel Environment Maintenance Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	旅館服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 培養學生能夠辨識各種環境的功能與其相對應的環境整潔水平的能力 2. 培養學生能夠依照各種不同場域進行適切的清潔與整理的能力			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
認識旅館環境清潔之相關規範	1.認識客房與房務備品室之清潔規範 2.認識門廊的清潔規範與工具使用 3.認識餐飲空間的清潔規範與工具使用 4.認識娛樂空間的清潔規範與工具使用 5.認識辦公空間的清潔規範	6	
認識旅館外部環境清潔之相關規範	1.認識旅館外部綠色空間的維護規範 2.認識旅館外部門廊的清潔規範	6	
客房環境的維護實作	1.認識各種房型中的備品布置 2.認識房務備品室的維護與擺設 3.認識客房的清潔步驟 4.客房的清潔實務	6	
門廊環境的維護實作	1.門廊清潔實作	6	
餐飲空間的維護實作	1.廚房清潔實作 2.客用餐廳清潔實作	6	
娛樂空間的維護實作	1.健身房清潔實作 2.娛樂室清潔實作 3.游泳池清潔維護實作	6	
辦公空間的維護實作	1.辦公空間的清潔實作 2.辦公空間的整理收納實作	6	
旅館外部綠色空間維護實作	1.簡易植栽維護實作 2.戶外綠色空間維護實作	6	
旅館外部門廊維護實作	1.旅館門面維護實作 2.旅館外部非客用空間清潔維護實作	6	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	觀察、實作
教學資源	影片、圖片、表格、宣傳刊物、員工訓練手冊
教學注意事項	教師得依照實作場域的空間作課程規劃；可配合圖示與說明字樣給予學生建立

	清潔能力的提示，並給予明確的環境維護水準的解說與提示，以期學生能夠完成合乎旅館清潔水平的維護工作。

表 11-2-3-16新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎速食實作		
	英文名稱	Hands-on cooking of Basic Fast-Food		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	6	6		
	第一學年	第一學年		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解食物製備及營養的相關知識。 二、熟練各種烹調法的技能。 三、培養正確的烹調觀念及實作能力。 四、培養良好的衛生習慣及職業道德。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 介紹基本概念	1.認識基本食材洗滌方法 2.認識烹飪基本用具與操作 3.認識基本烹調法	3	
(二) 烹調法-川燙與涼拌	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割 4.製作涼拌菜(例如：小黃瓜涼拌、醃 白蘿蔔、涼拌海帶芽、涼拌三絲) 5.環境整理	6	
(三) 烹調法-蒸	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割 4.製作菜餚(例如：煮飯、蒸蛋、蒸肉、 粉蒸排骨) 5.環境整理	9	
(四) 烹調法-煎	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割 4.製作菜餚(例如：煎蛋、三色煎蛋、 煎豆腐、煎餅) 5.環境整理	9	
(五) 烹調法-炒	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割 4.製作菜餚(例如：番茄炒蛋、炒洋蔥、炒三絲、炒飯) 5.環境整理	9	
(六) 烹調法-粥	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割 4.製作菜餚(例如：蛋粥、八寶粥、	9	

	海 鮮粥、皮蛋瘦肉粥) 5.環境整理		
(七) 烹調法-燴	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割 4.製作菜餚(例如：燴香菇、燴絲瓜、 燴豆腐、燴肉片) 5.環境整理	9	
(八) 基本概念	1.食材洗滌方法 2.烹飪用具操作與維護 3.烹調法與切割法	3	
(九) 切割法-段、條	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割(例如：四季豆、蘆筍、蔥、 絲瓜) 4.製作菜餚 5.環境整理	6	
(十) 切割法-塊	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割(例如：馬鈴薯、胡蘿蔔、 白蘿蔔、地瓜) 4.製作菜餚 5.環境整理	9	
(十一)切割法-片	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割(例如：胡蘿蔔、小黃瓜、 茄子、豬肉) 4.製作菜餚 5.環境整理	9	
(十二)切割法-丁	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割(例如：芋頭、番茄、馬鈴 薯、雞肉) 4.製作菜餚切割法-丁 5.環境整理	9	
(十三)切割法-絲	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割(例如：木耳、辣椒、香菇、 洋蔥) 4.製作菜餚 5.環境整理	9	
(十四)切割法-末	1.食材選購 2.食材清洗 3.食材切割(例如：蝦子、芹菜、蒜頭、豬肉) 4.製作菜餚 5.環境整理	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 多元化評量，依學生能力、興趣及態度，由學生優勢角度進行評量。 2. 注意學生間個別差異，實施個別化評量。		

教學資源	自編教材或參考教育部審定合格之教科書
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 可依據出版食譜、中餐烹調所附之操作手冊及網路資源等進行教材編製。 2. 教師可依季節、食材取得難易度及學生程度，以本大綱為依據進行適度調整。(二) 教學方法 1. 操作為主、講解為輔，盡可能給予學生反覆練習機會，以幫助學生達到精熟程度。 2. 本課程經常使用刀具、電器、熱水等，需特別注意使用安全。 實作之餐食可結合校內相關課程及活動，如園遊會、成果展等，提供學生多樣學習情境，並增進師生間互動，提升就業準備度。

表 11-2-3-17新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔實務		
	英文名稱	Practice of car detailing skill		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	6	6		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、上學期 1. 認識洗車環境。 2. 培養學生具備清潔車外身的能力。 3. 培養學生具備清潔車外身泥土的能力。 4. 培養學生具備清洗機器腳踏車清潔的能力。 二、下學期 1. 培養學生具備車輛內裝清潔的能力。 2. 培養學生具備車輛內裝飾條及塑件清潔的能力。 3. 培養學生具備座椅清潔的能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)車輛介紹	1. 車輛的種類及規格。 2. 車輛構造。 3. 車身內部配置介紹。 4. 車輛各部位名稱及功能介紹。	6	
(二)環境介紹	1.洗車場環境安全及注意事項。 2.各清潔用品的使用方法及介紹。 3.各設備的用途及安全須知。 4.洗車前的工作裝備。	3	
(三)洗車工具及清潔劑介紹	1.洗車設備工具的介紹。 2.洗車工具的使用方法。 3.清潔劑的種類及用途。 4.清潔劑的正確使用方法。	6	
(四)車身外部清潔程序介紹	1.車輛外部清潔範圍。 2.車輛外部清潔順序及步驟。 3.洗車海綿的使用方法。	9	
(五)車身外部各部位清潔	1.輪胎的清洗重點及步驟。 2.保險桿的清潔重點及步驟。 3.飾條清潔的重點及作法。 4.輪弧內的泥土清潔重點。	9	
(六)車輛擦乾	1.車輛擦乾的重點及作法。 2.吸水布的用法及注意事項。	6	
(七)門邊擦拭	1.門邊擦拭的重點與做法。 2.門車框擦拭的重點與做法。	6	
(八)輪胎保養	1.輪胎保養的重點。 2.輪胎保養的作法。	3	
(九)全車玻璃清潔	1.汽車玻璃清潔範圍。 2.清潔玻璃的重點與步驟。	6	
(十)內裝清潔-腳踏墊清潔	1.腳踏墊清潔的重點及作法。 2.污漬腳踏墊清潔的重點及作法。	9	

	3.地毯除塵的重點及作法。 4.污漬地毯清潔的重點與做法。		
(十一)內裝清潔-儀表板清潔	1. 介紹儀表板的相關配件。 2. 清潔儀表板的重點及作法。 3. 清潔儀表板時的注意事項。 4. 介紹前座部件的組成。 5. 方向盤的清潔重點及作法。 6. 排檔感的清潔重點及作法。 7. 手剎車的清潔重點及作法。 8. 手套箱的清潔重點及作法。	9	
(十一)內裝清潔-座椅清潔	1.絨布座椅清潔的重點與做法。 2.絨布座椅的保養重點與做法。 3.皮椅清潔的重點及作法。 4.皮椅保養的重點及作法。 5.椅套拆除的重點及作法。 6.椅套更換的重點及作法。	9	
(十二)內裝保養與污漬處理	1.頂蓬清潔的重點及作法。 2.車門內裝的皮革保養的重點及作法。 3.車門內裝皮革清潔的重點及作法。 4.車門內裝皮革保養的重點及方法。	9	
(十三)車內空氣清淨處理	1.內裝污垢處的蒸氣處理重點及作法。 2.冷氣口蒸氣處理的重點與做法。 3.前座車內空氣清淨處理的重點與作法。 4.後座車內空氣清淨處理的重點與作法。	9	
(十四)後行李箱清洗處理	1.後行李箱清理的重點與作法。 2.後行李箱除塵的重點及作法。 3.後行李箱清洗的處理重點與作法。	9	
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	1. 多元化評量，依學生能力、興趣及態度，由學生優勢角度進行評量。 2. 注意學生間個別差異，實施個別化評量。
教學資源	自編教材或參考教育部審定合格之教科書
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 依據汽車美容教科書進行教材改編，編選為適合高職特教班學生使用的教材。 2. 教師可依職場現況，讓學生增加汽車內外清潔的工作，如學生表現優良可再另外加深汽車美容相關技術。 (二) 教學方法 1.操作為主、講解為輔，盡可能給予學生反覆練習機會，以幫助學生達到精熟程度。 2.本課程因多為操作課，需由老師先行示範後在旁指導學生正確的操作方法。 3.車輛行駛較具危險性，移車時需特別注意學生所處位置，以免造成意外。

表 11-2-3-18新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣美食製作		
	英文名稱	Taiwanese food production		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	6	6		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	有，科目：基礎速食製作			
教學目標（教學重點）	一、了解食物製備及營養的相關知識。 二、熟練各種烹調法的技能。 三、培養正確的烹調觀念及實作能力。 四、培養良好的衛生習慣及職業道德。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
食品安全與衛生	1.個人衛生與安全 2.實習場所衛生與安全 3.食物中毒的預防	4	
食物材料認識	1.了解食物材料種類與選購方法 2.米類特性與選購方式 3.肉類特性與選購方式 4.海鮮類特性與選購方式 5.豆類特性與選購方式 6.蛋類特性與選購方式 7.乾貨類特性與選購方式 8.調味料特性與選購方式 9.辛香料特性與選購方式	4	
配菜與裝盤	1.配菜的技巧與原則 2.裝盤技巧與原則	4	
蔬菜類烹調-蔬菜類烹調-炒、切絲炒、切絲	三色炒筍絲、炒四絲、紅蘿蔔炒青江、木耳豆包炒高麗菜絲、三絲肉片湯	4	
蔬菜類烹調-涼拌、切段	蒜味四季豆、涼拌韭菜	4	
蔬菜類烹調-紅燒、切塊	紅燒筍尖、竹筍燒香菇	4	
蔬菜類烹調 -炸、切條、沾麵糊	麵拖絲瓜條、麵糊炸南瓜條	4	
豬肉類烹調法-燴、切條、紅燒、切塊	蠣肉燴絲瓜、肉片燴絲瓜、香菇燴絲瓜	4	
豬肉類烹調法-蒸、炸、切片	紅燒肉塊、鳳梨燒小排、芋頭燒排骨	4	
雞肉類烹調法-燜、切片	雞肉燜筍塊、咖哩雞片	4	
雞肉類烹調法-炒、切絲	三色炒雞絲、炒咕咾雞脯、青椒炒雞柳、煎黑胡椒雞脯、西芹炒雞片	8	
魚類烹調法 -蒸、去魚鱗片、魚身剖刀	清蒸鱸魚、樹子蒸魚、蒜味蒸魚	8	

魚類烹調法-炸、紅燒、切丁、切片	清炸吳郭魚、粉炸鱸魚、茄汁吳郭魚、紅燒鱸魚、椒鹽爐魚塊	8	
魚類烹調法-煮、切塊、煎、沾粉	香菜魚塊湯、薑絲鱸魚湯、乾煎鱸魚、新吉士爐魚	8	
海鮮類烹調法-炒、攪拌	蝦仁炒蛋、蝦仁蛋炒飯	8	
海鮮類烹調法 -炒、蝦仁去腸泥	白果炒蝦仁、簫筍炒蝦仁	4	
海鮮類烹調法-炒、切花	清炒花枝、白果炒花枝捲、西芹炒雙魷	8	
烹調法綜合實做	家常菜製備- 煮飯、炒飯、煮麵、炒蛋、煎蛋、玉米濃湯、炒飯、炒板條）	8	
麵食類烹調	麵食類、米粉、水餃烹調	8	
合　計		108	

學習評量（評量方式）	1. 多元化評量，依學生能力、興趣及態度，由學生優勢角度進行評量。 2. 注意學生間個別差異，實施個別化評量。
教學資源	自編教材或參考教育部審定合格之教科書
教學注意事項	(一）教材編選 1. 可依據出版食譜、中餐烹調所附之操作手冊及網路資源等進行教材編製。 2. 教師可依季節、食材取得難易度及學生程度，以本大綱為依據進行適度調整。（二）教學方法 1. 操作為主、講解為輔，盡可能給予學生反覆練習機會，以幫助學生達到精熟程度。 2. 本課程經常使用刀具、電器、熱水等，需特別注意使用安全。 實作之餐食可結合校內相關課程及活動，如園遊會、成果展等，提供學生多樣學習情境，並增進師生間互動，提升就業準備度。

表 11-2-3-19新北市立淡水高級商工職業學校 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 Modulation
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力	

適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	6	6		
	第二學年	第二學年		

建議先修科目	有，科目：旅館餐廳服務
教學目標（教學重點）	1. 養成飲料調製工作良好之衛生與安全習慣。 2. 熟悉飲料調製所需器具之使用。 3. 使用機器製作常見之飲品。 4. 習得飲料調製機具之清潔與保養技能。

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)常見飲料紹	1.日常生活常見的飲料種類 2.調製飲料所需機器與工具 3.飲料製作之衛生與安全	6	
(二)飲調清潔	1.飲調機器及相關用品清潔 2.蔬果清洗	6	
(三)刀工技巧- 刨刀	1.飲調用刀具種類認識及安全守則 2.刨刀削皮實作	6	
(四)刀工技巧- 切水果	1.水果去核 2.水果切塊	9	
(五)刀工技巧- 裝飾品製作	1.檸檬片、檸檬角、單耳裝飾 2.紅櫻桃水果裝飾 3.柳橙片裝飾 4.蘋果角裝飾	9	
(六)果汁機 使用	1.果汁機使用方式及安全事項 2.果汁機清潔與保養	9	
(七)冰沙機使用	1.冰沙機使用方式及安全事項 2.冰沙機清潔與保養	9	
(八)茶飲調製	1.茶包沖泡法 2.茶葉沖泡法	9	
(九)奶泡製作	1.奶泡製作用品及安全事項 2.冰奶泡製作 3.熱奶泡製作 4.基本雕花	9	
(十)飲料封口機使用	1.飲料封口機使用方式及安全事項 2.飲料封口膜更換 3.飲料封口機清潔與保養	9	
(十一)氣泡水機使用	1.氣泡水機使用方式及安全事項 2.氣泡水機氣瓶更換 3.氣泡水機清潔與保養 9	9	

(十二)磨豆機使用	1.磨豆機使用方式及安全事項 2.磨豆機清潔與保養	9	
(十三)咖啡調製	1.咖啡相關機器及用品認識(咖啡機、 摩卡壺、填壓器等) 2.咖啡機使用方式及安全事項 3.咖啡機清潔與保養 4.冷、熱咖啡製作	9	
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	1. 多元化評量，依學生能力、興趣及態度，由學生優勢角度進行評量。 2. 注意學生間個別差異，實施個別化評量。
教學資源	1.可參考坊間飲料調製相關書籍、飲調設備所附之操作手冊及飲料調製丙級檢定用書。 2.相關教學網站、報章雜誌及教具。 3.相關教學媒體，如投影片、YOUTUBE等。 4.請家長協助在家盡可能提供實作練習機會。
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 可依據出版食譜、飲調設備所附之操作手冊及網路資源等進行教材編製。 2. 教師可依季節、食材取得難易度及學生程度，以本大綱為依據進行適度調整。(二) 教學方法 1. 操作為主、講解為輔，盡可能給予學生反覆練習機會，以幫助學生達到精熟程度。 2. 材料秤重與數學能力相關，宜用多元方式如不同秤量工具，以利學生學習。 3. 本課程經常使用刀具、電器、熱水等，需特別注意使用安全。 4. 成品若由學生飲用，宜考量學生之飲食限制，不宜過量。 5. 實作之飲品可結合校內相關課程及活動，如園遊會、成果展等，提供學生多樣學習情境，並增進師生間互動，提升就業準備度。

表 11-2-3-20新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	景觀佈置		
	英文名稱	Landscape Layout		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	6	6		
	第二學年	第二學年		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、認識園藝景觀工作 二、培養景觀維護的基本技能 三、增進園藝工作的知識技能 四、在課程學習中陶冶親近自然的心性			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
1.工作準備	1.合宜的農園工作服 2.工具管理與認識 3.實習環境認識 4.常規建立	6	
2.認識園藝資材與肥料	1.分辨常用的肥料 2.辨認不同栽培容器名稱與使用方法。 3.辨認不同栽培介質 4.辨認不同栽培介質 5.辨認園藝工具的名稱與使用方法。	12	
3.認識造園景觀工作	1.了解造園與人生活的關係 2.了解造園的過程 3.了解景觀工作的內容 4.了解景觀維護的重要性	12	
4.室內景觀佈置	1.會指認室內景觀植物 2.會比較欣賞不同的室內造景 3.會挑選適合的室內植物 4.會運用植物做室內造景 5.會運用資材佈置室內景觀	12	
5.室內景觀維護	1.能看出植物缺水的徵兆 2.會定期為植物澆水 3.會定期為植物施肥 4.會使用剪定鋏，定期為植物修剪	12	
6.室外景觀栽植	1. 會指認花壇及盆栽植物 2. 會指認綠籬植物 3. 會盆花栽種方法 4. 會擺設盆栽 5. 瞭解草皮鋪種的方法 6. 瞭解樹木移植的方法 7. 會苗木定植的方法 8. 瞭解石材的鋪設與運用 9. 瞭解木料的搭建與運用	18	

7.室外景觀維護	1. 會草皮修剪	18	
8.香草植物的栽植與運用	管理的方法 2. 會清除園區內雜草 3. 會使用灌溉設施定期為植物澆水 4. 瞭解木本植物修剪的方法 5. 會正確使用修剪工具 6. 會修剪木本植物 7. 會修剪綠籬.	18	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	依學生的個別差異，採取觀察、口述、紙筆、操作等多元評量方式。評量之後須詳加講解，並給予適當的鼓勵以加強學習動機。
教學資源	可從教科書、專業書刊、視聽教學媒體選擇適當教材供教學之用。
教學注意事項	一、教學方法 本科目教學以講解、示範及實地參觀等教學方法，協助學生瞭解，並加強實作技能以達到學生精熟學習之目的。 二、教材編選 配合課程，參觀校園、公園及主題展覽庭園之景觀。

表 11-2-3-21新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲進階實作		
	英文名稱	Hands-on training of Food & Beverage advanced		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	4	4		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	有，科目：基礎速食實作、臺灣美食製作			
教學目標（教學重點）	一、認識中餐烹飪所需工具、刀具、設備、維護及廚房規劃。 二、瞭解廚務工作所需的安全維護及衛生安全基本概念。 三、學習中餐烹飪所需的刀工、醃製、擺盤及烹調方法。 四、瞭解中餐各式菜餚發展與源由。 五、練習烹飪中餐各樣家常菜餚及學習品評。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
廚房的工作認識	1.了解廚房實作與工具擺放 2.工作場所衛生規範 3.期初認識廚房器具定位 4.材料說明	4	
刀功練習	片、條、絲、塊、丁、粒、末刀功練習	4	
盤飾刀功練習(水花片)	盤飾刀功練習(水花片)	4	
中餐烹調分組實作:炒、燴、煸	青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆、 西芹炒雞片三絲淋蒸蛋、紅燒杏燒塊	8	
中餐烹調分組實作:溜、炸	燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲、糖醋排骨、三色炒雞絲、麻辣豆腐丁	8	
中餐烹調分組實作:湯品、蒸、炒	蛋衣雞片湯、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲、三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條	8	
中餐烹調分組實作:煎、柳與絲狀刀工	黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯、 鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲	8	
中餐烹調分組實作:飯類與羹類製作、片狀刀工	香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮、三絲雞絲羹、炒蔬片鮮筍、西芹拌豆絲	8	
中餐烹調分組實作:悶燒、丁狀刀工	糖醋瓦片魚、悶燒臘味茄條、炒三色肉丁、 三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲	8	
模擬測驗	1.抽題組進行模擬練習 2.菜色品評 3.檢討改進	8	

中餐烹調說明	1.注意事項提醒 2.服裝講解 3.衛生安全	4	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	1. 多元化評量，依學生能力、興趣及態度，由學生優勢角度進行評量。 2. 注意學生間個別差異，實施個別化評量。
教學資源	自編教材或參考教育部審定合格之教科書
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 可依據出版食譜、中餐烹調所附之操作手冊及網路資源等進行教材編製。 2. 教師可依季節、食材取得難易度及學生程度，以本大綱為依據進行適度調整。(二) 教學方法 1. 操作為主、講解為輔，盡可能給予學生反覆練習機會，以幫助學生達到精熟程度。 2. 本課程經常使用刀具、電器、熱水等，需特別注意使用安全。 實作之餐食可結合校內相關課程及活動，如園遊會、成果展等，提供學生多樣學習情境，並增進師生間互動，提升就業準備度。

表 11-2-3-22新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛清潔實作
	英文名稱	Hands-on training car detailing skill
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力	

適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	4	4		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		

建議先修科目	有，科目：車輛清潔實務
教學目標（教學重點）	1. 使學生瞭解洗車職場的配置及環境。 2. 使學生認識實習場域的規定與實習要點。 3. 培養學生操作洗車相關工具及設備之能力。 4. 培養職場態度。

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識職場	1. 了解職場之規定。 2. 認識職場相關人員。 3. 了解職場實習重點及注意事項。	4	
(二)認識職場	1. 認識職場工具配置及環境。 2. 了解職場各器具之位置及操作方式	4	
(三)汽車引導	1. 汽車引導的話術訓練 2. 汽車引導的手勢訓練 3. 汽車引導的安全守則	4	
(四)車輛進場	1. 確認場地是否清潔。 2. 引導車輛至洗車區。 3. 與車主確認服務項目並收取費用	4	
(五)檢查車輛	1. 與車主確認車輛狀況。 2. 將車外雜物去除。 3. 確認門窗關閉。 4. 檢查車身有無不可沖洗部位。	4	
(六)清洗車身外	1. 確認外部清潔範圍。 2. 外部清潔之重點與作法。 8	8	
(七)清洗車身飾條及塑件	1. 飾條清潔之重點與作法。 2. 外部塑件之清潔重點及作法。	8	
(八)清洗車身泥土	(八)清洗車身泥土 清洗車身泥土的重點及作法。 8	8	
(九)清洗腳踏墊	1. 腳踏墊除塵的重點及作法。 2. 污漬腳踏墊的清潔重點及作法。	8	
(十)清潔車輛內裝	1. 儀表板清潔的重點及作法。 2. 前座構件的清潔重點及作法。 8	8	
(十一)椅套清潔及更換	1. 椅套清潔的重點及作法。 2. 椅套的更換方式。	8	
(十二)職場能力訓練	1. 要求速度。 2. 與同事間的合作。 3. 了解待客之道。	4	

合　計		72	
學習評量（評量方式）	1. 多元化評量，依學生能力、興趣及態度，由學生優勢角度進行評量。 2. 注意學生間個別差異，實施個別化評量。		
教學資源	自編教材或參考教育部審定合格之教科書		
教學注意事項	(一）教材編選 1. 依據汽車美容教科書進行教材改編，編選為適合高職特教班學生使用的教材。 2. 教師可依職場現況，讓學生增加汽車內外清潔的工作，如學生表現優良可再另外加深汽車美容相關技術。（二）教學方法 1.操作為主、講解為輔，盡可能給予學生反覆練習機會，以幫助學生達到精熟程度。 2.本課程因多為操作課，需由老師先行示範後在旁指導學生正確的操作方法。 3.車輛行駛較具危險性，移車時需特別注意學生所處位置，以免造成意外。		

表 11-2-3-23新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	裝配實作		
	英文名稱	Hands-on training of assembly		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	4	4		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.進行產品零件組裝、檢核、包裝、數數、裝箱、搬運、出貨等工作項目。 2.與同儕進行協調與合作，以符合生產及程序標準。 3.填寫生產報表，以檢視所需材料與確認每日的生產目標。 4.完成主管交辦有關生產產品、作業程序事宜。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 職場環境認識與規範	1. 職場上的工作安全守則 2. 職場上的標準服儀與裝備 3. 瞭解生產線的各項工作項目	4	
(二)分類準度	1. 分類技巧示範說明 2. 按照材料要求進行分類	8	
(三)分類效率	1. 按照產品項目進行分類 2. 提升分類速度訓練	8	
(四)組裝	1. 說明組裝技巧與取得材料擺放順手位置 2. 按照材料要求進行零件的組裝 3. 自我檢核組裝品質的訓練 4. 提升組裝速度訓練 8	8	
(五)包裝	1.說明包裝技巧與取得材料擺放順手位置 2.按照材料進行一入或多人包裝 3.自我檢核包裝品質與點數的訓練 4.提升包裝速度訓練	8	
(六)一般工具操作	1.使用釘書機裝訂 2.使用寬膠帶台裝箱	8	
(七)加熱工具操作	1.使用熱熔膠槍組裝 2.使用封口機包裝	8	
(八) 裝箱	1.穩固組裝的紙箱 2.保護商品的措施 3.商品裝箱排列方式 4.商品封箱膠帶黏貼方式 5.自我檢核裝箱數量訓練 6.提升裝箱速度訓練	8	
(九) 負重搬運	1.負重平地行走 2.負重階梯上下行走 3.運用板車搬運	8	

（十）品質檢驗	1.了解產品品質標準 2.品檢技巧(挑出NG產品)訓練 3.產品報廢流程	4	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	1. 多元化評量，依學生能力、興趣及態度，由學生優勢角度進行評量。 2. 注意學生間個別差異，實施個別化評量。
教學資源	1.可參考職業能力評估相關手冊。 2.相關教學網站、報章雜誌及教具。 3.相關教學媒體，如投影片、YOUTUBE等。 4.請家長協助在家盡可能提供實作練習機會。
教學注意事項	(一）教材編選 1. 可依據能力評估工估工作方訓練手冊及網路資源等進行教材編製。 2. 教師可依季節、食材取得難易度及學生程度，以本大綱為依據進行適度調整。（二）教學方法 1. 操作為主、講解為輔，盡可能給予學生反覆練習機會，以幫助學生達到精熟程度。 2. 材料秤重與數學能力相關，宜用多元方式如不同秤量工具，以利學生學習。 3. 本課程經常使用到切割、包裝機械等，需特別注意使用安全。 4. 可以尋找校內常用素材，作為學生大量練習包裝之需求。

表 11-2-3-24新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	園藝實作		
	英文名稱	Hands-on training of Gardening		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	4	4		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、加強就業之工作態度與能力 二、學習園藝相關技能 三. 從事園藝活動增進身心靈的健康			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 就業準備	1.認識農園相關職種 2.職場安全守則 3.認識休閒農場	8	
(二) 園藝植物識別	1.辨認不同果樹 2.辨認不同蔬菜 3.辨認不同之觀賞植物與花	8	
(三) 園藝資材識別	1. 辨認不同栽培容器名稱與用途用 2.辨認不同設施管理資材之名稱與用途	8	
(四)手工具操作	1.除草工具的使用 2.修剪工具的使用	8	
(五) 植物繁殖	1.播種繁殖 2.扦插繁殖	8	
(六)觀賞植物栽培	1.栽培介質調配 2.定植上盆 3.移植與換盆	8	
(七)保健植物栽培	1. 認識保健植物 2.保健植物的栽培利用	8	
(八)香草植物栽培	1. 認識香草植物 2.香草植物的栽培利用	8	
(九) 植物管理	1.判別植物缺水的徵兆 2.灌溉設施應用與植物水份管理 3.開花與觀葉植物肥培管理	8	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	依學生的個別差異，採取觀察、口述、紙筆、操作等多元評量方式。評量之後須詳加講解，並給予適當的鼓勵以加強學習動機。重視職業態度與工作人格，如：遵從指示、責任心、與他人合作，以因應就業需要
教學資源	以實物操作為主,另可從教科書、專業書刊、視聽教學媒體選擇適當教材供教學之用。配合課程安排校外教學活動
教學注意事項	教材編選： 植物是有生命體，成長維護需要持續的時間，本教學單元並非教學進度， 視季節，天候與作物生長狀況，各教學內容與目標打散融入各次教學活

	動中，授課時數彈性調整 教學方法： 本科目教學以講解、示範及實作等教學方法，協助學生達到精熟學習之目的。 實習操作依照學生程度，作為分組依據。能力弱者，依部份參與模式，分配做其能力所及之事，教師給予適當協助；能力強者，除要求正確的動作與步驟，同時可 要求工作的效率。

表 11-2-3-25新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階清潔實作		
	英文名稱	Hands-on training of advanced cleaning		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力			
適用科別	門市服務科	旅館服務科		
	4	4		
	第三學年第一學期	第三學年第一學期		
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實作			
教學目標（教學重點）	1. 安排實習場域，增進練習清潔之技能。 2. 能適應職場之運作及練習情意技巧。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)進入職場前的準備	1. 職場實習的課程重點。 2. 介紹環境配置及清潔範圍。 3. 認識職場相關人員。 4. 職場的規定及注意事項。	4	
(二)掃地	1. 確認擦拭範圍。 2. 掃地的重點及作法。	8	
(三)拖地	1. 確認擦拭範圍。 2. 拖地的重點及作法。	8	
(三)除塵	1. 除塵的重點及作法。	8	
(四)擦拭	1. 確認擦拭範圍。 2. 擦拭物品的重點及作法。	8	
(五)刮玻璃	1. 確認清潔範圍。 2. 刮玻璃的重點及作法。	8	
(六)窗戶擦拭	1. 確認清潔範圍。 2. 窗戶擦拭的重點及作法。	8	
(七)高處除塵	1. 確認清潔範圍。 2. 除塵的範圍及作法。	8	
(八)綜合應用	1. 聽從指令，完成清潔任務。	8	
(九)綜合應用及職場應變	1. 聽從指令，完成清潔任務。 2. 了解清潔人員可能會遇到的困難及解決之道。 3. 瞭解處理突發狀況的程序。	4	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	1.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。宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 2.第一學期宜著重學生能在指導下了解職場上清潔設備因種類不同，在操作上需時調整應變之能力，評量時宜考量學生之個別差異。 3.評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之學習成效。
教學資源	1.自編清潔教材，教導學生符合該實習職場的各項能力。 2.引用不同職類的清

	潔工作表，讓學生了解清潔工作項目及內容。
教學注意事項	（一）教材編選 1.編選適合學生能力與程度的單元名稱，且結合實習場所現有設備及學生生活經驗，以紙本或數位化內容呈現教材內容，以激發學生學習興趣。 2.教材由教師依學生特殊需求自行編寫或選擇適宜之教科書。 3.蒐集清潔之相關圖片、多媒體教材等作為輔助教材。 （二）教學方法 1.可依照學生特殊需求、能力及實習場所設備，彈性調整上課內容及進度。 2.宜多元化且有彈性，以示範、實際操作等方式進行，著重實務操作及良好服務態度的養成。 3.教學時強調觀察、示範、實際操作，以提高學生實作的能力。 4.可依學生人數，適時進行分組練習，並藉由小組與同儕間的活動，強化學生個別優勢能力與團隊合作能力。 5.課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予適當引導與增強，以提升學生之學習動機。

表 11-2-3-26新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

【顧客接待實習】尚未填寫

表 11-2-3-27新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市作業實習		
	英文名稱	Store Work Internship		
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	專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力			
適用科別	門市服務科			
	4			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：門市作業實作			
教學目標（教學重點）	一、養成良好服務態度與工作安全 二、熟悉門市作業流程 三、熟悉管理貨品進出			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)門市環境清潔	1.門市環境清潔原則與內容 2.門市安全衛生標準 3.如何預防職業災害	8	
(二)門市應對技巧實習	1.櫃台應對用語 2.顧客需求詢問回應技巧 3.面對客訴的態度與處理	8	
(三)櫃台環境實習	1.櫃檯工作內容實習 2.熟悉賣場商品價錢與擺設 3.維護櫃台內外走道通暢	8	
(四)購物交易作業	1.門市購物交易實習 2.門市收銀機實習 3.門市DM的運用	8	
(五)商品處理實習	1.商品種類與儲存 2.商品貨架補貨及陳列 3.點貨流程實習 4.庫存區的整潔 5.過期商品的處理	8	
(六)倉庫盤點	1.倉庫物品擺放 2.盤點種類及須知 3.盤點實習 4.瑕疵品的處理	8	
(七)櫃台作業清潔	1.櫃台清潔區域與內容 2.選用櫃台清潔用品與工具 3.清除張貼海報、玻璃清潔實習 4.商品貨架清潔實習	8	
(八)櫃台作業實習	1.練習客人服務與應對 2.現場突發狀況處理	8	
畢業	持續進行轉銜追蹤	8	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	實作、口試、實習職場人員評價
教學資源	1、 宜加強與業界的交流，了解各門市專業人員的訓練標準，並可安排至各種

	門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增加未來就業機會。 2、 使用多媒體教學及利用實習商店或實習場所，讓學生了解各種不同型態的門市相關職場實際作業情形（如便利商店、超市、量販店及物流中心等）。
教學注意事項	1、 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2、 注重實習學習，使學生能從『經驗』中學習，培養實務體驗能力。 3、 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4、 學習評量採多元評量方式進行，評量方法可包含學習態度、觀察、實際操作、口試、筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情義及應用的能力。 5、 主要以現場實習為主要學習場域，故須先了解各實習門市的標準流程與內容，教導學生符合該實習職場的要求，讓學生反覆練習，必要時可提供圖片或文字提示卡。

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）