

備查文號：
112年03月07日 臺教授國字 第1120027545 號函備查

高級中等學校課程計畫
國立頭城高級家事商業職業學校
學校代碼：020409

集中式特教班服務群課程計畫

本校111年11月1日111學年度第2次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)
備查版

中華民國112年5月8日

學校基本資料表

學校校名	國立頭城高級家事商業職業學校			
普通型高中	普通科；特色班；實驗班			
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 家政群:幼兒保育科；美容科；流行服飾科 3. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科		
	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	餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	1. 餐旅群:觀光事務科；餐飲技術科；旅遊事務科 2. 美容造型群:美髮技術科			
特殊教育及特殊類型	餐飲服務科；綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	辦公室電話及分機	03-9778058
	職稱	教學組		

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
普通型高中	學術群	普通科	1	23	1	17	1	30	3	70
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	6	1	9	1	23	3	38
		資料處理科	1	12	1	16	1	23	3	51
	家政群	幼兒保育科	1	26	1	18	1	26	3	70
		美容科	1	21	1	28	1	25	3	74
		流行服飾科	1	11	1	6	1	18	3	35
	餐旅群	觀光事業科	1	20	1	15	1	26	3	61
		餐飲管理科	2	59	2	50	2	51	6	160
	服務群	餐飲服務科	2	15	2	19	0	0	4	34
綜合職能科		0	0	0	0	1	12	1	12	
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	17	1	7	1	16	3	40
實用技能學程(日)	餐旅群	觀光事務科	1	10	1	10	0	0	2	20
		餐飲技術科	1	30	1	26	1	29	3	85
		旅遊事務科	0	0	0	0	1	12	1	12
	美容造型群	美髮技術科	1	20	1	14	1	11	3	45

二、核定科班一覽表

表 2-2 112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	普通科	1	35
技術型高中	商業與管理群	資料處理科	1	35
		電子商務科	1	35
		幼兒保育科	1	35
	家政群	美容科	1	35
		流行服飾科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35

		餐飲管理科	2	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

正本

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

Technology 技術

一、以個別適性原則加強學生對於職能之認知與理解，陶冶良好之工作態度與倫理素養，增進人際互動，提升國民素質。

二、深究各專長領域之基礎實作能力，養成自我精進、檢討與反省之精神，並能配合科技資訊之運用以進行終身學習。

Care 關懷

一、依據學生能力本位培養職場知能，養成自我負責之習慣，以具備解決職場問題之能力與素養。

二、教育學生具備同理精神，並理解多元文化，增進人際溝通與理解之技能，展現團隊合作之行動。

Versatility 多元

一、培養對於自我文化價值之瞭解及認同，進而欣賞與尊重多元文化，擴大國際視野，參與社會與國際事務。

二、對於性平、人權、環境、海洋及其他重要議題有所涉獵及重視，培養學生之公民意識與社會責任。

Sustainability 永續

一、成就學生充實生活知能、珍惜生命價值、發展健全人格之機會，以培育基層從業人員之自立自省能力。

二、透過認知及實作能力之培養，期許學生自我精進與超越，並能貢獻所學，服務他人。



二、學生圖像

品格力

型塑學生具備職業道德、自我負責之精神，從而肯定自我價值，有效規劃生涯發展。

創新力

培養學生結合課程理論與創新技術，能勝任技職產業之相關工作，具備職涯發展之潛能。

合作力

促進學生團隊合作、知識融合與溝通之能力，能以同理心積極溝通、互動與協調。

行動力

造就學生將創新思考轉化為具體實踐之關鍵能力，展現服務職能，解決職場問題。

國際力

擴大學生多元文化理解與國際視野，融合在地全球化與全球在地化之素養，關心國際議題與趨勢。



肆、課程發展組織要點

課程發展組織要點

課發會委員名單

國立頭城高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

107年2月21日校務會議修正通過

107年10月25日配合新課綱重新擬訂，課程發展委員會修正通過

107年10月29日經臨時校務會議通過

111年1月20日校務會議通過

- 一、教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員39人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一) 召集人：校長。
 - (二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)，相關組長(教學組長、實驗研究組長、訓育組長、進修部教務組長、實用技能組長)擔任之，共計14人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
 - (三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、體育領域及藝能領域)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。
 - (四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計8人。
 - (五) 特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計1人。
 - (六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (七) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
 - (八) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (九) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
 - (十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
 - (十一) 學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - (一) 掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - (二) 統整及審議學校課程計畫。
 - (三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
 - (四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
 - (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
 - (二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
 - (三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
 - (四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
 - (五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

- (六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。
- 五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
- (一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
- (二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
- (三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。
- 研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。
- 六、各研究會之任務如下：
- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。
- 七、各研究會之運作原則如下：
- (一) 各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

附件

國立頭城家商 111學年度課程發展委員會 委員名單

職 稱	姓 名	聘任起迄時間	現任職務	備註
課程發展委員會召集人	汪冠宏	111年08月01日起 至 112年07月31日起	校長	
課程發展委員會委員兼 執行秘書	黃家棟		教務主任	
課程發展委員會委員兼 副執行秘書	陳韻如		實習主任	
課程發展委員會委員	馮炫傑		進修部主任	
	陳淑華		學務主任	
	李嘉文		輔導主任	
	黃承焜		總務主任	
	陳英鈞		圖書館主任	
	翁莉花		主計主任	
	湯世明		人事主任	
	葉淑美		教學組長	
	張馨方		訓育組長	
	陳立中		實驗研究組長	
	陳淑珍		特教組長	
	楊雅媛		進修部教務組長	
	蔡文婷		實用技能組長	
	偕鵬鎮		體育組長	
	戴憶文		商經科主任	
	林欣巧		幼保科主任	
	陳雅筑		流行服飾科主任	
	陳文子		美容科主任	
	陳仲豐		資處科主任	
	陳建志		餐飲科主任	
	林玉涵		觀光科召集人	
	吳宗暉		國文領域召集人	
	陳英鈞		英文領域召集人	
	王葉		數學領域召集人	
	江維信		自然領域召集人	
	陳奕宏		社會領域召集人	
	孫福昇		藝能領域召集人	
	林文政		教師會代表	
吳紅菊	一年級導師代表			
蔡營年	二年級導師代表			
王美齡	三年級導師代表			
蔡子婷	家長會代表	家長會委員		
劉建鴻	名留集團總經理	產業代表		
楊瑞明	台北城市科大 校發中心主任	專家學者		
牛恩瞳	學生班聯會主席	學生代表		

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				
				品格力	創新力	合作力	行動力	國際力
語文領域	語文	【總綱之教學目標】 1.能理解日常生活中常用語彙、句型，並服從指令，以合理判斷。 2.能以適當語言表達需求，以達溝通之目的，並增進人際互動。 3.能閱讀日常生活常用符號、文字、詞彙、短文等，擴充生活經驗。 4.能依生活需求完成書寫表格、短文、留言等，表達個人思想。	透過語文學習，培養應具備聽、說、讀、寫之國語文能力。	●	○	○	●	○
			透過聆聽、閱讀、發表、寫作，培養學生思考、口語表達、溝通，以及基本寫作之能力。	○	●	○	●	○
			透過教學讓學生了解文化之傳承與變化，培養學生面對多元社會、職場之智慧與能力。	●	○	○	●	○
			啟發學生主動關懷社會環境及國際事務，以尊重多元文化之發展與拓展國際視野。	●	○	○	○	●
數學領域	數學	【總綱之教學目標】 1.培養學生具備數的概念，及應用的基本能力。 2.利用數學概念及運算能力解決日常生活中的問題。 3.學習未來職場工作所需之數學應用能力。	培養學生對邏輯思考在日程生活和一般科目應用的能力。		○	●	○	○
			培養學生對圖形的敏感度和觀察力，並且有能力把所學應用在生活上。		●	○	●	○
			配合各相關專業科目的教學需求，以達學以致用的目的。	○	●	○	●	○
			培養學生進入職場的基礎數理能力。	○		●	○	
社會領域	社會	【總綱之教學目標】 1.具備世界與台灣的歷史沿革、地理環境的基本認識。 2.具備公民應有社會制度概念及人文素養，以利參與社會生活。	透過基本歷史脈絡的學習，讓學生認識古今中外歷史事件、現象或人物。	●	○			●
			辨識、解釋不同歷史時期的變遷與延續。	○		○		●
			透過基本地理知能學習，讓學生認識國內外地理環境。	○			○	●
			藉由地理知能學習，讓學生具有應用地圖判讀等地理技能。	○		○	●	●
自然科學領域	自然科學	【總綱之教學目標】 1.瞭解自然基本知識，培養關懷生物及生態環境的態度。 2.具備基礎科學知識，及生活中科技應用的能力。	引導學生察覺、理解生活中的生物現象，指導學生根據已知知識進行科學探索與操作實驗。	○	○	○	●	
			提供合適的鷹架，讓學生進行科學探索與科學思考時獲得成功解決問題的經驗。	○	●	●	●	○
			提供生活中各種媒體資訊，引導學生產生批判性思考媒體科學資訊的習慣。	○	●		○	○
			引導學生了解科學能力是多元的，透過科學探索與科學思考對生活週遭的事物產生新的體驗。	○	●	○	●	○
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 1.豐富通識性之音樂基本素養 2.培養多樣化音樂欣賞的興趣與能力 3.增進歌唱或演奏之表現能力 4.建構整合性之音樂文化理念	引導學生學習樂譜標示來進行歌唱或演奏，進而建立學生終身自我學習之能力。	●	○	●		○
			引導學生學會運用音樂語彙評論演唱或演奏之表現。	●	○	●	○	
			引導學生學會描述與分辨不同時代與文化的樂曲背景與風格，感受與欣賞音樂之美。	○		●	●	
			學生能主動參與音樂活動，養成欣賞音樂的興趣與習慣。	●		●		○
			學生能從生活中建立音樂與人、我、自然、環境之連結，將音樂融入於生活。	●		●		○
			引導學生認識不同文化的音樂風格，進而覺察文化之間的差異，並建立世界觀。	○		○	●	●

美術	【總綱之教學目標】 1. 豐富通識性之美術基本素養 2. 培養多樣化藝術欣賞的興趣與能力 3. 增進繪畫及造型之表現能力 4. 建構整合性之藝術文化理念	引導學生學習基礎繪畫表現技法，進而建立學生終身自我學習之能力。	●		●			
		引導學生學會描述與分辨不同時代的藝術背景與風格，感受與欣賞藝術之美。	●	○	●			
		學生能主動參與藝術活動，養成欣賞藝術的興趣與習慣。	○	○	●	○		
		學生能從生活中觀察環境的美感，將藝術融入生活中。	●	○	●			○
家政	【總綱之教學目標】 1. 增進生活自理能力，促進家庭生活之適應。 2. 充實家事技能，提升生活品質，並進而培養職業能力。	瞭解日常飲食、衣著、生活管理、家庭生活的實際活動，充實日常生活所需的基本知能。	●				○	
		加強對日常生活的關懷，維繫與自己、他人及環境間的和諧關係。	●		●		○	
		增進家庭生活的能力，提升生活品質。	●				○	
		形塑健康家庭的信念，啟發生命價值效能。	●		○	○		
法律與生活	【總綱之教學目標】 1. 具備基礎法律概念，掌握問題解決的判斷與行動能力。 2. 培養民主社會法治觀念，以利未來參與公民社會。	1. 培養學生道德與法律思辨的能力，並能樂於行善與助人的情懷，主動關注公共議題並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。	●	○	●	●	●	
		2. 提供資源運用、辨識及生活與社會中的各種困境或危機之資訊，俾利學生能進行生活的規劃。	●	○	○	●	○	
		3. 運用科技、資訊與媒體等資源的教學，以培養學生分析及判斷其適切性，進而有效執行生活中重要事務。	●	●	○	●	○	
		4. 主動關心全球環境與人權、文化議題，並參與促進世界和平的行動。	●	○	○	●	●	
健康與護理	【總綱之教學目標】 1. 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康素養。 2. 養成學生健康生活的習慣。 3. 培養學生簡易急救及健康問題解決能力。 4. 培養學生思辨與善用健康相關資訊的素養。 5. 培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識	引導學生了解全人健康的概念，探索並整合促進全人健康的技巧。	○	○		●		
		引導學生思考、分析個人行為及外在環境和健康的關聯及影響，運用中西醫保健知識，落實於生活習慣中。	○	●		●		
		透過示範及練習，培養學生簡易急救及健康問題解決能力。	○		●	●		
		透過資料收集、閱讀、討論及分享，培養學生正確使用健康資訊的能力。		○	●	●	○	
		透過健康、環境、性別平等社會議題的討論，培養學生公民道德意識。	●		○	○	●	
體育	【總綱之教學目標】 1. 了解體育知識與方法。 2. 鍛鍊身心之均衡發展。 3. 提升運動技能與身體適應能力。 4. 養成良好運動習慣以及守法合作精神。 5. 培養欣賞運動美感之能力，充實休閒生活。	培養學生具有欣賞動作美感與觀賞運動競賽的能力。	○		○	●	○	
		養成學生良好的健康態度和習慣，並能表現於生活中。	●	○		○		
		養成學生瞭解健康體適能及競技體適能之基本要素，體認運動對體適能的影響。	○	●	○	●		
		培養學生能定時進行體育活動，並在運動時表現出運動精神。	○		●	●	○	
		培養學生能自主規劃課外的戶外休閒活動，從事戶外休閒。	○	●	○	●	○	

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				
					品格力	創新力	合作力	行動力	國際力
服務群	餐飲服務科	1. 餐飲服務業人員。 2. 客房服務業人員。 3. 汽車美容業人員。 4. 清潔服務業人員。	1. 培養本科學生具備餐飲基礎技能之人才。	具備餐飲基礎技能之能力及態度。	●	○	●	○	
			2. 培養本科學生具備餐飲內外場服務技能之人才。	具備餐飲內外場服務技能之能力及態度。	●		●	○	○
			3. 培養本科學生具備飯店客房服務技能之人才。	具備飯店客房服務技能之能力及態度。	●		●	○	●
			4. 培養本科學生具備汽車美容技能之人才。	具備汽車美容技能之能力及態度。	●		●	○	
			5. 培養本科學生具備基礎清潔技能之人才。	具備基礎清潔技能之能力及態度。	●		●	○	

備註：

- 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。
- 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. 具備餐飲基礎技能之能力及態度。
2. 具備餐飲內外場服務技能之能力及態度。
3. 具備飯店客房服務技能之能力及態度。
4. 具備汽車美容技能之能力及態度。
5. 具備基礎清潔技能之能力及態度。

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	
		1	2	3	4	5		
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	實習科目							
	專業清潔服務實習	○	●	●	●	●		
	顧客服務技能實習	○	●	●	●	○		
	職場清潔技能實習	○	●	●	●	●		
	烘焙實作	●	●			○		
	中餐烹調實作	●	○			○		
	專題實作	●	●	●	●	●		
	餐飲服務技能實習	○	●			●		
	旅館服務技能實習			●		●		
	餐飲專業技能實習	●	●			●		
校 訂 選 修	專業科目							
	客房服務概論			●		●		
	餐飲安全與衛生	●	●					
	食農教育概論	●	○			○		
	實習科目	餐飲實作	●	○			○	
		汽車美容實作				●	●	
		門市服務實務	○	●	●	●	●	
		穀物加工實作	●	○			○	
		客房整理實務			●		●	
		餐飲實務	●	○			○	
		點心製作	●	○			○	
		物品整理實務	●	●	●	●	●	
		車輛清潔實作				●	●	
車輛清潔實務					●	●		

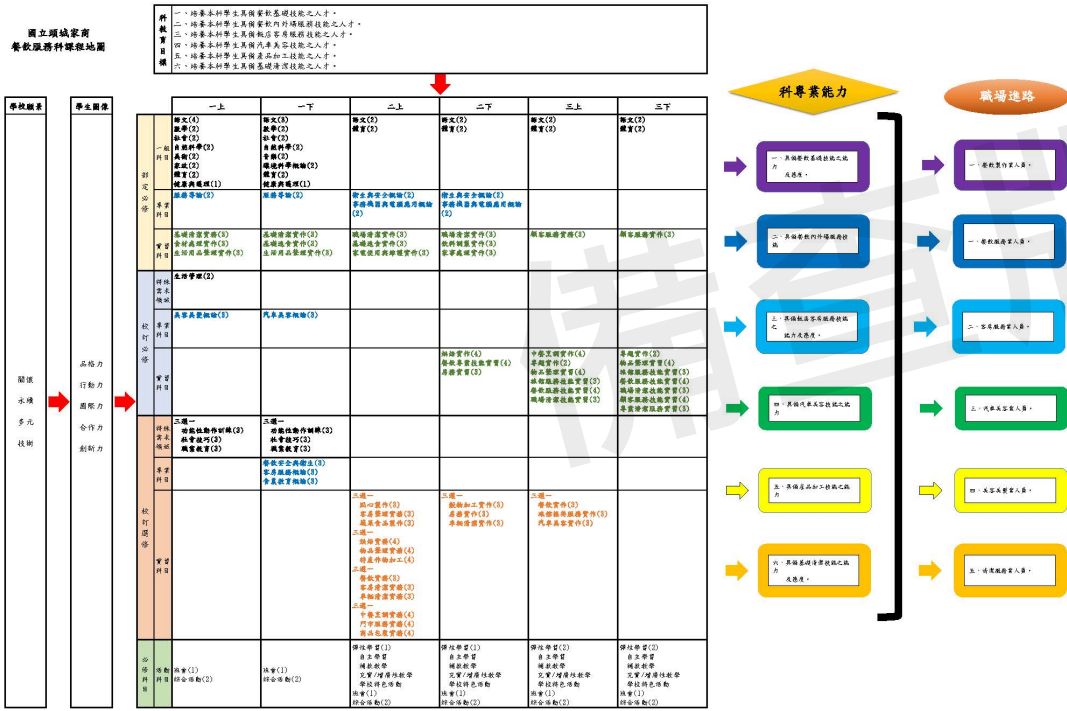
蔬果食品製作	●	○			○	
烘焙實務	●	○			○	
商品包裝實務	○	○	○	○	○	
中餐烹調實務	●	○			○	
客房清潔實務			●		●	
特產作物加工	●	○			○	
旅館接待服務實作	○	●		○		
房務實作		●	○	●		

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
校訂必修實習科目/專業清潔服務實習			✓			✓	✓	✓		✓	✓			✓			✓		
校訂必修實習科目/顧客服務技能實習	✓	✓			✓		✓				✓								
校訂必修實習科目/職場清潔技能實習			✓			✓	✓	✓		✓	✓			✓			✓		
校訂必修實習科目/烘焙實作			✓		✓			✓		✓	✓	✓							
校訂必修實習科目/中餐烹調實作								✓		✓	✓	✓							
校訂必修實習科目/專題實作	✓					✓								✓	✓	✓	✓	✓	✓
校訂必修實習科目/餐飲服務技能實習	✓		✓			✓				✓	✓				✓				
校訂必修實習科目/旅館服務技能實習						✓	✓	✓				✓		✓					✓
校訂必修實習科目/餐飲專業技能實習			✓				✓	✓			✓	✓	✓						
校訂必修實習科目/房務實習																			
校訂必修實習科目/物品整理實習																			
校訂選修專業科目/客房服務概論	✓									✓			✓		✓				✓
校訂選修專業科目/餐飲安全與衛生			✓		✓	✓	✓	✓			✓								
校訂選修專業科目/食農教育概論			✓	✓	✓	✓								✓			✓		
校訂選修實習科目/餐飲實作	✓		✓		✓	✓					✓	✓			✓				
校訂選修實習科目/汽車美容實作			✓		✓		✓	✓				✓							
校訂選修實習科目/門市服務實務							✓	✓	✓										✓
校訂選修實習科目/穀物加工實作			✓	✓	✓						✓	✓			✓				
校訂選修實習科目/客房整理實務					✓	✓	✓	✓						✓					
校訂選修實習科目/餐飲實務			✓									✓	✓			✓			
校訂選修實習科目/點心製作					✓	✓			✓		✓	✓							
校訂選修實習科目/物品整理實務	✓		✓			✓								✓					
校訂選修實習科目/車輛清潔實作			✓		✓			✓			✓	✓							
校訂選修實習科目/車輛清潔實務			✓		✓			✓			✓	✓							
校訂選修實習科目/蔬果食品製作			✓			✓											✓		
校訂選修實習科目/烘焙實務				✓								✓	✓				✓		
校訂選修實習科目/商品包裝實務	✓	✓				✓				✓									
校訂選修實習科目/中餐烹調實務	✓		✓								✓	✓							
校訂選修實習科目/客房清潔實務	✓				✓	✓													
校訂選修實習科目/特產作物加工			✓							✓	✓								✓
校訂選修實習科目/旅館接待服務實作																			
校訂選修實習科目/房務實作																			
單一議題勾選數總計	12	4	18	3	14	16	10	13	2	7	18	16	7	7	6	5	4	7	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

112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			
一般科目	語文	語文	15	4	3	2	2	2	2	適性分組 1. 合併國語文、英語文、本土語文/台灣手語為語文領域。本校學生程度稍有落差 合併語文領域以利彈性安排課程 2. 本土語文/台灣手語預計開設閩南語文、客語文、原住民族語文-泰雅語、原住民族語文-阿美語、原住民族語文-噶瑪蘭語、台灣手語。 3. 本土語文/台灣手語1學分開設於第一學年第一學期 本土語言融入語文領域課程及一般課程中	
	數學	數學	4	2	2					適性分組	
	社會	社會	4	2	2						
	自然科學	自然科學	4	2	2						
	藝術	音樂	2	2							
		美術	2		2						
	綜合活動	家政	2		2						
		法律與生活	2	2							
	健康與體育	健康與護理	2	1	1						
		體育	12	2	2	2	2	2	2	2	
小計		49	17	16	4	4	4	4	4	部定必修一般科目總計49學分	
部定必修 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	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						實習分組	
	基礎清潔實作		3		3					實習分組	
	職場清潔實作		6			3	3			實習分組	
	顧客服務實務		3					3		實習分組	
	顧客服務實作		3						3	實習分組	
	家務處理技能 領域	生活用品整理實作		6	3	3					實習分組
		家電使用與維護實作		3			3				實習分組
		家事處理實作		3				3			實習分組
	餐飲製作技能 領域	食材處理實作		3	3						實習分組
		基礎速食實作		6		3	3				實習分組
		飲料調製實作		3				3			實習分組
	小計		42	9	9	9	9	3	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		103	28	27	17	17	7	7	7	部定必修總計103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)

112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	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
校訂科目	實習科目 54學分 30%	專業清潔服務實習	3						3	實習分組	
		顧客服務技能實習	4						4	實習分組	
		職場清潔技能實習	6						3	3	實習分組
		物品整理實習	8						4	4	實習分組 1. 實習分組
		房務實習	3					3			實習分組 1. 實習分組
		烘焙實作	4					4			實習分組 進階課程
		中餐烹調實作	4						4		實習分組 進階課程
		專題實作	4						2	2	實習分組 進階課程
		餐飲服務技能實習	8						4	4	實習分組
		旅館服務技能實習	6						3	3	實習分組
		餐飲專業技能實習	4					4			實習分組
		小計	54					11	20	23	校訂必修實習科目總計54學分
		特殊需求領域		生活管理	2	2					
	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			56	2			11	20	23	校訂必修總計56學分	
校訂選修	專業科目 3學分 1.67%	客房服務概論	3		3					同科單班 AC3選1	
		餐飲安全與衛生	3		3					同科單班 AC3選1	
		食農教育概論	3		3					同科單班 AC3選1	
		最低應選修學分數小計	3							校訂選修專業科目總計9學分	
實習科目	20學分 11.11%	餐飲實作	3						3	同科單班 AB3選1	
		汽車美容實作	3						3	同科單班 AB3選1	
		旅館接待服務實作	3						3	同科單班 AB3選1 同科跨班 AE3選1	
		客房整理實務	3			3				同科單班 AD3選1	
		點心製作	3			3				同科單班 AD3選1	
		蔬果食品製作	3			3				同科單班 AD3選1	
		物品整理實務	4			4				同科單班 AE3選1	
		烘焙實務	4			4				同科單班 AE3選1	
		特產作物加工	4			4				同科單班 AE3選1	
		餐飲實務	3			3				同科單班 AF3選1	
		車輛清潔實務	3			3				同科單班 AF3選1	
		客房清潔實務	3			3				同科單班 AF3選1	

									門市服務實務	4			4					同科單班 AG3選1
									商品包裝實務	4			4					同科單班 AG3選1
									中餐烹調實務	4			4					同科單班 AG3選1
									穀物加工實作	3				3				同科單班 AH3選1
									車輛清潔實作	3				3				同科單班 AH3選1
									房務實作	3				3				同科單班 AH3選1
									最低應選修學分數小計	20								校訂選修實習科目總計60學分
	特殊 需求 領域								社會技巧	4	2	2						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AA3選1 視學生人數性向分組
									職業教育	4	2	2						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AA3選1 視學生人數性向分組
									功能性動作訓練	4	2	2						特殊需求領域科目為一般科目之類別 同科單班 AA3選1 視學生人數性向分組
									最低應選修學分數小計	4								校訂選修特殊需求領域總計12學分
									校訂選修學分合計	27	2	5	14	3	3	0		校訂選修總計81學分數
									學生應修習學分總計	186	32	32	31	31	30	30		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	0	0	1	1	2	2		
									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)

112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		49	26.34 %		
	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			4	2.15 %	特殊需求：4學分 2.15%	
	合計		55	29.57 %				
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		0	0 %	
			選修			3	1.61 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		54	29.03 %	
			選修			20	10.75 %	
	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		131	70.42 %		
	實習科目學分		至少45學分		116	62.36 %		
部定及校訂必修學分合計			至多160學分		159 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		186 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		6 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	12	12	12	12	12	12	
3	週會或演講	22	22	22	22	22	22	
4	學生服務學習活動	2	2	2	2	2	2	
	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」

備查版

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	0	0	1	1	2	2	

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			
第一學期	自主學習	1	18	餐飲服務科	V						內聘		
	咖啡調製	1	6	餐飲服務科			V				內聘		
	紙藝生活	1	6	餐飲服務科			V				內聘		
	繪本世界	1	6	餐飲服務科			V				內聘		
	職業教育	1	6	餐飲服務科						V	內聘		
	生活管理	1	6	餐飲服務科						V	內聘		
	社會技巧	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	
		桌上遊戲	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		小說導讀	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		茶藝生活	1	6	餐飲服務科			V				內聘	
		職業教育	1	6	餐飲服務科						V	內聘	
		生活管理	1	6	餐飲服務科						V	內聘	
		社會技巧	1	6	餐飲服務科						V	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	餐飲服務科	V					內聘		
		創意飾品手作	2	6	餐飲服務科			V			內聘		
		基礎護膚	2	6	餐飲服務科			V			內聘		

第二學期	園藝植栽	2	6	餐飲服務科			V					內聘
	職業教育	2	6	餐飲服務科						V		內聘
	生活管理	2	6	餐飲服務科						V		內聘
	社會技巧	2	6	餐飲服務科						V		內聘
	自主學習	2	18	餐飲服務科	V							內聘
	編織生活	2	6	餐飲服務科			V					內聘
	生涯規劃	2	6	餐飲服務科			V					內聘
	創意生活手作	2	6	餐飲服務科			V					內聘
	職業教育	2	6	餐飲服務科						V		內聘
	生活管理	2	6	餐飲服務科						V		內聘
社會技巧	2	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	餐飲實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB3選1
2.	實習	汽車美容實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB3選1
3.	實習	旅館接待服務實作	餐飲服務科	0	0	0	0	3	0	同科單班	AB3選1
4.	專業	客房服務概論	餐飲服務科	0	3	0	0	0	0	同科單班	AC3選1
5.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲服務科	0	3	0	0	0	0	同科單班	AC3選1
6.	專業	食農教育概論	餐飲服務科	0	3	0	0	0	0	同科單班	AC3選1
7.	實習	客房整理實務	餐飲服務科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AD3選1
8.	實習	點心製作	餐飲服務科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AD3選1
9.	實習	蔬果食品製作	餐飲服務科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AD3選1
10.	實習	物品整理實務	餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AE3選1
11.	實習	烘焙實務	餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AE3選1
12.	實習	特產作物加工	餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AE3選1
13.	實習	餐飲實務	餐飲服務科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AF3選1
14.	實習	車輛清潔實務	餐飲服務科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AF3選1
15.	實習	客房清潔實務	餐飲服務科	0	0	3	0	0	0	同科單班	AF3選1
16.	實習	門市服務實務	餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AG3選1
17.	實習	商品包裝實務	餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AG3選1
18.	實習	中餐烹調實務	餐飲服務科	0	0	4	0	0	0	同科單班	AG3選1
19.	實習	穀物加工實作	餐飲服務科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AH3選1
20.	實習	車輛清潔實作	餐飲服務科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AH3選1

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		
21.	實習	房務實作	餐飲服務科	0	0	0	3	0	0	同科單班	AH3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	10月(上學期)/4月(下學期)	選課宣導	1. 利用開學第一次班會，進行入班宣導。 2. 第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由特教組長向學生宣導選課內容。
2	11月(上學期)/5月(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級。 2. 以電腦選課方式進行。 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程。 4. 相關選課流程參閱流程圖。 5. 選課諮詢輔導。
3	9月(上學期)/2月(下學期)	正式上課	開學即正式分組上課。
4	1月(上學期)/6月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選。
5	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討。

三、選課輔導措施

拾、學校課程評鑑

一、112學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

附檔資料：

國立頭城高級家事商業職業學校 112 學年度課程評鑑實施計畫

111

111 年 11 月 1 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 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」。
- (四) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	執掌
學生	1. 全校學生依意願填寫教學回饋表單。 2. 學生代表出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料，及學生、家長、產業專家、學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

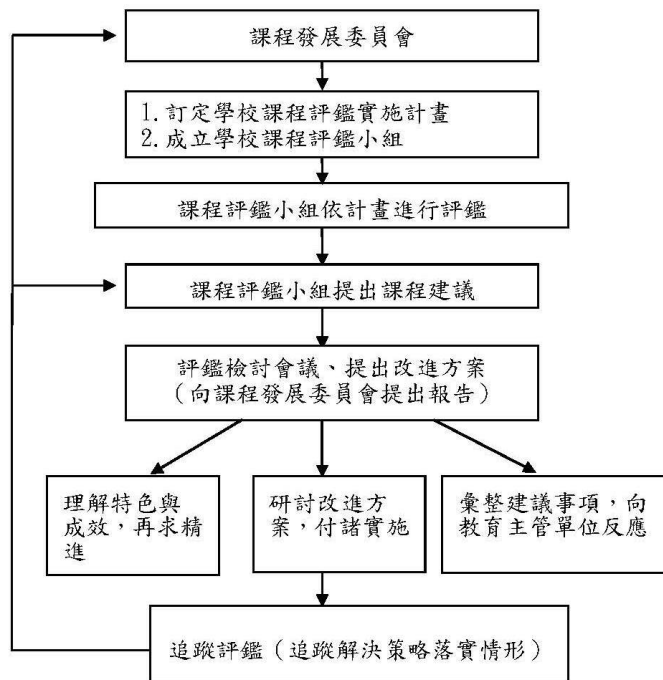
項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程計畫之訂定與執行、課程組織與	•教學研究會 •課程評鑑小組	1-1 選課調查表	每年 10 月新生填寫選課意願表

		結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> • 產業專家 • 學者專家 • 課程發展委員會 		每年 8 月與 2 月
2	教學實施	課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 學生 • 家長 • 教學研究會 	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年 1 月及 6 月
3	學生學習	學生學習過程、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 教學研究會 	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫調整實施評量 每年 1 月及 6 月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

二、110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：[110_020409_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 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房服務概論		
	英文名稱	Introduction to Room Service		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養正確的客房服務員服務態度及職業道德。(二)認識客房服務管理之作業及維護。(三)具備客房服務員基本的操作技術。			
議題融入	餐飲服務科: 多元文化 性別平等 家庭教育 能源 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)客房工作概念		1.房務員的工作倫理。 2.房務員的職業道德。 3.房務員所需具備之工作態度。	9	
(二)客房清潔工作職掌		1.客房清潔工作組織及任務。 2.客房種類及相關設施。 3.客房清潔作業注意事項。 4.客房服務處理標示。	9	
(三)房務車的準備工作		1.房務車的介紹及備品說明。 2.房務推車用品備置。 3.房務車的準備作業。	9	
(四)客房清潔準備工作		1.房務會報的介紹及重要性。 2.擬定客房清潔打掃計畫。	9	
(五)客房整理禮儀		1.客房服務優先順序介紹。 2.客房服務禮儀。	9	
(六)客房服務注意事項		1.確認各項物品盤點及歸位。 2.測試各項電器設備、電視音量。 3.續住客人房務整理注意事項。	9	
合計			54	
學習評量 (評量方式)	1.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。2.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。3.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,以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1.宜加強與業界之交流,或邀請業界專業人士協同教學,並可安排至各種旅館參觀見習,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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集旅館業之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-2-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Food safety and hygiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生具備餐飲衛生安全之觀念與重要性 (二)培養學生具備良好衛生習慣 (三)培養正確的從業觀念、服務態度及職場倫理。			
議題融入	餐飲服務科: 生命 安全 法治 品德 科技 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲衛生安全緒論		1. 食品衛生意義。 2. 食品衛生安全簡介。	9	
(二)食品衛生安全規範		1. 食品衛生管理方法。 2. 餐飲衛生相關法規。	9	
(三)食品衛生安全方法		1. 食材、器具、容器的清洗與管理。 2. 服裝、手部清潔。	9	
(四)食品保存		1. 食物保存方法。 2. 包裝容器清潔。	9	
(五)食品中毒與預防		1. 食物中毒之原因。 2. 食物中毒之預防。 3. 食物中毒之危機處理。	9	
(六)廢棄物處理		1. 垃圾之分類與回收。 2. 危險物品之處理方法。 3. 垃圾減量之方法。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至業界場所參觀見習，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。			

表 11-2-2-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農教育概論		
	英文名稱	Introduction to Food Farmer Education		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第一學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、食育是透過實作、共耕、共食等集體行為，激發對食物的感知、情感記憶，而不是單純記誦食材從何而來、食材的味道、料理由誰烹調等靜態知識。 二、目標在重新連結餐桌到農場，建立健康的飲食、農業生產方式，更顯出其環境保護，生命永續的重要性。			
議題融入	餐飲服務科：戶外教育 生命 生涯規劃 品德 海洋 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)農業概要		1. 農產品基礎生產技能 2. 季節性作物及品種多樣性	9	
(二)農業飲食文化		1. 在地農業特有生產技能 2. 在地農業飲食文化	9	
(三)食物營養概要		1. 食物營養及多樣性 2. 食物攝取的價值化	6	
(四)農產品料理		1. 農產品特性認識 2. 農作物飲食調理技能	9	
(五)食物里程		食物里程及在地食材的連結	9	
(六)食品加工		食品加工及化學添加物	6	
(七)飲食禮儀		飲食禮儀及對生命的尊重	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種觀光農場參觀見習，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集旅館業之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。			

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業清潔服務實習		
	英文名稱	Professional cleaning service 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第二學期			
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)	(一)各式服務職場基礎清潔技能。(二)操作與維護基礎清潔工具器材、機具設備能力。(三)各項基礎清潔操作流程、步驟、動作方向及技巧。			
議題融入	餐飲服務科：戶外教育 生命 生涯規劃 安全 法治 科技 能源 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)認識清潔服務業		1. 清潔服務業服務項目。 2. 清潔服務工作與各行業的關係。	9	
(二)常用清潔工具		1. 清潔工具類型與使用方式。 2. 清潔工具保養與維護。 3. 清潔工具收納與擺放。	9	
(三)清潔劑		1. 各類型清潔劑使用方式。 2. 清潔劑使用安全原則與注意事項。	9	
(四)清潔工作程序		1. 清潔工作基本流程、操作步驟及方向。 2. 清潔工作自我檢核項目。	9	
(五)垃圾與廢棄物		1. 常見垃圾類型、處理及回收方式。 2. 垃圾處理安全原則與廢棄危險物品處理方法。 3. 垃圾減量方法。	9	
(六)病媒防治		1. 環境消毒方法。 2. 病媒蚊、鼠患及蟑螂防治。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種業界場所參觀見習，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐清潔業之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	顧客服務技能實習		
	英文名稱	Customer Service Skills 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	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	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)具備職場人際互動的基本禮儀與正向態度。(二)培養人際溝通與表達的技巧，提升顧客服務的品質。(三)具備基本顧客服務知能，依據顧客需求提供適切的服務。			
議題融入	餐飲服務科：人權 安全 性別平等 法治 品德			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本職場禮儀		1. 職稱與工作責的區辨。 2. 禮貌用語的職場應。 3. 個人與環境整潔維護。	9	
(二)人際關係		1. 人際互動方法。 2. 溝通技巧。	9	
(三)服務技巧		1. 顧客服務流程。 2. 服務調整與安排。	9	
(四)職場接待服務		1. 迎賓練習。 2. 確認與安排服務。 3. 奉茶練習。	9	
(五)路線引導與接待服務		1. 動線引導服務。 2. 電梯引導和服務原則。 3. 手扶梯引導和服務原則。 4. 樓梯引導和服務原則。	9	
(六)電話服務		1. 接聽服務。 2. 撥打服務。 3. 轉接服務。 4. 電話留言與記錄。	9	
(七)顧客反應與應對方式		1. 顧客的行為反應。 2. 顧客互動的基本話術與應對方式。	9	
(八)職場安全		1. 緊急事件之種類及處理。 2. 顧客抱怨事項處理。	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至業界場所參觀見習，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場清潔技能實習		
	英文名稱	Workplace Cleaning Skills 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：職場清潔實作			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解職場清潔器具及用品。(二)瞭解職場清潔工作內容。(三)熟悉職場清潔工作相關技巧。(四)熟悉職場進階清潔工作相關技巧。(五)培養良好之工作態度與敬業精神。			
議題融入	餐飲服務科：戶外教育 生命 生涯規劃 安全 法治 科技 能源 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)職場清潔用具		1. 職場清潔器具的介紹使用與維護。 2. 職場清潔用品的介紹使用與維護。 3. 職場清潔器具及用品的存放。	9	
(二)職場清潔工作內容		1. 職場清潔工作內容。 2. 職場清潔工作流程。	9	
(三)地板及牆面清潔實作		1. 地板的清潔工作、方法及相關技巧。 2. 牆面的清潔工作、方法及相關技巧。	9	
(四)玻璃門面及窗戶清潔實作		1. 玻璃門面的清潔工作、方法及相關技巧。 2. 窗戶的清潔工作、方法及相關技巧。	9	
(五)天花板清潔實作		1. 天花板的清潔工作、方法及相關技巧。 2. 室內清潔器具及用品的安全使用、清潔維護與良好的工作態度。	9	
(六)室外地面牆面及玻璃門面清潔實作		1. 室外地面的清潔工作、方法及相關技巧。 2. 室外牆面的清潔工作、方法及相關技巧。 3. 室外玻璃門面的清潔工作方法及其相關技巧。	9	
(七)室外植栽清潔實作		1. 草皮的清潔維護工作、方法及相關技巧。 2. 花木的清潔維護工作、方法及相關技巧。 3. 盆栽的清潔維護工作、方法及相關技巧。	9	
(八)室外溝渠清潔實作		1. 溝渠清潔維護工作、方法及相關技巧。 2. 室外清潔器具及用品的安全使用、清潔維護與良好的工作態度。 3. 室外基礎清潔工作之公共安全維護。	9	

(九)工作檯面及桌椅清潔維護	1. 各種工作檯面材質的清潔工作、方法及相關技巧。 2. 各種桌、椅材質的清潔工作、方法及相關技巧。	9	
(十)職場專業設備清潔維護	1. 各種職場專業設備的安全使用與清潔維護。 2. 各種職場專業器具的安全使用與清潔維護。	9	
(十一)職場工作倫理與態度	1. 職場工作倫理。 2. 職場工作態度。	9	
(十二)職場工作安全	1. 隨時保持衛生、注意安全的良好態度。 2. 防範職場暴力及騷擾。	9	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種業界場所參觀見習，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。		
教學注意事項	(一)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. 蒐清潔業之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。		

表 11-2-3-4國立頭城高級家事商業職業學校 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	Item Management 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	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：門市服務			
教學目標 (教學重點)	一、講解物品整理收納的基本技能，進而有效管理各種類物品。二、培養物品整理技巧並建立良好的工作習慣，以提升工作效能。三、說明物品整理與日常生活的關聯性，進而落實於日常及實習場域。四、培養物品整理工作專業素養、服務態度及正確工作價值觀。五、介紹門市服務人員相關行業與實際經驗。			
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)導論		1. 物品整理的重要性。 2. 物品整理基本步驟。 3. 物品整理相關行業介紹。 4. 工作安全衛生注意事項。	9	
(二)常見物品分類		1. 常見物品類別介紹。 2. 常用物品分類方式與流程。 3. 物件與容器選擇。 4. 同類物品歸類方式。 5. 不同物品歸類方式。	9	
(三)物品整理收納		1. 常用物品分類方式。 2. 物品類型與收納容器選擇原則。	9	
(四)物品陳列		1. 職場布置陳列目的。 2. 層架應用基本原則。 3. 常見職場物品陳列方式。 4. 物品樣式與陳列方式選擇。	9	
(五)物品品質管理		1. 職場品管重要性。 2. 一般物品不良品辨識與處理。 3. 特殊物品不良品辨識與處理。	9	
(六)物品補貨		1. 商品補理貨流程。 2. 補貨工作內容與注意事項。 3. 櫃位標示卡功能與應用。	9	
(七)職場日用品整理		1. 職場日用品種類。 2. 整理職場日用品注意事項。 3. 各類職場日用品陳列方式。	9	
(八)職場常用五金整理		1. 職場常用五金種類。 2. 整理職場常用五金注意事項。 3. 各類職場常用五金陳列方式。	9	
(九)雜貨乾糧食品整理		1. 食品保存管理重要性。 2. 雜貨乾糧食品種類。 3. 整理雜貨乾糧食品注意事項。 4. 各類雜貨乾糧食品陳列方式。	9	
(十)休閒食品整理		1. 休閒食品種類。 2. 整理休閒食品注意事項。	9	

	3. 各類休閒食品陳列方式。		
(十一)冷藏食品整理	1. 冷藏櫃種類及使用方式。 2. 生鮮蔬果類冷藏保存與整理注意事項。 3. 飲料冷藏保存與陳列方式。	9	
(十二)冷凍食品整理	1. 冷凍櫃使用方式。 2. 冷凍食品保存與整理注意事項。 3. 各類冷凍食品陳列方式。	9	
(十三)進貨基礎概念與處理	1. 進貨的概念和步驟。 2. 條碼的功能。 3. 條碼機的使用。 4. 利用基本運算來清點數量。 5. 不同物品和區域的清點。	9	
(十四)盤點法基本概念	1. 盤點種類的介紹(初盤、複盤、日程區分等)。 2. 盤點注意事項。 3. 盤點單基本認識，填寫與簽核。	9	
(十五)盤點實作	實際執行職場盤點作業。	9	
(十六)問題物品的處理	問題物品與缺點的處理方式。	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	一、以學生實際表現暨實習日誌與業師意見進行評量。 二、除總結性評量外，過程中更應注意診斷性評量。		
教學資源	一、實習場所之設備。 二、自編補充講義，加強實例介紹。		
教學注意事項	一、本科目為實習科目，課程設計以實習場域實際操作為主。學習內容宜衡量學生之需求，加強課程實用性。 二、注重實習內容次序安排，使學生能從經驗中學習，培養職業能力。 三、現場操作由業師傳授工作技能，學校教師依學生特質與能力協助職務再設計與學生能力落差彌平，適時給予個別指導。 四、隨時養成學生正確工作價值觀。		

表 11-2-3-5國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實習		
	英文名稱	Housekeeping Management 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	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：客房整理實作			
教學目標 (教學重點)	(一)培養正確的房務服務員服務態度及職業道德。(二)認識房務服務管理之作業及維護。(三)具備房務服務員基本的操作技術。			
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)客房工作概念		1. 房務員的工作倫理。 2. 房務員的職業道德。 3. 房務員所需具備之工作態度。	3	
(二)房務部組織與功能		1. 房務部組織架構 2. 從業人員的職責、規範與 工作安全	3	
(三)客房設施及備品		1. 客房設施、器具 2. 客房布巾、備品 3. 清潔用品之特性	6	
(四)客房清潔作業		1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 臥室清潔作業 4. 浴室清潔作業	9	
(五)房務基本技能		1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 房務車的準備作業 3. 鋪床技能基本技巧實作 4. 洗衣房作業	9	
(六)鋪床作業		1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業 3. 加床鋪設	9	
(七)客房清潔後的檢查標準		1. 客房檢查作業 2. 臥室設備的檢查 3. 浴室設備的檢查	9	
(八)清潔及維護		1. 客房的保養維護計畫 2. 公共區域的清潔維護	3	
(九)客房安全		1. 災害預防與處理 2. 竊盜預防與顧客隱私	3	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種旅館參觀見習，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。
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. 蒐集旅館業之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。</p>

表 11-2-3-6國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實作		
	英文名稱	Baking 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	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：烘焙實務			
教學目標 (教學重點)	(一)熟悉烘焙的相關知識。(二)熟練各種烘焙食品的製作技能。(三)培養良好的衛生習慣及職業道德。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 科技 能源 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙定義及分類		1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源及分類。 3. 烘焙食品的發展趨勢。	4	
(二)烘焙器具種類		1. 烘焙設備的認識。 2. 烘焙器具的認識。 3. 烘焙設備器具的使用與維護。	4	
(三)烘焙材料種類		1. 常用之烘焙麵粉類。 2. 常用之烘焙油脂類。 3. 常用之烘焙糖類。 4. 常用之烘焙蛋類。	8	
(四)烘焙材料特性		1. 常用之烘焙乳製品。 2. 酵母及化學膨脹劑。 3. 乳化劑及鹽。 4. 巧克力與可粉。	8	
(五)麵包類認識		1. 麵包的定義。 2. 麵包的分類。 3. 麵包常用材料。	8	
(六)麵包類製作流程		1. 麵包製作方法與流程。 2. 麵包內餡與裝飾。	8	
(七)麵包類實作		1. 吐司類。 2. 甜麵包類	8	
(八)蛋糕類認識		1. 蛋糕的分類。 2. 蛋糕常用材料。	8	
(九)蛋糕類製作流程		1. 蛋糕製作方法與流程。 2. 蛋糕整型與裝飾技巧。	8	
(十)蛋糕類實作		1. 麵糊類。 2. 乳沫類。 3. 戚風類。	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之習品。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及組合作精神表現評量。			
教學資源	1. 以教學光碟、投影片及錄帶等媒體作為輔助，增進習效果。 2. 圖書館應具備充足之中外烘焙相關資料。 3. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4. 中外烘焙相關之圖書資料、投影片掛雜誌及網路源。 5. 可不定期邀請業師示範教學。 6. 校外餐旅機構之配合及學行政支援。			

教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由師自行編寫或選擇適宜之科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 2. 教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 3. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。
--------	---

表 11-2-3-7國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實作		
	英文名稱	Chinese Cooking 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	品格力、創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實務			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解刀工的定義及切割的技巧。(二)瞭解中式菜餚定義與烹調方法。 (三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。(四)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。(五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 科技 家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化		1. 中餐經典菜系的特色。 2. 蔬食的健康飲食概念。	8	
(二)中餐廚房的認識		1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	8	
(三)中餐食材的認識		1. 食材的認識與分類。 2. 各類食材的選購。 3. 各類食材的特性及前處理和儲存。 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程。	8	
(四)調味料及辛香料的認識		1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	8	
(五)切割法的認識、運用與實習		1. 各式刀具的使用規範。 2. 刀法的認識。 3. 切割及刀工練習。 4. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習。 (1)塊：如三杯雞塊。 (2)條：如紅糟炸魚條。 (3)丁：如宮保雞丁。 (4)柳：如絲瓜燴魚柳。 (5)粒：如雞粒炒飯。	8	
(六)盤飾及菜餚的搭配		1. 盤器的選擇。 2. 基本盤飾食材的認識。 3. 基礎盤飾的刀法。 4. 盤飾的運用與搭配。	8	
(七)中餐基礎烹調方法		1. 川：如生川魚片湯。 2. 煮：如雞火煮干絲。 3. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯。	8	
(八)中餐進階烹調方法		1. 燴：如肉片燴絲瓜。 2. 羹：如香菇肉羹。 3. 拌：如雞絲拉皮。 4. 蒸：如粉蒸：粉蒸排骨。 5. 清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅。	8	

(九)中餐高階烹調方法	1.炒：如銀芽炒雞絲。 2.爆：如蔥爆肉絲。 3.煎：如煎魚。 4.炸：如鹽酥雞。	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測練評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1.以教學光碟、投影片等媒體作為輔助，增進習效果。 2.學校圖書館應具備充足中外烹調相關之資料。3.運用電腦網路以資查詢烹調相關料。 4.中外烹調相關之圖書資料、投影片掛雜誌及網路源。 5.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6.教師利用現有之烹飪教室等教學設備引領學生實際操作，增加學生實務經驗。 7.本教材各單元宜交互實施，融入理論於習課中由淺深並注意依學生個別差異調整教材。		
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由師自行編寫或選擇適宜的科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格宣傳僅作為輔助教材。(二)教學方法 1.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 2.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 3.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表 11-2-3-8國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
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	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養統整能力，整合各領域相關課程。(二)培養學生基礎研究能力。 (三)培養表達能力，學習上台報告或實作經驗。(四)能以專題實作呈現學習成果。			
議題融入	餐飲服務科：戶外教育 生命 生涯規劃 多元文化 性別平等 國際教育 閱讀素養			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作概要		1. 專題實作定義。 2. 專題實作目標。	8	
(二)專題實作內容		1. 專題實作的基本認知。 2. 研究動機與目的。	8	
(三)專題實作目的		1. 專題實作文獻蒐集。 2. 專題實作範圍對象。	8	
(四)專題實作流程		1. 專題實作流程概要。 2. 專題實作流程說明。	8	
(五)專題實作研究方法		1. 專題實作的方法說明。 2. 各種研究方法認識。	8	
(六)專題實作結果		1. 專題實作結果與討論。 2. 專題實作結論與建議。	8	
(七)專題實作實務		1. 專題研究與實務探討。 2. 資料蒐集、文獻探討。 3. 歷程記載、各研究方法的使用。	8	
(八)專題實作成果發表		1. 專題實作成果發表。 2. 分享與檢討。	8	
(九)跨領域專題研究欣賞與分享		跨領域專題研究欣賞與探討。	8	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。 2. 蒐集相關教學網站、多媒體教材為輔助教材。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 (3)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。(4)可選用審訂合格教科書。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)教師以講解、問答、討論及示範等方式指導學生，以增加學習興趣。(3)注重時事教學，使學生能結合生活經驗，產生類化之教學成效。(4)陶冶學生職業道德、職場合作之觀念。			

表 11-2-3-9國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務技能實習		
	英文名稱	Catering Service Skills 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	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：顧客服務實務			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解餐飲服務業所需之專業知識。(二)熟悉餐廳營業所需之設備及器具。(三)熟練餐飲服務之基本服勤技巧。(四)具備符合職場所需人才之專業知識與技能。(五)具備學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。			
議題融入	餐飲服務科：生命 多元文化 安全 防災 性別平等 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務定義		1. 餐廳服務內容介紹。 2. 基本服務禮儀與儀態訓練。 3. 餐廳服務人員的組織及工作職責。	9	
(二)餐廳設備		餐廳設備的介紹。	9	
(三)餐廳器具		1. 餐廳器具的介紹。 2. 餐廳器具材質、特性及保養。	9	
(四)餐桌服務項目		1. 餐桌的架設、拆除與收納。 2. 檯布的鋪設及更換。	9	
(五)餐桌服務實作		1. 餐巾摺疊技巧與應用。 2. 托盤的使用。	9	
(六)基本服務技巧		1. 持盤技巧(上餐與撤餐)。 2. 服務叉匙的運用。	9	
(七)環境清潔		1. 餐廳環境之清潔與整理。 2. 工作檯的清潔與整理。	9	
(八)營業前工作		1. 布巾類的整理與準備。 2. 餐務整理與準備。	9	
(九)菜單的認識		1. 菜單的介紹。 2. 菜單的功能與結構。	9	
(十)飲料單的認識		1. 飲料單介紹。 2. 酒單的功能與結構。	9	
(十一)中餐餐桌佈置與擺設		中餐的餐桌佈置與擺設。	9	
(十二)西餐餐桌佈置與擺設		西餐的餐桌佈置與擺設。	9	
(十三)餐飲禮儀		1. 席次的安排。 2. 用餐禮儀。	9	
(十四)餐飲服務種類		1. 餐桌服務。 2. 自助式服務。 3. 櫃檯式服務。 4. 客房餐飲服務。	9	
(十五)餐廳服務流程		1. 中餐廳服務流程。 2. 西餐廳服務流程。 3. 下午茶的服務流程。 4. 宴會廳的服務流程。	9	

(十六)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理。 2. 餐廳緊急事件之種類與處理。	9	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	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，可彈性運用筆試或口述。 2. 在技能方面，模擬情境演練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，強調工作環境及操作器具之安全。		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至業界場所參觀見習，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。		
教學注意事項	(一)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。 (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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。		

表 11-2-3-10 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館服務技能實習		
	英文名稱	Hotel Service Skills 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	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：客房服務概論、客房服務實作			
教學目標 (教學重點)	(一)了解旅館業客務管理所需的專業知識。(二)熟悉櫃檯與服務中心作業流程。(三)了解旅館業營運概況。(四)培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。			
議題融入	餐飲服務科：生命 生涯規劃 防災 法治 科技 國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)客務部組織		1. 客務部組織架構。 2. 與其他部門的合作。	9	
(二)客務部功能		從業人員的職責與規範。	9	
(三)旅館商品介紹		1. 旅館業的類別型態。 2. 客房的分類與計價方式。	9	
(四)訂房作業		1. 訂房的來源與控制。 2. 訂房作業細則。	9	
(五)服務中心作業		服務中心的接待作業。	9	
(六)櫃檯作業		櫃檯接待作業。	9	
(七)館內基礎服務		1. 櫃檯問詢服務。 2. 商務中心服務。	9	
(八)館內附加服務		1. 總機話務服務。 2. 夜間服務。	9	
(九)旅客遷出作業		1. 退房遷出服務。 2. 退房遷出的後續處理。	9	
(十)結帳作業		旅館結帳與送客。	9	
(十一)旅館業安全		1. 旅館安全制度。 2. 緊急事件之種類及處理。	9	
(十二)顧客抱怨處理		顧客抱怨事項處理。	9	
合計			108	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集相關圖卡、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. 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. 教學時盡量利用多媒體，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。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-11 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲專業技能實習		
	英文名稱	Catering professional technical 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	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：基礎速食實作			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解餐飲業所需之專業技能知識。(二)熟悉餐廳營業所需之設備及器具。 (三)具備符合職場所需人才之專業知識與技能。(四)具備學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 法治 科技 家庭教育 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲設備與器具		1. 餐飲業設備。 2. 餐飲業器具。 3. 餐飲業設備、機具保養與維護。	8	
(二)中餐食材認識		1. 中餐食材的認識與分類。 2. 中餐食材的選購。 3. 中餐食材的特性、處理方式及儲存。 4. 安全衛生的洗滌及切割流程。	8	
(三)中餐專業技能		1. 各式刀具的使用規範。 2. 各類基礎烹調法的認識。	8	
(四)西餐食材認識		1. 西餐食材的認識與分類。 2. 西餐食材的選購。 3. 西餐食材的特性、處理方式及儲存。 4. 安全衛生的洗滌及切割流程。	8	
(五)西餐專業技能		1. 各式刀具的使用規範。 2. 各類基礎烹調法的認識。	8	
(六)烘焙材料材認識		1. 烘焙材料的認識與分類。 2. 烘焙材料的選購。 3. 烘焙材料的特性、處理方式及儲存。 4. 安全衛生的洗滌及切割流程	8	
(七)烘焙專業技能		1. 麵包製作。 2. 蛋糕製作。 3. 西式點心製作。	8	
(八)飲料調製材料認識		1. 飲料調製材料的認識與分類。 2. 飲料調製材料的選購。 3. 飲料調製材料的特性、處理方式及儲存。 4. 安全衛生的洗滌及切割流程。	8	
(九)飲料調製專業技能		1. 茶類沖泡。 2. 咖啡沖泡。 3. 混合性飲料的調製。	8	
合 計			72	

學習評量 (評量方式)	針對學生於認知、技能、情意等領域，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)。
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2.專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3.教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4.利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 5.安排飯店或大型餐廳前往參觀。 6.教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、表格、宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。(二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述法及實作法進行教學。加強培養學生職場倫理與服務態度。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增加學習效果。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

表 11-2-3-12國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實作		
	英文名稱	Catering implementation		
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	創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：餐飲實務、穀物加工實作			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解餐飲原理與專業知識、技能與態度。(二)熟練各種刀工技巧。(三)熟練各種烹調技術。(四)具備良好衛生安全與工作習慣。			
議題融入	餐飲服務科：生命 多元文化 安全 防災 性別平等 品德 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)各類餐飲起源		1. 中餐的起源、演進與趨勢。 2. 西餐的起源、演進與趨勢。 3. 烘焙的起源、演進與趨勢。	9	
(二)餐廚房機具認識		1. 食品衛生與安全。 2. 廚房機具與設備之認識。 3. 廚房刀具、器具與手工具之認識。	9	
(三)常用食材介紹		1. 香料與辛香料介紹。 2. 常用調味料與醬料介紹。 3. 食材認識與選購。	9	
(四)中餐烹調法		1. 中餐烹調方法種類及介紹。 2. 煎炸烙烹調法 3. 爆炒燉燒烹調法 4. 炸蒸烤烹調法	9	
(五)西餐烹調法		1. 西餐烹調方法種類及介紹。 2. 湯品種類 3. 醬汁介紹 4. 西點介紹	9	
(六)簡餐製作		1. 配菜製作與搭配原則。 2. 簡餐製作與搭配原則實作。 3. 簡餐實作。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種業場所參觀見習，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-13國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	汽車美容實作		
	英文名稱	Car Beauty 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：汽車清潔實務、汽車清潔實作			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生了解車輛美容基礎工作原理 (二)培養學生認識車輛美容材料之特性及其應用。(三)提升學生操作車輛美容相關工具、設備之進階能力。(四)提升學生具備清潔車輛外部及內裝的進階能力。			
議題融入	餐飲服務科：防災 法治 品德 科技 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)車輛外裝清潔與維護		1. 車輛外裝清潔與維護檢核重點。 2. 車輛外裝清潔與維護練習。	9	
(二)車輛內裝清潔與維護		1. 車輛內裝清潔與維護檢核重點。 2. 車輛內裝清潔與維護練習。	9	
(三)汽車外部上蠟		1. 車輛外部上蠟的步驟。 2. 車輛各部位上序。 3. 車輛外部上蠟的注意事項。	9	
(四)拋光練習		1. 車輛拋光的步驟。 2. 車輛各部位拋光順序。 3. 車輛拋光的注意事項。	9	
(五)汽車內部上蠟		1. 車輛內部上蠟的步驟。 2. 車輛各部位上序。 3. 車輛內部上蠟的注意事項。	9	
(六)輪胎上蠟		1. 輪胎上蠟的步驟。 2. 輪胎上蠟的注意事項。	9	
合計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 本學期因著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，評量時因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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，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。			
教學注意事項	(一)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。 (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. 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。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-14國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實務		
	英文名稱	Retail service 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	(一)具備零售概論中所包含的基本概念 (二)具備門市管理的概念 (三)具備店頭人員職業道德的概念 (四)培養達成工作效率所需之工作態度與敬業精神。			
議題融入	餐飲服務科：法治 科技 國際教育 資訊			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)零售定義		1. 零售業的概念及各類型零售業工作型態及工作內容的介紹。 2. 實地參訪各類型零售業。	9	
(二)櫃檯作業		1. 櫃檯作業流程與相關注意事項的介紹。 2. 櫃檯人員作業流程實際練習。	9	
(三)門市地板清潔		1. 門市清潔內容流程及衛生安全注意事項介紹。 2. 門市清潔實作練習—地板部分。	9	
(四)門市玻璃清潔		1. 門市清潔實作練習—玻璃部分。 2. 門市清潔丙級術科練習。	9	
(五)商品處理作業		1. 商品處理流程及上架陳列原則介紹。 2. 商品上架陳列實作練習。	9	
(六)簡易設備操作		1. 門市設備種類及使用注意事項介紹。 2. 門市機器設備的操作與使用練習。	9	
(七)顧客服務作業		1. 顧客服務的內容及注意事項介紹。 2. 門市人員禮儀及客訴危機處理實際練習。	9	
(八)環境與安全衛生作業		門市環境設備衛生及設施安檢的介紹。	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 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。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，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。			
教學注意事項	(一)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(如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及			

汽車修護廠洗車部等工作環境等)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。(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.教材宜多元化而有彈性,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,以提升學生之學習動機。6.學生於各項實作演練結束後,教師需加以檢查,並指導待加強之處,以應未來職場工作之需。

表 11-2-3-15國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	穀物加工實作		
	英文名稱	Grain 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	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：穀物加工實務			
教學目標 (教學重點)	(一)認識穀類加工的意義與重要性。(二)瞭解的穀類加工相關設備機具的用途及安全使用、維護須知。(三)瞭解的穀類加工相關原料的特性、用途及貯存方法。(四)提升米食加工食品製作之基本技能。			
議題融入	餐飲服務科：多元文化 安全 防災 品德 海洋 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)穀類加工意義		1. 穀類加工的意義與重要性。 2. 穀類加工的範圍及產品的種類介紹。	9	
(二)穀類加工的相關設備認識		1. 穀類加工的相關設備機具種類與用途。 2. 穀類加工的相關設備機具的使用安全須知。 3. 穀類加工的相關設備機具的基本維護。	9	
(三)穀類加工的相關器具使用		1. 穀類加工的相關器具與用途。 2. 穀類加工的相關器具的使用安全須知。 3. 穀類加工的相關器具的基本維護。	9	
(四)米食加工的介绍		1. 米食加工的分類及產品的種類介紹。 2. 米食加工的相關原料的特性及用途。 3. 米食加工的相關原料的貯藏及保存方法。	9	
(五)米粒類米食介紹製作		1. 米粒類米食的特性與製作原理。 2. 米粒類米食的加工製作。 3. 米粒類米食之設備器具的安全使用、清潔維護與良好的工作態度。	9	
(六)米漿類米食介紹製作		1. 米漿類米食的特性與製作原理。 2. 米漿類米食的加工製作。 3. 米漿類米食之設備器具的安全使用、清潔維護與良好的工作態度。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	(一)依學生各別能力差異，實施個別化之多元評量方法，如筆試、口試、觀察、實作、態度及作品評量等。(二)評量過程中應重視學生之學習及工作態度。(三)教師應利用評量結果作為改進教材教法及輔導學生之參考，學習快速者宜實施加廣加深教學，學習緩慢者宜作補救教學。			

教學資源	(一)教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。(二)教師收集實物、相關教學網站、多媒體教材等作為輔助教材。(三)利用社會資源，適時安排學生校外教學參觀，提高學習興趣和成效。
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-16 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房整理實務		
	英文名稱	Room Finishing 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：基礎清潔實務			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解旅館業房務管理所需的基礎專知識。(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)培養正確的旅館業從觀念、服務態度及職場倫理。			
議題融入	餐飲服務科：生命 生涯規劃 法治 品德 科技			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)房務部組織與功能		1. 房務部組織架構。 2. 房務人員的職責、規範與工作安全。	6	
(二)客房設施及備品		1. 客房設施、器具。 2. 客房布巾、備品。 3. 清潔用品之特性。	6	
(三)客房清潔作業		1. 客房清潔的前置作業。 2. 客房清潔作業流程。 3. 臥室清潔作業。 4. 浴室清潔作業。	9	
(四)客房服務基本技能		1. 應對禮儀及態訓練。 2. 房務車的準備作業。 3. 鋪床技能基本巧實作。 4. 洗衣房作業。	9	
(五)鋪床作業		1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。	9	
(六)清潔及維護		1. 客房的保養維護計畫。 2. 公共區域的清潔維護。	9	
(七)客房安全		1. 災害預防與處理。 2. 竊盜預防與顧客隱私。	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生習興趣增進效果。 2. 學校圖書館應設置中外房務相關之資訊軟體、資料。 3. 運用電腦網路系統以查詢旅館房務相關資料。 4. 專業教室應建置相關之學實習設備、材料，情境佈及網路資源。 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. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用度。 2. 內容之難易應適合學生程度，盡量淺顯易懂引發習動機。 3. 教材應配合相關課程，注意橫向整以免重複或疏漏。(二)教學方法 1. 加強學生職業道德觀念與服務態度培養。 2. 教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 3. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。			

表 11-2-3-17國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲實務		
	英文名稱	Catering 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理食作、基礎速食食作			
教學目標 (教學重點)	(一)培養中式、西式餐點及飲料的基本烹飪技能。(二)認識餐飲製作之前製作業，增進專業知識及作業能力。(三)增進安全衛生知識，培養餐旅從業人員的職業道德。			
議題融入	餐飲服務科：防災 家庭教育 閱讀素養 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務的基本素養		1. 了解餐飲服務的基本素養。 2. 餐飲服務禮儀。	9	
(二)餐具的認識、保養與維護		1 餐具的類別。 2 餐具的清潔與保養。	9	
(三)餐具的排列		中西餐具的排列。	9	
(四)菜單的基本認識		菜單種類及內容的認識。	9	
(五)飲料服務		1. 各類飲料的認識。 2. 咖啡茶服務。 3. 各類飲料的製作。	9	
(六)餐飲服務技能		1. 各種餐飲服務技巧。 2. 餐飲服務實作。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 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。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，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。			
教學注意事項	(一)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(如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及汽車修護廠洗車部等工作環境等)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。(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. 教材宜多元化而有彈性，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，以提升學生之學習動			

機。 6. 學生於各項實作演練結束後，教師需加以檢查，並指導待加強之處，以應未來職場工作之需。

表 11-2-3-18國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作		
	英文名稱	Dessert making		
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	創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理食作			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解中、西式點心的製作原理。(二)認識中、西式點心的原料與烹調法。 (三)培養學生正確的職業安全與道德及實作態度和習慣。			
議題融入	餐飲服務科：生命 安全 防災 品德 資訊			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)教室安全規範及環境認識		烘焙教室安全規範及環境區域、設備介紹。	3	
(二)材料與計算		材料與度量衡換算、配方計算、成本介紹、中式材料與配方計算練習。	3	
(三)中式點心的分類		中式米食與麵食的種類介紹。	3	
(四)糕皮類點心		糕皮類點心的製作。	3	
(五)漿皮類點心		漿皮類點心的製作。	6	
(六)油皮、油酥類點心		油皮、油酥類點心的製作。	6	
(七)產品的分類實作		月餅與喜餅製作、中式米食點心製作、實習創意點心製作。	6	
(八)麵包類點心		麵包類點心實作。	6	
(九)餅乾類點心		餅乾類點心的分類及實作。	6	
(十)慕斯類與膠凍類點心		慕斯類與膠凍類點心的分類與實作。	6	
(十一)宴會點心		宴會點心實作與裝飾應用。	6	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種業界場所參觀見習，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。6.實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-19國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物品整理實務		
	英文名稱	Article finishing 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	合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	(一)具備物品整理收納的基本技能。(二)建立個人工作態度與工作倫理。 (三)具備操作物品整理與陳列之相關設備、設施等基礎技能。			
議題融入	餐飲服務科：生命 生涯規劃 性別平等 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)物品整理基本概念		1. 物品整理工作的重要性與基本步驟。 2. 物品整理相關行業、工作安全與保健注意事項。	8	
(二)物品整理收納		1. 常用物品分類方式。 2. 物品類型與收納容器選擇原則。	8	
(三)物品陳列		1. 賣場層架展示與陳列原則。 2. 常見賣場布置與物品陳列方式。 3. 物品包裝與陳列練習。	8	
(四)物品品質檢核		1. 賣場物品品質重要性。 2. 不良品檢核項目與原則。 3. 不良品檢核練習。	8	
(五)物品補貨		1. 商品理貨補貨流程。 2. 補貨工作內容與注意事項。 3. 櫃位標示卡功能與應用。	8	
(六)冷凍食品整理		1. 冷凍櫃使用方式。 2. 冷凍食品保存與整理注意事項。 3. 各類冷凍食品陳列方式。	8	
(七)冷藏食品整理		1. 冷藏櫃種類及使用方式。 2. 生鮮蔬果類冷藏保存與整理注意事項。 3. 飲料冷藏保存與陳列方式。	8	
(八)基礎進貨處理		1. 進貨概念與流程步驟。 2. 二維條碼及三維條碼功能。 3. 清點數量的基本運算。 4. 不同物品與區域的清點方式。	8	
(九)盤點法		1. 盤點種類。 2. 盤點注意事項。 3. 盤點單填寫與簽核。 4. 問題物品的處理方法。	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，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種業界場所參觀見習，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。
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-20 國立頭城高級家事商業職業學校 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	Vehicle 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
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)	(一)使學生了解車輛清潔整體工作流程。(二)使學生認識車輛清潔材料之特性及其應用。(三)培養學生操作車輛清潔相關工具、設備之能力。(四)精進學生具備清潔車輛外部及內裝的能力。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 品德 科技 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)車輛清潔基礎項目		1. 車輛清潔的項目。 2. 內裝整理的項目。 3. 電動洗車機的工作要項。	6	
(二)車輛清潔材料		1. 汽車清潔或保養用品的種類。 2. 清潔或保養用品的比例調製與保存。	6	
(三)車輛清潔工具的使用與保養		1. 高壓洗車機的操作與保養。 2. 吸塵器的操作與保養。 3. 泡沫機的操作與。	6	
(四)汽車外部清潔與保養		1. 車身外部的清潔與保養維護。 2. 維護與保養車身外部的注意事項。 3. 車身外部清潔實作。	9	
(五)汽車內部清潔與保養		1. 車身內部的清潔與保養維護。 2. 維護與保養車身內部的注意事項。 3. 車身內部清潔實作。	9	
(六)輪胎保養		1 輪胎保養重點與作法。 2 鋼圈保養重點與作法。	9	
(七)車輛玻璃清潔		1. 車輛玻璃的範圍。 2. 車輛玻璃清潔與維護清潔與維護清潔與維護重點與作法。 3. 防潑水塗膜作法介紹。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，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。			
教學注意事項	(一)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。

(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. 教材宜多元化而有彈性，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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-21 國立頭城高級家事商業職業學校 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	Vehicle cleaning 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	創新力、合作力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生具備車身外清潔之能力。(二)培養學生具備車身飾條及塑件清潔之能力。(三)培養學生具備清洗車身泥土之能力。(四)培養學生具備清洗機器腳踏車潔之能力。(五)培養學生生成良好的服務態度。			
議題融入	餐飲服務科: 安全 防災 品德 科技 環境			
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。	9	
(二)洗車場所安全與衛生		1. 洗車場所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. 洗車場所機具設備操作方法及安全須知。 4. 電動洗車機介紹。	9	
(三)清潔材料與工具		1. 常用汽車清潔劑的種類與特性。 2. 清潔劑的正確使用方法及安全須知。 3. 安全防護步驟及沖水器的使用。	9	
(四)車身外部清潔		1. 車身外部清潔範圍。 2. 車身外部清潔的重點與作法。	9	
(五)輪弧內緣清潔		1. 輪弧內之泥土清洗重點。 2. 輪弧內清洗檢查作法。	9	
(六)車輛擦乾		1. 車輛擦乾的範圍。 2. 車輛擦乾的重點與作法。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以便了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 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。 3. 本學期宜著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，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。			
教學注意事項	(一)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(如：加油站、小型汽車美容中心、連鎖汽車美容中心及			

汽車修護廠洗車部等工作環境等)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。(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.教材宜多元化而有彈性,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,以提升學生之學習動機。6.學生於各項實作演練結束後,教師需加以檢查,並指導待加強之處,以應未來職場工作之需。

表 11-2-3-22國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果食品製作		
	英文名稱	Fruit and vegetable 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	創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食農教育概論			
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生認識蔬果加工產品的種類。(二)使學生學會蔬果汁和果凍類製作。(三)使學生學會糖漬水果製作的方法與流程。(四)使學生學會醃漬蔬果的方法與流程。(五)培養學生養成良好的產品加工安全與衛生習慣。			
議題融入	餐飲服務科：生命 閱讀素養 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果加工產品的種類		1. 蔬果加工產品的種類與目的。 2. 蔬果加工原則與加工方法。 3. 蔬果加工食品安全與衛生。	9	
(二)蔬果汁製作		1. 水果汁製作。 2. 蔬果汁製作。 3. 氣泡果汁製作	9	
(三)果凍類製作		1. 果凍類製作 2. 果膠類製作	9	
(四)糖漬水果製作		1. 糖漬水果製作 2. 醃漬蔬果製作	9	
(五)果乾類食品製作		1. 蜜餞製作 2. 果乾製作	9	
(六)醃漬蔬果製作		1. 鹽漬蔬菜製作 2. 醋漬蔬果製作	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種職場參觀見習，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。			
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。6.實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。

表 11-2-3-23國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務		
	英文名稱	Baking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理食作、基礎速食食作			
教學目標 (教學重點)	(一)熟悉烘焙的相關知識。(二)熟練各種烘焙食品的製作技能。(三)培養良好的衛生習慣及職業道德。			
議題融入	餐飲服務科：防災 家庭教育 海洋 閱讀素養			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 烘焙的定義與發展		1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源與分類 3. 烘焙食品的發展趨勢 4. 烘焙美學	4	
(二) 烘焙設備		1. 烘焙設備的種類。 2. 攪拌機的介紹及操作使用與清潔維護。 3. 發酵箱的介紹及操作使用與清潔維護。 4. 烤箱的介紹及操作使用與清潔維護。 5. 產品分割機及出爐架的介紹及操作使用與清潔維護。	8	
(三) 烘焙器具		1. 操作類器具的介紹及操作使用與清潔維護。 2. 烤焙器具的介紹及操作使用與清潔維護。 3. 模具類的介紹及操作使用與清潔維護。	8	
(四) 烘焙主要材料		1. 麵粉類材料的介紹。 2. 烘焙油脂類材料的介紹。 3. 烘焙糖類材料的介紹。 4. 烘焙蛋類材料的介紹。	4	
(五) 麵包類認識		1. 麵包的定義。 2. 麵包的起源與發展 3. 麵包的分類。 4. 麵包常用材料。	4	
(六) 麵包的相關知識		1. 麵包製作方法與流程 2. 麵包內餡與裝飾 3. 麵包品評與鑑定	8	
(七) 軟質麵包產品實作		1. 帶蓋吐司製作技能 2. 奶油吐司製作技能 3. 葡萄乾吐司製作技能 4. 山形白吐司製作技能	12	
(八) 甜麵包產品實作		1. 紅豆甜麵包製作技能 2. 布丁餡甜麵包製作技能	12	

	3. 奶酥甜麵包製作技能 4. 小餐包製作技能		
(九) 硬質麵包產品實作	1. 法國麵包製作技能 2. 鄉村麵包製作技能 3. 雜糧麵包製作技能	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 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。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。		
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種業界場所參觀見習，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。		
教學注意事項	(一)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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。		

表 11-2-3-24國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商品包裝實務		
	英文名稱	Commodity packaging 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	合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：服務導論			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解包裝工廠從業人員職責及扮演角色。(二)瞭解包裝工廠各部門工作流程與工作內容。(三)培養商品包裝的各種技巧。(四)培養達成工作效率所需之工作態度與敬業精神。			
議題融入	餐飲服務科：人權 生命 性別平等 能源			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)包裝工作內容		1. 包裝工廠各部門工作流程的介紹，包含打標、摺衣、裝袋、分類、裝箱等。 2. 針對各個部門實際工作內容的介紹與練習。	8	
(二)商品資訊		1. 商品標牌資訊(尺寸、型號、顏色代號)辨識。 2. 商品衣標、標牌、貼紙及包裝袋的辨識與分類練習。	8	
(三)商品包裝		1. 商品打標方法介紹與練習。 2. 商品摺衣方法介紹與練習。 3. 商品裝袋方法介紹與練習。	8	
(四)商品裝箱		1. 使用封箱膠帶方法介紹與練習。 2. 商品分類、裝箱方法介紹與練習。 2. 商品封箱方法介紹與練習。	8	
(五)職場安全注意事項		1. 各項商品包裝工作安全注意事項。 2. 工作場域設備使用安全注意事項。 3. 工作場域其他安全注意事項。	8	
(六)職場設備操作注意事項		1. 介紹工作使用之組裝工具使用方式與操作安全需注意事項。 2. 介紹工作使用之各項電器設備使用方式與操作安全需注意事項。	8	
(七)職場禮儀		1. 練習上下班例行招呼語。 2. 職稱介紹與稱呼練習。 3. 職場人際關係注意要點介紹 4. 職場工作禮儀訓練與練習。	8	
(八)成衣工廠職場實習		1. 成衣摺衣實作。 2. 成衣衣標辨識及分類實作。	8	
(九)包裝工廠職場實習		1. 商品打標牌實作。 2. 商品分類與裝袋實作。 3. 商品裝箱與封箱實作。	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，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 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			

	<p>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。 3.本學期需著重於使學生了解且能說明車身各部名稱、功用及完成洗車之能力，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，以達到最佳之教學成效。</p>
<p>教學資源</p>	<p>1.宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種職場參觀見習，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。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>(一)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。 (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.教材宜多元化而有彈性，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，以提升學生之學習動機。</p>

表 11-2-3-25 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館接待服務實作		
	英文名稱	Hotel Reception Service 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	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職業道德。(二)熟悉客務服務內容與作業流程。(三)具備良好服務技術與危機處理能力。			
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、旅館組織與功能		1. 旅館業的類別及型態 2. 縣內飯店旅館分類	6	
二、旅館組織與功能		1. 旅館的組織架構 2. 接待人員的職責與規範 3. 接待人員的儀容與態度	9	
三、館內服務簡介		1. 服務中心工作組織及任務。 2. 服務中心人員工作禮儀及應對技巧 3. 服務中心人員工作內容及注意事項	9	
四、館內服務簡介		1. 櫃檯服務內容及接待作業 2. 話務服務及練習	6	
五、部門協調與溝通		1. 櫃檯與其他部門的聯繫 2. 常見案例處理原則	6	
六、顧客抱怨事件處理		1. 客訴之基本態度及應對技巧。 2. 客訴之作業流程。 3. 客訴作業處理後之檢討與回顧。	6	
七、旅館緊急事件處理		1. 緊急事件之種類。 2. 緊急事件之應對態度。 3. 緊急事件之處理流程。 4. 緊急事件處理後之檢討與回顧	6	
八、旅館其他資訊		1. 住客及管家服務的內涵。 2. 身心障礙人士的接待 3. 寵物與旅館	6	
合 計			54	
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，提高學生習興趣增進效果。 2. 可讓學生蒐集如連鎖旅館或民宿等資料。 3. 運用電腦網路系統以查國內旅館房務相關資料。 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。 8. 可輔導參加勞動部相關證照之檢定，增進學習成效。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 蒐集旅館客務相關課程之影片、圖片及宣傳刊物等作為輔導教材。 2. 採用實際案例，配搭課程內容說明處理方法。 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。5.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，學習實際案例溝通協調，可加入目前學長姐常見狀況討論等。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 11-2-3-26 國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實作		
	英文名稱	Housekeeping 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	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解客房作業服務流程。(二)認識客房整理之作業及維護。(三)熟悉客房服務人員基本的操作技術。(四)具備正確的服務人員服務態度及職場倫理。			
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)客房整理相關設施及備品		1. 客房設施、器具認識。 2. 客房布巾、備品認識。	9	
(二)客房整理作業流程		1. 客房整理的前置作業。 2. 客房整理作業流程。 3. 臥室整理作業。 4. 浴室整理作業。	9	
(三)客房整理基本技能		1. 應對禮儀及態訓練。 2. 房務車的準備作業。 3. 鋪床技能技巧實作。 4. 洗衣房服務操作。	9	
(四)鋪床作業		1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 3. 加床鋪設、開業床作業。	9	
(五)客房整理後的檢查標準		1. 客房檢查作業。 2. 臥室設備的檢查。 3. 浴室設備的檢查。	9	
(六)住客服務		1. 住客服務。 2. 管家服務。 3. 夜間服務。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 應善用多媒體資源，提高學生習興趣增進效果。 2. 學校圖書館應設置中外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. 專業教室應建置相關之學實習設備、材料，情境佈及網路資源。 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. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用度。 2. 內容之難易應適合學生程度，盡量淺顯易懂引發習動機。 3. 教材應配合相關課程，注意橫向整以免重複或疏漏。(二)教學方法 1. 加強學生職業道德觀念與服務態度培養。 2. 教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 3. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。			

表 11-2-3-27國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實務		
	英文名稱	Chinese food 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	合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食材處理食作、基礎速食食作			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解中式菜餚定義與烹調方法。(二)中式菜餚定義與烹調方法。(三)具備良好的餐飲安全衛生習慣。			
議題融入	餐飲服務科：安全 防災 性別平等 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中餐廚房的認識		1. 設備與器具的認識及維護。 2. 中餐教室衛生及安全。	8	
(二)中餐食材的認識		1. 食材的認識與分類。 2. 各類食材的選購。 3. 各類食材的特性及前處理和儲存。 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程。	8	
(三)調味料及辛香料的認識		1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	8	
(四)切割法的認識與運用		1. 各式刀具的使用規範。 2. 刀法的認識。 3. 切割及刀工練習。	8	
(五)盤飾及菜餚的搭配		1. 盤器的選擇。 2. 基本盤飾食材的認識。 3. 基礎盤飾的刀法。 4. 盤飾的運用。	8	
(六)川煮類烹調法		1. 川燙類烹調法練習。 2. 水煮烹調法練習。	8	
(七)湯類烹調法		1. 湯類烹調法練習。 2. 拌類烹調法練習。	8	
(八)蒸炒類烹調法		1. 蒸煮類烹調法練習。 2. 炒類烹調法練習。	8	
(九)煎炸烹調法		1. 煎煮類烹調法練習。 2. 油炸類烹調法練習。	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，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 2. 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。 3. 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，以達到最佳之教學成效。			
教學資源	1. 宜加強與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種業界場所參觀見習，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。
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. 蒐集業界之相關圖卡、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. 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，以提升學生之學習動機。 6. 實作演練時，教師宜觀察及指導學生操作之動作，並適時校正。</p>

表 11-2-3-28國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房清潔實務		
	英文名稱	Room Cleaning 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	品格力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲服務科			
	3			
	第二學年第一學期			
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)	(一)瞭解客房清潔作業流程。(二)熟悉客房清潔相關技巧。(三)瞭解客房服務之運作組織。(四)熟悉房務管理實務。			
議題融入	餐飲服務科：生命 性別平等 品德			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)房務工作職掌		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. 認識相關房務處理標準。	6	
(二)客房值勤準備工作		1. 房務員服裝儀容及衛生。 2. 應對禮儀及儀態訓練。	6	
(三)客房清潔準備工作		1. 擬定客房清潔打掃計畫。 2. 客房清潔優先順序介紹與禮儀。	6	
(四)臥室清潔作業		1. 臥室床鋪清潔。 2. 臥室各桌面清潔。 3. 臥室地板清潔。 4. 臥室垃圾清潔。	9	
(五)臥室設備檢查		1. 臥室床鋪檢查。 2. 臥室各桌面檢查。 3. 臥室地板檢查。 4. 臥室垃圾檢查。 5. 臥室備品數量檢查。	9	
(六)浴室清潔作業		1. 浴室淋浴設備清潔。 2. 浴室鏡面清潔。 3. 浴室地面清潔。 4. 浴室垃圾清潔。	9	
(七)浴室設備檢查		1. 浴室淋浴設備檢查。 2. 浴室鏡面檢查。 3. 浴室地面檢查。 4. 浴室垃圾檢查。 5. 浴室備品數量檢查。	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。 2. 蒐集相關教學網站、職場禮儀多媒體教材為輔助教材。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用度。 2. 內容之難易應適合學生程度，盡量淺顯易懂引發學習動機。 3. 教材應配合相關課程，注意橫向整以免重複或疏漏。(二)教學方法1. 加強學生職業道德觀念與服務態度培養。 2. 教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生			

習興趣。 3.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

表 11-2-3-29國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特產作物加工		
	英文名稱	Specialty crop 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	創新力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲服務科			
	4			
	第二學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：食農教育概論			
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解宜蘭本地各鄉鎮特色與農業特產。(二)瞭解宜蘭本地特色農產品的來源、典故。(三)瞭解及運用特產作物的加工方法與流程。(四)養成良好的產品加工安全與衛生習慣。			
議題融入	餐飲服務科：安全 能源 國際教育 環境			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)本地農業產品項目		1. 本地各鄉鎮特色與農業特產。 2. 本地特色農產品的來源、典故。	8	
(二)本地農業特產作物種植		1. 本地農業特產作物種植。 2. 本地農業特產作物收成時間。	8	
(三)特產作物加工種類		1. 特產作物的加工種類。 2. 特產作物的加工製作。	8	
(四)溪北特產作物加工		1. 蘭陽溪以北特產作物加工。 2. 蘭陽溪以北特產作物加工。	8	
(五)溪南特產作物加工		1. 蘭陽海岸特產作物加工。 2. 蘭陽山區特產作物加工。	8	
(六)時令特產作物加工		1. 春夏特產作物加工。 2. 秋冬特產作物加工。	8	
(七)特產作物包裝		1. 產品加工包裝種類。 2. 農特產作物包裝。	8	
(八)特產作物盆栽		1. 特產花卉盆栽種類。 2. 特產花卉盆栽製作。	8	
(九)特產作物銷售		1. 特產作物販售種類。 2. 特產作物行銷活動。	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 教師自編講義、教學ppt教材及教學影片。 2. 蒐集相關教學網站、職場禮儀多媒體教材為輔助教材。			
教學注意事項	1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。(3)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。(4)可選用審訂合格教科書。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)教師以講解、問答、討論及示範等方式指導學生，以增加學習興趣。(3)注重時事教學，使學生能結合生活經驗，產生類化之教學成效。(4)陶冶學生職業道德、職場合作之觀念。			

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)