

備查文號：
115年01月05日 臺教授國字第 第1150000402 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立新竹高級工業職業學校
學校代碼：180404

集中式特教班服務群課程計畫

本校114年11月24日114學年度第2次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)
備查版

中華民國115年1月9日

學校基本資料表

學校校名	國立新竹高級工業職業學校			
技術型高中	專業群科		1. 機械群:機械科；板金科；製圖科 2. 電機與電子群:資訊科；電機科 3. 化工群:化工科 4. 設計群:室內空間設計科	
	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. 機械群:機械科；製圖科 2. 電機與電子群:電機科			
實用技能學程(日)	機械群:機械加工科			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科			
聯絡人	處 室	教務處	辦公室電話及分機	03-5322175#211
	職 稱	教學組長		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範
- 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
- 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
- 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
- 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
- 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
- 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
- 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
- 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
- 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

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
技術型高中	機械群	機械科	2	74	2	73	2	69	6	216
		板金科	1	35	1	36	1	38	3	109
		製圖科	1	39	1	37	1	37	3	113
	電機與電子群	資訊科	2	77	2	74	2	72	6	223
		電機科	2	78	2	74	2	77	6	229
	化工群	化工科	2	72	2	72	2	77	6	221
	設計群	室內空間設計科	2	73	2	67	1	33	5	173
	服務群	餐飲服務科	2	30	2	20	2	25	6	75
進修部	機械群	機械科	1	18	1	9	1	8	3	35
		製圖科	1	10	1	12	1	6	3	28
	電機與電子群	電機科	1	29	1	11	1	14	3	54
實用技能學程(日)	機械群	機械加工科	1	29	1	28	1	30	3	87

二、核定科班一覽表

表 2-2 115學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	35
		板金科	1	35
		製圖科	1	35
	電機與電子群	資訊科	2	35
		電機科	2	35
	化工群	化工科	2	35
	設計群	室內空間設計科	2	35
進修部	機械群	機械科	1	40
		製圖科	1	40
	電機與電子群	電機科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

多元文化與國際視野

人文素養與生活美學

公民責任與社會關懷

溝通表達與團隊合作

思辨學習與解決問題

專業知能與創新發展

本校基於基礎學科能力與務實致用課程發展的理念，積極發展本校綜合高中與技術高中專業的群科特色，強化學校教學與產業的實務鏈結，落實學以致用精神並縮短學用落差，為學生個人職涯發展與升學進路奠定紮實的基礎學科與專業能力。

理論與實務並重的國際化典範學校：係指在新竹高工的課程規劃與親師生共同的努力下，讓學生在一個以品德教育為核心的課程教學中，認識人與環境的真、善、美等內涵，培養誠信負責、關懷感恩與和諧尊重的情操，進而具備專業創新、問題解決、溝通合作、公民責任、人文美學與國際視野等素養，這正服膺新課綱「適性揚才，終身學習，成就每一個孩子」的核心精神與願景。



學校願景

二、學生圖像

前言

全校同仁與各領域教學研究會根據學校願景，透過正式與非正式會議討論後，共同訂定5力1觀的學生圖像。在以品德教育為核心的課程架構下，新竹高工期勉每一位學生能從了解自己出發，培養同理他人的感受力，進而善用多元方式提升自我的表達力，透過學校課程淬鍊終身學習力，從跨領域學習發展專業力，不斷接收與分析資訊增進批判力，並從專業與文化學習培養國際觀。新竹高工希望透過新課綱的實施，學生逐漸擁有自主學習的概念，認識學習的本質，培養帶得走的能力。

學校願景與學生圖像之對應說明

新竹高工創校70餘年以來，一向是台灣學界與工業人才培育的搖籃，新竹高工的發展願景－理論與實務並重的國際化典範學校，即是希望學校能在品德教育的基礎上，強調學生實踐力行的表現，注重學習歷程、方法及策略，結合情境化與脈絡化的課程，整合知識、技能與態度。朝向理論與實務並重的國際化典範學校努力，新竹高工期盼透過5力1觀，為社會培育具備國際移動能力及全球視野的專業人才，為台灣教育改革略盡棉薄之力。

學習力
專業力
表達力
感受力
批判力
國際觀



學生圖像

肆、課程發展組織要點

國立新竹高級工業職業學校課程發展委員會組織要點

107年05月07日主管會議通過
107年06月29日校務會議議決通過
108年04月07日主管會議修訂通過
108年4月22日主管會議修訂通過
111年12月26日主管會議議決通過
112年01月19日校務會議議決通過
113年12月16日主管會議議決通過
114年01月20日校務會議修訂通過

壹、依據：

本要點依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）訂定之。

貳、目的：

國立新竹高級工業職業學校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）根據《總綱》的基本理念與課程目標，以及學校願景和目標，發展並精進學校本位課程。

參、組織：

一、本委員會以校長為主任委員，教務主任為執行秘書，負責聯絡、協調與執行決議事項。

二、本委員會設置行政人員代表12人，由秘書、學務主任、輔導主任、實習主任、總務主任、進修部主任、圖書館主任、教學組長、註冊組長、訓育組長、實習組長及進修部教務組長擔任。

三、本委員會設置教師代表15人，由國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、藝能科、機械科、板金科、製圖科、室設科、資訊科、電機科、化工科、餐飲服務科等各科推派1人為代表，以上代表均包含各年級任課教師，以及本校教師會代表1人擔任。

四、本委員會設置學生代表1人，校外委員3人，由家長代表、產業代表、專家學者代表各1人擔任。

五、委員之任期採學年制，校內委員於學年度職務變動時，由新任職相關人員接替之；校外委員由主任委員聘任之。

肆、任務：

一、依據本校條件、特色、辦學目標及《總綱》研議學校總體課程計畫，研擬或統整各科(群)及領域所規劃之課程計畫。

二、審查學校教科用書的選用，以及全學期使用之自編教材。

三、進行學校課程自我評鑑及定期追蹤與檢討。

四、審議學校與課程相關之計畫、研究及章則。

五、其它有關本校課程發展事宜。

伍、會議：

一、本委員會每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

二、會議由主任委員召集、主持，主任委員因公不克與會時，得指定人員主持會議。

三、本委員會決議事項，提校務會議確認通過後實施。

四、重大議決事項，依規定須陳報主管教育行政機關核定者，循行政程序報請核備後實施。

陸、分工：

本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會（以下簡稱教學研究會），各教學研究會運作依本校所訂之「各科教學研究會組織要點」實施。教學研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修與選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。

三、辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

四、協調所屬教師共同備課、公開授課和議課規劃，精進教師的教學能力。

五、規劃跨群科與班級選修課程之發展與其實施相關事項。

六、協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。

七、選用教科用書、研發補充教材或自編教材。

八、擬定評量相關事宜。

九、其他課程研究和發展之相關事宜。

柒、本要點未盡事項，悉依主管教育行政機關所頒規定辦理。

捌、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立新竹高級工業職業學校課程發展委員會組織成員

序號 委員身分 委員名字 備註

1 主任委員—校長 陳世程校長

2 執行秘書—教務主任 王繹基主任

3 行政人員代表—秘書 吳妙芳秘書

4 行政人員代表—學務主任 曾筱君主任

5 行政人員代表—輔導主任 陳幼欣主任

- 6 行政人員代表—實習主任 謝建中主任
 - 7 行政人員代表—總務主任 劉金龍主任
 - 8 行政人員代表—進修部主任 魏吉佑主任
 - 9 行政人員代表—圖書館主任 陳惠青主任
 - 10 行政人員代表—教學組長 田彭凱組長
 - 11 行政人員代表—註冊組長 鄭智聰組長
 - 12 行政人員代表—訓育組長 張芳綺組長
 - 13 行政人員代表—進修部教務組長 賴柏諺組長
 - 14 行政人員代表—實習組長 鍾倫哲組長
 - 15 教師代表—國文科 周盈君老師
 - 16 教師代表—英文科 施韻文老師
 - 17 教師代表—數學科 姚念廷老師
 - 18 教師代表—自然科 蘇佳文老師
 - 19 教師代表—社會科 陳琇君老師
 - 20 教師代表—藝能科 黃心鐸老師
 - 21 教師代表—機械科 陳柏翰主任
 - 22 教師代表—板金科 葉又瑄主任
 - 23 教師代表—製圖科 戴承洋主任
 - 24 教師代表—室內空間設計科 黃柏芸主任
 - 25 教師代表—資訊科 陳俊湧主任
 - 26 教師代表—電機科 陳志煒主任
 - 27 教師代表—化工科 陳華芳主任
 - 28 教師代表—餐飲服務科 周芳如組長
 - 29 教師代表—教師會代表 張家菱會長
 - 30 學生代表—本校學生自治組織推派 學聯會主席 機二乙班徐郁鈞同學
 - 31 校外委員代表—家長代表 由家長會推派 家長代表溫宏凱、呂國強、李安琪
 - 32 校外委員代表—產業代表 產業界代表 金統營造工程股份有限公司廖建明董事長
 - 33 校外委員代表—專家學者代表 專家學者代表 玄奘大學簡紹琦校長
- 國立新竹高級工業職業學校各科教學研究會組織要點

一、本校為便利各科教師研討教材、制定教案、劃一教學進度、改善教學方法、交換教學心得、提高教學效率起見特訂定本辦法。

二、教學研究會以學科為單位，並視任課教師之人數及該科之教學時數，分別成立：

1. 國文科教學研究會……包括國文科全體老師。
2. 社會科教學研究會……包括歷史、地理、公民與社會等科全體老師。
3. 英文科教學研究會……包括英文科全體老師。
4. 數學科教學研究會……包括數學科全體老師。
5. 自然科教學研究會……包括物理、地球科學、生物等科全體老師。
6. 藝術科教學研究會……包括音樂、美術等科全體老師。
7. 生活科教學研究會……包括計概、生涯規畫等科全體老師。
8. 體育科教學研究會……包括體育科全體老師。
9. 機械科教學研究會……包括機械科全體老師。
10. 板金科教學研究會……包括板金科全體老師。
11. 製圖科教學研究會……包括製圖科全體老師。
12. 室內空間設計科教學研究會……包括室內空間設計科全體老師。
13. 資訊科教學研究會……包括資訊科全體老師。
14. 電機科教學研究會……包括電機科全體老師。
15. 化工科教學研究會……包括化工、化學科全體老師。
16. 藝能科教學研究會……包括全民國防、健康與護理、資訊科技、音樂、美術全體老師。
17. 餐飲服務科教學研究會……包括餐飲服務科全體老師。

三、教學研究會之研究討論範圍與職掌：

1. 每學期教學進度之擬定。
2. 課程標準實施結果之討論。
3. 教材內容之分析研究。
4. 教學方法之研討分析。
5. 教學及實習、實驗設備之增補建議。
6. 實習、實驗教學之規劃及指導。
7. 教學參考資料(補充教材)之遴選、介紹、研究與補充。
8. 教材疑難問題之提出與檢討研究。
9. 教材內容錯誤之發現與研討及修正建議。
10. 教學參觀活動之建議。
11. 新的教學方法之推介。
12. 教具之研究製作。
13. 教學成果之檢討。

14. 教師進修與閱覽圖書雜誌之心得報告及討論。
 15. 學生課外讀物之調查及指導。
 16. 學生課外作業之規劃及指導。
 17. 考試命題方式之商討及命題教師之推選，及其他教學評量方式之研討。
 18. 教師專題研究負責人之推選。
 19. 教師研究發展事項之推動。
 20. 學生升學輔導之指導。
 21. 學生寒暑假作業之規劃及指導。
 22. 學生科學展覽之規劃及指導。
 23. 學生創造思考教學之規劃及指導。
 24. 推動學生建置學習檔案及教師建置教學檔案事宜。
 25. 教學媒體製作工作之分配與運用。
 26. 校長交辦及特殊事項之研究。
 27. 其他與教學關事項之研究檢討與建議。
- 四、每一學科教學研究會公推主席一人，任期一學年，主持該學科研究會之召集，研究討論事宜，並擬訂本學研究計畫及協助議決事項之執行等。
- 五、各學科教學研究會開會時均由主席指定一位教師擔任記錄。
- 六、各學科教學研究會每學期開會二次，必要時得由主席徵得多數會員之同意或教務處認為有必要時研加開臨時研究會議。
- 七、各學科教學研究會依教學組所訂日期、時間開會，以便有關人員屆時列席報告有關教學事項，並聽取建議事項俾便執行。
- 八、各學科教學研究會開會時之討論事項，應分別作成記錄送請有關單位參考，並為執行該項決議之根據。
- 九、本校教師不論專任或兼任，均有參加各有關學科教學研究會，並負責執行決議事項之義務，如因故不克參加會議時，應事先通知主席與教務處。
- 十、如有關於各學科研究會之共同事項須付諸討論者，得由教務處召集各研究會主席加開聯席會議，會議由校長或教務主任主持，該會議之議決事項與各學科研會之議決事項有同等效力。
- 十一、本辦法經校長核定並提行政會報備案後施行，修改時亦同。

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					
				學習力	專業力	表達力	感受力	批判力	國際觀
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、瞭解自己同理他人。 二、多元閱讀體察生活。 三、關照自然與群體。	1. 培養學生正確讀念字音，並掌握字義的理解與運用。	●	●	●			
			2. 引導學生學會運用準確詞彙進行表達陳述，與人溝通、分享與互動。	●	●	●	●		
			3. 能學習應用繪本、影片或簡報等方式，敘述事件，表達個人意見與個人情感。	●	○	●	●	●	
			4. 透過閱讀與主題探討，培養學生認識自己、關懷他人的人文素養。	●	○		●		○
			5. 培養學生因應實際生活及職業發展的語文需要。	●	●	●			○
	英語文	【總綱之教學目標】	1. 培養學生具備英語文有效的學習能力，建立良好的學習態度，。	●	●	●			
			2. 教導學生具備有效學習策略，以提升學習成效。	●	○	○	○		
			3. 提升學生具備餐飲相關領域職場應用英文的能力。	●	●	●			○
			4. 培養學生具備在日常生活、職場人際或工作職場，敢於開口運用英文的自信。	●	○	○			○
	閩南語文	【總綱之教學目標】	1. 啟發學習閩南語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習原住民族語文的態度與習慣。 2. 培養閩南語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 3. 透過閩南語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化。 4. 透過閩南語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。	●	●	●	●		○
	客語文	【總綱之教學目標】	1. 培養學習客語文興趣，認識客家歷史與文化，深植客家語言復振的意識。 2. 具備客語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力。 3. 增進在日常生活中使用客語文思考和解決問題的能力。 4. 養成多元族群中彼此互信的態度與合作精神。	●	●	●	○	○	○
	閩東語文	【總綱之教學目標】	1. 培養學習閩南語文的興趣，理解在地歷史與文化特色。 2. 發展閩東語文聆聽、閱讀、說話、寫作的能力。 3. 增進日常生活中閩東語文應用、思考、解決問題與創新能力。 4. 透過閩東語文與人互動，關懷在地文化與[全球化的議題，拓展國際視野。	●	●	●	○	○	
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	1. 啟發學習台灣手語的興趣。 2. 培養台灣手語理解、表達及溝通的能力。 3. 復振台灣手語、增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 4. 運用台灣手語與龍人文化的視角進行思辨。	●	●	●	●	●	
	原住民族語文	【總綱之教學目標】	1. 啟發學習原住民族語文的興趣，培養探索、熱愛及主動學習原住民族語文的態度與習慣。 2. 培養原住民族語文聆聽、說話、閱讀、寫作的能力，使其能靈活運用於思考、表情達意、解決問題、欣賞和創作之中。 3. 透過原住民族語文學習生活知能擴充生活經驗，運用所學於生涯發展，進而關懷在地多元文化。 4. 透過原住民族語文與人互動、關懷別人、尊重各族群語言和文化，以建立彼此互信、合作、共好的精神。	●	●	●	●	○	○
數學	數學	【總綱之教學目標】 一、提供學生數學學習公平受教與學習數學的機	1. 透過數學教學任務引導學生發展問題解決的能力。			○	●	●	

[illegible]

環境科學概論	【總綱之教學目標】	1. 培養學生認知個人與環境、社會與環境及地球村永續發展的重要。	●	●	●	●		●
		2. 培養學生具有全球環境議題的國際視野與臺灣環境議題的區域思考能力。	●	●	●	●	○	●
		3. 引導學生探究環境汙染與人體健康的相關，以及人類經濟的活動對環境可能造成的汙染或破壞等衝擊，進而從自身產生積極個人作為。	●	●	●	●		
		4. 教導學生了解環境與生物間生態平衡的重要。	●	●	●	●	○	
		5. 教導學生了解資源循環再生的策略及替代能源的發展與應用，落實節能減碳的生活理念。	●	●	●	●		●
健康與護理 健康與體育領域	【總綱之教學目標】 一、增進對個人保健之健康知識的認知能力。 二、增進對意外事件的緊急應變能力。 三、培養對情緒的認知及身心靈自我管理的能力。 四、培養對全人的性之認知與性別多元性別尊重的能力。	1. 提升個人衛生保健一般健康知、識的認知及具執行能力。	●	●				
		2. 能善用及珍惜使用健保及長照等等社會公共財之資源。	●			●		
		3. 檢視對急救認知與需求。	●	●				
		4. 正確認知急救意義與重要性，學習相關技能，達到自救救人的目的。	●	●		●		
		5. 增進社會變遷，認知心理健康的能力與需求，提升學習勇於面對壓力、自我肯定與他人建立良好關係，及面對生活挑戰的能力。			○	○	○	
		6. 性教育是生活應用科學，重視兩性生理與懷孕、避孕、認知婚姻與家庭，提升學習家庭性教育與社會性教育的基礎能力。	●	●	●		●	
	【總綱之教學目標】 一、充實體育知能，建構完整體育概念。 二、增進運動技能，發展個人運動專長。 三、積極參與運動，養成規律運動習慣。 四、培養運動倫理，表現良好社會行為。 五、體驗運動樂趣，豐富休閒生活品質。	1. 瞭解體育活動的意義、功能及方法，並能運用於日常生活中。	●				○	
		2. 培養個人擅長的運動項目，確立運動嗜好，提升運動技能水準。			●		○	
		3. 做到定期適量運動，執行終身運動計畫，增進體適能。				●	○	
		4. 發揮運動精神，培養良好品德，並表現符合社會規範之行為。				●		○
		5. 力行動態生活，參與健康休閒活動，享受運動樂趣，促進生活品質。		●		○		
全民國防教育	【總綱之教學目標】 一、培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 二、凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 三、深化全民國防共識，確保國家整體安全。 四、提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 五、熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	1. 瞭解當前國際與兩岸情勢發展，以及我國的戰略地位。					●	●
		2. 認識我國所面臨之國家安全威脅與國防政策的基本內容。	●	●				
		3. 理解全民國防的意義及內容。				●		●
		4. 瞭解全民防衛動員的基本概念、組織體系與具備各項基本防衛技能		●	●			
		5. 認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。	●			●		●

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					
					學習力	專業力	表達力	感受力	批判力	國際觀
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲相關工作專業服務人員。 2. 餐飲相關產業產品製備與操作助理人員。 3. 清潔相關工作清潔助理人員。	1. 培育從事餐飲相關工作專業服務人員之能力。 2. 培育從事餐飲相關產業產品製備與操作助理人員之能力。 3. 培育從事清潔相關工作清潔助理人員之能力。 4. 培育具有熱心服務之職業道德及持續學習之能力。	具備從事餐飲相關工作服務技巧之基本能力。	●	●	●	●	●	●
				具備餐飲相關產業產品製備與設備操作之基礎能力。	●	●				○
				具備清潔相關工作清潔助理人員之能力	●	●	○	●	○	
				具備人際溝通敬業樂群與服務道德之正向觀念。	●	●	●	●		

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) 餐飲服務科(916)

科專業能力：

1. 具備從事餐飲相關工作服務技巧之基本能力。
2. 具備餐飲相關產業產品製備與設備操作之基礎能力。
3. 具備清潔相關工作清潔助理人員之能力
4. 具備人際溝通敬業樂群與服務道德之正向觀念。

表5-3-1服務群餐飲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	
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	●	○	●	●	
	生活用品整理實作	●	○	●	○	
	家電使用與維護實作	○	○	○		
	家事處理實作	●	○	●	●	
	食材處理實作	○	●			
	基礎速食實作	○	●			
	飲料調製實作	○	●			
校訂必修	專業科目					
	汽車美容概論			●		
	門市服務概論	●		●	●	
	實習科目					
	物品整理實習	●	●	●	○	
	清潔服務實習	○	●	●	●	
	餐飲服務實習	●	●	○	○	
	餐飲製備實習	○	●		○	
	專題實作	●	●	●	●	
	西式點心實作	●	●	○	○	
校訂選修	實習科目					
	餐飲服務實務	●	●	●	●	
	基礎香草加工實作	●	●	●	○	
	家事服務實務	○	○	●	●	
	米食加工	●	●	●	○	
	車輛美容實作			●	●	
	車輛外部清潔實習			●	●	
	中式麵食	●	●	●	○	
	蔬食料理實作	●	●	●	●	
	烘焙麵包	●	●	●	○	
	車輛美容實習	○	○	●	●	
	餐飲經營實習	●	●	●	●	
	門市作業實習	○	○	●	●	
	產品包裝與銷售	●	●	○	●	

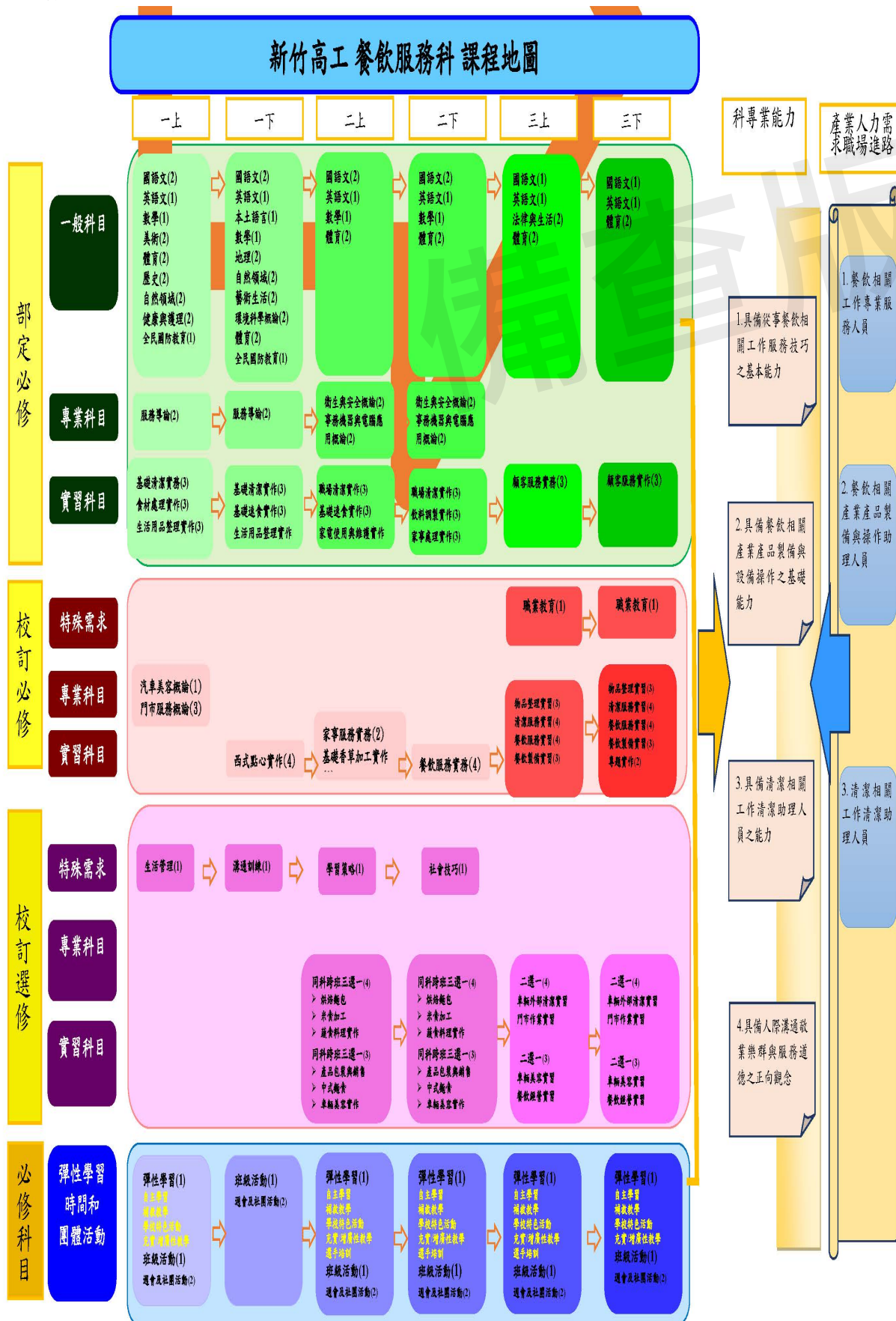
備註：

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) 餐飲服務科(916)



五、議題融入

(一) 餐飲服務科(916)

表5-5-1服務群餐飲服務科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

校訂領域/科目	議題																		
	性別平等	人權	環境	海洋	品德	生命	法治	科技	資訊	能源	安全	防災	家庭教育	生涯規劃	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校訂必修專業科目/門市服務概論	✓		✓		✓		✓		✓		✓								
校訂必修專業科目/汽車美容概論	✓										✓								
校訂必修實習科目/物品整理實習											✓								
校訂必修實習科目/基礎香草加工實作											✓								
校訂必修實習科目/清潔服務實習																			
校訂必修實習科目/家事服務實務																			
校訂必修實習科目/餐飲製備實習											✓								
校訂必修實習科目/餐飲服務實務																			
校訂必修實習科目/專題實作																			
校訂必修實習科目/餐飲服務實習																			
校訂必修實習科目/西式點心實作											✓								
校訂選修實習科目/米食加工											✓								
校訂選修實習科目/車輛美容實作																			
校訂選修實習科目/車輛外部清潔實習																			
校訂選修實習科目/中式麵食											✓								
校訂選修實習科目/蔬食料理實作											✓								
校訂選修實習科目/烘焙麵包																			
校訂選修實習科目/車輛美容實習																			
校訂選修實習科目/餐飲經營實習																			
校訂選修實習科目/門市作業實習																			
校訂選修實習科目/產品包裝與銷售									✓	✓									
單一議題勾選數總計	2	0	1	0	1	0	1	0	2	1	9	0	0	0	0	0	0	0	0

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表

115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	國語文	10	2	2	2	2	1	1	適性分組 國語文符合部定學分數8-16學分規定。
			英語文	6	1	1	1	1	1	1	適性分組 英語文符合部定學分數6-12學分規定。
			閩南語文	1		1					
			客語文	0		(1)					
			閩東語文	0		(1)					
			臺灣手語	0		(1)					
			原住民族語文	0		(1)					
	數學	數學	4	1	1	1	1			適性分組 數學符合部定學分數4-8學分規定。	
	社會	歷史	2	2						" 社會領域符合部定學分數4-10學分規定。	
		地理	2		2					" 社會領域符合部定學分數4-10學分規定。	
	自然科學	自然科學	4	2	2					自然科學開設自然科學領域，不分科目	
	藝術	美術	2	2						藝術領域符合各校自選2科目共4學分。	
		藝術生活	2		2					藝術領域符合各校自選2科目共4學分。	
	綜合活動	法律與生活	2						2	綜合活動(各校自選2科目)符合部定學分數4學分規定。	
		環境科學概論	2		2					綜合活動(各校自選2科目)符合部定學分數4學分規定。	
	健康與體育	健康與護理	2	2						健康與護理符合部定學分數2學分規定。	
		體育	12	2	2	2	2	2	2	"1. 體育得以適應體育實施之。 2 .體育符合部定學分數12學分規定。	
	全民國防教育		2	1	1					全民國防教育得依身心障礙學生之障礙程度等彈性調整課程內容及學分數，必要時得予以免修。	
	小計		53	15	16	6	6	6	6	4	部定必修一般科目總計53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			
		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			
		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		107	26	27	19	19	9	7	部定必修總計107學分		

表 6-1-1 服務群餐飲服務科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

115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	4學分 2.21%	門市服務概論	3	3	(3)						
			汽車美容概論	1	1	(1)					汽車美容概論是車輛美容實作和車輛美容實習的先備課程，經評估學生特質和需求，此科目開設一學分即可	
			小計	4	4							
	實習科目	42學分 23.2%	物品整理實習	6					3	3		
			基礎香草加工實作	2			2					
			清潔服務實習	8					4	4		
			家事服務實務	2			2					
			餐飲製備實習	6					3	3	進階課程	
			餐飲服務實務	4				4				
			專題實作	2						2	進階課程	
			餐飲服務實習	8					4	4	進階課程	
			西式點心實作	4	(4)	4						
			小計	42		4	4	4	14	16		
	特殊需求領域		職業教育	2					1	1	特殊需求領域科目為一般科目之類別	
			小計	2					1	1		
	校訂必修學分數合計			48	4	4	4	4	15	17		
	校訂選修	實習科目	28學分 15.47%	車輛美容實作	6				3	3		同科跨班 AA3選1 視學生程度選修 同科跨班分組教學 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。
				中式麵食	6				3	3		同科跨班 AA3選1 視學生程度選修 同科跨班分組教學 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。
				產品包裝與銷售	6				3	3		同科跨班 AA3選1 視學生程度選修 同科跨班分組教學 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。
車輛外部清潔實習				8						4	4	同科跨班 AB2選1 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。

普通班	普通班	門市作業實習	8				4	4	同科跨班 AB2選1 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。	
		米食加工	8			4	4		同科跨班 AC3選1 視學生程度選修 同科跨班分組教學 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。	
		蔬食料理實作	8			4	4		同科跨班 AC3選1	
		烘焙麵包	8			4	4		同科跨班 AC3選1 視學生程度選修 同科跨班分組教學 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。	
		車輛美容實習	6					3	3	同科跨班 AD2選1 為符應新課綱多元選修理念，讓身心障礙學生能依據其特質與需求，選修適性課程，選修科目均會透過相關程序評估學生學習需求，且校內經費足以支應課程開設，以滿足學生最大需求量，故希冀能維持開設選修課程學分。
		餐飲經營實習	6					3	3	同科跨班 AD2選1
		最低應選修學分數小計	28							
	特殊需求領域	生活管理	1	1						特殊需求領域科目為一般科目之類別
		社會技巧	1				1			特殊需求領域科目為一般科目之類別
		學習策略	1			1				特殊需求領域科目為一般科目之類別
溝通訓練		1		1					特殊需求領域科目為一般科目之類別	
最低應選修學分數小計		4								
校訂選修學分合計		32	1	1	8	8	7	7	多元選修開設28學分	
學生應修習學分總計		187	31	32	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)		5	1	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 服務群餐飲服務科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

115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			49-78 學分	53	28.34 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	2	1.07 %	特殊需求：2學分 1.07%
		選修			4	2.14 %	特殊需求：4學分 2.14%
	合 計					59	31.55 %
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	12	6.42 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)	42	22.46 %	
		專業及實習科目合計		學分(依總綱規定)	54	28.88 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.14 %	
			選修		0	0 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	42	22.46 %	
			選修		28	14.97 %	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	系統統計
	合 計			至少80學分	128	68.45 %	
	實習科目學分			至少45學分	112	59.89 %	
部定及校訂必修學分合計				至多160學分	155 學分		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性學分數合計				各校課程發展組織自訂	0 學分		系統統計
應修習總學分				180-192	187 學分		
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節	18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節	5 節		
上課總節數				210 節	210 節		
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103-132 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	18	18	18	18	18	18	
3	週會或講座活動節數	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)

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

國立新竹高級工業職業學校彈性學習時間實施規定

及自主學習實施規範

107 年 06 月 20 日課程發展委員會會議通過

113 年 09 月 02 日課程發展委員會修正通過

- 一、國立新竹高級工業職業學校(以下簡稱本校)依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與教育部 112 年 6 月 8 日臺教授國部字第 1120064831A 號修正之《高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定,特訂定本實施規定(以下簡稱本規定)。
- 二、本校彈性學習時間實施的形式,以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展,並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間實施的規劃,以發展學校特色和銜接學生進路為主軸,為不同特質及需求的學生,提供更多元及個人化的學習歷程。採用同年級跨班選課模式,單元主題課程組合的微課程模組開課。
- 四、本校彈性學習時間的開設期程如下:
 - (一)技術型高中開設期程規劃於高三實施,上、下學期每週開設 2 節。不採計為畢業學分。
高三課程規劃依各群科特性和學生需求,規劃符合學生職涯發展的特色課程活動,以及提供學生自主學習。另得配合學生代表學校參加全國性以上的競賽,進行選手培訓。
 - (二)服務群開設期程規劃於高一(上學期)、高二、高三實施,五學期每週單位合計 5 節。不採計為畢業學分,高一及高二課程規劃配合學校發展及學生需求,朝向彈性、多元、跨域、深化等理念上規劃特色課程活動。高三課程規劃依各群科特性和學生需求,規劃符合學生職涯發展的特色課程活動,以及提供學生自主學習。另得配合學生代表學校參加全國性以上的競賽,進行選手培訓。
- 五、本校彈性學習時間所規劃的微課程,應詳列課程名稱、教學理念、教學目標、活動內容概要及評量方式等(彈性學習時間微課程教學規劃表如附件 1)。
- 六、本校自主學習實施規範如下:
 - (一)實施原則:鼓勵學生自主學習規劃,提升自主學習能力,落實自主學習精神。
 - (二)輔導管理:
 1. 學生得於高三彈性學習時間,規劃進行自主學習,並得採個人或群體方式,進行專題、議題或創新實作,且應於計畫實施過程中進行檢核,期末並安排進行成果報告、發表或展示。
 2. 學生申請自主學習時,必須填寫申請表經導師簽名同意後,申請表繳交教務處

自主學習老師彙整編班實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學生自主學習的內容、進度及所需資源或設備等。

(彈性學習時間自主學習申請表如附件2)

(四)學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，

為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班或分組進行指導。

七、 本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立新竹高級工業職業學校 學年度第 學期 彈性學習時間微課程教學規劃

課程名稱：_____ 任課教師：_____老師

一、教學理念：

二、教學目標及活動內容概要：

單元名稱	教學目標	活動內容概要

三、授課方式：

四、預期效益：

國立新竹高級工業職業學校

學年度第

學期

彈性學習時間_自主學習申請表

申請日期	年 月 日	申請編號	(學生不需填寫)
班 級		姓 名	
座 號		學 號	
主 題			
內容說明 (150-200 字)			
學習主軸	<input type="checkbox"/> 1. 專題研究 <input type="checkbox"/> 2. 興趣培養 <input type="checkbox"/> 3. 創新實作 <input type="checkbox"/> 4. 其它：_____		
實施地點	<input type="checkbox"/> 1. 教室 <input type="checkbox"/> 2. 圖書館 3. 其它：		
實施方式	<input type="checkbox"/> 1. 個人 <input type="checkbox"/> 2. 群體 3. 其它： *群體學習成員(第 1 位為組長)		
	1.	2.	3.
週次	內容	備註	
1			
2			
3			
4			
5			
6			

7		
8		
9		
預期成果		
家長簽名		導師簽名
以下為審查填寫欄，申請者勿填。		
<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過 審查意見：		

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4-12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	
餐飲服務科	1	0	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	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	大家來唱歌	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	面面俱到	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	紙捲創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	飲調時光	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	舞動人生	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
第二學年	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	摺來摺趣	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	咖啡及茶的文化	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	超級賽亞人	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	益智遊戲	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	飲調時光	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	果蔬雕刻	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
	創意豆豆貼	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	咖啡及茶的文化	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	創意玩攝影	1	6	餐飲服務科			V				內聘	

第三學年		口布技巧	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		益智遊戲	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		飲調時光	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		果蔬雕刻	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		大家來唱歌	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		巧手創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		超級賽亞人	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		益智遊戲	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		飲調時光	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		當卓別林遇到貝多芬	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		巧手創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		超級賽亞人	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		益智遊戲	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		飲調時光	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘	
		巧手創作	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		超級賽亞人	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		益智遊戲	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		飲調時光	1	6	餐飲服務科			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

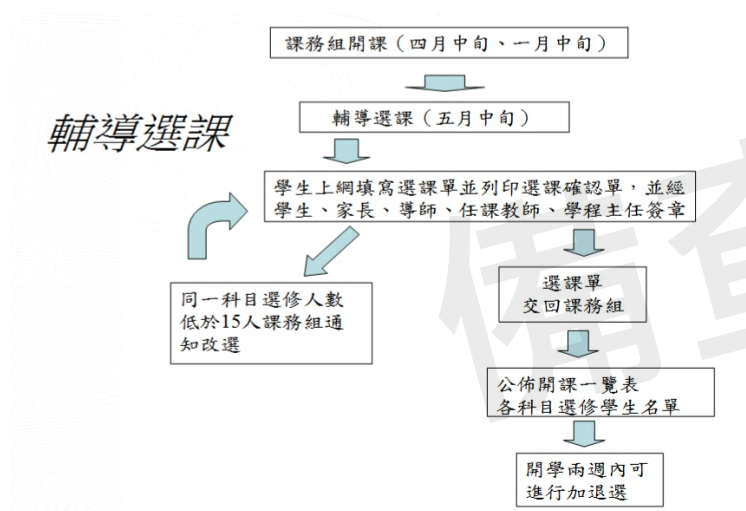
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二

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	車輛美容實作	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA3選1
2.	實習	中式麵食	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA3選1
3.	實習	產品包裝與銷售	餐飲服務科	0	0	3	3	0	0	同科跨班	AA3選1
4.	實習	車輛外部清潔實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
5.	實習	門市作業實習	餐飲服務科	0	0	0	0	4	4	同科跨班	AB2選1
6.	實習	米食加工	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AC3選1
7.	實習	蔬食料理實作	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AC3選1
8.	實習	烘焙麵包	餐飲服務科	0	0	4	4	0	0	同科跨班	AC3選1
9.	實習	車輛美容實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD2選1
10.	實習	餐飲經營實習	餐飲服務科	0	0	0	0	3	3	同科跨班	AD2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	8/1-8/31	研商新學年度校內課程諮詢工作計畫 高一新生進行選課/課程諮詢	
2	9/1-9/30	辦理加退選作業/課程諮詢 辦理教師 及家長選課說明會	
3	10/1-11/30	完成課程諮詢紀錄填報 召開課程諮 詢教師遴選會議	
4	12/1/-12/31	辦理學生選課說明會 學生進行選課/ 課程諮詢	

5	1/1-3/15	完成選課輔導手冊編撰 校內課程諮詢工作計畫修正協調	
6	2/11-3/15	辦理加退選作業/課程諮詢	
7	4/1-4/30	完成課程諮詢紀錄填報	
8	5/1-5/31	辦理課程諮詢教師遴選作業，召開遴選會議 辦理高一、二選課說明會	
9	6/1-6/30	高一、二學生進行選課/課程諮詢	
10	6/1-8/31	課程諮詢教師校內研習（課程計畫/選課輔導/升學就業進路/學生學習歷程檔案系統操作）辦理高一新生選課說明會	

三、選課輔導措施

選課實施日程表

國立新竹高工課程諮詢及選課時程規劃表

依據：國立新竹高級工業職業學校課程諮詢教師遴選會組織要點
(中華民國107年X月X日校務會議通過)

項次	時程	活動內容及說明	主辦/協辦	備註	
1	8/1-8/31	研商新學年度校內課程諮詢工作計畫	課程諮詢教師召集人/教務處		
2		高一新生進行選課/課程諮詢	教務處/實習處/學務處/輔導室/課程諮詢教師		
	8/30	正式上課	開學日暨正式上課日		
3	9/1-9/30	辦理加退選作業/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師		
		辦理教師及家長選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處/學務處/實習處/輔導室/		
4	10/1-11/30	完成課程諮詢紀錄填報	課程諮詢教師		
5		召開課程諮詢教師遴選會議	課程諮詢教師遴選會/教務處		
6					
7	12/1/-12/31	辦理學生選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處/實習處	針對下學期課程	
8		學生進行選課/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師		
9	1/1-3/15	完成選課輔導手冊編撰	課程諮詢教師召集人/教務處、學務處、實習處、輔導室	下一學年新生適用	
10		校內課程諮詢工作計畫修正協調	課程諮詢教師召集人/教務處		
11	2/11-3/15	辦理加退選作業/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師		
12	4/1-4/30	完成課程諮詢紀錄填報	課程諮詢教師		
13	5/1-5/31	辦理課程諮詢教師遴選作業，召開遴選會議	課程諮詢教師遴選會/教務處	學年獎懲檢討	
14		辦理高一、二選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處		
15	6/1-6/30	高一、二學生進行選課/課程諮詢	教務處/課程諮詢教師	針對下一學期課程	
16	6/1-8/31	課程諮詢教師校內研習 (課程計畫/選課輔導/升學就業進路/學生學習歷程檔案系統操作)	教務處/學務處、輔導室、實習處	新任課程諮詢教師研習	
17	7/1-7/31	辦理高一新生選課說明會	課程諮詢教師召集人/教務處	配合新生報到	
18		推薦參加國教署培訓研習	課程諮詢教師遴選會	配合國教署規畫	

時間	活動內容	說明
10 月 4 月	輔導選課會議	召集科(學程)主任/課諮教師/輔導老師/導師討論開課內容
4 月 8 月	選課宣導說明會	1. 一年級利用高一下期中進行選課說明會，說明選學程及線上選課操作流程 2. 新學年新生利用報到時段進行選課宣導
11 月(上學期)/ 4 月(下學期)	線上預選課程	1. 登入【志願選課】網頁進行選課 2. 各科(學程)規劃 1.2~1.5 倍選修課程 3. 相關選課流程參閱網路公告流程圖
12 月(上學期)/ 5 月(下學期)	正式選課	1. 依據預選結果達開班人數即開課 2. 登入【志願選課】網頁進行選課 3. 相關選課流程參閱網路公告流程圖
12 月(上學期)/ 6 月(下學期)	人工改選/加選課程	1. 正式選課結果未達開班人數之課程需輔導學生改選 2. 未在選課時間內完成選課之同學需以人工加選方式完成選課
8 月(上學期)/ 6 月(下學期)	跨領域多元選修及彈性學習選修	1. 新生於八月底新生訓練時進行彈性學習選修說明 2. 二三年級學生於前一學期期末進行新學年多元選修或彈性學習選修之選課
1 月(上學期) / 6 月(下學期)	選課名單公布及選課確認	1. 將選課結果公布及學生紙本核對確認選課內容
9 月(上學期)/ 2 月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
10 月(上學期)/ 3 月(下學期)	檢討	課發會進行選課檢討

選課輔導措施

(一) 輔導項目

- 1、 新生訓練期間，介紹高中與國中教育之差異，高中畢業之進路、大學入學多元管道並介紹多元選修課程及選課方式。
- 2、 利用生涯規劃課實施性向測驗、興趣測驗、心理測驗，提供客觀之評量資料，並進行個別諮商，協助學生瞭解自我能力、性向與興趣，並向學生介紹各大專院校概況、科系組簡介，以及各行職業介紹之各種資訊。
- 3、 舉辦課程說明會，介紹開設課程之內容與生涯發展之關係，及學習歷程檔案概念。
- 4、 舉辦專門學程說明會，介紹各學程之課程、升學及就業資訊。
- 5、 高一下學期舉辦選課說明會，提供學生選課資訊與應考慮之因素，並依需要提供個別輔導。
- 6、 高二開學後實施選課適應調查，對適應欠佳學生進行座談與個別輔導。
- 7、 辦理家長座談會及選學程說明會，藉親師溝通之機會，使家長瞭解有關子女生涯發展之各項因素，協助子女選擇適合個人能力與興趣之課程，以利未來發展。

(二) 輔導人員

1. 教務處主任、學程主任、課務組長
2. 各班導師
3. 輔導教師
4. 各科科主任及其他相關人員

(三) 輔導時間

1. 高一新生在新生訓練期間實施。
2. 在生涯規劃課程中進行。
3. 利用各學期各種說明會與座談會，利用活動課程時間進行。
4. 個別輔導可利用空堂、自習與課餘時間進行。

(四) 查詢資源

1. 有關於綜合高中課程之實施，除查閱本校課程手冊外，並可向下列人員或有關單位查詢相關問題。
2. 開設學程、必修及選修科目：教務處、學程主任、課務組長。
3. 課程規劃：教務處、學程任課老師、學程主任、課務組長。
4. 選課規劃：教務處、輔導教師、導師、學程任課老師、學程主任、課務組長。
5. 心理測驗施測及解釋：輔導老師
6. 確定自己的性向及興趣：輔導老師、實習處、教務處
7. 科系簡介資料：輔導老師
8. 網路資訊：

www.hccvs.hc.edu.tw 本校網站

techsys.tvc.ntnu.edu.tw/course/ 技職院校課程資訊網

www.tve.edu.tw/ 教育部技職司

www.edu.tw/ 教育部

拾、學校課程評鑑

一、115學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

國立新竹高級工業職業學校 115 學年度課程評鑑實施計畫

114 年 11 月 24 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一)教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)教育部 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一)每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二)定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一)課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二)課程自我評鑑小組成員：
 - 1.校長就課程發展委員會成員，聘請 11 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2.課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三)各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四)全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一)課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及

科專業能力以及群科課程規劃)、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

- (二) 教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

- (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：
 - 1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
 - 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
 - 3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
 - 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
 - 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
 - 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
 - 7. 依據課程自我評鑑報告，修正本校課程計畫。
- (二) 教學單位實施自我檢核
 - 1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
 - 2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃

- (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組：校長就課程發展委員會成員，聘請 11 人組成課程自我評鑑小組。

- (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案:自我評鑑小組協助擬定
- 1.課程評鑑計畫草案。
 - 2.擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案。
- (三) 課程發展委員會通過相關計畫:課程發展委員會通過
- 1.課程自我評鑑計畫。
 - 2.課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃。
- (四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核:科/學科教學研究會與教師個人,依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核。
- (五) 完成課程自我評鑑報告草案:課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計,完成課程自我評鑑報告草案。
- (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告:課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案,擬具各項建議與改進方案,提送校內相關單位協助改善,並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後,完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。
- (七) 結果運用之後續規劃與持續改善:各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人,依據課程自我評鑑報告,進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

七、課程自我評鑑時程規劃

時程 工作項目	8-9 月	10 月-4 月	5-6 月	7 月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定評鑑內容		●		
(三) 課程發展委員會通過相關計畫		●		
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議,適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案,改善本校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果,參酌教育部建置之各類課程、教

學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。

(四) 激勵教師進行課程設計及教學創新。

(五) 增進教師對課程品質之重視。

(六) 修正本校課程計畫。

(七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、113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：[113_180404_2 Year1 自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

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 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容概論		
	英文名稱	Introduction of car detailing		
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、專業力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	1(1(1)0000)			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 汽車美容業的業態與經營形式。 2. 從事汽車美容行業所需具備的工作特質。 3. 汽車美容行業的工作環境。 4. 汽車美容的工作項目。 5. 車輛車型、車款與廠牌的辨識。 6. 汽車美容相關工具與材料。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 汽車美容行業		1汽車美容行業的分類屬性。 2認識汽車美容業的業態。 3汽車美容業的工作環境特徵。 4學校及社區周遭的汽車美容店	3	
(二) 汽車美容業的工作條件		1從事汽車美容業的員工特質。 2汽車美容行業的工作條件。 3從事汽車美容行業的待遇及責任。	3	
(三)汽車美容的工作項目		1外部清潔。 2內部清潔。 3汽車美容的進階工法。 4汽車美容行業的環境整理。	6	
(四)車輛的分類		1汽車的分類。 2機車的分類。 3特殊車種。	3	
(五)車輛美容用具		1汽車美容常用的工具。 2汽車美容常用耗材	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等。			
教學資源	1. 鄰近學校之汽車美容業、汽車保養廠、汽車展售場。 2. 圖表、照片、投影片、影片等多媒體。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 (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)蒐集車輛及車輛美容業之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 2. 教學方法 (1)可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。(2)教材由教師宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 (3)教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演			

練或操作，以提高學生實作的能力。(4)依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。(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。

3.教學評量：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，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

4.教學相關配合事項：(1)可加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容場所參觀見習，以實際了解產業發展，進而增加就業機會。(2)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。並宜蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。

5.依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。

表 11-2-2-2國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務概論		
	英文名稱	Introduction of retail service		
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、專業力、表達力、感受力、批判力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	3(3)0000)			
	第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 良好的門市服務態度及安全、衛生習慣。 2. 零售業的業態與經營形式。 3. 門市工作與顧客服務的基本概念 4. 門市服務職場的工作內容。 5. 門市作業銷售技巧。 6. 門市作業陳列技巧。 7. 門市作業清潔技巧。			
議題融入	餐飲服務科：性別平等 環境 品德 法治 資訊 安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)門市衛生安全		1. 職業環境與安全衛生。 2. 門市的工作安全。 3. 門市的職業災害。	6	
(二)顧客服務管理作業		1. 櫃台接待。 2. 顧客應對用語。 3. 電話應對用語。	6	
(三)顧客關係管理作業		4. 顧客需求詢問的技巧和處理。 5. 顧客購買意願詢問的技巧和處理。 6. 售後服務的技巧和處理。	6	
(四)櫃檯環境認識		1. 櫃檯的工作內容。 2. 職場商品價錢與擺放。 3. 櫃檯內相關設備。 4. 交、接排班表。	6	
(五)商品處理作業		1. 商品種類與儲存。 2. 補貨和陳列原則。 3. 商品核驗和卸貨庫存。	6	
(六)商品處理作業進階		1. 退貨處理流程。 2. 過期商品理貨與報廢。 3. 特殊商品的處理。	6	
(七)倉庫盤點		1. 倉庫物品擺放。 2. 盤點種類及注意事項。 3. 盤點單填寫與簽核。 4. 問題物品與缺點的處理方法。	6	
(八)櫃檯作業清潔		1. 櫃檯清潔區域與項目。 2. 櫃檯清潔用品及使用工 具選用。 3. 海報張貼清除作業。 4. 顧客動線清潔作業。 5. 商品貨架清潔作業。	6	
(九)門市報表		1. 辨認門市報表的項目。 2. 門市報表數據判讀。 3. 基本門市報表數據計算。	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等。			

教學資源	1. 職場門市周邊設施。 2. 圖表、照片、投影片、影片等多媒體。
教學注意事項	<p>(一)教材編選 1. 編選適合學生能力與程度之門市或科目名稱教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。 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. 蒐集櫃檯作業簡易設備之相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。 2. 宜多元化且有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。 3. 教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。 4. 依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。 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)學習評量 配合授課進度進行單元評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。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，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。本學期宜著重於使學生了解且能說明櫃台作業內容及達到操作和應用之能力，評量時宜考量學生之個別差異。依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。(四)依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。</p>

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立新竹高級工業職業學校 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	Commodity and material sorting workplace practice		
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、專業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：衛生與安全概論、生活用品整理實作、家事處理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 歸位陳列 2. 分類陳列 3. 體能訓練 4. 垂直排列 5. 保溫需求的排放陳列。 6. 工具輔助陳列。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場清潔類物品的種類分辨		1職場中清潔用途的物品 2職場資源回收類物品	9	第一學期開設
(二)職場門市類物品的種類分辨		1職場中銷售商品類的物品 2職場中產品製作用具 3職場衛生與安全類物品	9	第一學期開設
(三) 職場清潔類物品的陳列		1職場中清潔用物品的排放陳列 2職場中資源回收類物品的排放	9	第一學期開設
(四) 職場門市類物品的陳列		1銷售商品的排放陳列 2產品製作用具的排放陳列 3職場中衛生與安全類物品的排放陳列	9	第一學期開設
(五) 職場物品整理順序		1內場與外場物品整理順序 2上位與下位物品整理順序 3職場工作前與工作後物品整理順序	9	第一學期開設
(六) 職場動作技巧強化		1重物搬運技巧及注意事項 2. 重物搬運技巧練習	9	第一學期開設
(七) 職場物品整理體能強化		手指與腕力運用技巧	9	第二學期開設
(八)職場物品整理輔助用具		1物品整理手動輔助用具操作 2物品整理動力輔助用具操作	9	第二學期開設
(九) 職場物品的大小辨識與分類		物品的大小辨識與分類	3	第二學期開設
(十)職場物品的重量辨識與分類		物品的重量辨識與分類	3	第二學期開設
(十一)垂直陳列技巧		物品大小與重量的垂直排列	3	第二學期開設

(十二)職場溫度控制冰箱類物品陳列	1冷藏物品排放與陳列 2冷凍物品排放與陳列	9	第二學期開設
(十三)職場溫度控制常溫類物品陳列	1常溫物品排放與陳列 2保溫物品排放與陳列	9	第二學期開設
(十四)職場環境美化物品陳列	1裝飾物品陳列與整理 2園藝物品陳列與整理 3生態造景物品陳列與整理	9	第二學期開設
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等。		
教學資源	1. 職場門市周邊設施。 2. 圖表、照片、影片等多媒體。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應結合實習職場之情境，加強就業生態之連接性。(2)可運用門市周邊物品圖片、影片，作為教學之媒材。 2. 教學方法 (1)教學採用示範法、觀察法、實作法、工作分析法等方法。(2)借用各種輔助教材與實品，指導學生學習職場物品整理的各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量：要求學生瞭解門市職場實習的相關實習演練外，同時評量學生之人際互動、應變能力、工作安全、職業傷害預防等，以促進學生跨情境能力類化。 4. 教學相關配合事項：將職業傷害預防與職業安全同時納入教學指導中，並同時搭配實習職場之職場安全與衛生規範，教學時注意學生個別差異，以及不同門市職場作業之差異性，事實依據學生狀況進行彈性調整。		

表 11-2-3-2 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	清潔服務實習			
	英文名稱	Cleaning Service Practice			
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、專業力				
適用科別	餐飲服務科				
	8(000044)				
	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、職場清潔實作				
教學目標 (教學重點)	1. 職場環境及各項設備及器具。 2. 職場各項設備、器具及用具的清潔與維護技能。 3. 職場門市內外及周圍環境的清潔服務工作。 4. 良好的清潔工作態度、習慣與安全。				
議題融入	餐飲服務科：無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)清潔服務概念		1. 職場環境、清潔用具 2. 清潔服務的概念。 3. 清潔用具使用後的歸位與清潔。		8	
(二)地板清潔		1. 外場地板清掃、吸塵及拖地。 2. 內場地板清掃、吸塵及拖地。		8	
(三)擦拭技巧		1. 桌面擦拭與清潔。 2. 櫥櫃擦拭與清潔。 3. 流理臺擦拭與油污清潔。 4. 爐台擦拭與油污清潔。		8	
(四)窗戶清潔		1. 窗戶清潔 2. 紗窗清潔。 3. 鏡面清潔。 4. 霧面玻璃清潔。		8	
(五)刮玻璃		1. 玻璃刮刀清潔玻璃 2. 落地玻璃清潔 3. 落地鏡面清潔		8	
(六)廚房用具清潔		1. 刀具、砧板及鍋具的清潔與保養。 2. 碗盤、杯具及餐具的清潔與保養。 3. 器材及擦拭工具(抹布)消毒。		8	
(七)廁所清潔		1. 小便斗、馬桶清潔。 2. 廁所地板清潔。 3. 廁所垃圾清潔。 4. 廁所備品補充。		8	
(八)高處除塵用具介紹與使用		1. 氣窗刷的使用。 2. 高處牆面清潔。		8	
(九)地板清潔機器認識與操作		1. 地板清潔機具的維護與操作。 2. 認識打蠟相關設備與材料。 3. 洗地機、吸水機、打蠟機的保養與維護。 4. 洗地機、吸水機、打蠟機的使用技巧與操作。		8	
(十)污垢處理		1. 玻璃上貼膠痕跡清潔。 2. 窗戶軌道或門檻溝槽清潔。 3. 口香糖沾黏處清潔。 4. 廁所、浴室磁磚縫隙清潔。		8	第二學期開始實施

(十一)廚房設備清潔	1.微波爐、電鍋及烤箱等加熱器具清潔。 2.爐台、工作臺、流理臺及煎台清潔。 3.冰箱、冰櫃清潔與收納整理。	8	
(十二)垃圾及廢棄物處理	1.垃圾分類與資源回收。 2.廚餘及廢棄物處理。 3.油污清潔與廢棄油污處理。 4.倒垃圾實作。 5.垃圾桶及掃具櫃清潔。	8	
(十三)廚房油污擦拭技巧	1.流理臺擦拭與油污清潔。 2.爐台擦拭與油污清潔。	8	
(十四)高處除塵	1.天花板清潔。 2.燈具及出風口的清潔。	8	
(十五)地板清潔機器	1.洗地機、吸水機、打蠟機的保養、維護與操作。	8	
(十六)特定場所污垢處理	1.廁所、浴室磁磚縫隙清潔。 2.廁所、浴室的水垢清潔。	8	
(十七)廚房機器清潔	1.抽油煙機使用及清潔。 2.洗碗機使用與清潔。	8	
(十八)辦公場所清潔	1.辦公場所的清潔實作及注意事項	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等多元評量方式。以實際操作及職場人員回饋做為評量參考。		
教學資源	教科書、期刊雜誌及相關清潔服務著作。實習場所之設備、空間及環境。		
教學注意事項	<p>1.教材編選：(1)應編選適合學生能力與需求之教材，充分運用實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容。(2)使用工作分析法編選教材，以便學生進行操作及演練。(3)將學生居家及社區生活經驗融入環清潔專業實作中，以逐漸類化到實際職場的演練與操作。(4)結合公共安全議題(包括環保、工安等)，融入課程內容。(5)蒐集或設計環境服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。</p> <p>2.教學方法：(1)兼顧認知、技能與情意之教學外，應強調工作技能之演練，以提高學生實作類化的能力。(2)使用工作分析法並運用口訣策略，加強學生對操作步驟的記憶，並提供學生反覆練習的機會。(3)提供學生個別化的檢核表，讓學生練習以檢核表進行自我檢核，提升學生自我管理的能力。</p> <p>3.教學評量：(1)依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。</p> <p>a.在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。</p> <p>b.在技能方面的評量，清潔技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。</p> <p>c.在情意方面的評量，應強調操作器具之安全及良好工作態度的養成，並培養良好之清潔工作態度。</p> <p>(2)以實際操作及職場人員回饋做為評量參考。</p> <p>4.教學資源：(1)相關書籍、成品、多媒體教材、網路數位資訊、雜誌等。(2)實習場所之設備、空間及環境。</p> <p>5.教學相關配合事項：(1)實習場所宜和社區職場結合，以因應未來職業轉銜。(2)加強安全教育，包含交通安全、工作安全等。(3)強調在工作中學習專業的職業技能，重視良好工作態度的建立及人際互動的能力。(4)校外實習前與家長及雇主簽訂契約，內容包含保險、供餐及實習時間、事項等事宜。(5)與職場廠商負責人及指導員充分並持續溝通，共同輔導學生，使學生於職場實習中能學習技能及問題解決能力。(6)給予學生回饋、鼓勵，並要求學生撰寫實習心得，搭配檢核表，使學生了解自己的狀況及努力的目標。</p> <p>6.依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。</p>		

表 11-2-3-3 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習		
	英文名稱	Catering Services Practice		
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、專業力、表達力、感受力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、餐飲服務實務			
教學目標 (教學重點)	1. 餐飲服務概念，服務態度及職場倫理。 2. 餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 3. 餐飲服務技能。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)工業安全與衛生教育	1. 現場環境。 2. 滅火器、逃生安全門的位置。		2	
(二)餐飲服務基礎禮儀	1. 服務人員適當儀態演練實作。 2. 迎賓、帶位、入席、退席等服務禮儀。 3. 站姿、走姿訓練。		6	
(三)餐飲服務話術	1. 稱呼、問候、談話禮節。 2. 菜單介紹、特色餐點說明與點餐。 3. 餐點確認與顧客反饋。		8	
(四)布巾類準備工作	1. 口布摺疊與擺放。 2. 鋪設與更換檯布。		8	
(五)餐桌佈設工作	1. 餐桌的裝飾及擺設。 2. 餐椅裝設及擺放。		8	
(六)拖盤操作	1. 托盤使用技巧。 2. 端盤及單手持盤。		8	
(七)餐飲服務技能	1. 倒茶水。 2. 送餐、上菜、收餐。		8	
(八)餐具的清潔、保養與維護	1. 餐具的清潔與保養。 2. 餐具的正確使用方式。 3. 餐具分類收納。		8	
(九)中式餐具的排列	1. 中餐餐具種類。 2. 中餐餐具擺設及替換。		8	
(十)西式餐具的排列	1. 西餐餐具種類。 2. 西餐餐具擺設及替換。		8	
(十一)吧檯設備與器具	1. 吧檯設備 2. 器具		8	第二學期開始實施
(十二)營業前準備工作	1. 餐廳設桌(桌椅擺設與裝飾、檯布、椅套等)。 2. 環境打掃。		8	
(十三)餐點準備與製作	1. 餐點備料。 2. 半成品加工。 3. 餐點擺盤與裝飾。 4. 飲料製作。		8	

(十四)餐桌服務技能	1. 送餐、收餐流程。 2. 分菜(使用刀叉夾)。	8	
(十五)中式餐飲服務禮儀及技巧	1. 中餐服務流程。 2. 中式餐飲服務禮儀及技巧。	8	
(十六)西式餐飲服務禮儀及技巧	1. 西餐服務流程。 2. 西式餐飲服務禮儀及技巧。	8	
(十七)用餐後的收拾工作	1. 餐盤的收拾。 2. 收拾餐具、杯皿的注意事項。 3. 桌面整理的技巧。	8	
(十八)客訴與突發事件處理	1. 客訴問題處理流程與方法。 2. 突發事件處理流程與方法。	8	
(十九)場地清潔及整理	1. 垃圾分類。 2. 廚餘處理。 3. 器材清潔、擦拭及分類。 4. 場地復原。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，例如情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 注意學生上課之學習態度、操作能力、應用能力及精熟程度，施以觀察評量。 3. 觀察學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	一、採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。 二、錄製或蒐集實地實景影片，運用錄影片、光碟等多媒體進行課程學習。 三、可用日常生活中的實際經驗、親身體驗為案例，接近真實感受增強學習興趣。		
教學注意事項	一、教材編選 1. 參考教課書，並蒐集餐飲服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物、報章雜誌等作為輔導教材。 2. 引藉時下社會流行，國際趨勢，融入教材中增加實用與宏觀。 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，同時瞭解使用時機、物品清洗、器具保養及管理。 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、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學。 3. 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。 三、教學資源 1. 餐飲服務相關教學媒體，如示意圖、影視光碟和電腦軟體等，輔助教學之進行，以提高學生學習效率 2. 教學相關的網站、書籍報章雜誌及教具。 3. 教學相關的實習職場。 四、教學相關配合事項 1. 教師利用相關教學設備，引領學生參與實作，增加學生實務經驗。 2. 校外實習職場之配合及學校行政支援。 五、依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-4國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲製備實習		
	英文名稱	Catering Preparation 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	學習力、專業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	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、米食加工、蔬食料理實作、中式麵食			
教學目標 (教學重點)	1. 廚房設備、飲料調製機具的使用及清潔維護。 2. 各種食材及飲料的製備能力。 3. 職業安全與衛生知識的維護能力。 4. 珍惜材料不浪費食物資源。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 食品安全與衛生		1餐飲製作者的衛生與安全 2餐飲製備環境的衛生與安全 3引起食物中毒的原因及預防方法	3	
(二) 廚房用具的使用與維護		1廚房器具的操作及維護包含烤箱、電鍋、微波爐、鍋具、刀具 2磅秤、量杯、量匙	6	
(三) 飲料調製機具的使用與維護		1飲料調製機具的操作及維護 (包含雪克杯、咖啡機、果汁機、冰沙機等) 2重量、容量、糖水比例的換算	9	
(四) 醬料的製作與應用		1調味料的種類及應用 2香辛料的種類及應用 3抹醬、沾醬的製作與應用實作 4醬料保存原則與操作	9	
(五) 食材選購與保存		1食材選購的方法 2食材的包裝、儲存 3食材解凍方法	9	包含五穀及澱粉根莖類、油脂類、蛋豆魚肉類、蔬果類、加工食品類、乳類及飲料類食材之教學
(六) 食材的洗滌與切割		1食材洗滌 2食材切割	9	
(七) 食材處理		1各類食材處理 2各種烹調方式的食材製備	9	
(八) 烹調方法		1食材的烹調方式與注意事項 2各類烹調法的實作	9	第二學期開始實施
(九) 盤飾		1盤飾的原則與技巧 2盤飾實作	9	
(十) 果汁飲料調製製備		1. 果汁調製 2. 手搖飲調製	9	

(十一)茶類咖啡調製製備	1. 茶類調製 2. 咖啡調製	9	
(十二)輕食料理製備	1. 輕食料理製備三明治、漢堡、熱壓吐司 2. 鬆餅製作 3. 輕食包裝	9	
(十三)中式料理製備	1 中式料理製備 2 中式料理包裝	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、紙筆測驗、實際操作等評量方式宜多元搭配。		
教學資源	1. 餐飲製備相關教科書、報章雜誌、及其著作。 2. 圖表、照片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與餐飲製備有關之相關教學網站及媒體等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應結合實習職場之情境，加強與就業生態環境之連結性。 2. 教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、實作法、練習法、工作分析法等 方法，以講解為輔，操作練習為主。 (2)實作練習時給學生精熟學習、反覆練習的機會。 (3)借用各種輔助教材，指導學生學習有關食品之各項知識，作為增廣教 學，以加深學生對本科的知識及認知。 (4)納入生命教育、海洋教育等議題發展延伸活動，使學生了解與珍惜資源，善用食材。 3. 教學評量 (1)要求學生瞭解食材處理實作、基礎速食實作、飲料調製等相關科目之 認知知識。 (2)要求學生了解餐飲製備實習的相關知能外，同時評量學生職場的人際 互動以及應變能力，促進學生對於跨情境能力的類化。 4. 教學相關配合事項：(1)課程中應配合場所規範的工業安全與衛生規範，提醒學生留意工作場域之衛生與安全，叮嚀注意刀具使用與機具操作安全，工作完成後也 須正確完成場地清潔與機具清潔。 (2)將同事的多樣性納入教學指導中，並配合隨機指導學生的情緒調適。 (3)請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。 (4)教學實助意學生的個別差異，以及不同職場的作業差異性，並依據學 生的實際情況進行彈性調整。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內 容得視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-5 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Special topic Practice		
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、專業力、表達力、批判力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(000002)			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 整合性課程，充實知識層面的內涵，激發學生創意、表達能力以、團隊合作及解決問題的能力。 2. 藉由服務他人與成品介紹讓學生感到榮譽，作為三年高職教育成果展現。			
議題融入	餐飲服務科： 無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)成果展的目的與規劃		1. 討論成果展的目的 2. 討論成果展的呈現方式與內容	4	
(二)成果展的準備		1. 規劃內容向度(如菜單設計組、餐桌布置組、食材製備組、商品展售組、環境清潔組等等)。 2. 各組執行的進度。 3. 進行成果發表準備工作（如海報製作、行銷宣傳、場地布置等）。	9	
(三)菜單試做		1. 依據菜單進行試做。 2. 成品解說介紹。 3. 成品品嚐。	9	
(四)餐飲服務訓練		1. 餐桌的擺設。 2. 上菜與收餐的禮儀。 3. 客人的應對話術。	6	
(五) 成果展的執行		1. 各組依專長及流程進行成果發表。	5	
(六) 成果展的檢討		1. 成果展的檢討與交流。	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量方式，如情境實作、口頭問答、報告等方式評量。 2. 觀察學生個別差異，進行個別評量。			
教學資源	1. 教學相關的網站、書籍報章雜誌、餐廳宣傳單及DM。 2. 整合高中三年學習成果，以成果展方式呈現學生餐飲服務的成長與表現。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)運用坊間餐飲服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材。(2)運用多媒體資訊，讓學生能更加瞭解成果展的呈現方式與內涵。 2. 教學方法 (1)教師宜多鼓勵學生共同討論，激發創意呈現三年來的餐飲服務學習成果，可利用網路資源，適時給予建議與修正。(2) 本課程採分組上課，依當年度學生特質討論決定成果展的呈現方式。 3. 教學評量： (1) 採多元評量方式，如情境實作、口頭問答、報告等方式評量。(2)團體合作需視學生在團體裡的角色、努力情況、分工職務，調整評量結果。 4. 教學相關配合事項 (1)教師利用相關教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。(2) 相關實習材料校方需提供與協助。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。			

表 11-2-3-6國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實作		
	英文名稱	Western style Dessert Preparing		
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、專業力、感受力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	4((4)40000)			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 西式點心的定義、分類與加工原理 2. 西點製作相關工具、設備的使用及維護方法 3. 西點各項常用材料的特性及使用方法 4. 各式西點實作。 5. 正確的工作習慣和態度			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)西式點心概論		1. 實習工廠工業安全與衛生教育 2. 西式點心定義與分類 3. 西式點心的加工原理	4	
(二)西點製作相關工具及設備		1. 烘焙工具 2. 烘焙設備	4	
(三)烘焙材料		1. 常用烘焙材料的辨別與保存 2. 食品添加物認識與辨別	4	
(四)配方表與電子秤認讀		1. 配方結構，依配方備料、製作產品 2. 電子秤使用與容器選擇	4	
(五)包裝與食品衛生		1. 工廠規範與個人衛生 2. 西式點心包裝材料認識與選擇 3. 西式點心包裝方法的操作與學習 4. 西式點心包裝衛生與安全	4	
(六)餅乾類製作理論		1. 糖油打發與判別 2. 餅乾製作烘焙要點 3. 焦化奶油在餅乾製作的應用 4. 粉油辨合法的實作	4	
(七)焦化奶油西點上的應用		1. 焦化奶油 2. 美式軟餅乾	8	
(八)糖油拌合法及粉油拌合法		1. 布列塔尼酥餅 2. 巧克力餅乾	8	
(九)蛋糕類製作理論		1. 全蛋打發與判別。 2. 蛋白霜打發與判別。 3. 鮮奶油打發與判別。 4. 蛋糕紙模、模具的準備與選擇 5. 蛋糕製作烘焙要點	4	
(十)蛋糕		1. 戚風蛋糕 2. 古典巧克力蛋糕(水浴法)	8	
(十一)冷凍酥皮的應用		1. 葡氏蛋塔。 2. 水果派。	8	
(十二)卡士達醬的製作與應用		1. 卡士達醬 2. 舒芙雷乳酪蛋糕	4	
(十三)其他甜點製作		1. 泡芙製作 2. 布丁凝結原理及操作	8	

3. 奶酪凝結原理及操作			
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、實作評量等。		
教學資源	1.教科書、報章雜誌、相關西式點心實作及其著作。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與西式點心實作有關之機構、展覽會、演講會等資源。		
教學注意事項	<p>1.教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度 (2)加入生活中的西式點心介紹，使學生能獨立於日常生活中運用。 2.教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、探究法、欣賞法、練習法、工作分析法等方法。 (2)借用各種輔助教材，指導學生學習西式點心之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3.教學評量:要求學生瞭解西式點心的相關知識實作練習外，並評量學生之應用能力、實際操作能力、精熟學習等。 4.教學相關配合事項:將有關西式點心發展之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。第一堂課程應進行工業安全與衛生教育，教學時注意學生個別差異，選擇合適的教學法，並注意工具使用與機具操作安全，課程完成後也須正確完成場地清潔與機具清潔。 5.餅乾、蛋糕的前置教學應結合教師實作示範。 6.依據特殊教育課程教材教法與評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。</p>		

表 11-2-3-7 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務		
	英文名稱	Catering Services Practice I		
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、專業力、表達力、感受力			
適用科別	餐飲服務科			
	4(000400)			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	1. 餐飲服務從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 餐飲服務業的工作內容、要領、器材設備及作業流程。 3. 餐飲服務之基礎技能。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)工業安全		1. 實習工場環境 2. 工業安全須知	2	
(二)餐廳服務基礎禮儀		1. 基本服務禮儀 2. 儀態訓練	6	
(三)餐廳設備 及器具		1. 餐廳基本設備 2. 餐廳器具材質及特性 3. 餐具的清潔與保養 4. 餐具的正確使用方式	8	
(四) 基本服務技巧		1. 餐桌架設及拆除餐桌 2. 檯布摺疊、鋪設及更換 3. 托盤使用技巧 4. 倒茶水 5. 送餐、上餐、收餐	8	
(五)餐巾運用		1. 餐巾介紹 2. 餐巾摺疊技巧與應用	6	
(六)營業前準備工作		1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 餐具之清潔與整理 3. 工作檯清潔與整理 4. 布巾類的整理與準備 5. 確認定位與餐桌布置	8	
(七)菜單飲料單的認識		1. 認識各式菜單 2. 菜單的功能與內容 3. 菜單的結構 4. 認識飲料單及酒單 5. 飲料單、酒單之功能及結構 6. 餐食與飲料的搭配	6	
(八)餐桌布置與擺設		1. 餐桌佈設原則 2. 中餐的餐桌布置及擺設 3. 西餐的餐桌布置與擺設	6	
(九)飲料服務		1. 餐桌飲料服務 2. 櫃台/吧檯飲料服務 3. 咖啡與茶的服務	4	
(十)餐飲服務流程		1. 中餐服務流程 2. 西餐服務流程	6	

(十一)餐務作業	1. 剩餘食物的收拾方式 2. 餐具之清潔與收拾 3. 桌面整理的技巧 4. 垃圾分類 5. 資源回收處理	8	
(十二)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨及其他糾紛處理 2. 緊急事件處理	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 二、觀察學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	一、教科書、期刊雜誌、相關餐飲服務著作等作為輔導教材，並運用多媒體資訊補充課程。 二、採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。 三、教學相關的實習教室。		
教學注意事項	<p>一、教材編選 1. 適合學生能力與需求之教材，教材內容應酌情增補相關知識。 2. 運用多媒體資訊，以及加入生活中的餐飲服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材，讓學生更能了解學習內涵。 二、教學方法 1. 教學採用講述法、示範法、工作分析法等方法，依學生之個別差異，彈性 調整教學方式。 2. 強調實作，藉由工作分析法並反覆演練，提升餐飲服務技能。 3. 運用餐飲實習教室營業規劃，讓學生實際演練服務技巧，增加類化及應變 能力。 三、教學評量 1. 要求學生瞭解餐飲服務的相關知識及實作練習，並評量學生之應用能力、實 際操作能力、精熟學習等。 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。 四、教學資源 1. 教科書、期刊雜誌、相關餐飲服務著作等作為輔導教材，並運用多媒體資 訊補充課程。 2. 採用實際物品，配搭課程現場說明使用方法。 3. 教學相關的實習教室。 五、教學相關配合事項 1. 以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場參觀支援教學。 2. 教師以圖片、講解、問答、討論，鼓勵學生查閱有關參考資料的方式來引導 學生，以增加學習興趣與提升動機。 六、依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整</p>		

表 11-2-3-8國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎香草加工實作		
	英文名稱	Basic Aroma practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、專業力、表達力、感受力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	2(002000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 香草植物的認識與種植。 2. 香草植物的加工與應用。 3. 萃取純露。 4. 香草茶包。 5. 手工香皂與液體皂。 6. 香草植物的應用。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
工業安全與衛生教育		實習工廠工業安全與衛生教育	2	
香草植物的種植與照顧		1. 認識香草植物的類別與成分 2. 鮮食香草植物的栽培管理與調製	4	
香草純露製作與生活應用		1. 認識純露的功效與生活應用 2 熟悉純露的製作流程與注意事項 3 新鮮植物萃取純露實作練習	6	
香草茶包製作		1. 瞭解香草茶飲的種類及應用方式 2 應用不同方式乾燥香草植物 3 調製不同功效的香草茶 4 認識香草植物的功效及紓壓的效果	6	
新鮮香草手工皂製作		1. 手工皂的製作過程與皂化原理 2 學習鹼水的調配與安全注意事項 3 家事皂的製作流程與實作練習 4 新鮮香草皂的製作流程與實作練習	6	
乾燥香草手工皂製作		1. 乾燥香草的製作流程與實作練習 2 乾燥香草皂的製作與實作練習 3產品包裝與標籤製作 4香草應用在點心與烘焙上	6	
香草在生活上的應用與實作		1. 精油滾珠瓶的製作 2 左手香膏、紫草膏、舒緩膏製作 3 乾燥香草沐浴鹽製作與實作練習 4 香草應用在點心與烘焙上	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、實作評量等。			
教學資源	1. 教科書、報章雜誌、相關香草加工流程及其著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 參考香草加工有關之機構、展覽會、演講會等資源。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度 (2)加入生活中的香草加工與應用方式， 讓學生能類化到其他情境。 2. 教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、探究法、欣賞法、練習 法、工作分析法等方法。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習香草加工之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量:要求學生瞭解香草加工實作加			

工概論的相關知識實作練習外，並評量學生之應用能力、實際操作能力、精熟學習等。 4.教學相關配合事項：(1)注意個別差異，並採用多元評量方式，如作業評量、田野觀察與操作等。(2)強調課程與生活的連結性，讓學生能應用在實際生活上。(3)精油皂操作時，因鹼水為強鹼，因此須注意學生操作安全。 5.依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。

表 11-2-3-9 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家事服務實務		
	英文名稱	Family Affairs Practice		
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、專業力			
適用科別	餐飲服務科			
	2(002000)			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：生活用品整理實作			
教學目標 (教學重點)	1. 家庭事務處理基本能力。 2. 獨立完成家事處理之能力。 3. 家庭事務分工的責任。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)居家安全		1. 家庭中隱藏的危險 2. 預防危險的發生與傷害 3. 家庭事務分工	8	
(二)服裝縫補		1. 縫紉用具 2. 基本縫法	8	
(三)服飾衣物管理		1. 去汙劑與去汙法 2. 衣物分類洗滌法 3. 衣物摺疊與收藏 4. 衣物整燙技巧	8	
(四)健康飲食新生活		1. 健康飲食的意涵 2. 健康飲食計畫	4	
(五)家庭休閒活動規劃		1. 休閒活動的意義與特質 2. 休閒活動類型 3. 家庭休閒活動的規劃與執行	4	
(六)家庭聚會活動規劃與執行		1. 家庭聚會活動的意涵與功能 2. 家庭聚會活動規劃設計 3. 家庭聚會活動執行實務	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。（1）在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。（2）在技能方面的評量，可模擬情境練習。（3）在情意方面的評量，宜強調工作環境及操作器具之安全。 2. 宜兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用 各項能力。 3. 評量內容宜與實際情境的標準一致。			
教學資源	1. 教學相關的軟硬體設備。 2. 教學相關的網站、書籍、報章雜誌及教具。 3. 社區內各單位實際設備及設施。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)配合教學主題及內容綱要，編製模擬概況之教材內容，設計實際情境演練， 以建立學生實際運用能力。(2)依據學生身心發展之個別差異、生活經驗及地區特性選用教材，並依需求 補充最新知識，增加學生經驗學習值。(3)教材編選宜顧及學生將來每日生活所需，儘量與實務貼近，課程內容宜含 個人生活需求、家庭生活習慣和社區融入。(4)教材內容宜結合社會當前關注的議題，並適時提醒學生注意生活周遭之相 關問題，自編教材或規劃教學活動。 2. 教學方法 (1)教學以能培育學生具備家務處理能力為首要目標，教師宜依教材內容以問 答、示範、直接指導、模擬演練、實際操作及實際參觀方式進行。(2)教師教學時需注意機器操作的安全性，運用多次練習、協助與提示進行實 際操作教學，以提升教學效果。(3)教師宜重視實務模擬，引發學生學習動機，培養自動性與類化能力，以擴 及終身學習的能力。 3. 教學評量 (1)			

成績評量以能達成個人學習目標為原則。(2)評量範圍宜包括行為、態度、知識與技能，可在教學前、中、後進行評量。(3)評分方法採用提問、觀察、實務模擬的適性及多樣評量方法。

表 11-2-3-10 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	米食加工		
	英文名稱	Grains processing 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、專業力、表達力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(004400)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 市面上中式米食的製品。 2. 中式米食的製造流程。 3. 製作中式米食製品的器具與材料。 4. 珍惜材料不浪費食材。 5. 維持環境的清潔並愛護機具。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
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		1. 食品工廠安全衛生。 2. 中式米食加工概論 3. 稻米分類 4. 米食的分類	8	
(二)米食製作概述		1. 米食的製作技術 2. 米食的熟製技術 3. 米食的蒸煮技術 4. 米食的開發與發展趨勢	8	
(三)米穀粉的認識		1. 不同粿粉的研磨製作與特性 2. 熟粉類製作流程	8	
(四)配方製作		1. 配方表的結構與計算。 2. 電子秤使用與容器選擇。 3. 米食加工用具名稱認識、操作及簡易保養。	8	
(五)米食材料		1. 常用材料的辨別與保存。 2. 米食加工食材的認識與處理	8	
(六)蒸煮設定		1. 瓦斯爐火大小設定 2. 蒸煮時間的判斷與設定 3. 食材熟度的判斷	8	
(七)米飯烹煮技巧		1. 米的種類 2. 煮飯的技巧	8	
(八)米食產品包裝		1. 工廠與個人衛生。 2. 包裝材料認識與選擇。 3. 包裝方法的操作與學習。 4. 食品包裝衛生與安全。	8	
(九)米食產品儲存		1. 米食原料及成品特性。 2. 米食產品的保存方式及保存期限。	8	
(十)米粒類米食		1. 米粒類米食製作流程 2. 油飯製作 3. 筒仔米糕製作	8	第二學期開始實施
(十一)進階米粒類米食		1. 台式肉粽製作 2. 桂圓甜米糕製作	8	
(十二)粥品類米食		1. 白米飯的蒸煮 2. 海鮮粥製作	8	

(十三)進階粥品類米食	1. 廣東粥製作 2. 八寶粥製作	8	
(十四)米漿類米食	1. 米漿類米食製作流程 2. 碗粿 3. 發粿	8	
(十五)進階米漿類米食	1. 蘿蔔糕 2. 芋頭糕	8	
(十六)漿糰類米食	1. 漿糰類米食製作流程 2. 芋粿巧 3. 湯圓	8	
(十七)進階漿糰類米食	1. 麻糬 2. 甜年糕	8	
(十八)米穀粉的應用	1. 米桂圓發糕 2. 米穀粉蒸糕	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、實作評量等		
教學資源	1. 教科書、報章雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與米食加工有關之機構、展覽會、演講會等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度 (2)介紹日常生活中的米食製品，並讓學生完成丙檢術科操作。 2. 教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、探究法、欣賞法、練習法、工作分析法等方法。 (2)借用各種輔助教材，指導學生學習米食加工食品之各項知識，作為增廣教學，以加深學生對本科的認知。 3. 教學評量:要求學生瞭解米食加工概論的相關知識實作練習外，並評量學生之應用能力、實際操作能力、精熟學習等。 4. 教學相關配合事項: (1)第一堂課程應進行工業安全與衛生教育。 (2)教學時注意學生個別差異，選擇合適的教學法，並注意刀具使用與機具 操作安全，課程完成後也須正確完成場地清潔與機具清潔。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內 容得視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-11 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛美容實作		
	英文名稱	Car detailing 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、專業力、表達力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務、基礎清潔實作			
教學目標 (教學重點)	1. 車身外部清潔。 2. 車身外部材質與正確清潔操作之能力。 3. 車輛內裝清潔。 4. 車輛內裝材質及正確清潔操作之能力。 5. 車輛美容基礎工作原理。 6. 車輛美容材料之特性及其應用。 7. 車輛美容相關工具、設備。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 車輛簡介		1. 車輛種類與規格。 2. 車身、車架種類與構造。 3. 車輛玻璃及保險桿種類。 4. 車身內部構件、儀表板及座椅。 5. 車輛各部位名稱與功用。	6	
(二) 工場安全與衛生		1. 工場安全及環境衛生的注意事項。 2. 化學清潔藥劑使用方法及安全須知。 3. 工廠機具設備操作方法及安全須知。	8	
(三)車輛美容材料與工具		1. 常用汽車美容洗劑的種類與特性。 2. 清潔劑的正確使用方法及安全須知。 3. 安全防護步驟及高壓清洗機的使用。 4. 空氣壓縮機與風槍的使用。	9	
(四) 車身外部清潔		1. 車身外部清潔範圍、重點與作法。 2. 車輪清潔範圍、重點與作法。	9	
(五)車身外部清潔進階		1. 輪圈、輪室、輪胎清潔範圍、重點與作法。 2. 車輛擦乾清潔範圍、重點與作法。	8	
(六)車身內部清潔		1. 腳踏墊清潔範圍、重點與作法。 2. 車內地毯清潔範圍、重點與作法。 3. 儀表板清潔範圍、重點與作法。	8	
(七)車身內部清潔進階		1. 絨布座椅清潔重點與作法。 2. 皮椅清潔重點與作法。	6	
(八)車輛美容材料		1. 汽車美容及保養用品的種類。 2. 美容及保養用品的比例 調製與保存。	7	第二學期開始實施
(九) 手工上蠟及去蠟		1. 上蠟海綿。 2. 去蠟布。	9	
(十) 車輛外裝清潔與維護混合練習		1. 車輛外部清潔與維護檢核重點練習。	8	

	2. 車輛內部清潔與維護檢核重點練習。		
(十一) 保險桿及飾條清潔	1. 保險桿清潔重點與作法。 2. 外部飾條及塑件清潔重點與作法。	8	
(十二) 門邊玻璃清潔	1. 門邊、框清潔重點與作法。 2. 玻璃清潔重點與作法。	8	
(十三) 儀錶板清潔	1. 儀錶板清潔重點與作法。	6	
(十四) 氣動打蠟機	1. 氣動打蠟機上蠟 2. 氣動打蠟機去蠟	8	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等。		
教學資源	1. 鄰近學校之汽車美容業、汽車保養廠、汽車展售場。 2. 圖表、照片、投影片、影片等多媒體。		
教學注意事項	<p>1. 教材編選 (1)編選適合學生能力與程度之教材，盡可能從學生生活經驗中取材，且結合實習場所及業界現有設備，以紙本或數位化內容呈現教材內容，盼以激發其學習興趣。(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)蒐集車輛及車輛美容業之相關圖卡、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 2. 教學方法 (1)可依照學生的特殊需求、能力及學校設備，彈性調整上課內容及進度。(2)教材由教師宜多元化而有彈性，以示範、多媒體教學、實際演練、角色扮演等方式進行討論分析。教學著重觀念的啟發、實務分析及良好服務態度的養成。(3)教學時儘量利用多媒體，並強調觀察、示範、模仿及演練或操作，以提高學生實作的能力。(4)依課程安排學生分組進行實作練習，並藉由小組與同儕間之活動，強化學生個別之優勢能力及團隊合作能力。(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。 3. 教學評量: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，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 4. 教學相關配合事項: (1)可加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種車輛美容 場所參觀見習，以實際了解產業發展，進以增加就業機會。(2)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。並宜蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，進行與本科相關之各項活動。</p>		

表 11-2-3-12國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛外部清潔實習		
	英文名稱	Car cleaning workplace 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、專業力、感受力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：汽車美容概論、車輛美容實作			
教學目標 (教學重點)	1. 車輛外部清潔職場環境空間與動線。 2. 車輛外部清潔職場的特性與工作內容與工作準則。 3. 車輛外部清潔的機具操作與維護。 4. 車輛外部清潔工作流程與作業技巧。 5. 車輛外部清潔職場情境中的顧客服務技巧。 6. 車輛美容職場工作態度與服裝儀容。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)車輛外部清潔職場環境		1. 車輛外部清潔職場工作安全。 2. 車輛外部清潔職場衣著與儀容。 3. 車輛外部清潔職場作息。	9	
(二)車輛外部清潔職場工作內容		1. 車輛外部清潔職場工作內容。 2. 工作通勤路線規劃。 3. 工作前的前置時間規劃。	9	
(三)車輛外部清潔職場工作流程		1. 物品清點與交接。 2. 確認職場交接工作。 3. 確認工作完成狀態。 4. 確認工作銜接。	9	
(四)車輛外部清潔職場用具與耗材準備		1. 車輛外部清潔工具整備。 2. 車輛外部清潔耗材整備。 3. 設備接電與熱機確認。	9	
(五)車輛外部清潔前外觀巡檢		1. 車輛作業定位確認。 2. 車輛外觀巡檢。 3. 車門密閉狀態檢查。 4. 清潔作業動線阻隔物排除。	9	
(六)車輛外部沖洗		1. 沖洗設備啟動與操作。 2. 低水壓沖洗實習演練。 3. 高水壓沖洗實習演練。 4. 縫隙沖洗實習演練。	9	
(七)輪圈清潔作業		1. 輪圈沖洗實習演練。 2. 輪圈刷洗實習演練。 3. 螺帽局部去污實習演練。 4. 輪胎油保養實習演練。	9	
(八)輪室清潔作業		1. 輪室沖洗實習演練。 2. 輪室刷洗實習演練。 3. 輪室重度污垢處理實習演練。	9	
(九)水痕與附著物處理		1. 水痕與附著物的判斷。 2. 魔術黏土與洗劑選用。 3. 水痕與附著物去除實習演練。	9	第2學期開始
(十)大面積車身泡沫清洗作業		1. 泡沫機啟動與操作。 2. 車身泡沫噴灑實習演練。 3. 車身板金清洗實習演練。	9	

(十一) 車身細節泡沫清洗作業	1. 車身飾條、塑件清洗作業。 2. 前後保險桿清洗實習演練。 3. 車身重度污垢除污實習演練。	9	
(十二) 車身外部清洗與乾燥作業	1. 泡沫沖洗實習演練。 2. 車身擦拭實習演練。 3. 車門框、門邊擦拭實習演練。 4. 高壓空氣乾燥實習演練。	9	
(十三) 車輛玻璃清洗作業	1. 車輛玻璃附著物處理實習演練。 2. 車輛玻璃油膜處理實習演練。 3. 車輛玻璃撥水處理實習演練。	9	
(十四) 機車清洗作業	1. 機車車身沖洗實習演練。 2. 機車泡沫清洗實習演練。 3. 機車輪圈沖洗實習演練。 4. 機車擦拭與乾燥實習演練。	9	
(十五) 機車部件保養	1. 坐墊與塑膠件保養實習演練。 2. 後照鏡與金屬件保養實習演練。 3. 漆面上蠟保養實習演練。	9	
(十六) 車輛外部清潔與維護綜合練習	1. 車輛外部清潔與維護綜合演練。 2. 車輛外部清潔自我檢核。	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等。		
教學資源	1. 鄰近學校之汽車美容業、加油站洗車部門、汽車保養廠、汽車展售場。 2. 圖表、照片、投影片、影片等多媒體。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應結合實習職場之情境，加強就業生態之連接性。(2)可拍攝學生於車輛外部清潔職場實作之影片，作為教學之媒材。 2. 教學方法 (1)教學採用示範法、觀察法、實作法、工作分析法等方法。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習車輛外部清潔職場的各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量:要求學生瞭解車輛外部清潔職場實習的相關實習演練外，同時評量學生之人際互動、應變能力等，以促進學生跨情境能力類化。 4. 教學相關配合事項:將顧客的型態與多樣性納入教學指導中，並搭配教導學生情緒調適。實習課程中同時搭配之場所規範之職場安全與衛生規範，教學時注意學生個別差異，以及不同職場作業之差異性，事實依據學生狀況進行彈性調整。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-13國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食		
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing		
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、專業力、感受力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：食材處理、西點製作			
教學目標 (教學重點)	1.學習中式麵食的相關知識。 2.進行各類中式麵食製品之實際操作。 3.學習中式麵食加工(發粉發酵類)丙級技術檢定術科操作。 4.建立良好衛生習慣與職業道德。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中式麵食概論		1. 食品工廠安全衛生。 2. 中式麵食產品分類。 3. 中式麵食材料之選用與儲存。 4. 加工器具名稱認識、操作及簡易保養。 5. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	9	
(二)配方制定		1. 配方表的結構，中式麵食製作的材料用量及配方的換算。 2. 中式麵食產品製作過程耗損率計算。 3. 電子秤的使用與容器選擇。	6	
(三)製作原理與方法		1. 麵糰糊的製作。 2. 內餡的調製。 3. 包餡的技巧。 4. 整形的方法。 5. 熟製的方法	6	
(四)酥油皮基礎操作技術		1. 油皮製作 2. 油酥製作 3. 油皮油酥分割 4. 油皮包油酥 5. 桿捲	6	
(五)麵糰基礎操作技術		1. 冷水調麵糰製作 2. 燙麵麵糰製作 3. 溫水調麵糰製作 4. 發酵麵糰製作 5. 麵糰分割、秤重 6. 麵糰壓延，桿麵棍的使用與壓麵機的操作	9	
(六)糕漿皮類製作		1. 鳳梨酥	3	
(七)酥油皮類製作		1. 蛋黃酥 2. 芋頭酥 3. 咖哩餃	9	

(八)冷水調類製作麵條類	1. 白麵條。 2. 蔬菜麵條。	6	
(九)冷水調類製作包餡麵皮	水餃皮	3	第二學期開始實施
(十)燙麵類製作餅皮類	1. 單餅 2. 抓餅 3. 蔥油餅	9	
(十一)燙麵類製作包餡類	1. 韭菜盒子 2. 高麗菜豬肉餡餅 3. 蘿蔔絲餅	9	
(十二)溫水調類製作	1. 煎餃 2. 湯包	6	
(十三)發粉類製作	1. 馬來糕 2. 黑糖糕	6	
(十四)發酵類製作饅頭類	1. 白饅頭 2. 黑糖饅頭 3. 雙色饅頭。	9	
(十五)發酵類製作包餡類	1. 三角豆沙包 2. 芝麻包 3. 菜肉包	9	
(十六)發酵類製作造型饅頭	1. 造型饅頭	3	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	因應學生個別差異，採用紙筆評量、口頭評量、觀察評量、操作評量、檔案評量、同儕互評、自我評量。		
教學資源	1. 教科書、報章雜誌、相關中式麵食著作。 2. 圖表、照片、光碟、youtube等多媒體。 3. 與中式麵食有關之機構、展覽會、演講會等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度。(2)完整列出中式麵食加工發粉發酵類，丙級技能檢定術科內容製作介紹，讓 學生對中式麵食加工技能檢定有初步概念。(3)加入生活中常見中式麵食種類，讓學生能類化到其他情境。 2. 教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、探究法、欣賞法、練習法、工作分析 等方法。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加 深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量 要求學生瞭解中式麵食的相關知識實作練習外，並評量學生之應用能力、實際操作能力、精熟學習等。 4. 教學相關配合事項 將有關中式麵食之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。教學時注意學生個別差異，選擇合適的教學法與精熟學習，並注意刀具使用與操作安全，課程完成後也須正確完成場地清潔與機具清潔。 5. 依據特殊教育課程教材教法與評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得 視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-14國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬食料理實作		
	英文名稱	Vegetable cooking 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、專業力、表達力、感受力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	8(004400)			
	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. 蔬食料理對身體的益處與影響。 2. 蔬食料理的烹煮原則。 3. 不同季節的時令食材。 4. 蔬食料理實作 5. 烹飪調理工作之衛生與安全。 6. 健康飲食的基本素養。			
議題融入	餐飲服務科：安全			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
蔬食飲食的基本概念		1. 蔬食養生飲食的基本概念與烹調原則。 2. 蔬食養生飲食對身體的好處及影響。 3. 食材的時令性。	4	
蔬食凉拌料理		1. 蔬菜類、菇類食材的清洗與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 沙拉對身體的益處與影響。 3. 蔬食凉拌料理實作: 凉拌梅干彩椒、油醋醬酪梨沙拉、梅醋小黃瓜等。	8	
天然醬料調製		1. 天然調味料來源(香味、酸味、甜味、辣味) 2. 醬料製作的原則與步驟。 3. 醬料實作: 芝麻醬拌茼蒿時蔬、五味醬拌菇、醋漬小黃瓜、莎莎醬時蔬。	8	
天然果醬		1. 水果類食材的清洗、保存原則及時令性。 2. 果醬的製作原則及步驟 3. 當季天然果醬實作: 鳳梨果醬、桑葚果醬、果醬吐司、果醬餅乾等。	8	
養生飲品實作果汁		1. 果汁機的使用方法與步驟。 2. 蔬果汁的製作原則與步驟 3. 蔬果汁實作: 蜂蜜奇異果西芹汁、紅蘿蔔蘋果汁、香蕉藍莓果昔等。	4	
養生飲品實作優格		1. 優格的製作原則及步驟。 2. 優格的種類、對身體的好處與食用原則。 3. 優格實作: 香蕉藍莓優格、火龍果鳳梨優格等	4	
養生飲品實作酵素		1. 酵素的製作原則及步驟 2. 酵素對身體的好處與食用原則。 3. 酵素實作: 酵素氣泡飲、酵素醋飲等。	8	

穀物類料理	1. 穀物類食材的挑選與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 穀物類食材對身體的好處與影響。 3. 穀物類料理實作:黑糖養生糙米漿、蘋果肉桂奇亞籽燕麥粥、藜麥豆腐五彩蔬菜等。	6	
堅果類料理	1. 堅果類食材的挑選與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 堅果類食材對身體的好處與影響。 3. 堅果類料理實作:杏仁飲、花生醬、堅果醬、芝麻糊、核桃飲等堅果類料理實作	6	
根莖類養生料理	1. 根莖類食材的挑選與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 根莖類食材對身體的好處與影響。 3. 根莖類養生料理實作:優格地瓜泥、荷香芋頭、咖哩馬鈴薯、醋溜土豆絲、南瓜堅果濃湯等	8	
養生輕食	養生輕食套餐設計及實作。	8	
豆類料理	1. 豆類食材的挑選與保鮮、保留本身營養的烹煮方法。 2. 豆類食品及其料理的製作方法與步驟。 3. 豆類食品實作:豆漿、杏仁花生豆腐、豆花等。	8	第二學期開始實施
加工素料	1. 加工素料及其對身體的影響。 2. 豆類天然加工品料理實作:腐皮高麗菜捲、豆皮金針卷、燒汁豆乾仙貝、黃金素鮮蝦、稻禾紫米壽司等。	8	
低油酥炸料理	1. 油的種類、烹調原則與對身體的影響。 2. 油炸類料理的基本原則與步驟。 3. 低油酥炸料理實作:香脆鹽酥菇、酥炸棒棒糖洋蔥圈、紫蘇天婦羅、山藥海苔捲。	8	
熱炒料理	1. 薑、蔥、蒜對身體的好處及影響。 2. 爆香、清炒類養生熱炒料理的基本原則與步驟。 3. 麻油薑汁猴頭菇、蒜炒時蔬、蔥燒豆腐。	8	
進階熱炒料理	1. 糖醋、三杯類養生熱炒料理的基本原則與步驟。 2. 豆腐燒雙冬、番茄燒茄子、糖醋藕餅、糖醋素丁香、糖醋豆腐丸子等。	8	
主食類料理	1. 精緻澱粉對身體的影響。 2. 天然穀物與麵食類料理的製作原則與步驟 3. 香菇蘿蔔燉冬粉褒、燴菜濃湯麵、豆包養生麵線、香菇南瓜炊十穀飯、糙米玉米粥、豆腐渣米漢堡等。	8	
湯品	1. 各式湯品的高湯製作原則與步驟。 2. 時令湯品的種類與對身體的益處。 3. 昆布豆腐湯、番茄蔬菜湯、冬瓜百菇湯等。	8	
甜湯	1. 甜湯食材的清洗與保鮮、保存原則。 2. 時令養生甜湯對身體的益處。 3. 銀耳蓮子湯、紅棗桂圓茶、黑木耳汁、紅豆薏仁湯等。	8	
養生餐點	養生料理套餐設計及實作。	8	

合 計		144
學習評量 (評量方式)	觀察、同儕評量、紙筆測驗、實際操作等評量方式宜多元搭配。	
教學資源	1. 參考已出版的相關素食、蔬食書籍及食譜，例如：四季養生飲食祕方、天下文化-裸食廚房、食材保鮮這樣做、我的日常幸福蔬食、薩巴蒂娜的 無肉料理蔬食計畫、發現純素好味道、蔬食常備菜：168 道安之茹素的一日三餐提案、蔬食好料理、第1本素西餐料理書。 2. 相關教學網站及媒體等。	
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度。(2)教學範圍以本大綱所列為主，教師可依季節、食材取得的難易度及學生個別程度，進行適度的調整。 2. 教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、探究法、欣賞法、練習法、工作分析法等方法，以講解為輔，操作練習為主。(2)實作練習時給學生精熟學習、反覆練習的機會。(3)學生實作之料理，可結合相關課程或校內活動，與校內師生、家長分享，藉以增進學生與他人互動機會，並提升未來就業準備度。(4)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量 (1)要求學生瞭解食材處理、基礎素食、食品加工等相關科目之認知知識 (2)以紙筆測驗、問答、觀察等方式評量學生是否習得養生飲食的基本觀念 (3)以同儕評量、觀察法、實作評量等方式測驗學生實作之應用能力、實際操作能力、精熟程度等。 4. 教學相關配合事項：(1)將有關正確的飲食觀念、蔬食養生觀練等新知之教材，引導入增廣教學領域中。(2)第一堂課程應進行工業安全與衛生教育，提醒學生留意教學場域之衛生與安全，並於每次課堂中叮嚀學生注意刀具使用與機具操作安全，課程完成後也須正確完成場地清潔與機具清潔。(3)教學時注意學生個別差異，選擇合適的教學法。(4)建議結合生活故事或學生個人經驗，並請家長配合讓學生在家有練習實作的機會。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。	

表 11-2-3-15 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙麵包		
	英文名稱	Baking Bread 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、專業力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	8(004400)			
	第二學年			
建議先修科目	有，科目：西式點心實作			
教學目標 (教學重點)	1. 烘焙麵包的理論。 2. 烘焙麵包的製作。 3. 良好衛生習慣與職業道德。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 烘焙概論		1. 食品工廠安全衛生。 2. 工廠與個人衛生。 3. 烘焙食品的加工原理。 4. 加工機具操作及簡易保養。	8	
(二)麵包製作流程		1. 稱量。 2. 攪拌。 3. 基本發酵。 4. 分割、滾圓。 5. 整型。 6. 最後發酵。 7. 烤焙	8	
(三) 烘焙材料		1. 常用材料的辨別與保存。 2. 食品添加物認識與識別。	8	
(四)配方制定		1. 配方表的結構，依配方製作烘焙食品。 2. 烘焙產品製作過程耗損率計算。 3. 電子秤使用與容器選擇。	8	
(五)攪拌技術		1. 攪拌對烘焙麵包品質的影響。 2. 各種烘焙麵包所需的攪拌方法。 3. 各種烘焙麵包所需的攪拌常識。 4. 攪拌機具的選用。	8	
(六)分割滾圓技法		1. 切麵刀。 2. 分割秤重。 3. 滾圓練習。	8	
(七)整型技法		1. 捍、捲、擠技法。 2. 包餡技法	8	
(八)發酵技術		1. 烘焙麵包發酵的正確溫度、濕度與時間。 2. 酵母之種類及使用方法。	8	
(九)烤焙		1. 上、下火溫度的設定。 2. 時間的設定。 3. 上色的判斷。	8	
(十)麵包品質鑑定		1. 麵包外表之品質判定。 2. 麵包內部之品質判定。	8	第二學期開始實施

(十一) 帶蓋土司	1. 葡萄乾吐司。 2. 抹茶紅豆吐司。	8	
(十二) 不帶蓋土司吐司	1. 雜糧吐司。 2. 山形白吐司。	8	
(十三) 硬餡甜麵包	1. 紅豆甜麵包。 2. 奶酥甜麵包。	8	
(十四) 軟式甜麵包	1. 橄欖形餐包。 2. 奶油餐包。	8	
(十五) 硬式麵包	1. 法國長棍麵包。 2. 鄉村麵包。	8	
(十六) 特殊麵包	1. 油炸麵包。 2. 穀類麵包。	8	
(十七) 軟餡甜麵包	1. 布丁餡甜麵包。 2. 乳酪蔓越梅麵包	8	
(十八) 波羅麵包	1. 咖啡波羅麵包。 2. 肉鬆波羅麵包。	8	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	因應學生個別差異，採用紙筆評量、口頭評量、觀察評量、操作評量、檔案評量、同儕互評、自我評量。		
教學資源	1. 教科書、報章雜誌、相關烘焙麵包著作。 2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3. 與烘焙麵包有關之機構、展覽會、演講會等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1) 教材內容應酌情增補相關知識，加強課程深度。(2) 加入生活中的烘焙麵包介紹，主要讓學生練習獨立完成丙檢術科操作。 2. 教學方法 (1) 教學採用講述法、示範法、合作法、探究法、欣賞法、練習法、工作分析法等方法。(2) 借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量 要求學生瞭解烘焙麵包的相關知識實作練習外，並評量學生之應用能力、實際操作能力、精熟學習等。 4. 教學相關配合事項 將有關烘焙麵包之技術新知等教材，引導入增廣教學領域中。教學時注意學生個別差異，選擇合適的教學法與精熟學習，並注意刀具使用與操作安全，課程完成後也須正確完成場地清潔與機具清潔。 5. 依據特殊教育課程教材教法與評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-16國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	車輛美容實習		
	英文名稱	Car detailing workplace 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、專業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：汽車美容概論、基礎清潔實務、基礎清潔實作、車輛美容實作			
教學目標 (教學重點)	1. 車輛美容的工作內容 3. 操作與維護車輛美容相關器具。 4. 車輛美容工作。 5. 車輛美容職場工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)車輛美容職場環境適應		1. 車輛美容職場工作安全。 2. 車輛美容職場衣著與儀容。 3. 車輛美容職場作息。	9	
(二)車輛美容職場環境適應 進階		1. 車輛美容職場工作範圍。 2. 工作通勤路線規劃。 3. 工作前的前置時間規劃。	9	
(三)車輛美容職場工作流程		1. 物品清點與交接。 2. 確認職場交接工作。 3. 確認工作完成狀態。 4. 確認工作銜接。	9	
(四)車輛美容職場用具與耗材準備		1. 車輛美容工具整備。 2. 車輛美容耗材整備。 3. 設備接電與熱機確認。	9	
(五)車輛美容前外觀巡檢		1. 車輛作業區域定位確認。 2. 車輛外觀巡檢。 3. 車輛粉塵巡檢。 4. 車輛密封處巡檢。	9	
(六)美容作業車身保護措施		1. 膠帶防護隔離實習演練。 2. 防塵保護實習演練。	9	
(七)車身刮痕處理		1. 粗蠟的判斷及選用。 2. 粗臘刮痕修復實習演練。 3. 拋光實習演練。 4. 刮痕修復後的保護措施。	9	第二學期開始實施
(八)車輛上蠟美容作業		1. 美容蠟的判斷及選用。 2. 手工上蠟美容實習演練。 3. 機器上蠟美容實習演練。 4. 上蠟美容作業的團隊合作。	9	
(九)車輛去蠟美容作業		1. 車身殘蠟判斷。 2. 車身去蠟美容實習演練。 3. 去蠟美容作業的團隊合作。	9	
(十)外觀部件美容保養		1. 車輛塑膠件的美容與保養實習演練。 2. 車輛金屬件的美容與保養實習演練。 3. 車輛外觀附件死角美容實習演練	9	

(十一)車輛內裝美容保養	1. 車輛座椅去污美容實習演練。 2. 車輛內部塑膠件去污美容實習演練。 3. 車輛地毯去污美容實習演練。	9	
(十二)車輛外部清潔與維護綜合練習	1. 車輛美容與維護綜合演練。 2. 車輛美容自我檢核。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等。		
教學資源	1. 鄰近學校之汽車美容業、汽車保養廠、汽車展售場。 2. 圖表、照片、投影片、影片等多媒體。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應結合實習職場之情境，加強就業生態之連接性。(2)可拍攝學生於車輛美容職場實作之影片，作為教學之媒材。 2. 教學方法 (1)教學採用示範法、觀察法、實作法、工作分析法等方法。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習車輛美容類別職場的各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量:要求學生瞭解車輛美容職場實習的相關實習演練外，同時評量學生之人際互動、應變能力等，以促進學生跨情境能力類化。 4. 教學相關配合事項:將顧客的型態與多樣性納入教學指導中，並搭配教導學生情緒調適。實習課程中同時搭配之場所規範之職場安全與衛生規範，教學時注意學生個別差異，以及不同職場作業之差異性，事實依據學生狀況進行彈性調整。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-17 國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲經營實習		
	英文名稱	catering Operating 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、專業力、表達力、感受力、國際觀			
適用科別	餐飲服務科			
	6(000033)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、門市服務概論、餐飲服務實務、飲料調製實作、基礎速食實作、西式點心實作、產品包裝與銷售			
教學目標 (教學重點)	1. 餐飲類設備的能力。 2. 餐點製作的步驟及技巧。 3. 與客人應對的能力。 4. 門市清潔的技巧。 5. 處理顧客抱怨與緊急事件。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)實習注意事項		1. 職場的工業安全與衛生教育。 2. 職場從業人員應遵守的工作職責。 3. 認識職場工作環境之逃生安全。 4. 遵守職場進出之個人安全檢查要求。 5. 正確的職業觀念。 6. 職場中職業倫理之規範。	6	
(二)餐飲安全與食品衛生		1. 餐飲安全定義。 2. 食品衛生的定義。 3. 餐飲安全與衛生的重要性。 4. 我國餐飲衛生行政管理體系。 5. 餐飲衛生相關法令。	9	
(三)顧客服務的基本禮儀		1. 職場中服務客人應遵守的基本服務禮儀。 2. 職場中服務客人應表現的儀態訓練 3. 能熟練跟客人介紹餐點。 4. 能恰當的回答客人的問題	9	
(四)營業前的準備工作		1. 職場環境的衛生清潔及整理。 2. 職場餐具的衛生清潔及整理。 3. 工作檯及場地佈置之整理與準備。	9	
(五)鬆餅		1. 鬆餅麵糊。 2. 鬆餅實作。 3. 調味鬆餅。	9	
(六)輕食類		1. 厚片土司。 2. 三明治。 3. 熱壓吐司。	6	
(七)咖啡飲品		1. 熱咖啡。 2. 冰咖啡。 3. 冰熱拿鐵。 4. 風味咖啡。	6	
(八)茶類		1. 熱茶類。 2. 冰茶類。 3. 果茶類。	9	第二學期開始實施
(九)果汁類		1. 季節果汁。 2. 冰沙類。	9	

(十)廚餘的處理與垃圾分類	1. 正確廚餘分類。 2. 廚餘回收。 3. 維護廚房清潔。 4. 垃圾分類。 5. 餐飲業者資源回收之處理。	9	
(十一)顧客服務的溝通技巧	1. 職場話術的應用與口語溝通技巧。 2. 描述自身當下職場工作狀況。 3. 說服與協商的技巧。	9	
(十二)顧客抱怨及其他糾紛處理	1. 顧客抱怨的目的與需求。 2. 顧客常抱怨的事項。 3. 顧客抱怨應有的態度。 4. 顧客抱怨的步驟。	9	
(十三)緊急事件之種類及處理	1. 食品中毒事件。 2. 燒燙傷事件。 3. 火災事件。 4. 顧客突發性身體不適或意外傷害。 5. 瓦斯外洩事件。 6. 停電、地震事件。 7. 其他衝突事件	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量方式，如情境實作、口頭問答、紙筆、報告等方式評量。 2. 觀察學生個別差異，進行個別評量。		
教學資源	1. 蒐集與顧客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. 運用多媒體資訊，進行課程教學與說明。 4. 教學相關的實習職場，並從實際職場實習中，進行教學指導。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補顧客服務之相關知識，加強課程之廣度與深度。(2)運用多媒體資訊，以及加入生活中與顧客服務相關課程之照片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材，讓學生更能了解學習內涵。 2. 教學方法 (1)教學採用講述法、示範法、合作法、工作分析法等方法，依學生之個別差異，彈性調整教學方式。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量：(1)要求學生瞭解顧客服務的相關知識及實作練習外，並評量學生之應用能力、實際操作能力、精熟學習等。(2)注意學生學習之精神及操作態度，施以觀察評量。(3)教師依學生個別差異，進行個別評量。 4. 教學相關配合事項 (1)以靈活、彈性的方式，運用社會資源或職場學習，支援教學。(2)教師以圖片、講解、問答、討論，鼓勵學生查閱有關參考資料，來引導學生，以增加學習興趣與提升學習動機。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。		

表 11-2-3-18國立新竹高級工業職業學校 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	Retail service workplace 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、專業力、表達力、感受力			
適用科別	餐飲服務科			
	8(000044)			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：服務導論、門市服務概論			
教學目標 (教學重點)	1. 門市職場工作任務與分工。 2. 門市服務職場的經營屬性與工作流程。 3. 門市職場工作準則與相關機具的操作維護。 4. 門市職場物品的整理、排列與傳遞。 5. 門市職顧客互動與問題解決技巧。 6. 門市職場服務工作態度與敬業精神的具體表現。			
議題融入	餐飲服務科：無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)門市職場環境與服裝		1. 門市職場工作安全。 2. 門市職場衣著與儀容。 3. 門市職場作息。	7	
(二) 門市職場工作動線		1. 門市職場工作範圍。 2. 工作通勤路線規劃。 3. 工作前的前置時間規劃。	6	
(三) 門市職場工作流程		1. 門市職場交班(打卡、清點交接物品、確認交接工作) 2. 門市職場接班((確認工作完成、狀態確認工作銜接。	8	
(四) 門市外場環境清潔維護		1. 門市職場廁所區清潔。 2. 門市職場客席區清潔。	8	
(五) 門市內場環境清潔維護		1. 門市職場垃圾桶區清潔。 2. 門市職場倉庫區清潔。	8	
(六) 門市職場一般貨架整理與陳列		1. 門市職場商品排補技巧(貨架缺貨判斷、庫存缺貨回報) 2. 門市職場商品陳列(排面拉齊實習演練、先進先出實習演練。) 3. 庫存缺貨回報。 4. 門市職場商品陳列。 5. 排面拉齊實習演練。 6. 先進先出實習演練。	7	
(七) 門市職場冷鏈與自助室商品上架與陳列		1. 冷藏區物品陳列。 2. 冷凍區物品陳列。 3. 自助區物品陳列。 4. 櫃台區物品陳列	7	
(八) 門市職場陳列突發狀況處理		1. 商品、物品打破應變處理。 2. 不良品處理。	6	
(九)門市職場手工具清潔保養		1. 地板清潔手工具保養。 2. 玻璃清潔手工具保養。	6	
(十)門市職場電器設備清潔保養		1. 微波爐清潔保養。 2. 電鍋清潔保養。	9	

	3. 冰箱清潔保養。 4. 加熱機具清潔保養。		
(十一)門市職場操作收銀系統	1. 發票安裝與卸除。 2. 結帳系統操作。 3. 結帳系統問題排除。	8	第二學期開始實施
(十二)門市職場結帳話術	1. 銷售話術演練。 2. 退換貨話術演練。	6	
(十三)門市職場現金管理	1. 現金收銀點收。 2. 零錢盒現金分類。 3. 找零金額點交。	7	
(十四)門市職場一般商品包裝	1. 一般類商品與物品包裝實習演練。 2. 散裝商品與物品包裝實習演練。	8	
(十五)門市職場特殊商品包裝	1. 冷熱品類商品與物品包裝實習演練。 2. 液體類商品與物品包裝實習演練。	8	
(十六)門市職場商品陳設	1. 櫃檯區物品陳列實習演練。 2. 吊掛陳設商品陳列實習演練。	7	
(十七)門市職場佈置陳設	1. 海報與標籤陳列實習演練。 2. 裝飾物佈置與陳列實習演練。 3. 自助區物品陳列實習演練。	7	
(十八)門市職場客席區陳設	1. 客席區物品陳列實習演練。 2. 戶外區域物品陳列實習演練。	6	
(十九)門市職場銷售技巧	1. 促銷品推銷實習演練。 2. 顧客銷售應答實習演練。	8	
(二十)門市職場顧客服務	1. 退貨處理實習演練。 2. 換貨處理實習演練。 3. 門市職場客訴處理技巧。	7	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	觀察、口頭問答、實作評量等。		
教學資源	1. 職場門市周邊設施。 2. 圖表、照片、影片等多媒體。		
教學注意事項	<p>1. 教材編選 (1)教材內容應結合實習職場之情境，加強就業生態之連接性。(2)可拍攝學生於門市職場實作之影片，作為教學之媒材。 2. 教學方法 (1)教學採用示範法、觀察法、實作法、工作分析法等方法。(2)借用各種輔助教材，指導學生學習門市服務類別職場的各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。 3. 教學評量:要求學生瞭解門市職場實習的相關實習演練外，同時評量學生之人際互動、應變能力等，以促進學生跨情境能力類化。</p> <p>4. 教學相關配合事項:將顧客的型態與多樣性納入教學指導中，並搭配教導學生情緒調適。實習課程中同時搭配之場所規範之職場安全與衛生規範，教學時注意學生個別差異，以及不同門市職場作業之差異性，事實依據學生狀況進行彈性調整。 5. 依據特殊教育課程教材教法及評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。</p>		

表 11-2-3-19國立新竹高級工業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品包裝與銷售		
	英文名稱	Product Packaging and Sales 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、專業力			
適用科別	餐飲服務科			
	6(003300)			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 產品包裝與銷售的內涵及發展。 2. 產品包裝與銷售整套工作之能力。 3. 包裝與銷售專業素養與認真敬業之工作態度。			
議題融入	餐飲服務科：資訊 能源			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 包裝職場		1. 包裝職場安全注意事項 2. 包裝工作類型、環境與組裝設備 3. 包裝工具與材料 4. 良好工作態度	9	
(二) 包裝基本技能		1. 基本操作能力複習 2. 各類包裝袋的使用 3. 各式包裝盒的使用	9	
(三) 包裝工具		1. 黏著類工具 2. 秤重類工具 3. 裁切類工具 4. 打標類工具 5. 封口類工具	9	
(四) 包裝工具的使用		1. 黏著類工具實作 2. 秤重類工具實作 3. 裁切類工具實作 4. 打標類工具實作 5. 封口類工具實作	9	
(五) 食品類產品包裝		1. 食品類產品包裝 2. 食品衛生安全 3. 品質檢驗 4. 產品包裝後整理與運送	9	
(六) 文具類產品包裝		1. 文具類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理	9	
(七) 五金類產品包裝		1. 五金類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理	9	第二學期開始實施
(八) 衣物類產品包裝		1. 衣物類產品包裝 2. 品質檢驗 3. 產品包裝後整理與運送	9	
(九) 禮品類產品包裝		1. 紙材包裝技巧 2. 禮品包裝	9	
(十) 精緻包裝		1. 裝飾花 2. 紙袋製作與裝飾	9	

(十一) 產品行銷	1. 訂單設計 2. 宣傳技巧	9	
(十二) 產品販售	1. 服務禮儀 2. 應對技巧	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 依學生能力及需求，彈性運用多元評量方式，並強調以學生優勢管道進行評量。(1)在認知方面的評量，可彈性運用筆試或口述。(2)在技能方面的評量，可模擬情境練習及實際職場的互動情形，工作技能則同時兼顧操作正確性與速度，並視情況斟酌加重技能分數的比例。(3)在情意方面的評量，宜強調工作環境及操作器具之安全。2. 宜兼顧形成性及總結性評量，以確認學生熟練各項獨立技能，進而統整運用各項能力。3. 評量內容宜與職場的工作標準一致。		
教學資源	1. 教科書、報章雜誌、相關產品包裝與銷售著作。2. 圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。3. 與產品包裝與銷售有關之機構、展覽會、演講會等資源。		
教學注意事項	1. 教材編選 (1)配合產品包裝與銷售服務職場之現況與需求，再配合學生的能力，編選合適之教材。(2)將學生居家及社區生活經驗融入課程中，以激發其學習興趣，並逐漸類化到實際職場的練習與操作。(3)利用工作分析法編選教材，以利學生進行操作及練習。(4)蒐集產品包裝與銷售服務職場之相關教育訓練影片、圖片、表格或工作檢核表。2. 教學方法 (1)除兼顧認知、技能與情意之教學外，宜強調工作技能之練習，以提高學生實作類化的能力。(2)宜了解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。(3)教學時儘量利用多媒體及實作練習，並強調觀察、示範、模仿、提示及練習或操作，以提高學生實作的能力。(4)宜安排學生分組練習活動，藉由小組之同儕合作學習，強化個別學生之優勢能力及團隊合作的學習。(5)課程進行中宜隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。(6)設計增強系統，以提升學生之學習動機。(7)可利用自我檢核或自我記錄方式，提升學生自我管理的能力。3. 教學評量要求學生瞭解產品包裝與銷售的相關知識實作練習外，並評量學生之應用能力、實際操作能力、精熟學習等。4. 教學相關配合事項 將有關產品包裝與銷售之技術新知等教材，導入增廣教學領域中。教學時注意學生個別差異，選擇合適的教學法與精熟學習，並注意刀具使用與操作安全，課程完成後也須正確完成場地清潔與機具清潔。5. 依據特殊教育課程教材教法與評量方式實施辦法第四條之規定，上述內容得視學生之個別需求進行調整。		

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)